



HBN210.0



hu **Használati utasítás**



**BOSCH**





Ezekkel a készülékekkel a főzés éppolyan élvezet, mint az elkészült ételek elfogyasztása

Kérjük, olvassa át ezt a használati utasítást. Ezután már ki tudja használni tűzhelye minden műszaki előnyét.

Fontos információkat kap a biztonsággal kapcsolatban. Ezután az új tűzhelyének egyes részeit mutatjuk be Önnek. És végül lépésről lépésre bemutatjuk, hogyan állítsa be.

Ez nagyon egyszerű.

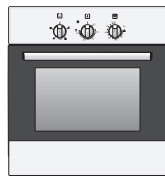
A táblázatban sok ételhez megtalálja a hozzávaló beállításokat, és a betolási magasságokat. És mindezt konyhastúdióinkban ki is próbáltuk.

Ha esetleg valamikor bármilyen hiba jelentkezne - itt információkat találhat arra, hogyan tud kisebb üzemzavarokat megszüntetni.

Egy részletes tartalomjegyzék segít Önnek gyorsan tájékozódni.

És végül jó étvágyat kívánunk!

Használati utasítás



**HBN 210.0**

hu **9000310847**

B-061189-03

## Tartalomjegyzék

<b>Mire ügyeljen</b> .....	<b>6</b>
A beépítés előtt .....	6
Biztonsági útmutató .....	6
A sérülések okai .....	8
<b>Az Ön új tűzhelye</b> .....	<b>9</b>
Kezelőfelület .....	9
Sütő .....	10
Hőfokszabályozó .....	11
A jelzőóra .....	11
Sütő és tartozékai .....	12
Hűtőventillátor .....	13
<b>Az első használat előtt</b> .....	<b>13</b>
Sütő felfűtése .....	13
A tartozékok elő-tisztítása .....	13
<b>A sütő beállítása</b> .....	<b>14</b>
Így állítsa be .....	14
<b>Ápolás és tisztítás</b> .....	<b>15</b>
Tisztítószer .....	15
A sütőajtó ki- és beakasztása .....	17
<b>Mi a teendő zavar esetén?</b> .....	<b>19</b>
A fedélnél levő sütőlámpa cseréje .....	20
<b>Vevőszolgálat</b> .....	<b>21</b>
<b>Táblázatok és hasznos tanácsok</b> .....	<b>22</b>
Torták és sütemények .....	22
Tippek a sütéshez .....	25
Hús, baromfi, hal .....	26
Tippek sütéshez és grillezéshez .....	29
Felfújtak, gratinok, pirítósok .....	29

## Tartalomjegyzék

Mélyhűtöttkésztermékek .....	30
Felolvasztás .....	30
Aszalás .....	31
Különleges ételek .....	31
Hasznos tanácsok az energia- megtakarításhoz .....	32
<b>Akrilamid az élelmiszerekben .....</b>	<b>33</b>
<b>Teszt-ételek .....</b>	<b>34</b>

# Mire ügyeljen

Kérjük, olvassa el figyelmesen a kezelési útmutatót. Csak így tudja készülékét helyesen és biztonságosan kezelni.

Gondosan őrizze meg a kezelési és a szerelési útmutatót. Ha a készüléket továbbadja, az útmutatókat is adja vele.

## A beépítés előtt

### Környezetbarát ártalmatlanítás



Csomagolja ki a készüléket, és a csomagolóanyagot a környezetvédelmi szempontoknak megfelelően helyezze el.

Ez a készülék az elhasznált villamossági és elektronikai készülékekről szóló 2002/96/EK irányelvnek megfelelő jelölést kapott.

Ez az irányelv a már nem használt készülékek visszavételének és hasznosításának EU-szerte érvényes kereteit határozza meg.

### Szállítási sérülések

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

### Elektromos csatlakoztatás

Ha megsérült a csatlakozó vezeték, a balesetek elkerülése érdekében azt a gyártó által kiképzett szakembernek kell kicserélnie.

## Biztonsági útmutató

Ez a készülék csak háztartásban való alkalmazásra készült. A készüléket kizárólag ételek készítésére használja.

Felnőttek és gyerekek soha ne üzemeltessék a készüléket felügyelet nélkül,

- ha testileg vagy szellemileg nem képesek rá
- vagy ha nincs kellő tudásuk és tapasztalatuk a készülék megfelelő és biztonságos kezeléséhez.

Soha ne engedjen gyerekeket a készülékkel játszani.

## Gyerekek



Gyerekek csak akkor készíthetnek ételt, ha a készülék kezelését előzőleg megtanulták. Tudniuk kell megfelelően kezelni a készüléket. Meg kell érteniük azokat a veszélyeket, amelyekre a használati útmutató utal. Ha gyerekek használják a készüléket, ügyelni kell rá, nehogy játszanak vele.

## Forró sütő



A sütőajtót óvatosan nyissa ki. Forró gőz léphet ki. Soha ne érintse meg a sütő forró belsejét és a fűtőelemeket. Égésveszély!  
Ne engedjen gyerekeket a készülék közelébe!

Soha ne tároljon gyúlékony tárgyakat a sütőben.  
Tűzveszély!

Az elektromos készülékek csatlakozókábelét soha ne csíptesse a forró sütőajtóba. A kábelszigetelés megolvadhat. Rövidzárlat veszélye!

Vigyázzon azoknál az ételeknél, melyeket magas százalékarányú alkoholtartalmú itallal (pl. konyak, rum) készít.

Az alkohol magas hőmérsékleten elpárolog. Kedvezőtlen körülmények között az alkoholgőz a sütőben lángra lobbánhat. Égésveszély!

Csak kis mennyiségű magas százalékarányú alkoholtartalmú italt használjon, és óvatosan nyissa ki a sütőajtót.

## Javítások



A szakszerűtlen javítások veszélyesek. Áramütés veszélye!  
Javításokat csakis szakképzett ügyfélszolgálati technikus végezhet.

Ha a készülék hibás, kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben.

Hívja az ügyfélszolgálatot.

## A sérülések okai

### **Sütőtepsi, alufólia vagy edény a sütő fenéklapján**

Ne toljon be a sütő fenéklapjára sütőtepsit. Ne bélelje ki alufóliával.

Ne állítson edényt a sütő fenéklapjára.

Hőtorlasz alakul ki. A sütési idők többé nem egyeznek, és a zománc megsérül.

### **Víz a sütőben**

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

### **Gyümölcslé**

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

### **Kihülés nyitott sütőajtónál**

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

### **Erősen szennyezett sütőtömités**

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

### **Sütőajtó, mint ülőfelület**

Ne álljon vagy üljön a nyitott sütőajtóra.

### **A tűzhely szállítása**

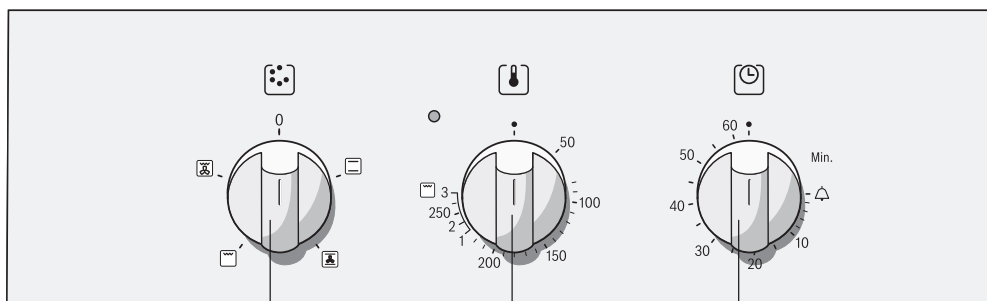
A tűzhelyet ne az ajtófogantyúnál fogja meg vagy szállítsa. Az ajtófogantyú nem tartja meg a tűzhely súlyát és letörhet.

# Az Ön új tűzhelye

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

## Kezelőfelület

Típusonkénti eltérés lehetséges.



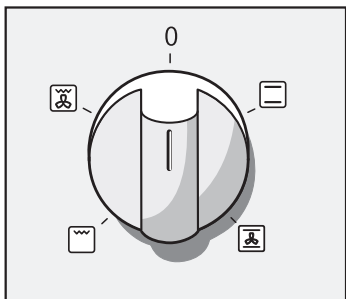
Funkcióválasztó

Hőfokszabályozó





Jelzőóra

## Sütő

### Funkcióválasztó



A funkcióválasztóval állítható be a sütő fűtési módja.  
A funkcióválasztó jobbra vagy balra forgatható.

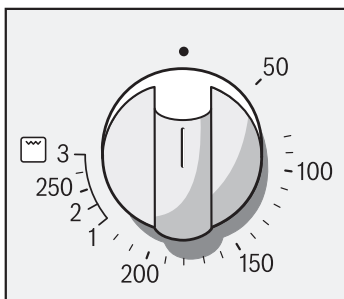
Állásai	
0	Ki
 Felső és alsó sütés	A sütés egy szinten lehetséges. Süteményekhez, formában vagy lemezen sütött pizzához, illetve sovány marha-, borjú- és vadsültekhez ez a beállítás kiválóan alkalmas.
 Dimenziós forró levegő* (forró levegővel történő felső/alsó sütés)	Egy szinten tud habcsókot és leveles tésztát sütni. Aprósüteményt, linzert, muffint és leveles tésztát egyszerre tud sütni két szinten.
 Felületi grill, nagy felület	Így több szelet frissensültet, virslit, halat vagy pirítóst készíthet.
 Légkeverős grillezés	A légkeverős grillezés különösen alkalmas nagyobb húsdarabok grillezésére.

\*Az EN50304 energiahatékonysági osztály szerinti fűtési mód.

Ha a funkcióválasztót beállítja, a sütőben lévő lámpa világít.

## Hőfokszabályozó

A hőfokszabályozóval állítsa be a hőmérsékletet, vagy a grillfokozatot.



Hőmérséklet

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

Grill

1	Gyenge grill
2	Közepes grill
3	Erős grill

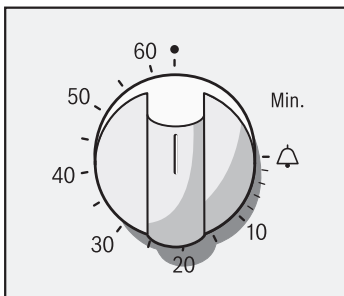
A hőfokszabályozó feletti jelzőlámpa világít, amikor a sütő fűt. A sütés szünetelésekor a lámpa kialszik.

## Grillfokozatok

Felületi grill esetén állítson be a hőfokszabályozóval egy grillfokozatot.

## A jelzőóra

A tűzhelyen lévő jelzőórával legfeljebb 60 perces időtartamot állíthat be.



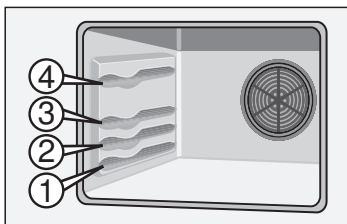
**Így állítsa be:**

•	KI - állás
	Hangjelzés a beállított idő leteltekor
- 60	Perc beosztású időskála

Forgassa a jelzőórát a kívánt időre.

Ha az idő lejárt, felhangzik egy hangjelzés. A kapcsoló magától visszaforgatja a KI - állásba •.

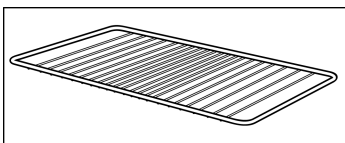
## Sütő és tartozékai



A tartozék 4 különböző magasságban tolható be a sütőbe.

A tartozékokat akár kétharmad részig kihúzhatja anélkül, hogy kibillennének. Így könnyen kivetheti az ételeket.

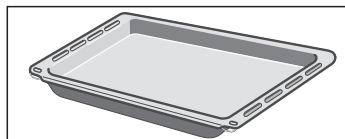
### Tartozékok



A tartozékokat az ügyfélszolgálatnál vagy a szakkereskedőknél szerezheti be pótlólag. Kérjük, adja meg rendeléskor a HEZ-számot.

#### HEZ 434001 rostély

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



#### HEZ 432000 univerzális serpenyő

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

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

### Kiegészítő tartozék\*

Alumínium sütőtepsi HEZ430000	Sütemények és aprósütemények számára.
Rostély HEZ434001	Edények, süteményformák, sülték, grillszeletek és mélyhűtött ételek számára.
Univerzális serpenyő HEZ432000	Lédús sütemények, aprósütemények, mélyhűtött ételek és nagy sülték számára.
Zománcozott sütőtepsi HEZ431000	Sütemények és aprósütemények számára.
Védőrács	A védőrácsot a sütőajtóra kell rögzíteni. Megakadályozza, hogy a kisgyermek megérintse a forró sütőajtót. A védőrács 440651 számmal rendelhető meg a gyári ügyfélszolgálatnál.

\* A tűzhelyhez átfogó kínálatot talál a prospektusainkban vagy az interneten. A kiegészítő tartozékok a szakkereskedőknél vásárolhatók meg.

---

## Hűtőventillátor

A sütőt egy hűtőventillátorral láttuk el.  
A meleg levegő az ajtó fölött távozik.

---

## Az első használat előtt

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


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

---

## Sütő felfűtése

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

Így járjon el

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

---

## A tartozékok elő-tisztítása

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

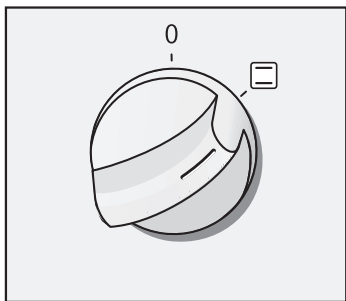
## A sütő beállítása

A sütőt a funkcióválasztóval és a hőfokszabályozóval egész egyszerűen állíthatja be.

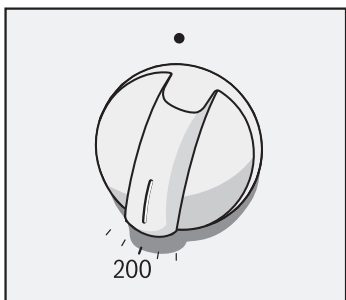
A táblázatok és hasznos tanácsok fejezetben sok ételhez megtalálja a hozzávaló fűtési módot és hőmérsékletet.

### Így állítsa be

Példa:  
Felső és alsó fűtés , 200 °C



1. A funkcióválasztóval állítsa be a kívánt fűtési módot.



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

### A beállítások megváltoztatása

#### Készülék kikapcsolása

A hőmérsékletet vagy a grillfokozatot bármikor megváltoztathatja.

1. Fordítsa vissza az üzemmódválasztó kapcsolót a 0 állásba.
2. Forgassa vissza a hőfokszabályozót a ● állásba.
3. Óvatosan nyissa ki a készülékajtót, és vegye ki az ételt.

## Energiatakarékosság

### Megjegyzés:

A kezelőblendén megjelenő nedvesség elkerülése érdekében ne hagyja az ételt a kikapcsolt készülékben.

Ha energiatakarékossági okokból szeretné a készüléket a sütési idő vége előtt kikapcsolni:

1. Fordítsa vissza a hőmérsékletválasztó kapcsolót a sütési idő vége előtt a ● állásra.
2. Az üzemmódválasztó kapcsolót csak akkor fordítsa vissza a 0 állásra, amikor az ételt kiveszi a készülékből.

---

## Ápolás és tisztítás



Soha ne használjon magasnyomású vagy gőzsugaras tisztítógépet. Rövidzárlat-veszély!

Soha ne használjon karcoló vagy súroló tisztítószeret. Megsérülhet a felület. Ha ilyen szer kerül az elülső frontra, azonnal mossa le vízzel.

---

## Tisztítószer

### A készülék külseje:

#### Nemesacél-felületek

Meleg mosogatószeres vízzel és puha törlővel tisztítható. A nemesacél-felületeket mindig szálirányban kell törölni, hogy a felület ne karcolódjék össze. Puha törlőruhával áttörölhető. A vízkő-, zsír-, keményítő- és tojásfehérje foltot mindig azonnal el kell távolítani.

Nem használhatók az agresszív tisztítószer, karcolást okozó szivacsok és durva tisztítókendők. A csillogó felületekhez használjon nemesacél-ápolószert. Tartsa be a szer gyártójának az utasításait. Az ügyfélszolgálaton vagy a szakkereskedésekben kaphatók speciális nemesacél-tisztítószer.

#### Zománcozott felületek és lakkozott felületek

Meleg mosogatószeres vízzel és puha törlőkendővel tisztítható. Puha törlőruhával áttörölhető.

#### Gombok

Meleg mosogatószeres vízzel és puha törlőkendővel tisztítható. Puha törlőruhával áttörölhető.

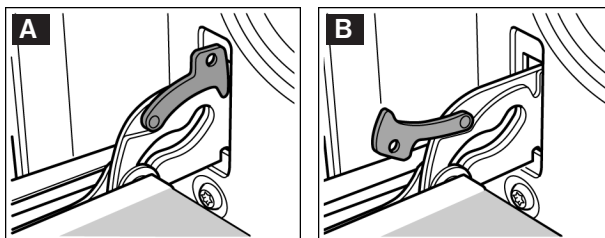
<b>Az ajtó üvege</b>	Használjon ablaktisztítószeret. Ne használjon karcoló vagy súroló hatású tisztítót vagy üvegkaparót. Az üveg megsérülhet.
<b>Tömités</b>	Meleg vízzel és törlővel tisztítható. Puha törlőruhával áttörölhető.
<b>A sütő</b>	Meleg mosogatószeres vízzel és puha törlőkendővel tisztítható. Puha törlőruhával áttörölhető.  Erős szennyeződés esetén: Sütőtisztítószerrel csak hideg sütőhöz használjon.
<b>A sütőlámpa üvegburája</b>	Meleg mosogatószeres vízzel és puha törlőkendővel tisztítható. Puha törlőruhával áttörölhető.
<b>Tartozék</b>	Forró mosogatóvízben áztassa. Kefével vagy mosogatószivaccsal tisztítható.
<b>Alumínium sütőtepsi (opcionális)</b>	Mosogatógépben nem tisztítható. Semmi esetre se használjon sütőtisztítószerrel. A felülethez sem kés, sem egyéb éles tárgy nem érhet. Karcolásveszély! Mosogatószeres vízzel és puha ablaktörlő ruhával vagy nem bolyhosodó mikroszálas törlővel vízszintesen, a felületre gyakorolt nyomás nélkül tisztítható. Puha törlőruhával áttörölhető.  Nem használhatók az agresszív tisztítószerek, karcolást okozó szivacsok és durva tisztítókendők. Összekarcolják a sütőtepsit.
<b>Ajtóbiztosítás (opcionális)</b>	Az ajtóbiztosítást le kell szerelni a tisztításhoz. Valamennyi műanyag alkatrészt áztassa be forró mosogatószeres vízbe, és tisztítsa meg mosogatószivaccsal. Puha törlőruhával áttörölhető. Erős szennyeződés esetén az ajtóbiztosítás beszorulhat, akkor nem működik.
<b>Főzőfelület</b>	A készülék ápolásával és tisztításával kapcsolatos tudnivalók a főzőfelület használati utasításában találhatók.

## A sütőajtó ki- és beakasztása

Az ajtólapok tisztításához és kiszerezéséhez a sütőajtó kiakasztható.

A sütőajtó csuklópántjai egy-egy reteszelőkarral rendelkeznek. Ha a reteszelőkar le van hajtva (A ábra), a sütőajtó biztosítva van. Nem lehet kiakasztani.

Ha a reteszelőkarok a sütőajtó kiakasztásához fel vannak hajtva a csuklópántok biztosítva vannak. Nem tudnak bekattanni (B ábra).

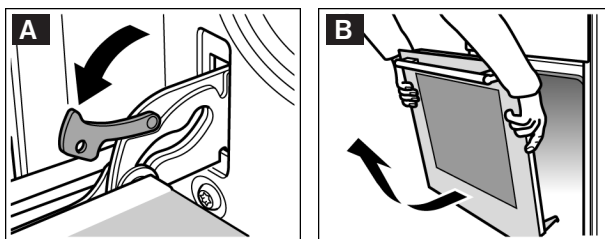


Sérülésveszély! Ha a csuklópántok nincsenek biztosítva, nagy erővel bekattannak.

Ügyeljen rá, hogy a reteszelőkarok mindig teljesen legyenek hajtva, ill. a sütőajtó kiakasztásához teljesen fel legyenek hajtva.

### Ajtó kiakasztása

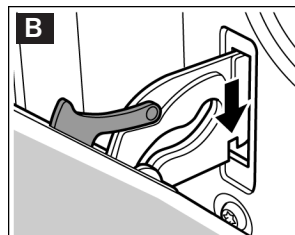
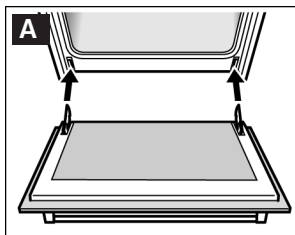
1. Nyissa ki a sütőajtót.
2. Mindkét reteszelőkart bal és jobb oldalon hajtsa fel (A ábra).
3. A sütőajtót ütközésig csukja be (B ábra). Bal és jobb oldalon mindkét kézzel fogja meg. Kissé csukja beljebb és húzza ki.



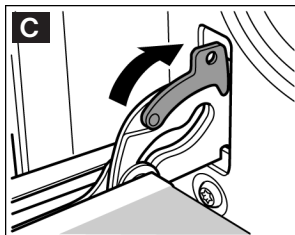
## Ajtó beakasztása

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.

## Mi a teendő zavar esetén?

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

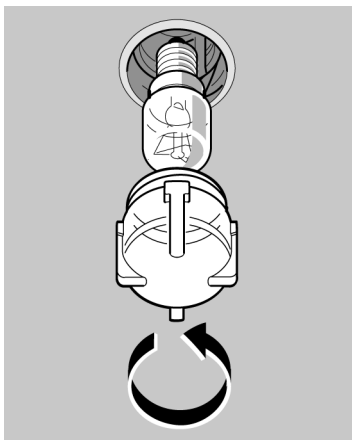
Zavar	Lehetséges ok	Útmutatás/elhárítás
A készülék nem működik.	A biztosíték hibás.	Nézzon utána a biztosítékos szekrényben, hogy a tűzhely biztosítóka rendben van-e.
	Áramkimaradás	Ellenőrizze, hogy a konyhában világít-e a lámpa.

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

A készülék szakszerűtlen javítása Önre nézve jelentős veszély forrása lehet.

## A fedélnél levő sütőlámpa cseréje

### Így járjon el



### Az üvegbúra cseréje

Ha a sütőlámpa tönkrement, ki kell cserélni. A hőálló 25 W-os pótégőt az ügyfélszolgálatnál vagy a szakkereskedőnél szerezheti be. Kérjük, adja meg készülékének termékszámát (E-Nr.) és gyártási számát (FD-Nr.). Csakis ilyen lámpákat használjon.

1. Kapcsolja ki a biztosítékos szekrényben a tűzhely biztosítékát.
2. Tegyen egy konyharuhát a hideg sütőbe, hogy a sérüléseket megelőzze.
3. Csavarja le - balra csavarva - a sütő belsejében levő lámpa buráját.
4. Cserélje ki a lámpát egy azonos típusúval.
5. Csavarja vissza a lámpaburát.
6. Vegye ki a törölőruhát, és kapcsolja vissza a biztosítékot.

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

# Vevőszolgálat

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

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

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

E-Nr.	FD
-------	----

Vevőszolgálat ☎
-----------------

---

## Táblázatok és hasznos tanácsok

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

---

### Torták és sütemények

#### Sütőformák:

A sötét, fémből készült sütőformák a legalkalmasabbak.









Állítsa a süteményformát a rostélyra.

#### Táblázatok









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




A hőmérséklet és a sütési idő a tészta mennyiségétől és állapotától függ. Ezért tartományokat adtunk meg a táblázatokban. Először próbálja ki a legalacsonyabb értéket. Az alacsonyabb hőmérséklet egyenletesebb barnulást biztosít. Ha szükséges, a következő alkalommal állítsa nagyobbra.

Kiegészítő információk láthatók a "Sütési ötletek" részben, a táblázatokfolytatásában.









Formában sült sütemények	Sütőforma a rostélyon	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C	A sütési idő percben
Kevert tészta, egyszerű	Kuglóf-/koszorú-/ négyzetes formák	2		160-180	50-60
Kevert tészta, finom (pl. omlós sütemény)	Kuglóf-/koszorú-/ négyzetes formák	2		155-175	65-75
Omlóstésztalap széllel	Kerek sütőforma	1		160-180	30-40
Tortalap kevert tésztából	Gyümölcsös sütőforma	2		160-180	25-35
Piskóta-torta	Kerek sütőforma	2		160-180	30-40
Gyümölcs- vagy túrórtorta, omlós tészta*	Sötét kerek sütőforma	1		170-190	70-90
Gyümölcsös finom sütemény, kevert tésztából	Kerek sütőforma	2		150-170	55-65
Pikáns sütemény* (pl. omlós torta/ hagymatorta)	Kerek sütőforma	1		180-200	50-60

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

Sütemény a sütőlapon		Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C	Sütési idő, perc
Kevert vagy kelt tészta, száraz töltelékkel	Univerzális serpenyő	3		160-180	25-35
Kevert vagy kelt tészta lédús töltelékkel (gyümölcs)	Univerzális serpenyő	3		140-160	40-50
Piskótatekercs (előmelegítés)	Univerzális serpenyő	2		170-190	15-20
Kelesztett fonott kalács 500 g lisztből	Univerzális serpenyő	3		150-170	25-35
Karácsonyi püspökkenyér 500 g lisztből	Univerzális serpenyő	3		160-180	50-60
Karácsonyi püspökkenyér 1 kg lisztből	Univerzális serpenyő	3		150-170	90-100
Rétes, édes	Univerzális serpenyő	2		180-200	55-65
Pizza	Univerzális serpenyő	3		180-200	20-30

Kenyer- és zsemlefélek		Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C	Időtartam, perc
Kelesztett kenyér 1,2 kg lisztből* (előmelegítés)	Univerzális serpenyő	2		270	8
				190	35-45
Kovászolt tésztából sült kenyér 1,2 kg lisztből* (előmelegítés)	Univerzális serpenyő	2		270	8
				190	35-45
Zsemle (pl. rozsos zsemle) (előmelegítés)	Univerzális serpenyő	3		200-220	20-30


\* Soha ne töltsön vizet közvetlenül a forró sütőbe.

Aprósütemény		Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C	Sütési idő, perc
Aprósütemény	Univerzális serpenyő alumínium sütőtepsi* + univerzális serpenyő**	3		150-170	10-20
		1+3		130-150	25-35
Habcsók	Univerzális serpenyő	3		70-90	125-135
Képviseelőfánk	Univerzális serpenyő	2		200-220	30-40
Habcsók	Univerzális serpenyő alumínium sütőtepsi* + univerzális serpenyő**	3		110-130	30-40
		1+3		100-120	35-45
Leveles tészta	Univerzális serpenyő alumínium sütőtepsi* + univerzális serpenyő**	3		180-200	20-30
		1+3		180-200	30-40

\* Az alumínium tepsi beszerezhető az ügyfélszolgálaton vagy a szakkereskedésekben.

\*\* A két szinten való sütéskor az univerzális serpenyőt mindig a sütőtepsi fölé tolja be.

## Tippek a sütéshez

<b>Saját receptje szerint szeretne sütni.</b>	Keressen ki egy hasonló süteményt a táblázatban.
<b>Hogyan állapíthatja meg, hogy a kevert tésztából készült sütemény átsült-e?</b>	Kb. 10 perccel a receptben megadott sütési idő lejárta előtt szúrjon egy fapálcikát a süteménybe ott, ahol a legmagasabb. A sütemény akkor van készen, ha már nem ragad a pálcikára.
<b>A sütemény összeesett.</b>	A következő alkalommal használjon kevesebb folyadékot vagy állítsa a sütő-hőmérsékletet 10 fokkal alacsonyabbra. Tartsa be a receptben megadott keverési időt.
<b>A sütemény közepe magasra feljött, de a szélei laposak maradtak.</b>	Kerek tortaformák peremét ne zsírozza be. Ha a sütemény megsült, egy késsel óvatosan válassza le a formáról.
<b>A sütemény teteje túl sötét lesz.</b>	Tegye alacsonyabbra, válasszon egy alacsonyabb hőmérsékletet, és süsse a süteményt valamivel hosszabb ideig.
<b>A sütemény túl száraz lett.</b>	Egy fogpiszkálóval szúrjon kis lyukakat a kész süteménybe. Eztán kenje be gyümölcslével vagy alkoholos itallal. Válasszon a következő alkalommal 10 fokkal magasabb hőmérsékletet, és rövidítse le a sütési időt.
<b>A kenyér vagy a sütemény (pl. túró torta) jól néz ki, de belülről nyúlós, ragacsos (kenődik, vizes).</b>	Adjon a következő alkalommal kevesebb folyadékot hozzá, és süsse alacsonyabb hőmérsékleten kicsit tovább. Lédús töltelékkel készülő sütemény: Süsse meg először az alját. Szórja meg mandulával vagy zsemlemorzssával és ezután tegye rá a tölteléket. Kérjük, tartsa be a receptben előírtakat és a sütési időt.
<b>A sütemény egyenetlenül pirult.</b>	Válasszon alacsonyabb hőmérsékletet, akkor a sütemény egyenletesebb lesz. A kényes süteményeket legegyszerűsebbre a felső és alsó fűtéssel  sütheti. A kiálló sütőpapír is befolyásolhatja a levegő keringését. A sütőpapírt mindig vágja akkorára, amekkora a sütőlap.
<b>Több szinten sütött. A felső sütőtepsin a sütemény sötétebb lett, mint az alsón.</b>	Ha több szinten süt, akkor mindig a forró levegőt  használja. Az egyidejűleg betett sütőlapok nem feltétlenül egyszerre készülnek el.
<b>A lédús sütemények sütésekor kondenzvíz keletkezik.</b>	Sütéskor vízgőz keletkezhet. A készüléktől függően a gőz a sütőajtón keresztül vagy a főzőfelületen levő gőzréson távozik. A vízgőz a készüléken vagy a szomszédos bútorlapokon lecsapódhat, és kondenzvíz formájában lecsepeghet. Ennek fizikai okai vannak.

## Hús, baromfi, hal

### Edény

Minden hőálló edényt használhat. Nagyméretű sültetekhez az univerzális sütőtál is megfelelő.

Állítsa az edényt mindig a rostély közepére.

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

### Tudnivalók sütéshez

A sütés eredménye a hús fajtájától és minőségétől függ.

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

Nagyobb húsdarabokat az idő felének lejárta után fordítsa meg.

### Tudnivalók a grillezéshez

Mindig csukott sütőben grillezzen.

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

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

A univerzális serpenyőt kiegészítésként tolja be az 1. szintre. Így felfogja a hús levét, és a sütő is tisztább marad.

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

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

### Hús

A táblázat nem előmelegített sütőre vonatkozik.

A táblázatban megadott időértékek irányértékek. Ezek a hús minőségétől és mennyiségétől függően változhatnak.

Hús	Súly	Edény	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C, grill	Időtartam, perc
Párolt marhasült (pl. oldalas)	1 kg	zárt	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2 kg		2		180-200	160
Marhabélszín	1 kg	nyitott	1		210-230	70
	1,5 kg		1		200-220	80
	2 kg		1		190-210	90
Sült hátszín, rózsaszín*	1 kg	nyitott	1		230-250	50
Frissensült, átsütve		Rostély***	4		3	20
Frissensült, rózsaszín		Rostély***	4		3	15
Disznóhús bőr nélkül (pl. tarja)	1 kg	nyitott	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2 kg		1		170-190	170
Bőrös disznóhús** (pl. lapocka, csülök)	1 kg	nyitott	1		190-210	130
	1,5 kg		1		180-200	160
	2 kg		1		170-190	190
Pácolt füstölt karaj csonttal	1 kg	zárt	1		210-230	80
Vagdalt hús	750 g	nyitott	1		180-200	70
Virslis	kb. 750 g	Rostély***	4		3	15
Borjúsült	1 kg	nyitott	1		200-220	100
	2 kg		1		180-200	140
Báránycsont nélkül	1,5 kg	nyitott	1		170-190	120

\* A sütésidő felénél fordítsa meg a hátszínét.

\*\* A sertéshúson a bőrt vágdálja be, és ha meg kell fordítani, akkor előbb a bőrös felével lefelé tegye az edénybe.

\*\*\* Tegye az univerzális serpenyőt az 1. szintre.

## Baromfi

A táblázatban megadott értékek hideg sütőbe való behelyezésre vonatkoznak.

A táblázatban megadott súlyok a töltelék nélküli, sütésre előkészített baromfiúsról vonatkoznak.

Ha közvetlenül a rostélyon grillezi a húst, tegye be az univerzális serpenyőt az 1. szintre.

Kacsa vagy liba sütésekor szúrja fel a szárny alatti bőrt, hogy a zsír kifolyhasson.

Az egészben süttött baromfit a sütési idő kétharmadánál meg kell fordítani.

A baromfi különösen ropogós barna lesz, ha a sütési idő vége felé vajjal, sósvízzel vagy narancslével keni meg.

Baromfi	Súly	Edény	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C	Időtartam, perc
Fél csirkék, 1 - 4 darab	egyenként 400 g	Rostély	2		210-230	40-50
Darabolt csirke	egyenként 250 g	Rostély	3		210-230	30-40
Csirke, egész, 1 - 4 darab	egyenként 1 kg	Rostély	2		200-220	55-85
Kacsa	1,7 kg	Rostély	2		170-190	80-100
Liba	3 kg	Rostély	2		160-180	110-130
Bébi pulyka	3 kg	Rostély	2		180-200	80-100
2 pulykacomb	egyenként 800 g	Rostély	2		180-200	80-100

## Hal

A táblázatban megadott értékek hideg sütőbe való behelyezésre vonatkoznak.

Hal	Súly	Edény	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C, grill	Időtartam, perc
Hal, grillezett	egyenként 300 g	Rostély*	3		2. fokozat	20-25
	1 kg		2		190-210	40-50
	1,5 kg		2		180-200	60-70
Szeletelt hal, pl. karaj	egyenként 300 g	Rostély*	4		2. fokozat	20-25






\* Kiegészítésként az univerzális serpenyőt tolja be az 1. szintre.

## Tippek sütéshez és grillezéshez

<b>A táblázatban nincs megadva semmilyen, a sült súlyára vonatkozó adat.</b>	Válassza ki a következő legalacsonyabb súlynak megfelelő adatot és hosszabbítsa meg az időt.
<b>Hogyan tudja megállapítani, hogy készen van-e a sült.</b>	Használjon hús-hőmérőt (a szakkereskedésben kapható) vagy végezze el a „kanál-próbát”. Nyomja meg a kanállal a sültet. Ha a húst feszesnek érzi, készen van. Ha enged a nyomásnak, még süsse egy darabig.
<b>A sült túlságosan sötét és a bőr helyenként elégett.</b>	Ellenőrizze a betölési magasságot és a hőmérsékletet.
<b>A sült jól néz ki, de a mártás megégett.</b>	Válasszon a következő alkalommal kisebb sütőedényt vagy adjon hozzá több folyadékot.
<b>A sült jól néz ki, de a mártás túl világos és vízizű.</b>	Válasszon a következő alkalommal egy nagyobb sütőedényt és adjon hozzá kevesebb folyadékot.
<b>A sült felöntésekor vízgőz keletkezik.</b>	Ennek nagy része kiáramlik. A vízgőz lecsapódhat és kondenzvízként lecsepeghet a hidegebb kapcsolótáblán vagy a szomszédos bútordarabokon. Ennek fizikai oka van.

## Felfújtak, gratinok, pirítósok

A táblázatban megadott értékek hideg sütőbe való behelyezésre vonatkoznak.

Étel	Edény	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C, grillfokozat	Időtartam, perc
Felfújt, édes (pl. túrófelfújt gyümölcscsel)	Felfújt forma	2		170-190	50-60
Pikáns felfújtak főtt hozzávalókból (pl. tésztafelfújt)	Felfújt forma	2		210-230	25-35
Pikáns felfújtak nyers hozzávalókból* (pl. burgonyafelfújt)	Felfújt forma	2		150-170	50-60
Kenyérpirítás	12 darab Grill	4		3	4-5
Pirítós átsütve	12 darab Grill**	3		3	5-8





\* A felfújt legfeljebb 2 cm magas lehet.

\*\* Kiegészítőleg az univerzális serpenyőt tolja be az 1. szintre.

## Mélyhűtött késztermékek

Kérjük, vegye figyelembe a gyártónak a csomagoláson található adatait.

A táblázat nem előmelegített sütőre vonatkozik.

Étel		Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C-ban	Időtartam, percben
Rétes gyümölcs-töltéssel*	Univerzális serpenyő	3		180-200	40-50
Hasábburgonya*	Univerzális serpenyő	3		210-230	25-30
Pizza*	Rostély	2		200-220	15-20
Pizza-bagette*	Rostély	2		190-210	15-20

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

### Megjegyzés:

Az univerzális serpenyő mélyhűtött ételek sütésekor deformálódhat. Ennek oka a tartozékon fellépő nagy hőmérsékletkülönbség. A deformálódás már sütés közben megszűnik.

## Felolvasztás

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

Kérjük, vegye figyelembe a gyártónak a csomagoláson található adatait.

A felolvadási idő az élelmiszer fajtájától és mennyiségétől függ.

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

\* A szárnyast mellére fektetve tegye a tányérra.

## Aszalás

Csak hibátlan gyümölcsöt és zöldséget vegyen, és mossa meg alaposan.

Hagyja jól lecsepegni és megszáradni.

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

Étel	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C-ban	Időtartam, óra
600 gr almakarika	1+3		80	kb. 5
800 gr körtehasáb	1+3		80	kb. 8
1,5 kg szilva	1+3		80	kb. 8-10
200 gr megtisztított zöldség	1+3		80	kb. 1½

### Megjegyzés:

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

## Különleges ételek

Készülékével 50 - 270 °C-os hőmérsékleteket állíthat be. Így 50 °C-on a joghurtot ugyanolyan jól sikerül elkészíteni, mint a laza kelt tésztát.



### Joghurt

Főzze fel a tejet (3,5% zsír), majd hűtse le 50 °C-ra. Keverjen bele 150 g joghurtot. Öntse csészékbe vagy kis Twist-Off-üvegekbe és lefedve tegye a rostélyra. 5 percig melegítse elő 50 °C-ra. Azután előírás szerint készítse el.

### Kelt tészta kelesztése

A kelt tésztát a szokott módon készítse el. Tegye hőálló kerámiaedénybe és fedje le. Melegítse elő a sütőteret 5 percig. Kapcsolja ki a készüléket tegye a tésztát kelesztéshez a kikapcsolt sütőtérbe.

## Elkészítés

Étel	Edény	Szint	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban	Időtartam
Joghurt	Tegye a csészéket vagy a Twist-Off-üvegeket a rostélyra	1		50	6-8 óra
Kelt tészta kelesztése	Hőálló edény	Tegye a sütőtér aljára		Melegítse elő 50 °C-ra, kapcsolja ki a készüléket, tegye a kelt tésztát a sütőtérbe	5 perc 20-30 perc

## Hasznos tanácsok az energia-megtakarításhoz

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

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

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

# Akrilamid az élelmiszerekben

## Mely ételekről lehet szó?

Az akrilamid elsősorban a nagyon felhevített gabonafélékből és burgonyás termékekből szabadul fel, pl. burgonyaszírom, hasáburgonya, pirítós, zsemle, kenyér, 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:

A felső/alsó sütéssel max. 200 °C-on, a dimenziós forró levegővel max. 180 °C-on.

Aprósütemények

A felső/alsó sütéssel max 190 °C-on, a dimenziós forró levegővel max. 170 °C-on.

A tojás vagy a tojássárgája csökkenti az akrilamid képződését.

Sütő - hasáburgonya









Helyezze a sütőlapra egyenletesen és egy rétegben. Sütőlaponként legalább 400 g-ot süssön, hogy a hasáburgonya ne száradjon ki.

# Teszt-ételek

a DIN 44547 és EN 60350-Standard szerint

## Sütemények

A táblázatban megadott értékek hideg sütőbe való behelyezésre vonatkoznak.

Étel	Tartozékok és megjegyzések	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C	Sütési idő, perc
Tolófánk	Univerzális serpenyő alumínium sütőtepsi* + univerzális serpenyő**	3		150-170	20-30
		1+3		140-160	30-40
Aprósütemény 20 darab	Univerzális serpenyő	3		150-170	25-35
Aprósütemény sütőtepsinként 20 darab (előmelegítés)	Alumínium sütőtepsi* + univerzális serpenyő**	1+3		140-160	25-35
Vizspiskóta	Kerek sütőforma	2		160-180	30-40
Kelt tésztából készült sütemény	Univerzális serpenyő	3		140-160	40-50
Almás lepény	Univerzális serpenyő + 2 kerek sütőforma R 20 cm***	1		190-210	70-80
Almás lepény	2 rostély* + 2 kerek sütőforma R 20 cm***	1+3		180-200	70-80

\* Kiegészítő sütőtepsik és rostélyok a szakkereskedésekben kaphatók, kiegészítő tartozékokként.

\*\* A két szinten való sütéskor az univerzális serpenyőt mindig a sütőtepsi fölé tolja be.

\*\*\* A süteményformákat átlósan elhelyezve állítsa a tartozékra.

## Grill

A táblázatban megadott értékek hideg sütőbe való behelyezésre vonatkoznak.

Étel	Tartozék	Magaság	Fűtési mód	Grillfokozat	Időtartam, perc
Pirítós készítése (10 perc előmelegítés)	Rostély	4	<input type="checkbox"/>	3	1-2
Hamburger fasírt, 12 darab*	Rostély	4	<input type="checkbox"/>	3	25-30

\* Az időtartam  $\frac{2}{3}$ -ánál fordítsa meg. A sütőtepsit az 1. szintre tegye.

ROBERT BOSCH HAUSGERÄTE GMBH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

DEUTSCHLAND

9000310847

BO • hu • 061189-03