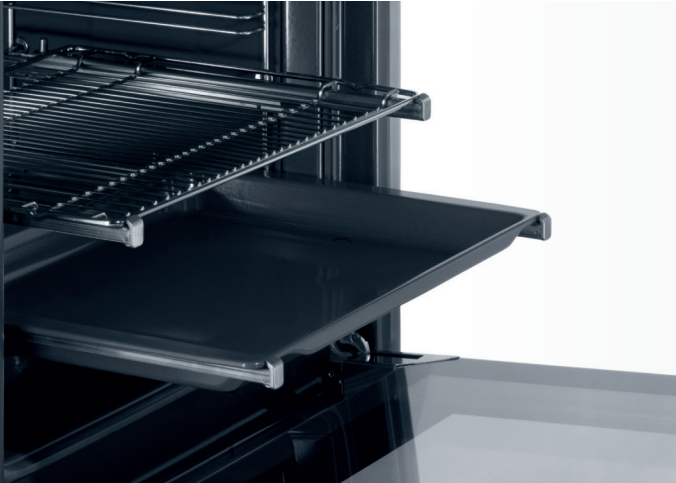
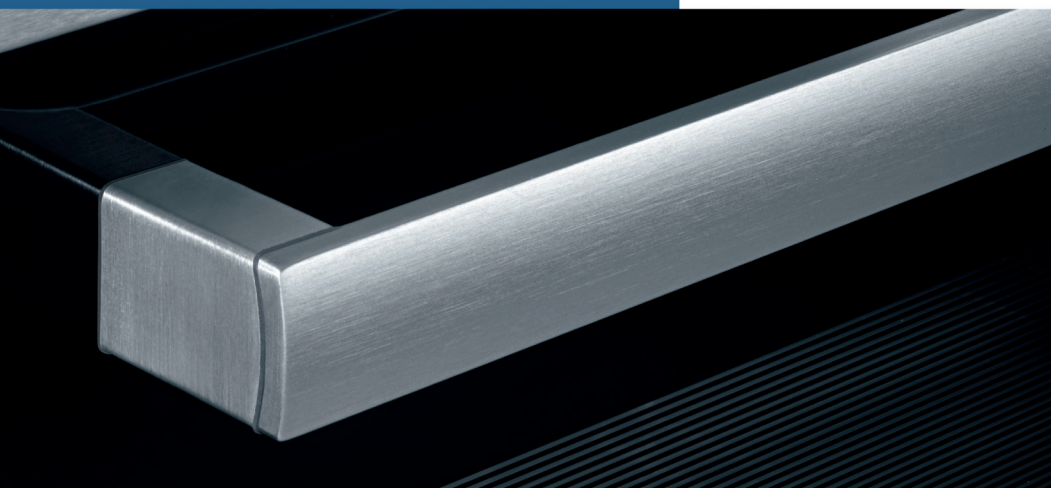




Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



Főzőhely
HGD625250H



BOSCH

[hu] Használati utasítás

Tartalomjegyzék

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 gázszerelésnél / gázszag	7
Készülék áthelyezése a gázvezetéknel vagy az ajtófogantyúnál fogva	7
Elektromos csatlakoztatás	7
A tűzhelyet vízszintesen állítsa fel	7
Falon történő rögzítés	7
Készülék elhelyezése	8
Szállítási utasítások	8
Az Ön új készüléke	8
Általános leírás	8
Főzőlap	9
Kezelőfelület	9
A sütőtér	10
Tartozékok	10
Tartozékok behelyezése	10
Kiegészítő tartozékok	10
Ügyfélszolgálati cikk	11
Az első használat előtt	11
A sütő felfűtése	11
A tartozékok tisztítása	11
A főzőfelület beállítása	12
Égőkorona és égőfedél előtisztítása	12
Gázégő meggyújtása	12
Táblázat - Főzés	12
Megfelelő edények	13
Használati szabályok	13
A sütő beállítása	14
Fűtési mód és hőmérséklet	14
Ápolás és tisztítás	14
Tisztítószer	14
Felső üvegborítás	16
Állványok ki- és beakasztása	16
A sütőajtó ki- és beakasztása	16
Ajtólapok ki- és beszerelése	17
Mit tegyünk meghibásodás esetén?	18
Hibatáblázat	18
A fedélen lévő sütőlámpa cseréje	18
Üvegbura	18
Ügyfélszolgálat	18
E-szám és FD-szám	18
Energiamegtakarítási és környezetbarát ötletek	19
Energiamegtakarítás a sütőben	19
Energiamegtakarítás a gáz főzőfelületen	19
Ártalmatlanítás környezetbarát módon	19
Kísérleti konyhánkban teszteltük Önnek	19
Torták és sütemények	19
Sütési ötletek	20
Hús, szárnyas, hal	21
Tippek sütéshez és grillezéshez	23
Felfújtak, gratinírozott ételek, pirítós	23

Késztermékek	23
Különleges ételek	24
Felolvasztás	24
Aszalás	24
Befőzés	25
Akrilamid az élelmiszerekben	25
Próbaételek	26
Sütés:	26
Grillezés	26

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.

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

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.

Ne használjon nem megfelelő védőeszközt vagy gyermekvédő rácsot. Ezek használata balesetet okozhat.

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

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

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

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

Égésveszély!

- A készülékajtó nyitásakor légáramlat keletkezik. A sütőpapír hozzáérhet a fűtőelemekhez és meggyulladhat. Az előmelegítés ideje alatt soha ne helyezzen rögzítés nélkül sütőpapírt a tartozékokra. Nehezezként helyezzen a sütőpapírra egy edényt vagy egy sütőformát. Csak a szükséges felületet bélelje ki sütőpapírral. A sütőpapír nem lóghat túl a tartozékon.
- 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, tisztítószerket) a sütő alatt vagy közelében. Ne tároljon

gyúlékony tárgyakat a sütőben vagy a sütőn.

- A gázfőzőhelyek 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 ételeket, 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!

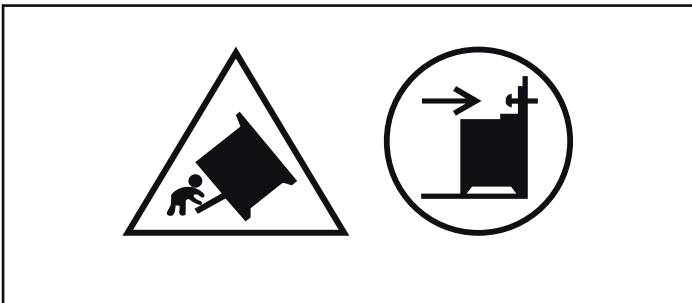
- A készülék ajtajának összekarcolt üvege megrepedhet. Ne használjon üvegkaparót, éles vagy súroló hatású tisztítóeszközöket.
- A szakszerűtlen javítások veszélyesek. Javításokat csak szakképzett ügyfélszolgálati technikus végezhet, és csak ő cserélheti ki a sérült elektromos és gázvezetékeket. Ha a 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 lehajtva, 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 ajtótmítés: Ha az ajtótmítés erősen szennyezett, akkor a készülék ajtaja működés közben már nem zár rendesen. A szomszédos bútorlapok megsérülhetnek. Mindig tartsa tisztán az ajtó tmítését.
- 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.

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 (gázvezetékkel) 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 gázvezetéknél vagy az ajtófogantyúnál fogva

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

Alsó fiók sérülése

Figyelem!

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

Elektromos csatlakoztatás

Figyelem!

- A készülék felszerelését bízza 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

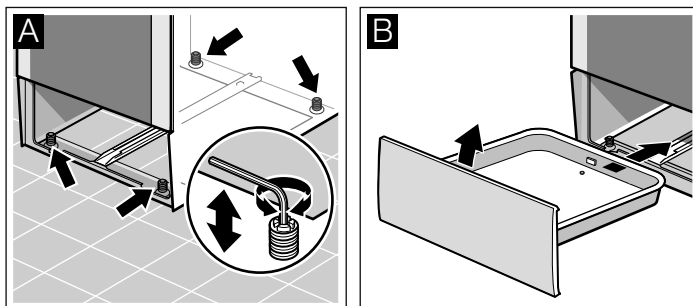
Figyelem!

- 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.

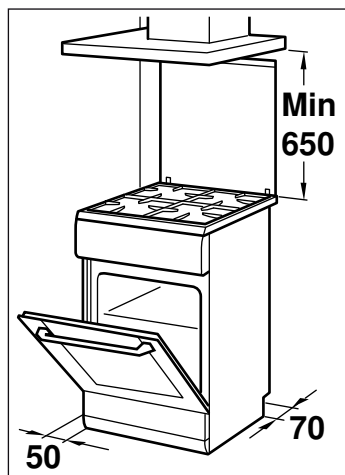
1. Húzza ki az alsó fiókot és felfelé emelje ki. A lábazat belső oldalán elől és hátul állítható lábak találhatók.
2. Az állítható lábakat igény szerint imbuszkulccsal állítsa magasabbra vagy alacsonyabbra, amíg a tűzhely vízszintesen nem áll (A ábra).
3. Tolja vissza az alsó fiókot (B ábra).



Falon történő rögzítés

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

Készülék elhelyezése



- A készüléket az adott méreteknak 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.

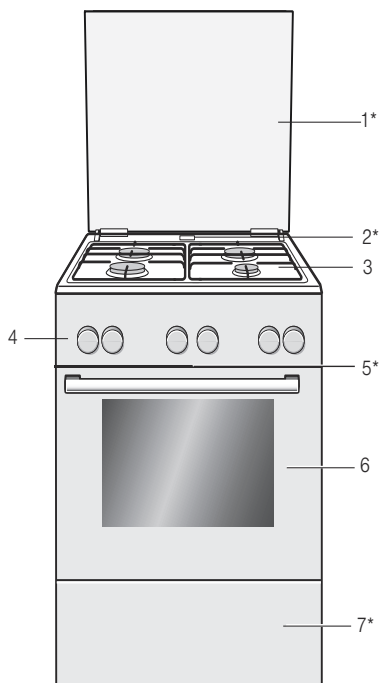
A készüléket függőleges helyzetben szállítsa. Ne fogja meg a készüléket az ajtófogantyúnál vagy a hátlap csatlakozásainál, mert azok megsérülhetnek. Ne helyezzen nehéz tárgyakat a készülékre.

Az Ön új készüléke

Ebben a fejezetben a készülékről, az üzemmódokról és a tartozékokról kaphat információkat.

Általános leírás

A kialakítás az adott készüléktípustól függ.



Magyarázatok

- | | |
|----|-------------------|
| 1* | Fedőlap** |
| 2* | Gőz kilépőnyílása |

Figyelem!

A sütő működése közben ezen a helyen forró gőz áramlik ki.

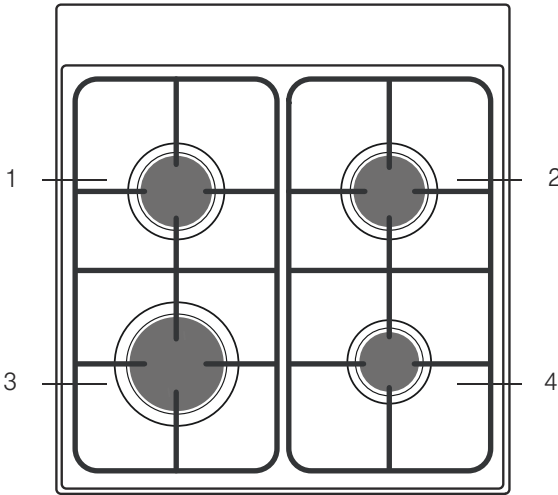
- | | |
|----|-----------------|
| 3 | Főzőfelület** |
| 4 | Kezelőfelület** |
| 5* | Hűtőventilátor |
| 6 | Sütőajtó** |
| 7* | Alsó fiók** |

* Opcionális (megtalálható bizonyos készülékeknél)

** Készüléktípusonként a részletekben előfordulhatnak eltérések.

Főzőlap

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



Kezelőfelület

Típusonkénti eltérés lehetséges.

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.
felületi grill, kis felület	Így kisebb mennyiségben steaket, virslit, halat és pirítást is grillezhet. A grillfűtőtestnek csak a középső része forrósodik fel.
Felületi grill, nagy felület	Így több szelet frissensültet, virslit, halat és pirítást 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.

Magyarázatok

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

Hőfokszabályozó

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

Állásai	Funkció
Nulla állás	A sütő nem fűt.
50-270	Hőmérséklet-tartomány
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.

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.

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.

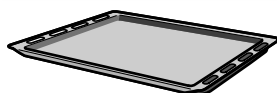
A még jobb sütési eredményhez és a sütő még kényelmesebb kezeléséhez különböző kiegészítő tartozékok állnak rendelkezésére.



Rostély

Edényekhez, süteményformákhoz, sütekhez, grillszeletekhez és mélyhűtött ételekhez.

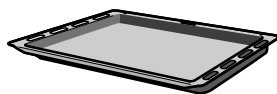
A rostélyt a nyitott oldalával a sütőajtó felé és hajlattal lefelé tolja be.



Zománcozott sütőtepsi

Süteményekhez és aprósüteményekhez.

A sütőtepsit a letompított élével a sütőajtó felé tolja be.



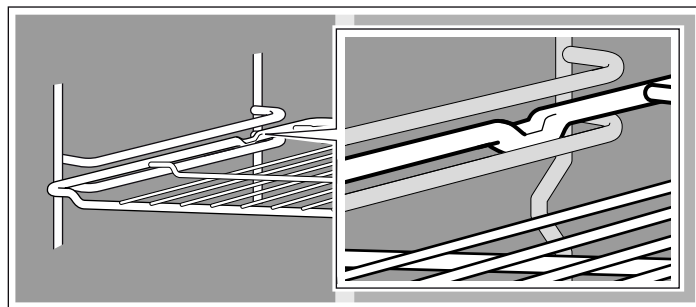
Univerzális serpenyő

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

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

A tartozékok kb. félig kihúzhatók, amíg beakadnak. Így könnyen kivetheti 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.

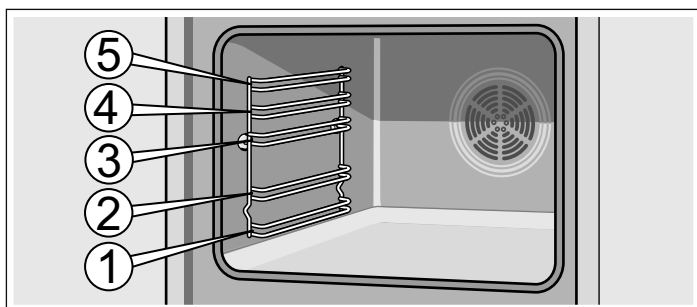
Kiegészítő tartozékok

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 rendelhetőségük országonként változó. Ezzel kapcsolatban az útmutatókban talál információkat.

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

Tartozékok behelyezése

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



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.
Betétrostély	HEZ324000	Sütéshez A grillrácsot mindig az univerzális serpenyő fölé tegye. Így az felfogja a lecsepegő zsírt és saftot.

Kiegészítő tartozékok	HEZ-szám	Funkció
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. A sütőtepsit a letompított élével a sütőajtó felé tolja a sütőbe.
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.
Univerzális serpenyő	HEZ332003	Lédús süteményekhez, aprósüteményekhez, mélyhűtött ételekhez és nagy sültetekhez. 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 sültetek 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 betétrostéllyal	HEZ333003	Különösen alkalmas nagy mennyiségű ételek elkészítéséhez.
Rostély	HEZ334000	Edényekhez, süteményformákhoz, sültetekhez, 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 lebillenne.
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.
Mikroszálas ruha sejtes szerkezettel	Cikkszám 460770	Különösen alkalmas kényes felületek, pl. üveg, üvegkerámia, nemesacél vagy alumínium tisztítására. A mikroszálas ruha egyszerre távolítja el a vizes és a zsíros szennyeződéseket.
Ajtózár	Cikkszám 612594	Ahhoz, hogy a gyerekek ne tudják kinyitni a sütőajtót. Készülékajtótól függően a zár másképp van becsavarozva. Vegye figyelembe az ajtózárhoz mellékelt tájékoztatót.

Az első használat előtt

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

A sütő felfűtése

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

Szellőztesse ki a konyhát, míg a sütő melegszik.

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

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

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

A tartozékok tisztítása

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

A főzőfelület beállítása

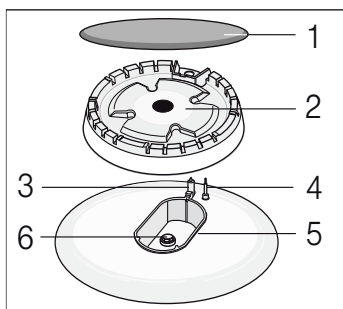
A főzőfelület négy gázégővel rendelkezik. Itt olvashat a gázégők meggyújtásáról és a lángmagasság beállításáról.

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 pecsek (4) ne sérüljön meg.

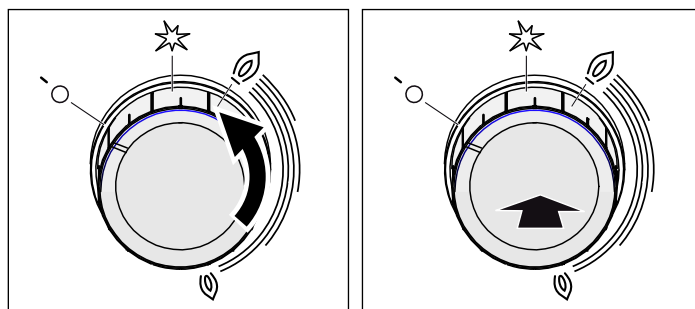
A szelepnak (6) száraznak és tisztának kell lennie. Az égőfedelet mindig pontosan az égőkoronára helyezze.



Gázégő meggyújtása

Az égőfedelet mindig pontosan az égőkoronára helyezze. Az égőkorona nyílásai mindig legyenek szabadok. Minden alkatrésznek száraznak kell lennie.

1. Nyissa fel a tűzhely fedelét. Amikor a tűzhely üzemel, a felső borításnak nyitva kell lennie.
2. Fordítsa a kívánt főzőhely kapcsolóját balra, a gyújtófokozatra . A gyújtás megkezdődik.
3. Nyomja meg a főzőhelykapcsolót, és tartsa 1-3 másodpercig benyomva. A gáz áramlani kezd, és a gázégő meggyullad.



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

4. Állítsa be a kívánt lángmagasságot. A kikapcsolási helyzet 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 főzési folyamat befejezéséhez fordítsa a főzőhelykapcsolót jobbra, kikapcsolási helyzetbe.

A főzőhelykapcsolót ne tartsa 15 másodpercnél tovább lenyomva gyújtófokozaton. Ha az égő 15 másodperc elteltével nem ég, várjon legalább egy percig. Majd ismételje meg a gyújtási folyamatot.

Figyelem!

Ha kikapcsolás után, a még forró tűzhelyen elfordítja a főzőhelykapcsolót, gáz szabadul fel. Ha a főzőhelykapcsolót nem fordítja gyújtófokozatra , akkor a gázellátás 60 másodperc múlva megszakad.

A gázégő nem gyullad meg

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

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.

A lehető legkevesebb vízzel párolja az ételeket, hogy a vitaminok és az ásványi anyagok megmaradjanak benne. Válasszon rövid főzési időt, hogy a zöldség ropogós és tápanyagokban gazdag maradjon.

Példa	Étel	Főzőhely	Főzési fokozat
Olvasztás	csokoládé, vaj, margarin	takarékos égőfej	kis láng
Melegítés	húsleves, konzervzöldség	normál égőfej elektromos főzőlap**	kis láng 1-2
Melegítés és melegen tartás	levesek	takarékos égőfej elektromos főzőlap**	kis láng 1-2
Gőzölés*	Hal	normál égőfej elektromos főzőlap**	a nagy és a kis láng között 3-4
Párolás*	burgonya és egyéb zöldség, hús	normál égőfej elektromos főzőlap**	a nagy és a kis láng között 3-4

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

** Opcionális. Megtalálható bizonyos készülékeknél, készüléktípustól függően (A wok égőfejen való sütéshez wok serpenyő használatát ajánljuk.)

Példa	Étel	Főzőhely	Főzési fokozat
Főzés*	rizs, zöldség, húsfétel (szószos)	normál égőfej elektromos főzőlap**	nagy láng 5-6
Sütés	palacsinta, burgonya, hússzelet, halrudak	nagy égőfej** wok égőfej**	a nagy és a kis láng között

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

** Opcionális. Megtalálható bizonyos készülékeknél, készüléktípustól függően (A wok égőfejen való sütéshez wok serpenyő használatát ajánljuk.)

Megfelelő edények

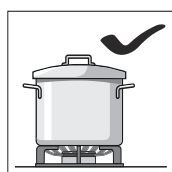
Égőfej/Elektromos főzőlap	Minimális edényátmérő	Maximális edényátmérő
Elektromos főzőlap*	14,5 cm	14,5 cm
Wok égőfej** 3,6 kW	24 cm	28 cm
Erős égőfej 3 kW	24 cm	28 cm
Normál égőfej 1,7 kW	18 cm	24 cm
Takarékos égőfej 1 kW	12 cm	18 cm

* Opció (elektromos főzőlappal rendelkező modellekhez)

** Opció (wok égőfejjel rendelkező modellekhez)

Használati szabályok

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



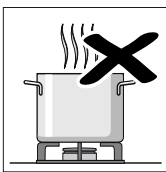
Mindig az adott égőnek megfelelő méretű edényt használjon.

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

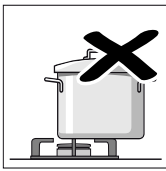
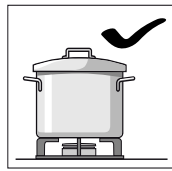


Ne használjon alakjukat vesztett edényeket, amelyek nem állnak stabilan a főzőlapon. Az ilyen edények felborulhatnak.

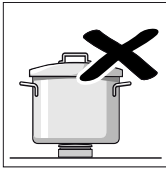
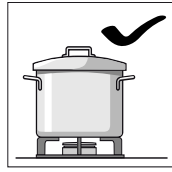
Kizárólag vastag és egyenletes aljú edényeket használjon.



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

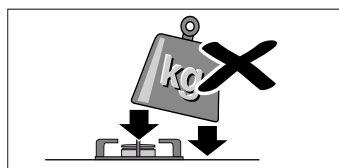


Az edényt mindig az égő közepére helyezze, különben lebillenhet.



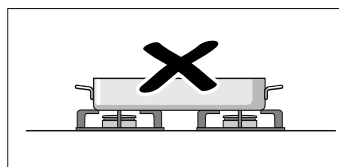
Az edényeket ne közvetlenül az égőre, hanem a rostélyokra helyezze.

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



A főzőlapon lévő edényekkel óvatosan bándjon.

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 sütő beállítása

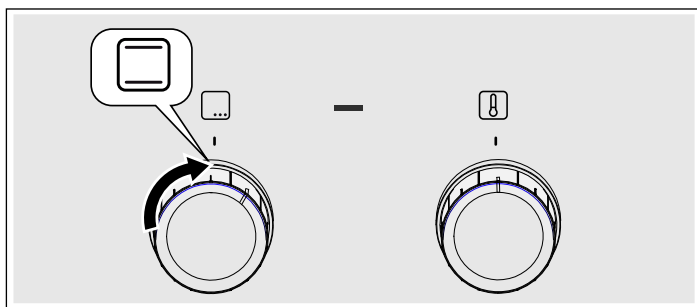
A sütő beállítására különböző lehetőségei vannak. Innen megtudhatja, hogyan állíthatja be a kívánt fűtési módot és a hőmérsékletet vagy a grillfokozatot.

Utasítás: Az étel behelyezése előtt minden esetben ajánlatos előmelegíteni a sütőt, mivel így megakadályozható az üveg túlzott párasodása.

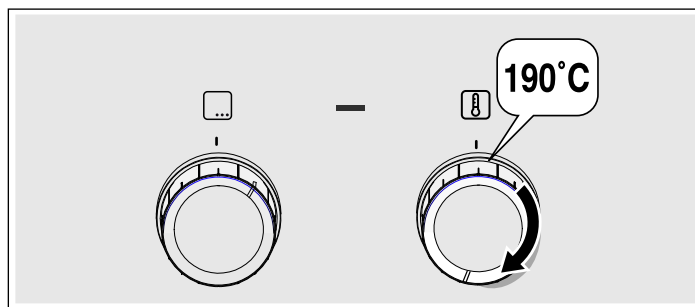
Fűtési mód és hőmérséklet

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

1. A funkcióválasztóval állítható be a fűtési mód.



2. A hőfokszabályozóval állíthatja be a 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 érdesei lehetnek. Ez nem befolyásolja a korrózióvédelmet.

Tisztítószer

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

A főzőfelület tisztításakor

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

A sütő tisztításakor

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

Az első használat előtt alaposan mossa ki az új szivacsot.

Zóna	Tisztítószer
Nemesacél felületek* (készüléktípustól függően)	Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg és puha kendővel szárítsa meg. A nemesacél felületeket mindig szálirányban törölje. Másképpen megkarcolódhatnak. A vízkő-, zsír-, keményítő- és tojásfehérje-foltokat azonnal távolítsa el. Az ilyen foltok alatt korrózió alakulhat ki. A vevőszolgálatnál vagy a szakkereskedésekben beszerezhetők a speciális, forró nemesacél felületekhez való ápolószerek. Egy puha kendővel vigye fel vékonyan az ápolószert.
Zománcozott, lakkozott, műanyag és szitanyomott felületek* (készüléktípustól függően)	Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg és puha kendővel szárítsa meg. Ne használjon üveg tisztítót vagy üvegkaparót a tisztításhoz.
Kezelőfelület	Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg és puha kendővel szárítsa meg. Ne használjon üveg tisztítót vagy üvegkaparót a tisztításhoz.
Felső üvegborítás* (készüléktípustól függően)	Ablaktisztító szer: Puha kendővel tisztítsa meg. A tisztításhoz a felső üvegborítás levehető. Ehhez lásd a <i>Felső üvegborítás</i> című fejezetet.
Forgatógombok Ne vegye le!	Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg és puha kendővel szárítsa meg.

* Opcionális (Megtalálható bizonyos készülékeknél, készüléktípustól függően.)

Zóna	Tisztítószer
Főzőfelület kerete	Forró mosogatószeres víz: Ne tisztítsa üvegkaparóval, citrommal vagy ecettel.
Gáz főzőfelület és edénytartó* (készüléktípustól függően)	Forró mosogatószeres víz. Kevés vizet használjon, az égőfejaláté- ken keresztül ne jusson víz a készülék belsejébe. A kifutott és egyéb ételmaradékot azon- nal távolítsa el. Az edénytartó levehető. Öntöttvas edénytartó*: Nem tisztítható mosogatógépben.
Gázégő* (készüléktípustól függően)	Vegye le az égőfejet és a fedelet, és tisztítsa meg forró mosogatószeres vízzel. Ne tisztítsa mosogatógépben. A gázkiömlőnyílásokat mindig hagyja szabadon. Gyújtógyertyák: kis puha kefe. A gázégők csak akkor működnek, ha a gyújtógyertyák szárazak. Mindent részt alaposan szárítsa meg. Pontosan tegye vissza a gyújtógyertyákat. Az égőfedelek feketére zománczottak. Idővel a színük megváltozhat. Ez nem befolyásolja a működését.
Elektromos főzőhely* (készüléktípustól függően)	Súrolószer vagy tisztítószivacs: A főzőlapot ezután rövid ideig fűtse fel, hogy megszáradjon. A nedvesen hagyott főzőlap idővel rozsdásodni kezd. Végeztől használjon ápolószert. A kifutott és egyéb ételmaradékot azonnal távolítsa el.
Főzőlapgyűrű* (készüléktípustól függően)	A főzőlapgyűrűn keletkező sárga-kék csillogó elszíneződéseket acéltisztító szerrel távolítsa el. Ne használjon karcolást okozó szert vagy súrolószert.
Üvegkerámia főzőfelület* (készüléktípustól függően)	Ápolás: védő- és ápolószer az üvegkerámiához Tisztítás: üvegkerámiához alkalmas tisztítószert. Tartsa be a csomagoláson feltüntetett tisztítási utasításokat. ⚠Üvegkaparó az erős szennyeződésekhez: Biztosítsa ki, és csak a pengével tisztítsa. Figyelem, a penge nagyon éles. Sérülésveszély. Tisztítás után biztosítsa a pengét. A sérült pengéket azonnal cserélje ki.
Üveg főzőfelület* (készüléktípustól függően)	Ápolás: védő- és ápolószer az üveghez Tisztítás: üveghez alkalmas tisztítószert. Tartsa be a csomagoláson feltüntetett tisztítási utasításokat. ⚠Üvegkaparó az erős szennyeződésekhez: Biztosítsa ki, és csak a pengével tisztítsa. Figyelem, a penge nagyon éles. Sérülésveszély. Tisztítás után biztosítsa a pengét. A sérült pengéket azonnal cserélje ki.
Üvegtábla	Ablaktisztító szer: Puha kendővel tisztítsa meg. Ne használja az üvegkaparót. A kényelmes tisztításhoz az ajtó levehető. Ehhez lásd <i>A sütőajtó ki- és beakasztása</i> című fejezetet.

* Opcionális (Megtalálható bizonyos készülékeknél, készüléktípustól függően.)

Zóna	Tisztítószer
Gyerekzár* (készüléktípustól függően)	Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg. Amennyiben a sütőajtóra fel van szerelve gyerekzár, tisztítás előtt el kell távolítani. Erős szennyeződés esetén a gyerekzár nem működik megfelelően.
Tömítés Ne vegye le!	Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg. Ne súrolja.
Főzőzóna	Forró mosogatószeres víz vagy ecetes víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg. Erős szennyeződés esetén nemesacélból készült súrolóspirált vagy sütőtisztító szert használjon. Csak hideg sütőtérnél használja. ⚠Az öntisztító felületeken használja az öntisztítás funkciót. Ehhez lásd az <i>Öntisztítás</i> című fejezetet. Figyelem! Az öntisztító felületeken soha ne használjon tűzhelytisztító szert.
A sütőlámpa üvegburája	Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg.
Állvány	Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával vagy kefével tisztítsa meg. A tisztításhoz az állványok levehetőek. Ehhez lásd az <i>Állványok ki- és beakasztása</i> című fejezetet. Teleszkópos kihúzó* (készüléktípustól függően) Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával vagy kefével tisztítsa meg. Ne távolítsa el a kenőzsírt a kihúzósinék-ről, a legjobb, ha betolt helyzetben tisztítja. Ne áztassa be, ne tisztítsa mosogatógépben és ne tisztítsa az öntisztítás funkcióval. Az állványok megsérülhetnek és nem töltik be a funkciójukat megfelelően.

* Opcionális (Megtalálható bizonyos készülékeknél, készüléktípustól függően.)

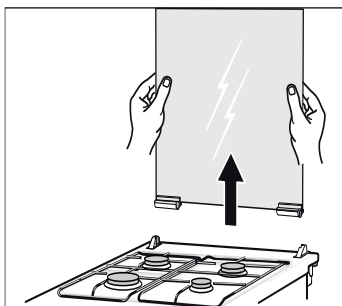
Zóna	Tisztítószer
Tartozékok	Forró mosogatószeres víz: Áztassa be és mosogatóruhával vagy kefével tisztítsa meg. Alumínium sütőtepsi*: (készüléktípustól függően) Puha törlőruhával áttörölhető. Ne tisztítsa mosogatógépből. Soha ne használjon sütőtisztítót. A karcok elkerülése érdekében a fémfelületet soha ne érintse meg késsel vagy más éles tárggyal. Nem használhatók az agresszív tisztítószerek, karcot okozó szivacsok és durva tisztítókendők. Másképpen megkarcolódhatnak. Forgónyárs* (készüléktípustól függően) Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával vagy kefével tisztítsa meg. Nem tisztítható mosogatógépből. Sütőhőmérő* (készüléktípustól függően) Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával vagy kefével tisztítsa meg. Nem tisztítható mosogatógépből.
Alsó fiók* (készüléktípustól függően)	Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg.
* Opcionális (Megtalálható bizonyos készülékeknél, készüléktípustól függően.)	

Felső üvegborítás

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.



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.

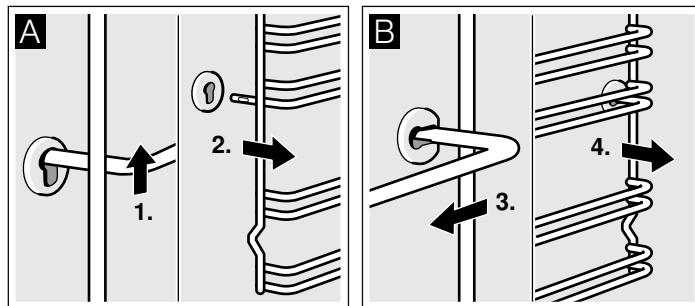
A felső borítást csak akkor csukja le, ha a főzőhelyek kihűltek.

Állványok ki- és beakasztása

Tisztításhoz az állványok kivethetők. A sütőnek le kell hűlnie.

Állványok kiakasztása

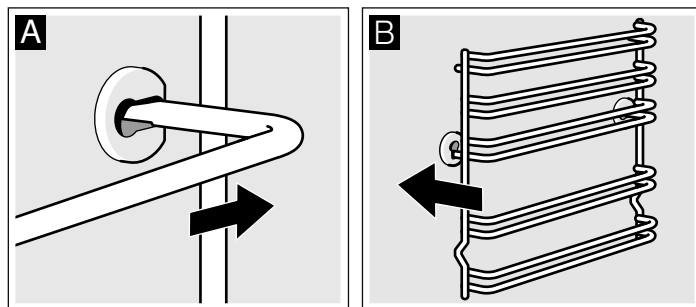
1. Az első állványokat emelje felfelé
2. és akassza ki (A ábra).
3. Ezután az egész állványt húzza előre
4. és vegye ki (B ábra).



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 első csatlakozóhüvelybe (B ábra).

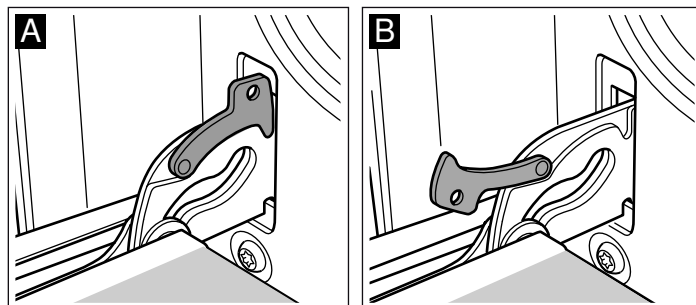


Az állványok jobb és bal oldalon illeszkednek. Ügyeljen arra, hogy a B ábrának megfelelően az 1. és 2. szint alul, a 3., 4. és 5. szint felül található k.

A sütőajtó ki- és beakasztása

Az ajtólapok tisztításához és kiszereléséhez 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.

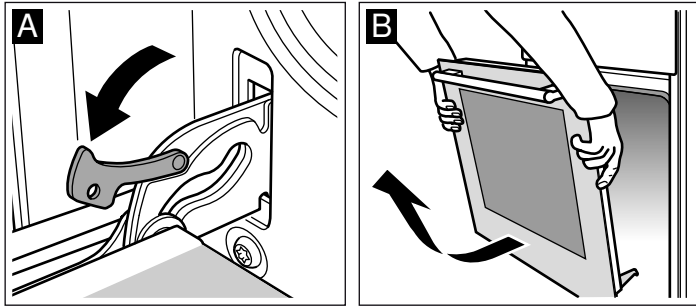


⚠ Sérülésveszély!

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

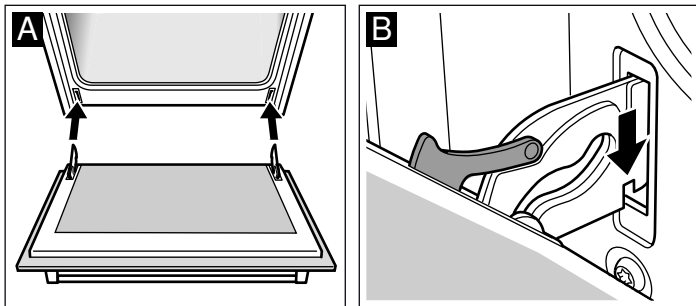
1. Nyissa ki teljesen a sütőajtót.
2. A bal és jobb oldali reteszelőkart hajtsa fel (A ábra).
3. A sütőajtót ütközésig csukja be. Két kézzel baloldalt és jobboldalt fogja meg. Kissé csukja beljebb az ajtót és húzza ki (B ábra).



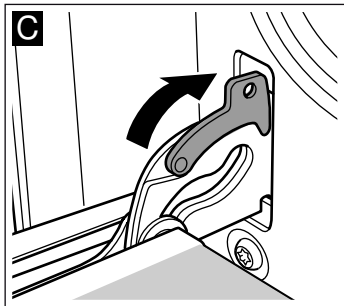
Ajtó beakasztása

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!

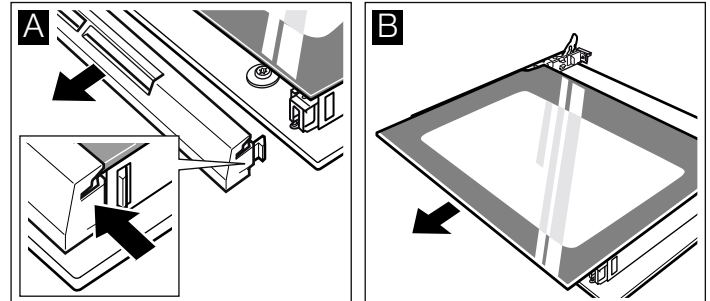
Ha a sütőajtó véletlenül kiesik vagy egy csuklópánt bekattan, ne nyúljon a csuklópántba. Hívja az ügyfélszolgálatot.

Ajtólapok ki- és beszerelése

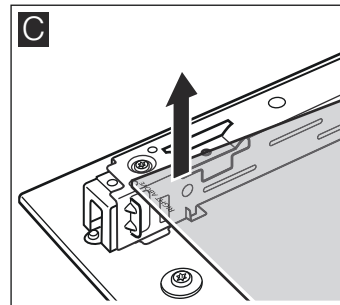
A jobb tisztíthatóság érdekében a sütőajtó üveglapjai kiszerezhetők.

Kiszérés

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



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



A lapokat ablaktisztítószerrel és puha törlővel tisztítsa meg.

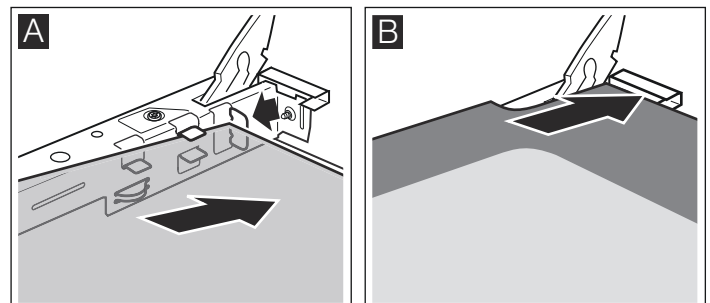
⚠ Sérülésveszély!

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

Beszerelés

Beszerelésnél 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, nézzon 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.

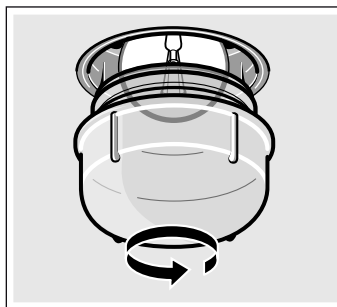
A fedélen lévő sütőlámpa cseréje

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 kezelésből eredő hibák esetén a garanciális időszakban sem ingyenes.

Az egyes országok kapcsolati adatait megtalálja a mellékelt ügyfélszolgálati jegyzékben.

Javítási megrendelés és tanácsadás zavarok esetén

H +361 489 5461

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

Energiamegtakarítási és környezetbarát ötletek

Itt 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 találhatók. 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	Kuglófforma/őzgerinc forma	3		160-180	50-60
Egyszerű szárazsütemény, finom	Kuglófforma/őzgerinc forma	2		150-170	60-70
Tortalap kevert tésztából	Gyümölcsös sütőforma	3		140-160	20-30
Gyümölcs torta, egyszerű tészta	Magas kuglófforma	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		270 200	8 35-45
Kovászos kenyér 1,2 kg lisztből	sütőtepsi	2		270 200	8 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, csíkokban vizes).	A következő alkalommal használjon kevesebb folyadékot, és alacsonyabb hőmérsékleten süsse, valamivel hosszabb ideig. A lédús töltelékkel készülő süteményhez süsse meg előre az alapot. Szórja meg mandulával vagy zsemlemorzssával, és azután tegye rá a tölteléket. Tartsa be a receptben leírtakat és a sütési időt.

A sütemény egyenetlenül pirult meg.	Alacsonyabb hőmérsékletet válasszon, akkor a sütemény egyenetlenebben fog pirulni. Kényes süteményt felső/alsó fűtéssel  süssön egy szinten. A kiálló sütőpapír is befolyásolhatja a légkeringetést. A sütőpapírt mindig a tepsi méretére vágja le.
A gyümölcsös sütemény alul túl világos.	Legközelebb egy szinttel lejjebb tolja be a süteményt.
A 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 sültetekhez a sütőtepsi is megfelelő.

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

Ha zománcozott sütőedényt használ, adjon hozzá kicsivel több folyadékot.

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

A táblázatokban szereplő adatok:
Edény fedő nélkül = nyitott
Edény fedővel = zárt

Az edényt mindig a rostély közepére tegye.

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

Sültetek

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

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

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

A nemesacélból készült sütőedények csak feltételesan 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 frissensültet csak grillezés után sózza meg.

A grillszeleteket helyezze közvetlenül a rostélyra. Ha egyetlen grillszeletet sűt, 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 hátszín főzés után tekerje alufóliába és hagyja 10 percig a sütőben pihenni.

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

Hús	Súly	Tartozék és edény	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban, grillfo- kozat	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
Borjűhús						
Borjűsült	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
--------	-----------	---------	---	--	---------	----

Virsli

Virsli		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.

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 húsvet, 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
Fiatal 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, hátuszonyával felfelé tolja be a sütőbe. Ahhoz, hogy

megálljon, tegyen egy bevágott burgonyát vagy egy kis hőálló 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 betölési 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 sütőtepsit 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	Sütőtepsi	3		180-200	35-45
Hasábburgonya	Sütőtepsi	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 tányérre.

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

Aszalás

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, kajszibarack, őszibarack, egres	kikapcsolni	kb. 30 perc
almapép, körte, szilva	kikapcsolni	kb. 35 perc

Zöldség

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

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

Beállítás

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

Befőzés

Gyümölcs

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

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

70 perc. Ezután kapcsolja ki a sütőt és használja a 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 alátétre. Megrepedhetnek.

Akrilamid az élelmiszerekben

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

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

Ötletek az ételek akrilamidszegény elkészítéséhez

Általános tudnivalók	■ A sütés idejét korlátozza a lehető legrövidebbre. ■ Az ételt csak aranyságára 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.

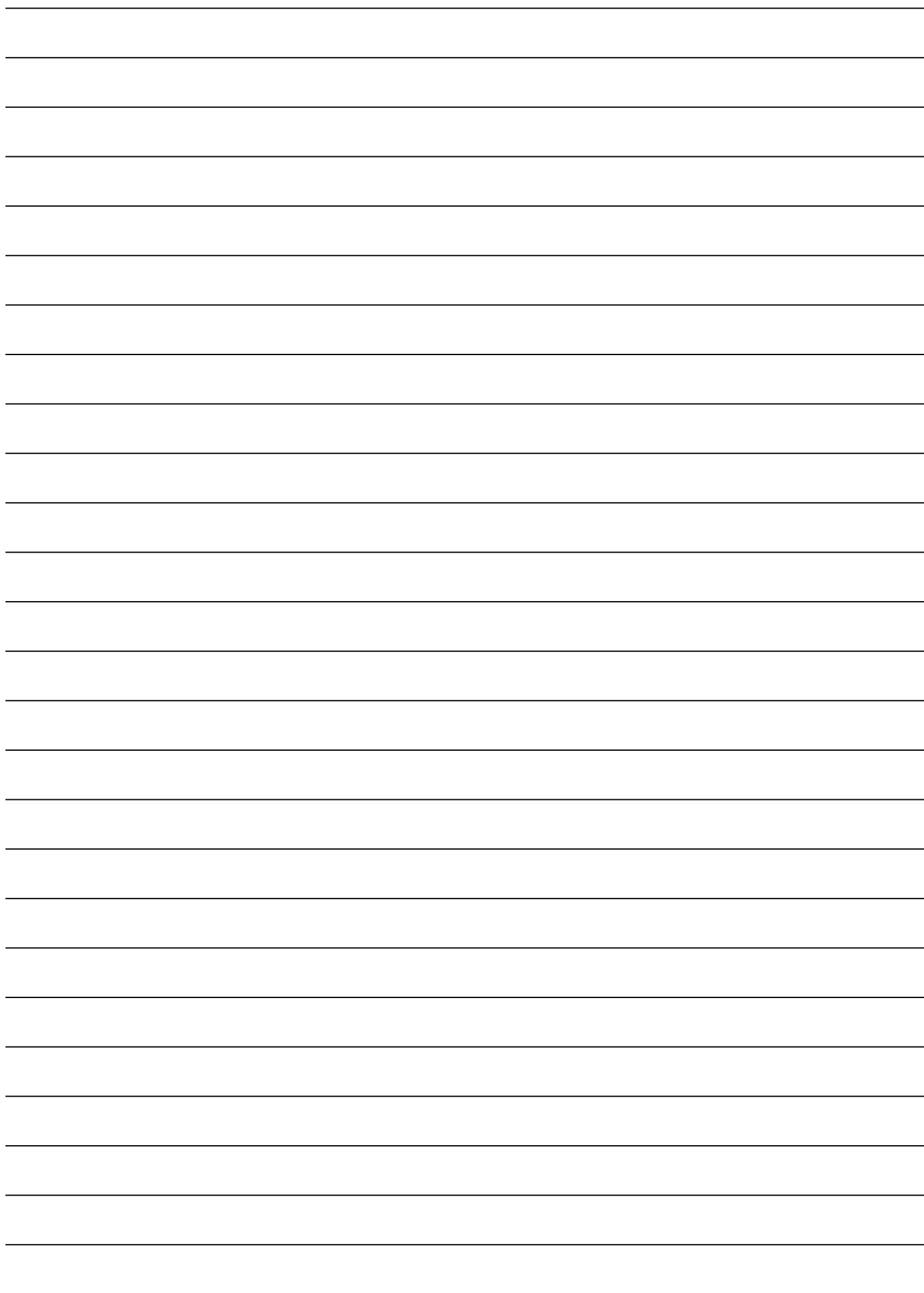
Étel	Tartozék és edény	Szint	Fűtési mód	Hőmérséklet °C -ban	Időtartam perc ben
Kinyomós sütemény	sütőtepsi	2		150-170	20-30
Aprósütemények, 20 darab	sütőtepsi	3		160-180	20-30
Vizespiskóta	kerek sütőforma a rostélyon	2		160-180	30-40
Bevonatos almás pite	rostély + 2 kerek sütőforma Ø 20 cm	1		190-210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

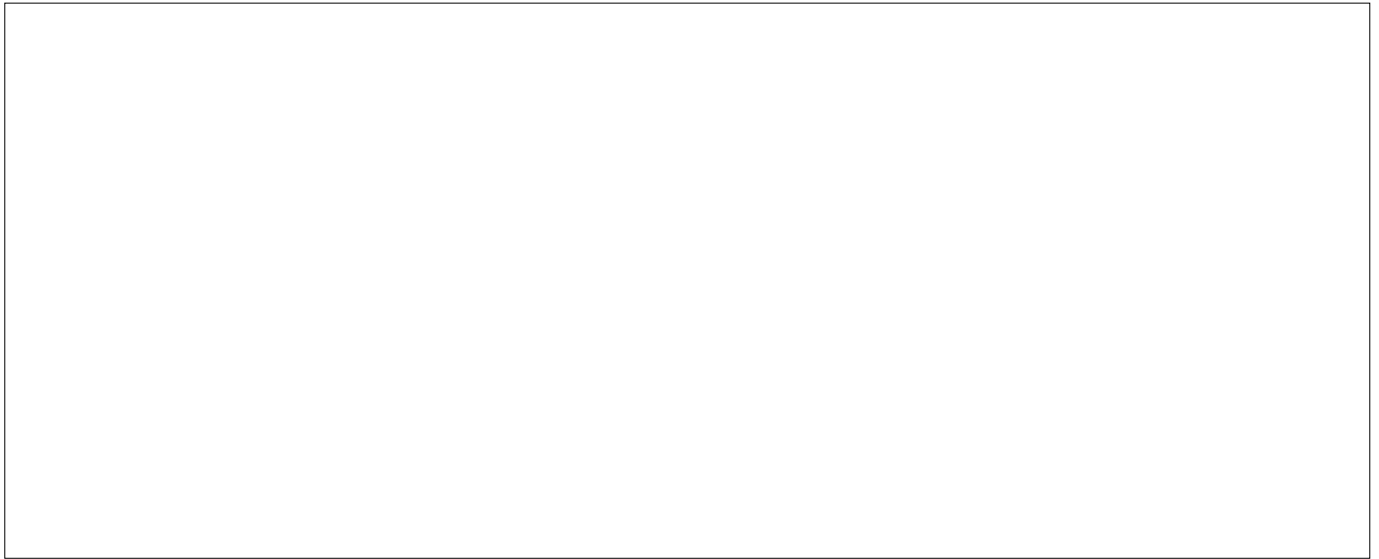
Grillezés

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 süte	rostély	5		3	1-2
10 percig melegítse elő					
Marhahús hamburger, 12 darab*	rostély + sütőtepsi	4		3	25-30
ne melegítse elő					

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





Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001037703

02
281295