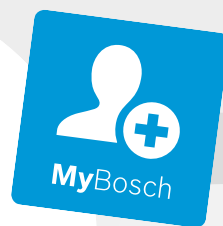




BOSCH

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



Főzőhely

HXS59BD50

[hu] Használati útmutató és telepítési útmutató

További információkat a Digitális felhasználói kézikönyvben talál.



Tartalomjegyzék

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

1	Biztonság.....	2
2	Dologi károk elkerülése.....	7
3	Környezetvédelem és takarékoság.....	8
4	ELHELYEZÉS ÉS CSATLAKOZTATÁS.....	9
5	Ismerkedés.....	12
6	Tartozékok.....	15
7	Az első használat előtt.....	16
8	Edény.....	17
9	Főzőhely kezelése.....	17
10	A kezelés alapjai.....	19
11	Gyors felfűtés.....	19
12	Időfunkciók.....	19
13	Programok.....	21
14	Gyerekzár.....	23
15	Alapbeállítások.....	23
16	Tisztítás és ápolás.....	23
17	Tisztítási segéd.....	27
18	Állványok.....	27
19	A készülék ajtaja.....	28
20	Felső burkolat.....	30
21	Zavarok elhárítása.....	31
22	Szállítás és ártalmatlanítás.....	33
23	Vevőszolgálat.....	33
24	Így sikerülni fog.....	34
25	SZERELÉSI ÚTMUTATÓ.....	37
25.1	Általános tudnivalók.....	37

1 Biztonság

Tartsa be a következő biztonsági előírásokat.

1.1 Rendeltetésszerű használat

A készülék biztonságos és helyes használata érdekében vegye figyelembe a rendeltetés-szerű használattal kapcsolatos útmutatásokat. Készülékosztály: 1. osztály

A jelen leírásban található ábrák tájékoztató jellegűek.

FIGYELEM! Vegye figyelembe az érvényes előírásokat, és a készüléket csak jól szellőző helyiségben állítsa fel. A készülék felállítása és használata előtt olvassa el az utasításokat. Figyelmeztetés: A készülék csak főzésre használható. Ne használja a készüléket egyéb célokra, pl. a helyiség fűtésére.

A készüléket csak képzett szakember csatlakoztathatja, illetve állíthatja át más gázfajtára. A készülék beszerelését, valamint az elektromos- és gázcsatlakozást a Használati és szerelési útmutatónak megfelelően kell elvégezni. Súlyos baleseteket, illetve a készülék károsodását idézheti elő a helytelen csatlakoztatás és a rossz beállítás.

A helytelen beszerelés miatt keletkező károkért a gyártó semmilyen felelősséget nem vállal.

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

A készüléket csak a következőképpen használja:

- ételek és italok készítésére.
- működését felügyelve. A rövid főzési folyamatokat mindig kövesse figyelemmel.
- a háztartásban és az otthoni környezet zárt helyiségeiben.
- legfeljebb 2000 méter tengerszint feletti magasságig.

Ne használja a készüléket:

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

Kérjük, hívja az ügyfélszolgálatot, amennyiben más gázfajtára szeretne váltani.

A készüléket nem üzemeltetheti időzítővel vagy távoli hozzáféréssel.

A tartozékokat mindig megfelelő helyzetben tolja be a sütőtérbe.

1.2 A használók körének korlátozása

Ezt a készüléket 8 év feletti gyermekek és csökkent testi, érzékszervi vagy mentális képességekkel, illetve kevés tapasztalattal és/vagy ismerettel rendelkező személyek is használhatják felügyelet mellett, vagy ha megtanították nekik a készülék biztonságos használatát és megértették a lehetséges veszélyeket.

Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A tisztítást és a felhasználói karbantartást gyermekek nem, ill. csak 15 év felett, kizárólag felügyelet mellett végezhetik.

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

1.3 Biztonságos használat

FIGYELMEZTETÉS – Robbanásveszély!

A gázszivárgás robbanást okozhat. VISELKEZÉS GÁZSZAG VAGY A GÁZKÉSZÜLÉK HIBÁJA ESETÉN

- ▶ Azonnal zárja el a gázellátást vagy a gázpalack szelepét.
- ▶ Azonnal szüntesse meg a nyílt lángot és oltsa el az égő cigarettát.
- ▶ A továbbiakban ne használja a villanykapcsolót és a készülékek kapcsolóit.
- ▶ Ne húzza ki a hálózati csatlakozódugókat a csatlakozóaljzatból.
- ▶ Ne használja az épületben található telefont és mobilkészülékét.
- ▶ Nyissa ki az ablakot, és jól szellőztesse ki a helyiséget.
- ▶ Hívja az ügyfélszolgálatot vagy a gázszolgáltató társaságot.

A gázszivárgás robbanást okozhat. A kisebb mennyiségű gáz hosszabb idő során összegyűlhet és begyulladhat.

- ▶ Ha a készülék hosszabb ideje nincs használatban, zárja el a gázellátás biztonsági szelepét.

A gázszivárgás robbanást okozhat. Ha a cseppfolyós gáz palackja nem függőlegesen áll, a cseppfolyós propán/bután a készülékbe juthat. Ezáltal heves sugárláng csaphat fel az égőfejeknél. Az alkatrészek megsérülhetnek és idővel nem zárnak jól, ezáltal pedig ellenőrizetlenül gáz áramlik ki.

- ▶ A cseppfolyós gázt tartalmazó palackokat mindig függőleges helyzetben használja.
- A gázszivárgás robbanást okozhat. Ha elosztóhálózatában a gáznyomás több mint 20%-kal magasabb, mint a készülék típustábláján megadott érték, akkor gázszivárgás alakulhat.
- ▶ Saját biztonsága érdekében mindenképpen szereljen fel megfelelő gázszabályozót.
 - ▶ Ha Ön nem ismeri a gáznyomást a gázelosztó-hálózatában, érdeklődjön a helyi elosztóhálózat-üzemeltetőnél.
 - ▶ A gázszabályozó csatlakoztatását, karbantartását és beállítását kizárólag szakképzett gázszerelő végezheti.

FIGYELMEZTETÉS – Mérgezés veszélye!

Gázfőzőkészüléket használva hő és nedveség képződik, valamint égéstermékek szabadulnak fel abban a helyiségben, ahol a készülék található.

- ▶ Ügyeljen a konyha megfelelő szellőzésére, különösen a gázfőzőkészülék üzeme során.
- ▶ A készülék intenzív és hosszan tartó használatára esetén gondoskodjon kiegészítő szellőzésről, hogy az égéstermékeket biztonságosan a szabadba lehessen vezetni, egy meglévő mechanikus szellőztető berendezés esetén például állítson be nagyobb teljesítményszintet, és ezzel egyidejűleg biztosítsa a levegő cseréjét friss levegővel a felállítási helyiségben.
- ▶ A kiegészítő szellőztető berendezés telepítésével kapcsolatban forduljon szakemberhez.

FIGYELMEZTETÉS – Tűzveszély!

A készülék forró.

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

A főzőfelület nagyon felforrósodik.

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

Veszélyes lehet és tüzesetet okozhat, ha a főzőlapot felügyelet nélkül hagyja, miközben zsírral vagy olajjal főz.

- ▶ A forró olajat és zsírt soha ne hagyja felügyelet nélkül.
- ▶ Soha ne kísérelje meg a tüzet vízzel eloltani, inkább kapcsolja ki a készüléket, majd a lángokat pl. egy fedővel vagy oltókendővel takarja le.

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

- ▶ Ne használja a főzőlapok fedőlapjait.

A készülék nagyon forró, a textíliák és egyéb tárgyak meggyulladhatnak.

- ▶ A textíliákat, pl. ruhadarabokat vagy függönyt, tartsa távol a nyílt lángtól.
- ▶ Soha ne nyúljon át a láng felett.
- ▶ Ne helyezzen gyúlékony tárgyakat, pl. mosogatórongyot vagy újságpapírt a készülék-re, a készülék mellé illetve a készülék mögé.

A kiáramló gáz begyulladhat.

- ▶ Ha az égő 15 másodperc elteltével sem gyullad be, fordítsa a kezelőgombot nulla állásba, és nyissa ki a helyiség ajtaját vagy ablakát. Az égő ismételt begyújtása előtt várjon legalább egy percet.
- ▶ Ha a láng véletlenül kialszik üzem közben, akkor forgassa a kezelőgombot nulla állásba. Az égő ismételt begyújtása előtt várjon legalább egy percet.

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

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

A sütőtérben tárolt gyúlékony tárgyak lángra lobbanhatnak.

- ▶ Soha ne tartson gyúlékony tárgyakat a sütőtérben.

A készülék hátoldala felforrósodik.

- ▶ Ez a csatlakozóvezetékek sérüléséhez vezethet.
- ▶ Ügyeljen rá, hogy az elektromos és gázvezetékek soha ne érjenek hozzá a készülék hátoldalához.

Az élelmiszerek lángra lobbanhatnak.

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

A gázégők működés közben nagy hőt termelnek, ha nincs rajtuk főzőedény. A föléjük szerelt páraelszívó károsodhat vagy kigyulladhat.

- ▶ Csak akkor üzemeltesse a gázégőket, ha edényt helyezett rájuk.

Az oldott ételmaradék, zsír és sült zsír lángra lobbanhat.

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

A készülék túlhevülése tüzet okozhat.

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

Meghosszabbított hálózati csatlakozóvezeték és nem engedélyezett adapterek használata veszélyes.

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

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Égési sérülések veszélye!

A berendezés hozzáférhető részei üzemeltetés közben felforrósodhatnak.

- ▶ A kis gyermekeket tartsa távol a készüléktől.

A főzőlap védőrácsa balesetet okozhat.

- ▶ Soha ne használjon védőrácsot a főzőlaphoz.

A tartozék vagy az edény nagyon forró.

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

Az üres főzőedény a bekapcsolt gázégőkön felforrósodik.

- ▶ Ügyeljen rá, hogy a főzőedények soha ne forrósodjanak fel.

A készülék üzem közben felforrósodik.

- ▶ Tisztítás előtt hagyja lehűlni a készüléket.

Az alkoholgőzök meggyulladhatnak a forró sütőtérben.

- ▶ Az ételekhez csak kis mennyiségű magas alkoholtartalmú italt használjon.
- ▶ Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját.

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

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

A berendezés hozzáférhető részei a grill használata közben felforrósodhatnak.

- ▶ Tartsa távol a kis gyerekeket.
- 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 – Áramütés veszélye!

A szakszerűtlen javítás veszélyes.

- ▶ A készüléket csak szakképzett személyek javíthatják.
- ▶ A készülék javításához csak eredeti pótalkatrészeket szabad használni.
- ▶ Ha a készülék hálózati csatlakozóvezetéke megsérül, akkor azt a veszélyek elkerülése érdekében csak a gyártó, a gyártó vevőszolgálat vagy egy hasonlóan képzett személy cserélheti ki.

A sérült készülék és a sérült hálózati csatlakozóvezeték veszélyes.

- ▶ Soha ne használjon megsérült készüléket.
 - ▶ Soha ne használjon olyan készüléket, amelynek a felülete repedt vagy törött.
 - ▶ Miközben a készüléket leválasztja az elektromos hálózatról, soha ne a hálózati csatlakozóvezeték húzza. Mindig a hálózati csatlakozóvezeték dugóját húzza.
 - ▶ Ha a készülék vagy a hálózati csatlakozóvezeték megsérült, azonnal húzza ki a hálózati csatlakozóvezeték csatlakozódugóját, vagy kapcsolja le a biztosítékszekrényben lévő biztosítékot, és zárja el a gázbevezetést.
 - ▶ Forduljon a vevőszolgálathoz. → *Oldal 33*
- A behatoló nedvesség áramütést okozhat.
- ▶ A készülék tisztításához ne használjon magasnyomású vagy gőzsugaras tisztítógépet.

A forró készülékrészeknél az elektromos készülékek kábelszigetelése megolvadhat.

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

A hálózati csatlakozóvezeték sérült szigetelése veszélyes.

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

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Sérülésveszély!

A gép üzemzavara vagy sérülése illetve a szakszerűtlen javítások veszélyesek lehetnek.

- ▶ Soha ne kapcsolja be a hibás készüléket.
- ▶ Ha a készülék hibás, húzza ki a hálózati csatlakozódugót, vagy kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben, zárja el a gázellátást és hívja az ügyfélszolgálatot.
- ▶ A készülék javítását és a sérült gázvezetékek cseréjét csak szakképzett személyek végezhetik.

A nem illeszkedő edényméretek, a sérült illetve hibásan elhelyezett edények súlyos sérüléseket okozhatnak.

- ▶ Tartsa be a főzőedényekre vonatkozó utasításokat.

Az égő bekapcsolásakor a gyújtógyertyákon szikrák képződnek.

- ▶ A gázkészülék begyújtásakor soha ne érintse meg a gyújtógyertyákat.

Az összekarcolódott felső üvegborítás el- vagy összetörhet.

- ▶ Ne használjon üvegkaparót, karcoló vagy súroló tisztítószeret.

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

- ▶ Ne nyúljon a zsanérok környékére.

A készülék ajtajának összekarcolt üvege elpattanhat.

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

Ha nekiütközik a nyitott készülékajtónak, az sérülésekhez vezethet.

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

A készülékajtón belüli részek szélei élesek lehetnek.

- ▶ Viseljen védőkesztyűt.

A készülék és a megérinthető felületei éles szélekkel rendelkezhetnek.

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

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Égési sérülések veszélye!

A teleszkópos kihúzó a készülék üzemelésekor felforrósodnak.

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

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Forrázásveszély!

A hozzáférhető részek működés közben felforrósodnak.

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

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

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

A forró sütőtérben lévő vízből forró vízgőz képződhet.

- ▶ Soha ne öntsön vizet a forró párolótérbe.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Fulladásveszély!

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

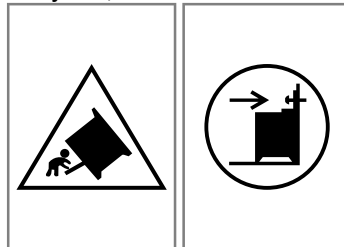
- ▶ Gyermekektől tartsa távol a csomagolóanyagot.
- ▶ Ne engedje, hogy gyermekek játsszanak a csomagolóanyaggal.

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

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

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Felborulás veszélye!

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

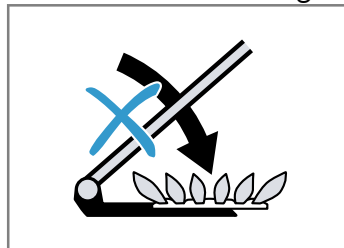


- ▶ Rögzítse stabilan a készüléket a lábazathoz.
- ▶ Figyelmeztetés: A készülék felborulásának megelőzésére helyezzen fel egy kiegyensúlyozó berendezést.
- ▶ Szerelés során vegye figyelembe az útmutatóban foglaltakat.

1.4 Üvegborura

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Sérülésveszély!

A felforrósodott üvegborítás elrepedhet.



- ▶ Mielőtt lehajtja a borítást, kapcsoljon ki minden égőfejet.
- ▶ Mielőtt lehajtaná az üvegborítást, várja meg, amíg a sütő kihűl.
- ▶ Mielőtt kinyitja a felső borítást, törölje le ruhával a kifolyt ételt és szárítsa meg a borítást.

1.5 Alsó fiók

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Tűzveszély!

A sütő alatt található fiók felülete felforrósodhat.

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

1.6 Halogénlámpa

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Égési sérülések veszélye!

A sütőtérlámpák nagyon felmelegszenek. A ki-
kapcsolás után egy ideig még fennáll az égé-
si sérülés veszélye.

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

2 Dologi károk elkerülése

2.1 Sütőtér

Tartsa be a megfelelő előírásokat a sütő használata
közben.

FIGYELEM!

A sütőtér alján lévő tárgyak 50 °C feletti hőmérsékleten
hőtorlaszt képeznek. A sütési idők már nem megfelelő-
ek, és a zománc megsérül.

- ▶ Soha ne helyezzen se tartozékot, se semmilyen fajta
sütőpapírt vagy fóliát a sütőtér aljára.
- ▶ Csak akkor tegyen edényt a sütőtér aljára, ha 50 °C
alatti hőmérsékletet állított be.

Az alumíniumfólia miatt tartós elszíneződések keletkez-
hetnek az ajtólapon.

- ▶ Az alufólia a sütőtérben nem érintkezhet az ajtólap-
pal.

A forró sütőtérben lévő vízből vízgőz képződik. A hő-
mérséklet-változás miatt sérülések keletkezhetnek a sü-
tőtér alján.

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

A nedvesség a sütőtérben hosszú távon korróziót ered-
ményez.

- ▶ Használat után hagyja kiszáradni a sütőteret.
- ▶ Ne tároljon hosszabb ideig nedves élelmiszereket a
zárt sütőtérben.
- ▶ Ne tároljon ételt a sütőtérben.

A nyitott készülékajtóval való lehűlés idővel károsítja a
szomszédos bútorfrontokat.

- ▶ Magas hőmérsékleten való működtetés után a sütő-
teret csak zárt ajtónál hagyja lehűlni.
- ▶ Vigyázzon, hogy semmi ne ragadjon be a sütőtér aj-
tajához.
- ▶ Kizárólag magas páratartalommal való működtetés
után hagyja a sütőteret nyitott ajtó mellett megszá-
radni.

A gyümölcsle kifröcsköl a sütőtepsiből és eltávolíthatat-
lan foltokat hagy.

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

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.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Áramütés veszélye!

A lámpa cseréjekor a lámpafoglalat érintkezé-
se feszültség alatt van.

- ▶ A lámpa cseréje előtt egy esetleges áram-
ütés elkerülése érdekében bizonyosodjon
meg arról, hogy a készülék ki van kapcsol-
va.

Ha a tömítés erősen szennyezett, akkor használat köz-
ben a készülék ajtaja nem zár megfelelően. A szomszé-
dos 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 aj-
taját, akkor az károsodhat.

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

Ha a készüléket a borítás fogantyújánál fogva helyezi át
vagy mozgatja, a fogantyú letörhet és a zsanérok meg-
sérülhetnek. A borítás fogantyúja nem bírja el a készü-
lék súlyát.

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

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

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

2.2 Gáz főzőfelület

Tartsa be a megfelelő előírásokat a készülék használata
közben.

FIGYELEM!

A hőtorlasz károsíthatja az edényt.

- ▶ Soha ne fedje le a rozsdamentes acél főzőlapot, pl.
alufóliával vagy tűzhelyvédő fóliával.
- ▶ Csak az előírt tartozékokat használja.

A hő miatt károsodhatnak a szomszédos készülékek
vagy bútorok. Ha a készüléket hosszabb ideig üzemel-
tetik, hő és pára keletkezik.

- ▶ Nyisson ablakot, vagy kapcsoljon be egy kültérbe
vezető páraelszívót.

A hőtorlasz károsíthatja az edényt.

- ▶ Ne hevítsen egyszerre több égővel sütőedényeket,
serpenyőket vagy grillköveket.

A kezelógomb hibás pozíciója működési zavarokhoz
vezet.

- ▶ Ha a készülék ne üzemel, forgassa a kezelógombot
mindig nulla állásba.

Az alufólia és a műanyag edények ráolvadnak a forró főzőhelyre.

- ▶ Speciális edények esetén vegye figyelembe a gyártói utasításokat.
- ▶ Ne használjon tűzhelyvédő fóliát.

Az égő nem gyullad meg, vagy a láng nem egyenletes.

- ▶ Ellenőrizze, hogy az égőalkatrészek tiszták és szárazak-e.
- ▶ Ellenőrizze, hogy az égőkorona és az égőfedél pontosan a helyén van-e.

Az ételek kifuthatnak.

- ▶ A kifutott ételt azonnal távolítsa el.
- ▶ Sok folyadékkal készülő ételekhez használjon magas edényt.
- ▶ Így elkerülheti az étel kifutását.

A beszivárgó nedvesség károsíthatja a készüléket.

- ▶ A készülék környezete legyen száraz és tiszta.
- ▶ A készüléket és környezetét minden tisztítás után tartsa szárazon és tisztán.
- ▶ Bizonyosodjon meg arról, hogy a készülék felületén sehol sem találhatók tisztítóanyagok, tisztítószer és vízmaradványok.

Az üvegbura elpattanhat.

- ▶ Ha a főzőhelyet bekapcsolja, bizonyosodjon meg arról, hogy a felső borítást nem zárta-e le valaki, pl. gyerekek játék közben.

Az edények vagy serpenyők fogantyúja, nyele megsérülhet.

- ▶ Helyezze az edényt vagy serpenyőt pontosan az égő acélrácsának közepére.
- ▶ Ezáltal az edény vagy a serpenyő alja optimálisan veszi át az égőláng hőjét.
- ▶ A nyelek és a fogantyúk nem sérülnek, és biztosított a maximális energia-megtakarítás.

Az edény vagy serpenyő alja megsérülhet.

- ▶ A használatban lévő edénynek jól fel kell feküdnie a főzőhelyre.
 - ▶ Csak sima aljú edényeket és serpenyőket használjon.
 - ▶ Ne hevítsen fel üres edényt, serpenyőt.
- Ha a főzőfelületre kemény vagy hegyes tárgy esik, a főzőfelület megsérülhet.
- ▶ Ügyeljen arra, hogy semmilyen kemény vagy hegyes tárgy ne essen a főzőfelületre.

Ne mozgassa a készüléket a gázcsőnél (kollektor) fogva. A gázcső sérülése gázszivárgáshoz vezethet. A gázcsövet nem a készülék súlyához tervezték.

- ▶ Ne mozgassa a készüléket a gázcsőnél fogva.

Ha az ételmaradványokat vagy a főzőhely alá, az égő foglalatába beszivárgó folyadékot lúggal vagy hasonló vegyszerrel tisztítja, az káros lehet a gáz összetevőire nézve.

- ▶ Ételmaradványok vagy az égő foglalatába beszivárgó folyadék eltávolításához ne használjon lúgot vagy hasonló hatású vegyszereket.

2.3 Fiókok területe

Tartsa be a megfelelő előírásokat a fiók használata közben.

FIGYELEM!

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

- ▶ Ne helyezzen forró tárgyakat az alsó fiókba.

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

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

3 Környezetvédelem és takarékoság

3.1 A csomagolási hulladék ártalmatlanítása

A felhasznált csomagolóanyagok környezetkímélők és újrahasznosíthatók.

- ▶ Az egyes összetevőket fajtánként szétválogatva ártalmatlanítsa.

3.2 Energiamegtakarítás

Ha megfogadja ezeket a tanácsokat, készüléke kevesebb energiát fogyaszt.

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

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

Használjon sötét, feketére lakkozott vagy zománcozott sütőformákat.

- Ezek a sütőformák különösen jól veszik fel a hőt.

Működés közben lehetőleg ritkán nyissa ki a készülék ajtaját.

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

Süssön több ételt egyszerre vagy közvetlenül egymás után.

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

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

- A maradék hő elegendő az étel készre sütéséhez.

Vegye ki a nem használt tartozékokat a sütőtérből.

- A felesleges tartozékokat nem kell felmelegíteni.

A mélyhűtött ételeket hagyja kiolvadni elkészítés előtt.

- Ezzel megtakarítja az ételek kiolvasztásához szükséges energiát.

Megjegyzés:

A készülék energiaigénye:

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

Energiamegtakarítás

Ha megfogadja ezeket a tanácsokat, készüléke kevesebb energiát fogyaszt.

Az égőt az edény méretének megfelelően válasszuk ki. Helyezze középre az edényt.

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

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

Az edényt fedje le egy megfelelő méretű fedővel.

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

A fedelet lehetőleg ritkán emelje meg.

- Ha a fedelet megemeli, sok energia távozik.

Használjon üvegfedőt.

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

Egyenes aljú fazekakat és serpenyőket használjon.

- A nem egyenletes aljú edények növelik az energiafogyasztást.

Az ételkészítés-mennyiségnek megfelelő edényt használjon.

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

Kevés vízzel forraljon.

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

Időben váltson vissza alacsonyabb főzési fokozatra.

- Túl magas továbbfőzési fokozat esetén energiát pazarol el.

4 Elhelyezés és csatlakoztatás

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

4.1 Gázcsatlakoztatás

A készüléket csak szakember vagy hivatalos engedéllyel rendelkező ügyfélszolgálati munkatárs csatlakoztathatja a „Gázcsatlakoztatás és átállítás más gázfajtára” című fejezetben megadott utasítások szerint.

- A készülék beállításához szükséges adatokat a készülék hátoldalán lévő típustáblán találja. A gyárilag beállított gázfajtát csillag szimbólum (*) jelöli.
- A készülék felállítása előtt érdeklődjön a helyileg illetékes gázszolgáltatótól a gázfajtáról és a gáznyomásról és bizonyosodjon meg arról, hogy a készülék beállításai annak megfelelőek.
- A készüléket az érvényben lévő összeszerelési útmutató szerint csatlakoztassa és szerelje be.
- A készüléket ne csatlakoztassa égéstermék-kivezetéshez. A készüléket ne csatlakoztassa füstgázvezetékhez. Vegye figyelembe a szellőzésre vonatkozó valamennyi előírást.
- A gázcsatlakozást fix, nem rugalmas csatlakozóval, például gázcsővel vagy biztonsági gáztömlővel hajtja végre.
- Amennyiben biztonsági gáztömlőt használ, biztosítsa, hogy a tömlő ne csípődjön vagy szoruljon be. Tartsa távol a tömlőt a forró felületektől.
- Egyes készülékeknél a gázvezeték a készülék jobb vagy bal oldalához csatlakoztathatja gázcső vagy biztonsági gáztömlő segítségével. Ha szükséges, a gázcsatlakoztatás oldalát megváltoztathatja. A csatlakozást szabadon álló és könnyen hozzáférhető elzárócsappal kell ellátni.

A készülék előírt üzemi nyomása

- A készülék előírt üzemi nyomása a készülék hátoldalán található típustáblán szerepel.
- A készülék típustábláján megadott minden adat ezekre a nyomásértékekre vonatkozik.
- A gyártó nem vállal felelősséget olyan eredményekért, teljesítményért vagy bármilyen kockázatért, amelyet a készülék eltérő értékeken történő működése eredményez.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Robbanásveszély!

A gázszivárgás robbanást okozhat. Ha elosztóhálózatában a gáznyomás több mint 20%-kal magasabb, mint a készülék típustábláján megadott érték, akkor gázszivárgás alakulhat.

- ▶ Saját biztonsága érdekében mindenképpen szereljen fel megfelelő gázszabályozót.
- ▶ Ha Ön nem ismeri a gáznyomást a gázelosztó-hálózatában, érdeklődjön a helyi elosztóhálózat-üzemeltetőnél.
- ▶ A gázszabályozó csatlakoztatását, karbantartását és beállítását kizárólag szakképzett gázszerelő végezheti.

Gázszivárgás jöhet létre. Ha a készüléket a gázcsatlakozás létrehozása után mozgatja, akkor gázszivárgás alakulhat ki.

- ▶ A gázcsatlakozás létrehozása után ne mozgassa a készüléket.
- ▶ Ha mozgatja a készüléket, ellenőrizze a csatlakozások tömítettségét.

4.2 Elektromos csatlakoztatás

A készülék csatlakoztatását csak szakképzett szerelő végezheti. Tartsa be az illetékes áramszolgáltató előírásait.

- A készülék üzemi feszültsége 220-240 V. A csatlakoztatáshoz 16 A-es biztosíték szükséges.
- Ha az áramhálózat feszültsége 180 V alá csökken, az elektromos gyújtórendszer nem működik.
- Ha a készülék hálózati csatlakozóvezetéke megsérül, akkor azt a veszélyek elkerülése érdekében csak a gyártó, a gyártó vevőszolgálat vagy egy hasonlóan képzett személy cserélheti ki.
- Hibás csatlakoztatott készüléknél, esetleges kár esetén megszűnik a garanciajogosultság.

Az elektromos csatlakozásra vonatkozó információk a vevőszolgáltatótól:

- A készüléket csak az adattáblán megadottak szerint csatlakoztassa és üzemeltesse.

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

Az elektromos csatlakozásra vonatkozó információk a szerelőtől:

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

Fontos információk az elektromos csatlakoztatáshoz

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

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Áramütés veszélye!

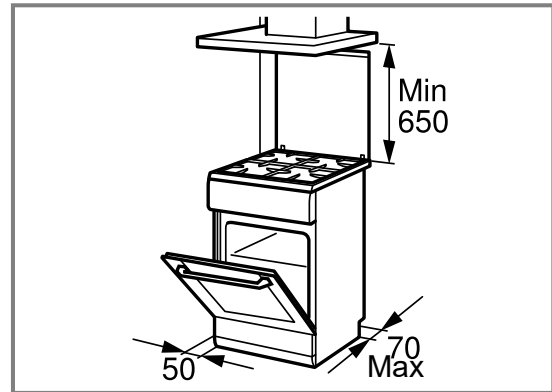
A feszültségvezető részek érintésekor áramütés veszélye áll fenn.

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

4.3 A készülék elhelyezése

Állítsa a készüléket sima felületre.

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



- A készüléket a megadott méreteknak megfelelően szerelje be.
- A tűzhely felső és a páraelszívó alsó pereme közötti távolságnak meg kell felelnie a páraelszívó gyártói előírásainak.
- Ügyeljen rá, hogy a készüléket felállítás után ne mozgassa.
- Az erős és a wok-égőfej szomszédos bútorelőlapoktól vagy a faltól való távolsága legalább 50 mm legyen.

Állítsa be a készülék padlótól való távolságát

A készülék funkcióinak megfelelően állítsa be annak padlótól való távolságát.

A készülék magasságának beállítása rögzített fiókokkal

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

Megjegyzés:

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

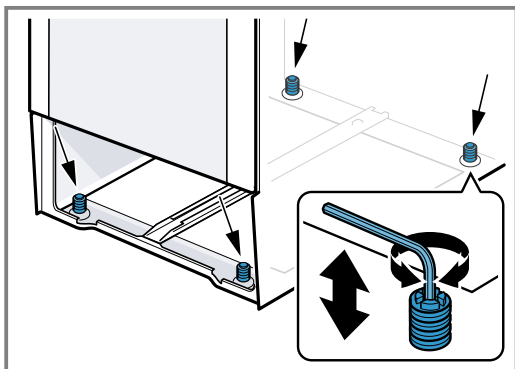
- A lábak a készülék alján elől és hátul találhatók.
- Imbuszkulccsal állítsa magasabbra vagy alacsonyabbra a lábakat, amíg a készülék vízszintesen nem áll.

Állítsa be a kivehető fiókkal rendelkező készülék padlótól való távolságát

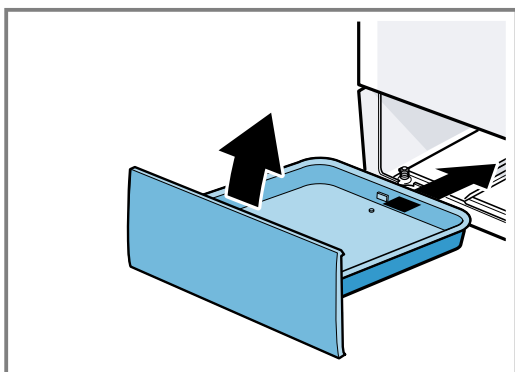
Ha a készüléknek nincs állítható magasságú lába, viszont kivehető fiókkal rendelkezik, akkor a következőképpen állíthatja be a készülék padlótól való távolságát.

1. Húzza ki az alsó fiókot és felfelé emelje ki. A lábázat belső oldalán elől és hátul állítható lábak találhatók.

2. Az állítható lábakat imbuszkulccsal állítsa magasabbra vagy alacsonyabbra, amíg a tűzhely vízszintesen nem áll.



3. Tolja vissza az alsó fiókot.



Szomszédos bútorok

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

Fali rögzítés

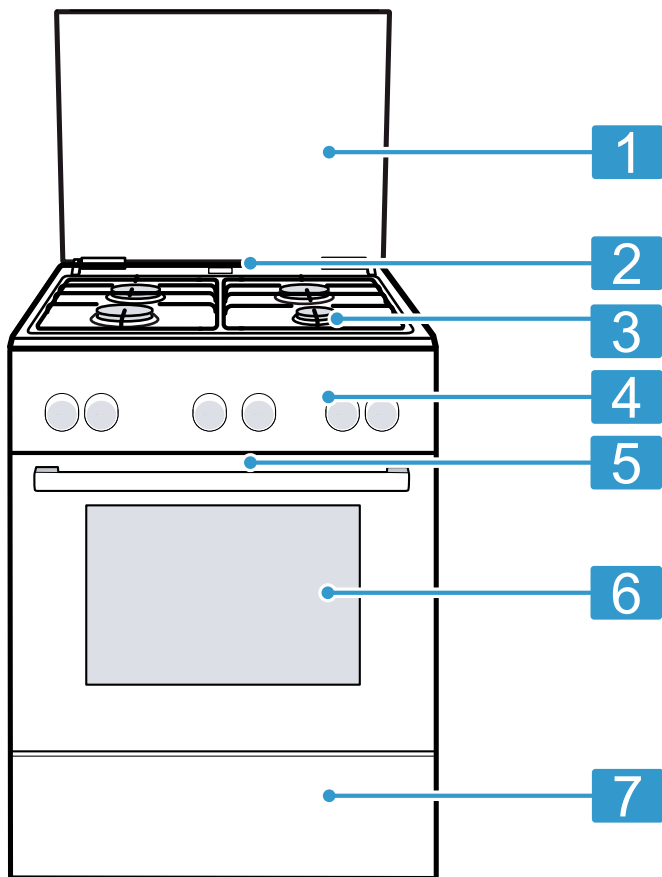
A mellékelt szögvasakkal rögzítse a falhoz a készüléket, hogy az ne billenjen fel. A készülék fali rögzítésénél vegye figyelembe az összeszerelési útmutatót.

5 Ismerkedés

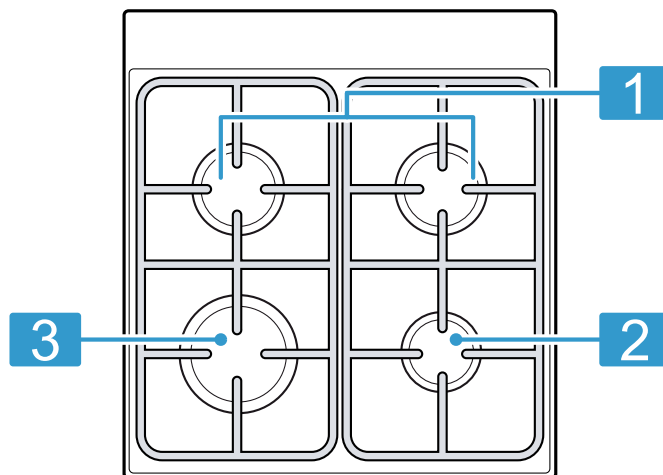
5.1 Az Ön készüléke

Itt áttekintést talál készülékének részeiről.

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



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



	Teljesítmény kW	Égő/főzőhely
1	1,7 kW	Normál égőfej
2	1 kW	Takarékos égőfej
3	3 kW	Erős égőfej

5.3 Kezelőfelületek

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

Kezelőelemek

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

Kezelőelem	Magyarázat
Gombok és kijelző	A gombok érintésérzékeny felületek. Egy funkció kiválasztásához csak nyomja meg finoman a megfelelő felületet. A kijelző megjeleníti az aktív funkciók szimbólumait, valamint az időfunkciókat. → "Gombok és kijelző", Oldal 13

	Magyarázat
1	Felső burkolat ¹
2	Gőz kilépőnyílása ¹
3	Főzőfelület
4	Kezelőfelületek
5	Ventilátor ¹
6	A készülék ajtaja
7	Alsó fiók ¹

¹ A készülék kivitelétől függően

5.2 Főzőfelület

Itt találja a főzőfelület áttekintését.

Kezelőelem	Magyarázat
Funkcióválasztó	A funkcióválasztóval állíthatja be a fűtési módokat, illetve a további funkciókat. A funkcióválasztó a nulla állásból ◯ jobbra vagy balra forgatható. A készülék típusától függően a funkcióválasztó süllyeszthető is lehet. Ki- vagy bereteszeléshez nulla állásban ◯ nyomja meg a funkcióválasztót. → "Fűtési módok és funkciók", Oldal 13

Kezelőelem	Magyarázat
Hőmérsékletválasztó	A hőfokszabályozóval állítsa be a fűtési mód hőmérsékletét, és válassza ki a további funkciók beállítását. A hőfokszabályozó a nulla állásból ● csak jobbra forgatható ütközésig, tovább nem. A készülék típusától függően a hőfokszabályozó süllyeszthető lehet. Ki- vagy bereteszeléshez nulla állásban ● nyomja meg a hőfokszabályozót. → "Hőmérséklet és beállítási fokozatok", Oldal 14
Főzőhelykapcsoló	A négy főzőhelykapcsolóval az egyes főzőhelyek teljesítményét állíthatja be. Az adott kapcsoló feletti szimbólum megmutatja, hogy melyik főzőhelyet lehet vele beállítani. → "Gázfőzőhely-választó", Oldal 15

Gombok és kijelző

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

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

Szimbólum	Funkció	Használat
☹	Gyerekzár	A gyerekzár be- vagy kikapcsolása.
⌚	Időfunkciók	A Pontos idő ☹, Jelzőóra ⌚, Időtartam ☹ vagy Befejezés ☹ lehetőségek kiválasztása. Az egyes időfunkciók kiválasztásához nyomja meg többször a ⌚ gombot. Az aktuális szimbólum feletti vagy alatti piros sáv jelzi, hogy mely funkcióhoz tartozó beállítás látható a képernyőn.
kg	Súly	A programokhoz tartozó súly kiválasztása.
—	Mínusz	Beállítási értékek csökkentése.
+	Plusz	Beállítási értékek növelése.

Fűtési módok és funkciók

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

Szimbólum	Fűtési mód	Használat és működési módok
☼	3D forró levegő	Sütés egy vagy több szinten. A ventilátor egyenletesen elosztja a hátfalban lévő körfűtőtest hőjét a sütótérben.

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

További funkciók

Itt talál egy áttekintést készüléke további funkcióiról.

Szimbólum	Funkció	Használat
	Gyors fűtés	Sütőtér gyors felfűtése tartozékok nélkül. → "Gyors felfűtés", Oldal 19
	Programok	Programozott beállítási értékek használata különféle ételekhez. → "Programok", Oldal 21
	Sütőlámpa	Sütőtér világítása fűtés nélkül. → "Világítás", Oldal 15

Hőmérséklet és beállítási fokozatok

A fűtési módokhoz és funkciókhoz különféle beállításokat alkalmazhat.

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

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

Felfűtésjelzés

A készülék kijelzi, ha melegít.

A kijelző alján lévő vonal három lépésben balról jobbra piros lesz, minél inkább felfűt a sütőtér. Egy üzemi fűtési fázisai során a vonal mérete egy mezővel csökken.

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

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

Kapcsolóállás	Funkció	Magyarázat
○	Nulla állás	A főzőhely ki van kapcsolva.
★	Gyújtási pozíció	Minden gyújtó egyszerre gyullad be.
Ⓢ	Beállítási tartomány	Nagy láng = legnagyobb teljesítmény Kis láng = legkisebb teljesítmény

A beállítási tartomány végén van egy ütköző. A gázfőzőhely-választót ne forgassa tovább az ütközőnél.

5.4 Sütőtér

A sütőtér funkciói leegyszerűsítik készüléke kezelését.

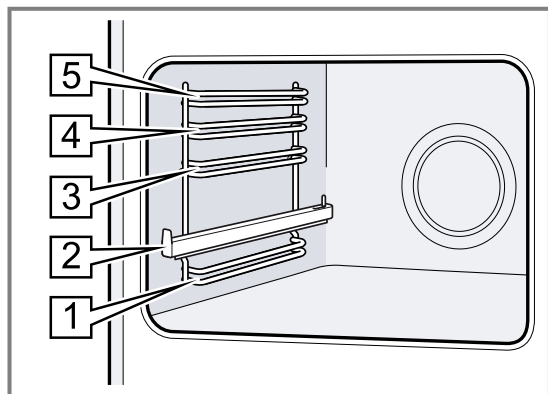
Állványok

A sütőtérben lévő állványokba különböző magasságban tolhat be tartozékokat.

A sütőtérben 5 betolási magasság található. A fokoza-
tokat alulról felfelé számozzuk.

Az állványokat kiakaszthatja, pl. tisztítás céljából.

→ "Állványok", Oldal 27



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.

Gázfőzőhely-választó

A gázfőzőhely-választóval állíthatja be a főzőhelyek fűtőtelsítménye.

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

→ "Öntisztító felületek tisztítása a sütőtérben",
Oldal 25

Világítás

A sütőlámpa bevilágítja a sütőteret.

A legtöbb fűtési módnál és funkciónál a világítás működés közben bekapcsol. Amikor befejezi az üzemet a funkcióválasztóval, akkor a világítás kikapcsol.

A funkcióválasztón Sütőlámpa állással kapcsolhatja be a világítást fűtés nélkül.

Ventilátor

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

FIGYELEM!

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

► Hagyja szabadon a szellőzőnyílást.

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

A készülék ajtaja

Ha üzem közben kinyitja a készülék ajtaját, akkor az üzem folytatódik.

Kondenzvíz

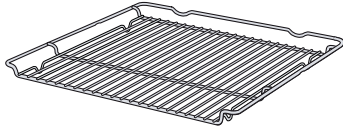
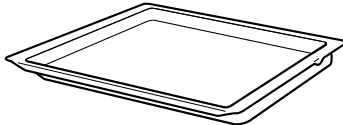
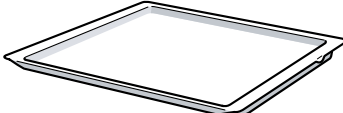
Párolás során a sütőtérben és a készülék ajtaján kicsapódhat a víz. A víz kicsapódása normális, és nem befolyásolja a készülék működését. Párolás után törölje le a kicsapódott vizet.

6 Tartozékok

Eredeti tartozékokat használjon. Azok a készülékhez készültek.

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

Készüléktípustól függően a mellékelt tartozék eltérő lehet.

Tartozékok		Használat
Rostély		- Sütőformák - Felfújtforma - Edény - Hús, pl. sülték vagy grillhús - Mélyhűtött ételek
Univerzális serpenyő		- Lédús sütemények - Aprósütemény - Kenyer - Nagy sülték - Mélyhűtött ételek - Fogja fel a lecsepegő folyadékot, pl. zsírt a rostélyon való grillezésnél.
Sütőlap		- Sütőlapon sült sütemény - Kevert tésztából készült sütemény, egyszerű

6.1 Hogyan használja a tartozékokat?

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

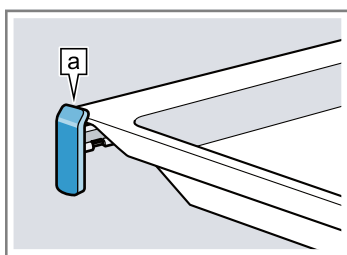
1. A tartozékot a betolási magasság két vezetősínje közé tolja be.

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

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

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

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



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

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

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

6.2 Egyéb tartozékok

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

Készülékéhez átfogó kínálatot talál a prospektusainkban vagy az interneten:

www.bosch-home.com

A tartozékok készülékspecifikusak. Vásárláskor mindig pontosan adja meg készüléke azonosítószámát (E-Nr.). Az online shopban vagy a vevőszolgálatnál megtudhatja, hogy melyik tartozék áll rendelkezésre az Ön készülékéhez.

7 Az első használat előtt

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

7.1 Az első üzembe helyezés

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

A pontos idő beállítása

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

Követelmény: A funkcióválasztó legyen nulla állásban 0.

1. A pontos időt a — vagy a + gombbal állítsa be.

2. Nyomja meg a  gombot.

✓ A kijelzőn megjelenik a beállított idő.

Tipp: Az alapbeállításoknál adhatja meg, hogy jelenjen-e meg a pontos idő a kijelzőn.

7.2 A készülék tisztítása az első használat előtt

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

1. A sütőtérből távolítsa el a tartozékokat és a csomagolás maradványait, például a sztiropor golyócskákat.
2. Felmelegítés előtt törölje le a sütőtér sima felületeit puha, nedves törlőkendővel.

3. Szellőztesse ki a helyiséget, amíg a készülék felfűt.
4. Állítsa be a fűtési módot és a hőmérsékletet.
→ "A kezelés alapjai", Oldal 19

Fűtési mód	3D forró levegő 
Hőmérséklet	Maximum
Időtartam	1 óra

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

8 Edény

Ezek a tanácsok segítenek az energia-megtakarításban és a főzőedények károsodásának elkerülésében.

8.1 Az edények használata

Az edények megválasztása és elhelyezése befolyásolja készüléke biztonságosságát és energiahatékonyágát.
→ "Energiamegtakarítás", Oldal 8

FIGYELMEZTETÉS – Tűzveszély!

A környező éghető bútordarabok meggyulladhatnak.

- ▶ Az edény és az éghető bútordarabok között tartson legalább 50 mm távolságot.

Megjegyzés: Néhány edény használatakor a rozsdamentes acél főzőfelület ideiglenesen kissé deformálódhat. Ez normális jelenség és nincs hatással a készülék működőképességére.

Ne használjon deformálódott edényt. Csak lapos és vastag aljú edényeket használjon.	A deformált edények nem állnak stabilan a főzőlapon és felborulhatnak.
Az edényt igazítsa közép-re az égő fölött.	Az edény felborulhat, ha nem az égő közepén helyezkedik el.
Az edényt helyesen helyezze a rácsra.	Az edény felborulhat, ha közvetlenül az égőre helyezi.

8.2 Megfelelő edények

1. Csak megfelelő átmérőjű főzőedényt használjon.
→ "Megfelelő edények", Oldal 17
2. Ellenőrizze, hogy az edény nem nyúlik-e túl a főzőlap szélén.

Megfelelő edények

Csak megfelelő átmérőjű főzőedényt használjon. Az edény ne nyúljon túl a főzőfelület peremén.

Égő/főzőhely	Edény aljának maximális átmérője	Edény aljának minimális átmérője
Erős égő	280 mm	240 mm
normál égőfej	240 mm	180 mm
Takarékos égőfej	180 mm	120 mm

9 Főzőhely kezelése

Itt megtudhatja a főzőhely kezeléséhez szükséges lényeges információkat.

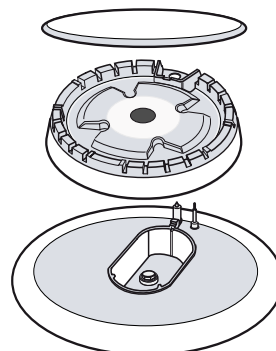
9.1 Az égőalkatrészek felhelyezése

Itt megismerheti az égőalkatrészek megfelelő felhelyezését.

Követelmény: Ellenőrizze, hogy az égőalkatrészek tiszták és szárazak-e.

1. Az égő egyes részeit egymáshoz pontosan illeszkedve helyezze el, másként zavar keletkezhet a gyújtásban vagy üzem közben.

2. Az égőfedeleket pontosan az égőfejre helyezze.



9.2 Fontos megjegyzések a gázfőzőlaphoz

A gázfőzőlap használatakor vegye figyelembe ezeket a megjegyzéseket.

- Az égő működése közben a halk sípolás normális jelenség.
- Az első néhány használat közben a szagképződés normális jelenség. Nem utal kockázatra vagy hibás működésre. Idővel megszűnik.
- A narancsszínű láng normál jelenség. Ennek oka a levegőben lévő por, a kifutott folyadékok stb.
- Ha az égő lángja véletlenül kialszik, kapcsolja ki az égő választóját, és várjon legalább egy percet, mielőtt újra meggyújtaná az égőt.
- Kikapcsolás után néhány másodperccel zajokat hallhat, például az égő halk kattanását. Ez nem szokatlan, csak azt jelzi, hogy a biztosíték működik.
- Tartsa tisztán a gyújtógyertyákat. Ha a gyújtógyertyák szennyezettek, a gyújtás károsodhat. Rendszeresen tisztítsa meg a gyújtógyertyákat egy kis, fémmentes ecsettel. Ellenőrizze, hogy a gyújtógyertyák nincsenek-e erős ütéseknek kitéve.

9.3 Főzőhely kezelése

A gázégőt az alábbi módon gyújthatja meg.

FIGYELMEZTETÉS – Tűzveszély!

A kiáramló gáz begyulladhat.

- ▶ Ha az égő 15 másodperc elteltével sem gyullad be, fordítsa a kezelőgombot nulla állásba, és nyissa ki a helyiség ajtaját vagy ablakát. Az égő ismételt begyújtása előtt várjon legalább egy percet.
- ▶ Ha a láng véletlenül kialszik üzem közben, akkor forgassa a kezelőgombot nulla állásba. Az égő ismételt begyújtása előtt várjon legalább egy percet.

FIGYELEM!

Az égő nem gyullad meg, vagy a láng nem egyenletes.

- ▶ Ellenőrizze, hogy az égőalkatrészek tiszták és szárazak-e.
- ▶ Ellenőrizze, hogy az égőkorona és az égőfedél pontosan a helyén van-e.

9.5 Beállítási javaslatok a főzéshez

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

Megjegyzések

- A főzési idő az étel jellegétől, súlyától, vastagságától és minőségétől függően változik.
- Minden főzőhelyhez válassza a megfelelő edényméretet. Az edény alsó átmérőjének meg kell egyeznie a főzőhely nagyságával.
- A lehető legkevesebb vízzel párolja az ételeket, hogy a vitaminok és az ásványi anyagok megmaradjanak benne.
 - A lehető legkevesebb vízzel párolja az ételeket, hogy a vitaminok és az ásványi anyagok megmaradjanak benne.
 - Válasszon rövid főzési időt, hogy a zöldség ropogós és tápanyagokban gazdag maradjon.

Példa	Étel	Főzőhely	Főzési fokozat
Olvasztás	Csokoládé, vaj, margarin	Takarékos égőfej	kis láng
Melegítés	Húsleves, konzervzöldség	normál égőfej	kis láng
Felmelegítés és melegen tartás	Levesek	Takarékos égőfej	kis láng
Gőzölés*	Hal	normál égőfej	a nagy és a kis láng között
Párolás*	Burgonya és egyéb zöldség, hús	normál égőfej	a nagy és a kis láng között

Az égő véletlenül kialudhat.

- ▶ Ha az égő lángja véletlenül kialszik, kapcsolja ki az égő választóját, és várjon legalább egy percet, mielőtt újra meggyújtaná az égőt.
- 1. Nyissa fel a tűzhely fedelét.
Amíg a főzőhely üzemel, a felső burkolatnak nyitva kell lennie.
- 2. Helyezzen egy megfelelő edényt az edénytartóra.
→ "Megfelelő edények", Oldal 17
- 3. Nyomja le a kiválasztott égő választóját, és állítsa gyújtási pozícióra .
- ✓ A gyújtási folyamat megkezdődik.
- 4. Tartsa a főzőhelyválasztó gombot kb. 1-3 másodpercig lenyomva.
- ✓ A gáz áramlani kezd, és a gázégő meggyullad.
- ✓ A gyújtásbiztosítás működésbe lép. Ha kialszik a gázláng, a gyújtásbiztosítás automatikusan megszakítja az égőfej gázellátását.
- 5. Állítsa be a kívánt lángmagasságot.
A  Ki és a  állásban a láng nem stabil. Emiatt célszerű mindig a  magasabb és a  alacsonyabb fokozat közötti beállítást választani.
- 6. Ellenőrizze, hogy ég-e a láng.
Ha nem ég a láng, ismétlje meg a lépéseket.
- 7. A főzési folyamat befejezéséhez:
 - A főzőhelyválasztót forgassa jobbra az  állásba.

9.4 A készülék manuális meggyújtása

Megjegyzés: Áramkimaradás esetén kézzel is meggyújthatja az égőt.

1. Helyezzen egy megfelelő edényt az edénytartóra.
2. Nyomja meg a kiválasztott égő választóját, és forgassa balra a kívánt főzési fokozatra. Tartsa lenyomva a választót.
3. Az égőt gázgyújtóval vagy gyufával gyújtsa meg. A gyújtás után néhány másodpercig tartsa lenyomva a választót.

Példa	Étel	Főzőhely	Főzési fokozat
Főzés*	Rizs, zöldség, húsetel (mártással)	normál égőfej	nagy láng
Sütés	Palacsinta, burgonya, hússzelet, halrudak	nagy égőfej** wok égőfej**	a nagy és a kis láng között a nagy és a kis láng között

Megjegyzés:

Megjegyzések

- * Ha lefedett edényt használ, csavarja lejjebb a lángot, amint az étel forrni kezd.

- ** Opcionális. Bizonyos készülékeknél rendelkezésre áll. Készüléktípustól függően. (A wok égőfejen való főzéshez javasoljuk a wok serpenyő használatát.)

10 A kezelés alapjai

10.1 A készülék bekapcsolása

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

10.2 A készülék kikapcsolása

- ▶ Forgassa a funkcióválasztót a nulla állásba ◯.
- ✓ A készülék ki van kapcsolva.

10.3 Fűtési módok és hőmérséklet

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

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

Tippek

- Az ételhez leginkább megfelelő fűtési módot a Fűtési módok leírásában találja.
- A készüléken beállíthatja az üzemmód időtartamát és befejezését is.
→ "Időfunkciók", Oldal 19

Fűtési mód megváltoztatása

Az fűtési módot bármikor módosíthatja.

- ▶ A funkcióválasztóval állítsa be a kívánt fűtési módot.

A hőmérséklet módosítása

Bármikor módosíthatja a hőmérsékletet.

- ▶ A hőfokszabályozóval állítsa be a kívánt hőmérsékletet.

11 Gyors felfűtés

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

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

A gyors felfűtés után legcélszerűbb a következő fűtési módokat használni:

- 3D forró levegő 
- Felső/alsó fűtés 

11.1 Gyorsfelfűtés beállítása

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

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

12 Időfunkciók

A készülék különféle időfunkciókkal rendelkezik, amelyekkel vezérelheti a működést.

12.1 Az időfunkciók áttekintése

A  gombbal választhatja ki a különféle időfunkciókat.

Időfunkció	Használat
Jelzőóra 	A jelzőóra az üzemtől függetlenül beállítható. Ez nincs hatással a készülékre.

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 fejeződjön be.
Pontos idő ⌚	Állítsa be a pontos időt.

12.2 A jelzőóra beállítása

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

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

Gomb	Ajánlott érték
—	5 perc
+	10 perc

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

- ✓ Néhány másodperc múlva elindul a jelzőóra, és a jelzési idő letelik.
- ✓ Amikor a jelzési idő letelt, hangjelzés hallatszik és a kijelzőn a jelzési idő nullára áll.
- 3. A jelzési idő letelte után:
 - A jelzőóra kikapcsolásához nyomjon meg egy tetszőleges gombot.

Jelzési idő módosítása

A jelzőóra idejét bármikor módosíthatja.

Követelmény: A kijelzőn a ⌚ van megjelölve.

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

Jelzési idő megszakítása

A jelzőóra idejét bármikor módosíthatja.

Követelmény: A kijelzőn a ⌚ van megjelölve.

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

12.3 Időtartam beállítása

Az üzemeléshez legfeljebb 23 óra 59 perces időtartam állítható be.

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

1. Nyomja meg többször a ☹ gombot, amíg a kijelzőn a ⌚ nem lesz kijelölve.
2. A(z) — vagy a(z) + gombbal állítsa be az időtartamot.

Kiegészítő program	Ajánlott érték
—	10 perc
+	30 perc

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

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

Időtartam módosítása

Az időtartamot bármikor módosíthatja.

Követelmény: A kijelzőn a ⌚ van megjelölve.

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

Időtartam megszakítása

Az időtartamot bármikor megszakíthatja.

Követelmény: A kijelzőn a ⌚ van megjelölve.

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

12.4 Befejezés beállítása

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

Megjegyzések

- Grillfunkciót használó fűtési módoknál nem állítható be a befejezési idő.
- A jó sütési eredmény eléréséhez ne tolja el a befejezést azután, hogy már elindult az üzem.
- Ne hagyja túl sokáig a sütőtérben az ételeket, hogy azok ne égjének oda.

Követelmények

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

A kikapcsolási idő módosítása

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

Követelmény: A kijelzőn a  van megjelölve.

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

Befejezés megszakítása

A beállított befejezés bármikor törölhető.

Követelmény: A kijelzőn a  van megjelölve.

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

12.5 A pontos idő beállítása

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

Követelmény: A funkcióválasztó legyen nulla állásban 0.

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

Tipp: Az alapbeállításoknál adhatja meg, hogy jelenjen-e meg a pontos idő a kijelzőn.

13 Programok

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

13.1 Programokhoz alkalmas edények

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

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

A következő anyagból készült edények nem alkalmasak:

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

13.2 Programtáblázat

A programok számaihoz meghatározott ételek vannak hozzárendelve.

A súlyt 0,5 kg és 2,5 kg közötti tartományban állíthatja be.

Sz.	Étel	Edény	Beállítási súly	Folyadék hozzáadása	Betöltségi ma-gas-ság	Megjegyzések
01	Csirke, töltelék nélkül konyhakész, fűszerezve	sütőedény üvegfedővel	a csirke súlya	nem	2	A mellével felfelé helyezze az edénybe.
02	Pulykamell szeletelve, fűszerezve	sütőedény üvegfedővel	a pulykamell súlya	Fedje le a sütőedény alját, esetleg adjon hozzá legfeljebb 250 g zöldséget.	2	A húst ne pirítsa meg előre.
03	Egytálétel zöldséggel vegetáriánus	magas sütőedény fedővel	összsúly	recept szerint	2	A hosszú főzést igénylő zöldségeket (pl. sárgarépa) vágja kisebb darabokra, mint a rövidebb főzést igénylőket (pl. paradicsom).
04	Pörkölt Marha- vagy sertéshús felkockázva, zöldségekkel	magas sütőedény fedővel	összsúly	recept szerint	2	A húst tegye alulra, és fedje le zöldséggel. A húst ne pirítsa meg előre.

Sz.	Étel	Edény	Beállítási súly	Folyadék hozzáadása	Betölési magasság	Megjegyzések
05	Vagdalthús, friss Vagdalthús marha-, sertés- vagy bárányhúsból	sütőedény fedővel	a vagdalt súly	nem	2	-
06	Párolt marhasült pl. oldalas, lapocka, dió, pácolt marhahús	sütőedény fedővel	a hús súly	Fedje le a húst majdnem teljesen folyadékkal.	2	A húst ne pirítsa meg előre.
07	Göngyölt marhahús zöldséggel vagy hússal töltve	sütőedény fedővel	az összes töltött göngyölt hús súlya	a göngyölt húsokat fedje le majdnem teljesen, pl. erőlevessel vagy vízzel	2	A húst ne pirítsa meg előre.
08	Báránycomb, átsütve csont nélkül, fűszerezve	sütőedény fedővel	a hús súly	Fedje le a sütőedény alját, esetleg adjon hozzá legfeljebb 250 g zöldséget.	2	A húst ne pirítsa meg előre.
09	Sovány borjúsült pl. sertésszűz vagy dió	sütőedény fedővel	a hús súly	Fedje le a sütőedény alját, esetleg adjon hozzá legfeljebb 250 g zöldséget.	2	A húst ne pirítsa meg előre.
10	Sült sertésjarja csont nélkül, fűszerezve	sütőedény üvegfedővel	a hús súly	Fedje le a sütőedény alját, esetleg adjon hozzá legfeljebb 250 g zöldséget.	2	A húst ne pirítsa meg előre.

13.3 A programhoz tartozó étel előkészítése

Friss, lehetőleg hűtött élelmiszert használjon.

1. Mérje le az ételt.
Az étel súlya szükséges a program helyes beállításához.
2. Helyezze az ételt az edénybe.
3. Az edényt helyezze a rostélyra.
Az edényt mindig a hideg sütőtérbe tegye.

13.4 Program beállítása

A készülék kiválasztja az optimális fűtési módot, a hőmérsékletet és az időtartamot. Csak a súlyt kell beállítania.

Megjegyzések

- A súlyt csak a rendelkezésre álló területen belül állíthatja be.
 - A program elindítása után már nem módosíthatja sem a programot, sem az étel súlyát.
1. A funkcióválasztóval állítsa be a következőt:
 2. A hőfokszabályozóval állítsa be a programokat , illetve a maximális hőmérsékletet.

3. A — vagy a + gombbal állítsa be a kívánt programot.
4. Nyomja meg a kg gombot.
5. A — vagy a + gombbal állítsa be az étel súlyát. Mindig a lehető legközelebbi súlyt állítsa be.
 - A kijelző a kiszámított időtartamot mutatja. Az időtartam nem módosítható.
 - Egyes programoknál a ☹ gombbal elhalaszthatja a befejezést.
→ "Befejezés beállítása", Oldal 20
 - A program módosításához nyomja meg a kg gombot.
- ✓ Néhány másodperc elteltével elindul a program és letelik az időtartam.
- ✓ Amikor a program lefutott, hangjelzés hallatszik és a kijelzőn az időtartam nullára áll.
6. Ha a program befejeződött:
 - A jelzés megelőző kikapcsolásához nyomjon meg egy tetszőleges gombot.
 - Utánsütési időtartam beállításához nyomja meg a + gombot. A készülék mostantól a program beállításával fűt tovább.
 - Ha az étel elkészült, kapcsolja ki a készüléket.

14 Gyerekszár

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

Megjegyzések

- A gyerekszár beállításának lehetőségét az Alapbeállítások menüpontban aktiválhatja.
- Áramkimaradás után a gyerekszár már nem aktív.

14.1 Gyerekszár bekapcsolása és kikapcsolása

Követelmény: A funkcióválasztó legyen nulla állásban 0.

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

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 függenek.

Kijelzés	Alapbeállítás	Kiválasztás
 1	Pontos idő kijelzése	 = idő kijelzés kikapcsolása 1 = idő kijelzése ¹
 2	Hangjelzés hossza egy időtartam lefutása vagy a jelzőórán beállított idő után	1 = 10 másodperc 2 = 30 másodperc ¹ 3 = 2 perc
 3	Hangjelzés egy gomb megnyomása-kor	 = ki 1 = be ¹
 4	Hűtőventilátor továbbműködésének időtartama	1 = rövid 2 = normál 3 = hosszú ¹ 4 = nagyon hosszú
 5	Várakozási idő a beállítás átvételéig	1 = 3 másodperc ¹ 2 = 6 másodperc 3 = 10 másodperc
 6	Gyerekszár beállítható → "Gyerekszár", Oldal 23	 = nem 1 = igen ¹

¹ Gyári beállítás (a készüléktípustól függően eltérő lehet)

15.2 Az alapbeállítás módosítása

Követelmény: A készülék ki van kapcsolva.

1. Tartsa a  gombot kb. 4 másodpercig lenyomva.
- ✓ A kijelzőn megjelenik az első alapbeállítás, pl.  1.
2. A  vagy a  gombbal módosítsa a beállítást.
3. A  gombbal lépjen a következő alapbeállításra.
4. Tartsa lenyomva a  gombot kb. 4 másodpercig a módosítások mentéséhez.

Megjegyzés: Áramkimaradás esetén minden alapbeállítás visszaáll a gyári beállításra.

15.3 Alapbeállítások módosításának megszakítása

- ▶ Forgassa el a funkcióválasztót.
- ✓ A készülék elveti és nem tárolja a módosításokat.

16 Tisztítás és ápolás

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

16.1 Tisztítószer

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

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Áramütés veszélye!

A behatoló nedvesség áramütést okozhat.

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

FIGYELEM!

A nem megfelelő tisztítószer károsítja a készülék felületét.

- ▶ Ne használjon agresszív, vagy súroló hatású tisztítószer.
- ▶ Ne használjon magas alkoholtartalmú tisztítószer.

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

A sütőtisztító a meleg sütőtérben károsítja a zománcot.

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

Az új szivacskenndőkön a gyártásból visszamaradó maradványok lehetnek.

- ▶ Az új szivacskenndőket használat előtt alaposan mossa ki.

Megfelelő tisztítószer

Csak megfelelő tisztítószerket használjon a készülék különböző felületeihez.

Vegye figyelembe a készülék tisztítására vonatkozó útmutatót.

→ "A készülék tisztítása", Oldal 25

Készülék

Felület	Megfelelő tisztítószer	Megjegyzések
Nemesacél	■ Forró mosogatószeres víz ■ Speciális, meleg felületekhez alkalmas nemesacélápoló-szer	A korrózió elkerülése érdekében a vízkő-, zsír-, keményítő- és tojásfőhártyákat azonnal távolítsa el a nemesacél felületekről. A nemesacélápoló-szer lehetővé teszi a könnyű tisztítást.
Zománcozott, műanyag, lakkozott és szitanyomással díszített felületek pl. kezelőmező	■ Forró mosogatószeres víz	Ne használjon üvegtisztítót vagy üvegkaparót.
Gombok	■ Forró mosogatószeres víz	Mosogatóruhával tisztítsa meg és puha kendővel szárítsa meg. Ne súrolja és ne vegye le.
A főzőhely gázégője és edénytartó	■ Forró mosogatószeres víz	Az égő részeit és az edénytartót mosogatóruhával tisztítsa meg. Kevés vizet használjon. Az égő részein keresztül nem juthat be víz a készülék belsejébe. Nem tisztítható mosogatógépben.
Alsó fiók	■ Forró mosogatószeres víz	Mosogatóruhával tisztítsa meg.

Készülékburkolat

Terület	Megfelelő tisztítószer	Megjegyzések
Ajtólapok	■ Forró mosogatószeres víz	Ne használjon üvegkaparót és nemesacél dörzsszivacsot. Tipp: Az alapos tisztítás érdekében szerelje ki az ajtó üveglapjait. → "A készülék ajtaja", Oldal 28
Ajtóburkolat	■ Nemesacélból: Nemesacél-tisztító ■ Műanyagból: Forró mosogatószeres víz	Ne használjon üvegtisztítót vagy üvegkaparót. Tipp: Az alapos tisztításhoz vegye le a burkolat fedőlapját. → "A készülék ajtaja", Oldal 28
Kilincs	■ Forró mosogatószeres víz	A makacs szennyeződések elkerülése érdekében azonnal távolítsa el a kilincsről a vízkőoldót.
Ajtótömítés	■ Forró mosogatószeres víz	Ne súrolja és ne vegye le.
Felső üvegborítás	■ Ablaktisztító szer	Puha kendővel tisztítsa meg. Tipp: Az alapos tisztítás érdekében vegye le a felső üvegborítást. → "Felső burkolat", Oldal 30

Főzőfelület

Terület	Megfelelő tisztítószer	Megjegyzések
Zománczott felületek	■ Forró mosogatószeres víz ■ Ecetes víz ■ Sütőtisztító	Erős szennyeződés esetén lazítsa fel, és kefe vagy nemesacél dörzszivacs használatával távolítsa el. Hagyja nyitva a készülék burkolatát, hogy a főzőfelület kiszáradhasson a tisztítás után. Megjegyzések ■ A zománczott felület nagyon magas hőmérsékleten megég, ezáltal kisebb színeltérések jöhetnek létre. Ez nem befolyásolja a készülék működőképességét. ■ A vékony sütőlapok széle nem zománcozható teljesen, így azok érdesek lehetnek. Ez nem befolyásolja a korrózióvédelmet. ■ Az élelmiszermaradványok miatt fehér lerakódás alakul ki a zománczott felületeken. A lerakódások egészségügyi szempontból veszélytelenek. Ez nem befolyásolja a készülék működőképességét. A lerakódásokat távolítsa el citromsavval.
Öntisztuló felületek	-	Vegye figyelembe az öntisztuló felületekre vonatkozó útmutatót. → "Öntisztító felületek tisztítása a sütőtérben", Oldal 25
A sütőlámpa üvegburája	■ Forró mosogatószeres víz	Erős szennyeződésnél használjon sütőtisztító szert.
Tartók	■ Forró mosogatószeres víz	Erős szennyeződés esetén lazítsa fel, és kefe vagy nemesacél dörzszivacs használatával távolítsa el. Tipp: Tisztításhoz akassza ki az állványokat. → "Állványok", Oldal 27
Kihúzórendszer	■ Forró mosogatószeres víz	Erős szennyeződés esetén használjon kefét. Legjobb, ha betölt helyzetben tisztítja a kihúzósinéket, így nem távolítja el róluk a kenőzsírt. Nem tisztítható mosogatógépben. Tipp: Tisztításhoz akassza ki a kihúzósinéket. → "Állványok", Oldal 27
Tartozékok	■ Forró mosogatószeres víz ■ Sütőtisztító	Erős szennyeződés esetén lazítsa fel, és kefe vagy nemesacél dörzszivacs használatával távolítsa el. A zománczott tartozék mosogatógépben tisztítható.

16.2 A készülék tisztítása

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

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Égési sérülések veszélye!

Használat során a készülék felforrósodik (a megérinthező 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 tisztítószerre vonatkozó útmutatást.

→ "Tisztítószer", Oldal 23

1. A készüléket forró mosogatószeres vízzel és mosogatóruhával tisztítsa.
 - Egyes felületeknél használhat alternatív tisztítószereket.
 - "Megfelelő tisztítószer", Oldal 24
2. Puha törölkendővel törölje szárazra.

16.3 A kezelőelemek tisztítása

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Áramütés veszélye!

A beható nedvesség áramütést okozhat.

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

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

16.4 Öntisztító felületek tisztítása a sütőtérben

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

FIGYELEM!

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

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

1. Vegye ki a sütőtérből a tartozékokat és az edényeket.
2. Az állványokat akassza ki és vegye ki a sütőtérből.
→ "Állványok", Oldal 27
3. A durva szennyeződéseket forró mosogatószeres vízzel és puha törölkendővel távolítsa el:
 - a sima, zománcozott felületekről
 - a készülékburkolat belsejéről
 - a sütőlámpa üvegburájáról
 Így kerülheti el, hogy makacs foltok keletkezzenek.
4. Vegye ki a tárgyakat a sütőtérből. A sütőtér legyen üres.
5. A funkcióválasztóval állítsa be a **3D forró levegő** funkciót.
6. A hőfokszabályozóval állítsa be a maximális hőmérsékletet.
- ✓ Néhány másodperc után a készülék melegíteni kezd.
7. Egy óra elteltével kapcsolja ki a készüléket.
8. Ha a készülék megfelelően lehűlt, törölje ki a sütőteret egy nedves törölkendővel.

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

9. Akassza be az állványokat.
→ "Állványok", Oldal 27

16.5 Az égő elszíneződése

Hosszabb használat után a rézből készült égőalkatrészek sötétre színeződnek a természetes oxidációtól. Az elszíneződések nem befolyásolják a használatot.

16.6 Edénytartó tisztítása kézzel

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Égési sérülések veszélye!

A készülék üzem közben felforrósodik.

- ▶ Tisztítás előtt hagyja lehűlni a készüléket.
1. Óvatosan vegye le az edénytartót.
 2. Az edénytartót áztassa be a mosogatóban.
 3. Az edénytartót egy mosogatókefével és mosogatószerrel tisztítsa meg.
 4. Tiszta vízzel öblítse le az edénytartót.
 5. Egy konyharuhával szárítsa meg az edénytartót.

16.7 Tisztítógél használata a leégett szennyeződések ellen

A makacs, leégett szennyeződések ellen megrendelhet egy tisztítógélt online áruházunkban, a szaküzletben vagy ügyfélszolgálatunkon keresztül.

1. Tartsa be a tisztítószeren lévő utasításokat.
2. Vegye le az edénytartót és az égőrészeket.
3. **FIGYELEM!**

A tisztítógél az égő alkatrészein, a kezelőelemeke és alumíniumfelületeken alkalmazva károsodást okoz.

- ▶ A tisztítógélt csak az edénytartókon és rozsdamentes acél felületeken használja.

A tisztítógélt hordja fel a leégett szennyeződésekre.

4. Szükség esetén hagyja egész éjszakán át hatni a szennyeződésen.

16.8 Nemesacél felületek tisztítása

1. Vegye figyelembe a tisztítószerekre vonatkozó információkat.
2. Szivacskenővel és forró mosogatószeres vízzel tisztítsa a csiszolási iránynak megfelelően.
3. Puha törölkőhával törölje szárazra.
4. A nemesacélápoló-szert lehetővékonyan vigye fel egy puha kendővel.

Tipp: A vevőszolgálatnál vagy a szakkereskedésekben szerezhet be speciális nemesacélápoló-szereket.

16.9 Az égő tisztítása

Hosszabb használat után az égő rézből készült alkatrészei sötétre színeződnek a természetes oxidációtól. Az elszíneződések nem befolyásolják a használatot.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Égési sérülések veszélye!

A készülék üzem közben felforrósodik.

- ▶ Tisztítás előtt hagyja lehűlni a készüléket.
1. Óvatosan vegye le az edénytartót.
 2. Vegye le az égő alkatrészeit.
 3. Mosogatókefe és mosogatószer segítségével tisztítsa meg az égő alkatrészeit.
 4. Öblítse le tiszta vízzel az égő alkatrészeit.
 5. Hagyja, hogy az égő alkatrészei teljesen megszáradjanak, különben problémák merülhetnek fel a gyújtásnál vagy az üzemeltetés során.

16.10 Főzőhelykapcsoló tisztítása

Használat után tisztítsa meg a főzőhely kapcsolóját, ha szennyeződések vagy foltok vannak rajta.

Megjegyzés:

- Vegye figyelembe nem megfelelő a tisztítószerekről szóló útmutatót.
 - Ne használjon üvegkaparót.
 - Ne használjon üvegkerámia-tisztítót.
 - Ne vegye le a főzőhelykapcsolót.
1. A főzőhelykapcsolót forró mosogatószeres vízzel és egy puha kendővel tisztítsa.
 - A kendőt alaposan csavarja ki. A kendő ne legyen túlságosan nedves.
 - Az új szivacskenőket használat előtt alaposan mossa ki.
 2. Puha törölkőhával törölje szárazra.

17 Tisztítási segéd

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

17.1 A tisztítási segéd beállítása

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Forrázásveszély!

A forró sütőtérben lévő vízből forró vízgőz képződhet.

- ▶ Soha ne öntsön vizet a forró párolótérbe.

Követelmény: A sütőtérnek teljesen le kell hűlnie.

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

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

17.2 A sütőtér tisztítása használat után

FIGYELEM!

Ha a sütőtér túl sokáig nedves marad, rozsdásodni kezd.

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

Követelmény: A sütőtér lehűlt.

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

18 Állványok

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

18.1 Állványok kiakasztása

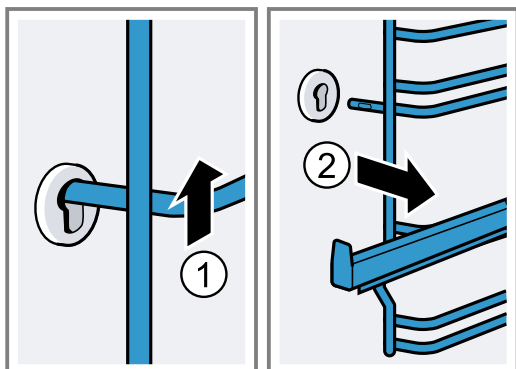
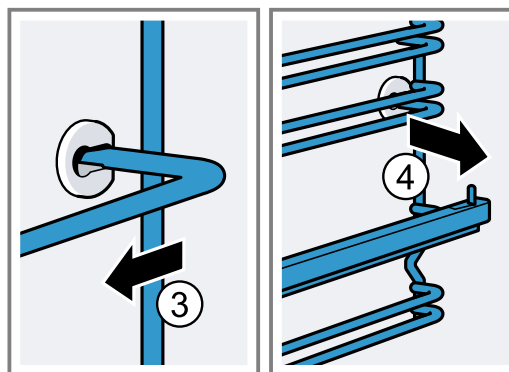
⚠ FIGYELMEZTETÉS – Égési sérülések veszélye!

Az állványok nagyon felforrósodhatnak.

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

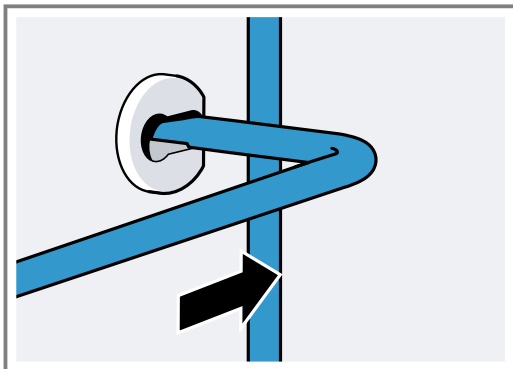
1. Emelje meg előre és felfelé az állványt és akassza ki.

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

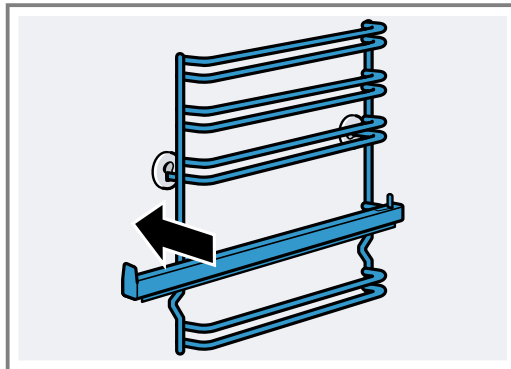


18.2 Állványok beakasztása

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



2. majd nyomja az elülső csatlakozóhüvelybe.



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

19 A készülék ajtaja

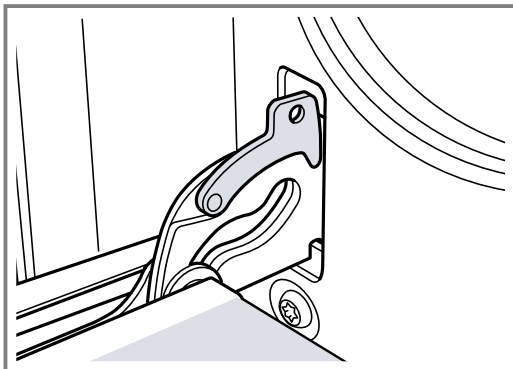
Alapesetben elegendő, ha a készülék ajtaját kívülről megtisztítja. Ha a készülék ajtaja kívül és belül is erősen szennyezett, eltávolíthatja azt a tisztításhoz.

19.1 Az ajtó csuklópántjai

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Sérülésveszély!

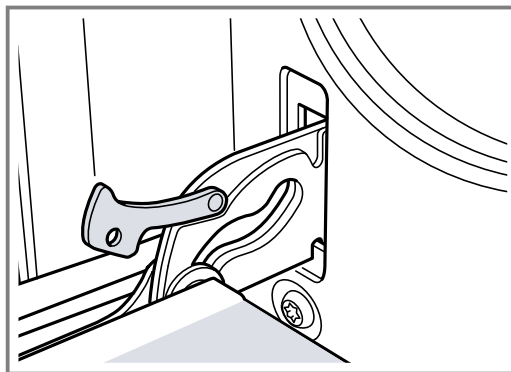
Ha a csuklópántok nincsenek biztosítva, nagy erővel bepattannak.

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



Nem lehet kiakasztani.

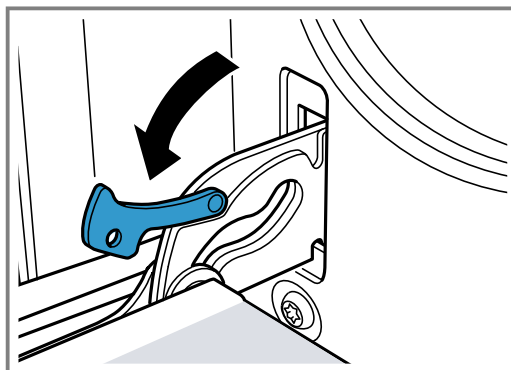
2. Ha a reteszelőkarok a sütőajtó kiakasztásához fel vannak hajtva, a csuklópántok biztosítva vannak.



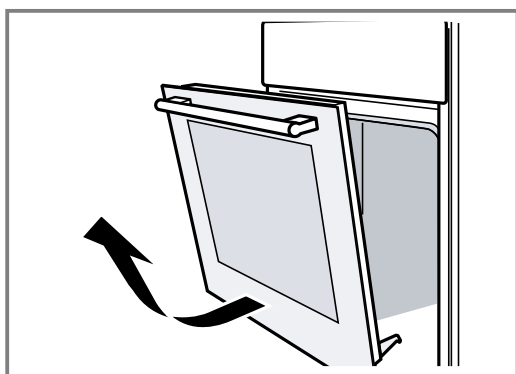
A csuklópántok már nem tudnak visszapattanni.

19.2 A készülék ajtajának leszerelése

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



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



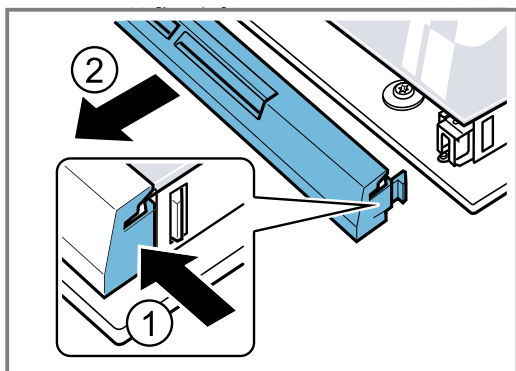
19.3 Ajtó üveglapjainak kiserelése

A jobb tisztíthatóság érdekében a sütőajtó üveglapjai kiserelhetők.

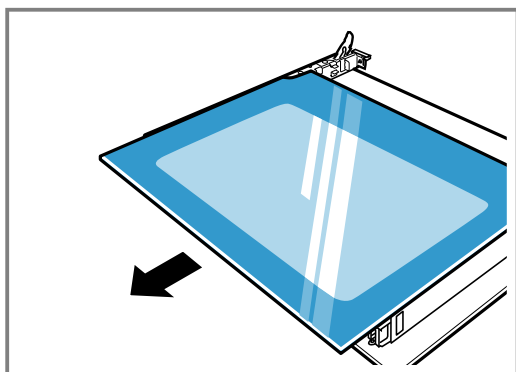
⚠ FIGYELMEZTETÉS – Sérülésveszély!

A készülék ajtajának összekarcolt üvege elpattanhat.
 ▶ A sütőajtó üvegének tisztításához ne használjon éles vagy dörzsölő hatású tisztítót vagy éles fémből készült kaparót, mert ezek megkarcolhatják a felületet.
 A készülékajtó részeinek széle éles lehet.
 ▶ Használjon kesztyűt.

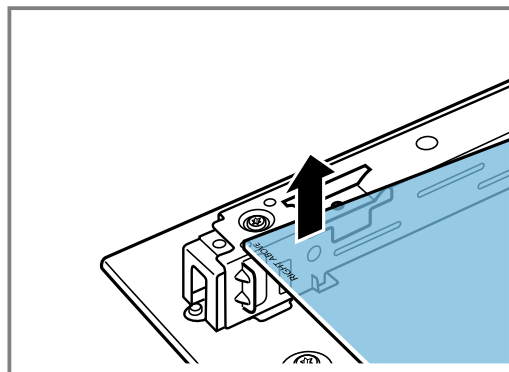
1. Akassza ki a sütőajtót.
 → "A készülék ajtajának leszerelése", Oldal 28
2. Fektesse a fogantyúval lefelé egy konyharuhára.
3. A sütőajtó felső burkolatának leszereléséhez nyomja be az ujjával az ajtó jobb és bal oldalán lévő fület. Húzza ki a burkolatot és vegye le.



4. Emelje meg a legfelső lapot és húzza ki.



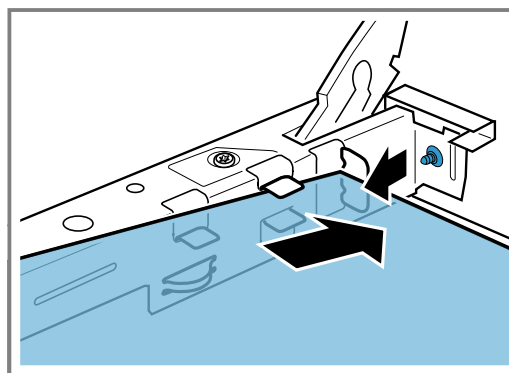
5. Emelje meg a lapot és húzza ki.



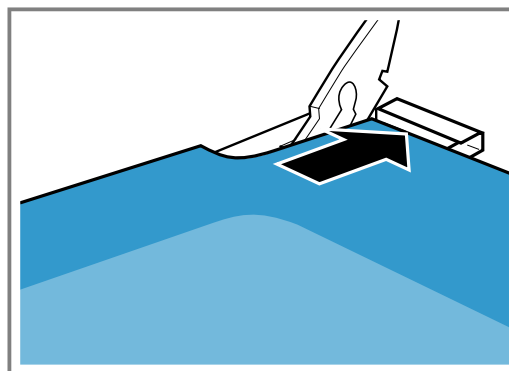
19.4 Ajtó üveglapjainak beszerelése

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

1. A lapot ferdén hátrafelé tolja be.



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



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

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

A füleknek mindkét oldalon be kell kattanniuk.

4. Akassza vissza a sütőajtót.
 → "A készülék ajtajának beakasztása", Oldal 29

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

19.5 A készülék ajtajának beakasztása

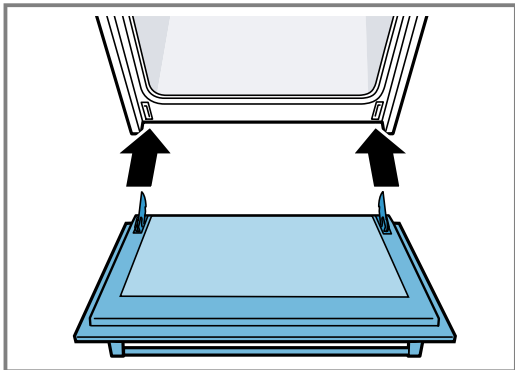
A sütőajtót fordított sorrendben visszaakaszthatja.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Sérülésveszély!

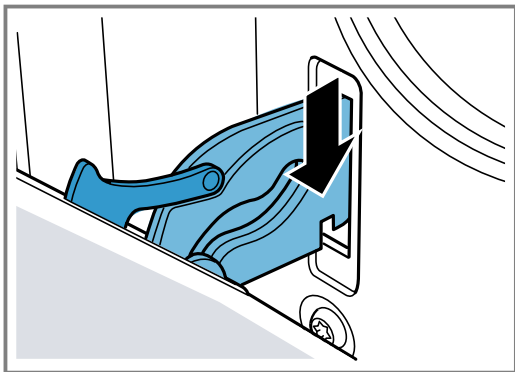
A sütőajtó véletlenül kieshet vagy egy zsanér hirtelen bepattanhat.

- Ilyen esetben ne a zsanérnál fogva tartsa a készüléket. Hívja a vevőszolgálatot.

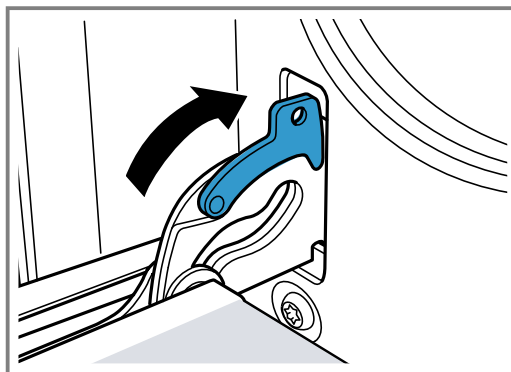
1. A sütőajtó beakasztásánál ügyeljen arra, hogy mindkét csuklópánt pontosan az ajtó nyitási irányába kerüljön.



2. A pántokon lévő bevágásoknak mindkét oldalon be kell pattanniuk.



3. Mindkét reteszelőkart hajtsa vissza.



4. Csukja be a készülék ajtaját.

19.6 Kiegészítő biztonsági elem ajtóra

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

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Égési sérülések veszélye!

Hosszabb sütési idő esetén a sütőajtó felforrósodhat.

- Ügyeljen a kisgyermekre, ha a sütő használatban van.

20 Felső burkolat

A tisztításhoz vegye le a felső burkolatot.

20.1 A felső burkolatot eltávolítása

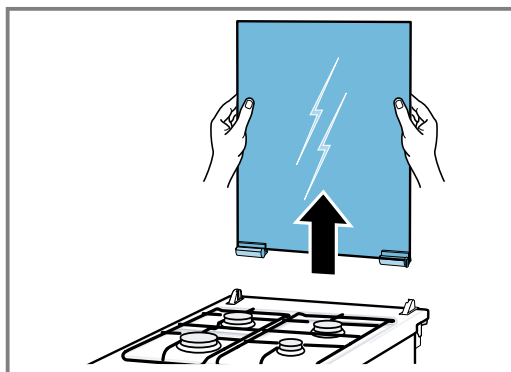
⚠ FIGYELMEZTETÉS – Sérülésveszély!

Az összekarcolódott felső üvegborítás el- vagy összetörhet.

- Ne használjon üvegkaparót, karcoló vagy súroló tisztítószeret.

Követelmény: Mielőtt kinyitja a felső burkolatot, az esetlegesen kifolyt ételt törölje le ruhával.

1. Fogja meg oldalt két kézzel a burkolatot és húzza felfelé.



2. A tisztításhoz üvegtisztítószeret használjon.

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

20.2 Felső burkolat beszerelése

- ▶ A felső burkolatot tisztítás után fordított sorrendben szerelje vissza.

Megjegyzés: A felső burkolatot csak akkor csukja le, ha a főzőhelyek kihűltek.

21 Zavarok elhárítása

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

FIGYELMEZTETÉS – Sérülésveszély!

A szakszerűtlen javítás veszélyes.

- ▶ A készüléket csak szakképzett személyek javíthatják.
- ▶ Ha a készülék meghibásodott, hívja a vevőszolgálatot.
→ "Vevőszolgálat", Oldal 33

FIGYELMEZTETÉS – Áramütés veszélye!

A szakszerűtlen javítás veszélyes.

- ▶ A készüléket csak szakképzett személyek javíthatják.
- ▶ A készülék javításához csak eredeti pótalkatrészeket szabad használni.
- ▶ Ha a készülék hálózati csatlakozóvezetéke megsérül, akkor azt a veszélyek elkerülése érdekében csak a gyártó, a gyártó vevőszolgálat vagy egy hasonlóan képzett személy cserélheti ki.

21.1 Működési zavarok

Hiba	Ok és hibaelhárítás
A készülék nem működik.	A hálózati csatlakozóvezeték csatlakozódugója nincs bedugva. ▶ Csatlakoztassa a készüléket a villamos hálózatra. A biztosítékszekrényben kioldott a biztosíték. ▶ Ellenőrizze a biztosítót a biztosítódobozban. Az áramellátás kimaradt. ▶ Ellenőrizze, hogy a helyiség világítása vagy a helyiségben lévő más készülékek működnek-e. Elektromos hiba 1. Válassza le a készüléket legalább 30 másodpercre az elektromos hálózatról úgy, hogy kikapcsolja a biztosítékot a biztosítékszekrényben. 2. Állítsa vissza gyári értékre az alapbeállításokat.
A készülék egy időtartam letelte után nem kapcsol ki teljesen.	Egy időtartam letelte után a készülék nem fűt tovább. A sütőtér lámpája és a hűtőventilátor nem kapcsol ki. A keringetett levegőt használó fűtési módoknál a sütőtér hátfalában lévő ventilátor tovább működik. ▶ Forgassa a funkcióválasztót a nulla-állásba. ✓ A készülék ki van kapcsolva. ✓ A sütőtér lámpája és a hátfali ventilátor ki van kapcsolva. ✓ Mihelyt a készülék lehűlt, a hűtőventilátor automatikusan kikapcsol.
Az idő villog a kijelzőn.	Az áramellátás kimaradt. ▶ Állítsa be újra a pontos időt. → "A pontos idő beállítása", Oldal 21
Ha a készülék kikapcsolt állapotban van, a kijelzőn nem jelenik meg az idő.	Módosult az alapbeállítás. ▶ Módosítsa az órakijelzési alapbeállítást.
A készülék nem állítható be, a kijelzőn a ∞ szimbólum világít.	A gyerekzár be van kapcsolva. ▶ Kapcsolja ki a gyerekzárát a ∞ gombbal. → "Gyerekzár", Oldal 23
A készülék nem állítható be, a kijelzőn a ∞ szimbólum világít.	A gyerekzár be van kapcsolva. ▶ Kapcsolja ki a gyerekzárát a ∞ gombbal.

Hiba	Ok és hibaelhárítás
A kijelzőn megjelenik egy üzenet a E szimbólummal, pl. E05-32 .	Az elektronika hibája 1. Nyomja meg a  gombot. – Szükség esetén állítsa be újra a pontos időt. ✓ Ha egyszeri üzemzavarról volt szó, a hibaüzenet eltűnik. 2. Ha a hibaüzenet újra megjelenik, hívja az ügyfélszolgálatot. Adja meg a pontos hibaüzenetet és készüléke azonosítószámának (E-szám) összes számjegyét. → "Vevőszolgálat", Oldal 33
A konyhában gázszag érezhető.	A gázpalack csatlakozása tömítetlen. 1. Szellőztesse ki a helyiséget. 2. Ellenőrizze a gázpalack csatlakozását. A készülékhez csatlakozó gázvezeték tömítetlen. 1. Szellőztesse ki a helyiséget. 2. Hívja fel a gázszolgálatot.
Az égő nem gyullad be.	Az áramellátás kimaradt. ► Az égőt gázgyújtóval vagy gyufával gyújtsa meg. Az égő alkatrészei hibásan vannak elhelyezve. 1. Az égőalkatrészeket megfelelően a helyükre igazítva, pontosan helyezze fel. 2. Bizonyosodjon meg arról, hogy a reteszelő nyelvek bepattannak a nyílásokba. Az égőalkatrészek nedvesek. ► Gondosan szárítsa meg az égőalkatrészeket. A gyújtógyertyák és az égők közötti területen ételmaradékok vagy szennyeződések találhatók. ► Tisztítsa meg a gyújtógyertyák és az égő közötti területet. A gázvezeték biztonsági szelepe le van zárva. ► Nyissa ki a gázvezeték biztonsági szelepét. A gázpalack kiürült. ► Cserélje ki a gázpalackot. A gázvezeték levegős az első csatlakoztatást vagy a gázpalack cseréjét követően. 1. A kezelőgombot forgassa 0 állásba. 2. Gyújtsa meg ismét az égőt. 3. Szükség esetén ismételje meg többször a gyújtást.
Az égő miután begyulladt, rögtön kialszik.	Nem tartotta elég hosszú ideig benyomva a kezelőgombot. 1. A gyújtás után néhány másodpercig tartsa lenyomva a kezelőgombot. 2. A kezelőgombot nyomja be erőteljesen. Az égő nyílásai elszennyeződtek. ► Tisztítsa és szárítsa meg az égő nyílásait.
Az égő lángja nem egyenletes.	Az égő alkatrészei hibásan vannak elhelyezve. 1. Az égőalkatrészeket megfelelően a helyükre igazítva, pontosan helyezze fel. 2. Bizonyosodjon meg arról, hogy a reteszelő nyelvek bepattannak a nyílásokba. Az égő nyílásai elszennyeződtek. ► Tisztítsa és szárítsa meg az égő nyílásait.
Üzem közben kialszik az égő lángja.	A gázpalack kiürült. ► Cserélje ki a gázpalackot.

21.2 Sütőlámpa cseréje

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

Megjegyzés: Hőálló 230 voltos halogénlámpákat 25 wattos teljesítménnyel a vevőszolgálatnál vagy a szakkereskedésekben vásárolhat. Csakis ilyen lámpákat használjon. Az új halogénlámpákat csak száraz, tiszta kendővel fogja meg. Ezáltal megnő a lámpa élettartama.



FIGYELMEZTETÉS – Égési sérülések veszélye!

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

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



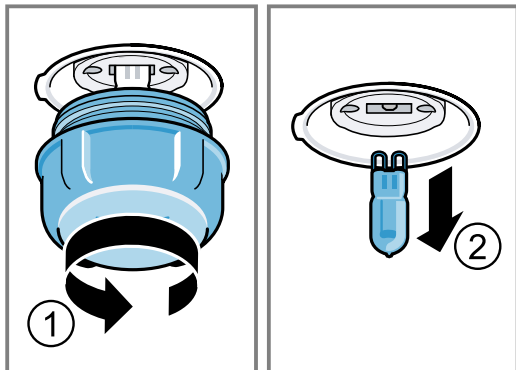
FIGYELMEZTETÉS – Áramütés veszélye!

A lámpa cseréjekor a lámpafoglalat érintkezése feszültség alatt van.

- A lámpa cseréje előtt egy esetleges áramütés elkerülése érdekében bizonyosodjon meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva.

Követelmények

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



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

22 Szállítás és ártalmatlanítás

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

22.1 A régi készülék ártalmatlanítása

A környezetkímélő ártalmatlanításnak köszönhetően az értékes nyersanyagok újra felhasználhatók.

1. Húzza ki a hálózati csatlakozóvezeték dugóját.
2. Vágja el a hálózati csatlakozóvezetékét.
3. Környezetkímélő módon ártalmatlanítsa a készüléket.

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



Ez a készülék az elhasznált villamos- 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.

22.2 A készülék szállítása

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

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

Ha az eredeti csomagolás már nem áll rendelkezésre

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

23 Vevőszolgálat

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

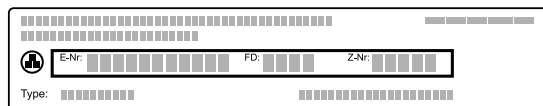
Megjegyzés: A vevőszolgálat tevékenysége a gyártói garanciális feltételek keretében ingyenes.

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

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

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

A számokat tartalmazó adattáblát akkor látja, ha kinyitja a készülék ajtaját.



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

24 Így sikerülni fog

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

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

24.1 Elkészítési javaslatok

Étel készítése közben vegye figyelembe ezeket az információkat.

- A hőmérséklet és az időtartam a mennyiségtől és a recepttől függ. Ezért adjunk meg beállítási tartományokat. Először próbálja meg az alacsonyabb értékekkel.
- A beállított értékek a hideg sütőtérbe való behelyezésre vonatkoznak.
A tartozékokat csak az előmelegítést követően tolja be a sütőtérbe.
- Vegye ki a nem használt tartozékokat a sütőtérből.
- Ügyeljen arra, hogy a tartozékokat mindig megfelelően helyezze be a sütőtérbe.

24.2 Tanácsok sütéshez

Sütés közben a megadott betolási magasságokat használja.

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

Megjegyzések

- Több szinten való sütéskor a forró levegő funkciót használja. Az egyidejűleg betolt ételeknek nem kell egyidejűleg készen lenniük.
Ebben az esetben kivetheti a már elkészült ételt, és tovább sütheti a másik sütőlapon lévőt. Szükség esetén megváltoztathatja a sütőlapok helyét és betolási irányát.
- A formákat egymás mellé vagy eltolva egymás fölé tegye a sütőtérbe. Az ételek egy időben történő elkészítésével energiát takaríthat meg.
- Az optimális sütési eredményhez sötét színű, fém sütőformákat ajánlunk.

24.3 Tanácsok sütéshez és grillezéshez

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

FIGYELEM!

- A savtartalmú élelmiszerek károsíthatják a grillrácsot
- ▶ Savtartalmú élelmiszert, pl. gyümölcsöt vagy savtartalmú páccal ízesített sütnivalót ne helyezzen közvetlenül a rácsra.
 - Minél nagyobb a szárnyas, hús vagy hal, annál alacsonyabb legyen a hőmérséklet és annál hosszabb a sütési idő.
 - A megadott idő kb. 1/2 vagy 2/3 részének letelte után fordítsa meg a szárnyast, halat vagy húst.
 - Adjon a szárnyashoz egy kevés folyadékot. Az edény aljára tegyen kb. 1–2 cm folyadékot.
 - Amikor megfordítja a szárnyast, ügyeljen arra, hogy először a mellrész, ill. a bőrös rész legyen alul.
 - A grillhúsokat grillfogóval fordítsa meg. Ha villával szúrja meg a húst, kifolyik a szaftja és túl száraz lesz.
 - A frissensülteket csak grillezés után sózza meg. A só vizet von el a hústól.

Megjegyzés nikkelallergiások részére

A legritkább esetekben csekély mennyiségű nikkel belemoósulhat az élelmiszerbe.

24.4 Étel kiválasztása

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban/grill-fokozat	Időtartam, perc
Kevert tésztából készült sütemény, egyszerű	Koszorú vagy négyszögletes sütőforma	2		160-180	50-60
Kevert tésztából készült sütemény, egyszerű, 2 szinten	Koszorú vagy négyszögletes sütőforma	3+1		140-160	60-80
Gyümölcs- vagy túrótorta omlós tésztalappal	Kapcsos kerek sütőforma, Ø 26 cm	2		160-180	70-90
Piskótatorta, 6 tojásos	Kapcsos kerek sütőforma, Ø 28 cm	2		160-170	35-45
Piskótatekercs	Univerzális serpenyő	2		170-190 ¹	15-20
Omlós tésztából készült sütemény lédús töltelékkel	Univerzális serpenyő	2		160-180	60-90
Muffin	Muffintepsi rostélyon	2		170-190	20-40
Aprósütemény	Univerzális serpenyő	3		150-170	25-35
Aprósütemény	Univerzális serpenyő	3		140-160	20-30
Aprósütemény, 2 szinten	Univerzális serpenyő + Tepsi	3+1		130-150	25-35
Aprósütemény, 3 szinten	2x Tepsi + Univerzális serpenyő	5+3+1		130-150	30-40
Kenyér, 1000 g, négyszögletes formában és forma nélkül	Univerzális serpenyő vagy Négyszögletes sütőforma	2		200-220	35-50
Pizza, friss	Univerzális serpenyő	3		170-190	20-30
Pizza, friss, vékony tésztával	Univerzális serpenyő	2		250-270 ¹	15-25
Quiche, Wähe (svájci sütemény)	Lepényforma	2		190-210	35-45
Felfújt, pikáns, friss, főzött hozzávalók	Felfújtforma	2		200-220	30-60
Csirke, 1,3 kg, töltelék nélkül	Nyitott edény	2		200-220	60-70
Csirkeaprólék, 250 g/db	Nyitott edény	3		220-230	30-35
Liba, töltelék nélkül, 3 kg	Nyitott edény	2		170-190	120-140
Sertéssült bőre nélkül, pl. tarja, 1,5 kg	Nyitott edény	1		180-200	140-160
Marhafilé, közepes, 1 kg	Nyitott edény	3		210-220	45-55
Párolt marhasült, 1,5 kg	Zárt edény	2		200-220	100-120 ²
Sült hátszín, közepes, 1,5 kg	Nyitott edény	2		200-220	60-70
Hamburger, 3-4 cm magas	Rostély	4		3 ³	25-30 ⁴
Báránycsont nélkül, közepes, 1,5 kg	Nyitott edény	2		170-190	70-80 ⁵
Hal egészben, grillezve, 300 g, pl. pisztráng	Rostély	2		2	20-25 ⁴

¹ Melegítse elő a készüléket.

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

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

⁴ Tolja be az univerzális serpenyőt a rostély alá.

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

24.5 Joghurt

A készülékkel saját maga is készíthet joghurtot.

Joghurt készítése

1. A tartozékokat és az állványokat vegye ki a sütőtérből.

2. 1 liter 3,5%-os tejet melegítsen 90 °C-ra a főzőfelületen, majd hűtse vissza 40 °C-ra. Tartós tejet elegendő 40 °C-ra felmelegíteni.
3. Keverjen a tejbe 30 g joghurtot.
4. A masszát töltsen kis edényekbe, pl. csészékbe vagy kis poharakba.

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

Joghurt

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

24.6 Teszt-ételek

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

Sütés

Próbaételek készítése közben vegye figyelembe ezeket az információkat.

Általános útmutató

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

Tepsimagasság

Betolási magasságok egy szinten való sütéskor:

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

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

Betolási magasságok két szinten való sütéskor:

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

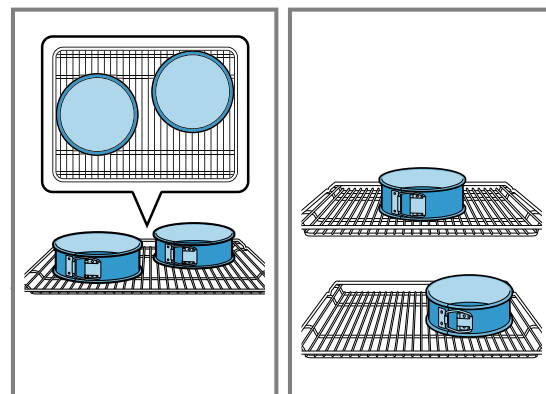
- Formák a rostélyon:
első rostély: 3. szint
második rostély: 1. szint

Betolási magasságok három szinten való sütéskor:

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

Sütés két kerek sütőformában:

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



Sütés

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
Kinyomós sütemény	Univerzális serpenyő	3		140-150	30-40
Kinyomós sütemény	Univerzális serpenyő	3		140-150	30-40
Kinyomós sütemény, 2 szinten	Univerzális serpenyő + Tepsi	3+1		140-150 ¹	30-45
Kinyomós sütemény, 3 szinten	2x Tepsi + Univerzális serpenyő	5+3+1		130-140 ¹	40-55

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

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

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

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

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

Grillezés

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban/grillfokozat	Időtartam, perc
Pirítós készítése	Rostély	5		3	0,2-1,5

25 Szerelési útmutató

A szerelési útmutató a gázcsatlakoztatásra és a gázátállítás alkatrészeire vonatkozó utasításokat tartalmaz.

Megjegyzés: Csak a vevőszolgálat részére.



25.1 Általános tudnivalók

A készüléke más gázfajtára történő átállítását csak képesített szakember végezheti az útmutatóban leírtaknak megfelelően.

A helytelen csatlakoztatás és a helytelen beállítások a készülék károsodásához vezethetnek. A készülék gyártója nem vállal felelősséget a helytelen csatlakoztatásért és beállításokért.

- A vágási sérülések megelőzése érdekében viseljen védőkesztyűt. A hozzáférhető részek élesek lehetnek.

- Ne helyezze a készüléket dekoratív ajtó vagy bútorajtó mögé. Túlhevülés veszélye áll fenn.
- Soha ne helyezze a készüléket hajóba vagy járműbe.
- Vegye figyelembe a szimbólumokat a típus táblán. Ha nincs az Ön országára vonatkozó szimbólum, a beállításoknál tartsa magát országának műszaki irányelveihez.
- A készülék felállítása előtt érdeklődjön a helyileg illetékes gázszolgáltatótól a gázfajtáról és a gáznyomásról. A készülék használata előtt győződjön meg róla, hogy minden helyesen van-e beállítva.
- Vegye figyelembe a helyi és nemzeti irányelveket és előírásokat.
- A készülék beállításához szükséges adatokat a készülék hátoldalán lévő típustáblán találja. A gyárilag beállított gázfajtát csillag szimbólum (*) jelöli.

- A készülék más gázfajtára történő átállítása után jelölni kell a beállított gázfajtát a típus-táblán.
 - Ehhez használja a gázátállítási címkét.
 - A címkén a gáztípust (*)-gal kell jelölni.
 - A címkét, amelyen a gázátállítást csillag szimbólummal (*) jelölte, ragassza a típus-táblán erre szolgáló helyre.
- A készüléken elvégzett változtatások és a csatlakozás módja mérvadó a készülék szabályszerű és biztonságos üzemeltetésére vonatkozóan.
- Bármilyen munka elvégzése előtt szüntesse meg az áram- és gázellátást.
- A gázcsatlakozón végzett munkálatok után mindig ellenőrizze a csatlakozó tömítettségét. A gyártó nem vállal felelősséget a manipulált gázcsatlakozásnál fellépő gázszivárgásért.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Robbanásveszély!

Gázszivárgás jöhet létre. Ha a készüléket a gázcsatlakozás létrehozása után mozgatja, akkor gázszivárgás alakulhat ki.

- ▶ A gázcsatlakozás létrehozása után ne mozgassa a készüléket.
- ▶ Ha mozgatja a készüléket, ellenőrizze a csatlakozások tömítettségét.

FIGYELEM!

Ne mozgassa a készüléket a gázcsőnél (kollektor) fogva. A gázcső sérülése gázszivárgáshoz vezethet. A gázcsövet nem a készülék súlyához tervezték.

- ▶ Ne mozgassa a készüléket a gázcsőnél fogva.

25.2 Készülékinformációk

Írja be a gyárilag beállított gázfajtát és gáznyomást, valamint a gázátállítás után érvényes gázfajtát és gáznyomást a következő táblázatba.

E-Nr.	FD
Vevőszolgálat telefonszáma	
Gázfajta/gáznyomás	
Az adatokat a típus-táblán találja.	
Gázfajta/gáznyomás	
Az adatok a gázfajta átállítása után	

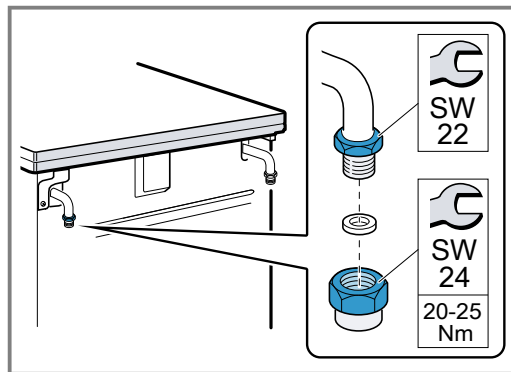
25.3 Válassza ki a gázcsatlakozáshoz használt oldalt

A gáz néhány készüléknél jobb vagy bal oldalról is csatlakoztatható. Ha szükséges, a gázcsatlakoztatás oldalát megváltoztathatja.

Követelmények

- Zárja el a fő gázvezetékét.
 - A csatlakozótoldatot a nem használt oldalon zárja le egy vakdugóval.
1. Helyezze az új tömítést a vakdugóba. Ügyeljen a tömítés megfelelő elhelyezkedésére.
 2. **Megjegyzés:** A készülék csatlakoztatásához használjon nyomatékkulcsot.

A készüléken lévő csatlakozótoldatot **fogja meg egy 22-es kulccsal**, majd a vakdugót egy 24-es kulccsal helyezze a csatlakozótoldalra.



3. A gázcsatlakoztatás oldalának megváltoztatása után ellenőrizze a tömítettséget. Kapcsolódó információért lásd a „Tömítettségi és működési ellenőrzés” → Oldal 43 című fejezetet.

25.4 Gázcsatlakoztatás

Ezek az utasítások csak akkor érvényesek, ha az eszközt a típus-táblán megadott országokban telepítik. Ha az eszközt olyan országban telepítik és használják, amelyet nem adtak meg a típus-táblán, olvassa el a telepítési és szerelési útmutatót, amely tartalmazza az eszköz csatlakoztatási követelményeihez szükséges információkat az adott országban.

Megjegyzés: A készülék csatlakoztatásához használjon nyomatékkulcsot.

Földgázcsatlakozó (NG)

Ha földgázt (NG) használ, a gázcsatlakozást egy mindkét végén csőcsatlakozókkal ellátott gázcsővön vagy biztonsági gázvezetéken keresztül hozza létre.

Csatlakozótípusok:

- *G $\frac{1}{2}$: EN ISO 228 G $\frac{1}{2}$ (TS EN ISO 228 G $\frac{1}{2}$)
- *R $\frac{1}{2}$: EN 10226 R $\frac{1}{2}$ (TS 61-210 EN 10226 R $\frac{1}{2}$)

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Robbanásveszély!

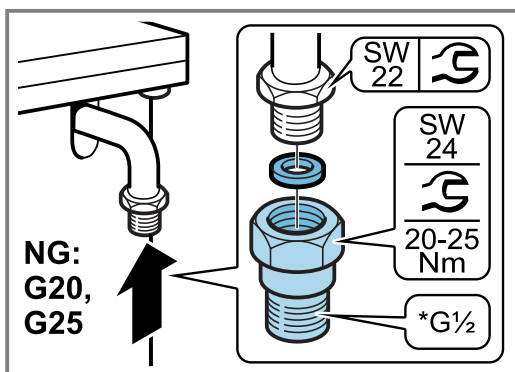
Sérült csatlakozótoldal esetén gázszivárgás léphet fel.

- ▶ Gázcső vagy biztonsági gáztömlő csatlakoztatásánál semmiképpen ne 22-es kulccsal húzza meg a csatlakozótoldatot. A csatlakozótoldal megsérülhet.

Csatlakoztatás az EN ISO 228-1 G $\frac{1}{2}$ (TS EN ISO 228-1 G $\frac{1}{2}$) szerint

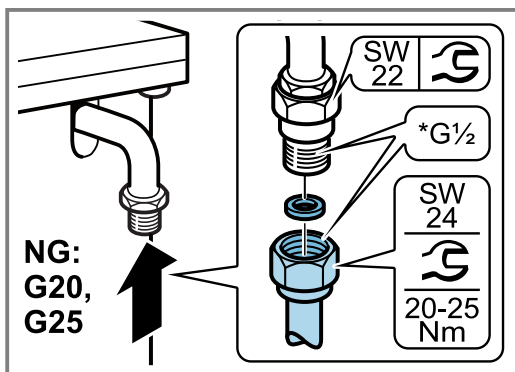
1. Helyezze be az új tömítést a csatlakozóelembe. Ügyeljen a tömítés megfelelő elhelyezkedésére.

2. A gázcsatlakozó toldatát a készüléknél **fogja meg egy 22-es kulccsal**, a csatlakozóidomot pedig egy 24-es kulccsal helyezze a csatlakozótoldalba.



3. Az új tömitést helyezze a gázcsőbe vagy biztonsági gáztömlőbe. Ügyeljen a tömités megfelelő elhelyezkedésére.

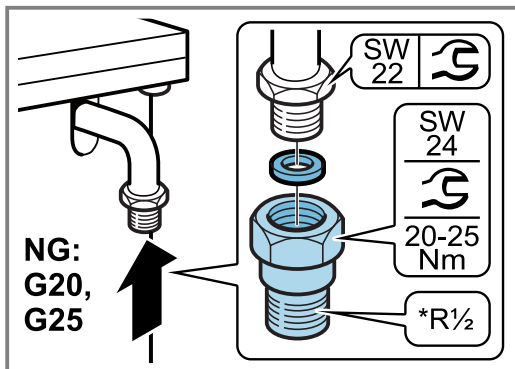
4. A csatlakozóidomot **fogja meg egy 24-es kulccsal**, és a gázcső vagy a biztonsági gáztömlő menetes csatlakozóját egy 24-es kulccsal helyezze a csatlakozóidomra, és húzza meg.



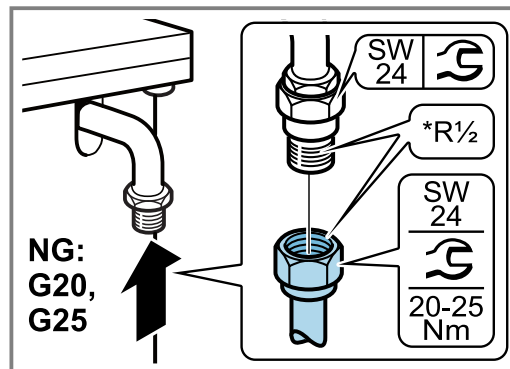
5. A gázcsatlakozó záróberendezését nyissa ki. Végezze el a tömitettségi ellenőrzést → Oldal 43.

Csatlakoztatás az EN 10226-1 R $\frac{1}{2}$ (TS 61-210 EN 10226-1 R $\frac{1}{2}$) szerint

- Helyezze be az új tömitést a csatlakozóelembe. Ügyeljen a tömités megfelelő elhelyezkedésére.
- A gázcsatlakozó toldatát a készüléknél **fogja meg egy 22-es kulccsal**, a csatlakozóidomot pedig egy 24-es kulccsal helyezze a csatlakozótoldalba.



3. A csatlakozóidomot **fogja meg egy 24-es kulccsal**, és a gázcső vagy a biztonsági gáztömlő menetes csatlakozóját egy 24-es kulccsal helyezze a csatlakozóidomra, és húzza meg.



4. A gázcsatlakozó záróberendezését nyissa ki. Végezze el a tömitettségi ellenőrzést → Oldal 43.

Csatlakozó folyékony gázhoz (LPG)

Ha cseppfolyósított petróleumgázt (LPG) használ, létesítse a gázcsatlakozást gáztömlő vagy rögzített csatlakozás útján.

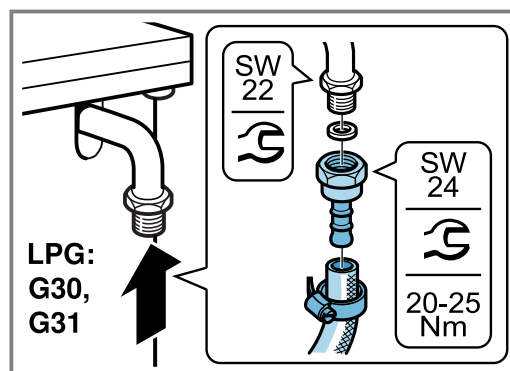
Vegye figyelembe országa vonatkozó előírásait.

Ha gáztömlőt alkalmaz, vegye figyelembe a következőket:

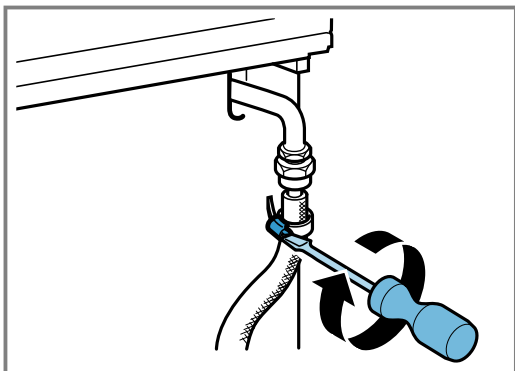
- Biztonsági gáztömlőt vagy műanyagtömlőt használjon (8 vagy 10 mm átmérővel).
- Ezt a tömlőt a gázcsatlakozáson engedélyezett csatlakozóberendezéssel (pl. tömlőbilincs) kell rögzíteni.
- A tömlőnek rövidnek és teljesen tömítettnak kell lennie. A maximális tömlőhossz 1,5 méter lehet. Vegye figyelembe a vonatkozó előírásokat.
- A gáztömlőt évente egyszer újítsa meg.

Csatlakoztatás gáztömlővel

- Helyezze be az új tömitést a csatlakozóelembe. Ügyeljen a tömités megfelelő elhelyezkedésére.
- A gázcsatlakozó toldatát a készüléknél **fogja meg egy 22-es kulccsal**, a csatlakozóidomot pedig egy 24-es kulccsal helyezze a csatlakozótoldalba.



3. Helyezze fel a biztonsági gáztömlőt, és csavarkötéssel vagy szorítóbilinccsel alaposan rögzítse.



4. A gázcsatlakozó záróberendezését nyissa ki. Végezze el a tömítettségi ellenőrzést → *Oldal 43.*

25.5 Gázfajta átállítása

A készüléken beállított gázfajtát átállíthatja.

Megjegyzés: A készülékhez megfelelő gázfajtákra és a megfelelő gázfűvókákra vonatkozó további információt a „Műszaki adatok – gáz” → *Oldal 43* című fejezetben talál. A fűvókákra számok találhatók, amelyek azok átmérőjét jelölik.

Gázfajta átállítása

- Cserélje ki a gázcsatlakozót.
- Cserélje ki az égőfűvókákat.
- A gyári gázbeállítástól függően cserélje ki vagy húzza meg az égőcsapok áteresztőfűvókáit.

Az átállítást követően

- A gázfajta átállítása után ellenőrizni kell a tömítettséget. Kapcsolódó információkért lásd a „Tömítettségi és működési ellenőrzés” → *Oldal 43* című fejezetet.
- Más gázfajtára történő átállítás esetén ellenőrizze az égő működését. Kapcsolódó információkért lásd az „Égők megfelelő működése” → *Oldal 43* című fejezetet.
- Az újonnan beállított gázfajtát és az új gáznyomást jegyezze be a táblázatba. Kapcsolódó információkért lásd a „Készülékinformációk” → *Oldal 38* című fejezetet.

FIGYELEM!

Más gázfajtára történő átállítás után jelölje a beállított gázfajtát a típustáblán.

- ▶ A gázfajta megváltoztatása után **helyezze fel** a készülék adattábláján feltüntetett helyre a gázfajtát és a csillagot tartalmazó címkét.

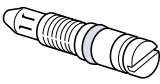
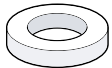
Alkatrészek a gázátállításhoz

Az alábbiakban felsoroljuk azokat az alkatrészeket, amelyekre szüksége van a leírt gázátállításhoz.

Megjegyzés:

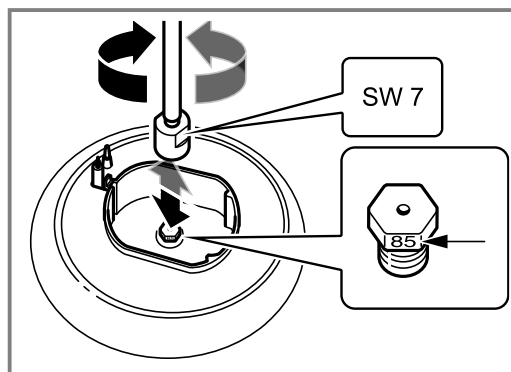
Készüléktípustól függően a mellékelt tartozék eltérő lehet.

- A gázcsőcsatlakozó a gázfajtától és az országspecifikus előírásoktól függően változhat.
- A helyes fűvókáátmérőt a „Műszaki adatok – gáz” → *Oldal 43* táblázatból határozza meg.
- Mindig új tömítést használjon.
- (*) Soha ne létesítsen gázcsatlakozást ezen alkatrészek nélkül.

	Magyarázat
	Áteresztőfűvóka
	Égőfűvóka
	(*) Tömítés
	(*) Csatlakozórész földgázhoz (NG: G20, G25) ■ TS 61-210 EN 10226 R $\frac{1}{2}$ ■ EN 10226 R $\frac{1}{2}$
	(*) Csatlakozórész földgázhoz (NG: G20, G25) ■ TS EN ISO 228 G $\frac{1}{2}$ ■ EN ISO 228 G $\frac{1}{2}$
	(*) Cseppfolyós gáz csőcsatlakozója (LPG: G30, G31)
	Csatlakozóelem
	Vakdugó (zárórész)

Tűzhely égőfűvókáinak cseréje

1. Kapcsolja ki a kezelőpanelen lévő összes gombot.
2. A gázcsatlakozó záróberendezését zárja el.
3. Távolítsa el az edénytartó rostélyokat vagy az edénytartó rácsokat és az égő alkatrészeit.
4. Szerelje ki a tűzhely égőfejeit a 7-es dugókulccsal.



5. Keresse ki az égőfűvókákat a táblázatból. Kapcsolódó információkért lásd a „Műszaki adatok – gáz” → *Oldal 43* című fejezetet.
– Szerelje be az új fűvókákat a mindenkori égőbe.
6. A csere után ellenőrizze a fűvókák tömítettségét. Kapcsolódó információkért lásd a „Tömítettségi és működési ellenőrzés” → *Oldal 43* című fejezetet.

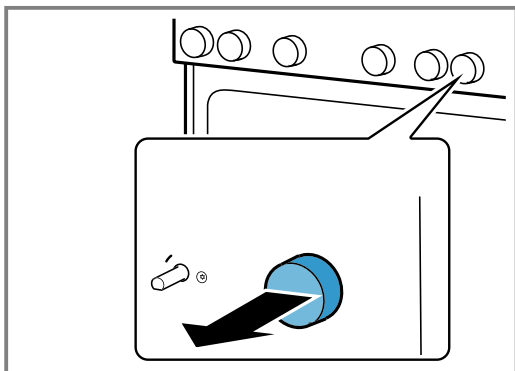
Áteresztőfűvókák beállítása és cseréje (kis láng beállítása)

Az áteresztőfűvókákon keresztül beállíthatja a legkisebb lángmagasságot.

Követelmények

- Csukja be a gázlezáró berendezést.
- Áramtalanítsa a készüléket.

1. Kapcsolja ki a kezelőpanelen lévő összes gombot.
2. Egyesével távolítsa el a gombokat: tartsa őket szorosan a kezelőfelületen, és kissé húzza őket előre.



Átállítás földgázzal cseppfolyós gázra

Amennyiben a készüléket kiszállításkor gyári beállításként földgázra (NG: G20, G25) állították be, és első alkalommal állítják át cseppfolyós gázra (LPG: G30, G31):

1. Az áteresztőfűvókákhoz való hozzáféréshez szerelje le a kezelőfelületet. Kapcsolódó információkért lásd a „Kezelőpanel leszerelése” → *Oldal 41* című fejezetet.
2. Húzza meg ütközésig az áteresztőfűvókákat.
3. Ezután hajtsa végre a „Kezelőpanel felszerelése” → *Oldal 43* fejezetben leírt lépéseket.

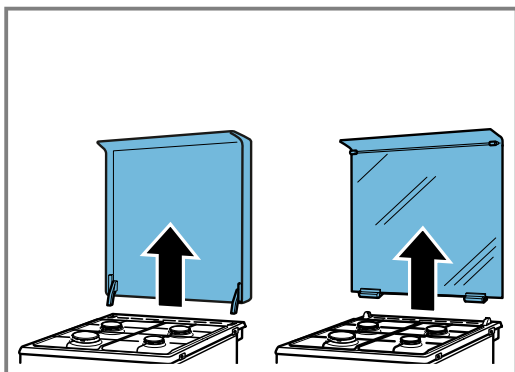
Átállítás cseppfolyós gázról földgázra

Ha a készüléket cseppfolyós gázról (LPG: G30, G31) földgázra (földgáz: G20, G25) állítja át, vagy ha ezt az átállítást már elvégezte és visszaállítja, akkor:

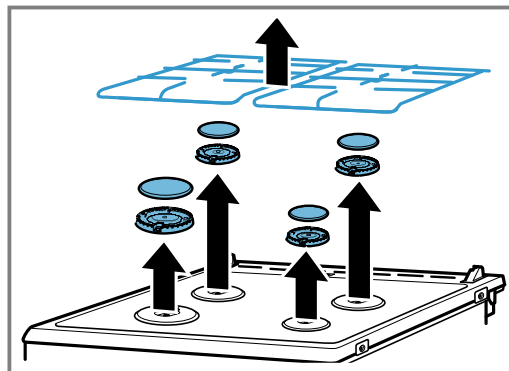
1. Minden áteresztőfűvókát cseréljen ki a készülékben. Kapcsolódó információkért lásd a „Kezelőpanel leszerelése” → *Oldal 41* című fejezetet.
2. Ezután hajtsa végre az „Áteresztőfűvókák cseréje” → *Oldal 42* fejezetben leírt lépéseket.
3. Ezután hajtsa végre a „Kezelőpanel felszerelése” → *Oldal 43* fejezetben leírt lépéseket.

Kezelőpanel leszerelése

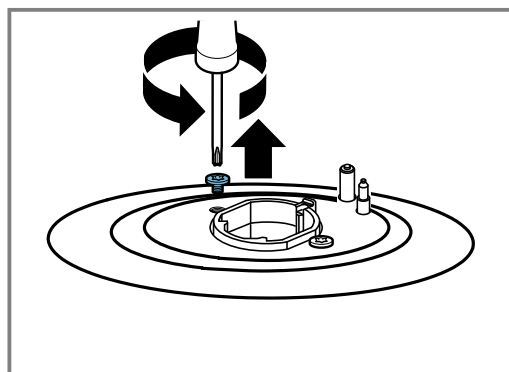
1. Ha a készülék rendelkezik felső burkolattal, ezt távolítsa el.
 - Ehhez nyissa fel a fedőlapot, majd fogja meg kétoldalt, és húzza felfelé. Ügyeljen arra, hogy ne veszítse el a zsanérokat.



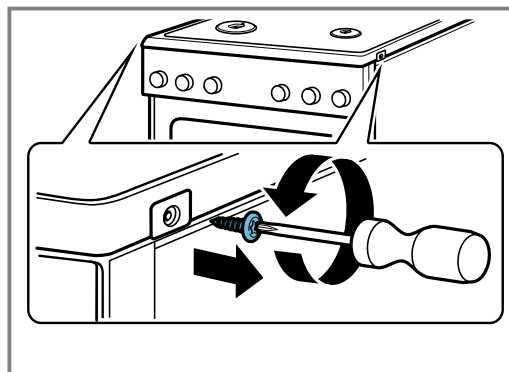
2. Távolítsa el az edénytartó rostélyokat vagy az edénytartó rácsokat és az égő alkatrészeit.



3. Távolítsa el a főzőlap összes égőcsatlakozó-csavarját, ha vannak.

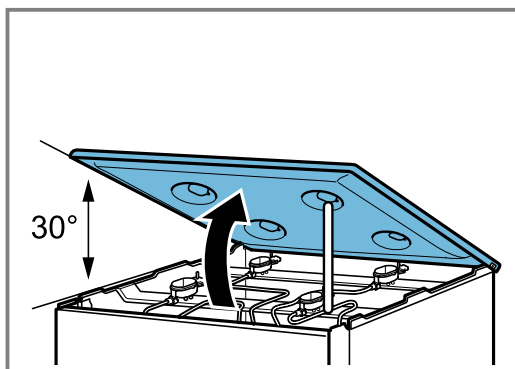


4. Az elől jobb és bal oldalon elhelyezkedő két csavart (T20) távolítsa el a főzőlapról. Az alatta található műanyag alkatrészeket ne vegye ki.

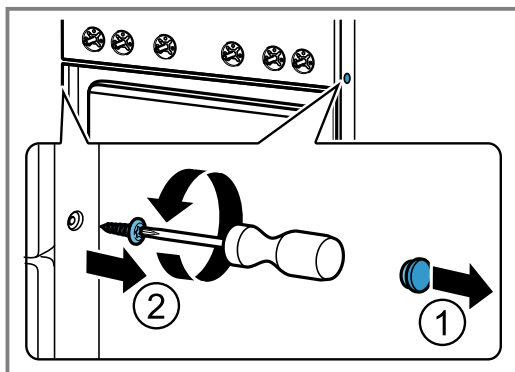


- 5. Megjegyzés:** Ügyeljen arra, hogy a főzőlap alja ne érintkezzen semmilyen tárggyal, különben a matt üveglap megkarcolódhat.

Fogja meg elől a főzőlapot, és fordítsa el legfeljebb 30°-kal felfelé. Rögzítse a főzőlapot a profilsínnel, amelyet állítson függőlegesen az égő elülső rögzítésére.

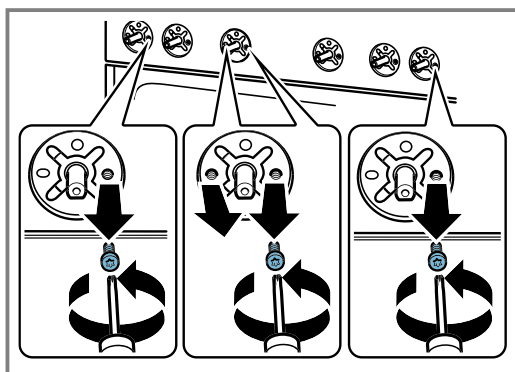


- 6.** Vegye le az előlap műanyag borításait jobb- és baloldalt. Ügyeljen rá, hogy a borítások ne sérüljenek vagy karcosodjanak meg. Csavarja ki az alatta lévő csavarokat (T20).



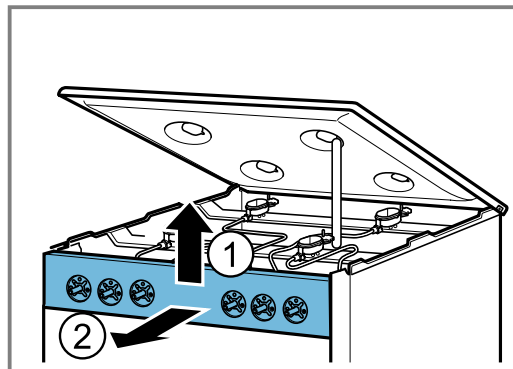
- 7. Megjegyzés:** A lent említett csavarokat el kell távolítani a kapcsoló és az elektronikus alkatrészek épségének megóvása érdekében.

Távolítsa el mind a négy csavart (M4), amelyek a kapcsolófogantyú (T15) levétele után a kezelőfelületen láthatóvá válnak.



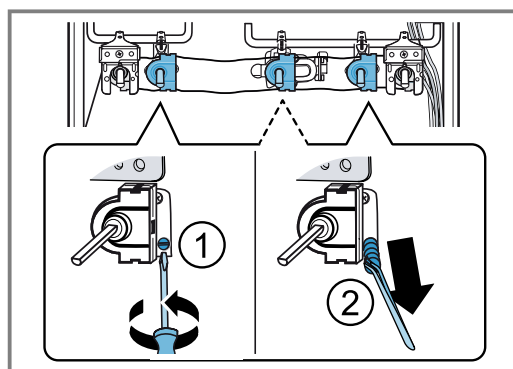
- 8. Megjegyzés:** A jobb oldali áteresztőfűvókákhoz való hozzáféréshez fordítsa kissé jobbra a lemezt. A bal oldali áteresztőfűvókákhoz való hozzáféréshez fordítsa kissé balra a lemezt. Ügyeljen arra, hogy a vezetékek ne sérüljenek meg, és a csatlakozások ne lazuljanak, illetve ne oldódjanak ki.

A takarólemezt fogja meg két kézzel és lassan húzza felfelé. Vegye ki a takarólemezt a rögzítőkapcsokból. Ezután a lemezt óvatosan előre húzva vegye le. Ügyeljen arra, hogy a vezetékek ne sérüljenek meg, és a csatlakozások ne lazuljanak ki.

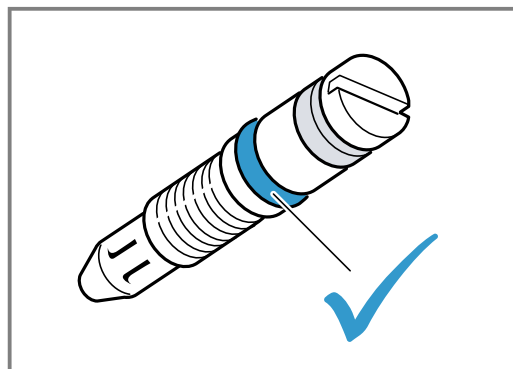


Áteresztőfűvóka cseréje

- 1.** Az áteresztőfűvókákat egyenes csavarhúzóval (2. sz.) csavarja ki. Vegye ki az áteresztőfűvókákat.



- 2.** Válassza ki a táblázatból a megfelelő új áteresztőfűvókákat. Kapcsolódó információkért lásd a „Műszaki adatok – gáz” → *Oldal 43* című fejezetet.
- 3.** Ellenőrizze, hogy az áteresztőfűvókák tömitései jól vannak-e elhelyezve, és megfelelően működnek-e. Csak teljesen kifogástalan tömitésekkel rendelkező áteresztőfűvókákat használjon.



- 4.** Helyezze be és húzza meg jól az új áteresztőfűvókákat. Ügyeljen rá, hogy minden áteresztőfűvóka a helyes csapra legyen rögzítve.

5. Ebben a munkafázisban feltétlenül ellenőrizni kell a tömítettséget. Kapcsolódó információkért lásd a „Tömítettségi és működési ellenőrzés” → *Oldal 43* című fejezetet.

Kezelőpanel felszerelése

Az összeszerelést fordított sorrendben hajtsa végre.

1. Az első takarólemezt tartsa erősen mindkét kezével és óvatosan helyezze fel. Ügyeljen arra, hogy a kábelek ne sérüljenek meg, és a csatlakozások ne lazuljanak ki. Enyhén tolja lefelé, és az első takarólemezbe akassza be.
2. A kezelőfelületből eltávolított csavarokat (T15) (M4) csavarozza vissza.
3. Tegye vissza a csavarokat (T20), amelyeket az előlap jobb és bal oldaláról eltávolított, és húzza szorosra őket. Tegye vissza a helyükre a műanyag borításokat.
4. Óvatosan tegye vissza a főzőlapot. Ügyeljen arra, hogy a csavarok alatt levő műanyag alkatrészek ne essenek ki. A főzőlapon elől jobb oldalon és bal oldalon lévő két csavart (T20) csavarja be. Ha vannak égőcsatlakoztató csavarok, ezeket helyezze vissza a főzőlapnál.
5. Helyezze be az égők megfelelő méretű alsó részeit a helyükre. A gyújtógyertyákat helyezze az égők alsó részei mellett a megfelelő vájatokba. Helyezze az égőfejek zománczott fedelét a megfelelő méretű alsó rész közepére, ügyelve a méretekre.
 - Helyezze fel az edénytartó rostélyokat vagy az edénytartó rácsokat. Ügyeljen arra, hogy az edénytartót 80 mm-es távolsággal helyezze a segédégőre.
6. Ha a készüléknek fedőlapja is van, akkor azt kétoldalt megfogva, függőlegesen tartva csúsztassa lassan a tartóba.
7. Óvatosan helyezze be a gombokat.
 - Ebben a fázisban feltétlenül ellenőrizze a gáz-égők működését. Kapcsolódó információkért lásd az „Égők megfelelő működése” → *Oldal 43* című fejezetet.
8. Ellenőrizze, hogy a készülék kifogástalanul működik-e.

25.6 Tömítettségi és működési ellenőrzés

A tömítettségi ellenőrzést két személynek kell elvégeznie.

FIGYELMEZTETÉS – Robbanásveszély!

A szikrák, lángok vagy a nyílt tűz robbanásokhoz vezethet a tömítettségi és működési teszt során.

- ▶ Ügyeljen rá, hogy ne képződjön szikra.
- ▶ Ne használjon lángot vagy nyílt tüzet.
- ▶ A tömítettséget csak arra alkalmas habbal ellenőrizze.

Gázszivárgás esetén

- Zárja be a záróberendezést.
- Az adott helyet megfelelően szellőztesse ki.
- A gáz- és fűvóka-összekötéseket még egyszer ellenőrizze.
- A tömítettségi ellenőrzést → *Oldal 43* ismételve meg.

A gázcsatlakozás ellenőrzése

1. A gázcsatlakozó záróberendezését nyissa ki.

2. Vigyen fel arra alkalmas habot a gázcsatlakozó köré.
 - ✓ Ha szétszóródás és buborékok jelennek meg a habos felületen, amelyek jelzik a gáz kiszabadulását, kövesse a „Gázszivárgás esetén” → *Oldal 43* fejezet utasításait.
3. Kövesse ugyanezeket az utasításokat a vakdugókkal lezárt részen is.

Tűzhely égőfűvókáinak ellenőrzése

Minden fűvókánál ellenőrizze a tömítettséget.

1. A gázcsatlakozó záróberendezését nyissa ki.
2. Az ellenőrzéshez az égőfűvóka lyukát óvatosan takarja le egy ujjával vagy egy speciális eszközzel.
3. Vigyen fel arra alkalmas habot a fűvóka köré.
4. Nyomja meg az égőgombot, és forgassa el a gombot az óramutató járásával ellentétes irányba. Így gáz áramlik a fűvókához.
 - ✓ Ha szétszóródás és buborékok jelennek meg a habos felületen, amelyek jelzik a gáz kiszabadulását, kövesse a „Gázszivárgás esetén” → *Oldal 43* fejezet utasításait.

Áteresztőfűvóka ellenőrzése

Minden áteresztőfűvókánál ellenőrizze a tömítettséget.

1. A gázcsatlakozó záróberendezését nyissa ki.
2. Az ellenőrzéshez az égőfűvóka lyukát óvatosan takarja le egy ujjával vagy egy speciális eszközzel.
3. Vigyen fel arra alkalmas habot az ellenőrizendő égő áteresztőfűvókájához.
4. Nyomja meg a csapszárat, és forgassa el az óramutató járásával ellentétes irányba. Így gáz áramlik a fűvókához.
 - ✓ Ha szétszóródás és buborékok jelennek meg a habos felületen, amelyek jelzik a gáz kiszabadulását, kövesse a „Gázszivárgás esetén” → *Oldal 43* fejezet utasításait.

25.7 Biztonságos égőműködés ellenőrzése

Más gázfajtára történő átállítás esetén minden égőnél ellenőrizze az égő működését és a koromképződést. Probléma esetén hasonlítsa össze a fűvóka értékeit a táblázatban szereplő értékekkel.

A tűzhely biztonságos égőműködésének ellenőrzése

1. Gyűjtsa meg a gáztűzhely-égőt a kezelési útmutatóban szereplő utasítások szerint.
 - *„Főzőhely kezelése”, Oldal 17*
2. Állítsa kis lángra a gáztűzhely-gombot. A lángot egy percig „kis láng” állásban tartva ellenőrizze, hogy a lángbiztonsági rendszer működik-e.
3. Ellenőrizze az égő megfelelő működését nagy és kis láng esetén.
 - ✓ A lángnak folyamatosan és egyenletesen kell égnie.
4. Forgassa gyorsan ide-oda az égő gombját a nagy és a kis láng között. Ezt a műveletet ismételje meg többször is.
 - ✓ A gázláng nem loboghat és nem aludhat el.

25.8 Műszaki adatok – gáz

Felsoroltuk a különböző gázfajtákat és a megfelelő értékeket.

Megjegyzések néhány gázfajta

Vegye figyelembe a következő megjegyzéseket az egyes égőknel a táblázatban megadott gázfajtákról.

Gázfajta	Magyarázat
G20/25 (20/25 mbar)	Franciaország és Belgium számára

Gázfajta	Magyarázat
G2.350 (13 mbar)	Lengyelország számára
G30 (50 mbar)	Az ügyfélszolgálatnak HEZ353110 fűvókakészletet kell rendelnie.

Fűvókaértékek a segédégőhöz

Vegye figyelembe a következő megjegyzéseket az egyes égőknel a táblázatban megadott gázfajtákról.

	G20/ G25	G20	G20	G25	G25	G25.3	G30/ G31	G30	G30	G27	G2 350
Gáznyomás (mbar)	20/25	20	25	20	25	25	28-30 /37	50	37	20	13
Fűvóka (mm)	0,72	0,72	0,68	0,77	0,72	0,72	0,50	0,43	0,47	0,77	1,00
Áteresztőfűvóka ¹ (mm)	0,52/0, 5	0,52/ 0,5	0,52/ 0,5	0,52/ 0,5	0,52/ 0,5	0,52/ 0,5	0,32/ 0,3	0,32/ 0,3	0,32/ 0,3	0,52/ 0,5	0,52/ 0,5
Max. bemenő teljesítmény (kW)	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Min. bemenő teljesítmény (kW)	≤0,55	≤0,55	≤0,55	≤0,55	≤0,55	≤0,55	≤0,55	≤0,55	≤0,55	≤0,55	≤0,55
Gázáramlás 15 °C-nál és 1013 mbar nyomáson m³/h	0,095/ 0,111	0,095	0,095	0,111	0,111	0,108	-	-	-	0,116	0,132
Gázáramlás 15 °C-nál és 1013 mbar nyomáson g/h	-	-	-	-	-	-	73/71	73	73	-	-

¹ Használja a készlet részét képező, megfelelő átmérőjű áteresztőfűvókát.

Fűvókaértékek a normál égőhöz

Vegye figyelembe a következő megjegyzéseket az egyes égőknel a táblázatban megadott gázfajtákról.

	G20/ G25	G20	G20	G25	G25	G25.3	G30/G31	G30	G30	G27	G2 350
Gáznyomás (mbar)	20/25	20	25	20	25	25	28-30/3 7	50	37	20	13
Fűvóka (mm)	0,97	0,97	0,91	1	0,94	0,94	0,65	0,58	0,62	1	1,31
Áteresztőfűvóka ¹ (mm)	0,6/0,5 8	0,6/0, 58	0,6/0, 58	0,6/0, 58	0,6/0, 58	0,6/0, 58	0,4/0,38	0,4/0, 38	0,4/0, 38	0,6/0, 58	0,6/0, 58
Max. bemenő teljesítmény (kW)	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75
Min. bemenő teljesítmény (kW)	≤0,9	≤0,9	≤0,9	≤0,9	≤0,9	≤0,9	≤0,9	≤0,9	≤0,9	≤0,9	≤0,9
Gázáramlás 15 °C-nál és 1013 mbar nyomáson m³/h	0,167/ 0,194	0,167	0,167	0,194	0,194	0,190	-	-	-	0,203	0,225
Gázáramlás 15 °C-nál és 1013 mbar nyomáson g/h	-	-	-	-	-	-	127/125	127	127	-	-

¹ Használja a készlet részét képező, megfelelő átmérőjű áteresztőfűvókát.

Fűvókaértékek a nagyteljesítményű égőhöz

Vegye figyelembe a következő megjegyzéseket az egyes égőknel a táblázatban megadott gázfajtákról.

	G20/ G25	G20	G20	G25	G25	G25.3	G30/ G31	G30	G30	G27	G2 350
Gáznyomás (mbar)	20/25	20	25	20	25	25	28-30/ 37	50	37	20	13
Fúvóka (mm)	1,16	1,16	1,10	1,34	1,26	1,26	0,85	0,75	0,80	1,38	1,65
Áteresztőfúvóka ¹ (mm)	0,78/0, 75	0,78/ 0,75	0,78/ 0,75	0,78/ 0,75	0,78/ 0,75	0,78/ 0,75	0,49/0, 46	0,49/ 0,46	0,49/ 0,46	0,78/ 0,75	0,78/ 0,75
Max. bemenő teljesítmény (kW)	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Min. bemenő teljesítmény (kW)	≤1,3	≤1,3	≤1,3	≤1,3	≤1,3	≤1,3	≤1,3	≤1,3	≤1,3	≤1,3	≤1,3
Gázáramlás 15 °C-nál és 1013 mbar nyomáson m ³ /h	0,285/ 0,332	0,285	0,285	0,332	0,332	0,325	-	-	-	0,348	0,397
Gázáramlás 15 °C-nál és 1013 mbar nyomáson g/h	-	-	-	-	-	-	218/21 4	218	218	-	-

¹ Használja a készlet részét képező, megfelelő átmérőjű áteresztőfúvókát.



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



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



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com

A Bosch Company



9001658321 (040102)

hu