



Beépíthető sütő HBN431.1
Cuptor încorporabil HBN431.1



BOSCH

[hu] Használati utasítás3

[ro] Instrucțiuni de utilizare 22

Fontos biztonsági előírások	3
A károsodások okai	5
Az Ön új sütője	5
Kezelőfelület.....	5
Funkcióválasztó.....	6
Nyomógombok és kijelzések	6
Hőfokszabályozó.....	6
Sütőtér.....	6
Tartozékok	7
Tartozékok betolása	7
Kiegészítő tartozékok.....	7
Az első használat előtt	8
Az idő beállítása.....	8
A sütő felfűtése	8
A tartozékok tisztítása	8
A sütő beállítása	8
Fűtési módok és hőmérséklet.....	8
A sütőnek automatikusan ki kell kapcsolnia	8
A sütőnek automatikusan be- és ki kell kapcsolnia.....	9
Az idő beállítása	9
Jelzőóra beállítása	9
Gyerekszár	10
Sütő	10
Ápolás és tisztítás	10
Tisztítószer	10
A sütő öntisztító felületeinek tisztítása	11
Állványok ki- és beakasztása	11
A sütőajtó ki- és beakasztása.....	11
Ajtólapok ki- és beszerelése.....	12
Mit tegyünk meghibásodás esetén?	13

Hibatáblázat	13
A fedélen lévő sütőlámpa cseréje.....	13
Üvegburga.....	13
Ügyfélszolgálat	13
E-szám és FD-szám.....	13
Energiamegtakarítási és környezetbarát ötletek	14
Energiamegtakarítás	14
Ártalmatlanítás környezetbarát módon.....	14
Szállítási utasítások	14
Kísérleti konyhánkban teszteltük Önnek	14
Torták és sütemények	14
Sütési ötletek	16
Hús, szárnyas, hal	16
Tippek sütéshez és grillezéshez.....	18
Felfújtak, gratinírozott ételek, pirítás.....	18
Késztermékek	18
Különleges ételek	19
Felolvasztás	19
Aszalás	19
Befőzés	19
Akrilamid az élelmiszerekben	20
Próbaételek	21
Sütés	21
Grillezés.....	21

További információkat a termékekről, a tartozékokról, az alkatrészekről és a szervizzel kapcsolatban internetes oldalunkon: www.bosch-home.com és az Online-Shop-ban: 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 használatához 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 nyitásakor légáramlat keletkezik. A sütőpapír hozzáérhet a fűtőelemekhez és meggyulladhat. Az előmelegítés ideje alatt soha ne helyezzen rögzítés nélkül sütőpapírt a tartozékokra. Nehezezként 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 ételleket, amelyek magas százalékarányú alkoholtartalmú italt tartalmaznak. Csak kis mennyiségű magas százalékarányú alkoholos italt használjon. Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját.

Forrásveszély!

- A hozzáférhető részek működés közben felforrósodnak. Soha ne érintse meg a forró részeket. Tartsa távol a gyerekeket.
- A készülék ajtajának kinyitásakor 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!

- A laza ételmaradékok, a zsír és a pecsenyelé az öntisztítás alatt elégnek. Minden öntisztítás előtt távolítsa el a sütőtérből és a tartozékokról a nagyobb szennyeződéseket.
- Öntisztításkor a készülék kívül is nagyon forró lesz. Soha ne akasszon gyúlékony tárgyakat, pl. törülőruhát, az ajtófogantyúra. A készülék elülső oldalát hagyja szabadon. Ne engedjen gyerekeket a készülék közelébe.

Égésveszély!

- Öntisztításkor a sütőtér nagyon forró lesz. Soha ne nyissa ki a készülék ajtaját vagy reteszelve ki kézzel a zárat. Hagyja lehűlni a készüléket. Ne engedjen gyerekeket a készülék közelébe.
-  Öntisztításkor 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.
- Gyümölcslé: A lédús gyümölcsös süteményekből ne tegyen túl sokat a sütőtepsibe. A gyümölcslé kifröcsköl a

sütőtepsiből és eltávolíthatatlan foltokat hagy. Ha lehetséges, használja a mélyebb univerzális serpenyőt.

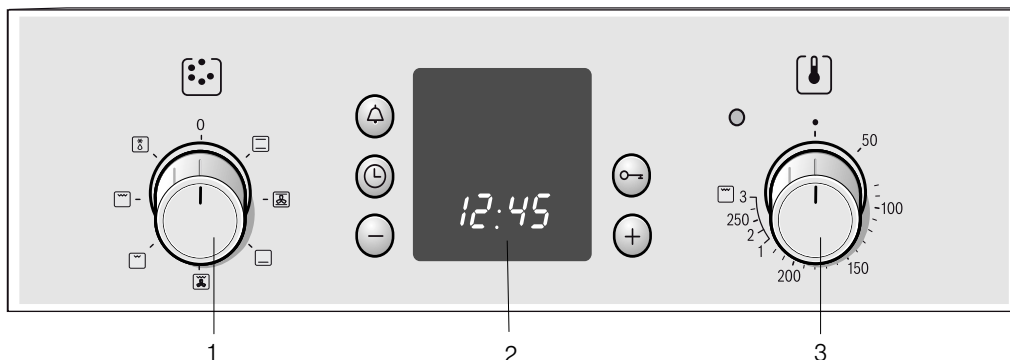
- Lehűlés nyitott készülékajtó mellett : A sütőteret csak zárt ajtónál hagyja lehűlni. Még ha csak résnyire is marad nyitva a készülékajtó, a szomszédos bútorlapok idővel sérülhetnek.
- Erősen szennyezett ajtótmítés: Ha az ajtótmítés erősen szennyezett, akkor a készülék ajtaja működés közben már nem zár rendesen. A szomszédos bútorlapok megsérülhetnek. Mindig tartsa tisztán az ajtó tmítését.
- 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

Itt megismerheti új sütőjét. Bemutatjuk a kezelőfelületet és az egyes kezelőelemeket. A sütőtérre és a tartozékokra vonatkozó információkat kap.

Kezelőfelület

Itt található egy áttekintés a kezelőfelületről. A kialakítás az adott készüléktípustól függ.



Magyarázatok

1	Funkcióválasztó
2	Kezelőgombok és kijelzőmező
3	Hőfokszabályozó

Kapcsolófogantyúk

A kapcsoló-fogantyúk kikapcsolt állásban süllyeszthetők. Be- és kikapcsoláshoz nyomja meg a kapcsoló-fogantyút.

Funkcióválasztó

A funkcióválasztóval állítható be a sütő fűtési módja. A funkcióválasztó jobbra vagy balra forgatható.

Ha be van állítva a kívánt fűtési mód, világít a sütőlámpa.

Beállítás	Funkció
0 Ki	A sütő ki van kapcsolva.
Felső/alsó fűtés	A sütés csak egy szinten lehetséges. Sütőformában vagy tepsiben sült süteményekhez, pizzához, illetve sovány marha-, borjú- és vad-sültekhez ez a beállítás kiválóan alkalmas. A hő egyenletesen áramlik fentről és lentől.
Forró levegő*	Egy szinten tud habcsókot és leveles tésztát sütni. Aprósüteményt és leveles tésztát egyszerre tud sütni két szinten. A készülék hátoldalán található ventilátor egyenletesen elosztja a felülről és alulról jövő hőt az ételek körül.
Alsó fűtés	Alsó fűtéssel az ételek utánsüthetők és megpiríthatók. A hő alulról áramlik.
Légkeverős grillezés	A légkeverős grillezés különösen alkalmas hal, baromfi és nagy húsdarabok grillezésére. A grillfűtőtest és a ventilátor felváltva kapcsol be és ki. A ventilátor elosztja a felmelegített levegőt az ételek körül.
Felületi grill, kis felület	Ez a fűtési mód kis mennyiségű steak, virsli, pirítós és haldarabok grillezésére alkalmas. A grillfűtőtest középső része felforrósodik.
Felületi grill, nagy felület	Így több szelet frissensültet, virslit, halat és pirítóst készíthet. A grillfűtőtest alatti teljes felület felforrósodik.
Felolvasztás	Példa: Hús, szárnyas, kenyér és torta. A ventilátor elosztja a felmelegített levegőt az ételek körül.

* Fűtési mód az EN50304 energiahatékonysági osztály szerint.

Nyomógombok és kijelzések

A nyomógombokkal különböző kiegészítő funkciók állíthatók be. A kijelzőn megjelennek a beállított értékek.

Nyomógomb	Használat
Jelzőóra nyomógomb	Ezzel állítható be a jelzőóra.
Óra nyomógomb	Ezzel állítható be az idő, a sütés időtartama $I \rightarrow I$ és a kikapcsolási idő $\rightarrow I$.
Mínusz nyomógomb	Ezzel lefelé módosíthatja a beállítási értékeket.
Kulcs nyomógomb	Ezzel kapcsolható be és ki a gyerekszár.
Plusz nyomógomb	Ezzel felfelé módosíthatja a beállítási értékeket.

Hőfokszabályozó

A hőfokszabályozóval be tudja állítani a kívánt hőmérsékletet és a grillfokozatot.

Beállítás	Funkció
Ki	A sütő nem fűt.
50-270	Hőmérséklet-tartomány
1, 2, 3	Grillfokozatok

Grillfokozatok a grillezéshez, kis és nagy felülethez.

1. fokozat = gyenge
2. fokozat = közepes
3. fokozat = erős

Ha a sütő fűt, a hőfokszabályozó feletti lámpa világít. A sütés szünetelésekor kialszik. Néhány beállításnál a lámpa nem világít.

Grillfokozatok

Felületi grillnél a hőfokszabályozóval állítson be egy grillfokozatot.

Sütőtér

A sütőlámpa a sütőtérben található. A sütőt egy hűtőventilátor védi a túlmelegedéstől.

Sütőlámpa

A sütőlámpa világít a sütő működése közben. A funkcióválasztó tetszőleges helyzetbe történő elforgatásával a sütőlámpa a sütő felfűtése nélkül bekapcsolható.

Hűtőventilátor

A hűtőventilátor szükség szerint be- és kikapcsol. A meleg levegő az ajtón át távozik.

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

Figyelem!

Hagyja szabadon a szellőztető nyílást. Különben a sütő túlhevül.

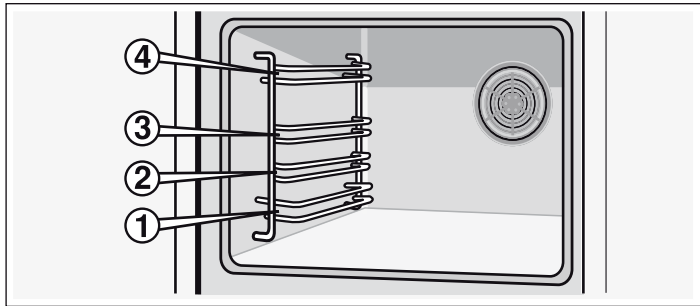
Tartozékok

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.

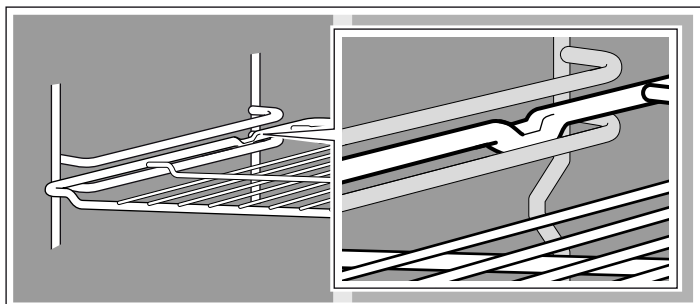
Tartozékok betolása

A tartozékok 4 különböző magasságban tolhatók be a sütőbe. A tartozékot mindig ütközésig tolja be úgy, hogy az ne érjen az ajtóüveghez.



Ha a tartozék félig ki van húzva, bekattan. Így könnyen kiveheti az ételeket.

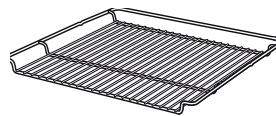
A sütőbe való betolásakor figyeljen a kiöblösödésre a tartozék hátoldalán. Csak így kattan be megfelelően.



Utasítás: A tartozék hő hatására eldeformálódhat. Amikor a tartozék lehűl, visszanyeri az eredeti formáját. Ez nem befolyásolja a működést.

Mindkét kezével fogja meg oldalt a sütőtepsit, és párhuzamosan tolja be az állványra. A sütőtepsit betolásánál ügyeljen, hogy a sütőtepsit ne mozduljon el jobbra vagy balra. Ellenkező esetben a sütőtepsit csak nehezen tudja betolni. A zománcozott felületek megsérülhetnek.

Tartozékokat a vevőszolgálatnál, szakkereskedésekben vagy interneten vásárolhat. Kérjük, adja meg a HEZ számot.



Rostély

Edények, süteményformák, sütek, grillszeletek és mélyhűtött ételek számára.

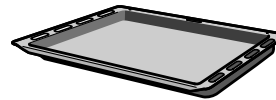
A rostélyt a nyitott oldalával a sütőajtó felé és a hajlattal lefelé tolja a sütőbe.



Alumínium sütőtepsi

Süteményekhez és aprósüteményekhez.

A sütőtepsit a letompított élével a sütőajtó felé tolja a sütőbe.



Univerzális serpenyő

Lédús süteményekhez, aprósüteményekhez, mélyhűtött ételekhez és nagy sütekhez. A rostély alá helyezve grillezskor a zsír vagy a húslé felfogására is használható.

A sütőtepsit a letompított élével a sütőajtó felé tolja a sütőbe.

Kiegészítő tartozékok

Kiegészítő tartozékokat a vevőszolgálatnál vagy a szakkereskedésekben vásárolhat. Brosúránkban vagy az interneten számos, az Ön sütőjéhez megfelelő terméket talál. A kiegészítő tartozékok készlete és online rendelhetőségük országonként változó. Ezzel kapcsolatban az útmutatókban talál információkat.

Nem minden kiegészítő tartozék alkalmas minden készülékhez. Vásárláskor mindig adja meg készüléke teljes nevét (E-szám).

Kiegészítő tartozékok	HEZ-szám	Funkció
Rostély	HEZ 434000	Edényekhez, süteményformákhoz, sütekhez, grillszeletekhez és mélyhűtött ételekhez.
Alumínium sütőtepsi	HEZ 430001	Süteményekhez és aprósüteményekhez. A sütőtepsit a letompított élével a sütőajtó felé tolja a sütőbe.
Zománcozott sütőtepsi	HEZ 431001	Süteményekhez és aprósüteményekhez. A sütőtepsit a letompított élével a sütőajtó felé tolja a sütőbe.
Univerzális serpenyő	HEZ 432001	Lédús süteményekhez, aprósüteményekhez, mélyhűtött ételekhez és nagy sütekhez. A rostély alá helyezve a zsír vagy a húslé felfogására is használható. Az univerzális serpenyőt a letompított élével a sütőajtó felé tolja a sütőbe.

Sütőajtó - További biztonsági intézkedések

Hosszabb sütési idő esetén a sütőajtó felforrósodhat.


Amennyiben gyermek tartózkodik a közelben, a sütő működtetésekor fokozott óvatosság szükséges.


Ezenfelül rendelkezésre áll egy védőeszköz, amely megakadályozza a sütőajtó közvetlen megérintését. Ez a kiegészítő tartozék(440651) az ügyfélszolgálaton kapható.


Az első használat előtt

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

Az idő beállítása

A csatlakoztatás után világít a kijelzőn a  szimbólum és három nulla. Állítsa be az időt.

1. Nyomja meg a  gombot.

A kijelzőn látható az idő 12:00 és a  szimbólum villog.

2. A + vagy a - gombbal állítsa be az időt.

Néhány másodperc múlva a készülék átveszi a beállított időt.

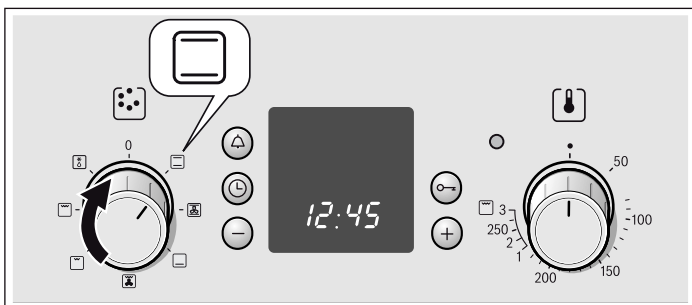
A sütő beállítása

A sütő beállítására különböző lehetőségei vannak. Innen megtudhatja, hogyan állíthatja be a kívánt fűtési módot és a hőmérsékletet vagy a grillfokozatot. A sütőn beállíthatja az ételhez az időtartamot és a kikapcsolási időt.

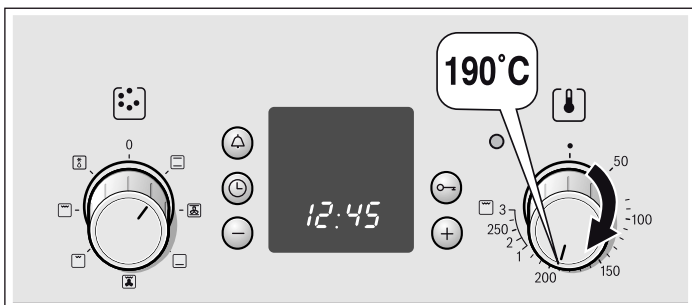
Fűtési módok és hőmérséklet

Példa az ábrán: Felső/alsó fűtés 190 °C.

1. A funkcióválasztóval állítsa be a kívánt fűtési módot.



2. A hőfokszabályozóval tudja állítani a kívánt hőmérsékletet vagy a grillfokozatot.



A sütő elkezdi fűteni.


Sütő kikapcsolása

Forgassa a funkcióválasztót a nulla állásba.

Beállítások módosítása

A fűtési mód, hőmérséklet és grillfokozat szükség szerint módosítható.

A sütő felfűtése

Az új szag megszüntetéséhez fűtse fel az üres, zárt sütőt. Ehhez egy óra időtartam az ideális felső/alsó fűtésnél  240 °C-on. Ügyeljen rá, hogy ne maradjon csomagolóanyag a sütőtérben.

1. A funkcióválasztóval állítsa be a felső/alsó fűtést .

2. A hőfokszabályozóval állítsa be a 240 °C-ot.


Egy óra elteltével kapcsolja ki a sütőt. A funkcióválasztót és a hőfokszabályozót forgassa nulla állásba.

A tartozékok tisztítása

Mielőtt először használná a tartozékokat, alaposan tisztítsa meg azokat forró mosogatószeres vízzel és egy puha törlőruhával.


A sütőnek automatikusan ki kell kapcsolnia


Most adja meg az étel főzési idejét (párolási idejét).

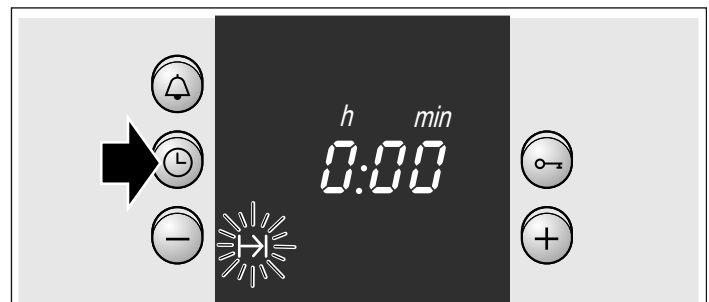
Példa az ábrán: felső- /alsó fűtés,  190 °C, időtartam 45 perc beállítása.

1. A funkcióválasztóval állítsa be a fűtési módot.

2. A hőfokszabályozóval állítsa be a hőmérsékletet vagy a grillfokozatot.

3. Nyomja meg az óra  szimbólumot.

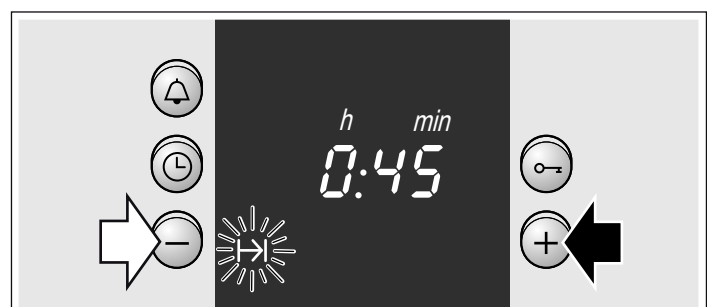
Az időtartam szimbólum  villog.




4. A + gombbal vagy a - gombbal beállíthatja a főzési időt.

+ gomb javasolt érték = 30 perc


- gomb javasolt érték = 10 perc




Ha a párolási idő letelt

Egy hangjelzés hallható. A sütő kikapcsol. Nyomja meg kétszer a  gombot, és a funkcióválasztóval kapcsolja ki.


A beállítás megváltoztatása

Nyomja meg az óra  gombot. A + vagy - gombbal változtassa meg az időtartamot.

A beállítás megszakítása


Nyomja meg az óra  gombot. Nyomja meg a - gombot, míg a kijelző eléri a nullát. Kapcsolja ki a funkcióválasztót.


Állítsa be az időtartamot, ha az idő eltűnik



Nyomja meg kétszer az óra  gombot, és állítsa be a 4. pontban leírtak szerint.

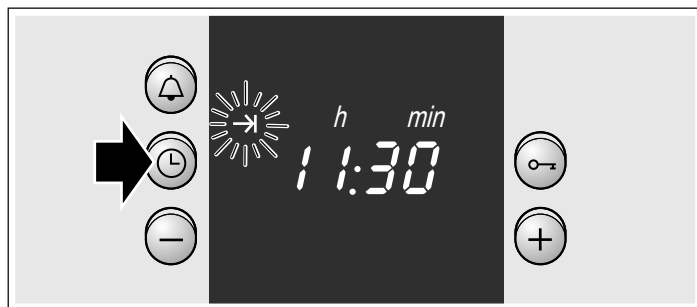
A sütőnek automatikusan be- és ki kell kapcsolnia

Vegye figyelembe, hogy a könnyen romló ételeket nem szabad hosszasan a sütőtérben tartani.

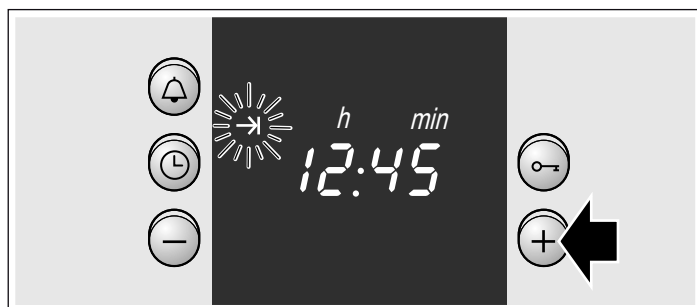
Példa az ábrán: felső/alsó fűtés,  190 °C beállítása. 10 óra 45 perc van. Az étel elkészítése 45 percig tart, és 12:45 -re készen kell lennie

1. A funkcióválasztóval állítsa be a fűtési módot.
2. A hőfokszabályozóval állítsa be a hőmérsékletet vagy a grillfokozatot.
3. Nyomja meg az óra  szimbólumot.
4. A **+** gombbal vagy a **-** gombbal beállíthatja a főzési időt.


5. Mindaddig nyomja az óra  nyomógombot, míg vége  szimbólum nem villog. A kijelzőn látható, mikor lesz kész az étel.



6. A **+** gombbal halassza későbbre a kikapcsolási időt. Néhány másodperc elteltével a készülék elfogadja a beállítást. A kijelzőn a kikapcsolási idő látható, amíg nem indul el a sütő.




Ha a párolási idő letelt




Egy hangjelzés hallható. A sütő kikapcsol. Nyomja meg kétszer a  gombot és a funkcióválasztóval kapcsolja ki.

Utasítás: Ameddig villog egy szimbólum, módosíthat a beállításon. Ha a szimbólum világít, akkor készülék átvette a beállítást.

Az idő beállítása

Az első bekapcsolás vagy áramszünet után a kijelzőn a  szimbólum és három nulla villog. Állítsa be az időt. A funkcióválasztónak kikapcsolva kell lennie.

Így állítsa be

1. Nyomja meg az óra  gombot. A kijelzőn megjelenik a 12.00 óra és a  szimbólum villog.
2. A **+** vagy a **-** gombbal állítsa be az időt. Néhány másodperc elteltével a készülék elfogadja a pontos időt. A  szimbólum kialszik.



Módosítás pl. nyári időszámításról télire


Nyomja meg kétszer az óra  gombot és a **+** vagy **-** gombbal módosítsa.

Jelzőóra beállítása


A jelzőóra konyhai óraként használható. Ez az óra a sütőtől függetlenül működik. A jelzőóra külön hangjelzéssel rendelkezik. Így hallja, hogy a jelzőóra vagy egy sütési időtartam járt-e le. A jelzőórát akkor is be tudja állítani, amikor a gyerekzár aktív.

Így állítsa be

1. Nyomja meg a jelzőóra  gombot. A  szimbólum villog.
2. A **+** vagy a **-** gombbal állítsa be a jelzési időt.
Gomb + javasolt érték = 10 perc
Gomb - javasolt érték = 5 perc

Néhány másodperc múlva elindul a jelzőóra. A kijelzőn világít a  szimbólum. Az idő leteltét mindig mutatja a kijelző.


Az időtartam letelte után

Egy hangjelzés hallható. Nyomja meg a jelzőóra  gombot. A jelzőóra-kijelzés kialszik.

A jelzőórán beállított idő módosítása

Nyomja meg a jelzőóra  gombot. A **+** vagy **-** gombbal változtassa meg az időt.

A beállítás törlése

Nyomja meg a jelzőóra  gombot. Nyomja meg a **-** gombot, míg a kijelző eléri a nullát.

A jelzőóra ideje és az időtartam egyszerre jár le

A szimbólumok világítanak. A jelzési idő leteltét mindig mutatja a kijelző.

Maradék időtartam I→I, kikapcsolási idő →I vagy idő ⊖

lekérdezése:

Addig nyomja meg újra és újra az óra ⊖ gombot, amíg a megfelelő szimbólum meg nem jelenik.

A lekérdezett érték néhány másodpercre megjelenik a kijelzőn.



Gyerekszár



Sütő

A sütő gyerekszárrel van ellátva, nehogy a gyerekek tévedésből bekapcsolják.

Gyerekszár be- és kikapcsolása

A funkcióválasztónak kikapcsolva kell lennie.

Bekapcsolás: nyomja meg a kulcs  gombot újra és újra mindaddig, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a  szimbólum. Ez kb. 4 másodpercig tart.

Kikapcsolás: nyomja meg a kulcs  gombot újra és újra mindaddig, amíg a  szimbólum ki nem alszik.

Utasítások

- A jelzőórát és az időt bármikor beállíthatja.
- Áramkimaradás után a beállított gyerekszár törlődik.

Ápolás és tisztítás

Gondos ápolással és tisztítással a sütő sokáig szép és működőképes marad. Az alábbiakban bemutatjuk, hogyan ápolja és tisztítsa megfelelően a sütőt.

Utasítások

- Különböző anyagok, mint üveg, műanyag vagy fém, kis színeltéréseket okozhatnak a sütő előlapján.
- Az ajtólapokon látható árnyékok, melyek fátyolnak tűnnek, a sütőlámpa fényvisszaverődései.
- A zománcot nagyon magas hőmérsékleten égetik ki. Ezért enyhe színeltérések keletkezhetnek. Ez normális és nem befolyásolja a működést. A vékony sütőtepsik éleit nem lehet tökéletesen zománcozni. Ezért ezek érdesek lehetnek. Ez nem befolyásolja a korrózióvédelmet.

Tisztítószer

Annak érdekében, hogy a különböző felületek ne sérüljenek a nem megfelelő tisztítószer használatából adódóan, vegye figyelembe a következő adatokat.

A sütő tisztításakor

- ne használjon éles vagy súroló tisztítószeret,
- magas alkoholtartalmú tisztítószeret,
- súrolószivacsot,
- nagynyomású vagy gőzsugaras tisztítógépet.
- Ne tisztítsa az alkatrészeket mosogatógépben.

Az első használat előtt alaposan mossa ki az új szivacsot.

Nemesacél előlapok

Némi mosogatószerrel és nedves törlőkendővel törölje le. Mindig szálrányban törölje. Más képp megkarcolódhat. Puha törlőkendővel törölje szárazra. Azonnal távolítsa el a vízkő-, zsír-, keményítő- és tojásfehérje-maradványokat. Ne használjon súrolószert, karcoló szivacsot vagy durva törlőkendőt. A nemesacél előlapok polírozásához speciális nemesacél tisztítószer használható. Vegye figyelembe a gyártó utasításait. Speciális nemesacél tisztítószer a vevőszolgálatnál vagy a szakkereskedésekben kaphatók.

Zománcozott felületek és lakkozott felületek



Némi mosogatószerrel és nedves törlőkendővel tisztítsa. Puha törlőkendővel törölje szárazra.

Gombok	Némi mosogatószerrel és nedves törlőkendővel tisztítsa. Puha törlőkendővel törölje szárazra.
Az ajtó üvege	Üvegtisztítóval tisztítható. Ne használjon agresszív tisztítószer vagy éles fémtárgyakat. Ezek megkarcolhatják és károsíthatják az üvegtábla felületét.
Tömítés	Némi mosogatószerrel és nedves törlőkendővel tisztítsa. Puha törlőkendővel törölje szárazra.
A sütő fenéklapja, fedlapja és az oldalfalak	Meleg vízzel vagy ecetes vízzel tisztítsa. Erős szennyeződés esetén: Csak a kihűlt felületen használjon sütőtisztítót. Soha ne használja a hátfalon.
A sütőlámpa üvegburája	Némi mosogatószerrel és nedves törlőkendővel tisztítsa. Puha törlőkendővel törölje szárazra.
Tartozék	Áztassa be meleg mosogatószeres vízbe. Kefével vagy szivaccsal tisztítsa meg.
Alumínium sütőtepsi (opcionális)	Ne tisztítsa mosogatógépben. Soha ne használjon sütőtisztítót. A karcolások elkerülése érdekében a fémfelületet soha ne érintse meg késsel vagy más éles tárggyal. Némi mosogatószerrel és nedves üvegtörlőkendővel vagy mikroszálas törlőkendővel vízszintes mozdulatokkal tisztítsa. Puha törlőkendővel törölje szárazra. Ne használjon súrolószert, karcoló szivacsot vagy durva törlőkendőt. Összekarcolják a sütőtepsit
Gyerekszár (opcionális)	Amennyiben a sütőajtóra fel van szerelve gyerekszár, tisztítás előtt el kell távolítani. Valamennyi műanyag alkatrészt áztassa be meleg mosogatószeres vízbe, és tisztítsa meg szivaccsal. Puha törlőkendővel törölje szárazra. Erős szennyeződés esetén a gyerekszár nem működik megfelelően.
Főzőfelület	A készülék ápolásával és tisztításával kapcsolatos tudnivalók a főzőfelület használati utasításában található.

A sütő öntisztító felületeinek tisztítása

A hátfal öntisztító kerámiaburkolattal van ellátva. Ez a réteg a sütő működése közben felszívja és lebontja a sülték és sütemények készítése során kifröcskölt ételdarabokat. Minél magasabb a hőmérséklet és minél tovább üzemel a sütő, annál jobb lesz az eredmény.

Ha a szennyeződések többszöri működés után még mindig láthatók, a következők szerint járjon el:

1. Először tisztítsa meg a zománcfelületet a sütőben.
2. Állítsa be a sütőt forró levegőre  vagy felső/alsó fűtésre .
3. Az üres sütőt fűtse fel maximális hőmérsékleten kb. 2 órán keresztül.

A kerámiaréteg regenerálódik. A barnás vagy fekete üledék vízzel és puha szivaccsal eltávolítható.

A bevonat csekély színeltéréseinek nincs hatása az öntisztító funkcióra.

Figyelem!

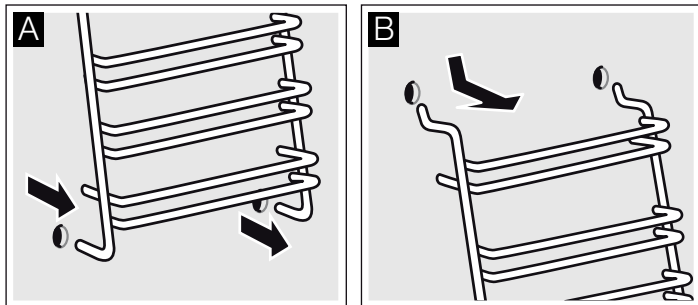
- Soha ne használjon agresszív tisztítószeret. Megkarcolhatják és károsíthatják az erősen porózus felületet.
- Ne használjon sütőtisztítót az öntisztító felületen. Ha véletlenül sütőtisztítószer kerül ezekre a felületekre, azonnal mossa le vizes szivaccsal.

Állványok ki- és beakasztása

Tisztításhoz az állványok kivethetők. A sütőnek le kell hűlnie.

Az állványok kiakasztása:

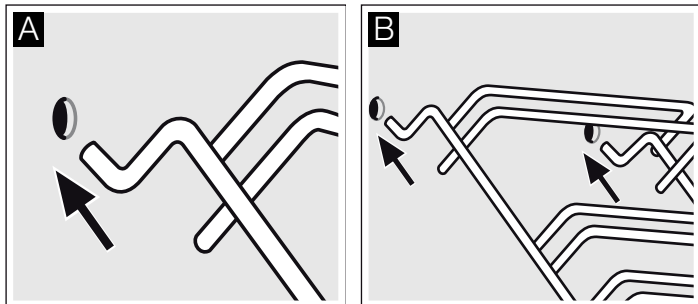
1. Alul húzza ki az állványt és egy kissé húzza előre. Húzza ki a rögzítőnyílásból az állvány alsó részén lévő hosszabbítószöveget (A ábra).
2. Végül hajtsa fel az állványt és óvatosan vegye ki (B ábra).



Tisztítószeres mosogatószivaccsal tisztítsa meg az állványokat. Makacs szennyeződések eltávolításához használjon keféket.

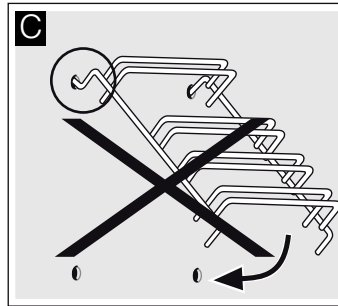
Az állványok beakasztása:

1. A két horgot óvatosan helyezze a felső furatokba. (A-B ábra)



⚠ Hibás összeszerelés:!

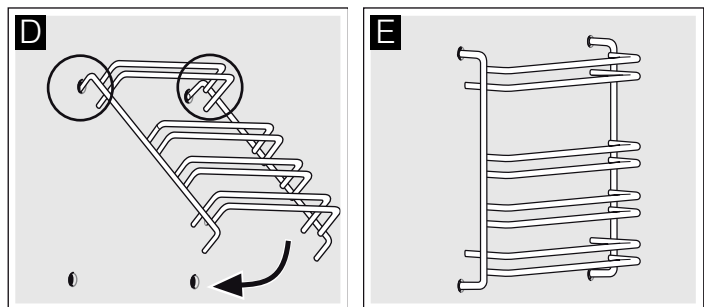
Soha ne mozgassa az állványt, mielőtt a két horog teljesen beakadt volna a felső furatokba. A zománc megsérülhet és lepattogzódhat (C ábra).



2. A két horognak teljesen be kell akadnia a felső furatokba. Ekkor az állványt lassan és óvatosan lefelé mozgatva akassza be az alsó furatokba (D ábra).

3. Mindkét állványt akassza be a sütő oldalfalaiba (E ábra).

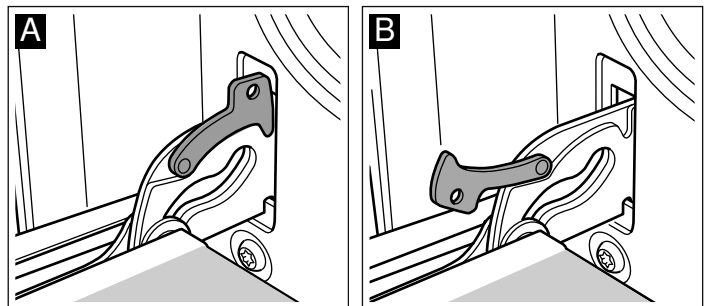
A megfelelően összeszerelt állványok esetén a két felső betolási magasság közötti távolság nagyobb.



A sütőajtó ki- és beakasztása

Az ajtólapok tisztításához és kiszereléséhez a sütőajtó kiakasztható.

A sütőajtó csuklópántjai egy-egy reteszelőkarral rendelkeznek. Ha a reteszelőkar le van hajtsa (A ábra), a sütőajtó biztosítva van. Nem lehet kiakasztani. Ha a reteszelőkarok a sütőajtó kiakasztásához fel vannak hajtsa (B ábra), a csuklópántok biztosítva vannak. Nem tudnak bekattanni.

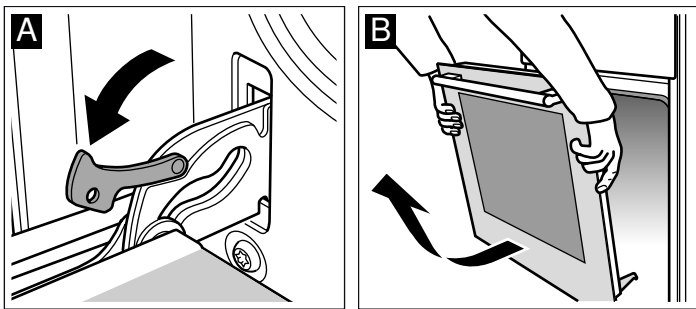


⚠ Sérülésveszély!

Ha a csuklópántok nincsenek biztosítva, nagy erővel bekattannak. Ügyeljen rá, hogy a reteszelőkarok mindig teljesen le legyenek hajtsa, ill. a sütőajtó kiakasztásához teljesen fel legyenek hajtsa.

Ajtó kiakasztása

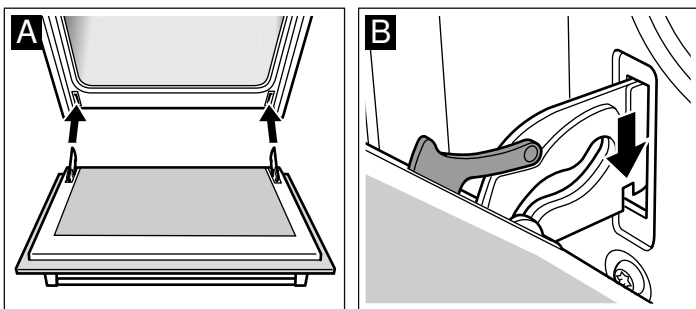
1. Nyissa ki teljesen a sütőajtót.
2. A bal és jobb oldali reteszelőkart hajtsa fel (A ábra).
3. A sütőajtót ütközésig csukja be. Két kézzel baloldalt és jobboldalt fogja meg. Kissé csukja beljebb az ajtót és húzza ki (B ábra).



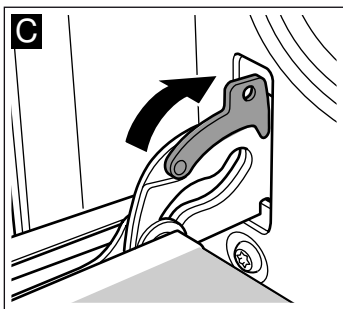
Ajtó beakasztása

A sütőajtót fordított sorrendben visszaakaszthatja.

1. A sütőajtó beakasztásánál ügyeljen rá, hogy mindkét csuklópánt pontosan a nyílásba kerüljön (A ábra).
2. A csuklópántnál levő bevágásnak mindkét oldalon be kell kattannia (B ábra).



3. Mindkét reteszelőkart hajtsa vissza (C ábra). Csukja be a sütőajtót.



⚠ Sérülésveszély!

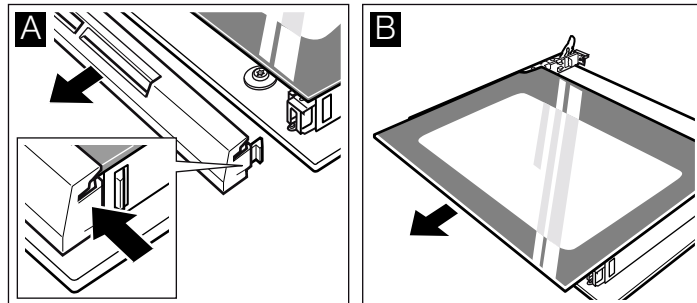
Ha a sütőajtó véletlenül kiesik vagy egy csuklópánt bekattan, ne nyúljon a csuklópántba. Hívja az ügyfélszolgálatot.

Ajtólapok ki- és beszerelése

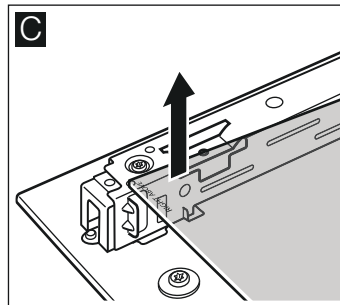
A jobb tisztíthatóság érdekében a sütőajtó üveglapjai kiszerezhetők.

Kiszérés

1. Akassza ki a sütőajtót, és fektesse a fogantyúval lefelé egy konyharuhára.
2. Húzza le a sütőajtó felső burkolatát. Ehhez közben ujjával nyomja be bal és jobb oldalt a kapcsot (A ábra).
3. Emelje meg a legfelső lapot és húzza ki (B ábra).



4. Emelje meg a lapot és húzza ki (C ábra).



A lapokat ablaktisztítószerrel és puha törlővel tisztítsa meg.

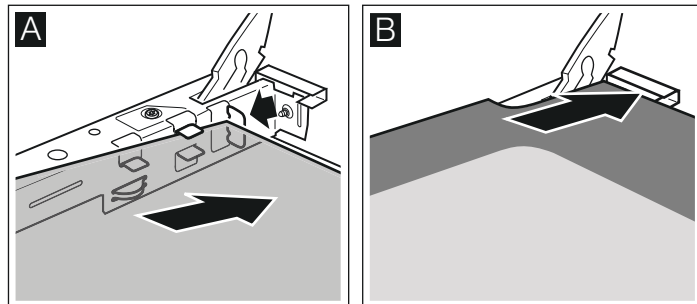
⚠ Sérülésveszély!

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

Beszérés

Beszérésnél ügyeljen rá, hogy balra lent legyen fejjel lefelé a „right above” felirat.

1. A lapot ferdén hátrafelé tolja be (A ábra).
2. Tolja be a legfelső lapot ferdén hátrafelé a két tartóba. A sima felületnek kell kívül lennie. (B ábra)



3. Tegye fel a burkolatot, és nyomja rá.
4. Akassza vissza a sütőajtót.

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

Mit tegyünk meghibásodás esetén?

Ha valami zavar keletkezik, akkor igen gyakran csak apróságról van szó. Mielőtt hívná az ügyfélszolgálatot, nézzen után a táblázatban. Lehetséges, hogy saját kezűleg is el tudja hárítani a hibát.

Hibatáblázat

Ha egyszer egy ételt nem sikerül optimálisan elkészíteni, nézzen utána a *Kísérleti konyhánkban Önnek teszteltük* fejezetben. Ott sok ötletet és útmutatást talál a főzéshez.

⚠️ Áramütésveszély!

A szakszerűtlen javítások veszélyesek. Javításokat csak szakképzett ügyfélszolgálati technikus végezhet.

Zavar	Lehetséges ok	Elhárítás/Útmutatás
A sütő nem működik.	A biztosíték meghibásodott.	Nézzon utána a biztosíték-szekrényben, hogy a biztosíték rendben van-e.
	Áramkimaradás.	Ellenőrizze, hogy a konyhai világítás vagy más konyhai készülék működik-e.
Az óra kijelző villog	Áramkimaradás.	Állítsa be ismét az időt.
A sütő nem fűt.	Por van az érintkezőkön.	Forgassa a kapcsolófogantyúkat többször erre-arra.

Figyelem!

Ha a csatlakozókábel megsérül, csak a gyártó, a vevőszolgálat vagy egy hasonlóan képzett személy cserélheti ki.

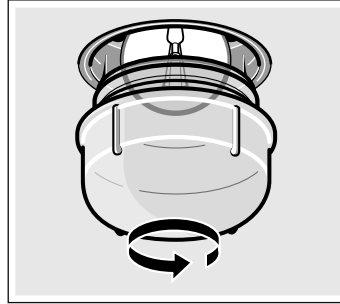
A fedélen lévő sütőlámpa cseréje

Ha a sütőlámpa kiég, ki kell cserélni. 40 wattos hőálló pótégő az ügyfélszolgálatnál vagy a szakkereskedésekben kapható. Csakis ilyen lámpákat használjon.

⚠️ Áramütésveszély!

Kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben.

1. A károsodások megelőzése érdekében tegyen törlőruhát a hideg sütőbe.
2. Az üvegburát balra forgatva csavarja ki.



3. A lámpát ugyanolyan típusú lámpával pótolja.
4. Csavarja vissza az üvegburát.
5. Vegye ki a törlőruhát és kapcsolja be a biztosítékot.

Üvegbura

A sérült üvegburát ki kell cserélni. Megfelelő üvegbura az ügyfélszolgálatnál kapható. Adja meg készüléke E-számát és FD-számát.

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 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)
---------	-------------------------------

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 azt a recept vagy a használati útmutató táblázata előírja.
- Használjon sötét, feketére lakkozott vagy zománczott sütőformákat. Ezek különösen jól veszik fel a hőt.
- Főzés vagy sütés közben lehetőleg ritkán nyitogassa a sütőajtót.
- Ha többféle süteményt készít, azokat legjobb egymás után sütni. A sütő még meleg. Így a második sütemény sütési ideje rövidebb lesz. 2 négyzetletes sütőformát egymás mellé is betolhat.
- Hosszabb párolási idők esetén a sütő mintegy 10 perccel a párolási idő lejártá előtt kikapcsolható, a maradék hőt használva a készre pároláshoz.

Ártalmatlanítás környezetbarát módon

A csomagolást környezetbarát módon ártalmatlanítsa.



Ez a készülék az elhasznált villamossági és elektronikai készülékekről szóló 2012/19/EK irányelvnek megfelelő jelölést kapott.

Ez az irányelv a már nem használt készülékek visszavételének és hasznosításának EU-szerte érvényes kereteit határozza meg.

Szállítási utasítások

A készülék minden mozgatható részét rögzítse ragasztószalaggal, amely később nyom nélkül eltávolítható. Az összes tartozék (pl. sütőtepsi) szélét borítsa be vékony kartonnal, és tolja őket a megfelelő rekeszbe, nehogy a készülék megsérüljön. Helyezzen kartont vagy hasonló anyagot az elő- és hátlap közé, nehogy az üvegajtó belső oldala megütődjön. Egy ragasztószalag segítségével rögzítse a sütőajtót a készülék oldalfalaihoz.

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

Ha az eredeti csomagolás már nem áll rendelkezésre

Tegye a készüléket új védőcsomagolásba, hogy megfelelő védelmet biztosítson az esetleges szállítási károkkal szemben.

A készüléket függőleges helyzetben szállítsa. Ne fogja meg a készüléket az ajtófogantyúnál vagy a hátlap csatlakozásainál, mert azok megsérülhetnek. Ne helyezzen nehéz tárgyakat a készülékre.

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. Tippeket 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

Sütemények és torták sütéséhez a felső/alsó fűtési mód  a legjobb.

A 2D forró levegő  alkalmazásakor a tartozékokat az alábbi betolási magasságokra tolja be:

- Sütemények süteményformában: 2. szint
- Sütemény sütőtepsin: 3. szint

Több szinten való sütés

Használja a forró levegőt .

Betolási magasságok 2 szinten való sütéskor:

- univerzális serpenyő: 3. szint
- sütőtepsi: 1. szint

Az egyidejűleg a sütőbe tett ételeknek nem kell ugyanakkor készen lenniük.

A táblázatokban megtalálható az ételválaszték.

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 térszámennyiségek és a receptben megadott adatok eltérhetnek.

Táblázatok

A táblázatokban a különböző sütemények elkészítéséhez megtalálható az optimális fűtési mód. Hőmérséklet és sütési idő a tészta mennyiségétől és minőségétől függ. Ezért tartományokat adunk meg a táblázatokban. Először próbálja meg az alacsonyabb értékkel. Az alacsonyabb hőmérséklet egyenletesebb barnulást biztosít. Ha szükséges, legközelebb állítsa egygel magasabbra.

Ha előmelegít, a sütési idő 5-10 perccel lecsökken.

Kiegészítő információk a *Tippek sütéshez* fejezetben találhatóak a táblázatok után.

Formában sült sütemények	Forma	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
Kevert tészta, egyszerű	kuglóf-/ koszorú-/ négy- szögletes sütőforma	2	☒	160-180	50-60
Kevert tészta, finom (pl. omlós sütemény)	kuglóf-/ koszorú-/ négy- szögletes sütőforma	2	☐	155-175	65-75
Omlós tézstalap széllal	kerek sütőforma	1	☐	160-180	30-40
Tortalap kevert tésztából	gyümölcsös sütőforma	2	☐	160-180	25-35
Piskótatorta	kerek sütőforma	2	☐	160-180	30-40
Gyümölcs- vagy túrótorta, omlós tészta*	sötét, kerek sütőforma	1	☐	170-190	70-90
Gyümölcsös finom sütemény, kevert tésztából	kerek sütőforma	2	☐	150-170	55-65
Pikáns sütemény* (pl. omlós torta, hagyma- torta)	kerek sütőforma	1	☐	180-200	50-60

* A süteményt kb. 20 percig hagyja a készülékben kihűlni.

Sütemény a sütőlapon	Tartozék	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
Kevert vagy kelt tészta, száraz töltelék- kel	univerzális serpenyő:	3	☐	160-180	25-35
Kevert vagy kelt tészta lédús töltelékkel	univerzális serpenyő:	3	☐	140-160	40-50
Piskótatekerics (előmelegítés)	univerzális serpenyő:	2	☐	170-190	15-20
Kelesztett fonott kalács, 500 g liszt	univerzális serpenyő:	3	☒	150-170	25-35
Püspökkenyér, 500 g liszt	univerzális serpenyő:	3	☐	160-180	50-60
Püspökkenyér, 1 kg liszt	univerzális serpenyő:	3	☐	150-170	90-100
Rétes, édes	univerzális serpenyő:	2	☐	180-200	55-65
Pizza	univerzális serpenyő:	3	☐	180-200	20-30

Kenyér- és zsemlefélek

Amennyiben nincs másként megadva, kenyérsütéshez mindig melegítse elő a sütőt.

Soha ne öntsön vizet közvetlenül a forró sütőbe.

Kenyér- és zsemlefélek	Tartozék	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
Kelesztett kenyér, 1,2 kg liszt	Univerzális serpenyő:	2	☐	270 190	8 35-45
Kovászos kenyér, 1,2 kg liszt	Univerzális serpenyő:	2	☐	270 190	8 35-45
Zsemle (pl.: rozsos zsemle)	Univerzális serpenyő:	2	☐	200-220	20-30

Aprósütemény	Tartozék	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban	Időtartam, perc
Aprósütemény	univerzális serpenyő	3	☐	150-170	10-20
	alumínium sütőtepsi + univer- zális serpenyő*	1+3	☒	130-150	25-35
Habcsók	univerzális serpenyő	3	☒	70-90	125-135
Képviselőfánk	univerzális serpenyő	2	☐	200-220	30-40
Mandulás habcsók	univerzális serpenyő	3	☐	110-130	30-40
	alumínium sütőtepsi + univer- zális serpenyő*	1+3	☒	100-120	35-45
Leveles tészta	univerzális serpenyő	3	☒	180-200	20-30
	alumínium sütőtepsi + univer- zális serpenyő*	1+3	☒	180-200	30-40

* Két szinten való sütéskor az univerzális serpenyőt mindig a felső szintre tolja be.

Sütési ötletek

Ha saját recept szerint szeretne sütni.	Tájékozódjon a sütési táblázatokban bemutatott hasonló sütemények alapján.
Így lehet megállapítani, hogy a kevert tésztaából készült sütemény átsült-e:	A receptben megadott sütési idő vége előtt mintegy 10 perccel szűrjön a tészta legmagasabb pontjába egy fogpiszkálót. Ha a tészta nem ragad rá a fogpiszkálóra, akkor a sütemény kész.
A sütemény összeesik.	Legközelebb használjon kevesebb folyadékot, vagy állítsa 10 fokkal alacsonyabbra a sütőhőmérsékletet. Tartsa be a receptben megadott keverési időket.
A sütemény közepén szépen feljött, de a szélén alacsony maradt.	A kerek sütőformák peremét ne kenje ki. Sütés után óvatosan, késsel lazítsa fel a süteményt.
A sütemény felül túl sötét.	Alacsonyabb szintre tolja be, válasszon alacsonyabb hőmérsékletet és a süteményt valamivel hosszabb ideig süsse.
A sütemény túl száraz.	Fogpiszkálóval szűrjön lyukakat a kész süteménybe. Ezután locsolja meg gyümölcslével vagy alkoholos itallal. A következő alkalommal válasszon 10 fokkal magasabb hőmérsékletet, és állítsa rövidebbre a sütési időt.
A kenyér vagy a sütemény (pl. túró torta) jól néz ki, de belül nyúlós (ragacsos, csíkokban vizes).	A következő alkalommal használjon kevesebb folyadékot, és alacsonyabb hőmérsékleten süsse valamivel hosszabb ideig. A lédús töltéssel készülő süteményhez süsse meg előre az alapot. Szórja meg mandulával vagy zsemlemorzsával, és azután tegye rá a töltéket. Tartsa be a receptben leírtakat és a sütési időt.
A sütemény egyenetlenül pirult meg.	Alacsonyabb hőmérsékletet válasszon, akkor a sütemény valamivel egyenetlenebben fog pirulni. Kényes süteményt a felső/alsó fűtéssel <input type="checkbox"/> süssön egy szinten. A kilógó sütőpapír is befolyásolhatja a légkeringetést. A sütőpapírt mindig a tepsi méretére vágja le.
A gyümölcsös sütemény alja túl világos.	Legközelebb egy szinttel lejjebb tolja be a süteményt.
A gyümölcsle kifut.	Legközelebb használja a mélyebb univerzális serpenyőt (ha van).
Kelesztett zsemle sütésekor a darabok összeragadnak.	A zsemlek között körülbelül 2 cm távolságot kell tartani. Így lesz elegendő hely, hogy a zsemlek megkeljenek és egyenetlenül süljenek.
Ha két szinten szeretne sütni.	Több szinten való sütéskor mindig a forró levegőt <input checked="" type="checkbox"/> használja. Az egyidejűleg a sütőbe tett ételeknek nem kell ugyanakkor készen lenniük.
Lédús sütemények sütésekor kondenzvíz keletkezik.	Sütéskor vízgőz keletkezhet. A vízgőz az ajtó felett távozik. A vízgőz lecsapódhat a kezelőfelületen vagy a szomszédos bútorlapokon, és kondenzvízként lecsepeghet. Ez fizikai jelenség.

Hús, szárnyas, hal

Edény

Bármilyen hőálló edény használható. Nagy sültékhez jó az univerzális serpenyő is.

Legmegfelelőbbek az üvegből készült edények. Ügyeljen rá, hogy a sütőedény fedele illeszkedjen és jól záródjon.

Ha zománcozott sütőedényt használ, adjon hozzá kicsivel több folyadékot.

A nemesacélból készült sütőedényeknél a piritás nem olyan erős és a hús kicsivel keményebb. Hosszabbítsa meg a sütési időt.

A táblázatokban szereplő adatok:

Edény fedő nélkül = nyitott

Edény fedővel = zárt

Az edényt mindig a rostély közepére tegye.

A forró üvegedényt száraz alátétre tegye. Ha az alátét nyirkos vagy hideg, az üveg megrepedhet.

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.

Tudnivalók a grillezéshez

Mindig zárt sütőben grillezzen.

Melegítse elő a grillt kb. 3 percre, mielőtt a rostélyra teszi a grillszeleteket.

A grillszeleteket helyezze közvetlenül a rostélyra. Ha egyetlen grillszeletet süt, azt legjobb a rostély közepére tenni. Az univerzális serpenyőt pedig tolja be az 1. szintre. Ez felfogja a húslevet, és a sütő tisztább marad.

A sütőtepsit vagy az univerzális serpenyőt ne tolja be a 4. szintre. Magas hőmérsékletnél eldeformálódhatnak, és kihúzáskor károsíthatják a sütőteret.

A grillszeletek lehetőleg egyforma méretűek legyenek. Így egyenetlenül pirulnak meg, és finom szaftosak maradnak. A frissensültéket csak grillezés után sózza meg.

A grillszeleteket a megadott idő 2/3-a után fordítsa meg.

A grillfűtőtest folyamatosan be- és kikapcsol. Ez normális. A be- és kikapcsolás gyakorisága a beállított 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.

Hús	Súly	Tartozék és edény	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C, grillfokozat	Időtartam, perc
Marhahús						
Marhasült	1,0 kg	zárt	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Bélszín, rózsaszín	1,0 kg	nyitott	1		210-230	70
	1,5 kg		1		200-220	80
Sült hátszín, rózsaszín	1,0 kg	nyitott	1		230-250	50
Steak, 3 cm, rózsaszín		rostély + univerzális serpenyő	4+1		3	15

Borjánhús						
Borjúsült	1,0 kg	nyitott	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	120
	2,0 kg		1		180-200	140

Sertéshús						
bőr nélkül (pl . tarja)	1,0 kg	nyitott	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
bőrös sült (pl . lapocka)	1,0 kg	nyitott	1		180-200	130
	1,5 kg		1		190-210	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Pácolt füstölt karaj csonttal	1,0 kg	zárt	1		210-230	80

Báránhús						
Báránycomb csont nélkül, közepesen átsütve	1,5 kg	nyitott	1		170-190	120

Darált hús						
Fasírt	kb. 750 g	nyitott	1		180-200	70

Virslí						
Virslí		rostély + univerzális serpenyő	4+1		3	15

Baromfi

A táblázatban megadott értékek hideg sütőbe való behelyezésre vonatkoznak.

A táblázatban megadott súlyok a töltelék nélküli, sütésre előkészített baromfihúsról vonatkoznak.

Ha közvetlenül a rostélyon grillezi a húst, tegye be az univerzális serpenyőt az 1. szintre.

Kacsa vagy liba sütésekor szűrje fel a szárny alatti bőrt, hogy a zsír kifolyhasson.

A baromfit mellső oldalával lefelé tegye a rostélyra. Az egészben sült baromfit a sütési idő kétharmadánál fordítsa meg.

A baromfi különösen ropogós barna lesz, ha a sütési idő vége felé vajjal, sósvízzel vagy narancslével keni meg.

Baromfi	Súly	Tartozék és edény	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C, grillfokozat	Időtartam, perc
Fél csirke, 1-4 darab	darabja 400 g	rostély	2		210-230	40-50
Darabolt csirke	darabja 250 g	rostély	3		210-230	30-40
Csirke, egész, 1-4 darab	darabja 1 kg	rostély	2		200-220	55-85
Kacsa, egész	1,7 kg	rostély	2		170-190	80-100
Liba, egész	3,0 kg	rostély	2		160-180	110-130
Bébi pulyka, egész	3,0 kg	rostély	2		180-200	80-100
2 pulykacomb	darabja 800 g	rostély	2		180-200	80-100

Hal

A haldarabokat a megadott idő 2/3-a után fordítsa meg.

Nem kell megfordítania az egész halat. Az egész halat hasával lefelé, hátszonyával felfelé tolja be a sütőbe. Helyezzen egy fél

burgonyát vagy egy kisméretű, sütésálló edényt a hasüregbe, hogy a hal stabilabban álljon.

Ha közvetlenül a rostélyon grillez, tolja be a sütőtepsit az 1. szintre. Ez felfogja a hal levét, és a sütő tisztább marad.

Hal	Súly	Tartozék és edény	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban, grillfokozat	Időtartam, perc
Hal, egész	darabja 300 g	rostély	3		2	20-25
	1,0 kg	rostély	2		190-210	40-50
	1,5 kg	rostély	2		180-200	60-70
Szeletelt hal, pl. kottlet	darabja 300 g	rostély	4		2	20-25

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 betölési 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 gőzrésten át távozik. A vízgőz lecsapódhat a hűvösebb kapcsolótáblán vagy a szomszédos bútorlapokon, és kondenzvízként lecsepeghet.

Felfújtak, gratinírozott ételek, pirítás

Ha közvetlenül a rostélyon grillez, tolja be még az univerzális serpenyőt is az 1. szintre. A sütő tisztább marad.

Az edényt mindig állítsa a rostélyra.

A felfújt főzési állapota függ az edény nagyságától és a felfújt magasságától. A táblázatban megadott értékek csak irányértékek.

Étel	Tartozék és edény	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
Felfújtak					
Felfújt, édes	felfújt forma	2		170-190	50-60
Tésztafelfújt	felfújt forma	2		210-230	25-35
Felfújt					
Burgonyafelfújt nyers hozzávalókból max. 2 cm magas	felfújt forma	2		150-170	50-60
Pirítás					
Kenyérpirítás, 4 darab	rostély	4		3	6-7
Kenyérpirítás, 12 darab	rostély	4		3	4-5
Pirítás átsütve, 4 darab	rostély	3		3	7-10
Pirítás átsütve, 12 darab	rostély	3		3	5-8

Késztermékek

Ügyeljen a csomagoláson található gyártói utasításokra.

Ha a tartozékokat kibéleli sütőpapírral, ügyeljen rá, hogy a sütőpapír használható legyen ezeken a hőmérsékleteken. A papír nagyságát igazítsa az ételhez.

A főzés eredménye nagymértékben függ az élelmiszertől. Előzetes barnulás és egyenetlenség már a nyers árunál előfordulhat.

Étel	Tartozék	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
Rétes gyümölcstöltelékkel	univerzális serpenyő:	3		180-200	40-50
Hasábburgonya	univerzális serpenyő:	3		210-230	25-30
Pizza	rostély	2		200-220	15-20
Pizzás bagett	rostély	2		190-210	15-20

Megjegyzés

Mélyfagyasztott ételek sütésekor az univerzális serpenyő deformálódhat. Ennek az az oka, hogy a tartozék nagy hőmérséklet-különbségeknek van kitéve. A deformálódás még a sütési folyamat közben eltűnik.

Különleges ételek

Alacsony hőmérsékleten a krémes joghurt ugyanolyan finom lesz, mint a laza kelt tészta.

Először vegye ki a sütőből a tartozékokat, a beakasztott rácsot vagy a teleszkópos kihúzókat.

Joghurt készítése

1. Főzzen fel 1 liter tejet (3,5 % zsír), majd hűtse le 40 °C-ra.
2. Keverjen bele 150 g joghurtot (hűtőszekrény-hőmérséklet).
3. Töltse csészékbe vagy kis csavaros üvegekbe és fedje le frissentartó fóliával.

4. A sütőt előírás szerint melegítse elő.

5. Ezután a csészéket vagy az üvegeket tegye a sütőtér aljára és előírás szerint készítse el a joghurtot.

Kelt tészta kelesztése

1. A kelt tésztát a szokott módon készítse el, tegye kerámia hőálló edénybe és fedje le.
2. A sütőt előírás szerint melegítse elő.
3. Kapcsolja ki a készüléket és a tésztát hagyja a sütőtérben megkelni.

Étel	Edény	Fűtési mód	Hőmérséklet	Időtartam
Joghurt	Csésze vagy csavaros üveg	tegye a sütőtér aljára	100 °C -ra melegítse elő csak a sütőlámpát kapcsolja be	15 perc 8 óra
Kelt tészta kelesztése	Hőálló edény	tegye a sütőtér aljára	50 °C -ra melegítse elő kapcsolja ki a készüléket és a kelt tésztát tegye a sütőtérbe	5-10 perc 20-30 perc

Felolvasztás

A felolvasztási idő az élelmiszer fajtájától és mennyiségétől függ.

Kérjük, vegye figyelembe a gyártó által a csomagoláson feltüntetett információkat.

Vegye ki az élelmiszert a csomagolásból, és tegye egy megfelelő edényben a rostélyra.

A szárnyast mellére fektetve tegye a tányérra.

Mélyhűtött áru

pl. tejszínes torták, vajás krémtorták, csokoládé- vagy cukorbevonatú torták, gyümölcsök, csirke, kolbász és hús, kenyér és zsemle, sütemények és más pékáruk

Tartozék	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet
rostély	2		A hőfokszabályozó kikapcsolt állapotban marad

Aszalás

Csak kifogástalan gyümölcsöt és zöldséget használjon, és alaposan mossa meg.

Hagyja a gyümölcsöt és zöldséget jól lecsepegni, majd szárítsa meg.

Az univerzális serpenyőt tolja a 3. szintre, a rostélyt az 1. szintre.

Az univerzális serpenyőt és a rostélyt bélelje ki sütő- vagy pergamenpapírral.

A nagyon lédús gyümölcsöt vagy zöldséget többször fordítsa meg. Az aszalt gyümölcsöt és zöldséget szárítás után azonnal válassza el a papírtól.

Gyümölcs és zöldség	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Időtartam, óra
600g almakarika	1+3		80	kb. 5
800g körtehasáb	1+3		80	kb. 8
1,5 kg szilva	1+3		80	kb. 8-10
200 g konyhai fűszer, tisztított	1+3		80	kb. 1½

Befőzés

Befőzéshez az üvegeknek és a gumigyűrűknek tisztának kell lenniük. Lehetőleg ugyanakkora üvegeket használjon. A táblázatban található adatok egy literes kerek üvegekre vonatkoznak.

Figyelem!

Ne használjon nagyobb vagy magasabb üvegeket. A fedelük megrepedhet.

Csakis kifogástalan gyümölcsöt és zöldséget használjon. Alaposan mossa meg őket.

A táblázatokban megadott időtartamok irányértékek. Azokat befolyásolhatja a szobahőmérséklet, az üvegek száma, mennyisége és az üvegek tartalmának hője. Át-, ill. kikapcsolás előtt ellenőrizze, hogy az üvegek megfelelően gyöngyöznek.

Előkészítés

1. Töltse meg az üvegeket, de ne legyenek teljesen tele.
 2. Törölje le az üveg szélét, mindenképpen legyen tiszta.
 3. Minden üvegre tegyen egy nedves gumigyűrűt, majd a fedelét.
 4. Az üvegeket csatokkal zárja le.
- Hatnál több üveget ne tegyen a sütőtérbe.

Beállítás

1. Tolja be az univerzális serpenyőt a 2. szintre. Úgy állítsa az üvegeket, hogy azok ne érjenek egymáshoz.
2. Öntsön ½ liter forró vizet (kb. 80 °C) az univerzális serpenyőbe.
3. Csukja be a sütőajtót.
4. Állítsa be az alsó fűtést .
5. Állítsa a hőmérsékletet 170-180 °C-ra.

Befőzés

Gyümölcs

Kb. 40-50 perc múlva rövid időközönként buborékok keletkeznek. Kapcsolja ki a sütőt.

25-35 perc utómelegítés után vegye ki az üvegeket a sütőtérből. Ha hosszabb ideig hűl a befőtt a sütőtérben, csírák képződhetnek, és ez a befőzött gyümölcs savanyodásához vezethet.

Gyümölcs egy literes üvegekben	A gyöngyözéstől számítva	Utómelegítés
alma, ribizli, eper	kikapcsolni	kb. 25 perc
cseresznye, kajszibarack, őszibarack, egres	kikapcsolni	kb. 30 perc
almapép, körte, szilva	kikapcsolni	kb. 35 perc

Zöldség

Amikor az üvegekben buborékok keletkeznek, a hőmérsékletet állítsa vissza 120-140 °C-ra. Zöldségfajtától függően kb. 35-

70 perc. Ezután kapcsolja ki a sütőt és használja a maradékhot.

Zöldség hideg lében egy literes üvegekben	A gyöngyözéstől számítva	Utómelegítés
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

Az üvegeket befőzés után vegye ki a sütőtérből.

Figyelem!

A forró üvegeket ne tegye hideg vagy nedves alátétre. Megrepedhetnek.

Akrilamid az élelmiszerekben

Az akrilamid elsősorban a nagyon felhevített gabonafélékből és burgonyatermékekből szabadul fel, pl. burgonyaszírom,

hasábburgonya, pirítós, zsemle, kenyér vagy finom pékáru (kekszek, mézeskalács, mézesbáb).

Ötletek az ételek akrilamidszegény elkészítéséhez

Általános tudnivalók	<ul style="list-style-type: none">■ A sütés idejét korlátozza a lehető legrövidebbre.■ Az ételt csak aranyárgára süssse, ne túl sötétre.■ A nagy, vastag burgonya kevesebb akrilamidot tartalmaz.
Sütés:	Felső/alsó sütéssel max. 200 °C. A 3 dim. forró levegővel vagy forró levegővel max. 180 °C.
Aprósütemény	Felső/alsó sütéssel max. 190 °C. A 3 dim. forró levegővel vagy forró levegővel max. 170 °C. A tojás vagy a tojássárgája csökkenti az akrilamid képződését.
Sütő - hasábburgonya	Egyenletesen és egy rétegben ossza el az ételt a sütőtepsin. Legalább 400 g-ot süssön sütőtepsinként, hogy a hasábburgonya ne száradjon ki

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 két szinten

Az univerzális serpenyőt mindig a sütőtepsi fölé helyezze.

Kinyomós sütemény (pl. kinyomós fánk cukorsziruppal):
Az egyidejűleg a sütőbe tett ételeknek nem kell ugyanakkor készen lenniük.

Almás lepény, 1. szint:

Módosítsa a sötét kerek sütőforma pozícióját, átlósan tolja be.

Almás lepény, 2. szint:

Módosítsa a sötét kerek sütőforma pozícióját.

Sütemények a fém, kerek sütőformában:

Felső/alsó fűtéssel ☐ az 1. szinten süssön. A rostély helyett használja az univerzális serpenyőt, és arra tegye a kerek sütőformát.

Étel	Tartozék és edény	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban	Időtartam, perc
Kinyomós sütemény	univerzális serpenyő	3	☐	150-170	20-30
	alumínium sütőtepsi + univerzális serpenyő**	1+3	☒	140-160	30-40
Aprósütemény	univerzális serpenyő	3	☐	150-170	25-35
Aprósütemény, melegítse elő	alumínium sütőtepsi + univerzális serpenyő**	1+3	☒	140-160	25-35
Vizespiskóta	kerek sütőforma	2	☐	160-180	30-40
Almás lepény	univerzális serpenyő + 2 kerek sütőforma Ø 20 cm***	1	☐	190-210	70-80
	2 rostély* + 2 kerek sütőforma Ø 20 cm***	1+3	☒	180-200	70-80

* További tartozékok kiegészítő tartozékként a szakkereskedésekben vagy a vevőszolgálatnál kaphatók.

** Két szinten való sütéskor az univerzális serpenyőt mindig tolja be a sütőtepsi fölé.

*** A süteményformákat átlósan elhelyezve állítsa a tartozéokra.

Grillezés

Ha az élelmiszert közvetlenül a rostélyra teszi, tolja be az 1. szintre az univerzális serpenyőt. Így felfogja a folyadékot, és a sütő tisztább marad.

Étel	Tartozék és edény	Magasság	Fűtési mód	Grillfokozat	Időtartam, perc
Kenyérpírtás 10 perc előmelegítés	rostély	4	☒	3	1/2-2
Hamburger fasírt, 12 darab* előmelegítés nélkül	rostély + univerzális serpenyő	4+1	☒	3	25-30

* Az időtartam 2/3-ánál fordítsa meg

Instrucțiuni de siguranță importante	22	Înlocuirea becului de pe plafonul cuptorului	32
Cauzele avariilor.....	24	Geamul protector.....	32
Noul dvs. cuptor	24	Unitățile de service abilitate	32
Panoul de comandă.....	24	Numărul E și numărul FD.....	32
Selectorul de funcții.....	25	Recomandări privind energia și mediul înconjurător	33
Taste și afișaj.....	25	Economisirea energiei.....	33
Selectorul de temperatură.....	25	Evacuarea ecologică	33
Spațiul de coacere	25	Măsuri care trebuie respectate în timpul transportului.....	33
Accesoriile dumneavoastră	26	Testate pentru dumneavoastră în studioul nostru	
Introducerea accesoriilor.....	26	gastronomic	33
Accesorii opționale speciale.....	26	Prăjituri și produse de brutărie/patiserie.....	33
Înainte de prima utilizare	27	Recomandări pentru coacere	35
Setarea orei curente.....	27	Carne, carne de pasăre, pește	35
Încingerea cuptorului.....	27	Recomandări pentru prăjire și grill.....	37
Curățarea accesoriilor.....	27	Sufleuri, gratenuri, pâine prăjită	37
Setarea cuptorului	27	Alimente preparate.....	37
Moduri de încălzire și temperatura.....	27	Preparate speciale.....	38
Cuptorul trebuie să se deconecteze automat.....	27	Decongelare	38
Cuptorul trebuie să se conecteze și deconecteze automat....	28	Deshidratare	38
Setarea orei curente	28	Fierberea	38
Setarea ceasului cu alarmă	28	Acrilamide în alimente	39
Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor	29	Preparate de verificare	40
Cuptorul.....	29	Coacere	40
Întreținerea și curățarea	29	Prepararea la grill	40
Produse de curățat.....	29		
Curățarea suprafețelor cu autocurățare din cuptor.....	30		
Montarea și demontarea suporturilor pentru tăvi	30		
Demontarea și remontarea ușii cuptorului.....	30		
Montarea și demontarea geamurilor ușii	31		
Cum se procedează în cazul unei defecțiuni?	32		
Tabel de defecțiuni.....	32		

Pe pagina noastră de internet găsiți alte informații referitoare la produse, accesorii, piese de schimb și servicii:
www.bosch-home.com și la magazinul online:
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 ținuti 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 mânuși 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 electrocutare!


Aparatul este prevăzut cu un ștecher Schuko UE. Pentru a asigura protecția prin împământare la o priză daneză, aparatul trebuie conectat cu un adaptor de ștecher potrivit. Acest adaptor (permis până la max. 13 amperi) poate fi achiziționat de la unitățile de service (Nr. piesă de schimb 616581).

Pericol de incendiu!

- Resturile libere de alimente, grăsimile și sosul de friptură se pot aprinde în timpul curățării automate. Înainte de fiecare curățare automată, îndepărtați murdăriile mai mari din spațiul de coacere și de pe accesorii.

- Aparatul se încălzește puternic la exterior în timpul curățării automate. Nu agățați niciodată obiecte inflamabile, ca de ex. șervete de vase, de mânerul ușii. Mențineți liberă partea frontală a aparatului. Țineți copiii la distanță.

Pericol de arsuri!

- Spațiul de coacere se încălzește puternic în timpul curățării automate. Nu deschideți niciodată ușa aparatului și nu deplasați cu mâna cârligul de blocare. Lăsați aparatul să se răcească. Țineți copiii la distanță.
-  Aparatul se încălzește puternic la exterior în timpul curățării automate. 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 accesorii 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.

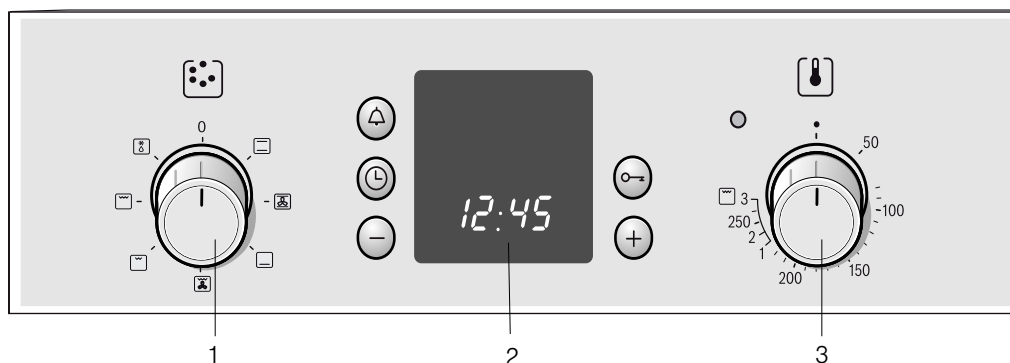
- Apă în spațiul de coacere fierbinte: Nu turnați niciodată apă în spațiul de coacere fierbinte. Se produc vapori de apă. Datorită variațiilor de temperatură se pot produce deteriorări ale emailului.
- Alimente umede: Nu păstrați un timp mai îndelungat alimente umede în spațiul de coacere închis. Emailul 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 accesorii 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 dvs. cuptor

Aici faceți cunoștință cu noul dvs. cuptor. Vă explicăm panoul de operare și fiecare element de operare. Obțineți informații despre spațiul de coacere și despre accesorii.

Panoul de comandă

Aici aveți o prezentare de ansamblu a panoului de comandă. Execuția depinde de respectivul tip de aparat.



Explicații

1	Selectorul de funcții
2	Tastele de comandă și panoul de afișaj
3	Selectorul de temperatură








Butoanele comutatoarelor

Mânerele de întrerupătoare sunt escamotabile în poziția Oprit. Pentru blocarea și deblocarea lor, apăsați pe mânerul de întrerupător.

Selectorul de funcții

Cu selectorul de funcții setați modul de încălzire pentru cuptor. Selectorul de funcții poate fi rotit spre dreapta sau stânga.




Când este setat modul de încălzire dorit, se aprinde lampa cuptorului.

Reglare	Funcția
0	Oprit Cuptorul este deconectat.
	Căldură superioară/inferioară Coacerea și prăjirea sunt posibile pe un singur nivel. Această setare este foarte adecvată pentru prăjituri și pizza în forme sau la tavă, precum și bucăți slabe de friptură de vită, vițel și vânat. Căldura vine uniform de sus și de jos.
	Convecție aer* Pe un nivel puteți prepara bezele și foietaje. Produsele mici de brutărie/patiserie, fursecurile și foietajele le puteți coace simultan pe două niveluri. Ventilatorul din partea din spate a aparatului distribuie uniform în jurul alimentelor căldura care vine de sus și de jos.
	Încălzire inferioară Cu încălzirea inferioară puteți termina de copt și puteți rumeni de jos preparatele dvs. Temperatura vine de jos.
	Grill cu convecție aer Grillul cu convecție aer este adecvat în mod special pentru prepararea la grill a peștelui, cărnii de pasăre și a bucăților mari de carne. Corpul de încălzit pentru grill funcționează alternativ cu ventilatorul. Ventilatorul distribuie aerul încălzit în jurul preparatelor.
	Grill plat, suprafață mică Acest tip de încălzire este adecvat pentru prepararea la grill a fripturii, cârnăciorilor, peștelui și a pâinii prăjite în cantități mici. Numai partea din mijloc a corpului de încălzire pentru grill este încălzită.
	Grill plat, suprafață mare Puteți prepara pe grill mai multe fripturi, cârnăciori, pești și felii de pâine. Va fi încălzită întreaga suprafață de sub corpul de încălzire pentru grill.
	Decongelare Exemplu: Carne, păsări, pâine și torturi. Ventilatorul distribuie aerul încălzit în jurul preparatelor.

* Mod de încălzire conform clasei de eficiență energetică EN50304.




Taste și afișaj

Setați diverse funcții suplimentare cu ajutorul tastelor. Puteți citi pe afișaj valorile setate.

Tasta	Utilizare
	Tasta Ceas cu alarmă Cu ajutorul ei setați ceasul cu alarmă.
	Tasta Ceas Cu ajutorul ei setați ora curentă, reglați durata de preparare a cuptorului \rightarrow și timpul de final \rightarrow .
-	Tasta Minus Cu ea modificați valorile de setare în jos.
	Tasta Cheie Cu ajutorul ei conectați și deconectați sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor.
+	Tasta Plus Cu ea modificați valorile de setare în sus.

Selectorul de temperatură

Cu selectorul de temperatură puteți seta temperatura și treapta de grill.

Reglare	Funcția
	Oprit Cuptorul nu se încălzește.
50-270	Domeniul de temperatură Indicarea temperaturii se face în °C.
1, 2, 3	Trepte de grill Treptele de grill pentru grill mic  și mare  . treapta 1 = redus treapta 2 = mediu treapta 3 = puternic

Atunci când cuptorul încălzește, se aprinde beculețul de deasupra selectorului de temperatură. Acesta se stinge în pauzele de încălzire. În cazul anumitor setări, simbolul nu se aprinde.

Trepte de grill

În cazul preparării la grill plat  setați o treaptă de grill cu selectorul de temperatură.

Spațiul de coacere

În spațiul de coacere se găsește lampa cuptorului. O suflantă cu aer de răcire protejează cuptorul împotriva supraîncălzirii.

Lampa cuptorului

În timpul funcționării se aprinde lampa cuptorului. Prin rotirea selectorului de funcții într-o poziție oarecare, este posibilă conectarea lămpii cuptorului fără încălzirea cuptorului.

Ventilator de răcire

Ventilatorul de răcire se conectează și se deconectează în funcție de necesități. Aerul cald iese pe deasupra ușii.

Suflanta cu aer de răcire va mai funcționa un timp după utilizarea cuptorului, pentru o răcire mai rapidă a spațiului de coacere.

Atenție!

Nu obturați fanta de ventilare. În caz contrar, cuptorul se supraîncălzește.

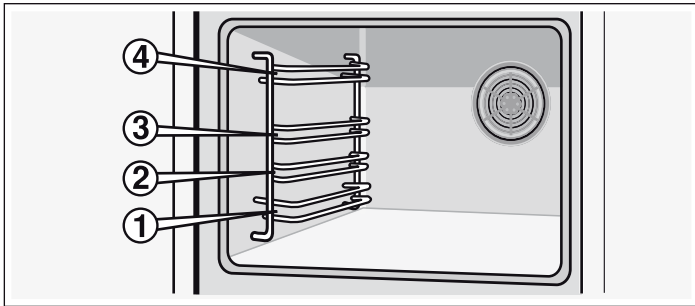
Accesoriile dumneavoastră

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.

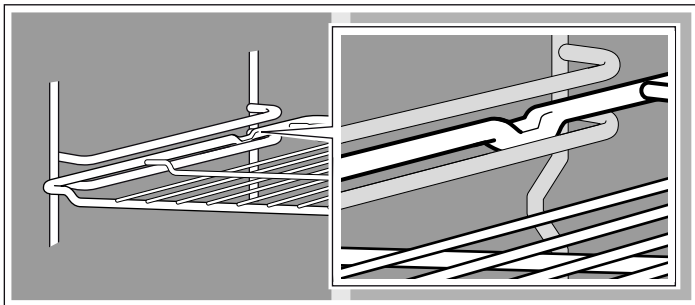
Introducerea accesoriilor

Accesoriile pot fi introduse în cuptor pe 4 niveluri diferite. Împingeți întotdeauna accesoriile până la opritor, pentru ca acestea să nu atingă geamul ușii.



Când accesoriile sunt trase în afară cam pe jumătate, ele se înclichetează. Acum, preparatele pot fi scoase ușor.

La introducerea în cuptor, acordați atenție curburii de pe partea din spate a accesoriului. Numai astfel acesta se va înclicheta corect.



Indicație: Accesoriul se poate deforma la căldură. După ce accesoriul se răcește, acesta revine la forma inițială. Funcționarea nu este afectată.

Accesorii opționale speciale	Număr HEZ	Funcția
Grătar	HEZ 434000	Pentru vesală, forme de prăjituri, fripturi, alimente de preparat la grătar și alimente congelate.
Tavă din aluminiu	HEZ 430001	Pentru prăjituri și fursecuri. Introduceți tava în cuptor cu partea înclinată spre ușa cuptorului.
Tavă emailată	HEZ 431001	Pentru prăjituri și fursecuri. Introduceți tava în cuptor cu partea înclinată spre ușa cuptorului.
Tavă universală	HEZ 432001	Pentru prăjituri însirocate, produse de patiserie, alimente congelate și fripturi de dimensiuni mari. Poate fi folosită și pentru colectarea grăsimii sau a sucului de carne sub grătar. Introduceți tava universală în cuptor cu partea înclinată spre ușa cuptorului.

Ușa cuptorului - Măsuri de siguranță suplimentare

În cazul unor timpi de preparare mai lungi, ușa cuptorului poate deveni foarte fierbinte.

Țineți tava cu ambele mâini de părțile laterale și introduceți-o împingând-o paralel în suport. La introducerea tăvii, evitați mișcările către dreapta sau stânga. În caz contrar, tava va putea fi introdusă doar cu mare dificultate. Suprafețele emailate pot fi deteriorate.

Puteți achiziționa accesorii de la unitățile service abilitate, din comerțul de specialitate sau de pe internet. Vă rugăm să indicați numărul HEZ.



Grătar

Pentru vesală, forme de prăjituri, fripturi, alimente de preparat la grătar și alimente congelate.

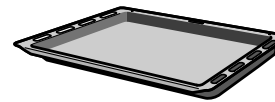
Introduceți grătarul în cuptor cu partea deschisă în față și cu curbura în jos.



Tavă din aluminiu

Pentru prăjituri și fursecuri.

Introduceți tava în cuptor cu partea înclinată spre ușa cuptorului.



Tavă universală

Pentru prăjituri însirocate, produse de patiserie, alimente congelate și fripturi de dimensiuni mari. Poate fi folosită și la prepararea la grill, pentru colectarea grăsimii sau a sucului de carne sub grătar.

Introduceți tava în cuptor cu partea înclinată spre ușa cuptorului.

Accesorii opționale speciale

Accesoriile speciale pot fi achiziționate de la unitățile service abilitate sau din comerțul de specialitate. În broșurile noastre sau pe internet puteți găsi diverse produse potrivite pentru cuptorul dvs. Disponibilitatea accesoriilor speciale sau posibilitatea de a comanda pe internet este deosebită de la țară la țară. Găsiți informații despre acestea în documentația comercială.

Nu orice accesoriu special este potrivit pentru orice aparat. La achiziționare, indicați întotdeauna denumirea completă (Nr. E) a aparatului dvs.

Dacă aveți copii mici, se recomandă o atenție deosebită în timpul funcționării cuptorului.

În plus, vă stă la dispoziție un dispozitiv de protecție, care împiedică o atingere directă a ușii cuptorului. Acest accesoriu special (440651) poate fi achiziționat de la unitatea service.

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*.

Setarea orei curente

După racordarea la rețea, pe afișaj se aprinde simbolul ⌚ și trei zerouri. Setăți ora curentă.

1. Apăsați tasta ⌚.

Pe afișaj apare ora curentă 12:00 și simbolul ⌚ se aprinde intermitent.

2. Cu tasta + sau tasta - setăți ora curentă.

După câteva secunde, ora setată va fi preluată.

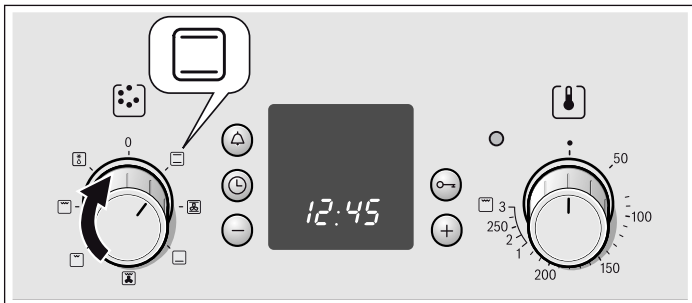
Setarea cuptorului

Există diverse posibilități pentru setarea cuptorului dvs. Vă explicăm aici cum puteți seta după cum doriți modul de încălzire, temperatura sau treapta de grill-ului. Puteți seta pentru preparatul dorit durata de preparare și timpul final la cuptor.

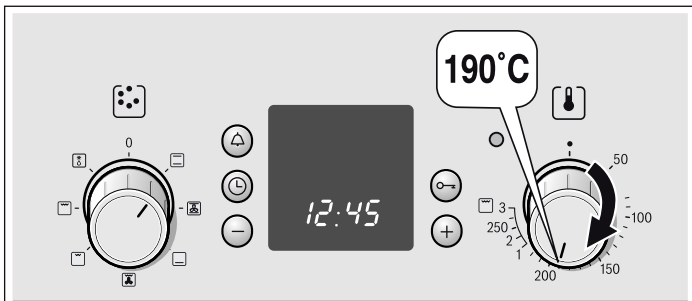
Moduri de încălzire și temperatura

Exemplul din figură: Încălzire superioară/inferioară 190 °C.

1. Cu selectorul de funcții setăți modul de încălzire dorit.



2. Cu selectorul de temperatură puteți seta temperatura sau treapta de grill.



Cuptorul se încălzește.

Oprirea cuptorului

Aduceți selectorul de funcții în poziția neutră.

Modificarea setărilor

Modul de încălzire, temperatura și treapta de grill pot fi modificate în funcție de necesități.

Încingerea cuptorului

Pentru a elimina mirosul aparatului nou, încingeți cuptorul gol și închis. Pentru aceasta, este ideal să încingeți o oră cu încălzire superioară/inferioară □ la 240 °C. Aveți grijă să nu existe resturi de ambalaj în spațiul de coacere.

1. Cu selectorul de funcții setăți încălzire superioară/inferioară □.

2. Cu selectorul de temperaturi setăți 240 °C.

Deconectați cuptorul după o oră. Rotiți selectorul de funcții și selectorul de temperaturi pe poziția zero.

Curățarea accesoriilor

Înainte de a folosi pentru prima dată vreun accesoriu, curățați-l temeinic cu soluție fierbinte de apă cu detergent de vase și cu o lavetă moale.

Cuptorul trebuie să se deconecteze automat

Acum introduceți durata de preparare (timpul de preparare) pentru felul dvs. de mâncare.

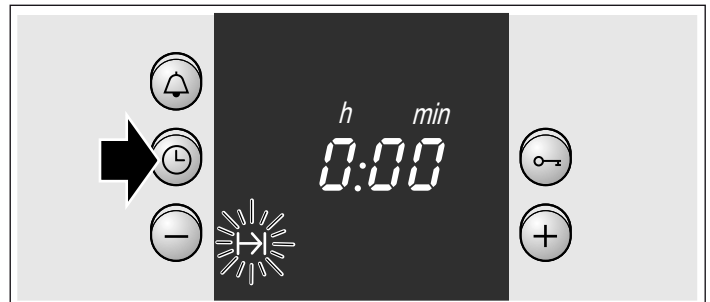
Exemplul din imagine: setare pentru încălzire superioară/inferioară, □ 190 °C, durata de preparare 45 de minute.

1. Cu selectorul de funcții setăți modul de încălzire.

2. Cu selectorul de temperaturi setăți temperatura sau treapta de grill.

3. Apăsați tasta Ceas ⌚.

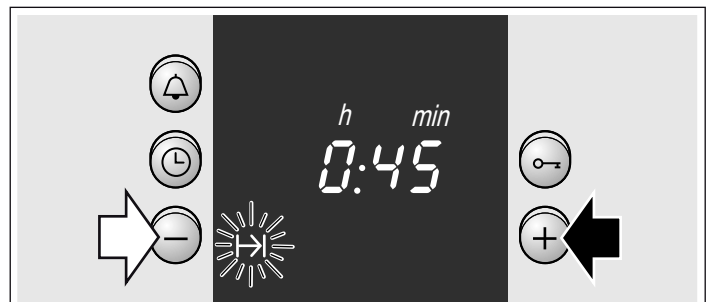
Simbolul pentru durata de preparare |→| se aprinde intermitent.



4. Cu tasta + sau tasta - reglați durata de preparare.

Tasta + valoare propusă = 30 de minute

Tasta - valoare propusă = 10 minute



Timpul de preparare a expirat

Se aude un semnal sonor. Cuptorul se deconectează. Apăsați de două ori tasta ⌚ și deconectați selectorul de funcții.

Modificarea setării

Apăsați tasta Ceas ⌚. Cu tasta + sau tasta - modificați durata de preparare.

Anularea setării

Apăsați tasta Ceas ⌚. Apăsați tasta -, până când afișajul este la zero. Deconectați selectorul de funcții.

Reglarea duratei de preparare, atunci când ora curentă nu este afișată.

Apăsați tasta Ceas ⌚ de două ori și reglați după cum a fost descris la punctul 4.

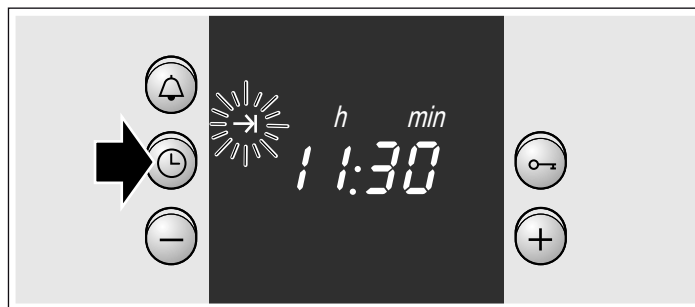
Cuptorul trebuie să se conecteze și deconecteze automat

Acordați atenție faptului că alimentele ușor alterabile nu trebuie să stea un timp îndelungat în spațiul de coacere.

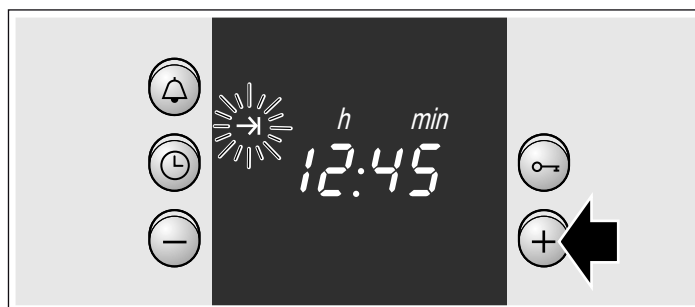
Exemplul din figură: setare pentru încălzire superioară/inferioară, □ 190 °C. Este ora 10:45. Preparatul necesită 45 de minute și trebuie să fie gata la ora 12:45.

1. Cu selectorul de funcții setați modul de încălzire.
2. Cu selectorul de temperaturi setați temperatura sau treapta de grill.
3. Apăsați tasta Ceas ⌚.
4. Cu tasta + sau tasta - reglați durata de preparare.

5. Apăsați tasta Ceas ⌚ de atâtea ori, până când se aprinde intermitent simbolul Final →I.
Pe afișaj puteți vedea când va fi gata preparatul dvs.



6. Cu tasta + decalați timpul de final pe mai târziu. După câteva secunde, setarea va fi preluată. Până în momentul când cuptorul pornește, pe afișaj apare timpul de final.



Timpul de preparare a expirat

Se aude un semnal sonor. Cuptorul se deconectează. Apăsați de două ori tasta Ceas ⌚ și deconectați selectorul de funcții.

Indicație: Atâta timp cât un simbol se aprinde intermitent, puteți efectua modificări. Când simbolul rămâne aprins, setarea a fost preluată.

Setarea orei curente

După prima racordare la rețea sau după o eventuală oprire a curentului, pe afișaj se aprind intermitent simbolul ⌚ și trei zerouri. Setați ora curentă. Selectorul de funcții trebuie să fie deconectat.

Astfel efectuați setările

1. Apăsați tasta Ceas ⌚.
Pe afișaj apare ora 12.00 și simbolul ⌚ se aprinde intermitent.
2. Cu tasta + sau tasta - setați ora curentă.
După câteva secunde, ora curentă va fi preluată. Simbolul ⌚ se stinge.

Modificarea orei, de ex. de la ora de vară la cea de iarnă

Apăsați tasta Ceas ⌚ de două ori și modificați cu tasta + sau cu tasta -.

Setarea ceasului cu alarmă

Ceasul cu alarmă poate fi utilizat ca o alarmă de bucătărie. Acesta funcționează independent de cuptor. Ceasul cu alarmă emite un semnal sonor deosebit. Astfel veți putea auzi când a expirat timpul ceasului cu alarmă sau o durată de preparare a cuptorului. Puteți seta ceasul cu alarmă și atunci când este activ sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor.

Astfel efectuați setările

1. Apăsați tasta Ceas cu alarmă ⌚.
Simbolul ⌚ se aprinde intermitent.
2. Cu tasta + sau tasta -, reglați timpul pentru ceasul cu alarmă.
Tasta + valoare propusă = 10 minute
Tasta - valoare propusă = 5 minute

După câteva secunde, ceasul cu alarmă pornește. Pe afișaj se aprinde simbolul ⌚. Decrementarea timpului este vizibilă.

La expirarea timpului

Se aude un semnal sonor. Apăsați tasta Ceas cu alarmă ⌚. Afișajul ceasului cu alarmă se stinge.

Modificarea orei alarmei

Apăsați tasta Ceas cu alarmă ⌚. Cu tasta + sau tasta - modificați timpul pentru alarmă.

Anularea setării

Apăsați tasta Ceas cu alarmă ⌚. Apăsați tasta -, până când afișajul este la zero.

Decrementarea timpului alarmei și a duratei de preparare se fac simultan

Simbolurile se aprind. Decrementarea timpului pentru ceasul cu alarmă este vizibilă pe afișaj. Solicitarea afișării duratei de preparare rămase |→|, a timpului

de final →| sau a orei curente ☹ : apăsați tasta Ceas ☹ de atâtea ori, până când apare simbolul respectiv.

Valoarea solicitată va apărea pe afișaj pentru câteva secunde.

Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor

Cuptorul

Pentru a nu permite copiilor să pornească cuptorul, acesta este prevăzut cu un sistem de siguranță.

Conectarea și deconectarea sistemului de siguranță împotriva accesului copiilor

Selectorul de funcții trebuie să fie deconectat.

Conectare: apăsați tasta Cheie ☹, până când pe afișaj apare simbolul ☹. Acest lucru durează cca. 4 secunde.

Deconectare: Apăsați tasta Cheie ☹, până când simbolul ☹ se stinge.

Indicații

- Puteți seta oricând ceasul cu alarmă și ora curentă.
- După o pană de curent, setarea sistemului de siguranță împotriva accesului copiilor va fi anulată.

Întreținerea și curățarea

La o întreținere și curățare minuțioasă, cuptorul dvs. rămâne frumos și funcțional un timp îndelungat. Vă explicăm aici cum să vă întrețineți și curățați corect cuptorul.

Indicații

- Pot apărea diferențe mici de culoare la masca față a cuptorului de la diverse materiale, precum sticla, materialele plastice sau metalul.
- Umbrele de pe geamul ușii, care par urme de murdărie, sunt reflexe de la becul cuptorului.
- Emailul se arde la temperaturi foarte înalte. Astfel, pot apărea diferențe de culoare. Acest lucru este normal și nu are nicio influență asupra funcționării. Marginile tăvilor subțiri nu pot fi emailate complet. Din acest motiv, acestea pot fi aspre. Protecția la coroziune nu va fi afectată din această cauză.

Produse de curățat

Pentru ca diferitele suprafețe să nu se deterioreze din cauza unor produse de curățare inadecvate, luați în considerare următoarele date.

La curățarea cuptorului nu folosiți

- produse de curățare agresive sau abrazive,
- produse de curățare cu conținut mare de alcool,
- bureți abrazivi,
- aparate de curățat cu jet sub presiune sau cu jet de abur.
- Nu curățați piesele individuale în mașina de spălat vase.

Înainte de prima utilizare, spălați temeinic bureții noi.

Fronturi din oțel inoxidabil Ștergeți cu puțin detergent de vase și cu o lavetă umedă. Ștergeți întotdeauna paralel cu nervurile naturale. În caz contrar, se pot forma zgârieturi. Uscați cu o lavetă moale. Înlăturați imediat depunerile de calcar, grăsimi, amidon sau albuș de ou. Nu folosiți agenți abrazivi, bureți care zgârie sau lavete de curățare aspre. Fronturile din oțel inoxidabil pot fi lustruite cu agenți de îngrijire speciali. Respectați instrucțiunile producătorului. Agenți speciali de curățare pentru oțel inoxidabil găsiți la unitatea service abilitată sau în comerțul de specialitate.



Suprafețele emailate și cele vopsite Curățați cu puțin detergent de vase și cu o lavetă umedă. Uscați cu o lavetă moale.

Butoanele	Curățați cu puțin detergent de vase și cu o lavetă umedă. Uscați cu o lavetă moale.
Geamul ușii cuptorului	Poate fi curățat cu un produs de curățare pentru geamuri. Nu folosiți produse de curățare agresive sau obiecte metalice ascuțite. Acestea pot zgâria și deteriora suprafața geamului.
Garnitura	Curățați cu puțin detergent de vase și cu o lavetă umedă. Uscați cu o lavetă moale.
Baza cuptorului, plafonul acestuia și pereții laterali	Curățați cu apă caldă sau cu apă cu oțet. În cazul unui grad ridicat de murdărie: Utilizați produse de curățat cuptoare, însă numai pe suprafețele răcite. Nu aplicați niciodată pe perețele posterior.
Capac din sticlă al becului cuptorului	Curățați cu puțin detergent de vase și cu o lavetă umedă. Uscați cu o lavetă moale.
Accesoriile	Înmuiiați accesoriile în soluție de apă caldă cu detergent de vase. Curățați cu o perie sau un burete de vase.
Tava din aluminiu (opțional)	A nu se curăța în mașina de spălat vase. Nu folosiți niciodată produse de curățat pentru cuptoare. Pentru a se evita zgârieturile, nu atingeți niciodată suprafețele metalice cu cuțitul sau cu obiecte similare, ascuțite. Curățați cu mișcări orizontale, cu puțin detergent de vase și cu o lavetă umedă pentru șters geamuri sau cu o lavetă cu microfibre. Uscați cu o lavetă moale. Nu folosiți agenți abrazivi, bureți care zgârie sau lavete de curățare aspre. Veți zgâria tava
Elementul de siguranță pentru copii (opțional)	În cazul în care pe ușa cuptorului este montat un element de siguranță pentru copii, acesta trebuie îndepărtat înainte de curățare. Înmuiiați toate componentele din material plastic într-o soluție caldă de detergent de vase și curățați cu un burete. Uscați cu o lavetă moale. În cazul unei murdăriri accentuate, elementul de siguranță pentru copii nu mai funcționează corect.
Plita	Indicațiile privind întreținerea și curățarea sunt prezentate în instrucțiunile de utilizare a plitei dvs.

Curățarea suprafețelor cu autocurățare din cuptor

Peretele posterior dispune de un strat de ceramică cu autocurățare. Picăturile rezultate în procesele de coacere și prăjire sunt absorbite și descompuse de acest strat, în timpul funcționării cuptorului. Cu cât temperatura de preparare este mai ridicată și cu cât cuptorul funcționează un timp mai îndelungat, cu atât mai bun va fi rezultatul.

În cazul în care mai sunt vizibile urme de murdărie și după funcționări repetate, procedați după cum urmează:

1. Curățați întâi suprafețele emailate din cuptor.
2. Setați cuptorul pe convecție aer  sau încălzire superioară/inferioară .
3. Încălziți cuptorul gol timp de cca. 2 ore la temperatură maximă.

Stratul de ceramică se va regenera. Apoi reziduurile maronii și negre pot fi îndepărtate cu apă și cu un burete moale.

Micile diferențe de culoare de pe stratul de acoperire nu au nicio influență asupra funcției de auto-curățare.

Atenție!

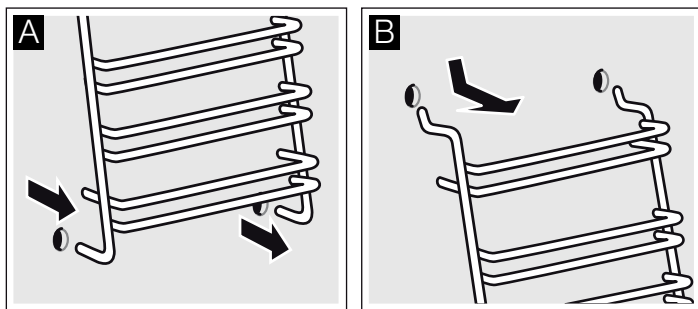
- Nu utilizați niciodată produse de curățare agresive. Puteți zgâria sau deteriora stratul de acoperire, care este foarte poros.
- Nu folosiți produse de curățare pentru cuptoare pe suprafețele cu autocurățare. Dacă produsele de curățare pentru cuptoare ajung accidental pe aceste suprafețe, ștergeți-le imediat cu un burete și cu apă din abundență.

Montarea și demontarea suporturilor pentru tăvi

Suporturile pentru tăvi pot fi scoase pentru a fi curățate. Cuptorul trebuie să se fie rece.

Scoaterea suporturilor

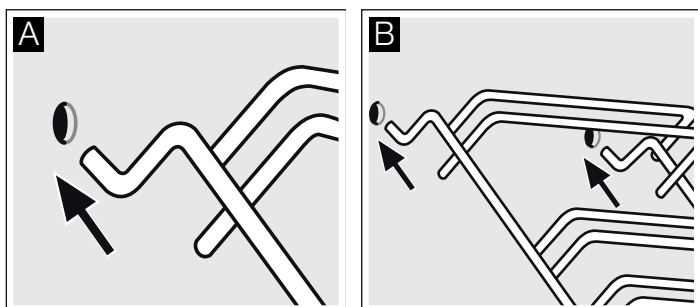
1. Trageți în afară suportul din partea inferioară. Trageți în afară prelungitoarele din partea de jos a suporturilor din orificiile de fixare (imaginea A).
2. Apoi rabatați suportul în sus și scoateți-l cu atenție (imaginea B).



Curățați suporturile cu detergent de vase și cu un burete. Pentru murdăriile persistente folosiți o perie.

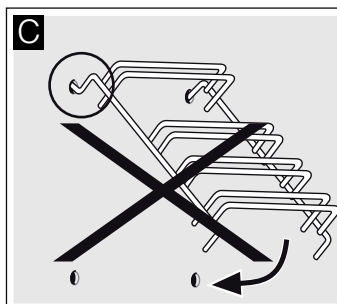
Introducerea suporturilor pentru tăvi

1. Ancorați cu atenție cele două dispozitive de prindere în orificiile superioare. (imaginea A-B)



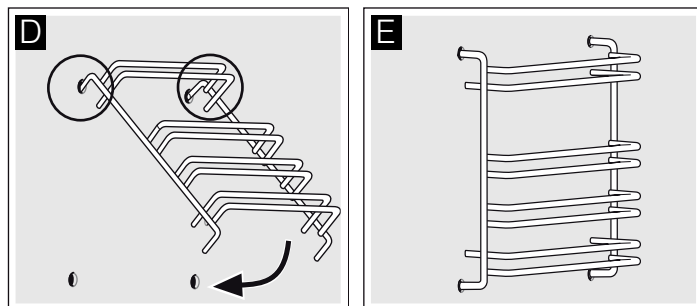
⚠ Montaj greșit!

Nu mișcați niciodată suportul pentru tăvi înainte de ancorarea completă a celor două dispozitive de prindere în orificiile superioare. Emailul poate suferi deteriorări și poate crăpa (imaginea C).



2. Cele două dispozitive de prindere trebuie să fie ancorate complet în orificiile superioare. Acum mișcați în jos suportul pentru tăvi, încet și cu atenție, și acroșați-l în orificiile inferioare (imaginea D).
3. Acroșați ambele suporturi pentru tăvi în pereții laterali ai cuptorului (imaginea E).

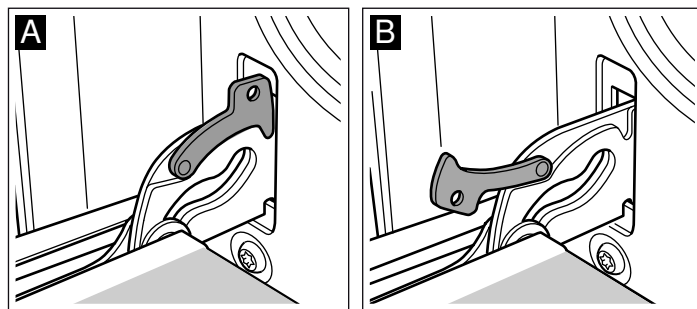
Dacă suporturile pentru tăvi sunt montate corect, distanța dintre cele două niveluri superioare este mai mare.



Demontarea și remontarea ușii cuptorului

La curățarea și la demontarea geamurilor ușii puteți demonta ușa cuptorului.

Balamalele ușii cuptorului au fiecare o pârghie de blocare. Dacă pârghiile de blocare sunt închise (Figura A), ușa cuptorului este securizată. Ea nu poate fi demontată. Dacă pârghiile de blocare sunt deschise pentru demontarea ușii cuptorului (Figura B), balamalele sunt securizate. Ele nu se pot închide brusc.

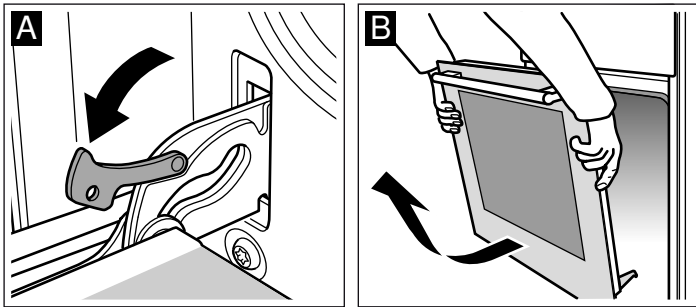


⚠ Pericol de vătămare!

Dacă balamalele nu sunt securizate, se închid brusc cu putere mare. Aveți grijă ca pârghiile de blocare să fie întotdeauna închise complet, respectiv deschise complet la demontarea ușii cuptorului.

Demontarea ușii

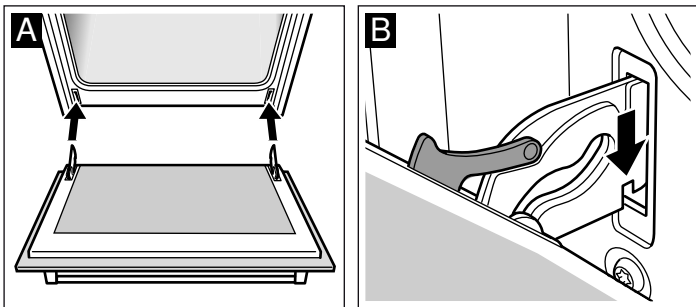
1. Deschideți complet ușa cuptorului.
2. Deschideți prin rabatare ambele pârghii de blocare din stânga și dreapta (Figura A).
3. Închideți ușa cuptorului până la limitator. Apucați-o cu ambele mâini din stânga și din dreapta. Mai închideți puțin și scoateți-o (Figura B).



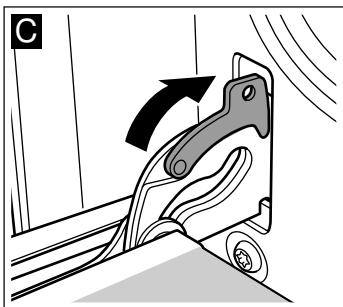
Remontarea ușii

Montați din nou ușa cuptorului procedând în ordine inversă.

1. La remontarea ușii cuptorului, aveți grijă ca ambele balamale să fie introduse exact în deschizătură (Figura A).
2. Crestătura de pe balama trebuie să se înclicheteze în ambele părți (Figura B).



3. Închideți la loc prin rabatare ambele pârghii de blocare (Figura C). Închideți ușa cuptorului.



⚠ Pericol de vătămare!

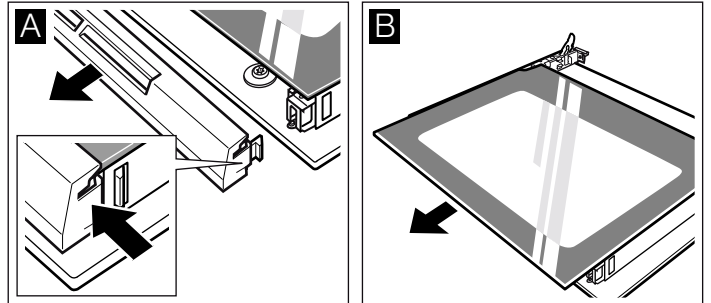
Dacă ușa cuptorului iese involuntar sau o balama se închide, nu prindeți balamaua. Chemați unitatea de service abilitată.

Montarea și demontarea geamurilor ușii

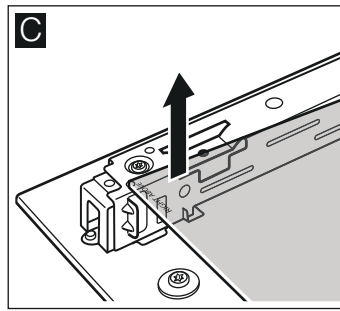
Puteți demonta geamurile ușii cuptorului pentru a le curăța mai ușor.

Demontare

1. Demontați ușa cuptorului și așezați-o cu mânerul în jos pe un prosop.
2. Scoateți capacul din partea superioară a ușii cuptorului. Pentru aceasta, apăsați clapeta cu degetele la dreapta și la stânga (figura A).
3. Ridicați puțin geamul superior și trageți-l afară (figura B).



4. Ridicați puțin geamul și trageți-l afară (figura B).



Curățați geamurile cu un produs de curățat sticla și cu o lavetă moale.

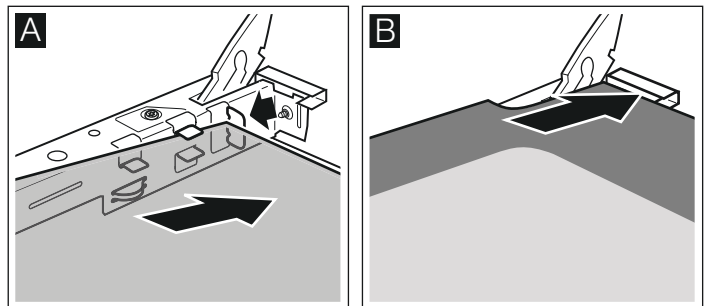
⚠ Pericol de vătămare!

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

Montarea

La montare, aveți grijă ca pe partea din stânga jos inscripția "right above" să se vadă răsturnată.

1. Introduceți geamul oblic înspre partea din spate (figura A).
2. Introduceți geamul superior în spate în ambele suporturi, ținându-l înclinat. Fața netedă trebuie să se afle în afară. (Figura B).



3. Așezați și apăsați capacul.
4. Montați ușa cuptorului.

Nu utilizați din nou cuptorul decât după ce geamurile au fost montate corect.

Cum se procedează în cazul unei defecțiuni?

Dacă apare o defecțiune, acest lucru se întâmplă de multe ori doar din cauze minore. Înainte de a apela la unitatea de service abilitată, consultați tabelul. Poate reușiți să remediați singuri defecțiunea.

Tabel de defecțiuni

Dacă un preparat nu vă reușește în mod optim, vă rugăm să consultați capitolul *Testat pentru dvs. în studioul nostru gastronomic*. Acolo veți găsi multe sugestii și recomandări pentru gătit.

⚠ Pericol de electrocutare!

Reparațiile neautorizate sunt periculoase. Efectuarea reparațiilor este permisă numai unui tehnician din unitatea de service abilitată, instruit de firma noastră.

Defecțiunea	Cauza posibilă	Remediere/Recomandări
Cuptorul nu funcționează.	Siguranța este defectă.	Controlați în tabloul siguranțelor dacă siguranța este în ordine.
	Pană electrică.	Verificați dacă lumina de la bucătărie sau alte aparate din bucătărie funcționează.
Afișajul ceasului se aprinde intermitent	Pană electrică.	Setați din nou ora curentă.
Cuptorul nu se încălzește.	Este praf pe contacte.	Rotiți butoanele comutatoarelor de mai multe ori înainte și înapoi.

Atenție!

În cazul în care cablul de rețea se defectează, el trebuie înlocuit de către producător, de unitatea de service abilitată sau de către o persoană cu calificare similară.

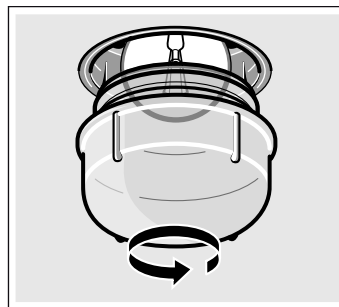
Înlocuirea becului de pe plafonul cuptorului

În cazul în care becul cuptorului este defect, acesta trebuie înlocuit. Becuri de schimb rezistente la temperatură, de 40 wați, pot fi procurate prin unitatea de service abilitată sau din comerțul de specialitate. Utilizați numai aceste becuri.

⚠ Pericol de electrocutare!

Deconectați siguranța din tabloul de siguranțe.

1. Așezați un șervet de vase în cuptorul rece pentru a preveni deteriorarea acestuia.
2. Deșurubați apărătoarea de sticlă, rotind-o către stânga.



3. Înlocuiți becul cu unul de același tip.
4. Montați din nou apărătoarea de sticlă.
5. Scoateți șervetul de vase și conectați siguranța.

Geamul protector

Dacă un geam protector este deteriorat, acesta trebuie înlocuit. Geamuri protectoare potrivite pot fi obținute prin unitățile de service abilitate. Vă rugăm să indicați numărul E și numărul FD al aparatului dumneavoastră.

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 serviciului clienți.

Nr. E

Nr. FD

Unitățile de service abilitate ☎

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 tehnicieni 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

- Preîncălziți cuptorul numai atunci când în rețetă sau în tabele este indicat astfel.
- Utilizați tăvi închise la culoare, vopsite în negru sau emailate. Acestea absorb căldura foarte bine.
- Deschideți cât mai rar posibil ușa cuptorului atunci când preparați, coaceți sau prăjiți.
- Mai multe prăjituri se prepară cel mai bine una după alta. Cuptorul este încă fierbinte. Astfel se reduce timpul de preparare pentru a doua prăjitură. Puteți și să introduceți 2 forme dreptunghiulare una lângă cealaltă.
- Pentru timpi de preparare mai lungi, puteți opri cuptorul cu 10 minute înaintea expirării timpului de preparare, utilizând astfel căldura reziduală pentru terminarea preparării.

Evacuarea ecologică

Evacuați ambalajul în mod ecologic.



Acest aparat este marcat corespunzător directivei europene 2012/19/CE în privința aparatelor electrice și electronice vechi (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Directiva prescrie cadrul pentru o preluare înapoi, valabilă în întreaga UE, și valorificarea aparatelor vechi.

Măsurile care trebuie respectate în timpul transportului

Fixați toate piesele mobile din interiorul aparatului și de pe acesta cu o bandă adezivă care să nu lase urme după îndepărtare. Împingeți toate accesoriile (de ex. tava) în compartimentele corespunzătoare, cu un carton subțire pe margini, pentru a împiedica deteriorarea aparatului. Așezați carton sau ceva similar între partea din față și cea din spate, pentru a împiedica lovirea de partea din interior a geamului ușii. Fixați ușa cuptorului cu bandă adezivă la pereții laterali ai aparatului.

Păstrați ambalajul original al aparatului. Transportați aparatul numai în ambalajul original. Acordați atenție săgeților pentru transport de pe ambalaj.

În cazul în care nu mai există ambalajul original

Împachetați aparatul într-un ambalaj protector, pentru a asigura o protecție suficientă împotriva unor posibile deteriorări în timpul transportului.

Transportați aparatul în poziție verticală. Nu țineți aparatul de mânerul ușii sau de racordurile din partea din spate, deoarece acestea pot fi deteriorate. Nu așezați obiecte grele pe aparat.

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 mânășă protectoare corespunzătoare la scoaterea accesoriilor sau a veseli fierbinți din spațiul de coacere.

Prăjituri și produse de brutărie/patiserie

Coacere pe un nivel

În cazul coacerii prăjiturilor și torturilor, cele mai bune rezultate sunt oferite de încălzirea superioară/inferioară

În cazul coacerii cu convecție aer 2D

- prăjitură în formă: nivelul 2
- Prăjitură în tavă: nivelul 3

Coacere și prăjire pe mai multe niveluri

Utilizați convecție aer

Niveluri la coacerea și prăjirea pe 2 niveluri:

- Tavă universală: nivelul 3
- Tavă de copt: nivelul 1

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

În tabele găsiți o selecție de preparate.

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 tabele găsiți modul optim de încălzire pentru diverse prăjituri și produse de brutărie/patiserie. Temperatura și durata de preparare depind de cantitatea și de natura alimentului. Din acest motiv, în tabele sunt indicate domenii. Încercați mai întâi cu valoarea mai scăzută. La o temperatură mai scăzută se

obține o rumenire mai uniformă. Dacă este necesar, data următoare setați o temperatură mai mare.

Dacă preîncălziți, timpii de coacere se scurtează cu 5 până la 10 minute.

Informații suplimentare găsiți la *Recomandări pentru coacere*, imediat după tabele.

Prăjituri coapte în forme	Forma	Nivel	Tip de încălzire	Temperatură, °C	Durată, minute
Pandișpan simplu	Formă pentru choux/savarină/chech	2		160-180	50-60
Pandișpan fin (de exemplu chech)	Formă pentru choux/savarină/chech	2		155-175	65-75
Aluat de tartă	Formă demontabilă	1		160-180	30-40
Blat de tort din pandișpan	Formă pentru blat de tarte cu fructe	2		160-180	25-35
Tort de biscuiți	Formă demontabilă	2		160-180	30-40
Tartă cu fructe sau brânză de vaci, aluat de tartă*	Formă demontabilă închisă la culoare	1		170-190	70-90
Prăjitură cu fructe, pandișpan fin	Formă demontabilă	2		150-170	55-65
Plăcinte picante* (de exemplu, quiche/plăcinte cu ceapă)	Formă demontabilă	1		180-200	50-60

* Lăsați să se răcească prăjitura în cuptor timp de aproximativ 20 de minute.

Prăjituri și produse de patiserie coapte în tavă	Accesoriile	Nivel	Tip de încălzire	Temperatură, °C	Durată, minute
Aluat frământat sau aluat dospit cu umplutură uscată	Tavă universală:	3		160-180	25-35
Aluat frământat sau aluat dospit cu umplutură suculentă	Tavă universală:	3		140-160	40-50
Ruladă (preîncălzire)	Tavă universală:	2		170-190	15-20
Franzelă împletită, 500 g făină	Tavă universală:	3		150-170	25-35
Cozonac, 500 g făină	Tavă universală:	3		160-180	50-60
Cozonac, 1 kg făină	Tavă universală:	3		150-170	90-100
Ștrudel, dulce	Tavă universală:	2		180-200	55-65
Pizza	Tavă universală:	3		180-200	20-30

Pâine și chifle

Dacă nu este indicat altfel, preîncălziți întotdeauna cuptorul când coaceți pâinea.

Nu vărsați niciodată apă direct în cuptorul fierbinte.

Pâine și chifle	Accesoriile	Nivel	Tip de încălzire	Temperatură, °C	Durată, minute
Pâine din aluat dospit 1,2 kg făină	Tavă universală:	2		270	8
				190	35-45
Pâine din aluat fermentat, 1,2 kg făină	Tavă universală:	2		270	8
				190	35-45
Chifle (de ex. chifle de seară)	Tavă universală:	2		200-220	20-30

Produse mici de patiserie	Accesoriile	Nivel	Tip de încălzire	Indicarea temperaturii în °C	Durată, minute
Fursecuri	Tavă universală	3		150-170	10-20
	Tavă din aluminiu + tavă universală*	1+3		130-150	25-35
Bezele	Tavă universală	3		70-90	125-135
Savarine	Tavă universală	2		200-220	30-40
Pricomigdale	Tavă universală	3		110-130	30-40
	Tavă din aluminiu + tavă universală*	1+3		100-120	35-45
Foietaj	Tavă universală	3		180-200	20-30
	Tavă din aluminiu + tavă universală*	1+3		180-200	30-40

* Atunci când coaceți pe două niveluri, introduceți întotdeauna tava universală pe nivelul superior.

Recomandări pentru coacere

Doriți să coaceți după propria dumneavoastră rețetă.	Orientați-vă după produse de patiserie similare din tabelele de coacere.
Astfel puteți determina dacă pandișpanul este copt:	Cu aproximativ 10 minute înainte de expirarea timpului de coacere indicat în rețetă, introduceți o scobitoare din lemn în prăjitură, în punctul cel mai înalt. Când aluatul nu se mai lipește de lemn, prăjitura este gata.
Prăjitura se lasă.	La următoarea utilizare, folosiți mai puțin lichid sau setați temperatura cuptorului cu 10 grade mai scăzută. Acordați atenție timpilor de dospire indicați în rețetă.
Prăjitura s-a ridicat în mijloc, iar pe margine a rămas joasă.	Nu ungeți marginea formei demontabile. După coacere, desprindeți prăjitura cu atenție cu ajutorul unui cuțit.
Prăjitura devine deasupra prea închisă la culoare.	Introduceți-o mai adânc, alegeți o temperatură mai scăzută și coaceți prăjitura puțin mai mult.
Prăjitura este prea uscată.	Faceți mici perforații cu o scobitoare în prăjitura coaptă. Apoi picurați suc de fructe sau o băutură alcoolică deasupra. Alegeți data viitoare o temperatură cu 10 grade mai mare și scurtați timpii de coacere.
Pâinea sau prăjitura (de ex. prăjitura cu brânză) arată bine, dar interiorul este clișos (moale, străbătut de fâșii de apă).	Utilizați data viitoare ceva mai puțin lichid și coaceți cu o temperatură mai scăzută un timp puțin mai lung. La prăjiturile cu umplutură succulentă, coaceți blatul înainte. Presărați cu migdale sau semințe sfărâmate și adăugați apoi umplutura deasupra. Vă rugăm să respectați rețetele și timpii de coacere.
Produsul de patiserie este rumenit neuniform.	Selectați o temperatură ceva mai redusă, astfel produsul de brutărie/patiserie va fi mai uniform. Coaceți preparatele mai sensibile cu încălzire superioară și inferioară  pe un nivel. Și hârtia de patiserie protectivă poate influența circulația aerului. Tăiați hârtia de patiserie întotdeauna pe dimensiunea tăvii.
Partea inferioară a prăjiturii cu fructe este prea deschisă la culoare.	Introduceți data viitoare prăjitura pe un nivel mai adânc.
Sucul de fructe se revarsă.	Folosiți data următoare tava universală (dacă este disponibilă).
La coacerea chiflelor, bucățile se lipesc.	Între chifle trebuie păstrată o distanță de aprox. 2 cm. Astfel este suficient loc pentru a putea să crească chiflele și să se coacă uniform.
Doriți să coaceți pe două niveluri.	Când coaceți pe mai multe niveluri, utilizați întotdeauna convecție aer  . Preparatele introduse în același timp în cuptor nu trebuie să fie gata în același timp.
La coacerea prăjiturilor însirocate, se produce apă de condens.	La coacere se pot forma aburi. Aceștia ies pe ușă. Aburii se pot precipita pe panoul de comandă sau pe partea frontală a mobilierului adiacent și se pot scurge sub formă de condens. Acest lucru are cauze fizice.

Carne, carne de pasăre, pește

Veselă

Puteți utiliza orice veselă termorezistentă. Pentru bucăți mari friptură este potrivită și tava universală.

Cea mai potrivită este vesela din sticlă. Țineți seama să se potrivească capacul pe cratița pentru prăjit și să închidă bine.

În cazul utilizării unei cratițe emailate, adăugați ceva mai mult lichid.

La cratițele din inox, rumenirea nu este atât de puternică și carnea poate să se facă mai greu. Prolungați timpii de preparare.

Datele din tabele:

Vas fără capac = deschis

Vas cu capac = închis

Așezați vesela întotdeauna pe mijlocul grătarului.

Așezați vesela fierbinte din sticlă pe un suport uscat. Dacă suportul este umed sau rece, sticla se poate crăpa.

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 veseli. 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.

Indicații pentru prepararea la grill

Preparați întotdeauna la grill în cuptorul închis.

Încingeți în prealabil grill-ul timp de cca. 3 minute, înainte să așezați pe grătar bucățile care urmează să fie preparate.

Așezați bucățile pentru grill direct pe grătar. Dacă doriți să preparați o singură bucată, aceasta vă va reuși cel mai bine dacă o așezați în zona centrală a grătarului. Introduceți suplimentar tava universală pe nivelul 1. Zeama de la carne va fi colectată și cuptorul va rămâne mai curat.

Nu este permisă introducerea tăvii de copt sau a tăvii universale la nivelul 4. La temperaturi ridicate, acestea se pot deforma și pot deteriora spațiul de coacere în momentul când sunt scoase.

Pe cât posibil, preparați bucăți de mărimi egale. Astfel ele se vor rumeni uniform și vor rămâne succulente. Sărați fripturile abia după prepararea la grill.

Întoarceți bucățile pentru grill după 2/3 din timpul indicat.

Corpul de încălzire pentru grill se conectează și se deconectează continuu. Acest lucru este normal. Frecvența de deconectare și conectare depinde de treapta de grill setată.

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, sucii 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 șoricii în cruce și așezați friptura mai întâi cu șoricii în jos în veselă.

Carne	Greutate	Accesorii și veselă	Nivel	Tip de încălzire	Temperatura °C, treapta de grill	Durată, minute
Carne de vită						
Friptură de vită	1,0 kg	cu capac	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
File de vită, roz	1,0 kg	fără capac	1		210-230	70
	1,5 kg		1		200-220	80
Friptură de vită, roz	1,0 kg	fără capac	1		230-250	50
Fripturi, 3 cm, roz		Grătar + tavă universală	4+1		3	15

Carne de vițel

Friptură de mânzat	1,0 kg	fără capac	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	120
	2,0 kg		1		180-200	140

Carne de porc

fără șorici (de ex . ceafă)	1,0 kg	fără capac	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
cu șorici (de ex . spată)	1,0 kg	fără capac	1		180-200	130
	1,5 kg		1		190-210	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Cotlet de porc afumat cu os	1,0 kg	cu capac	1		210-230	80

Carne de miel

Pulpă de miel dezosată, medie	1,5 kg	fără capac	1		170-190	120
-------------------------------	--------	------------	---	--	---------	-----

Carne tocată

Carne tocată	cca. 750 g	fără capac	1		180-200	70
--------------	------------	------------	---	--	---------	----

Cârnăciori

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

Carne de pasăre

Datele din tabel se referă la introducerea alimentelor în cuptorul rece.

Cantitățile indicate în tabel se referă la păsări neumplute, gata de preparare.

Dacă preparați direct pe grătar, introduceți și tava universală pe nivelul 1.

Când se gătește carne de pasăre sau gâscă, străpungeți pielea de pe partea inferioară a aripilor pentru a permite scurgerea grăsimii.

Întoarceți păsările întregi după două treimi din timpul de preparare.

Pasărea devine deosebit de crocantă și rumenită dacă este unsă cu unt, apă sărată sau suc de portocale spre finalul duratei de coacere.

Carne de pasăre	Greutate	Accesorii și veselă	Nivel	Tip de încălzire	Temperatura °C, treapta de grill	Durată, minute
Jumătăți de pui, 1-4 bucăți	fiecare de 400g	Grătar	2		210-230	40-50
Bucăți de pui	fiecare de 250 g	Grătar	3		210-230	30-40
Pui, întreg 1-4 bucăți	fiecare de 1 kg	Grătar	2		200-220	55-85
Rață, întreagă	1,7 kg	Grătar	2		170-190	80-100
Gâscă, întreagă	3,0 kg	Grătar	2		160-180	110-130
Pui de curcă, întreg	3,0 kg	Grătar	2		180-200	80-100
2 pulpe de curcan	fiecare de 800g	Grătar	2		180-200	80-100

Pește

Întoarceți bucățile de pește după $\frac{2}{3}$ din timpul indicat.

Peștii întregi nu trebuie întorși. Introduceți peștele întreg în cuptor în poziția de înotare cu înotătoarea dorsală în sus. Introduceți o jumătate de cartof sau un vas mic, termorezistent

în spațiul de coacere, pentru ca peștele să aibă mai multă stabilitate.

La prepararea la grill direct pe grătar, introduceți suplimentar tava universală pe nivelul 1. Zeama de pește va fi colectată, iar cuptorul rămâne mai curat.

Pește	Greutate	Accesorii și veselă	Nivel	Tip de încălzire	Temperatura °C, treapta de grill	Durată, minute
Pește, întreg	de 300 g fiecare	Grătar	3		2	20-25
	1,0 kg	Grătar	2		190-210	40-50
	1,5 kg	Grătar	2		180-200	60-70
Pește feliat, de ex. file de pește	de 300 g fiecare	Grătar	4		2	20-25

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.

Sufleuri, gratenuri, pâine prăjită

Dacă preparați la grill direct pe grătar, introduceți suplimentar tava universală la nivelul 1. Cuptorul rămâne mai curat.

Așezați întotdeauna vesela pe grătar.

Stadiul de preparare al unui sufleu depinde de mărimea vasului și de înălțimea sufleului. Indicațiile din tabel sunt doar valori orientative.

Preparat	Accesorii și veselă	Nivel	Tip de încălzire	Temperatură, °C	Durată, minute
Sufleuri					
Sufleu, dulce	Formă de sufleu	2		170-190	50-60
Sufleu de fidea	Formă de sufleu	2		210-230	25-35
Graten					
Cartofi gratinați din ingrediente crude, înălțime max. 2 cm	Formă de sufleu	2		150-170	50-60
Pâine prăjită					
Rumenirea pâinii prăjite, 4 bucăți	Grătar	4		3	6-7
Rumenirea pâinii prăjite, 12 bucăți	Grătar	4		3	4-5
Pâine prăjită, gratinată, 4 bucăți	Grătar	3		3	7-10
Pâine prăjită, gratinată, 12 bucăți	Grătar	3		3	5-8

Alimente preparate

Respectați indicațiile de pe ambalaj ale producătorului.

Dacă acoperiți accesoriile cu hârtie de patiserie, aveți grijă ca aceasta să fie adecvată pentru temperaturile respective. Adaptați dimensiunile hârtiei la preparat.

Rezultatul preparării depinde foarte mult de aliment. Pot exista deja colorări și neuniformități chiar la produsele în stare crudă.

Preparat	Accesoriile	Nivel	Tip de încălzire	Temperatură, °C	Durată, minute
Ștrudel cu fructe	Tavă universală:	3		180-200	40-50
Cartofi prăjiți	Tavă universală:	3		210-230	25-30
Pizza	Grătar	2		200-220	15-20
Baghetă pizza	Grătar	2		190-210	15-20

Recomandare

La prepararea alimentelor congelate, tava universală se poate deforma. Motivul îl reprezintă diferențele mari de temperatură la care este expus accesoriul. Deformarea dispare deja în timpul procesului de preparare.

Preparate speciale

La temperaturi scăzute, vă reușește la fel de bine un iaurt cremos ca și un aluat dospit, pufos.

Întâi îndepărtați accesoriile, suporturile suspendate sau glisierile telescopice din spațiul de coacere.



Prepararea iaurtului

1. Dați în fiert 1 litru de lapte (3,5 % grăsime) și lăsați-l să se răcească la 40 °C.
2. Adăugați 150 g iaurt (la temperatura frigiderului) și amestecați.

3. Răsturnați în cești sau borcane mici twist-off și acoperiți cu folie alimentară.
4. Preîncălziți spațiul de coacere după cum a fost indicat.
5. Așezați ceștile sau borcanele la baza spațiului de coacere și preparați după cum a fost indicat.

Lăsarea la dospit a aluatului cu drojdie

1. Preparați aluatul dospit ca de obicei, așezați-l într-un vas termorezistent de ceramică și acoperiți-l.
2. Preîncălziți spațiul de coacere după cum a fost indicat.
3. Deconectați cuptorul și introduceți aluatul la dospit în spațiul de coacere.

Preparat	Veselă	Mod de încălzire	Temperatura	Durata de preparare
iaurt	Cești sau borcane twist-off	așezați la baza spațiului de coacere 	100 °C preîncălziți conectați numai becul cuptorului	15 min. 8 ore
Lăsarea la dospit a aluatului cu drojdie	Veselă termorezistentă	așezați la baza spațiului de coacere 	50 °C preîncălziți Deconectați aparatul și introduceți aluatul dospit în spațiul de coacere	5-10 min. 20-30 min.


Decongelare

Timpul de decongelare se orientează în funcție de tipul și cantitatea alimentelor.

Vă rugăm să acordați atenție indicațiilor de pe ambalaj, oferite de producător.

Scoateți alimentele din ambalaj și așezați-le pe grătar într-un vas adecvat.

Așezați păsările cu partea cu pieptul pe farfurie.

Produsul congelat	Accesoriile	Nivel	Tip de încălzire	Temperatura
de ex. torturi cu frișcă, torturi cu cremă de unt, torturi cu glazură din ciocolată sau zahăr, fructe, pui, cârnați și carne, pâine, chifle, prăjituri și alte produse de brutărie/patiserie	Grătar	2		Selectorul de temperatură rămâne deconectat

Deshidratare





Utilizați numai fructe și legume în stare perfectă și spălați-le temeinic.

Lăsați fructele și legumele să se scurgă, apoi ștergeți-le.

Tava universală trebuie introdusă la nivelul 3, iar grătarul la nivelul 1.

Tapetați tava universală și grătarul cu hârtie de patiserie sau hârtie pergament.

Întoarceți de mai multe ori fructele și legumele foarte zemoase. Desprindeți produsele deshidratate de pe hârtie, imediat ce acestea s-au uscat.

Fructe și legume	Nivel	Tip de încălzire	Temperatură, °C	Durata, ore
600g felii rotunde de măr	1+3		80	cca. 5
800g felii de pară	1+3		80	cca. 8
1,5 kg goldane sau prune	1+3		80	cca. 8-10
200 g verdețuri culinare, curățate	1+3		80	cca. 1½

Fierberea

Pentru conserve, borcanele și garniturile inelare din cauciuc trebuie să fie curate și în stare bună. Utilizați pe cât posibil borcane de dimensiuni egale. Datele din tabele sunt valabile pentru borcanele rotunde de un litru.

Atenție!

Nu utilizați borcane mari sau înalte. Capacele ar putea crăpa.

Nu utilizați decât fructe și legume impecabile. Spălați-le temeinic.

Duratele indicate în tabele reprezintă valori orientative. Acestea pot fi influențate de temperatura camerei, numărul de borcane,

cantitatea și temperatura conținutului borcanelor. Înainte să comutați pe altceva resp. să deconectați, verificați ca în borcane să se creeze suficiente bule.

Pregătirea

1. Umpleți borcanele, dar nu prea mult.
 2. Ștergeți marginile borcanului, acestea trebuie să fie curate.
 3. Așezați pe fiecare borcan o garnitură inelară, umedă, din cauciuc și capacul.
 4. Închideți borcanele cu clipsuri.
- Așezați maxim șase borcane în spațiul de coacere.

Reglare

1. Introduceți tava universală la nivelul 2. Așezați borcanele în așa fel încât să nu se atingă între ele.
2. Turnați ½ litru de apă fierbinte (cca. 80 °C) în tava universală.
3. Închideți ușa cuptorului.
4. Setați încălzire inferioară .
5. Setați temperatura între 170 și 180 °C.

Fierberea

Fructe

După cca. 40 până la 50 de minute, se ridică bule la intervale scurte de timp. Deconectați cuptorul.

După 25 până la 35 de minute de căldură reziduală, scoateți borcanele din spațiul de coacere. La un timp mai îndelungat de răcire în incinta de preparare, se pot forma germeni și gradul de aciditate a fructelor fierte va crește.

Fructe în borcane de un litru	de la apariția bulelor	Căldura reziduală
Mere, coacăze, căpșuni	deconectare	aprox. 25 minute
Cireșe, caise, piersici, agrișe	deconectare	aprox. 30 minute
Piure de mere, pere, prune	deconectare	aprox. 35 minute

Legume

Imediat ce în borcane se ridică bule, readuceți temperatura la 120 până la 140 °C. În funcție de tipul legumelor, cca. 35 până

la 70 de minute. După această perioadă, deconectați cuptorul și folosiți căldura reziduală.

Legume cu sos rece în borcane de un litru	de la apariția bulelor	Căldura reziduală
Castraveți	-	aprox. 35 minute
Sfeclă roșie	aprox. 35 minute	aprox. 30 minute
Varză de Bruxelles	aprox. 45 minute	aprox. 30 minute
Fasole, gulie, varză roșie	aprox. 60 minute	aprox. 30 minute
Mazăre	aprox. 70 minute	aprox. 30 minute

Scoaterea borcanelor

După fierberea pentru conservare, scoateți borcanele din spațiul de coacere.

Atenție!

Nu așezați borcanele pe un suport rece sau umed. Acestea pot crăpa.

Acrilamide în alimente

Acrilamidele apar în special în cazul produselor din cereale și cartofi încinse puternic, de ex. cipsuri din cartofi, cartofi prăjiți,

pâine prăjită, chifle, pâine sau produse de patiserie (biscuiți, turtă dulce, biscuiți cu migdale).

Recomandări pentru prepararea cu conținut scăzut de acrilamide a alimentelor

În general	<ul style="list-style-type: none">■ Păstrați pe cât posibil timpi de preparare mici.■ Rumeniți alimentele până devin de un galben auriu, și nu de o culoare prea închisă.■ Preparatul mare, gros, conține mai puține acrilamide.
Coacerea	Cu încălzire superioară/inferioară max. 200 °C. Cu convecție aer 3D sau convecție aer max. 180 °C.
Fursecuri	Cu încălzire superioară/inferioară max. 190 °C. Cu convecție aer 3D sau convecție aer max. 170 °C. Oul sau gălbenușul de ou reduc formarea de acrilamide.
Cartofi prăjiți în cuptor	Repartizați în tavă uniform și într-un strat. Coaceți cel puțin 400 g per tavă, astfel încât cartofii să nu se usuce

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

Coacerea pe 2 niveluri:

Introduceți întotdeauna tava universală deasupra tăvii de copt.

Biscuiți șprîțați (gen prăjitură șprîțată în sirop de zahăr):

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


Plăcintă cu mere învelite în aluat, nivelul 1:








Modificați poziția formei demontabile închise la culoare, introduceți-o pe diagonală.

Plăcintă cu mere învelite în aluat, nivelul 2:

Modificați poziția formelor demontabile de culoare închisă.

Prăjituri în formă demontabilă din metal:

Coaceți cu încălzire superioară/inferioară  pe nivelul 1. În locul grătarului, utilizați tava universală și așezați formele demontabile pe aceasta.

Preparat	Accesorii și veselă	Nivel	Tip de încălzire	Indicarea temperaturii în °C	Durăta, minute
Biscuiți	Tavă universală	3		150-170	20-30
	Tavă de copt din aluminiu + tavă universală**	1+3		140-160	30-40
Biscuiți	Tavă universală	3		150-170	25-35
Fursecuri, preîncălziți	Tavă de copt din aluminiu + tavă universală**	1+3		140-160	25-35
Biscuiți cu preparare rapidă	Formă demontabilă	2		160-180	30-40
Tartă cu mere	Tavă universală + 2 forme demontabile Ø 20 cm***	1		190-210	70-80
	2 grătare* + 2 forme demontabile Ø 20 cm***	1+3		180-200	70-80



* Puteți achiziționa tăvi și grătare suplimentare, ca accesorii speciale, de la unitatea service abilitată sau din comerțul de specialitate.

** La coacerea pe două niveluri, introduceți întotdeauna tava universală deasupra tăvii.

*** Așezați formele de prăjituri decalate pe diagonală pe accesoriu.

Prepararea la grill

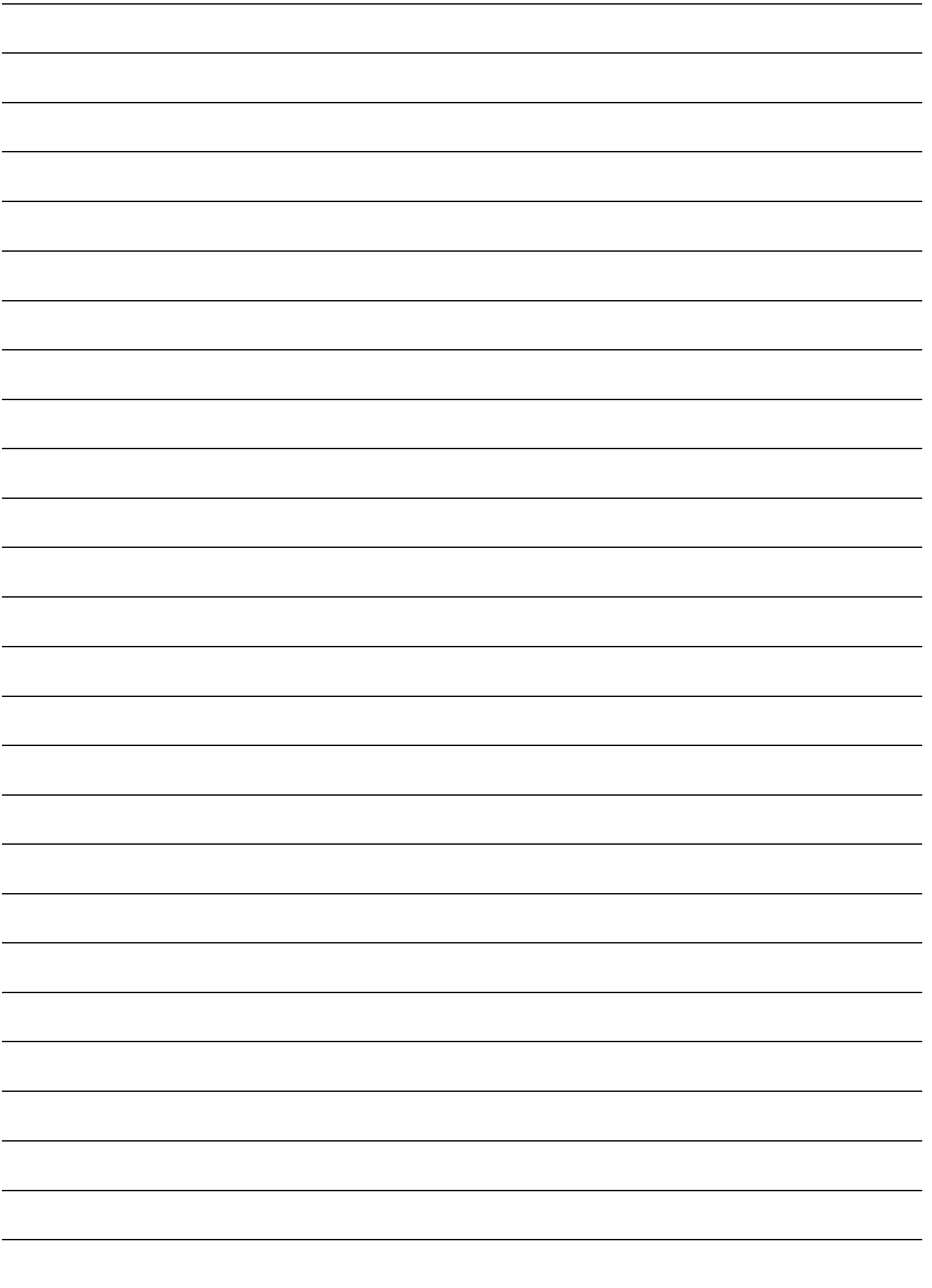
Dacă așezați alimente direct pe grătar, introduceți suplimentar tava universală la nivelul 1. Lichidul va fi colectat și cuptorul se menține mai curat.

Preparat	Accesorii și veselă	Nivel	Tip de încălzire	Treapta de grill	Durăta, minute
Rumenirea pâinii prăjite preîncălziți 10 min.	Grătar	4		3	1/2-2
Burger de vită, 12 buc.* fără preîncălzire	Grătar + tavă universală	4+1		3	25-30

* Întoarceți după 2/3 din timp









Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9000915814

01
180693