



Ocaklı fırın HGV625250T
Főzőhely HGV625250T



BOSCH

[tr] Kullanma kılavuzu 3

[hu] Használati utasítás 23

Güvenlik uyarıları	4
Montajdan önce	4
Kendi güvenliğiniz için uyarılar	4
Hasar nedenleri	5
Kurulması, gaz ve elektrik bağlantısı	5
Gaz bağlantısı	5
Gaz bağlantısında arızalar / gaz kokusu	6
Elektrik bağlantısı	6
Cihazı düz bir yüzeye yerleştiriniz	6
Cihazın yerine yerleştirilmesi	6
Nakliye sırasında dikkat edilecek hususlar	6
Yeni ocağınız	7
Genel bakış	7
Pişirme bölümü	7
Fırın	8
Pişirme alanı	8
İlk kullanımdan önce	10
Fırının ısıtılması	10
Aksesuarın temizlenmesi	10
Bek gövde ve kapağı ön temizliği	10
Pişirme alanının ayarlanması	11
Gazlı brülörü şu şekilde yakabilirsiniz	11
Ocak pişirme tablosu	11
Fırının ayarlanması	12
Isıtma türü ve sıcaklık	12
Bakım ve Temizlik	12
Üst cam kapak	12
Temizlik malzemeleri	12
Fırın kapısının çıkartılması ve yerleştirilmesi	13

Bir arıza halinde yapılması gereken işlemler	14
Hasar tablosu	14
Tavandaki fırın lambasını değiştiriniz	14
Cam kapak	14
Müşteri Hizmetleri	15
E-Numarası ve FD-Numarası	15
Enerji ve çevre için öneriler	15
Fırında enerji tasarrufu	15
Gazlı pişirme bölümünde enerji tasarrufu	15
Çevre kurallarına uygun şekilde imha edilmesi	15
Sizin için kendi mutfağımızda test edilmiştir	15
Pasta ve çörek	15
Kek ve börek türü pişirmeye yönelik ipuçları	16
Et, kümes hayvanı, balık	17
Kızartma ve ızgara ile ilgili öneriler	19
Sufleler, Gratenler, Tostlar	19
Hazır ürünler	19
Özel yemekler	20
Buz çözme	20
Kurutma	20
Konserveleme	20
Gıda maddelerinde bulunan akrilamid	21
Test yemekleri	22
Pişirme	22
Izgara	22

Ürün, aksesuar, yedek parçalar ve hizmetler hakkında daha fazla bilgi için: **www.bosch-home.com** ve Online-Mağaza: **www.bosch-eshop.com**

Güvenlik uyarıları

Kullanım kılavuzunu dikkatlice okuyunuz. Kullanım ve kurulum kılavuzunu, aksesuarlarla birlikte iyi bir yerde saklayınız. Eğer cihazı başkasına verecekseniz, kullanım kılavuzunu ve aksesuarları da birlikte veriniz.

Bu talimatlar yalnızca cihaz üzerinde sembolleri görünen ülkeler için geçerlidir. Ülke sembolü cihaz üzerinde görünmezse, cihazı, cihazın kullanılacağı ülkenin şartlarına uygun duruma getirmek üzere yapılacak düzenlemeler için teknik talimatlarla bakmak gerekir.

Cihaz sınıfı: Sınıf 1

Montajdan önce

Nakliye hasarları

Ambalajını açtıktan sonra cihazı kontrol ediniz. Nakliye hasarı varsa, cihaz elektriğe bağlanmamalıdır.

Yanlış bağlantı

Cihazın güvenli montajı (elektrik ve gaz bağlantıları), kullanma ve gaz bağlantı ve dönüşüm talimatına göre yapılmalıdır.

Hatalı bağlantı ve hatalı ayarlama çalışmaları, zarar ve hasara sebep olabilir. Cihazın üreticisi bu tür zarar ve hasarlar için herhangi bir sorumluluk üstlenmez. Cihaz garanti dışı kalır.

Kendi güvenliğiniz için uyarılar

Uyarı: Cihaz sadece pişirme amaçlıdır. Odayı ısıtma gibi diğer amaçlarla kullanılmamalıdır. Cihazı sadece yemek hazırlama amacıyla kullanınız.

Yetişkinler ve çocuklar, eğer bedensel veya zihinsel olarak yeterli değilse

- veya cihazı doğru ve emniyetli bir şekilde çalıştıracak bilgi ve deneyime sahip değilse,
- cihazı gözetimsiz şekilde kullanmamalıdır.

Çocukların cihaz ile oynamasına asla izin verilmemelidir.

Sıcak yüzeyler

⚠ Yanma tehlikesi!

- **Uyarı: Ulaşılabilen kısımlar ızgara kullanıldığında sıcak olabilir. Küçük çocuklar uzak tutulmalıdır.**
- Asla sıcak pişirme alanının iç yüzeylerine ve ısıtıcı elemanlara dokunmayınız. Küçük çocukları cihazdan uzak tutunuz.
- Asla büyük miktardaki yiyecekleri, yüksek oranlı alkollü içeceklerle hazırlamayınız. Alkol buharı pişirme alanında tutuşabilir. Sadece az miktarda yüksek oranlı alkollü içecekler kullanınız ve cihaz kapağını dikkatlice açınız.
- Elektrik bağlantısı / Gaz bağlantısı, cihazın arka yüzüne temas etmemelidir. Cihaz çalıştığı zaman, cihazın arka yüzü ısınır ve bu nedenle bağlantılar zarar görebilir.
- Asla cihazınızı henüz sıcakken temizlemeyiniz. Temizlemek için cihazınızın soğumasını bekleyiniz.
- Fırının kapısını dikkatli açınız. Sıcak buhar çıkabilir.

⚠ Yangın tehlikesi!

Yanıcı malzemeleri ocaklarda veya pişirme alanlarında saklamayınız. Cihazın içinde buhar varsa cihaz kapısını kesinlikle açmayınız. Cihazı kapatınız. Cihazın fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız. Gaz akışını kesiniz.

Alt çekmecenin yüzeyleri sıcak olabilir. Alt çekmece içerisinde sadece fırın aksesuarlarını saklayınız. Asla alev alabilen ve yanıcı nesneleri alt çekmece içinde saklamayınız. Yangın tehlikesi!

⚠ Kısa devre tehlikesi!

Elektrikli cihazların bağlantı kablosunu asla cihaz kapağına veya sıcak pişirme bölümüne sıkıştırmayınız. Kablo izolasyonu eriyebilir.

⚠ Haşlanma tehlikesi!

Asla pişirme alanı sıcakken su püskürtmeyiniz. Sıcak buhar oluşacaktır.

Sıcak aksesuar ve kap

⚠ Yanma tehlikesi!

Sıcak bir aksesuar veya kabı, mutfak eldiveni olmadan pişirme alanından çıkarmayınız.

Aşırı ısınmış sıvı ve katı yağ

⚠ Yangın tehlikesi!

Aşırı ısınmış sıvı veya katı yağ kolayca alev alır. Sıvı veya katı yağı asla gözetimsiz bırakmayınız. Sıvı veya katı yağı tutuşmuşsa asla su ile söndürmeyiniz. Bir kapak veya tabak ile ateşi söndürünüz. Ocağı kapatınız.

Gazlı ocaklarda yemek pişirme esnasında yetersiz havalandırma

Uyarı: Bir gaz pişirme cihazının kullanılmasıyla, bulunduğu odada nem ve ısı ve yanma ürünleri ortaya çıkar. Özellikle cihaz kullanımdayken mutfağın iyi havalandırıldığından emin olunuz: doğal havalandırma deliklerini muhafaza ediniz veya bir mekanik havalandırma tertibatı taktınız (fırın üstü aspiratör).

Cihazın uzunca bir müddet yoğun kullanımı ilave bir havalandırma isteyebilir, örneğin, bir pencerenin açılması veya daha etkili havalandırma varsa mekanik havalandırma seviyesinin yükseltilmesi gibi.

Perde ve tülleri cihazdan uzak tutunuz. Ocağın üzerinde tencere yoksa asla aspiratörü açmayınız. Aspiratörün filtresindeki yağ artıkları alev alabilir. Yüksek ısı nedeniyle aspiratör zarar görebilir. Yangın tehlikesi!

Menteşeler

Fırının kapı ve varsa üst kapak menteşelerinden elinizi uzak tutunuz. Eliniz araya sıkışabilir.

Tamirler

Gerektiği gibi yapılmayan onarımlar tehlikelidir. Elektrik çarpması tehlikesi! Gaz kaçağı tehlikesi!

Sadece tarafımızdan görevlendirilmiş müşteri hizmetleri teknisyenleri tamirleri yapma yetkisine sahiptir. Eğer fişli kablo hasar görürse, imalatçı tarafından yetkilendirilmiş müşteri hizmetleri teknisyeni tarafından değiştirilmelidir.

Cihaz arızalıysa, sigorta kutusundaki sigortayı kapatınız. Gaz girişini kapatınız. Yetkili servisi çağırınız.

Gaz borusundan (kollektör) ve kapı kolundan çekme veya taşıma

Gaz borusundan (kollektör) tutarak cihazınızı hareket ettirmeyiniz, gaz borusu zarar görebilir. Gaz kaçağı riski! Kapı kolundan tutup cihazı hareket ettirmeyin. Kapı menteşeleri ve kolu zarar görebilir.

Kapı ilave güvenliği

Uzun pişirme sürelerine ihtiyaç duyan bazı yemeklerde fırının kapısı çok yüksek sıcaklıklara ulaşabilir.

Eğer evinizde küçük çocuklar varsa fırın çalışmakta iken çocukları gözleyiniz.

Buna ilave olarak, fırının kapısı ile doğrudan teması önleyen bir koruma cihazı da (koruyucu kafes) bulunmaktadır. Bu özel aksesuarı (469088) müşteri hizmetlerinden temin edebilirsiniz.

Cam üst kapak



Dikkat: Cam kapak ısıtıldığında çatlayabilir. Cam kapağı kapamadan önce bütün bekleri kapatınız. Cam kapağı kapamadan önce, ocak yüzeyi soğuyana dek bekleyiniz.

Hasar nedenleri

Pişirme bölümü

Dikkat!

- Ocakları daima üzerine tencere yerleştirerek kullanınız. Boş tencere ve tavaları ısıtmayınız. Tencere tabanı zarar görecektir.
- Kullanılacak olan tencere veya tavanın tabanı düz olmalıdır.
- Tencere veya tava, beki ortalayacak şekilde izgaraların üzerine yerleştirilmelidir. Bu sayede bek alevi, tencere veya

tavanın tabanına temas eder. Sap veya kulplar zarar görmez ve enerji tasarrufu sağlanır.

- Ocak beklerinin temiz ve kuru olduğundan emin olun. Bek gövde ve kapakları doğru yerlerinde ve düzgün yerleşmiş olmalıdır.
- Ocakların asla kapalı üst kapakla çalıştırılmadığından emin olun, örn. oynayan çocuklar tarafından.

Fırındaki hasarlar

Dikkat!

- Fırının zeminine fırın tepsisi yerleştirmeyiniz. Fırın zeminine üzerine alüminyum folyo sermeyiniz. Fırın zemininin üzerine yemek kabı koymayınız. Isı sıkışması oluşur. Pişme ve kızarma süreleri doğruluğunu yitirir ve emaye zarar görür.
- Asla sıcak fırına su dökmeyiniz. Emaye zarar görür.
- Çok sulu meyve keklerinde fazla meyve koymayınız. Fırın tepsisinden damlayan meyve suyu, sizin çıkartamayacağınız lekeler bırakır.
- Açık fırın kapısına basmayınız veya oturmayınız.

Taban çekmecesindeki hasarlar

Dikkat!

Taban çekmecesine sıcak cisimler koymayınız. Taban çekmecesini zarar görebilir.

Komşu mobilya yüzeylerindeki hasarlar

Dikkat!

- Fırını sadece kapalıyken soğutmaya bırakın. Fırını çok az açık bırakmanız durumunda bile yanda bulunan mobilya kenarları zamanla hasar görebilirler.
- Fırın izolasyonu çok kirlenmiş ise fırın kapısı çalışma esnasında tam kapanmamaktadır. Yandaki mobilya yüzeyleri zamanla zarar görecektir. Kpak contasını temiz tutunuz.

Kurulması, gaz ve elektrik bağlantısı

Gaz bağlantısı

Cihazınız tüp gaza ayarlı ve cihazınızı tüp gaz ile kullanacaksanız, "Gaz bağlantısı ve dönüşüm talimatı" kitapçığı yardımıyla cihazınızın gaz bağlantısını yapınız.

Dikkat!

- Bu cihazın gaz tipi arkasında bulunan plaket üzerinde bir yıldız (*) ile işaretlenmiştir. Yıldız NG üzerinde ise cihazınız doğalgaza, LPG üzerinde ise tüp gaza ayarlı demektir.
- Cihazı yerleştirmeden önce, yerel dağıtım şartlarından (gaz cinsi ve basıncı) ve cihaz gaz ayarının bu şartlara uygun olup olmadığından emin olunuz.
- Bu cihaz bir yanma ürünlerini tahliye tertibatına bağlanmamıştır. Bu cihaz geçerli olan montaj yönetmeliklerine göre bağlanmalı ve tesis edilmelidir. Cihazı herhangi bir atık gaz çıkışına bağlamayınız. Havalandırma ile ilgili şartlara özel özen gösterilmelidir.
- Gaz bağlantısı, sabit, yani esnek olmayan bir bağlantı (gaz borusu) veya bir emniyetli gaz hortumu üzerinden yapılmalıdır.
- Emniyetli gaz hortumu kullanılırsa hortumun herhangi bir yere sıkışmamasına ve ezilmemesine mutlaka dikkat edilmelidir. Hortum sıcak yüzeylere temas etmemelidir.
- Gaz hattı (gaz borusu veya emniyetli gaz hortumu) cihazın sağ veya sol tarafına bağlanabilir. Bağlantı serbest ve rahat ulaşılabilen bir kapatma tertibatına sahip olmalıdır.

Bu durumlarda yetkili servisimize başvurunuz:

Cihazınız doğalgaza (NG) ayarlı ve doğalgaz (NG) ile kullanacaksınız.

Cihazınız doğalgaza (NG) ayarlı fakat siz evinizde tüp gaz (LPG) ile kullanacaksınız.

Cihazınız tüp gaza (LPG) ayarlı fakat siz doğalgaz (NG) ile kullanacaksınız.

Güvenlik Uyarısı

Cihazınızın nominal çalışma basıncı;

Doğalgaz (G20) için 20 mBar, LPG (G30) için 30 mBar, LPG (G31) için 37 mBar`dır. Cihazınız bu basınç değerlerinde kullanılmalıdır. Cihazınızın plaketindeki tüm veriler bu basınç değerleri referans alınarak deklare edilmiştir. Farklı basınç değerlerindeki kullanımlarda elde edilen verilerden, cihaz performansından ve her türlü riskten üretici sorumlu değildir.

⚠ Bulunduğunuz bölgedeki şebeke gaz basıncı!

Doğalgaz (G20) için 25 mBar, LPG (G30) için 36 mBar, LPG (G31) için 45 mBar`dan yüksek ise, güvenliğinizi için cihazınızı mutlaka uygun bir gaz regülatörü ile kullanınız. Gaz regülatör bağlantısı, bakımı ve ayarı yerel gaz dağıtım yetkilileri tarafından yapılmalıdır. Eğer bulunduğunuz bölgedeki şebeke gaz basıncını bilmiyorsanız, yerel gaz dağıtım yetkilisinden öğreniniz.

Gaz bağlantısında arızalar / gaz kokusu

Gaz kokusu aldığınızda veya gaz bağlantısında arıza tespit ettiğinizde şunları yapmalısınız:

- Hemen gaz akışını kesiniz veya gaz valfini kapatınız
- Hemen açık alevi kapatınız veya sigara içiyorsanız söndürünüz
- Lambalar dahil elektrikli cihazları kapatınız
- Pencereyi açınız ve odayı havalandırınız
- Yetkili servisi veya gaz şirketini arayınız.

Elektrik bağlantısı

Dikkat!

- Kurma işlemini yetkili servis uzmanına yaptırınız. Bağlantı için 16 A değerinde bir sigorta gereklidir. Cihaz 220-240 V gerilim ile işletilmek için tasarlanmıştır.
- Gerilim 180 V altında olursa, elektrikli çakmak sistemi çalışmaz.
- Cihaz yanlış bağlanmışsa oluşan hasarlarda tüm garanti hakkı yitirilecektir.

Yetkili servis için

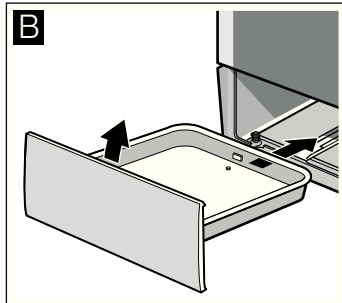
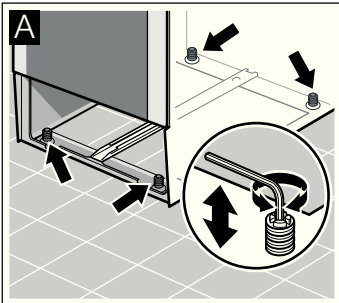
Dikkat!

- Cihaz tanıtım plakası üzerindeki bilgilere göre bağlanmalıdır.
- Cihazı sadece geçerli yönetmeliklere uygun kurulmuş bir elektrik bağlantısına bağlayınız. Bağlantı yapıldıktan sonra gerektiğinde cihazı elektrik şebekesinden ayırabilmek için bağlantı yerine rahat erişilebilmelidir.
- Çok kutuplu ayırma sisteminin mevcut olması sağlanmalıdır.
- Uzatma kablosu ve çok prizli bağlantı düzeneklerinin kullanılması yasaktır.
- Elektrik güvenliği açısından bu cihaz sadece toprak hattına sahip bir bağlantı üzerinden çalıştırılmalıdır. Eğer koruyucu topraklama hattı sistemi yönetmeliklere uygun kurulmamışsa elektrik sisteminden kaynaklanan tehlikelere karşı güvenlik sağlanamaz.
- Cihaz bağlantısında H 05 W-F veya eşdeğer tipte kablo kullanılmalıdır.

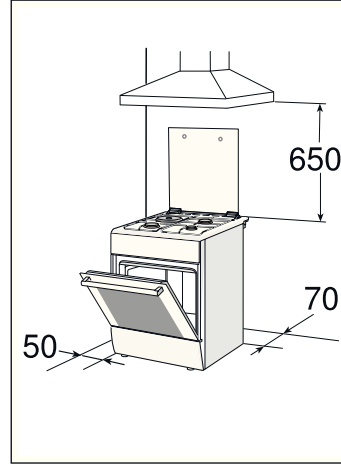
Cihazı düz bir yüzeye yerleştiriniz

Cihazı zemine yerleştiriniz.

1. Süpürgelik çekmeceyi çekiniz ve kaldırarak çıkarınız. Süpürgeliğin iç kısmında ayarlanabilir ayaklar mevcuttur.
2. Ayarlanabilir ayakları gerekirse bir allen anahtarı ile, cihaz yatay olarak dengelenene kadar çeviriniz (şekil A).
3. Süpürgelik çekmecesini tekrar içeri sürünüz (şekil B).



Cihazın yerine yerleştirilmesi



- Cihaz, verilmiş olan ölçülere göre kurulmalıdır ve doğrudan mutfağınızın zeminine yerleştirilmelidir. Her hangi bir nesnenin üzerine konmamalıdır.
- Ocak bölümü üst kenarı ile davlumbaz alt kenarı arasındaki mesafe için davlumbaz üreticisinin talimatlarına uyulmalıdır.
- Cihazın, kurulum sonrasında yerinden oynatılmamasına dikkat edilmelidir. Özellikle ocak bölümündeki güçlü bek veya wok bekin olduğu taraftaki mobilya veya duvar ile olan mesafe 50 mm' den az olmamalıdır.

Nakliye sırasında dikkat edilecek hususlar

Cihazın içindeki ve üzerindeki hareketli tüm parçalarını sonrasında iz bırakmadan çıkabilen bir bant ile bantlayarak sabitleyiniz. Tepsisi gibi aksesuarları cihaza zarar vermemesi için kenarlarına ince karton koyarak raflara takınız. Ön ve arka yüzeylerine karton vb. koyarak kapı iç camına çarpmasını önleyiniz. Kapı ve varsa üst kapağı cihaz yan yüzeylerine bantlayınız.

Cihazın orjinal kutusunu saklayınız. Cihazı orjinal kutusuyla taşıyınız. Kutu üzerindeki taşıma işaretlerine uyunuz.

Orjinal kutusu yok ise

Cihaz dış yüzeylerini olası darbelere karşı koruyucu karton vb. ambalaj malzemeleri ile kapatınız.

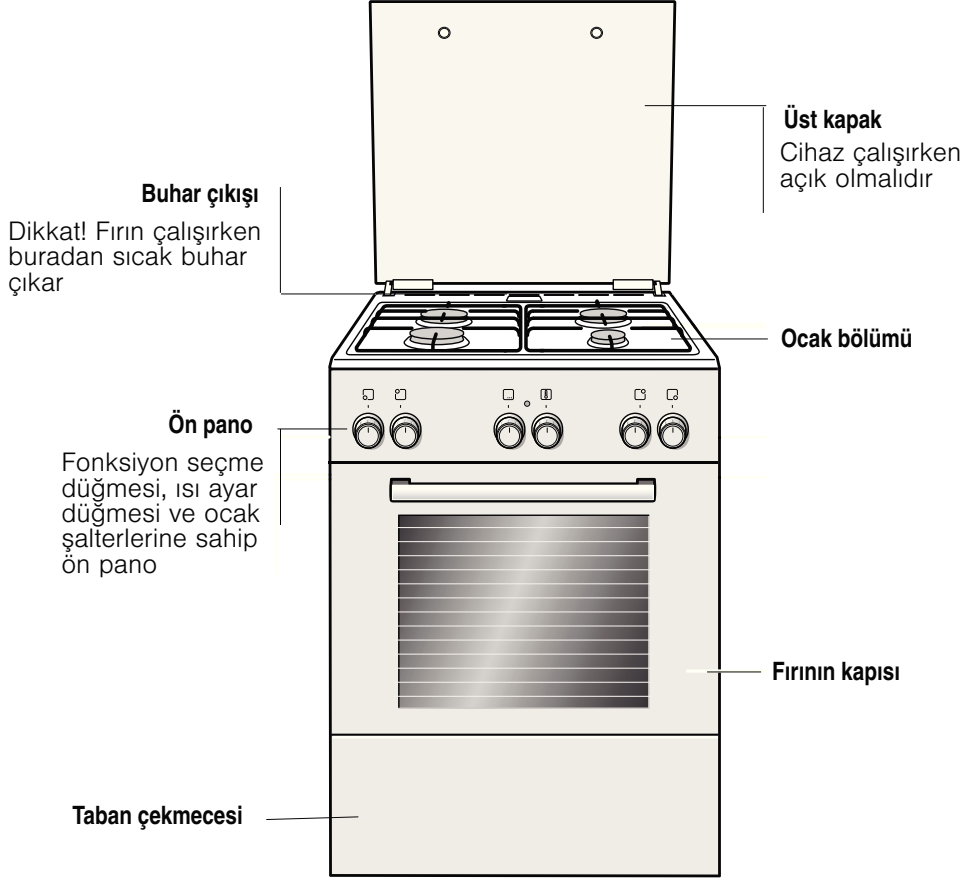
Cihazı dik konumda taşıyınız. Kapı kolu, arka bağlantı parçaları gibi zarar görebilecek yerlerden tutarak taşımayınız. Üzerine kesinlikle herhangi bir yük koymayınız.

Yeni ocađınız

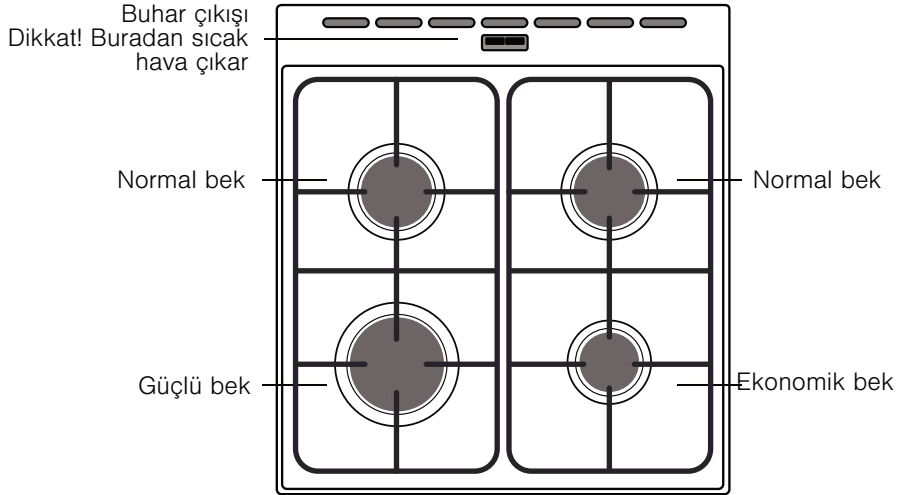
Burada yeni ocađınızı tanıyacaksınız. Kumanda bölümünü, pişirme bölümünü ve çeşitli kumanda elemanlarını açıklıyoruz. Burada pişirme alanına ve aksesuarlara ilişkin bilgileri bulabilirsiniz.

Genel bakış

Cihaz tipine göre ayrıntılarda farklılıklar olabilir.

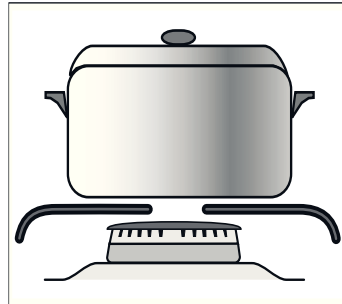


Pişirme bölümü



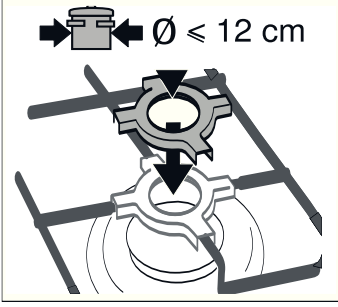
Ocak	Tencere veya tava çapı
Tasarruflu brülör 1kW	12-18 cm
Normal ocak 1,7 kW	18-24 cm
Güçlü ocak 3 kW	24-28 cm

Kullanılacak olan tencere veya tavaların tabanı düz olmalıdır. Tencere veya tavalar beki ortalayacak şekilde ızgaraların üzerine yerleştirilmelidir. Bu sayede bek alevi tencere veya tavanın tabanına temas eder. Sap veya kulplar zarar görmez ve enerji tasarrufu sağlanır.



Ekonomik bek için cezvelik

Ekonomik bek üzerinde taban çapı 12 cm'den küçük tencereler ile pişirme yaparken ve cezvede Türk kahvesi pişirirken, cihazınızla birlikte verilen cezveligi kullanınız.



Cezveligi ekonomik bek üzerindeki ızgaraya yerleştiriniz.

12 cm'den büyük çaplı tencerelerde pişirme yaparken cezveligi kullanmayınız.

Cezvelik sadece ekonomik bek üzerinde kullanılabilir.

Ocak düğmesi

Dört ocak düğmesi ile ocakların ısıtma gücünü ayarlayabilirsiniz.

Pozisyon	Fonksiyon/Gazlı ocaklar
0	Sıfır konumu Ocak kapalı.
☆	Ateşleme pozisyonu Ateşleme pozisyonu
⊕	Ayar alanı Büyük alev = En yüksek güç Tasarruflu alev = En düşük güç

Ayar alanının sonu bir dayanak noktasıdır. Bunu ayrıca çevirmeyiniz.

Fırın

Fonksiyon seçme düğmesi

Fırın için ısıtma türünü fonksiyon seçme düğmesi ile ayarlayınız. Fonksiyon seçme düğmesini sağa veya sola çevirebilirsiniz.

Pozisyon	Kullanımı
0	Sıfır konumu Fırın kapanır.
☐	Üst/alt ısıtma Pasta, sufle ve yağsız kızartmalar için, örneğin sığır veya yabani hayvan, bir kademede. Isı üstten ve alttan eşit olarak gelir.
☐	Sıcak hava* Kalıpta kuru pasta, milföy hamuru ve kavurmak için.
☐	Alt ısıtma Konserveleme ve sonradan pişirme veya kızartma. Isı alttan gelir.
☐	Sıcak hava dolaşimli ızgara Et, kümes hayvanı ve bütün balığın kızartılması. Izgara ısıtıcısı ve vantilatör dönüşümlü olarak açılıp kapanır. Fan, sıcak havayı yemeğin etrafında dolaştırır.
☐	Izgara, küçük alanlı Küçük miktarlarda biftek, sosis, tost veya balık parçalarının kızartılması. Izgara ısıtıcısının orta kısmı ısınır.
☐	Izgara, büyük alanlı Biftek, sosis, tost veya balık parçalarının kızartılması. Izgara ısıtıcısının altındaki bütün yüzey ısınır.

* Enerji yeterlilik sınıfının EN50304'e göre belirlendiği ısıtma türü.

Pozisyon	Kullanımı
☐	Buz çözme Örneğin et, kümes hayvanı, ekmek ve pastanın buzunun çözülmesi. Fan, havayı yemeğin etrafında dolaştırır.

* Enerji yeterlilik sınıfının EN50304'e göre belirlendiği ısıtma türü.

Ayarlama yaptığınızda pişirme alanındaki fırın lambası yanar.

Sıcaklık seçme düğmesi

Sıcaklık seçme düğmesiyle sıcaklığı veya ızgara kademesini ayarlayınız.

Pozisyon	Anlamı
!	Sıfır konumu Fırın sıcak değil.
50-270	Sıcaklık aralığı Pişirme alanındaki sıcaklığın °C cinsinden değeri.
1, 2, 3	Izgara kademeleri Izgara için ızgara kademeleri, küçük ☐ ve büyük ☐ alan. Kademe 1 = Hafif Kademe 2 = Orta Kademe 3 = Güçlü

Fırın ısıttığı zaman sıcaklık seçme düğmesinin üst tarafındaki gösterge lambası yanar. Isınma molalarında söner. Bazı konumlarda yanmaz.

Pişirme alanı

Pişirme alanında fırın lambası vardır.

Fırın lambası

Çalışma işlemi sırasında pişirme alanındaki fırın lambası yanar.

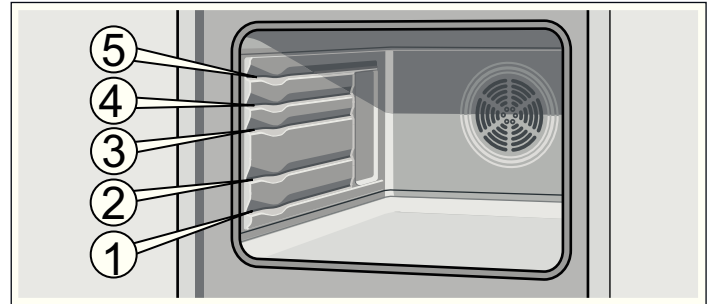
Buhar çıkışı

Pişirme alanındaki sıcak hava pişirme bölümünün arkasından dışarı çıkar. Dikkat! Havalandırma yarıklarını örtmeyiniz. Aksi takdirde fırın aşırı ısınacaktır.

Aksesuar

Aksesuarlar 5 farklı raf seviyesinde fırına sürülebilir.

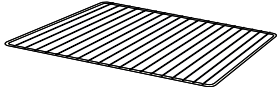
Aksesuarın üçte ikisini, devrilmeden dışarı çekebilirsiniz. Böylece yemekler kolayca dışarı çekilebilmektedir.



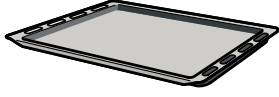
Aksesuar ısındığında deforme olabilir. Aksesuar soğuduğunda şekil değişikliği kaybolur ve herhangi bir fonksiyon kaybı olmaz.

Fırın tepsilerini iki elinizle yanlarından tutup raflara paralel olarak yerleştiriniz. Tepsiyi rafa yerleştirirken sağa sola çapraz hareket etmeyiniz. Aksi durumda tepsiyi yerleştirmeniz zor olur. Emaye yüzeyler zarar görebilir.

Özel aksesuarı müşteri hizmetlerinden, bayilerden veya internette temin edebilirsiniz. Bunun için lütfen HEZ-numarasını belirtiniz.

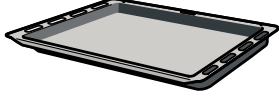
**Izgara**

Kaplar, kalıplar, pişirme, ızgara parçaları ve dondurulmuş gıdalar içindir.

**Düz emaye fırın tepsisi**

Pastalar, kekler ve kurabiyeler içindir.

Tepsiyi eğimli kısmı fırın kapağına bakacak şekilde fırına koyunuz.

**Derin emaye universal tepsisi**

Şuruplu pastalar, tatlı/şekerleme, dondurulmuş gıdalar ve ızgara yapılacak büyük parçalar içindir. Ayrıca doğrudan ızgara üzerinde pişirme sırasında yağı toplamak amacıyla da kullanılır.

Tepsiyi eğimli kısmı fırın kapağına bakacak şekilde fırına koyunuz.

Özel aksesuar

Özel aksesuarları yetkili servisten veya teknik marketten satın alabilirsiniz. Fırınınız için sunulan çok sayıda ürünü broşürlerimizde veya internette bulabilirsiniz. Özel aksesuarın temin edilip edilemeyeceği veya internet üzerinden sipariş olanakları ülkelere göre farklılık gösterir. Lütfen satış belgelerine bakınız.

Bu, her cihaz için özel aksesuar olarak uygun değildir. Lütfen satın alırken daima cihazınızın tam adını (E-No.) giriniz.

Özel aksesuar	HZ numarası	Kullanımı
Metal kızartma tenceresi	HEZ6000	Kızartıcı, cam seramik pişirme alanının kızartıcı alanına göre düzenlenmiştir. Pişirme sensör sistemine ama aynı zamanda program veya kızartma otomatığına da uygundur. Kızartıcının dış yüzey emaye ve yapışmaz kaplamalıdır.
Pizza tepsisi	HEZ317000	Pizza, dondurulmuş ürünler veya yuvarlak pastalar için idealdir. Pizza tepsisini universal tavanın yerine kullanabilirsiniz. Tepsiyi tel ızgaranın üstüne yerleştiriniz ve tablolardaki verilere göre hareket ediniz.
Yerleştirme ızgarası	HEZ324000	Kızartma için. Tel ızgarayı daima universal tavaya yerleştiriniz. Damlayan yağ ve et suyu aşağıda toplanacaktır.
Izgara tepsisi	HEZ325000	Fırının çok fazla kirlenmemesi için tel ızgara yerine ızgara yapmak için veya sıçratma koruması olarak. Izgara tepsisini sadece universal tavada kullanınız. Izgara tepsisinin üzerindeki ızgaralar: Sadece yerleştirme yüksekliği 1, 2 ve 3 kullanılabilir. Sıçrama koruması olarak ızgara tepsisi: Universal tava ızgara tepsisiyle birlikte tel ızgaranın altına itilmelidir.
Kiremit	HEZ327000	Kiremit, kendi hazırladığınız ekmek, sandviç ekmeği ve pizza'nın tabanı çıtır çıtır olacak şekilde pişirilmesi için idealdir. Kiremit daima tavsiye edilen ısıya kadar önceden ısıtılmalıdır.
Emaye fırın tepsisi	HEZ331000	Pasta ve kurabiyeler için. Tepsiyi eğik tarafı fırının kapısına gelecek şekilde fırına sürünüz.
Yapışmaz kaplamalı emaye fırın tepsisi	HEZ331010	Pasta ve kurabiye malzemeleri fırın tepsisinde kolayca yayılır. Tepsiyi eğik tarafı fırının kapısına gelecek şekilde fırına sürünüz.
Universal tava	HEZ332000	Yumuşak kek, kek, derin dondurulmuş yemekler ve büyük et yemekleri için. Doğrudan ızgara üzerinde kızartma yapmanız durumunda yağ toplama kabı olarak da kullanılabilir. Universal tavayı fırın kapısının eğimiyle fırına yerleştiriniz.
Yapışmaz kaplamalı universal tava	HEZ332010	Yumuşak kek, kek, derin dondurulmuş yiyecekler ve büyük kızartma malzemeleri universal tavada kolayca yayılır. Universal tavayı fırın kapısının eğimiyle fırına yerleştiriniz.
Yerleştirme ızgaralı profesyonel tava	HEZ333000	Özellikle büyük miktarların hazırlanması için uygundur.
Profesyonel tava için kapak	HEZ333001	Kapak, profesyonel tavayı profesyonel kızartıcı haline getirir.
Profesyonel uzatmalar için kapak	HEZ333101	Kapak, profesyonel tavayı profesyonel kızartıcı haline getirir.
Profesyonel uzatma Plus	HEZ333102	Çok miktarda yemeğin hazırlanması için uygundur. Komple aksesuar, yerleştirme ızgaralı derin bir tava, yerleştirme için bir tel ızgara ve bir teleskop-çekmecedan oluşur. Yerleştirilmiş tel ızgara ile mükemmel şekilde ızgara yapabilirsiniz.
Tel ızgara	HEZ334001	Kaplar, kalıplar, et yemekleri, kızartma parçaları ve donmuş yemekler için.
Cam tava	HEZ336000	Derin, cam fırın tepsisi. Servis tabağı olarak ta çok iyi uygunluk gösterir.

Özel aksesuar	HZ numarası	Kullanımı
Üniversal kızartıcı	HEZ390800	Özellikle büyük miktarların hazırlanması için uygundur. Kızartıcının dış yüzeyi granit-emayeden üretilmiştir. Fırına dayanıklı cam kapağa sahiptir. Cam kapak graten kabı olarak kullanılabilir.
Cam kızartma tenceresi	HEZ915001	Cam kızartma tenceresi, fırında hazırladığınız buğulama yemekler ve sufler için uygundur. Özellikle program ve kızartma otomatığı için uygundur.

Müşteri hizmetleri bölümü

Ev aletlerinize ilişkin olarak uygun bakım ve temizlik malzemelerini ve diğer aksesuarları; müşteri hizmetlerinden,

yetkili satıcıdan, ülkelere ilişkin olarak İnternet üzerinden e-Mağazalardan satın alabilirsiniz. Bunun için ilgili artikel numarasını giriniz.

Paslanmaz çelik yüzeyler için temizleme bezleri	Ürün numarası 311134	Kir oluşumunu önler. Özel bir yağ yalıtımı uygulanarak paslanmaz çelik cihazların yüzeylerinin optimum seviyede bakımı yapılır.
Fırın ızgara temizleme jeli	Ürün numarası 463582	Pişirme alanı temizliği için. Jel kokusuzdur.
Petek yapılı mikrofiber bez	Ürün numarası 460770	Özellikle cam, cam seramiği, paslanmaz çelik veya alüminyum gibi hassas yüzeylerin temizlenmesi için uygundur. Mikrofiber bez, tek hamlede sulu ve yağlı tabakaları temizleyebilir.
Kapı emniyeti	Ürün numarası 612594	Çocukların fırın kapağını açmaması için. Cihaz kapağına göre emniyet farklı şekilde vidalanır. Kapı emniyetine iliştirilmiş eki dikkate alınız.

İlk kullanımdan önce

Burada, fırınınız veya gazlı ocağınız ile ilk kez yemek hazırlamaya başlamadan önce yapmanız gerekenler hakkında bilgi alacaksınız. İlk olarak *Güvenlik bilgileri* bölümünü okuyunuz.

Fırının ısıtılması

Yeni kokusunun kaybolması için fırını boş ve kapalı bir şekilde ısıtınız. Üst/alt ısıtma  değeri 240 °C iken, bir saatlik süre en uygun olanıdır. Pişirme alanında ambalaj artıklarının kalmamasına dikkat ediniz.

1. Fonksiyon seçme düğmesi ile üst/alt ısıtmayı  ayarlayınız.

2. Isı ayar düğmesi ile 240 °C'ye ayarlayınız.

Bir saat sonra fırını kapatınız. Fonksiyon seçme düğmesini ve sıcaklık seçme düğmesini sıfır konumuna getiriniz.

Aksesuarın temizlenmesi

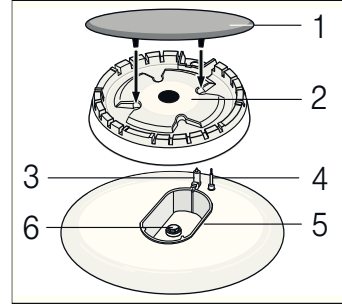
Aksesuarı ilk kez kullanmaya başlamadan önce sıcak deterjanlı su ve bir yumuşak bulaşık bezi ile iyice temizleyiniz.

Bek gövde ve kapağı ön temizliği

Bek kapaklarını (1) ve gövdelerini (2) su ve bulaşık deterjanı ile temizleyiniz. Parçaları iyice kurulayınız.

Buji (3) ve alev emniyet çubuğuna (4) zarar vermeden bek çanağının (5) üzerine bek gövde ve kapağını tekrar yerleştiriniz.

Enjektör (6) temiz ve kuru olmalıdır. Bek kapağını bek gövdesinin tam üzerine yerleştirmeye dikkat ediniz.



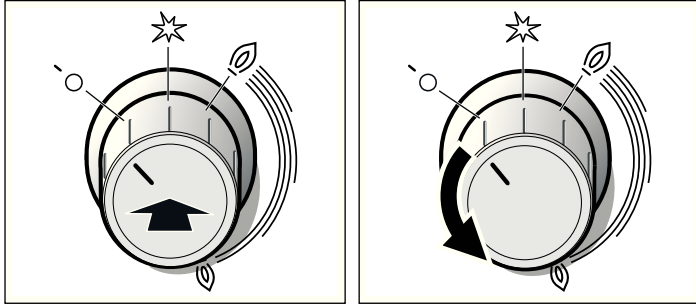
Piştirme alanının ayarlanması

Piştirme bölümünüz dört adet gazlı ateşleme gözü ile donatılmıştır. Burada gazlı ocak gözlerini nasıl ateşlemeniz gerektiğine ve alev derecesini nasıl ayarlamanız gerektiğine ilişkin bilgileri bulabilirsiniz.

Gazlı brülörü şu şekilde yakabilirsiniz

Brülör kapağının brülör çanağına daima tam olarak oturmuş olmasına dikkat ediniz. Brülör çanağındaki yarıklar boş kalmalıdır. Tüm parçalar kuru olmalıdır.

1. Ocağın üst kapağını açınız. Ocak çalıştığı sürece üst kapak açık olmalıdır.
2. Yakmak istediğiniz ocağın şalterini sola doğru çevirip ateşleme pozisyonuna ⚡ getiriniz. Ateşleme başlar.
3. Ocağın şalterini içeri bastırınız ve yaklaşık 1-3 saniye arası basılı tutunuz. Gaz çıkmaya başlar ve ateşleyici yardımıyla yanar.



Bu sayede alev emniyet sistemi devreye girer. Gaz alevi sönürse, alev emniyet sistemi gaz çıkışını otomatik olarak keser.

4. Dilediğiniz alev boyunu ayarlayınız. ⬆ kapalı ve ⬆ konumları arasında alev sabit değildir. Bu nedenle daima ⬆ daha büyük ve ⬆ daha küçük ateş arasında bir konum seçiniz.

5. Gaz alevinin yanıp yanmadığını kontrol ediniz ve şayet yanmıyorsa işlemleri 2. işlem adımından itibaren tekrarlayınız.

6. Piştirme işlemini sona erdirmek için: Ocağın şalterini ⬆ sağa doğru çevirip kapalı konuma getiriniz.

Ateşleme tertibatı 15 saniyeden fazla çalıştırılmamalıdır. Brülör, 15 saniye sonra yanmamışsa, tertibat çalıştırmasını durdurun ve brülörün tekrar ateşleme teşebbüsünden önce en az 1 dakika bekleyin.

⚠ Dikkat!

Ocağın kapatılmasından hemen sonra henüz sıcakken şalteri çevirdiğiniz anda gaz çıkmaya başlar. Ateşleme pozisyonuna ⚡ getirmezseniz 60 saniye içinde gaz kesilir.

Gazlı brülör yanmaz

Elektrik kesintisinde veya bujiler nemliyse gazlı brülörleri bir fırın çakmağı veya kibritle yakabilirsiniz.

Ocak piştirme tablosu

Piştirme yapacağınız ocak gözü üzerinde kullanacağınız tencere veya tavanın taban çapı önerilenler dışında olmamalıdır.

Piştirme süreleri yemeğin türüne, kullanılan malzemelerin çeşidine ve ağırlığına göre değişkenlik göstermektedir. En uygun piştirme süresini gözlemleriniz ile belirleyebilirsiniz.

Besinlerdeki mineraller ve vitaminler çok çabuk yarasız hale gelebilir, bu nedenle daha az su kullanınız; böylelikle vitaminler ve mineraller korunmuş olur. Piştirme süresi kısa olursa, sebzeler daha diri ve yararlı olur.

Örnek	Yiyecek	Ocak gözü	Piştirme kademesi
Eritmek	Çikolata, Tereyağ, Margarin	Ekonomik Bek	küçük alev boyu
Isıtmak	Et suyu, Konserve sebze	Normal Bek	küçük alev boyu
Isıtmak ve sıcak tutmak	Çorbalar	Ekonomik Bek	küçük alev boyu
Buğulamak*	Balık	Normal Bek	büyük ve küçük alev boyu arası
Haşlamak*	Patates ve diğer sebzeler, Et	Normal Bek	büyük ve küçük alev boyu arası
Piştirmek*	Pilav, Sebze, Et yemekleri (soslu)	Normal Bek	büyük alev boyu
Kızartmak	Krep, Patates, Şnitzel, Pane balık	Güçlü Bek	büyük ve küçük alev boyu arası

* Kapaklı tencere kullanıyorsanız, yiyecek kaynamaya başladıktan sonra piştirme kademesini küçük alev boyuna getiriniz.

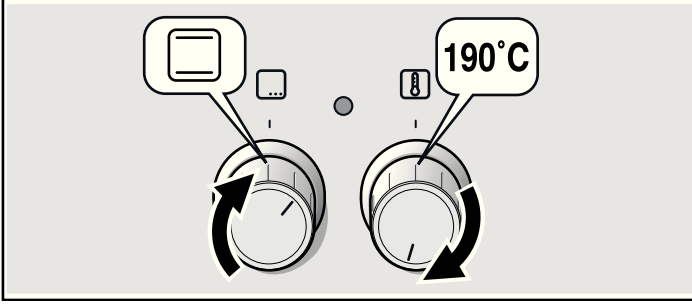
Fırının ayarlanması

Burada fırınınızı nasıl ayarlayabileceğinizi anlatıyoruz.

Isıtma türü ve sıcaklık

Resimdeki örnek: 190 °C'de üst/alt ısıtma .

1. Fonksiyon seçme düğmesi ile ısıtma türünü ayarlayınız.
2. Sıcaklık seçme düğmesi ile sıcaklığı veya ızgara kademesini ayarlayınız.



Fırın ısınmaya başlar.

Fırının kapanması

Fonksiyon ayar düğmesini sıfırlama göstergesine çeviriniz.

Ayarların değiştirilmesi

Isıtma şeklini, sıcaklığı veya ızgara kademesini ayarladığınız duruma göre değiştirebilirsiniz.

Bakım ve Temizlik

Özenli bakım ve temizlik yaptığınız takdirde pişirme bölümünüz ve fırınız uzun süre işlevselliğini korur. Her ikisinin de bakımını ve temizliğini nasıl yapacağınızı burada anlatıyoruz.

Bilgiler

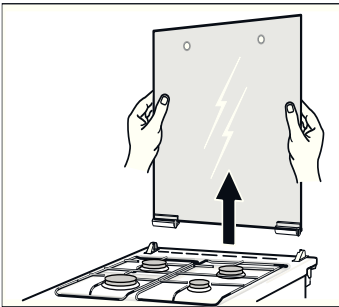
- Fırının ön cephesinde cam, plastik veya metal gibi farklı malzemelerden dolayı ufak renk farklılıkları oluşabilir.
- Fırın lambasının ışığı yansıdığında, ince çizgiler varmış gibi, kapak camlarında izler olacaktır.
- Emaye çok yüksek ısılarda fırınlanmaktadır. Bu nedenle, ufak renk farklılıkları oluşabilir. Bu durum son derece normaldir ve herhangi bir fonksiyon kaybına yol açmaz. İnce saçların kenarları tam emaye kaplanamamaktadır. Bu nedenle pürüzlü olabilir. Korozyona karşı korunma bundan etkilenmez.

Üst cam kapak

Üst kapağı açmadan önce üzerine dökülenleri temizleyiniz ve kapağı kurulayınız.

Üst kapağı, cam temizleyiciler ile temizleyiniz.

Gerektiğinde temizlemek için üst kapağı çıkartabilirsiniz. Bunun için kapak tam açık konumdayken iki elinizle yanlarından tutup yukarıya doğru çekiniz.



Paslanmaz çelik yüzeyler

Bulaşık deterjanı ve sıcak su ile nemlendirilmiş yumuşak bir bez ile siliniz. Paslanmaz yüzeyleri doğal çizgileri ile paralel yönde siliniz. Aksi durumda çizilebilir. Yumuşak bir bez ile kurulayınız. Kireç, yağ, nişasta ve protein lekelerini daima hemen temizleyiniz. Aşındırıcı temizleme maddesi, sert sünger ve aşındırıcı temizleme bezi kullanmayınız. Paslanmaz çelik bakım malzemeleri kullanarak parlatabilirsiniz. Üretici açıklamalarına dikkat ediniz. Özel paslanmaz çelik temizleyicilerini müşteri hizmetlerimizden veya yetkili servisten temin edebilirsiniz.

Emaye ve boyalı yüzeyler

Bulaşık deterjanı ve sıcak su ile nemlendirilmiş bez ile siliniz. Yumuşak bir bez ile kurulayınız.

Kapak menteşeleri yerlerinden çıkarsa üzerlerindeki harflere dikkat ediniz. Üzerinde R harfi bulunan menteşe sağa, L harfi bulunan menteşe sola takılmalıdır.

Temizleme işleminden sonra üst kapağı ters sıralama ile tekrar monte ediniz.

Üst kapağı ocak yüzeyleri soğuduktan sonra kapatın.

Temizlik malzemeleri

Farklı yüzeylerin yanlış temizleme maddeleri nedeniyle zarar görmemesi için aşağıdaki bilgilere dikkat ediniz.

Ocakta asla

- sulandırılmamış bulaşık deterjanı veya bulaşık makinesi deterjanı,
- aşındırıcı temizleyici, çizici sünger,
- fırın spreyi veya leke sökücü gibi hiçbir agresif temizleyici,
- yüksek basınçlı temizleyici veya buhar püskürtücüsü kullanmayınız.
- parçaları bulaşık makinesinde yıkamayınız.

Fırında asla

- keskin veya aşındırıcı temizleme maddeleri,
- yüksek oranda alkol içeren temizlik maddeleri,
- sert ovma süngerleri veya bulaşık telleri,
- yüksek basınçlı temizleyici veya buhar püskürtücüsü kullanmayınız.
- parçaları bulaşık makinesinde yıkamayınız.

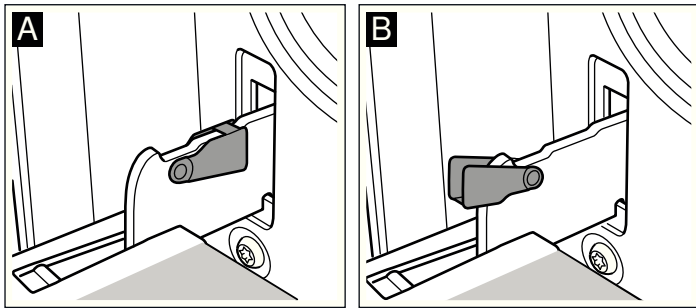
Kullanmadan önce yeni süngerinizi iyice yıkayınız.

Gazlı ocak bekleri ve ızgaralar	Bulaşık makinesinde yıkamayınız. Iızgaraları yerlerinden alıp sünger, bulaşık deterjanı ve sıcak su ile temizleyiniz. Bek gövde ve kapağını çıkartınız. Sünger, bulaşık deterjanı ve sıcak su ile temizleyiniz. Bek gövdelerindeki gaz çıkış boşluklarının temiz ve tıkanmamış kalmasına dikkat ediniz. Bujiler, küçük, yumuşak bir fırça ile temizlenmelidir. Gazlı brülörler ancak bujiler temizse çalışacaktır. Bek çanaklarındaki yemek artıkları bulaşık deterjanı ve sıcak su ile nemlendirilmiş bir bez ile temizlenmelidir. Az oranda su kullanılmalıdır. Cihazın iç kısmına su ulaşmamalıdır. Enjektör deliğinin tıkanmamasına ve temizlerken zarar görmemesine dikkat ediniz. Temizleme işleminden sonra tüm parçaları iyice kurulayınız ve bek gövdeleri ile kapaklarının düzgün yerleşmelerine dikkat ediniz. Parçaları düzgün yerleştirmedığınız takdirde beklerin yakılması zorlaşacaktır. Bek kapağı siyah emaye kaplamalıdır. Yüksek ısı nedeniyle bu renk zamanla değişebilir. Bu durum beklerin çalışmasını etkilemeyecektir. Iızgaraları aldığınız yere yerleştiriniz.
Elektrik ocağı (opsiyonel)	Bulaşık süngerinin ağır kirler için tasarlanan yüzeyi ile krem bulaşık deterjanı kullanarak temizleyiniz. Ocak plakasını temizledikten sonra kısa bir süre ısıtarak kurutunuz. Nemli ocaklar zamanla paslanabilir. Son olarak bir bakım malzemesi sürünüz. Taşan besinleri ve yemek artıklarını daima hemen silip temizleyiniz.
Elektrik ocağının metal halkası (opsiyonel)	Metal halkanın rengi zamanla kullanım ile değişir. Rengini eski haline getirmek mümkündür. Bulaşık süngerinin ağır kirler için tasarlanan yüzeyi ile krem bulaşık deterjanı ile ovarak halkayı temizleyiniz. Bu esnada ocağınızın diğer yüzeylerine temas etmeyiniz. Zarar görebilirler.
Düğmeler	Bulaşık deterjanı ve sıcak su ile nemlendirilmiş bez ile siliniz. Yumuşak bir bez ile kurulayınız.
Kapı camı	Cam temizleyiciler ile temizlenebilir. Temizlik esnasında sert aşındırıcı temizleyiciler ve sivri metal cisimler kullanmayınız. Bunlar camın yüzeyini çizebilir ve kırılmasına neden olabilir.
Conta	Sıcak yıkama suyu ile nemlendirilmiş bez ile siliniz. Yumuşak bir bez ile kurulayınız.
Fırın içi	Sıcak yıkama suyu veya sirkeli su. Yoğun kirlenmede: Fırın temizleme malzemesini sadece fırın soğukken kullanınız.
Fırın lambasının cam kapağı	Bulaşık deterjanı ve sıcak su ile nemlendirilmiş bez ile siliniz. Yumuşak bir bez ile kurulayınız.
Aksesuarlar	Bulaşık deterjanı ve sıcak yıkama suyunda yumuşatınız. Bir fırça veya bulaşık süngeri ile temizleyiniz.
Alüminyum tepsi (opsiyonel)	Bulaşık makinesinde yıkamayınız. Asla fırın temizleyicisi kullanmayınız. Asla bıçak vb. metalleri yüzeyine değdirmeyin, çizilir. Bulaşık deterjanı ve sıcak su ile nemlendirilmiş yumuşak bir cam bezi ile ya da pürüzsüz bir mikro elyafli bez ile fazla bastırmadan yatay bir şekilde temizleyiniz. Yumuşak bir bez ile kurulayınız. Aşındırıcı temizleme maddesi, sert sünger ve aşındırıcı temizleme bezi kullanmayınız. Aksi durumda çizilebilir.
Kapı çocuk kilidi (opsiyonel)	Şayet cihazınızın kapısına çocuk kilidi monte ettiyseniz, temizlemek için kilidi monte ettiğiniz yerden sökmek gerekir. Tüm plastik parçaları bulaşık deterjanlı sıcak suda yumuşatıp sünger ile temizleyiniz. Yumuşak bir bez ile kurulayınız. Çocuk kilidi aşırı kirlenme durumunda sıkışıp işlevini tam yerine getiremez.
Taban çekmecesini (opsiyonel)	Bulaşık deterjanı ve sıcak su ile nemlendirilmiş bez ile siliniz. Yumuşak bir bez ile kurulayınız.
Aksesuarlar	Sıcak yıkama suyunda yumuşatınız. Bir fırça veya bulaşık süngeri ile temizleyiniz.

Fırın kapısının çıkartılması ve yerleştirilmesi

Kapı camlarını sökmek ve temizlemek için fırın kapısını yerinden çıkartabilirsiniz.

Fırın kapısı menteşelerinin birer kilitleme kolu vardır. Kilitleme kolu kapandıysa (Resim A), fırın kapısı emniyete alınmıştır. Fırın kapısı çıkartılamaz. Kilitleme kolu, fırın kapısını çıkartmak için açıldıysa (Resim B), menteşeler emniyete alınmıştır. Aniden kapatamazsınız.

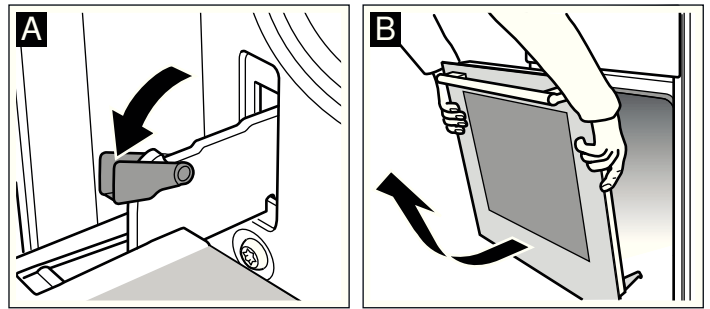


⚠ Yaralanma tehlikesi!

Menteşeler emniyete alınmamışsa, büyük bir kuvvet ile aniden kapatınız. Daima kilitleme kolunun tamamen kapandığına, örn. fırın kapısının çıkartılmasında tamamen açıldıysa, dikkat ediniz.

Kapının çıkartılması

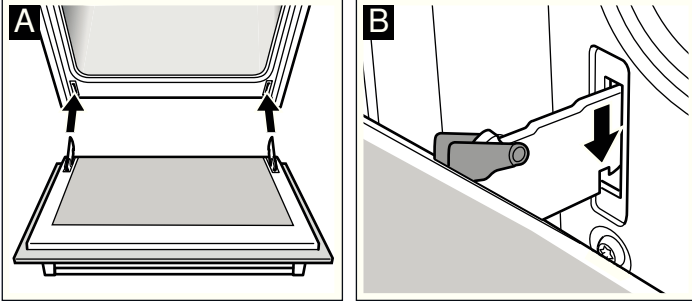
1. Fırın kapısını tamamen açınız.
2. Her iki kilitleme kolunu sağa ve sola doğru açınız (Resim A).
3. Fırın kapısını dayamaya kadar kapatınız. İki elinizle sol ve sağ taraftan tutunuz. Biraz daha kapatınız ve çekip çıkartınız (Resim B).



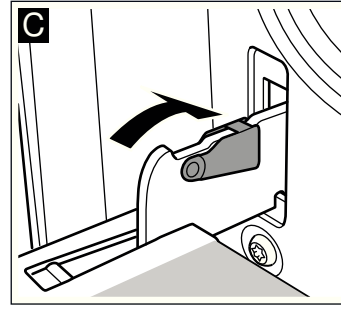
Kapağın yerleştirilmesi

Fırın kapısını işlemleri tersten takip ederek yeniden yerleştiriniz.

1. Fırın kapısını yerleştirirken, her iki menteşenin de açılış yönünde takıldığına dikkat ediniz (Resim A).
2. Menteşe çentiği her iki taraftan oturmalıdır (Resim B).



3. Her iki kilitleme kolunu tekrar kapatınız (Resim C). Fırının kapısını kapatınız.



⚠ Yaralanma tehlikesi!

Yaralanma tehlikesi! Fırın kapısı yanlışlıkla yerinden çıkıp düşerse veya bir menteşe aniden kapanırsa, menteşeden tutmayınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.

Bir arıza halinde yapılması gereken işlemler

Oluşan arızaların çoğu çok basit sorunlardan kaynaklanmaktadır. Müşteri hizmetlerini aramadan önce tabloya bakınız. Belki de arızayı kendiniz giderebilirsiniz.

Hasar tablosu

Bir yemek iyi olmazsa lütfen *bölümüne bakınız. Sizin için mutfağımızda denedik.* Burada yemek pişirmeye ilişkin birçok öneri ve bilgi bulabilirsiniz.

⚠ Elektrik çarpma tehlikesi!

Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder. Onarımlar, sadece tarafımızdan eğitilmiş bir müşteri hizmetleri teknisyeni tarafından yapılmalıdır.

Arıza	Olası nedeni	Giderme/Bilgi
Fırın çalışmıyor.	Sigorta arızalı.	Sigorta kutusuna bakıp sigortada arıza olup olmadığını kontrol ediniz.
	Elektrik kesintisi.	Mutfak lambasının veya diğer mutfak cihazlarının çalışıp çalışmadığını kontrol ediniz.
Fırın sıcak değil.	Kontak yerlerinde toz vardır.	Şalter tutamaklarını birkaç kez sağa sola çeviriniz.
Gaz brülörü ateşlenmiyor.	Elektrik kesik veya bujiler ıslak.	Gaz brülörünü çakmakla veya kibritle ateşleyiniz.

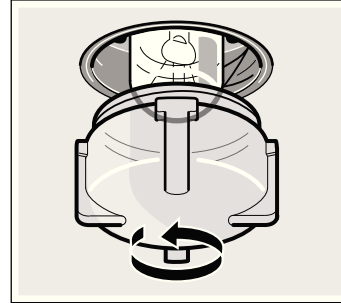
Tavandaki fırın lambasını değiştiriniz

Fırın lambası bozuk ise veya yanmıyorsa, değiştirmek gerekir. Isıya dayanıklı 25 Watt'lık lambaları müşteri hizmetlerinden ya da yetkili satıcılardan bulabilirsiniz. Sadece bu uygun lambaları kullanınız.

⚠ Elektrik çarpma tehlikesi!

Sigorta kutusundaki sigortayı kapatınız.

1. Hasar oluşmasını önlemek için mutfak bezini soğuk fırının içine seriniz.
2. Cam kapağı sola çevirerek sökünüz.



3. Fırın lambasının yerine aynı tip yeni bir lamba takınız.
4. Cam kapağı tekrar takınız.
5. Bulaşık bezini alınız ve sigortayı açınız.

Cam kapak

Hasarlı cam kapaklar hemen değiştirilmelidir. Uygun cam kapağı müşteri hizmetlerinden temin edebilirsiniz. Cihazınızın E-numarasını ve FD-numarasını belirtiniz.

Müşteri Hizmetleri

Cihazınızın tamir edilmesi gerekiyorsa müşteri hizmetlerimiz size yardımcı olacaktır. Çağrı Yönetim Merkezimizi arayarak size en yakın yetkili servis telefonunu alabilirsiniz.

E-Numarası ve FD-Numarası

Yetkili servisimizi çağırdığınız zaman, cihazınızın E numarasını ve FD numarasını bildiriniz. Bu bilgileri çekmece içerisine yapıştırılan etikette bulabilirsiniz. Arıza durumunda kolayca bulabilmeniz için cihazınıza ait verileri buraya işleyebilirsiniz.

E-No.	FD-No.
-------	--------

Müşteri Hizmetleri ☎

Kullanım ömrü :10 yıldır (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi)

Arızalarda onarım siparişi ve danışma

TR 444 6333

Üreticinin yeterliliğine güvenin. Onarımların cihazınızın orijinal yedek parçalarına sahip eğitimli servis teknisyenleri tarafından yapıldığından emin olunuz.

Enerji ve çevre için öneriler

Burada fırında pişirme ve kızartma sırasında ve pişirme bölümünde pişirme sırasında nasıl enerji tasarrufu sağlayabileceğinize ve cihazınıza doğru şekilde nasıl bakım yapabileceğinize dair ipuçlarını bulabilirsiniz.

Fırında enerji tasarrufu

- Eğer fırınınızı sadece tarifte veya kullanım kılavuzundaki tablolarda ön ısıtma yapılması gerektiği söyleniyorsa, önceden ısıtınız.
- Koyu renkli, siyah cilalı veya emaye kaplama kek kalıpları kullanınız. Bu tür kalıplar fırının sıcaklığını en iyi şekilde değerlendirir.
- Fırın kapağını, pişirme ve kızartma işlemleri boyunca mümkün olduğunca az açınız.
- Birden fazla pasta pişirecekseniz, peş peşe pişirmeniz uygun olur. Fırın henüz sıcaktır. Böylelikle, fırın bir önceki pastadan dolayı daha sıcak olduğu için bir sonraki pastanın pişme süresi kısalır. 2 baton kek kalıbını yan yana da sürebilirsiniz.
- Daha uzun pişirme sürelerinde pişirme süresi bitiminden 10 dakika önce fırını kapatabilir ve yiyeceği kalan sıcaklıkla pişirebilirsiniz.

Gazlı pişirme bölümünde enerji tasarrufu

- Yemekleriniz için uygun boyutta tencereler kullanınız. Büyük ve az doldurulmuş tencereler daha fazla enerjiye ihtiyaç duyar.
- Tencere için her zaman uygun bir kapak kullanınız.
- Alev her zaman tencerenin altında olmalıdır.

Çevre kurallarına uygun şekilde imha edilmesi

Ambalaj malzemesini çevre kurallarına uygun şekilde imha ediniz.



Bu cihaz, Elektrikli ve Elektronik Eski Cihazlar İle İlgili Avrupa Yönetmeliği 2002/96/EG'ye (WEEE – waste electrical and electronic equipment) uygundur. Yönetmelik, AB-genelinde geçerli olan eski cihaz değerlendirme ve geri alımının çerçevesini göstermektedir.

Sizin için kendi mutfağımızda test edilmiştir

Burada, bazı yemekler ve bu yemekler için en uygun olan ayarlar sunulmuştur. Burada sizlere, yemeğiniz için hangi ısıtma türünün ve sıcaklığın uygun olduğunu göstereceğiz. Uygun aksesuarlar ve hangi yüksekliğe sürmeniz gerektiğini gösteren, bilgileri elde edeceksiniz. Kaplar ve hazırlık için öneriler alacaksınız.

Bilgiler

- Tablo değerleri her zaman, besinlerin soğuk ve boş pişirme alanına sürülmesi durumu için geçerlidir. Ön ısıtmayı sadece, eğer tabloda verilmiş ise yapınız. Aksesuarı ön ısıtma yapmadan önce yağlı kağıt ile kaplayınız.
- Tablolarda bildirilmiş olan süreler kılavuz değerlerdir. Bu değerler, gıda maddelerinin durumuna ve kalitesine bağlıdır.
- Teslimatta yer alan aksesuarı kullanınız. Diğer aksesuarlar ile özel aksesuarları müşteri hizmetlerinden veya konunun uzmanından temin edebilirsiniz. Kullanmadan önce, ihtiyacınız olmayan aksesuarları ve kapları pişirme alanından çıkartınız.
- Sıcak aksesuarları veya kapları pişirme alanından çıkarırken daima bir mutfak eldiveni kullanınız.

Pasta ve çörek

Pasta kalıpları

Koyu renkli metalden pasta kalıpları en uygun olanlarıdır.

İnce tabakalı metalden açık renk kek kalıplarında veya cam kalıplarda, pişirme süresi uzayacaktır ve pasta eşit şekilde kahverengileşmeyecektir.

Silikon kalıplar kullanmak isterseniz, üreticinin yemek tariflerine ve verilerine göre kendinizi yönlendiriniz. Silikon kalıplar, genelde normal kalıplara göre daha küçüktür. Hamur miktarı ve tarifte verilenler farklı olabilirler.

Tablolar

Tablolarda çeşitli pastalar ve kekler için optimum ısıtma türlerini bulacaksınız. Sıcaklık ve pişme süresi, hamurun miktarına ve özelliklerine bağlıdır. Bu nedenle tablolarda sıcaklık aralıkları verilmiştir. İlk olarak daha düşük değerle deneyerek başlayınız. Daha düşük bir sıcaklık, pastanın daha muntazam ve düzgün

kızarmasını sağlar. Eğer gerekirse, bir sonraki denemede daha yüksek dereceye ayarlarsınız.

Eğer ön ısıtma yaparsanız, pişirme süresi 5 ile 10 dakika arası kısılır.

Ek bilgileri, *Pişirme Önerileri* altındaki tabloların eklerinde bulacaksınız

Kalıp içinde pasta	Form	Yükseklik	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık	Dakika cinsinden süre
Kek*	Yuvarlak ortası delikli derin kek kalıbı	2		160-180	50-60
Pandispanya*	Kelepçeli kek kalıbı (Ø 26 cm)	2		160-180	30-40
Tart hamuru*	Yuvarlak yapışmaz tart kalıbı (Ø 30 cm)	2		150-170	25-35
Meyveli kek*	Kelepçeli kek kalıbı (Ø 26 cm)	2		160-180	50-60
Browni*	Dikdörtgen cam fırın kabı	2		180-200	35-45
Revani*	Yuvarlak çelik fırın kabı (Ø 30 cm)	2		160-180	30-40
Kış*	Yuvarlak yapışmaz fırın kabı (Ø 30 cm)	1		180-200	50-60

* Izgara telini belirtilen raf yüksekliğine takınız ve kabı ızgara telinin ortasına koyunuz.

** Sadece fırın ısısına dayanıklı cam kaplardan kullanınız. Fırından çıkaracağınız cam kabı soğuk ve ıslak zeminler üzerine koymayınız. Cam kap kırılabilir.

Tepside pişirilen hamur işleri	Aksesuar	Yükseklik	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık	Dakika cinsinden süre
Kolay kek	Fırın tepsisi	2		170-190	20-30
Kağıtta küçük kekler, ön ısıtma*	Fırın tepsisi	3		160-180	20-30
Bisküvi	Fırın tepsisi	3		150-170	10-20
Kurabiye	Fırın tepsisi	3		150-170	20-30
Kandil simidi	Fırın tepsisi	2		190-210	35-45
Milföy böreği	Fırın tepsisi	3		190-210	20-30
Yufka böreği	Fırın tepsisi	1		170-190	25-35
Gül böreği	Fırın tepsisi	1		190-210	45-55
Mayalı poğaça	Fırın tepsisi	2		180-200	25-35
Pizza	Fırın tepsisi	2		180-200	20-30
Ekmek (1,3 kg un ile) ön ısıtma*	Fırın tepsisi	2		270 200	8 35-45
Sandviç ekmekleri	Fırın tepsisi	4		200-220	20-30
Şekerpare	Fırın tepsisi	3		180-200	25-35
Paskalya çöreği	Fırın tepsisi	2		160-180	25-35
Pandispanya keki rulo pasta yapmak için, ön ısıtma*	Fırın tepsisi	2		190-200	15-20
Beze	Fırın tepsisi	3		80-100	90-180

* 10 dakika ön ısıtma yapınız.

Kek ve börek türü pişirmeye yönelik ipuçları

Pişirmeye başlamadan önce:	Ön ısıtma tarifiğinizde önerilmiyorsa yapmayınız. Yapmanız durumunda aksi pişirme tablosunda belirtilmiyorsa pişirme ısısından yüksek bir ısıyı kesinlikle ön ısıtma için seçmeyiniz. Fırın içinde pişirme yapacağınız tepsi dışında hiç bir şey bulunmamalıdır. Tel ızgara üstünde küçük bir fırın kabında pişirme yapacaksanız, kabı tel ızgaranın tam ortasına koyunuz.
Kullanılan malzemelerin pişirmeye etkisi vardır.	Pasta ve börek yapımında kullanılan tüm malzemeler taze ve oda sıcaklığında olmalıdır. Un, pasta ve börek yapımı için uygun kalitede olmalı ve mutlaka elenmelidir. Kabartma tozu ve mayanın kullanım şekli ve miktarı üretici firma açıklamalarına uygun olmalıdır.

Börek pişirirken dikkat etmeniz gerekenler.	Tabloda 1 kg hazır yufka ile börek pişirme verilmiştir. Yufka miktarını arttırıp azaltmanız veya elde açma yufka kullanmanız durumunda, böreğin kalınlığı da değişeceğinden pişirme süresi ve sıcaklığı etkilenir. Yufka tepsiye eşit yayılmalı süt+yağ+yumurta+yoğurt gibi bir karışımla araları ıslatılmalıdır. Karışımın arta kalanı böreğin üstüne sürülmelidir. Börek eşit yükseklikte hazırlanmaz ve sos belli bölgelerde birikirse o bölgeler daha kısa sürede pişer ve börek üstü farklı koyulukta kızarır.
Börek altı açık renk kalırsa	Alt rafta (1) pişirme yapınız. Daima koyu renk emaye tepsiler kullanınız. Fanlı üstten ve alttan ısıtma ile bir seviyede pişiriniz.
Kek ve böreğin üzeri hızlı ve fazla kızarıyor ama içi güzel pişmiyorsa.	Her yiyecek aynı renkte kızarmaz. Yiyeceğin üzerine sürülen yumurta, süt, yağ gibi maddeler yiyeceğin daha erken kızarmasına neden olur. Yiyeceğin üzerinde hızlı bir kızarma görüyorsanız: bir dahaki sefere bir alt rafta pişirme yapınız, ısıyı düşürünüz, daha uzun süre pişirme yapınız. Aksi halde pişmiş görünen ürün içi pişmeyebilir.
Mayalı hamur hazırlarken.	Hamura katılan süt ve su ılık olmalıdır. Hamur kullak memesi yumuşaklığında olmalıdır. Sert hamur kabarmaz. Ilık ortamda 30 dak. kadar üstü örtülüp bekletilmelidir. Uzun süre bekletmek hamuru ekşitir. Hamura şekil verdikten sonrada 15 dak. daha bekletip soğuk fırında pişirmeye başlanmalıdır. Çıkınca üzerine nemli bez örtülüp içini çekip yumuşaması sağlanmalıdır.
Kendi tarifinize göre pişirme yapmak istiyorsunuz.	Pişirme tablolarında yer alan benzer ürünlere göre hareket ediniz.
Kekin pişip pişmediğini kontrol edebilirsiniz.	Tarifte verilmiş pişme süresinin bitimine 10 dakika kala tahta çubuk ile keki en yüksek yerinden deliniz. Tahta çubuğa hamur yapışmıyorsa kek pişmiştir.
Kek çökmektedir.	Bir sonraki seferde daha az sıvı kullanınız veya fırın ısını 10 derece daha düşük ayarlayınız. Tarifte verilmiş karıştırma sürelerine dikkat ediniz. Pişirme süresinin bitimine 10 dakika kalmadan fırın kapısını açmayınız.
Kek ortada yükselmiş ancak kenarları daha alçakta kalmış.	Kalibin kenarlarını yağlamayınız. Pişirmeden sonra keki dikkatlice bir bıçak ile kalıptan ayırınız.
Kekin üstü fazla kızarmaktadır.	Keki bir alt rafta fırına sürünüz, daha düşük bir ısı seçiniz ve daha uzun bir süre pişiriniz.
Kek kuru.	Küçük tahta bir çubuk ile pişmiş keke ufak delikler açınız. Ardından meyve suyu damlatınız. Bir sonraki seferde fırın ısını 10 derece daha yüksek ayarlayınız ve pişirme süresini kısaltınız.
Kek güzel görünüyor ancak içi ıslak (hamur) kalmış.	Bir sonraki seferde daha az sıvı kullanınız ve fırın ısını daha düşük ayarlayıp, keki daha uzun pişiriniz.
Mayalı hamurdan küçük kurabiyeler pişerken birbirlerine yapışır.	Her kurabiye parçasının etrafında yakl. 2 cm mesafe olmalıdır. Böylece, kurabiye parçalarının kabarması ve her tarafının pişmesi için yeterince yer olacaktır.
Meyveli veya sulu pasta pişirirken yoğunlaşmış su oluşur.	Pişirme esnasında su buharı oluşabilir. Su buharı kapının üstünden çıkıyor. Su buharı kumanda bölümü veya etrafındaki mobilyalar üzerine yerleşip yoğunlaşmış su damlaları oluşturabilir. Bu fiziksel bir olaydır.

Et, kümes hayvanı, balık

Kaplar

Sıcağa dayanıklı olan her kabı kullanabilirsiniz. Büyük boyutlu kızartmalar için fırın tepsisi de uygundur.

Cam yemek kapları kullanmanızı tavsiye ederiz. Kızartıcı için kapak uygun olmalı ve iyi kapanmalıdır.

Eğer emaye kızartıcı kullanırsanız biraz daha fazla sıvı ekleyiniz.

Paslanmaz çelik kızartma tencerelerinde kızarma o kadar güçlü değildir ve et biraz daha az pişmiş olabilir. Pişirme süresini uzatınız.

Tablolardaki bilgiler:
Kapaksız kap = açık
Kapaklı kap = kapalı

Kabı daima tel ızgaranın ortasına yerleştiriniz.

Sıcak durumdaki cam kapları kuru bir altlık üzerine bırakınız. Altlık ıslak veya soğuk ise camın çatlama tehlikesi söz konusudur.

Kızartmak

Çok yağsız et için biraz sıvı ekleyiniz. Kabın tabanı yakl. ½ cm kadar örtülmelidir.

Buğulamalı kızartma için yeterli miktarda sıvı katınız. Kabın tabanı 1 - 2 cm kadar örtülmelidir.

Sıvının miktarı etin türüne ve kabın malzemesine bağlıdır. Eğer eti emaye kızartıcıda hazırlayacaksanız, cam kaba göre biraz daha fazla sıvı gereklidir.

Paslanmaz çelik kızartma tencereleri sadece belirli koşullarda uygundur. Et daha yavaş pişecek ve daha az kızaracaktır. Daha yüksek sıcaklığı ve/veya daha uzun pişirme süresini kullanınız.

Izgara yapma hakkında bilgiler

Izgara yaparken ızgaraya koyacağınız yiyecekleri pişirme alanına yerleştirmeden önce 3 dakika ısıtınız.

Izgara yaparken fırının kapısının daima kapalı olmasına dikkat ediniz.

Izgara yapılan etlerin mümkün olduğu kadar aynı kalınlıkta olmasına özen gösteriniz. Böylelikle etler muntazam ve aynı oranda kızarıp lezzetlerini korurlar; ayrıca fazla kurumaları önlenmiş olur.

Sürenin ¾ kadarı geçtiğinde ızgara parçalarını çeviriniz.

Biftekleri ancak ızgara üzerinde kızarttıktan sonra tuzlayınız.

Izgara yapılacak olan etleri vs. doğrudan tel ızgaranın üzerine diziniz. Tek bir parça ızgaralık et vs. kızartacaksanız, tel ızgaranın tam ortasına koyunuz.

Ayrıca fırın tepsisini 1 yükseklik kademesine yerleştiriniz. Böylelikle etten damlayan su ve yağlar tepsiye akar ve fırın temiz kalır.

Izgara sırasında fırın tepsisi veya universal tava yerleştirme seviyesi 4 veya 5'e yerleştirilmemelidir. Yüksek sıcaklıkta şekli bozulabilir ve dışarı çıkarılırken pişirme alanına zarar verebilir.

Izgara ısıtma elemanı sürekli açılıp kapanır. Bu normaldir. Bunun ne sıklıkta olduğu ayarlanmış kızartma seviyesine göre değişir.

Et

Et parçalarını sürenin yarısı dolduktan sonra çeviriniz.

Kızartma piştikten sonra, kapatılmış ve kapısı kapalı tutulan fırının içinde 10 dakika daha bekletilmelidir. Böylece et suyunun daha iyi dağılması sağlanır.

Rozbifi piştikten sonra alüminyum folyoya sarınız ve 10 dakika bekletiniz.

Et	Ağırlık	Aksesuar ve kap-lar	Yükseklik	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık, ızgara kademesi	Dakika cinsinden süre
Sığır eti						
Sığır kızartması	1,0 kg	kapalı	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Sığır filetosu, orta pişmiş	1,0 kg	açık	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
Rozbif, orta pişmiş	1,0 kg	açık	1		210-230	50
Biftek, orta pişmiş, 3 cm kalınlıkta		Tel ızgara	5		3	15
Dana eti						
Dana kızartması	1,0 kg	açık	2		190-210	100
	2,0 kg		2		170-190	120
Kuzu eti						
Kemiksiz kuzu budu, orta	1,5 kg	açık	1		150-170	120
Kıyma						
Dalyan köfte	500 g etten	açık	1		170-190	70
Sosis						
Sosis		Tel ızgara	4		3	15

Kümes hayvanı

Tablodaki ağırlık ile ilgili bilgiler, içi doldurulmamış, kızartılmaya hazır kümes hayvanları için geçerlidir.

İlk önce göğüs tarafı tel ızgarada alta gelecek şekilde, bütün kümes hayvanını yerleştiriniz. Verilen sürenin $\frac{2}{3}$ kadarı dolduğunda çeviriniz.

Hindi sarma kızartması veya hindi göğsü gibi kızartma parçalarını pişirme süresinin yarısı dolduğunda çeviriniz. Sürenin $\frac{2}{3}$ kadarı dolduğunda tavuk parçalarını çeviriniz.

Ördek veya kaz için deriyi kanatların altına saklayınız. Böylece yağ akabilir.

Kümes hayvanları kızartmaları, kızartma süresinin sonuna doğru üzerine tereyağı, tuzlu su veya portakal suyu sürülürse daha iyi kızarır ve daha güzel görünür.

Doğrudan tel ızgara üzerinde kızartma yapmanız durumunda, fırın tepsisini seviye 1'e yerleştiriniz. Böylelikle etten damlayan su ve yağlar tepsiye akar ve fırın temiz kalır.

Kümes hayvanları	Ağırlık	Kap	Yerleş-tirme seviyesi	Isıtma tipi	°C olarak sıcaklık	Piştirme süresi, dakika
Tavuğun yarısı, 1 ila 4 parça	400 g'lık parçalar	Izgara	2		200-220	40-50
Parça tavuk	250 g'lık parçalar	Izgara	2		200-220	30-40
Tavuğun tamamı, 1 ila 4 parça	her biri 1,0 kg	Izgara	2		190-210	50-80
Ördek	1,7 kg	Izgara	2		180-200	90-100
Kaz	3,0 kg	Izgara	2		170-190	110-130
Yavru hindi	3,0 kg	Izgara	2		180-200	80-100
2 hindi budu	800 g'lık parçalar	Izgara	2		190-210	90-110

Balık

Balık parçalarını pişirme süresinin 2/3'ü dolduğunda çeviriniz.

Bütün balığın çevrilmesi gerekli değildir. Bütün balığı yüzer pozisyonda sırtındaki yüzgeçleri yukarıda kalacak şekilde fırına veriniz. Balığın ortasına kesilmiş bir patates veya fırına dayanıklı

küçük bir kap yerleştirilmesi balığın daha sabit durmasını sağlar.

Doğrudan tel ızgara üzerinde kızartma yapmanız durumunda, fırın tepsisini seviye 1'e yerleştiriniz. Böylece damlayan sıvı tepsiye akar ve fırın temiz kalır.

Balık	Ağırlık	Aksesuar ve kaplar	Yükseklik	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık, ızgara kademesi	Dakika cinsinden süre
Balık, bütün	her biri yakl. 300 g	Tel ızgara	2		3	20-25
	1,0 kg	Tel ızgara	2		180-200	45-50
	1,5 kg	Tel ızgara	2		170-190	50-60
Balık pirzolası, 3 cm kalınlıkta		Tel ızgara	3		2	20-25

Kızartma ve ızgara ile ilgili öneriler

Kızartma ağırlığı için tabloda hiçbir bilgi yer almamaktadır.	Uygun ağırlık için verilen bilgiyi seçiniz ve süreyi buna uygun şekilde uzatınız.
Kızartma işleminin tamamlanıp tamamlanmadığını anlamak istiyorsunuz.	Et termometresi (yetkili satıcıdan temin edebilirsiniz) kullanınız veya "kaşık testi" uygulayınız. Kızartmanın üstüne bir kaşıkla bastırınız. Katılaşmışsa pişmiştir. Hala yumuşaksa biraz daha bekleyiniz.
Kızartma fazla koyulaştı ve kabuğunda kısmen yanıklar var.	Sürme seviyesini ve sıcaklığı kontrol ediniz.
Kızartma iyi görünüyor fakat sos yanmış.	Bir sonraki kızartma işleminde daha ufak bir kızartma kabı kullanınız veya daha fazla sıvı ekleyiniz.
Kızartma iyi görünüyor fakat sos fazla açık renkte ve sulu.	Bir sonraki kızartma işleminde daha büyük bir kızartma kabı kullanınız veya daha az sıvı kullanınız.
Kızartma suyu kızartmanın üzerine dökülürken su buharı oluşuyor.	Bu fiziksel olarak gereklidir ve normaldir. Su buharının büyük bir kısmı buhar çıkışından sızar. Su buharı soğutucu şalterin önüne veya yakındaki mobilyalar üzerine yerleşip yoğunlaşmış su damlaları oluşturabilir.

Sufleler, Gratenler, Tostlar

Doğrudan tel ızgara üzerinde kızartma yapmanız durumunda, fırın tepsisini seviye 1'e yerleştiriniz. Fırın temiz kalacaktır.

Kapları daima ızgaranın üzerine yerleştiriniz.

Sufleyi pişirme durumu kapların büyüklüğü ve suflelerin yüksekliğine bağlıdır. Tablolardaki veriler nominal değerlerdir.

Yemek	Aksesuar ve kaplar	Yükseklik	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık	Dakika cinsinden süre
Sufleler					
Sufle, tatlı	Sufle kabı	2		180-200	40-50
Makarna suflesi	Sufle kabı	2		210-230	30-40
Graten					
Patates graten, çiğ malzeme, maks. 4 cm yükseklikte	Sufle kabı	2		160-180	60-80
Tost					
Tostu üstten kızartma, 12 adet	Tel ızgara	4		3	5-8

Hazır ürünler

Ambalajdaki üretici bilgilerini dikkate alınız.

Aksesuarı yağlı kağıt ile kaplayacaksanız, lütfen yağlı kağıdın bu sıcaklık için uygun olup olmadığına dikkat ediniz. Kağıdın büyüklüğü kaba uygun olmalıdır.

Pişen yemeğin lezzeti, kullanılan gıdaya bağlıdır. Önceden kızarmış ve eşit olmayan ölçümler çiğ ürünlerde önceden mevcut olabilir.

Yemek	Aksesuar	Yükseklik	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık	Dakika cinsinden süre
Turta, dondurulmuş	Fırın tepsisi	3		180-200	35-45
Patates kızartması	Fırın tepsisi	3		190-210	25-30
Pizza	Tel ızgara	2		200-220	15-20
Pizza Baget	Tel ızgara	2		190-210	15-20

Özel yemekler

Daha düşük sıcaklıklarda gevşek mayalı hamur gibi kaymaklı yoğurta da başarılı olursunuz.

Öncelikle aksesuarları, asma ızgarayı veya çekme çubuklarını pişirme alanından çıkartınız.

Yoğurdun hazırlanması

- 1 litre sütü (% 3,5 yağ) kaynatınız, 40 °C'ye soğutunuz.
- 150 g yoğurdu (buzdolabı sıcaklığı) karıştırınız.
- Kaselere veya küçük kapaklı kavanozlara doldurunuz ve streç folyo ile üzerine kapatınız.

Yemek	Kaplar	Isıtma türü	Sıcaklık	Süre
Yoğurt	Kaseler veya kapaklı kavanozlar	pişirme alanının zeminine yerleştirilmesi	100 °C ön ısıtma Sadece fırın lambasını açınız	15 dak. 8 saat
Hamurun mayalanması	Isıya dayanıklı kabin	pişirme alanının zeminine yerleştirilmesi	50 °C ön ısıtma Cihazı kapatınız ve mayalı hamuru pişirme alanına sürünüz	5-10 dakika 20-30 dakika

Buz çözme

Dondurulmuş gıda maddesini ambalajından çıkartınız ve uygun bir kaba koyarak tel ızgaranın üzerine yerleştiriniz.

Ambalajın üzerindeki üretici bilgilerini dikkate alınız.

Buz çözülme süreleri, ilgili gıda maddesinin türüne ve miktarına bağlıdır.

Kümes hayvanını, göğüs kısmı alta gelecek şekilde bir tabağın üzerine koyunuz.

Dondurulmuş gıdalar	Aksesuar	Yükseklik	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık
Örneğin kremalı pastalar, tereyağı kremalı pastalar, çikolata veya şeker kaplamalı pastalar, meyveler, tavuk, sosis ve et, ekmekek ve sandviç ekmeği, pasta ve diğer kek türleri	Tel ızgara	2		Isı seçme düğmesi kapalı olarak kalır

Kurutma

Sadece iyi durumdaki meyve ve sebzeleri kullanınız ve onları iyice yıkayınız.

Meyve ve sebzeleri, iyice süzünüz ve kurulayınız.

Fırın tepsisi yerleştirme yüksekliği 4, Tel ızgara, yerleştirme yüksekliği 2 seviyesine koyulmalıdır. Fırın tepsisine veya tel ızgaraya yağlı kağıt veya parşömen kağıdı koyunuz.

Çok sulu sebze ve meyveleri birden fazla çeviriniz. Kurutulmuş gıdayı kurutmadan hemen sonra kağıttan ayırınız.

Meyve ve yeşillik	Yükseklik	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık	Saat olarak süre
600g Elma dilimleri	2+4		80	yakl.5
800g Armut dilimleri	2+4		80	yakl.8
1,5 kg mürdüm eriği veya erik	2+4		80	yakl. 8-10
200 g mutfak baharatı, temizlenmiş	2+4		80	yakl.1½

Konserveleme

Konserveleme için kavanozlar ve plastik halkalar temiz ve düzgün olmalıdır. Mümkün olduğunca eşit büyüklükte kavanozlar kullanınız. Tablolardaki veriler bir litrelik yuvarlak kavanozlar için geçerlidir.

Dikkat!

Daha büyük ya da yüksek kavanozlar kullanmayınız. Kapaklar patlayabilir.

Sadece iyi durumdaki meyve ve sebzeleri kullanınız. İyice yıkayınız.

Tablolarda belirtilen süreler referans değerlerdir. Bu süreler oda sıcaklığına, kavanozların sayısına ve kavanoz içeriğinin miktarı ve sıcaklığına göre değişiklik gösterebilir. Ayarı değiştirmeden veya kapatmadan önce, kavanozların içinde kabarcıklar oluşup oluşmadığını kontrol ediniz.

Hazırlanması

- Kavanozu doldurunuz, ancak tamamen doldurmayınız.
 - Cam kenarlarını siliniz, temiz olmalıdır.
 - Her bir kavanozun üzerine ıslak plastik halka ve kapak koyunuz.
 - Kavanozları kışkaçlarla kapatınız.
- Pişirme alanına altı kavanozdan daha fazla kavanoz koymayınız.

Ayarlama

- Üniversal tavayı yerleştirme seviyesi 2'ye itiniz. Kavanozları birbirine değmeyecek biçimde yerleştiriniz.
- Üniversal tavaya ½ litre sıcak su (yakl. 80 °C) dökünüz.
- Fırının kapısını kapatınız.
- Alt ısıtmayı ayarlayınız.
- Sıcaklığı 170 - 180 °C'ye getiriniz.

Konserveleme

Meyve

Yaklaşık 40 - 50 dakika sonra kısa aralıklarla kabarmaya başlar. Fırını kapatınız.

25 ila 35 dakikalık müteakip ısıtmanın ardından kavanozları pişirme alanından alınız. Pişirme alanında soğuma işleminin uzun sürmesi durumunda reçel yapılmış meyvenin asitlenmesi ihtimali yükselmekte ve bakteriler oluşabilmektedir.

Bir litrelik kavanozlarda meyve	kabarcık oluşumundan itibaren	Takip eden ısı
Elma, frenküzümü ,çilekler	kapatılması	yakl. 25 dakika
Kirazlar, kayısılar, şeftaliler, Bektaşı üzümleri	kapatılması	yakl. 30 dakika
Elma püresi, armutlar, erikler	kapatılması	yakl. 35 dakika

Sebze

Kavanozlarda kabarcıklar başladığında, sıcaklık 120 - 140 °C'ye geri ayarlanmalıdır. Sebzenin türüne göre yakl. 35 -

70 dakika. Bu süre geçtikten sonra fırını kapatınız ve müteakip ısıtmadan faydalanınız.

Soğumuş suyu ile bir litrelik kavanozlarda sebze	kabarcık oluşumundan itibaren	Takip eden ısı
Salatalıklar	-	yakl. 35 dakika
Kırmızı pancar	yakl. 35 dakika	yakl. 30 dakika
Brüksel lahanası	yakl. 45 dakika	yakl. 30 dakika
Fasulyeler, kıvırcık lahana, kırmızı lahana	yakl. 60 dakika	yakl. 30 dakika
Bezelye	yakl. 70 dakika	yakl. 30 dakika

Kavanozların çıkarılması

Kavanozları konserveledikten sonra pişirme alanından çıkartınız.

Dikkat!

Sıcak kavanozları soğuk veya ıslak altlıkların üzerine koymayınız. Kavanoz kapakları sıçrayabilir.

Gıda maddelerinde bulunan akrilamid

Akrilamid her şeyden önce, örn. patates cipsi, patates kızartması, kızarmış ekmek, sandviç ekmeği, ekmek veya hassas pişmiş besinler (bisküviler, kurabiye, şekil verilmiş

bisküviler) gibi yüksek sıcaklıkta hazırlanmış tahıl ve patates ürünlerinde oluşur.

Yemeklerin az akrilamid üretecek şekilde hazırlanmasını sağlayacak öneriler

Genel	■ Pişirme sürelerini mümkün oldukça kısa tutunuz. ■ Yemeklerin altın renginde kızarmasına, yanmamasına dikkat ediniz. ■ Büyük, kalın yiyecekler daha az akrilamid içerir.
Pişirme	Üst/Alt ısıtma ile maks. 200 °C. 3D sıcak hava veya sıcak hava ile maks.180 °C.
Kurabiye	Üst/Alt ısıtma ile maks. 190 °C. 3D sıcak hava veya sıcak hava ile maks.170 °C. Yumurta ya da yumurta sarısı akrilamid oluşumunu azaltır.
Fırında kızarmış patates	Eşit şekilde ve tek katlı olarak tepsiye dağıtınız. Patateslerin kurumaması için tepsi başına en az 400 g pişiriniz

Test yemekleri

Bu tablolar, çeşitli cihazların kontrol edilmesini ve denenmesini kolaylaştırmak amacıyla kontrol enstitüleri için hazırlanmıştır.
EN 50304/EN 60350 (2009) veya IEC 60350 uyarınca.

Kelepçeli metal kek kalıbı içinde pasta:
Üst/Alt ısıtma  ile seviye 1'de pişiriniz. Tel ızgara yerine fırın tepsisi kullanınız ve kelepçeli kek kalıplarını bunun üzerine yerleştiriniz.

Pişirme

Üstü kapalı elmalı pasta için koyu renkli kelepçeli kek kalıplarının yerini değiştirip yan yana yerleştiriniz.

Yemek	Aksesuar ve kaplar	Yükseklik	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık	Dakika cinsinden süre
Kuru pasta	Fırın tepsisi	2		150-170	20-30
Small cakes, 20 adet	Fırın tepsisi	3		160-180	20-30
Sulu bisküvi	Tel ızgara üzerinde açılan kasnak kalıp	2		160-180	30-40
Üstü kapalı elmalı pasta	Tel ızgara + 2 kelepçeli kek kalıbı Ø 20 cm	1		190-210	70-80

Izgara

Yiyecekleri doğrudan tel ızgara üzerine yerleştirirseniz fırın tepsisini ek olarak yerleştirme seviyesi 1'e sürünüz. Böylece damlayan sıvı tepsie akar ve fırın temiz kalır.

Yemek	Aksesuar ve kaplar	Yükseklik	Isıtma türü	Izgara kademesi	Dakika cinsinden süre
Tost kızartma 10 dakika ön ısıtma	Tel ızgara	5		3	1-2
Dana etli sandviç, 12 parça* Ön ısıtma yapmayınız	Tel ızgara + fırın tepsisi	4		3	25-30

* Sürenin 2/3 kadarı dolduğunda çeviriniz

Biztonsági útmutató	24	Mit tegyünk meghibásodás esetén?	34
Beszereles előtt	24	Hibatáblázat	34
Biztonsági előírások	24	A fedélen lévő sütőlámpa cseréje	34
A károsodások okai	25	Üvegburga	34
Elhelyezés, gáz- és elektromos csatlakoztatás	25	Ügyfélszolgálat	35
Gázcsatlakoztatás	25	E-szám és FD-szám	35
Zavarok a gázszerelesnél / gázszag	25	Energiamegtakarítási és környezetbarát ötletek	35
Elektromos csatlakoztatás	26	Energiamegtakarítás a sütőben	35
A tűzhelyet vízszintesen állítsa fel	26	Energiamegtakarítás a gáz főzőfelületen	35
Készülék elhelyezése	26	Ártalmatlanítás környezetbarát módon	35
Szállítási utasítások	26	Kísérleti konyhánkban teszteltük Önnek	35
Az Ön új tűzhelye	27	Torták és sütemények	35
Általános leírás	27	Sütési ötletek	37
Főzőlap	27	Hús, szárnyas, hal	37
Sütő	28	Tippek sütéshez és grillezéshez	39
A sütőtér	28	Felfújtak, gratinírozott ételek, pirítós	39
Az első használat előtt	30	Késztermékek	40
A sütő felfűtése	30	Különleges ételek	40
A tartozékok tisztítása	30	Felolvasztás	40
Égőkorona és égőfedél előtisztítása	30	Aszalás	40
A főzőfelület beállítása	31	Befőzés	41
Gázégő meggyújtása	31	Akrilamid az élelmiszerekben	41
Táblázat - Főzés	31	Próbaételek	42
A sütő beállítása	32	Sütés:	42
Fűtési módok és hőmérséklet	32	Grillezés	42
Ápolás és tisztítás	32		
Felső üvegborítás	32		
Tisztítószer	32		
A sütőajtó ki- és beakasztása	33		

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

Biztonsági útmutató

Kérjük, gondosan olvassa el ezt a használati utasítást. A használati és összeszerelési utasítást a különböző tartozékokkal együtt őrizze meg. Ha a készüléket továbbadja, az útmutatókat és a tartozékokat is adja oda.

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

Ételkategória: 1. kategória

Beszerezés előtt

Szállítási károk

Kicsomagolás után ellenőrizze a készüléket. Ha szállítás közben megsérült, nem szabad csatlakoztatni.

Helytelen csatlakoztatás

A készülék beszerelését (elektromos és gázcsatlakoztatását) a "Használati útmutató", valamint a "Gáz csatlakoztatása és átállítása másik gázfajtára" fejezetben leírt útmutatások szerint kell elvégezni.

A helytelen csatlakoztatás és a helytelen beállítások a készülék súlyos károsodásához vezethetnek. A helytelen beszerelés miatt keletkező károkért a gyártó semmilyen felelősséget nem vállal. Megszűnik a készülékre vonatkozó garancia.

Biztonsági előírások

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

Felnőttek vagy gyerekek, akiknek fizikai, motorikus vagy pszichés képességei sérültek,

- vagy nem ismerik kellőképpen a készülék használatát, ill. a készülék kezelésének módját,
- sohasem használhatják felügyelet nélkül a készüléket.

Gyerekeknek nem szabad a készülék közelében játszani.

Forró felületek

Égésveszély!

- **Figyelem: A készülék külső részei a grillüzem közben felforrósodhatnak. Tartsa távol a kisgyermeket.**
- Soha ne érintse meg a sütőtér belső felületét, a forró főzőlapot és a fűtőelemeket. Tartsa távol a gyermekeket a készüléktől.
- Soha ne készítsen olyan ételeket, amelyek magas alkoholtartalmú italt tartalmaznak. Az alkoholgőzök meggyulladhatnak a sütőtérben. Csak kis mennyiségű magas alkoholtartalmú italt használjon, és óvatosan nyissa ki a sütő ajtaját.
- Az áram- és gázvezetékek ne érintkezzenek a készülék hátlapjával. Használat közben a készülék hátlapja felforrósodik. Ez a csatlakozóvezetékek sérüléséhez vezethet.
- Soha ne tisztítsa a forró készüléket. Várja meg, amíg lehűl, mielőtt megtisztítaná.
- Óvatosan nyissa ki a sütőajtót. Forró gőz áramolhat ki a sütőből.

Tűzveszély!

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 biztosítékszekrényben. 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. Tűzveszély!

Rövidzárlatveszély!

Soha ne csíptesse be az elektromos készülékek csatlakozókábelét a forró készülékajtóba vagy ne húzza át a forró főzőhelyek felett. A kábelszigetelés megolvadhat.

Forrázásveszély!

Soha ne öntsön vizet közvetlenül a forró sütőtérbe. Forró vízgőz keletkezik.

Forró tartozékok és edények

Égésveszély!

Soha ne vegye ki a forró tartozékokat vagy edényeket a sütőtérből edényfogó nélkül.

Túlhevített olaj és zsír

Tűzveszély!

A túlhevített olaj és zsír könnyen meggyullad. Soha ne hagyja felügyelet nélkül a melegítendő olajat vagy zsírt. Soha ne oltson vízzel égő olajat vagy zsírt. A tüzet egy fedővel vagy tányérral fojtsa el. Kapcsolja ki a főzőhelyet.

Elégtelen szellőzés gáztűzhelyen történő főzéskor

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.

Ne akasszon könnyen lángra lobbanó anyagokat (pl. függőnyt) a készülék közelébe. Amikor a főzőlapon nincs edény, ne működtesse a páraelszívót. A páraelszívó szűrőjében lerakódott zsír lángra lobbanhat. A nagy hő következtében károsodhat a páraelszívó. Tűzveszély!

Csuklópánt

Ne nyúljon a sütőajtó és a felső borítás csuklópántjába (ha van). Becsípheti az ujját.

Javítások

A készülék szakszerűtlenül végzett javítása jelentős veszélyekkel járhat. Áramütés veszélye! Gázszivárgás veszélye!

Javításokat csak képzett vevőszolgálati technikusok végezhetnek. Sérült vezetéket csak vevőszolgálati technikus cserélhet ki.

Ha a készülék hibás, kapcsolja le a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Zárja el a gázcsapot. Hívja a vevőszolgálatot.

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.

Sütőajtó - További biztonsági intézkedések

Hosszabb sütési idő esetén a sütőajtó felforrósodhat.

Amennyiben gyermek tartózkodik a közelben, a sütő működtetésekor fokozott óvatosság szükséges.

Ezenfelül rendelkezésre áll egy védőeszköz (védőrács), amely megakadályozza a sütőajtó közvetlen megérintését. Ezt a választható tartozékot (469088) a vevőszolgáltatón keresztül szerezheti be.

Felső üvegborítás



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

A károsodások okai

Főzőfelület

Figyelem!

- A főzőlapot csak akkor használja, ha edényt helyezett rá. Ne hevítsen fel üres edényt, serpenyőt. Az edény alja megsérül.
- Csak sima aljú edényeket és serpenyőket használjon.
- Az edény vagy a serpenyő közepét helyezze az égőre. Ezáltal az edény vagy a serpenyő alja optimálisan veszi át az

égőláng hőjét. A nyelvek és a fogantyúk nem sérülnek, és biztosított a maximális energia-megtakarítás.

- Ügyeljen, hogy a gázégők tiszták és szárazak legyenek. Az égőkorona és az égőfedél pontosan legyen a helyén.
- Ügyeljen, hogy a felső borítás ne legyen lehajtván, amikor a tűzhelyet működteti.

Sütő sérülése

Figyelem!

- A sütőtepsit ne tegye a sütő fenéklapjára. A sütő fenéklapját ne takarja be alufóliával. Ne helyezzen ételtartót a sütő fenéklapjára, mert hőtorlódás keletkezik. A sütési idő megváltozik, és a zománc megsérül.
- Ne öntsön vizet a forró sütőbe. Károsodhat a zománcborítás.
- Ha nagyon lédús gyümölcsből süt süteményt, ne rakja meg túlzottan a sütőtepsit. A sütőtepsiről lecsöpögő gyümölcsle eltávolíthatatlan foltokat hagyhat.
- Ne üljön és ne támaszkodjon a nyitott sütőajtóra.

Alsó fiók sérülése

Figyelem!

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

Szomszédos bútorlapok sérülése

Figyelem!

- A sütőt mindig csukott sütőajtóval hagyja kihűlni. A szomszédos bútorlapok idővel károsodhatnak, még akkor is, ha csak résnyire hagyja nyitva a sütőajtót.
- Ha a sütőtömlítés erősen szennyezett, akkor a sütőajtó működés közben nem zár rendesen. A szomszédos bútorlapok idővel megsérülnek. Mindig tartsa tisztán az ajtó tömlítését.

Elhelyezés, gáz- és elektromos csatlakoztatás

Gázcsatlakoztatás

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

Utasítások a felhatalmazott szakember, ill. a vevőszolgálat részére

Figyelem!

- A készülék beállítási feltételeit a készülék hátoldalán található típustábla tartalmazza. A gyárilag beállított gázfajtát csillag szimbólum (*) jelöli.
- A készülék felszerelése előtt ellenőrizze a hálózati hozzáférési feltételeket (a gázfajtát és a gáznyomást), és bizonyosodjon meg arról, hogy a készülék gázbeállítása megfelel ezeknek a feltételeknek. Amennyiben a készülék beállításait módosítani kell, járjon el a "Gáz csatlakoztatása és átállítása másik gázfajtára" fejezet útmutatásai szerint.
- Ez a készülék nem csatlakozik füstgázvezetőhöz. A készüléket a beszerelési feltételeknek megfelelően kell csatlakoztatni és üzembe helyezni. A készüléket ne

csatlakoztassa füstgázvezetőhöz. Az összes szellőzésre vonatkozó előírást figyelembe kell venni.

- A gázcsatlakoztatást állandó, azaz nem mozgatható csatlakoztatással (gázvezetékekkel) vagy biztonsági tömlővel kell megoldani.
- Ha biztonsági tömlőt használ, feltétlenül ügyeljen, hogy a tömlő ne csípődhessen be és ne törhessen meg. A tömlőnek nem szabad forró felülethez érnie.
- A gázvezeték (gázcső vagy biztonsági cső) a készülék jobb vagy bal oldalára csatlakoztatható. A csatlakozást könnyen hozzáférhető elzárócsappal kell ellátni.

Zavarok a gázszerelésnél / gázszag

Ha gázszagot érez vagy gázszerelésnél zavart állapít meg,

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

Elektromos csatlakoztatás

Figyelem!

- A készülék felszerelését bízza a vevőszolgálatra. A csatlakoztatáshoz 16 A-es biztosíték szükséges. A készülék üzemi feszültsége 220-240 V.
- Ha az áramhálózat feszültsége 180 V alá csökken, az elektromos gyújtórendszer nem működik.
- Hibás csatlakoztatott készüléknél, esetleges kár esetén megszűnik a garanciajogosultság.

Utasítások a vevőszolgálat részére

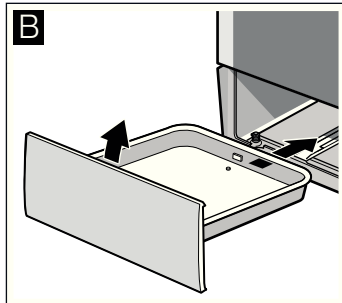
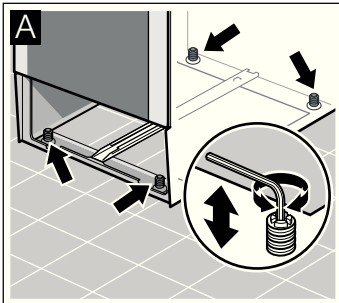
Figyelem!

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

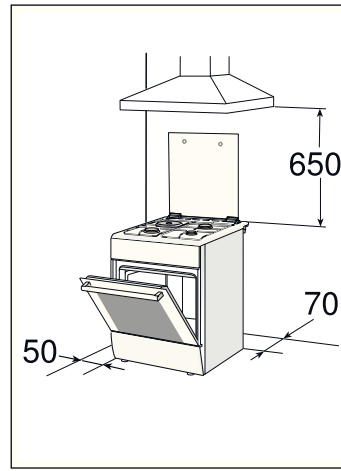
A tűzhelyet vízszintesen állítsa fel

A tűzhelyet közvetlenül a padlóra tegye.

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



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 bútorelőlapoktól, ill. a faltól való távolsága legalább 50 mm legyen.

Szállítási utasítások

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

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

Ha az eredeti csomagolás már nem áll rendelkezésre

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

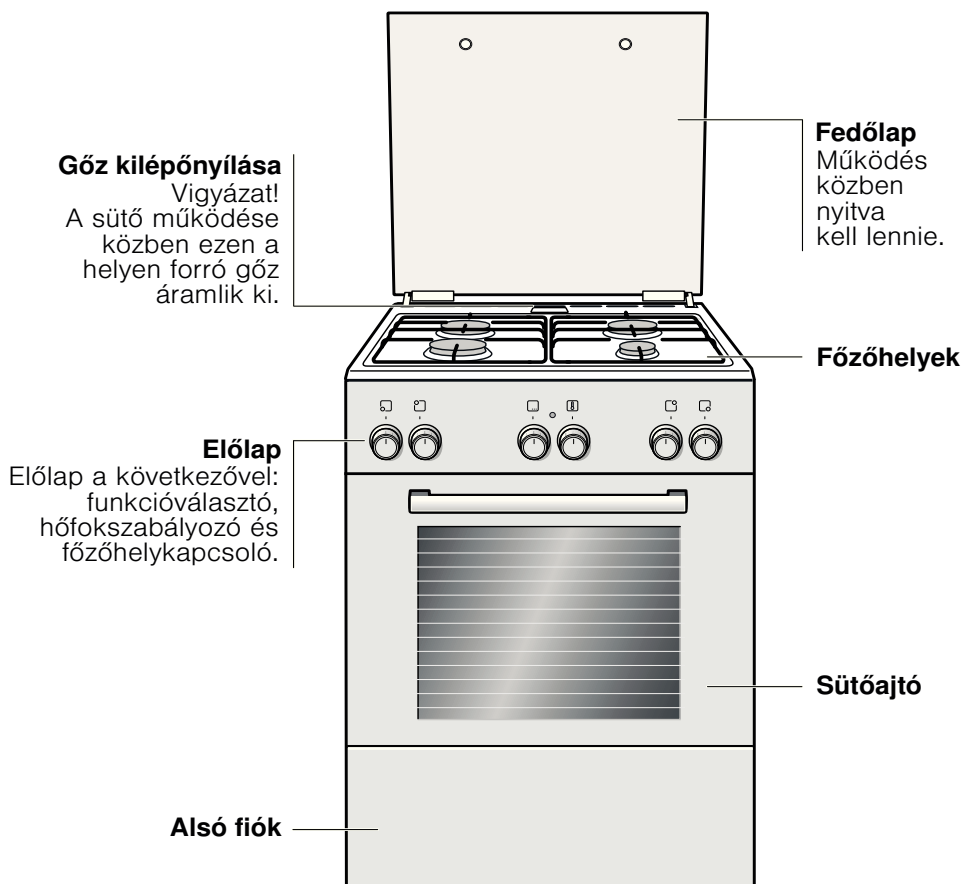
A készüléket függőleges helyzetben szállítsa. Ne fogja meg a készüléket az ajtófogantyúnál vagy a hátlap csatlakozásainál, mert azok megsérülhetnek. Ne helyezzen nehéz tárgyakat a készülékre.

Az Ön új tűzhelye

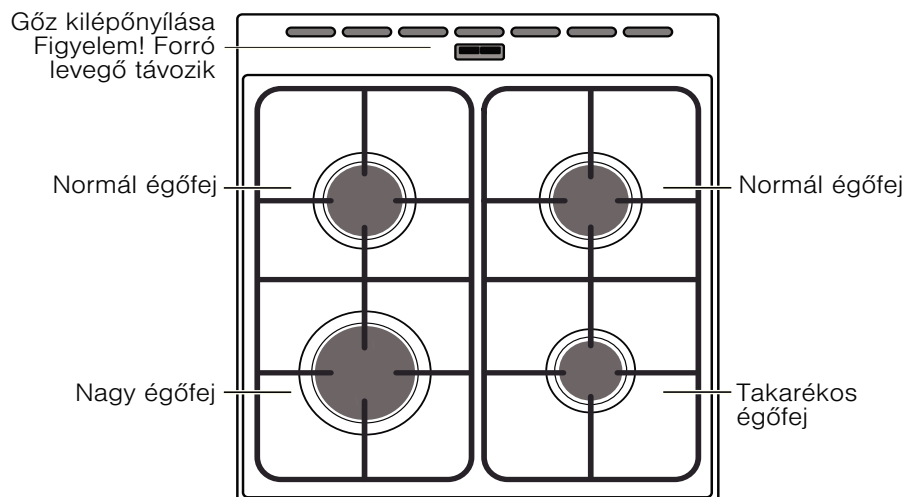
Itt megismerheti új tűzhelyét. Megismertetjük Önnel a kezelőfelületet, a főzőfelületet és az egyes kezelőelemeket. A sütőtérre és a tartozékokra vonatkozó információkat kap.

Általános leírás

A kialakítás az adott készüléktípustól függ.



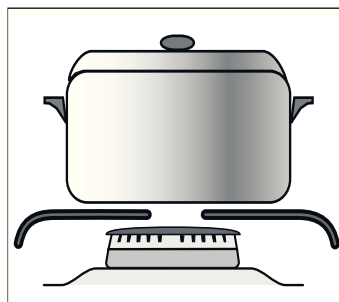
Főzőlap



Égőfej	Edény- vagy serpenyőátmérő
Takarékos égőfej 1 kW	12–18 cm
Normál égőfej 1,7 kW	18–24 cm
Erős égőfej 3 kW	24–28 cm

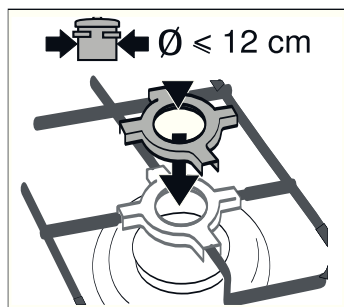
Csak sima aljú edényeket vagy serpenyőket használjon.

Az edény vagy a serpenyő közepét helyezze az égőre. Ezáltal az edény vagy a serpenyő alja optimálisan veszi át az égőláng hőjét. A nyelvek és a fogantyúk nem sérülnek, és biztosított a maximális energiamegtakarítás.



Fedő a takarékos égőfejhez

Ha a takarékos égőfejen török kávét készít vagy 12 cm átmérőjűnél kisebb edényt használ, használja a készülékhez adott fedőt.



Tegye a fedőt a takarékos égőfej rostélyára.

Ha 12 cm átmérőjűnél nagyobb edényben főz, ne használja a fedőt.

A fedőt csak a takarékos égőfejen lehet használni.

Főzőhelykapcsoló

A négy főzőhelykapcsolóval szabályozható a főzőhelyek fűtési teljesítménye.

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

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

Sütő

Funkcióválasztó

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

Állásai	Funkció
○ Nulla állás	A sütő ki van kapcsolva.
☐ Felső/alsó fűtés	Sütemények, szuflék és zsírszegény sülték, pl. marhahús vagy vadhús, egy szinten. A hő egyenletesen áramlik fentről és lentől.
☐ Forró levegő*	Szárazsütemény, leveles tészta és húsos egytálétel.
☐ Alsó fűtés	Befőzéshez, utánsütéshez és pirításhoz. A meleg levegő alulról éri az ételt.
☐ Légkeverős grillezés	Hús, szárnyas és egész hal grillezéséhez. A grillfűtőtest és a ventilátor felváltva be és kikapcsol. A ventilátor elosztja a felmelegített levegőt az ételek körül.
☐ felületi grill, kis felület	Így kisebb mennyiségben steak, virslit, halat és pirítást is grillezhet. A grillfűtőtestnek csak a középső része forrósodik fel.
☐ Felületi grill, nagy felület	Így több szelet frissensültet, virslit, halat és pirítást készíthet. A grillfűtőtest alatti teljes felület felforrósodik.

* Az EN50304 energiahatékonysági osztály szerinti fűtési mód.

Állásai	Funkció
☐ Felolvasztás	Példa Hús, szárnyas, kenyér és torta. A ventilátor elosztja a felmelegített levegőt az ételek körül.

* Az EN50304 energiahatékonysági osztály szerinti fűtési mód.

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

Hőfokszabályozó

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

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

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

A sütőtér

A sütőlámpa a sütőtérben található.

Sütőlámpa

Működés közben a sütőtérben világít a sütőlámpa.

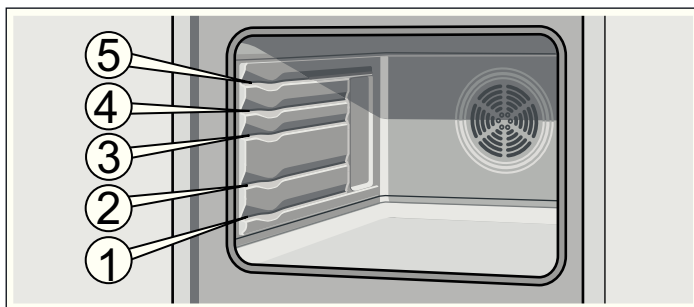
Gőz kiáramlása

A meleg levegő a főzőfelület hátsó részén távozik a sütőtérből. Figyelem! Hagyja szabadon a szellőztető nyílást. Különben a sütő túlhevül.

Tartozékok

A tartozékok 5 különböző magasságban tolhatók be a sütőbe.

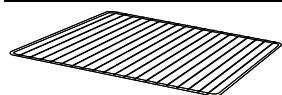
A tartozékokat akár kétharmad részig kihúzhatja anélkül, hogy kibillennének. Így könnyen kivetheti az ételeket.



Hő hatására a tartozék deformálódhat. Amikor újra kihűlt, a deformáció megszűnik, ezért nincs befolyással a működésre.

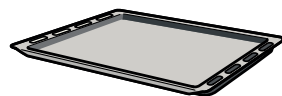
Mindkét kezével fogja meg oldalt a sütőtepsit, és párhuzamosan tolja be az állványra. A sütőtepsi betolásánál ügyeljen, hogy a sütőtepsi ne mozduljon el jobbra vagy balra. Ellenkező esetben a sütőtepsit csak nehezen tudja betolni. A zománcozott felületek megsérülhetnek.

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



Sütőrács

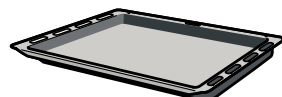
Edényekhez, formákhoz, sültékhez, rostonsültékhez és fagyasztott élelmiszerekhez.



Lapos zománcozott sütőtepsi

Süteményekhez, tésztákhoz és aprósüteményekhez.

Helyezze a tepsit a sütőbe úgy, hogy az eltérő magasságú része a sütőajtó felé nézzen.



Mély zománcozott teps

Töltött süteményekhez, édességekhez, fagyasztott és nagy adagokban sült élelmiszerekhez. A zsír felfogására is használható abban az esetben, ha közvetlenül a sütőrácsra süt.

Helyezze a tepsit a sütőbe úgy, hogy az eltérő magasságú része a sütőajtó felé nézzen.

Kiegészítő tartozékok

Kiegészítő tartozékokat a vevőszolgálatnál vagy szakkereskedésekben vásárolhat. Brosúráinkban vagy az interneten számos, az Ön sütőjéhez megfelelő termékeket talál. A kiegészítő tartozékok készlete és online rendelkezésük országoként változó. Ezzel kapcsolatban az útmutatókban talál információkat.

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

Kiegészítő tartozékok	HZ-szám	Funkció
Hőálló fém sütőtál	HEZ6000	A hőálló fém sütőtál használható sütőzónával rendelkező üvegkerámia főzőfelületeken. De indukciós főzőzónákhoz, valamint programokhoz és sütőautomatikához is alkalmas. A sütőtál kívül zománcozott, belül tapadásgátló bevonattal van ellátva.
Pizzatepsi	HEZ317000	Különösen alkalmas pizza, mélyhűtött ételek és kerek torták sütésére. A pizzatepsit használhatja az univerzális serpenyő helyett. Tolja be a tepsit a rostély fölé, majd tájékozódjon a táblázat adataiból.
Betétrostély	HEZ324000	Sütéshez. A grillrostélyt mindig az univerzális serpenyő fölé helyezze. Felfogja a kicsepegő zsírt és szaftot.
Grilltepsi	HEZ325000	Grillezésnél helyettesítheti a grillrostélyt, illetve kifröccsenés ellen is használható, így megóvhatja a süttőt a makacs szennyeződésektől. A grilltepsit csak az univerzális serpenyővel együtt használja. Grillszeletek a grilltepsin: Csak az 1., 2. és 3. betolási magasságot használja. Grilltepsi a kifröccsenés ellen: Az univerzális serpenyőt a grilltepsivel együtt tolja a rostély alá.
Sütőtégla	HEZ327000	A sütőtégla kiválóan alkalmas házi készítésű kenyér, zsemle és pizza elkészítéséhez, ha ezeket ropogósra szeretné sütni. A sütőtéglat mindig elő kell melegíteni az ajánlott hőmérsékletre.
Zománcozott sütőtepsi	HEZ331000	Sütemények és aprósütemények számára. A sütőtepsit a letompított élével a sütőajtó felé tolja a sütőbe.
Zománcozott sütőtepsi tapadásgátló bevonattal	HEZ331010	A süteményeket és az aprósüteményeket könnyű elosztani a sütőtepsin. A sütőtepsit a letompított élével a sütőajtó felé tolja a sütőbe.
Univerzális serpenyő	HEZ332000	Lédús sütemények, aprósütemények, mélyhűtött ételek és nagy sülték számára. A rostély alá helyezve a zsír vagy a húslé felfogására is használható. Az univerzális serpenyőt a letompított élével a sütőajtó felé tolja a sütőbe.
Univerzális serpenyő tapadásgátló bevonattal	HEZ332010	A lédús sütemények, sütemények, mélyhűtött ételek és nagy sülték könnyebben eloszthatók az univerzális serpenyőn. Az univerzális serpenyőt a letompított élével a sütőajtó felé tolja a sütőbe.
Profi serpenyő betétrostéllyal	HEZ333000	Különösen nagy adagok elkészítéséhez alkalmas.
Fedő profi serpenyőhöz	HEZ333001	A fedő a profi serpenyőt profi sütőedénnyé teszi.
Fedél a profi kihúzóhoz	HEZ333101	A fedő a profi serpenyőt profi sütőedénnyé teszi.
Profi kihúzó Plus	HEZ333102	nagy mennyiségek elkészítéséhez. Komplet tartozékkészlet: mély teps ráhelyezhető rostéllyal, betétrostély és teleszkópos kihúzó. A betétrostéllyal kiválóan lehet grillezni.

Kiegészítő tartozékok	HZ-szám	Funkció
Rostély	HEZ334001	Edények, süteményformák, sülték, grillszeletek és mélyhűtött ételek számára.
Üvegserpenyő	HEZ336000	Üvegből készült, mély sütőtepsi. Tálalásra is alkalmas.
Univerzális sütőedény	HEZ390800	Különösen nagy adagok elkészítéséhez alkalmas. A sütőedény gránitzománcból készült, hőálló üvegfedele van. Az üvegfedél sütőformaként is használható.
Üveg sütőtál	HEZ915001	Az üveg sütőtál alkalmas párolt ételek és felfűjtak sütésére. Különösen alkalmas programokhoz és sütőautomatikához.
Ügyfélszolgálati cikk Háztartási készülékeihez az ügyfélszolgálatnál, szakkereskedésben vagy interneten az egyes országok		e-shopjain keresztül megfelelő ápoló- és tisztítószer vagy egyéb tartozékokat vásárolhat. Ehhez adja meg a mindenkori cikkszámot.
Tisztítókendők nemesacél felületekhez	Cikkszám 311134	Csökkenti a szennyeződés lerakódását. Egy speciális olajjal való impregnálással a nemesacél készülékek felületei optimálisan tisztíthatók.
Sütő-grilltisztító gél	Cikkszám 463582	A sütőtér tisztításához. A gél szagtalan.
Mikroszálas ruha sejtes szerkezettel	Cikkszám 460770	Különösen alkalmas kényes felületek, pl. üveg, üvegkerámia, nemesacél vagy alumínium tisztítására. A mikroszálas ruha egyszerre távolítja el a vizes és a zsíros szennyeződéseket.
Ajtózár	Cikkszám 612594	Ahhoz, hogy a gyerekek ne tudják kinyitni a sütőajtót. Készülékajtótól függően a zár másképp van becsavarozva. Vegye figyelembe az ajtózárhoz mellékelt tájékoztatót.

Az első használat előtt

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

A sütő felfűtése

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

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

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

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

A tartozékok tisztítása

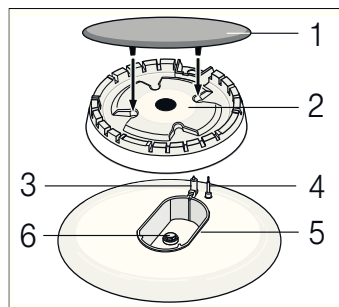
Mielőtt először használná a tartozékokat, alaposan tisztítsa meg azokat forró mosogatószeres vízzel és egy puha törleruhával.

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 lángvédező pecek (4) ne sérüljön meg.

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



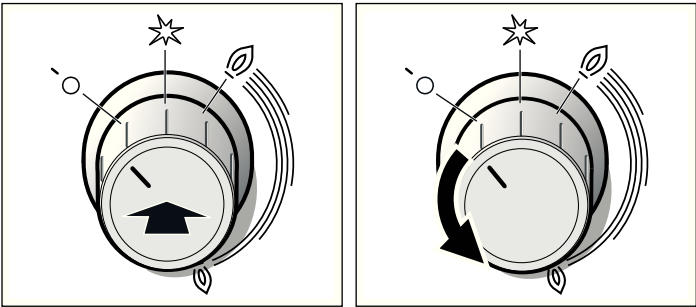
A főzőfelület beállítása

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

Gázégő meggyújtása

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

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



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

- 4. Állítsa be a kívánt lángmagasságot. A kikapcsolt állás és a beállítás között a láng nem stabil. Emiatt célszerű mindig a legmagasabb és a legalacsonyabb fokozat közötti beállítást választani.

- 5. Amennyiben a láng ismét kialszik, ismételje meg a folyamatot a 2. lépéstől.

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

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

Figyelem!

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

A gázégő nem gyullad meg

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

Táblázat - Főzés

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

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

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

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

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

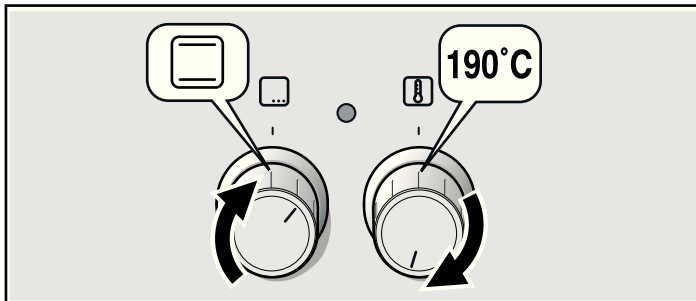
A sütő beállítása

Itt ismerheti meg a sütő beállításának módját.

Fűtési módok és hőmérséklet

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

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



A sütő elkezd fűteni.

A sütő kikapcsolása

Forgassa a funkcióválasztót nullára.

A beállítások módosítása

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

Ápolás és tisztítás

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

Utasítások

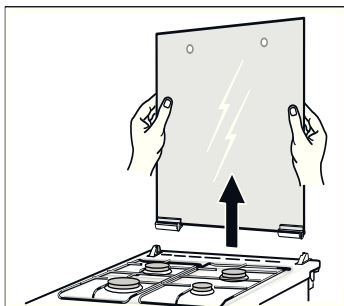
- Különböző anyagok, mint üveg, műanyag vagy fém, kis színeltéréseket okozhatnak a sütő előlapján.
- Az ajtólapokon látható árnyékok, melyek fátyolnak tűnnek, a sütőlámpa fényvisszaverődései.
- A zománcot nagyon magas hőmérsékleten égetik ki. Ezért enyhe színeltérések keletkezhetnek. Ez normális és nem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

Felső üvegborítás

Mielőtt kinyitja a felső borítást, törölje le ruhával.

A tisztításhoz legjobb az üvegtisztító szer.

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



Nemesacél előlapok

Némi mosogatószerrel és nedves törlőkendővel törölje le. Mindig szálirányban törölje. Másképpen felkarcolódhatnak. Puha törlőkendővel törölje szárazra. Azonnal távolítsa el a vízkő-, zsír-, keményítő- és tojásféhérje-maradványokat. Ne használjon súrolószert, karcoló szivacsot vagy durva törlőkendőt. A nemesacél előlapok polírozásához speciális nemesacél-tisztítók szerek használhatók. Vegye figyelembe a gyártó utasításait. Speciális nemesacél-tisztítók szerek a vevőszolgálatnál vagy a szakkereskedésekben kaphatók.

Zománcozott felületek és lakkozott felületek

Némi mosogatószerrel és nedves törlőkendővel tisztítsa. Puha törlőkendővel törölje szárazra.

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

A felső borítást tisztítás után fordított sorrendben tegye vissza.

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

Tisztítók szerek

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, szúrolószivacsot,
- agresszív tisztítószer, mint például sütőtisztítót vagy folteltávolítót,
- nagynyomású vagy gőzsugaras tisztítógépet.
- Ne tisztítsa az alkatrészeket mosogatógépben.

A sütő tisztításakor

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

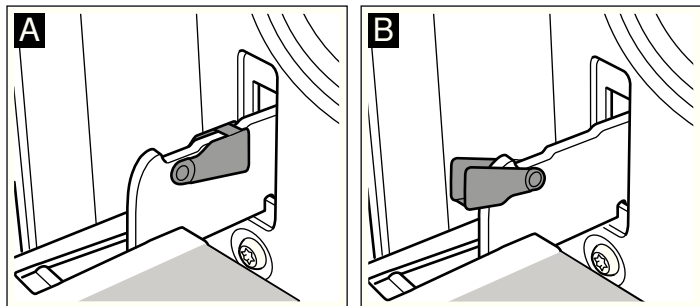
Az első használat előtt alaposan mossa ki az új szivacsot.

Égők és acélrács a főzőfelületen	Ne tisztítsa mosogatógépben. Vegye ki a rostélyt, és meleg mosogatószeres vízzel nedvesített szivaccsal tisztítsa meg. Távolítsa el az égőfej-kelyhet és -fedeleit. Tisztításukhoz használjon meleg mosogatószeres vízzel nedvesített szivacsot. Ügyeljen, hogy az égőkorona nyílásai tiszták és szennyeződésektől mentesek legyenek. A gyújtókat kisméretű, puha kefével tisztítsa meg. A gázégők csak akkor működnek, ha a gyújtók tiszták. Távolítsa el az ételmaradékokat az égőkehelyből némi mosogatószerrel és nedves törlőkendővel. Csak kevés vizet használjon. A készülék belsejébe nem kerülhet víz. Ügyeljen, hogy a szelep nyílása tisztítás közben ne tömődjön el és ne sérüljön meg. Tisztítás után minden részt szárítsa meg, majd az égőfedeleit helyezze pontosan az égőkoronára. Ha az egyes részeket nem pontosan helyezi vissza, ez megnehezítheti az égők meggyújtását. Az égőfedeleit fekete zománcréteg borítja. A magas hőmérséklet következtében ez a réteg elszíneződhet. Az égők működését ez nem befolyásolja. Helyezze vissza a rostélyt a sütőbe.
Elektromos főzőlap (opcionális)	A súrolószivacs érdes felével és némi folyékony súrolószerezrel tisztítsa. Tisztítás után, a száradás érdekében rövid időre kapcsolja be a főzőlapot. A nedvesen hagyott főzőlap idővel rozsdásodni kezd. Végül kenje be ápolószerezrel. A kifutott folyadékot és az ételmaradékokat mindig azonnal távolítsa el.
Elektromos főzőlap fémgyűrűje (opcionális)	A fémgyűrű idővel elszíneződhet. Az eredeti szín azonban helyreállítható. A gyűrűt a súrolószivacs érdes felével és némi folyékony súrolószerezrel tisztítsa. Ügyeljen arra, hogy a szomszédos felületeket ne súrolja fel. A felületek megsérülhetnek.
Gombok	Némi mosogatószerrel és nedves törlőkendővel tisztítsa. Puha törlőkendővel törölje szárazra.
Az ajtó üvege	Üvegtisztítóval tisztítható. Ne használjon agresszív tisztítószerrel vagy éles fémtárgyakat. Ezek megkarcolhatják és károsíthatják az üvegtábla felületét.
Tömítés	Nedves törlőkendővel törölje le. Puha törlőkendővel törölje szárazra.
A sütő belseje	Meleg vízzel vagy ecetes vízzel tisztítsa. Erős szennyeződés esetén: Csak a kihűlt felületen használjon sütőtisztítót.
A sütőlámpa üvegburaja	Némi mosogatószerrel és nedves törlőkendővel tisztítsa. Puha törlőkendővel törölje szárazra.
Tartozék	Áztassa be meleg mosogatószeres vízbe. Kefével vagy szivaccsal tisztítsa meg.
Alumínium sütőtepsi (opcionális)	Ne tisztítsa mosogatógépben. Soha ne használjon sütőtisztítót. A karcolások elkerülése érdekében a fémfelületet soha ne érintse meg késsel vagy más éles tárggyal. Mosogatószeres vízzel és puha ablaktörő ruhával vagy nem bolyhosodó mikroszálas törővel vízszintesen, a felületre gyakorolt nyomás nélkül tisztítható. Puha törlőkendővel törölje szárazra. Ne használjon súrolószerrel, karcoló szivacsot vagy durva törlőkendőt. Összekarcolják a sütőtepsit
Gyerekszár (opcionális)	Amennyiben a sütőajtóra fel van szerelve gyerekszár, tisztítás előtt el kell távolítani. Valamennyi műanyag alkatrészt áztassa be meleg mosogatószeres vízbe, és tisztítsa meg szivaccsal. Puha törlőkendővel törölje szárazra. Erős szennyeződés esetén a gyerekszár nem működik megfelelően.
Alsó fiók (opcionális)	Némi mosogatószerrel és nedves törlőkendővel tisztítsa. Puha törlőkendővel törölje szárazra.
Tartozék	Áztassa be meleg mosogatószeres vízbe. Kefével vagy szivaccsal tisztítsa meg.

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.

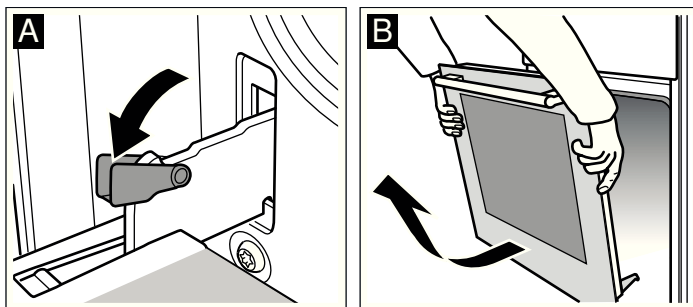


⚠ Sérülésveszély!

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

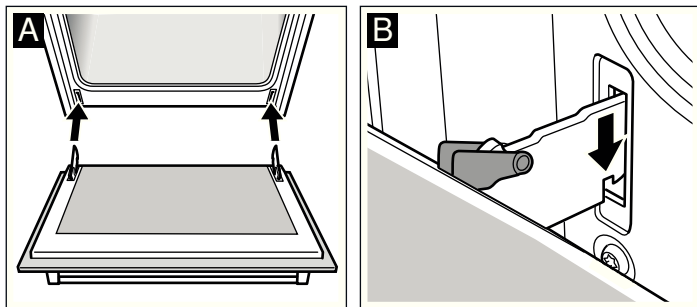
1. Nyissa ki teljesen a sütőajtót.
2. A bal és jobb oldali reteszelőkart hajtsa fel (A ábra).
3. A sütőajtót ütközésig csukja be. Két kézzel baloldalt és jobboldalt fogja meg. Kissé csukja beljebb és húzza ki (B ábra).



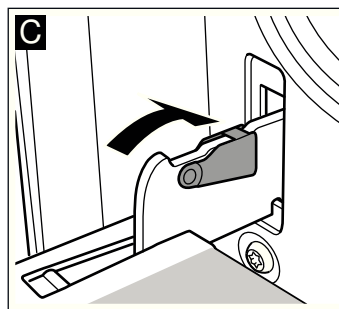
Ajtó beakasztása

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. Hajtsa vissza mindkét reteszelőkart (C ábra). Csukja be a sütőajtót.



⚠ Sérülésveszély!

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

Mit tegyünk meghibásodás esetén?

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

Hibatáblázat

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

⚠ Áramütésveszély!

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

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

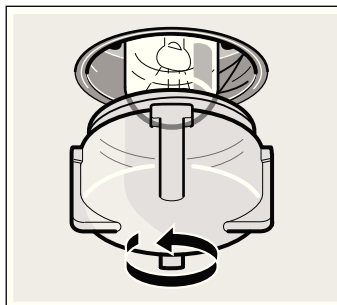
A fedélen lévő sütőlámpa cseréje

Ha a sütőlámpa kiég, ki kell cserélni. 25 wattos hőálló pótégő az ügyfélszolgálatnál vagy a szakkereskedésekben kapható. Csakis ilyen lámpákat használjon.

⚠ Áramütésveszély!

Kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekerényben.

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



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

Üvegbura

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

Ügyfélszolgálat

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

E-szám és FD-szám

Ha vevőszolgálatunkhoz fordul, kérjük, adja meg a készülék E-számát és FD-számát. A számokat tartalmazó típus tábla a készülék fiókjában található. Javasoljuk, hogy jegyezze fel ide készüléke adatait, így meghibásodás esetén nem kell hosszasan keresgélnie.

E-szám	FD-szám
--------	---------

Vevőszolgálat ☎

Az egyes országok kapcsolati adatait megtalálja a mellékelt ügyfélszolgálati jegyzékben.

Javítási megrendelés és tanácsadás zavarok esetén

H 01 489 5461

Bízzon a gyártó hozzáértésében. Ezzel biztosítja, hogy a javításokat szakképzett szerviztechnikusok fogják elvégezni, akik háztartási készülékébe eredeti pótalkatrészeket fognak beszerezni.

Energiamegtakarítási és környezetbarát ötletek

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

Energiamegtakarítás a sütőben

- A sütőt csak akkor melegítse elő, ha azt a recept vagy a használati útmutató táblázata előírja.
- Használjon sötét, feketére lakkozott vagy zománcozott sütőformákat. Ezek különösen jól veszik fel a hőt.
- Főzés vagy sütés közben lehetőleg ritkán nyitogassa a sütőajtót.
- Ha többféle süteményt készít, azokat legjobb egymás után sütni. A sütő még meleg. Így a második sütemény sütési ideje rövidebb lesz. 2 négyzetletes sütőformát egymás mellé is betolhat.
- Hosszabb párolási idők esetén a sütő mintegy 10 perccel a főzési idő lejártá előtt kikapcsolható, a maradékhőt használva a készre főzéshez.

Energiamegtakarítás a gáz főzőfelületen

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

Ártalmatlanítás környezetbarát módon

A csomagolást környezetbarát módon ártalmatlanítsa.



Ez a készülék megfelel az elektromos és elektronikus régi készülékekről (waste electrical and electronic equipment - WEEE) szóló 2002/96/EK európai irányelvnek. Az irányelv az EU teljes területén érvényes előírásokat tartalmazza a régi készülékek visszavételére és értékesítésére vonatkozóan.

Kísérleti konyhánkban teszteltük Önnek

Ebben a fejezetben ételek és azok optimális beállításai találhatók. Megmutatjuk Önnek, melyik fűtési mód és hőmérséklet a legmegfelelőbb a kiválasztott ételhez. Adatok is olvashatók a megfelelő tartozékokról és arról, melyik szinthez kell betolni azokat. Tippeket adunk Önnek az edényekhez és az elkészítéshez.

Utasítások

- A táblázatban lévő értékek mindig a hideg és üres sütőtérbe való betolásra érvényesek.
Csak akkor melegítsen elő, ha ez a táblázatban szerepel. A tartozékot csak az előmelegítés után béléli ki sütőpapírral.
- A táblázatokban megadott időtartamok irányértékek. Függnek az élelmiszer minőségétől és tulajdonságaitól.
- A mellékelt tartozékokat használja. További tartozékok kiegészítő tartozékként a szakkereskedésben vagy a vevőszolgálatnál kaphatók.
Használat előtt minden olyan tartozékot vegyen ki a sütőtérből, amelyre nincs szüksége.
- Mindig használjon edényfogót, ha a forró tartozékot vagy az edényt kiveszi a sütőtérből.

Torták és sütemények

Sütőformák:

A sötét, fémből készült sütőformák a legalkalmasabbak.

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

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

Táblázatok

A táblázatokban a különböző sütemények elkészítéséhez megtalálható az optimális fűtési mód. Hőmérséklet és sütési idő a tészta mennyiségétől és minőségétől függ. Ezért tartományokat adtunk meg a táblázatokban. Először próbálja meg az alacsonyabb értékkel. Az alacsonyabb hőmérséklet

egyenletesebb barnulást biztosít. Ha szükséges, legközelebb állítsa egygel magasabbra.

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

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

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

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

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

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

Kenyér- és zsemlefélek

Kenyér sütésekor melegítse elő a sütőt, ha nincs másképp megadva.

Soha ne öntsön vizet a forró sütőbe.

Kenyér- és zsemlefélek	Tartozékok	Szint	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban	Időtartam perc ben
Kelesztett kenyér 1,2 kg lisztből	sütőtepsi	2		270 200	8 35-45
Kovászos kenyér 1,2 kg lisztből	sütőtepsi	2		270 200	8 40-50
Zsemle, pl. rozsos (ne melegítse elő)	sütőtepsi	4		200-220	20-30

Sütési ötletek

Ha saját recept szerint szeretne sütni.	Tájékozódjon a sütési táblázatokban bemutatott hasonló sütemények alapján.
Így lehet megállapítani, hogy a kevert tésztából készült sütemény átsült-e.	A receptben megadott sütési idő vége előtt mintegy 10 perccel szúrjon bele a tészta legmagasabb pontjába egy fogpiszkálót. Ha nem ragad már tészta a fogpiszkálóra, akkor a sütemény kész.
A sütemény összeesik.	Legközelebb használjon kevesebb folyadékot, vagy állítsa 10 fokkal alacsonyabbra a sütőhőmérsékletet. Tartsa be a receptben megadott keverési időket.
A sütemény közepén szépen feljött, de a szélén alacsony maradt.	A kerek tortaformák peremét ne kenje ki. Sütés után óvatosan, késsel lazítsa fel a süteményt.
A sütemény felül túl sötét lett.	Mélyebbre tolja be, válasszon alacsonyabb hőmérsékletet és a süteményt valamivel hosszabb ideig süssse.
A sütemény túl száraz.	Fogpiszkálójával szúrjon lyukakat a kész süteménybe. Azután permetezze meg gyümölcslével vagy alkoholos itallal. A következő alkalommal válasszon 10 fokkal magasabb hőmérsékletet és csökkentse a sütési időt.
A kenyér vagy a sütemény (p. l. túró-torta) jól néz ki, de belül nyúlós (ragacsos, csíkokban vizes).	A következő alkalommal használjon kevesebb folyadékot, és alacsonyabb hőmérsékleten süssse, valamivel hosszabb ideig. A lédús töltelékkel készülő süteményhez süssse meg előre az alapot. Szórja meg mandulával vagy zsemlemorzssával, és azután tegye rá a töltelékkel. Tartsa be a receptben leírtakat és a sütési időt.
A sütemény egyenetlenül pirult meg.	Alacsonyabb hőmérsékletet válasszon, akkor a sütemény egyenetlenebben fog pirulni. Kényes süteményt felső/alsó fűtéssel  süssön egy szinten. A kiálló sütőpapír is befolyásolhatja a légkeringetést. A sütőpapírt mindig a tepsi méretére vágja le.
A gyümölcsös sütemény alul túl világos.	Legközelebb egy szinttel lejjebb tolja be a süteményt.
A gyümölcslé kifut.	Legközelebb használjon mélyebb univerzális serpenyőt, ha van.
A kelt tésztából készült aprósütemény sütés közben egymáshoz ragad.	Minden süteménydarab körül hagyjon kb. 2 cm távolságot. Így van elég hely, hogy a sütemények szépen feljöjjenek és körös-körül megpiruljanak.
Lédús sütemények sütésekor kondenzvíz keletkezik.	Sütéskor vízgőz keletkezhet. A vízgőz az ajtó felett távozik. A vízgőz lecsapódhat a keze-lőfelületen vagy a szomszédos bútorlapokon, és kondenzvízként lecsepeghet. Ez fizikai jelenség.

Hús, szárnyas, hal

Edény

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

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

Ha zománcozott sütőedényt használ, adjon hozzá kicsivel több folyadékot.

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

A táblázatokban szereplő adatok:

Edény fedő nélkül = nyitott

Edény fedővel = zárt

Az edényt mindig a rostély közepére tegye.

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

Sülték

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

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

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

A nemesacélból készült sütőedények csak feltételeken használhatók. A hús lassabban fő és kevésbé pirul meg. Magasabb hőmérsékletet és/vagy hosszabb sütési időt használjon.

Tudnivalók a grillezéshez

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

Mindig zárt sütőben grillezzen.

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

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

A frissensültéket csak grillezés után sózza meg.

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

Tolja be a sütőtepsit az 1. szintre. Ez felfogja a húslevet, és a sütő tisztább marad.

A sütőtepsit és az univerzális serpenyőt ne tolja be a 4. vagy az 5. szintre. Az erős hő hatására eldeformálódhatnak, és ezáltal kivételkor károsíthatják a sütőteret.

A grillfűtőtest mindig bekapcsol és kikapcsol. Ez normális. A be-kikapcsolás gyakorisága a beállított grillfokozattól függ.

Hús

Az időtartam felénél fordítsa meg a húsdarabokat.

Amikor a sült elkészült, hagyja még 10 percig a kikapcsolt, zárt sütőben pihenni. Így a hús szaftja jobban eloszlik.

A sült hátszint főzés után tekerje alufóliába és hagyja 10 percig a sütőben pihenni.

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

Hús	Súly	Tartozék és edény	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban, grillfo- kozat	Időtartam, perc
Marhahús						
Marhasült	1,0 kg	zárt	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Bélszín, rózsaszín	1,0 kg	nyitott	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
Sült hátszín, rózsaszín	1,0 kg	nyitott	1		210-230	50
Steak, angolosan 3 cm		Rostély	5		3	15
Borjühús						
Borjúsült	1,0 kg	nyitott	2		190-210	100
	2,0 kg		2		170-190	120
Sertéshús						
bőr nélkül (pl. tarja)	1,0 kg	nyitott	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	140
	2,0 kg		1		180-200	160
Bőrös sült (pl.lapocka)	1,0 kg	nyitott	1		200-220	120
	1,5 kg		1		190-210	150
	2,0 kg		1		180-200	180
Pácolt füstölt karaj csonttal	1,0 kg	zárt	2		210-230	70
Báránycsont						
Báránycsont csont nélkül, közepesen átsütve	1,5 kg	nyitott	1		150-170	120
Darált hús						
Fasírt	kb. 500 g	nyitott	1		170-190	70
Virslis						
Virslis		Rostély	4		3	15

Szárnyasok

A táblázatban szereplő súlyadatok töltelék nélküli, sütésre előkészített szárnyasra vonatkoznak.

Az egész szárnyast először mellső oldalával lefelé tegye a rostélyra. A megadott idő 2/3-nak letelte után fordítsa meg.

Az olyan húsdarabokat, mint a pulykából készült göngyölt hús vagy a pulykamell, a megadott idő felének elteltével fordítsa meg.

A darabolt szárnyast a megadott idő 2/3-nak letelte után fordítsa meg.

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

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

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

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

Szárnysételek	Súly	Edény	Szint	Fűtéstípus	Hőmérséklet (°C)	Főzési idő (perc)
2 pulykacomb	darabonként 800 g	Sütőrács	2		190-210	90-110

Hal

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

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

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

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

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

Tippek sütéshez és grillezéshez

A sült pontos súlyára vonatkozóan nincsenek adatok a táblázatban.	Az adatokat a legközelebbi legalacsonyabb súlynak megfelelően válassza ki, és hosszabbítsa meg az időt.
Hogyan állapítható meg, hogy a sült elkészült-e.	Használjon húshőmérőt (a szakkereskedésben kapható), vagy végezze el a „kanál-próbát”. Nyomja meg a kanállal a sültet. Ha a húst feszesnek érzi, készen van. Ha enged a nyomásnak, még süsse egy darabig.
A sült túl sötét és a bőr helyenként megégett.	Ellenőrizze a betolási magasságot és a hőmérsékletet.
Ha a sült jól néz ki, de a mártás megégett.	Válasszon a következő alkalommal kisebb sütőedényt, vagy adjon hozzá több folyadékot.
Ha a sült jól néz ki, de a mártás túl világos és vízíű.	Válasszon a következő alkalommal nagyobb sütőedényt, és adjon hozzá kevesebb folyadékot.
A sült felöntésekor vízgőz keletkezik.	Ez fizikai jelenség és normális. A vízgőz nagy része a gőzrésen át távozik. A vízgőz lecsapódhat a hűvösebb kapcsolótáblán vagy a szomszédos bútorlapokon, és kondenzvízként lecsepeghet.

Felfújtak, gratinírozott ételek, pirítás

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

Az edényt mindig állítsa a rostélyra.

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

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

Késztermékek

Ügyeljen a csomagoláson található gyártói utasításokra.

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

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

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

Különleges ételek

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

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

Joghurt készítése

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

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

Kelt tészta kelesztése

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

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

Felolvasztás

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

Kérjük, vegye figyelembe a gyártó által, a csomagoláson feltüntetett információkat.
A felolvadási idő az élelmiszer fajtájától és mennyiségétől függ.
A szárnyast mellére fektetve tegye a tányérra.

Mélyhűtött áru	Tartozék	Magas- ság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban
pl.tejszínes torták, vajas krémtorták, csokoládé- vagy cukorbevo- natú torták, gyümölcsök, csirke, kolbász és hús, kenyér és zsemle, sütemények és más pékáruk	Rostély	2		A hőfokszabályozó kikap- csolt állapotban marad

Aszalás

Csak kifogástalan gyümölcsöt és zöldséget használjon, és alaposan mossa meg.
Hagyja a gyümölcsöt és zöldséget jól lecsepegni, majd szárítsa meg.

A sütőtepsit tolja be a 4. szintre,
a rostélyt a 2. szintre.
A sütőtepsit és a rostélyt bélelje ki sütő- vagy pergamenpapírral.
A nagyon lédús gyümölcsöt vagy zöldséget többször fordítsa meg. Az aszalt gyümölcsöt és zöldséget szárítás után azonnal válassza el a papírtól.

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

Befőzés

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

Figyelem!

Ne használjon nagyobb vagy magasabb üvegeket. A fedelük megrepedhet.

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

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

Előkészítés

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

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

Zöldség

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

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

Beállítás

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

Befőzés

Gyümölcs

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

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

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

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

Üvegek kivétele

Az üvegeket befőzés után vegye ki a sütőtérből.

Figyelem!

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

Akrilamid az élelmiszerekben

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

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

Ötletek az ételek akrilamidszegény elkészítéséhez

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

Próbaételek

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

Sütés:

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

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

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

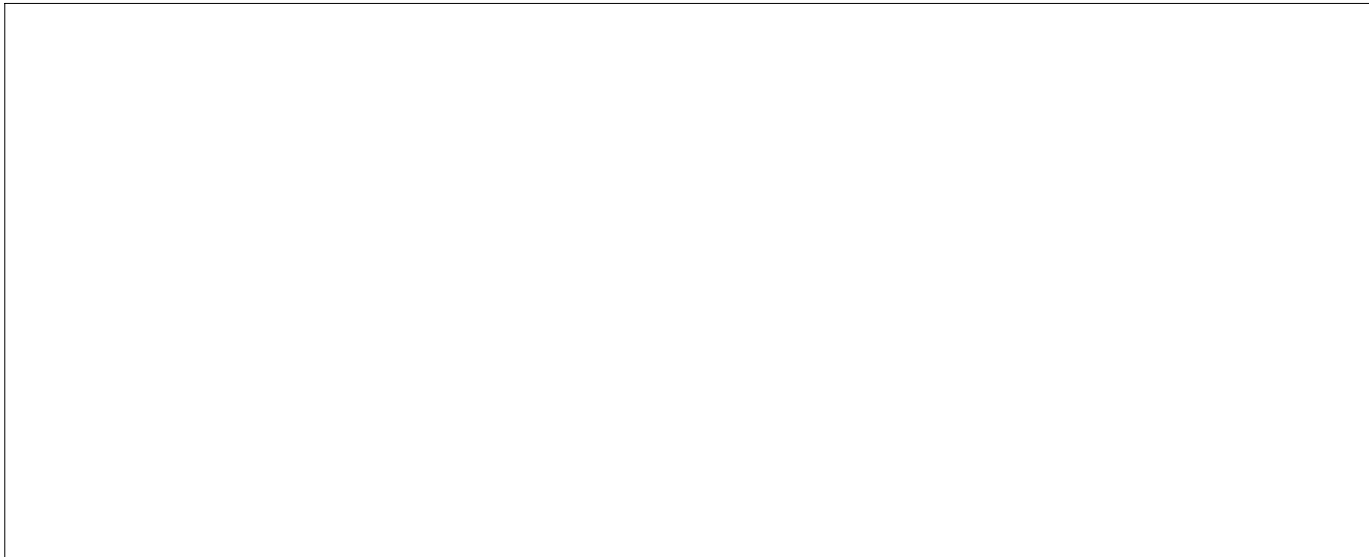
Grillezés

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

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

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





Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9000675735

01
110791