



**BOSCH**



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

# Beépíthető sütő

**HB..78...**

**[hu]**

Használati utasítás

Beépíthető sütő



# Tartalomjegyzék

|  |    |   |    |
|--|----|---|----|
|  <b>Rendeltetészerű használat</b> .....                    | 4  |  <b>Tisztítási funkció</b> .....                       | 20 |
|  <b>Fontos biztonsági előírások</b> .....                  | 5  | A tisztítási funkció használata előtt .....   | 20 |
| Általános .....  | 5  | Tisztítási funkció beállítása .....   | 20 |
| Halogénlámpa .....   | 5  | A tisztítási funkció használata után .....  | 20 |
| Tisztítási funkció .....   | 6  |  <b>Tartók</b> .....                                   | 21 |
|  <b>A sérülések okai</b> .....                             | 6  | Állványok ki- és beakasztása .....  | 21 |
| Általános .....  | 6  | Kihúzósinék ki- és beakasztása .....  | 21 |
|  <b>Környezetvédelem</b> .....                             | 7  |  <b>A készülék ajtaja</b> .....                        | 23 |
| Energiamegtakarítás .....  | 7  | A készülék ajtajának ki- és beakasztása .....   | 23 |
| Környezetbarát ártalmatlanítás .....   | 7  | Ajtóburkolat levétele .....   | 23 |
|  <b>A készülék megismerése</b> .....                       | 8  | Ajtólapok ki- és beszerelése .....  | 24 |
| Kezelőfelület. ....  | 8  |  <b>Üzemzavar – mi a teendő?</b> .....                 | 25 |
| Gombok és kijelző .....  | 8  | Sajátkezü zavarelhárítás .....  | 25 |
| Fűtési módok és funkciók .....   | 9  | Maximális időtartam .....   | 26 |
| Hőmérséklet. ....  | 10 | A sütőtér felső falán található lámpa cseréje .....   | 26 |
| Sütőtér .....  | 10 |  <b>Vevőszolgálat</b> .....                            | 27 |
|  <b>Tartozékok</b> .....                                   | 11 | E-szám és FD-szám .....   | 27 |
| Szabályozó tartozékok .....  | 11 |  <b>Programok</b> .....                               | 27 |
| Tartozék behelyezése .....   | 11 | Edény .....   | 27 |
| Speciális tartozékok .....   | 12 | Étel előkészítése .....   | 27 |
|  <b>Az első használat előtt elvégzendő tennivalók</b> 13 |    | Programok .....   | 28 |
| Az első üzembe helyezés .....  | 13 | Program beállítása .....  | 30 |
| Sütőtér és tartozékok tisztítása .....   | 13 |  <b>Kísérleti konyhánkban teszteltük Önnek</b> ..... | 30 |
|  <b>A készülék kezelése</b> .....                        | 13 | Általános útmutatások .....   | 30 |
| A készülék be- és kikapcsolása .....   | 13 | Torták és sütemények .....  | 31 |
| Fűtési mód és hőmérséklet beállítása .....   | 13 | Felfújtak és csőbensültek .....   | 35 |
| Gyors felfűtés .....   | 14 | Szárnyas, hús és hal. ....  | 35 |
|  <b>Időfunkciók</b> .....                                | 14 | Köreték és zöldségek .....  | 38 |
| Időtartam beállítása .....   | 14 | Desszertek .....  | 39 |
| Befejezés beállítása .....   | 15 | Akrilamid az élelmiszerekben .....  | 39 |
| A jelzőóra beállítása .....  | 16 | Kímélő párolás .....  | 39 |
| Pontos idő beállítása .....  | 16 | Aszalás .....   | 40 |
|  <b>Gyerekzár</b> .....                                  | 16 | Befőzés .....   | 41 |
| Bekapcsolás és kikapcsolás .....   | 16 | Tészta kelesztése .....   | 42 |
|  <b>Alapbeállítások</b> .....                            | 17 | Felolvasztás .....  | 42 |
| Az alapbeállítások listája .....   | 17 | Melegen tartás .....  | 42 |
| Alapbeállítások megváltoztatása .....  | 17 | Próbaételek .....   | 43 |
|  <b>Sabbat beállítás</b> .....                           | 18 |   |    |
| Sabbat beállítás elindítása .....  | 18 |   |    |
|  <b>Tisztítás</b> .....                                  | 18 |   |    |
| Megfelelő tisztítószer .....   | 18 |   |    |
| Készülék tisztántartása .....  | 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 károokra 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 biztosítószekrényben.
- 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 felületet 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 készítsen 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 távozik 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 becsúródhat az ujja. Ne nyúljon a csuklópántokhoz.

#### Figyelmeztetés – Áramütésveszély!

- A szakszerűtlen javítások veszélyesek. Javításokat csak szakképzett ügyfélszolgálati technikus végezhet, és csak ő cserélheti ki a sérült csatlakozóvezetéseket. Ha a készülék meghibásodott, húzza ki a hálózati csatlakozót, vagy cserélje ki a biztosítékot a biztosítószekrényben. 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 biztosítószekrényben. 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 felmelegszenek. A kikapcsolás után egy ideig még mindig fennáll az égési sérülés veszélye. Ne érintse meg az üvegbúrát. Ügyeljen arra, hogy tisztításkor 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 biztosítószekrényben.

**Tisztítási funkció****⚠ Figyelmeztetés – Tűzveszély!**

- A laza ételmaradékok, a zsír és a pecsenyelé a tisztítási funkció alatt meggyulladhatnak. A tisztítás minden elindítása előtt távolítsa el a sütőtérből a nagyobb szennyeződések. A tartozékokat vegye ki a sütőtérből.
- Tisztításkor a készülék kívül is nagyon forró lesz. Soha ne akasszon gyúlékony tárgyakat, pl. törülruhát az ajtófogantyúra. A készülék elülső oldalát hagyja szabadon. Tartsa távol a gyerekeket.

**⚠ Figyelmeztetés – Súlyos egészségkárosodás veszélye!**

Tisztításkor a készülék nagyon forró lesz. A sütőtepsik és formák tapadásgátló bevonata károsodik, és mérgező gázok keletkeznek. Soha ne tisztítsa a tapadásgátló bevonatú sütőtepsiket és formákat a tisztítási funkcióval. Általánosságban a tartozékokat vegye ki a sütőtérből.

**⚠ Figyelmeztetés – Egészségkárosodás veszélye!**

A tisztítási funkció során a sütőtér nagyon magas hőmérsékletre melegszik fel, így a sütés és grillezés maradékai elégnek. Ennek során gőz szabadul fel, ami irritálhatja a nyálkahártyát. A tisztítási funkció működése közben gondoskodjon a konyha szellőztetéséről. Hosszabb ideig ne tartózkodjon a helyiségben. A gyermekeket és a háziállatokat tartsa távol. A késleltetett indítású üzem esetén is vegye figyelembe az utasításokat.

**⚠ Figyelmeztetés – Égési sérülés veszélye!**

- A tisztítási funkció során a sütőtér nagyon forró lesz. Soha ne nyissa ki a készülék ajtaját. Hagyja lehűlni a készüléket. Tartsa távol a gyerekeket.
- ⚠ A tisztítási funkció során a készülék kívül is nagyon forró lesz. Soha ne érintse meg a készülék ajtaját. Hagyja lehűlni a készüléket. Tartsa távol a gyerekeket.

**➡ A sérülések okai****Általános****Figyelem!**

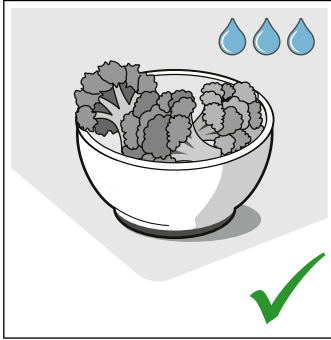
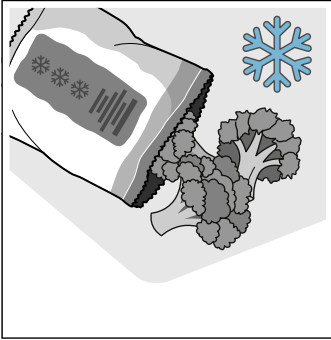
- Tartozék, fólia, sütőpapír vagy edény a sütőtér alján: Ne tegyen tartozékot a sütőtér aljára. A sütőtér alját ne bélelje ki semmilyen fajtájú fóliával vagy sütőpapírral. Ne tegyen edényt a sütőtér aljára, ha 50 °C feletti hőmérsékletet állított be. Hőtorlasz alakul ki. A sütési idők már nem egyeznek, 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 kifrócsköl 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. Ha a tömítés megsérült, a vevőszolgálaton keresztül szerezhet be új tömítést.
- 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

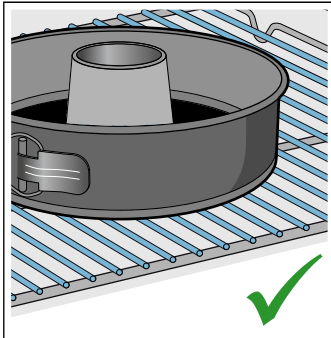
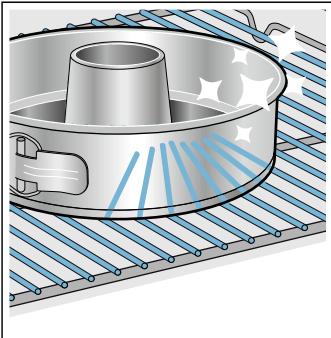
Új készüléke különösen hatékony energiafogyasztású. Itt ötleteket adunk Önnek ahhoz, hogyan takaríthat meg sütés közben energiát, és hogyan ártalmatlaníthatja készülékét megfelelően.

### Energiamegtakarítás

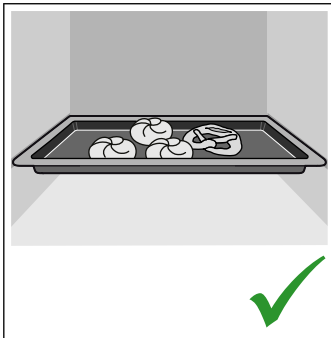
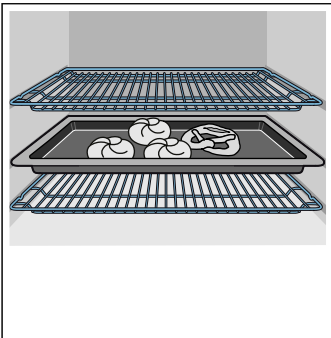
- Csak akkor melegítse elő a készüléket, ha azt a recept vagy a használati utasítás táblázata előírja.
- A fagyasztott élelmiszereket hagyja kiolvadni, mielőtt a sütőtérbe teszi őket.



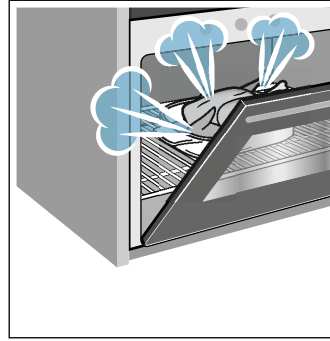
- Használjon sötét, fekete lakkozott vagy zománczott sütőformákat. Ezek különösen jól veszik fel a hőt.



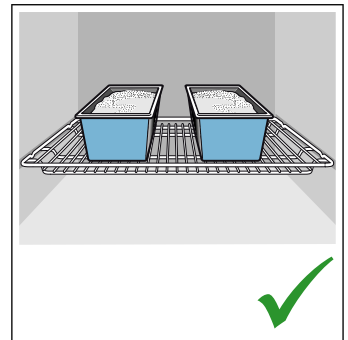
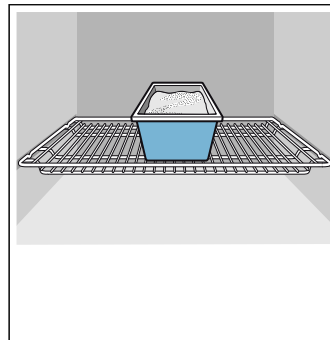
- Vegyen ki a sütőtérből minden olyan tartozékot, amelyre nincs szükség.



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



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



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

### 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.



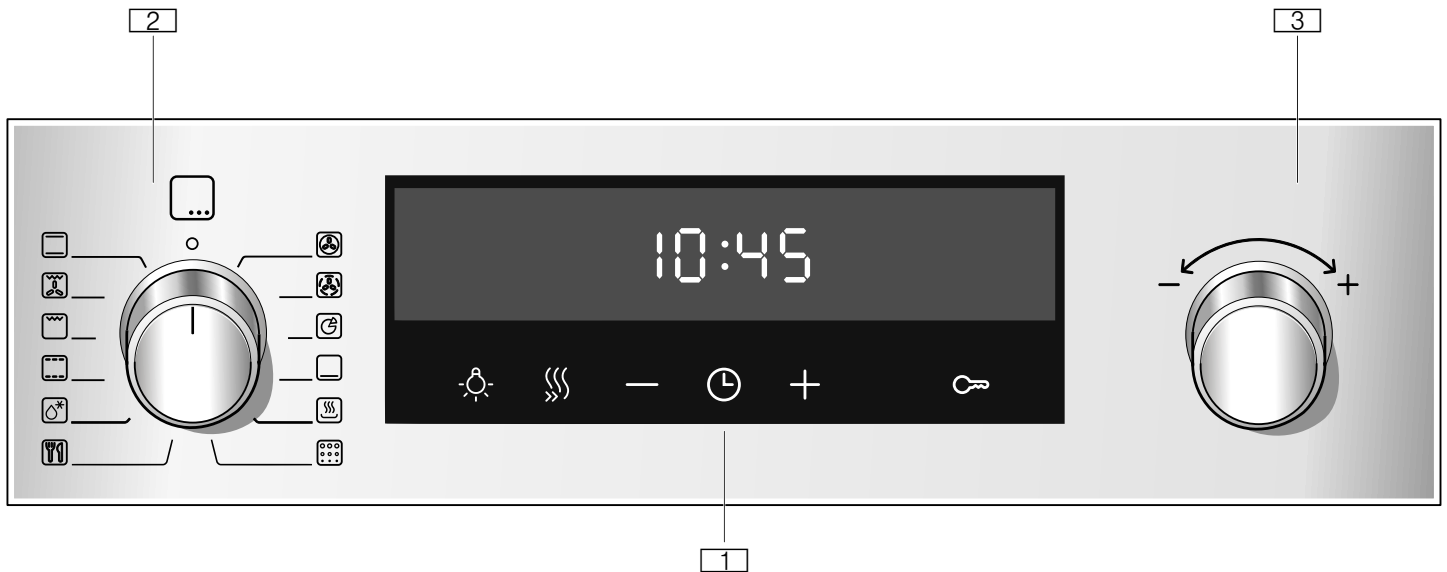
## A készülék megismerése

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.

### Kezelőfelület

A kezelőfelület segítségével állíthatja be a készülék különböző funkcióit. Itt láthatja a kezelőfelület áttekintését, illetve a kezelőelemeinek elrendezését.



#### 1 Gombok és kijelző

A gombok érintőmezők, amelyek alatt szenzorok találhatóak. A funkció kiválasztásához csak koppintson a szimbólumra.

A kijelző megjeleníti az aktív funkciók szimbólumait, valamint az időfunkciókat.

#### 2 Funkcióválasztó

A funkcióválasztóval állítható be a fűtési mód, illetve a további funkciók.

A funkcióválasztó a nulla állásból jobbra vagy balra forgatható.

#### 3 Hőfokszabályozó







A hőfokszabályozóval állítsa be a fűtési mód hőmérsékletét, vagy válassza a további funkciók beállítását.

A hőfokszabályozó jobbra vagy balra is forgatható. Nincs nulla állása.

**Utasítás:** Egyes készülékeknél a kapcsolófogantyúk süllyeszthetők. A be- és kikattintáshoz nyomja meg a kapcsolófogantyút nulla állásban.


#### Gombok és kijelző

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

| Szimbólum   | Jelentés   |
|---|--|
|  | Időfunkciók<br>Többszöri koppintással válassza ki a pontos időt  , a jelzőórát  , az időtartamot  és a befejezést  . |
| -   | Mínusz<br>Beállítási értékek csökkentése.  |
| +   | Plusz<br>Beállítási értékek növelése.  |
|  | Sütőtér-világítás<br>A sütőtér-világítás be- és kikapcsolása.  |
|  | Gyors felfűtés<br>A sütőtér gyors felfűtésének elindítása vagy megszakítása.   |
|  | Gyerekszár<br>Sütő funkcióinak lezárása és feloldása a kezelőfelületen.  |

#### Kijelző

A kijelzőn megjelenik a sütőtér hőmérséklete, amelyet a hőfokszabályozóval állít be.

Ezenkívül leolvashatja az időfunkciók beállításait is. Az éppen beállítható vagy lefutó érték az előtérben jelenik meg a kijelzőn. Az egyes időfunkciók használatához koppintson többször az  gombra. Az adott szimbólum felett vagy alatt megjelenő piros sáv mutatja, hogy éppen melyik érték van előtérben.



## Fűtési módok és funkciók

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



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

| Fűtési mód  | Hőmérséklet  | Használat   |
|---|--|---|
|  3D forró levegő          | 30-275 °C  | Egy vagy több szinten való sütéshez.<br>A ventilátor egyenletesen elosztja a hátfalban lévő körfűtőtest hőjét a sütőtérben.   |
|  Kímélő forró levegő      | 125-275 °C   | Kiválasztott ételek kímélő főzéséhez egy szinten, előmelegítés nélkül.<br>A ventilátor elosztja a hátfalban lévő körfűtőtest hőjét a sütőtérben.<br>Ennek a fűtési módnak a használatával kerül sor az energiahatékonysági osztály, valamint az energiafogyasztás meghatározására légkeringtetéssel üzemelő üzemmódban. |
|  Pizza fokozat            | 30-275 °C  | Pizza és egyéb ételek elkészítéséhez, amelyek sok hőt igényelnek alulról.<br>Az alsó fűtőtest és a hátfalban lévő körfűtőtest fűt.  |
|  Alsó fűtés               | 30-250 °C  | Vízfürdőben való főzéshez és utánsütéshez.<br>A hő alulról áramlik.   |
|  Melegen tartás           | 60-100 °C  | Főtt ételek melegen tartásához.   |
|  Felolvasztás             | 30-60 °C   | Fagyasztott ételek kíméletes felolvasztásához.  |
|  Kímélő párolás           | 70-120 °C  | Enyhén átsütött, puha húsdarabok kíméletes és lassú párolásához nyitott edényben.<br>A hő alacsony hőmérsékletnél egyenletesen áramlik fentről és lentől.   |
|  Grill, nagy felület    | Grillfokozatok:<br>1 = gyenge<br>2 = közepes<br>3 = erős | Lapos grilleznivalók, például steak, virsli vagy pirítós grillezéséhez és csőben sütéshez.<br>A grillfűtőtest alatt lévő teljes felület felforrósodik.  |
|  Légkeveréses grillezés | 30-275 °C  | Szárnyas, egész hal és nagyobb húsdarabok sütéséhez.<br>A grillfűtőtest és a ventilátor felváltva be- és kikapcsol. A ventilátor a forró levegőt kevergeti az étel körül.   |
|  Felső/alsó fűtés       | 30-275 °C  | Hagyományos, egy szinten való sütéshez. Különösen alkalmas lédús töltelékkel készült süteményekhez.<br>A hő egyenletesen áramlik fentről és lentől.<br>Ennek a fűtési módnak a használatával kerül sor az energiafogyasztás meghatározására hagyományos üzemmódban.   |

**Utasítás:** A készülék minden fűtési módhoz megad egy javasolt hőmérsékletet vagy fokozatot. Ezeket átveheti, vagy a mindenkor tartományban módosíthatja.

### További funkciók

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

| Funkció  | Használat  |
|--|--|
|  Programok | Számos ételhez már megtalálhatók a készülékben a megfelelő beprogramozott értékek.<br>→ "Programok" a(z) 27. Oldalon |
|  Pirólízis | A Pirólízis tisztítási funkció csaknem önállóan megtisztítja a sütőteret.<br>→ "Tisztítási funkció" a(z) 20. Oldalon |

## Hőmérséklet

A hőfokszabályozóval állíthatja be a sütőtér hőmérsékletét. Ezzel választhatja ki pl. a grill- és a tisztítási fokozatokat is.

A kijelzőn megjelennek a beállítások.

### Utasítások

- 100 °C-ig a hőmérséklet 1 fokonként, afölött, 5 fokonként adható meg.
- Nagyon magas hőmérsékletnél a készülék hosszabb idő után csökkenti a hőmérsékletet.

## Hőmérsékletkijelző

A kijelző alján lévő vonal balról jobbra kipirosodik, minél erősebben felfűt a sütőtér.

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



### Maradék hő

Ha a készülék ki van kapcsolva, a hőmérséklet-kijelző a sütőtérben lévő maradék hőt mutatja. Minél alacsonyabb a hőmérséklet, annál kevésbé van kitöltve a kijelző.

### Utasítások

- A hőmérséklet-kijelző csak olyan fűtési módoknál töltődik ki, amelyekhez beállított egy hőmérsékletet. A grillfokozatoknál pl. már kitöltve jelenik meg.
- Ha egy üzemmód elindításakor a sütőtér hőmérséklete túl magas, bizonyos fűtési módoknál megjelenik egy **h** a kijelzőn. Kapcsolja ki a készüléket, és hagyja lehűlni. Ezután indítsa el újra az üzemmódot.
- A hőtehetetlenség miatt a megjelenített hőmérséklet a sütőtérben lévő tényleges hőmérséklettől kicsit eltérhet.

## Sütőtér

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

### Készülék ajtajának nyitása

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

### Sütőtér-világítás

A legtöbb fűtési módnál és funkciónál a sütőtér világítása működés közben bekapcsol. Amikor az üzem véget ér, a világítás kikapcsol.

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

### Hűtőventilátor

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

### Figyelem!

Ne fedje le a szellőztetőnyílást. Különben a készülék túlmelegszik.

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

## Tartozékok

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

### Szabályozó tartozékok

Készüléktípustól függően a mellékelt tartozék eltérő lehet.

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

Kizárólag eredeti tartozékokat használjon. Azok speciálisan a készülékhez készültek.

Tartozékokat a vevőszolgálatnál, a szakkereskedésekben vagy az interneten vásárolhat.

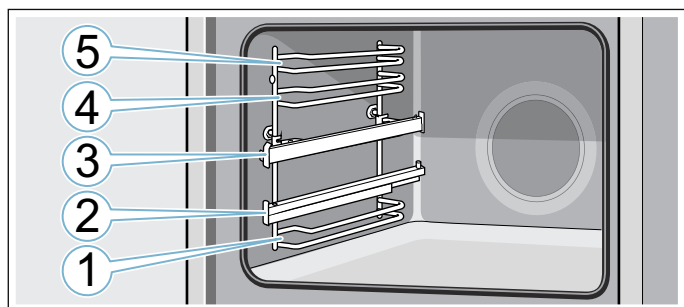
**Utasítás:** Hő hatására a tartozék deformálódhat. Ez nem befolyásolja a működését. Amikor lehűl, visszanyeri eredeti alakját.

### 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.

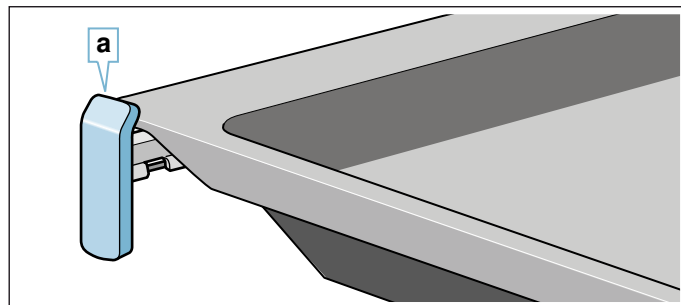
Készüléktípustól függően a sütőtérben egy vagy több kihúzó, vagy egy vagy két rápattintható kihúzó található. A kihúzó fixen be vannak szerelve és nem vehetők ki. A rápattintható kihúzó szükség szerint a szabad szintekre szerelhetők.



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

A tartozékok kb. félig húzhatók ki anélkül, hogy kibillennének. A kihúzókkal a tartozék tovább kihúzható. Ügyeljen arra, hogy a tartozék a fül **a** mögött helyezkedjen el a kihúzósíneken.

A képen látható példa: univerzális serpenyő



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

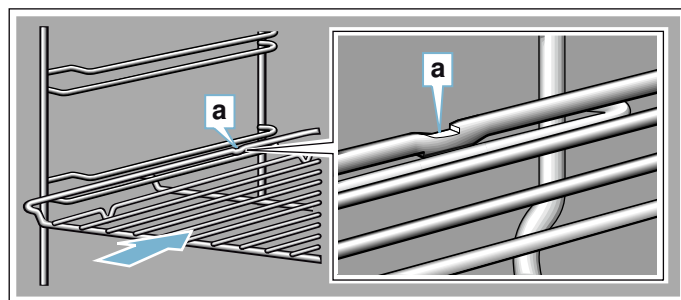
### Utasítások

- 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.
- A nem használt tartozékokat vegye ki a sütőtérből.
- Az állványok tisztításhoz kivehetők a sütőtérből.  
→ 21. oldal

### Beakasztás

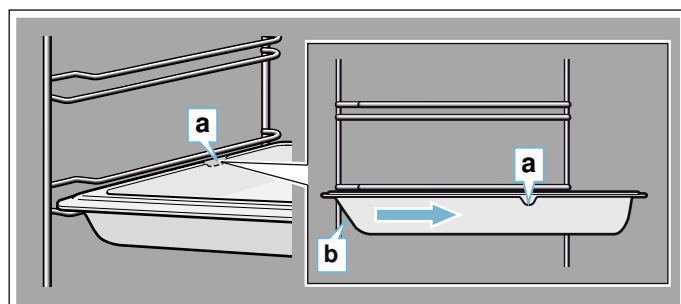
A tartozékok kb. félig kihúzhatók, amíg beakadnak. A beakasztás megakadályozza, hogy a tartozék kibillenjen, amikor kihúzza. A tartozékot megfelelően kell betolni a sütőtérbe, hogy a billenésgátló működjön.

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

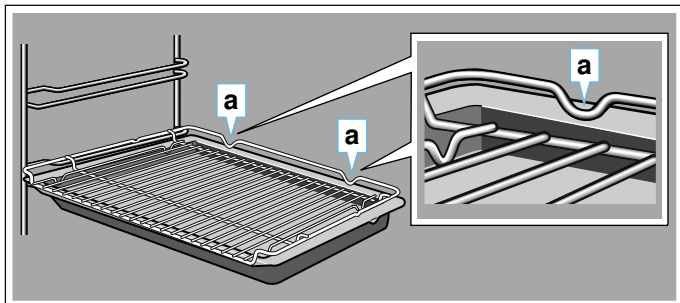


## Tartozékok kombinálása

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) 27. Oldalon

### Kiegészítő tartozékok

#### Rostély

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

#### Sütőtepsi

Sütőlapon sült süteményekhez és aprósüteményekhez.

#### Univerzális serpenyő

Lédús süteményekhez, aprósüteményekhez, mélyhűtött ételekhez és nagy sültekekhez.

Zsíralfogó edényként is használhatja, ha közvetlenül a rostélyon grillez.

#### Betétrostély

Húsokhoz, szárnyasokhoz és egész halhoz.

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

#### Univerzális serpenyő tapadásgátló bevonattal

Lédús süteményekhez, aprósüteményekhez, mélyhűtött ételekhez és nagy sültekekhez.

A sütemények és sültekek könnyebben kivehetők az univerzális serpenyőből.

#### Sütőtepsi, tapadásgátló bevonatú

Sütőlapon sült süteményekhez és aprósüteményekhez.

A sütemény könnyebben levehető a sütőtepsiről.

#### Két univerzális serpenyő, keskeny

Lédús süteményekhez, aprósüteményekhez és mélyhűtött ételekhez. Az univerzális serpenyőket ne használja a rápattintható kihúzókkal és ne helyezze a rostélyra.

#### Profi serpenyő

Nagyobb mennyiségek elkészítéséhez. Ideális pl. muszaka készítéséhez.

#### Profi serpenyő betétrostélyal

Nagyobb mennyiségek elkészítéséhez.

#### Profi serpenyő fedője

A fedővel a profi serpenyőből profi sütőedény lesz.

#### Pizzatepsi

Pizzához és nagy, kerek süteményekhez.

#### Grilltepsi

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

#### Sütőtégla

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

A sütőtéglat elő kell melegíteni az ajánlott hőmérsékletre.

#### Üveg sütőtál

Párolt ételekhez és felfújtakhoz.

#### Üvegtál

Nagy sültekekhez, lédús süteményekhez és felfújtakhoz.

#### Üvegserpenyő

Felfújtakhoz, zöldséges ételekhez és süteményekhez.

#### Rápattintható kihúzó

A kihúzósinék mindegyik szinten használhatók. Annyi kihúzó szerelhető fel, ahány szint rendelkezésre áll.

#### Kihúzórendszer, egyszeres

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

#### Kihúzórendszer, kétszeres

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

#### Kihúzórendszer, háromszoros

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

## Az első használat előtt elvégzendő tennivalók

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

### Az első üzembe helyezés

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

#### Pontos idő beállítása

Ügyeljen arra, hogy a funkcióválasztó nulla állásban legyen.

A pontos idő kezdő értéke 12:00.

1. A **-** vagy a **+** gombbal állítsa be a pontos időt.
2. Nyugtázáshoz koppintson a **⏸** gombra.

A kijelzőn megjelenik a pontos idő.

### Sütőtér és tartozékok tisztítása

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

#### A sütőtér tisztítása

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

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

Végezze el a megadott beállításokat. A következő fejezetben megtudja, hogyan állíthat be egy fűtési módot és hőmérsékletet. → "A készülék kezelése" a(z) 13. Oldalon

| Beállítások |   |
|-------------|---|
| Fűtési mód  | 3D forró levegő  |
| Hőmérséklet | maximális   |
| Időtartam   | 1 óra   |

Kapcsolja ki a készüléket a megadott időtartam letelte után.

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

#### A tartozékok tisztítása

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

## A készülék kezelése


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

### A készülék be- és kikapcsolása

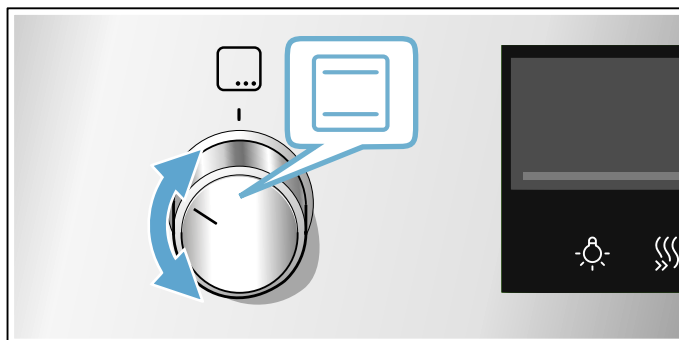
A funkcióválasztó be- és kikapcsolja a készüléket. Ha a nulla állástól eltérő pozícióba kerül, a készülék bekapcsol. A készülék kikapcsolásához mindig forgassa a funkcióválasztót a nulla állásba.

### Fűtési mód és hőmérséklet beállítása

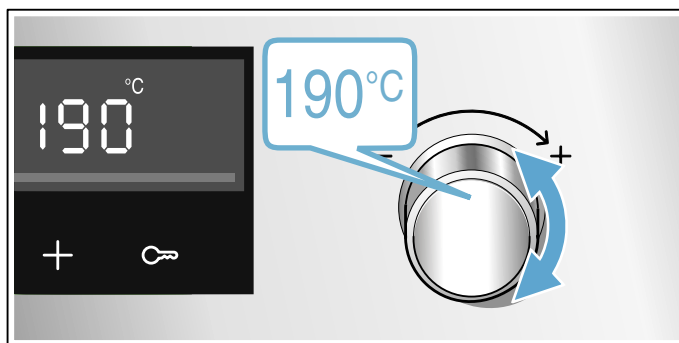
A funkció- és hőfokszabályozóval nagyon egyszerűen beállíthatja készülékét. A használati útmutató elején megtalálja, hogy melyik ételhez melyik fűtési mód a legmegfelelőbb.

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

1. A funkcióválasztóval állítsa be a fűtési módot.



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



Néhány másodperc után a készülék melegíteni kezd.

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

**Utasítás:** A készüléken beállíthatja az üzemmód időtartamát és befejezését is. → "időfunkciók" a(z) 14. Oldalon

#### Módosítás

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

Ha megváltoztatja a fűtési módot, akkor a hőmérséklet a megfelelő javasolt értékre módosul.

## Gyors felfűtés

A gyors felfűtéssel lerövidítheti a felfűtési időt.

A használható fűtési módok a következők:

- 3D forró levegő
- Felső/alsó fűtés

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

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

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

A kijelzőn megjelenik a szimbólum.

Néhány másodperc után a sütő melegíteni kezd.

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

## időfunkciók

A készülék különböző időfunkciókkal rendelkezik.

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

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

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

**Utasítás:** Az alapbeállításoknál módosíthatja, hogy egy hangjelzés milyen hosszan hallatsszon.  
→ "Alapbeállítások" a(z) 17. Oldalon

### Időtartam beállítása

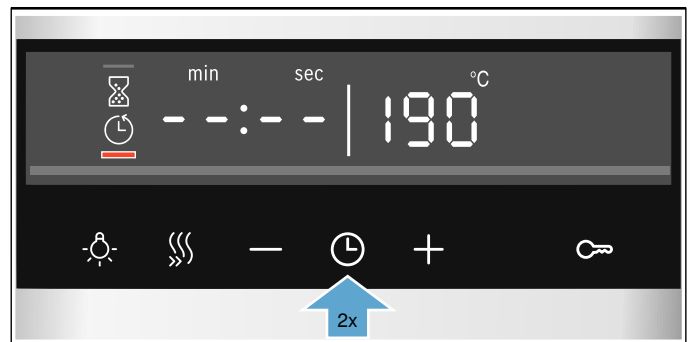
A készüléken beállíthatja az ételhez a sütési időtartamot. Így a készülék nem lépi túl véletlenül a sütési időt, és nem kell egyéb teendőt megszakítani a működés leállítása miatt.

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

Attól függően, hogy melyik gombra koppint elsőként, az időtartam más javasolt értékkel kezdődik: a **-** gomb esetén 10 perc, a **+** gomb esetén 30 perc.

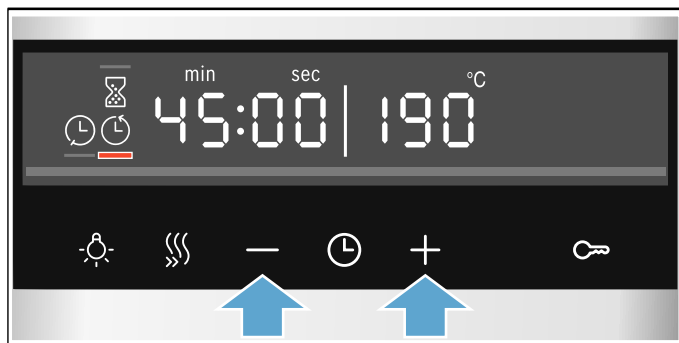
Példa az ábrán: időtartam 45 perc.

1. Állítsa be a fűtési módot és a hőmérsékletet, vagy a fokozatot.
2. Koppintson kétszer a gombra.  
A kijelzőn megjelenve látható az időtartam .





3. A – vagy a + gombbal állítsa be az időtartamot.



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

#### Az időtartam letelt

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

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

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

#### Módosítás és megszakítás

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

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

#### Időfunkciók lekérdezése

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

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

#### Befejezés beállítása

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

#### Utasítások

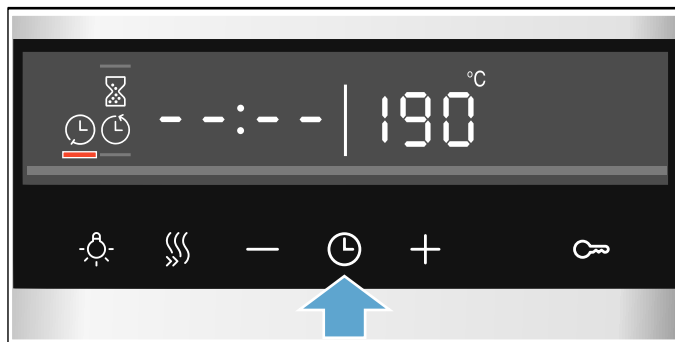
- Ügyeljen arra, hogy az élelmiszer ne álljon túl sokáig a sütőtérben, nehogy megromoljon.
- Ha már elkezdődött az üzem, ne állítson be egy befejezést. A főzés eredménye nem lenne megfelelő.

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

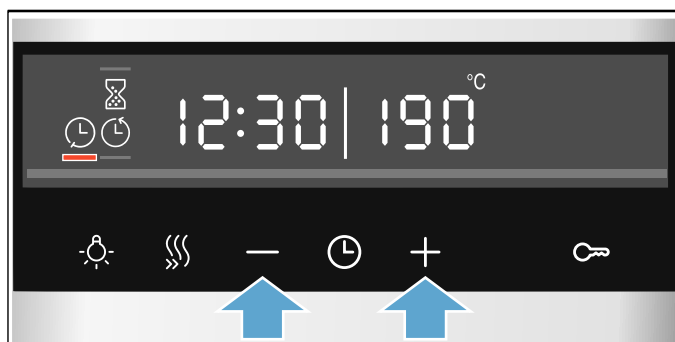
Példa az ábrán: a pontos idő 10:30, a beállított időtartam 45 perc, és az ételnek 12:30-kor kell elkészülnie.

1. Állítsa be a fűtési módot és a hőmérsékletet, vagy a fokozatot.
2. Koppintson kétszer a ⊖ gombra, és a – vagy a + gombbal állítsa be az időtartamot.

3. Koppintson még egyszer a ⊖ gombra. A kijelzőn megjelölve látható a befejezés ideje ⊖.



4. A + vagy a – gombbal halassza későbbre a befejezést.



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

#### Az időtartam letelt

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

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

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

#### Módosítás és megszakítás

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

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

#### Időfunkciók lekérdezése

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

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





## A jelzőóra beállítása

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

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

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

A – gomb esetén 5 perc, a + gomb esetén 10 perc.

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

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

### A jelzőóra lefutott

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

Egy tetszőleges gombbal kapcsolja ki a jelzőórát.


### Módosítás és megszakítás

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

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

### Időfunkciók lekérdezése


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

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

## Pontos idő beállítása

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

A funkcióválasztó legyen a nulla álláson.


1. A – vagy a + gombbal állítsa be a pontos időt. A pontos idő már nem villog.
2. A  gombbal erősítse meg. A készülék átveszi a beállított időt.

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

→ "Alapbeállítások" a(z) 17. Oldalon

### Az idő módosítása

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

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

## Gyerekzár

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

### Utasítások


- Az alapbeállításoknál módosíthatja, hogy bekapcsolható legyen-e a gyerekzár funkció. → "Alapbeállítások" a(z) 17. Oldalon
- Egy esetlegesen csatlakoztatott főzőfelület a sütő gyerekzárát nem befolyásolja.


## Bekapcsolás és kikapcsolás

A gyerekzár bekapcsolásához a funkcióválasztó legyen a nulla álláson.

Nyomja meg a  gombot kb. 4 másodpercig.

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

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

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

## Alapbeállítások

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

### Az alapbeállítások listája

Készüléke felszereltségétől függően nem érhető el minden alapbeállítás.

| Alapbeállítás | Kiválasztás  |
|---------------|--|
| c01           | Hangjelzés hossza egy időtartam lefutása vagy a jelzőórán beállított idő után<br>1 = kb. 10 másodperc<br>2 = kb. 30 másodperc*<br>3 = kb. 2 perc |
| c02           | Várakozási idő a beállítás átvételéig<br>1 = kb. 3 másodperc*<br>2 = kb. 6 másodperc<br>3 = kb. 10 másodperc                                     |
| c03           | Billentőhang egy gombra való kattintáskor<br>0 = ki<br>1 = be*   |
| c04           | A kijelzővilágítás fényereje<br>1 = sötét<br>2 = normál*<br>3 = világos  |
| c05           | A pontos idő kijelzése<br>0 = időkijelzés kikapcsolása<br>1 = idő kijelzése*   |
| c06           | Gyerekszár bekapcsolása lehetséges<br>0 = nem<br>1 = igen*<br>2 = igen, ajtózárral együtt**  |
| c07           | Sütőtér-világítás üzem közben<br>0 = nem<br>1 = igen*  |
| c08           | Hűtőventilátor továbbműködésének időtartama<br>1 = rövid<br>2 = normál*<br>3 = hosszú<br>4 = nagyon hosszú                                       |
| c09           | Teleszkópos kihúzó felszerelve**<br>0 = nem* (állványok és egyszeres kihúzó esetén)<br>1 = igen (kétszeres és háromszoros kihúzó esetén)         |
| c10           | Sabbat-beállítás rendelkezésre áll<br>0 = nem*<br>1 = igen   |
| c12           | Az összes érték visszaállítása gyári beállításra<br>0 = nem*<br>1 = igen   |

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

\*\* Nem áll rendelkezésre minden készüléktípusnál.

### Alapbeállítások megváltoztatása

A funkcióválasztó legyen a nulla álláson.

1. Nyomja meg a  $\ominus$  gombot kb. 4 másodpercig. A kijelzőn megjelenik az első alapbeállítás, pl. c01.
2. Szükség esetén módosítsa a beállítást a hőfokszabályozóval.
3. A  $+$  gombbal lépjen a következő alapbeállításra.
4. Így haladjon végig a  $-$  vagy a  $+$  gombbal az összes alapbeállításra, szükség esetén a hőfokszabályozóval módosítson.
5. Befejezésül tartsa nyomva a  $\ominus$  gombot kb. 4 másodpercig.

Minden alapbeállítás átvételre került.

Alapbeállításait bármikor újra megváltoztathatja.

**Utasítás:** Az alapbeállításokon végrehajtott módosításai áramkimaradás után is megmaradnak.



## Sabbat beállítása

A sabbat beállítással több mint hetven 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) 17. Oldalon

A készülék felső/alsó fűtéssel fűt. 85 °C és 140 °C közötti hőmérsékletet állíthat be. Az időtartam félórás lépésekben állítható 24 és 72 óra között.

1. Állítsa a funkcióválasztót a programra. A kijelzőn megjelenik az **SABB**.
2. A hőfokszabályozóval állítsa be a hőmérsékletet.
3. Koppintson kétszer a gombra. A kijelzőn megjelölve látható az időtartam .
4. A **+** vagy a **-** gombbal állítsa be az időtartamot.

**Utasítás:** A befejezési idő nem tolható ki.

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

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

Úgy kapcsolhatja ki készülékét, hogy a funkcióválasztót nulla állásba forgatja.

### Módosítás és megszakítás

Az indítás után a beállítások többé már nem módosíthatók.

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



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

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

### A készülék belseje

|                                    |   |
|------------------------------------|---|
| Zománcozott felület                | Forró mosogatószeres víz vagy ecetes víz:<br>Mosogatóruhával tisztítsa meg és puha törlőruhával szárítsa meg.<br>Mosogatószeres vízzel és nedves törlőruhával törölje le a ráégett ételmaradékokat. Erős szennyeződés esetén nemesacélból készült súrolóspirált vagy sütőtisztító szert használjon.<br><b>Figyelem!</b><br>Soha ne használjon sütőtisztítót a meleg sütőtérben. Sérülések keletkezhetnek a zománcon. A következő felfűtés előtt a csomagolás maradványait teljesen távolítsa el a sütőtérből és a készülékajtóról.<br><br>A sütőteret tisztítás után hagyja nyitva, hogy megszáradjon.<br>A legjobb, ha a tisztítási funkciót használja.<br>→ "Tisztítási funkció" a(z) 20. Oldalon<br><b>Utasítás:</b> Az ételmaradékok fehér bevonatot okozhatnak. Ezeknek nincs jelentőségük és nem befolyásolják a működést.<br>Szükség esetén távolítsa el citromsavval. |
| A sütőtér világításának üvegburája | Forró mosogatószeres víz:<br>Mosogatóruhával tisztítsa meg és puha törlőruhával szárítsa meg.<br>Erős szennyeződésnél legjobb, ha sütőtisztító szert használ.   |
| Ajtóburkolat                       | nemesacélból:<br>Használjon nemesacél-tisztítót. Vegye figyelembe a gyártó utasításait. Ne használjon nemesacél-ápoló szereket.<br>műanyagból:<br>Forró mosogatószeres vízzel és mosogatóruhával tisztítsa. Puha törlőruhával törölje át. Ne használjon üvegtisztítót vagy üvegkaparót.<br>Tisztításhoz vegye le az ajtóburkolatot.   |
| Tartók                             | Forró mosogatószeres víz:<br>Áztassa be, és mosogatóruhával vagy kefével tisztítsa meg.   |
| Kihúzórendszer                     | Forró mosogatószeres víz:<br>Mosogatóruhával vagy kefével tisztítsa meg.<br>Ne távolítsa el a kenőzsírt a kihúzószínekről, a legjobb, ha betolt helyzetben tisztítja. Nem tisztítható mosogatógépből.   |

|            |  |
|------------|--|
| Tartozékok | Forró mosogatószeres víz:<br>Áztassa be, és mosogatóruhával vagy kefével tisztítsa meg.<br>Erős szennyeződés esetén nemesacélból készült súrolóspirált vagy sütőtisztító szert 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.

### Készülék tisztántartása

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

#### Figyelmeztetés – Tűzveszély!

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

### 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 tepsi.
- A sütéshez alkalmas edényt, pl. serpenyőt használjon.

## Tisztítási funkció


Tisztítsa meg a sütőteret a „Pirolízis” tisztítási funkcióval.

Három tisztítási fokozat közül választhat.

| Fokozat | Tisztítási fokozat | Időtartam         |
|---------|--------------------|-------------------|
| 1       | enyhe              | kb. 1 óra 15 perc |
| 2       | közepes            | kb. 1 óra 30 perc |
| 3       | intenzív           | kb. 2 óra         |


Minél erősebb és régebbi a szennyeződés, annál magasabb legyen a tisztítási fokozat. A sütőteret elég két-három havonta tisztítani. Szükség esetén gyakrabban is tisztíthatja. A tisztítás kb. 2,5-4,8 kilowattórát igényel.

### Utasítások

- Az Ön biztonsága érdekében a készülék ajtaja egy bizonyos hőmérséklet fölött automatikusan reteszel. A készülék ajtaja csak azután nyitható ki, ha a reteszelés szimbólum  kialudt a kijelzőn.
- A tisztítási funkció ideje alatt a sütőtér világítása nem működik.

### Figyelmeztetés

#### Égési sérülés veszélye!

- A tisztítási funkció során a sütőtér nagyon forró lesz. Soha ne nyissa ki a készülék ajtaját. Hagyja lehűlni a készüléket. Tartsa távol a gyerekeket.
-  A tisztítási funkció során a készülék kívül is nagyon forró lesz. Soha ne érintse meg a készülék ajtaját. Hagyja lehűlni a készüléket. Tartsa távol a gyerekeket.

### Figyelmeztetés

#### Egészségkárosodás veszélye!

A tisztítási funkció során a sütőtér nagyon magas hőmérsékletre melegszik fel, így a sütés és grillezés maradékai elégnek. Ennek során gőz szabadul fel, ami irritálhatja a nyálkahártyát. A tisztítási funkció működése közben gondoskodjon a konyha szellőztetéséről. Hosszabb ideig ne tartózkodjon a helyiségben. A gyermekeket és a háziállatokat tartsa távol. A késleltetett indítású üzem esetén is vegye figyelembe az utasításokat.

## A tisztítási funkció használata előtt

A sütőtérnek üresnek kell lennie. A tartozékokat, edényeket és az állványokat vegye ki a sütőtérből. Az állványok kiakasztásáról a megfelelő fejezetből tájékozódhat. → "Tartók" a(z) 21. Oldalon

Tisztítsa meg a készülék ajtaját és a sütőtér széleit a tömítésnél. Ne súrolja és ne vegye le a tömítést!

### Figyelmeztetés

#### Tűzveszély!


- A laza ételmaradékok, a zsír és a pecsenyelé a tisztítási funkció alatt meggyulladhatnak. A tisztítás minden elindítása előtt távolítsa el a sütőtérből a nagyobb szennyeződéseket. A tartozékokat vegye ki a sütőtérből.

- Tisztításkor a készülék kívül is nagyon forró lesz. Soha ne akasszon gyúlékony tárgyakat, pl. törlőruhát az ajtófogantyúra. A készülék elülső oldalát hagyja szabadon. Tartsa távol a gyerekeket.

## Tisztítási funkció beállítása


Mielőtt beállítja a tisztítási funkciót, ügyeljen arra, hogy figyelembe vette az előkészítésre vonatkozó összes adatot.

Az időtartam minden egyes tisztítási fokozatnál előre be van állítva, és nem módosítható.


1. A funkcióválasztóval állítsa be a Pirolízis  funkciót.
2. A hőfokszabályozóval állítsa be a tisztítási fokozatot. A kijelzőn minden fokozathoz megjelenik az időtartam.

Néhány másodperc elteltével elindul a tisztítási funkció. Az időtartam letelte a kijelzőn követhető.



Ha a tisztítási funkció működésben van, gondoskodjon a konyha szellőztetéséről.

A készülék ajtaja röviddel az indítás után reteszel. A kijelzőn megjelenik a  szimbólum.

Ha a tisztítási funkció befejeződött, hangjelzés hallatszik. A kijelzőn a nulla időtartam látható. Úgy kapcsolhatja ki készülékét, hogy a funkcióválasztót nulla állásba forgatja.

A készülék ajtaját csak akkor nyithatja ki újra, ha a sütőtér kellőképpen lehűlt, és a reteszelés szimbólum  kialszik.

### A befejezési idő elhalasztása

A kikapcsolási időt visszafelé kitolhatja. Indítás előtt koppintson a  gombra, hogy a kijelzőn a befejezés szimbólum legyen kijelölve. A  gombbal halassza későbbre a befejezést.

Indítás után a készülék várakozik.

### Módosítás és megszakítás

Az indítás után a tisztítási fokozat többé már nem módosítható.

A befejezési idő módosítható, amíg a készülék várakozik.

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

A készülék ajtaja szükség esetén mindaddig reteszelve marad, amíg a sütőtér kellőképpen le nem hűl, és ki nem alszik a reteszelés szimbólum a kijelzőn.

## A tisztítási funkció használata után

Hagyja teljesen lehűlni a sütőteret. Törölje ki a sütőtérből és a készülék ajtaja környékéről a visszamaradt hamut egy nedves törlőruhával.

Akassza vissza az állványokat.

**Utasítás:** A durva szennyeződések fehér bevonatot hagyhatnak a zománcozott felületeken. Ezek ételmaradékok, és nincs jelentőségük. Nem befolyásolják a működést. Szükség esetén a maradékok citromsavval eltávolíthatók.



## Tartók

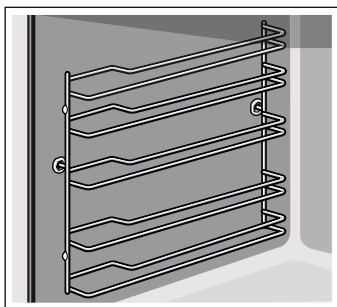
Gondos ápolással és tisztítással a készülék sokáig szép és működőképes marad. Itt megtudhatja, hogyan akaszthatja ki és tisztíthatja az állványokat.

### Állványok ki- és beakasztása

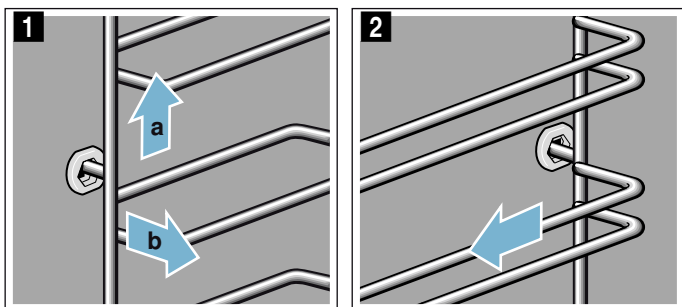
#### ⚠ Figyelmeztetés – Égésveszély!

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).

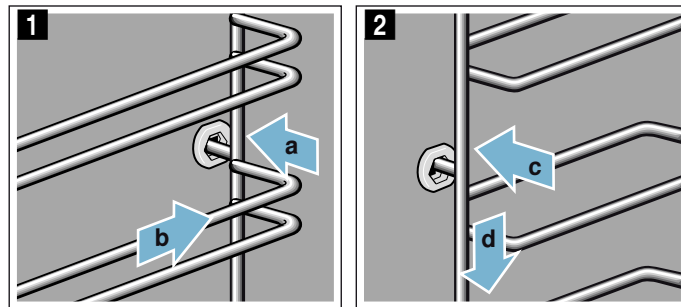


Az állványokat mosogatószerrel és mosogatószivaccsal tisztítsa meg. A makacs szennyeződések eltávolításához használjon kefét.

### Állványok beakasztása

Az állványok csak a jobb vagy a bal oldalra illeszkednek. Mindkét állvány esetében ügyeljen arra, hogy a meghajlított rudak elöl helyezkedjenek el.

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



### Kihúzósinék ki- és beakasztása

A készülék típusától függően állvánnyal rendelkező készülékek esetén állítsa át az alapbeállításokat a „Teleszkópos kihúzósin: igen” lehetőségre. További információkat az „Alapbeállítások” fejezetben talál. → 17. oldal

Szükség szerint minden szinten felszerelhet egy kihúzót.

Ha készüléke eco öntisztítással van felszerelve, vegye ki a teljes állványt a sütőtérből a kihúzósinék be- és kiakasztásához. Az eco öntisztítás bevonata megsérülhet.

Ha készüléke pirolízissel/öntisztítással van felszerelve, tisztítás előtt vegye ki a kihúzósinéket a sütőtérből. A kihúzósinék nem tisztíthatók pirolízissel.

#### Utasítások

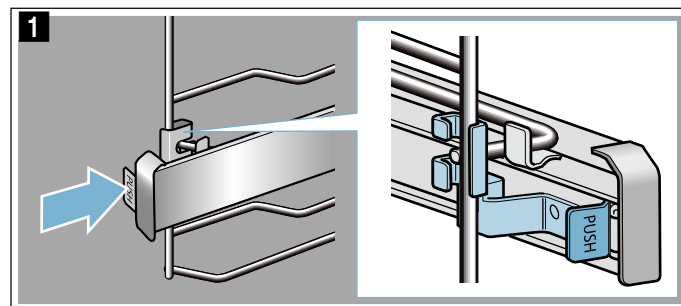
- A kihúzósinéket csak univerzális serpenyővel, sütőtepsivel, rostéllyal és a rostélyra helyezett tartozékokkal használja. Más tartozék nem alkalmas.
- A kihúzósinék nem alkalmasak mikrohullámos készülékekhez.

#### ⚠ Figyelmeztetés – Égésveszély!

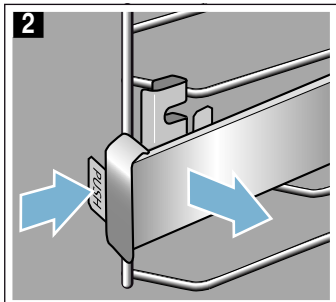
Az állványok felforrósodnak. Soha ne érintse meg a forró állványokat. Mindig hagyja lehűlni a készüléket. A gyermekeket tartsa távol.

### Kihúzósinék kiakasztása

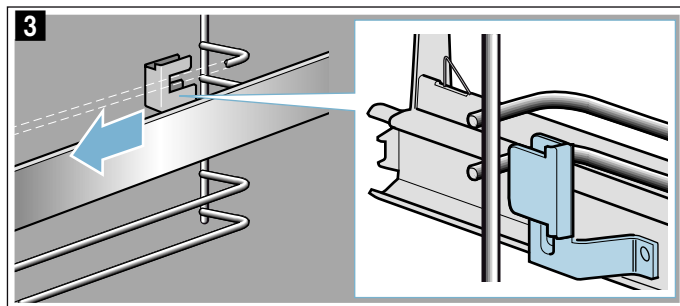
1. A sín mögött nyomja meg a „PUSH” feliratot, és tolja hátra a sint (1. ábra).



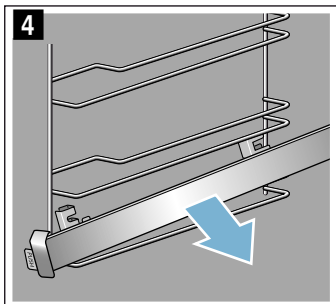
2. Tartsa nyomva a „PUSH” feliratot, és hajtsa ki a sínt (2. ábra).



3. Húzza előre a sínt, amíg a tartó hátul ki nem akad (3. ábra).



4. Vegye le a kihúzószínt (4. ábra).

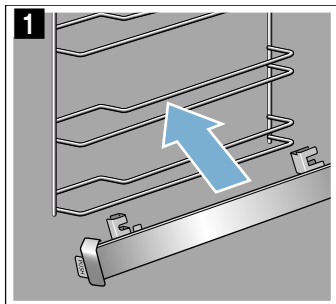


A kihúzószíneket mosogatószerrel és mosogatószivaccsal tisztítsa meg. Makacs szennyeződések esetén használjon kefét.

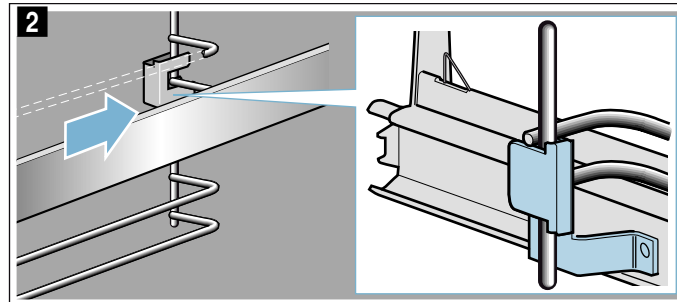
#### Kihúzószínek beakasztása

A kihúzószínek csak a jobb és bal oldalon illeszkednek. Beakasztáskor ügyeljen arra, hogy a kihúzószínek előre felé húzhatók ki.

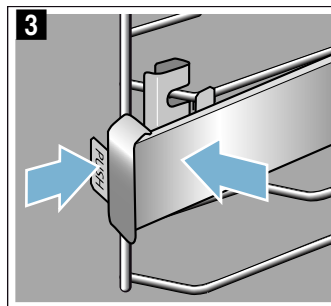
1. A sínnek a két rúd között kell elhelyezkednie (1. ábra).



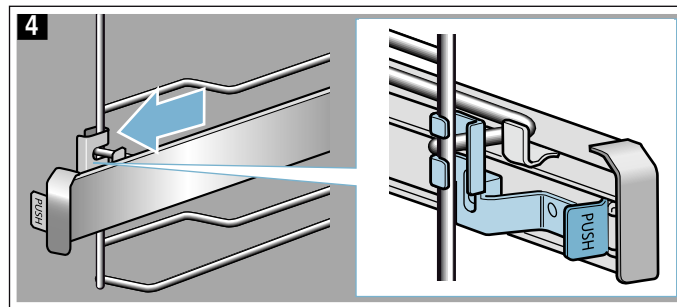
2. Vezesse be a tartót hátul az alsó és a felső rúd között (2. ábra).



3. Nyomja meg a „PUSH” feliratot, és hajtsa be a sínt úgy, hogy a tartó a két rúd között legyen (3. ábra).



4. Engedje el a „PUSH” feliratot, a tartó bepattan (4. ábra). Végül húzza ki a sínt ütközésig, majd tolja vissza.





## A készülék ajtaja

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

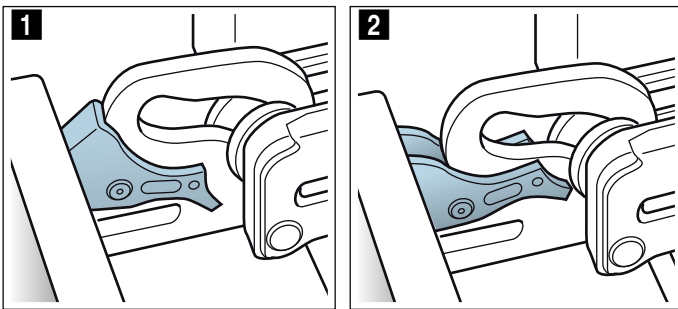
### A készülék ajtajának ki- és beakasztása

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.

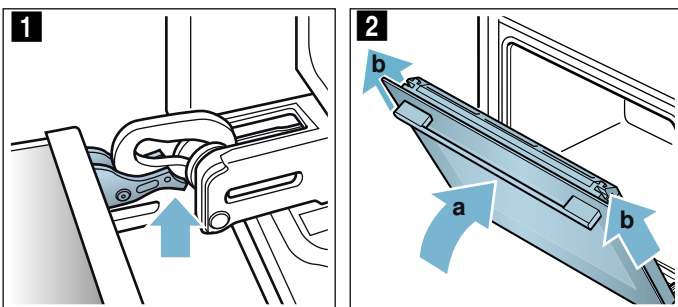


### ⚠ Figyelmeztetés Sérülésveszély!

- 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 becsúródhat az ujja. Ne nyúljon a csuklópántokhoz.

### A készülék ajtajának kiakasztása

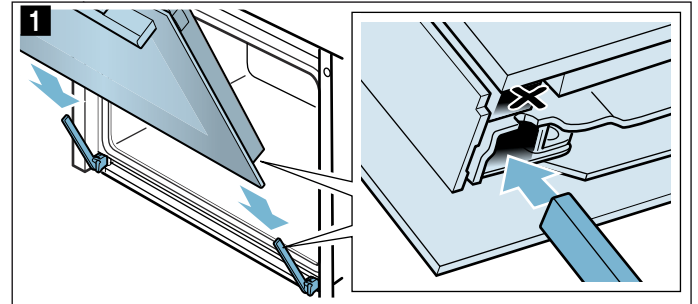
- Nyissa ki teljesen a készülék ajtaját, és nyomja a készülék irányába.
- A bal és jobb oldali reteszelőkart hajtja fel (1. ábra).
- Csukja be a készülék ajtaját ütközésig **a**. Fogja meg két kézzel jobbról és balról **b**, és húzza ki felfelé (2. ábra).



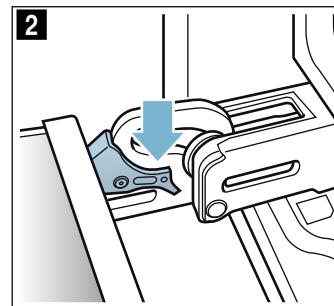
### A készülék ajtajának beakasztása

A készülék ajtaját fordított sorrendben visszaakaszthatja.

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



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

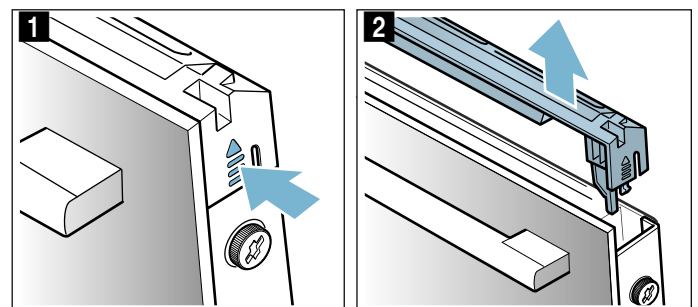


- Csukja be a sütőtér ajtaját.

### Ajtóburkolat levétele

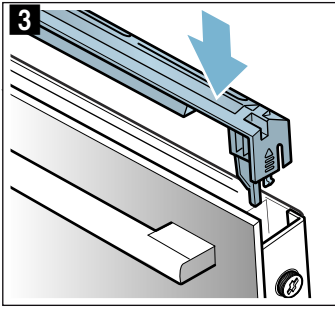
Az ajtóburkolat nemesacél betétje elszíneződhet. Az alapos tisztításhoz a burkolat eltávolítható. → "Tisztítás" a(z) 18. Oldalon

- Nyissa ki kissé a készülék ajtaját.
- Nyomja meg a burkolatot balról és jobbról (1. ábra).
- 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 törlőkendővel tisztítsa meg.

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



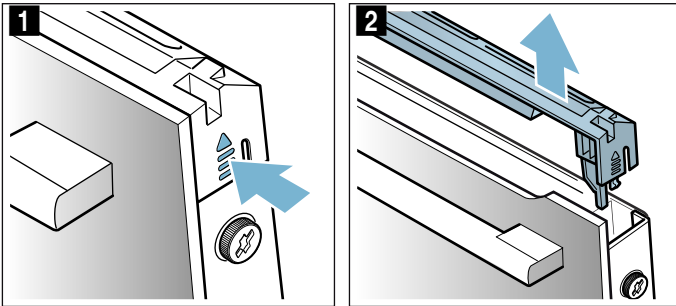
5. Csukja be a készülék ajtaját.

## Ajtólapok ki- és beszerelése

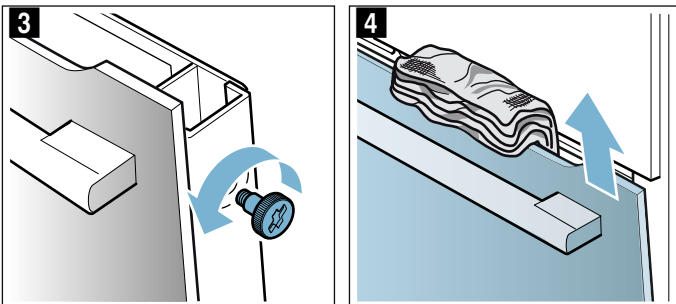
Az alapos tisztításhoz a készülék ajtajának üveglapjai kiszerezhetők.

### Leszerelés a készülékről

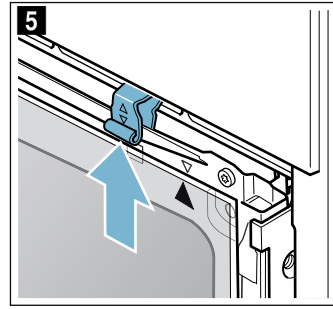
1. Nyissa ki kissé a készülék ajtaját.
2. Nyomja meg a burkolatot balról és jobbról (1. ábra).
3. Vegye le a burkolatot (2. ábra).



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.



6. A köztes lapnál fent nyomja mindkét tartót felfelé, ne vegye le őket (5. ábra). Fogja meg a lapot egy kézzel. Vegye ki a lapot.



A lapokat ablaktisztító szerrel és puha törülköendővel tisztítsa meg.

### ⚠ Figyelmeztetés

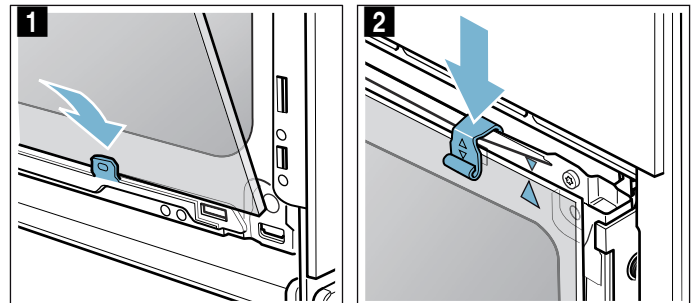
#### Sérülésveszély!

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

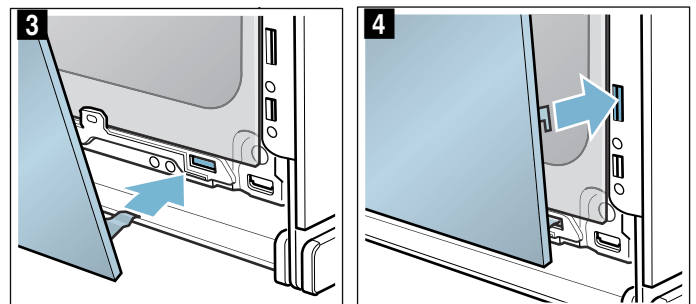
### Felszerelés a készülékre

A belső lap beszerelésekor ügyeljen arra, hogy a nyíl a lap jobb oldalán fent legyen, és megegyezzen a sütőlemezen lévő nyílal.

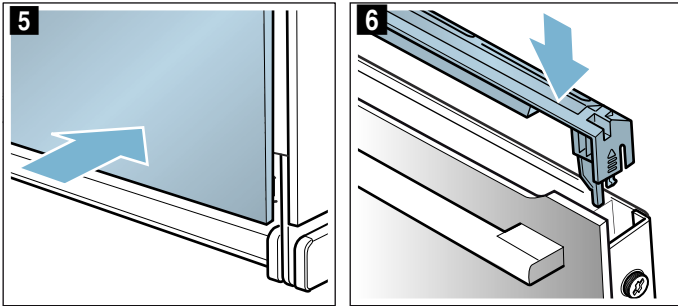
1. Helyezze be a köztes lapot alul a tartóba (1. ábra), majd nyomja rá fent.
2. Nyomja mindkét tartót lefelé (2. ábra).



3. Csúsztassa az elülső lapot alul a tartókba (3. ábra).
4. Csukja be az elülső lapot addig, hogy a két felső horog a nyílással szemben helyezkedjen el (4. ábra).



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



9. Csupkja 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.

### Sajátkezü 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) 30. Oldalon

| Hibajelenség  | Lehetséges ok                                      | Elhárítás/Útmutatás  |
|---|--|--|
| A készülék nem működik.   | A biztosíték meghibásodott.                        | Ellenőrizze a biztosítékot a biztosítékszekrényben.  |
|   | Áramkimaradás                                      | Ellenőrizze, hogy a konyhai világítás, illetve más konyhai készülékek működnek-e.  |
| Az idő villog a kijelzőn.   | Áramkimaradás.                                     | Állítsa be ismét az időt.  |
| A készüléket nem lehet beállítani. Egy kulcs szimbólum világít a kijelzőn vagy <b>SrFE</b> .                  | A gyerekszár be van kapcsolva.                     | A kulcs szimbólumot 4 másodpercig lenyomva tartva kapcsolja ki a gyerekszárát.   |
| A készülék ajtaja nem nyílik ki. Egy kulcs szimbólum világít a kijelzőn.                                      | A készülék ajtaját a gyerekszár reteszeli.         | A kulcs szimbólumot 4 másodpercig lenyomva tartva kapcsolja ki a gyerekszárát.<br>A reteszelés az alapbeállításokban kapcsolható ki.   |
| A készülék ajtaja nem nyílik ki. Egy lakat szimbólum világít a kijelzőn.                                      | A készülék ajtaját a tisztítási funkció reteszeli. | Várja meg, amíg a sütő lehűl és a lakat szimbólum kialszik.  |
| Egy üzemmód bekapcsolása után a kijelzőn villog a <b>h</b> szimbólum.   | A készülék nem hűlt le kellőképpen.                | Kapcsolja ki és hagyja lehűlni a készüléket, majd kapcsolja be újra az üzemmódot.  |
| A készülék nem fűt. A kijelzőn villog a kettőspont. Egyes készülékeken megjelenik egy <b>d</b> is a kijelzőn. | Be van kapcsolva a bemutató mód.                   | Egy rövid időre válassza le a készüléket az elektromos hálózatról (kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben), majd kb. 5 percen belül kapcsolja ki a Bemutató módot a <b>c 13</b> , ill. <b>cb</b> alapbeállítás értékre való állításával. → "Alapbeállítások" a(z) 17. Oldalon |

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

Ha egyszeri problémáról volt szó, újra a szokott módon használhatja készülékét. Ha a hibaüzenet újra megjelenik, hívja az ügyfélszolgálatot, és adja meg a pontos hibaüzenetet és eszköze termékszámát.

→ "Vevőszolgálat" a(z) 27. Oldalon

### **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 a készülék különféle beállításaitól függ.

#### **Maximális időtartam elérve**

A kijelzőn megjelenik a következő: **FB**.

Forgassa a funkcióválasztót nulla állásba. Igény esetén újra elvégezheti a beállítást.

**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, 25 wattos hőálló halogénlámpa a vevőszolgálatnál vagy a szakkereskedésekben kapható.

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

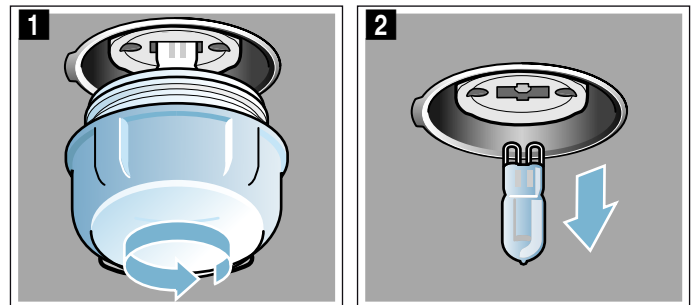
### **⚠ Figyelmeztetés – Áramütésveszély!**

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

### **⚠ Figyelmeztetés – Égésveszély!**

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

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



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

## Vevőszolgálat

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

### E-szám és FD-szám

Telefonos ügyintézés esetén kérjük, adja meg a készülék teljes termékszámát (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.

The diagram shows a control panel with a grid of buttons. A horizontal bar is positioned above the buttons, containing three labels: 'E-Nr.', 'FD-Nr.', and 'Z-Nr.'. Below the bar, the word 'Type:' is visible. The grid consists of several rows of small squares representing buttons.

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.

## Programok

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

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

### Edény

Tartsa be az edény gyártójának utasításait.

#### Alkalmas edények:

Használjon 300 °C-ig hőálló edényt.

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

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

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

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

#### Nem alkalmas edények:

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

#### Az edény nagysága:

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

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

### Étel előkészítése

Mélyhűtött termékeket használjon közvetlenül a mélyhűtőből. Húsételekhez kizárólag friss élelmiszereket használjon, optimálisan a hűtőszekrényből kivéve.

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

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

Az edényt állítsa a rostélyra. Mindig hideg sütőtérbe tegye.



## Programok

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

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

| Program | Élelmiszer                           | Edény   | Folyadék hozzáadása               | Betölési magasság  | Beállított súly | Megjegyzések              |  |
|---------|--------------------------------------|---|-----------------------------------|--|-----------------|---------------------------|--|
| 01      | <b>Pizza</b> vékony tésztával        | mélyhűtött, elősütött                           | Univerzális serpenyő sütőpapírral | Nem  | 3               | összsúly                  | A sütőtérnek indításkor üresnek kell lennie. Második pizza esetén kövesse a csomagoláson szereplő adatokat.                    |
| 02      | <b>Pizza</b> vastag tésztával        | mélyhűtött, elősütött                           | Univerzális serpenyő sütőpapírral | Nem  | 3               | összsúly                  | A sütőtérnek indításkor üresnek kell lennie. Második pizza esetén kövesse a csomagoláson szereplő adatokat.                    |
| 03      | <b>Lasagne</b>                       | mélyhűtött                                      | Eredeti csomagolás                | Nem  | 3               | összsúly                  | -  |
| 04      | <b>Hasáb- burgonya</b>               | mélyhűtött                                      | Univerzális serpenyő sütőpapírral | Nem  | 3               | összsúly                  | Helyezze egymás mellé az univerzális serpenyőre.   |
| 05      | <b>Elősütött zsemle</b>              | mélyhűtött, elősütött                           | Univerzális serpenyő sütőpapírral | Nem  | 3               | összsúly                  | -  |
| 06      | <b>Burgonyafelfújt</b>               | -   | Felfújtforma fedő nélkül          | Nem  | 2               | összsúly                  | -  |
| 07      | <b>Tésztafelfújt</b>                 | előfőzött tésztával                             | Felfújtforma fedő nélkül          | Nem  | 2               | összsúly                  | -  |
| 08      | <b>Sütőben sült burgonya</b> , egész | lisztes burgonya héjában                        | Univerzális serpenyő              | Nem  | 3               | összsúly                  | -  |
| 09      | <b>Egytálétel</b> zöldséggel         | vegetáriánus                                    | magas sütőedény fedővel           | recept szerint   | 2               | összsúly                  | a hosszú főzést igénylő zöldségeket (pl. sárgarépa) vágja kisebb darabokra, mint a rövidebb főzést igénylőket (pl. paradicsom) |
| 10      | <b>Egytálétel</b> hússal             | -   | magas sütőedény fedővel           | recept szerint   | 2               | összsúly                  | a húst ne pirítsa meg előre  |
| 11      | <b>Pörkölt</b>                       | Marha- vagy sertéshús felkockázva, zöldségekkel | magas sütőedény fedővel           | recept szerint   | 2               | összsúly                  | A húst tegye alulra, és fedje le zöldséggel. a húst ne pirítsa meg előre   |
| 12      | <b>Hal</b> , egész                   | konyhakész, fűszerezve                          | sütőedény fedővel                 | fedje le a sütőedény alját   | 2               | hal súlya                 | -  |
| 13      | <b>Csirke</b> , töltelék nélkül      | konyhakész, fűszerezve                          | sütőedény üvegfedéllel            | Nem  | 2               | csirke súlya              | mellével felfelé helyezze az edénybe   |
| 14      | <b>Darabolt csirke</b>               | konyhakész, fűszerezve                          | sütőedény fedővel                 | fedje le a sütőedény alját   | 2               | a legnehezebb darab súlya | -  |
| 15      | <b>Pulykamell</b>                    | szeletelve, fűszerezve                          | sütőedény üvegfedéllel            | fedje le a sütőedény alját, esetleg adjon hozzá legfeljebb 250 g zöldséget | 2               | pulykamell súlya          | -  |


| Program | Élelmiszer                            | Edény  | Folyadék hozzáadása    | Betolási magasság  | Beállított súly | Megjegyzések   |
|---------|---------------------------------------|--|------------------------|--|-----------------|--|
| 16      | <b>Kacsa</b> , töltelék nélkül        | konyhakész, fűszerezve                       | Sütőedény fedő nélkül  | Nem  | 2               | kacsa súlya -  |
| 17      | <b>Liba</b> , töltelék nélkül         | konyhakész, fűszerezve                       | Sütőedény fedő nélkül  | Nem  | 2               | liba súlya -   |
| 18      | <b>Párolt marhasült</b>               | pl. oldalas, lapocka, dió, pácolt marhahús   | sütőedény fedővel      | fedje le a sütőedény alját, esetleg adjon hozzá legfeljebb 250 g zöldséget | 2               | hús súlya a húst ne pirítsa meg előre  |
| 19      | <b>Sült hátszín</b> , közepes         | konyhakész, fűszerezve                       | Sütőedény fedő nélkül  | Nem  | 2               | hús súlya A húst előtte ne pirítsa meg, zsíros felével felfelé helyezze az edénybe |
| 20      | <b>Göngyölt marhahús</b>              | zöldséggel vagy hússal töltve                | sütőedény fedővel      | a göngyölt húsokat fedje le majdnem teljesen, pl. erőlevessel vagy vízzel  | 2               | az összes töltött göngyölt hús súlya a húst ne pirítsa meg előre                   |
| 21      | <b>Vagdalthús</b> , friss             | Vagdalthús marha-, sertés- vagy bárányhúsból | sütőedény fedővel      | Nem  | 2               | sült súlya a húst ne pirítsa meg előre   |
| 22      | <b>Báránycomb</b> , közepesen átsütve | csont nélkül, fűszerezve                     | sütőedény fedővel      | fedje le a sütőedény alját, esetleg adjon hozzá legfeljebb 250 g zöldséget | 2               | hús súlya a húst ne pirítsa meg előre  |
| 23      | <b>Báránycomb</b> , átsütve           | csont nélkül, fűszerezve                     | sütőedény fedővel      | fedje le a sütőedény alját, esetleg adjon hozzá legfeljebb 250 g zöldséget | 2               | hús súlya a húst ne pirítsa meg előre  |
| 24      | <b>Borjúsült</b> , zsíros             | pl. hátszín vagy fartó                       | sütőedény fedővel      | fedje le a sütőedény alját, esetleg adjon hozzá legfeljebb 250 g zöldséget | 2               | hús súlya a húst ne pirítsa meg előre  |
| 25      | <b>Borjúsült</b> , sovány             | pl. sertésszűz vagy dió                      | sütőedény fedővel      | fedje le a sütőedény alját, esetleg adjon hozzá legfeljebb 250 g zöldséget | 2               | hús súlya a húst ne pirítsa meg előre  |
| 26      | <b>Őzcomb</b>                         | csont nélkül, besózva                        | sütőedény fedővel      | fedje le a sütőedény alját, esetleg adjon hozzá legfeljebb 250 g zöldséget | 2               | hús súlya -  |
| 27      | <b>Nyúl</b> , egész                   | konyhakész, belül fűszerezve                 | sütőedény üvegfedéllel | fedje le a sütőedény alját, esetleg adjon hozzá legfeljebb 250 g zöldséget | 2               | hús súlya -  |
| 28      | <b>Sült tarja</b>                     | csont nélkül, fűszerezve                     | sütőedény üvegfedéllel | fedje le a sütőedény alját, esetleg adjon hozzá legfeljebb 250 g zöldséget | 2               | hús súlya a húst ne pirítsa meg előre  |
| 29      | <b>Sertéssült</b> , bőrös             | pl. lapocka, fűszerezve, bőre bevagdalva     | sütőedény üvegfedéllel | fedje le a sütőedény alját, esetleg adjon hozzá legfeljebb 250 g zöldséget | 2               | hús súlya zsíros felével felfelé helyezze az edénybe, a bőrét jól sózza be         |
| 30      | <b>Szűzpecsenye</b>                   | fűszerezve                                   | sütőedény üvegfedéllel | fedje le a sütőedény alját, esetleg adjon hozzá legfeljebb 250 g zöldséget | 2               | hús súlya a húst ne pirítsa meg előre  |



## Program beállítása

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



A súly csak az előre megadott súlytartományban állítható be.

1. Állítsa a funkcióválasztót a  programra.
2. A + vagy a – gombbal állítsa be a kívánt programot.
3. A hőfokszabályozóval állítsa be az étel súlyát. Néhány másodperc múlva a program elindul. Az időtartam letelte a kijelzőn követhető.

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

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

## A program időtartama

Lekérheti Ön által beállított program időtartamát. Indítás előtt koppintson a  gombra, hogy a kijelzőn az időtartam szimbóluma legyen kijelölve. Koppintson ismét a  gombra, amíg ismét meg nem jelenik a program, ill. a súly.

Egy program előre beállított időtartamát nem tudja módosítani.


## Utánsütés

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

**Utasítás:** Az utánsütést tetszés szerinti gyakorisággal alkalmazhatja.

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

## A befejezési idő elhalasztása

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

Indítás után a készülék várakozik.

## Módosítás és megszakítás

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

A befejezési idő módosítható, amíg a készülék várakozik.

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

## Kísérleti konyhánkban teszteltük Önnel

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

**Utasítás:** Ételek készítésénél sok vízgőz keletkezhet a sütőtérben.

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

## Általános útmutatások

### Javasolt beállítási értékek

A táblázatban megtalálhatók a különféle ételekhez tartozó optimális fűtési módok. A hőmérséklet és az időtartam a mennyiségtől és a recepttől függ. Ezért 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. Az étel csak kívül sülni fog, 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 főzni, akkor igazodjon a táblázatban található hasonló ételekhez. Kiegészítő információk a Típek részben található a táblázatok után.

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

## Kímélő forró levegő fűtési mód

A Kímélő forró levegő hús, hal és sütemények kímélő elkészítésére szolgáló intelligens fűtési mód. A készülék optimálisan szabályozza a sütőtér energiaellátását. A főznivaló fokozatosan készül el a maradékhő segítségével. Így lédsabb 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 a fűtési módokhoz. Vegye ki a nem használt tartozékokat a sütőtérből.

Tolja be az ételeket a hideg, üres sütőtérbe. Sütés közben tartsa a készülék ajtaját becsukva. Csak egy szintet használjon.

A Kímélő forró levegő fűtési mód használatával kerül sor az energiahatékonysági osztály, valamint az energiafogyasztás meghatározására légkeringetési üzemmódban.

## Sütés egy szinten

Használja egy szinten való sütéshez az alábbi betolási magasságokat:

- magas sütemények, ill. forma a rostélyon: 2. szint
- lapos sütemények, ill. sütőtepsiben: 3. szint

## Sütés több szinten

Használjon forró levegőt. A tepsiken vagy formákban egyszerre betolt süteményeknek nem kell egyszerre elkészülniük.

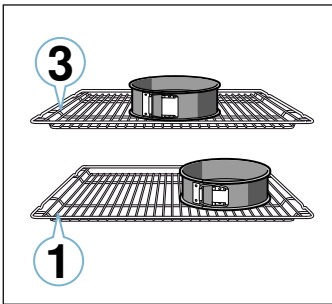
Sütés két szinten:

- Univerzális serpenyő: 3. szint  
Sütőtepsi: 1. szint
- Formák rostélyon  
Első rostély: 3. szint  
Második rostély: 1. szint

Sütés három szinten:

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

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



## Tartozékok

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

Ügyeljen arra, hogy mindig megfelelő tartozékokat használjon, amelyeket megfelelően helyezett a sütőtérbe. → "Tartozékok" a(z) 11. Oldalon

## Sütőpapír

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

## Torták és sütemények

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

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

## Sütőformák

Az optimális sütési eredményhez sötét, fém sütőformákat ajánlunk.

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

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

## Mélyhűtött termékek

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

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

## Kenyér- és zsemlefélek

### Figyelem!

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

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














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

## Sütemények formában

| Étel   | Edény / Tartozék                 | Betolási magasság | Fűtési mód  | Hőmérséklet, °C | Időtartam, perc |
|--|----------------------------------|-------------------|---|-----------------|-----------------|
| Kevert tésztából készült sütemény, egyszerű            | Koszorú/négyszögletes sütőforma  | 2                 |  | 140-150         | 75-85           |
| Kevert tésztából készült sütemény, egyszerű, 2 szinten | Koszorú/négyszögletes sütőforma  | 3+1               |  | 140-150         | 70-85           |
| Kevert tésztából készült sütemény, finom               | Koszorú/négyszögletes sütőforma  | 2                 |  | 150-170         | 60-80           |
| Tortalap kevert tésztából                              | Tortalapforma                    | 3                 |  | 160-180         | 20-30           |
| Gyümölcs- vagy túrótorta omlós tészalappal             | Kapcsos kerek sütőforma, Ø 26 cm | 2                 |  | 170-190         | 55-80           |
| Lepény   | Lepényforma                      | 1                 |  | 200-240         | 25-50           |
| Kelt tészta  | Kerek sütőforma, Ø 28 cm         | 2                 |  | 150-160         | 25-35           |
| Kuglóf   | Kuglófforma                      | 2                 |  | 150-170         | 50-70           |
| Piskótatorta, 3 tojasos                                | Kapcsos kerek sütőforma, Ø 26 cm | 2                 |  | 160-170         | 30-35           |
| Piskótatorta, 6 tojasos                                | Kerek sütőforma, Ø 28 cm         | 2                 |  | 150-160*        | 30-40           |

\* előmelegítés

## Sütemények tepsiben

| Étel   | Edény / Tartozék                 | Betolási magasság | Fűtési mód  | Hőmérséklet, °C | Időtartam, perc |
|--|----------------------------------|-------------------|---|-----------------|-----------------|
| Kevert tésztából készült sütemény töltelékkel                  | Sütőtepsi                        | 3                 |    | 160-180         | 20-45           |
| Kevert tésztából készült sütemény, 2 szinten                   | Univerzális serpenyő + sütőtepsi | 3+1               |    | 140-160         | 30-55           |
| Omlós tésztából készült sütemény száraz töltelékkel            | Sütőtepsi                        | 2                 |    | 170-190         | 30-45           |
| Omlós tésztából készült sütemény száraz töltelékkel, 2 szinten | Univerzális serpenyő + sütőtepsi | 3+1               |  | 160-170         | 35-45           |
| Omlós tésztából készült sütemény lédús töltelékkel             | Univerzális serpenyő             | 2                 |  | 160-180         | 55-95           |
| Kelt tészta száraz töltelékkel                                 | Sütőtepsi                        | 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         | 30-55           |
| Kelt tészta lédús töltelékkel, 2 szinten                       | Univerzális serpenyő + sütőtepsi | 3+1               |  | 150-170         | 45-65           |
| Kelesztett fonott kalács, kalácskoszorú                        | Sütőtepsi                        | 2                 |  | 160-170         | 35-40           |
| Piskótatekercs   | Sütőtepsi                        | 3                 |  | 180-200*        | 10-15           |
| Rétes, édes  | Univerzális serpenyő             | 2                 |  | 190-200         | 45-60           |
| Rétes, fagyasztott   | Univerzális serpenyő             | 3                 |  | 200-220*        | 35-45           |

\* előmelegítés

## Aprósütemény

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

\* előmelegítés

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

## Aprósütemény

| Étel                         | Edény / Tartozék                  | Betolási magasság | Fűtési mód | Hőmérséklet, °C | Időtartam, perc |
|------------------------------|-----------------------------------|-------------------|------------|-----------------|-----------------|
| Kinyomós sütemény            | Sütőtepsi                         | 3                 | ☐          | 140-150**       | 25-40           |
| Kinyomós sütemény, 2 szinten | Univerzális serpenyő + sütőtepsi  | 3+1               | ☉          | 140-150**       | 25-35           |
| Kinyomós sütemény, 3 szinten | Sütőtepsik + univerzális serpenyő | 5+3+1             | ☉          | 130-140**       | 40-55           |
| Aprósütemény                 | Sütőtepsi                         | 3                 | ☐          | 140-160         | 15-25           |
| Aprósütemény, 2 szinten      | Univerzális serpenyő + sütőtepsi  | 3+1               | ☉          | 140-160         | 15-25           |
| Aprósütemény, 3 szinten      | Sütőtepsik + univerzális serpenyő | 5+3+1             | ☉          | 140-160         | 15-25           |
| habcsók                      | Sütőtepsi                         | 3                 | ☉          | 80-90*          | 120-150         |
| Habcsók, 2 szinten           | Univerzális serpenyő + sütőtepsi  | 3+1               | ☉          | 90-100*         | 100-150         |
| mandulás habcsók             | Sütőtepsi                         | 3                 | ☉          | 90-110          | 20-30           |
| Mandulás habcsók, 2 szinten  | Univerzális serpenyő + sütőtepsi  | 3+1               | ☉          | 90-110          | 20-35           |
| Mandulás habcsók, 3 szinten  | Sütőtepsik + univerzális serpenyő | 5+3+1             | ☉          | 90-110          | 30-40           |

\* előmelegítés

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

## Kenyér- és zsemlefélek

| Étel  | Edény / Tartozék                              | Betolási magasság | Fűtési mód | Lépés | Hőmérséklet, °C | Időtartam, perc |
|---|---|-------------------|------------|-------|-----------------|-----------------|
| Kenyér, 750 g (négyzetes formában és forma nélkül)  | Univerzális serpenyő vagy négyzetes sütőforma | 2                 | ☉          | -     | 180-200         | 60-70           |
| Kenyér, 1000 g (négyzetes formában és forma nélkül) | Univerzális serpenyő vagy négyzetes sütőforma | 2                 | ☉          | -     | 200-220         | 35-50           |
| Kenyér, 1500 g (négyzetes formában és forma nélkül) | Univerzális serpenyő vagy négyzetes sütőforma | 2                 | ☉          | -     | 180-200         | 60-70           |
| Lepénykenyér  | Univerzális serpenyő                          | 3                 | ☉          | -     | 240-250         | 20-25           |
| Zsemle, édes, friss                                 | Sütőtepsi                                     | 3                 | ☐          | -     | 150-160*        | 25-35           |
| Zsemle, édes, friss, 2 szinten                      | Univerzális serpenyő + sütőtepsi              | 3+1               | ☉          | -     | 150-170*        | 15-25           |
| Zsemle, friss                                       | Sütőtepsi                                     | 3                 | ☐          | -     | 180-200         | 20-30           |
| Pirítós feltéttel, 4 darab                          | Rostély                                       | 3                 | ☐          | -     | 200-220         | 15-20           |
| Pirítós feltéttel, 12 darab                         | Rostély                                       | 3                 | ☐          | -     | 220-240         | 15-25           |

\* előmelegítés

## Pizza, quiche és pikáns sütemények

| Étel  | Tartozék / Edény                 | Betolási magasság | Fűtési mód | Hőmérséklet, °C | Időtartam, perc |
|---|----------------------------------|-------------------|------------|-----------------|-----------------|
| Pizza, friss                                  | Sütőlap                          | 3                 |            | 190-210         | 20-30           |
| Pizza, friss, 2 szinten                       | Univerzális serpenyő + sütőtepsi | 3+1               |            | 180-200         | 30-40           |
| Pizza, friss, vékony tésztával                | Pizzatepsi                       | 2                 |            | 250-270*        | 8-13            |
| Pizza, hűtött                                 | Rostély                          | 3                 |            | 190-210         | 10-15           |
| Pizza, fagyasztott, vékony tésztával, 1 darab | Rostély                          | 2                 |            | 190-210         | 15-20           |
| Pizza, fagyasztott, vékony tésztával, 2 darab | Univerzális serpenyő + rostély   | 3+1               |            | 190-210         | 20-25           |
| Pizza, fagyasztott, vastag tésztával, 1 darab | Rostély                          | 3                 |            | 180-200         | 20-25           |
| Pizza, fagyasztott, vastag tésztával, 2 darab | Univerzális serpenyő + rostély   | 3+1               |            | 190-210         | 25-30           |
| Minipizzák                                    | Univerzális serpenyő             | 3                 |            | 180-200         | 15-20           |
| Pikáns sütemények sütőformában                | Kapcsos kerek sütőforma, Ø 28 cm | 2                 |            | 170-190         | 50-60           |
| Quiche  | Lepényforma, feketebádog         | 2                 |            | 190-210         | 25-35           |
| Pirog   | Felfújtforma                     | 2                 |            | 170-190         | 65-75           |
| Empanada                                      | Univerzális serpenyő             | 2                 |            | 180-200         | 35-50           |
| Burek   | Univerzális serpenyő             | 1                 |            | 180-200         | 40-50           |

\* előmelegítés

### Sütési ötletek

|  |   |
|--|---|
| 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 ózgerinc- 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.<br>A kiálló sütőpapír is befolyásolhatja a légkeringetést. A sütőpapírt mindig a tepsi méretére vágja le. Ügyeljen arra, hogy a sütőforma ne álljon közvetlenül a sütőtér hátsó nyílásai előtt.<br>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 forró levegős üzemmódot válasszon. Az egyidejűleg betolt tepsikén 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 panírmorzzával, 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 törülőrúhával. Legközelebb kenje ki a formát, és szórja be panírmorzzával. |

## Felfűttak és csőbensültek

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

A felfűtt főzési állapota függ az edény nagyságától és a felfűtt magasságától.

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

Mindig a megadott betolási magasságokat használja.

Egy szinten formákban vagy az univerzális serpenyőben készíthet ételt.

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

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

| Étel   | Edény / Tartozék | Betolási magasság | Fűtési mód | Hőmérséklet, °C | Időtartam, perc |
|--|------------------|-------------------|------------|-----------------|-----------------|
| Felfűtt, pikáns, főzött hozzávalók                       | Felfűttforma     | 2                 |            | 200-220         | 30-60           |
| Felfűtt, édes  | Felfűttforma     | 2                 |            | 170-190         | 40-60           |
| Burgonyafelfűtt, nyers hozzávalók, 4 cm magas            | Felfűttforma     | 2                 |            | 150-170         | 60-80           |
| Burgonyafelfűtt, nyers hozzávalók, 4 cm magas, 2 szinten | Felfűttforma     | 3+1               |            | 150-160         | 65-80           |

## Szárnyas, hús és hal

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

### Sütés rostélyon

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

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

### Sütés edényben

**⚠ Figyelmeztetés – Sérülésveszély megrepedt üveg miatt!**

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

**⚠ Figyelmeztetés – Forrázásveszély!**

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

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

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



Vegye figyelembe a sütőedényére vonatkozó gyártói utasításokat.

### Nyitott edény

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

### Zárt edény

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

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

### Roston sütés

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

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

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

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

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

### Utasítások

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

### Sütőhőmérő

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

### Javasolt beállítási értékek

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

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

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

A megadott idő kb. 1/2–2/3 részének letelte után fordítsa meg a szárnyast, halat vagy húst.

### Szárnyasok

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

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

Adjon a szárnyashoz egy kevés folyadékot. Az edény alján kb. 1-2 cm folyadék legyen.

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

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

### Hús

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

A sovány húshoz adjon egy kevés folyadékot. Az üvegedény alján legyen kb. 1/2 cm víz.

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

Amikor a sült elkészült, hagyja még 10 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.

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

A folyadék mennyisége függ a hús fajtájától és az edény anyagától, illetve attól, hogy használ-e fedőt. Ha 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 hús és a fedő közötti távolság legalább 3 cm legyen. A hús megemelkedhet.

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

### Hal

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

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

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



## Szárnyasok

| Étel  | Tartozék / Edény     | Betolási magasság | Fűtési mód | Hőmérséklet, °C | Időtartam, perc |
|---|----------------------|-------------------|------------|-----------------|-----------------|
| Csirke, 1,3 kg                              | Fedő nélküli edény   | 2                 |            | 200-220         | 60-70           |
| Csirkeaprólék, 250 g/db                     | Fedő nélküli edény   | 3                 |            | 220-230         | 30-35           |
| Csirke alsócomb, csirkedarabok, fagyasztott | Univerzális serpenyő | 3                 |            | 190-210         | 20-25           |
| Kacsa, 2 kg                                 | Fedő nélküli edény   | 2                 |            | 180-200         | 90-110          |
| Kacsamell, közepes, 300 g/db                | Fedő nélküli edény   | 3                 |            | 210-230         | 35-40           |
|   |                      |                   |            | 3               | 3-5             |
| Liba, 3 kg                                  | Fedő nélküli edény   | 2                 |            | 140             | 130-140         |
|   |                      |                   |            | 160             | 50-60           |
| Libacomb, 350 g/db                          | Fedett edény         | 2                 |            | 150-160         | 80-90           |
|   |                      |                   |            | 230-240         | 30-40           |
| Bébi pulyka, 2,5 kg                         | Fedő nélküli edény   | 2                 |            | 180-200         | 75-90           |
| Pulykamell csont nélkül, 1 kg               | Fedett edény         | 2                 |            | 240-260         | 80-100          |
| Pulykacomb csonttal, 1 kg                   | Fedő nélküli edény   | 2                 |            | 180-200         | 80-100          |

## Hús

| Étel                                      | Tartozék / Edény               | Betolási magasság | Fűtési mód | Lépés | Hőmérséklet, °C | Időtartam, perc |
|---|--------------------------------|-------------------|------------|-------|-----------------|-----------------|
| Sertéssült bőre nélkül, pl. tarja, 1,5 kg | Fedő nélküli edény             | 2                 |            | -     | 160-170         | 150-160         |
| Bőrös sertéssült, pl. lapocka, 2 kg       | Fedő nélküli edény             | 2                 |            | 1     | 130-140         | 135-145         |
|   |                                |                   |            | 2     | 190-200         | 25-30           |
| Vesepecsenye, 1,5 kg                      | Fedett edény                   | 2                 |            | -     | 190-200         | 100-110***      |
| Sertés steak, 2 cm vastag                 | Rostély                        | 4                 |            | -     | 3               | 20-25**         |
| Marhafilé, közepes, 1 kg                  | Rostély + univerzális serpenyő | 3                 |            | -     | 210-220****     | 40-50**         |
| Párolt marhasült, 1,5 kg                  | Fedett edény                   | 2                 |            | -     | 200-220         | 130-150*****    |
| Sült hátszín, közepes, 1,5 kg             | Rostély + univerzális serpenyő | 3                 |            | -     | 200-220****     | 60-70           |
| Hamburger, 3-4 cm magas                   | Rostély                        | 4                 |            | -     | 3****           | 25-30           |
| Borjúsült, 1,5 kg                         | Fedő nélküli edény             | 2                 |            | -     | 160-180         | 140-160         |
| Borjúcsülök, 1,5 kg                       | Fedett edény                   | 2                 |            | -     | 200-220         | 125-140         |
| Báránycomb csont nélkül, közepes, 1,5 kg  | Fedő nélküli edény             | 2                 |            | -     | 170-190         | 70-80***        |
| Báránygerinc csonttal, közepes, 1,5 kg    | Fedő nélküli edény             | 2                 |            | -     | 180-190         | 45-55***        |
| Grillkolbász                              | Rostély                        | 3                 |            | -     | 3               | 15-20           |
| Fasírt, 1 kg                              | Fedő nélküli edény             | 2                 |            | -     | 170-180         | 70-80           |

\* előmelegítés

\*\* az univerzális serpenyőt tolja be alá a 2. betolási magasságra

\*\*\* megfordítás nélkül

\*\*\*\* fordítsa meg a főzési idő 1/2–2/3 részének elteltével

\*\*\*\*\* az elején öntsön annyi folyadékot az edénybe, hogy a sütnivalót legalább 2/3 részéig ellepje

## Hal

| Étel  | Tartozék / Edény | Betolási magasság | Fűtési mód | Hőmérséklet, °C | Időtartam, perc |
|---|------------------|-------------------|------------|-----------------|-----------------|
| Hal egészben, grillezve, 300 g, pl. pisztráng | Rostély          | 2                 |            | 160-180         | 20-30***        |
| Hal egészben, grillezve, 1,5 kg, pl. lazac    | Rostély          | 2                 |            | 170-190         | 30-40***        |
| Halfilé, -kotlett grillezve, 2-3 cm vastag    | Rostély          | 4                 |            | 3               | 12-22**         |
| Halfilé, párolva, natúr, 2-3 cm vastag        | Fedett edény     | 2                 |            | 170-190         | 35-45           |
| Hal, párolt, egész, 300 g, pl. pisztráng      | Fedett edény     | 2                 |            | 170-190         | 40-50           |
| Hal, párolt, egész, 1,5 kg, pl. lazac         | Fedett edény     | 2                 |            | 180-200         | 55-65           |

\* előmelegítés  
 \*\* az univerzális serpenyőt tolja be a 2. betolási magasságra  
 \*\*\* Tolja be az univerzális serpenyőt a rostély alá

### 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 víziú.                       | 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.  |

### Köreték és zöldségek

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

Igazodjon a táblázatban feltüntetett értékekhez.

| Étel   | Edény / Tartozék                 | Betolási magasság | Fűtési mód | Hőmérséklet, °C | Időtartam, perc |
|--|----------------------------------|-------------------|------------|-----------------|-----------------|
| Grillezett zöldség   | Univerzális serpenyő             | 5                 |            | 3               | 10-15           |
| Sült burgonya, félbevágva  | Univerzális serpenyő             | 3                 |            | 160-180         | 45-60           |
| Burgonyatermékek, fagyasztott, pl. hasábburgonya, krokett, burgonyabatyuk, rösztli | Univerzális serpenyő             | 3                 |            | 200-220         | 25-35           |
| Hasábburgonya, 2 szinten   | Univerzális serpenyő + sütőtepsi | 3+1               |            | 190-210         | 30-40           |

## Desszertek

A készülékkel saját maga is készíthet szuflét és joghurtot.

### Szuflék

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

### Joghurt

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

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

2. Keverjen bele 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. Elkészítés után a joghurtot tegye a hűtőszekrénybe.

| Étel                     | Edény / Tartozék | Betolási magasság | Fűtési mód | Hőmérséklet, °C | Időtartam, perc |
|--------------------------|------------------|-------------------|------------|-----------------|-----------------|
| Joghurt                  | Egyadagos forma  | -                 | ☉          | 40-45           | 8-9h            |
| Szuflé, egy adagos forma | Egyadagos forma  | 2                 | ☐          | 160-180         | 35-45           |

## Akrilamid az élelmiszerekben

Az akrilamid elsősorban a magas hőmérsékleten elkészített gabona- és burgonyatermékeknél, mint pl. a burgonyaszíromnál, hasábburgonyánál, pirítósnál, zsemlemnél, kenyérenél, finompékárúnál (kekszek, mézeskalács, adventi mézes sütemény) keletkezik.

### Tippek az ételek akrilamidszegény elkészítéséhez

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

## 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.

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

**Utasítás:** A kímélő párolás esetén 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.

Az üzemmódot csak teljesen lehűlt sütőtérnél indítsa el. Hagyja a sütőteret és az edényt kb. 15 percig jól átmelegedni.

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

| Étel  | Edény / Tartozék   | Betolási magasság | Fűtési mód | Átsütés időtartama percben | Hőmérséklet, °C | Időtartam, perc |
|---|--------------------|-------------------|------------|----------------------------|-----------------|-----------------|
| Kacsamell, 300 g/db                                       | Fedő nélküli edény | 2                 |            | 6-8                        | 95*             | 60-70           |
| Csirkemellfilé, 200 g/db, átsütve                         | Fedő nélküli edény | 2                 |            | 4                          | 120*            | 70-80           |
| Pulykamell csont nélkül, 6,5-8,5 cm vastag, 1 kg, átsütve | Fedő nélküli edény | 2                 |            | 6-8                        | 120*            | 140-180         |
| Vesepecsenye, 5-6 cm vastag, 1,5 kg                       | Fedő nélküli edény | 2                 |            | 6-8                        | 85*             | 150-210         |
| Sertésfilé, egész   | Fedő nélküli edény | 2                 |            | 4-6                        | 85*             | 75-100          |
| Marhafartó, 6-7 cm vastag, 1,5 kg, átsütve                | Fedő nélküli edény | 2                 |            | 6-8                        | 100*            | 160-220         |
| Bélszín, 4-6 cm vastag, 1 kg                              | Fedő nélküli edény | 2                 |            | 6-8                        | 85*             | 90-150          |
| Sült bélszín, 5-6 cm vastag, 1,5 kg                       | Fedő nélküli edény | 2                 |            | 6-8                        | 85*             | 120-180         |
| Bélszínérmék/bélszínjava, 4 cm vastag                     | Fedő nélküli edény | 2                 |            | 4                          | 80*             | 40-80           |
| Borjúdió, 7-10 cm vastag, 1,5 kg                          | Fedő nélküli edény | 2                 |            | 6-8                        | 85*             | 250-310         |
| Borjúfilé, egész  | Fedő nélküli edény | 2                 |            | 4-6                        | 85*             | 100-160         |
| Borjúérmék, 4 cm vastag                                   | Fedő nélküli edény | 2                 |            | 4                          | 80*             | 50-70           |
| Bárányporda, leválasztva, 200 g/db                        | Fedő nélküli edény | 2                 |            | 4                          | 85*             | 30-70           |
| Báránycomb csont nélkül, 1 kg, kötözött                   | Fedő nélküli edény | 2                 |            | 6-8                        | 95*             | 150-210         |

\* előmelegítés

## Tipppek pároláshoz

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

## Aszalás

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

Csak kifogástalan gyümölcsöt, zöldséget és fűszereket használjon, és alaposan mossa meg. 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 tálba. 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 szárúkkal együtt szárítsa meg. A fűszernövényeket egyenletesen, könnyedén felhalmozva oszlassa el a rostélyon.

Aszaláshoz használja az alábbi betolási magasságokat:

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

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

A táblázatban megtalálhatja a különféle élelmiszerek aszalásához tartozó beállításokat. A hőmérséklet és az időtartam függ az 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.

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

## Befőzés

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 hóálló, 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.

### Gyümölcs és zöldség előkészítése

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

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

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

Zöldség: 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.

### 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.

Zöldség: 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 törülőrúhára. A forró üvegeket ne tegye hideg vagy nedves alátétre, mert megrepedhetnek. Takarja le a befőttesüvegeket, hogy megóvja őket a huzattól. A csatokat csak akkor távolítsa el, ha az üvegek lehűltek.

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.

| Étel                                 | Edény / Tartozék        | Betolási magasság | Fűtési mód | Lépés | Hőmérséklet, °C | Időtartam, perc        |
|--------------------------------------|-------------------------|-------------------|------------|-------|-----------------|------------------------|
| Zöldség, pl. sárgarépa               | 1 literes befőttes üveg | 1                 |            | 1.    | 160-170         | gyöngyözésig: 30-40    |
|                                      |                         |                   |            | 2.    | 120             | a gyöngyözéstől: 30-40 |
|                                      |                         |                   |            | 3.    | -               | utómelegítés: 30       |
| Zöldség, pl. uborka                  | 1 literes befőttes üveg | 1                 |            | 1.    | 160-170         | gyöngyözésig: 30-40    |
|                                      |                         |                   |            | 2.    | -               | utómelegítés: 30       |
| Csonthéjasok, pl. cseresznye, szilva | 1 literes befőttes üveg | 1                 |            | 1.    | 160-170         | gyöngyözésig: 30-40    |
|                                      |                         |                   |            | 2.    | -               | utómelegítés: 35       |
| Almatermésűek, pl. alma; eper        | 1 literes befőttes üveg | 1                 |            | 1.    | 160-170         | gyöngyözésig: 30-40    |
|                                      |                         |                   |            | 2.    | -               | utómelegítés: 25       |

## Tészta kelesztése

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

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

### Egyben sült tészta

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

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

| Étel                         | Tartozék / Edény | Betolási magasság | Fűtési mód | Lépés | Hőmérséklet, °C | Időtartam, perc |
|------------------------------|------------------|-------------------|------------|-------|-----------------|-----------------|
| Kelt tészta, könnyű          | Keverőtál        | 2                 |            | 1.    | 35-40           | 25-30           |
|                              | Sütőlap          | 2                 |            | 2.    | 35-40           | 10-20           |
| Kelt tészta, nehéz és zsíros | Keverőtál        | 2                 |            | 1.    | 35-40           | 60-75           |
|                              | Hőálló edény     | 2                 |            | 2.    | 35-40           | 45-60           |

## Felolvasztás

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

Használja a felolvasztáshoz az alábbi betolási magasságokat:

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

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.

| Étel              | Edény / Tartozék | Betolási magasság | Fűtési mód | Hőmérséklet, °C | Időtartam, perc |
|-------------------|------------------|-------------------|------------|-----------------|-----------------|
| Kenyér, általános | Sütőtepsi        | 2                 |            | 50              | 40-70           |
| 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.

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

### Darabokban sült tészta

A süteményt helyezze a táblázatban megadott betolási magasságra.

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

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

**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.



## Próbaételek

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

Az EN 60350-1 szabvány szerint.

## Sütés

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

Betolási magasságok két szinten való sütéskor:

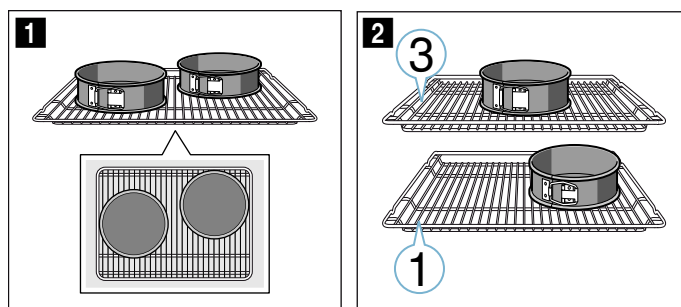
- Univerzális serpenyő: 3. szint  
Sütőtepsi: 1. szint
- Formák rostélyon  
Első rostély: 3. szint  
Második rostély: 1. szint

Betolási magasságok három szinten való sütéskor:

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

Sütés két kerek sütőformában:

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



## Utasítások

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

## Roston sütés

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

## Sütés

| Étel                         | Edény / Tartozék                   | Betolási magasság | Fűtési mód | Hőmérséklet, °C | Időtartam, perc |
|------------------------------|------------------------------------|-------------------|------------|-----------------|-----------------|
| Kinyomós sütemény            | Sütőtepsi                          | 3                 | ☐          | 140-150*        | 25-35           |
| Kinyomós sütemény            | Sütőtepsi                          | 3                 | ⊗          | 140-150*        | 20-30           |
| Kinyomós sütemény, 2 szinten | Univerzális serpenyő + sütőtepsi   | 3+1               | ⊗          | 140-150*        | 25-35           |
| Kinyomós sütemény, 3 szinten | Sütőtepsik + univerzális serpenyő  | 5+3+1             | ⊗          | 130-140*        | 35-55           |
| Teasütemény                  | Sütőtepsi                          | 3                 | ☐          | 150*            | 25-35           |
| Teasütemény                  | Sütőtepsi                          | 3                 | ⊗          | 150*            | 20-30           |
| Teasütemény, 2 szinten       | Univerzális serpenyő + sütőtepsi   | 3+1               | ⊗          | 140*            | 25-35           |
| Teasütemény, 3 szinten       | Sütőtepsik + univerzális serpenyő  | 5+3+1             | ⊗          | 140*            | 25-35           |
| Vizes piskóta                | Kapcsos kerek sütőforma, Ø 26 cm   | 2                 | ☐          | 160-170**       | 25-35           |
| Vizes piskóta                | Kapcsos kerek sütőforma, Ø 26 cm   | 2                 | ⊗          | 160-170         | 30-35           |
| Vizes piskóta, 2 szinten     | 2x kapcsos kerek sütőforma Ø 26 cm | 3+1               | ⊗          | 150-160**       | 35-50           |
| Almás lepény                 | 2 db feketebádog forma Ø 20 cm     | 2                 | ☐          | 160-170         | 70-90           |
| Almás lepény                 | 2 db feketebádog forma Ø 20 cm     | 1                 | ☐          | 190-210         | 70-80           |
| Almás lepény, 2 szinten      | 2 db feketebádog forma Ø 20 cm     | 3+1               | ⊗          | 160-180         | 70-90           |

\* 5 percig melegítse elő, ne használja a „gyorsfűtés” funkciót

\*\* melegítse elő, ne használja a „gyorsfűtés” funkciót

## Roston sütés

| Étel                         | Tartozékok | Betolási magasság | Fűtési mód | Hőmérséklet, °C | Időtartam, perc |
|------------------------------|------------|-------------------|------------|-----------------|-----------------|
| Kenyérpirítás                | Rostély    | 5                 | ☐          | 3               | 5-6*            |
| 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](http://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](http://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](http://www.bosch-home.com)**



9001332576

980330