



**Beépíthető sütő HBA23S1.0R**  
**Cuptor încorporabil HBA23S1.0R**



**BOSCH**

[hu] Használati utasítás .....3

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



<b>Biztonsági útmutató</b> .....	<b>4</b>	<b>Kísérleti konyhánkban teszteltük Önnek</b> .....	<b>14</b>
Beszereles elótt.....	4	Torták és sütemények .....	14
Útmutatás az Ön biztonsága érdekében.....	4	Sütési ötletek .....	16
A károsodások okai .....	4	Hús, szárnyas, hal .....	17
<b>Az Ön új sütője</b> .....	<b>5</b>	Tippék sütéshez és grillezéshez.....	19
Kezelőfelület.....	5	Felfűjtak, pirítós.....	19
Nyomógombok és kijelzések .....	5	Késztermékek.....	20
Funkcióválasztó.....	5	Különleges ételek .....	21
Hőfokszabályozó.....	5	Felolvasztás .....	21
Sütőtér.....	5	Aszalás .....	21
Tartozékok.....	6	Befőzés .....	21
<b>Az első használat elótt</b> .....	<b>8</b>	<b>Akrilamid az élelmiszerekben</b> .....	<b>22</b>
Az idő beállítása.....	8	<b>Próbaételek</b> .....	<b>23</b>
A sütő felfűtése .....	8	Sütés:.....	23
A tartozékok tisztítása .....	8	Grillezés.....	23
<b>A sütő beállítása</b> .....	<b>8</b>		
Fűtési mód és hőmérséklet .....	8		
Gyorsfelfűtés .....	8		
<b>Időfunkciók beállítása</b> .....	<b>9</b>		
Jelzőóra .....	9		
Időtartam .....	9		
Kikapcsolási idő.....	10		
Idő.....	10		
<b>Gyerekszár</b> .....	<b>10</b>		
<b>Alapbeállítások megváltoztatása</b> .....	<b>11</b>		
<b>Ápolás és tisztítás</b> .....	<b>11</b>		
Tisztítószerek .....	11		
Állványok ki- és beakasztása .....	11		
A sütőajtó ki- és beakasztása.....	12		
Ajtólápok ki- és beszerelése.....	12		
<b>Mit tegyünk meghibásodás esetén?</b> .....	<b>13</b>		
Hibatáblázat .....	13		
A fedélen lévő sütőlámpa cseréje.....	13		
Üvegbura.....	13		
<b>Ügyfélszolgálat</b> .....	<b>13</b>		
E-szám és FD-szám.....	13		
<b>Energiamegtakarítási és környezetbarát ötletek</b> .....	<b>14</b>		
Energiamegtakarítás .....	14		
Ártalmatlanítás környezetbarát módon.....	14		

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

# Biztonsági útmutató

Olvassa el gondosan a használati utasítást. Gondosan őrizze meg a kezelési és a szerelési útmutatót. Ha a készüléket továbbadja, az útmutatókat is adja vele.

## Beszereles előtt

### Szállítási károk

Kicsomagolás után ellenőrizze a készüléket. Ha szállítás közben megsérült, nem szabad csatlakoztatni.

### Elektromos csatlakozás

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

## Útmutatás az Ön biztonsága érdekében

Ez a készülék csak háztartásban való alkalmazásra készült. A készüléket kizárólag ételek készítésére használja.

Felnőttek és gyermekek nem üzemeltethetik a készüléket felügyelet nélkül

- ha testileg vagy szellemileg nem képesek rá, vagy
- ha nincs kellő tudásuk és tapasztalatuk.

Soha ne engedjen gyerekeket a készülékkel játszani.

### Forró sütőtér

#### Égésveszély!

- Soha ne érintse meg a forró belső felületeket és a fűtőelemeket. Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Forró gőz távozhat. Ne engedjen gyerekeket a készülék közelébe!
- Soha ne készítsen olyan ételleket, amelyek nagy mennyiségű magas alkoholtartalmú italt tartalmaznak. Az alkoholgőzök meggyulladhatnak a sütőtérben. Csak kis mennyiségű magas alkoholtartalmú italt használjon, és óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját.

#### Tűzveszély!

- Soha ne tartson gyúlékony tárgyakat a sütőtérben. Soha ne nyissa ki a készülék ajtaját, ha a készülék füstöl. Kapcsolja ki a készüléket. Húzza ki a hálózati csatlakozódugót, illetve kapcsolja le a biztosítékot a biztosítékszekrényben.
- Az előmelegítés ideje alatt soha ne helyezzen rögzítés nélkül sütőpapírt a tartozékra. A készülékajtó nyitásakor légáramlat keletkezik. A sütőpapír hozzáérhet a fűtőelemekhez és meggyulladhat. Nehezezként helyezzen a sütőpapírra egy edényt vagy egy sütőformát. Csak a szükséges felületet bélelje ki sütőpapírral. A sütőpapír nem lóghat túl a tartozékon.

#### Rövidzárlat-veszély!

Soha ne csiptesse oda az elektromos készülékek csatlakozókábelét a készülék forró ajtajával. A kábelszigetelés megolvadhat.

#### Forrázásveszély!

Soha ne öntsön vizet közvetlenül a forró sütőtérbe. Forró vízgőz keletkezik.

### Forró tartozékok és edények

#### Égésveszély!

Soha ne vegye ki a forró tartozékokat vagy edényeket a sütőtérből edényfogó nélkül.

### Szakszerűtlen javítások

#### Áramütésveszély!

A szakszerűtlen javítások veszélyesek. Javításokat csak szakképzett ügyfélszolgálati technikus végezhet. Ha a készülék elromlott, húzza ki a hálózati csatlakozódugót, ill. kapcsolja le a biztosítékot (kismegszakítót) a biztosítékszekrényben. Hívja az ügyfélszolgálatot.

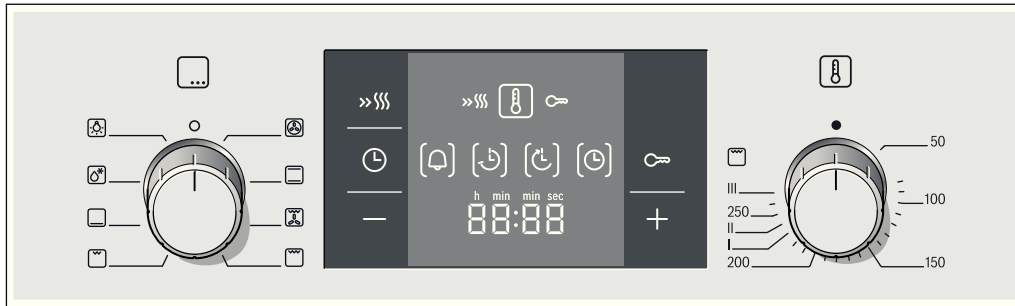
## A károsodások okai

### Figyelem!

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

# Az Ön új sütője

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



## Kezelőfelület

Itt áttekintheti a kezelőfelületet. Soha nem jelenik meg a kijelzőn egyidejűleg az összes szimbólum. A készülék típusától függően eltérések lehetnek a részletekben.

### Kapcsolófogantyúk





A kapcsolófogantyúk süllyeszthetők. A be- és kikapcsoláshoz nyomja meg a kapcsoló-fogantyút nulla állásban.


### Nyomógombok

Az egyes kezelőfelületek alatt érzékelők vannak. Nem kell erősen megnyomnia. Csak érintse meg a mindenkori szimbólumot.

### Nyomógombok és kijelzések




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

Nyomógomb	Használat
>>>>	Gyorsfelfűtés Különösen gyorsan felfűti a sütőt.
⌚	időfunkciók Jelzőóra  , időtartam  , kikapcsolási idő  és idő  kiválasztása.
🔒	Gyerekszár Kezelőfelület lezárása majd feloldása.
-	Mínusz Beállítási értékek csökkentése.
+	Plusz Beállítási értékek növelése.






A megfelelő szimbólum körüli zárójelben [ ] látható a kijelzőn a beállítandó időfunkció. Kivétel: Az időnél csak akkor világít a szimbólum , ja módosítja.

### Funkcióválasztó

A funkcióválasztóval állítható be a fűtési mód.

Kapcsolóállás	Használat
○	Nulla állás A sütő ki van kapcsolva.
	3D forró levegő* Sütemények sütéséhez 1, 2 vagy 3 szinten. A ventilátor egyenletesen elosztja a hátfalban lévő körfűtőtest hőjét a sütőtérben.
	Felső/alsó fűtés Sütemények, felfújtak és sovány sülték, p.l. marha vagy vadhús sütéséhez egy szinten. A hő egyenletesen áramlik fentről és letről.
	Légkeverős grillezés Hús, szárnyas és egész hal sütéséhez. A grillfűtőtest és a ventilátor felváltva be- és kikapcsol. A ventilátor a forró levegőt kevergeti az étel körül.

\* Fűtési mód, amellyel az EN50304 szabvány szerinti energiahatékonysági osztályt meghatározták.



Kapcsolóállás	Használat
	Grill, nagy felület Steak, virsli, piritós és haldarabok grillezéséhez. A grillfűtőtest alatt lévő teljes felület felforrósodik.
	Grill, kis felület Kis mennyiségű steak, virsli, piritós és haldarabok grillezéséhez. A grillfűtőtest középső része felforrósodik.
	Alsó fűtés Befőzéshez és utánsütéshez vagy piritáshoz. A hő letről áramlik.
	Felolvasztás P.l. hús, szárnyas, kenyér és sütemény felolvasztásához. A ventilátor a meleg levegőt kevergeti az étel körül.
	Sütőlámpa Kapcsolja be a sütőlámpát.



\* Fűtési mód, amellyel az EN50304 szabvány szerinti energiahatékonysági osztályt meghatározták.

Ha beállítja, a sütőtérben lévő sütőlámpa bekapcsol.

### Hőfokszabályozó

A hőfokszabályozóval állíthatja be a hőmérsékletet vagy a grillfokozatot.


Kapcsolóállás	Magyarázat
●	Nulla állás A sütő nem fűt.
50-270	Hőmérsékleti tartomány Hőmérséklet a sütőtérben °C-ban.
I, II, III	Grillfokozatok Grillfokozatok grill kis  és nagy  felülethez. I = 1-es fokozat, gyenge II = 2-es fokozat, közepes III = 3-as fokozat, erős

Ha a sütő fűt, a kijelzőn világít a szimbólum . A sütés szünetelésekor kialszik. A felolvasztás  fűtési módnál nem világít a szimbólum.

### Sütőtér

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

### Sütőlámpa

Működés közben a sütőtérben világít a sütőlámpa. A funkcióválasztón  állással kapcsolhatja be a lámpát fűtés nélkül.

## Hűtőventilátor

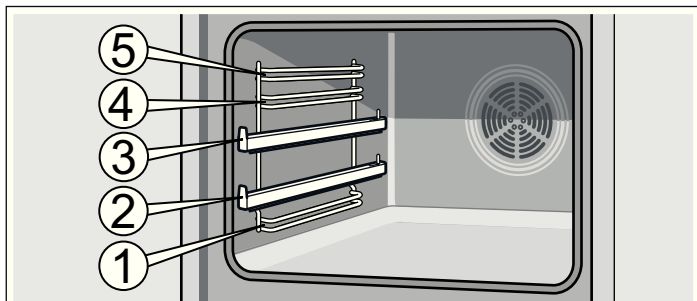
A hűtőventilátor szükség szerint be- és kikapcsol. A meleg levegő az ajtón át távozik. Figyelem! Hagyja szabadon a szellőztető nyílást. Különben a sütő túlhevül.

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

## Tartozékok

A tartozékok 5 különböző magasságban tolhatók be a sütőbe.

A 2. és a 3. szinten levő kihúzószínekkel a tartozék jól kihúzható, anélkül, hogy megbillenne.



Hő hatására a tartozék deformálódhat. Amikor újra kihűlt, a deformáció megszűnik, ezért nincs befolyással a működésre.

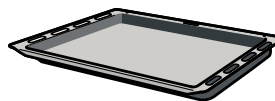
Tartozékokat a vevőszolgálatnál, szakkereskedésekben vagy interneten vásárolhat. Kérjük, adja meg a HEZ számot.



### Rostély

Edényekhez, süteményformákhoz, sültetekhez, grillszeletekhez és mélyhűtött ételekhez.

Tolja be a rostélyt a hajlatával lefelé.



### Univerzális serpenyő

Lédús süteményekhez, süteményekhez, mélyhűtött ételekhez vagy sültetekhez. Zsírfffogó edényként is használhatja akkor, amikor közvetlenül a rostélyon grillez.

Az univerzális serpenyőt a ferde szélével a sütőajtó felé tegye a sütőbe.

### Kiegészítő tartozékok

Kiegészítő tartozékokat a vevőszolgálatnál vagy szakkereskedésekben vásárolhat. A sütőhöz bővebb információk találhatóak prospektusainkban vagy az interneten. A kiegészítő tartozékok készlete és online rendelhetőségük országonként változó. Kérjük tájékozódjon a mellékelt dokumentumokból.

Nem mindegyik kiegészítő tartozék használható mindegyik készülékhez. Vásárláskor mindig pontosan adja meg készüléke azonosítószámát (E-Nr.).

Kiegészítő tartozékok	HEZ szám	Használat
rostély	HEZ334000	Edényekhez, süteményformákhoz, sültetekhez, grillszeletekhez és mélyhűtött ételekhez.
Zománcozott sütőtepsi	HEZ331000	Süteményekhez és aprósüteményekhez. A sütőtepsit a ferde szélével a sütőajtó felé tegye a sütőbe.
univerzális serpenyő	HEZ332000	Lédús süteményekhez, süteményekhez, mélyhűtött ételekhez vagy sültetekhez. Zsírfffogó edényként is használhatja akkor, amikor közvetlenül a rostélyon grillez. Az univerzális serpenyőt a ferde szélével a sütőajtó felé tegye a sütőbe.
Betétrostély	HEZ324000	Sütéshez. A rostélyt mindig az univerzális serpenyőbe állítsa. Felfogja a kicsepegő zsírt és szaftot.
Grilltepsi	HEZ325000	Grillezéshez a rostély helyett vagy spriccelésvédőként, hogy a sütőt ne érje annyi szennyeződés. A grilltepsit csak az univerzális serpenyőben használja. Grillezés grilltepsin: csak az 1., 2. és 3. betolási magasságon használja. Grilltepsi spriccelésvédőként: az univerzális serpenyőt a grilltepsivel tolja a rostély alá.
Üvegserpenyő	HEZ336000	Üvegből készült, mély sütőtepsi. Tálalóedényként is nagyon jól használható.
pizzatepsi	HEZ317000	Ideális pizzához, mélyhűtött termékekhez vagy nagy, kerek süteményekhez. A pizzatepsit használhatja az univerzális serpenyő helyett. Állítsa a tepsit a rostélyra, majd tájékozódjon a táblázatok adataiból.
Sütőtégla	HEZ327000	A sütőtégla kiválóan alkalmas házi készítésű kenyér, zsemle és pizza elkészítéséhez, ha ezeket ropogósra szeretné sütni. A sütőtéglát mindig elő kell melegíteni az ajánlott hőmérsékletre.
Zománcozott sütőtepsi tapadásgátló bevonattal	HEZ331010	A sütemények és az aprósütemények könnyebben kivehetők a sütőtepsiből. A sütőtepsit a ferde szélével a sütőajtó felé tegye a sütőbe.
Univerzális serpenyő tapadásgátló bevonattal	HEZ332010	A lédús sütemények, sütemények, mélyhűtött ételek és nagy sültetek könnyebben kivehetők az univerzális serpenyőből. Az univerzális serpenyőt a ferde szélével a sütőajtó felé tegye a sütőbe.
Profi serpenyő betétrostéllyal	HEZ333000	Különösen alkalmas nagyobb mennyiségek elkészítéséhez.
Fedő a profi serpenyőhöz	HEZ333001	A fedő a profi serpenyőt profi sütőedénnyé teszi.


<b>Kiegészítő tartozékok</b>	<b>HEZ szám</b>	<b>Használat</b>
Üveg sütőtál	HEZ915001	Az üveg sütőtál alkalmas olyan párolt ételek és felfújtak sütésére, amelyeket a sütőben készít el. Különösen alkalmas a program- vagy a sütőautomatikához.
Fém sütőtál	HEZ6000	A sütőedény illeszkedik az üvegkerámia-főzőfelület sütőzónájához. Alkalmas a főzőérzékelőhöz, de a program- vagy sütőautomatikához is. A sütőedény kívül zománczott, belül pedig tapadásgátló réteggel van bevonva.
Teleszkópos kihúzó		
2-szintes	HEZ338250	A 2. és 3. szinten levő kihúzósinékkal a tartozék jól kihúzható, anélkül, hogy megbillenne.
3 szintes	HEZ338352	Az 1., 2. és 3. szinten levő kihúzósinékkal a tartozék jól kihúzható, anélkül, hogy megbillenne. A 3 szintes kihúzósin a forgónyárral rendelkező készülékekben nem használható.
3-fach szintes teljesen kihúzható sín	HEZ338356	A 1, 2. és 3. szinten levő kihúzósinékkal a tartozék teljesen kihúzható, anélkül hogy megbillenne. A 3 szintes teljesen kihúzható sín a forgónyárral rendelkező készülékekben nem használható.
3 szintes teljesen kihúzható sín megállító funkcióval	HEZ338357	A 1, 2. és 3. szinten levő kihúzósinékkal a tartozék teljesen kihúzható, anélkül hogy megbillenne. A kihúzósinék könnyedén bereteszelnek, hogy a tartozékokat egyszerűen felhelyezhesse. A 3 szintes teljesen kihúzható, ??? sín a forgónyárral rendelkező készülékekben nem használható.
Öntisztuló oldalfalak		
Készülékek sütőlámpával	HEZ339020	A sütőtér üzemelés közbeni öntisztításához az oldalfalakkal kiegészítheti sütője felszerelését.
Készülékek sütőlámpával és sütőautomatikával	HEZ339020	A sütőtér üzemelés közbeni öntisztításához az oldalfalakkal kiegészítheti sütője felszerelését.
Öntisztuló tető és oldalfalak		
Készülékek egy sütőlámpával és lehajtható grillfűtőtesttel	HEZ329020	A sütőtér üzemelés közbeni öntisztításához a tetőlappal és az oldalfalakkal kiegészítheti sütője felszerelését.
Készülékek két sütőlámpával és lehajtható grillfűtőtesttel	HEZ329022	A sütőtér üzemelés közbeni öntisztításához a tetőlappal és az oldalfalakkal kiegészítheti sütője felszerelését.
Készülékek egy sütőlámpával, lehajtható grillfűtőtesttel és sütőhőmérővel	HEZ329027	A sütőtér üzemelés közbeni öntisztításához a tetőlappal és az oldalfalakkal kiegészítheti sütője felszerelését.
Gőzszűrő	HEZ329000	Ezzel kiegészítheti sütőjének a felszerelését. A gőzszűrő kiszűri a távozó levegőben lévő zsírrészecskéket és csökkenti a szagokat. Csak olyan készülékekhez, melyek E-számának 2. számjegye 6, 7 vagy 8. (pl. HBA38B750)
Gyári gőzpároló	HEZ24D300	Zöldség és hal kímélő elkészítéséhez.
<b>Ügyfélszolgálati cikk</b>		e-shopjain keresztül megfelelő ápoló- és tisztítószert vagy egyéb tartozékokat vásárolhat. Ehhez adja meg a mindenkori cikkszámot.
Háztartási készülékeihez az ügyfélszolgálatnál, szakkereskedésben vagy interneten az egyes országok		
Tisztítókendők nemesacél felületekhez	Cikkszám 311134	Csökkenti a szennyeződés lerakódását. Egy speciális olajjal való impregnálással a nemesacél készülékek felületei optimálisan tisztíthatók.
Sütő-grilltisztító gél	Cikkszám 463582	A sütőtér tisztításához. A gél szagtalan.
Mikroszálalás ruha sejtes szerkezettel	Cikkszám 460770	Különösen alkalmas kényes felületek, pl. üveg, üvegkerámia, nemesacél vagy alumínium tisztítására. A mikroszálalás ruha egyszerre távolítja el a vizes és a zsíros szennyeződéseket.
Ajtózár	Cikkszám 612594	Ahhoz, hogy a gyerekek ne tudják kinyitni a sütőajtót. Készülékajtótól függően a zár másképp van becsavarozva. Vegye figyelembe az ajtózárhoz mellékelt tájékoztatót.



# Az első használat előtt

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

## Az idő beállítása

A csatlakoztatást követően a kijelzőn az  szimbólum és négy nulla világít. Állítsa be az időt.

1. Nyomja meg a  gombot.

12:00 időpont jelenik meg a kijelzőn.


2. A **+** vagy a **-** gombbal állítsa be a pontos időt.

Néhány másodperc múlva a készülék átveszi a beállított időt.

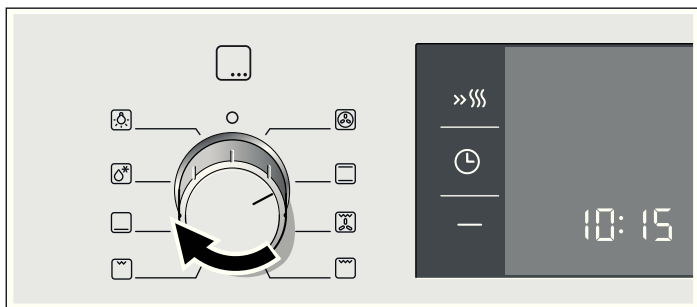
# A sütő beállítása

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

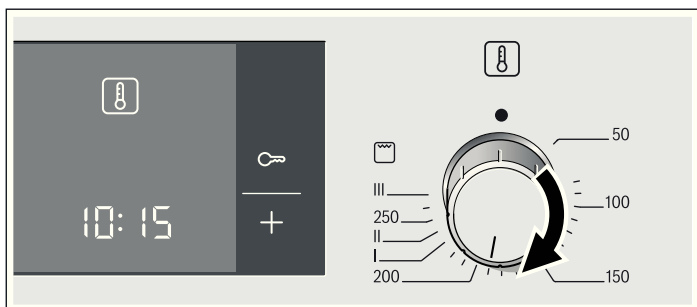
## Fűtési mód és hőmérséklet

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

1. A funkcióválasztóval állítsa be a fűtési módot.



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



A sütő elkezdi fűteni.


## 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.

## A sütő felfűtése

Az új szag megszüntetéséhez fűtse fel az üres, zárt sütőt. Erre ideális az egyórányi felső/alsó fűtés  240 °C-on. Ügyeljen rá, hogy ne maradjanak a sütőtérben csomagolóanyag-darabok.

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

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

Egy óra után kapcsolja ki a sütőt. Ehhez fordítsa a funkcióválasztót nullára.

## A tartozékok tisztítása

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

## Gyorsfűtés

A gyorsfűtéssel a sütő különlegesen gyorsan éri el a beállított hőmérsékletet.

Használja a gyorsfűtést a 100 °C feletti beállított hőmérsékleteknél. Használható fűtési módok:

■ 3 dimenziós forró levegő 

■ Felső/alsó fűtés 

Ahhoz, hogy az étel egyenletesen puhuljon, csak akkor tegye be a sütőtérbe, amikor a gyorsfűtés befejeződött.

1. Fűtési mód és hőmérséklet beállítása

2. Nyomja meg a **»»»** gombot.

A kijelzőn világít a **»»»** szimbólum. A sütő elkezdi fűteni.

## A gyorsfűtés befejeződött


Egy hangjelzés hallható. A kijelzőn kialszik a **»»»** szimbólum. Tegye be az ételt a sütőbe.

## A gyorsfűtés megszakítása

Nyomja meg a **»»»** gombot. A kijelzőn kialszik a **»»»** szimbólum.




# Időfunkciók beállítása

A sütő különböző időfunkciókkal rendelkezik. A  gomb segítségével előhívhatja a menüt, és váltogathat az egyes funkciók között. Amíg a beállítások elvégezhetők, minden időszimbólum világít. A szögletes zárójelek [ ] megmutatják Önnek, hogy jelenleg melyik időfunkciónál tart. Egy már beállított időfunkciót közvetlenül a **+** vagy a **-** gombbal módosíthat, ha az időszimbólum szögletes zárójelben van.

## Jelzőóra

A jelzőóra konyhai óraként használható. Ez az óra a sütőtől függetlenül működik. A jelzőóra saját hangjelzéssel rendelkezik. Így hallja, hogy a jelzőóra vagy egy időtartam járt-e le.


### 1. Nyomja meg egyszer a gombot.

A kijelzőn világítanak időszimbólumok, a  zárójelben van.


### 2. A **+** vagy a **-** gombbal állítsa be a jelzési időt.

Javasolt érték **+** gomb= 10 perc

Javasolt érték **-** gomb= 5 perc

Néhány másodperc múlva a készülék átveszi a beállított időt. A jelzőóra elindul. A kijelzőn világít a [] szimbólum és láthatóan lefut a jelzési idő. A többi időszimbólum kialszik.

### A jelzőórán beállított idő letelt

Egy hangjelzés hallható. A kijelzőn 00:00 látható. A  gombbal kapcsolja ki a jelzőórát.

### A jelzőórán beállított idő módosítása






A **+** vagy **-** gombbal módosítsa a jelzőóra idejét. Néhány másodperc múlva a készülék átveszi a módosítást.

### A jelzőórán beállított idő törlése

A **-** gombbal állítsa vissza a jelzési időt 00:00-ra. Néhány másodperc múlva a készülék átveszi a módosítást. A jelzőóra ki van kapcsolva.

### Az időbeállítások lekérdezése

Ha több időfunkció van beállítva, a kijelzőn a megfelelő szimbólumok világítanak. Az időfunkció szimbóluma zárójelben van.

A jelzőóra , az időtartam , a kikapcsolási idő  vagy az idő  lekérdezéséhez annyiszor nyomja meg a  gombot, amíg a zárójelben fel nem tűnik a megfelelő szimbólum. Az ehhez tartozó érték néhány másodpercre megjelenik a kijelzőn.

## Időtartam


Beállíthatja a sütőn az étel sütési időtartamát. Amikor az időtartam lejárt, a sütő automatikusan kikapcsol. Így az egyéb munkáit nem kell félbeszakítania, hogy kikapcsolja a sütőt. A sütési idő véletlen túllépése sem fordulhat elő.

Példa az ábrán: időtartam 45 perc.

### 1. A funkcióválasztóval állítsa be a fűtési módot.

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

### 3. Nyomja meg kétszer a gombot.

A kijelzőn megjelenik a 00:00. Az időszimbólumok világítanak, a  zárójelben van.




### 4. A **+** vagy a **-** gombbal állítsa be az időtartamot.



Javasolt érték **+** gomb= 30 perc

Javasolt érték **-** gomb= 10 perc




Néhány másodperc múlva elindul a sütő. A kijelzőn láthatóan lefut az időtartam és a [] szimbólum világít. A többi időszimbólum kialszik.


### Az időtartam letelt

Egy hangjelzés hallható. A sütő nem fűt tovább. A kijelzőn 00:00 látható. Nyomja meg a  gombot. A **+** vagy a **-** gombbal újra beállíthat egy időtartamot. Vagy a  gombot nyomja meg kétszer és forgassa a funkcióválasztót a nullaállásba. A sütő ki van kapcsolva.

### Időtartam módosítása






A **+** vagy a **-** gombbal módosítsa az időtartamot. Néhány másodperc múlva a készülék átveszi a módosítást. Ha a jelzőóra be van állítva, nyomja meg előbb a  gombot.

### Az időtartam törlése

A **-** gombbal állítsa vissza az időtartamot 00:00-ra. Néhány másodperc múlva a készülék átveszi a módosítást. Az időtartam törölve. Ha a jelzőóra be van állítva, nyomja meg előbb a  gombot.

### Az időbeállítások lekérdezése

Ha több időfunkció van beállítva, a kijelzőn a megfelelő szimbólumok világítanak. Az időfunkció szimbóluma zárójelben van.




A jelzőóra , az időtartam , a kikapcsolási idő  vagy az idő  lekérdezéséhez annyiszor nyomja meg a  gombot, amíg a zárójelben fel nem tűnik a megfelelő szimbólum. Az ehhez tartozó érték néhány másodpercre megjelenik a kijelzőn.

## Kikapcsolási idő

Elhalaszthatja az időt, amikor az ételnek készen kell lennie. A sütő automatikusan bekapcsol, majd a kívánt időpontban kikapcsol. Pl. reggelente beteheti az ételt a sütőbe és beállíthatja, hogy az délre készen legyen.

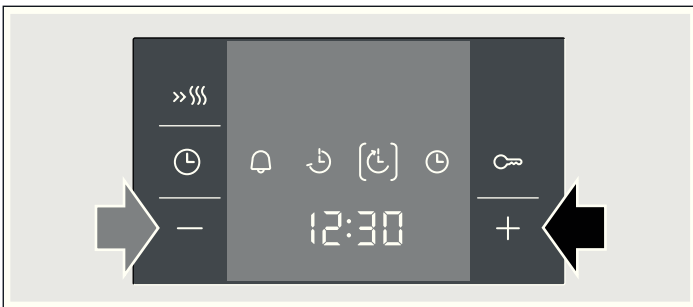
Ügyeljen arra, hogy az élelmiszer ne álljon túl sokáig a sütőtérben, nehogy megromoljon.






Példa az ábrán: 10:30 van, az időtartam 45 perc és a sütőnek 12:30-kor kell elkészülnie.

1. Állítsa be a funkcióválasztót.
2. Hőfokszabályozó beállítása.
3. Nyomja meg kétszer a  gombot.
4. A **+** vagy a **-** gombbal állítsa be az időtartamot.
5. Nyomja meg a  gombot.  
A  szimbólum zárójelben van. Megjelenik az időpont, amikor az étel elkészül.





6. A **+** vagy a **-** gombbal halassza későbbre a kikapcsolási időt.




Néhány másodperc múlva a sütő átveszi a beállításokat és várakozó helyzetbe kapcsol. A kijelzőn látható az idő, amikor az étel elkészül, és a  szimbólum zárójelben van. A  és a  szimbólumok kialszanak. Ha a sütő elindul, az időtartam lefut és a  szimbólum zárójelben van. A  szimbólum kialszik.


## Az időtartam letelt

Egy hangjelzés hallható. A sütő nem fűt tovább. A kijelzőn 00:00 látható. Nyomja meg a  gombot. A **+** vagy a **-** gombbal újra beállíthat egy időtartamot. Vagy a  gombot nyomja meg kétszer és forgassa a funkcióválasztót a nullaállásba. A sütő ki van kapcsolva.

## A kikapcsolási idő módosítása






A **+** vagy a **-** gombbal módosítsa a kikapcsolási időt. Néhány másodperc múlva a készülék átveszi a módosítást. Ha a jelzőóra be van állítva, nyomja meg előbb kétszer a  gombot. Ne változtassa meg a kikapcsolási időt, ha az időtartam éppen letelik. A főzés eredménye nem lenne megfelelő.

## A kikapcsolási idő törlése

A **-** gombbal állítsa vissza a kikapcsolási időt az aktuális időre. Néhány másodperc múlva a készülék átveszi a módosítást. A sütő működni kezd. Ha a jelzőóra be van állítva, nyomja meg előbb kétszer a  gombot.


## Az időbeállítások lekérdezése

Ha több időfunkció van beállítva, a kijelzőn a megfelelő szimbólumok világítanak. Az időfunkció szimbóluma zárójelben van.

A jelzőóra , az időtartam , a kikapcsolási idő  vagy az idő  lekérdezéséhez annyiszor nyomja meg a  gombot, amíg a zárójelben fel nem tűnik a megfelelő szimbólum. Az ehhez tartozó érték néhány másodpercre megjelenik a kijelzőn.



## Idő

Bekapcsolás vagy áramszünet után a kijelzőn világít a  szimbólum és négy nulla. Állítsa be az időt.

1. Nyomja meg a  gombot.  
12:00 időpont jelenik meg a kijelzőn.
2. A **+** vagy a **-** gombbal állítsa be a pontos időt.  
Néhány másodperc múlva a készülék átveszi a beállított időt.

## Az időkijelzés módosítása

Nem lehet beállítva más időfunkció.

1. Nyomja meg négyszer a  gombot.  
A kijelzőn világítanak időszimbólumok, a  zárójelben van.
2. A **+** vagy a **-** gombbal módosítsa az időt.  
Néhány másodperc múlva a készülék átveszi a beállított időt.

## Időkijelzés kikapcsolása

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

## Gyerekszár

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


A sütő nem reagál a beállításokra. A jelzőóra és az idő a bekapcsolt gyerekszár mellett is beállítható.

Ha a fűtési mód és a hőmérséklet vagy a grillfokozat be van állítva, a gyerekszár megszakítja a fűtést.


### A gyerekszár bekapcsolása


Nem lehet beállítva előzetesen időtartam vagy befejezési idő.

Nyomja meg a  gombot kb. négy másodpercig.

A kijelzőn megjelenik a  szimbólum. A gyerekszár be van kapcsolva.


### A gyerekszár kikapcsolása

Nyomja meg a  gombot kb. négy másodpercig.

A kijelzőn kialszik a  szimbólum. A gyerekszár ki van kapcsolva.





# Alapbeállítások megváltoztatása

Sütője különböző alapbeállításokkal rendelkezik. Ezeket a beállításokat saját szokásaihoz igazíthatja.

Alapbeállítás	1-es opció	2-es opció	3-as opció
<b>c1</b> Pontos idő kijelzése	mindig*	csak a  gombbal	-
<b>c2</b> Hangjelzés hossza egy időtartam lefutása vagy a jelzőórán beállított idő után	kb. 10 mp.	kb. 2 perc*	kb. 5 perc
<b>c3</b> Várakozási idő a beállítás átvételéig	kb. 2 mp.	kb. 5 mp.*	kb. 10 mp.

\* Gyári beállítás

Nem lehet beállítva más időfunkció.

1. Nyomja meg a  gombot kb. 4 másodpercig. A kijelzőn megjelenik az időkijelzőhöz tartozó aktuális alapbeállítás, p l. c1 1 az 1-es választékhoz.
  2. A **+** vagy a **-** gombbal módosítsa az alapbeállítást.
  3. Nyugtázza a  gombbal. A kijelzőn megjelenik a következő alapbeállítás. A  gomb segítségével minden szinten végigléptethet, és a **+** vagy a **-** gombbal módosíthatja az adatokat.
  4. Végül tartsa nyomva a  gombot kb. 4 másodpercig. Minden alapbeállítás átvételre kerül.
- Alapbeállításait bármikor újra megváltoztathatja.

# Ápolás és tisztítás

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

## Utasítások

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

## Tisztítószer

Ahhoz, hogy a különböző felületek ne sérüljenek rossz tisztítószer használatával, vegye figyelembe a táblázatban szereplő adatokat. Ne használjon

- éles vagy súroló tisztítószer,
- magas alkoholtartalmú tisztítószer,
- kemény súrolópárnát vagy tisztítószivacsot,
- nagynyomású tisztítót vagy gőzüzemű tisztítót.

Az új szivacsos kendőket használat előtt alaposan öblítse ki.

Terület	Tisztítószer
A sütő előlapja	Forró mosogatóvíz Mosogatóruhával tisztítsa meg és puha kendővel szárítsa meg. Ne használjon üvegtisztítót vagy üvegkaparót.
Nemesacél	Forró mosogatóvíz Mosogatóruhával tisztítsa meg és puha kendővel szárítsa meg. A vízkő-, zsír-, keményítő- és tojásfehérje foltokat azonnal távolítsa el. Az ilyen foltok alatt korrózió alakulhat ki.  Az ügyfélszolgálatnál vagy a szakkereskedésekben speciális nemesacél-ápolószerek kaphatók, amelyekkel a meleg felületek tisztíthatók. Az ápolószert lehetőleg vékonyan vigye fel egy puha kendővel.
Ajtólap	Ablaktisztítószer: Puha kendővel tisztítsa meg. Ne használjon üvegkaparót.

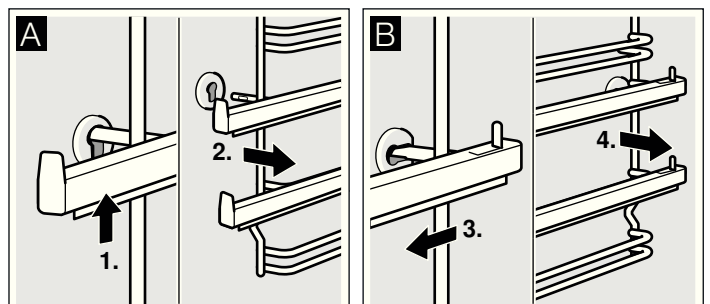
Terület	Tisztítószer
Sütőtér	Forró mosogatóvíz vagy ecetes víz. Mosogatóruhával tisztítsa meg.  Erős szennyeződés esetén nemesacélból készült súrolóspirált vagy sütőtisztítószert használjon. Csak hideg sütőtérnél használja.
A sütőlámpa üvegburája	Forró mosogatóvíz Mosogatóruhával tisztítsa meg.
Tömítés Ne vegye le!	Forró mosogatóvíz Mosogatóruhával tisztítsa meg. Ne súrolja.
Tartók	Forró mosogatóvíz Áztassa be, és mosogatóruhával vagy kefével tisztítsa meg.
Teleszkópos kihúzó	Forró mosogatóvíz Mosogatóruhával vagy kefével tisztítsa meg. Ne áztassa be és ne tisztítsa mosogatógépből.
Tartozékok	Forró mosogatóvíz Áztassa be, és mosogatóruhával vagy kefével tisztítsa meg.

## Állványok ki- és beakasztása

Tisztításhoz az állványok kivehetők. A sütőnek le kell hűlnie.

### Állványok kiakasztása

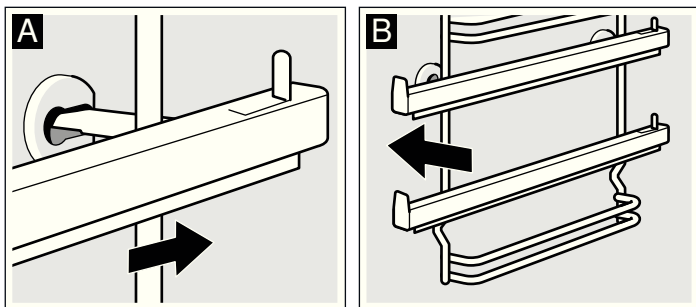
1. Az első állványokat emelje felfelé
2. és akassza ki (A ábra).
3. Ezután az egész állványt húzza előre
4. és vegye ki (B ábra).



Az állványokat mosogatószerrel és mosogatószivaccsal tisztítsa meg. Makacs szennyeződések esetén használjon kefét.

## Állványok beakasztása

1. Az állványt először a hátsó csatlakozóhüvelybe dugja be, enyhén nyomja hátrafelé (A ábra)
2. majd akassza ez előlő csatlakozóhüvelybe (B ábra).

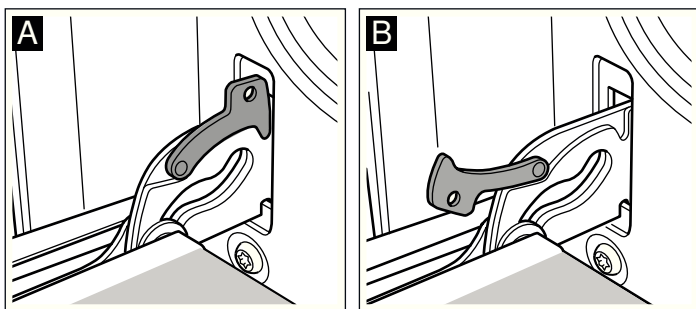


Az állványok csak a jobb és bal oldalra illeszkednek. A kihúzósinék előrefelé húzhatók ki. Az állvány kiöblösödő felülete mindig alura kerüljön.

## A sütőajtó ki- és beakasztása

Az ajtólapok tisztításához és kiszereeléséhez a sütőajtó kiakasztható.

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

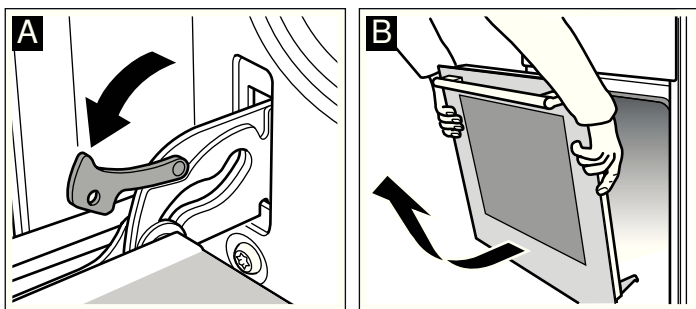


### ⚠ Sérülésveszély!

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

## Ajtó kiakasztása

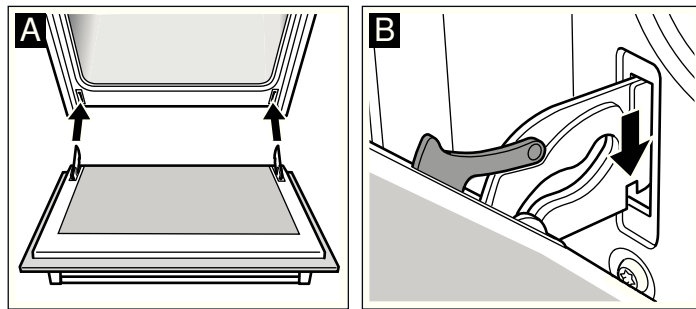
1. Nyissa ki teljesen a sütőajtót.
2. A bal és jobb oldali reteszelőkart hajtva fel (A ábra).
3. A sütőajtót ütközésig csukja be. Két kézzel baloldalt és jobboldalt fogja meg. Kissé csukja beljebb az ajtót és húzza ki (B ábra).



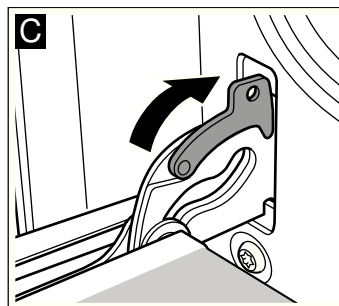
## Ajtó beakasztása

A sütőajtót fordított sorrendben visszaakaszthatja.

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



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



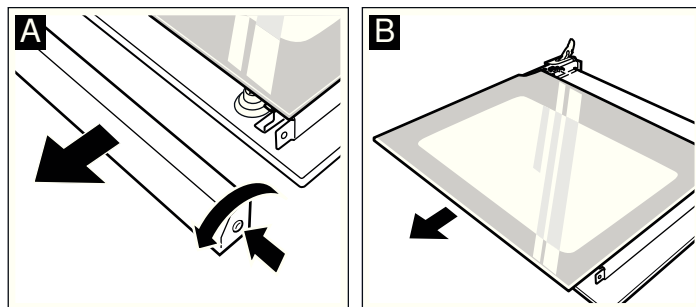
### ⚠ Sérülésveszély!

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

## Ajtólapok ki- és beszerelése

A jobb tisztíthatóság érdekében a sütőajtó üveglapjai kiszerelehetők.

1. Akassza ki a sütőajtót, és fektesse a fogantyúval lefelé egy konyharuhára.
2. Csavarozza le a sütőajtó felső burkolatát. Ehhez csavarja ki a bal és jobb oldali csavarokat (A ábra).
3. Emelje meg a lapot és húzza ki (B ábra).



A lapokat ablaktisztítószerrel és puha törlővel tisztítsa meg. Ne használjon karcoló tisztító- vagy súrolószert és üvegkaparót. Az üveg megsérülhet.

4. A lapot ferdén hátrafelé tolja be. A sima felületnek kell kívül lennie.
5. Tegye fel a burkolatot, és csavarozza be.
6. Akassza vissza a sütőajtót.


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

# Mit tegyünk meghibásodás esetén?


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

## Hibatáblázat

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

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

## Hibakijelzések

Ha a kijelzőn a hibakijelzés jelenik meg a **E** szimbólummal, nyomja meg a  gombot. Az üzenet eltűnik. A beállított időfunkció törlődik. Ha a kijelzés nem tűnik el újra, hívja az ügyfélszolgálatot.

Az alábbi hibakijelzésnél saját kezűleg is elháríthatja a hibát.

Hibakijelzés	Lehetséges ok	Elhárítás/Útmutatás
<b>E011</b>	Túl hosszan nyomott meg egy gombot vagy a gomb le van takarva.	Nyomja meg egyenként az összes nyomógombot. Ellenőrizze, nem ragadt-e be, nincs-e letakarva vagy nem szennyeződött-e be egy nyomógomb.


# 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 

## Áramütésveszély!

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

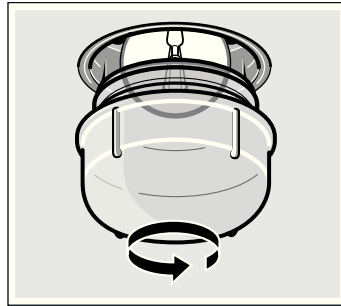
## A fedélen lévő sütőlámpa cseréje

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

## Áramütésveszély!

Kapcsolja ki a biztosítékot a biztosíték-szekrényben.

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



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

## Üvegbura

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

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.



# Energiamegtakarítási és környezetbarát ötletek

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

## Energiamegtakarítás

- A sütőt csak akkor melegítse elő, ha azt a recept vagy a használati útmutató táblázata előírja.
- Használjon sötét, feketére lakkozott vagy zománczott sütőformákat. Ezek különösen jól veszik fel a hőt.
- Főzés vagy sütés közben lehetőleg ritkán nyitogassa a sütőajtót.
- Ha többféle süteményt készít, azokat legjobb egymás után sütni. A sütő még meleg. Így a második sütemény sütési

ideje rövidebb lesz. 2 négyzetes sütőformát egymás mellé is betolhatja.

- Hosszabb párolási idők esetén a sütő mintegy 10 perccel a párolási idő lejártá előtt kikapcsolható, a maradék hőt használva a készre pároláshoz.

## Ártalmatlanítás környezetbarát módon

A csomagolást környezetbarát módon ártalmatlanítsa.



Ez a készülék megfelel az elektromos és elektronikus régi készülékekről (waste electrical and electronic equipment - WEEE) szóló 2002/96/EK európai irányelvnek. Az irányelv az EU teljes területén érvényes előírásokat tartalmazza a régi készülékek visszavételére és értékesítésére vonatkozóan.

# Kísérleti konyhánkban teszteltük Önnek

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


## Utasítások

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

## Torták és sütemények

### Sütés egy szinten

Felső/alsó fűtéssel  a legjobb elkészíteni a süteményeket.

Ha 3 dimenziós forró levegővel  süt, használja a tartozékokhoz az alábbi betolási magasságokat:

- Sütemények formában: 2. szint
- Sütemények tepsiben: 3. szint

### Sütés több szinten

Használjon 3 dimenziós forró levegőt .

Sütési magasságok 2 szinten való sütéskor:

- Univerzális serpenyő: 3. szint
- Sütőtepsi: 1. szint

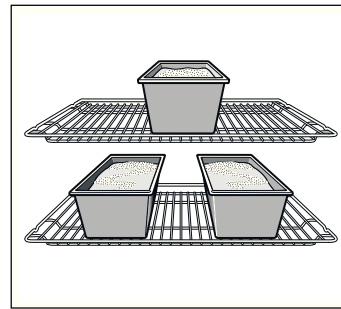
Sütési magasságok 3 szinten való sütéskor:

- Sütőtepsi: 5. szint
- Univerzális serpenyő: 3. szint
- Sütőtepsi: 1. szint

Az egyidejűleg betolt tepsiknek nem kell egyidejűleg készen lenniük.

A táblázatokban számos ételkészítési javaslat található.

Ha 3 négyzetes sütőformában süt egyidejűleg, azokat a képen látható módon tegye a rostélyokra.



### 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 térszámok és a receptben megadott adatok eltérhetnek.

### Táblázatok





















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

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

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

Sütemények formában	Forma	Szint	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban	Időtartam perc ben
Kevert tészta, egyszerű	koszorú-/négyzetes sütőforma	2		160-180	50-60
	3 négyzetes sütőforma	3+1		140-160	60-80
Kevert tészta, finom	koszorú-/négyzetes sütőforma	2		150-170	65-75
Tortalap, kevert tészta	gyümölcsös sütőforma	3		160-180	20-30
Gyümölcsös sütemény, finom, kevert tészta	kerek-/kuglóforma	2		160-180	50-60
Piskótalap, 2 tojás (melegítse elő)	gyümölcsös sütőforma	2		160-180	20-30
Piskótalap, 6tojás (melegítse elő)	kerek sütőforma	2		160-180	40-50
Omlós tésztalap széllel	kerek sütőforma	1		170-190	25-35
Gyümölcs- vagy túrótorta, omlós tésztalap*	kerek sütőforma	1		170-190	70-90
Wähe (svájci sütemény)	pizzatepsi	1		220-240	35-45
Kuglóf	kuglóforma	2		150-170	60-70
Pizza, vékony tésztával kevés feltéttel (melegítse elő)	pizzatepsi	1		250-270	10-15
Pikáns sütemény	kerek sütőforma	1		180-200	45-55

\* A süteményt kb. 20 percig hagyja a kikapcsolt zárt sütőben kihűlni.

Sütemények tepsiben	Tartozékok	Szint	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban	Időtartam perc ben
Kevert tészta száraz töltelékkel	univerzális tepsi	2		170-190	20-30
	univerzális tepsi + sütő-tepsi	3+1		150-170	35-45
Kevert tészta lédús töltelékkel, gyümölcs	univerzális tepsi	2		180-200	25-35
	univerzális tepsi + sütő-tepsi	3+1		140-160	40-50
Kelt tészta száraz töltelékkel	univerzális tepsi	3		170-190	25-35
	univerzális tepsi + sütő-tepsi	3+1		150-170	35-45
Kelt tészta lédús töltelékkel, gyümölcs	univerzális tepsi	3		160-180	40-50
	univerzális tepsi + sütő-tepsi	3+1		150-170	50-60
omlós tészta száraz töltelékkel	univerzális tepsi	2		170-190	20-30
Omlós tészta lédús töltelékkel, gyümölcs	univerzális tepsi	2		170-190	60-70
Wähe (svájci sütemény)	univerzális tepsi	1		210-230	40-50
Piskóatekerics (elő kell melegíteni)	univerzális tepsi	2		170-190	15-20
Kelesztett fonott kalács 500 g lisztből	univerzális tepsi	2		170-190	25-35
Püspökkenyér 500 g lisztből	univerzális tepsi	3		160-180	60-70
Püspökkenyér 1 kg lisztből	univerzális tepsi	3		140-160	90-100
Rétes, édes	univerzális tepsi	2		190-210	55-65
Pizza	univerzális tepsi	2		210-230	25-35
	univerzális tepsi + sütő-tepsi	3+1		180-200	40-50
Francia lepény (melegítse elő)	univerzális tepsi	2		250-270	10-15
Börek	univerzális serpenyő	2		180-200	40-50



Aprósütemény	Tartozékok	Szint	Fűtési mód	Hőmérséklet ° C-ban	Időtartam perc ben
Aprósütemény	univerzális tepsi	3	☉	140-160	15-25
	univerzális tepsi + sütőtepsi	3+1	☉	130-150	25-35
	2 sütőtepsi + univerzális serpenyő	5+3+1	☉	130-150	30-40
Kinyomós sütemény (melegítse elő)	univerzális tepsi	3	☐	140-150	30-40
	univerzális tepsi	3	☉	140-150	30-40
	univerzális tepsi + sütőtepsi	3+1	☉	140-150	30-45
	2 sütőtepsi + univerzális serpenyő	5+3+1	☉	130-140	40-55
Ízesített habcsók	univerzális tepsi	2	☐	100-120	30-40
	univerzális tepsi + sütőtepsi	3+1	☉	100-120	35-45
	2 sütőtepsi + univerzális serpenyő	5+3+1	☉	100-120	40-50
Habcsók	univerzális tepsi	3	☉	80-100	100-150
muffin	rostély muffin sütőformával	2	☐	170-190	20-25
	2 rostély muffin sütőformával	3+1	☉	160-180	25-35
Égetett tésztával készült sütemény	univerzális tepsi	2	☐	210-230	30-40
Leveles tésztából készült sütemény	univerzális tepsi	3	☉	180-200	20-30
	univerzális tepsi + sütőtepsi	3+1	☉	180-200	25-35
	2 sütőtepsi + univerzális serpenyő	5+3+1	☉	170-190	35-45
Kelt tésztás sütemény	univerzális tepsi	2	☐	180-200	20-30
	univerzális tepsi + sütőtepsi	3+1	☉	160-180	25-35

### Kenyér- és zsemlefélek

Kenyérsütésnél melegítse elő a sütőt, hacsak nincs más megadva.

Soha ne öntsön vizet a forró sütőbe.

Kenyér- és zsemlefélek	Tartozékok	Szint	Fűtési mód	Hőmérséklet ° C-ban	Időtartam perc ben
Kelesztett kenyér 1,2 kg lisztből	univerzális tepsi	2	☐	270	5
				200	30-40
Kovászos kenyér 1,2 kg lisztből	univerzális tepsi	2	☐	270	8
				200	35-45
lepénykenyér	univerzális tepsi	2	☐	270	10-15
Zsemle (nem kell előmelegíteni)	univerzális tepsi	3	☐	200-220	20-30
Zsemle kelt tésztából, édes	univerzális tepsi	3	☐	180-200	15-20
	univerzális tepsi + sütőtepsi	3+1	☉	160-180	20-30

### Sütési ötletek

Ha saját recept szerint szeretne sütni.	Tájékozódjon a sütési táblázatokban bemutatott hasonló sütemények alapján.
Így lehet megállapítani, hogy a kevert tésztából készült sütemény átsült-e.	A receptben megadott sütési idő vége előtt mintegy 10 perccel szúrjon bele a tészta legmagasabb pontjába egy fogpiszkálót. Ha nem ragad már tészta a fogpiszkálóra, akkor a sütemény kész.
A sütemény összeesik.	Legközelebb használjon kevesebb folyadékot, vagy állítsa 10 fokkal alacsonyabbra a sütőhőmérsékletet. Tartsa be a receptben megadott keverési időket.
A sütemény közepén szépen feljött, de a szélén alacsony maradt.	A kerek tortaformák peremét ne kenje ki. Sütés után óvatosan, késsel lazítsa fel a süteményt.
A sütemény felül túl sötét lett.	Mélyebbre tolja be, válasszon alacsonyabb hőmérsékletet és a süteményt valamivel hosszabb ideig süsse.
A sütemény túl száraz.	Fogpiszkálóval szúrjon lyukakat a kész süteménybe. Azután permetezze meg gyümölcslével vagy alkoholos itallal. A következő alkalommal válasszon 10 fokkal magasabb hőmérsékletet és csökkentse a sütési időt.
A kenyér vagy a sütemény (p. l. túró-torta) jól néz ki, de belül nyúlós (ragacsos, csikokban vizes).	A következő alkalommal használjon kevesebb folyadékot, és alacsonyabb hőmérsékleten süsse, valamivel hosszabb ideig. A lédús töltelékkel készülő süteményhez süsse meg előre az alapot. Szórja meg mandulával vagy zsemlemorzsával, és azután tegye rá a töltelékét. Tartsa be a receptben leírtakat és a sütési időt.

A sütemény egyenetlenül pirult meg.	Alacsonyabb hőmérsékletet válasszon, akkor a sütemény egyenetlenebben fog pirulni. Kényes süteményt felső/alsó fűtéssel ☐ süssön egy szinten. A kiálló sütőpapír is befolyásolhatja a légkeringetést. A sütőpapírt mindig a tepsi méretére vágja le.
A gyümölcsös sütemény alul túl világos.	Legközelebb egy szinttel lejjebb tolja be a süteményt.
A gyümölcsle kifut.	Legközelebb használjon mélyebb univerzális serpenyőt, ha van.
A kelt tésztából készült aprósütemény sütés közben egymáshoz ragad.	Minden süteménydarab körül hagyjon kb. 2 cm távolságot. Így van elég hely, hogy a sütemények szépen feljöjjenek és körös-körül megpiruljanak.
Ha több szinten sütött. A felső sütőtepsin a sütemény sötétebb, mint az alsón.	Több szinten való sütésnél mindig 3 dimenziós forró levegős üzemmódot ☑ használjon. Az egyidejűleg betolt tepsiknek nem kell egyidejűleg készen lenniük.
Lédús sütemények sütésekor kondenzvíz keletkezik.	Sütéskor vízgőz keletkezhet. A vízgőz az ajtó felett távozik. A vízgőz lecsapódhat a kezelőfelületen vagy a szomszédos bútorlapokon, és kondenzvízként lecsepeghet. Ez fizikai jelenség.

## Hús, szárnyas, hal

### Edény

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

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

Ha zománcozott sütőedényt használ, adjon hozzá kicsivel több folyadékot.

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

A táblázatokban szereplő adatok:

Edény fedő nélkül = nyitott

Edény fedővel = zárt

Az edényt mindig a rostély közepére tegye.

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

### Sülték

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

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

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

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

### Grillezés

Grillezéskor kb. 3 percet melegítsen elő, mielőtt betolja a grilleznivalót.

Mindig zárt sütőben grillezzen.

A grillszettek lehetőleg legyenek ugyanakkorák. Akkor egyenletesen pirulnak meg és finom szaftosak maradnak.

A grillszettek az idő 2/3-nak letelte után fordítsa meg.

A frissensültéket csak grillezés után sózza meg.

A grillszettek helyezze közvetlenül a rostélyra. Ha egyetlen grillszettet süt, azt legjobb a rostély közepére tenni.

Tegye be végül az univerzális serpenyőt is az 1. szintre. Ez felfogja a húslevet, és a sütő tisztább marad.

A sütőtepsit és az univerzális serpenyőt ne tolja be a 4. vagy az 5. szintre. Az erős hő hatására eldeformálódhatnak, és ezáltal kivételkor károsíthatják a sütőteret.

A grillfűtőtest mindig bekapcsol és kikapcsol. Ez normális. A be-kikapcsolás gyakorisága a beállított 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 hátszín 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.

Hús	Súly	Tartozék és edény	Szint	Fűtési mód	Hőmérséklet ° C-ben, grillfokozat	Időtartam perc ben
<b>Marhahús</b>						
Párolt marhasült	1,0 kg	zárt	2	☐	210-230	100
	1,5 kg		2	☐	200-220	120
	2,0 kg		2	☐	190-210	140
Marhafilé, közepes	1,0 kg	nyitott	2	☐	210-230	60
	1,5 kg		2	☐	200-220	80
Sült hátszín, közepesen átsütve	1,0 kg	nyitott	1	☑	220-240	60
Steak, 3 cm vastag, közepes		rostély + univerzális serpenyő	5+1	☒	3	15
<b>Borjúhús</b>						
Borjúsült	1,0 kg	nyitott	2	☐	190-210	110
	1,5 kg		2	☐	180-200	130
	2,0 kg		2	☐	170-190	150
borjúcsülök	1,5 kg	nyitott	2	☐	210-230	140

Hús	Súly	Tartozék és edény	Szint	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ben, grillfokozat	Időtartam perc ben
<b>Sertéshús</b>						
Sült bőr nélkül (p l. tarja)	1,0 kg	nyitott	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
Bőrös sült (p l. lapocka)	1,0 kg	nyitott	1		190-210	130
	1,5 kg		1		180-200	160
	2,0 kg		1		170-190	190
sertésfilé	500 g	rostély + univerzális serpenyő	3+1		220-230	30
sertéssült, sovány	1,0 kg	nyitott	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
pácolt füstölt karaj csonttal	1,0 kg	zárt	2		200-220	70
steak, 2 cm vastag		rostély + univerzális serpenyő	5+1		3	20
sertés szűzermék, 3 cm vastag		rostély + univerzális serpenyő	5+1		3	10
<b>Báránhús</b>						
báránygerinc csonttal	1,5 kg	nyitott	2		190	60
Báránycomb csont nélkül, közepesen átsütve	1,5 kg	nyitott	1		150-170	120
<b>Vadhús</b>						
őzgerinc csonttal	1,5 kg	nyitott	2		200-220	50
őzcomb csont nélkül	1,5 kg	zárt	2		210-230	100
vaddisznósült	1,5 kg	zárt	2		180-200	140
szarvassült	1,5 kg	zárt	2		180-200	130
nyúl	2,0 kg	zárt	2		220-240	60
<b>Darált hús</b>						
Fasírt	500 g húsból	nyitott	1		180-200	80
<b>Virslí</b>						
Virslí		rostély + univerzális serpenyő	4+1		3	15

### Szárnyasok

A táblázatban szereplő súlyadatok töltelék nélküli, sütésre előkészített szárnyasra vonatkoznak.

Az egész szárnyast először mellső oldalával lefelé tegye a rostélyra. A megadott idő  $\frac{2}{3}$ -nak letelte után fordítsa meg.

Az olyan húsdarabokat, mint a pulykából készült göngyölt hús vagy a pulykamell, a megadott idő felének elteltével fordítsa

meg. A darabolt szárnyast a megadott idő  $\frac{2}{3}$ -nak letelte után fordítsa meg.

Kacsánál vagy libánál a bőrt nyomja be a szárnyak alá. Így a zsír ki tud folyni.

A szárnyas különösen ropogósra barnul, ha a sütési idő vége felé megkeni vajjal, sós vízzel vagy narancslével.

Szárnyasok	Súly	Tartozék és edény	Szint	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ben, grillfokozat	Időtartam perc ben
Csirke, egész	1,2 kg	rostély	2		200-220	60-70
Csirke, egész	1,6 kg	rostély	2		190-210	80-90
Csirke, fél	darabja 500 g	rostély	2		220-240	40-50
Darabolt csirke	darabja 150 g	rostély	3		210-230	30-40
Darabolt csirke	darabja 300 g	rostély	3		220-240	35-45

Szárnycsok	Súly	Tartozék és edény	Szint	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ben, grillfokozat	Időtartam percben
csirkemell	darabja 200 g	rostély	2		3	30-40
Kacsa, egész	2,0 kg	rostély	2		190-210	100-110
kacsamell	darabja 300 g	rostély	3		240-260	30-40
Liba, egész	3,5–4,0 kg	rostély	2		170-190	120-140
libacomb	darabja 400 g	rostély	3		220-240	50-60
Bébi pulyka, egész	3,0 kg	rostély	2		180-200	80-100
pulykatekercs	1,5 kg	nyitott	1		190-210	110-130
pulykamell	1,0 kg	zárt	2		180-200	80-90
Pulyka felsőcomb	1,0 kg	rostély	2		180-200	90-100

#### Hal

A haldarabokat az idő  $\frac{2}{3}$  nak leteltével fordítsa meg.

Az egész halat nem kell megfordítani. Az egész halat hasával lefelé, hátuszonyával felfelé tolja be a sütőbe. Ahhoz, hogy

megálljon, tegyen egy bevágott burgonyát vagy egy kis hóálló edényt a hal hasába.

Halfilénél a pároláshoz adjon néhány hozzá evőkanál folyadékot.

Hal	Súly	Tartozék és edény	Szint	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ben, grillfokozat	Időtartam percben
Hal, egész	darabja kb. 300 g	rostély	2		2	20-25
	1,0 kg	rostély	2		210-230	45-55
	1,5 kg	rostély	2		180-200	60-70
	2,0 kg	zárt	2		180-200	70-80
Halkotlett, 3 cm vastag		rostély	3		2	20-25
halfilé		zárt	2		210-230	20-30

### Tippek sütéshez és grillezéshez

A sült pontos súlyára vonatkozóan nincsenek adatok a táblázatban.

Az adatokat a legközelebbi legalacsonyabb súlynak megfelelően válassza ki, és hosszabbítsa meg az időt.

Hogyan állapítható meg, hogy a sült elkészült-e.

Használjon húshőmérőt (a szakkereskedésben kapható), vagy végezze el a „kanál-próbát”. Nyomja meg a kanállal a sültet. Ha a húst feszesnek érzi, készen van. Ha enged a nyomásnak, még süsse egy darabig.

A sült túl sötét és a bőr helyenként megégett.

Ellenőrizze a betolási magasságot és a hőmérsékletet.

Ha a sült jól néz ki, de a mártás megégett.

Válasszon a következő alkalommal kisebb sütőedényt, vagy adjon hozzá több folyadékot.

Ha a sült jól néz ki, de a mártás túl világos és vízízü.

Válasszon a következő alkalommal nagyobb sütőedényt, és adjon hozzá kevesebb folyadékot.

A sült felöntésekor vízgőz keletkezik.

Ez fizikai jelenség és normális. A vízgőz nagy része a gőzrészén át távozik. A vízgőz lecsapódhat a hűvösebb kapcsolótáblán vagy a szomszédos bútorlapokon, és kondenzvízként lecsepeghet.

### Felfújtak, piritós

Az edényt mindig állítsa a rostélyra.

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

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

Étel	Tartozék és edény	Szint	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ben, grillfokozat	Időtartam percben
<b>Felfújtak</b>					
Felfújt, édes	felfújt forma	2		180-200	50-60
Szufflé	felfújt forma	2		170-190	35-45
	egy adagos forma	2		190-210	25-30

Étel	Tartozék és edény	Szint	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ben, grillfokozat	Időtartam percben
Tésztafelfújt	felfújt forma	2		200-220	40-50
Lasagne	felfújt forma	2		180-200	40-50
<b>Felfújt</b>					
Burgonyafelfújt, nyers hozzávalók, max. 4 cm magas	1 felfújt forma	2		160-180	60-80
	2 felfújt forma	1+3		150-170	60-80
<b>Pirítós</b>					
4 darab, átsütni	rostély	4		3	7-10
12 darab, átsütni	rostély	4		3	5-8

## Késztermékek


Ügyeljen a csomagoláson található gyártói utasításokra.

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

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

Étel	Tartozékok	Szint	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban	Időtartam percben
<b>Pizza, mélyhűtött</b>					
pizza vékony tésztával	univerzális tepsi	2		190-210	15-25
	univerzális serpenyő + rostély	3+1		180-200	20-30
Pizza vastag tésztával	univerzális tepsi	2		180-200	20-30
	univerzális serpenyő + rostély	3+1		170-190	25-35
Pizzás bagett	univerzális tepsi	3		180-200	20-30
Minipizza	univerzális tepsi	3		190-210	10-20
<b>Pizza, hűtött</b>					
Pizza (melegítse elő)	univerzális tepsi	3		190-210	10-15
<b>Burgonyatermékek, mélyhűtött</b>					
Hasábburgonya	univerzális tepsi	3		190-210	20-30
	univerzális tepsi + sütőtepsi	3+1		180-200	30-40
Kroket	univerzális tepsi	3		200-220	20-25
Pirított burgonya, töltött burgonyatáska	univerzális tepsi	3		210-230	15-25
<b>Péksütemény, mélyhűtött</b>					
Zsemle, bagett	univerzális tepsi	3		170-190	10-20
Perec (nyers tésztából)	univerzális tepsi	3		210-230	15-25
<b>Péksütemény, elősütött</b>					
Melegített zsemle, melegített bagett	univerzális tepsi	3		190-210	10-20
	univerzális serpenyő + rostély	3+1		160-180	20-25
<b>Panírozott feltétek, mélyhűtött</b>					
Halrudacskák	univerzális tepsi	2		220-240	10-20
Csirke alsócomb, -darabok	univerzális tepsi	3		200-220	15-25
<b>Rétes, mélyhűtött</b>					
Rétes	univerzális tepsi	3		200-220	35-40



## Különleges ételek

Alacsony hőmérsékleten a 3 dimenziós forró levegővel  a krémes joghurt ugyanolyan finom lesz, mint a laza kelt tészta.

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

### Joghurt készítése

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

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


## Felolvasztás

A felolvasztási idő az élelmiszer fajtájától és mennyiségétől függ.

Ügyeljen a csomagoláson található gyártói utasításokra.

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

A szárnyast a mellső oldalával elfelé tegye egy tányérra.

Mélyhűtött áru	Tartozékok	Szint	Fűtési mód	Hőmérséklet
p. l. tejszínes torták, vajos krémtorták, csokoládé- vagy cukorbevonatú torták, gyümölcsök, csirke, kolbász és hús, kenyér és zsemle, sütemények és más pékáruk	rostély	1		a hőfokszabályozó kikapcsolt állapotban marad

## Aszalás

3 dimenziós forró levegővel  kiválóan aszalhat.





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

Hagyja jól lecsepegni, majd szárítsa meg.

Az univerzális serpenyőt és a rostélyt bélelje ki sütőpapírral vagy pergamennel.

A nagyon lédús gyümölcsöt vagy zöldséget többször forgassa meg.

Az aszalt ételt száradás után azonnal válassza el a papírtól.

Gyümölcs és fűszerek	Tartozékok	Szint	Fűtési mód	Hőmérséklet	Időtartam
600 g almakarika	univerzális serpenyő + rostély	3+1		80 °C	kb. 5 óra
800 g körtehasáb	univerzális serpenyő + rostély	3+1		80 °C	kb. 8 óra
1,5 kg szilva	univerzális serpenyő + rostély	3+1		80 °C	kb. 8-10 óra
200 g konyhai fűszer, tisztítva	univerzális serpenyő + rostély	3+1		80 °C	kb. 1½ óra

## Befőzés

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

### Figyelem!

Ne használjon nagyobb vagy magasabb üvegeket. A fedelük megrepedhet.


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

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

## Előkészítés

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

## Beállítás

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

## Befőzés

### Gyümölcs

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

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

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

### Zöldség

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

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

Zöldség hideg lében egy literes üvegekben	A gyöngyözéstől számítva	Utómelegítés
uborka	-	kb. 35 perc
cékla	kb. 35 perc	kb. 30 perc
kelbimbó	kb. 45 perc	kb. 30 perc
bab, karalábé, vörös káposzta	kb. 60 perc	kb. 30 perc
borsó	kb. 70 perc	kb. 30 perc

### Üvegek kivétele

Az üvegeket befőzés után vegye ki a sütőtérből.

### Figyelem!

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

## Akrilamid az élelmiszerekben

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

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

### Ötletek az ételek akrilamidszegény elkészítéséhez

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



# Próbaételek

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

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

## Sütés:

Sütés 2 szinten:

Az univerzális serpenyőt mindig tolja be a sütőtepsi fölé.

Sütés 3 szinten:

Az univerzális serpenyőt középre tolja be.

Kinyomós sütemény:

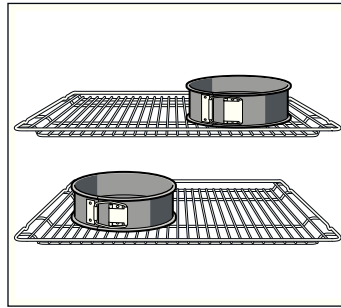
Az egyidejűleg betolt tepsiknek nem kell egyidejűleg készen lenniük.

Almás lepény 1 szinten:

A sötét kerek sütőformákat elcsúsztatva tegye egymás mellé.

Almás lepény 2 szinten:

A sötét kerek sütőformákat elcsúsztatva tegye egymás fölé, lásd ábra.



Sütemény fehérbádoggal kerek sütőformában:

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

Étel	Tartozékok és formák	Szint	Fűtési mód	Hőmérséklet ° C-ban	Időtartam perc ben
Kinyomós sütemény (melegítse elő*)	sütőtepsi	3	☐	140-150	30-40
	sütőtepsi	3	☒	140-150	30-40
	univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1	☒	140-150	30-45
	2 sütőtepsi + univerzális serpenyő	5+3+1	☒	130-140	40-55
Aprósütemény (melegítse elő*)	sütőtepsi	3	☐	150-170	20-35
	sütőtepsi	3	☒	150-170	20-35
	univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1	☒	140-160	30-45
	2 sütőtepsi + univerzális serpenyő	5+3+1	☒	130-150	35-55
Vizespiskóta (melegítse elő*)	kerek sütőforma a rostélyon	2	☐	160-170	30-40
Vizespiskóta	kerek sütőforma a rostélyon	2	☒	160-170	25-40
Bevonatos almás pite	rostély + 2 kerek sütőforma Ø 20 cm	1	☐	170-190	80-100
	2 rostély + 2 kerek sütőforma Ø 20 cm	3+1	☒	170-190	70-100

\* Előmelegítéshez ne használja a gyorsfelfűtés funkciót.

## Grillezés

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

Étel	Tartozékok	Szint	Fűtési mód	Grillfokozat	Időtartam perc ben
Pirítós sütése 10 percig melegítse elő	rostély	5	☒	3	1/2-2
Marhahús hamburger, 12 darab* ne melegítse elő	rostély + univerzális serpenyő	4+1	☒	3	25-30

\* Az idő 2/3-nak letelte után fordítsa meg

<b>Instrucțiuni de securitate</b> .....	<b>25</b>	<b>Testate pentru dumneavoastră în studioul nostru</b>	
Înainte de montare.....	25	<b>gastronomic</b> .....	<b>35</b>
Instrucțiuni pentru siguranța dvs.....	25	Prăjituri și produse de brutărie/patiserie.....	35
Cauzele avariilor.....	25	Recomandări pentru coacere .....	38
<b>Noul dvs. cuptor</b> .....	<b>26</b>	Carne, carne de pasăre, pește .....	38
Panoul de comandă.....	26	Recomandări pentru prăjire și grill.....	40
Taste și afișaj.....	26	Sufleuri, gratenuri, pâine prăjită .....	41
Selectorul de funcții.....	26	Alimente preparate.....	41
Selectorul de temperaturi.....	26	Preparate speciale.....	42
Spațiul de coacere .....	27	Decongelare .....	42
Accesorii.....	27	Deshidratare .....	42
<b>Înainte de prima utilizare</b> .....	<b>29</b>	Fierberea .....	43
Setarea orei curente.....	29	<b>Acrilamide în alimente</b> .....	<b>43</b>
Încingerea cuptorului.....	29	<b>Preparate de verificare</b> .....	<b>44</b>
Curățarea accesoriilor.....	29	Coacerea.....	44
<b>Setarea cuptorului</b> .....	<b>29</b>	Prepararea la grill .....	44
Modul de încălzire și temperatura .....	29		
Încălzire rapidă.....	29		
<b>Reglarea funcțiilor de timp</b> .....	<b>30</b>		
Ceas cu alarmă.....	30		
Durata de preparare.....	30		
Timpul final.....	31		
Ora curentă.....	31		
<b>Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor</b> .....	<b>31</b>		
<b>Modificarea setărilor de bază</b> .....	<b>32</b>		
<b>Întreținerea și curățarea</b> .....	<b>32</b>		
Produsul de curățare.....	32		
Montarea și demontarea suporturilor pentru tăvi .....	32		
Demontarea și remontarea ușii cuptorului.....	33		
Montarea și demontarea geamurilor ușii .....	34		
<b>Cum se procedează în cazul unei defecțiuni?</b> .....	<b>34</b>		
Tabel de defecțiuni.....	34		
Înlocuirea becului de pe plafonul cuptorului .....	34		
Geamul protector.....	34		
<b>Unitățile de service abilitate</b> .....	<b>35</b>		
Numărul E și numărul FD.....	35		
<b>Recomandări privind energia și mediul înconjurător</b> .....	<b>35</b>		
Economisirea energiei .....	35		
Evacuarea ecologică.....	35		

---

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

# ⚠️ Instrucțiuni de securitate

Vă rugăm să citiți cu atenție acest manual de utilizare. Păstrați cu atenție manualul de utilizare și de montare. În cazul în care înstrăinați aparatul, predați și aceste manuale.

## Înainte de montare

### Avarii în timpul transportului

Verificați aparatul după despachetare. În cazul în care aparatul a fost avariat în timpul transportului, nu este permisă punerea în funcțiune a acestuia.

### Conectarea electrică

Aparatul poate fi conectat doar de către un specialist autorizat. În cazul avariilor datorate unei conectări eronate, dreptul de garanție este anulat.

## Instrucțiuni pentru siguranța dvs.

Acest aparat este destinat numai uzului menajer. Utilizați aparatul exclusiv pentru pregătirea mâncărurilor.

Este interzisă utilizarea aparatului de către adulți și copii nesupravegheați,

- dacă aceștia nu sunt capabili din punct de vedere fizic sau psihic sau
- dacă acestora le lipsesc cunoștințele și experiența necesare.

Nu permiteți niciodată copiilor să se joace cu aparatul.

### Spațiu de coacere fierbinte

#### Pericol de provocare a arsurilor!

- Nu atingeți niciodată suprafețele interioare fierbinți ale spațiului de coacere și elementele de încălzire. Deschideți ușa aparatului cu atenție. Se poate degaja abur fierbinte. Țineți copiii mici la distanță.
- Nu preparați niciodată sortimente cu cantități mari de băuturi alcoolice cu un procent ridicat de alcool. Aburii de alcool se pot aprinde în spațiul de coacere. Utilizați numai cantități mici de băuturi cu procent ridicat de alcool și deschideți cu precauție ușa aparatului.

#### Pericol de incendiu!

- Nu păstrați niciodată obiecte inflamabile în spațiul de coacere. Nu deschideți sub nicio formă ușa aparatului când iese fum din aparat. Opriți aparatul. Scoateți fișa de rețea din priză și deconectați siguranța de la tabloul de siguranțe.
- La preîncălzire, nu așezați niciodată hârtie de patiserie nefixată bine pe accesoriu. La deschiderea ușii aparatului, se formează un curent de aer. Hârtia de patiserie poate atinge elementele fierbinți ale cuptorului și se poate aprinde. Introduceți întotdeauna hârtia de patiserie cu un vas sau cu o formă de copt. Acoperiți cu hârtie de patiserie numai suprafața necesară. Hârtia de patiserie nu trebuie să iasă în afară de pe accesoriu.

#### Pericol de scurtcircuit!

Nu prindeți niciodată cablurile aparatelor electrice în ușa fierbinte a aparatului. Izolația cablului se poate topi.

#### Pericol de opărire!

Nu turnați niciodată apă în spațiul de coacere fierbinte. Se va degaja abur fierbinte.

## Accesorii și veselă fierbinți

### Pericol de provocare a arsurilor!

Nu scoateți niciodată accesoriile sau vesela fără mănuși protectoare din spațiul de coacere.

### Reparații neautorizate

#### Pericol de electrocutare!

Reparațiile neautorizate sunt periculoase. Efectuarea reparațiilor este permisă numai unui tehnician din unitatea de service abilitată, instruit de firma noastră. Dacă aparatul este defect, scoateți fișa de rețea din priză și deconectați siguranța de la tabloul de siguranțe. Chemați unitatea de service abilitată.

## Cauzele avariilor

### Atenție!

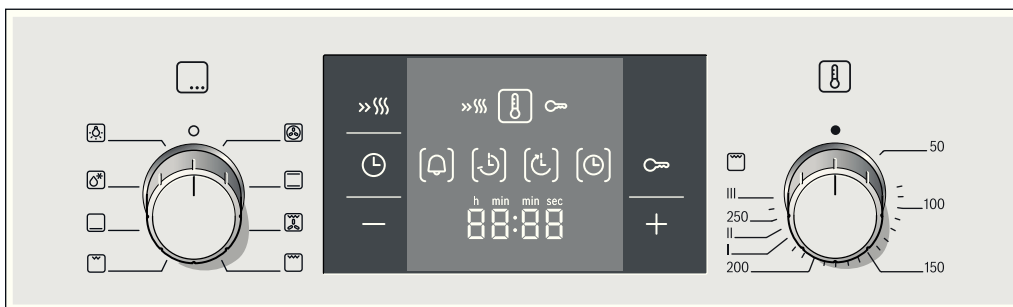
- Accesorii, folie, hârtie de patiserie sau veselă pe baza spațiului de coacere: Nu așezați accesoriile pe baza spațiului de coacere. Nu acoperiți baza spațiului de coacere cu folie, de orice tip, sau hârtie de patiserie. Nu așezați nicio veselă pe baza spațiului de coacere dacă este setată o temperatură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

# Noul dvs. cuptor

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

## Panoul de comandă

Aici puteți observa o prezentare a panoului de comandă. Nu apar niciodată concomitent toate simbolurile pe afișaj. În funcție de tipul aparatului, sunt posibile diferențe de detalii.



### Butoanele comutatoarelor

Butoanele comutatoarelor sunt escamotabile. Pentru a le escamota sau a le scoate, apăsați în poziția neutră pe butonul comutatorului.

### Taste

Sub diferitele taste există senzori. Nu trebuie să apăsați tare. Atingeți numai simbolul respectiv.

### Taste și afișaj

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

Tasta	Utilizare	
»»»	Încălzire rapidă	Încălzirea foarte rapidă a cuptorului.
⌚	Funcții de timp	Selectarea ceasului cu alarmă 📌, a duratei de preparare ⏪, a timpului de final ⏩ și a orei curente ⌚.
🔒	Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor	Blocarea și deblocarea panoului de comandă.
-	Minus	Reducerea valorilor de setare.
+	Plus	Mărirea valorilor de setare.

Puteți vedea care funcție de timp apare pe afișaj în prim plan, pe baza parantezelor [ ] din jurul simbolului corespunzător. Excepție: În cazul orei curente, se aprinde simbolul ⌚ numai atunci când efectuați modificări.

### Selectorul de funcții

Cu ajutorul selectorului de funcții puteți seta modul de încălzire.

Poziția	Utilizare	
○	Poziția neutră	Cuptorul este oprit.
🌀	Convecție aer 3D*	Pentru prăjituri și produse de patiserie, pe unul până la trei niveluri. Ventilatorul dispersează căldura emisă de corpul de încălzire circular din peretele posterior, în mod uniform, în tot spațiul de coacere.
☑	Încălzire superioară/inferioară	Pentru prăjituri, sufleuri și fripturi din carne slabă, de ex. vită sau vânat, pe un nivel. Căldura vine uniform de sus și de jos.

\* Mod de încălzire cu care a fost stabilită clasa de eficiență energetică conform EN50304.

Poziția	Utilizare	
🌀	Grill cu convecție aer	Prăjirea cărnii, a păsărilor și a peștilor întregi. Corpul de încălzire pentru grill și ventilatorul pornesc și se opresc alternativ. Ventilatorul creează vârtejuri de aer fierbinte în jurul preparatului.
☑	Grill, suprafață mare	Prăjirea pe grill a fripturilor, cârnăciurilor, pâinii și bucăților de pește. Se încălzește întreaga suprafață de sub corpul de încălzire pentru grill.
☑	Grill, suprafață mică	Prăjirea pe grill a cantităților mici de friptură, cârnăciori, pâine și pește. Se încălzește partea din mijloc a corpului de încălzire pentru grill.
☑	Încălzire inferioară	Lăsarea mâncărilor la scăzut, coacerea sau rumenirea de final. Căldura se distribuie de jos.
❄	Decongelare	Decongelarea de ex. a cărnii, păsărilor, pâinii și prăjiturilor. Ventilatorul creează vârtejuri de aer cald în jurul preparatului.
💡	Lampa cuptorului	Conectarea lămpii cuptorului.

\* Mod de încălzire cu care a fost stabilită clasa de eficiență energetică conform EN50304.

Când efectuați reglajul, se conectează lampa cuptorului în spațiul de coacere.

### Selectorul de temperaturi

Cu selectorul de temperaturi, reglați temperatura sau treapta de grill.


Poziția	Semnificația	
●	Poziția neutră	Cuptorul nu se încălzește.
50-270	Domeniul de temperatură	Temperatura din spațiul de coacere în °C.
I, II, III	Trepte de grill	Treptele de grill pentru grill, suprafață mică ☑ și mare ☑. I = treapta 1, slab II = treapta 2, mediu III = treapta 3, puternic

Când cuptorul încălzește, în afișaj se aprinde simbolul 🌡. Acesta se stinge în pauzele de încălzire. La modul de încălzire Decongelare ❄, simbolul nu se aprinde.

## Spațiul de coacere

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

### Lampa cuptorului

În timpul funcționării se aprinde lampa cuptorului în spațiul de coacere. Cu poziția  de pe selectorul de funcții, puteți aprinde lampa fără conectarea încălzirii.

### Ventilator de răcire

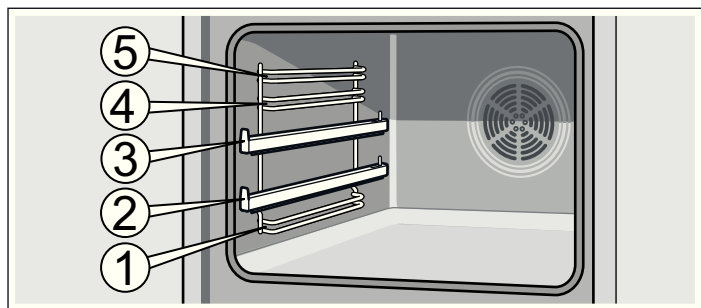
Ventilatorul de răcire se conectează și se deconectează în funcție de necesități. Aerul cald iese pe deasupra ușii. Atenție! Nu obturați fanta de ventilare. În caz contrar, cuptorul se supraîncălzește.

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

## Accesorii

Accesoriile pot fi introduse în cuptor pe 5 niveluri diferite.

Cu ajutorul șinelor de deplasare de pe nivelul 2 și 3 puteți trage accesoriile afară mai mult, fără ca acestea să se răstoarne.




În cazul în care accesoriile se încing, acestea se pot deforma. Îndată ce acestea se răcesc, deformarea dispare și nu are nicio influență asupra funcționării.

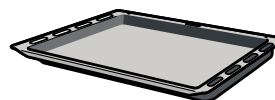
Puteți achiziționa accesoriile de la unitățile service abilitate, din comerțul de specialitate sau de pe internet. Vă rugăm să indicați numărul HEZ.



### Grătar

Pentru veselă, forme de prăjituri, fripturi, bucăți la grill și produse congelate.

Introduceți grătarul cu partea curbată în jos .



### Tavă universală

Pentru prăjituri însirocate, produse de brutărie și patiserie, preparate congelate și fripturi mari. Poate fi folosită și ca recipient de colectare a grăsimii, în cazul preparării la grill, direct pe grătar.

Introduceți tava universală în cuptor cu marginea teșită către ușă.

### Accesoriile speciale

Accesoriile speciale pot fi achiziționate de la unitățile service abilitate sau din comerțul de specialitate. Puteți găsi o ofertă importantă pentru cuptorul dumneavoastră în pliantele noastre sau pe internet. Disponibilitatea, precum și posibilitatea de a comanda on-line accesoriile speciale, este deosebită de la țară la țară. Vă rugăm să consultați documentația comercială.

Nu orice accesoriu se potrivește la aparatul dvs. La cumpărare, indicați întotdeauna identificarea exactă a aparatului dumneavoastră (Nr. E).


Accesoriile speciale	Număr HEZ	Utilizare
Grătar	HEZ334000	Pentru veselă, forme de prăjituri, fripturi, bucăți la grill și produse congelate.
Tavă emailată	HEZ331000	Pentru prăjituri și fursecuri. Introduceți tava în cuptor cu marginea teșită către ușa cuptorului.
Tavă universală	HEZ332000	Pentru prăjituri însirocate, produse de brutărie și patiserie, preparate congelate și fripturi mari. Poate fi folosită și ca recipient de colectare a grăsimii, în cazul preparării la grill, direct pe grătar. Introduceți tava universală în cuptor cu marginea teșită către ușa cuptorului.
Grătar inserabil	HEZ324000	Pentru fripturi. Așezați întotdeauna grătarul în tava universală. Se vor colecta astfel grăsimea și zeama de carne scurse.
Tavă grill	HEZ325000	Pentru preparate tip grill, în locul grătarului sau ca apărătoare contra stropilor, cuptorul nemurdărindu-se atât de puternic. A se utiliza tava grill numai în tava universală. Prepararea la grill pe tava grill: Utilizați numai la nivelurile 1, 2 și 3. Tava grill ca protecție la stropire: Introduceți tava universală cu tava grill sub grătar.
Tigaie de sticlă	HEZ336000	O tavă adâncă din sticlă. Aceasta este adecvată și ca veselă pentru servit.
Tavă de pizza	HEZ317000	Ideală pentru pizza, produse congelate sau prăjituri mari rotunde. Puteți utiliza tava pentru pizza în locul tăvii universale. Așezați tava pe grătar și orientați-o conform datelor din tabele.
Piatră de copt	HEZ327000	Piatra de copt este adecvată pentru a prepara pâine de casă, chifle și pizza, care vor avea astfel o bază crocantă. Piatra de copt trebuie să fie întotdeauna preîncălzită la temperatura recomandată.
Tavă de copt emailată cu strat antiaderent	HEZ331010	Prăjiturile și fursecurile se desprind mai ușor de tavă. Introduceți tava în cuptor cu marginea teșită către ușa cuptorului.


<b>Accesorii speciale</b>	<b>Număr HEZ</b>	<b>Utilizare</b>
Tavă universală cu strat antiaderent	HEZ332010	Prăjiturile, produsele de patiserie, cele congelate și fripturile mari suculente se desprind mai ușor de tava universală. Introduceți tava universală în cuptor cu marginea teșită către ușa cuptorului.
Tigaie profesională cu grătar inserabil	HEZ333000	Potrivită mai ales pentru prepararea în cantități mari.
Capac pentru tigaia profesională	HEZ333001	Capacul transformă tigaia profesională în cratiță profesională.
Vas de sticlă	HEZ915001	Vasul de sticlă este adecvat pentru preparate înăbușite și sufleuri găsite la cuptor. Acesta este adecvat îndeosebi pentru automata programelor și cea de prăjire.
Cratiță din metal pentru prăjit	HEZ6000	Cratița este concepută să se potrivească pe zona corespunzătoare a plitei vitroceramice. Aceasta este adecvată pentru senzorii de fierbere, dar și pentru automata programelor sau cea de prăjire. Cratița este emailată în exterior și acoperită cu un strat antiadeziv în interior.
Glisiere telescopice duble	HEZ338250	Cu șinele de deplasare pe înălțimile 2 și 3, puteți trage accesoriul mai în afară fără să se balanseze.
triple	HEZ338352	Cu șinele de deplasare pe înălțimile 1, 2 și 3, puteți trage accesoriul mai în afară fără să se balanseze. Glisierele triple nu sunt adecvate pentru aparatele cu frigare rotativă.
Glisiere triple cu scoatere completă	HEZ338356	Cu șinele de deplasare pe înălțimile 1, 2 și 3, puteți trage accesoriul complet în afară fără să se balanseze. Glisierele triple cu scoatere completă nu sunt adecvate pentru aparatele cu frigare rotativă.
Glisiere triple cu scoatere completă cu funcție de oprire	HEZ338357	Cu șinele de deplasare pe înălțimile 1, 2 și 3, puteți trage accesoriul complet în afară fără să se balanseze. Șinele de deplasare se fixează, astfel încât accesoriile pot fi așezate cu ușurință. Glisierele triple cu scoatere completă, cu funcție de oprire, nu sunt adecvate pentru aparatele cu frigare rotativă.
Pereți laterali cu autocurățare		
Aparate cu o lampă a cuptorului	HEZ329020	Pentru ca spațiul de coacere să se curețe singur în timpul funcționării, puteți echipa ulterior cu pereții laterali.
Aparate cu o lampă a cuptorului și automată de prăjire	HEZ329020	Pentru ca spațiul de coacere să se curețe singur în timpul funcționării, puteți echipa ulterior cu pereții laterali.
Plafon și pereți laterali cu autocurățare		
Aparate cu o lampă a cuptorului și corp rabatabil de încălzire pentru grill	HEZ329020	Pentru ca spațiul de coacere să se curețe singur în timpul funcționării, puteți echipa ulterior plafonul și pereții laterali.
Aparate cu două lămpi de cuptor și corp rabatabil de încălzire pentru grill	HEZ329022	Pentru ca spațiul de coacere să se curețe singur în timpul funcționării, puteți echipa ulterior plafonul și pereții laterali.
Aparate cu o lampă a cuptorului, corp rabatabil de încălzire pentru grill și termometru pentru prăjire	HEZ329027	Pentru ca spațiul de coacere să se curețe singur în timpul funcționării, puteți echipa ulterior plafonul și pereții laterali.
Filtru de vapori	HEZ329000	Puteți echipa ulterior cuptorul cu acesta. Filtrul reține particulele de grăsime din aerul evacuat și reduce mirosurile. Numai pentru aparatele care conțin 6, 7 sau 8 ca a doua cifră a numărului E (de ex. HBA38B750)
Sistem de preparare cu aburi	HEZ24D300	Pentru prepararea treptată a legumelor și a peștelui.
<b>Serviciul clienți-Articole</b>		la serviciul clienți, din comerțul de specialitate sau prin internet la e-shop pentru diversele țări. Pentru aceasta, precizați numărul articolului respectiv.
Pentru aparatele Dvs. electrocasnice puteți cumpăra ulterior agenții adecvate de întreținere și curățare sau alte accesorii, de		
Lavete de întreținere pentru suprafețele din oțel inoxidabil	Nr. articol 311134	Reduc depunerile de murdărie. Prin impregnarea cu un ulei special, suprafețele aparatelor din oțel inoxidabil vor fi întreținute optim.
Gel pentru curățarea cuptorului și a grill-ului	Nr. articol 463582	Pentru curățarea spațiului de coacere. Gelul este inodor.
Lavetă din microfibre cu structură fagure	Nr. articol 460770	Potrivită în special pentru curățarea suprafețelor sensibile, ca de ex. geam, placă vitroceramică, oțel inoxidabil sau aluminiu. Laveta din microfibre îndepărtează în timpul aceluiași proces de lucru, atât murdăria umedă cât și cea cu conținut de grăsime.
Siguranța ușii	Nr. articol 612594	Pentru a împiedica deschiderea ușii cuptorului de către copii. În funcție de tipul ușii aparatului, siguranța este înșurubată în mod diferit. Respectați instrucțiunile atașate siguranței ușii.

# Înainte de prima utilizare

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

## Setarea orei curente

După conectare, pe afișaj se aprinde simbolul  și patru zerouri. Setăți ora curentă.


1. Apăsați tasta .


Pe afișaj apare ora 12:00.

2. Cu tasta **+** sau **-** setați ora.

După câteva secunde, ora setată va fi preluată.

## Încingerea cuptorului

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

1. Cu selectorul de funcții setați încălzire superioară/inferioară .

2. Cu selectorul de temperaturi setați 240 °C.

Deconectați cuptorul după o oră. Pentru aceasta, rotiți selectorul de funcții în poziția zero.


## Curățarea accesoriilor

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

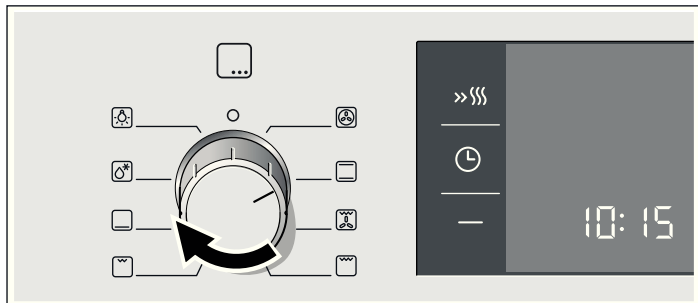
# Setarea cuptorului

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

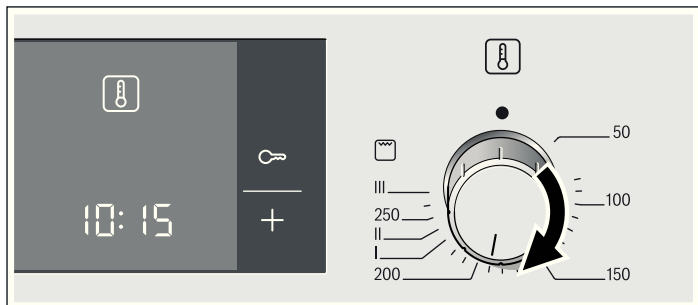
## Modul de încălzire și temperatura

Exemplul din figură: încălzire superioară/inferioară  la 190 °C.

1. Cu selectorul de funcții setați modul de încălzire.



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



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 încălzirea rapidă, cuptorul dvs. atinge foarte rapid temperatura setată.

Utilizați încălzirea rapidă pentru temperaturi setate mai mari de 100 °C. Sunt adecvate următoarele moduri de încălzire:

- Convecție aer 3D 
- Încălzire superioară/inferioară 

Pentru a obține un rezultat omogen al preparării, introduceți preparatul în spațiul de coacere doar atunci când încălzirea rapidă s-a terminat.

1. Setarea modului de încălzire și a temperaturii.

2. Apăsați tasta **>>|||**.

Pe afișaj se aprinde simbolul **>>|||**. Cuptorul începe să se încălzească.

## Încălzirea rapidă s-a încheiat


Se aude un semnal sonor. Simbolul **>>|||** se stinge de pe afișaj. Introduceți preparatul în cuptor.

## Anularea încălzirii rapide

Apăsați tasta **>>|||**. Simbolul **>>|||** se stinge de pe afișaj.




# Reglarea funcțiilor de timp

Cuptorul dvs. are diferite funcții de timp. Cu tasta  accesați meniul și comutați între diferitele funcții de timp. Cât timp puteți face setările, vor fi luminate toate simbolurile de timp. Parantezele [ ] vă indică la ce funcție de timp sunteți. Puteți modifica direct cu tastele + sau - o funcție de timp deja setată, dacă simbolul de timp este între paranteze.

## Ceas cu alarmă

Ceasul cu alarmă poate fi utilizat ca o alarmă de bucătărie. Acesta funcționează independent de cuptor. Ceasul cu alarmă emite un semnal sonor specific. Astfel puteți auzi dacă ceasul cu alarmă sau o durată de preparare a expirat.


### 1. Apăsăți tasta o dată.

Simbolurile de timp se aprind pe display, parantezele sunt în jurul .

### 2. Cu tasta + sau - setați ora alarmei.

Valoarea propusă tasta + = 10 minute

Valoarea propusă tasta - = 5 minute

După câteva secunde, timpul setat va fi preluat. Ceasul cu alarmă pornește. În afișaj se aprinde simbolul  și ora alarmei se derulează. Celelalte simboluri de timp se sting.

## La expirarea orei alarmei

Se aude un semnal sonor. Afișajul indică 00:00. Opriti ceasul cu alarmă cu tasta .

## Modificarea orei alarmei






Cu tasta + sau - modificați ora alarmei. După câteva secunde, modificarea va fi preluată.

## Anularea orei alarmei

Reduceți ora alarmei până la 00:00 cu tasta -. După câteva secunde, modificarea va fi preluată. Ceasul cu alarmă este oprit.

## Interogarea setărilor de timp

Când sunt setate mai multe funcții de timp, vor fi luminate simbolurile respective pe display. Simbolul funcției de timp din prim plan este în paranteze.

Pentru a interoga ceasul cu alarmă , durata de preparare , timpul final  sau ora curentă , apăsați tasta  până când sunt afișate paranteze în jurul simbolului respectiv. Valoarea acestora va fi afișată pe display pentru câteva secunde.

## Durata de preparare


Puteți seta durata totală de pregătire a preparatului la cuptor. La expirarea duratei de preparare, cuptorul se oprește automat. Astfel nu trebuie să interveniți cu alte lucrări pentru a opri cuptorul. Timpul de preparare nu va fi depășit nedorit.

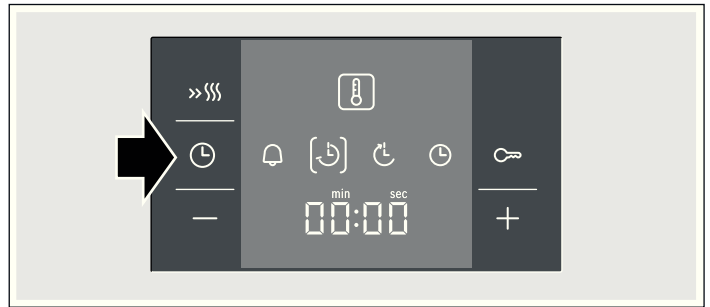
Exemplul din figură: durata de preparare 45 de minute.

### 1. Cu selectorul de funcții setați modul de încălzire.

### 2. Cu selectorul de temperaturi setați temperatura sau treapta de grill.

### 3. Apăsăți tasta de două ori.

Pe afișaj apare 00:00. Simbolurile de timp se aprind, parantezele stau în jurul simbolului .




### 4. Cu tasta + sau - setați durata de preparare.



Valoarea propusă tasta + = 30 minute

Valoarea propusă tasta - = 10 minute




Cuptorul pornește după câteva secunde. Durata de preparare se derulează în afișaj și simbolul  se aprinde. Celelalte simboluri de timp se sting.


## La expirarea duratei de preparare

Se aude un semnal sonor. Cuptorul încetează să mai încălzească. Afișajul indică 00:00. Apăsăți tasta . Cu tasta + sau - puteți seta din nou o durată de preparare. Sau apăsați de două ori tasta  și rotiți selectorul de funcții în poziția neutră. Cuptorul este oprit.

## Modificarea duratei de preparare






Cu tasta + sau - modificați durata de preparare. După câteva secunde, modificarea va fi preluată. Dacă este setat ceasul cu alarmă, apăsați în prealabil tasta .

## Anularea duratei de preparare

Reduceți durata de preparare la 00:00 cu tasta -. După câteva secunde, modificarea va fi preluată. Durata de preparare este anulată. Dacă este setat ceasul cu alarmă, apăsați în prealabil tasta .

## Interogarea setărilor de timp

Când sunt setate mai multe funcții de timp, vor fi luminate simbolurile respective pe display. Simbolul funcției de timp din prim plan este în paranteze.



Pentru a interoga ceasul cu alarmă , durata de preparare , timpul final  sau ora curentă , apăsați tasta  până când sunt afișate paranteze în jurul simbolului respectiv. Valoarea acestora va fi afișată pe display pentru câteva secunde.

## Timpul final

Puteți decala ora la care doriți ca preparatul Dvs. să fie gata. Cuptorul pornește automat și este gata la momentul dorit. Puteți introduce de ex. dimineața preparatul în spațiul de coacere și puteți seta astfel încât acesta să fie gata la prânz.

Aveți grijă ca alimentele să nu rămână prea mult timp în spațiul de coacere și să se altereze.

Exemplul din figură: Este ora 10:30, durata de preparare este de 45 minute și cuptorul trebuie să termine la ora 12:30.






1. Setarea selectorului de funcții.
2. Setarea selectorului de temperaturi.
3. Apăsarea tastei  de două ori.
4. Cu tasta **+** sau **-** setați durata de preparare.
5. Apăsarea tastei .

Parantezele sunt în jurul . Apare ora la care este gata preparatul.





6. Cu tasta **+** sau **-** decalați pe mai târziu timpul final.




După câteva secunde, cuptorul preia setările și se oprește în poziție de așteptare. Pe display apare ora la care preparatul va fi gata, și simbolul  este în paranteze. Simbolurile  și  se sting. Când cuptorul începe să funcționeze, decrementarea duratei de preparare este vizibilă pe display și simbolul  este în paranteze. Simbolul  se stinge.


## La expirarea duratei de preparare

Se aude un semnal sonor. Cuptorul încetează să mai încălzească. Afișajul indică 00:00. Apăsarea tastei . Cu tasta **+** sau **-** puteți seta din nou o durată de preparare. Sau apăsați de două ori tasta  și rotiți selectorul de funcții în poziția neutră. Cuptorul este oprit.

## Modificarea timpului final






Cu tasta **+** sau **-** modificați timpul final. După câteva secunde, modificarea va fi preluată. Dacă este setat ceasul cu alarmă, apăsați în prealabil tasta  de două ori. Nu modificați timpul final dacă durata de preparare se derulează deja. Rezultatul preparării nu ar mai fi valabil.

## Anularea timpului final


Reduceți timpul final la ora actuală cu tasta **-**. După câteva secunde, modificarea va fi preluată. Cuptorul începe să funcționeze. Dacă este setat ceasul cu alarmă, apăsați în prealabil tasta  de două ori.


## Interogarea setărilor de timp

Când sunt setate mai multe funcții de timp, vor fi luminate simbolurile respective pe display. Simbolul funcției de timp din prim plan este în paranteze.

Pentru a interoga ceasul cu alarmă , durata de preparare , timpul final  sau ora curentă , apăsați tasta  până când sunt afișate paranteze în jurul simbolului respectiv. Valoarea acestora va fi afișată pe display pentru câteva secunde.

## Ora curentă

După conectare sau după o pană de curent, pe display se aprinde simbolul  și patru zerouri. Setati ora curentă.

1. Apăsarea tastei .

Pe afișaj apare ora 12:00.


2. Cu tasta **+** sau **-** setați ora.

După câteva secunde, ora setată va fi preluată.

## Modificarea orei curente

Nu trebuie să fie setate alte funcții de timp.

1. Apăsarea tastei  de patru ori.

Simbolurile de timp se aprind pe display, parantezele sunt în jurul .

2. Cu tasta **+** sau **-** modificați ora.

După câteva secunde, ora setată va fi preluată.

## Stingerea afișajului orei

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

## Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor

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


Cuptorul nu reacționează la nicio setare. Puteți seta ceasul cu alarmă și ora curentă și când este activat sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor.

Atunci când sunt setate modul de încălzire și temperatura sau treapta grill-ului, sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor întrerupe încălzirea.

### Activarea sistemului de siguranță împotriva accesului copiilor


Nu trebuie să existe nicio setare a duratei de preparare sau a timpului final.

Apăsarea tastei  aprox. patru secunde.

Pe afișaj apare simbolul . Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor este activat.

### Dezactivarea sistemului de siguranță împotriva accesului copiilor

Apăsarea tastei  aprox. patru secunde.

Simbolul  se stinge de pe afișaj. Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor este dezactivat.

# Modificarea setărilor de bază

Cuptorul aflat în posesia dumneavoastră are diverse setări de bază. Puteți adapta aceste setări la uzajul propriu.

Setare de bază	Selecția 1	Selecția 2	Selecția 3
<b>c1</b> Afișarea orei	întotdeauna*	numai cu tasta $\ominus$	-
<b>c2</b> Durata semnalului la sfârșitul unei durate sau ora alarmei	aprox. 10 sec.	aprox. 2 min.*	aprox. 5 min.
<b>c3</b> timp de așteptare, până când este preluată o setare	aprox. 2 sec.	aprox. 5 sec.*	aprox. 10 sec.

\* setarea din fabrică

Nu trebuie să fie setate alte funcții de timp.

1. Apăsăți tasta  $\ominus$  timp de aprox. 4 secunde.  
Pe afișaj apare setarea de bază actuală la afișarea orei, de ex. c1 1 pentru selecția 1.
2. Cu tasta **+** sau **-** modificați setarea de bază.
3. Confirmați cu tasta  $\ominus$ .  
Pe afișaj este afișată următoarea setare de bază. Puteți să treceți în revistă toate nivelurile cu tasta  $\ominus$  și să faceți modificări cu tastele **+** sau **-**.
4. La final apăsați tasta  $\ominus$  timp de aprox. 4 secunde.  
Toate setările de bază sunt preluate.  
Puteți modifica din nou setările de bază în orice moment.

# Întreținerea și curățarea

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

## Indicații

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

## Produsul de curățare

Pentru ca diferitele suprafețe să nu sufere deteriorări de la produse de curățare necorespunzătoare, respectați indicațiile din tabel. Nu utilizați

- produse de curățare agresive sau abrazive,
- produse de curățare cu conținut mare de alcool,
- bureți de ștergere prin frecare sau bureți de curățare,
- aparate de curățat cu jet sub presiune sau cu jet de abur.

Spălați temeinic lavetele tip burete înainte de utilizare.

Zona	Produsul de curățare
Mască față cuptor	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă și ștergeți până la uscare cu un șervet moale. Nu utilizați produse de curățare pentru geamuri sau răzuitoare pentru geamuri.
Oțel inoxidabil	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă și ștergeți până la uscare cu un șervet moale. Îndepărtați imediat depunerile de calcar, grăsime, amidon și albuș de ou. Sub asemenea pete se poate forma coroziune.  Produsele de întreținere speciale pentru oțel inoxidabil, care se pretează la suprafețele fierbinți, sunt disponibile la unitățile service sau în comerțul de specialitate. Aplicați produsul de întreținere în strat subțire, cu o lavetă moale.

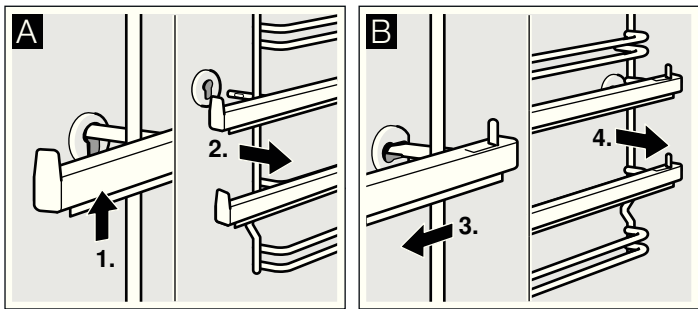
Zona	Produsul de curățare
Geamul ușii	Produse de curățare pentru geamuri: Curățați cu o lavetă moale. Nu folosiți răzuitoare.
Spațiul de coacere	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase sau soluție de oțet: Curățați cu o lavetă.  În cazul unei murdăririi importante, utilizați un burete sârmă din oțel inoxidabil sau mijloace de curățare pentru cupatoare. Utilizați numai în spațiul de coacere rece.
Capacul din sticlă al becului cuptorului	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă.
Garnitura de etanșare Nu o îndepărtați!	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă. Nu frecați.
Suporturile pentru tăvi	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Înmuiați și curățați cu o lavetă sau cu o perie.
Glisieră telescopică	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă sau cu o perie. Nu înmuiați sau curățați în mașina de spălat vase.
Accesorii	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Înmuiați și curățați cu o lavetă sau cu o perie.

## Montarea și demontarea suporturilor pentru tăvi

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

### Scoaterea suporturilor pentru tăvi

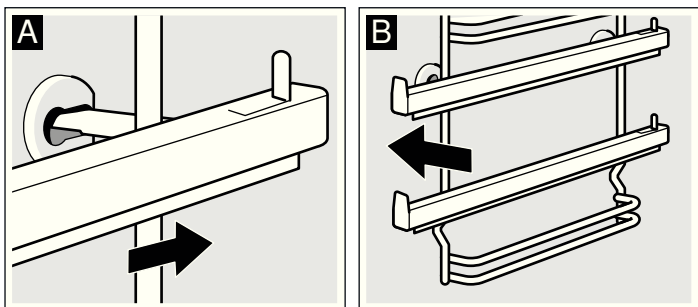
1. Ridicați partea frontală a suporturilor pentru tăvi
2. și desprindeți-le din dispozitivul de prindere (Figura A).
3. Pentru aceasta, trageți tot suportul pentru tăvi înainte
4. și scoateți-l (Figura B).



Curățați suporturile pentru tăvi cu detergent de vase și cu un burete de vase. În cazul murdăriei întărite, utilizați o perie.

### Montarea suporturilor pentru tăvi

1. Introduceți suportul pentru tăvi mai întâi în bucșa din spate, împingeți puțin înapoi (Figura A)
2. și apoi agățați în bucșa din față (Figura B).

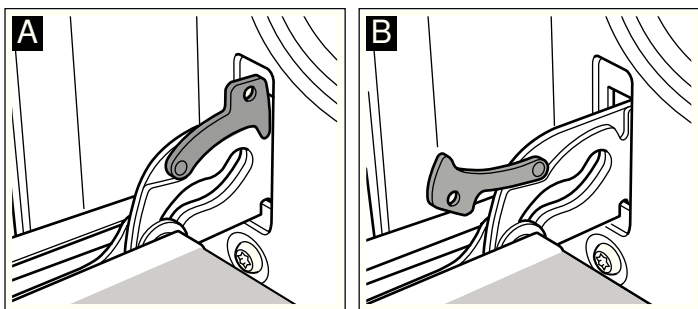


Suporturile pentru tăvi se potrivesc numai la stânga sau la dreapta. Șinele de deplasare trebuie să se poată trage în față. Partea îngroșată a suporturilor pentru tăvi trebuie să se afle întotdeauna jos.

### Demontarea și remontarea ușii cuptorului

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

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

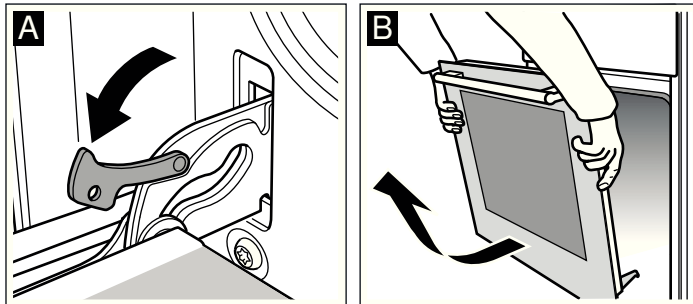


### ⚠ Pericol de vătămare!

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

### Demontarea ușii

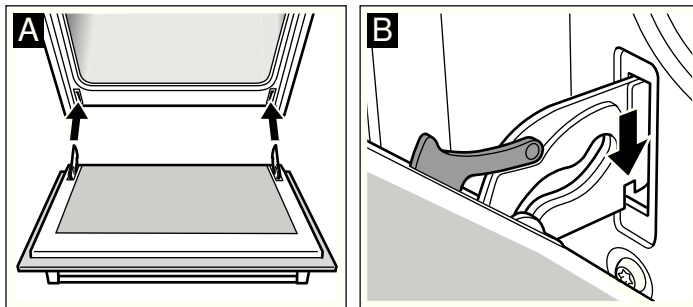
1. Deschideți complet ușa cuptorului.
2. Deschideți prin rabatare ambele pârghii de blocare din stânga și dreapta (Figura A).
3. Închideți ușa cuptorului până la limitator. Apucați-o cu ambele mâini din stânga și din dreapta. Mai închideți puțin și scoateți-o (Figura B).



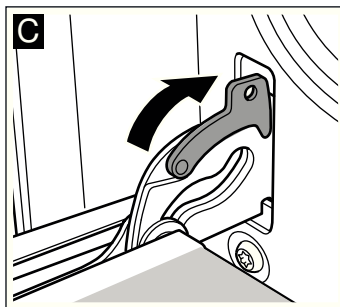
### Remontarea ușii

Montați din nou ușa cuptorului procedând în ordine inversă.

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



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



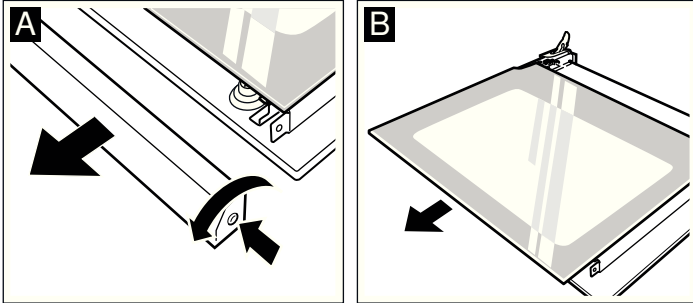
### ⚠ Pericol de vătămare!

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

## Montarea și demontarea geamurilor ușii

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

1. Demontați ușa cuptorului și așezați-o cu mânerul în jos pe un prosop.
2. Deșurubați capacul din partea superioară a ușii cuptorului. Pentru aceasta, desfaceți șuruburile din stânga și din dreapta (Figura A).
3. Ridicați puțin geamul și trageți-l afară (Figura B).



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

Nu utilizați produse agresive sau abrazive și nici răzuitoare pentru geamuri. Sticla poate suferi deteriorări.

4. Introduceți partea de jos a geamului, ținându-l înclinat. Fața netedă trebuie să se afle în afară.
5. Așezați și înșurubați capacul.
6. Montați ușa cuptorului.

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

## Cum se procedează în cazul unei defecțiuni?

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

### Tabel de defecțiuni

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

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

### Mesaje de eroare

Dacă pe afișaj apare un mesaj de eroare cu **E**, apăsați tasta ☹. Mesajul dispăre. O funcție de timp setată va fi ștearsă. Dacă mesajul de eroare nu dispăre din nou, adresați-vă unității de service abilitate.

În cazul următorului mesaj de eroare, puteți să efectuați singuri remedierea.

Mesaj de eroare	Cauza posibilă	Remediere/Recomandări
<b>E011</b>	O tastă a fost apăsată prea mult timp sau este acoperită.	Apăsați pe rând toate tastele. Verificați dacă vreo tastă s-a blocat, este acoperită sau murdară.

### ⚠ Pericol de electrocutare!

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

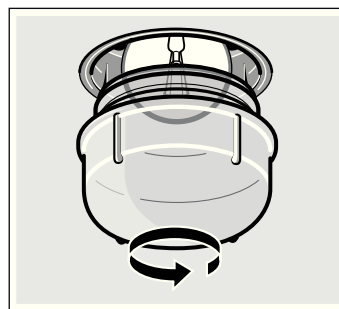
### Înlocuirea becului de pe plafonul cuptorului

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

### ⚠ Pericol de electrocutare!

Deconectați siguranța din tabloul de siguranțe.

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



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

### Geamul protector

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

# Unitățile de service abilitate

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

## Numărul E și numărul FD

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

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

## Unitățile service abilitate

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

### Comandă de reparație și consultanță în caz de defecțiune

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

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

# Recomandări privind energia și mediul înconjurător

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

## Economisirea energiei

- Preîncălziți cuptorul numai atunci când în rețetă sau în tabele este indicat astfel.
- Utilizați tăvi închise la culoare, vopsite în negru sau emailate. Acestea absorb căldura foarte bine.
- Deschideți cât mai rar posibil ușa cuptorului atunci când preparați, coaceți sau prăjiți.
- Mai multe prăjituri se prepară cel mai bine una după alta. Cuptorul este încă fierbinte. Astfel se reduce timpul de

preparare pentru a doua prăjitură. Puteți și să introduceți 2 forme dreptunghiulare una lângă cealaltă.

- Pentru timpi de preparare mai lungi, puteți opri cuptorul cu 10 minute înaintea expirării timpului de preparare, utilizând astfel căldura reziduală pentru terminarea preparării.

## Evacuarea ecologică

Evacuați ambalajul în mod ecologic.



Acest aparat corespunde directivei europene 2002/96/CE cu privire la aparatele electrice și electronice uzate (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Directiva oferă un cadru la scară europeană pentru retragerea și valorificarea aparatelor uzate.

# Testate pentru dumneavoastră în studioul nostru gastronomic


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


## Indicații

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

## Prăjituri și produse de brutărie/patiserie

### Coacere pe un singur nivel

Coacerea prăjiturilor vă reușește cel mai bine cu încălzire superioară/inferioară .

Dacă veți coace cu convecție aer 3D , folosiți următoarele niveluri pentru accesorii.

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

### Coacere pe mai multe niveluri

Utilizați convecție aer 3D .

Nivelurile în cazul coacerii pe 2 niveluri:

- tavă universală: nivelul 3
- tavă: nivelul 1

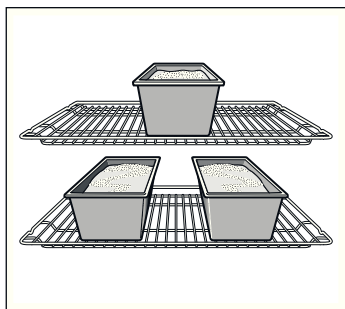
Nivelurile în cazul coacerii pe 3 niveluri:

- tavă: nivelul 5
- tavă universală: nivelul 3
- tavă: nivelul 1

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



În tabele găsiți numeroase propuneri pentru preparatele dvs. Atunci când coaceți cu 3 forme dreptunghiulare în același timp, așezați-le pe grătare ca în imaginea prezentată.



### Forme de copt

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

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

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

### Tabele

În tabele găsiți modul optim de încălzire pentru diverse prăjituri și produse de brutărie/patiserie. Temperatura și durata de preparare depind de cantitatea și de natura alimentului. Din acest motiv, în tabele sunt indicate domenii. Încercați mai întâi cu valoarea mai scăzută. La o temperatură mai scăzută se obține o rumenire mai uniformă. Dacă este necesar, data următoare setați o temperatură mai mare.

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

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

Prăjituri în forme	Forma	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare în minute
Pandișpan, simplu	formă rotundă/dreptunghiulară	2	☉	160-180	50-60
	3 forme dreptunghiulare	3+1	☉	140-160	60-80
Pandișpan, fin	formă rotundă/dreptunghiulară	2	☐	150-170	65-75
Blat de tort, aluat de pandișpan	formă pentru blat de tartă cu fructe	3	☐	160-180	20-30
Prăjitură fină cu fructe, pandișpan	formă demontabilă/rotundă	2	☐	160-180	50-60
Blat de biscuiți, 2 ouă (preîncălziți)	formă pentru blat de tartă cu fructe	2	☐	160-180	20-30
Tort de biscuiți, 6 ouă (preîncălziți)	formă demontabilă	2	☐	160-180	40-50
Blat din cocă fragedă cu margine	formă demontabilă	1	☐	170-190	25-35
Tort cu fructe sau brânză de vaci, blat din aluat fraged*	formă demontabilă	1	☐	170-190	70-90
Flan elvețian	tavă de pizza	1	☐	220-240	35-45
Chec rotund	formă de chec rotund	2	☐	150-170	60-70
Pizza, blat subțire cu umplutură puțină (preîncălziți)	tavă de pizza	1	☐	250-270	10-15
Plăcinte picante*	formă demontabilă	1	☐	180-200	45-55

\* Lăsați prăjitura să se răcească încă cca. 20 de minute în cuptorul deconectat, închis.

Prăjituri în tavă	Accesorii	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare în minute
Pandișpan cu umplutură uscată	tavă universală	2	☐	170-190	20-30
	tavă universală + tavă de copt	3+1	☉	150-170	35-45
Pandișpan cu umplutură însiropată, fructe	tavă universală	2	☐	180-200	25-35
	tavă universală + tavă de copt	3+1	☉	140-160	40-50
Aluat dospit cu umplutură uscată	tavă universală	3	☐	170-190	25-35
	tavă universală + tavă de copt	3+1	☉	150-170	35-45
Aluat dospit cu umplutură însiropată, fructe	tavă universală	3	☐	160-180	40-50
	tavă universală + tavă de copt	3+1	☉	150-170	50-60

Prăjituri în tavă	Accesorii	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare în minute
Cocă fragedă cu umplutură uscată	tavă universală	2	☐	170-190	20-30
Cocă fragedă cu umplutură însiropată, fructe	tavă universală	2	☐	170-190	60-70
Flan elvețian	tavă universală	1	☐	210-230	40-50
Ruladă de biscuiți (preîncălziți)	tavă universală	2	☐	170-190	15-20
Franzelă împletită din 500 g de făină	tavă universală	2	☐	170-190	25-35
Cozonac din 500 g de făină	tavă universală	3	☐	160-180	60-70
Cozonac din 1 kg de făină	tavă universală	3	☐	140-160	90-100
Ștrudel, dulce	tavă universală	2	☐	190-210	55-65
Pizza	tavă universală	2	☐	210-230	25-35
	tavă universală + tavă de copt	3+1	☑	180-200	40-50
Tartă flambată (preîncălziți)	tavă universală	2	☐	250-270	10-15
Börek	tavă universală	2	☐	180-200	40-50

Produse mici de brutărie/patiserie	Accesorii	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare în minute
Fursecuri	tavă universală	3	☑	140-160	15-25
	tavă universală + tavă de copt	3+1	☑	130-150	25-35
	2 tăvi + tavă universală	5+3+1	☑	130-150	30-40
Biscuiți șprîțați (preîncălziți)	tavă universală	3	☐	140-150	30-40
	tavă universală	3	☑	140-150	30-40
	tavă universală + tavă de copt	3+1	☑	140-150	30-45
	2 tăvi + tavă universală	5+3+1	☑	130-140	40-55
Pricomigdale	tavă universală	2	☐	100-120	30-40
	tavă universală + tavă de copt	3+1	☑	100-120	35-45
	2 tăvi + tavă universală	5+3+1	☑	100-120	40-50
Bezele	tavă universală	3	☑	80-100	100-150
Brioșe	grătar cu tavă pentru brioșe	2	☐	170-190	20-25
	2 grătare cu tăvi	3+1	☑	160-180	25-35
Choux	tavă universală	2	☐	210-230	30-40
Produse din foietaj	tavă universală	3	☑	180-200	20-30
	tavă universală + tavă de copt	3+1	☑	180-200	25-35
	2 tăvi + tavă universală	5+3+1	☑	170-190	35-45
Produse din aluat dospit	tavă universală	2	☐	180-200	20-30
	tavă universală + tavă de copt	3+1	☑	160-180	25-35

### Pâine și chifle



Pentru coacerea pâinii, preîncălziți cuptorul, dacă nu există alte indicații.

Nu turnați niciodată apă în cuptorul fierbinte.

Pâine și chifle	Accesorii	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare în minute
Pâine dospită din 1,2 kg făină	tavă universală	2	☐	270	5
				200	30-40
Pâine din aluat fermentat din 1,2 kg făină	tavă universală	2	☐	270	8
				200	35-45
Lipie	tavă universală	2	☐	270	10-15
Chifle (nu preîncălziți)	tavă universală	3	☐	200-220	20-30
Chifle din aluat dospit, dulci	tavă universală	3	☐	180-200	15-20
	tavă universală + tavă de copt	3+1	☑	160-180	20-30



## Recomandări pentru coacere

Doriți să coaceți după propria dumneavoastră rețetă.	Orientați-vă după produse de brutărie/patiserie similare din tabelele de coacere.
Astfel puteți determina dacă pandișpanul este copt.	Cu aproximativ 10 minute înainte de expirarea timpului indicat în rețetă, introduceți o scobitoare din lemn în prăjitură, în punctul cel mai înalt. Dacă aluatul nu se mai lipește de lemn, prăjitura este gata.
Prăjitura se lasă.	La următoarea utilizare, folosiți mai puțin lichid sau setați temperatura cuptorului cu 10 grade mai scăzută. Acordați atenție timpilor de amestecare indicați în rețetă.
Prăjitura s-a ridicat în mijloc, iar pe margine a rămas joasă.	Nu ungeți marginea formei demontabile. După coacere, desprindeți prăjitura cu atenție cu ajutorul unui cuțit.
Partea superioară a prăjiturii este prea închisă la culoare.	Introduceți-o mai în spate, alegeți o temperatură mai joasă și coaceți prăjitura puțin mai mult timp.
Prăjitura este prea uscată.	Faceți mici perforații cu scobitoarea în prăjitura coaptă. Apoi picurați suc de fructe sau o băutură alcoolică deasupra. Data următoare alegeți o temperatură cu 10 grade mai ridicată și scurtați timpii de coacere.
Pâinea sau prăjitura (de ex. prăjitură cu brânză) arată bine, însă în interior este clisoasă (moale, pătrunsă de firișoare de apă).	Data următoare utilizați mai puțin lichid și coaceți la o temperatură mai redusă un timp mai îndelungat. La prăjiturile cu umplutură succulentă, precoaceți întâi blatul. Presărați cu migdale sfărâmate sau pesmet și adăugați apoi umplutura deasupra. Respectați rețetele și timpii de coacere.
Produsul de brutărie/patiserie este rumenit neuniform.	Alegeți o temperatură puțin mai redusă, astfel produsul de brutărie/patiserie va deveni mai uniform. Coaceți produsele delicate cu încălzire superioară/inferioară  pe un singur nivel. Și hârtia de patiserie care se interpune poate influența circulația aerului. Tăiați hârtia de patiserie întotdeauna corespunzător cu dimensiunea tăvii.
Partea inferioară a prăjiturii cu fructe este prea deschisă la culoare.	Data următoare introduceți prăjitura cu un nivel mai jos.
Sucul de fructe se revarsă.	Data următoare utilizați, dacă este disponibilă, tava universală mai adâncă.
Produsele mici de brutărie/patiserie din aluat dospit se lipesc la coacere unele de celelalte.	În jurul fiecărui produs de brutărie/patiserie trebuie să existe un spațiu de cca. 2 cm. Astfel este suficient loc pentru ca produsele de brutărie/patiserie să crească frumos și să se poată rumeni de jur împrejur.
Ați copt pe mai multe niveluri. Pe tava de sus, produsele de brutărie/patiserie sunt mai închise la culoare decât cele de pe tava de jos.	Pentru coacerea pe mai multe niveluri, utilizați întotdeauna convecție aer 3D  . Tăvile introduse în același timp nu trebuie să fie gata în același timp.
La coacerea prăjiturilor însiroplate se produce apă de condens.	La coacere pot să apară aburi. Aceștia se degajă pe ușă. Aburii se pot precipita pe panoul de comandă sau pe partea frontală a mobilierului adiacent și se pot scurge sub formă de apă de condens. Acest lucru are cauze fizice.

## Carne, carne de pasăre, pește

### Veselă

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

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

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

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

Datele din tabele:

Vas fără capac = deschis

Vas cu capac = închis

Așezați vesela întotdeauna pe mijlocul grătarului.

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

### Prăjire

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

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

Cantitatea de lichid depinde de tipul de carne și de materialul 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.

### Prepararea la grill

Pentru grill, preîncălziți cca. 3 minute, înainte de a introduce preparatul în spațiul de coacere.

Pregătiți grill întotdeauna în cuptorul închis.

Luați, pe cât posibil, bucăți pentru grill de grosimi aproximativ egale. Astfel, acestea se rumenesc uniform și rămân succulente.

Întoarceți bucățile pentru grill după 2/3 din timpul de preparare.

Sărați fripturile doar după prepararea la grill.

Așezați bucățile pentru grill direct pe grătar. Dacă preparați la grill o singură bucată, ea se face cel mai bine dacă o așezați în zona centrală a grătarului.

Introduceți suplimentar tava universală pe nivelul 1. Zeama de la carne va fi colectată și cuptorul rămâne astfel mai curat.

La prepararea la grill, nu introduceți tava de copt sau tava universală la nivelul 4 sau 5. Acestea se deformează la căldură puternică și pot deteriora spațiul de coacere atunci când le scoateți.

Corpul de încălzit pentru grill comută la anumite intervale pe pornit și pe oprit. Acest lucru este normal. Frecvența de conectare și deconectare depinde de treapta setată pentru grill.

## 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, crestați șoricul în cruce și așezați friptura mai întâi cu șoricul în jos în veselă.

Carne	Greutatea	Accesorii și veselă	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C, treapta de grill	Durata de preparare în minute
<b>Carne de vită</b>						
Friptură înăbușită din carne de vită	1,0 kg	acoperit	2		210-230	100
	1,5 kg		2		200-220	120
	2,0 kg		2		190-210	140
Mușchi de vită, mediu	1,0 kg	neacoperit	2		210-230	60
	1,5 kg		2		200-220	80
Friptură de vită, mediu	1,0 kg	neacoperit	1		220-240	60
Fripturi, grosime 3 cm, mediu		grătar + tavă universală	5+1		3	15
<b>Carne de vițel</b>						
Friptură de vițel	1,0 kg	neacoperit	2		190-210	110
	1,5 kg		2		180-200	130
	2,0 kg		2		170-190	150
Picior de vițel	1,5 kg	neacoperit	2		210-230	140
<b>Carne de porc</b>						
Friptură fără șorici (de ex. ceafă)	1,0 kg	neacoperit	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
Friptură cu șorici (de ex. spată)	1,0 kg	neacoperit	1		190-210	130
	1,5 kg		1		180-200	160
	2,0 kg		1		170-190	190
File de porc	500 g	grătar + tavă universală	3+1		220-230	30
Friptură de porc, slabă	1,0 kg	neacoperit	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Cotlet de porc afumat cu os	1,0 kg	acoperit	2		200-220	70
Friptură, grosime 2 cm		grătar + tavă universală	5+1		3	20
Medalioane de porc, grosime 3 cm		grătar + tavă universală	5+1		3	10
<b>Carne de miel</b>						
Spată de miel cu os	1,5 kg	neacoperit	2		190	60
Pulpă de miel fără os, mediu	1,5 kg	neacoperit	1		150-170	120
<b>Vânat</b>						
Spate de căprioară cu os	1,5 kg	neacoperit	2		200-220	50
Pulpă de căprioară fără os	1,5 kg	acoperit	2		210-230	100
Friptură de mistreț	1,5 kg	acoperit	2		180-200	140
Friptură de cerb	1,5 kg	acoperit	2		180-200	130
Iepure de casă	2,0 kg	acoperit	2		220-240	60
<b>Carne tocată</b>						
Friptură din carne tocată	din 500 g de carne	neacoperit	1		180-200	80
<b>Cârnăciori</b>						
Cârnăciori		grătar + tavă universală	4+1		3	15

## Carne de pasăre

Datele din tabel, referitoare la greutate, sunt valabile pentru păsări neumplute, gata de prăjit.

Așezați pasărea întreagă mai întâi cu partea pieptului în jos pe grătar. Întoarceți după  $\frac{2}{3}$  din timpul de preparare indicat.

Întoarceți bucățile de friptură, precum rulada de carne de curcă sau pieptul de curcă, la jumătatea timpului de preparare indicat. Întoarceți bucățile de pasăre după  $\frac{2}{3}$  din timpul de preparare.

La rață sau gâscă, înțepați pielea de sub aripi. Astfel se va putea scurge grăsimea.

Pasărea devine foarte crocantă și capătă o culoare brună dacă spre sfârșitul timpului de prăjire o ungeți cu unt, apă sărată sau zeamă de portocale.

Carne de pasăre	Greutatea	Accesorii și veselă	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C, treapta de grill	Durata de preparare în minute
Pui, întreg	1,2 kg	grătar	2		200-220	60-70
Găină, întreagă	1,6 kg	grătar	2		190-210	80-90
Pui, jumătăți	fiecare de 500 g	grătar	2		220-240	40-50
Bucăți de pui	fiecare de 150 g	grătar	3		210-230	30-40
Bucăți de pui	fiecare de 300 g	grătar	3		220-240	35-45
Piept de pui	fiecare de 200 g	grătar	2		3	30-40
Rață, întreagă	2,0 kg	grătar	2		190-210	100-110
Piept de rață	fiecare de 300 g	grătar	3		240-260	30-40
Gâscă, întreagă	3,5-4,0 kg	grătar	2		170-190	120-140
Pulpe de gâscă	fiecare de 400 g	grătar	3		220-240	50-60
Pui de curcă, întreg	3,0 kg	grătar	2		180-200	80-100
Ruladă din carne de curcă	1,5 kg	neacoperit	1		190-210	110-130
Piept de curcă	1,0 kg	acoperit	2		180-200	80-90
Pulpă superioară de curcă	1,0 kg	grătar	2		180-200	90-100

## Pește

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

Peștele întreg nu trebuie întors. Introduceți peștele întreg în cuptor în poziția sa de înot, cu înotătoarea dorsală în sus. Un

cartof tăiat sau un vas mic termorezistent introdus în burta peștelui îi conferă acestuia stabilitate.

În cazul fileului de pește, adăugați câteva linguri de lichid pentru fierbere înăbușită.

Pește	Greutatea	Accesorii și veselă	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C, treapta de grill	Durata de preparare în minute
Pește, întreg	fiecare de cca. 300 g	grătar	2		2	20-25
	1,0 kg	grătar	2		210-230	45-55
	1,5 kg	grătar	2		180-200	60-70
	2,0 kg	acoperit	2		180-200	70-80
Cotlete de pește, grosime 3 cm		grătar	3		2	20-25
File de pește		acoperit	2		210-230	20-30

## Recomandări pentru prăjire și grill

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

## Sufleuri, gratenuri, pâine prăjită

Așezați întotdeauna vesela pe grătar.

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

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

Preparat	Accesorii și veselă	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C, treapta de grill	Durata de preparare în minute
<b>Sufleuri</b>					
Sufleu, dulce	formă de sufleu	2		180-200	50-60
Sufleu	formă de sufleu	2		170-190	35-45
	forme mici separate	2		190-210	25-30
Sufleu de fidea	formă de sufleu	2		200-220	40-50
Lasagne	formă de sufleu	2		180-200	40-50
<b>Graten</b>					
Cartofi gratinați, ingrediente crude, înălțime max. 4 cm	1 formă de sufleu	2		160-180	60-80
	2 forme de sufleu	1+3		150-170	60-80
<b>Pâine prăjită</b>					
4 bucăți	grătar	4		3	7-10
12 bucăți	grătar	4		3	5-8

## Alimente preparate

Respectați indicațiile de pe ambalaj ale producătorului.

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

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

Preparat	Accesorii	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare în minute
<b>Pizza, congelată</b>					
Pizza cu blat subțire	tavă universală	2		190-210	15-25
	tavă universală + grătar	3+1		180-200	20-30
Pizza cu blat gros	tavă universală	2		180-200	20-30
	tavă universală + grătar	3+1		170-190	25-35
Baghetă pizza	tavă universală	3		180-200	20-30
Minipizza	tavă universală	3		190-210	10-20
<b>Pizza, semipreparată</b>					
Pizza (preîncălziți)	tavă universală	3		190-210	10-15
<b>Produse din cartofi, congelate</b>					
Cartofi prăjiți	tavă universală	3		190-210	20-30
	tavă universală + tavă de copt	3+1		180-200	30-40
Crochete	tavă universală	3		200-220	20-25
Turtă de cartofi Röstli, găluște umplute	tavă universală	3		210-230	15-25
<b>Produse de brutărie/patiserie, congelate</b>					
Chifle, baghetă	tavă universală	3		170-190	10-20
Covrigi (aluat crud)	tavă universală	3		210-230	15-25
<b>Produse de brutărie/patiserie, semipreparate</b>					
Chifle semipreparate, baghetă semipreparată	tavă universală	3		190-210	10-20
	tavă universală + grătar	3+1		160-180	20-25

Preparat	Accesorii	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare în minute
<b>Chiftele fără carne, congelate</b>					
Crochete din pește	tavă universală	2		220-240	10-20
Crochete, bucăți de pui pane	tavă universală	3		200-220	15-25
<b>Ștrudel, congelat</b>					
Ștrudel	tavă universală	3		200-220	35-40

## Preparate speciale

La temperaturi scăzute, cu convecție aer 3D vă reușește la fel de bine un iaurt cremos ca și un aluat dospit, pufos.

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

### Prepararea iaurtului

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

3. Răsturnați în cești sau borcane mici twist-off și acoperiți cu folie alimentară.

4. Preîncălziți spațiul de coacere după cum a fost indicat.

5. Așezați ceștile sau borcanele la baza spațiului de coacere și preparați după cum a fost indicat.

### Lăsarea la dospit a aluatului cu drojdie

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

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

## Decongelare

Duratele de decongelare se stabilesc în funcție de tipul și de cantitatea alimentului.

Respectați indicațiile de pe ambalaj ale producătorului.

Scoateți alimentele congelate din ambalaj și așezați-le într-o veselă adecvată pe grătar.

Așezați pasărea cu partea pieptului în jos pe o farfurie.

Produs congelat	Accesorii	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura
de ex. torturi cu frișcă, torturi cu cremă de unt, torturi cu glazură de ciocolată sau zahăr, fructe, pui, cârnați și carne, pâine și chifle, prăjituri și alte produse de brutărie/patiserie	grătar	1		selectorul de temperatură rămâne deconectat

## Deshidratare

Cu convecție aer 3D puteți să deshidratați excelent produsele.

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

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

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

Întoarceți de mai multe ori fructele și legumele foarte zemoase.

Desprindeți de hârtie preparatul deshidratat, imediat după uscare.

Fructe și verdețuri	Accesorii	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura	Durata de preparare
600 g rondele de măr	tavă universală + grătar	3+1		80 °C	cca. 5 ore
800 g felii de pară	tavă universală + grătar	3+1		80 °C	cca. 8 ore
1,5 kg corcodușe sau prune	tavă universală + grătar	3+1		80 °C	cca. 8-10 ore
200 g ierburi aromatice, curățate	tavă universală + grătar	3+1		80 °C	cca. 1½ ore

## Fierberea

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

### Atenție!

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

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

Duratele indicate în tabele reprezintă valori orientative. Acestea pot fi influențate de temperatura camerei, numărul de borcane, cantitatea și temperatura conținutului borcanelor. Înainte să comutați pe altceva resp. să deconectați, verificați ca în borcane să se creeze suficiente bule.

### Pregătirea

1. Umpleți borcanele, dar nu prea mult.
2. Ștergeți marginile borcanului, acestea trebuie să fie curate.
3. Așezați pe fiecare borcan o garnitură inelară, umedă, din cauciuc și capacul.

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

### Legume

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

4. Închideți borcanele cu clipsuri.
- Așezați maxim șase borcane în spațiul de coacere.

### Reglare

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

### Fierberea

#### Fructe

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

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

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

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

### Scoaterea borcanelor

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

### Atenție!

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

## Acrilamide în alimente

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

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

### Recomandări pentru prepararea cu conținut scăzut de acrilamide a alimentelor

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

# Preparate de verificare

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

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

## Coacerea

Coacere pe 2 niveluri:

Introduceți tava universală întotdeauna deasupra tăvii.

Coacere pe 3 niveluri:

Introduceți tava universală la mijloc.

Biscuiți șprîțați:

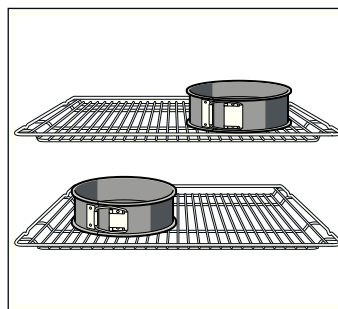
Tăvile introduse în același timp nu trebuie să fie gata în același timp.

Plăcintă cu mere învelite în aluat, pe nivelul 1:

Așezați formele demontabile, închise la culoare, decalat una lângă cealaltă.

Plăcintă cu mere învelite în aluat, pe 2 niveluri:

Așezați formele demontabile, închise la culoare, decalat una peste cealaltă, vezi imaginea.



Prăjituri în forme demontabile din tablă albă:

Coaceți cu încălzire superioară/inferioară □ pe 1 nivel. Utilizați tava universală în locul grătarului și așezați forma demontabilă în ea.

Preparat	Accesorii și forme	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare în minute
Biscuiți șprîțați (preîncălziți*)	tavă	3	□	140-150	30-40
	tavă	3	⊗	140-150	30-40
	tavă universală + tavă de copt	3+1	⊗	140-150	30-45
	2 tăvi + tavă universală	5+3+1	⊗	130-140	40-55
Prăjituri mici (preîncălziți*)	tavă	3	□	150-170	20-35
	tavă	3	⊗	150-170	20-35
	tavă universală + tavă de copt	3+1	⊗	140-160	30-45
	2 tăvi + tavă universală	5+3+1	⊗	130-150	35-55
Aluat pentru ruladă (preîncălziți*)	formă demontabilă pe grătar	2	□	160-170	30-40
Aluat pentru ruladă	formă demontabilă pe grătar	2	⊗	160-170	25-40
Tartă cu mere învelite în aluat	grătar + 2 forme demontabile Ø 20 cm	1	□	170-190	80-100
	2 grătare + 2 forme demontabile Ø 20 cm	3+1	⊗	170-190	70-100

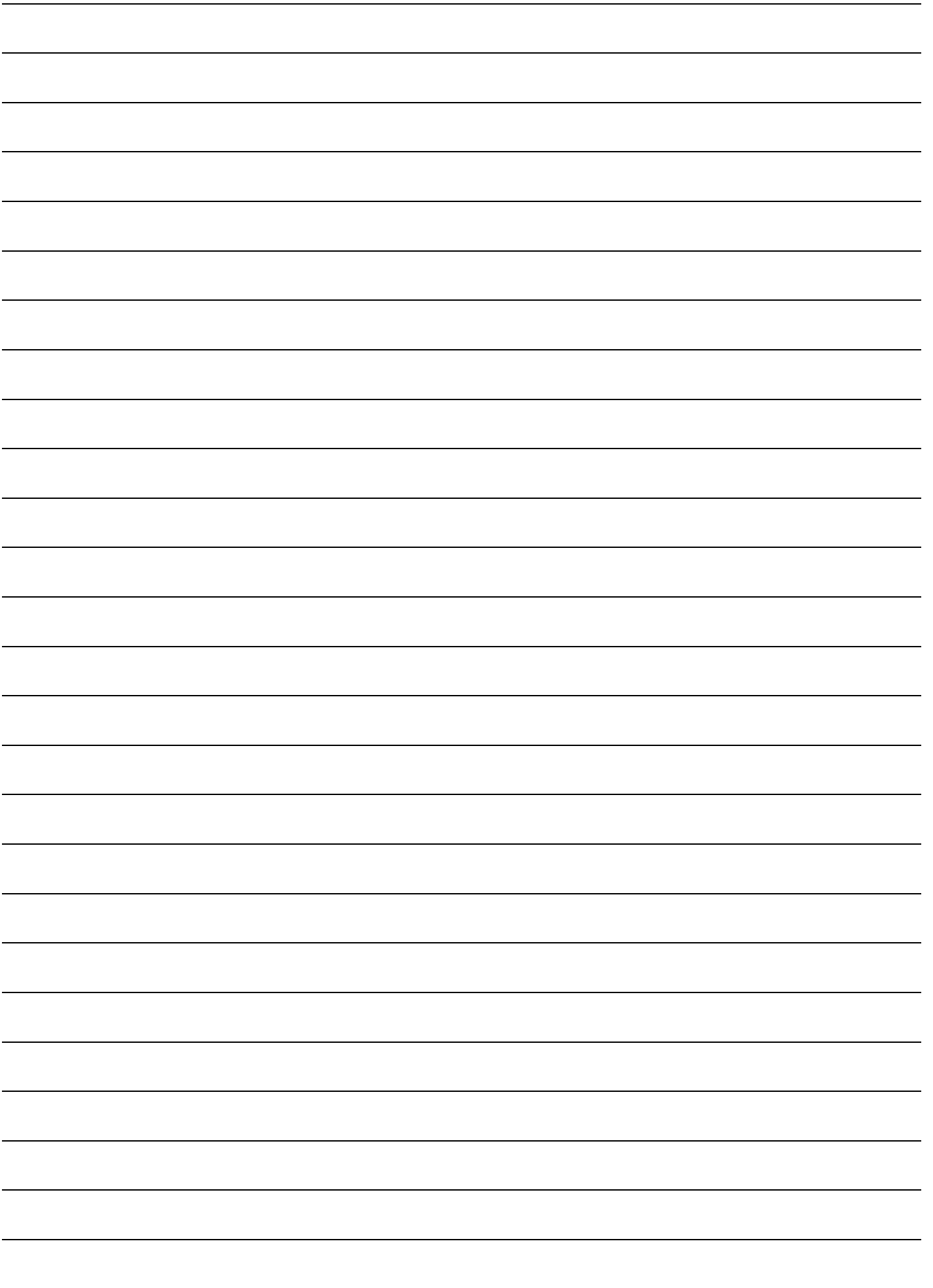
\* Pentru a preîncălzi, nu utilizați încălzirea rapidă.

## Prepararea la grill

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

Preparat	Accesorii	Nivel	Mod de încălzire	Treapta de grill	Durata de preparare în minute
Pâine prăjită preîncălziți 10 minute	grătar	5	☰	3	1/2-2
Burgeri de vită, 12 bucăți* nu preîncălziți	grătar + tavă universală	4+1	☰	3	25-30

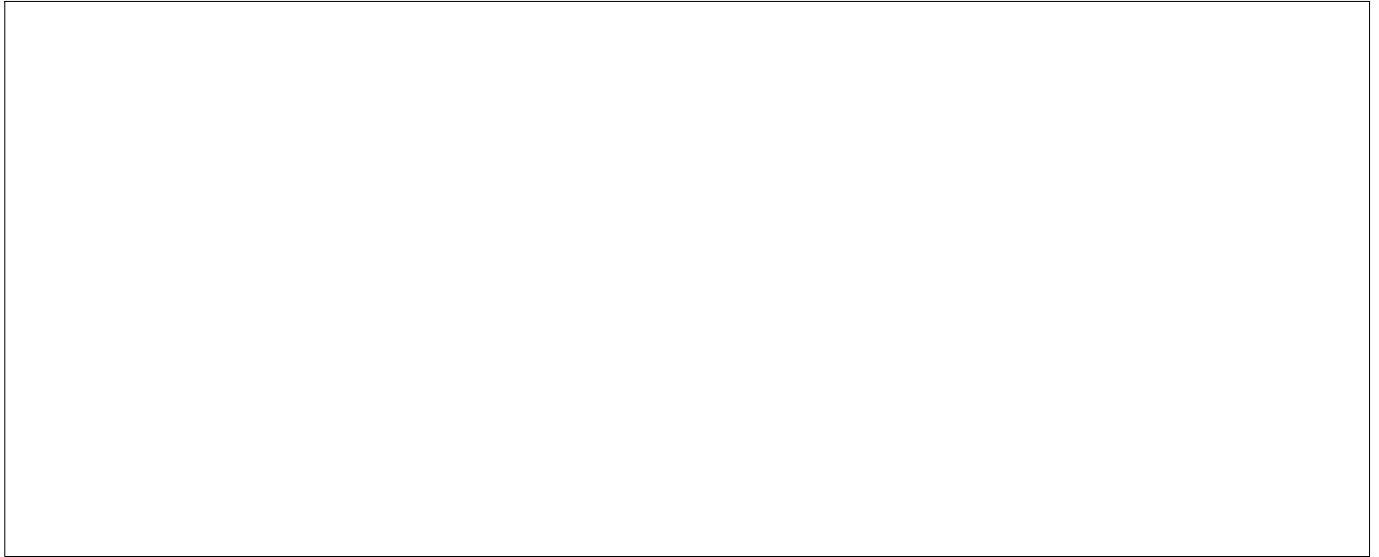
\* Întoarceți după 2/3 din timp











**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

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



9000678788

910527