



**Beépíthető sütő HB.23BN..
Cuptor încorporabil HB.23BN..**



BOSCH

[hu] Használati utasítás 2

[ro] Instrucțiuni de utilizare20

Fontos biztonsági előírások	2	Sütőlámpa cseréje	10
A károsodások okai	3	Üvegburga	10
Az Ön új sütője	4	Ügyfélszolgálat	11
Kezelőfelület	4	E-szám és FD-szám	11
Funkcióválasztó kapcsoló	4	Energiamegtakarítási és környezetbarát ötletek	11
Óra	4	Energiamegtakarítás	11
Hőmérséklet-választó kapcsoló	5	Ártalmatlanítás környezetbarát módon	11
A sütő belseje	5	Kísérleti konyhánkban teszteltük Önnek	11
Tartozékok	5	Torták és sütemények	11
A tartozékok sütőbe helyezése	5	Sütési javaslatok és hasznos tanácsok	13
Különleges tartozékok	5	Hús, szárnyas, hal	13
Az első használat előtt	6	Tippek sütéshez és grillezéshez	15
Óra beállítása	6	Csőben sülték, felfújtak, pirítósok	15
A sütő felfűtése	6	Készételek	15
A tartozékok tisztítása	6	Különleges ételek	16
A sütő beállítása	6	Kioldasztás	16
Fűtéstípus és hőmérséklet	6	Száritás	16
Gyors felfűtés	7	Lekvárkészítés	17
Időfunkciók beprogramozása	7	Akrilamid az élelmiszerekben	18
Főzési időtartam	7	Próbaételek	18
Elkészítési idő	7	Sütés	18
Megóvás és tisztítás	8	Grillezés	19
Tisztítószer	8		
Világítás funkció	8		
A bal és jobb oldali rostélyok vagy sínek be- és kiakasztása	8		
A sütőajtó ki- és beakasztása	9		
Ajtólapok ki- és beszerelése	9		
Mi a teendő meghibásodás esetén?	10		
Meghibásodási táblázat	10		

További információkat a termékekről, a tartozékokról, az alkatrészekről és a szervizzel kapcsolatban internetes oldalunkon: **www.bosch-home.com** és az Online-Shop-ban: **www.bosch-eshop.com** talál.

⚠ Fontos biztonsági előírások

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Égésveszély!

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

Égésveszély!

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

Forrázásveszély!

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

Sérülésveszély!

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

Áramütésveszély!

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

A károsodások okai

Figyelem!

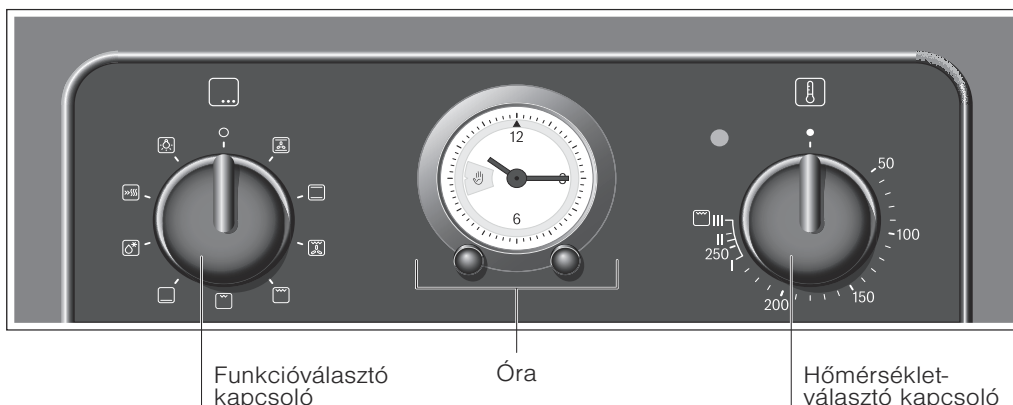
- Tartozék, fólia, sütőpapír vagy edény a sütőtér alján: Ne tegyen tartozékot a sütőtér aljára. A sütőtér alját ne bélelje ki semmilyen fajtájú fóliával vagy sütőpapírral. Ne tegyen edényt a sütőtér aljára, ha 50 °C feletti hőmérsékletet állított be. Hőtorlasz alakul ki. A sütemények már nem egyeznek,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

Az Ön új sütője

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

Kezelőfelület

Következzen a kezelőfelület áttekintése. A kijelzések modelltől függően eltérhetnek.



Funkcióválasztó kapcsoló

A funkcióválasztó a fűtéstípus kiválasztására szolgál.

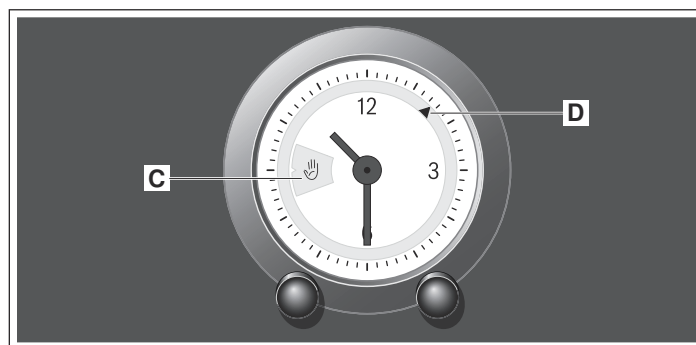
Állás	Használat
Kikapcsolt állás	A sütő kikapcsol.
Forró levegő*	Süteményekhez és édességekhez. A sütés történhet két szinten. A sütő hátsó falán található turbina egyenletesen osztja el a forró levegőt a sütőben.
Felső és alsó fűtés*	Sütemények, csőben sült ételek, sovány sülték (pl. borjú, vadhús) elkészítéséhez egy szinten. A hő egyenletesen áramlik az alsó és felső izzószálakból.
Grillezés forró levegővel	Hús, szárnyas és hal sütéséhez. A grill izzószála és a ventilátor váltakozva kapcsol be és ki. A ventilátor a grill által kibocsátott hőt keringteti az étel körül.
Nagy felületű grill	Bífsztek, kolbász és hal grillezéséhez, pirítás készítéséhez. A grill izzószála alatt lévő teljes felület felmelegszik.
Kis felületű grill	Kis mennyiségű bífsztek, kolbász és hal grillezéséhez, pirítás készítéséhez. A grill izzószálának középső része forróssá válik.
Alsó fűtés	Befőzéshez, sütéshez és pirításhoz. A hőt az alsó fűtőszál bocsátja ki.
Kiolvasztás	Pl. hús, szárnyas, kenyér és sütemények kiolvasztásához. A ventilátor forró levegőt keringtet az étel körül.
Gyors felfűtés	A sütő gyorsabban éri el a beállított hőmérsékletet.
Világítás	A sütőben található lámpa felkapcsolása.

* Az EN 60350 szabvány szerinti energiahatékonysági osztálynak megfelelő fűtéstípus.

A fűtéstípus kiválasztásakor kigyullad a sütőben lévő lámpa, továbbá egyes sütőknél a funkcióválasztó gomb fölötti jelzőlámpa is.

Óra

Az óra segítségével beállítható az idő, beprogramozható a sütő automatikus kikapcsolása és késleltethető a bekapcsolási idő.



	Használat
Bal forgatókapcsoló	Az óra, a működési mód (manuális vagy automatikus) és az elkészítési időtartam kiválasztása.
Jobb forgatókapcsoló	A főzés kezdő időpontjának kiválasztása.
C jelzés	A főzési időtartam, a manuális mód és a hangjelzés kikapcsolásának megjelenítése. Helyzet: 0-180 = főzési időtartam. = manuális mód. = kikapcsolt hangjelzés.
D jelzés	A főzés kezdő időpontjának megjelenítése. kezdő időpont.

Hőmérséklet-választó kapcsoló

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

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

A sütő fűtése közben a hőmérséklet-választó kapcsoló jelzőlámpája kigyullad. A fűtési szünetekben a lámpa kialszik. A jelzőlámpa nem gyullad ki, ha a világítás  vagy a kiolvasztás  funkció aktív.

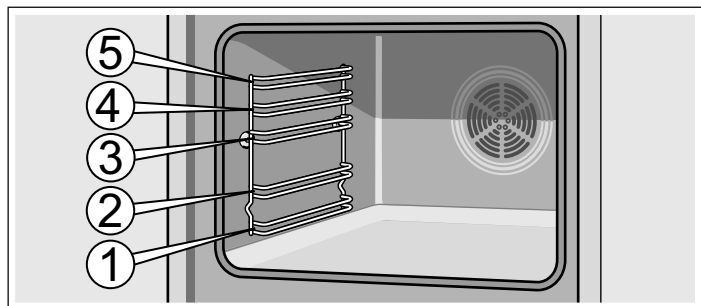
Tartozékok

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

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

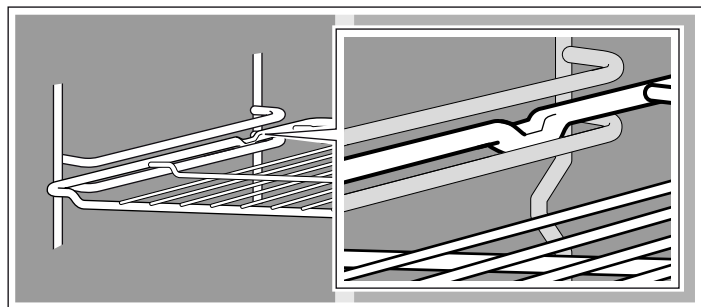
A tartozékok sütőbe helyezése

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



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

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



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

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

A sütő belseje

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

Hűtőventilátor

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

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

Lámpa

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

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

Az Ön által vásárolt sütő az alább felsorolt tartozékokkal rendelkezhet.

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



Sütőrács

Edényekhez, süteményformákhoz, sültékhez, rostonsültékhez és fagyasztott élelmiszerekhez.

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



Lapos zománcozott sütőtepsi

Süteményekhez, tésztákhoz és aprósüteményekhez.

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



Mély zománcozott tepsi

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

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

Különleges tartozékok

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

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

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

Az első használat előtt

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

Óra beállítása

A készülék bekapcsolását vagy áramkimaradást követően állítsa be az órát.

Nyomja meg a bal forgatókapcsolót, és forgassa balra addig, amíg meg nem jelenik az aktuális idő.

Ha éppen be van állítva a főzési idő, az idő nem módosítható.

A sütő felfűtése

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

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

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

A tartozékok tisztítása

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

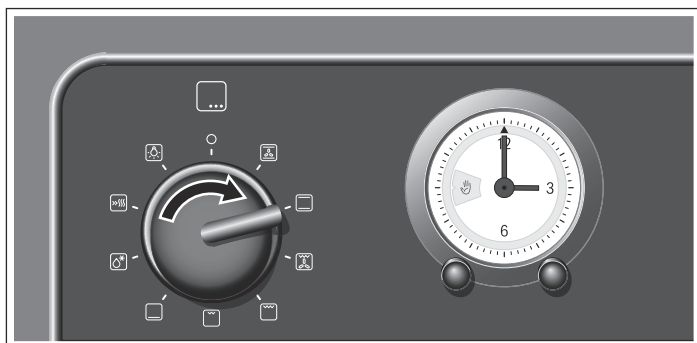
A sütő beállítása

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

Fűtéstípus és hőmérséklet

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

1. Válassza ki a manuális módot  a bal forgatókapcsoló segítségével.
2. Válassza ki a fűtéstípust a funkcióválasztó kapcsoló segítségével.



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



A sütő felfűtése elkezdődik.

A sütő kikapcsolása

Forgassa a funkcióválasztót nullára.

A beállítások módosítása

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

Utasítás: A sütő csak akkor fűt, ha az óra kismutatója és a kezdő időpont jelzése  egybeesik. Ehhez nyomja meg a jobb forgatókapcsolót, és forgassa addig, amíg egy kattánás nem hallatszik.

Gyors felfűtés

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

A gyors felfűtés 100 °C-nál magasabb hőmérséklet esetén használható.

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

1. A funkcióválasztó segítségével válassza ki a gyors felfűtést .

2. A hőmérséklet-választó kapcsoló segítségével válassza ki a kívánt hőmérsékletet.

A hőmérséklet-választó kapcsoló fölött található jelzőlámpa kigyullad.

A sütő felfűtése elkezdődik.

Gyors felfűtés vége

A jelzőlámpa kialszik. Helyezze az ételt a sütőbe, és válassza ki a kívánt funkciót és hőmérsékletet.

Gyors felfűtés törlése

Állítsa a funkcióválasztó kapcsolót kikapcsolt állásba. A sütő kikapcsol.

Időfunkciók beprogramozása

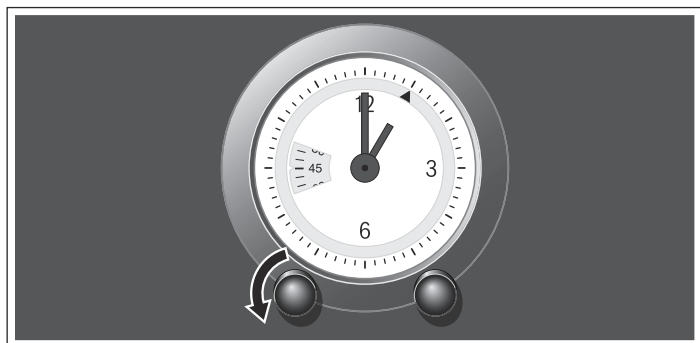
A sütőn lehetséges az egyes ételek főzési idejének (időtartamának) és elkészítési idejének beállítása.

Főzési időtartam

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

A képen látható példa: 45 perc főzési időtartam.

1. Válassza ki a fűtéstípust a funkcióválasztó kapcsoló segítségével.
2. Válassza ki a kívánt hőmérsékletet vagy a grillfokozatot a hőmérséklet-választó kapcsoló segítségével.
3. A bal kapcsoló segítségével állítsa be a kívánt időtartamot.



Néhány másodperc múlva bekapcsol a sütő.

Ha a főzési idő lejár

Megszólal egy jelzőhang. A sütő felfűtése leáll. Forgassa a bal kapcsolót  állásba, és állítsa a funkcióválasztó kapcsolót kikapcsolt állásba. A sütő kikapcsol. Forgassa ismét a bal kapcsolót  állásba.

Főzési időtartam módosítása

A bal forgatókapcsoló segítségével bármikor módosítható a főzési időtartam.

Főzési idő törlése

Forgassa a bal kapcsolót  állásba.

Utasítás: A sütő csak akkor fűt, ha az óra kismutatója és a kezdő időpont jelzése  egybeesik. Ehhez nyomja meg a jobb forgatókapcsolót, és forgassa addig, amíg egy kattánás nem hallatszik.

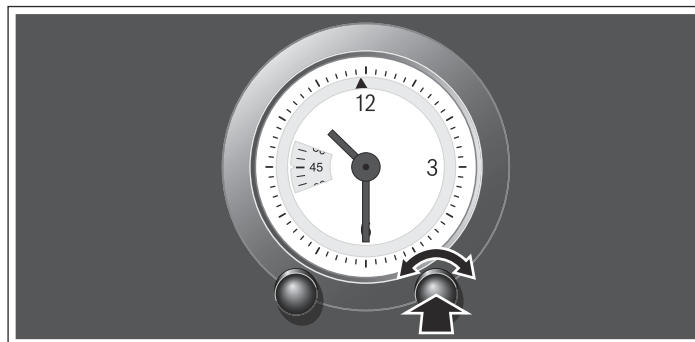
Elkészítési idő

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

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

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

1. Állítsa be a funkcióválasztó kapcsolót.
2. Állítsa be a hőmérséklet-választó kapcsolót.
3. Állítsa be a kezdő időpontot a jobb kapcsoló megnyomásával és forgatásával.



A sütő automatikusan be- és kikapcsol a beállított időpontokban.

Ha a főzési idő lejár

Megszólal egy jelzőhang. A sütő felfűtése leáll. Forgassa a bal kapcsolót  állásba, és állítsa a funkcióválasztó kapcsolót kikapcsolt állásba. A sütő kikapcsol. Forgassa ismét a bal kapcsolót  állásba.

Az elkészítési idő módosítása

A jobb forgatókapcsoló segítségével módosítható az elkészítési idő. Ne módosítsa az elkészítési időt akkor, ha a főzési idő visszaszámlálása már elkezdődött. Ez befolyásolhatja a végeredményt.

Az elkészítési idő törlése

Forgassa a bal kapcsolót  állásba.

Megóvás és tisztítás

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

Utasítások

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

Tisztítószer

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

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

Az új tisztítókendőket használat előtt alaposan öblítse ki.

Tisztítandó terület	Tisztítószer
Sütő eleje	Enyhén szappanos meleg víz: Tisztítsa meg törlőronggyal, majd puha kendővel törölje szárazra. Ne használjon üveg tisztító szer, sem üvegkaparót.
Rozsdamentes acél	Enyhén szappanos meleg víz: Tisztítsa meg törlőronggyal, majd puha kendővel törölje szárazra. A méz-, zsír-, kukoricaliszt- és tojásfelhérje-foltokat azonnal törölje le, mivel a foltok alatti felületen rozsdá keletkezhet. A vevőszolgálatnál és a szaküzletekben kaphatók olyan speciális tisztítószer rozsdamentes acélhoz, melyek forró felületeken is használhatóak. Hordja fel a tisztító szer egy puha és vékony kendővel.
Üveg	Üveg tisztító szer: Puha kendővel tisztítsa meg. Ne használjon üvegkaparót.
Ajtó üvege	Üveg tisztító szer: Puha kendővel tisztítsa meg. Ne használjon üvegkaparót.
A sütő belseje	Enyhén szappanos meleg víz vagy ecetes víz: Tisztítsa meg egy kendővel. Makacs szennyeződés esetén használjon rozsdamentes acélból készült szivacsot vagy speciális sütőtisztító terméket. A tisztításhoz csak akkor kezdjen hozzá, amikor a sütő belseje már kihűlt.
Sütőlámpa buraja	Enyhén szappanos meleg víz: Tisztítsa meg egy kendővel.
Tömítés Ne vegye le!	Enyhén szappanos meleg víz: Tisztítsa meg egy kendővel. Ne dörzsölje.
Rostélyok és sínek	Enyhén szappanos meleg víz: Áztassa vízbe, majd tisztítsa meg egy kendővel vagy kefével.

Tisztítandó terület	Tisztítószer
Vezető sínek	Enyhén szappanos meleg víz: Tisztítsa meg egy kendővel vagy kefével. Ne áztassa vízbe, és ne tisztítsa mosogatógépben.
Tartozékok	Enyhén szappanos meleg víz: Áztassa vízbe, majd tisztítsa meg egy kendővel vagy kefével.

Világítás funkció

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

Sütő lámpájának bekapcsolása

Állítsa a funkcióválasztó kapcsolót a következő állásba:

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

Sütő lámpájának kikapcsolása

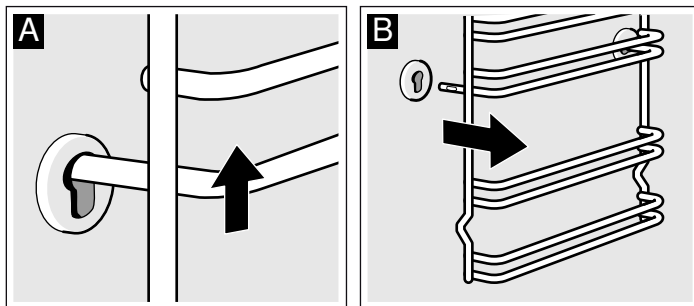
Állítsa a funkcióválasztó kapcsolót a következő állásba:

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

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

Rostélyok vagy sínek kiakasztása

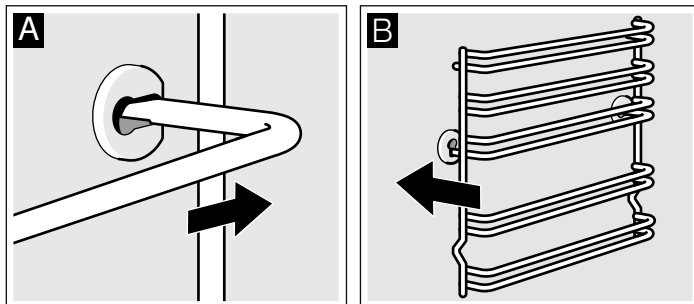
1. Emelje fel a rostélyt vagy a sínt az első részénél fogva, és akassza ki (A ábra).
2. Ezután húzza ki teljesen a rostélyt vagy a sínt (B ábra).



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

Rostélyok vagy sínek beakasztása

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

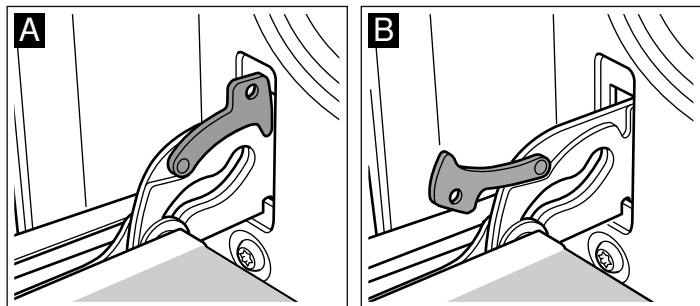


A rostélyok vagy sínek bal és jobb oldalon beilleszthetők. A görbület mindig alul legyen.

A sütőajtó ki- és beakasztása

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

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

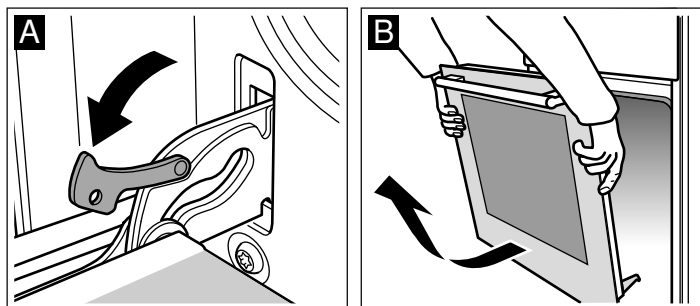


⚠ Sérülésveszély!!

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

Az ajtó kiakasztása

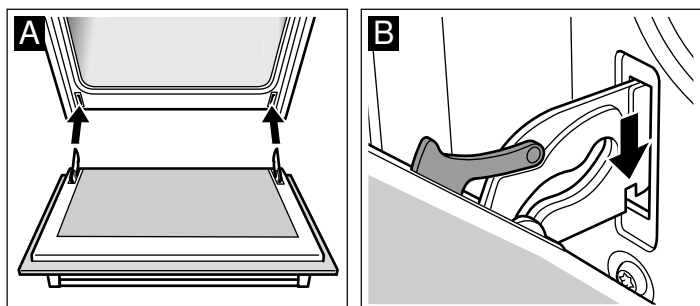
1. Nyissa ki teljesen a sütőajtót.
2. Húzza ki a jobb és bal oldalon lévő biztosítóelemeket (A ábra).
3. Csukja be a sütőajtót ütközésig (B ábra). Fogja meg az ajtót két kézzel, a jobb és bal oldalon. Enyhén csukja vissza, majd húzza ki.



Sütőajtó visszahelyezése

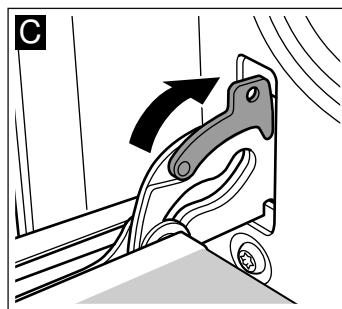
Szerelje vissza a sütőajtót. Ehhez hajtsa végre a megadott lépéseket fordított sorrendben.

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



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

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



⚠ Sérülésveszély!!

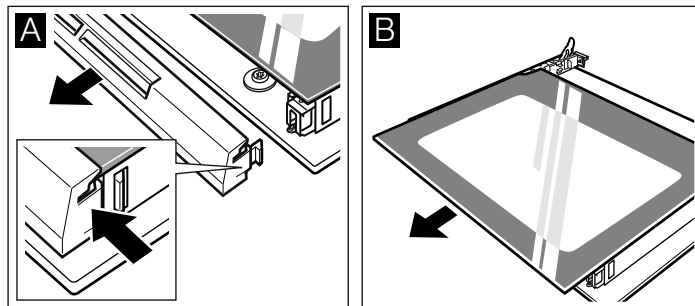
Ha a sütőajtó leesik vagy az egyik csuklópánt hirtelen becsukódik, ne érjen a csuklópánthoz. Hívja a vevőszolgálatot.

Ajtólapok ki- és beszerelése

A jobb tisztíthatóság érdekében a sütőajtó üveglapjai kiszerezhetők.

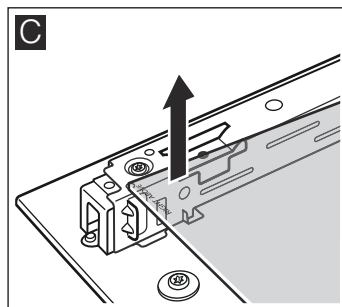
Szét szerelés

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



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

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



Az üveget üvegtisztító szerrel és puha kendővel tisztítsa meg.

⚠ Sérülésveszély!

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

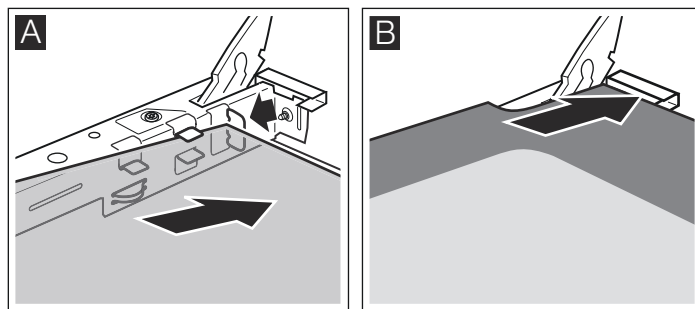
Összeszerelés

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

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

1. Tolja be az üveget megdöntött helyzetben (A ábra).

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



3. Tegye a helyére, majd nyomja rá a fedőlapot.

4. Helyezze vissza a sütőajtót.

Miután megfelelően visszaszerelte az üvegeket, ismét használhatja a sütőt.

Mi a teendő meghibásodás esetén?

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

Meghibásodási táblázat

Hiba	Lehetséges ok	Megoldás / Tanácsok
Nem működik a sütő.	Hibás a biztosíték.	Ellenőrizze a biztosítékpanelet, hogy a biztosíték megfelelő állapotban van-e.
	Áramkimaradás.	Ellenőrizze, hogy a sütőben működik-e a világítás, illetve a többi háztartási készülék működik-e.
Nem fűt a sütő.	Nem egyezik az idő és a bekapcsolási idő.	Ellenőrizze, hogy az óra kismutatója és a kezdő időpont jelzése egybeesik-e.
	A bal kapcsoló  állásban van.	Forgassa a bal kapcsolót  állásba.

Elektromos kisülés veszélye!!

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

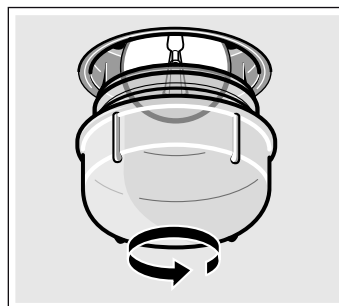
Sütőlámpa cseréje

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

Elektromos kisülés veszélye!!

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

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



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

Üvegbura

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

Ügyfélszolgálat

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

E-szám és FD-szám

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

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

Ügyfélszolgálat ☎

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

Az egyes országok kapcsolati adatait megtalálja a mellékelt ügyfélszolgálati jegyzékben.

Javítási megrendelés és tanácsadás zavarok esetén

H 01 489 5461

Bízzon a gyártó hozzáértésében. Ezzel biztosítja, hogy a javítást szakképzett szerelők végzik el, akik eredeti pótalkatrészekkel rendelkeznek az Ön készülékéhez.

Energiamegtakarítási és környezetbarát ötletek

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

Energiamegtakarítás

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

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

Ártalmatlanítás környezetbarát módon

A csomagolást környezetbarát módon ártalmatlanítsa.



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



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

Kísérleti konyhánkban teszteltük Önnek

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

Utasítások

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

Torták és sütemények

Sütés egy szinten

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

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

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

Sütés több szinten

Használja a forró levegő üzemmódot.

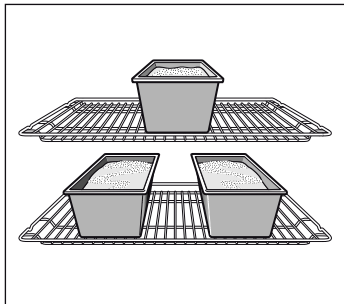
A két szinten történő sütéskor használatos szintek:

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

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

A táblázatokban számos tanácsot talál az egyes ételek elkészítéséhez.

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



Sütőformák:

A sötét, fémből készült sütőformák a legalkalmasabbak.

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

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

Táblázatok

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

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

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

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

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

Sütemény sütőformában	forma a rostélyon	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban	Sütési idő percben
Lepény	fehérbádóg lepényforma, Ø 31 cm	1		220-240	40-50
		1+3		190-200	35-45
Quiche	fehérbádóg lepényforma, Ø 31 cm	1		220-230	40-50
Sütemény*	fehérbádóg süteményforma, Ø 28 cm	2		180-200	50-60
Teasütemény, egyszerű	koszorú/négyszögletes sütőforma	2		160-180	55-70
	3 négyszögletes sütőforma	3+1		140-160	70-90

* Ha egyszerre több süteményt szeretne sütni, helyezzen több sütőformát a rostélyra.

Sütemények a sütőtepsiben		Szint	Fűtéstípus	Hőmérséklet (°C)	Főzési idő (perc)
Pizzák	Sütőtepsi	2		200-220	25-35
	Alumíniumtepsi + lapos sütőtepsi	1+3		170-180	35-45
	Alumíniumtepsi + normál mély tepsi	1+3		170-180	35-45
Rétestészta	Sütőtepsi	3		180-200	25-35
	Alumíniumtepsi + lapos sütőtepsi	1+3		170-190	30-45
	Alumíniumtepsi + normál mély tepsi	1+3		170-190	30-45
Börek	Normál tepsi	2		190-200	40-55

Kiegészítő sütőtepsi beszerezhető a szaküzletekben és a vevőszolgálatnál.

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

* Soha ne öntsön vizet közvetlenül a forró sütő belsejébe.

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

A kiegészítő tepsik választható tartozékként beszerezhetők a szaküzletekben.

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

A kiegészítő tepsik választható tartozékként beszerezhetők a szaküzletekben.

Sütési javaslatok és hasznos tanácsok

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

Hús, szárnyas, hal

Edények

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

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

Zománcozott edények esetén több folyadék hozzáadása szükséges.

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

A táblázatokban megadott adatok:

Edény fedő nélkül = fedetlen

Edény fedővel = fedett

Az edényt mindig a sütőrács közepére helyezze.

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

Sülték

A sovány húshoz adjon egy kevés folyadékot. Az edény alján kb. 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 feltételesan használhatók. A hús lassabban fő és kevésbé pirul meg. Magasabb hőmérsékletet és/vagy hosszabb sütési időt használjon.

Grillezés

Grillezéskor a sütő ajtaja mindig legyen csukva.

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

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

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

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

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

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

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

Hús

Az időtartam felénél fordítsa meg a húsdarabokat.

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

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

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

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

* Melegítse elő a sütőt 5 percig.

Szárnysételek

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

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

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

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

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

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

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

Halételek

Ha az elkészítési idő 2/3-a eltelt, fordítsa meg a halszeleteket.
Az egészben elkészített halat nem szükséges megfordítani. Az egész halat úszási helyzetben, hátuszonnyal fölfelé tegye a sütőbe. Hogy a hal stabilan álljon, helyezzen a hal belsejébe összevágott burgonyát vagy egy sütőben használható, kisméretű edényt.

Halszeletek sütésekor, az átsütés érdekében adjon az ételhez néhány evőkanál folyadékot.
Ha a grillezést közvetlenül a sütőrácsra végzi, helyezze a zománcozott tepsit az 1. szintre.

Halételek	Súly	Edény	Szint	Fűtéstípus	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Hal, fehér/vegyes (egészben), pl. keszeg	600 g	Zománcozott tálca	3		180-190	45-55
Zsíros hal (kisebb adagok), pl. lazac		Sütőrács*	2		180-190	45-55
Töltött tőkehal	1,0 kg	Zománcozott tálca	3		180-190	55-65

* Tegye be a zománcozott tepsit az 1-es szintre.

Tippek sütéshez és grillezéshez

A sült pontos súlyára vonatkozóan nincs adat 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.

Csőben sülték, felfújtak, pirítósok

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

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

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

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

Készételek

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

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

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

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

Különleges ételek

Alacsony hőmérsékleten finom krémes joghurt vagy lágy kelt tészta készíthető.

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

Joghurt készítése

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

3. Öntse a masszát csészékbe vagy edényekbe, és takarja le fóliával.
4. Melegítse elő a sütőt az utasítások szerint.
5. Ezután helyezze a csészéket vagy edényeket a sütő alsó szintjére, és kövesse az elkészítési utasításokat.

Élesztős tészta kelesztése

1. Készítse el az élesztős tésztát a szokásos módon. Öntse a masszát hőálló kerámiaedénybe, és fedje le.
2. Melegítse elő a sütőt az utasítások szerint.
3. Kapcsolja ki a készüléket, majd kelessze a tésztát a kikapcsolt készülékben.

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

Kiolvasztás

A kiolvasztási idő az étel típusától és mennyiségétől függ.

Kövesse a gyártó csomagoláson feltüntetett utasításait.

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

A szárnyast a mellehúsával lefelé helyezze el.

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

Szárítás

Csak minőségi és alaposan megmosott gyümölcsöket és zöldségeket használjon.

Hagyja megszáradni őket.

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

Időnként fordítsa meg a gyümölcsöket és zöldségeket.

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

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

Lekvárkészítés

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

Figyelem!

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

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

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

Elkészítés

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

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

Zöldségek elkészítése

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

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

Üvegek kivétele a sütőből

A főzés befejezését követően vegye ki a befőttesüvegeket a sütőből.

Figyelem!

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

- 3. Minden üvegre tegyen egy befőttesgumit és egy tetőt.
- 4. Leszorító segítségével szorítsa rá a fedelet az üvegre. Egyszerre maximum hat üveg helyezhető a sütőtérbe.

Beállítás

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

Lekvárkészítés

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

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

Akrilamid az élelmiszerekben

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

Tanácsok alacsony akrilamidtartalmú ételek készítéséhez

Általános információk	■ Törekedjen a lehető legrövidebb főzési időre. ■ Az ételt enyhén süsse meg, ne süsse túl. ■ A nagy mennyiségű, magas ételek kevés akrilamidot tartalmaznak.
Sütés	Felső és alsó fűtéssel, max. 200 °C Forró levegővel, max. 180 °C.
Tea- és aprósütemények	Felső és alsó fűtéssel, max. 190 °C. Forró levegővel, max. 170 °C. A tojás és a tojássárgája csökkentik az akrilamidképződés esélyét.
Sütőben sült burgonya	Rendezze el a tepsiben egyenletesen, egy rétegben. Tepsinként legalább 400 g burgonyát süssön, így elkerülhető az étel kiszáradása

Próbaételek

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

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

Sütés

Sütés 2 szinten:

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

Vajas sütemény:

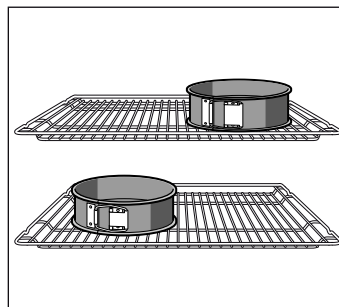
A sütőbe egy időben betett tepsik tartalma nem azonos időben készül el.

Almás pite 1 szinten:

Helyezze a sötét színű, kinyitható formákat egymás mellé.

Almás pite 2 szinten:

Helyezze a sötét színű, kinyitható formákat egymás alá.



Kinyitható pléhformában készített sütemények:

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

Étel	Tartozékok - tanácsok és figyelmeztetések	Szint	Fűtéstípus	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Vajas sütemény (előmelegítéssel*)	Lapos sütőtepsi	2		160-170	20-30
	Normál mély tepsi	3		150-160	20-30
	Alumíniumtepsi + lapos sütőtepsi	1+3		140-160	20-30
	Alumíniumtepsi + normál mély tepsi	1+3		140-160	20-30
Kisebb sütemények, 20 db	Zománcozott tálca	3		150-170	20-35
Kisebb sütemények, tepsinként 20 db (előmelegítés*)	Alumíniumtepsi + lapos sütőtepsi	1+3		140-150	30-40
	Alumíniumtepsi + normál mély tepsi	1+3		140-150	30-40
Vizes piskóta (előmelegítés*)	Kapcsos sütőforma	1		170-180	35-45
Sima élesztős sütemény	Zománcozott tálca	2		160-180	30-40
	Alumíniumtepsi + lapos sütőtepsi	1+3		150-160	30-45
	Alumíniumtepsi + normál mély tepsi	1+3		150-160	30-40

* A sütő előmelegítéséhez ne használja a gyors felfűtést.

Sütőrácsok és sütőtepsik választható tartozékként beszerezhetők a szaküzletekben.

Étel	Tartozékok - tanácsok és figyelmeztetések	Szint	Fűtéstípus	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Almás sütemény	2 sütőrács + 2 bádog kapcsos sütőforma Ø 20 cm.	1+3		170-180	60-70
	Zománcozott tepsi + 2 bádog kapcsos sütőforma Ø 20 cm.	1		190-210	70-90

* A sütő előmelegítéséhez ne használja a gyors felfűtést.

Sütőrácsok és sütőtepsik választható tartozékként beszerezhetők a szaküzletekben.

Grillezés

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

Étel	Tartozékok	Szint	Fűtéstípus	Grillfokozat	Idő (perc)
Pirítós készítése (előmelegítés: 10 p)	Sütőrács	5		3	1½-2
Borjúhúsos hamburger, 12 adag* (előmelegítés nélkül)	Sütőrács + zománcozott tepsi	4+1		3	25-30

* Az idő ⅔ részének eltelte után fordítsa meg.

Instrucțiuni de siguranță importante	20	Schimbarea becului cuptorului.....	29
Cauzele avariilor.....	21	Geam protector	29
Noul dumneavoastră cuptor	22	Unitățile de service abilitate	29
Panoul de comandă	22	Numărul E și numărul FD	29
Comandă de funcții	22	Recomandări privind energia și mediul înconjurător.....	29
Ceas	23	Economisirea energiei	29
Comandă de temperatură.....	23	Evacuarea ecologică.....	29
Interiorul cuptorului.....	23	Testate pentru dumneavoastră în studioul nostru	
Accesoriile dumneavoastră	23	gastronomic	30
Introducerea accesoriilor	23	Prăjituri și produse de brutărie/patiserie	30
Accesorii speciale.....	24	Sugestii și sfaturi practice pentru coacere	31
Înainte de prima utilizare.....	24	Carne, carne de pasăre, pește	32
Programarea orei	24	Recomandări pentru prăjire și grill	33
Încălzirea cuptorului	24	Feluri gratinate, sufleuri, tostadas.....	34
Curățarea accesoriilor	24	Preparate	34
Programarea cuptorului	25	Feluri de mâncare speciale	34
Tip de încălzire și temperatură.....	25	Decongelarea	35
Încălzire rapidă	25	Deshidratare	35
Programarea funcțiilor de timp.....	25	Prepararea gemurilor	35
Timpul de coacere.....	25	Acrilamida din alimente.....	36
Timpul de finalizare	26	Preparate de verificare	37
Întreținere și curățare	26	Coacere la cuptor	37
Produse de curățare.....	26	Coacerea la grill.....	37
Funcția lumină	27		
Demontați și remontați grătarele sau șinele din stânga și dreapta.....	27		
Scoaterea și remontarea ușii cuptorului.....	27		
Montarea și demontarea geamurilor ușii	28		
Cum să procedați în caz de avarie	28		
Tabel de avarii	28		

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

Instrucțiuni de siguranță importante

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

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

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

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

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

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

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

Copiii mai mici de 8 ani trebuie ținuti la distanță de aparat și de cablul de racord. Introduceți întotdeauna accesoriul în locul corespunzător din spațiul de coacere. *Consultați descrierea accesoriilor din spațiul de coacere.*

Pericol de incendiu!

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

Pericol de arsuri!

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

Pericol de arsuri!

- În timpul utilizării, părțile accesibile devin fierbinți. Nu atingeți niciodată părțile fierbinți. Țineți copiii la distanță.
- La deschiderea ușii aparatului se poate degaja abur fierbinte. Deschideți ușa aparatului cu precauție. Țineți copiii la distanță.

- De la apa în spațiul de coacere fierbinte se pot forma aburi fierbinți. Nu turnați niciodată apă în spațiul de coacere fierbinte.

Pericol de vătămare!

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

Pericol de electrocutare!

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

Cauzele avariilor

Atenție!

- Accesorii, folie, hârtie de patiserie sau veselă pe baza spațiului de coacere: Nu așezați accesoriu pe baza spațiului de coacere. Nu acoperiți baza spațiului de coacere cu folie, de orice tip, sau hârtie de patiserie. Nu așezați nicio veselă pe baza spațiului de coacere dacă este setată o temperatură peste 50 °C. Se produce o acumulare de căldură. Duratele de coacere și de prăjire nu mai sunt valabile, iar emailul se deteriorează.
- Apă în spațiul de coacere fierbinte: Nu turnați niciodată apă în spațiul de coacere fierbinte. Se produc vapori de apă. Datorită variațiilor de temperatură se pot produce deteriorări ale emailului.
- Alimente umede: Nu păstrați un timp mai îndelungat alimente umede în spațiul de coacere închis. Emailul se deteriorează.
- Suc de fructe: În cazul prăjiturilor cu foarte mult suc de fructe, nu garnisiți tava prea mult. Sucul de fructe care picură de pe tavă lasă pete care nu mai pot fi înlăturate. Dacă este posibil, utilizați tava universală adâncă.

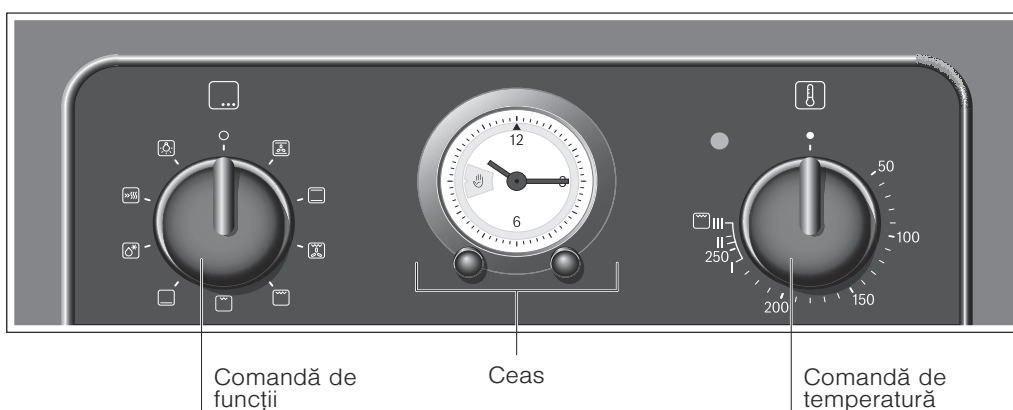
- Răcirea cu ușa aparatului deschisă: Lăsați spațiul de coacere să se răcească numai închis. Chiar dacă lăsați ușa aparatului numai întredeschisă, părțile frontale a mobilierului adiacent pot fi avariate în timp.
- Garnitura ușii foarte murdară: În cazul în care garnitura ușii este foarte murdară, ușa aparatului nu se mai închide corect în timpul funcționării. Părțile frontale ale mobilierului adiacent pot fi deteriorate. Mențineți garnitura ușii întotdeauna curată.
- Ușa aparatului ca suprafață de așezare sau de depozitare: Nu amplasați nimic pe aceasta, nu vă așezați pe ea și nu agățați nimic de aceasta. Nu așezați veselă sau accesorii pe ușa aparatului.
- Introduceți accesoriul: În funcție de tipul aparatului, accesoriul poate zgâria geamul ușii aparatului la închiderea acesteia. Introduceți întotdeauna accesoriul până la opritor în spațiul de coacere.
- Transportul aparatului: Nu deplasați și nu țineți aparatul de mânerul ușii. Mânerul ușii nu poate suporta greutatea aparatului și se poate rupe.

Noul dumneavoastră cuptor

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

Panoul de comandă

În continuare vă oferim o prezentare generală a panoului de comandă. Elementele pot varia în funcție de modelul aparatului.



Comandă de funcții

Comanda de funcții servește pentru selectarea tipului de încălzire.

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

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

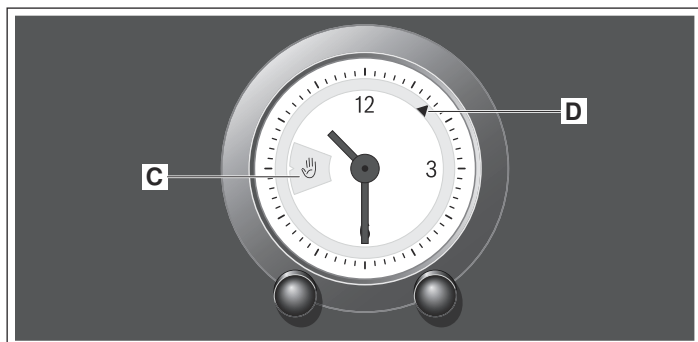
Poziție	Utilizare
Grill, suprafață mică	Prepararea la grill a unor cantități mici de biftec, cârnați, tostadas și pește. Se încălzește partea centrală a rezistenței grilului.
Căldură inferioară	Glasare, coacere la cuptor și grătare. Căldura provine de la rezistența inferioară.
Decongelarea	Decongețați, de ex., carne, pasăre, pâine și prăjituri. Turbina circulă aerul cald în jurul alimentului.
Încălzire rapidă	Cuptorul atinge temperatura programată foarte rapid.
Lumină	Se aprinde becul de iluminat din interiorul cuptorului.

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

Când se selectează tipul de încălzire, becul din interiorul cuptorului se aprinde și la anumite cuptoare se aprinde becul indicator situat pe comanda de funcții.

Ceas

Cu ceasul se poate regla ora, programa cuptorul pentru a se stinge automat și întârzia ora de pornire.



Utilizare

Comandă rotativă Selectați ora, tipul de funcționare (manuală stângă sau automată) și timpul de coacere.

Comandă rotativă Selectați ora de pornire a coacerii stângă

Indicator **C** Vizualizați durata timpului de coacere, funcționarea manuală și dezactivarea semnalului sonor .

Poziții:

0-180 = durata timpului de coacere.

= funcționare manuală.

= semnal sonor stins.

Indicator **D** Vizualizați ora de pornire a coacerii.

ora de pornire.

Comandă de temperatură

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

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

Când cuptorul încălzește, becul indicator al comenzii de temperatură se aprinde. În pauzele încălzirii se stinge. Becul indicator nu se aprinde cu funcția iluminare nici cu funcția de decongelare .

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

Interiorul cuptorului

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

Ventilatorul

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

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

Bec

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

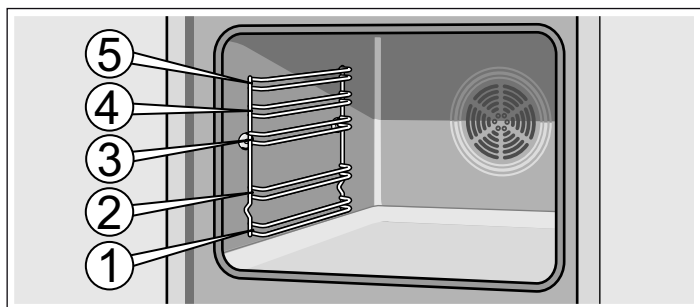
Accesoriile dumneavoastră

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

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

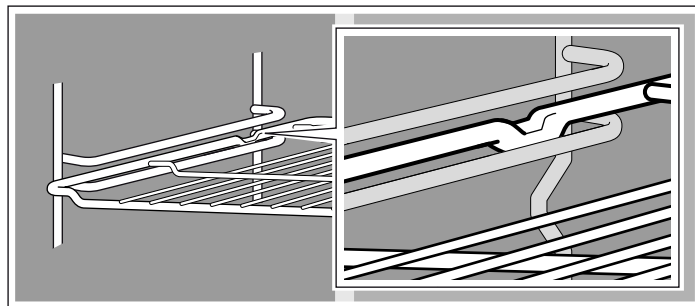
Introducerea accesoriilor

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



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

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



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

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

Cuptorul dvs. dispune de unele dintre accesoriile următoare.

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



Grătar

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

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



Tavă de cuptor emailată plată

Pentru prăjituri, produse de patiserie și biscuiți.

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



Tavă universală emailată adâncă

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

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

Accesorii speciale

Accesoriile speciale se pot achiziționa de la Serviciul de Asistență Tehnică sau din magazinele specializate. În broșurile noastre și pe internet există o ofertă amplă de accesorii pentru cuptor. Disponibilitatea, ca și posibilitatea realizării de comenzi

online pentru accesorii speciale diferă în funcție de țară. În acest sens, se va consulta documentația de cumpărare.

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

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

Înainte de prima utilizare

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

Programarea orei

După conexiune sau după întreruperea alimentării cu energie electrică, fixați ora ceasului.

Apăsăți comanda rotativă stângă și rotiți spre stânga până când se vede ora curentă.

În timpul derulării timpului de coacere nu se poate modifica ora.

Încălzirea cuptorului

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

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

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

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

Curățarea accesoriilor

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

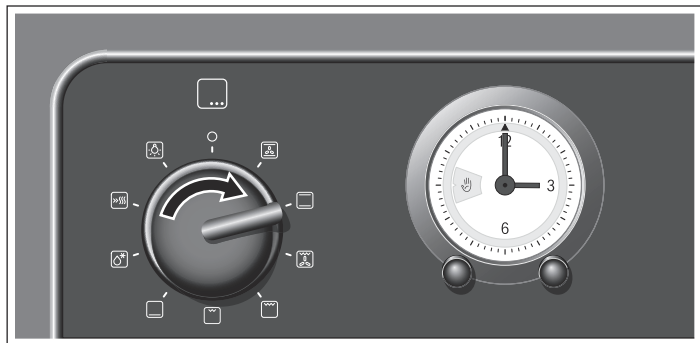
Programarea cuptorului

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

Tip de încălzire și temperatură

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

1. Selectați modul de funcționare manual ☞ cu ajutorul comenzii rotative stângi.
2. Selectați tipul de încălzire cu ajutorul comenzii de funcții.



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



Cuptorul începe să se încălzească.

Deconectarea cuptorului

Rotiți selectorul de funcții în poziția zero.

Modificarea setărilor

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

Indicație: Pentru ca cuptorul să încălzească, arătătorul mic al ceasului și indicatorul orei de pornire ▲ trebuie să coincidă. Pentru aceasta, apăsați comanda rotativă dreaptă și rotiți până ce se aude un clic.

Încălzire rapidă

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

Încălzirea rapidă se va utiliza pentru temperaturi mai mari de 100 °C.

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

1. Selectați încălzirea rapidă ☐ cu ajutorul comenzii de funcții.
2. Selectați temperatura dorită cu ajutorul comenzii de temperatură.

Becul indicator de pe comanda de temperatură se aprinde.

Cuptorul începe să se încălzească.

Încheierea încălzirii rapide

Se stinge becul indicator. Introduceți alimentul în cuptor și selectați funcția și temperatura dorită.

Anularea încălzirii rapide

Poziționați comanda de funcții în poziția zero. Cuptorul se stinge.

Programarea funcțiilor de timp

Cuptorul permite programarea timpului de coacere (durata) și timpului de finalizare pentru fiecare aliment.

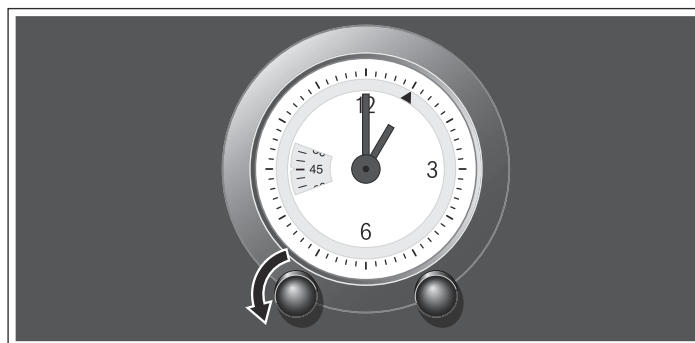
Timpul de coacere

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

Exemplu din imagine: timpul de coacere 45 minute.

1. Selectați tipul de încălzire cu ajutorul comenzii de funcții.
2. Selectați temperatura sau nivelul grilului cu ajutorul comenzii de temperatură.

3. Programați durata dorită cu ajutorul comenzii stângi.



După câteva secunde se aprinde cuptorul.

Timpul de coacere s-a încheiat

Este emis un semnal sonor. Cuptorul nu mai încălzește. Rotiți comanda stângă până în poziția ▲ și situați comanda de funcții în poziția zero. Cuptorul este stins. Rotiți din nou comanda stângă până la poziția ☞.

Modificați timpul de coacere

Cu ajutorul comenzii rotative stângi se poate modifica timpul de coacere în orice moment.

Anularea timpului de coacere

Rotiți comanda stângă până la poziția 0.

Indicație: Pentru ca cuptorul să încălzească, arătătorul mic al ceasului și indicatorul orei de pornire ▲ trebuie să coincidă. Pentru aceasta, apăsați comanda rotativă dreaptă și rotiți până ce se aude un clic.

Timpul de finalizare

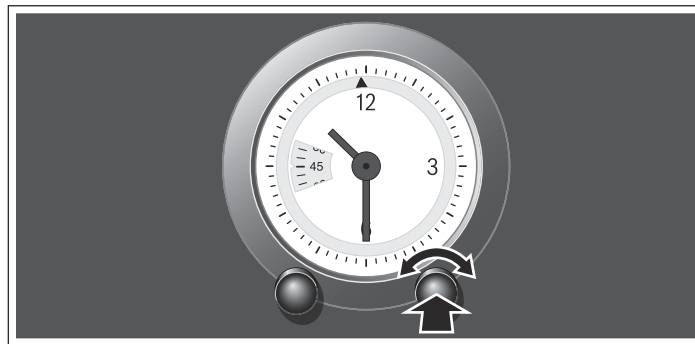
Cuptorul permite programarea orei la care se dorește ca felul de mâncare să fie gata. Cuptorul se aprinde automat și se stinge la ora dorită. De ex., se poate introduce alimentul în interiorul cuptorului dimineața și se poate programa cuptorul pentru a fi gata la prânz.

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

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

1. Reglați comanda de funcții.
2. Reglați comanda de temperatură.

3. Întârziați ora de pornire apăsând și rotind comanda dreaptă.



Cuptorul se aprinde la ora programată și se stinge automat.

Timpul de coacere s-a încheiat

Este emis un semnal sonor. Cuptorul nu mai încălzește. Rotiți comanda stângă până în poziția 0 și situați comanda de funcții în poziția zero. Cuptorul este stins. Rotiți din nou comanda stângă până la poziția 0.

Modificarea timpului de finalizare

Cu comanda rotativă dreaptă se poate modifica timpul de finalizare. Nu modificați timpul de finalizare dacă timpul de coacere a început să se deruleze. Rezultatul ar putea varia.

Anularea timpului de finalizare

Rotiți comanda stângă până la poziția 0.

Întreținere și curățare

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

Indicații

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

Produse de curățare

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

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

Spălați bine lavetele noi înainte de a le utiliza.

Zona	Produse de curățare
Partea din față a cuptorului	Apă caldă cu puțin săpun: Curățați cu o lavetă și ștergeți cu o cârpă moale. Nu utilizați lichid pentru geamuri sau raclete pentru geamuri.
Oțel inoxidabil	Apă caldă cu puțin săpun: Curățați cu o lavetă și ștergeți cu o cârpă moale. Curățați imediat petele de calcar, grăsime, maizenă și albuș de ou, s-ar putea forma rugină sub aceste pete. La centrele serviciului de asistență tehnică sau la magazinele specializate se pot achiziționa produse specifice pentru îngrijirea oțelului inoxidabil adecvate pentru suprafețe fierbinți. Aplicați produsul de curățare cu o cârpă moale foarte fină.
Sticla	Lichid pentru geamuri: Curățați cu o cârpă moale. Nu utilizați o racletă pentru geamuri.
Geamurile ușii	Lichid pentru geamuri: Curățați cu o cârpă moale. Nu utilizați raclete pentru geamuri.
Interiorul cuptorului	Apă caldă cu puțin săpun sau apă cu oțet: Curățați cu o lavetă. În cazul unui grad extrem de murdărie, folosiți raclete din oțel inoxidabil sau produse de curățare speciale pentru cupatoare. Utilizați numai când interiorul cuptorului este rece.
Geamul protector al becului de iluminat al cuptorului	Apă caldă cu puțin săpun: Curățați cu o lavetă.
Garnitura Nu scoateți!	Apă caldă cu puțin săpun: Curățați cu o lavetă. Nu frecați.

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

Funcția lumină

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

Se conectează lumina din cuptor

Se rotește comanda de funcții până în poziția .

Lumina se conectează. Comanda de temperatură trebuie deconectată.

Se deconectează lumina din cuptor

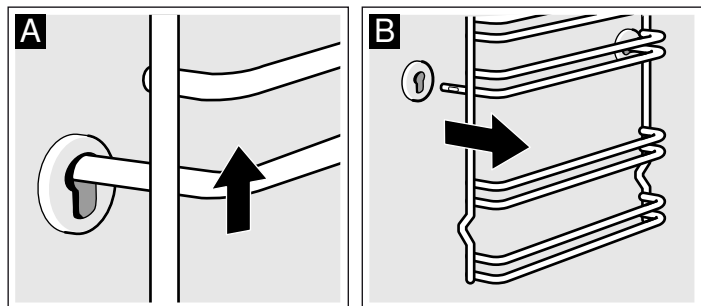
Se rotește comanda de funcții până în poziția 0.

Demontați și remontați grătarele sau șinele din stânga și dreapta

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

Demontarea grătarelor sau șinelor

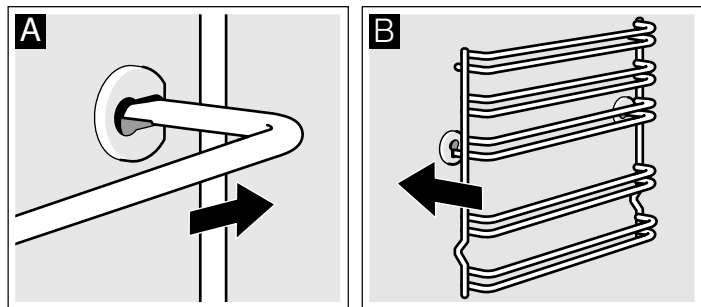
1. Ridicați grătarul sau șina din partea din față și decongelați-l (figura A).
2. În continuare, trageți grătarul sau șina complet înspre exterior și scoateți-le (figura B).



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

Remontarea grătarelor sau șinelor

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

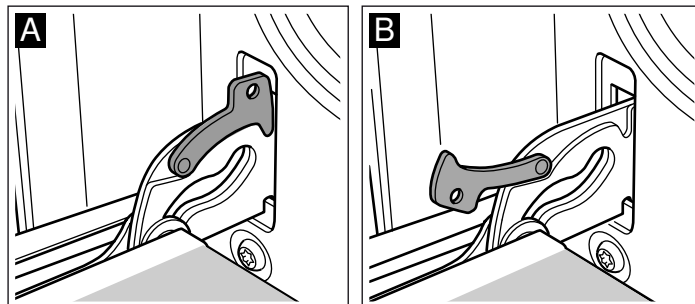


Grătarele sau șinele se reglează la stânga și la dreapta. Forma curbată trebuie să fie mereu în jos.

Scoaterea și remontarea ușii cuptorului

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

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

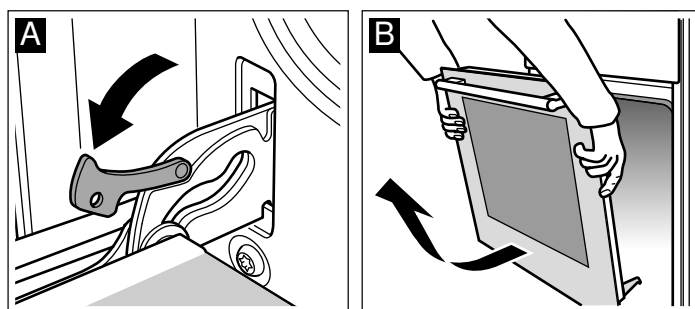


⚠ Pericol de leziuni!!

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

Scoaterea ușii

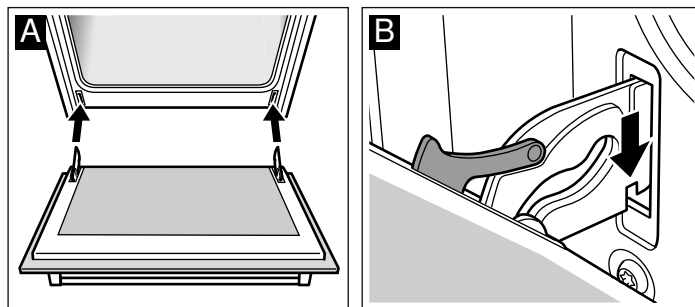
1. Deschideți complet ușa cuptorului.
2. Scoateți ambele pârghii de blocare situate în dreapta și în stânga (figura A).
3. Închideți ușa cuptorului până sus (figura B). Apucați ușa cu ambele mâini, în dreapta și în stânga. Închideți încă puțin și scoateți ușa.



Remontarea ușii

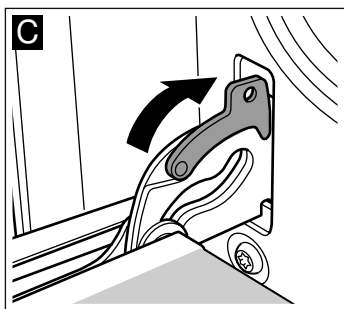
Se remontează ușa urmând aceiași pași, în ordine inversă.

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



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

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



⚠ Pericol de leziuni!!

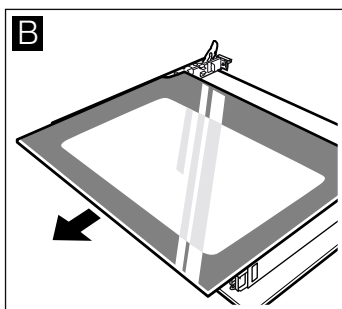
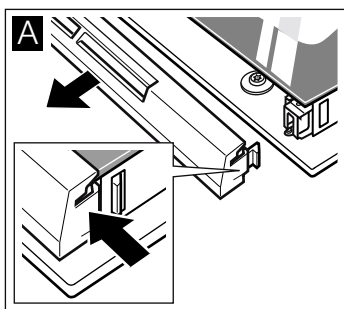
Nu atingeți balamaua în cazul în care ușa cade involuntar sau o balama se închide brusc. Anunțați serviciul de asistență tehnică.

Montarea și demontarea geamurilor ușii

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

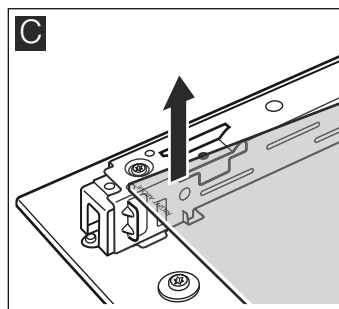
Demontarea

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



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

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



Curățați geamurile cu lichid pentru geamuri și o lavetă moale.

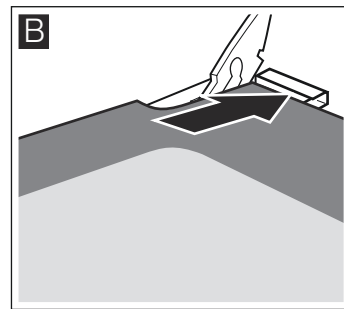
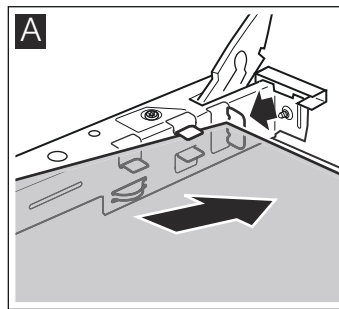
⚠ Pericol de vătămare!

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

Montarea

În cazul ușilor cu două geamuri, se parcurg pașii de la 2 la 4. La efectuarea montajului, asigurați-vă că inscripția "right above" din partea inferioară stângă rămâne inversată.

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



3. Așezați banda superioară și presați-o.

4. Remontați ușa cuptorului.

Se utilizează din nou cuptorul când geamurile sunt montate corect.

Cum să procedați în caz de avarie

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

Tabel de avarii

Avarie	Cauză posibilă	Soluție/recomandări
Cuptorul nu funcționează.	Siguranța este defectă.	Verificați la tabloul de siguranțe ca siguranța să fie în stare bună.
	Întrerupeți alimentarea cu energie electrică.	Verificați dacă se aprinde lumina din bucătărie sau dacă funcționează alte aparate electrocasnice.

Avarie	Cauză posibilă	Soluție/recomandări
Cuptorul nu încălzește.	Ora și ora de punere în funcțiune nu coincid.	Verificați ca aratatorul mic al ceasului și indicatorul orei de pornire să coincidă.
	Comanda stângă se află în poziția	Rotiți comanda stângă până la poziția

⚠ Pericol de șoc electric!!

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

Schimbarea becului cuptorului

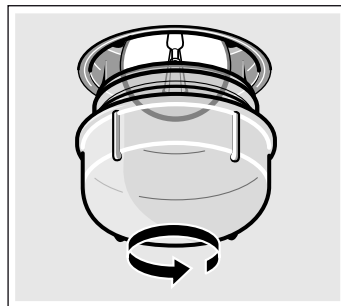
Dacă becul cuptorului este deteriorat, va trebui înlocuit. Se pot achiziționa becuri de schimb de 220-240V, bază E14, 25W și rezistente la temperatură (T300 °C) prin intermediul Serviciului de Asistență Tehnică sau al magazinelor specializate. Utilizați numai aceste becuri.

Pericol de șoc electric!!

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

1. Puneți o cârpă de bucătărie în cuptorul rece pentru a evita deteriorarea.

2. Scoateți geamul protector deșurubându-l către stânga.



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

Geam protector

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

Unitățile de service abilitate

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

Numărul E și numărul FD

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

Nr. E

Nr. FD

Unitățile service abilitate

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

Comandă de reparație și consultanță în caz de defecțiune

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

Aveți încredere în competența producătorului. Astfel noi ne asigurăm, că reparația se face de tehnicieni de service școlarizați, care sunt dotați cu piese de schimb originale pentru aparatul dvs.

Recomandări privind energia și mediul înconjurător

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

Economisirea energiei

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

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

Evacuarea ecologică

Evacuați ambalajul în mod ecologic.



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

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

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 accesorii și vesela de care nu aveți nevoie.
- Folosiți întotdeauna o mânășă protectoare corespunzătoare la scoaterea accesoriilor sau a veselei fierbinți din spațiul de coacere.

Prăjituri și produse de brutărie/patiserie

Coaceți la același nivel

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

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

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

Coaceți la nivele diferite

Utilizați modulul Aer cald .

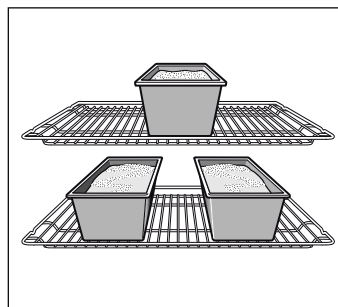
Înălțimi de coacere pe 2 nivele:

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

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

În tabel sunt numeroase recomandări pentru fiecare fel.

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



Forme de copt

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

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

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

Tabele

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

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

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

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

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

Prăjituri în formă de copt	Formă pe grătar	Nivelul	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Durata de coacere, în minute
Tartă	Formă pentru tartă din tablă albă, Ø 31 cm.	1		220-240	40-50
		1+3		190-200	35-45
Quiche	Formă pentru tartă din tablă albă, Ø 31 cm.	1		220-230	40-50
Prăjituri*	Formă de prăjituri din tablă albă, Ø 28 cm.	2		180-200	50-60
Prăjitură de biscuiți, simplă	Formă rotundă/dreptunghiulară	2		160-180	55-70
	3 forme dreptunghiulare	3+1		140-160	70-90

* Pentru a coace simultan mai multe prăjituri, așezați pe grătar mai multe forme de copt.

Prăjituri în tava cuptorului		Înălțime	Tip de încălzire	Temperatura în °C	Timp de coacere, minute
Pizza	Tavă de cuptor	2		200-220	25-35
	Tavă de aluminiu + tavă de cuptor plată	1+3		170-180	35-45
	Tavă de aluminiu + tavă universală adâncă	1+3		170-180	35-45

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

Prăjituri în tava cuptorului		Înălțime	Tip de încălzire	Temperatura în °C	Timp de coacere, minute
Foi de plăcinte	Tavă de cuptor	3		180-200	25-35
	Tavă de aluminiu + tavă de cuptor plată	1+3		170-190	30-45
	Tavă de aluminiu + tavă universală adâncă	1+3		170-190	30-45
Börek (plăcintă turcească)	Tavă universală	2		190-200	40-55

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

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

* Nu turnați niciodată apă direct în interiorul cuptorului încins.

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

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

Sugestii și sfaturi practice pentru coacere

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

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

Carne, carne de pasăre, pește

Recipiente

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

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

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

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

Date indicate în tabele:

Recipient fără capac = deschis

Recipient cu capac = închis

Recipientul se va poziționa întotdeauna pe mijlocul grătarului.

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

Prăjire

La carnea slabă adăugați puțin lichid. Nivelul de lichid din vas trebuie să fie de cca. ½ cm.

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

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

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

Coacerea la grill

Preparați la grill întotdeauna cu cuptorul închis.

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

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

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

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

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

Întoarceți bucățile după ⅔ din timpul de coacere.

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

Carne

Întoarceți bucățile de carne la jumătatea timpului.

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

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

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

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

* Preîncălziți cuptorul timp de 5 minute.

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

* Preîncălziți cuptorul timp de 5 minute.

Pasăre

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

Așezați păsările întregi pe grătar mai întâi cu pieptul în jos. Întoarceți-le odată trecut 2/3 timpul de coacere estimat.

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

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

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

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

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

Pește

Se întorc bucățile de pește după 2/3 din timp.

În cazul peștilor întregi nu este nevoie să îi întoarceți. Puneți în cuptor peștele întreg în poziția de înot cu înotătoarea dorsală în sus. Pentru ca peștele să se mențină stabil, puneți un cartof tăiat sau un recipient mic, potrivit pentru coacere, în abdomenul peștelui.

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

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

Pește	Greutate	Recipient	Înălțime	Tip de încălzire	Temperatura în °C	Durata în minute
Pește, alb/ mixt (bucata întreagă) ex. doradă	600 g	Tavă emailată	3		180-190	45-55
Pește gras (bucăți mici) ex. somon		Grătar*	2		180-190	45-55
Merlucius umplut	1,0 kg	Tavă emailată	3		180-190	55-65

* Introduceți tava emailată la înălțimea 1.

Recomandări pentru prăjire și grill

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

Feluri gratinate, sufleuri, tostadas

Așezați întotdeauna recipientul pe grătar.

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

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

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

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

Preparate

A se avea în vedere indicațiile producătorului de pe ambalaj.

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

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

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

Indicație: Tava se poate deforma în timpul coacerii la cuptor a produselor congelate. Acest lucru se datorează diferențelor de temperatură pe care le suferă accesoriile. Deformarea dispare în timpul coacerii în cuptor.

Feluri de mâncare speciale

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

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

Prepararea iaurtului

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

3. Turnați-l în căni sau borcane și acoperiți-le cu o folie transparentă.
4. Preîncălziți interiorul cuptorului după cum este indicat.
5. În continuare, așezați cănilile sau borcanele pe baza din interiorul cuptorului și preparați după instrucțiuni.

Lăsați aluatul să dospească

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

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

Decongelarea

Durata decongelării depinde de tipul și de cantitatea alimentelor.

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

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

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

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

Deshidratare

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

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

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

Întoarceți fructele sau legumele din când în când.

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

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

Prepararea gemurilor

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

Atenție!

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

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

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

Preparare

- 1. Turnați fructele sau legumele în borcane, dar nu până la gură.
- 2. Curățați gura borcanelor; aceasta trebuie să fie curată.

- 3. Puneți la fiecare borcan un elastic umed și un capac.
 - 4. Strângeți capacele borcanelor cu un capsator.
- Nu puneți mai mult de șase borcane în același timp în interiorul cuptorului.

Programare

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

Prepararea gemurilor

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

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

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

Pregătirea legumelor

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

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

Se scot borcanele din cuptor

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

Atenție!

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

Acrilamida din alimente

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

Recomandări pentru prepararea alimentelor cu conținut scăzut de acrilamidă	
General	■ Limitați timpul de preparare cât mai mult posibil. ■ Rumeniți alimentele fără a le prăji prea tare. ■ Alimentele mari și groase conțin puțină acrilamidă.
Coacere la cuptor	Cu căldură superioară și inferioară max. 200 °C Cu aer cald max. 180 °C.
Produse de patiserie și biscuiți	Cu căldură superioară și inferioară max. 190 °C. Cu aer cald max. 170 °C. Oul și gălbenușul de ou reduc formarea acrilamidei.
Cartofi prăjiți la cuptor	Distribuiți pe un singur strat și în mod omogen pe tavă. Coaceți cel puțin 400 g. pe tavă pentru a evita uscarea cartofilor

Preparate de verificare

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

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

Coacere la cuptor

Coaceți la 2 nivele:

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

Biscuiți cu unt:

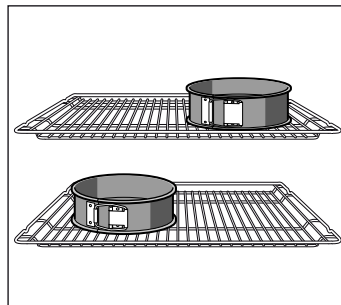
Tăvile introduse în cuptor în același timp nu trebuie să fie gata în același timp.

Tartă cu mere glazurată la nivelul 1:

Așezați tăvile demontabile de culoare închisă separate între ele.

Tartă cu mere glazurată la nivelul 2

Așezați tăvile demontabile de culoare închisă suprapuse.



Prăjituri în forme demontabile din tablă:

Coaceți cu Căldură superioară și inferioară  la nivelul 1.

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

Fel	Accesorii și sfaturi și indicații	Înălțime	Tip de încălzire	Temperatura în °C	Durata în minute
Biscuiți cu unt (preîncălzire*)	Tavă de cuptor plată	2		160-170	20-30
	Tavă universală adâncă	3		150-160	20-30
	Tavă de aluminiu + tavă de cuptor plată	1+3		140-160	20-30
	Tavă de aluminiu + tavă universală adâncă	1+3		140-160	20-30
Fursecuri 20 bucăți	Tavă emailată	3		150-170	20-35
Fursecuri 20 bucăți per tavă (preîncălzire*)	Tavă de aluminiu + tavă de cuptor plată	1+3		140-150	30-40
	Tavă de aluminiu + tavă universală adâncă	1+3		140-150	30-40
Pandișpan (preîncălzire*)	Formă demontabilă	1		170-180	35-45
Prăjitură plată din aluat cu drojdie	Tavă emailată	2		160-180	30-40
	Tavă de aluminiu + tavă de cuptor plată	1+3		150-160	30-45
	Tavă de aluminiu + tavă universală adâncă	1+3		150-160	30-40
Tartă cu mere glazurată	2 grătare+ 2 tăvi demontabile din tablă Ø 20 cm.	1+3		170-180	60-70
	Tavă emailată + 2 tăvi demontabile din tablă Ø 20 cm.	1		190-210	70-90

* Nu utilizați încălzirea rapidă pentru preîncălzirea cuptorului.

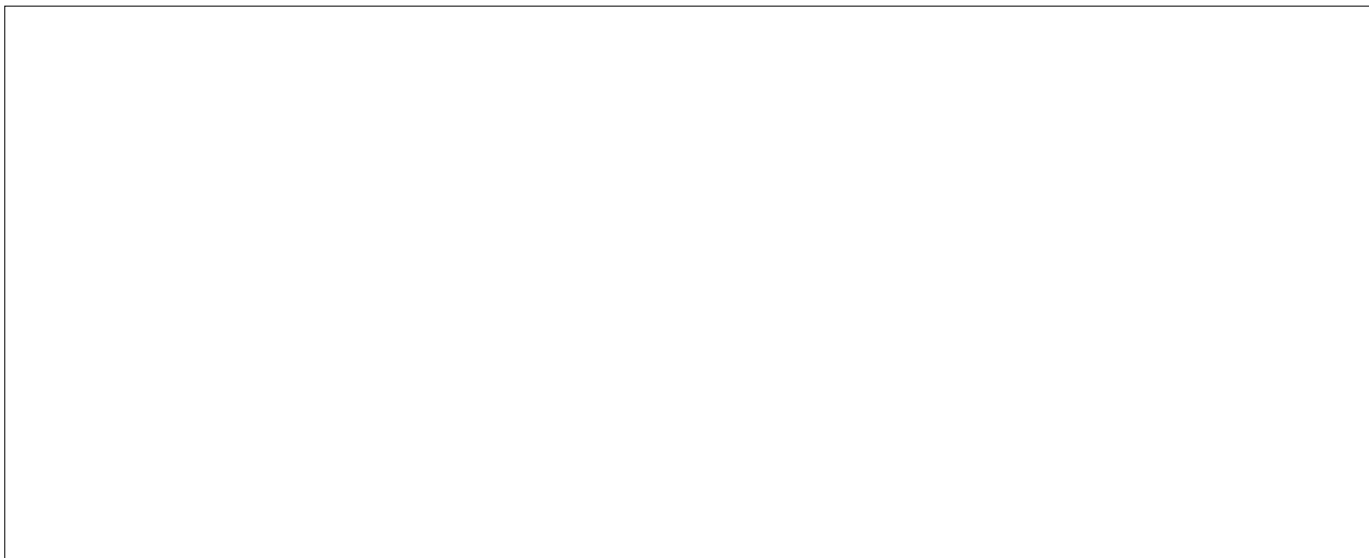
Grătarele și tăvile de cuptor se pot achiziționa ca accesorii opționale din magazinele specializate.

Coacerea la grill

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

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

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



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001005052

00
940519