



**Beépíthető sütő HB.42S..0. / HB.42R..0.
Cuptor încorporabil HB.42S..0. / HB.42R..0.**



BOSCH

[hu] Használati utasítás2

[ro] Instrucțiuni de utilizare 20

Biztonsági tanácsok és figyelmeztetések	2	Az ajtóüvegek be- és leszerelése	10
Beszerelés előtt	2	Mi a teendő meghibásodás esetén?	11
Biztonsági tanácsok és figyelmeztetések	3	Meghibásodási táblázat	11
A károk okai	3	Sütőlámpa cseréje	11
Az Ön új sütője	4	Üvegbura	11
Kezelőfelület	4	Ügyfélszolgálat	12
Funkcióválasztó kapcsoló	4	E-szám és FD-szám	12
Szabályozógombok és kijelzőfelület	4	Energiatakarékosági és környezetvédelmi tanácsok	12
Hőmérséklet-választó kapcsoló	5	Energiamegtakarítás	12
A sütő belseje	5	Hulladékok környezetbarát módon történő eltávolítása	12
Tartozékok	5	Kísérleti konyhánkban teszteltük Önnek	12
Az első használat előtt	6	Torták és sütemények	12
A kijelző jóváhagyása	6	Sütési javaslatok és hasznos tanácsok	14
A sütő felfűtése	6	Hús, szárnyas, hal	14
A tartozékok tisztítása	6	Tippek sütéshez és grillezéshez	16
A sütő beállítása	6	Csőben sülték, felfújtak, piritósok	16
Fűtéstípus és hőmérséklet	6	Készételek	16
Gyors felfűtés	7	Különleges ételek	17
Időfunkciók beprogramozása	7	Kiolvasztás	17
Jelzőóra	7	Szárítás	17
Főzési időtartam	7	Lekvárkészítés	17
Gyermekbiztonsági zár	8	Akrilamid az élelmiszerekben	18
Tisztítás funkció	8	Próbaételek	19
A tisztítás előtt	8	Sütés	19
Beállítás	8	Grillezés	19
A tisztítás után	8		
Megóvás és tisztítás	8		
Tisztítószer	8		
Világítás funkció	9		
A grill izzószálának leszerelése	9		
A bal és jobb oldali rostélyok vagy sínek be- és kiakasztása	9		
A sütőajtó ki- és beakasztása	10		

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.

Biztonsági tanácsok és figyelmeztetések

Olvassa el figyelmesen a kézikönyv utasításait. Őrizze meg a használati és összeszerelési utasítást. Ha a készülék új tulajdonoshoz kerül, a vonatkozó kézikönyvet is át kell adni.

Jelen használati utasítás vonatkozik mind az önálló sütőkre, azaz azokra, amelyeken csak a sütőnek vannak gombjai, mind azokra, amelyeken a sütőnek is és a főzőlapnak is vannak gombjai. A főzőlap kapcsolóit is tartalmazó sütő esetén a kapcsolók funkcióinak leírását lásd a főzőlap használati utasításában.

Beszerelés előtt

Szállítás során keletkezett károk

A csomagolás eltávolítása után vizsgálja meg a készüléket. Amennyiben a készülék szállítás közben károsodott, ne csatlakoztassa, hanem forduljon a vevőszolgálatához, és írásban jelentse be a bekövetkezett károkat. Ellenkező esetben mindenfajta kártérítési jogtól elesik.

Elektromos csatlakoztatás

A készülék bekötését kizárólag megfelelően képzett szakember végezheti. A nem megfelelő csatlakoztatásból eredő károk esetén a garancia nem érvényes.

Mielőtt először használná a készüléket, győződjön meg arról, hogy az Ön lakásában lévő elektromos hálózat földelve van, valamint megfelel az összes hatályos biztonsági előírásnak. A készülék összeszerelését és bekötését csak megfelelően képzett szakember végezheti el. Ha a készüléket földelés nélkül vagy helytelenül összeszerelve használja - bár nagyon valószínűtlen - igen komoly károkat is okozhat (személyi sérülést vagy áramütés általi halált). A nem előírászerű elektromos csatlakoztatásból eredő nem megfelelő működésért és esetleges károkkért a gyártó semmilyen felelősséget nem vállal.

Biztonsági tanácsok és figyelmeztetések

Ezt a készüléket kizárólag háztartásban történő használatra tervezték. A készülék kizárólag ételek készítésére használható.

A testi vagy értelmi fogyatékkal élő, illetve

- a szükséges ismeretekkel vagy tapasztalattal nem rendelkező gyermekek és felnőttek
- csak felügyelet mellett használhatják a készüléket.

Ügyeljen, hogy a gyermekek ne használják a készüléket játékszerként.

Sütőajtó

Amíg a sütő működik, a sütőajtót zárva kell tartani. Biztonsági szempontból ajánlott a sütőajtót mindig zárva tartani, a sütő kikapcsolt állapotában is.

Ne támaszkodjon a sütőajtóra, ne üljön rá és ne játsszon vele, még az ajtó csukott állapotában sem.

Forró sütőtér

Égésveszély!!

- Soha ne érjen a sütő forró belső felületéhez és a forró fűtőelemekhez. A sütőajtót óvatosan nyissa ki. Forró gőz szállhat ki. A kisgyermeket tartsa távol a készüléktől.
- Ne öntsön vizet a meleg sütőtérbe. Forró gőz keletkezhet.
- Az ételek készítésekor ne használjon nagy mennyiségben magas alkoholtartalmú italokat. Az alkoholgőz meggyulladhat a sütőtérben. Magas alkoholtartalmú italt csak kis mennyiségben használjon, és ilyenkor a sütőajtót óvatosan nyissa ki.

Tűzveszély!!

- Soha ne tegyen gyúlékony tárgyakat a sütőbe. Ha a készülékből füst távozik, ne nyissa ki a sütőajtót. Kapcsolja ki a készüléket. Húzza ki a csatlakozódugót, vagy kapcsolja le a biztosítékot a biztosítékpanelen.
- A készülék előmelegítésekor rögzítse megfelelően a sütőpapírt a tartozékokhoz. A készülék ajtajának kinyitásakor légáram keletkezik. Ekkor a sütőpapír hozzáérhet a fűtőelemekhez és meggyulladhat. Mindig rögzítse a sütőpapírt egy edény vagy sütőforma segítségével. Csak a megfelelő területet fedje le sütőpapírral. A sütőpapír ne legyen nagyobb, mint a tartozék.

Rövidzárlat veszélye!!

Az elektromos készülékek csatlakozókábelét tilos a forró sütőajtóhoz rögzíteni. A kábel szigetelése megoldható.

Forró tartozékok és edények

Égésveszély!!

A forró tartozékokat és edényeket fogókesztyűvel vegye ki a sütőből.

Nem megfelelő javítások

Elektromos kisülés veszélye!!

A nem megfelelő javítások veszélyesek. A javításokat kizárólag a vevőszolgálat megfelelően képzett szakemberei végezhetik el. Hibás készülék esetén húzza ki a csatlakozódugót, vagy kapcsolja le a biztosítékot a biztosítékpanelen. Hívja a vevőszolgálatot.

Az ajtó biztonságosabbá tétele

Bizonyos receptek esetén, melyek magas hőmérsékleten hosszú időn át tartó sütést írnak elő, a sütőajtó nagyon felmelegedhet. Ha otthonában kisgyermek van, legyen rá külön figyelemmel, amíg a tűzhely működik.

Létezik egy biztonsági kiegészítő, ami meggátolja a sütőajtóval történő közvetlen érintkezést. Az opcionális tartozék (671383) vevőszolgálatunkon keresztül megrendelhető.

A károk okai

Figyelem!

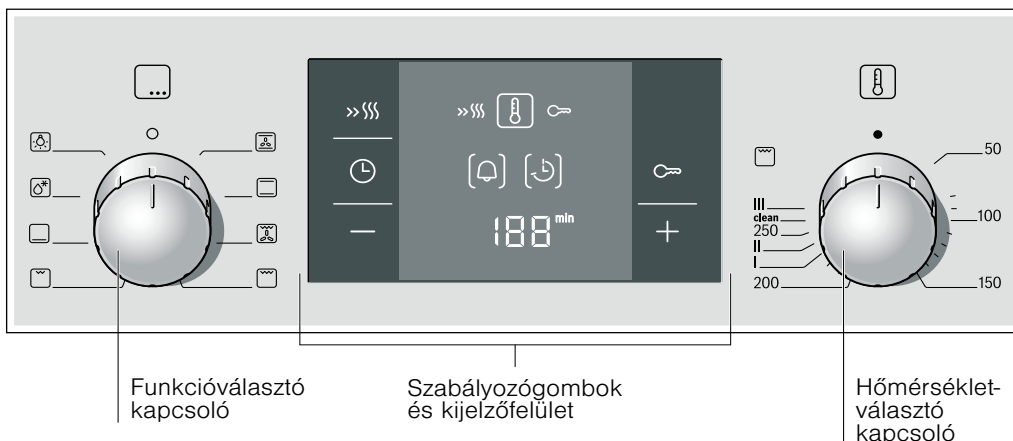
- Tartozékok, edények, fólia, sütőpapír vagy alufólia a sütő alján: Ne tegye a tartozékokat a sütő aljára. Ne takarja le a sütő alját fóliával vagy papírral. Ne helyezzen edényt a sütő aljára, ha a beállított hőmérséklet több, mint 50 °C. Ilyenkor az edény túlzottan felmelegszik, a jelzett sütési és főzési idő módosul, és tönkremegy a zománc.
- Víz a meleg sütőben: Ne öntsön vizet a meleg sütőtérbe. Ilyenkor ugyanis pára keletkezik, és a hőingadozás károsíthatja a zománcot, illetve a tartozékokat.
- Folyadékok: Ne tároljon hosszabb ideig folyadékot a sütőtérben, csukott sütőajtó mellett. Ez károsítja a zománcot.
- Gyümölcsle: Amikor lédús gyümölcsös süteményt készít, ne töltsé túlságosan tele a tepsit. A tepsiből kicsöpögő gyümölcsle miatt keletkezett foltokat nem lehet eltávolítani. Szükség esetén használja a mély zománcozott tepsit.
- A sütő lehűtéséhez kinyitotta a sütő ajtaját: A sütő kizárólag csukott sütőajtó mellett hűthető le. A készülék közelében lévő bútorokban idővel kár keletkezhet, még akkor is, ha a sütőajtót csak résnyire hagyja nyitva.
- Ha a sütő tömítése nagyon szennyezett: Ha a sütő tömítése nagyon szennyezett, a sütőajtó nem záródik megfelelően a sütő használata során. A készülék közelében lévő bútorokban kár keletkezhet. Ezért mindig tartsa tisztán a sütő tömítését.
- A sütőajtó támasztófelületként történő használata: Ne támaszkodjon és ne üljön a nyitott sütőajtóra. Ne tegyen edényeket vagy tartozékokat a sütőajtóra.
- A készülék szállítása: Ne szállítsa vagy rögzítse a készüléket a sütőajtó fogantyújánál fogva, mivel a fogantyú nem bírja el a készülék súlyát és eltörhet. az ajtó üvege elmozdulhat, és hézag keletkezhet a sütő eleje és az ajtó üvege között.
- Grillezés: Grillezéskor ne helyezze a normál mély tepsit és a lapos sütőtepsit a 3. szintnél magasabbra. Az intenzív hőhatás miatt a tepsi deformálódhat, és a kihúzásakor megsérülhet a zománcréteg. A 4. és 5. szint csak a közvetlenül a sütőrácsra történő sütéshez használható.

Az Ön új sütője

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

Kezelőfelület

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



Besüllyeszthető forgatógombok

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

Gombok

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

Funkcióválasztó kapcsoló

A funkcióválasztó a fűtéstípus kiválasztására szolgál.

Állás	Használat
<input type="radio"/> Kikapcsolt állás	A sütő kikapcsol.
<input checked="" type="checkbox"/> Forró levegő*	Süteményekhez és édességekhez. A sütés történhet két szinten. A sütő hátsó falán található turbina egyenletesen osztja el a forró levegőt a sütőben.
<input checked="" type="checkbox"/> Felső és alsó fűtés*	Sütemények, csőben sült ételek, sovány sülték (pl. borjú, vadhús) elkészítéséhez egy szinten. A hő egyenletesen áramlik az alsó és felső izzószálakból.
<input checked="" type="checkbox"/> Grillezés forró levegővel	Hús, szárnyas és hal sütéséhez. A grill izzószála és a ventilátor váltakozva kapcsol be és ki. A ventilátor a grill által kibocsátott hőt keringteti az étel körül.
<input checked="" type="checkbox"/> Nagy felületű grill	Bífsztek, kolbász és hal grillezéséhez, pirítás készítéséhez. A grill izzószála alatt lévő teljes felület felmelegszik.
<input checked="" type="checkbox"/> Kis felületű grill	Kis mennyiségű bífsztek, kolbász és hal grillezéséhez, pirítás készítéséhez. A grill izzószálának középső része forrósodik fel.

* Az EN 60350 szabvány szerinti energiahatékonysági osztálynak megfelelő fűtéstípus.

Állás	Használat
<input type="checkbox"/> Alsó fűtés	Befőzéshez, sütéshez és pírításhoz. A hőt az alsó fűtőszál bocsátja ki.
<input checked="" type="checkbox"/> Kioldasztás	Pl. hús, szárnyas, kenyér és sütemények kioldasztásához. A ventilátor forró levegőt keringtet az étel körül.
<input checked="" type="checkbox"/> Világítás	A sütőben található lámpa felkapcsolása.

* Az EN 60350 szabvány szerinti energiahatékonysági osztálynak megfelelő fűtéstípus.

A fűtéstípus kiválasztásakor kigyullad a sütőben lévő lámpa.

Szabályozógombok és kijelzőfelület

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

Gomb	Használat
<input checked="" type="checkbox"/> Gyors felfűtés	A sütő szokásosnál gyorsabb felfűtése.
<input checked="" type="checkbox"/> Időfunkciók	A jelzőóra <input checked="" type="checkbox"/> és a főzési időtartam <input checked="" type="checkbox"/> kiválasztása.
<input checked="" type="checkbox"/> Gyermekebiztonsági zár	A kezelőfelület lezárása és feloldása.
<input checked="" type="checkbox"/> Csökkentés	A beállított értékek csökkentése.
<input checked="" type="checkbox"/> Növelés	A beállított értékek növelése.

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

Hőmérséklet-választó kapcsoló

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

Állás	Jelentés
●	Kikapcsolt állás Nem fűt a sütő.
50-270	Hőmérsékleti tartomány A sütő hőmérséklete (°C).
I, II, III	Grillfokozatok A kis felületű grill <input type="checkbox"/> és a nagy felületű grill <input type="checkbox"/> fokozatai. I = 1. fokozat, enyhe II = 2. fokozat, közepes III = 3. fokozat, erős
clean	Tisztítás funkció.

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

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

A sütő belseje

A sütő ventilátorral és lámpával rendelkezik.

Hűtőventillátor

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

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

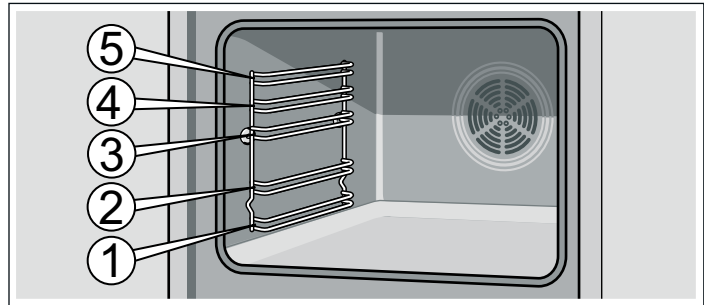
Világítás

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

Tartozékok

A tartozékokat a sütő 5 különböző szintjén helyezheti el.

A tartozék billenés nélkül kihúzható a 2/3-áig. Így az ételek könnyedén kivethetők.



A felforrósodott tartozékok deformálódhatnak. Miután kihűltek, az alakváltozás eltűnik. Ez nincs hatással a megfelelő működésre.

Az Ön által vásárolt sütő az alább felsorolt tartozékokkal rendelkezhet.

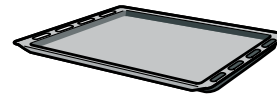
A tartozékok beszerezhetők a vevőszolgálatnál, a szaküzletekben és az interneten. Adja meg a HEZ kódot.



Sütőrács

Edényekhez, formákhoz, sültékhez, rostonsültékhez és fagyasztott élelmiszerekhez.

Tolja be a sütőrácsot a görbülettel lefelé .



Lapos zománcozott sütőtepsi

Süteményekhez, tésztákhoz és aprósüteményekhez.

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



Mély zománcozott tepsi

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

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

Különleges tartozékok

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

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


Különleges tartozékok	HEZ-kód	Használat
Lapos zománcozott sütőtepsi	HEZ361000	Süteményekhez, tésztákhoz és aprósüteményekhez.
Mély zománcozott tepsi	HEZ362000	Töltött süteményekhez, édességekhez, fagyasztott és nagy adagokban sült élelmiszerekhez. A zsír felfogására is használható abban az esetben, ha közvetlenül a sütőrácson süt.
Sütőrács	HEZ364000	Edényekhez, formákhoz, sültékhez, rostonsültékhez és fagyasztott ételekhez.
Pizzatepsi	HEZ317000	Ideális pizzához, fagyasztott ételekhez, nagyméretű kerek süteményekhez. A pizzatepsi használható a normál mély tepsi helyett. Helyezze a tepsit a sütőrácsra, majd kövesse a táblázatban megadott adatokat.

Különleges tartozékok	HEZ-kód	Használat
Fémedény	HEZ6000	Az edény az üvegkerámia főzőlap sütőzónáin használható. Alkalmos az érzékelős technikával történő főzéshez, az "automatikus" program és az "automatikus sütés" használatához. Az edény külsejét zománcréteg, belsejét tapadásmentes bevonat takarja.
Üvegedény	HEZ915001	Az üvegedény párolt és csőben sült ételek sütőben történő elkészítésére alkalmas. Ideális az "automatikus program" és az "automatikus sütés" használatához.
Teljesen kihúzható hármass vezetősín	HEZ368301	Az 1., 2. és 3. szinten található kihúzható sínek segítségével a tartozékok teljesen kihúzhatók, anélkül, hogy megbillennének.


Az első használat előtt


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

A kijelző jóváhagyása

A bekapcsolást követően a kijelzőfelületen megjelenik egy nulla. A jóváhagyáshoz nyomja meg a gombot . A kijelző kialszik.

A sütő felfűtése

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

1. A funkcióválasztó kapcsoló segítségével válassza ki a felső és alsó fűtést .
2. A hőmérséklet-választó kapcsoló segítségével válassza ki a 240 °C-ot.

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

A tartozékok tisztítása


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

A sütő beállítása

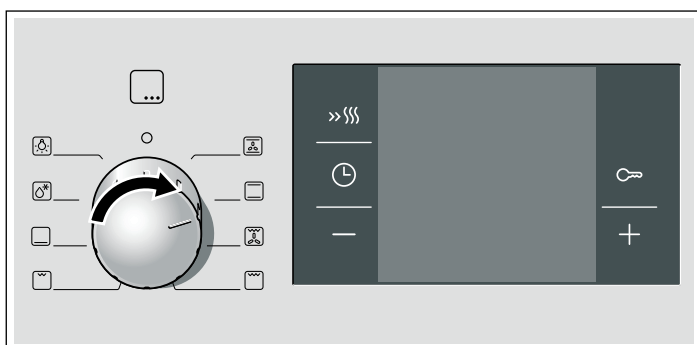
A sütő több beállítási lehetőséggel rendelkezik. A következőkben bemutatjuk, hogyan történik a fűtéstípus, a hőmérséklet és a grillfokozat beállítása. A sütőn lehetőség az egyes ételek főzési idejének (időtartamának) beállítása. További információ az *Időfunkciók beprogramozása* részben található.

Utasítás: Az étel behelyezése előtt minden esetben ajánlatos előmelegíteni a sütőt, mivel így megakadályozható az üveg túlzott párasodása.

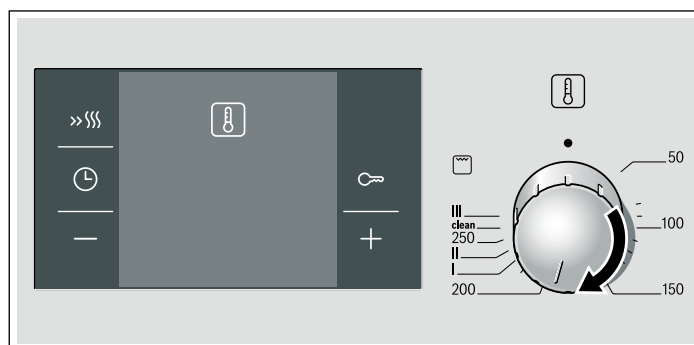
Fűtéstípus és hőmérséklet

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

1. Válassza ki a fűtéstípust a funkcióválasztó kapcsoló segítségével.



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



A sütő felfűtése elkezdődik.

A sütő kikapcsolása

Forgassa a funkcióválasztót nullára.




A beállítások módosítása

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

Gyors felfűtés

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

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

- Forró levegő 
- Felső és alsó fűtés 
- Alsó fűtés 

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

1. Válassza ki a fűtéstípust és a hőmérsékletet.

2. Nyomja meg röviden a gombot »SSS.

A kijelzőfelületen kigyullad a szimbólum »SSS. A sütő felfűtése elkezdődik.


Gyors felfűtés vége

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

Gyors felfűtés törlése

Nyomja meg a gombot »SSS. A szimbólum »SSS eltűnik a kijelzőfelületről.


Időfunkciók beprogramozása

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

Jelzőóra

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


1. Nyomja meg egyszer a gombot .

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



2. Állítsa be a jelzőóra idejét a + és – gombok segítségével.

+ gomb értéke = 10 perc

– gomb értéke = 5 perc

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


Ha letelt a jelzőórán beállított idő

Megszólal egy jelzőhang. A kijelzőfelületen megjelenik a szimbólum . Kapcsolja ki a jelzőrát a gombbal .


A jelzőóra idejének módosítása




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

A jelzőóra idejének törlése

Állítsa vissza a jelzőórán beállított időt  értékre a gombbal –. Néhány másodperc múlva megjelenik a módosított időtartam. A jelzőóra kialszik.

Időbeállítások megtekintése

Ha a jelzőóra és a főzési idő be van programozva, mindkét szimbólum világít a kijelzőfelületen. A jelzőórán beállított idő látható az előtérben. A szimbólum  szögletes zárójelben jelenik meg.

A főzési időtartam  megtekintéséhez nyomja meg a gombot . A szögletes zárójelben lévő szimbólum  mellett néhány másodpercre megjelenik az érték a kijelzőfelületen.

Főzési időtartam



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

A képen látható példa: 45 perc főzési időtartam.

1. Válassza ki a fűtéstípust a funkcióválasztó kapcsoló segítségével.

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

3. Nyomja meg kétszer a gombot .

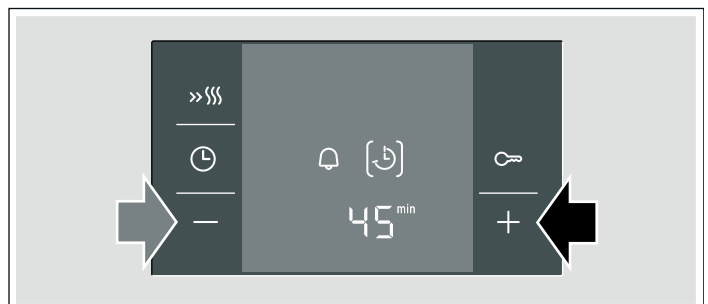
A kijelzőfelületen megjelenik a szimbólum . Kigyulladnak az időfunkciók szimbólumai, a jelzés  szögletes zárójelben látható.




4. Programozza be a főzési időt a gombok + vagy – segítségével.




+ gomb értéke = 30 perc

– gomb értéke = 10 perc




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



Ha a főzési idő lejár

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


Főzési időtartam módosítása




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

Főzési idő törlése

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

Időbeállítások megtekintése

Ha a jelzőóra és a főzési idő be van programozva, mindkét szimbólum világít a kijelzőfelületen. A jelzőórán beállított idő látható az előtérben. A szimbólum  szögletes zárójelben jelenik meg.

A főzési időtartam  megtekintéséhez nyomja meg a gombot . A szögletes zárójelben lévő szimbólum  mellett néhány másodpercre megjelenik az érték a kijelzőfelületen.

Gyermekbiztonsági zár


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


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

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


Gyermekbiztonsági zár bekapcsolása


Ne legyen beprogramozva az automatikus kikapcsolás.

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

A kijelzőfelületen megjelenik a szimbólum . A gyermekbiztonsági zár aktív.

Gyermekbiztonsági zár kikapcsolása

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

A kijelzőfelület szimbóluma  kialszik. A gyermekbiztonsági zár kikapcsolt.

Tisztítás funkció

A tisztítás funkció helyreállítja a sütőtér öntisztító felületeit.

A sütő belsejének hátsó fala, oldalsó falai illetve teteje nagy porozitású kerámiabevonattal rendelkezhet. Ez a bevonat magába szívja a sütés során keletkezett foltokat, majd feloldja azokat, amíg a sütő be van kapcsolva. A funkció segítségével helyreállíthatók azok az öntisztító felületek, amelyek maguktól már nem tisztulnak meg eléggé.

A tisztítás előtt

Vegye ki a sütőtérből a funkcióhoz nem alkalmas edényeket, tartozékokat.

A zománcozott felületek és a sütőtér alsó részének tisztítása


A tisztítás funkció beállítása előtt tisztítsa meg a sütőtér nem öntisztító felületeit. Ellenkező esetben eltávolíthatatlan foltok keletkeznek.

A tisztításhoz használjon törölkendő és enyhén mosószeres vagy ecetes meleg vizet. Erős szennyeződés esetén használjon

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

Beállítás

A tisztítás körülbelül egy órát vesz igénybe.

1. Állítsa a funkcióválasztó kapcsolót forró levegő  állásba.
2. Állítsa a hőmérséklet-választó kapcsolót **clean** állásba. Egy óra elteltével kapcsolja ki a funkcióválasztó kapcsolót.

Tisztítás leállítása

Állítsa a funkcióválasztó kapcsolót **O** állásba.

A tisztítás után

Ha a sütőtér teljesen kihűlt, egy nedves kendő segítségével távolítsa el a sómaradványokat az öntisztító felületekről.

Megóvás és tisztítás

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

Utasítások

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

Tisztítószer

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

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

Az új tisztítókendőket használat előtt alaposan öblítse ki.

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

A sütőtér öntisztító felületeinek tisztítása

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

A tisztítás funkció segítségével helyreállíthatók azok az öntisztító felületek, amelyek maguktól már nem tisztulnak meg eléggé. Lásd a *Tisztítás funkció* c. részt.

A bevonat enyhe elszíneződése nincs hatással az öntisztító funkció működésére.

Figyelem!

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

A zománcozott felületek és a sütő alsó részének tisztítása

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

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

Világítás funkció

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

Sütő lámpájának bekapcsolása

Állítsa a funkcióválasztó kapcsolót a következő állásba: .

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

Sütő lámpájának kikapcsolása

Állítsa a funkcióválasztó kapcsolót a következő állásba: .

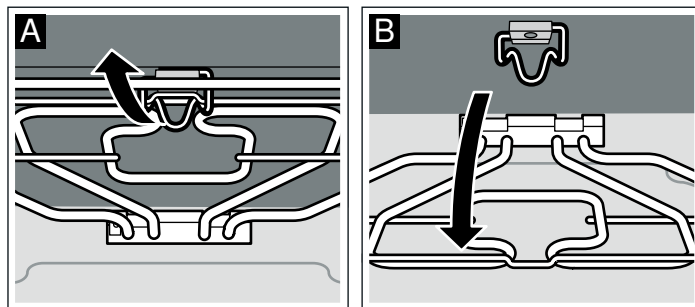
A grill izzószálának leszerelése

A könnyebb tisztítás érdekében néhány sütőtípusnál a grill izzószála leszerelhető.

⚠ Égésveszély!!

A sütő legyen hideg.

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



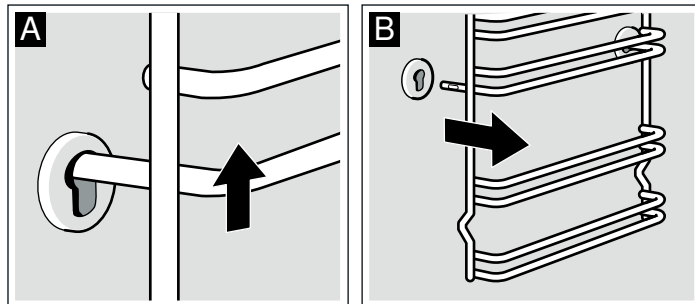
A tisztítás végeztével helyezze vissza a grill izzószálát. Tolja le a rögzítőfogantyút, és illessze be a grill izzószálát.

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

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

Rostélyok vagy sínek kiakasztása

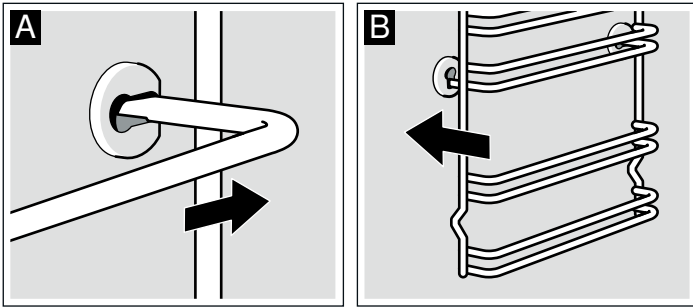
1. Emelje fel a rostélyt vagy sínt az elülső részénél fogva,
2. majd akassza ki (A ábra).
3. Ezután húzza ki teljesen a rostélyt vagy sínt (B ábra).



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

Rostélyok vagy sínek beakasztása

1. A rácsot vagy a sínt először a hátsó vajatba illeszse be (ehhez nyomja enyhén hátrafelé, A ábra),
2. majd az előlő vajatba (B ábra).

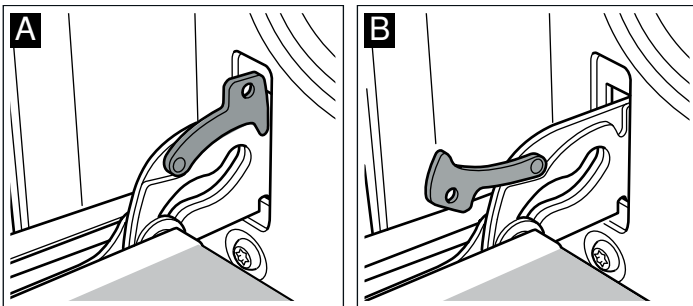


A rostélyok vagy sínek bal és jobb oldalon beilleszthetők. A görbület mindig alul legyen.

A sütőajtó ki- és beakasztása

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

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

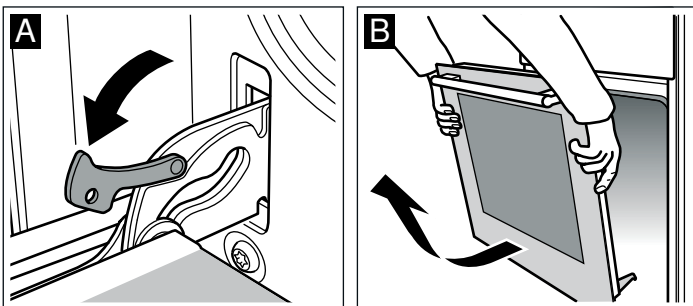


⚠ Sérülésveszély!!

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

Az ajtó kiakasztása

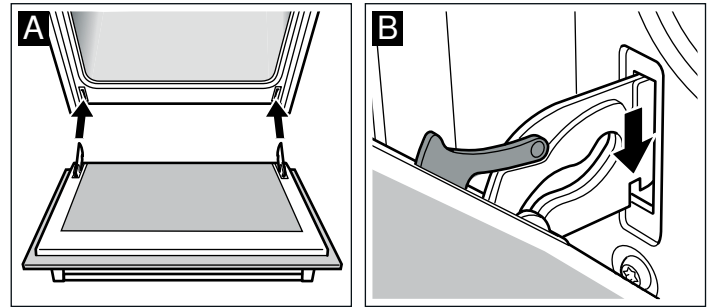
1. Nyissa ki teljesen a sütőajtót.
2. Húzza ki a jobb és bal oldalon lévő biztosítóelemeket (A ábra).
3. Csukja be a sütőajtót ütközésig (B ábra). Fogja meg az ajtót két kézzel, a jobb és bal oldalon. Enyhén csukja vissza, majd húzza ki.



Sütőajtó visszahelyezése

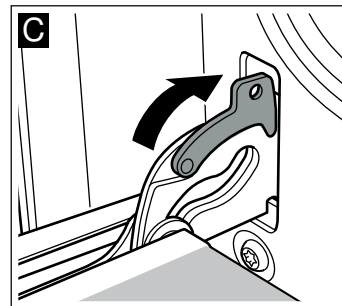
Szerelje vissza a sütőajtót. Ehhez hajtsa végre a megadott lépéseket fordított sorrendben.

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



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

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



⚠ Sérülésveszély!!

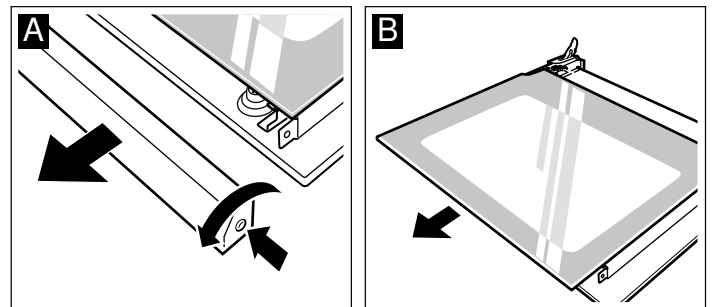
Ha a sütőajtó leesik vagy az egyik csuklópánt hirtelen becsukódik, ne érjen a csuklópánthoz. Hívja a vevőszolgálatot.

Az ajtóüvegek be- és leszerelése

A tisztítás megkönnyítése érdekében a sütőajtó üvegei kivehetők.

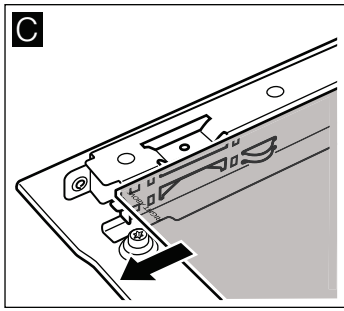
Szénszerelés

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



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

4. Vegye ki az alsó üveget (C ábra).

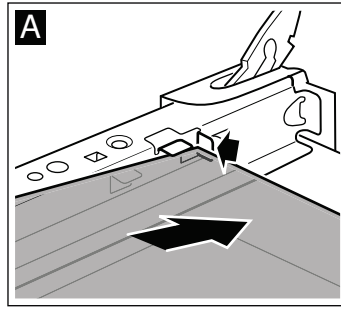


Az üveget üvegtisztító szerrel és puha kendővel tisztítsa meg. Ne használjon súroló hatású, ill. rozsdásodást okozó tisztítószereket, üvegaparót vagy fém súrolószivacsot, mivel az üveg károsodhat.

Összeszerelés

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

1. Döntse hátrafelé az alsó üveget, és helyezze vissza (A ábra). Az üvegek visszahelyezésekor ügyeljen, hogy a bal alsó "right above" felirat fordítva helyezkedjen el.



2. A felső üveg sima oldala nézzen kifelé. Döntse az üveget hátrafelé, és helyezze vissza.
3. Tegye a helyére, majd csavarozza be a fedőlapot.
4. Helyezze vissza a sütőajtót.

Miután megfelelően visszaszerelte az üvegeket, ismét használhatja a sütőt.

Mi a teendő meghibásodás esetén?

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

Meghibásodási táblázat

Hiba	Lehetséges ok	Megoldás / Tanácsok
Nem működik a sütő.	Hibás a biztosíték.	Ellenőrizze a biztosítékpanelen, hogy a biztosíték megfelelő állapotban van.
	Áramkimaradás.	Ellenőrizze, hogy a sütőben működik-e a világítás, illetve a többi háztartási készülék működik-e.
A kijelzőn kigyullad egy nulla.	Áramkimaradás.	Nyugtázza a gombbal \ominus .
Nem melegszik a sütő.	Por került az érintkezőkre.	Forgassa a forgatógombokat többször mindkét irányba.

Hibaüzenetek

Ha a kijelzőfelületen hibaüzenet jelenik meg az \mathcal{E} szimbólum kíséretében, nyomja meg a gombot \ominus . Az üzenet eltűnik. A beállított idő törlődik. Ha a hibaüzenet nem tűnik el, hívja a vevőszolgálatot.

Az alábbi hibaüzenetek okát a készülék használója is megszüntetheti.

Hibaüzenet	Lehetséges ok	Megoldás / Tanácsok
\mathcal{E}	Túl hosszúan tartott lenyomva egy gombot, vagy egy gomb beragadt.	Nyomja meg egyesével az összes gombot. Ellenőrizze, hogy van-e olyan gomb, amely beragadt, le van takarva vagy szennyezett.

\triangle Elektromos kisülés veszélye!!

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

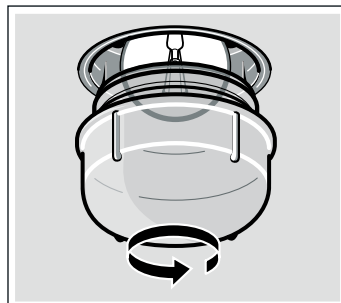
Sütőlámpa cseréje

Ha a sütő lámpája megsérült, ki kell cserélni. A magas hőmérsékletnek ellenálló cserélőlámpa a vevőszolgálatnál vagy szaküzletekben szerezhető be. Kizárólag ilyen lámpát használjon.

\triangle Elektromos kisülés veszélye!!

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

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



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

Üvegbura

A sérült üvegburákat cserélni kell. Az üvegbura a vevőszolgálatnál szerezhető be. Vásárláskor adja meg a készülék típusszámát és gyártási 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 jobb oldalon, a sütőajtó oldalán találja. Hogy szükség esetén ne kelljen sokáig keresgélnie, felírhatja ide a készülékének adatait és az ügyfélszolgálat telefonszámát.

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

Ügyfélszolgálat

Vegye figyelembe, hogy a szerviztechnikus kiszállása hibás kezeléskből 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.

Energiatakarékosági és környezetvédelmi tanácsok

Ebben a részben olyan tanácsokat adunk, melyek segítségével energiát takaríthat meg a sütési ciklus során, és megfelelő módon helyezheti el az elhasznált készleket.

Energiamegtakarítás

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

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

Hulladékok környezetbarát módon történő eltávolítása

A csomagolást környezetbarát módon helyezze el.



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

Kísérleti konyhánkban teszteltük Önnek

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


Utasítások

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

Torták és sütemények

Sütés egy szinten

A legjobb eredmény érdekében, sütemények sütéséhez használja a felső és alsó fűtést .

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

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

Sütés több szinten

Használja a forró levegő  üzemmódot.

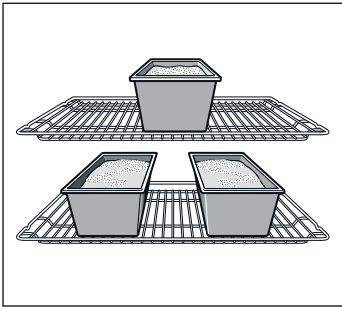
A két szinten történő sütéskor használatos szintek:

- Zománczott tálca: 3. szint
- Alumíniumtálca: 1. szint

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

A táblázatokban számos tanácsot talál az egyes ételek elkészítéséhez.

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



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 térszamennyiségek és a receptben megadott adatok eltérhetnek.

Táblázatok

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

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

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

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

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

Sütőformában készítendő sütemények	Sütőrácra helyezett sütőforma	Szint	Fűtéstípus	Hőmérséklet (°C)	Főzési idő (perc)
Torta	Bádog tortaforma, Ø 31 cm.	1		220-240	40-50
		1+3		190-200	35-45
Lepény	Bádog tortaforma, Ø 31 cm.	1		220-230	40-50
Sütemények*	Bádog süteményforma, Ø 28 cm.	2		180-200	50-60

* Ha egyszerre több süteményt szeretne sütni, helyezzen több formát a sütőrácra.

Sütemények a sütőtepsiben		Szint	Fűtéstípus	Hőmérséklet (°C)	Főzési idő (perc)
Pizzák	Sütőtepsi	2		200-220	25-35
	Alumíniumtepsi + lapos sütőtepsi	1+3		170-180	30-40
	Alumíniumtepsi + normál mély tepsi	1+3		170-180	30-40
Rétestészta	Sütőtepsi	3		170-190	20-30
	Alumíniumtepsi + lapos sütőtepsi	1+3		170-190	30-45
	Alumíniumtepsi + normál mély tepsi	1+3		170-190	30-45

Kiegészítő sütőtepsi beszerezhető a szaküzletekben és a vevőszolgálatnál.

Kenyér és zsömlé		Szint	Fűtéstípus	Hőmérséklet (°C)	Főzési idő (perc)
Élesztős kenyér, 1,2 kg lisztből* (előmelegítéssel)	Zománcozott tálca	2		270	8
				200	35-45
Kovászos kenyér 1,2 kg lisztből*, (előmelegítés)	Zománcozott tálca	2		270	8
				200	40-50
Zsömlé (pl. rozs)	Zománcozott tálca	3		200-220	20-20

* Soha ne öntsön vizet közvetlenül a forró sütő belsejébe.

Édesség		Szint	Fűtéstípus	Hőmérséklet (°C)	Főzési idő (perc)
Tea- és aprósütemények	Zománcozott tálca	3		150-160	20-30
	Alumíniumtepsi + lapos sütőtepsi	1+3		140-150	25-30
	Alumíniumtepsi + normál mély tepsi	1+3		140-150	25-30
Habcsók	Zománcozott tálca	3		80-90	180-210
Fánk	Zománcozott tálca	2		190-210	30-40

A kiegészítő tepsik választható tartozékként beszerezhetők a szaküzletekben.

Édesség		Szint	Fűtéstípus	Hőmérséklet (°C)	Főzési idő (perc)
Mandulás sütemény	Zománcozott tálca	3	☐	110-130	30-40
	Alumíniumtepsi + lapos sütőtepsi	1+3	☒	100-120	35-45
	Alumíniumtepsi + normál mély teps	1+3	☒	100-120	35-45

A kiegészítő tepsik választható tartozékként beszerezhetők a szaküzletekben.

Sütési javaslatok és hasznos tanácsok

Saját recept használata.	Az elkészítési táblázatban feltüntetett hasonló terméket vehet alapul.
Hogyan lehet ellenőrizni, hogy elkészült-e a piskótatészta készült sütemény?	Kb. 10 perccel a receptben szereplő sütési idő lejártá előtt szűrje meg a süteményt egy vékony fapálcikával a legvastagabb pontján. Ha a pálcikára nem ragad rá a tészta, a sütemény elkészült.
A torta lapos maradt.	Legközelebb használjon kevesebb folyadékot vagy válasszon 10 °C-kal alacsonyabb sütési hőmérsékletet. A tészta készítésekor vegye figyelembe a receptben megadott időt.
A torta közepe magasra kelt, de a szélei kevésbé magasak.	Ne kenje be zsiradékkal a formát. Amikor a sütemény elkészült, egy kés segítségével óvatosan vegye ki a formából.
A sütemény teteje túlságosan megsült.	Helyezze a süteményt a sütő alacsonyabb szintjére, válasszon alacsonyabb sütési hőmérsékletet, és hagyja sülni hosszabb ideig.
A sütemény túl száraz lett.	Egy pálcikával többször szűrje meg a már kész süteményt. Öntsön a tetejére néhány csepp gyümölcslevet vagy valamilyen alkoholos italt. Legközelebb állítsa a sütési hőmérsékletet 10 °C-kal alacsonyabbra, és csökkentse a sütési időt.
A kenyér vagy az édesség (pl. a túró torta) külseje megfelelő, de a belseje pépes (helyenként nedves).	Legközelebb használjon kevesebb folyadékot, és hagyja egy kicsit tovább sülni, alacsonyabb hőmérsékleten. Ha olyan süteményt süt, amelyen lédús feltét van, akkor először a sütemény alját süsse meg. Ezután szórjon rá mandulát vagy hintse be zsemlemorzsával, majd ezt követően tegye rá a feltétet. Vegye figyelembe a recept utasításait és az elkészítési időt.
A tészta egyenetlenül sült át.	Válasszon alacsonyabb hőmérsékletet, a tészta így egyenletesebben fog átsülni. A kényesebb tésztákat egy szinten, alsó és felső fűtéssel ☐ süsse. A kilógó sütőpapír befolyásolhatja a levegő keringését a sütőben. A papírt mindig igazítsa a teps méretéhez.
A gyümölcsös sütemény alja nem sült át.	Legközelebb egy alacsonyabb szinten süsse a süteményt.
Kifolyt a gyümölcs leve.	Legközelebb használja a normál tepsit (ha van).
Az élesztővel készült kisebb sütemények összeragadhatnak a sütőben.	Ezért próbáljon kb. 2 cm távolságot hagyni közöttük. Így minden oldalon elegendő hely lesz a süteményeknek, hogy feldagadjanak és átsüljenek.
A sütés egyszerre több szinten történt. A felső tepsiben a sütemény sötétebbre sült, mint az alsó tepsiben lévő.	Ha egyszerre több szinten süt, mindig használja a forró levegőt ☒. Bár Ön egyszerre több tepsiben süt, ez nem jelenti azt, hogy a különböző ételeknek egyszerre kell elkészülniük.
Töltött sütemények készítésekor vízpára keletkezhet.	Sütéskor pára keletkezhet. A pára egy része a sütő ajtaján keresztül távozik, és vízcseppek formájában a kezelőfelületen vagy a környező bútorokon csapódhat le. Ez természetes fizikai folyamat.

Hús, szárnyas, hal

Edények

Bármilyen hőálló edényt használhat. A nagyméretű sütekhez a zománcozott teps is használható.

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

Zománcozott edények esetén több folyadék hozzáadása szükséges.

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

A táblázatokban megadott adatok:

Edény fedő nélkül = fedetlen

Edény fedővel = fedett

Az edényt mindig a sütőrács közepére helyezze.

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

Sütek

A sovány húshoz adjon egy kevés folyadékot. Az edény alján kb. ½ cm folyadék legyen.

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

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

A nemesacélból készült sütőedények csak feltételesen használhatók. A hús lassabban fő és kevésbé pirul meg. Magasabb hőmérsékletet és/vagy hosszabb sütési időt használjon.

Grillezés

Grillezéskor a sütő ajtaja mindig legyen csukva.

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

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

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

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

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

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

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

Hús

Az időtartam felénél fordítsa meg a húsdarabokat.

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

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

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

Húsok	Súly	Edény	Szint	Fűtéstípus	Hőmérséklet (°C), grillfokozat	Főzési idő (perc)
Párolt marhahús (pl. borda)	1,0 kg	fedett	2		220-240	90
	1,5 kg		2		210-230	110
	2,0 kg		2		200-220	130
Hátszín	1,0 kg	fedetlen	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
	2,0 kg		2		190-210	90
Marhasült angolosan*	1,0 kg	fedetlen	1		210-230	40
Bífsztek jól átsütve		Sütőrács	5		3	20
Bífsztek angolosan			5		3	15
Sertéshús szalonna nélkül (pl. tarja)	1,0 kg	fedetlen	1		190-210	100
	1,5 kg		1		180-200	140
	2,0 kg		1		170-190	160
Sertéshús szalonnával (pl. lapocka, comb)	1,0 kg	fedetlen	1		180-200	120
	1,5 kg		1		170-190	150
	2,0 kg		1		160-180	180
Füstölt sertésborda, csontos	1,0 kg	fedett	2		210-230	70
Sült vagdalt	750 g húsból	fedetlen	1		170-190	70
Kolbász	kb. 750 g	Sütőrács	4		3	15
Borjúsült	1,0 kg	fedetlen	2		190-210	100
	2,0 kg		2		170-190	120
Kicsontozott bányacomb	1,5 kg	fedetlen	1		150-170	110

Szárnyasételek

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

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

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

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

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

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

Szárnyasételek	Súly	Edény	Szint	Fűtéstípus	Hőmérséklet (°C)	Főzési idő (perc)
Fél csirke, 1-4 db	darabonként 400 g	Sütőrács	2		200-220	40-50
Bontott csirke	darabonként 250 g	Sütőrács	2		200-220	30-40
Egész csirke, 1-4 adag	adagonként 1,0 kg	Sütőrács	2		190-210	50-80
Kacsa	1,7 kg	Sütőrács	2		180-200	90-100
Liba	3,0 kg	Sütőrács	2		170-190	110-130
Fiatall pulyka	3,0 kg	Sütőrács	2		180-200	80-100
2 pulykacomb	darabonként 800 g	Sütőrács	2		190-210	90-110

Halételek





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

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

összevágott burgonyát vagy egy sütőben használható, kisméretű edényt.

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

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

Halételek	Súly	Edény	Szint	Fűtéstípus	Hőmérséklet (°C), grillfokozat	Főzési idő (perc)
Grillezett hal	300 g	Sütőrács	3		2	20-25
	1,0 kg		2		180-200	45-50
	1,5 kg		2		170-190	50-60
Sült halfilé	darabonként 300 g	Sütőrács	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 betolási magasságot és a hőmérsékletet.
Ha a sült jól néz ki, de a mártás megégett.	Válasszon a következő alkalommal kisebb sütőedényt, vagy adjon hozzá több folyadékot.
Ha a sült jól néz ki, de a mártás túl világos és vízíű.	Válasszon a következő alkalommal nagyobb sütőedényt, és adjon hozzá kevesebb folyadékot.
A sült felöntésekor vízgőz keletkezik.	Ez fizikai jelenség és normális. A vízgőz nagy része a gőzréson át távozik. A vízgőz lecsapódhat a hűvösebb kapcsolótáblán vagy a szomszédos bútorlapokon, és kondenzvízként lecsepeghet.

Csőben sülték, felfújtak, pirítósok

Az edényt mindig a sütőrácson helyezze.

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

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

Étel	Edény	Szint	Fűtéstípus	Hőmérséklet (°C), grillfokozat	Főzési idő (perc)
Édes felfújt (pl. gyümölcsös túrófelfújt)	Szulféforma	2		180-200	40-50
Fűszeres csőben sülték, főtt hozzávalókkal (pl. csőben sült tészta)	Szulféforma vagy zománcozott tepsit	3		210-230	30-40
		3		210-230	20-30
Fűszeres csőben sülték, nyers hozzávalókkal* (pl. csőben sült burgonya)	Forma csőben sült ételek készítéséhez vagy zománcozott tepsit	2		160-180	50-70
		2		160-180	50-70
Pirítós készítése	Sütőrács	5		3	4-5
Bundáskenyér	Sütőrács	3+1		170-180	8-12




* A csőben sült étel ne legyen 2 cm-nél magasabb.

Készételek

Kövesse a gyártó csomagoláson feltüntetett utasításait.

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

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

Étel	Tartozékok	Szint	Fűtéstípus	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Sült burgonya	Sütőrács vagy zománcozott tepsit	3		190-210	20-30
Pizza	Sütőrács	2		200-220	15-20
Pizza baguette	Zománcozott tálca	3		190-200	20-25

Utasítás: A tepsi mélyhűtött termékek sütésekor deformálódhat. Ezt a hőmérséklet-ingadozás okozza. A sütés végétől az alakváltozás megszűnik.



Különleges ételek

Alacsony hőmérsékleten finom krémes joghurt vagy lágy kelt tészta készíthető.

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

Joghurt készítése


1. Forraljon fel 1 liter (3,5 %-os zsírtartalmú) tejet, majd hagyja lehűlni kb. 40 °C-ra.
2. Keverjen bele 150 g (hideg) joghurtot.
3. Öntse a masszát csészékbe vagy edényekbe, és takarja le fóliával.

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

Kiolvasztás

A kiolvasztási idő az étel típusától és mennyiségétől függ. Kövesse a gyártó csomagoláson feltüntetett utasításait.

Vegye ki a fagyasztott élelmiszert a csomagolásból, és helyezze a sütőrácsra egy megfelelő edényben. A szárnyast a mellehúsával lefelé helyezze el.

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

Szárítás





Csak minőségi és alaposan megmosott gyümölcsöket és zöldségeket használjon.

Hagyja megszáradni őket.

A zománcozott tepsibe és a sütőrácsra helyezzen speciális sütőpapírt vagy pergamenpapírt.

Időnként fordítsa meg a gyümölcsöket és zöldségeket.

Ha megsültek, szárítsa meg őket, és távolítsa el a papírt.

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

Lekvárkészítés

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

Figyelem!

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


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

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

Elkészítés

1. Tegye a zöldséget vagy a gyümölcsöt a befőttes üvegekbe, de ne töltsen teljesen tele az üvegeket.
2. Alaposan tisztítsa meg az üvegek peremét.
3. Minden üvegre tegyen egy befőttesgumit és egy tetőt.
4. Leszorító segítségével szorítsa rá a fedelet az üvegre. Egyszerre maximum hat üveg helyezhető a sütőtérbe.

Beállítás

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

Lekvárkészítés

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

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

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

Zöldségek elkészítése

Amint kis buborékok jelennek meg az üvegekben, állítsa a hőmérsékletet kb. 120-140 °C-ra. Kb. 35-70 perc a zöldség

típusától függően. Ha az idő letelt, kapcsolja ki a sütőt, és használja a maradékhőt.

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

Üvegek kivétele a sütőből

A főzés befejezését követően vegye ki a befőttesüvegeket a sütőből.

Figyelem!

Ne tegye hideg nedves felületre az üvegeket, mivel megrepedhetnek.

Akrilamid az élelmiszerekben

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

Tanácsok alacsony akrilamidtartalmú ételek készítéséhez

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

Próbaételek

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

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

Sütés

Sütés 2 szinten:

A mély zománczott tepsit mindig a felső szintre, az alumíniumtepsit mindig az alsó szintre helyezze.

Vajas sütemény:

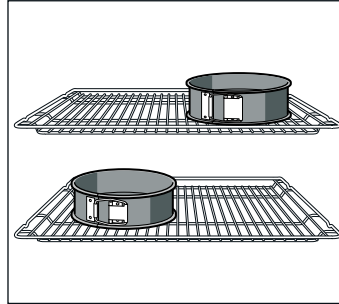
A sütőbe egy időben betett tepsik tartalma nem azonos időben készül el.

Almás pite 1 szinten:

Helyezze a sötét színű, kinyitható formákat egymás mellé.

Almás pite 2 szinten:

Helyezze a sötét színű, kinyitható formákat egymás alá.



Kinyitható pléhformában készített sütemények:

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

Étel	Tartozékok - tanácsok és figyelmeztetések	Szint	Fűtéstípus	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Vajas sütemény (előmelegítéssel*)	Lapos sütőtepsi	2	☐	160-170	20-30
	Normál mély tepsi	3	☐	150-160	20-30
	Alumíniumtepsi + lapos sütőtepsi	1+3	☐☒	140-160	20-30
	Alumíniumtepsi + normál mély tepsi	1+3	☐☒	140-160	20-30
Kisebb sütemények, 20 db	Zománczott tálca	3	☐	150-170	20-30
Kisebb sütemények, tepsinként 20 db (előmelegítés*)	Alumíniumtepsi + lapos sütőtepsi	1+3	☐☒	140-150	30-40
	Alumíniumtepsi + normál mély tepsi	1+3	☐☒	140-150	30-40
Vizes piskóta (előmelegítés*)	Kapcsos sütőforma	1	☐	170-180	30-40
Sima élesztős sütemény	Zománczott tálca	3	☐	160-180	30-40
	Alumíniumtepsi + lapos sütőtepsi	1+3	☐☒	150-160	30-45
	Alumíniumtepsi + normál mély tepsi	1+3	☐☒	150-160	30-40
Almás sütemény	2 sütőrács + 2 bádoggal kapcsos sütőforma Ø 20 cm.	1+3	☐☒	170-180	60-70
	Zománczott tepsi + 2 bádoggal kapcsos sütőforma Ø 20 cm.	1	☐	190-210	70-90

* A sütő előmelegítéséhez ne használja a gyors felfűtést.

Sütőrácsok és sütőtepsik választható tartozékként beszerezhetők a szaküzletekben.

Grillezés

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

Étel	Tartozékok	Szint	Fűtéstípus	Grillfokozat	Idő (perc)
Pirítás készítése (előmelegítés: 10 p)	Sütőrács	5	☐☒	3	1/2-2
Borjúhúsos hamburger, 12 adag* (előmelegítés nélkül)	Sütőrács + zománczott tepsi	5+1	☐☒	3	25-30

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

Recomandări și indicații de siguranță	20	Montarea și demontarea geamurilor ușii	29
Înainte de montare.....	20	Cum să procedați în caz de avarie	29
Recomandări și indicații de siguranță	21	Tabel de avarii.....	29
Cauzele daunelor.....	21	Schimbarea becului cuptorului	30
Noul dumneavoastră cuptor	22	Geam protector.....	30
Panoul de comandă.....	22	Unitățile de service abilitate	30
Comandă de funcții.....	22	Numărul E și numărul FD.....	30
Taste de operare și panou indicator.....	22	Recomandări pentru economisirea energiei și pentru	
Comandă de temperatură.....	23	protecția mediului.....	30
Interiorul cuptorului.....	23	Economisirea energiei.....	30
Accesorii.....	23	Eliminarea reziduurilor cu protejarea mediului înconjurător	30
Înainte de prima utilizare.....	24	Testate pentru dumneavoastră în studioul nostru	
Confirmați indicatorul.....	24	gastronomic	31
Încălzirea cuptorului	24	Prăjituri și produse de brutărie/patiserie.....	31
Curățarea accesoriilor.....	24	Sugestii și sfaturi practice pentru coacere	32
Programarea cuptorului	24	Carne, carne de pasăre, pește	33
Tip de încălzire și temperatură.....	24	Recomandări pentru prăjire și grill.....	34
Încălzire rapidă.....	25	Feluri gratinate, sufleuri, tostadas.....	35
Programarea funcțiilor de timp	25	Preparate.....	35
Ceas cu alarmă.....	25	Feluri de mâncare speciale	35
Timpul de coacere.....	25	Decongelarea	35
Dispozitiv de siguranță împotriva accesului copiilor	26	Deshidratare	36
Funcția curățare	26	Prepararea gemurilor.....	36
Înainte de curățare.....	26	Acrilamida din alimente	37
Programare	26	Preparate de verificare	37
După curățare.....	26	Coacere la cuptor.....	37
Întreținere și curățare	27	Coacerea la grill.....	38
Produse de curățare	27		
Funcția lumină.....	27		
Rabaterea rezistenței grillului	28		
Demontați și remontați grătarele sau șinele din stânga și dreapta.....	28		
Scoaterea și remontarea ușii cuptorului.....	28		

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

Recomandări și indicații de siguranță

Citiți cu atenție instrucțiunile din acest manual. Păstrați instrucțiunile de utilizare și de montare. În cazul transferului aparatului către alte persoane, se va include manualul corespunzător.

Aceste instrucțiuni de utilizare sunt valabile atât pentru cuptoarele independente, cât și pentru cele polivalente. În cazul cuptoarelor polivalente, se vor citi instrucțiunile de utilizare anexate plitei pentru a cunoaște modul de funcționare a comenzilor acesteia.

Înainte de montare

Deteriorare în timpul transportului

Verificați aparatul după ce-l scoateți din ambalaj. În cazul deteriorării în timpul transportului, nu conectați aparatul, luați legătura cu Serviciul Tehnic și lăsați un document scris cu daunele cauzate, în caz contrar se va pierde dreptul la orice tip de despăgubire.

Conectare electrică

Numai un tehnician specializat autorizat poate conecta aparatul. Garanția se anulează în cazul deteriorării datorate unei conectări incorecte.

Înainte de prima utilizare a aparatului, trebuie să vă asigurați că instalația electrică din casa dumneavoastră are împământare și îndeplinește toate condițiile de siguranță în vigoare. Montarea și conectarea aparatului dvs. trebuie să fie efectuate de către un tehnician autorizat. Utilizarea acestui aparat fără legătură la pământ sau în situația unei instalări incorecte poate cauza, chiar dacă numai în circumstanțe puțin probabile, rănire gravă (leziuni personale și deces prin electrocutare). Producătorul nu răspunde de funcționarea inadecvată și de posibilele daune cauzate de instalații electrice inadecvate.

Recomandări și indicații de siguranță

Acest aparat a fost conceput exclusiv pentru uz casnic. Utilizați aparatul numai pentru a prepara alimentele.

Copiii și adulții nu trebuie să utilizeze aparatul fără supraveghere

- în cazul în care suferă de o diminuare a capacităților fizice sau mentale, sau
- în cazul în care nu dețin cunoștințe sau experiență suficientă

Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul.

Ușa cuptorului

Ușa cuptorului trebuie să rămână închisă când cuptorul este în funcțiune. Ca măsură de precauție, se recomandă ca ușa cuptorului să fie permanent ținută închisă, inclusiv când cuptorul este închis.

Nu trageți, nu vă așezați și nu vă jucați cu ușa cuptorului, nici când este închisă.

Interiorul cuptorului fierbinte

Pericol de arsuri!!

- Nu atingeți niciodată suprafețele interioare ale cuptorului, nici elementele inflamabile atunci când sunt fierbinți. Deschideți cu prudență ușa cuptorului. Pot ieși vapori fierbinți. Țineți departe copiii mici.
- Nu vărsați apă în interiorul cuptorului când acesta este încins. Se pot produce vapori fierbinți de apă.
- Nu preparați mâncăruri utilizând cantități mari de băuturi alcoolice cu un grad mare de alcool. Vaporii de alcool se pot aprinde în interiorul cuptorului. Utilizați băuturi alcoolice cu grad mare de alcool numai în doze mici și deschideți ușa cuptorului cu grijă.

Pericol de incendiu!!

- Nu introduceți niciodată obiecte inflamabile în interiorul cuptorului. Nu deschideți ușa în cazul în care iese fum din aparat. Opriți aparatul. Scoateți din priză sau deconectați siguranța de la tabloul de siguranțe.
- Fixați bine folia de copt pe accesorii atunci când preîncălziți aparatul. Atunci când se deschide ușa aparatului, se produce un curent de aer. Folia de copt poate atinge elementele inflamabile și se poate aprinde. Apucați întotdeauna folia de copt cu un recipient sau o formă. Acoperiți cu folie de copt numai suprafața necesară. Folia de copt nu trebuie să depășească nivelul accesoriului.

Pericol de scurtcircuit!

Nu fixați niciodată cabluri de conectare ale aparatelor electrice la ușa fierbinte a cuptorului. Izolarea cablului se poate topi.

Accesorii și recipiente fierbinți

Pericol de arsuri!!

Nu extrageți accesoriile sau recipientele fierbinți din cuptor fără a utiliza mănuși termoizolante.

Reparații inadecvate

Pericol de șoc electric!!

Reparațiile inadecvate sunt periculoase. Reparațiile pot fi efectuate numai de către personalul serviciului de asistență tehnică corect instruit. Scoateți din priză sau deconectați siguranța de la tabloul de siguranțe în cazul în care aparatul este defect. Anunțați serviciul de asistență tehnică.

Siguranță suplimentară a ușii

La anumite rețete care presupun timpi prelungiți de coacere la temperaturi înalte, ușa cuptorului poate ajunge la o temperatură ridicată. Dacă aveți copii mici acasă, supravegheați-i cât timp funcționează cuptorul.

Adițional, există un dispozitiv de protecție care împiedică un contact direct cu ușa cuptorului. Acest accesoriu opțional (671383) se poate solicita prin intermediul Serviciului nostru de Asistență Tehnică.

Cauzele daunelor

Atenție!

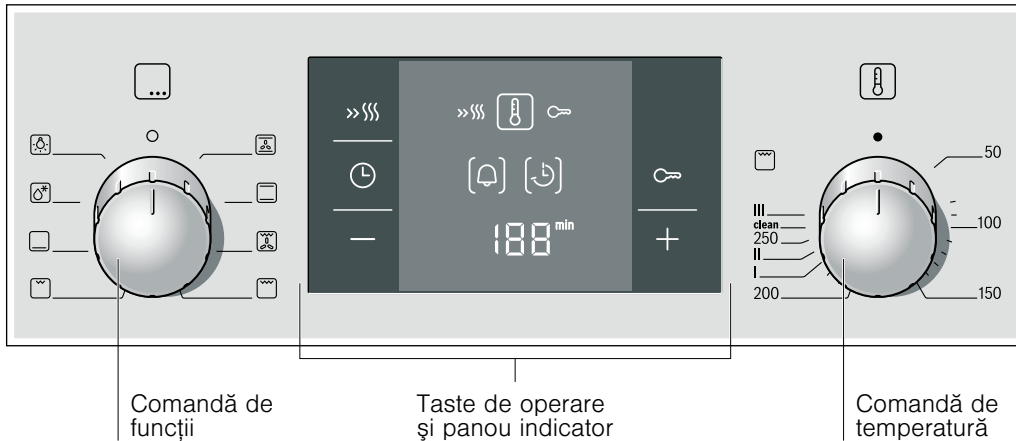
- Accesorii, recipiente, peliculă, folie pentru gătit la cuptor sau folie de aluminiu la baza cuptorului: Nu așezați niciun accesoriu la baza cuptorului. Nu acoperiți baza cuptorului cu niciun tip de peliculă sau folie. Nu așezați niciun recipient la baza cuptorului dacă temperatura este reglată la peste 50 °C. Se va încălzi excesiv. În felul acesta timpul de copt și de gătit nu vor mai fi valabile și se va deteriora smalțul.
- Apă în cuptorul încins: Nu vărsați apă în interiorul cuptorului când acesta este încins. Se vor forma vapori de apă. Oscilația termică poate provoca deteriorarea smalțului și a accesoriilor.
- Alimente lichide: Nu păstrați alimente lichide o perioadă de timp prelungită în interiorul cuptorului și cu ușa închisă. Se va deteriora smalțul.
- Zeamă de fructe: Nu umpleți excesiv tava în care se pregătesc prăjituri cu fructe zemoase. Zeama fructelor care se scurge din tavă va lăsa pete care nu se vor putea elimina. Utilizați tava emailată adâncă de fiecare dată când e posibil.
- Lăsați să se răcească cu ușa deschisă: Lăsați să se răcească cuptorul doar cu ușa deschisă. Suprafețele mobilelor aflate în apropiere se pot deteriora în timp, chiar dacă ușa cuptorului este numai puțin deschisă.
- Garnitura cuptorului foarte murdară: Când garnitura cuptorului este foarte murdară, ușa acestuia nu se închide bine în timpul funcționării. Suprafețele mobilelor aflate în apropiere se pot deteriora. Păstrați permanent curată garnitura cuptorului.
- Ușa cuptorului ca suprafață de sprijin: Nu vă sprijiniți și nu vă așezați pe ușa deschisă a cuptorului. Nu așezați nici un recipient sau accesoriu pe ușa cuptorului.
- Transportul aparatului: Nu transportați și nu apucați aparatul de mânerul ușii. Mânerul ușii nu suportă greutatea aparatului și se poate rupe. Geamul ușii s-ar putea deplasa și provoca un decalaj între partea din față a cuptorului și geamul ușii.
- Coacerea la grill: La coacerea la grill, nu așezați tava universală adâncă sau tava de cuptor plată la o înălțime superioară înălțimii 3. Din cauza căldurii puternice, acestea s-ar putea deforma și deteriora emailul atunci când sunt scoase. Utilizați la înălțimile 4 și 5 numai pentru a coace direct pe grătar.

Noul dumneavoastră cuptor

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

Panoul de comandă

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



Comenzi rotative retractabile

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

Taste

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

Comandă de funcții

Comanda de funcții servește pentru selectarea tipului de încălzire.

Poziție	Utilizare
○ Poziția zero	Cuptorul este stins.
Aer cald*	Pentru prăjituri și produse de cofetărie. Este posibil să gătiți la două nivele. O turbină situată pe pereții posteriori al cuptorului distribuie căldura în mod uniform în interiorul cuptorului.
Căldură superioară și inferioară*	Pentru prăjituri, feluri gratinate și carne slabă, de exemplu de vițel sau vânat, la un nivel. Căldura provine de la rezistențele inferioare și superioare.
Grill cu aer cald	Gătirea bucăților de carne, pasăre și pește. Rezistența grillului și ventilatorul se conectează și deconectează alternativ. Turbina face să circule căldura emanată de grill în jurul alimentelor.
Grill, suprafață mare	Prepararea la grill a biftecului, cârnaților, tostadas și peștelui. Se încălzește toată suprafața de sub rezistența grillului.

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

Poziție	Utilizare
Grill, suprafață mică	Prepararea la grill a unor cantități mici de biftec, cârnați, tostadas și pește. Se încălzește partea centrală a rezistenței grillului.
Căldură inferioară	Glasare, coacere la cuptor și gratinare. Căldura provine de la rezistența inferioară.
Decongelarea	Decongețați, de ex., carne, pasăre, pâine, prăjituri. Turbina circulează aerul cald în jurul alimentului.
Lumină	Se aprinde becul de iluminat din interiorul cuptorului.

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

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

Taste de operare și panou indicator

Tastele servesc la setarea diferitelor funcții adiționale. Pe panoul indicator apar valorile setate.




Tastă	Utilizare
Încălzire rapidă	Încălziți foarte rapid cuptorul.
Funcții de timp	Selectați ceasul cu alarmă și timpul de coacere .
Dispozitiv de siguranță împotriva accesului copiilor	Blocarea și deblocarea panoului de comandă.
- Mai puțin	Reduceți valorile programate.
+ Mai mult	Creșteți valorile programate.

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

Comandă de temperatură

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

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

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

Indicație: Când se folosește grilul, la timpi de preparare mai mari de 15 minute, se ajustează comanda de temperatură la grill ușor.

Interiorul cuptorului


Cuptorul are încorporat un ventilator și un bec.

Ventilatorul

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

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

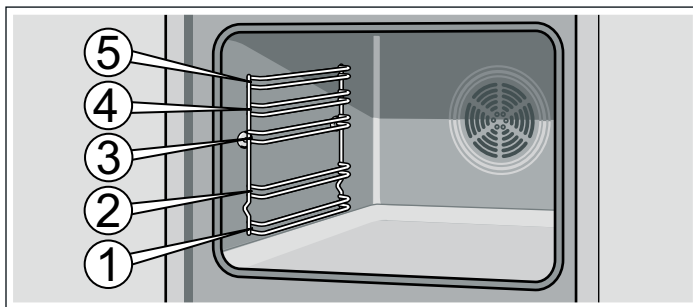
Lumină

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

Accesorii

Accesoriile se pot așeza în cuptor la 5 înălțimi diferite.

Se pot extrage până la 2/3 părți din accesoriu fără să se răstoarne. În modul acesta, alimentele se pot scoate cu ușurință.



Dacă accesoriile se încălzesc, se pot deforma. Odată ce se răcesc, dispăre deformarea și nu există repercusiuni asupra funcționării.


Cuptorul dvs. dispune de unele dintre accesoriile următoare.

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



Grătar

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

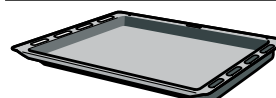
Se introduce grătarul cu forma curbată în jos .



Tavă de cuptor emailată plată

Pentru prăjituri, produse de patiserie și biscuiți.

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



Tavă universală emailată adâncă

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

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

Accesoriile speciale

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

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


Accesoriile speciale	Număr HEZ	Utilizare
Tavă de cuptor emailată plată	HEZ361000	Pentru prăjituri, produse de patiserie și biscuiți.
Tavă universală emailată adâncă	HEZ362000	Pentru prăjituri zemoase, produse de cofetărie, alimente congelate și bucăți de friptură mari. Se poate folosi și ca tavă în care se scurge grăsimea în cazul în care se prepară friptura direct pe grătar.
Grătar	HEZ364000	Pentru recipiente de bucătărie, forme, fripturi, carne pentru grătar și alimente congelate.

Accesorii speciale	Număr HEZ	Utilizare
Tavă pentru pizza	HEZ317000	Ideală pentru pizza, alimente congelate sau prăjituri rotunde, mari. Tava pentru pizza se poate folosi în locul tăvii universale emailate adânci. Se așează tava pe grătar și se urmăresc datele indicate în tabele.
Cratița de metal	HEZ6000	Cratița se poate folosi în zonele de preparat friptura ale plitei vitro-ceramice de gătit. Este adecvată pentru tehnica cu senzori pentru gătit, cât și pentru programul Automat sau pregătirea automată a fripturii. Cratița este emailată pe dinafară și are un strat anti-aderent la interior.
Cratiță de sticlă	HEZ915001	Cratița de sticlă este ideală pentru prepararea produselor înăbușite și gratinate la cuptor. Este adecvată pentru Programul automat sau pentru pregătirea automată a fripturii.
Ghidaje culisante triple cu extragere completă	HEZ368301	Șinele de extragere de la înălțimile 1, 2 și 3 permit extragerea completă a accesoriilor fără ca acestea să se răstoarne.


Înainte de prima utilizare


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

Confirmați indicatorul

În timpul conexiunii pe panoul indicator se aprinde un zero. Apăsăți tasta  pentru confirmare. Indicatorul vizual se stinge.

Încălzirea cuptorului

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

1. Selectați căldura superioară și inferioară  cu ajutorul comenzii de funcții.
2. Selectați 240 °C cu ajutorul comenzii de temperatură.

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

Curățarea accesoriilor

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

Programarea cuptorului

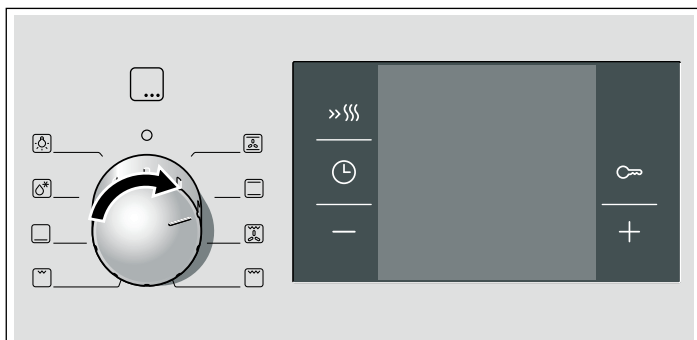
Există mai multe moduri de a programa cuptorul. În continuare se descrie cum se programează timpul de încălzire și temperatura sau nivelul grilului. Cuptorul permite programarea timpului de coacere (durata) pentru fiecare fel. Pentru mai multe informații, consultați capitolul *Programarea funcțiilor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

Indicație: Se recomandă să se preîncălzească întotdeauna cuptorul înainte de a se introduce alimentul pentru a se evita generarea de condens în exces pe geam.

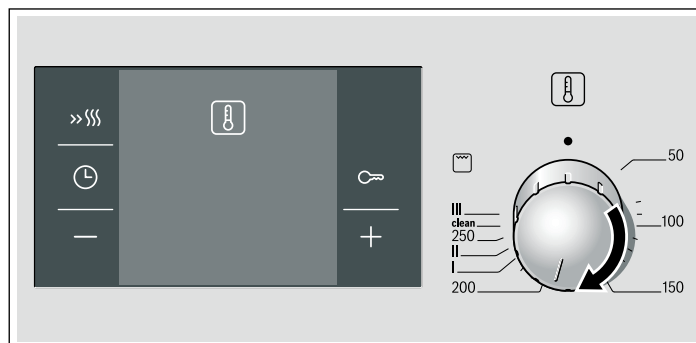
Tip de încălzire și temperatură

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

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



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



Cuptorul începe să se încălzească.

Deconectarea cuptorului

Rotiți selectorul de funcții în poziția zero.




Modificarea setărilor

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

Încălzire rapidă

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

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

- Aer cald 
- Căldură superioară și inferioară 
- Căldură inferioară 

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

1. Selectați tipul de încălzire și temperatura.

2. Apăsați scurt tasta »»».

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


Încheierea încălzirii rapide

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

Anularea încălzirii rapide

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


Programarea funcțiilor de timp

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

Ceas cu alarmă

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


1. Apăsați o dată tasta .

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



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

Valoarea propusă de tasta + = 10 minute

Valoarea propusă de tasta - = 5 minute

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


Timpul ceasului cu alarmă s-a scurs

Este emis un semnal sonor. Pe panoul indicator apare . Opriți ceasul cu alarmă cu tasta .


Modificarea timpului ceasului cu alarmă




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

Anularea timpului ceasului cu alarmă

Restabilirea timpului ceasului cu alarmă la  cu ajutorul tastei -. Durata modificată apare după câteva secunde. Ceasul cu alarmă se stinge.

Consultați setările de timp

Dacă sunt programate ceasul cu alarmă și durata, se aprind ambele simboluri pe panoul indicator. În prim plan trece timpul ceasului cu alarmă în formă vizibilă. Parantezele se găsesc lângă simbolul .

Pentru a consulta timpul de coacere  apăsați tasta . Parantezele se găsesc lângă simbolul  iar valoarea apare timp de câteva secunde pe panoul indicator.

Timpul de coacere



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

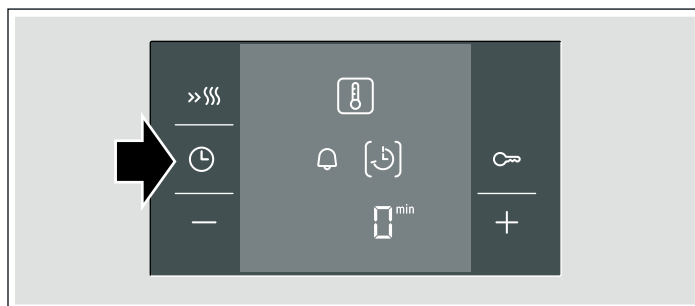
Exemplu imagine: timpul de coacere de 45 minute.

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

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

3. Apăsați de două ori tasta .

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




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




Valoarea propusă de tasta + = 30 minute

Valoarea propusă de tasta - = 10 minute




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



Timpul de coacere s-a încheiat

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


Modificați timpul de coacere




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

Anularea timpului de coacere

Restabilirea timpului de coacere la  cu ajutorul tastei **-**. Durata modificată apare după câteva secunde. Timpul a fost anulat. Dacă ceasul cu alarmă este programat, apăsați mai întâi tasta .

Consultați setările de timp

Dacă sunt programate ceasul cu alarmă și durata, se aprind ambele simboluri pe panoul indicator. În prim plan trece timpul ceasului cu alarmă în formă vizibilă. Parantezele se găsesc lângă simbolul .

Pentru a consulta timpul de coacere  apăsați tasta . Parantezele se găsesc lângă simbolul  iar valoarea apare timp de câteva secunde pe panoul indicator.

Dispozitiv de siguranță împotriva accesului copiilor

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


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

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

Activarea dispozitivului de siguranță împotriva accesului copiilor


Nu poate fi programată nicio deconectare automată.

Apăsați tasta  timp de aprox. patru secunde.

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

Dezactivați dispozitivul de siguranță împotriva accesului copiilor

Apăsați tasta  timp de aprox. patru secunde.

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

Funcția curățare

Funcția de curățare regenerează suprafețele cu auto-curățare din interiorul cuptorului.

Perețele posterior din interiorul cuptorului, pereții laterali sau partea superioară pot fi căptușite cu ceramică de înaltă porozitate. Această căptușeală absoarbe stropii rezultați în cursul coacerii și prăjirii și îi dizolvă în timpul funcționării cuptorului. Datorită acestei funcții este posibilă regenerarea acelor suprafețe cu auto-curățare care nu se pot curăța corect singure.

Înainte de curățare

Scoateți recipientele și accesoriile inadecvate din interiorul cuptorului.


Curățarea bazei interiorului cuptorului și a pereților emailați

Înainte de programarea funcției de curățare, curățați suprafețele fără auto-curățare din interiorul cuptorului. În caz contrar vor apărea pete imposibil de eliminat.

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

Programare

Curățarea durează aproximativ o oră.

1. Poziționați comanda de funcții în poziția Aer cald .
2. Poziționați comanda de temperatură la **clean**.
După o oră, deconectați comanda de funcții.

Anularea curățării

Poziționați comanda de funcții în poziția 0.

După curățare

După ce s-a răcit complet interiorul cuptorului, curățați cu cârpă umedă resturile de sare de pe suprafețele cu auto-curățare.

Întreținere și curățare

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

Indicații

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

Produse de curățare

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

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

Spălați bine lavetele noi înainte de a le utiliza.

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

Zona	Produse de curățare
Grătare sau șine	Apă caldă cu puțin săpun: Înmuiiați și curățați cu o lavetă sau o perie.
Ghidaje culisante	Apă caldă cu puțin săpun: Curățați cu o lavetă sau o perie. Nu înmuiiați și nu spălați în mașina de spălat vase.
Accesorii	Apă caldă cu puțin săpun: Înmuiiați și curățați cu o lavetă sau o perie.

Curățați suprafețele cu auto-curățare din interiorul cuptorului

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

Datorită funcției de curățare, este posibilă regenerarea acelor suprafețe cu auto-curățare care nu se pot curăța corect singure. În acest sens, se va consulta capitolul *Funcția de curățare*.

O ușoară decolorare a căptușelii nu afectează autocurățarea.

Atenție!

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

Curățarea bazei cuptorului și a pereților emailați


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

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

Funcția lumină

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

Se conectează lumina din cuptor

Se rotește comanda de funcții până în poziția .

Lumina se conectează. Comanda de temperatură trebuie deconectată.

Se deconectează lumina din cuptor

Se rotește comanda de funcții până în poziția 0.

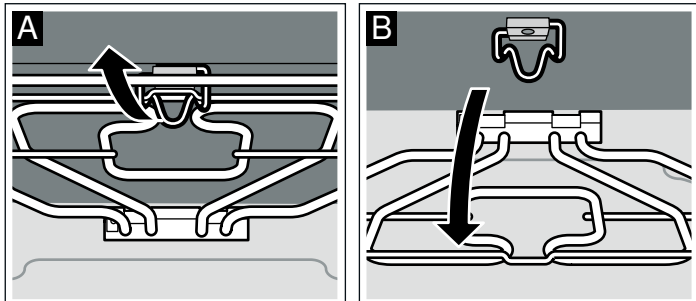
Rabaterea rezistenței grillului

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

⚠ Pericol de arsuri!!

Cuptorul trebuie să fie rece.

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



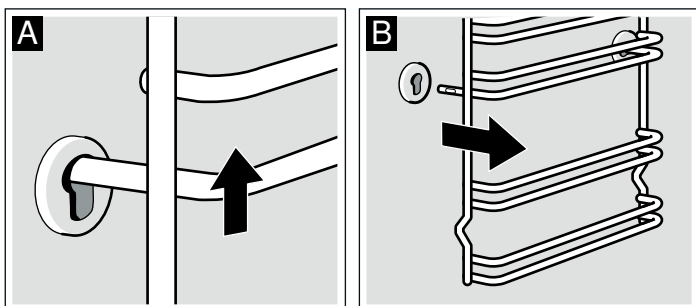
După terminarea curățării, se deplasează din nou în sus rezistența grillului. Se împinge mânerul grillului în jos și se reasează rezistența la loc.

Demontați și remontați grătarele sau șinele din stânga și dreapta

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

Demontarea grătarelor sau șinelor

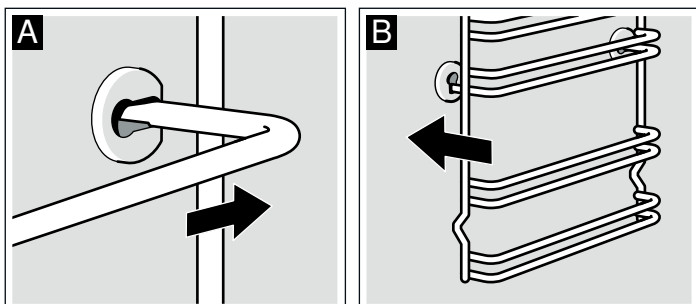
1. Ridicați grătarul sau șinele de partea din față
2. și demontați (figura A).
3. În continuare, trageți grătarul sau șinele complet înspre exterior și scoateți-le (figura B).



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

Remontarea grătarelor sau șinelor

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

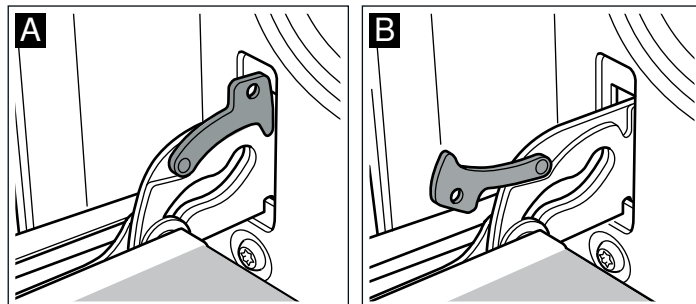


Grătarele sau șinele se reglează la stânga și la dreapta. Forma curbată trebuie să fie mereu în jos.

Scoaterea și remontarea ușii cuptorului

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

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

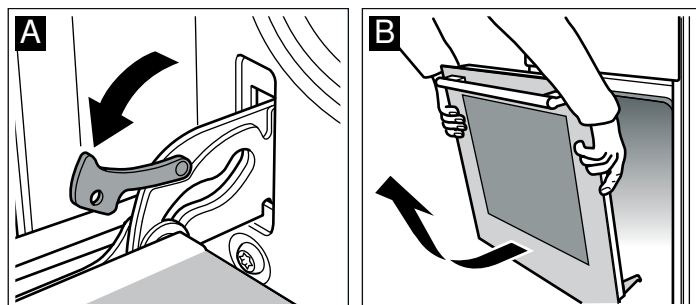


⚠ Pericol de leziuni!!

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

Scoaterea ușii

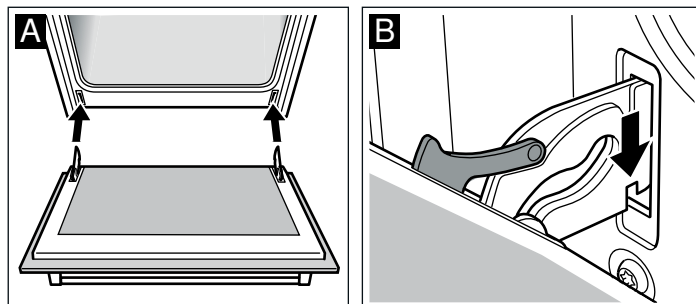
1. Deschideți complet ușa cuptorului.
2. Scoateți ambele pârghii de blocare situate în dreapta și în stânga (figura A).
3. Închideți ușa cuptorului până sus (figura B). Apucați ușa cu ambele mâini, în dreapta și în stânga. Închideți încă puțin și scoateți ușa.



Remontarea ușii

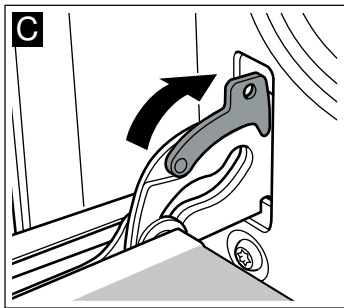
Se remontează ușa urmând aceiași pași, în ordine inversă.

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



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

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



⚠ Pericol de leziuni!!

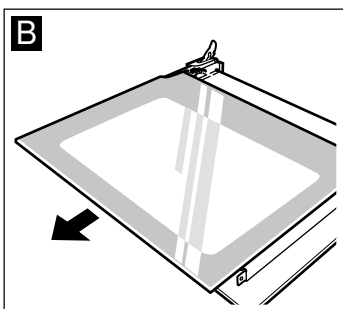
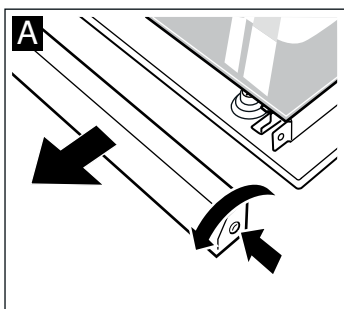
Nu atingeți balamaua în cazul în care ușa cade involuntar sau o balama se închide brusc. Anunțați serviciul de asistență tehnică.

Montarea și demontarea geamurilor ușii

Se pot scoate geamurile ușii cuptorului pentru a facilita curățarea.

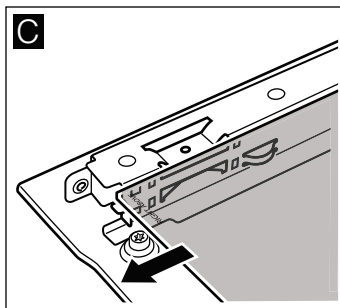
Demontarea

1. Se scoate ușa cuptorului și se așează pe o cârpă, cu mânerul în jos.
2. Deșurubați capacul din partea superioară a ușii cuptorului. Pentru aceasta, se slăbesc șuruburile de la stânga și dreapta (figura A).
3. Ridicați și scoateți geamul superior (figura B).



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

4. Scoateți geamul inferior (figura C).



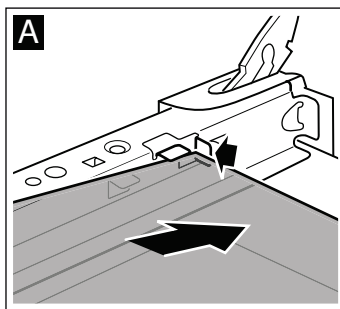
Curățați geamurile cu lichid pentru geamuri și o cârpă moale.

Nu se folosesc detergenți abrazivi sau corozivi, raclete pentru geamuri sau instrumente metalice dure, deoarece se poate deteriora geamul.

Montarea

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

1. Introduceți geamul inferior către în spate, înclinându-l (figura A).
Atunci când montați geamurile, verificați ca inscripția "right above" din stânga jos este inversată.



2. Introduceți geamul către față, înclinându-l, cu suprafața întinsă spre în afară.
3. Așezați capacul și înșurubați-l.
4. Remontați ușa cuptorului.

Se utilizează din nou cuptorul când geamurile sunt montate corect.

Cum să procedați în caz de avarie

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

Tabel de avarii

Avarie	Cauză posibilă	Soluție/recomandări
Cuptorul nu funcționează.	Siguranța este defectă.	Verificați la tabloul de siguranțe ca siguranța să fie în stare bună.
	Întreprerea alimentării cu energie electrică.	Verificați dacă se aprinde lumina din bucătărie sau dacă funcționează alte aparate electrocasnice.
Pe indicator se aprinde un zero.	Întreprerea alimentării cu energie electrică.	Confirmați cu tasta
Cuptorul nu se încălzește.	Există praf la contacte.	Rotiți comenzile rotative de câteva ori în ambele direcții.

Mesaje de eroare

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

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

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

⚠ Pericol de șoc electric!!

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

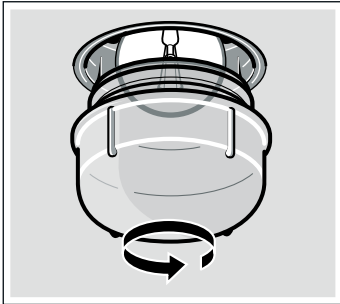
Schimbarea becului cuptorului

Dacă becul cuptorului este deteriorat, va trebui înlocuit. Se pot achiziționa becuri de schimb rezistente la temperatură prin intermediul Serviciului de Asistență Tehnică sau al magazinelor specializate. Utilizați numai aceste becuri.

⚠ Pericol de șoc electric!!

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

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



3. Înlocuiți becul cu un tip de bec similar.

4. Înșurubați la loc geamul protector.

5. Scoateți cârpa de bucătărie și reconectați aparatul la rețeaua electrică.

Geam protector

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

Unitățile de service abilitate

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

Numărul E și numărul FD

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

Nr. E	Nr. FD
-------	--------

Unitățile service abilitate ☎

Țineți seama de faptul că deplasarea unui tehnician de service în cazul unei operații 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 pentru economisirea energiei și pentru protecția mediului

În acest capitol, vă oferim recomandări asupra modului de economisire a energiei în cursul ciclului de copt și gătit la cuptor, cât și asupra modului adecvat de eliminare a aparatului.

Economisirea energiei

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

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

Eliminarea reziduurilor cu protejarea mediului înconjurător

Aruncați ambalajul în mod ecologic.



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

Testate pentru dumneavoastră în studioul nostru gastronomic


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


Indicații

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

Prăjituri și produse de brutărie/patiserie

Coaceți la același nivel

Cu Căldură superioară și inferioară  se obține cea mai bună coacere a prăjiturilor.

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

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

Coaceți la nivele diferite

Utilizați modulul Aer cald .

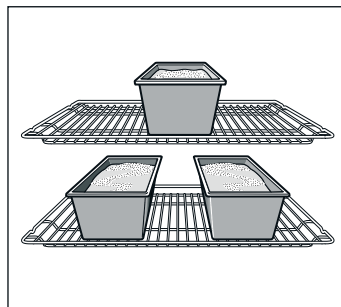
Înălțimi de coacere pe 2 nivele:

- Tavă emailată: înălțimea 3
- Tavă de aluminiu: înălțimea 1

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

În tabel sunt numeroase recomandări pentru fiecare fel.

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



Forme de copt

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

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

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

Tabele





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

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




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

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

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

Prăjituri care se pregătesc în forme	Forma pe grătar	Înălțime	Tip de încălzire	Temperatura în °C	Timp de coacere, minute
Tartă	Formă din tablă pentru tarte, Ø 31 cm.	1		220-240	40-50
		1+3		190-200	35-45
Quiche	Formă din tablă pentru tarte, Ø 31 cm.	1		220-230	40-50
Prăjituri*	Formă din tablă pentru prăjituri, Ø 28 cm.	2		180-200	50-60

* Pentru a coace mai multe prăjituri în același timp, se așează mai multe forme pe grătar.

Prăjituri în tava cuptorului		Înălțime	Tip de încălzire	Temperatura în °C	Timp de coacere, minute
Pizza	Tavă de cuptor	2		200-220	25-35
	Tavă de aluminiu + tavă de cuptor plată	1+3		170-180	30-40
	Tavă de aluminiu + tavă univ-sală adâncă	1+3		170-180	30-40

Se poate achiziționa o tavă de cuptor suplimentară din magazinele specializate sau de la serviciul de asistență tehnică.

Prăjituri în tava cuptorului		Înălțime	Tip de încălzire	Temperatura în °C	Timp de coacere, minute
Foi de plăcinte	Tavă de cuptor	3		170-190	20-30
	Tavă de aluminiu + tavă de cuptor plată	1+3		170-190	30-45
	Tavă de aluminiu + tavă univ-sală adâncă	1+3		170-190	30-45

Se poate achiziționa o tavă de cuptor suplimentară din magazinele specializate sau de la serviciul de asistență tehnică.

Pâine și chifle		Înălțime	Tip de încălzire	Temperatura în °C	Timp de coacere, minute
Pâine cu drojdie cu 1,2 kg de făină*, Tavă emailată (preîncălzire)		2		270	8
				200	35-45
Pâine din aluat fermentat cu 1,2 *kg de făină*, (preîncălzire)	Tavă emailată	2		270	8
				200	40-50
Chifle (de ex. de seară)	Tavă emailată	3		200-220	20-20


* Nu turnați niciodată apă direct în interiorul cuptorului încins.

Produse de cofetărie		Înălțime	Tip de încălzire	Temperatura în °C	Timp de coacere, minute
Produse de patiserie și biscuiți	Tavă emailată	3		150-160	20-30
	Tavă de aluminiu + tavă de cuptor plată	1+3		140-150	25-30
	Tavă de aluminiu + tavă univ-sală adâncă	1+3		140-150	25-30
Bezele	Tavă emailată	3		80-90	180-210
Gogoși	Tavă emailată	2		190-210	30-40
Fursecuri cu migdale	Tavă emailată	3		110-130	30-40
	Tavă de aluminiu + tavă de cuptor plată	1+3		100-120	35-45
	Tavă de aluminiu + tavă univ-sală adâncă	1+3		100-120	35-45

Tăvile suplimentare se pot achiziționa ca accesorii opționale din magazine specializate.

Sugestii și sfaturi practice pentru coacere

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

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

Carne, carne de pasăre, pește

Recipiente

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

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

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

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

Date indicate în tabele:

Recipient fără capac = deschis

Recipient cu capac = închis

Recipientul se va poziționa întotdeauna pe mijlocul grătarului.

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

Prăjire

La carnea slabă adăugați puțin lichid. Nivelul de lichid din vas trebuie să fie de cca. ½ 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 vasei. Dacă preparați carne în cratițe emailate, este necesară o cantitate mai mare de lichid decât în vesela din sticlă.

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

Coacerea la grill

Preparați la grill întotdeauna cu cuptorul închis.

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

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

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

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

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

Întoarceți bucățile după ⅔ din timpul de coacere.

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

















Carne






Întoarceți bucățile de carne la jumătatea timpului.

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

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

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

Carne	Greutate	Recipient	Înălțime	Tip de încălzire	Temperatura în °C, nivel grill	Timp de coacere, minute
Vită înăbușită (de ex. coaste)	1,0 kg	închis	2		220-240	90
	1,5 kg		2		210-230	110
	2,0 kg		2		200-220	130
Cotlet de vacă	1,0 kg	deschis	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
	2,0 kg		2		190-210	90
Friptură de vită, în sânge	1,0 kg	deschis	1		210-230	40
Biftec, bine făcut		Grătar	5		3	20
Biftec, în sânge			5		3	15
Carne de porc fără șoric (de ex. gât)	1,0 kg	deschis	1		190-210	100
	1,5 kg		1		180-200	140
	2,0 kg		1		170-190	160
Carne de porc cu șoric (de ex. spate, pulpă)	1,0 kg	deschis	1		180-200	120
	1,5 kg		1		170-190	150
	2,0 kg		1		160-180	180
Coaste afumate de porc, cu os	1,0 kg	închis	2		210-230	70

Carne	Greutate	Recipient	Înălțime	Tip de încălzire	Temperatura în °C, nivel grill	Timp de coacere, minute
Carne tocată prăjită	de 750 g carne	deschis	1		170-190	70
Cârnați	aprox. 750 g	Grătar	4		3	15
Friptură de mânzat	1,0 kg	deschis	2		190-210	100
	2,0 kg		2		170-190	120
Pulpă de porc dezosată	1,5 kg	deschis	1		150-170	110

Pasăre

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








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

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

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

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

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

Pasăre	Greutate	Recipient	Înălțime	Tip de încălzire	Temperatura în °C	Timp de coacere, minute
Jumătăți de pui, de la 1 la 4 bucăți	de 400 g fiecare bucată	Grătar	2		200-220	40-50
Pui, tranșat	de 250 g fiecare bucată	Grătar	2		200-220	30-40
Pui, întreg, de la 1 la 4 unități	de 1,0 kg fiecare unitate	Grătar	2		190-210	50-80
Rață	1,7 kg	Grătar	2		180-200	90-100
Gâscă	3,0 kg	Grătar	2		170-190	110-130
Curcan tânăr	3,0 kg	Grătar	2		180-200	80-100
2 pulpe de curcan	de 800 g fiecare bucată	Grătar	2		190-210	90-110

Pește





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

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

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

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

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

Pește	Greutate	Recipient	Înălțime	Tip de încălzire	Temperatura în °C, nivel grill	Timp de coacere, minute
Pește pregătit la grill	de 300 g	Grătar	3		2	20-25
	1,0 kg		2		180-200	45-50
	1,5 kg		2		170-190	50-60
Felii de pește	de 300 g fiecare bucată	Grătar	4		2	20-25

Recomandări pentru prăjire și grill

Nu există în tabel date despre greutatea Alegeți datele corespunzătoare greutății imediat inferioare și prelungiți timpul de preparare.

Doriți să stabiliți dacă friptura este gata. Utilizați un termometru pentru carne (disponibil în comerț) sau faceți o "încercare cu lingura". Apăsăți cu o lingură pe friptură. Dacă aceasta este tare, înseamnă că este gata. Dacă se lasă, mai trebuie lăsată puțin.

Friptura este prea închisă la culoare sau crusta este pe alocuri arsă. Verificați nivelul și temperatura.

Friptura arată bine, dar sosul este ars. La următoarea utilizare, alegeți o veselă de dimensiuni mai reduse sau adăugați mai mult lichid.

Friptura arată bine, dar sosul este prea deschis la culoare sau apos. La următoarea utilizare, alegeți o veselă de dimensiuni mai mari și folosiți mai puțin lichid.

La scoaterea fripturii ies aburi. Acest lucru are cauze fizice și este normal. O mare parte din aburii de apă sunt evacuați prin ieșirea aburilor. Aceștia se pot precipita pe partea frontală mai rece a comutatorului sau pe partea frontală a mobilierului adiacent și se pot scurge sub formă de apă de condens.

Feluri gratinate, sufleuri, tostadas

Așezați întotdeauna recipientul pe grătar.

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

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

Fel	Recipient	Înălțime	Tip de încălzire	Temperatura în °C, nivel grill	Timp de coacere, minute
Sufleuri dulci (de ex. sufleu de brânză de vaci cu fructe)	Forma pentru sufleu	2		180-200	40-50
Feluri gratinate, cu ingrediente gătite (de ex. paste gratinate)	Formă pentru sufleuri sau tavă emailată	3		210-230	30-40
		3		210-230	20-30
Feluri gratinate asezonate, cu ingrediente crude* (de ex. cartofi gratinați)	Formă pentru gratinat sau tavă emailată	2		160-180	50-70
		2		160-180	50-70
Rumenire tostadas	Grătar	5		3	4-5
Gratinare tostadas	Grătar	3+1		170-180	8-12

* Felul gratinat nu va avea o înălțime mai mare de 2 cm.

Preparate

A se avea în vedere indicațiile producătorului de pe ambalaj. Atunci când acoperiți accesoriile cu folie de copt, asigurați-vă că folia este adecvată pentru temperaturi ridicate. Adaptați

dimensiunea foliei la dimensiunea felului de mâncare care se va pregăti.

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

Fel	Accesorii	Înălțime	Tip de încălzire	Temperatura în °C	Timp minute
Cartofi prăjiți	Grătar sau tavă emailată	3		190-210	20-30
Pizza	Grătar	2		200-220	15-20
Pizza-baghetă	Tavă emailată	3		190-200	20-25

Indicație: Tava se poate deforma în timpul coacerii la cuptor a produselor congelate. Acest lucru se datorează diferențelor de

temperatură pe care le suferă accesoriile. Deformarea dispare în timpul coacerii în cuptor.

Feluri de mâncare speciale

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

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

Prepararea iaurtului

- Fierbeți 1 litru de lapte (3,5 % grăsime) și lăsați-l să se răcească până când atinge temperatura de 40 °C.
- Amestecați 150 g de iaurt (la temperatura din frigider).
- Turnați-l în câni sau borcane și acoperiți-le cu o folie transparentă.

4. Preîncălziți interiorul cuptorului după cum este indicat.

5. În continuare, așezați câmile sau borcanele pe baza din interiorul cuptorului și preparați după instrucțiuni.

Lăsați aluatul să dospească

- Pregătiți aluatul în mod obișnuit. Răsturnați aluatul într-un recipient de ceramică rezistent la căldură și acoperiți-l.
- Preîncălziți interiorul cuptorului după cum este indicat.
- Opriiți aparatul și lăsați aluatul să dospească în interiorul cuptorului după ce l-ați stins.

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

Decongelarea

Durata decongelării depinde de tipul și de cantitatea alimentelor.

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

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

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

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

Deshidratare

Utilizați numai fructe și legume de calitate și spălați-le bine.

Lăsați-le să se scurgă și să se usuce bine.

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

Întoarceți fructele sau legumele din când în când.

Când sunt deja rumene, ștergeți-le și îndepărtați pergamentul.

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

Prepararea gemurilor

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

Atenție!

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

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

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

Preparare

1. Turnați fructele sau legumele în borcane, dar nu până la gură.

2. Curățați gura borcanelor; aceasta trebuie să fie curată.

3. Puneți la fiecare borcan un elastic umed și un capac.

4. Strângeți capacele borcanelor cu un capsator.

Nu puneți mai mult de șase borcane în același timp în interiorul cuptorului.

Programare

1. Așezați tava emailată la înălțimea 2. Așezați borcanele pe tavă astfel încât să nu se atingă între ele.

2. Se varsă ½ litru de apă caldă (aprox. 80 °C) în tava emailată.

3. Închideți ușa cuptorului.

4. Se poziționează comanda de funcții pe Căldură inferioară

5. Reglați temperatura între 170 și 180 °C.

Prepararea gemurilor

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

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

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

Pregătirea legumelor

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

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

Se scot borcanele din cuptor

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

Atenție!

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

Acrilamida din alimente

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

Recomandări pentru prepararea alimentelor cu conținut scăzut de acrilamidă

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

Preparate de verificare

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

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

Coacere la cuptor

Coaceți la 2 nivele:

Așezați întotdeauna tava universală adâncă la nivelul superior și tava de aluminiu pe nivelul inferior.

Biscuiți cu unt:

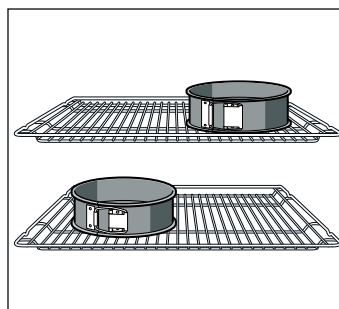
Tăvile introduse în cuptor în același timp nu trebuie să fie gata în același timp.

Tartă cu mere glazurată la nivelul 1:


Așezați tăvile demontabile de culoare închisă separate între ele.

Tartă cu mere glazurată la nivelul 2












Așezați tăvile demontabile de culoare închisă suprapuse.



Prăjituri în forme demontabile din tablă:



Coaceți cu Căldură superioară și inferioară  la nivelul 1.

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

Fel	Accesorii și sfaturi și indicații	Înălțime	Tip de încălzire	Temperatura în °C	Durata în minute
Biscuiți cu unt (preîncălzire*)	Tavă de cuptor plată	2		160-170	20-30
	Tavă universală adâncă	3		150-160	20-30
	Tavă de aluminiu + tavă de cuptor plată	1+3		140-160	20-30
	Tavă de aluminiu + tavă universală adâncă	1+3		140-160	20-30
Fursecuri 20 bucăți	Tavă emailată	3		150-170	20-30
Fursecuri 20 bucăți per tavă (preîncălzire*)	Tavă de aluminiu + tavă de cuptor plată	1+3		140-150	30-40
	Tavă de aluminiu + tavă universală adâncă	1+3		140-150	30-40
Pandișpan (preîncălzire*)	Formă demontabilă	1		170-180	30-40
Prăjitură plată din aluat cu drojdie	Tavă emailată	3		160-180	30-40
	Tavă de aluminiu + tavă de cuptor plată	1+3		150-160	30-45
	Tavă de aluminiu + tavă universală adâncă	1+3		150-160	30-40

* Nu utilizați încălzirea rapidă pentru preîncălzirea cuptorului.

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



Fel	Accesorii și sfaturi și indicații	Înălțime	Tip de încălzire	Temperatura în °C	Durata în minute
Tartă cu mere glazurată	2 grătare+ 2 tăvi demontabile din tablă Ø 20 cm.	1+3		170-180	60-70
	Tavă emailată + 2 tăvi demontabile din tablă Ø 20 cm.	1		190-210	70-90

* Nu utilizați încălzirea rapidă pentru preîncălzirea cuptorului.

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

Coacerea la grill

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

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

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



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9000424777

01
910706