



**Beépíthető sütő HB.43S..., HB.33B..., HEV33B..., HB.23.....**  
**Cuptor încorporabil HB.43S..., HB.33B..., HEV33B..., HB.23.....**



**BOSCH**

[hu] Használati utasítás ..... 2

[ro] Instrucțiuni de utilizare .....24

<b>Fontos biztonsági előírások</b> .....	<b>2</b>	Ajtólapok ki- és beszerelése .....	12
A károsodások okai .....	4	<b>Mi a teendő meghibásodás esetén?</b> .....	<b>13</b>
<b>Az Ön új sütője</b> .....	<b>4</b>	Meghibásodási táblázat.....	13
Kezelőfelület.....	4	Sütőlámpa cseréje.....	13
Funkcióválasztó kapcsoló.....	5	Üvegburga.....	13
Szabályozógombok és kijelzőfelület .....	5	<b>Ügyfélszolgálat</b> .....	<b>13</b>
Hőmérséklet-választó kapcsoló .....	5	E-szám és FD-szám.....	13
A sütő belseje.....	5	<b>Energiamegtakarítási és környezetbarát ötletek</b> .....	<b>14</b>
<b>Tartozékok</b> .....	<b>6</b>	Energiamegtakarítás.....	14
A tartozékok sütőbe helyezése .....	6	Hulladékok környezetbarát módon történő eltávolítása .....	14
Különleges tartozékok .....	6	<b>Kísérleti konyhánkban teszteltük Önnek</b> .....	<b>14</b>
<b>Az első használat előtt</b> .....	<b>7</b>	Torták és sütemények.....	14
Állítsa be az órát .....	7	Sütési javaslatok és hasznos tanácsok.....	16
A sütő felfűtése.....	7	Hús, szárnyas, hal.....	17
A tartozékok tisztítása .....	7	Tippek sütéshez és grillezéshez .....	19
<b>A sütő beállítása</b> .....	<b>7</b>	Csőben sülték, felfújtak, pírítósok.....	19
Fűtéstípus és hőmérséklet.....	7	Készételek.....	20
Gyors felfűtés.....	7	Különleges ételek .....	20
<b>Időfunkciók beprogramozása</b> .....	<b>8</b>	Kiolvasztás .....	21
Jelzőóra .....	8	Szárítás .....	21
Főzési időtartam.....	8	Lekvárkészítés .....	21
Elkészítési idő.....	9	<b>Akrilamid az élelmiszerekben</b> .....	<b>22</b>
Órabeállítás .....	9	<b>Próbaételek</b> .....	<b>22</b>
<b>Gyermekbiztonsági zár</b> .....	<b>9</b>	Sütés .....	22
<b>Az alapbeállítások módosítása</b> .....	<b>10</b>	Grillezés .....	23
<b>Megóvás és tisztítás</b> .....	<b>10</b>		
Tisztítószerek .....	10		
Világítás funkció .....	11		
A grill izzószállának leszerelése.....	11		
A bal és jobb oldali rostélyok vagy sínek be- és kiakasztása 11			
A sütőajtó ki- és beakasztása.....	11		

További információkat a termékekről, a tartozékokról, az alkatrészekről és a szervizzel kapcsolatban internetes oldalunkon: [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) és az Online-Shop-ban: [www.bosch-eshop.com](http://www.bosch-eshop.com) talál.

## **Fontos biztonsági előírások**

Gondosan olvassa el ezt az útmutatót. Csak így tudja készülékét helyesen és biztonságosan kezelni. A használati és szerelési utasítást őrizze meg a későbbi használathoz vagy a későbbi tulajdonos számára.

Ezen készülék csak beépítésre készült. Vegye figyelembe a speciális szerelési útmutatót.

Kicsomagolás után ellenőrizze a készüléket. Szállítási sérülés esetén ne csatlakoztassa.

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

Ez a készülék csak háztartásban vagy ház körül való alkalmazásra készült. A készüléket kizárólag ételek és italok készítésére használja. A készüléket üzemelés közben soha ne hagyja felügyelet nélkül. A készüléket csak zárt helyiségben használja.

Ezt a készüléket 8 év feletti gyerekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű, ill. tapasztalatlan személyek csak a biztonságukért felelős személy felügyelete mellett használhatják, illetve akkor, ha megtanulták a készülék biztonságos használatát és megértették az ebből eredő veszélyeket.

Soha ne engedjen gyerekeket a készülékkel játszani. A tisztítást és a felhasználói karbantartást nem végezhetik gyerekek, kivéve ha 8 évnél idősebbek és felügyelet mellett vannak.

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

A tartozékokat mindig megfelelő helyzetben tolja be a sütőtérbe. *Lásd a tartozékok leírását* a használati utasításban.

### **Égésveszély!**

- A sütőtérben tárolt gyúlékony tárgyak lángra lobbanhatnak. Soha ne tartson gyúlékony tárgyakat a sütőtérben. Soha ne nyissa ki a készülék ajtaját, ha a készülék füstöl. Kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a hálózati csatlakozódugót vagy kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben.
- A készülékajtó nyitáskor légáramlat keletkezik. A sütőpapír hozzáérhet a fűtőelemekhez és meggyulladhat. Az előmelegítés ideje alatt soha ne helyezzen rögzítés nélkül sütőpapírt a tartozéokra. Nehezezzként helyezzen a sütőpapírra egy edényt vagy egy sütőformát. Csak a szükséges felületet bélelje ki sütőpapírral. A sütőpapír nem lóghat túl a tartozékon.

### **Égésveszély!**

- A készülék nagyon forró. Soha ne érintse meg a sütőtér forró belső felületeit vagy a fűtőelemeket. Mindig hagyja lehűlni a készüléket. Ne engedjen gyerekeket a készülék közelébe.
- A tartozék vagy az edény nagyon forró. A forró edényt vagy tartozékot mindig fogókesztyűvel vegye ki a sütőtérből.
- Az alkoholgőzök meggyulladhatnak a forró sütőtérben. Soha ne készítsen olyan ételeket, amelyek magas százalékarányú alkoholtartalmú italt tartalmaznak. Csak kis mennyiségű magas százalékarányú alkoholos italt használjon. Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját.

### **Forrázásveszély!**

- A hozzáférhető részek működés közben felforrósodnak. Soha ne érintse meg a forró részeket. Tartsa távol a gyerekeket.
- A készülék ajtajának kinyitáskor forró gőz távozhat a készülékből. Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Ne engedjen gyerekeket a készülék közelébe.
- A forró sütőtérben lévő vízből forró vízgőz képződhet. Soha ne öntsön vizet közvetlenül a forró sütőtérbe.

### **Sérülésveszély!**

A készülék ajtajának összekarcolt üvege megrepedhet. Ne használjon üvegkaparót, éles vagy súroló hatású tisztítóeszközöket.

### **Áramütésveszély!**

- A szakszerűtlen javítások veszélyesek. Javításokat csakis szakképzett ügyfélszolgálati technikus végezhet. Ha a készülék meghibásodott, húzza ki a hálózati csatlakozót, vagy cserélje ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Hívja az ügyfélszolgálatot
- A forró készülékrészeknél az elektromos készülékek kábelszigetelése megolvadhat. Soha ne érintkezzen az elektromos készülékek csatlakozó kábele forró készülékrészekkel.
- Az intenzív nedvesség áramütést okozhat. Ne használjon magasnyomású vagy gőzsugaras tisztítógépet.
- A sütőtérlámpa cseréjekor a lámpafoglalat érintkezése áram alatt van. Csere előtt húzza ki a csatlakozódugót vagy kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben.
- A hibás készülék áramütést okozhat. Soha ne kapcsolja be a hibás készüléket. Húzza ki a csatlakozódugót és kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Hívja az ügyfélszolgálatot

### **Égésveszély!**

Tisztításkor a készülék kívül is nagyon forró lesz. Soha ne érintse meg a készülék ajtaját. Hagyja lehűlni a készüléket. Ne engedjen gyerekeket a készülék közelébe.

## A károsodások okai

### Figyelem!

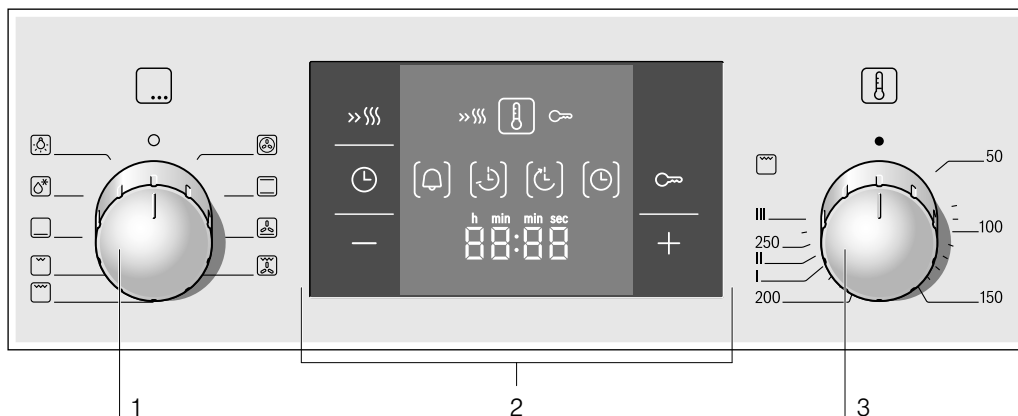
- Tartozék, fólia, sütőpapír vagy edény a sütőtér alján: Ne tegyen tartozékot a sütőtér aljára. A sütőtér alját ne bélelje ki semmilyen fajtájú fóliával vagy sütőpapírral. Ne tegyen edényt a sütőtér aljára, ha 50 °C feletti hőmérsékletet állított be. Hőtorlasz alakul ki. A sütési idők már nem egyeznek, és a zománc megsérül.
- Víz a forró sütőtérben: Soha ne öntsön vizet közvetlenül a forró sütőtérbe. Vízgőz keletkezik. A hőmérsékletváltozás miatt megsérülhet a zománc.
- Nedves élelmiszerek: Ne tároljon hosszabb ideig nedves élelmiszereket a zárt sütőtérben. A zománc megsérül.
- Gyümölcsle: A lédús gyümölcsös süteményekből ne tegyen túl sokat a sütőtepsibe. A gyümölcsle kifröcsköl a sütőtepsiből és eltávolíthatatlan foltokat hagy. Ha lehetséges, használja a mélyebb univerzális serpenyőt.
- Lehűlés nyitott készülékajtó mellett : A sütőteret csak zárt ajtónál hagyja lehűlni. Még ha csak résnyire is marad nyitva a készülékajtó, a szomszédos bútorlapok idővel sérülhetnek.
- Erősen szennyezett ajtó tömítés: Ha az ajtó tömítés erősen szennyezett, akkor a készülék ajtaja működés közben már nem zár rendesen. A szomszédos bútorlapok megsérülhetnek. Mindig tartsa tisztán az ajtó tömítését.
- Készülék ajtaja mint ülő- vagy rakodófelület: Soha ne használja ülő- vagy rakodófelületként a készülék ajtaját. Ne tartson edényt vagy tartozékokat a készülék ajtaján.
- Tartozékok betolása: készüléktípustól függően a tartozékok megkarcolhatják az ajtólapot a készülék ajtajának becsukásakor. A tartozékokat ezért mindig ütközésig tolja be a sütőtérbe.
- A készülék szállítása: A készüléket ne hordozza vagy tartsa az ajtófogantyúnál fogva. Az ajtófogantyú nem tartja meg a készülék súlyát, és letörhet.

## Az Ön új sütője

A következőkben bemutatjuk új sütőjét. Ebben a részben ismertetjük a kezelőfelület és elemeinek funkcióit. Továbbá információt nyújtunk a tartozékokról és a sütőtér részeiről.

### Kezelőfelület

Következzen a kezelőfelület áttekintése. A kijelzőfelületen nem jelenik meg egyszerre az összes szimbólum. A kijelzések modelltől függően eltérhetnek.



#### Használat

1	Funkcióválasztó kapcsoló
2	Szabályozógombok és kijelzőfelület
3	Hőmérséklet-választó kapcsoló

### Süllyeszthető forgatógombok











Bizonyos sütők süllyeszthető kivitelű forgatógombokkal rendelkeznek. A forgatógomb besüllyesztéséhez és visszaállításához nyomja meg a kikapcsolt állásban lévő gombot.

### Gombok

Minden gomb alatt érzékelő található. A gombokat ne nyomja meg erősen. Csak a megfelelő szimbólumot kell megnyomni.

## Funkcióválasztó kapcsoló

A funkcióválasztó a fűtéstípus kiválasztására szolgál.









Állás	Használat
 Kikapcsolt állás	A sütő kikapcsol.
 3D forró levegő*	Süteményekhez és édességekhez. A sütés történhet három szinten. A sütő hátsó falán található turbina egyenletesen osztja el a forró levegőt a sütőben.
 Felső és alsó fűtés*	Sütemények, csőben sült ételek, sovány sülték (pl. borjú, vadhús) elkészítéséhez egy szinten. A hő egyenletesen áramlik az alsó és felső izzószállakból.
 Pizzasütés funkció	A fagyasztott ételek gyors elkészítéséhez előmelegítés nélkül (pl. pizza, sült burgonya, rétes). A hőt az alsó fűtőszál és a hátsó falon található ventilátor bocsátja ki.
 Grillezés forró levegővel	Hús, szárnyas és hal sütéséhez. A grill izzószála és a ventilátor váltakozva kapcsol be és ki. A ventilátor a grill által kibocsátott hőt keringteti az étel körül.
 Nagy felületű grill	Bífsztek, kolbász és hal grillezéséhez, pirítás készítéséhez. A grill izzószála alatt lévő teljes felület felmelegszik.
 Kis felületű grill	Kis mennyiségű bífsztek, kolbász és hal grillezéséhez, pirítás készítéséhez. A grill izzószállának középső része forróssodik fel.
 Alsó fűtés	Befőzéshez, sütéshez és pirításhoz. A hőt az alsó fűtőszál bocsátja ki.
 Kiolvasztás	Pl. hús, szárnyas, kenyér és sütemények kiolvasztásához. A ventilátor forró levegőt keringtet az étel körül.
 Világítás	A sütőben található lámpa felkapcsolása.

\* Az EN 60350 szabvány szerinti energiahatékonysági osztálynak megfelelő fűtéstípus.

A fűtéstípus kiválasztásakor kigyullad a sütőben lévő lámpa.

## Szabályozógombok és kijelzőfelület




A gombok a különböző kiegészítő funkciók beállítására szolgálnak. A kijelzőfelületen megjelennek a beállított értékek.




Gomb	Használat
 Gyors felfűtés	A sütő szokásosnál gyorsabb felfűtése.
 Időfunkciók	A jelzőóra  , a főzési időtartam  és az óra  kiválasztása.
 Gyermekbiztonsági zár	A kezelőfelület lezárása és feloldása.
 Csökkentés	A beállított értékek csökkentése.
 Növelés	A beállított értékek növelése.

A kijelzőfelületen a szögletes zárójel [ ] az éppen aktív időfunkció szimbólumát jelzi.

## Hőmérséklet-választó kapcsoló

A hőmérséklet-választó kapcsoló a hőmérséklet és a grillfokozat kiválasztására szolgál.

Állás	Jelentés	
 Kikapcsolt állás	Nem fűt a sütő.	
50-270	Hőmérsékleti tartomány	A sütő hőmérséklete ( °C).
I, II, III	Grillfokozatok	A kis felületű grill  és a nagy felületű grill  fokozatai. I = 1. fokozat, enyhe II = 2. fokozat, közepes III = 3. fokozat, erős

A sütő fűtésekor a kijelzőfelületen ég a szimbólum . A fűtési szünetekben a lámpa kialszik. A szimbólum nem gyullad ki, ha a világítás  vagy a kiolvasztás  funkció aktív.

**Utasítás:** A grill használatakor, 15 percnél hosszabb elkészítési idő esetén állítsa a hőmérséklet-szabályozó gombot enyhe grillfokozatra.

## A sütő belseje


A sütőtérben található egy lámpa. A sütő túlmelegedését egy ventilátor akadályozza meg.

### Hűtőventillátor

A ventilátor szükség szerint be- és kikapcsol. A meleg levegő az ajtó felső részén keresztül távozik. Figyelem! Ne takarja le a szellőzőnyílást. A sütő túlmelegedhet.

A sütő leállítását követően a ventilátor egy ideig még működik, a sütő gyorsabb lehűtése érdekében.

### Lámpa

A sütő működése közben a sütőben található lámpa folyamatosan világít. A lámpa akkor is bekapcsolható, ha a sütő kikapcsolt állapotban van. Ehhez állítsa a funkcióválasztó kapcsolót  helyzetbe.

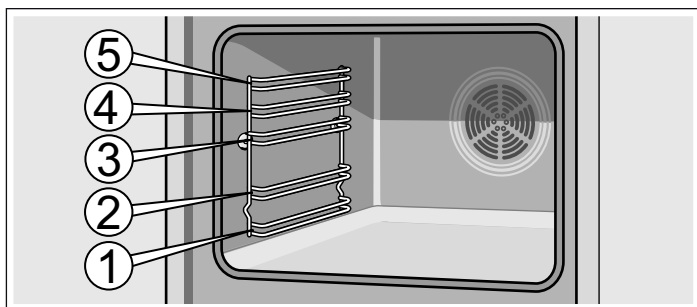
# Tartozékok

A tartozékok számos étel elkészítéséhez használhatók. Ügyeljen arra, hogy a tartozékok mindig megfelelően legyenek a sütőtérbe helyezve.

A még jobb sütési eredményhez és a sütő még kényelmesebb kezeléséhez különböző kiegészítő tartozékok állnak rendelkezésére.

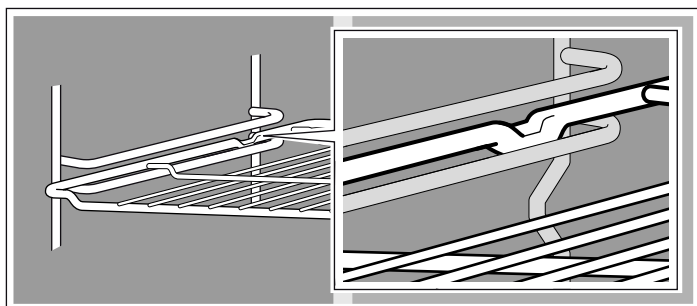
## A tartozékok sütőbe helyezése

A tartozékokat a sütőtér 5 különböző szintjén helyezheti el. A tartozékokat mindig ütközésig tolja be úgy, hogy ne érjenek a sütőajtó üvegéhez.



A tartozékokat félig lehet kihúzni, ebben a helyzetben a rögzítésük még megfelelő. Így az ételek könnyedén kivehetők.

Ha egy tartozékot helyez a sütőtérbe, ügyeljen, hogy annak görbülete hátrafelé nézzen. A tökéletes rögzítés csak ebben a helyzetben biztosítható.



Ha a készülék rendelkezik kihúzható sínekkel (felszereltségtől függően), ezek teljesen kihúzott állapotban enyhén rögzülnek. Így a tartozék könnyen elhelyezhető. A kioldáshoz tolja vissza a kihúzható síneket a sütőtérbe egy erőteljesebb mozdulattal.

**Utasítás:** A felforrósodott tartozékok deformálódhatnak. Azonban miután kihűltek, az alakváltozás eltűnik. Ez nem befolyásolja a normál működést.

Az Ön által vásárolt sütő az alább felsorolt tartozékokkal rendelkezhet.

A tartozékok beszerezhetők a vevőszolgálatnál, a szaküzletekben és az interneten. Adja meg a HEZ kódot.



### Sütőrács

Edényekhez, süteményformákhoz, sülttekhez, rostonsülttekhez és fagyasztott élelmiszerekhez.

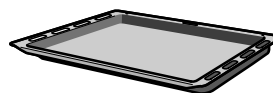
Tolja be a sütőrácsot úgy, hogy a nyitott oldala a sütőajtó felé, a görbület pedig lefelé nézzen.



### Lapos zománcozott sütőtepsi

Süteményekhez, tésztákhoz és aprósüteményekhez.

Helyezze a tepsi a sütőbe úgy, hogy az eltérő magasságú része a sütőajtó felé nézzen.



### Mély zománcozott tepsi

Töltött süteményekhez, tésztákhoz, fagyasztott és nagy adagokban sült élelmiszerekhez. A zsír felfogására is használható abban az esetben, ha közvetlenül a sütőrácson sül.

Helyezze a tepsi a sütőbe úgy, hogy az eltérő magasságú része a sütőajtó felé nézzen.

## Különleges tartozékok

A különleges tartozékok a vevőszolgálatnál és szaküzletekben szerezhetők be. Katalógusainkban és az interneten a sütőtartozékok széles választéka található. A különleges tartozékok elérhetősége és az online rendelés lehetősége az adott országtól függ. Lásd a vásárláskor kapott dokumentumokat.

A különleges tartozékok nem feltétlenül használhatók minden készülékhez. Tartozék vásárlásakor mindig adja meg a készüléke pontos adatait (E-Nr.).


Különleges tartozékok	HEZ-kód	Használat
Lapos zománcozott sütőtepsi	HEZ361000	Süteményekhez, tésztákhoz és aprósüteményekhez.
Mély zománcozott tepsi	HEZ362000	Töltött süteményekhez, édességekhez, fagyasztott és nagy adagokban sült élelmiszerekhez. A zsír felfogására is használható abban az esetben, ha közvetlenül a sütőrácson sül.
Sütőrács	HEZ364000	Edényekhez, formákhoz, sülttekhez, rostonsülttekhez és fagyasztott ételekhez.
Pizzatepsi	HEZ317000	Ideális pizzához, fagyasztott ételekhez, nagyméretű kerek süteményekhez. A pizzatepsi használható a normál mély tepsi helyett. Helyezze a tepsi a sütőrácsra, majd kövesse a táblázatban megadott adatokat.
Üvegedény	HEZ915001	Az üvegedény párolt és csőben sült ételek sütőben történő elkészítésére alkalmas. Ideális az "automatikus program" és az "automatikus sütés" használatához.
Teljesen kihúzható hármass vezetésű	HEZ368301	Az 1., 2. és 3. szinten található kihúzható sínek segítségével a tartozékok teljesen kihúzhatók, anélkül, hogy megbillennének.




# Az első használat előtt

Itt megtudhatja, hogy mit kell tennie, mielőtt először készítené ételt a sütőjével. Olvassa el előbb a *Biztonsági útmutató* című fejezetet.

## Állítsa be az órát

Bekapcsoláskor a kijelzőfelületen a szimbólum  és négy nulla villog. Állítsa be az órát.


1. Nyomja meg a gombot .


A kijelzőn megjelenik az idő **12:00**.

2. Állítsa be az órát a gombok **+** vagy **-** segítségével.

Néhány másodperc múlva megjelenik a beállított idő.

## A sütő felfűtése

A szag eltávolítása érdekében csukott sütőajtó mellett melegítse fel az üres sütőt. A leghatékonyabb megoldás, ha a sütőt egy órán keresztül melegíti felső és alsó fűtéssel  240 °C-on. Ellenőrizze, hogy nem található-e maradék csomagolóanyag a sütőtérben.

1. A funkcióválasztó kapcsoló segítségével válassza ki a felső és alsó fűtést .

2. A hőmérséklet-választó kapcsoló segítségével válassza ki a 240 °C-ot.

Egy óra elteltével kapcsolja ki a sütőt. Ehhez állítsa a funkcióválasztó kapcsolót kikapcsolt állásba.


## A tartozékok tisztítása

Az első használat előtt alaposan tisztítsa meg a tartozékokat enyhén mosószeres meleg vízben, egy kendő segítségével.

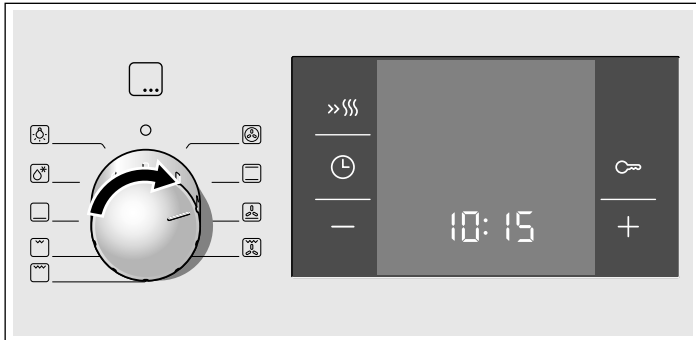
# A sütő beállítása

A sütő több beállítási lehetőséggel rendelkezik. A következőkben bemutatjuk, hogyan történik a fűtéstípus, a hőmérséklet és a grillfokozat beállítása. A sütőn lehetséges az egyes ételek főzési idejének (időtartamának) és elkészítési idejének beállítása. További információ az *Időfunkciók beprogramozása* részben található.

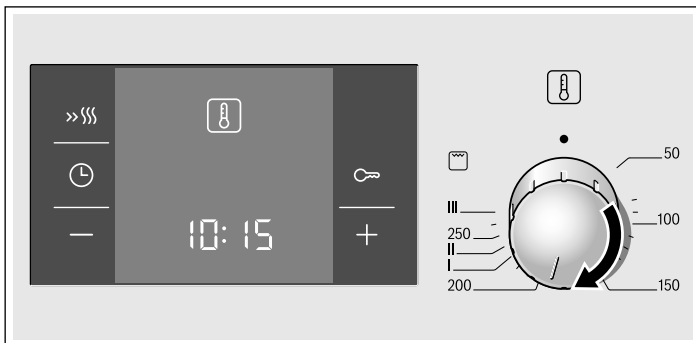
## Fűtéstípus és hőmérséklet

A képen látható példa: felső és alsó fűtés  190 °C-on.

1. Válassza ki a fűtéstípust a funkcióválasztó kapcsoló segítségével.



2. Válassza ki a kívánt hőmérsékletet vagy a grillfokozatot a hőmérséklet-választó kapcsoló segítségével.



A sütő felfűtése elkezdődik.

## A sütő kikapcsolása

Forgassa a funkcióválasztót nullára.





## A beállítások módosítása

A fűtési módot és a hőmérsékletet vagy a grillfokozatot bármikor megváltoztathatja a hozzájuk tartozó választókapcsolóval.

## Gyors felfűtés

A gyors felfűtés funkcióval a sütő gyorsabban éri el a beállított hőmérsékletet.


A gyors felfűtés 100 °C-nál magasabb hőmérséklet esetén használható. Az alábbi fűtéstípusok megfelelőek:

- 3D forró levegő 
- Felső és alsó fűtés 
- Pizzasütés funkció 
- Alsó fűtés 


Az egyenletes sütés érdekében az ételt csak a gyors felfűtési szakasz befejezte után helyezze a sütőbe.

1. Válassza ki a fűtéstípust és a hőmérsékletet.



2. Nyomja meg röviden a gombot .

A kijelzőfelületen kigyullad a szimbólum . A sütő felfűtése elkezdődik.


## Gyors felfűtés vége

Megszólal egy jelzőhang. A szimbólum  eltűnik a kijelzőfelületről. Tegye be az ételt a sütőbe.

## Gyors felfűtés törlése

Nyomja meg a gombot . A szimbólum  eltűnik a kijelzőfelületről.


# Időfunkciók beprogramozása

A sütő különböző időfunkciókkal rendelkezik. A gomb  megnyomásával előhívhatja a menüt, és lépkedhet a különböző funkciók között. Az időfunkciók szimbólumai a beállítás alatt világítanak. A kiválasztott időfunkciót a szögletes zárójel [ ] jelzi. A korábban beállított időfunkciók közvetlenül a gombok **+** vagy **-** segítségével módosíthatók. A módosítani kívánt idő szimbóluma legyen a szögletes zárójelben [ ].

## Jelzőóra


A jelzőóra a sütőtől függetlenül működik. A jelzőóra saját hangjelzéssel rendelkezik. Így a hang segítségével megkülönböztető, hogy a jelzőóra vagy a sütő automatikus kikapcsolási ideje (a főzési idő) járt-e le.

### 1. Nyomja meg egyszer a gombot .


A kijelzőfelületen kigyulladnak az időfunkciók szimbólumai, a jelzés  szögletes zárójelben látható.

### 2. Állítsa be a jelzőóra idejét a **+** és **-** gombok segítségével.

- +** gomb értéke = 10 perc
- gomb értéke = 5 perc

Néhány másodperc múlva megjelenik a beprogramozott időtartam. Elindul a jelzőóra. A kijelzőfelületen kigyullad a szimbólum [, és megjelenik a jelzőóra ideje. Az időfunkció többi szimbóluma kialszik.

### Ha letelt a jelzőórán beállított idő

Megszólal egy jelzőhang. A kijelzőfelületen megjelenik a jelzés: **00:00**. Kapcsolja ki a jelzőórát a gombbal .

### A jelzőóra idejének módosítása






A jelzőóra idejének módosításához használja a gombokat **+** vagy **-**. Néhány másodperc múlva megjelenik a módosított időtartam.

### A jelzőóra idejének törlése

Állítsa vissza a jelzőórán beállított időt **00** értékre **00** a gomb **-** segítségével. Néhány másodperc múlva megjelenik a módosított időtartam. A jelzőóra kialszik.

### Időbeállítások megtekintése

A különböző időfunkciók beprogramozásakor a kijelzőfelületen kigyulladnak a megfelelő szimbólumok. Az éppen aktív időfunkció szimbóluma szögletes zárójelben látható.

A jelzőóra , a főzési idő , az elkészítési idő  vagy az idő  megtekintéséhez nyomja meg többször egymás után a gombot , amíg a szögletes zárójel a kívánt szimbólumot veszi közre. A vonatkozó érték néhány másodpercre megjelenik a kijelzőfelületen.

## Főzési időtartam


A sütőn bármely ételtípushoz beállítható a főzési időtartam. A főzési idő leteltével a sütő automatikusan kikapcsol. Így nem kell megszakítania egyéb tevékenységet azért, hogy kikapcsolja a sütőt, illetve elkerülhető a főzési idő véletlen túllépése is.

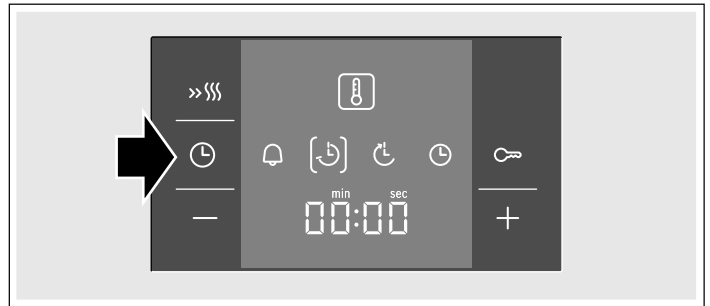
A képen látható példa: 45 perc főzési időtartam.

### 1. Válassza ki a fűtéstípust a funkcióválasztó kapcsoló segítségével.

### 2. Válassza ki a kívánt hőmérsékletet vagy a grillfokozatot a hőmérséklet-választó kapcsoló segítségével.

### 3. Nyomja meg kétszer a gombot .


A kijelzőfelületen megjelenik a jelzés: **00:00**. Kigyulladnak az időfunkciók szimbólumai, a jelzés  szögletes zárójelben látható.





### 4. Programozza be a főzési időt a gombok **+** vagy **-** segítségével.

- +** gomb értéke = 30 perc
- gomb értéke = 10 perc




Néhány másodperc múlva bekapcsol a sütő. A kijelzőfelületen megjelenik a főzési idő, és kigyullad a szimbólum [, az időfunkció többi szimbóluma kialszik.


### Ha a főzési idő lejár

Megszólal egy jelzőhang. A sütő felfűtése leáll. A kijelzőfelületen megjelenik a jelzés: **00:00**. Nyomja meg a gombot . Programozzon be új főzési időt a gombok **+** vagy **-** segítségével. Vagy nyomja meg kétszer a gombot , és állítsa a funkcióválasztó kapcsolót kikapcsolt állásba. A sütő kikapcsol.

### Főzési időtartam módosítása






Módosítsa a főzési időt a **+** és **-** gombok segítségével. Néhány másodperc múlva megjelenik a módosított időtartam. Ha a jelzőóra be van programozva, először nyomja meg a gombot .

### Főzési idő törlése

Állítsa vissza a főzési időt a következőre: **00:00** a gomb **-** segítségével. Néhány másodperc múlva megjelenik a módosított időtartam. Az idő törlődött. Ha a jelzőóra be van programozva, először nyomja meg a gombot .

### Időbeállítások megtekintése

A különböző időfunkciók beprogramozásakor a kijelzőfelületen kigyulladnak a megfelelő szimbólumok. Az éppen aktív időfunkció szimbóluma szögletes zárójelben látható.

A jelzőóra , a főzési idő , az elkészítési idő  vagy az idő  megtekintéséhez nyomja meg többször egymás után a gombot , amíg a szögletes zárójel a kívánt szimbólumot veszi közre. A vonatkozó érték néhány másodpercre megjelenik a kijelzőfelületen.






## Elkészítési idő

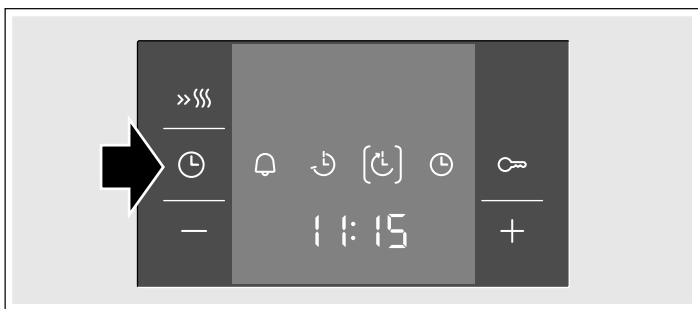
A sütőn beállítható az étel elkészítésének ideje. A sütő automatikusan be- és kikapcsol a beállított időpontokban. Például reggel beteheti az ételt a sütőbe, és beállíthatja a sütőt, hogy az ételt délre készítse el.

Ügyeljen, hogy az étel ne romoljon meg, ha túl sokáig a sütőben van.

A képen látható példa: az idő 10:30, a főzési idő 45 perc, a sütő kikapcsolási időpontja 12:30.






1. Állítsa be a funkcióválasztó kapcsolót.
2. Állítsa be a hőmérséklet-választó kapcsolót.
3. Nyomja meg kétszer a gombot .
4. Programozza be a főzési időt a gombok **+** vagy **-** segítségével.
5. Nyomja meg a gombot .

A kijelzőfelületen kigyulladnak az időfunkciók szimbólumai, a jelzés  szögletes zárójelben látható. Megjelenik az étel elkészülésének időpontja.





6. Késleltesse az elkészítési időt a gombok **+** vagy **-** segítségével.




Néhány másodperc múlva megjelenik a beállított idő, a sütő készenléti módra vált. A kijelzőfelületen megjelenik az étel elkészülésének ideje, illetve a szimbólum  szögletes zárójelben. A szimbólumok  és  kialszanak. A sütő bekapcsolásakor megjelenik a főzési idő, illetve a szimbólum  szögletes zárójelben. A szimbólum  kialszik.


## Ha a főzési idő lejár

Megszólal egy jelzőhang. A sütő felfűtése leáll. A kijelzőfelületen megjelenik a jelzés: **00:00**. Nyomja meg a gombot . Programozzon be új főzési időt a gombok **+** vagy **-** segítségével. Vagy nyomja meg kétszer a gombot , és állítsa a funkcióválasztó kapcsolót kikapcsolt állásba. A sütő kikapcsol.

## Az elkészítési idő módosítása






Módosítsa az elkészítési időt a gombok **+** vagy **-** segítségével. Néhány másodperc múlva megjelenik a módosított időtartam. Ha a jelzőóra be van programozva, először nyomja meg kétszer a gombot . Ne módosítsa az elkészítési időt akkor, ha a főzési idő visszaszámlálása már elkezdődött. Ez befolyásolhatja a végeredményt.

## Az elkészítési idő törlése

Állítsa vissza az elkészítési időt az aktuális időre a gombbal **-**. Néhány másodperc múlva megjelenik a módosított időtartam. A sütő bekapcsol. Ha a jelzőóra be van programozva, először nyomja meg kétszer a gombot .


## Időbeállítások megtekintése

A különböző időfunkciók beprogramozásakor a kijelzőfelületen kigyulladnak a megfelelő szimbólumok. Az éppen aktív időfunkció szimbóluma szögletes zárójelben látható.

A jelzőóra , a főzési idő , az elkészítési idő  vagy az idő  megtekintéséhez nyomja meg többször egymás után a gombot , amíg a szögletes zárójel a kívánt szimbólumot veszi közre. A vonatkozó érték néhány másodpercre megjelenik a kijelzőfelületen.



## Órabeállítás

Bekapcsoláskor vagy áramkimaradás után a kijelzőfelületen a szimbólum  és négy nulla villog. Állítsa be az órát.

1. Nyomja meg a gombot .
- A kijelzőfelületen megjelenik az idő **12:00**.
2. Állítsa be az órát a gombok **+** vagy **-** segítségével. Néhány másodperc múlva megjelenik a beállított idő.

## Idő módosítása

Egyéb időfunkció ne legyen beállítva.

1. Nyomja meg négyszer a gombot .
- A kijelzőfelületen kigyulladnak az időfunkciók szimbólumai, a jelzés  szögletes zárójelben látható.
2. Módosítsa az időt a gombok **+** vagy **-** segítségével. Néhány másodperc múlva megjelenik a beállított idő.

## Időkijelzés kikapcsolása

Az időkijelzést kikapcsolhatja. Ennek utánanézhethet az *Alapbeállítások megváltoztatása* című fejezetben.

## Gyermekbiztonsági zár


A sütő gyermekbiztonsági zárral rendelkezik, melynek segítségével megakadályozható, hogy a gyermekek véletlenül bekapcsolják a készüléket.


Nem végezhető el beállítások a sütőn. A jelzőóra és az óra bekapcsolt gyermekbiztonsági zár mellett is beállítható.

Ha a fűtéstípus, a hőmérséklet vagy a grillfokozat be van programozva, a gyermekbiztonsági zár megszakítja a felfűtést.


### Gyermekbiztonsági zár bekapcsolása

Főzési időtartam vagy elkészítési idő beállítása nem lehetséges.

Nyomja meg és tartsa lenyomva a gombot  kb. négy másodpercig.

A kijelzőfelületen megjelenik a szimbólum . A gyermekbiztonsági zár aktív.

### Gyermekbiztonsági zár kikapcsolása

Nyomja meg és tartsa lenyomva a gombot  kb. négy másodpercig.

A kijelzőfelület szimbóluma  kialszik. A gyermekbiztonsági zár kikapcsolt.

# Az alapbeállítások módosítása

A sütő különböző alapbeállításokkal rendelkezik. Ezek a beállítások a felhasználó egyedi igényeihez igazíthatók.

Alapbeállítások	1 lehetőség	2 lehetőség	3 lehetőség
⌚ Óra kijelzése	mindig*	csak a gomb $\ominus$ megnyomásakor	-
⌚ <sup>2</sup> A főzési idő és a jelzőóra idejének lejártakor megszólaló hangjelzés időtartama	kb. 10 mp	kb. 2 p*	kb. 5 p
⌚ <sup>3</sup> A beállítások mentése előtti várakozási idő	kb. 2 mp	kb. 5 mp*	kb. 10 mp

\* Gyári beállítás

Egyéb időfunkció ne legyen beállítva.

1. Nyomja meg és tartsa lenyomva a gombot  $\ominus$  kb. 4 másodpercig.  
A kijelzőfelületen megjelenik az óra alapbeállítása, pl.  $\ominus$  1 a 1 lehetőség esetén.
2. Módosítsa az alapbeállítást a gombok **+** vagy **-** segítségével.
3. Nyugtázza a gombbal  $\ominus$ .  
A kijelzőfelületen megjelenik a következő alapbeállítás. A gombbal  $\ominus$  végignézhető az összes lehetőség, és a gombokkal **+** vagy **-** módosítható a beállítás.
4. A befejezéshez nyomja meg és tartsa lenyomva a gombot  $\ominus$  kb. 4 másodpercig.

Az összes alapbeállítást mentette.

Az alapbeállítások bármikor módosíthatók.

## Megóvás és tisztítás

Amennyiben megfelelően tisztítja és ápolja a sütőt, az hosszú ideig megőrzi fényes felületét és funkcióit. A következőkben bemutatjuk, hogyan történik a sütő ápolása és tisztítása.

### Utasítások

- Az egyes anyagok (üveg, műanyag, fém) miatt a készülék előlapján különböző elszíneződések jelenhetnek meg.
- A sütőajtó üvegén látható foltok, amelyek szennyeződésnek tűnnek, valójában a sütőlámpa okozta fényvisszaverődések.
- Nagyon magas hőmérsékleten a zománc megéghet. Ez enyhe elszíneződést okozhat. Ez a jelenség normális, és nincs hatással a sütő működésére. A tepsik vékony peremét nem lehet teljesen bevonni zománccal. Emiatt tapintáskor a felület nem mindenhol sima, de ez nem befolyásolja a korrózióálló képességet.

### Tisztítószer

Tartsa be a táblázat útmutatásait, így elkerülhető, hogy a nem megfelelő tisztítószer miatt károsodjanak a sütő különböző felületei. Ne használja a következőket:

- karcoló vagy maró hatású tisztítószer
- erőteljes hatású, alkoholtartalmú termékek,
- durva mosógatószivacs, szivacs,
- nagynyomású vagy gőzzel tisztító készülék.


Az új tisztítókendőket használat előtt alaposan öblítse ki.

Tisztítandó terület	Tisztítószer
Sütő eleje	Enyhén szappanos meleg víz: Tisztítsa meg törleronggyal, majd puha kendővel törölje szárazra. Ne használjon üvegtisztító szert, sem üvegkaparót.
Rozsdamentes acél	Enyhén szappanos meleg víz: Tisztítsa meg törleronggyal, majd puha kendővel törölje szárazra. A méz-, zsír-, kukoricaliszt- és tojásfehérje-foltokat azonnal törölje le, mivel a foltok alatti felületen rozsdá keletkezhet. A bevásárlószobákban és a szaküzletekben kaphatók olyan speciális tisztítószer roszdamentes acélhoz, melyek forró felületeken is használhatók. Hordja fel a tisztítószer egy puha és vékony kendővel.
Üveg	Üvegtisztító szer: Puha kendővel tisztítsa meg. Ne használjon üvegkaparót.
Kijelző	Üvegtisztító szer: Puha kendővel tisztítsa meg. Ne használjon alkoholt, ecetet, illetve egyéb karcoló vagy maró hatású tisztítószereket.
Ajtó üvege	Üvegtisztító szer: Puha kendővel tisztítsa meg. Ne használjon üvegkaparót.
Sütőlámpa burája	Enyhén szappanos meleg víz: Tisztítsa meg egy kendővel.
Tömítés Ne vegye le!	Enyhén szappanos meleg víz: Tisztítsa meg egy kendővel. Ne dörzsölje.
Rostélyok és sínek	Enyhén szappanos meleg víz: Áztassa vízbe, majd tisztítsa meg egy kendővel vagy kefével.
Vezetősínek	Enyhén szappanos meleg víz: Tisztítsa meg egy kendővel vagy kefével. Ne áztassa vízbe, és ne tisztítsa mosógatógépből.
Tartozékok	Enyhén szappanos meleg víz: Áztassa vízbe, majd tisztítsa meg egy kendővel vagy kefével.

### A sütőtér öntisztító felületeinek tisztítása

Bizonyos sütők esetén a készülék belsejének hátsó fala, oldalsó falai, illetve teteje nagy porozitású kerámiabevonattal rendelkezhet. Ez a bevonat magába szívja a sütés során keletkezett foltokat, majd feloldja azokat, amíg a sütő be van kapcsolva. Minél magasabb a hőmérséklet és minél hosszabb ideig van bekapcsolva a sütő, annál hatékonyabb a tisztítási folyamat.

Ha a szennyeződés a sütő többszöri használata után sem tűnik el, hajtsa végre a következő lépéseket:

1. Tisztítsa meg alaposan a sütő alsó és oldalsó részét, melyek nem rendelkeznek ilyen bevonattal.
2. Állítsa be a 3D  forró levegőt.
3. Csukott sütőajtó mellett fűtse fel az üres sütőt maximális hőmérsékletre kb. 2 órán át.

A kerámiabevonat regenerálódik. Miután a sütő belseje kihűlt, távolítsa el a barna vagy fehér színű maradványokat egy puha szivacs segítségével.

A bevonat enyhe elszíneződése nincs hatással az öntisztító funkció működésére.

### Figyelem!

- Ne használjon olyan tisztítószeret, amelyek karcolnak. Ezek megkarcolják és károsítják a nagy porozitású réteget.
- A kerámiabevonathoz ne használjon sütőtisztító szeret. Ha véletlenül sütőtisztító kerül a bevonatra, azonnal törölje le egy szivaccsal és bő vízzel.

### A zománczott felületek és a sütő alsó részének tisztítása

A tisztításhoz használjon törölkendőt és enyhén mosószeres vagy ecetes meleg vizet.

Erős szennyeződés esetén használjon speciális fémszivacsot vagy sütőtisztító termékeket. A tisztításhoz csak akkor kezdjen hozzá, amikor a sütő belseje már kihűlt. Az öntisztító felületeken ne használjon fémszivacsot vagy sütőtisztító szert.

### Világítás funkció

A tűz tisztítását megkönnyíti, ha bekapcsolja a sütőben található lámpát.

### Sütő lámpájának bekapcsolása

Állítsa a funkcióválasztó kapcsolót a következő állásba: .

A lámpa bekapcsol. A hőmérséklet-választó kapcsoló legyen kikapcsolva.

### Sütő lámpájának kikapcsolása

Állítsa a funkcióválasztó kapcsolót a következő állásba: .

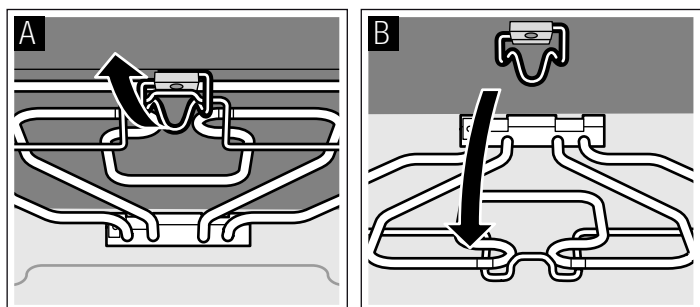
### A grill izzószálának leszerelése

A könnyebb tisztítás érdekében néhány sütőtípusnál a grill izzószála leszerelhető.

### ⚠ Égésveszély!!

A sütő legyen hideg.

1. Húzza előre a grill fogantyúját, majd tolja felfelé, amíg egy kattantást nem hall (A ábra).
2. Ezzel egy időben fogja meg és hajtsa le a grill izzószálát (B ábra).



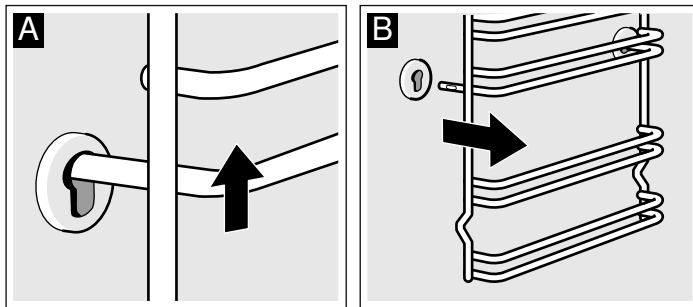
A tisztítás végeztével helyezze vissza a grill izzószálát. Tolja le a rögzítőfogantyút, és illessze be a grill izzószálát.

### A bal és jobb oldali rostélyok vagy sínek be- és kiakasztása

A tisztításhoz a bal és jobb oldali rostélyok vagy sínek kivehetők. A sütő legyen hideg.

### Rostélyok vagy sínek kiakasztása

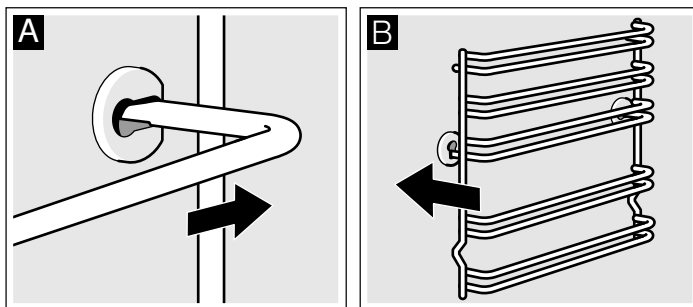
1. Emelje fel a rostélyt vagy sínt az elülső részénél fogva, és akassza ki (A ábra).
2. Ezután húzza ki teljesen a rostélyt vagy sínt (B ábra).



A rostélyokat és a síneket mosogatógépben vagy egy szivacs segítségével tisztítsa meg. A makacs foltok eltávolításához kefe használata ajánlott.

### Rostélyok vagy sínek beakasztása

1. A rácsot vagy a sínt először a hátsó vágatba illessze be (ehhez nyomja enyhén hátrafelé, A ábra),
2. majd az elülső vágatba (B ábra).

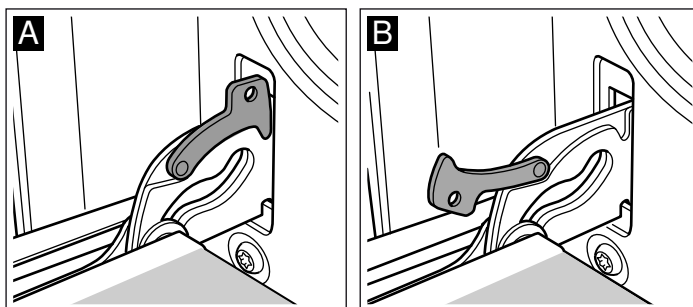


A rostélyok vagy sínek bal és jobb oldalon beilleszthetők. A görbület mindig alul legyen.

### A sütőajtó ki- és beakasztása

Az ajtó könnyebb leszerelése és az üvegek egyszerűbb tisztítása érdekében a sütőajtó levehető.

A sütőajtó csuklópántjai biztosítóelemmel rendelkeznek. Zárt biztosítóelem esetén (A ábra) az ajtó nem vehető le. Ha az ajtó kiakasztásához kinyitja a biztosítóelemet (B ábra), a csuklópántok rögzülnek. Így elkerülhető a hirtelen bezáródás.

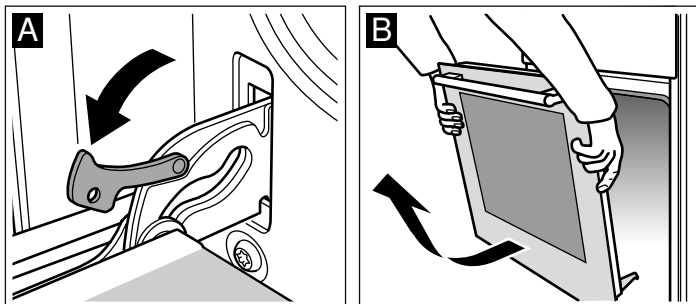


### ⚠ Sérülésveszély!!

Ha nem rögzíti a csuklópántokat a biztosítóelem segítségével, hirtelen bezáródhatnak. Ügyeljen, hogy a biztosítóelemek mindig zárva legyenek, kivéve az ajtó levételekor, amikor nyitva kell lenniük.

## Az ajtó kiakasztása

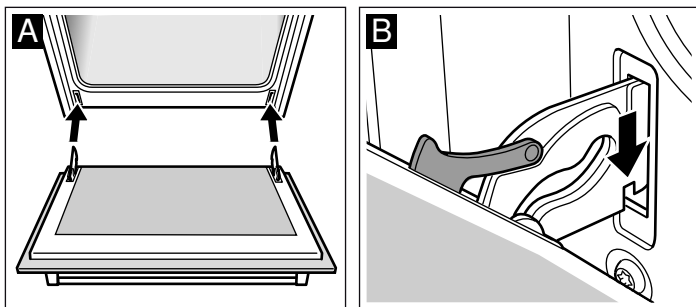
1. Nyissa ki teljesen a sütőajtót.
2. Húzza ki a jobb és bal oldalon lévő biztosítóelemeket (A ábra).
3. Csukja be a sütőajtót ütközésig (B ábra). Fogja meg az ajtót két kézzel, a jobb és bal oldalon. Enyhén csukja vissza, majd húzza ki.



## Sütőajtó visszahelyezése

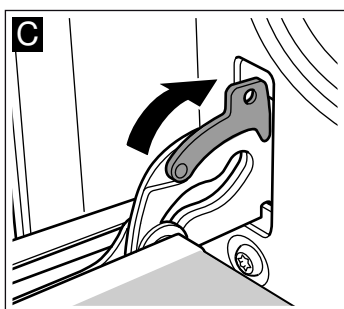
Szerelje vissza a sütőajtót. Ehhez hajtsa végre a megadott lépéseket fordított sorrendben.

1. Az ajtó visszahelyezésekor ügyeljen, hogy mindkét csuklópánt tökéletesen illeszkedjen a megfelelő nyílásba (A ábra).
2. A csuklópántok alsó vajatának mindkét oldalon illeszkednie kell (B ábra).



Ha a csuklópánt felszerelése nem megfelelően történt, az ajtó elmozdulhat.

3. Zárja vissza a biztosítóelemeket (C ábra). Csukja be a sütő ajtaját.



### ⚠ Sérülésveszély!!

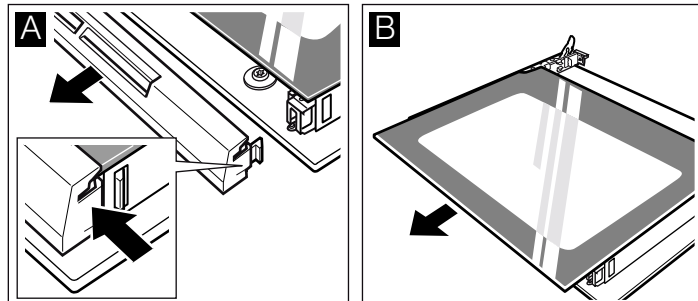
Ha a sütőajtó leesik vagy az egyik csuklópánt hirtelen becsukódik, ne érjen a csuklópánthoz. Hívja a vevőszolgálatot.

## Ajtólapok ki- és beszerelése

A jobb tisztíthatóság érdekében a sütőajtó üveglapjai kiszerezhetők.

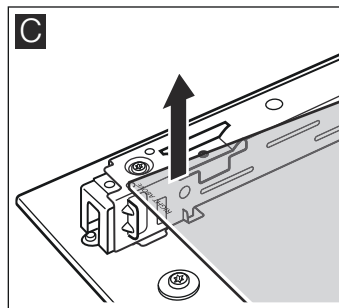
### Szét szerelés

1. Vegye le a sütőajtót, és fogantyúval lefelé helyezze egy kendőre.
2. Vegye le a sütőajtó felső fedőlapját. Ehhez nyomja le ujjával a bal és jobb oldalon található nyelveket (A ábra).
3. Emelje meg és vegye ki a felső üveget (B ábra).



A három üveggel rendelkező ajtók esetén hajtsa végre a következő kiegészítő lépést:

4. Emelje meg és vegye ki az üveget (C ábra).



Az üveget üvegtisztító szerrel és puha kendővel tisztítsa meg.

### ⚠ Sérülésveszély!

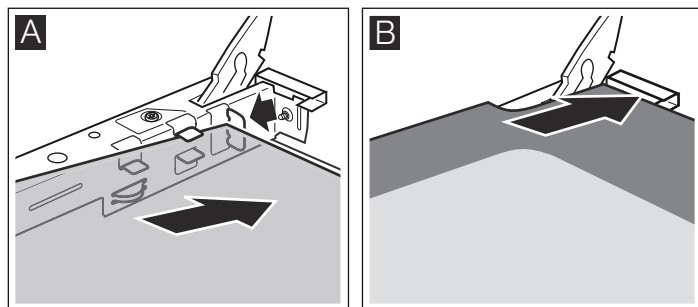
A készülék ajtajának összekarcolt üvege megrepedhet. Ne használjon üvegekparót, éles vagy súroló hatású tisztítóeszközöket.

### Összeszerelés

A két üveggel rendelkező ajtók esetén a 2-4. lépést hajtsa végre.

Az összeszereléskor ügyeljen, hogy a bal alsó "right above" felirat fordítva helyezkedjen el.

1. Tolja be az üveget megdöntött helyzetben (A ábra).
2. Tolja be a felső üveget megdöntött helyzetben a két tartóelembe. A sima oldala legyen kívül. (B ábra)



3. Tegye a helyére, majd nyomja rá a fedőlapot.
4. Helyezze vissza a sütőajtót.

**Miután megfelelően visszaszerelte az üvegeket, ismét használhatja a sütőt.**

# Mi a teendő meghibásodás esetén?

Meghibásodás esetén gyakran csak egy kisebb és könnyen elhárítható hibáról van szó. Mielőtt értesítené a vevőszolgálatot, próbálja elhárítani a hibát a következő táblázat segítségével.

## Meghibásodási táblázat

Hiba	Lehetséges ok	Megoldás / Tanácsok
Nem működik a sütő.	Hibás a biztosíték.	Ellenőrizze a biztosítékpanelenen, hogy a biztosíték megfelelő állapotban van-e.
	Áramkimaradás.	Ellenőrizze, hogy a sütőben működik-e a világítás, illetve a többi háztartási készülék működik-e.
A kijelzőfelületen megjelenik a szimbólum ☹️ és négy nulla.	Áramkimaradás.	Állítsa be újra az órát.
Nem melegszik a sütő.	Por került az érintkezőkre.	Forgassa a forgatógombokat többször mindkét irányba.

## Hibaüzenetek

Ha a kijelzőfelületen hibaüzenet jelenik meg az **E** szimbólum kíséretében, nyomja meg a gombot ☹️. Az üzenet eltűnik. A beállított idő törlődik. Ha a hibaüzenet nem tűnik el, hívja a vevőszolgálatot.

Az alábbi hibaüzenetek okát a készülék használója is megszüntetheti.

Hibaüzenet	Lehetséges ok	Megoldás / Tanácsok
<b>E011</b>	Túl hosszúan tartott lenyomva egy gombot, vagy egy gomb beragadt.	Nyomja meg egyesével az összes gombot. Ellenőrizze, hogy van-e olyan gomb, amely beragadt, le van takarva vagy szennyezett.

## ⚠️ Elektromos kisülés veszélye!!

A nem megfelelő javítások veszélyesek. A javításokat kizárólag a vevőszolgálat megfelelően képzett szakemberei végezhetik el.

# Ügyfélszolgálat

Amennyiben az Ön készülékét javítani kell, vevőszolgálatunk a rendelkezésére áll. Mindig megtaláljuk a megfelelő megoldást már csak azért is, hogy elkerüljük szerviztechnikusaink szükségtelen kiszállásait.

## E-szám és FD-szám

Telefonos megkeresés esetén adja meg a termékszámot (E-szám) és a gyártási számot (FD-szám), hogy szakszerű segítséget nyújthassunk Önnek. A számmal ellátott típustáblát a jobb oldalon, a sütőajtó oldalán találja. Hogy szükség esetén ne kelljen sokáig keresgélnie, felírhatja ide a készülékének adatait és az ügyfélszolgálat telefonszámát.

E-szám.	FD-szám (gyártási szám)
---------	----------------------------

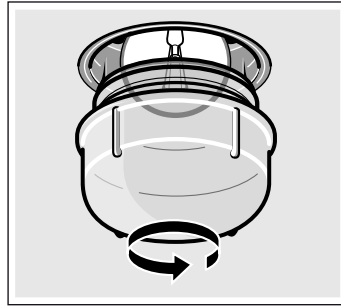
## Sütőlámpa cseréje

Ha a sütő lámpája megsérült, ki kell cserélni. A magas hőmérsékletnek ellenálló (T300 °C) cserelámpa (220-240 V, E14 foglalat, 25 W) a vevőszolgálatnál vagy szaküzletekben szerezhető be. Kizárólag ilyen lámpát használjon.

## ⚠️ Elektromos kisülés veszélye!!

Válassza le a készüléket az elektromos hálózatról. Ellenőrizze, hogy a leválasztás megfelelően megtörtént.

1. A sérülések megelőzése érdekében terítsen le egy konyharuhát a kihűlt sütő belsejében.
2. Csavarja balra az üvegburát, majd vegye le.



3. A lámpát egy azonos típusú lámpára cserélje ki.
4. Csavarja vissza az üvegburát.
5. Vegye ki a konyhakendőt, majd kapcsolja vissza a készüléket az elektromos hálózatra.

## Üvegbura

A sérült üvegburát cserélni kell. Az üvegbura a vevőszolgálatnál szerezhető be. Vásárláskor adja meg a készülék típusszámát és gyártási számát.

## Ügyfélszolgálat ☎️

Vegye figyelembe, hogy a szerviztechnikus kiszállása hibás kezelésből eredő hibák esetén a garanciális időszakban sem ingyenes.

Az egyes országok kapcsolati adatait megtalálja a mellékelt ügyfélszolgálati jegyzékben.

## Javítási megrendelés és tanácsadás zavarok esetén

**H** 01 489 5461

Bízzon a gyártó hozzáértésében. Ezzel biztosítja, hogy a javításokat szakképzett szerviztechnikusok fogják elvégezni, akik háztartási készülékébe eredeti pótalkatrészeket fognak beszerelni.



# Energiamegtakarítási és környezetbarát ötletek

Itt ötleteket adunk Önnek ahhoz, hogyan takaríthat meg sütés közben energiát, és hogyan ártalmatlaníthatja készülékét megfelelően.

## Energiamegtakarítás

- A sütőt csak akkor melegítse elő, ha a recept vagy a vonatkozó táblázat előírja.
- Használjon sötét színű, feketére lakkozott vagy zománcozott sütőformát. Ezek jobban magukba szívják a hőt.
- A főzési és sütési ciklusok során tartsa csukva a sütőajtót.
- Ha több süteményt süt, lehetőség szerint közvetlenül egymás után készítse el azokat. Így a már meleg sütőt használhatja, és a második sütemény rövidebb idő alatt elkészül. Egyszerre két téglalap alakú sütőformát is behelyezhet egymás mellé.

- Hosszú elkészítési idő esetén kikapcsolhatja a sütőt 10 perccel az idő letelte előtt, így a hátralévő időben a maradékhővel süthet.

## Hulladékok környezetbarát módon történő eltávolítása

A csomagolást környezetbarát módon helyezze el.



Ez a készülék megfelel az elektromos és elektronikus készülékek hulladékairól szóló 2002/96/EK irányelvnek. Ez az irányelv rögzíti a használt készülékek újrahasznosítására és újrafelhasználására vonatkozó, az Európai Unió területén érvényes szabályokat.

# Kísérleti konyhánkban teszteltük Önnek

Ebben a fejezetben ételek és azok optimális beállításai találhatóak. Megmutatjuk Önnek, melyik fűtési mód és hőmérséklet a legmegfelelőbb a kiválasztott ételhez. Adatok is olvashatók a megfelelő tartozékokról és arról, melyik szintre kell betolni azokat. Tippet adunk Önnek az edényekhez és az elkészítéshez.

## Utasítások

- A táblázatban lévő értékek mindig a hideg és üres sütőtérbe való betolásra érvényesek.  
Csak akkor melegítsen elő, ha ez a táblázatban szerepel. A tartozékot csak az előmelegítés után bélelje ki sütőpapírral.
- A táblázatokban megadott időtartamok irányértékek. Függnek az élelmiszer minőségétől és tulajdonságaitól.
- A mellékelt tartozékokat használja. További tartozékok kiegészítő tartozékként a szakkereskedésben vagy a vevőszolgálatnál kaphatók.  
Használat előtt minden olyan tartozékot vegyen ki a sütőtérből, amelyre nincs szüksége.
- Mindig használjon edényfogót, ha a forró tartozékot vagy az edényt kiveszi a sütőtérből.

## Torták és sütemények

### Sütés egy szinten

A legjobb eredmény érdekében a süteményt egy szinten, felső és alsó fűtéssel ☐ süssse.

Ha 3D ☑ forró levegővel süt, a tartozékokat ajánlott a következő szintekre helyezni:

- Sütemény készítése formában: 2. szint
- Sütemény készítése tepsiben: 3. szint

### Sütés több szinten

Használja a 3D ☑ forró levegő üzemmódot.

Sütés 2 szinten:

- Normál tepsis: 3. szint
- Sütőtepsi: 1. szint

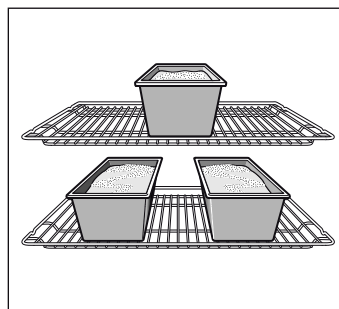
Sütés 3 szinten:

- Normál tepsis: 5. szint
- Sütőtepsi: 3. szint
- Sütőtepsi: 1. szint

A sütőbe egy időben betett tepsik tartalma nem azonos időben készül el.

A táblázatokban tanácsokat adunk a különböző ételek elkészítéséhez.

Ha egyszerre 3 téglalap alakú formát használ, az ábrán látható módon helyezze azokat a sütőrácsra.



### Sütőformák:

A sötét, fémből készült sütőformák a legalkalmasabbak.

Vékony falú fémből készült világos sütőforma vagy üveg sütőforma használata esetén a sütési idő meghosszabbodik és a sütemény nem pirul meg olyan egyenletesen.

Ha szilikonformát szeretne használni, vegye figyelembe a gyártó adatait és receptjeit. A szilikonformák gyakran kisebbek, mint a normál formák. A tészta mennyiségek és a receptben megadott adatok eltérhetnek.

### Táblázatok

A táblázatban feltüntettük az egyes sütemények és desszertek készítésekor használatos fűtéstípusokat. A hőmérséklet és az elkészítési idő a tészta mennyiségétől és állagától függ. Ezért az elkészítési táblázatban minden esetben értéktartományok szerepelnek. Az elkészítéskor először a legalacsonyabb értéket alkalmazza. Ha alacsonyabb hőmérsékletet állít be, a sütés egyenletesebb lesz. Szükség esetén a következő alkalommal magasabb értéket használhat.

Ha előmelegíti a sütőt, a feltüntetett sütési idők 5-10 perccel csökkennek.

*Tovább információ a táblázatokhoz tartozó "sütési javaslatok" részben található.*

Ha egyetlen tortát süt egyetlen szinten, tegye a sütőformát a zománcozott tepsibe.

Ha egyszerre több süteményt készít, a sütőformákat egymás mellé helyezheti a sütőrácsra.



Sütemény készítése formában	Forma	Szint	Fűtéstípus	Hőmérséklet (°C)	Időtartam (perc)
Piskótatészta sütemények, egyszerű	Kör/téglalap alakú sütőforma	2		160-180	60-75
	3 téglalap alakú forma	3+1		140-160	70-90
Piskótatészta sütemény, kényes	Kör/téglalap alakú sütőforma	2		150-170	60-70
Tortaalap, piskótatészta	Tortaforma	3		160-180	20-30
Kényes gyümölcsös sütemény, piskótatésztából	Kerek/kapcsos sütőforma	2		160-180	50-60
Piskótaalap, 2 tojásos (előmelegítéssel)	Tortaforma	2		150-170	20-30
Piskótaalap, 6 tojásos (előmelegítéssel)	Kapcsos tortaforma	2		150-170	40-50
Peremes piteforma	Kapcsos tortaforma	1		180-200	25-35
Gyümölcs- vagy sajtorta, leveles tészta alap*	Kapcsos tortaforma	1		160-180	70-90
Svájci quiche	Pizzatepsi	1		220-240	35-45
Piskóta kör alakú formában	Kör alakú forma	2		150-170	60-70
Vékony tésztájú pizza, könnyű feltétrel (előmelegítéssel)	Pizzatepsi	1		270	10-20
Sós sütemény*	Kapcsos tortaforma	1		170-190	45-55

\* Az elkészült süteményt hagyja hűlni kb. 20 percig a kikapcsolt és zárt sütőben.

Tepsiben sült tészták	Tartozékok	Szint	Fűtéstípus	Hőmérséklet (°C)	Időtartam (perc)
Piskótatészta száraz töltelékkel	Normál tepsi	2		170-190	20-30
	Normál tepsi + sütőtepsi	3+1		160-170	30-40
Piskótatészta lédús töltelékkel, gyümölcs-csel	Normál tepsi	2		170-190	25-35
	Normál tepsi + sütőtepsi	3+1		140-160	40-50
Kelt tészta száraz töltelékkel	Normál tepsi	3		170-180	25-35
	Normál tepsi + sütőtepsi	3+1		150-170	35-45
Kelt tészta lédús töltelékkel, gyümölcs-csel	Normál tepsi	3		160-180	40-50
	Normál tepsi + sütőtepsi	3+1		150-160	50-60
Leveles tészta száraz töltelékkel	Normál tepsi	1		180-200	20-30
Omlós sütemény lédús töltelékkel, gyümölcs-csel	Normál tepsi	2		160-180	60-70
Svájci quiche	Normál tepsi	1		210-230	40-50
Piskóta (előmelegítéssel)	Normál tepsi	2		170-190	15-20
Kelt kalács 500 g lisztből	Normál tepsi	2		170-190	25-35
Kalács 500 g lisztből	Normál tepsi	3		160-180	60-70
Kalács 1 kg lisztből	Normál tepsi	3		150-170	90-100
Édes rétestészta	Normál tepsi	2		190-210	55-65
Pizza	Normál tepsi	2		200-220	25-35
	Normál tepsi + sütőtepsi	3+1		180-200	40-50
Kenyérlángos (előmelegítéssel)	Normál tepsi	2		270	15-20
Börek	Normál tepsi	2		190-200	40-55

Kisméretű sütemények	Tartozékok	Szint	Fűtéstípus	Hőmérséklet (°C)	Időtartam (perc)
Tea- és aprósütemények	Normál tepsi	3		140-160	15-25
	Normál tepsi + sütőtepsi	3+1		130-150	25-35
	2 sütőtepsi + normál tepsi	5+3+1		130-150	25-40
Teasütemény (előmelegítéssel)	Normál tepsi	3		140-150	30-40
	Normál tepsi	3		140-150	20-30
	Normál tepsi + sütőtepsi	3+1		140-150	25-35
	2 sütőtepsi + normál tepsi	5+3+1		140-150	25-35

Kisméretű sütemények	Tartozékok	Szint	Fűtéstípus	Hőmérséklet (°C)	Időtartam (perc)
Mandulás sütemény	Normál tepszi	2	☐	110-130	30-40
	Normál tepszi + sütőtepsi	3+1	☉	110-120	35-45
	2 sütőtepsi + normál tepszi	5+3+1	☉	110-120	35-45
Habcsók	Normál tepszi	3	☉	80-100	100-150
Gyümölcslepény	Sütőrács tepsivel, süteményforma	3	☐	180-200	20-25
	2 sütőrács tepsivel, süteményforma	3+1	☉	160-180	25-30
Ensaimada	Normál tepszi	2	☐	210-230	30-40
Rétestészta	Normál tepszi	3	☉	190-200	25-35
	Normál tepszi + sütőtepsi	3+1	☉	190-200	30-40
	2 sütőtepsi + normál tepszi	5+3+1	☉	170-180	35-45
Kelt tésztából készült sütemény	Normál tepszi	2	☐	190-210	20-30
	Normál tepszi + sütőtepsi	3+1	☉	160-180	25-35

### Kenyér és zsömlé


Ellenkező utasítás hiányában a sütőt mindig melegítse elő a kenyérsütéshez.

Soha ne öntsön vizet a forró sütőbe.

Kenyér és zsömlé	Tartozékok	Szint	Fűtéstípus	Hőmérséklet (°C)	Időtartam (perc)
Élesztős kenyér 1,2 kg lisztből	Normál tepszi	2	☐	270	8
				200	35-45
Kovászos kenyér 1,2 kg lisztből	Normál tepszi	2	☐	270	8
				200	40-50
Kenyértorta	Normál tepszi	2	☐	270	15-20
Zsömlé (előmelegítés nélkül)	Normál tepszi	3	☐	200	20-30
Édes zsömlé kelt tésztából	Normál tepszi	3	☐	180-200	15-20
	Normál tepszi + sütőtepsi	3+1	☉	150-170	20-30

### Sütési javaslatok és hasznos tanácsok

Saját recept használata.	Az elkészítési táblázatban feltüntetett hasonló terméket vehet alapul.
Hogyan lehet ellenőrizni, hogy elkészült-e a piskótatésztából készült sütemény?	Kb. 10 perccel a receptben szereplő sütési idő lejártá előtt szűrje meg a süteményt egy vékony papírcikával a legvastagabb pontján. Ha a papírcikára nem ragad rá a tészta, a sütemény elkészült.
A torta lapos.	Legközelebb használjon kevesebb folyadékot, vagy válasszon 10 °C-kal alacsonyabb sütési hőmérsékletet. A tészta készítésekor vegye figyelembe a receptben megadott időt.
A torta közepe magasra kelt, de a szélei kevésbé magasak.	Ne kenje be zsiradékkal a formát. Amikor a sütemény elkészült, egy kés segítségével óvatosan vegye ki a formából.
A sütemény teteje túlságosan megsült.	Helyezze a süteményt a sütő alacsonyabb szintjére, válasszon alacsonyabb sütési hőmérsékletet, és hagyja sülni hosszabb ideig.
A sütemény túl száraz lett.	Egy papírcikával többször szűrje meg a már kész süteményt. Öntsön a tetejére néhány csepp gyümölcslevet vagy valamilyen alkoholos italt. Legközelebb állítsa a sütési hőmérsékletet 10 °C-kal alacsonyabbra, és csökkentse a sütési időt.
A kenyér vagy az édesség (pl. a túró torta) külseje megfelelő, de a belseje pépes (helyenként nedves).	Legközelebb használjon kevesebb folyadékot, és hagyja egy kicsit tovább sülni, alacsonyabb hőmérsékleten. Ha olyan süteményt süt, amelyen lédús feltét van, akkor először a sütemény alját süssse meg. Ezután szórjon rá mandulát vagy hintse be zsemlemorzssával, majd ezt követően tegye rá a feltétet. Vegye figyelembe a recept utasításait és az elkészítési időt.
A tészta egyenetlenül sült át.	Válasszon alacsonyabb hőmérsékletet, a tészta így egyenetlenebben fog átsülni. A kényesebb tésztákat egy szinten, felső és alsó fűtéssel ☐ süssse. A kilógó sütőpapír befolyásolhatja a levegő keringését a sütőben. A papírt mindig igazítsa a tepszi méretéhez.
A gyümölcsös sütemény alja nem sült át.	Legközelebb egy alacsonyabb szinten süssse a süteményt.
Kifolyt a gyümölcs leve.	Legközelebb használja a normál tepsit (ha van).
Az élesztővel készült kisebb sütemények összeragadhatnak a sütőben.	Ezért próbáljon kb. 2 cm távolságot hagyni közöttük. Így minden oldalon elegendő hely lesz a süteményeknek, hogy feldagadjanak és átsüljenek.

A sütés egyszerre több szinten történt. A felső tepsiben a sütemény sötétebbre sült, mint az alsó tepsiben lévő.	Ha egyszerre több szinten süt, mindig használja a 3D  forró levegőt. Bár Ön egyszerre több tepsiben süt, ez nem jelenti azt, hogy a különböző ételeknek egyszerre kell elkészülniük.
Lédús, töltött sütemények készítésekor vízpára keletkezhet.	Sütéskor pára keletkezhet. A pára egy része a sütő ajtaján keresztül távozik, és vízcseppek formájában a kezelőfelületen vagy a környező bútorokon csapódhat le. Ez természetes fizikai folyamat.

## Hús, szárnyas, hal

### Edények

Bármilyen hőálló edényt használható. A nagyméretű sültékhez a zománcozott tepsi is használható.

A legjobb, ha üvegedényt használ. Ellenőrizze, hogy a fedő megfelelően illeszkedik az edényre, és jól zár.

Zománcozott edények esetén több folyadék hozzáadása szükséges.

Rozsdamentes acél edények használata esetén a hús nem sül át tökéletesen, sőt nyers maradhat. Ebben az esetben növelje az elkészítési időt.

A táblázatokban megadott adatok:

Edény fedő nélkül = fedetlen

Edény fedővel = fedett

Az edényt mindig a sütőrács közepére helyezze.

A felforrósodott üvegedényeket tegye egy száraz konyharuhára. Az üveg megrepedhet, ha nedves vagy hideg felülethez ér.

### Sülték

A sovány húshoz adjon egy kevés folyadékot. Az edény alján kb. 1/2 cm folyadék legyen.

Párolt sültékhez bőven adjon folyadékot. Az edény alján 1 - 2 cm folyadék legyen.

A folyadék mennyisége függ a hús fajtájától és az edény anyagától. Ha zománcozott sütőedényben készít húst, valamivel több folyadékra van szükség, mint az üvegedények esetében.

A nemesacélból készült sütőedények csak feltételesen használhatók. A hús lassabban fő és kevésbé pirul meg.

Magasabb hőmérsékletet és/vagy hosszabb sütési időt használjon.

### Grillezés

Grillezéskor a sütő ajtaja mindig legyen csukva.

Mielőtt behelyezné az ételt a sütőbe a grillezéshez, melegítse elő a sütőt kb. 3 percre.

Az ételt közvetlenül a rácsra helyezze. Ha csak egy darabot készít, ajánlott azt a rács közepére helyezni.

Tegye be a zománcozott tepsit az 1. szintre. Ez felfogja a hús levét, és a sütő is tisztább marad.

A sütőtepsit és a normál tepsit ne helyezze a 4. és 5. szintre. Az intenzív hőhatás miatt a tepsi deformálódhat, és a kihúzásakor megsérülhet a sütő.

Lehetőség szerint azonos méretű darabokat süssön. Így egyenletesen sülnek meg és nem száradnak ki. Grillezés után sózza meg a hússzeleteket.

Ha az elkészítési idő 2/3-a eltelt, fordítsa meg a szeleteket.

A grill izzószála automatikusan kapcsol be és ki. A jelenség normális. Gyakorisága a kiválasztott grillfokozattól függ.















### Hús

Az időtartam felénél fordítsa meg a húsdarabokat.

Amikor a sült elkészült, hagyja még 10 percre a kikapcsolt, zárt sütőben pihenni. Így a hús szaftja jobban eloszlik.

A sült hátszint főzés után tekerje alufóliába és hagyja 10 percre a sütőben pihenni.

A bőrös sertéscombnál vágja be a bőrt keresztbe, és a sültet először bőrrel lefelé tegye az edénybe.

Húsok	Súly	Tartozékok és edények	Szint	Fűtéstípus	Hőmérséklet (°C), grillfokozat	Időtartam (perc)
<b>Marhahús</b>						
Párolt marhahús	1,0 kg	fedett	2		200-220	100
	1,5 kg		2		190-210	120
	2,0 kg		2		180-200	140
Marhaszelet közepesen átsütve	1,0 kg	fedetlen	2		210-230	60
	1,5 kg		2		200-220	80
Marhasült, közepesen átsütve	1,0 kg	fedetlen	1		220-240	60
Sült hús, 3 cm vastag, közepesen átsütve		Sütőrács + normál tepsi	5+1		3	15
<b>Borjűhús</b>						
Borjúsült	1,0 kg	fedetlen	2		190-210	110
	1,5 kg		2		180-200	130
	2,0 kg		2		170-190	150
Borjúlábszár	1,5 kg	fedetlen	2		210-230	140
<b>Sertéshús</b>						
Sovány hús (pl. tarja)	1,0 kg	fedetlen	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170

Húsok	Súly	Tartozékok és edények	Szint	Fűtéstípus	Hőmérséklet (°C), grillfokozat	Időtartam (perc)
Zsíros hús (pl. lapocka)	1,0 kg	fedetlen	1		190-210	130
	1,5 kg		1		180-200	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Sertésfilé	500 g	Sütőrács + normál tepszi	3+1		230-240	30
Sovány sertéssült	1,0 kg	fedetlen	2		190-210	120
	1,5 kg		2		180-200	140
	2,0 kg		2		170-190	160
Csontos csülök	1,0 kg	fedett	2		210-230	70
Sült hús (2 cm vastag)		Sütőrács + normál tepszi	5+1		3	15
Sertés szűzermék, 3 cm vastag		Sütőrács + normál tepszi	5+1		3	10

### Báránhús

Báránygerinc csonttal	1,5 kg	fedetlen	2		190-210	60
Kicsontozott báránycomb, közepesen átsütve	1,5 kg	fedetlen	1		160-180	120

### Vadhús

Őzgerinc csonttal	1,5 kg	fedetlen	2		200-220	50
Kicsontozott őzcomb	1,5 kg	fedett	2		210-230	100
Vaddisznó sült	1,5 kg	fedett	2		180-200	140
Szarvassült	1,5 kg	fedett	2		180-200	130
Nyúl	2,0 kg	fedett	2		220-240	60

### Vagdalt hús

Sült vagdalt	500 g húsból	fedetlen	1		180-200	80
--------------	-----------------	----------	---	--	---------	----

### Kolbász

Kolbász		Sütőrács + normál tepszi	4+1		3	15
---------	--	--------------------------	-----	--	---	----

### Szárnyasételek

A táblázatban feltüntetett súlyértékek töltelék nélküli és sütéshez előkészített szárnyashúsról vonatkoznak.

Az egész szárnyast az első sütőrácsra helyezze, a mellehúsával lefelé. A becsült idő  $\frac{2}{3}$ -ának eltelté után fordítsa meg.

A sültet, pulykaszeletet, mellehúsát az elkészítési idő felének letelte után fordítsa meg. A szárnyasokat az elkészítési idő  $\frac{2}{3}$ -a után fordítsa meg.

Kacsa és liba sütésekor szúrja át a bőrt a szárnyak alatt, így a zsiradék ki tud folyni.

A szárnyasok ropogósra sülnek, ha az elkészítési idő végéhez közeledve vajjal, sós vízzel vagy narancslével keni be a húst.

Ha a grillezést közvetlenül a sütőrácsra végzi, helyezze a zománcozott tepsit az 1. szintre.

Szárnyas	Súly	Tartozékok és edények	Szint	Fűtéstípus	Hőmérséklet (°C), grillfokozat	Időtartam (perc)
Egész csirke	1,2 kg	Sütőrács	2		220-240	60-70
Egész tyúk	1,6 kg	Sütőrács	2		210-230	80-90
Fél csirke	darabonként 500 g	Sütőrács	2		220-240	40-50
Csirkeszeletek	darabonként 150 g	Sütőrács	3		210-230	30-40
Csirkeszeletek	darabonként 300 g	Sütőrács	3		210-230	35-45
Csirke mellehúsa	darabonként 200 g	Sütőrács	3		3	30-40
Egész kacsa	2,0 kg	Sütőrács	2		190-210	100-110
Kacsa mellehúsa	darabonként 300 g	Sütőrács	3		240-260	30-40
Egész liba	3,5-4,0 kg	Sütőrács	2		170-190	120-140
Libacomb	darabonként 400 g	Sütőrács	3		220-240	40-50
Kisméretű pulyka, egész	3,0 kg	Sütőrács	2		180-200	80-100
Göngyölt pulykahús	1,5 kg	fedetlen	1		200-220	110-130
Pulyka mellehúsa	1,0 kg	fedett	2		180-200	90
Pulyka felsőcomb	1,0 kg	Sütőrács	2		180-200	90-100

## Halételek

Ha az elkészítési idő  $\frac{2}{3}$ -a eltelt, fordítsa meg a halszeleteket.

Az egészben elkészített halat nem szükséges megfordítani. Az egész halat úszási helyzetben, hátuszonnyal fölfelé tegye a sütőbe. Hogy a hal stabilan álljon, helyezzen a hal belsejébe

összevágott burgonyát vagy egy sütőben használható, kisméretű edényt.

Halszeletek sütésekor, az átsütés érdekében adjon az ételhez néhány evőkanál folyadékot.

Ha a grillezést közvetlenül a sütőrácson végzi, helyezze a zománcozott tepsit az 1. szintre.

Halételek	Súly	Tartozékok és edények	Szint	Fűtéstípus	Hőmérséklet (°C), grillfokozat	Időtartam (perc)
Egész hal	kb. 300 g	Sütőrács	2		2	20-25
	1,0 kg	Sütőrács	2		200-220	45-55
	1,5 kg	Sütőrács	2		190-210	60-70
	2,0 kg	fedett	2		190-210	70-80
Tonhal, 3 cm vastag		Sütőrács	3		2	20-25
Halfilé		fedett	2		210-230	25-30

## Tippek sütéshez és grillezéshez

A sült pontos súlyára vonatkozóan nincsenek adatok a táblázatban.	Az adatokat a legközelebbi legalacsonyabb súlynak megfelelően válassza ki, és hosszabbítsa meg az időt.
Hogyan állapítható meg, hogy a sült elkészült-e.	Használjon húshőmérőt (a szakkereskedésben kapható), vagy végezze el a „kanál-próbát”. Nyomja meg a kanállal a sültet. Ha a húst feszesnek érzi, készen van. Ha enged a nyomásnak, még süsse egy darabig.
A sült túl sötét és a bőr helyenként megégett.	Ellenőrizze a betolási magasságot és a hőmérsékletet.
Ha a sült jól néz ki, de a mártás megégett.	Válasszon a következő alkalommal kisebb sütőedényt, vagy adjon hozzá több folyadékot.
Ha a sült jól néz ki, de a mártás túl világos és vízíű.	Válasszon a következő alkalommal nagyobb sütőedényt, és adjon hozzá kevesebb folyadékot.
A sült felöntésekor vízgőz keletkezik.	Ez fizikai jelenség és normális. A vízgőz nagy része a gőzrészén át távozik. A vízgőz lecsapódhat a hűvösebb kapcsolótáblán vagy a szomszédos bútorlapokon, és kondenzvízként lecsepeghet.

## Csőben sülték, felfújtak, pirítósok

Az edényt mindig a sütőrácson helyezze.

Ha edény használata nélkül, közvetlenül a sütőrácson szeretne sütni, helyezze a zománcozott tepsit az 1. szintre. Így a sült könnyebben tisztán tartható.

A csőben sült étel állaga az edény méretétől és az étel szintjétől függ. A táblázatban szereplő értékek csak tájékoztató jellegűek.

Étel	Tartozékok és edények	Szint	Fűtéstípus	Hőmérséklet (°C), grillfokozat	Időtartam (perc)
<b>Csőben sülték</b>					
Csőben sült, édesség	Forma csőben sült ételek készítéséhez	2		180-200	50-60
Szufle	Forma csőben sült ételek készítéséhez	2		180-200	35-45
	Kis sütőforma	2		200-220	25-30
Csőben sült tészta	Forma csőben sült ételek készítéséhez	2		200-220	40-50
Lasagne	Forma csőben sült ételek készítéséhez	2		180-200	40-50
<b>Csőben sült</b>					
Gratinírozott burgonya nyers hozzávalókkal, max. 4 cm magas	1 forma csőben sült ételek készítéséhez	2		160-180	60-80
	2 forma csőben sült ételek készítéséhez	3+1		150-170	60-80
<b>Pirítós</b>					
4 adag, gratinírozott	Sütőrács + normál tepsit	3+1		160-170	10-15
12 adag, gratinírozott	Sütőrács + normál tepsit	3+1		160-170	15-20

## Készételek

Kövesse a gyártó csomagoláson feltüntetett utasításait.

Ha a tartozékot sütőpapírral takarja le, bizonyosodjon meg arról, hogy a papír ellenáll a magas hőmérsékletnek. Az elkészítendő ételnek megfelelő méretű sütőpapírt használjon.

A végeredmény nagyban függ a felhasznált alapanyagtól. Az alapanyagok jellemzői, színe változó.

Étel	Tartozékok	Szint	Fűtéstípus	Hőmérséklet (°C)	Időtartam (perc)
<b>Mélyhűtött pizza</b>					
Vékony tésztájú pizza	Normál tepsi	2		200-220	15-25
	Normál tepsi + sütőrács	3+1		180-200	25-35
Vastag tésztájú pizza	Normál tepsi	2		170-190	20-30
	Normál tepsi + sütőrács	3+1		170-190	30-40
Pizza bagett	Normál tepsi	3		170-190	20-30
Mini pizza	Normál tepsi	3		190-210	10-20
<b>Mélyhűtött pizza</b>					
Pizza (előmelegítéssel)	Normál tepsi	1		180-200	10-15
<b>Mélyhűtött burgonya</b>					
Sült burgonya	Normál tepsi	3		190-210	20-30
	Normál tepsi + sütőtepsi	3+1		190-200	35-45
Kroket	Normál tepsi	3		190-210	20-25
Tócsni, rakott burgonya	Normál tepsi	3		200-220	15-25
<b>Mélyhűtött péksütemény</b>					
Zsömlé, bagett	Normál tepsi	3		180-200	10-20
Rozskenyér, perec (tészta)	Normál tepsi	3		200-220	10-20
<b>Elősütött péksütemény</b>					
Zsömlé, bagett	Normál tepsi	2		190-210	10-20
	Normál tepsi + sütőrács	3+1		160-180	20-25
<b>Sült burgonya, mélyhűtött</b>					
Halrudak	Normál tepsi	2		220-240	10-20
Csirkefalatok	Normál tepsi	3		200-220	15-25
<b>Mélyhűtött rétes</b>					
Rétestészta	Normál tepsi	3		190-210	30-35

## Különleges ételek

Alacsony hőmérsékleten finom krémes joghurt vagy lágy kelt tészta készíthető.

Ehhez először vegye ki a sütőtérből a tartozékokat, továbbá a bal és jobb oldali rostélyokat vagy síneket.

### Joghurt készítése

1. Forraljon fel 1 liter (3,5 %-os zsírtartalmú) tejet, majd hagyja lehűlni kb. 40 °C-ra.
2. Keverjen bele 150 g (hideg) joghurtot.

3. Öntse a masszát csészékbe vagy edényekbe, és takarja le fóliával.

4. Melegítse elő a sütőt az utasítások szerint.

5. Ezután helyezze a csészéket vagy edényeket a sütő alsó szintjére, és kövesse az elkészítési utasításokat.

### Élesztős tészta kelesztése

1. Készítse el az élesztős tésztát a szokásos módon. Öntse a masszát hőálló kerámiaedénybe, és fedje le.

2. Melegítse elő a sütőt az utasítások szerint.

3. Kapcsolja ki a készüléket, majd kelessze a tésztát a kikapcsolt készülékben.

Étel	Edények	Szint	Fűtéstípus	Hőmérséklet	Idő
Joghurt	Helyezze a csészéket vagy edényeket	a sütőtér aljára		Melegítse elő 50 °C-ra 50 °C	5 perc 8 óra
Élesztős tészta kelesztése	Helyezzen egy hőálló edényt	a sütőtér aljára		Melegítse elő 50 °C-ra Kapcsolja ki a készüléket, és tegye a kelt tésztát a sütőtérbe.	5-10 perc 20-30 perc



## Kiolvasztás

A kiolvasztási idő az étel típusától és mennyiségétől függ.

Kövesse a gyártó csomagoláson feltüntetett utasításait.

Vegye ki a fagyasztott élelmiszert a csomagolásból, és helyezze a sütőrácsra egy megfelelő edényben.

A szárnyast a mellehúsával lefelé helyezze el.

Fagyasztott termékek	Tartozékok	Szint	Fűtéstípus	Hőmérséklet
Pl. tejszínhabos torta, vajkrémes torta, csokoládé- vagy cukormázzal bevont torta, gyümölcs, csirke, felvágott és hús, kenyér és zömlé, sütemény és egyéb édesség	Sütőrács	1		A hőmérséklet-választó kapcsoló kikapcsolt állapotban marad

## Szárítás

Kizárólag hibátlan és alaposan megmosott zöldséget és gyümölcsöt használjon.

Csőpögtesse le a vizet, majd törölje őket szárazra.

Helyezze a normál tepsit a 3. szintre és a sütőrácsot az 1. szintre.

A normál tepsibe és a sütőrácsra helyezzen speciális vagy pergamen sütőpapírt.

Étel	Szint	Fűtéstípus	Hőmérséklet (°C)	Főzési idő (óra)
600 g karikára szeletelt alma	1+3		80	kb. 5 óra
800 g szeletelt körte	1+3		80	kb. 8 óra
1,5 kg szilva	1+3		80	kb. 8-10 óra
200 g megtisztított fűszernövény	1+3		80	kb. 1 ½ óra

**Utasítás:** Ha a zöldségek vagy a gyümölcsök túlságosan lédúsak, akkor többször meg kell fordítani őket. Amikor megszáradtak, azonnal vegye le őket a papírról.

## Lekvárkészítés

A főzés előtt tisztítsa meg és készítse elő az üvegeket és a gumikat. Lehetőség szerint azonos méretű befőttesüvegeket használjon. A táblázatban feltüntetett értékek egyliteres, kerek befőttesüvegekre vonatkoznak.

### Figyelem!

Ne használjon nagyobb térfogatú vagy magasabb üvegeket. Az üvegek fedele megrepedhet.

Kizárólag kifogástalan minőségű zöldséget és gyümölcsöt használjon. Az alapanyagot alaposan tisztítsa meg.

A táblázatban szereplő időértékek tájékoztató jellegűek. A konkrét érték a környezeti hőmérséklet, az üvegek száma, illetve az üvegek tartalmának mennyisége és hőmérséklete függvényében változik. A készülék kikapcsolása előtt ellenőrizze, hogy a befőttesüvegekben buborékok képződtek.

### Elkészítés

1. Tegye a zöldséget vagy a gyümölcsöt a befőttes üvegekbe, de ne töltsen teljesen tele az üvegeket.
2. Alaposan tisztítsa meg az üvegek peremét.

3. Minden üvegre tegyen egy befőttesgumit és egy tetőt.

4. Leszorító segítségével szorítsa rá a fedelet az üvegre.

Egyszerre maximum hat üveg helyezhető a sütőtérbe.

### Beállítás

1. Tegye be a normál tepsit a2. szintre. Tegye a befőttesüvegeket a tepsire úgy, hogy ne érjenek egymáshoz.
2. Öntsön a normál tepsibe ½ liter forró (kb. 80 °C-os) vizet.
3. Csukja be a sütő ajtaját.
4. Állítsa a funkcióválasztó kapcsolót alsó fűtés helyzetbe.
5. Állítsa a hőmérsékletet 170 és 180 °C közé.

### Lekvárkészítés

Kb. 40-50 perc után sűrű buborékok keletkeznek. Kapcsolja ki a sütőt.

Kb. 25-35 perc után vegye ki a befőttes üvegeket a sütőből (ez alatt az idő alatt a maradékhőt használta). Ha hosszabb ideig a sütőben hagyja az üvegeket, csírák keletkezhetnek, és a lekvár megsavasodhat.

Gyümölcsbefőtt (egy liter)	amikor a buborékok megjelennek	Maradékhő
Alma, ribizli, eper	kikapcsolás	kb. 25 perc
Cseresznye, sárgabarack, őszibarack, ribizli	kikapcsolás	kb. 30 perc
Alma-, körte-, szilvapüré	kikapcsolás	kb. 35 perc

## Zöldségek elkészítése

Amint kis buborékok jelennek meg az üvegekben, állítsa a hőmérsékletet kb. 120-140 °C-ra. Kb. 35-70 perc a zöldség típusától függően. Ha az idő letelt, kapcsolja ki a sütőt, és használja a maradékhőt.

"Hideg főzéssel" elkészített zöldségek egyliteres üvegekben	A buborékok megjelenésétől 120-140 °C-on	Maradékhő
Uborka	-	kb. 35 perc
Cékla	kb. 35 perc	kb. 30 perc
Kelbimbó	kb. 45 perc	kb. 30 perc
Bab, karalábé, vörös káposzta	kb. 60 perc	kb. 30 perc
Borsó	kb. 70 perc	kb. 30 perc

## Üvegek kivétele a sütőből

A főzés befejezését követően vegye ki a befőttesüvegeket a sütőből.

## Figyelem!

Ne tegye hideg vagy nedves felületre az üvegeket, mivel megrepedhetnek.

# Akrilamid az élelmiszerekben

Akrilamid főként a magas hőmérsékleten elkészített gabonát és burgonyát tartalmazó ételekben keletkezik, mint például sült burgonya, pirítós, zsömlé, kenyér és sütemény (aprósütemény, fűszeres sütemény, karácsonyi sütemény).

## Tanácsok alacsony akrilamidtartalmú ételek készítéséhez

Általános információk	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Törekedjen a lehető legrövidebb főzési időre.</li><li>■ Az ételt enyhén süsse meg, ne süsse túl.</li><li>■ A nagy mennyiségű, magas ételek kevés akrilamidot tartalmaznak.</li></ul>
Sütés	Felső és alsó fűtéssel, max. 200 °C 3D forró levegővel, max. 180 °C.
Tea- és aprósütemények	Felső és alsó fűtéssel, max. 190 °C 3D forró levegővel, max. 170 °C. A tojás és a tojássárgája csökkentik az akrilamidképződés esélyét.
Sütőben sült burgonya	Rendezze el a tepsiben egyenletesen, egy rétegben. Tepsinként legalább 400 g burgonyát süssön, így elkerülhető az étel kiszáradása

# Próbaételek

Ezek a táblázatok minőségellenőrző intézetek számára készültek a különböző készülékek ellenőrzésének és tesztelésének megkönnyítése érdekében.

EN 50304/EN 60350 (2009), ill. IEC 60350 irányelvek szerint.

## Sütés

Sütés 2 szinten:

A mély zománcozott tepsit mindig a felső szintre, a lapos sütőtepsit mindig az alsó szintre helyezze.

Sütés 3 szinten:

A mély zománcozott tepsit mindig a felső szintre helyezze.

Vajas sütemény:

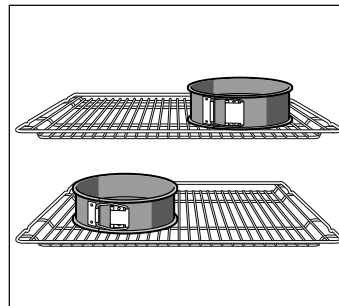
A sütőbe egy időben betett tepsik tartalma nem azonos időben készül el.

Almás pite 1 szinten:


Helyezze a sötét színű, kapcsos sütőformákat egymás mellé.








Almás pite 2 szinten:

Helyezze a sötét színű, kapcsos sütőformákat egymás alá.










Bádog, kapcsos sütőformában készített sütemények:

A sütéshez használja a felső és alsó fűtést  egy szinten. A sütőrács helyett használja a normál tepsit, és a kapcsos sütőformákat felülre helyezze.

Étel	Tartozékok és sütőformák	Szint	Fűtéstípus	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Vajas sütemény (előmelegítéssel*)	Normál tepsit	3		150-160	20-30
	Normál tepsit	3		140-150	20-30
	Normál tepsit + sütőtepsit	3+1		140-150	25-35
	2 sütőtepsit + normál tepsit	5+3+1		140-150	25-35
Aprósütemények (előmelegítéssel*)	Normál tepsit	3		150-170	20-30
	Normál tepsit + sütőtepsit	3+1		140-160	25-35
	Normál tepsit	3		150-160	25-30
	2 sütőtepsit + normál tepsit	5+3+1		140-150	25-30

\* A sütő előmelegítéséhez ne használja a gyors felfűtést.

Sütőrácsok és sütőtepsik választható tartozékként beszerezhetők a szaküzletekben.



Étel	Tartozékok és sütőformák	Szint	Fűtéstípus	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Vizes piskóta (előmelegítéssel*)	Kapcsos sütőforma a sütőrácsra	2		170-180	30-40
Vizes piskóta	Kapcsos sütőforma a sütőrácsra	2		165-175	35-45
Sima élesztős sütemény	Normál tepszi	3		160-180	30-40
	Normál tepszi	3		150-170	30-45
	Normál tepszi + sütőtepsi	3+1		160-170	30-40
Almás sütemény	Sütőrács + 2 kapcsos sütőforma Ø 20 cm.	1		190-210	70-90
	2 sütőrács + 2 kapcsos sütőforma Ø 20 cm.	3+1		170-190	60-80

\* A sütő előmelegítéséhez ne használja a gyors felfűtést.

Sütőrácsok és sütőtepsik választható tartozékként beszerezhetők a szaküzletekben.

## Grillezés

Ha az ételt közvetlenül a sütőrácsra helyezi, helyezze a zománcozott tepsit az 1. szintre. Ez felfogja a hús levét, és a sütő tisztább marad.

Étel	Tartozékok	Szint	Fűtéstípus	Grillfokozat	Idő (perc)
Pirítós készítése (előmelegítés: 10 p)	Sütőrács	5		3	1/2-2
Borjúhúsos hamburger, 12 adag* (előmelegítés nélkül)	Sütőrács + zománcozott tepszi	4+1		3	25-30

\* Az idő 2/3 részének eltelté után fordítsa meg.

<b>Instrucțiuni de siguranță importante</b> .....	<b>24</b>	Montarea și demontarea geamurilor ușii .....	34
Cauzele avariilor .....	26	<b>Cum să procedați în caz de avarie</b> .....	<b>35</b>
<b>Noul dumneavoastră cuptor</b> .....	<b>26</b>	Tabel de avarii .....	35
Panou de comandă .....	26	Schimbarea becului cuptorului .....	35
Comandă de funcții .....	27	Geam protector .....	35
Taste de operare și panou indicator .....	27	<b>Unitățile de service abilitate</b> .....	<b>35</b>
Comandă de temperatură .....	27	Numărul E și numărul FD .....	35
Interiorul cuptorului .....	27	<b>Recomandări privind energia și mediul înconjurător</b> .....	<b>36</b>
<b>Accesoriile dumneavoastră</b> .....	<b>28</b>	Economisirea energiei .....	36
Introducerea accesoriilor .....	28	Eliminarea reziduurilor cu protejarea mediului înconjurător ....	36
Accesorii speciale .....	28	<b>Testate pentru dumneavoastră în studioul nostru</b>	
<b>Înainte de prima utilizare</b> .....	<b>29</b>	<b>gastronomic</b> .....	<b>36</b>
Programarea orei .....	29	Prăjituri și produse de brutărie/patiserie .....	36
Încălzirea cuptorului .....	29	Sugestii și sfaturi practice pentru coacere .....	38
Curățarea accesoriilor .....	29	Carne, carne de pasăre, pește .....	39
<b>Programarea cuptorului</b> .....	<b>29</b>	Recomandări pentru prăjire și grill .....	41
Tip de încălzire și temperatură .....	29	Feluri gratinate, sufleuri, tostadas .....	41
Încălzire rapidă .....	29	Preparate .....	42
<b>Programarea funcțiilor de timp</b> .....	<b>30</b>	Feluri de mâncare speciale .....	43
Ceas cu alarmă .....	30	Decongelarea .....	43
Timpul de coacere .....	30	Deshidratare .....	43
Timpul de finalizare .....	31	Prepararea gemurilor .....	43
Ora .....	31	<b>Acrilamida din alimente</b> .....	<b>44</b>
<b>Dispozitiv de siguranță împotriva accesului copiilor</b> .....	<b>31</b>	<b>Preparate de verificare</b> .....	<b>45</b>
<b>Modificarea reglajelor de bază</b> .....	<b>32</b>	Coacere .....	45
<b>Întreținere și curățare</b> .....	<b>32</b>	Coacerea la grill .....	45
Produse de curățare .....	32		
Funcția lumină .....	33		
Rabaterea rezistenței grillului .....	33		
Demontați și remontați grătarele sau șinele din stânga și dreapta .....	33		
Scoaterea și remontarea ușii cuptorului .....	33		

Pe pagina noastră de internet găsiți alte informații referitoare la produse, accesorii, piese de schimb și servicii:  
[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) și la magazinul online:  
[www.bosch-eshop.com](http://www.bosch-eshop.com)

## **Instrucțiuni de siguranță importante**

Citiți cu atenție aceste instrucțiuni. Numai astfel puteți utiliza aparatul corect și în siguranță. Păstrați instrucțiunile de utilizare și de montaj pentru o consultare ulterioară sau pentru eventuali viitori proprietari.

Acest aparat este destinat doar încorporării. Respectați instrucțiunile speciale de montaj.

Verificați aparatul după despachetare. În cazul unor deteriorări în timpul transportului, nu conectați aparatul.

Numai un electrician autorizat are permisiunea să racordeze aparate fără ștecher. În cazul avariilor datorate unei racordări eronate, dreptul de garanție este anulat.

Acest aparat este destinat numai gospodăriilor private și uzului menajer. Utilizați aparatul numai pentru prepararea mâncărurilor și a băuturilor. Supravegheați aparatul în timpul funcționării. Utilizați aparatul numai în spații închise.

Acest aparat poate fi folosit de copiii peste 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu insuficientă experiență sau cunoștințe, numai sub supravegherea unei persoane responsabile pentru siguranța acestora sau dacă au fost instruiți referitor la utilizarea în siguranță a aparatului și au înțeles pericolele care rezultă din această utilizare.

Copiii nu au voie să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea realizate de utilizator nu vor fi efectuate de către copii, decât cu condiția ca aceștia să aibă vârsta de peste 8 ani și să fie supravegheați.

Copiii mai mici de 8 ani trebuie ținuți la distanță de aparat și de cablul de racord.

Introduceți întotdeauna accesoriul în locul corespunzător din spațiul de coacere.

*Consultați descrierea accesoriilor din spațiul de coacere.*

### **Pericol de incendiu!**

- Obiectele inflamabile, depozitate în spațiul de coacere, se pot aprinde. Nu depozitați niciodată obiecte inflamabile în spațiul de coacere. Nu deschideți niciodată ușa aparatului dacă se produce fum în aparat. Deconectați aparatul și scoateți ștecherul din priză sau întrerupeți siguranța din tabloul de siguranțe.
- La deschiderea ușii aparatului se creează curenți de aer. Hârtia de patiserie se poate atinge de elementele de încălzire și se poate aprinde. La preîncălzire nu așezați niciodată hârtie de patiserie în accesorii, fără ca aceasta să fie fixată. Așezați întotdeauna un vas sau o formă de copt pe hârtia de patiserie. Tapetați numai suprafața necesară cu hârtie de patiserie. Nu este permis ca hârtia de patiserie să iasă peste marginile accesoriului.

### **Pericol de arsuri!**

- Aparatul se încălzește puternic. Nu atingeți niciodată suprafețele interioare fierbinți ale spațiului de coacere sau elementele de încălzire. Lăsați întotdeauna aparatul să se răcească. Țineți copiii la distanță.
- Accesoriile sau vesela vor deveni foarte fierbinți. Scoateți întotdeauna accesoriile sau vasele fierbinți cu ajutorul unei mănuși de bucătărie.
- Vaporii de alcool se pot aprinde în spațiul de coacere fierbinte. Nu pregătiți niciodată alimente cu băuturi având un procent ridicat de alcool. Utilizați numai cantități mici de băuturi cu conținut ridicat de alcool. Deschideți ușa aparatului cu precauție.

### **Pericol de arsuri!**

- În timpul utilizării, părțile accesibile devin fierbinți. Nu atingeți niciodată părțile fierbinți. Țineți copiii la distanță.
- La deschiderea ușii aparatului se poate degaja abur fierbinte. Deschideți ușa aparatului cu precauție. Țineți copiii la distanță.
- De la apa în spațiul de coacere fierbinte se pot forma aburi fierbinți. Nu turnați niciodată apă în spațiul de coacere fierbinte.

### **Pericol de vătămare!**

Geamul zgâriat al ușii aparatului poate crăpa. Nu folosiți răzuitoare pentru geamuri, produse de curățat agresive sau abrazive.

### **Pericol de electrocutare!**

- Reparațiile neautorizate sunt periculoase. Efectuarea reparațiilor este permisă numai unui tehnician instruit de noi, din unitatea de service abilitată. Dacă aparatul este defect, scoateți fișa de rețea sau deconectați siguranța din tabloul siguranțelor. Chemați unitatea de service abilitată.
- Izolația cablurilor aparatelor electrice se poate topi la atingerea pieselor fierbinți ale aparatului. Nu aduceți niciodată cablurile de racordare ale aparatelor electrice în contact cu piesele fierbinți ale aparatului.
- Umezeala infiltrată poate provoca o electrocutare. Nu utilizați aparate de curățat cu jet sub presiune sau cu jet de abur.
- La înlocuirea becului din spațiul de coacere, contactele fasungului becului se află sub tensiune. Înainte de înlocuire, scoateți ștecherul din priză sau întrerupeți siguranța de la tabloul de siguranțe.
- Un aparat defect poate provoca electrocutare. Nu porniți niciodată un aparat defect. Scoateți ștecherul din priză sau întrerupeți siguranța de la tabloul de siguranțe. Chemați unitatea de service abilitată.

### **Pericol de arsuri!**

Aparatul se încălzește puternic la exterior în timpul funcției de curățare. Nu atingeți niciodată ușa aparatului. Lăsați aparatul să se răcească. Țineți copiii la distanță.

## Cauzele avariilor

### Atenție!

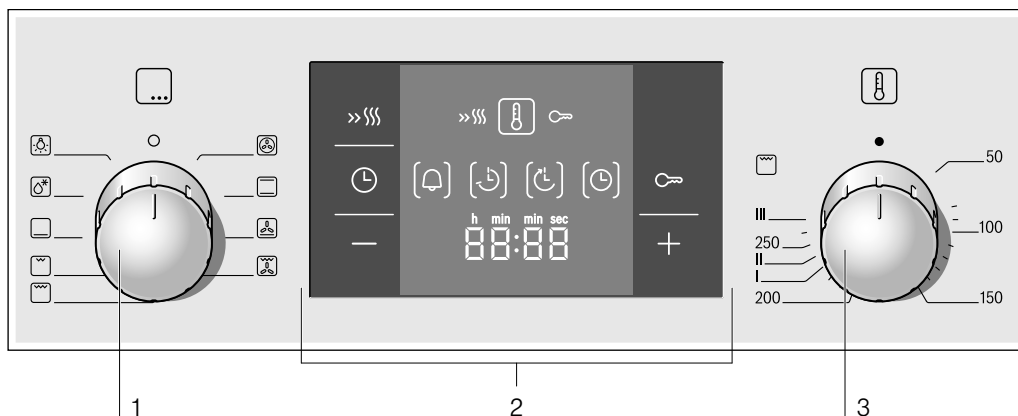
- Accesorii, folie, hârtie de patiserie sau veselă pe baza spațiului de coacere: Nu așezați accesoriile pe baza spațiului de coacere. Nu acoperiți baza spațiului de coacere cu folie, de orice tip, sau hârtie de patiserie. Nu așezați nicio veselă pe baza spațiului de coacere dacă este setată o temperatură peste 50 °C. Se produce o acumulare de căldură. Duratele de coacere și de prăjire nu mai sunt valabile, iar emailul se deteriorează.
- Apă în spațiul de coacere fierbinte: Nu turnați niciodată apă în spațiul de coacere fierbinte. Se produc vapori de apă. Datorită variațiilor de temperatură se pot produce deteriorări ale emailului.
- Alimente umede: Nu păstrați un timp mai îndelungat alimente umede în spațiul de coacere închis. Emailul se deteriorează.
- Suc de fructe: În cazul prăjiturilor cu foarte mult suc de fructe, nu garnisiți tava prea mult. Sucul de fructe care picură de pe tavă lasă pete care nu mai pot fi înlăturate. Dacă este posibil, utilizați tava universală adâncă.
- Răcirea cu ușa aparatului deschisă: Lăsați spațiul de coacere să se răcească numai închis. Chiar dacă lăsați ușa aparatului numai întredeschisă, părțile frontale a mobilierului adiacent pot fi avariate în timp.
- Garnitura ușii foarte murdară: În cazul în care garnitura ușii este foarte murdară, ușa aparatului nu se mai închide corect în timpul funcționării. Părțile frontale ale mobilierului adiacent pot fi deteriorate. Mențineți garnitura ușii întotdeauna curată.
- Ușa aparatului ca suprafață de așezare sau de depozitare: Nu amplasați nimic pe aceasta, nu vă așezați pe ea și nu agățați nimic de aceasta. Nu așezați veselă sau accesoriile pe ușa aparatului.
- Introduceți accesoriul: În funcție de tipul aparatului, accesoriul poate zgâria geamul ușii aparatului la închiderea acesteia. Introduceți întotdeauna accesoriul până la opritor în spațiul de coacere.
- Transportul aparatului: Nu deplasați și nu țineți aparatul de mânerul ușii. Mânerul ușii nu poate suporta greutatea aparatului și se poate rupe.

## Noul dumneavoastră cuptor

Vă prezentăm noul dumneavoastră cuptor. În acest capitol sunt prezentate funcțiile panoului de comandă și a elementelor sale individuale. În acest mod, sunt furnizate informații privind accesoriile și componentele interiorului cuptorului.

### Panou de comandă

În continuare vă oferim o prezentare generală a panoului de comandă. Pe panoul indicator nu pot apărea toate simbolurile în același timp. Elementele pot varia în funcție de modelul aparatului.



#### Utilizare

1	Comandă de funcții
2	Taste de operare și panou indicator
3	Comanda de temperatură

### Comenzi rotative retractabile

La anumite cuptoare, comenzile rotative sunt retractabile. Pentru a bloca sau debloca comanda rotativă, apăsați-o atunci când se găsește în poziția zero.

### Taste

Sub fiecare tastă se află senzori. Nu apăsați tastele cu putere. Apăsați doar simbolul corespunzător.



## Comandă de funcții

Comanda de funcții servește pentru selectarea tipului de încălzire.

Poziție	Utilizare
Poziția zero	Cuptorul este oprit.
Aer cald 3D*	Pentru prăjituri și produse de cofetărie. Este posibil să gătiți pe trei niveluri. O turbină situată pe peretele posterior al cuptorului distribuie căldura în mod uniform în interiorul cuptorului.
Căldură superioară și inferioară*	Pentru prăjituri, feluri gratinate și carne slabă, de ex. de vițel sau vânat, pe un nivel. Căldura provine de la rezistențele inferioară și superioară.
Funcția pizza	Prepararea rapidă a alimentelor congelate fără a fi necesară preîncălzirea, de ex. pizza, cartofi prăjiți sau plăcinte din foi. Căldura provine de la rezistența inferioară și de la turbina situată pe peretele posterior.
Grill cu aer cald	Gătirea bucăților de carne, pasăre și pește. Rezistența grillului și ventilatorul se conectează și deconectează alternativ. Turbina face căldura emanată de grill să circule în jurul alimentelor.
Grill, suprafață mare	Prepararea la grill a biftecului, cârnaților, tostadas și peștelui. Se încălzește toată suprafața de sub rezistența grillului.
Grill, suprafață mică	Prepararea la grill a unor cantități mici de biftec, cârnați, tostadas și pește. Se încălzește partea centrală a rezistenței grillului.
Căldură inferioară	Glasare, coacere și gratinare. Căldura provine de la rezistența inferioară.
Decongelarea	Decongețați, de ex., carne, pasăre, pâine și prăjituri. Turbina circulă aerul cald în jurul alimentului.
Lumină	Se aprinde becul de iluminat din interiorul cuptorului.

\* Tip de încălzire cu care se determină clasa de eficiență energetică în conformitate cu EN60350.

Când se selectează tipul de încălzire, becul din interiorul cuptorului se aprinde.

## Taste de operare și panou indicator

Tastele folosesc la reglarea diferitelor funcții adiționale. Pe panoul indicator sunt afișate valorile setate.

Tastă	Utilizare
»»»	Încălziți rapid cuptorul.
Funcții de timp	Selectați ceasul cu alarmă  , timpul de coacere  , timpul de finalizare  și ora .
Dispozitiv de siguranță împotriva accesului copiilor	Blocați și deblocați panoul de comandă.
-	Reduceți valorile programate.
+	Măriți valorile programate.

Pe panoul indicator, parantezele [ ] indică simbolul corespunzător funcției de timp care este activă.

## Comandă de temperatură

Comanda de temperatură servește pentru selectarea temperaturii sau a nivelului grillului.

Poziție	Semnificație	
Poziția zero	Cuptorul nu încălzește.	
50-270	Limită de temperatură	Temperatura din interiorul cuptorului în °C.
I, II, III	Nivele de grill	Nivelele pentru grill cu suprafață mică  și suprafață mare . I = nivel 1, ușor II = nivel 2, mediu III = nivel 3, puternic

Când cuptorul încălzește, simbolul se aprinde pe panoul indicator. În pauzele încălzirii se stinge. Simbolul nu se aprinde cu funcția iluminare nici cu funcția de decongelare .

**Indicație:** Când se folosește grillul, la timp de preparare mai mari de 15 minute, se ajustează comanda de temperatură la grill ușor.

## Interiorul cuptorului

În interiorul cuptorului se află becul. Un ventilator previne încălzirea excesivă a cuptorului.

### Ventilatorul

Ventilatorul se conectează și se deconectează după cum este nevoie. Aerul cald se elimină prin partea superioară a ușii. Atenție! Nu acoperiți orificiul de ventilare. Cuptorul s-ar putea supraîncălzi.

Ventilatorul continuă să funcționeze un anumit timp după stingerea cuptorului pentru a se răci mai rapid.

### Bec

Becul din interiorul cuptorului rămâne aprins cât timp cuptorul este în funcțiune. În ciuda acestui fapt, becul se poate aprinde atunci când cuptorul este stins situând comanda de funcții în poziția .

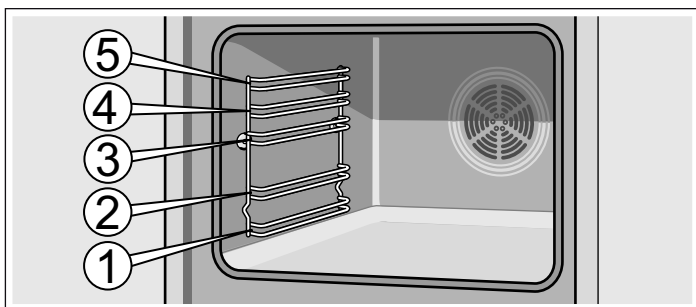
# Accesoriile dumneavoastră

Accesoriile din pachetul de livrare sunt adecvate pentru multe preparate. Aveți grijă să introduceți accesoriile întotdeauna în poziția corectă în spațiul de coacere.

Pentru ca unele preparate să vă reușească și mai bine și pentru ca manevrarea cuptorului să fie și mai confortabilă, există o gamă de accesorii speciale.

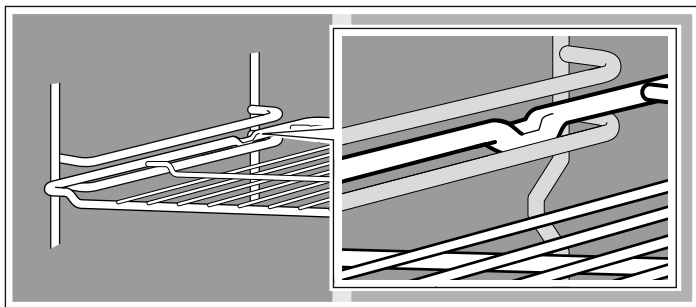
## Introducerea accesoriilor

Accesoriile se pot așeza în interiorul cuptorului la 5 înălțimi diferite. Introduceți întotdeauna până sus astfel încât accesoriile să nu atingă geamul ușii.



Accesoriile se pot detașa până la jumătate, până când rămân fixate. În modul acesta, alimentele se pot scoate cu ușurință.

La introducerea unui accesoriu în interiorul cuptorului, asigurați-vă că partea curbată rămâne în partea de jos a accesoriului. Numai astfel se poate fixa perfect.



În funcție de echipament, dacă aparatul este dotat cu șine de extragere, acestea se blochează cu ușurință când sunt extrase în totalitate. În modul acesta, accesoriul poate fi așezat cu ușurință. Pentru a debloca, introduceți din nou șinele de extragere în interiorul cuptorului, aplicând puțină presiune.

**Indicație:** Dacă accesoriile se încălzesc, se pot deforma. Când se răcesc din nou, deformarea dispare. Acest lucru nu afectează funcționarea normală.

Cuptorul dvs. dispune de unele dintre accesoriile următoare.

Accesoriile se pot achiziționa de la Serviciului de Asistență Tehnică, în magazinele specializate sau pe internet. Indicați numărul HEZ.



### Grătar

Pentru recipiente, forme de copt, fripturi, carne pentru grătar și alimente congelate.

Se introduce grătarul cu deschizătura înspre ușa cuptorului și cu forma curbată în jos.



### Tavă de cuptor emailată plată

Pentru prăjituri, produse de patiserie și biscuiți.

Se introduce tava în cuptor cu partea denivelată în direcția ușii cuptorului.



### Tavă universală emailată adâncă

Pentru prăjituri zemoase, produse de patiserie, alimente congelate și bucăți de friptură mari. Se poate folosi și ca tavă în care se scurge grăsimea în cazul în care se prepară friptura direct pe grătar.

Se introduce tava în cuptor cu partea denivelată în direcția ușii cuptorului.

## Accesorii speciale

Accesoriile speciale se pot achiziționa de la Serviciului de Asistență Tehnică sau din magazinele specializate. În broșurile noastre și pe internet există o ofertă amplă de accesorii pentru cuptor. Disponibilitatea, ca și posibilitatea realizării de comenzi online pentru accesorii speciale diferă în funcție de țară. În acest sens, se va consulta documentația de cumpărare.


Nu toate accesoriiile speciale sunt adecvate pentru toate aparatele. La cumpărare, introduceți întotdeauna denumirea exactă (E-Nr.) a aparatului dumneavoastră.

Accesorii speciale	Număr HEZ	Utilizare
Tavă de cuptor emailată plată	HEZ361000	Pentru prăjituri, produse de patiserie și biscuiți.
Tavă universală emailată adâncă	HEZ362000	Pentru prăjituri zemoase, produse de cofetărie, alimente congelate și bucăți de friptură mari. Se poate folosi și ca tavă în care se scurge grăsimea în cazul în care se prepară friptura direct pe grătar.
Grătar	HEZ364000	Pentru recipiente de bucătărie, forme, fripturi, carne pentru grătar și alimente congelate.
Tavă pentru pizza	HEZ317000	Ideală pentru pizza, alimente congelate sau prăjituri rotunde, mari. Tava pentru pizza se poate folosi în locul tăvii universale adânci. Se așează tava pe grătar și se urmăresc datele indicate în tabele.
Cratiță de sticlă	HEZ915001	Cratița de sticlă este ideală pentru prepararea produselor înăbușite și gratinate la cuptor. Este adecvată în special pentru Programul automat sau Coacerea automată.
Ghidaje culisante triple cu extragere completă	HEZ368301	Șinele de extragere de la înălțimile 1, 2 și 3 permit extragerea completă a accesoriilor fără ca acestea să se răstoarne.

# Înainte de prima utilizare

În acest capitol aflați tot ceea ce trebuie să întreprindeți înainte de a pregăti pentru prima oară alimente cu ajutorul cuptorului dvs. Citiți în prealabil capitolul *Instrucțiuni de securitate*.

## Programarea orei

În timpul conexiunii, pe panoul indicator clipesc simbolul  și patru zerouri. Setarea orei.


### 1. Apăsați tasta .


Pe panoul indicator se afișează ora **12:00**.

### 2. Setati ora cu tasta **+** sau **-**.

După câteva secunde se afișează ora programată.

## Încălzirea cuptorului

Pentru a elimina mirosul de aparat nou, încălziți cuptorul gol și închis. Opțiunea cea mai eficientă este încălzirea cuptorului timp de o oră cu o căldură superioară și inferioară  la 240 °C. Verificați să nu se afle resturi de ambalaj în interiorul cuptorului.

1. Selectați căldura superioară și inferioară  cu ajutorul comenzii de funcții.

2. Selectați 240 °C cu ajutorul comenzii de temperatură.

Deconectați cuptorul după o oră. În acest scop, poziționați comanda de funcții în poziția zero.


## Curățarea accesoriilor

Înainte de prima utilizare a accesoriilor, curățați-le bine cu apă caldă și un pic de săpun și o lavetă.

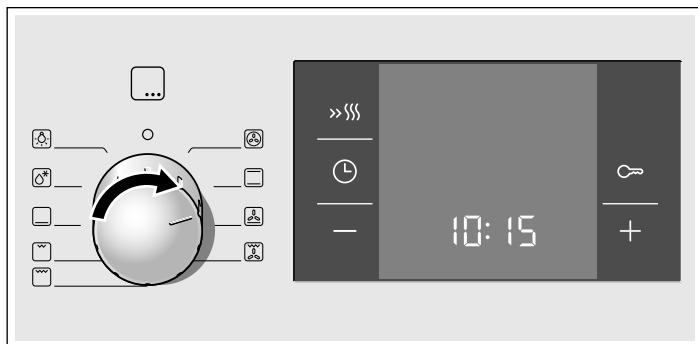
# Programarea cuptorului

Există mai multe moduri de a programa cuptorul. În continuare se descrie cum se programează timpul de încălzire și temperatura sau nivelul grilului. Cuptorul permite programarea timpului de coacere (durata) și timpul de finalizare pentru fiecare fel. Pentru mai multe informații, consultați capitolul *Programarea funcțiilor de timp*.

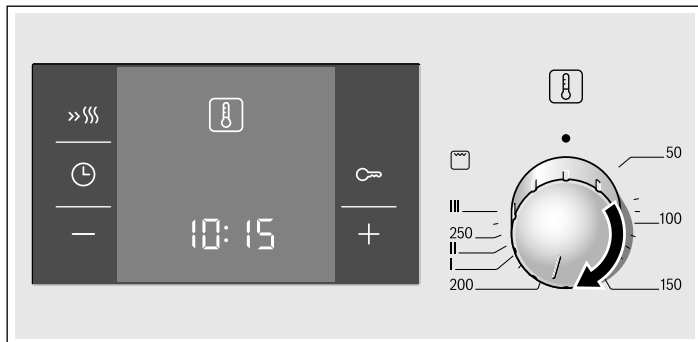
## Tip de încălzire și temperatură

Exemplu din imagine: căldură superioară și inferioară  la 190 °C.

1. Selectați tipul de încălzire cu ajutorul comenzii de funcții.



2. Selectați temperatura sau nivelul grilului cu ajutorul comenzii de temperatură.



Cuptorul începe să se încălzească.

## Deconectarea cuptorului

Rotiți selectorul de funcții în poziția zero.





## Modificarea setărilor

Puteți modifica în orice moment modul de încălzire și temperatura sau treapta grill-ului cu selectorul respectiv.

## Încălzire rapidă

Cu funcția de încălzire rapidă, cuptorul ajunge la temperatura programată foarte repede.

Încălzirea rapidă se va utiliza pentru temperaturi mai mari de 100 °C. Următoarele tipuri de încălzire sunt adecvate:

- Aer cald 3D 
- Căldură superioară și inferioară 
- Funcția pizza 
- Căldură inferioară 

Pentru a obține o coacere uniformă, alimentul nu se va introduce în cuptor până când nu s-a finalizat încălzirea rapidă.

1. Selectați tipul de încălzire și temperatura.

2. Apăsați scurt tasta **>>»**.

Pe panoul indicator se aprinde simbolul **>>»**. Cuptorul începe să se încălzească.


## Încheierea încălzirii rapide

Este emis un semnal sonor. Simbolul **>>»** dispăre de pe panoul indicator. Introduceți alimentul în cuptor.

## Anularea încălzirii rapide

Apăsați tasta **>>»**. Simbolul **>>»** dispăre de pe panoul indicator.


# Programarea funcțiilor de timp

Acest cuptor are mai multe funcții de timp. Cu tasta  se activează meniul și se comută între funcții diferite. Simbolurile de timp rămân iluminate în timp ce se realizează setările. Parantezele [ ] indică funcția de timp selectată. Se poate modifica o funcție de timp deja programată direct cu tastele + sau -, cu condiția ca simbolul de timp să se găsească între paranteze [ ].

## Ceas cu alarmă


Funcționarea ceasului cu alarmă nu depinde de funcționarea cuptorului. Ceasul cu alarmă dispune de semnal propriu. În acest mod se poate observa dacă s-a încheiat timpul ceasului cu alarmă sau deconectarea automată a cuptorului (timpul de coacere).

### 1. Apăsați o dată tasta .


Pe panoul indicator se aprind simbolurile de timp, parantezele se găsesc lângă .

### 2. Programați timpul ceasului cu alarmă cu tastele + sau -.

Valoarea propusă de tasta + = 10 minute  
Valoarea propusă de tasta - = 5 minute

Timpul programat apare după câteva secunde. Începe să se deruleze timpul ceasului cu alarmă. Pe panoul indicator se aprinde simbolul  și apare timpul scurs al ceasului cu alarmă. Celelalte simboluri de timp se sting.

### Timpul ceasului cu alarmă s-a scurs

Este emis un semnal sonor. Pe panoul indicator se afișează **00:00**. Oprii ceasul cu alarmă cu tasta .

### Modificarea timpului ceasului cu alarmă






Modificați timpul ceasului cu alarmă cu tastele + sau -. Durata modificată apare după câteva secunde.

### Anularea timpului ceasului cu alarmă

Restabiliți timpul ceasului cu alarmă la **00:00** cu tasta -. Timpul modificat este afișat după câteva secunde. Ceasul cu alarmă se stinge.

### Consultați setările de timp

În cazul în care ați programat mai multe funcții de timp, pe panoul indicator se aprind simbolurile corespunzătoare. Simbolul funcției de timp din primul plan se găsește între paranteze.

Pentru a consulta ceasul cu alarmă , timpul de coacere , timpul de finalizare  sau ora , apăsați repetat tasta  până când parantezele indică simbolul dorit. Valoarea corespunzătoare apare timp de câteva secunde pe panoul indicator.

## Timpul de coacere


Cuptorul permite programarea timpului de coacere pentru fiecare aliment. Odată trecut timpul de coacere, cuptorul se oprește automat. În acest mod, se evită întreruperea altor sarcini pentru a opri cuptorul sau depășirea din greșeală a timpului de coacere.

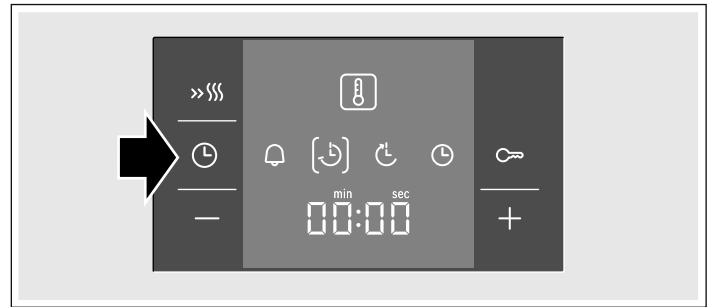
Exemplu din imagine: timpul de coacere 45 minute.

### 1. Selectați tipul de încălzire cu ajutorul comenzii de funcții.

### 2. Selectați temperatura sau nivelul grillului cu ajutorul comenzii de temperatură.

### 3. Apăsați de două ori tasta .


Pe panoul indicator se afișează **00:00**. Se aprind simbolurile de timp, parantezele se găsesc lângă .





### 4. Programați timpul de coacere cu tasta + sau -.

Valoarea propusă de tasta + = 30 minute  
Valoarea propusă de tasta - = 10 minute




După câteva secunde se aprinde cuptorul. Pe panoul indicator apare timpul de coacere scurs și se aprinde simbolul . Celelalte simboluri de timp se sting.


### Timpul de coacere s-a încheiat

Este emis un semnal sonor. Cuptorul nu mai încălzește. Pe panoul indicator se afișează **00:00**. Apăsați tasta . Programați un nou timp de coacere cu tasta + sau -. Sau apăsați de două ori tasta  și poziționați comanda de funcții în poziția zero. Cuptorul este stins.

### Modificați timpul de coacere






Modificați timpul de coacere cu tastele + sau -. Durata modificată apare după câteva secunde. Dacă ceasul cu alarmă este programat, apăsați mai întâi tasta .

### Anularea timpului de coacere

Restabiliți timpul de coacere la **00:00** cu tasta -. Timpul modificat este afișat după câteva secunde. Timpul a fost anulat. Dacă ceasul cu alarmă este programat, apăsați mai întâi tasta .

### Consultați setările de timp

În cazul în care ați programat mai multe funcții de timp, pe panoul indicator se aprind simbolurile corespunzătoare. Simbolul funcției de timp din primul plan se găsește între paranteze.

Pentru a consulta ceasul cu alarmă , timpul de coacere , timpul de finalizare  sau ora , apăsați repetat tasta  până când parantezele indică simbolul dorit. Valoarea corespunzătoare apare timp de câteva secunde pe panoul indicator.

## Timpul de finalizare


Cuptorul permite programarea orei la care se dorește ca felul de mâncare să fie gata. Cuptorul se aprinde automat și se stinge la ora dorită. De ex., se poate introduce alimentul în interiorul cuptorului dimineața și se poate programa cuptorul pentru a fi gata la prânz.

Asigurați-vă că alimentele nu se distrug dacă rămân un timp prea îndelungat în cuptor.


Exemplu din imagine: este ora 10:30, timpul de coacere este de 45 minute iar cuptorul trebuie să se stingă la 12:30.


1. Reglați comanda de funcții.

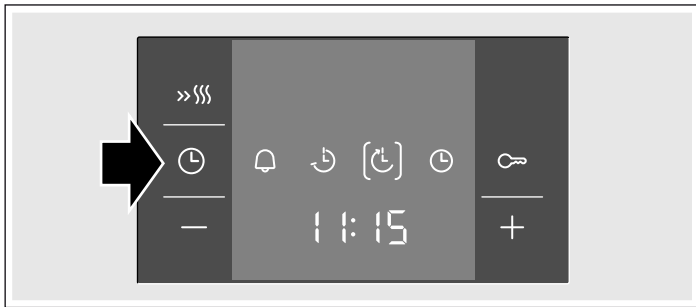
2. Reglați comanda de temperatură.

3. Apăsați de două ori tasta .

4. Programați timpul de coacere cu tasta + sau -.






5. Apăsați tasta .

Parantezele se găsesc lângă . Se afișează ora la care felul de mâncare va fi gata.





6. Întârziați timpul de finalizare cu tasta + sau -.




Cuptorul afișează timpul programat timp de câteva secunde și rămâne reglat în poziția de așteptare. Pe panoul indicator apare ora la care va fi gata alimentul iar simbolul  apare între paranteze. Simbolurile  și  se sting. Atunci când se aprinde cuptorul, se afișează timpul de coacere scurs și simbolul  apare între paranteze. Simbolul  se stinge.


## Timpul de coacere s-a încheiat

Este emis un semnal sonor. Cuptorul nu mai încălzește. Pe panoul indicator se afișează **00:00**. Apăsați tasta . Programați un nou timp de coacere cu tasta + sau -. Sau apăsați de două ori tasta  și poziționați comanda de funcții în poziția zero. Cuptorul este stins.

## Modificarea timpului de finalizare






Modificați timpul de finalizare cu tastele + sau -. Timpul modificat este afișat după câteva secunde. Dacă ceasul cu alarmă este programat, apăsați mai întâi de două ori tasta . Nu modificați timpul de finalizare dacă timpul de coacere a început să se deruleze. Rezultatul final ar putea varia.

## Anularea timpului de finalizare


Restabiliți timpul de finalizare la ora curentă cu tasta -. Timpul modificat este afișat după câteva secunde. Cuptorul se aprinde. Dacă ceasul cu alarmă este programat, apăsați mai întâi de două ori tasta .


## Consultați setările de timp

În cazul în care ați programat mai multe funcții de timp, pe panoul indicator se aprind simbolurile corespunzătoare. Simbolul funcției de timp din primul plan se găsește între paranteze.

Pentru a consulta ceasul cu alarmă , timpul de coacere , timpul de finalizare  sau ora , apăsați repetat tasta  până când parantezele indică simbolul dorit. Valoarea corespunzătoare apare timp de câteva secunde pe panoul indicator.

## Ora

În timpul conexiunii sau a unei întreruperi a alimentării cu energie electrică, pe panoul indicator clipește simbolul  și patru zerouri. Setarea orei.

1. Apăsați tasta .

Pe panoul indicator se afișează ora **12:00**.


2. Setati ora cu tasta + sau -.

După câteva secunde se afișează ora programată.

## Modificarea orei

Nu poate fi programată nicio altă funcție a timpului.

1. Apăsați de patru ori tasta .

Pe panoul indicator se aprind simbolurile de timp, parantezele se găsesc lângă .

2. Modificați ora cu tasta + sau -.

După câteva secunde se afișează ora programată.

## Stingerea afișajului orei

Puteți stinge afișajul orei. Pentru aceasta, consultați capitolul *Modificarea setărilor de bază*.

## Dispozitiv de siguranță împotriva accesului copiilor

Cuptorul are încorporat un dispozitiv de siguranță împotriva accesului copiilor pentru a evita ca aceștia să îl aprindă accidental.


Cuptorul nu răspunde la nicio setare. Ceasul cu alarmă și ora se pot programa cu dispozitivul de siguranță împotriva accesului copiilor activat.

Când tipul de încălzire și temperatura sau nivelul grillului sunt programate, dispozitivul de siguranță împotriva accesului copiilor întrerupe încălzirea.

### Activarea dispozitivului de siguranță împotriva accesului copiilor


Nu poate fi programat niciun timp de coacere și niciun timp de finalizare.

Apăsați tasta  timp de aprox. patru secunde.

Pe panoul indicator apare simbolul . Dispozitivul de siguranță împotriva accesului copiilor este activat.

### Dezactivați dispozitivul de siguranță împotriva accesului copiilor

Apăsați tasta  timp de aprox. patru secunde.

Simbolul  de pe panoul indicator se stinge. Dispozitivul de siguranță împotriva accesului copiilor este dezactivat.

# Modificarea reglajelor de bază

Acest cuptor prezintă diverse reglaje de bază. Aceste reglaje se pot adapta necesităților utilizatorului.

Reglaje de bază	Selecția 1	Selecția 2	Selecția 3
☐ 1 Indicatorul orei	întotdeauna*	numai cu tasta ☐	-
☐ 2 Durata semnalului până la finalizarea timpului de coacere sau a timpului ceasului cu alarmă	aprox. 10 sec.	aprox. 2 min.*	aprox. 5 min.
☐ 3 Timpul de așteptare până la aplicarea unei reglări	aprox. 2 sec.	aprox. 5 sec.*	aprox. 10 sec.

\* Setări din fabrică

Nu poate fi programată nicio altă funcție a timpului.

- Apăsăți tasta ☐ timp de aprox. 4 secunde.  
Pe panoul indicator se afișează reglajul de bază curent pentru oră, de ex. ☐ 1 pentru selecția 1.
- Modificați reglajul de bază cu tastele + sau -.
- Confirmați cu tasta ☐.  
Pe panoul indicator apare următorul reglaj de bază. Cu tasta ☐ se pot trece toate nivelurile iar cu tastele + sau - se poate modifica setarea.
- Pentru a finaliza apăsați tasta ☐ timp de aprox. 4 secunde.  
Toate reglajele de bază au fost aplicate.  
Reglajele de bază se pot modifica din nou oricând.

# Întreținere și curățare

Cuptorul își va menține mult timp aspectul strălucitor și capacitatea sa de funcționare dacă se respectă curățarea și îngrijirea potrivită. În continuare se descrie cum se efectuează îngrijirea și curățarea cuptorului.

## Indicații

- Este posibil să apară tonalități diferite în partea din față a cuptorului din cauza diferitelor materiale precum sticla, plasticul sau metalul.
- Umbrele care se observă pe geamul ușii, care par să fie murdărie, sunt reflexe ale luminii becului de iluminat al cuptorului.
- Emailul se arde atunci când se atinge o temperatură foarte ridicată. Acest lucru poate provoca ușoare decolorări. Acesta este un fenomen normal și nu afectează funcționarea cuptorului. Marginile tăvilor fine nu se pot emaila complet. Din acest motiv pot rezulta denivelări la atingere, deși acest lucru nu afectează protecția anticorozivă.

## Produse de curățare

A se avea în vedere indicațiile din tabel pentru a nu deteriora diferitele suprafețe ale cuptorului utilizând un produs de curățare inadecvat. Nu utilizați

- produse de curățare abrazive sau acide,
- produse puternice care conțin alcool,
- instrumente sau bureți duri,
- agenți de curățare la presiune înaltă sau sub jet de abur.

Spălați bine lavetele noi înainte de a le utiliza.


Zona	Produse de curățare
Partea din față a cuptorului	Apă caldă cu puțin săpun: Curățați cu o lavetă și ștergeți cu o cârpă moale. Nu utilizați lichid pentru geamuri sau raclete pentru geamuri.
Oțel inoxidabil	Apă caldă cu puțin săpun: Curățați cu o lavetă și ștergeți cu o cârpă moale. Spălați imediat petele de calcar, grăsime, maizenă și albuș de ou, se poate forma rugină sub aceste pete.  La centrele serviciului de asistență tehnică sau la magazinele specializate se pot achiziționa produse specifice pentru îngrijirea oțelului inoxidabil adecvate pentru suprafețe fierbinți. Aplicați produsul de curățare cu o cârpă moale foarte fină.
Sticla	Lichid pentru geamuri: Curățați cu o cârpă moale. Nu utilizați o racletă pentru geamuri.
Vizor	Lichid pentru geamuri: Curățați cu o cârpă moale. Nu utilizați alcool, oțet sau alte produse de curățare abrazive sau acide.
Geamurile ușii	Lichid pentru geamuri: Curățați cu o cârpă moale. Nu utilizați raclete pentru geamuri.
Geamul protector al becului de iluminat al cuptorului	Apă caldă cu puțin săpun: Curățați cu o lavetă.
Garnitura Nu scoateți!	Apă caldă cu puțin săpun: Curățați cu o lavetă. Nu frecăți.
Grătare sau șine	Apă caldă cu puțin săpun: Înmuiați și curățați cu o lavetă sau o perie.
Ghidaje culisante	Apă caldă cu puțin săpun: Curățați cu o lavetă sau o perie. Nu înmuiați și nu spălați în mașina de spălat vase.
Accesorii	Apă caldă cu puțin săpun: Înmuiați și curățați cu o lavetă sau o perie.



## Curățați suprafețele cu auto-curățare din interiorul cuptorului

La unele cuptoare, peretele posterior din interiorul cuptorului, pereții laterali sau partea superioară pot fi căptușite cu ceramică de înaltă porozitate. Această căptușeală absoarbe stropii rezultați în cursul coacerii și prăjirii și îi dizolvă în timpul funcționării cuptorului. Cu cât va fi mai mare temperatura și mai lungă durata de funcționare a cuptorului, cu atât va fi mai bun rezultatul.

Dacă murdăria persistă după utilizarea cuptorului de mai multe ori, se va proceda în modul următor:

1. Curățați foarte bine baza și pereții care nu sunt căptușiți.
2. Programați aerul cald 3D .
3. Încălziți cuptorul gol și închis timp de aprox. 2 ore la temperatura maximă.

Căptușeala ceramică se regenerează. Se elimină reziduurile de culoare maro sau albă cu apă și un burete moale, după ce s-a răcit interiorul cuptorului.

O ușoară decolorare a căptușelii nu afectează autocurățarea.

### Atenție!

- Nu utilizați agenți de curățare abrazivi. Aceștia zgărie și deteriorează suprafața de înaltă porozitate.
- Nu se aplică pe stratul ceramic produse de curățat pentru cuptoare. Dacă din greșeală cade un detergent de curățare pentru cuptoare pe acesta, se va elimina imediat cu un burete și apă din abundență.

## Curățarea bazei cuptorului și a pereților emailați


Folosiți o cârpă de curățare și apă caldă cu puțin săpun sau oțet.

În cazul unui grad mare de murdărire, folosiți o racletă metalică fină din oțel sau un produs de curățare special pentru cuptoare. Utilizați numai când interiorul cuptorului este rece. Nu folosiți pe suprafețele cu auto-curățare racleta metalică sau produse de curățare pentru cuptoare.

## Funcția lumină

Pentru a facilita curățarea cuptorului, e posibil să se conecteze lumina din interiorul acestuia.

### Se conectează lumina din cuptor

Se rotește comanda de funcții până în poziția .

Lumina se conectează. Comanda de temperatură trebuie deconectată.

### Se deconectează lumina din cuptor

Se rotește comanda de funcții până în poziția o.

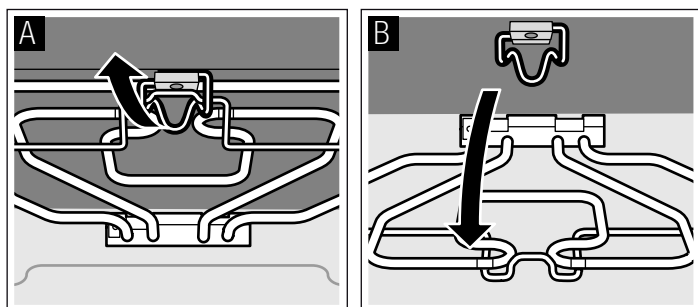
## Rabatirea rezistenței grillului

Pentru a facilita curățarea, la unele cuptoare se poate rabata rezistența grillului.

### Pericol de arsuri!!

Cuptorul trebuie să fie rece.

1. Se trage către în față de mânerul grillului rabatabil și se împinge în sus până se aude că se fixează (figura A).
2. În același timp, se apucă rezistențele grillului și se împing în jos. (figura B).



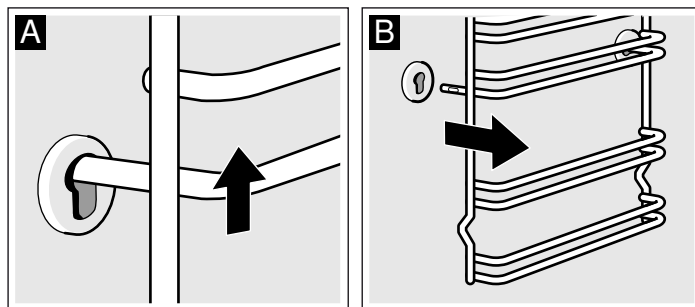
După terminarea curățării, se deplasează din nou în sus rezistența grillului. Se împinge mânerul grillului în jos și se reasează rezistența la loc.

## Demontați și remontați grătarele sau șinele din stânga și dreapta

Grătarele sau șinele din stânga și dreapta se pot scoate pentru a le curăța. Cuptorul trebuie să fie rece.

### Demontarea grătarelor sau șinelor

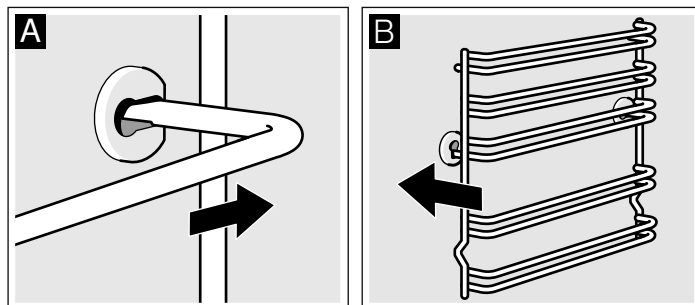
1. Ridicați grătarul sau șina din partea din față și decongelați-l (figura A).
2. În continuare, trageți grătarul sau șina complet înspre exterior și scoateți-le (figura B).



Curățați grătarele sau șinele cu detergent de vase și un burete. Pentru petele rezistente se recomandă folosirea unei perii.

### Remontarea grătarelor sau șinelor

1. Introduceți mai întâi grătarul sau șina în fanta posterioară apăsând puțin înspre spate (figura A)
2. și, în continuare, introduceți-o în fanta din față (figura B).

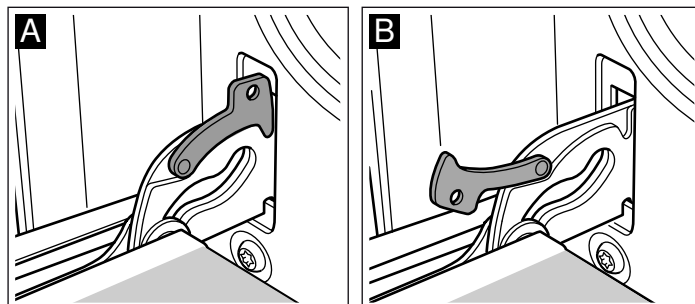


Grătarele sau șinele se reglează la stânga și la dreapta. Forma curbată trebuie să fie mereu în jos.

## Scoaterea și remontarea ușii cuptorului

Pentru a facilita demontarea ușii și curățarea geamurilor, se poate scoate ușa cuptorului.

Balamalele ușii cuptorului sunt prevăzute cu o pârghie de blocare. Când pârghia de blocare este închisă (figura A), ușa nu se poate scoate. Dacă se deschide pârghia de blocare pentru scoaterea ușii (figura B), balamalele se blochează. În modul acesta, nu se pot închide brusc.

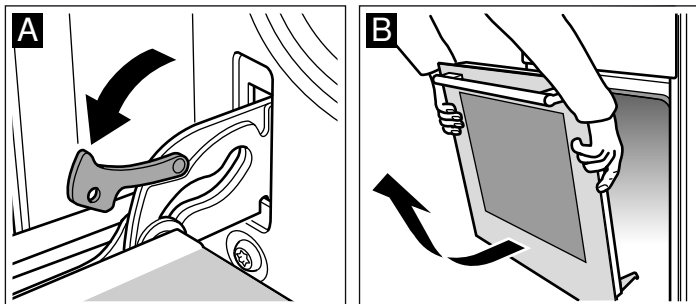


### **⚠ Pericol de leziuni!!**

Dacă balamalele nu sunt blocate cu pârghia, s-ar putea închide brusc. Se va avea grijă ca pârghiile de blocare să fie permanent închise, cu excepția cazului în care se scoate ușa, când pârghiile trebuie să fie deschise.

#### **Scoaterea ușii**

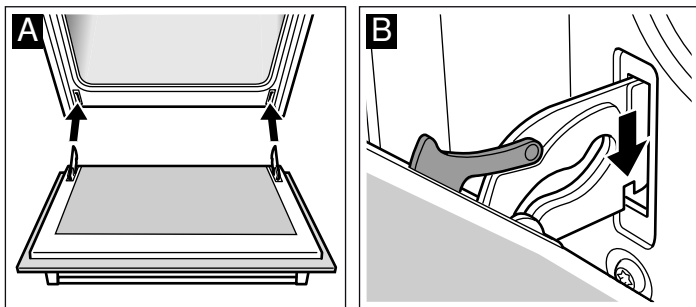
1. Deschideți complet ușa cuptorului.
2. Scoateți ambele pârghii de blocare situate în dreapta și în stânga (figura A).
3. Închideți ușa cuptorului până sus (figura B). Apucați ușa cu ambele mâini, în dreapta și în stânga. Închideți încă puțin și scoateți ușa.



#### **Remontarea ușii**

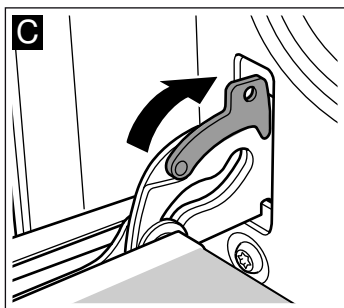
Se remontează ușa urmând aceiași pași, în ordine inversă.

1. Când se remontează ușa, fiți atenți ca ambele balamale să se așeze exact în respectivele lor locașuri (figura A).
2. Fanta inferioară a balamalelor trebuie să se fixeze în ambele părți (figura B).



Dacă nu se montează corect balamalele, se poate produce o dezalinieră a ușii.

3. Se închid din nou pârghiile de blocare (figura C). Închideți ușa cuptorului.



### **⚠ Pericol de leziuni!!**

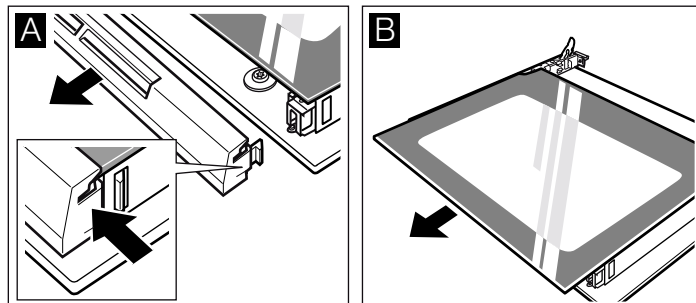
Nu atingeți balamaua în cazul în care ușa cade involuntar sau o balama se închide brusc. Anunțați serviciul de asistență tehnică.

## **Montarea și demontarea geamurilor ușii**

Puteți demonta geamurile ușii cuptorului pentru a le curăța mai ușor.

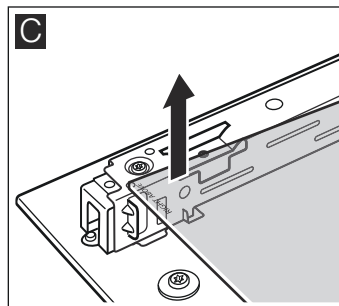
#### **Demontarea**

1. Se scoate ușa cuptorului și se așează pe o lavetă, cu mânerul în jos.
2. Scoateți capacul din partea superioară a ușii cuptorului. Pentru aceasta, aplicați presiune cu degetele pe clapeta situată în partea dreaptă și stângă (Figura A).
3. Ridicați geamul superior și scoateți-l (Figura B).



În cazul ușilor cu trei geamuri, se efectuează și pasul următor:

4. Ridicați geamul și scoateți-l (Figura C).



Curățați geamurile cu lichid pentru geamuri și o lavetă moale.

### **⚠ Pericol de vătămare!**

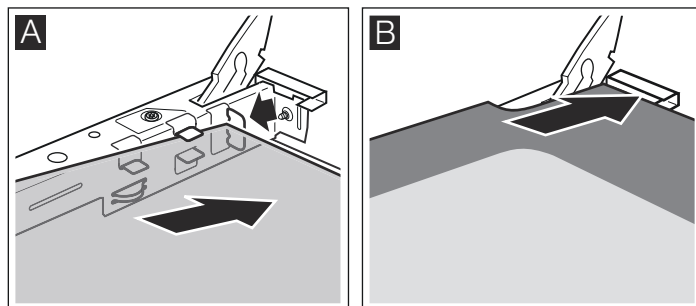
Geamul zgâriat al ușii aparatului poate crăpa. Nu folosiți răzuitoare pentru geamuri, produse de curățat agresive sau abrazive.

#### **Montarea**

În cazul ușilor cu două geamuri, se parcurg pașii de la 2 la 4.

La efectuarea montajului, asigurați-vă că inscripția "right above" din partea inferioară stângă rămâne inversată.

1. Introduceți geamul către în spate în poziție înclinată (Figura A).
2. Introduceți geamul superior către în spate în ambele suporturi în poziție înclinată. Suprafața netedă trebuie să rămână înspre afară. (Figura B)



3. Așezați banda superioară și presăți-o.
4. Remontați ușa cuptorului.


**Se utilizează din nou cuptorul când geamurile sunt montate corect.**




# Cum să procedați în caz de avarie

Destul de frecvent, atunci când se produce o avarie, poate fi vorba de o mică anomalie ușor de remediat. Înainte de a apela la Serviciul de Asistență Tehnică, încercați să remediați avaria cu ajutorul tabelului următor.

## Tabel de avarii

Avarie	Cauză posibilă	Soluție/recomandări
Cuptorul nu funcționează.	Siguranța este defectă.	Verificați la tabloul de siguranțe ca siguranța să fie în stare bună.
	Întreruperea alimentării cu energie electrică.	Verificați dacă se aprinde lumina din bucătărie sau dacă funcționează alte aparate electrocasnice.
Pe panoul indicator clipesc simbolul  și patru zerouri.	Întreruperea alimentării cu energie electrică.	Reglați din nou ora.
Cuptorul nu se încălzește.	Există praf la contacte.	Rotiți comenzile rotative de câteva ori în ambele direcții.

## Mesaje de eroare

Atunci când pe panoul indicator apare un mesaj de eroare cu **E**, apăsați tasta . Mesajul dispare. Se șterge funcția de timp setată. Dacă mesajul de eroare nu dispare, anunțați serviciul de asistență tehnică.

Următoarele mesaje de eroare se pot soluționa chiar de către utilizator.

Mesaje de eroare	Cauză posibilă	Soluție/recomandări
<b>E011</b>	A fost apăsată o tastă un timp prea îndelungat sau este blocată.	Apăsați toate tastele pe rând. Verificați dacă vreuna dintre taste este blocată, acoperită sau murdară.

## Pericol de șoc electric!!

Reparațiile inadecvate sunt periculoase. Reparațiile pot fi efectuate numai de către personalul serviciului de asistență tehnică corect instruit.

# Unitățile de service abilitate

Dacă aparatul necesită reparații, unitățile noastre de service vă stau la dispoziție. Găsim întotdeauna o soluție adecvată, și pentru a evita deplasări inutile ale tehnicienilor noștri.

## Numărul E și numărul FD

Când sunați, vă rugăm să indicați numărul de produs (nr. E) și numărul de fabricație (nr. FD), astfel încât să vă putem oferi un service de calitate. Plăcuța tehnică cu numerele se află în dreapta, lângă ușa cuptorului. Pentru a nu fi obligat, la nevoie, să căutați prea mult, puteți să consemnați aici datele aparatului dvs. și numărul de telefon al unității service abilitate.

Nr. E Nr. FD

Unitățile service abilitate 

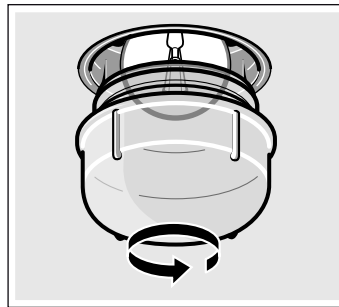
## Schimbarea becului cuptorului

Dacă becul cuptorului este deteriorat, va trebui înlocuit. Se pot achiziționa becuri de schimb de 220-240V, bază E14, 25W și rezistente la temperatură (T300 °C) prin intermediul Serviciului de Asistență Tehnică sau al magazinelor specializate. Utilizați numai aceste becuri.

## Pericol de șoc electric!!

Deconectați aparatul de la rețeaua electrică. Verificați dacă este bine deconectat.

1. Puneți o cârpă de bucătărie în cuptorul rece pentru a evita deteriorarea.
2. Scoateți geamul protector deșurubându-l către stânga.



3. Înlocuiți becul cu un tip de bec similar.
4. Înșurubați la loc geamul protector.
5. Scoateți cârpa de bucătărie și reconectați aparatul la rețeaua electrică.

## Geam protector

Trebuie înlocuite geamurile protectoare deteriorate. Geamurile protectoare se găsesc la Serviciului de Asistență Tehnică. Indicați nr. de produs și nr. de fabricație al aparatului.

Țineți seama de faptul că deplasarea unui tehnician de service în cazul unei operări eronate implică costuri și în perioada de garanție.

## Comandă de reparație și consultanță în caz de defecțiune

Datele de contact ale tuturor țărilor le găsiți în lista de servicii pentru clienți anexată.

Bazați-vă pe competența producătorului. Astfel veți avea siguranța că reparațiile au fost executate de tehnicienii de service instruiți, care sunt echipați cu piese de schimb originale pentru cuptorul dumneavoastră.

# Recomandări privind energia și mediul înconjurător

Aici primiți recomandări privind economisirea energiei la coacere și prăjire și evacuarea corectă a aparatului Dvs.

## Economisirea energiei

- Se preîncălzește cuptorul numai când acest lucru se indică în rețetă sau în tabele.
- Se folosesc vase de gătit la cuptor de culoare închisă, lăcuite sau emailate în negru. Acestea vor absorbi mai bine căldura.
- Păstrați ușa cuptorului închisă în timpul ciclurilor de gătit la cuptor.
- Dacă se coc diferite prăjituri, faceți aceasta preferabil una după alta. Cuptorul va rămâne în continuare cald. În modul acesta, se va reduce durata de coacere a celei de-a doua

prăjituri. De asemenea se pot introduce și două forme dreptunghiulare împreună, una lângă alta.

- În cazul duratelor de coacere mari, se poate stinge cuptorul cu 10 minute înainte de terminarea timpului și se poate profita de căldura reziduală pentru a termina.

## Eliminarea reziduurilor cu protejarea mediului înconjurător

Aruncați ambalajul în mod ecologic.



Acest aparat este identificat ca fiind conform cu Directiva privind Reziduurile Aparatelor Electrice și Electronice RAEE 2002/96/CE. Această directivă definește cadrul pentru reciclarea și reutilizarea aparatelor uzate pe tot teritoriul european.

# Testate pentru dumneavoastră în studioul nostru gastronomic

Aici găsiți o selecție de preparate și setările optime pentru acestea. Vă arătăm care mod de încălzire și temperatură sunt cele mai adecvate pentru preparatul dumneavoastră. Primiți date despre accesoriul corespunzător și despre nivelul la care trebuie introdus. Aici obțineți recomandări cu privire la veselă și preparare.

## Indicații

- Valorile din tabele sunt valabile întotdeauna pentru introducerea alimentului în cuptorul rece și gol. Preîncălziți numai atunci când acest lucru este specificat în tabele. Acoperiți accesoriul cu hârtie de patiserie numai după preîncălzire.
- Datele din tabele, referitoare la timpi, reprezintă valori orientative. Acestea depind de calitatea și de natura alimentului.
- Folosiți accesoriile livrate împreună cu aparatul. Accesorii suplimentare pot fi achiziționate ca accesorii speciale de la unitățile service abilitate sau din comerțul de specialitate. Înainte de utilizare, scoateți din cuptor accesoriile și vesela de care nu aveți nevoie.
- Folosiți întotdeauna o mănușă protectoare corespunzătoare la scoaterea accesoriilor sau a veselei fierbinți din spațiul de coacere.

## Prăjituri și produse de brutărie/patiserie

### Coacere pe același nivel

Cel mai bun mod de a coace o prăjitură este de a o așeza pe un nivel cu Căldură superioară și inferioară

Dacă se coace cu Aer cald 3D , se recomandă următoarele înălțimi pentru introducerea accesoriilor:

- Prăjituri în forme: înălțimea 2
- Prăjituri în tavă: înălțimea 3

### Coacere pe niveluri diferite

Utilizați modulul Aer cald 3D .

Coacere pe 2 niveluri:

- Tavă universală: înălțimea 3.
- Tavă de cuptor: înălțimea 1.

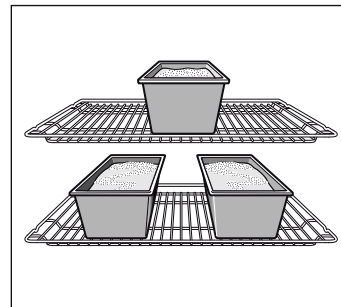
Coacere pe 3 niveluri:

- Tavă universală: înălțimea 5.
- Tavă de cuptor: înălțimea 3.
- Tavă de cuptor: înălțimea 1.

Tăvile introduse în cuptor în același timp nu trebuie să fie gata în același timp.

În tabele se pot găsi numeroase recomandări pentru felurile dumneavoastră de mâncare.

Dacă se utilizează 3 forme dreptunghiulare în același timp, așezați-le pe grătar după cum este prezentat în imagine.



### Forme de copt

Cele mai potrivite sunt formele de copt de culoare închisă, din metal.

În cazul formelor de copt de culoare deschisă din metal subțire sau al formelor din sticlă, timpii de coacere cresc, iar prăjiturile nu se rumenesc așa de uniform.

Dacă doriți să utilizați forme de copt din silicon, orientați-vă după indicațiile și rețetele producătorului. În cele mai multe cazuri, formele de copt din silicon sunt mai mici decât formele obișnuite. Cantitatea de aluat și datele rețetei pot fi diferite.

### Tabele

În tabel se pot consulta tipurile de încălzire care se potrivesc cel mai bine fiecărui tip de prăjitură sau de produs de patiserie. Temperatura și timpul coacerii depind de cantitatea și consistența masei. Din acest motiv, în tabelele de gătit se specifică întotdeauna niște limite de timp. Începeți întotdeauna încercând cea mai joasă limită. Cu o temperatură mai joasă se obține o culoare aurie mai uniformă. Dacă este necesar, se poate mări cu următoarea ocazie.

Dacă se preîncălzește cuptorul, timpul de coacere se reduce cu 5 sau 10 minute.

*Sunt oferite informații suplimentare în Sugestii pentru coacere ca anexă la tabele.*

Pentru a coace numai o tartă pe un nivel, așezați forma pe tava emailată.

Dacă se coc mai multe prăjituri în același timp, se pot așeza formele împreună pe grătar.

Prăjituri în forme	Formă	Înălțime	Tip încălz.	Temperatura în °C	Durata în minute
Prăjituri din aluat de pandișpan, ușor	Formă coroană/formă rectangulară	2		160-180	60-75
	3 forme dreptunghiulare	3+1		140-160	70-90
Prăjitură din aluat cu ouă bătute, fină	Formă coroană/formă rectangulară	2		150-170	60-70
Blat de tartă, aluat de pandișpan	Formă de tartă	3		160-180	20-30
Prăjitură de fructe fină, aluat de pandișpan	Formă rotundă/demontabilă	2		160-180	50-60
Blat de pandișpan, 2 ouă (preîncălzire)	Formă de tartă	2		150-170	20-30
Blat de pandișpan, 6 ouă (preîncălzire)	Formă demontabilă	2		150-170	40-50
Blat din cocă fragedă cu margine	Formă demontabilă	1		180-200	25-35
Tartă de fructe sau brânză de vaci, blat de cocă fragedă*	Formă demontabilă	1		160-180	70-90
Tartă elvețiană	Tavă pentru pizza	1		220-240	35-45
Pandișpan în formă concentrică	Formă concentrică	2		150-170	60-70
Pizza, blat fin cu cocă fragedă ușoară (preîncălzire)	Tavă pentru pizza	1		270	10-20
Prăjitură sărată*	Formă demontabilă	1		170-190	45-55

\* Lăsați prăjitura să se răcească timp de 20 de minute în cuptorul oprit și închis.

Prăjituri pregătite în tavă	Accesorii	Înălțime	Tip încălz.	Temperatura în °C	Durata în minute
Aluat de pandișpan cu suprafață uscată	Tavă universală	2		170-190	20-30
	Tavă universală + tavă de cuptor	3+1		160-170	30-40
Aluat de pandișpan cu suprafață zemoasă, de fructe	Tavă universală	2		170-190	25-35
	Tavă universală + tavă de cuptor	3+1		140-160	40-50
Aluat cu drojdie cu suprafață uscată	Tavă universală	3		170-180	25-35
	Tavă universală + tavă de cuptor	3+1		150-170	35-45
Aluat cu drojdie cu suprafață zemoasă, de fructe	Tavă universală	3		160-180	40-50
	Tavă universală + tavă de cuptor	3+1		150-160	50-60
Cocă fragedă cu suprafață uscată	Tavă universală	1		180-200	20-30
Cocă fragedă cu suprafață zemoasă, de fructe	Tavă universală	2		160-180	60-70
Tartă elvețiană	Tavă universală	1		210-230	40-50
Ruladă (preîncălzire)	Tavă universală	2		170-190	15-20
Aluat împletit cu 500 g de făină	Tavă universală	2		170-190	25-35
Gogoși cu 500 g de făină	Tavă universală	3		160-180	60-70
Gogoși cu 1 kg de făină	Tavă universală	3		150-170	90-100
Plăcintă din foi, dulce	Tavă universală	2		190-210	55-65
Pizza	Tavă universală	2		200-220	25-35
	Tavă universală + tavă de cuptor	3+1		180-200	40-50
Tartă flambată (preîncălzire)	Tavă universală	2		270	15-20
Börek (plăcintă turcească)	Tavă universală	2		190-200	40-55

Produse de patiserie mici	Accesorii	Înălțime	Tip încălz.	Temperatura în °C	Durata în minute
Produse de patiserie și biscuiți	Tavă universală	3		140-160	15-25
	Tavă universală + tavă de cuptor	3+1		130-150	25-35
	2 tăvi de cuptor + tavă universală	5+3+1		130-150	25-40
Prăjituri pentru ceai (preîncălzire)	Tavă universală	3		140-150	30-40
	Tavă universală	3		140-150	20-30
	Tavă universală + tavă de cuptor	3+1		140-150	25-35
	2 tăvi de cuptor + tavă universală	5+3+1		140-150	25-35

Produse de patiserie mici	Accesorii	Înălțime	Tip încălz.	Temperatura în °C	Durata în minute
Fursecuri cu migdale	Tavă universală	2	☐	110-130	30-40
	Tavă universală + tavă de cuptor	3+1	☑	110-120	35-45
	2 tăvi de cuptor + tavă universală	5+3+1	☑	110-120	35-45
Bezele	Tavă universală	3	☑	80-100	100-150
Tarte mici	Grătar cu tavă cu forme de tarte mici	3	☐	180-200	20-25
	2 grătare cu tavă cu forme de tarte mici	3+1	☑	160-180	25-30
Ensaimada	Tavă universală	2	☐	210-230	30-40
Plăcintă din foi	Tavă universală	3	☑	190-200	25-35
	Tavă universală + tavă de cuptor	3+1	☑	190-200	30-40
	2 tăvi de cuptor + tavă universală	5+3+1	☑	170-180	35-45
Produse de cofetărie din aluat cu drojdie	Tavă universală	2	☐	190-210	20-30
	Tavă universală + tavă de cuptor	3+1	☑	160-180	25-35

### Pâine și chifle


Preîncălziți cuptorul pentru a prepara pâinea, cu excepția cazului în care se indică contrariul.

Nu aruncați niciodată apă în cuptorul încins.

Pâine și chifle	Accesorii	Înălțime	Tip încălz.	Temperatura în °C	Durata în minute
Pâine cu drojdie cu 1,2 kg de făină	Tavă universală	2	☐	270	8
				200	35-45
Pâine din aluat fermentat cu 1,2 kg de făină	Tavă universală	2	☐	270	8
				200	40-50
Prăjitură din pâine	Tavă universală	2	☐	270	15-20
Chifle (fără preîncălzire)	Tavă universală	3	☐	200	20-30
Chifle din aluat cu drojdie, dulce	Tavă universală	3	☐	180-200	15-20
	Tavă universală + tavă de cuptor	3+1	☑	150-170	20-30

### Sugestii și sfaturi practice pentru coacere

Dacă se dorește utilizarea unei rețete proprii.	Vă puteți orienta către un produs asemănător care figurează în tabelul de gătit.
Mod de a verifica dacă prăjitura din aluat cu ouă bătute este gata.	Cam cu 10 minute înainte de terminarea timpului de coacere specificat în rețetă, se înțeapă prăjitura în punctul cel mai înalt cu o scobitoare din lemn foarte subțire. Dacă scobitoarea iese curată fără resturi de aluat, prăjitura este gata.
Tarta nu a crescut.	Data următoare, se folosește mai puțin lichid sau se selectează o temperatură de coacere cu 10 grade mai mică. Respectați duratele de timp indicate în rețetă pentru baterea aluatului.
Tarta a crescut bine în centru, dar către margini are o înălțime mai mică.	Nu ungeți forma. După ce este gata prăjitura, se desprinde cu grijă de formă, cu ajutorul unui cuțit.
Prăjitura iese prea rumenită deasupra.	Așezați prăjitura la o înălțime mai mică în cuptor, selectați o temperatură de coacere mai joasă și lăsați să se coacă mai mult timp.
Prăjitura iese prea uscată.	Înțeptați de câteva ori cu o scobitoare prăjitura odată terminată. Turnați peste aceasta câteva picături de zeamă de fructe sau de băutură alcoolică. Data următoare, selectați o temperatură de coacere cu 10 grade mai mare și reduceți timpul de coacere.
Pâinea sau produsele de cofetărie (de exemplu, tarta cu brânză de vaci) au un aspect frumos pe dinafară, dar pe dinăuntru sunt păstoase (umede, cu zone umede).	Data următoare, folosiți mai puțin lichid și lăsați produsul mai mult timp în cuptor, la o temperatură inferioară. În cazul prăjiturilor cu suprafață zemoasă, coaceți întâi baza. În continuare, împrăștiați peste baza prăjiturii migdale tăiate mărunț sau pesmet, înainte de a pune garnitura. Respectați indicațiile rețetei și timpii de coacere.
Produsele de patiserie s-au rumenit neregulat.	Selectați o temperatură inferioară; se vor rumeni mai uniform. Coaceți produsele de patiserie mai delicate cu căldură superioară și inferioară ☐ pe un nivel. Și folia de copt care iese din tavă poate influența circulația aerului. Tăiați-o întotdeauna la nivelul tăvii.
Prăjitura cu fructe are o culoare prea deschisă în partea de jos.	Puneți cu următoarea ocazie prăjitura cu un nivel mai jos.

Zeama fructelor se scurge.	Data viitoare, utilizați tava universală dacă este disponibilă.
Produsele de patiserie mici cu drojdie se pot lipi între ele în timpul coacerii.	Încercați să lăsați un spațiu de aproximativ 2 cm între ele. În acest mod vor avea spațiu suficient pentru a crește și a se rumeni pe toate părțile.
S-a copt pe diferite niveluri. Pe tava superioară, produsele de patiserie au o culoare mai închisă decât cele de pe tava inferioară.	Pentru a coace pe diferite niveluri, utilizați întotdeauna aerul cald 3D  . Chiar dacă se așază mai multe tăvi pentru coacerea simultană, nu înseamnă că acestea trebuie să fie gata în același timp.
Când se coc prăjituri zemoase, se produce condens.	În timpul coacerii, pot apărea vapori de apă. O parte a acestor vapori se evacuează prin mânerul ușii cuptorului, putându-se condensa pe panoul de comandă sau pe mobilele aflate în apropiere, sub formă de stropi de apă. Este condiționat fizic.

## Carne, carne de pasăre, pește

### Recipiente

Se poate folosi orice recipient rezistent la căldură. Pentru fripturi de mărimi mari se poate utiliza și tava emailată.

Cea mai adecvată este folosirea recipientelor de sticlă. Verificați dacă se fixează capacul casei și închideți bine.

Dacă se utilizează recipiente emailate, trebuie adăugat mai mult lichid.

Dacă se utilizează cratițe de oțel inoxidabil, carnea nu se va rumeni atât de bine și chiar ar putea rămâne în sânge. În acest caz, prelungiți timpul de coacere.

Date indicate în tabele:  
Recipient fără capac = deschis  
Recipient cu capac = închis

Recipientul se va poziționa întotdeauna pe mijlocul grătarului.

Recipientele de sticlă fierbinți se vor așeza pe o cârpă de bucătărie uscată. Sticla se poate crăpa dacă baza de sprijin este umedă sau rece.

### Prăjire

La carnea slabă adăugați puțin lichid. Nivelul de lichid din vas trebuie să fie de cca. 1/2 cm.

La friptura înăbușită adăugați lichid din abundență. Nivelul de lichid din vas trebuie să fie de 1 - 2 cm.

Cantitatea de lichid depinde de tipul de carne și de materialul veselei. Dacă preparați carne în cratițe emailate, este necesară o cantitate mai mare de lichid decât în vesela din sticlă.

Cratițele din inox se pot folosi numai dacă este necesar. Carnea se prepară mai încet și se rumenește mai puțin. Utilizați o temperatură mai mare și/sau un timp de preparare mai lung.

### Coacerea la grill

Preparați la grill întotdeauna cu cuptorul închis.

Pentru a prepara la grill, preîncălziți cuptorul cu circa 3 minute înainte de a introduce produsul în interiorul cuptorului.

Bucățile de carne se așază direct pe grătar. Dacă se prepară numai o bucată, se va pregăti mai bine dacă este așezată în partea centrală a grătarului.

Așezați tava emailată la înălțimea 1. Astfel se adună zeama de la carne și cuptorul se menține mai curat.

Nu așezați tava de cuptor sau tava universală la înălțimea 4 sau 5. Din cauza căldurii puternice, acestea s-ar putea deforma și deteriora interiorul cuptorului atunci când sunt scoase.

Pe cât posibil, tăiați bucăți de aceeași grosime. Astfel se vor rumeni uniform și vor rămâne suculente. Sărați fileurile după ce le-ați preparat la grill.

Întoarceți bucățile după 2/3 din timpul de coacere.

Rezistența grillului se conectează și se deconectează automat. Aceasta este normal. Frecvența va depinde de nivelul de grill programat.












### Carne

Întoarceți bucățile de carne la jumătatea timpului.

Atunci când friptura este gata, aceasta mai trebuie să stea încă 10 minute în cuptorul deconectat, închis. Astfel, sucul de la carne se poate distribui mai bine.

După preparare, înveliți friptura de vită în folie de aluminiu și mai lăsați-o 10 minute în cuptor.

La friptura de porc cu șorici, creștați șoricul în cruce și așezați friptura mai întâi cu șoricul în jos în vesală.

Carne	Greutate	Accesorii și recipiente	Înălțime	Tip încălz.	Temperatura în °C, nivel grill	Durata în minute
<b>Carne de vită</b>						
Vită înăbușită	1,0 kg	închis	2		200-220	100
	1,5 kg		2		190-210	120
	2,0 kg		2		180-200	140
File de vită, mediu	1,0 kg	deschis	2		210-230	60
	1,5 kg		2		200-220	80
Friptură de vită, medie	1,0 kg	deschis	1		220-240	60
Biftec, 3 cm grosime, mediu		Grătar + tavă universală	5+1		3	15
<b>Carne de mânzat</b>						
Friptură de mânzat	1,0 kg	deschis	2		190-210	110
	1,5 kg		2		180-200	130
	2,0 kg		2		170-190	150
Pulpă de mânzat	1,5 kg	deschis	2		210-230	140

Carne	Greutate	Accesorii și recipiente	Înălțime	Tip încălz.	Temperatura în °C, nivel grill	Durata în minute
<b>Carne de porc</b>						
Friptură fără șuncă (de ex. spată)	1,0 kg	deschis	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
Friptură cu șuncă (de ex. graf)	1,0 kg	deschis	1		190-210	130
	1,5 kg		1		180-200	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Mușchi de porc	500 g	Grătar + tavă universală	3+1		230-240	30
Friptură de porc, macră	1,0 kg	deschis	2		190-210	120
	1,5 kg		2		180-200	140
	2,0 kg		2		170-190	160
Ciolan cu os	1,0 kg	închis	2		210-230	70
Biftec, 2 cm grosime		Grătar + tavă universală	5+1		3	15
Medalioane de porc, 3 cm de grosime		Grătar + tavă universală	5+1		3	10

#### Carne de miel

Spate de miel cu os	1,5 kg	deschis	2		190-210	60
Pulpă de miel fără os, medie	1,5 kg	deschis	1		160-180	120

#### Carne de vânat

File de căprioară cu os	1,5 kg	deschis	2		200-220	50
Pulpă de căprioară fără os	1,5 kg	închis	2		210-230	100
Friptură de porc mistreț	1,5 kg	închis	2		180-200	140
Friptură de cerb	1,5 kg	închis	2		180-200	130
Iepure	2,0 kg	închis	2		220-240	60

#### Carne tocată

Carne tocată prăjită	de 500 g carne	deschis	1		180-200	80
----------------------	----------------	---------	---	--	---------	----

#### Cârnați

Cârnați		Grătar + tavă universală	4+1		3	15
---------	--	--------------------------	-----	--	---	----

#### Pasăre

Indicațiile din tabel privind greutatea se referă la păsări fără umplutură și preparate pentru friptură.

Așezați păsările întregi pe grătar mai întâi cu pieptul în jos. Întoarceți-le odată trecut  $\frac{2}{3}$  timpul de coacere estimat.

Întoarceți bucățile de friptură, bucățile rotunde sau pieptul de curcan după ce a trecut jumătate din timpul de coacere. Se întorc bucățile de pasăre după  $\frac{2}{3}$  din timp.

Dacă gătiți rață sau gâscă, înțepați de mai multe ori pielea păsării de sub aripi pentru desprinderea grăsimii.

Păsările vor deveni mai rumene și crocante dacă aproape de finalul timpului de coacere, se ung cu unt, apă cu sare sau cu suc de portocale.

Dacă friptura se face la grill direct pe grătar, așezați tava emailată la înălțimea 1.

Pasăre	Greutate	Accesorii și recipiente	Înălțime	Tip încălz.	Temperatura în °C, nivel grill	Durata în minute
Pui, întreg	1,2 kg	Grătar	2		220-240	60-70
Găină, întreagă	1,6 kg	Grătar	2		210-230	80-90
Pui, jumătăți	de 500 g fiecare	Grătar	2		220-240	40-50
Bucăți pui	de 150 g fiecare	Grătar	3		210-230	30-40
Bucăți pui	de 300 g fiecare	Grătar	3		210-230	35-45
Piept de pui	de 200 g fiecare	Grătar	3		3	30-40
Rață, întreagă	2,0 kg	Grătar	2		190-210	100-110
Piept de rață	de 300 g fiecare	Grătar	3		240-260	30-40
Gâscă, întreagă	3,5-4,0 kg	Grătar	2		170-190	120-140
Pulpe inferioare gâscă	de 400 g fiecare	Grătar	3		220-240	40-50

Pasăre	Greutate	Accesorii și recipiente	Înălțime	Tip încălz.	Temperatura în °C, nivel grill	Durata în minute
Curcan pui, întreg	3,0 kg	Grătar	2		180-200	80-100
Carne de curcan ruladă	1,5 kg	deschis	1		200-220	110-130
Piept de curcan	1,0 kg	închis	2		180-200	90
Pulpe superioare curcan	1,0 kg	Grătar	2		180-200	90-100

### Pește

Se întorc bucățile de pește după  $\frac{2}{3}$  din timp.

În cazul peștilor întregi nu este nevoie să îi întoarceți. Puneți în cuptor peștele întreg în poziția de înot cu înotătoarea dorsală în sus. Pentru ca peștele să se mențină stabil, puneți un cartof

tăiat sau un recipient mic, potrivit pentru coacere, în abdomenul peștelui.

Dacă se prepară la cuptor fileuri de pește, adăugați câteva linguri de lichid pentru sote.

Dacă friptura se face la grill direct pe grătar, așezați tava emailată la înălțimea 1.

Pește	Greutate	Accesorii și recipiente	Înălțime	Tip încălz.	Temperatura în °C, nivel grill	Durata în minute
Pește, întreg	de aprox. 300 g	Grătar	2		2	20-25
	1,0 kg	Grătar	2		200-220	45-55
	1,5 kg	Grătar	2		190-210	60-70
	2,0 kg	închis	2		190-210	70-80
Parte ventrală pește, 3 cm grosime		Grătar	3		2	20-25
File de pește		închis	2		210-230	25-30

## Recomandări pentru prăjire și grill

Nu există în tabel date despre greutatea fripturii.	Alegeți datele corespunzătoare greutății imediat inferioare și prelungiți timpul de preparare.
Doriți să stabiliți dacă friptura este gata.	Utilizați un termometru pentru carne (disponibil în comerț) sau faceți o "încercare cu lingura". Apăsăți cu o lingură pe friptură. Dacă aceasta este tare, înseamnă că este gata. Dacă se lasă, mai trebuie lăsată puțin.
Friptura este prea închisă la culoare sau crusta este pe alocuri arsă.	Verificați nivelul și temperatura.
Friptura arată bine, dar sosul este ars.	La următoarea utilizare, alegeți o veselă de dimensiuni mai reduse sau adăugați mai mult lichid.
Friptura arată bine, dar sosul este prea deschis la culoare sau apos.	La următoarea utilizare, alegeți o veselă de dimensiuni mai mari și folosiți mai puțin lichid.
La scoaterea fripturii ies aburi.	Acest lucru are cauze fizice și este normal. O mare parte din aburii de apă sunt evacuați prin ieșirea aburilor. Aceștia se pot precipita pe partea frontală mai rece a comutatorului sau pe partea frontală a mobilierului adiacent și se pot scurge sub formă de apă de condens.

## Feluri gratinate, sufleuri, tostadas



Așezați întotdeauna recipientul pe grătar.

Pentru prepararea direct pe grătar, fără recipiente, introduceți tava emailată la înălțimea 1. În felul acesta cuptorul se va menține mai curat.

Starea felului gratinat va depinde de mărimea recipientului și de înălțimea gratenului. Datele care apar în tabel sunt doar valori orientative.

Fel	Accesorii și recipiente	Înălțime	Tip încălz.	Temperatura în °C, nivel grill	Durata în minute
<b>Feluri gratinate</b>					
Graten, dulce	Formă pentru gratinat	2		180-200	50-60
Sufleu	Formă pentru gratinat	2		180-200	35-45
	Forme porționate	2		200-220	25-30
Paste gratinate	Formă pentru gratinat	2		200-220	40-50
Lasaña	Formă pentru gratinat	2		180-200	40-50
<b>Graten</b>					
Cartofi gratinați cu ingrediente crude, max. 4 cm înălțime	1 formă pentru gratinat	2		160-180	60-80
	2 forme pentru gratinat	3+1		150-170	60-80





















Fel	Accesorii și recipiente	Înălțime	Tip încălz.	Temperatura în °C, nivel grill	Durata în minute
<b>Tostadas</b>					
4 unități, gratinate	Grătar + tavă universală	3+1		160-170	10-15
12 unități, gratinate	Grătar + tavă universală	3+1		160-170	15-20

## Preparate

A se avea în vedere indicațiile de pe ambalaj ale producătorului.

Atunci când acoperiți accesoriile cu folie de copt, asigurați-vă că folia este adecvată pentru temperaturi ridicate. Adaptați dimensiunea foliei la dimensiunea felului de mâncare care se va pregăti.

Rezultatul obținut va depinde în mod direct de tipul de aliment. Pot exista iregularități și diferențe de culoare la produsele crude.

Fel	Accesorii	Înălțime	Tip încălz.	Temperatura în °C	Durata în minute
<b>Pizza, ultracongelată</b>					
Pizza cu blat pufos	Tavă universală	2		200-220	15-25
	Tavă universală + grătar	3+1		180-200	25-35
Pizza cu blat gros	Tavă universală	2		170-190	20-30
	Tavă universală + grătar	3+1		170-190	30-40
Pizza-baghetă	Tavă universală	3		170-190	20-30
Minipizza	Tavă universală	3		190-210	10-20
<b>Pizza, congelată</b>					
Pizza (preîncălzire)	Tavă universală	1		180-200	10-15
<b>Preparate din cartofi, ultracongelate</b>					
Cartofi prăjiți	Tavă universală	3		190-210	20-30
	Tavă universală + tavă de cuptor	3+1		190-200	35-45
Crochete	Tavă universală	3		190-210	20-25
Turte de cartofi, cartofi umpluți	Tavă universală	3		200-220	15-25
<b>Produse de panificație, ultracongelate</b>					
Chifle, baghete	Tavă universală	3		180-200	10-20
Pâine germană Brezel (aluat de pâine)	Tavă universală	3		200-220	10-20
<b>Produse de panificație, semipreparate</b>					
Chifle, baghete	Tavă universală	2		190-210	10-20
	Tavă universală + grătar	3+1		160-180	20-25
<b>Cartofi prăjiți, ultracongelati</b>					
Crochete de pește	Tavă universală	2		220-240	10-20
Baghete de pui, nuggets	Tavă universală	3		200-220	15-25
<b>Plăcintă din foi, ultracongelată</b>					
Plăcintă din foi	Tavă universală	3		190-210	30-35



## Feluri de mâncare speciale

La temperaturi scăzute se obține un iaurt cremos ca și un aluat pufos.

Scoateți mai întâi accesoriile și grătarele sau șinele din stânga și dreapta interiorului cuptorului.

### Prepararea iaurtului

1. Fierbeți 1 litru de lapte (3,5 % grăsime) și lăsați-l să se răcească până când atinge temperatura de 40 °C.
2. Amestecați 150 g de iaurt (la temperatura din frigider).

Fel	Recipiente	Înălțime	Tip de încălzire	Temperatura	Timp
iaurt	Așezați cănilile sau borcanele	la baza interiorului cuptorului		Preîncălziți la 50 °C 50 °C	5 min. 8 h.
Lăsați aluatul să dospească	Așezați un recipient rezistent la căldură	la baza interiorului cuptorului		Preîncălziți la 50 °C, opriți aparatul și introduceți aluatul în interiorul cuptorului.	5-10 min. 20-30 min.

## Decongelarea

Durata decongelării depinde de tipul și de cantitatea alimentelor.

A se avea în vedere indicațiile producătorului, de pe ambalaj.

Extrageți alimentele congelate din ambalaj și puneți-le într-un recipient adecvat pe grătar.

Așezați carnea de pasăre pe o farfurie cu pieptul în jos.

Produse congelate	Accesorii	Înălțime	Tip de încălzire	Temperatura
De ex. tarte cu frișcă, tarte cu cremă de unt, tarte cu glazură de ciocolată sau zahăr, fructe, pui, cârnați și carne, pâine și chifle, prăjituri și alte produse de cofetărie	Grătar	1		Comanda de temperatură rămâne stinsă





## Deshidratare

Se folosesc numai fructe și legume în perfectă stare și se spală foarte bine.

Se lasă să se scurgă bine apa și se șterg complet de apă.

Așezați tava universală la înălțimea 3 și grătarul la înălțimea 1.

Se acoperă tava universală și grătarul cu folie specială de copt sau cu pergament.

Fel	Înălțime	Tip de încălzire	Temperatura în °C	Timp de coacere, ore
600 g de mere felii	1+3		80	aprox. 5 h
800 g de pere tăiate în bucăți	1+3		80	aprox. 8 h
1,5 kg de prune	1+3		80	aprox. 8-10 h.
200 g de ierburi aromatice, curate	1+3		80	aprox. 1½ h.

**Indicație:** Dacă fructele sau legumele conțin mult suc sau apă, vor trebui întoarse de mai multe ori. Odată deshidratate, se îndepărtează imediat hârtia.

## Prepararea gemurilor

Pentru coacere, borcanele și elasticele trebuie să fie curate și în stare perfectă. Utilizați pe cât posibil borcane de aceeași dimensiune. Valorile din tabele se referă la borcane rotunde de un litru.

### Atenție!

Nu se utilizează borcane de dimensiune sau înălțime mai mare. Capacele pot plesni.


Folosiți numai fructe și legume în perfectă stare. Spălați-le foarte bine.

Duratele din tabele sunt valori orientative. În funcție de temperatura ambientală pot varia numărul de borcane, cantitatea și temperatura conținutului borcanelor. Înainte de conectarea aparatului, asigurați-vă că în interiorul borcanelor s-au format bule de aer.

### Preparare

1. Turnați fructele sau legumele în borcane, dar nu până la gură.
  2. Curățați gura borcanelor; aceasta trebuie să fie curată.
  3. Puneți la fiecare borcan un elastic umed și un capac.
  4. Strângeți capacele borcanelor cu un capsator.
- Nu puneți mai mult de șase borcane în același timp în interiorul cuptorului.

### Programare

1. Așezați tava universală la înălțimea 2. Așezați borcanele pe tavă astfel încât să nu se atingă între ele.
2. Se varsă ½ litru de apă caldă (aprox. 80 °C) în tava universală.
3. Închideți ușa cuptorului.
4. Se poziționează comanda de funcții pe Căldură inferioară .
5. Reglați temperatura între 170 și 180 °C.

## Prepararea gemurilor

În aprox. 40 - 50 minute încep să se formeze bule la intervale scurte. Opriți cuptorul.

Scoateți borcanele din cuptor după aprox. 25 - 35 minute (în acest timp se poate profita de căldura reziduală). Dacă se lasă să se răcească mai mult timp în interiorul cuptorului, se pot forma germeni care favorizează acidificarea gemului.

Fruite în borcane cu o capacitate de un litru	Începând din momentul apariției bulelor	Căldura reziduală
Mere, coacăze, căpșuni	deconectare	aprox. 25 minute
Cireșe, piersici, caise, coacăze	deconectare	aprox. 30 minute
Piure de mere, pere, prune	deconectare	aprox. 35 minute

## Pregătirea legumelor

De îndată ce se formează bule de aer mici în borcane, reglați din nou temperatura la aprox. 120 - 140 °C. Aprox. 35 - 70 minute în funcție de tipul de legume. Odată trecut timpul, opriți cuptorul și profitați de căldura reziduală.

Legume preparate reci în borcane cu capacitate de un litru.	Începând din momentul apariției bulelor 120-140 °C	Căldura reziduală
Castraveți	-	aprox. 35 minute
Sfeclă roșie	aprox. 35 minute	aprox. 30 minute
Varză de Bruxelles	aprox. 45 minute	aprox. 30 minute
Fasole verde, gulie, varză roșie	aprox. 60 minute	aprox. 30 minute
Mazăre	aprox. 70 minute	aprox. 30 minute

## Se scot borcanele din cuptor

Scoateți borcanele din interiorul cuptorului atunci când s-a realizat prepararea.

### Atenție!

Nu așezați borcanele fierbinți pe o bază rece sau umedă. Borcanele pot crăpa.

## Acrilamida din alimente

Acrilamida se produce în special în produsele de cereale și cartofi preparate la temperaturi ridicate, de ex., cartofi prăjiți, tostadas, chifle, pâine și produse fine de cofetărie (biscuiți, produsele de patiserie picante, turtă dulce).

### Recomandări pentru prepararea alimentelor cu conținut scăzut de acrilamidă

<b>General</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Limitați timpul de preparare cât mai mult posibil.</li><li>■ Rumeniți alimentele fără a le prăji prea tare.</li><li>■ Alimentele mari și groase conțin puțină acrilamidă.</li></ul>
<b>Coacere</b>	Cu căldură superioară și inferioară max. 200 °C Cu aer cald 3D max. 180 °C.
Produse de patiserie și biscuiți	Cu căldură superioară și inferioară max. 190 °C. Cu aer cald 3D max. 170 °C. Oul și gălbenușul de ou reduc formarea acrilamidei.
Cartofi prăjiți la cuptor	Distribuiți pe un singur strat și în mod omogen pe tavă. Coaceți cel puțin 400 g. pe tavă pentru a evita uscarea cartofilor

# Preparate de verificare

Aceste tabele au fost redactate pentru instituții abilitate, pentru a ușura verificarea și testarea diverselor aparate.

Conform EN 50304/EN 60350 (2009) resp. IEC 60350.

## Coacere

Coaceți pe 2 niveluri:

Așezați întotdeauna tava universală adâncă pe nivelul superior și tava de cuptor plană pe nivelul inferior.

Coaceți pe 3 niveluri:

Așezați întotdeauna tava universală adâncă pe nivelul superior.

Biscuiți cu unt:

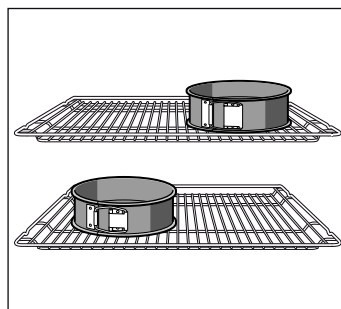
Tăvile introduse în cuptor în același timp nu trebuie să fie gata în același timp.

Plăcintă cu mere glazurată pe 1 nivel:


Așezați tăvile demontabile de culoare închisă separate între ele.

Plăcintă cu mere glazurată pe 2 niveluri:
















Așezați tăvile demontabile de culoare închisă suprapuse.



Prăjituri în forme demontabile din tablă:

Coaceți cu Căldură superioară și inferioară  pe 1 nivel.

Utilizați tava universală în locul grătarului și așezați formele demontabile pe ea.



Fel	Accesorii și forme	Înălțime	Tip de încălzire	Temperatura în °C	Durata în minute
Biscuiți cu unt (preîncălzire*)	Tavă universală	3		150-160	20-30
	Tavă universală	3		140-150	20-30
	Tavă universală + tavă de cuptor	3+1		140-150	25-35
	2 tăvi de cuptor + tavă universală	5+3+1		140-150	25-35
Fursecuri (preîncălzire*)	Tavă universală	3		150-170	20-30
	Tavă universală + tavă de cuptor	3+1		140-160	25-35
	Tavă universală	3		150-160	25-30
	2 tăvi de cuptor + tavă universală	5+3+1		140-150	25-30
Pandișpan (preîncălzire*)	Formă demontabilă pe grătar	2		170-180	30-40
Pandișpan	Formă demontabilă pe grătar	2		165-175	35-45
Prăjitură plată din aluat cu drojdie	Tavă universală	3		160-180	30-40
	Tavă universală	3		150-170	30-45
	Tavă universală + tavă de cuptor	3+1		160-170	30-40
Plăcintă cu mere glazurată	Grătar + 2 forme demontabile Ø 20 cm.	1		190-210	70-90
	2 grătare + 2 forme demontabile Ø 20 cm.	3+1		170-190	60-80

\* Nu utilizați încălzirea rapidă pentru preîncălzirea cuptorului

Grătarele și tăvile de cuptor se pot achiziționa ca accesorii opționale din magazinele specializate.

## Coacerea la grill

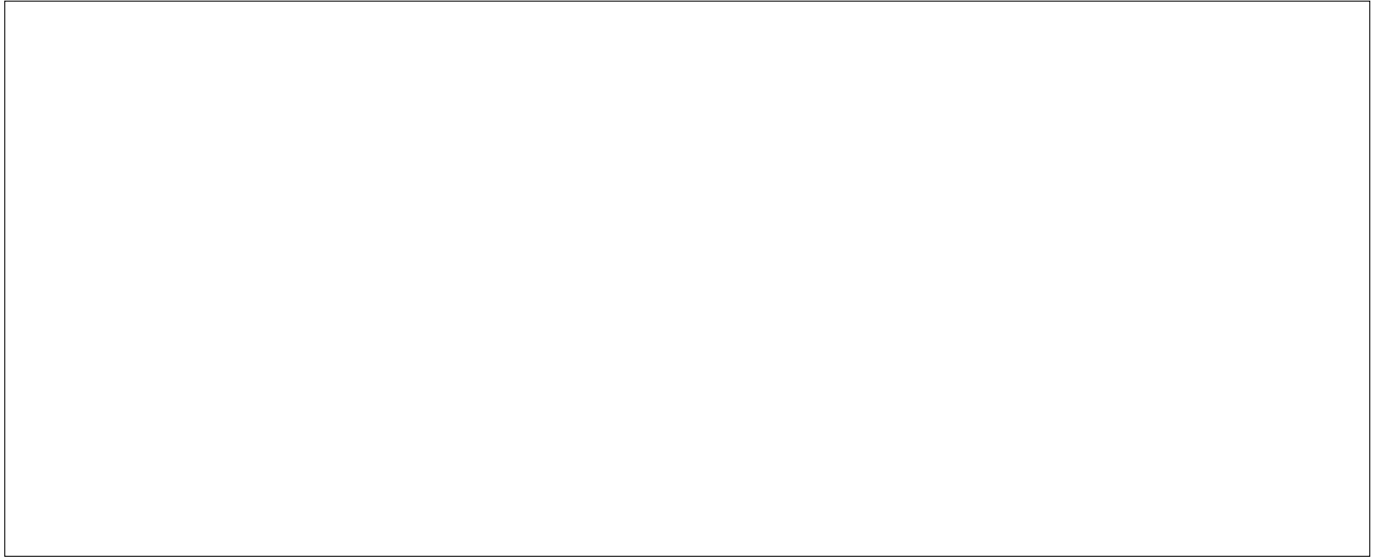
Dacă alimentele se așează direct pe grătar, introduceți tava emailată la înălțimea 1. În acest mod se adună zeama de la carne și cuptorul se menține mai curat.

Fel	Accesorii	Înălțime	Tip de încălzire	Nivel grill	Durata în minute
Rumenire tostadas (preîncălzire 10 min.)	Grătar	5		3	1/2-2
Hamburger de vită 12 unități* (fără preîncălzire)	Grătar + tavă emailată	4+1		3	25-30

\* Întoarceți-le odată trecut 2/3 din timp.







**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

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



9000828537

01  
940130