



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



Beépíthető sütő

HBG.39E.3

[hu] Használati útmutató és telepítési útmutató

További információkat a Digitális felhasználói kézikönyvben talál.



Tartalomjegyzék

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

1	Biztonság.....	2
2	Dologi károk elkerülése.....	4
3	Környezetvédelem és takarékoság.....	5
4	Ismerkedés.....	6
5	Tartozékok.....	8
6	Az első használat előtt.....	10
7	A kezelés alapjai.....	10
8	Gyors felfűtés.....	10
9	Időfunkciók.....	11
10	Programok.....	12
11	Gyerekszár.....	16
12	Sabbat beállítás.....	16
13	Alapbeállítások.....	16
14	Tisztítás és ápolás.....	17
15	Tisztítási segéd.....	19
16	A készülék ajtaja.....	20
17	Állványok.....	23
18	Zavarok elhárítása.....	23
19	Ártalmatlanítás.....	24
20	Vevőszolgálat.....	25
21	Így sikerülni fog.....	25
22	SZERELÉSI ÚTMUTATÓ.....	31
22.1	Általános összeszerelési előírások.....	31

1 Biztonság

Tartsa be a következő biztonsági előírásokat.

1.1 Általános útmutatások

- Gondosan olvassa el ezt az útmutatót.

- Őrizze meg az útmutatót és a termékinformációkat a későbbi használat céljára, vagy az újabb tulajdonos számára.
- Ha szállítás közben megsérült a készülék, ne csatlakoztassa.

1.2 Rendeltetésszerű használat

Ez a készülék csak beépítésre készült. Vegye figyelembe a speciális szerelési útmutatót. A csatlakozódugó nélküli készüléket csak hivatalos engedéllyel rendelkező szakember csatlakoztathatja. Hibás csatlakoztatás miatt keletkezett károkra nem vonatkozik a garancia.

A készüléket csak a következőkre használja:

- ételek és italok készítésére.
- a háztartásban és az otthoni környezet zárt helyiségeiben.
- legfeljebb 4000 méter tengerszint feletti magasságig.

Ne használja a készüléket:

- külső jelzőórával vagy távvezérléssel történő kezeléssel.

1.3 A használók körének korlátozása

Ezt a készüléket 8 év feletti gyermekek és csökkent testi, érzékszervi vagy mentális képességekkel, illetve kevés tapasztalattal és/vagy ismerettel rendelkező személyek is használhatják felügyelet mellett, vagy ha megtanították nekik a készülék biztonságos használatát és megértették a lehetséges veszélyeket. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A tisztítást és a felhasználói karbantartást gyermekek nem, ill. csak 15 év felett, kizárólag felügyelet mellett végezhetik.

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

1.4 Biztonságos használat

A tartozékokat mindig megfelelő helyzetben tolja be a sütőtérbe.

→ "Tartozékok", Oldal 8

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Tűzveszély!

A sütőtérben tárolt gyúlékony tárgyak lángra lobbanhatnak.

- ▶ Soha ne tartson gyúlékony tárgyakat a sütőtérben.
- ▶ Ha füst jelenik meg, ki kell kapcsolni a készüléket vagy ki kell húzni a hálózathoz és zárva kell tartani az ajtaját az esetlegesen felcsapó lángok elfojtása érdekében.

Az oldott ételmaradék, zsír és sült zsír lángra lobbanhat.

- ▶ Üzembe helyezés előtt távolítsa el a sütőtérből, a fűtőelemekről és a tartozékokról a nagyobb szennyeződéseket.

A készülékajtó nyitásakor légáramlat keletkezik. A sütőpapír hozzáérhet a fűtőelemekhez és meggyulladhat.

- ▶ Az előmelegítés és a sütés ideje alatt soha ne helyezzen rögzítés nélkül sütőpapírt a tartozékokra.
- ▶ A sütőpapírt mindig pontosan vágja méretre és nehezként helyezzen rá egy edényt vagy egy sütőformát.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Égési sérülések veszélye!

Használat során a készülék felforrósodik (a megérinthető részei is).

- ▶ A készülék használata során legyen elővigyázatos és ne érintse meg annak fűtőelemeit.
- ▶ A 8 év alatti gyermekeket tartsa távol a készüléktől.

A tartozék vagy az edény nagyon forró.

- ▶ A forró edényt vagy tartozékot mindig fogókesztyűvel vegye ki a sütőtérből.

Az alkoholgőzök meggyulladhatnak a forró sütőtérben. A készülék ajtaja kivágódhat. Forró gőzök és szúrólángok csaphatnak ki.

- ▶ Az ételekhez csak kis mennyiségű magas alkoholtartalmú italt használjon.
- ▶ Szeszes italokat ($\geq 15\%$ vol.) hígítatlanul (pl. ételek fel- és leöntéséhez) ne hevítsen.
- ▶ Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját.

A teleszkópos kihúzó a készülék üzemelésekor felforrósodik.

- ▶ Hagyja lehűlni a forró teleszkópos kihúzókat, mielőtt megérintené azokat.
- ▶ A forró teleszkópos kihúzókat csak edényfogóval érintse meg.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Forrázásveszély!

A hozzáférhető részek működés közben felforrósodnak.

- ▶ Soha ne érintse meg a forró részeket.
- ▶ Tartsa távol a gyermekeket.

A készülék ajtajának kinyitásakor forró gőz távozhat a készülékből. A gőz a hőmérséklettől függően nem látható.

- ▶ Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját.
- ▶ Tartsa távol a gyerekeket.

A forró sütőtérben lévő vízből forró vízgőz képződhet.

- ▶ Soha ne öntsön vizet a forró párolótérbe.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Sérülésveszély!

A készülék ajtajának összekarcolt üvege elpattanhat.

- ▶ A sütőajtó üvegének tisztításához ne használjon éles vagy dörzsölő hatású tisztítót vagy éles fémből készült kaparót, mert ezek megkarcolhatják a felületet.

A készülék és a megérinthető felületei éles szélékkel rendelkezhetnek.

- ▶ A használat és tisztítás során legyen óvatos.
- ▶ Amennyiben lehetséges, viseljen védőkesztyűt.

Az ajtó csuklópántjai az ajtó nyitásakor és csukásakor mozognak, és becsíphetik az ujját.

- ▶ Ne nyúljon a zsanérok környékére.

A készülékajtó belüli részek szélei élesek lehetnek.

- ▶ Viseljen védőkesztyűt.

Az alkoholgőzök meggyulladhatnak a forró sütőtérben, az ajtó kivágódhat és adott esetben le is eshet. Az ajtólapok elpattanhatnak és szilánkokra törhetnek.

→ "Dologi károk elkerülése", Oldal 4

- ▶ Az ételekhez csak kis mennyiségű magas alkoholtartalmú italt használjon.
- ▶ Szeszes italokat ($\geq 15\%$ vol.) hígítatlanul (pl. ételek fel- és leöntéséhez) ne hevítsen.
- ▶ Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Áramütés veszélye!

A szakszerűtlen javítás veszélyes.

- ▶ A készüléket csak szakképzett személyek javíthatják.
- ▶ A készülék javításához csak eredeti pótalkatrészeket szabad használni.
- ▶ Ha a készülék hálózati csatlakozóvezetéke megsérül, szakképzett személlyel kell kicseréltetni.

A hálózati csatlakozóvezeték sérült szigetelése veszélyes.

- ▶ A hálózati csatlakozóvezeték soha ne érintkezzen a készülék forró részeivel vagy hőforrásokkal.
- ▶ A hálózati csatlakozóvezeték soha ne érintkezzen hegyes és éles szélű tárgyakkal.
- ▶ A hálózati csatlakozóvezeték soha ne törje meg, ne nyomja össze, ne változtassa meg.

A behatoló nedvesség áramütést okozhat.

- ▶ A készülék tisztításához ne használjon magasnyomású vagy gőzsugaras tisztítógépet.

A sérült készülék és a sérült hálózati csatlakozóvezeték veszélyes.

- ▶ Soha ne használjon megsérült készüléket.
- ▶ Miközben a készüléket leválasztja az elektromos hálózatról, soha ne a hálózati csatlakozóvezeték húzza. Mindig a hálózati csatlakozóvezeték dugóját húzza.
- ▶ Ha a készülék vagy a hálózati csatlakozóvezeték megsérült, azonnal húzza ki a hálózati csatlakozóvezeték csatlakozódugóját, vagy kapcsolja le a biztosítékszékben lévő biztosítékot.
- ▶ Forduljon a vevőszolgálathoz. → *Oldal 25*

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Fulladásveszély!

A gyermekek a csomagolóanyagokat a fejükre húzhatják vagy magukra tekerhetik, és megfulladhatnak.

- ▶ Gyermekektől tartsa távol a csomagolóanyagot.
- ▶ Ne engedje, hogy gyermekek játsszanak a csomagolóanyaggal.

A gyermekek az apró alkatrészeket belelegezhetik vagy lenyelhetik, és megfulladhatnak tőlük.

- ▶ Gyermekektől tartsa távol az apró alkatrészeket.
- ▶ Ne engedje, hogy gyermekek játsszanak az apró alkatrészekkel.

1.5 Halogénlámpa

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Égési sérülések veszélye!

A sütőtérlámpák nagyon felmelegszenek. A kikapcsolás után egy ideig még fennáll az égési sérülés veszélye.

- ▶ Ne érintse meg az üvegbúrát.
- ▶ Ügyeljen arra, hogy tisztításkor ne érintkezzen a bőrével.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Áramütés veszélye!

A lámpa cseréjekor a lámpafoglalat érintkezése feszültség alatt van.

- ▶ A lámpa cseréje előtt egy esetleges áramütés elkerülése érdekében bizonyosodjon meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva.
- ▶ Ezen kívül húzza ki a csatlakozódugót és kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszékben.

2 Dologi károk elkerülése

2.1 Általános

FIGYELEM!

Az alkoholgőzök meggyulladhatnak a forró sütőtérben és a készülék tartós károsodását okozhatják. A belobbanás következtében a készülék ajtaja kivágódhat és adott esetben leeshet. Az ajtólapok elpattanhatnak és szilánkokra törhetnek. A fellépő vákuum hatására a sütőtér befelé erőteljesen eldeformálódhat.

- ▶ Szeszes italokat (≥ 15 % vol.) hígítatlanul (pl. ételek fel- és leöntéséhez) ne hevítsen.

Ha víz van a sütőtér alján miközben a készüléket 120 °C feletti hőmérsékleten üzemelteti, az a zománc sérülését okozza.

- ▶ Ne indítson el semmilyen üzemmódot, ha víz van a sütőtér alján.
 - ▶ Üzemeltetés előtt törölje fel a vizet a sütőtér aljáról.
- A sütőtér alján lévő tárgyak 50 °C feletti hőmérsékleten hőtorlaszt képeznek. A sütési idők már nem megfelelőek, és a zománc megsérül.
- ▶ Soha ne helyezzen se tartozékot, se semmilyen fajta sütőpapírt vagy fóliát a sütőtér aljára.
 - ▶ Csak akkor tegyen edényt a sütőtér aljára, ha 50 °C alatti hőmérsékletet állított be.

A forró sütőtérben lévő vízből vízgőz képződik. A hőmérséklet-változás miatt sérülések keletkezhetnek a sütőtér alján.

- ▶ Soha ne öntsön vizet a forró párolótérbe.
- ▶ Soha ne tegyen vizesedényt a sütőtér aljára.

A nedvesség a sütőtérben hosszú távon korróziót eredményez.

- ▶ Használat után hagyja kiszáradni a sütőtér.
- ▶ Ne tároljon hosszabb ideig nedves élelmiszereket a zárt sütőtérben.
- ▶ Ne tároljon ételt a sütőtérben.
- ▶ Semmit se csípjén be a készülékajtóba.

A gyümölcsle kifröcsköl a sütőtepsiből és eltávolíthatatlan foltokat hagy.

- ▶ A lédús gyümölcsös süteményekből ne tegyen túl sokat a sütőtepsibe.
- ▶ Ha lehetséges, használja a mélyebb univerzális serpenyőt.

A sütőtisztító a meleg sütőtérben károsítja a zománcot.

- ▶ Soha ne használjon sütőtisztítót a meleg sütőtérben.
- ▶ A következő felfűtés előtt a csomagolás maradványait teljesen távolítsa el a sütőtérből és a készülékajtóról.

Ha a tömítés erősen szennyezett, akkor használat közben a készülék ajtaja nem zár megfelelően. A szomszédos bútor-előlapok megsérülhetnek.

- ▶ Mindig tartsa tisztán a tömítést.
- ▶ Soha ne üzemeltesse a készüléket sérült tömítéssel vagy tömítés nélkül.

Ha üllő- vagy rakodófelületként használja a készülék ajtaját, akkor az károsodhat.

- ▶ Soha ne álljon, üljön, kapaszkodjon vagy támaszkodjon a készülék ajtajára.
- ▶ Ne tartson edényt vagy tartozékokat a készülék ajtaján.

A készüléktípustól függően a készülékajtó zárásakor összekarcolhatja az ajtólapot.

- ▶ A tartozékokat mindig tolja be ütközésig a sütőtérbe.

Az alumíniumfólia miatt tartós elszíneződések keletkezhetnek az ajtólapon.

- ▶ Az alufólia a sütőtérben nem érintkezhet az ajtólapal.

3 Környezetvédelem és takarékoság

3.1 A csomagolási hulladék ártalmatlanítása

A felhasznált csomagolóanyagok környezetkímélők és újrahasznosíthatók.

- ▶ Az egyes összetevőket fajtánként szétválogatva ártalmatlanítsa.

3.2 Energiamegtakarítás

Ha megfogadja ezeket a tanácsokat, készüléke kevesebb áramot fogyaszt.

A készüléket csak akkor melegítse elő, ha ez szerepel a receptben vagy a beállítási javaslatoknál.

→ *"Így sikerülni fog", Oldal 25*

- Ha nem melegíti elő a készüléket, akár 20%-os energiamegtakarítást is elérhet.

Használjon sötét, feketére lakkozott vagy zománcozott sütőformákat.

- Ezek a sütőformák különösen jól veszik fel a hőt.

Működés közben lehetőleg ritkán nyissa ki a készülék ajtaját.

- A sütőtér hőmérséklete így állandó marad, és a készüléknek nem kell utánfűtenie.

Süssön több ételt egyszerre vagy közvetlenül egymás után.

- A sütőtér az első sütés után elő van melegítve. Így a következő sütemények sütési ideje rövidebb lesz.

Hosszabb sütési idők esetén 10 perccel a sütési idő vége előtt kapcsolja ki a készüléket.

- A maradék hő elegendő az étel készre sütéséhez.

Vegye ki a nem használt tartozékokat a sütőtérből.

- A felesleges tartozékokat nem kell felmelegíteni.

A mélyhűtött ételeket hagyja kiolvadni elkészítés előtt.

- Ezzel megtakarítja az ételek kiolvasztásához szükséges energiát.

A 65/2014/EU és 66/2014/EU rendelet szerinti termékinformációt az energiacímke alatt és az interneten, a készülékét bemutató termékoldalon találja.

Megjegyzés:

A készülék energiaigénye:

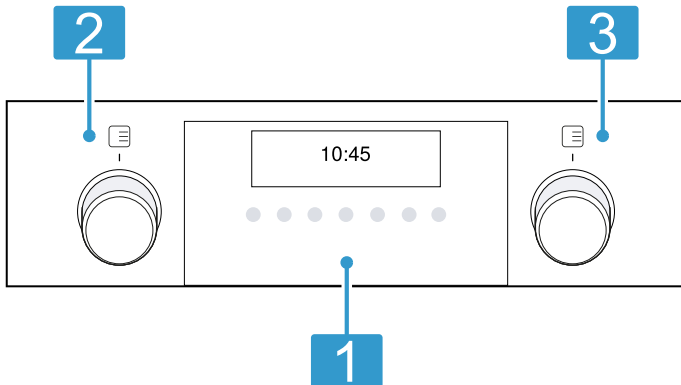
- készenléti üzemmódban, bekapcsolt kijelzővel max. 1 W
- készenléti üzemmódban, kikapcsolt kijelzővel max. 0,5 W

4 Ismerkedés

4.1 Kezelőelemek

A kezelőpanelen beállíthatja készülékének összes funkcióját, és információkat kaphat az üzemállapotról.

Megjegyzés: A készüléktípustól függően a kép részletei eltérhetnek, pl. a szín és a forma.



1 Gombok és kijelző

A gombok érintésérzékeny felületek. Egy funkció kiválasztásához csak nyomja meg finoman a megfelelő felületet.

A kijelző megjeleníti az aktív funkciók szimbólumait, valamint az időfunkciókat.

→ "Gombok és kijelző", Oldal 6

2 Funkcióválasztó

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

A funkcióválasztó jobbra vagy balra forgatható, nulla állással nem rendelkezik.

A készülék típusától függően a funkcióválasztó süllyeszthető is lehet. Ki- vagy bereteszeléshez nyomja meg a funkcióválasztót.

→ "Fűtési módok és funkciók", Oldal 6

3 Hőmérsékletválasztó

A hőfokszabályozóval állítsa be a fűtési mód hőmérsékletét, és válassza ki a további funkciók beállítását.

A hőfokszabályozó jobbra és balra is forgatható, nulla állása nincs.

A készülék típusától függően a hőfokszabályozó süllyeszthető lehet. Ki- vagy bereteszeléshez nyomja meg a hőfokszabályozót.

→ "Hőmérséklet és beállítási fokozatok", Oldal 8

4.2 Gombok és kijelző















A gombokkal beállíthatja a készülék különböző funkcióit. A kijelzőn megjelennek a beállítások.

Szimbólum	Funkció
	A készülék be- vagy kikapcsolása.
	A fűtési módok és további funkciók menüjének megnyitása. → "Fűtési módok és funkciók", Oldal 6
	Előre programozott, ajánlott beállításokat használhat a különféle ételekhez. → "Programok", Oldal 12
	A Jelzőóra , Időtartam és Befejezés lehetőségek kiválasztása. → "Időfunkciók", Oldal 11
	Az alapbeállítások megjelenítéséhez tartsa lenyomva kb. 3 másodpercig kikapcsolt készülék esetén. → "Alapbeállítások", Oldal 16
	Sütőtér gyors felfűtése tartozékok nélkül. → "Gyors felfűtés", Oldal 10
	Információk megjelenítése.
	A gyerekzár be- vagy kikapcsolásához tartsa nyomva kb. 3 másodpercig. → "Gyerekzár", Oldal 16

4.3 Fűtési módok és funkciók


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

Ha kiválaszt egy fűtési módot, a készülék javasol hozzá egy megfelelő hőmérsékletet vagy fokozatot. Átveheti az értékeket, vagy módosíthatja azokat a megadott területen.

Szimbólum	Fűtés mód	Használat és működési módok
	3D forró levegő 30-275 °C	Sütés egy vagy több szinten. A ventilátor egyenletesen elosztja a hátfalban lévő körfűtőtest hőjét a sütőtérben.
	Kímlő forró levegő 125-275 °C	A kiválasztott ételek előfűtés nélküli kímlő párolása egy szinten. A ventilátor egyenletesen elosztja a hátfalban lévő körfűtőtest hőjét a sütőtérben. A készíteni kívánt étel fokozatosan készül el a maradék hő segítségével. Sütés közben tartsa a készülék ajtaját becsukva. A készíteni kívánt étel fokozatosan készül el a maradék hő segítségével. Sütés közben tartsa a készülék ajtaját becsukva. Ha akár csak rövid időre is kinyitja a készülék ajtaját, a készülék a maradék hő felhasználása nélkül tovább fog fűteni. Ennek a fűtési módnak a használatával kerül sor az energiahatékonysági osztály, illetve az energiafogyasztás meghatározására légkeringtetéses üzemmódban.
	Pizzafokozat 30-275 °C	Pizza vagy olyan ételek elkészítése, amelyek sok alulról jövő hőt igényelnek. Az alsó fűtőtest és a hátfalban lévő körfűtőtest fűt.
	Felolvasztás 30 - 60 °C	Fagyasztott ételek kíméletes kiolvasztása.
	Alsó sütés 30 - 250°C	Utánsütés vagy vízfürdőben való gőzölés. A hő alulról áramlik.
	Melegen tartás 60-100 °C	Főtt ételek melegen tartása.
	Edény előmelegítése 30-70 °C	Edény előmelegítése.
	Intenzív sütés 30-275 °C	Ropogós aljú ételek készítése. A hő fentről és lentől áramlik, lentől különösen erősen.
	Kímlő párolás 70 - 120°C	Elősütött, puha húsdarabok kíméletes és lassú párolása fedő nélkül. A hő alacsony hőmérsékletnél egyenletesen áramlik fentről és lentől.
	Grill, kis felület Grillfokozatok: 1 = gyenge 2 = közepes 3 = erős	Kis mennyiségek, pl. zöldség, virsli vagy pirítós grillezése. Kis mennyiségek csőben sütése. A grillfűtőtest alatt lévő középső felület felforrósodik.
	Grill, nagy felület Grillfokozatok: 1 = gyenge 2 = közepes 3 = erős	Lapos grilleznivaló, pl. zöldség, virsli vagy pirítós grillezése. Csőben sütés. A grillfűtőtest alatt lévő teljes felület felforrósodik.
	Légkeveréses grillezés 30-275 °C	Szárnyas, egész hal vagy nagyobb húsdarabok sütése. A grillfűtőtest és a ventilátor felváltva be- és kikapcsol. A ventilátor a forró levegőt kevergeti az étel körül.
	Air Fry (forró levegős sütés) 30-275 °C	Ropogósra sütés egy szinten, kevés zsírral. Különösen alkalmas egyébként olajban sült ételek, pl. hasábburgonya készítésére.
	Felső/alsó sütés 30-275 °C	Hagyományos sütés egy szinten. Ez a fűtési mód különösen alkalmas lédús töltelekkel készült süteményekhez. A hő egyenletesen áramlik alulról és felülről. Ennek a fűtési módnak a használatával kerül sor az energiafogyasztás meghatározására hagyományos üzemmódban.

További funkciók

Itt áttekintést talál a funkcióválasztón vagy a készülék menüjében található további funkciókról.

Szimbólum	Funkció	Használat
	Világítás	A sütőtér világítása fűtés nélkül. → "Világítás", Oldal 8

4.4 Hőmérséklet és beállítási fokozatok

A fűtési módokhoz és funkciókhoz különféle beállításokat alkalmazhat.

A kijelzőn megjelennek a beállítások.

100 °C-ig a hőmérséklet 1 fokonként, afölött 5 fokonként adható meg.

Megjegyzés: A 3. grillfokozat beállítása esetén a készülék kb. 20 perc után átáll az 1. grillfokozatra.

Felfűtési kijelzés

A készülék kijelzi, ha melegít.

A kijelző alján lévő vonal balról jobbra kipirosodik, minél erősebben felfűt a sütőtér.

Amikor a vonal teljes hosszában piros lesz, az előmelegítés során a készülék elérte az étel betolásához szükséges optimális időt.

Megjegyzések

- A felfűtési kijelzés csak olyan fűtési módoknál töltődik ki, amelyekhez beállít egy hőmérsékletet. A grillfokozatoknál a felfűtési kijelzés pl. már kitöltve jelenik meg.
- Ha egy üzemmód elindításakor a sütőtér hőmérséklete túl magas, bizonyos fűtési módoknál megjelenik egy *h* a kijelzőn. Kapcsolja ki a készüléket, és hagyja lehűlni. Ezután indítsa el újra az üzemmódot.

Maradék hő-kijelző

Amikor kikapcsolja a készüléket, a kijelzőn lévő vonal a sütőben lévő maradék hő jelzi ki. Minél világosabb a vonal, annál több a maradék hő.

Megjegyzés: A hőtehetetlenség miatt a megjelenített hőmérséklet a sütőtérben lévő tényleges hőmérsékletől kicsit eltérhet.

4.5 Sütőtér

A sütőtér funkciói leegyszerűsítik készüléke kezelését.

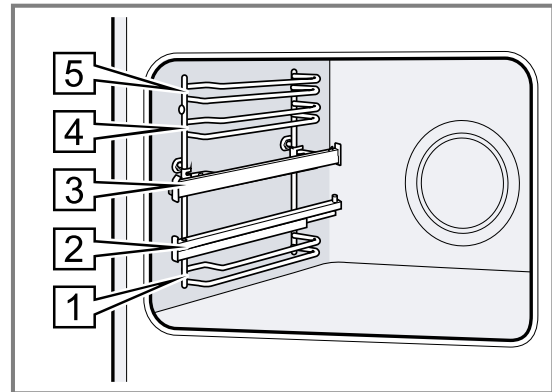
Állványok

A sütőtérben lévő állványokba különböző magasságban tolhat be tartozékokat.

A készülék 5 betolási magassággal rendelkezik. A fokozatokat alulról felfelé számozzuk.

A készülék típusától függően az állványok kihúzókkal vagy csíptetős kihúzókkal vannak ellátva. A kihúzók fixen be vannak szerelve és nem vehetők ki. A csíptetős kihúzók igény szerint behelyezhetők minden szabad betolási magasságra.

Az állványokat kiakaszthatja, pl. tisztítás céljából.
→ "Állványok", Oldal 23



Öntisztuló felületek

A sütőtér hátsó fala öntisztuló. A sütőtér öntisztuló felületei magas porozitású, matt kerámiával vannak bevonva, és durva felülettel rendelkeznek. Ha a készülék üzemel, az öntisztuló felületeken megtapad a kifröccsenő zsír, majd megsemmisül.

Ha az öntisztuló felületek üzem közben már nem tisztulnak kellőképpen, célszerűen fűtse fel a sütőtér.

→ "Öntisztító felületek tisztítása a sütőtérben", Oldal 19

Világítás

A sütőlámpa bevilágítja a sütőtér.

A legtöbb fűtési módnál és funkciónál a világítás működés közben be van kapcsolva. Amikor befejezi az üzemet a funkcióválasztóval, a világítás kikapcsol.

A menü Sütőlámpa funkciójával kapcsolhatja be a világítást fűtés nélkül. Kb. 15 perc elteltével a világítás automatikusan kikapcsol.

Hűtőventilátor

A hűtőventilátor az üzem közben automatikusan bekapcsol. A levegő az ajtó felett távozik.

FIGYELEM!

Ha letakarja a szellőzőréseket, az a készülék túlmelegedéséhez vezet.

- ▶ Ne fedje le a szellőzőréseket.

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

A készülék ajtaja

Ha üzem közben kinyitja a készülék ajtaját, akkor az üzemmód leáll. Ha becsukja a készülék ajtaját, az üzemmód nem folytatódik automatikusan.

5 Tartozékok

Eredeti tartozékokat használjon. Azok a készülékhez készültek.

Megjegyzés: Hő hatására a tartozékok deformálódhatnak. A deformálódás nem befolyásolja a működésüket. A tartozékok lehűlésük után visszanyerik eredeti alakjukat.

Készüléktípustól függően a mellékelt tartozék eltérő lehet.

Tartozékok	Használat
Rostély	<ul style="list-style-type: none"> ■ Süteményformák ■ Felfújtforma ■ Edények ■ Hús, pl. sülték vagy grillhús ■ Mélyhűtött ételek
Univerzális serpenyő	<ul style="list-style-type: none"> ■ Lédús sütemények ■ Sütemény ■ Kenyér ■ Nagy sülték ■ Mélyhűtött ételek ■ Fogja fel a lecsepegő folyadékot, pl. zsírt a rostélyon való grillezésnél.
Air Fry & Grill sütőtepsi, zománcozott, lyukacsos	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ételek ropogósra sütése, amelyeket általában olajban szokás sütni, pl.: hasábburgonya. ■ Ételek grillezéséhez.

5.1 Beakasztás

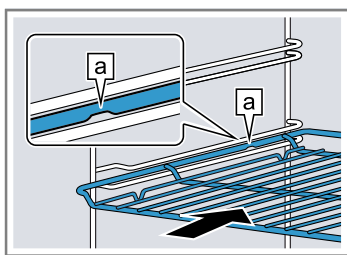
A beakasztás megakadályozza, hogy a tartozék kibillenjen, amikor kihúzza. A tartozékokat akár félig is kihúzhatja, amíg bepattannak. A billenés elleni védelem csak akkor működik, ha megfelelően betolja a tartozékot a sütőtérbe.

5.2 Tartozékok betolása a sütőtérbe

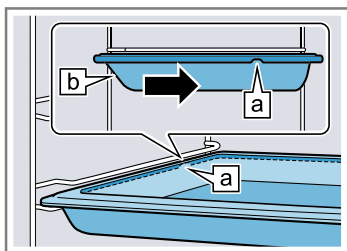
A tartozékokat mindig megfelelő helyzetben tolja be a sütőtérbe. A tartozékok csak így húzhatók ki félig anélkül, hogy kibillennének.

1. A tartozékot úgy fordítsa, hogy a rovátká [a] hátul legyen és lefelé mutasson.
2. A tartozékot a betolási magasság két vezetősínje közé tolja be.

Rostély A rostélyt a nyitott oldalával a készülék ajtaja felé és hajlattal ~ lefelé tolja be.

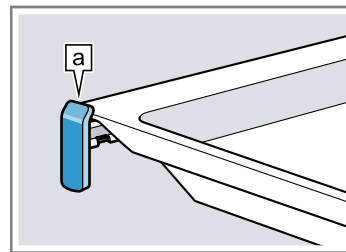


Sütőtepsi pl. univerzális serpenyő vagy sütőtepsi A tepsit a bevágással [b] a készülék ajtaja felé tolja be.



3. Húzza ki a kihúzósinéket, hogy a tartozékokat a kihúzósinékekkel rendelkező betolási magasságokra helyezhesse.

Rostély vagy sütőtepsi A tartozékokat úgy helyezze el, hogy a tartozék pereme a kihúzósinén, a nyelv [a] mögött helyezkedjen el.



Megjegyzés: A kihúzósin teljesen kihúzott állásban bereteszel. Finoman nyomja meg a kihúzósinét, így az visszatolható a sütőtérbe.

4. A tartozékot teljesen tolja be, hogy az ne érjen a készülék ajtajához.

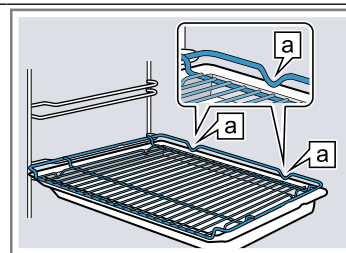
Megjegyzés: Az üzem közben nem használt tartozékokat vegye ki a sütőtérből.

Tartozékok kombinálása

A lecsepegő folyadék felfogásához az univerzális serpenyőt kombinálhatja a rostéllyal.

1. A rostélyt úgy helyezze rá az univerzális serpenyőre, hogy a két távtartó [a] hátul az univerzális serpenyő peremére támaszkodjon.
2. Az univerzális serpenyőt a betolási magasság két vezetősínje közé tolja be. A rostélyt pedig a felső vezetőrúd fölé.

Rostély az univerzális serpenyőn



5.3 Egyéb tartozékok

Egyéb tartozékokat a vevőszolgálatnál, a szakkereskedésekben vagy az interneten vásárolhat.

Készülékéhez átfogó kínálatot talál a prospektusainkban vagy az interneten:
www.bosch-home.com
A tartozékok készülékspecifikusak. Vásárláskor mindig pontosan adja meg készüléke azonosítóját (E-Nr.).

Az online shopban vagy a vevőszolgálatnál megtudhatja, hogy melyik tartozék áll rendelkezésre az Ön készülékéhez.

6 Az első használat előtt


Végezze el az első üzembe helyezéshez szükséges beállításokat. Tisztítsa meg a készüléket és a tartozékokat.

6.1 Az első üzembe helyezés

A készülék használata előtt el kell végeznie az első üzembe helyezéshez szükséges beállításokat.

Beállítások elvégzése

Az elektromos hálózathoz való csatlakoztatás után a kijelzőn megjelenik az első üzembe helyezés menüje.

1. A beállítás esetleges módosításához módosítsa az értéket a hőfokszabályozóval.
2. A funkcióválasztóval lépjen a következő beállításra. Lehetséges beállítások:
 - Nyelv
 - Pontos idő
3. Az első üzembe helyezés befejezéséhez tartsa lenyomva a  gombot kb. 3 másodpercig.

6.2 A készülék tisztítása az első használat előtt

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


1. A termékinformációkat és a tartozékokat vegye ki a sütőtérből. Távolítsa el a készülékről kívül és belül a csomagolás maradványait, például a sztiropor golyócskákat vagy ragasztószalagokat.
2. Törölje le a sütőtér sima felületeit puha, nedves törölkendővel.
3. Állítsa be a fűtési módot és a hőmérsékletet.
→ "A kezelés alapjai", Oldal 10

Fűtési mód	3D forró levegő
Hőmérséklet	maximális
Időtartam	1 óra

4. Szellőztesse ki a konyhát, amíg a készülék felfűt.
5. Kapcsolja ki a készüléket a megadott időtartam elteltével.
6. Ha a készülék lehűlt, tisztítsa meg a sütőtér sima felületeit mosogatószeres vízzel és mosogatókendővel.
7. A tartozékokat alaposan tisztítsa meg mosogatószeres vízzel és mosogatóruhával vagy puha kefével.

7 A kezelés alapjai

7.1 Készülék bekapcsolása és kikapcsolása

- ▶ Nyomja meg a  gombot a készülék be- vagy kikapcsolásához.

7.2 Fűtési mód és hőmérséklet beállítása

1. A funkcióválasztóval állítsa be a fűtési módot.
2. A hőfokszabályozóval állítsa be a kívánt hőmérsékletet vagy a grillfokozatot.
- ✓ Néhány másodperc után a készülék melegíteni kezd.
3. Ha az étel elkészült, kapcsolja ki a készüléket.

Tipp: Az ételhez leginkább megfelelő fűtési módot a Fűtési módok leírásában találja.

→ "Fűtési módok és funkciók", Oldal 6

Megjegyzés: A készüléken beállíthatja az üzemmód időtartamát és befejezését is.

→ "Időfunkciók", Oldal 11

Fűtési mód megváltoztatása

Az fűtési módot bármikor módosíthatja.

- ▶ A funkcióválasztóval módosíthatja a fűtési módot.
- ✓ Néhány másodperc elteltével a készülék átveszi a módosítást.

A hőmérséklet módosítása

Bármikor módosíthatja a hőmérsékletet.

- ▶ A hőfokszabályozóval módosíthatja a hőmérsékletet.
- ✓ Néhány másodperc elteltével a készülék átveszi a módosítást.




8 Gyors felfűtés




Időtakarékossági okokból a gyors felfűtéssel lerövidítheti a felfűtési időt.

8.1 Gyors felfűtés beállítása

Az egyenletes sütési eredmény érdekében csak akkor helyezze az ételt a sütőtérbe, amikor a gyors felfűtés befejeződött.

Megjegyzés: Csak akkor állítson be egy időtartamot, ha a gyors felfűtés már befejeződött.


1. Állítson be egy megfelelő fűtési módot.
A használható fűtési módok a következők:
 - 3D forró levegő 
 - Felső/alsó sütés 
 - Intenzív sütés 




2. Állítson be egy 100 °C feletti hőmérsékletet.
3. Nyomja meg a  gombot.
 - ✓ A kijelzőn megjelenik a következő: .
 - ✓ Néhány másodperc múlva elindul a gyors felfűtés.
 - ✓ Ha a gyors felfűtés befejeződött, hangjelzés hallatszik és a kijelzőn kialszik a  szimbólum.
4. Helyezze az ételt a sütőtérbe.

9 Időfunkciók

A készülék különféle időfunkciókkal rendelkezik, amelyekkel vezérelheti a működést.




9.1 Az időfunkciók áttekintése

A  gombbal választhatja ki a különféle időfunkciókat.

Időfunkció	Használat
Jelzőóra 	A jelzőórát a működéstől függetlenül beállíthatja. Ez nincs hatással a készülékre.
Időtartam 	Ha beállít egy időtartamot az üzemhez, akkor a készülék az időtartam lejárta után automatikusan befejezi a melegítést.
Befejezés 	Időtartamként beállíthatja azt az időpontot, amikor az üzem befejeződik. A készülék automatikusan elindul úgy, hogy az üzem a kívánt időben befejeződjön.


9.2 A jelzőóra beállítása

A jelzőóra az üzemtől függetlenül működik. A jelzőórát bekapcsolt és kikapcsolt készüléken is beállíthatja, legfeljebb 23 órára és 59 percre. A jelzőórának saját hangjelzése van, így Ön hallja, hogy a jelzőóra jelez vagy egy időtartam járt le.

1. Nyomja meg a  gombot.
 - ✓ A kijelzőn megjelenik a következő: .
2. A hőfokszabályozóval állítsa be a jelzési időt.
A jelzőóra 10 percig 30 másodperces egységenként állítható be. Azután minél magasabb az érték, annál nagyobbak az időegységek.
3. Nyugtázza a  gombbal.
 - ✓ Néhány másodperc múlva elindul a jelzőóra, és a jelzési idő letelik.
 - ✓ Amikor a jelzési idő letelt, hangjelzés hallatszik és a kijelzőn a jelzési idő nullára áll.
4. A jelzőóra kikapcsolásához nyomjon meg egy tetszőleges gombot.

Jelzési idő módosítása

Bármikor módosíthatja a jelzési időt.


Követelmény: A kijelzőn a  van megjelölve.

- ▶ A jelzési idő bármikor módosítható a hőfokszabályozóval.
- ✓ Néhány másodperc elteltével a készülék átveszi a módosítást.

Jelzési idő megszakítása

Bármikor megszakíthatja a jelzési időt.





Követelmény: A kijelzőn a  van megjelölve.

- ▶ A hőfokszabályozóval állítsa vissza a jelzési időt nullára.
- ✓ Néhány másodperc elteltével a készülék átveszi a módosítást, és a  kialszik.

9.3 Időtartam beállítása

Az üzemeléshez legfeljebb 23 óra 59 perces időtartamot állíthat be.

Követelmény: Egy fűtési mód és egy hőmérséklet vagy fokozat legyen beállítva.

1. Nyomja meg a  gombot.
2. A funkcióválasztóval válassza ki az időtartamot .
3. A hőfokszabályozóval állítsa be az időtartamot.
Egy óra időtartamig percenkénti bontásban, előlött ötpercenkénti bontásban állítható be az időtartam.
4. Nyugtázza a  gombbal.
 - ✓ Néhány másodperc után a készülék melegíteni kezd és az időtartam letelik.
 - ✓ Ha az időtartam véget ért, hangjelzés hallatszik és a kijelzőn az „Üzem befejeződött” látható.
5. Ha az étel elkészült, kapcsolja ki a készüléket a  gombbal.

Időtartam módosítása


Az időtartamot bármikor módosíthatja.

Követelmény: A kijelzőn a  van megjelölve.

- ▶ Módosítsa az időtartamot a hőfokszabályozóval.
- ✓ Néhány másodperc elteltével a készülék átveszi a módosítást.

Időtartam megszakítása

Bármikor megszakíthatja az időtartamot.

Követelmény: A kijelzőn a  van megjelölve.

- ▶ A hőfokszabályozóval állítsa vissza az időtartamot nullára.
- ✓ Néhány másodperc elteltével a készülék átveszi a módosítást, és időtartam nélkül melegít tovább.

9.4 Befejezés beállítása

Legfeljebb 23 órával és 59 perccel eltolhatja azt az időpontot, amikor az időtartam befejeződik.

Megjegyzések

- A jó sütési eredmény eléréséhez ne tolja el a befejezést azután, hogy már elindult az üzem.
- Ne hagyja túl sokáig a sütőtérben az ételeket, hogy azok ne égjenek oda.

Követelmények

- Egy fűtési mód és egy hőmérséklet vagy fokozat legyen beállítva.
- Egy időtartam be van állítva.

1. Nyomja meg a  gombot.

2. A funkcióválasztóval válassza ki a befejezési időt ☹.
- ✓ A kijelző a kiszámított befejezési időt mutatja.
3. A hőfokszabályzóval állítsa a befejezési időt későbbre.
4. Nyugtázza a ☺ gombbal.
- ✓ A kijelzőn megjelenik a beállított befejezés.
- ✓ Amikor eléri a kiszámított indítási időt, a készülék melegíteni kezd, és az időtartam letelte követhető.
- ✓ Ha az időtartam véget ért, hangjelzés hallatszik és a kijelzőn az „Üzem befejeződött” látható.
5. Ha az étel elkészült, kapcsolja ki a készüléket a ☹ gombbal.

Befejezés módosítása

A jó sütési eredmény érdekében csak addig módosíthatja a beállított befejezést, amíg az üzem el nem indul és az időtartam le nem telik.

Követelmény: A kijelzőn a ☹ van megjelölve.

- ▶ A hőfokszabályzóval állítsa a befejezési időt későbbre.
- ✓ Néhány másodperc elteltével a készülék átveszi a módosítást.

Befejezés megszakítása

A beállított befejezési időt bármikor törölheti.

Követelmény: A kijelzőn a ☹ van megjelölve.

- ▶ A hőfokszabályzóval állítsa vissza a befejezést az aktuális idő és a beállított időtartam összegére.
- ✓ Néhány másodperc elteltével a készülék átveszi a módosítást és melegíteni kezd. Az időtartam lefut.

10 Programok

A programok támogatják készülékét a különféle ételek elkészítése közben, és automatikusan kiválasztja az optimális beállításokat.

10.1 Programokhoz alkalmas edények

Használjon hőálló edényt, amely alkalmas 300 °C feletti hőmérsékletre is.

A leginkább az üvegből vagy üvegkerámiából készült edények alkalmasak. A sültnek az edény aljának kb. kétharmadát el kellene fednie.

A következő anyagból készült edények nem alkalmasak:

- világos, csillogó alumínium
- máz nélküli agyag
- műanyag vagy műanyagfogantyú

10.2 Programtáblázat

Sz.	Étel	Edények	Súlytartomány Beállítási súly	Folyadék hozzáadása	Betolási magas- ság	Megjegyzések
01	Egy pizza, mélyhűtött, vékony tészta elősütött	univerzális serpenyő sütőpapírral	0,28-0,4 kg összsúly	nem	3	második pizza esetén kövesse a csomagoláson szereplő adatokat
02	Egy pizza, mélyhűtött, vastag tészta elősütött	univerzális serpenyő sütőpapírral	0,28-0,6 kg összsúly	nem	3	második pizza esetén kövesse a csomagoláson szereplő adatokat
03	Mélyhűtött lasagne	eredeti csomagolás	0,3-1,2 kg összsúly	nem	3	-
04	Mélyhűtött hasábburgonya	univerzális serpenyő sütőpapírral	0,2-0,75 kg összsúly	nem	3	helyezze egymás mellé az univerzális serpenyőre
05	Elősütött zsemle/bagett mélyhűtött, elősütött	univerzális serpenyő sütőpapírral	0,1-0,8 kg összsúly	nem	3	-
06	Csőben sült burgonya nyers burgonyából	felfújtforma fedő nélkül	0,5-3,0 kg összsúly	nem	2	-
07	Rakott tészta előfőzött tésztával	felfújtforma fedő nélkül	0,4-3,0 kg összsúly	nem	2	-
08	Morzsasütemény friss vagy fagyasztott gyümölcs morzsával borítva	Forma a rostélyon	0,5-2,5 kg összsúly	nem	3	A zabpelyhes vagy diós morzsa különösen ropogós lesz


Sz.	Étel	Edények	Súlytartomány Beállítási súly	Folyadék hozzáadása	Beto- lási ma- gas- ság	Megjegyzések
09	Sütőben sült egész burgonya lisztes burgonya héjában	Univerzális serpenyő	0,3-1,5 kg összsúly	nem	3	-
10	Egytálétel zöldséggel vegetáriánus	magas sütőedény fedővel	0,5-2,5 kg összsúly	recept szerint	2	a hosszú főzést igénylő zöldségeket (pl. sárgarépa) vágja kisebb darabokra, mint a rövidebb főzést igénylőket (pl. paradicsom)
11	Egytálétel hússal	magas sütőedény fedővel	0,5-3,0 kg összsúly	recept szerint	2	a húst ne pirítsa meg előre
12	Pörkölt Marha- vagy sertéshús felkockázva, zöldségekkel	magas sütőedény fedővel	0,5-2,5 kg összsúly	recept szerint	2	a húst tegye alulra, és fedje le zöldséggel a húst ne pirítsa meg előre
13	Egész hal konyhakész, fűszerezve	sütőedény fedővel	0,3-1,5 kg a hal súlya	fedje le a sütőedény alját	2	-
14	Töltelék nélküli csirke konyhakész, fűszerezve	sütőedény üvegfedővel	0,6-2,5 kg a csirke súlya	nem	2	mellével felfelé helyezze az edénybe
15	Darabolt csirke konyhakész, fűszerezve	sütőedény fedővel	0,1-0,8 kg a legnehezebb darab súlya	fedje le a sütőedény alját	2	-
16	Töltelék nélküli kacsa konyhakész, fűszerezve	sütőedény fedő nélkül	1,0-2,7 kg a kacsa súlya	nem	2	-
17	Töltelék nélküli liba konyhakész, fűszerezve	sütőedény fedő nélkül	2,5-3,5 kg a liba súlya	nem	2	-
18	Libacomb konyhakész, fűszerezve	sütőedény fedő nélkül	0,3-0,8 kg a csirke súlya	fedje le a sütőedény alját	2	-
19	Töltelék nélküli bébi-pulyka konyhakész, fűszerezve	sütőedény fedő nélkül	2,0-3,5 kg a hús súlya	nem	2	-
20	Pulykamell szeletelve, fűszerezve	sütőedény üvegfedővel	0,5-2,5 kg a pulykamell súlya	fedje le a sütőedény alját, esetleg adjon hozzá legfeljebb 250 g zöldséget	2	-
21	Párolt marhasült pl. oldalas, lapocka, dió, pácolt marhahús	sütőedény fedővel	0,5-2,5 kg a hús súlya	fedje le a húst majd nem teljesen folyadékkal	2	a húst ne pirítsa meg előre
22	Sült hátszín, angolosan konyhakész, fűszerezve	sütőedény fedő nélkül	0,5-2,5 kg a hús súlya	nem	2	a zsíros oldalával felfelé helyezze az edénybe a húst ne pirítsa meg előre

Sz.	Étel	Edények	Súlytartomány Beállítási súly	Folyadék hozzáadása	Beto- lási ma- gas- ság	Megjegyzések
23	Sült hátszín, közepesen átsütve konyhakész, fűszerezve	sütőedény fedő nélkül	0,5-2,5 kg a hús súlya	nem	2	a zsíros oldalával felfelé helyezze az edénybe a húst ne pirítsa meg előre
24	Göngyölt marhahús zöldséggel vagy hússal töltve	sütőedény fedővel	0,5-2,5 kg az összes töltött göngyölt hús súlya	a göngyölt húsokat fedje le majdnem teljesen, pl. erőlevessel vagy vízzel	2	a húst ne pirítsa meg előre
25	Fasírt friss darált húsból vagdalthús marha-, sertés- vagy bárányhúsból	sütőedény fedővel	0,5-2,5 kg a vagdalt súlya	nem	2	a húst ne pirítsa meg előre
26	Báránycomb csont nélkül, közepes konyhakész, fűszerezve	sütőedény fedővel	0,5-2,5 kg a hús súlya	fedje le a sütőedény alját, esetleg adjon hozzá legfeljebb 250 g zöldséget	2	a húst ne pirítsa meg előre
27	Báránycomb csont nélkül, átsütve konyhakész, fűszerezve	sütőedény fedővel	0,5-2,5 kg a hús súlya	fedje le a sütőedény alját, esetleg adjon hozzá legfeljebb 250 g zöldséget	2	a húst ne pirítsa meg előre
28	Báránycomb csonttal, átsütve konyhakész, fűszerezve	sütőedény fedővel	0,5-2,5 kg a hús súlya	fedje le a sütőedény alját, esetleg adjon hozzá legfeljebb 250 g zöldséget	2	a húst ne pirítsa meg előre
29	Borjúsült, zsíros pl. hátszín vagy fartó	sütőedény fedővel	0,5-3,0 kg a hús súlya	fedje le a sütőedény alját, esetleg adjon hozzá legfeljebb 250 g zöldséget	2	a húst ne pirítsa meg előre
30	Sovány borjúsült pl. sertésszűz vagy dió	sütőedény fedővel	0,5-2,5 kg a hús súlya	fedje le a sütőedény alját, esetleg adjon hozzá legfeljebb 250 g zöldséget	2	a húst ne pirítsa meg előre
31	Borjúcsülök	sütőedény fedővel	0,5-2,5 kg a hús súlya	fedje le a sütőedény alját, esetleg adjon hozzá legfeljebb 250 g zöldséget	2	a húst ne pirítsa meg előre
32	Borjú ossobuco	sütőedény fedővel	0,5-3,5 kg a hús súlya	fedje le a sütőedény alját, esetleg adjon hozzá legfeljebb 250 g zöldséget	2	a húst ne pirítsa meg előre



Sz.	Étel	Edények	Súlytartomány Beállítási súly	Folyadék hozzáadása	Beto- lási ma- gas- ság	Megjegyzések
33	Szarvascomb csont nélkül	sütőedény fedővel	0,5-2,0 kg a hús súlya	fedje le a sü- tőedény alját, esetleg adjon hozzá legfel- jebb 250 g zöldséget	2	-
34	Őzcomb csont nélkül besózva	sütőedény fedővel	0,5-2,0 kg a hús súlya	fedje le a sü- tőedény alját, esetleg adjon hozzá legfel- jebb 250 g zöldséget	2	-
35	Egész nyúl konyhakész, fűszerez- ve	sütőedény üvegfe- dővel	1,0-2,5 kg a hús súlya	fedje le a sü- tőedény alját, esetleg adjon hozzá legfel- jebb 250 g zöldséget	2	-
36	Vaddisznósült konyhakész, fűszerez- ve	sütőedény üvegfe- dővel	0,5-3,0 kg a hús súlya	fedje le a sü- tőedény alját, esetleg adjon hozzá legfel- jebb 250 g zöldséget	2	-
37	Sertésstarja csont nél- kül konyhakész, fűszerez- ve	sütőedény üvegfe- dővel	0,5-3,0 kg a hús súlya	fedje le a sü- tőedény alját, esetleg adjon hozzá legfel- jebb 250 g zöldséget	2	a húst ne pirítsa meg előre
38	Bőrös sertéscomb pl. lapocka, fűszerez- ve, bőre bevagdálva	sütőedény üvegfe- dővel	0,5-3,0 kg a hús súlya	fedje le a sü- tőedény alját, esetleg adjon hozzá legfel- jebb 250 g zöldséget	2	zsíros felével felfelé helyezze az edénybe, a bőrét jól sózza be
39	Sertés szűzpecsenye fűszerezve	sütőedény üvegfe- dővel	0,5-2,5 kg a hús súlya	fedje le a sü- tőedény alját, esetleg adjon hozzá legfel- jebb 250 g zöldséget	2	a húst ne pirítsa meg előre
40	Göngyölt sertéssült konyhakész, fűszerez- ve	sütőedény üvegfe- dővel	0,5-3,0 kg a hús súlya	fedje le a sü- tőedény alját, esetleg adjon hozzá legfel- jebb 250 g zöldséget	2	a húst ne pirítsa meg előre

10.3 Program beállítása


Megjegyzés: A program elindítása után már nem módosíthatja sem a programot, sem az étel súlyát.

1. Nyomja meg a  gombot.
2. A funkcióválasztóval állítsa be a kívánt programot.
3. A hőfokszabályozóval állítsa be az étel súlyát.

Mindig a lehető legközelebbi súlyt állítsa be. A súlyt csak a rendelkezésre álló területen belül állíthatja be.

4. Nyugtázza a beállított súlyt a  gombbal.
- ✓ A kijelzőn megjelenik egy üzenet a beállított programra vonatkozóan.
5. Nyomja meg a  gombot.
- ✓ Néhány másodperc elteltével elindul a program és letelik az időtartam.






- ✓ Amikor a program lefutott, hangjelzés hallatszik és a kijelzőn az időtartam nullára áll.
- 6. Ha a program befejeződött:
 - A jelzés megelőző kikapcsolásához nyomjon meg egy tetszőleges gombot.

- Utánsütési időtartam beállításához nyomja meg a  gombot. A készülék mostantól a program beállításával fűt tovább.
- Ha az étel elkészült, kapcsolja ki a készüléket.

11 Gyerekzár

Biztosítsa készülékét a gyerekzárrel, hogy gyermekek ne kapcsolhassák be vagy ne módosíthassák a beállításokat véletlenül.

11.1 Gyerekzár bekapcsolása és kikapcsolása

1. Tartsa lenyomva a  gombot, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a következő: .
- ✓ A kezelőfelület le van zárva. A készülék csak a  gombbal kapcsolható ki.
2. A gyerekzár kikapcsolásához tartsa lenyomva a  gombot, amíg a kijelzőről el nem tűnik a következő: .

12 Sabbat beállítás

A Sabbat beállítással több mint 70 órás időtartamot állíthat be. Az ételeket 85 °C és 140 °C között lehet melegen tartani a Felső/alsó sütés lehetőséggel, anélkül, hogy be vagy ki kellene kapcsolnia a készüléket.






12.1 Sabbat beállítás elindítása

Megjegyzések

- Ha működés közben kinyitja a készülék ajtaját, a készülék nem fűt tovább. Ha becsukja a készülék ajtaját, a készülék tovább fűt.
- Indítás után már nem módosíthatja és nem szakíthatja meg a Sabbat beállítást.
- A Sabbat beállítás végét nem halaszthatja el.

Követelmény: Az alapbeállításokban be van kapcsolva a Sabbat beállítás.

→ "Alapbeállítások", Oldal 16

1. Nyomja meg a  gombot.
2. A funkcióválasztóval állítsa be a Sabbat beállítást .
3. A hőfokszabályozóval állítsa be a hőmérsékletet.
4. Nyomja meg a  gombot.
5. A funkcióválasztóval válassza ki az időtartamot .
6. A hőfokszabályzóval állítsa be az időtartamot.
7. Nyugtázza a  gombbal.
- ✓ Néhány másodperc után a készülék melegíteni kezd és az időtartam letelik.
8. Amikor az időtartam letelt, a készülék nem fűt tovább, és ismét ugyanúgy reagál, mint a Sabbat beállítás nélkül.
 - Kapcsolja ki a készüléket.
 Mintegy 10–20 perc elteltével a készülék automatikusan kikapcsol.

13 Alapbeállítások

Készülékének alapbeállításait a saját igényei szerint adhatja meg.

13.1 Az alapbeállítások áttekintése

Itt áttekintést talál az alapbeállításokról és a gyári beállításokról. Az alapbeállítások készüléke felszereltségétől függnnek.

Alapbeállítás	Kiválasztás
Nyelv	Nyelv kiválasztása
Pontos idő	A pontos idő beállítása
Hangjelzés	Rövid időtartam Közepes időtartam ¹ Hosszú időtartam

¹ Gyári beállítás (a készüléktípustól függően eltérő lehet)

² A készülék kivitelétől függően

Alapbeállítás	Kiválasztás
Billentyűhang	Kikapcsolva ¹ Bekapcsolva
Kijelző fényereje	5 fokozatban beállítható
Világítás üzem közben	Be ¹ Ki
Gyerekzár	Csak billentyűzár ¹ Kikapcsolva
Eltelt sütési idő	Ne jelenítse meg Indítástól ¹ Felfűtés után
Bekapcsolási animáció	Megjelenítés ¹ Ne jelenítse meg

¹ Gyári beállítás (a készüléktípustól függően eltérő lehet)

² A készülék kivitelétől függően



Alapbeállítás	Kiválasztás
Ventilátor-to-vábbműködési idő	Minimális Közepes Ajánlott ¹ Hosszú
Kihúzórendszer ²	Nincs beszerelve (állványok és egyszeres kihúzó esetén) ¹ Beszerelve (kétszeres és háromszoros kihúzó esetén)
Sabbat beállítás	Kijelzések Ne jelenítse meg ¹
Ételek	Sertéshús nélkül Csak kóser Összes ¹
Gyári beállítások visszaállítása	Nem ¹ Igen

¹ Gyári beállítás (a készüléktípustól függően eltérő lehet)

² A készülék kivitelétől függően


13.2 Alapbeállítás módosítása

Követelmény: A készülék ki van kapcsolva.

1. Tartsa a  gombot kb. 3 másodpercig lenyomva.
 - ✓ A kijelzőn megjelenik az első alapbeállítás.
2. Szükség esetén módosítsa a beállítást a hőfokszabályozóval.
3. A funkcióválasztóval lépjen az előző vagy a következő alapbeállításra.
4. Tartsa lenyomva a  gombot kb. 3 másodpercig a módosítások mentéséhez.

Megjegyzés: Az alapbeállításokon végrehajtott módosításai áramkimaradás után is megmaradnak.

Alapbeállítások módosításának megszakítása

- ▶ Kapcsolja be és ki a készüléket a  gombbal.
- ✓ A készülék elveti és nem tárolja a módosításokat.

14 Tisztítás és ápolás

Annak érdekében, hogy készüléke hosszú ideig működésképes maradjon, tisztítsa és ápolja gondosan.

14.1 Tisztítószer

A készülék különböző felületeinek védelme érdekében ne használjon nem megfelelő tisztítószeret.

FIGYELMEZTETÉS – Áramütés veszélye!

A behatoló nedvesség áramütést okozhat.

- ▶ A készülék tisztításához ne használjon magasnyomású vagy gőzsugaras tisztítógépet.

FIGYELEM!

A nem megfelelő tisztítószer károsítja a készülék felületét.

- ▶ Ne használjon karcoló vagy súroló tisztítószereket.

14.2 Megfelelő tisztítószer

Csak megfelelő tisztítószereket használjon a készülék különböző felületeihez.

- ▶ Ne használjon magas alkoholtartalmú tisztítószeret.
 - ▶ Ne használjon kemény súrolópárnát vagy tisztítószivacsot.
 - ▶ Ne használjon speciális tisztítót a melegen tisztítás-hoz.
- A sütőtisztító a meleg sütőtérben károsítja a zománcot.
- ▶ Soha ne használjon sütőtisztítót a meleg sütőtérben.
 - ▶ A következő felfűtés előtt a csomagolás maradvékait teljesen távolítsa el a sütőtérből és a készülékajtóról.
- Az új szivacskenődkön a gyártásból visszamaradó maradványok lehetnek.
- ▶ Az új szivacskenődöket használat előtt alaposan mossa ki.

Vegye figyelembe a készülék tisztítására vonatkozó útmutatót.

A készülék elülső oldala

Felület	Megfelelő tisztítószer	Megjegyzések
Nemesacél	<ul style="list-style-type: none"> ■ Forró mosogatószeres víz ■ Speciális, meleg felületekhez alkalmas nemesacélápoló-szer 	<p>A korrózió elkerülése érdekében a vízkő-, zsír-, keményítő- és tojásfészék-foltokat azonnal távolítsa el a nemesacél felületekről.</p> <p>A nemesacélápoló-szert lehetőleg könnyen vigye fel.</p>
Műanyag vagy lakkozott felületek pl. kezelőmező	<ul style="list-style-type: none"> ■ Forró mosogatószeres víz 	Ne használjon üvegtisztítót vagy üvegkaparót.

A készülék ajtaja

Terület	Megfelelő tisztítószer	Megjegyzések
Ajtólapok	<ul style="list-style-type: none"> Forró mosogatószeres víz 	<p>Ne használjon üvegkaparót vagy nemesacél dörzsszivacsot.</p> <p>Tipp: Az alapos tisztítás érdekében szerelje ki az ajtó üveglapjait. → "A készülék ajtaja", Oldal 20</p>
Ajtóburkolat	<ul style="list-style-type: none"> Nemesacélból: Nemesacél-tisztító Műanyagból: Forró mosogatószeres víz 	<p>Ne használjon üvegtisztítót vagy üvegkaparót.</p> <p>Tipp: Az alapos tisztításhoz vegye le az ajtó burkolatát. → "A készülék ajtaja", Oldal 20</p>
Kilincs	<ul style="list-style-type: none"> Forró mosogatószeres víz 	<p>A letisztíthatatlan foltok elkerülése érdekében azonnal távolítsa el a vízkőoldót a fogantyúról.</p>
Ajtótömítés	<ul style="list-style-type: none"> Forró mosogatószeres víz 	<p>Ne súrolja és ne vegye le.</p>

Sütőtér

Terület	Megfelelő tisztítószer	Megjegyzések
Zománcozott felület	<ul style="list-style-type: none"> Forró mosogatószeres víz Ecetes víz Sütőtisztító 	<p>Erős szennyeződés esetén lazítsa fel, és kefe vagy nemesacél dörzsszivacs használatával távolítsa el.</p> <p>Tisztítás után hagyja nyitva a készülék ajtaját, hogy a sütőtér megszáradjon.</p> <p>Megjegyzések</p> <ul style="list-style-type: none"> A zománc nagyon magas hőmérsékleten megég, ezáltal kisebb színeltérések jöhetnek létre. Ez nem befolyásolja a készülék működőképességét. A vékony tepsik széle nem zománcozható teljesen, így azok érdekesek lehetnek. Ez nem befolyásolja a korrózióvédelmet. Az élelmiszermaradványok miatt fehér lerakódás alakul ki a zománcozott felületeken. A lerakódások egészségügyi szempontból veszélytelenek. Ez nem befolyásolja a készülék működőképességét. A lerakódásokat távolítsa el citromsavval.
Öntisztuló felületek	-	<p>Vegye figyelembe az öntisztuló felületekre vonatkozó útmutatót. → "Öntisztító felületek tisztítása a sütőtérben", Oldal 19</p>
A sütőlámpa üvegburaja	<ul style="list-style-type: none"> Forró mosogatószeres víz 	<p>Erős szennyeződésnél használjon sütőtisztító szert.</p>
Állványok	<ul style="list-style-type: none"> Forró mosogatószeres víz 	<p>Erős szennyeződés esetén lazítsa fel, és kefe vagy nemesacél dörzsszivacs használatával távolítsa el.</p> <p>Tipp: Tisztításhoz akassza ki az állványokat. → "Állványok", Oldal 23</p>
Kihúzórendszer	<ul style="list-style-type: none"> Forró mosogatószeres víz 	<p>Erős szennyeződés esetén használjon kefét.</p> <p>Legjobb, ha betolt helyzetben tisztítja a kihúzósinéket, így nem távolítja el róluk a kenőzsírt.</p> <p>Nem tisztítható mosogatógépben.</p> <p>Tipp: Tisztításhoz akassza ki a kihúzósinéket. → "Állványok", Oldal 23</p>
Tartozékok	<ul style="list-style-type: none"> Forró mosogatószeres víz Sütőtisztító 	<p>Erős szennyeződés esetén lazítsa fel, és kefe vagy nemesacél dörzsszivacs használatával távolítsa el.</p> <p>A zománcozott tartozék mosogatógépben tisztítható.</p>

14.3 A készülék tisztítása

A készülék károsodásának elkerülésére csak a megadott módon és a megfelelő tisztítószerekkel tisztítsa a készüléket.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Égési sérülések veszélye!

A készülék üzem közben felforrósodik.

- ▶ Tisztítás előtt hagyja lehűlni a készüléket.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Tűzveszély!

Az oldott ételmaradék, zsír és sült zsír lángra lobbanhat.

- ▶ Üzembe helyezés előtt távolítsa el a sütőtérből, a fűtőelemekről és a tartozékokról a nagyobb szennyeződéseket.

Követelmény: Vegye figyelembe a tisztítószerekre vonatkozó útmutatót.

→ "Tisztítószerek", Oldal 17

1. A készüléket forró mosogatószeres vízzel és mosogatóruhával tisztítsa.
 - Egyes felületeknél használhat alternatív tisztítószereket.
 - "Megfelelő tisztítószerek", Oldal 17
2. Puha törölkendővel törölje szárazra.

14.4 Öntisztító felületek tisztítása a sütőterben

A sütőtér hátsó fala öntisztuló. Az öntisztuló felületek magas porozitású, matt kerámiával vannak bevonva, és durva felülettel rendelkeznek. Ha a készülék üzemel, az öntisztuló felületeken megtapad a sütésből vagy grillezésből kifröccsenő anyag, majd megsemmisül. Ha az öntisztuló felületek üzem közben már nem tisztulnak kellőképpen, célszerűen fűtse fel a sütőteret.

FIGYELEM!

Ha nem tisztítja meg rendszeresen az öntisztuló felületeket, akkor azok károsodhatnak.

- ▶ Ha az öntisztuló felületeken sötét foltok láthatók, fűtse fel a sütőteret.
- ▶ Ne használjon sütőtisztítót vagy maró hatású tisztítószereket. Ha véletlenül mégis sütőtisztító kerül az öntisztuló felületekre, azonnal itassa fel vízzel és egy nedvszívó kendővel. Ne dörzsölje.

1. Vegye ki a sütőtérből a tartozékokat és az edényeket.

2. Az állványokat akassza ki és vegye ki a sütőtérből. → "Állványok", Oldal 23
3. A nagyobb szennyeződésekelt mosogatószeres vízzel és egy puha kendővel távolítsa el:
 - a sima, zománcozott felületekről
 - a készülék ajtajának belső oldaláról
 - a sütőlámpa üvegburájáról
 Így elkerülheti az eltávolíthatatlan foltok képződését.
4. Vegye ki a tárgyakat a sütőtérből. A sütőtér legyen üres.
5. Állítsa be a 3D forró levegő opciót.
6. Állítsa be a maximális hőmérsékletet.
- ✓ Néhány másodperc után a készülék melegíteni kezd.
7. Egy óra elteltével kapcsolja ki a készüléket.
8. Ha a készülék lehűlt, törölje ki a sütőteret egy nedves törölkendővel.

Megjegyzés: Az öntisztuló felületeken vöröses foltok képződhetnek. Az élelmiszerekből származó cukor- vagy tojásfehérje-maradványok nem semmisülnek meg, hanem a felületen maradnak. A vöröses foltok a sőtartalmú élelmiszerek maradványai, nem rozsda-foltok. A foltok nem veszélyesek az egészségre. Ezek a foltok nem korlátozzák az öntisztuló felületek tisztulási képességét.

9. Akassza be az állványokat. → "Állványok", Oldal 23

15 Tisztítási segéd

A Tisztítási segéd a sütőtér átmeneti tisztításának gyors alternatívája. A tisztítási segéd mosogatószeres víz párologtatásával fellazítja a szennyeződésekelt. A szennyeződések ezután könnyebben eltávolíthatók.




15.1 A tisztítási segéd beállítása

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Forrázásveszély!

A forró sütőtérben lévő vízből forró vízgőz képződhet.

- ▶ Soha ne öntsön vizet a forró párolótérbe.

Követelmény: A sütőtér teljesen lehűlt.

1. Vegye ki a tartozékokat a sütőtérből.
2. 0,4 l vizet keverjen el egy csepp mosogatószerrel, és öntse középen a sütőtér aljára. Csukja be a készülék ajtaját. Ne használjon desztillált vizet.
3. A funkcióválasztóval állítsa be a Alsó sütés fűtési módot.
4. A hőfokszabályozóval állítson be 80 °C-ot.
5. Nyomja meg a  gombot.
6. A funkcióválasztóval válassza ki az időtartamot .
7. A hőfokszabályozóval állítsa be az időtartamot 4 percre.
8. Nyugtázza a  gombbal.
- ✓ Néhány másodperc után a készülék melegíteni kezd és az időtartam letelik.

- ✓ Ha az időtartam véget ért, hangjelzés hallatszik és a kijelzőn az „Üzem befejeződött” látható.
9. A készüléket kapcsolja ki, és hagyja lehűlni a sütőteret kb. 20 percig.

15.2 Sütőtér tisztítása a tisztítási segéd használata után

FIGYELEM!

A nedvesség a sütőtérben hosszú távon korróziót eredményez.

- ▶ A tisztítási segéd használata után törölje ki a sütőteret, és hagyja teljesen kiszáradni.

Követelmény: A sütőtér lehűlt.

1. A sütőtérből egy nedvszívó szivacsos kendővel itassa fel a maradék vizet.
2. A sütőtér sima, zománcozott felületeit mosogatóruhával vagy puha kefével tisztítsa meg. A makacs szennyeződésekelt nemesacél dörzsszivaccsal távolíthatja el.
3. A vízkőlerakódásokat ecetbe mártott törölkendővel távolítsa el, majd öblítse le tiszta vízzel.
4. Puha törölkendővel törölje szárazra a sütőteret.
5. Ha kellőképpen megtisztította a sütőteret:
 - Hagyja kiszáradni a sütőteret, ehhez a készülék ajtaját hagyja nyitva reteszelt állásban (kb. 30°) kb. 1 órán keresztül.

16 A készülék ajtaja

A készülék ajtajának alapos megtisztításához szétszerelheti azt.

16.1 A készülék ajtajának kiakasztása

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Sérülésveszély!

A készülékajtón belüli részek szélei élesek lehetnek.

- ▶ Viseljen védőkesztyűt.

Az ajtó csuklópántjai az ajtó nyitásakor és csukásakor mozognak, és becsíphetik az ujját.

- ▶ Ne nyúljon a zsanérok környékére.

1. Nyissa ki teljesen a készülék ajtaját.

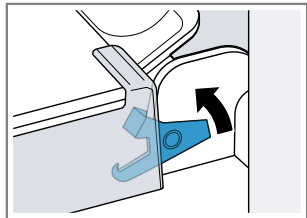
2. ⚠ FIGYELMEZTETÉS – Sérülésveszély!

Ha a csuklópántok nincsenek biztosítva, nagy erővel bepattannak.

- ▶ Ügyeljen rá, hogy a reteszelőkarok mindig teljesen le legyenek hajtva, ill. a készülék ajtajának kiakasztásakor teljesen fel legyenek hajtva.

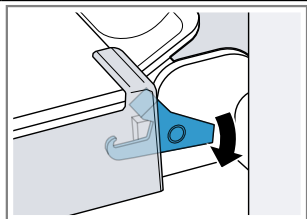
A bal és a jobb oldali csuklópánt reteszelőkarját hajtsa fel.

Felhajtott reteszelőkar



A csuklópánt biztosítva van, már nem tud visszapattanni.

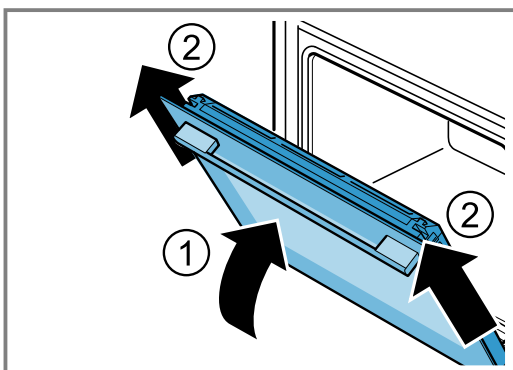
Lehajtott reteszelőkar



A készülék ajtaja biztosítva van, így nem akasztható ki.

- ✓ A reteszelőkarok fel vannak hajtva. A csuklópántok biztosítva vannak, már nem tudnak visszapattanni.

3. Csupja be a készülék ajtaját ütközésig ①. Fogja át a készülék ajtaját két kézzel jobbról és balról, és húzza ki felfelé ②.



4. A készülék ajtaját óvatosan helyezze egy sima felületre.

16.2 A készülék ajtajának beakasztása

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Sérülésveszély!

Az ajtó csuklópántjai az ajtó nyitásakor és csukásakor mozognak, és becsíphetik az ujját.

- ▶ Ne nyúljon a zsanérok környékére.

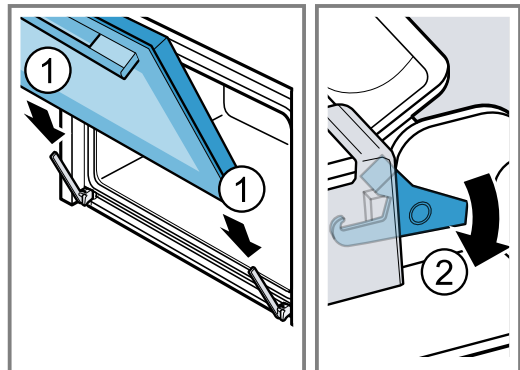
Ha a csuklópántok nincsenek biztosítva, nagy erővel bepattannak.

- ▶ Ügyeljen rá, hogy a reteszelőkarok mindig teljesen le legyenek hajtva, ill. a készülék ajtajának kiakasztásakor teljesen fel legyenek hajtva.

1. A készülék ajtaját tolja rá egyenesen a két csuklópántra ①. Ütközésig tolja be a készülék ajtaját.

2. Nyissa ki teljesen a készülék ajtaját.

3. A bal és a jobb oldali csuklópánt reteszelőkarját hajtsa le ②.



- ✓ A reteszelőkarok le vannak hajtva. A készülék ajtaja biztosítva van, így nem akasztható ki.

4. Csupja be a készülék ajtaját.

16.3 Ajtó üveglapjainak kiszerelése

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Sérülésveszély!

Az ajtó csuklópántjai az ajtó nyitásakor és csukásakor mozognak, és becsíphetik az ujját.

- ▶ Ne nyúljon a zsanérok környékére.

A készülékajtón belüli részek szélei élesek lehetnek.

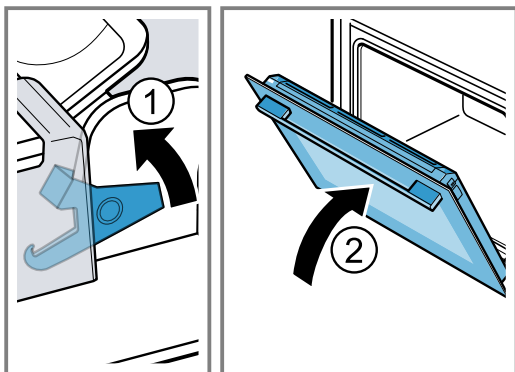
- ▶ Viseljen védőkesztyűt.

1. Nyissa ki teljesen a készülék ajtaját.

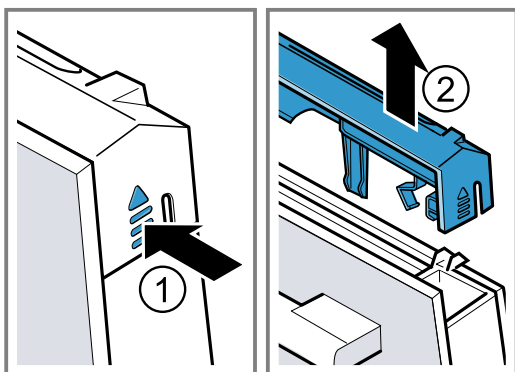
2. A bal és a jobb oldali csuklópánt reteszelőkarját hajtsa fel ①.

- ✓ A reteszelőkarok fel vannak hajtva. A csuklópántok biztosítva vannak, már nem tudnak visszapattanni.

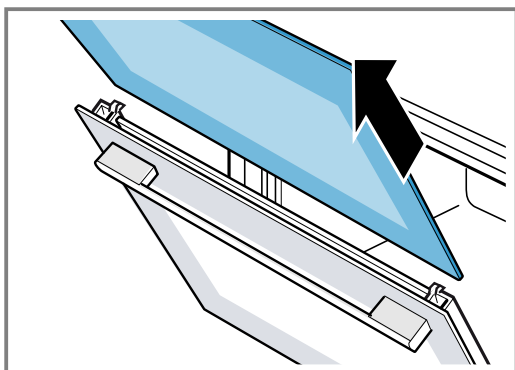
3. Csupkja be a készülék ajtaját ütközésig ②.



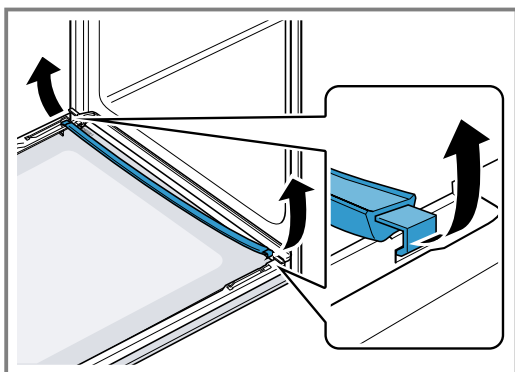
4. Bal és jobb oldalon nyomja meg kívülről az ajtó burkolatát ①, amíg ki nem pattan.
5. Vegye le az ajtó burkolatát ②.



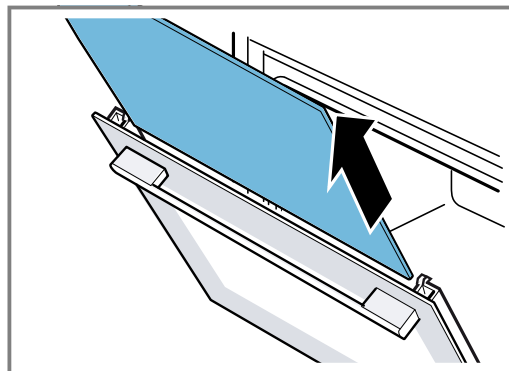
6. Húzza ki a belső lapot és óvatosan helyezze egy sík felületre.



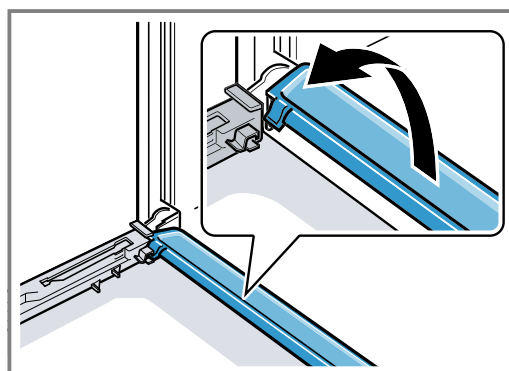
7. Nyissa ki a készülék ajtaját és vegye le az ajtó tömítést.



8. Húzza ki a közbülső üveglapot, és óvatosan helyezze egy sík felületre.



9. Szükség esetén tisztításhoz vegye ki a kondenzvízgyűjtőt.
– Nyissa ki a készülék ajtaját.
– Hajtsa fel és húzza ki a kondenzvízgyűjtőt.



10. **⚠ FIGYELMEZTETÉS – Sérülésveszély!**

A készülék ajtajának összekarcolt üvege elpattanhat.

- ▶ A sütőajtó üvegének tisztításához ne használjon éles vagy dörzsölő hatású tisztítót vagy éles fémből készült kaparót, mert ezek megkarcolhatják a felületet.

A kiserelt ajtólapok mindkét oldalát ablaktisztítószerezrel és puha törkövel tisztítsa meg.

11. Tisztítsa meg a kondenzvízgyűjtőt egy törkövel és forró mosogatószeres vízzel.
12. Tisztítsa meg a készülék ajtaját.
→ "Megfelelő tisztítószerek", Oldal 17
13. Szárítsa meg, majd újra szerelje be az ajtó üveglapjait.
→ "Ajtó üveglapjainak beszerelése", Oldal 21

16.4 Ajtó üveglapjainak beszerelése

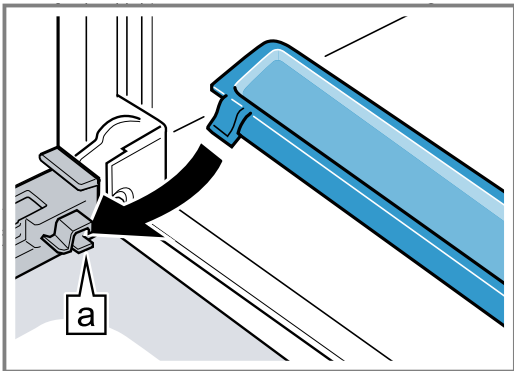
- ⚠ FIGYELMEZTETÉS – Sérülésveszély!**

Az ajtó csuklópántjai az ajtó nyitásakor és csukásakor mozognak, és becsíphetik az ujját.

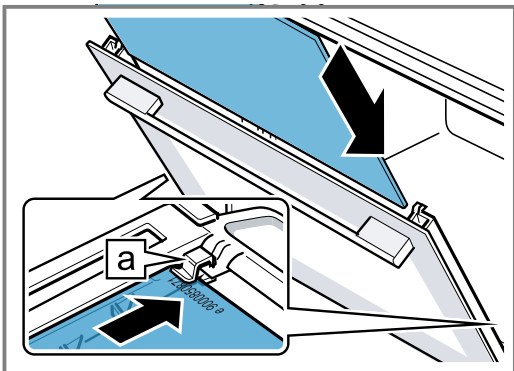
- ▶ Ne nyúljon a zsanérok környékére.
- A készülékajtón belüli részek szélei élesek lehetnek.
- ▶ Viseljen védőkesztyűt.

1. Nyissa ki teljesen a készülék ajtaját.

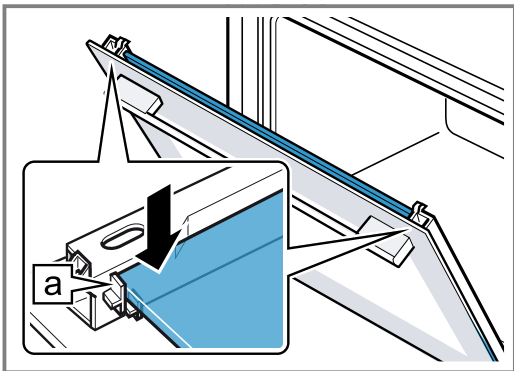
2. A kondenzátumvezetőt helyezze merőlegesen a tartóba [a], és fordítsa lefelé.



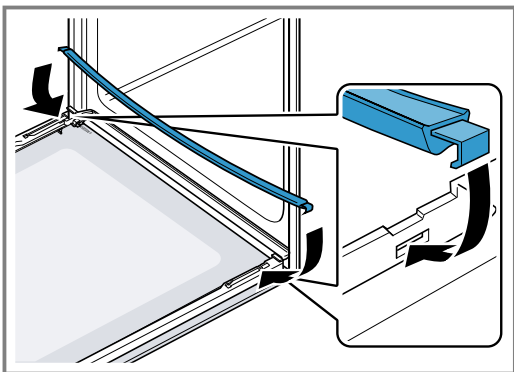
3. A közbülső üveglapot tolja be a bal és a jobb oldali tartóba [a].



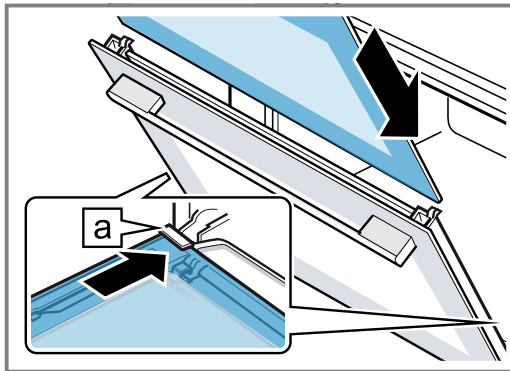
4. Nyomja felfelé a közbülső üveglapot, amíg a bal és jobb oldali tartóba [a] nem kerül.



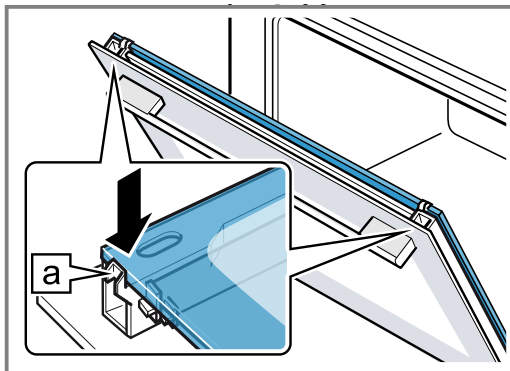
5. Nyissa ki a készülék ajtaját és akassza be az ajtótmítést.



6. A belső üveglapot tolja be a bal és a jobb oldali tartóba [a].



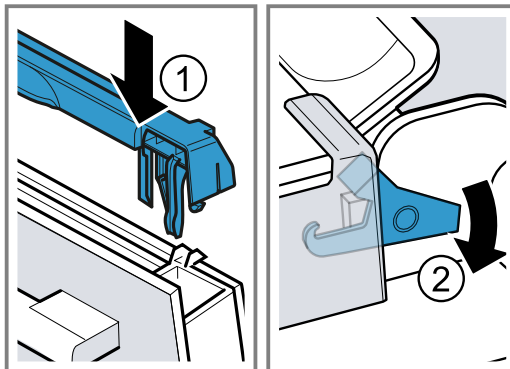
7. Nyomja felfelé a belső üveglapot, amíg a bal és jobb oldali tartóba [a] nem kerül.



8. Helyezze fel az ajtó burkolatát ①, és nyomja meg, amíg hallhatóan a helyére nem pattan.

9. Nyissa ki teljesen a készülék ajtaját.

10. A bal és a jobb oldali csuklópánt reteszelőkarját hajtsa le ②.



- ✓ A reteszelőkarok le vannak hajtva. A készülék ajtaja biztosítva van, így nem akasztható ki.

11. Csukja be a készülék ajtaját.

Megjegyzés: Csak akkor használja a sütőteret, ha az ajtó üveglapjai szabályszerűen vissza vannak szerelve.

17 Állványok

Az állványokat kiakaszthatja, ha meg akarja tisztítani a sütőteret, vagy ki akarja cserélni az állványokat.

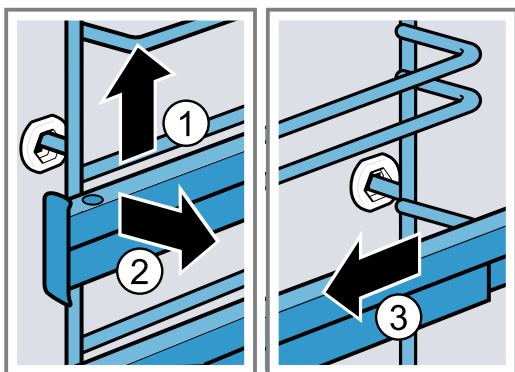
17.1 Állványok kiakasztása

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Égési sérülések veszélye!

Az állványok nagyon felforrósodnak

- ▶ Soha ne érintse meg a forró állványokat.
- ▶ Mindig hagyja lehűlni a készüléket.
- ▶ Tartsa távol a gyerekeket.

1. Az állványt kissé emelje meg elől ①, és akassza ki ②.
2. Ezután az egész állványt húzza előre ③ és vegye ki.

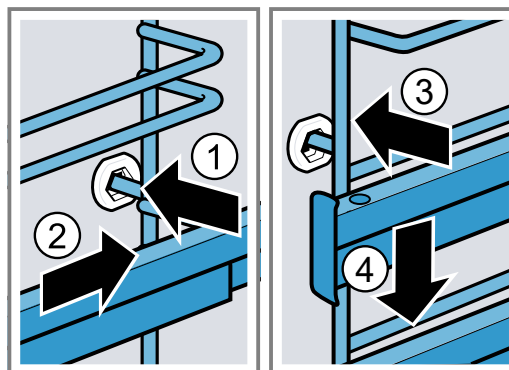


3. Tisztítsa meg az állványt.
→ "Tisztítószer", Oldal 17

17.2 Állványok beakasztása

Megjegyzések

- Az állványok csak a jobb vagy a bal oldalra illeszkednek.
 - Ügyeljen arra, hogy mindkét kihúzócsín előre felé húzható ki.
1. Az állványt először a hátsó csapágybetét közepébe helyezze be úgy ①, hogy az állvány a sütőtér falához illeszkedjen, majd nyomja hátrafelé ②.
 2. Az állványt az elülső csapágybetétbe helyezze be úgy ③, hogy az állvány itt is a sütőtér falához illeszkedjen, majd nyomja lefelé ④.



18 Zavarok elhárítása

A készüléken fellépő kisebb zavarokat saját maga is elháríthatja. Tanulmányozza a zavarelhárításról szóló információkat, mielőtt a vevőszolgálathoz fordulna. Így módon elkerüli a felesleges költségeket.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Sérülésveszély!

A szakszerűtlen javítás veszélyes.

- ▶ A készüléket csak szakképzett személyek javíthatják.
- ▶ Ha a készülék meghibásodott, hívja a vevőszolgálatot.
→ "Vevőszolgálat", Oldal 25





⚠ FIGYELMEZTETÉS – Áramütés veszélye!

A szakszerűtlen javítás veszélyes.

- ▶ A készüléket csak szakképzett személyek javíthatják.
- ▶ A készülék javításához csak eredeti pótalkatrészeket szabad használni.
- ▶ Ha a készülék hálózati csatlakozóvezetéke megsérül, szakképzett személlyel kell kicseréltetni.

18.1 Működési zavarok

Hiba	Ok és hibaelhárítás
A készülék nem működik.	A biztosítékszekrényben kioldott a biztosíték. ▶ Ellenőrizze a biztosítót a biztosítódobozban.
	Az áramellátás kimaradt. ▶ Ellenőrizze, hogy a helyiség világítása vagy a helyiségben lévő más készülékek működnek-e.
	Elektromos hiba 1. Válassza le a készüléket legalább 30 másodpercre az elektromos hálózatról úgy, hogy kikapcsolja a biztosítékot a biztosítékszekrényben. 2. Állítsa vissza gyári értékre az alapbeállításokat. → "Alapbeállítások", Oldal 16

Hiba	Ok és hibaelhárítás
A készülék nem fűt, a kijelzőn megjelenik a  szimbólum.	Be van kapcsolva a bemutató mód. <ol style="list-style-type: none"> Rövid időre válassza le a készüléket az elektromos hálózatról úgy, hogy kikapcsolja a biztosítékot a biztosítékszekrényben, majd kapcsolja be újra a készüléket. Ezután 5 percen belül kapcsolja ki a bemutató üzemmódot az alapbeállításoknál. → "Alapbeállítások", Oldal 16
A kijelzőn a  szimbólum világít és a készülék nem állítható be.	A gyerekzár be van kapcsolva. <ul style="list-style-type: none"> Kapcsolja ki a gyerekzárát a  gombbal. → "Gyerekzár", Oldal 16
Egy „E” betűvel kezdődő üzenet jelenik meg a kijelzőn, pl. E0502	Elektromos üzemzavar <ol style="list-style-type: none"> Nyomja meg a  gombot. - Szükség esetén állítsa be ismét az időt. ✓ Ha egyszeri üzemzavarról volt szó, a hibaüzenet eltűnik. Ha a hibaüzenet ismét megjelenik, hívja az ügyfélszolgálatot. Adja meg a pontos hibaüzenetet és készülék azonosítószámát (E-Nr.). → "Vevőszolgálat", Oldal 25

18.2 Sütőlámpa cseréje

Ha nem működik a világítás a sütőtérben, cserélje ki a sütőlámpát.

Megjegyzés: Hőálló 230 voltos halogénlámpákat 40 - 43 wattos teljesítménnyel a vevőszolgálatnál vagy a szakkereskedésekben vásárolhat. Csakis ilyen lámpákat használjon. Az új halogénlámpákat csak száraz, tiszta kendővel fogja meg. Ezáltal megnő a lámpa élettartama.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Égési sérülések veszélye!
Használat során a készülék felforrósodik (a megérinthető részei is).

- A készülék használata során legyen elővigyázatos és ne érintse meg annak fűtőelemeit.
- A 8 év alatti gyermekeket tartsa távol a készüléktől.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Áramütés veszélye!
A lámpa cseréjekor a lámpafoglatat érintkezése feszültség alatt van.

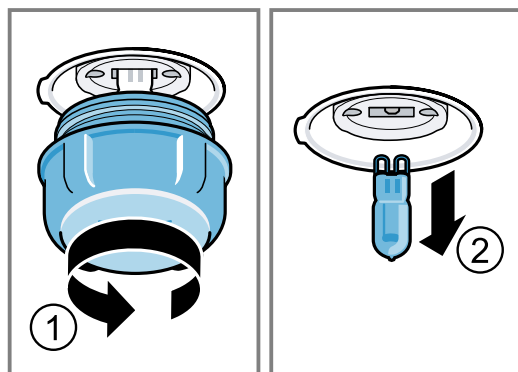
- A lámpa cseréje előtt egy esetleges áramütés elkerülése érdekében bizonyosodjon meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva.
- Ezen kívül húzza ki a csatlakozódugót és kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Sérülésveszély!
Előfordulhat, hogy az üvegburkolat külső behatások miatt már eltört, vagy a beszerelés, illetve eltávolítás során a túl nagy nyomás miatt eltörhet.

- Legyen óvatos az üvegburkolat be- és kiserelése során.
- Használjon kesztyűt vagy konyharuhát.

Követelmények

- A készülék le van választva az elektromos hálózatról.
 - A sütőtér lehűlt.
 - Rendelkezésre áll új halogénlámpa a cseréhez.
- A károsodások megelőzése érdekében tegyen törőruhát sütőtérbe.
 - Csavarja ki balra az üvegburát ①.
 - Elforgatás nélkül húzza ki a halogénlámpát ②.



- Helyezze be az új halogénlámpát, és nyomja bele erősen a foglalatba. Ügyeljen a csapok állására.
- Készüléktípustól függően az üvegbura tömítőgyűrűvel van felszerelve. Helyezze fel a tömítőgyűrűt.
- Csavarja vissza az üvegburát.
- Vegye ki a törőruhát a sütőtérből.
- Csatlakoztassa a készüléket az elektromos hálózathoz.

19 Ártalmatlanítás

19.1 A régi készülék ártalmatlanítása

A környezetkímélő ártalmatlanításnak köszönhetően az értékes nyersanyagok újra felhasználhatók.

- Húzza ki a hálózati csatlakozóvezeték dugóját.
- Vágja el a hálózati csatlakozóvezetékét.
- Környezetkímélő módon ártalmatlanítsa a készüléket.

Az aktuális ártalmatlanítási lehetőségekről a szakkereskedőnél, ill. a települési közigazgatásnál vagy önkormányzatnál tájékozódhat.



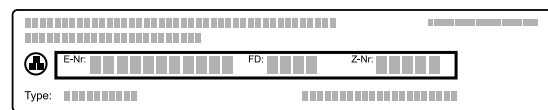
Ez a készülék az elhasznált villamosági és elektronikai készülékekről szóló 2012/19/EU irányelvnek megfelelő jelölést kapott. Ez az irányelv a már nem használt készülékek visszavételének és hasznosításának EU-szerte érvényes kereteit határozza meg.

20 Vevőszolgálat

Az Ön országában érvényes garanciaidőről és garanciális feltételekről vevőszolgálatunktól, kereskedőjétől vagy weboldalunkról szerezhet részletes információkat. Ha a vevőszolgálathoz fordul, tartsa kéznél készüléke termékszámát (E-Nr.) és gyártási számát (FD). A vevőszolgálat elérhetőségét megtalálja a vevőszolgálatok mellékelt jegyzékében vagy a weboldalunkon. Ez a termék G energiahatékonysági osztályú fényforrásokat tartalmaz.

20.1 Termékszám (E-Nr.) és gyártási szám (FD)

A termék számot (E-Nr.) és a gyártási számot (FD) a készülék típus tábláján találja. A számokat tartalmazó adattáblát akkor látja, ha kinyitja a készülék ajtaját.



Készüléke adatait és a vevőszolgálat telefonszámát gyorsan megtalálja, ha feljegyzi magának az adatokat.

21 Így sikerülni fog

A különböző ételekhez itt megtalálja a megfelelő beállításokat, illetve a legalkalmasabb tartozékokat és edényeket. Az ajánlásokat az Ön készülékére optimalizáltuk.

21.1 Általános elkészítési útmutatások

Minden étel készítése közben vegye figyelembe ezeket az információkat.

- A hőmérséklet és az időtartam a mennyiségtől és a recepttől függ. Ezért adjunk meg beállítási tartományokat. Először próbálja meg az alacsonyabb értékekkel.
- A beállított értékek a hideg sütőtérbe való behelyezésre vonatkoznak. Ha mégis előmelegíti a sütőtér, a tartozékokat csak az előmelegítést követően tolja be a sütőtérbe.
- Vegye ki a nem használt tartozékokat a sütőtérből.

FIGYELEM!

A savtartalmú élelmiszerek károsíthatják a grillrácsot

- ▶ Savtartalmú élelmiszert, pl. gyümölcsöt vagy savtartalmú páccal ízesített sütnivalót ne helyezzen közvetlenül a rácsra.

Megjegyzés nikkelallergiások részére

A legritkább esetekben csekély mennyiségű nikkel bekerülhet az élelmiszerbe. Megfelelő tartozékot a vevőszolgálatnál, a szakkereskedésekben vagy az interneten vásárolhat.
→ "Egyéb tartozékok", Oldal 9

21.2 Tanácsok sütéshez

Sütés közben a megadott betolási magasságokat használja.

Sütés egy szinten	Magasság
magas sütemények, ill. forma a rostélyon	2
lapos sütemények, ill. tepsiben	3

Sütés két szinten	Magasság
univerzális serpenyő	3
Tepsi	1

Formák a rostélyon:	Magasság
első rostély	3
második rostély	1

Sütés három szinten	Magasság
Tepsi	5
univerzális serpenyő	3
Tepsi	1

Megjegyzések

- Több szinten való sütéskor a forró levegő funkciót használja. Az egyidejűleg betolt süteményeknek nem kell egyidejűleg készen lenniük.
- A formákat egymás mellé vagy eltolva egymás fölé tegye a sütőtérbe.
- Az optimális sütési eredményhez sötét színű, fém sütőformákat ajánlunk.

21.3 Tanácsok sütéshez és grillezéshez

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

- Minél nagyobb a szárnyas, hús vagy hal, annál alacsonyabb legyen a hőmérséklet és annál hosszabb a sütési idő.
- A megadott idő kb. 1/2 vagy 2/3 részének letelte után fordítsa meg a szárnyast, halat vagy húst.
- Amikor megfordítja a szárnyast, ügyeljen arra, hogy először a mellrész, ill. a bőrös rész legyen alul.

Sütés és grillezés rostélyon

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

- A sütés méretétől és fajtájától függően öntsön maximum 1/2 liter vizet az univerzális serpenyőbe. A felfogott szaftból mártást készíthet. Emellett kevesebb füst keletkezik, és a sütőtér is kevésbé szennyeződik.
- Grillezés közben tartsa a készülék ajtaját becsukva. Soha ne grillezzen úgy, hogy a készülék ajtaja nyitva van.
- A grilleznivalót helyezze a rostélyra. Kiegészítésként tolja be legalább egy szinttel lejjebb az univerzális serpenyőt a ferde részével a készülék ajtaja felé. Így felfogja a kicsepegő zsírt.

Sütés edényben

Zárt edényben készített ételek esetén a sütőtér tisztább marad.

Vegye figyelembe a sütőedényére vonatkozó gyártói utasításokat. Leginkább az üvegből készült edények alkalmasak.

Nyitott edény

- Használjon magas sütőformát.
- Az edényt helyezze a rostélyra.
- Ha nincs megfelelő edénye, használja az univerzális serpenyőt.

Zárt edény

- Az edényt helyezze a rostélyra.
- A szárnyas, hús és hal egy zárt serpenyőben is ropogósra sültet. Használjon üvegfedővel rendelkező serpenyőt. Állítson be magasabb hőmérsékletet.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Sérülésveszély!

Ha a forró üvegedényt nedves vagy hideg felületre helyezi, akkor az üveg megrepedhet.

- ▶ A forró üvegedényt száraz alátételre tegye.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Forrázásveszély!





Amikor főzés után felemeli a fedőt, nagyon forró gőz csaphat ki. A gőz a hőmérséklettől függően nem látható.

- ▶ A fedőt úgy emelje meg, hogy a forró gőz a testétől távol csapjon ki.
- ▶ Tartsa távol a gyerekeket.

21.4 Étel kiválasztása

Beállítási javaslatok számos ételhez, ételkategóriánként csoportosítva.

Beállítási javaslatok különböző ételekhez

Étel	Edény / Tartozék	Magasság	Fűtés mód	Hőmérséklet °C-ban/grillfokozat	Időtartam, perc
Kevert tésztából készült sütemény, egyszerű	Koszorúforma vagy Négyszögletes sütőforma	2		150-170	50-70
Kevert tésztából készült sütemény, egyszerű	Koszorúforma vagy Négyszögletes sütőforma	2		150-160	70-90
Kevert tésztából készült sütemény, finom (négyszögletes sütőformában)	Koszorúforma vagy Négyszögletes sütőforma	2		150-170	60-80
Kevert tésztából készült sütemény, 2 szinten	Koszorúforma vagy Négyszögletes sütőforma	3+1		140-150	70-85

¹ Melegítse elő a készüléket.

² Tolja be az univerzális serpenyőt a rostély alá.

³ A teljes idő 1/2-e – 2/3-a után fordítsa meg az ételt.

























⁴ Az elején öntsön annyi folyadékot az edénybe, hogy a sütnivalót legalább 2/3 részéig ellepje

⁵ Az univerzális serpenyőt tolja be alá a 2. betolási magasságra.

⁶ A teljes idő 2/3-a után fordítsa meg az ételt.

⁷ Adjon hozzá annyi vizet, hogy ellepje az edény alját.

⁸ Ne fordítsa meg az ételt.

Étel	Edény / Tartozék	Magasság	Fűtés mód	Hőmérséklet °C-ban/grillfokozat	Időtartam, perc
Gyümölcs- vagy túrótorta omlós tésztalappal	Kapcsos kerek sütőforma, Ø 26 cm	2		170-190	55-80
Gyümölcs- vagy túrótorta omlós tésztalappal	Kapcsos kerek sütőforma, Ø 26 cm	2		160-180	70-90
Kelt tészta kapcsos kerek sütőformában	Kapcsos kerek sütőforma, Ø 28 cm	2		160-170	25-35
Piskótatorta, 6 tojasos	Kapcsos kerek sütőforma, Ø 28 cm	2		150-160 ¹	30-40
Piskótatekerics	univerzális serpenyő	3		180-200 ¹	10-15
Omlós tésztából készült sütemény lédús töltelékkel	univerzális serpenyő	2		160-180	55-95
Omlós tésztából készült sütemény lédús töltelékkel	univerzális serpenyő	3		170-180	50-60
Kelt tészta lédús töltelékkel	univerzális serpenyő	3		180-200	30-55
Muffin	Muffin sütőforma	2		170-190	20-40
Kelt tésztából készült aprósütemény	univerzális serpenyő	3		160-180	25-35
Kelt tésztából készült aprósütemény	univerzális serpenyő	3		160-170	25-45
Teasütemény	univerzális serpenyő	3		140-160	15-25
Aprósütemény, 2 szinten	univerzális serpenyő + Tepsi	3+1		140-160	15-25
Aprósütemény, 3 szinten	univerzális serpenyő + 2x Tepsi	5+3+1		140-160	15-25
Habcsók	univerzális serpenyő	3		80-90 ¹	120-150
Kenyér, 1000 g (négyzetes formában és forma nélkül)	univerzális serpenyő vagy Négyzetes sütőforma	2		1. 210-220 ¹ 2. 180-190 ¹	1. 10-15 2. 40-50
Pizza, friss - sütőlapon	univerzális serpenyő	2		200-220	25-35
Pizza, friss - sütőlapon	univerzális serpenyő	3		180-200	20-30
Pizza, friss, vékony tésztalappal, formában	Pizzatepsi	2		250-270 ¹	15-20
Pizza, friss, vékony tésztalappal, formában	Pizzatepsi	2		250-270 ¹	8-13
Quiche	Lepényforma vagy Zománczott sütőlap	1		210-230	30-40
Quiche	Lepényforma vagy Zománczott sütőlap	1		190-210	40-50
Quiche	Lepényforma vagy Zománczott sütőlap	2		190-210	25-35
Burek	univerzális serpenyő	1		180-200	40-50

¹ Melegítse elő a készüléket.² Tolja be az univerzális serpenyőt a rostély alá.³ A teljes idő 1/2-e – 2/3-a után fordítsa meg az ételt.⁴ Az elején öntsön annyi folyadékot az edénybe, hogy a sütnivalót legalább 2/3 részéig ellepje⁵ Az univerzális serpenyőt tolja be alá a 2. betolási magasságra.⁶ A teljes idő 2/3-a után fordítsa meg az ételt.⁷ Adjon hozzá annyi vizet, hogy ellepje az edény alját.⁸ Ne fordítsa meg az ételt.

Étel	Edény / Tartozék	Magasság	Fűtés mód	Hőmérséklet °C-ban/grillfokozat	Időtartam, perc
Burek	univerzális serpenyő	3		200-210	30-40
Felfújt, pikáns, főtt összetevőkből	Forma	2		200-220	30-60
Csirke, 1,3 kg, töltelék nélkül	Nyitott edény	2		200-220	60-70
Csirkeaprólék, 250 g/db	Nyitott edény	3		220-230	30-35
Liba, töltelék nélkül, 3 kg	Nyitott edény	2		1. 140 2. 160	1. 130-140 2. 50-60
Sertésborda, sovány, 1 kg	Lapos üveg forma	2		180	90-120
Sertéssült bőre nélkül, pl. tarja, 1,5 kg	Nyitott edény	2		160-170	130-150
Sertéssült bőre nélkül, pl. tarja, 1,5 kg	Nyitott edény	2		190-200	120-150
Marhafilé, közepes, 1 kg ²	Rács + univerzális serpenyő	3		210-220	40-50 ³
Párolt marhasült, 1,5 kg ⁴	Zárt edény	2		200-220	130-150
Sült hátszín, közepes, 1,5 kg	Rács + univerzális serpenyő	3		200-220	60-70 ³
Hamburger, 3-4 cm magas ⁵	Rács	4		3	25-30 ⁶
Báránycomb csont nélkül, közepes, 1,0 kg, kötözött ⁷	Nyitott edény	2		170-190	70-80 ⁸
Hal egészben, grillezve, 300 g, pl. pisztráng ²	Rács	2		160-180	20-30
Hal, párolt, egész, 300 g, pl. pisztráng	Zárt edény	2		170-190	30-40
Hal, párolt, egész, 1,5 kg, pl. lazac	Zárt edény	2		180-200	55-65

¹ Melegítse elő a készüléket.

² Tolja be az univerzális serpenyőt a rostély alá.

³ A teljes idő 1/2-e – 2/3-a után fordítsa meg az ételt.

⁴ Az elején öntsön annyi folyadékot az edénybe, hogy a sütnivalót legalább 2/3 részéig ellepje

⁵ Az univerzális serpenyőt tolja be alá a 2. betolási magasságra.

⁶ A teljes idő 2/3-a után fordítsa meg az ételt.

⁷ Adjon hozzá annyi vizet, hogy ellepje az edény alját.

⁸ Ne fordítsa meg az ételt.

Joghurt

Készülékével joghurtot is készíthet.

Joghurt készítése

1. A tartozékokat és az állványokat vegye ki a sütőtérből.
2. Az előkészített joghurtmasszát töltsé kis edényekbe, pl. csészékbe vagy kis poharakba.

3. Az edényeket fedje le fóliával, pl. frissentartó fóliával.
4. Az edényeket tegye a sütőtér aljára.
5. A készüléket a beállítási javaslatoknak megfelelően állítsa be.
6. Elkészítés után a joghurtot pihentesse a hűtőszekrényben.

Beállítási javaslatok desszertek készítéséhez

Étel	Edény / Tartozék	Magasság	Fűtés mód	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
Joghurt	Egyadagos forma	Sütőtér alja		40-45	8-9 h
Joghurt	Egyadagos forma	Sütőtér alja		40-45	8-9 óra






21.5 Különleges elkészítési módok és más alkalmazások

Információk és beállítási javaslatok különleges ételkészítési módokhoz és más alkalmazásokhoz, pl. kímélő pároláshoz.

Kímélő párolás

Minden nemes húshoz, amelyeket rozéra sűtve vagy „csak éppen” átsűtve szeretne elkészíteni. A hús és a szárnyas az alacsony hőmérsékleten történő lassú párolás során szaftos és puha marad.

Beállítási javaslatok kímélő pároláshoz

Étel	Edény / Tartozék	Magasság	Átsűtés időtartama perc-ben	Fűtés mód	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
Kacsamell, 300 g/db	Nyitott edény	2	6-8		95 ¹	60-70
Sertésfilé, egész	Nyitott edény	2	4-6		85 ¹	75-100
Bélszín, 4-6 cm vastag, 1 kg	Nyitott edény	2	6-8		85 ¹	90-150
Borjúérmék, 4 cm vastag	Nyitott edény	2	4		80 ¹	50-70
Báránygerinc, csont nélkül, 200 g/db	Nyitott edény	2	4		85 ¹	30-70

¹ Melegítse elő a készüléket.

Air Fry (forró levegős sűtés)

Készítse el ételeit forró levegős sűtéssel kevés olajat használva. A forró levegős sűtés különösen olyan ételekhez alkalmas, melyeket általában olajban sűt.

Elkészítési javaslatok a forró levegős sűtéshez

Vegye figyelembe ezeket az információkat, ha forró levegős sűtéssel készít ételeket.

- Forró levegős sűtéssel csak egy szinten lehet ételt készíteni.
- A legropogósabb eredmény zománcozott Air Fry tepssivel érhető el. A lyukacsos felület különösen jó légkeringést biztosít az étel körül. Ha az Air Fry tepsi nem része a készülék alapfelszereltségének, kiegészítő tartozékként tudja azt beszerezni.
- Ne melegítse elő a sűtőt.
- Ne használjon sűtőpapírt. A levegőnek keringenie kell a sűtőtérben.

Ételek kímélő párolása

Követelmények





- A sűtőtér hideg.
 - Csak friss, higiéniailag kifogástalan húst használjon. A legmegfelelőbbek a csont nélküli és kevés kötőszövetet tartalmazó darabok.
1. Melegítse elő a sűtőtérrel és az edényt kb. 15 percig.
 2. A hús minden oldalát pirítsa meg nagyon forrón a főzőlapon.
 3. A húst azonnal tegye az előmelegített edényben a sűtőtérbe.
 4. A készülék ajtaját tartsa csukva az egyenletes főzési légkör biztosítására.

- Ne olvassa fel a mélyhűtött ételeket.
- A forró levegős sűtési tartozékot vagy az univerzális serpenyőt egyenletesen borítsa be az ételekkel. Az ételeket lehetőség szerint csak egy rétegben oszlasa el a tartozékon.
- A tartozékot a 3. szintre tolja be a sűtőtérbe. A forró levegős sűtési tartozék használatakor betolhat egy üres univerzális serpenyőt az 1. szintre a szennyeződésekkel szembeni védelem céljából.
- A főzési idő felének elteltével fordítsa meg az ételt. Nagyobb mennyiségeknél kétszer fordítsa meg az ételt.

Tipp: Az ételt csak a párolás után sózza. Így ropogósabb lesz az étel.

A panírozott zöldség szintén alkalmas a forró levegős sűtéshez. A panírmorzását olajszőró flakon segítségével spriccelje meg olajjal, így kevesebb zsiradékra lesz szükség. Így kevés zsírt használva ropogós kérget kap.

Beállítási javaslatok a forró levegős sűtéshez (Air Fry)

Étel	Edény / Tartozék	Magasság	Fűtés mód	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
Hasábburgonya, fagyasztott	Forró levegős sűtő (Air Fry) sűtőlapja	3		170-190	20-25
Burgonyabatyuk, töltve, fagyasztott	Forró levegős sűtő (Air Fry) sűtőlapja	3		170-190	20-25
Burgonyaröszt, fagyasztott	Forró levegős sűtő (Air Fry) sűtőlapja	3		170-190	20-25
Csirke alsócomb, csirkefalatok, fagyasztott	Forró levegős sűtő (Air Fry) sűtőlapja	3		170-190	10-15

Étel	Edény / Tartozék	Magasság	Fűtés mód	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
Halrudacsok, fagyasztott	Forrólevegős sütő (Air Fry) sütőlapja	3		170-190	15-20
Brokkoli, panírozott	Forrólevegős sütő (Air Fry) sütőlapja	3		170-190	15-25

21.6 Próbáételek

Sütés

- A beállított értékek a hideg sütőtérbe való behelyezésre vonatkoznak.
- Vegye figyelembe a beállítási javaslatok előmelegítésre vonatkozó útmutatásait. A beállított értékek gyors felfűtés nélkül értendők.
- A sütéshez először a megadott hőmérsékletek közül az alacsonyabbat alkalmazza.
- A tepsiken vagy formákban lévő, egyszerre betölt süteményeknek nem kell egyszerre elkészülniük.
- Betolási magasságok 2 szinten való sütéskor:
 - Univerzális serpenyő: 3. szint
 - Sütőlap: 1. szint
 - Formák a rostélyon:
 - Első rostély: 3. szint
 - Második rostély: 1. szint
- Betolási magasságok 3 szinten való sütéskor:
 - Sütőlap: 5. szint
 - Univerzális serpenyő: 3. szint
 - Sütőlap: 1. szint
- Vizes piskóta
 - Ha két szinten süt, a kerek formákat mindig középpontosan helyezze egymás fölé a rostélyra.
 - Rostély helyett használhatja az általunk kínált Air Fry sütőlapot is.

Beállítási javaslatok sütéshez


Étel	Edény / Tartozék	Magasság	Fűtés mód	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
Kinyomós sütemény	univerzális serpenyő	3		140-150 ¹	25-35
Kinyomós sütemény	univerzális serpenyő	3		140 ¹	28-38
Kinyomós sütemény, 2 szinten	univerzális serpenyő + Tepsi	3+1		140 ¹	30-40
Kinyomós sütemény, 3 szinten	univerzális serpenyő + 2x Tepsi	5+3+1		130-140 ¹	35-55
Small Cakes	univerzális serpenyő	3		150 ¹	25-35
Small Cakes	univerzális serpenyő	3		150 ¹	20-30
Small Cakes	univerzális serpenyő	3		170	20-30
Small Cakes, 2 szint	univerzális serpenyő + Tepsi	3+1		150 ¹	25-35
Small Cakes, 2 szint	univerzális serpenyő + 2x Tepsi	5+3+1		140 ¹	30-40
Vizes piskóta	Kapcsos kerek sütőforma, Ø 26 cm	2		160-170 ²	25-35
Vizes piskóta	Kapcsos kerek sütőforma, Ø 26 cm	2		160-170	30-40
Vizes piskóta, 2 szinten	Kapcsos kerek sütőforma, Ø 26 cm	3+1		150-160 ²	35-50
Apple Pie, 2 darab	2x Kapcsos kerek sütőforma, Ø 20 cm	2		180-190	75-90

¹ A készüléket 5 percig melegítse elő. Ne használja a gyors felfűtés funkciót.

² Melegítse elő a készüléket. Ne használja a gyors felfűtés funkciót.

Grillezés

Beállítási javaslatok grillezéshez

Étel	Edény / Tartozék	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban/grillfo- kozat	Időtartam, perc
Pirítós készítése	Rács	5		3 ¹	5-6

¹ A készüléket ne melegítse elő.



22 Szerelési útmutató

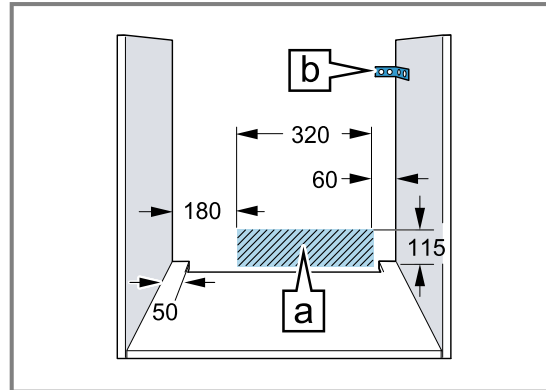
Vegye figyelembe ezeket az információkat a készülék összeszerelésénél.



22.1 Általános összeszerelési előírások

A készülék beépítésének megkezdése előtt tanulmányozza ezeket az utasításokat.

- A biztonságos használatot csakis a jelen útmutató alapján elvégzett szakszerű beszerelés garantálja. A hibás beszerelés miatti károkért a szerelő viseli a felelősséget.
- Kicsomagolás után ellenőrizze a készüléket. Szállítási sérülés esetén ne csatlakoztassa.
- Üzembe helyezés előtt távolítsa el a csomagolóanyagokat és az öntapadós fóliát a sütőtérből és az ajtóról.
- A tartozékok beszereléséhez vegye figyelembe a szerelési útmutatót.
- A beépített bútoroknak 95 °C-ig, a szomszédos bútorlapoknak 70 °C-ig hőállóknak kell lenniük.
- A készüléket ne építse be dekor- vagy bútorajtó mögé. Túlhevülés miatti veszély áll fenn.
- A bútor kivágási munkáit a készülék behelyezése előtt kell elvégezni. Távolítsa el a forgácsot. Akadályozhatja az elektromos részek működését.
- A készüléket helyezze teljesen vízszintes felületre.
- A készülék csatlakozóaljzatának a vonalkázott felület  tartományában vagy a beépítendő területen kívül kell lennie.
A nem rögzített bútorokat kereskedelmi forgalomban kapható szögvel  rögzítse a falhoz.



- A vágási sérülések megelőzése érdekében viseljen védőkesztyűt. A szerelésnél hozzáférhető részek széle éles lehet.
- Az ábrákon található méretek mm-ben vannak megadva.

FIGYELMEZTETÉS – Tűzveszély!

Meghosszabbított hálózati csatlakozóvezeték és nem engedélyezett adapterek használata veszélyes.

- ▶ Ne használjon hosszabbító kábelt vagy többszörös csatlakozóaljzatot.
- ▶ Csak a gyártó által engedélyezett adaptereket és hálózati csatlakozóvezetéseket használjon.
- ▶ Ha a hálózati csatlakozóvezeték túl rövid, és nem áll rendelkezésre hosszabb hálózati csatlakozóvezeték, forduljon villanyszerelőhöz az épületvillamosság módosításáért.

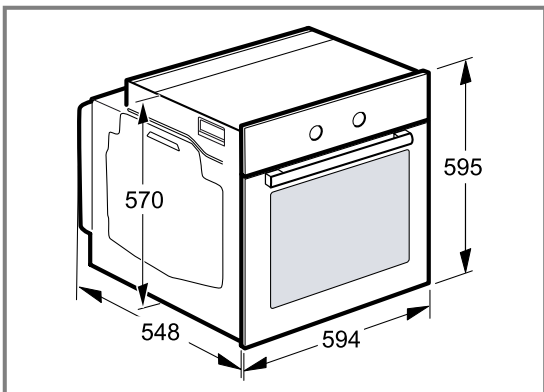
FIGYELEM!

Ha a készüléket az ajtófogantyúnál fogva hordozza, akkor az letörhet. Az ajtófogantyú nem bírja el a készülék súlyát.

- ▶ A készüléket ne hordozza vagy tartsa az ajtófogantyúnál fogva.

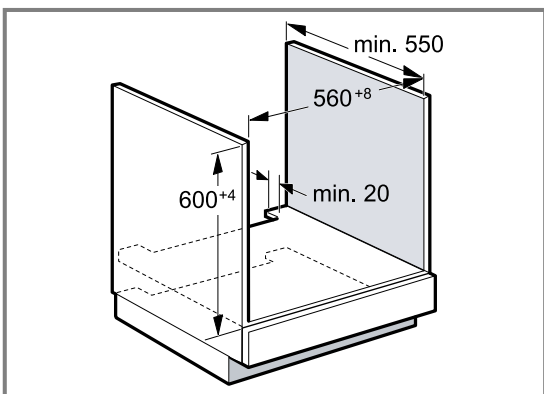
22.2 Készülék méretek

Itt találja a készülék méreteit.



22.3 Beépítés munkalap alá

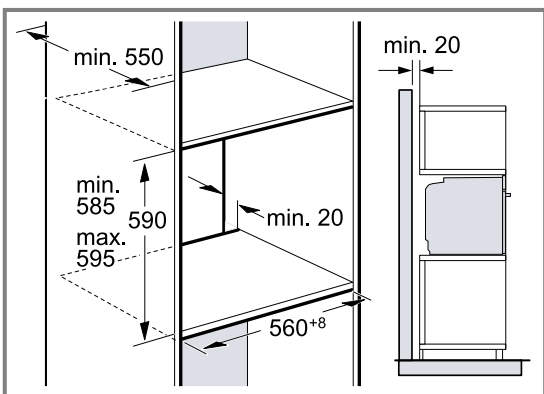
Munkalap alá történő beépítésnél vegye figyelembe a beépítési méreteket és a beépítési útmutatót.



- A készülék szellőzéséhez az elválasztólapon egy szellőzőnyílásnak kell lennie.
- Indukciós főzőlappal való kombináció esetén a munkalap és a készülék közötti rést ne zárja le szegélyléccel.
- A munkalapot rögzíteni kell a beépítéshez használt bútorhoz.
- Vegye figyelembe a főzőlap összeszerelési útmutatóját, ha van.
- Vegye figyelembe a főzőlapra vonatkozó eltérő nemzeti beépítési utasításokat.

22.4 Beépítés magas szekrénybe

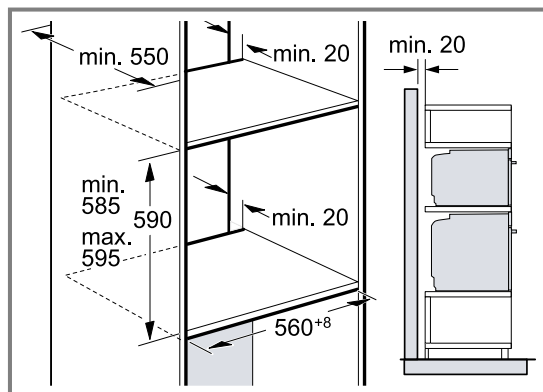
Magas szekrénybe történő beépítésnél vegye figyelembe a beépítési méreteket és a beépítési útmutatót.



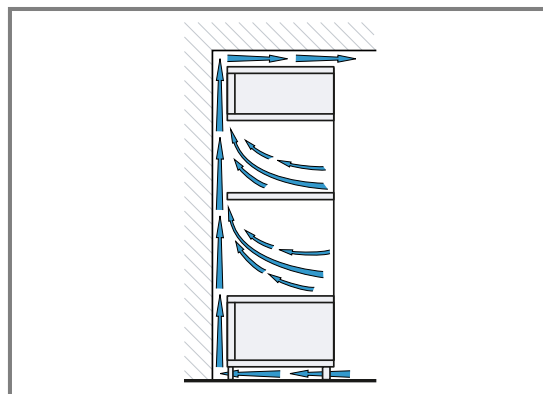
- A készülék szellőzéséhez az elválasztólapon egy szellőzőnyílásnak kell lennie.
- Ha a magas szekrénynek az elemhátfalakon kívül még egy hátfala van, akkor azt el kell távolítani.
- A készüléket csak olyan magasan építse be, hogy a tartozékot könnyedén ki lehessen venni.

22.5 Két készülék beépítése egymás fölé

Készülékét beépítheti egy másik készülék alá vagy fölé is. Egymás fölé történő beépítésnél vegye figyelembe a beépítési méreteket és a beépítési útmutatót.



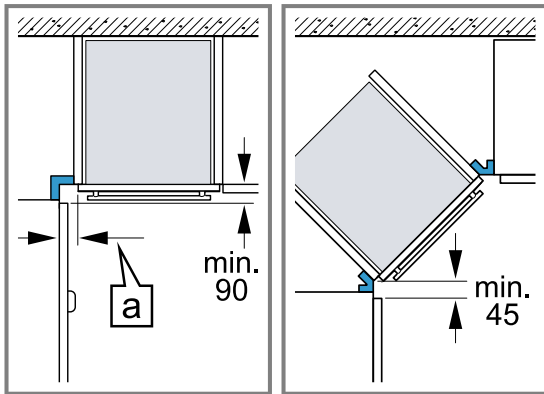
- A készülékek szellőzéséhez az elválasztólapon egy szellőzőnyílásnak kell lennie.
- Mindkét készülék megfelelő szellőzésének biztosításához egy legalább 200 cm² szellőzőnyílásra van szükség a lábazati részen. Ehhez a nyílászáró alját kell visszavágni vagy szellőzőrácsot kell felszerelni.
- Ügyeljen rá, hogy a légáramlás a vázlatnak megfelelően biztosított legyen.



- A készülékeket csak olyan magasan építse be, hogy a tartozékot könnyedén ki lehessen venni.

22.6 Sarokbeépítés

Sarokbeépítésnél vegye figyelembe a beépítési méreteket és a beépítési útmutatót.

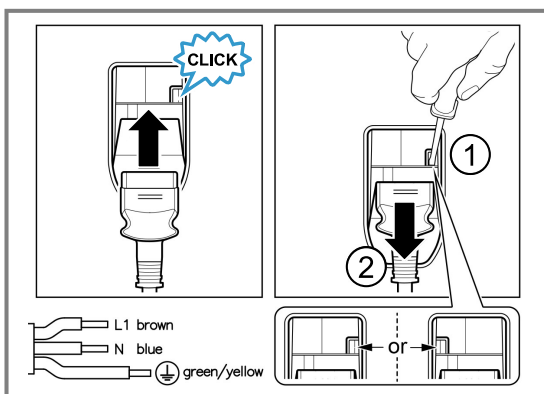


- Ahhoz, hogy a készülék ajtaját ki lehessen nyitni, a sarokbeépítésnél vegye figyelembe a minimális méreteket. A méret (a) függ a bútorlap és a fogantyú vastagságától.

22.7 Elektromos csatlakoztatás

A készülék biztonságos elektromos csatlakoztatása érdekében tartsa be ezeket az előírásokat.

- A készülék az I. érintésvédelmi osztálynak felel meg, és csak védővezető-csatlakozóval üzemeltethető.
- A biztosítékkiosztásnak meg kell felelnie a típustáblán megadott teljesítménynek és a helyi előírásoknak.
- A szerelési munkáknál a készüléknek feszültségmentesnek kell lennie.
- A készülék csak a készülékkel együtt szállított csatlakozóvezetékkel csatlakoztatható.
- A csatlakozóvezeték csatlakoztassa a készülék hátoldalához, amíg kattánót zajt nem hall. 3 m-es csatlakozóvezeték a vevőszolgáltatásnál kapható.



- A csatlakozóvezeték csak eredeti vezetékkel pótolható. Ez a vevőszolgáltatásnál kapható.
- Az érintésvédelmet a beszereléssel biztosítani kell.

A készülék elektromos csatlakoztatása védőérintkezős csatlakozóval

Megjegyzés: A készüléket csak előírászerűen felszerelt védőérintkezős dugaszolóaljzathoz szabad csatlakoztatni.

- A védőérintkezős csatlakozót dugja be a védőérintkezős dugaszolóaljzatba.

Ha a készülék be van építve, akkor a hálózati csatlakozóvezeték csatlakozódugója legyen szabadon hozzáférhető, vagy, ha szabad hozzáférés nem lehetséges, akkor a fix csatlakoztatásban beszerelt leválasztó berendezésnek kell lennie a kialakítási előírásoknak megfelelően.

A készülék elektromos csatlakoztatása védőérintkezős csatlakozó nélkül

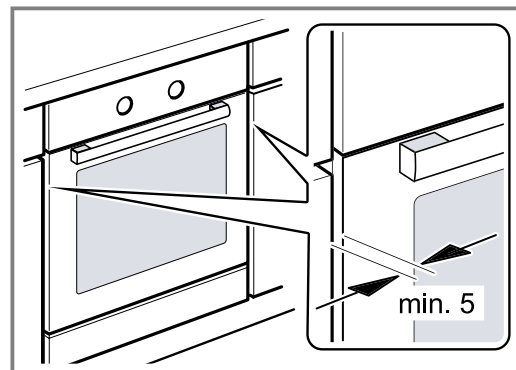
Megjegyzés: A készüléket csak felhatalmazott és szakértő személyzet csatlakoztathatja. Hibás csatlakoztatás miatt keletkezett károkról nem vonatkozik a garancia.

A fix csatlakoztatásban beszerelt leválasztó berendezésnek kell lennie a kialakítási előírásoknak megfelelően.

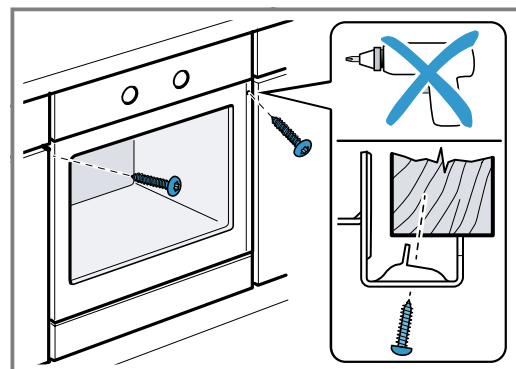
- Azonosítsa be a fázis- és a semleges („nullás”) vezetékét a csatlakozóaljzatban.
Hibás csatlakoztatás esetén a készülék megsérülhet.
- A bekötési ábra szerint csatlakoztassa a készüléket. A feszültséget lásd a típustáblában.
- A hálózati csatlakozóvezeték ereit a színkódolásnak megfelelően kell csatlakoztatni:
 - zöld-sárga = védővezető ⊕
 - kék = nulla
 - barna = fázis (külső vezető)

22.8 A készülék beszerelése

- A készüléket tolja be teljesen és igazítsa középre.



- Csavarozza be a készüléket.

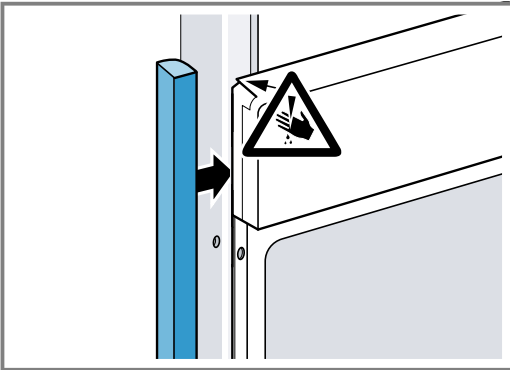


Megjegyzés: A munkalap és a készülék közötti rést ne zárja le szegélyléccel.

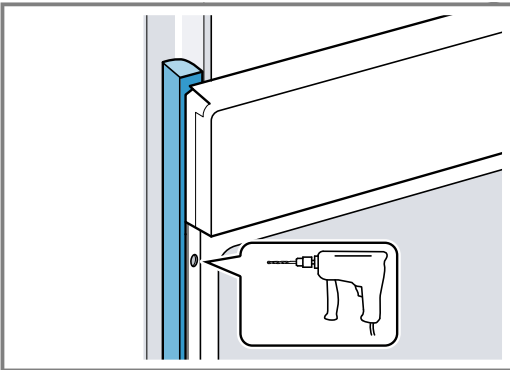
A készülékszekrény oldalfalaira tilos hő ellen védő léceket szerelni.

22.9 Fogantyú nélküli kialakítású konyhánál függőleges fogantyúléc esetén:

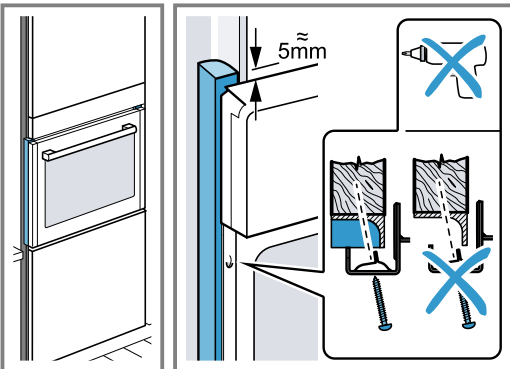
1. Helyezzen fel mindkét oldalra egy megfelelő kitöltő elemet, amely eltakarja az esetlegesen előforduló éles széleket és ezáltal megteremti a biztonságos szerelés feltételeit.



2. Rögzítse a kitöltő elemet a bútorra.
3. Az összecsavározáshoz fúrja elő a kitöltő elemet és a bútort.



4. A megfelelő csavarral rögzítse a készüléket.



22.10 A készülék kiszerelése

1. Feszültségmentesítse a készüléket.
2. Csavarja ki a rögzítőcsavarokat.
3. Kissé emelje fel a készüléket és teljesen húzza ki.



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com

A Bosch Company



9001933150 (040718)

hu