



SIEMENS



Built-in oven

Beépíthető sütő

HB532.5

[siemens-home.com/welcome](http://siemens-home.com/welcome)

en Instruction manual ..... 3  
hu Használati utasítás ..... 22

Register  
your  
product  
online



# Table of contents

<b>Important safety information</b> .....	<b>3</b>	Malfunction table.....	12
Causes of damage.....	5	Replacing the bulb in the oven ceiling light.....	12
<b>Your new oven</b> .....	<b>5</b>	Glass cover.....	13
Control panel.....	5	<b>After-sales service</b> .....	<b>13</b>
Function selector.....	6	E number and FD number.....	13
Buttons and display.....	6	<b>Energy and environment tips</b> .....	<b>13</b>
Temperature selector.....	6	Saving energy.....	13
Cooking compartment.....	6	Environmentally-friendly disposal.....	13
<b>Your accessories</b> .....	<b>7</b>	Measures to be noted during transport.....	13
Inserting the accessories.....	7	<b>Tested for you in our cooking studio</b> .....	<b>14</b>
Optional accessories.....	7	Cakes and pastries.....	14
<b>Before using the oven for the first time</b> .....	<b>8</b>	Baking tips.....	15
Setting the clock.....	8	Meat, poultry, fish.....	16
Heating up the oven.....	8	Tips for roasting and grilling.....	18
Cleaning the accessories.....	8	Bakes, gratins, toast with toppings.....	18
<b>Setting the oven</b> .....	<b>8</b>	Preprepared products.....	18
Types of heating and temperature.....	8	Special dishes.....	19
The oven should switch off automatically.....	8	Defrosting.....	19
The oven should switch on and off automatically.....	9	Drying.....	19
Rapid heating.....	9	Preserving.....	19
<b>Setting the clock</b> .....	<b>9</b>	<b>Acrylamide in foodstuffs</b> .....	<b>20</b>
<b>Setting the timer</b> .....	<b>10</b>	<b>Test dishes</b> .....	<b>21</b>
<b>Childproof lock</b> .....	<b>10</b>	Baking.....	21
Oven.....	10	Grilling.....	21
<b>Care and cleaning</b> .....	<b>10</b>		
Cleaning agents.....	10		
Cleaning the self-cleaning surfaces in the oven.....	11		
Detaching and attaching the oven door.....	11		
Removing and installing the door panels.....	12		
<b>Troubleshooting</b> .....	<b>12</b>		

Additional information on products, accessories, replacement parts and services can be found at [www.siemens-home.com](http://www.siemens-home.com) and in the online shop [www.siemens-eshop.com](http://www.siemens-eshop.com)

## Important safety information

Read these instructions carefully. Only then will you be able to operate your appliance safely and correctly. Retain the instruction manual and installation instructions for future use or for subsequent owners.

This appliance is only intended to be fully fitted in a kitchen. Observe the special installation instructions.

Check the appliance for damage after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged in transport.

Only a licensed professional may connect appliances without plugs. Damage caused by incorrect connection is not covered under warranty.

This appliance is intended for domestic use only. The appliance must only be used for the preparation of food and drink. The appliance must be supervised during operation. Only use this appliance indoors.

This appliance is intended for use up to a maximum height of 2000 metres above sea level.

This appliance may be used by children over the age of 8 years old and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or by persons with a lack of experience or knowledge if they are supervised or are instructed by a person responsible for their safety how to use the appliance safely and have understood the associated hazards.

Children must not play with, on, or around the appliance. Children must not clean the appliance or carry out general maintenance unless they are at least 8 years old and are being supervised.

Keep children below the age of 8 years old at a safe distance from the appliance and power cable.

Always slide accessories into the cooking compartment correctly. See "*Description of accessories*" in the instruction manual.

### **Risk of fire!**

- Combustible items stored in the cooking compartment may catch fire. Never store combustible items in the cooking compartment. Never open the appliance door if there is smoke inside. Switch off the appliance and unplug it from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.
- A draught is created when the appliance door is opened. Greaseproof paper may come into contact with the heating element and catch fire. Do not place greaseproof paper loosely over accessories during preheating. Always weight down the greaseproof paper with a dish or a baking tin. Only cover the surface required with greaseproof paper. Greaseproof paper must not protrude over the accessories.

### **Risk of burns!**

- The appliance becomes very hot. Never touch the interior surfaces of the cooking compartment or the heating elements. Always allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance.
- Accessories and ovenware become very hot. Always use oven gloves to remove accessories or ovenware from the cooking compartment.
- Alcoholic vapours may catch fire in the hot cooking compartment. Never prepare food containing large quantities of drinks with a high alcohol content. Only use small quantities of drinks with a high alcohol content. Open the appliance door with care.

### **Risk of scalding!**

- The accessible parts become hot during operation. Never touch the hot parts. Keep children at a safe distance.
- When you open the appliance door, hot steam may escape. Open the appliance door with care. Keep children at a safe distance.
- Water in a hot cooking compartment may create hot steam. Never pour water into the hot cooking compartment.

### **Risk of injury!**

Scratched glass in the appliance door may develop into a crack. Do not use a glass scraper, sharp or abrasive cleaning aids or detergents.

### **Risk of electric shock!**

- Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out by one of our trained after-sales engineers. If the appliance is faulty, unplug the mains plug or switch off the fuse in the fuse box. Contact the after-sales service.
- The cable insulation on electrical appliances may melt when touching hot parts of the appliance. Never bring electrical appliance cables into contact with hot parts of the appliance.
- Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners, which can result in an electric shock.
- When replacing the cooking compartment bulb, the bulb socket contacts are live. Before replacing the bulb, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.
- A defective appliance may cause electric shock. Never switch on a defective appliance. Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

### **Risk of fire!**

- Loose food residues, grease and meat juices may catch fire during the Self-cleaning cycle. Remove coarse dirt from the cooking compartment and from the accessories before every Self-cleaning cycle.
- The appliance will become very hot on the outside during the Self-cleaning cycle. Never hang combustible objects, e.g. tea towels, on the door handle. Do not place anything against the front of the oven. Keep children at a safe distance.

## Risk of burns!

- The cooking compartment will become very hot during the Self-cleaning cycle. Never open the appliance door or move the locking latch by hand. Allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance.
-  The appliance will become very hot on the outside during the Self-cleaning cycle. Never touch the appliance door. Allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance.

## Causes of damage

### Caution!

- Accessories, foil, greaseproof paper or ovenware on the cooking compartment floor: do not place accessories on the cooking compartment floor. Do not cover the cooking compartment floor with any sort of foil or greaseproof paper. Do not place ovenware on the cooking compartment floor if a temperature of over 50 °C has been set. This will cause heat to accumulate. The baking and roasting times will no longer be correct and the enamel will be damaged.

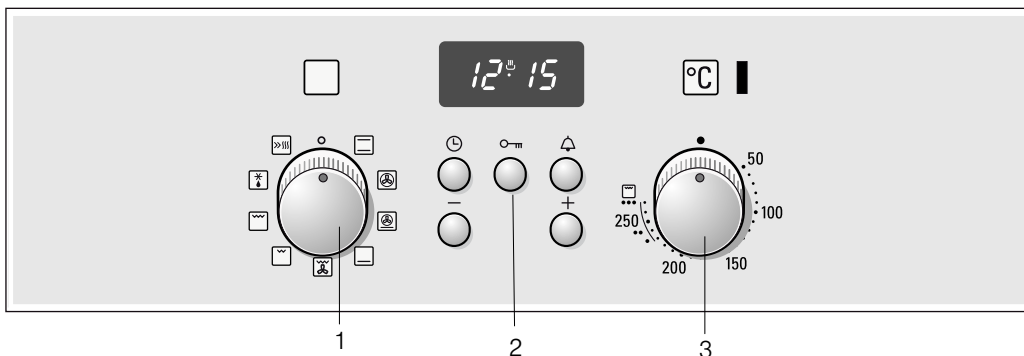
- Water in a hot cooking compartment: do not pour water into the cooking compartment when it is hot. This will cause steam. The temperature change can cause damage to the enamel.
- Moist food: do not store moist food in the cooking compartment when it is closed for prolonged periods. This will damage the enamel.
- Fruit juice: when baking particularly juicy fruit pies, do not pack the baking tray too generously. Fruit juice dripping from the baking tray leaves stains that cannot be removed. If possible, use the deeper universal pan.
- Cooling with the appliance door open: only allow the cooking compartment to cool when it is closed. Even if the appliance door is only open a little, front panels of adjacent units could be damaged over time.
- Very dirty door seal: If the door seal is very dirty, the appliance door will no longer close properly when the appliance is in use. The fronts of adjacent units could be damaged. Always keep the door seal clean.
- Appliance door as a seat, shelf or worktop: Do not sit on the appliance door, or place or hang anything on it. Do not place any cookware or accessories on the appliance door.
- Inserting accessories: depending on the appliance model, accessories can scratch the door panel when closing the appliance door. Always insert the accessories into the cooking compartment as far as they will go.
- Carrying the appliance: do not carry or hold the appliance by the door handle. The door handle cannot support the weight of the appliance and could break.

## Your new oven

Here you will learn about your new oven. The control panel and the individual operating controls are explained. You will find information on the cooking compartment and the accessories.

## Control panel

Details may vary, depending on the appliance model.



### Explanations

1	Function selector
2	Operating switches and display panel
3	Temperature selector

### Control knobs

The control knobs can be pushed in and remain pressed down when they are in the "out" position. Press down on the control knob again to release it back up.

## Function selector

With the function selector knob you can set the heating mode for the oven. The function selector knob can be rotated to the right or to the left.

When the required type of heating is set, the oven light lights up.

Positions	Function
0 Off	The oven is switched off.
Top/bottom heating	Baking, roasting or grilling is possible on a single level only. This setting is well-suited for cakes and pizza in tins or on the baking tray, and for lean joints of beef, veal and game. Heat is emitted evenly from the top and bottom.
3D hot air*	You can bake cakes, pizza, biscuits, small cakes and puff pastry on two levels at the same time. A fan with a ring heating element on the back panel of the oven ensures that the heated air is distributed evenly.
Pizza setting	For quickly preparing frozen meals without preheating, e.g. pizza, chips or strudel. The lower heating elements as well as the round heating elements on the rear panel must be heated up.
Bottom heating	You can use Bottom heating for the final baking stage and for browning meals from the bottom. The temperature comes from below.
Hot air grilling	Hot air grilling is particularly suitable for grilling fish, poultry and larger pieces of meat. The grill element and fan switch on and off alternately. The fan distributes the heated air around the food.
Radiant grill, small area	Can be used for grilling smaller quantities of steak, sausages, fish and bread. The centre part of the grill element is heated.
Radiant grilling, large area	Can be used to grill a large number of beef steaks, sausages and fish, or to toast bread. The whole area below the grill heating element becomes hot.
Defrosting	Example: meat, poultry, bread and tarts. The fan distributes the heated air around the food.
Rapid heating	For rapidly heating dishes.

\* Type of heating in accordance with energy efficiency class EN50304.

## Buttons and display

You can use the buttons to set various additional functions. You can read the values that you have set in the display.

Button	Use
Clock button	This is used to set the Clock,  Oven cooking time and  End time.
Key button	This is used to switch the child-proof lock on and off.
Timer button	This is used to set the timer.
Minus button	Use this button to decrease the setting values.
Plus button	Use this button to increase the setting values.

## Temperature selector

Use the temperature selector to set the temperature and the grill setting.

Positions	Function
Off	Oven not hot.
50-270	Temperature range The temperature is specified in °C.
Grill settings	Grill settings for the grill, small  and large  surface. • = setting 1, low •• = setting 2, medium ••• = setting 3, high

The small light above the temperature selector is lit when the oven is heating. It goes out during pauses in the heating. For some settings, it does not light up.

### Grill settings

With Radiant grilling, use the temperature selector to set a grill setting.

## Cooking compartment

The oven light is located in the cooking compartment. A cooling fan protects the oven from overheating.

### Oven light

During oven operation, the oven light is on. By turning the function selector to any position, the oven light can also be switched on without the oven heating up.

### Cooling fan

The cooling fan switches on and off as required. The hot air escapes above the door.

So that the cooking compartment cools down more quickly after operation, the cooling fan continues to run for a certain period afterwards.

### Caution!

do not cover the ventilation slots. Otherwise the oven will overheat.

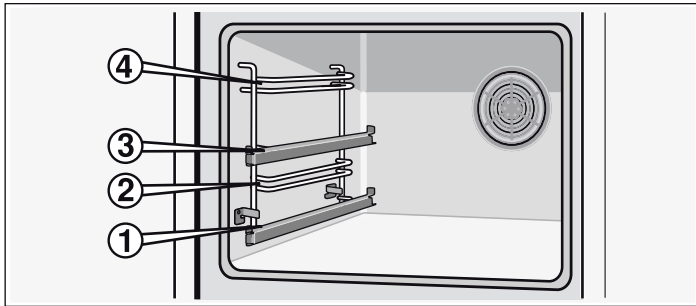
# Your accessories

The accessories supplied with your appliance are suitable for making many meals. Ensure that you always insert the accessories into the cooking compartment the right way round.

There is also a selection of optional accessories, with which you can improve on some of your favourite dishes, or simply to make working with your oven more convenient.

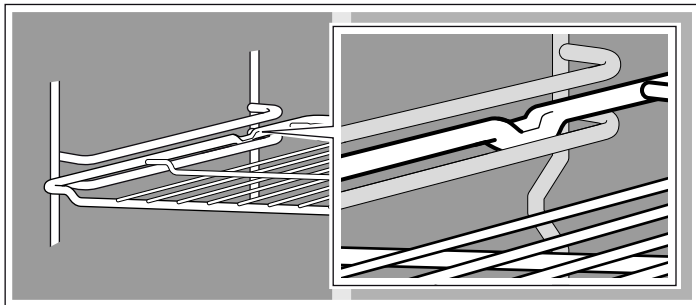
## Inserting the accessories

The accessories can be inserted in the oven at 4 different levels. Always insert the accessories as far as they can go to ensure that they do not touch the door glass.



When the accessories are pulled approximately halfway out, they lock into position. This allows meals to be taken out easily.

When placing the accessories in the oven, check that the indentation is at the back. They can only lock correctly in place in this position.



With the pull-out rails on levels 1 and 3, you can pull the accessories out.

Depending on the appliance version, if the rails are completely pulled out, they must be pushed back in again. This makes it

easier for you to insert the accessories. To open the locking device, press lightly on the rails and move them into the oven.

**Note:** Heat may cause the accessories to deform. As soon as the accessories cool down, they regain their original shape. Their function is not impaired.


Hold the baking tray securely on the sides with both hands and push it parallel into the frame. Avoid movements to the right or left when pushing the baking tray in. Otherwise, it will be difficult to push the tray in and the enamelled surfaces could be damaged.

You can buy accessories from the after-sales service, from specialist retailers or online. Please specify the HZ number.



### Wire rack

For ovenware, cake tins, joints, grilled items and frozen meals.

Insert the wire rack with the open side facing the oven door and the curvature pointing downwards .



### Enamel baking tray

For cakes and biscuits.

Slide in the baking tray with the sloping edge facing the oven door.



### Universal pan

For moist cakes, pastries, frozen meals and large roasts. It can also be used to catch dripping fat when you are grilling directly on the wire rack.

Slide in the universal pan with the sloping edge facing the oven door.

## Optional accessories

You can buy optional accessories from your after-sales service or from specialist retailers. You will find a variety of suitable products for your oven in our brochures and on the Internet. The availability of optional accessories and the options for ordering them on the internet vary depending on the country. Information regarding this can be found in the sales documents.

Not every optional accessory is suitable for every appliance. When purchasing, always quote the complete identification number (E no.) of your appliance.

Optional accessories	HZ number	Function
Wire rack	HZ434000	For ovenware, cake tins, roasts, grilling and frozen meals.
Aluminium baking tray	HZ430001	For cakes and biscuits. Place the baking tray in the oven with the sloping edge towards the oven door.
Enamel baking tray	HZ431001	For cakes and biscuits. Place the baking tray in the oven with the sloping edge towards the oven door.
Universal pan	HZ432001	For moist cakes, pastries, frozen meals and large roasts. Can also be used under the wire rack to catch fat or meat juices. Place the universal pan in the oven with the sloping edge towards the oven door.

## Oven door - Additional safety precautions

During long cooking times, the oven door may become very hot.

If you have small children, extra supervision is required during oven operation.

In addition, there is a safety device which prevents direct contact with the oven door. This optional accessory (440651) is available from the after-sales service.

# Before using the oven for the first time

In this section, you can find out what you must do before using your oven to prepare food for the first time. First read the section on *Safety information*.

## Setting the clock


After the oven has been connected, the ⌚ symbol and three zeros light up in the display. Set the clock.

1. Press the ⌚ button.  
The time 12:00 appears in the display and the ⌚ symbol flashes.

2. Use the + or - button to change the clock.

After a few seconds, the time that has been set is adopted.

## Heating up the oven

To remove the new cooker smell, heat up the oven when it is empty and closed. An hour of Top/bottom heating  at 240 °C is ideal for this purpose. Ensure that no packaging remnants have been left in the cooking compartment.

Keep the kitchen ventilated the whole time the oven is on.

1. Use the function selector to set Top/bottom heating .

2. Set the temperature selector to 240 °C.

After an hour, switch off the oven. To do so, turn the function selector to the off position.

## Cleaning the accessories

Before you use the accessories for the first time, clean them thoroughly with hot soapy water and a soft dish cloth.

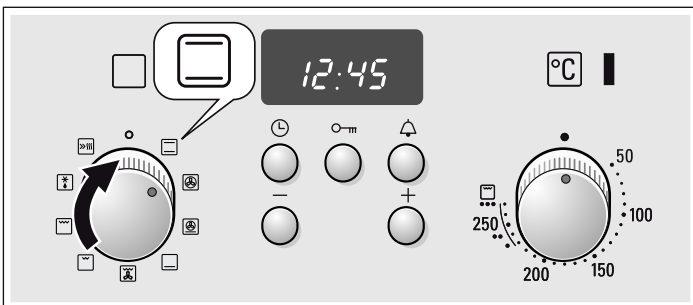
# Setting the oven

There are various ways in which you can set your oven. Here we will explain how you can select the desired type of heating and temperature or grill setting. You can select the cooking time and end time for your dish on the oven.

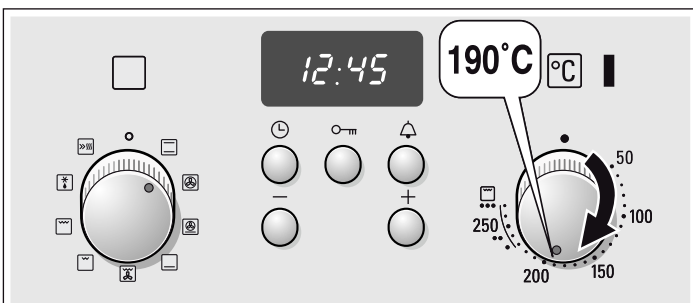
## Types of heating and temperature

Example in the picture: Top/bottom heating, 190 °C.

1. Use the function selector to select the required type of heating.



2. Use the temperature selector to set the temperature or the grill setting.



The oven heats up.

## Switch off the oven

Turn the function selector to the off position.

## Changing the settings

You can change the type of heating, temperature and grill setting as required.

## The oven should switch off automatically

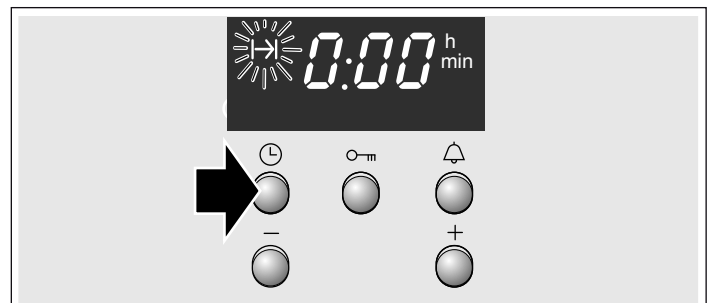
Enter a cooking time for your dish.

Example in the picture:  Top/bottom heat, 200 °C, cooking time 45 minutes.

1. Use the function selector to select the required type of heating.
2. Use the temperature selector to set the temperature or the grill setting.

3. Press the ⌚ clock button.

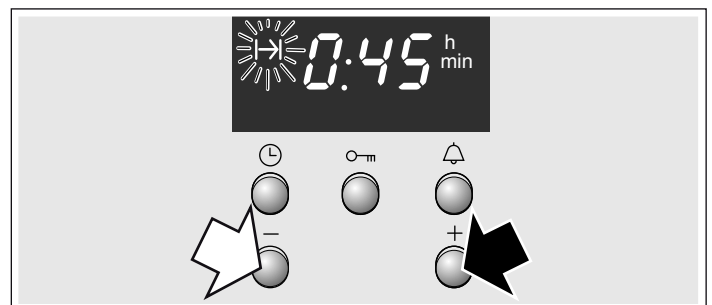
The  Cooking time symbol flashes.



4. Use the + or - button to set the cooking time.

Default value for + button = 30 minutes

Default value for - button = 10 minutes



## The cooking time has elapsed


A signal sounds. The oven switches off. Press the ⌚ button twice and switch off the function selector.

## Changing the setting


Press the ⌚ Clock button. Use the + or - button to change the cooking time.



### cancelling the setting


Press the  Clock button. Press the - button until zero is shown on the display. Switch off the function selector.





### Setting the cooking time if the clock is hidden

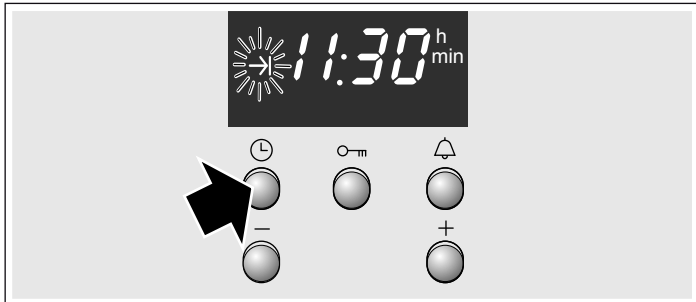
Press the  Clock button twice and make your settings as described in point 4.

### The oven should switch on and off automatically

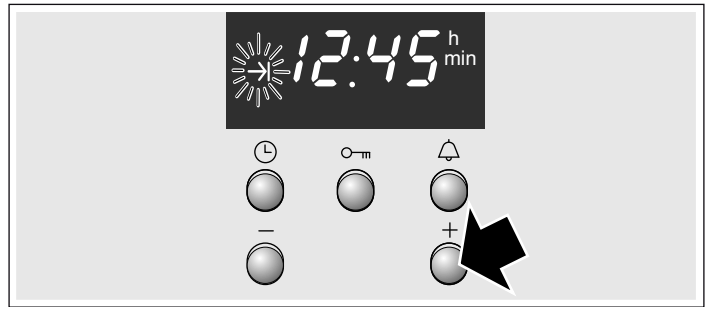
Do not allow food to stand for too long in the oven. Meat and fish spoils easily if not kept chilled.

Example in the picture: Top/bottom heating , 200 °C. It is 10:45 . The meal takes 45 minutes to cook and should be ready at 12:45 .


1. Use the function selector to select the required type of heating.
2. Use the temperature selector to set the temperature or the grill setting.
3. Press the  clock button.  
The  Cooking time symbol flashes.
4. Use the + or - button to set the cooking time.
5. Press the  Clock button repeatedly until the  End time symbol flashes.  
You can see in the display when the meal will be ready.



6. Use the + button to set a later end time.  
The setting is adopted after a few seconds.  
The display shows the end time until the oven starts operating.



### The cooking time has elapsed

A signal sounds. The oven switches off. Press the  button twice and switch off the function selector.


**Note:** You can make changes as long as the symbol is flashing. When the symbol lights up, the setting has been adopted.

### Rapid heating

With rapid heating, your oven reaches the temperature selected particularly quickly.

Use rapid heating when temperatures above 100 °C are selected.

To ensure an even cooking result, do not place your dish in the cooking compartment until rapid heating is complete.

1. Set the function selector to .
2. Use the temperature selector to set the temperature.  
The oven will start heating after a few seconds. The indicator light above the temperature selector lights up.


### The rapid heating process is complete

The indicator light above the temperature selector goes out. Place your dish in the oven and select the desired type of heating.




### Cancelling rapid heating

Turn the function selector to the off position. The oven switches off.


## Setting the clock

When the appliance is connected for the first time or after a power cut, the  symbol and three zeros flash in the display. Set the clock. The function selector must be switched off.

### Setting procedure

1. Press the  Clock button.  
12.00 appears in the display and the  symbol flashes.
2. Use the + or - button to change the clock.  
After a few seconds, the time is saved. The  symbol goes out.



### Changing from summer to winter time, for example


Press the  Clock button twice and change the time using the + or - button.

# Setting the timer

You can use the timer as a kitchen timer. It runs independently of the oven. The timer has a special signal. This means that you can tell whether the timer duration or the cooking time has elapsed. You can also set the timer if the childproof lock is active.

## Setting procedure


1. Press the  Timer button.  
The  symbol flashes.
2. Use the - or + button to change the timer duration.  
Default value for + button = 10 minutes  
Default value for - button = 5 minutes

The timer starts after a few seconds. The  symbol lights up in the display. You will see the time counting down.


## When the time has elapsed

A signal sounds. Press the  Timer button. The timer goes out.

## Changing the timer duration




Press the  Timer button. Use the + or - button to change the time.


## Cancelling the setting

Press the  Timer button. Press the - button until zero is shown on the display.

## The timer and cooking time count down at the same time

Both symbols light up. You can see the timer duration counting down in the display.

To call up the  remaining cooking time,  end time or  clock:

Press the  Clock button repeatedly until the relevant symbol appears.

The value you are checking appears for several seconds on the display.



# Childproof lock



## Oven

The oven has a childproof lock to prevent children switching it on accidentally.

## Switching the childproof lock on and off

The function selector must be switched off.

To switch on: press and hold the  key button until the  symbol appears in the display. This takes about 4 seconds.

To switch off: press and hold the  key button until the  symbol goes out.

## Notes

- You can set the timer and clock at any time.
- If the childproof lock is active, it will be cancelled following a power cut.

# Care and cleaning

With good care and cleaning, your oven will remain clean and fully-functioning for a long time to come. Here we will explain how to maintain and clean your oven correctly.

## Notes

- Slight differences in the colours on the front of the oven are caused by the use of different materials, such as glass, plastic and metal.
- Shadows on the door panel which look like streaks, are caused by reflections made by the oven light.
- Enamel is baked on at very high temperatures. This can cause some slight colour variations. This is normal and does not affect their function. The edges of thin trays cannot be completely enamelled. As a result, these edges can be rough. This will not impair the anti-corrosion protection.

## Cleaning agents

Damage to the various different surfaces caused by using the wrong cleaning agent can be avoided by observing the following instructions.

## When cleaning the oven do not use

- sharp or abrasive cleaning agents,
- cleaning agent with a high alcohol content,
- scouring pads,
- high-pressure cleaners or steam jets.
- Do not clean individual parts in the dishwasher.

Wash new sponges thoroughly before first use.



<b>Control panel</b>	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. Do not use glass cleaner or glass scrapers for cleaning.
<b>Stainless-steel surfaces</b>	Clean with warm soapy water and a soft cloth. On stainless-steel surfaces, always wipe parallel to the natural grain. Otherwise, you may scratch the surface. Dry with a soft cloth. Remove flecks of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately. Do not use any abrasive materials, scouring sponges or rough cleaning cloths. Polish the stainless steel fronts using special care products. Observe the manufacturer's instructions. Special stainless-steel cleaning agents are available from the after-sales service or from specialist retailers.
<b>Enamel surfaces and lacquered surfaces</b>	Wipe with warm soapy water and a cloth. Dry with a soft cloth.
<b>Rotary knobs</b>	Wipe with warm soapy water and a cloth. Dry with a soft cloth.
<b>Glass panel</b>	Clean using glass cleaner. Do not use any abrasive cleaning agents or sharp metal objects. These may scratch and damage the surface of the glass panel.
<b>Seal</b>	Wipe with a warm, damp cloth. Dry with a soft cloth.

<b>Oven floor, ceiling and side panels</b>	Warm soapy water or a vinegar solution. If there are heavy deposits of dirt, only use oven cleaner on cooled surfaces. Never apply to the back panel.
<b>Glass cover for the oven light</b>	Wipe with warm soapy water and a cloth. Dry with a soft cloth.
<b>Equipment</b>	Soak in warm soapy water. Clean with a brush or sponge.
<b>Aluminium baking tray (optional)</b>	Do not clean in the dishwasher. Never use oven cleaner. To prevent scratches, never touch the metal surfaces with a knife or a similar sharp object. Clean horizontally with some washing-up liquid and a damp glass cleaning cloth or a microfibre cloth – do not press too hard. Dry with a soft cloth. Do not use any abrasive materials, scouring sponges or rough cleaning cloths. Dry with a soft cloth. Do not use any abrasive materials, scouring sponges or rough cleaning cloths. Otherwise, you may scratch the surface
<b>Childproof lock (optional)</b>	If a childproof lock has been fitted on the oven door, it must be removed before cleaning. Soak all plastic parts in warm soapy water and clean with a sponge. Dry with a soft cloth. If it is very dirty, the childproof lock will not work properly.
<b>Hob</b>	Refer to the hob instruction manual for information about care and cleaning.

## Cleaning the self-cleaning surfaces in the oven

The rear panel is coated with a self-cleaning ceramic layer. This coating absorbs and dispels splashes from baking and roasting while the oven is in operation. You will obtain a better result, the higher the temperature and the longer the oven is in operation.

If soiling is still visible after several uses, proceed as follows:

1. First, clean the enamel surfaces in the oven.
2. Then set  3D hot air or  top and bottom heating.
3. Heat the empty oven for approx. 2 hours at maximum temperature.

The ceramic coating is regenerated. Brownish and black residues can then be removed with water and a soft sponge.

Slight colour variations of the coating have no effect on the self-cleaning function.

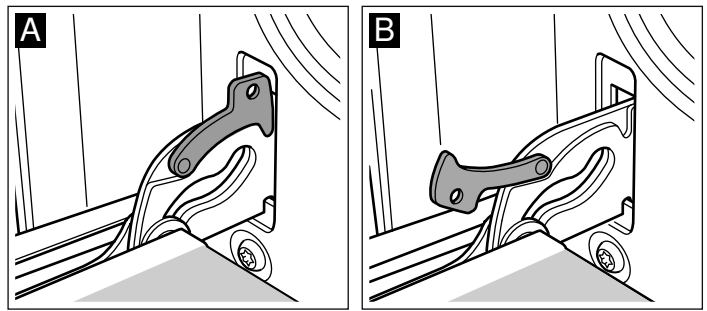
### Caution!

- Never use abrasive cleaners. This could scratch or damage the highly porous surface coating.
- Do not use oven cleaner on self-cleaning surfaces. If oven cleaner is accidentally applied to these surfaces, wipe it away immediately with a sponge and plenty of water.

## Detaching and attaching the oven door

For cleaning purposes and to remove the door panels, you can detach the oven door.

The oven door hinges each have a locking lever. When the locking levers are closed (figure A), the oven door is secured in place. It cannot be detached. When the locking levers are open in order to detach the oven door (Fig. B), the hinges are locked. They cannot snap shut.

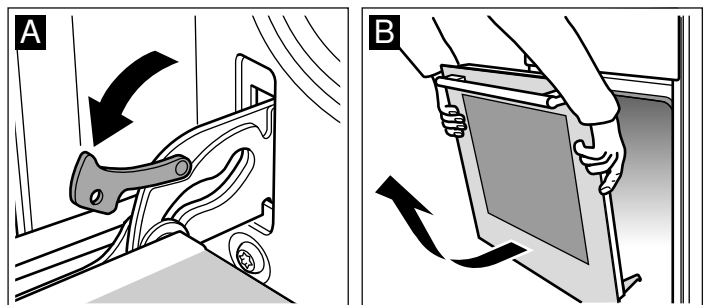


### ⚠ Risk of injury!

Whenever the hinges are not locked, they snap shut with great force. Ensure that the locking levers are always fully closed or, when detaching the oven door, fully open.

### Detaching the door

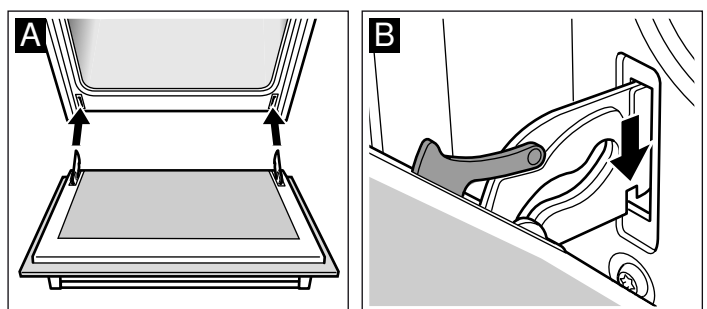
1. Open the oven door fully.
2. Fold up the two locking levers on the left and right (figure A).
3. Close the oven door as far as the limit stop. With both hands, grip the door on the left and right-hand sides. Close the door a little further and pull it out (figure B).



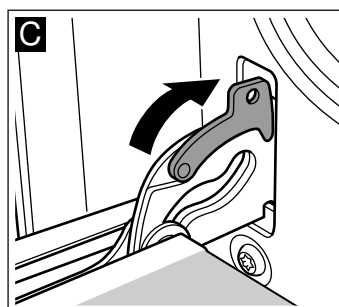
### Attaching the door

Reattach the oven door in the reverse sequence to removal.

1. When attaching the oven door, ensure that both hinges are inserted straight into the opening (figure A).
2. The notch on the hinge must engage on both sides (figure B).



3. Fold back both locking levers (figure C). Close the oven door.



### ⚠ Risk of injury!

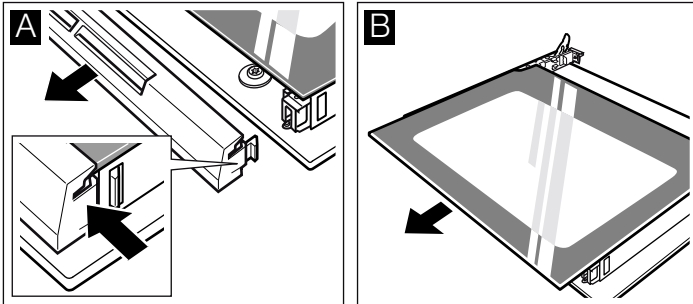
If the oven door falls out accidentally or a hinge snaps shut, do not reach into the hinge. Call the after-sales service.

## Removing and installing the door panels

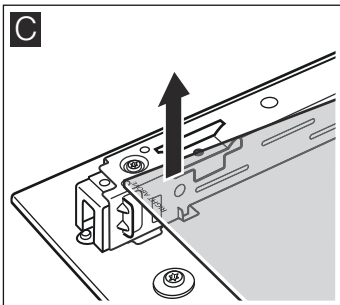
To facilitate cleaning, you can remove the glass panels from the oven door.

### Removal

1. Detach the oven door and lay it on a cloth with the handle facing down.
2. Pull off the cover at the top of the oven door. Press in the tabs on the left and right using your fingers (fig. A).
3. Lift the top panel up and pull it out (fig. B).



4. Lift the panel up and pull it out (fig. C).



Clean the panels with glass cleaner and a soft cloth.

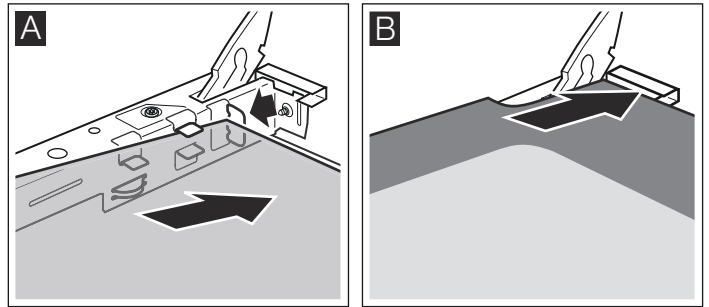
### **⚠ Risk of injury!**

Scratched glass in the appliance door may develop into a crack. Do not use a glass scraper, sharp or abrasive cleaning aids or detergents.

### Installation

During installation, make sure that the lettering "top right" is upside down at the bottom left.

1. Insert the panel at an angle towards the back (fig. A).
2. Insert the top panel at an angle towards the back into the brackets. The smooth surface must face outwards. (fig. B).



3. Put the cover back in place and press on it.
4. Attach the oven door.

**Do not use the oven again until the panels have been correctly installed.**

## Troubleshooting

Malfunctions often have simple explanations. Refer to the table before calling the after-sales service as you may be able to remedy the fault yourself.

### Malfunction table

If a dish doesn't turn out as well as you had hoped, refer to the section *Tested for you in our cooking studio*, where you will find plenty of cooking tips and tricks.

### **⚠ Risk of electric shock!**

Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out by one of our trained after-sales engineers.

Problem	Possible cause	Remedy/information
The oven does not work.	The circuit breaker is defective.	Look in the fuse box and check that the circuit breaker is in working order.
	Power cut	Check whether the kitchen light or other kitchen appliances are working.
The clock display flashes.	Power cut	Reset the clock.
The oven does not heat up.	There is dust on the contacts.	Turn the control knobs back and forth several times.

### Caution!

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

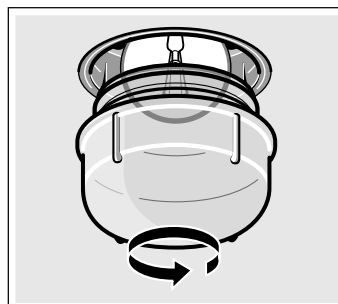
### Replacing the bulb in the oven ceiling light

If the bulb in the oven light fails, it must be replaced. Heat-resistant, 40 watt spare bulbs can be obtained from our after-sales service or a specialist retailer. Only use these bulbs.

### **⚠ Risk of electric shock!**

Switch off the circuit breaker in the fuse box.

1. Place a tea towel in the oven when it is cold to prevent damage.
2. Unscrew the glass cover by turning it anti-clockwise.



3. Replace the bulb with one of the same type.

4. Screw the glass cover back in.
5. Remove the tea towel and switch on the circuit breaker.

## Glass cover

You must replace a damaged glass cover. Suitable glass covers may be obtained from the after-sales service. Please specify the E number and FD number of your appliance.

## After-sales service

Our after-sales service is there for you if your appliance needs to be repaired. We will always find the right solution in order to avoid unnecessary visits from a service technician.

### E number and FD number

When calling us, please give the product number (E no.) and the production number (FD no.) so that we can provide you with the correct advice. The rating plate containing these numbers is found on the side of the oven door. To save time, you can make a note of the number of your appliance and the telephone number of the after-sales service in the space below, should it be required.

E no.	FD no.

### After-sales service

Please note that there will be a fee for a visit by a service technician in the event of a malfunction, even during the warranty period.

Please find the contact data of all countries in the enclosed customer service list.

#### To book an engineer visit and product advice

**GB** 0344 892 8999

Calls charged at local or mobile rate.

**IE** 01450 2655

0.03 € per minute at peak. Off peak 0.0088 € per minute.

Rely on the professionalism of the manufacturer. You can therefore be sure that the repair is carried out by trained service technicians who carry original spare parts for your appliances.

## Energy and environment tips

Here you can find tips on how to save energy when baking and roasting and how to dispose of your appliance properly.

### Saving energy

- Only preheat the oven if this is specified in the recipe or in the operating instruction tables.
- Use dark, black lacquered or enamelled baking tins. They absorb the heat particularly well.
- Open the oven door as infrequently as possible while you are cooking, baking or roasting.
- It is best to bake several cakes one after the other. The oven is still warm. This reduces the baking time for the second cake. You can also place two loaf tins next to each other.
- For longer cooking times, you can switch the oven off 10 minutes before the end of the cooking time and use the residual heat to finish cooking.

### Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.



This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU.

### Measures to be noted during transport

Secure all mobile parts in and on the appliance using an adhesive tape that can be removed without leaving any traces. Push all accessories (e.g. baking tray) into the corresponding slots with cardboard at the edges, in order to avoid damaging the appliance. Place cardboard or similar between the front and rear side to prevent knocks against the inside of the door glass. Secure the oven door to the side walls of the appliance using adhesive tape.

Keep the original appliance packaging. Only transport the appliance in the original packaging. Observe the transport arrows on the packaging.

#### If the original packaging is no longer available

pack the appliance in protective packaging to guarantee sufficient protection against any transport damage.

Transport the appliance in an upright position. Do not hold the appliance by the door handle or the connections on the rear, as these could be damaged. Do not place any heavy objects on the appliance.

# Tested for you in our cooking studio


Here you will find a selection of dishes and the ideal settings for them. We will show you which type of heating and which temperature are best suited for your dish. You can find information about suitable accessories and the height at which they should be inserted. There are also tips about cookware and preparation methods.

## Notes

- The values in the table always apply to dishes placed into the cooking compartment when it is cold and empty.  
Only preheat the appliance if the table specifies that you should do so. Do not line the accessories with greaseproof paper until after they have been preheated.
- The times specified in the tables are guidelines only. They will depend on the quality and composition of the food.
- Use the accessories supplied. Additional accessories may be obtained as special accessories from specialist retailers or from the after-sales service.  
Before using the oven, remove any unnecessary accessories and ovenware from the cooking compartment.
- Always use oven gloves when taking hot accessories or ovenware out of the cooking compartment.

## Cakes and pastries


### Baking on one level

When baking cakes and tarts, the best results can be achieved using  Top/bottom heating.

When baking with  3D Hot air, use the following shelf positions for the accessories:

- Cake in a cake tin: Shelf position 2
- Cake on a baking tray: Shelf position 3

### Baking and roasting on two or more levels

Use  3D hot air.

Shelf positions for baking and roasting on 2 levels:

- Universal pan: Shelf position 3
- Baking tray: Shelf position 1

Dishes that are put in the oven at the same time do not have to be ready at the same time.

The tables contain a selection of dishes.

### Baking tins

It is best to use dark-coloured metal baking tins.

Baking times are increased when light-coloured baking tins made of thin metal or glass dishes are used, and cakes do not brown so evenly.









If you wish to use silicone baking tins, use the information and recipes provided by the manufacturer as a guide. Silicone baking tins are often smaller than normal tins. The amount of mixture and recipe instructions may differ.

### Tables








The tables show the ideal type of heating for the various cakes and pastries. The temperature and baking time depend on the amount and composition of the mixture. This is why temperature ranges are given in the tables. You should try the lower temperature first, since a lower temperature results in more even browning. You can increase the temperature next time if necessary.

If you preheat the oven, the baking time is shortened by 5 to 10 minutes.

Additional information can be found in the *Baking tips* section following the tables.

Cake in a mould	Tin	Level	Type of heating	Temperature, °C	Cooking time in minutes
Sponge cake, simple	Fruit loaf tin	2		160-180	55-65
Sponge cake, delicate (e.g. sand cake)	Fruit loaf tin	2		155-175	65-75
Shortcrust pastry base with crust	Springform cake tin	1		160-180	30-40
Sponge flan base	Flan-base cake tin	2		160-180	25-35
Sponge cake	Springform cake tin	2		160-180	30-40
Fruit tart or cheesecake, shortcrust pastry*	Dark springform cake tin	1		170-190	70-90
Delicate fruit flan, sponge	Springform cake tin	2		150-170	55-65
Savoury cakes* (e.g. quiche/onion tart)	Springform cake tin	1		180-200	50-60

\* Allow cakes to cool in the appliance for approx. 20 minutes.

Cakes on trays	Accessories	Level	Type of heating	Temperature in °C	Cooking time in minutes
Sponge mixture or yeast dough with dry topping	Universal pan	3		160-180	25-35
	Enamel baking tray + universal pan*	1+3		150-170	40-50
Sponge mixture or yeast dough with fresh fruit	Universal pan	3		140-160	40-50
	Enamel baking tray + universal pan*	1+3		130-150	50-60
Sponge roulade (preheat)	Universal pan	2		170-190	15-20
Plaited loaf, 500 g flour	Universal pan	2		160-180	25-35
Stollen, 500 g flour	Universal pan	3		160-180	50-60

\* When baking on two levels, always place the universal pan in the upper level.

Cakes on trays	Accessories	Level	Type of heating	Temperature in °C	Cooking time in minutes
Stollen, 1 g flour	Universal pan	3	☐	150-170	90-100
Strudel, sweet	Universal pan	2	☐	180-200	55-65
Pizza	Universal pan	3	☐	180-200	20-30
	Enamel baking tray + universal pan*	1+3	☑	150-170	35-45

\* When baking on two levels, always place the universal pan in the upper level.

### Bread and bread rolls

If not specified otherwise, always preheat the oven for baking bread.

Never pour water directly into a hot oven.


Bread and bread rolls	Accessories	Level	Type of heating	Temperature, °C	Cooking time in minutes
Yeast bread, 1.2 kg flour	Universal pan:	2	☐	270	8
				190	35-45
Sourdough bread, 1.2 kg flour	Universal pan:	2	☐	270	8
				190	35-45
Bread rolls (e.g. rye rolls)	Universal pan:	2	☐	200-220	20-30

Small baked products	Accessories	Level	Type of heating	Temperature in °C	Cooking time in minutes
Biscuits	Universal pan	3	☐	150-170	10-20
	Enamel baking tray + universal pan*	1+3	☑	130-150	30-40
Meringue	Universal pan	3	☑	70-90	135-145
Cream puffs	Universal pan	2	☐	200-220	30-40
Macaroons	Universal pan	3	☐	110-130	30-40
	Enamel baking tray + universal pan*	1+3	☑	100-120	35-45
Puff pastry	Universal pan	3	☑	190-210	20-30
	Enamel baking tray + universal pan*	1+3	☑	180-200	30-40

\* When baking on two levels, always place the universal pan in the upper level.

## Baking tips

You wish to bake according to your own recipe.	Use similar items in the baking tables as a guide.
How to establish whether sponge cake is baked through.	Approximately 10 minutes before the end of the baking time specified in the recipe, stick a cocktail stick into the cake at the highest point. If the cocktail stick comes out clean, the cake is ready.
The cake collapses.	Use less fluid next time or set the oven temperature 10 degrees lower. Observe the specified mixing times in the recipe.
The cake has risen in the middle but is lower around the edge.	Do not grease the sides of the springform cake tin. After baking, loosen the cake carefully with a knife.
The cake goes too dark on top.	Place it lower in the oven, select a lower temperature and bake the cake for a little longer.
The cake is too dry.	When it is done, make small holes in the cake using a cocktail stick. Then drizzle fruit juice or an alcoholic beverage over it. Next time, select a temperature 10 degrees higher and reduce the baking time.
The bread or cake (e.g. cheesecake) looks good, but is soggy on the inside (sticky, streaked with water).	Use slightly less fluid next time and bake for slightly longer at a lower temperature. For cakes with a moist topping, bake the base first. Sprinkle it with almonds or bread crumbs and then place the topping on top. Please follow the recipe and baking times.
The cake is unevenly browned.	Select a slightly lower temperature to ensure that the cake is baked more evenly. Bake delicate pastries on one level using ☐ Top/bottom heating. Protruding greaseproof paper can affect the air circulation. For this reason, always cut greaseproof paper to fit the baking tray.
The bottom of a fruit cake is too light.	Place the cake one level lower the next time.
The fruit juice overflows.	Next time, use the deeper universal pan, if you have one.

Small baked items made out of yeast dough stick to one another when baking.	There should be a gap of approx. 2 cm around each item. This gives enough space for the baked items to expand well and turn brown on all sides.
You were baking on several levels. The items on the top baking tray are darker than that on the bottom baking tray.	Always use  3D hot air to bake on more than one level. Baking trays that are placed in the oven at the same time will not necessarily be ready at the same time.
Condensation forms when you bake moist cakes.	Baking may result in the formation of water vapour, which escapes above the door. The steam may settle and form water droplets on the control panel or on the fronts of adjacent units. This is a natural process.

## Meat, poultry, fish

### Ovenware

You may use any heat-resistant ovenware. The universal pan is suitable for large roasts.

Glass ovenware is the most suitable. Ensure that the lid of the roasting dish fits well and closes properly.

Add a little more liquid when using enamelled roasting dishes.

With roasting dishes made of stainless steel, browning is not so intense and the meat may be somewhat less well cooked. Increase the cooking times.

Information in the tables:

Ovenware without a lid = open

Ovenware with a lid = closed

Always place the ovenware in the centre of the wire rack.

Place hot glass ovenware on a dry mat after cooking. The glass could crack if placed on a cold or wet surface.

### Roasting

Add in a little liquid if the meat is lean. Cover the base of the ovenware with approx. 1/2 cm of liquid.

Add liquid generously for pot roasts. Cover the base of the ovenware with approx. 1 - 2 cm of liquid.

The amount of liquid depends on the type of meat and the material the ovenware is made of. If preparing meat in an enamelled roasting dish, it will need a little more liquid than if cooked in glass ovenware.

Roasting dishes made from stainless steel are not ideal. The meat cooks more slowly and browns less fully. Use a higher temperature and/or a longer cooking time.

### Tips for grilling

Always grill with the oven door closed.

Heat the grill for approximately 3 minutes before placing the food to be grilled on the wire rack.

Place the food to be grilled directly on the wire rack. If you are grilling a single piece, the best results are achieved by placing it in the centre of the wire rack. The universal pan should also be inserted at level 1. The meat juices are collected in the pan, keeping the oven cleaner.

Do not insert the baking tray or universal pan at level 4. They may become deformed at high temperatures and damage the cooking compartment when they are removed.

If possible, grill items should be of equal thickness. This will allow them to brown evenly and remain succulent and juicy. Only add salt to steaks once they have been grilled.

Turn grilled items after 2/3 of the specified time.

The grill element switches on and off intermittently. This is normal. The grill setting determines how frequently this occurs.














### Meat

Turn pieces of meat halfway through the cooking time.

When the roast is ready, turn off the oven and allow it to rest for an additional 10 minutes. This allows better distribution of the meat juices.

After cooking, wrap sirloin in aluminium foil and leave it to rest for 10 minutes in the oven.

For roast pork with a rind, score the rind in a crossways pattern, then lay the roast in the dish with the rind at the bottom.

Meat	Weight	Accessories and ovenware	Level	Type of heating	Temperature °C, grill setting	Cooking time in minutes
<b>Beef</b>						
Joint of beef	1.0 kg	Covered	2		200-220	120
	1.5 kg		2		190-210	140
	2.0 kg		2		180-200	160
Tenderloin, medium rare	1.0 kg	Uncovered	1		210-230	70
	1.5 kg		1		200-220	80
Sirloin, medium rare	1.0 kg	Uncovered	1		230-250	50
Steaks, 3 cm, medium rare		Wire rack + universal pan	4+1		3	15
<b>Veal</b>						
Joint of veal	1.0 kg	Uncovered	1		200-220	100
	1.5 kg		1		190-210	120
	2.0 kg		1		180-200	140
<b>Pork</b>						
without rind (e.g. neck)	1.0 kg	Uncovered	1		190-210	120
	1.5 kg		1		180-200	150
	2.0 kg		1		170-190	170



Meat	Weight	Accessories and ovenware	Level	Type of heating	Temperature °C, grill setting	Cooking time in minutes
with rind (e.g. shoulder)	1.0 kg	Uncovered	1		180-200	130
	1.5 kg		1		190-210	160
	2.0 kg		1		170-190	190
Smoked pork on the bone	1.0 kg	Covered	1		210-230	80
<b>Lamb</b>						
Leg of lamb, boned, medium	1.5 kg	Uncovered	1		170-190	120
<b>Minced meat</b>						
Meat loaf	approx. 750 g	Uncovered	1		180-200	70
<b>Sausage</b>						
Sausage		Wire rack + universal pan	4+1		3	15

### Poultry

The values in the table apply to dishes placed in a cold oven.

The weights indicated in the table are for unstuffed poultry that is ready for roasting.

If you are grilling directly on the wire rack, you should also insert the universal pan at level 1.

When cooking duck or goose, pierce the skin on the underside of the wings to allow the fat to escape.

Place the bird onto the wire rack with the breast side facing downwards. Turn the whole bird when two thirds of the cooking time has elapsed.

Poultry will turn out particularly crispy and brown if you baste it towards the end of the roasting time with butter, salted water or orange juice.

Poultry	Weight	Accessories and ovenware	Level	Type of heating	Temperature °C, grill setting	Cooking time in minutes
Chicken halves, 1-4 pieces	400g each	Wire rack	2		210-230	40-50
Chicken pieces	250 g each	Wire rack	3		210-230	30-40
Chicken, whole, 1-4 pieces	per 1 kg	Wire rack	2		200-220	55-85
Duck, whole	1.7 kg	Wire rack	2		170-190	80-100
Goose, whole	3.0 kg	Wire rack	2		160-180	110-130
Small turkey, whole	3.0 kg	Wire rack	2		180-200	80-100
2 turkey drumsticks	800g each	Wire rack	2		180-200	80-100

### Fish

Turn the pieces of fish after  $\frac{2}{3}$  of the specified time.

Whole fish do not need to be turned. Place the whole fish in the oven in swimming position with the dorsal fin facing upwards.

To ensure that the fish remains in position, place half a potato or a small, ovenproof container into the stomach cavity.

If you are grilling directly on the wire rack, also insert the universal pan at level 1. The fish juices are collected in the pan and the oven is kept cleaner.

Fish	Weight	Accessories and ovenware	Level	Type of heating	Temperature °C, grill setting	Cooking time in minutes
Fish, whole	300 g each	Wire rack	3		2	20-25
	1.0 kg	Wire rack	2		190-210	40-50
	1.5 kg	Wire rack	2		180-200	60-70
Fish, in slices (e.g. steaks)	300 g each	Wire rack	4		2	20-25

## Tips for roasting and grilling








The table does not contain information for the weight of the joint.	Select the next lowest weight from the instructions and extend the time.
How to tell when the roast is ready.	Use a meat thermometer (available from specialist shops) or carry out a "spoon test". Press down on the roast with a spoon. If it feels firm, it is ready. If the spoon can be pressed in, it needs to be cooked for a little longer.
The roast is too dark and the crackling is partly burnt.	Check the shelf height and temperature.
The roast looks good but the juices are burnt.	Next time, use a smaller roasting dish or add more liquid.
The roast looks good but the juices are too clear and watery.	Next time, use a larger roasting dish and use less liquid.
Steam rises from the roast when basted.	This is normal and due to the laws of physics. The majority of the steam escapes through the steam outlet. It may settle and form condensation on the cooler switch panel or on the fronts of adjacent units.

## Bakes, gratins, toast with toppings

If you are grilling directly on the wire rack, the universal pan should also be inserted at level 1. This keeps the oven cleaner.

Always place the ovenware on the wire rack.

How well cooked the bake is will depend on the size of the dish and the height of the bake. The figures in the table are only average values.





Dish	Accessories and ovenware	Level	Type of heating	Temperature, °C	Cooking time in minutes
<b>Bakes</b>					
Bake, sweet	Ovenproof dish	2		170-190	50-60
Pasta bake	Ovenproof dish	2		210-230	25-35
<b>Gratin</b>					
Potato gratin made using raw ingredients, Max. 2 cm deep	Ovenproof dish	2		150-170	50-60
<b>Toast</b>					
Toasting bread, 4 slices	Wire rack	4		3	6-7
Toasting bread, 12 slices	Wire rack	4		3	4-5
Toast, with topping, 4 slices	Wire rack	3		3	7-10
Toast, with topping, 12 slices	Wire rack	3		3	5-8

## Preprepared products

Observe the instructions on the packaging.

If you line the accessories with greaseproof paper, make sure that the paper is suitable for these temperatures. Make sure the paper is a suitable size for the dish to be cooked.


The cooking result greatly depends on the quality of the food. Pre-browning and irregularities can sometimes even be found on the raw product.

Dish	Accessories	Level	Type of heating	Temperature in °C	Cooking time in minutes
Strudel with fruit filling	Universal pan	3		190-210	45-55
Chips	Universal pan	3		210-230	25-30
Pizza	Wire rack	2		200-220	15-20
Pizza baguette	Wire rack	2		190-210	15-20

### Note

The universal pan may warp when cooking frozen dishes. The reason for this is the large temperature differences that the accessory is subjected to. The deformation disappears as early as during the cooking process.

## Special dishes

At low temperatures,  3D hot air is equally useful for producing creamy yoghurt as it is for proving light yeast dough.

First, remove accessories, hook-in racks or telescopic shelves from the cooking compartment.



### Preparing yoghurt

1. Bring 1 litre of milk (3.5 % fat) to the boil and cool down to 40 °C.
2. Stir in 150 g of yoghurt (at refrigerator temperature).

3. Pour into cups or small screw-top jars and cover with cling film.
4. Preheat the cooking compartment as indicated.
5. Place the cups or jars on the cooking compartment floor and incubate as indicated.

### Proving dough

1. Prepare the dough as usual, place it in a heat-resistant ceramic dish and cover.
2. Preheat the cooking compartment as indicated.


Dish	Ovenware		Type of heating	Temperature	Cooking time
Yoghurt	Cups or screw-top jars	on the cooking compartment floor		50 °C Preheat	5 mins
				50 °C	8 hrs
Proving dough	Heat-resistant dish	on the cooking compartment floor		50 °C Preheat	5-10 mins
				Switch off the appliance and place the yeast dough in the cooking compartment	20-30 mins

## Defrosting


The defrosting time depends on the amount and type of food. Observe the instructions on the packaging.

Take food out of its packaging and place in suitable ovenware on the wire rack.

Place poultry with the breast side to the plate.

Frozen food	Accessories	Level	Type of heating	Temperature
e.g. cream cakes, buttercream cakes, gateaux with chocolate or sugar icing, fruit, chicken, sausage and meat, bread and bread rolls, cakes and other baked items	Wire rack	2		The temperature selector remains switched off

## Drying

With  3D hot air, you can dry foods brilliantly.





Use unblemished fruit and vegetables only and wash them thoroughly.

Drain off the excess water, then dry them.

Line the universal pan and the wire rack with greaseproof or parchment paper.

Turn very juicy fruit or vegetables several times.

Remove fruit and vegetables from the paper as soon as they have dried.

Fruit and herbs	Accessories	Level	Type of heating	Temperature	Cooking time
600 g apple rings	Universal pan + rack	3+1		80 °C	5 hrs (approx.)
800 g pear slices	Universal pan + rack	3+1		80 °C	8 hrs (approx.)
1.5 kg damsons or plums	Universal pan + rack	3+1		80 °C	8-10 hrs (approx.)
200 g herbs, washed	Universal pan + rack	3+1		80 °C	1½ hrs (approx.)

## Preserving

For preserving, the jars and rubber seals must be clean and intact. If possible, use jars of the same size. The information in the table is for round, one-litre jars.

### Caution!

Do not use jars that are larger or taller than this. The lids could crack.

Only use fruit and vegetables in good condition. Wash them thoroughly.

The times given in the tables are a guide only. The time will depend on the room temperature, number of jars, and the quantity and temperature of the contents. Before you switch off the appliance or change the cooking mode, check whether the contents of the jars are bubbling as they should.

### Preparation

1. Fill the jars, but not to the top.
2. Wipe the rims of the jars, as they must be clean.
3. Place a damp rubber seal and a lid on each jar.
4. Seal the jars with the clips.

Place no more than six jars in the cooking compartment.

### Making settings

1. Insert the universal pan at level 2. Arrange the jars on it so that they do not touch each other.
2. Pour ½ litre of hot water (approx. 80 °C) into the universal pan.
3. Close the oven door.
4. Set  Bottom heating.
5. Set the temperature to between 170 and 180 °C.

## Preserving

### Fruit

After approx. 40 to 50 minutes, small bubbles begin to form at short intervals. Switch off the oven.

After 25 to 35 minutes of residual heat, remove the preserving jars from the cooking compartment. If they are allowed to cool for longer in the cooking compartment, germs could multiply, promoting acidification of the preserved fruit.

Fruit in one-litre jars	When it starts to bubble	Residual heat
Apples, redcurrants, strawberries	Switch off	approx. 25 minutes
Cherries, apricots, peaches, gooseberries	Switch off	approx. 30 minutes
Apple purée, pears, plums	Switch off	approx. 35 minutes

### Vegetables

As soon as bubbles begin to form in the jars, set the temperature back to between 120 and 140 °C. Depending on

the type of vegetable, heat for approx. 35 to 70 minutes. Switch off the oven after this time and use the residual heat.

Vegetables with cold cooking water in one-litre jars	When it starts to bubble	Residual heat
Gherkins	-	approx. 35 minutes
Beetroot	approx. 35 minutes	approx. 30 minutes
Brussels sprouts	approx. 45 minutes	approx. 30 minutes
Beans, kohlrabi, red cabbage	approx. 60 minutes	approx. 30 minutes
Peas	approx. 70 minutes	approx. 30 minutes

### Taking out the jars

After preserving, remove the jars from the cooking compartment.

### Caution!

Do not place the hot jars on a cold or wet surface. They could suddenly burst.

## Acrylamide in foodstuffs

Acrylamide is mainly produced in grain and potato products prepared at high temperatures, such as potato crisps, chips,

toast, bread rolls, bread or fine baked goods (biscuits, gingerbread, cookies).

### Tips for keeping acrylamide to a minimum when preparing food

<b>General</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Keep cooking times to a minimum.</li><li>■ Cook meals until they are golden brown, but not too dark.</li><li>■ Large, thick pieces of food contain less acrylamide.</li></ul>
<b>Baking</b>	With top/bottom heating max. 200 °C. With 3D hot air or hot air max. 180 °C.
Biscuits	With top/bottom heating max. 190 °C. With 3D hot air or hot air max. 170 °C. Egg or egg yolk reduces the production of acrylamide.
Oven chips	Spread evenly over the baking tray, in a single layer. Bake at least 400 g per baking tray so that the chips do not dry out

# Test dishes

These tables have been produced for test institutes to facilitate the inspection and testing of the various appliances.

In accordance with EN 50304/EN 60350 (2009) and IEC 60350.

## Baking

Baking on 2 levels:

Always insert the universal pan above the baking tray.

Piped cookies (such as Spritz cookies in sugar syrup):

Dishes that are put in the oven at the same time do not have to be ready at the same time.


German apple pie, level 1








Change the position of the dark springform cake tin, slide in diagonally.

German apple pie, level 2

Change the position of the dark springform cake tin.

Cakes in a metal springform cake tin:

Bake on level 1 with  Top/bottom heating Place the springform cake tin on the universal pan instead of on the wire rack.

Dish	Accessories and oven-ware	Level	Type of heating	Temperature in °C	Cooking time in minutes
Viennese whirls	Universal pan	3		150-170	20-30
	Enamel baking tray + universal pan**	1+3		140-160	35-45
Small cakes	Universal pan	3		150-170	25-35
Small cakes, preheat	Enamel baking tray + universal pan**	1+3		140-160	30-40
Hot water sponge cake	Springform cake tin	2		160-180	30-40
German apple pie	Universal pan + 2 springform cake tins, dia. 20 cm***	1		190-210	70-80
	2 wire racks* + 2 springform cake tins, dia. 20 cm***	1+3		170-190	65-75



\* Additional wire racks can be ordered as an optional accessory from the after-sales service or specialist retailers.

\*\* When baking on two levels, always place the universal pan in the upper level.

\*\*\* Place the cake tins diagonally on the accessories.

## Grilling

If you are grilling food directly on the wire rack, the universal pan should also be inserted at level 1. The liquid is then collected, keeping the oven cleaner.

Dish	Accessories and oven-ware	Level	Type of heating	Grill setting	Cooking time in minutes
Browning toast Preheat for 10 mins	Wire rack	4		3	1/2-2
Beefburgers, 12 pieces* No preheating	Wire rack + universal pan	4+1		3	25-30

\* Turn over after 2/3 of the cooking time.

# Tartalomjegyzék

<b>Fontos biztonsági előírások</b> .....	<b>22</b>	Hibatáblázat .....	31
A károsodások okai .....	24	A fedélen lévő sütőlámpa cseréje .....	32
<b>Az Ön új sütője</b> .....	<b>24</b>	Üvegburga .....	32
Kezelőfelület.....	24	<b>Ügyfélszolgálat</b> .....	<b>32</b>
Funkcióválasztó.....	25	E-szám és FD-szám .....	32
Nyomógombok és kijelzések .....	25	<b>Energiamegtakarítási és környezetbarát ötletek</b> .....	<b>32</b>
Hőfokszabályozó.....	25	Energiamegtakarítás.....	32
Sütőtér.....	25	Ártalmatlanítás környezetbarát módon .....	32
<b>Tartozékok</b> .....	<b>26</b>	Szállítási utasítások .....	32
Tartozékok betolása .....	26	<b>Kísérleti konyhánkban teszteltük Önnek</b> .....	<b>33</b>
Kiegészítő tartozékok.....	26	Torták és sütemények.....	33
<b>Az első használat előtt</b> .....	<b>27</b>	Sütési ötletek .....	35
Az idő beállítása.....	27	Hús, szárnyas, hal.....	35
A sütő felfűtése.....	27	Tippek sütéshez és grillezéshez .....	37
A tartozékok tisztítása .....	27	Felfújtak, gratinírozott ételek, pirítós.....	37
<b>A sütő beállítása</b> .....	<b>27</b>	Késztermékek .....	38
Fűtési módok és hőmérséklet.....	27	Különleges ételek .....	38
A sütőnek automatikusan ki kell kapcsolnia .....	27	Felolvasztás.....	38
A sütőnek automatikusan be- és ki kell kapcsolnia.....	28	Aszalás.....	38
Gyorsfelfűtés .....	28	Befőzés .....	39
<b>Az idő beállítása</b> .....	<b>28</b>	<b>Akrilamid az élelmiszerekben</b> .....	<b>39</b>
<b>Jelzőóra beállítása</b> .....	<b>29</b>	<b>Próbaételek</b> .....	<b>40</b>
<b>Gyerekszár</b> .....	<b>29</b>	Sütés .....	40
Sütő .....	29	Grillezés .....	40
<b>Ápolás és tisztítás</b> .....	<b>29</b>		
Tisztítószer .....	29		
A sütő öntisztító felületeinek tisztítása .....	30		
A sütőajtó ki- és beakasztása.....	30		
Ajtólapok ki- és beszerelése.....	31		
<b>Mit tegyünk meghibásodás esetén?</b> .....	<b>31</b>		

További információkat a termékekről, a tartozékokról, az alkatrészekről és a szervizzel kapcsolatban internetes oldalunkon: [www.siemens-home.com](http://www.siemens-home.com) és az Online-Shop-ban: [www.siemens-eshop.com](http://www.siemens-eshop.com) talál.

## Fontos biztonsági előírások

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

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

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

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

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

Ezt a készüléket legfeljebb 2000 méter tengerszint feletti magasságig való használatra tervezték.

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

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

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

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

### **Égésveszély!**

- A sütőtérben tárolt gyúlékony tárgyak lángra lobbanhatnak. Soha ne tartson gyúlékony tárgyakat a sütőtérben. Soha ne nyissa ki a készülék ajtaját, ha a készülék füstöl. Kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a hálózati csatlakozódugót vagy kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben.
- A készülékajtó nyitáskor légáramlat keletkezik. A sütőpapír hozzáérhet a fűtőelemekhez és meggyulladhat. Az előmelegítés ideje alatt soha ne helyezzen rögzítés nélkül sütőpapírt a tartozéokra. Nehezezzként helyezzen a sütőpapírra egy edényt vagy egy sütőformát. Csak a szükséges felületet bélelje ki sütőpapírral. A sütőpapír nem lóghat túl a tartozékon.

### **Égésveszély!**

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

### **Forrázásveszély!**

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

### **Sérülésveszély!**

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


### **Áramütésveszély!**

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

### **Égésveszély!**

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

## Égésveszély!

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

## A károsodások okai

### Figyelem!

- Tartozék, fólia, sütőpapír vagy edény a sütőtér alján: Ne tegyen tartozékot a sütőtér aljára. A sütőtér alját ne bélelje ki semmilyen fajtájú fóliával vagy sütőpapírral. Ne tegyen edényt a sütőtér aljára, ha 50 °C feletti hőmérsékletet állított be.

Hőtorlasz alakul ki. A sütési idők már nem egyeznek, és a zománc megsérül.

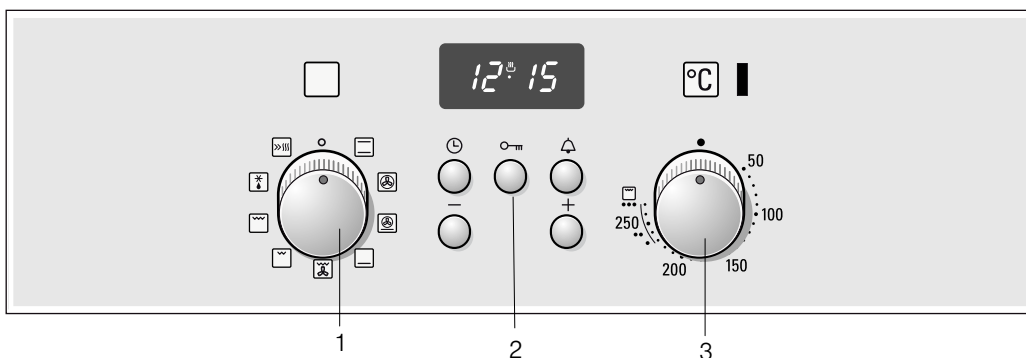
- Víz a forró sütőtérben: Soha ne öntsön vizet közvetlenül a forró sütőtérbe. Vízgőz keletkezik. A hőmérsékletváltozás miatt megsérülhet a zománc.
- Nedves élelmiszerek: Ne tároljon hosszabb ideig nedves élelmiszereket a zárt sütőtérben. A zománc megsérül.
- Gyümölcsle: A lédús gyümölcsös süteményekből ne tegyen túl sokat a sütőtepsibe. A gyümölcsle kifröcsköl a sütőtepsiből és eltávolíthatatlan foltokat hagy. Ha lehetséges, használja a mélyebb univerzális serpenyőt.
- Lehűlés nyitott készülékajtó mellett : A sütőteret csak zárt ajtónál hagyja lehűlni. Még ha csak résnyire is marad nyitva a készülékajtó, a szomszédos bútorlapok idővel sérülhetnek.
- Erősen szennyezett ajtó tömítés: Ha az ajtó tömítés erősen szennyezett, akkor a készülék ajtaja működés közben már nem zár rendesen. A szomszédos bútorlapok megsérülhetnek. Mindig tartsa tisztán az ajtó tömítését.
- Készülék ajtaja mint ülő- vagy rakodófelület: Soha ne használja ülő- vagy rakodófelületként a készülék ajtaját. Ne tartsa 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.

## Az Ön új sütője

Itt megismerheti új sütőjét. Bemutatjuk a kezelőfelületet és az egyes kezelőelemeket. A sütőterre és a tartozékokra vonatkozó információkat kap.

### Kezelőfelület

Típusonként különböző kivitelezések lehetségesek.



### Magyarázatok

1	Funkcióválasztó
2	Kezelőgombok és kijelzőmező
3	Hőfokszabályozó

### Kapcsolófogantyúk










A kapcsoló-fogantyúk kikapcsolt állásban süllyeszthetők. Be- és kikattintáshoz nyomja meg a kapcsoló-fogantyút.



## Funkcióválasztó

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






Ha beállította a kívánt fűtési módot, a sütőben lévő lámpa világít.

Állásai	Funkció
0 Ki	A sütő ki van kapcsolva.
 Felső/ alsó fűtés	A sütés csak egy szinten lehetséges. Sütőformában vagy tepsiben süttött süteményekhez, pizzához, illetve sovány marha-, borjú- és vad-sültekhez ez a beállítás kiválóan alkalmas. A hő egyenletesen áramlik fentről és lentől.
 3D forró levegő*	Sütemény, pizza, aprósütemény, pogácsa és leveles tészta egyidejűleg két szinten süthető. A sütő hátfalán lévő körfűtőtestes ventilátor egyenletes elosztja a felmelegített levegőt.
 Pizza-fokozat	Mélyhűtött ételek előmelegítés nélküli gyors elkészítéséhez pl. pizza, hasábburgonya vagy rétes. Az alsó fűtőelemek és hátfalon lévő kerek fűtőelemek felforrósodnak.
 Alsó fűtés	Az alsó fűtéssel az ételek alulról utánsüthetők és megpiríthatók. A hő alulról áramlik.
 Légkeverős grillezés	A légkeverős grillezés különösen alkalmas hal, baromfi és nagy húsdarabok grillezésére. A grillfűtőtest és a ventilátor felváltva kapcsol be és ki. A ventilátor elosztja a felmelegített levegőt az ételek körül.
 Felületi grill, kis felület	Ez a fűtési mód kisebb mennyiségű steak, virsli, hal és pirítós grillezésére alkalmas. A fűtőtest középső része forrósodik fel.
 Felületi grill, nagy felület	Így több szelet frissensültet, virsli, halat és pirítóst készíthet. A grillfűtőtest alatti teljes felület felforrósodik.
 Felolvasztás	Példa: Hús, szárnyas, kenyér és torta. A ventilátor elosztja a felmelegített levegőt az ételek körül.
 Gyors felfűtés	Ételek gyors felmelegítéséhez.

\* fűtési mód az EN50304 energia-hatékonysági osztály szerint.




## Nyomógombok és kijelzések

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

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


## Hőfokszabályozó

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

Állásai	Funkció
 Ki	A sütő nem fűt.
50-270	Hőmérséklet-tartomány Hőmérséklet a sütőtérben (°C).
•, ••, •••	Grillfokozatok Grillfokozatok a grillezéshez, kis  és nagy  felülethez. • = 1-es fokozat, gyenge •• = 2-es fokozat, közepes ••• = 3-as fokozat, erős

Ha a sütő fűt, a hőfokszabályozó feletti lámpa világít. A sütés szünetelésekor kialszik. Néhány beállításnál a lámpa nem világít.

### Grillfokozatok

Felületi grillnél  a hőfokszabályozóval állítson be egy grillfokozatot.

### Sütőtér

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

### Sütőlámpa

A sütőlámpa világít a sütő működése közben. A funkcióválasztó tetszőleges helyzetbe történő elforgatásával a sütőlámpa a sütő felfűtése nélkül bekapcsolható.

### Hűtőventilátor

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

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

### Figyelem!

Ha hagyja szabadon a szellőztető nyílást. Különben a sütő túlhevül.

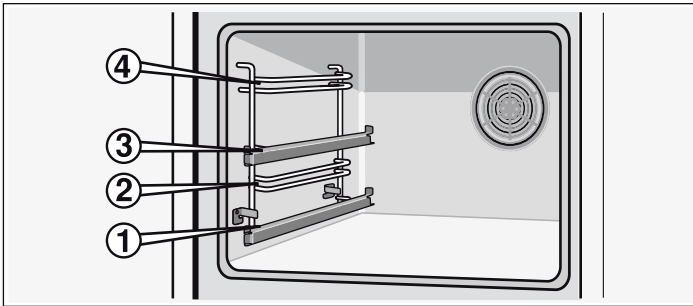
# Tartozékok

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

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

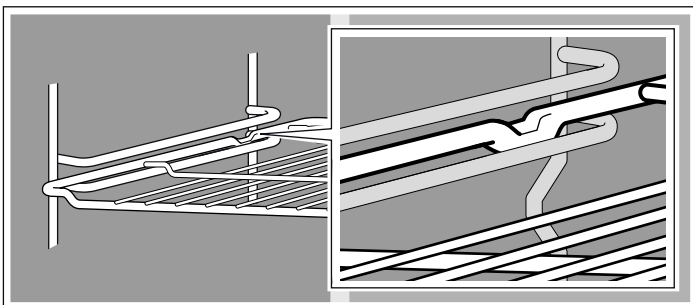
## Tartozékok betolása

A tartozékok 4 különböző magasságban tolhatók be a sütőbe. A tartozékot mindig ütközésig tolja be úgy, hogy az ne érjen az ajtóüveghez.



Ha a tartozék félig ki van húzva, bekattan. Így könnyen kivetheti az ételeket.

A sütőbe való betolásakor ügyeljen a kiöblösödéssre a tartozék hátoldalán. Csak így kattant be megfelelően.



A kihúzósinék segítségével az 1. és 3. szintről a tartozék jobban kihúzható.

Ha a sínek teljesen ki vannak húzva, a készülék típusától függően ismét vissza kell tolni. Így a tartozék könnyen

betolható. A reteszelőeszköz nyitására kissé nyomja be a síneket és tolja a sütőbe.

**Utasítás:** A tartozék hő hatására eldeformálódhat. Amikor a tartozék lehűl, visszanyeri az eredeti formáját. Ez nem befolyásolja a működést.

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

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



### Rostély

Edényekhez, süteményformákhoz, sütekhez, grillszeletekhez és mélyhűtött ételekhez.

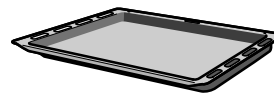
A rostélyt a nyitott oldalával a sütőajtó felé és hajlattal lefelé tolja be.



### Zománczott sütőtepsi

Süteményekhez és aprósüteményekhez.

A sütőtepsit a letompított élével a sütőajtó felé tolja be.



### Univerzális serpenyő

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

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

## Kiegészítő tartozékok

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

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

Kiegészítő tartozékok	HZ-szám	Funkció
Rostély	HZ434000	Edényekhez, süteményformákhoz, sütekhez, grillszeletekhez és mélyhűtött ételekhez.
Alumínium sütőtepsi	HZ430001	Süteményekhez és aprósüteményekhez. A sütőtepsit a letompított élével a sütőajtó felé tolja a sütőbe.
Zománczott sütőtepsi	HZ431001	Süteményekhez és aprósüteményekhez. A sütőtepsit a letompított élével a sütőajtó felé tolja a sütőbe.
Univerzális serpenyő	HZ432001	Lédús süteményekhez, aprósüteményekhez, mélyhűtött ételekhez és nagy sütekhez. A rostély alá helyezve a zsír vagy a húslé felfogására is használható. Az univerzális serpenyőt a letompított élével a sütőajtó felé tolja a sütőbe.

## Sütőajtó - További biztonsági intézkedések

Hosszabb sütési idő esetén a sütőajtó felforrósodhat.


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


Ezenfelül rendelkezésre áll egy védőeszköz, amely megakadályozza a sütőajtó közvetlen megérintését. Ez a kiegészítő tartozék (440651) az ügyfélszolgálaton kapható.


# Az első használat előtt

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

## Az idő beállítása

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

1. Nyomja meg a  gombot.

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

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

Néhány másodperc múlva a készülék átveszi a beállított időt.

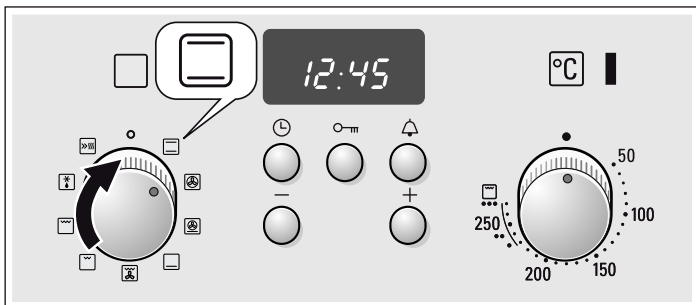
# A sütő beállítása

A sütő beállítására különböző lehetőségei vannak. Innen megtudhatja, hogyan állíthatja be a kívánt fűtési módot és a hőmérsékletet vagy a grillfokozatot. A sütőn beállíthatja az ételhez az időtartamot és a kikapcsolási időt.

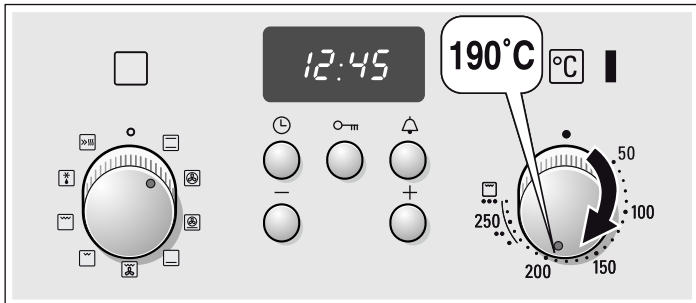
## Fűtési módok és hőmérséklet

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

1. A funkcióválasztóval állítsa be a kívánt fűtési módot.



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



A sütő elkezdi fűteni.


## Sütő kikapcsolása

Forgassa a funkcióválasztót a nulla állásba.

## Beállítások módosítása

A fűtési mód, hőmérséklet és grillfokozat szükség szerint módosítható.

## A sütő felfűtése

Az új szag megszüntetéséhez fűtse fel az üres, zárt sütőt. Erre ideális az egyórányi felső/alsó fűtés  240 °C-on. Ügyeljen rá, hogy ne maradjanak a sütőtérben csomagolóanyag-darabok.

Szellőztesse ki a konyhát, míg a sütő melegszik.

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

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


Egy óra után kapcsolja ki a sütőt. Ehhez fordítsa a funkcióválasztót nullára.

## A tartozékok tisztítása

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

## A sütőnek automatikusan ki kell kapcsolnia


Adja meg az étel elkészítéséhez szükséges időtartamot (sütési idő).

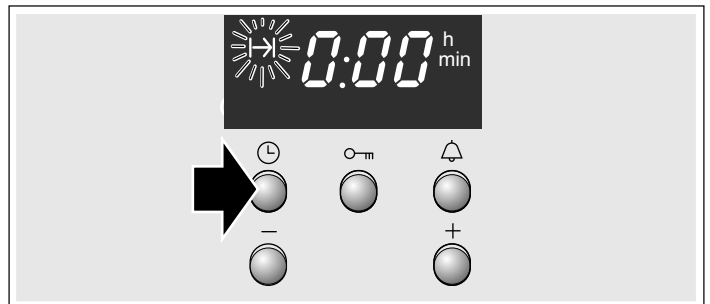
Példa az ábrán: Felső/alsó fűtés , 200 °C, időtartam: 45 perc.

1. A funkcióválasztóval állítsa be a kívánt fűtési módot.

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

3. Nyomja meg az óra  gombot.

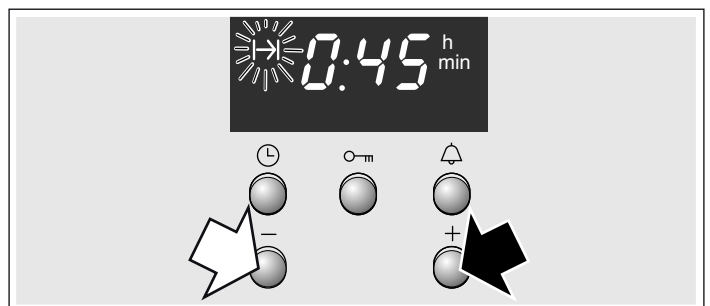
Az időtartam  szimbólum villog.




4. Állítsa be az időtartamot a + vagy - gombbal.

+ gomb / javasolt érték = 30 perc

- gomb / javasolt érték = 10 perc




## Ha a párolási idő letelt

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


## A beállítás megváltoztatása

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

### A beállítás megszakítása


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





### Állítsa be az időtartamot, ha az idő eltűnik

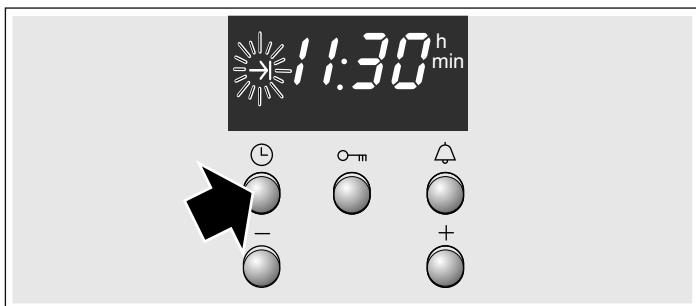
Nyomja meg kétszer az óra  gombot, és állítsa be a 4. pontban leírtak szerint.

### A sütőnek automatikusan be- és ki kell kapcsolnia

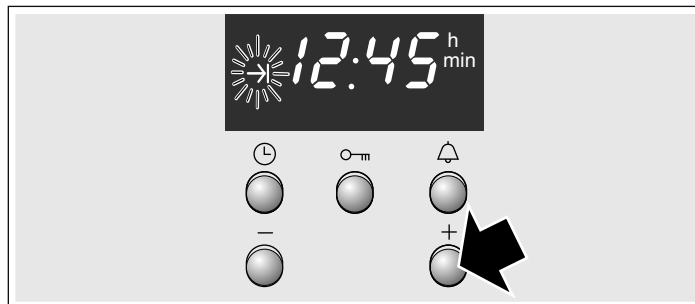
Az élelmiszert ne hagyja hosszú ideig állni a sütőben. Hűtés nélkül a hús és a hal könnyen megromlik.

Példa az ábrán: Felső/alsó fűtés , 200 °C. 10:45 óra van. Az étel sütési ideje 45 perc, és 12:45 órára kell elkészülnie.


1. A funkcióválasztóval állítsa be a kívánt fűtési módot.
2. A hőfokszabályozóval be tudja állítani a kívánt hőmérsékletet vagy a grillfokozatot.
3. Nyomja meg az óra  gombot.  
Az időtartam  szimbólum villog.
4. Állítsa be az időtartamot a + vagy - gombbal.
5. Annyiszor nyomja meg az óra  gombot, hogy a sütési idő vége  szimbólum villogjon.  
A kijelzőn látható, mikor lesz kész az étel.



6. A + gombbal állítsa későbbre a kikapcsolási időt.  
Pár másodperc után rögzíti a beállítást.  
A kijelzőn a kikapcsolási idő látható, amely időpont előtt még bekapcsol a sütő.



### Ha a párolási idő letelt

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


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

### Gyorsfelfűtés

A gyorsfelfűtéssel a sütő különlegesen gyorsan éri el a beállított hőmérsékletet.

Használja a gyorsfűtést a 100 °C feletti beállított hőmérsékleteknél.

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

1. Állítsa a funkcióválasztót a -ra.
2. A hőfokszabályozóval állítsa be a hőmérsékletet.  
Néhány másodperc után a sütő melegíteni kezd. A hőfokszabályzó fölötti jelzőlámpa világít.


### A gyorsfűtés befejeződött

A hőfokszabályzó fölötti jelzőlámpa kialszik. Tegye az ételt a sütőbe, és állítsa be a kívánt fűtési módot.




### A gyorsfűtés megszakítása

Forgassa a funkcióválasztót a nulla-állásba. A sütő ki van kapcsolva.


## Az idő beállítása

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

### Így állítsa be

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



### Módosítás pl. nyári időszámításról télire


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

# Jelzőóra beállítása


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

## Így állítsa be


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

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


## Az időtartam letelte után

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

## A jelzőórán beállított idő módosítása

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

## A beállítás törlése

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

## A jelzőóra ideje és az időtartam egyszerre jár le

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

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

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

A lekérdezett érték néhány másodpercre megjelenik a kijelzőn.



# Gyerekzár



## Sütő

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

## Gyerekzár be- és kikapcsolása

A funkcióválasztónak kikapcsolva kell lennie.

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

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

## Utasítások

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

# Ápolás és tisztítás

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

## Utasítások

- Különböző anyagok, mint üveg, műanyag vagy fém, kis színeltéréseket okozhatnak a sütő előlapján.
- Az ajtólapokon látható árnyékok, melyek fátyolnak tűnnek, a sütőlámpa fényvisszaverődései.
- A 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.

## Tisztítószer

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

### A sütő tisztításakor

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

Az első használat előtt alaposan mossa ki az új szivacsot.



<b>Kezelőfelület</b>	Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg és puha kendővel szárítsa meg. Ne használjon üvegtisztítót vagy üveggaparót a tisztításhoz.
<b>Nemesacél előlapok</b>	Némi mosogatószerrel és nedves törlőkendővel törölje le. Mindig szélirányban törölje. Másképp megkarcolódhat. Puha törlőkendővel törölje szárazra. Azonnal távolítsa el a vízkő-, zsír-, keményítő- és tojásfehérje-maradványokat. Ne használjon súrolószeret, karcoló szivacsot vagy durva törlőkendőt. A nemesacél előlapok polírozásához speciális nemesacél tisztítószerrel használhatók. Vegye figyelembe a gyártó utasításait. Speciális nemesacél tisztítószerrel a vevőszolgálatnál vagy a szakkereskedésekben kaphatók.
<b>Zománcozott felületek és lakkozott felületek</b>	Némi mosogatószerrel és nedves törlőkendővel tisztítsa. Puha törlőkendővel törölje szárazra.
<b>Gombok</b>	Némi mosogatószerrel és nedves törlőkendővel tisztítsa. Puha törlőkendővel törölje szárazra.
<b>Az ajtó üvege</b>	Üvegtisztítóval tisztítható. Ne használjon agresszív tisztítószeret vagy éles fémtárgyakat. Ezek megkarcolhatják és károsíthatják az üvegtábla felületét.

<b>Tömítés</b>	Némi mosogatószerrel és nedves törlőkendővel tisztítsa. Puha törlőkendővel törölje szárazra.
<b>A sütő fenéklapja, fedlapja és az oldalfalak</b>	Meleg vízzel vagy ecetes vízzel tisztítsa. Erős szennyeződés esetén: Csak a kihűlt felületen használjon sütőtisztítót. Soha ne használja a hátfalon.
<b>A sütőlámpa üvegburája</b>	Némi mosogatószerrel és nedves törlőkendővel tisztítsa. Puha törlőkendővel törölje szárazra.
<b>Tartozék</b>	Áztassa be meleg mosogatószeres vízbe. Kefével vagy szivaccsal tisztítsa meg.
<b>Alumínium sütőtepsi (opcionális)</b>	Ne tisztítsa mosogatógépbén. Soha ne használjon sütőtisztítót. A karcolások elkerülése érdekében a fémfelületet soha ne érintse meg késsel vagy más éles tárggyal. Némi mosogatószerrel és nedves üvegtörlőkendővel vagy mikroszálas törlőkendővel vízszintes mozdulatokkal tisztítsa. Puha törlőkendővel törölje szárazra. Ne használjon súrolószert, karcoló szivacsot vagy durva törlőkendőt. Összekarcolják a sütőtepsit
<b>Gyerekszár (opcionális)</b>	Amennyiben a sütőajtóra fel van szerelve gyerekszár, tisztítás előtt el kell távolítani. Valamennyi műanyag alkatrészt áztassa be meleg mosogatószeres vízbe, és tisztítsa meg szivaccsal. Puha törlőkendővel törölje szárazra. Erős szennyeződés esetén a gyerekszár nem működik megfelelően.
<b>Főzőfelület</b>	A készülék ápolásával és tisztításával kapcsolatos tudnivalók a főzőfelület használati utasításában található.

## A sütő öntisztító felületeinek tisztítása

A hátfal öntisztító kerámiaburkolattal van ellátva. Ez a réteg a sütő működése közben felszívja és lebontja a sülték és sütemények készítése során kifröcskölt ételdarabokat. Minél magasabb a hőmérséklet és minél tovább üzemel a sütő, annál jobb lesz az eredmény.

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

1. Először tisztítsa meg a zománcfelületet a sütőben.
2. Majd állítsa be a 3D forrólevegőt  vagy a felső/alsó fűtést .
3. Az üres sütőt fűtse fel maximális hőmérsékleten kb. 2 órán keresztül.

A kerámiaréteg regenerálódik. A barnás vagy fekete üledék vízzel és puha szivaccsal eltávolítható.

A bevonat csekély színeltéréseinek nincs hatása az öntisztító funkcióra.

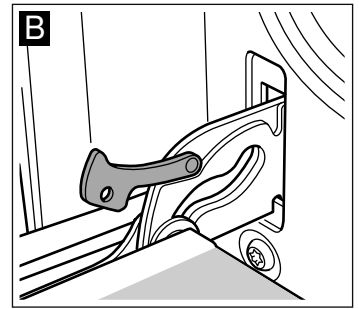
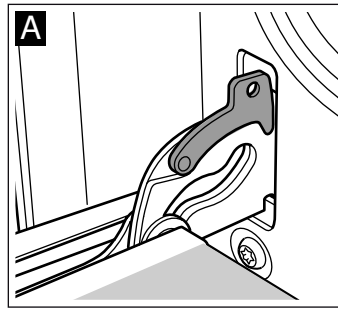
### Figyelem!

- Soha ne használjon agresszív tisztítószereket. Megkarcolhatják és károsíthatják az erősen porózus felületet.
- Ne használjon sütőtisztítót az öntisztító felületen. Ha véletlenül sütőtisztítószer kerül ezekre a felületekre, azonnal mossa le vizes szivaccsal.

## A sütőajtó ki- és beakasztása

Az ajtólapok tisztításához és kiszerezéséhez a sütőajtó kiakasztható.

A sütőajtó csuklópántjai egy-egy reteszselőkarral rendelkeznek. Ha a reteszselőkar le van hajtva (A ábra), a sütőajtó biztosítva van. Nem lehet kiakasztani. Ha a reteszselőkarok a sütőajtó kiakasztásához fel vannak hajtva (B ábra), a csuklópántok biztosítva vannak. Nem tudnak bekattanni.

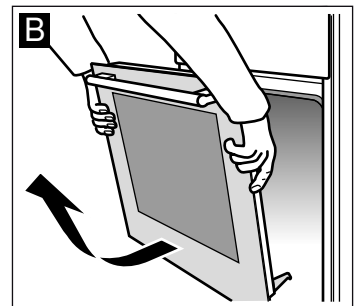
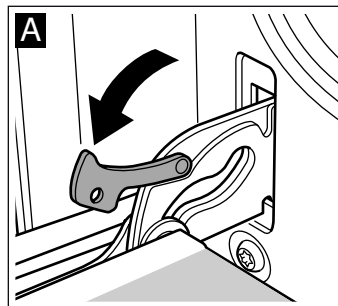


### ⚠ Sérülésveszély!

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

### Ajtó kiakasztása

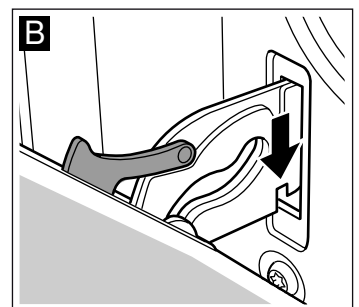
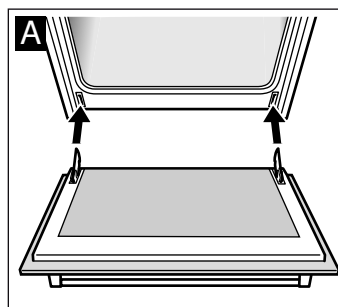
1. Nyissa ki teljesen a sütőajtót.
2. A bal és jobb oldali reteszselőkart hajtsa fel (A ábra).
3. A sütőajtót ütközésig csukja be. Két kézzel baloldalt és jobboldalt fogja meg. Késsé csukja beljebb az ajtót és húzza ki (B ábra).



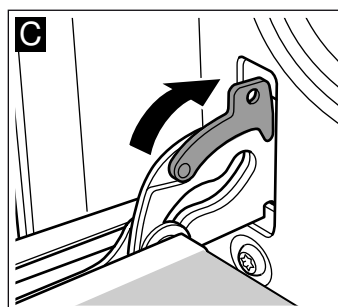
### Ajtó beakasztása

A sütőajtót fordított sorrendben visszaakaszthatja.

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



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



### ⚠ Sérülésveszély!

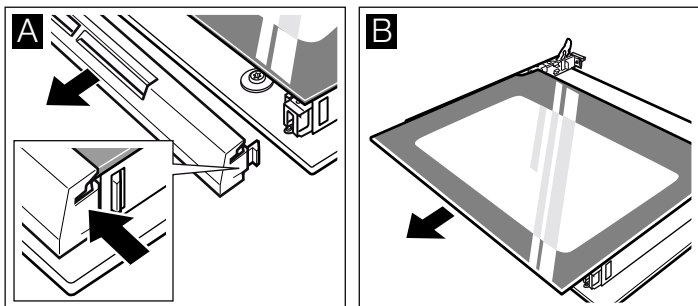
Ha a sütőajtó véletlenül kiesik vagy egy csuklópánt bekattan, ne nyúljon a csuklópántba. Hívja az ügyfélszolgálatot.

## Ajtólapok ki- és beszerelése

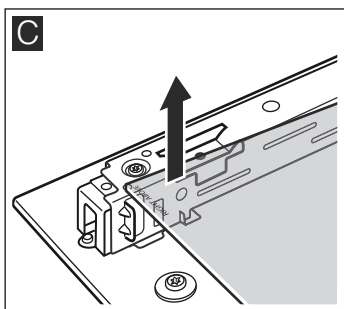
A jobb tisztíthatóság érdekében a sütőajtó üveglapjai kiszerezhetők.

### Kiszerezés

1. Akassza ki a sütőajtót, és fektesse a fogantyúval lefelé egy konyharuhára.
2. Húzza le a sütőajtó felső burkolatát. Ehhez közben ujjával nyomja be bal és jobb oldalt a kapcsot (A ábra).
3. Emelje meg a legfelső lapot és húzza ki (B ábra).



4. Emelje meg a lapot és húzza ki (C ábra).



A lapokat ablaktisztítószerrel és puha törlővel tisztítsa meg.

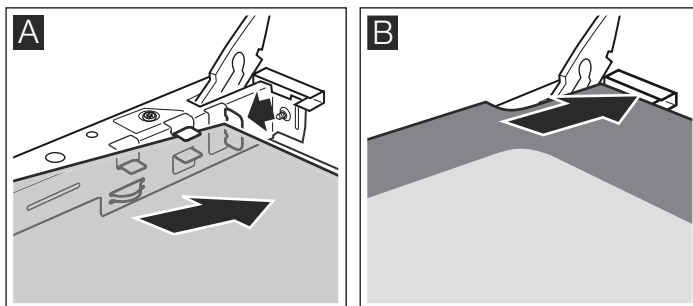
### ⚠ Sérülésveszély!

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

### Beszerezés

Beszerezésnél ügyeljen rá, hogy balra lent legyen fejjel lefelé a „right above” felirat.

1. A lapot ferdén hátrafelé tolja be (A ábra).
2. Tolja be a legfelső lapot ferdén hátrafelé a két tartóba. A sima felületnek kell kívül lennie. (B ábra)



3. Tegye fel a burkolatot, és nyomja rá.
4. Akassza vissza a sütőajtót.

**Csak akkor használja újra a sütőt, ha az üveglapok szabályszerűen vissza vannak szerelve.**

## Mit tegyünk meghibásodás esetén?

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

### Hibatáblázat

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

### ⚠ Áramütésveszély!

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

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

### Figyelem!

Ha a csatlakozókábel megsérül, csak a gyártó, a vevőszolgálat vagy egy hasonlóan képzett személy cserélheti ki.

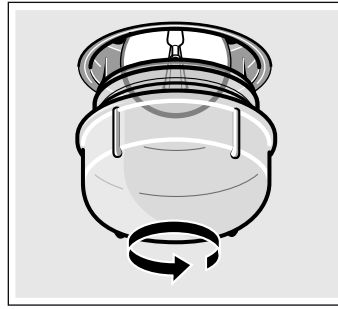
## A fedélen lévő sütőlámpa cseréje

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

### Áramütésveszély!

Kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben.

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



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

## Üvegbura

A sérült üvegburát ki kell cserélni. Megfelelő üvegbura az ügyfélszolgálatnál kapható. Adja meg készüléke E-számát és FD-számát.

## Ügyfélszolgálat

Amennyiben az Ön készülékét javítani kell, vevőszolgálatunk a rendelkezésére áll. Mindig megtaláljuk a megfelelő megoldást már csak azért is, hogy elkerüljük szerviztechnikusaink szükségtelen kiszállásait.

### E-szám és FD-szám

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

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

### Ügyfélszolgálat

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

Az egyes országok kapcsolati adatait megtalálja a mellékelt ügyfélszolgálati jegyzékben.

### Javítási megrendelés és tanácsadás zavarok esetén

H +361 489 5461

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

## Energiamegtakarítási és környezetbarát ötletek

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

### Energiamegtakarítás

- A sütőt csak akkor melegítse elő, ha azt a recept vagy a használati útmutató táblázata előírja.
- Használjon sötét, feketére lakkozott vagy zománczott sütőformákat. Ezek különösen jól veszik fel a hőt.
- Főzés vagy sütés közben lehetőleg ritkán nyitogassa a sütőajtót.
- Ha többféle süteményt készít, azokat legjobb egymás után sütni. A sütő még meleg. Így a második sütemény sütési ideje rövidebb lesz. 2 négyszögletes sütőformát egymás mellé is betolhat.
- Hosszabb párolási idők esetén a sütő mintegy 10 perccel a párolási idő lejártá előtt kikapcsolható, a maradék hőt használva a készre pároláshoz.

### Ártalmatlanítás környezetbarát módon

A csomagolást környezetbarát módon ártalmatlanítsa.



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

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

### Szállítási utasítások

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

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



## Ha az eredeti csomagolás már nem áll rendelkezésre

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

A készüléket függőleges helyzetben szállítsa. Ne fogja meg a készüléket az ajtófogantyúnál vagy a hátlap csatlakozásainál,

mert azok megsérülhetnek. Ne helyezzen nehéz tárgyakat a készülékre.

# Kísérleti konyhánkban teszteltük Önnek


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


## Utasítások

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

## Torták és sütemények

### Sütés egy szinten

Sütemények és torták sütéséhez a felső/alsó fűtési mód  a legjobb.

A 3D forró levegő  alkalmazásakor a tartozékokat az alábbi betolási magasságokra tolja be:

- Sütemények süteményformában: 2. szint
- Sütemények sütőtepsin: 3. szint

## Több szinten való sütés

Használja a 3D forró levegőt .

Betolási magasságok 2 szinten való sütéskor:

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

Az egyidejűleg a sütőbe tett ételeknek nem kell ugyanakkor készen lenniük.

A táblázatokban megtalálható az ételválaszték.

## Sütőformák:

A sötét, fémből készült sütőformák a legalkalmasabbak.

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









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

## Táblázatok

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

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

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

Formában sült sütemények	Forma	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
Kevert tészta, egyszerű	Őzgerincforma	2		160-180	55-65
Kevert tészta, finom (pl. omlós sütemény)	Őzgerincforma	2		155-175	65-75
Omlóstészta-lap széllel	Kerek sütőforma	1		160-180	30-40
Tortalap kevert tésztából	Gyümölcsös sütőforma	2		160-180	25-35
Piskótatorta	Kerek sütőforma	2		160-180	30-40
Gyümölcs- vagy túrótorta, omlós tészta*	Sötét, kerek sütőforma	1		170-190	70-90
Gyümölcsös finom sütemény, kevert tésztából	Kerek sütőforma	2		150-170	55-65
Pikáns sütemény* (pl. omlós torta, hagymatorta)	Kerek sütőforma	1		180-200	50-60

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

Sütemény a sütőlapon	Tartozék	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban	Időtartam, perc
Kevert vagy kelt tészta, száraz töltelékkel	univerzális serpenyő	3	☐	160-180	25-35
	zománcozott sütőtepsi + univerzális serpenyő*	1+3	⊗	150-170	40-50
Kevert vagy kelt tészta lédús töltelékkel (gyümölcs)	univerzális serpenyő	3	☐	140-160	40-50
	zománcozott sütőtepsi + univerzális serpenyő*	1+3	⊗	130-150	50-60
Piskótatekercs (előmelegítés)	univerzális serpenyő	2	☐	170-190	15-20
Kelesztett fonott kalács, 500 g liszt	univerzális serpenyő	2	☐	160-180	25-35
Püspökkenyér, 500 g liszt	univerzális serpenyő	3	☐	160-180	50-60
Püspökkenyér, 1 kg liszt	univerzális serpenyő	3	☐	150-170	90-100
Rétes, édes	univerzális serpenyő	2	☐	180-200	55-65
Pizza	univerzális serpenyő	3	☐	180-200	20-30
	zománcozott sütőtepsi + univerzális serpenyő*	1+3	⊗	150-170	35-45

\* Két szinten való sütéskor az univerzális serpenyőt mindig a felső szintre tolja be.

### Kenyér- és zsemlefélek

Amennyiben nincs másként megadva, kenyérsütéshez mindig melegítse elő a sütőt.

Soha ne öntsön vizet közvetlenül a forró sütőbe.

Kenyér- és zsemlefélek	Tartozék	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
Kelesztett kenyér, 1,2 kg liszt	Univerzális serpenyő:	2	☐	270	8
				190	35-45
Kovászos kenyér, 1,2 kg liszt	Univerzális serpenyő:	2	☐	270	8
				190	35-45
Zsemle (pl.: rozsos zsemle)	Univerzális serpenyő:	2	☐	200-220	20-30

Aprósütemény	Tartozék	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban	Időtartam, perc
Aprósütemény	univerzális serpenyő	3	☐	150-170	10-20
	zománcozott sütőtepsi + univerzális serpenyő*	1+3	⊗	130-150	30-40
Habcsók	univerzális serpenyő	3	⊗	70-90	135-145
Képviselőfánk	univerzális serpenyő	2	☐	200-220	30-40
Mandulás habcsók	univerzális serpenyő	3	☐	110-130	30-40
	zománcozott sütőtepsi + univerzális serpenyő*	1+3	⊗	100-120	35-45
Leveles tészta	univerzális serpenyő	3	⊗	190-210	20-30
	zománcozott sütőtepsi + univerzális serpenyő*	1+3	⊗	180-200	30-40

\* Két szinten való sütéskor az univerzális serpenyőt mindig a felső szintre tolja be.

## Sütési ötletek

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

## Hús, szárnyas, hal

### Edény

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

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

Ha zománcozott sütőedényt használ, adjon hozzá kicsivel több folyadékot.

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

A táblázatokban szereplő adatok:

Edény fedő nélkül = nyitott

Edény fedővel = zárt

Az edényt mindig a rostély közepére tegye.

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

### Sülték

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

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

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

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

### Tudnivalók a grillezéshez

Mindig zárt sütőben grillezzen.

Melegítse elő a grillt kb. 3 percig, mielőtt a rostélyra teszi a grillszeleteket.

A grillszeleteket helyezze közvetlenül a rostélyra. Ha egyetlen grillszeletet süt, azt legjobb a rostély közepére tenni. Az univerzális serpenyőt pedig tolja be az 1. szintre. Ez felfogja a húslevet, és a sütő tisztább marad.

A sütőtepsit vagy az univerzális serpenyőt ne tolja be a 4. szintre. Magas hőmérsékletnél eldeformálódhatnak, és kihúzáskor károsíthatják a sütőteret.

A grillszeletek lehetőleg egyforma méretűek legyenek. Így egyenletesen pirulnak meg, és finom szaftosak maradnak. A frissensültéket csak grillezés után sózza meg.

A grillszeleteket a megadott idő 2/3-a után fordítsa meg.

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

## Hús

Az időtartam felénél fordítsa meg a húsdarabokat.

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

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

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

Hús	Súly	Tartozék és edény	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C, grillfokozat	Időtartam, perc
<b>Marhahús</b>						
Marhasült	1,0 kg	zárt	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Bélszín, rózsaszín	1,0 kg	nyitott	1		210-230	70
	1,5 kg		1		200-220	80
Sült hátszín, rózsaszín	1,0 kg	nyitott	1		230-250	50
Steak, 3 cm, rózsaszín		rostély + univerzális serpenyő	4+1		3	15
<b>Borjúhús</b>						
Borjúsült	1,0 kg	nyitott	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	120
	2,0 kg		1		180-200	140
<b>Sertéshús</b>						
bőr nélkül (pl. tarja)	1,0 kg	nyitott	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
bőrös sült (pl. lapocka)	1,0 kg	nyitott	1		180-200	130
	1,5 kg		1		190-210	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Pácolt füstölt karaj csonttal	1,0 kg	zárt	1		210-230	80
<b>Báránhús</b>						
Báránycomb csont nélkül, közepesen átsütve	1,5 kg	nyitott	1		170-190	120
<b>Darált hús</b>						
Fasírt	kb. 750 g	nyitott	1		180-200	70
<b>Virslis</b>						
Virslis		rostély + univerzális serpenyő	4+1		3	15

## Baromfi

A táblázatban megadott értékek hideg sütőbe való behelyezésre vonatkoznak.

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

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

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

A baromfit mellső oldalával lefelé tegye a rostélyra. Az egészben sült baromfit a sütési idő kétharmadánál fordítsa meg.

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

Baromfi	Súly	Tartozék és edény	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C, grillfokozat	Időtartam, perc
Fél csirke, 1-4 darab	darabja 400 g	rostély	2		210-230	40-50
Darabolt csirke	darabja 250 g	rostély	3		210-230	30-40
Csirke, egész, 1-4 darab	darabja 1 kg	rostély	2		200-220	55-85
Kacsa, egész	1,7 kg	rostély	2		170-190	80-100
Liba, egész	3,0 kg	rostély	2		160-180	110-130
Bébi pulyka, egész	3,0 kg	rostély	2		180-200	80-100
2 pulykacomb	darabja 800 g	rostély	2		180-200	80-100

## Hal

A haldarabokat a megadott idő 2/3-a után fordítsa meg.

Nem kell megfordítania az egész halat. Az egész halat hasával lefelé, hátuszonyával felfelé tolja be a sütőbe. Helyezzen egy fél

burgonyát vagy egy kisméretű, sütésálló edényt a hasüregbe, hogy a hal stabilabban álljon.

Ha közvetlenül a rostélyon grillez, tolja be a sütőtepsit az 1. szintre. Ez felfogja a hal levét, és a sütő tisztább marad.

Hal	Súly	Tartozék és edény	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban, grillfokozat	Időtartam, perc
Hal, egész	darabja 300 g	rostély	3		2	20-25
	1,0 kg	rostély	2		190-210	40-50
	1,5 kg	rostély	2		180-200	60-70
Szeletelt hal, pl. kottlet	darabja 300 g	rostély	4		2	20-25

## Tippek sütéshez és grillezéshez

A sült pontos súlyára vonatkozóan nincsenek adatok a táblázatban.	Az adatokat a legközelebbi legalacsonyabb súlynak megfelelően válassza ki, és hosszabbítsa meg az időt.
Hogyan állapítható meg, hogy a sült elkészült-e.	Használjon húshőmérőt (a szakkereskedésben kapható), vagy végezze el a „kanál-próbát”. Nyomja meg a kanállal a sültet. Ha a húst feszesnek érzi, készen van. Ha enged a nyomásnak, még süsse egy darabig.
A sült túl sötét és a bőr helyenként megégett.	Ellenőrizze a betolási magasságot és a hőmérsékletet.
Ha a sült jól néz ki, de a mártás megégett.	Válasszon a következő alkalommal kisebb sütőedényt, vagy adjon hozzá több folyadékot.
Ha a sült jól néz ki, de a mártás túl világos és vízízü.	Válasszon a következő alkalommal nagyobb sütőedényt, és adjon hozzá kevesebb folyadékot.
A sült felöntésekor vízgőz keletkezik.	Ez fizikai jelenség és normális. A vízgőz nagy része a gőzrészén át távozik. A vízgőz lecsapódhat a hűvösebb kapcsolótáblán vagy a szomszédos bútorlapokon, és kondenzvízként lecsepeghet.

## Felfújtak, gratinírozott ételek, pirítás

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

Az edényt mindig állítsa a rostélyra.

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

Étel	Tartozék és edény	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
<b>Felfújtak</b>					
Felfújt, édes	felfújt forma	2		170-190	50-60
Tésztafelfújt	felfújt forma	2		210-230	25-35
<b>Felfújt</b>					
Burgonyafelfújt nyers hozzávalókból max. 2 cm magas	felfújt forma	2		150-170	50-60
<b>Pirítás</b>					
Kenyérpirítás, 4 darab	rostély	4		3	6-7
Kenyérpirítás, 12 darab	rostély	4		3	4-5
Pirítás átsütve, 4 darab	rostély	3		3	7-10
Pirítás átsütve, 12 darab	rostély	3		3	5-8

## Késztermékek

Ügyeljen a csomagoláson található gyártói utasításokra.

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

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

Étel	Tartozék	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban	Időtartam, perc
Rétes gyümölcstöltelékkel	univerzális serpenyő	3		190-210	45-55
Hasábburgonya	univerzális serpenyő	3		210-230	25-30
Pizza	rostély	2		200-220	15-20
Pizzás bagett	rostély	2		190-210	15-20

### Megjegyzés

Mélyfagyasztott ételek sütésekor az univerzális serpenyő deformálódhat. Ennek az az oka, hogy a tartozék nagy hőmérsékletkülönbségeknek van kitéve. A deformálódás még a sütési folyamat közben eltűnik.

### Különleges ételek

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

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

#### Joghurt készítése

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

4. A sütőt előírás szerint melegítse elő.

5. Ezután a csészéket vagy az üvegeket tegye a sütőtér aljára és előírás szerint készítse el a joghurtot.

#### Kelt tészta kelesztése

1. A kelt tésztát a szokott módon készítse el, tegye kerámia hőálló edénybe és fedje le.
2. A sütőt előírás szerint melegítse elő.
3. Kapcsolja ki a készüléket és a tésztát hagyja a sütőtérben megkeltetni.

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

### Felolvasztás

A felolvasztási idő az élelmiszer fajtájától és mennyiségétől függ.

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

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

A szárnyast mellére fektetve tegye a tányérra.

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

### Aszalás

3 dimenziós forró levegővel kiválóan aszalhat.

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

Hagyja jól lecsepegni, majd szárítsa meg.

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

A nagyon lédús gyümölcsöt vagy zöldséget többször forgassa meg.

Az aszalt ételt száradás után azonnal válassza el a papírtól.

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

## Befőzés

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

### Figyelem!

Ne használjon nagyobb vagy magasabb üvegeket. A fedelük megrepedhet.

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

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

### Előkészítés

1. Töltse meg az üvegeket, de ne legyenek teljesen tele.
2. Törölje le az üveg szélét, mindenképpen legyen tiszta.
3. Minden üvegre tegyen egy nedves gumigyűrűt, majd a fedelet.

### Gyümölcs egy literes üvegekben

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

### Zöldség

Amikor az üvegekben buborékok keletkeznek, a hőmérsékletet állítsa vissza 120-140 °C-ra. Zöldségfajtától függően kb. 35-

4. Az üvegeket csatokkal zárja le.

Hatnál több üveget ne tegyen a sütőtérbe.

### Beállítás

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

### Befőzés

#### Gyümölcs

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

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

70 perc. Ezután kapcsolja ki a sütőt és használja a maradékhot.

### Zöldség hideg lében egy literes üvegekben

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

### Üvegek kivétele

Az üvegeket befőzés után vegye ki a sütőtérből.

### Figyelem!

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

## Akrilamid az élelmiszerekben

Az akrilamid elsősorban a nagyon felhevített gabonafélékből és burgonyatermékekből szabadul fel, pl. burgonyaszírom,

hasábburgonya, pirítós, zsemle, kenyér vagy finom pékáru (kekszek, mézeskalács, mézesbáb).

### Ötletek az ételek akrilamidszegény elkészítéséhez

#### Általános tudnivalók

- A sütés idejét korlátozza a lehető legrövidebbre.
- Az ételt csak aranyárgára süssse, ne túl sötétre.
- A nagy, vastag burgonya kevesebb akrilamidot tartalmaz.

#### Sütés:

Felső/alsó sütéssel max. 200 °C.

A 3 dim. forró levegővel vagy forró levegővel max. 180 °C.

#### Aprósütemény

Felső/alsó sütéssel max. 190 °C.

A 3 dim. forró levegővel vagy forró levegővel max. 170 °C.

A tojás vagy a tojássárgája csökkenti az akrilamid képződését.

#### Sütő - hasábburgonya

Egyenletesen és egy rétegben ossza el az ételt a sütőtepsin. Legalább 400 g-ot süssön sütőtepsinként, hogy a hasábburgonya ne száradjon ki

# Próbaételek

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

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

## Sütés

Sütés két szinten

Az univerzális serpenyőt mindig a sütőtepsi fölé helyezze.

Kinyomós sütemény (pl. kinyomós fánk cukorsziruppal):  
Az egyidejűleg a sütőbe tett ételeknek nem kell ugyanakkor készen lenniük.

Almás lepény, 1. szint:

Módosítsa a sötét kerek sütőforma pozícióját, átlósan tolja be.

Almás lepény, 2. szint:

Módosítsa a sötét kerek sütőforma pozícióját.

Sütemények a fém, kerek sütőformában:

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

Étel	Tartozék és edény	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban	Időtartam, perc
Kinyomós sütemény	univerzális serpenyő	3	☐	150-170	20-30
	zománcozott sütőtepsi + univerzális serpenyő**	1+3	☒	140-160	35-45
Aprósütemény	univerzális serpenyő	3	☐	150-170	25-35
Aprósütemény, melegítse elő	zománcozott sütőtepsi + univerzális serpenyő**	1+3	☒	140-160	30-40
Vizespiskóta	kerek sütőforma	2	☐	160-180	30-40
Almás lepény	univerzális serpenyő + 2 kerek sütőforma Ø 20 cm***	1	☐	190-210	70-80
	2 rostély* + 2 kerek sütőforma Ø 20 cm***	1+3	☒	170-190	65-75

\* További rostélyok kiegészítő tartozékként a szakkereskedésekben vagy az ügyfélszolgálatnál kaphatók.

\*\* Két szinten való sütéskor az univerzális serpenyőt mindig a felső szintre tolja be.

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

## Grillezés

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

Étel	Tartozék és edény	Magasság	Fűtési mód	Grillfokozat	Időtartam, perc
Kenyérpírtás 10 perc előmelegítés	rostély	4	☒	3	1/2-2
Hamburger fasírt, 12 darab* előmelegítés nélkül	rostély + univerzális serpenyő	4+1	☒	3	25-30

\* Az időtartam 2/3-ánál fordítsa meg









BSH Hausgeräte GmbH  
Carl-Wery-Straße 34, 81739 München, GERMANY

[siemens-home.com](http://siemens-home.com)

Manufactured by BSH Hausgeräte GmbH under Trademark License of Siemens AG  
Gyártó a BSH Hausgeräte GmbH, a Siemens AG védjegyhasználati engedélye alapján



9000954595 04 011295