



BOSCH



Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
**[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**













Beépíthető sütő

HBG635N.1

[hu] Használati utasítás

Beépíthető sütő

Tartalomjegyzék

| | | | | | |
|--|--|---|---|---|---|
|  | Rendeltetésszerű használat | 4 |  | Tisztítás | 20 |
|  | Fontos biztonsági előírások | 4 | Megfelelő tisztítószer | | 20 |
| Általános | 4 | Sütőtér felületei | 21 | Készülék tisztántartása | 21 |
| Halogénlámpa | 5 |  | Tartók | 22 | |
|  | A sérülések okai | 6 | Állványok ki- és beakasztása | 22 | |
| Általános | 6 |  | A készülék ajtaja | 22 | |
|  | Környezetvédelem | 6 | A készülék ajtajának ki- és beakasztása | 22 | |
| Energiamegtakarítás | 6 | Ajtóburkolat levétele | 23 | Ajtólapok ki- és beszerelése | 24 |
| Környezetbarát ártalmatlanítás | 7 |  | Üzemzavar – mi a teendő? | 25 | |
|  | A készülék megismerése | 8 | Saját kezű zavarelhárítás | 25 | |
| Kezelőfelület | 8 | Maximális időtartam | 25 | A sütőtér felső falán található lámpa cseréje | 26 |
| Kezelőelemek | 8 | Üvegbura | 26 |  | Vevőszolgálat |
| Kijelző | 9 | E-szám és FD-szám | 26 |  | Ételek |
| Üzem módok | 9 | Beállítási tanácsok | 27 | Étel kiválasztása | 27 |
| Fűtési módok | 9 | Étel beállítása | 27 |  | Kísérleti konyhánkban teszteltük Önnek |
| További információk | 10 | Étel kiválasztása | 27 | Szilikonformák | 28 |
| A sütőtér funkciói | 10 | Étel beállítása | 27 | Sütemények és aprósütemények | 28 |
|  | Tartozékok | 11 | Étel kiválasztása | 31 | |
| Mellékelt tartozékok | 11 | Étel beállítása | 27 | Pizza, quiche és pikáns sütemények | 32 |
| Tartozék behelyezése | 11 |  | Kísérleti konyhánkban teszteltük Önnek | 28 | |
| Speciális tartozékok | 12 | Szilikonformák | 28 | Sütemények és aprósütemények | 28 |
|  | Az első használat előtt elvégzendő tennivalók 13 | Az első üzembe helyezés | 13 | Kenyér- és zsemlefélék | 31 |
| Az első üzembe helyezés | 13 | Sütőtér és tartozékok tisztítása | 13 | Pizza, quiche és pikáns sütemények | 32 |
|  | A készülék kezelése | 14 | Sütőtér és tartozékok tisztítása | 13 | |
| A készülék be- és kikapcsolása | 14 |  | A készülék kezelése | 14 | |
| Üzem mód indítása | 14 | A készülék be- és kikapcsolása | 14 | Üzem mód indítása | 14 |
| Üzem mód beállítása | 14 | Üzem mód indítása | 14 | Üzem mód beállítása | 14 |
| Fűtési mód és hőmérséklet beállítása | 14 | Üzem mód beállítása | 14 | Fűtési mód és hőmérséklet beállítása | 14 |
| Gyors felfűtés | 15 | Fűtési mód és hőmérséklet beállítása | 14 | Gyors felfűtés | 15 |
|  | Időfunkciók | 16 | Gyors felfűtés | 15 | |
| Időtartam beállítása | 16 |  | Időfunkciók | 16 | |
| Befejezés beállítása | 16 | Időtartam beállítása | 16 | Befejezés beállítása | 16 |
| A jelzőóra beállítása | 17 | Befejezés beállítása | 16 | A jelzőóra beállítása | 17 |
|  | Gyerekszár | 18 | A jelzőóra beállítása | 17 | |
| Bekapcsolás és kikapcsolás | 18 |  | Gyerekszár | 18 | |
|  | Alapbeállítások | 18 | Bekapcsolás és kikapcsolás | 18 | |
| Alapbeállítások módosítása | 18 |  | Alapbeállítások | 18 | |
| Az alapbeállítások listája | 18 | Alapbeállítások módosítása | 18 | Az alapbeállítások listája | 18 |
| Áramkimaradás | 19 | Az alapbeállítások listája | 18 | Áramkimaradás | 19 |
| Az idő módosítása | 19 | Áramkimaradás | 19 | Az idő módosítása | 19 |
|  | Sabbat beállítása | 19 | Az idő módosítása | 19 | |
| Sabbat beállítás elindítása | 19 |  | Sabbat beállítása | 19 | |
| Sabbat beállítás elindítása | 19 | Sabbat beállítás elindítása | 19 | | |

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



Rendeltetésszerű használat

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

Ezen készülék csak beépítésre készült. Vegye figyelembe a speciális szerelési útmutatót.

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

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

Ez a készülék csak háztartásban vagy ház körül való alkalmazásra készült. A készüléket kizárólag ételek és italok készítésére használja. A készüléket üzemelés közben soha ne hagyja felügyelet nélkül. A készüléket csak zárt helyiségben használja.

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

Ezt a készüléket 8 év feletti gyermekek 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.

A gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. Tisztítást és felhasználói karbantartást csak 15 éven felüli gyermekek végezhetnek, kizárólag felügyelet mellett.

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

A tartozékokat mindig megfelelő helyzetben tolja be a sütőtérbe. → "Tartozékok" a(z) 11. Oldalon



Fontos biztonsági előírások

Általános

Figyelmeztetés – Égésveszély!

- A sütőtérben tárolt gyúlékony tárgyak lángra lobbanhatnak. Soha ne tartson gyúlékony tárgyakat a sütőtérben. Soha ne nyissa ki a készülék ajtaját, ha a készülék füstöl. Kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a hálózati csatlakozódugót vagy kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben.
- Az oldott ételmaradék, zsír és sült zsír lángra lobbanhat. Üzembe helyezés előtt távolítsa el a sütőtérből, a fűtőelemekről és a tartozékokról a nagyobb szennyeződések.
- A készülékajtó nyitásakor légáramlat keletkezik. A sütőpapír hozzáérhet a fűtőelemekhez és meggyulladhat. Az előmelegítés ideje alatt soha ne helyezzen rögzítés nélkül sütőpapírt a tartozéokra. Nehezezként helyezzen a sütőpapírra egy edényt vagy egy sütőformát. Csak a szükséges területet bélelje ki sütőpapírral. A sütőpapír nem lóghat túl a tartozékon.

Figyelmeztetés – Égésveszély!

- A készülék nagyon forró. Soha ne érintse meg a sütőtér forró belső felületeit vagy a fűtőelemeket. Mindig hagyja lehűlni a készüléket. Ne engedjen gyerekeket a készülék közelébe.
- A tartozék vagy az edény nagyon forró. A forró edényt vagy tartozékot mindig fogókesztyűvel vegye ki a sütőtérből.
- Az alkoholgőzök meggyulladhatnak a forró sütőtérben. Soha ne készítse olyan ételeket, amelyek magas százalékarányú alkoholtartalmú italt tartalmaznak. Csak kis mennyiségű magas százalékarányú alkoholos italt használjon. Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját.

Figyelmeztetés – Forrázásveszély!

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

- A forró sütőtérben lévő vízből forró vízgőz képződhet. Soha ne öntsön vizet közvetlenül a forró sütőtérbe.

⚠ Figyelmeztetés – Sérülésveszély!

- A készülék ajtajának összekarcolt üvege megrepedhet. Ne használjon üvegkaparót, éles vagy súroló hatású tisztítóeszközöket.
- A készülék ajtajának csuklópántjai elmozdulnak az ajtó kinyitásakor és becsukásakor, ezáltal becsípődhet az ujjja. Ne nyúljon a csuklópántokhoz.

⚠ Figyelmeztetés – Áramütésveszély!

- A szakszerűtlen javítások veszélyesek. Javításokat csak szakképzett ügyfélszolgálati technikus végezhet, és csak ő cserélheti ki a sérült csatlakozóvezetékeket. Ha a készülék meghibásodott, húzza ki a hálózati csatlakozót, vagy cserélje ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Hívja a vevőszolgálatot.
- A forró készülékrészeknél az elektromos készülékek kábelszigetelése megolvadhat. Soha ne érintkezzen az elektromos készülékek csatlakozó kábele forró készülékrészekkel.
- A beáramló nedvesség áramütést okozhat. Ne használjon magasnyomású vagy gőzsugaras tisztítógépet.
- A hibás készülék áramütést okozhat. Soha ne kapcsolja be a hibás készüléket. Húzza ki a csatlakozódugót és kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Hívja a vevőszolgálatot.

⚠ Figyelmeztetés – Mágneses veszély!

A kezelőfelület vagy a kezelőelemek állandó mágneseket tartalmaznak. A mágnesek az elektronikus implantátumok, pl. szívritmus-szabályozó vagy inzulinpumpa működését befolyásolhatják. Az elektronikus implantátumot viselő személyeknek legalább 10 cm-es távolságot kell tartani a kezelőfelülettől.

Halogénlámpa

⚠ Figyelmeztetés – Égési sérülés veszélye!

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

⚠ Figyelmeztetés – Áramütésveszély!

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

A sérülések okai

Általános

Figyelem!

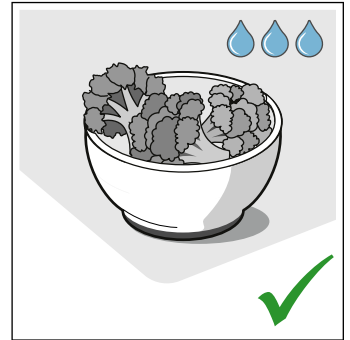
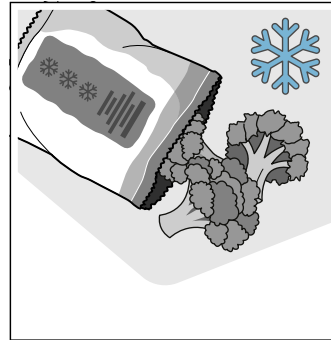
- Tartozék, fólia, sütőpapír vagy edény a sütőtér alján: Ne tegyen tartozékot a sütőtér aljára. A sütőtér alját ne bélelje ki semmilyen fajtájú fóliával vagy sütőpapírral. Ne tegyen edényt a sütőtér aljára, ha 50 °C feletti hőmérsékletet állított be. Hőtorlasz alakul ki. A sütési idők már nem egyeznek, és a zománc megsérül.
- Alufólia: Az alufólia a sütőtérben nem érintkezhet az ajtólapal. Tartós elszíneződések keletkezhetnek az ajtólapon.
- Víz a forró sütőtérben: Soha ne öntsön vizet közvetlenül a forró sütőtérbe. Vízgőz keletkezik. A hőmérsékletváltozás miatt megsérülhet a zománc.
- Nedvesség a sütőtérben: a hosszabb időn keresztül a sütőtérben maradó nedvesség korróziót eredményez. Használat után szárítsa meg a sütőteret. Ne tároljon hosszabb ideig nedves élelmiszereket a zárt sütőtérben. Ne tároljon ételt a sütőtérben.
- Lehűlés nyitott készülékajtó mellett: Magas hőmérsékleten való működtetés után a sütőteret csak zárt ajtónál hagyja lehűlni. Ügyeljen arra, hogy semmi ne csipődjön be a készülék ajtajába. Még ha csak résnyire is marad nyitva az ajtó, a szomszédos bútorlapok idővel sérülhetnek. Kizárólag magas páratartalommal való működtetés után hagyja a sütőteret nyitott ajtó mellett megszáradni.
- Gyümölcsle: A lédús gyümölcsös süteményekből ne tegyen túl sokat a sütőtepsibe. A gyümölcsle kifröcsköl a sütőtepsiből és eltávolíthatatlan foltokat hagy. Ha lehetséges, használja a mélyebb univerzális serpenyőt.
- Erősen szennyezett tömítés: ha a tömítés erősen szennyezett, a készülék ajtaja üzem közben nem zár megfelelően. A szomszédos bútorlapok megsérülhetnek. Mindig tartsa tisztán a tömítést. → "Tisztítás" a(z) 20. Oldalon
- Készülék ajtaja mint ülő- vagy rakodófelület: Soha ne használja ülő- vagy rakodófelületként a készülék ajtaját. Ne tartson edényt vagy tartozékokat a készülék ajtaján.
- Tartozékok betolása: készüléktípustól függően a tartozékok megkarcolhatják az ajtólapot a készülék ajtajának becsukásakor. A tartozékokat ezért mindig ütközésig tolja be a sütőtérbe.
- A készülék szállítása: A készüléket ne hordozza vagy tartsa az ajtófogantyúnál fogva. Az ajtófogantyú nem tartja meg a készülék súlyát, és letörhet.

Környezetvédelem

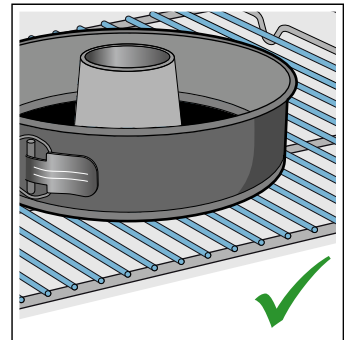
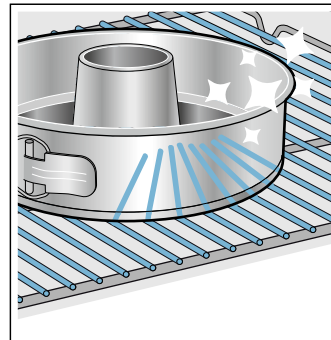
Új készüléke különösen hatékony energiafogyasztású. Itt ötleteket adunk Önnek ahhoz, hogyan takaríthat meg sütés közben energiát, és hogyan ártalmatlaníthatja készülékét megfelelően.

Energiamegtakarítás

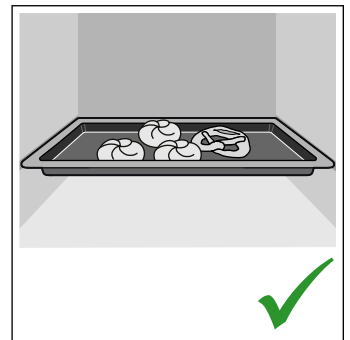
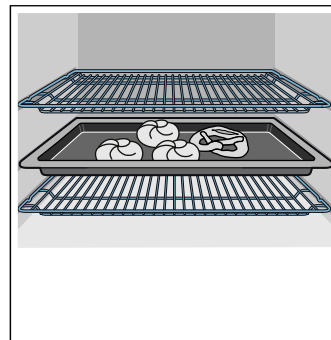
- Csak akkor melegítse elő a készüléket, ha azt a recept vagy a használati utasítás táblázata előírja.
- A fagyasztott élelmiszereket hagyja kiolvadni, mielőtt a sütőtérbe teszi őket.



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



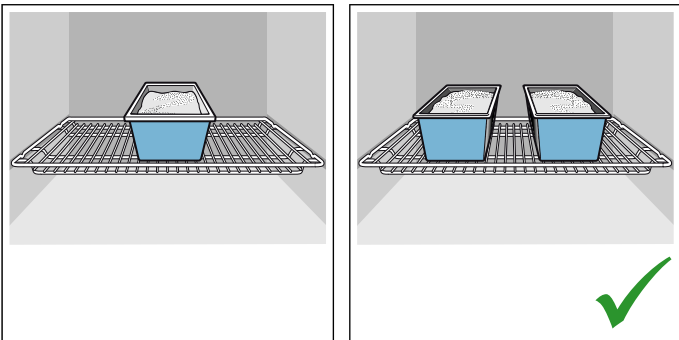
- Vegyen ki a sütőtérből minden olyan tartozékot, amelyre nincs szükség.



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



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



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

Környezetbarát ártalmatlanítás

A csomagolást környezetbarát módon ártalmatlanítsa.



Ez a készülék az elektromos és elektronikus készülékek hulladékaira vonatkozó 2012/19/EU sz. európai irányelvnek (waste electrical and electronic equipment – WEEE) megfelelő jelöléssel rendelkezik.

Ez az irányelv megszabja a használt készülékek visszavételének és értékesítésének kereteit az egész EU-ban érvényes módon.

A készülék megismerése

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

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



1 Gombok

A kezelőfelület jobb és bal oldalán található gombok nyomásponttal vannak ellátva. A működtetéshez nyomja meg a gombot. Azoknál a készülékeknél, amelyek nem rendelkeznek nemesacél előlappal, ez a két gomb is érintőmező, nyomáspont nélkül.

2 Érintőmezők

Az érintőmezők alatt érzékelők találhatók. A funkció kiválasztásához csak koppintson a kívánt szimbólumra.

3 Kezelőgyűrű

A kezelőgyűrűt kialakítása révén korlátlanul elfordíthatja jobbra vagy balra. Nyomja le finoman, és mozgassa az ujjával a kívánt irányba.

4 Kijelző



A kijelzőn olvashatók az aktuálisan beállított értékek, a választható lehetőségek, illetve a figyelmeztető szövegek.

Kezelőelemek

Az egyes kezelőelemek készüléke különféle funkcióihoz vannak beállítva. Készülékét így egyszerűen és közvetlenül beállíthatja.

Gombok és érintőmezők

Az alábbiakban olvashatja a különféle gombok és érintőmezők rövid leírását.





| Szimbólum | Jelentés |
|--|---|
| Gombok | |
|  | on/off A készülék be- és kikapcsolása |
|  | start/stop Üzem mód elindítása vagy leállítása, illetve megszakítása hosszú (kb. 3 mp) nyomva tartással |

Kezelőfelület

A kezelőfelületen található gombok, érintőmezők és kezelőgyűrű segítségével állíthatja be készüléke különféle funkcióit. A kijelző megmutatja az aktuális beállításokat.

Az áttekintés a bekapcsolt készülék kijelzőjét mutatja egy kiválasztott fűtési móddal.

Külső érintőmezők

| | | |
|---|-------------------|--|
|  | Jelzőóra | Jelzőóra kiválasztása |
|  | Gyerekzár | Gyerekzár bekapcsolása és kikapcsolása hosszú (kb. 4 mp) nyomva tartással |
|  | Információ | Üzenetek megjelenítése Hosszan megnyomva (kb. 3 másodpercig) az alapbeállítások megjelenítése |
|  | Sütőtér-világítás | Sütőtér-világítás be- és kikapcsolása |

Belső érintőmezők

| | | |
|---|------------------|---|
|  | 4D forró levegő | 4D forró levegő fűtési mód közvetlen kiválasztása |
|  | Felső/alsó fűtés | A Felső/alsó fűtés fűtési mód közvetlen kiválasztása |
|  | Fűtési módok | Fűtési módok üzemmód kiválasztása |
|  | Hőmérséklet | A sütőtér hőmérsékletének kiválasztása |
|  | AutoPilot | Ételek üzemmód kiválasztása főzési programokkal |
|  | Súly | Súly kiválasztása Ételek üzemmódnál |
|  | Időfunkciók | Időfunkciók kiválasztása |
|  | Gyors felfűtés | A sütőtér gyors felfűtésének elindítása vagy megszakítása |

Az az érintőmező, világít pirosan, amelynek értéke a kijelzőn módosítható, vagy az előtérben jelenik meg.

Kezelőgyűrű

A kezelőgyűrűvel módosíthatja a kijelzőn megjelenő beállított értékeket.

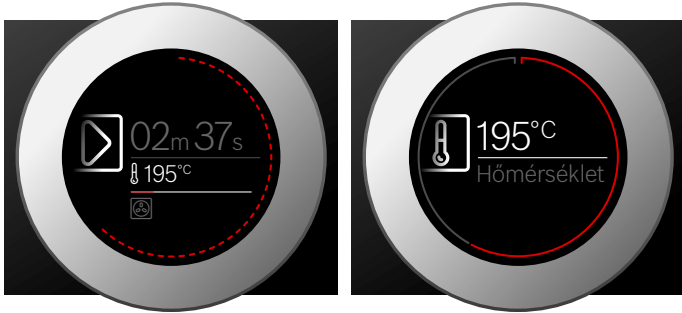
A legtöbb listánál, pl. a hőmérséklet esetében a kezelőgyűrűt újra vissza kell forgatni, ha elérte a minimális vagy a maximális értéket. A fűtési módoknál például az utolsó pont után megint az első következik.

Kijelző

A kijelző kialakításának köszönhetően az összes adatot egyszerre leolvashatja róla, minden helyzetben.

Az éppen beállítható érték kerül a középpontba. Fehér betűkkel és fehér vonallal aláhúzva jelenik meg. A háttérben levő érték szürkén jelenik meg.

| | |
|-----------|---|
| Középpont | A középpontban lévő érték közvetlenül módosítható, nem kell előtte kiválasztani. Egy üzemmód elindítása után mindig a hőmérséklet vagy a fokozat van a középpontban. A fehér vonal megegyezik a felfűtési vonallal, és folyamatosan kipirosodik. |
| Nagyítás | Amíg a kezelőgyűrűvel a középpontban levő értéket módosítja, csak ez az érték jelenik meg nagyítva. |



Körvonal

A kijelző külső részén húzódik a körvonal.

Ha módosít egy értéket, a körvonal megmutatja, hogy Ön éppen hol tart a listában. Az egyes beállítási tartományokban a körvonal lehet folyamatos vagy szakaszokból álló, a lista hosszúságától függően.

Üzem közben a körvonal másodperces időközönként növekedve pirosan körbeér. Minden teljes perc után

Fűtési módok

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

| Fűtési mód | Hőmérséklet | Használat |
|------------------|-------------|---|
| 4D forró levegő | 30-275 °C | Egy vagy több szinten való sütéshez. A ventilátor egyenletesen elosztja a hátfalban lévő körfűtőtest hőjét a sütőtérben. |
| Felső/alsó fűtés | 30-300 °C | Hagyományos, egy szinten való sütéshez. Különösen alkalmas lédús töltelékkel készült süteményekhez. A hő egyenletesen áramlik fentről és lentől. |
| Forró levegő Eco | 30-275 °C | Kiválasztott ételek kímélő főzéséhez egy szinten, előmelegítés nélkül. A ventilátor elosztja a hátfalban lévő körfűtőtest hőjét a sütőtérben. A fűtési mód 125 és 275 °C között a leghatékonyabb. Ennek a fűtési módnak a használatával kerül sor az energiahatékonysági osztály, valamint az energiafogyasztás meghatározására légkeringetési üzemmódban. |

újrakezdődik a szegmensek sora. Az éppen lejáró időtartam előtt minden másodpercben eltűnik egy szegmens.

Hőmérséklet-kijelző

Egy üzemmód elindítása után a kijelző egy grafikonon jeleníti meg a sütőtér hőmérsékletét.

| | |
|---------------------|--|
| Felfűtési vonal | A hőmérséklet alatti vonal balról jobbra haladva piros lesz, minél inkább felhevül a sütőtér. Amikor a vonal teljes hosszában piros lesz, az előmelegítés során a készülék elérte az étel betolásához szükséges optimális időt. A beállítható fokozatoknál, pl. a grillfokozatoknál a felfűtési vonal azonnal végig piros lesz. |
| Maradék hő-kijelzés | Ha a készülék ki van kapcsolva, a körvonal a sütőtérben lévő maradék hőt mutatja. Minél alacsonyabb lesz a maradék hő, annál inkább elsötétedik a körvonal, majd teljesen eltűnik. |

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

Üzemmódok











Készüléke különféle üzemmódokkal rendelkezik, amelyek megkönnyítik a készülék használatát.

Ennek pontos leírását a megfelelő fejezetekben találja.

| Üzemmód | Használat |
|--|--|
| Fűtési módok → "A készülék kezelése" a(z) 14. Oldalon | Ételeinek optimális elkészítéséhez különféle finomhangolt fűtési módok állnak rendelkezésre. |
| AutoPilot → "Ételek" a(z) 27. Oldalon | Számos ételhez már megtalálhatók a megfelelő beprogramozott értékek. |

Az egyes fűtési módok szimbólumai segítik azok felismerését.

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


| | | | |
|--|----------------------|--|---|
|  | Felső/alsó fűtés Eco | 30-300 °C | Kiválasztott ételek kímélő főzéséhez. A hő fentről és lentől áramlik. A fűtési mód 150 és 250 °C között a leghatékonyabb. Ennek a fűtési módnak a használatával kerül sor az energiafogyasztás meghatározására hagyományos üzemmódban. |
|  | Légkeverős grillezés | 30-300 °C | Szárnyas, egész hal és nagyobb húsdarabok sütéséhez. A grillfűtőttest és a ventilátor felváltva be- és kikapcsol. A ventilátor a forró levegőt kevergeti az étel körül. |
|  | Grill, nagy felület | Grillfokozatok: 1 = gyenge 2 = közepes 3 = erős | Lapos grilleznivalók, például steak, virsli vagy pirítós grillezéséhez és csőben sütéshez. A grillfűtőttest alatt lévő teljes felület felforrósodik. |
|  | Grill, kis felület | Grillfokozatok: 1 = gyenge 2 = közepes 3 = erős | Kis mennyiségű steak, virsli vagy pirítós grillezéséhez és csőben sütéshez. A grillfűtőttest alatt lévő középső felület felforrósodik. |
|  | Pizza fokozat | 30-275 °C | Pizza és egyéb ételek elkészítéséhez, amelyek sok hőt igényelnek alulról. Az alsó fűtőttest és a hátfalban lévő körfűtőttest fűt. |
|  | Párolás | 70-120 °C | Enyhén átsütött, puha húsdarabok kíméletes és lassú párolásához nyitott edényben. A hő alacsony hőmérsékletnél egyenletesen áramlik fentről és lentől. |
|  | Alsó fűtés | 30-250 °C | Vízfürdőben való főzéshez és utánsütéshez. A hő alulról áramlik. |
|  | Felolvasztás | 30-60 °C | Fagyasztott ételek kíméletes felolvasztásához. |
|  | Melegen tartás | 60-100 °C | Főtt ételek melegen tartásához. |
|  | Edény előmelegítése | 30-70 °C | Edény melegítéséhez. |

Ajánlott értékek

A készülék minden fűtési módhoz megad egy javasolt hőmérsékletet vagy fokozatot. Ezeket átveheti, vagy a mindenkori tartományban módosíthatja.

További információk

A legtöbb esetben a készülék útmutatásokat és további információkat nyújt az éppen végrehajtott művelettel kapcsolatban.

Koppintson a  mezőre. Az útmutatás néhány másodpercre megjelenik a kijelzőn. Hosszabb útmutatások esetében a kezelőgyűrűvel lapozzon azok végére.

Egyes útmutatások automatikusan jelennek meg, pl. megerősítésként, illetve felszólításként vagy figyelmeztetésként.

A sütőtér funkciói

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

A készülék ajtajának kinyitása

Ha folyamatban lévő üzem közben kinyitja a készülék ajtaját, az üzemmód szünetel. Az ajtó becsukásakor az üzem folytatódik.

A sütőtér világítása

Amikor kinyitja a készülék ajtaját, a sütőtér világítása automatikusan bekapcsol. Ha az ajtó kb. 15 percnél tovább nyitva marad, a világítás megint kikapcsol.

A legtöbb üzemmódban a sütőtér-világítás bekapcsol, amint elindítja az üzemmódot. Amikor az üzem véget ér, a világítás kikapcsol.

Utasítás: Az alapbeállításoknál megadhatja, hogy a sütőtér világítása ne kapcsoljon be működés közben.
→ "Alapbeállítások" a(z) 18. Oldalon

Hűtőventilátor

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

Figyelem!

Ne fedje le a szellőztetőnyílást. Különben a készülék túlmelegszik.

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

Utasítás: Az alapbeállításoknál módosíthatja, hogy a hűtőventilátor milyen hosszán működjön tovább.
→ "Alapbeállítások" a(z) 18. Oldalon

Tartozékok

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

Mellékelt tartozékok

Készüléke a következő tartozékokkal van felszerelve:

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

Kizárólag eredeti tartozékokat használjon. Azok speciálisan a készülékhez készültek.

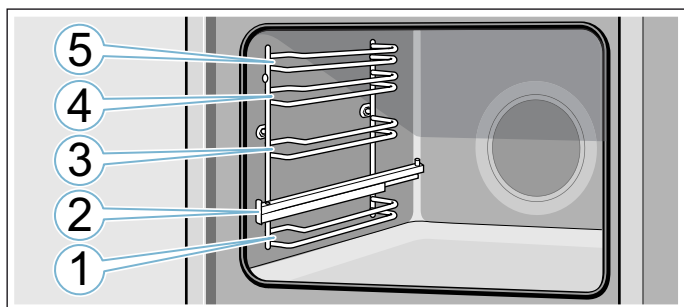
Tartozékokat a vevőszolgálatnál, a szakkereskedésekben vagy az interneten vásárolhat.

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

Tartozék behelyezése

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

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

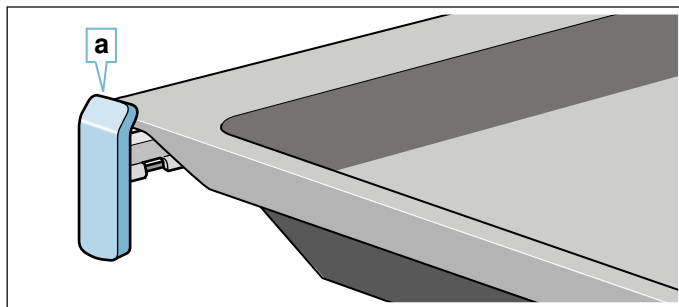


Az 1., 3., 4. és 5. betolási magasságnál a tartozékot mindig a betolási magasság két vezetősínje közé tolja be.

A tartozékok kb. félig húzhatók ki anélkül, hogy kibillennének. A 2. szinten levő kihúzószínekkel a tartozék jól kihúzható.

Ügyeljen arra, hogy a tartozék a fül **a** mögött helyezkedjen el a kihúzószíneken.

A képen látható példa: univerzális serpenyő



A kihúzószín teljesen kihúzott állásban bereteszel. Így egyszerűen ráhelyezhetőek a tartozékok. A kiakasztáshoz finoman nyomja meg a kihúzószínt, így az visszatolható a sütőtérbe.

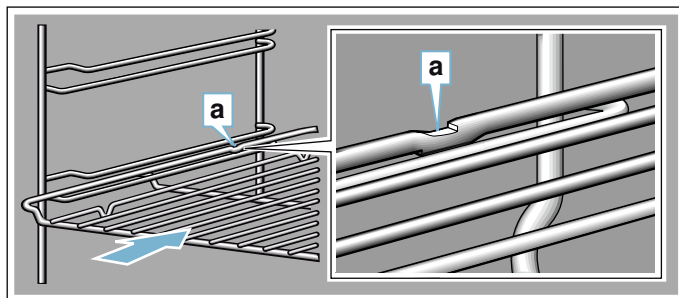
Utasítások

- Ügyeljen arra, hogy a tartozékok mindig megfelelően legyenek a sütőtérbe helyezve.
- A tartozékot mindig teljesen tolja be a sütőtérbe, hogy az ne érintkezzen a készülék ajtajával.

Beakasztás

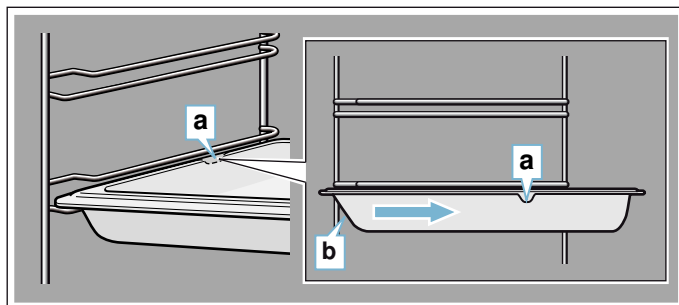
A tartozékok kb. félig kihúzhatók, amíg beakadnak. A beakasztás megakadályozza, hogy a tartozék kibillenjen, amikor kihúzza. A tartozékot megfelelően kell betolni a sütőtérbe, hogy a billenésgátló működjön.

A rostély betolásakor ügyeljen arra, hogy a beakasztó pecék **a** hátul legyen és lefelé nézzen. A nyitott oldal nézzen a készülék ajtaja felé, a hajlat pedig lefelé.



Tepsik betolásakor ügyeljen arra, hogy a beakasztó pecék **a** alul legyen és lefelé nézzen. A tartozék ferde része **b** nézzen előre, a készülék ajtaja felé.

A képen látható példa: univerzális serpenyő

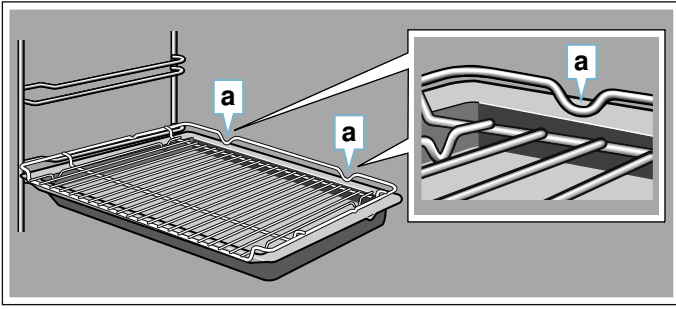


Tartozékok kombinálása

A rostélyt betolhatja az univerzális serpenyővel egyszerre a lecsepegő folyadék felfogására.

A rostély behelyezésénél ügyeljen arra, hogy mindkét távtartó **a** a hátsó peremen álljon. Az univerzális serpenyő betolásánál a rostély a betolási magasság felső vezetősínje fölött van.

A képen látható példa: univerzális serpenyő



Speciális tartozékok

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

Országonként eltér a készlet, illetve az, hogy online megrendelhető-e a termék. Kérjük, tájékozódjon a mellékelt dokumentumokból.

Utasítás: Nem mindegyik speciális tartozék alkalmas mindegyik készülékhez. Vásárláskor mindig pontosan adja meg készüléke azonosító számát (E-Nr.)
→ "Vevőszolgálat" a(z) 26. Oldalon

Kiegészítő tartozékok

Rostély

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

Univerzális serpenyő

Lédús süteményekhez, aprósüteményekhez, mélyhűtött ételekhez és nagy sültetekhez.

Zsírlefolyó edényként is használhatja, ha közvetlenül a rostélyon grillez.

Sütőtepsi

Sütőlapon sült süteményekhez és aprósüteményekhez.

Betétrostély

Húsokhoz, szárnyasokhoz és halhoz.

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

Univerzális serpenyő tapadásgátló bevonattal

Lédús süteményekhez, aprósüteményekhez, mélyhűtött ételekhez és nagy sültetekhez.

A sütemények és sültetek könnyebben kivehetők az univerzális serpenyőből.

Sütőtepsi tapadásgátló bevonattal

Sütőlapon sült süteményekhez és aprósüteményekhez.

A sütemény könnyebben levehető a sütőtepsiről.

Profi serpenyő betétrostéllal

Nagyobb mennyiségek elkészítéséhez.

Profi serpenyő fedője

A fedővel a profi serpenyőből profi sütőedény lesz.

Pizzatepsi

Pizzához és nagy, kerek süteményekhez.

Grilltepsi

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

Sütőtégla

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

A sütőtéglat elő kell melegíteni az ajánlott hőmérsékletre.

Üveg sütőtál (5,1 liter)

Párolt ételekhez és felfújtakhoz.

Kifejezetten alkalmas az „Ételek” üzemmódhoz.

Üvegtál

Nagy sültetekhez, lédús süteményekhez és felfújtakhoz.

Üvegserpenyő

Felfújtakhoz, zöldséges ételekhez és süteményekhez.

Kihúzórendszer, egyszeres

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

Kihúzórendszer, kétszeres

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

Kihúzórendszer, háromszoros

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

Díszléc

A bútor polcának és a berendezések alaplemezeinek takarásához.

Az első használat előtt elvégzendő tennivalók

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

Az első üzembe helyezés


A hálózathoz való csatlakozás vagy hosszabb áramkimaradás után a kijelzőn megjelennek az első üzembe helyezés beállításai. Néhány másodpercbe telhet, amíg megjelenik a felszólítás.

Utasítás: Ezeket a beállításokat bármikor újra megváltoztathatja az alapbeállításokban.

→ "Alapbeállítások" a(z) 18. Oldalon


Nyelv beállítása

Elsőként a nyelv jelenik meg. A német az előre beállított nyelv.

1. A kezelőgyűrűvel állítsa be a kívánt nyelvet.
2. Nyugtázáshoz koppintson a  mezőre. Megjelenik a következő beállítás.

Pontos idő beállítása

A pontos idő kezdő értéke „12:00”.

1. A kezelőgyűrűvel állítsa be a jelzési időt.
2. Nyugtázáshoz koppintson a  mezőre. A kijelzőn megjelenik egy üzenet, hogy az első üzembe helyezés befejeződött. A készülék az aktuális időt jelzi.

Sütőtér és tartozékok tisztítása

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


Sütőtér tisztítása

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

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

Végezze el a megadott beállításokat. A következő fejezetben megtudja, hogyan állíthat be egy fűtési módot és hőmérsékletet. → "A készülék kezelése" a(z) 14. Oldalon

| Beállítások | |
|-------------|---|
| Fűtési mód | 4D forró levegő  |
| Hőmérséklet | maximális |
| Időtartam | 1 óra |

Kapcsolja ki a készüléket a megadott időtartam letelte után az on/off  gombbal.

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

A tartozékok tisztítása

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

A készülék kezelése

A kezelőelemeket és azok működését korábban már megismerhette. Az alábbiakban elmagyarázzuk, hogyan állíthatja be a készüléket. Elolvashatja, mi történik a be- és kikapcsolásnál, illetve hogyan állíthatja be az egyes üzemmódokat.

A készülék be- és kikapcsolása

Ha szeretne valamit beállítani a készülékén, be kell kapcsolnia azt.

Utasítás: A gyerekzár és a jelzőóra kikapcsolt készüléken is beállítható. A kijelzőn megjelenő egyes kijelzések és üzenetek, pl. a sütőtér maradékhője kikapcsolt készülék esetén is láthatók.

Ha nem használja a készüléket, kapcsolja ki. Ha hosszabb ideig nem állít be semmit, a készülék automatikusan kikapcsol.

A készülék bekapcsolása

Az on/off  gombbal kapcsolja be a készüléket.

Az összes érintőmező pirosan felvillan. A kijelzőn megjelenik a Bosch logó, majd az első fűtési mód és a lista.

Utasítás: Az alapbeállításokban adhatja meg, hogy mely üzemmód jelenjen meg a bekapcsolás után.
→ "Alapbeállítások" a(z) 18. Oldalon

A készülék kikapcsolása


Az on/off  gombbal kapcsolja ki a készüléket.

Az esetlegesen folyamatban lévő funkciót a készülék megszakítja.

A kijelzőn megjelenik a pontos idő, illetve adott esetben a maradékhő-kijelzés.


Utasítás: Az alapbeállításoknál megadhatja, hogy a kikapcsolt készüléken megjelenjen-e a pontos idő.
→ "Alapbeállítások" a(z) 18. Oldalon


Üzemmód indítása

Minden üzemmódot a start/stop  gombbal kell elindítani.

Indulás után a beállítások mellett megjelenik a kijelzőn egy időkijelzés is. Ezenfelül megjelenik a körvonal és a felfűtési vonal.


Üzemmód leállítása

A start/stop  gombbal megszakíthatja, illetve folytathatja az üzemet.

Ha a start/stop  gombot kb. 3 másodpercig nyomva tartja, az üzem teljesen leáll, és minden beállítás visszaáll alapbeállításra.


Utasítás: Egy üzem megállítása vagy megszakítása után tovább működhet a hűtőventilátor.

Üzemmód beállítása


A készülék bekapcsolása után megjelenik a beállított javasolt üzemmód. Ezt a beállítást azonnal elindíthatja a start/stop  gombbal.


Ha egy másik üzemmódot szeretne beállítani, akkor annak pontos leírását a megfelelő fejezetekben találja.

Általánosan érvényesek az alábbiak:

1. Koppintson a megfelelő mezőre.
A szimbólum pirosan világít.
2. A kezelőgyűrűvel módosítsa a középpontban megjelenő kiválasztást.
3. Szükség esetén végezze el a további beállításokat.
Ehhez koppintson a megfelelő mezőre, majd a kezelőgyűrűvel módosítsa az értéket.
4. A start/stop  gombbal indítsa el az üzemmódot.
A készülék elindítja az üzemmódot.


Fűtési mód és hőmérséklet beállítása

Ha a Fűtési módok üzemmód nincs kiválasztva, koppintson a  mezőre. A szimbólum pirosan világít, és a kijelzőn megjelenik az első fűtési mód a hozzá tartozó ajánlott hőmérséklettel.


Példa az ábrán: Forró levegő Eco  195°C.

1. A kezelőgyűrűvel állítsa be a fűtési módot.




2. Koppintson a  mezőre.
A kijelzőn a hőmérséklet fehéren kiemelve jelenik meg.
3. A kezelőgyűrűvel állítsa be a hőmérsékletet.



4. A start/stop  gombbal indítsa el az üzemmódot. A kijelzőn szereplő idő megmutatja, mióta fut már az üzemmód.





A készülék elkezd fűteni.

Ha az étel elkészült, az on/off  gombbal kapcsolja ki a készüléket.

Utasítás: A készüléken beállíthatja az üzemmód időtartamát és befejezését is. → "időfunkciók" a(z) 16. Oldalon

Módosítás

Egy üzemmód elindítása után mindig a hőmérséklet marad a középpontban. Ha a kezelőgyűrűt mozgatja, közvetlenül módosíthatja és átveheti a hőmérsékletet.



A fűtési mód módosításához először a start/stop  gombbal szakítsa meg az üzemmódot, majd koppintson a  mezőre. Megjelenik az első fűtési mód a hozzá tartozó ajánlott hőmérséklettel. A kezelőgyűrűvel módosítsa a fűtési módot.

Utasítás: Ha módosítja a fűtési módot, a többi beállítás is alaphelyzetbe áll.


Fűtési módok közvetlen kiválasztása

Egyes fűtési módokat közvetlenül az érintőmezők segítségével is kiválaszthat. Így még gyorsabban és egyszerűbben állíthatja be a készüléket.

A közvetlenül beállítható fűtési módok a következők:

-  4D forró levegő
-  Felső/alsó fűtés



Beállítás

1. Koppintson a kívánt fűtési mód mezőjére. A hőmérséklet azonnal fehéren kiemelve jelenik meg.
2. A kezelőgyűrűvel állítsa be a hőmérsékletet.
3. A start/stop  gombbal indítsa el az üzemmódot. A készülék elkezd fűteni.

Gyors felfűtés

A gyors felfűtéssel egyes fűtési módok esetében lerövidítheti a felfűtési időt.

A gyors felfűtéshez használható fűtési módok a következők:

-  4D forró levegő
-  Felső/alsó fűtés

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

Beállítás

Ügyeljen a megfelelő fűtési módra, illetve a legfeljebb 100 °C-os beállított hőmérsékletre. Másként a gyors felfűtés nem kapcsolható be.


1. Fűtési mód és hőmérséklet beállítása.
2. Koppintson a  mezőre.

A szimbólum pirosan világít. A kijelzőn megjelenik egy megerősítő üzenet.

Ha a gyors felfűtés befejeződött, hangjelzés hallatszik, és a kijelzőn megjelenik egy útmutatás. A szimbólum nem világít tovább. Ekkor tegye be az ételt a sütőtérbe.




Utasítás: Az Időtartam időfunkció közvetlenül egy gyors felfűtéssel kezdődik. Csak akkor állítson be egy időtartamot, ha a gyors felfűtés már befejeződött.



Megszakítás


A gyors felfűtés megszakításához koppintson újra a  mezőre. A szimbólum nem világít tovább.

Időfunkciók

A készülék különböző időfunkciókkal rendelkezik.

| Időfunkciók | Használat |
|--|--|
|  Időtartam | A beállított időtartam lejártával a készülék automatikusan befejezi a működést. |
|  Befejezés | Adja meg az időtartamot és a kívánt befejezési időt. A készülék automatikusan elindul úgy, hogy az üzem a kívánt időben befejeződjön. |
|  Jelzőóra | A jelzőóra úgy működik, mint egy tojásfőző óra. Az üzemmódtól és a többi időfunkciótól függetlenül működik. A beállított idő letelte után a készülék nem kapcsol be vagy ki automatikusan. |

Az időtartam és a befejezés egy üzemmód beállítása után a  mezőből hívható le. A jelzőóra saját  mezővel rendelkezik, és bármikor beállítható.

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

Utasítás: Az alapbeállításoknál módosíthatja, hogy egy hangjelzés milyen hosszan hallatsszon.

→ "Alapbeállítások" a(z) 18. Oldalon

Időtartam beállítása

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


Beállítás

Attól függően, hogy először milyen irányba forgatja a kezelőgyűrűt, az időtartam egy javasolt értékkel kezdődik: balra 10 perc, jobbra 30 perc.


Egy óra időtartamig percenkénti bontásban, előlött ötpercenkénti bontásban állítható be az időtartam.


Maximum 23 óra és 59 perc állítható be.

Példa az ábrán: időtartam 45 perc.

1. Állítsa be az üzemmódot és a hőmérsékletet vagy fokozatot.
2. Indítás előtt koppintson a  mezőre. A kijelzőn az időtartam fehéren kiemelve jelenik meg.
3. A kezelőgyűrűvel állítsa be az időtartamot.





Néhány másodperc múlva a készülék átveszi az értéket, másként koppintson kétszer a  mezőre. A kijelzőn az üzemmód és a hőmérséklet vagy a fokozat alatt az időtartam látható.


4. A start/stop  gombbal indítsa el az üzemmódot. Az időtartam letelte a kijelzőn követhető.





A készülék elkezdi fűteni.


Ha az időtartam lejárt, hangjelzés hallatszik. A készülék nem fűt tovább. A kijelzőn a 00m 00s időtartam látható.

A  mező használatával újra beállíthat egy időtartamot, vagy pedig a start/stop  gombbal időtartam nélkül folytathatja az üzemmódot.

Ha az étel elkészült, az on/off  gombbal kapcsolja ki a készüléket.

Módosítás és megszakítás

Az időtartam módosításához koppintson a  mezőre. Az időtartam fehéren kiemelve jelenik meg, és a kezelőgyűrűvel módosítható. A  mezővel alkalmazza a módosítást.

Ha meg szeretné szakítani az időtartamot, állítsa teljesen vissza nullára az időtartamot. A módosítás alkalmazása után a start/stop  gombbal időtartam nélkül folytathatja az üzemmódot.

Befejezés beállítása

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

Utasítások


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

Beállítás


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


Példa az ábrán: a beállított időtartam 45 perc, és az ételnek 12:00 órakor kell elkészülnie.

1. Állítsa be az üzemmódot és a hőmérsékletet vagy fokozatot.
2. Állítsa be az időtartamot.

- Indítás előtt koppintson még egyszer a  mezőre. A kijelzőn a befejezés fehéren kiemelve jelenik meg.
- A kezelőgyűrűvel állítsa a befejezést későbbre.





Néhány másodperc múlva a készülék átveszi az értéket, másként koppintson újra a  mezőre. A kijelzőn az üzemmód és a hőmérséklet vagy a fokozat alatt a befejezési idő látható.


- A start/stop  gombbal indítsa el az üzemmódot. A kijelzőn az az idő jelenik meg, amikor a készülék elindul.






A készülék várakozik. Amikor a készülék elindul, az időtartam letelte a kijelzőn követhető.


Ha az időtartam lejárt, hangjelzés hallatszik. A készülék nem fűt tovább. A kijelzőn a 00m 00s időtartam látható.

A  mező használatával újra beállíthat egy időtartamot, vagy pedig a start/stop  gombbal időtartam nélkül folytathatja az üzemmódot.

Ha az étel elkészült, az on/off  gombbal kapcsolja ki a készüléket.

Módosítás és megszakítás

A befejezési idő módosításához először a start/stop  gombbal szakítsa meg az üzemmódot, majd koppintson kétszer a  mezőre. A befejezési idő fehéren kiemelve jelenik meg, és a kezelőgyűrűvel módosítható. A start/stop  gombbal folytathatja az üzemmódot.

Ha törölni szeretné a befejezési időt, állítsa teljesen vissza a befejezési időt. A start/stop  gombbal közvetlenül elindíthatja a beállított időtartamot.

Utasítás: A befejezési idő módosítása csak akkor lehetséges, ha az időtartam még nem futott le. A főzés eredménye nem lenne megfelelő.

A jelzőóra beállítása



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

Beállítás

A jelzőórán beállított idő mindig nulla perccel kezdődik.


Minél magasabb az érték, annál nagyobbak lesznek a beállításnál használt időegységek.

Maximum 24 óra állítható be.

- Koppintson a  mezőre. A szimbólum pirosan világít. A kijelzőn a jelzőórán beállított idő fehéren kiemelve jelenik meg.
- A kezelőgyűrűvel állítsa be a jelzési időt.
- A  mezővel indítsa el.

Utasítás: Néhány másodperc múlva a jelzőóra automatikusan is elindul.


A jelzőórán beállított idő lefut.

A jelzőóra akkor is látható marad a kijelzőn, ha a készülék ki van kapcsolva. Folyamatban lévő üzemnél az adott üzemmód beállításai állnak az előtérben. Ha a  mezőre koppint, a jelzőórán beállított idő néhány másodpercre megjelenik.

Ha a jelzőórán beállított idő lejárt, hangjelzés hallatszik, és a kijelzőn megjelenik egy útmutatás. A szimbólum nem világít tovább.

Javaslat: Ha a jelzőórán beállított idő a készülék működésére vonatkozik, használja az időtartamot. Az idő az előtérben látszik, és a készülék automatikusan kikapcsol.


Módosítás és megszakítás

A jelzőórán beállított idő módosításához koppintson a  mezőre. A jelzőórán beállított idő fehéren kiemelve jelenik meg, és a kezelőgyűrűvel módosítható.

Ha meg szeretné szakítani a jelzőórát, állítsa teljesen vissza a jelzőórán beállított időt. A módosítás átvétele után a szimbólum nem világít tovább.


Gyerekzár

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



A készülék zárolja a kezelőmezőt, és semmilyen beállítás nem adható meg. A készülék csak az  on/off gombbal kapcsolható ki.

Bekapcsolás és kikapcsolás

A gyerekzárát be- és kikapcsolt készüléknél is be- vagy kikapcsolhatja.

Nyomja le minden alkalommal kb. 4 másodpercig a  mezőt.

A kijelzőn megjelenik egy megerősítő üzenet.






Bekapcsolt készülék esetén a  mező pirosan világít. Ha a készülék ki van kapcsolva, a  mező nem világít.

Alapbeállítások

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


Alapbeállítások módosítása

A készüléket ki kell kapcsolni.

1. Nyomja le és tartsa nyomva kb. 3 másodpercig a  mezőt.
A kijelzőn a lefutásra vonatkozó üzenetek jelennek meg.
2. A  mezővel nyugtázza az üzeneteket.
A kijelzőn megjelenik az első, a „Nyelv” beállítás.
3. Szükség esetén módosítsa a beállítást a kezelőgyűrűvel.
4. Koppintson a  mezőre.
A kijelzőn megjelenik a következő beállítás, amely a kezelőgyűrűvel módosítható.
5. A  mezővel menjen végig az összes beállításon, és szükség esetén a kezelőgyűrűvel módosítsa azokat.
6. Befejezésül tartsa nyomva a  mezőt kb. 3 másodpercig.

A kijelzőn megjelenik egy üzenet, mely szerint a készülék tárolta a beállításokat.

Megszakítás

Ha nem kívánja menteni a módosításokat, az on/off  gombbal megszakíthatja a folyamatot. A kijelzőn megjelenik egy üzenet, mely szerint a készülék nem tárolta a beállításokat.

Az alapbeállítások listája

Készüléke felszereltségétől függően nem érhető el minden alapbeállítás.

| Beállítás | Kiválasztás |
|------------------------|---|
| Nyelv | További nyelvek lehetségesek |
| Pontos idő | Pontos idő 24 órás formátumban |
| Hangjelzés | Rövid időtartam (30 mp.) Közepes időtartam (1 perc)* Hosszú időtartam (5 perc) |
| Gomb hangjelzése | Bekapcsolva Kikapcsolva* (az on/off  gombnál megmarad a hang) |
| Kijelző fényereje | 5 fokozatú skála |
| Időkijelzés | Ki Digitális* |
| Világítás | Üzem közben kikapcsolva Üzem közben bekapcsolva* |
| Gyerekzár | Csak billentyűzár* Ajtózár és billentyűzár |
| Bekapcsolás utáni üzem | Fűtési módok* AutoPilot |

| | |
|---|---|
| Éjszakai elsötétítés | Kikapcsolva* Bekapcsolva |
| Márkalógó | Kijelzés* Nincs kijelzés |
| Ventilátor továbbműködésének időtartama | Ajánlott* Minimális |
| Kihúzórendszer | Nincs beszerelve* (állványok és egyszeres kihúzó esetén) Beszerelve (kétszeres és háromszoros kihúzó esetén) |
| Sabbat beállítás | Bekapcsolva Kikapcsolva* |
| Gyári beállítások | Visszaállítás Ne állítsa vissza* |

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

Utasítás: A nyelvet, a gombok hangjelzését, illetve a kijelző fényerejét érintő beállítások azonnal érvénybe lépnek. Minden egyéb beállítás csak a tárolás után lesz érvényes.

Áramkimaradás

A beállításokon végrehajtott módosítások egy áramkimaradás után is megmaradnak.

Csak az első üzembe helyezés beállításait kell újra megadni egy hosszabb áramkimaradás után. A készülék képes a rövidebb áramkimaradások áthidalására.

Az idő módosítása

Ha az időt szeretné módosítani, pl. nyári időszámításról télire, akkor módosítsa az alapbeállítást.

A készüléket ki kell kapcsolni.

1. Nyomja le és tartsa nyomva kb. 3 másodpercig a **i** mezőt.
A kijelzőn a lefutásra vonatkozó üzenetek jelennek meg.
2. A **☑** mezővel nyugtázza az üzeneteket.
A kijelzőn megjelenik az első, a „Nyelv” beállítás.
3. Koppintson a **☑** mezőre.
Megjelenik az idő beállítása.
4. A kezelőgyűrűvel módosítsa az időt.
5. Megerősítésül tartsa nyomva a **i** mezőt kb. 3 másodpercig.

A kijelzőn megjelenik egy üzenet, mely szerint a készülék tárolta a beállításokat.



Sabbat beállítása

A sabbat beállítással maximum 74 órás időtartamot állíthat be. A sütőtérben lévő ételek melegek maradnak, anélkül, hogy a sütőt be vagy ki kellene kapcsolni.

Sabbat beállítás elindítása

Mielőtt használhatná a sabbat beállítást, aktiválnia kell az alapbeállításokat. → "Alapbeállítások" a(z) 18. Oldalon

Ha megfelelően módosította az alapbeállítást, a sabbat beállítás megjelenik a fűtési módok listájának utolsó helyén.

A készülék felső/alsó fűtéssel fűt. 85 °C és 140 °C közötti hőmérsékletet állíthat be.

1. A kezelőgyűrűvel állítsa be a sabbat beállítás fűtési módot.
2. Koppintson a **☑** mezőre.
A kijelzőn a hőmérséklet fehéren kiemelve jelenik meg.
3. A kezelőgyűrűvel állítsa be a kívánt hőmérsékletet.
4. Indítás előtt koppintson a **☑** mezőre.
A kijelzőn az időtartam fehéren kiemelve jelenik meg.
5. A kezelőgyűrűvel állítsa be a kívánt időtartamot.
Utasítás: A befejezési idő nem tolható ki.
6. A start/stop **▷** gombbal indítsa el az üzemmódot.
Az időtartam letelte a kijelzőn követhető.

A készülék elkezd fűteni.

Ha a sabbat beállítás időtartama lejárt, hangjelzés hallatszik. A készülék nem fűt tovább. A kijelzőn a 00m 00s időtartam látható.

Az on/off **⓪** gombbal kapcsolja ki a készüléket.

Utasítás: Ha kinyitja a készülék ajtaját, az üzemmód nem szakad meg.

Módosítás és megszakítás

Az indítás után a beállítások többé már nem módosíthatók.

Ha meg szeretné szakítani a sabbat beállítást, kapcsolja ki a készüléket az on/off **⓪** gombbal. A start/stop **▷** gombbal már nem függesztheti fel az üzemmódot.

Tisztítás

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

Megfelelő tisztítószer

Annak érdekében, hogy a különböző felületek ne sérüljenek a nem megfelelő tisztítószer használata miatt, vegye figyelembe a táblázatban szereplő adatokat. A készülék típusa szerint nem minden terület található meg az Ön készülékén.

Figyelem!

Felületi károsodások

Ne használjon

- maró vagy súroló tisztítószer,
- magas alkoholtartalmú tisztítószer,
- kemény súrolópárnát vagy tisztítószivacsot,
- nagynyomású tisztítót vagy gőzüzemű tisztítót,
- speciális tisztítót a melegen tisztításhoz.

Az új szivacskenőket használat előtt alaposan mossa ki.

Javaslat: A vevőszolgálatnál kiemelten ajánlott tisztító- és ápolószereket vásárolhat. Tartsa be a gyártó útmutatásait.

Figyelmeztetés – Égésveszély!

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

| Terület | Tisztítás |
|---------------------------|---|
| A készülék külseje | |
| Nemesacél előlap | Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg és puha törlőruhával szárítsa meg. A vízkő-, zsír-, keményítő- és tojásfehérje-foltokat azonnal távolítsa el. Az ilyen foltok alatt korrózió alakulhat ki. A vevőszolgálatnál vagy a szakkereskedésekben speciális nemesacél-ápolószerek kaphatók, amelyekkel a meleg felületek tisztíthatók. Az ápolószert lehetőleg könnyen vigye fel egy puha kendővel. |
| Műanyag | Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg és puha törlőruhával szárítsa meg. Ne használjon üvegtisztítót vagy üvegkaparót. |
| Lakkozott felületek | Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg és puha törlőruhával szárítsa meg. |
| Kezelőfelület | Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg és puha törlőruhával szárítsa meg. Ne használjon üvegtisztítót vagy üvegkaparót. |

| | |
|-----------|--|
| Ajtólapok | Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg és puha törlőruhával szárítsa meg. Ne használjon üvegkaparót, vagy nemesacélból készült dörzsszivacsot. |
| Kilincs | Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg és puha törlőruhával szárítsa meg. Ha vízkőmentesítő kerül a kilincsre, azonnal törölje le. Ezeket a foltokat később már nem lehet eltávolítani. |

A készülék belseje

| | |
|-------------------------------------|--|
| Zománcozott és öntisztuló felületek | Kövesse a programoknak a sütőtér felületeire vonatkozó utasításait, amelyek a táblázatok után olvashatók. |
| A sütőtér világításának üvegburaja | Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg és puha törlőruhával szárítsa meg. Erős szennyeződésnél legjobb, ha sütőtisztítószert használ. |
| Ajtótömítés Ne vegye le! | Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg. Ne súrolja. |
| Ajtóburkolat | nemesacélból: Használjon nemesacél-tisztítót. Vegye figyelembe a gyártó utasításait. Ne használjon nemesacél-ápolószereket. műanyagból: Forró mosogatószeres vízzel és mosogatóruhával tisztítsa. Puha törlőruhával törölje át. Ne használjon üvegtisztítót vagy üvegkaparót. Tisztításhoz vegye le az ajtóburkolatot. |
| Tartók | Forró mosogatószeres víz: Áztassa be, és mosogatóruhával vagy kefével tisztítsa meg. |
| Kihúzórendszer | Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával vagy kefével tisztítsa meg. Ne távolítsa el a kenőzsírt a kihúzószínekről, a legjobb, ha betolt helyzetben tisztítja. Nem tisztítható mosogatógépből. |
| Tartozékok | Forró mosogatószeres víz: Áztassa be, és mosogatóruhával vagy kefével tisztítsa meg. Erős szennyeződés esetén nemesacélból készült súrolóspirált vagy sütőtisztítószert használjon. |

Utasítások

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

Sütőtér felületei

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

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

Zománcozott felületek tisztítása

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

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

Figyelem!

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

A sütőteret tisztítás után hagyja nyitva, hogy megszáradjon.

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

Öntisztító felületek tisztítása

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

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

Beállítás

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

1. Állítsa be a 4D forró levegő fűtési módot.
2. Állítsa be a maximális hőmérsékletet.
3. Indítsa el az üzemmódot, és működtesse legalább 1 óráig keresztül.

Ez felmelegíti a kerámiabevonatot.

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

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

Figyelem!

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

Készülék tisztántartása

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

Figyelmeztetés – Tűzveszély!

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

Javaslatok

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

Tartók

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

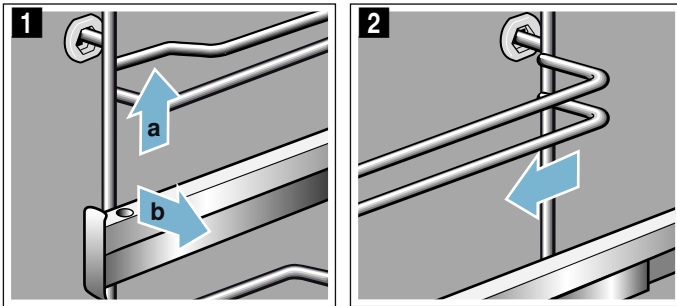
Állványok ki- és beakasztása

⚠ Figyelmeztetés – Égésveszély!

Az állványok felforrósodnak. Soha ne érintse meg a forró állványokat. Mindig hagyja lehűlni a készüléket. A gyermekeket tartsa távol.

Állványok kiakasztása

1. Emelje meg elől kissé az állványt **a**, majd akassza ki **b** (1. ábra).
2. Ezután az egész állványt húzza előre és vegye ki (2. ábra).

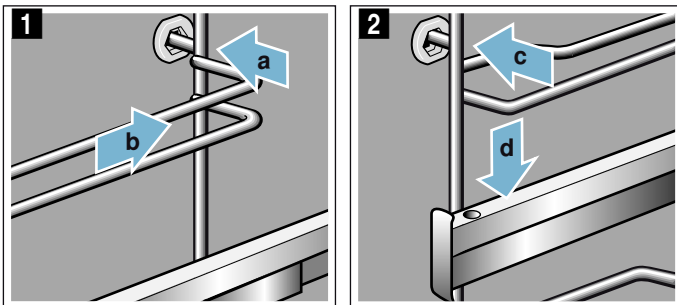


Az állványokat mosogatószerrrel és mosogatószivaccsal tisztítsa meg. A makacs szennyeződések eltávolításához használjon kefét.

Állványok beakasztása

Az állványok csak a jobb vagy a bal oldalra illeszkednek. A kihúzósinék előre felé húzhatók ki.

1. Az állványt először a hátsó csapágybetét közepébe helyezze be úgy **a**, hogy az állvány a sütőtér falához illeszkedjen, majd nyomja hátrafelé **b** (1. ábra).
2. Ezután az elülső csapágybetétbe helyezze be úgy **c**, hogy az állvány itt is a sütőtér falához illeszkedjen, majd nyomja lefelé **d** (2. ábra).



A készülék ajtaja

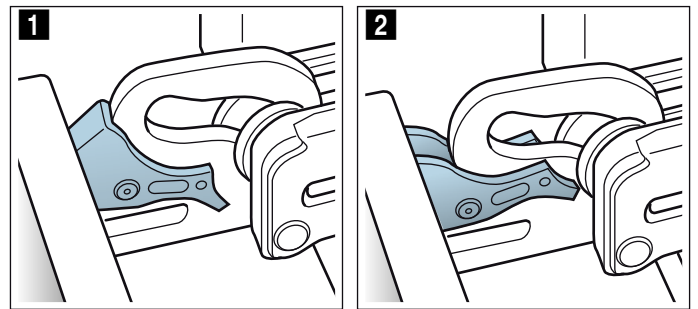
Gondos ápolással és tisztítással a készülék sokáig szép és működőképes marad. Itt megtudhatja, hogyan akaszthatja ki és tisztíthatja a készülék ajtaját.

A készülék ajtajának ki- és beakasztása

Az ajtólapok tisztításához és kiszerezéséhez a készülék ajtaja kiakasztható.

A készülék ajtajának csuklópántjai egy-egy reteszelőkarral rendelkeznek.

Ha a reteszelőkar le van hajtva (1. ábra), akkor a készülék ajtaja biztosítva van. Nem lehet kiakasztani. Ha a reteszelőkarok a készülék ajtajának kiakasztásához fel vannak hajtva (2. ábra), akkor a csuklópántok biztosítva vannak. Nem tudnak bekattanni.

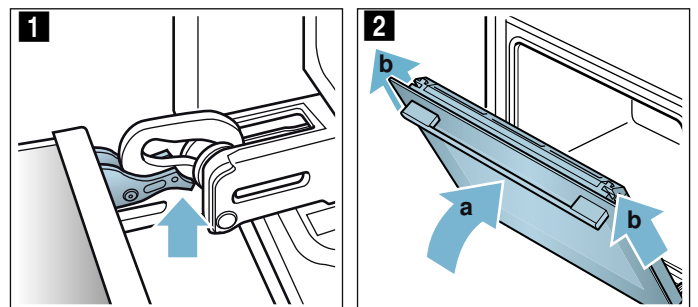


⚠ Figyelmeztetés Sérülésveszély!

- Ha a csuklópántok nincsenek biztosítva, akkor nagy erővel bekattanhatnak. Ügyeljen arra, hogy a reteszelőkarok mindig teljesen le legyenek hajtva, illetve a készülék ajtajának kiakasztásakor teljesen fel legyenek hajtva.
- A készülék ajtajának csuklópántjai elmozdulnak az ajtó kinyitásakor és becsukásakor, ezáltal becsípődhet az ujj. Ne nyúljon a csuklópántokhoz.

A készülék ajtajának kiakasztása

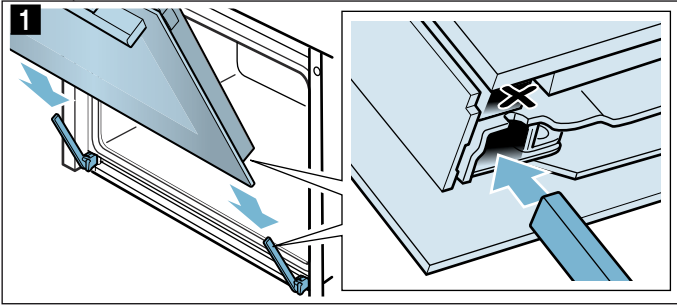
1. Nyissa ki teljesen a készülék ajtaját, és nyomja a készülék irányába.
2. A bal és jobb oldali reteszelőkart hajtja fel (1. ábra).
3. Csukja be a készülék ajtaját ütközésig **a**. Fogja meg két kézzel jobbról és balról **b**, és húzza ki felfelé (2. ábra).



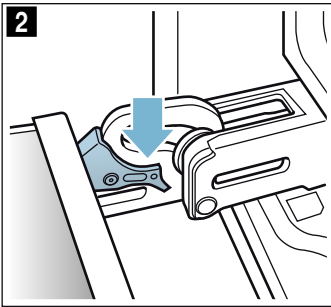
A készülék ajtajának beakasztása

A készülék ajtaját fordított sorrendben visszaakaszthatja.

1. A készülék ajtajának beakasztásánál ügyeljen arra, hogy mindkét csuklópánt pontosan a nyílásba kerüljön (1. ábra).
Helyezze mindkét csuklópántot alul a külső ajtólapozhoz, és használja őket az irányításhoz. Ügyeljen arra, hogy a csuklópántok a megfelelő nyílásba csússzanak be. A becsúsztatás könnyedén, megakadás nélkül történjen. Ha megakadást észlel, akkor ellenőrizze, hogy a csuklópántok a megfelelő nyílásba kerültek-e.



2. Nyissa ki teljesen a készülék ajtaját. Hajtsa vissza mindkét reteszelőkart (2. ábra).

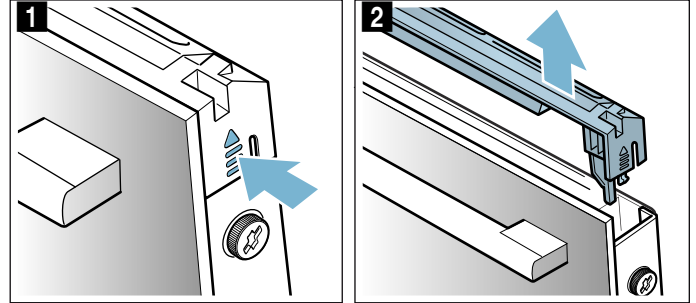


3. Csukja be a sütőtér ajtaját.

Ajtóburkolat levétele

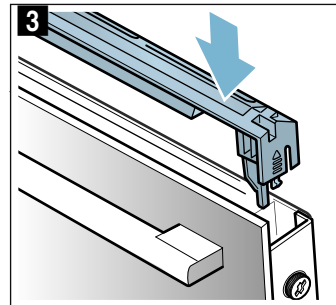
Az ajtóburkolat nemesacél betétje elszíneződhet. Az alapos tisztításhoz a burkolat eltávolítható. → "Tisztítás" a(z) 20. Oldalon

1. Nyissa ki kissé a készülék ajtaját.
2. Nyomja meg a burkolatot balról és jobbról (1. ábra).
3. Vegye le a burkolatot (2. ábra).
Csukja be óvatosan a készülék ajtaját.



Utasítás: Tisztítsa meg a burkolat nemesacél betétjét nemesacélhoz való tisztítószerrel. Az ajtóburkolat többi részét mosogatószeres vízzel és puha törülközővel tisztítsa meg.

4. Nyissa ki újra kissé a készülék ajtaját. Tegye fel a burkolatot és nyomja rá, hogy hallhatóan bekattanjon (3. ábra).



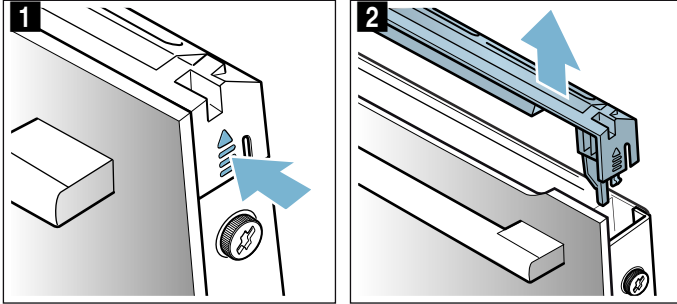
5. Csukja be a készülék ajtaját.

Ajtólapok ki- és beszerelése

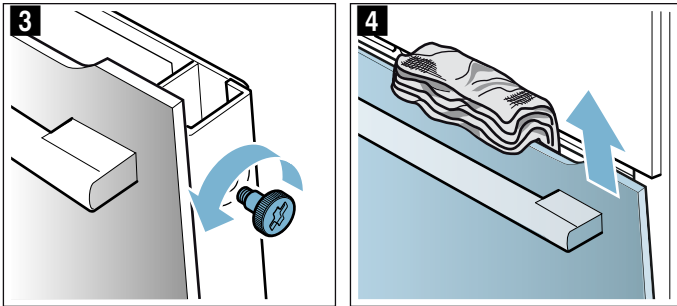
Az alapos tisztításhoz a készülék ajtajának üveglapjai kiszerezhetők.

Leszerelés a készülékről

1. Nyissa ki kissé a készülék ajtaját.
2. Nyomja meg a burkolatot balról és jobbról (1. ábra).
3. Vegye le a burkolatot (2. ábra).



4. Oldja ki és távolítsa el a készülék ajtajának jobb és bal oldalán levő csavarokat (3. ábra).
5. Mielőtt újra becsukná az ajtót, csíptessen be egy többszörösen összehajtott konyharuhát (4. ábra). Húzza ki felfelé az elülső lapot, majd helyezze sima felületre úgy, hogy az ajtófogantyú lefelé nézzen.



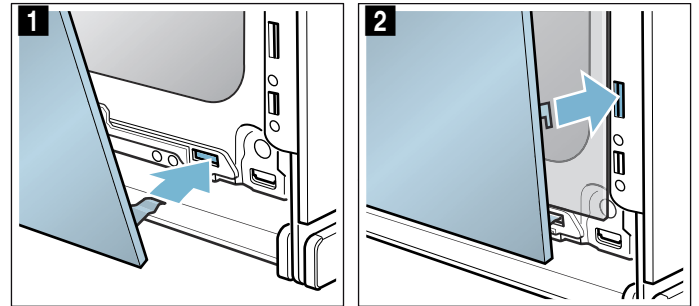
A lapokat ablaktisztító szerrel és puha törölkendővel tisztítsa meg.

⚠ Figyelmeztetés **Sérülésveszély!**

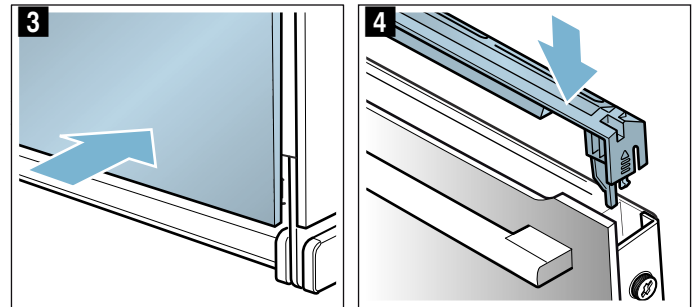
- A készülék ajtajának összekarcolt üvege megrepedhet. Ne használjon üvegekparót, éles vagy súroló hatású tisztítóeszközöket.
- A készülék ajtajának csuklópántjai elmozdulnak az ajtó kinyitásakor és becsukásakor, ezáltal becsípődhet az ujjá. Ne nyúljon a csuklópántokhoz.

Felszerelés a készülékre

1. Csúsztassa az elülső lapot alul a tartókba (1. ábra).
2. Csukja be az elülső lapot addig, hogy a két felső horog a nyílással szemben helyezkedjen el (2. ábra).



3. Az elülső lapot nyomja rá lent, hogy hallhatóan bekattanjon (3. ábra)
4. Nyissa ki újra kissé a készülék ajtaját, és távolítsa el a konyharuhát.
5. Csavarja be a jobb és bal oldalon levő két csavart.
6. Tegye fel a burkolatot és nyomja rá, hogy hallhatóan bekattanjon (4. ábra).



7. Csukja be a készülék ajtaját.

Figyelem!

Csak akkor használja újra a sütőteret, ha a lapok megfelelően vissza vannak szerelve.


Üzemzavar – mi a teendő?

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

Saját kezű zavarelhárítás

A készülék műszaki zavarait gyakran Ön is könnyedén orvosolhatja.

Ha egy étel nem sikerül tökéletesen, a használati utasítás végén számos tippet és útmutatót talál az ételek elkészítéséhez. → "Kísérleti konyhánkban teszteltük Önnek" a(z) 28. Oldalon

| Zavar | Lehetséges ok | Elhárítás/Útmutatás |
|--|---|---|
| A készülék nem működik. | A biztosíték meghibásodott. Áramkimaradás | Ellenőrizze a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Ellenőrizze, hogy a konyhai világítás, illetve más konyhai készülékek működnek-e. |
| A kijelzőn a következő üzenet jelenik meg: „Sprache Deutsch”. | Áramkimaradás | Állítsa be ismét a nyelvet és az időt. |
| Ha a készülék kikapcsolt állapotban van, a kijelzőn nem jelenik meg az idő. | Módosult az alapbeállítás. | Módosítsa az időkijelzés alapbeállítását. |
| A készülék nem fűt fel, a kijelzőn a  szimbólum villog. | A Bemutató mód be van kapcsolva az alapbeállításoknál. | Egy rövid időre válassza le a készüléket az elektromos hálózatról (kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben), majd 3 percen belül kapcsolja ki a Bemutató módot az alapbeállításoknál. |
| A készülék nem indul, és a kijelzőn megjelenik a „Sütőtér túl forró” üzenet | A kiválasztott ételhez vagy fűtési módhoz túl forró a sütőtér | Hagyja lehűlni a sütőteret, és indítsa újra |
| A kezelőgyűrű kiesett a csapágyazásból. | A kezelőgyűrű véletlenül kipattant a helyéről. | A kezelőgyűrű kivehető. Egyszerűen helyezze vissza a kezelőgyűrűt a kezelőfelületen lévő csapágyazásba, és nyomja be a helyére, hogy újra bepattanjon oda, és ismét a szokott módon csavarható legyen. |
| A kezelőgyűrű csak nehezen tekerhető. | A kezelőgyűrű alá szennyeződés került. | A kezelőgyűrű kivehető. Kipattintásához egyszerűen húzza ki a kezelőgyűrűt a csapágyazásból. Vagy pedig nyomja meg a kezelőgyűrű külső szélét, hogy az megbillenjen, és könnyen megfogható legyen. Mosogatószerrel és mosogatóronggyal óvatosan tisztítsa meg a kezelőgyűrűt és annak csapágyazását a készüléken. Puha törülőruhával törölje át. Ne használjon maró hatású vagy karcos súrolószert. Ne áztassa be és ne tisztítsa mosogatógépből. Ne vegye ki túl gyakran a kezelőgyűrűt, hogy a csapágyazás stabil maradjon. |


Figyelmeztetés – Sérülésveszély!

A szakszerűtlen javítások veszélyesek. Soha ne próbálkozzon a készülék saját kezű javításával. Javításokat csakis szakképzett vevőszolgálati technikus végezhet. Ha a készülék meghibásodott, hívja a vevőszolgálatot.

Figyelmeztetés – Áramütésveszély!

A szakszerűtlen javítások veszélyesek. Javításokat csak szakképzett ügyfélszolgálati technikus végezhet, és csak ő cserélheti ki a sérült csatlakozóvezetékeket. Ha a készülék meghibásodott, húzza ki a hálózati csatlakozót, vagy cserélje ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Hívja a vevőszolgálatot.

Hibaüzenetek a kijelzőn

Ha a kijelzőn egy „D” vagy „E” kezdetű hibaüzenet jelenik meg, pl. D0111 vagy E0111, kapcsolja ki a készüléket az on/off  gombbal, majd kapcsolja be újra.

Ha egyszeri zavarról volt szó, a kijelzés eltűnik. Ha a hibaüzenet újra megjelenik, hívja a vevőszolgálatot, és adja meg a pontos hibaüzenetet.

Maximális időtartam


Ha készülékének beállításai több órán át nem módosultak, a készülék automatikusan abbahagyja a fűtést. Ez megakadályozza a nem kívánt huzamos működést.

A maximális időtartam elérése az üzemmódhoz tartozó beállításoktól függ.

Maximális időtartam elérve

A kijelzőn megjelenik egy üzenet a maximális időtartam eléréséről.

Az üzemmód folytatásához koppintson egy tetszőleges mezőre, vagy forgassa el a kezelőgyűrűt.

Ha nem használja a készüléket, kapcsolja ki az on/off  gombbal.

Javaslat: Annak érdekében, hogy a készülék ne kapcsoljon ki véletlenül, pl. nagyon hosszú elkészítési időtartam esetén, állítson be egy időtartamot. A készülék mindaddig fűt, amíg a beállított időtartam le nem telik.

A sütőtér felső falán található lámpa cseréje

Ha a sütőtér lámpája kiég, akkor ki kell cserélni. 230 voltos, 40 wattos hőálló halogénlámpa a vevőszolgálatnál vagy a szakkereskedésekben kapható.

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

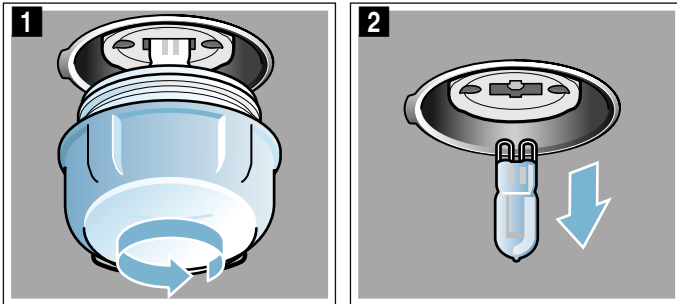
⚠ Figyelmeztetés – Áramütésveszély!

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

⚠ Figyelmeztetés – Égésveszély!

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

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



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

Üvegbura

Ha a halogénlámpa üvegburája megsérült, ki kell cserélni. Új üvegburát a vevőszolgálatnál szerezhet be. Adja meg készüléke termék számát (E-Nr.) és gyártási számát (FD-Nr.).

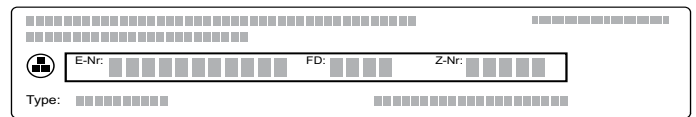
Vevőszolgálat

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


E-szám és FD-szám

Telefonos ügyintézés esetén kérjük, adja meg a készülék teljes termék számát (E-Nr.) és gyártási számát (FD-Nr.), hogy szakszerű segítséget nyújthassunk. A számokat tartalmazó adattáblát akkor látja, ha kinyitja a készülék ajtaját.

Egyes, gőz funkcióval rendelkező készülékeknél a típustáblát a kezelőfelület mögött találja.



Annak érdekében, hogy szükség esetén ne kelljen sokáig keresgélnie, ide felírhatja a készüléke adatait és a vevőszolgálat telefonszámát.

| | | |
|--|---------------|--|
| E-Nr. | FD-Nr. | |
| Vevőszolgálat  | | |

Vegye figyelembe, hogy a vevőszolgálati technikus kiszállása hibás kezelésből fakadó zavarok esetén a garanciális időszakban sem ingyenes.

Az egyes országok vevőszolgálatainak elérhetőségét itt, illetve a mellékelt vevőszolgálati jegyzékben találja.

Javítási megrendelés és tanácsadás zavarok esetén

H +361 489 5461

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

Ételek

Az „AutoPilot” üzemmód használatával a legkülönbözőbb ételeket készítheti el. A készülék a legtöbb beállítást kiválasztja Ön helyett.

A megfelelő eredmény elérése érdekében a sütőtér ne legyen túl forró a kiválasztott ételhez. Ha mégis így van, egy üzenet jelenik meg a kijelzőn. Hagyja lehűlni a sütőtérrel, és indítsa újra.

Beállítási tanácsok

- A sütési eredmény az élelmiszerek minőségétől és az edény méretétől függ. Az optimális főzési eredmény érdekében csak kifogástalan ételeket és a hűtőből kivett húst használjon.
- A készülék kiválasztja az Ön számára optimális fűtési módot, illetve idő- és hőmérséklet-beállítást. A készülék csak a súly megadására szólítja fel. Csak az előírt súlytartományon belüli súlyok megadása lehetséges.
- Olyan ételek sütésénél, amelyeknél a készülék Ön helyett választja ki a hőmérsékletet, akár 300 °C-os hőmérséklet is felmerülhet. Ezért ügyeljen arra, hogy kellőképpen hőálló edényt használjon.
- Tanácsokat kaphat pl. az edénnyel, a betolási magassággal vagy a húshoz adandó folyadékkal kapcsolatban. Egyes ételeknél a főzés alatt pl. átfordítás vagy keverés szükséges. Ezt a kijelző nem sokkal az elindítás után jeleníti meg a kijelzőn. Később egy hangjelzés figyelmezteti Önt a kellő időben.
- A megfelelő edényekre vonatkozó tanácsok, illetve elkészítési tippek és trükkök a használati utasítás végén találhatóak.





Étel kiválasztása

A következő táblázatban található a felsorolt ételekhez a megfelelő beállítási értékek.


| Ételek |
|-----------------------------------|
| Csirke, töltelék nélkül |
| Pulykamell |
| Sertésárja csont nélkül |
| Párolt marhasült |
| Borjúsült, zsíros |
| Báránycsont csont nélkül, közepes |
| Fasírt friss darált húsból |
| Pörkölt |
| Göngyölt marhahús |
| Egytálétel zöldséggel |

Étel beállítása

A rendszer végigvezeti a kiválasztott étel teljes beállítási folyamatán.



1. Koppintson a  mezőre.
A kijelzőn az első étel fehéren kiemelve jelenik meg.
2. A kezelőgyűrűvel állítsa be a kívánt időtartamot.
3. Koppintson a  mezőre.
A kijelzőn a súly fehéren kiemelve jelenik meg.
4. A kezelőgyűrűvel állítsa be az étel súlyát.
A készülék automatikusan kiszámítja az időtartamot.
5. Nyugtázza a start/stop  gombbal.
Megjelenik egy útmutatás a tartozékra és a betolási magasságra vonatkozóan.
6. A start/stop  gombbal indítsa el az üzemmódot.
Az időtartam letelte a kijelzőn követhető. Az ételeknél nem jelenik meg a felfűtési vonal.
A készülék elkezd fűteni.

Ha az időtartam lejárt, hangjelzés hallatszik. A készülék nem fűt tovább.


Ha az étel elkészült, az on/off  gombbal kapcsolja ki a készüléket.

Utánsütés

Ha nem elégedett a sütési eredménnyel, egyes ételeknél az időtartam lejártával lehetősége van az utánsütésre.


A kijelzőn megjelenik egy kérdés, hogy kívánja-e az ételt utánsütni. Ha az utánsütést választja, koppintson a start/stop  gombra. Megjelenik egy javasolt időtartam, amelyet módosíthat. A start/stop  gombbal indítsa el az üzemmódot.

Utasítás: Az utánsütést tetszés szerinti gyakorisággal alkalmazhatja.

Ha elégedett a sütési eredménnyel, koppintson a  mezőre.

Az on/off  gombbal kapcsolja ki a készüléket.



A befejezési idő elhalasztása

Egyes ételeknél visszafelé eltolhatja a kikapcsolási időt. Indítás előtt koppintson a  mezőre, és a kezelőgyűrűvel tolja el későbbre a befejezést.

Indítás után a készülék várakozik. A befejezési idő már nem módosítható.

Módosítás és megszakítás

Az indítás után a beállítások többé már nem módosíthatók.

Ha meg szeretné szakítani a működést, kapcsolja ki a készüléket az on/off  gombbal. A start/stop  gombbal már nem függesztheti fel az üzemmódot.

Kísérleti konyhánkban teszteltük Önnek

Az alábbiakban ételek választéka és az elkészítésükre vonatkozó optimális beállítások 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. Tippet adunk az edényekhez és az elkészítéshez.

Utasítás: Ételek készítésénél sok vízgőz keletkezhet a sütőtérben.

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

Szilikonformák

Az optimális sütési eredményhez sötét, fém sütőformákat ajánlunk.

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

Sütemények és aprósütemények

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

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

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

Betolási magasság

A megadott betolási magasságokat használja.

Sütés egy szinten

Használja egy szinten való sütéshez az alábbi betolási magasságokat:

- magas sütemények: 2. szint
- lapos sütemények: 3. szint

Ha a 4D forró levegős fűtési módot használja, az 1., a 2., 3. vagy 4. szintet választhatja.

Sütés több szinten

Használjon 4 dimenziós forró levegőt. A tepsiken vagy formákban egyszerre betölt süteményeknek nem kell egyszerre elkészülniük.

Sütés két szinten:

- univerzális serpenyő: 3. szint
sütőtepsi: 1. szint
- formák rostélyon
első rostély: 3. szint
második rostély: 1. szint

Sütés három szinten:

- sütőtepsi: 5. szint
univerzális serpenyő: 3. szint
sütőtepsi: 1. szint

Sütés négy szinten:

- 4 rostély sütőpapírral
első rostély: 5. szint
második rostély: 3. szint
harmadik rostély: 2. szint
negyedik rostély: 1. szint

Az ételek egy időben történő elkészítésével akár 45% energiát is megtakaríthat. A formákat tegye egymás mellé vagy átlósan a sütőtérbe.

Tartozékok

Ügyeljen arra, hogy mindig megfelelő tartozékokat használjon, amelyeket megfelelően helyezett a sütőtérbe.

Rostély

A rostélyt a nyitott oldalával a készülék ajtaja felé és hajlattal lefelé tolja be. Az edényt és a formákat mindig állítsa a rostélyra.

Univerzális serpenyő vagy sütőtepsi

Az univerzális serpenyőt vagy a sütőtepsit óvatosan tolja be ütközésig, ferde oldalával a készülék ajtaja felé.

Lédús süteményeknél használja az univerzális serpenyőt, hogy a kifutó lé ne szennyezze a sütőtér.

Sütőformák

A sötét, fémből készült sütőformák a legalkalmasabbak.

A fehérbádoggal és az üveg sütőformákban a sütési idő hosszabb, és a sütemény nem pirul egyenletesen. Ha ilyen formákban süt, és felső/alsó fűtést kíván használni, tolja be a formát az 1. szintre.

Sütőpapír

Csak olyan sütőpapírt használjon, amely alkalmas a kiválasztott hőmérsékletre. A sütőpapírt mindig a tepsi méretére vágja le.

Javasolt beállítási értékek

A táblázatban megtalálhatók a különféle süteményekhez tartozó optimális fűtési módok. A hőmérséklet és sütési idő a tészta mennyiségétől és minőségétől függ. Ezért adjunk meg beállítási tartományokat. Először próbálja meg az alacsonyabb értékkel. Az alacsonyabb hőmérséklet egyenletesebb pirulást biztosít. Ha szükséges, legközelebb állítsa egyet magasabbra.

Utasítás: A sütési idők nem rövidíthetők le magasabb hőmérséklet alkalmazásával. A sütemények vagy aprósütemények csak kívül sülnének meg, de belül nem lennének átsülve.

A beállított értékek a hideg sütőtérbe való behelyezésre vonatkoznak. Ezzel akár 20% energiát is megtakarít. Ha előmelegít, néhány perccel lerövidíti a megadott sütési időt.

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

Ha saját receptje szerint szeretne sütni, akkor igazodjon a táblázatban található hasonló süteményhez.

Kiegészítő információk a Típek sütéshez részben találhatóak a táblázatok után.

Vegye ki a nem használt tartozékokat a sütőtérből. Így optimális főzési eredményt ér el, és akár 20% energiát is megtakaríthat.

Használt fűtési módok:

- 4D forró levegő
- Felső/alsó fűtés
- Pizzafokozat

| Étel | Edény/Tartozék | Betolási magasság | Fűtési mód | Hőmérséklet, °C | Időtartam, perc |
|--|----------------------------------|-------------------|------------|-----------------|-----------------|
| Sütemények formában | | | | | |
| Kevert tésztából készült sütemény, egyszerű | Koszorú/négyszögletes sütőforma | 2 | | 150-170 | 50-70 |
| Kevert tésztából készült sütemény, egyszerű, 2 szinten | Koszorú/négyszögletes sütőforma | 3+1 | | 140-160 | 60-80 |
| Kevert tésztából készült sütemény, finom | Koszorú/négyszögletes sütőforma | 2 | | 150-170 | 60-80 |
| Gyümölcstorta kevert tésztából, finom | Kuglófforma/kapcsos sütőforma | 2 | | 160-180 | 40-60 |
| Tortalap kevert tésztából | Tortalapforma | 3 | | 160-180 | 20-30 |
| Gyümölcs- vagy túrótorta omlós tésztalappal | Kapcsos sütőforma, Ø 26 cm | 2 | | 170-190 | 60-80 |
| Wähe (svájci süti) | Pizzatepsi | 3 | | 170-190 | 45-55 |
| Lepény | Lepényforma, feketebádog | 3 | | 190-210 | 25-40 |
| Kelt kuglóf | Kuglófforma | 2 | | 150-170 | 50-70 |
| Kelt tészta | Kapcsos sütőforma, Ø 28 cm | 2 | | 160-170 | 20-30 |
| Piskótalap, 2 tojasos | Tortalapforma | 3 | | 150-170* | 20-30 |
| Piskótatorta, 3 tojasos | Kapcsos sütőforma, Ø 26 cm | 2 | | 160-170* | 25-35 |
| Piskótatorta, 6 tojasos | Kapcsos sütőforma, Ø 28 cm | 2 | | 150-170* | 30-50 |
| Sütemények tepsiben | | | | | |
| Kevert tésztából készült sütemény töltelékkel | Sütőtepsi | 3 | | 160-180 | 20-40 |
| Kevert tésztából készült sütemény, 2 szinten | Univerzális serpenyő + sütőtepsi | 3+1 | | 140-160 | 30-50 |
| Omlós tésztából készült sütemény száraz töltelékkel | Sütőtepsi | 3 | | 170-190 | 25-35 |
| Omlós tésztából készült sütemény száraz töltelékkel, 2 szinten | Univerzális serpenyő + sütőtepsi | 3+1 | | 160-170 | 35-45 |
| Omlós tésztából készült sütemény lédús töltelékkel | Univerzális serpenyő | 3 | | 160-180 | 55-65 |
| Wähe (svájci süti) | Univerzális serpenyő | 3 | | 170-190 | 45-55 |
| Kelt tészta száraz töltelékkel | Univerzális serpenyő | 3 | | 160-180 | 15-20 |
| Kelt tészta száraz töltelékkel, 2 szinten | Univerzális serpenyő + sütőtepsi | 3+1 | | 150-170 | 20-30 |
| Kelt tészta lédús töltelékkel | Univerzális serpenyő | 3 | | 180-200 | 30-40 |
| Kelt tészta lédús töltelékkel, 2 szinten | Univerzális serpenyő + sütőtepsi | 3+1 | | 150-170 | 45-60 |
| Kelesztett fonott kalács, kalácskoszorú | Sütőtepsi | 2 | | 160-170 | 25-35 |
| Piskótatekerics | Sütőtepsi | 3 | | 180-200* | 8-15 |
| Karácsonyi püspökkenyér 500 g lisztből | Sütőtepsi | 2 | | 150-170 | 45-60 |
| Rétes, édes | Univerzális serpenyő | 2 | | 170-180 | 50-60 |
| Rétes, fagyasztott | Univerzális serpenyő | 3 | | 200-220 | 35-45 |
| Aprósütemény | | | | | |
| Teasütemény | Sütőtepsi | 3 | | 160** | 20-30 |
| Teasütemény | Sütőtepsi | 3 | | 150** | 25-35 |
| * előmelegítés | | | | | |
| ** 5 perc előmelegítés, ne használja a gyors felfűtés funkciót | | | | | |

| Étel | Edény/Tartozék | Betolási magasság | Fűtési mód | Hőmérséklet, °C | Időtartam, perc |
|--|-----------------------------------|-------------------|------------|-----------------|-----------------|
| Teasütemény, 2 szinten | Univerzális serpenyő + sütőtepsi | 3+1 | | 150** | 25-35 |
| Teasütemény, 3 szinten | Sütőtepsik + univerzális serpenyő | 5+3+1 | | 140** | 35-45 |
| Muffin | Muffin sütőforma | 3 | | 170-190 | 15-20 |
| Muffin, 2 szinten | Muffin sütőformák | 3+1 | | 160-180* | 15-30 |
| Kelt tésztából készült aprósütemény | Sütőtepsi | 3 | | 160-180 | 25-35 |
| Kelt tésztából készült aprósütemény, 2 szinten | Univerzális serpenyő + sütőtepsi | 3+1 | | 150-170 | 25-40 |
| Leveles tésztából készült sütemény | Sütőtepsi | 3 | | 170-190* | 20-35 |
| Leveles tésztából készült sütemény, 2 szinten | Univerzális serpenyő + sütőtepsi | 3+1 | | 170-190* | 20-45 |
| Leveles tésztából készült sütemény, 3 szinten | Sütőtepsik + univerzális serpenyő | 5+3+1 | | 170-190* | 20-45 |
| Leveles tésztából készült sütemény, lapos, 4 szinten | 4 rostély | 5+3+2+1 | | 180-200* | 20-35 |
| Égetett tésztából készült sütemény | Sütőtepsi | 3 | | 200-220 | 30-40 |
| Égetett tésztából készült sütemény, 2 szinten | Univerzális serpenyő + sütőtepsi | 3+1 | | 190-210 | 35-45 |
| Dán sütemény | Sütőtepsi | 3 | | 160-180 | 20-30 |

Aprósütemény

| | | | | | |
|------------------------------|-----------------------------------|-------|--|-----------|---------|
| Kinyomós sütemény | Sütőtepsi | 3 | | 140-150** | 25-40 |
| Kinyomós sütemény | Sütőtepsi | 3 | | 140-150** | 25-40 |
| Kinyomós sütemény, 2 szinten | Univerzális serpenyő + sütőtepsi | 3+1 | | 140-150** | 30-40 |
| Kinyomós sütemény, 3 szinten | Sütőtepsik + univerzális serpenyő | 5+3+1 | | 130-140** | 35-55 |
| Aprósütemény | Sütőtepsi | 3 | | 140-160 | 15-30 |
| Aprósütemény, 2 szinten | Univerzális serpenyő + sütőtepsi | 3+1 | | 140-160 | 15-30 |
| Aprósütemény, 3 szinten | Sütőtepsik + univerzális serpenyő | 5+3+1 | | 140-160 | 15-30 |
| Habcsók | Sütőtepsi | 3 | | 80-90* | 120-150 |
| Habcsók, 2 szinten | Univerzális serpenyő + sütőtepsi | 3+1 | | 80-90* | 120-180 |
| Mandulás habcsók | Sütőtepsi | 3 | | 90-110 | 20-40 |
| Mandulás habcsók, 2 szinten | Univerzális serpenyő + sütőtepsi | 3+1 | | 90-110 | 25-45 |
| Mandulás habcsók, 3 szinten | Sütőtepsik + univerzális serpenyő | 5+3+1 | | 90-110 | 30-45 |

* előmelegítés

** 5 perc előmelegítés, ne használja a gyors felfűtés funkciót

Tippek süteményekhez és aprósüteményekhez

| | |
|---|---|
| Meg szeretné állapítani, hogy a sütemény átsült-e. | A sütemény legmagasabb részébe szúrjon egy fogpiszkálót. Ha nem ragad már tészta a fogpiszkálóra, akkor a sütemény kész. |
| A sütemény összeesik. | A következő alkalommal használjon kevesebb folyadékot. Vagy állítsa 10 °C-kal alacsonyabbra a hőmérsékletet, és hosszabbítsa meg a sütési időt. Vegye figyelembe a receptben megadott hozzávalókat és elkészítési javaslatokat. |
| A sütemény közepén szépen felemelkedett, de a szélén alacsony maradt. | Csak a kerek sütőforma alját kenje ki. Sütés után óvatosan, késsel lazítsa fel a süteményt. |
| A gyümölcsle kifut. | Legközelebb használja az univerzális serpenyőt. |
| Az aprósütemény sütés közben egymáshoz ragad. | Minden süteménydarab körül hagyjon kb. 2 cm távolságot. Így van elég hely, hogy a sütemények szépen felemelkedjenek, és körös-körül megpiruljanak. |
| A sütemény túl száraz. | Állítsa 10 °C-kal magasabbra a hőmérsékletet, és rövidítse le a sütési időt. |
| A sütemény összességében túl világos. | Ha a betolási magasság és a tartozék megfelelő, szükség esetén hosszabbítsa meg a sütési időt, vagy pedig növelje meg a hőmérsékletet. |
| A sütemény felül túl világos, alul viszont túl sötét. | Legközelebb egy szinttel feljebb tolja be a süteményt. |
| A sütemény felül túl sötét, alul viszont túl világos. | Legközelebb egy szinttel lejjebb tolja be a süteményt. Válasszon alacsonyabb hőmérsékletet, és hosszabbítsa meg a sütési időt. |

| | |
|--|---|
| Az őzgerinc- vagy hosszú formában sült sütemény hátul túl sötét. | A sütőformát ne állítsa közvetlenül a hátfalhoz, hanem a tartozék közepére tegye. |
| A sütemény összességében túl sötét. | A következő alkalommal válasszon alacsonyabb hőmérsékletet, és szükség esetén hosszabbítsa meg a sütési időt. |
| A sütemény egyenetlenül pirult meg. | A következő alkalommal válasszon valamivel alacsonyabb hőmérsékletet. A kiálló sütőpapír is befolyásolhatja a légkeringetést. A sütőpapírt mindig a teps méretére vágja le. Ügyeljen arra, hogy a sütőforma ne álljon közvetlenül a sütőtér hátsó nyílásai előtt. Aprósütemény sütésénél a darabok lehetőleg ugyanolyan nagyságúak és vastagságúak legyenek. |
| Ha több szinten sült. A felső sütőtepsin a sütemény sötétebb, mint az alsón. | Több szinten való sütésnél mindig 4 dimenziós forró levegős üzemmódot válasszon. Az egyidejűleg betölt tepsiken lévő süteményeknek vagy formáknak nem kell egyidejűleg készen lenniük. |
| A sütemény jól néz ki, de belül nincs átsülve. | Süsse alacsonyabb hőmérsékleten valamivel hosszabb ideig, és szükség esetén használjon kevesebb folyadékot. A lédús töltelékkel készülő süteményhez süsse meg előre az alapot. Szórja meg mandulával vagy panírmorzssával, és azután tegye rá a töltelékét. |
| A süteményt nem lehet kiborítani. | Sütés után hagyja a süteményt 5-10 percig hűlni. Ha még mindig nem jön ki a formából, lazítsa fel a szélét óvatosan egy késsel. Borítsa ki a süteményt, és a sütőforma alját többször törölje át hideg, nedves törölrúhával. Legközelebb kenje ki a formát, és szórja be panírmorzssával. |

Kenyér- és zsemlefélek

Készüléke számos fűtési módot kínál kenyér- és zsemlefélek sütéséhez. A beállítási táblázatokban számos ételhez megtalálhatja az optimális beállításokat.

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

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

Betolási magasság

A megadott betolási magasságokat használja.

Sütés egy szinten

Használja egy szinten való sütéshez az alábbi betolási magasságokat:

- magas sütemények: 2. szint
- lapos sütemények: 3. szint

Ha a 4D forró levegős fűtési módot használja, az 1., a 2., 3. vagy 4. szintet választhatja.

Sütés két szinten

Használjon 4 dimenziós forró levegőt. A tepsiken vagy formákban egyszerre betölt süteményeknek nem kell egyszerre elkészülniük.

- univerzális serpenyő: 3. szint
- sütőtepsi: 1. szint
- formák rostélyon
- első rostély: 3. szint
- második rostély: 1. szint

Az ételek egy időben történő elkészítésével akár 45% energiát is megtakaríthat. A formákat tegye egymás mellé vagy átlósan a sütőtérbe.

Tartozékok

Ügyeljen arra, hogy mindig megfelelő tartozékokat használjon, amelyeket megfelelően helyezett a sütőtérbe.

Rostély

A rostélyt a nyitott oldalával a készülék ajtaja felé és hajlattal lefelé tolja be. Az edényt és a formákat mindig állítsa a rostélyra.

Univerzális serpenyő vagy sütőtepsi

Az univerzális serpenyőt vagy a sütőtepsit óvatosan tolja be ütközésig, ferde oldalával a készülék ajtaja felé.

Sütőformák

A sötét, fémből készült sütőformák a legalkalmasabbak.

A fehérbádoggal és az üveg sütőformákban a sütési idő hosszabb, és a sütemény nem pirul egyenetlenül. Ha ilyen formákban süt, és felső/alsó fűtést kíván használni, tolja be a formát az 1. szintre.

Sütőpapír

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

Mélyhűtött termékek

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

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

Javasolt beállítási értékek

A táblázatban megtalálhatók a különféle kenyér- és zsemlefélekhez tartozó optimális fűtési módok. A hőmérséklet és a sütési idő a tészta mennyiségétől és minőségétől függ. Ezért adjunk meg beállítási tartományokat. Először próbálja meg az alacsonyabb értékkel. Az alacsonyabb hőmérséklet egyenetlesebb pirulást biztosít. Ha szükséges, legközelebb állítsa egyet magasabbra.

Utasítás: A sütési idők nem rövidíthetők le magasabb hőmérséklet alkalmazásával. A kenyér- vagy zsemlefélek csak kívül sülnének meg, de belül nem lennének átsülve.

A beállított értékek a hideg sütőtérbe való behelyezésre vonatkoznak. Ezzel akár 20% energiát is megtakarít. Ha előmelegít, néhány perccel lerövidíti a megadott sütési időt.

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

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

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

Ha saját receptje szerint szeretne sütni, akkor igazodjon a táblázatban található hasonló süteményhez.

Vegye ki a nem használt tartozékokat a sütőtérből. Így optimális főzési eredményt ér el, és akár 20% energiát is megtakaríthat.

Figyelem!

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

Használt fűtési módok:

- 4D forró levegő
- Felső/alsó fűtés
- Légkeverős grillezés
- Grill, nagy felület
- Pizzafokozat

| Étel | Tartozékok | Betolási magasság | Fűtési mód | Hőmérséklet, °C | Grillfokozat | Időtartam, perc |
|---|---|-------------------|------------|-----------------|--------------|-----------------|
| Kenyér | | | | | | |
| Fehér kenyér, 750 g | Univerzális serpenyő vagy négyzetes sütőforma | 2 | | 210-220* | - | 10-15 |
| | | | | 180-190 | - | 25-35 |
| Kevert kenyér, 1,5 kg | Univerzális serpenyő vagy négyzetes sütőforma | 2 | | 210-220* | - | 10-15 |
| | | | | 180-190 | - | 40-50 |
| Teljes kiőrlésű lisztből készült kenyér, 1 kg | Univerzális serpenyő | 2 | | 210-220* | - | 10-15 |
| | | | | 180-190 | - | 40-50 |
| Lepénykenyér | Univerzális serpenyő | 3 | | 250-270 | - | 20-25 |
| Zsemle | | | | | | |
| Átmelegített zsemle vagy bagett, elősütött | Univerzális serpenyő | 3 | | 180-200 | - | 10-15 |
| Zsemle, édes, friss | Sütőtepsi | 3 | | 170-190* | - | 15-20 |
| Zsemle, édes, friss, 2 szinten | Univerzális serpenyő + sütőtepsi | 3+1 | | 150-170* | - | 20-30 |
| Zsemle, friss | Sütőtepsi | 3 | | 180-200 | - | 20-30 |
| Bagett, elősütött, hűtött | Univerzális serpenyő | 3 | | 180-200 | - | 20-30 |
| Zsemle, fagyasztva | | | | | | |
| Átmelegített zsemle vagy bagett, elősütött | Univerzális serpenyő | 3 | | 180-200 | - | 10-15 |
| Perecfélék, készre formázott nyers tészta | Univerzális serpenyő | 3 | | 180-200 | - | 20-25 |
| Croissant, készre formázott nyers tészta | Univerzális serpenyő | 3 | | 170-190 | - | 30-35 |
| Pirítás | | | | | | |
| Pirítás készítése, 4 darab | Rostély | 3 | | 190-210 | - | 10-15 |
| Pirítás készítése, 12 darab | Rostély | 3 | | 230-250 | - | 10-15 |
| Pirítás készítése (ne melegítse elő) | Rostély | 5 | | - | 3 | 4-6 |
| * előmelegítés | | | | | | |

Pizza, quiche és pikáns sütemények

Készüléke számos fűtési módot kínál pizza, quiche és pikáns sütemények elkészítéséhez. A beállítási táblázatokban számos ételhez megtalálhatja az optimális beállításokat.

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

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

Betolási magasság

A megadott betolási magasságokat használja.

Sütés egy szinten

Használja egy szinten való sütéshez az alábbi betolási magasságokat:

- magas sütemények: 2. szint
- lapos sütemények: 3. szint

Ha a 4D forró levegős fűtési módot használja, az 1., a 2., 3. vagy 4. szintet választhatja.

Sütés több szinten

Használjon 4 dimenziós forró levegőt. A tepsiken vagy formákban egyszerre betölt süteményeknek nem kell egyszerre elkészülniük.

Sütés két szinten:

- univerzális serpenyő: 3. szint
sütőtepsi: 1. szint
- formák rostélyon
első rostély: 3. szint
második rostély: 1. szint

Sütés négy szinten:

- 4 rostély sütőpapírral
első rostély: 5. szint
második rostély: 3. szint
harmadik rostély: 2. szint
negyedik rostély: 1. szint

Az ételek egy időben történő elkészítésével akár 45% energiát is megtakaríthat. A formákat tegye egymás mellé vagy átlósan a sütőtérbe.

Tartozékok

Ügyeljen arra, hogy mindig megfelelő tartozékokat használjon, amelyeket megfelelően helyezett a sütőtérbe.

Rostély

A rostélyt a nyitott oldalával a készülék ajtaja felé és hajlattal lefelé tolja be. Az edényt és a formákat mindig állítsa a rostélyra.

Univerzális serpenyő vagy sütőtepsi

Az univerzális serpenyőt vagy a sütőtepsit óvatosan tolja be ütközésig, ferde oldalával a készülék ajtaja felé.

A sok feltéttel készült pizzához használjon univerzális serpenyőt.

Sütőformák

A sötét, fémből készült sütőformák a legalkalmasabbak.

A fehérbádoggal és az üveg sütőformákban a sütési idő hosszabb, és a sütemény nem pirul egyenletesen. Ha ilyen formákban süt, és felső/alsó fűtést kíván használni, tolja be a formát az 1. szintre.

Sütőpapír

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

Mélyhűtött termékek

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

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

Javasolt beállítási értékek

A táblázatban megtalálhatók a különféle ételekhez tartozó optimális fűtési módok. A hőmérséklet és sütési idő a tészta mennyiségétől és minőségétől függ. Ezért adunk meg beállítási tartományokat. Először próbálja meg az alacsonyabb értékkel. Az alacsonyabb hőmérséklet egyenletesebb pirulást biztosít. Ha szükséges, legközelebb állítsa egygel magasabbra.

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

A beállított értékek a hideg sütőtérbe való behelyezésre vonatkoznak. Ezzel akár 20% energiát is megtakarít. Ha előmelegít, néhány perccel lerövidíti a megadott sütési időt.

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

Ha saját receptje szerint szeretne sütni, akkor igazodjon a táblázatban található hasonló süteményhez.

Vegye ki a nem használt tartozékokat a sütőtérből. Így optimális főzési eredményt ér el, és akár 20% energiát is megtakaríthat.

Használt fűtési módok:

- 4D forró levegő
- Felső/alsó fűtés
- Pizzafokozat

| Étel | Tartozékok | Betolási magasság | Fűtési mód | Hőmérséklet, °C | Időtartam, perc |
|---------------------------------|----------------------------------|-------------------|------------|-----------------|-----------------|
| Pizza | | | | | |
| Pizza, friss | Sütőtepsi | 3 | | 200-220 | 25-35 |
| Pizza, friss | Sütőtepsi | 3 | | 200-220 | 25-35 |
| Pizza, friss, 2 szinten | Univerzális serpenyő + sütőtepsi | 3+1 | | 180-200 | 35-45 |
| Pizza, friss, vékony tésztával | Pizzatepsi | 2 | | 220-230 | 20-30 |
| Pizza, hűtött | Rostély | 3 | | 190-210 | 10-15 |
| Pizza, fagyasztott | | | | | |
| Pizza vékony tésztával, 1 darab | Rostély | 3 | | 190-210 | 15-20 |
| Pizza vékony tésztával, 2 darab | Univerzális serpenyő + rostély | 3+1 | | 190-210 | 20-25 |
| Pizza vastag tésztával, 1 darab | Rostély | 3 | | 180-200 | 20-25 |
| Pizza vastag tésztával, 2 darab | Univerzális serpenyő + rostély | 3+1 | | 190-210 | 20-30 |
| Pizzás bagett | Rostély | 3 | | 200-220 | 15-20 |
| Minipizzák | Univerzális serpenyő | 3 | | 180-200 | 15-20 |
| Minipizzák, Ø 7 cm, 4 szinten | 4 rostély | 5+3+2+1 | | 180-200* | 20-30 |
| * előmelegítés | | | | | |

| Étel | Tartozékok | Betolási magasság | Fűtési mód | Hőmérséklet, °C | Időtartam, perc |
|----------------------------------|----------------------------------|-------------------|------------|-----------------|-----------------|
| Pikáns sütemény és quiche | | | | | |
| Pikáns sütemények sütőformában | Kapcsos kerek sütőforma, Ø 28 cm | 2 | | 170-190 | 55-65 |
| Quiche | Lepényforma, fekete lemez | 3 | | 190-210 | 30-40 |
| Francia lepény | Univerzális serpenyő | 3 | | 260-280* | 10-15 |
| Pirog | Felfújtt forma | 2 | | 190-200 | 30-45 |
| Empanada | Univerzális serpenyő | 3 | | 180-190 | 30-45 |
| Börek | Univerzális serpenyő | 1 | | 200-220* | 20-30 |
| * előmelegítés | | | | | |

Felfújtt és szuflé

Készüléke számos fűtési módot kínál felfújtt és szuflé készítéséhez. A beállítási táblázatokban számos ételhez megtalálhatja az optimális beállításokat.

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

Betolási magasság

Mindig a megadott betolási magasságokat használja.

Egy szinten formákban vagy az univerzális serpenyőben készíthet ételt.

- formák rostélyon: 2. szint
- univerzális serpenyő: 3. szint

Felfújttak vízfürdőben is készíthetők az univerzális serpenyőben. Ehhez tolja be az univerzális serpenyőt a 2. szintre.

Az ételek egy időben történő elkészítésével akár 45% energiát is megtakaríthat. A formákat tegye egymás mellé a sütőtérben.

Tartozékok

Ügyeljen arra, hogy mindig megfelelő tartozékokat használjon, amelyeket megfelelően helyezett a sütőtérbe.

Rostély

A rostélyt a nyitott oldalával a készülék ajtaja felé és hajlattal lefelé tolja be. Az edényt és a formákat mindig állítsa a rostélyra.

Univerzális serpenyő

Az univerzális serpenyőt tolja be óvatosan ütközésig, ferde részével a készülék ajtaja felé.

Edény

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

Javasolt beállítási értékek

A táblázatban megtalálhatók a különféle felfújttakhoz és szuflékhoz tartozó optimális fűtési módok. A hőmérséklet és a sütési idő a mennyiségtől és a recepttől függ. Egy felfújtt sütési állapota függ az edény nagyságától és a felfújtt magasságától. Ezért adjunk meg beállítási tartományokat. Először próbálja meg az alacsonyabb értékkel. Az alacsonyabb hőmérséklet egyenletesebb pirulást biztosít. Ha szükséges, legközelebb állítsa egygel magasabbra.

Utasítás: A sütési idők nem rövidíthetők le magasabb hőmérséklet alkalmazásával. A felfújtt csak kívül sült meg, de belül nem lenne átsülve.

A beállított értékek a hideg sütőtérbe való behelyezésre vonatkoznak. Ezzel akár 20% energiát is megtakarít. Ha előmelegít, a megadott sütési idő néhány perccel lecsökken.

Ha saját receptje szerint szeretne főzni, akkor igazodjon a táblázatban található hasonló ételekhez.

Vegye ki a nem használt tartozékokat a sütőtérből. Így optimális főzési eredményt ér el, és akár 20% energiát is megtakaríthat.

Használt fűtési módok:

- 4D forró levegő
- Felső/alsó fűtés
- Pizzafokozat

| Felfújttak és szuflék | Edény / Tartozék | Betolási magasság | Fűtési mód | Hőmérséklet °C-ban | Időtartam, perc |
|---|------------------|-------------------|------------|--------------------|-----------------|
| Felfújtt, pikáns, főzött hozzávalók | Felfújttforma | 2 | | 200-220 | 30-50 |
| Felfújtt, édes | Felfújttforma | 2 | | 170-190 | 40-60 |
| Lasagne, friss, 1 kg | Felfújttforma | 2 | | 160-180 | 50-60 |
| Lasagne, fagyaszott, 400 g* | Rostély | 2 | | 190-210 | 30-35 |
| Burgonyafelfújtt, nyers hozzávalók, max.4 cm magas | Felfújttforma | 2 | | 160-190 | 50-70 |
| Burgonyafelfújtt, nyers hozzávalók, 4 cm magas, 2 szinten | Felfújttforma | 3+1 | | 150-170 | 60-80 |
| Szuflé | Felfújttforma | 2 | | 160-180* | 35-45 |
| Szuflé | Egyadagos forma | 2 | | 170-190 | 65-75 |

Szárnyasok

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

Sütés rostélyon

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

Tolja be az univerzális serpenyőt a ráhelyezett rostéllyal a megadott betolási magasságra. Ügyeljen arra, hogy a rostély megfelelően helyezkedjen el az univerzális serpenyőn. → *"Tartozékok" a(z) 11. Oldalon*

A szárnyas méretétől és fajtájától függően maximum 1/2 liter vizet öntsön az univerzális serpenyőbe. Ez felfogja a kicsepegő zsírt és szaftot. Ebből a szaftból mártást készíthet. Emellett kevesebb füst képződik, és a sütőtér tisztább marad.

Sütés edényben

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

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

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

Vegye figyelembe a sütőedényére vonatkozó gyártói utasításokat.

Nyitott edény

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

Zárt edény

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

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

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

Roston sütés

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

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

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

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

Utasítások

- A grillfűtőttest mindig bekapcsol és kikapcsol, ez normális. A be-/kikapcsolás gyakorisága a beállított grillfokozattól függ.
- Grillezés közben füst keletkezhet.

Javasolt beállítási értékek

A táblázatban megtalálhatja a szárnyasokhoz optimalizált fűtési módokat. A hőmérséklet és a főzési időtartam az étel mennyiségétől, minőségétől és hőmérsékletétől függ. Ezért adjunk meg beállítási tartományokat. Először próbálja meg az alacsonyabb értékkel. Ha szükséges, legközelebb állítsa egygel magasabbra.

A beállítási értékek töltetlen, sütésre kész szárnyasok betolására vonatkoznak, amelyet hűtőből helyeznek a hideg sütőtérbe. Ezzel akár 20% energiát is megtakarít. Ha előmelegít, a megadott sütési idő néhány perccel lecsökken.

A táblázatban szárnyasételekre vonatkozó adatokat talál javasolt súllyal. Mindig az alacsonyabb hőmérsékletet használja, ha súlyosabb szárnyast szeretne megsütni. Több darab esetén a sütési időtartam megállapításánál a legnehezebb darab súlyából induljon ki. Az egyes darabok közel egyforma nagyságúak legyenek.

Általában érvényes: minél nagyobb a szárnyas, annál alacsonyabb legyen a hőmérséklet és annál hosszabb a sütési idő.

A megadott idő kb. 1/2-2/3 részének letelte után fordítsa meg a szárnyast.

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

Javaslatok

- Kacsánál vagy libánál a bőrt nyomja be a szárnyak alá. Így a zsír ki tud folyni.
- Kacsamell esetén vagdalja be a bőrt. Ne forgassa a kacsamellet.
- Amikor megfordítja a szárnyast, ügyeljen arra, hogy először a mellrész, ill. a bőrös rész legyen alul.
- A szárnyas különösen ropogósra barnul, ha a sütési idő vége felé megkeni vajjal, sós vízzel vagy narancslével.

Vegye ki a nem használt tartozékokat a sütőtérből. Így optimális főzési eredményt ér el, és akár 20% energiát is megtakaríthat.

Használt fűtési módok:

- Felső/alsó fűtés
- Légkeverős grillezés
- Grill, nagy felület
- Pizzafokozat

| Étel | Edény / Tartozék | Betolási magasság | Fűtési mód | Hőmérséklet, °C | Grillfokozat | Időtartam, perc |
|---|----------------------|-------------------|------------|-----------------|--------------|-----------------|
| Csirke | | | | | | |
| Csirke, 1 kg | Rostély | 2 | | 200-220 | - | 60-70 |
| Csirkemellfilé, 150 g/db (grillezés) | Rostély | 4 | | - | 3* | 15-20 |
| Csirkeaprólék, 250 g/db | Rostély | 3 | | 220-230 | - | 30-35 |
| Csirke alsócomb, csirkedarabok, fagyasztott | Univerzális serpenyő | 3 | | 190-210 | - | 20-25 |
| Jérce, 1,5 kg | Rostély | 2 | | 200-220 | - | 70-90 |
| Kacsa és liba | | | | | | |
| Kacsa, 2 kg | Rostély | 1 | | 180-200 | - | 90-110 |
| Kacsamell, 300 g/db | Rostély | 3 | | 230-250 | - | 25-30 |
| Liba, 3 kg | Rostély | 2 | | 160-180 | - | 120-150 |
| Libacomb, 350 g/db | Rostély | 2 | | 210-230 | - | 40-50 |
| Pulyka | | | | | | |
| Bébi pulyka, 2,5 kg | Rostély | 2 | | 180-200 | - | 70-90 |
| Pulykamell csont nélkül, 1 kg | Fedett edény | 2 | | 240-260 | - | 80-100 |
| Pulykacomb csonttal, 1 kg | Rostély | 2 | | 180-200 | - | 80-100 |

* 5 perc előmelegítés

Hús

Készüléke számos fűtési módot kínál hús készítéséhez. A beállítási táblázatokban számos ételhez megtalálhatja az optimális beállításokat.

Sütés és párolás

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

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

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

Sütés rostélyon

Rostélyon sütvé a hús minden oldalról különösen ropogós lesz.

A hús méretétől és fajtájától függően öntsön maximum ½ liter vizet az univerzális serpenyőbe. A lecsepegő zsírt és szaftot felfogja. Ebből a szaftból mártást készíthet. Emellett kevesebb füst keletkezhet, és a sütőtér is tisztább marad.

Tolja be az univerzális serpenyőt a ráhelyezett rostéllyal a megadott betolási magasságra. Ügyeljen arra, hogy a rostély megfelelően helyezkedjen el az univerzális serpenyőn. → "Tartozékok" a(z) 11. Oldalon

Sütés és párolás edényben

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

Csak olyan edényt használjon, amely alkalmas a sütőben való használatra. Ellenőrizze, hogy az edény illik-e a sütőbe.

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

A sovány húshoz adjon egy kevés folyadékot. Az üvegedény alján legyen kb. ½ cm víz.

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

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

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

Vegye figyelembe a sütőedényére vonatkozó gyártói utasításokat.

Nyitott edény

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

Zárt edény

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

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

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

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

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

A hús egy zárt sütőben is ropogósra sülni. Ehhez üvegfedős sütőt használjon, és állítson be magasabb hőmérsékletet.

Roston sütés

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

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

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

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

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

Utasítások

- A grillfűtőttest mindig bekapcsol és kikapcsol, ez normális. A be-/kikapcsolás gyakorisága a beállított grillfokozattól függ.
- Grillezés közben füst keletkezhet.

Javasolt beállítási értékek

A táblázatban számos húsfélelhez talál optimális fűtési módokat. A hőmérséklet és a főzési idő az étel mennyiségétől, minőségétől és hőmérsékletétől függ. Ezért adjunk meg beállítási tartományokat. Először próbálja meg az alacsonyabb értékkel. Ha szükséges, legközelebb állítsa egygyel magasabbra.

A beállítási értékek a hűtőből kivett hús hideg sütőtérbe való behelyezésére vonatkoznak. Ezzel akár 20% energiát is megtakarít. Ha előmelegít, a megadott sütési idő néhány perccel lecsökken.

A táblázatban sültre vonatkozó adatokat talál javasolt súllyal. Mindig az alacsonyabb hőmérsékletet használja, ha nagyobb darabot szeretne megsütni. Több darab esetén a sütési időtartam megállapításánál a legnehezebb darab súlyából induljon ki. Az egyes darabok közel egyforma nagyságúak legyenek.




Általában érvényes: minél nagyobb a sült, annál alacsonyabb legyen a hőmérséklet és annál hosszabb a sütési idő.







A megadott idő $\frac{1}{2}$ - $\frac{2}{3}$ részének letelte után fordítsa meg a sültet.

Ha saját receptje szerint szeretne sütni, akkor igazodjon a hasonló ételekhez. Kiegészítő információk a „Tippek sütéshez és grillezéshez” fejezetben található a táblázatok után.

Vegye ki a nem használt tartozékokat a sütőtérből. Így optimális főzési eredményt ér el, és akár 20% energiát is megtakaríthat.

Használt fűtési módok:













-  Felső/alsó fűtés
-  Légkeverős grillezés
-  Grill, nagy felület

| Étel | Edény / Tartozék | Betolási magasság | Fűtési mód | Hőmérséklet, °C | Grillfokozat | Időtartam, perc |
|--|--------------------|-------------------|---|-----------------|--------------|-----------------|
| Sertéssült bőre nélkül, pl. tarja, 1,5 kg | Fedő nélküli edény | 2 |  | 180-190 | - | 110-130 |
| Bőrös sertéssült, pl. lapocka, 2 kg | Rostély | 2 |  | 190-200 | - | 130-140 |
| Vesepecsenye, 1,5 kg | Fedő nélküli edény | 2 |  | 220-230 | - | 70-80 |
| Szűzérme, 400 g | Rostély | 3 |  | 220-230 | - | 20-25 |
| Füstölt karaj csonttal, 1 kg (kevés víz hozzáadásával) | Fedett edény | 2 |  | 210-230 | - | 70-90 |
| Sertés steak, 2 cm vastag | Rostély | 5 |  | - | 2 | 16-20 |
| Sertés szűzermék, 3 cm vastag (5 perc előmelegítés) | Rostély | 5 |  | - | 3* | 8-12 |

* előmelegítés

** nem kell előmelegíteni

*** megfordítás nélkül

| Étel | Edény / Tartozék | Betolási magasság | Fűtési mód | Hőmérséklet, °C | Grillfokozat | Időtartam, perc |
|--|--------------------|-------------------|---|-----------------|--------------|-----------------|
| Marhahús | | | | | | |
| Marhafilé, közepes, 1 kg | Rostély | 2 |  | 210-220 | - | 40-50 |
| Párolt marhasült, 1,5 kg | Fedett edény | 2 |  | 200-220 | - | 130-160 |
| Sült hátszín, közepes, 1,5 kg | Rostély | 2 |  | 220-230 | - | 60-70 |
| Steak, 3 cm vastag, közepes** | Rostély | 3 |  | - | 3 | 15-20 |
| Hamburger, 3-4 cm magas | Rostély | 4 |  | - | 3 | 25-30 |
| Borjűhús | | | | | | |
| Borjűsült, 1,5 kg | Fedő nélküli edény | 2 |  | 160-170 | - | 100-120 |
| Borjűcsülök, 1,5 kg | Fedő nélküli edény | 2 |  | 200-210 | - | 100-120 |
| Báránhús | | | | | | |
| Báránycomb csont nélkül, közepes, 1,5 kg | Fedő nélküli edény | 2 |  | 170-190 | - | 50-80 |
| Báránygerinc csonttal*** | Rostély | 2 |  | 180-190 | - | 40-50 |
| Bárányborda | Rostély | 3 |  | - | 3 | 12-16 |
| Kolbász | | | | | | |
| Grillkolbász | Rostély | 4 |  | - | 3 | 10-15 |
| Húsételek | | | | | | |
| Fasírt, 1 kg | Fedő nélküli edény | 2 |  | 170-180 | - | 60-70 |

* előmelegítés

** nem kell előmelegíteni

*** megfordítás nélkül

Tippek sütéshez, pároláshoz és grillezéshez

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

Hal

A készülék különféle fűtési módokkal rendelkezik halételek készítéséhez. A beállítási táblázatokban optimális beállításokat talál számos ételhez.

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

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

Sütés és grillezés rostélyon

A grilleznivalót helyezze a rostélyra. Kiegészítésként tolja be legalább egy szinttel alá az univerzális serpenyőt a ferde részével a készülék ajtaja felé.

A hal méretétől és fajtájától függően öntsön maximum ½ liter vizet az univerzális serpenyőbe. Ez felfogja a lecsepegő folyadékot. Kevesebb füst keletkezik, és a sütőtér tisztább marad.

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

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

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

Utasítások

- A grillfűtőttest mindig bekapcsol és kikapcsol, ez normális. A be-/kikapcsolás gyakorisága a beállított grillfokozattól függ.
- Grillezés közben füst keletkezhet.

Sütés és párolás edényben

Csak olyan edényt használjon, amely alkalmas a sütőben való használatra. Ellenőrizze, hogy az edény illik-e a sütőbe.

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

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

Vegye figyelembe a sütőedényére vonatkozó gyártói utasításokat.

Nyitott edény

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

Zárt edény

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

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

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

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

Javasolt beállítási értékek

A táblázatban megtalálhatja a halételekhez optimalizált fűtési módokat. A hőmérséklet és a főzési időtartam az étel mennyiségétől, minőségétől és hőmérsékletétől függ. Ezért adjunk meg beállítási tartományokat.

Először próbálja meg az alacsonyabb értékkel. Ha szükséges, legközelebb állítsa egygel magasabbra.

A beállítási értékek a hűtőből kivett hal hideg sütőtérbe való behelyezésére vonatkoznak. Ezzel akár 20% energiát is megtakarít. Ha előmelegít, a megadott sütési idő néhány perccel lecsökken.

A táblázatban halakra vonatkozó adatokat talál javasolt súllyal. Mindig az alacsonyabb hőmérsékleti értéket használja, ha nagyobb halat szeretne megsütni. Több darab esetén a sütési időtartam megállapításánál a legnehezebb darab súlyából induljon ki. Az egyes halak közel egyforma nagyságúak legyenek.

Általában érvényes: minél nagyobb a hal, annál alacsonyabb legyen a hőmérséklet és annál hosszabb a sütési idő.

A nem hasával lefelé fordított halat a megadott idő $\frac{1}{2}$ - $\frac{2}{3}$ részének letelte után fordítsa meg.

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

Vegye ki a nem használt tartozékokat a sütőtérből. Így optimális főzési eredményt ér el, és akár 20% energiát is megtakaríthat.

Használt fűtési módok:

- Felső/alsó fűtés
- Légkeverős grillezés
- Grill, nagy felület

| Étel | Edény / Tartozék | Betolási magasság | Fűtési mód | Hőmérséklet °C-ban | Grillfokozat | Időtartam, perc |
|---|----------------------|-------------------|------------|--------------------|--------------|-----------------|
| Hal | | | | | | |
| Hal egészben, grillezve, 300 g, pl. pisztráng | Rostély | 2 | | 170-190 | - | 20-30 |
| Hal egészben, grillezve, 1,5 kg, pl. lazac | Rostély | 2 | | 170-190 | - | 30-40 |
| Halfilé | | | | | | |
| Halfilé, natúr, grillezve | Rostély | 4 | | - | 1* | 15-25 |
| Halkotlett | | | | | | |
| Halkotlett, 3 cm vastag** | Rostély | 4 | | - | 3 | 10-20 |
| Hal, fagyasztott | | | | | | |
| Halfilé, friss | Fedett edény | 2 | | 210-230 | - | 20-30 |
| Halfilé, átsütve | Rostély | 2 | | 200-220 | - | 45-60 |
| Halrudacsok (közben fordítsa meg) | Univerzális serpenyő | 3 | | 200-220 | - | 20-30 |

* előmelegítés

** Az univerzális serpenyőt tolja be alá a 2. betolási magasságra.

Köreték és zöldségek

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

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

Betolási magasság

A megadott betolási magasságokat használja.

Ételkészítés egy szinten

Igazodjon a táblázatban feltüntetett értékekhez.

Ételkészítés két szinten

Használjon 4 dimenziós forró levegőt. Az egyidejűleg betolt tepsiknek nem kell egyidejűleg készen lenniük.

- univerzális serpenyő: 3. szint
- sütőtepsi: 1. szint

Tartozékok

Ügyeljen arra, hogy mindig megfelelő tartozékokat használjon, amelyeket megfelelően helyezett a sütőtérbe.

Rostély

A rostélyt a nyitott oldalával a készülék ajtaja felé és hajlattal lefelé tolja be. Az edényt és a formákat mindig állítsa a rostélyra.

Univerzális serpenyő vagy sütőtepsi

Az univerzális serpenyőt vagy a sütőtepsit óvatosan tolja be ütközésig, ferde oldalával a készülék ajtaja felé.

Sütőpapír

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

Javasolt beállítási értékek

A táblázatban megtalálhatja a különféle ételekhez optimalizált fűtési módokat. A hőmérséklet és az időtartam az élelmiszerek mennyiségétől és minőségétől függ. Ezért adjunk meg beállítási tartományokat. Először próbálja meg az alacsonyabb értékkel. Az alacsonyabb hőmérséklet egyenletesebb pirulást biztosít. Ha szükséges, legközelebb állítsa egygel magasabbra.

A beállított értékek a hideg sütőtérbe való behelyezésre vonatkoznak. Ha előmelegít, a megadott idő néhány perccel lecsökken.

Ha saját receptje szerint szeretne főzni, akkor igazodjon a táblázatban található hasonló ételekhez.

Használt fűtési módok:

- 4D forró levegő
- Grill, nagy felület
- Pizzafokozat

| Étel | Tartozékok | Betolási magasság | Fűtési mód | Hőmérséklet, °C | Grillfokozat | Időtartam, perc |
|-------------------------------------|----------------------------------|-------------------|------------|-----------------|--------------|-----------------|
| Zöldséges ételek | | | | | | |
| Grillezett zöldség | Univerzális serpenyő | 5 | | - | 3 | 10-15 |
| Burgonya | | | | | | |
| Sült burgonya, félbévágva | Univerzális serpenyő | 3 | | 160-180 | - | 45-60 |
| Burgonyatermékek, fagyasztva | | | | | | |
| Burgonyaröszti | Univerzális serpenyő | 3 | | 200-220 | - | 25-35 |
| Burgonyatászkák, töltve | Univerzális serpenyő | 3 | | 190-210 | - | 20-30 |
| Krokkett | Univerzális serpenyő | 3 | | 200-220 | - | 25-35 |
| Hasábburgonya | Univerzális serpenyő | 3 | | 190-210 | - | 25-35 |
| Hasábburgonya, 2 szinten | Univerzális serpenyő + sütőtepsi | 3+1 | | 190-210 | - | 30-40 |

Joghurt

A készülékkel saját maga is készíthet joghurtot.

Joghurt készítése

A tartozékokat, edényeket és az állványokat vegye ki a sütőtérből. A sütőtérnek üresnek kell lennie. Az üzemelés időtartama alatt ne nyissa ki a készülék ajtaját.

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

2. Keverjen bele 150 g joghurtot (hűtőszekrény-hőmérséklet).
3. Töltse csészékbe vagy kis üvegekbe, és fedje le frissentartó fóliával.
4. Ezután a csészéket vagy az üvegeket tegye a sütőtér aljára, és a táblázatban leírtak szerint állítsa be.
5. Az elkészítés után az joghurtot tegye a hűtőszekrénybe.

Alkalmazott fűtési mód:

- 4D forró levegő

| Étel | Tartozékok | Betolási magasság | Fűtési mód | Hőmérséklet °C-ban | Időtartam órában |
|---------|-----------------|-------------------|------------|--------------------|------------------|
| Joghurt | Egyadagos forma | Sütőtér alja | | 40-45 | 8-9 |

Eco fűtési módok

A Forró levegő Eco és Felső/alsó fűtés Eco hús, hal és sütemények kímélő elkészítésére szolgáló intelligens fűtési módok. A készülék optimálisan szabályozza a sütőtér energiaellátását. A főznievaló fokozatosan készül el a maradék hő segítségével. Így lédúsabb marad és kevésbé pirul meg. Az elkészítéstől és az élelmiszertől függően energia takarítható meg. Az ajtó sütés közbeni nyitogatása és az előmelegítés ezt a hatást csökkenti.

Kizárólag a készülék eredeti tartozékait használja. Ezek optimálisan igazodnak a sütőtérhez és az üzemmódokhoz. Vegye ki a nem használt tartozékokat a sütőtérből.

Tolja be az ételeket a hideg, üres sütőtérbe. Forró levegő Eco esetén 125 és 275 °C közötti hőmérsékletet, Felső/alsó fűtés Eco esetén pedig 150 és 250 °C közötti hőmérsékletet válasszon. Sütés közben tartsa a készülék ajtaját becsukva. Csak egy szintet használjon.

A Forró levegő Eco fűtési mód használatával kerül sor az energiahatékonysági osztály, valamint az energiafogyasztás meghatározására légkeringetési üzemmódban. A Felső/alsó fűtés Eco fűtési mód használatával kerül sor az energiafogyasztás meghatározására hagyományos üzemmódban.

Az energiahatékonysági osztály meghatározására a Forró levegő fűtési mód használatával került sor.

Tartozékok

Ügyeljen arra, hogy mindig megfelelő tartozékokat használjon, amelyeket megfelelően helyezett a sütőtérbe.

Rostély

A rostélyt a nyitott oldalával a készülék ajtaja felé és hajlattal lefelé tolja be. Az edényt és a formákat mindig állítsa a rostélyra.

Univerzális serpenyő vagy sütőtepsi

Az univerzális serpenyőt vagy a sütőtepsit óvatosan tolja be ütközésig, ferde oldalával a készülék ajtaja felé.

Sütőformák és edények

A sötét, fémből készült sütőformák a legalkalmasabbak. Ezzel akár 35% energiát takaríthat meg.

A nemesacélból vagy alumíniumból készült edények tükröződjön módjára visszaverik a meleget. A nem tükröződő zománctól, hőálló üvegből vagy bevonatos alumíniumöntvényből készült edény megfelelőbb.

A fehérbádoggal, kerámiával és üveggel készült sütőformákban a sütési idő hosszabb, és a sütemény nem pirul egyenletesen.

Sütőpapír



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













Javasolt beállítási értékek

Itt különféle ételek elkészítéséhez talál adatokat. A hőmérséklet és a sütési idő a tészta mennyiségétől és minőségétől függ. Ezért adjunk meg beállítási tartományokat. Először próbálja meg az alacsonyabb értékkel. Az alacsonyabb hőmérséklet egyenletesebb pirulást biztosít. Ha szükséges, legközelebb állítsa egyet magasabbra.

Utasítás: A sütési idők nem rövidíthetők le magasabb hőmérsékleti értékekkel. A sütemény vagy aprósütemény csak kívül sülné meg, de belül nem lenne átsülve.

Használt fűtési módok:

-  Forró levegő Eco
-  Felső/alsó fűtés Eco

| Étel | Edény / Tartozék | Betolási magasság | Fűtési mód | Hőmérséklet, °C | Időtartam, perc |
|--|----------------------------------|-------------------|---|-----------------|-----------------|
| Sütemények formában | | | | | |
| Kevert tésztából készült sütemény formában | Koszorú/négyszögletes sütőforma | 2 |  | 140-160 | 60-80 |
| Tortalap kevert tésztából | Tortalapforma | 2 |  | 150-170 | 20-30 |
| Piskótalap, 2 tojásos | Tortalapforma | 2 |  | 150-170 | 20-30 |
| Piskótatorta, 3 tojásos | Kapcsos kerek sütőforma, Ø 26 cm | 2 |  | 160-170 | 30-45 |
| Piskótatorta, 6 tojásos | Kapcsos kerek sütőforma, Ø 28 cm | 2 |  | 150-160 | 50-60 |
| Kelt kuglóf | Kuglófforma | 2 |  | 150-170 | 50-70 |
| Sütemények tepsiben | | | | | |
| Kevert tésztából készült sütemény száraz töltelékkel | Sütőtepsi | 3 |  | 150-170 | 25-40 |
| Omlós tésztából készült sütemény száraz töltelékkel | Sütőtepsi | 3 |  | 170-180 | 25-35 |
| Piskótatekerics | Sütőtepsi | 3 |  | 180-190 | 15-20 |
| Kelesztett fonott kalács, kalácskoszorú | Sütőtepsi | 3 |  | 160-170 | 25-35 |
| Kelt tészta száraz töltelékkel | Sütőtepsi | 3 |  | 160-180 | 15-20 |
| Aprósütemény | | | | | |
| Muffin | Muffin sütőforma | 2 |  | 160-180 | 15-25 |

| Étel | Edény / Tartozék | Betolási magasság | Fűtési mód | Hőmérséklet, °C | Időtartam, perc |
|-------------------------------------|------------------|-------------------|------------|-----------------|-----------------|
| Teasütemény | Sütőtepsi | 3 | | 150-160 | 25-35 |
| Leveles tésztából készült sütemény | Sütőtepsi | 3 | | 170-190 | 20-35 |
| Égetett tésztából készült sütemény | Sütőtepsi | 3 | | 200-220 | 35-45 |
| Aprósütemény | Sütőtepsi | 3 | | 140-160 | 15-30 |
| Kinyomós sütemény | Sütőtepsi | 3 | | 140-150 | 25-35 |
| Kelt tésztából készült aprósütemény | Sütőtepsi | 3 | | 160-180 | 25-35 |

Kenyér és zsemle

| | | | | | |
|-----------------------|-------------------------|---|--|---------|-------|
| Kevert kenyér, 1,5 kg | Négyszögletes sütőforma | 2 | | 200-210 | 35-45 |
| Lepénykenyér | Univerzális serpenyő | 3 | | 250-275 | 15-20 |
| Zsemle, édes, friss | Sütőtepsi | 3 | | 170-190 | 15-20 |
| Zsemle, friss | Sütőtepsi | 3 | | 180-200 | 20-30 |

Hús

| | | | | | |
|---|--------------------|---|--|---------|---------|
| Sertéssült bőre nélkül, pl. tarja, 1,5 kg | Fedő nélküli edény | 2 | | 180-190 | 120-140 |
| Párolt marhasült, 1,5 kg | Fedett edény | 2 | | 200-220 | 140-160 |
| Borjúsült, 1,5 kg | Fedő nélküli edény | 2 | | 170-180 | 110-130 |

Hal

| | | | | | |
|--|--------------|---|--|---------|-------|
| Hal, párolt, egész, 300 g, pl. pisztráng | Fedett edény | 2 | | 190-210 | 25-35 |
| Hal, párolt, egész, 1,5 kg, pl. lazac | Fedett edény | 2 | | 190-210 | 45-55 |
| Halfilé, natúr, párolt | Fedett edény | 2 | | 190-210 | 15-25 |

Akrilamid az élelmiszerekben

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

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

Tipppek az ételek akrilamidszegény elkészítéséhez

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

Kímélő párolás

A kímélő párolás egy lassú párolási folyamat alacsony hőmérsékleten. Ezért alacsony hőfokú párolásnak is nevezik.

A kímélő párolás ideális minden nemes húshoz (pl. marha, borjú, sertés, bárány és szárnyas puha részeihez), amelyeket enyhén vagy „csak éppen átsütve” szeretne elkészíteni. A hús szaftos, gyenge és puha marad.

Előnye: Önnek nagy játéktere van az étrend elkészítésénél, mert a párolt hús probléma nélkül melegen tartható. A főzés alatt ne fordítsa meg a húst. A készülék ajtaját tartsa csukva az egyenletes főzési légkör biztosítására.

Csak friss, higiéniaileg kifogástalan húst használjon, csont nélkül. Gondosan távolítsa el az inakat és a zsíros széleket. A zsír a kímélő párolás során erőteljes saját ízt fejleszt. Használhat fűszerezett vagy bepácolt húst is. Ne használjon kiolvadt húst.

A hús a párolás után azonnal szeletelhető. Nincs szükség pihentetési időre. A különleges főzési módnak köszönhetően a hús rózsaszínűnek néz ki, de mégsem lesz nyers vagy alig átsült.

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

Edény

Használjon lapos edényt, pl. porcelán vagy üveg tálalóedényt. Az edényt helyezze be az előmelegítéshez a sütőtérbe.

A nyitott edényt mindig a 2. szintre tegye, a rostélyra.

Kiegészítő információk a „Tippek sütéshez és grillezéshez” fejezetben található a táblázatok után.

Készüléke rendelkezik kímélő párolás fűtési móddal. Az üzemmódot csak teljesen lehűlt sütőtérnél indítsa el. Hagyja a sütőteret és az edényt kb. 15 percig jól átmelegedni.
















A főzőfelületen a húst nagyon magas hőmérsékleten, minden oldalon elegendően hosszú ideig süssse, a végein is. Azonnal tegye bele az ételleket az előmelegített edénybe. A hússal telt edényt tegye vissza a sütőbe, és kímélő módon párolja meg.

Javasolt beállítási értékek

A kímélő párolás hőmérséklete a hús méretétől, vastagságától és minőségétől függ. Ezért adjunk meg beállítási tartományokat.

Alkalmazott fűtési mód:

-  Kímélő párolás

| Étel | Edény | Betolási magasság | Fűtési mód | Átsütés időtartama percben | Hőmérséklet, °C | Időtartam, perc |
|---|--------------------|-------------------|---|----------------------------|-----------------|-----------------|
| Szárnyasok | | | | | | |
| Kacsamell, enyhén sütvé, 300 g/db | Fedő nélküli edény | 2 |  | 6-8 | 90* | 45-60 |
| Csirkemellfilé, 200 g/db, átsütve | Fedő nélküli edény | 2 |  | 4 | 120* | 45-60 |
| Pulykamell csont nélkül, 1 kg, átsütve | Fedő nélküli edény | 2 |  | 6-8 | 120* | 110-130 |
| Sertéshús | | | | | | |
| Vesepecsenye, 5-6 cm vastag, 1,5 kg | Fedő nélküli edény | 2 |  | 6-8 | 80* | 130-180 |
| Sertésfilé, egész | Fedő nélküli edény | 2 |  | 4-6 | 80* | 45-70 |
| Marhahús | | | | | | |
| Marhasült (fartó), 6-7 cm vastag, 1,5 kg, átsütve | Fedő nélküli edény | 2 |  | 6-8 | 100* | 150-180 |
| Marhafilé, 1 kg | Fedő nélküli edény | 2 |  | 4-6 | 80* | 90-120 |
| Sült hátszín, 5-6 cm vastag | Fedő nélküli edény | 2 |  | 6-8 | 80* | 120-180 |
| Bélszínérmék/bélszínjava, 4 cm vastag | Fedő nélküli edény | 2 |  | 4 | 80* | 30-60 |
| Borjűhús | | | | | | |
| Borjűsült, 4-5 cm vastag, 1,5 kg | Fedő nélküli edény | 2 |  | 6-8 | 80* | 80-140 |
| Borjűsült, 7-10 cm vastag, 1,5 kg | Fedő nélküli edény | 2 |  | 6-8 | 80* | 140-200 |
| Borjűfilé, egész, 800 g | Fedő nélküli edény | 2 |  | 4-6 | 80* | 70-120 |
| Borjűérmék, 4 cm vastag | Fedő nélküli edény | 2 |  | 4 | 80* | 30-50 |
| Báránhús | | | | | | |
| Báránborda, leválasztva, 200 g/db | Fedő nélküli edény | 2 |  | 4 | 80* | 30-45 |
| Báráncomb csont nélkül, közepes, 1 kg, kötözött | Fedő nélküli edény | 2 |  | 6-8 | 95* | 120-180 |

* előmelegítés

Tippek pároláshoz

| | |
|---|--|
| Kacsamell kímélő párolása. | A kacsamellet hidegen tegye a serpenyőbe, és először a bőrös oldalát süssse meg. A kímélő párolás után 3-5 percig grillezze ropogósra. |
| A kíméletesen párolt hús nem olyan forró, mint a hagyományosan megsütött hús. | Ahhoz, hogy a sült hús ne hűljön ki túl gyorsan, melegítse fel a tányérokat, és a mártásokat nagyon forrón tálalja. |

Aszalás

4 dimenziós forró levegővel kiválóan aszalhat. A tartósítás ezen formájánál az aromákat a vízelvonás koncentrálja.

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

Szükség szerint vágja nagy darabokba vagy vékony szeletekre. A hámozatlan gyümölcsöt a vágási felülettel felfelé helyezze a tábla. Ügyeljen arra, hogy a gyümölcs vagy a gomba ne egymás fölött feküdjön a rostón.

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

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

Aszaláshoz használja az alábbi betolási magasságokat:

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

| Zöldség, gyümölcs és zöldfűszerek | Tartozékok | Fűtési mód | Hőmérséklet °C-ban | Időtartam órában |
|--|-------------|------------|--------------------|------------------|
| Alma (almakarikák, 3 mm vastag, rostélyonként 200 g) | 1-2 rostély | | 80 | 5-9 |
| Csonthéjas gyümölcs (szilva) | 1-2 rostély | | 80 | 8-10 |
| Gyökérszöldség (sárgarépa), reszelt, előfőzött | 1-2 rostély | | 80 | 5-8 |
| Gomba szeletekben | 1-2 rostély | | 60 | 6-9 |
| Zöldfűszerek, megtisztítva | 1-2 rostély | | 60 | 2-6 |

Befőzés

A készülékben zöldséget és gyümölcsöt is befőzhet.

Figyelmeztetés – Sérülésveszély!

A rosszul befőzött élelmiszerek üvegei megrepedhetnek. Tartsa magát a befőzés adataihoz.

Poharak

Csak tiszta és sérülésmentes befőttesüvegeket használjon. Csak hőálló, tiszta és sértetlen gumigyűrűket használjon. Ellenőrizze a kapcsokat és rugókat.

Befőzésnél csak ugyanolyan méretű üvegeket ugyanolyan élelmiszerekkel használjon. A sütőtérben maximum hat, ½ 1 vagy 1 ½ literes befőttesüveg tartalmát lehet egyidejűleg befőzni. Ne használjon nagyobb vagy magasabb üvegeket. A fedelük megrepedhet.

A befőttesüvegek a befőzés alatt a sütőtérben nem érhetnek egymáshoz.

A gyümölcs és a zöldség előkészítése

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

A gyümölcsöt, ill. zöldséget fajtájának megfelelően hámozza meg, magozza ki és aprítsa fel, majd töltsse a befőttesüvegekbe, kb. 2 cm-rel a perem alatt.

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

Javasolt beállítási értékek

A táblázatban megtalálhatja a különféle élelmiszerek aszalásához tartozó beállításokat. A hőmérséklet és az időtartam függ az aszalnivaló fajtájától, nedvességtartalmától, érettségétől és vastagságától. Minél tovább hagyja száradni az aszalnivalót, annál jobban tartósítja azt. Minél vékonyabb szeleteket vág, annál hamarabb befejeződik az aszalás, és annál aromásabb marad az aszalnivaló. Ezért adjunk meg beállítási tartományokat.

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

Alkalmazott fűtési mód:

- 4D forró levegő

Gyümölcs

A befőttesüvegekben lévő gyümölcsöt öntse fel forró, habmentes cukoroldattal (kb. 400 ml egy 1 literes üveghez). Egy liter vízhez:

- kb. 250 g cukor édes gyümölcs esetén
- kb. 500 g cukor savanyú gyümölcs esetén

Zöldségek

A befőttesüvegekben lévő zöldséget öntse fel forró, felforralt vízzel.

Törölje le az üvegek szélét, mindenképpen legyenek tiszták. Minden üvegre tegyen egy nedves gumigyűrűt, majd a fedelet. Az üvegeket csatokkal zárja le. Ugy állítsa az üvegeket az univerzális serpenyőbe, hogy azok ne érjenek egymáshoz. Öntsön 500 ml forró vizet (kb. 80 °C) az univerzális serpenyőbe. Végezze el a beállítást a táblázatban leírtak szerint.

A befőzés befejezése

Gyümölcs

Bizonyos idő múlva rövid időközönként buborékok keletkeznek. Kapcsolja ki a készüléket, amint az összes befőttesüveg elkezd gyöngyözni. Az üvegeket a megadott utánmelegedési idő elteltével vegye ki a sütőtérből.

Zöldségek

Bizonyos idő múlva rövid időközönként buborékok keletkeznek. Ha már az összes befőttesüveg elkezd gyöngyözni, csökkentse a hőmérsékletet 120 °C-ra, és a táblázatban megadottak szerint hagyja tovább

gyöngyözni a zárt sütőtérben. A megadott idő elteltével kapcsolja ki a készüléket, és a táblázatban megadottak szerint alkalmazza még néhány percig az utánmelegítést.

Az üvegeket befőzés után vegye ki a sütőtérből, és helyezze egy tiszta törülőruhára. A forró üvegeket ne tegye hideg vagy nedves alátételre, mert megrepedhetnek. Takarja le a befőttesüvegeket, hogy megóvja őket a huzattól. A csatokat csak akkor távolítsa el, ha az üvegek lehűltek.

Javasolt beállítási értékek

A beállítási táblázatban körülbelüli értékek szerepelnek gyümölcs és zöldség befőzéséhez. Azokat befolyásolhatja a szobahőmérséklet, az üvegek száma, mennyisége, illetve az üvegek tartalmának hője és minősége. Az adatok 1 literes, kerek befőttesüvegekre vonatkoznak. Át-, ill. kikapcsolás előtt ellenőrizze, hogy az üvegek megfelelően gyöngyöznek. A gyöngyözési folyamat kb. 30-60 perc után kezdődik.

Alkalmazott fűtési mód:

- 4D forró levegő

| Befőzés | Edény | Betolási magasság | Fűtési mód | Hőmérséklet °C-ban | Időtartam, perc |
|--------------------------------------|-------------------------|-------------------|------------|--------------------|------------------------|
| Zöldség, pl. sárgarépa | 1 literes befőttes üveg | 1 | | 160-170 | a gyöngyözésig: 30-40 |
| | | | | 120 | a gyöngyözéstől: 30-40 |
| | | | | - | utómelegítés: 30 |
| Zöldség, pl. uborka | 1 literes befőttes üveg | 1 | | 160-170 | a gyöngyözésig: 30-40 |
| | | | | - | utómelegítés: 30 |
| Csonthéjasok, pl. cseresznye, szilva | 1 literes befőttes üveg | 1 | | 160-170 | a gyöngyözésig: 30-40 |
| | | | | - | utómelegítés: 35 |
| Magos gyümölcs, pl. alma, eper | 1 literes befőttes üveg | 1 | | 160-170 | a gyöngyözésig: 30-40 |
| | | | | - | utómelegítés: 25 |

Tészta kelesztése

Készülékében a tészta jóval gyorsabban megkel, mint szobahőmérsékleten. Használja a Felső/alsó fűtés fűtési módot. Az üzemmódot csak teljesen kihűlt sütőtérben indítsa el.

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

Egyben süttött tészta

Végezze el a beállítást a táblázatban leírtak szerint, majd fűtse fel a készüléket. A tésztás tálat állítsa a rostélyra.

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

Darabokban süttött tészta

A süteményt helyezze a táblázatban megadott betolási magasságra.

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

Javasolt beállítási értékek

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

Alkalmazott fűtési mód:

- Felső/alsó fűtés

| Étel | Edény / Tartozék | Betolási magasság | Fűtési mód | Lépés | Hőmérséklet °C-ban | Időtartam, perc |
|------------------------------|------------------|-------------------|------------|---------------------------|--------------------|-----------------|
| Kelt tészta, könnyed | Keverőtál | 2 | | Egyben süttött tészta | 35-40 | 25-30 |
| | Sütőtepsi | 2 | | Darabokban süttött tészta | 35-40 | 10-20 |
| Kelt tészta, nehéz és zsíros | Keverőtál | 2 | | Egyben süttött tészta | 35-40 | 20-40 |
| | Sütőtepsi | 2 | | Darabokban süttött tészta | 35-40 | 15-25 |

Felolvasztás

A Felolvasztás fűtési mód mélyhűtött gyümölcs, zöldség és sütemény felolvasztására alkalmas. Hús, szárnyas és hal legjobban a hűtőszekrényben olvasható fel.

Használja a felolvasztáshoz az alábbi betolási magasságokat:

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

Javasolt beállítási értékek

A táblázatban megadott időadatok irányértéknek tekintendők. Az értékek az élelmiszerek minőségétől, fagyasztási hőmérsékletétől (-18 °C) és tulajdonságaitól függenek. Időtartományokat adtunk meg. Először a rövidebb időt állítsa be, majd szükség esetén növelje az időt.


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




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

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

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

Alkalmazott fűtési mód:

-  Felolvasztás

| Étel | Tartozékok | Betolási magasság | Fűtési mód | Hőmérséklet °C-ban | Időtartam, perc |
|----------------------------|------------|-------------------|---|--------------------|-----------------|
| Kenyér, zsemle | | | | | |
| Kenyér és zsemle általában | Sütőtepsi | 2 |  | 50 | 40-70 |
| Sütemény | | | | | |
| Sütemény, lédús | Sütőtepsi | 2 |  | 50 | 70-90 |
| Sütemény, száraz | Sütőtepsi | 2 |  | 60 | 60-75 |

Melegen tartás

A melegen tartás fűtési móddal melegen tarthatja az elkészült ételeket. Így elkerüli a pára lecsapódását, és nem kell kitörölnie a sütőteret.

Az elkészült ételeket két óránál hosszabb ideig ne tartsa melegen. Vegye figyelembe, hogy egyes ételek a melegen tartás folyamán tovább főnek. Szükség esetén fedje le az ételeket.

Próbaételek

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

Az EN 60350-1 szabvány szerint.

Sütés

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

Betolási magasságok két szinten való sütéskor:

- univerzális serpenyő: 3. szint
sütőtepsi: 1. szint
- formák rostélyon
első rostély: 3. szint
második rostély: 1. szint

Betolási magasságok három szinten való sütéskor:

- sütőtepsi: 5. szint
- univerzális serpenyő: 3. szint
- sütőtepsi: 1. szint

Almás lepény

Almás lepény egy szinten: a sötét kerek sütőformákat eltolva tegye egymás mellé.

Almás lepény két szinten: a sötét kerek sütőformákat eltolva tegye egymás fölé.

Sütemény kerek fehérbádóg kerek sütőformákban: sütés felső/alsó fűtéssel egy szinten. A rostély helyett az univerzális serpenyőt használja és erre tegye a kerek sütőformát.




Vizes piskóta













Vizes piskóta két szinten: a kerek formákat eltolva helyezze egymás fölé a rostélyra.

Utasítások

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

Használt fűtési módok:


-  4D forró levegő
-  Felső/alsó fűtés
-  Pizzafokozat



| Étel | Tartozékok | Betolási magasság | Fűtési mód | Hőmérséklet, °C | Időtartam, perc |
|---|-----------------------------------|-------------------|---|-----------------|-----------------|
| Sütés | | | | | |
| Kinyomós sütemény | Sütőtepsi | 3 |  | 140-150* | 25-40 |
| Kinyomós sütemény | Sütőtepsi | 3 |  | 140-150* | 25-40 |
| Kinyomós sütemény, 2 szinten | Univerzális serpenyő + sütőtepsi | 3+1 |  | 140-150* | 30-40 |
| Kinyomós sütemény, 3 szinten | Sütőtepsik + univerzális serpenyő | 5+3+1 |  | 130-140* | 35-55 |
| Teasütemény | Sütőtepsi | 3 |  | 160* | 20-30 |
| Teasütemény | Sütőtepsi | 3 |  | 150* | 25-35 |
| Teasütemény, 2 szinten | Univerzális serpenyő + sütőtepsi | 3+1 |  | 150* | 25-35 |
| Teasütemény, 3 szinten | Sütőtepsik + univerzális serpenyő | 5+3+1 |  | 140* | 35-45 |
| Vizes piskóta | Kapcsos kerek sütőforma, Ø 26 cm | 2 |  | 160-170** | 25-35 |
| Vizes piskóta | Kapcsos kerek sütőforma, Ø 26 cm | 2 |  | 160-170** | 30-40 |
| Vizes piskóta, 2 szinten | Kapcsos kerek sütőforma, Ø 26 cm | 3+1 |  | 150-170** | 30-50 |
| Almás lepény | 2 db feketebádóg forma Ø 20 cm | 2 |  | 170-180 | 60-80 |
| Almás lepény | 2 db feketebádóg forma Ø 20 cm | 2 |  | 180-200 | 60-80 |
| Almás lepény, 2 szinten | 2 db feketebádóg forma Ø 20 cm | 3+1 |  | 170-190 | 70-90 |
| * 5 percig melegítse elő, ne használja a „gyorsfelfűtés” funkciót | | | | | |
| ** melegítse elő, ne használja a „gyorsfelfűtés” funkciót | | | | | |

Roston sütés

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

Alkalmazott fűtési mód:

-  Grill, nagy felület

| Étel | Tartozékok | Betolási magasság | Fűtési mód | Grillfokozat | Időtartam, perc |
|---|------------|-------------------|---|--------------|-----------------|
| Roston sütés | | | | | |
| Kenyérpirítás* | Rostély | 5 |  | 3 | 4-6 |
| Marhahús hamburger, 12 darab** | Rostély | 4 |  | 3 | 25-30 |
| * ne melegítse elő | | | | | |
| ** a teljes idő 2/3-a után fordítsa meg | | | | | |



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You 'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001089200
980416