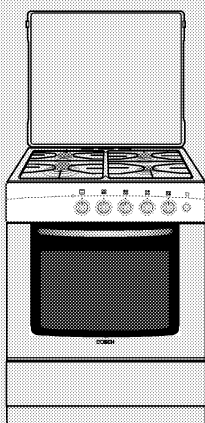




HSV 152 A BY



hu Használati útmutató



Household Appliances

Internet: <http://www.bosch-hausgeraete.de>
Bosch Info-Team: DE Tel. 01 805 / 30 40 50 (€0,12/Min. DTAG)

BOSCH

hu	3
----------	---

Tartalomjegyzék

A bekötés előtt	5
Környezetvédelmi tudnivalók	5
A régi készülék ártalmatlanítása	5
A csomagolóanyag megsemmisítése	5
Biztonsági útmutató és figyelmeztetések	5
Összeszerelési útmutató	6
A lábak beállítása	6
A készülék felállítása	6
Áramellátás és biztonság	6
Gázcsatlakozás és biztonság	7
Fontos megjegyzések	8
Az Ön új tűzhelye	9
Kezelőfelület és gáz-főzőhelyek	10
Gáz-főzőhely	10
A gáz-főzőhelyek használata	11
A sütő	12
Sütő-kapcsoló	12
A sütő-kapcsoló állásai	12
A sütő használata	13
Hagyományos tésztasütés/sütés	13

hu

Tésztasütés / sütés alsó fűtéssel	13
Tésztasütés / sütés felső fűtéssel	14
Grillezés	14
Sütőtepsik, fontos megjegyzések	15
Tisztítás, ápolás és karbantartás	16
Megjegyzések a fedéllel kapcsolatban	17
Megjegyzések a főzéshez	17
Tanácsok a sütéshez	18
Tippek sütéshez és grillezéshez	19
Mit tegyünk, ha.	19
Főzési táblázat	21
Műszaki adatok – gáz	23

A bekötés előtt

Mielőtt az új készüléket használatba veszi, kérjük, olvassa el a használati utasítást. Fontos információkat tartalmaz az Ön biztonságával, továbbá a készülék használatával és ápolásával kapcsolatban.

A kezelési utasítást őrizze meg, hogy adott esetben a következő tulajdonosnak továbbadhassa.

Környezetvédelmi tudnivalók

A régi készülék ártalmatlanítása

Mielőtt a régi készüléket megsemmisítésre leadja, tegye használhatatlanná (a csatlakozókábel és a gázcsatlakozás eltávolítása).

A régi készüléket a környezetbarát újrahasznosítás céljából esetleg visszaviheti a kereskedőhöz, vagy leadhatja egy MÉH-átvevő központban. A legközelebbi MÉH-átvevő központ címét a helyi önkormányzatnál érdeklődjön meg.

A csomagolóanyag megsemmisítése

A csomagolóanyagot környezetbarát módon gyűjtse össze megsemmisítésre: Termékeinknek a szállítás alatt megfelelő védőcsomagolásra van szükségük. Ezt az elengedhetetlenül szükséges dolgokra korlátozzuk. Minden felhasznált anyag környezetkímélő és újból hasznosítható.

A fa részeket nem kezeltük semmilyen kémiai anyaggal. A kartonpapír csomagolás 80–100% mértékben használt papírból áll. A fóliák polietilénből vannak (PE), a csomagoló szalagok polipropilénből (PP) és a kárpitozott részek freonmentes, polisztirol-habból (PS). A műanyag alapú anyagok tiszta szénhidrogén-vegyületekből állnak és újrahasznosíthatóak.

Kérjük figyelembe venni!

A hulladék feldolgozása és újrahasznosítása nyersanyagokat takarít meg és csökkenti a szemét mennyiségét. Ez megkíméli a nyersanyagkészleteket és környezetünket is. Kérjük, szerezzen be a helyi önkormányzattól a környezetvédelmi lehetőségekre vonatkozó információkat.

Biztonsági útmutató és figyelmeztetések

1. Távolítsa el a csomagolást és ellenőrizze, hogy a készülék nem sérült-e meg a szállítás során. Ne helyezzen üzembe hibás készüléket, hanem vegye fel a kapcsolatot a vevőszolgálattal.
2. Állítsa a készüléket az előre kiválasztott helyére.
3. Kérjük, gondosan olvassa át a használati útmutatót és őrizze azt a készülék közelében a későbbi átolvasáshoz.

hu

4. Kérjük, hajtsa ki a használati utasítás végén található ábrás oldalakat.

Összeszerelési útmutató

- A gáz- és elektromos hálózathoz történő csatlakoztatást egy hivatalos engedéllyel rendelkező szakembernek kell elvégeznie. Amennyiben a tűzhelyet nem megfelelően kötik be, meghibásodás esetén megszűnik a garanciajogosultság.

A lábak beállítása

A tűzhely négy állítható lábon áll. A lábak teljesen be vannak csavarva. Ellenőrizze a felállítás előtt, hogy a készülék vízszintesen áll-e.

Ellenkező esetben a készülék lábainak az óramutató járásával megegyező irányban történő elforgatásával lehet vízszintesre állítani. A készülék magassága a lábak segítségével legfeljebb 15 mm-rel növelhető. Miután a készülék lábait beállította, nem szabad húzni a tűzhelyet, hanem megemelve kell a helyére állítani.

A készülék lábainak a beállításához vegye ki a sütő fiókját. Egy érme (vagy hasonló eszköz) segítségével a lábak belülről állíthatók.

A készülék felállítása

Kérjük, hajtsa ki a használati utasítás végén található ábrás oldalakat.

1. ábra

1. A készülék felállítása előtt távolítsa el azt a 2 csomagolásvédőt, ami a hátlap hátoldalán a fiók mögött van.

2. Kérjük, jegyezze fel az előre beállított gázfajtát (ld. típustábla) a használati utasításban

2. ábra

3. Kérjük, a megadott méretek figyelembevételével állítsa fel a készüléket.

Áramellátás és biztonság

1. A készülékéhez 16 A áramerősség szükséges. Amennyiben szükséges, szakemberrel végeztesse el a szükséges átalakítást.
2. A készülék 220–240 Volton történő üzemre van kialakítva. Amennyiben a hálózati feszültség az Ön lakóhelyén ettől eltér, lépjen kapcsolatba vevőszolgálatunkkal.
3. A készüléket csak olyan biztonsági dugaszoló aljzaton keresztül szabad az áramellátásba bekötni, amelyet az előírásoknak megfelelően szereltek fel. Amennyiben Ön nem rendelkezik az előírásoknak megfelelően felszerelt biztonsági dugaszoló aljzattal, lépjen kapcsolatba vevőszolgálatunkkal. Amennyiben a készüléket biztonsági dugaszoló aljzat nélkül használják, a gyártó nem vállal felelősséget a keletkező károkért.
4. A biztonsági dugaszoló aljzat legyen a készülék közelében, egy könnyen elérhető helyen. Ne használjon hosszabbító zsinórokat.
5. A készülék csatlakozókábelének nem szabad a forró részekhez érnie. A csatlakozókábel nem érhet a készülék hátoldalához. Különben a csatlakozókábel megsérülhet, ami rövidzárlatot okozhat.

Gázcsatlakozás és biztonság

1. A készülékhez előre beállított gázfajta a típustáblán található (lásd a készülék hátfalát). A készülékhez használható gázfajtára, valamint a megfelelő fűvókákra vonatkozó további adatokat a műszaki adatokat megadó táblázat tartalmazza, a főzési táblázat utáni oldalon. Amennyiben az Ön által használt gázfajta ettől eltér, forduljon a vevőszolgálathoz az átállítás végett.

3-a, 3-b, 3-c ábrák

2. **Gázcsatlakozás földgázhoz**
A gáz bekötéséhez mechanikus csatlakozóval rendelkező hajlékony fémtömlőt kell használni 3-a ábrán.

Gázcsatlakozás propán - bután gázhoz

A készülék becsatlakoztatásához olyan 8 mm ill. 10 mm belső átmérőjű műanyag tömlőt kell használni, amit bilinccsel lehet a készülék gázcsatlakozójára rögzíteni 3-b ábrán

A készüléket egy lehetőleg rövid és tökéletesen szigetelt tömlőn keresztül kell a gázellátáshoz csatlakoztatni. A tömlő maximális 1.5 m. engedélyezett hosszát nem szabad túllépni, az előírásokat be kell tartani.

A gáztömlőt évente 1 x ki kell cserélni.

Adapter propán - bután gázhoz és földgázhoz 3-c ábrán.

3. Attól függően, hogy milyenek a helyi viszonyok, illetve, hogy hova van felszerelve a gázellátás, a készüléket balról vagy jobbról lehet a gázellátásba becsatlakoztatni. Ha a gázcsatlakozó helyzetét megváltoztatták, a tömlőcsatlakozás szorítóbilincset meg kell húzni.
4. Miután összekötötték a gáztömlőt a gázcsatlakozóval, meg kell vizsgálni, hogy nem szivárogo-e a bekötés. Ehhez zárja el a főzőhely kapcsolókat a kezelő táblán, és nyissa meg a főcsapot a vezetéken. A bekötés ellenőrzését szappanos vízzel, illetve habbal is elvégezheti. Ha a vezeték vagy a csatlakozás tömítetlen, buborékok képződnek, a hab több helyen „kinyílik”. Ebben az esetben **mindenképpen** zárja el a gázvezeték csapját, és vizsgálja át a gázcsatlakozást.
5. A tömítettség ellenőrzésekor semmi esetre sem szabad gyufát, nyílt lángot vagy öngyújtót alkalmazni.
6. A tömítetlenség elkerülése végett a gázcsatlakozót soha nem szabad meghúzni, illetve megfeszíteni.
7. A készülék gázcsatlakozója nem érhet hozzá a készülék forró részeihez.
A gáztömlő nem érintkezhet a készülékkel.
A tömlő tönkre mehetne (megrongálódhatna) – **tűzveszély!**

Megjegyzés

A gázfajtákkal és az alkalmazandó fűvókákkal kapcsolatos információkat a „Műszaki adatok- Gáz” című táblázatban talál a használati utasítás végén.

Fontos megjegyzések

1. Készülékeink megfelelnek az elektromos készülékekre vonatkozó biztonsági rendelkezéseknek. Javításokat csak a gyártó által kiképzett vevőszolgálati technikusokkal végeztethet el. A szakszerűtlen javítás veszélybe sodorhatja Önt.
2. Üzem közben a készülék felületei forrók. A sütő belső felülete, a fűtőelemek és a gőzkivezető nyílás nagyon felforrósodik. Kikapcsolás után is bizonyos ideig meleg maradnak. Legyen óvatos, és a meleg felületeket ne érintse meg. Gyerekeket és háziállatokat ne engedjen a készülék közelébe.
3. Tartózkodjon a készülék közelében, ha olajat vagy zsírt tartalmazó ételeket készít. Túlhevülés esetén meggyulladhatnak. Sohase öntsön vizet a lángoló olajra vagy zsírra. Sohase öntsön vizet a lángoló olajra vagy zsírra.
Égésveszély!
Az edényt fedje le egy fedővel, hogy a tűz ne jusson levegőhöz, majd kapcsolja ki a tűzhelyet. Forró olajat, forró ételeket stb. ne hagyjon felügyelet nélkül. Égéseket okozhatnak.
4. A készülék háztartási használatra készült, és nem alkalmas nagyüzemi felhasználásra.
5. A készüléket csak arra alkalmas élelmiszerek főzésére vagy melegítésre használja. A készüléket semmi esetre se használja egyéb célra (például fűtésre, tárolásra, nem megfelelő élelmiszerek vagy egyébek – pl. háziállatok vagy ruhák – szárítására).
6. Használat előtt a készülék közeléből távolítsa el minden éghető vagy könnyen gyulladó tárgyat, mint például függönyt, papírt, stb. Semmilyen éghető tárgyat ne tartson a készüléken vagy a készülékben.
7. Gondoskodjék, pl. ablakon át, a felállítás helyének megfelelő szellőzéséről. Az üzem során keletkező gőz elvezetéséhez ajánljuk, hogy ezen felül alkalmazzon páraelszívót is.
8. **A készülék fedelét tartsa mindaddig nyitva, amíg a sütő üzemel. Így megkönnyíti a gőzöknek az elszívóval történő eltávolítását.**
9. Kezeivel ne érintse a készülék ajtajának, valamint a fedőlapnak a pántjait. Esetleg becsípődhetnek.
10. Ne terhelje túl a sütőajtót, illetve a sütő fiókját. Különben előfordulhat, hogy a készülék billeg, illetve már nem áll meg vízszintesen.
11. Soha ne öntsön vizet közvetlenül a forró sütőbe. Károsodhat a zománcozás.

- 12.** Kerülje el, hogy a sütő ajtajának üveglapjára vízpermet jusson, míg a sütő forró.
- 13.** Ne toljon be a sütő fenéklapjára sütőtepsiket, és ne bélelje ki alufóliával vagy más anyagokkal sem, mert különben torlódik a hő. A főzési idők sem lesznek érvényesek, és a zománc is károsodik.
- 14.** Ha a készülék üveg fedőlappal van felszerelve: Ne zárja le addig, amíg a gáz-főzőhelyek vagy az elektromos főzőlap üzemelnek, illetve melegnek. Csukott állapotban ne tegyen rá nehéz, nagyon forró vagy nagyon hideg tárgyakat. Különben az üveg fedőlap széttörhet.
- 15.** A sütőajtónak jól kell záródnia. Tartsa tisztán az ajtó tömítéseket.
- 16.** Ne helyezzen éghető és nehéz tárgyakat az alsó fiókba.
- 17.** A sütő üzemeltetése közben meggyűlik a hő az alsó fiókban. Ezt a hőt úgy használhatja fel, hogy a kész ételt az alsó fiókban tartja melegen.
- 18.** Ha a készülék nincsen üzemben, húzza ki a hálózati dugaszolót, és állítsa le a gázellátást.
- 19.** Óvja a készüléket az olyan időjárási behatásoktól mint pl. a napsütés, hó vagy az eső és más olyan terheléstől, mint pl. a por.

Az Ön új tűzhelye

Megjegyzés

Ezt a használati utasítást a legújabb műszaki ismeretek figyelembevételével, a legnagyobb gondossággal állítottuk össze, hogy az Ön segítségére legyen a készülék effektív és biztonságos használatában.

Mielőtt elolvasná ezt a használati utasítást, nyissa ki az utolsó oldalt az ábrákkal.

Kiszállítás előtt a tűzhelyet ellenőriztük. Működőképesen és teljesen szállítottuk. Mielőtt a tűzhelyet használni kezdené, olvassa át teljes egészében a használati útmutatót.

Amennyiben figyelembe veszi javaslatainkat, sokkal jobb eredménnyel tudja a tűzhelyet használni és elkerüli az esetlegesen fellépő hibákat ill. üzemzavarokat.

4 ábra

- 1.** fedőlap
- 2.** fazéktartó
- 3.** gáz-főzőhely
- 4.** kezelőfelület
- 5.** sütőtepsi
- 6.** rostély
- 7.** sütőajtó
- 8.** fiók

Kezelőfelület és gáz-főzőhelyek

5 ábra

1. elektronikus gyújtó
2. gáz-főzőhely kapcsolója, jobb első
3. gáz-főzőhely kapcsolója, jobb hátsó
4. gáz-főzőhely kapcsolója, bal hátsó
5. gáz-főzőhely kapcsolója, bal első
6. funkcióválasztó
7. működéskijelző lámpa
8. gáz-főzőhely, kicsi
9. gáz-főzőhely, normál
10. gáz-főzőhely, normál
11. gáz-főzőhely, nagy

Gáz-főzőhely

Megjegyzés

6 ábra

1. Az edény aljának olyan simának és szilárdnak kell lennie, hogy az edénytartón biztonságosan álljon.
2. Az edényt a gáz főzőlap közepére kell helyezni.

7, 8 ábrák

3. A gáz főzőlapok tisztítása után és újbóli használata előtt ellenőrizze, hogy az égő alkatrészei megint pontosan a vájatukban vannak-e.
4. Ellenőrizze, hogy a fazéktartó megfelelően áll-e a gáz főzőlapok felett.
5. Tisztításkor semmi esetre se használjon hegyes vagy éles szélű tárgyakat. Használjon lágy szivacsokat és folyékony tisztítószeret.

6. A tűzhely gyújtóberendezésének használatakor és tisztításakor legyen elővigyázatos. Erős ütések és lökések károsíthatják a gyújtóberendezést.
7. Amikor a gáz főzőhelyek nagyon melegek, nem juthat hideg víz a gáz főzőhely zománcozott fedőlapjára. Ne használjon a gázfőzőhely zománcozott lapjának a tisztításához maró szereket. Ezáltal megsérülhet a zománcozott réteg, és foltok keletkezhetnek, amiket már nem lehet eltávolítani.
8. Arra is kell figyelnie, hogy a gáz főzőhely lángja hozzáérjen a főzőedény aljához. Így energiát takarít meg, és elkerülheti a szükségtelen gázfelhasználást.
9. Az alábbiakban megadjuk a főzőlapoknak megfelelő edényméreteket. Amennyiben ettől eltérő méretű edényeket használ, a főzőhelyek kihasználtsága csökken.

Főzőedények

A következőkben felsorolt edényeket használja:

Kis gáz-főzőhely	Átmérő: 12–18 cm
Normál gáz-főzőhely:	Átmérő: 18–24 cm
Nagy gáz-főzőhely	Átmérő: 24–28 cm

A gáz-főzőhelyek hőteljesítménye

8 ábra

Kis gáz-főzőhely	1,00 kW
Normál gáz-főzőhely:	1,75 kW
Nagy gáz-főzőhely	3,00 kW

A gáz-főzőhelyek használata

9 ábra

A gáz-főzőhelyet úgy gyújthatja meg, hogy a megfelelő főzőhely kapcsolót benyomja és balra a „” gyújtó állásig elfordítja. Nyomja meg az elektronikus gyújtót.

A főzőhely kapcsolót tartsa lenyomva és várjon kb. 1-3 másodpercet. Ezáltal a hőbiztosíték felmelegszik és a főzőhely égve marad.

Megjegyzés

Minden főzőhely-gyújtó egyszerre gyullad meg.

Ha a gáz-főzőhely valamilyen oknál fogva kialszik, a hőbiztosíték gondoskodik róla, hogy a gázellátás automatikusan kikapcsoljon.

Győződjön meg róla, hogy a főzőhely be van állítva!

Ha nem, akkor ismételje meg a folyamatot.

A gázlángot az éppen aktuális ételhez szükséges főzési hőfoknak megfelelően a kicsi és nagy láng között állíthatja be.

Ha elkészült a főzéssel, kapcsolja ki a mindenkori főzőhelykapcsolót.

A készülék nem üzemelhet 15 másodpercnél hosszabb ideig. Ha a gáz-főzőhely 15 másodperc leteltével még nem ég, a készüléket kapcsolja ki. Gondoskodjék arról, hogy a helyiségben ne legyen gáz. Legalább 1 percet várjon, majd ismételje meg az indítási folyamatot.



Ha a főzőhely kapcsolót addig csavarja, amíg a kapcsolón lévő pont a kezelőfelületen lévő ponttal megegyezik, akkor kialszik a láng és a főzőhely kikapcsol.

Nagy láng

A megfelelő főzőhely kapcsolót nyomja be és fordítsa balra a nagy láng szimbólumára. Ebben a beállításban a főzőhely legnagyobb teljesítménnyel dolgozik.

Kis láng

Ha a kapcsolót a kis lángot ábrázoló szimbólumra forgatja, a főzőhely alacsonyabb teljesítménnyel működik.

A sütő

Sütő-kapcsoló

10 ábra

A sütő-kapcsoló 6 állással rendelkezik, és az óramutató járásával megegyező irányban kell forgatni. Azt, hogy milyen fokozatokat és funkciókat lehet beállítani, valamint, hogy ezek milyen lehetőségeket nyújtanak, megtudhatja a „Sütő-kapcsoló állásai” című táblázatból.

A funkciókat és a beállítható hőmérsékleteket a sütő-kapcsolóval állíthatja be. A sütő-hőmérséklet 50 °C és 270 °C között állítható be.

Az egyes ételek főzési ideje és főzési fokozata különböző. Azt, hogy az Ön által kiválasztott ételhez melyik hőmérséklet és időtartam alkalmazható a legjobban, meghatározhatja a főzési táblázat segítségével.

Ha a sütő-kapcsolót bekapcsolja, akkor világít a jelzőlámpa. Ez a felfűtés alatt végig világít és csak akkor alszik el, ha a készülék a beállított hőmérsékletet elérte, majd utánfűtés esetén újra kigyullad.

Azt, hogy készüléke milyen lehetőségeket nyújt, a „Sütő-kapcsoló állásai” című táblázatból és a „Sütő-kapcsoló használata” című részből, továbbá a főzési táblázatból tudhatja meg.

A sütő-kapcsoló állásai

ÁLLÁS	FUNKCIÓ	MAGYARÁZATOK
	Sütő-lámpa	A sütő-lámpa világít a sütő teljes működési ideje alatt.
50 – 270 °C	Sütő-lámpa, termosztát fűtőelem fent, fűtőelem lent	A sütő fentről és lentől kerül melegítésre. A hőmérsékletet 50 °C és 270 °C között lehet beállítani.
	Sütő-lámpa, termosztát, fűtőelem lent	A sütő csak lentől kerül melegítésre.
	Sütő-lámpa, termosztát, fűtőelem fent	A sütő csak fentről kerül melegítésre.
	Sütő-lámpa, termosztát, grill-fűtőelem	Ezt a fűtési módot jobbra sütésre vagy grillezésre használják.
●	KI	A sütő üzemen kívül.

A sütő használata

Fontos:

Mielőtt elindítja a sütőt, be kell állítania a sütő-kapcsolót.

Hagyományos tésztasütés/sütés

ábra

50–270 °C

Ezt funkciót hagyományos fűtési módnak hívják. Itt a hő felülről lefele egyenletesen hozzáfér az ételneműhöz.

- ☐ A sütő-kapcsolót állítsa a főzési táblázatban az elkészítendő ételhez ajánlott hőfokra (50–270 °C).
- ☐ A sütőt ajánlatos 10 percig előmelegíteni.
- ☐ Az élelmiszereket helyezze, egy a főzési táblázatban megadott edénybe. A betolási magasságot és a főzési időt a főzési táblázat szerint válassza meg.
- ☐ Ezt a fűtési módot az egy tepsin történő főzésnél alkalmazza.
- ☐ Ezt a fűtési módot különösen olyan ételeknél ajánljuk, mint a sütemények, teasütemények, levelesztészták, tésztafelfújtak, lasagne és a pizza.
- ☐ Ha elkészült a sütéssel akkor kapcsolja ki a sütő-kapcsolót.
- ☐ Vegye ki a kész ételt a sütőből és tegye azt biztos helyre.
- ☐ Mivel a sütő kihűléskor még igen forró is lehet, alapvetően tartson távol embereket, állatokat és tárgyakat a sütőtől.

Tésztasütés / sütés alsó fűtéssel



Ennél a fűtési módnál az alsó fűtőelem által termelt hő (max. 270 °C) teljes kihasználásra kerül.

- ☐ Állítsa a sütő-kapcsolót a fent ábrázolt szimbólumra.
- ☐ Ez a sütési mód kiválóan alkalmas olyan ételek elkészítéséhez, amelyeknél alul több hőre van szükség. Olyan ételek utánsütésére is jól használható, amelyeknek az alja a korábbi sütés folyamán nem sült át teljesen. Ezt a beállítást csak rövid ideig használja, hogy az ételek odaégését megakadályozza.

hu

- ☐ Ehhez használja sütője második betölési magasságát.
- ☐ Ha elkészült a sütéssel akkor kapcsolja ki a sütő-kapcsolót.
- ☐ Vegye ki a kész ételt a sütőből és tegye azt biztos helyre.
- ☐ Mivel a sütő kihűléskor még igen forró is lehet, alapvetően tartson távol embereket, állatokat és tárgyakat a sütőtől.

Tésztasütés / sütés felső fűtéssel



Ennél a fűtési módnál a felső fűtőelem által termelt hő (max. 270 °C) teljes kihasználásra kerül.

- ☐ Állítsa a sütő-kapcsolót a fent ábrázolt szimbólumra.
- ☐ Ez a sütési mód kiválóan alkalmas olyan ételek elkészítéséhez, amelyeknél felül több hőre van szükség. Ezt a beállítást csak rövid ideig használja, hogy az ételek odaégését megakadályozza.
- ☐ Ehhez használja sütője második betölési magasságát.
- ☐ Ha elkészült a sütéssel akkor kapcsolja ki a sütő-kapcsolót.
- ☐ Vegye ki a kész ételt a sütőből és tegye azt biztos helyre.
- ☐ Mivel a sütő kihűléskor még igen forró is lehet, alapvetően tartson távol embereket, állatokat és tárgyakat a sütőtől.

Grillezés



12 ábra

Ezt a fűtési módot a grillezett ételek kényelmes elkészítéséhez fejlesztettük ki. Kiválóan alkalmas hússzeletek, csirkedarabok, húsgombócok, virslik és pirítós kenyér grillezésére.

- ☐ Állítsa a sütő-kapcsolót a fent ábrázolt szimbólumra.
- ☐ A sütőt ajánlatos 5 perccig előmelegíteni.
- ☐ Fektesse az ételneműt a készülékkel szállított rostélyra, és tolja azt a főzési táblázatban ajánlott betölési magasságban a sütőbe.
- ☐ Hagyja a sütőajtót a grillezés alatt csukva.
- ☐ Gondoskodjék arról, hogy a grillezés ideje alatt a sütőben a rostélyon és a sütőlapon kívül egyéb tárgy ne legyen.
- ☐ A sütőbe közvetlenül a rostély alá toljon be egy felfogótepsit. Ebben kell a lecsöpögő folyadékot felfogni.
- ☐ Ha húst vagy húskészítményeket grillez, öntsön a felfogótepsibe egy pohár vizet. Ezáltal a sült hús puhább és ízletesebb lesz, és a sütőlapot is könnyebb később megtisztítani.

- ❑ Sütés előtt a húst 1–2 óra hosszat hidegen pácolni kell: hűtőszekrényben egy olajból, szójaszószból és fűszerekből álló keverékben kell áztatni. Ezáltal a hús puha és ízletes lesz. Vegye ki a hússzeleteket a pácból, és helyezze a rostélyra. A maradék pácot a felfogótepsibe lehet önteni. A sütés folyamán elpárolgó pác pompás aromát ad a húsnak.
- ❑ A grillezési idő $\frac{2}{3}$ -ának letelte után meg lehet fordítani a húsdarabokat.
- ❑ Fektesse a húsneűt a rostélyra.
- ❑ Grillezéskor hő csak a felső grillfűtőtesttől érkezik. Ügyeljen arra, hogy a hús ne érintkezzen a grillfűtőtesttel. Figyeljen arra is, hogy a vastag hússzeletek felső rétege ropogósabb lesz, mint a hús belseje.
- ❑ A grillezési idő az élelmiszer méretétől és mennyiségétől, valamint az esetleges feszültség-ingadozástól függően változik.
- ❑ Ha a grillezés befejeződött kapcsolja ki a sütő-kapcsolót,
- ❑ Vegye ki a rostélyt és a felfogótepsit, a sütőből, és tegye azokat biztos helyre.
- ❑ Mivel a sütő kihűléskor még igen forró is lehet, alapvetően tartson távol embereket, állatokat és tárgyakat a sütőtől.
- ❑ Miután a sütő kihűlt, a belsejét mosogatóvízzel meg kell tisztítani. Ezáltal azonnal eltávolítja a lehetséges ételmaradványokat és szagokat, amelyek a következő sütéskor hátrányos hatásúak lehetnének.

Sütőtepsik, fontos megjegyzések

- ❑ Azokhoz az ételekhez, amiket a sütőben akar megfőzni, a főzési táblázatban megadott edényeket ajánljuk.
- ❑ A tűzhellyel együtt szállított zománcos sütőtepsin és rostélyon kívül használhatja a háztartási boltokban kapható, és sütésre alkalmas üvegedényeket, sütőformákat és speciális sütőedényeket is. Vegye figyelembe a gyártó előírásait. Ha kisebb edényeket, stb. használ, ezeket állítsa a rostély közepére.
- ❑ Ha kisebb edényeket, stb. használ, ezeket állítsa a rostély közepére.

A zománcozott sütőtepsire érvényesek a következők:

- ❑ Amennyiben a megsütendő élelmiszer nem tölti ki teljesen a tepsit, vagy az élelmiszert a mélyhűtőből közvetlenül sülni tette, vagy a tepsit folyadék felfogására használja grillezéskor, akkor az - a sütéskor előálló magas hőmérsékletek következtében - meggörbülhet. A zománcozott sütőtepsi visszanyeri eredeti alakját, amikor a munka végeztével teljesen kihűl. Ez egy teljesen normális fizikai folyamat, ami hőhatás következtében megy végbe.

hu

- ❑ Amennyiben az ételkészítéshez üvegedényeket használ, azokat óvnia kell a hidegtől és a nedvességtől, amíg azok még nagyon melegék. A forró üvegedényt állítsa száraz konyharuhára, és gondoskodjék arról, hogy lassan hűljön ki. Máskülönben eltörhet.

ábra

- ❑ A sütőnek 3 betolási magassága van, amelyeket a munkája során a sütőlap vagy a rostély elhelyezésére felhasználhat. A főzési táblázatok segítségével meg tudja határozni a mindenkor alkalmazásnak megfelelő betolási magasságot.

Tisztítás, ápolás és karbantartás

A tisztítás, ápolás és karbantartás során kérjük, vegye figyelembe az alábbiakat:

1. Az elektromos dugós csatlakozót húzza ki a dugaszoló aljzatból, és zárja el a gázcsapot.
2. A sütő, a kezelőfelület, a sütőajtó, a sütőtepsik, és egyéb részek tisztításához ne használjon kemény keféket, dörzsit (fémgypapot) vagy éles tárgyakat, pl. kést. Ugyancsak kerülje azon súrolószereket, tisztítószeret és -eszközök használatát, amelyek karcolásokat okozhatnak.
3. A sütő belsejét pl. egy nedves kendővel és mosogatószerrel, majd végül tiszta vízzel tisztítsa meg. Ezután törölje szárazra.
4. Ne használjon száraz, por alakú tisztítószeret. A kezelőfelületet, a főzőfelületet, a sütőt és az egyéb zománcozott felületeket nedves ruhával mossa le és végezetül törölje szárazra.
5. A tisztításhoz ne használjon éles tárgyakat (késeket, súrolódrótot vagy keféket) és súrolószereket. Dolgozzon nyomás nélkül. Ne használjon maró hatású vagy felületkárosító anyagokat.
6. Az üvegfelületek tisztításához használjon speciális üvegtisztító szereket.
7. Bizonyos időközönként a gázégőket némi vízzel és tisztítószerrel mossa le, és a gázcsatornákat kefével tisztítsa ki. (Ügyeljen rá, hogy a gázégő részeit ismét helyesen tegye vissza).
8. Óvatosan távolítsa el minden savtartalmú folyadékot (citromlé, stb.), vagy olajat, illetve ételmaradékot, ami a készülékbe került.
9. A sütő- és tűzhelytisztító szerek kémiaiilag megtámadhatják a felületeket és foltokat okozhatnak. Azt ajánljuk, hogy ezeket ne használja.
10. Tisztításhoz ne használjon éghető anyagokat mint pl. hígító, tiszta benzin, benzol vagy sav.
11. A sütő belső terének a tisztításához ne használjon súrolószert. Különben lekarcolódik. Különösen a kezelőfelület tisztítása során kenődhetnek el a feliratok.
12. A felnyitott és hátrahajtott üvegfedélen lerakódó olaj- és vízpárát, hetente egy tiszta kendővel törölje le.
13. A készülék takarólemezét azonnal tisztítsa meg, ha azt ételmaradékok, olaj vagy kifutott folyadékok beszenyezték.

- 14.** Amennyiben készüléke nemesacél felületekkel borított, akkor e felületek tisztításához puha szivacsot és szappanos vizet használjon. A nemesacél felületeket a felületen levő kefecsikok lefutási irányában, illetőleg azzal párhuzamosan törölje le. A tisztításhoz ne használjon kemény, hegyes és karcoló tárgyat. A foltokat azonnal távolítsa el a nemesacél felületekről. Ha a nemesacél felület nedves lett, puha ronggyal azonnal törölje le, hogy elkerülje a vízfoltok keletkezését.

Megjegyzések a fedéllel kapcsolatban

14 ábra

- ☐ Ha a fedelet le akarja szerelni, forduljon a vevőszolgálathoz.
- ☐ Ne érjen kezeivel a fedél pántjainak a közelébe, mert könnyen becsípődhetnek.
- ☐ Mialatt a sütő üzemben van, a fedelet mindig tartsa nyitva, hogy keletkező gőzök jobban el tudjanak távozni.
- ☐ Gyakran tisztítsa a fedelet anélkül, hogy, eközben károsítaná a felületet.

Megjegyzések a főzéshez

A főzési táblázatok adatai irányértékek, amiket a kísérleti konyhánkban 230 V-on és 20–25 °C környezeti hőmérsékleten (kiválasztott ételekkel) állapítottunk meg.

Az Ön által kapott eredmények ezektől eltérhetnek, ennek okai a következők lehetnek:

- a)** Feszültségingadozás a kiszolgáló hálózatban.
- b)** Különböző, nem azonos minőségű élelmiszerek használata. Különböző kiindulási hőmérsékletek.
- c)** A felhasznált élelmiszerek mennyiségi különbözősége.
- d)** A táblázatban feltüntetett adatok figyelmen kívül hagyása.
- e)** Eltérések a sütőtepsik ajánlott méreteitől.
- ☐ A táblázatban megadott időértékek hideg sütőre vonatkoznak. Ha előmelegíti a sütőt, akkor először a tepsit tolja az előmelegített sütőbe, és csak utána indítsa el a főzési táblázat szerint beállított órát.
- ☐ Tapasztalataink szerint olyan értékekkel is jó eredmények érhetők el, amelyek a táblázatban feltüntetett adatoktól eltérnek.
- ☐ Mivel a sütő üzem közben felforrósodik, gyerekeket ne engedjen a készülék közelébe.

hu

- ☐ A sütőajtót nem kell gyakran nyitogatni, míg a sütő üzemel. Mivel így a hő egyenetlenül oszlana szét, ami befolyásolná a végeredményt. Kb. 10 perccel a főzési idő vége előtt, rövid időre kinyithatja az ajtót, hogy az eredményt megvizsgálhassa.
- ☐ A főzési idő leteltével kapcsolja ki a sütő-kapcsolót. A beprogramozott főzési időt a sütő-órából törölje.

Tanácsok a sütéshez

- 1.** Hogyan állapítom meg, hogy a sütemény belül is átsült?

10 perccel a sütési idő vége előtt szúrjon fapálcikát (ill. nyársat) a készítmény legmagasabb pontjába. Ha a tű tiszta marad, ha kihúzta a süteményből, akkor az átsült. Ekkor már ki lehet kapcsolni a sütőt. A maradék hő az utánsütéshez használandó fel.

- 2.** Mit tegyek, ha a sütemény összeesik?

A következő sütésnél valamivel kevesebb folyadékot használjon az elkészítéshez, vagy a sütő hőmérsékletét állítsa 10 °C-kal alacsonyabbra. Tartsa be a receptek előírásait, az összetevők keverési idejét is.

- 3.** Olyan ételt szeretnék főzni, illetve sütni, amelyik nincs feltüntetve a főzési táblázatban. Mit tegyek?

Összehasonlításként válasszon a főzési táblázatból egy hasonló ételt, és annak az adataival dolgozzon. A hőmérsékletet állítsa 10 °C-kal alacsonyabbra.

- 4.** A süteményem közepén feljött, de a szélén nem. Mit tegyek?

Következő alkalommal állítsa a hőmérsékletet valamivel alacsonyabbra, a süteményt pedig tegye valamivel mélyebbre (alacsonyabb sütési szintre) a sütőbe.

- 5.** A sütemény kívül túl száraz, de a belseje nem sült át. Mit tegyek?

A következő alkalommal a hőmérsékletet állítsa valamivel alacsonyabbra, és hosszabb ideig süssse.

- 6.** Az összetevők sütés közben oldalt a sütőtepsibe folynak. Mit tegyek?

A következő alkalommal mélyebb tepsit használjon, és kevesebb hozzávalóból készítse el az ételt.

- 7.** A sütemény nem jön ki a sütőformából. Mit tegyek?

A sütemény oldalát késsel finoman válassza le a tepsi vagy a sütőforma oldaláról. A sütőtepsit, illetve a sütőformát nedves ruhával takarja be. Következő alkalommal a tepsit, illetve a sütőformát kenje ki vajjal és hintse be liszttel vagy zsemlyemorzsával.

- 8.** Hogyan tudok sütéskor, illetve főzéskor az energiával takarékoskodni?

Sötét sütőformákat használjon, mert azok jobban tartják a meleget. A sütőt csak akkor melegítse elő, ha az kifejezetten szükséges. Hosszú sütési időtartamok esetén a sütőt 10 perccel a sütés vége előtt kapcsolja ki, a maradék hő elegendő a további sütéshez. Ha egynél több süteményt süt, akkor azokat egymás mellett vagy egymás után süssse.

Tippek sütéshez és grillezéshez

1. Hogyan tudok sütéskor, illetve főzéskor az energiával takarékoskodni?
Következő alkalommal tegye a sültet valamivel alacsonyabbra, vagy a hőmérsékletet állítsa be kisebbre.
2. A sült jól néz ki, de a mártás megégett?
Következő alkalommal kisebb edényt használjon vagy tegyen hozzá több szószt. Mivel a szószok a hő hatására elpárolognak, sütés közben a sülttől folyadékot lehet utántölteni.
3. A hússzeletek nem sülték meg egyenletesen?
A húsdaraboknak ugyanolyan vastagoknak és nagyoknak kell lenniük. Lehetőleg középre, és nem a peremre kell rakni a húsdarabokat. A sütési időtartam kb. 2/3-ánál a húsdarabokat meg kell fordítani.

Mit tegyünk, ha.

1. A sütő nem működik:

Ellenőrizze, hogy a sütő-óra be van-e programozva: Kapcsolja be a sütő-kapcsolót.

Ellenőrizze, hogy az elektromos csatlakozódugasz az aljzatban van-e, és a csatlakozóaljzat kap-e áramot.

Ellenőrizze a lakás elektromos biztosítékait. Ellenőrizze, hogy az áram le van-e kapcsolva.

2. A tűzhely nem működik:

Ellenőrizze, hogy van-e gázszolgáltatás (az ellenőrzéshez sohase használjon tüzet).

Ellenőrizze, hogy a gázcsap nyitva van-e, hogy az égőfej részei rendesen illeszkednek-e.

Ellenőrizze, hogy a gázcsatornák (a gázkilépés nyílásai) nincsenek-e eltömődve. Szükség esetén tisztítsa meg azokat.

Tisztítsa meg az égőfejeket.

Ellenőrizze, hogy a sütő elektromos csatlakozódugasza az aljzatban van-e, és a csatlakozóaljzat kap-e áramot.

Ellenőrizze a lakás elektromos biztosítékait. Ellenőrizze, hogy az áram le van-e kapcsolva.

Ellenőrizze, hogy a gáz-főzőhelyek működnek-e.

Amennyiben a felsoroltakat elvégezte, és a tűzhely vagy a sütő még mindig nem működik, forduljon a legközelebbi **vevőszolgálathoz**.

Ha anélkül gázszagot érez, hogy a készülék üzemben lenne, azonnal le kell állítani a gázellátást.

3. Nem működik a sütő-lámpa:

Ellenőrizze a háztartási biztosítékokat, és hogy nincs-e áramkimaradás.

Ellenőrizze, hogy az elektromos csatlakozódugasz az aljzatban van-e, és a csatlakozóaljzat kap-e áramot.

hu

Ha nem áll fenn zavar a feszültségellátásban, ki kell cserélni a sütőlámpát. Következésképpen járjon el:

A sütő csatlakozókábelének a dugós csatlakozóját húzza ki a dugaszoló aljzatból.

A sütőlámpa műanyag védőborítását fordítsa balra, majd vegye le.

A régi sütőlámpát cserélje ki egy új sütőlámpára.
Új sütőlámpát vevőszolgálatunktól szerezhet be.

Helyezze fel ismét a sütőlámpa műanyag védőborítását.

A sütő csatlakozókábelének a dugós csatlakozóját ismét dugja a dugaszoló aljzatba.

Amennyiben a felsoroltakat elvégezte, és a tűzhely vagy a sütő vagy a sütőlámpa még mindig nem működik, forduljon a legközelebbi **vevőszolgálathoz**.

Ha felhívja a vevőszolgálatot, akkor kérjük, adja meg a készülék sorozatszámát.

A készülék sorozatszámát a típustáblán találja, ami a sütő burkolatán, belül a bal oldalon található. Ehhez, kérjük, nyissa ki a sütőajtót, és húzza ki a sütő fiókját.

Lent erre a típustáblára láthat példát.

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

Ha az ezen a címkén található számokat és a problémát pontosan a vevőszolgálat tudomására hozza, hozzájárul ahhoz, hogy Önnek a vevőszolgálat még gyorsabban és még hatékonyabban tudjon segíteni.

Főzési táblázat

ételek	sütőtepsi / sütőforma / edény						
		hőmér- séklet °C-ban	időt- artam percben	bető- lási szint	hőmér- séklet °C-ban	időt- artam percben	bető- lási szint
sütemények	süteményforma	165-175	55-65	2			
keksz	kerek sütőforma, Ø 26 cm	165-180	30-40	2			
aprósütemény	sütőtepsi	165-175	20-35	2			
piskóta	sütőtepsi	165-175	15-30	2			
sós omlós tészták	sütőtepsi	165-175	30-40(*)	2			
rakott tészta	sütőtepsi	190-200	45-55	2			
levelestészta-torta	sütőtepsi	220-230	25-35	2			
zsemle	sütőtepsi	170-180	30-45				
pizza	sütőtepsi vagy kerek sütőforma üvegből	190-200	25-35	2			
almatorta	tortaforma	200-210	25-35	1			
gyümölcsös sütemények	süteményforma	165-175	55-65	2			
habcsók	sütőtepsi	150-170	30-35				
tésztafelfújt	négyszögletes felfújt forma üvegből	180-190	55-65	2			
lasagne	négyszögletes felfújt forma üvegből	180-190	55-65	2			
rakott zöldség	ovális felfújt forma üvegből	190-200	55-65	2			
borjúsült	sütőedény fedővel	190-200	65-70	2			
párolt főzelék	párolóedény fedővel	165-180	70-80	2			

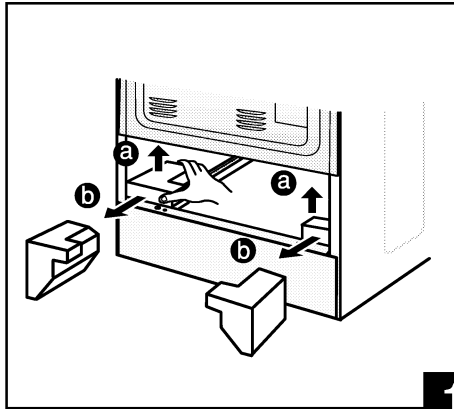
* nem előmelegíteni

hu

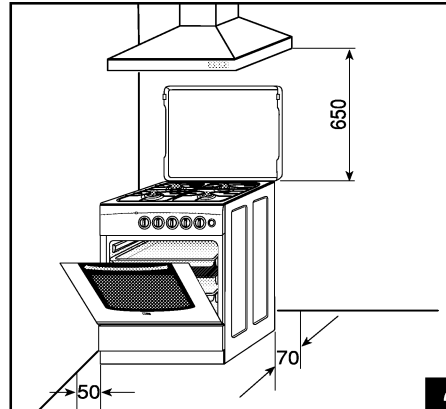
							
ételek	sütőtepsi / sütőforma / edény	hőmér- séklet °C-ban	időt- artam percben	beto- lási szint	hőmér- séklet °C-ban	időt- artam percben	beto- lási szint
hal cseréptálban	ovális párolóforma	190-200	35-45	2			
hal (1 kg)	rostélyon vagy sütőtepsiben				270	15-25	3
marhabífsztek (1 cm vastag)	rostély és alatta a sütőtepsi				270	15-25	3
marhabífsztek (2 cm vastag)	rostély és alatta a sütőtepsi				270	20-35	3
grillezett húsgombócok (500 gr)	rostély és alatta a sütőtepsi				270	15-25	3
szárnyas, darabolt (500 gr)	rostélyon vagy sütőtepsiben				270	20-25	3
frankfurti virsli, kolbász	rostély és alatta a sütőtepsi				270	4-10	3
pirítós	rostély és alatta a sütőtepsi				270	2-5	3
* nem előmelegíteni							

Műszaki adatok – Gáz

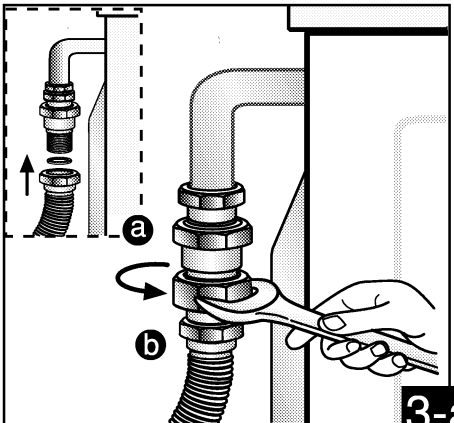
égőfej		gázfajta		
itt megmutatjuk Önnek, hogy milyen gázfajtákat használhat, valamint a gázfajtaához kapcsolódó értékeket.		G-20 (HS 32,51 MJ/m ³)	G-30 (HS 49,47 MJ/kg)	
gáznyomás		mbar	25	29
égőfej, nagy gáz- főzőhely	fűvóka	mm	1.10	0.85
	áteresztőszelep	mm	0.57	0.42
	Be- max. menő _____ tel- jesítm min. ény	kW	3	3
			≤0.9	≤0.9
	Gázfolyás, 15 °C hőmérsékleten és 1013 mbar nyomáson	m ³ /h	0.331	-
		g/h	-	218
égőfej, normál gáz- főzőhely	fűvóka	mm	0.91	0.65
	áteresztőszelep	mm	0.5	0.35
	Be- max. menő _____ tel- jesítm min. ény	kW	1.75	1.75
			≤0.6	≤0.6
	Gázfolyás, 15 °C hőmérsékleten és 1013 mbar nyomáson	m ³ /h	0.193	-
		g/h	-	127
égőfej, kis gáz- főzőhely	fűvóka	mm	0.68	0.50
	áteresztőszelep	mm	0.42	0.28
	Be- max. menő _____ tel- jesítm min. ény	kW	1	1
			≤0.35	≤0.35
	Gázfolyás, 15 °C hőmérsékleten és 1013 mbar nyomáson	m ³ /h	0.11	-
		g/h	-	73



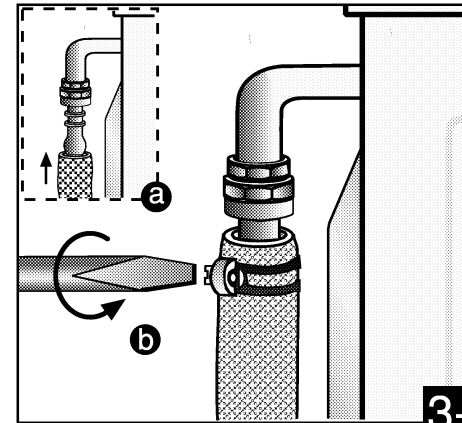
1



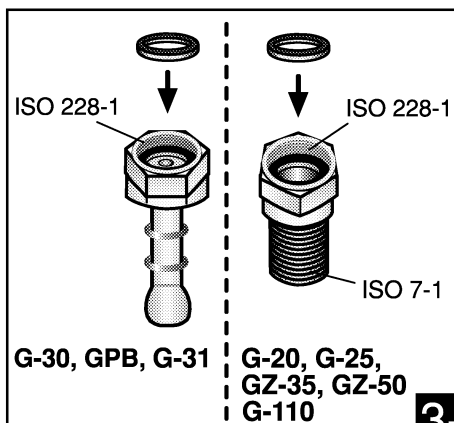
2



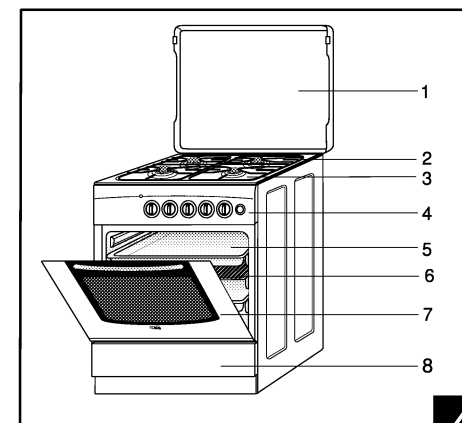
3-a



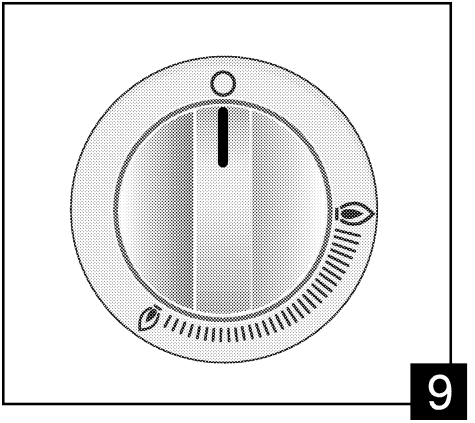
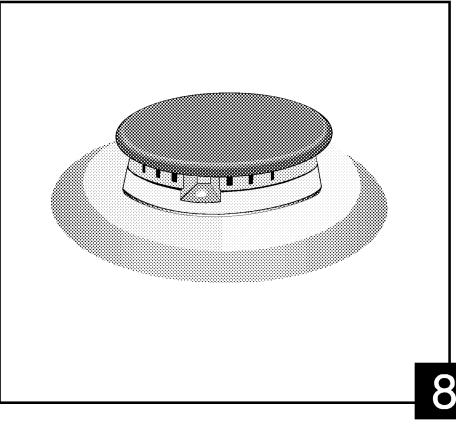
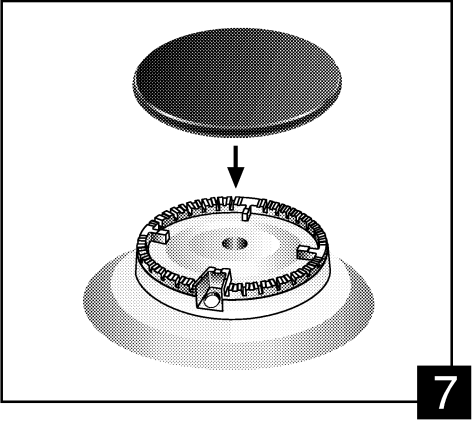
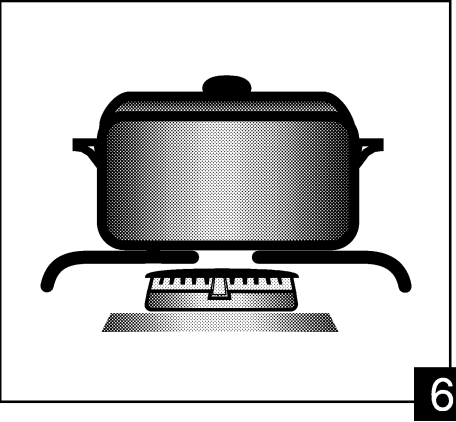
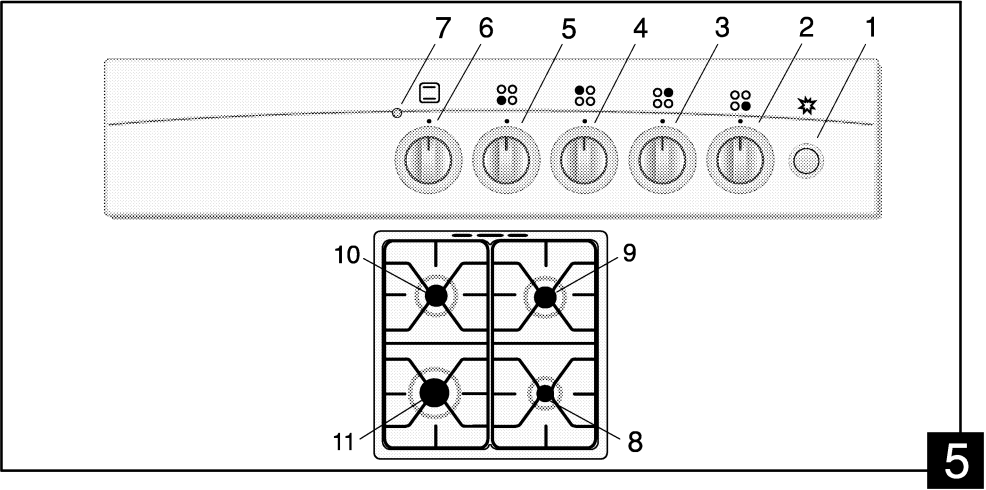
3-b

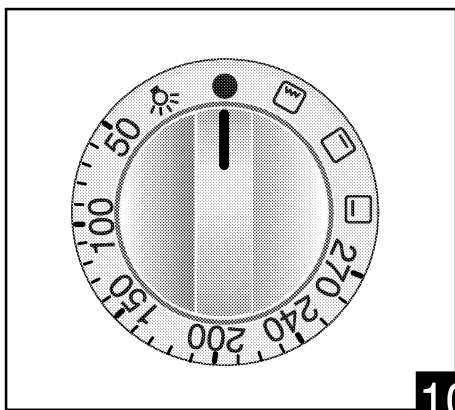


3-c

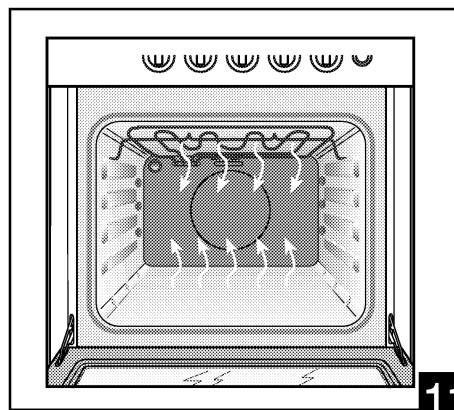


4

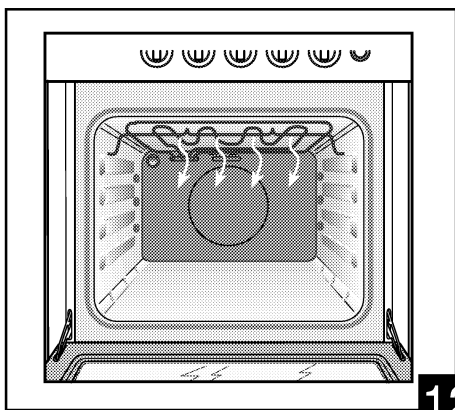




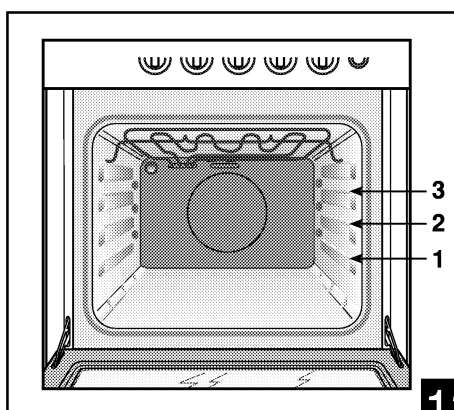
10



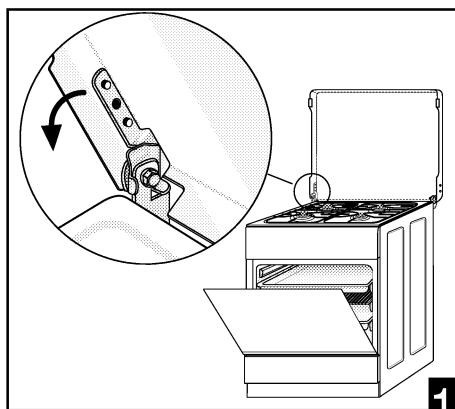
11



12



13



14



HU Ez a készülék az elhasznált villamosági és elektronikai készülékekről szóló 2002/96/EK irányelvnek megfelelő jelölést kapott. Ez az irányelv a már nem használt készülékek visszavételének és hasznosításának EU-szerte érvényes kereteit határozza meg.

27.01.05-004 D

ROBERT BOSCH HAUSGERÄTE GMBH, MÜNCHEN, GERMANY

5350037026