

SIEMENS



## Beépíthető sütő

HB73GR.55

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

hu Használati utasítás

Register  
your  
product  
online



# Tartalomjegyzék

<b>Fontos biztonsági előírások</b> .....	<b>3</b>
A károsodások okai .....	5
<b>Az Ön új sütője</b> .....	<b>5</b>
Kezelőfelület.....	5
Gombok és kijelző.....	5
Funkcióválasztó.....	6
Hőfokszabályozó.....	6
Sütőtér.....	6
<b>Tartozékok</b> .....	<b>7</b>
Tartozékok behelyezése.....	7
Kiegészítő tartozékok.....	7
Ügyfélszolgálati cikk.....	8
<b>Az első használat előtt</b> .....	<b>8</b>
Az idő beállítása.....	8
A sütő felfűtése .....	8
A tartozékok tisztítása.....	9
<b>A sütő beállítása</b> .....	<b>9</b>
Fűtési mód és hőmérséklet .....	9
Gyorsfelfűtés.....	9
<b>Időfunkciók beállítása</b> .....	<b>9</b>
Jelzőóra .....	9
Időtartam .....	10
Kikapcsolási idő.....	10
Idő.....	11
<b>Gyerekszár</b> .....	<b>11</b>
<b>Alapbeállítások módosítása</b> .....	<b>11</b>
<b>Automatikus kikapcsolás</b> .....	<b>12</b>
<b>Öntisztítás</b> .....	<b>12</b>
Fontos tudnivalók.....	12
Az öntisztítás előtt.....	12
Beállítás .....	12
Öntisztítás után.....	13
<b>Ápolás és tisztítás</b> .....	<b>13</b>
Tisztítószer .....	13
Állványok ki- és beakasztása.....	14

A sütőajtó ki- és beakasztása.....	14
Ajtóburkolat levétele.....	15
Ajtólapok ki- és beszerelése.....	15
<b>Mit tegyünk meghibásodás esetén?</b> .....	<b>16</b>
Hibatáblázat.....	16
A fedélen lévő sütőlámpa cseréje.....	16
Üvegburga.....	17
<b>Ügyfélszolgálat</b> .....	<b>17</b>
E-szám és FD-szám.....	17
<b>Az energia és környezetünk</b> .....	<b>17</b>
Fűtési mód: forró levegős eco.....	17
Energiamegtakarítás .....	18
Ártalmatlanítás környezetbarát módon.....	18
<b>Kísérleti konyhánkban teszteltük Önnek</b> .....	<b>19</b>
Torták és sütemények.....	19
Sütési ötletek.....	21
Hús, szárnyas, hal.....	22
Tippek sütéshez és grillezéshez.....	24
Felfújtak, pirítós .....	24
Késztermékek.....	25
Különleges ételek .....	25
Felolvasztás.....	26
Aszalás.....	26
Befőzés.....	26
<b>Akrilamid az élelmiszerekben</b> .....	<b>27</b>
<b>Próbaételek</b> .....	<b>27</b>
Sütés: .....	27
Grillezés.....	28

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 károokra nem vonatkozik a garancia.

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

Ezt a készüléket 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 tartozékokra. Nehezezként 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 megoldadhat. 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 szennyeződéseket.
- Öntisztításkor a készülék kívül is nagyon forró lesz. Soha ne akasszon gyúlékony tárgyakat, pl. törülőruhát, az ajtófogantyúra. A készülék elülső oldalát hagyja szabadon. Ne engedjen gyerekeket a készülék közelébe.

### **Égésveszély!**

- Öntisztításkor a sütőtér nagyon forró lesz. Soha ne nyissa ki a készülék ajtaját vagy reteszelve ki kézzel a zárat. Hagyja lehűlni

a készüléket. Ne engedjen gyerekeket a készülék közelébe.

- **⚠** Öntisztításkor a készülék kívül is nagyon forró lesz. Soha ne érintse meg a készülék ajtaját. Hagyja lehűlni a készüléket. Ne engedjen gyerekeket a készülék közelébe.

### Súlyos egészségkárosodás veszélye!

Öntisztításkor a készülék nagyon forró lesz. A sütőtepsik és formák tapadásgátló bevonata károsodik és mérgező gázok keletkeznek. Soha ne tisztítsa együtt a tapadásgátló bevonatú sütőtepsiket és formákat. Csak zománcozott tartozékokat tisztítson.

### 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.

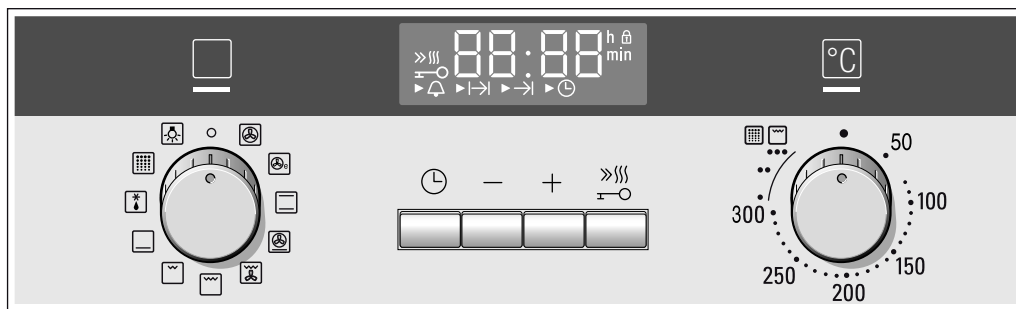
- Víz a forró sütőtérben: Soha ne öntsön vizet közvetlenül a forró sütőtérbe. Vízgőz keletkezik. A hőmérsékletváltozás miatt megsérülhet a zománc.
- Nedves élelmiszerek: Ne tároljon hosszabb ideig nedves élelmiszereket a zárt sütőtérben. A zománc megsérül.
- Gyümölcsle: A lédús gyümölcsös süteményekből 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 tartsan 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 sütőtérre és a tartozékokra vonatkozó információkat kap.

### Kezelőfelület

Itt áttekintheti a kezelőfelületet. Soha nem jelenik meg a kijelzőn egyidejűleg az összes szimbólum. A készülék típusától függően eltérések lehetnek a részletekben.



### Kapcsolófogantyúk

A kapcsolófogantyúk süllyeszthetők. A be- és kikattintáshoz nyomja meg a kapcsoló-fogantyút nulla állásban.

### Gombok és kijelző













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

Gomb	Használat
🕒	Időfunkciók Jelzőóra 🕒, időtartam I→I, kikapcsolási idő →I és idő 🕒 kiválasztása.
-	Mínusz Beállítási értékek csökkentése.
+	Plusz Beállítási értékek növelése.
🔥 🔒	Gyorsfelfűtés Különösen gyorsan felfűti a sütőt. Gyerekszár A sütő funkcióinak lezárása és feloldása.

Azt, hogy melyik időfunkció van előtérben a kijelzőn, a megfelelő szimbólum előtti nyíl ▶ mutatja. Kivétel: Az időnél csak akkor világít a 🕒 szimbólum, ha módosítja.

## Funkcióválasztó

A funkcióválasztóval állítható be a fűtési mód.

Kapcsolóállás	Használat
 Nulla állás	A sütő ki van kapcsolva.
 3D forró levegő	Sütemények sütéséhez 1, 2 vagy 3 szinten. A ventilátor egyenletesen elosztja a hátfalban lévő körfűtőtest hőjét a sütőtérben.
 Forró levegő eco*	Torták és sütemények, felfújtak, mélyhűtött és késztermékek, hús és hal sütéséhez, egy szinten, előmelegítés nélkül. A ventilátor egyenletesen elosztja a körfűtőtest energiaoptimalizált hőjét a sütőtérben.
 Felső/alsó fűtés	Sütemények, felfújtak és sovány sültetek, p. l. marha vagy vadhús sütéséhez egy szinten. A hő egyenletesen áramlik fentről és lentől.
 Pizza-fokozat	Mélyhűtött termékek, p. l. pizza, hasábburgonya vagy rétes előmelegítés nélküli gyors elkészítéséhez. Az alsó fűtőtest és a hátfalban lévő körfűtőtest fűt.
 Légkeverős grillezés	Hús, szárnyas és egész hal sütéséhez A grillfűtőtest és a ventilátor felváltva be- és kikapcsol. A ventilátor a forró levegőt kevergeti az étel körül.
 Grill, nagy felület	Steak, virsli, pirítós és haldarabok grillezéséhez. A grillfűtőtest alatt lévő teljes felület felforrósodik.
 Grill, kis felület	Kis mennyiségű steak, virsli, pirítós és haldarabok grillezéséhez. A grillfűtőtest középső része felforrósodik.
 Alsó fűtés	Befőzéshez és utánsütéshez vagy pirításhoz. A hő lentől áramlik.
 Felolvasztás	P. l. hús, szárnyas, kenyér és sütemény felolvasztásához. A ventilátor a meleg levegőt kevergeti az étel körül.
 Öntisztítás	A sütőtér automatikus tisztításához. A sütő addig fűt, amíg a szennyeződés fel nem oldódik.
 Sütőlámpa	Kapcsolja be a sütőlámpát.


















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

Ha beállítja, a funkcióválasztó feletti jelzőlámpa világít. A sütőtérben lévő sütőlámpa bekapcsol.

**Utasítás:** A hő egyenletes elosztásához a felső és alsó fűtésnél a felfűtési fázisban rövid időre bekapcsol a ventilátor.

## Hőfokszabályozó

A hőfokszabályozóval állíthatja be a hőmérsékletet, grill- vagy tisztítási fokozatot.

Kapcsolóállás	Magyarázat
 Nulla állás	A sütő nem fűt.
50-300	Hőmérséklet-tartomány Hőmérséklet a sütőtérben °C-ban. Kivétel: Maximális hőmérséklet a 3D forró levegő  , a Forró levegő eco  és a pizza fokozat  esetén 275 °C, felolvasztás esetén  60 °C.
 ,  , 	Grillfokozatok grill kis  és nagy  felülethez. <ul style="list-style-type: none"><li> = 1-es fokozat, gyenge</li><li> = 2-es fokozat, közepes</li><li> = 3-as fokozat, erős</li></ul>
	Tisztítási fokozatok Tisztítási fokozatok az öntisztításhoz  . <ul style="list-style-type: none"><li> = 1-es fokozat, enyhe</li><li> = 2-es fokozat, közepes</li><li> = 3-as fokozat, intenzív</li></ul>

### Jelzőlámpa

Amíg a sütő fűt, a hőfokszabályozó feletti jelzőlámpa világít. Amikor a sütő elérte az étel betolásához szükséges optimális időpontot, illetve hőmérséklete is megfelelő, a lámpa elalszik.


A grill- és tisztítási fokozatoknál a lámpa nem világít.

### Sütőtér

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

### Sütőlámpa

Működés közben a sütőtérben világít a sütőlámpa. 60 °C alatti beállított hőmérsékleteken és az öntisztításnál a lámpa kikapcsol. Ezáltal optimálisan pontos szabályozás biztosított.

A funkcióválasztón  állással kapcsolhatja be a lámpát fűtés nélkül.

### Hűtőventilátor

A hűtőventilátor szükség szerint be- és kikapcsol. A meleg levegő az ajtón át távozik. Figyelem! Hagyja szabadon a szellőztető nyílást. Különben a sütő túlhevül.

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

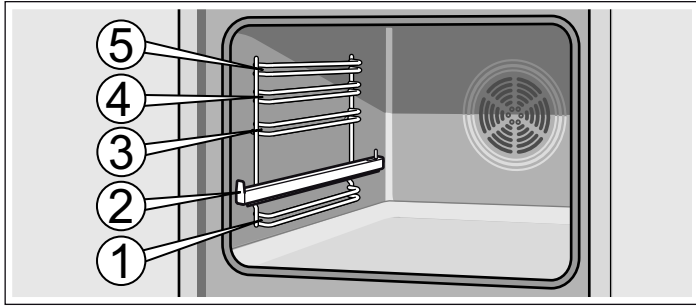
# Tartozékok

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

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

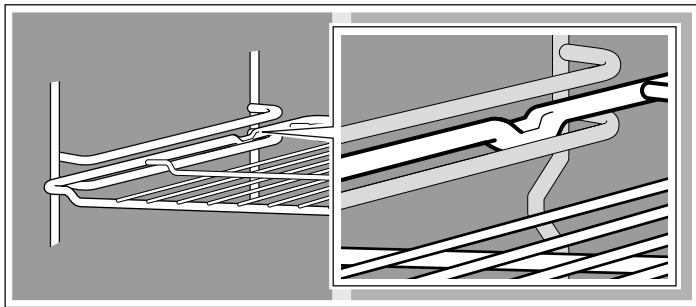
## Tartozékok behelyezése

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



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

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



A 2. szinten levő kihúzószínnel a tartozék jól kihúzható.

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

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

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.



### Zománcozott 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 szakkereskedésekben vásárolhat. A sütőhöz bővebb információk találhatóak prospektusainkban vagy az interneten. Országunként változó, hogy milyen kiegészítő tartozékokat lehet megvásárolni, illetve interneten keresztül megrendelni. Kérjük, tájékozódjon a mellékelt dokumentumokból.

Nem mindegyik kiegészítő tartozék használható mindegyik készülékhez. Vásárláskor mindig pontosan adja meg készüléke azonosítószámát (E-Nr.).

Kiegészítő tartozékok	HZ szám	Használat	alkalmas öntisztításhoz
rostély	HZ334000	Edényekhez, süteményformákhoz, sütekhez, grillszeletekhez és mélyhűtött ételekhez.	nem
Zománcozott sütőtepsi	HZ331072	Süteményekhez és aprósüteményekhez. A sütőtepsit a ferde szélével a sütőajtó felé tegye a sütőbe.	igen
univerzális serpenyő	HZ332073	Lédús süteményekhez, süteményekhez, mélyhűtött ételekhez vagy sütekhez. Zsíralfogó edényként is használhatja akkor, amikor közvetlenül a rostélyon grillez. Az univerzális serpenyőt a ferde szélével a sütőajtó felé tegye a sütőbe.	igen
Betétrostély	HZ324000	Sütéshez. A rostélyt mindig az univerzális serpenyőbe állítsa. Így az elfogja a kicsepegő zsírt és szaftot.	nem
Grilltepsi	HZ325070	Grillezéshez a rostély helyett vagy kifröccsenés elleni védelemként, hogy a sütőt ne érje annyi szennyeződés. A grilltepsit csak az univerzális serpenyőben használja. Grillezés grilltepsin: csak az 1., 2. és 3. betolási magasságon használja. Grilltepsi kifröccsenés elleni védelemként: az univerzális serpenyőt a grilltepsivel tolja a rostély alá.	igen
pizzatepsi	HZ317000	Ideális pizzához, mélyhűtött termékekhez vagy nagy, kerek süteményekhez. A pizzatepsit használhatja az univerzális serpenyő helyett. Állítsa a tepsit a rostélyra, majd tájékozódjon a táblázatok adataiból.	nem

Kiegészítő tartozékok	HZ szám	Használat	alkalmas öntisztításhoz
Sütőtégla	HZ327000	A sütőtégla kiválóan alkalmas házi készítésű kenyér, zsemle és pizza elkészítéséhez, ha ezeket ropogósra szeretné sütni. A sütőtéglát mindig elő kell melegíteni az ajánlott hőmérsékletre.	igen
Profi serpenyő betérostélyal	HZ333072	Különösen alkalmas nagyobb mennyiségek elkészítéséhez.	igen
Fedő a profi serpenyőhöz	HZ333001	A fedő a profi serpenyőt profi sütőedénnyé teszi.	nem
Üveg sütőtál	HZ915001	Az üveg sütőtál alkalmas olyan párolt ételek és felfújtak sütésére, amelyeket a sütőben készít el. Különösen alkalmas a program- vagy a sütőautomatikához.	nem
Teleszkópos kihúzó			
2-szintes	HZ338250	A 2. és 3. szinten levő kihúzósinékkal a tartozék jól kihúzható, anélkül, hogy megbillenne.	nem
3 szintes	HZ338352	Az 1., 2. és 3. szinten levő kihúzósinékkal a tartozék jól kihúzható, anélkül, hogy megbillenne. A 3 szintes kihúzósin a forgónyárssal rendelkező készülékekben nem használható.	nem
3-fach szintes teljesen kihúzható sín	HZ338356	A 1, 2. és 3. szinten levő kihúzósinékkal a tartozék teljesen kihúzható, anélkül, hogy megbillenne. A 3 szintes teljesen kihúzható sín a forgónyárssal rendelkező készülékekben nem használható.	nem
3 szintes teljesen kihúzható sín megállító funkcióval	HZ338357	A 1, 2. és 3. szinten levő kihúzósinékkal a tartozék teljesen kihúzható, anélkül, hogy megbillenne. A kihúzósinék könnyedén berendezelnek, hogy a tartozékokat egyszerűen felhelyezhesse. A 3 szintes teljesen kihúzható, ??? sín a forgónyárssal rendelkező készülékekben nem használható.	nem
Gőzszűrő	HZ329000	Ezzel kiegészítheti sütőjének a felszerelését. A gőzszűrő kiszűri a távozó levegőben lévő zsírrészecskéket és csökkenti a szagokat. Csak olyan készülékekhez, melyek E-számának 2. számjegye 6, 7 vagy 8. (pl.: HB78AB570)	igen
Gyári gőzpároló	HZ24D300	Zöldség és hal kímélő elkészítéséhez.	nem

## Ügyfélszolgálati cikk

Háztartási készülékeihez az ügyfélszolgálatnál, szakkereskedésben vagy interneten az egyes országok


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


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

## Az első használat előtt

Itt megtudhatja, hogy mit kell tennie, mielőtt először készítene 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.

12:00 időpont jelenik meg a kijelzőn.

2. A **+** vagy a **-** gombbal állítsa be a pontos időt.

Néhány másodperc múlva a készülék átveszi a beállított időt.

### A sütő felfűtése

Az új szag megszüntetéséhez fűtse fel az üres, zárt sütőt. Erre ideális az egyórás 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.

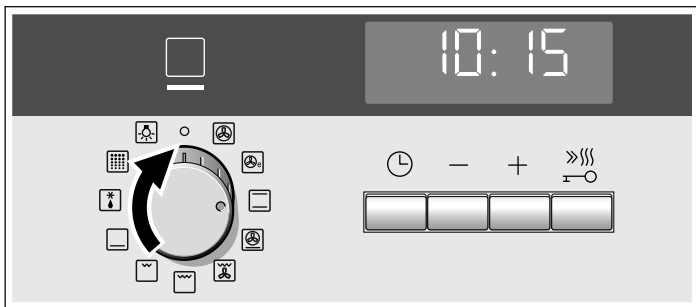
## A sütő beállítása

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. Ennek utánanézhethet az *Időfunkciók beállítása* című fejezetben.

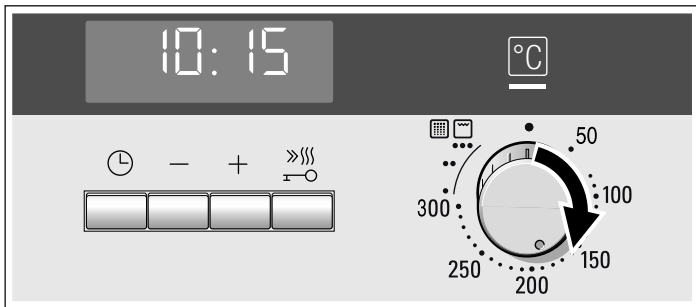
### Fűtési mód és hőmérséklet

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

1. A funkcióválasztóval állítsa be a fűtési módot.



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



A sütő elkezd fűteni.

### A sütő kikapcsolása

Forgassa a funkcióválasztót nullára.




### A beállítások módosítása

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

## Gyorsfelfűtés


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

Használja a gyorsfűtést a 100 °C feletti beállított hőmérsékleteknél. Használható fűtési módok:

- 3 dimenziós forró levegő 
- Felső/alsó fűtés 
- Pizza-fokozat 


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

1. Fűtési mód és hőmérséklet beállítása



2. Röviden nyomja meg a  gombot.

A kijelzőn világít a  szimbólum. A sütő elkezd fűteni.






### A gyorsfűtés befejeződött

Egy hangjelzés hallható. A kijelzőn kialszik a  szimbólum. Tegye be az ételt a sütőbe.

### A gyorsfűtés megszakítása

Röviden nyomja meg a  gombot. A kijelzőn kialszik a  szimbólum.



## Időfunkciók beállítása

A sütő különböző időfunkciókkal rendelkezik. A  gomb segítségével előhívhatja a menüt, és váltogathat az egyes funkciók között. Amíg a beállítások elvégezhetők, minden időszimbólum világít. A nyíl  azt mutatja, hogy melyik időfunkciónál jár. Egy már beállított időfunkciót közvetlenül a  vagy a  gombbal módosíthat, ha az időszimbólum előtt nyíl  áll.


### Jelzőóra


A jelzőóra konyhai óraként használható. Ez az óra a sütőtől függetlenül működik. A jelzőóra saját hangjelzéssel rendelkezik. Így hallja, hogy a jelzőóra vagy egy időtartam járt-e le.


1. Nyomja meg egyszer a  gombot.

A kijelzőn világítanak az időszimbólumok, a nyíl  a  előtt van.


2. A  vagy a  gombbal állítsa be a jelzési időt.

Javasolt érték  gomb= 10 perc



Javasolt érték  gomb= 5 perc

Néhány másodperc múlva a készülék átveszi a beállított időt. A jelzőóra elindul. A kijelzőn világít a  szimbólum és lefut a jelzési idő. A többi időszimbólum kialszik.


### A jelzőórán beállított idő letelt

Egy hangjelzés hallható. A kijelzőn 0:00 látható. A  gombbal kapcsolja ki a jelzőórát.

### A jelzőórán beállított idő módosítása

A  vagy a  gombbal módosítsa a jelzőóra idejét. Néhány másodperc múlva a készülék átveszi a módosítást.

### A jelzőórán beállított idő törlése

A  gombbal állítsa vissza a jelzési időt 0:00-ra. Néhány másodperc múlva a készülék átveszi a módosítást. A jelzőóra ki van kapcsolva.

## Az időbeállítások lekérdezése

Ha több időfunkció van beállítva, a kijelzőn a megfelelő szimbólumok világítanak. Az időfunkció szimbóluma előtt van a nyíl ►.

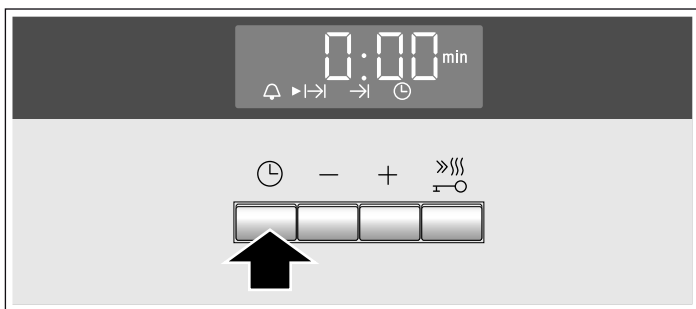
A jelzőóra ⏰, időtartam I→I, kikapcsolási idő →I vagy az idő ⏰ lekérdezéséhez annyiszor nyomja meg a ⏰ gombot, amíg a nyíl ►nincs a mindenkor szimbólum előtt. Az ehhez tartozó érték néhány másodpercre megjelenik a kijelzőn.

## Időtartam

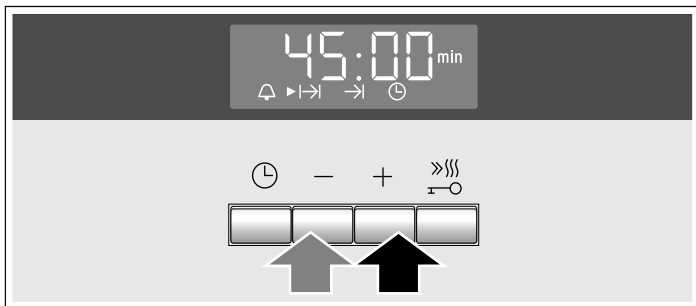
Beállíthatja a sütőn az étel sütési időtartamát. Amikor az időtartam lejárt, a sütő automatikusan kikapcsol. Így az egyéb munkáit nem kell félbeszakítania, hogy kikapcsolja a sütőt. A sütési idő véletlen túllépése sem fordulhat elő.

Példa az ábrán: időtartam 45 perc.

1. A funkcióválasztóval állítsa be a fűtési módot.
2. A hőfokszabályozóval állítsa be a hőmérsékletet vagy a grillfokozatot.
3. Nyomja meg kétszer a ⏰ gombot.  
A kijelzőn megjelenik a 0:00. Az időszimbólumok világítanak, a nyíl ► a I→I előtt van.



4. A + vagy a - gombbal állítsa be az időtartamot.  
Javasolt érték + gomb= 30 perc  
Javasolt érték - gomb= 10 perc



Néhány másodperc múlva elindul a sütő. A kijelzőn lefut az időtartam, és a I→I szimbólum világít. A többi időszimbólum kialszik.

## Az időtartam letelt

Egy hangjelzés hallható. A sütő nem fűt tovább. A kijelzőn 0:00 látható. Nyomja meg a ⏰ gombot. A + vagy a - gombbal újra beállíthat egy időtartamot. Vagy a ⏰ gombot nyomja meg kétszer és forgassa a funkcióválasztót a nulla-állásba. A sütő ki van kapcsolva.

## Időtartam módosítása

A + vagy a - gombbal módosítsa az időtartamot. Néhány másodperc múlva a készülék átveszi a módosítást. Ha a jelzőóra be van állítva, nyomja meg előbb a ⏰ gombot.

## Az időtartam törlése

A - gombbal állítsa vissza az időtartamot 0:00-ra. Néhány másodperc múlva a készülék átveszi a módosítást. Az időtartam törölve. Ha a jelzőóra be van állítva, nyomja meg előbb a ⏰ gombot.

## Az időbeállítások lekérdezése

Ha több időfunkció van beállítva, a kijelzőn a megfelelő szimbólumok világítanak. Az időfunkció szimbóluma előtt van a nyíl ►.

A jelzőóra ⏰, időtartam I→I, kikapcsolási idő →I vagy az idő ⏰ lekérdezéséhez annyiszor nyomja meg a ⏰ gombot, amíg a nyíl ►nincs a mindenkor szimbólum előtt. Az ehhez tartozó érték néhány másodpercre megjelenik a kijelzőn.

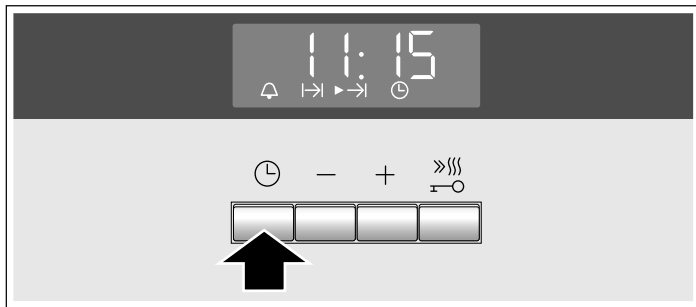
## Kikapcsolási idő

Elhalaszthatja az időt, amikor a ételnek készen kell lennie. A sütő automatikusan bekapcsol, majd a kívánt időpontban kikapcsol. Pl. reggelente beteheti az ételt a sütőbe és beállíthatja, hogy az délre készen legyen.

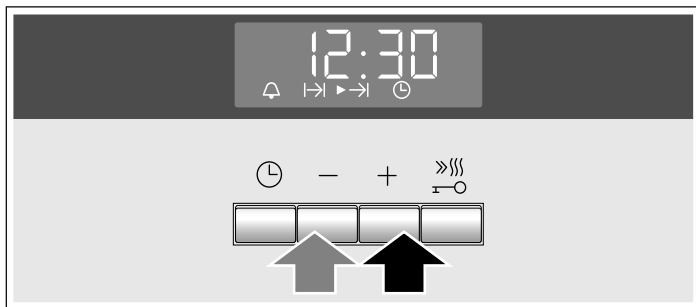
Ügyeljen arra, hogy az élelmiszer ne álljon túl sokáig a sütőtérben, nehogy megromoljon.

Példa az ábrán: 10:30 van, az időtartam 45 perc és a sütőnek 12:30-kor kell elkészülnie.

1. Állítsa be a funkcióválasztót.
2. Hőfokszabályozó beállítása.
3. Nyomja meg kétszer a ⏰ gombot.
4. A + vagy a - gombbal állítsa be az időtartamot.
5. Nyomja meg a ⏰ gombot.  
A nyíl ► a →I előtt van. Megjelenik az időpont, amikor a étel elkészül.



6. A + vagy a - gombbal halassa későbbre a kikapcsolási időt.



Néhány másodperc múlva a sütő átveszi a beállításokat és várakozó helyzetbe kapcsol. A kijelzőn látható az idő, amikor a étel elkészül, a →I szimbólum előtt pedig a nyíl ►. A ⏰ és a ⏰ szimbólumok kialszanak. Ha a sütő elindul, az időtartam lefut és a nyíl ► a I→I szimbólum előtt látható. A →I szimbólum kialszik.

## Az időtartam letelt

Egy hangjelzés hallható. A sütő nem fűt tovább. A kijelzőn 0:00 látható. Nyomja meg a ⏰ gombot. A + vagy a - gombbal újra beállíthat egy időtartamot. Vagy a ⏰ gombot nyomja meg kétszer és forgassa a funkcióválasztót a nulla-állásba. A sütő ki van kapcsolva.

## A kikapcsolási idő módosítása

A + vagy a - gombbal módosítsa a kikapcsolási időt. Néhány másodperc múlva a készülék átveszi a módosítást. Ha a jelzőóra be van állítva, nyomja meg előbb kétszer a ⏰ gombot.

Ne változtassa meg a kikapcsolási időt, ha az időtartam éppen letelik. A főzés eredménye nem lenne megfelelő.

### A kikapcsolási idő törlése

A **-** gombbal állítsa vissza a kikapcsolási időt az aktuális időre. Néhány másodperc múlva a készülék átveszi a módosítást. A sütő működni kezd. Ha a jelzőóra be van állítva, nyomja meg előbb kétszer a **⏸** gombot.

### Az időbeállítások lekérdezése

Ha több időfunkció van beállítva, a kijelzőn a megfelelő szimbólumok világítanak. Az időfunkció szimbóluma előtt van a nyíl **▶**.

A jelzőóra **⏸**, időtartam **I→I**, kikapcsolási idő **→I** vagy az idő **⏸** lekérdezéséhez annyiszor nyomja meg a **⏸** gombot, amíg a nyíl **▶**nincs a mindenkori szimbólum előtt. Az ehhez tartozó érték néhány másodpercre megjelenik a kijelzőn.

## Idő

Bekapcsolás vagy áramszünet után a kijelzőn világít a **⏸** szimbólum és három nulla. Állítsa be az időt.

1. Nyomja meg a **⏸** gombot.

12:00 időpont jelenik meg a kijelzőn.

2. A **+** vagy a **-** gombbal állítsa be a pontos időt.

Néhány másodperc múlva a készülék átveszi a beállított időt.

### Az időkijelzés módosítása

Nem lehet beállítva más időfunkció.

1. Nyomja meg négyszer a **⏸** gombot.

A kijelzőn világítanak az időszimbólumok, a nyíl **▶** a **⏸** előtt van.

2. A **+** vagy a **-** gombbal módosítsa az időt.

Néhány másodperc múlva a készülék átveszi a beállított időt.

### Időkijelzés kikapcsolása

Az időkijelzést kikapcsolhatja. Ennek utánanézhethet az *Alapbeállítások megváltoztatása* című fejezetben.

## Gyerekzár

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

A sütő nem reagál a beállításokra. A jelzőóra és az idő a bekapcsolt gyerekzár mellett is beállítható.

**Utasítás:** Egy esetlegesen csatlakoztatott főzőfelület a sütő gyerekzárát nem befolyásolja.

### A gyerekzár bekapcsolása

A funkcióválasztó legyen a nulla álláson.

Nyomja meg és tartsa nyomva a **⏸** gombot kb. négy másodpercig.

A kijelzőn megjelenik a **⏸** szimbólum. A gyerekzár be van kapcsolva.

### A gyerekzár kikapcsolása

Nyomja meg és tartsa nyomva a **⏸** gombot kb. négy másodpercig.

A kijelzőn kialszik a **⏸** szimbólum. A gyerekzár ki van kapcsolva.

## Alapbeállítások módosítása

Sütője különböző alapbeállításokkal rendelkezik. Ezeket a beállításokat saját szokásaihoz igazíthatja.

Alapbeállítás	0-s opció	1-es opció	2-es opció	3-as opció
<b>c0</b> Kijelzővilágítás fényereje**	-	éjszakai*	közepes*	nappali
<b>c1</b> Hangjelzés hossza egy időtartam lefutása vagy a jelzőórán beállított idő után	-	kb. 10 mp.	kb. 2 perc*	kb. 5 perc
<b>c2</b> Pontos idő kijelzése	csak üzemeltetés közben	mindig*	-	-
<b>c3</b> Várakozási idő a beállítás átvételéig	-	kb. 2 mp.	kb. 5 mp.*	kb. 10 mp.
<b>c5</b> Teleszkópos kihúzó felszerelve	nem	igen*	-	-
<b>c6</b> Az összes érték visszaállítása gyári beállításra	nem*	igen	-	-

\* Gyári beállítás

\*\* Piros kijelzéseknél a gyári beállítás az 1-es opció, fehér kijelzéseknél a 2-es opció.

A sütőnek kikapcsolva kell lennie.

1. Nyomja meg a **⏸** gombot és tartsa nyomva kb. 4 másodpercig.

A kijelzőn megjelenik a hangjelzés hosszának aktuális alapbeállítása, pl. c1 2 a 2-es opcióhoz.

2. A **+** vagy a **-** gombbal módosítsa az alapbeállítást.

3. Nyugtázza a **⏸** gombbal.

A kijelzőn megjelenik a következő alapbeállítás. A **⏸** gomb segítségével minden szinten végigléptethet, és a **+** vagy a **-** gombbal módosíthatja az adatokat.

4. Végül tartsa nyomva a **⏸** gombot kb. 4 másodpercig.

Minden alapbeállítás átvételre került.

Alapbeállításait bármikor újra megváltoztathatja.

# Automatikus kikapcsolás

Ha a készüléken a beállítások több órán át változatlanok maradnak, akkor aktiválódik az automatikus kikapcsolás. A sütő nem fűt tovább. Ennek megjelenése függ a beállított hőmérséklettől vagy grillfokozattól.

## Az automatikus kikapcsolás aktiválódik

Egy hangjelzés hallható. A kijelzőn megjelenik a F8. A sütő nem fűt tovább.

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

## Automatikus kikapcsolás feloldása

Ahhoz, hogy az automatikus kikapcsolás ne legyen véletlenül aktiválódjon, állítson be egy időtartamot. A sütő addig fűt, amíg az időtartam le nem telt.

# Öntisztítás

Öntisztításkor a sütő kb. 500 °C-on fűt. Ezáltal elégnak a sütésből vagy grillezésből keletkezett szennyeződések és már csak a hamut kell a sütőtérből kitorolni.

Három tisztítási fokozat közül választhat.

Fokozat	Tisztítási fokozat	Időtartam
1	gyenge	kb. 1 óra, 15 perc
2	közepes	kb. 1 óra, 30 perc
3	intenzív	kb. 2 óra

Minél erősebb és régebbi a szennyeződés, annál nagyobb legyen tisztítási fokozat. A sütőt elég két-három havonta tisztítani. Szükség esetén gyakrabban is tisztítható. A tisztítás csak kb. 2,5 - 4,7 kilowattórát igényel.

## Fontos tudnivalók

Az Ön biztonsága érdekében a sütőajtó automatikus lezár. A sütőajtó csak akkor nyitható újra, ha a sütőtér kissé lehűlt és a reteszeltet jelző lakat szimbólum kialszik.

A sütőlámpa öntisztítás közben nem világít.

### ⚠ Égésveszély!

- Öntisztításkor a sütőtér nagyon forró lesz. Soha ne nyissa ki a készülék ajtaját és ne tolja el kézzel a reteszeltet kampót. A készüléket hagyja lehűlni. Tartsa távol a gyerekeket.
- Öntisztításkor a készülék kívül is nagyon forró lesz. Soha ne nyúljon a készülék ajtajához. A készüléket hagyja lehűlni. Tartsa távol a gyerekeket.

### ⚠ Tűzveszély!

Öntisztításkor a készülék kívül is nagyon forró lesz. Soha ne akasszon gyúlékony tárgyat, pl. törülruhát, az ajtófogantyúra. Hagyja szabadon a készülék elülső oldalát.

## Az öntisztítás előtt

A sütőtérnek üresnek kell lennie. A tartozékokat, edényeket és az állványt vegye ki a sütőtérből. Az állvány kiakasztásáról az *Ápolás és tisztítás* fejezetből tájékozódhat. Ha nincs eltávolítva az állvány, egy hangjelzés hallható. Az öntisztítás nem indul el.

Tisztítsa meg a sütőajtót és a sütőtér széleit a tömítésnél. Ne tisztítsa a tömítést.

### ⚠ Tűzveszély!

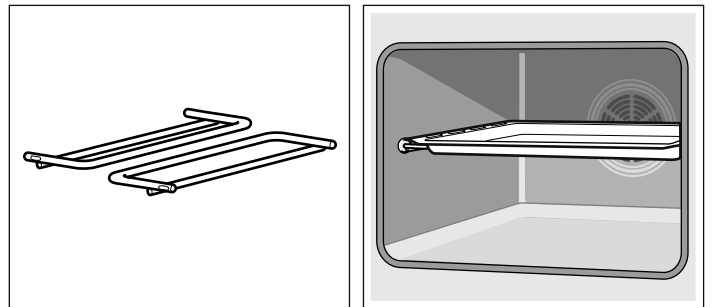
Az oldott ételmaradék, zsír és sült zsír lángra lobbanhat. Nedves kendővel törölje ki a sütőteret és az együtt tisztított tartozékokat.

## Tartozékok együtt-tisztítása

Az állványok nem alkalmasak az öntisztításra. Vegye ki az állványokat a sütőtérből. Ha a tartozékokat együtt kívánja tisztítani, utólag is vásárolhat tartozéktartókat.

Tartozéktartók a vevőszolgálatnál vagy az interneten 466546 anyagszámon kaphatók.

A tartozéktartókat akassza be balról és jobbról.



Ennek a segítségével a zománcozott tartozékokat, p. l. a tapadásgátló bevonat nélküli univerzális serpenyőt együtt tisztíthatja. Mindig csak egy tartozékot tisztítson együtt.

A nem zománcozott tartozékok, p. l. a rostély öntisztításra alkalmatlan. Vegye ki a sütőtérből.

### ⚠ Súlyos egészségkárosodás veszélye!

Soha ne tisztítsa együtt a tapadásgátló bevonatú sütőtepsiket és formákat. A nagy hő miatt a tapadásgátló bevonat tönkremegy, és mérgező gázok keletkeznek.






**Utasítás:** A használati utasítás elején található kiegészítő tartozékokat felsoroló táblázatban utánanézhethet, hogy melyik tartozék alkalmas az öntisztításra.



## Beállítás

Ha kiválasztott egy tisztítási fokozatot, állítsa be a sütőt.


1. Állítsa a funkcióválasztót az öntisztításra .

2. A hőfokszabályozóval állítsa be a tisztítási fokozatot.

A kijelzőn megjelenik az idő, amikor az öntisztítás befejeződik és a  szimbólum előtt van a nyíl . Néhány másodperc múlva elindul az öntisztítás. Az időtartam lefut és a nyíl  a szimbólum  előtt van. A  szimbólum kialszik.

A sütőajtó indítás után reteszelt. A kijelzőn világít a  szimbólum. Ha a szimbólum  kialszik, a sütőajtó újra nyitható.


## Az öntisztítás befejeződött

A kijelzőn 0:00 látható. A sütő abbahagyja a fűtést. Forgassa a funkcióválasztót a nulla-állásba. A sütő ki van kapcsolva. A sütőajtó csak akkor nyitható újra, ha a kijelzőn a  szimbólum kialszik.

## Tisztítási fokozat módosítása

Indítás után a tisztítási fokozatot már nem lehet módosítani.

## Öntisztítás megszakítása

Forgassa a funkcióválasztót a nulla-állásba. A sütő ki van kapcsolva. A sütőajtó csak akkor nyitható újra, ha a kijelzőn a  szimbólum kialszik.

## A kikapcsolási idő későbbre állítása

Az öntisztítás befejezési idejét elhalaszthatja. Az öntisztítás p l. éjszaka is futhat, így a sütőt nappal használni tudja.

Végezze el a beállítást az 1. és 2. pontban leírtak szerint. Mielőtt a sütő elindul, a + vagy a – gombbal halassza későbbre a kikapcsolási időt.

A sütő várakozó pozícióra kapcsol. A kijelzőn megjelenik az idő, amikor az öntisztítás befejeződik és a → szimbólum előtt

van a nyíl ►. Ha az öntisztítás elindul, az időtartam lefut és a nyíl ► a l→ szimbólum előtt látható. A → szimbólum kialszik.

## Öntisztítás után

Ha a sütőtér lehűlt, törölje ki a sütőtérből a visszamaradt hamut egy nedves kendővel.

# 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 zománctot 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

Ahhoz, hogy a különböző felületek ne sérüljenek a nem megfelelő tisztítószer használata miatt, vegye figyelembe a táblázatban szereplő adatokat. Ne használjon

- éles vagy súroló tisztítószer,
- magas alkoholtartalmú tisztítószer,
- kemény súrolópárnát vagy tisztítószivacsot,
- nagynyomású tisztítót vagy gőzüzemű tisztítót.

Az új szivacsos kendőket használat előtt alaposan öblítse ki.

Terület	Tisztítószer
Kezelőfelület	Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg és puha kendővel szárítsa meg. Ne használjon üvegtisztítót vagy üvegkaparót.
Nemesacél	Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg és puha kendővel szárítsa meg. A vízkő-, zsír-, keményítő- és tojásfehérje foltokat azonnal távolítsa el. Az ilyen foltok alatt korrózió alakulhat ki.  Az ügyfélszolgálatnál vagy a szakkereskedésekben speciális nemesacél-ápolószerek kaphatók, amelyekkel a meleg felületek tisztíthatók. Az ápolószert lehetőleg vigye fel egy puha kendővel.
Ajtólapok	Ablaktisztító szer: Puha kendővel tisztítsa meg. Ne használjon üvegkaparót.
Ajtóburkolat	Nemesacél-tisztítószer (az ügyfélszolgálatnál vagy a szakkereskedésekben kaphatók): Vegye figyelembe a gyártó utasításait.

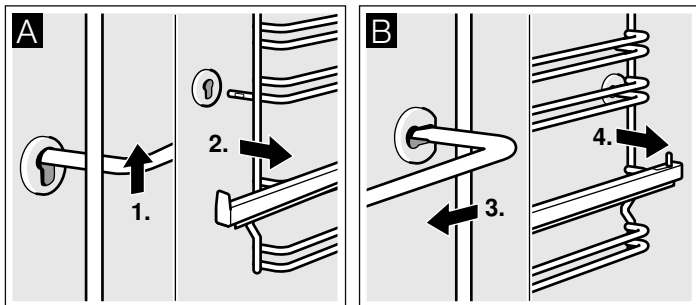
Terület	Tisztítószer
Sütőtér	Forró mosogatószeres vagy ecetes víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg.  Erős szennyeződés esetén nemesacélból készült súrolóspirált vagy sütőtisztító szert használjon. Csak hideg sütőtérnél használja.  Legjobb az öntisztítást alkalmazni. Ehhez olvassa el az <i>Öntisztítás</i> című fejezetet!
A sütőlámpa üvegburája	Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg.
Tartók	Forró mosogatószeres víz: Áztassa be, és mosogatóruhával vagy kefével tisztítsa meg.
Teleszkópos kihúzó	Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával vagy kefével tisztítsa meg.  Ne távolítsa el a kenőzsírt a kihúzószínekről, a legjobb, ha betolt helyzetben tisztítja. Ne áztassa be, ne tisztítsa mosogatógépben és ne tisztítsa együtt más tartozékokkal öntisztítási funkcióval. Ez károsíthatja és blokkolhatja a kihúzókat.
Tartozékok	Forró mosogatószeres víz: Áztassa be, és mosogatóruhával vagy kefével tisztítsa meg.

## Állványok ki- és beakasztása

Tisztításhoz az állványok kivehetők. A sütőnek le kell hűlnie.

### Állványok kiakasztása

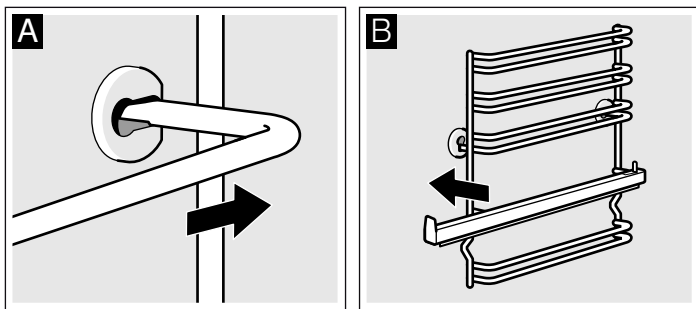
1. Az elülső állványokat emelje felfelé
2. és akassza ki (A ábra).
3. Ezután az egész állványt húzza előre
4. és vegye ki (B ábra).



Az állványokat mosogatószerszettel és mosogatószivaccsal tisztítsa meg. Makacs szennyeződések esetén használjon kefét.

### Állványok beakasztása

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

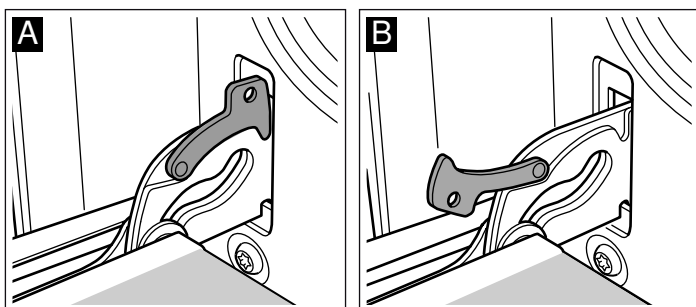


Az állványok csak a jobb és bal oldalra illeszkednek. Ügyeljen arra, hogy a B ábrának megfelelően az 1. és 2. szint alul, a 3., 4. és 5. szint felül található k. A kihúzósinék előrefelé húzhatók ki.

## A sütőajtó ki- és beakasztása

Az ajtólapok tisztításához és kiszerezéséhez a sütőajtó kiakasztható.

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

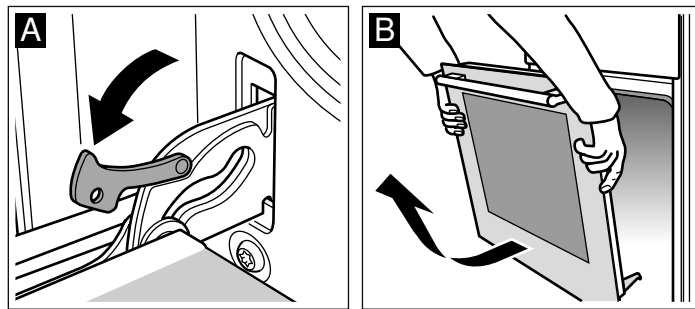


### ⚠ Sérülésveszély!

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

## Ajtó kiakasztása

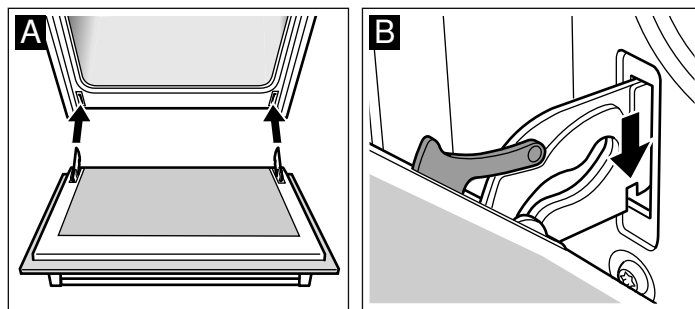
1. Nyissa ki teljesen a sütőajtót.
2. A bal és jobb oldali reteszelőkart hajtsa fel (A ábra).
3. A sütőajtót ütközésig csukja be. Két kézzel baloldalt és jobboldalt fogja meg. Kissé csukja beljebb az ajtót és húzza ki (B ábra).



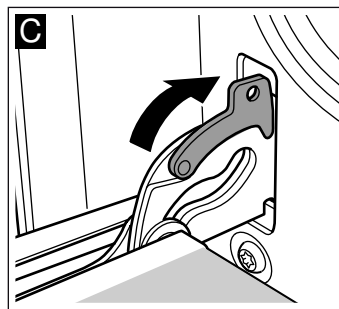
## Ajtó beakasztása

A sütőajtót fordított sorrendben visszaakaszthatja.

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



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



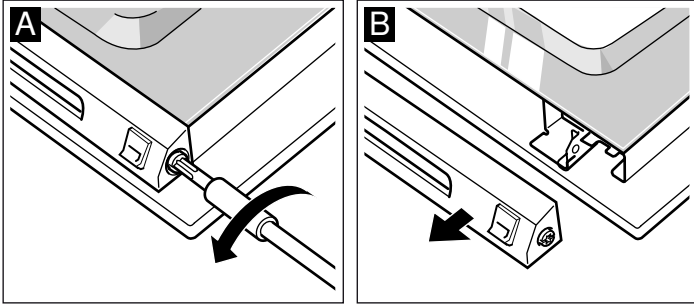
### ⚠ Sérülésveszély!

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

## Ajtóburkolat levétele

A sütőajtón lévő burkolat elszíneződhet. Az alapos tisztításhoz a burkolat eltávolítható.

1. Nyissa ki teljesen a sütőajtót.
2. Csavarozza le a sütőajtó burkolatát. Ehhez csavarja ki a bal és jobb oldali csavarokat (A ábra).
3. Vegye le a burkolatot (B ábra).



Ügyeljen arra, hogy a sütőajtót addig ne csukja be, ameddig a burkolat le van véve. A belső lap megsérülhet.

A burkolatot nemesfém tisztítószerrel tisztítsa meg.

4. Tegye vissza a burkolatot és rögzítse.
5. Csukja be a sütőajtót.

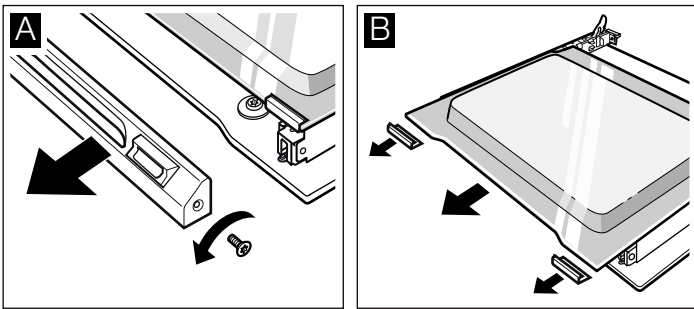
## Ajtólapok ki- és beszerelése

A jobb tisztíthatóság érdekében a sütőajtó üveglapjai kiszerezhetők.

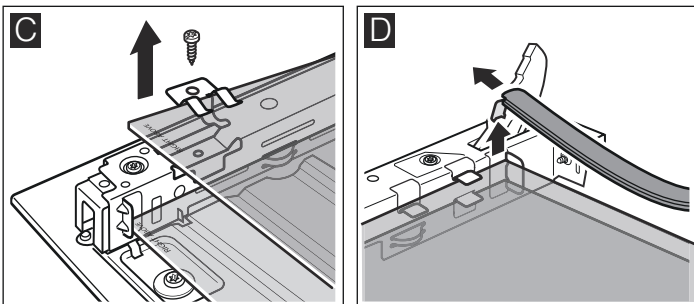
A belső lapok kiszérésénél ügyeljen arra, milyen sorrendben veszi ki a lapokat. A lapok helyes sorrendben való visszaszereléséhez figyelje a lapokon található számokat.

### Kiszérés

1. Akassza ki a sütőajtót, és fektesse a fogantyúval lefelé egy konyharuhára.
2. Csavarozza le a sütőajtó felső burkolatát. Ehhez csavarja ki a bal és jobb oldali csavarokat (A ábra).
3. Emelje fel a legfelső lapot és húzza ki, majd vegye le a két kis tömítést (B ábra).

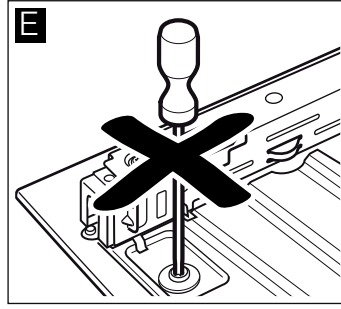


4. Csavarozza ki a tartókapcsot jobb és bal oldalon. Emelje meg a lapot és vegye le a kapcsokat a lapról (C ábra).
5. Vegye le a tömítést a lent található lapról (D ábra). Eközben húzó mozdulattal felfelé vegye le a tömítést. Húzza ki az üveglapot.



6. Az alsó lapot ferdén felfelé húzza ki.

7. Bal és jobb oldalon a csavarokat a fémrészen NE csavarozza le (E ábra).



A lapokat ablaktisztítószerrel és puha törlővel tisztítsa meg.

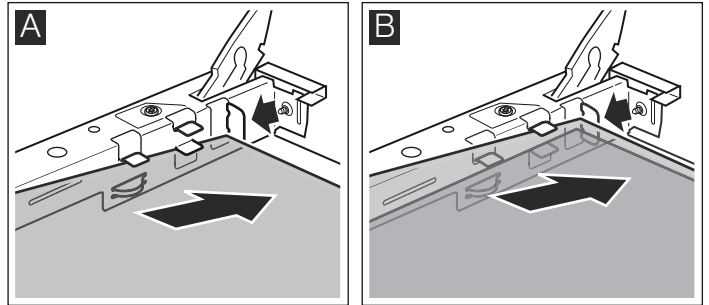
### ⚠ Sérülésveszély!

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

### Beszerezés

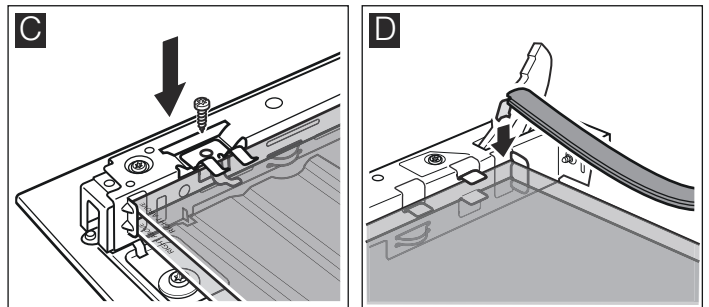
Beszerezésnél ügyeljen rá, hogy mindkét lapon balra lent a „right above” felirat fejjel lefelé álljon.

1. Tolja be az alsó lapot ferdén hátrafelé (A ábra).
2. Tolja be a középső lapot (B ábra).

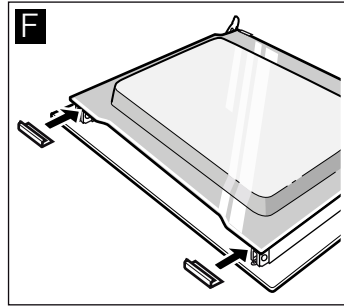
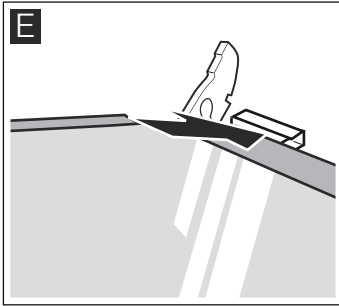


3. A jobb és bal oldali tartókapcsokat helyezze a lapra, igazítsa úgy őket, hogy a rugók a csavarlyuk fölött legyenek, és erősen csavarja be mindet (C ábra).

4. A tömítést lent a lapon ismét akassza be (D ábra).



5. Tolja be a legfelső lapot ferdén hátrafelé a két tartóba. Ügyeljen rá, hogy eközben a tömítést ne tolja hátrafelé (E ábra).
6. Helyezze a két kis tömítést bal és jobb oldalt ismét a lapra (F ábra).



7. Tegye fel a burkolatot, és csavarozza be.
8. 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.

Zavar	Lehetséges ok	Elhárítás/Útmutatás
A sütő nem működik.	A biztosíték meghibásodott. Áramkimaradás.	Nézzon utána a biztosíték-szekrényben, hogy a biztosíték rendben van-e. Ellenőrizze, hogy a konyhai világítás vagy más konyhai készülék működik-e.
A kijelzőn világít a  szimbólum és három nulla.	Áramkimaradás.	Állítsa be ismét az időt.
A sütő nem fűt.	Por van az érintkezőkön.	Forgassa a kapcsolófogantyúkat többször erre-arra.
A sütőajtót nem lehet kinyitni. A kijelzőn világít a  szimbólum.	A sütőajtó az öntisztítás  miatt le van zárva.	Várja meg, amíg a sütő lehűlt és a  szimbólum kialszik.
A sütő nem fűt. A kijelzőn villog a kettőspont.	A sütő bemelegítő üzemmódban van.	Kapcsolja le, és kb. 20 másodperc múlva kapcsolja vissza a készülék biztosítékát. Kb. 2 percen belül nyomja meg kb. 4 másodpercig a  gombot, amíg a kettőspont állandóan nem világít.
A kijelzőn megjelenik a F8.	Az automatikus kikapcsolás aktiválódott.	Forgassa a funkcióválasztót nulla állásba.

### Hibakijelzések

Ha a kijelzőn a hibakijelzés jelenik meg a **E** szimbólummal, nyomja meg a  gombot. Ezután ismét állítsa be az időt. Ha a kijelzés újra megjelenik, hívja az ügyfélszolgálatot.

A következő hibakijelzéseknél saját kezűleg is elháríthatja a hibát.

Hibakijelzés	Lehetséges ok	Elhárítás/Útmutatás
<b>E 1 1</b>	Túl hosszan nyomott meg egy gombot vagy a gomb le van takarva.	Nyomja meg egyenként az összes nyomógombot. Ellenőrizze, nem ragadt-e be, nincs-e letakarva vagy nem szennyeződött-e be egy nyomógomb.
<b>E 1 5</b>	A sütőtérben túl magas a hőmérséklet.	A sütőajtó lezár és a fűtés megszakad. Várja meg, amíg a sütő lehűlt. Nyomja meg a  gombot, és állítsa be újra az időt.

### Áramütésveszély!

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

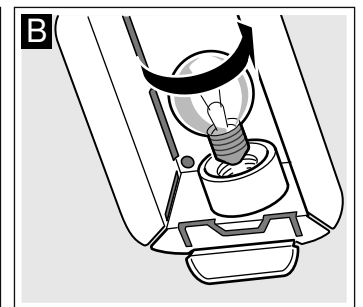
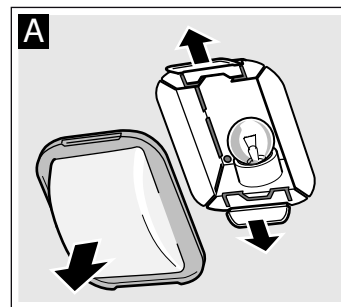
### A fedélen lévő sütőlámpa cseréje

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 biztosítékszékben.

1. A károsodások megelőzése érdekében tegyen törlőruhát a hideg sütőbe.
2. Vegye le az üvegburát. Ehhez a hüvelykujjával nyomja oldalra a fémkapcsokat (A ábra).
3. Csavarja ki a lámpát és ugyanolyan típusút tegyen a helyére (B ábra).



4. Tegye vissza az üvegburát. Az egyik oldalon tegye be, míg a másik oldalon nyomja be erősen. Az üveg bekattan.
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 típus táblát a jobb oldalon, 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 kezelésként 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.

## Az energia és környezetünk

Az Ön új készüléke különösen hatékony energiafogyasztású. Itt pontos adatokat talál az energiaoptimalizált forró levegős eco fűtési módhoz. Ezenkívül elolvashatja, hogyan lehet még több energiát spórolni, illetve hogyan kell a készüléket környezetbarát módon ártalmatlanítani.

### Fűtési mód: forró levegős eco

A forró levegős eco hatékony energiafogyasztású fűtési móddal számtalan ételt elkészíthet egy szinten. A ventilátor egyenletesen elosztja a hátfalban lévő körfűtőtest energiaoptimalizált hőjét a sütőtérben. Így előmelegítés nélkül is átsül vagy meglő az étel.

#### Utasítások

- Tolja be az ételeket a hideg üres sütőtérbe. Csak így működik az energiaoptimalizálás.
- Csak akkor nyissa ki sütés közben a sütőajtót, ha feltétlenül szükséges.


### Táblázat

A táblázatban azokat az ételeket soroltuk fel, amelyek elkészítéséhez a forró levegős eco fűtési mód a legalkalmasabb. Mindegyiknél megtalálható a megfelelő hőmérséklet és a sütési idő, valamint a szükséges tartozék és a megfelelő betolási szint.

A hőmérséklet és az időtartam az élelmiszerek mennyiségétől, jellemzőitől és minőségétől függenek. Ezért tartományokat adtunk meg a táblázatban. Először próbálja meg az alacsonyabb értékkel. Az alacsonyabb hőmérséklet egyenletesebb barnulást biztosít. Ha szükséges, legközelebb állítsa eggyel magasabbra.

A formákat és az edényt mindig a rostély közepére tegye. Ha az élelmiszert közvetlenül a rostélyra teszi, tolja be az 1. szintre az univerzális serpenyőt. Így felfogja a zsírt és a szaftot, és a sütő tisztább marad.

Forró levegős eco fűtési móddal elkészítendő ételek 	Tartozékok	Szint	Hőmérséklet °C-ban	Időtartam perc-ben
<b>Torták és sütemények</b>				
Kevert tészta száraz töltelékkel tepsiben	sütőtepsi	3	170-190	25-35
Kevert tészta formában	négyszögletes sütőforma	2	160-180	50-60
Tortalap, kevert tészta	gyümölcsös sütőforma	2	160-180	20-30
Gyümölcsös sütemény finom, kevert tészta	kerek-/kuglófforma	2	160-180	50-60
Kelt tészta száraz töltelékkel tepsiben	sütőtepsi	3	170-190	25-35
Omlós tészta száraz töltelékkel tepsiben	sütőtepsi	3	180-200	20-30
Piskótatekercs	sütőtepsi	3	170-190	15-25
Piskótalap, 2 tojásos	gyümölcsös sütőforma	2	150-170	20-30
Piskótatorta (6 tojásos)	kerek sütőforma	2	150-170	40-50
Leveles tésztából készült sütemény	sütőtepsi	3	180-200	20-30
Aprósütemény	sütőtepsi	3	130-150	15-25
Kinyomós sütemény	sütőtepsi	3	140-150	30-45

<b>Forró levegős eco fűtési móddal elkészítendő ételek</b> 	<b>Tartozékok</b>	<b>Szint</b>	<b>Hőmérséklet °C-ban</b>	<b>Időtartam perc-ben</b>
Forró zsírban készült sütemény	sütőtepsi	3	210-230	35-45
Zsemle, rozslisztből	sütőtepsi	3	200-220	20-30
<b>Felfújtak</b>				
Burgonyafelfújt	felfújt forma	2	160-180	60-80
Lasagne	felfújt forma	2	180-200	40-50
<b>Mélyhűtött termékek</b>				
Pizza vékony tésztával	univerzális serpenyő	3	190-210	15-25
Pizza vastag tésztával	univerzális serpenyő	2	180-200	20-30
Hasáburgonya	univerzális serpenyő	3	200-220	20-30
Csirkeszárnyak	univerzális serpenyő	3	220-240	20-30
Halrudacsok	univerzális serpenyő	3	220-240	10-20
Kétszersült	univerzális serpenyő	3	180-200	10-15
<b>Hús</b>				
Párolt marhasült, 1,5 kg	fedett edény	2	190-210	130-150
Sertéssült, tarja, 1 kg	fedő nélküli edény	2	190-210	110-130
Borjúsült, felsál, 1,5 kg	fedő nélküli edény	2	190-210	110-130
<b>Hal</b>				
Aranydurbincs, 2 darab, egyenként 750 g	univerzális serpenyő	2	170-190	50-60
Aranydurbincs sókéregben, 900 g	univerzális serpenyő	2	170-190	60-70
Csuka, 1000 g	univerzális serpenyő	2	170-190	60-70
Pisztráng, 2 darab, egyenként 500 g	univerzális serpenyő	2	170-190	45-55
Halfilé, darabja 100 g	fedett edény	2+1	190-210	30-40

## Energiamegtakarítás

- A sütőt csak akkor melegítse elő, ha azt a recept vagy a használati útmutató táblázata előírja.
- Használjon sötét, feketére lakkozott vagy zománcozott sütőformákat. Ezek különösen jól veszik fel a hőt.
- Főzés vagy sütés közben lehetőleg ritkán nyitogassa a sütőajtót.
- Ha többféle süteményt készít, azokat legjobb egymás után sütni. A sütő még meleg. Így a második sütemény sütési ideje rövidebb lesz. 2 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.

# 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. Tippet 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 bélélje ki sütőpapírral.
- A táblázatokban megadott időtartamok irányértékek. Függnek az élelmiszer minőségétől és tulajdonságaitól.
- A mellékelt tartozékokat használja. További tartozékok kiegészítő tartozékként a szakkereskedésben vagy a vevőszolgálatnál kaphatók.  
Használat előtt minden olyan tartozékot vegyen ki a sütőtérből, amelyre nincs szüksége.
- Mindig használjon edényfogót, ha a forró tartozékot vagy az edényt kiveszi a sütőtérből.

## Torták és sütemények


### Sütés egy szinten

Felső/alsó fűtéssel  a legjobb elkészíteni a süteményeket.

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

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

### Sütés több szinten

Használjon 3 dimenziós forró levegőt .

Sütési magasságok 2 szinten való sütéskor:

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

Sütési magasságok 3 szinten való sütéskor:

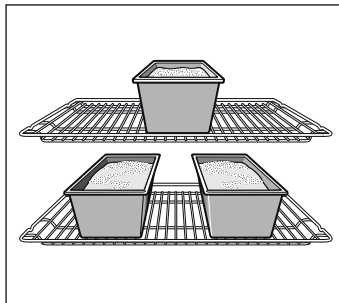
- Sütőtepsi: 5. szint

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

Az egyidejűleg betolt tepsiknek nem kell egyidejűleg készen lenniük.

A táblázatokban számos ételkészítési javaslat található.

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



### Sütőformák:

A sötét, fémből készült sütőformák a legalkalmasabbak.

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












Ha szilikonformát szeretne használni, vegye figyelembe a gyártó adatait és receptjeit. A szilikonformák gyakran kisebbek, mint a normál formák. A tészta mennyiségek 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 adtunk 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 *Tipppek sütéshez* fejezetben található a táblázatok után.

Sütemények formában	Forma	Szint	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban	Időtartam perc-ben
Kevert tészta, egyszerű	koszorú-/négyszögletes sütőforma	2		160-180	50-60
	3 négyszögletes sütőforma	3+1		140-160	60-80
Kevert tészta, finom	koszorú-/négyszögletes sütőforma	2		150-170	60-70
Tortalap, kevert tészta	gyümölcsös sütőforma	3		160-180	20-30
Gyümölcsös sütemény, finom, kevert tészta	kerek-/kuglófforma	2		160-180	50-60
Piskótalap, 2 tojás (melegítse elő)	gyümölcsös sütőforma	2		150-170	20-30
Piskótalap, 6 tojás (melegítse elő)	kerek sütőforma	2		150-170	40-50
Omlós tészta lap széllel	kerek sütőforma	1		180-200	25-35
Gyümölcs- vagy túrótorta, omlós tészta talap*	kerek sütőforma	1		160-180	70-90
Wähe (svájci sütemény)	pizzatepsi	1		220-240	35-45
Kuglóf	kuglófforma	2		150-170	60-70

\* A süteményt kb. 20 percig hagyja a kikapcsolt zárt sütőben kihűlni.

Sütemények formában	Forma	Szint	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban	Időtartam perc-ben
Pizza, vékony tésztával kevés feltéttel (melegítse elő)	pizzatepsi	1	☐	280-300	10-15
Pikáns sütemény	kerek sütőforma	1	☐	170-190	45-55

\* A süteményt kb. 20 percig hagyja a kikapcsolt zárt sütőben kihűlni.

Sütemények tepsiben	Tartozékok	Szint	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban	Időtartam perc-ben
Kevert tészta száraz töltelékkel	sütőtepsi	2	☐	170-190	20-30
	univerzális tepszi + sütőtepsi	3+1	☒	150-170	35-45
Kevert tészta lédús töltelékkel, gyümölcs	univerzális tepszi	2	☐	170-190	25-35
	univerzális tepszi + sütőtepsi	3+1	☒	140-160	40-50
Kelt tészta száraz töltelékkel	sütőtepsi	3	☐	170-180	25-35
	univerzális tepszi + sütőtepsi	3+1	☒	150-170	35-45
Kelt tészta lédús töltelékkel, gyümölcs	univerzális tepszi	3	☐	160-180	40-50
	univerzális tepszi + sütőtepsi	3+1	☒	150-160	50-60
omlós tészta száraz töltelékkel	sütőtepsi	1	☐	180-200	20-30
Omlós tészta lédús töltelékkel, gyümölcs	univerzális tepszi	2	☐	160-180	60-70
Wähe (svájci sütemény)	univerzális tepszi	1	☐	210-230	40-50
Piskótatekercs (elő kell melegíteni)	sütőtepsi	2	☐	170-190	15-20
Kelesztett fonott kalács 500 g lisztből	sütőtepsi	2	☐	170-190	25-35
Püspökkenyér 500 g lisztből	sütőtepsi	3	☐	160-180	60-70
Püspökkenyér 1 kg lisztből	sütőtepsi	3	☐	150-170	90-100
Rétes, édes	univerzális tepszi	2	☐	190-210	55-65
Pizza	sütőtepsi	2	☐	200-220	25-35
	univerzális tepszi + sütőtepsi	3+1	☒	180-200	40-50
Francia lepény (melegítse elő)	univerzális tepszi	2	☐	280-300	10-12
Börek	univerzális serpenyő	2	☐	180-200	40-50

Aprósütemény	Tartozékok	Szint	Fűtési mód	Hőmérséklet C-ban	Időtartam perc-ben
Aprósütemény	sütőtepsi	3	☒	140-160	15-25
	univerzális tepszi + sütőtepsi	3+1	☒	130-150	25-35
	2 sütőtepsi + univerzális serpenyő	5+3+1	☒	130-150	30-40
Kinyomós sütemény (melegítse elő)	sütőtepsi	3	☐	140-150	30-40
	sütőtepsi	3	☒	140-150	25-35
	univerzális tepszi + sütőtepsi	3+1	☒	140-150	30-45
	2 sütőtepsi + univerzális serpenyő	5+3+1	☒	130-140	35-50
Ízesített habcsók	sütőtepsi	2	☐	110-130	30-40
	univerzális tepszi + sütőtepsi	3+1	☒	100-120	35-45
	2 sütőtepsi + univerzális serpenyő	5+3+1	☒	100-120	40-50
Habcsók	sütőtepsi	3	☒	80-100	100-150
muffin	rostély muffin sütőformával	3	☐	180-200	20-25
	2 rostély muffin sütőformával	3+1	☒	160-180	25-30
Égetett tésztával készült sütemény	sütőtepsi	2	☐	210-230	30-40

Aprósütemény	Tartozékok	Szint	Fűtési mód	Hőmérséklet C-ban	Időtartam perc-ben
Leveles tésztából készült sütemény	sütőtepsi	3		180-200	20-30
	univerzális tepsi + sütőtepsi	3+1		180-200	25-35
	2 sütőtepsi + univerzális serpenyő	5+3+1		170-190	35-45
Kelt tésztás sütemény	sütőtepsi	2		190-210	20-30
	univerzális tepsi + sütőtepsi	3+1		160-180	25-35

### Kenyér- és zsemlefélek

Kenyérsütésnél melegítse elő a sütőt, hacsak nincs más megadva.

Soha ne öntsön vizet a forró sütőbe.

Kenyér- és zsemlefélek	Tartozékok	Szint	Fűtési mód	Hőmérséklet C-ban	Időtartam perc-ben
Kelesztett kenyér 1,2 kg lisztből	univerzális tepsi	2		300	5
				200	30-40
Kovászos kenyér 1,2 kg lisztből	univerzális tepsi	2		300	8
				200	35-45
lepénykenyér	univerzális tepsi	2		300	10-15
Zsemle (nem kell előmelegíteni)	sütőtepsi	3		200	20-30
Zsemle kelt tésztából, édes	sütőtepsi	3		180-200	15-20
	univerzális tepsi + sütőtepsi	3+1		150-170	20-30

### Sütési ötletek

Ha saját recept szerint szeretne sütni.	Tájékozódjon a sütési táblázatokban bemutatott hasonló sütemények alapján.
Így lehet megállapítani, hogy a kevert tésztából készült sütemény átsült-e.	A receptben megadott sütési idő vége előtt mintegy 10 perccel szúrjon bele a tészta legmagasabb pontjába egy fogpiszkálót. Ha nem ragad már tészta a fogpiszkálóra, akkor a sütemény kész.
A sütemény összeesik.	Legközelebb használjon kevesebb folyadékot, vagy állítsa 10 fokkal alacsonyabbra a sütőhőmérsékletet. Tartsa be a receptben megadott keverési időket.
A sütemény közepén szépen feljött, de a szélén alacsony maradt.	A kerek tortaformák peremét ne kenje ki. Sütés után óvatosan, késsel lazítsa fel a süteményt.
A sütemény felül túl sötét lett.	Mélyebbre tolja be, válasszon alacsonyabb hőmérsékletet és a süteményt valamivel hosszabb ideig 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 zsemlemorzssával, és azután tegye rá a tölteléket. Tartsa be a receptben leírtakat és a sütési időt.
A sütemény egyenetlenül pirult meg.	Alacsonyabb hőmérsékletet válasszon, akkor a sütemény egyenetlenebben fog pirulni. Kényes süteményt felső/alsó fűtéssel  süssön egy szinten. A kiálló sütőpapír is befolyásolhatja a légkeringetést. A sütőpapírt mindig a tepsi méretére vágja le.
A gyümölcsös sütemény alul túl világos.	Legközelebb egy szinttel lejjebb tolja be a süteményt.
A 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  használjon. Az egyidejűleg betölt tepsiknek nem kell egyidejűleg készen lenniük.
Lédús sütemények sütésekor kondenzvíz keletkezik.	Sütésekor 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 sültetekhez jó az univerzális serpenyő is.

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

Ha zománcozott sütőedényt használ, adjon hozzá kicsivel több folyadékot.

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

A táblázatokban szereplő adatok:

Edény fedő nélkül = nyitott

Edény fedővel = zárt

Az edényt mindig a rostély közepére tegye.

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

### Sütek

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

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

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

A nemesacélból készült sütőedények csak feltételesen használhatók. A hús lassabban fő és kevésbé pirul meg.

Magasabb hőmérsékletet és/vagy hosszabb sütési időt használjon.

### Grillezés

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

Mindig zárt sütőben grillezzen.

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

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

A frissensülteteket csak grillezés után sózza meg.

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

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

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

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

### Hús

Az időtartam felénél fordítsa meg a húsdarabokat.

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

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

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

Hús	Súly	Tartozék és edény	Szint	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ben, grillfokozat	Időtartam perc-ben
<b>Marhahús</b>						
Párolt marhasült	1,0 kg	zárt	2		200-220	100
	1,5 kg		2		190-210	120
	2,0 kg		2		180-200	140
Marhafilé, közepes	1,0 kg	nyitott	2		210-230	60
	1,5 kg		2		200-220	80
Sült hátszín, közepesen átsütve	1,0 kg	nyitott	1		220-240	60
Steak, 3 cm vastag, közepes		rostély + univerzális serpenyő	5+1		3	15
<b>Borjűhús</b>						
Borjűsült	1,0 kg	nyitott	2		190-210	110
	1,5 kg		2		180-200	130
	2,0 kg		2		170-190	150
borjűcsülök	1,5 kg	nyitott	2		210-230	140
<b>Sertés-hús</b>						
Sült, 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		190-210	130
	1,5 kg		1		180-200	160
	2,0 kg		1		170-190	190
sertésfilé	500 g	rostély + univerzális serpenyő	3+1		230-240	30

Hús	Súly	Tartozék és edény	Szint	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ben, grillfokozat	Időtartam perc-ben
sertéssült, sovány	1,0 kg	nyitott	2		190-210	120
	1,5 kg		2		180-200	140
	2,0 kg		2		170-190	160
Pácolt füstölt karaj, csonttal	1,0 kg	zárt	2		210-230	70
steak, 2 cm vastag		rostély + univerzális serpenyő	5+1		3	15
sertés szűzermék, 3 cm vastag		rostély + univerzális serpenyő	5+1		3	10

### Báránhús

báránygerinc csonttal	1,5 kg	nyitott	2		190-210	60
Báránycomb csont nélkül, közepesen átsütve	1,5 kg	nyitott	1		160-180	120

### Vadhús

őzgerinc csonttal	1,5 kg	nyitott	2		200-220	50
őzcomb csont nélkül	1,5 kg	zárt	2		210-230	100
vaddisznósült	1,5 kg	zárt	2		180-200	140
szarvassült	1,5 kg	zárt	2		180-200	130
nyúl	2,0 kg	zárt	2		220-240	60

### Darált hús

Vagdalthús	500 g húsból	nyitott	1		180-200	80
------------	--------------	---------	---	--	---------	----

### Virslí

Virslí		rostély + univerzális serpenyő	4+1		3	15
--------	--	--------------------------------	-----	--	---	----

### Szárnyasok

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

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



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

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

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

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

Szárnyasok	Súly	Tartozék és edény	Szint	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ben, grillfokozat	Időtartam perc-ben
Csirke, egész	1,2 kg	rostély	2		220-240	60-70
Csirke, egész	1,6 kg	rostély	2		210-230	80-90
Csirke, fél	darabja 500 g	rostély	2		220-240	40-50
Darabolt csirke	darabja 150 g	rostély	3		210-230	30-40
Darabolt csirke	darabja 300 g	rostély	3		210-230	35-45
csirkemell	darabja 200 g	rostély	3		3	30-40
Kacsa, egész	2,0 kg	rostély	2		190-210	100-110
kacsamell	darabja 300 g	rostély	3		240-260	30-40
Liba, egész	3,5–4,0 kg	rostély	2		170-190	120-140
libacomb	darabja 400 g	rostély	3		220-240	40-50
Bébi-pulyka, egész	3,0 kg	rostély	2		180-200	80-100
pulykatekerics	1,5 kg	nyitott	1		200-220	110-130

Szárnycsok	Súly	Tartozék és edény	Szint	Fűtési mód	Hőmérséklet C-ben, grillfo- kozat	Időtartam perc- ben
pulykamell	1,0 kg	zárt	2		180-200	90
Pulyka felsőcomb	1,0 kg	rostély	2		180-200	90-100

### Hal

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

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

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

Halfilénél a pároláshoz adjon néhány hozzá evőkanál folyadékot.

Hal	Súly	Tartozék és edény	Szint	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ben, grillfo- kozat	Időtartam perc- ben
Hal, egész	darabja kb. 300 g	rostély	2		2	20-25
	1,0 kg	rostély	2		200-220	45-55
	1,5 kg	rostély	2		190-210	60-70
	2,0 kg	zárt	2		190-210	70-80
Halkotlett, 3 cm vastag		rostély	3		2	20-25
halfilé		zárt	2		210-230	25-30

## Tippek sütéshez és grillezéshez










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

### Felfújtak, piritós

Az edényt mindig állítsa a rostélyra.

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

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

Étel	Tartozék és edény	Szint	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ben, grillfo- kozat	Időtartam perc- ben
<b>Felfújtak</b>					
Felfújt, édes	felfújt forma	2		180-200	50-60
Szüflé	felfújt forma	2		180-200	35-45
	egy adagos forma	2		200-220	25-30
Tésztafelfújt	felfújt forma	2		200-220	40-50
Lasagne	felfújt forma	2		180-200	40-50
<b>Felfújt</b>					
Burgonyafelfújt, nyers hozzávalók, max. 4 cm magas	1 felfújt forma	2		160-180	60-80
	2 felfújt forma	3+1		150-170	60-80
<b>Piritós</b>					
4 darab, átsütni	rostély + univerzális serpenyő	3+1		160-170	10-15
12 darab, átsütni	rostély + univerzális serpenyő	3+1		160-170	15-20



## Késztermékek

Ügyeljen a csomagoláson található gyártói utasításokra.

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

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

Étel	Tartozékok	Szint	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban	Időtartam perc-ben
<b>Pizza, mélyhűtött</b>					
pizza vékony tésztával	univerzális tepsi	2		200-220	15-25
	univerzális serpenyő + rostély	3+1		180-200	20-30
Pizza vastag tésztával	univerzális tepsi	2		170-190	20-30
	univerzális serpenyő + rostély	3+1		170-190	25-35
Pizzás bagett	univerzális tepsi	3		170-190	20-30
Minipizza	univerzális tepsi	3		190-210	10-20
<b>Pizza, hűtött</b>					
Pizza (melegítse elő)	univerzális tepsi	1		180-200	10-15
<b>Burgonyatermékek, mélyhűtött</b>					
Hasábburgonya	univerzális tepsi	3		190-210	20-30
	univerzális tepsi + sütő-tepsi	3+1		180-200	30-40
Krokkett	univerzális tepsi	3		190-210	20-25
Pirított burgonya, töltött burgonyatáska	univerzális tepsi	3		200-220	15-25
<b>Péksütemény, mélyhűtött</b>					
Zsemle, bagett	univerzális tepsi	3		180-200	10-20
Perec (nyers tésztából)	univerzális tepsi	3		200-220	10-20
<b>Péksütemény, elősütött</b>					
Melegített zsemle, melegített bagett	univerzális tepsi	2		190-210	10-20
	univerzális serpenyő + rostély	3+1		160-180	20-25
<b>Panírozott feltétek, mélyhűtött</b>					
Halrudacsok	univerzális tepsi	2		220-240	10-20
Csirke alsócomb, -darabok	univerzális tepsi	3		200-220	15-25
<b>Rétes, mélyhűtött</b>					
Rétes	univerzális tepsi	3		190-210	30-35

## 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 megkelni.

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

## Felolvasztás

A felolvasztási idő az élelmiszer fajtájától és mennyiségétől függ.

Ügyeljen a csomagoláson található gyártói utasításokra.

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

A szárnyast a mellső oldalával lefelé tegye egy tányérra.

**Utasítás:** 60 °C-ig nem világít a sütőlámpa. Ezáltal lehetséges az optimális pontos szabályozás. Ha a hőfokszabályozó kikapcsolt állapotban marad, a ventilátor nem jár.

Étel	Tartozék	Magaság	Fűtési mód	Hőmérséklet
<b>Kényes mélyhűtött áru</b> pl. tejszínes torta, vajás krémtorta, csokoládéval vagy cukormázzal bevont torta, gyümölcs stb.	rostély	1		a hőfokszabályozó kikapcsolt állapotban marad
<b>Egyéb mélyhűtött termékek</b> csirke, kolbász és hús, kenyér, zsemle, sütemény és egyéb péksütemény	rostély	1		50 °C

## Aszalás

3 dimenziós forró levegővel kiválóan aszalhat.

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

Hagyja jól lecsepegni, majd szárítsa meg.

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

A nagyon lédús gyümölcsöt vagy zöldséget többször forgassa meg.

Az aszalt ételt száradás után azonnal válassza el a papírtól.

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

## Befőzés

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

### Figyelem!

Ne használjon nagyobb vagy magasabb üvegeket. A fedelük megrepedhet.

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

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

### Előkészítés

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

4. Az üvegeket csatokkal zárja le.

Hatnál több üveget ne tegyen a sütőtérbe.

### Beállítás

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

### Befőzés

#### Gyümölcs

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

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

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

### Zöldség

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

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

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

Zöldség hideg lében egy literes üvegekben	A gyöngyözéstől számítva	Utőmelegítés
borsó	kb. 70 perc	kb. 30 perc

### Üvegek kivétele

Az üvegeket befőzés után vegye ki a sütőtőrből.

### Figyelem!

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

## Akrilamid az élelmiszerekben

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

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

### Ötletek az ételek akrilamidszegény elkészítéséhez

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

## Próbaételek

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

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

### Sütés:

Sütés 2 szinten:

Az univerzális serpenyőt mindig tolja be a sütőtepsi fölé.

Sütés 3 szinten:

Az univerzális serpenyőt középre tolja be.

Kinyomós sütemény:

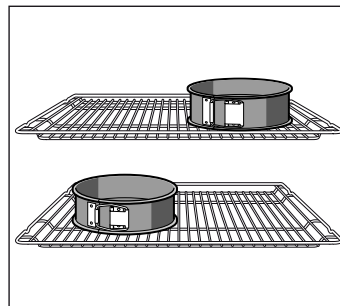
Az egyidejűleg betölt tepsiknek nem kell egyidejűleg készen lenniük.

Almás lepény 1 szinten:

A sötét kerek sütőformákat elcsúsztatva tegye egymás mellé.

Almás lepény 2 szinten:

A sötét kerek sütőformákat elcsúsztatva tegye egymás fölé, lásd.



ábra

Sütemény fehérbádoggal kerek sütőformában:

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

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

Étel	Tartozékok és formák	Szint	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban	Időtartam perc-ben
Kinyomós sütemény (melegítse elő*)	sütőtepsi	3	□	140-150	30-40
	univerzális tepsi + sütőtepsi	3+1	⊗	140-150	30-45
	2 sütőtepsi + univerzális serpenyő	5+3+1	⊗	130-140	35-50
Kinyomós sütemény	sütőtepsi	3	⊗/⊗	140-150	30-45

\* Előmelegítéshez ne használja a gyorsfűtés funkciót.

Étel	Tartozékok és formák	Szint	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban	Időtartam perc-ben
Aprósütemény (melegítse elő*)	sütőtepsi	3		150-170	20-30
	sütőtepsi	3		150-160	20-30
	univerzális tepsi + sütőtepsi	3+1		140-160	25-40
	2 sütőtepsi + univerzális serpenyő	5+3+1		130-150	35-55
Vizespiskóta (melegítse elő*)	kerek sütőforma a rostélyon	2		150-160	30-40
Vizes piskóta	kerek sütőforma a rostélyon	2		160-180	30-40
Bevonatos almás pite	rostély + 2 kerek sütőforma Ø 20 cm	1		180-200	70-90
	2 rostély + 2 kerek sütőforma Ø 20 cm	3+1		170-190	70-90

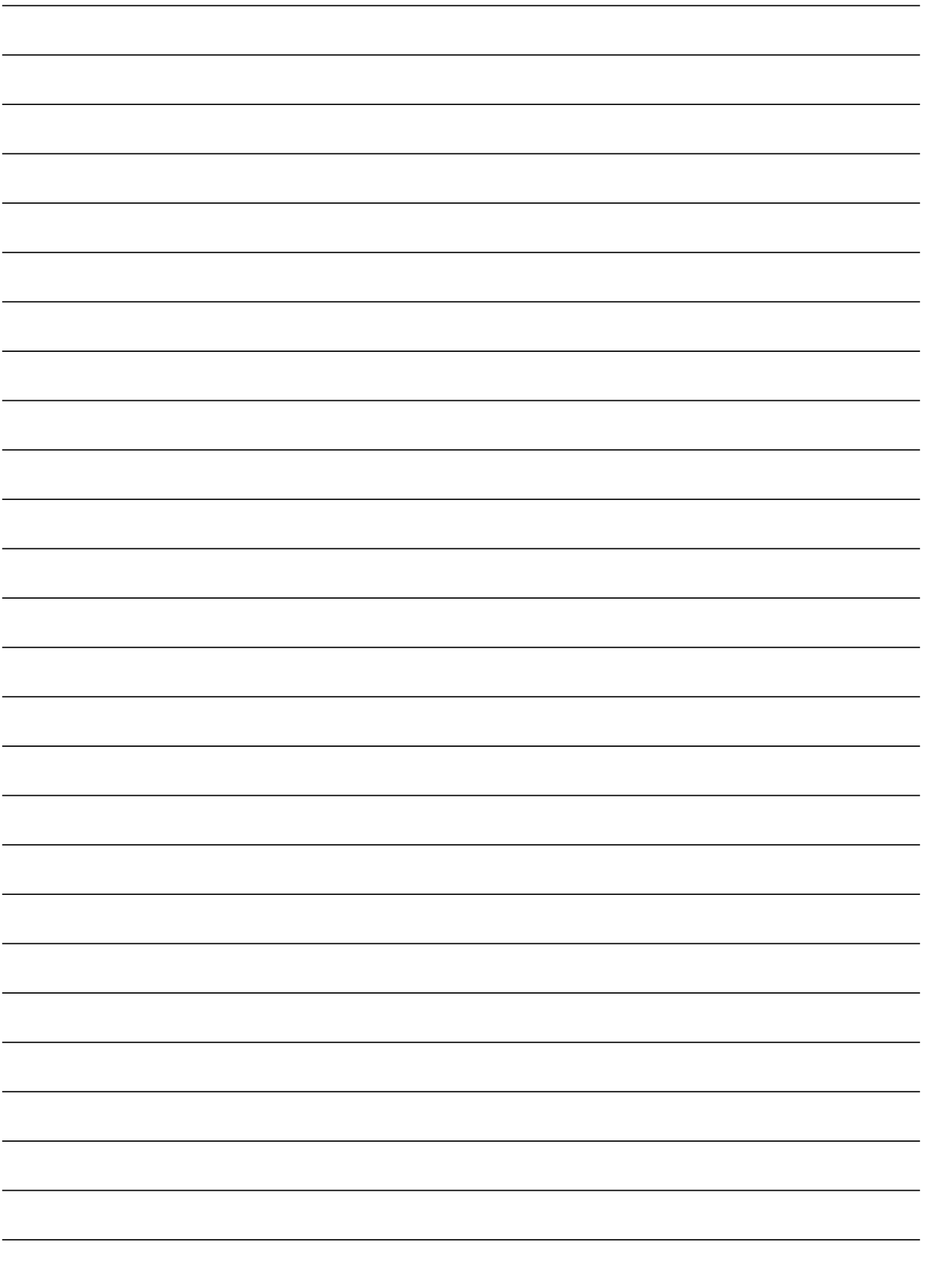
\* Előmelegítéshez ne használja a gyorsfelfűtés funkciót.

## Grillezés

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

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

\* Az idő 2/3-nak letelte után fordítsa meg







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

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

Gyártó a BSH Hausgeräte GmbH, a Siemens AG védjegyhasználati engedélye alapján



9001147057 950826