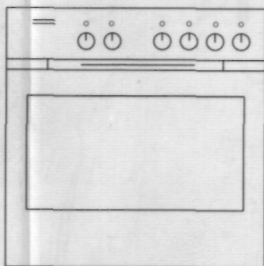




**HBN 43 W 3.0**



ES Instrucciones de uso	3
PT Instruções de serviço	40
PL Instrukcja obsługi	77
HU Használati útasítás	115



**Household Appliances**

**BOSCH**

# Tartalomjegyzék

<b>Mire ügyeljen</b> . . . . .	<b>117</b>
A beépítés előtt . . . . .	117
Biztonsági útmutató. . . . .	118
A sérülések okai. . . . .	118
<b>Az Ön új tűzhelye</b> . . . . .	<b>119</b>
Kezelőfelület . . . . .	119
Funkcióválasztó. . . . .	120
Hőfokszabályozó. . . . .	120
Kezelőgombok és kijelző-mező. . . . .	121
Besüllyeszthető kapcsoló-fogantyúk . . . . .	121
Fűtési módok . . . . .	121
Sütő és tartozékai. . . . .	123
Hűtőventillátor. . . . .	124
<b>Az első használat előtt</b> . . . . .	<b>124</b>
Sütő felfűtése. . . . .	125
A tartozékok elő-tisztítása. . . . .	125
<b>A sütő beállítása</b> . . . . .	<b>125</b>
így állítsa be: . . . . .	125
Ha a sütőnek automatikusan ki kell kapcsolnia . . . . .	126
Ha a sütőnek automatikusan kell be és kikapcsolnia. . . . .	127
<b>A pontos idő</b> . . . . .	<b>128</b>
így állítsa be. . . . .	128
<b>A jelzőóra</b> . . . . .	<b>129</b>
így állítsa be. . . . .	129
<b>Alapbeállítások</b> . . . . .	<b>130</b>
Az alapbeállítások megváltoztatása. . . . .	131

# Tartalomjegyzék

<b>Gyerekbiztosítás</b> . . . . .	<b>132</b>
<b>Ápolás és tisztítás</b> . . . . .	<b>132</b>
Külső tisztítás . . . . .	132
Sütő . . . . .	133
Tisztítási, "Clean" funkció . . . . .	135
Az üvegtáblák tisztítása . . . . .	136
Az állványok tisztítása . . . . .	136
Ajtószigetelés . . . . .	137
Tartozékok . . . . .	137
<b>Mi a teendő zavar esetén?</b> . . . . .	<b>137</b>
A sütőlámpa cseréje . . . . .	138
<b>Vevőszolgálat</b> . . . . .	<b>138</b>
<b>Csomagolás és a régi készülék</b> . . . . .	<b>139</b>
<b>Táblázatok és hasznos tanácsok</b> . . . . .	<b>140</b>
Torták és sütemények . . . . .	140
Tippek a sütéshez . . . . .	141
Hús, baromfi, hal, felfújtak, pirítás . . . . .	142
Tippek sütéshez és grillezéshez . . . . .	144
Mélyhűtött késztermékek . . . . .	145
Felolvasztás . . . . .	145
Aszalás . . . . .	146
Hasznos tanácsok az energia- megtakarításhoz . . . . .	146
<b>Akrilamidok az élelmiszerekben</b> . . . . .	<b>147</b>
Hogyan kerülhető el . . . . .	147
<b>Próbaételek</b> . . . . .	<b>148</b>

# Mire ügyeljen

Kérjük, olvassa át figyelmesen ezt a használati utasítást. Csak így tudja tűzhelyét helyesen és biztonságosan kezelni.

Őrizze meg a használati utasítást és a szerelési útmutatót. Ha a készüléket továbbadja, adja vele oda az útmutatókat is.

## A beépítés előtt

### Szállítási sérülések

Ellenőrizze a készüléket a kicsomagolás után. Szállítási sérülés esetén nem szabad a készüléket a hálózatra csatlakoztatni.

### Villamos csatlakozás

Csak felhatalmazott szakember csatlakoztathatja a tűzhelyet. A hibás csatlakoztatás miatti sérülések esetén a garancia-jog megszűnik.

A készülék első használata előtt bizonyosodjon meg arról, hogy az Ön lakásában lévő elektromos hálózat földelve van, valamint megfelel az összes hatályos biztonsági előírásnak. A készülék üzembe helyezését csak vizsgázott szakember végezheti. A szerelés során mind a regionális áramszolgáltató által meghatározott, mind pedig az országos előírásokat követni kell.

Ha a készüléket földelés nélkül vagy helytelenül összeszerelve használja - bár nagyon valószínűtlen - igen komoly károkat is okozhat (személyi sérülést vagy áramütés általi halált). A nem előírászerű elektromos csatlakoztatásból eredő nem megfelelő működésért és esetleges károkért a gyártó semmilyen felelősséget nem vállal.

# Biztonsági útmutató

## Forró sütő

Ezen készülék csak a háztartásban történő alkalmazásra készült.  
A tűzhelyet csak az ételek elkészítéséhez használja.

A sütőajtót óvatosan nyissa ki. Az ajtón át forró gőz léphet ki.  
Soha ne érintse meg a forró sütő belső felületét és a fűtőelemeket. **Égésveszély!**  
Ne engedjen gyerekeket a készülék közelébe!

Soha ne tároljon semmilyen éghető tárgyat a sütőben. **Tűzveszély!**

Soha ne csíptesse oda az elektromos készülékek csatlakozókábeleit a forró sütőajtóval. A csatlakozókábel szigetelése megolvadhat. **Rövidzárlat-veszély!**

## Javítások

A szakszerűtlen javítások veszélyesek lehetnek. **Áramütésveszély!**  
A javításokat csak az általunk kiképzett vevőszolgálati technikus végezheti el.

Ha a készülék elromlott, kapcsolja ki a tűzhely biztosítékait a biztosíték szekrényben. Hívja a vevőszolgálatot.

## A sérülések okai

### Sütőlap vagy alufólia a sütő fenéklapján

Ne toljon be a sütő fenéklapjára sütőlapot. Ne helyezzen be alufóliát sem.  
Hőtörlődés léphet fel. A sütési időtartam megváltozik és a zománc megsérül.

### Víz a sütőben

Soha ne öntsön vizet közvetlenül a forró sütőbe. így a zománc megsérülhetne.

### Gyümölcslé

Nagyon lédús gyümölcsből süt süteményt, ne rakja meg túlzottan a sütőlapot. A sütőlapról lecsepegő gyümölcslé foltot hagy maga után, amelyet többé nem lehet eltávolítani.

## Kihülés nyitott sütőajtónál

A sütőt csak zárt állapotban hagyja kihűlni. Soha ne csíptesse oda semmit a sütőajtóval. Ha csak résnyire is nyitva hagyja a sütőajtót, az szomszédos éghető bútor-előlapok idővel megsérülnek.

## Erősen szennyezett sütőtömités

Ha a sütőtömités erősen szennyezett, üzem közben a sütőajtó nem zár rendesen. A határoló bútor-előlapok megsérülhetnek. A sütő tömitését tartsa tisztán.

## Sütőajtó, mint ülőfelület

Ne álljon vagy üljön a nyitott sütőajtóra.

# Az Ön új tűzhelye

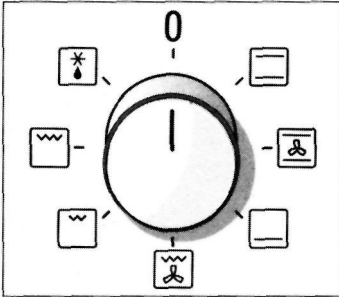
Itt megismerheti új készülékét. Bemutatjuk a kezelőfelület a kapcsolókkal és a kijelzőkkel. Információkat kap a fűtési módokról és a mellékelt tartozékokról.

## Kezelőfelület

A készülékek típusonkénti eltérései.



## Funkcióválasztó



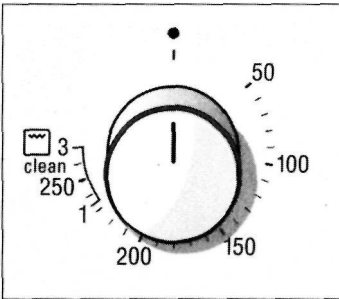
Állítsa be a sütőhöz a fűtési módot a funkcióválasztóval.

### Állásai

	Felső és alsó fűtés
	Forró levegő
	Alsó fűtés
	Légkeverős grillezés
	Felületi grill, kis felület
	Felületi grill, nagy felület
	Felolvasztás

Ha a funkcióválasztót beállítja, világít a funkcióválasztó feletti szimbólum. A sütőben lévő lámpa bekapcsol.

## Hőfokszabályozó



A hőfokszabályozóval állíthatja be a hőmérsékletet vagy a grillfokozatot.

### Hőmérséklet

50-270	Hőmérséklet tartomány °C-ban
--------	------------------------------

### Grill

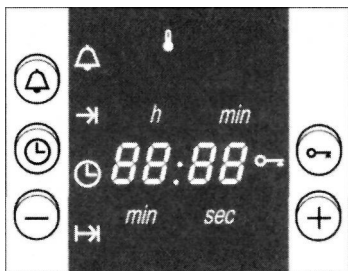
1	Gyenge grill
2 = 250	Közepes grill
3	Erős grill

clean	Tisztítási funkció
-------	--------------------

### Grillfokozatok

Felületi grill esetén állítson be a hőfokszabályozóval egy grillfokozatot.

## Kezelőgombok és kijelző-mező



Mínusz nyomógomb -	Ezzel csökkentheti a beállítási értéket.
Plusz nyomógomb +	Ezzel növelheti a beállítási értéket.
Óra nyomógomb ⌚	Ezzel állíthatja be a pontos időt, a sütési időtartamot  →  és a kikapcsolási időt → .
Kulcs nyomógomb 🔑	Ezzel kapcsolhatja be a gyerekszárat.
Jelzőóra nyomógomb 🔔	Ezzel állíthatja be a jelzőórát.

A kijelző-mezőn leolvashatja a beállított értékeket.

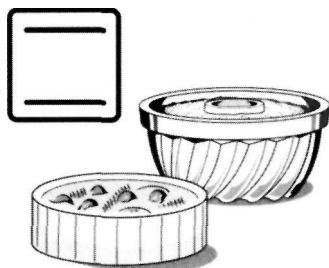
## Besüllyeszthető kapcsoló-fogantyúk

A kapcsolófogantyúk besüllyeszthetőek. Be- és kikattintáshoz nyomja meg a kapcsolófogantyút.

A funkcióválasztót jobbra és balra is elfordíthatja, de a hőfokszabályzót csak jobbra szabad forgatni.

## Fűtési módok

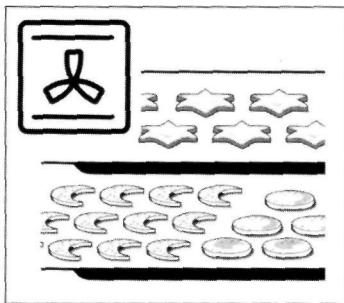
A sütő használatánál különböző fűtési módok állnak rendelkezésre. Így minden ételhez az optimális elkészítési módot választhatja.



### Felső és alsó fűtés

Így a meleg felülről és alulról egyenletesen éri a süteményt vagy a sültet.

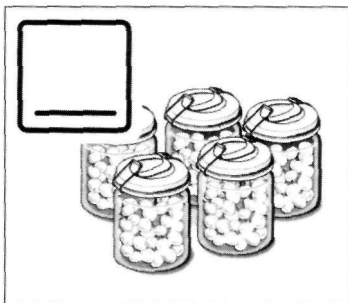
A sütőformában készülő kevert tészták és a felfújtak így sikerülnek a legjobban. Sovány marha-, borjú- és vadsültekhez is nagyon jól használható a felső és alsó sütés.



### **Forró levegő**

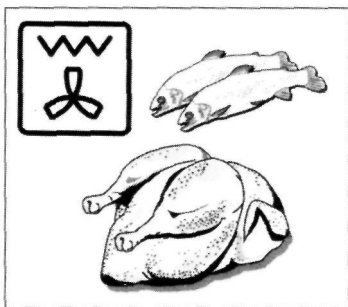
A hátsó falon található ventilátor egyenletesen sugározza a hőt a sütőben.

A forró levegővel a süteményeket és a pizzákat két szinten lehet sütni. A szükséges sütő-hőmérséklet alacsonyabb, mint a felső és alsó sütés esetén. További sütőtepsik a szakkereskedőknél kaphatók. Aszaláshoz is kiválóan alkalmas a forró levegő.



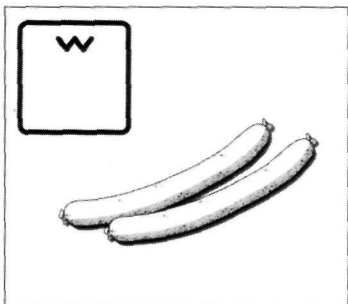
### **Alsó fűtés**

Az alsó fűtéssel tudja az ételek alsó oldalát utánsütni vagy megpirítani. A befőzéshez is ez a leginkább alkalmas.



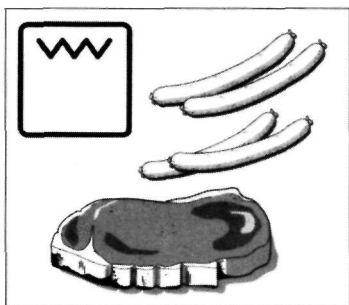
### **Légkeverős grillezés**

Grill fűtőtest és a ventilátor felváltva kapcsolják egymást ki és be. A sütés szünetelésekor a ventilátor a grillsütő által leadott meleget keveri az étel körül, így a húsok minden oldalról egyenletesen ropogósra pirulnak.



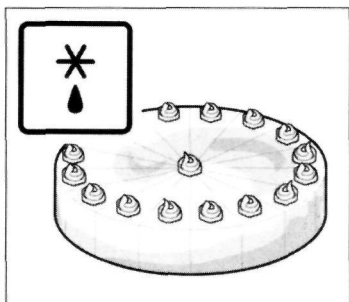
### **Felületi grill, kis felület**

Ennél a fűtőtest középső része van bekapcsolva. A fűtési mód kis mennyiségekhez alkalmas. Ezzel energiát takarít meg. Helyezze a grill szeleteket a rostély középső részére.



### Felületi grill, nagy felület

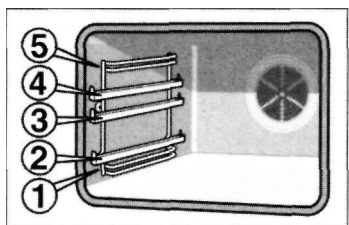
A grill-fűtőtest alatt lévő teljes felület felforrósodik, így több szelet frissensültet, virslit, halat vagy pirítóst készíthet.



### Felolvasztás

A sütő hátsó falán lévő ventilátor megkeveri a levegőt a sütőben a fagyasztott étel körül. A mélyhűtött húsdarabok, a szárnyasok, a kenyér és a sütemények így egyenletesen olvadnak fel.

## Sütő és tartozékai

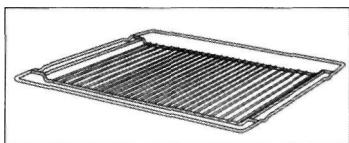


A tartozék 5 különböző magasságban tolható be a sütőbe.

A 2., 3. és 4. szinten lévő kihúzósincre helyezett tartozékokat anélkül tudja tovább kihúzni, hogy azok kibillennének.

Így könnyen kivetheti az ételeket.

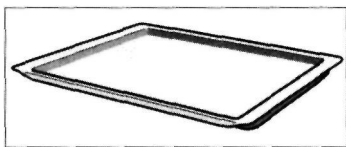
### Tartozékok



### Rostély

az edényekhez, süteményformákhoz, sütéshez, grillszeletekhez és mélyhűtött ételekhez.

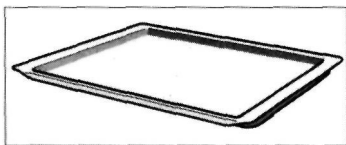
A rostélyt a hajlatával lefelé  tolja be.



### **Zománczott tálca**

nedvdús süteményekhez, süteményekhez, mélyhűtött ételekhez és nagy méretű sültetekhez. Zsírfelfogó edényként is használhatja akkor, amikor közvetlenül a rostélyon grillez.

Az univerzális serpenyőt a letompított élével a sütőajtó felé fordítva tolja be ütközésig a sütőbe.



### **Alumínium tálca**

süteményekhez és aprósüteményekhez.

A sütőtepsit a letompított élével a sütőajtó felé fordítva tolja be ütközésig a sütőbe.


## **Hűtőventillátor**

A sütőt egy hűtőventillátorral láttuk el. Ez szükség szerint kapcsol be és ki. A meleg levegő az ajtó fölött távozik.



# **Az első használat előtt**

Ebben a fejezetben találja meg azokat a tennivalókat, amelyet az első főzés előtt el kell végeznie.


Melegítse fel a sütőt, és tisztítsa meg a tartozékokat. Olvassa el a biztonsági útmutatót a "Mire ügyeljen" fejezetben.

Elsőként azt nézze meg, hogy a tűzhely kijelzőjén villog-e a  szimbólum és a három nulla.

Állítsa be az időt.

1. Nyomja meg kétszer az óra  nyomógombot. A kijelzőn megjelenik a 12:00, és villog a  szimbólum.
2. A + vagy a - nyomógombbal állítsa be a pontos időt.


Néhány másodperc múlva a készülék átveszi a pontos időt. A tűzhely most üzemkész.

Ha a kijelzőn villog a  szimbólum és a három nulla

## Sütő felfűtése

így járjon el

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

1. Állítsa a funkcióválasztót a  jelre.
2. A hőfokszabályozóval állítson be 240 °C-ot. 60 perc után kapcsolja ki a funkcióválasztót.

## A tartozékok előtisztítása

Mielőtt egy tartozékot használna, tisztítsa meg alaposan mosogatószeres vízzel és egy törlőruhával.

## A sütő beállítása

A sütő beállítására különböző lehetőségei vannak.

### A sütő manuális kikapcsolása

Ha az étel készen van, Ön kapcsolja ki a sütőt.

### A sütő automatikus kikapcsolása

így a konyhát hosszabb időre is elhagyhatja.


### A sütő automatikusan kapcsol be- és ki

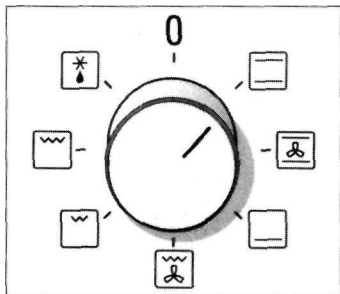
Ilyenkor az étel pl. reggel beteheti a sütőbe, és úgy beállíthatja, hogy az ebédre kész is legyen.

### Táblázatok és hasznos tanácsok

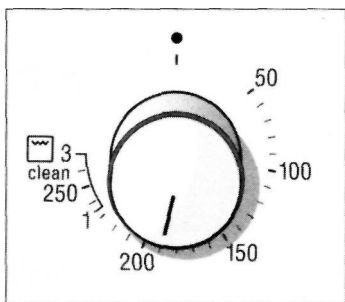
A táblázatok és hasznos tanácsok fejezetben sok ételhez megtalálja a hozzávaló beállítást.

## így állítsa be:

Példa: Felső és alsó fűtés,  
 190°C



1. A funkcióválasztóval állítsa be a kívánt fűtési módot.

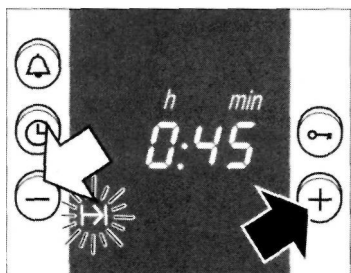
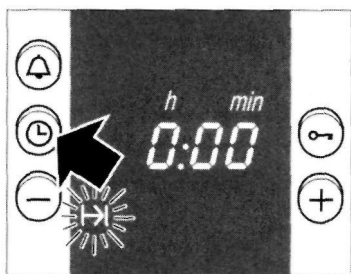


**Ha kész az étel**

**A beállítások megváltoztatása**

## Ha a sütőnek automatikusan ki kell kapcsolnia

Példa: Legyen az időtartam 45 perc




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

Kapcsolja ki a funkcióválasztót.

A hőmérsékletet vagy a grillfokozatot bármikor megváltoztathatja.

Végezze el a beállítást az 1. és 2. pontban leírtak szerint. Állítsa be most még a főzési időt az ételhez (időtartamot).

3. Nyomja meg az óra  nyomógombot. Az időtartam szimbólum I→I villog.

4. A + vagy a - nyomógombbal állítsa be az időtartamot.

A + nyomógombot megnyomva a javasolt érték = 30 perc.

A - nyomógombot megnyomva a javasolt érték = 10 perc.

Néhány másodperc múlva elindul a sütés. A kijelzőn világít a szimbólum I→I.

## **Ha a beállított időtartam lefutott**

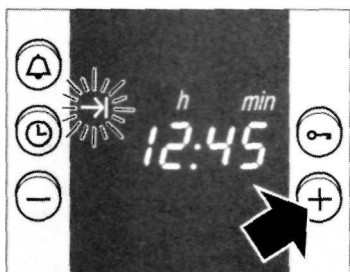
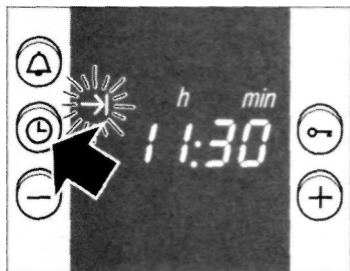
## **A beállítások megváltoztatása**


## **A beállítás megszakítása**


## **Az időtartam beállítása, amikor az idő láthatatlan**


## **Ha a sütőnek automatikusan kell be és kikapcsolnia**


Példa: A pontos idő 10:45. Az étel elkészítése 45 percig tart, és 12:45-re készen kell lennie.





Égy hangjelzés hallható. A sütő kikapcsol. Nyomja meg kétszer a  nyomógombot, és kapcsolja ki a funkcióválasztót.

Nyomja meg az óra  nyomógombot. A + vagy a - nyomógombbal változtassa meg az időtartamot.

Nyomja meg az óra  nyomógombot. Nyomja a - nyomógombot, míg a kijelzőn a nulla nem áll. Kapcsolja ki a funkcióválasztót.

Nyomja meg kétszer az óra  nyomógombot, majd állítsa be a 4. pontban leírtak szerint.


Kérjük ügyeljen arra, hogy könnyen romló élelmiszert nem szabad túl sokáig a sütőben hagyni. Állítsa be az 1.-4. pontban leírtaknak megfelelően. A sütő elindul.

5. Nyomja meg többször is az óra  nyomógombot, míg a szimbólum  nem villog, így a kijelzőn látja, mikor lesz kész az étel.

6. A + nyomógombbal a kikapcsolási időt későbbre halaszthatja.

Néhány másodperc múlva a készülék átveszi a beállításokat. A kijelzőn a sütő kikapcsolási ideje látható, amíg a sütő el nem indul.


## Ha a beállított időtartam lefutott

Egy hangjelzés hallható. A sütő kikapcsol. Nyomja meg kétszer a  nyomógombot, és kapcsolja ki a funkcióválasztót.

## Megjegyzés

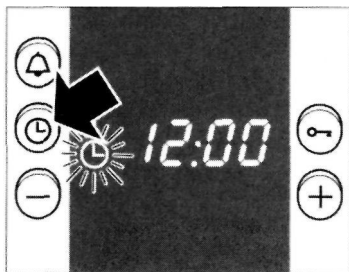
A beállításokon addig tud változtatni, amíg a szimbólum villog. Amikor a szimbólum világít, a beállítás már átvételre került. A várakozási időt, amíg a készülék a beállításokat átveszi, meg lehet változtatni. Nézzon utána az "Alapbeállítások" fejezetben.



# A pontos idő

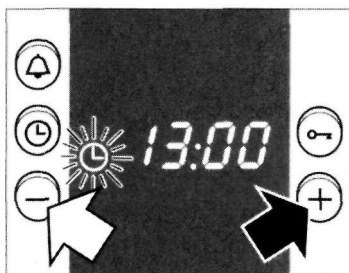
A készülék első csatlakoztatása vagy egy áramkimaradás után a szimbólum  és három nulla villog a kijelzőn. Állítsa be az időt. A funkcióválasztónak kikapcsolva kell lennie.

## Így állítsa be

Példa: A pontos idő 13:00




1. Nyomja meg az óra  nyomógombot. A kijelző megjelenik a 12.00, és villog a szimbólum .



2. A + vagy a - nyomógombbal állítsa be a pontos időt.

Néhány másodperc múlva a készülék átveszi a pontos időt.

## Az idő átállítása pl. a nyári időszámításról a télire

Nyomja meg kétszer az óra  nyomógombot, és változtassa meg a + vagy a - nyomógombbal

## Az időkijelzés eltüntetése

Az időkijelzést láthatatlanná teheti. Ezután csak akkor lesz látható, ha azt újra beállítja. Ehhez meg kell változtatnia az alapbeállítást. Nézzon utána az "Alapbeállítások" fejezetben.

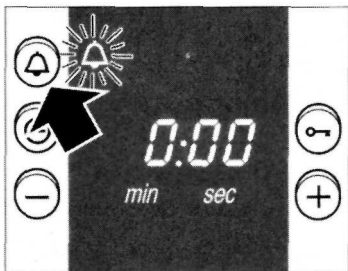
# A jelzőóra



A jelzőórát mint egy normál konyhai ébresztőórát használhatja. Az óra a sütőtől függetlenül működik. A jelzőóra egy különleges hangjelzéssel rendelkezik, így hallja, hogy a jelzőóra vagy egy sütő-időtartam járt-e le.

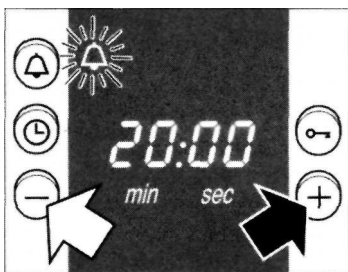
A jelzőórát akkor is be tudja állítani, amikor a gyerekbiztosítás aktív.

## Így állítsa be


Példa: legyen a sütési idő  
20 perc




1. Nyomja meg a  jelzőóra nyomógombot. A szimbólum  villog.




2. A + vagy a - nyomógombbal állítsa be az időt.  
A + nyomógombot megnyomva a javasolt érték = 10 perc.  
A - nyomógombot megnyomva a javasolt érték = 5 perc.

Néhány másodperc múlva elindul a jelzőóra. A kijelzőn világít a szimbólum . A beállított idő láthatóan fut le a kijelzőn.

## Ha az idő letelt

Egy hangjelzés hallható. Nyomja meg a jelzőóra  nyomógombot. A jelzőóra-kijelző kialszik.

## A jelzőóra idejének megváltoztatása

Nyomja meg a jelzőóra  nyomógombot. A + vagy a - nyomógommbal változtassa meg az időt.

## A beállítás törlése


Nyomja meg a jelzőóra  nyomógombot. Nyomja a - nyomógombot, míg a kijelzőn a nulla nem áll.

## A jelzőóra és az időtartam ideje egyidejűleg fut le

A szimbólumok világítanak. A jelzőórán beállított idő múlását folyamatosan mutatja a kijelző. A hátralévő idő  $\text{I} \rightarrow \text{I}$ , a kikapcsolási idő  $\rightarrow \text{I}$  vagy a pontos idő  $\text{I}$  lekérdezése: Nyomja meg többször is az óra  $\text{I}$  nyomógombot, míg a megfelelő szimbólum meg nem jelenik. A kiolvasott érték néhány másodpercre megjelenik a kijelzőn.

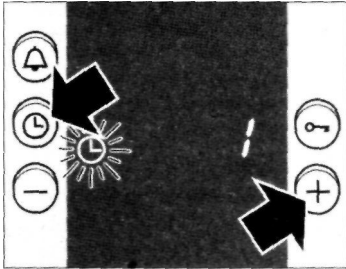
# Alapbeállítások

Az Ön sütője különböző alapbeállításokkal rendelkezik. A pontos idő alapbeállítását, a hangjelzés hosszát és a beállítások átvételi idejét megváltoztathatja.



Alapbeállítás	Funkció	Változtatás
Idő $\text{I}$ $\text{I}$ = a pontos idő látható	A pontos idő kijelzése	Idő $\text{I}$ = a pontos idő láthatatlan
Hangjelzés  $\text{I}$ = kb. 2 perc	Hangjelzés egy időtartam vagy a jelzőóra idejének lejárta	Hangjelzés $\text{I}$ = kb. 10 másodperc $\text{I}$ = kb. 5 perc
Átvételi idő $\text{I} \rightarrow \text{I}$ $\text{I}$ = közepes	Várakozási idő az egyes beállítási lépések között, amíg a beállításokat a készülék átveszi	Átvételi idő $\text{I}$ = rövid $\text{I}$ = hosszú

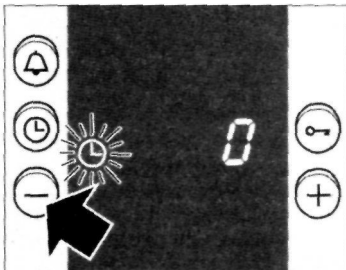
# Az alapbeállítások megváltoztatása

Példa: Az időkijelzés eltüntetése

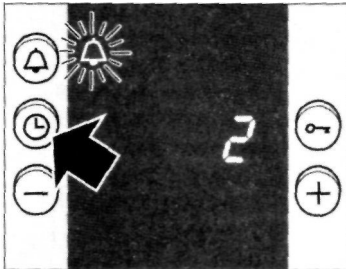


Semmilyen fűtési mód nem lehet beállítva.


1. Nyomja meg egyidejűleg az óra  nyomógombot és a + nyomógombot, amíg a kijelzőn egy  megjelenik. Ez az alapbeállítás a pontos idő láthatóságára.





2. A + vagy a - nyomógombbal változtassa meg az alapbeállítást.




3. Nyugtázza az óra  nyomógombbal.

A kijelzőn megjelenik egy  a hangjelzés hosszának alapbeállításaként.

Változtassa meg az alapbeállítást a 2. pontban leírtak szerint, majd nyugtázza az óra  nyomógombbal. Most még meg tudja változtatni az átvételi időt. Nyomja meg a befejezéshez az óra  nyomógombot.

**Ha nem akarja az összes alapbeállítást megváltoztatni**

Ha egy alapbeállítást nem akar megváltoztatni, nyomja meg az óra  nyomógombot. Megjelenik a következő alapbeállítás.



**Korrekció**

A beállításokat bármikor újra megváltoztathatja.



# Gyerekbiztosítás

Hogy a gyerekek a sütőt tévedésből nehog  
bekapcsolják, a sütő gyerekzárral van ellátva.

## A sütő lezárása

Nyomja meg a  kulcs nyomógombot, míg a  szimbólum a kijelzőn kialszik. Ez körülbelül 4 másodpercig tart.

## A zár feloldása

Nyomja meg a  kulcs nyomógombot, míg a  szimbólum a kijelzőn kialszik.

## Megjegyzés

A jelzőórát és az időt lezárt sütőnél is beállíthatja.

Egy áramkimaradás után a beállított gyerekbiztosítás törlődik.

# Ápolás és tisztítás

Soha ne használjon semmilyen magasnyomású vagy gőzsugaras tisztítógépet!

## Külső tisztítás

Törölje le a készülék egy kis mosogatószeres vízzel. Törölje szárazra egy lágy ruhával.

Ne használjon erős vagy súrlódó tisztítószeret. Ha ilyen anyag kerülne az elülső frontra, azonnal mossa le vízzel.

A készülék elején fellépő enyhe színeltéréseket olyan különböző anyagok, mint pl. üveg, műanyag vagy fém felhasználása eredményezi.

## Nemesacél előlapú készülékek

A vízkő -, zsír -, keményítő, és tojásfehérje foltokat mindig azonnal távolítsa el. Az ilyen foltok alatt korrózió alakulhat ki.

Használjon nemesacél-ápolószert. Tartsa be a tisztítószer-gyártó utasításait. Mindig próbálja ki egy kis helyen a tisztítószert, mielőtt az egész felületre felhordaná.

## Sütő

Ne használjon semmilyen kemény súrolópárnát vagy tisztítószivacsot. A sütőtisztítószert csak a sütő zománczott felületén használja.

### **A tisztítás megkönnyítése érdekében**

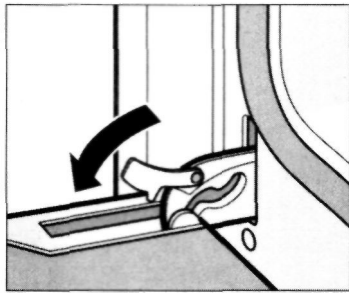
a sütőlámpát bekapcsolhatja, és a sütőajtót leveheti.

Állítsa a funkcióválasztót a  jelre.

A sütőajtót egész egyszerűen akaszthatja ki.

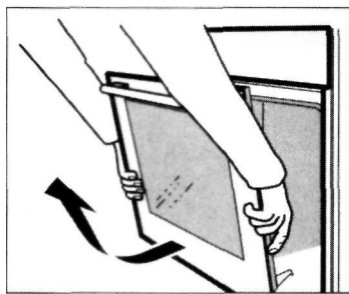
1. Nyissa ki teljesen a sütőajtót.
2. Mindkét reteszelő kart fektesse le.

### **A sütőlámpa bekapcsolása A sütőajtó kiakasztása**



3. Állítsa a sütőajtót ferde helyzetbe. Két oldalt mindkét kezével alul fogja meg. Még egy kicsit tovább zárva húzza ki.

A sütőajtót megtisztítása után fordított sorrendben tegye vissza a helyére.

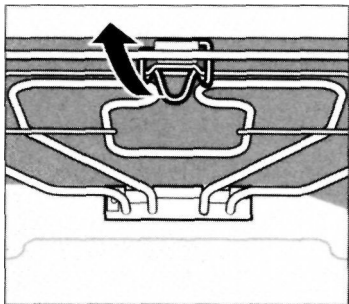


### **A grillfűtőtest lehajtása**

# A

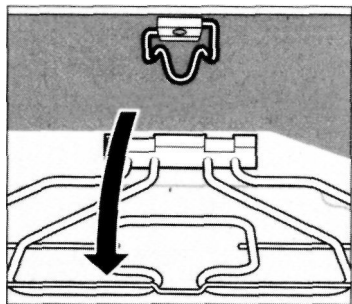
Hogy a sütő tetejét könnyebben meg tudja tisztítani, hajtsa le a grillfűtőtestet.

Figyelem, a sütő legyen hideg! Égésveszély!



A lehajtható grill tartókengyelét húzza előre, majd nyomja meg felfelé, míg az hallhatóan be nem kattann.

Tartsa meg ekkor a grillfűtőtestet, majd hajtsa le.



A tisztítás után:

Hajtsa vissza a grillfűtőtestet. Nyomja le a tartókengyelét és akassza be a grillfűtőtestet.

### **A sütő katalitikus felületeinek megtisztítása**

A hátfal, a sütő teteje és az oldalfalak öntisztító zománccal vannak bevonva. Ezek megtisztítják magukat, amíg a sütő üzemel. Előfordulhat, hogy nagyobb fröccsenések csak a sütő többszöri üzemeltetése után tűnnek el.

Soha ne tisztítsa az öntisztító felületeket sütőtisztítószerrel.

Amikor a sütő öntisztító felületei már nem eléggé tiszták, a "clean" funkcióval regenerálhatja azokat.

A zománc enyhe elszíneződése nem befolyásolja az öntisztítást.

### **A sütő fenéklapjának megtisztítása**

Használjon ehhez mosogatóvizet vagy ecetes vizet.

Erős szennyeződésnél legjobb, ha sütőtisztítószerrel használ. A sütőtisztítószerrel csak hideg sütőnél használja.

Soha ne kezelje az öntisztító felületeket sütőtisztítószerrel.

Egyebek:

A zománcot nagyon magas hőmérsékleten égetik ki. Ezért enyhe színeltérések keletkezhetnek. Ez normális és nem befolyásolja a készülék működését. Ne kezelje ezeket az elszíneződéseket sem kemény súroló párnával, sem erős tisztítószerrel.

A vékony sütőlapok éleit nem lehet tökéletesen zománcozni. Ezért ezek érdesek lehetnek. A rozsd elleni védelem így is biztosított.

A sütő üvegburáját a legjobban mosogatószeres vízzel lehet megtisztítani.

## A sütőlámpa üvegburájának megtisztítása

## Tisztítási, "Clean" funkció



A tisztítási, vagy "clean" funkció egy regenerációs program. Amikor a sütő öntisztuló részeinek öntisztulása már nem megfelelő, ezzel a funkcióval regenerálhatja azokat. Ezután ismét teljes értékűvé válik.

Vegye ki a tartozékokat és az edényeket a sütőből.

## Figyelem

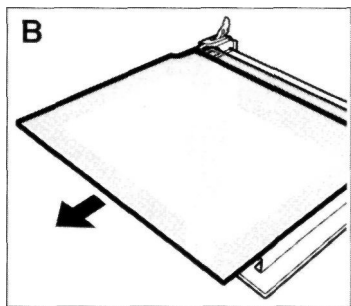
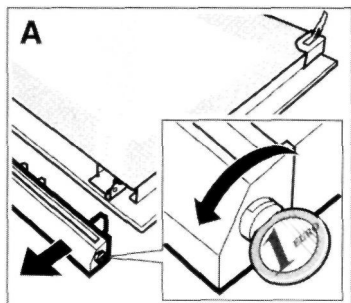
A sütő azon felületeit, amelyek nem rendelkeznek öntisztító bevonattal, előzetesen meg kell tisztítani. Ellenkező esetben olyan foltok keletkeznek rajtuk, amelyeket nem lehet többé eltávolítani.

## Így állítsa be:

1. Állítsa a funkcióválasztót a 3 dimenziós forró levegő jelre.
2. Állítsa a hőfokszabályozót a clean jelre.
3. Nyomja meg a  nyomógombot, amíg a  szimbólum meg nem jelenik.
4. A + nyomógombbal állítson be 1.00 h-át. Néhány másodperc múlva a készülék átveszi a beállításokat. A sütő egy óra múlva kikapcsol. Kapcsolja ki a funkcióválasztót.

## Az üvegtáblák tisztítása

### Kiszerezés



A sütőajtó üveglapjait az alaposabb tisztítás érdekében leveheti.

1. Szerelje ki a sütőajtót, és a fogantyúval lefelé fektesse egy konyharuhára.
2. A sütőajtó felső borítását csavarozza le. Csavarozza ki ehhez a csavarokat egy pénzérmével a jobb és a baloldalon is. (A ábra)

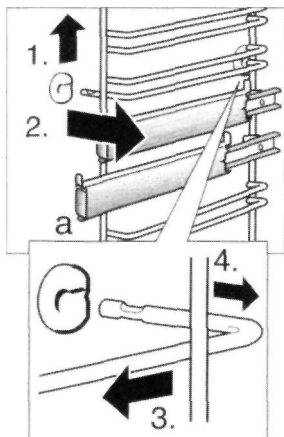
3. A legfelső üveglapot húzza ki. (B ábra)

Ablaktisztítószerrel és egy puha ruhával tisztítsa meg az üveglapokat.

4. Tolja be a legfelső üveglapot is újra a helyére.
5. Helyezze vissza a borítást és csavarozza be.
6. Tegye vissza a sütőajtót.

**A sütőt csak akkor használhatja ismét, ha az üveglapokat szabályszerűen visszahelyezte.**

## Az állványok tisztítása



A tartóállványokat a tisztításhoz kiveheti.

Az állványok kiakasztása:

1. Emelje meg az állvány első részét,
2. akassza ki,
3. ezután húzza előre az állványt,
4. és vegye ki

Tisztítsa meg a tartóállványt mosogatószerrel és mosogatószivaccsal, vagy egy kefével.

Az állványok beakasztása:  
Dugja be az állványt hátul, tolja kicsit hátra,  
és elöl akassza be.

Vigyázat, van jobb és baloldali állvány. A kiöblösödő  
résznek (a) kell alul lennie.

## Ajtószigetelés

A sütő ajtószigetelését mosogatószerrel tisztítsa  
meg. Soha ne használjon erős vagy súrlódó  
tisztítószeret.

## Tartozékok

Áztassa be a tartozékokat rögtön a használat után a  
szokásos tisztítószerekkel. Így az ételmaradékokat  
egyszerűen el tudja távolítani egy kefével vagy egy  
mosogatószivaccsal.

## Mi a teendő zavar esetén?

Gyakran csak egy apróság az oka annak, hogy  
zavar lép fel. Mielőtt kihívná a vevőszolgálatot,  
kérjük vegye figyelembe az alábbiakat:

Zavar	Lehetséges ok	Útmutatás/elhárítás
A készülék nem működik.	A biztosíték hibás.	Nézzen utána a biztosíték szekrényben, hogy a biztosíték rendben van-e.
Az óra-kijelző villog.	Áramkimaradás.	Állítsa be újra az időt.

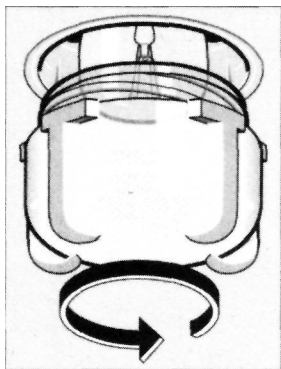
### **Javításokat csak képzett vevőszolgálati technikusokkal végeztethet el.**

A készülék szakszerűtlen javítása Önre nézve  
jelentős veszély forrása lehet.

## A sütőlámpa cseréje

Ha a sütőben nem ég az égő, cserélje ki. A magas hőmérsékletnek ellenálló csereégőt a vevőszolgálatnál vagy szaküzletben szerezheti be. Kizárólag ezeket az égőket használja.

### Így járjon el



1. A tűzhely biztosítékait kapcsolja ki a biztosíték szekrényben.
2. Tegyen egy konyharuhát a hideg sütőbe, hogy a sérüléseket megelőzze.
3. Csavarva ki balra az üvegbúrát.
4. A sütőlámpát azonos típusú lámpával pótolja.
5. Az üvegburát ismét csavarja be.
6. Vegye ki a konyharuhát és kapcsolja újra be a biztosítékot.

### Az üvegbúra cseréje

Ha a sütőlámpa búrája megsérült, ki kell cserélni. Csere üvegbúrát a vevőszolgálatnál kap. Kérjük, adja meg készülékének termékszámát (E-Nr.) és gyártási számát (FD-Nr.).

## Vevőszolgálat

Amennyiben a készüléke javításra szorul, szervizhálózatunk a rendelkezésére áll. A legközelebbi szerviz címét és telefonszámát a garanciajegy hátoldalán vagy a telefonkönyvben találja meg. A központi Vevőszolgálat is szívesen felvilágosítást ad és megnevezi az Ön lakóhelyéhez legközelebb eső javítószolgálatot.

**E-Nr. (termékszám) és  
FD-Nr. (gyártási szám)** meg

Ha kihívja a vevőszolgálatunkat, akkor kérjük, adja a készülék termékszámát (E-Nr.) és gyártási számát (FD-Nr.). A számokat tartalmazó típustábla jobbra, oldalt a sütő-ajtón található. Hogy egy meghibásodás esetén ne kelljen sokáig keresgélnie, rögtön felírhatja ide készülékének adatait.

E-Nr.: HBN43W350/02	FD: 8506 313 257
---------------------	------------------

Vevőszolgálat 

## Csomagolás és a régi készülék

Új készülékét a szállítás alatt a csomagolás védi. Minden felhasznált anyag környezetkímélő és újrahasznosítható. Kérjük, segítsen Ön is a csomagolás környezetkímélő módon történő ártalmatlanításában.

A régi készülékek nem értéktelen hulladékok. Környezetbarát újrahasznosítással értékes nyersanyagokat lehet belőlük visszanyerni. Mielőtt a régi készüléket újrahasznosítás céljára leadja, tegye használhatatlanná vagy jelölje meg egy "Figyelem: roncs !" feliratú címkével.

Az aktuális újrahasznosítási lehetőségekről érdeklődjön a szakkereskedőnél vagy a helyi önkormányzatnál.

# Táblázatok és hasznos tanácsok

Itt az ételek a hozzájuk szükséges optimális beállítások választékát találhatja. Utána nézhet, hogy az Ön ételének melyik fűtési mód és hőmérséklet felel meg a legjobban, melyik tartozékot kell használnia, milyen magasságba tegye be. Az edény kiválasztásához és az elkészítéshez sok ötletet kap, és egy kis segítséget arra az esetre is, ha valami rosszul sikerülne.

## Torták és sütemények

### Sütőformák:



A sötét, fémből készült sütőformák a legalkalmasabbak. Vékonyfalú, világos sütőformák, valamint üvegformák használatakor a forró levegőt kell használnia. Ennek ellenére ilyenkor a sütési idő hosszabb, és a sütemény nem sül meg olyan egyenletesen. Állítsa a sütőformát mindig a rostélyra.



### Táblázatok

A táblázat nem előmelegített sütőre vonatkozik. Így energiát takarít meg. Ha a sütőt előmelegíti, akkor a megadott sütési idők 5-10 perccel lerövidülnek.









A táblázatban megtalálja a különféle süteményekhez és tortákhoz az optimális fűtési módot. Hőmérséklet és sütési idő a tészta minőségétől és mennyiségétől függ. Ezért tartományokat adtunk meg a táblázatokban. Először az alacsonyabb értékekkel próbálja meg. Az alacsonyabb hőmérséklet egyenletesebb barnulást biztosít. Ha szükséges, állítsa legközelebb magasabbra a hőmérsékletet.

További információkat a táblázatokhoz csatlakozó, "Tipppek a sütéshez" részben talál.

Formában sült sütemények	Sütőforma a rostélyon	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C-ban	A sütési idő, percben
Lepény	Lepény-forma	1		220-240	40-50
	Fehérbádog, Ø 31 cm	2+4		190-210	45-55

Formában sült sütemények	Sütőforma a rostélyon	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C-ban	A sütési idő, percben
Lepény	Lepény-forma Fehérbádog, 0 31 cm	1		210-230	40-50
Sütemény*	Süteményforma Fehérbádog, 28 cm	2		180-200	50-60

\*Ha egyidejűleg több süteményt kíván sütni, a formákat egymás mellé helyezheti a rostélyra.

Sütőtepsiben sült sütemény		Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C-ban	A sütési idő, percben
Pizza	Sütőtálca	2		210-230	25-35
	2 sütőtálca*	2+4		180-200	45-55
Rakott tészta	Sütőtálca	3		170-190	20-30
	2 sütőtálca*	2+4		170-190	30-40
Habcsók	Sütőlap	3		80-100	155-205
Kinyomós sütemény	Sütőtálca	3		160-180	20-30
	2 sütőtálca*	2+4		140-160	35-45
Mandulás habcsók	Sütőtálca	3		100-120	30-40
	2 sütőtálca*	2+4		100-120	40-50

## Tippek a sütéshez

**Saját receptje szerint szeretne sütni.** Keressen ki egy hasonló süteményt a táblázatban.

**Hogyan állapíthatja meg, hogy a kevert tésztából készült sütemény átsült-e?**

Kb. 10 perccel a receptben megadott sütési idő lejárta előtt szúrjon egy fapálcikát a süteménybe ott, ahol a legmagasabb. A sütemény akkor van készen, ha már nem ragad a tészta a pálcikára.

**A sütemény összeesett.**

A következő alkalommal használjon kevesebb folyadékot vagy állítsa a sütő-hőmérsékletet 10 fokkal alacsonyabbra. Tartsa be a receptben megadott keverési időt.

**A sütemény közepe magasra feljött, de a szélei laposak maradtak.**

Kerek tortaformák peremét ne zsírozza be. Ha a sütemény megsült, egy késsel óvatosan válassza le a formáról.

**A sütemény teteje túl sötét lesz.**

Tegye alacsonyabbra, válasszon egy alacsonyabb hőmérsékletet, és süsse a süteményt valamivel hosszabb ideig.


**A sütemény túl száraz lett.**

Egy fogpiszkálóval szúrjon kis lyukakat a kész süteménybe. Eztán kenje be gyümölcslével vagy alkoholos itallal. Válasszon a következő alkalommal 10 fokkal magasabb hőmérsékletet, és rövidítse le a sütési időt.


**A kenyér vagy a sütemény (pl. túró torta) jól néz ki, de belülről nyúlós, ragacsos (kenődik, vizes).**

Adjon a következő alkalommal kevesebb folyadékot hozzá, és süsse alacsonyabb hőmérsékleten kicsit tovább. Lédús töltelékkel készülő sütemény: Süsse meg először az alját. Szórja meg mandulával vagy zsemlemorzssával és ezután tegye rá a tölteléket. Kérjük, tartsa be a receptben előírtakat és a sütési időt.

**A sütemény egyenetlenül pirult meg.**

Válasszon valamivel alacsonyabb hőmérsékletet, így a sütemény egyenetlesebb lesz. Kényes süteményeket a felső és alsó fűtéssel , egy szinten süssön. A tepsiből kiálló sütőpapír befolyásolhatja a levegő-cirkulációt. A sütőpapírt mindig a sütőlap méretének megfelelően vágja le.

**Több szinten süttött. A felső sütőtepsiben sötétebb a sütemény, mint az alsóban.**

Több szinten történő sütés esetén mindig a 3 dimenziós forró levegőt  alkalmazza. A sütemények nem lesznek feltétlenül egyszerre készen, még akkor sem, ha a sütőtepsiket egyszerre helyezte a sütőbe.

**Lédús sütemények sütésekor kondenzvíz keletkezik.**

Sütés közben vízgőz keletkezhet. Ez az ajtófogantyú fölött távozik. A vízgőz lecsapódhat a kezelőfelületen vagy a szomszédos bútorok elülső részén, és kondenzvízként lecsepeghet. Ennek fizikai oka van.

## Hús, baromfi, hal, felfújtak, piritós

**Edény**

Bárminden hőálló edényt használhat.

Állítsa az edényt mindig a rostély közepére.

A forró üvegedényeket legjobb, ha egy száraz konyharuhára állítja. Ha az alátét nedves vagy hideg, az üveg megrepedhet.

**Tudnivalók sütéshez**

A sütés eredménye a hús fajtájától és minőségétől függ.

Sovány húshoz adjon 2 - 3 evőkanálnyi folyadékot, párolt, húshoz 8-10 evőkanálnyit, a nagyságtól függően.

Nagyobb húsdarabokat az idő felének lejártakor fordítsa meg.

Ha a sült elkészült, hagyja 10 percig a kikapcsolt, zárt sütőben pihenni. Így jobban eloszlik a hús leve.

## Tudnivalók a grillezéshez

Mindig csukott sütőben grillezzen.

Lehetőleg egyforma vastag húsdarabokat vegyen. A húsdaraboknak legalább 2 - 3 cm vastagak legyenek. Így a hús egyenletesen pirul és nem lesz száraz. A frissensültet csak grillezés után sózza meg.


A grillezni való darabokat helyezze közvetlenül a rostélyra. Ha csak egy darabot akar grillezni, tegye ezt a rostély középső részére, így lesz a legízletesebb.

Kiegészítésképpen helyezze a zománcozott tálcát az első szintre. Így felfogja a hús levét, és a sütő is tisztább marad.

A grillezni való darabokat a megadott idő kétharmadának lejártá után fordítsa meg.

A grillfűtőtest automatikusan ki-, majd ismét bekapcsol. Ez normális. Gyakorisága attól függ, hogy melyik grillfokozatot állította be.

Példa	Mennyiség	Edény	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban, grillsütő	Időtartam, percben
Sült hátszín, rózsaszínre sütve	1 kg	nyitott	1		230-240	30
Sült hátszín, közepesre sütve	1 kg	nyitott	1		240-250	50
Báránycomb	1,5 kg	nyitott	1		160-180	120
Burgonyafelfűjt*		Felfűjt-forma	2		150-170	60
Kenyérpíratás		Rostély	4		3. fokozat	4-5

Példa	Mennyiség	Edény	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban, grillsütő	Időtartam, percben
Grillezett hal	300 gr	Rostély**	4		1-2. fokozat	25

\* A felfújt magassága nem haladhatja meg a 2 cm-t.

\*\* Tegye be a zománcozott tálcát az első szintre.

## Tippek sütéshez és grillezéshez

**Ha a táblázatban nincs megadva semmilyen, a sült súlyára vonatkozó adat.**

Válassza ki a következő legalacsonyabb súlynak megfelelő adatot, és hosszabbítsa meg az időt.

**Hogyan tudja megállapítani, hogy készen van-e a sült?**

Használjon hús-hőmérőt (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.

**Ha a sült túlságosan sötét és a bőr helyenként elégett.**

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 vízizű.**

Válasszon a következő alkalommal egy nagyobb sütőedényt vagy adjon hozzá kevesebb folyadékot.




**A sült felöntésekor vízgőz keletkezik.**

Használja a légkeverős grillezést a felső és alsó fűtés helyett. Így a pecsenyéje nem melegszik fel olyan nagyon, és kevesebb vízgőz keletkezik.

## Mélyhűtött késztermékek

Kérjük, vegye figyelembe a gyártónak a csomagoláson található adatait.

A táblázat nem előmelegített sütőre vonatkozik.

Étel		Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C-ban	Időtartam, percben
Hasábburgonya*	Rostély vagy univerzális serpenyő	3		210-230	25-30
Pizza*	Rostély	2		200-220	15-20
Pizza-baguette*	Rostély	2		200-220	15-20

\* Tegyen sütőpapírt a tartozékra. Kérjük, hogy ügyeljen arra, hogy a sütőpapír alkalmas legyen ilyen hőmérsékleten történő használatra.

### Megjegyzés

A tálca mélyhűtött termékek sütésekor deformálódhat. Ennek oka a tartozékon fellépő nagy hőmérsékletkülönbség. A deformálódás már sütés közben megszűnik.

### Felolvasztás

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

Kérjük, vegye figyelembe a gyártónak a csomagoláson található adatait.

A felolvadási idő az élelmiszer fajtájától és mennyiségétől függ.

Étel	Tartozékok	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C-ban
<b>Mélyhűtött áruk*</b> pl. tejszínes torták, vajas krémtorták, csokoládé- vagy cukorbevonatú torták, gyümölcsök, csirke, kolbász és hús, kenyér, zsemle és péksütemények	Rostély	2		40 - 50 °C

\* A fagyasztott ételt takarja le hőálló fóliával. A szárnyast mellére fektetve tegye a tányérra.

## Aszalás

Csak hibátlan gyümölcsöt és zöldséget vegyen, és mossa meg alaposan. Hagyja jól lecsepegni és megszáradni.

Bélelje ki az univerzális serpenyőt és a rostélyt sütő- vagy pergamenpapírral.

Étel	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C-ban	Időtartam, óra
600 gr almakarika	2+4	☒	80	kb. 5
800 gr körtehasáb	2+4	☒	80	kb. 8
1,5 kg szilva	2+4	☒	80	kb. 8-10
200 gr megtisztított zöldség	2+4	☒	80	kb. 1½

### Megjegyzés:

A nagyon lédús gyümölcsöt vagy zöldséget többször fordítsa meg. Az aszalt gyümölcsöt szárítás után haladéktalanul vegye le a papírról.

## Hasznos tanácsok az energia-megtakarításhoz

Csak akkor melegítse elő a sütőt, ha a recept vagy a használati utasítás táblázata így adja meg.

Sötét, feketére festett vagy zománcozott sütőformákat használjon. Ezek különösen jól hasznosítják a hőt.

Ha több süteményt süt, akkor legjobb, ha közvetlenül egymás után süti őket. Ilyenkor a sütő még meleg. Ezáltal lerövidül a második sütemény sütési ideje. Két négyszögletes sütőformát is betehet egymás mellé.

Hosszabb sütési idő esetén 10 perccel a sütési idő befejezte előtt kikapcsolhatja a sütőt, a maradék hő felhasználásával is befejezheti a sütést.

# Akrilamidok az élelmiszerekben

Hogy az akrilamid mennyire is veszélyes az élelmiszerekben, arról ez idő tájt még a szakemberek is vitatkoznak. A kutatási eredmények jelenlegi helyzetében leszűrhető tapasztalatokat kísérli meg tájékoztatónk összefoglalni.

## Hogyan keletkezik az akrilamid?

Az élelmiszerekben az akrilamid nem külső szennyeződésként jelenik meg. Önmagától jön létre az ételek elkészítésekor - amennyiben az étel szénhidrátokat és fehérjéket tartalmaz. Hogy ez pontosan hogyan megy végbe, az még maradéktalanul nincs tisztázva. Az azért már tisztázódott, hogy az alábbiak befolyásolják a keletkezését:

a magas hőmérséklet  
az élelmiszer alacsony víztartalma  
az erős megpirítás, sütés.

## Mely ételekről lehet szó?

Az akrilamid mindenekelőtt a magas hőmérsékletre hevítéssel készített gabonafélékben és burgonyatermékekben keletkezik, mint pl.:

burgonya chipsek, hasábburgonya,  
pirítós, zsemle, kenyér,  
omlós tésztaájú finom péksütemények (mint a keksz,  
mézeskalács, mézesbáb).

## Hogyan kerülhető el

Sütésnél, grillezésnél a nagy mennyiségű akrilamid keletkezése?

A következő javaslatok az aid<sup>1</sup> und BMVEL<sup>2</sup> ajánlásaiból származnak:

### Általában:

A sütési idő legyen a lehető legrövidebb.

Kerülje el az étel megégetését, elszenesítését, csak aranybarnára pirítsa.

Minél nagyobb és vastagabb a sütnivaló, annál kevesebb akrilamid keletkezik.

## Sütés

Állítsa felső és alsó fűtésnél a hőmérsékletet max. 200 °C-ra és a forró levegőnél max. 180 °C-ra.

Aprósütemények: Állítsa felső és alsó fűtésnél a

max. 180 °C-ra. A tésztában a tojás vagy a tojássárgája csökkenti az akrilamid képződését.

Sütőben sült burgonya esetén egyenletesen és lehetőleg egy rétegben terítse el sütőlapra a burgonyát. Használjon egy sütésre legalább 400 gr burgonyát, ezzel csökkenti az étel kiszáradását.

<sup>1</sup> aid Tájékoztató füzet az "Akrilamid"-ról, az aid und BMVEL kiadásában, 2002 decemberi állapot, Internet: <http://www.aid.de>.

<sup>2</sup> 365-ös BMVEL sajtóközlemény, 2002. december 4. Internet: <http://www.verbraucherrninstenium.de>.


## Próbaételek

a DIN 44547 és az EN 60350 szabványok szerint

### Sütés

A táblázat nem előmelegített sütőre vonatkozik.

Étel	Tartozékok és útmutatás	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C-ban	Sütési idő percben
Kinyomós sütemény	Sütőlap	3		160-180	20-30
	2 Sütőlap*	2+4		140-160	35-45
Apró sütemény 20 darab	Sütőlap	3		160-180	25-35
20 db apró sütemény sütőlaponként (előmelegítve)	2 Sütőlap*	2+4		150-170	30-40
Piskóta-torta	Kerek sütőforma	2		150-170	30-40
Kelttésztás sütemény	Sütőlap	3		170-190	40-50
	2 Sütőlap*	2+4		160-180	55-65
Bevonatos almáspite	2 rostély* + 2 fehérbádog kerek sütőforma Ø 20 cm**	1+3		170-190	75-85

Étel	Tartozékok és útmutatás	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C-ban	Sütési idő percben
	Serpenyő + 2 fehérbádóg kerek sütőforma Ø 20 cm**	1		190-210	70-80


\* Az zománcozott tálca mindig alulra tolja be. Korábban is kiveheti.

\*\* Állítsa a süteményeket átlósan elhelyezve a rostélyra.

A rostélyt és a sütőlapot külön tartozékként a szakkereskedőknél szerezhetheti be.

## Grillezés

A táblázat nem előmelegített sütőre vonatkozik.

Étel	Tartozékok	Magasság	Fűtési mód	Grillfokozat	Legyen az időtartam perc
Kenyérpirítás (10 perc előmelegítés)	Rostély	5		3	1-2
Hamburger fasírt, 12 darab*	Rostély	4		3	25-30

\* Az idő  $\frac{2}{3}$ -ának letelte után fordítsa meg. Az zománcozott tálca mindig az 1. szintre tolja be.