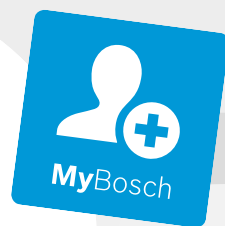




**Register** your  
new device on  
MyBosch now and  
get free benefits:  
[bosch-home.com/  
welcome](https://bosch-home.com/welcome)



# Gőzsütő

**HSG7361.1**

[hu] Használati útmutató és telepítési útmutató

**További információkat a Digitális felhasználói kézikönyvben talál.**



## Tartalomjegyzék

### HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

|    |   |    |
|----|---|----|
| 1  | Biztonság.....  | 2  |
| 2  | Dologi károk elkerülése.....                                | 5  |
| 3  | Környezetvédelem és takarékoság.....                        | 6  |
| 4  | Ismerkedés.....   | 7  |
| 5  | Üzem módok.....   | 8  |
| 6  | Tartozékok.....   | 10 |
| 7  | Az első használat előtt.....                                | 12 |
| 8  | A kezelés alapjai.....                                      | 14 |
| 9  | Gyors felfűtés.....   | 15 |
| 10 | Időfunkciók.....  | 15 |
| 11 | Gőz.....  | 17 |
| 12 | Ételek.....   | 20 |
| 13 | Kedvencek.....  | 22 |
| 14 | Gyerekszár.....   | 22 |
| 15 | Alapbeállítások.....  | 22 |
| 16 | Home Connect.....   | 24 |
| 17 | Tisztítás és ápolás.....                                    | 26 |
| 18 | Tisztítási segéd.....                                       | 28 |
| 19 | Vízkezelés.....   | 28 |
| 20 | Szárítás.....   | 29 |
| 21 | A készülék ajtaja.....                                      | 29 |
| 22 | Állványok.....  | 33 |
| 23 | Zavarok elhárítása.....                                     | 34 |
| 24 | Ártalmatlanítás.....  | 36 |
| 25 | Vevőszolgálat.....  | 36 |
| 26 | Információk a szabad és a nyílt forráskódú szoftvekről..... | 37 |
| 27 | Megfelelési nyilatkozat.....                                | 37 |
| 28 | Így sikerülni fog.....                                      | 37 |

|      |   |    |
|------|---|----|
| 29   | SZERELÉSI ÚTMUTATÓ.....                 | 47 |
| 29.1 | Általános összeszerelési előírások..... | 47 |



## 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 2000 méter tengerszint feletti magasságig.

### 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 10

### **⚠ 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 szennyeződések.

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 szűrőlángok 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 – 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 becsúphetik az ujját.

- ▶ Ne nyúljon a zsanérok környékére.

A készülékajtón 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 5

- ▶ 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 ki-cseréltetni.

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 csatlakozóvezetékét 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 biztosítékszekrényben lévő biztosítékot.
- ▶ Forduljon a vevőszolgálathoz. → *Oldal 36*

### **⚠ 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.

### **1.5 Gőz**

Tartsa be ezeket az előírásokat gőzölős funkció használata közben.

### **⚠ FIGYELMEZTETÉS – Forrázásveszély!**

A víztartályban a víz a készülék további üzemeltetése során felforrósodhat.

- ▶ A víztartályt minden, gőzölés funkcióban való használat után ürítse ki.

A sütőtérben forró gőz keletkezik.

- ▶ Gőzölés funkció használata közben ne nyúljon a sütőtérbe.

A tartozék kivételekor a forró folyadék túlcsordulhat.

- ▶ A forró tartozékot csak sütőkesztyűvel, óvatosan vegye ki.

### **⚠ FIGYELMEZTETÉS – Tűzveszély!**

A gyúlékony anyagok gőzei lángra kaphatnak a sütőtér forró felületeitől (belobbanás). A készülék ajtaja kivágódhat. Forró gőzök és szúrólángok csaphatnak ki.

- ▶ Gyúlékony folyadékokat (pl. alkoholtartalmú italokat) ne töltsön a víztartályba.
- ▶ A víztartályba kizárólag vizet vagy általunk javasolt vízkőoldó oldatot töltsön.

## 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 ( $\geq 15\%$  vol.) hígítatlanul (pl. ételek fel- és leöntéséhez) ne hevítsen.

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

- ▶ Ne indítsa el semmilyen üzemmódot, ha víz van a sütőtér alján.
  - ▶ Üzemeltetés előtt törölje fel a vizet a sütőtér aljáról.
- A sütőtér alján lévő tárgyak  $50\text{ °C}$  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  $50\text{ °C}$  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 sütőteret. Ehhez teljesen nyissa ki a sütőtér ajtaját vagy használja a szárítási funkciót.
  - ▶ 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 ülő- 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.

### 2.2 Gőz

Tartsa be ezeket az előírásokat a gőzölős funkció használata közben.

#### FIGYELEM!

A szilikon sütőformák nem alkalmasak a gőzzel kombinált üzemmódhoz.

- ▶ Az edénynek hő- és gőzállónak kell lennie.

A rozsdásodó edények korróziót okozhatnak a sütőtérben. A legkisebb rozsdafolt is a sütőtér korróziójához vezethet.

- ▶ Ne használjon rozsdafoltos edényt.

A lecsepegő folyadékok a sütőtér aljának szennyeződését okozzák.

- ▶ A lyukacsos párolóedényben történő gőzöléshez mindig helyezze az edény alá a sütőtepsit, az univerzális serpenyőt vagy a nemlyukacsos párolóedényt. Ez felfogja a lecsepegő folyadékot.

A víztartályban lévő forró víz károsíthatja a gőzrendszert.

- ▶ Kizárólag hideg vizet töltsön a víztartályba.

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

- ▶ Ne indítsa el semmilyen üzemmódot, ha víz van a sütőtér alján.
  - ▶ Üzemeltetés előtt törölje fel a vizet a sütőtér aljáról.
- Gőzölős üzemmódoznál nagy mennyiségű vízgőz keletkezik. A sütőtér alatti vízgyűjtő mélyedésben összegyűlt kondenzvíz túlfolyhat, és károsíthatja a mellette lévő bútorokat.

- ▶ Az üzemelés időtartama alatt ne, vagy a lehető legritkábban nyissa ki a készülék ajtaját.

Ha vízkőmentesítő oldat kerül a kezelőpanelre vagy egyéb kényes felületre, akkor azok károsodnak.

- ▶ Azonnal mossa le a vízkőoldó oldatot vízzel.
- A víztartály károsodik, ha mosogatógépben tisztítja.
- ▶ Ne tisztítsa a víztartályt mosogatógépben.
  - ▶ A víztartályt egy puha törlőruhával és szokványos tisztítószerrel tisztítsa.

Ha a készüléket egymást követően többször gőzölős üzemmódban használja, anélkül, hogy az egyes használatot követően a sütőtér alját és a kondenzvízgyűjtő tálcát kitörölné, az összegyűlt víz kifolyhat és károsíthatja a bútorok előlapját, illetve alját.

- ▶ Minden gőzölős üzemmód után törölje ki a sütőtér alját és a kondenzvízgyűjtő tálcát.

## 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 37*

- 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 lehetőség 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.

Kapcsolja ki a kijelzőt alapbeállításoknál.

→ *"Alapbeállítások", Oldal 22*

- Energiát takaríthat meg, ha a kijelzés ki van kapcsolva.

#### **Megjegyzés:**

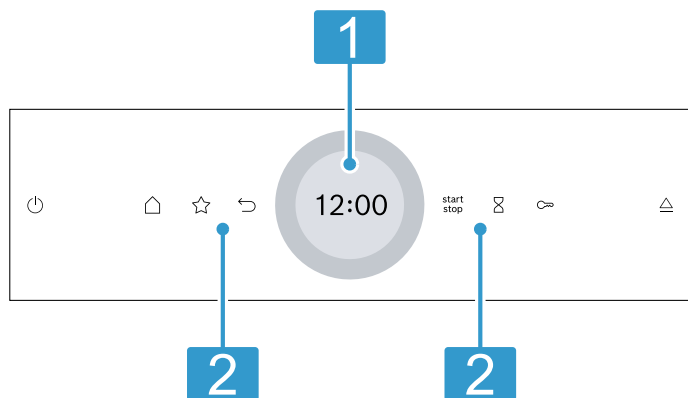
A készülék energiaigénye:

- hálózattervezérelt készenléti üzemmódban max. 2 W
- nem hálózattervezérelt készenléti üzemmódban, kikapcsolt kijelzővel max. 0,5 W

## 4 Ismerkedés

### 4.1 Kezelőfelület

A kezelőpanelen beállíthatja készülékének összes funkcióját, és információkat kaphat az üzemállapotról. A készüléktípustól függően a kép részletei eltérhetnek, pl. a szín és a forma.



#### 1 Kijelző beállítógyűrűvel

A kijelzőn keresztül, a digitális beállítógyűrűvel állíthatja be a készüléket. Itt az aktuális beállítások, a választható lehetőségek, illetve információs szövegek láthatók.  
→ "Kijelző", Oldal 7

#### 2 Gombok

A gombokkal különböző funkciók állíthatók be közvetlenül.  
→ "Gombok", Oldal 7

### 4.2 Gombok

A gombokkal közvetlenül választhatja ki a különféle funkciókat.

| Gomb | Funkció   |
|------|---|
|      | A készülék be- vagy kikapcsolása.<br>→ "A kezelés alapjai", Oldal 14                          |
|      | Üzemmodok menüjének megnyitása.<br>→ "Üzemmodok", Oldal 8                                     |
|      | Kedvencek üzemmód közvetlen kiválasztása.<br>→ "Kedvencek", Oldal 22                          |
|      | Visszalépés egy beállításnál.   |
|      | Üzem elindítása vagy megszakítása.<br>→ "A kezelés alapjai", Oldal 14                         |
|      | Jelzőóra kiválasztása.<br>→ "A jelzőóra beállítása", Oldal 16                                 |
|      | Nyomva tartás 4 másodpercen keresztül: a gyermekzár bekapcsolása.<br>→ "Gyerekszár", Oldal 22 |
|      | Kezelőfelület megnyitása a víztartály kivételéhez.<br>→ "Víztartály megtöltése", Oldal 17     |

### 4.3 Kijelző

A kijelző különböző tartományokra van felosztva.

#### Digitális beállítógyűrű

A kijelzőn található digitális beállítógyűrűvel módosíthatja a beállított értékeket.

Ha elérte a minimális vagy maximális értéket, akkor ez az érték marad kiírva a kijelzőn. Szükség esetén a beállítógyűrűvel állítsa vissza az értéket.

#### Finombeállítási értékek

A finombeállításhoz tartsa nyomva a beállítógyűrű megfelelő területét 1-2 másodpercig. A finombeállított értékek pontokban jelennek meg.

#### Állapotjelző

A kijelző felső részén állapotinformációk jelennek meg.

| Szimbólum | Jelentés  |
|-----------|---|
|           | A jelzőóra be van kapcsolva.<br>→ "A jelzőóra beállítása", Oldal 16   |
|           | A gyerekszár be van kapcsolva.<br>→ "Gyerekszár", Oldal 22  |
|           | Home Connect Wi-Fi-jel erőssége. A szimbólum minél több vonala van kitöltve, annál erősebb a jel. Ha a szimbólum át van húzva , nincs Wi-Fi-jel. Ha a szimbólumnál egy „x” látható , akkor nincs kapcsolat a Home Connect szerverrel.<br>→ "Home Connect", Oldal 24 |
|           | Távoli indítás bekapcsolva a következővel: Home Connect.<br>→ "Home Connect", Oldal 24  |
|           | Távoli diagnosztika a karbantartáshoz bekapcsolva a következővel: Home Connect.<br>→ "Home Connect", Oldal 24   |

#### Beállítási terület

A kijelző közepén található a beállítási terület. A beállítási területen az aktuális választási lehetőségek és a már megadott beállítások jelennek meg. A menü és a további beállítási lehetőségek vízszintesen vannak elrendezve. A funkciók választékának listái függőlegesen vannak elrendezve. A beállítási területen való lapozáshoz húzza végig ujját a kijelzőn. Egy funkció kiválasztásához nyomja meg az adott funkciót a kijelzőn.  
→ "Üzemmod beállítása", Oldal 14

#### Lehetséges szimbólumok a beállítási területen

| Szimbólum | Jelentés                                      |
|-----------|---|
|           | Beállított érték megerősítése.                |
|           | Beállított érték visszaállítása.              |
|           | Beállított érték módosítása futó üzem közben. |

**Megjegyzés:** A funkció melletti kék jelölés "new" vagy kék pont azt jelzi, hogy a Home Connect alkalmazás le-töltött egy új funkciót, új kedvenctet vagy egy frissítést a készülékre.

#### 4.4 Sütőtér

A sütőtér különféle funkciói támogatást nyújtanak a készülék működtetésében.

##### Állványok

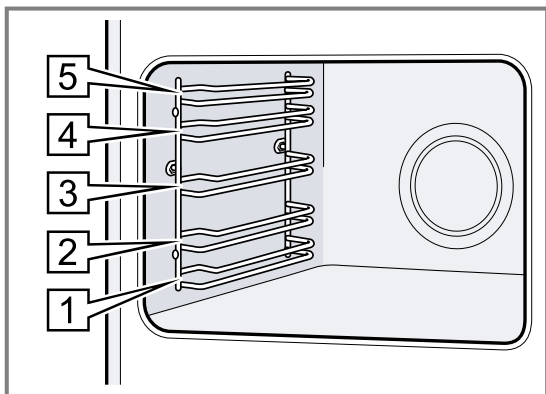
A sütőtérben lévő állványokba különböző magasságban tolhat be tartozékokat.

→ "Tartozékok", Oldal 10

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

Az állványokat kiakaszthatja, pl. tisztítás céljából.

→ "Állványok", Oldal 33



##### 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 sütőtér.

→ "Öntisztító felületek tisztítása a sütőtérben", Oldal 27

##### Világítás

A sütőtér egy vagy több sütőlámpa világítja meg.

Ha kinyitja az ajtót, bekapcsol a világítás a sütőtérben.

Ha az ajtó kb. 18 percnél tovább nyitva marad, a világítás megint kikapcsol.

A legtöbb üzemmódban a világítás bekapcsol, amint elindítja az üzemmódot. A legtöbb üzemmódban a világítás kikapcsol, amint leállítja az üzemmódot.

##### Hűtőventilátor

A hűtőventilátor a készülék hőmérsékletétől függően kapcsol ki vagy be. A meleg 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.

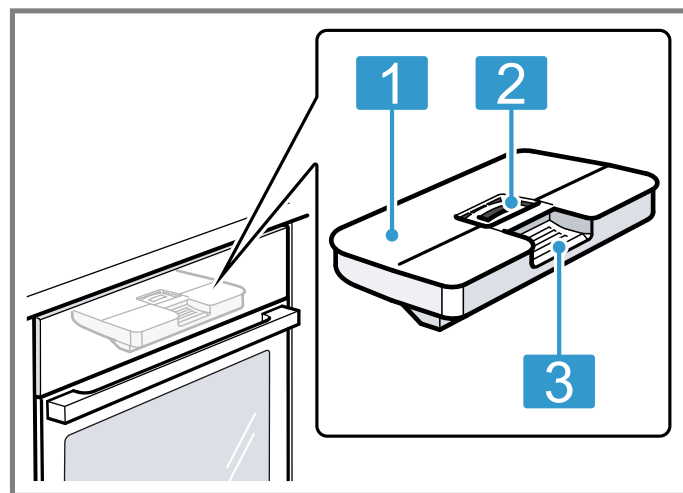
##### A készülék ajtaja

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

##### Víztartály

A víztartályra a gőzölős fűtési módoknál van szükség. A víztartály a kezelőfelület mögött található.

→ "Víztartály megtöltése", Oldal 17



- 1 Tartályfedél
- 2 Betöltő- és ürítőnyílás
- 3 Kivételre és betolásra szolgáló fogantyú

## 5 Üzemmodok

Itt áttekintheti a készülék üzemmódjait és fő funkcióit. A gomb megnyomásával nyissa meg a menüt.

| Üzemmod      | Használat  |
|--------------|--|
| Fűtési módok | Finomhangolt fűtési módokat választhat az étel optimális elkészítéséhez.<br>→ "Fűtési módok", Oldal 9<br>→ "A kezelés alapjai", Oldal 14 |
| Gőz          | Gőzölős fűtési módokkal kíméletesen készíthet ételeket.<br>→ "Gőz", Oldal 17   |

| Üzemmod   | Használat  |
|-----------|--|
| Kedvencek | Saját, mentett beállításait használhatja.<br>→ "Kedvencek", Oldal 22                                 |
| Ételek    | Előre programozott, ajánlott beállításokat használhat a különféle ételekhez.<br>→ "Ételek", Oldal 20 |



| Üzem mód             | Használat  |
|----------------------|--|
| Tisztítás            | Kiválaszthatja a sütőtér-tisztítási funkciót.<br>→ "Tisztítási segéd", Oldal 28<br>→ "Vízkömentesítés", Oldal 28<br>→ "Szárítás", Oldal 29 |
| Alapbeállítá-<br>sok | Módosíthatja az alapbeállításokat.<br>→ "Alapbeállítások", Oldal 22  |

## 5.1 Fűtési módok

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

Az egyes fűtési módok szimbólumai segítik azok felismerését.

### Home Connect

A Home Connect használatával a sütőt összekapcsolhatja egy mobil eszközzel, és így lehetősége van a távvezérlésre, és a készülék teljes funkciókínálatának kiaknázására.







A készülék típusától függően a Home Connect alkalmazásban további vagy szélesebb körű készülékfunkciók állnak rendelkezésére. További tudnivalókat az alkalmazásban talál.

→ "Home Connect ", Oldal 24

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





A 3. grillfokozat beállítása esetén a készülék kb. 40 perc után az 1. grillfokozatra csökkenti a hőmérsékletet.

| Szim-<br>bólum  | Fűtési mód                    | Hőmérséklet-<br>tartomány                                | Használat és működési módok   |
|---|-------------------------------|--|---|
|    | 4D forró levegő               | 30 - 250 °C  | Sütés egy vagy több szinten.<br>A ventilátor egyenletesen elosztja a hátfalban lévő körfűtőtest hőjét a sütőtérben.   |
|    | Felső/alsó sütés              | 30 - 250 °C  | Hagyományos sütés egy szinten. Ez a fűtési mód különösen alkalmas lédús töltelékkel készült süteményekhez.<br>A hő egyenletesen áramlik alulról és felülről.  |
|  | Kímélő forró levegő           | 125–250 °C   | A kiválasztott ételek előfűtés nélküli kímélő párolása egy szinten.<br>A ventilátor egyenletesen elosztja a hátfalban lévő körfűtőtest hőjét a sütőtérben.<br>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.<br>Ennek a fűtési módnak a használatával kerül sor az energiahatékonysági osztály, illetve az energiafogyasztás meghatározására légkeringetési üzemmódban. |
|  | Air Fry (forró levegős sütés) | 30 - 250 °C  | Ropogósra sütés egy szinten, kevés zsírral. Különösen alkalmas egyébként olajban sült ételek, pl. hasábburgonya készítésére.<br>A ventilátor a grillfűtőtestekből származó forró levegőt kevergeti az étel körül nagy sebességgel. A távozó levegő elszívása nagyobb erővel történik a sütőtérből.  |
|  | Kímélő felső/alsó fűtés       | 150–250 °C   | A kiválasztott ételek kímélő párolása egy szinten.<br>A hő fentről és lentől áramlik.<br>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.<br>Ennek a fűtési módnak a használatával kerül sor az energiafogyasztás meghatározására hagyományos üzemmódban.   |
|  | Légkeveréses grillezés        | 30 - 250 °C  | Szárnyas, egész hal vagy nagyobb húsdarabok sütése.<br>A grillfűtőtest és a ventilátor felváltva be- és kikapcsol. A ventilátor a forró levegőt kevergeti az étel körül.  |
|  | Grill, nagy felület           | Grillfokozatok:<br>1 = gyenge<br>2 = közepes<br>3 = erős | Lapos grillezivaló, pl. steak, virsli vagy pirtós grillezése. Csőben sütés.<br>A grillfűtőtest alatt lévő teljes felület felforrósodik.   |


| Szim-bólum   | Fűtési mód          | Hőmérséklet-tartomány                                    | Használat és működési módok   |
|--|---------------------|--|---|
|  | Grill, kis felület  | Grillfokozatok:<br>1 = gyenge<br>2 = közepes<br>3 = erős | Kis mennyiségek, pl. steak, virsli vagy pirítós grillezése. Kis mennyiségek csőben sütése.<br>A grillfűtőtest alatt lévő középső felület felforrósodik. |
|  | Pizzafokozat        | 30 - 250 °C  | Pizza vagy olyan ételek elkészítése, amelyek sok alulról jövő hőt igényelnek.<br>Az alsó fűtőtest és a hátfalban lévő körfűtőtest fűt.                  |
|  | Kímélő párolás      | 70 - 120 °C  | Előszűtt, puha húsdarabok kíméletes és lassú párolása fedő nélkül.<br>A hő alacsony hőmérsékletnél egyenletesen áramlik fentről és lentől.              |
|  | Alsó sütés          | 30 - 250 °C  | Utánsütés vagy vízfürdőben való gőzölés.<br>A hő alulról áramlik.   |
|  | Melegen tartás      | 50 - 100 °C  | Főtt ételek melegen tartása.  |
|  | Edény előmelegítése | 30 - 90 °C   | Edény előmelegítése.  |

### Gőzölős fűtési módok

A gőzölős fűtési módokat a  menüben, a "Gőz" menüpontnál találja.

| Szim-bólum   | Fűtési mód        | Hőmérséklet-tartomány | Használat és működési módok  |
|--|-------------------|-----------------------|--|
|    | Felolvasztás      | 30 - 60 °C            | Fagyasztott ételek kíméletes kiolvasztása.   |
|   | Melegítés         | 80 - 180 °C           | Egytálételek és pékáruk kíméletes újramelegítése.<br>A hozzáadott gőzzel az ételek nem száradnak ki.   |
|  | Gőzölés plusz     | 30 - 120 °C           | Zöldségek, húсок, halak és gabonafélék kíméletes gőzölése.<br>Gyümölcsle kinyerése. Élelmiszer blansírozása.<br>A sütési idő csökkentésére a nagyobb élelmiszerek 100 °C feletti hőmérsékleten gőzölhetők. |
|  | Tészta kelesztése | 30 - 50 °C            | Hagyja megkelni a tésztát.<br>A tészta lényegesen gyorsabban kel meg, mint szobahőmérsékleten. A tészta felszíne nem szárad ki.  |

### 5.2 Hőmérséklet

Felfűtés  közben a legtöbb fűtési módnál leolvashatja a sütőtér aktuális hőmérsékletét kb. 30 °C felett, illetve mellette a beállított hőmérsékletet, pl. 120 | 210 °C. Az előmelegítés során akkor érte el a készülék az étel betolásához szükséges optimális időpontot, amikor a sütőtér kijelzett hőmérséklete és a beállított hőmérséklet megegyezik.

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

#### Maradék hő-kijelzés

Ha a készülék ki van kapcsolva, a kezelőgyűrű körül húzódó piros vonal mutatja a sütőtérben lévő maradék hőt. Minél alacsonyabb lesz a hőmérséklet, annál sötétebb a gyűrű. Kb. 60 °C-nál teljesen eltűnik a gyűrű.

## 6 Tartozékok

Eredeti tartozékokat használjon. Azok a készülékekhez 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"> <li>■ Süteményformák</li> <li>■ Felfújtforma</li> <li>■ Edény</li> <li>■ Hús, pl. sülték vagy grillhús</li> <li>■ Mélyhűtött ételek</li> </ul>  |
| Univerzális serpenyő                | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Lédús sütemények</li> <li>■ Sütemény</li> <li>■ Kenyér</li> <li>■ Nagy sülték</li> <li>■ Mélyhűtött ételek</li> <li>■ Fogja fel a lecsepegő folyadékot, pl. zsírt a rostélyon való grillezésnél vagy vizet a gőzölős üzemmódnál.</li> </ul> |
| Sütőlap                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sütőlapon sült sütemény</li> <li>■ Aprósütemény</li> </ul>  |
| Párolóedény, nem lyukacsos, M méret | <p>A következők főzéséhez:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Rizs</li> <li>■ Hüvelyesek</li> <li>■ Gabonafélék</li> </ul> <p>A párolóedényt ne helyezze a rostélyra.</p>  |
| Párolóedény, lyukacsos, M méret     | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Zöldségek párolásához.</li> <li>■ Gyümölcsle kinyeréséhez.</li> <li>■ Felolvasztáshoz.</li> </ul> <p>A párolóedényt ne helyezze a rostélyra.</p>  |
| Párolóedény, lyukacsos, XL méret    | <p>Nagy mennyiségek gőzöléséhez.</p>   |

## 6.1 Tudnivalók a tartozékhhoz

Egyes tartozékok csak bizonyos üzemmódokkal használhatók.

### Gőztartály

A gőztartály minden, tisztán gőzölős fűtési módhoz alkalmas 120 °C-ig.

Magasabb hőmérsékletekhez vagy más fűtési módokhoz a gőztartályok nem alkalmasak. A tartályok elszíneződnek és tartósan deformálódnak.


## 6.2 Beakasztás

A beakasztás megakadályozza, hogy a tartozék kibillenjen, amikor kihúzza.

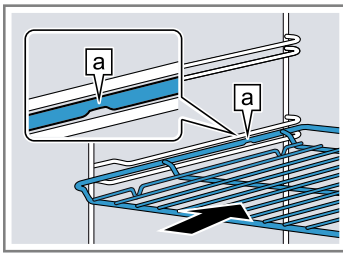
A tartozékokat akár félig is kihúzhatja, amíg bepattannak. A billenés elleni védelem csak akkor működik, ha megfelelően betolja a tartozékot a sütőtérbe.

## 6.3 Tartozékok betolása a sütőtérbe

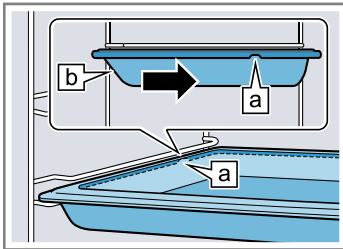
A tartozékokat mindig megfelelő helyzetben tolja be a sütőtérbe. A tartozékok csak így húzhatók ki félig anélkül, hogy kibillennének.

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

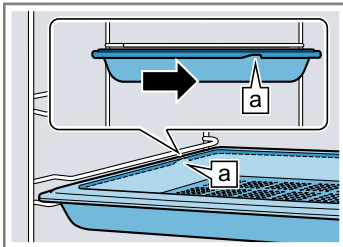
**Rostély** A rostélyt a nyitott oldalával a készülék ajtaja felé és hajlattal ~ lefelé tolja be.



**Sütőlap**  
pl. univerzális serpenyő vagy sütőlap A sütőlapot a bevágással [b] a készülék ajtaja felé tolja be.



**Párolóedény, lyukacsos, XL méret**



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

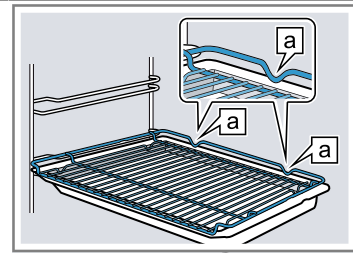
**Megjegyzés:** Az üzem közben nem használt tartozékokat vegye ki a sütőtérből.

### 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 vezetősinje közé tolja be. A rostélyt pedig a felső vezetőrúd fölé.

Rostély az univerzális serpenyőn



### 6.4 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](http://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. Kalibrálja a készüléket. Tisztítsa meg a készüléket és a tartozékokat.

### 7.1 Az első üzembe helyezés előtt határozza meg a vízkeménységet

Az első üzembe helyezés előtt vízszolgáltatójánál tájékozódjon csapvíze vízkeménységéről. Ahhoz, hogy a készülék megbízhatóan emlékeztessen a küszöbön álló vízkömentesítésre, helyesen kell beállítania a vízkeménységi tartományt.

#### FIGYELEM!

Ha nem megfelelő a vízkeménység beállítása, akkor a készülék nem tudja időben elkezdni a vízkömentesítést.

- ▶ Állítsa be megfelelően a vízkeménységet. Készülék károsodása nem megfelelő folyadékok használata miatt.
- ▶ Ne használjon desztillált vizet vagy más folyadékot.
- ▶ Kizárólag friss, hideg csapvizet, lágyított vizet vagy szénsavmentes ásványvizet használjon.

Szűrt vagy ásványmentesített víz használata esetén üzemzavarok léphetnek fel. A készülék a teli víztartály ellenére utántöltésre szólíthat fel, vagy a gőzölős üzem 2 perc után megszakad.

- ▶ Szükség esetén keverje össze a szűrt vagy ásványmentesített vizet palackozott szénsavmentes ásványvízzel 1:1 arányban.

#### Megjegyzések

- Ha ásványvizet használ, állítsa be a „nagyon kemény” vízkeménységi tartományt. Kizárólag szénsavmentes ásványvizet használjon.
- Ha a vezetékes víz nagyon kemény, akkor lágyított víz használatát ajánljuk. Ha kizárólag lágyított vizet használ, állítsa be a „lágyított” vízkeménységi tartományt.

| Beállítás                  | Vízkeménység mmol/l-ben | Német keménységi fok °dH | Francia keménységi fok °fH |
|----------------------------|-------------------------|--------------------------|----------------------------|
| 0 (lágyított) <sup>1</sup> | -                       | -                        | -                          |

<sup>1</sup> Csak akkor állítsa be, ha kizárólag lágyított vizet használ.

<sup>2</sup> Ásványvízhez is állítsa be. Kizárólag szénsavmentes ásványvizet használjon.


| Beállítás                      | Vízkeménység mmol/l-ben | Német keménységi fok °dH | Francia keménységi fok °fH |
|--------------------------------|-------------------------|--------------------------|----------------------------|
| 1 (lágy)                       | 1,5-ig                  | 8,4-ig                   | 15-ig                      |
| 2 (közepes)                    | 1,5–2,5                 | 8,4–14                   | 15–25                      |
| 3 (kemény)                     | 2,5-3,8                 | 14–21,3                  | 25–38                      |
| 4 (nagyon kemény) <sup>2</sup> | 3,8 felett              | 21,3 felett              | 38 felett                  |

<sup>1</sup> Csak akkor állítsa be, ha kizárólag lágyított vizet használ.


<sup>2</sup> Ásványvízhez is állítsa be. Kizárólag szénsavmentes ásványvizet használjon.

## 7.2 Az első üzembe helyezés

Az elektromos hálózatra való csatlakoztatás után el kell végeznie a készülék első üzembe helyezéséhez szükséges beállításokat. Eltarthat néhány percig, amíg a kijelzőn megjelennek a beállítások.

- Kapcsolja be a készüléket a  gombbal.
  - ✓ Megjelenik az első beállítás.
- Ha a beállítás módosítására van szükség, koppintson a listában szereplő valamelyik értékre, vagy a beállítógyűrűvel módosítsa az értéket.
 

Lehetséges beállítások:

  - Nyelv
  - Home Connect → "Home Connect", Oldal 24
  - Pontos idő  
→ "A pontos idő beállítása", Oldal 23
  - Vízkeménység  
→ "Az első üzembe helyezés előtt határozza meg a vízkeménységet", Oldal 12
- Nyomja meg a  lehetőséget, és lépjen a következő beállításra.
- A beállításokat áttekintheti és szükség esetén módosíthatja.
  - ✓ Az utolsó beállítás után a kijelzőn megjelenik egy üzenet, mely szerint az első üzembe helyezés befejeződött.
- Egyszer nyissa ki és csukja be a készülék ajtaját, hogy a készülék elvégezhesse az önellenőrzést az első fűtés előtt.

## 7.3 A készülék kalibrálása és tisztítása az első használat előtt

Az automatikus kalibráláshoz működtesse a készüléket üresen, gőzölős üzemmódban. Mielőtt először készítené ételt a készülékkel, tisztítsa meg a sütőteret és a tartozékokat.

**Megjegyzés:** A víz forrási hőmérséklete a légnyomástól függ. Kalibráláskor a készülék a használat helyén uralkodó nyomásviszonyoknak megfelelően áll be.

A kalibrálás időtartama alatt a ne nyissa ki a készülék ajtaját. Különben a kalibrálás megszakad.

**Követelmény:** A sütőtér hideg vagy szobahőmérsékletű.


- 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.
- Törölje le a sütőtér sima felületeit puha, nedves törölkendővel.

3. Kapcsolja be a készüléket a  gombbal.

4. Töltse fel a víztartályt.

→ "Vítartály megtöltése", Oldal 17

5. A következő beállításokat adja meg:

|             |   |
|-------------|---|
| Fűtési mód  | Gőzölés  |
| Hőmérséklet | 100 °C  |
| Időtartam   | 30 perc   |

→ "A kezelés alapjai", Oldal 14

6. Indítsa el az üzemmódot.

– Szellőztesse ki a konyhát, amíg a készülék felfűt.

✓ A kalibrálás megkezdődik. Eközben sok gőz keletkezik.

✓ Ha az időtartam letelt, egy hangjelzés hallható. A kijelzőn megjelenik egy üzenet, mely szerint az üzem befejeződött.


7. Hagyja kihűlni a készüléket, majd alaposan szárítsa meg a sütőtér alját.

8. **FIGYELEM!**

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 következő beállításokat adja meg:

|             |   |
|-------------|---|
| Fűtési mód  | 4D forró levegő  |
| Hőmérséklet | maximális   |
| Időtartam   | 30 perc   |

→ "A kezelés alapjai", Oldal 14

9. Indítsa el az üzemmódot.

– Szellőztesse ki a konyhát, amíg a készülék felfűt.

✓ Ha az időtartam letelt, egy hangjelzés hallható. A kijelzőn megjelenik egy üzenet, mely szerint az üzem befejeződött.

10. Kapcsolja ki a készüléket a  gombbal.

11. Ha a készülék lehűlt, tisztítsa meg a sütőtér sima felületeit mosogatószeres vízzel és mosogatóruhával.

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

13. Szárítsa ki a készüléket.


→ "Minden gőzölős üzemmód után", Oldal 19

**Megjegyzés:** Áramkimaradás után a kalibrálás megmarad.

Ha költözés után egy új helyen állítja fel a készüléket, állítsa vissza alapértékre az alapbeállításokat. Hajtsa végre még egyszer a kalibrálást.


## 8 A kezelés alapjai

### 8.1 A készülék bekapcsolása

- ▶ Kapcsolja be a készüléket a  gombbal.
- ✓ A menü megjelenik a kijelzőn.

### 8.2 A készülék kikapcsolása

Ha nem használja a készüléket, akkor kapcsolja ki. Ha a készüléket hosszabb ideig nem használja, akkor az automatikusan kikapcsol.


- ▶ Kapcsolja ki a készüléket a  gombbal.
- ✓ A készülék kikapcsol. Az éppen futó funkciók működése megszakad.
- ✓ A kijelzőn megjelenik a pontos idő vagy a maradék-hő-kijelzés.

### 8.3 Működés indítása

Minden üzemmódot el kell indítania.



#### FIGYELEM!

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  szimbólummal indítsa el az üzemmódot.
- ✓ A kijelzőn megjelennek a beállítások.



### 8.4 A működés szüneteltetése



Rövid időre megszakíthatja, majd újra folytathatja az üzemet.

1. Nyomja meg a  gombot az üzemmód megszakításához.
2. Az üzem folytatásához nyomja meg ismét az  elemet.

### 8.5 Üzemmód beállítása




Miután bekapcsolta a készüléket, a menü megjelenik a kijelzőn.

1. A különféle lehetőségek közötti lapozáshoz húzza végig ujját a kijelzőn.
  - További beállítási lehetőségek kereséséhez a menüben, húzza ujját jobbra vagy balra.
  - A választéklistán történő lapozáshoz húzza ujját lefele vagy felfele.
2. Egy funkció kiválasztásához nyomja meg az adott funkciót a kijelzőn.
  - ✓ A funkciótól függően lehetséges beállítási értékek vagy további választható opciók jelennek meg.
3. Ha vissza kíván térni egy beállításhoz, nyomja meg a  gombot.
4. A kijelzőn található digitális beállítógyűrűvel módosíthatja a beállított értékeket:
  - húzza ujját igény szerint az óramutató járásával megegyező vagy ellentétes irányban a beállítógyűrű fölé, vagy nyomja meg egy bizonyos helyen a beállítógyűrűt.
5. Erősítse meg a beállítást a  gombbal.

6. A  szimbólummal indítsa el az üzemmódot.
7. Ha az üzemmód befejeződött:
  - Igény szerint további beállításokat adhat meg, és újraindíthatja az üzemet.
  - Ha az étel elkészült, kapcsolja ki a készüléket a  gombbal.

**Megjegyzés:** Beállításait "Kedvencek" ☆ formájában mentheti, és újból felhasználhatja.  
→ "Kedvencek", Oldal 22




### 8.6 Fűtési mód és hőmérséklet beállítása

1. Nyomja meg a "Fűtési módok" menüpontot.
2. Koppintson a kívánt fűtési módra.
3. Nyomja meg a kívánt hőmérsékleti értéket °C-ban, vagy a fűtési módtól függően a beállítási fokozatot.
4. A beállítógyűrűvel állítsa be a hőmérsékletet.
5. A beállított hőmérséklet megerősítéséhez nyomja meg a kijelzőn a következőt: . Igény szerint további beállításokat lehet végrehajtani:
  - → "Gyors felfűtés", Oldal 15
  - → "Időfunkciók", Oldal 15
  - → "Gőz", Oldal 17
6. A  gombbal indítsa el az üzemmódot.
  - ✓ A készülék elkezd melegíteni.
  - ✓ A kijelzőn láthatók a beállítási értékek, és az idő, mióta az üzemmód fut.
7. Ha az üzemmód befejeződött:
  - Igény szerint további beállításokat adhat meg, és újraindíthatja az üzemet.
  - Ha az étel elkészült, kapcsolja ki a készüléket a  gombbal.

**Megjegyzés:** Az ételhez leginkább megfelelő fűtési módot a Fűtési módok leírásában találja.  
→ "Fűtési módok", Oldal 9



### Fűtési mód megváltoztatása

Ha módosítja a fűtési módot, a többi beállítás is alap helyzetbe áll.

1. Nyomja meg a  gombot.
2. Nyomja meg a  gombot.
3. Koppintson a kívánt fűtési módra.
4. Állítsa be és indítsa el újra az üzemmódot a következővel: .

### A hőmérséklet módosítása

A hőmérsékletet vagy az időtartamot az üzem elindítása után bármikor módosíthatja.

1. Nyomja meg a kijelzőn a következőt: .
2. Nyomja meg a kívánt hőmérsékletet.
3. A beállítógyűrűvel módosítsa a hőmérsékletet.
4. A beállított hőmérséklet módosításához nyomja meg a kijelzőn a következőt: .
- ✓ A készülék átveszi a módosítást.

### 8.7 Információk megjelenítése

A legtöbb esetben megtekintheti az éppen működő funkcióra vonatkozó információkat. Egyes útmutatásokat a készülék automatikusan jelenít meg, pl. megerősítésként, illetve felszólításként vagy figyelmeztetésként.

1. Nyomja meg a ⓘ "Infó" gombot.
- ✓ Az információk néhány másodpercre jelennek meg.
2. A nagy mennyiségű információt tartalmazó üzenetben való lapozáshoz húzza végig ujját a kijelzőn.
3. Igény szerint lépjen ki az üzenetből a következővel:  
↵.

## 8.8 Melegen tartás hosszabb időn keresztül

Készülékével akár 24 órán keresztül melegen tarthat ételeket anélkül, hogy a készülék viselkedése módosulna. Használja az időfunkciókat és módosítsa az alapbeállításokat.


**Megjegyzés:** Ha működés közben kinyitja a készülék ajtaját, a készülék nem fűt tovább. Ha becsukja a készülék ajtaját, a készülék tovább fűt. Annak érdekében, hogy a készülék viselkedése ne módosuljon üzem közben, ne nyissa ki a készülék ajtaját a beállított idő leteléig.

1. Alapbeállítások módosítása.  
→ "Alapbeállítások", Oldal 22
  - A „Világítás” alapbeállítását módosítsa „Mindig ki” értékre.
  - A „Készenlétkijelzés” alapbeállítását módosítsa „Be” értékre.



- Módosítsa a „Hangjelzés” alapbeállítást „Nagyon rövid időtartam” értékre.
  - ✓ Így a világítás a sütőtérben kikapcsolva marad üzem közben, és akkor is, ha kinyitja az ajtót. Az órajelzés nem változik. Az üzem végén a hangjelzés időtartama csökken.
2. Állítsa be a kívánt üzemmódot.  
→ "Üzemmód beállítása", Oldal 14  
→ "Fűtési mód és hőmérséklet beállítása", Oldal 14
  3. Állítsa be az üzemmódnak megfelelő kívánt időtartamot.  
→ "Időtartam beállítása", Oldal 16  
→ "Időfunkciók", Oldal 15
  4. A "Befejezési idő" gombbal beállíthatja azt az időpontot, amikor az üzem befejeződik.  
→ "Befejezés beállítása", Oldal 16  
→ "Időfunkciók", Oldal 15
  5. Az ételt helyezze a sütőtérbe, mielőtt a készülék elkezdene felfűteni.
  6. A <sup>start</sup>/<sub>stop</sub> gombbal indítsa el az üzemmódot.
  - ✓ A kijelző a kezdésig hátralévő időt mutatja. A készülék várakozik.
  - ✓ Amikor eléri a kiszámított kezdési időt, a készülék melegíteni kezd, és az időtartam letelte követhető.
  7. Ha az üzemmód befejeződött, vegye ki az ételt a sütőtérből. Mintegy 15–20 perc elteltével a készülék automatikusan és teljesen kikapcsol.

**Megjegyzés:** A különböző alapbeállítások igény szerint ismét módosíthatók.

## 9 Gyors felfűtés

Időmegtakarítás céljából a gyors felfűtés  100 °C feletti beállított hőmérséklet esetén lerövidítheti a felfűtési időt.



A következő fűtési módoknál lehetséges a gyors felfűtés:

- 4D forró levegő 
- Felső/alsó fűtés 



### 9.1 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. Megfelelő fűtési módot és 100 °C feletti hőmérsékletet állítson be.  
200 °C-os beállított hőmérséklettől automatikusan bekapcsol a gyors felfűtés.
2. Nyomja meg a "Gyors felfűtés" gombot.
- ✓ A  szimbólum pirosan világít.
3. A <sup>start</sup>/<sub>stop</sub> szimbólummal indítsa el az üzemmódot.
- ✓ A gyors felfűtés elkezdődik.
- ✓ Ha a gyors felfűtés befejeződött, hangjelzés hallatszik. A  szimbólum ismét fehérre vált.
4. Helyezze az ételt a sütőtérbe.



### A gyors felfűtés megszakítása

1. Nyomja meg a kijelzőn a következőt: .
2. Nyomja meg a "Gyors felfűtés" gombot.
- ✓ A  szimbólum ismét fehérre vált.

## 10 Időfunkciók

Egy üzemnél beállíthatja az időtartamot, illetve azt az időpontot, amikor az üzem befejeződik. A jelzőóra az üzemtől függetlenül beállítható.

| Időfunkció  | Használat   |
|---|---|
| Időtartam  | Ha beállít egy időtartamot az üzemhez, akkor a készülék az időtartam lejáta után automatikusan befejezi a melegítést. |

| Időfunkció  | Használat   |
|---|---|
| Befejezés  | Időtartamként beállíthatja azt az időpontot, amikor az üzem befejeződik. A készülék automatikusan elindul úgy, hogy az üzem a kívánt időben befejeződjön. |
| Jelzőóra   | A jelzőórát a működéstől függetlenül beállíthatja. Ez nincs hatással a készülékre.  |

## 10.1 Időtartam beállítása

Az üzemeléshez legfeljebb 24 órás időtartamot állíthat be.

**Követelmény:** Egy üzemmód és egy hőmérséklet vagy fokozat legyen beállítva.

1. Nyomja meg a "Időtartam" gombot.
2. Az időtartam beállításához nyomja meg a megfelelő célértéket, pl. a "h" órakijelzést vagy az "m" perckijelzést.
  - ✓ A kiválasztott érték késsel megjelölve jelenik meg.
3. A beállítógyűrűvel állítsa be az időtartamot. Igény szerint a gombbal állítsa vissza a beállított értéket.
4. A beállított időtartam megerősítéséhez nyomja meg a kijelzőn a következőt: ✓.
5. A szimbólummal indítsa el az üzemmódot.
  - ✓ A készülék melegíteni kezd, és az időtartam letelte követhető.
  - ✓ Ha az időtartam letelt, egy hangjelzés hallható. A kijelzőn megjelenik egy üzenet, mely szerint az üzem befejeződött.
6. Ha az időtartam letelt:
  - Igény szerint további beállításokat adhat meg, és újraindíthatja az üzemet.
  - Ha az étel elkészült, kapcsolja ki a készüléket a gombbal.

### Időtartam módosítása

Az időtartamot bármikor módosíthatja.

1. Nyomja meg a kijelzőn a következőt: .
2. Nyomja meg az időtartam értékét.
3. A beállítógyűrűvel módosítsa az időtartamot.
4. A beállított hőmérséklet módosításához nyomja meg a kijelzőn a következőt: ✓.
- ✓ A készülék átveszi a módosítást.

### Időtartam megszakítása

Bármikor megszakíthatja az időtartamot.

1. Nyomja meg a kijelzőn a következőt: .
2. Nyomja meg az időtartam értékét.
3. Állítsa vissza az időtartamot a következővel: .
 

**Megjegyzés:** Az időtartam megadását igénylő üzemmódoznál a készülék mindig visszaállítja az időtartamot az előzőleg beállított értékre.
4. A beállított hőmérséklet módosításához nyomja meg a kijelzőn a következőt: ✓.
- ✓ A készülék átveszi a módosítást.

## 10.2 Befejezés beállítása

Legfeljebb 24 órával tolhatja el azt az időpontot, amikor szeretné, hogy az üzem időtartama lejárjon.

### Megjegyzések

- A jó sütési eredmény eléréséhez ne tolja el az időpontot azután, hogy már elindult az üzem.
- Ne hagyja túl sokáig a sütőtérben az ételeket, nehogy megromoljanak.

### Követelmények

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

1. Nyomja meg a "Befejezési idő" gombot.

2. Az időpont beállításához nyomja meg az órakijelzést vagy a perckijelzést.
  - ✓ A kiválasztott érték késsel megjelölve jelenik meg.
3. A beállítógyűrűvel tolja el az időpontot. Igény szerint a gombbal állítsa vissza a beállított értéket.
4. A beállított időpont megerősítéséhez nyomja meg a kijelzőn a következőt: ✓.
5. A gombbal indítsa el az üzemmódot.
  - ✓ A kijelző a kezdésig hátralévő időt mutatja. A készülék várakozik.
  - ✓ Amikor eléri a kiszámított kezdési időt, a készülék melegíteni kezd, és az időtartam letelte követhető.
  - ✓ Ha az időtartam letelt, egy hangjelzés hallható. A kijelzőn megjelenik egy üzenet, mely szerint az üzem befejeződött.
6. Ha az időtartam letelt:
  - Igény szerint további beállításokat adhat meg, és újraindíthatja az üzemet.
  - 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.

1. A gombbal állítsa meg az üzemmódot.
2. Nyomja meg a befejezési idő értékét.
3. A beállítógyűrűvel módosítsa a befejezés időpontját.
4. A beállított hőmérséklet módosításához nyomja meg a kijelzőn a következőt: ✓.
5. A gombbal indítsa el az üzemmódot.

### Befejezés megszakítása

A beállított befejezési időpontot bármikor törölheti.

1. A gombbal állítsa meg az üzemmódot.
2. Nyomja meg a befejezési idő értékét.
3. Állítsa vissza a befejezési időt a következővel: .

**Megjegyzés:** Az időtartam megadását igénylő üzemmódoznál a készülék mindig visszaállítja az időtartam végét jelentő időpontot a lehető legközelebbi időpontra.

4. A beállított hőmérséklet módosításához nyomja meg a kijelzőn a következőt: ✓.
5. A gombbal indítsa el az üzemmódot.



## 10.3 A jelzőóra beállítása

A jelzőóra az üzemtől függetlenül működik. A jelzőórán legfeljebb 24 órás időtartamot állíthat be. A jelzőórának saját hangjelzése van, így Ön hallja, hogy a jelzőóra jelez vagy egy időtartam járt le.

**Követelmény:** Ha a készülék ki van kapcsolva, először nyomja meg a kijelzőt. A gomb világít.




1. Nyomja meg a(z) elemet.
2. A jelzőóra beállításához nyomja meg a megfelelő célértéket a kijelzőn, pl. az "m" perckijelzést vagy az "s" másodperckijelzést.
  - ✓ A kiválasztott érték késsel megjelölve jelenik meg.
3. A beállítógyűrűvel állítsa be a jelzőórát.
  - A finombeállításához, pl. másodperces pontossággal, tartsa nyomva a beállítógyűrű megfelelő területét kb. 1-2 másodpercig. A finombeállított értékek pontokban jelennek meg.



- Igény szerint a  gombbal állítsa vissza a beállított értéket.
- 4. A jelzőóra indításához nyomja meg a kijelzőn a következőt: .
- ✓ A jelzőórán lefut az idő.
- ✓ A jelzőóra akkor is látható marad a kijelzőn, ha a készülék ki van kapcsolva.
- ✓ Ha bekapcsolta a készüléket, akkor a kijelzőn az aktuális üzemi beállításai láthatók. A jelzőóra az állapotkijelzőn jelenik meg.
- ✓ Ha a jelzőóra ideje letelt, egy hangjelzés hallható. A kijelzőn megjelenik egy üzenet, mely szerint a jelzőóra működése befejeződött.




### Jelzési idő módosítása

A jelzőórát bármikor módosíthatja.

1. Ha a jelzőóra a háttérben fut, először a  megnyomásával válassza ki a vekkert.
2. Nyomja meg a  gombot.
3. A beállítógyűrűvel módosítsa a jelzőórát.
4. Erősítse meg a  gombbal.

### Jelzőóra megszakítása

A jelzőóra működését bármikor megszakíthatja.

1. Ha a jelzőóra a háttérben fut, először a  megnyomásával válassza ki azt.
2. Nyomja meg a(z)  elemet.
3. Állítsa vissza a jelzőórát a következővel: .

## 11 Gőz

Az ételeket különösen kíméletesen főzheti gőz segítségével. Használhatja a gőzölős fűtési módokat, de egyes fűtési módoknál bekapcsolhatja a hozzáadott gőzt is.

### FIGYELMEZTETÉS – Forrázásveszély!

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

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

### 11.1 Minden gőzölős üzemmód előtt

Minden gőzölős üzemmód előtt ellenőrizze, hogy a készülékben van-e elég víz.

#### Víztartály megtöltése

### FIGYELMEZTETÉS – Tűzveszély!

A gyúlékony anyagok gőzei lángra kaphatnak a sütőtér forró felületeitől (belobbanás). A készülék ajtaja kivágódhat. Forró gőzök és szúrólángok csaphatnak ki.



- ▶ Gyúlékony folyadékokat (pl. alkoholtartalmú italokat) ne töltsön a vízartályba.
- ▶ A vízartályba kizárólag vizet vagy általunk javasolt vízközdő oldatot töltsön.

### FIGYELMEZTETÉS – Égési sérülések veszélye!

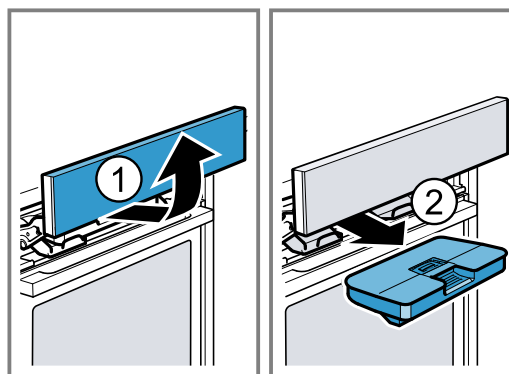
A készülék működése közben a vízartály felmelegedhet.



- ▶ A készülék előző működése után várja meg, amíg a vízartály lehűl.
- ▶ Vegye ki a vízartályt a készülékből.

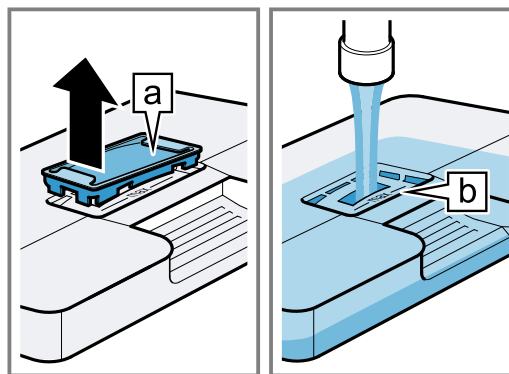
**Követelmény:** A vízkeménység beállítása megfelelő.

1. Nyomja meg a  gombot.
- ✓ A készülék automatikusan előretolja a kezelőfelületet.
2. A kezelőfelületet húzza előre két kézzel, majd tolja felfelé, amíg be nem pattan .

3. Húzza ki a vízartályt a készülékből .

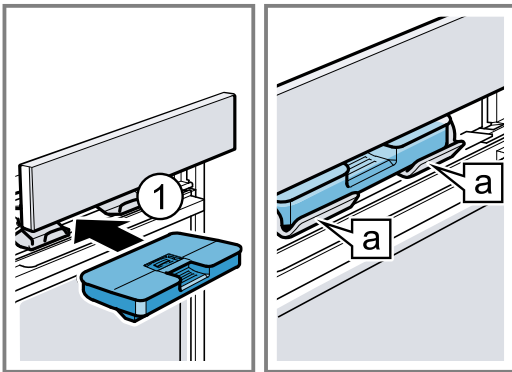


4. Nyomja meg a vízartály fedelét a tömítés mentén, hogy ne folyjon ki víz a vízartályból.
5. Vegye le a vízartály burkolatát .
6. Töltse meg a vízartályt a „max”  jelölésig vízzel.



7. Helyezze vissza a burkolatot a vízartály nyílásába.

8. Helyezze be a feltöltött víztartályt ①. Eközben ügyeljen rá, hogy a víztartály bepattanjon hátul a tartókba a.



9. Lassan tolja lefelé a kezelőfelületet, majd nyomja hátra, amíg az teljesen be nem zárul.

## 11.2 Beállítási lehetőségek gőzzel

Készülékével különféle módon készíthet ételeket.

### Gőzölős fűtési módok

Különféle gőzölős fűtési módok állnak rendelkezésre, amelyeknél forró gőz segítségével kíméletesen készíthet ételeket.

#### FIGYELEM!

Gőzölős üzemmódoznál nagy mennyiségű vízgőz keletkezik. A sütőtér alatti vízgyűjtő mélyedésben összegyűlt kondenzvíz túlfolyhat, és károsíthatja a mellette lévő bútorokat.

- ▶ Az üzemelés időtartama alatt ne, vagy a lehető legritkábban nyissa ki a készülék ajtaját.

### Gőzölés

Gőzölés során a forró vízgőz körbezárja az ételt és így megakadályozza az élelmiszerek tápanyagvesztését. Ennek az elkészítési módnak köszönhetően megmarad az étel alakja, színe, jellegzetes aromája. 105 °C és 120 °C közötti beállított hőmérsékletnél a főzési idő csökken. Így a gőzölés során még több tápanyag és vitamin marad az ételben.

### Melegítés

A melegítéssel újramelegítheti a már elkészült ételt, vagy készre sütheti az előző nap előkészített péksüteményeket.

### Tészta kelesztése

A tészta kelesztése gőzölős fűtési móddal a tészta sokkal gyorsabban kel, mint szobahőmérsékleten, és nem is szárad ki.

### Felolvasztás

A felolvasztással kíméletesen olvaszthat fel fagyaszott és mélyhűtött termékeket.

### Gőz hozzáadása

Hozzáadott gőzzel való főzés esetén a készülék működése közben különböző időközönként történik a gőz befűvése a sütőtérbe. Így a sült ételen ropogós kéreg és fényes felület képződik. A hús belülről szaftos és puha lesz, és csak minimális mértékben veszít méretéből.

A hozzáadott gőzt a következő funkciókkal kombinálhatja:

- Fűtési módok → *Oldal 14*
  - 4D forró levegő
  - Felső/alsó fűtés
  - Légkeverős grillezés
  - Melegben tartás
- → "Ételek", *Oldal 20*

### Gőzlöklet

A gőzlökettel célzottan adhat hozzá időnként intenzív gőzt. Különösen a kenyér és a zsemle kel meg szépen, továbbá ropogósak lesznek, és szép színt kapnak. A készülék kb. 3–5 percenként fúj gőzlöketet a sütőtérbe. Az üzemmódtól függően többször is aktiválhatja a gőzlöketet.

A gőzlöketet a következő funkciókkal kombinálhatja:

- Fűtési módok → *Oldal 14*
  - 4D forró levegő
  - Felső/alsó fűtés
  - Légkeverős grillezés

**Megjegyzés:** A gőzlöketet csak 120 °C feletti sütőtér-hőmérsékletek felett használja.

## 11.3 Gőzölős fűtési mód beállítása

### Megjegyzés:

Ügyeljen a gőzölős fűtési módokhoz kapcsolódó adatokra:

- → "Gőzölős fűtési módok", *Oldal 18*




**Követelmény:** A víztartály tele van. Ha üzem közben ürül a víztartály, a kijelzőn megjelenik egy üzenet. Az üzemmód megszakad.

→ "Víztartály megtöltése", *Oldal 17*

1. Nyomja meg a "Gőz" menüpontot.
2. Koppintson a kívánt gőzölős fűtési módra.
3. Nyomja meg a °C hőmérséklet-értéket.
4. A beállítógyűrűvel állítsa be a hőmérsékletet.
5. A beállított hőmérséklet megerősítéséhez nyomja meg a kijelzőn a következőt: ✓.
6. Nyomja meg a "Időtartam" gombot. A gőzölős fűtési módoznál mindig szükség van egy időtartamra.
7. Az előre beállított időtartam módosításához nyomja meg a megfelelő célértéket, pl. a "h" órajelzést vagy az "m" perckijelzést.
  - ✓ A kiválasztott érték kézzel megjelölve jelenik meg.
8. A beállítógyűrűvel állítsa be az időtartamot. Igény szerint a gombbal állítsa vissza a beállított értéket.
9. A beállított időtartam megerősítéséhez nyomja meg a kijelzőn a következőt: ✓.
10. A szimbólummal indítsa el az üzemmódot.
  - ✓ A készülék melegíteni kezd, és az időtartam letelte követhető.
  - ✓ Ha az időtartam letelt, egy hangjelzés hallható. A kijelzőn megjelenik egy üzenet, mely szerint az üzem befejeződött.
11. Ha az időtartam letelt:
  - Igény szerint további beállításokat adhat meg, és újraindíthatja az üzemet.
  - Ha az étel elkészült, kapcsolja ki a készüléket a gombbal.
12. Ürítse ki a víztartályt és szárítsa ki a sütőtér.
  - "Minden gőzölős üzemmód után", *Oldal 19*



## Fűtési mód megváltoztatása

Ha módosítja a fűtési módot, a többi beállítás is alap helyzetbe áll.

1. Nyomja meg a  gombot.
2. Nyomja meg a  gombot.
3. Koppintson a kívánt fűtési módra.
4. Állítsa be és indítsa el újra az üzemmódot a következővel: .




## A hőmérséklet módosítása

A hőmérsékletet vagy az időtartamot az üzem elindítása után bármikor módosíthatja.

1. Nyomja meg a kijelzőn a következőt: .
  2. Nyomja meg a kívánt hőmérsékletet.
  3. A beállítógyűrűvel módosítsa a hőmérsékletet.
  4. A beállított hőmérséklet módosításához nyomja meg a kijelzőn a következőt: .
- ✓ A készülék átveszi a módosítást.


## Időtartam módosítása

Az időtartamot bármikor módosíthatja.




1. Nyomja meg a kijelzőn a következőt: .
  2. Nyomja meg az időtartam  értékét.
  3. A beállítógyűrűvel módosítsa az időtartamot.
  4. A beállított hőmérséklet módosításához nyomja meg a kijelzőn a következőt: .
- ✓ A készülék átveszi a módosítást.

## 11.4 Hozzáadott gőz beállítása

### Követelmények



- Ügyeljen az aktuális üzemmód adataira.  
→ "Beállítási lehetőségek gőzzel", Oldal 18
  - A víztartály tele van. Ha üzem közben kiürül a víztartály, a kijelzőn megjelenik egy üzenet. Az üzemmód gőz hozzáadása nélkül folytatódik.  
→ "Vízartály megtöltése", Oldal 17
1. Koppintson a menüben a kívánt üzemmódra.
  2. Adja meg az üzemmódhoz a beállításokat, pl. fűtési mód és hőmérséklet.
  3. Nyomja meg a  "Gőz hozzáadása" gombot.
  4. A beállítógyűrűvel állítsa be a gőzfokozatot.


| Gőzfokozat | Gőz hozzáadása |
|------------|----------------|
| 1          | csekély        |
| 2          | közepes        |
| 3          | erős           |

5. A beállított gőzfokozat megerősítéséhez nyomja meg a kijelzőn a következőt: .
6. A(z)  szimbólummal indítsa el az üzemmódot.  
✓ A készülék elkezd melegíteni.  
✓ A kijelzőn láthatók a beállítási értékek, és az idő, mióta az üzemmód fut.
7. Ha az étel elkészült, kapcsolja ki a készüléket a(z)  gombbal.
8. Ürítse ki a víztartályt és szárítsa ki a sütőteret.  
→ "Minden gőzölős üzemmód után", Oldal 19

## Hozzáadott gőz módosítása

A hozzáadott gőzt bármikor módosíthatja vagy kikapcsolhatja.






1. Nyomja meg a kijelzőn a következőt: .
2. Nyomja meg a gőz hozzáadása  lehetőségét.


3. A hozzáadott gőzt módosíthatja vagy kikapcsolhatja a kezelőgyűrűvel.
  4. A beállított hőmérséklet módosításához nyomja meg a kijelzőn a következőt: .
- ✓ A készülék átveszi a módosítást.


## 11.5 Gőzlöket beállítása

### Követelmények

- Ügyeljen az aktuális üzemmód adataira.  
→ "Beállítási lehetőségek gőzzel", Oldal 18
- A víztartály tele van. Ha üzem közben kiürül a víztartály, a kijelzőn megjelenik egy üzenet. Az üzemmód megszakad.  
→ "Vízartály megtöltése", Oldal 17




1. Koppintson a menüben a kívánt üzemmódra.
  2. Adja meg az üzemmódhoz a beállításokat, pl. fűtési mód és hőmérséklet.
  3. A  gombbal indítsa el az üzemmódot.
  4. A kívánt időpontban nyomja meg a kijelzőn a következőt: .
- A gőzlöketet csak akkor használja, ha a készülék teljesen felfűtött.
5. Nyomja meg az  "Gőzlöket" elemet.
- ✓ A  szimbólum pirosan világít és a készülék felmelegíti a vizet.
6. Ha a víz felmelegedett, nyomja meg újból a  "Gőzlöket" lehetőséget.

**Megjegyzés:** Ha a gyors felfűtés  aktiválva van, a gőzlöket csak akkor használható, ha a gyors felfűtés befejeződött.

- ✓ A gőzlöket aktiválódik, és a készülék kb. 3–5 perccel fűt a gőzlöketeket a sütőterbe.
  - ✓ Ha a gőzlöket befejeződött, az üzem normál módon folytatódik. Üzemmódtól függően a gőzlöket igény szerint újra aktiválható.
7. Ha az étel elkészült, kapcsolja ki a készüléket a  gombbal.
  8. Ürítse ki a víztartályt és szárítsa ki a sütőteret.  
→ "Minden gőzölős üzemmód után", Oldal 19

## Gőzlöket megszakítása

A gőzlöket működését bármikor megszakíthatja.

1. Nyomja meg a kijelzőn a következőt: .
  2. Nyomja meg a  "Gőzlöket" gombot.
- ✓ A  szimbólum ismét fehérre vált.
- ✓ Az üzemmód gőzlöket nélkül folytatódik.

## 11.6 Minden gőzölős üzemmód után

Minden gőzölős üzemmód után szárítsa ki a készüléket.

**Megjegyzés:** Gőzölős üzemmód használata után vízkőnyomok maradhatnak a sütőterben. Ez nem befolyásolja a készülék működőképességét. A vízkőlerakódásokat meleg vízzel és ecetbe mártott törleruhával távolíthatja el. Vegye figyelembe a tisztításra vonatkozó adatokat.

→ "Tisztítás és ápolás", Oldal 26

## Vízartály kiürítése

### ⚠ FIGYELMEZTETÉS – Égési sérülések veszélye!

A készülék működése közben a vízartály felmelegedhet.

- ▶ A készülék előző működése után várja meg, amíg a vízartály lehül.
- ▶ Vegye ki a vízartályt a készülékből.

### FIGYELEM!

Ha a forró sütőtérben szárítja a vízartályt, akkor az károsodni fog.

- ▶ A vízartályt ne szárítsa a forró sütőtérben. A vízartály károsodik, ha mosogatógépben tisztítja.
- ▶ Ne tisztítsa a vízartályt mosogatógépben.
- ▶ A vízartályt egy puha törlőruhával és szokványos tisztítószerrel tisztítsa.

1. A  $\triangle$  gombbal nyissa ki a kezelőfelületet.
2. Vegye ki a vízartályt.
3. Óvatosan vegye le a vízartály fedelét.
4. Üritse ki a vízartályt, tisztítsa meg mosogatószerrel, majd tiszta vízzel alaposan öblítse ki.
5. Puha törlőkendővel törölje szárazra az összes alkatrészt.
6. Dörzsölje szárazra a fedél tömítését.
7. Nyitott fedéllel hagyja kiszáradni a vízartályt.
8. Helyezze vissza a vízartály fedelét, és nyomja a helyére.
9. Helyezze be a vízartályt és csukja le a kezelőfelületet.

## A kondenzvízgyűjtő tálca kiszárítása

### ⚠ FIGYELMEZTETÉS – Égési sérülések veszélye!

A készülék üzem közben felforrósodik.

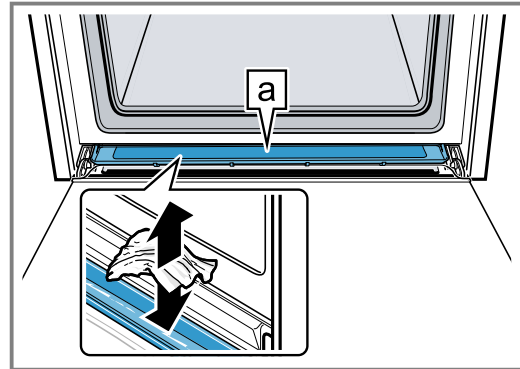
- ▶ Tisztítás előtt hagyja lehűlni a készüléket.

**Követelmény:** A sütőtér lehűlt.

1. Nyissa ki a készülék ajtaját.

### 2. Megjegyzés:

A kondenzvízgyűjtő tálca  $\square$  a sütőtér alatt található.



A kondenzvízgyűjtő tálcában  $\square$  lévő vizet egy törlőkendővel itassa fel és óvatosan törölje ki.

**Megjegyzés:** A kondenzvízgyűjtő tálca tisztításához kiszerezheti azt.

→ "A kondenzvízgyűjtő tálca kiszérése", Oldal 30

## Párolótér szárítása

Minden gőzölős üzemmód után szárítsa ki a sütőtér.

- ▶ A sütőtér kézzel szárítsa ki, vagy használja a szárítási funkciót.

→ "Szárítás", Oldal 29

# 12 Ételek

A "Ételek" üzemmód támogatja készülékét a különféle ételek elkészítése közben, és automatikusan kiválasztja az optimális beállításokat.

## 12.1 Edény az ételekhez

A főzési eredmény függ az étel méretétől és az edény nagyságától.

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 kell fednie.

A következő anyagból készült edények nem alkalmasak:

- világos, csillogó alumínium
- mázatlan agyag
- műanyag vagy műanyagfogantyú

## 12.2 Beállítási lehetőségek gőzzel az ételekhez

Az ételek optimális elkészítéséhez a készülék az egyes ételekhez különféle beállításokat használ.

A kijelzőn megjelennek a használt beállítások. Egyes beállításokat módosíthat. Kövesse a kijelzőn megjelenő adatokat.

**Megjegyzés:** A sütési eredmény az élelmiszerek minőségétől és tulajdonságaitól függ. Friss, lehetőleg hűtött élelmiszert használjon. Mélyhűtött termékeket használjon közvetlenül a mélyhűtőből.

### Beállítási tippek és tanácsok

Ha beállítja egy étel elkészítését, akkor a kijelző megmutatja az ételre vonatkozó információkat:

- Megfelelő betolási magasság
  - Megfelelő edény vagy tartozék
  - Folyadék hozzáadása
  - Átfordítás vagy megkeverés időpontja
- Amint elérkezett ez az időpont, hangjelzés hallatszik.

Az információk lehívásához nyomja meg az  $\text{ⓘ}$  "Infó" elemet. Egyes útmutatások automatikusan jelennek meg.

### Programok

A programoknál előre be van állítva az optimális fűtési mód, a hőmérséklet és az időtartam.

Az optimális sütési eredményhez be kell állítania a súlyt, a vastagságot vagy a sütési fokozatot. Csak a rendelkezésre álló területen belül állíthatja be.

Ha nincs másként megadva, állítsa be az étel összcsúlyát.

## Beállítási javaslatok

A beállítási javaslatoknál előre be van állítva az optimális fűtési mód.

Az előre beállított hőmérsékletet és az időtartamot módosíthatja.

## 12.3 Az ételek áttekintése

A rendelkezésre álló egyes ételek listáját a készüléken találja, ha megnyitja az üzemmódot. Az ételek választéka készüléke kivételétől függ.

Az ételek kategóriák és élelmiszercsoportok szerint vannak rendezve.

**Megjegyzés:** Az alapbeállításoknál regionálisan csoportosíthatja a megjelenített ételeket.

→ "Alapbeállítások", Oldal 22

| Kategória              | Ételfélék   |
|------------------------|---|
| Sütemények             | Sütemények formában<br>Sütemény sütőlapon<br>Aprósütemény<br>Teasütemény  |
| Kenyér, zsemle         | Kenyér<br>Zsemle  |
| Pizza, pikáns sütemény | Pizza<br>Pikáns sütemény, quiche  |
| Felfújtak, szüflék     | Felfújt, pikáns, friss, főzött hozzávalók<br>Burgonyafelfújt, nyers hozzávalók, 4 cm magas<br>Lasagne, friss<br>Lasagne, hűtött<br>Felfújt, édes, friss<br>Gyümölcsös morzsás sütemény<br>Szüflé, egyadagos forma<br>Yorkshire puding |
| Szárnyasok             | Csirke<br>Kacsa, liba<br>Pulyka   |
| Hús                    | Sertéshús<br>Marhahús<br>Borjúhús<br>Báránhús<br>Vadhús<br>Húsételek  |
| Hal                    | Hal, egész<br>Halfilé<br>Halkotlett<br>Halételek<br>Tenger gyümölcsei   |
| Mélyhűtött termékek    | Pizza<br>Felfújtak<br>Burgonyatermékek<br>Zöldségek<br>Szárnys, hal<br>Zsemle   |


| Kategória                        | Ételfélék   |
|----------------------------------|---|
| Köretetek, zöldségek             | Burgonya<br>Rizs<br>Gabonafélék<br>Zöldségek<br>Hüvelyesek<br>Tészta, gombóc<br>Tojás |
| Desszertek, kompótok             | Gőzgombóc<br>Karamellkrém<br>Tejberizs<br>Gyümölcskompót<br>Joghurt pohárban          |
| Befőzés, préselés, fertőtlenítés | Befőzés<br>Lé kinyerése<br>Úvegek fertőtlenítése                                      |
| Regenerálás, pirítás             | Sütemény<br>Köretetek<br>Zöldségek<br>Menü  |
| Ételek felolvasztása             | Gyümölcs, zöldség   |

## 12.4 Étél beállítása


1. Nyomja meg a "Ételek" menüpontot.
2. Nyomja meg a kívánt kategória nevét.
3. Nyomja meg a kívánt fogás nevét.
4. Nyomja meg a kívánt étel nevét.

**Tipp:** Egyes ételeknél kiválaszthat egy preferált elkészítési módot.

→ "Beállítási lehetőségek gőzzel az ételekhez", Oldal 20

- ✓ A kijelzőn megjelennek az ételhez kapcsolódó beállítások.
5. Szükség esetén módosíthatja a beállításokat. Az ételtől függően csak egyes beállításokat módosíthat.  
→ "Beállítási lehetőségek gőzzel az ételekhez", Oldal 20
  6. A tartozékokra és a betolási magasságra vonatkozó adatokért nyomja meg a "Info" gombot.
  7. A <sup>start</sup> szimbólummal indítsa el az üzemmódot.  
✓ A készülék melegíteni kezd, és az időtartam letelte követhető.  
✓ Az étel akkor van kész, amikor hangjelzés hallatszik. A készülék nem fűt tovább.
  8. Ha az időtartam letelt:
    - Igény szerint további beállításokat adhat meg, és újraindíthatja az üzemet.
    - Ha az étel elkészült, kapcsolja ki a készüléket a  gombbal.

## 12.5 Automatikus lekapcsoló funkció

Az automatikus lekapcsoló funkció  lehetővé teszi az ételek nyugodt elkészítését.

Ha az üzem kész, akkor a készülék automatikusan befejezi a melegítést.

Az optimális sütési eredmény érdekében ha az üzemmód befejeződött, vegye ki az ételt a sütőtérből.

## 13 Kedvencek

A kedvencek között mentheti beállításait, és újból felhasználhatja azokat.

**Megjegyzés:** A készülék típusától / szoftververziójától függően ezt a funkciót először le kell töltenie a készülékére. Tájékozódjon a Home Connect alkalmazásban.

### 13.1 Mentés kedvencként

Egyszerre akár 30 különböző üzemmódot is menthet kedvencként.

- ▶ Ha beállít egy üzemmódot, a lista végén nyomja meg a ☆ "Mentés kedvencként" lehetőséget. Egy kedvenct a Home Connect alkalmazásban nevezhet át. Ha összekapcsolta készülékét, kövesse az alkalmazásban megjelenő utasításokat.

### 13.2 Kedvenc kiválasztása

Ha mentett kedvenceket, azokat az üzemmód beállításakor választhatja ki.

1. Nyomja meg a "Kedvencek" menüpontot.
    - Vagy a ☆ gombbal válassza ki közvetlenül a „Kedvencek” lehetőséget.
  2. Nyomja meg a kívánt kedvenc nevét.
  3. Ezeket a beállításokat szükség szerint módosíthatja.
  4. A <sup>start</sup>/<sub>stop</sub> szimbólummal indítsa el az üzemmódot.
- ✓ A kijelzőn láthatók a beállítási értékek.

#### Megjegyzés:

Ügyeljen a különböző üzemmódokhoz kapcsolódó adatokra:

- → "Gőz", Oldal 17

### 13.3 Kedvencek módosítása

A mentett kedvenceket bármikor módosíthatja, rendezheti vagy törölheti.

1. A kedvenceket a Home Connect alkalmazásban nevezheti át vagy rendezheti. Ha csatlakoztatta készülékét, kövesse az alkalmazásban megjelenő utasításokat.
2. A készülék beállítási értékeinek módosításához nyomja meg a menüben a "Kedvencek" lehetőséget.
  - Vagy a ☆ gombbal válassza ki közvetlenül a „Kedvencek” lehetőséget.
3. Nyomja meg a kívánt kedvenc nevét.
4. A lista végén nyomja meg a ⚙ "Kedvenc szerkesztése" lehetőséget.
5. Módosítsa a beállítási értékeket.
6. A módosítást nyugtázza.

### Kedvencek törlése

1. Kedvenc törléséhez nyomja meg a menüben a "Kedvencek" lehetőséget.
  - Vagy a ☆ gombbal válassza ki közvetlenül a „Kedvencek” lehetőséget.
2. Nyomja meg a kívánt kedvenc nevét.
3. A lista végén nyomja meg a 🗑 "Kedvenc törlése" lehetőséget.
4. Nyugtázza a törlést.

## 14 Gyerekzár

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

### 14.1 A gyermekzár aktiválása

A gyerekzár be- és kikapcsolt készüléknél is be- vagy kikapcsolhatja.

- ▶ A gyerekzár bekapcsolásához tartsa nyomva 4 másodpercen keresztül a ⏻ gombot.
- ✓ A kijelzőn megjelenik egy megerősítő üzenet.
- ✓ A kezelőfelület le van zárva. A készülék csak a 🔄 gombbal kapcsolható ki.

- ✓ Ha a készülék be van kapcsolva, világít a következő: ∞. Ha a készülék ki van kapcsolva, a ∞ nem világít.

### 14.2 Kapcsolja ki a gyerekzárát

A gyerekzárát bármikor kikapcsolhatja.

1. Nyomja meg a kijelző egy tetszőleges pontját.
  2. A gyerekzár kikapcsolásához:
    - Kövesse az útmutatót a kijelzőn, hogy a gyűri grafikája teljesen kitöltve jelenjen meg.
    - Vagy tartsa nyomva a ⏻ gombot kb. 4 másodpercig.
- ✓ A kijelzőn megjelenik egy megerősítő üzenet.

## 15 Alapbeállítások

Készülékének alapbeállításait a saját igényei szerint adhatja meg.

### 15.1 Az alapbeállítások áttekintése

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

Az egyes alapbeállításokra vonatkozó további információt a ⓘ "Infó" kijelzőnél kaphat.

#### Alapvető beállítások

| Alapvető beállítások | Kiválasztás        |
|----------------------|--------------------|
| Nyelv                | Lásd a készüléken. |

| Alapvető beállítások | Kiválasztás  |
|----------------------|--|
| Home Connect         | A sütőt összekapcsolhatja egy mobil-eszközzel, és így lehetősége van a távvezérlésre.<br>→ "Home Connect ", Oldal 24 |
| Idő                  | Pontos idő 24 órás formátumban.  |

| Kijelző        | Kiválasztás  |
|----------------|--|
| Fényerő        | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 1., 2., 3., 4. és 5. fokozat<sup>1</sup></li> </ul>   |
| Készülékjelzés | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Be, időkorlátozással</li> <li>▪ Be (ez a beállítás növeli az energiafogyasztást)</li> <li>▪ Ki<sup>1</sup></li> </ul> |
| Óra            | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Digitális<sup>1</sup></li> <li>▪ Analóg</li> </ul>  |
| Beigazítás     | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ A kijelző vízszintes és függőleges beigazítása.</li> </ul>  |

<sup>1</sup> Gyári beállítás (a készüléktípustól függően eltérő lehet)

| Hang          | Kiválasztás  |
|---------------|--|
| Billentyűhang | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Be<sup>1</sup></li> <li>▪ Ki</li> </ul>   |
| Hangjelzés    | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Nagyon rövid időtartam (egyszer)</li> <li>▪ Rövid időtartam (kb. 5 másodperc)</li> <li>▪ Közepes időtartam (kb. 10 másodperc)<sup>1</sup></li> <li>▪ Hosszú időtartam (kb. 30 másodperc)</li> </ul> |

<sup>1</sup> Gyári beállítás (a készüléktípustól függően eltérő lehet)

| Készülék beállításai          | Kiválasztás  |
|-------------------------------|--|
| Ventilátor-továbbműködési idő | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Minimális</li> <li>▪ Ajánlott<sup>1</sup></li> <li>▪ Hosszú</li> <li>▪ Nagyon hosszú</li> </ul>   |
| Kihúzórendszer                | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Nincs beszerelve (állványok és egyszeres kihúzó esetén)<sup>1</sup></li> <li>▪ Beszerelve (kétszeres és háromszoros kihúzó esetén)</li> </ul> |
| Világítás                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Sütésnél és ajtónyitáskor<sup>1</sup></li> <li>▪ Csak ajtónyitáskor</li> <li>▪ Mindig kikapcsolva</li> </ul>                                  |
| Vízkeménység                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 4 (nagyon kemény)<sup>1</sup></li> <li>▪ 3 (kemény)</li> <li>▪ 2 (közepes)</li> <li>▪ 1 (lágy)</li> <li>▪ 0 (lágyított)</li> </ul>            |

<sup>1</sup> Gyári beállítás (a készüléktípustól függően eltérő lehet)

| Testreszabás | Kiválasztás  |
|--------------|--|
| Márkalógó    | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Megjelenítés<sup>1</sup></li> <li>▪ Ne jelenítse meg</li> </ul> |

<sup>1</sup> Gyári beállítás (a készüléktípustól függően eltérő lehet)

| Testreszabás               | Kiválasztás  |
|----------------------------|--|
| Bekapcsolás utáni üzem     | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Főmenü<sup>1</sup></li> <li>▪ Fűtési módok</li> <li>▪ Gőz</li> <li>▪ Ételek</li> <li>▪ Kedvencek</li> </ul> |
| Eltelt sütési idő          | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ne jelenítse meg</li> <li>▪ Megjelenítés<sup>1</sup></li> </ul>   |
| Regionális ételek          | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Összes<sup>1</sup></li> <li>▪ Európai ételek</li> <li>▪ Brit ételek</li> </ul>                              |
| Ételek                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Összes<sup>1</sup></li> <li>▪ Sertéshús nélkül</li> <li>▪ Csak kóser</li> </ul>                             |
| Gyerekszár                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Csak billentyűzár<sup>1</sup></li> <li>▪ Kikapcsolva</li> </ul>   |
| Automatikus gyors felfűtés | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ki</li> <li>▪ Be<sup>1</sup></li> </ul>   |

<sup>1</sup> Gyári beállítás (a készüléktípustól függően eltérő lehet)

| Gyári beállítások | Kiválasztás   |
|-------------------|---|
| Gyári beállítások | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Visszaállítás</li> </ul> |

| Infó               | Kijelzés                                    |
|--------------------|---|
| Készülékinformáció | A készülék műszaki adatainak megjelenítése. |



## 15.2 Alapbeállítások módosítása

1. Nyomja meg a "Alapbeállítások" menüpontot.
2. Nyomja meg a kívánt alapbeállítási terület nevét.
3. Nyomja meg a a kívánt alapbeállítást.
4. Nyomja meg a a kívánt alapbeállításhoz tartozó értékre.
  - ✓ A készülék a legtöbb alapbeállításkor közvetlenül átveszi a módosítást.
5. A további alapbeállítások módosításához lépjen vissza a ↵ lehetőséggel, és válasszon egy másik alapbeállítást.
6. Az alapbeállítások elhagyásához lépjen vissza a menübe a △ lehetőséggel, vagy kapcsolja ki a készüléket a következővel: ○.
  - ✓ Minden módosítás el van mentve.

**Megjegyzés:** Az alapbeállításokon végrehajtott módosításai áramkimaradás után is megmaradnak.

## 15.3 A pontos idő beállítása

1. Nyomja meg a "Alapbeállítások" menüpontot.
2. Nyomja meg a "Idő" gombot.
3. Az idő beállításához nyomja meg az órakijelzést vagy a perckijelzést.
  - ✓ A beállított érték kétkel megjelölve jelenik meg.
4. A beállítógyűrűvel állítsa be az időt.
  - A percek ötpercenkénti lépésekben számlálódnak. A percre pontos beállításhoz tartsa nyomva a beállítógyűrű megfelelő területét 1-2 másodpercig. A percek pontokban jelennek meg. A beállítógyűrűvel állítsa be a perct.

5. Az alapbeállítások elhagyásához lépjen vissza a menübe a  lehetőséggel, vagy kapcsolja ki a készüléket a következővel: .

- ✓ A készülék mentette az időt.

## 16 Home Connect

Ez a készülék hálózatba kapcsolható. Kapcsolja össze készülékét egy mobil eszközzel, hogy a funkciókat a Home Connect alkalmazással működtesse, az alapbeállításokat módosítsa vagy az aktuális üzemállapotot figyelemmel kísérje.

A Home Connect szolgáltatások nem minden országban állnak rendelkezésre. A Home Connect funkció rendelkezésre állása attól függ, hogy az Ön országában rendelkezésre állnak-e a Home Connect szolgáltatások. Ezzel kapcsolatos információkat itt talál: [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

A Home Connect alkalmazás végigvezeti Önt a teljes bejelentkezési folyamaton. A beállítások elvégzéséhez kövesse a Home Connect alkalmazásban adott utasításokat.

**Tipp:** Vegye figyelembe a Home Connect alkalmazásban megjelenő útmutatásokat is.

### Megjegyzések

- Ugyeljen a jelen használati útmutatóban található biztonsági előírásokra, és gondoskodjon arról, hogy ezeket akkor is betartsák, ha Ön a Home Connect alkalmazással működteti a készüléket.  
→ "Biztonság", Oldal 2
- A készüléken végrehajtott műveletek mindig elsőbbséget élveznek. Ez idő alatt nem lehetséges a Home Connect alkalmazással való működtetés.
- A hálózatra csatlakoztatva a készülék max. 2 W-ot fogyaszt készenléti üzemmódban.

### 16.1 A Home Connect alkalmazás beállítása

1. Telepítse a mobil eszközre a Home Connect alkalmazást.
2. Indítsa el a(z) Home Connect alkalmazást, és üzemelje be a hozzáférést a(z) Home Connect számára. A Home Connect alkalmazás végigvezeti Önt a teljes bejelentkezési folyamaton.

### 16.2 Home Connect beállítása

#### Követelmények

- A készülék csatlakoztatva van a hálózatra, és be van kapcsolva.
  - Rendelkezik olyan mobil eszközzel, pl. okostelefonnal, amelyre az iOS vagy az Android operációs rendszer aktuális verziója van telepítve.
  - A(z) Home Connect alkalmazás a mobil eszközön érhető el.
  - A készülék a felállítása helyén fogadja az otthoni WLAN-hálózatot (Wi-Fi).
  - A mobil eszköz és a készülék legyen az otthoni hálózat WLAN-jelének hatótávolságán belül.
1. Nyissa meg a Home Connect alkalmazást, és olvassa be a következő QR-kódot.



2. Kövesse a Home Connect alkalmazásban megjelenő utasításokat.

### 16.3 Home Connect beállítások

Készüléke alapbeállításában megadhatja a Home Connect beállításokat és a hálózati beállításokat.

A kijelzőn megjelenő beállítások attól függnnek, hogy beüzemelték-e a Home Connect funkciót, és hogy a készülék össze van-e kötve az otthoni hálózattal.

| Alapbeállítás      | Lehetséges beállítások                | Magyarázat  |
|--------------------|---------------------------------------|---|
| Home Connect segéd | Segéd indítása<br>Csatlakozás bontása | A Home Connect segéddel összekapcsolhatja készülékét a Home Connect alkalmazással.<br><b>Megjegyzés:</b> Ha először használja a Home Connect segédet, csak a "Segéd indítása" beállítás elérhető. |



| Alapbeállítás        | Lehetséges beállítások  | Magyarázat   |
|----------------------|---|--|
| WiFi                 | Be<br>Ki  | Ha a WiFi rendelkezésre áll, kikapcsolhatja készüléke hálózati csatlakozását. Ha már sikeresen kapcsolódott, kikapcsolhatja a WiFi-t anélkül, hogy a részletes adatait elveszítené. Amint újból aktiválja a WiFi-t, a készülék automatikusan kapcsolódik.<br><b>Megjegyzés:</b> Elektromos hálózatra csatlakoztatva a készülék maximum 2 W-ot fogyaszt.  |
| Távvezérlés állapota | Felügyelet<br>Manuális távoli indítás<br>Állandó távoli indítás | Felügyelet esetén csak a készülék üzemi állapotát jelenítheti meg az alkalmazásban.<br>Ha felügyeletről vagy állandó távoli indításról manuális távoli indításra vált, minden alkalommal aktiválni kell a távoli indítást. A távoli indítás bekapcsolását követően még 15 percig kinyithatja a készülék ajtaját. A távoli indítást ezzel nem kapcsolja ki. A 15 perc letelte után a készülék ajtajának kinyitásakor a manuális távoli indítás kikapcsol.<br>Állandó távoli indítás esetén a készüléket bármikor bekapcsolhatja és kezelheti a távolból. Ha távolról kezeli a készüléket, célszerű beállítani az állandó távoli indítást. |

## 16.4 A készülék kezelése a Home Connect alkalmazással

A Home Connect alkalmazással távolból indíthatja el és kezelheti a készüléket.


### 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 hálózatról és zárva kell tartani az ajtaját az esetlegesen felcsapó lángok elfojtása érdekében.

### Követelmények

- A készülék ki van kapcsolva.
- A készülék össze van kapcsolva az otthoni hálózattal és a Home Connect alkalmazással.
- Ahhoz, hogy a készüléket beállíthassa az alkalmazáson keresztül, a manuális vagy az állandó távoli indítást ki kell választani a Távvezérlés állapota alapbeállításnál.

1. A távoli indítás bekapcsolásához nyomja meg a  gombot.  
A sütőn történő megerősítés csak akkor szükséges, ha felügyeletről vagy állandó távoli indításról manuális távoli indításra vált.  
Állandó távoli indítás esetén nem szükséges a sütőn történő megerősítés.
2. Adja meg a beállítást a Home Connect alkalmazásban, és küldje el a készüléknek.

### Megjegyzések

- Ha a készüléken indítja el a sütő egy üzemmódját, a távoli indítás automatikusan bekapcsol. Megváltoztathatja a beállításokat a Home Connect alkalmazáson keresztül vagy új programot indíthat.
- A távoli indítás bekapcsolását követően még 15 percig kinyithatja a készülék ajtaját. A távoli indítást ezzel nem kapcsolja ki. A 15 perc letelte után a készülék ajtajának kinyitásakor a manuális távoli indítás kikapcsol.

## 16.5 Szoftverfrissítés

A szoftverfrissítés funkcióval megtörténik készülékének aktualizálása, például optimalizálás, hibaelhárítás céljából, biztonsági frissítések, valamint kiegészítő funkciók és szolgáltatások elérése érdekében.

Ennek előfeltétele, hogy Ön regisztrált Home Connect-felhasználó, az alkalmazást telepítette mobil eszközén, és kapcsolódik a Home Connect-szerverhez.

Amint rendelkezésre áll szoftverfrissítés, a Home Connect alkalmazás tájékoztatja Önt, és Ön az alkalmazáson keresztül elindíthatja a szoftverfrissítést. Sikeres letöltést követően a telepítést a Home Connect alkalmazáson keresztül is elindíthatja, ha otthoni WLAN-hálózatban (Wi-Fi) van. A sikeres telepítés után információkat kap a Home Connect alkalmazással kapcsolatban.

### Megjegyzések

- A szoftverfrissítés két lépésből áll.
  - Az első lépés a letöltés.
  - A második lépés a készülékére történő telepítés.
- Letöltés közben tovább használhatja a készüléket. Az alkalmazás egyéni beállításaitól függően a szoftverfrissítés letöltése automatikusan is történhet.
- A telepítés néhány percig tart. Telepítés közben nem tudja használni a készüléket.
- Biztonsági frissítés esetén azt ajánljuk, hogy a lehető leggyorsabban végezze el a telepítést.

## 16.6 Távdiagnosztika

A vevőszolgálat a távdiagnosztika segítségével hozzáférhet a készülékhez, amennyiben Ön erre irányuló kéréssel fordul a vevőszolgálathoz, a készülék csatlakozott a Home Connect szerverhez, valamint a távdiagnosztika az adott országban rendelkezésre áll.

**Tipp:** További információt, illetve útmutatást a távdiagnosztika elérhetőségével kapcsolatban a weboldal Segítségnyújtás és támogatás részén talál: [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

## 16.7 Adatvédelem

Vegye figyelembe az adatvédelmi útmutatásokat.

Amikor először csatlakoztatja készülékét egy internethez kapcsolódó otthoni hálózathoz, akkor készüléke a következő adatkategóriákat továbbítja a Home Connect szervernek (első regisztráció):

- Egyértelmű készülékazonosító (részei: készülékkulcsok, valamint a beépített Wi-Fi kommunikációs modul MAC-címe).
- A Wi-Fi kommunikációs modul biztonsági tanúsítványa (a kapcsolat informatikai biztonságáért).
- Otthoni készülékének aktuális szoftver- és hardververziója.

- Egy esetleges korábbi, gyári beállításokra való visszaállítás állapota.

Az első regisztráció előkészíti a Home Connect funkciók használatát, és csak abban az időpontban van rá szükség, amikor először kívánja használni a Home Connect funkciókat.

**Megjegyzés:** Vegye figyelembe, hogy a Home Connect funkciók csak a Home Connect alkalmazáshoz kapcsolódva használhatók. Az adatvédelemre vonatkozó információkat a Home Connect alkalmazásban talál.

## 17 Tisztítás és ápolás

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

### 17.1 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 karcoló vagy súroló tisztítószereket.

- ▶ Ne használjon magas alkoholtartalmú tisztítószer.
- ▶ Ne használjon kemény súrolópárnát vagy tisztítószivacsot.
- ▶ Ne használjon speciális tisztítót a melegen tisztításhoz.

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.

Az összekevert különféle tisztítószer kémiai reakcióba léphetnek egymással.

- ▶ Ne keverje a tisztítószereket.
  - ▶ Teljesen távolítsa el a tisztítószer-maradványokat.
- Az új szivacskenődkben lévő só károsíthatja a felületet.
- ▶ Az új szivacskenődöket 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 27

#### A készülék elülső oldala

| Felület                          | Megfelelő tisztítószer   | Megjegyzések   |
|----------------------------------|--|--|
| Nemesacél                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Forró mosogatószeres víz</li> <li>▪ Speciális, meleg felületekhez alkalmas nemesacélápoló-szer</li> </ul> | A korrózió elkerülése érdekében a vízkő-, zsír-, keményítő- és tojásféhérje-foltokat azonnal távolítsa el a nemesacél felületekről.<br>A nemesacélápoló-szert lehetőleg könnyen vigye fel. |
| Műanyag vagy lakkozott felületek | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Forró mosogatószeres víz</li> </ul>   | Ne használjon üvegtisztítót vagy üvegkaparót.<br>Az eltávolíthatatlan foltok elkerülése érdekében azonnal távolítsa el a vízkőoldót a felületekről.  |
| Üveg                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Forró mosogatószeres víz</li> </ul>   | Ne használjon üvegtisztítót vagy üvegkaparót.  |

#### A készülék ajtaja

| Terület      | Megfelelő tisztítószer   | Megjegyzések  |
|--------------|--|---|
| Ajtólapok    | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Forró mosogatószeres víz</li> <li>▪ Sütőtisztító</li> </ul>   | Ne használjon üvegkaparót vagy nemesacél dörzsszivacsot.<br><b>Tipp:</b> Az alapos tisztítás érdekében szerelje ki az ajtó üveglapjait.<br>→ "A készülék ajtaja", Oldal 29                      |
| Ajtóburkolat | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Nemesacélból:<br/>Nemesacél-tisztító</li> <li>▪ Műanyagból:<br/>Forró mosogatószeres víz</li> </ul> | Ne használjon üvegtisztítót vagy üvegkaparót.<br>Ne használjon nemesacél-ápoló szereket.<br><b>Tipp:</b> Az alapos tisztításhoz vegye le az ajtó burkolatát.<br>→ "A készülék ajtaja", Oldal 29 |

| Terület                   | Megfelelő tisztítószer   | Megjegyzések   |
|---------------------------|--|--|
| Nemesacél belső ajtókeret | <ul style="list-style-type: none"> <li>Nemesacél-tisztító</li> </ul>       | Az elszíneződések nemesacél-tisztítóval távolíthatók el. Ne használjon nemesacél-ápoló szereket.   |
| Kilincs                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Forró mosogatószeres víz</li> </ul> | Az eltávolíthatatlan foltok elkerülése érdekében azonnal távolítsa el a vízkőoldót a felületekről. |
| Ajtótömítés               | <ul style="list-style-type: none"> <li>Forró mosogatószeres víz</li> </ul> | Ne súrolja és ne vegye le.   |

## Sütőtér

| Terület              | Megfelelő tisztítószer   | Megjegyzések   |
|----------------------|--|--|
| Zománcozott felület  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Forró mosogatószeres víz</li> <li>Ecetes víz</li> <li>Sütőtisztító</li> </ul> | Erős szennyeződés esetén lazítsa fel, és kefe vagy nemesacél dörzsszivacs használatával távolítsa el. Tisztítás után hagyja nyitva a készülék ajtaját, hogy a sütőtér megszáradjon.<br><b>Megjegyzések</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>A zománc nagyon magas hőmérsékleten megég, ezáltal kisebb színeltérések jöhetnek létre. Ez nem befolyásolja a készülék működőképességét.</li> <li>A vékony tepsik széle nem zománcozható teljesen, így azok érdekesek lehetnek. Ez nem befolyásolja a korrózióvédelmet.</li> <li>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.</li> </ul> |
| Öntisztuló felületek | -  | Vegye figyelembe az öntisztuló felületekre vonatkozó útmutatót.<br>→ "Öntisztító felületek tisztítása a sütőtérben", Oldal 27  |
| Állványok            | <ul style="list-style-type: none"> <li>Forró mosogatószeres víz</li> </ul>   | Erős szennyeződés esetén lazítsa fel, és kefe vagy nemesacél dörzsszivacs használatával távolítsa el.<br><b>Megjegyzés:</b> Az alapos tisztítás érdekében akassza ki az állványt.<br>→ "Állványok", Oldal 33   |
| Tartozékok           | <ul style="list-style-type: none"> <li>Forró mosogatószeres víz</li> <li>Sütőtisztító</li> </ul>                     | Erős szennyeződés esetén lazítsa fel, és kefe vagy nemesacél dörzsszivacs használatával távolítsa el. A zománcozott tartozék mosogatógépben tisztítható. A nemesacél gőzölőedény tisztításához ne használjon nemesacél dörzsszivacsot. A nemesacél felületeken keményítőtartalmú élelmiszerek (pl. rizs) által okozott szennyeződések ecetes vízzel távolíthatók el.   |
| Vízartály            | <ul style="list-style-type: none"> <li>Forró mosogatószeres víz</li> </ul>   | A tisztítás után ottmaradt mosogatószer-maradványok eltávolításához tiszta vízzel alaposan öblítse le. A tisztítás utáni szárításhoz nyitott fedéllel hagyja kiszáradni a vízartályt. Szárítsa meg a fedél tömítését. Nem tisztítható mosogatógépben.  |

## 17.2 A készülék tisztítása

A készülék károsodásának elkerülésére 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 lobbant.

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

**Követelmény:** Vegye figyelembe a tisztítószerekre vonatkozó útmutatót.

→ "Tisztítószerek", Oldal 26

- A készüléket forró mosogatószeres vízzel és mosogatóruhával tisztítsa.
  - Egyes felületeknél használhat alternatív tisztítószereket.
  - "Megfelelő tisztítószerek", Oldal 26
- Puha törölkendővel törölje szárazra.

### 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 sütésből vagy grillezésből kifröccsenő anyag, majd megsemmisül. Ha az öntisztuló felületek üzem közben már nem tisztulnak kellőképpen, célszerűen fűtse fel a sütőtérrel.

## FIGYELEM!

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

- ▶ Ha az öntisztuló felületeken sötét foltok láthatók, fűsse 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 33
3. A nagyobb szennyeződések 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 4D forró levegő fűtési módot.
  6. Állítsa be a maximális hőmérsékletet.
  7. Indítsa el az üzemmódot.
  8. Egy óra elteltével kapcsolja ki a készüléket.
  9. Ha a készülék lehűlt, törölje ki a sütőteret egy nedves törlőruhával.

**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 sótartalmú élelmiszerek maradványai, nem rozsdafoltok. A foltok nem veszélyesek az egészségre. Ezek a foltok nem korlátozzák az öntisztuló felületek tisztulási képességét.

10. Akassza be az állványokat. → "Állványok", Oldal 33

## 18 Tisztítási segéd

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

### 18.1 A tisztítási segéd beállítása

#### FIGYELMEZTETÉS – Forrázásveszély!

A forró sütőtérben lévő vízből forró vízgőz képződhet.

- ▶ Soha ne öntsön vizet a forró párolóterbe.

**Megjegyzés:** A tisztítási segéd használata közben a sütőlámpa nem világít.

**Követelmény:** A sütőtér teljesen lehűlt.



1. Vegye ki a tartozékokat a sütőtérből.

#### 2. FIGYELEM!


Deszillált víz használata korróziót okozhat a sütőtérben.

- ▶ Ne használjon deszillált vizet.

0,4 l vizet keverjen el egy csepp mosogatószerrel, és öntse középen a sütőtér aljára.

3. Nyomja meg a "Tisztítás" menüpontot.
4. Nyomja meg a  "Tisztítási segéd" gombot. Az időtartam nem módosítható.
5. Nyomja meg a  gombot.
- ✓ A kijelzőn megjelenik egy üzenet a tisztítási segédhez szükséges előkészületekkel.
6. Erősítse meg az üzenetet.
- ✓ Elindul a tisztítási segéd, és az időtartam letelik.

- ✓ Ha a tisztítási segéd befejeződött, hangjelzés hallatszik. A kijelzőn megjelenik egy üzenet, mely szerint az üzem befejeződött.

7. Kapcsolja ki a készüléket a  gombbal.
8. → "Sütőtér tisztítása a tisztítási segéd használata után", Oldal 28.

### 18.2 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.

1. Hagyja lehűlni a készüléket.
2. A sütőtérből egy nedvszívó szivacsos kendővel itassa fel a maradék vizet.
3. A sütőtér sima, zománcozott felületeit mosogatóruhával vagy puha kefével tisztítsa meg. A makacs szennyeződések nemesacél dörzsszivaccsal távolíthatja el.
4. A vízkőlerakódásokat ecetbe mártott törlőruhával távolítsa el, majd öblítse le tiszta vízzel.
5. Puha törlőkendővel törölje szárazra a sütőteret.
6. A sütőtér teljes kiszáradásához hagyja nyitva a készülék ajtaját kb. egy órán keresztül, vagy használja a szárítás funkciót. → "Szárítás beállítása", Oldal 29

## 19 Vízkömentesítés

Ahhoz, hogy a készüléke működőképes maradjon, rendszeres vízkömentesítésre  van szükség. A vízkömentesítés gyakorisága függ a használt gőzölős üzemmódok számától, illetve a vízkeménységtől. A készülék megmutatja, ha már csak 5 vagy annál kevesebb gőzölős üzemmód lehetséges. Ha nem hajtja végre a vízkömentesítést, akkor többé nem állíthat be gőzölős üzemmódot.

A vízkömentesítés több lépésből áll, és kb. 70–95 percig tart:

- Vízkömentesítés (kb. 55–70 perc)
- Első öblítés (kb. 8–12 perc)
- Második öblítés (kb. 8–12 perc)

Higiénés okokból a vízkömentesítést teljes egészében végre kell hajtania.

Ha megszakítja a vízkömentesítést, akkor többé nem állíthat be gőzölős üzemmódot. A készülék üzemkészs állapotba hozásához hajtson végre 2 öblítést.

## 19.1 A vízkömentesítés előkészítése

### FIGYELEM!

A vízkömentesítés behatási ideje az általunk ajánlott folyékony vízkömentesítő szerre vonatkozik. Más vízkömentesítők károsíthatják a készüléket.

- ▶ Vízkömentesítéshez kizárólag az általunk ajánlott folyékony vízkömentesítő szer használja.

Ha vízkömentesítő oldat kerül a kezelőpanelre vagy egyéb kényes felületre, akkor azok károsodnak.

- ▶ Azonnal mossa le a vízkőoldó oldatot vízzel.

1. Készítsen vízkömentesítő oldatot:
  - 200 ml folyékony vízkömentesítő szer
  - 400 ml víz
2. Nyissa ki a kezelőfelületet.
3. Vegye ki a víztartályt, és töltsse fel a vízkőoldó oldattal.
4. A vízkőoldó oldattal teli víztartályt tolja be a készülékbe.
5. Csukja le a kezelőfelületet.

## 19.2 Vízkömentesítés beállítása

**Követelmény:** → "A vízkömentesítés előkészítése", Oldal 29

# 20 Szárítás

A folyadék visszamaradását megelőzendő szárítsa ki a sütőteret gőzölős üzemmódot és a tisztítási segéd használatát után.

### FIGYELEM!




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.

## 20.1 Párolótér szárítása

A sütőteret hagyja kiszáradni, vagy használja a szárítás funkciót.




1. Hagyja lehűlni a készüléket.
2. Távolítsa el a szennyeződéseket a sütőtérből.
3. Törölje ki a vizet a sütőtérből.
4. Szárítsa ki a sütőteret.
  - A sütőtér kiszárításához hagyja nyitva a készülék ajtaját kb. egy órán keresztül.

1. Nyomja meg a "Tisztítás" menüpontot.
2. Nyomja meg a  "Vízkömentesítés" gombot. Az időtartam nem módosítható.
3. Nyomja meg a  gombot.
  - ✓ A kijelzőn megjelenik egy üzenet a vízkömentesítéshez szükséges előkészületekkel.
4. Erősítse meg az üzenetet.
  - ✓ Elindul a vízkömentesítés és az időtartam letelik.
  - ✓ Ha a vízkömentesítés első fázisa befejeződött, hangjelzés hallatszik. A készülék kétszer felszólítja az öblítésre.
5. A készülék öblítéséhez mindkét öblítési fázisban tegye a következőket:
  - Nyissa ki a kezelőfelületet és vegye ki a víztartályt.
  - Alaposan öblítse ki a víztartályt, és töltsse fel vízzel.
  - Tolja be a víztartályt és csukja le a kezelőfelületet.
- ✓ Ha az öblítés befejeződött, hangjelzés hallatszik.
6. Ha a második öblítés is befejeződött, tegye a következőket:
  - Ürítse ki és szárítsa ki a víztartályt.
    - "Víztartály kiürítése", Oldal 20
  - Kapcsolja ki a készüléket a  gombbal.

- A szárítás funkció használatához állítsa be a következőt: "Szárítás funkció".
  - "Szárítás beállítása", Oldal 29

### Szárítás beállítása

**Követelmény:** → "Párolótér szárítása", Oldal 29

1. Nyomja meg a "Tisztítás" menüpontot.
2. Nyomja meg a  "Szárítás funkció" gombot. Az időtartam nem módosítható.
3. Nyomja meg a  gombot.
  - ✓ A kijelzőn megjelenik egy üzenet a szárításhoz szükséges előkészületekkel.
4. Erősítse meg az üzenetet.
  - ✓ Elindul a szárítás és az időtartam letelik.
  - ✓ Ha a szárítás befejeződött, hangjelzés hallatszik. A kijelzőn megjelenik egy üzenet, mely szerint az üzem befejeződött.
5. Kapcsolja ki a készüléket a  gombbal.
6. A sütőtér teljes kiszárításához hagyja nyitva a készülék ajtaját egy-két percen keresztül.

# 21 A készülék ajtaja

A készülék ajtajának alapos megtisztításához szétszerelheti azt.

**Megjegyzés:** A csepegtetőtálcát nyomás nélkül mossa ki.

## 21.1 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.

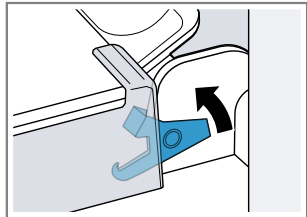
2. **⚠ FIGYELMEZTETÉS – Sérülésveszély!**

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.

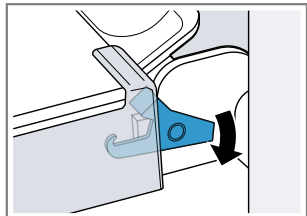
A bal és a jobb oldali csuklópánt reteszelőkarját hajtja fel.

Felhajtott reteszelőkar



A csuklópánt biztosítva van, már nem tud visszapattanni.

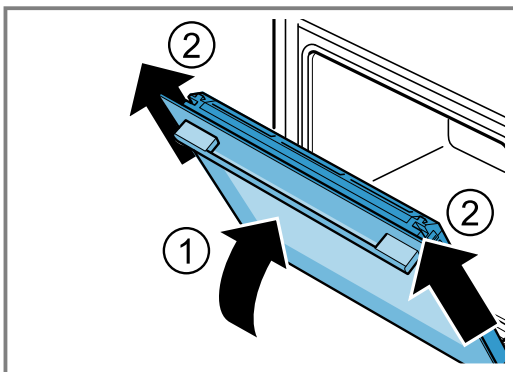
Lehajtott reteszelőkar



A készülék ajtaja biztosítva van, így nem akasztható ki.

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

3. Csukja 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.

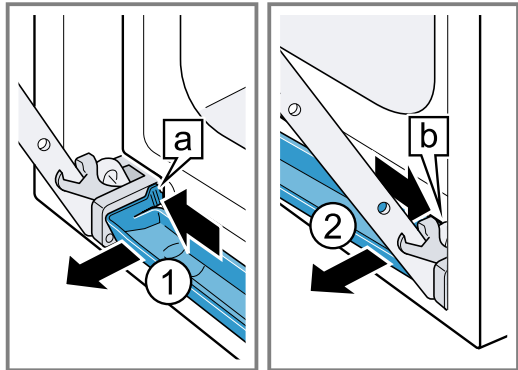
### A kondenzvízgyűjtő tálca kiserelése

#### Megjegyzések

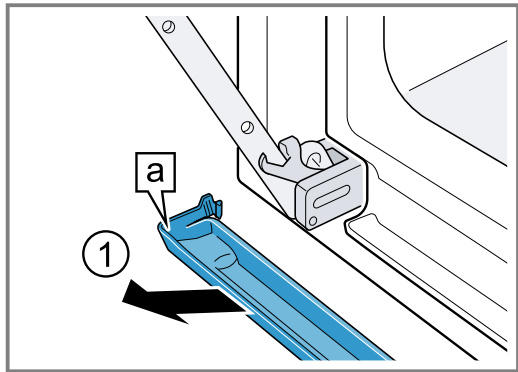
- Törölje ki a kondenzvízgyűjtő tálcat minden gőzölős üzemmód után és minden kiserelés előtt.
- A kondenzvízgyűjtő tálcat ne tisztítsa mosogatógépben!

**Követelmény:** A készülék ajtaját ki kell szerelni.

1. Nyomja ① meg a bal oldali nyomógombot [a], amíg az akasztó ki nem old.
2. Nyomja ② meg a jobb oldali nyomógombot [b], amíg az akasztó ki nem old.

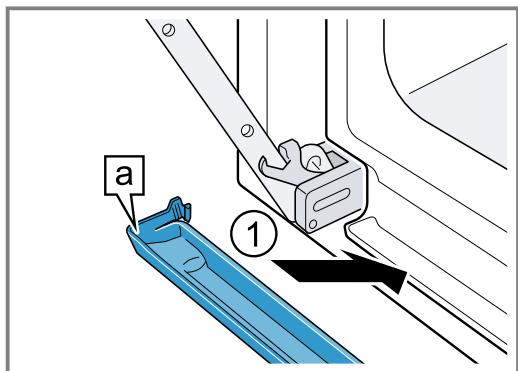


3. Billentse enyhén előre a kondenzvízgyűjtő tálcat, amíg az alsó tartókampók ki nem oldanak.
4. Két kézzel húzza ki ① ferdén felfelé a kondenzvízgyűjtő tálcat [a].

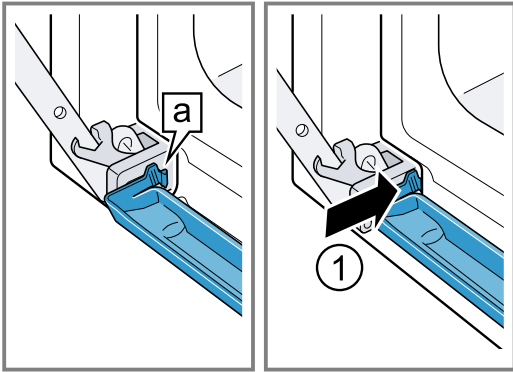


### A kondenzvízgyűjtő tálca beszerelése

1. Két kézzel helyezze ① be ferdén a kondenzvízgyűjtő tálcat [a].



2. Pattintsa be ① a kondenzvízgyűjtő tálca kampóit a bal és jobb oldali részbe.



3. Nyomja addig a kondenzvízgyűjtő tálcát, amíg a kampók jobb és bal oldalt be nem akadnak.  
✓ A kondenzvízgyűjtő tálca vízszintesen van beszerelve.

## 21.2 A készülék ajtajának beakasztása

### ⚠ FIGYELMEZTETÉS – Sérülésveszély!

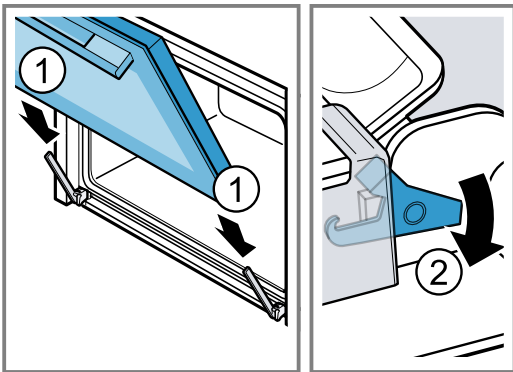
Az ajtó csuklópántjai az ajtó nyitásakor és csukásakor mozognak, és becsíphetik az ujját.

- ▶ 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. Csukja be a készülék ajtaját.

## 21.3 Ajtó ablaktábla kiserelése

### ⚠ FIGYELMEZTETÉS – Sérülésveszély!

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

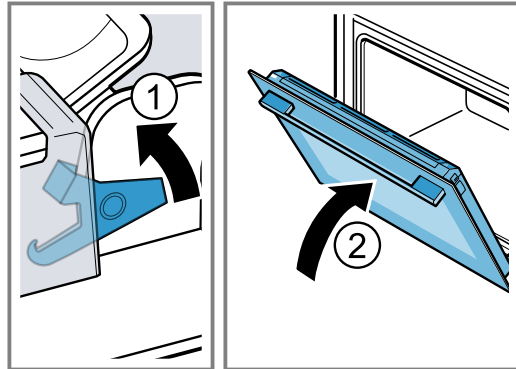
- ▶ Ne nyúljon a zsanérok környékére.

A készülékajtón belüli részek szélei élesek lehetnek.

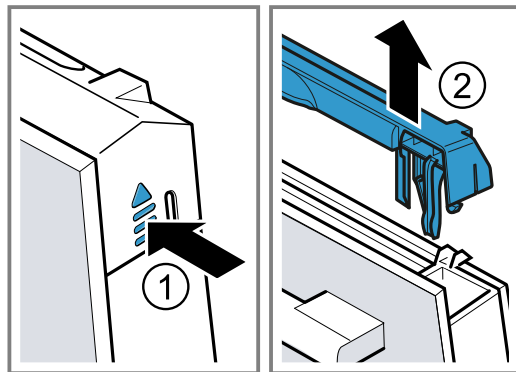
- ▶ Viseljen védőkesztyűt.

1. Nyissa ki teljesen a készülék ajtaját.

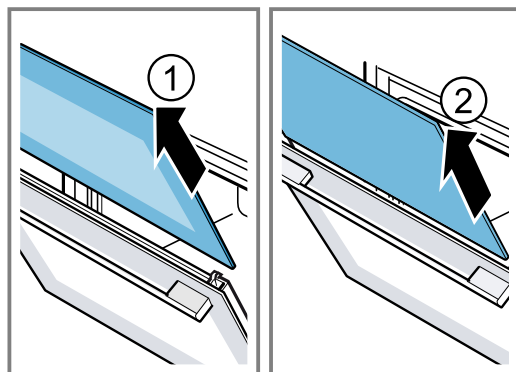
2. A bal és a jobb oldali csuklópánt reteszelőkarját hajtsa fel ①.  
✓ A reteszelőkarok fel vannak hajtva. A csuklópántok biztosítva vannak, már nem tudnak visszapattanni.
3. Csukja be a készülék ajtaját ütközésig ②.



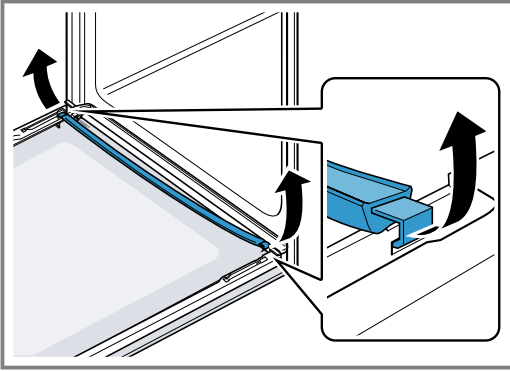
4. Bal és jobb oldalon nyomja meg kívülről az ajtó burkolatát ①, amíg ki nem pattan.
5. Vegye le az ajtó burkolatát ②.



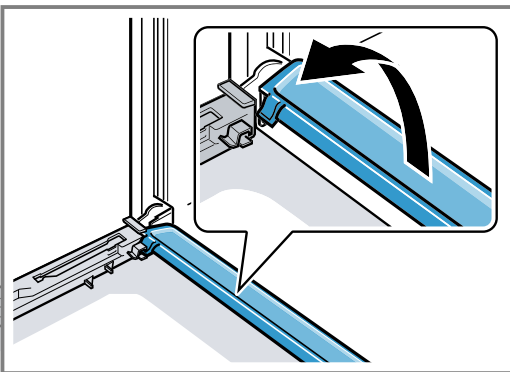
6. Húzza ki a belső lapot ① és óvatosan helyezze egy sík felületre.
7. Húzza ki a közbülső üveglapot ②, és óvatosan helyezze egy sík felületre.



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



9. Szükség esetén tisztításhoz vegye ki a kondenzvízgyűjtőt.
- Nyissa ki a készülékajtót.
  - 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 kiszertelt ajtólapok mindkét oldalát ablaktisztítószerral és puha törülkövel tisztítsa meg.

11. Tisztítsa meg a kondenzvízgyűjtőt egy törülkövel és forró mosogatószeres vízzel.
12. Tisztítsa meg a készülék ajtaját.  
→ "Megfelelő tisztítószer", Oldal 26
13. Szárítsa meg, majd újra szerelje be az ajtó üveglapjait.  
→ "Ajtó ablaktábla beszerelése", Oldal 32

## 21.4 Ajtó ablaktábla beszerelése

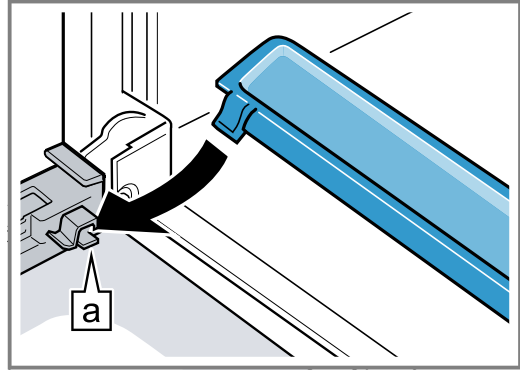
**⚠ FIGYELMEZTETÉS – Sérülésveszély!**

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

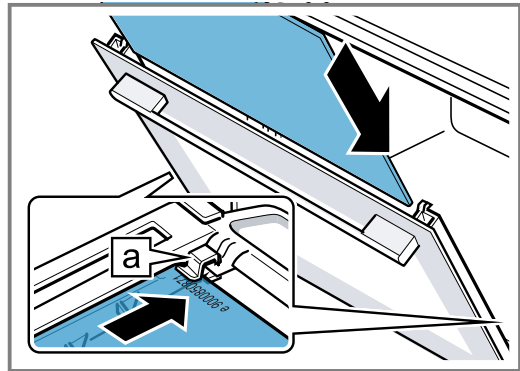
- ▶ Ne nyúljon a zsanérok környékére.
- A készülékajtón belüli részek szélei élesek lehetnek.
- ▶ Viseljen védőkesztyűt.

1. Nyissa ki teljesen a készülék ajtaját.

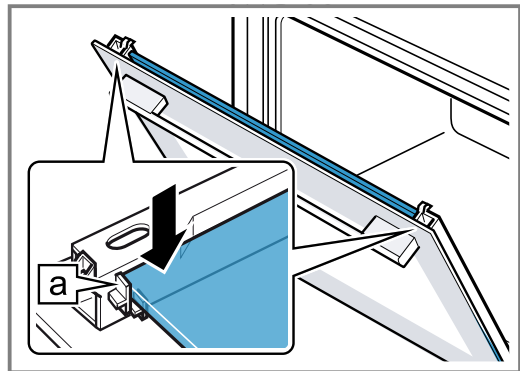
2. A kondenzátumvezetőt helyezze merőlegesen a tartóba **a**, és fordítsa lefelé.



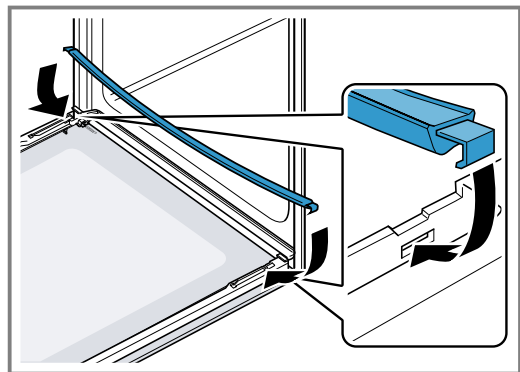
3. A közbülső üveglapot tolja be a bal és a jobb oldali tartóba **a**.



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



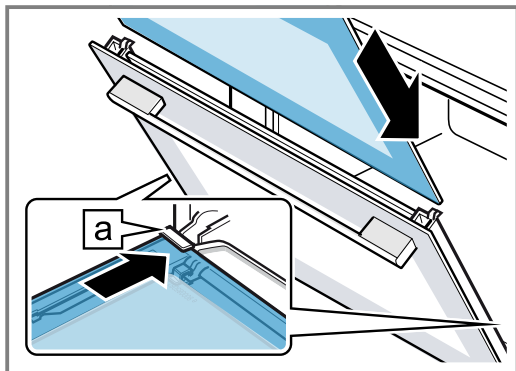
5. Nyissa ki a készülék ajtaját és akassza be az ajtó tömítést.



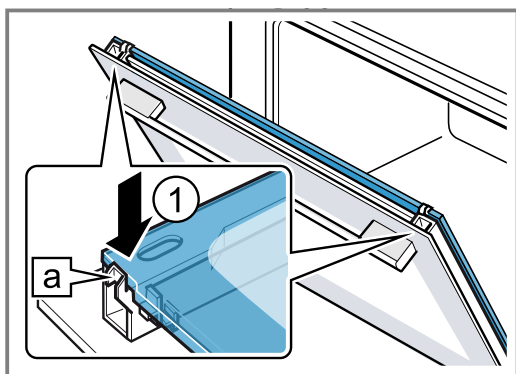


6. **Megjegyzés:** A lap betolásakor ügyeljen arra, hogy a lap csillógó oldala legyen kívül, és a kivágás a jobb és bal oldalon fent legyen.

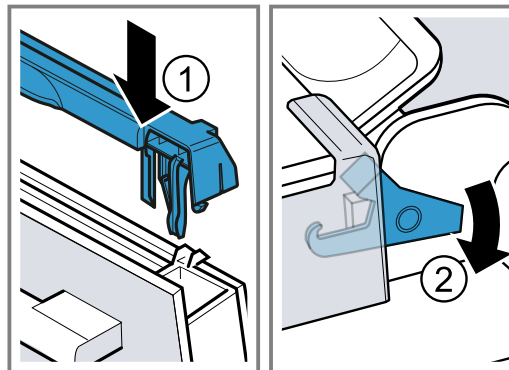
A belső üveglapot tolja be a bal és a jobb oldali tartóba [a].



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.

## 22 Állványok

A sütőtér és az állványok alapos tisztításához vagy az állványok cseréjéhez kiakaszthatja az állványokat.

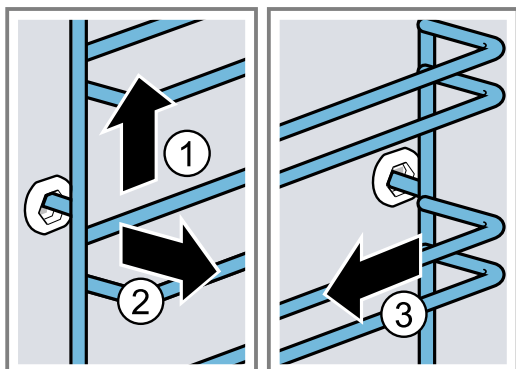
### 22.1 Állványok kiakasztása

**⚠ 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 26

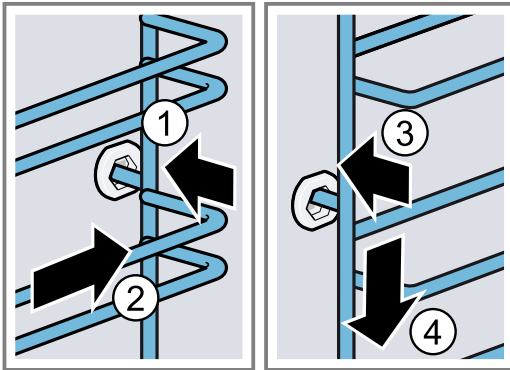
### 22.2 Állványok beakasztása

**Megjegyzések**

- Az állványok csak a jobb vagy a bal oldalra illeszkednek.
- Az állványoknál ügyeljen arra, hogy az íves részük legyen elől.

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.



## 23 Zavarok elhárítása

A készüléken fellépő kisebb zavarokat saját maga is elháríthatja. Tanulmányozza a zavarelhárításról szóló információkat, mielőtt a vevőszolgálathoz fordulna. Ily 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 36

### ⚠ 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.

### 23.1 Működési zavarok

| Hiba                                 | Ok és hibaelhárítás   |
|--------------------------------------|---|
| A készülék nem működik.              | <p>A biztosítékszekerényben kioldott a biztosíték.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ellenőrizze a biztosítót a biztosítódobozban.</li> </ul> <p>Az áramellátás kimaradt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ellenőrizze, hogy a helyiség világítása vagy a helyiségben lévő más készülékek működnek-e.</li> </ul> <p>Elektromos hiba</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Válassza le a készüléket legalább 30 másodpercre az elektromos hálózatról úgy, hogy kikapcsolja a biztosítékot a biztosítékszekerényben.</li> <li>2. Állítsa vissza gyári értékre az alapbeállításokat.<br/>→ "Alapbeállítások", Oldal 22</li> </ol> |
| Megjelenik a „Német nyelv” felirat.  | <p>Az áramellátás kimaradt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Végezze el az első üzembe helyezéshez szükséges beállításokat.<br/>→ "Az első üzembe helyezés", Oldal 13</li> </ul>  |
| Az üzem nem indul el vagy megszakad. | <p>Különböző okok lehetségesek.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ellenőrizze a kijelzőn megjelenő beállításokat.<br/>→ "Információk megjelenítése", Oldal 14</li> </ul> <p>Működési zavar</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ A<br/>→ "Vevőszolgálat", Oldal 36 hívása szükséges.</li> </ul>   |
| A készülék nem fűt.                  | <p>A bemutató mód van bekapcsolva.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rövid időre válassza le a készüléket az elektromos hálózatról úgy, hogy kikapcsolja a biztosítékot a biztosítékszekerényben, majd kapcsolja be újra a készüléket.</li> <li>2. Ezután 5 percen belül kapcsolja ki a bemutató üzemmódot az alapbeállításoknál.<br/>→ "Alapbeállítások módosítása", Oldal 23</li> </ol>   |

| Hiba   | Ok és hibaelhárítás   |
|--|---|
| A készülék nem fűt.  | Az áramellátás kimaradt. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Áramkimaradás után nyissa ki és zárja be egyszer a készülékajtót.</li> <li>✓ A készülék öntesztet hajt végre és használatra kész.</li> </ul>  |
| Ha a készülék kikapcsolt állapotban van, a kijelzőn nem jelenik meg az idő.            | Módosult az alapbeállítás. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Módosítsa az idő kijelzés alapbeállítását.<br/>→ "Alapbeállítások", Oldal 22</li> </ul>   |
| Home Connect nem működik megfelelően.  | Különböző okok lehetségesek. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Keresse fel a <a href="http://www.home-connect.com">www.home-connect.com</a> webhelyet.</li> </ul>  |
| A kezelőpanel nem nyílik ki.   | A biztosítékszekrényben kioldott a biztosíték. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ellenőrizze a biztosítót a biztosítódobozban.</li> </ul>  |
|  | Az áramellátás kimaradt. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ellenőrizze, hogy a helyiség világítása vagy a helyiségben lévő más készülékek működnek-e.</li> </ul>   |
|  | Működési zavar <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Hívja a vevőszolgálatot.<br/>→ "Vevőszolgálat", Oldal 36</li> <li>2. Ha víz van a víztartályban, ürítse ki azt: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nyissa ki a készülék ajtaját.</li> <li>- Jobbról és balról nyúljon be a panel alá.</li> <li>- Lassan húzza ki a panelt, és tolja felfelé.</li> </ul> </li> </ol>  |
| Nagyon erős gőzképződés gőz használatkor.  | A készülék kalibrálása automatikus.<br>Nincs tennivaló. <p>A túl rövid sütési idők alatt a készülék nem tud automatikusan kalibrálódni. Ha rendszeresen túl sok gőz képződik, kalibrálja újra a készüléket.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Állítsa vissza a készülék alapbeállításait.<br/>→ "Alapbeállítások", Oldal 22</li> <li>2. Ismétlje meg a kalibrálást.<br/>→ "Az első használat előtt", Oldal 12</li> </ol>                |
| A készülék felszólítja a vízkömentesítésre anélkül, hogy előtte megjelenne a számláló. | A beállított vízkeménységi tartomány túl alacsony. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vízkömentesítse a készüléket.<br/>→ "Vízkömentesítés", Oldal 28</li> <li>2. Ellenőrizze a vízkeménységet és állítsa be értékét az alapbeállításoknál.<br/>→ "Alapbeállítások", Oldal 22</li> </ol>   |
| A készülék felszólítja az öblítésre.   | A vízkömentesítés alatt megszakadt az áramellátás vagy kikapcsolt a készülék. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Öblítse ki a készüléket.<br/>→ "Vízkömentesítés", Oldal 28</li> </ul>  |
| Megjelenik a kijelzőn a "Töltse fel a víztartályt" üzenet, noha a víztartály tele van. | A víztartály nem pattant be a helyére. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Helyezze be megfelelően a víztartályt, hogy bepattanjon a tartójába.<br/>→ "Vízartály megtöltése", Oldal 17</li> </ul> <p>A víztartály leesett. A rázkódások következtében a víztartály alkatrészei meglazultak. A víztartály tömítése hibás.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Rendeljen egy új víztartályt.<br/>→ "Vevőszolgálat", Oldal 36</li> </ul> |
|  | Működési zavar <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ne használjon ásványi sóktól mentes vagy szűrt vizet.<br/>→ "Az első üzembe helyezés előtt határozza meg a vízkeménységet", Oldal 12</li> </ul>   |
|  | Meghibásodott a szenzor. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ A<br/>→ "Vevőszolgálat", Oldal 36 hívása szükséges.</li> </ul>  |
| A gombok villognak.  | Víz csapódott le a kezelőpanel mögött.<br>Nincs tennivaló. Mihelyt a víz elpárolog, a gombok nem villognak tovább.  |
| Csepegő hangok hallatszanak a gőzzel való sütésnél.                                    | Hideg/meleg hatás a mélyhűtött élelmiszerrel, a vízgőz okozza.<br>Nincs tennivaló.  |

| Hiba  | Ok és hibaelhárítás   |
|---|---|
| A készülék zümmög üzem közben és ki-kapcsolás után.                       | A szivattyú működési tesztje eredményezi a zajt. Nincs tennivaló.   |
| A sütőtér világítása nem működik.   | Módosult az alapbeállítás.<br>▶ Módosítsa a világítás alapbeállítását.<br>→ "Alapbeállítások", Oldal 22   |
|   | A LED lámpa meghibásodott.<br>▶ A<br>→ "Vevőszolgálat", Oldal 36 hívása szükséges.  |
| Maximális időtartam elérve.   | A nem kívánt folyamatos működés elkerülése érdekében a készülék néhány óra elteltével abbahagyja a fűtést, ha a beállításokon nem változtattak. A kijelzőn megjelenik egy üzenet. A maximális időtartam elérése az üzemmódhoz tartozó beállításoktól függ.<br><b>1.</b> Az üzem folytatásához kapcsolja ki a készüléket a  gombbal, majd kapcsolja be újra. Állítsa be és indítsa el újra az üzemmódot.<br><b>2.</b> Ha nem használja a készüléket, kapcsolja ki az  gombbal.<br><b>Tipp:</b> Annak érdekében, hogy a készülék ne kapcsoljon ki véletlenül, állítson be egy időtartamot.<br>→ "Időfunkciók", Oldal 15 |
| Egy betűkből és számokból álló hibakód jelenik meg a kijelzőn, pl. E0111. | Az elektronika hibát észlelt.<br><b>1.</b> Kapcsolja ki, majd kapcsolja be újra a készüléket.<br>✓ Ha egyszeri zavarról volt szó, az üzenet eltűnik.<br><b>2.</b> Ha az üzenet újra megjelenik, hívja a vevőszolgálatot. A telefonhívás során adja meg a pontos hibaüzenetet.<br>→ "Vevőszolgálat", Oldal 36  |
| A sütési eredmény nem kielégítő.  | A beállítások nem voltak megfelelőek.<br>A beállított értékek, pl. hőmérséklet és az időtartam a recepttől, a mennyiségtől és az élelmi-szertől függnék.<br>▶ Legközelebb válasszon alacsonyabb vagy magasabb értékeket.<br><b>Tipp:</b> Az ételek elkészítéséhez, a megfelelő beállítási értékekhez és a receptekhez számos további adatot talál a Home Connect alkalmazásban vagy honlapunkon <a href="http://www.bosch-home.com">www.bosch-home.com</a> .  |

## 24 Ártalmatlanítás

### 24.1 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.

## 25 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.), gyártási számát (FD) és sorszámát (Z-Nr.).

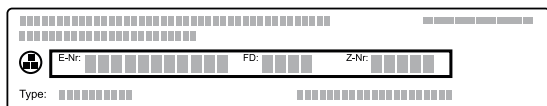
A vevőszolgálat elérhetőségét megtalálja a vevőszolgálatok mellékelt jegykéiben vagy a weboldalunkon.

Ez a termék G energiahatékonysági osztályú fényforrásokat tartalmaz. A fényforrások cserealkatrészként rendelkezésre állnak, cseréjüket csak megfelelően képzett szakszemélyzet végezheti.

### 25.1 Termékszám (E-Nr.), gyártási szám (FD) és sorszám (Z-Nr.)

A termék számot (E-Nr.), a gyártási számot (FD) és a sorszámot (Z-Nr.) a készülék típus tábláján találja.

A számokat tartalmazó adattáblát akkor látja, ha kinyitja a készülék ajtaját. Egyes, gőz funkcióval rendelkező készülékeknél az adattáblát a kezelőfelület mögött találja.



Készüléke adatait és a vevőszolgálat telefonszámát gyorsan megtalálja, ha feljegyzi magának az adatokat. A készülékkel kapcsolatos információkat az alapbeállításoknál is megjelenítheti.  
→ "Alapbeállítások", Oldal 22

## 26 Információk a szabad és a nyílt forráskódú szoftverekről

Ez a termék olyan szoftverelemeket tartalmaz, amelyeket a szerzői jogok tulajdonosai szabad vagy nyílt forráskódú szoftverként engedélyeztek.

A megfelelő licencinformációkat a háztartási készülék tárolja. A megfelelő licencinformációkhoz a Home Connect alkalmazáson keresztül is hozzáférhet: „Profil -> Jogi információk -> Licencinformációk”.<sup>1</sup> A licencinformációk a márkatermék weboldaláról letölthetők. (Kérjük, keresse meg a termékek weboldalán készülékmodelljét és további dokumentumokat.) Alternatív megoldásként a megfelelő információkért használja az [ossrequest@bshg.com](mailto:ossrequest@bshg.com) vagy a BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München címet.

A forráskód kérésre rendelkezésre áll.

Kérjük, kérését küldje az [ossrequest@bshg.com](mailto:ossrequest@bshg.com) vagy a BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München címre.

Tárgy: „OSSREQUEST“

Kérése feldolgozásának költségeit Önnek kell viselnie. Ez az ajánlat a vásárlás napjától számított három évig, ill. legalább arra az időszakra érvényes, amelyben támogatást és pótalkatrészeket kínálunk az adott készülékhez.

## 27 Megfelelőségi nyilatkozat

A BSH Hausgeräte GmbH ezennel kijelenti, hogy a Home Connect funkcióval ellátott készülék a(z) 2014/53/EU irányelvben foglalt alapvető követelményeknek és további vonatkozó rendelkezéseknek megfelel.

A részletes RED megfelelőségi nyilatkozatot megtalálja az interneten a [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) webhelyen, készüléke termékoldalán a kiegészítő dokumentumok között.



2,4 GHz-es sáv (2400–2483,5 MHz): max. 100 mW  
5 GHz-es sáv (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): max. 200 mW

|  |    |    |    |    |    |         |    |    |    |
|--|----|----|----|----|----|---------|----|----|----|
|  | BE | BG | CZ | DK | DE | EE      | IE | EL | ES |
|  | FR | HR | IT | CY | LI | LV      | LT | LU | HU |
|  | MT | NL | AT | PL | PT | RO      | SI | SK | FI |
|  | SE | NO | CH | TR | IS | UK (NI) |    |    |    |

5 GHz-es WLAN (Wi-Fi): Csak beltéri használatra.

|    |    |    |    |    |    |    |    |
|----|----|----|----|----|----|----|----|
| AL | BA | MD | ME | MK | RS | UK | UA |
|----|----|----|----|----|----|----|----|

5 GHz-es WLAN (Wi-Fi): Csak beltéri használatra.

## 28 Így sikerülni fog

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

**Tipp:** Az ételek elkészítéséhez, a megfelelő beállítási értékekhez és a receptekhez számos további adatot talál a Home Connect alkalmazásban vagy honlapunkon [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com).

### 28.1 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.

<sup>1</sup> A készülék kivitelétől függően

- 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.

Megfelelő tartozékot a vevőszolgálatnál, a szakkereskedésekben vagy az interneten vásárolhat.

→ "Egyéb tartozékok", Oldal 12

## 28.2 Elkészítési útmutatások sütéshez

- Sütemény, péksütemény vagy kenyér sütéséhez a sötét, fém sütőformák a legalkalmasabbak.
- A felfújtakhoz és csőben sültékhez használjon széles, lapos edényt. Keskeny, magas edényekben az ételek elkészítéséhez több idő szükséges, és az ételek felső része sötétebb lesz.
- Ha közvetlenül az univerzális serpenyőben készíti felfújtat, akkor a 2. szintre tolja be.
- A kenyértésztára vonatkozó beállítási értékek tepsin és négyszögletes sütőformában sült kenyértésztára is érvényesek.

### FIGYELEM!

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.

### Betolási magasság

Ha a 4D forrólevegő fűtési módot használja, az 1., 2., 3. és 4. betolási magasságok közül választhat. Az alábbi betolási magasságokkal érheti el a legjobb eredményeket.

| Sütés egy szinten                  | Magasság |
|------------------------------------|----------|
| Magas sütemény / forma a rostélyon | 2        |
| Lapos sütemény / sütőlap           | 3        |

| Sütés több szinten       | Magasság |
|--------------------------|----------|
| 2 szint                  |          |
| ▪ univerzális serpenyő   | 3        |
| ▪ Tepsi                  | 1        |
| 2 szint                  |          |
| ▪ 2 rostély formákkal    | 3        |
|                          | 1        |
| 3 szint                  |          |
| ▪ Tepsi                  | 5        |
| ▪ univerzális serpenyő   | 3        |
| ▪ Tepsi                  | 1        |
| 4 szint                  |          |
| ▪ 4 rostély sütőpapírral | 5        |
|                          | 3        |
|                          | 2        |
|                          | 1        |

Használja a 4D forrólevegő fűtési módot.

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

## 28.3 Elkészítéssel kapcsolatos tudnivalók edényben sütéshez, roston sütéshez és grillezéshez

- Az ajánlott beállítások hűtőszekrény hőmérsékletű ételekre és töltelék nélküli, sütésre kész szárnyasra vonatkoznak.
- A szárnyast a mellrészrel vagy a bőrös résszel lefelé tegye az edényre.
- A megadott idő kb.  $\frac{1}{2}$  –  $\frac{2}{3}$  részének letelte után fordítsa meg a sültet vagy egész halat.

### Sütés rostélyon

Rostélyon sütvé az elkészíteni kívánt étel minden oldalról különösen ropogós lesz. Egyszerre süthet például nagyobb vagy egyszerre több darab szárnyast.

- Azonos súlyú és vastagságú darabokat süssön egyszerre. Akkor egyenletesen pirulnak meg és szaftosak maradnak.
- A sütni kívánt ételt helyezze közvetlenül a rostélyra.
- A lecsepegő folyadék felfogásához tolja be az univerzális serpenyőt behelyezett rostéllyal egy szinttel a megadott betolási magasság alá.
- A sütés méretétől és fajtájától függően öntsön maximum  $\frac{1}{2}$  liter vizet az univerzális serpenyőbe. A felfogott szaftból mártást készíthet. Emellett kevesebb füst keletkezik, és a sütőtér is kevésbé szennyeződik.

### Sütés edényben

Zárt edényben készített ételek esetén a sütőtér tisztább marad.

### Általános tanácsok edényben sütés esetére

- Hőálló, sütőben alkalmazható edényt használjon.
- Az edényt állítsa a rostélyra.
- Leginkább az üvegből készült edények alkalmasak.
- Vegye figyelembe a sütőedényére vonatkozó gyártói utasításokat.

### Sütés nyitott edényben

- Használjon magas sütőformát.
- Ha nincs megfelelő edénye, használhatja az univerzális serpenyőt.

### Sütés zárt edényben

- Illeszkedő, jól záró fedőt használjon.
- Hús sütésénél legyen legalább 3 cm távolság az étel és a fedő között. A hús megemelkedhet.

### ⚠ 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.

### Grillezés

Azokat az ételeket grillezze, amelyeket ropogósan szeret.

A légkeveréses grillezés kiválóan alkalmas egész szárnyas és hal, illetve húсок (pl. ropogós sülték) elkészítéséhez.

- Azonos súlyú és vastagságú darabokat grillezzen. Akkor egyenletesen pirulnak meg és szaftosak maradnak.

- A grillszeleteket helyezze közvetlenül a rostélyra.
- A lecsöpögő folyadékok felfogásához helyezze az univerzális serpenyőt legalább egy szinttel a rostély alá.

### Megjegyzések

- A grillfűtőtest mindig bekapcsol és kikapcsol. Ez normális. A gyakoriság a beállított grillfokozattól függ.
- Grillezés közben füst keletkezhet.

## 28.4 Elkészítési javaslatok gőzöléshez

Az ételeket kíméletesen párolja. Az étel így különösen szaftos marad.

A hozzáadott gőzzel történő ételkészítéssel ellentétben a hús nem kap kérget.

- Nyitott, hőálló és gőzöléshez alkalmas edényeket használjon.
- A legjobb egy XL-es méretű lyukacsos párolóedény. A lecsepegő folyadék felfogásához tolja be egy szinttel lejjebb az univerzális serpenyőt a sütőtérbe. Üvegtálat is használhat, ezt állítsa a rostélyra.
- Az egyébként vízfürdőben készített ételeket fóliával, pl. frissentartó fóliával fedje le.
- Nem kell megfordítania a készített ételt.
- Új ízvariációk kipróbálásához a húst, szárnyast vagy halat párolás előtt megpiríthatja. Állítson be rövidebb párolási időtartamot.
- Nagyobb szeletekhez hosszabb felfűtési idővel és hosszabb párolási idővel kell számolnia.
- Ha több azonos súlyú szeletet készít, akkor a készülék hosszabb felfűtési időt alkalmaz. A sütési idő nem változik.

## 28.6 Étél kiválasztása

Beállítási javaslatok számos ételhez, ételkategóriánként csoportosítva.

### Beállítási javaslatok különböző ételekhez

| Étel   | Edény / Tartozék                          | Magasság | Fűtés mód | Hőmérséklet °C-<br>ban/grillfokozat    | Gőzfokozat | Időtartam,<br>perc              |
|--|---|----------|-----------|--|------------|---------------------------------|
| Kevert tésztából készült sütemény, finom         | Koszorúforma vagy Négyszögletes sütőforma | 2        | ☐         | 150-170                                | -          | 60-80                           |
| Kevert tésztából készült sütemény, 2 szinten     | Koszorúforma vagy Négyszögletes sütőforma | 3+1      | ☉         | 140-160                                | -          | 60-80                           |
| Gyümölcs- vagy túró torta omlós tésztalappal     | Kapcsos kerek sütőforma, Ø 26 cm          | 2        | ☐         | 170-190                                | -          | 55-80                           |
| Piskótatorta, 6 tojásos                          | Kapcsos kerek sütőforma, Ø 28 cm          | 2        | ☉         | 150-160                                | -          | 50-60                           |
| Piskótatorta, 6 tojásos                          | Kapcsos kerek sütőforma, Ø 28 cm          | 2        | ☉         | <b>1.</b> 150-160<br><b>2.</b> 150-160 | 1<br>ki    | <b>1.</b> 10<br><b>2.</b> 25-35 |
| Omlós tésztából készült sütemény lédús töltéssel | univerzális serpenyő                      | 3        | ☐         | 160-180                                | -          | 55-75                           |

<sup>1</sup> Melegítse elő a készüléket.

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

- Gőzölés közben a lehető legritkábban nyissa ki az ajtót. Ét elkészítés után törölje ki a csepegtetőtálca. A csepegtetőtálca túltelítődése esetén a bútor károsodhat a kilépő folyadék miatt.
- A használati útmutató fő részében a gőzölés beállításához kapcsolódó információkat is talál. → "Gőz", Oldal 17

### Zöldség több szinten























Két szinten kiválóan párolhat több ételt vagy akár egy egész menüt, pl. bokkoltit és burgonyát. → Oldal 42

### Rizs vagy gabonafélék

- Adjon hozzá vizet vagy folyadékot a megadott arányban. Például az 1 : 1,5 arány 100 g rizs esetén 150 ml folyadékot jelent.

## 28.5 Elkészítési javaslatok készételekhez

- A főzés eredménye nagymértékben függ az élelmszertől. Már a kiindulási terméken előfordulhatnak foltok vagy egyenetlenségek.
- Ne használjon erősen jeges mélyhűtött terméket. Távolítsa el a jeget az ételről.
- Vegye ki a készételeket a csomagolásból.
- Ha edényben melegíti vagy készíti a készételeket, használjon hőálló edényt.
- A darabos ételeket, például a zsemlet vagy burgonyatermékeket laposan és egyenletesen oszlassa el a tartozékon. Az egyes darabok között hagyjon egy kis helyet.
- Ügyeljen a csomagoláson található gyártói utasításokra.

| Étel  | Edény / Tartozék  | Magasság | Fűtés mód   | Hőmérséklet °C-ban/grillfokozat        | Gőzfokozat | Időtartam, perc                    |
|---|---|----------|---|--|------------|------------------------------------|
| Kelt tészta lédús feltéttel                   | univerzális serpenyő                                    | 3        |    | 180-190                                | -          | 30-40                              |
| Piskóatekerecs                                | Tepsi   | 3        |    | 180-200 <sup>1</sup>                   | 1          | 10-15                              |
| Muffin  | Muffin sütőforma  | 3        |    | 170-190                                | -          | 15-20                              |
| Kelt tésztából készült aprósütemény           | Tepsi   | 3        |    | 160-180                                | 2          | 25-35                              |
| Aprósütemény                                  | Tepsi   | 3        |    | 140-160                                | -          | 15-30                              |
| Aprósütemény, 2 szinten                       | univerzális serpenyő<br>+<br>Tepsi                      | 3+1      |    | 140-160                                | -          | 15-30                              |
| Aprósütemény, 3 szinten                       | 2x<br>Tepsi<br>+<br>univerzális serpenyő                | 5+3+1    |    | 140-160                                | -          | 15-30                              |
| Kenyér, 750 g                                 | univerzális serpenyő<br>vagy<br>Négyszögletes sütőforma | 2        |    | <b>1.</b> 210-220<br><b>2.</b> 180-190 | 3<br>ki    | <b>1.</b> 10-15<br><b>2.</b> 25-35 |
| Kenyér, 1500 g                                | univerzális serpenyő<br>vagy<br>Négyszögletes sütőforma | 2        |    | <b>1.</b> 210-220<br><b>2.</b> 180-190 | 3<br>ki    | <b>1.</b> 10-15<br><b>2.</b> 45-55 |
| Kenyér, 1500 g                                | univerzális serpenyő<br>vagy<br>Négyszögletes sütőforma | 2        |  | 200-210                                | -          | 35-45                              |
| Lepénykenyér                                  | univerzális serpenyő                                    | 3        |  | 220-230                                | 3          | 20-30                              |
| Zsemle, friss                                 | Tepsi   | 3        |  | 200-220                                | 2          | 20-30                              |
| Pizza, friss - sütőlapon                      | Tepsi   | 3        |  | 200-220                                | -          | 25-35                              |
| Pizza, friss - sütőlapon, 2 szinten           | univerzális serpenyő<br>+<br>Tepsi                      | 3+1      |  | 180-190                                | -          | 35-45                              |
| Pizza, friss, vékony tésztalappal, formában   | Pizzatepsi  | 2        |  | 220-230                                | -          | 20-30                              |
| Burek   | univerzális serpenyő                                    | 1        |  | 200-220 <sup>1</sup>                   | -          | 20-30                              |
| Quiche  | Sötét bevonatú quiche-forma                             | 3        |  | 190-210                                | -          | 30-40                              |
| Kenyérlángos                                  | univerzális serpenyő                                    | 3        |  | 240-250 <sup>1</sup>                   | -          | 10-18                              |
| Felfűjt, pikáns főzött hozzávalók             | Forma   | 2        |  | 150-170                                | 2          | 40-50                              |
| Burgonyafelfűjt, nyers hozzávalók, 4 cm magas | Forma   | 2        |  | 160-190                                | -          | 50-70                              |
| Csirke, 1,3 kg, töltelék nélkül               | Rács  | 2        |  | 200-220                                | -          | 60-70                              |
| Csirke, 1,3 kg, töltelék nélkül               | Rács  | 2        |  | 190-210                                | 2          | 50-60                              |

<sup>1</sup> Melegítse elő a készüléket.

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



| Étel  | Edény / Tartozék          | Magasság | Fűtés mód      | Hőmérséklet °C-ban/grillfokozat        | Gőzfokozat    | Időtartam, perc                    |
|---|---------------------------|----------|----------------|--|---------------|------------------------------------|
| Csirkemellfilé, gőzölés                     | Perforált gőzpároló edény | 3        |                | 100                                    | -             | 15-25                              |
| Csirkeaprólék, 250 g/db                     | Rács                      | 3        |                | 200-220                                | 2             | 30-45                              |
| Liba, töltelék nélkül, 3 kg                 | Rács                      | 2        |                | 160-180                                | -             | 120-150                            |
| Liba, töltelék nélkül, 3 kg                 | Rács                      | 2        | 1.<br>2.<br>3. | 1. 130-140<br>2. 150-160<br>3. 170-180 | 2<br>2<br>ki  | 1. 110-120<br>2. 20-30<br>3. 30-40 |
| Sertéssült bőre nélkül, pl. tarja, 1,5 kg   | Nyitott edény             | 2        |                | 180-190                                | -             | 110-130                            |
| Sertéssült bőre nélkül, pl. tarja, 1,5 kg   | Nyitott edény             | 2        |                | 190-200                                | -             | 120-140                            |
| Bőrös sertéssült, pl. lapocka, 2 kg         | Nyitott edény             | 2        | 1.<br>2.<br>3. | 1. 100<br>2. 170-180<br>3. 200-210     | ki<br>1<br>ki | 1. 25-30<br>2. 60-80<br>3. 20-30   |
| Marhafilé, közepes, 1 kg                    | Rács                      | 2        |                | 210-220                                | -             | 40-50                              |
| Marhafilé, közepes, 1 kg                    | Nyitott edény             | 2        |                | 190-200                                | 1             | 50-60                              |
| Párolt marhasült, 1,5 kg                    | Zárt edény                | 2        |                | 200-220                                | -             | 130-160                            |
| Párolt marhasült, 1,5 kg                    | Zárt edény                | 2        |                | 200-220                                | -             | 140-160                            |
| Sült hátszín, közepes, 1,5 kg               | Rács                      | 2        |                | 220-230                                | -             | 60-70                              |
| Sült hátszín, közepes, 1,5 kg               | Nyitott edény             | 2        |                | 190-200                                | 1             | 65-80                              |
| Hamburger, 3-4 cm magas                     | Rács                      | 4        |                | 3                                      | -             | 25-30 <sup>2</sup>                 |
| Báránycsont nélkül, közepes, 1,5 kg         | Nyitott edény             | 2        |                | 170-190                                | -             | 50-80                              |
| Báránycsont nélkül, közepes, 1,5 kg         | Nyitott edény             | 2        |                | 170-180                                | 1             | 80-90                              |
| Hal egészben, sült, 300 g, pl. pisztráng    | univerzális serpenyő      | 2        |                | 1. 170-180<br>2. 160-170               | 1<br>ki       | 1. 15-20<br>2. 5-10                |
| Hal egészben, gőzölve, 300 g, pl. pisztráng | Perforált gőzpároló edény | 3        |                | 80-90                                  | -             | 15-25                              |
| Halfilé, natúr, gőzölve                     | Perforált gőzpároló edény | 3        |                | 80-100                                 | -             | 10-16                              |
| Karfiol gőzölése, egészben                  | Perforált gőzpároló edény | 3        |                | 120                                    | -             | 20-30                              |
| Szeletelt sárgarépa gőzölése                | Perforált gőzpároló edény | 3        |                | 120                                    | -             | 5-7                                |
| Spenót gőzölése                             | Perforált gőzpároló edény | 3        |                | 100                                    | -             | 2-3                                |
| Héjában főtt burgonya, egész                | Perforált gőzpároló edény | 3        |                | 120                                    | -             | 30-35                              |
| Hosszú szemű rizs, 1:1,5                    | Lapos edény               | 3        |                | 110                                    | -             | 12-17                              |
| Tojás, keményre főzve                       | Perforált gőzpároló edény | 3        |                | 100                                    | -             | 9-12                               |

<sup>1</sup> Melegítse elő a készüléket.

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

## Desszert

### Crème Caramel vagy Crème Brûlée készítése

1. A recept szerint készítse el a Crème masszáját.
2. Töltse a masszát 2–3 cm magasan a formákba.
3. Helyezze a formákat közvetlenül az XL méretű lyukacsos párolóedénybe.

4. Az egyébként vízfürdőben készített ételeket fóliával, pl. frissentartó fóliával fedje le.
5. A készüléket a beállítási javaslatoknak megfelelően állítsa be.
6. Ha a formák nagyon vastag anyagból készültek, növelje a sütési időt.

### Joghurt készítése

1. A tartozékokat és az állványokat vegye ki a sütőtérből.
2. 1 liter tejet (3,5%-os) melegítsen 90 °C-ra a főzőfelületen, majd hűtse vissza 40 °C-ra. Az UHT-tejet elegendő 40 °C-ra felmelegíteni.
3. 150 g hűtött joghurtot keverjen el a tejben.

4. A masszát töltsé 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 legalább 12 órán keresztül pihentesse a hűtőszekrényben.

### Beállítási javaslatok desszert és kompót készítéséhez

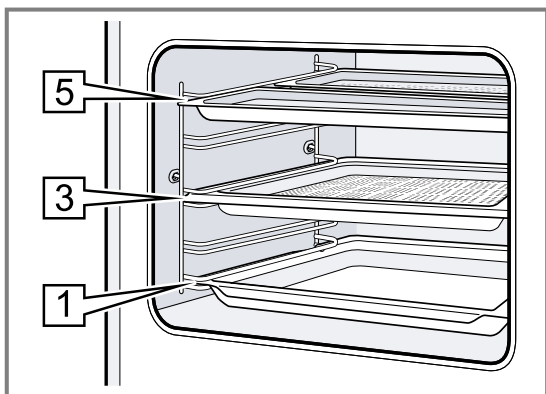
| Étel         | Edény / Tartozék | Magasság     | Fűtési mód<br>→ <i>Oldal 9</i> | Hőmérséklet, °C | Gőz erőssége | Időtartam, perc |
|--------------|------------------|--------------|--------------------------------|-----------------|--------------|-----------------|
| Crème brûlée | Egyadagos forma  | 3            |                                | 85              | -            | 20-30           |
| Karamellkrém | Egyadagos forma  | 3            |                                | 85              | -            | 30-40           |
| Joghurt      | Egyadagos forma  | Sütőtér alja |                                | 35-40           | -            | 300-360         |

### Menü készítése gőzzel

Beállítási javaslatok és további információk édességek és joghurt készítéséhez.

#### Elkészítési javaslatok menük készítéséhez

- Használjon megfelelő tartozékot, és tolja be rendeltetészerűen a sütőbe. → *Oldal 10*



- Betolási magasságok:
  - M méretű párolóedény: 5. szint
  - XL méretű párolóedény: 3. szint
  - Univerzális serpenyő, 1. szint
- Először a leghosszabb főzési időt igénylő ételt tolja be a sütőtérbe. A megfelelő időpontban tolja be a további ételeket is. Így minden étel egyszerre lesz készen.
- Vegye figyelembe az egyes ételek készítésére vonatkozó tanácsokat.
  - A felfűtési idő az ételek nagyságától és súlyától függően változik.
  - Az elkészítési idő független a mennyiségtől.
  - Használjon gőzálló edényt.
  - A szuflékat fedje le fóliával, pl. frissentartó fóliával.
  - Az univerzális serpenyőt mindig az 1. szintre tolja be.
- Menü gőzzel történő készítésekor a teljes főzési idő valamivel hosszabb lesz, mert minden ajtónyitáskor távozik némi gőz, és újra fel kell melegednie.
- A menü megfőzése után törölje szárazra a sütőteret és a csepegtetőtálcát.

### Beállítási javaslatok menü készítéséhez

| Étel                       | Edény / Tartozék                   | Magasság | Fűtési mód<br>→ <i>Oldal 9</i> | Hőmérséklet, °C | Gőz erőssége | Időtartam, perc |
|----------------------------|------------------------------------|----------|--------------------------------|-----------------|--------------|-----------------|
| Sózott burgonya negyedelve | Lyukacsos párolóedény, M méret     | 5+5+3    |                                | 100             | -            | <b>1.</b> 30    |
| Mélyhűtött lazacfilé       | +                                  |          |                                |                 |              | <b>2.</b> 20    |
| Brokkoli                   | Nem lyukacsos párolóedény, M méret |          |                                |                 |              | <b>3.</b> 10    |
|                            | +                                  |          |                                |                 |              |                 |
|                            | Lyukacsos párolóedény, XL méret    |          |                                |                 |              |                 |

## 28.7 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.

**Szárnyas vagy hús kímélő párolása**

**Megjegyzés:** A kímélő párolás fűtési módban nem lehetséges az indítási idő késleltetése.

**Követelmény:** A sütőtér hideg.

1. Csak friss, higiéniailag kifogástalan húst használjon. A legmegfelelőbbek a csont nélküli és kevés kötőszövetet tartalmazó darabok.
2. Az edényt a rostéllyal a sütőtér 2. szintjére helyezze.
3. Melegítse elő a sütőteret és az edényt kb. 15 percre.
4. A hús minden oldalát pirítsa meg nagyon forrón a főzőlapon.
5. A húst azonnal tegye az előmelegített edényben a sütőtérbe.  
Tartsa csukva a sütőtér ajtaját, hogy a kímélő párolás során egyenletes maradjon a hőmérséklet a sütőtérben.

**Tippek pároláshoz**

Itt talál néhány tanácsot a kiváló eredményű kímélő pároláshoz.

| Helyzet   | Tipp  |
|---|---|
| Kacsamellet kíván készíteni kímélő párolással.          | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ A kacsamellet hidegen helyezze egy serpenyőbe.</li> <li>■ Először pirítsa meg a bőrös oldalát.</li> <li>■ Párolja meg kíméletesen a kacsamellet.</li> <li>■ A kímélő párolás után 3-5 percig grillezze ropogósra a kacsamellet.</li> </ul> |
| A puhára párolt húst lehetőleg forrón szeretné tálalni. | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Melegítse elő a tálaláshoz használt tálat.</li> <li>■ A mártásokat nagyon forrón tálalja.</li> </ul>   |

**Beállítási javaslatok kímélő pároláshoz**

| Étel                                 | Edény / Tartozék | Magasság | Átsütés időtartama percben | Fűtési mód | Hőmérséklet, °C | Gőzfokozat | Időtartam, perc |
|--------------------------------------|------------------|----------|----------------------------|------------|-----------------|------------|-----------------|
| Kacsamell, rosé, 300 g/db            | Nyitott edény    | 2        | 6-8                        |            | 90 <sup>1</sup> | -          | 45-60           |
| Sertésfilé, egész                    | Nyitott edény    | 2        | 4-6                        |            | 80 <sup>1</sup> | -          | 45-70           |
| Marhafilé, 1 kg                      | Nyitott edény    | 2        | 4-6                        |            | 80 <sup>1</sup> | -          | 90-120          |
| Borjúérmék, 4 cm vastag              | Nyitott edény    | 2        | 4                          |            | 80 <sup>1</sup> | -          | 30-50           |
| Báránygerinc, csont nélkül, 200 g/db | Nyitott edény    | 2        | 4                          |            | 80 <sup>1</sup> | -          | 30-45           |

<sup>1</sup> Melegítse elő a készüléket.

**Air Fry (forrólevegős sütés)**

Készítse el ételeit forró levegős sütéssel kevés olajat használva. A forrólevegős sütés különösen olyan ételekhez alkalmas, melyeket általában olajban süt.

**Elkészítési javaslatok a forrólevegős sütéshez**

Vegye figyelembe ezeket az információkat, ha forrólevegős sütéssel készít ételeket.







- Forrólevegős sütéssel csak egy szinten lehet ételt készíteni.
- A forrólevegős sütési tartozékokkal az ételek ropogósabbak lesznek. Ha a forrólevegős sütési tartozék nem része a készülék alapfelszereltségének, kiegészítő tartozékként tudja azt beszerezni.
- Ne melegítse elő a sütőt.
- Ne használjon sütőpapírt. A levegőnek keringenie kell a sütőtérben.
- Ne olvassa fel a mélyhűtött ételeket.

- A forrólevegős sütési tartozékot vagy az univerzális serpenyőt egyenletesen borítsa be az ételekkel. Az ételeket lehetőség szerint csak egy rétegben oszlassa el a tartozékon.
- A tartozékot a 3. szintre tolja be a sütőtérbe. A forrólevegős sütési 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 forrólevegős sütéshez. A panírmorzsat olajsó flakon segítségével spriccelje meg olajjal, így kevesebb zsiradékra lesz szükség. Így kevés zsírt használva ropogós kérget kap.

**Beállítási javaslatok a forrólevegős sütéshez (Air Fry)**

| Étel  | Edény / Tartozék  | Magasság | Fűtés mód   | Hőmérséklet, °C | Gőzfokozat | Időtartam, perc |
|---|---|----------|---|-----------------|------------|-----------------|
| Hasábburgonya                               | Forrólevegős sütő (Air Fry) sütőlapja vagy univerzális serpenyő | 3        |    | 180-200         | -          | 15-20           |
| Burgonyabatyuk, töltve                      | Forrólevegős sütő (Air Fry) sütőlapja vagy univerzális serpenyő | 3        |    | 180-200         | -          | 15-20           |
| Burgonyaröszt                               | Forrólevegős sütő (Air Fry) sütőlapja vagy univerzális serpenyő | 3        |    | 180-200         | -          | 15-20           |
| Csirke alsócomb, csirkefalatok, fagyasztott | Forrólevegős sütő (Air Fry) sütőlapja vagy univerzális serpenyő | 3        |    | 180-200         | -          | 8-12            |
| Halrudacskák                                | Forrólevegős sütő (Air Fry) sütőlapja vagy univerzális serpenyő | 3        |    | 180-200         | -          | 10-20           |
| Brokkoli, panírozott                        | Forrólevegős sütő (Air Fry) sütőlapja vagy univerzális serpenyő | 3        |  | 180-200         | -          | 10-20           |

**Fertőtlenítés és higiénia**

Fertőtlenítsen hibátlan, hőálló edényeket vagy cumisüvegeket. A folyamat megfelel a hagyományos kifőzésnek.

**Üvegek fertőtlenítése**


1. Az üvegeket mindig közvetlenül a kiürülés után mosassa ki üvegmosó kefével.
2. Az üvegeket mosogatógépben tisztítsa.
3. Az üvegeket úgy állítsa az XL méretű gőzpároló edénybe, hogy ne érjenek egymáshoz.
4. Indítsa el a "Fertőtlenítés" programot.
5. Az üvegeket szárítsa meg egy tiszta kendővel.
6. Fertőtlenítés után törölje ki a készüléket.

**Alkalmazási javaslatok fertőtlenítéshez**

Fertőtlenítés közben vegye figyelembe ezeket az információkat.

- A készülékben előkészítheti a befőttesüvegeket és fedelüket a befőzéshez.
- Utókezelheti a lekvárokat, hogy azok tovább eltarthatók legyenek.
- Kizárólag hőálló és gőzöléshez alkalmas edényeket fertőtlenítsen.
- Csak kifogástalan, tiszta üvegeket és tetőket használjon.
- Fertőtlenítés előtt lehetőleg tisztítsa meg az edényeket mosogatógépben.

**Beállítási javaslatok higiéniahoz**

| Étel                       | Edény / Tartozék          | Magasság | Fűtési mód<br>→ <b>Oldal 9</b>  | Hőmérséklet, °C | Gőz erőssége | Időtartam, perc |
|----------------------------|---------------------------|----------|---|-----------------|--------------|-----------------|
| Tiszta edény sterilizálása | Perforált gőzpároló edény | 2        |  | 100             | -            | 15-20           |

**Tészta kelesztése**

Készülékében az élesztős tészták gyorsabban megkelnek, mint szobahőmérsékleten és nem száradnak ki.

**Követelmény:** A sütőtér hideg.



1. Tolja be a rostélyt.

2. A tésztát egy tálban helyezze a rostélyra. A tálat ne fedje le.
3. A készüléket a beállítási javaslatoknak megfelelően állítsa be.

Az adatok irányértékek. A hőmérséklet és a főzési idő a hozzávalók minőségétől és mennyiségétől függ.

4. A főzési folyamat során ne nyissa ki a készülék ajtaját, különben elillan a nedvesség.
5. Sütés előtt törölje szárazra a sütőteret.

### Beállítási javaslatok tészta kelesztéséhez

| Étel                                    | Edény / Tartozék | Magasság | Fűtési mód  | Hőmérséklet, °C | Gőzfokozat | Időtartam, perc |
|---|------------------|----------|---|-----------------|------------|-----------------|
| Zsírdekből gazdag tészta, pl. panettone | tál a rostélyon  | 2        |  | 40-45           | -          | 40-90           |
| Fehérkenyér                             | tál a rostélyon  | 2        |  | 35-40           | -          | 30-40           |

### Melegítés






Az ételeket kíméletesen párolja, gőz hozzáadásával. Az ételeknek olyan ízük és kinézetük lesz, mintha frissen készültek volna. Az előző napi péksüteményeket is átmelegítheti.

### Elkészítési javaslatok melegítéséhez

- Nyitott, hőálló és gőzöléshez alkalmas edényeket használjon.

- Használjon széles, lapos edényt. A hideg edényben lassabban melegszik fel az étel.
- Az edényt állítsa a rostélyra.
- A nem edényben készített ételeket, pl. a zsemleket helyezze közvetlenül a rostélyra, a 2. szintre.
- Ne fedje le az ételt.
- A felmelegítés során ne nyissa ki a készülék ajtaját, különben elillan a nedvesség.
- A melegítés után törölje szárazra a sütőteret és a csepegtetőtálcát.

### Beállítási javaslatok melegítéshez és regeneráláshoz

| Étel                               | Edény / Tartozék | Magasság | Fűtési mód  | Hőmérséklet, °C      | Gőzfokozat | Időtartam, perc |
|------------------------------------|------------------|----------|---|----------------------|------------|-----------------|
| Készétel, hűtött, 1 adag           | Nyitott edény    | 2        |  | 120-130              | -          | 15-25           |
| Pizza, sütvé, hűtött               | Rács             | 2        |  | 170-180 <sup>1</sup> | -          | 5-15            |
| Zsemle, bagett, sütvé              | Rács             | 2        |  | 150-160 <sup>1</sup> | -          | 10-20           |
| Pizza, sütvé, fagyasztott          | Rács             | 2        |  | 170-180 <sup>1</sup> | -          | 5-15            |
| Zsemle, bagett, sütvé, fagyasztott | Rács             | 2        |  | 160-170 <sup>1</sup> | -          | 10-20           |

<sup>1</sup> Melegítse elő a készüléket.

### Melegen tartás

#### Elkészítési javaslatok melegen tartáshoz

- Ha a "Melegen tartás" fűtési módot használja, elkerülheti a pára kicsapódását. Így nem kell kitörölnie a sütőteret.
- Ne fedje le az ételt.
- Az ételeket ne tartsa 2 óránál tovább melegen.

- Ügyeljen rá, hogy egyes ételek melegen tartás során tovább főnek.

A különböző gőzhozzáadási fokozatok a következők melegen tartására alkalmasak:

- 1. fokozat: darabolt sült és pörköltök
- 2. fokozat: felfújtak és köretek
- 3. fokozat: egytálételek és levesek

## 28.8 Próbaételek

Az alábbiakban megadott információk vizsgálati rendszereihez igazodnak, amelyek megkönnyítik a készülék ellenőrzését az EN 60350-1 szerint.

### 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.

- Betöltési magasságok 2 szinten való sütéskor:
  - Univerzális serpenyő: 3. szint
  - Sütőlap: 1. szint
  - Formák a rostélyon:
    - Első rostély: 3. szint
    - Második rostély: 1. szint
- Betöltési magasságok 3 szinten való sütéskor:
  - Sütőlap: 5. szint
  - Univerzális serpenyő: 3. szint
  - Sütőlap: 1. szint

- Vizes piskóta
  - Ha két szinten süt, a kerek formákat eltolva helyezze egymás fölé a rostélyra.

- Rostély helyett használhatja az általunk kínált Air Fry sütőlapot is.

### Beállítási javaslatok sütéshez

| Étel                         | Edény / Tartozék                      | Magasság | Fűtési mód<br>→ <i>Oldal 9</i> | Hőmérséklet, °C                        | Gőz erőssége | Időtartam, perc                 |
|------------------------------|---------------------------------------|----------|--------------------------------|--|--------------|---------------------------------|
| Kinyomós sütemény            | Tepsi                                 | 3        |                                | 140-150 <sup>1</sup>                   | -            | 25-40                           |
| Kinyomós sütemény            | Tepsi                                 | 3        |                                | 140-150 <sup>1</sup>                   | -            | 25-40                           |
| Kinyomós sütemény, 2 szinten | univerzális serpenyő<br>+<br>Tepsi    | 3+1      |                                | 140-150 <sup>1</sup>                   | -            | 30-40                           |
| Kinyomós sütemény, 3 szinten | 2x Tepsi<br>+<br>univerzális serpenyő | 5+3+1    |                                | 130-140 <sup>1</sup>                   | -            | 35-55                           |
| Teasütemény                  | Tepsi                                 | 3        |                                | 160 <sup>1</sup>                       | -            | 20-30                           |
| Teasütemény                  | Tepsi                                 | 3        |                                | 150 <sup>1</sup>                       | -            | 25-35                           |
| Teasütemény, 2 szinten       | univerzális serpenyő<br>+<br>Tepsi    | 3+1      |                                | 150 <sup>1</sup>                       | -            | 25-35                           |
| Teasütemény, 3 szinten       | 2x Tepsi<br>+<br>univerzális serpenyő | 5+3+1    |                                | 140 <sup>1</sup>                       | -            | 35-45                           |
| Vizes piskóta                | Kapcsos kerek sütőforma, Ø 26 cm      | 2        |                                | 160-170 <sup>2</sup>                   | -            | 25-35                           |
| Vizes piskóta                | Kapcsos kerek sütőforma, Ø 26 cm      | 2        |                                | 160-170 <sup>2</sup>                   | -            | 30-40                           |
| Vizes piskóta                | Kapcsos kerek sütőforma, Ø 26 cm      | 2        |                                | <b>1.</b> 150-160<br><b>2.</b> 150-160 | 1<br>ki      | <b>1.</b> 10<br><b>2.</b> 20-25 |
| Vizes piskóta, 2 szinten     | 2x Kapcsos kerek sütőforma, Ø 26 cm   | 3+1      |                                | 150-170 <sup>2</sup>                   | -            | 30-50                           |

<sup>1</sup> A készüléket 5 percre melegítse elő. Ne használja a gyors felfűtés funkciót.

<sup>2</sup> Melegítse elő a készüléket. Ne használja a gyors felfűtés funkciót.

### Gőzölés

Tolja be az univerzális serpenyőt az XL méretű lyukacsos edény alá, ha ez van megadva a beállítási javaslatokban.

### Tepsimagasság

Betolási magasságok egy szinten való gőzöléskor:

- Maximum 2,5 kg-ot használjon.

- Lyukacsos párolóedény, XL méret: 3. szint
- Betolási magasságok két szinten való gőzöléskor:
- Szintenként maximum 1,8 kg-ot használjon.
  - Lyukacsos párolóedény, XL méret: 5. szint
  - Lyukacsos párolóedény, XL méret: 3. szint

## Beállítási javaslatok gőzöléshez

| Étel                          | Edény / Tartozék                                      | Magasság | Fűtési mód<br>→ Oldal 9 | Hőmérséklet, °C  | Gőz erőssége | Időtartam, perc    |
|-------------------------------|---|----------|-------------------------|------------------|--------------|--------------------|
| Borsó, fagyasztott, két edény | 2x Gőzpárolóedény, XL méret<br>+ univerzális serpenyő | 5+3+1    |                         | 100              | -            | - <sup>1</sup>     |
| Brokkoli, friss, 300 g        | Gőzpárolóedény, XL méret                              | 3        |                         | 100 <sup>2</sup> | -            | 8-9 <sup>3</sup>   |
| Brokkoli, friss, egy edény    | Gőzpárolóedény, XL méret                              | 3        |                         | 100 <sup>2</sup> | -            | 10-11 <sup>3</sup> |

<sup>1</sup> Az ellenőrzés befejeződik, ha a leghidegebb rész eléri a 85 °C-ot (lásd: IEC 60350-1).

<sup>2</sup> Melegítse elő a készüléket.

<sup>3</sup> A referenciaminta és a főminta között összehasonlítható elkészítési fokozat jön létre, ha a referenciaminta 5 percig (az IEC 60350-1 szabványban leírtak szerint elkészítve) párolódik.

## Grillezés

## Beállítási javaslatok grillezéshez

| Étel              | Edény / Tartozék | Magasság | Fűtési mód<br>→ Oldal 9 | Hőmérséklet °C-<br>ban/grillfokozat | Gőz erőssége | Időtartam, perc |
|-------------------|------------------|----------|-------------------------|-------------------------------------|--------------|-----------------|
| Pirítós készítése | Rács             | 5        |                         | 3 <sup>1</sup>                      | -            | 4-6             |

<sup>1</sup> A készüléket ne melegítse elő.

## 29 Szerelési útmutató

Vegye figyelembe ezeket az információkat a készülék összeszerelésénél.

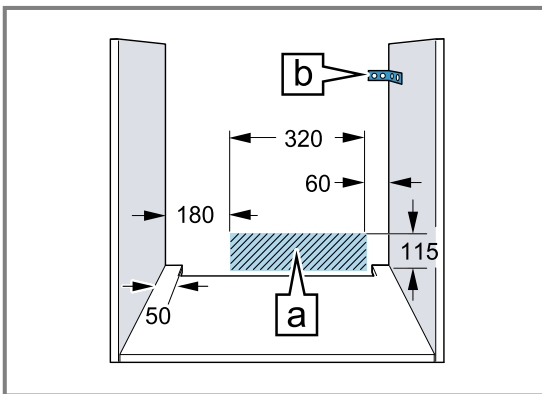


### 29.1 Általános összeszerelési előírások

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.
- Az ajtó fogantyúját ne használja szállítási vagy beépítési célokra.
- 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 készülék csatlakozóaljzatának a vonalkázott felület tartományában vagy a beépítendő területen kívül kell lennie. A nem rögzített bútorokat kereskedelmi forgalomban kapható szöggyalval rögzítse a falhoz.



- Felnyitható előlappal rendelkező készülékeknél ügyeljen arra, hogy az előlap felnyitáskor ne ütközzön a környező bútorokba.
- 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.

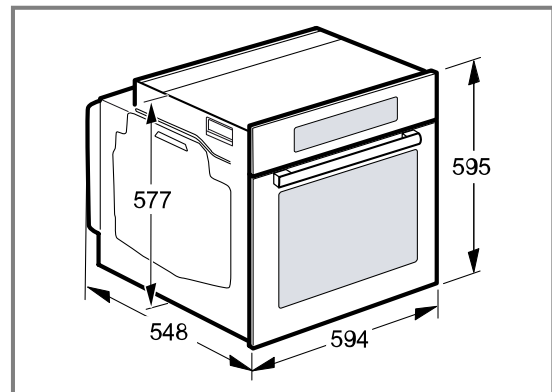
### FIGYELEM!

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.

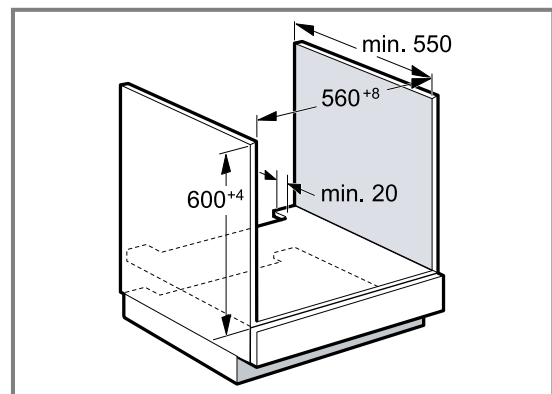
## 29.2 Készülékmeretek

Itt találja a készülék méreteit.



## 29.3 Beépítés munkalap alá

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

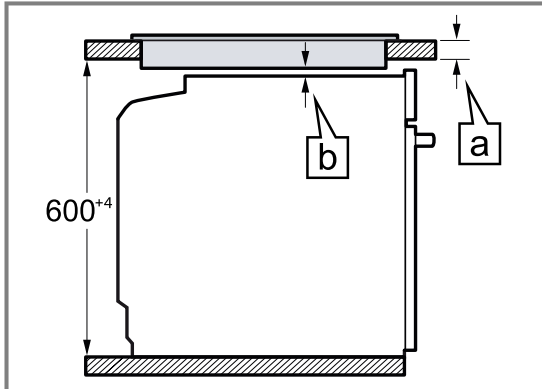


- A készülék szellőzéséhez az elválasztólapon egy szellőzőnyílásnak kell lennie.
- A munkalapot rögzíteni kell a beépítéshez használt bútorhoz.
- Vegye figyelembe a főzőlap összeszerelési útmutatóját, ha van.
- Vegye figyelembe a főzőlapra vonatkozó eltérő nemzeti beépítési utasításokat.



## 29.4 Beszerelés főzőlap alá

Ha a készülék főzőfelület alá kerül beépítésre, be kell tartani a minimális méreteket (adott esetben az alapot is beleszámítva).



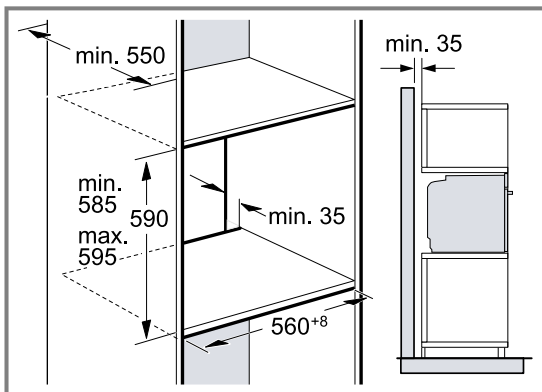
A szükséges minimális távolságból ( $\underline{b}$ ) adódik a minimális munkalapvastagság ( $\underline{a}$ ).

| Főzőlap típusa                        | a) felületből kiemelkedő, mm-ben | a) felülettel szintben, mm-ben | b) mm-ben      |
|---------------------------------------|----------------------------------|--------------------------------|----------------|
| Indukciós főzőfelület                 | 37                               | 38                             | 5              |
| Teljes felületű indukciós főzőfelület | 47                               | 48                             | 5              |
| Gáz főzőfelület                       | 27                               | 38                             | 5 <sup>1</sup> |
| Üvegkerámia főzőfelület               | 27                               | 30                             | 2              |

<sup>1</sup> Vegye figyelembe a főzőlapra vonatkozó eltérő nemzeti beépítési utasításokat.

## 29.5 Beépítés magas szekrénybe

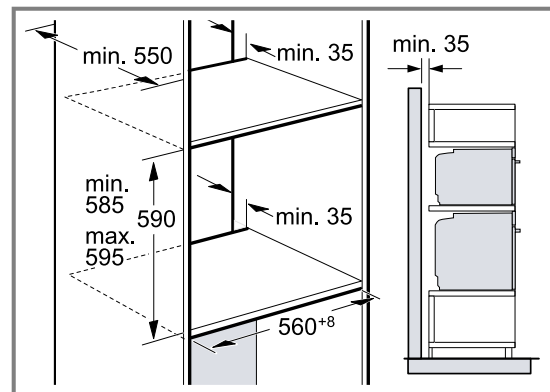
Magas szekrénybe történő beépítésnél vegye figyelembe a beépítési méreteket és a beépítési útmutatót.



- A készülék szellőzéséhez az elválasztólapokon 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.

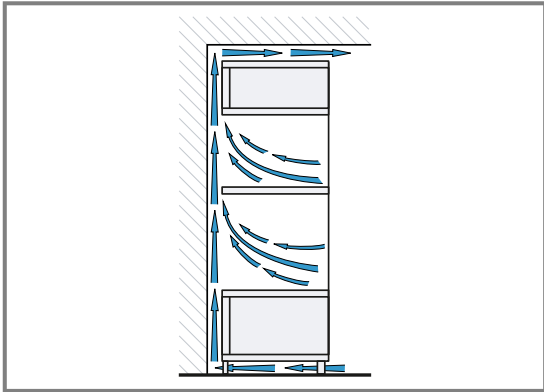
## 29.6 Két készülék beépítése egymás fölé

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 elválasztólapokon egy szellőzőnyílásnak kell lennie.
- Mindkét készülék megfelelő szellőzésének biztosításához egy legalább 200 cm<sup>2</sup> szellőzőnyílásra van szükség a lábazati részen. Ehhez a nyílászáró alját kell visszavágni vagy szellőzőrácsot kell felszerelni.

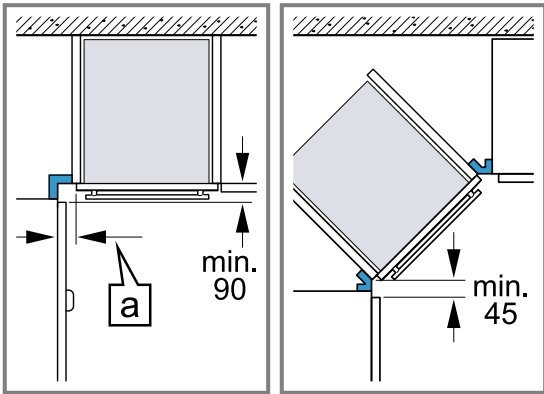
- Ügyeljen rá, hogy a légáramlás a vázlatnak megfelelően biztosított legyen.



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

## 29.7 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.

## 29.8 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 csatlakozóvezetékekkel csatlakoztatható.
- A csatlakozóvezetéket csatlakoztassa a készülék hátoldalához, amíg kattánó zajt nem hall. 3 m-es csatlakozóvezeték a vevőszolgáltatónál kapható.
- A csatlakozóvezeték csak eredeti vezetékkel pótolható. Ez a vevőszolgáltatónál kapható.
- Az érintésvédelmet a beszereléssel biztosítani kell.
- Ha a készülék kijelzője sötét marad, akkor a készülék csatlakoztatása hibás. Válassza le a készüléket a hálózatról, és ellenőrizze a csatlakozót.

## 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

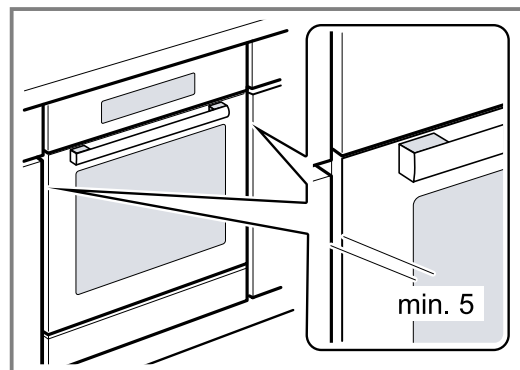
**Megjegyzés:** A készüléket csak felhatalmazott és szakképzett személyzet csatlakoztathatja. Hibás csatlakoztatás miatt keletkezett károokra nem vonatkozik a garancia.

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

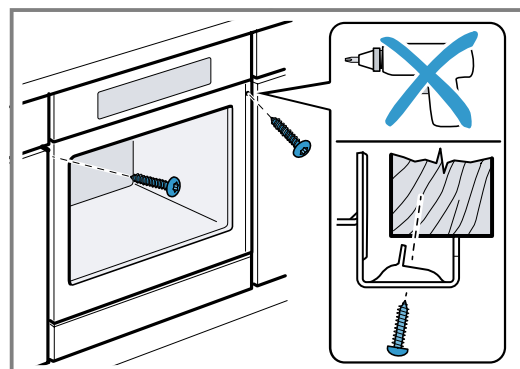
1. Azonosítsa be a fázis- és a semleges („nullás”) vezetéket a csatlakozóaljzatban. Hibás csatlakoztatás esetén a készülék megsérülhet.
2. A bekötési ábra szerint csatlakoztassa a készüléket. A feszültséget lásd a típustáblában.
3. A hálózati csatlakozóvezeték ereit a színkódolásnak megfelelően kell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

## 29.9 A készülék beszerelése

1. A készüléket tolja be teljesen és igazítsa középre.



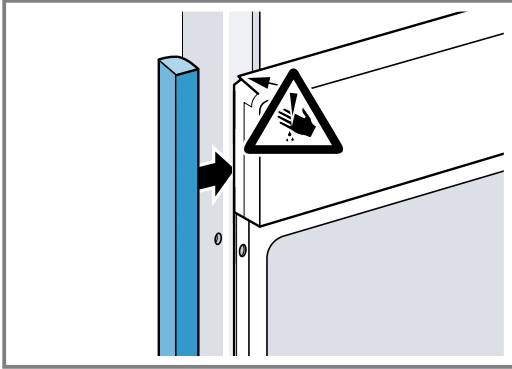
2. Csavarozza be a készüléket.



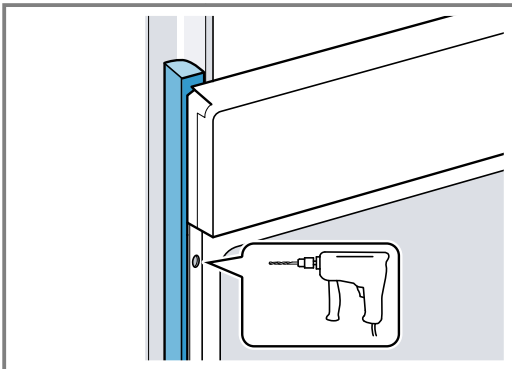
**Megjegyzés:** A munkalap és a készülék közötti rést ne zárja le szegélyléccel. A készülékszekrény oldalfalaira tilos hő ellen védő léceket szerelni.

### 29.10 Fogantyú nélküli kialakítású konyhánál függőleges fogantyúléccal esetén:

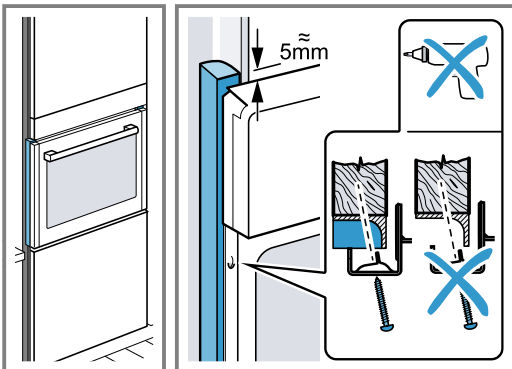
1. Helyezzen fel egy megfelelő kitöltő elemet, amely eltakarja az esetlegesen előforduló éles széleket és ezáltal megteremti a biztonságos szerelés feltételeit.



2. Az összecsavározáshoz fúrja elő az alumíniumprofilokat.



3. A megfelelő csavarral rögzítse a készüléket.



### 29.11 A készülék kiserelése

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

A Bosch Company



**9001682175** (040403)

hu