



Főzőhely HGV625254H



BOSCH

[hu] Használati utasítás

Fontos biztonsági előírások	4
A károsodások okai	6
Sütő sérülése.....	6
Alsó fiók sérülése	7
Elhelyezés, gáz- és elektromos csatlakoztatás	7
Gázcsatlakoztatás.....	7
Zavarok a gázszelénél / gázszag	7
Készülék áthelyezése a gázvezetéknel vagy az ajtófogantyúnál fogva.....	7
Elektromos csatlakoztatás	7
A tűzhelyet vízszintesen állítsa fel.....	7
Falon történő rögzítés	8
Készülék elhelyezése.....	8
Szállítási utasítások	8
Az Ön új tűzhelye	8
Általános leírás	8
Főzőlap	9
Sütő	9
A sütőtér	9
Tartozékok	10
Tartozékok behelyezése.....	10
Kiegészítő tartozékok.....	10
Ügyfélszolgálati cikk.....	11
Az első használat előtt	11
A sütő felfűtése	11
A tartozékok tisztítása	11
Égőkorona és égőfedél előtisztítása	11
Megfelelő edények	12
Használati szabályok.....	12
A főzőfelület beállítása	12
Gázégő meggyújtása	12
Táblázat - Főzés	13
A sütő beállítása	13
Fűtési módok és hőmérséklet.....	13
Ápolás és tisztítás	14
Felső üvegorítás	14
Tisztítószer	14
Állványok ki- és beakasztása.....	15
A sütőajtó ki- és beakasztása.....	15
Ajtólapok ki- és beszerelése.....	16
Mit tegyünk meghibásodás esetén?	17
Hibatáblázat	17
A fedélen lévő sütőlámpa cseréje	17
Üvegbura.....	17
Ügyfélszolgálat	17
E-szám és FD-szám.....	17
Energiamegtakarítási és környezetbarát ötletek	18
Energiamegtakarítás a sütőben	18
Energiamegtakarítás a gáz főzőfelületen	18
Ártalmatlanítás környezetbarát módon	18
Kísérleti konyhánkban teszteltük Önnek	18
Torták és sütemények.....	18
Sütési ötletek	19
Hús, szárnyas, hal.....	20
Tippek sütéshez és grillezéshez	22
Felfújtak, gratinírozott ételek, piritós.....	22

Késztermékek	22
Különleges ételek	23
Felolvasztás.....	23
Aszalás.....	23
Befőzés	24
Akrilamid az élelmiszerekben	24
Próbaételek	25
Sütés:	25
Grillezés	25

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

Ez az útmutató csak akkor érvényes, ha a készüléken fel van tüntetve az adott ország kódja. Ha az országcód nem található meg a készüléken, lapozza fel a szerelési útmutatót, amely tartalmazza a szükséges információkat a készülék átállításához az adott ország csatlakoztatási feltételeinek megfelelően.

Ételkategória: 1. kategória

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

A készüléket csak hivatalos engedéllyel rendelkező szakember csatlakoztathatja, illetve állíthatja át más gázfajtára. A készülék (elektromos és gázcsatlakozású) beszerelésekor kövesse a Szerelési és használati útmutató utasításait. Súlyos baleseteket, illetve a készülék károsodását idézheti elő a helytelen csatlakoztatás és a rossz beállítás. A készülék gyártója nem vállal felelősséget az ilyen jellegű károkért. A garancia érvényét veszti.

Figyelem: Ezt a készüléket kizárólag főzési célokra tervezték. Más célokra, például fűtésre ne használja.

Figyelem: Gáztűzhely használatakor a helyiségben meleg, pára és égéstermékek képződnek. Különösen bekapcsolt készülék esetén biztosítsa a helyiség jó szellőzését: tartsa nyitva a természetes szellőzőnyílásokat vagy használjon gépi szellőzőberendezést (pl. páraelszívót).

A készülék intenzív és hosszú ideig tartó használata esetén kiegészítő szellőzés is szükséges lehet, többek között egy ablak kinyitásával vagy egyéb hatékony szellőztetéssel, például magas fokozaton működtetett gépi szellőzőberendezéssel.

A készülék külső jelzőórával vagy távműködtetéssel való üzemeltetésre nem alkalmas.

Ezt a készüléket 8 év feletti gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű, ill. tapasztalatlan személyek csak a biztonságukért felelős személy felügyelete mellett használhatják, illetve akkor, ha megtanulták a készülék

biztonságos használatát és megértették az ebből eredő veszélyeket.

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 készülékajtó nyitásakor légáramlat keletkezik. A sütőpapír hozzáérhet a fűtőelemekhez és meggyulladhat. Az előmelegítés ideje alatt soha ne helyezzen rögzítés nélkül sütőpapírt a tartozékra. Nehezezként helyezzen a sütőpapírra egy edényt vagy egy sütőformát. Csak a szükséges felületet bélelje ki sütőpapírral. A sütőpapír nem lóghat túl a tartozékon.
- 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. Zárja el a gázt.
- A forró olaj és a zsír könnyen meggyullad. Soha ne hagyja felügyelet nélkül a forró olajat és zsírt. Soha ne vízzel oltsa el a tüzet. Kapcsolja ki a főzőhelyet. A lángot óvatosan fojtsa el fedővel, oltókendővel vagy hasonlóval.
- A főzőhelyek nagyon forrók. Soha ne tegyen gyúlékony tárgyakat a főzőfelületre. Ne tároljon tárgyakat a főzőfelületen.
- A készülék felforrósodik, a gyúlékony anyagok könnyen lángra lobbanhatnak. Ne tároljon vagy használjon gyúlékony tárgyakat (pl. sprayt, tisztítószereket) a sütő alatt vagy közelében. Ne tároljon gyúlékony tárgyakat a sütőben vagy a sütőn.
- A gázfűzőhelyek működés közben nagy hőt termelnek, ha nincs rajtuk főzőedény. A készülék és a fölé szerelt páraelszívó károsodhat vagy kigyulladhat. A páraelszívó szűrőjében visszamaradt zsírmaradványok meggyulladhatnak. A

gázfőzőhelyeket csak úgy üzemeltesse, ha edényt is helyez rájuk.

- A készülék hátoldala felforrósodik. Ez a csatlakozóvezetékek sérüléséhez vezethet. Ügyeljen rá, hogy az elektromos és gázvezetékek soha ne érjenek hozzá a készülék hátoldalához.
- Soha ne tegyen gyúlékony tárgyakat a főzőhelyekre vagy ne tárolja azokat a sütőben. Soha ne nyissa ki a készülék ajtaját, ha a készülék füstöl. Kapcsolja ki a készüléket. Húzza ki a hálózati csatlakozódugót illetve kapcsolja le a biztosítékot a biztosítószekrényben. Zárja el a gázellátást.
- A sütő alatt található fiók felülete felforrósodhat. A fiókban kizárólag sütőtartozékokat tároljon. A fiókot ne használja tűzveszélyes és gyúlékony eszközök tárolására.

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.
- A főzőhelyek és környékük felforrósodnak, különösen a főzőfelület kerete, ha van. Soha ne érintse meg a forró felületeket. Tartsa távol a gyerekeket.
- Üzemelés közben a készülék felülete felforrósodik. Ne érintse meg a forró felületet. Tartsa távol a gyerekeket a készüléktől.
- Az üres főzőedény a bekapcsolt gázfőzőhelyeken felforrósodik. Ügyeljen

rá, hogy a főzőedények soha ne forrósodjanak fel.

- A készülék üzem közben felforrósodik. Tisztítás előtt hagyja lehűlni a készüléket.
- **Figyelem:** A készülék külső részei a grillüzem közben felforrósodhatnak. Tartsa távol a kisgyerekeket.
- Ha a cseppfolyós gáz palackja nem függőlegesen áll, a cseppfolyós propán/bután a készülékbe juthat. Ezáltal heves sugárláng csaphat fel az égőfejeknél. Az alkatrészek megsérülhetnek és idővel nem zárnak jól, így ellenőrizetlenül gáz áramlik ki. Mindkét eset égési sérüléseket okozhat. A cseppfolyósgázpalackokat mindig függőleges helyzetben használja.

Forrázásveszély!

- A hozzáférhető részek működés közben felforrósodnak. Soha ne érintse meg a forró részeket. Tartsa távol a gyerekeket.
- A készülék ajtajának kinyitásakor forró gőz távozhat a készülékből. 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!

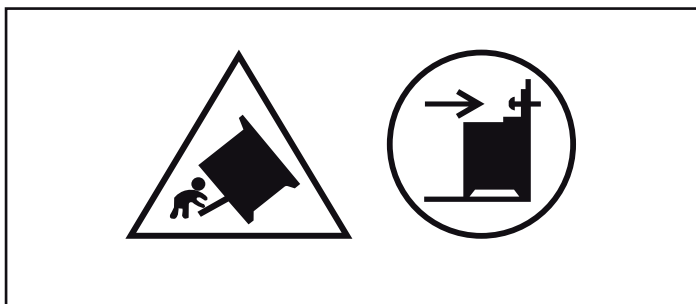
- A készülék ajtajának összekarcolt üvege megrepedhet. Ne használjon üvegkaparót, éles vagy súroló hatású tisztítóeszközöket.
- A szakszerűtlen javítások veszélyesek. Javításokat csak szakképzett ügyfélszolgálati technikus végezhet, és csak ő cserélheti ki a sérült elektromos és gázvezetékeket. Ha a készülék hibás, húzza ki a hálózati csatlakozódugót, vagy kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékos szekrényben, és zárja el a gázt. Hívja az ügyfélszolgálatot
- Veszélyes lehet, ha üzemzavar lép fel, vagy megsérül a gép. Soha ne kapcsolja be a hibás készüléket. Húzza ki a csatlakozódugót és kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítószekrényben. Zárja el a gázt. Hívja az ügyfélszolgálatot
- Komoly sérüléseket okozhat az edény, ha nem megfelelő méretű, sérült vagy rosszul lett a készülékre helyezve. Tartsa be a főzőedényekre vonatkozó utasításokat.

- **Figyelem:** A felforrósodott üvegborítás elrepedhet. Mielőtt lehajtja a borítást, kapcsoljon ki minden égőfejet. Mielőtt lehajtaná az üvegborítást, várja meg, amíg a sütő kihűl.



- Ha a készüléket rögzítés nélkül helyezték egy lábazatra, akkor lecsúszhat arról. Rögzítse a készüléket a lábazathoz.

Felbillenés veszélye!



Figyelmeztetés: A készülék felbillenésének elkerülése érdekében billenésgátlót kell felszerelni. Kérjük, olvassa el a szerelési útmutatót.

Áramütésveszély!

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

A károsodások okai

Főzőfelület

Figyelem!

- A főzőlapot csak akkor használja, ha edényt helyezett rá. Ne hevítsen fel üres edényt, serpenyőt. Az edény alja megsérül.
- Csak sima aljú edényeket és serpenyőket használjon.
- Az edény vagy a serpenyő közepét helyezze az égőre. Ezáltal az edény vagy a serpenyő alja optimálisan veszi át az égőláng hőjét. A nyelek és a fogantyúk nem sérülnek, és biztosított a maximális energia-megtakarítás.
- Ügyeljen, hogy a gázégők tiszták és szárazak legyenek. Az égőkorona és az égőfedél pontosan legyen a helyén.
- Ügyeljen, hogy a felső borítás ne legyen lehajtvá, amikor a tűzhelyet működteti.

Sütő sérülése

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 teljesen. 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 tartson edényt vagy tartozékokat a készülék ajtaján.
- Tartozékok betolása: készüléktípustól függően a tartozékok megkarcolhatják az ajtólapot a készülék ajtajának

becsukásakor. A tartozékokat ezért mindig ütközésig tolja be a sütőtérbe.

- A készülék szállítása: A készüléket ne hordozza vagy tartsa az ajtófogantyúnál fogva. Az ajtófogantyú nem tartja meg a készülék súlyát, és letörhet.

Alsó fiók sérülése

Figyelem!

Ne helyezzen forró tárgyakat az alsó fiókba. A fiók megsérülhet.

Elhelyezés, gáz- és elektromos csatlakoztatás

Gázcsatlakoztatás

A beszerelést csak engedéllyel rendelkező szakember vagy felhatalmazott vevőszolgálati technikus végezheti, a "Gáz csatlakoztatása és átállítása másik gázfajtára" fejezetben leírt útmutatások szerint.

Utasítások a felhatalmazott szakember, ill. a vevőszolgálat részére

Figyelem!

- A készülék beállítási feltételeit a készülék hátoldalán található típustábla tartalmazza. A gyárilag beállított gázfajtát csillag szimbólum (*) jelöli.
- A készülék felszerelése előtt ellenőrizze a hálózati hozzáférési feltételeket (a gázfajtát és a gáznyomást), és bizonyosodjon meg arról, hogy a készülék gázbeállítása megfelel ezeknek a feltételeknek. Amennyiben a készülék beállításait módosítani kell, járjon el a "Gáz csatlakoztatása és átállítása másik gázfajtára" fejezet útmutatásai szerint.
- Ez a készülék nem csatlakozik füstgázvezetőhöz. A készüléket a beszerelési feltételeknek megfelelően kell csatlakoztatni és üzembe helyezni. A készüléket ne csatlakoztassa füstgázvezetőhöz. Az összes szellőzésre vonatkozó előírást figyelembe kell venni.
- A gázcsatlakoztatást állandó, azaz nem mozgatható csatlakoztatással (gázvezetékekkel) vagy biztonsági tömlővel kell megoldani.
- Ha biztonsági tömlőt használ, feltétlenül ügyeljen, hogy a tömlő ne csipődhessen be és ne törhessen meg. A tömlőnek nem szabad forró felülethez érnie.
- A gázvezeték (gázcső vagy biztonsági cső) a készülék jobb vagy bal oldalára csatlakoztatható. A csatlakozást könnyen hozzáférhető elzárócsappal kell ellátni.

Zavarok a gázszerelésnél / gázszag

Ha gázszagot érez vagy gázszerelésnél zavart állapít meg,

- azonnal zárja el a gázellátást illetve a gázpalack szelepét
- azonnal szüntesse meg a nyílt lángot és oltsa el az égő cigarettát
- kapcsolja ki az elektromos készülékeket - a lámpákat is
- nyissa ki az ablakot és jól szellőztesse ki a helyiséget
- hívja az ügyfélszolgálatot vagy a gázszolgáltató társaságot.

Készülék áthelyezése a gázvezetéknel vagy az ajtófogantyúnál fogva

A készüléket az áthelyezéshez ne a gázvezetéknel vagy az ajtófogantyúnál fogva tartsa; megsérülhet a gázvezeték. Gázszivárgás veszélye! Az áthelyezésnél a készüléket ne az ajtófogantyúnál fogva tartsa. Megsérülhetnek az ajtó csuklópántjai vagy az ajtófogantyú.

Elektromos csatlakoztatás

Figyelem!

- A készülék felszerelését bízva a vevőszolgálatra. A csatlakoztatáshoz 16 A-es biztosíték szükséges. A készülék üzemi feszültsége 220-240 V.
- Ha az áramhálózat feszültsége 180 V alá csökken, az elektromos gyújtórendszer nem működik.
- Hibás csatlakoztatott készüléknél, esetleges kár esetén megszűnik a garanciajogosultság.
- Ha a csatlakozókábel megsérül, csak a gyártó, a vevőszolgálat vagy egy hasonlóan képzett személy cserélheti ki.

Utasítások a vevőszolgálat részére

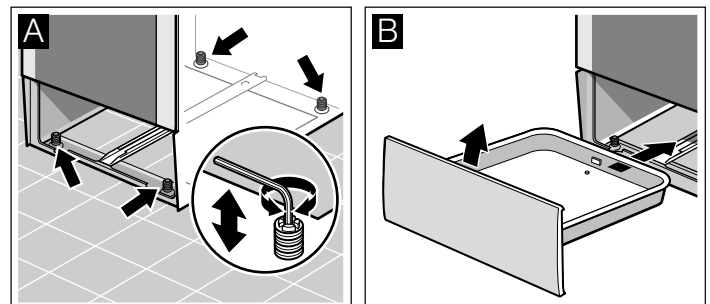
Figyelem!

- A készüléket az típustábla adatainak megfelelően kell csatlakoztatni.
- A készüléket csak az érvényes rendelkezéseknek megfelelő elektromos csatlakozóra csatlakoztassa. A csatlakozó aljzatnak könnyen elérhetőnek kell lennie, hogy a készüléket szükség esetén le lehessen választani a villamos hálózatról.
- Gondoskodni kell többpólusú elválasztórendszerrel.
- Soha ne használjon hosszabbítóvezetékét vagy többpólusú dugaszoló csatlakozót.
- A készüléket biztonsági okból csak földelt csatlakozóra szabad csatlakoztatni. Ha a földkábel-csatlakozó nem felel meg az előírásoknak, akkor nem biztosított az elektromos veszélyek elleni védelem.
- A készülék csatlakoztatásához H 05 W-F típusú vagy azzal egyenértékű vezetékkel kell használni.

A tűzhelyet vízszintesen állítsa fel

A tűzhelyet közvetlenül a padlóra tegye.

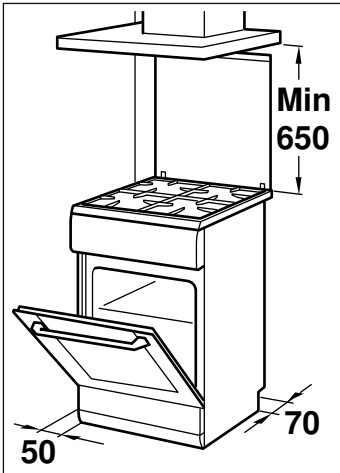
1. Húzza ki az alsó fiókot és felfelé emelje ki. A lábazat belső oldalán elől és hátul állítható lábak találhatók.
2. Az állítható lábakat igény szerint imbuszkulccsal állítsa magasabbra vagy alacsonyabbra, amíg a tűzhely vízszintesen nem áll (A ábra).
3. Tolja vissza az alsó fiókot (B ábra).



Falon történő rögzítés

Ahhoz, hogy ne dőljön ki a tűzhely, a mellékelt szögvel a falra kell rögzítenie. Kérjük, vegye figyelembe a falon történő rögzítés szerelési útmutatásait.

Készülék elhelyezése



- A készüléket az adott méreteknek megfelelően, közvetlenül a konyhapadra kell állítani. A készüléket nem szabad semmilyen más tárgyra feltenni.

- A tűzhely felső és a páraelszívó alsó pereme közötti távolságnak meg kell felelnie a páraelszívó gyártói előírásainak.
- Ügyeljen, hogy a készüléket felállítás után ne mozgassa. Az erős és a wok-égőfej szomszédos bútorelőlapoktól, ill. a faltól való távolsága legalább 50 mm legyen.

Szállítási utasítások

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

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

Ha az eredeti csomagolás már nem áll rendelkezésre

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

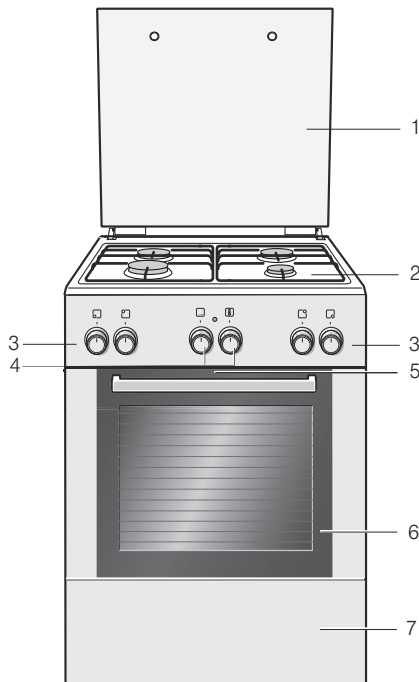
A készüléket függőleges helyzetben szállítsa. Ne fogja meg a készüléket az ajtófogantyúnál vagy a hátlap csatlakozásainál, mert azok megsérülhetnek. Ne helyezzen nehéz tárgyakat a készülékre.

Az Ön új tűzhelye

Itt megismerheti új tűzhelyét. Megismertetjük Önnel a kezelőfelületet, a főzőfelületet és az egyes kezelőelemeket. A sütőterre és a tartozékokra vonatkozó információkat kap.

Általános leírás

A kialakítás az adott készüléktípustól függ.

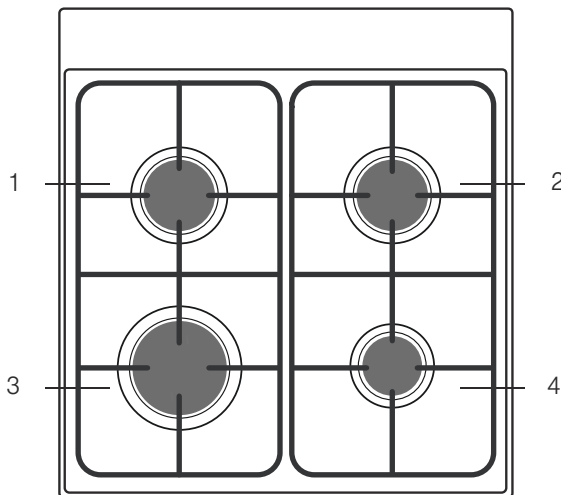


Magyarozatok

1	Fedőlap
2	Főzőfelület
3	Főzőhelykapcsoló
4	Funkcióválasztó és hőfokszabályozó
5	Készülék hűtése
6	Sütőajtó
7	Alsó fiók

Főzőlap

Itt található egy áttekintés a kezelőfelületről. A kialakítás az adott készüléktípustól függ.



Magyarázatok

1	Normál égőfej
2	Normál égőfej
3	Erős égőfej
4	Takarékos égőfej

Főzőhelykapcsoló

A négy főzőhelykapcsolóval szabályozható a főzőhelyek fűtési teljesítménye.

Állásai	Funkció/tűzhelyek
○	Nulla állás A tűzhely ki van kapcsolva.
✱	Gyújtófokozat Gyújtófokozat
⊙	Beállítási tartomány nagy láng = legnagyobb fokozat takarékláng = legkisebb fokozat

A beállítási tartomány végén van egy ütköző. Ne forgassa tovább.

Sütő

Funkcióválasztó

A funkcióválasztóval állítsa be a kívánt fűtési módot. A funkcióválasztó jobbra vagy balra forgatható.

Állásai	Funkció
○	Nulla állás A sütő ki van kapcsolva.
☐	Felső/alsó fűtés Sütemények, szuflék és zsírszegény sütek, pl. marhahús vagy vadhús, egy szinten. A hő egyenletesen áramlik fentről és lentől.
☐*	Forró levegő* Szárazsütemény, leveles tészta és húsos egytálétel.
☐	Alsó fűtés Befőzéshez, utánsütéshez és pirításhoz. A meleg levegő alulról éri az ételt.
☐	Légkeverős grillezés Hús, szárnyas és egész hal grillezéséhez. A grillfűtőtest és a ventilátor felváltva be és kikapcsol. A ventilátor elosztja a felmelegített levegőt az ételek körül.

* Az EN50304 energiahatékonysági osztály szerinti fűtési mód.

Állásai	Funkció
☐	felületi grill, kis felület Így kisebb mennyiségben steaket, virslit, halat és pirítóst is grillezhet. A grillfűtőtestnek csak a középső része forrósodik fel.
☐	Felületi grill, nagy felület Így több szelet frissensültet, virslit, halat és pirítóst készíthet. A grillfűtőtest alatti teljes felület felforrósodik.
☐*	Felolvasztás Példa Hús, szárnyas, kenyér és torta. A ventilátor elosztja a felmelegített levegőt az ételek körül.

* Az EN50304 energiahatékonysági osztály szerinti fűtési mód.

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

Hőfokszabályozó

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

Állásai	Funkció
●	Nulla állás A sütő nem fűt.
50-270	Hőmérséklet-tartomány Hőmérsékletértékek °C-ban.
1, 2, 3	Grillfokozatok Grillfokozatok a grillezéshez, kis ☐ és nagy ☐ felületekhez. 1. fokozat = gyenge 2. fokozat = közepes 3. fokozat = erős

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

A sütőtér

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

Sütőlámpa

Működés közben a sütőtérben világít a sütőlámpa.

Hűtőventilátor

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

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

Figyelem!

Hagyja szabadon a szellőztető nyílást. Különben a sütő túlhevül.

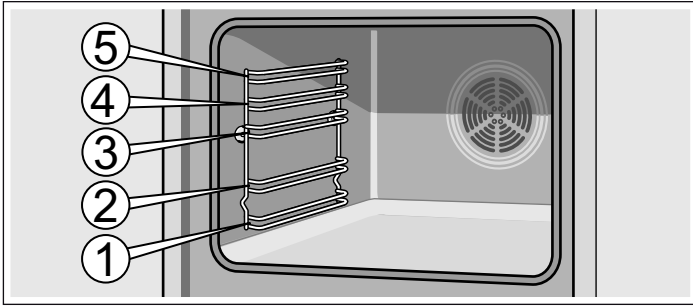
Tartozékok

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

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

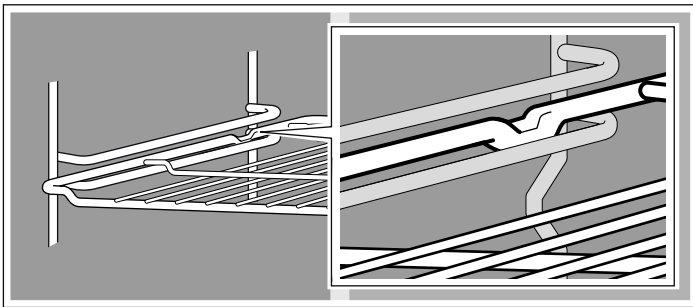
Tartozékok behelyezése

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



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.



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

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

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



Rostély

Edényekhez, süteményformákhoz, süttekhez, grillseletekhez és mélyhűtött ételekhez.

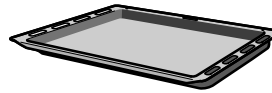
A rostélyt a nyitott oldalával a sütőajtó felé és hajlattal lefelé tolja be.



Zománcozott sütőtepsi

Süteményekhez és aprósüteményekhez.

A sütőtepsit a letompított élével a sütőajtó felé tolja be.



Univerzális serpenyő

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

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

Kiegészítő tartozékok

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

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

Kiegészítő tartozékok	HEZ-szám	Funkció
Pizzatepsi	HEZ317000	Különösen alkalmas pizza, mélyhűtött ételek és kerek torták készítéséhez. A pizzatepsi az univerzális serpenyő helyett is használható. Tolja be a sütőtepsit a rostély fölé és tartsa be a táblázatokban szereplő adatokat.
Betétröstély	HEZ324000	Sütéshez A grillrácsot mindig az univerzális serpenyő fölé tegye. Így az felfogja a lecsepegő zsírt és szaftot.
Grilltepsi	HEZ325000	Grillezéskor a grillrács helyett, illetve kifröccsenés elleni védelemként is használható, így elkerülhető a sütő erős szennyeződése. A grilltepsit csak az univerzális serpenyővel együtt használja. Grillezendő ételek a grilltepsin: Csak az 1., 2. és 3. betolási magasság használható. Grilltepsi kifröccsenés elleni védelemként: Az univerzális serpenyőt a grilltepsivel együtt tolja be a rostély alá.
Sütőtégla	HEZ327000	A sütőtégla kiválóan alkalmas házi készítésű kenyér, zsemle és pizza készítéséhez, melyeknél fontos a ropogós alj. A sütőtéglat mindig elő kell melegíteni az ajánlott hőmérsékletre.
Zománcozott sütőtepsi	HEZ331003	Süteményekhez és aprósüteményekhez.
Zománcozott sütőtepsi tapadásgátló bevonattal	HEZ331011	A sütemény és az aprósütemény jól elosztható a sütőtepsin. A sütőtepsit a letompított élével a sütőajtó felé tolja a sütőbe.

Kiegészítő tartozékok	HEZ-szám	Funkció
Univerzális serpenyő	HEZ332003	Lédús süteményekhez, aprósüteményekhez, mélyhűtött ételekhez és nagy sültékhez. A rostély alá helyezve a zsír vagy a húslé felfogására is használható. Az univerzális serpenyőt a letompított élével a sütőajtó felé tolja a sütőbe.
Univerzális serpenyő tapadásgátló bevonattal	HEZ332011	A lédús sütemények, az aprósütemények, a mélyhűtött ételek és nagy sülték jól eloszthatók az univerzális serpenyőben. Az univerzális serpenyőt a letompított élével a sütőajtó felé tolja a sütőbe.
Fedő a profi serpenyőhöz	HEZ333001	A fedővel a profi serpenyőből profi sütőedény lesz.
Profi serpenyő betérostéllyal	HEZ333003	Különösen alkalmas nagy mennyiségű ételek elkészítéséhez.
Rostély	HEZ334000	Edényekhez, süteményformákhoz, sültékhez, grillszeletekhez és mélyhűtött ételekhez.
Teleszkópos kihúzó		
2-szeres teljesen kihúzható sín	HEZ338200	A kihúzósinék segítségével az 2. és 3. szintről a tartozék egészen kihúzható anélkül, hogy lebillenjen.
Üveg sütőtál	HEZ915001	Az üveg sütőtál alkalmas párolt ételek és felfújtak készítésére. Különösen alkalmas program- és sütőautomatikához.

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.
Mikroszálal ruha sejtes szerkezettel	Cikkszám 460770	Különösen alkalmas kényes felületek, pl. üveg, üvegkerámia, nemesacél vagy alumínium tisztítására. A mikroszálal ruha egyszerre távolítja el a vizes és a zsíros szennyeződések.
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 készítené ételt a sütővel vagy a gáz főzőfelülettel. Olvassa el előbb a *Biztonsági útmutató* című fejezetet.

A sütő felfűtése

Az új szag megszüntetéséhez fűtse fel az üres, zárt sütőt. Ehhez egy óra időtartam az ideális felső/alsó fűtésnél  240 °C-on. Ügyeljen rá, hogy ne maradjon csomagolóanyag a sütőtérben.

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

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

Egy óra elteltével kapcsolja ki a sütőt. A funkcióválasztót és a hőfokszabályozót forgassa nulla állásba.

A tartozékok tisztítása

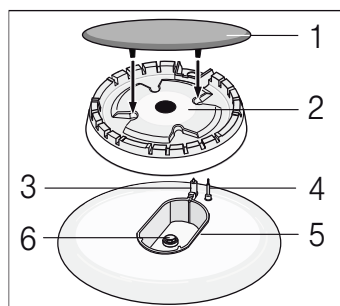
Mielőtt először használná a tartozékokat, alaposan tisztítsa meg azokat forró mosogatószeres vízzel és egy puha törlőruhával.

Égőkorona és égőfedél előtisztítása

Tisztítsa meg az égőfedelet (1) és az égőkoronát (2) mosogatószeres vízzel. Gondosan szárítsa meg az alkatrészeket.

Tegye vissza az égőkoronát és az égőfedelet az égőkehelyre (5). Ügyeljen, hogy a gyújtó (3) és a lángvédő pecek (4) ne sérüljön meg.

A szelepnek (6) száraznak és tisztának kell lennie. Az égőfedelet mindig pontosan az égőkoronára helyezze.



Megfelelő edények

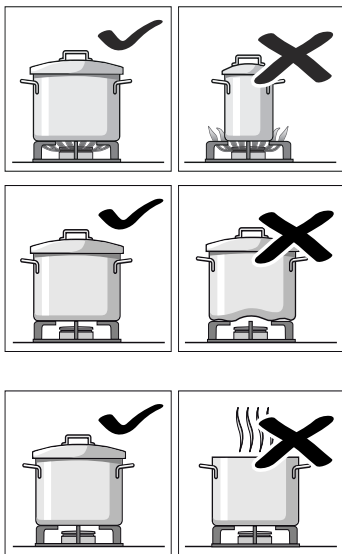
Égőfej/Elektromos főzőlap	Minimális edényátmérő	Maximális edényátmérő
Elektromos főzőlap*	14,5 cm	14,5 cm
Wok égőfej** 3,6 kW	24 cm	28 cm
Erős égőfej 3 kW	24 cm	28 cm
Normál égőfej 1,7 kW	18 cm	24 cm
Takarékos égőfej 1 kW	12 cm	18 cm

* Opció (elektromos főzőlappal rendelkező modellekhez)

** Opció (wok égőfejjel rendelkező modellekhez)

Használati szabályok

A következő tanácsok segítenek az energiamegtakarításban és az edények sérüléseinek megelőzésében:



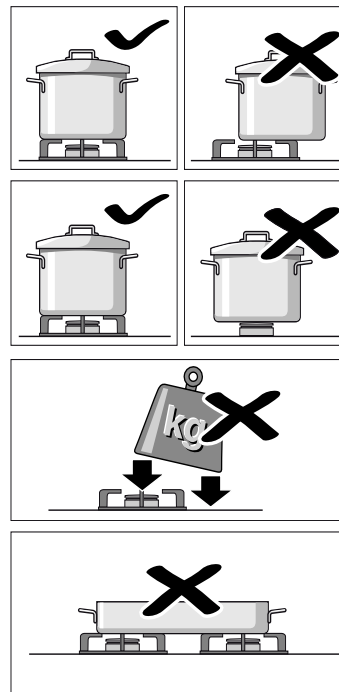
Mindig az adott égőnek megfelelő méretű edényt használjon.

Ne használjon a nagy égőkön kis edényeket. A láng ne érje el az edény oldalát.

Ne használjon alakjukat vesztett edényeket, amelyek nem állnak stabilan a főzőlapon. Az ilyen edények felborulhatnak.

Kizárólag vastag és egyenletes aljú edényeket használjon.

Ne főzzön fedő nélkül vagy elmozdult fedővel. Így az energia egy része elvész.



Az edényt mindig az égő közepére helyezze, különben lebillenhet.

Az edényeket ne közvetlenül az égőre, hanem a rostélyokra helyezze.

Használat előtt ellenőrizze, hogy a rostélyok és az égők fedelei megfelelően állnak.

A főzőlapon lévő edényekkel óvatosan bánjon.

Ne ütögesse a főzőlapot, illetve ne tegyen rá nagy súlyt.

Ne használjon két égőt vagy két hőforrást egyetlen edényhez.

Kerülje a pecsenyesütő lapok, agyagedények stb. hosszan tartó használatát a legnagyobb teljesítményen.

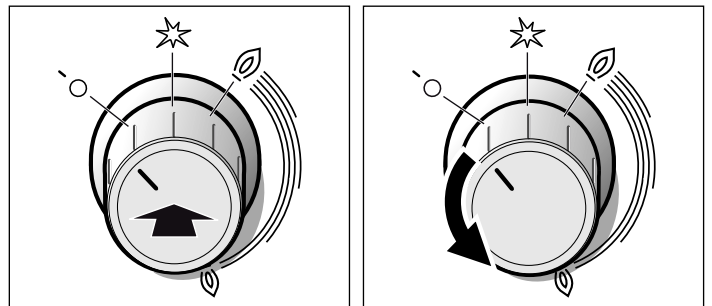
A főzőfelület beállítása

A főzőfelület négy gázégővel rendelkezik. Itt olvashat a gázégők meggyújtásáról és a lángmagasság beállításáról.

Gázégő meggyújtása

Az égőfedeleket mindig pontosan az égőkronára helyezze. Az égőkrona nyílásai mindig legyenek szabadok. Minden alkatrésznek száraznak kell lennie.

1. Nyissa ki a felső borítást. Amikor a tűzhely üzemel, a felső borításnak nyitva kell lennie.
2. Fordítsa a kívánt főzőhely szabályozógombját balra, a gyújtófokozatra . A gyújtás megkezdődik.
3. Nyomja meg az égő szabályozógombját, és tartsa 1-3 másodpercig benyomva. A gázégő meggyullad.



A gyújtásbiztosítás működésbe lép. A gyújtásbiztosítás automatikusan megszakítja az égőfej gázellátását, amennyiben kialszik a láng.

4. Állítsa be a kívánt lángmagasságot. A kikapcsolt állás és a beállítás között a láng nem stabil. Emiatt célszerű mindig a legmagasabb és a legalacsonyabb fokozat közötti beállítást választani.
5. Amennyiben a láng ismét kialszik, ismételje meg a folyamatot a 2. lépéstől.

6. A sütési folyamat befejezése: Fordítsa a főzőhelykapcsolót jobbra, a kikapcsolt állásba.

A gyújtóberendezést nem szabad 15 másodpercnél hosszabb ideig működtetni. Ha az égő 15 másodperc elteltével nem ég, várjon legalább egy percig, majd ismétlje meg a gyújtási folyamatot.

⚠ Figyelem!

Ha kikapcsolás után, a még forró tűzhelyen elfordítja a főzőhelykapcsolót, gáz áramlik ki. Amennyiben nem fordítja a kapcsolót gyújtófokozatra, a gázellátás 60 másodperc múlva megszakad.

A gázégő nem gyullad meg

Áramszünet vagy nedves gyújtógyertyák esetén a gázégők külön gyújtókészülékkel vagy gyufával gyújthatók meg.

Példa	Étel	Főzőhely	Főzési fokozat
Olvasztás	Csokoládé, vaj, margarin	Takarékos égőfej	kis láng
Melegítés	húsleves, konzervzöldség	Normál égőfej	kis láng
Melegítés és melegen tartás	Levesek	Takarékos égőfej	kis láng
Párolás*	Hal	Normál égőfej	a nagy és a kis láng között
Párolás*	burgonya és egyéb zöldség, hús	Normál égőfej	a nagy és a kis láng között
Főzés*	rizs, zöldség, húselétel (szószos)	Normál égőfej	nagy láng
Sütés	palacsinta, burgonya, hússzelet, halrudak	Erős égőfej	a nagy és a kis láng között

* Ha az edényt lefedi, a felforrás után csavarja kisebbre a lángot.

Táblázat - Főzés

Minden főzőhelyhez a megfelelő méretű edényt használja. Az edények és serpenyők aljának mérete egyezzen meg a főzőhely méretével.

A párolási/főzési idő az étel jellegétől, súlyától és minőségétől függ. Ezért kisebb eltérések előfordulhatnak. Az optimális főzési időt Ön tudja a legjobban megbecsülni.

Az ásványi anyagok és a vitaminok nagyon gyorsan elbomlanak főzés közben. Ezért csak kevés vizet használjon. Így megőrzi a vitaminokat és az ásványi anyagokat. Válasszon rövid főzési időt, hogy a zöldség ropogós és tápanyagokban gazdag maradjon.

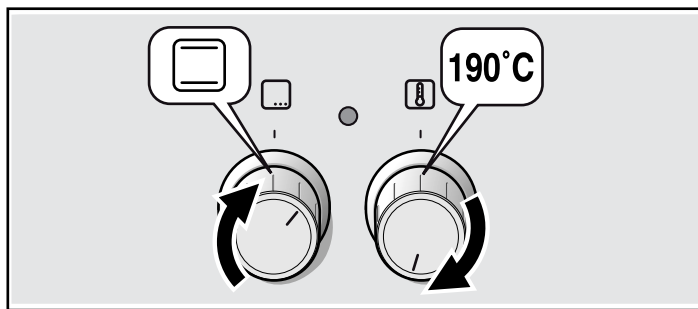
A sütő beállítása

Itt ismerheti meg a sütő beállításának módját.

Fűtési módok és hőmérséklet

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

1. A funkcióválasztóval állítsa be a kívánt fűtési módot.
2. A hőfokszabályozóval tudja állítani a kívánt hőmérsékletet vagy a grillfokozatot.



A sütő elkezdi 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.

Ápolás és tisztítás

Gondos ápolásnál és tisztításnál a főzőfelület és a sütő hosszú ideig szép és működőképes marad. Az alábbiakban elmagyarázzuk, hogyan ápolja és tisztítsa megfelelően a főzőfelületet és a sütőt.

Utasítások

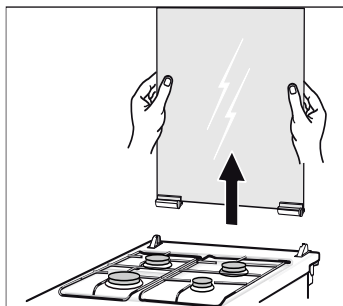
- Különböző anyagok, mint üveg, műanyag vagy fém, kis színeltéréseket okozhatnak a sütő előlapján.
- Az ajtólapokon látható árnyékok, melyek fátyolnak tűnnek, a sütőlámpa fényvisszaverődései.
- A zománcot nagyon magas hőmérsékleten égetik ki. Ezért enyhe színeltérések keletkezhetnek. Ez normális és nem befolyásolja a működést. A vékony sütőtepsik éleit nem lehet tökéletesen zománcozni. Ezért ezek érdesek lehetnek. Ez nem befolyásolja a korrózióvédelmet.

Felső üvegorobítás

Mielőtt kinyitja a felső borítást, törölje le ruhával.

A tisztításhoz legjobb az üvegtisztítószer.

A tisztításhoz vegye le a felső borítást. Mindkét kézzel fogja meg a borítás oldalát, és húzza felfelé.



Nemesacél előlapok Némi mosogatószerrel és nedves törölkendővel törölje le. Mindig szálirányban törölje. Másképpen felkarcolódhatnak. Puha törölkendővel törölje szárazra. Azonnal távolítsa el a vízkő-, zsír-, keményítő- és tojásfehérje-maradványokat. Ne használjon súrolószerrel, karcoló szivacsot vagy durva törölkendőt. A nemesacél előlapok polírozásához speciális nemesacél-tisztítószerrel használhatók. Vegye figyelembe a gyártó utasításait. Speciális nemesacél-tisztítószerrel a vevőszolgálatnál vagy a szakkereskedésekben kaphatók.

Zománcozott felületek és lakkozott felületek Némi mosogatószerrel és nedves törölkendővel tisztítsa. Puha törölkendővel törölje szárazra.

Égők és acélrács a főzőfelületen Ne tisztítsa mosogatógépben. Vegye ki a rostélyt, és meleg mosogatószerrel vízzel nedvesített szivaccsal tisztítsa meg. Távolítsa el az égőfej-kelyhet és -fedeleket. Tisztításukhoz használjon meleg mosogatószerrel vízzel nedvesített szivacsot. Ügyeljen, hogy az égőkorona nyílásai tiszták és szennyeződésektől mentesek legyenek. A gyújtókat kisméretű, puha kefével tisztítsa meg. A gázégők csak akkor működnek, ha a gyújtók tiszták. Távolítsa el az ételmaradékokat az égőkehelyből némi mosogatószerrel és nedves törölkendővel. Csak kevés vizet használjon. A készülék belsejébe nem kerülhet víz. Ügyeljen, hogy a szelep nyílása tisztítás közben ne tömődjön el és ne sérüljön meg. Tisztítás után minden részt szárítsa meg, majd az égőfedeleket helyezze pontosan az égőkoronára. Ha az egyes részeket nem pontosan helyezi vissza, ez megnehezítheti az égők meggyújtását. Az égőfedeleket fekete zománcréteg borítja. A magas hőmérséklet következtében ez a réteg elszíneződhet. Az égők működését ez nem befolyásolja. Helyezze vissza a rostélyt a sütőbe.

Elektromos főzőlap (opcionális) A súrolószivacs érdes felével és némi folyékony súrolószerrel tisztítsa. Tisztítás után, a száradás érdekében rövid időre kapcsolja be a főzőlapot. A nedvesen hagyott főzőlap idővel rozsdásodni kezd. Végül kenje be ápolószerezrel. A kifutott folyadékot és az ételmaradékokat mindig azonnal távolítsa el.

Elektromos főzőlap fémgyűrűje (opcionális) A fémgyűrű idővel elszíneződhet. Az eredeti szín azonban helyreállítható. A gyűrűt a súrolószivacs érdes felével és némi folyékony súrolószerrel tisztítsa. Ügyeljen arra, hogy a szomszédos felületeket ne súrolja fel. A felületek megsérülhetnek.

Gombok Némi mosogatószerrel és nedves törölkendővel tisztítsa. Puha törölkendővel törölje szárazra.

Az ajtó üvege Üvegtisztítóval tisztítható. Ne használjon agresszív tisztítószerrel vagy éles fémtárgyakat. Ezek megkarcolhatják és károsíthatják az üvegtábla felületét.

Tömítés Nedves törölkendővel törölje le. Puha törölkendővel törölje szárazra.

A sütő belseje Meleg vízzel vagy ecetes vízzel tisztítsa. Erős szennyeződés esetén: Csak a kihűlt felületen használjon sütőtisztítót.

A sütőlámpa üvegburaja Némi mosogatószerrel és nedves törölkendővel tisztítsa. Puha törölkendővel törölje szárazra.

Amennyiben kioldódnak a borítás csuklópántjai, ügyeljen az azokon található betűkre. Az R betűs csuklópántot jobbra, az L betűs csuklópántot balra kell felszerelni.

A felső borítást tisztítás után fordított sorrendben tegye vissza.

A felső borítást csak akkor csukja le, ha a főzőhelyek kihűltek.

Tisztítószer

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

A főzőfelület tisztításakor

- Ne használjon hígítás nélküli vagy mosogatógéphez való mosogatószerrel,
- súrolószivacsot,
- agresszív tisztítószerrel, mint például sütőtisztítót vagy folteltávolítót,
- nagynyomású vagy gőzsugaras tisztítógépet.
- Ne tisztítsa az alkatrészeket mosogatógépben.

A sütő tisztításakor

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

Az első használat előtt alaposan mossa ki az új szivacsot.

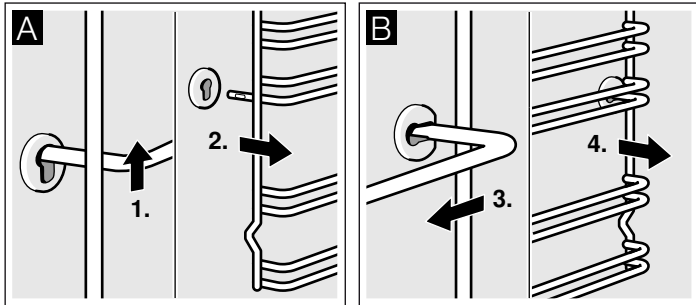
Tartozék	Áztassa be meleg mosogatószeres vízbe. Kefével vagy szivaccsal tisztítsa meg.
Alumínium sütő- tepsi (opcionális)	Ne tisztítsa mosogatógépben. Soha ne használjon sütőtisztítót. A karcolás elkerülése érdekében a fémfelületet soha ne érintse meg késsel vagy más éles tárggyal. Mosogatószeres vízzel és puha ablaktörlő ruhával vagy nem bolyhosodó mikroszálas törlővel vízszintesen, a felületre gyakorolt nyomás nélkül tisztítható. Puha törlőkendővel törölje szárazra. Ne használjon súrolószert, karcoló szivacsot vagy durva törlőkendőt. Összekarcolják a sütőtepsit
Gyerekszár (opcionális)	Amennyiben a sütőajtóra fel van szerelve gyerekszár, tisztítás előtt el kell távolítani. Valamennyi műanyag alkatrészt áztassa be meleg mosogatószeres vízbe, és tisztítsa meg szivaccsal. Puha törlőkendővel törölje szárazra. Erős szennyeződés esetén a gyerekszár nem működik megfelelően.
Alsó fiók (opcionális)	Némi mosogatószerrel és nedves törlőkendővel tisztítsa. Puha törlőkendővel törölje szárazra.
Tartozék	Áztassa be meleg mosogatószeres vízbe. Kefével vagy szivaccsal tisztítsa meg.

Állványok ki- és beakasztása

Tisztításhoz az állványok kivethetők. A sütőnek le kell hűlnie.

Állványok kiakasztása

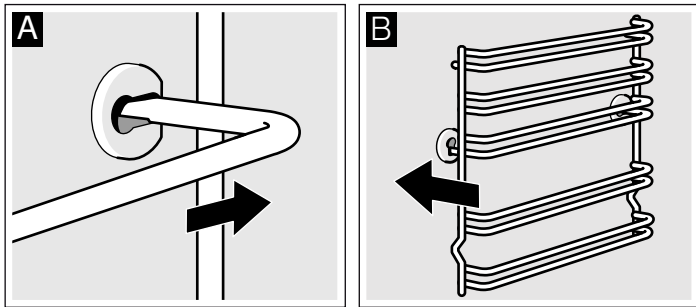
1. Az előlő állványokat emelje felfelé
2. és akassza ki (A ábra).
3. Ezután az egész állványt húzza előre
4. és vegye ki (B ábra).



Az állványokat mosogatószerrel 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 előlő csatlakozóhüvelybe (B ábra).

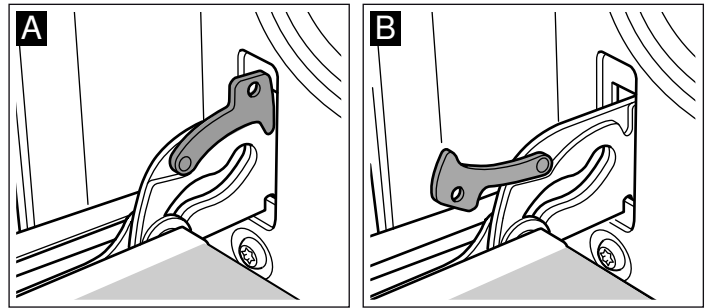


Az állványok jobb és bal oldalon illeszkednek. Ügyeljen arra, hogy a B ábrának megfelelően az 1. és 2. szint alul, a 3., 4. és 5. szint felül található k.

A sütőajtó ki- és beakasztása

Az ajtólapok tisztításához és kiszereeléséhez a sütőajtó kiakasztható.

A sütőajtó csuklópántjai egy-egy reteszelőkarral 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.

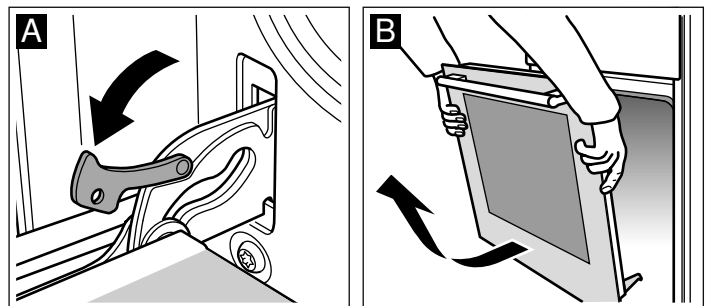


⚠ Sérülésveszély!

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

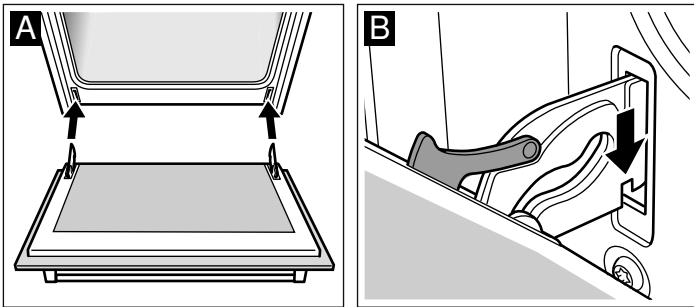
1. Nyissa ki teljesen a sütőajtót.
2. A bal és jobb oldali reteszelőkart hajtsa fel (A ábra).
3. A sütőajtót ütközésig csukja be. Két kézzel baloldalt és jobboldalt fogja meg. Kissé csukja beljebb az ajtót és húzza ki (B ábra).



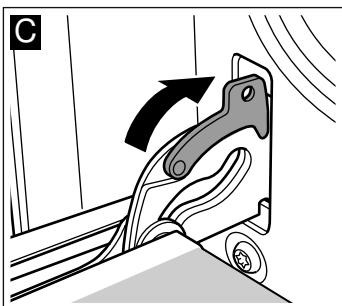
Ajtó beakasztása

A sütőajtót fordított sorrendben visszaakaszthatja.

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



3. Mindkét 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.

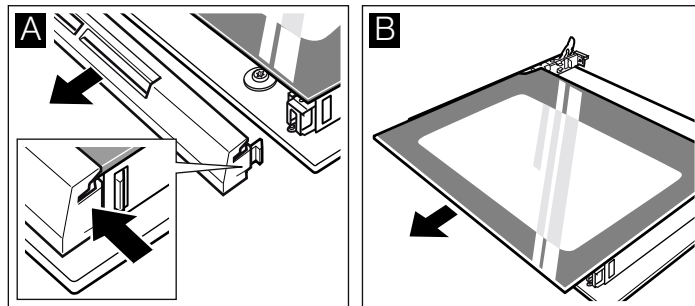
Ajtólapok ki- és beszerelése

A jobb tisztíthatóság érdekében a sütőajtó üveglapjai kiszerezhetők.

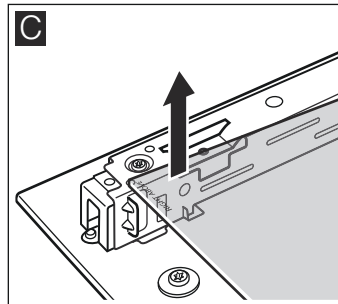
Kiszerezés

1. Akassza ki a sütőajtót, és fektesse a fogantyúval lefelé egy konyharuhára.
2. Húzza le a sütőajtó felső burkolatát. Ehhez közben ujjával nyomja be bal és jobb oldalt a kapcsolót (A ábra).

3. Emelje meg a legfelső lapot és húzza ki (B ábra).



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



A lapokat ablaktisztítószerrel és puha törlővel tisztítsa meg.

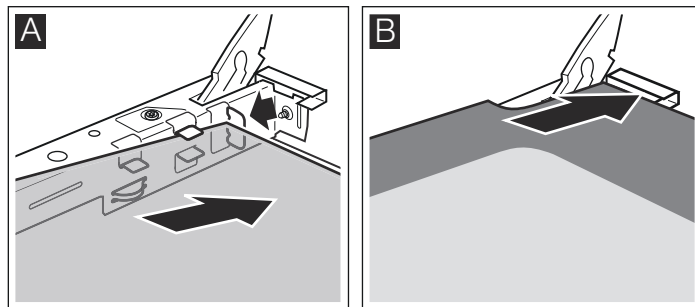
⚠ Sérülésveszély!

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

Beszerezés

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

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



3. Tegye fel a burkolatot, és nyomja rá.

4. Akassza vissza a sütőajtót.

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

Mit tegyünk meghibásodás esetén?

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

Hibatáblázat

Ha az étel elkészültekor az eredmény nem megfelelő, kérjük, olvassa el a következő fejezetet: *Az ételek elkészítését próbakonyhánkban* végeztük. Itt hasznos ötleteket és információkat talál a főzéshez és sütéshez.

⚠️ Áramütésveszély!

A nem szakszerűen végzett javítások veszélyesek. Javításokat csak vevőszolgálatunk szakemberei végezhetnek.

Hiba	Lehetséges ok	Elhárítás/információk
A sütő nem működik.	A biztosíték meghibásodott.	Ellenőrizze a biztosítékszekerényben, hogy a biztosíték meghibásodott-e.
	Áramkimaradás.	Ellenőrizze, hogy a konyhai világítás, illetve más konyhai készülékek működnek-e.
A sütő nem fűt.	Por van az érintkező részekben.	Fordítsa a kapcsolókat néhányszor jobbra és balra.
Az égőfej nem gyullad be.	Áramkimaradás volt vagy a gyújtógyertyák nedvesek.	A gázégőfejet gázgyújtóval vagy gyufával gyújtsa meg.

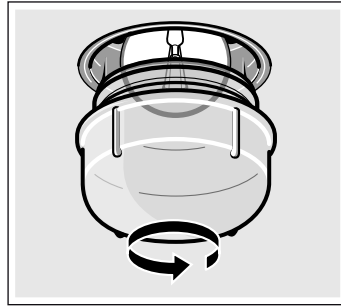
A fedélen lévő sütőlámpa cseréje

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 biztosítékszekerényben.

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



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

Üvegbura

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

Ügyfélszolgálat

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

E-szám és FD-szám

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

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

Ügyfélszolgálat ☎️

Vegye figyelembe, hogy a szerviztechnikus kiszállása hibás kezeléskből 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 01 489 5461

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

Energiamegtakarítási és környezetbarát ötletek

Itt tippeket adunk Önnek, hogyan takaríthat meg energiát a sütőben való sütéskor és a főzőfelületen való főzéskor, és hogyan ártalmatlaníthatja megfelelően készülékét.

Energiamegtakarítás a sütőben

- 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 főzési idő lejártá előtt kikapcsolható, a maradékhőt használva a készre főzéshez.

Energiamegtakarítás a gáz főzőfelületen

- Mindig megfelelő méretű edényt válasszon az ételekhez. A nagy, csak kevés ételt tartalmazó edény sok energiát igényel.
- Mindig fedje le az edényt egy illeszkedő fedővel.
- A gázláng mindig érintkezzen az edény aljával.

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. Tippeket adunk Önnek az edényekhez és az elkészítéshez.

Utasítások

- A táblázatban lévő értékek mindig a hideg és üres sütőtérbe való betolásra érvényesek.
Csak akkor melegítsen elő, ha ez a táblázatban szerepel. A tartozékot csak az előmelegítés után 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

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 egygel magasabbra.








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

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

Formában sült sütemények	Forma	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban	Időtartam, perc
Egyszerű szárazsütemény	Kuglóforma/özgerinc forma	3		160-180	50-60
Egyszerű szárazsütemény, finom	Kuglóforma/özgerinc forma	2		150-170	60-70
Tortalap kevert tésztából	Gyümölcsös sütőforma	3		140-160	20-30
Gyümölcs torta, egyszerű tészta	Magas kuglóforma	3		150-170	50-60
Piskótatorta	Kerek sütőforma	2		160-180	30-40
Tortalap kevert tésztából	Kerek sütőforma	1		170-190	25-35
Gyümölcs- vagy túró torta, omlós tészta*	Kerek sütőforma	1		170-190	70-90
Fűszeres kevert sütemény*	Kerek sütőforma	1		180-200	50-60

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




Sütemények tepsiben	Tartozékok	Szint	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban	Időtartam perc ben
Kevert vagy kelt tészta száraz töltelékkel	sütőtepsi	2		170-190	20-30
Kevert vagy kelt tészta lédús töltelékkel, gyümölcs	sütőtepsi	3		170-190	40-50
Piskótatekercs (elő kell melegíteni)	sütőtepsi	2		190-210	15-20
Kelesztett fonott kalács 500 g lisztből	sütőtepsi	2		160-180	30-40
Püspökkenyér 500 g lisztből	sütőtepsi	3		160-180	60-70
Püspökkenyér 1 kg lisztből	sütőtepsi	3		150-170	90-100
Rétes, édes	sütőtepsi	2		180-200	55-65
Börek	sütőtepsi	2		180-200	40-50
Pizza	sütőtepsi	2		220-240	25-35

Aprósütemény	Tartozék	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban	Időtartam, perc
Aprósütemény	Sütőtepsi	3		150-170	10-20
Kinyomós sütemény (előmelegítés)	Sütőtepsi	3		140-150	30-40
Mandulás aprósütemény	Sütőtepsi	2		110-130	30-40
Habcsók	Sütőtepsi	3		80-100	100-190
Forró zsírban készült sütemény	Sütőtepsi	2		200-220	30-40
Leveles tésztából készült sütemény	Sütőtepsi	3		190-210	20-30
Kelesztett sütemény	Sütőtepsi	3		180-200	20-30

Kenyér- és zsemlefélek

Kenyér sütésekor melegítse elő a sütőt, ha nincs másképp 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	sütőtepsi	2		270	8
				200	35-45
Kovászos kenyér 1,2 kg lisztből	sütőtepsi	2		270	8
				200	40-50
Zsemle, pl. rozsos (ne melegítse elő)	sütőtepsi	4		200-220	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, csikokban vizes).	A következő alkalommal használjon kevesebb folyadékot, és alacsonyabb hőmérsékleten süsse, valamivel hosszabb ideig. A lédús töltelékkel készülő süteményhez süsse meg előre az alapot. Szórja meg mandulával vagy zsemlemorzsával, és azután tegye rá a töltelékét. Tartsa be a receptben leírtakat és a sütési időt.

A sütemény egyenetlenül pirult meg.	Alacsonyabb hőmérsékletet válasszon, akkor a sütemény egyenetlenebben fog pirulni. Kényes süteményt felső/alsó fűtéssel ☐ 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 gyümölcsle 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.
Lédús sütemények sütésekor kondenzvíz keletkezik.	Sütéskor vízgőz keletkezhet. A vízgőz az ajtó felett távozik. A vízgőz lecsapódhat a kezelőfelületen vagy a szomszédos bútorlapokon, és kondenzvízként lecsepeghet. Ez fizikai jelenség.

Hús, szárnyas, hal

Edény

Bármilyen hőálló edény használható. Nagy sültékhez a sütőtepsi is megfelelő.

Legmegfelelőbbek az üvegből készült edények. A fedőnek illeszkednie kell a sütőedényhez és jól kell zárnia.

Ha zománczott sütőedényt használ, adjon hozzá kicsivel több folyadékot.

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

A táblázatokban szereplő adatok:

Edény fedő nélkül = nyitott

Edény fedővel = zárt

Az edényt mindig a rostély közepére tegye.

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

Sülték

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

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

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

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

Magasabb hőmérsékletet és/vagy hosszabb sütési időt használjon.

Tudnivalók a grillezéshez

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.

Tolja be a sütőtepsit az 1. szintre. Ez felfogja a húslevet, 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	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban, grillfokozat	Időtartam, perc
Marhahús						
Marhasült	1,0 kg	zárt	2	☐	200-220	120
	1,5 kg		2	☐	190-210	140
	2,0 kg		2	☐	180-200	160
Bélszín, rózsaszín	1,0 kg	nyitott	2	☐	210-230	70
	1,5 kg		2	☐	200-220	80
Sült hátszín, rózsaszín	1,0 kg	nyitott	1	☒	210-230	50
Steak, angolosan 3 cm		Rostély	5	☒	3	15
Borjúhús						
Borjúsült	1,0 kg	nyitott	2	☐	190-210	100
	2,0 kg		2	☐	170-190	120
Sertéshús						
bőr nélkül (pl. tarja)	1,0 kg	nyitott	1	☒	200-220	100
	1,5 kg		1	☒	190-210	140
	2,0 kg		1	☒	180-200	160

Hús	Súly	Tartozék és edény	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban, grillfokozat	Időtartam, perc
Bőrös sült (pl.lapocka)	1,0 kg	nyitott	1		200-220	120
	1,5 kg		1		190-210	150
	2,0 kg		1		180-200	180
Pácolt füstölt karaj csonttal	1,0 kg	zárt	2		210-230	70

Báránhús

Báránycomb csont nélkül, közepesen átsütve	1,5 kg	nyitott	1		150-170	120
--	--------	---------	---	--	---------	-----

Darált hús

Fasírt	kb. 500 g	nyitott	1		170-190	70
--------	-----------	---------	---	--	---------	----

Virslí

Virslí		Rostély	4		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.

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

Szárnyasételek	Súly	Edény	Szint	Fűtéstípus	Hőmérséklet (°C)	Főzési idő (perc)
Fél csirke, 1-4 db	darabonként 400 g	Sütőrács	2		200-220	40-50
Bontott csirke	darabonként 250 g	Sütőrács	2		200-220	30-40
Egész csirke, 1-4 adag	adagonként 1,0 kg	Sütőrács	2		190-210	50-80
Kacsa	1,7 kg	Sütőrács	2		180-200	90-100
Liba	3,0 kg	Sütőrács	2		170-190	110-130
Fiatall pulyka	3,0 kg	Sütőrács	2		180-200	80-100
2 pulykacomb	darabonként 800 g	Sütőrács	2		190-210	90-110

Hal

A halszeleteket a grillezési idő $\frac{2}{3}$ -a után fordítsa meg.

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

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

Ha közvetlenül a rostélyon grillez, tolja be a sütőtepsit az 1. szintre. Így felfogja a folyadékot, és a sütő tisztább marad.

Hal	Súly	Tartozék és edény	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban, grillfokozat	Időtartam, perc
Hal, egész	darabja 300 g	Rostély	2		3	20-25
	1,0 kg	Rostély	2		180-200	45-50
	1,5 kg	Rostély	2		170-190	50-60
Halfilé, 3 cm		Rostély	3		2	20-25

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, gratinírozott ételek, pirítás

Ha közvetlenül a rostélyon grillez, tolja be a sütőepsit az 1. szintre. A sütő tisztább marad.

Az edényt mindig állítsa a rostélyra.

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

Étel	Tartozék és edény	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban	Időtartam, perc
Felfújtak					
Felfújt, édes	Felfújtforma	2		180-200	40-50
Tésztafelfújt	Felfújtforma	2		210-230	30-40
Felfújt					
Burgonyafelfújt nyers hozzávalókból max. 4 cm magas	Felfújtforma	2		160-180	60-80
Pirítás					
Pirítás felülről pirítva, 12 darab	Rostély	4		3	5-8

Késztermékek

Ügyeljen a csomagoláson található gyártói utasításokra.

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

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

Étel	Tartozék	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban	Időtartam, perc
Rétes, mélyhűtött	Sütőepsi	3		180-200	35-45
Hasábburgonya	Sütőepsi	3		190-210	25-30
Pizza	Rostély	2		200-220	15-20
Pizzás bagett	Rostély	2		190-210	15-20



Különleges ételek

Alacsony hőmérsékleten a krémes joghurt ugyanolyan finom lesz, mint a laza kelt tészta.

Először vegye ki a sütőből a tartozékokat, a 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.

Étel	Edény	Fűtési mód	Hőmérséklet	Időtartam
Joghurt	Csésze vagy csavaros üveg	tegye a sütőtér aljára	 100°C -ra melegítse elő csak a sütőlámpát kapcsolja be	15 perc 8 óra
Kelt tészta kelesztése	Hőálló edény	tegye a sütőtér aljára	 50°C -ra melegítse elő kapcsolja ki a készüléket és a kelt tésztát tegye a sütőtérbe	5-10 perc 20-30 perc

Felolvasztás

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


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

A felolvasztási idő az élelmiszer fajtájától és mennyiségétől függ.

A szárnnyast mellére fektetve tegye a tányérra.

Mélyhűtött áru

pl.tejszínes torták, vajos krémtorták, csokoládé- vagy cukorbevonatú torták, gyümölcsök, csirke, kolbász és hús, kenyér és zsemle, sütemények és más pékáruk

Tartozék	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban
Rostély	2		A hőfokszabályozó kikapcsolt állapotban marad

Aszalás





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

Hagyja a gyümölcsöt és zöldséget jól lecsepegni, majd szárítsa meg.

A sütőtepsit tolja be a 4. szintre, a rostélyt a 2. szintre.

A sütőtepsit és a rostélyt bélelje ki sütő- vagy pergamenpapírral.

A nagyon lédús gyümölcsöt vagy zöldséget többször fordítsa meg. Az aszalt gyümölcsöt és zöldséget szárítás után azonnal válassza el a papírtól.

Gyümölcs és zöldség	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Időtartam, óra
600 g almakarika	2+4		80	kb. 5
800 g körtehasáb	2+4		80	kb. 8
1,5 kg szilva	2+4		80	kb. 8-10
200 g konyhai fűszer, tisztított	2+4		80	kb. 1½

Befőzés

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

Figyelem!

Ne használjon nagyobb vagy magasabb üvegeket. A fedelük megrepedhet.

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

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

Előkészítés

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

Gyümölcs egy literes üvegekben	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-

4. Az üvegeket csatokkal zárja le.
Hatnál több üveget ne tegyen a sütőtérbe.

Beállítás

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

Befőzés

Gyümölcs

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

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

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

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

Üvegek kivétele

Az üvegeket befőzés után vegye ki a sütőtérből.

Figyelem!

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

Akrilamid az élelmiszerekben

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

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

Ötletek az ételek akrilamidszegény elkészítéséhez


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





Próbaételek

Ezek a táblázatok minőségellenőrző intézetek számára készültek a különböző készülékek ellenőrzésének és tesztelésének megkönnyítése érdekében.
EN 50304/EN 60350 (2009), ill. IEC 60350 irányelvek szerint.

Sütés:



Almás süteménynél a sötét kerek sütőformákat egymás mellett eltolva helyezze el.

Sütemény fehérbádoggal kerek sütőformában:
Felső/alsó fűtéssel  1 szinten süssön. Használja a tepsit a rostély helyett és a kerek sütőformákat arra állítsa.

Étel	Tartozék és edény	Szint	Fűtési mód	Hőmérséklet °C -ban	Időtartam perc ben
Kinyomós sütemény	sütőtepsi	2		150-170	20-30
Aprósütemények, 20 darab	sütőtepsi	3		160-180	20-30
Vizespiskóta	kerek sütőforma a rostélyon	2		160-180	30-40
Bevonatos almás pite	rostély + 2 kerek sütőforma Ø 20 cm	1		190-210	70-80

Grillezés

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

Étel	Tartozék és edény	Szint	Fűtési mód	Grillfokozat	Időtartam perc ben
Pirítós sütése 10 percig melegítse elő	rostély	5		3	1-2
Marhahús hamburger, 12 darab* ne melegítse elő	rostély + sütőtepsi	4		3	25-30

* Az idő $\frac{2}{3}$ -nál fordítsa meg







Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9000951665

01
181193