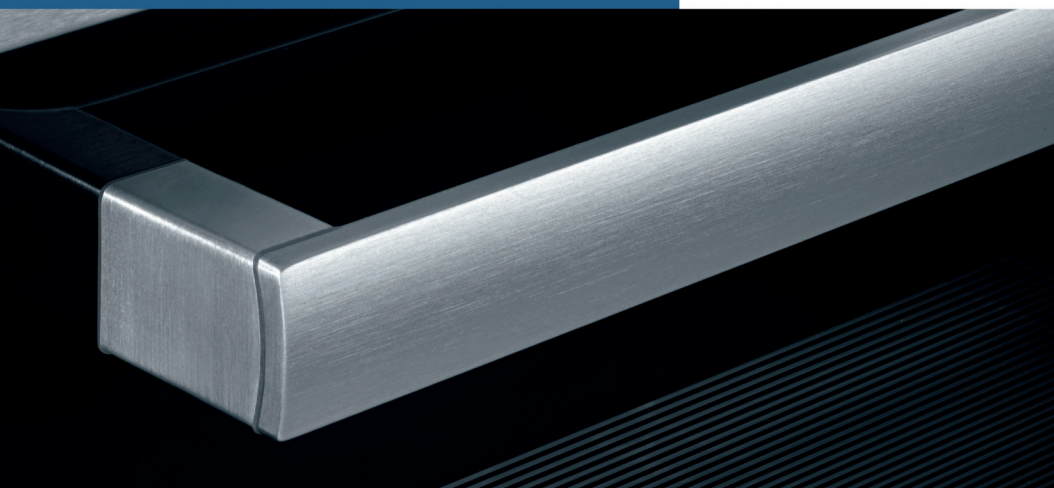




Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



Főzőhely
HGV745353H



BOSCH

[hu] Használati utasítás

Tartalomjegyzék

Fontos biztonsági előírások	3	Ápolás és tisztítás	15
A károsodások okai	6	Felső üvegborítás.....	15
Sütő sérülése.....	6	Tisztítószer.....	15
Alsó fiók sérülése.....	6	Állványok ki- és beakasztása.....	16
Elhelyezés, gáz- és elektromos csatlakoztatás	7	A sütőajtó ki- és beakasztása.....	17
Gázcsatlakoztatás.....	7	Ajtólapok ki- és beszerelése.....	17
Zavarok a gázszelénél / gázszag.....	7	Sütőajtó - További biztonsági intézkedések.....	18
Készülék áthelyezése a gázvezetékénél vagy az ajtófogantyúnál fogva.....	7	Mit tegyünk meghibásodás esetén?	18
Elektromos csatlakoztatás.....	7	Hibatáblázat.....	18
A tűzhelyet vízszintesen állítsa fel.....	7	A fedélen lévő sütőlámpa cseréje.....	18
Falon történő rögzítés.....	7	Üvegbura.....	18
Készülék elhelyezése.....	7	Ügyfélszolgálat	18
Szállítási utasítások.....	8	E-szám és FD-szám.....	18
Az Ön új tűzhelye	8	Energiamegtakarítási és környezetbarát ötletek	19
Általános leírás.....	8	Energiamegtakarítás a sütőben.....	19
Főzőlap.....	8	Energiamegtakarítás a gáz főzőfelületen.....	19
A sütő.....	9	Ártalmatlanítás környezetbarát módon.....	19
A sütőtér.....	9	Kísérleti konyhánkban teszteltük Önnek	19
Sütőajtó - További biztonsági intézkedések.....	10	Torták és sütemények.....	19
Tartozékok	10	Sütési ötletek.....	21
Tartozékok behelyezése.....	10	Hús, szárnyas, hal.....	22
Kiegészítő tartozékok.....	10	Tippek sütéshez és grillezéshez.....	23
Ügyfélszolgálati cikk.....	11	Felfújtak, gratinírozott ételek, pirítós.....	24
Az első használat előtt	11	Késztermékek.....	24
Az idő beállítása.....	11	Különleges ételek.....	25
A sütő felfűtése.....	11	Felolvasztás.....	25
A tartozékok tisztítása.....	12	Aszalás.....	25
Égőkorona és égőfedél előtisztítása.....	12	Befőzés.....	25
A főzőfelület beállítása	12	Akrilamid az élelmiszerekben	26
Gázégő meggyújtása.....	12	Próbaételek	27
Táblázat - Főzés.....	12	Sütés:.....	27
A sütő beállítása	13	Grillezés.....	27
Fűtési módok és hőmérséklet.....	13		
A sütőnek automatikusan ki kell kapcsolnia.....	13		
A sütőnek automatikusan be- és ki kell kapcsolnia.....	13		
Az idő beállítása	14		
Jelzőóra beállítása	14		
Gyerekszár	15		
Sütő.....	15		

Fontos biztonsági előírások

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

Ez az útmutató csak akkor érvényes, ha a készüléken fel van tüntetve az adott ország kódja. Ha az országcód nem található meg a készüléken, lapozza fel a szerelési útmutatót, amely tartalmazza a szükséges

információkat a készülék átállításához az adott ország csatlakoztatási feltételeinek megfelelően.

Ételkategória: 1. kategória

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

A készüléket csak hivatalos engedéllyel rendelkező szakember csatlakoztathatja, illetve állíthatja át más gázfajtára. A készülék (elektromos és gázcsatlakozású)

beszerelésekor kövesse a Szerelési és használati útmutató utasításait. Súlyos baleseteket, illetve a készülék károsodását idézheti elő a helytelen csatlakoztatás és a rossz beállítás. A készülék gyártója nem vállal felelősséget az ilyen jellegű károkért. A garancia érvényét veszti.

Figyelem:Ezt a készüléket kizárólag főzési célokra tervezték. Más célokra, például fűtésre ne használja.

Figyelem:Gáztűzhely használatakor a helyiségben meleg, pára és égéstermékek képződnek. Különösen bekapcsolt készülék esetén biztosítsa a helyiség jó szellőzését: tartsa nyitva a természetes szellőzőnyílásokat vagy használjon gépi szellőzőberendezést (pl. páraelszívót).

A készülék intenzív és hosszú ideig tartó használata esetén kiegészítő szellőzés is szükséges lehet, többek között egy ablak kinyitásával vagy egyéb hatékony szellőztetéssel, például magas fokozaton működtetett gépi szellőzőberendezéssel.

A készülék külső jelzőórával vagy távműködtetéssel való üzemeltetésre nem alkalmas.

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

Soha ne engedjen gyerekeket a készülékkel játszani. A tisztítást és a felhasználói karbantartást nem végezhetik gyerekek, kivéve ha 8 évnél idősebbek és felügyelet mellett vannak.

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

A tartozékokat mindig megfelelő helyzetben tolja be a sütőtérbe. *Lásd a tartozékok leírását* a használati utasításban.

Égésveszély!

■ A készülékajtó nyitásakor légáramlat keletkezik. A sütőpapír hozzáérhet a fűtőelemekhez és meggyulladhat. Az előmelegítés ideje alatt soha ne helyezzen rögzítés nélkül sütőpapírt a tartozékokra. Nehezezként helyezzen a sütőpapírra egy edényt vagy egy sütőformát. Csak a szükséges felületet bélelje ki sütőpapírral. A sütőpapír nem lóghat túl a tartozékon.

- A sütőtérben tárolt gyúlékony tárgyak lángra lobbanhatnak. Soha ne tartson gyúlékony tárgyakat a sütőtérben. Soha ne nyissa ki a készülék ajtaját, ha a készülék füstöl. Kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a hálózati csatlakozódugót vagy kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Zárja el a gázt.
- A forró olaj és a zsír könnyen meggyullad. Soha ne hagyja felügyelet nélkül a forró olajat és zsírt. Soha ne vízzel oltsa el a tüzet. Kapcsolja ki a főzőhelyet. A lángot óvatosan fojtsa el fedővel, oltókendővel vagy hasonlóval.
- A főzőhelyek nagyon forrók. Soha ne tegyen gyúlékony tárgyakat a főzőfelületre. Ne tároljon tárgyakat a főzőfelületen.
- A készülék felforrósodik, a gyúlékony anyagok könnyen lángra lobbanhatnak. Ne tároljon vagy használjon gyúlékony tárgyakat (pl. sprayt, tisztítószeret) a sütő alatt vagy közelében. Ne tároljon gyúlékony tárgyakat a sütőben vagy a sütőn.
- A gázfőzőhelyek működés közben nagy hőt termelnek, ha nincs rajtuk főzőedény. A készülék és a fölé szerelt páraelszívó károsodhat vagy kigyulladhat. A páraelszívó szűrőjében visszamaradt zsírmaradványok meggyulladhatnak. A gázfőzőhelyeket csak úgy üzemeltesse, ha edényt is helyez rájuk.
- A készülék hátoldala felforrósodik. Ez a csatlakozóvezetékek sérüléséhez vezethet. Ügyeljen rá, hogy az elektromos és gázvezetékek soha ne érjenek hozzá a készülék hátoldalához.
- Soha ne tegyen gyúlékony tárgyakat a főzőhelyekre vagy ne tárolja azokat a sütőben. Soha ne nyissa ki a készülék ajtaját, ha a készülék füstöl. Kapcsolja ki a készüléket. Húzza ki a hálózati csatlakozódugót illetve kapcsolja le a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Zárja el a gázellátást.
- A sütő alatt található fiók felülete felforrósodhat. A fiókban kizárólag sütőtartozékokat tároljon. A fiókot ne használja tűzveszélyes és gyúlékony eszközök tárolására.

Égésveszély!

- A készülék nagyon forró. Soha ne érintse meg a sütőtér forró belső felületeit vagy a fűtőelemeket. Mindig hagyja lehűlni a készüléket. Ne engedjen gyerekeket a készülék közelébe.
- A tartozék vagy az edény nagyon forró. A forró edényt vagy tartozékot mindig fogókesztyűvel vegye ki a sütőtérből.
- Az alkoholgőzök meggyulladhatnak a forró sütőtérben. Soha ne készítsen olyan ételleket, amelyek magas százalékarányú alkoholtartalmú italt tartalmaznak. Csak kis mennyiségű magas százalékarányú alkoholos italt használjon. Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját.
- A főzőhelyek és környékük felforrósodnak, különösen a főzőfelület kerete, ha van. Soha ne érintse meg a forró felületeket. Tartsa távol a gyerekeket.
- Üzemelés közben a készülék felülete felforrósodik. Ne érintse meg a forró felületet. Tartsa távol a gyerekeket a készüléktől.
- Az üres főzőedény a bekapcsolt gázfőzőhelyeken felforrósodik. Ügyeljen rá, hogy a főzőedények soha ne forrósodjanak fel.
- A készülék üzem közben felforrósodik. Tisztítás előtt hagyja lehűlni a készüléket.
- **Figyelem:** A készülék külső részei a grillüzem közben felforrósodhatnak. Tartsa távol a kisgyerekeket.
- Ha a cseppfolyós gáz palackja nem függőlegesen áll, a cseppfolyós propán/bután a készülékbe juthat. Ezáltal heves sugárláng csaphat fel az égőfejeknél. Az alkatrészek megsérülhetnek és idővel nem zárnak jól, így ellenőrizetlenül gáz áramlik ki. Mindkét eset égési sérüléseket okozhat. A cseppfolyós gázpalackokat mindig függőleges helyzetben használja.

Forrázásveszély!

- A hozzáférhető részek működés közben felforrósodnak. Soha ne érintse meg a forró részeket. Tartsa távol a gyerekeket.
- A készülék ajtajának kinyitásakor forró gőz távozhat a készülékből. Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Ne engedjen gyerekeket a készülék közelébe.
- A forró sütőtérben lévő vízből forró vízgőz képződhet. Soha ne öntsön vizet közvetlenül a forró sütőtérbe.

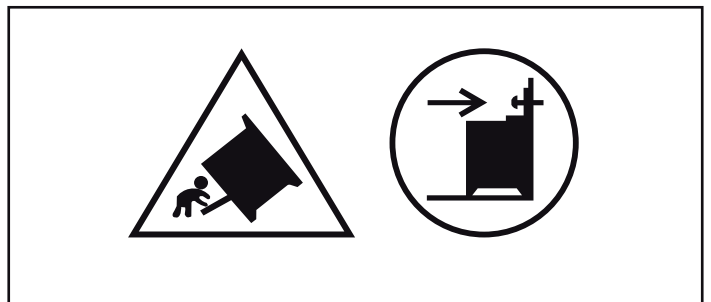
Sérülésveszély!

- A készülék ajtajának összekarcolt üvege megrepedhet. Ne használjon üvegkaparót, éles vagy súroló hatású tisztítóeszközöket.
- A szakszerűtlen javítások veszélyesek. Javításokat csak szakképzett ügyfélszolgálati technikus végezhet, és csak ő cserélheti ki a sérült elektromos és gázvezetékeket. Ha a készülék hibás, húzza ki a hálózati csatlakozódugót, vagy kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékos szekrényben, és zárja el a gázt. Hívja az ügyfélszolgálatot
- Veszélyes lehet, ha üzemzavar lép fel, vagy megsérül a gép. Soha ne kapcsolja be a hibás készüléket. Húzza ki a csatlakozódugót és kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékos szekrényben. Zárja el a gázt. Hívja az ügyfélszolgálatot
- Komoly sérüléseket okozhat az edény, ha nem megfelelő méretű, sérült vagy rosszul lett a készülékre helyezve. Tartsa be a főzőedényekre vonatkozó utasításokat.
- **Figyelem:** A felforrósodott üvegborítás elrepedhet. Mielőtt lehajtja a borítást, kapcsoljon ki minden égőfejet. Mielőtt lehajtaná az üvegborítást, várja meg, amíg a sütő kihűl.



- Ha a készüléket rögzítés nélkül helyezték egy lábazatra, akkor lecsúszhat arról. Rögzítse a készüléket a lábazathoz.

Felbillenés veszélye!



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


Áramütésveszély!

- A szakszerűtlen javítások veszélyesek. Javításokat csakis szakképzett ügyfélszolgálati technikus végezhet. Ha a készülék meghibásodott, húzza ki a hálózati csatlakozót, vagy cserélje ki a biztosítékot a biztosítószekrényben. Hívja az ügyfélszolgálatot
- A forró készülékrészeknél az elektromos készülékek kábelszigetelése megolvadhat. Soha ne érintkezzen az elektromos készülékek csatlakozó kábele forró készülékrészekkel.
- Az intenzív nedvesség áramütést okozhat. Ne használjon magasnyomású vagy gőzsugaras tisztítógépet.
- A sütőtérlámpa cseréjekor a lámpafoglalat érintkezése áram alatt van. Csere előtt húzza ki a csatlakozódugót vagy kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítószekrényben.
- A hibás készülék áramütést okozhat. Soha ne kapcsolja be a hibás készüléket. Húzza ki a csatlakozódugót és kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítószekrényben. Hívja az ügyfélszolgálatot

Égésveszély!

- A laza ételmaradékok, a zsír és a peccsenyelé az öntisztítás alatt elégnek. Minden öntisztítás előtt távolítsa el a sütőtérből és a tartozékokról a nagyobb szennyeződéseket.
- Öntisztításkor a készülék kívül is nagyon forró lesz. Soha ne akasszon gyúlékony tárgyakat, pl. törülőruhát, az ajtófogantyúra. A készülék elülső oldalát hagyja szabadon. Ne engedjen gyerekeket a készülék közelébe.

Égésveszély!

- Öntisztításkor a sütőtér nagyon forró lesz. Soha ne nyissa ki a készülék ajtaját vagy reteszelve ki kézzel a zárat. Hagyja lehűlni a készüléket. Ne engedjen gyerekeket a készülék közelébe.
-  Öntisztításkor a készülék kívül is nagyon forró lesz. Soha ne érintse meg a készülék ajtaját. Hagyja lehűlni a készüléket. Ne engedjen gyerekeket a készülék közelébe.

A károsodások okai

Főzőfelület

Figyelem!

- A főzőlapot csak akkor használja, ha edényt helyezett rá. Ne hevítsen fel üres edényt, serpenyőt. Az edény alja megsérül.
- Csak sima aljú edényeket és serpenyőket használjon.
- Az edény vagy a serpenyő közepét helyezze az égőre. Ezáltal az edény vagy a serpenyő alja optimálisan veszi át az égőláng hőjét. A nyelek és a fogantyúk nem sérülnek, és biztosított a maximális energia-megtakarítás.
- Ügyeljen, hogy a gázégők tiszták és szárazak legyenek. Az égőkorona és az égőfedél pontosan legyen a helyén.
- Ügyeljen, hogy a felső borítás ne legyen lehajtvá, amikor a tűzhelyet működteti.

Sütő sérülése

Figyelem!

- Tartozék, fólia, sütőpapír vagy edény a sütőtér alján: Ne tegyen tartozékot a sütőtér aljára. A sütőtér alját ne bélelje ki semmilyen fajtájú fóliával vagy sütőpapírral. Ne tegyen edényt a sütőtér aljára, ha 50 °C feletti hőmérsékletet állított be. Hőtorlasz alakul ki. A sütési idők már nem egyeznek, és a zománc megsérül.
- 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.
- Lehűlés nyitott készülékajtó mellett : A sütőteret csak zárt ajtónál hagyja lehűlni. Még ha csak résnyire is marad nyitva a készülékajtó, a szomszédos bútorlapok idővel sérülhetnek.
- Erősen szennyezett ajtó tömítés: Ha az ajtó tömítés erősen szennyezett, akkor a készülék ajtaja működés közben már nem zár rendesen. A szomszédos bútorlapok megsérülhetnek. Mindig tartsa tisztán az ajtó tömítését.
- Készülék ajtaja mint ülő- vagy rakodófelület: Soha ne használja ülő- vagy rakodófelületként a készülék ajtaját. Ne tartson edényt vagy tartozékokat a készülék ajtaján.
- Tartozékok betolása: készüléktípustól függően a tartozékok megkarcolhatják az ajtólapot a készülék ajtajának becsukásakor. A tartozékokat ezért mindig útközéig tolja be a sütőtérbe.
- A készülék szállítása: A készüléket ne hordozza vagy tartsa az ajtófogantyúnál fogva. Az ajtófogantyú nem tartja meg a készülék súlyát, és letörhet.

Alsó fiók sérülése

Figyelem!

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

Elhelyezés, gáz- és elektromos csatlakoztatás

Gázcsatlakoztatás

A beszerelést csak engedéllyel rendelkező szakember vagy felhatalmazott vevőszolgálati technikus végezheti, a "Gáz csatlakoztatása és átállítása másik gázfajtára" fejezetben leírt útmutatások szerint.

Utasítások a felhatalmazott szakember, ill. a vevőszolgálat részére

Figyelem!

- A készülék beállítási feltételeit a készülék hátoldalán található típus tábla tartalmazza. A gyárilag beállított gázfajtát csillag szimbólum (*) jelöli.
- A készülék felszerelése előtt ellenőrizze a hálózati hozzáférési feltételeket (a gázfajtát és a gáznyomást), és bizonyosodjon meg arról, hogy a készülék gázbeállítása megfelel ezeknek a feltételeknek. Amennyiben a készülék beállításait módosítani kell, járjon el a "Gáz csatlakoztatása és átállítása másik gázfajtára" fejezet útmutatásai szerint.
- Ez a készülék nem csatlakozik füstgázvezetőhöz. A készüléket a beszerelési feltételeknek megfelelően kell csatlakoztatni és üzembe helyezni. A készüléket ne csatlakoztassa füstgázvezetőhöz. Az összes szellőzésre vonatkozó előírást figyelembe kell venni.
- A gázcsatlakoztatást állandó, azaz nem mozgatható csatlakoztatással (gázvezetékekkel) vagy biztonsági tömlővel kell megoldani.
- Ha biztonsági tömlőt használ, feltétlenül ügyeljen, hogy a tömlő ne csipődhessen be és ne törhessen meg. A tömlőnek nem szabad forró felülethez érnie.
- A gázvezeték (gázcső vagy biztonsági cső) a készülék jobb vagy bal oldalára csatlakoztatható. A csatlakozást könnyen hozzáférhető elzárócsappal kell ellátni.

Zavarok a gázszerelésnél / gázszag

Ha gázszagot érez vagy gázszerelésnél zavart állapotot meg,

- azonnal zárja el a gázellátást illetve a gázpalack szelepét
- azonnal szüntesse meg a nyílt lángot és oltsa el az égő cigarettát
- kapcsolja ki az elektromos készülékeket - a lámpákat is
- nyissa ki az ablakot és jól szellőztesse ki a helyiséget
- hívja az ügyfélszolgálatot vagy a gázszolgáltató társaságot.

Készülék áthelyezése a gázvezetéknél vagy az ajtófogantyúnál fogva

A készüléket az áthelyezéshez ne a gázvezetéknél fogva tartsa; megsérülhet a gázvezeték. Gázszivárgás veszélye! Az áthelyezésnél a készüléket ne az ajtófogantyúnál fogva tartsa. Megsérülhetnek az ajtó csuklópántjai vagy az ajtófogantyú.

Elektromos csatlakoztatás

Figyelem!

- A készülék felszerelését bízva a vevőszolgálatra. A csatlakoztatáshoz 16 A-es biztosíték szükséges. A készülék üzemi feszültsége 220-240 V.
- Ha az áramhálózat feszültsége 180 V alá csökken, az elektromos gyújtórendszer nem működik.
- Hibás csatlakoztatott készüléknél, esetleges kár esetén megszűnik a garanciajogosultság.
- Ha a csatlakozókábel megsérül, csak a gyártó, a vevőszolgálat vagy egy hasonlóan képzett személy cserélheti ki.

Utasítások a vevőszolgálat részére

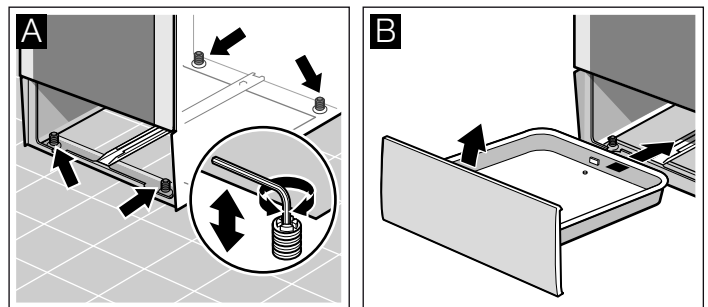
Figyelem!

- A készüléket az típus tábla adatainak megfelelően kell csatlakoztatni.
- A készüléket csak az érvényes rendelkezéseknek megfelelő elektromos csatlakozóra csatlakoztassa. A csatlakozó aljzatnak könnyen elérhetőnek kell lennie, hogy a készüléket szükség esetén le lehessen választani a villamos hálózatról.
- Gondoskodni kell többpólusú elválasztórendszerrel.
- Soha ne használjon hosszabbítóvezetékét vagy többpólusú dugaszoló csatlakozót.
- A készüléket biztonsági okból csak földelt csatlakozóra szabad csatlakoztatni. Ha a földkábel-csatlakozó nem felel meg az előírásoknak, akkor nem biztosított az elektromos veszélyek elleni védelem.
- A készülék csatlakoztatásához H 05 W-F típusú vagy azzal egyenértékű vezetékkel kell használni.

A tűzhelyet vízszintesen állítsa fel

A tűzhelyet közvetlenül a padlóra tegye.

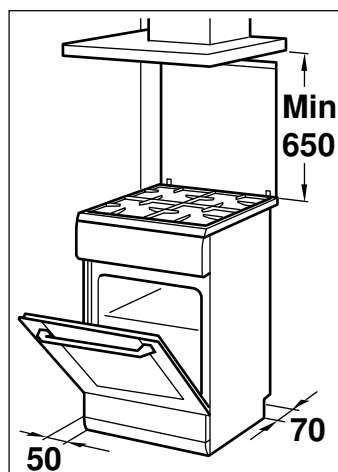
1. Húzza ki az alsó fiókot és felfelé emelje ki. A lábakat belső oldalán elől és hátul állítható lábak találhatók.
2. Az állítható lábakat igény szerint imbuszkulccsal állítsa magasabbra vagy alacsonyabbra, amíg a tűzhely vízszintesen nem áll (A ábra).
3. Tolja vissza az alsó fiókot (B ábra).



Falon történő rögzítés

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

Készülék elhelyezése



- A készüléket az adott méreteknek megfelelően, közvetlenül a konyhapadlóra kell állítani. A készüléket nem szabad semmilyen más tárgyra feltenni.

- A tűzhely felső és a páraelszívó alsó pereme közötti távolságnak meg kell felelnie a páraelszívó gyártói előírásainak.
- Ügyeljen, hogy a készüléket felállítás után ne mozgassa. Az erős és a wok-égőfej szomszédos bútorelőlapoktól, ill. a faltól való távolsága legalább 50 mm legyen.

Szállítási utasítások

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

megütődjön. Rögzítse az ajtót és a felső borítást (ha van) ragasztószalaggal a készülék oldalához.

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

Ha az eredeti csomagolás már nem áll rendelkezésre

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

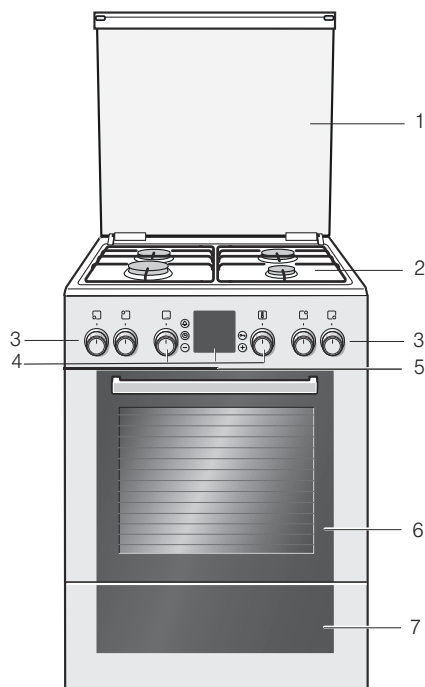
A készüléket függőleges helyzetben szállítsa. Ne fogja meg a készüléket az ajtófogantyúnál vagy a hátlap csatlakozásainál, mert azok megsérülhetnek. Ne helyezzen nehéz tárgyakat a készülékre.

Az Ön új tűzhelye

Itt megismerheti új tűzhelyét. Megismertetjük Önnel a kezelőfelületet, a főzőfelületet és az egyes kezelőelemeket. A sütőterre és a tartozékokra vonatkozó információkat kap.

Általános leírás

A kialakítás az adott készüléktípustól függ.

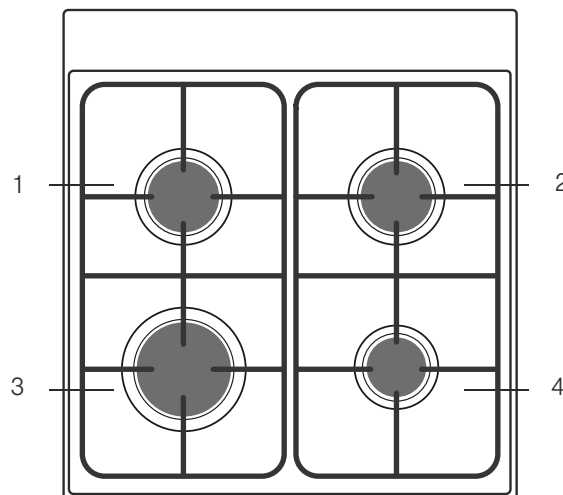


Magyarázatok

1	Fedőlap
2	Főzőfelület
3	Főzőhelykapcsoló
4	Funkcióválasztó, kezelőgombok és kijelzőmező, hőfokszabályozó
5	Készülék hűtése
6	Sütőajtó
7	Alsó fiók

Főzőlap

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



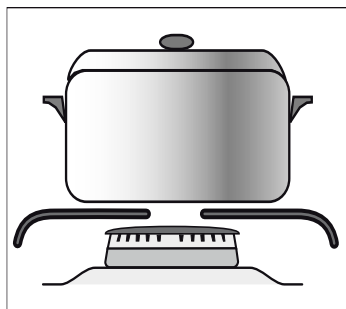
Magyarázatok

1	Normál égőfej
2	Normál égőfej
3	Erős égőfej
4	Takarékos égőfej

Égőfej	Edény- vagy serpenyőátmérő
Takarékos égőfej 1 kW	12–18 cm
Normál égőfej 1,7 kW	18–24 cm
Erős égőfej 3 kW	24–28 cm

Csak sima aljú edényeket vagy serpenyőket használjon.

Az edény vagy a serpenyő közepét helyezze az égőre. Ezáltal az edény vagy a serpenyő alja optimálisan veszi át az égőláng hőjét. A nyelek és a fogantyúk nem sérülnek, és biztosított a maximális energiamegtakarítás.



Főzőhelykapcsoló

A négy főzőhelykapcsolóval szabályozható a főzőhelyek fűtési teljesítménye.

Állásai	Funkció/tűzhelyek
○ Nulla állás	A tűzhely ki van kapcsolva.
✱ Gyújtófokozat	Gyújtófokozat
Ⓜ Beállítási tartomány	nagy láng = legnagyobb fokozat takarékláng = legkisebb fokozat

A beállítási tartomány végén van egy ütköző. Ne forgassa tovább.

A sütő

A sütőt állítsa be a funkcióválasztóval és a hőfokszabályozóval.

Funkcióválasztó

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

Kapcsolóállás	Használat
○ Nulla állás	A sütő ki van kapcsolva.
☐ Felső/alsó fűtés	Sütemények, felfújtak és sovány sülték, pl. marha vagy vadhús sütéséhez egy szinten. A hő egyenletesen áramlik fentről és letről.
☉ 3D-forró levegős*	Sütemények sütéséhez 1, 2 vagy 3 szinten. A ventilátor egyenletesen elosztja a hátfalban lévő körűtőtest hőjét a sütőtérben.
☒ Pizza-fokozat	Mélyhűtött termékek, pl. pizza, hasáburgonya vagy rétes előmelegítés nélküli gyors elkészítéséhez. Az alsó fűtőtest és a hátfalban lévő körűtőtest fűt.
☐ Alsó fűtés	Befőzéshez és utánsütéshez vagy pirításhoz. A hő letről áramlik.
☒ 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, kis felület	Kis mennyiségű steak, virsli, pirítás és haldarabok grillezéséhez. A grillfűtőtest középső része felforrósodik.
☐ Grill, nagy felület	Steak, virsli, pirítás és haldarabok grillezéséhez. A grillfűtőtest alatt lévő teljes felület felforrósodik.

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

Kapcsolóállás	Használat
☐ Felolvasztás	Hús, szárnyas, kenyér és sütemény felolvasztásához. A ventilátor a meleg levegőt kevergeti az étel körül.
☐ Gyorsfelfűtés	A sütő gyors előmelegítése tartozékok nélkül.

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

Beállításkor világít a sütőtérben lévő lámpa.

Hőfokszabályozó

A hőfokszabályozóval be tudja állítani a kívánt hőmérsékletet és a grillfokozatot.

Állásai	Funkció
↓ Nulla állás	A sütő nem fűt.
50-270	Hőmérséklet-tartomány Hőmérséklet °C -ban.
1, 2, 3	Grillfokozatok Grillfokozatok a grillezéshez, kis ☐ és nagy ☐ felületekhez. 1. fokozat = gyenge 2. fokozat = közepes 3. fokozat = erős

Ha a sütő fűt, a kijelzőn világít a hőmérséklet szimbólum ↓. A sütés szünetelésekor a szimbólum kialszik. Néhány beállításnál nem világít.

Nyomógombok és kijelzések

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

Nyomógomb	Használat
🔔 Jelzőóra nyomógomb	Ezzel állítható be a jelzőóra.
🕒 Óra nyomógomb	Ezzel állítható be az idő, a sütés időtartama → és a kikapcsolási idő → .
- Mínusz nyomógomb	Ezzel lefelé módosíthatja a beállítási értékeket.
🔑 Kulcs nyomógomb	Ezzel kapcsolható be és ki a gyerekzár.
+ Plusz nyomógomb	Ezzel felfelé módosíthatja a beállítási értékeket.

A sütőtér

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

Sütőlámpa

Működés közben a sütőtérben világít a sütőlámpa.

Hűtőventilátor

A hűtőventilátor szükség szerint be- és kikapcsol. A meleg levegő az ajtón át távozik.

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

Figyelem!

Hagyja szabadon a szellőztető nyílást. Különben a sütő túlhevül.

Sütőajtó - További biztonsági intézkedések

Hosszabb sütési idő esetén a sütőajtó felforrósodhat.

Amennyiben gyermek tartózkodik a közelben, a sütő működtetésekor fokozott óvatosság szükséges.

Ezenfelül rendelkezésre áll egy védőeszköz (védőrács), amely megakadályozza a sütőajtó közvetlen megérintését. Ezt a választható tartozékot (469088) a vevőszolgálaton keresztül szerezheti be.

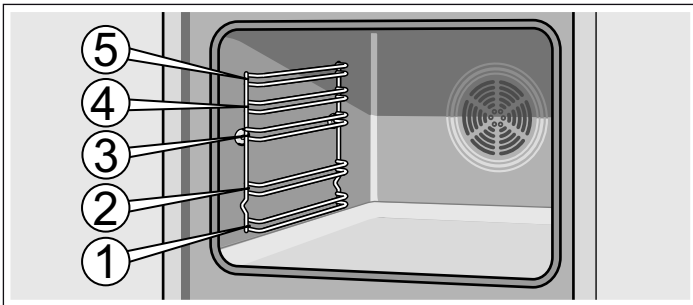
Tartozékok

A tartozékok számos étel elkészítéséhez használhatók. Ügyeljen arra, hogy a tartozékok mindig megfelelően legyenek a sütőtérbe helyezve.

A még jobb sütési eredményhez és a sütő még kényelmesebb kezeléséhez különböző kiegészítő tartozékok állnak rendelkezésére.

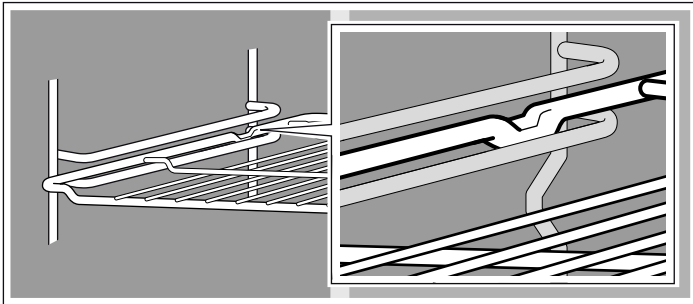
Tartozékok behelyezése

A tartozékokat 5 különböző szinten tolhatja be a sütőtérbe. A tartozékokat mindig ütközésig tolja be, nehogy hozzáérjenek az ajtólapozhoz.



A tartozékok kb. félig kihúzhatók, amíg beakadnak. Így könnyen kivetheti az ételeket.

Betoláskor ügyeljen rá, hogy a tartozékon található kiöblösödő felület hátul legyen. Csak így akasztható be.



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

Mindkét kezével fogja meg oldalt a sütőtepsit, és párhuzamosan tolja be az állványra. A sütőtepsit betolásánál ügyeljen, hogy a sütőtepsit ne mozduljon el jobbra vagy balra. Ellenkező esetben a sütőtepsit csak nehezen tudja betolni. A zománcozott felületek megsérülhetnek.

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



Rostély

Edényekhez, süteményformákhoz, sütekhez, grillszeletekhez és mélyhűtött ételekhez.

A rostélyt a nyitott oldalával a sütőajtó felé és hajlattal lefelé tolja be.



Zománcozott sütőtepsi

Süteményekhez és aprósüteményekhez.

A sütőtepsit a letompított élével a sütőajtó felé tolja be.



Univerzális serpenyő

Lédús süteményekhez, süteményekhez, mélyhűtött ételekhez vagy sütekhez. Zsírelfogó edényként is használhatja akkor, amikor közvetlenül a rostélyon grillez.

Az univerzális serpenyőt a letompított élével a sütőajtó felé tolja be.

Kiegészítő tartozékok

Kiegészítő tartozékokat a vevőszolgálatnál vagy a szakkereskedésekben vásárolhat. Brosúránkban vagy az interneten számos, az Ön sütőjéhez megfelelő terméket talál. A kiegészítő tartozékok készlete és online rendelkezésük országoként változó. Ezzel kapcsolatban az útmutatókban talál információkat.

Nem minden kiegészítő tartozék alkalmas minden készülékhez. Vásárláskor mindig adja meg készüléke teljes nevét (E-szám).

Kiegészítő tartozékok	HEZ-szám	Funkció
Pizzatepsi	HEZ317000	Különösen alkalmas pizza, mélyhűtött ételek és kerek torták készítéséhez. A pizzatepsi az univerzális serpenyő helyett is használható. Tolja be a sütőtepsit a rostély fölé és tartsa be a táblázatokban szereplő adatokat.
Betétrostély	HEZ324000	Sütéshez A grillrácsot mindig az univerzális serpenyő fölé tegye. Így az felfogja a lecsepegő zsírt és szaftot.
Grilltepsi	HEZ325000	Grillezskor a grillrács helyett, illetve kifröccsenés elleni védelemként is használható, így elkerülhető a sütő erős szennyeződése. A grilltepsit csak az univerzális serpenyővel együtt használja. Grillezendő ételek a grilltepsin: Csak az 1., 2. és 3. betolási magasság használható. Grilltepsi kifröccsenés elleni védelemként: Az univerzális serpenyőt a grilltepsivel együtt tolja be a rostély alá.

Kiegészítő tartozékok	HEZ-szám	Funkció
Sütőtégla	HEZ327000	A sütőtégla kiválóan alkalmas házi készítésű kenyér, zsemle és pizza készítéséhez, melyeknél fontos a ropogós alj. A sütőtéglát mindig elő kell melegíteni az ajánlott hőmérsékletre.
Zománcozott sütőtepsi	HEZ331003	Süteményekhez és aprósüteményekhez. A sütőtepsit a letompított élével a sütőajtó felé tolja a sütőbe.
Zománcozott sütőtepsi tapadásgátló bevonattal	HEZ331011	A sütemény és az aprósütemény jól elosztható a sütőtepsin. A sütőtepsit a letompított élével a sütőajtó felé tolja a sütőbe.
Univerzális serpenyő	HEZ332003	Lédús süteményekhez, aprósüteményekhez, mélyhűtött ételekhez és nagy sültékhez. A rostély alá helyezve a zsír vagy a húslé felfogására is használható. Az univerzális serpenyőt a letompított élével a sütőajtó felé tolja a sütőbe.
Univerzális serpenyő tapadásgátló bevonattal	HEZ332011	A lédús sütemények, az aprósütemények, a mélyhűtött ételek és nagy sülték jól eloszthatók az univerzális serpenyőben. Az univerzális serpenyőt a letompított élével a sütőajtó felé tolja a sütőbe.
Fedő a profi serpenyőhöz	HEZ333001	A fedővel a profi serpenyőből profi sütdédény lesz.
Profi serpenyő betérostéllal	HEZ333003	Különösen alkalmas nagy mennyiségű ételek elkészítéséhez.
Kihúzósinék		
3-szoros teljesen kihúzható sín	HEZ338352	A kihúzósinék segítségével az 1., 2. és 3. szintről a tartozék kihúzható, anélkül hogy lebillenne. 3-szoros teljesen kihúzható sín, forgónyárrsal rendelkező készülékekben nem használható.
3-szoros teljesen kihúzható sín Stop funkcióval	HEZ338357	A kihúzósinék segítségével az 1., 2. és 3. szintről a tartozék egészen kihúzható anélkül, hogy lebillenne. A kihúzósinék bekattannak, hogy a sütőtepsiket kényelmesen behelyezhesse. A 3-szoros teleszkópos kihúzósin Stop funkcióval forgónyárrsal rendelkező készülékekben nem használható.
Rostély	HEZ334000	Edényekhez, süteményformákhoz, sültékhez, grillszeletekhez és mélyhűtött ételekhez.
Üveg sütőtál	HEZ915001	Az üveg sütőtál alkalmas párolt ételek és felfújtak készítésére. Különösen alkalmas program- és sütőautomatikához.

Ügyfélszolgálati cikk

Háztartási készülékeihez az ügyfélszolgálatnál, szakkereskedésben vagy interneten az egyes országok


e-shopjain keresztül megfelelő ápoló- és tisztítószert vagy egyéb tartozékokat vásárolhat. Ehhez adja meg a mindenkori cikkszámot.


Tisztítókendők nemesacél felületekhez	Cikkszám 311134	Csökkenti a szennyeződés lerakódását. Egy speciális olajjal való impregnálással a nemesacél készülékek felületei optimálisan tisztíthatók.
Sütő-grilltisztító gél	Cikkszám 463582	A sütőtér tisztításához. A gél szagtalan.
Mikroszálas ruha sejtes szerkezettel	Cikkszám 460770	Különösen alkalmas kényes felületek, pl. üveg, üvegkerámia, nemesacél vagy alumínium tisztítására. A mikroszálas ruha egyszerre távolítja el a vizes és a zsíros szennyeződések.
Ajtózár	Cikkszám 612594	Ahhoz, hogy a gyerekek ne tudják kinyitni a sütőajtót. Készülékajtótól függően a zár másképp van becsavarozva. Vegye figyelembe az ajtózárhoz mellékelt tájékoztatót.


Az első használat előtt

Itt megtudhatja, hogy mit kell tennie, mielőtt először készítené ételt a sütővel vagy a gáz főzőfelülettel. Olvassa el előbb a *Biztonsági útmutató* című fejezetet.

Az idő beállítása

A csatlakoztatás után világít a kijelzőn a  szimbólum és három nulla. Állítsa be az időt.


1. Nyomja meg a  gombot.

A kijelzőn látható az idő 12:00 és a  szimbólum villog.

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. Ehhez egy óra időtartam az ideális felső/alsó fűtésnél  240 °C-on. Ügyeljen rá, hogy ne maradjon csomagolóanyag a sütőtérben.

1. A funkcióválasztóval állítsa be a felső/alsó fűtést .

2. A hőfokszabályozóval állítsa be a 240 °C-ot.

Egy óra elteltével kapcsolja ki a sütőt. A funkcióválasztót és a hőfokszabályozót forgassa nulla állásba.

A tartozékok tisztítása

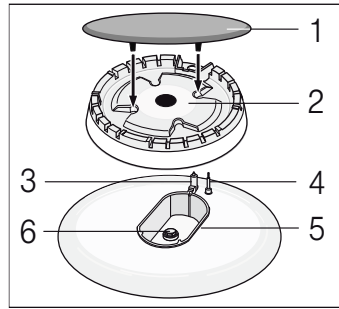
Mielőtt először használná a tartozékokat, alaposan tisztítsa meg azokat forró mosogatószeres vízzel és egy puha törlőruhával.

Égőkorona és égőfedél előtisztítása

Tisztítsa meg az égőfedelet (1) és az égőkoronát (2) mosogatószeres vízzel. Gondosan szárítsa meg az alkatrészeket.

Tegye vissza az égőkoronát és az égőfedelet az égőkehelyre (5). Ügyeljen, hogy a gyújtó (3) és a lángvédő pecék (4) ne sérüljön meg.

A szelepnek (6) száraznak és tisztának kell lennie. Az égőfedelet mindig pontosan az égőkoronára helyezze.



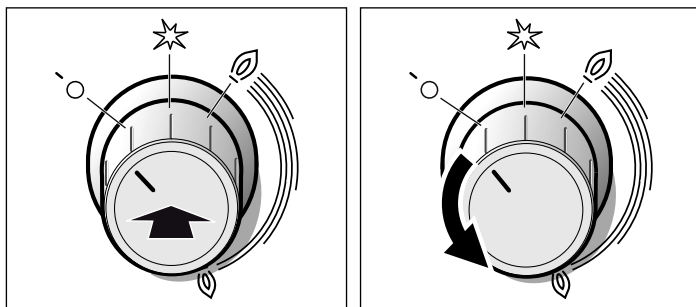
A főzőfelület beállítása

A főzőfelület négy gázégővel rendelkezik. Itt olvashat a gázégők meggyújtásáról és a lángmagasság beállításáról.

Gázégő meggyújtása

Az égőfedelet mindig pontosan az égőkoronára helyezze. Az égőkorona nyílásai mindig legyenek szabadok. Minden alkatrésznek száraznak kell lennie.

1. Nyissa ki a felső borítást. Amikor a tűzhely üzemel, a felső borításnak nyitva kell lennie.
2. Fordítsa a kívánt főzőhely szabályozógombját balra, a gyújtófokozatra . A gyújtás megkezdődik.
3. Nyomja meg az égő szabályozógombját, és tartsa 1-3 másodpercig benyomva. A gázégő meggyullad.



A gyújtásbiztosítás működésbe lép. A gyújtásbiztosítás automatikusan megszakítja az égőfej gázellátását, amennyiben kialszik a láng.

4. Állítsa be a kívánt lángmagasságot. A kikapcsolt állás és a beállítás között a láng nem stabil. Emiatt célszerű mindig a legmagasabb és a legalacsonyabb fokozat közötti beállítást választani.

5. Amennyiben a láng ismét kialszik, ismételje meg a folyamatot a 2. lépéstől.

6. A sütési folyamat befejezése: Fordítsa a főzőhelykapcsolót jobbra, a kikapcsolt állásba.

A gyújtóberendezést nem szabad 15 másodpercnél hosszabb ideig működtetni. Ha az égő 15 másodperc elteltével nem ég, várjon legalább egy percig, majd ismételje meg a gyújtási folyamatot.

Figyelem!

Ha kikapcsolás után, a még forró tűzhelyen elfordítja a főzőhelykapcsolót, gáz áramlik ki. Amennyiben nem fordítja a kapcsolót gyújtófokozatra , a gázellátás 60 másodperc múlva megszakad.

A gázégő nem gyullad meg

Áramszünet vagy nedves gyújtógyertyák esetén a gázégők külön gyújtókészülékkel vagy gyufával gyújthatók meg.

Táblázat - Főzés

Minden főzőhelyhez a megfelelő méretű edényt használja. Az edények és serpenyők aljának mérete egyezzen meg a főzőhely méretével.

A párolási/főzési idő az étel jellegétől, súlyától és minőségétől függ. Ezért kisebb eltérések előfordulhatnak. Az optimális főzési időt Ön tudja a legjobban megbecsülni.

Az ásványi anyagok és a vitaminok nagyon gyorsan elbomlanak főzés közben. Ezért csak kevés vizet használjon. Így megőrzi a vitaminokat és az ásványi anyagokat. Válasszon rövid főzési időt, hogy a zöldség ropogós és tápanyagokban gazdag maradjon.


Példa	Étel	Főzőhely	Főzési fokozat
Olvasztás	Csokoládé, vaj, margarin	Takarékos égőfej	kis láng
Melegítés	húsleves, konzervzöldség	Normál égőfej	kis láng
Melegítés és melegen tartás	Levesek	Takarékos égőfej	kis láng
Párolás*	Hal	Normál égőfej	a nagy és a kis láng között
Párolás*	burgonya és egyéb zöldség, hús	Normál égőfej	a nagy és a kis láng között
Főzés*	rizs, zöldség, húselétel (szószos)	Normál égőfej	nagy láng
Sütés	palacsinta, burgonya, hússzelet, halrudak	Erős égőfej	a nagy és a kis láng között

* Ha az edényt lefedi, a felforrás után csavarja kisebbre a lángot.

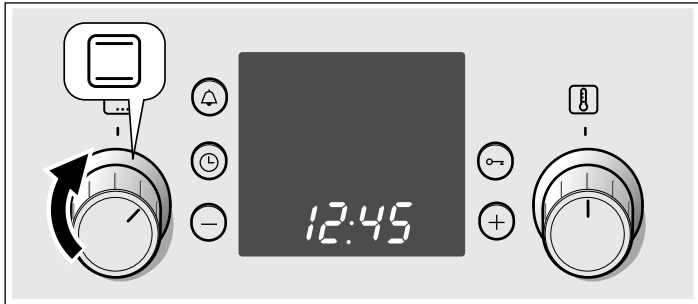
A sütő beállítása

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.

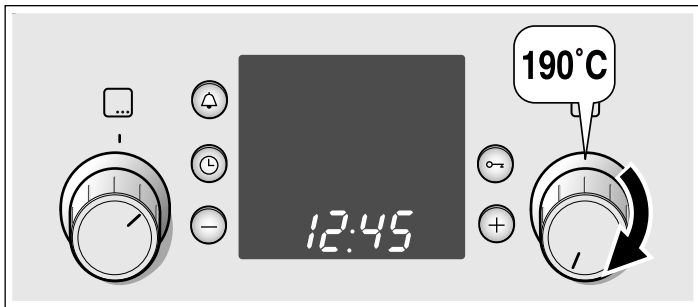
Fűtési módok és hőmérséklet

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

1. A funkcióválasztóval állítsa be a kívánt fűtési módot.



2. A hőfokszabályozóval tudja állítani a kívánt hőmérsékletet vagy a grillfokozatot.



A sütő elkezdi fűteni.

A sütő kikapcsolása


Forgassa a funkcióválasztót nullára.



A beállítások módosítása

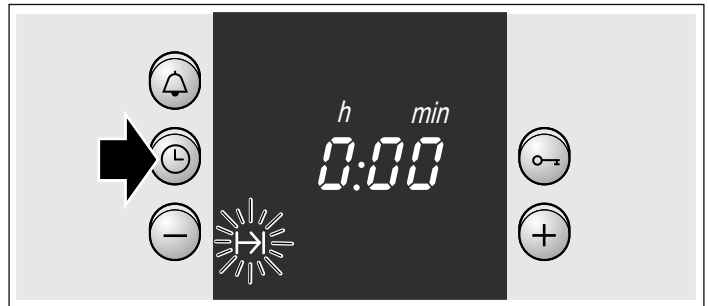
A fűtési módot és a hőmérsékletet vagy a grillfokozatot bármikor megváltoztathatja a hozzájuk tartozó választókapcsolóval.

A sütőnek automatikusan ki kell kapcsolnia

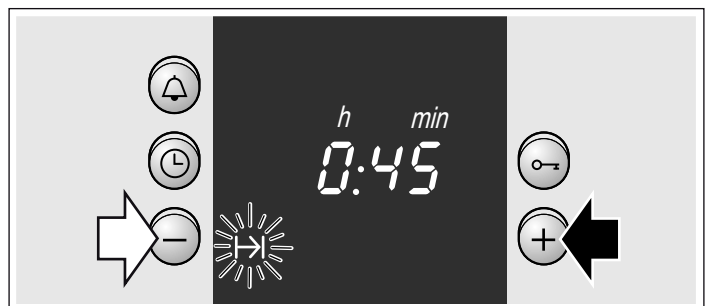
Most adja meg az étel főzési idejét (párolási idejét).

Példa az ábrán: felső-/alsó fűtés,  190 °C, időtartam 45 perc beállítása.


1. A funkcióválasztóval állítsa be a fűtési módot.
2. A hőfokszabályozóval állítsa be a hőmérsékletet vagy a grillfokozatot.
3. Nyomja meg az óra  szimbólumot. Az időtartam szimbólum  villog.




4. A + gombbal vagy a - gombbal beállíthatja a főzési időt.
+ gomb javasolt érték = 30 perc
- gomb javasolt érték = 10 perc




Ha a párolási idő letelt

Egy hangjelzés hallható. A sütő kikapcsol. Nyomja meg kétszer a  gombot, és a funkcióválasztóval kapcsolja ki.


A beállítás megváltoztatása

Nyomja meg az óra  gombot. A + vagy - gombbal változtassa meg az időtartamot.

A beállítás megszakítása


Nyomja meg az óra  gombot. Nyomja meg a - gombot, míg a kijelző eléri a nullát. Kapcsolja ki a funkcióválasztót.


Állítsa be az időtartamot, ha az idő eltűnik


Nyomja meg kétszer az óra  gombot, és állítsa be a 4. pontban leírtak szerint.

A sütőnek automatikusan be- és ki kell kapcsolnia

Vegye figyelembe, hogy a könnyen romló ételeket nem szabad hosszasan a sütőtérben tartani.

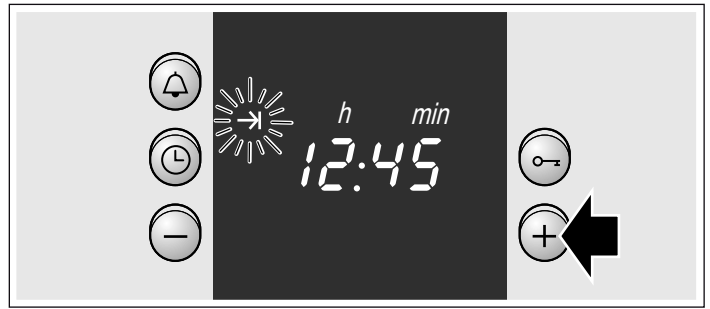
Példa az ábrán: felső/alsó fűtés,  190 °C beállítása. 10 óra 45 perc van. Az étel elkészítése 45 percig tart, és 12:45 -re készen kell lennie

1. A funkcióválasztóval állítsa be a fűtési módot.
2. A hőfokszabályozóval állítsa be a hőmérsékletet vagy a grillfokozatot.
3. Nyomja meg az óra  szimbólumot.
4. A + gombbal vagy a - gombbal beállíthatja a főzési időt.


5. Mindaddig nyomja az óra  nyomógombot, míg vége → szimbólum nem villog.
A kijelzőn látható, mikor lesz kész az étel.



6. A + gombbal halassza későbbre a kikapcsolási időt. Néhány másodperc elteltével a készülék elfogadja a beállítást.
A kijelzőn a kikapcsolási idő látható, amíg nem indul el a sütő.




Ha a párolási idő letelt




Egy hangjelzés hallható. A sütő kikapcsol. Nyomja meg kétszer a  gombot és a funkcióválasztóval kapcsolja ki.

Utasítás: Ameddig villog egy szimbólum, módosíthat a beállításon. Ha a szimbólum világít, akkor készülék átvette a beállítást.


Az idő beállítása

Az első bekapcsolás vagy áramszünet után a kijelzőn a  szimbólum és három nulla villog. Állítsa be az időt. A funkcióválasztónak kikapcsolva kell lennie.

Így állítsa be

1. Nyomja meg az óra  gombot.
A kijelzőn megjelenik a 12.00 óra és a  szimbólum villog.
2. A + vagy a - gombbal állítsa be az időt.
Néhány másodperc elteltével a készülék elfogadja a pontos időt. A  szimbólum kialszik.



Módosítás pl. nyári időszámításról télire


Nyomja meg kétszer az óra  gombot és a + vagy - gombbal módosítsa.

Jelzőóra beállítása


A jelzőóra konyhai óraként használható. Ez az óra a sütőtől függetlenül működik. A jelzőóra külön hangjelzéssel rendelkezik. Így hallja, hogy a jelzőóra vagy egy sütési időtartam járt-e le. A jelzőórát akkor is be tudja állítani, amikor a gyerekzár aktív.

Így állítsa be

1. Nyomja meg a jelzőóra  gombot.
A  szimbólum villog.
2. A + vagy a - gombbal állítsa be a jelzési időt.
Gomb + javasolt érték = 10 perc
Gomb - javasolt érték = 5 perc

Néhány másodperc múlva elindul a jelzőóra. A kijelzőn világít a  szimbólum. Az idő leteltét mindig mutatja a kijelző.


Az időtartam letelte után

Egy hangjelzés hallható. Nyomja meg a jelzőóra  gombot. A jelzőóra-kijelzés kialszik.

A jelzőórán beállított idő módosítása


Nyomja meg a jelzőóra  gombot. A + vagy - gombbal változtassa meg az időt.

A beállítás törlése

Nyomja meg a jelzőóra  gombot. Nyomja meg a - gombot, míg a kijelző eléri a nullát.

A jelzőóra ideje és az időtartam egyszerre jár le

A szimbólumok világítanak. A jelzési idő leteltét mindig mutatja a kijelző.

Maradék időtartam \rightarrow I, kikapcsolási idő \rightarrow I vagy idő  lekérdezése:

Addig nyomja meg újra és újra az óra  gombot, amíg a megfelelő szimbólum meg nem jelenik.

A lekérdezett érték néhány másodpercre megjelenik a kijelzőn.



Gyerekzár



Sütő

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

Gyerekzár be- és kikapcsolása

A funkcióválasztónak kikapcsolva kell lennie.

Bekapcsolás: nyomja meg a kulcs  gombot újra és újra mindaddig, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a  szimbólum. Ez kb. 4 másodpercig tart.

Kikapcsolás: nyomja meg a kulcs  gombot újra és újra mindaddig, amíg a  szimbólum ki nem alszik.

Utasítások

- A jelzőórát és az időt bármikor beállíthatja.
- Áramkimaradás után a beállított gyerekzár törlődik.

Ápolás és tisztítás

Gondos ápolásnál és tisztításnál a főzőfelület és a sütő hosszú ideig szép és működőképes marad. Az alábbiakban elmagyarázzuk, hogyan ápolja és tisztítsa megfelelően a főzőfelületet és a sütőt.

Utasítások

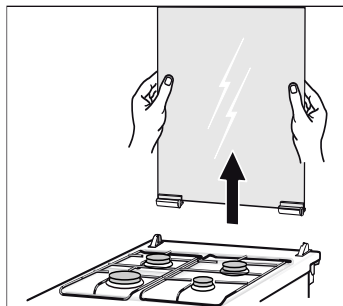
- Különböző anyagok, mint üveg, műanyag vagy fém, kis színeltéréseket okozhatnak a sütő előlapján.
- Az ajtólapokon látható árnyékok, melyek fátyolnak tűnnek, a sütőlámpa fényvisszaverődései.
- A zománccot nagyon magas hőmérsékleten égetik ki. Ezért enyhe színeltérések keletkezhetnek. Ez normális és nem befolyásolja a működést. A vékony sütőtepsik éleit nem lehet tökéletesen zománcozni. Ezért ezek érdesek lehetnek. Ez nem befolyásolja a korrózióvédelmet.

Felső üvegorrítás

Mielőtt kinyitja a felső borítást, törölje le ruhával.

A tisztításhoz legjobb az üvegtisztítószer.

A tisztításhoz vegye le a felső borítást. Mindkét kézzel fogja meg a borítás oldalát, és húzza felfelé.



Amennyiben kioldódnak a borítás csuklópántjai, ügyeljen az azokon található betűkre. Az R betűs csuklópántot jobbra, az L betűs csuklópántot balra kell felszerelni.

A felső borítást tisztítás után fordított sorrendben tegye vissza.

A felső borítást csak akkor csukja le, ha a főzőhelyek kihűltek.

Tisztítószer

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

A főzőfelület tisztításakor

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

A sütő tisztításakor

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

Az első használat előtt alaposan mossa ki az új szivacsot.

Nemesacél előlapok

Törölje le a készüléket mosogatószeres vízzel. Mindig szállirányban törölje. Másképpen felkarcolódhatnak. Puha törölkendővel törölje szárazra. Azonnal távolítsa el a vízkő-, zsír-, keményítő- és tojásfehérje-maradványokat. Ne használjon súrolószert, karcoló szivacsot vagy durva törölkendőt. A nemesacél előlapok polírozásához speciális nemesacél-tisztítószer használható. Vegye figyelembe a gyártó utasításait. Speciális nemesacél-tisztítószer a vevőszolgálatnál vagy a szakkereskedésekben kaphatók.

Zománczott felületek és lakkozott felületek

Törölje le némi mosogatószerrel és nedves törölkendővel. Puha törölkendővel törölje szárazra.

Égők és acélrács a főzőfelületen


Ne tisztítsa mosogatógépben. Vegye ki a rostélyt, és meleg mosogatószeres vízzel nedvesített szivaccsal tisztítsa meg. Távolítsa el az égőfedeleket és az égőkoronát. Tisztításukhoz használjon meleg mosogatószeres vízzel nedvesített szivacsot. Ügyeljen, hogy az égőkorona nyílásai tiszták és szennyeződésektől mentesek legyenek. A gyújtókat kisméretű, puha kefével tisztítsa meg. A gázégők csak akkor működnek, ha a gyújtók tiszták. Távolítsa el az ételmaradékot az égőkehelyből némi mosogatószerrel és nedves törölkendővel. Csak kevés vizet használjon. A készülék belsejébe nem kerülhet víz. Ügyeljen, hogy a szelep nyílása tisztítás közben ne tömődjön el és ne sérüljön meg. Tisztítás után minden részt szárítsa meg, majd az égőfedeleket helyezze pontosan az égőkoronára. Ha az egyes részeket nem pontosan helyezi vissza, ez megnehezítheti az égők meggyújtását. Az égőfedeleket fekete zománccréteg borítja. A magas hőmérséklet következtében ez a réteg elszíneződhet. Az égők működését ez nem befolyásolja. Helyezze vissza a rostélyt a sütőbe.

Elektromos főzőlap (opcionális)	A súrolószivacs érdes felével és némi folyékony súrolószerrel tisztítsa. Tisztítás után, a száradás érdekében rövid időre kapcsolja be a főzőlapot. A nedvesen hagyott főzőlap idővel rozsdásodni kezd. Végül kenje be ápolószerrel. A kifutott folyadékot és az ételmaradékokat mindig azonnal távolítsa el.
Elektromos főzőlap fémgyűrűje (opcionális)	A fémgyűrű idővel elszíneződhet. Az eredeti szín azonban helyreállítható. A gyűrűt a súrolószivacs érdes felével és némi folyékony súrolószerrel tisztítsa. Közben ne érjen a szomszédos felületekhez. Megsérülhetnek.
Gombok	Némi mosogatószerrel és nedves törlőkendővel törölje le. Puha törlőkendővel törölje szárazra.
Üvegtábla	Üvegtisztítóval tisztítható. Ne használjon agresszív tisztítószerrel vagy éles fémtárgyakat. Ezek megkarcolhatják és károsíthatják az üvegtábla felületét.
Tömítés	Nedves törlőkendővel törölje le. Puha törlőkendővel törölje szárazra.
A sütő fenéklapja, fedlapja és az oldalfalak	Meleg vízzel vagy ecetes vízzel tisztítsa. Erős szennyeződés esetén: Csak a kihűlt felületen használjon sütőtisztítót. Soha ne használja a hátfalon.
A sütőlámpa üvegburaja	Némi mosogatószerrel és nedves törlőkendővel törölje le. Puha törlőkendővel törölje szárazra.
Tartozék	Áztassa be meleg mosogatószeres vízbe. Kefével vagy szivaccsal tisztítsa meg.
Alumínium sütőtepsi (opcionális)	Ne tisztítsa mosogatógéppben. Soha ne használjon sütőtisztítót. A karcolások elkerülése érdekében a fémfelületet soha ne érintse meg késsel vagy más éles tárggyal. Némi mosogatószerrel és nedves üvegtörlőkendővel vagy mikroszálal törlőkendővel vízszintes mozdulatokkal tisztítsa. Puha törlőkendővel törölje szárazra. Ne használjon súrolószerrel, karcoló szivacsot vagy durva törlőkendőt. Összekarcolják a sütőtepsit
Gyerekszár (opcionális)	Amennyiben a sütőajtóra fel van szerelve gyerekszár, tisztítás előtt el kell távolítani. Valamennyi műanyag alkatrészt áztassa be meleg mosogatószeres vízbe, és tisztítsa meg szivaccsal. Puha törlőkendővel törölje szárazra. Erős szennyeződés esetén a gyerekszár nem működik megfelelően.
Alsó fiók (opcionális)	Némi mosogatószerrel és nedves törlőkendővel törölje le. Puha törlőkendővel törölje szárazra.
Tartozék	Áztassa be meleg mosogatószeres vízbe. Kefével vagy szivaccsal tisztítsa meg.

Öntisztító felületek tisztítása a sütőtérben

A sütőtérben lévő hátfal magas porozitású kerámiával van bevonva. A sütéskor kifröccsenő anyagokat ez a réteg felszívja és lebontja a sütő működése közben. Minél magasabb a hőmérséklet és minél tovább üzemel a sütő, annál jobb lesz az eredmény.

Ha a szennyeződések többszöri működés után még mindig láthatók, a következők szerint járjon el:

1. Alaposan tisztítsa meg a sütőtér alját, tetejét és az oldalfalakat.
2. Állítsa be a 3-D forró levegőt .
3. Az üres, zárt sütőt fűtse fel maximális hőmérsékleten kb. 2 órát.

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

A bevonat kismértékű elszíneződésének nincs hatása az öntisztításra.

Figyelem!

- Soha ne használjon súroló tisztítószerrel. Összekarcolja, ill. tönkreteszi a porózus réteget.
- Soha ne kezelje a kerámiaréteget sütőtisztítószerrel. Ha véletlenül sütőtisztító szer kerül rá, azonnal távolítsa el szivaccsal és elegendő vízzel.

A sütőtér aljának, tetejének és az oldalfalainak a tisztítása

Használjon mosogatóruhát és forró mosogatóvizet vagy ecetes vizet.

Erős szennyeződés esetén nemesacélból készült súrolóspirált vagy sütőtisztítószerrel használjon. Csak hideg sütőtérnél használja. Az öntisztító felületeket soha ne kezelje súrolóspirállal vagy sütőtisztítószerrel.

Állványok ki- és beakasztása

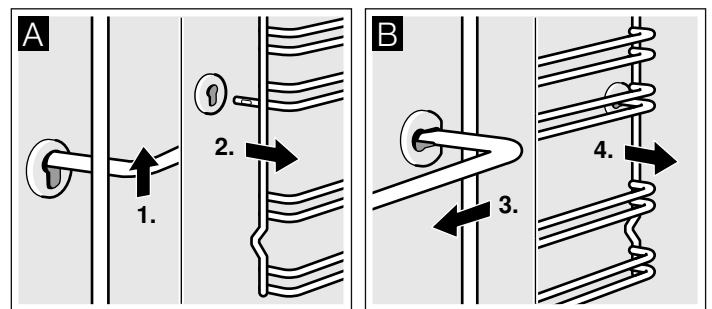
Tisztításhoz az állványok kivethetők. A sütőnek le kell hűlnie.

Állványok kiakasztása

1. Az első állványokat emelje felfelé
2. és akassza ki (A ábra).

3. Ezután az egész állványt húzza előre

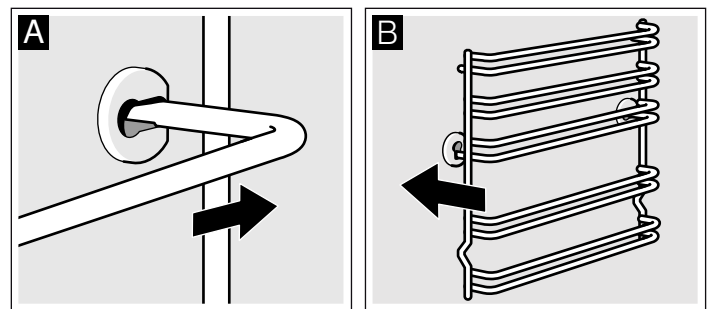
4. és vegye ki (B ábra).



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

Állványok beakasztása

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

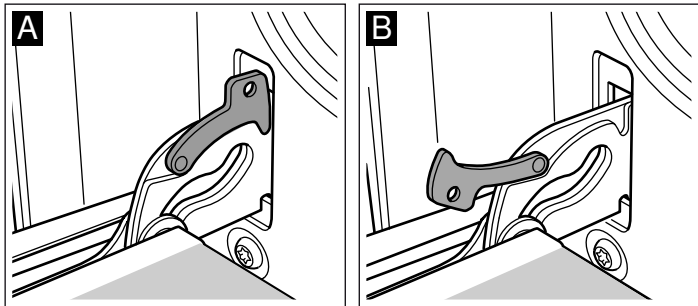


Az állványok jobb és bal oldalon illeszkednek. Ügyeljen arra, hogy a B ábrának megfelelően az 1. és 2. szint alul, a 3., 4. és 5. szint felül található k.

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 (B ábra), a csuklópántok biztosítva vannak. Nem tudnak bekattanni.

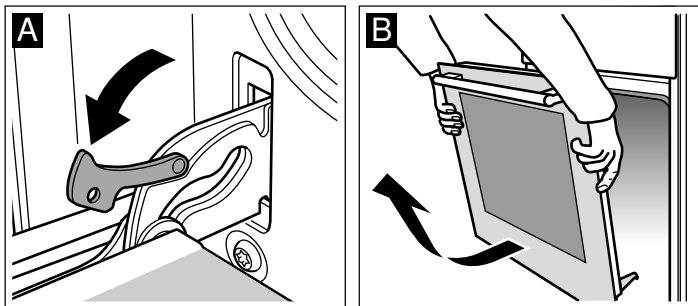


⚠ Sérülésveszély!

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

Ajtó kiakasztása

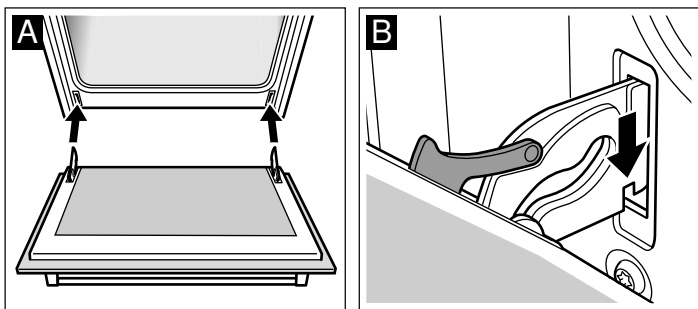
1. Nyissa ki teljesen a sütőajtót.
2. A bal és jobb oldali reteszelőkart hajtsa fel (A ábra).
3. A sütőajtót ütközésig csukja be. Két kézzel baloldalt és jobboldalt fogja meg. Kissé csukja beljebb az ajtót és húzza ki (B ábra).



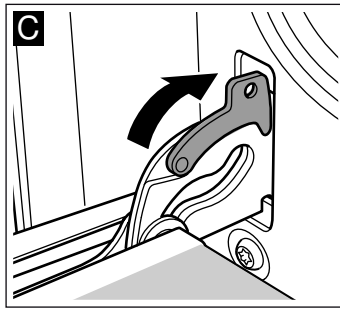
Ajtó beakasztása

A sütőajtót fordított sorrendben visszaakaszthatja.

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



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



⚠ Sérülésveszély!

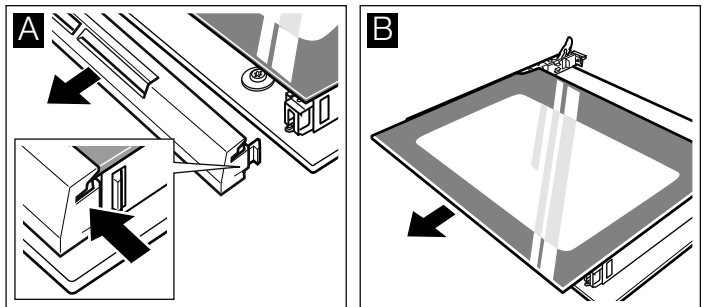
Ha a sütőajtó véletlenül kiesik vagy egy csuklópánt bekattan, ne nyúljon a csuklópántba. Hívja az ügyfélszolgálatot.

Ajtólapok ki- és beszerelése

A sütőajtó üveglapjai a jobb tisztítás érdekében kiszerezhetők.

Kiszerezés

1. Akassza ki a sütőajtót. Lásd a *Sütőajtó kiakasztása* fejezetet. A sütőajtót markolattal lefelé tegye egy ruhára.
2. A sütőajtó felső borítását vegye le. Ehhez nyomja meg balról és jobbról. Húzza ki a borítást (A ábra).
3. Emelje meg a legfelső ajtólapot és húzza ki (B ábra).



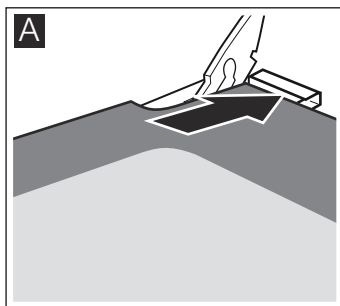
A lapokat ablaktisztítószerrel és egy puha ruhával tisztítsa meg.

⚠ Sérülésveszély!

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

Beszerezés

1. A felső üveglapot fogja meg az oldalánál és ferdén hátrafelé tolja be. A lapot az alsó oldalon található nyílásokba kell betolni. A sima felület legyen kívül, az érdes pedig belül. (A ábra).



2. A sütőajtó felső borítását tegye vissza és nyomja meg. Ügyeljen rá, hogy az oldalán lévő bevágások megfelelően bepattanjanak.
3. Akassza vissza a sütőajtót. Lásd a *Sütőajtó beakasztása* fejezetet.

A sütő akkor használható újra, ha a lapok megfelelően be vannak helyezve.

Sütőajtó - További biztonsági intézkedések

Hosszabb sütési idő esetén a sütőajtó felforrósodhat.

Amennyiben gyermek tartózkodik a közelben, a sütő működtetésekor fokozott óvatosság szükséges.

Ezenfelül rendelkezésre áll egy védőeszköz (védőrács), amely megakadályozza a sütőajtó közvetlen megérintését. Ezt a választható tartozékot (469088) a vevőszolgálaton keresztül szerezheti be.

Mit tegyünk meghibásodás esetén?

Ha valami zavar keletkezik, akkor igen gyakran csak apróságról van szó. Mielőtt hívná az ügyfélszolgálatot, nézzen után a táblázatban. Lehetséges, hogy saját kezűleg is el tudja hárítani a hibát.

Hibatáblázat

Ha egyszer egy ételt nem sikerül optimálisan elkészíteni, nézzen utána a *Kísérleti konyhánkban Önnek teszteltük* fejezetben. Ott sok ötletet és útmutatást talál a főzéshez.

Áramütésveszély!

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

Zavar	Lehetséges ok	Elhárítás/Útmutatás
A sütő nem működik.	A biztosíték meghibásodott.	Nézzon utána a biztosíték-szekrényben, hogy a biztosíték rendben van-e.
	Áramkimaradás.	Ellenőrizze, hogy a konyhai világítás vagy más konyhai készülék működik-e.
Az óra kijelző villog	Áramkimaradás.	Állítsa be ismét az időt.
A sütő nem fűt.	Por van az érintkezőkön.	Forgassa a kapcsolófogantyúkat többször erre-arra.
A gázégőfej nem gyullad be.	Áramkimaradás vagy nedves gyújtógyertyák.	A gázégőfejet gázgyújtóval vagy gyufával gyújtsa meg.

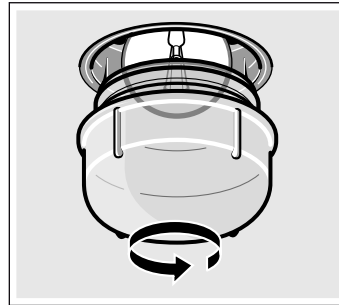
A fedélen lévő sütőlámpa cseréje

Ha a sütőlámpa kiég, ki kell cserélni. 40 wattos hőálló pótégő az ügyfélszolgálatnál vagy a szaktereskedésekben kapható. Csakis ilyen lámpákat használjon.

Áramütésveszély!

Kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben.

1. A károsodások megelőzése érdekében tegyen törlőruhát a hideg sütőbe.
2. Az üvegburát balra forgatva csavarja ki.



3. A lámpát ugyanolyan típusú lámpával pótolja.

4. Csavarja vissza az üvegburát.

5. 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. Mindig megtaláljuk a megfelelő megoldást már csak azért is, hogy elkerüljük szerviztechnikusaink szükségtelen kiszállásait.

E-szám és FD-szám

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

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

Ügyfélszolgálat 

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

Az egyes országok kapcsolati adatait megtalálja a mellékelt ügyfélszolgálati jegyzékben.

Javítási megrendelés és tanácsadás zavarok esetén

H 01 489 5461

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

Energiamegtakarítási és környezetbarát ötletek

Itt tippeket adunk Önnek, hogyan takaríthat meg energiát a sütőben való sütéskor és a főzőfelületen való főzéskor, és hogyan ártalmatlaníthatja megfelelően készülékét.

Energiamegtakarítás a sütőben

- 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 négyzetleteres sütőformát egymás mellé is betolhat.
- Hosszabb párolási idők esetén a sütő mintegy 10 perccel a főzési idő lejártá előtt kikapcsolható, a maradékhőt használva a készre főzéshez.

Energiamegtakarítás a gáz főzőfelületen

- Mindig megfelelő méretű edényt válasszon az ételekhez. A nagy, csak kevés ételt tartalmazó edény sok energiát igényel.
- Mindig fedje le az edényt egy illeszkedő fedővel.
- A gázláng mindig érintkezzen az edény aljával.

Ártalmatlanítás környezetbarát módon

A csomagolást környezetbarát módon ártalmatlanítsa.



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



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

Kísérleti konyhánkban teszteltük Önnek


Ebben a fejezetben ételek és azok optimális beállításai találhatóak. Megmutatjuk Önnek, melyik fűtési mód és hőmérséklet a legmegfelelőbb a kiválasztott ételhez. Adatok is olvashatók a megfelelő tartozékokról és arról, melyik szintre kell betolni azokat. Tippeket adunk Önnek az edényekhez és az elkészítéshez.


Utasítások

- A táblázatban lévő értékek mindig a hideg és üres sütőtérbe való betolásra érvényesek.
Csak akkor melegítsen elő, ha ez a táblázatban szerepel. A tartozékot csak az előmelegítés után bélelje ki sütőpapírral.
- A táblázatokban megadott időtartamok irányértékek. Függnek az élelmiszer minőségétől és tulajdonságaitól.
- A mellékelt tartozékokat használja. További tartozékok kiegészítő tartozékként a szakkereskedésben vagy a vevőszolgálatnál kaphatók.
Használat előtt minden olyan tartozékot vegyen ki a sütőtérből, amelyre nincs szüksége.
- Mindig használjon edényfogót, ha a forró tartozékot vagy az edényt kiveszi a sütőtérből.

Torták és sütemények


Sütés egy szinten

Felső/alsó fűtéssel  a legjobb elkészíteni a süteményeket.

Ha 3 dimenziós forró levegővel  süt, használja a tartozékokhoz az alábbi betolási magasságokat:

- Sütemények formában: 2. szint
- Sütemények tepsiben: 3. szint

Sütés több szinten

Használjon 3 dimenziós forró levegőt .

Sütési magasságok 2 szinten való sütéskor:

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

Sütési magasságok 3 szinten való sütéskor:

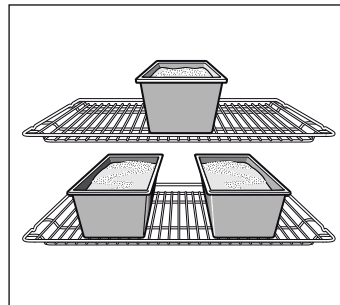
- Sütőtepsi: 5. szint

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

Az egyidejűleg betolt tepsiknek nem kell egyidejűleg készen lenniük.

A táblázatokban számos ételkészítési javaslat található.

Ha 3 négyzetleteres sütőformában süt egyidejűleg, azokat a képen látható módon tegye a rostélyokra.



Sütőformák:

A sötét, fémből készült sütőformák a legalkalmasabbak.

Vékony falú fémből készült világos sütőforma vagy üveg sütőforma használata esetén a sütési idő meghosszabbodik és a sütemény nem pirul meg olyan egyenletesen.

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

Táblázatok

A táblázatokban a különböző sütemények elkészítéséhez megtalálható az optimális fűtési mód. Hőmérséklet és sütési idő a tészta mennyiségétől és minőségétől függ. Ezért tartományokat adunk meg a táblázatokban. Először próbálja meg az alacsonyabb értékkel. Az alacsonyabb hőmérséklet egyenletesebb barnulást biztosít. Ha szükséges, legközelebb állítsa egygel magasabbra.

Ha előmelegít, a sütési idő 5-10 perccel lecsökken.

Kiegészítő információk a *Tippek sütéshez* fejezetben található a táblázatok után.

Sütemények formában	Forma	Szint	Fűtési mód	Hőmérséklet C °-ban	Időtartam perc ben
Kevert tészta, egyszerű	koszorú-/négyzetes sütőforma	2	☉	160-180	40-50
	3 négyzetes sütőforma	3+1	☉	140-160	60-80
Kevert tészta, finom	koszorú-/négyzetes sütőforma	2	☐	150-170	60-70
Tortalap, kevert tészta	gyümölcsös sütőforma	2	☐	150-170	20-30
Gyümölcsös sütemény, finom, kevert tészta	kerek-/kuglóforma	2	☐	160-180	50-60
Piskótatorta	kerek sütőforma	2	☐	160-180	30-40
Omlós tésztalap széllal	kerek sütőforma	1	☐	170-190	25-35
Gyümölcs- vagy túrótorta, omlós tésztalap*	kerek sütőforma	1	☐	170-190	70-90
Wähe (svájci sütemény)	pizzatepsi	1	☐	220-240	35-45
Pikáns sütemények (p. l. omlós torta/hagymatorta)*	kerek sütőforma	1	☐	180-200	50-60
Pizza, vékony tésztával, kevés feltéttel (melegítse elő)	pizzatepsi	1	☐	250-270	10-15

* A sütemény kb. 20 percig hagyja a kikapcsolt, zárt sütőtérben kihűlni.

Sütemények tepsiben	Tartozékok	Szint	Fűtési mód	Hőmérséklet C °-ban	Időtartam perc ben
Kevert vagy kelt tészta száraz töltelékkel	sütőtepsi	2	☐	170-190	20-30
	univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1	☉	150-170	35-45
Kevert vagy kelt tészta lédús töltelékkel, gyümölcs	univerzális serpenyő	3	☐	160-180	40-50
	univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1	☉	150-170	50-60
Wähe (svájci sütemény)	univerzális serpenyő	2	☐	210-230	40-50
Piskótatekercs (melegítse elő)	sütőtepsi	2	☐	190-210	15-20
Kelesztett fonott kalács 500 g lisztből	sütőtepsi	2	☐	160-180	30-40
Püspökkenyér 500 g lisztből	sütőtepsi	3	☐	160-180	60-70
Püspökkenyér 1 kg lisztből	sütőtepsi	3	☐	150-170	90-100
Rétes, édes	univerzális serpenyő	2	☐	180-200	55-65
Börek	univerzális serpenyő	2	☐	180-200	40-50
Pizza	sütőtepsi	2	☐	220-240	15-25
	univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1	☉	180-200	35-45

Aprósütemény	Tartozékok	Szint	Fűtési mód	Hőmérséklet °C -ban	Időtartam perc ben
Aprósütemény	sütőtepsi	3	☉	140-160	15-25
	univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1	☉	130-150	25-35
	2 sütőtepsi + univerzális serpenyő	5+3+1	☉	130-150	30-40
Kinyomós sütemény (melegítse elő)	sütőtepsi	3	☐	140-150	30-40
	sütőtepsi	3	☉	140-150	30-40
	univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1	☉	140-150	30-45
	2 sütőtepsi + univerzális serpenyő	5+3+1	☉	130-140	35-50
Mandulás habcsók	sütőtepsi	2	☐	110-130	30-40
	univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1	☉	100-120	35-45
	2 sütőtepsi + univerzális serpenyő	5+3+1	☉	100-120	40-50
Habcsók	sütőtepsi	3	☉	80-100	130-150

Aprósütemény	Tartozékok	Szint	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban	Időtartam perc ben
Forró zsírban készült sütemény	sütőtepsi	2	☐	200-220	30-40
Leveles tésztából készült sütemény	sütőtepsi	3	☉	180-200	20-30
	univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1	☉	180-200	25-35
	2 sütőtepsi + univerzális serpenyő	5+3+1	☉	160-180	35-45
Kelt tésztás sütemény	sütőtepsi	3	☐	180-200	20-30
	univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1	☉	170-190	25-35

Kenyér- és zsemlefélek

Kenyér sütésénél melegítse elő a sütőt, ha nincs másképp megadva.

Soha ne öntsön vizet a forró sütőbe.

2 szinten való sütésnél mindig tolja az univerzális serpenyőt a sütőtepsi fölé.

Kenyér- és zsemlefélek	Tartozékok	Szint	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban	Időtartam perc ben
Kelesztett kenyér 1,2 kg lisztből	univerzális serpenyő	2	☐	270	8
				200	35-45
Kovászos kenyér 1,2 kg lisztből	univerzális serpenyő	2	☐	270	8
				200	40-50
Zsemle (nem kell előmelegíteni)	sütőtepsi	3	☐	210-230	20-30
Zsemle kelt tésztából, édes	sütőtepsi	3	☐	170-190	15-20
	univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1	☉	160-180	20-30

Sütési ötletek

Ha saját recept szerint szeretne sütni.	Tájékozódjon a sütési táblázatokban bemutatott hasonló sütemények alapján.
Így lehet megállapítani, hogy a kevert tésztából készült sütemény átsült-e.	A receptben megadott sütési idő vége előtt mintegy 10 perccel szúrjon bele a tészta legmagasabb pontjába egy fogpiszkálót. Ha nem ragad már tészta a fogpiszkálóra, akkor a sütemény kész.
A sütemény összeesik.	Legközelebb használjon kevesebb folyadékot, vagy állítsa 10 fokkal alacsonyabbra a sütőhőmérsékletet. Tartsa be a receptben megadott keverési időket.
A sütemény közepén szépen feljött, de a szélén alacsony maradt.	A kerek tortaformák peremét ne kenje ki. Sütés után óvatosan, késsel lazítsa fel a süteményt.
A sütemény felül túl sötét lett.	Mélyebbre tolja be, válasszon alacsonyabb hőmérsékletet és a süteményt valamivel hosszabb ideig süssse.
A sütemény túl száraz.	Fogpiszkálóval szúrjon lyukakat a kész süteménybe. Azután permetezze meg gyümölcs-lével vagy alkoholos itallal. A következő alkalommal válasszon 10 fokkal magasabb hőmérsékletet és csökkentse a sütési időt.
A kenyér vagy a sütemény (p l. túró-torta) jól néz ki, de belül nyúlós (ragacsos, csíkokban vizes).	A következő alkalommal használjon kevesebb folyadékot, és alacsonyabb hőmérsékleten süssse, valamivel hosszabb ideig. A lédús töltelékkel készülő süteményhez süssse meg előre az alapot. Szórja meg mandulával vagy zsemlemorzssával, és azután tegye rá a tölteléket. Tartsa be a receptben leírtakat és a sütési időt.
A sütemény egyenetlenül pirult meg.	Alacsonyabb hőmérsékletet válasszon, akkor a sütemény egyenetlenebben fog pirulni. Kényes süteményt felső/alsó fűtéssel ☐ süssön egy szinten. A kiálló sütőpapír is befolyásolhatja a légkeringetést. A sütőpapírt mindig a tepsi méretére vágja le.
A gyümölcsös sütemény alul túl világos.	Legközelebb egy szinttel lejjebb tolja be a süteményt.
A gyümölcsle kifut.	Legközelebb használjon mélyebb univerzális serpenyőt, ha van.
A kelt tésztából készült aprósütemény sütés közben egymáshoz ragad.	Minden süteménydarab körül hagyjon kb. 2 cm távolságot. Így van elég hely, hogy a sütemények szépen feljöjjenek és körös-körül megpiruljanak.
Ha több szinten sütött. A felső sütőtepsin a sütemény sötétebb, mint az alsón.	Több szinten való sütésnél mindig 3 dimenziós forró levegős üzemmódot ☉ használjon. Az egyidejűleg betölt tepsiknek nem kell egyidejűleg készen lenniük.
Lédús sütemények sütésekor kondenzvíz keletkezik.	Sütésekor vízgőz keletkezik. A vízgőz az ajtó felett távozik. A vízgőz lecsapódhat a kezelt felületen vagy a szomszédos bútorlapokon, és kondenzvízként lecsapoghat. Ez fizikai jelenség.

Hús, szárnyas, hal

Edény

Bármilyen hőálló edény használható. Nagy sültetekhez jó az univerzális serpenyő is.

Legmegfelelőbbek az üvegből készült edények. Ügyeljen rá, hogy a sütőedény fedele illeszkedjen és jól záródjon.

Ha zománcozott sütőedényt használ, adjon hozzá kicsivel több folyadékot.

A nemesacélból készült sütőedényeknél a pirítás nem olyan erős és a hús kicsivel keményebb. Hosszabbítsa meg a sütési időt.

A táblázatokban szereplő adatok:

Edény fedő nélkül = nyitott

Edény fedővel = zárt

Az edényt mindig a rostély közepére tegye.

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

Sültetek

A sovány húshoz adjon egy kevés folyadékot. Az edény alján kb. ½ cm folyadék legyen.

Párolt sültetekhez bőven adjon folyadékot. Az edény alján 1 - 2 cm folyadék legyen.

A folyadék mennyisége függ a hús fajtájától és az edény anyagától. Ha zománcozott sütőedényben készít húst, valamivel több folyadékra van szükség, mint az üvegedények esetében.

A nemesacélból készült sütőedények csak feltételesen használhatók. A hús lassabban fő és kevésbé pirul meg. Magasabb hőmérsékletet és/vagy hosszabb sütési időt használjon.

Grillezés

Grillezéskor kb. 3 percet melegítsen elő, mielőtt betolja a grilleznivalót.

Mindig zárt sütőben grillezzen.

A grillszeletek lehetőleg legyenek ugyanakkorák. Akkor egyenletesen pirulnak meg és finom szaftosak maradnak.

A grillszeleteket az idő 2/3-nak letelte után fordítsa meg.

A frissensültet csak grillezés után sózza meg.

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

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

A sütőtepsit és az univerzális serpenyőt ne tolja be a 4. vagy az 5. szintre. Az erős hő hatására eldeformálódhatnak, és ezáltal kivételkor károsíthatják a sütőteret.

A grillfűtőtest mindig bekapcsol és kikapcsol. Ez normális. A be-kikapcsolás gyakorisága a beállított grillfokozattól függ.

Hús

Az időtartam felénél fordítsa meg a húsdarabokat.

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

A sült hátszínét főzés után tekerje alufóliába és hagyja 10 percig a sütőben pihenni.

A bőrös sertéscombnál vágja be a bőrt keresztbe, és a sültet először bőrrel lefelé tegye az edénybe.

Hús	Súly	Tartozék és edény	Szint	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban, grillfokozat	Időtartam perc ben
Marhahús						
Párolt marhasült	1,0 kg	zárt	2	☐	200-220	120
	1,5 kg		2	☐	190-210	140
	2,0 kg		2	☐	180-200	160
Marhafilé, közepes	1,0 kg	nyitott	2	☐	210-230	70
	1,5 kg		2	☐	200-220	80
Sült hátszín, közepesen átsütve	1,0 kg	nyitott	1	☒	210-230	50
Steak, közepes, 3 cm vastag		rostély	5	☑	3	15
Borjúhús						
Borjúsült	1,0 kg	nyitott	2	☐	190-210	100
	2,0 kg		2	☐	170-190	120
Sertéshús						
Sült bőr nélkül (p. l. tarja)	1,0 kg	nyitott	1	☒	200-220	100
	1,5 kg		1	☒	190-210	140
	2,0 kg		1	☒	180-200	160
Bőrös sült (p. l. lapocka)	1,0 kg	nyitott	1	☒	200-220	120
	1,5 kg		1	☒	190-210	150
	2,0 kg		1	☒	180-200	180
Pácolt füstölt karaj csonttal	1,0 kg	zárt	2	☐	210-230	70
Báránycsont						
Báránycsont csont nélkül, közepesen átsütve	1,5 kg	nyitott	1	☒	150-170	120

Vagdalthús

Hús	Súly	Tartozék és edény	Szint	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban, grillfokozat	Időtartam perc ben
Vagdalthús	500 g húsból	nyitott	1		170-190	70

Virslí

Virslí		rostély	4		3	15
--------	--	---------	---	--	---	----

Szárnyasok

A táblázatban szereplő súlyadatok töltelék nélküli, sütésre előkészített szárnyasra vonatkoznak.

Az egész szárnyast először mellső oldalával lefelé tegye a rostélyra. A megadott idő $\frac{2}{3}$ -nak letelte után fordítsa meg.

Az olyan húsdarabokat, mint a pulykából készült göngyölt hús vagy a pulykamell, a megadott idő felének elteltével fordítsa

meg. A darabolt szárnyast a megadott idő $\frac{2}{3}$ -nak letelte után fordítsa meg.

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

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

Szárnyasok	Súly	Tartozék és edény	Szint	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban	Időtartam perc ben
Csirke, egész	1,2 kg	rostély	2		200-220	60-70
Csirke, egész	1,6 kg	rostély	2		190-210	80-90
Csirke, fél	darabja 500 g	rostély	2		200-220	40-50
Darabolt csirke	darabja 300 g	rostély	3		200-220	30-40
Kacsa, egész	2,0 kg	rostély	2		170-190	90-100
Liba, egész	3,5–4,0 kg	rostély	2		160-170	110-130
Bébi pulyka, egész	3,0 kg	rostély	2		170-190	80-100
Pulyka felsőcomb	1,0 kg	rostély	2		180-200	90-100

Hal

A haldarabokat az idő $\frac{2}{3}$ -nak leteltével fordítsa meg.

Az egész halat nem kell megfordítania. Az egész halat hasával lefelé, hátuszonyával felfelé tolja be a sütőbe. Ahhoz, hogy

megálljon, tegyen egy bevágott burgonyát vagy egy kis hóálló edényt a hal hasába.

Ha közvetlenül a rostélyon grillez, tolja be még az univerzális serpenyőt is az 1. szintre. Így felfogja a folyadékot, és a sütő tisztább marad.

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

Tippek sütéshez és grillezéshez

A sült pontos súlyára vonatkozóan nincsenek adatok a táblázatban.	Az adatokat a legközelebbi legalacsonyabb súlynak megfelelően válassza ki, és hosszabbítsa meg az időt.
Hogyan állapítható meg, hogy a sült elkészült-e.	Használjon húshőmérőt (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 túl sötét és a bőr helyenként megégett.	Ellenőrizze a betolási magasságot és a hőmérsékletet.
Ha a sült jól néz ki, de a mártás megégett.	Válasszon a következő alkalommal kisebb sütőedényt, vagy adjon hozzá több folyadékot.
Ha a sült jól néz ki, de a mártás túl világos és vízíű.	Válasszon a következő alkalommal nagyobb sütőedényt, és adjon hozzá kevesebb folyadékot.
A sült felöntésekor vízgőz keletkezik.	Ez fizikai jelenség és normális. A vízgőz nagy része a gőzrészén át távozik. A vízgőz lecsapódhat a hűvösebb kapcsolótáblán vagy a szomszédos bútorlapokon, és kondenzvízként lecsepeghet.

Felfújtak, gratinírozott ételek, pirítás

Ha közvetlenül a rostélyon grillez, tolja be még az univerzális serpenyőt is az 1. szintre. A sütő tisztább marad.

Az edényt mindig állítsa a rostélyra.

A felfújt főzési állapota függ az edény nagyságától és a felfújt magasságától. A táblázatban megadott értékek csak irányértékek.

Étel	Tartozék és edény	Szint	Fűtési mód	Hőmérséklet C °-ban	Időtartam perc ben
Felfújtak					
Felfújt, édes	felfújt forma	2		180-200	40-50
Tésztafelfújt	felfújt forma	2		210-230	30-40
Felfújt					
Burgonyafelfújt, nyers hozzávalók, max. 4 cm magas	1 felfújt forma	2		160-180	60-80
	2 felfújt forma	1+3		150-170	65-85
Pirítás					
Pirítás készítése, 4 darab	rostély	4		160-170	10-15
Pirítás készítése, 12 darab	rostély	4		160-170	15-20

Késztermékek


Ügyeljen a csomagoláson található gyártói utasításokra.

Ha a tartozékokat kibéleli sütőpapírral, ügyeljen rá, hogy a sütőpapír használható legyen ezeken a hőmérsékleteken. A papír nagyságát igazítsa az ételhez.

A főzés eredménye nagymértékben függ az élelmiszertől. Előzetes barnulás és egyenetlenség már a nyers árunál előfordulhat.

Étel	Tartozékok	Szint	Fűtési mód	Hőmérséklet ° C-ben, grillfokozat	Időtartam percben
Pizza, mélyhűtött					
pizza vékony tésztával	univerzális tepsi	2		190-210	15-20
	univerzális serpenyő + rostély	3+1		180-200	20-30
Pizza vastag tésztával	univerzális tepsi	2		170-190	20-30
	univerzális serpenyő + rostély	3+1		170-190	25-35
Pizzás bagett	univerzális tepsi	3		170-190	20-30
Minipizza	univerzális tepsi	3		180-200	10-20
Pizza, hűtött, melegítsen elő	univerzális tepsi	1		180-200	10-15
Burgonyatermékek, mélyhűtött					
Hasábburgonya	univerzális tepsi	3		190-210	20-30
	univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		180-200	30-40
Krokett	univerzális tepsi	3		190-210	20-25
Pirított burgonyatallér, töltött burgonyalepény	univerzális tepsi	3		190-210	15-25
Péksütemény, mélyhűtött					
Zsemle, bagett	univerzális tepsi	3		190-210	10-20
Perec (nyers tésztából)	univerzális tepsi	3		200-220	10-20
Péksütemény, elősütött					
Átmelegített zsemle vagy bagett	univerzális tepsi	3		190-210	10-20
	univerzális serpenyő + rostély	3+1		160-180	20-25
Panírozott feltétek, mélyhűtött					
Halrudacsok	univerzális tepsi	2		200-220	10-15
csirke alsócomb, -darabok	univerzális tepsi	3		190-210	10-20
Rétes, mélyhűtött					
Rétes	univerzális tepsi	3		190-210	30-40



Különleges ételek

Alacsony hőmérsékleten a 3 dimenziós forró levegővel  a krémes joghurt ugyanolyan finom lesz, mint a laza kelt tészta.

Először vegye ki a sütőből a tartozékokat, beakasztott rácsot vagy a teleszkópos kihúzókat.

Joghurt készítése

1. Főzzön fel 1 liter tejet (3,5 % zsír), majd hűtse le 40 °C-ra.
2. Keverjen bele 150 g joghurtot (hűtőszekrény-hőmérséklet).
3. Töltse csészékbe vagy kis csavaros üvegekbe és fedje le frissentartó fóliával.

Étel	Edény	Fűtési mód	Hőmérséklet	Időtartam
Joghurt	Csésze vagy csavaros üveg	tegye a sütőtér aljára 	50 °C-ra melegítse elő 50 °C	5 perc 8 óra
Kelt tészta kelesztése	Hőálló edény	tegye a sütőtér aljára 	50 °C-ra melegítse elő Kapcsolja ki a készüléket és a kelt tésztát tegye a sütőtérbe	5-10 perc 20-30 perc


Felolvasztás

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

Kérjük, vegye figyelembe a gyártó által, a csomagoláson feltüntetett információkat.

A felolvasztási idő az élelmiszer fajtájától és mennyiségétől függ.

A szárnyast mellére fektetve tegye a tányérra.

Mélyhűtött áru	Tartozék	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban
pl.tejszínes torták, vajos krémtorták, csokoládé- vagy cukorbevonatú torták, gyümölcsök, csirke, kolbász és hús, kenyér és zsemle, sütemények és más pékáruk	Rostély	2		A hőfokszabályozó kikapcsolt állapotban marad

Aszalás

3 dimenziós forró levegővel  kiválóan aszalhat.





Csak kifogástalan gyümölcsöt és zöldséget használjon, és alaposan mossa meg.

Hagyja jól lecsepegni, majd szárítsa meg.

Az univerzális serpenyőt és a rostélyt bélelje ki sütőpapírral vagy pergamennel.

A nagyon lédús gyümölcsöt vagy zöldséget többször forgassa meg.

Az aszalt ételt száradás után azonnal válassza el a papírtól.

Gyümölcs és fűszerek	Tartozékok	Szint	Fűtési mód	Hőmérséklet	Időtartam
600 g almakarika	univerzális serpenyő + rostély	3+1		80 °C	kb. 5 óra
800 g körtehasáb	univerzális serpenyő + rostély	3+1		80 °C	kb. 8 óra
1,5 kg szilva	univerzális serpenyő + rostély	3+1		80 °C	kb. 8-10 óra
200 g konyhai fűszer, tisztítva	univerzális serpenyő + rostély	3+1		80 °C	kb. 1½ óra

Befőzés

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

Figyelem!

Ne használjon nagyobb vagy magasabb üvegeket. A fedelük megrepedhet.


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

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

Előkészítés

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

Beállítás

1. Tolja be az univerzális serpenyőt a 2. szintre. Úgy állítsa az üvegeket, hogy azok ne érjenek egymáshoz.
2. Öntsön ½ liter forró vizet (kb. 80 °C) az univerzális serpenyőbe.
3. Csukja be a sütőajtót.
4. Állítsa be az alsó fűtést .
5. Állítsa a hőmérsékletet 170-180 °C-ra.

Befőzés

Gyümölcs

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

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

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

Zöldség

Amikor az üvegekben buborékok keletkeznek, a hőmérsékletet állítsa vissza 120-140 °C-ra. Zöldségfajtától függően kb. 35-70 perc. Ezután kapcsolja ki a sütőt és használja a maradékhot.

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

Üvegek kivétele

Az üvegeket befőzés után vegye ki a sütőtérből.

Figyelem!

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

Akrilamid az élelmiszerekben

Az akrilamid elsősorban a nagyon felhevített gabonafélékből és burgonyatermékekből szabadul fel, pl. burgonyaszírom, hasábburgonya, pirítós, zsemle, kenyér vagy finom pékáru (kekszek, mézeskalács, mézesbáb).

Ötletek az ételek akrilamidszegény elkészítéséhez

Általános tudnivalók	<ul style="list-style-type: none">■ A sütés idejét korlátozza a lehető legrövidebbre.■ Az ételt csak aranyárgára süsse, ne túl sötétre.■ A nagy, vastag burgonya kevesebb akrilamidot tartalmaz.
Sütés:	Felső/alsó sütéssel max. 200 °C. A 3 dim. forró levegővel vagy forró levegővel max. 180 °C.
Aprósütemény	Felső/alsó sütéssel max. 190 °C. A 3 dim. forró levegővel vagy forró levegővel max. 170 °C. A tojás vagy a tojássárgája csökkenti az akrilamid képződését.
Sütő - hasábburgonya	Egyenletesen és egy rétegben ossza el az ételt a sütőtepsin. Legalább 400 g-ot süssön sütőtepsinként, hogy a hasábburgonya ne száradjon ki

Próbaételek

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

EN 50304/EN 60350 (2009), ill. IEC 60350 irányelvek szerint.

Sütés:

Sütés 2 szinten:

Az univerzális serpenyőt mindig tolja be a sütőtepsi fölé.

Sütés 3 szinten:

Az univerzális serpenyőt középre tolja be.

Kinyomós sütemény:

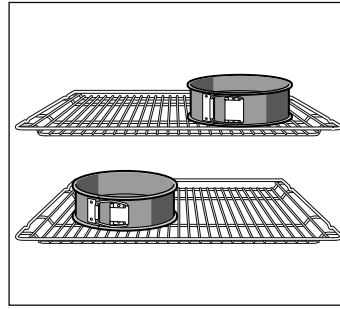
Az egyidejűleg betolt tepsiknek nem kell egyidejűleg készen lenniük.

Almás lepény 1 szinten:

A sötét kerek sütőformákat elcsúsztatva tegye egymás mellé.

Almás lepény 2 szinten:

A sötét kerek sütőformákat elcsúsztatva tegye egymás fölé, lásd.



ábra

Sütemény fehérbádoggal kerek sütőformában:

Felső/alsó fűtéssel ☐ 1 szinten süssön. A rostély helyett az univerzális serpenyőt használja és erre tegye a kerek sütőformát.

Utasítás: A sütéshez először a megadott hőmérsékletek közül az alacsonyabbat alkalmazza.

Étel	Tartozék és edény	Szint	Fűtési mód	Hőmérséklet C °-ban	Időtartam perc ben
Kinyomós sütemény, melegítse elő*	sütőtepsi	3	☐	140-150	30-40
	sütőtepsi	3	☒	140-150	30-40
	sütőtepsi + univerzális serpenyő	1+3	☒	140-150	30-45
	2 sütőtepsi + univerzális serpenyő	1+3+5	☒	130-140	40-55
Aprósütemény, melegítse elő*	sütőtepsi	3	☐	150-170	20-35
	sütőtepsi	3	☒	150-170	20-35
	sütőtepsi + univerzális serpenyő	1+3	☒	140-160	30-45
	2 sütőtepsi + univerzális serpenyő	1+3+5	☒	130-150	35-55
Vizespiskóta, melegítse elő*	kerek sütőforma a rostélyon	2	☐	160-170	30-40
	kerek sütőforma a rostélyon	2	☒	160-170	25-40
Bevonatos almás pite	rostély + 2 kerek sütőforma Ø 20 cm	1	☐	170-190	80-100
	2 rostély + 2 kerek sütőforma Ø 20 cm	1+3	☒	170-190	70-100

* Előmelegítéshez ne használja a gyorsfelfűtés funkciót.

Grillezés

Ha az élelmiszert közvetlenül a rostélyra teszi, tolja be az 1. szintre az univerzális serpenyőt. Így felfogja a folyadékot, és a sütő tisztább marad.

Étel	Tartozék és edény	Szint	Fűtési mód	Grillfokozat	Időtartam perc ben
Pirítós sütések 10 percig melegítse elő	rostély	5	☐	3	1/2-2
Marhahús hamburger, 12 darab* ne melegítse elő	rostély + univerzális serpenyő	4+1	☐	3	25-30

* Fordítsa meg az idő 2/3-nak elteltével



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9000743268

02
121293