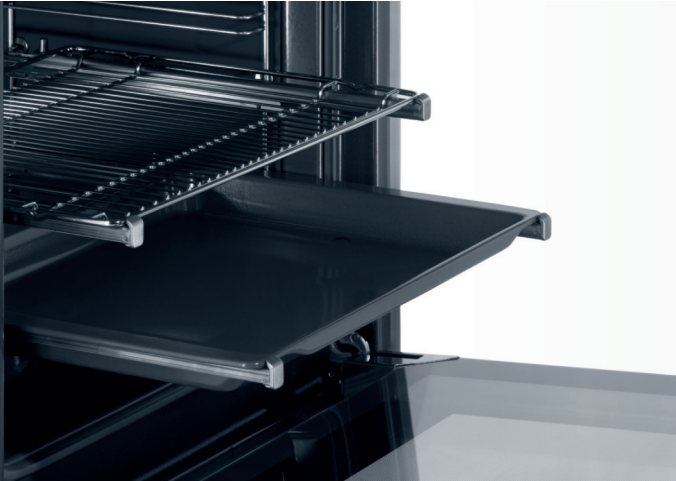
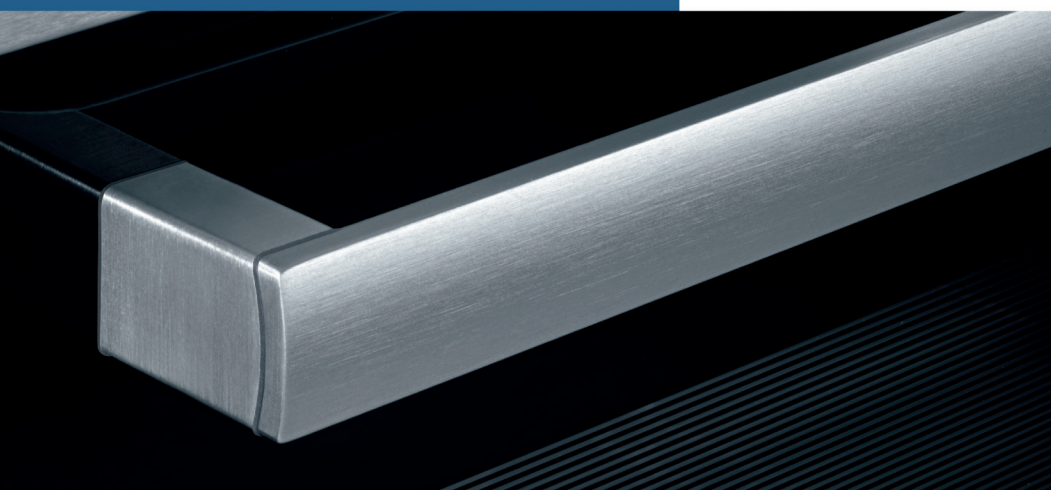




Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



Főzőhely
HGD745350H



BOSCH

[hu] Használati utasítás

Tartalomjegyzék

Fontos biztonsági előírások	4
A károsodások okai	7
Sütő sérülése	7
Alsó fiók sérülése	7
Elhelyezés, gáz- és elektromos csatlakoztatás	7
Gázcsatlakoztatás	7
Zavarok a gázszerelesnél / gázszag	7
Készülék áthelyezése a gázvezetékhez vagy az ajtófogantyúnál fogva	7
Elektromos csatlakoztatás	8
A tűzhelyet vízszintesen állítsa fel	8
Falon történő rögzítés	8
Készülék elhelyezése	8
Szállítási utasítások	8
Az Ön új készüléke	9
Általános leírás	9
Főzőlap	9
Kezelőfelület	10
A sütőtér	10
Tartozékok	11
Tartozékok behelyezése	11
Kiegészítő tartozékok	11
Ügyfélszolgálati cikk	12
Az első használat előtt	13
Állítsa be az órát	13
A sütő felfűtése	13
A tartozékok tisztítása	13
A főzőfelület beállítása	13
Égőkorona és égőfedél előtisztítása	13
Gázégő meggyújtása	13
Táblázat - Főzés	14
Megfelelő edények	14
Használati szabályok	14
A sütő beállítása	15
Fűtési mód és hőmérséklet	15
Gyors felfűtés	15
Időfunkciók beprogramozása	16
Jelzőóra	16
Főzési időtartam	16
Elkészítési idő	17
Órabeállítás	17
Gyermekebiztonsági zár	17
Az alapbeállítások módosítása	18
Ápolás és tisztítás	18
Tisztítószerek	18
Felső üvegborítás	20
Tisztítás előtt	20
Állványok ki- és beakasztása	20
A sütőajtó ki- és beakasztása	21
Ajtólapok ki- és beszerelése	21
Mit tegyünk meghibásodás esetén?	22
Hibatáblázat	22
A fedélen lévő sütőlámpa cseréje	22
Üvegbura	22
Ügyfélszolgálat	23
E-szám és FD-szám	23

Energiamegtakarítási és környezetbarát ötletek	23
Energiamegtakarítás a sütőben	23
Energiamegtakarítás a gáz főzőfelületen	23
Ártalmatlanítás környezetbarát módon	23
Kísérleti konyhánkban teszteltük Önnek	23
Torták és sütemények	23
Sütési ötletek	25
Hús, szárnyas, hal	26
Tippek sütéshez és grillezéshez	28
Felfújtak, gratinírozott ételek, pirítós	28
Késztermékek	29
Különleges ételek	29
Felolvasztás	30
Aszalás	30
Befőzés	30
Akrilamid az élelmiszerekben	31
Próbaételek	31
Sütés:	31
Grillezés	32

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 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 gázfűzőhelyeket 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 fűzőhelyekre 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 fűzőhelyek 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 gázfűzőhelyeken 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!

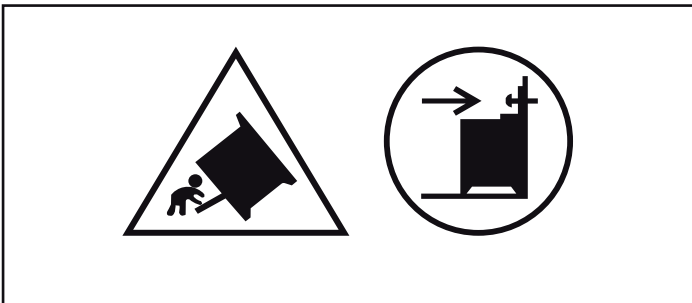
- A készülék ajtajának összekarcolt üvege megrepedhet. Ne használjon üvegkaparót, éles vagy súroló hatású tisztítóeszközöket.
- A szakszerűtlen javítások veszélyesek. Javításokat csak szakképzett ügyfélszolgálati technikus végezhet, és csak ő cserélheti ki a sérült elektromos és gázvezetékeket. Ha a 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

Égésveszély!

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

Égésveszély!

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

A károsodások okai

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 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 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 csípődhessen 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 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 bízta 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

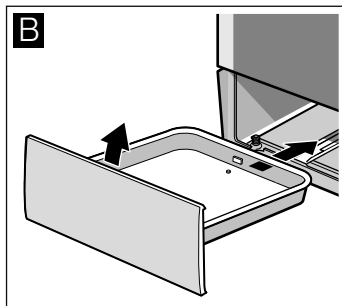
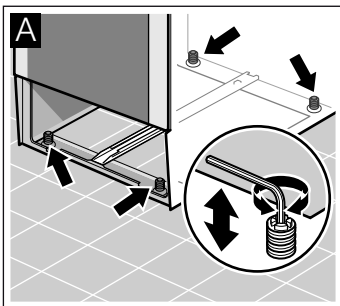
Figyelem!

- 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.

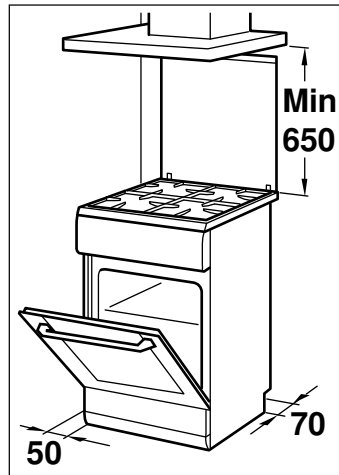
1. Húzza ki az alsó fiókot és felfelé emelje ki.
A lábazat belső oldalán elől és hátul állítható lábak találhatók.
2. Az állítható lábakat igény szerint imbuszkulccsal állítsa magasabbra vagy alacsonyabbra, amíg a tűzhely vízszintesen nem áll (A ábra).
3. Tolja vissza az alsó fiókot (B ábra).



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 méreteknek megfelelően, közvetlenül a konyhapadlóra 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 bútorfelülapoktól, 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.

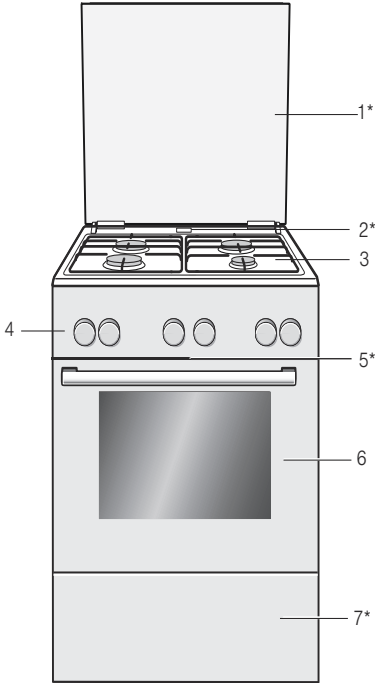
A készüléket függőleges helyzetben szállítsa. Ne fogja meg a készüléket az ajtófogantyúnál vagy a hátlap csatlakozásainál, mert azok megsérülhetnek. Ne helyezzen nehéz tárgyakat a készülékre.

Az Ön új készüléke

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

Általános leírás

A kialakítás az adott készüléktípustól függ.



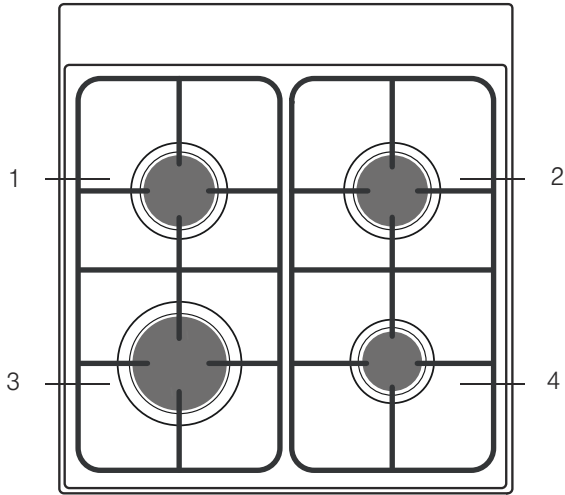
Magyarázatok	
1*	Fedőlap**
2*	Gőz kilépőnyílása
Figyelem! A sütő működése közben ezen a helyen forró gőz áramlik ki.	
3	Főzőfelület**
4	Kezelőfelület**
5*	Hűtőventilátor
6	Sütőajtó**
7*	Alsó fiók**

* Opcionális (megtalálható bizonyos készülékeknél)

** Készüléktípusonként a részletekben előfordulhatnak eltérések.

Főzőlap

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



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

Kezelőfelület

Típusonkénti eltérés lehetséges.

Funkcióválasztó kapcsoló

A funkcióválasztó a fűtéstípus kiválasztására szolgál.

Állás	Használat
Kikapcsolt állás	A sütő kikapcsol.
3D forró levegő*	Süteményekhez és édességekhez. A sütés történhet három szinten. A sütő hátsó falán található turbina egyenletesen osztja el a forró levegőt a sütőben.
Felső és alsó fűtés*	Sütemények, csőben sült ételek, sovány sülték (pl. borjú, vadhús) elkészítéséhez egy szinten. A hő egyenletesen áramlik az alsó és felső izzószálakból.
Pizzasütés funkció	A fagyasztott ételek gyors elkészítéséhez előmelegítés nélkül (pl. pizza, sült burgonya, rétes). A hőt az alsó fűtőszál és a hátsó falon található ventilátor bocsátja ki.
Grillezés forró levegővel	Hús, szárnyas és hal sütéséhez. A grill izzószála és a ventilátor váltakozva kapcsol be és ki. A ventilátor a grill által kibocsátott hőt keringteti az étel körül.
Nagy felületű grill	Bífsztek, kolbász és hal grillezéséhez, pirítás készítéséhez. A grill izzószála alatt lévő teljes felület felmelegszik.
Kis felületű grill	Kis mennyiségű bífsztek, kolbász és hal grillezéséhez, pirítás készítéséhez. A grill izzószálának középső része forrósodik fel.
Alsó fűtés	Befőzéshez, sütéshez és pirításhoz. A hőt az alsó fűtőszál bocsátja ki.
Kiolvasztás	Pl. hús, szárnyas, kenyér és sütemények kiolvasztásához. A ventilátor forró levegőt keringtet az étel körül.
Világítás	A sütőben található lámpa felkapcsolása.

* Az EN 60350 szabvány szerinti energiahatékonysági osztálynak megfelelő fűtéstípus.

A fűtéstípus kiválasztásakor kigyullad a sütőben lévő 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
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 kijelzőn világít a hőmérséklet szimbólum . A sütés szünetelésekor a szimbólum 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.

Gombok és kijelző

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

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

Azt, hogy melyik időfunkció látható a kijelzőn, a zárójelben [] lévő szimbólum mutatja. Kivétel: Az időnél csak akkor világít a szimbólum, ha módosítja.

Nyomógombok

Az egyes kezelőfelületek alatt érzékelők vannak. Nem kell erősen megnyomni. Csak érintse meg a mindenkori szimbólumot.

A sütőtér

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

Lámpa

A sütő működése közben a sütőben található lámpa folyamatosan világít.

A lámpa akkor is bekapcsolható, ha a sütő kikapcsolt állapotban van. Ehhez állítsa a funkcióválasztó kapcsolót helyzetbe.

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 rendelkezésre.



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.



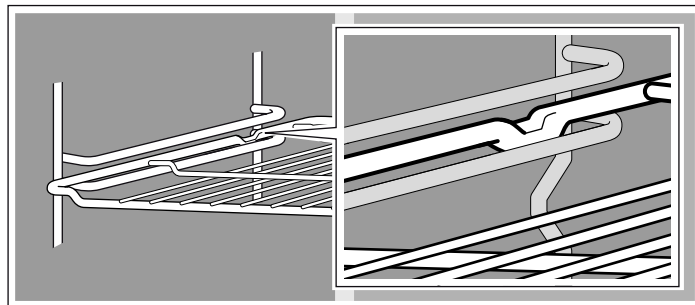
Univerzális serpenyő

Lédús süteményekhez, süteményekhez, mélyhűtött ételekhez vagy sütekhez. Zsírfelfogó 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.

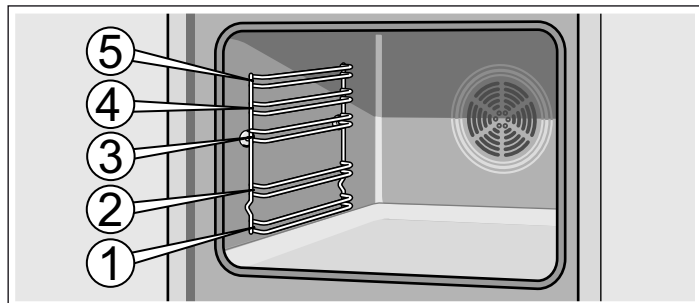
Kiegészítő tartozékok

Kiegészítő tartozékokat a vevőszolgálatnál vagy szakkereskedésekben vásárolhat. A sütőhöz bővebb információk találhatóak prospektusainkban vagy az interneten. Országunként változó, hogy milyen kiegészítő tartozékokat lehet megvásárolni, illetve interneten keresztül megrendelni. Ezzel kapcsolatban a mellékelt dokumentumokban talál információkat.

Nem minden kiegészítő tartozék alkalmas minden készülékhez. Vásárláskor mindig pontosan adja meg készüléke azonosító számát (E-Nr.).

Tartozékok behelyezése

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



Kiegészítő tartozék a következőhöz:	HEZ-szám	Használat
Konyhai eszközök praktikus tárolása (easyStore)	HEZ25E900	Konyhai eszközök praktikus tárolása a felső üvegborításon. 4 akasztóból áll. Konyhai eszközök (pl. merőkanál, fogó stb.) felakasztására szolgál. A készülék felső borítására kell felszerelni a készülék használata előtt. Ehhez pontos utasításokat a szerelési útmutatóban talál.
Konyhai eszközök praktikus tárolása (easyStore)	HEZ25E901	Konyhai eszközök praktikus tárolása a felső üvegborításon. 2 akasztóból és 1 rúdból áll. Konyhai eszközök (pl. merőkanál, fogó stb.) felakasztására szolgál. A készülék felső borítására kell felszerelni a készülék használata előtt. Ehhez pontos utasításokat a szerelési útmutatóban talál.
Pizzatepsi	HEZ317000	Ideális pizzához, mélyhűtött termékekhez vagy nagy, kerek süteményekhez. A pizzatepsit használhatja az univerzális serpenyő helyett. Állítsa a tepsit a rostélyra, majd tájékozódjon a táblázatok adataiból.
Betétrostély	HEZ324000	Sütéshez. A rostélyt mindig az univerzális serpenyőbe állítsa. Így az felfogja a kicsepegő zsírt és szaftot.

Kiegészítő tartozék a következőhöz:	HEZ-szám	Használat
Grilltepsi	HEZ325000	Grillezéshez a rostély helyett vagy kifröccsenés elleni védelemként, hogy a sütőt ne érje annyi szennyeződés. A grilltetsit csak az univerzális serpenyőben használja. Grillezés grilltetsin: csak az 1., 2. és 3. betolási magasságon használja. Grilltetsi kifröccsenés elleni védelemként: az univerzális serpenyőt a grilltetsivel tolja a rostély alá.
Sütőtégla	HEZ327000	A sütőtégla kiválóan alkalmas házi készítésű kenyér, zsemle és pizza elkészítéséhez, ha ezeket ropogósra szeretné sütni. A sütőtéglát mindig elő kell melegíteni az ajánlott hőmérsékletre.
Zománcozott sütőtetsi	HEZ331003	Süteményekhez és aprósüteményekhez. A sütőtetsit a letompított élével a sütőajtó felé tolja a sütőbe.
Zománcozott sütőtetsi tapadásgátló bevonattal	HEZ331011	A sütemények és az aprósütemények könnyebben kivehetők a sütőtetsiből. A sütőtetsit a letompított élével a sütőajtó felé tolja a sütőbe.
Univerzális serpenyő	HEZ332003	Lédús süteményekhez, aprósüteményekhez, mélyhűtött ételekhez és nagy sütekhez. A rostély alá helyezve a zsír vagy a húslé felfogására is használható. Az univerzális serpenyőt a letompított élével a sütőajtó felé tolja a sütőbe.
Univerzális serpenyő tapadásgátló bevonattal	HEZ332011	A lédús sütemények, sütemények, mélyhűtött ételek és nagy sütek könnyebben kivehetők az univerzális serpenyőből. Az univerzális serpenyőt a letompított élével a sütőajtó felé tolja a sütőbe.
Profi serpenyő fedője	HEZ333001	A fedő a profi serpenyőt sűtőedénnyé teszi.
Profi serpenyő betétrostéllyal	HEZ333003	Különösen alkalmas nagyobb mennyiségek elkészítéséhez.
Teleszkópos kihúzó		
3 szintes teljesen kihúzható sín	HEZ338352	Az 1., 2. és 3. szinten lévő kihúzósinékkal a tartozék tovább kihúzható, anélkül, hogy megbillenne. A 3 szintes teljesen kihúzható sín a forgónyárrsal rendelkező készülékekben nem használható.
3 szintes teljesen kihúzható sín megállító funkcióval	HEZ338357	Az 1., 2. és 3. szinten lévő kihúzósinékkal a tartozék teljesen kihúzható, anélkül, hogy megbillenne. A kihúzósinék könnyedén bepattannak, hogy a tartozékokat egyszerűen felhelyezhesse. A 3 szintes teljesen kihúzható sín megállító funkcióval a forgónyárrsal rendelkező készülékekben nem használható.
Rostély	HEZ334000	Edényekhez, süteményformákhoz, sütekhez, grillszeletekhez és mélyhűtött ételekhez.
Üveg sütőtál	HEZ915001	Az üveg sütőtál alkalmas olyan párolt ételek és felfűtött sütésére, amelyeket a sütőben készít el. Különösen alkalmas a program- vagy a 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.

Állítsa be az órát

Bekapcsoláskor a kijelzőfelületen a szimbólum  és négy nulla villog. Állítsa be az órát.

1. Nyomja meg a gombot .

A kijelzőn megjelenik az idő **12:00**.

2. Állítsa be az órát a gombok **+** vagy **-** segítségével.

Néhány másodperc múlva megjelenik a beállított idő.

A sütő felfűtése

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

Szellőztesse ki a konyhát, míg a sütő melegszik.

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

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

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

A tartozékok tisztítása

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

A főzőfelület beállítása

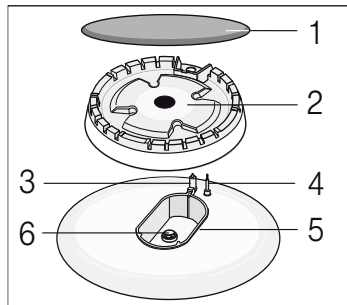
A főzőfelület négy gázégővel rendelkezik. Itt olvashat a gázégők meggyújtásáról és a lángmagasság beállításáról.

Égőkorona és égőfedél előtisztítása

Tisztítsa meg az égőfedeleket (1) és az égőkoronákat (2) mosogatószeres vízzel. Gondosan szárítsa meg az alkatrészeket.

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

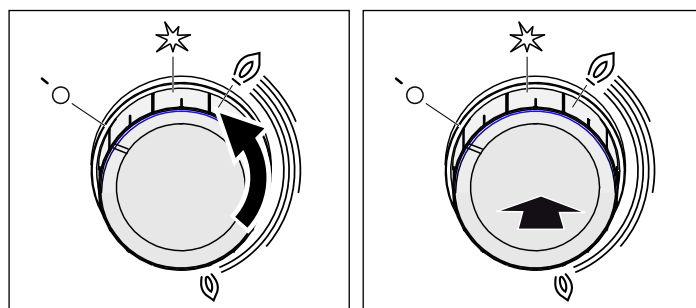
A szelepnek (6) száraznak és tisztának kell lennie. Az égőfedeleket mindig pontosan az égőkoronára helyezze.



Gázégő meggyújtása

Az égőfedeleket 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
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

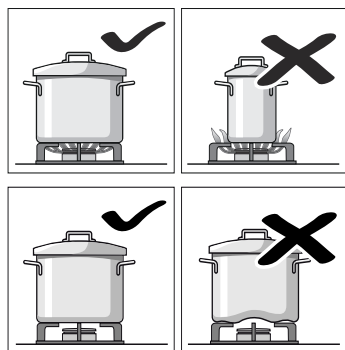
Égőfej/Elektromos főzőlap	Minimális edényátmérő	Maximális edényátmérő
Elektromos főzőlap*	14,5 cm	14,5 cm
Wok égőfej** 3,6 kW	24 cm	28 cm
Erős égőfej 3 kW	24 cm	28 cm
Normál égőfej 1,7 kW	18 cm	24 cm
Takarékos égőfej 1 kW	12 cm	18 cm

* Opció (elektromos főzőlappal rendelkező modellekhez)

** Opció (wok égőfejjel rendelkező modellekhez)

Használati szabályok

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

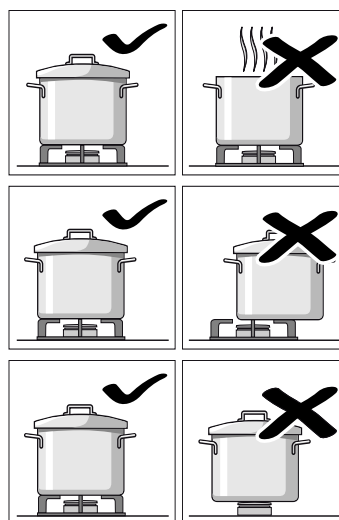


Mindig az adott égőnek megfelelő méretű edényt használjon.

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.

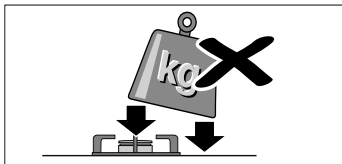


Ne főzzön fedő nélkül vagy elmozdult fedővel. Így az energia egy része elvész.

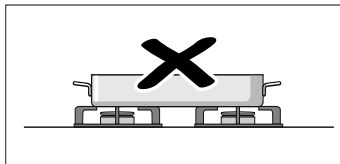
Az edényt mindig az égő közepére helyezze, különben lebillenhet.

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 több beállítási lehetőséggel rendelkezik. A következőkben bemutatjuk, hogyan történik a fűtéstípus, a hőmérséklet és a grillfokozat beállítása. A sütőn lehetséges az egyes ételek főzési idejének (időtartamának) és elkészítési idejének beállítása. További információ az *Időfunkciók beprogramozása* részben található.

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

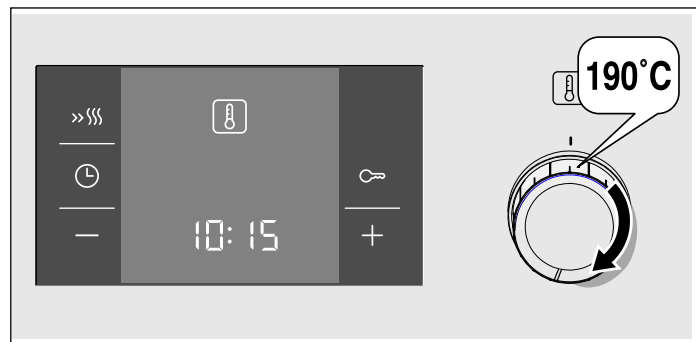
Fűtési mód és hőmérséklet

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.

Gyors felfűtés

A gyors felfűtés funkcióval a sütő gyorsabban éri el a beállított hőmérsékletet.

A gyors felfűtés 100 °C-nál magasabb hőmérséklet esetén használható. Az alábbi fűtéstípusok megfelelőek:

- 3D forró levegő
- Felső és alsó fűtés

Az egyenletes sütés érdekében az ételt csak a gyors felfűtési szakasz befejezte után helyezze a sütőbe.

1. Válassza ki a fűtéstípust és a hőmérsékletet.

2. Nyomja meg röviden a gombot »»»».

A kijelzőfelületen kigyullad a szimbólum »»»». A sütő felfűtése elkezdődik.

Gyors felfűtés vége

Megszólal egy jelzőhang. A szimbólum »»»» eltűnik a kijelzőfelületről. Tegye be az ételt a sütőbe.

Gyors felfűtés törlése

Nyomja meg a gombot »»»». A szimbólum »»»» eltűnik a kijelzőfelületről.

Időfunkciók beprogramozása

A sütő különböző időfunkciókkal rendelkezik. A gomb  megnyomásával előhívhatja a menüt, és lépkedhet a különböző funkciók között. Az időfunkciók szimbólumai a beállítás alatt világítanak. A kiválasztott időfunkciót a szögletes zárójel [] jelzi. A korábban beállított időfunkciók közvetlenül a gombok **+** vagy **-** segítségével módosíthatók. A módosítani kívánt idő szimbóluma legyen a szögletes zárójelben [].

Jelzőóra

A jelzőóra a sütőtől függetlenül működik. A jelzőóra saját hangjelzéssel rendelkezik. Így a hang segítségével megkülönböztethető, hogy a jelzőóra vagy a sütő automatikus kikapcsolási ideje (a főzési idő) járt-e le.

1. Nyomja meg egyszer a gombot .

A kijelzőfelületen kigyulladnak az időfunkciók szimbólumai, a jelzés  szögletes zárójelben látható.

2. Állítsa be a jelzőóra idejét a **+** és **-** gombok segítségével.

+ gomb értéke = 10 perc

- gomb értéke = 5 perc

Néhány másodperc múlva megjelenik a beprogramozott időtartam. Elindul a jelzőóra. A kijelzőfelületen kigyullad a szimbólum , és megjelenik a jelzőóra ideje. Az időfunkció többi szimbóluma kialszik.

Ha letelt a jelzőórán beállított idő

Megszólal egy jelzőhang. A kijelzőfelületen megjelenik a jelzés: . Kapcsolja ki a jelzőórát a gombbal .

A jelzőóra idejének módosítása

A jelzőóra idejének módosításához használja a gombokat **+** vagy **-**. Néhány másodperc múlva megjelenik a módosított időtartam.

A jelzőóra idejének törlése

Állítsa vissza a jelzőórán beállított időt  értékre  a gomb **-** segítségével. Néhány másodperc múlva megjelenik a módosított időtartam. A jelzőóra kialszik.

Időbeállítások megtekintése

A különböző időfunkciók beprogramozásakor a kijelzőfelületen kigyulladnak a megfelelő szimbólumok. Az éppen aktív időfunkció szimbóluma szögletes zárójelben látható.

A jelzőóra , a főzési idő , az elkészítési idő  vagy az idő  megtekintéséhez nyomja meg többször egymás után a gombot , amíg a szögletes zárójel a kívánt szimbólumot veszi közre. A vonatkozó érték néhány másodpercre megjelenik a kijelzőfelületen.

Főzési időtartam

A sütőn bármely ételtípushoz beállítható a főzési időtartam. A főzési idő leteltével a sütő automatikusan kikapcsol. Így nem kell megszakítania egyéb tevékenységet azért, hogy kikapcsolja a sütőt, illetve elkerülhető a főzési idő véletlen túllépése is.

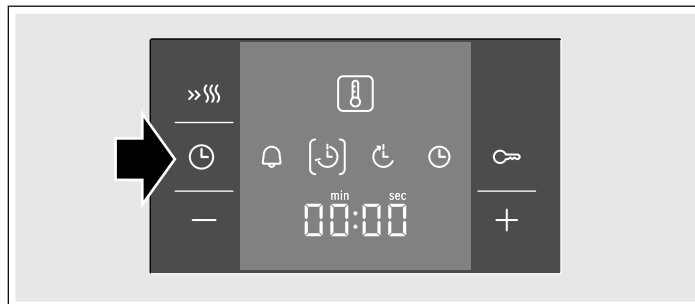
A képen látható példa: 45 perc főzési időtartam.

1. Válassza ki a fűtéstípust a funkcióválasztó kapcsoló segítségével.

2. Válassza ki a kívánt hőmérsékletet vagy a grillfokozatot a hőmérséklet-választó kapcsoló segítségével.

3. Nyomja meg kétszer a gombot .

A kijelzőfelületen megjelenik a jelzés: . Kigyulladnak az időfunkciók szimbólumai, a jelzés  szögletes zárójelben látható.



4. Programozza be a főzési időt a gombok **+** vagy **-** segítségével.

+ gomb értéke = 30 perc

- gomb értéke = 10 perc



Néhány másodperc múlva bekapcsol a sütő. A kijelzőfelületen megjelenik a főzési idő, és kigyullad a szimbólum . Az időfunkció többi szimbóluma kialszik.

Ha a főzési idő lejár

Megszólal egy jelzőhang. A sütő felfűtése leáll. A kijelzőfelületen megjelenik a jelzés: . Nyomja meg a gombot . Programozzon be új főzési időt a gombok **+** vagy **-** segítségével. Vagy nyomja meg kétszer a gombot , és állítsa a funkcióválasztó kapcsolót kikapcsolt állásba. A sütő kikapcsol.

Főzési időtartam módosítása

Módosítsa a főzési időt a **+** és **-** gombok segítségével. Néhány másodperc múlva megjelenik a módosított időtartam. Ha a jelzőóra be van programozva, először nyomja meg a gombot .

Főzési idő törlése

Állítsa vissza a főzési időt a következőre:  a gomb **-** segítségével. Néhány másodperc múlva megjelenik a módosított időtartam. Az idő törlődött. Ha a jelzőóra be van programozva, először nyomja meg a gombot .

Időbeállítások megtekintése

A különböző időfunkciók beprogramozásakor a kijelzőfelületen kigyulladnak a megfelelő szimbólumok. Az éppen aktív időfunkció szimbóluma szögletes zárójelben látható.

A jelzőóra , a főzési idő , az elkészítési idő  vagy az idő  megtekintéséhez nyomja meg többször egymás után a gombot , amíg a szögletes zárójel a kívánt szimbólumot veszi közre. A vonatkozó érték néhány másodpercre megjelenik a kijelzőfelületen.

Elkészítési idő

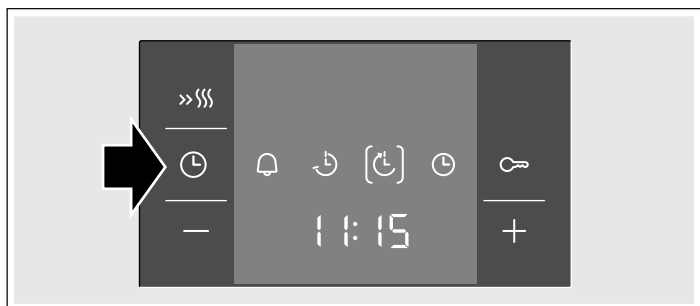
A sütőn beállítható az étel elkészítésének ideje. A sütő automatikusan be- és kikapcsol a beállított időpontokban. Például reggel beteheti az ételt a sütőbe, és beállíthatja a sütőt, hogy az ételt délre készítse el.

Ügyeljen, hogy az étel ne romoljon meg, ha túl sokáig a sütőben van.

A képen látható példa: az idő 10:30, a főzési idő 45 perc, a sütő kikapcsolási időpontja 12:30.

1. Állítsa be a funkcióválasztó kapcsolót.
2. Állítsa be a hőmérséklet-választó kapcsolót.
3. Nyomja meg kétszer a gombot .
4. Programozza be a főzési időt a gombok **+** vagy **-** segítségével.
5. Nyomja meg a gombot .

A kijelzőfelületen kigyulladnak az időfunkciók szimbólumai, a jelzés  szögletes zárójelben látható. Megjelenik az étel elkészülésének időpontja.



6. Késleltesse az elkészítési időt a gombok **+** vagy **-** segítségével.



Néhány másodperc múlva megjelenik a beállított idő, a sütő készenléti módra vált. A kijelzőfelületen megjelenik az étel elkészülésének ideje, illetve a szimbólum  szögletes zárójelben. A szimbólumok  és  kialszanak. A sütő bekapcsolásakor megjelenik a főzési idő, illetve a szimbólum  szögletes zárójelben. A szimbólum  kialszik.

Ha a főzési idő lejár

Megszólal egy jelzőhang. A sütő felfűtése leáll. A kijelzőfelületen megjelenik a jelzés: **00:00**. Nyomja meg a gombot . Programozzon be új főzési időt a gombok **+** vagy **-** segítségével. Vagy nyomja meg kétszer a gombot , és állítsa a funkcióválasztó kapcsolót kikapcsolt állásba. A sütő kikapcsol.

Az elkészítési idő módosítása

Módosítsa az elkészítési időt a gombok **+** vagy **-** segítségével. Néhány másodperc múlva megjelenik a módosított időtartam. Ha a jelzőóra be van programozva, először nyomja meg kétszer a gombot . Ne módosítsa az elkészítési időt akkor, ha a főzési idő visszaszámlálása már elkezdődött. Ez befolyásolhatja a végeredményt.

Az elkészítési idő törlése

Állítsa vissza az elkészítési időt az aktuális időre a gombbal **-**. Néhány másodperc múlva megjelenik a módosított időtartam. A sütő bekapcsol. Ha a jelzőóra be van programozva, először nyomja meg kétszer a gombot .

Időbeállítások megtekintése

A különböző időfunkciók beprogramozásakor a kijelzőfelületen kigyulladnak a megfelelő szimbólumok. Az éppen aktív időfunkció szimbóluma szögletes zárójelben látható.

A jelzőóra , a főzési idő , az elkészítési idő  vagy az idő  megtekintéséhez nyomja meg többször egymás után a gombot , amíg a szögletes zárójel a kívánt szimbólumot veszi közre. A vonatkozó érték néhány másodpercre megjelenik a kijelzőfelületen.

Órabeállítás

Bekapcsoláskor vagy áramkimaradás után a kijelzőfelületen a szimbólum  és négy nulla villog. Állítsa be az órát.

1. Nyomja meg a gombot .
 - A kijelzőfelületen megjelenik az idő **12:00**.
 2. Állítsa be az órát a gombok **+** vagy **-** segítségével.
- Néhány másodperc múlva megjelenik a beállított idő.

Idő módosítása

Egyéb időfunkció ne legyen beállítva.

1. Nyomja meg négyszer a gombot .
 - A kijelzőfelületen kigyulladnak az időfunkciók szimbólumai, a jelzés  szögletes zárójelben látható.
 2. Módosítsa az időt a gombok **+** vagy **-** segítségével.
- Néhány másodperc múlva megjelenik a beállított idő.

Időkijelzés kikapcsolása

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

Gyermekebiztonsági zár

A sütő gyermekebiztonsági zárral rendelkezik, melynek segítségével megakadályozható, hogy a gyermekek véletlenül bekapcsolják a készüléket.

Nem végezhető el beállítások a sütőn. A jelzőóra és az óra bekapcsolt gyermekebiztonsági zár mellett is beállítható.

Ha a fűtéstípus, a hőmérséklet vagy a grillfokozat be van programozva, a gyermekebiztonsági zár megszakítja a felfűtést.

Gyermekebiztonsági zár bekapcsolása

Főzési időtartam vagy elkészítési idő beállítása nem lehetséges.

Nyomja meg és tartsa lenyomva a gombot  kb. négy másodpercig.

A kijelzőfelületen megjelenik a szimbólum . A gyermekebiztonsági zár aktív.

Gyermekebiztonsági zár kikapcsolása

Nyomja meg és tartsa lenyomva a gombot  kb. négy másodpercig.

A kijelzőfelület szimbóluma  kialszik. A gyermekebiztonsági zár kikapcsolt.

Az alapbeállítások módosítása

A sütő különböző alapbeállításokkal rendelkezik. Ezek a beállítások a felhasználó egyedi igényeihez igazíthatók.

Alapbeállítások	1 lehetőség	2 lehetőség	3 lehetőség
1 Óra kijelzése	mindig*	csak a gomb 2 megnyomásakor	-
2 A főzési idő és a jelzőóra idejének lejártakor megszólaló hangjelzés időtartama	kb. 10 mp	kb. 2 p*	kb. 5 p
3 A beállítások mentése előtti várakozási idő	kb. 2 mp	kb. 5 mp*	kb. 10 mp

* Gyári beállítás

Egyéb időfunkció ne legyen beállítva.

1. Nyomja meg és tartsa lenyomva a gombot **1** kb. 4 másodpercig.
A kijelzőfelületen megjelenik az óra alapbeállítása, pl. **12** a **1** lehetőség esetén.
 2. Módosítsa az alapbeállítást a gombok **+** vagy **-** segítségével.
 3. Nyugtázza a gombbal **2**.
A kijelzőfelületen megjelenik a következő alapbeállítás. A gombbal **2** végignézheto az összes lehetőség, és a gombokkal **+** vagy **-** módosítható a beállítás.
 4. A befejezéshez nyomja meg és tartsa lenyomva a gombot **1** kb. 4 másodpercig.
- Az összes alapbeállítást mentette.
- Az alapbeállítások bármikor módosíthatók.

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.

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 mosogatószeret,
- súrolószivacsot,
- agresszív tisztítószeret, mint például sütőtisztítót vagy folttisztítót,
- nagynyomású vagy gőzsugaras tisztítógépet.
- Ne tisztítsa az alkatrészeket mosogatógépben.

A sütő tisztításakor

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

Az első használat előtt alaposan mossa ki az új szivacsot.

Zóna	Tisztítószer
Nemesacél felületek* (készüléktípustól függően)	Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg és puha kendővel szárítsa meg. A nemesacél felületeket mindig szálrányban 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 üvegtisztítót vagy üvegkaparót a tisztításhoz.
Kezelőfelület	Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg és puha kendővel szárítsa meg. Ne használjon üvegtisztítót 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.
Főzőfelület kerete	Forró mosogatószeres víz: Ne tisztítsa üvegkaparóval, citrommal vagy ecettel.

* Opcionális (Megtalálható bizonyos készülékeknél, készüléktípustól függően.)

Zóna	Tisztítószer
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. Végezetül 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 karcot 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 tisztítson. 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 tisztítson. 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.)

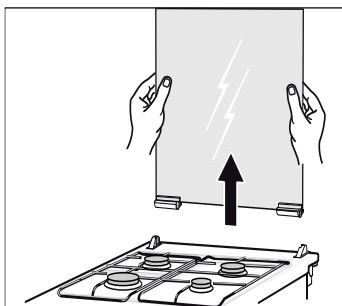
Zóna	Tisztítószer
Tartozékok	Forró mosogatószeres víz: Áztassa be és mosogatóruhával vagy kefével tisztítsa meg. Alumínium sütőtepsi*: (készüléktípustól függően) Puha törölruhával áttörölhető. Ne tisztítsa mosogatógépből. Soha ne használjon sütőtisztítót. A karcolások elkerülése érdekében a fémfelületet soha ne érintse meg késsel vagy más éles tárggyal. Nem használhatók az agresszív tisztítószer, karcolást 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.

Tisztítás előtt

Vegye ki a sütőtérből a tartozékokat és az edényeket.

A sütőtér aljának, tetejének és az oldalfalainak a tisztítása

Használjon mosogatóruhát és forró mosogatóvizet vagy ecetes vizet.

Erős szennyeződés esetén nemesacélból készült súrolóspirált vagy sütőtisztítószer használjon. Csak hideg sütőtérnél használja. Az öntisztító felületeket soha ne kezelje súrolóspirállal vagy sütőtisztítószerrel.

Öntisztító felületek tisztítása a sütőtérben

A sütőtérben lévő hátfal magas porozitású kerámiával van bevonva. A sütés során kifröccsenő anyagokat ez a réteg felszívja és lebontja a sütő működése közben. Minél magasabb a hőmérséklet és minél tovább üzemel a sütő, annál jobb lesz az eredmény.

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

1. Alaposan tisztítsa meg a sütőtér alját, tetejét és az oldalfalakat.
2. Állítsa be a 3-D forró levegőt .
3. Az üres, zárt sütőt fűtse fel maximális hőmérsékleten kb. 2 órát.

A kerámiabevonat regenerálódik. Távolítsa el vízzel és puha szivaccsal a barnás vagy fehéres üledéket, ha a sütőtér lehűlt.

A bevonat kismértékű elszíneződésének nincs hatása az öntisztításra.

Figyelem!

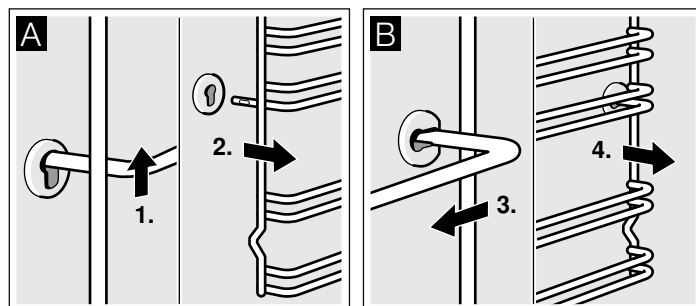
- Soha ne használjon súroló tisztítószereket. Összekarcolja, ill. tönkreteszi a porózus réteget.
- Soha ne kezelje a kerámiaréteget sütőtisztítószerrel. Ha véletlenül sütőtisztító szer kerül rá, azonnal távolítsa el szivaccsal és elegendő vízzel.

Állványok ki- és beakasztása

Tisztításhoz az állványok kivehetők. A sütőnek le kell hűlnie.

Állványok kiakasztása

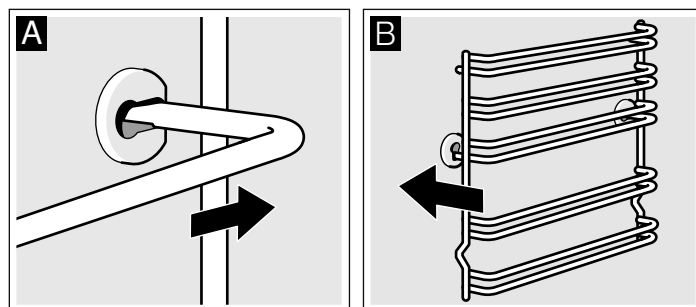
1. Az első állványokat emelje felfelé
2. és akassza ki (A ábra).
3. Ezután az egész állványt húzza előre
4. és vegye ki (B ábra).



Az állványokat mosogatószerrel és mosogatószivaccsal tisztítsa meg. Makacs szennyeződések esetén használjon keféket.

Állványok beakasztása

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

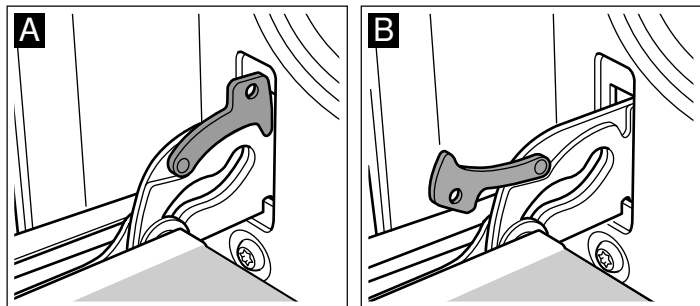


Az állványok jobb és bal oldalon illeszkednek. Ügyeljen arra, hogy a B ábrának megfelelően az 1. és 2. szint alul, a 3., 4. és 5. szint felül található k.

A sütőajtó ki- és beakasztása

Az ajtólapok tisztításához és kisereléséhez a sütőajtó kiakasztható.

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

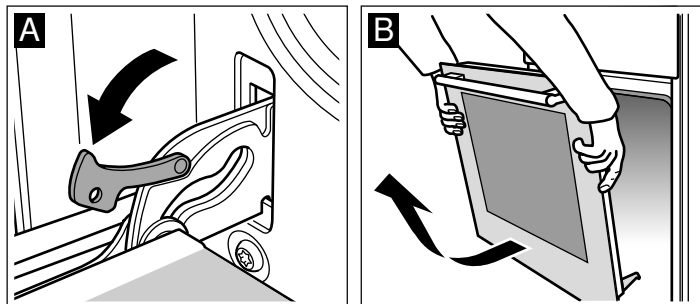


⚠ Sérülésveszély!

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

Ajtó kiakasztása

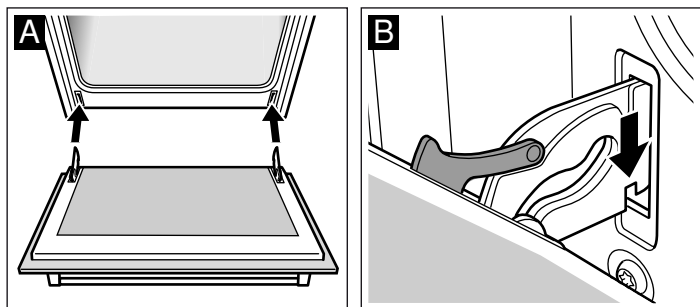
1. Nyissa ki teljesen a sütőajtót.
2. A bal és jobb oldali reteszelőkart hajtsa fel (A ábra).
3. A sütőajtót ütközésig csukja be. Két kézzel baloldalt és jobboldalt fogja meg. Kissé csukja beljebb az ajtót és húzza ki (B ábra).



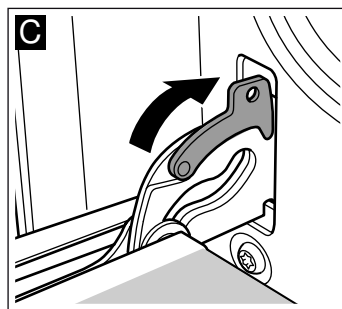
Ajtó beakasztása

A sütőajtót fordított sorrendben visszaakaszthatja.

1. A sütőajtó beakasztásánál 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!

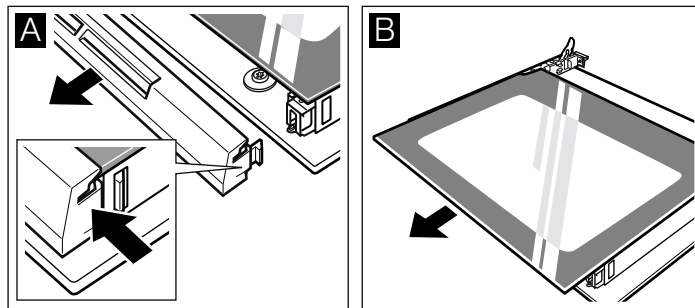
Ha a sütőajtó véletlenül kiesik vagy egy csuklópánt bekattan, ne nyúljon a csuklópántba. Hívja az ügyfélszolgálatot.

Ajtólapok ki- és beszerelése

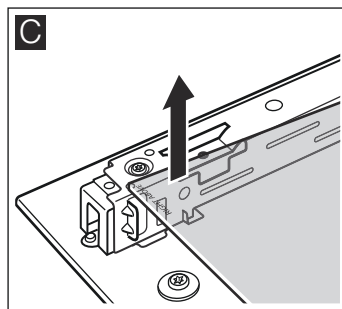
A jobb tisztíthatóság érdekében a sütőajtó üveglapjai kiserelhetők.

Kiserelés

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.

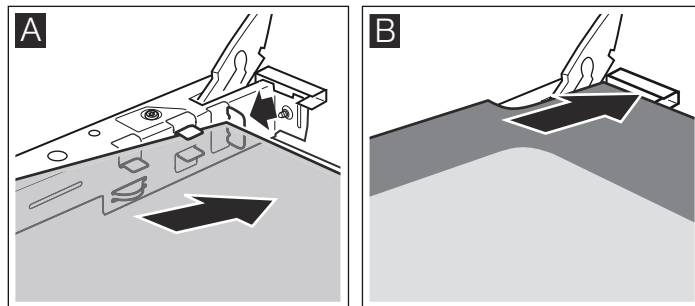
⚠ Sérülésveszély!

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, nézzen után a táblázatban. Lehetséges, hogy saját kezűleg is el tudja hárítani a hibát.

Hibatáblázat

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

⚠️ Áramütésveszély!

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

Zavar	Lehetséges ok	Elhárítás/Útmutatás
A sütő nem működik.	A biztosíték meghibásodott.	Nézzen utána a biztosítékszekrényben, hogy a biztosíték rendben van-e.
	Áramkimaradás.	Ellenőrizze, hogy a konyhai világítás vagy más konyhai készülék működik-e.
Az óra kijelző villog	Áramkimaradás.	Állítsa be ismét az időt.
A sütő nem fűt.	Por van az érintkezőkön.	Forgassa a kapcsolófogantyúkat többször erre-arra.
A gázégőfej nem gyullad be.	Áramkimaradás vagy nedves gyújtógyertyák.	A gázégőfejet gázgyújtóval vagy gyufával gyújtsa meg.

Hibaüzenetek

Ha a kijelzőfelületen hibaüzenet jelenik meg az **E** szimbólum kíséretében, nyomja meg a gombot . Az üzenet eltűnik. A beállított idő törlődik. Ha a hibaüzenet nem tűnik el, hívja a vevőszolgálatot.

Az alábbi hibaüzenetek okát a készülék használója is megszüntetheti.

Hibaüzenet	Lehetséges ok	Megoldás / Tanácsok
E011	Túl hosszúan tartott lenyomva egy gombot, vagy egy gomb beragadt.	Nyomja meg egyesével az összes gombot. Ellenőrizze, hogy van-e olyan gomb, amely beragadt, le van takarva vagy szennyezett.

⚠️ Elektromos kisülés veszélye!!

A nem megfelelő javítások veszélyesek. A javításokat kizárólag a vevőszolgálat megfelelően képzett szakemberei végezhetik el.

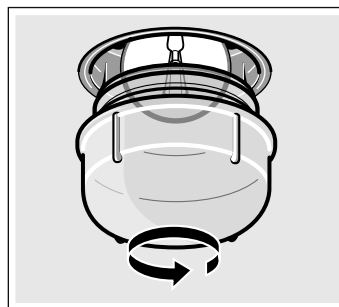
A fedélen lévő sütőlámpa cseréje

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

⚠️ Áramütésveszély!

Kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben.

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



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

Üvegbura

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

Ügyfélszolgálat

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

E-szám és FD-szám

Telefonos megkeresés esetén adja meg a termékszámot (E-szám) és a gyártási számot (FD-szám), hogy szakember segítségét nyújthassunk Önnek. A számmal ellátott típustáblát a sütőajtó oldalán találja. Hogy szükség esetén ne kelljen sokáig keresgélne, 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 villamosági 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 bétolhatja ki sütőpapírral.
- A táblázatokban megadott időtartamok irányértékek. Függnek az élelmiszer minőségétől és tulajdonságaitól.
- A mellékelt tartozékokat használja. További tartozékok kiegészítő tartozékként a szakterületen vagy a vevőszolgálatnál kaphatók. Használat előtt minden olyan tartozékot vegyen ki a sütőtérből, amelyre nincs szüksége.
- Mindig használjon edényfogót, ha a forró tartozékot vagy az edényt kiveszi a sütőtérből.

Torták és sütemények

Sütés egy szinten

Felső/alsó fűtéssel ☐ a legjobb elkészíteni a süteményeket.

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

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

Sütés több szinten

Használjon 3 dimenziós forró levegőt .

Sütési magasságok 2 szinten való sütéskor:

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

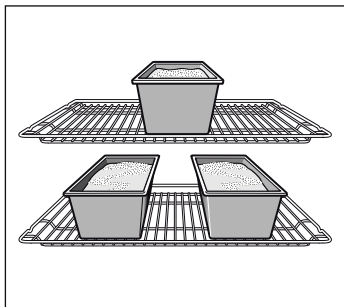
Sütési magasságok 3 szinten való sütéskor:

- Sütőtepsi: 5. szint
- Univerzális serpenyő: 3. szint
- Sütőtepsi: 1. szint

Az egyidejűleg betolt tepsiknek nem kell egyidejűleg készen lenniük.

A táblázatokban számos ételkészítési javaslat található.

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



Sütőformák:

A sötét, fémből készült sütőformák a legalkalmasabbak.

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

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

Táblázatok

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

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

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

Sütemények formában	Forma	Szint	Fűtési mód	Hőmérséklet C °-ban	Időtartam perc ben
Kevert tészta, egyszerű	koszorú-/négyszögletes sütőforma	2		160-180	40-50
	3 négyszögletes sütőforma	3+1		140-160	60-80
Kevert tészta, finom	koszorú-/négyszögletes sütőforma	2		150-170	60-70
Tortalap, kevert tészta	gyümölcsös sütőforma	2		150-170	20-30
Gyümölcsös sütemény, finom, kevert tészta	kerek-/kuglófforma	2		160-180	50-60
Piskótatorta	kerek sütőforma	2		160-180	30-40
Omlós tésztalap széllel	kerek sütőforma	1		170-190	25-35
Gyümölcs- vagy túrótorta, omlós tésztalap*	kerek sütőforma	1		170-190	70-90
Wähe (svájci sütemény)	pizzatepsi	1		220-240	35-45
Pikáns sütemények (p. l. omlós torta/hagymatorta)*	kerek sütőforma	1		180-200	50-60
Pizza, vékony tésztával, kevés feltétrel (melegítse elő)	pizzatepsi	1		250-270	10-15

* A sütemény kb. 20 percig hagyja a kikapcsolt, zárt sütőtérben 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
	univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		150-170	35-45
Kevert vagy kelt tészta lédús töltelékkel, gyümölcs	univerzális serpenyő	3		160-180	40-50
	univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		150-170	50-60
Wähe (svájci sütemény)	univerzális serpenyő	2		210-230	40-50
Piskótatekercs (melegítse elő)	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

Sütemények tepsiben	Tartozékok	Szint	Fűtési mód	Hőmérséklet C °-ban	Időtartam perc ben
Püspökkenyér 1 kg lisztből	sütőtepsi	3		150-170	90-100
Rétes, édes	univerzális serpenyő	2		180-200	55-65
Börek	univerzális serpenyő	2		180-200	40-50
Pizza	sütőtepsi	2		220-240	15-25
	univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		180-200	35-45

Aprósütemény	Tartozékok	Szint	Fűtési mód	Hőmérséklet °C -ban	Időtartam perc ben
Aprósütemény	sütőtepsi	3		140-160	15-25
	univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		130-150	25-35
	2 sütőtepsi + univerzális serpenyő	5+3+1		130-150	30-40
Kinyomós sütemény (melegítse elő)	sütőtepsi	3		140-150	30-40
	sütőtepsi	3		140-150	30-40
	univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		140-150	30-45
	2 sütőtepsi + univerzális serpenyő	5+3+1		130-140	35-50
Mandulás habcsók	sütőtepsi	2		110-130	30-40
	univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		100-120	35-45
	2 sütőtepsi + univerzális serpenyő	5+3+1		100-120	40-50
Habcsók	sütőtepsi	3		80-100	130-150
Forró zsírban készült sütemény	sütőtepsi	2		200-220	30-40
Leveles tésztából készült sütemény	sütőtepsi	3		180-200	20-30
	univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		180-200	25-35
	2 sütőtepsi + univerzális serpenyő	5+3+1		160-180	35-45
Kelt tésztás sütemény	sütőtepsi	3		180-200	20-30
	univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		170-190	25-35

Kenyér- és zsemlefélek
 Kenyér sütésénél melegítse elő a süttőt, ha nincs másképp megadva.

Soha ne öntsön vizet a forró süítőbe.
 2 szinten való sütésnél mindig tolja az univerzális serpenyőt a süítőtepsi fölé.

Kenyér- és zsemlefélek	Tartozékok	Szint	Fűtési mód	Hőmérséklet °C -ban	Időtartam perc ben
Kelesztett kenyér 1,2 kg lisztből	univerzális serpenyő	2		270	8
				200	35-45
Kovásszos kenyér 1,2 kg lisztből	univerzális serpenyő	2		270	8
				200	40-50
Zsemle (nem kell előmelegíteni)	sütőtepsi	3		210-230	20-30
Zsemle kelt tésztából, édes	sütőtepsi	3		170-190	15-20
	univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		160-180	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 szűrjön 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 süssse.

A sütemény túl száraz.	Fogpiszkálójával szűrjön lyukakat a kész süteménybe. Azután permetezze meg gyümölcs-lével vagy alkoholos itallal. A következő alkalommal válasszon 10 fokkal magasabb hőmérsékletet és csökkentse a sütési időt.
A kenyér vagy a sütemény (p. l. túró-torta) jól néz ki, de belül nyúlós (ragacsos, csíkokban vizes).	A következő alkalommal használjon kevesebb folyadékot, és alacsonyabb hőmérsékleten süsse, valamivel hosszabb ideig. A lédús töltelékkel készülő süteményhez süsse meg előre az alapot. Szórja meg mandulával vagy zsemlemorzsával, és azután tegye rá a 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.
Ha több szinten sütött. A felső sütőtepsin a sütemény sötétebb, mint az alsón.	Több szinten való sütésnél mindig 3 dimenziós forró levegős üzemmódot ☐ használjon. Az egyidejűleg betölt tepsiknek nem kell egyidejűleg készen lenniük.
Lédús sütemények sütésekor kondenzvíz keletkezik.	Sütéskor vízgőz keletkezhet. A vízgőz az ajtó felett távozik. A vízgőz lecsapódhat a kezelőfelületen vagy a szomszédos bútorlapokon, és kondenzvízként lecsepeghet. Ez fizikai jelenség.

Hús, szárnyas, hal

Edény

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

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

Ha zománcozott sütőedényt használ, adjon hozzá kicsivel több folyadékot.

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

A táblázatokban szereplő adatok:

Edény fedő nélkül = nyitott

Edény fedővel = zárt

Az edényt mindig a rostély közepére tegye.

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

Sülték

A sovány húshoz adjon egy kevés folyadékot. Az edény alján kb. 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 zománcozott sütőedényben készít húst, valamivel több folyadékra van szükség, mint az üvegedények esetében.

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

Magasabb hőmérsékletet és/vagy hosszabb sütési időt használjon.

Grillezés

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

Mindig zárt sütőben grillezzen.

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

A grillszeleteket az idő ¾-nak letelte után fordítsa meg.

A frissensülteket csak grillezés után sózza meg.

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

Tegye be végül az univerzális serpenyőt is az 1. szintre. Ez felfogja a 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 bőrrel lefelé tegye az edénybe.

Hús	Súly	Tartozék és edény	Szint	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban, grillfokozat	Időtartam perc ben
Marhahús						
Párolt marhasült	1,0 kg	zárt	2	☐	200-220	120
	1,5 kg		2	☐	190-210	140
	2,0 kg		2	☐	180-200	160
Marhafilé, közepes	1,0 kg	nyitott	2	☐	210-230	70
	1,5 kg		2	☐	200-220	80
Sült hátszín, közepesen átsütve	1,0 kg	nyitott	1	☐	210-230	50
Steak, közepes, 3 cm vastag		rostély	5	☐	3	15

Hús	Súly	Tartozék és edény	Szint	Fűtési mód	Hőmérséklet °C -ban, grillfo- kozat	Időtartam perc ben
Borjúhús						
Borjúsült	1,0 kg	nyitott	2		190-210	100
	2,0 kg		2		170-190	120
Sertéshús						
Sült bőr nélkül (p l. tarja)	1,0 kg	nyitott	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	140
	2,0 kg		1		180-200	160
Bőrös sült (p l. 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
Báránycsont nélküli, közepesen átsütve						
Báránycsont nélküli, közepesen átsütve	1,5 kg	nyitott	1		150-170	120
Vagdalthús						
Vagdalthús	500 g húsból	nyitott	1		170-190	70
Virslis						
Virslis		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.

Szárnyasok	Súly	Tartozék és edény	Szint	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban	Időtartam perc ben
Csirke, egész	1,2 kg	rostély	2		200-220	60-70
Csirke, egész	1,6 kg	rostély	2		190-210	80-90
Csirke, fél	darabja 500 g	rostély	2		200-220	40-50
Darabolt csirke	darabja 300 g	rostély	3		200-220	30-40
Kacsa, egész	2,0 kg	rostély	2		170-190	90-100
Liba, egész	3,5–4,0 kg	rostély	2		160-170	110-130
Bébi pulyka, egész	3,0 kg	rostély	2		170-190	80-100
Pulyka felsőcomb	1,0 kg	rostély	2		180-200	90-100

Hal

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

Az egész halat nem kell megfordítania. Az egész halat hasával lefelé, 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 még az univerzális serpenyőt is az 1. szintre. Így felfogja a folyadékot, és a sütő tisztább marad.

Hal	Súly	Tartozék és edény	Szint	Fűtési mód	Hőmérséklet °C -ban, grillfokban	Időtartam perc
Hal, egész	darabja kb. 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
Halkotlett, 3 cm vastag		rostély	3		2	20-25

Tippek sütéshez és grillezéshez

A sült pontos súlyára vonatkozóan nincsenek adatok a táblázatban.	Az adatokat a legközelebbi legalacsonyabb súlynak megfelelően válassza ki, és hosszabbítsa meg az időt.
Hogyan állapítható meg, hogy a sült elkészült-e.	Használjon húshőmérőt (a szakkereskedésben kapható), vagy végezze el a „kanál-próbát”. Nyomja meg a kanállal a sültet. Ha a húst feszesnek érzi, készen van. Ha enged a nyomásnak, még süssse 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 még az univerzális serpenyőt is az 1. szintre. A sütő tisztább marad.

Az edényt mindig állítsa a rostélyra.

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

Étel	Tartozék és edény	Szint	Fűtési mód	Hőmérséklet C °-ban	Időtartam perc
Felfújtak					
Felfújt, édes	felfújt forma	2		180-200	40-50
Tésztafelfújt	felfújt forma	2		210-230	30-40
Felfújt					
Burgonyafelfújt, nyers hozzávalók, max. 4 cm magas	1 felfújt forma	2		160-180	60-80
	2 felfújt forma	1+3		150-170	65-85
Pirítás					
Pirítás készítése, 4 darab	rostély	4		160-170	10-15
Pirítás készítése, 12 darab	rostély	4		160-170	15-20

Késztermékek

Ügyeljen a csomagoláson található gyártói utasításokra.

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

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

Étel	Tartozékok	Szint	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ben, grillfokozat	Időtartam percben
Pizza, mélyhűtött					
pizza vékony tésztával	univerzális tepsi	2		190-210	15-20
	univerzális serpenyő + rostély	3+1		180-200	20-30
Pizza vastag tésztával	univerzális tepsi	2		170-190	20-30
	univerzális serpenyő + rostély	3+1		170-190	25-35
Pizzás bagett	univerzális tepsi	3		170-190	20-30
Minipizza	univerzális tepsi	3		180-200	10-20
Pizza, hűtött, melegítsen elő	univerzális tepsi	1		180-200	10-15
Burgonyatermékek, mélyhűtött					
Hasábburgonya	univerzális tepsi	3		190-210	20-30
	univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		180-200	30-40
Krokkett	univerzális tepsi	3		190-210	20-25
Pírtott burgonyatallér, töltött burgonyalepény	univerzális tepsi	3		190-210	15-25
Péksütemény, mélyhűtött					
Zsemle, bagett	univerzális tepsi	3		190-210	10-20
Perec (nyers tésztából)	univerzális tepsi	3		200-220	10-20
Péksütemény, elősütött					
Átmelegített zsemle vagy bagett	univerzális tepsi	3		190-210	10-20
	univerzális serpenyő + rostély	3+1		160-180	20-25
Panírozott feltétek, mélyhűtött					
Halrudacskák	univerzális tepsi	2		200-220	10-15
csirke alsócomb, -darabok	univerzális tepsi	3		190-210	10-20
Rétes, mélyhűtött					
Rétes	univerzális tepsi	3		190-210	30-40

Különleges ételek

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

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

Joghurt készítése

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

- 4. A sütőt előírás szerint melegítse elő.
- 5. Ezután a csészéket vagy az üvegeket tegye a sütőtér aljára és előírás szerint készítse el a joghurtot.

Kelt tészta kelesztése

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

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

Felolvasztás

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 szárnyast mellére fektetve tegye a tányérra.

Mélyhűtött áru	Tartozék	Magas-ság	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

3 dimenziós forró levegővel kiválóan aszalhat.

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

Hagyja jól lecsepegni, majd szárítsa meg.

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

A nagyon lédús gyümölcsöt vagy zöldséget többször forgassa meg.

Az aszalt ételt száradás után azonnal válassza el a papírtól.

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

Befőzés

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

Figyelem!

Ne használjon nagyobb vagy magasabb üvegeket. A fedelük megrepedhet.

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

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

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.

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

Zöldség

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

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

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

Üvegek kivétele

Az üvegeket befőzés után vegye ki a sütőtérből.

Figyelem!

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

Akrilamid az élelmiszerekben

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

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

Ötletek az ételek akrilamidszegény elkészítéséhez

Általános tudnivalók	■ A sütés idejét korlátozza a lehető legrövidebbre. ■ Az ételt csak aranysárgára süssse, ne túl sötétre. ■ A nagy, vastag burgonya kevesebb akrilamidot tartalmaz.
Sütés:	Felső/alsó sütéssel max. 200 °C. A 3 dim. forró levegővel vagy forró levegővel max.180 °C.
Aprósütemény	Felső/alsó sütéssel max. 190 °C. A 3 dim. forró levegővel vagy forró levegővel max.170 °C. A tojás vagy a tojássárgája csökkenti az akrilamid képződését.
Sütő - hasábburgonya	Egyenletesen és egy rétegben ossza el az ételt a sütőtepsin. Legalább 400 g-ot süssön sütőtepsinként, hogy a hasábburgonya ne száradjon ki

Próbaételek

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

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

Sütés:

Sütés 2 szinten:

Az univerzális serpenyőt mindig tolja be a sütőtepsi fölé.

Sütés 3 szinten:

Az univerzális serpenyőt középre tolja be.

Kinyomós sütemény:

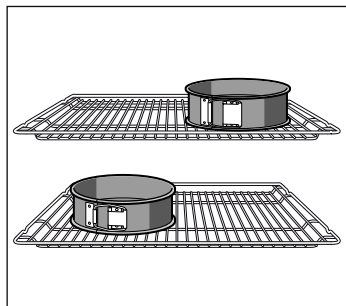
Az egyidejűleg betolt tepsiknek nem kell egyidejűleg készen lenniük.

Almás lepény 1 szinten:

A sötét kerek sütőformákat elcsúsztatva tegye egymás mellé.

Almás lepény 2 szinten:

A sötét kerek sütőformákat elcsúsztatva tegye egymás fölé, lásd.



ábra

Sütemény fehérbádog kerek sütőformában:

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

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

Étel	Tartozék és edény	Szint	Fűtési mód	Hőmérséklet C °-ban	Időtartam perc ben
Kinyomós sütemény, melegítse elő*	sütőtepsi	3		140-150	30-40
	sütőtepsi	3		140-150	30-40
	sütőtepsi + univerzális serpenyő	1+3		140-150	30-45
	2 sütőtepsi + univerzális serpenyő	1+3+5		130-140	40-55
Aprósütemény, melegítse elő*	sütőtepsi	3		150-170	20-35
	sütőtepsi	3		150-170	20-35
	sütőtepsi + univerzális serpenyő	1+3		140-160	30-45
	2 sütőtepsi + univerzális serpenyő	1+3+5		130-150	35-55
Vizespiskóta, melegítse elő*	kerek sütőforma a rostélyon	2		160-170	30-40
	kerek sütőforma a rostélyon	2		160-170	25-40
Bevonatos almás pite	rostély + 2 kerek sütőforma Ø 20 cm	1		170-190	80-100
	2 rostély + 2 kerek sütőforma Ø 20 cm	1+3		170-190	70-100

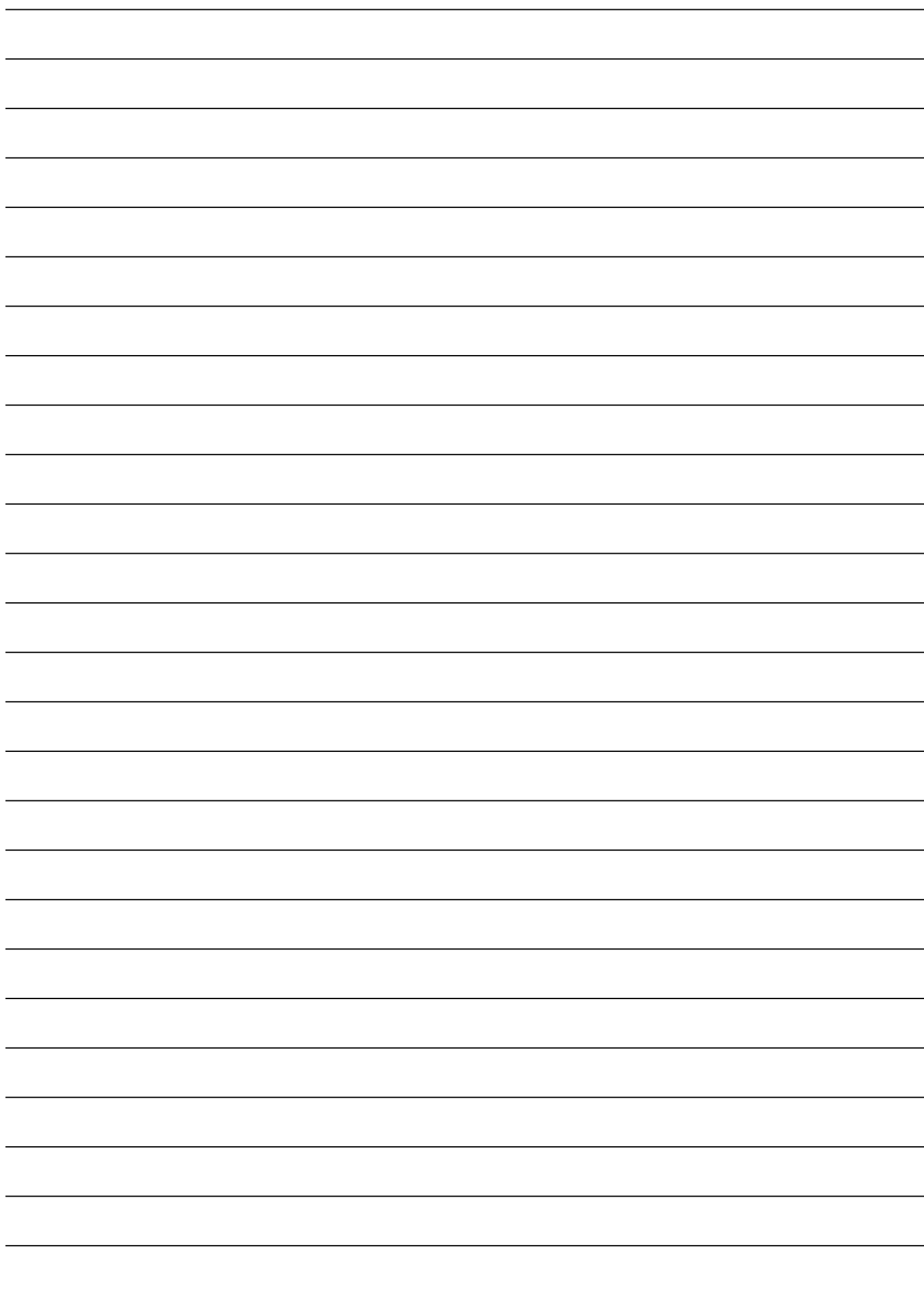
* Előmelegítéshez ne használja a gyorsfelfűtés funkciót.

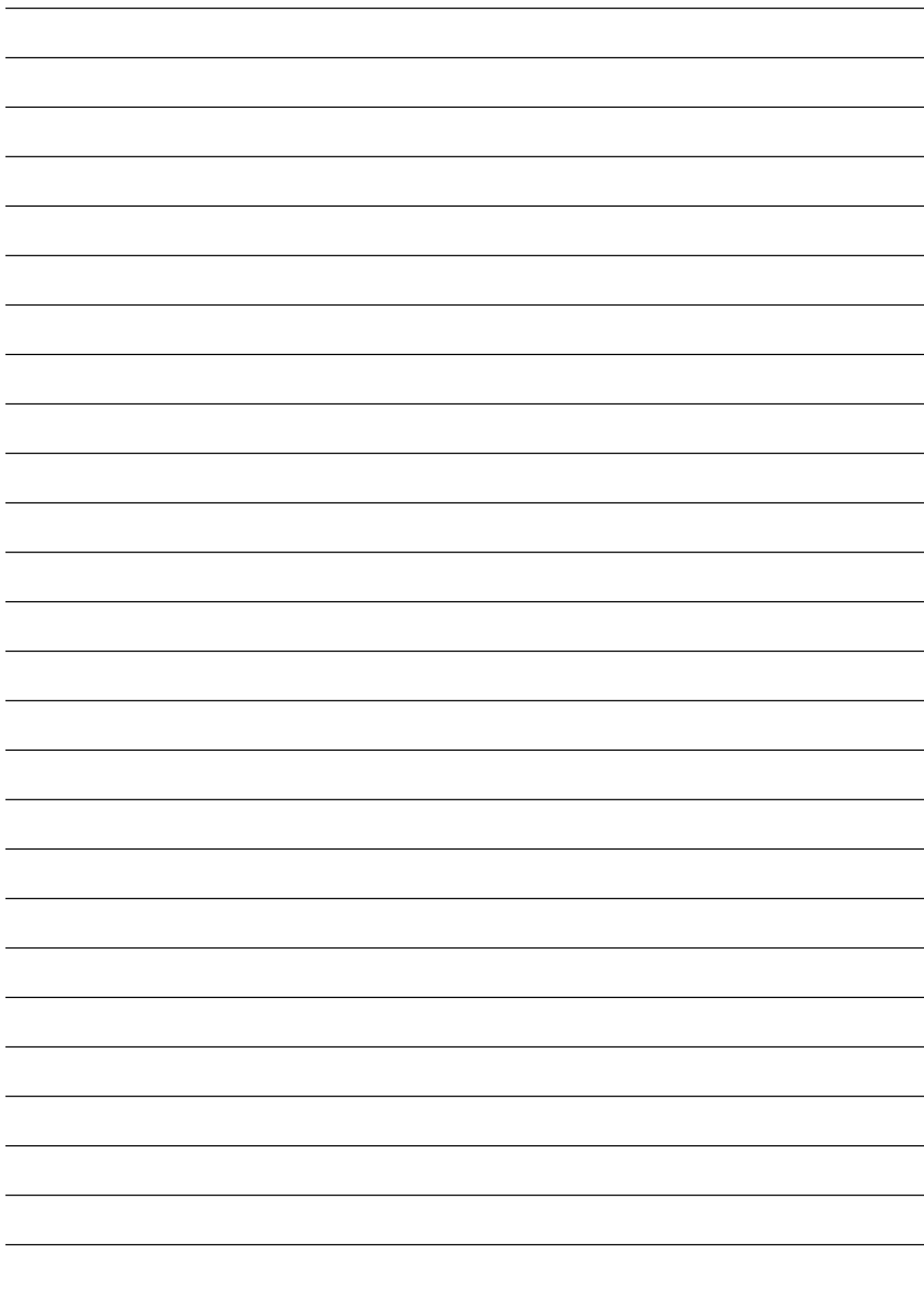
Grillezés

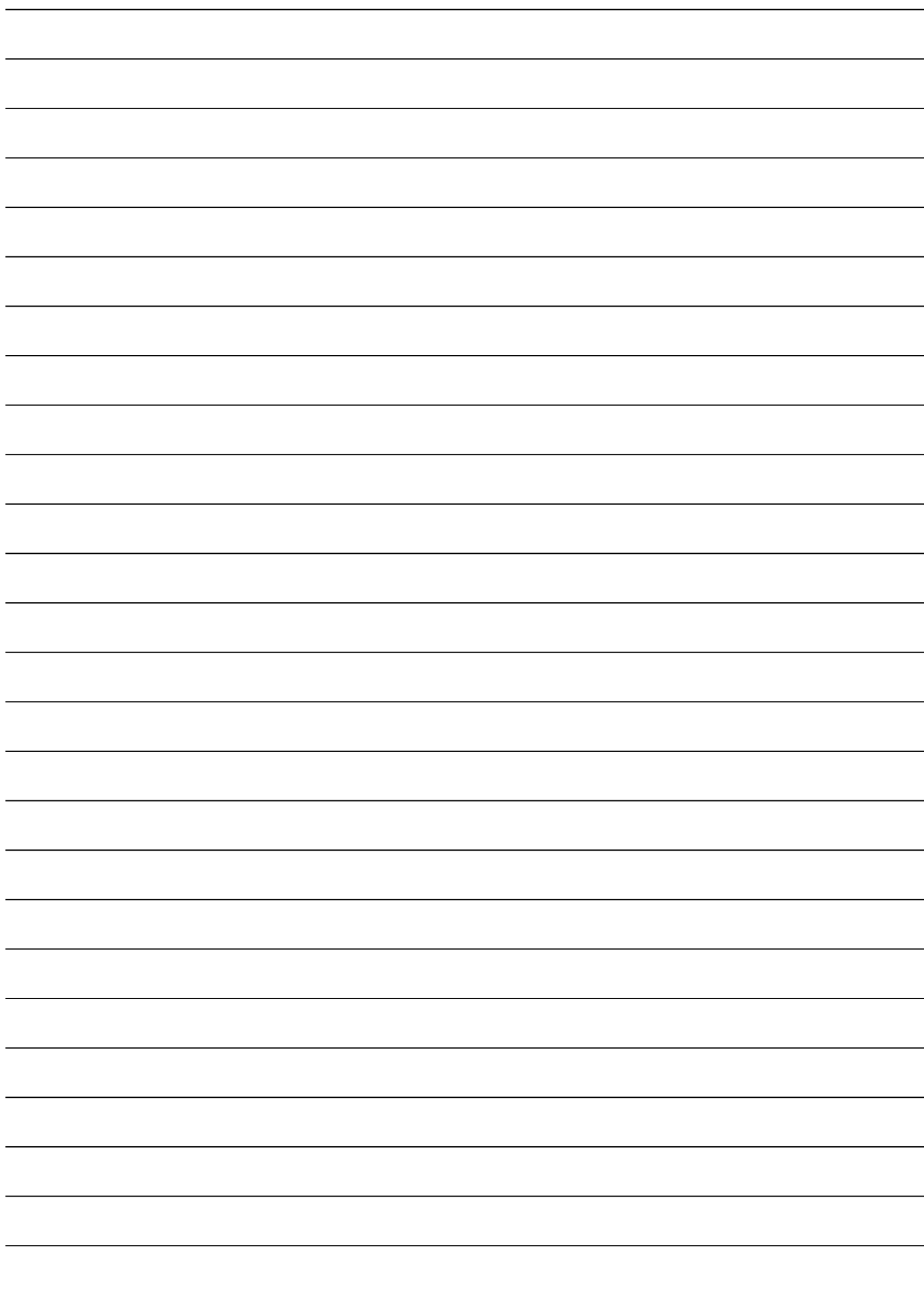
Ha az élelmiszert közvetlenül a rostélyra teszi, tolja be az 1. szintre az univerzális serpenyőt. Így felfogja a folyadékot, és a sütő tisztább marad.

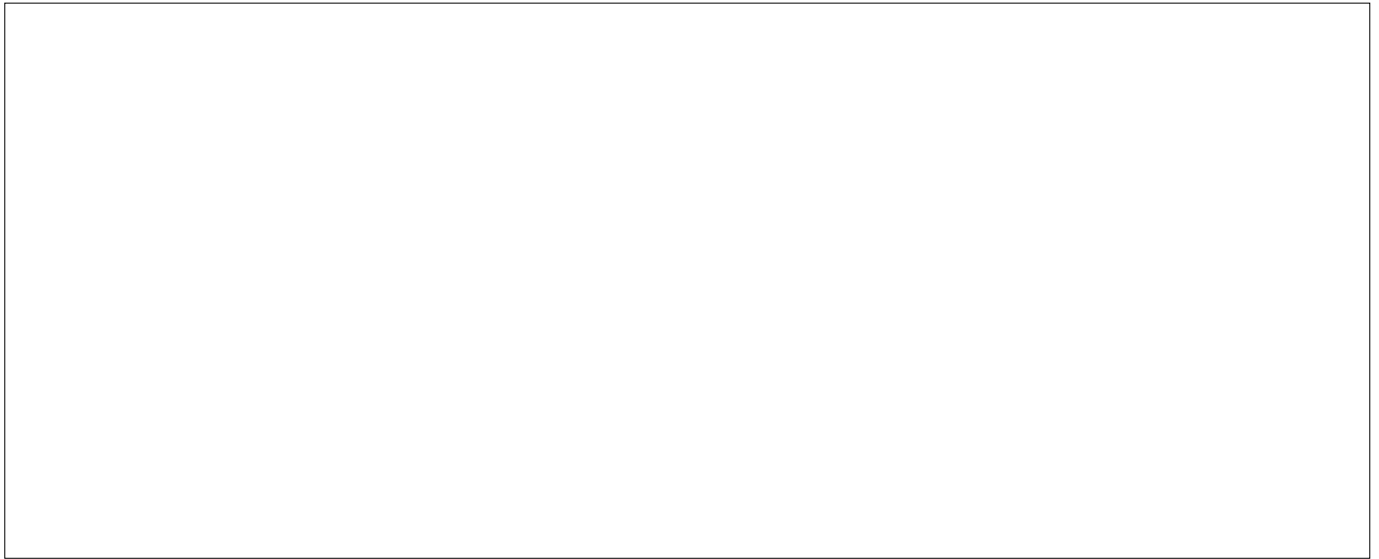
Étel	Tartozék és edény	Szint	Fűtési mód	Grillfokozat	Időtartam perc ben
Pirítós sütése 10 percig melegítse elő	rostély	5		3	1½-2
Marhahús hamburger, 12 darab* ne melegítse elő	rostély + univerzális serpenyő	4+1		3	25-30

* Fordítsa meg az idő ⅔-nak elteltével









Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001042427

02
181295