



Beépíthető sütő HB.74R..., HB.74S...
Cuptor încorporabil HB.74R..., HB.74S...



BOSCH

[hu] Használati utasítás 2

[ro] Instrucțiuni de utilizare28

Fontos biztonsági előírások	2	A sütőajtó ki- és beakasztása.....	13
A károsodások okai	4	A sütőajtó fedőlapjának leszerelése	13
Az Ön új sütője.....	4	Ajtólapok ki- és beszerelése.....	14
Kezelőfelület.....	4	Mi a teendő meghibásodás esetén?	15
Funkcióválasztó kapcsoló.....	5	Meghibásodási táblázat.....	15
Érintőgombok és kijelzőfelület.....	5	Sütőlámpa cseréje.....	15
A programozott értékek módosítására szolgáló érintőgombok	5	Üvegburra	15
A sütő belseje.....	5	Ügyfélszolgálat.....	16
Tartozékok	6	E-szám és FD-szám	16
A tartozékok sütőbe helyezése	6	Energiamegtakarítási és környezetbarát ötletek.....	16
Kiegészítő tartozékok.....	6	Ártalmatlanítás környezetbarát módon	16
Az első használat előtt	7	Energiamegtakarítás.....	16
Óra beállítása	7	Eco forró levegő funkció	16
A sütő felfűtése.....	7	Kísérleti konyhánkban teszteltük Önnek	18
A tartozékok tisztítása	7	Torták és sütemények.....	18
A sütő beállítása	7	Sütési javaslatok és hasznos tanácsok.....	20
Fűtéstípus és hőmérséklet	7	Hús, szárnyas, hal.....	20
Gyors felfűtés.....	7	Tippek sütéshez és grillezéshez	23
Időfunkciók beprogramozása	8	Csőben sülték, felfűjtak, pirítósok.....	23
Jelzőóra	8	Készételek	23
Főzési időtartam.....	8	Különleges ételek	24
Elkészítési idő.....	9	Kiolvasztás	24
Órabeállítás	9	Szártás	25
Az alapbeállítások módosítása.....	10	Lekvárkészítés	25
Automatikus kikapcsolás.....	10	Akrilamid az élelmiszerekben.....	26
Öntisztítás.....	10	Próbaételek.....	26
Fontos tudnivalók.....	10	Sütés	26
Az öntisztítás előtt	11	Grillezés	27
Beállítás	11		
Az öntisztítás után.....	11		
Megóvás és tisztítás	12		
Tisztítószer	12		
Világítás funkció	12		
A bal és jobb oldali rostélyok vagy sínek be- és kiakasztása	12		

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 használathoz vagy a későbbi tulajdonos számára.

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

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

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

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

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

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

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

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

Égésveszély!

- A sütőtérben tárolt gyúlékony tárgyak lángra lobbanhatnak. Soha ne tartson gyúlékony tárgyakat a sütőtérben. Soha ne nyissa ki a készülék ajtaját, ha a készülék füstöl. Kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a hálózati csatlakozódugót vagy kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben.
- A készülékajtó nyitásakor légáramlat keletkezik. A sütőpapír hozzáérhet a fűtőelemekhez és meggyulladhat. Az előmelegítés ideje alatt soha ne helyezzen rögzítés nélkül sütőpapírt a tartozékokra. Nehezezzésként 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

Égésveszély!

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

Égésveszély!

- Öntisztításkor a sütőtér nagyon forró lesz. Soha ne nyissa ki a készülék ajtaját vagy reteszelje ki kézzel a zárat. Hagyja lehűlni a készüléket. Ne engedjen gyerekeket a készülék közelébe.
-  Öntisztításkor a készülék kívül is nagyon forró lesz. Soha ne érintse meg a készülék ajtaját. Hagyja lehűlni a készüléket. Ne engedjen gyerekeket a készülék közelébe.

Súlyos egészségkárosodás veszélye!

Öntisztításkor a készülék nagyon forró lesz. A sütőtepsik és formák tapadásgátló bevonata károsodik és mérgező gázok keletkeznek. Soha ne tisztítsa együtt a tapadásgátló bevonatú sütőtepsiket és formákat. Csak zománcozott tartozékokat tisztítson.

A károsodások okai

Figyelem!

- Tartozék, fólia, sütőpapír vagy edény a sütőtér alján: Ne tegyen tartozékot a sütőtér aljára. A sütőtér alját ne bélelje ki semmilyen fajtájú fóliával vagy sütőpapírral. Ne tegyen edényt

a sütőtér aljára, ha 50 °C feletti hőmérsékletet állított be. Hőtorlasz alakul ki. A sütési idők már nem egyeznek, és a zománc megsérül.

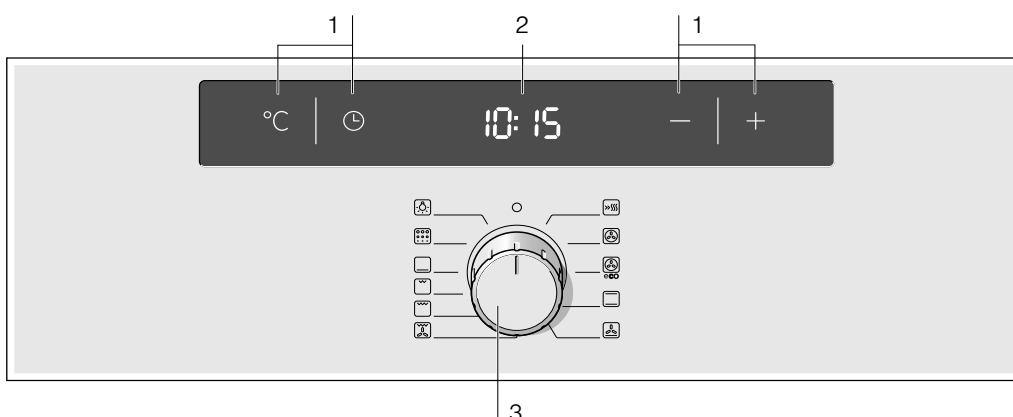
- Víz a forró sütőtérben: Soha ne öntsön vizet közvetlenül a forró sütőtérbe. Vízgőz keletkezik. A hőmérsékletváltozás miatt megsérülhet a zománc.
- Nedves élelmiszerek: Ne tároljon hosszabb ideig nedves élelmiszereket a zárt sütőtérben. A zománc megsérül.
- Gyümölcsle: A lédús gyümölcsös süteményekből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

Az Ön új sütője

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

Kezelőfelület

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



Használat	
1	Érintőgombok
2	Kijelzőfelület
3	Funkcióválasztó kapcsoló

Süllyesztett forgatógomb

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

Érintőgombok

Az érintőgombokat ne nyomja meg erősen. Csak a megfelelő szimbólumot kell megnyomni.

Funkcióválasztó kapcsoló

A funkcióválasztó a fűtéstípus kiválasztására szolgál.

Állás	Használat
Kikapcsolt állás	A sütő kikapcsol.
Gyors felfűtés	A sütő gyorsabban éri el a beállított hőmérsékletet.
3D forró levegő*	Süteményekhez és édességekhez. A sütés történhet három szinten. A sütő hátsó falán található turbina egyenletesen osztja el a forró levegőt a sütőben.
Eco forró levegő*	Sütemények, édességek, mélyhűtött termékek, sülték és hal elkészítéséhez egy szinten, előmelegítés nélkül. Az optimális energiafelhasználás érdekében a turbina egyenletesen osztja el a hőt a sütőtérben.
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.
Pizzasütés funkció	A fagyasztott ételek gyors elkészítéséhez előmelegítés nélkül (pl. pizza, sült burgonya, rétes). A hőt az alsó fűtőszál és a hátsó falon található ventilátor bocsátja ki.
Grillezés forró levegővel	Hús, szárnyas és hal sütéséhez. A grill izzószála és a ventilátor váltakozva kapcsol be és ki. A ventilátor a grill által kibocsátott hőt keringteti az étel körül.
Nagy felületű grill	Bífsztek, kolbász és hal grillezéséhez, pirítás készítéséhez. A grill izzószála alatt lévő teljes felület felmelegszik.
Kis felületű grill	Kis mennyiségű bífsztek, kolbász és hal grillezéséhez, pirítás készítéséhez. A grill izzószálának középső része forrósodik fel.
Alsó fűtés	Befőzéshez, sütéshez és pirításhoz. A hőt az alsó fűtőszál bocsátja ki.
Öntisztítás	A sütőtér automatikus tisztítása. A sütő addig fűt, amíg a szennyeződés eltűnik.
Világítás	A sütőben található lámpa felkapcsolása.

* Az EN 60350 szabvány szerinti energiahatékonysági osztálynak megfelelő fűtéstípus.

A fűtéstípus kiválasztásakor a kijelzőfelületen kigyullad a jelzés .

Érintőgombok és kijelzőfelület

Az érintőgombok különböző funkciók beállítására szolgálnak. A kijelzőfelületen megjelennek a beállított értékek.

Érintőgomb	Érintőgomb funkciója
°C Hőmérséklet	A hőmérséklet és a grill- vagy tisztítási fokozat kiválasztása.
Időfunkciók	A jelzőóra , a főzési időtartam I→II, az elkészítési idő →II és az óra kiválasztása.
– Csökkentés	A beállított értékek csökkentése.
+ Növelés	A beállított értékek növelése.

A kijelzőfelületen kigyullad az aktív időfunkcióhoz tartozó szimbólum.

A programozott értékek módosítására szolgáló érintőgombok

A + és – érintőgombokkal módosítható minden kívánt vagy javasolt érték.

+ = A beállított értékek növelése.

– = A beállított értékek csökkentése.

Értéktartományok		
30-270	Hőmérsékleti tartomány	A sütőtér hőmérséklete (°C).
1-3	Grillfokozatok	A kis felületű grill és a nagy felületű grill fokozatai. 1 = 1. fokozat, enyhe 2 = 2. fokozat, közepes 3 = 3. fokozat, erős
	Tisztítási fokozatok	Tisztítási fokozatok az öntisztítás funkcióhoz 1 = 1. fokozat, enyhe 2 = 2. fokozat, közepes 3 = 3. fokozat, erős
1 mp - 23:59		Főzési időtartam.
1 mp - 23:59		A jelzőóra ideje.

A sütő fűtésekor a kijelzőfelületen ég a szimbólum . A fűtési szünetekben kialszik. A szimbólum nem gyullad ki, ha valamelyik grill- vagy tisztítási fokozat aktív.

Felfűtést jelző szimbólum

A sütő felfűtése alatt a kijelzőfelületen világít a szimbólum . Amikor elérkezett az ideális pillanat az étel sütőbe helyezésére és a hőmérséklet szinten tartására, a szimbólum kialszik.

Grill- vagy tisztítási fokozat használatakor a szimbólum nem gyullad ki.

A sütő belseje

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

Lámpa

A sütő működése közben a sütőben található lámpa folyamatosan világít. Ha max. 60 °C-os hőmérséklet van beállítva, illetve az automatikus tisztítás alatt a lámpa nem világít. Így biztosítható az optimális precíziós szabályozás.

A lámpa akkor is bekapcsolható, ha a sütő kikapcsolt állapotban van. Ehhez állítsa a funkcióválasztó kapcsolót helyzetbe.

Hűtőventillátor

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

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

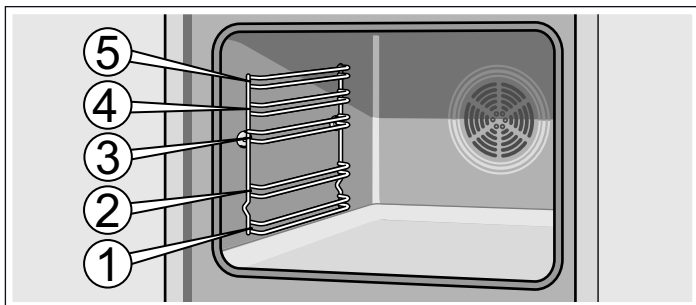
Tartozékok

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

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

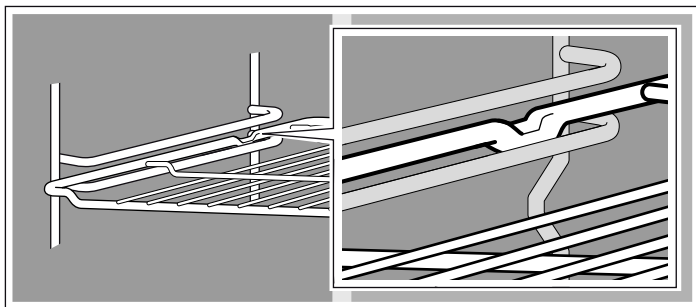
A tartozékok sütőbe helyezése

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



A tartozékokat félig lehet kihúzni, ebben a helyzetben a rögzítésük még megfelelő. Így az ételek könnyedén 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 felforrósodott tartozékok deformálódhatnak. Azonban miután kihűltek, az alakváltozás eltűnik. Ez nem befolyásolja a normál működést.

A sütő nem rendelkezik az alábbiakban feltüntetett minden tartozékkal.

Tartozékokat a vevőszolgálatnál, a szakkereskedésekben vagy az interneten vásárolhat.



Sütőrács

Edényekhez, süteményformákhoz, sültetekhez, rostonsültetekhez 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.

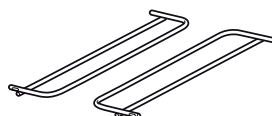
Helyezze a tepsit a sütőbe úgy, hogy az eltérő magasságú része a sütőajtó felé nézzen.



Mély zománcozott tepsz

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

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



Tartóelem a tartozékokhoz

Az öntisztító funkció használható a mély normál tepszhez és a sütőtepsihez is.

Helyezze be a tartozékot a jobb és bal oldalra.

Kiegészítő tartozékok

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

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

Kiegészítő tartozékok	HEZ-szám	Használat
Zománcozott lapos sütőtepsi	HEZ361000	Süteményekhez és aprósüteményekhez.
Zománcozott mély univerzális serpenyő	HEZ362000	Lédús süteményekhez, aprósüteményekhez, mélyhűtött ételekhez és nagy sültetekhez. Zsírfelfogó edényként is használhatja, ha közvetlenül a rostélyon grillez.
Rostély	HEZ364000	Edényekhez, süteményformákhoz, sültetekhez, grillszeletekhez és mélyhűtött ételekhez.
Pizzatepsi	HEZ317000	Ideális pizzához, mélyhűtött termékekhez vagy nagy, kerek süteményekhez. A pizzatepsit használhatja a mély univerzális serpenyő helyett. Állítsa a tepsit a rostélyra, majd tájékozódjon a táblázatok adataiból.
Üveg sütőtál	HEZ915001	Az üveg sütőtál alkalmas olyan párolt ételek és felfújtak sütésére, amelyeket a sütőben készít el. Különösen alkalmas a program- vagy a sütőautomatikához.
3 szintes teleszkópos kihúzó sín	HEZ368301	A 1, 2. és 3. magasságban levő kihúzó sínekkel a tartozék jól kihúzható, anélkül, hogy megbillenne.

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

Bekapcsoláskor a kijelzőfelületen kigyullad a szimbólum  és a jelzés **0:00**. Állítsa be az órát.

1. Nyomja meg az érintőgombot .

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

2. Állítsa be az órát az érintőgombok **+** vagy **-** segítségével.

3. Nyugtassa a beállított időt az érintőgomb  megnyomásával.

Néhány másodperc múlva megjelenik a beállított idő.

A sütő felfűtése

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

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

2. Tartsa lenyomva az érintőgombot **+**, amíg a kijelzőfelületen megjelenik a 240 °C kiírás.

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.

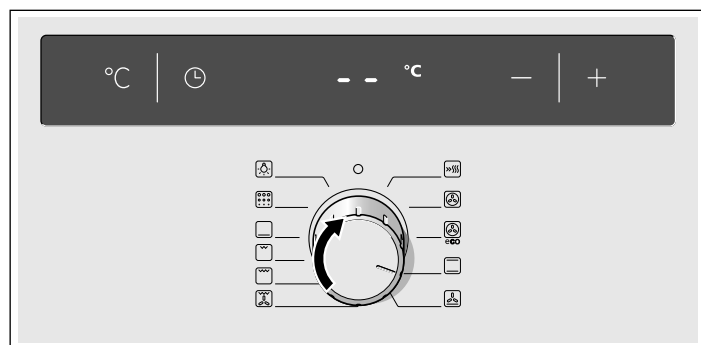
A sütő beállítása

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.

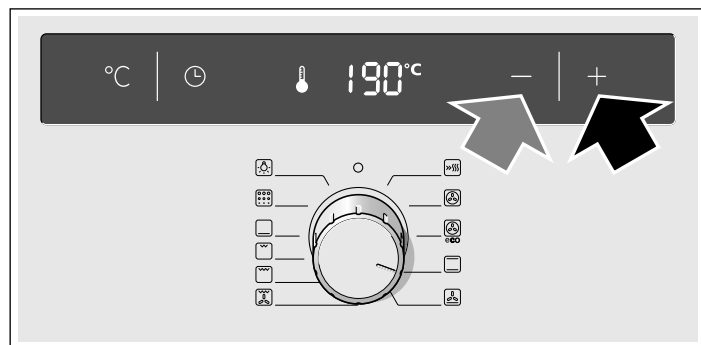
Fűtéstípus és hőmérséklet

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

1. Válassza ki a fűtéstípust a funkcióválasztó kapcsoló segítségével.



2. Az érintőgombok **+** vagy **-** segítségével állítsa be a hőmérsékletet vagy a grillfokozatot.



A sütő felfűtése elkezdődik.

Sütő kikapcsolása

Állítsa a funkcióválasztó kapcsolót kikapcsolt állásba.

A beállítások módosítása

A fűtéstípus, a hőmérséklet és a grillfokozat bármikor módosítható.

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. Az érintőgombok **+** és **-** segítségével válassza ki a kívánt hőmérsékletet.

A kijelzőfelületen kigyullad a szimbólum . A sütő felfűtése elkezdődik.

Gyors felfűtés vége

Hangjelzés hallatszik, és a szimbólum  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.

Utasítás: Ha a gyors felfűtés funkció aktív, nem lehetséges főzési időtartam beállítása.

Időfunkciók beprogramozása

A sütő különböző időfunkciókkal rendelkezik. Az érintógomb  megnyomásával előhívhatja a menüt, és lépkedhet a különböző funkciók között. Az időfunkciók szimbólumai a beállítás alatt világítanak. A korábban beállított időfunkciók az érintógombok **+** vagy **-** segítségével módosíthatók.

Jelzőóra

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

1. Nyomja meg az érintógombot .

A kijelzőfelületen kigyullad a szimbólum .

2. Állítsa be a jelzőóra idejét az érintógombok **+** vagy **-** segítségével.

+ érintógomb értéke = 10 perc

- érintógomb értéke = 5 perc

Néhány másodperc múlva megjelenik a beprogramozott időtartam. Elindul a jelzőóra. A kijelzőfelületen kigyullad a szimbólum , és megjelenik a jelzőóra ideje.

Ha letelt a jelzőórán beállított idő

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

A jelzőóra idejének módosítása

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

A jelzőóra idejének törlése

A sütő kikapcsolásakor a jelzőóra tovább működik. Állítsa a jelzőóra idejét **00:00** értékre az érintógomb **-** segítségével. A jelzőóra kialszik.

Időbeállítások megtekintése

A különböző időfunkciók beprogramozásakor a kijelzőfelületen kigyulladnak a megfelelő szimbólumok.

A jelzőóra , a főzési időtartam , az elkészítési idő  és az idő  megtekintéséhez nyomja meg többször az érintógombot , amíg a kívánt szimbólum kigyullad. A vonatkozó érték néhány másodpercre megjelenik a kijelzőfelületen.

Főzési időtartam

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

A képen látható példa: 45 perc főzési időtartam.

1. Válassza ki a fűtéstípust a funkcióválasztó kapcsoló segítségével.

2. Nyomja meg kétszer az érintógombot .

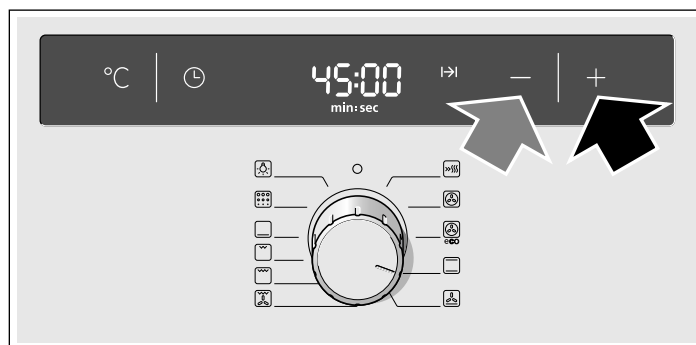
A kijelzőfelületen megjelenik a jelzés **00:00** és a főzési időtartam szimbóluma .



3. Programozza be a főzési időt az érintógombok **+** vagy **-** segítségével.

+ érintógomb értéke = 30 perc

- érintógomb értéke = 10 perc



4. Nyomja meg az érintógombot **°C**.

Az érintógombok **+** vagy **-** segítségével állítsa be a hőmérsékletet vagy a grillfokozatot.

Néhány másodperc múlva bekapcsol a sütő. A kijelzőfelületen megjelenik a beállított hőmérséklet, és kigyullad a szimbólum .

Ha a főzési idő lejár

Megszólal egy jelzőhang. A sütő felfűtése leáll. A kijelzőfelületen megjelenik a jelzés **00:00**. Nyomja meg kétszer az érintógombot . Új főzési idő beállításához használja az érintógombokat **+** vagy **-**, vagy nyomja meg az érintógombot , és állítsa a funkcióválasztó kapcsolót kikapcsolt állásba. A sütő kikapcsol.

Főzési időtartam módosítása

Nyomja meg kétszer az érintógombot . Módosítsa a főzési időtartamot az érintógombok **+** vagy **-** segítségével.

Főzési idő törlése

Nyomja meg kétszer az érintógombot . Állítsa a főzési időt **00:00** értékre az érintógomb **-** segítségével. Az idő törlődött.

Időbeállítások megtekintése

A különböző időfunkciók beprogramozásakor a kijelzőfelületen kigyulladnak a megfelelő szimbólumok.

A jelzőóra , a főzési időtartam , az elkészítési idő  és az idő  megtekintéséhez nyomja meg többször az érintógombot , amíg a kívánt szimbólum kigyullad. A vonatkozó érték néhány másodpercre megjelenik a kijelzőfelületen.

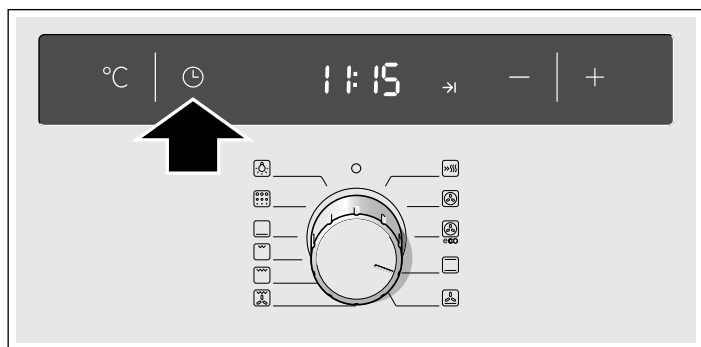
Elkészítési idő

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

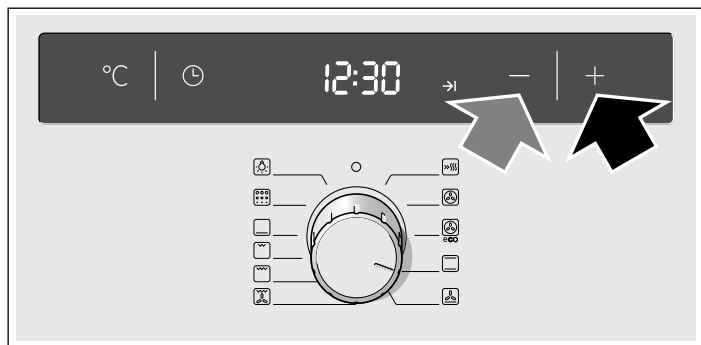
Ügyeljen, hogy az étel ne romoljon meg, ha túl sokáig a sütőben van.

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. Nyomja meg kétszer az érintógombot .
 3. Programozza be a főzési időt az érintógombok **+** vagy **-** segítségével.
 4. Nyomja meg az érintógombot .
- A kijelzőfelületen megjelenik az étel elkészülési ideje és a befejezést jelző szimbólum .



5. Késleltesse az elkészítési időt az érintógombok **+** vagy **-** segítségével.



6. Nyomja meg az érintógombot **°C**.
Az érintógombok **+** vagy **-** segítségével állítsa be a hőmérsékletet vagy a grillfokozatot.
- A kijelzőfelületen megjelenik a beállított hőmérséklet és a szimbólum , a sütő készenléti módban marad. A sütő bekapcsolódásakor megjelenik a beállított hőmérséklet és a szimbólum . A szimbólum  kialszik.

Ha a főzési idő lejár

Megszólal egy jelzőhang. A sütő felfűtése leáll. A kijelzőfelületen megjelenik a jelzés **00:00**. Nyomja meg kétszer az érintógombot . Új főzési idő beállításához használja az érintógombokat **+** vagy **-**, vagy nyomja meg az érintógombot , és állítsa a funkcióválasztó kapcsolót kikapcsolt állásba. A sütő kikapcsol.

Az elkészítési idő módosítása

Nyomja meg háromszor az érintógombot . Módosítsa az elkészítési időt a **+** és **-** érintógombok segítségével. Néhány másodperc múlva megjelenik a módosított időtartam. Ne módosítsa az elkészítési időt akkor, ha a főzési idő visszaszámlálása már elkezdődött. Ez befolyásolhatja a végeredményt.

Az elkészítési idő törlése

Nyomja meg háromszor az érintógombot , és állítsa vissza az elkészítési időt az aktuális időre az érintógombbal **-**. A sütő bekapcsol.

Időbeállítások megtekintése

A különböző időfunkciók beprogramozásakor a kijelzőfelületen kigyulladnak a megfelelő szimbólumok.

A jelzőóra , a főzési időtartam , az elkészítési idő  és az idő  megtekintéséhez nyomja meg többször az érintógombot , amíg a kívánt szimbólum kigyullad. A vonatkozó érték néhány másodpercre megjelenik a kijelzőfelületen.

Órabeállítás

Bekapcsoláskor vagy áramkimaradás után a kijelzőfelületen kigyullad a szimbólum  és a jelzés **0:00**. Állítsa be az órát.

1. Nyomja meg az érintógombot .
 - Megjelenik az idő **12:00**.
 2. Állítsa be az órát az érintógombok **+** vagy **-** segítségével.
 3. Nyugtázza a beállított időt az érintógomb  megnyomásával.
- Néhány másodperc múlva megjelenik a beállított idő.

Idő módosítása

Ne legyen beprogramozva más időfunkció, és a sütő legyen kikapcsolva.

1. Nyomja meg kétszer az érintógombot .
 - A kijelzőfelületen kigyullad a szimbólum .
 2. Az érintógombok **+** vagy **-** segítségével módosítsa az időt.
 3. Nyugtázza a beállított időt az érintógomb  megnyomásával.
- Néhány másodperc múlva megjelenik a beállított idő.

Az óra elrejtése

Az óra elrejthető. Lásd "Az alapbeállítások módosítása" c. részt.

Az alapbeállítások módosítása

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

Alapbeállítás	0 lehetőség	1. lehetőség	2. lehetőség	3. lehetőség
 A főzési idő és a jelzőóra idejének lejártakor megszólaló hangjelzés időtartama	-	kb. 10 mp	kb. 2 perc*	kb. 5 perc
 Óra kijelzése	nem	igen*	-	-
 A beállítások mentése előtti várakozási idő	-	kb. 2 mp	kb. 4 mp*	kb. 10 mp
 Felszerelt vezetősínek	nem	igen	-	-
 Gyári beállítás alkalmazása az összes értékhez	nem*	igen	-	-

* Gyári beállítás

A sütő legyen kikapcsolva.

1. Nyomja meg és tartsa lenyomva az érintógombot  kb. 4 másodpercig.
A kijelzőfelületen megjelenik a hangjelzés időtartamára vonatkozó alapbeállítás, pl. , . lehetőség.
2. Módosítsa az alapbeállítást az érintógombok **+** vagy **-** segítségével.

3. Nyugtázza a beállítást az érintógomb  megnyomásával.
A kijelzőfelületen megjelenik a következő alapbeállítás. Az érintógomb  segítségével elérhető az összes beállítás, melyek az érintógombok **+** vagy **-** segítségével módosíthatók.
4. A befejezéshez nyomja meg és tartsa lenyomva az érintógombot  kb. 4 másodpercig.
Az összes alapbeállítást mentette.
Az alapbeállítások bármikor módosíthatók.

Automatikus kikapcsolás

Ha a készülék beállításait több órán keresztül nem módosították, aktiválódik az automatikus kikapcsolás funkció. A sütő felfűtése leáll. A kikapcsolás a kiválasztott hőmérséklettől vagy a grillfokozattól függ.

Ha az automatikus kikapcsolás aktiválódik

Megszólal egy jelzőhang. A kijelzőfelületen megjelenik a jelzés . A sütő felfűtése leáll.
Állítsa a funkcióválasztó kapcsolót kikapcsolt állásba. A sütő kikapcsol.

Az automatikus kikapcsolás törlése

Ha nem szeretné, hogy az automatikus kikapcsolás magától aktiválódjon, be kell állítania a főzési időtartamot. Ekkor a sütő addig fűt, amíg az időtartam le nem telik.

Öntisztítás

Az öntisztítás során a sütő kb. 500 °C-ra melegszik. Így a sütéskor keletkezett maradékok elégnének, és Önnek csak a hamut kell eltávolítania a sütőtérből.

Három tisztítási fokozat áll rendelkezésre.

Fokozat	Tisztítás erőssége	Időtartam
1	enyhe	kb. 1 óra és 15 perc
2	közepes	kb. 1 óra és 30 perc
3	erős	kb. 2 óra

Minél makacsabb és régebbi a szennyeződés, annál erősebb tisztítási fokozatot kell használni. A sütőtér tisztítását elegendő két- vagy háromhetente elvégezni. Az alapos tisztítás mindössze kb. 2,5-4,7 kWh fogyasztással jár.

Fontos tudnivalók

Az Ön biztonsága érdekében a sütőajtó automatikus lezár. A sütőajtó csak akkor nyitható újra, ha a sütőtér kissé lehűlt és a reteszelést jelző lakat szimbólum kialszik.

A sütőlámpa öntisztítás közben nem világít.

Égésveszély!

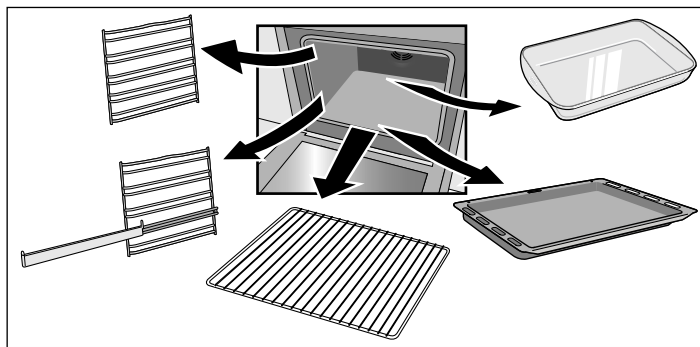
- Öntisztításkor a sütőtér nagyon forró lesz. Soha ne nyissa ki a készülék ajtaját és ne tolja el kézzel a reteszelő kampót. A készüléket hagyja lehűlni. Tartsa távol a gyerekeket.
- Öntisztításkor a készülék kívül is nagyon forró lesz. Soha ne nyúljon a készülék ajtajához. A készüléket hagyja lehűlni. Tartsa távol a gyerekeket.

Tűzveszély!

Öntisztításkor a készülék kívül is nagyon forró lesz. Soha ne akasszon gyúlékony tárgyakat, pl. törülköhát, az ajtófogantyúra. Hagyja szabadon a készülék elülső oldalát.

Az öntisztítás előtt

A sütőtér legyen üres. Vegye ki a tartozékokat, az edényeket, továbbá a bal és jobb oldali rostélyokat vagy síneket. A bal és jobb oldali rostélyok vagy sínek kiakasztásához lásd az *Ápolás és tisztítás* c. részt.



Tisztítsa meg a sütőajtót és a sütőtér oldalsó részeit a tömítéseknel.

⚠ Tűzveszély!!

Az ételmaradék, a zsír és a sütéskor keletkezett egyéb folyadék meggyulladhat. Nedves kendő segítségével törölje át a sütőtérrel és a sütőben tisztítandó tartozékokat.

A tartozékok egyszerre történő tisztítása

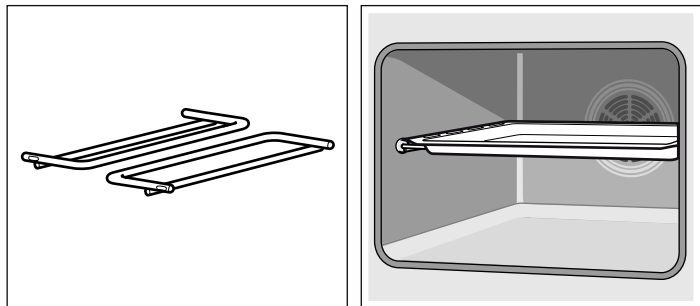
A bal és jobb oldali rostélyokhoz vagy sínekhez nem használható az öntisztítás funkció. Ezeket vegye ki a sütőtérből.

A sütőtér optimális tisztítása érdekében az öntisztításkor nem ajánlott a tepsik használata. Azonban a tartozékokhoz való tartó használatával a normál, zománcozott, mély tepsik és a lapos zománcozott sütőtepsi öntisztítható. Egyszerre mindig csak egy tartozékot tisztítson.

A rostély nem tisztítható az öntisztító funkcióval.

Ha a sütő nem rendelkezik ezzel a tartóval, beszerezheti a vevőszolgálatnál vagy az interneten (termék kódja: 466546).

A tartozékok tartóját a bal és jobb oldalra is fel kell szerelni.



A tartozékokról mossa le vízzel az ételmaradékot, zsíradékot és a sütéskor keletkezett egyéb folyadékot.

A normál mély tepsit és a lapos sütőtepsit a tartóra helyezze.

⚠ Komoly egészségügyi kockázatok!!

A tisztítás idejére ne helyezzen a sütőbe tapadásmentes tepsiket vagy formákat. Az intenzív hő károsítja a tapadásmentes bevonatot, és mérgező gázok keletkeznek.

Beállítás

A tisztítási fokozat kiválasztása után állítsa be a sütőt.

1. Válassza ki az öntisztító funkciót a funkcióválasztó kapcsoló segítségével.
2. Állítsa be a kívánt tisztítási fokozatot az érintőgombok **+** vagy **-** segítségével.

A kijelzőfelületen megjelenik a tisztítási fokozat és a szimbólum . Néhány másodperc múlva megkezdődik az öntisztítás.

Kis idő elteltével a sütőajtó lezáródik. A kijelzőfelületen kigyullad a szimbólum . A sütőajtó csak akkor nyitható újra, ha a szimbólum kialszik.

Ha az öntisztítás befejeződött

A kijelzőfelületen megjelenik a jelzés **00:00**. A sütő felfűtése leáll. Állítsa a funkcióválasztó kapcsolót kikapcsolt állásba. A sütő kikapcsol. A sütőajtó akkor nyitható ki ismét, amikor a kijelzőfelületen kialszik a szimbólum .

Tisztítási fokozat módosítása

A program elindítását követően nem módosítható a tisztítási fokozat.

Öntisztítás megszakítása

Állítsa a funkcióválasztó kapcsolót kikapcsolt állásba. A sütő kikapcsol. A sütőajtó akkor nyitható ki ismét, amikor a kijelzőfelületen kialszik a szimbólum .

A befejezési idő késleltetése

A sütőn beállítható az öntisztítás befejezésének ideje. Így az öntisztítás például éjszaka is elvégezhető, és a sütő nappal zavartalanul használható.

Végezze el a programozást az 1. és 2. pontban leírtak szerint. Az öntisztítás megkezdése előtt nyomja meg háromszor az érintőgombot , és az érintőgombok **+** vagy **-** segítségével késleltesse a befejezési időt.

A sütő készenléti módba kapcsol. A kijelzőfelületen megjelenik a tisztítási fokozat és a szimbólum . Az öntisztítás kezdetekor megjelenik a tisztítási fokozat és a szimbólum . A szimbólum kialszik.

Időbeállítások megtekintése

A tisztítás időtartamának vagy az öntisztítás befejezési idejének megtekintéséhez nyomja meg többször az érintőgombot , amíg a kívánt szimbólum kigyullad. A vonatkozó érték néhány másodpercre megjelenik a kijelzőfelületen.

Az öntisztítás után

Miután a sütőtér kihűlt, egy nedves kendővel törölje le a maradék hamut.

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, termékek,
- erős 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 törleronggyal, majd puha kendővel törölje szárazra. Ne használjon üveg tisztító szer, sem üvegkaparót.
Rozsdamentes acél	Enyhén szappanos meleg víz: Tisztítsa meg törleronggyal, majd puha kendővel törölje szárazra. A méz-, zsír-, kukoricaliszt- és tojásfehérje-foltokat azonnal törölje le, mivel a foltok alatti felületen rozsdá keletkezhet. A vevőszolgálatnál és a szaküzletekben kaphatók olyan speciális tisztítószer rozsdamentes acélhoz, melyek forró felületeken is használhatóak. Hordja fel a tisztítószer egy puha és vékony kendővel.
Üveg	Üveg tisztító szer: Puha kendővel tisztítsa meg. Ne használjon üvegkaparót.
Kijelző	Üveg tisztító szer: Puha kendővel tisztítsa meg. Ne használjon alkoholt, ecetet, illetve egyéb karcoló vagy maró hatású tisztítószer.
Ajtó üvege	Üveg tisztító szer: Puha kendővel tisztítsa meg. Ne használjon üvegkaparót.
Sütőajtó fedőlapja	Speciális tisztítószer rozsdamentes acélhoz (beszerezhető a vevőszolgálatnál és a szaküzletekben). Vegye figyelembe a gyártó utasításait.

Tisztítandó terület	Tisztítószer
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. Ajánlott az öntisztító funkció használata. Lásd az <i>Öntisztítás</i> c. részt.
Sütőlámpa burája	Enyhén szappanos meleg víz: Tisztítsa meg egy kendővel.
Rostélyok és sínek	Enyhén szappanos meleg víz: Áztassa vízbe, majd tisztítsa meg egy kendővel vagy kefével.
Vezetősínek	Enyhén szappanos meleg víz: Tisztítsa meg egy kendővel vagy kefével. Ne áztassa vízbe, és ne tisztítsa mosogatógépben.
Tartozékok	Enyhén szappanos meleg víz: Áztassa vízbe, majd tisztítsa meg egy kendővel vagy kefével.

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.

Sütő lámpájának kikapcsolása

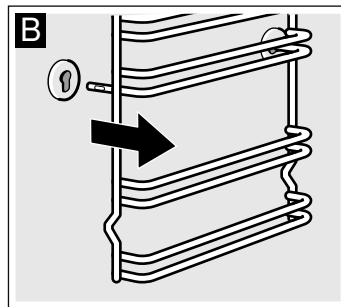
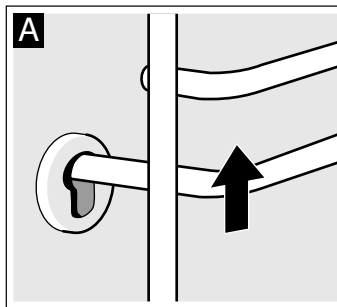
Állítsa a funkcióválasztó kapcsolót a következő állásba: 0.

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

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

Rostélyok vagy sínek kiakasztása

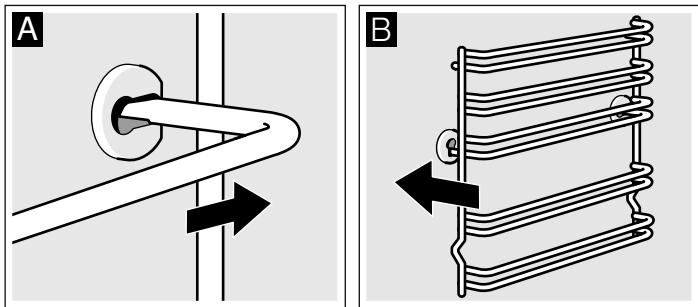
1. Emelje fel a rostélyt vagy sínt az elülső részénél fogva, és akassza ki (A ábra).
2. Ezután húzza ki teljesen a rostélyt vagy sínt (B ábra).



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

Rostélyok vagy sínek beakasztása

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

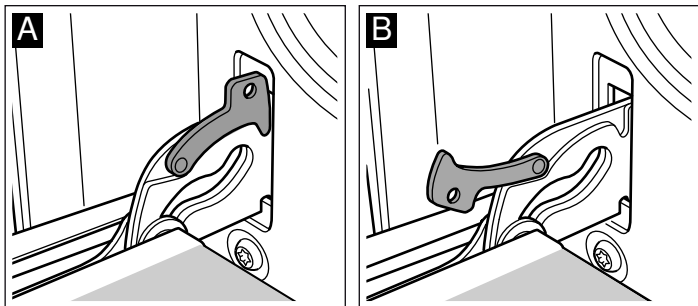


A rostélyok vagy sínek bal és jobb oldalon beilleszthetők. A görbület mindig alul legyen.

A sütőajtó ki- és beakasztása

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

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

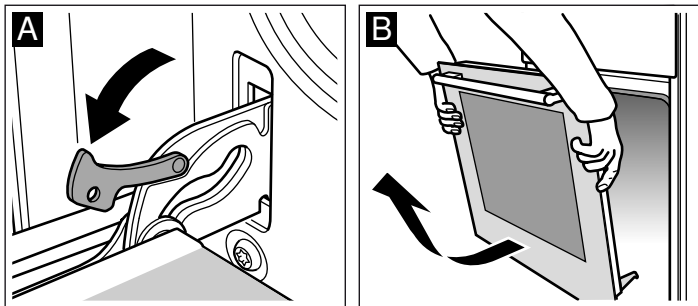


⚠ Sérülésveszély!!

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

Az ajtó kiakasztása

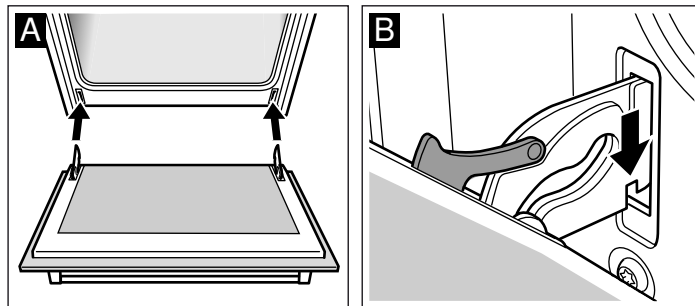
1. Nyissa ki teljesen a sütőajtót.
2. Húzza ki a jobb és bal oldalon lévő biztosítóelemeket (A ábra).
3. Csukja be a sütőajtót ütközésig (B ábra). Fogja meg az ajtót két kézzel, a jobb és bal oldalon. Enyhén csukja vissza, majd húzza ki.



Sütőajtó visszahelyezése

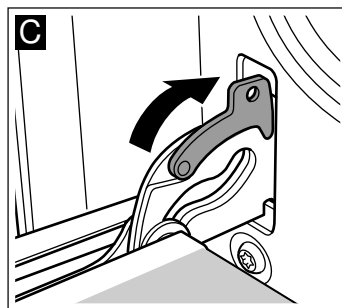
Szerelje vissza a sütőajtót. Ehhez hajtsa végre a megadott lépéseket fordított sorrendben.

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



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

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



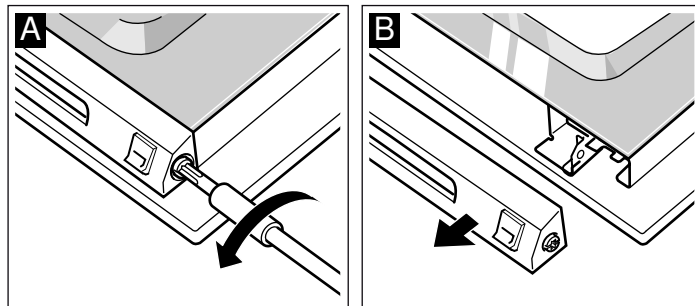
⚠ Sérülésveszély!!

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

A sütőajtó fedőlapjának leszerelése

A sütőajtó fedőlapja idővel elszíneződhet. Az alaposabb tisztításhoz ajánlott leszerelni a borítást.

1. Nyissa ki teljesen a sütőajtót.
2. Csavarozza ki a sütőajtó fedőlapját. Ehhez lazítsa meg a bal és jobb oldalon található csavarokat (A ábra).
3. Vegye le a fedőlapot (B ábra).



Ügyeljen, hogy a sütőajtó ne csukódjon be akkor, amikor a fedőlap nincs felszerelve. A belső üveg megsérülhet.

Tisztítsa meg a fedőlapot rozsdamentes acélhoz megfelelő, speciális tisztítószerrel.

4. Helyezze vissza és rögzítse.
5. Csukja be a sütő ajtaját.

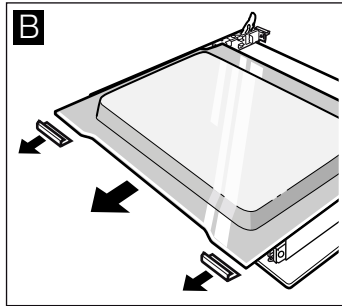
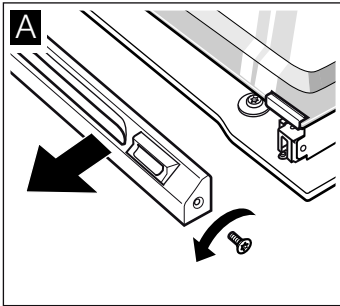
Ajtólapok ki- és beszerelése

A jobb tisztíthatóság érdekében a sütőajtó üveglapjai kiszerezhetők.

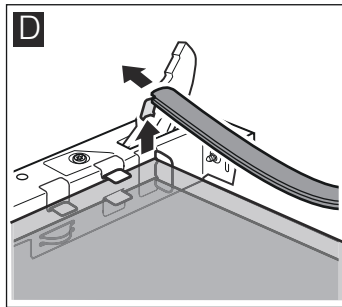
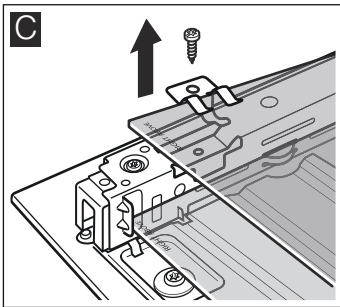
A belső lapok kiszérésénél ügyeljen arra, milyen sorrendben veszi ki a lapokat. A lapok helyes sorrendben való visszaszereléséhez figyelje a lapokon található számokat.

Kiszérés

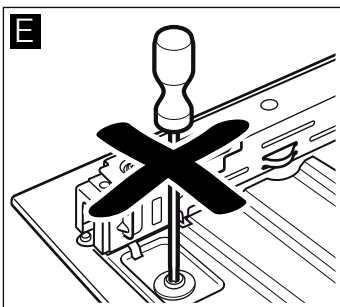
1. Akassza ki a sütőajtót, és fektesse a fogantyúval lefelé egy konyharuhára.
2. Csavarozza le a sütőajtó felső burkolatát. Ehhez csavarja ki a bal és jobb oldali csavarokat (A ábra).
3. Emelje fel a legfelső lapot és húzza ki, majd vegye le a két kis tömítést (B ábra).



4. Csavarozza ki a tartókapcsot jobb és bal oldalon. Emelje meg a lapot és vegye le a kapcsokat a lapról (C ábra).
5. Vegye le a tömítést a lent található lapról (D ábra). Eközben húzó mozdulattal felfelé vegye le a tömítést. Húzza ki az üveglapot.



6. Az alsó lapot ferdén felfelé húzza ki.
7. Bal és jobb oldalon a csavarokat a fémrészben NE csavarozza le (E ábra).



A lapokat ablaktisztítószerrel és puha törlővel tisztítsa meg.

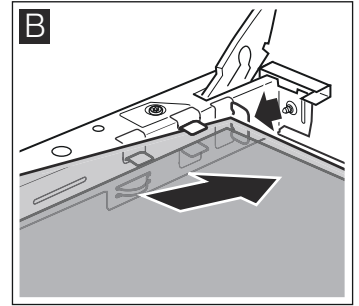
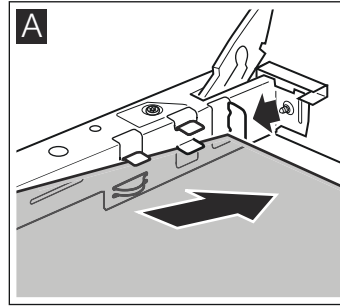
⚠ Sérülésveszély!

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

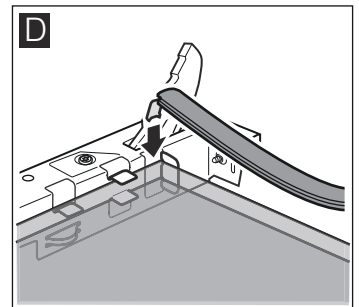
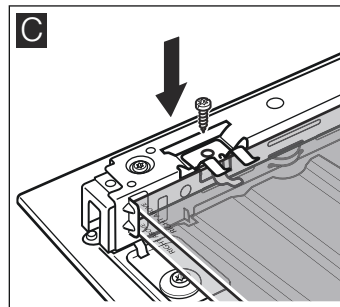
Beszerelés

Beszerelésnél ügyeljen rá, hogy mindkét lapon balra lent a „right above” felirat fejjel lefelé álljon.

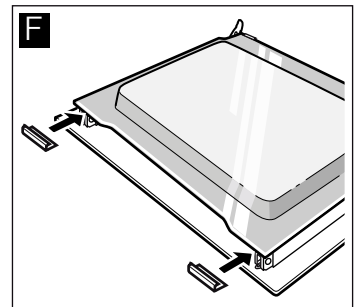
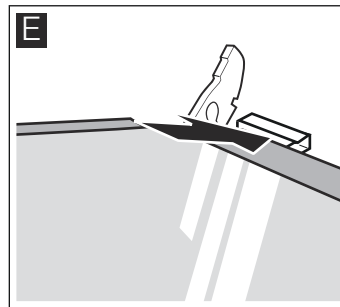
1. Tolja be az alsó lapot ferdén hátrafelé (A ábra).
2. Tolja be a középső lapot (B ábra).



3. A jobb és bal oldali tartókapcsokat helyezze a lapra, igazítsa úgy őket, hogy a rugók a csavarlyuk fölött legyenek, és erősen csavarja be mindet (C ábra).
4. A tömítést lent a lapon ismét akassza be (D ábra).



5. Tolja be a legfelső lapot ferdén hátrafelé a két tartóba. Ügyeljen rá, hogy eközben a tömítést ne tolja hátrafelé (E ábra).
6. Helyezze a két kis tömítést bal és jobb oldalt ismét a lapra (F ábra).



7. Tegye fel a burkolatot, és csavarozza be.
8. Akassza vissza a sütőajtót.

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

Mi a teendő meghibásodás esetén?

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

Meghibásodási táblázat

Hiba	Lehetséges ok	Megoldás / Tanácsok
Nem működik a sütő.	Hibás a biztosíték.	Ellenőrizze a biztosítékpanelenen, hogy a biztosíték megfelelő állapotban van-e.
	Áramkimaradás.	Ellenőrizze, hogy a sütőben működik-e a világítás, illetve a többi háztartási készülék működik-e.
A kijelzőn kigyullad a jelzés  több nulla kíséretében.	Áramkimaradás.	Állítsa be újra az órát.
Nem melegszik a sütő.	Por került az érintkezőkre.	Forgassa a forgatókapcsolót többször mindkét irányba.
Nem nyílik a sütőajtó. A kijelzőn kigyullad a szimbólum  .	A sütőajtó le van zárva az öntisztítás miatt.	Várja meg, amíg kihűl, és a szimbólum  kialszik.
A kijelzőn megjelenik a jelzés F8 .	Az automatikus kikapcsolás aktív.	Állítsa a funkcióválasztó kapcsolót kikapcsolt állásba.

Hibaüzenetek

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

Az alábbi hibaüzenetek okát a készülék használója is megszüntetheti.

Hibaüzenet	Lehetséges ok	Megoldás / Tanácsok
E011	Túl hosszúan nyomott meg egy érintőgombot, vagy egy érintőgomb beragadt.	Nyomja meg egyesével az összes érintőgombot. Ellenőrizze, hogy van-e olyan érintőgomb, amely beragadt, le van takarva vagy szennyezett.
E106	Az ajtózárr nyitott ajtónál kapcsolott be.	Nyomja meg az érintőgombot  . Most újraprogramozhatja a készüléket.
E115	A sütőtér hőmérséklete túl magas.	A sütőajtó le van zárva, a fűtés megszakadt. Várja meg, amíg a sütő kihűl. Nyomja meg az érintőgombot  , és állítsa be újra az időt.

Elektromos kisülés veszélye!!

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

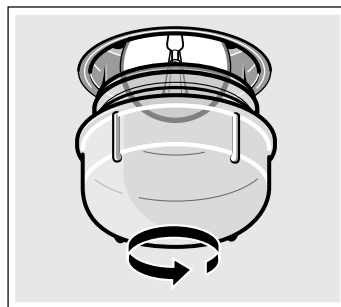
Sütőlámpa cseréje

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

Elektromos kisülés veszélye!!

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

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



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

Üvegbura

A sérült 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 szakember segítségét nyújthassunk Önnek. A számmal ellátott típustáblát a jobb oldalon, a sütőajtó oldalán találja. Hogy szükség esetén ne kelljen sokáig keresgélne, 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 +361 489 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.

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.

Energiamegtakarítás

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

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

Eco forró levegő funkció

Az Eco forró levegő funkció  segítségével jelentős mennyiségű energiát takaríthat meg az ételek egy szinten történő elkészítésekor. A főzési és sütési ciklusok előtt nem szükséges előmelegíteni a sütőt.

Utasítások

- Az energiatakarékos funkció maximális hatékonysága érdekében az ételt hideg és üres sütőbe kell behelyezni.
- A sütési ciklus alatt csak akkor nyissa ki a sütőajtót, ha az feltétlenül szükséges, például ha meg kell fordítani az ételt. Az "Ételjegyzék és elkészítési javaslatok" c. részben számos tanácsot és javaslatot talál az ételek sütéséhez.

Táblázat

A következő táblázatban bemutatunk néhány ételt, melyek elkészítéséhez kiválóan alkalmas az energiatakarékos üzemmód. A táblázatban megtalálja a hőmérséklet-beállításokat, illetve az egyes ételek elkészítéséhez használatos tartozékokat és szinteket.

A hőmérséklet és a főzési idő az étel mennyiségének, állapotának és minőségének függvényében változhat. Ezért a táblázatban körülbelüli értéktartományokat adtunk meg. Elkészítéskor először a legalacsonyabb értéket alkalmazza. Ha alacsonyabb hőmérsékletet választ, a sütés egyenletesebb lesz. Ha nem a kívánt eredményt éri el, legközelebb állítson be magasabb hőmérsékletet.

Fűtéstípus =  Eco forró levegő

	Tartozék	Szint	Hőmérséklet (°C)	Főzési idő (perc)
Sütemények és édességek				
Piskótatészta sütemény, egyszerű	sütőrács + téglalap alakú sütőforma	2	170-180	55-65
Vajas piskóta	sütőrács + téglalap alakú sütőforma	2	150-160	75-85
Tortaforma	lapos sütőtepsi	3	180-200	30-45
Gyümölcstorta (pl. cseresznyés)	kapcsos fém sütőforma, Ø 26 cm	2	160-180	50-60
Sima élesztős sütemény	lapos sütőtepsi	3	160-170	30-40
Márványsütemény	sütőrács + téglalap alakú sütőforma	2	160-170	100-110
Kuglóf	sütőrács + sütőforma	2	150-160	85-95

	Tartozék	Szint	Hőmérséklet (°C)	Főzési idő (perc)
Vizes piskóta	sütőrács + sötét színű, zománcozott sütőforma	2	165-175	35-45
Hagyományos spanyol sütemény, 3 tojásos	sütőrács + sötét színű, zománcozott sütőforma	1	160-170	45-55
Almatorta	normál mély tepszi	3	170-180	65-75
Tea- és aprósütemények	lapos sütőtepsi	3	130-140	20-30
Diós háromszög	lapos sütőtepsi	3	185-195	35-45
Vajas bukta (12 adag)	lapos sütőtepsi	3	170-180	20-25
Piskóta	lapos sütőtepsi	3	160-170	15-20
Madeleine	lapos sütőtepsi	3	150-160	30-40
Almatorta, kör alakú formában	fém sütőforma, Ø 31 cm	3	230-250	30-40
Lepény	fém sütőforma, Ø 31 cm	3	200-220	55-65
Francia gyümölcspiskóta	téglalap alakú sütőforma	2	180-200	50-60
Sárgabarackos rétes	lapos sütőtepsi	3	190-200	30-40
Csokoládés sütemény	lapos sütőtepsi	3	140-150	35-45
Vajas sütemény	lapos sütőtepsi	3	140-150	30-45
Krémmel töltött sütemények	normál mély tepszi	3	210-220	40-50
Rétestekercs	lapos sütőtepsi	3	210-230	35-45
Kenyér (1 kg)	lapos sütőtepsi	3	200-210	55-65
Húsok				
Borjúsült (1,5 kg hátszín)	sütőrács + fedett edény	2	200-210	110-120
Sertéssült (1 kg)	sütőrács + fedetlen edény	2	180-190	110-120
Borjúbélszín/marhasült, angolosan (1 kg)	sütőrács + fedetlen edény	2	240-250	35-45
Borjúbélszín/marhasült, közepesen átsütve (1 kg)	sütőrács + fedetlen edény	2	250-260	45-55
Hal				
Sült keszeg/farkashal (2 darab, egyenként 350 g)	normál mély tepszi	2	180-190	30-40
Sózott keszeg (2 darab, egyenként 450 g)	lapos sütőtepsi	3	180-190	40-50
Tőkehal (1 darab, 1 kg)	lapos sütőtepsi	2	180-190	50-60
Pisztráng (2 darab, egyenként 300 g)	lapos sütőtepsi	2	180-190	25-35
Ördöghal (2 darab, egyenként 400 g)	lapos sütőtepsi	2	180-190	30-40
Fagyasztott elősütött étel				
Vékony tésztájú, mélyhűtött pizza	sütőrács	2	210-220	15-20
Vastag tésztájú pizza	sütőrács	2	180-190	25-35
Sült burgonya sütőben	lapos sütőtepsi	3	210-220	20-30
Csirkeszárnyak	lapos sütőtepsi	3	200-210	15-25
Halrudak	lapos sütőtepsi	3	210-220	20-30
Elősütött pékáru	normál mély tepszi	3	180-200	10-20
Mini töltött rétes	lapos sütőtepsi	3	180-190	15-25
Mélyhűtött lasagne (450 g)	sütőrács	2	210-230	45-55
Lasagne (2 darab, egyenként 450 g)	sütőrács	2	210-230	45-55
Mozzarellafalatok	lapos sütőtepsi	2	230-240	15-25
Csípős paprika	lapos sütőtepsi	3	200-210	15-25
Egyéb				
Csőben sült burgonya	sütőrács + fedetlen edény	2	155-165	75-85
Friss lasagne	sütőrács + fedetlen edény	2	175-180	50-60

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 betölteni 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 béléje ki sütőpapírral.
- A táblázatokban megadott időtartamok irányértékek. Függnek az élelmiszer minőségétől és tulajdonságaitól.
- A mellékelt tartozékokat használja. További tartozékok kiegészítő tartozékként a szakkereskedésben vagy a vevőszolgálatnál kaphatók.
Használat előtt minden olyan tartozékot vegyen ki a sütőtérből, amelyre nincs szüksége.
- Mindig használjon edényfogót, ha a forró tartozékot vagy az edényt kiveszi a sütőtérből.

Torták és sütemények

Sütés egy szinten

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

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

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

Sütés több szinten

Használja a 3D ☐ forró levegő üzemmódot.

Sütés 2 szinten:

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

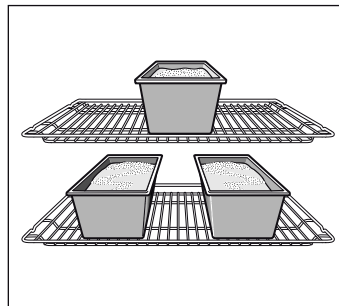
Sütés 3 szinten:

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

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

A táblázatokban tanácsokat adunk a különböző ételek elkészítéséhez.

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



Sütőformák:

A sötét, fémből készült sütőformák a legalkalmasabbak.

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

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

Táblázatok

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

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

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

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

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

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

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

Sütemény készítése formában	Forma	Szint	Fűtéstípus	Hőmérséklet (°C)	Időtartam (perc)
Vékony tésztájú pizza, könnyű feltéttel (előmelegítéssel)	Pizzatepsi	1		270	10-20
Sós sütemény*	Kapcsos tortaforma	1		170-190	45-55

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

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

Kisméretű sütemények	Tartozékok	Szint	Fűtéstípus	Hőmérséklet (°C)	Időtartam (perc)
Tea- és aprósütemények	Normál tepsi	3		140-160	15-25
	Normál tepsi + sütőtepsi	3+1		130-150	25-35
	2 sütőtepsi + normál tepsi	5+3+1		130-150	25-40
Teasütemény (előmelegítéssel)	Normál tepsi	3		140-150	30-40
	Normál tepsi	3		140-150	20-30
	Normál tepsi + sütőtepsi	3+1		140-150	25-35
	2 sütőtepsi + normál tepsi	5+3+1		140-150	25-35
Mandulás sütemény	Normál tepsi	2		110-130	30-40
	Normál tepsi + sütőtepsi	3+1		110-120	35-45
	2 sütőtepsi + normál tepsi	5+3+1		110-120	35-45
Habcsók	Normál tepsi	3		80-100	100-150
Gyümölcslepeny	Sütőrács tepsivel, süteményforma	3		180-200	20-25
	2 sütőrács tepsivel, süteményforma	3+1		160-180	25-30
Ensaimada	Normál tepsi	2		210-230	30-40
Rétestészta	Normál tepsi	3		190-200	25-35
	Normál tepsi + sütőtepsi	3+1		190-200	30-40
	2 sütőtepsi + normál tepsi	5+3+1		170-180	35-45
Kelt tésztából készült sütemény	Normál tepsi	2		190-210	20-30
	Normál tepsi + sütőtepsi	3+1		160-180	25-35

Kenyér és zsömlé

Ellenkező utasítás hiányában a sütőt mindig melegítse elő a kenyérsütéshez.

Soha ne öntsön vizet a forró sütőbe.

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

Sütési javaslatok és hasznos tanácsok

Saját recept használata.	Az elkészítési táblázatban feltüntetett hasonló terméket vehet alapul.
Hogyan lehet ellenőrizni, hogy elkészült-e a piskótatésztából készült sütemény?	Kb. 10 perccel a receptben szereplő sütési idő lejártá előtt szűrje meg a süteményt egy vékony fapálcikával a legvastagabb pontján. Ha a pálcikára nem ragad rá a tészta, a sütemény elkészült.
A torta lapos.	Legközelebb használjon kevesebb folyadékot, vagy válasszon 10 °C-kal alacsonyabb sütési hőmérsékletet. A tészta készítésekor vegye figyelembe a receptben megadott időt.
A torta közepe magasra kelt, de a szélei kevésbé magasak.	Ne kenje be zsiradékkal a formát. Amikor a sütemény elkészült, egy kés segítségével óvatosan vegye ki a formából.
A sütemény teteje túlságosan megsült.	Helyezze a süteményt a sütő alacsonyabb szintjére, válasszon alacsonyabb sütési hőmérsékletet, és hagyja sülni hosszabb ideig.
A sütemény túl száraz lett.	Egy pálcikával többször szűrje meg a már kész süteményt. Öntsön a tetejére néhány csepp gyümölcslevet vagy valamilyen alkoholos italt. Legközelebb állítsa a sütési hőmérsékletet 10 °C-kal alacsonyabbra, és csökkentse a sütési időt.
A kenyér vagy az édesség (pl. a túró torta) külseje megfelelő, de a belseje pépes (helyenként nedves).	Legközelebb használjon kevesebb folyadékot, és hagyja egy kicsit tovább sülni, alacsonyabb hőmérsékleten. Ha olyan süteményt süt, amelyen lédús feltét van, akkor először a sütemény alját 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, felső és alsó 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 3D  forró levegőt. Bár Ön egyszerre több tepsiben süt, ez nem jelenti azt, hogy a különböző ételeknek egyszerre kell elkészülniük.
Lédús, töltött sütemények készítésekor vízpára keletkezhet.	Sütéskor pára keletkezhet. A pára egy része a sütő ajtaján keresztül távozik, és vízcseppek formájában a kezelőfelületen vagy a környező bútorokon csapódhat le. Ez természetes fizikai folyamat.

Hús, szárnyas, hal

Edények

Bármilyen hőálló edényt használhat. 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 sült 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 zománczott sütőedényben készít húst, valamint több folyadékra van szükség, mint az üvegedények esetében.

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

Grillezés

Grillezéskor a sütő ajtaja mindig legyen csukva.
Mielőtt behelyezné az ételt a sütőbe a grillezéshez, melegítse elő a sütőt kb. 3 percre.
Az ételt közvetlenül a rácsra helyezze. Ha csak egy darabot készít, ajánlott azt a rács közepére helyezni.
Tegye be a zománczott 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 tepszi deformálódhat, és a kihúzásakor megsérülhet a sütő.
Lehetőség szerint azonos méretű darabokat süssön. Így egyenletesen sülnek meg és nem száradnak ki. Grillezés után sózza meg a hússzeleteket.
Ha az elkészítési idő 2/3-a eltelt, fordítsa meg a szeleteket.
A grill izzószála automatikusan kapcsol be és ki. A jelenség normális. Gyakorisága a kiválasztott grillfokozattól függ.

Hús

Az időtartam felénél fordítsa meg a húsdarabokat.
Amikor a sült elkészült, hagyja még 10 percre a kikapcsolt, zárt sütőben pihenni. Így a hús szaftja jobban eloszlik.
A sült hátszint főzés után tekerje alufóliába és hagyja 10 percre a sütőben pihenni.
A bőrös sertéscsombnál vágja be a bőrt keresztbe, és a sültet először bőrével lefelé tegye az edénybe.

Húsok	Súly	Tartozékok és edények	Szint	Fűtéstípus	Hőmérséklet (°C), grillfokozat	Időtartam (perc)
Marhahús						
Párolt marhahús	1,0 kg	fedett	2		200-220	100
	1,5 kg		2		190-210	120
	2,0 kg		2		180-200	140
Marhaszelet közepesen átsütve	1,0 kg	fedetlen	2		210-230	60
	1,5 kg		2		200-220	80
Marhasült, közepesen átsütve	1,0 kg	fedetlen	1		220-240	60
Sült hús, 3 cm vastag, közepesen átsütve		Sütőrács + normál tepszi	5+1		3	15
Borjűhús						
Borjűsült	1,0 kg	fedetlen	2		190-210	110
	1,5 kg		2		180-200	130
	2,0 kg		2		170-190	150
Borjűlábszár	1,5 kg	fedetlen	2		210-230	140
Sertéshús						
Sovány hús (pl. tarja)	1,0 kg	fedetlen	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
Zsíros hús (pl. lapocka)	1,0 kg	fedetlen	1		190-210	130
	1,5 kg		1		180-200	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Sertésfilé	500 g	Sütőrács + normál tepszi	3+1		230-240	30
Sovány sertéssült	1,0 kg	fedetlen	2		190-210	120
	1,5 kg		2		180-200	140
	2,0 kg		2		170-190	160
Csontos csülök	1,0 kg	fedett	2		210-230	70
Sült hús (2 cm vastag)		Sütőrács + normál tepszi	5+1		3	15
Sertés szűzermék, 3 cm vastag		Sütőrács + normál tepszi	5+1		3	10
Báránhús						
Báránygerinc csonttal	1,5 kg	fedetlen	2		190-210	60
Kicsontozott báránycsomb, közepesen átsütve	1,5 kg	fedetlen	1		160-180	120
Vadhús						
Őzgerinc csonttal	1,5 kg	fedetlen	2		200-220	50

Húsok	Súly	Tartozékok és edények	Szint	Fűtéstípus	Hőmérséklet (°C), grillfokozat	Időtartam (perc)
Kicsontozott őzcomb	1,5 kg	fedett	2		210-230	100
Vaddisznó sült	1,5 kg	fedett	2		180-200	140
Szarvassült	1,5 kg	fedett	2		180-200	130
Nyúl	2,0 kg	fedett	2		220-240	60
Vagdalt hús						
Sült vagdalt	500 g húsból	fedetlen	1		180-200	80
Kolbász						
Kolbász		Sütőrács + normál tepszi	4+1		3	15

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

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

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

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

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

Halételek

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

Az egészben elkészített halat nem szükséges megfordítani. Az egész halat úszási helyzetben, hátuszonnyal felfelé 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 zománczott tepsit az 1. szintre.

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

Tippek sütéshez és grillezéshez

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

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

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

Készételek

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

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

Étel	Tartozékok	Szint	Fűtéstípus	Hőmérséklet (°C)	Időtartam (perc)
Mélyhűtött pizza					
Vékony tésztájú pizza	Normál teps	2		200-220	15-25
	Normál teps + sütőrács	3+1		180-200	25-35
Vastag tésztájú pizza	Normál teps	2		170-190	20-30
	Normál teps + sütőrács	3+1		170-190	30-40
Pizza bagett	Normál teps	3		170-190	20-30
Mini pizza	Normál teps	3		190-210	10-20
Mélyhűtött pizza					
Pizza (előmelegítéssel)	Normál teps	1		180-200	10-15
Mélyhűtött burgonya					
Sült burgonya	Normál teps	3		190-210	20-30
	Normál teps + sütőtepsi	3+1		190-200	35-45

Étel	Tartozékok	Szint	Fűtéstípus	Hőmérséklet (°C)	Időtartam (perc)
Krokkett	Normál tepsi	3		190-210	20-25
Tócsni, rakott burgonya	Normál tepsi	3		200-220	15-25
Mélyhűtött péksütemény					
Zsömlé, bagett	Normál tepsi	3		180-200	10-20
Rozskenyér, perec (tészta)	Normál tepsi	3		200-220	10-20
Előszűtött péksütemény					
Zsömlé, bagett	Normál tepsi	2		190-210	10-20
	Normál tepsi + sütőrács	3+1		160-180	20-25
Sült burgonya, mélyhűtött					
Halrudak	Normál tepsi	2		220-240	10-20
Csirkefalatok	Normál tepsi	3		200-220	15-25
Mélyhűtött rétes					
Rétestészta	Normál tepsi	3		190-210	30-35

Különleges ételek

Alacsony hőmérsékleten finom krémes joghurt vagy lágy kelt tészta készíthető.
Ehhez először vegye ki a sütőtérből a tartozékokat, továbbá a bal és jobb oldali rostélyokat vagy síneket.

Joghurt készítése

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

- 3. Öntse a masszát csészékbe vagy edényekébe, 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.

Utasítás: A sütőlámpa csak a 60 °C-os hőmérséklet elérésekor kapcsolódik fel. Így biztosítható az optimális precíziós szabályozás.

Étel	Tartozékok	Szint	Fűtéstípus	Hőmérséklet
Kényes fagyasztott termékek Pl. tejszínhabos torta, vajkrémes torta, csokoládé- vagy cukormáz- zal bevont torta, gyümölcs stb.	Sütőrács	1		30 °C
Egyéb fagyasztott termékek Csirke, felvágott és hús, kenyér és zsömlé, sütemény és egyéb édesség	Sütőrács	1		50 °C

Szárítás

Kizárólag hibátlan és alaposan megmosott zöldséget és gyümölcsöt használjon.
Csöpögtesse le a vizet, majd törölje őket szárazra.

Helyezze a normál tepsit a 3. szintre és a sütőrácsot az 1. szintre.
A normál tepsibe és a sütőrácsra helyezzen speciális vagy pergamen sütőpapírt.

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

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

Lekvárkészítés

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

Figyelem!

Ne használjon nagyobb térfogatú vagy magasabb üvegeket. Az üvegek fedele megrepedhet.
Kizárólag kifogástalan minőségű zöldséget és gyümölcsöt használjon. Az alapanyagot alaposan tisztítsa meg.

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

Elkészítés

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

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

Beállítás

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

Lekvárkészítés

Kb. 40-50 perc után sűrű buborékok keletkeznek. Kapcsolja ki a sütőt.
Kb. 25-35 perc után vegye ki a befőttes üvegeket a sütőből (ez alatt az idő alatt a maradékhőt használta). Ha hosszabb ideig a sütőben hagyja az üvegeket, csírák keletkezhetnek, és a lekvár megsavasodhat.

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

Zöldségek elkészítése

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

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

Üvegek kivétele a sütőből

A főzés befejezését követően vegye ki a befőttesüvegeket a sütőből.

Figyelem!

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

Akrilamid az élelmiszerekben

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

Tanácsok alacsony akrilamidtartalmú ételek készítéséhez

Általános információk	■ 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 3D forró levegővel, max. 180 °C.
Tea- és aprósütemények	Felső és alsó fűtéssel, max. 190 °C 3D forró levegővel, max. 170 °C. A tojás és a tojássárgája csökkenti az akrilamidképződés esélyét.
Sütőben sült burgonya	Rendezze el a tepsiben egyenletesen, egy rétegben. Tepsinként legalább 400 g burgonyát süssön, így elkerülhető az étel kiszáradása

Próbaételek

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

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

Sütés

Sütés 2 szinten:

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

Sütés 3 szinten:

A mély zománcozott tepsit mindig a felső szintre helyezze.

Vajas sütemény:

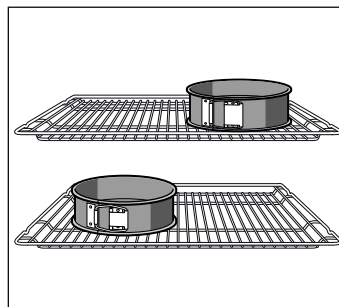
A sütőbe egy időben betett tepsik tartalma nem azonos időben készül el.

Almás pite 1 szinten:

Helyezze a sötét színű, kapcsos sütőformákat egymás mellé.

Almás pite 2 szinten:

Helyezze a sötét színű, kapcsos sütőformákat egymás alá.



Bádog, kapcsos sütőformában készített sütemények:

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

Étel	Tartozékok és sütőformák	Szint	Fűtéstípus	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Vajas sütemény (előmelegítéssel*)	Normál tepsit	3	□	150-160	20-30
	Normál tepsit	3	⊗	140-150	20-30
	Normál tepsit + sütőtepsit	3+1	⊗	140-150	25-35
	2 sütőtepsit + normál tepsit	5+3+1	⊗	140-150	25-35
Aprósütemények (előmelegítéssel*)	Normál tepsit	3	□	150-170	20-30
	Normál tepsit + sütőtepsit	3+1	⊗	140-160	25-35
	Normál tepsit	3	⊗	150-160	25-30
	2 sütőtepsit + normál tepsit	5+3+1	⊗	140-150	25-30
Vizes piskóta (előmelegítéssel*)	Kapcsos sütőforma a sütőrácsra	2	□	170-180	30-40
Vizes piskóta	Kapcsos sütőforma a sütőrácsra	2	⊗	165-175	35-45
Sima élesztős sütemény	Normál tepsit	3	□	160-180	30-40
	Normál tepsit	3	⊗	150-170	30-45
	Normál tepsit + sütőtepsit	3+1	⊗	160-170	30-40

* A sütő előmelegítéséhez ne használja a gyors felfűtést.

Sütőrácsok és sütőtepsik választható tartozékként beszerezhetők a szaküzletekben.

Étel	Tartozékok és sütőformák	Szint	Fűtéstípus	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Almás sütemény	Sütőrács + 2 kapcsos sütőforma Ø 20 cm.	1		190-210	70-90
	2 sütőrács + 2 kapcsos sütőforma Ø 20 cm.	3+1		170-190	60-80

* A sütő előmelegítéséhez ne használja a gyors felfűtést.

Sütőrácsok és sütőtepsik választható tartozékként beszerezhetők a szaküzletekben.

Grillezés

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

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

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

Instrucțiuni de siguranță importante	28	Scoaterea și remontarea ușii cuptorului.....	39
Cauzele avariilor.....	30	Demontarea benzii superioare a ușii.....	39
Noul dumneavoastră cuptor	30	Montarea și demontarea geamurilor ușii	40
Panoul de comandă.....	30	Cum să procedați în caz de avarie	41
Comandă de funcții.....	31	Tabel de avarii.....	41
Senzorii și panoul indicator.....	31	Schimbarea becului cuptorului.....	41
Senzori pentru modificarea valorilor programate	31	Geam protector	41
Interiorul cuptorului.....	31	Unitățile de service abilitate	42
Accesoriile dumneavoastră	32	Numărul E și numărul FD	42
Introducerea accesoriilor.....	32	Recomandări privind energia și mediul înconjurător.....	42
Accesorii speciale.....	32	Evacuarea ecologică.....	42
Înainte de prima utilizare.....	33	Economisirea energiei	42
Programarea orei.....	33	Funcția Aer cald Eco.....	42
Încălzirea cuptorului	33	Testate pentru dumneavoastră în studioul nostru	
Curățarea accesoriilor.....	33	gastronomic	44
Programarea cuptorului	33	Prăjituri și produse de brutărie/patiserie.....	44
Tip de încălzire și temperatură.....	33	Sugestii și sfaturi practice pentru coacere	46
Încălzire rapidă.....	33	Carne, carne de pasăre, pește	47
Programarea funcțiilor de timp.....	34	Recomandări pentru prăjire și grill	49
Ceas cu alarmă.....	34	Feluri gratinate, sufleuri, tostadas.....	49
Timpul de coacere.....	34	Preparate	50
Timpul de finalizare	35	Feluri de mâncare speciale	50
Ora.....	35	Decongelarea	51
Modificarea reglajelor de bază.....	36	Deshidratare	51
Deconectarea automată	36	Prepararea gemurilor	51
Autocurățarea.....	36	Acrilamida din alimente.....	52
Indicații importante	36	Preparate de verificare	53
Înainte de autocurățare.....	37	Coacere	53
Reglaje.....	37	Coacerea la grill.....	53
După autocurățare.....	37		
Întreținere și curățare	38		
Produse de curățare.....	38		
Funcția lumină	38		
Demontați și remontați grătarele sau șinele din stânga și dreapta.....	38		

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

⚠ Instrucțiuni de siguranță importante

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

Acest aparat este destinat doar încorporării. Respectați instrucțiunile speciale de montaj. Verificați aparatul după despachetare. În cazul unor deteriorări în timpul transportului, nu conectați aparatul.

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

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

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

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

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

Introduceți întotdeauna accesoriul în locul corespunzător din spațiul de coacere.

Consultați descrierea accesoriilor din spațiul de coacere.

Pericol de incendiu!

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

Pericol de arsuri!

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

Pericol de arsuri!

- În timpul utilizării, părțile accesibile devin fierbinți. Nu atingeți niciodată părțile fierbinți. Țineți copiii la distanță.

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

Pericol de vătămare!

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

Pericol de electrocutare!

- Reparațiile neautorizate sunt periculoase. Efectuarea reparațiilor este permisă numai unui tehnician instruit de noi, din unitatea de service abilitată. Dacă aparatul este defect, scoateți fișa de rețea sau deconectați siguranța din tabloul siguranțelor. Chemați unitatea de service abilitată.
 - Izolația cablurilor aparatelor electrice se poate topi la atingerea pieselor fierbinți ale aparatului. Nu aduceți niciodată cablurile de racordare ale aparatelor electrice în contact cu piesele fierbinți ale aparatului.
 - Umezeala infiltrată poate provoca o electrocutare. Nu utilizați aparate de curățat cu jet sub presiune sau cu jet de abur.
 - La înlocuirea becului din spațiul de coacere, contactele fasungului becului se află sub tensiune. Înainte de înlocuire, scoateți ștecherul din priză sau întrerupeți siguranța de la tabloul de siguranțe.
 - Un aparat defect poate provoca electrocutare. Nu porniți niciodată un aparat defect. Scoateți ștecherul din priză sau întrerupeți siguranța de la tabloul de siguranțe. Chemați unitatea de service abilitată.
- ### **Pericol de incendiu!**
- Resturile libere de alimente, grăsimile și sosul de friptură se pot aprinde în timpul curățării automate. Înainte de fiecare curățare automată, îndepărtați murdăriile mai mari din spațiul de coacere și de pe accesorii.
 - Aparatul se încălzește puternic la exterior în timpul curățării automate. Nu agățați niciodată obiecte inflamabile, ca de ex. șervete de vase, de mânerul ușii. Mențineți liberă partea frontală a aparatului. Țineți copiii la distanță.

Pericol de arsuri!

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

Pericol de daune grave aduse sănătății!

Aparatul se încălzește puternic în timpul curățării automate. Stratul antiaderent de pe tăvi și forme va fi distrus și se formează gaze toxice. În timpul curățării automate, nu curățați niciodată și tăvi sau forme cu strat antiaderent. Curățați numai accesorii emailate.

Cauzele avariilor

Atenție!

- Accesorii, folie, hârtie de patiserie sau veselă pe baza spațiului de coacere: Nu așezați accesorii pe baza spațiului de coacere. Nu acoperiți baza spațiului de coacere cu folie, de orice tip, sau hârtie de patiserie. Nu așezați nicio veselă pe baza spațiului de coacere dacă este setată o temperatură

peste 50 °C. Se produce o acumulare de căldură. Duratele de coacere și de prăjire nu mai sunt valabile, iar emailul se deteriorează.

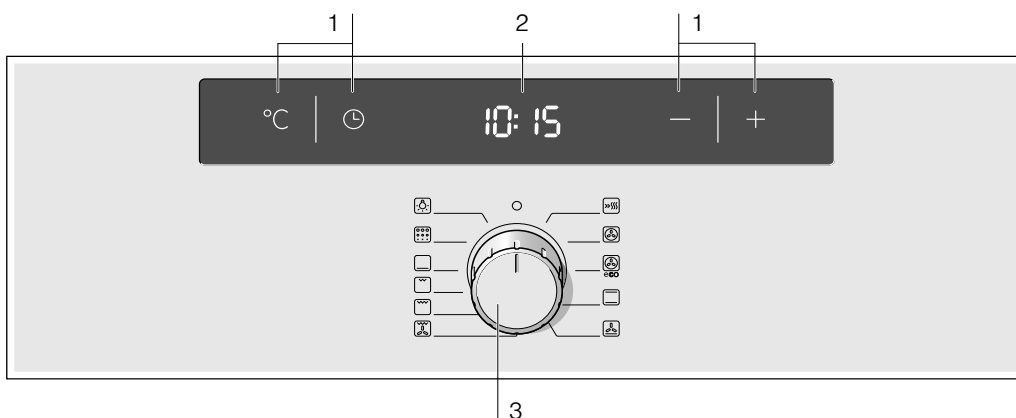
- Apă în spațiul de coacere fierbinte: Nu turnați niciodată apă în spațiul de coacere fierbinte. Se produc vapori de apă. Datorită variațiilor de temperatură se pot produce deteriorări ale emailului.
- Alimente umede: Nu păstrați un timp mai îndelungat alimente umede în spațiul de coacere închis. Emailul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

Noul 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 accesoriiile și componentele interiorului cuptorului.

Panoul de comandă

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



Utilizare	
1	Senzori
2	Panou indicator
3	Comandă de funcții

Comandă rotativă retractabilă

La anumite cuptoare, comanda rotativă este retractabilă. Pentru a bloca sau debloca comanda rotativă, apăsați-o atunci când se găsește în poziția zero.

Senzori

Nu apăsați senzorii cu putere. Apăsați doar simbolul corespunzător.

Comandă de funcții

Comanda de funcții servește pentru selectarea tipului de încălzire.

Poziție	Utilizare
Poziția zero	Cuptorul este oprit.
Încălzire rapidă	Cuptorul atinge temperatura programată foarte rapid.
Aer cald 3D*	Pentru prăjituri și produse de cofetărie. Este posibil să gătiți pe trei niveluri. O turbină situată pe peretele posterior al cuptorului distribuie căldura în mod uniform în interiorul cuptorului.
Aer cald Eco*	Pentru prepararea, pe un nivel și fără a fi necesară preîncălzirea, prăjiturilor, produselor de cofetărie, produselor ultracongelate, fripturilor și peștelui. Turbina repartizează căldura în mod uniform în interiorul cuptorului pentru optimizarea utilizării de energie.
Căldură superioară și inferioară*	Pentru prăjituri, feluri gratinate și carne slabă, de ex. de vițel sau vânat, pe un nivel. Căldura provine de la rezistențele inferioară și superioară.
Funcția pizza	Prepararea rapidă a alimentelor congelate fără a fi necesară preîncălzirea, de ex. pizza, cartofi prăjiți sau plăcinte din foi. Căldura provine de la rezistența inferioară și de la turbina situată pe peretele posterior.
Grill cu aer cald	Gătirea bucăților de carne, pasăre și pește. Rezistența grillului și ventilatorul se conectează și deconectează alternativ. Turbina face căldura emanată de grill să circule în jurul alimentelor.
Grill, suprafață mare	Prepararea la grill a biftecului, cârnaților, tostadas și peștelui. Se încălzește toată suprafața de sub rezistența grillului.
Grill, suprafață mică	Prepararea la grill a unor cantități mici de bifece, cârnați, tostadas și pește. Se încălzește partea centrală a rezistenței grillului.
Căldură inferioară	Glasare, coacere și gratinare. Căldura provine de la rezistența inferioară.
Autocurățarea	Curățarea automată a interiorului cuptorului. Cuptorul se încălzește până la eliminarea murdăriei.
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, pe panoul indicator se afișează .

Senzorii și panoul indicator

Senzorii servesc la setarea diferitelor funcții. Pe panoul indicator sunt afișate valorile setate.

Senzor	Funcția senzorului
°C Temperatura	Selectarea temperaturii și a nivelului grillului sau de curățare.
Funcții de timp	Selectați ceasul cu alarmă , timpul de coacere , timpul de finalizare și ora .
- Mai puțin	Reduceți valorile programate.
+ Mai mult	Măriți valorile programate.

Pe panoul indicator, se aprinde simbolul corespunzător funcției de timp care este activă.

Senzori pentru modificarea valorilor programate

Cu senzorii **+** sau **-** se pot modifica toate valorile fixate și recomandate.

+ = Creșteți valorile programate.

- = Reduceți valorile programate.

Limite		
30-270	Limită de temperatură	Temperatura din interiorul cuptorului în °C.
1-3	Niveluri de grill	Nivelurile pentru grill cu suprafață mică și suprafață mare . 1 = nivel 1, ușor 2 = nivel 2, mediu 3 = nivel 3, puternic
	Niveluri de curățare	Nivelurile de curățare pentru autocurățare . 1 = nivel 1, ușor 2 = nivel 2, mediu 3 = nivel 3, intens
1 sec. - 23:59 h.		Timpul de coacere.
1 sec. - 23:59 h.		Timpul ceasului cu alarmă.

Când cuptorul încălzește, simbolul se aprinde pe panoul indicator. În pauzele încălzirii se stinge. Simbolul nu se aprinde la nivelurile de grill și curățare.

Simbol de încălzire

În timp ce cuptorul se încălzește, simbolul de pe panoul indicator este aprins. Când cuptorul a atins temperatura optimă pentru introducerea alimentului și menține această temperatură, simbolul se stinge.

La nivelurile de grill și curățare nu se aprinde niciodată simbolul .

Interiorul cuptorului

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

Bec

Becul din interiorul cuptorului rămâne aprins cât timp cuptorul este în funcțiune. Becul se stinge dacă sunt setate temperaturi de până la 60 °C, precum și în timpul curățării automate. Acest lucru permite o reglare de precizie optimă.

În ciuda acestui fapt, becul se poate aprinde atunci când cuptorul este stins situând comanda de funcții în poziția .

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.

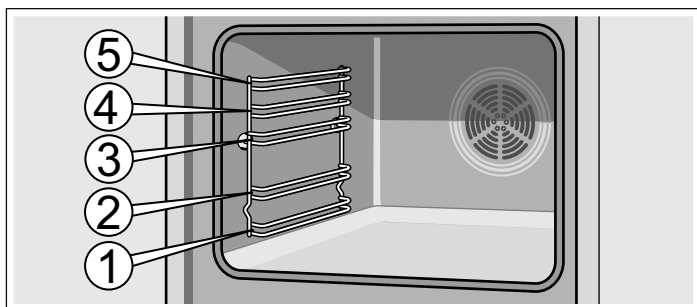
Accesoriile dumneavoastră

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.

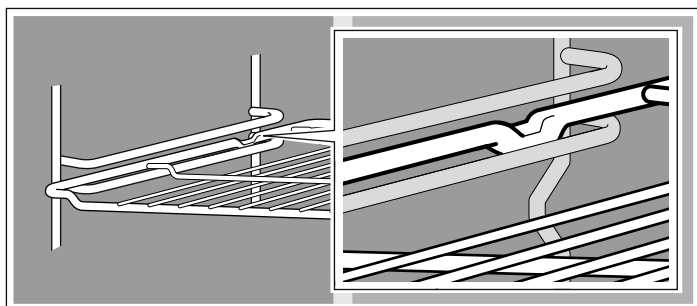
Introducerea accesoriilor

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. nu dispune de toate accesoriile enumerate în continuare.

Puteți achiziționa accesorii de la unitățile service abilitate, din comerțul de specialitate sau de pe internet.



Grătar

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

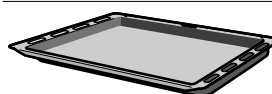
Se introduce grătarul cu deschizătura înspre ușa cuptorului și cu forma curbată în jos.



Tavă de cuptor emailată plată

Pentru prăjituri, produse de patiserie și biscuiți.

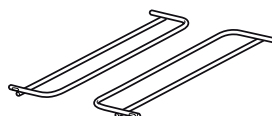
Se introduce tava în cuptor cu partea denivelată în direcția ușii cuptorului.



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.



Suport pentru accesorii

În timpul autocurățării se poate curăța atât tava universală adâncă cât și tava de cuptor plată.

Introduceți accesoriul la dreapta și la stânga.

Accesorii speciale

Accesoriile speciale pot fi achiziționate de la unitățile service abilitate sau din comerțul de specialitate. În prospectele noastre sau pe internet găsiți o ofertă cuprinzătoare pentru cuptoarele noastre. Disponibilitatea acestora, precum și posibilitățile de comandă online diferă de la țară la țară. Vă rugăm să consultați documentația de vânzare.

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

Accesorii speciale	Număr HEZ	Utilizare
Tavă plată, emailată	HEZ361000	Pentru prăjituri și fursecuri.
Tavă universală emailată, adâncă	HEZ362000	Pentru prăjituri însirocate, produse de brutărie/patiserie, preparate congelate și bucăți mari de friptură. Poate fi folosită și ca recipient de colectare a grăsimii, în cazul preparării la grill, direct pe grătar.
Grătar	HEZ364000	Pentru veselă, forme de prăjituri, fripturi, bucăți de carne tăiate felii pentru grill și produse congelate.
Tavă de pizza	HEZ317000	Ideală pentru pizza, produse congelate sau prăjituri mari rotunde. Puteți utiliza tava pentru pizza în locul tăvii universale adânci. Așezați tava pe grătar și orientați-o conform datelor din tabele.
Cratiță de sticlă	HEZ915001	Vasul de sticlă este adecvat pentru preparate înăbușite și sufleuri gătite la cuptor. Acesta este adecvat îndeosebi pentru automata programelor și cea de prăjire.
3 suporturi telescopice	HEZ368301	Cu ajutorul șinelor de deplasare de pe nivelurile 1, 2 și 3 puteți trage accesorii afară mai mult, fără ca acestea să se răstoarne.

Înainte de prima utilizare

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

Programarea orei

În timpul conexiunii, pe panoul indicator se aprinde simbolul  și **0:00**. Fixați ora ceasului.

1. Apăsați senzorul .

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

2. Setati ora cu senzorii **+** sau **-**.

3. Confirmați ora cu senzorul .

După câteva secunde se afișează ora programată.

Încălzirea cuptorului

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

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

2. Apăsați senzorul **+** până ce apare 240 °C pe panoul indicator.

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

Curățarea accesoriilor

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

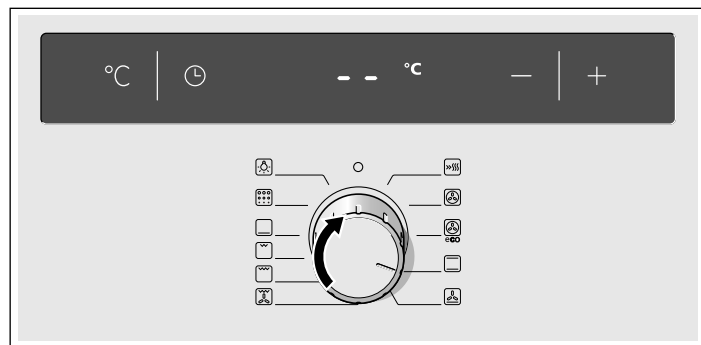
Programarea cuptorului

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

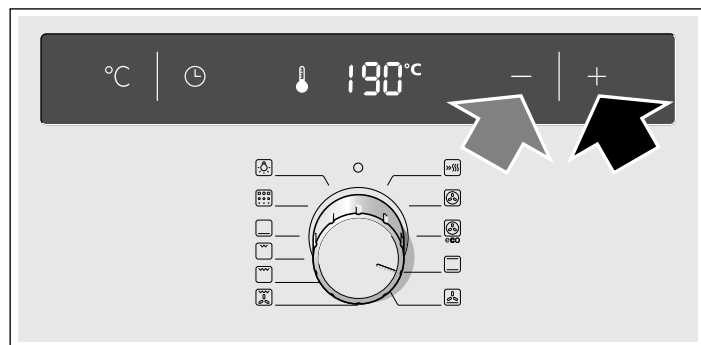
Tip de încălzire și temperatură

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

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



2. Reglați temperatura sau nivelul de grill dorit cu senzorii **+** sau **-**.



Cuptorul începe să se încălzească.

Oprirea cuptorului

Poziționați comanda de funcții în poziția zero.

Modificarea reglajelor

Tipul de încălzire și temperatura sau nivelul grillului se pot modifica oricând.

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 senzorilor **+** și **-**.

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

Încheierea încălzirii rapide

Este emis un semnal sonor, simbolul  se stinge. Introduceți alimentul în cuptor și selectați funcția și temperatura dorită.

Anularea încălzirii rapide

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

Indicație: Cu funcția de încălzire rapidă nu se poate programa un timp de coacere.

Programarea funcțiilor de timp

Acest cuptor are mai multe funcții de timp. Cu senzorul  se activează meniul și se comută între funcții diferite. Simbolurile de timp rămân iluminate în timp ce se realizează setările. Se poate modifica o funcție de timp deja programată cu senzorii + sau -.

Ceas cu alarmă

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

1. Apăsăți senzorul .

Pe panoul indicator se aprinde simbolul .

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

Valoarea propusă de senzorul + = 10 minute

Valoarea propusă de senzorul - = 5 minute

Timpul programat apare după câteva secunde. Începe să se deruleze timpul ceasului cu alarmă. Pe panoul indicator se aprinde simbolul  și apare timpul scurs de pe ceasul cu alarmă.

Timpul ceasului cu alarmă s-a scurs

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

Modificarea timpului ceasului cu alarmă

Modificați timpul ceasului cu alarmă cu senzorii + sau -.
Timpul modificat este afișat după câteva secunde.

Anularea timpului ceasului cu alarmă

Atunci când se stinge cuptorul, ceasul cu alarmă continuă să funcționeze. Restabiliți timpul ceasului cu alarmă la **00:00** con senzorul -. Ceasul cu alarmă se stinge.

Consultați setările de timp

În cazul în care ați programat mai multe funcții de timp, pe panoul indicator se aprind simbolurile corespunzătoare.

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

Timpul de coacere

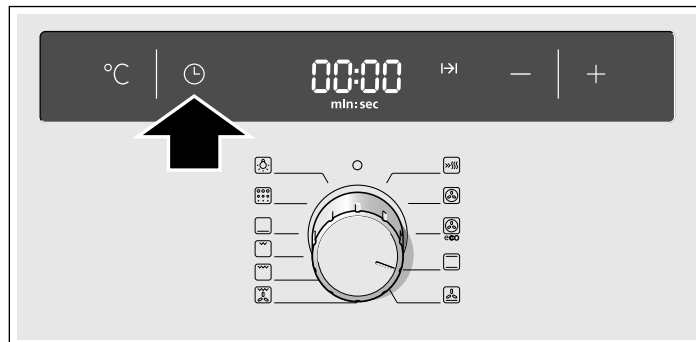
Cuptorul permite programarea timpului de coacere pentru fiecare aliment. Odată trecut timpul de coacere, cuptorul se oprește automat. În acest mod, se evită întreruperea altor sarcini pentru a opri cuptorul sau depășirea din greșeală a timpului de coacere.

Exemplu din imagine: timpul de coacere 45 minute.

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

2. Apăsăți de două ori senzorul .

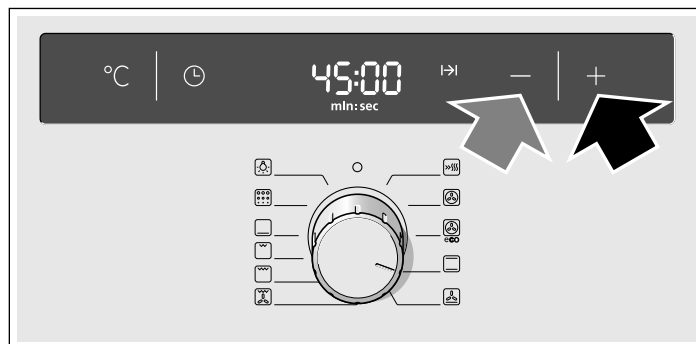
Pe panoul indicator se afișează **00:00** și simbolul timpului de coacere .



3. Programați timpul de coacere cu senzorii + sau -.

Valoarea propusă de senzorul + = 30 minute

Valoarea propusă de senzorul - = 10 minute



4. Apăsăți senzorul °C.

Reglați temperatura sau nivelul de grill dorit cu senzorii + sau -.

După câteva secunde se aprinde cuptorul. Pe panoul indicator se afișează temperatura programată și se iluminează simbolul .

Timpul de coacere s-a încheiat

Este emis un semnal sonor. Cuptorul nu mai încălzește. Pe panoul indicator se afișează **00:00**. Apăsăți de două ori senzorul . Se poate regla un nou timp de gătit cu senzorii + sau -, sau apăsați senzorul  și poziționați comanda de funcții în poziția zero. Cuptorul este oprit.

Modificați timpul de coacere

Apăsăți de două ori senzorul . Modificați timpul de coacere cu senzorii + sau -.

Anularea timpului de coacere

Apăsăți de două ori senzorul . Restabiliți timpul de coacere la **00:00** cu senzorul -. Timpul a fost anulat.

Consultați setările de timp

În cazul în care ați programat mai multe funcții de timp, pe panoul indicator se aprind simbolurile corespunzătoare.

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

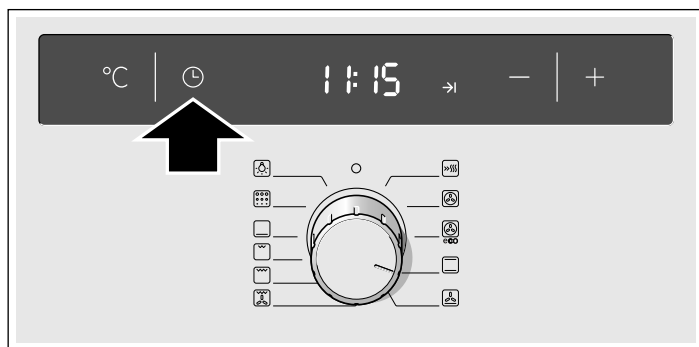
Timpul de finalizare

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

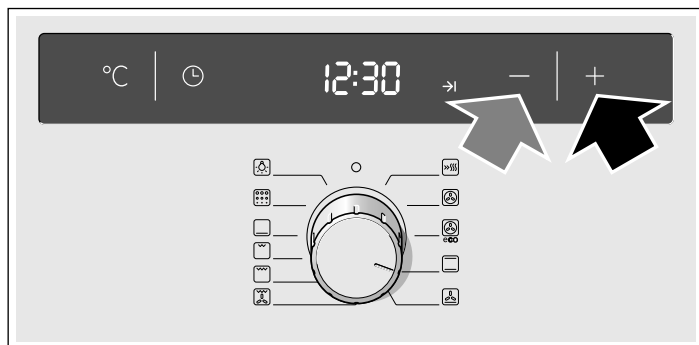
Asigurați-vă că alimentele nu se distrug dacă rămân un timp prea îndelungat în cuptor.

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

1. Reglați comanda de funcții.
2. Apăsați de două ori senzorul ☹.
3. Programați timpul de coacere cu senzorii + sau -.
4. Apăsați senzorul ☹.
Ora la care felul de mâncare va fi gata și simbolul de finalizare →| apar pe panoul indicator.



5. Întârziați timpul de finalizare cu senzorii + sau -.



6. Apăsați senzorul °C.
Reglați temperatura sau nivelul de grill dorit cu senzorii + sau -.

Pe panoul indicator se afișează temperatura programată și simbolul →|, cuptorul rămâne reglat în poziția de așteptare. Atunci când se aprinde cuptorul, se afișează temperatura programată și simbolul I→|. Simbolul →| se stinge.

Timpul de coacere s-a încheiat

Este emis un semnal sonor. Cuptorul nu mai încălzește. Pe panoul indicator se afișează 00:00. Apăsați de două ori senzorul ☹. Se poate regla un nou timp de gătit cu senzorii + sau -, sau apăsați senzorul ☹ și poziționați comanda de funcții în poziția zero. Cuptorul este oprit.

Modificarea timpului de finalizare

Apăsați de trei ori senzorul ☹. Modificați timpul de finalizare cu senzorii + sau -. Timpul modificat este afișat după câteva secunde. Nu modificați timpul de finalizare dacă timpul de coacere a început să se deruleze. Rezultatul final ar putea varia.

Anularea timpului de finalizare

Apăsați de trei ori senzorul ☹ și restabiliți timpul de finalizare la ora curentă cu senzorul -. Cuptorul se aprinde.

Consultați setările de timp

În cazul în care ați programat mai multe funcții de timp, pe panoul indicator se aprind simbolurile corespunzătoare.

Pentru a consulta ceasul cu alarmă ⚠, timpul de coacere I→|, timpul de finalizare →| sau ora ☹, apăsați repetat senzorul ☹ până când se aprinde simbolul dorit. Valoarea corespunzătoare apare timp de câteva secunde pe panoul indicator.

Ora

În timpul conexiunii sau a unei întreruperi a alimentării cu energie electrică, pe panoul indicator se aprinde simbolul ☹ și 0:00. Fixați ora ceasului.

1. Apăsați senzorul ☹.
Apare ora 12:00.
2. Setați ora cu senzorii + sau -.
3. Confirmați ora cu senzorul ☹.

După câteva secunde se afișează ora programată.

Modificarea orei

Nu poate fi programată nicio altă funcție a timpului, cuptorul trebuie să fie deconectat.

1. Apăsați de două ori senzorul ☹.
Pe panoul indicator se aprinde simbolul ☹.
2. Modificați ora cu senzorii + sau -.
3. Confirmați ora cu senzorul ☹.

După câteva secunde se afișează ora programată.

Ascunderea orei

Este posibilă ascunderea orei. Consultați capitolul , *Modificarea reglajelor de bază*.

Modificarea reglajelor de bază

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

Reglaj de bază	Selecția 0	Selecția 1	Selecția 2	Selecția 3
 Durata semnalului până la finalizarea timpului de coacere sau a timpului ceasului cu alarmă	-	aprox. 10 sec.	aprox. 2 min.*	aprox. 5 min.
 Indicatorul orei	nu	da*	-	-
 Timpul de așteptare până la aplicarea unei reglări	-	aprox. 2 sec.	aprox. 4 sec.*	aprox. 10 sec.
 Au fost reinstalate ghidajele culisante	nu	da	-	-
 Selectați setările din fabrică pentru toate valorile	nu*	da	-	-

* Setări din fabrică

Cuptorul trebuie să fie deconectat.

1. Apăsăți senzorul  timp de aprox. 4 secunde.
Pe panoul indicator se afișează reglajul de bază curent pentru durata semnalului, de ex.  selecția .
2. Modificați reglajul de bază cu senzorii  sau .

3. Confirmați cu senzorul .

Pe panoul indicator apare următorul reglaj de bază. Senzorul  permite parcurgerea tuturor reglajelor iar senzorii  sau , modificarea lor.

4. Pentru a finaliza apăsați senzorul  timp de aprox. 4 secunde.

Toate reglajele de bază au fost aplicate.

Reglajele de bază se pot modifica din nou oricând.

Deconectarea automată

Dacă nu se modifică reglajele aparatului timp de mai multe ore, se activează deconectarea automată. Cuptorul nu mai încălzește. Acest lucru va depinde de temperatură sau de nivelul de grill selectat.

Deconectarea automată se activează

Este emis un semnal sonor. Pe panoul indicator apare . Cuptorul nu mai încălzește.

Se rotește comanda de funcții până în poziția zero. Cuptorul se stinge.

Eliminarea deconectării automate

Pentru ca deconectarea automată să nu se activeze în mod involuntar trebuie selectat un timp de coacere. Cuptorul încălzește până la finalizarea duratei legitime.

Autocurățarea

În timpul autocurățării cuptorul se încălzește la aprox. 500 °C. În acest mod, se ard resturile de friptură sau de copturi și este necesară numai curățarea cenușii din interiorul cuptorului.

Există trei niveluri de curățare disponibile.

Nivel	Grad de curățare	Durată
1	ușor	aprox. 1 oră, 15 minute
2	mediu	aprox. 1 oră, 30 minute
3	intens	aprox. 2 ore

Cu cât mai intensă și mai veche este murdăria, cu atât mai ridicat va fi nivelul de curățare. Este suficientă curățarea interiorului cuptorului o dată la două sau trei luni. O curățare precisă necesită numai aprox. 2,5 - 4,7 kilowați-oră.

Indicații importante

Pentru siguranța dvs., ușa cuptorului se va bloca automat. Ușa cuptorului poate fi deschisă din nou abia după ce spațiul de coacere s-a răcit puțin și se stinge simbolul-lacăt pentru blocare.

Becul cuptorului din spațiul de coacere nu luminează pe parcursul autocurățării.

Pericol de provocare a arsurilor!

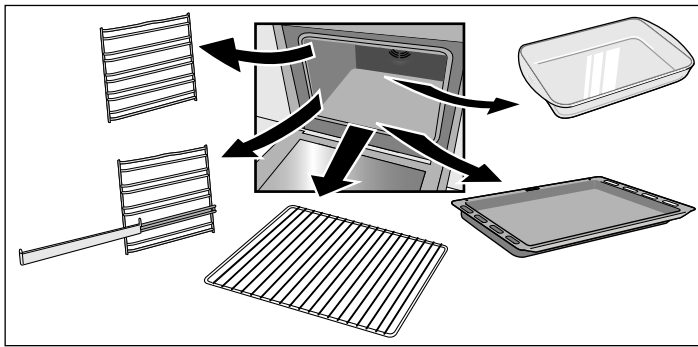
- Spațiul de coacere devine foarte fierbinte în timpul autocurățării. Nu deschideți niciodată ușa aparatului și nu deplasați cu mâna cârligul de blocare. Lăsați aparatul să se răcească. Țineți copiii la distanță.
- Pe exterior, aparatul va deveni foarte fierbinte în timpul autocurățării. Nu atingeți niciodată ușa aparatului. Lăsați aparatul să se răcească. Țineți copiii la distanță.

Pericol de incendiu!

Pe exterior, aparatul va deveni foarte fierbinte în timpul autocurățării. Nu agățați niciodată obiecte inflamabile, de ex. cârpe de vase, de mânerul ușii. Păstrați partea frontală a aparatului liberă.

Înainte de autocurățare

Interiorul cuptorului trebuie să fie gol. Scoateți accesoriile, recipientele și grătarele sau șinele din stânga și dreapta. Consultați capitolul *Întreținere și curățare* pentru demontarea grătarelor sau șinelor din stânga și dreapta.



Curățați ușa cuptorului și suprafețele laterale din interiorul cuptorului începând din zona garniturilor.

⚠ Pericol de incendiu!!

Resturile de mâncare, grăsimea și zeama de la friptură se pot aprinde. Ștergeți cu o cârpă umedă interiorul cuptorului și accesoriile care se vor curăța în interiorul cuptorului.

Curățarea unitară a accesoriilor

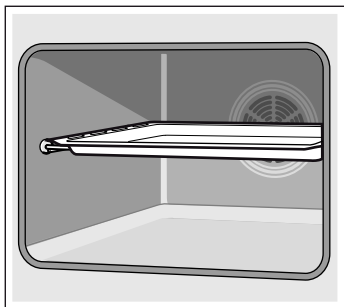
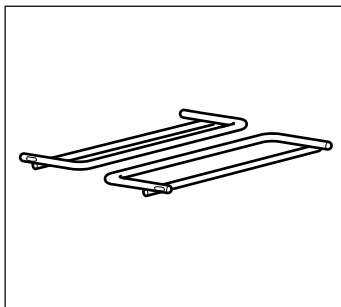
Grătarele sau șinele din stânga și dreapta nu sunt potrivite pentru autocurățare. Scoateți-le din interiorul cuptorului.

Pentru o curățare optimă a interiorului cuptorului nu se recomandă utilizarea autocurățării pentru tăvi. În ciuda acestui fapt, cu suportul pentru accesorii se poate autocurăta tava universală emailată adâncă sau tava de cuptor emailată plată. Curățați întotdeauna câte un accesoriu pe rând.

Grătarul nu trebuie curățat cu funcția de autocurățare

Dacă cuptorul dumneavoastră nu dispune de acest suport, se poate achiziționa prin serviciul de asistență tehnică sau de pe internet cu numărul de document 466546.

Suportul pentru accesorii se introduce la stânga și la dreapta.



Clătiți cu apă resturile de mâncare, ulei și zeamă de friptură de pe accesorii.

Așezați tava universală adâncă sau tava de cuptor plană pe suport.

⚠ Pericol de riscuri importante pentru sănătate!

Nu introduceți tăvile sau forme anti-aderente în timpul curățării. Căldura intensă elimină stratul anti-aderent și se produc gaze toxice.

Reglaje

Odată ce ați ales nivelul de curățare, reglați cuptorul.

1. Selectați funcția Autocurățare cu ajutorul comenzii de funcții.
2. Reglați nivelul de curățare dorit cu senzorii **+** sau **-**.

Pe panoul indicator se afișează nivelul de curățare dorit și simbolul **I→I**. Autocurățarea începe după câteva secunde.

La puțin timp de la pornire se blochează ușa cuptorului. Pe panoul indicator se aprinde simbolul . Simbolul s-a stins numai o dată, se poate deschide din nou ușa cuptorului.

Autocurățarea s-a încheiat

Pe panoul indicator se afișează **00:00**. Cuptorul nu mai încălzește. Se rotește comanda de funcții până în poziția zero. Cuptorul se stinge. Ușa cuptorului se poate deschide din nou atunci când simbolul de pe panoul indicator se stinge.

Schimbați nivelul de curățare

După pornire, nu se poate schimba nivelul de curățare.

Întreruperea autocurățării

Se rotește comanda de funcții până în poziția zero. Cuptorul se stinge. Ușa cuptorului se poate deschide din nou atunci când simbolul de pe panoul indicator se stinge.

Întârzierea timpului de finalizare

Cuptorul permite programarea orei la care se dorește terminarea autocurățării. În acest mod, autocurățarea se poate executa, de exemplu, în timpul nopții pentru a putea utiliza cuptorul în timpul zilei.

Programați după cum se descrie la punctul 1 și 2. Înainte de începerea autocurățării, apăsați de trei ori senzorul și întârziați timpul de finalizare cu senzorii **+** sau **-**.

Cuptorul trece în modul de așteptare. Pe panoul indicator se afișează nivelul de curățare dorit și simbolul **→I**. Când începe autocurățarea, se afișează nivelul de curățare și simbolul **I→I**. Simbolul **→I** se stinge.

Consultați setările de timp

Pentru a consulta durata, nivelul de curățare sau ora de finalizare a autocurățării apăsați repetat senzorul până când se aprinde simbolul dorit. Valoarea corespunzătoare apare timp de câteva secunde pe panoul indicator.

După autocurățare

După ce s-a răcit complet interiorul cuptorului, curățați cu cârpă umedă resturile de cenușă.

Întreținere și curățare

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

Indicații

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

Produse de curățare

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

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

Spălați bine lavetele noi înainte de a le utiliza.

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

Zona	Produse de curățare
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 cuptoare. Utilizați numai când interiorul cuptorului este rece. Utilizați de preferat funcția de autocurățare. În acest sens, se va consulta capitolul <i>Autocurățare</i> .
Geamul protector al becului de iluminat al cuptorului	Apă caldă cu puțin săpun: Curățați cu o lavetă.
Grătare sau șine	Apă caldă cu puțin săpun: Înmuiiați și curățați cu o lavetă sau o perie.
Ghidaje culisante	Apă caldă cu puțin săpun: Curățați cu o lavetă sau o perie. Nu înmuiati și nu spălați în mașina de spălat vase.
Accesorii	Apă caldă cu puțin săpun: Înmuiiați și curățați cu o lavetă sau o perie.

Funcția lumină

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

Conectarea luminii din cuptor

Se rotește comanda de funcții până în poziția .

Lumina se conectează.

Se deconectează lumina din cuptor

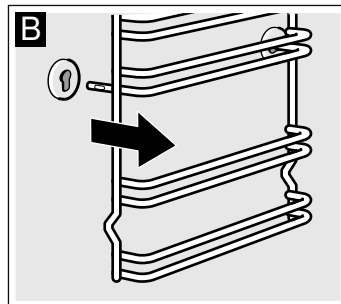
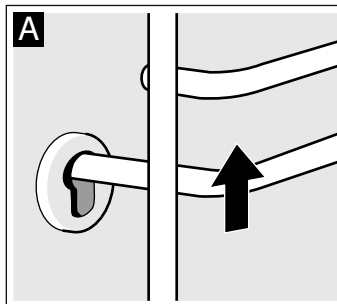
Se rotește comanda de funcții până în poziția 0.

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

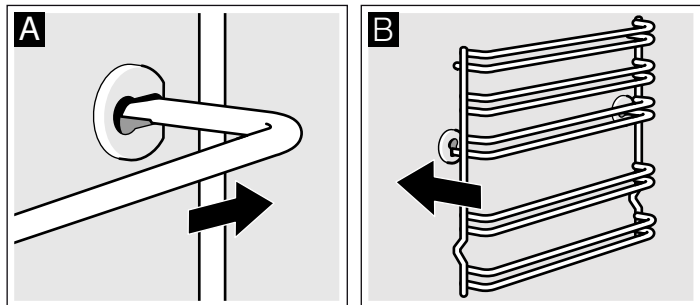
1. Ridicați grătarul sau șina din partea din față și decongealați-l (figura A).
2. În continuare, trageți grătarul sau șina complet înspre exterior și scoateți-le (figura B).



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 în spate (figura A)
2. și, în continuare, introduceți-o în fanta din față (figura B).

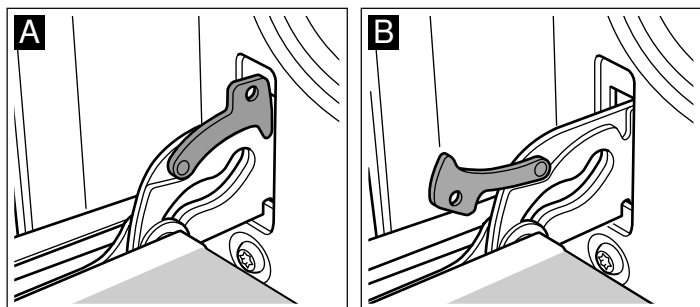


Grătarele sau șinele se reglează la stânga și la dreapta. Forma curbată trebuie să fie mereu în jos.

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.

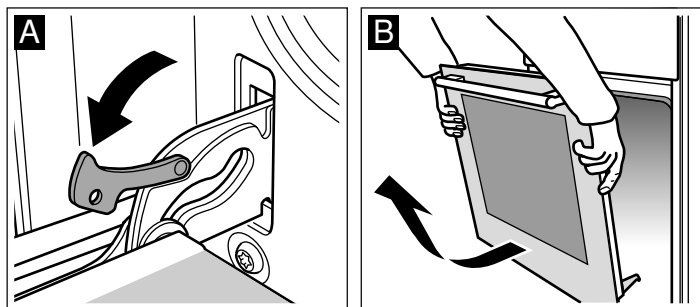


⚠ Pericol de leziuni!!

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

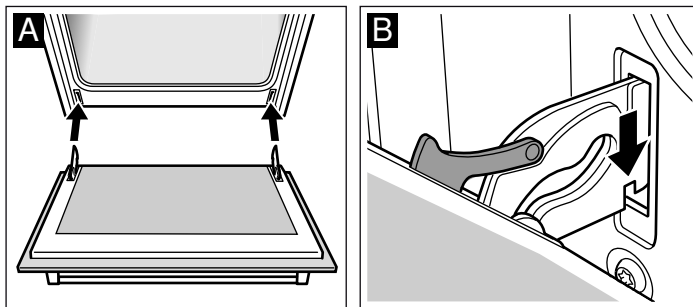
1. Deschideți complet ușa cuptorului.
2. Scoateți ambele pârghii de blocare situate în dreapta și în stânga (figura A).
3. Închideți ușa cuptorului până sus (figura B). Apucați ușa cu ambele mâini, în dreapta și în stânga. Închideți încă puțin și scoateți ușa.



Remontarea ușii

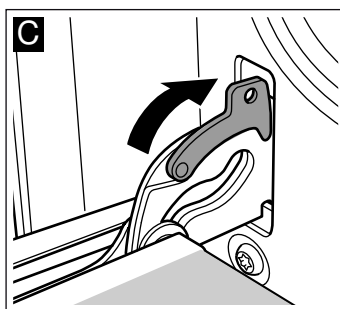
Se remontează ușa urmând aceiași pași, în ordine inversă.

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.



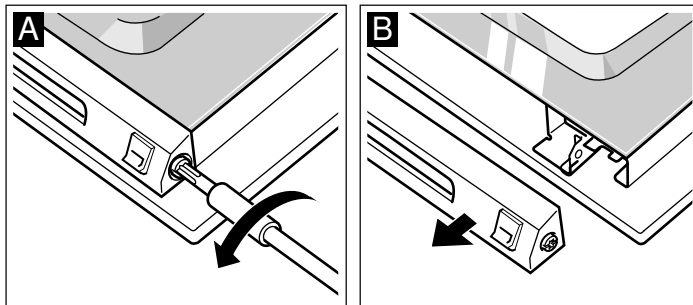
⚠ Pericol de leziuni!!

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

Demontarea benzii superioare a ușii

Banda superioară a ușii cuptorului își poate schimba culoarea în timp. Pentru o curățare mai profundă, se recomandă scoaterea benzii superioare.

1. Deschideți complet ușa cuptorului.
2. Deșurubați banda superioară a ușii cuptorului. Pentru aceasta, se slăbesc șuruburile la stânga și dreapta (figura A).
3. Scoateți banda superioară (figura B).



Aveți grijă ca ușa cuptorului să nu se închidă cât timp banda superioară nu este montată. Geamul interior s-ar putea deteriora.

Curățați banda superioară cu un produs specific pentru curățarea oțelului inoxidabil.

4. Poziționați-l din nou și fixați-l.
5. Închideți ușa cuptorului.

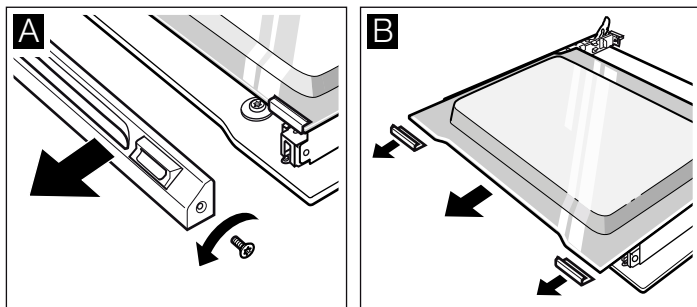
Montarea și demontarea geamurilor ușii

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

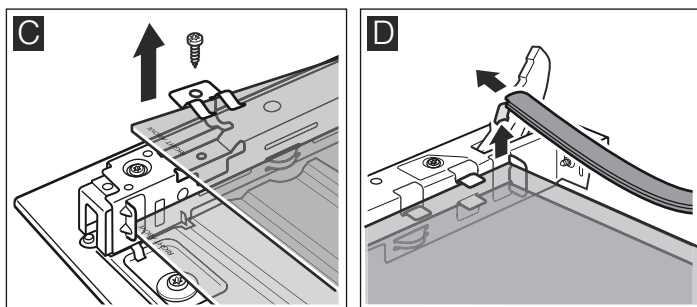
La demontarea geamurilor interioare acordați atenție ordinii în care le scoateți. Pentru a monta din nou geamurile în ordine corectă, orientați-vă după numărul respectiv de pe fiecare geam.

Demontare

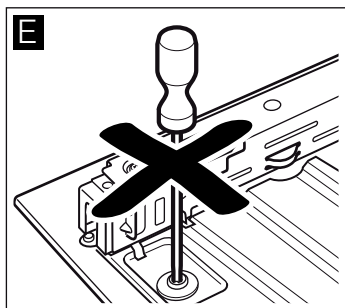
1. Demontați ușa cuptorului și așezați-o cu mânerul în jos pe un prosop.
2. Deșurubați capacul din partea superioară a ușii cuptorului. Pentru aceasta, desfaceți șuruburile din stânga și din dreapta (figura A).
3. Ridicați geamul superior și trageți-l afară și detașați ambele garnituri mici (figura B).



4. Deșurubați clemele de fixare din dreapta și din stânga. Ridicați geamul și scoateți clemele de la geam (figura C).
5. Scoateți garnitura din partea inferioară a geamului (figura D). Pentru aceasta, trageți de garnitură și scoateți-o în sus. Trageți geamul afară.



6. Scoateți geamul inferior trăgând oblic în sus.
7. NU deșurubați șuruburile de la dreapta și de la stânga de pe piesa din tablă (figura E).



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

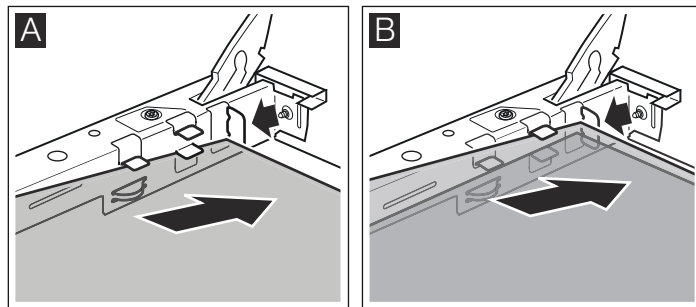
⚠ Pericol de vătămare!

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

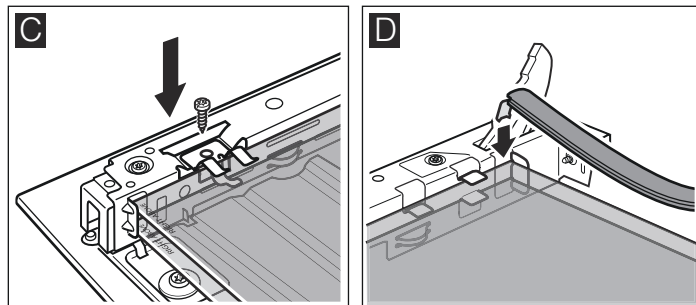
Montarea

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

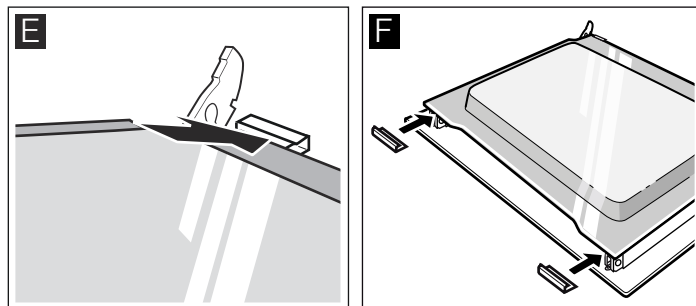
1. Introduceți geamul inferior împingând în direcție oblică înspre spate (figura A).
2. Introduceți geamul din mijloc (figura B).



3. Introduceți clemele de fixare la dreapta și la stânga pe geam, aliniați-l astfel încât arcurile să se situeze deasupra găurii filetate și înșurubați-l (figura C).
4. Prindeți din nou garnitura din partea inferioară a geamului (figura D).



5. Introduceți geamul superior în spate în ambele suporturi, ținându-l înclinat. Fiți atenți să nu împingeți garnitura spre partea din spate (figura E).
6. Introduceți ambele garnituri mici la dreapta și la stânga la loc pe geam (figura F).



7. Așezați și înșurubați capacul.
8. Montați ușa cuptorului.

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

Cum să procedați în caz de avarie

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

Tabel de avarii

Avarie	Cauză posibilă	Soluție/recomandări
Cuptorul nu funcționează.	Siguranța este defectă.	Verificați la tabloul de siguranțe ca siguranța să fie în stare bună.
	Întreruperea alimentării cu energie electrică.	Verificați dacă se aprinde lumina din bucătărie sau dacă funcționează alte aparate electrocasnice.
Pe indicator se aprinde ☹ și zerourile.	Întreruperea alimentării cu energie electrică.	Reglați din nou ora.
Cuptorul nu se încălzește.	Există praf la contacte.	Rotiți comanda rotativă de câteva ori în ambele direcții.
Ușa cuptorului nu se deschide. Pe indicator se aprinde simbolul 🔒.	Ușa cuptorului este blocată din cauza autocurățării 🧼.	Așteptați să se răcească și ca simbolul 🔒 să se stingă.
Pe indicator apare FB .	S-a activat deconectarea automată.	Se rotește comanda de funcții până în poziția zero.

Mesaje de eroare

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

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

Mesaje de eroare	Cauză posibilă	Soluție/recomandări
E011	A fost apăsat un senzor un timp prea îndelungat sau este blocat.	Apăsați toți senzorii pe rând. Verificați dacă vreunul dintre senzori este blocat, acoperit sau murdar.
E106	S-a activat blocajul ușii cu ușa deschisă.	Apăsați senzorul ☹. Acum se poate programa din nou.
E115	Temperatura din interiorul cuptorului este prea înaltă.	Ușa cuptorului este blocată și încălzirea s-a întrerupt. Așteptați să se răcească cuptorul. Apăsați senzorul ☹ și reglați din nou ora.

⚠ Pericol de șoc electric!!

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

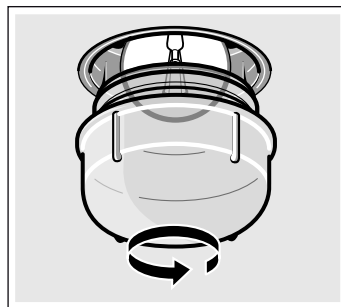
Schimbarea becului cuptorului

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.

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.

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.

Funcția Aer cald Eco

Cu funcția Aer cald Eco  se poate obține o economie semnificativă de energie la prepararea felurilor de mâncare pe un nivel. Ciclurile de copt și gătit la cuptor nu necesită preîncălzire.

Indicații

- Pentru a asigura eficacitatea maximă a funcției de economisire a energiei, felul de mâncare se va introduce în cuptorul rece și gol.
- În timpul ciclului de coacere, ușa cuptorului se poate deschide numai dacă este imperios necesar, de exemplu, pentru a întoarce alimentele. În capitolul "Tabele și sugestii" sunt adunate numeroase sugestii și sfaturi pentru copt și gătit la cuptor.

Tabel

Tabelul următor afișează o selecție a felurilor de mâncare celor mai potrivite pentru funcția de economisire a energiei. În el se afișează reglajele de temperatură, accesoriile și înălțimea adecvate pentru fiecare fel de mâncare.

Temperatura și timpul de coacere pot varia în funcție de cantitatea, starea și calitatea alimentelor. De aceea, respectivele valori sunt indicate în tabel cu ajutorul treptelor aproximative. Se recomandă începerea cu valoarea cea mai joasă. Selectând o temperatură mai joasă se va obține un graten mai uniform. Dacă rezultatul nu este cel așteptat, reglați un nivel de temperatură superior data următoare.

Tip de încălzire =  Aer cald Eco

Accesorii		Înălțime	Temperatura °C	Timp de coacere, minute
Prăjituri și produse de cofetărie				
Prăjitură din aluat de pandișpan, ușoară	grătar + formă rectangulară	2	170-180	55-65
Pandișpan cu unt	grătar + formă rectangulară	2	150-160	75-85
Bază pentru tartă	tavă de cuptor plată	3	180-200	30-45
Tartă de fructe, (de ex. cireșe)	formă demontabilă de metal, Ø 26 cm	2	160-180	50-60
Prăjitură plată din aluat cu drojdie	tavă de cuptor plată	3	160-170	30-40
Pandișpan marmorat	grătar + formă rectangulară	2	160-170	100-110
Pâine de Savoia	grătar + formă	2	150-160	85-95

	Accesoriu	Înălțime	Temperatura °C	Timp de coacere, minute
Pandișpan	grătar + formă emailată de culoare închisă	2	165-175	35-45
Pandișpan tradițional spaniol, 3 ouă	grătar + formă emailată de culoare închisă	1	160-170	45-55
Tartă cu mere	tavă universală adâncă	3	170-180	65-75
Produse de patiserie și biscuiți	tavă de cuptor plată	3	130-140	20-30
Trigoane cu nucă	tavă de cuptor plată	3	185-195	35-45
Pateuri cu carne și unt (12 unități)	tavă de cuptor plată	3	170-180	20-25
Ruladă	tavă de cuptor plată	3	160-170	15-20
Magdalene	tavă de cuptor plată	3	150-160	30-40
Tartă cu mere, în formă circulară	formă de metal, Ø 31 cm	3	230-250	30-40
Quiche	formă de metal, Ø 31 cm	3	200-220	55-65
Pandișpan franțuzesc cu fructe	formă rectangulară	2	180-200	50-60
Prăjituri cu caise	tavă de cuptor plată	3	190-200	30-40
Biscuiți cu bucăți de ciocolată	tavă de cuptor plată	3	140-150	35-45
Biscuiți cu unt	tavă de cuptor plată	3	140-150	30-45
Prăjituri umplute cu cremă	tavă universală adâncă	3	210-220	40-50
Sărățele	tavă de cuptor plată	3	210-230	35-45
Pâine (1 kg)	tavă de cuptor plată	3	200-210	55-65
Carne				
Friptură de mânzat (1,5 kg de vrăbioară mânzat)	grătar + recipient închis	2	200-210	110-120
Friptură de porc (1 kg)	grătar + recipient deschis	2	180-190	110-120
Mușchi de vițel / friptură de vită, în sânge (1 kg)	grătar + recipient deschis	2	240-250	35-45
Mușchi de vițel / friptură de vită, medie (1 kg)	grătar + recipient deschis	2	250-260	45-55
Pește				
Doradă / biban la cuptor (2 bucăți, 350 g fiecare)	tavă universală adâncă	2	180-190	30-40
Doradă în sare (2 bucăți, 450 g fiecare)	tavă de cuptor plată	3	180-190	40-50
Merlucius (1 bucată, de 1 kg)	tavă de cuptor plată	2	180-190	50-60
Păstrăv (2 bucăți, 300 g fiecare)	tavă de cuptor plată	2	180-190	25-35
Pește-undițar (2 bucăți, 400 g fiecare)	tavă de cuptor plată	2	180-190	30-40
Semipreparate congelate				
Pizza congelată cu blat pufoș	grătar	2	210-220	15-20
Pizza cu blat gros	grătar	2	180-190	25-35
Cartofi prăjiți pentru coacere	tavă de cuptor plată	3	210-220	20-30
Aripioare de pui	tavă de cuptor plată	3	200-210	15-25
Crochete de pește	tavă de cuptor plată	3	210-220	20-30
Pâine precoaptă	tavă universală adâncă	3	180-200	10-20
Mini produse de patiserie umplute	tavă de cuptor plată	3	180-190	15-25
Lasaña congelată (450 g)	grătar	2	210-230	45-55
Lasaña (2 bucăți de 450 g fiecare)	grătar	2	210-230	45-55
Baghete de mozzarella	tavă de cuptor plată	2	230-240	15-25
Ardei iuți	tavă de cuptor plată	3	200-210	15-25
Altele				
Cartofi gratinați	grătar + recipient deschis	2	155-165	75-85
Lasaña proaspătă	grătar + recipient deschis	2	175-180	50-60

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 mănușă protectoare corespunzătoare la scoaterea accesoriilor sau a veselei fierbinți din spațiul de coacere.

Prăjituri și produse de brutărie/patiserie

Coacere pe același nivel

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

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

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

Coacere pe niveluri diferite

Utilizați modulul Aer cald 3D .

Coacere pe 2 niveluri:

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

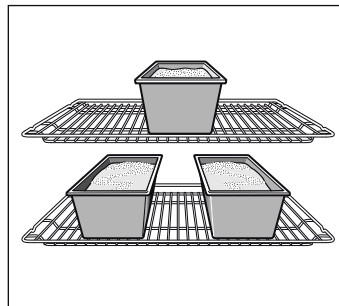
Coacere pe 3 niveluri:

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

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

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

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



Forme de copt

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

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

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

Tabele

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

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

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

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

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

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

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

Prăjituri în forme	Formă	Înălțime	Tip încălz.	Temperatura în °C	Durata în minute
Pandișpan în formă concentrică	Formă concentrică	2		150-170	60-70
Pizza, blat fin cu cocă fragedă ușoară (pre-încălzire)	Tavă pentru pizza	1		270	10-20
Prăjitură sărată*	Formă demontabilă	1		170-190	45-55

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

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

Produse de patiserie mici	Accesorii	Înălțime	Tip încălz.	Temperatura în °C	Durata în minute
Produse de patiserie și biscuiți	Tavă universală	3		140-160	15-25
	Tavă universală + tavă de cuptor	3+1		130-150	25-35
	2 tăvi de cuptor + tavă universală	5+3+1		130-150	25-40
Prăjituri pentru ceai (preîncălzire)	Tavă universală	3		140-150	30-40
	Tavă universală	3		140-150	20-30
	Tavă universală + tavă de cuptor	3+1		140-150	25-35
	2 tăvi de cuptor + tavă universală	5+3+1		140-150	25-35
Fursecuri cu migdale	Tavă universală	2		110-130	30-40
	Tavă universală + tavă de cuptor	3+1		110-120	35-45
	2 tăvi de cuptor + tavă universală	5+3+1		110-120	35-45
Bezele	Tavă universală	3		80-100	100-150
Tarte mici	Grătar cu tavă cu forme de tarte mici	3		180-200	20-25
	2 grătare cu tavă cu forme de tarte mici	3+1		160-180	25-30
Ensaimada	Tavă universală	2		210-230	30-40
Plăcintă din foi	Tavă universală	3		190-200	25-35
	Tavă universală + tavă de cuptor	3+1		190-200	30-40
	2 tăvi de cuptor + tavă universală	5+3+1		170-180	35-45

Produse de patiserie mici	Accesorii	Înălțime	Tip încălz.	Temperatura în °C	Durata în minute
Produse de cofetărie din aluat cu drojdie	Tavă universală	2		190-210	20-30
	Tavă universală + tavă de cuptor	3+1		160-180	25-35

Pâine și chifle

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

Nu aruncați niciodată apă în cuptorul încins.

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

Sugestii și sfaturi practice pentru coacere

Dacă se dorește utilizarea unei rețete proprii.	Vă puteți orienta către un produs asemănător care figurează în tabelul de gătit.
Mod de a verifica dacă prăjitura din aluat cu ouă bătute este gata.	Cam cu 10 minute înainte de terminarea timpului de coacere specificat în rețetă, se înțeapă prăjitura în punctul cel mai înalt cu o scobitoare din lemn foarte subțire. Dacă scobitoarea iese curată fără resturi de aluat, prăjitura este gata.
Tarta nu a crescut.	Data următoare, se folosește mai puțin lichid sau se selectează o temperatură de coacere cu 10 grade mai mică. Respectați duratele de timp indicate în rețetă pentru baterea aluatului.
Tarta a crescut bine în centru, dar către margini are o înălțime mai mică.	Nu ungeți forma. După ce este gata prăjitura, se desprinde cu grijă de formă, cu ajutorul unui cuțit.
Prăjitura iese prea rumenită deasupra.	Așezați prăjitura la o înălțime mai mică în cuptor, selectați o temperatură de coacere mai joasă și lăsați să se coacă mai mult timp.
Prăjitura iese prea uscată.	Înțepați de câteva ori cu o scobitoare prăjitura odată terminată. Turnați peste aceasta câteva picături de zeamă de fructe sau de băutură alcoolică. Data următoare, selectați o temperatură de coacere cu 10 grade mai mare și reduceți timpul de coacere.
Pâinea sau produsele de cofetărie (de exemplu, tarta cu brânză de vaci) au un aspect frumos pe dinafară, dar pe dinăuntru sunt păstoase (umede, cu zone umede).	Data următoare, folosiți mai puțin lichid și lăsați produsul mai mult timp în cuptor, la o temperatură inferioară. În cazul prăjiturilor cu suprafață zemoasă, coaceți întâi baza. În continuare, împrăstiați peste baza prăjiturii migdale tăiate mărunt sau pesmet, înainte de a pune garnitura. Respectați indicațiile rețetei și timpilor de coacere.
Produsele de patiserie s-au rumenit neregulat.	Selectați o temperatură inferioară; se vor rumeni mai uniform. Coaceți produsele de patiserie mai delicate cu căldură superioară și inferioară  pe un nivel. Și folia de copt care iese din tavă poate influența circulația aerului. Tăiați-o întotdeauna la nivelul tăvii.
Prăjitura cu fructe are o culoare prea deschisă în partea de jos.	Puneți cu următoarea ocazie prăjitura cu un nivel mai jos.
Zeama fructelor se scurge.	Data viitoare, utilizați tava universală dacă este disponibilă.
Produsele de patiserie mici cu drojdie se pot lipi între ele în timpul coacerii.	Încercați să lăsați un spațiu de aproximativ 2 cm între ele. În acest mod vor avea spațiu suficient pentru a crește și a se rumeni pe toate părțile.
S-a copt pe diferite niveluri. Pe tava superioară, produsele de patiserie au o culoare mai închisă decât cele de pe tava inferioară.	Pentru a coace pe diferite niveluri, utilizați întotdeauna aerul cald 3D  . Chiar dacă se așază mai multe tăvi pentru coacerea simultană, nu înseamnă că acestea trebuie să fie gata în același timp.
Când se coc prăjituri zemoase, se produce condens.	În timpul coacerii, pot apărea vapori de apă. O parte a acestor vapori se evacuează prin mânerul ușii cuptorului, putându-se condensa pe panoul de comandă sau pe mobilele aflate în apropiere, sub formă de stropi de apă. Este condiționat fizic.

Carne, carne de pasăre, pește

Recipiente

Se poate folosi orice recipient rezistent la căldură. Pentru fripturi de mărimi mari se poate utiliza și tava emailată. Cea mai adecvată este folosirea recipientelor de sticlă. Verificați dacă se fixează capacul 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. 1/2 cm. La friptura înăbușită adăugați lichid din abundență. Nivelul de lichid din vas trebuie să fie de 1 - 2 cm. Cantitatea de lichid depinde de tipul de carne și de materialul veselei. Dacă preparați carne în cratițe emailate, este necesară o cantitate mai mare de lichid decât în vesela din sticlă.

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

Coacerea la grill

Preparați la grill întotdeauna cu cuptorul închis. Pentru a prepara la grill, preîncălziți cuptorul cu circa 3 minute înainte de a introduce produsul în interiorul cuptorului. Bucățile de carne se 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 2/3 din timpul de coacere. Rezistența grillului se conectează și se deconectează automat. Aceasta este normal. Frecvența va depinde de nivelul de grill programat.

Carne

Întoarceți bucățile de carne la jumătatea timpului. Atunci când friptura este gata, aceasta mai trebuie să stea încă 10 minute în cuptorul deconectat, închis. Astfel, sucul de la carne se poate distribui mai bine. După preparare, înveliți friptura de vită în folie de aluminiu și mai lăsați-o 10 minute în cuptor. La friptura de porc cu șorici, creștați șoricul în cruce și așezați friptura mai întâi cu șoricul în jos în veselă.

Carne	Greutate	Accesorii și recipiente	Înălțime	Tip încălz.	Temperatura în °C, nivel grill	Durata în minute
Carne de vită						
Vită înăbușită	1,0 kg	închis	2		200-220	100
	1,5 kg		2		190-210	120
	2,0 kg		2		180-200	140
File de vită, mediu	1,0 kg	deschis	2		210-230	60
	1,5 kg		2		200-220	80
Friptură de vită, medie	1,0 kg	deschis	1		220-240	60
Biftec, 3 cm grosime, mediu		Grătar + tavă universală	5+1		3	15
Carne de mânzat						
Friptură de mânzat	1,0 kg	deschis	2		190-210	110
	1,5 kg		2		180-200	130
	2,0 kg		2		170-190	150
Pulpă de mânzat	1,5 kg	deschis	2		210-230	140
Carne de porc						
Friptură fără șuncă (de ex. spată)	1,0 kg	deschis	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
Friptură cu șuncă (de ex. graf)	1,0 kg	deschis	1		190-210	130
	1,5 kg		1		180-200	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Mușchi de porc	500 g	Grătar + tavă universală	3+1		230-240	30

Carne	Greutate	Accesorii și recipiente	Înălțime	Tip încălz.	Temperatura în °C, nivel grill	Durata în minute
Friptură de porc, macră	1,0 kg	deschis	2		190-210	120
	1,5 kg		2		180-200	140
	2,0 kg		2		170-190	160
Ciolan cu os	1,0 kg	închis	2		210-230	70
Biftec, 2 cm grosime		Grătar + tavă universală	5+1		3	15
Medalioane de porc, 3 cm de grosime		Grătar + tavă universală	5+1		3	10

Carne de miel

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

Carne de vânat

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

Carne tocată

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

Cârnați

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

Pasăre

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

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

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

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

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

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

Pasăre	Greutate	Accesorii și recipiente	Înălțime	Tip încălz.	Temperatura în °C, nivel grill	Durata în minute
Pui, întreg	1,2 kg	Grătar	2		220-240	60-70
Găină, întreagă	1,6 kg	Grătar	2		210-230	80-90
Pui, jumătăți	de 500 g fiecare	Grătar	2		220-240	40-50
Bucăți pui	de 150 g fiecare	Grătar	3		210-230	30-40
Bucăți pui	de 300 g fiecare	Grătar	3		210-230	35-45
Piept de pui	de 200 g fiecare	Grătar	3		3	30-40
Rață, întreagă	2,0 kg	Grătar	2		190-210	100-110
Piept de rață	de 300 g fiecare	Grătar	3		240-260	30-40
Gâscă, întreagă	3,5-4,0 kg	Grătar	2		170-190	120-140
Pulpe inferioare gâscă	de 400 g fiecare	Grătar	3		220-240	40-50
Curcan pui, întreg	3,0 kg	Grătar	2		180-200	80-100
Carne de curcan ruladă	1,5 kg	deschis	1		200-220	110-130
Piept de curcan	1,0 kg	închis	2		180-200	90
Pulpe superioare curcan	1,0 kg	Grătar	2		180-200	90-100

Pește

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

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

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

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

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

Recomandări pentru prăjire și grill

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

Feluri gratinate, sufleuri, tostadas

Așezați întotdeauna recipientul pe grătar.

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

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

Fel	Accesorii și recipiente	Înălțime	Tip încălz.	Temperatura în °C, nivel grill	Durata în minute
Feluri gratinate					
Graten, dulce	Formă pentru gratinat	2		180-200	50-60
Sufleu	Formă pentru gratinat	2		180-200	35-45
	Forme porționate	2		200-220	25-30
Paste gratinate	Formă pentru gratinat	2		200-220	40-50
Lasaña	Formă pentru gratinat	2		180-200	40-50
Graten					
Cartofi gratinați cu ingrediente crude, max. 4 cm înălțime	1 formă pentru gratinat	2		160-180	60-80
	2 forme pentru gratinat	3+1		150-170	60-80
Tostadas					
4 unități, gratinate	Grătar + tavă universală	3+1		160-170	10-15
12 unități, gratinate	Grătar + tavă universală	3+1		160-170	15-20

Preparate

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

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

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

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

Feluri de mâncare speciale

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

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

Prepararea iaurtului

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

- 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 cănille 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 cănille sau borcanele	la baza interiorului cuptorului		Preîncălziți la 50 °C 50 °C	5 min. 8 h.
Lăsați aluatul să dospească	Așezați un recipient rezistent la căldură	la baza interiorului cuptorului		Preîncălziți la 50 °C, opriți aparatul și introduceți aluatul în interiorul cuptorului.	5-10 min. 20-30 min.

Decongelarea

Durata decongelării depinde de tipul și de cantitatea alimentelor.
A se avea în vedere indicațiile producătorului, de pe ambalaj.

Extrageți alimentele congelate din ambalaj și puneți-le într-un recipient adecvat pe grătar.
Așezați carnea de pasăre pe o farfurie cu pieptul în jos.
Indicație: Becul de iluminat al cuptorului nu se aprinde până la atingerea temperaturii de 60 °C. În acest mod se reușește o reglare precisă optimă.

Fel	Accesorii	Înălțime	Tip de încălzire	Temperatura
Produse congelate delicate De ex. tarte cu frișcă, tarte cu cremă de unt, tarte cu glazură de ciocolată sau zahăr, fructe, etc.	Grătar	1		30 °C
Alte produse congelate Pui, cârnați și carne, pâine și chifle, prăjituri și alte produse de cofetărie	Grătar	1		50 °C

Deshidratare

Se folosesc numai fructe și legume în perfectă stare și se spală foarte bine.
Se lasă să se scurgă bine apa și se șterg complet de apă.
Așezați tava universală la înălțimea 3 și grătarul la înălțimea 1.
Se acoperă tava universală și grătarul cu folie specială de copt sau cu pergament.

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

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

Prepararea gemurilor

Pentru coacere, borcanele și elasticile trebuie să fie curate și în stare perfectă. Utilizați pe cât posibil borcane de aceeași dimensiune. Valorile din tabele se referă la borcane rotunde de un litru.
Atenție!
Nu se utilizează borcane de dimensiune sau înălțime mai mare. Capacele pot plesni.
Folosiți numai fructe și legume în perfectă stare. Spălați-le foarte bine.
Duratele din tabele sunt valori orientative. În funcție de temperatura ambientală pot varia numărul de borcane, cantitatea și temperatura conținutului borcanelor. Înainte de conectarea aparatului, asigurați-vă că în interiorul borcanelor s-au format bule de aer.

Preparare

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

- 3. Puneți la fiecare borcan un elastic umed și un capac.
- 4. Strângeți capacele borcanelor cu un capsator.
Nu puneți mai mult de șase borcane în același timp în interiorul cuptorului.
- Programare**
- 1. Așezați tava universală la înălțimea 2. Așezați borcanele pe tavă astfel încât să nu se atingă între ele.
- 2. Se varsă ½ litru de apă caldă (aprox. 80 °C) în tava universală.
- 3. Închideți ușa cuptorului.
- 4. Se poziționează comanda de funcții pe Căldură inferioară
- 5. Reglați temperatura între 170 și 180 °C.

Prepararea gemurilor

În aprox. 40 - 50 minute încep să se formeze bule la intervale scurte. Opriți cuptorul.
Scoateți borcanele din cuptor după aprox. 25 - 35 minute (în acest timp se poate profita de căldura reziduală). Dacă se lasă să se răcească mai mult timp în interiorul cuptorului, se pot forma germeni care favorizează acidificarea gemului.

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	Cu căldură superioară și inferioară max. 200 °C Cu aer cald 3D max. 180 °C.
Produse de patiserie și biscuiți	Cu căldură superioară și inferioară max. 190 °C. Cu aer cald 3D max. 170 °C. Oul și gălbenușul de ou reduc formarea acrilamidei.
Cartofi prăjiți la cuptor	Distribuiți pe un singur strat și în mod omogen pe tavă. Coaceți cel puțin 400 g. pe tavă pentru a evita uscarea cartofilor

Preparate de verificare

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

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

Coacere

Coaceți pe 2 niveluri:

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

Coaceți pe 3 niveluri:

Așezați întotdeauna tava universală adâncă pe nivelul superior.

Biscuiți cu unt:

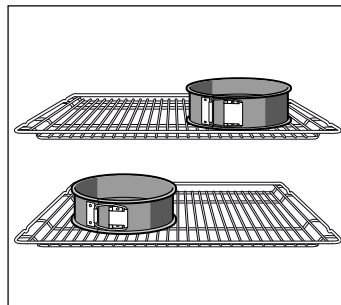
Tăvile introduse în cuptor în același timp nu trebuie să fie gata în același timp.

Plăcintă cu mere glazurată pe 1 nivel:

Așezați tăvile demontabile de culoare închisă separate între ele.

Plăcintă cu mere glazurată pe 2 niveluri:

Așezați tăvile demontabile de culoare închisă suprapuse.



Prăjituri în forme demontabile din tablă:

Coaceți cu Căldură superioară și inferioară  pe 1 nivel.

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

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

* Nu utilizați încălzirea rapidă pentru preîncălzirea cuptorului

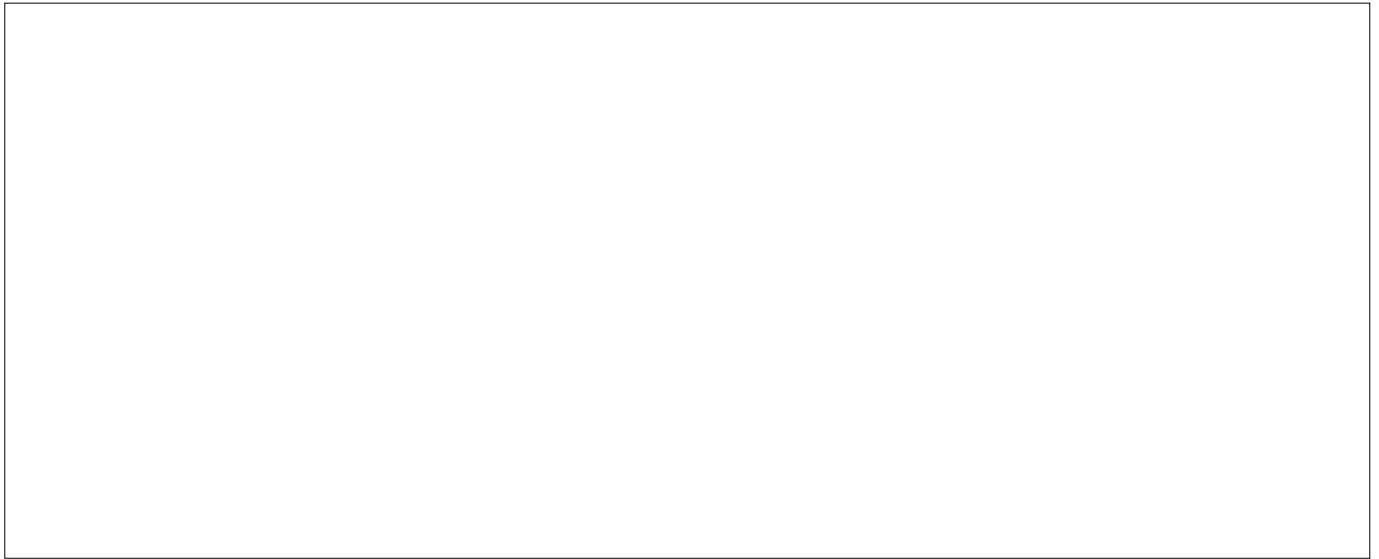
Grătarele și tăvile de cuptor se pot achiziționa ca accesorii opționale din magazinele specializate.

Coacerea la grill

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

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



9001068474

00
941210