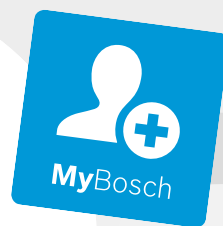




BOSCH

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



Főzőhely

HKR39C2.0

[hu] Használati útmutató

További információkat a Digitális felhasználói kézikönyvben talál.



Tartalomjegyzék

1	Biztonság.....	2
2	Dologi károk elkerülése.....	5
3	Környezetvédelem és takarékoság.....	7
4	ELHELYEZÉS ÉS CSATLAKOZTATÁS.....	7
5	Ismerkedés.....	9
6	Tartozékok.....	12
7	Az első használat előtt.....	13
8	Főzőhely kezelése.....	14
9	A kezelés alapjai.....	15
10	Gyors felfűtés.....	15
11	Időfunkciók.....	15
12	Gyerekzár.....	17
13	Tisztítás és ápolás.....	17
14	Tisztítási segéd.....	20
15	Állványok.....	20
16	A készülék ajtaja.....	21
17	Zavarok elhárítása.....	23
18	Szállítás és ártalmatlanítás.....	25
19	Vevőszolgálat.....	25
20	Így sikerülni fog.....	25

1 Biztonság

Tartsa be a következő biztonsági előírásokat.

1.1 Rendeltetésszerű használat

A készülék biztonságos és helyes használata érdekében vegye figyelembe a rendeltetés-szerű használattal kapcsolatos útmutatásokat. A jelen leírásban található ábrák tájékoztató jellegűek.

A csatlakozódugó nélküli készüléket csak hivatalos engedéllyel rendelkező szakember csatlakoztathatja. Hibás csatlakoztatás miatt keletkezett károkra nem vonatkozik a garancia.

A készüléket csak a következőképpen használja:

- ételek és italok készítésére.
- működését felügyelve. A rövid főzési folyamatokat mindig kövesse figyelemmel.
- a háztartásban és az otthoni környezet zárt helyiségeiben.
- legfeljebb 4000 méter tengerszint feletti magasságig.

Ne használja a készüléket:

- vízi vagy egyéb járművön.
- helyiségfűtésenként.
- külső jelzőórával vagy távvezérléssel történő kezeléssel.

A készüléket nem üzemeltetheti időzítővel vagy távoli hozzáféréssel.

A tartozékokat mindig megfelelő helyzetben tolja be a sütőtérbe.

1.2 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.

1.3 Biztonságos használat

FIGYELMEZTETÉS – Tűzveszély!

A készülék forró.

- Ne tartson gyúlékony tárgyakat vagy sprayt a főzőfelület alatti fiókokban.
- Ne helyezzen vagy ne használjon éghető anyagokat, pl. dezodoros flakont vagy tisztítószert a készülék alatt vagy annak közvetlen közelében.

A főzőfelület nagyon felforrósodik.

- ▶ Soha ne tegyen gyúlékony tárgyakat a főzőfelületre vagy annak közvetlen közelébe.

- ▶ Soha ne tároljon tárgyakat a főzőfelületen. Veszélyes lehet és tüzesetet okozhat, ha a főzőlapot felügyelet nélkül hagyja, miközben zsírral vagy olajjal főz.

- ▶ A forró olajat és zsírt soha ne hagyja felügyelet nélkül.

- ▶ Soha ne kísérelje meg a tüzet vízzel eloltani, inkább kapcsolja ki a készüléket, majd a lángokat pl. egy fedővel vagy oltókendővel takarja le.

A főzőmező fedőlapjainak használata balesetet okozhat, pl. túlhevülhetnek, meggyulladhatnak vagy elpattanhatnak.

- ▶ Ne használja a főzőlapok fedőlapjait.

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 tartozékra.

- ▶ A sütőpapírt mindig pontosan vágja méretre és nehezezként helyezzen rá egy edényt vagy egy sütőformát.

A sütőtérben tárolt gyúlékony tárgyak lángra lobbanhatnak.

- ▶ Soha ne tartson gyúlékony tárgyakat a sütőtérben.

Az élelmiszerek lángra lobbanhatnak.

- ▶ Felügyelje a főzési folyamatot. Amennyiben rövid a folyamat, az állandó felügyeletet igényel.

Az oldott ételmaradék, zsír és sült zsír lángra lobbanhat.

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

A készülék túlhevülése tüzet okozhat.

- ▶ A készüléket soha ne építse be dekor- vagy bútorajtó mögé.

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.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Égési sérülések veszélye!

Használat közben a készülék és a megérinthető részei felforrósodnak, különösen a ha a főzőlap kerettel rendelkezik.

- ▶ Legyen elővigyázatos és ne érintse meg a készülék fűtőelemeit.

- ▶ A 8 év alatti gyermekeket tartsa távol a készüléktől.

A főzőlap védőrácsa balesetet okozhat.

- ▶ Soha ne használjon védőrácsot a főzőlaphoz.

A tartozék vagy az edény nagyon forró.

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

A készülék üzem közben felforrósodik.

- ▶ Tisztítás előtt hagyja lehűlni a készüléket.

Az alkoholgőzök meggyulladhatnak a forró sütőtérben.

- ▶ Az ételekhez csak kis mennyiségű magas alkoholtartalmú italt használjon.

- ▶ Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját.

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.

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.

⚠ 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, akkor azt a veszélyek elkerülése érdekében csak a gyártó, a gyártó vevőszolgálat vagy egy hasonlóan képzett személy cserélheti ki.

A sérült készülék és a sérült hálózati csatlakozóvezeték veszélyes.

- ▶ Soha ne használjon megsérült készüléket.
 - ▶ Soha ne használjon olyan készüléket, amelynek a felülete repedt vagy törött.
 - ▶ Forduljon a vevőszolgálatához. → *Oldal 25*
- A behatoló nedvesség áramütést okozhat.
- ▶ A készülék tisztításához ne használjon magasnyomású vagy gőzsugaras tisztítógépet.

A forró készülékrészeknél az elektromos készülékek kábelszigetelése megolvadhat.

- ▶ Soha ne érintkezzen az elektromos készülékek csatlakozó kábele forró készülékrészekkel.

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.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Sérülésveszély!

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

- ▶ Ne nyúljon a zsanérok környékére.

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.

Ha nekiütközik a nyitott készülékajtónak, az sérülésekhez vezethet.

- ▶ Üzemeltetés közben és után tartsa a készülék ajtaját becsukva.

A készülékajtón belüli részek szélei élesek lehetnek.

- ▶ Viseljen védőkesztyűt.

A készülék és a megérinthető felületei éles szélekkel rendelkezhetnek.

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

A főzőedények az edény alja és a főzőhely között keletkező folyadék miatt hirtelen megemelkedhetnek.

- ▶ A főzőhelyet és az edény alját mindig tartsa szárazon.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Égési sérülések veszélye!

A teleszkópos kihúzó a készülék üzemelésekor felforrósodnak.

- ▶ Hagyja lehűlni a forró teleszkópos kihúzót, mielőtt megérintené azokat.
- ▶ A forró teleszkópos kihúzót 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 – Fulladásveszély!

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

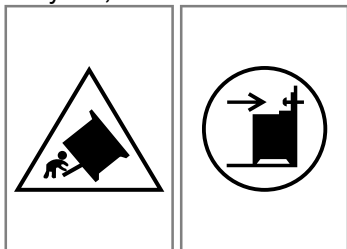
- ▶ Gyermekektől tartsa távol a csomagolóanyagot.
- ▶ Ne engedje, hogy gyermekek játsszanak a csomagolóanyaggal.

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

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

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Felborulás veszélye!

Ha a készüléket rögzítés nélkül egy lábazatra helyezi, az lecsúszhat arról.



- ▶ Rögzítse stabilan a készüléket a lábazathoz.
- ▶ Figyelmeztetés: A készülék felborulásának megelőzésére helyezzen fel egy kiegyensúlyozó berendezést.
- ▶ Szerelés során vegye figyelembe az útmutatóban foglaltakat.

1.4 Alsó fiók

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Tűzveszély!

A sütő alatt található fiók felülete felforrósodhat.

- ▶ Csak a sütő tartozékait tárolja a fiókban.
- ▶ Ne tároljon gyúlékony és éghető tárgyakat az alsó fiókban.

1.5 Halogénlámpa

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Égési sérülések veszélye!

A sütőtérlámpák nagyon felmelegszenek. A ki-
kapcsolás 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.

2 Dologi károk elkerülése

2.1 Sütőtér

Tartsa be a megfelelő előírásokat a sütő használata közben.

FIGYELEM!

A sütőtér alján lévő tárgyak 50 °C feletti hőmérsékleten hőtörleszt 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.

Az alumíniumfólia miatt tartós elszíneződések keletkezhetnek az ajtólapon.

- ▶ Az alufólia a sütőtérben nem érintkezhet az ajtólappal.

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.

A nyitott készülékajtóval való lehűlés idővel károsítja a szomszédos bútorfrontokat.

- ▶ Magas hőmérsékleten való működtetés után a sütőtér csak zárt ajtónál hagyja lehűlni.
- ▶ Vigyázzon, hogy semmi ne ragadjon be a sütőtér ajtajához.
- ▶ Kizárólag magas páratartalommal való működtetés után hagyja a sütőtér nyitott ajtó mellett megszáradni.

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

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

Ha a készüléket a borítás fogantyújánál fogva helyezi át vagy mozgatja, a fogantyú letörhet és a zsanérok megsérülhetnek. A borítás fogantyúja nem bírja el a készülék súlyát.

- ▶ Ne helyezze át vagy mozgassa a készüléket a borítás fogantyújánál fogva.

Grillezés során a magas hőmérséklet következtében eldeformálódhat a sütőlap vagy az univerzális serpenyő és ezek kihúzásakor károsodhat a zománc.

- ▶ Grillezés: A sütőlapot és az univerzális serpenyőt grillezésnél soha ne tolja be a 3. szintnél magasabbra.
- ▶ A 3. szint felett csak közvetlenül a behelyezhető rácson grillezzen.

2.2 Főzőfelület

Tartsa be a megfelelő előírásokat a készülék használata közben.

Dologi károk elkerülése

Itt található a leggyakoribb sérülések és a tippek azzal kapcsolatban, miként lehet azokat elkerülni.

Sérülések	Ok	Teendő
Foltok	Felügyelet nélküli sütési folyamat	Figyelje a főzési folyamatot.
Foltok, kagylós törések	Kiömlött élelmiszerek, főként nagy cukortartalommal rendelkezők	Haladéktalanul távolítsa el egy üvegkaparóval.
Foltok, kagylós törések vagy repedések az üvegen	Sérült edények, olyan edények, melyeken megolvadt a zománc, réz- vagy alumíniumaljú edények.	Használjon megfelelő és jó állapotú edényt.
Foltok, elszíneződések	Nem megfelelő tisztítási módszerek.	Csak üvegkerámiához alkalmas tisztítószer használjon, és a főzőlapot csak akkor tisztítsa, miután lehűlt.
Kagylós törések vagy repedések az üvegen	Ütődések, leeső edény, konyhai kiegészítő, vagy egyéb kemény vagy hegyes tárgy.	Főzés közben ne ütdödjön az üvegnek semmi, és ne essen semmilyen tárgy a főzőfelületre.
Karcolások, elszíneződések	Durva felületű edényalj, vagy az edény csúsztatása a főzőfelületen.	Ellenőrizze az edényt. Az edényeket felemelve helyezze át.
Karcolások	Só, cukor vagy homok	Ne használja a főzőfelületet munka- vagy lerakóhelyként.
Károsodások a készüléken	Főzés fagyott edénnyel.	Soha ne használjon fagyott edényt.
Károsodások az edényen vagy a készüléken	Főzés üres edénnyel.	Soha ne helyezze az edényt üresen forró főzőzónára és ne hevítse.
Az üveg sérülései	Megolvadt anyag a forró főzőzónán vagy forró fedő az üvegen.	Ne helyezzen sütőpapírt, alufóliát, műanyag edényeket vagy fedőt a főzőlapra.
Túlhevítés	Forró edények a kezelőfelületen vagy a kereken.	Soha ne tegyen forró edényeket ezekre a felületekre.

2.3 Fiókok területe

Tartsa be a megfelelő előírásokat a fiók használata közben.

FIGYELEM!

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

- ▶ Ne helyezzen forró tárgyakat az alsó fiókba.

Ne helyezzen a fiók magasságánál nagyobb sütőtartozékot az alsó fiókba. Egyéb esetben károsodhat a készülék.

- ▶ Ne helyezzen a fiók magasságánál nagyobb sütőtartozékot az alsó fiókba.

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.

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

Használjon sötét, feketére lakkozott vagy zománczott 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 utánfütenie.

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.

Megjegyzés:

A készülék energiaigénye készenléti üzemmódban:

- max. 1 W pontosidő-kijelzéssel rendelkező készülékváltozatok esetén

- max. 0,5 W pontosidő-kijelzéssel nem rendelkező készülékváltozatok esetén

Energiamegtakarítás

Ha megfogadja ezeket a tanácsokat, készüléke kevesebb áramot fogyaszt.

Az főzési zónát az edény méretének megfelelően válasszuk ki. Helyezze középre az edényt.

Olyan edényeket használjon, melyek aljának átmérője megegyezik a főzőhely átmérőjével.

Tipp: Az edénygyártók sokszor az edény felső átmérőjét adják meg. Ez gyakran nagyobb mint az alsó átmérő.

- A nem illeszkedő edények vagy a nem teljesen lefedett főzőzónák sok energiát fogyasztanak.

Az edényt fedje le egy megfelelő méretű fedővel.

- Fedél nélkül történő főzéskor a készüléknek sokkal több energiára van szüksége.

A fedelet lehetőleg ritkán emelje meg.

- Ha a fedelet megemeli, sok energia távozik.

Használjon üvegfedőt.

- Az üvegfedő használatával anélkül is beelát az edénybe, hogy meg kellene emelnie a fedelet.

Egyenes aljú fazekakat és serpenyőket használjon.

- A nem egyenletes aljú edények növelik az energiafogyasztást.

Az ételkészítés-mennyiségnek megfelelő edényt használjon.

- A kevés ételkészítéshez tartalmazó nagy edények felmelegítéséhez több energia szükséges.

Kevés vízzel forraljon.

- Minél több víz van az edényben, annál több energia szükséges a felmelegítéshez.

Időben váltson vissza alacsonyabb főzési fokozatra.

- Túl magas továbbfőzési fokozat esetén energiát pazarol el.

- A fel nem használt maradék hő növeli az energiafogyasztást.

4 Elhelyezés és csatlakoztatás

Itt megtudhatja, hol és hogyan lehet a legjobban elhelyezni a készüléket. Ezenkívül megtudhatja, hogyan csatlakoztassa a készüléket a villamoshálózathoz.

4.1 Elektromos csatlakoztatás

Az elektromos csatlakozást hivatalos engedéllyel rendelkező szakember végezheti. Tartsa be az illetékes áramszolgáltató előírásait.

- Ha a készülék hálózati csatlakozóvezetéke megsérül, akkor azt a veszélyek elkerülése érdekében csak a gyártó, a gyártó vevőszolgálat vagy egy hasonlóan képzett személy cserélheti ki.
- Hibás csatlakoztatott készüléknél, esetleges kár esetén megszűnik a garanciajogosultság.

Az elektromos csatlakozásra vonatkozó információk a vevőszolgálattól:

- A készüléket csak az adattáblán megadottak szerint csatlakoztassa és üzemeltesse.
- A készüléket csak olyan hálózati csatlakozóhoz csatlakoztassa, amely megfelel az érvényben lévő előírásoknak. A csatlakozóaljzatnak könnyen elérhetőnek kell lennie, hogy a készüléket szükség esetén le lehessen választani a villamos hálózatról.
- Gondoskodjon többpólusú leválasztórendszerrel.
- A készüléket biztonsági okból csak földelt csatlakozóra szabad csatlakoztatni. Ha a földkábel-csatlakozó nem felel meg az előírásoknak, akkor nem biztosított az elektromos veszélyek elleni védelem.
- A készülék csatlakoztatásához H 05 VV-F típusú vagy más, hasonló értékekkel rendelkező kábelt használjon.

Az elektromos csatlakozásra vonatkozó információk a szerelőtől:

- Ha a felszerelés után egy csatlakozó nem hozzáférhető, akkor a szerelési oldalon egy többpólusú elválasztó berendezésnek kell rendelkezésre állnia legalább 3mm-es kontaktnyílással. Csatlakozódugón keresztüli csatlakoztatásnál ez nem szükséges, ha a csatlakozódugó a felhasználónak hozzáférhető.
- Elektromos biztonság: A tűzhely az I. érintésvédelmi osztályba tartozik és csak védővezetékkel üzemeltethető.
- A készülék csatlakoztatásához H 05 VV-F típusú vagy más, hasonló értékekkel rendelkező kábelt használjon.

Fontos információk az elektromos csatlakoztatáshoz

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

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Áramütés veszélye!

A feszültségvezető részek érintésekor áramütés veszélye áll fenn.

- ▶ A hálózati csatlakozódugót csak száraz kézzel fogja meg.
- ▶ Üzem közben sose húzza ki a hálózati csatlakozót.
- ▶ A hálózati vezetéknek mindig közvetlenül a csatlakozódugónál fogva húzza, soha ne a hálózati vezeték-nél, mivel az megsérülhet.
- A hálózati csatlakozódugó és a csatlakozóaljzat illeszkedjen egymáshoz.
- A hálózati csatlakozódugó mindig legyen hozzáférhető.
- A vezeték keresztmetszete mindig legyen elégséges.
- A hálózati vezeték ne legyen megtörve, becsípődve, módosítva vagy átvágva.
- A hálózati vezeték cseréjét (ha szükséges) csak villamossági szakember végezze. Pót hálózati vezeték a vevőszolgálatnál kapható.
- Ne használjon elosztódugókat vagy -csatlakozókat és hosszabbító vezetékeket.
- A földelési rendszer előírászerűen legyen beszerelve.
- Hibaáram-védőkapcsoló használata esetén csak a  jelöléssel rendelkező típust használjon. Csak ez a jelölés garantálja a jelenleg érvényes előírások betartását.
- A hálózati vezeték ne érintkezzen hőforrással.

4.2 A készülék elhelyezése

Állítsa a készüléket sima felületre.

A készüléket soha ne állítsa be dekor- vagy bútorajtó mögé. Túlhevülés veszélye áll fenn.

Állítsa be a készülék padlótól való távolságát

A készülék funkcióinak megfelelően állítsa be annak padlótól való távolságát.

A készülék magasságának beállítása rögzített fiókokkal

Ha a készülék rögzített fiókokkal rendelkezik, akkor a következőképpen állíthatja be a készülék padlótól való távolságát.

Megjegyzés:

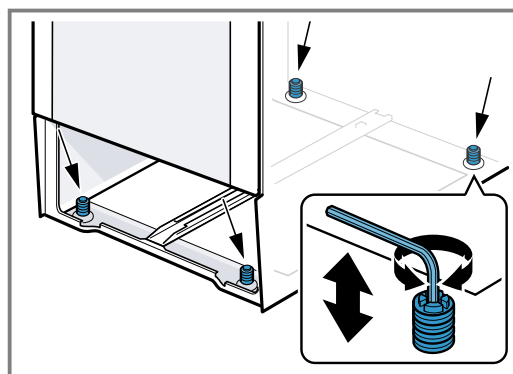
A készülék állítható magasságú lábakkal rendelkezik. Ezek használatával kb. 15 mm-rel a padló fölé emelheti a készüléket.

- A lábak a készülék alján elől és hátul találhatók.
- Imbuszkulccsal állítsa magasabbra vagy alacsonyabbra a lábakat, amíg a készülék vízszintesen nem áll.

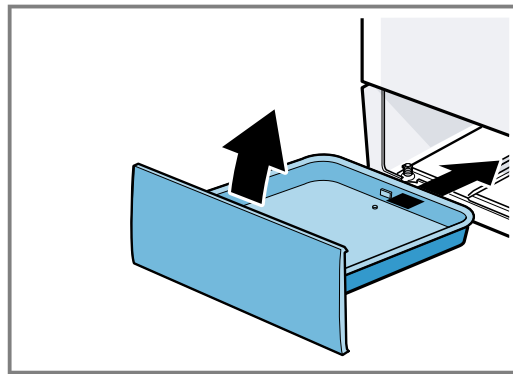
Állítsa be a kivehető fiókkal rendelkező készülék padlótól való távolságát

Ha a készüléknek nincs állítható magasságú lába, viszont kivehető fiókkal rendelkezik, akkor a következőképpen állíthatja be a készülék padlótól való távolságát.

1. Húzza ki az alsó fiókot és felfelé emelje ki. A lábakat belső oldalán elől és hátul állítható lábak találhatók.
2. Az állítható lábakat imbuszkulccsal állítsa magasabbra vagy alacsonyabbra, amíg a tűzhely vízszintesen nem áll.



3. Tolja vissza az alsó fiókot.



Szomszédos bútorok

A szomszédos bútorok nem készülhetnek éghető anyagból. A szomszédos bútorok legyenek 90 °C-ig hőállóak.

Fali rögzítés

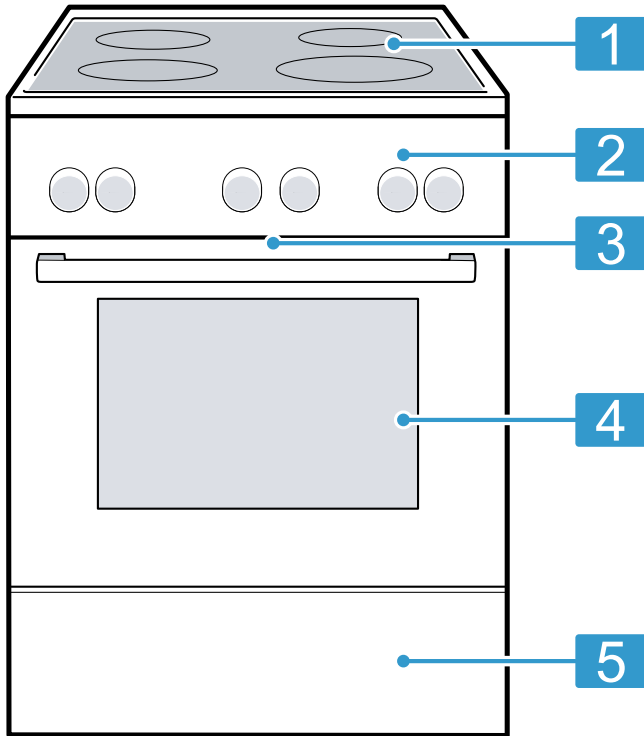
A mellékelt szögvasakkal rögzítse a falhoz a készüléket, hogy az ne billenjen fel. A készülék fali rögzítésénél vegye figyelembe az összeszerelési útmutatót.

5 Ismerkedés

5.1 Az Ön készüléke

Itt áttekintést talál készülékének részeiről.

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

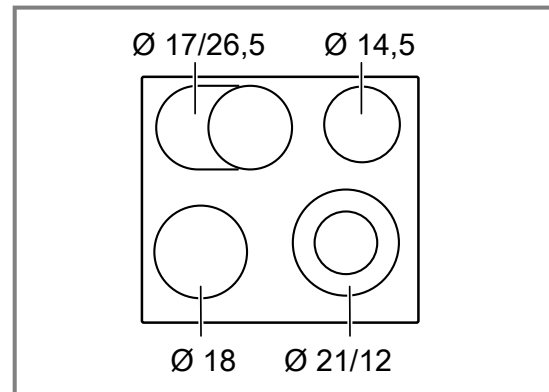


Magyarázat	
1	Főzőfelület
2	Kezelőfelületek
3	Ventilátor ¹
4	A készülék ajtaja
5	Alsó fiók ¹
¹ A készülék kivitelétől függően	

5.2 Főzőfelület

Itt áttekintést talál a főzőhelyek különböző kapcsolóiról.

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



Ø = cm

Főzőhely	Hozzákapcsolás és kikapcsolás
○ Egykörös főzőhely	
⊙ Kétkörös főzőhely	A főzőhelyválasztót forgassa jobbra az ⊙ állásig. Állítsa be a főzési fokozatot. Kikapcsolás: A főzőhelyválasztót forgassa a 0 állásba és állítsa be újból. A főzőhelyválasztót soha ne a ⊙ jelölésen keresztül forgassa a 0 állásba.
⊞ Sütőzóna	A főzőhelyválasztót forgassa jobbra az ⊞ állásig. Állítsa be a főzési fokozatot. Kikapcsolás: A főzőhelyválasztót forgassa a 0 állásba és állítsa be újból. A főzőhelyválasztót soha ne a ⊞ jelölésen keresztül forgassa a 0 állásba.

Megjegyzések

- A főzőhely izzásképén a sötét részeknek technikai okuk van. Ezek a főzőhely működését nem befolyásolják.
- A főzőhely a hőmérsékletet a fűtés be- és kikapcsolásával szabályozza. A fűtés a legnagyobb teljesítményen is bekapcsolhat és kikapcsolhat.
 - Az érzékeny alkatrészek ezáltal védve vannak a túlmelegedéstől.
 - A készülék védve van az elektromos túlterheléstől.
 - Jobb főzési eredményt érhet el.
- Többkörös főzőhelyeknél a belső fűtőkörök fűtési és a hozzákapcsolások fűtése különböző időpontban kapcsolhat be és ki.

Maradékhő-kijelző

A főzőfelület mindegyik főzőhelye rendelkezik maradékhő-kijelzéssel. Ez azt mutatja, melyik főzőhely forró még. Ha a főzőlap ki van kapcsolva, a kijelző addig világít, amíg megfelelően ki nem hűlt a főzőhely. Amíg a maradékhő-kijelző világít, ne érintse meg a főzőhelyet.

Tipp: Kisebb élelmiszereket tarthat melegen vagy csokoládébevonatot olvaszthat.

5.3 Kezelőfelületek

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

Kezelőelemek

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

Kezelőelem	Magyarázat
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 10

Kezelőelem	Magyarázat
Funkcióválasztó	A funkcióválasztóval állíthatja be a fűtési módokat, illetve a további funkciókat. A funkcióválasztó a nulla állásból ◯ jobbra vagy balra forgatható. A készülék típusától függően a funkcióválasztó süllyeszthető is lehet. Ki- vagy bereteszeléshez nulla állásban ◯ nyomja meg a funkcióválasztót. → "Fűtési módok és funkciók", Oldal 10
Hőmérsékletválasztó	A hőfokszabályozóval állítsa be a fűtési mód hőmérsékletét, és válassza ki a további funkciók beállítását. A hőfokszabályozó a nulla állásból ● csak jobbra forgatható ütközésig, tovább nem. A készülék típusától függően a hőfokszabályozó süllyeszthető lehet. Ki- vagy bereteszeléshez nulla állásban ● nyomja meg a hőfokszabályozót. → "Hőmérséklet és beállítási fokozatok", Oldal 11
Főzőhelykapcsoló	A négy főzőhelykapcsolóval az egyes főzőhelyek teljesítményét állíthatja be. Az adott kapcsoló feletti szimbólum megmutatja, hogy melyik főzőhelyet lehet vele beállítani. → "Főzőhelyválasztó", Oldal 12

Gombok és kijelző

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

Ha egy funkció aktív, akkor a kijelzőn világít a megfelelő szimbólum. A ☹ szimbólum csak akkor világít, amikor módosítja a pontos időt.

Szimbólum	Funkció	Használat
☹	Gyerekzár	A gyerekzár be- vagy kikapcsolása.
☹	Időfunkciók	A Pontos idő ⌚, Jelzőóra ⌚, Időtartam → vagy Befejezés → lehetőségek kiválasztása. Az egyes időfunkciók kiválasztásához nyomja meg többször a ☹ gombot.
—	Mínusz	Beállítási értékek csökkentése.
+	Plusz	Beállítási értékek növelése.

Fűtési módok és funkciók

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

Szimbólum	Fűtési mód	Használat és működési módok
	3D forró levegő	Sütés egy vagy több szinten. A ventilátor egyenletesen elosztja a hátfalban lévő körfűtőtest hőjét a sütőtérben.
	Kímélő forró levegő	A kiválasztott ételek előfűtés nélküli kímélő párolása egy szinten. A ventilátor egyenletesen elosztja a hátfalban lévő körfűtőtest hőjét a sütőtérben. A készíteni kívánt étel fokozatosan készül el a maradékhő segítségével. 120 °C és 230 °C közötti hőmérsékletet válasszon. Sütés közben tartsa a készülék ajtaját becsukva. Ennek a fűtési módnak a használatával kerül sor az energiahatékonysági osztály, illetve az energiafogyasztás meghatározására légkeringetési üzemmódban.
	Pizzafokozat	Pizza vagy olyan ételek elkészítése, amelyek sok alulról jövő hőt igényelnek. Az alsó fűtőtest és a hátfalban lévő körfűtőtest fűt.
	Alsó sütés	Utánsütés vagy vízfürdőben való gőzölés. A hő alulról áramlik.
	Grill, nagy felület	Lapos grilleznivaló, pl. steak, virsli vagy pirítós grillezése. Csőben sütés. A grillfűtőtest alatt lévő teljes felület felforrósodik.
	Légkeveréses grillezés	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.
	Felső/alsó fűtés	Hagyományos sütés egy szinten. Ez a sütési mód különösen alkalmas lédús töltelékkel 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 talál egy áttekintést készüléke további funkcióiról.

Szimbólum	Funkció	Használat
	Gyors fűtés	Sütőtér gyors felfűtése tartozékok nélkül. → "Gyors felfűtés", Oldal 15
	Sütőlámpa	Sütőtér világítása fűtés nélkül. → "Világítás", Oldal 12

Hőmérséklet és beállítási fokozatok

A fűtési módokhoz és funkciókhoz különféle beállításokat alkalmazhat.

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

Szimbólum	Funkció	Használat
●	Nulla állás	A készülék nem melegít.
50 - 275	Hőmérséklet-tartomány	A sütőtér-hőmérséklet beállítása °C-ban.
1, 2, 3 vagy I, II, III	Grillfokozatok	A készülék típusától függően állítsa be a grillfokozatokat a grillhez, a nagy felülethez és a grillhez, vagy a kis felülethez. 1 = gyenge 2 = közepes 3 = erős

Felfűtésjelzés

A készülék kijelzi, ha melegít.

Amikor a készülék fűt, a kijelzőn világít a  szimbólum.

A sütés szünetelésekor kialszik a szimbólum.

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

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

Főzőhelyválasztó

A főzőhelyválasztóval állíthatja be a főzőhely fűtési teljesítményét.

A kapcsolók aktiválásakor a megfelelő kijelzők világítanak.

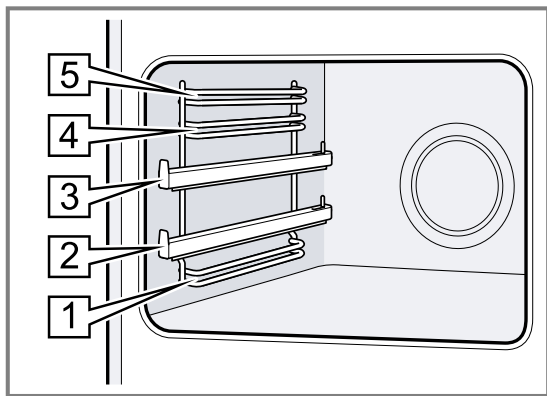
Kapcsolóállás	Funkció	Magyarázat
0	Nulla állás	A főzőhely ki van kapcsolva.
1-9	Főzési fokozatok	1 = legkisebb teljesítmény 9 = legnagyobb teljesítmény
☉	Bekapcsolás	A nagy kétkörös főzőhely hozzákapcsolása.
☺	Bekapcsolás	A sütőzóna hozzákapcsolása.

5.4 Sütőtér

A sütőtér funkciói leegyszerűsítik készüléke kezelését.

Állványok

A sütőtérben lévő állványokba különböző magasságban tolhat be tartozékokat. A sütőtérben 5 betolási magasság található. A fokozatokat alulról felfelé számozzuk. Az állványokat kiakaszthatja, pl. tisztítás céljából.
→ "Állványok", Oldal 20



Öntisztuló felületek

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 kifröccsenő zsír, majd megsemmisül.

Ha az öntisztuló felületek üzem közben már nem tisztulnak kellőképpen, célszerűen fűtse fel a sütőteret.
→ "Öntisztító felületek tisztítása a sütőtérben", Oldal 19

Világítás

A sütőlámpa bevilágítja a sütőteret. A legtöbb fűtési módnál és funkciónál a világítás működés közben bekapcsol. Amikor befejezi az üzemet a funkcióválasztóval, akkor a világítás kikapcsol. A funkcióválasztón Sütőlámpa állással kapcsolhatja be a világítást fűtés nélkül.

Ventilátor

A hűtőventilátor a készülék hőmérsékletétől függően kapcsol ki vagy be. A meleg levegő az ajtó felett távozik.

FIGYELEM!

Ne fedje le a készülék ajtaja feletti szellőzőnyílást. A készülék túlmelegedhet.

► Hagyja szabadon a szellőzőnyílást.

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 üzem folytatódik.

Kondenzvíz

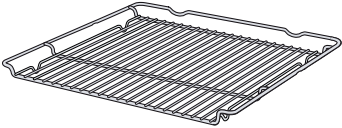
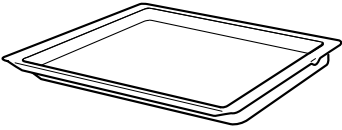
Párolás során a sütőtérben és a készülék ajtaján kicsapódhat a víz. A víz kicsapódása normális, és nem befolyásolja a készülék működését. Párolás után törölje le a kicsapódott vizet.

6 Tartozékok

Eredeti tartozékokat használjon. Azok a készülékhez készültek.

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

Készüléktípustól függően a mellékelt tartozék eltérő lehet.

Tartozékok		Használat
Rostély		- Sütőformák - Felfűjtforma - Edény - Hús, pl. sülték vagy grillhús - Mélyhűtött ételek
Univerzális serpenyő		- Lédús sütemények - Aprósütemény - Kenyér - Nagy sülték - Mélyhűtött ételek - Fogja fel a lecsepegő folyadékot, pl. zsírt a rostélyon való grillezésnél.

6.1 Hogyan használja a tartozékokat?

A tartozékokat mindig megfelelő helyzetben tolja be a sütőtérbe. Csak így tudja a tartozékokat nagyjából félig kihúzni anélkül, hogy kibillennének.

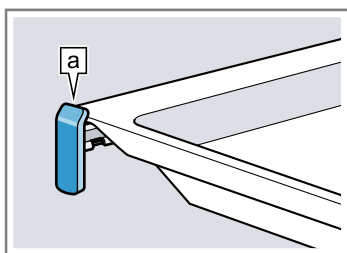
1. A tartozékot a betolási magasság két vezetősínje közé tolja be.

Grillrács	A grillrácsot a nyitott oldalával a készülék ajtaja felé és hajlattal ~ lefelé tolja be.
-----------	--

Tepsi pl. univerzális serpenyő vagy sütőlap	A tepsi a ferde részével a készülék fedele felé tolja be.
--	---

2. Húzza ki a kihúzósinéket, hogy a tartozékokat a kihúzósinékkel rendelkező betolási magasságokra helyezhesse.

Rostély vagy sütőlap	A tartozékokat úgy helyezze el, hogy a tartozék pereme a kihúzósinén, a nyelv  mögött helyezkedjen el.
----------------------	---



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

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

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

6.2 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 azonosítószámát (E-Nr.). Az online shopban vagy a vevőszolgálatnál megtudhatja, hogy melyik tartozék áll rendelkezésre az Ön készülékéhez.

7 Az első használat előtt

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

7.1 Az első üzembe helyezés

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

A pontos idő beállítása

A készülék csatlakoztatása esetén vagy áramkimaradás után a kijelzőn villog a pontos idő. A pontos idő kezdő értéke "12:00". Állítsa be a pontos időt.

Követelmény: A funkcióválasztó legyen nulla állásban 0.

1. A pontos időt a — vagy a + gombbal állítsa be.
 2. Nyomja meg a  gombot.
- ✓ A kijelzőn megjelenik a beállított idő.

7.2 A készülék tisztítása az első használat előtt

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

1. A sütőtérből távolítsa el a tartozékokat és a csomagolás maradványait, például a sztiropor golyócskákat.
2. Felmelegítés előtt törölje le a sütőtér sima felületeit puha, nedves törlőkendővel.
3. Szellőztesse ki a helyiséget, amíg a készülék felfűt.
4. Állítsa be a fűtési módot és a hőmérsékletet.
→ "A kezelés alapjai", Oldal 15

Fűtési mód	3D forró levegő 
------------	---

Hőmérséklet	Maximum
Időtartam	1 óra

5. Kapcsolja ki a készüléket a megadott időtartam elteltével.
6. Várja meg, amíg a sütőtér lehül.
7. A sima felületeket mosogatószeres vízzel és mosogatóruhával tisztítsa meg.
8. A tartozékokat alaposan tisztítsa meg mosogatószeres vízzel és mosogatóruhával vagy puha kefével.

8 Főzőhely kezelése

Itt megtudhatja a főzőhely kezeléséhez szükséges lényeges információkat.

8.1 A főzőhelyek beállítása

A főzőhelykapcsolóval állíthatja be a főzőhely fűtési teljesítményét.

Főzési fokozat	
1	legalacsonyabb fokozat
9	legmagasabb fokozat

8.2 Beállítási javaslatok a főzéshez

Itt láthatók a különféle ételek és a hozzájuk tartozó főzési fokozatok.

A főzési idő az étel jellegétől, súlyától, vastagságától és minőségétől függően változik. A továbbfőzési fokozat a használt edénytől függ.

Elkészítési útmutatások

- Forraláshoz használja a 9-es főzési fokozatot.
- A sűrűn folyós ételeket néhányszor keverje meg.
- Az erősen pirítandó élelmiszereket, vagy az olyanokat, amelyek a sütés kezdetén sok folyadékot eresztene, legjobb kis adagokban sütni.
- Tippek az energiatakarékos főzéshez. → Oldal 7

Étel	Továbbfőzési fokozat	Továbbfőzés időtartama percben
Olvasztás		
Vaj, zselatin	1	-
Melegítés vagy melegen tartás		
Egytálétel, pl. lencseleves	1	-
Tej ¹	1-2	-
Puhára párolás vagy forralás		
¹ Az ételt fedő nélkül készítse.		
² A vizet fedő alatt forralja fel.		
³ Az ételt fedő nélkül főzze tovább.		
⁴ Az ételt többször fordítsa meg.		

Étel	Továbbfőzési fokozat	Továbbfőzés időtartama percben
Gombóc ^{2, 3}	3-4	20-30
Hal ^{2, 3}	3	10-15
Fehér szósok, pl. besamel-mártás	1	3-6
Főzés, gőzölés vagy párolás		
Rizs, kétszeres vízmennyiséggel	3	15-30
Burgonyahasábok	3-4	25-30
Sós burgonya	3-4	15-20
Tésztafélék, metélt ^{2, 3}	5	6-10
Egytálétel, leves	3-4	15-60
Zöldség, friss vagy mélyhűtött	3-4	10-20
Kuktában készülő ételek	3-4	-
Párolás		
Göngyölt hús	3-4	50-60
Párolt sült	3-4	60-100
Pörkölt	3-4	50-60
Sütés kevés olajban		
Az ételeket fedő nélkül készítse.		
Hússzelet, natúr vagy panírozott	6-7	6-10
Karaj, natúr vagy panírozott ⁴	6-7	8-12
Steak, 3 cm vastag	7-8	8-12
Hal és halfilé natúr vagy panírozott	4-5	8-20
Hal vagy halfilé, panírozott és mélyhűtött, pl. halrudacsok	6-7	8-12
Serpenyőben készített ételek, mélyhűtött	6-7	6-10
Fánk	5-6	-
¹ Az ételt fedő nélkül készítse.		
² A vizet fedő alatt forralja fel.		
³ Az ételt fedő nélkül főzze tovább.		
⁴ Az ételt többször fordítsa meg.		

9 A kezelés alapjai

9.1 A készülék bekapcsolása

- ▶ Forgassa a funkcióválasztót a nulla állástól $\circ$ eltérő állásba.
- ✓ A készülék be van kapcsolva.

9.2 A készülék kikapcsolása

- ▶ Forgassa a funkcióválasztót a nulla állásba $\circ$.
- ✓ A készülék ki van kapcsolva.

9.3 Fűtési módok és hőmérséklet

1. A funkcióválasztóval állítsa be a fűtési módot.
2. A hőfokszabályozóval állítsa be a hőmérsékletet vagy a grillfokozatot.
- ✓ Néhány másodperc után a készülék fűteni kezd.

3. Ha az étel elkészült, kapcsolja ki a készüléket.

Tipp

- Az ételhez leginkább megfelelő fűtési módot a Fűtési módok leírásában találja.
- A készüléken beállíthatja az üzemmód időtartamát és befejezését is.
→ "Időfunkciók", Oldal 15

Fűtési mód megváltoztatása

Az fűtési módot bármikor módosíthatja.

- ▶ A funkcióválasztóval állítsa be a kívánt fűtési módot.

A hőmérséklet módosítása

Bármikor módosíthatja a hőmérsékletet.

- ▶ A hőfokszabályozóval állítsa be a kívánt hőmérsékletet.

10 Gyors felfűtés

Időmegtakarítás céljából a gyors felfűtés funkcióval le rövidítheti a felfűtési időt.

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

A gyors felfűtés után legcélszerűbb a következő fűtési módokat használni:

- 3D forró levegő
- Felső/alsó fűtés

10.1 Gyorsfelfűtés beállítása

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

1. A funkcióválasztóval állítsa be a gyors felfűtést .
2. A hőfokszabályozóval állítsa be a kívánt hőmérsékletet.
- ✓ Néhány másodperc múlva elindul a gyors felfűtés.
- ✓ Ha a gyors felfűtés befejeződött, hangjelzés hallatszik, és a felfűtés kijelzője kialszik.
3. A funkcióválasztóval állítsa be a megfelelő fűtési módot.
4. Helyezze az ételt a sütőtérbe.

11 Időfunkciók

A készülék különféle időfunkciókkal rendelkezik, amelyekkel vezérelheti a működést.

11.1 Az időfunkciók áttekintése

A gombbal választhatja ki a különféle időfunkciókat.

Időfunkció	Használat
Jelzőóra	A jelzőóra az üzemtől függetlenül beállítható. 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 fejeződjön be.
Pontos idő	Állítsa be a pontos időt.

11.2 A jelzőóra beállítása

A jelzőóra az üzemtől függetlenül működik. A jelzőóra bekapcsolt és kikapcsolt készüléken is beállítható legfeljebb 23 óra 59 perces időtartamra. A jelzőórának saját hangjelzése van, így hallhatja, hogy a jelzőóra vagy egy időtartam járt-e le.

Megjegyzés: A jelzőóra és egy időtartam nem futhat egyszerre. Ha már beállított egy időtartamot, akkor nem tudja beállítani a jelzőórát.

1. Nyomja meg többször a gombot, amíg a kijelzőn a nem lesz kijelölve.
2. A vagy a gombbal állítsa be a jelzési időt.

Gomb	Ajánlott érték
	5 perc
	10 perc

10 percig a jelzési idő 30 másodperces lépésekben állítható. Azután minél magasabb az érték, annál nagyobbak az időegységek.

- ✓ 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.
3. A jelzési idő letelte után:
- A jelzőóra kikapcsolásához nyomjon meg egy tetszőleges gombot.

Jelzési idő módosítása

A jelzőóra idejét bármikor módosíthatja.

Követelmény: A kijelzőn a Δ van megjelölve.

- ▶ A $-$ vagy a $+$ gombbal módosítsa a jelzőóra idejét.
- ✓ Néhány másodperc elteltével a készülék átveszi a módosítást.

Jelzési idő megszakítása

A jelzőóra idejét bármikor módosíthatja.

Követelmény: A kijelzőn a Δ van megjelölve.

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

11.3 Időtartam beállítása

Az üzemeléshez legfeljebb 23 óra 59 perces időtartam állítható be.

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

1. Nyomja meg többször a $\odot$ gombot, amíg a kijelzőn a $\rightarrow$ nem lesz kijelölve.
2. A(z) $-$ vagy a(z) $+$ gombbal állítsa be az időtartamot.

Kiegészítő program	Ajánlott érték
$-$	10 perc
$+$	30 perc

Egy óra időtartamig percenkénti bontásban, előlött ötpercenkénti bontásban állítható be az időtartam.

- ✓ Néhány másodperc után a készülék melegíteni kezd és az időtartam letelik.
 - ✓ Amikor az időtartam letelt, hangjelzés hallatszik és a kijelzőn az időtartam nullára áll.
3. Ha az időtartam letelt:
- A jelzés megelőző kikapcsolásához nyomjon meg egy tetszőleges gombot.
 - Újabb időtartam beállításához nyomja meg a $+$ gombot.
 - Ha az étel elkészült, kapcsolja ki a készüléket.

Időtartam módosítása

Az időtartamot bármikor módosíthatja.

Követelmény: A kijelzőn a $\rightarrow$ van megjelölve.

- ▶ Módosítsa az időtartamot a $-$ vagy a $+$ gombbal.
- ✓ Néhány másodperc elteltével a készülék átveszi a módosítást.

Időtartam megszakítása

Az időtartamot bármikor megszakíthatja.

Követelmény: A kijelzőn a $\rightarrow$ van megjelölve.

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

11.4 Befejezés beállítása

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

Megjegyzések

- Grillfunkciót használó fűtési módoknál nem állítható be a befejezési idő.
- 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 van beállítva.
1. Nyomja meg többször a $\odot$ gombot, amíg a kijelzőn a $\rightarrow$ nem lesz kijelölve.
 2. Nyomja meg a $-$ vagy a $+$ gombot.
 - ✓ A kijelző a kiszámított befejezési időt mutatja.
 3. A $-$ vagy a $+$ gombbal halassza későbbre a befejezést.
 - ✓ Néhány másodperc elteltével a készülék átveszi a módosítást, és a kijelzőn megjelenik a beállított befejezés.
 - ✓ Amikor eléri a kiszámított indítási időt, a készülék melegíteni kezd, és az időtartam letelte követhető.
 - ✓ Amikor az időtartam letelt, hangjelzés hallatszik és a kijelzőn az időtartam nullára áll.
 4. Ha az időtartam letelt:
 - A jelzés megelőző kikapcsolásához nyomjon meg egy tetszőleges gombot.
 - Újabb időtartam beállításához nyomja meg a $+$ gombot.
 - Ha az étel elkészült, kapcsolja ki a készüléket.

A kikapcsolási idő 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 $\rightarrow$ van megjelölve.

- ▶ A $-$ vagy a $+$ gombbal halassza későbbre a befejezést.
- ✓ Néhány másodperc elteltével a készülék átveszi a módosítást.

Befejezés megszakítása

A beállított befejezés bármikor törölhető.

Követelmény: A kijelzőn a $\rightarrow$ van megjelölve.

- ▶ A $-$ gombbal 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.

11.5 A pontos idő beállítása

A készülék csatlakoztatása esetén vagy áramkimaradás után a kijelzőn villog a pontos idő. A pontos idő kezdő értéke "12:00". Állítsa be a pontos időt.

Követelmény: A funkcióválasztó legyen nulla állásban $\odot$.

1. A pontos időt a $-$ vagy a $+$ gombbal állítsa be.
2. Nyomja meg a $\odot$ gombot.
- ✓ A kijelzőn megjelenik a beállított idő.

12 Gyerekzár

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

Megjegyzés: Áramkimaradás után a gyerekzár már nem aktív.

12.1 Gyerekzár bekapcsolása és kikapcsolása

Követelmény: A funkcióválasztó legyen nulla állásban.

- ▶ A gyerekzár bekapcsolásához tartsa lenyomva a gombot, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a következő: **SAFE**.
- A gyerekzár kikapcsolásához tartsa lenyomva a gombot, amíg a kijelzőről el nem tűnik a következő: **SAFE**.

13 Tisztítás és ápolás

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

13.1 Tisztítószer

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

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 agresszív, vagy súroló hatású tisztítószer.

- ▶ Ne használjon magas alkoholtartalmú tisztítószer.
- ▶ Ne használjon kemény súrolópárnát vagy tisztítószivacsot.
- ▶ Ne használjon speciális tisztítószer, amíg a készülék le nem hűlt.

A sütőtisztító a meleg sütőtérben károsítja a zománcot.

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

Az új szivacskenőkök a gyártásból visszamaradó maradványok lehetnek.

- ▶ Az új szivacskenőköket használat előtt alaposan mossa ki.

Megfelelő tisztítószer

Csak megfelelő tisztítószereket használjon a készülék különböző felületeihez.

Vegye figyelembe a készülék tisztítására vonatkozó útmutatót.

→ "A készülék tisztítása", Oldal 18

Készülék

Felület	Megfelelő tisztítószer	Megjegyzések
Nemesacél	■ Forró mosogatószeres víz ■ Speciális, meleg felületekhez alkalmas nemesacélápoló-szer	A korrózió elkerülése érdekében a vízkő-, zsír-, keményítő- és tojásféhérje-foltokat azonnal távolítsa el a nemesacél felületekről. A nemesacélápoló-szer lehetővé teszi a könnyű tisztítást.
Zománcozott, műanyag, lakkozott és szitanyomással díszített felületek pl. kezelőmező	■ Forró mosogatószeres víz	Ne használjon üvegtisztítót vagy üvegkaparót.
Gombok	■ Forró mosogatószeres víz	Mosogatóruhával tisztítsa meg és puha kendővel szárítsa meg. Ne súrolja és ne vegye le.
Üvegkerámia főzőfelület	■ Üvegkerámia-tisztító	Vegye figyelembe a tisztítószer csomagolásán található tisztítási utasításokat. Az erős szennyeződést üvegkaparóval távolítsa el.
Alsó fiók	■ Forró mosogatószeres víz	Mosogatóruhával tisztítsa meg.

Készülékburkolat

Terület	Megfelelő tisztítószer	Megjegyzések
Ajtólapok	Forró mosogatószeres víz	Ne használjon üvegkaparót és nemesacél dörzsszivacsot. Tipp: Az alapos tisztítás érdekében szerelje ki az ajtó üveglapjait. → "A készülék ajtaja", Oldal 21
Ajtóburkolat	- Nemesacélból: Nemesacél-tisztító - Műanyagból: Forró mosogatószeres víz	Ne használjon üvegtisztítót vagy üvegkaparót. Tipp: Az alapos tisztításhoz vegye le a burkolat fedőlapját. → "A készülék ajtaja", Oldal 21
Kilincs	Forró mosogatószeres víz	A makacs szennyeződések elkerülése érdekében azonnal távolítsa el a kilincsről a vízkőoldót.
Ajtótömítés	Forró mosogatószeres víz	Ne súrolja és ne vegye le.

Főzőfelület

Terület	Megfelelő tisztítószer	Megjegyzések
Zománcozott felületek	- Forró mosogatószeres víz - Ecetes víz - Sütőtisztító	Erős szennyeződés esetén lazítsa fel, és kefe vagy nemesacél dörzsszivacs használatával távolítsa el. Hagyja nyitva a készülék burkolatát, hogy a főzőfelület kiszáradhasson a tisztítás után. Megjegyzések - A zománcozott felület nagyon magas hőmérsékleten megég, ezáltal kisebb színeltérések jöhetnek létre. Ez nem befolyásolja a készülék működőképességét. - A vékony sütőlapok széle nem zománcozható teljesen, így azok érdesek 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	-	Vegye figyelembe az öntisztuló felületekre vonatkozó útmutatót. → "Öntisztító felületek tisztítása a sütőtérben", Oldal 19
A sütőlámpa üvegburája	Forró mosogatószeres víz	Erős szennyeződésnél használjon sütőtisztító szert.
Tartók	Forró mosogatószeres víz	Erős szennyeződés esetén lazítsa fel, és kefe vagy nemesacél dörzsszivacs használatával távolítsa el. Tipp: Tisztításhoz akassza ki az állványokat. → "Állványok", Oldal 20
Kihúzórendszer	Forró mosogatószeres víz	Erős szennyeződés esetén használjon kefét. Legjobb, ha betölt helyzetben tisztítja a kihúzósinéket, így nem távolítja el róluk a kenőzsírt. Nem tisztítható mosogatógépben. Tipp: Tisztításhoz akassza ki a kihúzósinéket. → "Állványok", Oldal 20
Tartozékok	- Forró mosogatószeres víz - Sütőtisztító	Erős szennyeződés esetén lazítsa fel, és kefe vagy nemesacél dörzsszivacs használatával távolítsa el. A zománcozott tartozék mosogatógépben tisztítható.

13.2 A készülék tisztítása

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

**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 – Tűzveszély!

Az oldott ételmaradék, zsír és sült zsír lángra lobbanhat.

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

Követelmény: Vegye figyelembe a tisztítószerre vonatkozó útmutatást.

→ "Tisztítószer", Oldal 17

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

13.3 A kezelőelemek tisztítása**⚠ FIGYELMEZTETÉS – Áramütés veszélye!**

A behatoló nedvesség áramütést okozhat.

- ▶ Ne húzza le a kezelógombot a tisztításhoz.
- ▶ Ne használjon nedves szivacskenőket.

1. Vegye figyelembe a tisztítószerre vonatkozó információkat.
2. Nedves szivacskenővel és forró mosogatószeres vízzel tisztítsa.
3. Puha törlőruhával törölje szárazra.

13.4 Öntisztító felületek tisztítása a sütőtérben

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 kifröccsenő zsír, majd megsemmisül. Ha az öntisztuló felületek üzem közben már nem tisztulnak kellőképpen, célszerűen fűtse fel a sütőteret.

FIGYELEM!

Ha nem tisztítják 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 20
3. A durva szennyeződések forró mosogatószeres vízzel és puha törlőkendővel távolítsa el:
 - a sima, zománczott felületekről
 - a készülékburkolat belsejéről
 - a sütőlámpa üvegburájáról
 Így kerülheti el, hogy makacs foltok keletkezzenek.
4. Vegye ki a tárgyakat a sütőtérből. A sütőtér legyen üres.
5. A funkcióválasztóval állítsa be a **3D forró levegő** funkciót.

6. A hőfokszabályozóval állítsa be a maximális hőmérsékletet.
- ✓ Néhány másodperc után a készülék melegíteni kezd.
7. Egy óra elteltével kapcsolja ki a készüléket.
8. Ha a készülék megfelelően lehűlt, törölje ki a sütőteret egy nedves törlőruhával.

Megjegyzés: Az öntisztuló felületeken vöröses foltok képződhetnek. Ez nem rozsda, hanem sótartalmú ételek maradványai. Az élelmiszerek olyan összetevőit, mint a cukor vagy a fehérje, nem bontja le a felületen lévő bevonat, így megtapadhatnak a felületen. Ezek a foltok nem károsak az egészségre, és nem korlátozzák az öntisztuló felületek tisztulási képességét.

9. Akassza be az állványokat. → "Állványok", Oldal 20

13.5 Lehetséges foltok

A foltok elkerülése érdekében a főzőfelületet nedves mosogatókendővel tisztítsa meg, és törlőkendővel törölje szárazra.

Sérülések	Oka	Teendő
Foltok	Vízke- és vízmaradványok	Csak akkor tisztítsa a főzőlapot, ha az már lehűlt. Üvegkerámia főzőlapokhoz alkalmas tisztítószereket használjon.
Foltok	Cukor, rizs- keményítő vagy műanyag	Tisztítsa meg azonnal. Használjon üvegkaparót.

13.6 A főzőlap tisztítása

A főzőfelületet minden használat után tisztítsa meg, hogy a főzési maradék ne égjen oda.

Követelmény: A főzőfelület legyen hideg. Csak cukor, rizskeményítő, műanyag vagy alufólia okozta foltok esetén ne hagyja lehűlni a főzőfelületet.

1. Az erős szennyeződést üvegkaparóval távolítsa el.
2. Tisztítsa meg a főzőfelületet üvegkerámia-tisztító szerrel. Tartsa be a tisztítószer csomagolásán feltüntetett tisztítási utasításokat.

Tippek

- Üvegkerámiához készült speciális szivaccsal jó tisztítási eredmények érhetők el.
- Ha az edény alját tisztán tartja, a főzőlap felülete jó állapotban marad.

13.7 Főzőfelület keretének tisztítása

Használat után tisztítsa meg a főzőfelület keretét, ha azon szennyeződés vagy foltok találhatók.

Megjegyzés: Ne használjon üvegkaparót.

1. A főzőfelület keretét meleg mosogatószeres vízzel és puha törlőkendővel tisztítsa. Az új szivacskenőket használat előtt alaposan mossa ki.
2. Puha törlőruhával törölje szárazra.

14 Tisztítási segéd

A tisztítási segéd a sütőtér átmeneti tisztításának gyors alternatívája. A tisztítási segéd mosogatószeres vizet párologtat, és ezáltal felpuhítja a szennyeződések. Így a szennyeződések könnyebben eltávolíthatók.

14.1 A tisztítási segéd beállítása

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Forrázásveszély!

A forró sütőtérben lévő vízből forró vízgőz képződhet.

- ▶ Soha ne öntsön vizet a forró párolótérbe.

Követelmény: A sütőtérnek teljesen le kell hűlnie.

1. Vegye ki a tartozékokat a sütőtérből.
 2. Adjon egy csepp mosogatószer 0,4 l vízhez, és öntse középen a sütőtér aljára.
Ne használjon desztillált vizet.
 3. A funkcióválasztóval állítsa be az **Alsó fűtés**  fűtési módot.
 4. A hőfokszabályozóval állítsa be a 80 °C-ot.
 5. Nyomja meg többször a  gombot, amíg a kijelzőn a  nem lesz kijelölve.
 6. A  vagy a  gombbal állítson be 4 perces időtartamot.
- ✓ Néhány másodperc után a készülék melegíteni kezd és az időtartam letelik.
 - ✓ Amikor az időtartam letelt, hangjelzés hallatszik és a kijelzőn az időtartam nullára áll.

7. A készüléket kapcsolja ki, és hagyja lehűlni a sütőtér kb. 20 percig.

14.2 A sütőtér tisztítása használat után

FIGYELEM!

Ha a sütőtér túl sokáig nedves marad, rozsdásodni kezd.

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

Követelmény: A sütőtér lehűlt.

1. Nyissa ki a készülék ajtaját, és a maradék vizet egy nedvszívó szivacsos kendővel itassa fel.
2. A sütőtér sima felületeit mosogatóruhával vagy puha kefével tisztítsa meg. A makacs szennyeződések nemesacél dörzsszivaccsal távolíthatja el.
3. A vízkőlerakódásokat ecetbe mártott törőruhával tisztítsa. Végül tiszta vízzel mossa át, és egy puha törőruhával törölje szárazra a sütőtér, az ajtó tömítése alatt is.
4. Ha kellőképpen megtisztította a sütőtér:
 - Ahhoz, hogy a sütőtér lehűljön, a készülék ajtaját hagyja nyitva reteszelt állásban (kb. 30°) kb. 1 órán keresztül.
 - A sütőtér gyorsabb kiszáritásához a készüléket nyitott ajtóval kb. 5 percig melegítse **3D forró levegő**  beállítással 50 °C-on.

15 Állványok

Az állványok és a sütőtér alapos tisztítása érdekében az állványok levehetőek.

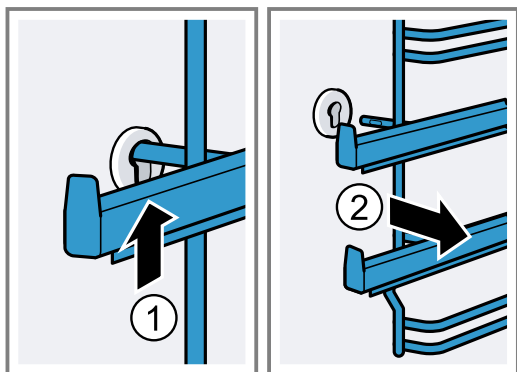
15.1 Állványok kiakasztása

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Égési sérülések veszélye!

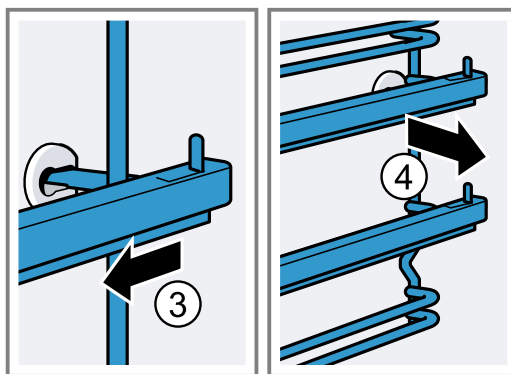
Az állványok nagyon felforrósodhatnak.

- ▶ Soha ne érintse meg a forró állványokat.
- ▶ Hagyja lehűlni a készüléket.
- ▶ Tartsa biztonságos távolságban a gyerekeket.

1. Emelje meg előre és felfelé az állványt és akassza ki.

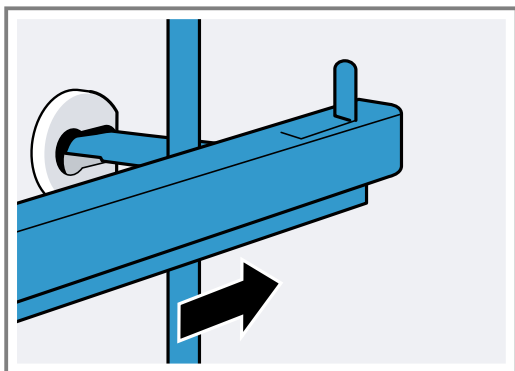


2. Ezután nyomja előre az egész állványt és vegye le.

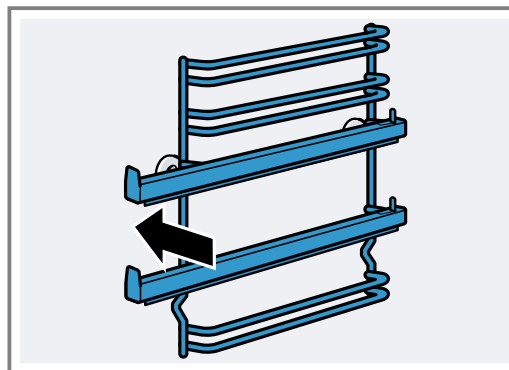


15.2 Állványok beakasztása

1. Az állványt először illessze a hátsó csatlakozóhüvelybe, enyhén nyomja hátra,



2. majd nyomja az elülső csatlakozóhüvelybe.



Az állványok jobb és bal oldalon illeszkednek. A 1-es és 2-es betolási magasság alul található, a 3-as, 4-es, 5-ös felül. Húzza ki előre a kihúzószínt.

16 A készülék ajtaja

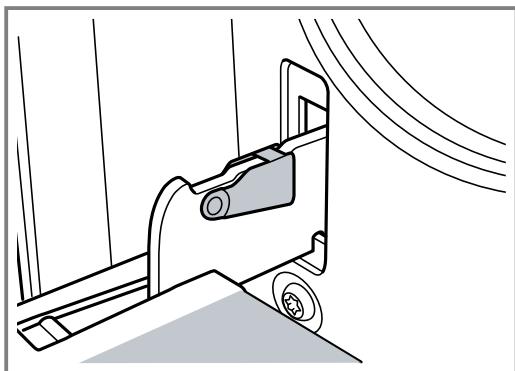
Alapesetben elegendő, ha a készülék ajtaját kívülről megtisztítja. Ha a készülék ajtaja kívül és belül is erősen szennyezett, eltávolíthatja azt a tisztításhoz.

16.1 Az ajtó csuklópántjai

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Sérülésveszély!

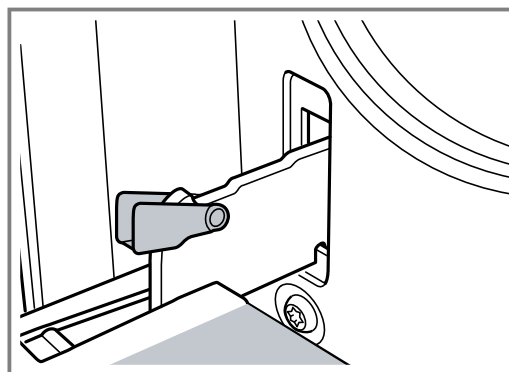
Ha a csuklópántok nincsenek biztosítva, nagy erővel bepattannak.

- ▶ A készülékajtó nyitásakor bizonyosodjon meg arról, hogy a reteszelőkar teljesen zárva vagy nyitva van.
1. A sütőajtó csuklópántjai egy-egy reteszelőkarral rendelkeznek. Ha a reteszelőkar be van hajtva, a sütőajtó biztosítva van.



Nem lehet kiakasztani.

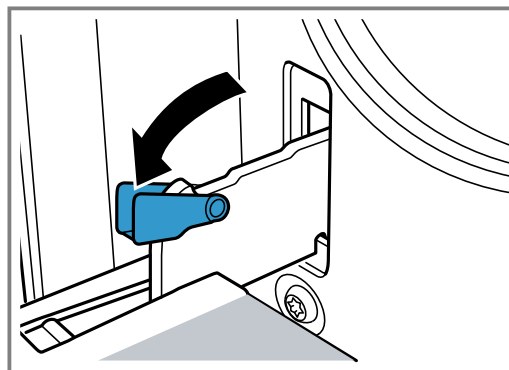
2. Ha a reteszelőkarok a sütőajtó kiakasztásához fel vannak hajtva, a csuklópántok biztosítva vannak.



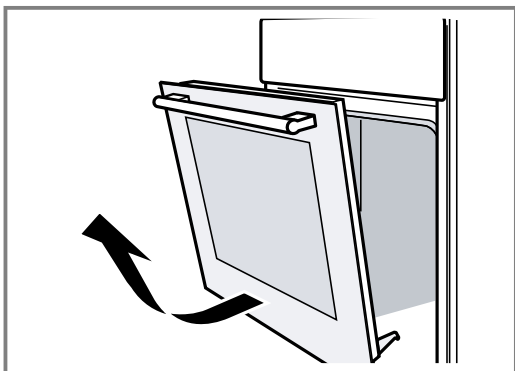
A csuklópántok már nem tudnak visszapattanni.

16.2 A készülék ajtajának leszerelése

1. Nyissa ki teljesen a sütőajtót.
2. A bal és a jobb oldali csuklópánt reteszelőkarját hajtja fel.



3. A sütőajtót ütközésig csukja be. Két kézzel fogja meg bal- és jobboldalt. Kissé csukja beljebb az ajtót és húzza ki.



16.3 Ajtó üveglapjainak kiszерelése

A jobb tisztíthatóság érdekében a sütőajtó üveglapjai kiszерelhetők.

⚠ 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 készülékajtó részeinek széle éles lehet.

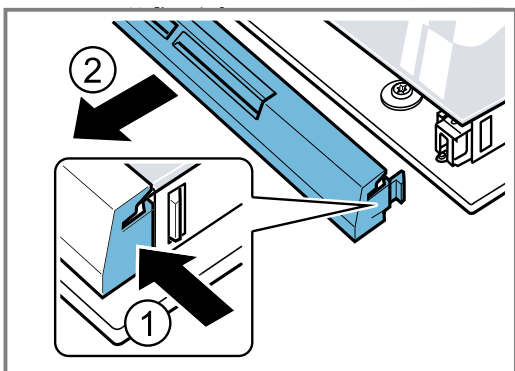
- ▶ Használjon kesztyűt.

1. Akassza ki a sütőajtót.

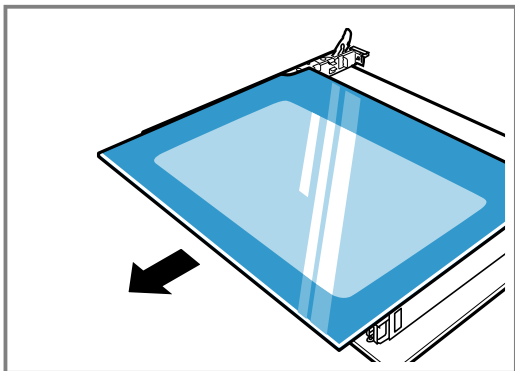
→ "A készülék ajtajának leszerelése", Oldal 21

2. Fektesse a fogantyúval lefelé egy konyharuhára.

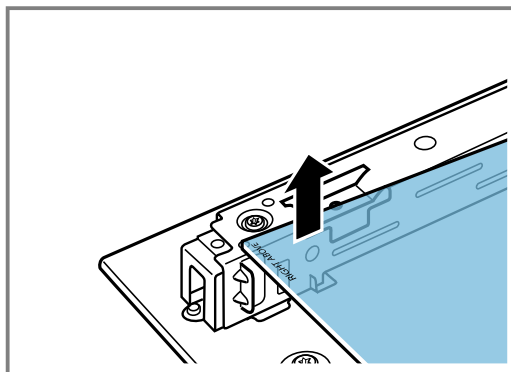
3. A sütőajtó felső burkolatának leszereléséhez nyomja be az ujjával az ajtó jobb és bal oldalán lévő fület. Húzza ki a burkolatot és vegye le.



4. Emelje meg a legfelső lapot és húzza ki.



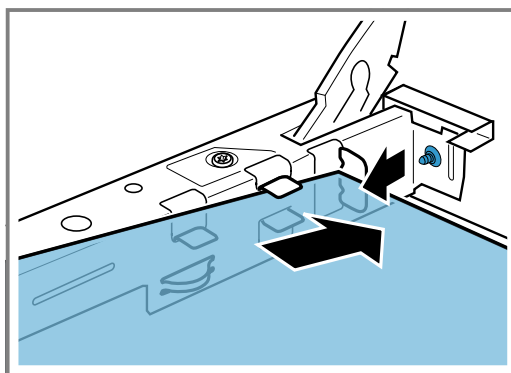
5. Emelje meg a lapot és húzza ki.



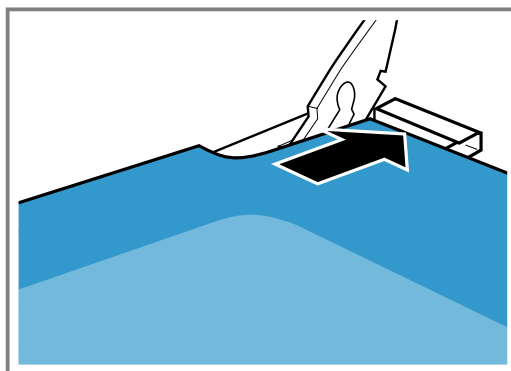
16.4 Ajtó üveglapjainak beszerelése

Beszерelésnél ügyeljen arra, hogy balra lent ne legyen fejjel lefelé a "right above" felirat.

1. A lapot ferdén hátrafelé tolja be.



2. A legfelső lapot fogja meg a két tartónál fogva és ferdén hátrafelé tolja be.



A lapot helyezze be mindkét nyílásba az ajtó alsó oldalán. A lap sima felülete legyen kívül.

3. A sütőajtó felső burkolatát tegye vissza és nyomja meg.

A füleknek mindkét oldalon be kell kattanniuk.

4. Akassza vissza a sütőajtót.

→ "A készülék ajtajának beakasztása", Oldal 22

Megjegyzés: Csak akkor használja újra a sütőt, ha az üveglapok szabályszerűen vissza vannak szerelve.

16.5 A készülék ajtajának beakasztása

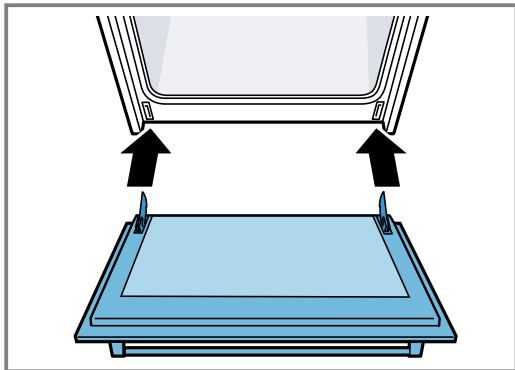
A sütőajtót fordított sorrendben visszaakaszthatja.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Sérülésveszély!

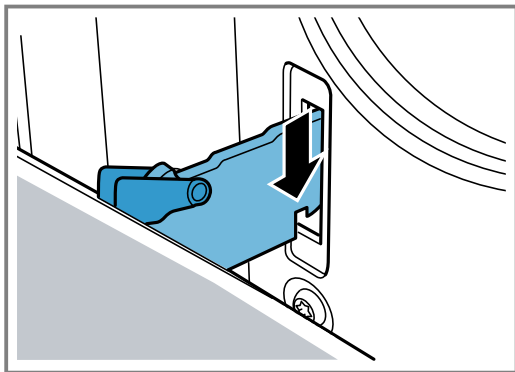
A sütőajtó véletlenül kieshet vagy egy zsanér hirtelen bepattanhat.

- ▶ Ilyen esetben ne a zsanérról fogva tartsa a készüléket. Hívja a vevőszolgálatot.

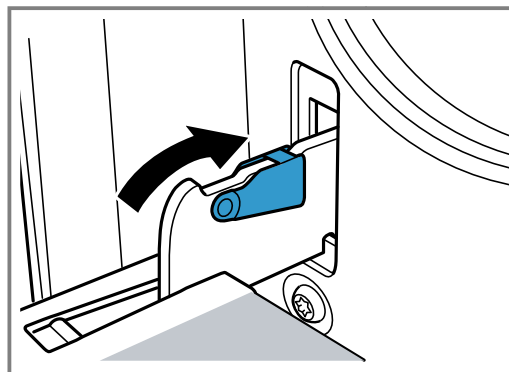
1. A sütőajtó beakasztásánál ügyeljen arra, hogy mindkét csuklópánt pontosan az ajtó nyitási irányába kerüljön.



2. A pántokon lévő bevágásoknak mindkét oldalon kell pattanniuk.



3. Mindkét reteszelőkart hajtsa vissza.



4. Csukja be a készülék ajtaját.

16.6 Kiegészítő biztonsági elem ajtóra

Kaphatók kiegészítő biztonsági elemek, amelyekkel megakadályozható a sütőajtóval való érintkezés. Ha gyerekek tartózkodnak a sütő közelében, helyezze fel ezeket a biztonsági elemeket. Ezeket a kiegészítő tartozékokat 11023590 a vevőszolgálaton keresztül szerezheti be.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Égési sérülések veszélye!

Hosszabb sütési idő esetén a sütőajtó felforrósodhat.

- ▶ Ügyeljen a kisgyermekre, ha a sütő használatban van.

17 Zavarok elhárítása

A készüléken fellépő kisebb zavarokat saját maga is elháríthatja. Tanulmányozza a zavarelhárításról szóló információkat, mielőtt a vevőszolgálatához 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, akkor azt a veszélyek elkerülése érdekében csak a gyártó, a gyártó vevőszolgálat vagy egy hasonlóan képzett személy cserélheti ki.

17.1 Működési zavarok

Hiba	Ok és hibaelhárítás
A készülék nem működik.	A hálózati csatlakozóvezeték csatlakozódugója nincs bedugva. ▶ Csatlakoztassa a készüléket a villamos hálózatra. A biztosítékszekrényben kioldott a biztosíték. ▶ Ellenőrizze a biztosítót a biztosítódobozban.

Hiba	Ok és hibaelhárítás
A készülék nem működik.	Az áramellátás kimaradt. ▶ Ellenőrizze, hogy a helyiség világítása vagy a helyiségben lévő más készülékek működnek-e.
A készülék egy időtartam letelte után nem kapcsol ki teljesen.	Egy időtartam letelte után a készülék nem fűt tovább. A sütőtér lámpája és a hűtőventilátor nem kapcsol ki. A keringetett levegőt használó fűtési módoknál a sütőtér hátfalában lévő ventilátor tovább működik. ▶ Forgassa a funkcióválasztót a nulla-állásba. ✓ A készülék ki van kapcsolva. ✓ A sütőtér lámpája és a hátfali ventilátor ki van kapcsolva. ✓ Mihelyt a készülék lehűlt, a hűtőventilátor automatikusan kikapcsol.
Az idő villog a kijelzőn.	Az áramellátás kimaradt. ▶ Állítsa be újra a pontos időt. → "A pontos idő beállítása", Oldal 16
A készülék nem állítható be, a kijelzőn a S F F E szimbólum világít.	A gyerekzár be van kapcsolva. ▶ Kapcsolja ki a gyerekzárát a gombbal. → "Gyerekzár", Oldal 17
A kijelzőn megjelenik egy üzenet a E szimbólummal, pl. E05-32 .	Az elektronika hibája 1. Nyomja meg a gombot. – Szükség esetén állítsa be újra a pontos időt. ✓ Ha egyszeri üzemzavarról volt szó, a hibaüzenet eltűnik. 2. Ha a hibaüzenet újra megjelenik, hívja az ügyfélszolgálatot. Adja meg a pontos hibaüzenetet és készüléke azonosítószámának (E-szám) összes számjegyét. → "Vevőszolgálat", Oldal 25

17.2 Sütőlámpa cseréje

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

Megjegyzés: Hőálló 230 voltos halogénlámpákat 25 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!

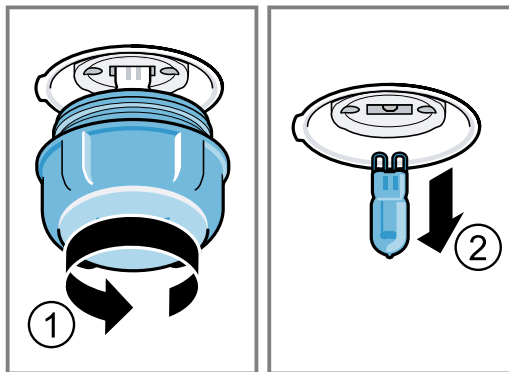
A lámpa cseréjekor a lámpafoglalat érintkezése feszültség alatt van.

- ▶ 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 biztosítékszekrényben.

Követelmények

- A készülék le van választva az elektromos hálózatról.
- A sütőtér lehűlt.
- Rendelkezésre áll új halogénlámpa a cseréhez.

1. A károsodások megelőzése érdekében tegyen törlőruhát sütőtérbe.
2. Csavarja ki balra az üvegburát.
3. Elforgatás nélkül húzza ki a halogénlámpát.



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

18 Szállítás és ártalmatlanítás

Itt megtudhatja, hogyan készítse elő készülékét a szállításra és a tárolásra. Ezenkívül megtudhatja, hogyan ártalmatlanítsa régi készülékét.

18.1 A régi készülék ártalmatlanítása

A környezetkímélő ártalmatlanításnak köszönhetően az értékes nyersanyagok újra felhasználhatók.

- ▶ Környezetkímélő módon ártalmatlaníttassa 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.

18.2 A készülék szállítása

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

1. A készülék minden mozgatható részét rögzítse ragasztószalaggal, amelyet később nyom nélkül eltávolíthat.
2. A készülék sérülésének elkerülése érdekében az összes tartozék (pl. sütőlapok) szélét borítsa be vékony kartonnal, és tolja őket a megfelelő rekeszbe.
3. Helyezzen kartont vagy hasonló anyagot az elő- és hátlap közé, nehogy az üvegajtó belső oldala megütödjön.
4. Rögzítse az ajtót és a felső borítást (ha van) ragasztószalaggal a készülék oldalához.

Ha az eredeti csomagolás már nem áll rendelkezésre

1. Tegye a készüléket új védőcsomagolásba, hogy megfelelő védelmet biztosítson az esetleges szállítási károkkal szemben.
2. A készüléket állítva szállítsa.
3. Ne fogja meg a készüléket az ajtófogantyúnál vagy a hátlap csatlakozásainál, mert azok megsérülhetnek.
4. Ne helyezzen nehéz tárgyakat a készülékre.

19 Vevőszolgálat

A megfelelő környezetbarát tervezésről szóló rendelet szerint a működés szempontjából releváns eredeti pótalkatrészeket készülékének az Európai Gazdasági Térségben való forgalomba hozatalától számítva legalább 10 évig beszerezheti vevőszolgálatunknál.

Megjegyzés: A vevőszolgálat tevékenysége a gyártói garanciális feltételek keretében ingyenes.

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.

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

A termékszámot (E-Nr.) és a gyártási számot (FD) a készülék típustábláján 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.

20 Így sikerülni fog

A különböző ételekhez itt megtalálja a megfelelő beállításokat, illetve a legalkalmasabb tartozékokat és edényeket. Az ajánlások az Ön készülékére vannak optimalizálva.

A készülékéhez tartozó részletes sütési táblázatokat és tippeket az interneten hozzáférhető útmutatóban találja: www.bosch-home.com

20.1 Elkészítési javaslatok

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.
A tartozékokat csak az előmelegítést követően tolja be a sütőtérbe.
- Vegye ki a nem használt tartozékokat a sütőtérből.
- Ügyeljen arra, hogy a tartozékokat mindig megfelelően helyezze be a sütőtérbe.

20.2 Tanácsok sütéshez

Sütés közben a megadott betolási magasságokat használja.

Sütés egy szinten	Magasság
sütés közben megemelkedő tészta/sütemény, ill. forma a rostélyon	2
lapos tészta/sütemény, ill. sütőlapon	2 - 3
Sütés több szinten	Magasság
Univerzális serpenyő	3
Sütőlap	1
Formák a rostélyon:	Magasság
első rostély	3
második rostély	1
Sütés három szinten	Magasság
Sütőlapok	5
Univerzális serpenyő	3
Sütőlapok	1

Megjegyzések

- Több szinten való sütéskor a forró levegő funkciót használja. Az egyidejűleg betolt ételeknek nem kell egyidejűleg készen lenniük. Ebben az esetben kiveheti a már elkészült ételt, és tovább sütheti a másik sütőlapon lévőt. Szükség esetén megváltoztathatja a sütőlapok helyét és betolási irányát.

- A formákat egymás mellé vagy eltolva egymás fölé tegye a sütőtérbe. Az ételek egy időben történő elkészítésével energiát takaríthat meg.
- Az optimális sütési eredményhez sötét színű, fém sütőformákat ajánlunk.

20.3 Tanácsok sütéshez és grillezéshez

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

FIGYELEM!

A savtartalmú élelmiszerek károsíthatják a grillrácsot

- Savtartalmú élelmiszert, pl. gyümölcsöt vagy savtartalmú páccal ízesített sütnivalót ne helyezzen közvetlenül a rácsra.
- 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.
- Adjon a szárnyashoz egy kevés folyadékot. Az edény aljára tegyen kb. 1–2 cm folyadékot.
- Amikor megfordítja a szárnyast, ügyeljen arra, hogy először a mellrész, ill. a bőrös rész legyen alul.
- A grillhúsokat grillfogóval fordítsa meg. Ha villával szúrja meg a húst, kifolyik a szaftja és túl száraz lesz.
- A frissensülteket csak grillezés után sózza meg. A só vizet von el a hústól.

Megjegyzés nikkellallergiások részére

A legritkább esetekben csekély mennyiségű nikkel bekeverülhet az élelmiszerbe.

20.4 Étél kiválasztása

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban/grill-fokozat	Időtartam, perc
Kevert tésztából készült sütemény, egyszerű	Koszorú vagy négy-szögletes sütőforma	2		160-180	50-60
Kevert tésztából készült sütemény, egyszerű, 2 szinten	Koszorú vagy négy-szögletes sütőforma	3+1		140-160	60-80
Gyümölcs- vagy túró torta omlós tészta-lappal	Kapcsos kerek sütőforma, Ø 26 cm	2		160-180	70-90
Piskótatorta, 6 tojásos	Kapcsos kerek sütőforma, Ø 28 cm	2		160-170	35-45
Piskótatekerics	Univerzális serpenyő	2		170-190 ¹	15-20
Omlós tésztából készült sütemény lédús töltelékkel	Univerzális serpenyő	2		160-180	60-90
Muffin	Muffintepsi rostélyon	2		170-190	20-40
Aprósütemény	Univerzális serpenyő	3		150-170	25-35
Aprósütemény	Univerzális serpenyő	3		140-160	20-30
Aprósütemény, 2 szinten	Univerzális serpenyő + Tepsi	3+1		130-150	25-35

¹ Melegítse elő a készüléket.

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

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

⁴ Tolja be az univerzális serpenyőt a rostély alá.

⁵ Ne fordítsa meg az ételt. Az edény aljára tegyen vizet.

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C-ban/grill-fokozat	Időtartam, perc
Aprósütemény, 3 szinten	2x Tepsi + Univerzális serpenyő	5+3+1		130-150	30-40
Kenyér, 1000 g, négyszögletes formában és forma nélkül	Univerzális serpenyő vagy Négyszögletes sütőforma	2		200-220	35-50
Pizza, friss	Univerzális serpenyő	3		170-190	20-30
Pizza, friss, vékony tésztával	Univerzális serpenyő	2		250-270 ¹	15-25
Quiche, Wähe (svájci sütemény)	Lepényforma	2		190-210	35-45
Felfújt, pikáns, friss, főzött hozzávalók	Felfújtforma	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		170-190	120-140
Sertéssült bőre nélkül, pl. tarja, 1,5 kg	Nyitott edény	1		180-200	140-160
Marhafilé, közepes, 1 kg	Nyitott edény	3		210-220	45-55
Párolt marhasült, 1,5 kg	Zárt edény	2		200-220	100-120 ²
Sült hátszín, közepes, 1,5 kg	Nyitott edény	2		200-220	60-70
Hamburger, 3–4 cm magas	Rostély	4		3 ³	25-30 ⁴
Báránycomb csont nélkül, közepes, 1,5 kg	Nyitott edény	2		170-190	70-80 ⁵
Hal egészben, grillezve, 300 g, pl. pisztráng	Rostély	2		2	20-25 ⁴

¹ Melegítse elő a készüléket.

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

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

⁴ Tolja be az univerzális serpenyőt a rostély alá.

⁵ Ne fordítsa meg az ételt. Az edény aljára tegyen vizet.

20.5 Joghurt

A készülékkel saját maga is készíthet joghurtot.

Joghurt készítése

1. A tartozékokat és az állványokat vegye ki a sütőtérből.
2. 1 liter 3,5%-os tejet melegítsen 90 °C-ra a főzőfelületen, majd hűtse vissza 40 °C-ra. Tartós tejet elegendő 40 °C-ra felmelegíteni.

3. Keverjen a tejbe 30 g joghurtot.
4. A masszát töltsen kis edényekbe, pl. csészékbe vagy kis poharakba.
5. Az edényeket fedje le fóliával, pl. frissentartó fóliával.
6. Az edényeket tegye a sütőtér aljára.
7. A készüléket a beállítási javaslatoknak megfelelően állítsa be.
8. Elkészítés után a joghurtot pihentesse a hűtőszekrényben.

Joghurt

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

20.6 Teszt-ételek

Ezeket az áttekintéseket a vizsgáló intézmények számára készítettük, hogy megkönnyítsük a készülék EN 60350-1 szabvány szerinti ellenőrzését.

Sütés

Próbaételek készítése közben vegye figyelembe ezeket az információkat.

Általános útmutató

- A beállított értékek a hideg sütőtérbe való behelyezésre vonatkoznak.

- Vegye figyelembe a táblázatok előmelegítésre vonatkozó útmutatásait. A beállított értékek gyors felfűtés nélkül értendők.
- A sütéshez először a megadott hőmérsékletek közül az alacsonyabbat alkalmazza.

Tepsimagasság

Betölési magasságok egy szinten való sütéskor:

- Univerzális serpenyő/sütőlap: 3. szint
- Formák rostélyon: 2. szint

Megjegyzés: A tepsiken vagy formákban lévő, egyszerre betölt süteményeknek nem kell egyszerre elkészülniük.

Betölési magasságok két szinten való sütéskor:

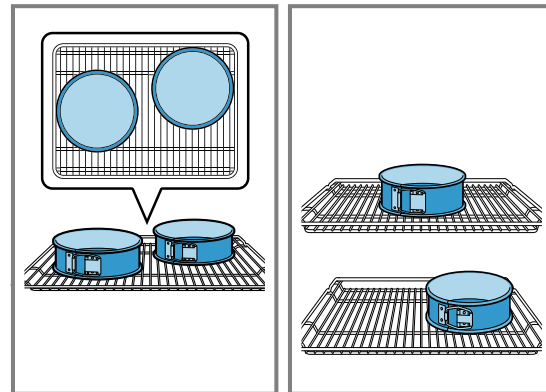
- Univerzális serpenyő, 3. szint
Sütőlap: 1. szint
- Formák a rostélyon:
első rostély: 3. szint
második rostély: 1. szint

Betölési magasságok három szinten való sütéskor:

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

Sütés két kerek sütőformában:

Ha készüléke alkalmas a több szinten való sütésre, a formákat egymás mellé vagy eltolva egymás fölé tegye a sütőtérbe.



Sütés

Étel	Edény / Tartozék	Betölési magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
Kinyomós sütemény	Univerzális serpenyő	3		140-150	30-40
Kinyomós sütemény	Univerzális serpenyő	3		140-150	30-40
Kinyomós sütemény, 2 szinten	Univerzális serpenyő + Tepsi	3+1		140-150 ¹	30-45
Kinyomós sütemény, 3 szinten	2x Tepsi + Univerzális serpenyő	5+3+1		130-140 ¹	40-55
Kis sütemények	Univerzális serpenyő	3		150 ¹	25-35
Kis sütemények	Univerzális serpenyő	3		150 ¹	25-35
Kis sütemények, 2 szinten	Univerzális serpenyő + Tepsi	3+1		150 ¹	25-35
Kis sütemények, 3 szinten	2x Tepsi + Univerzális serpenyő	5+3+1		140 ¹	35-45
Vizes piskóta	Kapcsos kerek sütőforma, Ø 26 cm	2		160-170 ²	30-40
Vizes piskóta	Kapcsos kerek sütőforma, Ø 26 cm	2		170	30-40
Vizes piskóta, 2 szinten	Kapcsos kerek sütőforma, Ø 26 cm	3+1		150-160 ²	30-45

¹ A készüléket 5 percre melegítse elő. A gyorsfűtés funkcióval rendelkező készülékek esetén ne használja ezt a funkciót előmelegítésre.

² Melegítse elő a készüléket. A gyorsfűtés funkcióval rendelkező készülékek esetén ne használja ezt a funkciót előmelegítésre.

Grillezés

Étel	Edény / Tartozék	Betolási ma- gasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban/grillfo- kozat	Időtár- tam, perc
Pirítós készítése	Rostély	5		3	0,2-1,5



A series of horizontal lines for writing, spanning the width of the page.



A series of horizontal lines for writing, spanning the width of the page.



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



9001911372 (031215)

hu