



**BOSCH**



**Register** your  
new device on  
MyBosch now and  
get free benefits:  
**[bosch-home.com/  
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**

# Főzőhely

**HXA090D50**

**[hu]** Használati utasítás

Főzőhely



# Tartalomjegyzék

	<b>Rendeltetésszerű használat</b> .....	<b>4</b>		<b>Tisztítás</b> .....	<b>19</b>
	<b>Fontos biztonsági előírások</b> .....	<b>5</b>	Tisztítószer	19	
	Halogénlámpa .....	6	Készülék tisztántartása .....	21	
	<b>A sérülések okai</b> .....	<b>7</b>		<b>Tartók</b> .....	<b>21</b>
	Főzőfelület .....	7	Állványok ki- és beakasztása .....	21	
	Sütő sérülése .....	7		<b>A készülék ajtaja</b> .....	<b>22</b>
	Alsó fiók sérülése .....	7	A sütőajtó ki- és beakasztása .....	22	
	<b>Környezetvédelem</b> .....	<b>8</b>	Ajtólapok ki- és beszerelése .....	23	
	Energiamegtakarítás .....	8	Kiegészítő biztonsági elem ajtóra .....	23	
	Energiamegtakarítás a gáz főzőfelületen .....	8	Felső üvegborítás .....	24	
	Környezetbarát ártalmatlanítás .....	8		<b>Üzemzavar – mi a teendő?</b> .....	<b>24</b>
	<b>Postavljajte i priključivanje</b> .....	<b>9</b>	Hibatáblázat .....	24	
	Gázcsatlakoztatás .....	9	A sütőtér felső falán található lámpa cseréje .....	25	
	Elektromos csatlakoztatás .....	9		<b>Vevőszolgálat</b> .....	<b>25</b>
	A tűzhelyet vízszintesen állítsa fel. ....	10	E-szám és FD-szám .....	25	
	Szomszédos bútorok .....	10		<b>Kísérleti konyhánkban teszteltük Önnek</b> .....	<b>26</b>
	Falon történő rögzítés .....	10	Általános útmutatások .....	26	
	Készülék elhelyezése .....	10	Torták és sütemények .....	27	
	Szállítási utasítások .....	10	Felfújtak és csőbensültek .....	30	
	<b>A készülék megismerése</b> .....	<b>11</b>	Szárnyas, hús és hal. ....	30	
	Általános leírás .....	11	Köreték és zöldségek .....	33	
	Főzőlap .....	11	Joghurt .....	33	
	Kezelőfelület .....	12	Akrilamid az élelmiszerekben .....	34	
	Sütőtér .....	13	Aszalás .....	34	
	<b>Tartozékok</b> .....	<b>13</b>	Befőzés .....	35	
	Mellékelt tartozékok .....	13	Tészta kelesztése .....	36	
	Tartozék behelyezése .....	13	Felolvasztás .....	36	
	Kiegészítő tartozékok .....	14	Próbaételek .....	37	
	<b>Az első használat előtt elvégzendő tennivalók</b>	<b>15</b>			
	Sütőtér és tartozékok tisztítása .....	15			
	<b>Főzőedények</b> .....	<b>16</b>			
	Használati szabályok .....	16			
	<b>Gázrészák</b> .....	<b>17</b>			
	Égőkorona és égőfedél előtisztítása .....	17			
	Gázégő meggyújtása .....	17			
	Megjegyzések .....	17			
	Táblázat - Főzés .....	17			
	<b>A készülék kezelése</b> .....	<b>18</b>			
	A készülék be- és kikapcsolása .....	18			
	Fűtési mód és hőmérséklet beállítása .....	18			
	Gyors felfűtés .....	18			

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



## Rendeltetésszerű használat

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.

A használati utasításban szereplő képek tájékoztató jellegűek.

**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.

Ez a készülék csak háztartásban vagy ház körül való alkalmazásra készült. A készüléket kizárólag ételek és italok készítésére használja. A főzési folyamatot felügyelni kell. A rövid ideig tartó főzési folyamatot folyamatosan felügyelni kell. A készüléket csak zárt helyiségben használja.

**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!:** Vegye figyelembe az érvényes előírásokat, és a készüléket csak jól szellőző helyiségben állítsa fel. A készülék felállítása és használata előtt olvassa el az utasításokat.

**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.

### **⚠ Figyelmeztetés – MI A TEENDŐ, HA GÁZSZAGOT ÉREZ!**

A gázszivárgás robbanást okozhat.

**Ha gázzagot érez vagy gázszerelésnél zavart észlel:**

- azonnal zárja el a gázellátást vagy a gázpalack szelepét
- Azonnal szüntesse meg a nyílt lángot és oltsa el az égő cigarettát.
- Ne működtesse a fény- és készülékkapcsolókat, és ne húzza ki a csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból. Ne használja az épületben található telefont és mobilkészülékét.
- Nyissa ki az ablakot és jól szellőztesse ki a helyiséget.
- Hívja az ügyfélszolgálatot vagy a gázszolgáltató társaságot.

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

A gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. Tisztítást és felhasználói karbantartást csak 15 éven felüli gyermekek végezhetnek, kizárólag felügyelet mellett.

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

A tartozékokat mindig megfelelő helyzetben tolja be a sütőtérbe. → "Tartozékok" a(z) 13. Oldalon

## Fontos biztonsági előírások

### Figyelmeztetés – Égésveszély!

- A készülékajtó nyitásakor légáramlat keletkezik. A sütőpapír hozzáérhet a fűtőelemekhez és meggyulladhat. Az előmelegítés ideje alatt soha ne helyezzen rögzítés nélkül sütőpapírt a tartozékra. Nehezezként helyezzen a sütőpapírra egy edényt vagy egy sütőformát. Csak a szükséges felületet bélelje ki sütőpapírral. A sütőpapír nem lóghat túl a tartozékon.
- A sütőtérben tárolt gyúlékony tárgyak lángra lobbanhatnak. Soha ne tartson gyúlékony tárgyakat a sütőtérben. Soha ne nyissa ki a készülék ajtaját, ha a készülék füstöl. Kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a hálózati csatlakozódugót vagy kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítószekrényben. Zárja el a gázt.
- A forró olaj és a zsír könnyen meggyullad. Soha ne hagyja felügyelet nélkül a forró olajat és zsírt. Soha ne vízzel oltsa el a tüzet. Kapcsolja ki a főzőhelyet. A lángot óvatosan fojtsa el fedővel, oltókendővel vagy hasonlóval.
- A főzőhelyek nagyon forrók. Soha ne tegyen gyúlékony tárgyakat a főzőfelületre. Ne tároljon tárgyakat a főzőfelületen.
- A készülék felforrósodik, a gyúlékony anyagok könnyen lángra lobbanhatnak. Ne tároljon vagy használjon gyúlékony tárgyakat ( pl. sprayt, tisztítószereket) a sütő alatt vagy közelében. Ne tároljon gyúlékony tárgyakat a sütőben vagy a sütőn.
- A gázfőzőhelyek működés közben nagy hőt termelnek, ha nincs rajtuk főzőedény. A készülék és a fölé szerelt páraelszívó károsodhat vagy kigyulladhat. A páraelszívó szűrőjében visszamaradt zsírmaradványok meggyulladhatnak. A gázfőzőhelyeket csak úgy üzemeltesse, ha edényt is helyez rájuk.
- A készülék hátoldala felforrósodik. Ez a csatlakozóvezetékek sérüléséhez vezethet. Ügyeljen rá, hogy az elektromos és gázvezetékek soha ne érjenek hozzá a készülék hátoldalához.

- Soha ne tegyen gyúlékony tárgyakat a főzőhelyekre vagy ne tárolja azokat a sütőben. Soha ne nyissa ki a készülék ajtaját, ha a készülék füstöl. Kapcsolja ki a készüléket. Húzza ki a hálózati csatlakozódugót illetve kapcsolja le a biztosítékot a biztosítószekrényben. Zárja el a gázellátást.
- A sütő alatt található fiók felülete felforrósodhat. A fiókban kizárólag sütőtartozékokat tároljon. A fiókot ne használja tűzveszélyes és gyúlékony eszközök tárolására.

### Figyelmeztetés – Égésveszély!

- A készülék nagyon forró. Soha ne érintse meg a sütőtér forró belső felületeit vagy a fűtőelemeket. Mindig hagyja lehűlni a készüléket. Ne engedjen gyerekeket a készülék közelébe.
- A tartozék vagy az edény nagyon forró. A forró edényt vagy tartozékot mindig fogókesztyűvel vegye ki a sütőtérből.
- Az alkoholgőzök meggyulladhatnak a forró sütőtérben. Soha ne készítsen olyan ételeket, amelyek magas százalékarányú alkoholtartalmú italt tartalmaznak. Csak kis mennyiségű magas százalékarányú alkoholos italt használjon. Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját.
- A főzőhelyek és környékük felforrósodnak, különösen a főzőfelület kerete, ha van. Soha ne érintse meg a forró felületeket. Tartsa távol a gyerekeket.
- Üzemelés közben a készülék felülete felforrósodik. Ne érintse meg a forró felületet. Tartsa távol a gyerekeket a készüléktől.
- Az üres főzőedény a bekapcsolt gázfőzőhelyeken felforrósodik. Ügyeljen rá, hogy a főzőedények soha ne forrósodjanak fel.
- A készülék üzem közben felforrósodik. Tisztítás előtt hagyja lehűlni a készüléket.
- **Figyelem:** A készülék külső részei a grillüzem közben felforrósodhatnak. Tartsa távol a kisgyerekeket.
- Ha a cseppfolyós gáz palackja nem függőlegesen áll, a cseppfolyós propán/ bután a készülékbe juthat. Ezáltal heves sugárláng csaphat fel az égőfejeknél. Az alkatrészek megsérülhetnek és idővel nem zárnak jól, így ellenőrizetlenül gáz áramlik ki. Mindkét eset égési sérüléseket okozhat. A cseppfolyósgázpalackokat mindig függőleges helyzetben használja.

### **⚠ Figyelmeztetés – Forrázásveszély!**

- A hozzáférhető részek működés közben felforrósodnak. Soha ne érintse meg a forró részeket. Tartsa távol a gyerekeket.
- A készülék ajtajának kinyitásakor forró gőz távozik a készülékből. A gőz a hőmérséklettől függően nem látható. Nyitáskor ne álljon túl közel a készülékhez. Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Tartsa távol a gyerekeket.
- A forró sütőtérben lévő vízből forró vízgőz képződhet. Soha ne öntsön vizet közvetlenül a forró sütőtérbe.

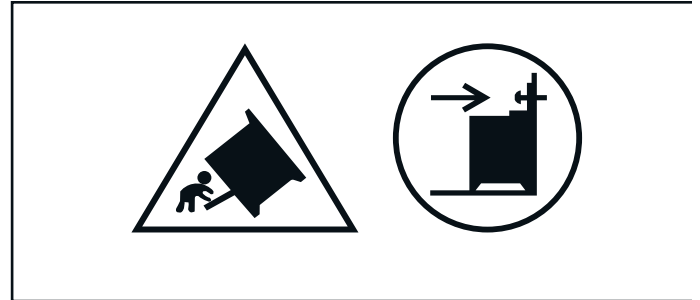
### **⚠ Figyelmeztetés – Sérülésveszély!**

- A készülék ajtajának összekarcolt üvege megrepedhet. Ne használjon üvegkaparót, éles vagy súroló hatású tisztítóeszközöket.
- Az összekarcolódott üvegborítás el- vagy összetörhet. 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 biztosítékszokros szekrényben. 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. Mielőtt kinyitja a felső borítást, törölje le ruhával.



- Ha a készüléket rögzítés nélkül helyezték egy lábazatra, akkor lecsúszhat arról. Rögzítse a készüléket a lábazathoz.
- A készülék ajtajának csuklópántjai elmozdulnak az ajtó kinyitásakor és becsukásakor, ezáltal becsúszhat az ujja. Ne nyúljon a csuklópántokhoz.
- Ha nekiütközik a nyitott készülékajtónak, az sérülésekhez vezethet. Üzemeltetés közben és után tartsa a készülék ajtaját becsukva.

### **⚠ Figyelmeztetés – Felbillenés veszélye!**



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

### **⚠ Figyelmeztetés – Áramütésveszély!**

- A szakszerűtlen javítások veszélyesek. Javításokat csak szakképzett ügyfélszolgálati technikus végezhet. Ha a készülék meghibásodott, húzza ki a hálózati csatlakozót, vagy cserélje ki a biztosítékot a biztosítékszokros szekrényben. Hívja az ügyfélszolgálatot
- A forró készülékrészeknél az elektromos készülékek kábelszigetelése megolvadhat. Soha ne érintkezzen az elektromos készülékek csatlakozó kábele forró készülékrészekkel.
- A beáramló nedvesség áramütést okozhat. Ne használjon magasnyomású vagy gőzsugaras tisztítógépet.
- A hibás készülék áramütést okozhat. Soha ne kapcsolja be a hibás készüléket. Húzza ki a csatlakozódugót és kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszokros szekrényben. Hívja az ügyfélszolgálatot.

### **Halogénlámpa**

#### **⚠ Figyelmeztetés – Égési sérülés veszélye!**

A sütőtérlámpák nagyon felmelegsznek. A kikapcsolás után egy ideig még mindig fennáll az égési sérülés veszélye. Ne érintse meg az

üvegbúrát. Ügyeljen arra, hogy tisztításkor ne érintkezzen a bőrével.

### Figyelmeztetés – Áramütésveszély!

A sütőtérlámpa cseréjekor a lámpafoglalat érintkezése áram alatt van. Csere előtt húzza ki a csatlakozódugót vagy kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben.

## A sérülések okai

### Főzőfelület

#### Figyelem!

- A főzőhelyeket csak edénnyel használja. Ne melegítsen üres edényeket vagy serpenyőket. Az edény alja károsodik.
- 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.
- Speciális edény esetén vegye figyelembe a gyártói utasításokat. Az alufólia és a műanyag edények elolvadnak a forró főzőhelyen.
- Ügyeljen, hogy a gázégők tiszták és szárazak legyenek. Az égőkorona és az égőfedél pontosan legyen a helyén.
- A kifutott ételt azonnal távolítsa el. Sok folyadékkal készülő ételekhez használjon magas edényt. Ekkor az étel nem fut ki.
- A gáz főzőhelyeken való főzéskor hő és nedvesség szabadul fel. A szomszédos bútorok idővel sérülhetnek. Hosszabb főzési időnél kapcsolja be a páraelszívót vagy szellőztesse ki a helyiséget.
- Ügyeljen, hogy a felső borítás ne legyen lehajtvá, amikor a tűzhelyet működteti.
- A készülék környezete legyen száraz és tiszta. A készüléket és környezetét minden tisztítás után tartsa szárazon és tisztán. Bizonyosodjon meg arról, hogy a készülék egy felületén sem található tisztítóanyagok, tisztítószer és vízmaradványok.

### 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 idő már nem egyeznek, és a zománc megsérül.
- Alufólia: Az alufólia a sütőtérben nem érintkezhet az ajtólapal. Tartós elszíneződések keletkezhetnek az ajtólapon.

- Víz a forró sütőtérben: Soha ne öntsön vizet közvetlenül a forró sütőtérbe. Vízgőz keletkezik. A hőmérsékletváltozás miatt megsérülhet a zománc.
- Nedvesség a sütőtérben: a hosszabb időn keresztül a sütőtérben maradó nedvesség korróziót eredményez. Használat után szárítsa meg a sütőtér. Ne tároljon hosszabb ideig nedves élelmiszereket a zárt sütőtérben. Ne tároljon ételt a sütőtérben.
- Lehűlés nyitott készülékajtó mellett: Magas hőmérsékleten való működtetés után a sütőtér csak zárt ajtónál hagyja lehűlni. Ügyeljen arra, hogy semmi ne csipődjön be a készülék ajtajába. Még ha csak résznyire is marad nyitva az ajtó, a szomszédos bútorlapok idővel sérülhetnek. Kizárólag magas páratartalommal való működtetés után hagyja a sütőtér nyitott ajtó mellett megszáradni.
- 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.
- Erősen szennyezett tömítés: ha a tömítés erősen szennyezett, a készülék ajtaja üzem közben nem zár megfelelően. A szomszédos bútorlapok megsérülhetnek. Mindig tartsa tisztán a tömítést. Soha ne üzemeltesse a készüléket sérült tömítéssel vagy tömítés nélkül. → "Tisztítás" a(z) 19. Oldalon
- 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.
- Grillezés: A sütőtepsit és az univerzális serpenyőt grillezésnél soha ne tolja be a 3. szintnél magasabbra. Az erős hő hatására deformálódhat, ami a kivételkor károsíthatja a zománcot. A 4. és 5. szinten kizárólag közvetlenül a rostélyon grillezzen.

### Alsó fiók sérülése

#### Figyelem!

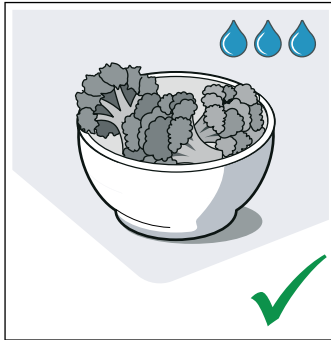
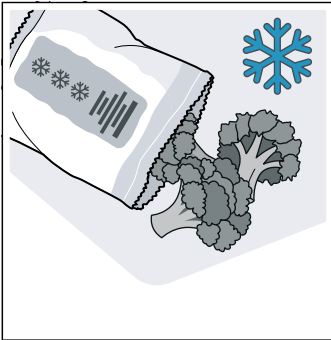
Ne helyezzen forró tárgyakat az alsó fiókba. A fiók megsérülhet.

## Környezetvédelem

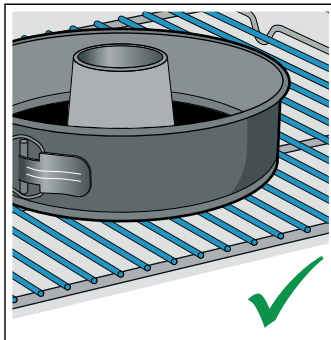
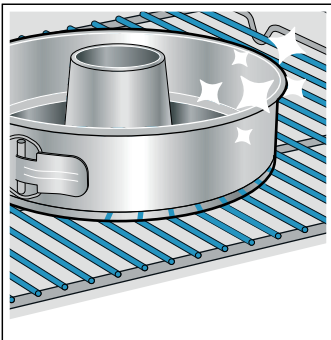
Új készüléke különösen hatékony energiafogyasztású. Itt ötletet adunk Önnek ahhoz, hogyan takaríthat meg sütés közben energiát, és hogyan ártalmatlaníthatja készülékét megfelelően.

### Energiamegtakarítás

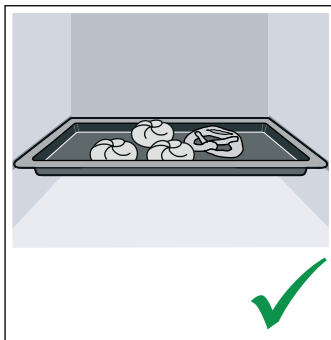
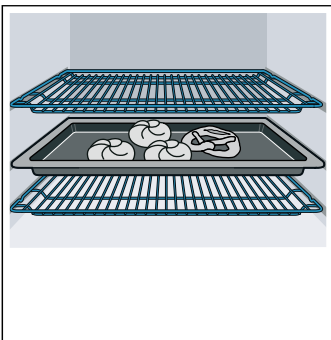
- Csak akkor melegítse elő a készüléket, ha azt a recept vagy a használati utasítás táblázata előírja.
- A fagyasztott élelmiszereket hagyja kiolvadni, mielőtt a sütőtérbe teszi őket.



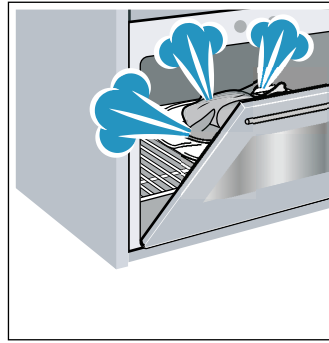
- Használjon sötét, fekete lakkozott vagy zománczott sütőformákat. Ezek különösen jól veszik fel a hőt.



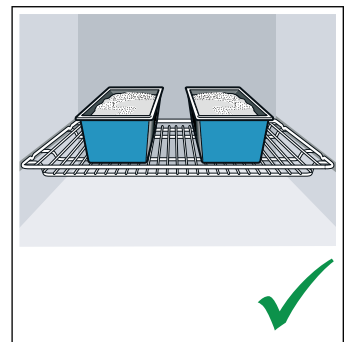
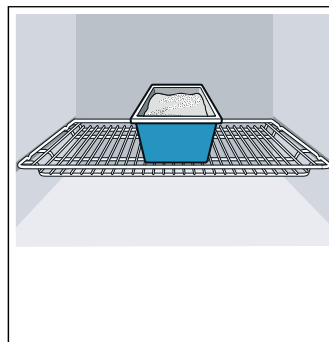
- Vegyen ki a sütőtérből minden olyan tartozékot, amelyre nincs szükség.



- Működés közben a lehető legritkábban nyissa ki a készülék ajtaját.



- Ha többféle süteményt készít, azokat legjobb egymás után sütni. A sütőtér még meleg. Így a második sütemény sütési ideje rövidebb lesz. A sütőtérbe 2 szögletes sütőformát is behelyezhet egymás mellé.



- Hosszabb párolási idők esetén a készülék mintegy 10 perccel a párolási idő lejártá előtt kikapcsolható, a maradékhőt használva a készre pároláshoz.

### 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.

### Környezetbarát ártalmatlanítás

A csomagolást környezetbarát módon ártalmatlanítsa.



Ez a készülék az elektromos és elektronikus készülékek hulladékaira vonatkozó 2012/19/EU sz. európai irányelvnek (waste electrical and electronic equipment – WEEE) megfelelő jelöléssel rendelkezik.

Ez az irányelv megszabja a használt készülékek visszavételének és értékesítésének kereteit az egész EU-ban érvényes módon.



## Postavljanje i priključivanje

A készüléket ne építse be dekor- vagy bútorajtó mögé. Túlhevülés miatti veszély áll fenn.

### 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 csípődhesse be és ne törhessen meg. A tömlőnek nem szabad forró felülethez érnie.
- A gázvezeték (gázcső vagy biztonsági gázcső) a készülék jobb vagy bal oldalára csatlakoztatható. A csatlakozás zárószerkezete legyen könnyen hozzáférhető.  
\*: Opcionális. Bizonyos készülékeknél rendelkezésre áll.

### A készülék előírt üzemi nyomása

A készülék előírt üzemi nyomása a készülék hátoldalán található típustáblán szerepel.

A készülék típustábláján megadott minden adat ezekre a nyomásértékekre vonatkozik. A gyártó nem vállal felelősséget olyan eredményekért, teljesítményért vagy bármilyen kockázatért, amelyet a készülék eltérő nyomásértékeken történő működtetése eredményez.

### Figyelmeztetés – Biztonsági utasítás!

Ha elosztóhálózatában a gáznyomás magasabb (20%), mint a készülék típustábláján megadott értékek,

biztonsága érdekében a készüléket megfelelő gázszabályozóval kell üzemeltetnie.

Ha nem tudja, mennyi a gáznyomás az elosztóhálózatban, érdeklődjön a helyi szolgáltatónál. A gázszabályozó csatlakoztatását, karbantartását és beállítását a szolgáltató szakembereinek kell elvégezniük.

### Zavarok a gázszerelésnél / gázszag

Ha gázszagot érez vagy gázszerelésnél zavart állapotot meg,

- azonnal zárja el a gázellátást illetve a gázpalack szelepeit
- 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

A készülék üzemi feszültsége 220-240 V. A csatlakoztatáshoz 16 A-es biztosíték szükséges.

A készülék felszerelését bízza a vevőszolgálatra.

Hibás csatlakoztatott készüléknél, esetleges kár esetén megszűnik a garanciajogosultság.

#### Figyelem!

- Ha az áramhálózat feszültsége 180 V alá csökken, az elektromos gyújtórendszer nem működik.
- Ha a csatlakozókábel megsérül, csak a gyártó, a vevőszolgálat vagy egy hasonlóan képzett személy cserélheti ki.

### Figyelmeztetés – Életveszély!


A feszültségvezető részek érintésekor áramütés veszélye áll fenn.

- A hálózati csatlakozódugót csak száraz kézzel fogja meg.
- A hálózati vezetéket mindig közvetlenül a csatlakozódugónál fogva húzza, soha ne a hálózati vezetéknel, mivel az megsérülhet.
- A hálózati csatlakozódugót soha ne húzza ki működés közben.

Vegye figyelembe a következő tanácsokat, és ügyeljen arra, hogy:

#### Utasítások

- a hálózati csatlakozódugó és a csatlakozóaljzat illeszkedjen egymáshoz.
- elegendő legyen a vezeték keresztmetszete.
- a földelési rendszer előírászerűen legyen szerelve.

- a hálózati vezeték cseréjét (ha szükséges) csak villamossági szakember végezze. Pót hálózati vezeték a vevőszolgálatnál kapható.
- ne használjon elosztódugókat/-csatlakozókat és hosszabbító vezetékeket.
- hibaáram-védőkapcsoló használata esetén csak a  jelöléssel rendelkező típust használjon. Csak ez a jelölés garantálja a jelenleg érvényes előírások betartását.
- a hálózati csatlakozódugó mindig elérhető legyen.
- a hálózati vezeték ne legyen megtörve, becsípődve, módosítva vagy átvágva.
- a hálózati vezeték ne érintkezzen hőforrással.

### Utasítások a vevőszolgálat részére

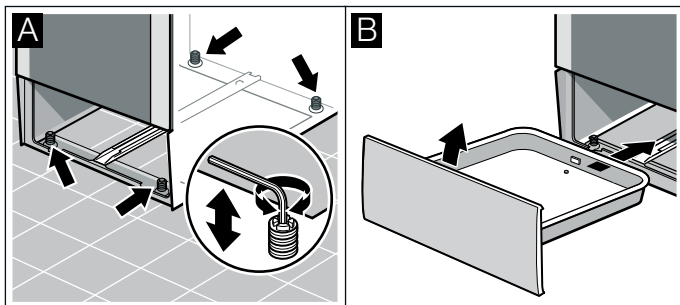
#### Figyelem!

- A készüléket az típus tábla 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 vezetékét 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).



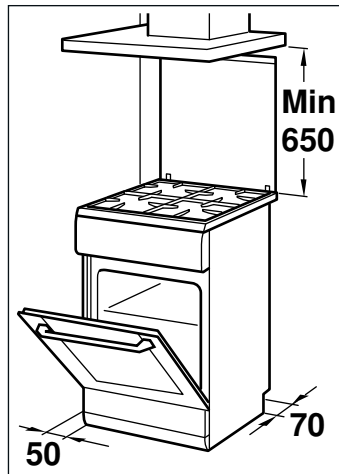
### Szomszédos bútorok

A környező bútorok nem lehetnek éghető anyagúak. A környező bútorok legyenek 90 °C-ig hőállóak.

### 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 bútorfelületektől, ill. a faltól való távolsága legalább 50 mm legyen.

#### **Figyelmeztetés – Gázszivárgás veszélye!**

A készüléket felszerelés után már nem lehet tologatni. Ha a készüléket beszerelés után eltolja, ellenőrizze a csatlakozó tömörségét.

### 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**

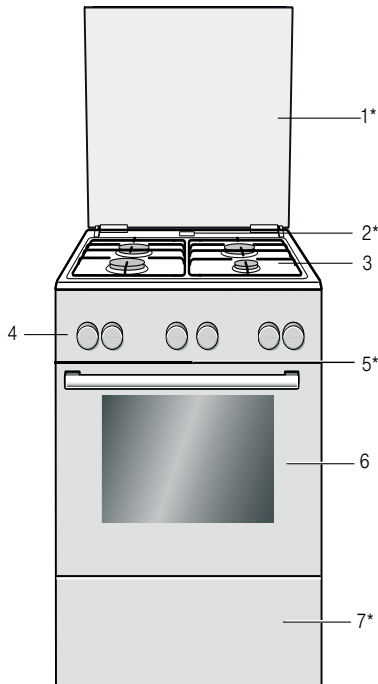
Tegye a készüléket új védőcsomagolásba, hogy megfelelő védelmet biztosítson az esetleges szállítási károkkal szemben.

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.

## Általános leírás

A kialakítás az adott készüléktípustól függ.



### Magyarázatok

1*	Fedőlap**
2*	Gőz kilépőnyílása
	<b>Figyelem!</b> 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.

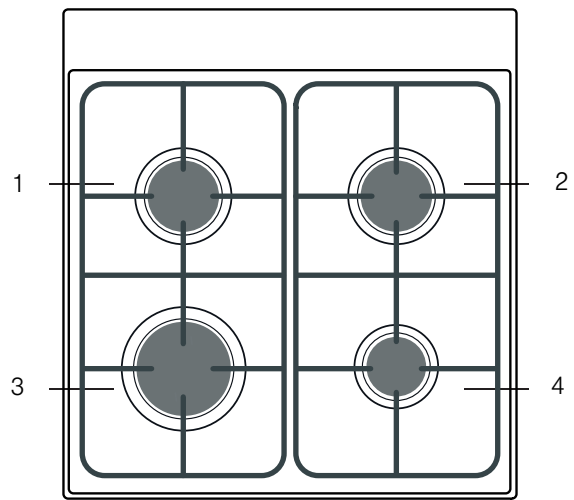
## A készülék megismerése

Ez a fejezet ismerteti a kijelzéseket és a kezelőelemeket. Ezenfelül bemutatja a készülék különböző funkcióit is.

**Utasítás:** A készülék típusától függően eltérések lehetnek a színekben és a részletekben.

## 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.

### Fűtési módok és funkciók



A funkcióválasztóval állíthatja be a fűtési módokat, illetve a további funkciókat.

Annak érdekében, hogy mindig megtalálja az ételnek megfelelő fűtési módot, az alábbiakban bemutatjuk a különbségeket és a felhasználási területeket.

Fűtési mód	Használat
 3D forró levegő	Egy vagy több szinten való sütéshez. A ventilátor egyenletesen elosztja a hátfalban lévő körfűtőtest hőjét a sütőtérben.
 Kímélő forró levegő	Kiválasztott ételek kímélő főzéséhez egy szinten, előmelegítés nélkül. A ventilátor elosztja a hátfalban lévő körfűtőtest hőjét a sütőtérben. Ennek a fűtési módnak a használatával kerül sor az energiahatékonysági osztály, valamint az energiafogyasztás meghatározására légkeringtetéses üzemmódban.
 Pizzafokozat	Pizza és egyéb ételek elkészítéséhez, amelyek sok hőt igényelnek alulról. Az alsó fűtőtest és a hátfalban lévő körfűtőtest fűt.
 Alsó fűtés	Vízfürdőben való főzéshez és utánsütéshez. A hő alulról áramlik.
 Grill, nagy felület	Lapos grilleznivalók, például steak, virsli vagy piritós grillezéséhez és csőben sütéshez. A grillfűtőtest alatt lévő teljes felület felforrósodik.
 Légkeveréses grillezés	Szárnyas, egész hal és nagyobb húsdarabok sütéséhez. A grillfűtőtest és a ventilátor felváltva be- és kikapcsol. A ventilátor a forró levegőt kevergeti az étel körül.
 Felső/alsó fűtés	Hagyományos, egy szinten való sütéshez. Különösen alkalmas lédús töltelékkel készült süteményekhez. A hő egyenletesen áramlik fentről és lentől. Ennek a fűtési módnak a használatával kerül sor az energiafogyasztás meghatározására hagyományos üzemmódban.

### További funkciók

Az új sütője további funkciókkal is rendelkezik, amelyeket itt ismertetünk röviden.



Funkció	Használat
 Gyors felfűtés	Sütőtér gyors felfűtése tartozékok nélkül.
 Sütőtér-világítás	Sütőtér-világítás bekapcsolása, funkció nélkül. Megkönnyíti pl. a sütőtér tisztítását.

### Hőmérséklet

A hőfokszabályozóval állíthatja be a sütőtér hőmérsékletét. Továbbá a segítségével választhatja ki a további funkciók fokozatait.

250 °C feletti hőmérséklet-beállítások esetén a készülék kb. 10 perc után csökkenti a hőmérsékletet kb. 240 °C-ra. Ha készüléke felső/alsó fűtés vagy alsó fűtés fűtési móddal rendelkezik, ez a csökkenés ott nem megy végbe.

Pozíció	Jelentés
●	Nulla állás A készülék nem fűt.
50-275	Hőmérséklet-tartomány A beállítható hőmérséklet a sütőtérben °C-ban.

<b>1, 2, 3</b> vagy <b>I, II, III</b>	Grillfokozatok	A grillezéshez beállítható fokozatok nagy felületen  és kis felületen  (a készülék típusától függően). 1. fokozat = gyenge 2. fokozat = közepes 3. fokozat = erős
---	----------------	--

### Hőmérséklet-kijelző

Ha a készülék fűt, a hőfokszabályozó feletti jelzőlámpa világít. A sütés szünetelésekor a lámpa kialszik.

Amikor a jelzőfény először kialszik, az előmelegítés során a készülék elérte az étel betolásához szükséges optimális időt.

**Utasítás:** A hőtehetetlenség miatt a megjelenített hőmérséklet a sütőtérben lévő tényleges hőmérséklettől kicsit eltérhet.

## 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.

## Sütőtér

A sütőtér különféle funkciói leegyszerűsítik készüléke kezelését. Így pl. a sütőtér nagy felületű kivilágítást kap, és a készüléket hűtőventilátor védi a túlmelegedéstől.

### Készülék ajtajának nyitása

Ha folyamatban lévő üzem közben kinyitja a készülék ajtaját, az üzemmód tovább működik.

### Sütőtér-világítás

A legtöbb fűtési módnál és funkciónál a sütőtér világítása működés közben bekapcsol. Amikor befejezi az üzemet a funkcióválasztóval, akkor kikapcsol.

A funkcióválasztón sütőtér-világítás állással kapcsolhatja be a világítást fűtés nélkül. Ez segítségével lehet pl. a készülék tisztításánál.

### Hűtőventilátor

A hűtőventilátor szükség szerint kapcsol be és ki. A meleg levegő az ajtó felett távozik.

### Figyelem!

Ne fedje le a szellőztetőnyílást. Különben a készülék túlmelegszik.

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

## Tartozékok

Készülékéhez számos kiegészítő tartozik. A következőkben egy áttekintést olvashat a mellékelt tartozékokról és azok helyes használatáról.

### Mellékelt tartozékok

Készüléke a következő tartozékokkal van felszerelve:

	<b>Rostély</b> Edényekhez, sütemény- és felfújtformákhoz. Sültekhez, grillszeletekhez és mélyhűtött ételekhez.
	<b>Univerzális serpenyő</b> Lédús süteményekhez, aprósüteményekhez, mélyhűtött ételekhez és nagy sültekhez. Zsírlefogó edényként is használhatja, ha közvetlenül a rostélyon grillez.
	<b>Sütőtepsi</b> Sütőlapon sült süteményekhez és aprósüteményekhez.

Kizárólag eredeti tartozékokat használjon. Azok speciálisan a készülékhez készültek.

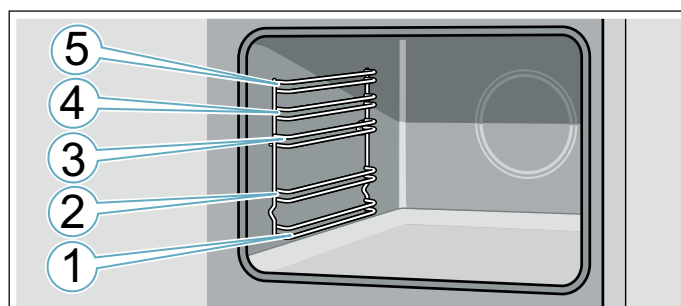
Tartozékokat a vevőszolgálatnál, szakkereskedésekben vagy interneten vásárolhat.

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

### Tartozék behelyezése

A sütőtérben 5 betolási magasság található. A betolási magasságokat letről felfelé számoztuk.

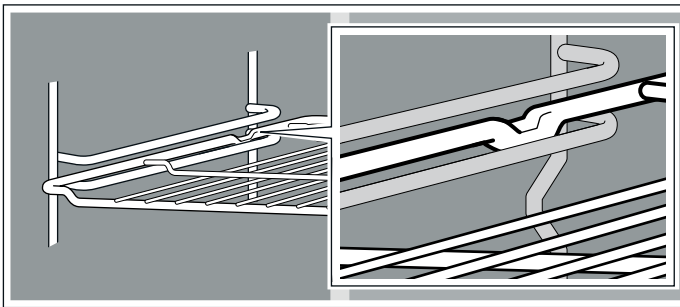
A sütőtérben a legfelső betolási magasságot bizonyos készülékeknél grill szimbólum jelöli.



A tartozékokat mindig a betolási magasság két vezetősínje közé tolja be.

A tartozékok kb. félig húzhatók ki anélkül, hogy kibillennének.

A sütőtérbe való betolásakor ügyeljen rá, hogy a tartozékon található kiöblösödő felület hátul legyen. Csak így akasztható be.



### Utasítások

- Mindkét kezével fogja meg oldalt a sütőtepsit, és párhuzamosan tolja be az állványra. Ne mozgassa oldalirányba a sütőtepsit betolás közben. Másként a sütőtepsit csak nehezen lehet betolni. A zománcozott felületek megsérülnek.
- Ügyeljen arra, hogy a tartozékok mindig megfelelően legyenek a sütőtérbe helyezve.
- A tartozékokat mindig teljesen tolja be a sütőtérbe, hogy az ne érintkezzen a készülék ajtajával.
- Az üzem közben nem használt tartozékokat vegye ki a sütőtérből.

### Kiegészítő tartozékok

Speciális tartozékokat a vevőszolgálatnál a szakkereskedésekben vagy az interneten vásárolhat. Készülékéhez átfogó kínálatot talál a prospektusainkban vagy az interneten.

Országonként eltér a készlet, illetve az, hogy online megrendelhető-e a termék. Tájékozódjon a mellékelt dokumentumokból.

**Utasítás:** Nem mindegyik speciális tartozék alkalmas mindegyik készülékhez. Vásárláskor mindig pontosan adja meg készüléke azonosítószámát (E-szám).

→ "Vevőszolgálat" a(z) 25. Oldalon

#### Kiegészítő tartozékok

##### Rostély

Edényekhez, sütemény- és felfújtformákhoz, illetve hússütéshez és grillezéshez.

##### Sütőtepsi

Sütőlapon sült süteményekhez és aprósüteményekhez.

##### Univerzális serpenyő

Lédús süteményekhez, aprósüteményekhez, mélyhűtött ételekhez és nagy sültetekhez.

Zsíralfogó edényként is használhatja, ha közvetlenül a rostélyon grillez.

##### Betétrostély

Húsokhoz, szárnyasokhoz és egész halhoz.

Az univerzális serpenyőbe való helyezéshez, a lecsepegő zsír és húslé felfogásához.

##### Profi serpenyő

Nagyobb mennyiségek elkészítéséhez. Ideális pl. muszaka készítéséhez.

##### Profi serpenyő fedője

A fedővel a profi serpenyőből profi sütőedény lesz.

##### Pizzatepsi

Pizzához és nagy, kerek süteményekhez.

##### Grilltepsi

Grillezéshez rostély helyett, vagy kifröccsenésvédelemként. Csak az univerzális serpenyőben használja.

##### Sütőtégla

Saját készítésű kenyérhez, zsemlehez és pizzához, amelyeknek ropogós aljuk lesz.

A sütőtéglat elő kell melegíteni az ajánlott hőmérsékletre.

##### Üveg sütőtál

Párolt ételekhez és felfújtakhoz.

##### Üvegserpenyő

Felfújtakhoz, zöldséges ételekhez és süteményekhez.

##### Kihúzórendszer, egyszeres

A 2. szinten lévő kihúzósinéssel a tartozék tovább kihúzható, anélkül, hogy megbillenne.

##### Kihúzórendszer, kétszeres

A 2. és 3. szinten lévő kihúzósinéssel a tartozék tovább kihúzható, anélkül, hogy megbillenne.

##### Kihúzórendszer, háromszoros

Az 1., 2. és 3. szinten lévő kihúzósinéssel a tartozék tovább kihúzható, anélkül, hogy megbillenne.

## Az első használat előtt elvégzendő tennivalók

Mielőtt használatba vehetné új készülékét, meg kell adnia néhány beállítást. Ezenkívül tisztítsa meg a sütőteret és a tartozékokat.

### Sütőtér és tartozékok tisztítása

Mielőtt először készítené ételt a készülékkel, tisztítsa meg a sütőteret és a tartozékokat.

#### A sütőtér tisztítása

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

Ügyeljen arra, hogy a sütőtérben ne maradjanak csomagolóanyag-maradványok, pl. styropor golyócskák, és távolítsa el a ragasztószalagot a készülékből és a készülékről. Felmelegítés előtt törölje le a sütőtér sima felületeit puha, nedves törlőkendővel. Szellőztesse ki a konyhát, amíg a készülék felmelegszik.

Végezze el a megadott beállításokat. A következő fejezetben megtudja, hogyan állíthat be egy fűtési módot és hőmérsékletet. → "A készülék kezelése" a(z) 18. Oldalon

Beállítások	
Fűtési mód	3D forró levegő 
Hőmérséklet	maximális
Időtartam	1 óra

Kapcsolja ki a készüléket a megadott időtartam letelte után.

Ha a sütőtér lehűlt, tisztítsa meg a sima felületeket mosogatószeres vízzel és mosogatóruhával.

### A tartozékok tisztítása

A tartozékokat alaposan tisztítsa meg mosogatószeres vízzel és mosogatóruhával vagy puha kefével.

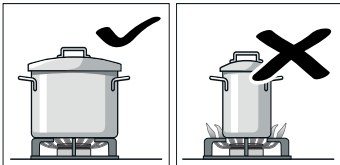
## Főzőedények

Égőfej	Teljesít mény kW	Edény átmérője, minimum	Edény átmérője, maximum
Elektromos főzőlap*	1 kW	14,5 cm	14,5 cm
Wok égőfej*	3,5 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

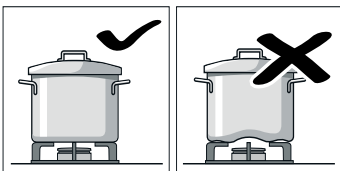
\* Opcionális  
Bizonyos készülékeknél rendelkezésre áll.  
Készüléktípustól függően.

### Használati szabályok

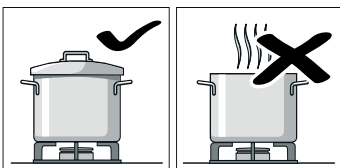
A következő tanácsok segítenek az energiamegtakarításban és az edények sérüléseinek megelőzésében:



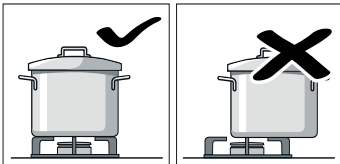
Mindig az adott égőnek megfelelő méretű edényt használjon. Ne használjon a nagy égőkön kis edényeket. A láng ne érje el az edény oldalát.



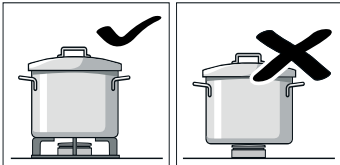
Ne használjon alakjukat vesztett edényeket, amelyek nem állnak stabilan a főzőlapon. Az ilyen edények felborulhatnak. Kizárólag vastag és egyenletes aljú edényeket használjon.



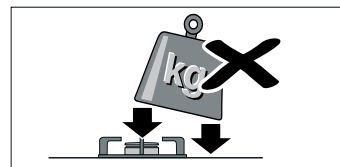
Ne főzzön fedő nélkül vagy elmozdult fedővel. Így az energia egy része elvész.



Az edényt mindig az égő közepére helyezze, különben lebillenhet.

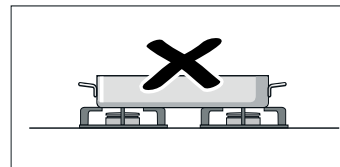


Az edényeket ne közvetlenül az égőre, hanem a rostélyokra helyezze. Használat előtt ellenőrizze, hogy a rostélyok és az égők fedelei megfelelően állnak.



A főzőlapon lévő edényekkel óvatosan bánjon.

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



Ne használjon két égőt vagy két hőforrást egyetlen edényhez.

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



## Gázrózsák

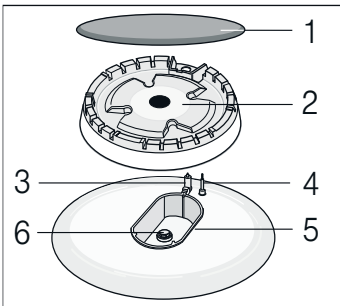
Ebben a fejezetben a főzőhely beállításának módját ismertetjük. A táblázatban különböző ételekre vonatkozó főzési fokozatokat és főzési időket talál.

### Égőkorona és égőfedél előtisztítása

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

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

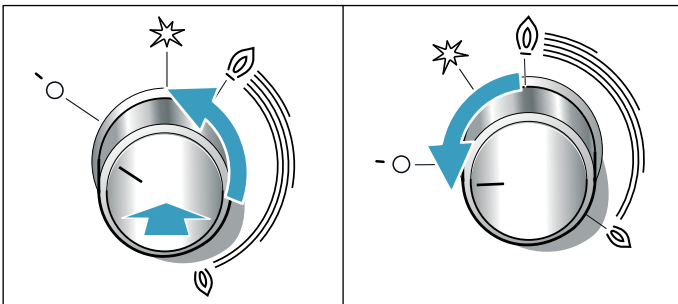
A szelepnek (6) száraznak és tisztának kell lennie. Az égőfedelet mindig pontosan az égőkoronára helyezze.



### Gázégő meggyújtása

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

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



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

4. Állítsa be a kívánt lángmagasságot. A kikapcsolási helyzet és a beállítás között a láng nem stabil. Emiatt célszerű mindig a nagy és a kis láng közötti beállítást választani.
5. Ellenőrizze, hogy ég-e a láng. Ha nem, akkor ismétlje meg az eljárást a 2. lépéstől.

6. A főzési folyamat befejezéséhez fordítsa a főzőhelykapcsolót jobbra, kikapcsolási helyzetbe. A főzőhely kapcsolóját ne működtesse 15 másodpercnél tovább. Ha az égő 15 másodperc elteltével sem gyullad meg, várjon legalább egy percet, mielőtt megismétli a gyújtási eljárást.

### Figyelmeztetés – Figyelem!

Ha kikapcsolás után, a még forró tűzhelyen elfordítja a főzőhelykapcsolót, gáz szabadul fel. Ha a főzőhelykapcsolót nem fordítja gyújtó állásba, 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.

### Megjegyzések

Normális jelenség, hogy az égő működése közben halk sípoló hang hallatszik.

Az első néhány használatkor normális, ha szagok keletkeznek. Ez nem jelent veszélyt vagy működési rendellenességet. A jelenség idővel megszűnik.

A narancssárga színű láng normális jelenség. Okozhatja por, kiömlött folyadék stb.

Az égő lángjának váratlan kialvása esetén zárja el az égőt vezérlő kapcsolót, és várjon legalább 1 percet az újragyújtás előtt.

Az égő kikapcsolása után néhány másodperccel éles hangjelzés hallatszik. Ez nem hibára utal, hanem a biztonsági rendszer kikapcsolását jelzi.

Ügyeljen a főzőlap tisztaságára. Ha a gyertyák piszkosak, a gyújtás nem lesz megfelelő. Rendszeresen tisztítsa meg őket egy kisméretű, nem fémszálal kefével. Ne feledje, hogy a gyertyákat óvni kell az erősebb ütésektől.

### Táblázat - Főzés

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

Az elkészítési idő az étel jellegétől, súlyától és minőségétől függ. Ezért 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	Ételféle	Főzőhely	Főzési fokozat
<b>Olvasztás</b>	Csokoládé, vaj, margarin	Takarékos égőfej	kis láng
<b>Melegítés</b>	húsleves, konzervzöldség	Normál égőfej	kis láng
<b>Melegítés és melegen tartás</b>	Levesek	Takarékos égőfej	kis láng
<b>Gőzölés*</b>	Hal	Normál égőfej	a nagy és a kis láng között
<b>Párolás*</b>	burgonya és egyéb zöldség, hús	Normál égőfej	a nagy és a kis láng között
<b>Főzés*</b>	rizs, zöldség, húsétel (mártással)	Normál égőfej	nagy láng
<b>Sütés</b>	palacsinta, burgonya, hússzelet, halrudak	Erős égőfej** Wok égőfej**	a nagy és a kis láng között

\* Ha az edényt lefedi, csavarja kisebbre a lángot, miután az étel forni kezd.

\*\* Opcionális. Bizonyos készülékeknél rendelkezésre áll. Készüléktípustól függően. (A wok-égőfejen való sütéshez wok-serpenyő használatát ajánljuk.)

## A készülék kezelése


Már megismerkedett a kezelőelemekkel és azok működésével. Most bemutatjuk, hogyan állíthatja be készülékét.

### A készülék be- és kikapcsolása

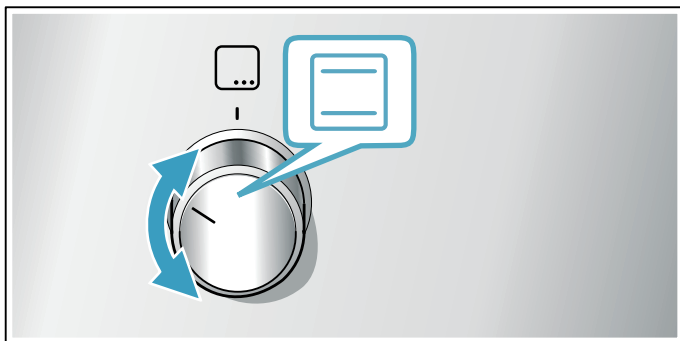
A funkcióválasztó be- és kikapcsolja a készüléket. Ha a nulla állástól eltérő pozícióba kerül, a készülék bekapcsol. A készülék kikapcsolásához mindig forgassa a funkcióválasztót a nulla állásba.

### Fűtési mód és hőmérséklet beállítása

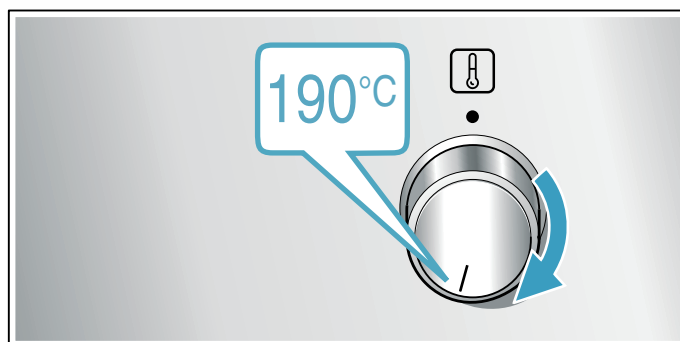
A funkció- és hőfokszabályozóval nagyon egyszerűen beállíthatja készülékét. A használati útmutató elején megtalálja, hogy melyik ételhez melyik fűtési mód a legmegfelelőbb.

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

1. A funkcióválasztóval állítsa be a fűtési módot.



2. A hőfokszabályzóval állítsa be a kívánt hőmérsékletet vagy a grillfokozatot.



Néhány másodperc után a készülék melegíteni kezd.

Ha az étel elkészült, úgy kapcsolhatja ki készülékét, hogy a funkcióválasztót nulla állásba forgatja.



### Módosítás

A fűtési módot és a hőmérsékletet vagy bármikor megváltoztathatja a hozzájuk tartozó választókapcsolóval.

### Gyors felfűtés


A gyors felfűtéssel lerövidítheti a felfűtési időt.

Ezután a legjobb választás:

-  3D forró levegő
-  Felső/alsó fűtés

A gyors felfűtést csak 100 °C beállított hőmérséklet felett használja.

Ahhoz, hogy az étel egyenletesen puhuljon, csak akkor tegye be a sütőtérbe, amikor a gyors felfűtés befejeződött.

1. Állítsa a funkcióválasztót  értékre.
2. A hőfokszabályzóval állítsa be a hőmérsékletet. Néhány másodperc után a sütő melegíteni kezd.

Ha a gyors felfűtés befejeződött, hangjelzés hallatszik. Ekkor tegye be az ételt a sütőtérbe.

## Tisztítás

Gondos ápolással és tisztítással a készülék sokáig szép és működőképes marad. Az alábbiakban elmagyarázzuk, hogyan ápolja és tisztítsa megfelelően a készüléket.

### Tisztítószer

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

#### A főzőfelület tisztításakor

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

#### A sütő tisztításakor

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

Az első használat előtt alaposan mossa ki az új szivacsot.

#### **⚠ Figyelmeztetés – 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.

Zóna	Tisztítószer
Nemesacél felületek* (készüléktípustól függően)	Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg és puha kendővel szárítsa meg. A nemesacél felületeket mindig szálirányban törölje. Másféppen 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.
Zománczott, 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.

\* Opcionális (Megtalálható bizonyos készülékeknél, készüléktípustól függően.)

Zóna	Tisztítószer
Felső üvegorrítás* (készüléktípustól függően)	Ablaktisztító szer: Puha kendővel tisztítsa meg. A tisztításhoz a felső üvegorrítás levehető. Ehhez lásd a <b>Felső üvegorrítás</b> 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.
Gáz főzőfelület és edénytartó* (készüléktípustól függően)	Forró mosogatószeres víz. Kevés vizet használjon, az égőfejalátéteken keresztül ne jusson víz a készülék belsejébe. A kifutott és egyéb ételmaradékot azonnal 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)	Sűrűsítőszivacs 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 karcolást okozó szert vagy sűrűsítőszert.
Üvegkerámia főzőfelület* (készüléktípustól függően)	Ápolás: védő- és ápolószert az üvegkerámiához Tisztítás: üvegkerámiához alkalmas tisztítószert. Tartsa be a csomagoláson feltüntetett tisztítási utasításokat. <b>⚠</b> 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.

\* Opcionális (Megtalálható bizonyos készülékeknél, készüléktípustól függően.)

Zóna	Tisztítószer
Üveg főzőfelület* (készüléktípustól függően)	<p>Ápolás: védő- és ápolószer az üveghez Tisztítás: üveghez alkalmas tisztítószer. Tartsa be a csomagoláson feltüntetett tisztítási utasításokat.</p> <p><b>⚠</b> 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.</p>
Üvegtábla	<p>Ablaktisztító szer: Puha kendővel tisztítsa meg. Ne használja az üvegkaparót. A kényelmes tisztításhoz az ajtó levehető. Ehhez lásd <b>A sütőajtó ki- és beakasztása</b> című fejezetet.</p>
Gyerekszár* (készüléktípustól függően)	<p>Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg. Amennyiben a sütőajtóra fel van szerelve gyerekszár, tisztítás előtt el kell távolítani. Erős szennyeződés esetén a gyerekszár nem működik megfelelően.</p>
Tömítés Ne vegye le!	<p>Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg. Ne súrolja.</p>
Főzőzóna	<p>Forró mosogatószeres víz vagy ecetes víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg. Erős szennyeződés esetén nemesacélból készült súrolóspirált vagy sütőtisztító szert használjon. Csak hideg sütőtérnél használja.</p> <p><b>⚠</b> Az öntisztító felületeken használja az öntisztítás funkciót. Ehhez lásd az <b>Öntisztítás</b> című fejezetet. Figyelem! Az öntisztító felületeken soha ne használjon tűzhelytisztító szert.</p>
A sütőlámpa üvegburaja	<p>Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg.</p>
Állvány	<p>Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával vagy kefével tisztítsa meg. A tisztításhoz az állványok levehetőek. Ehhez lásd az <b>Állványok ki- és beakasztása</b> című fejezetet.</p> <p>Teleszkópos kihúzó* (készüléktípustól függően) Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával vagy kefével tisztítsa meg. Ne távolítsa el a kenőzsírt a kihúzósinékről, a legjobb, ha betölt helyzetben tisztítja. Ne áztassa be, ne tisztítsa mosogatógépjében és ne tisztítsa az öntisztítás funkcióval. Az állványok megsérülhetnek és nem töltik be a funkciójukat megfelelően.</p>

\* Opcionális (Megtalálható bizonyos készülékeknél, készüléktípustól függően.)

Zóna	Tisztítószer
Tartozékok	<p>Forró mosogatószeres víz: Áztassa be és mosogatóruhával vagy kefével tisztítsa meg.</p> <p>Alumínium sütőtepsi*: (készüléktípustól függően) Puha törőruhával áttörölhető. Ne tisztítsa mosogatógépjében. 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 tisztítókenődk. Másképpen megkarcolódhatnak.</p> <p>Forgónyárs* (készüléktípustól függően) Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával vagy kefével tisztítsa meg. Nem tisztítható mosogatógépjében.</p> <p>Sütőhőmérő* (készüléktípustól függően) Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával vagy kefével tisztítsa meg. Nem tisztítható mosogatógépjében.</p> <p>Alsó fiók* (készüléktípustól függően) Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg.</p>
* Opcionális (Megtalálható bizonyos készülékeknél, készüléktípustól függően.)	

### Utasítások

- A készülék elején előforduló enyhe színeltéréseket különböző anyagok, pl. üveg, műanyag vagy fém felhasználása eredményezi.
- Az ajtólapokon lévő, fénytörésre emlékeztető árnyékok a sütőtér világításának fényreflexei.
- 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.

## Készülék tisztántartása

A makacs szennyeződések képződésének elkerülésére tartsa mindig tisztán a készüléket, és rendszeresen távolítsa el a szennyeződések.

### ⚠ Figyelmeztetés – Tűzveszély!

Az oldott ételmaradék, zsír és sült zsír lángra lobbanhat. Üzembe helyezés előtt távolítsa el a sütőtérből, a fűtőelemekről és a tartozékokról a nagyobb szennyeződések.

### Javaslatok

- A sütőteret minden használat után tisztítsa meg. Így a szennyeződések nem tudnak leégni.
- Mindig azonnal távolítsa el a vízkő, zsír, keményítő és tojásfehérje foltjait.
- Nagy nedvességtartalmú sütemények készítéséhez használja az univerzális tepsit.
- A sütéshez alkalmas edényt, pl. serpenyőt használjon.

## Tartók

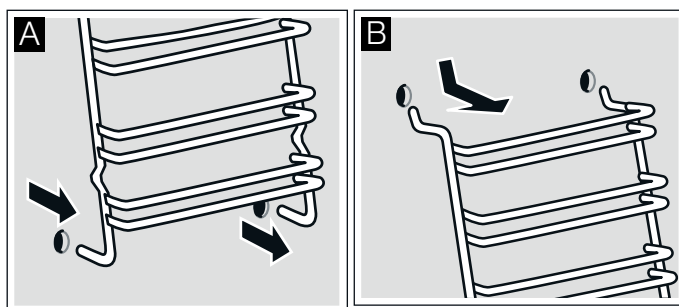
Gondos ápolással és tisztítással a készülék sokáig szép és működőképes marad. Itt megtudhatja, hogyan akaszthatja ki és tisztíthatja az állványokat.

### Állványok ki- és beakasztása

Tisztításhoz az állványok kivehetők. A sütőnek le kell hűlnie.

#### Az állványok kiakasztása:

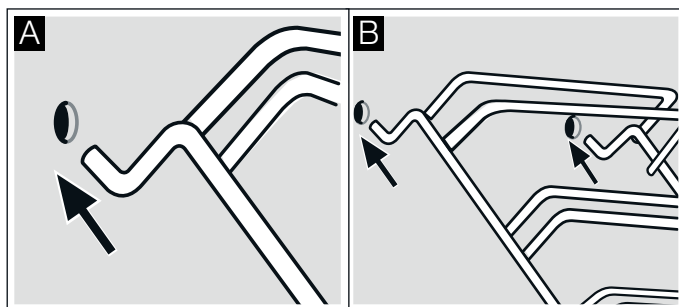
1. Alul húzza ki az állványt és egy kissé húzza előre. Húzza ki a rögzítőnyílásból az állvány alsó részén lévő hosszabbítószöveget (A ábra).
2. Végül hajtsa fel az állványt és óvatosan vegye ki (B ábra).



Tisztítószeres mosogatószivaccsal tisztítsa meg az állványokat. Makacs szennyeződések eltávolításához használjon kefét.

#### Az állványok beakasztása:

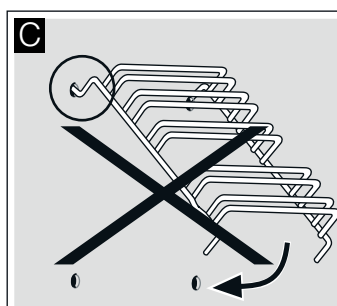
1. A két horgot óvatosan helyezze a felső furatokba. (A-B ábra)



### ⚠ Figyelmeztetés

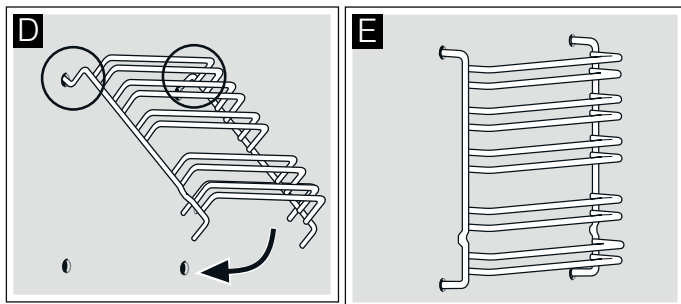
#### Hibás összeszerelés!:

Soha ne mozgassa az állványt, mielőtt a két horgot teljesen beakadt volna a felső furatokba. A zománc megsérülhet és lepattogzódhat (C ábra).



2. A két horognak teljesen be kell akadnia a felső furatokba. Ekkor az állványt lassan és óvatosan lefelé mozgatva akassza be az alsó furatokba (D ábra).
3. Mindkét állványt akassza be a sütő oldalfalaiba (E ábra).

A megfelelően összeszerelt állványok esetén a két felső betolási magasság közötti távolság nagyobb.



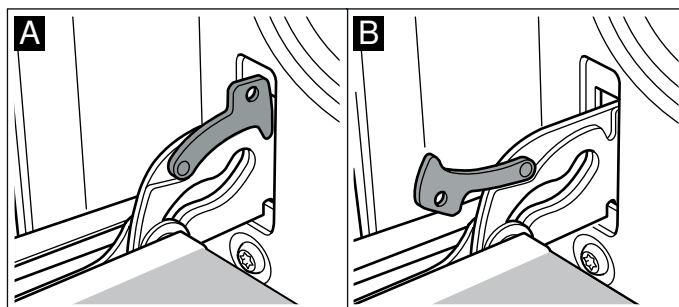
## A készülék ajtaja

Gondos ápolással és tisztítással a készülék sokáig szép és működőképes marad. Itt megtudhatja, hogyan akaszthatja ki és tisztíthatja a készülék ajtaját.

### 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 (B ábra), a csuklópántok biztosítva vannak. Nem tudnak bekattanni.

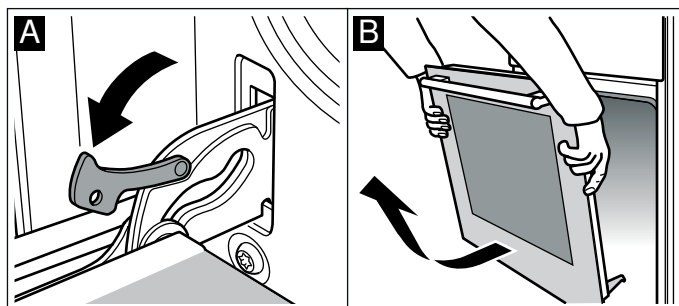


#### **⚠ Figyelmeztetés – Sérülésveszély!**

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

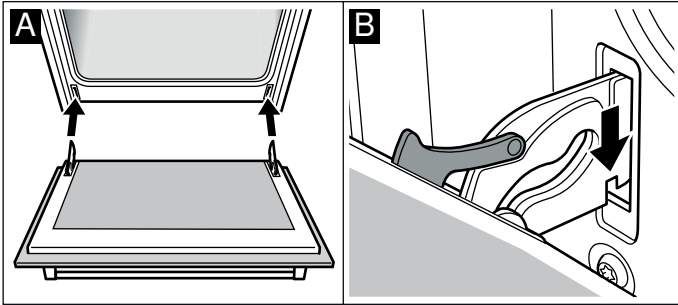
1. Nyissa ki teljesen a sütőajtót.
2. A bal és jobb oldali reteszelőkart hajtsa fel (A ábra).
3. A sütőajtót ütközésig csukja be. Két kézzel baloldalt és jobboldalt fogja meg. Kissé csukja beljebb az ajtót és húzza ki (B ábra).



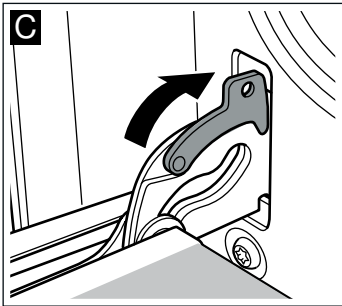
### Ajtó beakasztása

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). Cukja be a sütőajtót.



### ⚠ Figyelmeztetés – Sérülésveszély!

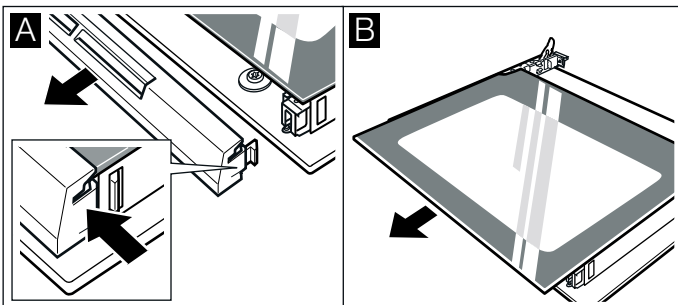
Ha a sütőajtó véletlenül kiesik vagy egy csuklópánt bekattan, ne nyúljon a csuklópántba. Hívja az ügyfélszolgálatot.

### Ajtólapok ki- és beszerelése

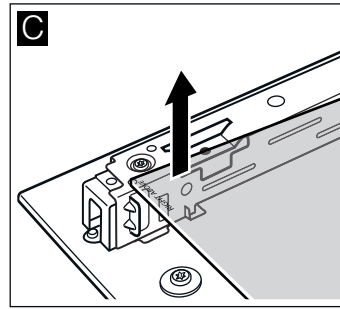
A jobb tisztíthatóság érdekében a sütőajtó üveglapjai kiszerezhetők.

#### Kiszérés

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



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



A lapokat ablaktisztítószerszerrel és puha törülkövel tisztítsa meg.

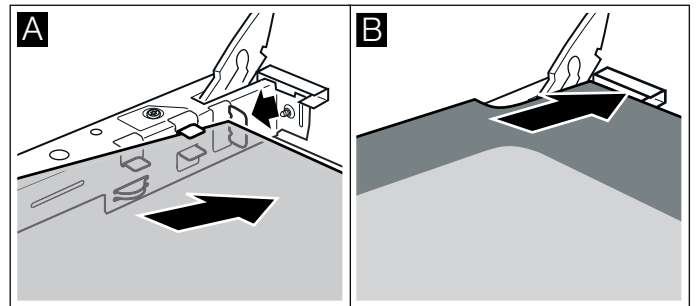
### ⚠ Figyelmeztetés – Sérülésveszély!

A készülék ajtajának összekarcolt üvege megrepedhet. Ne használjon üvegekaparót, 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.**

### Kiegészítő biztonsági elem ajtóra

Hosszabb sütési időt igénylő ételek esetén a sütő ajtaja felforrósodhat.

Üzemelés közben ne engedjen kisgyermeket a sütő közelébe, illetve fokozottan ügyeljen rájuk.

Kaphatók kiegészítő biztonsági elemek, amelyekkel megakadályozható a sütőajtóval való érintkezés. Ha gyerekek tartózkodnak a sütő közelében, helyezze fel ezeket a biztonsági elemek.

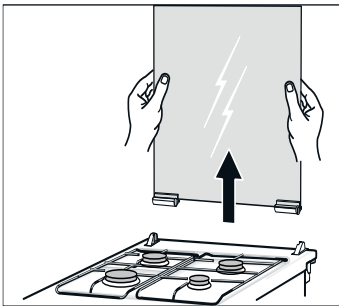
Ezt a kiegészítő tartozékot (11023590) a vevőszolgálaton keresztül szerezheti be.

## 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, figyeljen 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.

### **⚠ Figyelmeztetés – Sérülésveszély!**

Az összekarcolódott üvegborítás el- vagy összetörhet. Ne használjon üvegekparót, éles vagy súroló hatású tisztítóeszközöket.

## **?** Üzemzavar – mi a teendő?

Ha valami zavar keletkezik, akkor gyakran csak apróságról van szó. Mielőtt hívná a vevőszolgálatot, próbálja meg a táblázat segítségével saját kezűleg elhárítani a zavart.

### Hibatáblázat

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

### **⚠ Figyelmeztetés – Áramütésveszély!**

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

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



## A sütőtér felső falán található lámpa cseréje

Ha a sütőtér lámpája kiég, akkor ki kell cserélni. 230 voltos, 25 wattos hőálló halogénlámpa a vevőszolgálatnál vagy a szakkereskedésekben kapható.

A halogénlámpát száraz kendővel fogja meg. Ezáltal megnöveli a lámpa élettartamát. Kizárólag ilyen lámpákat használjon.

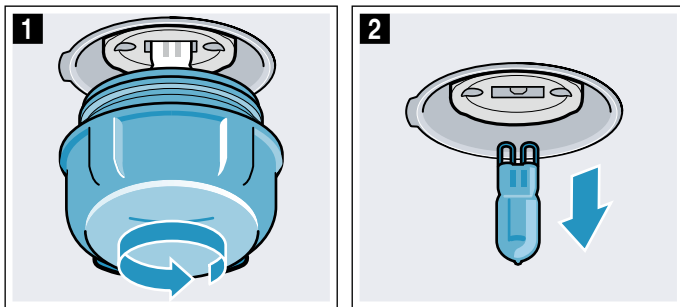
### **⚠ Figyelmeztetés – Áramütésveszély!**

A sütőtérlámpa cseréjekor a lámpafoglalat érintkezése áram alatt van. Csere előtt húzza ki a csatlakozódugót vagy kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben.

### **⚠ Figyelmeztetés – 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.

1. A károsodások megelőzése érdekében tegyen törlőruhát a hideg sütőtérbe.
2. Csavarja ki balra az üvegburát (1. ábra).
3. Húzza ki a lámpát – ne csavarja (2. ábra). Helyezze be az új lámpát, és ügyeljen a pecek helyzetére. Nyomja be erősen a lámpát.



4. Csavarja vissza az üvegburát. Készüléktípustól függően az üvegbura tömítőgyűrűvel van felszerelve. Becsavarás előtt helyezze vissza a tömítőgyűrűt.
5. Vegye ki a törlőruhát, és kapcsolja be a biztosítékot.

## Vevőszolgálat

Ha készülékét javítani kell, vevőszolgálatunk rendelkezésére áll. Mindig megtaláljuk a megfelelő megoldást, hogy elkerülhető legyen a felesleges kiszállítás.

### E-szám és FD-szám

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

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

### Ügyfélszolgálat

Vegye figyelembe, hogy a szerviztechnikus kiszállása hibás kezelésből eredő hibák esetén a garanciális időszakban sem ingyenes.

Az egyes országok vevőszolgálatainak elérhetőségét itt, illetve a mellékelt vevőszolgálati jegyzékben találja.

### 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.

## Kísérleti konyhánkban teszteltük Önnek

Az alábbiakban ételek választéka és az elkészítésükre vonatkozó optimális beállítások találhatóak. Megmutatjuk Önnek, melyik fűtési mód és hőmérséklet a legmegfelelőbb a kiválasztott ételhez. Adatok is olvashatók a megfelelő tartozékokról, és arról, melyik szintre kell betolni azokat. Tippet adunk az edényekhez és az elkészítéshez.

**Utasítás:** Ételek készítésénél sok vízgőz keletkezhet a sütőtérben.

Készüléke nagyon energiahatékony, és üzem közben csak kevés meleget ad le kívül. A készülék belső és külső részei közötti nagy hőmérséklet-különbségek miatt az ajtónál, a kezelőfelületen vagy a szomszédos területen kondenzvíz csapódhat ki. Ez normális, fizikai magyarázattal rendelkező jelenség. Előmelegítéssel vagy az ajtó óvatos kinyitásával csökkentheti a kondenzvíz mennyiségét.

### Általános útmutatások

#### Javasolt beállítási értékek

A táblázatban megtalálhatók a különféle ételekhez tartozó optimális fűtési módok. A hőmérséklet és az időtartam a mennyiségtől és a recepttől függ. Ezért adunk meg beállítási tartományokat. Először próbálja meg az alacsonyabb értékkel. Az alacsonyabb hőmérséklet egyenletesebb pirulást biztosít. Ha szükséges, legközelebb állítson be magasabb hőmérsékletet.

**Utasítás:** A sütési idők nem rövidíthetők le magasabb hőmérséklet alkalmazásával. Az étel kívül megsülne ugyan, de belül nem lenne átsülve.

A beállított értékek a hideg sütőtérbe való behelyezésre vonatkoznak. Így energiát takarít meg. Ha előmelegít, néhány perccel lerövidíti a megadott sütési időt.

Egyes ételekhez szükséges az előmelegítés, és ez szerepel a táblázatban. Az ételt és a tartozékot csak az előmelegítés után tegye be a sütőtérbe.

Ha saját receptje szerint szeretne főzni, akkor igazodjon a táblázatban található hasonló ételekhez. Kiegészítő információk a Típek részben találhatóak a táblázatok után.

Vegye ki a nem használt tartozékokat a sütőtérből. Így optimális főzési eredményt ér el, és energiát takarít meg.

#### Kímélő forró levegő fűtési mód

A Kímélő forró levegő hús, hal és sütemények kímélő elkészítésére szolgáló intelligens fűtési mód. A készülék optimálisan szabályozza a sütőtér energiaellátását. A főzniező fokozatosan készül el a maradék hő segítségével. Így lédsabb marad és kevésbé pirul meg. Az elkészítéstől és az élelmiszertől függően energia takarítható meg. Az ajtó sütés közbeni nyitogatása és az előmelegítés ezt a hatást csökkenti.

Kizárólag a készülék eredeti tartozékait használja. Ezek optimálisan igazodnak a sütőtérhez és a fűtési módokhoz. Vegye ki a nem használt tartozékokat a sütőtérből.

Tolja be az ételeket a hideg, üres sütőtérbe. 120 és 230 °C közötti hőmérsékletet válasszon. Sütés közben tartsa a készülék ajtaját becsukva. Csak egy szintet használjon.

A Kímélő forró levegő fűtési mód használatával kerül sor az energiahatékonysági osztály, valamint az energiafogyasztás meghatározására légkeringetési üzemmódban.

#### Sütés egy szinten

Használja egy szinten való sütéshez az alábbi betolási magasságokat:

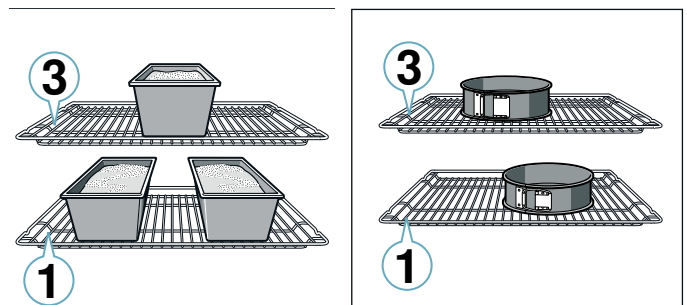
- 2. szint, magas sütemény, ill. forma a rostélyon
- 3. szint, lapos sütemény, ill. sütőtepsi

#### Sütés több szinten

Használja a Forró levegő fűtési módot. A tepsiken vagy formákban egyszerre betolt süteményeknek nem kell egyszerre elkészülniük.

Sütés két szinten:

- Univerzális serpenyő, 3. szint  
Sütőtepsi, 1. szint
- Formák rostélyon  
első rostély, 3. szint  
második rostély, 1. szint



Sütés három szinten:

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

Az ételek egy időben történő elkészítésével energiát takaríthat meg. A formákat tegye egymás mellé vagy átlósan a sütőtérbe.

#### Tartozékok

Kizárólag a készülék eredeti tartozékait használja. Ezek optimálisan igazodnak a sütőtérhez és az üzemmódokhoz.

Ügyeljen arra, hogy mindig megfelelő tartozékokat használjon, amelyeket megfelelően helyezett a sütőtérbe. → "Tartozékok" a(z) 13. Oldalon

#### Sütőpapír

Csak olyan sütőpapírt használjon, amelyik alkalmas a kiválasztott hőmérsékletre. A sütőpapírt mindig a tepsi méretére vágja le.

## Torták és sütemények

Készüléke számos fűtési módot kínál sütemények és aprósütemények elkészítéséhez. A beállítási táblázatokban számos ételhez megtalálhatja az optimális beállításokat.

Tartsa be a fejezetben szereplő utasításokat a tészta kelesztésére vonatkozóan is.

### Sütőformák

Az optimális sütési eredményhez sötét, fém sütőformákat ajánlunk.

A fehérbádog és az üveg sütőformákban a sütési idő hosszabb, és a sütemény nem pirul egyenletesen.

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

### Sütemények formában

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
Kevert tésztából készült sütemény, egyszerű	Koszorú/négyszögletes sütőforma	2		160-180	50-60
Kevert tésztából készült sütemény, egyszerű, 2 szinten	Koszorú/négyszögletes sütőforma	3+1		140-160	60-80
Kevert tésztából készült sütemény, finom	Koszorú/négyszögletes sütőforma	2		150-170	60-80
Tortalap kevert tésztából	Tortalapforma	3		160-180	30-40
Gyümölcs- vagy túró torta omlós tésztalappal	Kapcsos kerek sütőforma, Ø 26 cm	2		160-180	70-90
Lepény	Lepényforma	1		200-240	25-50
Kelt tészta	Kapcsos kerek sütőforma, Ø 28 cm	2		150-160	25-35
Kuglóf	Kuglófforma	2		150-170	60-80
Piskótatorta, 3 tojásos	Kapcsos kerek sütőforma, Ø 26 cm	2		160-170	30-40
Piskótatorta, 6 tojásos	Kapcsos kerek sütőforma, Ø 28 cm	2		160-170	35-45

### Sütemények tepsiben

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
Kevert tésztából készült sütemény töltelékkel	Univerzális serpenyő	3		160-180	20-45
Kelt tésztából készült aprósütemény, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		140-160	30-55
Omlós tésztából készült sütemény száraz töltelékkel	Univerzális serpenyő	2		170-190	25-35
Omlós tésztából készült sütemény száraz töltelékkel, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		160-170	35-45
Omlós tésztából készült sütemény lédús töltelékkel	Univerzális serpenyő	2		160-180	60-90
Kelt tészta száraz töltelékkel	Univerzális serpenyő	3		170-180	25-35
Kelt tészta száraz töltelékkel, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		150-170	20-30
Kelt tészta lédús töltelékkel	Univerzális serpenyő	3		160-180	30-50
Kelt tészta lédús töltelékkel, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		150-170	40-65
Kelesztett fonott kalács, kalácskoszorú	Univerzális serpenyő	2		160-170	35-40
Piskótatekerics	Univerzális serpenyő	2		170-190*	15-20

\* 10 percig melegítse elő

### Mélyhűtött termékek

Ne használjon erősen jeges mélyhűtött terméket. Távolítsa el a jeget az ételről.

A mélyhűtött termékek részben egyenlőtlenül vannak elősütve. A nem egyenletes pirulás sütés után is megmarad.

### Kenyér- és zsemlefélek

#### Figyelem!

Soha ne öntsön vizet a forró sütőtérbe, és ne állítson vízzel teli edényt a sütőtér aljára. A hőmérsékletváltozás miatt megsérülhet a zománc.

Egyes ételek akkor sikerülnek a legjobban, ha több lépésben sütik meg őket. Ezek meg vannak jelölve a táblázatban.

A kenyértésztára vonatkozó beállítási értékek sütőtepsin és négyszögletes sütőformában sült kenyértésztára is érvényesek.

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
Rétes, édes	Univerzális serpenyő	2		190-210	55-65
Rétes, fagyasztott	Univerzális serpenyő	3		180-200	35-45

\* 10 percig melegítse elő

### Aprósütemény

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
Muffin	Muffin sütőforma	2		170-190	20-40
Muffin, 2 szinten	Muffin sütőformák	3+1		160-170	30-40
Kelt tésztából készült aprósütemény	Univerzális serpenyő	3		150-170	25-35
Kelt tésztából készült aprósütemény, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		150-170	25-40
Leveles tésztából készült sütemény	Univerzális serpenyő	3		180-200	20-30
Leveles tésztából készült sütemény, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		180-200	25-35
Leveles tésztából készült sütemény, 3 szinten	Sütőtepsik + univerzális serpenyő	5+3+1		170-190	30-45
Égetett tésztából készült sütemény	Univerzális serpenyő	3		190-210	35-50
Égetett tésztából készült sütemény, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		190-210	35-45

### Aprósütemény

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
Kinyomós sütemény	Univerzális serpenyő	3		140-150*	30-40
Kinyomós sütemény, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		140-150*	30-45
Kinyomós sütemény, 3 szinten	Sütőtepsik + univerzális serpenyő	5+3+1		130-140*	40-55
Aprósütemény	Univerzális serpenyő	3		140-160	20-30
Aprósütemény, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		130-150	25-35
Aprósütemény, 3 szinten	Sütőtepsik + univerzális serpenyő	5+3+1		130-150	30-40
Habcsók	Univerzális serpenyő	3		80-100	100-150
Habcsók, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		90-100*	100-150
Mandulás habcsók	Univerzális serpenyő	2		100-120	30-40
Mandulás habcsók, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		100-120	35-45
Mandulás habcsók, 3 szinten	Sütőtepsik + univerzális serpenyő	5+3+1		100-120	40-50

\* előmelegítés

### Kenyér- és zsemlefélek

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Lépés	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
Kenyér, 750 g (négyzetletes formában és forma nélkül)	Univerzális serpenyő vagy négyzetletes sütőforma	2		-	180-200	50-60
Kenyér, 1000 g (négyzetletes formában és forma nélkül)	Univerzális serpenyő vagy négyzetletes sütőforma	2		-	200-220	35-50
Kenyér, 1500 g (négyzetletes formában és forma nélkül)	Univerzális serpenyő vagy négyzetletes sütőforma	2		-	180-200	60-70
Lepénykenyér	Univerzális serpenyő	3		-	240-250	25-30
Zsemle, édes, friss	Univerzális serpenyő	3		-	170-180*	20-30
Zsemle, édes, friss, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		-	160-180*	15-25

\* előmelegítés

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Lépés	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
Zsemle, friss	Univerzális serpenyő	3		-	200-220	20-30
Pirítós, feltéttel, 4 darab	Rostély	3		-	200-220	15-20
Pirítós, feltéttel, 12 darab	Rostély	3		-	220-240	15-25

\* előmelegítés

### Pizza, quiche és pikáns sütemények

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
Pizza, friss	Univerzális serpenyő	3		170-190	20-30
Pizza, friss, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		160-180	35-45
Pizza, friss, vékony tésztával	Univerzális serpenyő	2		250-270*	20-30
Pizza, hűtött	Univerzális serpenyő	1		180-200*	10-15
Pizza, fagyasztott, vékony tésztával, 1 darab	Rostély	2		190-210	15-20
Pizza, fagyasztott, vékony tésztával, 2 darab	Univerzális serpenyő + rostély	3+1		190-210	20-25
Pizza, mélyhűtött, vastag tésztával, 1 darab	Rostély	3		180-200	20-25
Pizza, mélyhűtött, vastag tésztával, 2 darab	Univerzális serpenyő + rostély	3+1		170-190	20-30
Minipizzák	Univerzális serpenyő	3		190-210	10-20
Pikáns sütemények sütőformában	Kapcsos kerek sütőforma, Ø 28 cm	2		170-190	40-50
Quiche	Lepényforma	2		190-210	35-45
Lepény	Felfújtforma	2		170-190	55-65
Empanada	Univerzális serpenyő	3		180-190	35-45
Burek	Univerzális serpenyő	2		220-240	30-40

\* előmelegítés

### Sütési ötletek

Meg szeretné állapítani, hogy a sütemény átsült-e.	A sütemény legmagasabb részébe szúrjon egy fogpiszkálót. Ha nem ragad már tészta a fogpiszkálóra, akkor a sütemény kész.
A sütemény összeesik.	A következő alkalommal használjon kevesebb folyadékot. Vagy állítsa 10 °C-kal alacsonyabbra a hőmérsékletet, és hosszabbítsa meg a sütési időt. Vegye figyelembe a receptben megadott hozzávalókat és elkészítési javaslatokat.
A sütemény közepén szépen felemelkedett, de a szélén alacsony maradt.	Csak a kerek sütőforma alját kenje ki. Sütés után óvatosan, késsel lazítsa fel a süteményt.
A gyümölcsle kifut.	Legközelebb használja az univerzális serpenyőt.
Az aprósütemény sütés közben egymáshoz ragad.	Minden süteménydarab körül hagyjon kb. 2 cm távolságot. Így van elég hely, hogy a sütemények szépen felemelkedjenek, és körös-körül megpiruljanak.
A sütemény túl száraz.	Állítsa 10 °C-kal magasabbra a hőmérsékletet, és rövidítse le a sütési időt.
A sütemény összességében túl világos.	Ha a betolási magasság és a tartozék megfelelő, szükség esetén hosszabbítsa meg a sütési időt, vagy pedig növelje meg a hőmérsékletet.
A sütemény felül túl világos, alul viszont túl sötét.	Legközelebb egy szinttel feljebb tolja be a süteményt.
A sütemény felül túl sötét, alul viszont túl világos.	Legközelebb egy szinttel lejjebb tolja be a süteményt. Válasszon alacsonyabb hőmérsékletet, és hosszabbítsa meg a sütési időt.
Az őzgerinc- vagy hosszú formában sült sütemény hátul túl sötét.	A sütőformát ne állítsa közvetlenül a hátfalhoz, hanem a tartozék közepére tegye.
A sütemény összességében túl sötét.	A következő alkalommal válasszon alacsonyabb hőmérsékletet, és szükség esetén hosszabbítsa meg a sütési időt.

A sütemény egyenetlenül pirult meg.	A következő alkalommal válasszon valamivel alacsonyabb hőmérsékletet. A kiálló sütőpapír is befolyásolhatja a légkeringetést. A sütőpapírt mindig a teps méretére vágja le. Ügyeljen arra, hogy a sütőforma ne álljon közvetlenül a sütőtér hátsó nyílásai előtt. Aprósütemény sütésénél a darabok lehetőleg ugyanolyan nagyságúak és vastagságúak legyenek.
Ha több szinten sütött. A felső sütő- tepsin a sütemény sötétebb, mint az alsón.	Több szinten való sütésnél mindig forró levegős üzemmódot válasszon. Az egyidejűleg betolt tepsiken lévő süteményeknek vagy formáknak nem kell egyidejűleg készen lenniük.
A sütemény jól néz ki, de belül nincs átsülve.	Süsse alacsonyabb hőmérsékleten valamivel hosszabb ideig, és szükség esetén használjon kevesebb folya- dékot. A lédús töltelékkel készülő süteményhez süsse meg előre az alapot. Szórja meg mandulával vagy panírmorzzával, és azután tegye rá a töltelékot.
A süteményt nem lehet kiborítani.	Sütés után hagyja a süteményt 5-10 percig hűlni. Ha még mindig nem jön ki a formából, lazítsa fel a szélét óva- tosan egy késsel. Borítsa ki a süteményt, és a sütőforma alját többször törölje át hideg, nedves törlőruhával. Legközelebb kenje ki a formát, és szórja be panírmorzzával.

## Felfújtak és csöbenschütek

Készüléke számos fűtési módot kínál felfújtak készítéséhez. A beállítási táblázatokban optimális beállításokat talál számos ételhez.

A felfújt főzési állapota függ az edény nagyságától és a felfújt betolási magasságától.

A felfújtakhoz és csöben sültékhez használjon széles, lapos edényt. Keskeny, magas edényekben az ételek elkészítéséhez több idő szükséges, és az ételek felső része sötétebb lesz.

Mindig a megadott betolási magasságokat használja.

Egy szinten formákban vagy az univerzális serpenyőben készíthet ételeket.

- Formák rostélyon: 2. szint
- Univerzális serpenyő, 3. szint

Az ételek egy időben történő elkészítésével energiát takaríthat meg. A formákat tegye egymás mellé a sütőtérben.

Étel	Edény / Tartozék	Betolási ma- gasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
Felfújt, pikáns, főzött hozzávalók	Felfújtforma	2		200-220	30-60
Felfújt, édes	Felfújtforma	2		180-200	50-60
Burgonyafelfújt, nyers hozzávalók, 4 cm magas	Felfújtforma	2		150-170	60-80
Burgonyafelfújt, nyers hozzávalók, 4 cm magas, 2 szín- ten	Felfújtforma	3+1		150-160	70-80

## Szárnyas, hús és hal

A készülék különféle fűtési módokkal rendelkezik szárnyas, hús és hal elkészítéséhez. A beállítási táblázatokban számos ételhez megtalálhatja az optimális beállításokat.

### Sütés rostélyon

A rostélyon való sütés különösen alkalmas nagyobb vagy egyszerre több darab szárnyas sütésére.

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 sütőtér tiszta marad.

A sütés méretétől és fajtájától függően öntsön maximum 1/2 liter vizet az univerzális serpenyőbe. Ez felfogja a lecsepegő folyadékot. Ebből a szaftból mártást készíthet. Emellett kevesebb füst keletkezhet, és a sütőtér is tiszta marad.

### Sütés edényben

**⚠ Figyelmeztetés – Sérülésveszély megrepedt üveg miatt!**

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

**⚠ Figyelmeztetés – Forrázásveszély!**

Amikor főzés után felemeli a fedőt, nagyon forró gőz csaphat ki. A fedő hátsó szélét emelje meg, hogy a forró gőz a testétől távol csapjon ki.

Csak olyan edényt használjon, amelyik alkalmas a sütőhöz. A legmegfelelőbb az üvegedény. Ellenőrizze, hogy az edény illik-e a sütőbe.

A nemesacélból vagy alumíniumból készült edények tükrözés módjára visszaverik a meleget, ezért csak mérsékelttel alkalmasak. A szárnyas, hús és hal lassabban fő és kevésbé pirul meg. Magasabb hőmérsékletet és/vagy hosszabb sütési időt használjon.

Vegye figyelembe a sütőedényére vonatkozó gyártói utasításokat.

### Nyitott edény

Szárnyas, hús és hal sütéséhez lehetőleg magas sütőformát használjon. Helyezze a formát a rostélyra.

Ha nincs megfelelő edénye, használja az univerzális serpenyőt.

### Zárt edény

A sütőtér zárt edény használata esetén sokkal tisztább marad. Ügyeljen arra, hogy a sütőedény fedele illeszkedjen és jól záródjon. Az edényt állítsa a rostélyra.

A szárnyas, hús és hal egy zárt sütőben is ropogósra süllhet. Ehhez üvegfedős sütőedényt használjon, és állítson be magasabb hőmérsékletet.

### Roston sütés

Grillezés közben tartsa a készülék ajtaját becsukva. Soha ne grillezzen úgy, hogy a készülék ajtaja nyitva van.

A grilleznivalót helyezze a rostélyra. Kiegészítésként tolja be legalább egy szinttel alá az univerzális serpenyőt a ferde részével a készülék ajtaja felé. Ez felfogja a kicsepegő zsírt és szaftot.

Lehetőleg egyforma, hasonló súlyú és vastagságú grilleznivalókat válasszon. Akkor egyenletesen pirulnak meg, és finom szaftosak maradnak. A grillszeleteket helyezze közvetlenül a rostélyra.

A grillszeleteket grillfogóval forgassa. Ha villával szúrja meg a húst, kifolyik a húslé, és túl száraz lesz.

A húst csak grillezés után sózza meg. A só vizet von el a hústól.

### Utasítások

- A grillfűtőtest mindig bekapcsol és kikapcsol, ez normális. A be-/kikapcsolás gyakorisága a beállított grillfokozattól függ.
- Grillezés közben füst keletkezhet.
- Grillezéskor ne tolja a sütőtepsit vagy az univerzális serpenyőt a 3. betolási szintnél magasabbra. Az erős hő hatására eldeformálódhatnak, és ezáltal kivételkor károsíthatják a sütőteret.

### Sütőhőmérő

Kivitelől függően készüléke rendelkezhet sütőhőmérővel. A sütőhőmérővel hajsálpontos sütési eredményeket érhet el. A megfelelő fejezetben olvassa el a sütőhőmérő használatára vonatkozó fontos tudnivalókat. Ott megtalál minden adatot a sütőhőmérő behelyezésével, a lehetséges fűtési módokkal és egyéb információkkal kapcsolatban.

### Javasolt beállítási értékek

A beállítási értékek töltetlen, sütésre kész szárnyasok, húsok vagy halak betolására vonatkoznak, amelyet hűtőből helyeznek a hideg sütőtérbe.

A táblázatban szárnyas-, hús- és halételekre vonatkozó adatokat talál javasolt súllyal. Mindig az alacsonyabb hőmérsékletet használja, ha nagyobb súlyú szárnyast, húst vagy halat szeretne megsütni. Több darab esetén a sütési időtartam megállapításánál a legnehezebb darab súlyából induljon ki. Az egyes darabok közel egyforma nagyságúak legyenek.

Minél nagyobb a szárnyas, hús vagy hal, annál alacsonyabb legyen a hőmérséklet és annál hosszabb a sütési idő.

A megadott idő kb.  $\frac{1}{2}$ – $\frac{2}{3}$  részének letelte után fordítsa meg a szárnyast, halat vagy húst.

### Szárnyasok

Kacsánál vagy libánál a bőrt nyomja be a szárnyak alá. Így a zsír ki tud folyni.

Kacsamell esetén vagdalja be a bőrt. Ne forgassa a kacsamellet.

Adjon a szárnyashoz egy kevés folyadékot. Az edény alján kb. 1-2 cm folyadék legyen.

Amikor megfordítja a szárnyast, ügyeljen arra, hogy először a mellrész, ill. a bőrös rész legyen alul.

A szárnyas különösen ropogósra barnul, ha a sütési idő vége felé megkeni vajjal, sós vízzel vagy narancslével.

### Hús

A sovány húst ízlés szerint kenje meg zsírral, vagy tűzdelje meg szalonnadarabokkal.

A sovány húshoz adjon egy kevés folyadékot. Az üvegedény alján legyen kb.  $\frac{1}{2}$  cm víz.

A sertés bőrét keresztirányban vagdalja be. Ha megfordítja a sültet, ügyeljen arra, hogy először a bőrös része legyen alul.

Amikor a sült elkészült, hagyja még 10 percig a kikapcsolt, zárt sütőtérben pihenni. Így jobban eloszlik a hús szaftja. Szükség esetén csavarja alufóliába a sültet. A megadott főzési idők az ajánlott pihentetési időt nem tartalmazzák.

Az edényben történő sütés és párolás kényelmesebb. A sültet edénnyel együtt könnyebben kiveheti a sütőtérből, és a mártást közvetlenül az edényben készítheti el.

A folyadék mennyisége függ a hús fajtájától és az edény anyagától, illetve attól, hogy használ-e fedőt. Ha zománczott, vagy sötét fémből készült sütőedényben készít húst, valamivel több folyadékra van szükség, mint az üvegedények esetében.

Sütés közben a folyadék elpárolog az edényben. Szükség esetén óvatosan öntsön még hozzá folyadékot.

A hús és a fedő közötti távolság legalább 3 cm legyen. A hús megemelkedhet.

Pároláshoz szükség szerint süsse elő a húst. A pecsenyeléhez adjon vizet, bort, ecetet vagy hasonlót. Az edény alján 1-2 cm folyadék legyen.

### Hal

Az egész halat nem kell megfordítania. Az egész halat hasával lefelé, hátuszonyával felfelé tolja be a sütőtérbe. Ahhoz, hogy megálljon, tegyen egy bevágott burgonyát vagy egy kis hőálló edényt a hasnyílásba.

Ha a hal megsült, a hátuszonya könnyedén elválk a testétől.

Pároláshoz tegyen az edénybe két-három evőkanál folyadékot és kevés citromlevet vagy ecetet.

## Szárnyasok

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
Csirke, 1,3 kg	Rostély	2		200-220	60-70
Csirkeaprólék, 250 g/db	Rostély	3		220-230	30-35
Csirke alsócomb, csirkedarabok, fagyasztott	Univerzális serpenyő	3		190-210	20-25
Kacsa, 2 kg	Rostély	2		190-210	100-110
Kacsamell, közepes, 300 g/db	Rostély	3		240-260	30-40
Liba, 3 kg	Rostély	2		170-190	120-140
Libacomb, 350 g/db	Rostély	3		220-240	40-50
Bébi pulyka, 2,5 kg	Rostély	2		180-200	80-100
Pulykamell csont nélkül, 1 kg	Fedett edény	2		240-260	80-100
Pulykacomb csonttal, 1 kg	Rostély	2		180-200	90-100

## Hús

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Lépés	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
Sertéssült bőre nélkül, pl. tarja, 1,5 kg	Fedő nélküli edény	1		-	180-200	140-160
Bőrös sertéssült, pl. lapocka, 2 kg	Fedő nélküli edény	1		-	170-190	190-200
Vesepecsenye, 1,5 kg	Fedő nélküli edény	2		-	190-210	130-140
Sertés steak, 2 cm vastag	Rostély	4		-	3	20-25**
Marhafilé, közepes, 1 kg	Fedő nélküli edény	3		-	210-220	45-55
Párolt marhasült, 1,5 kg	Fedő nélküli edény	2		-	200-220	100-120
Sült hátszín, közepes, 1,5 kg	Fedő nélküli edény	2		-	200-220	60-70
Hamburger, 3-4 cm magas	Rostély	4		-	3	25-30**
Borjúsült, 1,5 kg	Fedő nélküli edény	2		-	180-200	120-140
Borjúcsülök, 1,5 kg	Fedő nélküli edény	2		-	210-230	130-150
Báránycomb csont nélkül, közepes, 1,5 kg	Fedő nélküli edény	2		-	170-190	70-80*
Báránygerinc csonttal, közepes, 1,5 kg	Rostély	2		-	180-190	45-55*/**
Grillkolbász	Rostély	3		-	3	20-25**
Fasírt, 1 kg	Fedő nélküli edény	2		-	170-180	70-80

\* megfordítás nélkül

\*\* az univerzális serpenyőt tolja be az 1. betolási magasságra

## Hal

Hal	Súly	Tartozék és edény	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban, grillfokozat	Időtartam percben
Hal, egész	darabja kb. 300 g	Rostély	2		2	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



## Tipppek sütéshez, pároláshoz és grillezéshez

A sütőtér erősen szennyezett.	A főznivalót egy zárt sütőedényben készítse elő, vagy használja a grillrácsot. Ha a grillrácsot használja, optimális sütési eredményeket érhet el. A grillrácsot extra tartozékként megvásárolhatja.
A sült túl sötét, és a bőr helyenként megégett, és/vagy a sült túl száraz.	Ellenőrizze a betolási magasságot és a hőmérsékletet. A következő alkalommal válasszon valamivel alacsonyabb hőmérsékletet, és adott esetben rövidítse le a sütési időtartamot.
A bőr túl vékony.	Növelje a hőmérsékletet, vagy a sütési idő végén rövid időre kapcsolja be a grillfunkciót.
A sült jól néz ki, de a mártás megégett.	Legközelebb kisebb sütőedényt válasszon, és szükség esetén adjon hozzá több folyadékot.
A sült jól néz ki, de a mártás túl világos és vízízű.	Válasszon a következő alkalommal nagyobb sütőedényt, és szükség esetén kevesebb folyadékot adjon hozzá.
Párolás során odaégg a hús.	A sütőedénynek illeszkednie kell a fedőhöz, és szükséges, hogy jól zárjanak. Csökkentse a hőmérsékletet, és szükség esetén adjon hozzá még folyadékot a párolás során.
A grilleznivaló túlságosan kiszárad.	A húst csak grillezés után sózza meg. A só vizet von el a hústól. Megfordításnál ne szűrje meg a grilleznivalót. Használjon grillfogót.

## Köreték és zöldségek

Igazodjon a táblázatban feltüntetett értékekhez.

Itt grillezett zöldség, burgonya és mélyhűtött burgonyatermékek elkészítéséhez talál adatokat.

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
Grillezett zöldség	Univerzális serpenyő	5		3	10-20
Sült burgonya, félbevágva	Univerzális serpenyő	3		160-180	45-60
Burgonyatermékek, fagyasztott, pl. hasáburgonya, krokett, burgonyabatyuk, rösztli	Univerzális serpenyő	3		200-220	25-35
Hasáburgonya, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		190-210	30-40

## Joghurt

A készülékkel saját maga is készíthet joghurtot.

A tartozékokat, edényeket és az állványokat vegye ki a sütőtérből. A sütőtérnek üresnek kell lennie.

- 1 liter tejet (3,5%-os) melegítsen 90 °C-ra a főzőfelületen, majd hűtse vissza 40 °C-ra. Tartós tejet elegendő 40 °C-ra felmelegíteni.

2. Keverjen bele 30 g (kb. 1 evőkanál) hűtőszekrény-hőmérsékletű joghurtot.
3. Töltse csészékbe vagy kis fedeles üvegekbe, és fedje le.
4. Ezután a csészéket vagy az üvegeket tegye a sütőtér aljára, és a táblázatban leírtak szerint állítsa be.
5. Elkészítés után a joghurtot tegye a hűtőszekrénybe.

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Időtartam
Joghurt	Csésze / üveg	Sütőtér alja		-	4-5h

## Akrilamid az élelmiszerekben

Az akrilamid elsősorban a magas hőmérsékleten elkészített gabona- és burgonyatermékeknél, mint pl.a

burgonyaszíromnál, hasábburgonyánál, pirítósnál, zsemlemnél, kenyérnél, finompékárúnál (kekszek, mézeskalács, adventi mézes sütemény) keletkezik.

Tippek az ételek akrilamidszegény elkészítéséhez	
Általános tudnivalók	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ A főzési idők lehetőleg legyenek rövidek.</li> <li>■ Az ételeket aranyárára pirítsa, ne túl sötétre.</li> <li>■ A nagy, vastag főznievaló kevesebb akrilamidot tartalmaz.</li> </ul>
Sütés	Felső/alsó fűtéssel max. 200 °C. Forró levegővel max. 180 °C.
Aprósütemény	Felső/alsó fűtéssel max. 190 °C. Forró levegővel max. 170 °C. A tojás, illetve a tojássárgája csökkenti az akrilamid kialakulását.
Sütőben készült hasábburgonya	Egyenletesen és egy rétegben ossza el az ételt a sütőtepsin. Kb. 400-600 g-ot süssön sütőtepsinként, hogy a hasábburgonya ne száradjon ki és ropogós legyen.

## Aszalás

Forró levegővel kiválóan aszalhat. A tartósítás ezen formájánál az aromákat a vízelvonás koncentrálja.

Csak kifogástalan gyümölcsöt, zöldséget és fűszereket használjon, és alaposan mossa meg azokat. A rostélyt bélelje ki sütőpapírral vagy pergamennel. A gyümölcsöt hagyja jól lecsepegni, majd szárítsa meg.

Szükség esetén vágja nagy darabokba vagy vékony szeletekre. A hámozatlan gyümölcsöt a vágási felülettel felfelé helyezze a tábla. Ügyeljen arra, hogy a gyümölcs vagy a gomba ne egymáson feküdjön a roston.

Reszelje le a zöldséget, végül főzze elő. Az előfőzött zöldséget hagyja jól lecsepegni, és egyenletesen oszlassa el a rostélyon.

A fűszernövényeket szárakkal együtt szárítsa meg. A fűszernövényeket egyenletesen, könnyedén felhalmozva oszlassa el a rostélyon.

Aszaláshoz használja az alábbi betolási magasságokat:

- 1 rostély: 3. szint
- 2 rostély: 3. és 1. szint

A nagyon lédús gyümölcsöt és zöldséget többször forgassa meg. Az aszalt gyümölcsöt és zöldséget száradás után azonnal válassza el a papírtól.

A táblázatban megtalálhatja a különféle élelmiszerek aszalásához tartozó beállításokat. A hőmérséklet és az időtartam függ az élelmiszer fajtájától, nedvességtartalmától, érettségétől és vastagságától. Minél tovább hagyja száradni az élelmiszert, annál jobban tartósítja azt. Minél vékonyabbra vágja az élelmiszert, annál gyorsabban szárad és annál zamatosabb marad. Ezért adjunk meg beállítási tartományokat.

Ha más élelmiszereket szeretne megaszalni, akkor igazodjon a táblázatban található hasonló ételekhez.

Zöldség, gyümölcs és zöldfűszerek	Tartozékok	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Időtartam, óra
Almatermésűek (almakarikák, 3 mm vastag, rostélyonként 200 g)	1-2 rostély		80	4-8
Gyökérzöldség (sárgarépa), reszelt, előfőzött	1-2 rostély		80	4-7
Gomba, szeletekben	1-2 rostély		80	5-8
Zöldfűszerek, megtisztítva	1-2 rostély		60	2-5

## 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 üveget. A fedelük megrepedhet.

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

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

### Előkészítés

1. Töltse meg az üveget, de ne legyenek teljesen tele.
2. Törölje le az üveg szélét, mindenképpen legyen tiszta.

Gyümölcs egy literes üvegekben	A gyöngyözéstől számítva	Utómelegítés
alma, ribizli, eper	kikapcsolni	kb. 25 perc
cseresznye, kajszibarack, őszibarack, egres	kikapcsolni	kb. 30 perc
almapép, körte, szilva	kikapcsolni	kb. 35 perc

### Zöldség

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

3. Minden üvegre tegyen egy nedves gumigyűrűt, majd a fedelet.
4. Az üvegeket csatokkal zárja le. Hatnál több üveget ne tegyen a sütőtérbe.

### Beállítás

1. Az univerzális serpenyőt tolja a 2. szintre. A befőttes üvegeket úgy helyezze el, hogy ne érjenek egymáshoz.
2. Öntsön ½ liter vizet (kb. 80 °C) az univerzális serpenyőbe.
3. Zárja be a sütőajtót.
4. Válassza az alsó fűtés  funkciót.
5. A hőmérsékletet állítsa 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.

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 üveget befőzés után vegye ki a sütőtérből.

### Figyelem!

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

## Tészta kelesztése

A tészta sokkal gyorsabban kel, mint szobahőmérsékleten, és nem is szárad ki. Az üzemmódot csak teljesen lehűlt sütőtérnél indítsa el.

A kelt tésztákat mindig kétszer kelessze meg. Vegye figyelembe a beállítási táblázatok adatait az 1. és 2. kelesztésre vonatkozóan (egyben sütés és darabok sütése).

### Egyben sült tészta

A tésztát tegye egy hőálló tálba, és helyezze a rostélyra. Végezze el a beállítást a táblázatban leírtak szerint.

A főzési folyamat során ne nyissa ki a készülék ajtaját, másként elillan a nedvesség. A tésztát ne fedje le.

Működés közben folyadék keletkezik, és az ajtólapon csapódik ki. Sütés után törölje ki a sütőteret. A vízkőmaradványokat kevés ecettel oldja fel, és tiszta vízzel öblítse le.

### Darabokban sült tészta

A süteményt helyezze a táblázatban megadott betolási magasságra.

Ha előmelegít, a darabokban sütés a készüléken kívül, egy meleg helyen történik.

A hőmérséklet és a főzési idő a hozzávalók minőségétől és mennyiségétől függ. A táblázatban található adatok ezért csupán irányértékek.

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Lépés	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
Kelt tészta, könnyed	Keverőtál	2		1.	-*	25-30
	Univerzális serpenyő vagy négyzetes sütőforma	2		2.	-*	10-20
Kelt tészta, nehéz és zsíros	Keverőtál	2		1.	-*	60-75
	Univerzális serpenyő vagy négyzetes sütőforma	2		2.	-*	45-60

\* a szimbólummal fűtse fel a sütőteret 50 °C-ra

## Felolvasztás

Mélyhűtött gyümölcs, zöldség és sütemény felolvasztására alkalmas. Hús, szárnyas és hal legjobban a hűtőszekrényben olvasztható fel. Krémes és tejszínes tortákhoz nem alkalmas.

Használja a felolvasztáshoz az alábbi betolási magasságokat:

- 1 rostély: 2. szint
- 2 rostély: 3. és 1. szint

**Javaslat:** A laposan lefagyasztott vagy adagokra osztott darabok hamarabb felolvadnak, mint az egyben lefagyasztottak.

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

Az ételt időközben 1-2-szer fordítsa meg vagy keverje meg. A nagyobb darabokat többször is fordítsa meg. Ha szükséges, az ételt közben darabolja szét, ill. a már felolvadt darabokat vegye ki a készülékből.

A felolvadt ételt még 10-30 percig hagyja pihenni a kikapcsolt készülékben, hogy a hőmérséklet kiegyenlítődjön.

Mélyhűtött áru	Tartozékok	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet
Pl. tejszínes torták, vajjas krémtorták, csokoládé vagy cukorbevonatú torták, gyümölcsök, csirke, kolbász és hús, kenyér és zsemle, sütemények és más pékáruk	Rostély	2		A hőfokszabályozó kikapcsolt állapotban marad

## Próbaételek

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

Az EN 60350-1 szabvány szerint.

### Sütés

A tepsiken vagy formákban egyszerre betölt süteményeknek nem kell egyszerre elkészülniük.

Betölési magasságok két szinten való sütéskor:

- Univerzális serpenyő, 3. szint  
Sütőtepsi, 1. szint
- Formák rostélyon  
első rostély, 3. szint  
második rostély, 1. szint

Betölési magasságok három szinten való sütéskor:

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

Sütés két kerek sütőformában:

- Egy szinten (1 ábra)
- Két szinten (2 ábra)

### Sütés

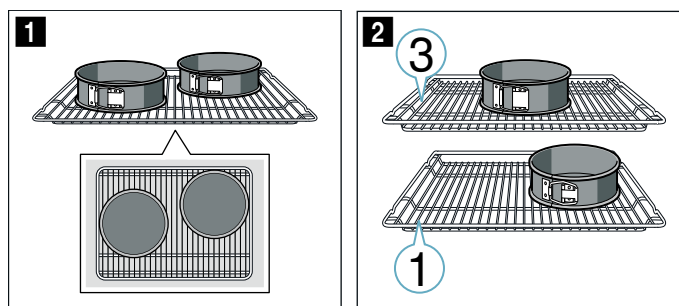
Étel	Edény / Tartozék	Betölési magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
Kinyomós sütemény	Univerzális serpenyő	3		140-150*	25-35
Kinyomós sütemény, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		140-150*	30-45
Kinyomós sütemény, 3 szinten	Sütőtepsik + univerzális serpenyő	5+3+1		130-140*	35-50
Aprósütemények	Univerzális serpenyő	3		160-170*	20-35
Teasütemény, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		140-160*	30-40
Teasütemény, 3 szinten	Sütőtepsik + univerzális serpenyő	5+3+1		130-150*	35-55
Vizes piskóta	Kapcsos kerek sütőforma, Ø 26 cm	2		160-170*	30-40
Vizes piskóta, 2 szinten	Kapcsos kerek sütőforma, Ø 26 cm	3+1		150-160*	35-50
Almás lepény	2 db feketebádog forma Ø 20 cm	2		170-190	80-100
Almás lepény, 2 szinten	2 db feketebádog forma Ø 20 cm	3+1		170-190	70-90

\* melegítse elő, ne használja a „gyorsfűtés” funkciót

### Roston sütés

Étel	Tartozékok	Betölési magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
Pirítós készítése 10 perc előmelegítés	Rostély	5		3	0,2-1,5
Marhahús hamburger, 12 darab * ne melegítse elő	Rostély	4		3	25-30*

\* a teljes idő 2/3-a után fordítsa meg



### Utasítások

- A beállított értékek a hideg sütőtérbe való behelyezésre vonatkoznak.
- Vegye figyelembe a táblázatok előmelegítésre vonatkozó útmutatásait. A beállított értékek gyorsfűtés nélkül értendők.
- A sütéshez először a megadott hőmérsékletek közül az alacsonyabbat alkalmazza.

### Roston sütés

Tolja be végül az univerzális serpenyőt is. Így felfogja a folyadékot, és a sütőtér tisztább marad.







## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

**[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)**



## Looking for help? You 'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

**[www.bosch-home.com/service](http://www.bosch-home.com/service)**

**Contact data of all countries are listed in the attached service directory.**

**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

**[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)**



9001306128

100699(B)