



**Beépíthető sütő HBN532.1T**  
**Cuptor încorporabil HBN532.1T**  
**Встраиваемый духовой шкаф HBN532.1T**



**BOSCH**

[hu] Használati utasítás .....3  
[ro] Instrucțiuni de utilizare .....21

[ru] Правила пользования ..... 39



<b>Biztonsági útmutató</b> .....	<b>3</b>
Beszereles elótt.....	3
Útmutatás az Ön biztonsága érdekében.....	3
Sütőajtó - További biztonsági intézkedések .....	4
A károsodások okai .....	4
<b>Az Ön új sütője</b> .....	<b>4</b>
Kezelőfelület.....	4
Funkcióválasztó.....	5
Hőfokszabályozó.....	5
Nyomógombok és kijelzések .....	5
Sütőtér.....	5
Tartozék .....	6
<b>Az első használat elótt</b> .....	<b>6</b>
Az idő beállítása.....	6
A sütő felfűtése .....	6
A tartozékok tisztítása .....	6
<b>A sütő beállítása</b> .....	<b>7</b>
Fűtési módok és hőmérséklet.....	7
A sütőnek automatikusan ki kell kapcsolnia .....	7
A sütőnek automatikusan be- és ki kell kapcsolnia.....	8
Gyorsfűtés .....	8
<b>Az idő beállítása</b> .....	<b>8</b>
<b>Jelzőóra beállítása</b> .....	<b>9</b>
<b>Gyerekszár</b> .....	<b>9</b>
Sütő .....	9
<b>Ápolás és tisztítás</b> .....	<b>9</b>
Tisztítószerek .....	9
A sütő öntisztító felületeinek tisztítása .....	10
A sütőajtó ki- és beakasztása.....	10
<b>Mit tegyünk meghibásodás esetén?</b> .....	<b>11</b>

Hibatáblázat.....	11
A fedélen lévő sütőlámpa cseréje.....	11
Üvegburra.....	11
<b>Ügyfélszolgálat</b> .....	<b>12</b>
E-szám és FD-szám.....	12
<b>Energiamegtakarítási és környezetbarát ötletek</b> .....	<b>12</b>
Energiamegtakarítás .....	12
Ártalmatlanítás környezetbarát módon.....	12
Szállítási utasítások .....	12
<b>Kísérleti konyhánkban teszteltük Önnek</b> .....	<b>13</b>
Torták és sütemények .....	13
Sütési ötletek .....	14
Hús, szárnyas, hal .....	15
Tippek sütéshez és grillezéshez.....	16
Felfújtak, gratinírozott ételek, pirítás.....	17
Késztermékek.....	17
Különleges ételek .....	17
Felolvasztás .....	18
Aszalás .....	18
Befőzés .....	18
<b>Akrilamid az élelmiszerekben</b> .....	<b>19</b>
<b>Próbaételek</b> .....	<b>20</b>
Sütés .....	20
Grillezés.....	20

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

## **Biztonsági útmutató**

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

### **Beszereles elótt**

#### **Szállítási károk**

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

#### **Elektromos csatlakozás**

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

### **Útmutatás az Ön biztonsága érdekében**

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

Felnőttek és gyermekek nem üzemeltethetik a készüléket felügyelet nélkül

- ha testileg vagy szellemileg nem képesek rá, vagy

- ha nincs kellő tudásuk és tapasztalatuk.

Soha ne engedjen gyerekeket a készülékkel játszani.

#### **Forró sütőtér**

##### **Égésveszély!**

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

##### **Tűzveszély!**

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

bélelje ki sütőpapírral. A sütőpapír nem lóghat túl a tartozékon.

### Rövidzárlat-veszély!

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

### Forrázásveszély!

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

### Forró tartozékok és edények

### Égésveszély!

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

### Szakszerűtlen javítások

### Áramütésveszély!

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

## Sütőajtó - További biztonsági intézkedések

Hosszabb sütési idő esetén a sütőajtó felforrósodhat.

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

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

## A károsodások okai

### Figyelem!

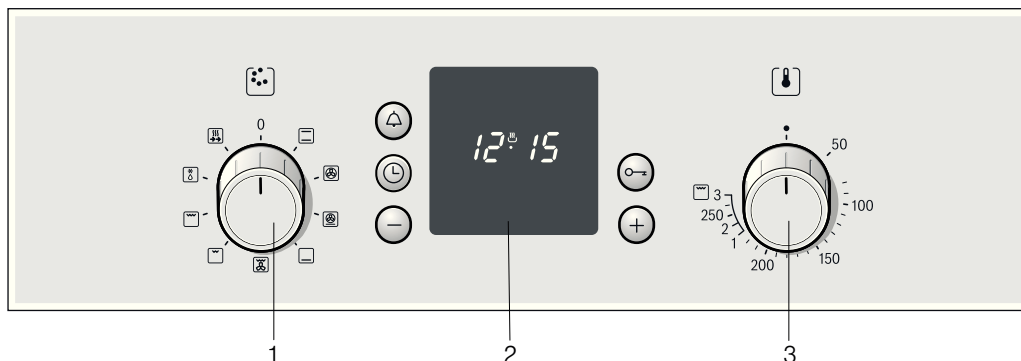
- Tartozék, fólia, sütőpapír vagy edény a sütőtér alján: Ne tegyen tartozékot a sütőtér aljára. A sütőtér alját ne bélelje ki semmilyen fajtájú fóliával vagy sütőpapírral. Ne tegyen edényt a sütőtér aljára, ha 50 °C feletti hőmérsékletet állított be. Hőtorlasz alakul ki. A sütési idők már nem egyeznek, 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 sütőtér csak zárt ajtónál hagyja lehűlni. Még ha csak résnyire is marad nyitva a készülékajtó, a szomszédos bútorlapok idővel sérülhetnek.
- Erősen szennyezett ajtótműtés: Ha a sütőtműtés erősen szennyezett, akkor a sütőajtó működés közben már nem zár rendesen. A szomszédos bútorlapok megsérülhetnek. Mindig tartsa tisztán a sütő tműtését.
- Sütőajtó mint ülő- vagy rakodófelület: Soha ne használja ülő- vagy rakodófelületként a készülék ajtaját. Ne tartson edényt vagy tartozékot a sütőajtón.
- A készülék szállítása: A készüléket ne hordozza vagy tartsa az ajtófogantyúnál fogva. Az ajtófogantyú nem tartja meg a készülék súlyát, és letörhet.

## Az Ön új sütője

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

### Kezelőfelület

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



### Magyarozatok

1	Funkcióválasztó
2	Kezelőgombok és kijelzőmező
3	Hőfokszabályozó

### Kapcsolófogantyúk

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

## Funkcióválasztó

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

Ha be van állítva a kívánt fűtési mód, a sütőben világít a lámpa.

Állásai	Funkció
0 Ki	A sütő ki van kapcsolva.
Felső/alsó fűtés	A sütés csak egy szinten lehetséges. Sütőformában vagy tepsiben süttött süteményekhez, pizzához, illetve sovány marha-, borjú- és vad-sültekhez ez a beállítás kiválóan alkalmas. A hő egyenletesen áramlik fentről és lentől.
3D forró levegő*	Sütemény, pizza, aprósütemény, muffin és leveles tészta egyidejűleg két szinten süthető. A sütő hátfalán lévő körfűtőtestes ventilátor egyenletes elosztja a felmelegített levegőt.
Pizza fokozat	Mélyhűtött ételek, mint pl. pizza, hasábburgonya vagy rétes gyors elkészítéséhez. Az alsó, valamint a hátoldalon található kerek fűtőelemeket fel kell melegíteni.
Alsó fűtés	Alsó fűtéssel az ételek utánsüthetők és megpiríthatók. A hő alulról áramlik.
Légkeverős grillezés	A légkeverős grillezés különösen alkalmas hal, baromfi és nagy húsdarabok grillezésére. A grillfűtőtest és a ventilátor felváltva kapcsol be és ki. A ventilátor elosztja a felmelegített levegőt az ételek körül.
Felületi grill, kis felület	Ez a fűtési mód kis mennyiségű steak, virsli, pirítós és haldarabok grillezésére alkalmas. A grillfűtőtest középső része felforrósodik.
Felületi grill, nagy felület	Így több szelet frissensültet, virslit, halat és pirítóst készíthet. A grillfűtőtest alatti teljes felület felforrósodik.
Felolvasztás	Példa: Hús, szárnyas, kenyér és torta. A ventilátor elosztja a felmelegített levegőt az ételek körül.
Gyors felfűtés	az ételek gyors felmelegítéséhez.

\* Fűtési mód az EN50304 energiahatékonysági osztály szerint.

## Hőfokszabályozó

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

Beállítás	Funkció
Ki	A sütő nem fűt.
50-270	Hőmérséklet-tartomány Hőmérséklet a sütőtérben (°C).
1, 2, 3	Grillfokozatok Grillfokozatok a grillezéshez, kis  és nagy  felülethez. 1. fokozat = gyenge 2. fokozat = közepes 3. fokozat = erős

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

### Grillfokozatok

Felületi grillnél a hőfokszabályozóval állítson be egy grillfokozatot.

## Nyomógombok és kijelzések

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

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

## Sütőtér

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

### Sütőlámpa

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

### Hűtőventilátor

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

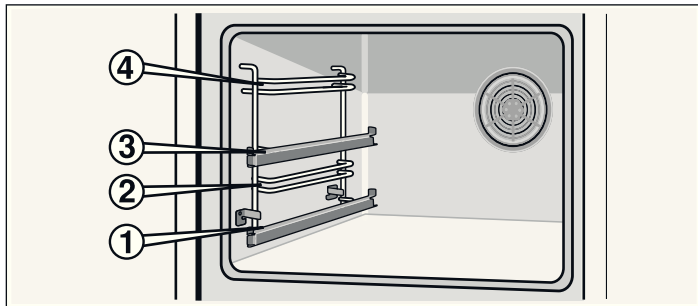
Azért, hogy a működést követően a sütőtér gyorsabban lehűljön, a hűtőventilátor meghatározott ideig még működik.

## Tartozék

A tartozékok 4 különböző magasságban tolhatók be a sütőbe.

A tartozékokat akár kétharmad részig kihúzhatja anélkül, hogy kibillennének.

Ezenkívül a sütő teleszkópos kihúzósínnel rendelkezik az 1. és 3. szinten. Ezáltal az ételek könnyen kivethetők a sütőből.



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

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

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



### Rostély

Edényekhez, süteményformákhoz, sültékhez, grillszeletekhez és mélyhűtött ételekhez.

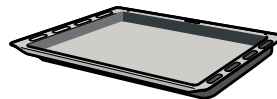
A rostélyt a hajlattal lefelé tolja be.



### Alumínium sütőtepsi

Süteményekhez és aprósüteményekhez.

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



### Univerzális serpenyő:

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

Az univerzális serpenyőt a letompított élével a sütőajtó felé tolja a sütőbe.

## Kiegészítő tartozékok

Kiegészítő tartozékokat az ügyfélszolgálatnál vagy szakkereskedésekben vásárolhat. Brosúránkban vagy az interneten számos, az Ön sütőjéhez megfelelő terméket talál. A kiegészítő tartozékok készlete és online rendelkezésük országoként változó. Ezzel kapcsolatban az útmutatókban talál információkat.


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


Kiegészítő tartozékok	HEZ-szám	Funkció
Rostély	HEZ 434000	Edényekhez, süteményformákhoz, sültékhez, grillszeletekhez és mélyhűtött ételekhez.
Alumínium sütőtepsi	HEZ 430000	Süteményekhez és aprósüteményekhez. A sütőtepsit a letompított élével a sütőajtó felé tolja a sütőbe.
Zománcozott sütőtepsi	HEZ 431000	Süteményekhez és aprósüteményekhez. A sütőtepsit a letompított élével a sütőajtó felé tolja a sütőbe.
Univerzális serpenyő:	HEZ 432000	Lédús süteményekhez, aprósüteményekhez, mélyhűtött ételekhez és nagy sültékhez. Felfogja a zsírt vagy húslevet is, ha közvetlenül a rostélyon grillez. Az univerzális serpenyőt a letompított élével a sütőajtó felé tolja a sütőbe.


## Az első használat előtt

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

### Az idő beállítása

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


1. Nyomja meg a  gombot.

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

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

Néhány másodperc múlva a készülék átveszi a beállított időt.

### A sütő felfűtése

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

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

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

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

### A tartozékok tisztítása

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

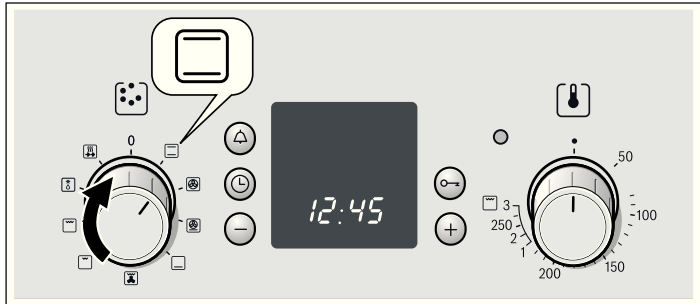
# A sütő beállítása

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

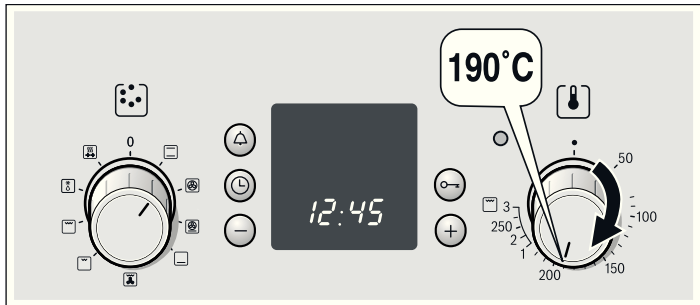
## Fűtési módok és hőmérséklet

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

1. A funkcióválasztóval állítsa be a kívánt fűtési módot.



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



A sütő elkezd fűteni.

## Sütő kikapcsolása

Forgassa a funkcióválasztót a nulla állásba.

## Beállítások módosítása

A fűtési mód, hőmérséklet és grillfokozat szükség szerint módosítható.



## A sütőnek automatikusan ki kell kapcsolnia

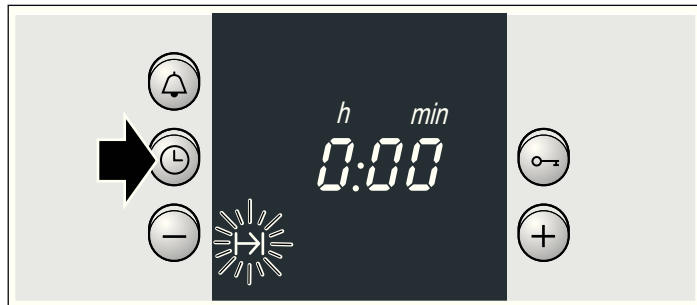
Most adja meg az étel főzési idejét (párolási idejét).

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

1. A funkcióválasztóval állítsa be a fűtési módot.

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

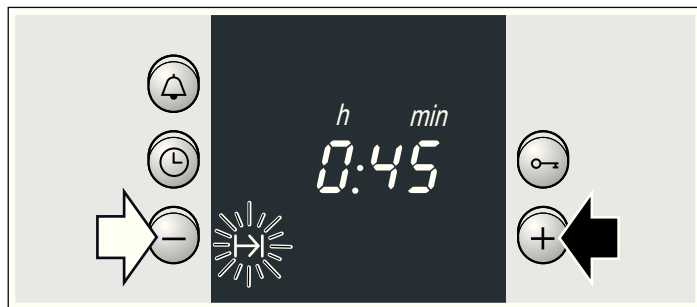
3. Nyomja meg az óra  szimbólumot. Az időtartam szimbólum  villog.




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

+ gomb javasolt érték = 30 perc

- gomb javasolt érték = 10 perc




## Ha a párolási idő letelt

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


## A beállítás megváltoztatása

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

## A beállítás megszakítása

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

## Állítsa be az időtartamot, ha az idő eltűnik

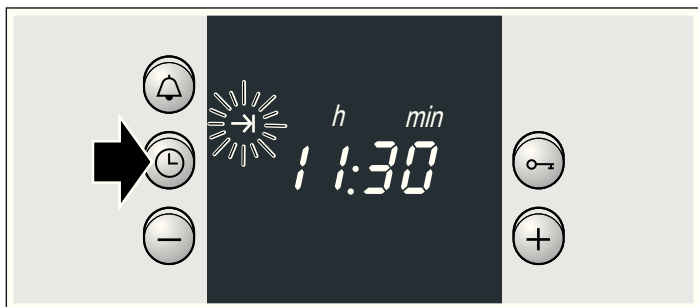
Nyomja meg kétszer az óra  gombot, és állítsa be a 4. pontban leírtak szerint.

## A sütőnek automatikusan be- és ki kell kapcsolnia

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

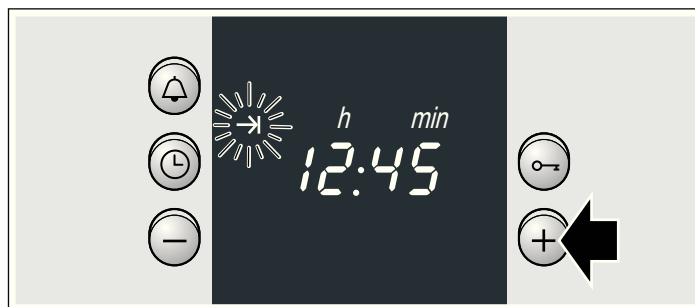
Példa az ábrán: felső/alsó fűtés, ☐ 190 °C beállítása. 10 óra 45 perc van. Az étel elkészítése 45 percig tart, és 12:45 -re készen kell lennie

1. A funkcióválasztóval állítsa be a fűtési módot.
2. A hőfokszabályozóval állítsa be a hőmérsékletet vagy a grillfokozatot.
3. Nyomja meg az óra ⌚ szimbólumot.
4. A + gombbal vagy a - gombbal beállíthatja a főzési időt.
5. Mindaddig nyomja az óra ⌚ nyomógombot, míg vége → szimbólum nem villog. A kijelzőn látható, mikor lesz kész az étel.



6. A + gombbal halassza későbbre a kikapcsolási időt. Néhány másodperc elteltével a készülék elfogadja a beállítást.

A kijelzőn a kikapcsolási idő látható, amíg nem indul el a sütő.



### Ha a párolási idő letelt

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

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

### Gyorsfelfűtés

A gyorsfűtéssel a sütő gyorsabban éri el a beállított hőmérsékletet.

A gyorsfűtést csak 100 °C feletti hőmérsékleteknél használja.

Az ételt csak a gyorsfűtés befejeződése után tegye a sütőbe, hogy biztosítsa az étel egyenletes sülését.

1. Állítsa a funkcióválasztót a ☐ állásba.
2. A hőfokszabályozóval állítsa be a hőmérsékletet.

Pár másodperc múlva bekapcsol a sütő. A hőfokszabályozó feletti lámpa világít.

### A gyorsfűtés befejeződött

A hőfokszabályozó fölötti jelzőlámpa kialszik. Tegye az ételt a sütőbe, és állítsa be a kívánt fűtési módot.

### A gyorsfűtés megszakítása

Forgassa a funkcióválasztót a nulla-állásba. A sütő ki van kapcsolva.

## Az idő beállítása

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

### Így állítsa be

1. Nyomja meg az óra ⌚ gombot. A kijelzőn megjelenik a 12:00 óra és a ⌚ szimbólum villog.
2. A + vagy a - gombbal állítsa be az időt. Néhány másodperc elteltével a készülék elfogadja a pontos időt. A ⌚ szimbólum kialszik.



### Módosítás pl. nyári időszámításról télire


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

# Jelzőóra beállítása


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

## Így állítsa be


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

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


## Az időtartam letelte után

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

## A jelzőórán beállított idő módosítása

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

## A beállítás törlése

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

## A jelzőóra ideje és az időtartam egyszerre jár le

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

Maradék időtartam  $I \rightarrow I$ , kikapcsolási idő  $\rightarrow I$  vagy idő  $\ominus$  lekérdezése:

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

A lekérdezett érték néhány másodpercig megjelenik a kijelzőn.



# Gyerekzár



## Sütő

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

### Gyerekzár be- és kikapcsolása

A funkcióválasztónak kikapcsolva kell lennie.

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

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

### Utasítások

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

# Ápolás és tisztítás

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

## Utasítások

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

## Tisztítószer

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

### A sütő tisztításakor

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

Az első használat előtt alaposan mossa ki az új szivacsot.

### Nemesacél előlapok

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

### Zománcozott felületek és lakkozott felületek

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

### Gombok

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

### Az ajtó üvege

Üvegtisztítóval tisztítható. Ne használjon agresszív tisztítószeret vagy éles fémtárgyakat. Ezek megkarcolhatják és károsíthatják az üvegtábla felületét.

### Tömítés



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

<b>A sütő fenéklapja, fedlapja és az oldalfalak</b>	Meleg vízzel vagy ecetes vízzel tisztítsa. Erős szennyeződés esetén: Csak a kihűlt felületen használjon sütőtisztítót. Soha ne használja a hátfalon.
<b>A sütőlámpa üvegburaja</b>	Némi mosogatószerrel és nedves törlőkendővel tisztítsa. Puha törlőkendővel törölje szárazra.
<b>Tartozék</b>	Áztassa be meleg mosogatószeres vízbe. Kefével vagy szivaccsal tisztítsa meg.
<b>Alumínium sütőtepsi (opcionális)</b>	Ne tisztítsa mosogatógépben. Soha ne használjon sütőtisztítót. A karcok elkerülése érdekében a fémfelületet soha ne érintse meg késsel vagy más éles tárggyal. Némi mosogatószerrel és nedves üvegtörlőkendővel vagy mikroszálas törlőkendővel vízszintes mozdulatokkal tisztítsa. Puha törlőkendővel törölje szárazra. Ne használjon súrolószert, karcoló szivacsot vagy durva törlőkendőt. Összekarcolják a sütőtepsit
<b>Gyerekszár (opcionális)</b>	Amennyiben a sütőajtóra fel van szerelve gyerekszár, tisztítás előtt el kell távolítani. Valamennyi műanyag alkatrészt áztassa be meleg mosogatószeres vízbe, és tisztítsa meg szivaccsal. Puha törlőkendővel törölje szárazra. Erős szennyeződés esetén a gyerekszár nem működik megfelelően.
<b>Főzőfelület</b>	A készülék ápolásával és tisztításával kapcsolatos tudnivalók a sütő használati utasításában találhatóak.

## A sütő öntisztító felületeinek tisztítása

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

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

1. Először tisztítsa meg a zománcfelületet a sütőben.
2. Majd állítsa be a 3D forrólevegőt  vagy a felső/alsó fűtést .
3. Az üres sütőt fűtse fel maximális hőmérsékleten kb. 2 órán keresztül.

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

A bevonat csekély színeltéréseinek nincs hatása az öntisztító funkcióra.

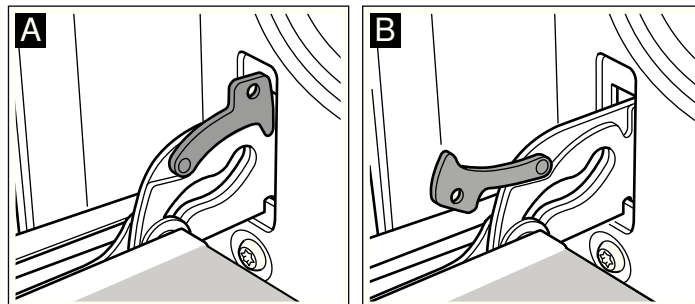
### Figyelem!

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

## A sütőajtó ki- és beakasztása

Az ajtólapok tisztításához és kiszéréséhez a sütőajtó kiakasztható.

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

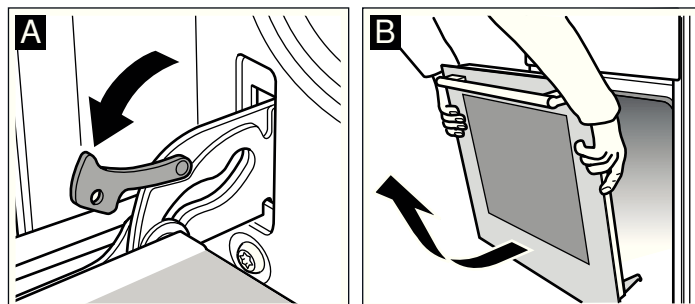


### ⚠ Sérülésveszély!

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

### Ajtó kiakasztása

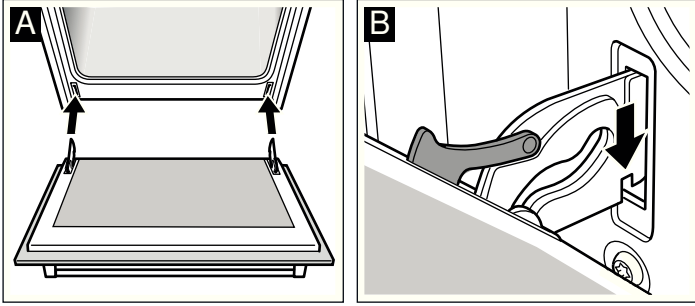
1. Nyissa ki teljesen a sütőajtót.
2. A bal és jobb oldali reteszelőkart hajtja fel (A ábra).
3. A sütőajtót ütközésig csukja be. Két kézzel baloldalt és jobboldalt fogja meg. Kissé csukja beljebb az ajtót és húzza ki (B ábra).



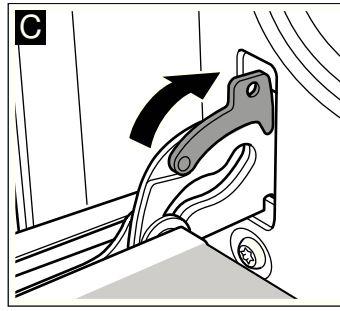
## Ajtó beakasztása

A sütőajtót fordított sorrendben visszaakaszthatja.

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



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



### ⚠ Sérülésveszély!

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

## Mit tegyünk meghibásodás esetén?

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

### Hibatáblázat

Ha az étel elkészültekor az eredmény nem megfelelő, kérjük, olvassa el a következő fejezetet: *Az ételek elkészítését próbakonyhánkban végeztük. Itt hasznos ötleteket és információkat talál a főzéshez és sütéshez.*

### ⚠ Áramütésveszély!

A nem szakszerűen végzett javítások veszélyesek. Javításokat csak vevőszolgálatunk szakemberei végezhetnek.

Hiba	Lehetséges ok	Elhárítás/információk
A sütő nem működik.	A biztosíték meghibásodott.	Ellenőrizze a biztosítékszék-renyben, hogy a biztosíték meghibásodott-e.
	Áramkimaradás.	Ellenőrizze, hogy a konyhai világítás, illetve más konyhai készülékek működnek-e.
Az óra kijelző villog	Áramkimaradás.	Állítsa be újra az időt.
A sütő nem fűt.	Por van az érintkező részeken.	Fordítsa a kapcsolókat néhányszor jobbra és balra.

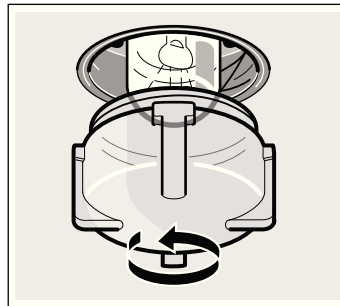
### A fedélen lévő sütőlámpa cseréje

Ha a sütőlámpa kiég, ki kell cserélni. 25 wattos hőálló pótégő az ügyfélszolgálatnál vagy a szakkereskedésekben kapható. Csakis ilyen lámpákat használjon.

### ⚠ Áramütésveszély!

Kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszék-renyben.

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



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

### Üvegbura

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

# Ügyfélszolgálat

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

## E-szám és FD-szám

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

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

## Ügyfélszolgálat ☎

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

Az egyes országok kapcsolati adatait megtalálja a mellékelt ügyfélszolgálati jegyzékben.

### Javítási megrendelés és tanácsadás zavarok esetén

H 01 489 5461

Bízzon a gyártó hozzáértésében. Ezzel biztosítja, hogy a javításokat szakképzett szerviztechnikusok fogják elvégezni, akik háztartási készülékébe eredeti pótalkatrészeket fognak beszerelni.

# Energiamegtakarítási és környezetbarát ötletek

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

## Energiamegtakarítás

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

## Ártalmatlanítás környezetbarát módon

A csomagolást környezetbarát módon ártalmatlanítsa.



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

## Szállítási utasítások

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

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

### Ha az eredeti csomagolás már nem áll rendelkezésre

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

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

# Kísérleti konyhánkban teszteltük Önnek


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


## Utasítások

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

## Torták és sütemények

### Sütés egy szinten

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

A 3D forró levegő  alkalmazásakor a tartozékokat az alábbi betolási magasságokra tolja be:

- Sütemények süteményformában: 2. szint
- Sütemények sütőtepsi: 3. szint

### Több szinten való sütés

Használja a 3D forró levegőt .

Betolási magasságok 2 szinten való sütéskor:

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

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

A táblázatokban megtalálható az ételválaszték.

### Sütőformák:

A sötét, fémből készült sütőformák a legalkalmasabbak.

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









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

### Táblázatok







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

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

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

Formában sült sütemények	Forma	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
Kevert tészta, egyszerű	Ózgerincforma	2		160-180	55-65
Kevert tészta, finom (pl. omlós sütemény)	Ózgerincforma	2		155-175	65-75
Omlóstészta-lap széllel	Kerek sütőforma	1		160-180	30-40
Tortalap kevert tésztából	Gyümölcsös sütőforma	2		160-180	25-35
Piskótatorta	Kerek sütőforma	2		160-180	30-40
Gyümölcs- vagy túró torta, omlós tészta*	Sötét, kerek sütőforma	1		170-190	70-90
Gyümölcsös finom sütemény, kevert tésztából	Kerek sütőforma	2		150-170	55-65
Pikáns sütemény* (pl. omlós torta, hagymatorta)	Kerek sütőforma	1		180-200	50-60

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

Sütemény a sütőlapon	Tartozék	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban	Időtartam, perc
Kevert vagy kelt tészta, száraz töltelékkel	Univerzális serpenyő	3		160-180	25-35
	Alumínium sütőtepsi + univerzális serpenyő*	1+3		150-170	35-45
Kevert vagy kelt tészta lédús töltelékkel (gyümölcs)	Univerzális serpenyő	3		140-160	40-50
	Alumínium sütőtepsi + univerzális serpenyő*	1+3		130-150	50-60
Piskótatekerics (előmelegítés)	Univerzális serpenyő	2		170-190	15-20
Kelesztett fonott kalács, 500 g liszt	Univerzális serpenyő	2		160-180	25-35
Püspökkenyér, 500 g liszt	Univerzális serpenyő	3		160-180	50-60

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

Sütemény a sütőlapon	Tartozék	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban	Időtartam, perc
Püspökkenyér, 1 kg liszt	Univerzális serpenyő	3	☐	150-170	90-100
Rétes, édes	Univerzális serpenyő	2	☐	180-200	55-65
Pizza	Univerzális serpenyő	3	☉	150-170	20-30
	Alumínium sütőtepsi + univerzális serpenyő*	1+3	☉	150-170	35-45

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

### Kenyér- és zsemlefélek

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

Soha ne öntsön vizet közvetlenül a forró sütőbe.


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

Aprósütemény	Tartozék	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban	Időtartam, perc
Aprósütemény	Univerzális serpenyő	3	☐	150-170	10-20
	Alumínium sütőtepsi + univerzális serpenyő*	1+3	☉	130-150	25-35
Habcsók	Univerzális serpenyő	3	☉	70-90	135-145
Képviselőfánk	Univerzális serpenyő	2	☐	200-220	30-40
Mandulás habcsók	Univerzális serpenyő	3	☐	110-130	30-40
	Alumínium sütőtepsi + univerzális serpenyő*	1+3	☉	100-120	35-45
Leveles tészta	Univerzális serpenyő	3	☉	190-210	20-30
	Alumínium sütőtepsi + univerzális serpenyő*	1+3	☉	180-200	25-35

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

### Sütési ötletek

Ha saját recept szerint szeretne sütni.	Tájékozódjon a sütési táblázatokban bemutatott hasonló sütemények alapján.
Így lehet megállapítani, hogy a kevert tésztából készült sütemény átsült-e.	A receptben megadott sütési idő vége előtt mintegy 10 perccel szúrjon bele a tészta legmagasabb pontjába egy fogpiszkálót. Ha nem ragad már tészta a fogpiszkálóra, akkor a sütemény kész.
A sütemény összeesik.	Legközelebb használjon kevesebb folyadékot, vagy állítsa 10 fokkal alacsonyabbra a sütőhőmérsékletet. Tartsa be a receptben megadott keverési időket.
A sütemény közepén szépen feljött, de a szélén alacsony maradt.	A kerek tortaformák peremét ne kenje ki. Sütés után óvatosan, késsel lazítsa fel a süteményt.
A sütemény felül túl sötét lett.	Mélyebbre tolja be, válasszon alacsonyabb hőmérsékletet és a süteményt valamivel hosszabb ideig süsse.
A sütemény túl száraz.	Fogpiszkálóval szúrjon lyukakat a kész süteménybe. Azután permetezze meg gyümölcslével vagy alkoholos itallal. A következő alkalommal válasszon 10 fokkal magasabb hőmérsékletet és csökkentse a sütési időt.
A kenyér vagy a sütemény (p. l. túró-torta) jól néz ki, de belül nyúlós (ragacsos, csíkokban vizes).	A következő alkalommal használjon kevesebb folyadékot, és alacsonyabb hőmérsékleten süsse, valamivel hosszabb ideig. A lédús töltelékkel készülő süteményhez süsse meg előre az alapot. Szórja meg mandulával vagy zsemlemorzssával, és azután tegye rá a töltelékét. Tartsa be a receptben leírtakat és a sütési időt.
A sütemény egyenetlenül pirult meg.	Alacsonyabb hőmérsékletet válasszon, akkor a sütemény egyenetlenebben fog pirulni. Kényes süteményt felső/alsó fűtéssel ☐ süssön egy szinten. A kiálló sütőpapír is befolyásolhatja a légkeringetést. A sütőpapírt mindig a tepsi méretére vágja le.
A gyümölcsös sütemény alul túl világos.	Legközelebb egy szinttel lejjebb tolja be a süteményt.
A gyümölcslé kifut.	Legközelebb használjon mélyebb univerzális serpenyőt, ha van.

A kelt tésztából készült aprósütemény sütés közben egymáshoz ragad.	Minden süteménydarab körül hagyjon kb. 2 cm távolságot. Így van elég hely, hogy a sütemények szépen feljöjjenek és körös-körül megpiruljanak.
Ha több szinten sütött. A felső sütőtepsin a sütemény sötétebb, mint az alsón.	Több szinten való sütésnél mindig 3 dimenziós forró levegős üzemmódot  használjon. Az egyidejűleg betölt tepsiknek nem kell egyidejűleg készen lenniük.
Lédús sütemények sütésekor kondenzvíz keletkezik.	Sütéskor vízgőz keletkezhet. A vízgőz az ajtó felett távozik. A vízgőz lecsapódhat a kezelőfelületen vagy a szomszédos bútorlapokon, és kondenzvízként lecsepeghet. Ez fizikai jelenség.

## Hús, szárnyas, hal

### Edény

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

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

Ha zománcozott sütőedényt használ, adjon hozzá kicsivel több folyadékot.

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

A táblázatokban szereplő adatok:

Edény fedő nélkül = nyitott

Edény fedővel = zárt

Az edényt mindig a rostély közepére tegye.

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

### Sülték

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

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

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

A nemesacélból készült sütőedények csak feltételesen használhatók. A hús lassabban fő és kevésbé pirul meg.

Magasabb hőmérsékletet és/vagy hosszabb sütési időt használjon.

### Tudnivalók a grillezéshez

Mindig zárt sütőben grillezzen.

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

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

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

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

A grillszeleteket a megadott idő ¾-a után fordítsa meg.

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














### Hús

Az időtartam felénél fordítsa meg a húsdarabokat.

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

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

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

Hús	Súly	Tartozék és edény	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C, grillfokozat	Időtartam, perc
<b>Marhahús</b>						
Marhasült	1,0 kg	zárt	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Bélszín, rózsaszín	1,0 kg	nyitott	1		210-230	70
	1,5 kg		1		200-220	80
Sült hátszín, rózsaszín	1,0 kg	nyitott	1		230-250	50
Steak, 3 cm, rózsaszín		rostély + univerzális serpenyő	4+1		3	15
<b>Borjúhús</b>						
Borjúsült	1,0 kg	nyitott	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	120
	2,0 kg		1		180-200	140
<b>Sertéshús</b>						
bőr nélkül (pl . tarja)	1,0 kg	nyitott	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170

Hús	Súly	Tartozék és edény	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C, grillfokozat	Időtartam, perc
bőrös sült (pl. lapocka)	1,0 kg	nyitott	1		180-200	130
	1,5 kg		1		190-210	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Pácolt füstölt karaj csonttal	1,0 kg	zárt	1		210-230	80

### Báránycsont nélküli, közepesen átsütve

Báránycsont nélküli, közepesen átsütve	1,5 kg	nyitott	1		170-190	120
----------------------------------------	--------	---------	---	--	---------	-----

### Darált hús

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

### Virslis

Virslis		rostély + univerzális serpenyő	4+1		3	15
---------	--	--------------------------------	-----	--	---	----

### Baromfi

A táblázatban megadott értékek hideg sütőbe való behelyezésre vonatkoznak.

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

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

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

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

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

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

### Hal

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

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

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

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

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

## Tipppek sütéshez és grillezéshez

A sült pontos súlyára vonatkozóan nincs adat a táblázatban.

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

Hogyan állapítható meg, hogy a sült elkészült-e.

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

A sült túl sötét és a bőr helyenként megégett.

Ellenőrizze a betolási magasságot és a hőmérsékletet.

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

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

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

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

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

## Felfújtak, gratinírozott ételek, pirítás

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

Az edényt mindig állítsa a rostélyra.

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

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

## Késztermékek

Ügyeljen a csomagoláson található gyártói utasításokra.

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

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

Étel	Tartozék	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban	Időtartam, perc
Rétes gyümölcstöltelékkel	univerzális serpenyő	3		190-210	45-55
Hasábburgonya	univerzális serpenyő	3		210-230	25-30
Pizza	rostély	2		200-220	15-20
Pizzás bagett	rostély	2		190-210	15-20

## Megjegyzés

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

## Különleges ételek

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

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

### Joghurt készítése

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

4. A sütőt előírás szerint melegítse elő.

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

### Kelt tészta kelesztése

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

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

## Felolvasztás

A felolvasztási idő az ételkészítés fajtájától és mennyiségétől függ.

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

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

A szárnyast mellére fektetve tegye a tányérra.

Mélyhűtött áru	Tartozék	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet
pl. tejszínes torták, vajos krémtorták, csokoládé- vagy cukorbevonatú torták, gyümölcsök, csirke, kolbász és hús, kenyér és zsemle, sütemények és más pékáruk	rostély	2		A hőfokszabályozó kikapcsolt állapotban marad

## Aszalás

3 dimenziós forró levegővel kiválóan aszalhat.

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

Hagyja jól lecsepegni, majd szárítsa meg.

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

A nagyon lédús gyümölcsöt vagy zöldséget többször forgassa meg.

Az aszalt ételt száradás után azonnal válassza el a papírtól.

Gyümölcs és fűszerek	Tartozékok	Szint	Fűtési mód	Hőmérséklet	Időtartam
600 g almakarika	univerzális serpenyő + rostély	3+1		80 °C	kb. 5 óra
800 g körtehasáb	univerzális serpenyő + rostély	3+1		80 °C	kb. 8 óra
1,5 kg szilva	univerzális serpenyő + rostély	3+1		80 °C	kb. 8-10 óra
200 g konyhai fűszer, tisztítva	univerzális serpenyő + rostély	3+1		80 °C	kb. 1 1/2 óra

## Befőzés

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

### Figyelem!

Ne használjon nagyobb vagy magasabb üvegeket. A fedelük megrepedhet.

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

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

### Előkészítés

1. Töltse meg az üvegeket, de ne legyenek teljesen tele.
2. Törölje le az üveg szélét, mindenképpen legyen tiszta.
3. Minden üvegre tegyen egy nedves gumigyűrűt, majd a fedelet.

4. Az üvegeket csatokkal zárja le.

Hatnál több üveget ne tegyen a sütőtérbe.

### Beállítás

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

### Befőzés

#### Gyümölcs

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

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

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

## Zöldség

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

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

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

## Üvegek kivétele

Az üvegeket befőzés után vegye ki a sütőtérből.

## Figyelem!

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

## Akrilamid az élelmiszerekben

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

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

## Ötletek az ételek akrilamidszegény elkészítéséhez

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

# Próbaételek

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

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

## Sütés

Sütés két szinten

Az univerzális serpenyőt mindig a sütőtepsi fölé helyezze.

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


Almás lepény, 1. szint:








Módosítsa a sötét kerek sütőforma pozícióját, átlósan tolja be.

Almás lepény, 2. szint:

Módosítsa a sötét kerek sütőforma pozícióját.

Sütemények a fém, kerek sütőformában:

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

Étel	Tartozék és edény	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban	Időtartam, perc
Kinyomós sütemény	Univerzális serpenyő	3		150-170	20-30
	Alumínium sütőtepsi + univerzális serpenyő**	1+3		140-160	30-40
Aprósütemény	Univerzális serpenyő	3		150-170	25-35
Aprósütemény, melegítse elő	Alumínium sütőtepsi + univerzális serpenyő**	1+3		140-160	30-40
Vízpiskóta	Kerek sütőforma	2		160-180	30-40
Almás lepény	Univerzális serpenyő + 2 kerek sütőforma Ø 20 cm***	1		190-210	70-80
	2 rostély* + 2 kerek sütőforma Ø 20 cm***	1+3		170-190	65-75



\* További rostélyok kiegészítő tartozékként a szakkereskedésekben vagy a vevőszolgálatnál kaphatók.

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

\*\*\* A süteményformákat átlósan elhelyezve állítsa a tartozéokra.

## Grillezés

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

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

\* Az időtartam 2/3-ánál fordítsa meg

<b>Instrucțiuni de securitate</b> .....	<b>21</b>	Înlocuirea becului de pe plafonul cuptorului .....	30
Înainte de montare.....	21	Geamul protector.....	30
Instrucțiuni pentru siguranța dvs.....	21	<b>Unitățile de service abilitate</b> .....	<b>30</b>
Ușa cuptorului - Măsuri de siguranță suplimentare .....	22	Numărul E și numărul FD.....	30
Cauzele avariilor.....	22	<b>Recomandări privind energia și mediul înconjurător</b> .....	<b>30</b>
<b>Noul dvs. cuptor</b> .....	<b>23</b>	Economisirea energiei.....	30
Panoul de comandă.....	23	Evacuarea ecologică .....	30
Selectorul de funcții.....	23	Măsuri care trebuie respectate în timpul transportului.....	30
Selectorul de temperatură.....	24	<b>Testate pentru dumneavoastră în studioul nostru</b>	
Taste și afișaj.....	24	<b>gastronomic</b> .....	<b>31</b>
Spațiul de coacere .....	24	Prăjituri și produse de brutărie/patiserie.....	31
Accesorii.....	24	Recomandări pentru coacere .....	32
<b>Înainte de prima utilizare</b> .....	<b>25</b>	Carne, carne de pasăre, pește .....	33
Setarea orei curente.....	25	Recomandări pentru prăjire și grill.....	35
Încingerea cuptorului.....	25	Sufleuri, gratenuri, pâine prăjită.....	35
Curățarea accesoriilor.....	25	Alimente preparate.....	35
<b>Setarea cuptorului</b> .....	<b>25</b>	Preparate speciale .....	35
Moduri de încălzire și temperatura.....	25	Decongelare .....	36
Cuptorul trebuie să se deconecteze automat.....	26	Deshidratare .....	36
Cuptorul trebuie să se conecteze și deconecteze automat....	26	Fierberea .....	36
Încălzire rapidă.....	27	<b>Acrilamide în alimente</b> .....	<b>37</b>
<b>Setarea orei curente</b> .....	<b>27</b>	<b>Preparate de verificare</b> .....	<b>38</b>
<b>Setarea ceasului cu alarmă</b> .....	<b>27</b>	Coacere .....	38
<b>Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor</b> .....	<b>27</b>	Prepararea la grill .....	38
Cuptorul .....	27		
<b>Întreținerea și curățarea</b> .....	<b>28</b>		
Produse de curățat .....	28		
Curățarea suprafețelor cu autocurățare din cuptor.....	28		
Demontarea și remontarea ușii cuptorului.....	29		
<b>Cum se procedează în cazul unei defecțiuni?</b> .....	<b>29</b>		
Tabel de defecțiuni .....	29		

## Instrucțiuni de securitate

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

### Înainte de montare

#### Avarii în timpul transportului

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

#### Conectarea electrică

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

### Instrucțiuni pentru siguranța dvs.

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

Este interzisă utilizarea aparatului de către adulți și copii nesupravegheați,

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

Nu permiteți niciodată copiilor să se joace cu aparatul.

#### Spațiu de coacere fierbinte

##### Pericol de provocare a arsurilor!

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

Pe pagina noastră de internet găsiți alte informații referitoare la produse, accesorii, piese de schimb și servicii:

[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) și la magazinul online:  
[www.bosch-eshop.com](http://www.bosch-eshop.com)

### **Pericol de incendiu!**

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

### **Pericol de scurtcircuit!**

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

### **Pericol de opărire!**

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

### **Accesorii și veselă fierbinți**

#### **Pericol de provocare a arsurilor!**

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

### **Reparații neautorizate**

#### **Pericol de electrocutare!**

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

## **Ușa cuptorului - Măsuri de siguranță suplimentare**

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

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

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

## **Cauzele avariilor**

### **Atenție!**

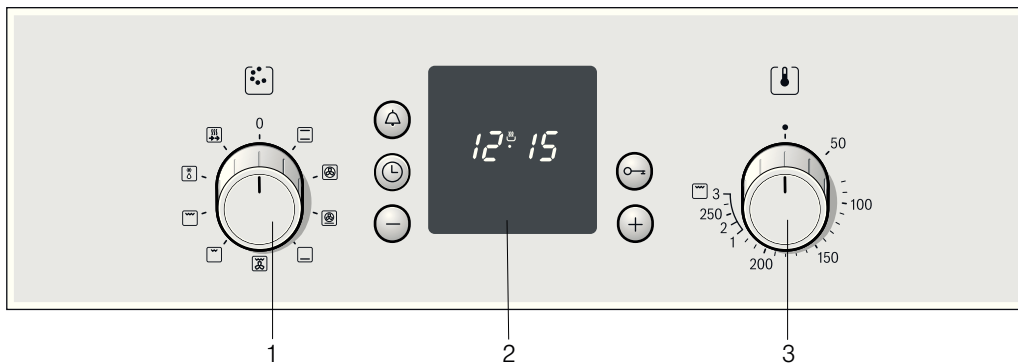
- Accesorii, folie, hârtie de patiserie sau veselă pe baza spațiului de coacere: Nu așezați accesoriile pe baza spațiului de coacere. Nu acoperiți baza spațiului de coacere cu folie, de orice tip, sau hârtie de patiserie. Nu așezați nicio veselă pe baza spațiului de coacere dacă este setată o temperatură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

# Noul dvs. cuptor

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

## Panoul de comandă

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



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

## Butoanele comutatoarelor

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

## Selectorul de funcții

Cu ajutorul selectorului de funcții puteți seta modul de încălzire al cuptorului. Selectorul de funcții poate fi rotit spre dreapta sau stânga.

Când este setat modul de încălzire dorit, se aprinde becul în cuptor.

Poziții	Funcția
0	Oprit Cuptorul este deconectat.
Căldură superioară/inferioară	Coacerea și prăjirea sunt posibile pe un singur nivel. Această setare este foarte adecvată pentru prăjituri și pizza în forme sau la tavă, precum și bucăți slabe de friptură de vită, vițel și vânat. Căldura vine uniform de sus și de jos.
Convecție aer 3D*	Sufleurile, pizza, produsele de patiserie fină, brișelele și foietajul se pot prepara simultan pe două niveluri. Aerul încălzit va fi distribuit uniform de un ventilator aflat, împreună cu corpul circular de încălzire, pe peretele posterior al cuptorului.
Treapta de pizza	Pentru o pregătire rapidă a preparatelor congelate fără preîncălzire, ca de ex. pizza, cartofi prăjiți sau ștrudel. Elementele de încălzire inferioare precum elementele de încălzire rotunde din partea din spate trebuie încălzite.

\* Mod de încălzire conform clasei de eficiență energetică EN50304.

Poziții	Funcția
Încălzire inferioară	Cu încălzirea inferioară puteți termina coacerea sau rumeni de jos preparatele. Temperatura vine de jos.
Grill cu convecție aer	Grillul cu convecție aer este adecvat în mod special pentru prepararea la grill a peștelui, cărnii de pasăre și a bucăților mari de carne. Corpul de încălzit pentru grill funcționează alternativ cu ventilatorul. Ventilatorul distribuie aerul încălzit în jurul preparatelor.
Grill plat, suprafață mică	Acest tip de încălzire este adecvat pentru prepararea la grill a fripturii, cârnăciorilor, peștelui și a pâinii prăjite în cantități mici. Numai partea din mijloc a corpului de încălzire pentru grill este încălzită.
Grill plat, suprafață mare	Puteți prepara pe grill mai multe fripturi, cârnăciori, pești și felii de pâine. Va fi încălzită întreaga suprafață de sub corpul de încălzire pentru grill.
Decongelare	Exemplu: Carne, păsări, pâine și torturi. Ventilatorul distribuie aerul încălzit în jurul preparatelor.
Încălzire rapidă	Pentru încălzirea rapidă a preparatelor.

\* Mod de încălzire conform clasei de eficiență energetică EN50304.

## Selectorul de temperatură

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

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

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

### Trepte de grill

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

## Taste și afișaj

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

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

## Spațiul de coacere

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

### Lampa cuptorului

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

### Ventilator de răcire

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

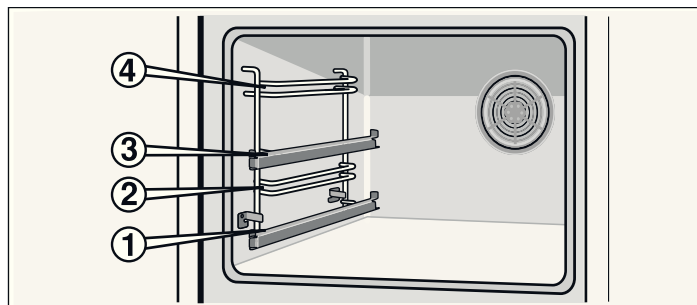
Suflanta cu aer de răcire va mai funcționa un timp după utilizarea cuptorului, pentru o răcire mai rapidă a spațiului de coacere.

## Accesoriile

Accesoriile pot fi introduse în cuptor pe 4 niveluri diferite.

Puteți scoate accesoriile în afară la două treimi, fără să basculeze.

În plus, cuptorul dumneavoastră dispune de suporturi telescopice la nivelurile 1 și 3. Astfel, preparatele vor putea fi scoase cu ușurință.



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

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

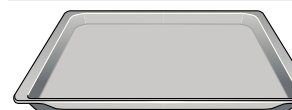
Puteți achiziționa accesorii de la unitățile service abilitate, din comerțul de specialitate sau de pe internet. Vă rugăm să indicați numărul HEZ.



### Grătar

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

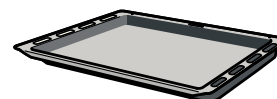
Introduceți grătarul cu partea curbată în jos  $\curvearrowright$ .



### Tavă din aluminiu

Pentru prăjituri și fursecuri.

Introduceți tava în cuptor cu partea înclinată spre ușa cuptorului.



### Tavă universală:

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

Introduceți tava universală în cuptor cu partea înclinată spre ușa cuptorului.

## Accesorii opționale speciale

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

țară la țară. Găsiți informații despre acestea în documentația comercială.

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

Accesorii opționale speciale	Număr HEZ	Funcția
Grătar	HEZ 434000	Pentru veselă, forme de prăjituri, fripturi, alimente de preparat la grătar și alimente congelate.
Tavă din aluminiu	HEZ 430000	Pentru prăjituri și fursecuri. Introduceți tava în cuptor cu partea înclinată spre ușa cuptorului.
Tavă emailată	HEZ 431000	Pentru prăjituri și fursecuri. Introduceți tava în cuptor cu partea înclinată spre ușa cuptorului.
Tavă universală:	HEZ 432000	Pentru prăjituri însirocate, produse de patiserie, alimente congelate și fripturi de dimensiuni mari. Poate fi folosită la prepararea la grill direct pe grătar, precum și pentru colectarea grăsimii sau a sucului de carne sub grătar. Introduceți tava universală în cuptor cu partea înclinată spre ușa cuptorului.

## Înainte de prima utilizare

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

### Setarea orei curente

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

**1.** Apăsati tasta ⏸.

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

**2.** Cu tasta + sau tasta - setati ora curentă.

După câteva secunde, ora setată va fi preluată.

### Încingerea cuptorului

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

**1.** Cu selectorul de funcții setati încălzire superioară/inferioară ☐.

**2.** Cu selectorul de temperaturi setati 240 °C.

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

### Curățarea accesoriilor

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

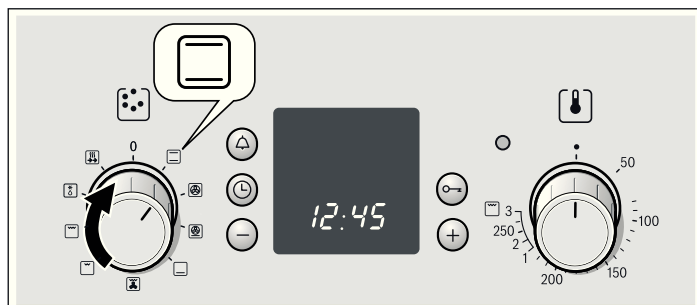
## Setarea cuptorului

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

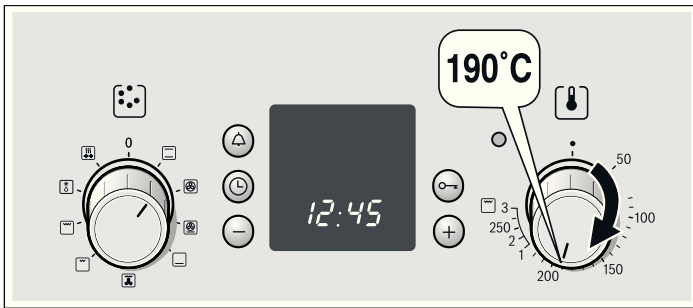
### Moduri de încălzire și temperatura

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

**1.** Cu selectorul de funcții setati modul de încălzire dorit.



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



Cuptorul se încălzește.

### Oprirea cuptorului

Aduceți selectorul de funcții în poziția neutră.

### Modificarea setărilor

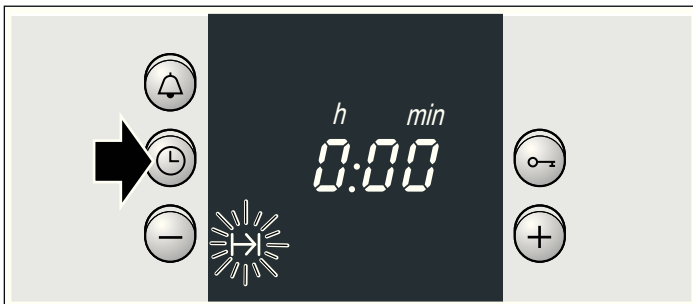
Modul de încălzire, temperatura și treapta de grill pot fi modificate în funcție de necesități.

### Cuptorul trebuie să se deconecteze automat

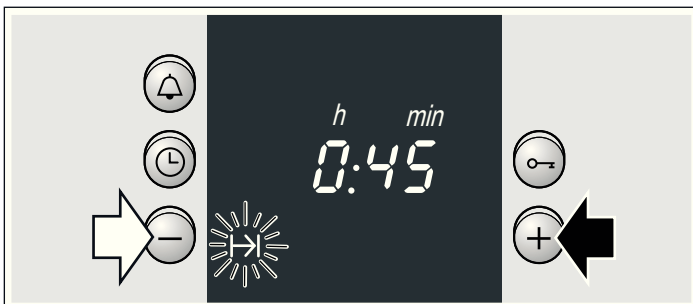
Acum introduceți durata de preparare (timpul de preparare) pentru felul dvs. de mâncare.

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

1. Cu selectorul de funcții setați modul de încălzire.
2. Cu selectorul de temperaturi setați temperatura sau treapta de grill.
3. Apăsăți tasta Ceas . Simbolul pentru durata de preparare se aprinde intermitent.



4. Cu tasta + sau tasta - reglați durata de preparare.  
Tasta + valoare propusă = 30 de minute  
Tasta - valoare propusă = 10 minute



### Timpul de preparare a expirat

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

### Modificarea setării

Apăsăți tasta Ceas . Cu tasta + sau tasta - modificați durata de preparare.

### Anularea setării

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

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

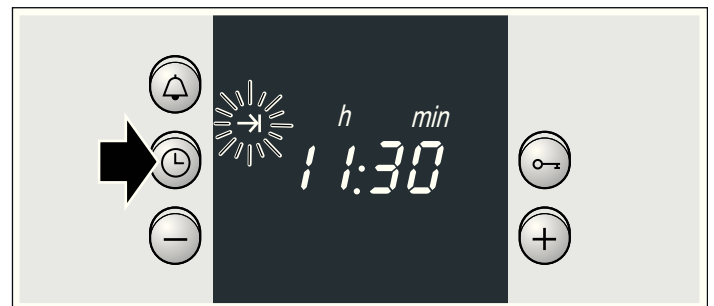
Apăsăți tasta Ceas de două ori și reglați după cum a fost descris la punctul 4.

### Cuptorul trebuie să se conecteze și deconecteze automat

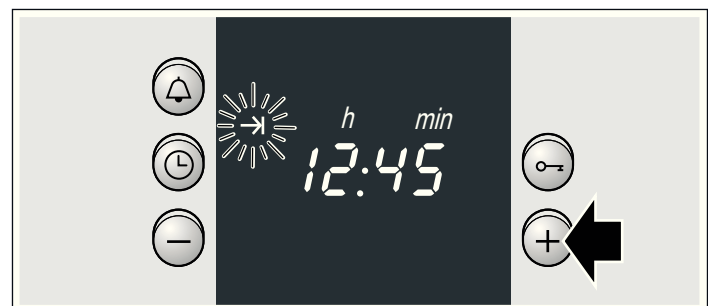
Acordați atenție faptului că alimentele ușor alterabile nu trebuie să stea un timp îndelungat în spațiul de coacere.

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

1. Cu selectorul de funcții setați modul de încălzire.
2. Cu selectorul de temperaturi setați temperatura sau treapta de grill.
3. Apăsăți tasta Ceas .
4. Cu tasta + sau tasta - reglați durata de preparare.
5. Apăsăți tasta Ceas de atâtea ori, până când se aprinde intermitent simbolul Final . Pe afișaj puteți vedea când va fi gata preparatul dvs.



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



### Timpul de preparare a expirat

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


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

## Încălzire rapidă

Cu ajutorul încălzirii rapide, cuptorul va atinge mai repede temperatura setată.

Utilizați încălzirea rapidă numai pentru temperaturi de peste 100 °C.

Pentru a se asigura o preparare uniformă a mâncărilor dvs., introduceți mâncărurile în cuptor numai după terminarea încălzirii rapide.

1. Comutați selectorul de funcții în poziția .

2. Cu selectorul de temperatură setați temperatura.

Cuptorul pornește după câteva secunde. Becul indicator de deasupra selectorului de temperatură se aprinde.


### Încălzirea rapidă s-a încheiat

Lampa indicatoare de deasupra selectorului de temperaturi se stinge. Introduceți preparatul dvs. în cuptor și setați modul de încălzire dorit.

### Anularea încălzirii rapide


Rotiți selectorul de funcții în poziția neutră. Cuptorul este oprit.

## Setarea orei curente


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

### Astfel efectuați setările


1. Apăsați tasta Ceas .

Pe afișaj apare ora 12.00 și simbolul  se aprinde intermitent.

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

După câteva secunde, ora curentă va fi preluată. Simbolul  se stinge.

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


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

## Setarea ceasului cu alarmă

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

### Astfel efectuați setările


1. Apăsați tasta Ceas cu alarmă .

Simbolul  se aprinde intermitent.


2. Cu tasta + sau tasta -, reglați timpul pentru ceasul cu alarmă.

Tasta + valoare propusă = 10 minute

Tasta - valoare propusă = 5 minute

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


### La expirarea timpului

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

### Modificarea orei alarmei


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


### Anularea setării

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

### Decrementarea timpului alarmei și a duratei de preparare se fac simultan

Simbolurile se aprind. Decrementarea timpului pentru ceasul cu alarmă este vizibilă pe afișaj.

Solicitarea afișării duratei de preparare rămase  $I \rightarrow I$ , a timpului de final  $\rightarrow I$  sau a orei curente .

apăsați tasta Ceas  de atâtea ori, până când apare simbolul respectiv.

Valoarea solicitată va apărea pe afișaj pentru câteva secunde.



## Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor

### Cuptorul

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

### Conectarea și deconectarea sistemului de siguranță împotriva accesului copiilor

Selectorul de funcții trebuie să fie deconectat.

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

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

### Indicații

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

# Întreținerea și curățarea

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

## Indicații

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

## Produse de curățat

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

### La curățarea cuptorului nu folosiți

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

Înainte de prima utilizare, spălați temeinic bureții noi.

<b>Fronturi din oțel inoxidabil</b>	Ștergeți cu puțin detergent de vase și cu o lavetă umedă. Ștergeți întotdeauna paralel cu nervurile naturale. În caz contrar, se pot forma zgârieturi. Uscați cu o lavetă moale. Înlăturați imediat depunerile de calcar, grăsimi, amidon sau albuș de ou. Nu folosiți agenți abrazivi, bureți care zgârie sau lavete de curățare aspre. Fronturile din oțel inoxidabil pot fi lustruite cu agenți de îngrijire speciali. Respectați instrucțiunile producătorului. Agenți speciali de curățare pentru oțel inoxidabil găsiți la unitatea service abilitată sau în comerțul de specialitate.
<b>Suprafețele emailate și cele vopsite</b>	Curățați cu puțin detergent de vase și cu o lavetă umedă. Uscați cu o lavetă moale.
<b>Butoanele</b>	Curățați cu puțin detergent de vase și cu o lavetă umedă. Uscați cu o lavetă moale.
<b>Geamul ușii cuptorului</b>	Poate fi curățat cu un produs de curățare pentru geamuri. Nu folosiți produse de curățare agresive sau obiecte metalice ascuțite. Acestea pot zgâria și deteriora suprafața geamului.
<b>Garnitura</b>	Curățați cu puțin detergent de vase și cu o lavetă umedă. Uscați cu o lavetă moale.
<b>Baza cuptorului, plafonul acestuia și pereții laterali</b>	Curățați cu apă caldă sau cu apă cu oțet. În cazul unui grad ridicat de murdărire: Utilizați produse de curățat cuptoare, însă numai pe suprafețele răcite. Nu aplicați niciodată pe perețele posterior.
<b>Capac din sticlă al becului cuptorului</b>	Curățați cu puțin detergent de vase și cu o lavetă umedă. Uscați cu o lavetă moale.
<b>Accesoriile</b>	Înmuiiați accesoriile în soluție de apă caldă cu detergent de vase. Curățați cu o perie sau un burete de vase.

**Tava din aluminiu (opțional)** A nu se curăța în mașina de spălat vase. Nu folosiți niciodată produse de curățat pentru cuptoare. Pentru a se evita zgârieturile, nu atingeți niciodată suprafețele metalice cu cuțitul sau cu obiecte similare, ascuțite. Curățați cu mișcări orizontale, cu puțin detergent de vase cu o lavetă umedă pentru șters geamuri sau cu o lavetă cu microfibre. Uscați cu o lavetă moale. Nu folosiți agenți abrazivi, bureți care zgârie sau lavete de curățare aspre. Veți zgâria tava



**Elementul de siguranță pentru copii (opțional)** În cazul în care pe ușa cuptorului este montat un element de siguranță pentru copii, acesta trebuie îndepărtat înainte de curățare. Înmuiați toate componentele din material plastic într-o soluție caldă de detergent de vase și curățați cu un burete. Uscați cu o lavetă moale. În cazul unei murdăriri accentuate, elementul de siguranță pentru copii nu mai funcționează corect.

**Plita** Indicațiile privind întreținerea și curățarea sunt prezentate în instrucțiunile de utilizare a cuptorului dvs.

## Curățarea suprafețelor cu autocurățare din cuptor

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

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

1. Curățați întâi suprafețele emailate din cuptor.
2. Apoi setați convecție aer 3D  sau încălzire superioară și inferioară .
3. Încălziți cuptorul gol timp de cca. 2 ore la temperatură maximă.

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

Micile diferențe de culoare de pe stratul de acoperire nu au nicio influență asupra funcției de autocurățare.

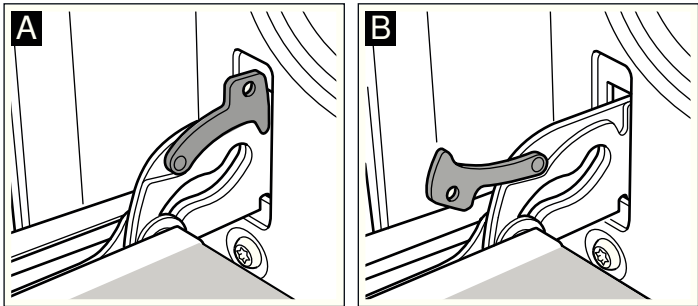
### Atenție!

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

## Demontarea și remontarea ușii cuptorului

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

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

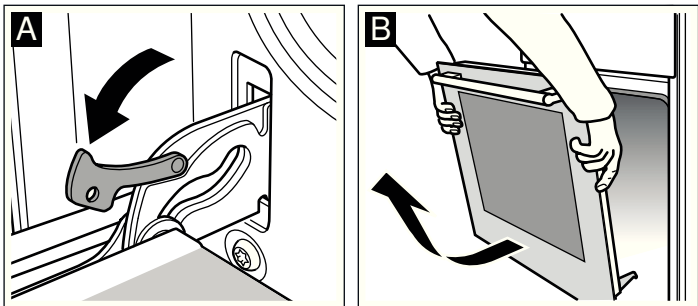


### ⚠ Pericol de vătămare!

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

### Demontarea ușii

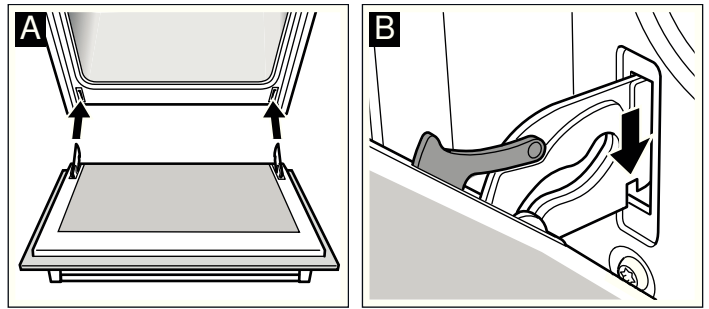
1. Deschideți complet ușa cuptorului.
2. Deschideți prin rabatare ambele pârghii de blocare din stânga și dreapta (Figura A).
3. Închideți ușa cuptorului până la limitator. Apucați-o cu ambele mâini din stânga și din dreapta. Mai închideți puțin și scoateți-o (Figura B).



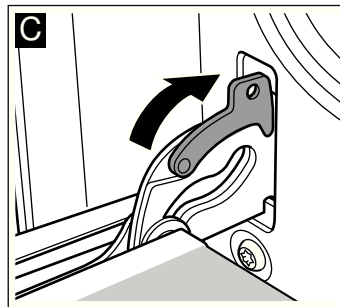
## Remontarea ușii

Montați din nou ușa cuptorului procedând în ordine inversă.

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



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



### ⚠ Pericol de vătămare!

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

## Cum se procedează în cazul unei defecțiuni?

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

### Tabel de defecțiuni

Dacă nu vă reușește un preparat, vă rugăm să consultați capitolul . Am testat pentru dvs. preparatele în bucătăria noastră. Aici găsiți indicații și informații utile pentru fierbere, coacere și prăjire.

### ⚠ Pericol de electrocutare!

Reparațiile efectuate necorespunzător sunt periculoase. Reparațiile trebuie efectuate exclusiv de către un tehnician de la unitatea noastră service.

Defecțiunea	Cauza posibilă	Remediere/Informații
Cuptorul nu funcționează.	Siguranța este defectă.	Verificați la panoul de siguranțe dacă siguranța este defectă.
	Pană de curent.	Verificați dacă becul de la bucătărie sau ale aparate din bucătărie funcționează.
Displayul ceasului se aprinde intermitent	Pană de curent.	Setați din nou ora curentă
Cuptorul nu se încălzește.	Praf pe piesele de contact.	Rotiți butoanele comutatoarelor o dată spre dreapta și spre stânga.

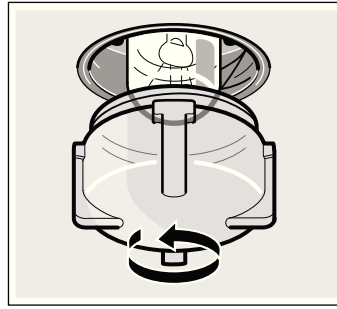
## Înlocuirea becului de pe plafonul cuptorului

În cazul în care becul cuptorului este defect, acesta trebuie înlocuit. Becuri de schimb rezistente la temperatură, de 25 wați, pot fi procurate prin unitatea de service abilitată sau din comerțul de specialitate. Utilizați numai aceste becuri.

### Pericol de electrocutare!

Deconectați siguranța din tabloul de siguranțe.

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



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

## Geamul protector

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

## Unitățile de service abilitate

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

### Numărul E și numărul FD

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

Nr. E

Nr. FD

### Unitățile service abilitate

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

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

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

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

## Recomandări privind energia și mediul înconjurător

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

### Economisirea energiei

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

### Evacuarea ecologică

Evacuați ambalajul în mod ecologic.



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

### Măsuri care trebuie respectate în timpul transportului

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

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

## În cazul în care nu mai există ambalajul original

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

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

# Testate pentru dumneavoastră în studioul nostru gastronomic


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


## Indicații

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

## Prăjituri și produse de brutărie/patiserie

### Coacere pe un nivel

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

În cazul coacerii cu convecție aer 3D , introduceți accesoriile la următoarele niveluri:

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

### Coacere și prăjire pe mai multe niveluri

Utilizați convecție aer 3D .

Niveluri la coacerea și prăjirea pe 2 niveluri:

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

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

În tabele găsiți o selecție de preparate.

### Forme de copt

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

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









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

### Tabele

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

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

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

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

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

Prăjituri și produse de patiserie coapte în tavă	Accesoriile	Nivel	Tip de încălzire	Indicarea temperaturii în °C	Durăta, minute
Aluat frământat sau aluat dospit cu umplutură uscată	Tavă universală	3	☐	160-180	25-35
	Tavă din aluminiu + tavă universală*	1+3	☉	150-170	35-45
Aluat frământat sau aluat dospit cu fructe proaspete	Tavă universală	3	☐	140-160	40-50
	Tavă din aluminiu + tavă universală*	1+3	☉	130-150	50-60
Ruladă de biscuiți (preîncălzire)	Tavă universală	2	☐	170-190	15-20
Franzelă împletită, 500 g făină	Tavă universală	2	☐	160-180	25-35
Cozonac, 500 g făină	Tavă universală	3	☐	160-180	50-60
Cozonac, 1 kg făină	Tavă universală	3	☐	150-170	90-100
Ștrudel, dulce	Tavă universală	2	☐	180-200	55-65
Pizza	Tavă universală	3	☉	150-170	20-30
	Tavă din aluminiu + tavă universală*	1+3	☉	150-170	35-45

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

### Pâine și chifle

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

Nu vărsați niciodată apă direct în cuptorul fierbinte.



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

Produse mici de patiserie	Accesoriile	Nivel	Tip de încălzire	Indicarea temperaturii în °C	Durăta, minute
Fursecuri	Tavă universală	3	☐	150-170	10-20
	Tavă din aluminiu + tavă universală*	1+3	☉	130-150	25-35
Bezele	Tavă universală	3	☉	70-90	135-145
Savarine	Tavă universală	2	☐	200-220	30-40
Pricomigdale	Tavă universală	3	☐	110-130	30-40
	Tavă din aluminiu + tavă universală*	1+3	☉	100-120	35-45
Foietaj	Tavă universală	3	☉	190-210	20-30
	Tavă din aluminiu + tavă universală*	1+3	☉	180-200	25-35

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

### Recomandări pentru coacere

Doriți să coaceți după propria dumneavoastră rețetă.	Orientați-vă după produse de brutărie/patiserie similare din tabelele de coacere.
Astfel puteți determina dacă pandișpanul este copt.	Cu aproximativ 10 minute înainte de expirarea timpului indicat în rețetă, introduceți o scobitoare din lemn în prăjitură, în punctul cel mai înalt. Dacă aluatul nu se mai lipește de lemn, prăjitura este gata.
Prăjitura se lasă.	La următoarea utilizare, folosiți mai puțin lichid sau setați temperatura cuptorului cu 10 grade mai scăzută. Acordați atenție timpilor de amestecare indicați în rețetă.
Prăjitura s-a ridicat în mijloc, iar pe margine a rămas joasă.	Nu ungeți marginea formei demontabile. După coacere, desprindeți prăjitura cu atenție cu ajutorul unui cuțit.
Partea superioară a prăjiturii este prea închisă la culoare.	Introduceți-o mai în spate, alegeți o temperatură mai joasă și coaceți prăjitura puțin mai mult timp.
Prăjitura este prea uscată.	Faceți mici perforații cu scobitoarea în prăjitura coaptă. Apoi picurați suc de fructe sau o băutură alcoolică deasupra. Data următoare alegeți o temperatură cu 10 grade mai ridicată și scurtați timpii de coacere.

Pâinea sau prăjitura (de ex. prăjitură cu brânză) arată bine, însă în interior este clisoasă (moale, pătrunsă de firișoare de apă).	Data următoare utilizați mai puțin lichid și coaceți la o temperatură mai redusă un timp mai îndelungat. La prăjiturile cu umplutură succulentă, precoaceți întâi blatul. Presărați cu migdale sfărâmate sau pesmet și adăugați apoi umplutura deasupra. Respectați rețetele și timpii de coacere.
Produsul de brutărie/patiserie este rumenit neuniform.	Alegeți o temperatură puțin mai redusă, astfel produsul de brutărie/patiserie va deveni mai uniform. Coaceți produsele delicate cu încălzire superioară/inferioară  pe un singur nivel. Și hârtia de patiserie care se interpoartă poate influența circulația aerului. Tăiați hârtia de patiserie întotdeauna corespunzător cu dimensiunea tăvii.
Partea inferioară a prăjiturii cu fructe este prea deschisă la culoare.	Data următoare introduceți prăjitura cu un nivel mai jos.
Sucul de fructe se revarsă.	Data următoare utilizați, dacă este disponibilă, tava universală mai adâncă.
Produsele mici de brutărie/patiserie din aluat dospit se lipesc la coacere unele de celelalte.	În jurul fiecărui produs de brutărie/patiserie trebuie să existe un spațiu de cca. 2 cm. Astfel este suficient loc pentru ca produsele de brutărie/patiserie să crească frumos și să se poată rumeni de jur împrejur.
Ați copt pe mai multe niveluri. Pe tava de sus, produsele de brutărie/patiserie sunt mai închise la culoare decât cele de pe tava de jos.	Pentru coacerea pe mai multe niveluri, utilizați întotdeauna convecție aer 3D  . Tăvile introduse în același timp nu trebuie să fie gata în același timp.
La coacerea prăjiturilor însirocate se produce apă de condens.	La coacere pot să apară aburi. Aceștia se degajă pe ușă. Aburii se pot precipita pe panoul de comandă sau pe partea frontală a mobilierului adiacent și se pot scurge sub formă de apă de condens. Acest lucru are cauze fizice.

## Carne, carne de pasăre, pește

### Veselă

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

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

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

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

Datele din tabele:

Vas fără capac = deschis

Vas cu capac = închis

Așezați vesela întotdeauna pe mijlocul grătarului.

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

### Prăjire

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

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

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

Cratițele din inox se pot folosi numai dacă este necesar.

Carnea se prepară mai încet și se rumenește mai puțin. Utilizați o temperatură mai mare și/sau un timp de preparare mai lung.

### Indicații pentru prepararea la grill

Preparați întotdeauna la grill în cuptorul închis.

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

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

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

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

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

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








### Carne

Întoarceți bucățile de carne la jumătatea timpului.

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

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

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

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

Carne	Greutate	Accesorii și veselă	Nivel	Tip de încălzire	Temperatura °C, treapta de grill	Durăță, minute
<b>Carne de vițel</b>						
Friptură de mânzat	1,0 kg	fără capac	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	120
	2,0 kg		1		180-200	140
<b>Carne de porc</b>						
fără șorici (de ex . ceafă)	1,0 kg	fără capac	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
cu șorici (de ex . spată)	1,0 kg	fără capac	1		180-200	130
	1,5 kg		1		190-210	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Cotlet de porc afumat cu os	1,0 kg	cu capac	1		210-230	80
<b>Carne de miel</b>						
Pulpă de miel dezosată, medie	1,5 kg	fără capac	1		170-190	120
<b>Carne tocată</b>						
Carne tocată	cca. 750 g	fără capac	1		180-200	70
<b>Cărnăciori</b>						
Cărnăciori		Grătar + tavă universală	4+1		3	15

#### Carne de pasăre

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

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

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

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

Întoarceți păsările întregi după două treimi din timpul de preparare.

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

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

#### Pește

Întoarceți bucățile de pește după 2/3 din timpul indicat.

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

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

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

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

## Recomandări pentru prăjire și grill

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

## Sufleuri, gratenuri, pâine prăjită

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

Așezați întotdeauna vesela pe grătar.

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

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

## Alimente preparate

Respectați indicațiile de pe ambalaj ale producătorului.

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

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

Preparat	Accesoriile	Nivel	Tip de încălzire	Indicarea temperaturii în °C	Durată, minute
Ștrudel cu fructe	Tavă universală	3		190-210	45-55
Cartofi prăjiți	Tavă universală	3		210-230	25-30
Pizza	Grătar	2		200-220	15-20
Baghetă pizza	Grătar	2		190-210	15-20

## Recomandare

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

## Preparate speciale

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

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

### Prepararea iaurtului

1. Dați în fiert 1 litru de lapte (3,5 % grăsime) și lăsați-l să se răcească la 40 °C.

- Adăugați 150 g iaurt (la temperatura frigiderului) și amestecați.
- Răsturnați în cești sau borcane mici twist-off și acoperiți cu folie alimentară.
- Preîncălziți spațiul de coacere după cum a fost indicat.
- Așezați ceștile sau borcanele la baza spațiului de coacere și preparați după cum a fost indicat.

## Lăsarea la dospit a aluatului cu drojdie

1. Preparați aluatul dospit ca de obicei, așezați-l într-un vas termorezistent de ceramică și acoperiți-l.

2. Preîncălziți spațiul de coacere după cum a fost indicat.
3. Deconectați cuptorul și introduceți aluatul la dospit în spațiul de coacere.

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

## Decongelare

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

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

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

Așezați păsările cu partea cu pieptul pe farfurie.

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

## Deshidratare

Cu convecție aer 3D ☉ puteți să deshidratați excelent produsele.

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

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

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

Întoarceți de mai multe ori fructele și legumele foarte zemoase. Desprindeți de hârtie preparatul deshidratat, imediat după uscare.

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

## Fierberea

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

### Atenție!

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

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

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

## Pregătirea

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

## Reglare

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

## Fierberea

### Fructe

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

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

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

### Legume

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

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

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

### Scoaterea borcanelor

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

### Atenție!

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

## Acrilamide în alimente

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

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

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

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

## Preparate de verificare

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

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

### Coacere

Coacerea pe 2 niveluri:

Introduceți întotdeauna tava universală deasupra tăvii de copt.

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

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


Plăcintă cu mere învelite în aluat, nivelul 1:








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

Plăcintă cu mere învelite în aluat, nivelul 2:

Modificați poziția formelor demontabile de culoare închisă.

Prăjituri în formă demontabilă din metal:

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

Preparat	Accesorii și veselă	Nivel	Tip de încălzire	Indicarea temperaturii în °C	Durată, minute
Biscuiți	Tavă universală	3		150-170	20-30
	Tavă din aluminiu + tavă universală**	1+3		140-160	30-40
Biscuiți	Tavă universală	3		150-170	25-35
Fursecuri, preîncălziți	Tavă din aluminiu + tavă universală**	1+3		140-160	30-40
Biscuiți cu preparare rapidă	Formă demontabilă	2		160-180	30-40
Tartă cu mere	Tavă universală + 2 forme demontabile Ø 20 cm***	1		190-210	70-80
	2 grătare* + 2 forme demontabile Ø 20 cm***	1+3		170-190	65-75



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

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

\*\*\* Așezați formele de prăjituri decalate, în diagonală pe accesoriu.

### Prepararea la grill

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

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

\* Întoarceți după 2/3 din timp

<b>Правила техники безопасности</b> .....	<b>39</b>	Таблица неисправностей .....	47
Перед монтажом.....	39	Замена лампочки для верхней подсветки духового шкафа.....	48
Указания по безопасности.....	39	Стеклянный плафон .....	48
Дверца духового шкафа — дополнительные меры безопасности .....	40	<b>Сервисная служба</b> .....	<b>48</b>
Причины повреждений.....	40	Номер E и номер FD .....	48
<b>Ваш новый духовой шкаф</b> .....	<b>41</b>	<b>Рекомендации по экономии электроэнергии и охране окружающей среды</b> .....	<b>48</b>
Панель управления .....	41	Экономия электроэнергии.....	48
Переключатель выбора функций .....	41	Правильная утилизация упаковки .....	48
Регулятор температуры .....	42	Во время транспортировки соблюдайте необходимые меры предосторожности. ....	49
Кнопки и дисплей.....	42	<b>Протестировано для Вас в нашей кухне-студии</b> .....	<b>49</b>
Рабочая камера .....	42	Пироги и выпечка.....	49
Принадлежности .....	42	Рекомендации по выпеканию .....	51
<b>Перед первым использованием</b> .....	<b>43</b>	Мясо, птица, рыба .....	51
Установка времени суток .....	43	Рекомендации по жарению в гриле.....	53
Нагревание духового шкафа .....	43	Запеканки, французские запеканки, тосты .....	53
Очистка принадлежностей.....	43	Готовые продукты.....	54
<b>Настройка духового шкафа</b> .....	<b>43</b>	Примеры некоторых блюд.....	54
Виды нагрева и температура .....	43	Размораживание.....	54
Настройка автоматического отключения духового шкафа .....	44	Сушки.....	55
Настройка автоматического включения и выключения духового шкафа .....	44	Консервирование .....	55
Быстрый нагрев.....	45	<b>Акриламид в продуктах питания</b> .....	<b>56</b>
<b>Установка времени суток</b> .....	<b>45</b>	<b>Контрольные блюда</b> .....	<b>56</b>
<b>Установка таймера</b> .....	<b>45</b>	Выпекание .....	56
<b>Блокировка для безопасности детей</b> .....	<b>45</b>	Приготовление на гриле.....	56
Духовой шкаф.....	45		
<b>Уход и очистка</b> .....	<b>46</b>		
Чистящие средства.....	46		
Очистка самоочищающихся поверхностей в духовом шкафу .	46		
Снятие и установка дверцы духового шкафа .....	47		
<b>Что делать при неисправности?</b> .....	<b>47</b>		

Более подробную информацию о продукции, принадлежностях, запасных частях и службе сервиса можно найти на официальном сайте [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) и на сайте интернет-магазина [www.bosch-eshop.com](http://www.bosch-eshop.com)

## **Правила техники безопасности**

Внимательно изучите данное руководство по эксплуатации. Храните руководство по эксплуатации и монтажу в надежном месте. При передаче прибора новому владельцу не забудьте передать также эти документы.

### **Перед монтажом**

#### **Повреждения при транспортировке**

Распакуйте и осмотрите прибор. В случае обнаружения повреждений, связанных с транспортировкой, не подключайте его.

#### **Подключение к электросети**

Подключение прибора должен производить только квалифицированный специалист. Повреждения из-за неправильного подключения приводят к снятию гарантийных обязательств.

### **Указания по безопасности**

Данный прибор предназначен только для бытового использования. Используйте прибор только для приготовления пищи.

Запрещается использование прибора без присмотра взрослыми и детьми в следующих случаях:

- при наличии ограничений по физическому или психическому состоянию;
- при отсутствии необходимых знаний и опыта.

Никогда не позволяйте детям баловаться с прибором.

#### **Горячая рабочая камера**

##### **Опасность ожога!**

- Прикасаться к внутренним поверхностям и к нагревательным элементам запрещается. Открывайте дверцу прибора с осторожностью. Из неё может вырваться горячий пар. Не позволяйте детям подходить близко.
- Запрещается готовить блюда, в которых используются напитки с высоким содержанием спирта. Пары спирта в рабочей камере могут вспыхнуть. Добавляйте в блюда только небольшое количество напитков с высоким содержанием спирта и открывайте дверцу с осторожностью.

### **Опасность возгорания!**

- Не храните в духовом шкафу легковоспламеняющиеся предметы. Не открывайте дверцу прибора, если внутри прибора образовался дым. Выключите прибор. Отсоедините прибор от электросети или выключите соответствующий предохранитель в блоке предохранителей.
- При использовании пергаментной бумаги закрепляйте её в посуде перед установкой посуды в прибор на режим предварительного разогрева. Из-за струи воздуха, проникающей в прибор при открывании дверцы, пергаментная бумага может подняться, коснуться нагревательного элемента и вспыхнуть. Чтобы избежать этого, ставьте на бумагу кастрюлю или форму для выпекания. Используйте пергаментную бумагу нужного размера. Она не должна выступать за края посуды.

### **Опасность короткого замыкания!**

Не допускайте заземления соединительных проводов электроприборов горячей дверцей прибора. Изоляция кабеля может расплавиться.

### **Опасность ошпаривания!**

Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру. Это может привести к образованию горячего пара.

### **Горячие принадлежности и посуда**

#### **Опасность ожога!**

При вынимании из рабочей камеры горячих принадлежностей или посуды используйте прихватки.

### **Неквалифицированный ремонт**

#### **Опасность удара током!**

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Поэтому ремонт должен производиться только специалистом сервисной службы, прошедшим специальное обучение. Если прибор неисправен, выньте вилку из розетки или выключите соответствующий предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

## **Дверца духового шкафа — дополнительные меры безопасности**

При длительном приготовлении пищи дверца духового шкафа может нагреться.

Если у вас есть маленькие дети, необходимо соблюдать предельную осторожность при эксплуатации прибора.

Для этого предлагается защитная решётка, которая препятствует прямому прикосновению к дверце духового шкафа. Эту специальную принадлежность (440651) можно приобрести в сервисной службе.

## **Причины повреждений**

### **Внимание!**

- Принадлежности, фольга, пергаментная бумага или посуда на дне рабочей камеры: не ставьте принадлежности на дно рабочей камеры. Не накрывайте дно рабочей камеры фольгой любого вида или пергаментной бумагой. Не ставьте посуду на дно рабочей камеры, если установлена температура выше 50°C. Это приведёт к излишней аккумуляции тепла. Время выпекания или жарения будет нарушено, что приведёт к повреждению эмали.
- Вода в горячей камере: запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру. Это может привести к образованию пара. В результате изменения температуры возможно повреждение эмали.
- Влажные продукты: не держите влажные продукты в закрытой рабочей камере в течение длительного времени. Это может привести к повреждению эмали.
- Сок от фруктов: при выпекании сочных фруктовых пирогов не заполняйте противень целиком. Сок от фруктов будет стекать с противня и оставлять пятна, которые будет практически невозможно удалить. Используйте по возможности более глубокий универсальный противень.
- Охлаждение прибора с открытой дверцей: не оставляйте прибор остывать с открытой дверцей. Даже если дверца прибора будет просто приоткрыта, со временем это может привести к повреждению фасадов соседней мебели.
- Сильно загрязнён уплотнитель дверцы духового шкафа: при сильном загрязнении уплотнителя дверцы духового шкафа дверца перестает нормально закрываться. Это может привести к повреждению соседних мебельных фасадов. Следите за чистотой уплотнителя дверцы духового шкафа.
- Использование дверцы духового шкафа в качестве сиденья или полки: не садитесь и не становитесь на открытую дверцу духового шкафа. Не ставьте посуду и принадлежности на дверцу духового шкафа.
- Перемещение прибора: не передвигайте прибор за ручку дверцы. Ручка дверцы не рассчитана на вес прибора и может сломаться.

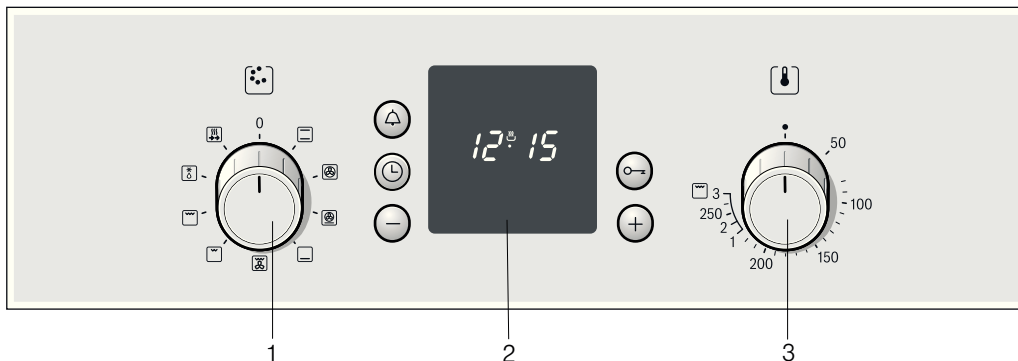
# Ваш новый духовой шкаф

Приведённая здесь информация поможет вам изучить ваш новый духовой шкаф. Вы ознакомитесь с панелью управления и

отдельными элементами управления и получите информацию о рабочей камере и принадлежностях.

## Панель управления

Настоящий документ содержит общее описание панели управления. Комплектация зависит от конкретной модели прибора.



Пояснения	
1	Переключатель выбора функций
2	Дисплей и кнопки управления
3	Регулятор температуры

### Ручка-переключатель

Ручки переключателей можно «утопить» в выключенном положении. Чтобы зафиксировать или расфиксировать переключатель, нажмите на него.

### Переключатель выбора функций

При помощи переключателя выбора функций выбирается вид нагрева духового шкафа. Переключатель выбора функций можно поворачивать вправо и влево.

Когда требуемый вид нагрева будет выбран, в духовом шкафу загорится лампочка.

Положения	Функция
0	Выкл. Духовой шкаф выключен.
	Верхний/нижний жар Для выпечки и жаркого используйте только один уровень установки. Эта настройка хорошо подходит для пирогов и пиццы в форме или на противне, а также постного жаркого из телятины, говядины и дичи. Жар распространяется равномерно сверху и снизу.
	3D-Горячий воздух* Пироги, пиццу, мелкую выпечку, оладьи и изделия из слоёного теста можно выпекать одновременно на двух уровнях. Благодаря вентилятору с кольцевым нагревательным элементом на задней стенке духового шкафа нагретый воздух распределяется равномерно.



\* Вид нагрева в соответствии с расходом электроэнергии и эффективностью по EN50304.

Положения	Функция
	Режим пиццы Для быстрого приготовления продуктов глубокой заморозки без предварительного разогрева, например, пиццы, картофеля фри или яблочного пирога. Нижние нагревательные элементы, а также круглые нагревательные элементы на задней стенке должны нагреваться.
	Нижний жар С помощью режима «Нижний жар» вы можете допечь блюдо снизу или подрумянить его. Тепло поступает снизу.
	Гриль с конвекцией Гриль с конвекцией особенно подходит для приготовления рыбы, птицы и больших кусков мяса. При этом режиме попеременно включаются нагревательный элемент гриля и вентилятор. Вентилятор распределяет нагретый воздух вокруг блюда.
	Плоский гриль, небольшая площадь Этот вид нагрева предназначен для приготовления на гриле нескольких небольших стейков, колбасок, кусочков рыбы или тостов. Нагревается средняя часть нагревательного элемента гриля.
	Плоский гриль, большая площадь нагрева Вы можете одновременно приготовить на гриле несколько стейков, колбасок, рыб и тостов. Вся поверхность под нагревательным элементом гриля нагревается.
	Размораживание Пример: мясо, птица, хлеб и торты. Вентилятор распределяет нагретый воздух вокруг блюда.
	Быстрый нагрев Для быстрого разогревания блюд.

\* Вид нагрева в соответствии с расходом электроэнергии и эффективностью по EN50304.


## Регулятор температуры

Регулятором температуры можно установить температуру и режим гриля.

Установка		Функция
!	Выключен	Духовой шкаф не нагревается.
50-270	Диапазон температур	Значение температуры отображается в градусах по Цельсию (°C).
1, 2, 3	Режим гриля	Режимы гриля, небольшая  и большая  площадь. Режим 1 = слабый Режим 2 = средний Режим 3 = сильный






При работе духового шкафа над регулятором температуры горит лампочка. Во время паузы она гаснет. При некоторых установках лампочка не горит.

### Режим гриля

При поджаривании на плоском гриле  установите с помощью регулятора температуры необходимый режим гриля.

## Кнопки и дисплей

С помощью кнопок можно установить различные дополнительные функции. Дисплей отображает заданные значения.

Кнопка		Использование
	Кнопка «Таймер»	Эта кнопка используется для установки таймера.
	Кнопка «Часы»	Эта кнопка используется для установки времени суток, продолжительности работы духового шкафа $\rightarrow$ и времени окончания $\rightarrow$ .
	Кнопка «Минус»	Она предназначена для уменьшения установленных значений.
	Кнопка «Ключ»	Эта кнопка используется для включения и выключения функции блокировки для безопасности детей.
	Кнопка «Плюс»	Она предназначена для увеличения установленных значений.

## Рабочая камера

В духовом шкафу есть лампочка. Охлаждающий вентилятор, который предохраняет духовой шкаф от перегрева.

### Лампочка в духовом шкафу

Во время работы в духовом шкафу загорается лампочка. Лампочку в духовом шкафу можно включить и без запуска духового шкафа, установив переключатель выбора функций в любое положение.

### Охлаждающий вентилятор

Вентилятор включается и выключается по мере необходимости. Тёплый воздух выходит из дверцы. Внимание! Не закрывайте вентиляционные прорези, иначе духовой шкаф перегреется.

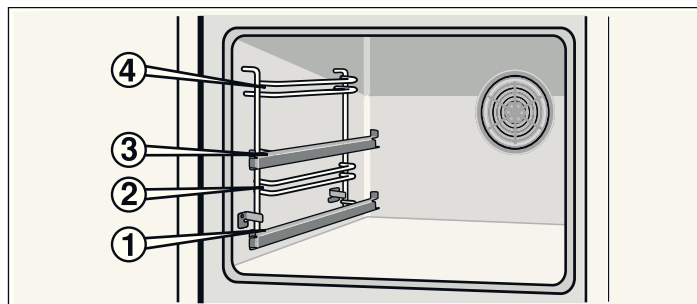
Для более быстрого охлаждения рабочей камеры вентилятор продолжает работать определённое время после её выключения.

## Принадлежности

Принадлежности можно размещать в духовом шкафу на 4 различных уровнях.

Принадлежности не опрокинутся, даже если их выдвинуть из духового шкафа на две трети.

Кроме того, ваш духовой шкаф оборудован выдвижными направляющими на уровнях 1 и 3. Благодаря этому готовые блюда можно легко вынимать.



Принадлежности могут деформироваться от жара. Как только принадлежности остынут, они снова приобретут свою первоначальную форму. Это не оказывает отрицательного влияния на их функционирование.


Возьмите противень обеими руками с боков и установите его в рабочую камеру не допуская перекосов. Иначе противень будет задвигаться с трудом, кроме того, в этом случае возможно повреждение эмалированной поверхности.

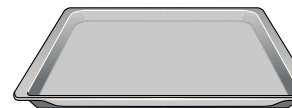
Принадлежности вы можете приобрести через сервисную службу или через Интернет-магазин. Укажите номер HEZ.



### Решётка

Для посуды, форм для пирогов, для жаркого, блюд глубокой заморозки и гриля.

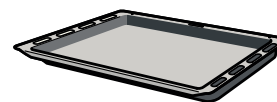
Устанавливайте решётку изгибом вниз .



### Алюминиевый противень

Для приготовления пирогов и мелкого печенья.

Устанавливайте противень в духовой шкаф с наклоном к дверце.



### Универсальный противень:

Для приготовления сочных пирогов, выпечки, большого жаркого и продуктов глубокой заморозки. Может также использоваться для сбора стекающего жира или мясного сока под решёткой.

Устанавливайте универсальный противень в духовой шкаф с наклоном к дверце.

## Специальные принадлежности

Специальные принадлежности можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине. Перечень различных продуктов, подходящих для вашего духового шкафа, вы найдёте в наших рекламных проспектах или через интернет. Наличие специальных принадлежностей или возможность

заказа через интернет-магазин различаются в зависимости от страны. См. соответствующую документацию по продажам.


Не все специальные принадлежности подходят к вашему прибору, поэтому при покупке всегда указывайте полное название прибора (номер E).

Специальные принадлежности	Номер HEZ	Функция
Решётка	HEZ 434000	Для посуды, форм для пирогов, для жаркого, блюд глубокой заморозки и гриля.
Алюминиевый противень	HEZ 430000	Для приготовления пирогов и мелкого печенья. Устанавливайте противень в духовой шкаф скосом к дверце.
Эмалированный противень	HEZ 431000	Для приготовления пирогов и мелкого печенья. Устанавливайте противень в духовой шкаф скосом к дверце.
Универсальный противень	HEZ 432000	Для приготовления сочных пирогов, выпечки, большого жаркого и продуктов глубокой заморозки. При приготовлении на гриле непосредственно на решётке может также использоваться для сбора стекающего жира или мясного сока под решёткой. Устанавливайте универсальный противень в духовой шкаф скосом к дверце.


## Перед первым использованием

Из этой главы вы узнаете, что необходимо сделать с духовым шкафом перед первым приготовлением блюд. Сначала прочитайте главу «Правила техники безопасности».

### Установка времени суток

После подключения на индикаторе загораются символ  и три ноля. Установите время суток.


**1.** Нажмите кнопку .


На дисплее появляется время 12:00 и начинает мигать символ .

**2.** Установите время суток кнопкой + или –.

Через несколько секунд установленное время суток принимается.

### Нагревание духового шкафа

Чтобы устранить запах нового прибора, нагрейте пустой закрытый духовой шкаф. Идеально будет нагревать прибор в течении одного часа в режиме «Верхний/нижний жар»  при 240 °C. Убедитесь, что внутри рабочей камеры не остались упаковочные материалы.

**1.** С помощью переключателя выбора функций установите режим «Верхний/нижний жар» .

**2.** Установите 240 °C регулятором температуры.

Через час выключите духовой шкаф. Установите переключатель выбора функций и регулятор температуры в нулевое положение.

### Очистка принадлежностей

Перед первым использованием тщательно очистите принадлежности горячим мыльным раствором и мягкой тряпочкой.

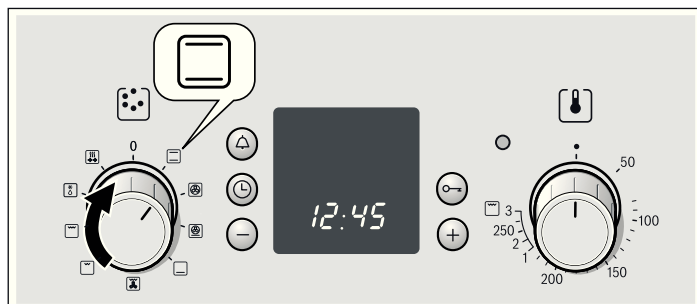
## Настройка духового шкафа

У вас есть различные возможности установки режимов духового шкафа. Здесь по эксплуатации мы подробно объясним Вам, как следует выполнять установки вида нагрева, температуры или режима гриля. Кроме того, можно задать продолжительность приготовления блюда и время окончания работы духового шкафа.

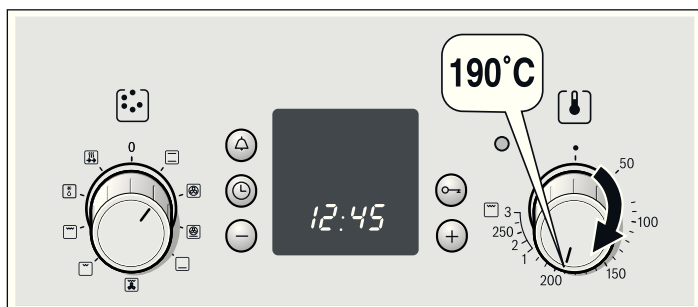
### Виды нагрева и температура

Пример на рисунке: Верхний/нижний жар 190 °C.

**1.** Переключателем выбора функций установите нужный вид нагрева.



2. Регулятором температуры можно установить температуру или режим гриля.



Духовой шкаф нагревается.

### Выключение духового шкафа

Переведите переключатель выбора функций в нулевое положение.

### Изменение установок

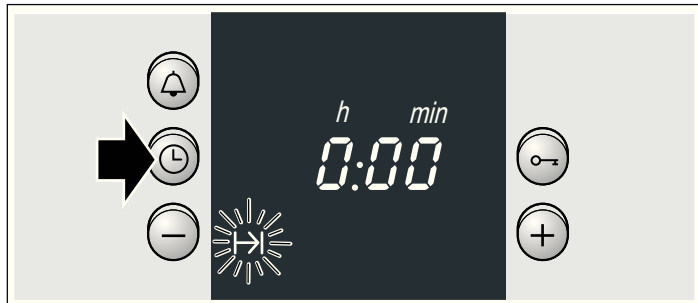
Вид нагрева, температуру и режим гриля при необходимости можно менять.

### Настройка автоматического отключения духового шкафа

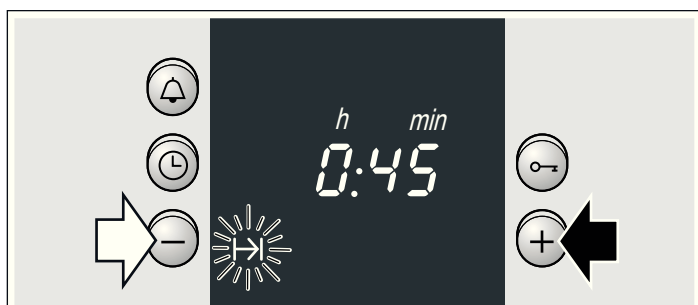
Установите время приготовления блюда.

Пример на рисунке: установка для режима «Верхний/нижний жар», 190 °С, время приготовления 45 минут.

1. Установите вид нагрева с помощью переключателя выбора функций.
2. Установите температуру или режим гриля с помощью регулятора температуры.
3. Нажмите кнопку «Часы» . Символ времени приготовления начинает мигать.



4. Установите время приготовления с помощью кнопки **+** или **-**.  
Кнопка **+**, предлагаемое значение = 30 минут  
Кнопка **-**, предлагаемое значение = 10 минут



### По истечении времени приготовления

Раздаётся сигнал. Духовой шкаф выключается. Дважды нажмите кнопку и выключите переключатель выбора функций.

### Изменение установки

Нажмите кнопку «Часы» . Измените время приготовления кнопкой **<+>** или **<->**.

### Отмена установки

Нажмите кнопку «Uhr» . Нажимайте кнопку **<->**, пока на индикаторе не появится 0. Выключите переключатель выбора функций.

### Установка времени приготовления, если время суток не отображается

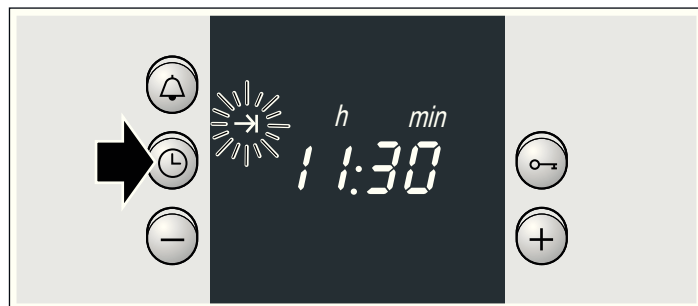
Дважды нажмите кнопку «Часы» и выполните установку, как это описано в пункте 4.

### Настройка автоматического включения и выключения духового шкафа

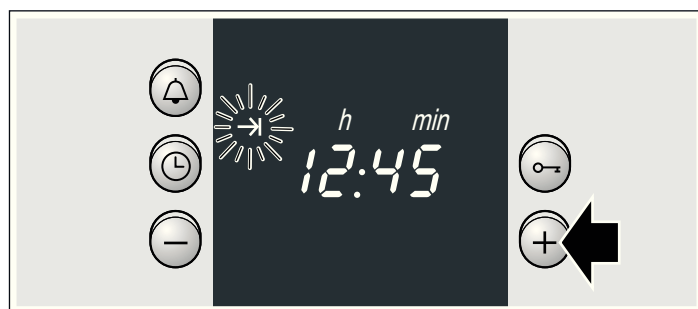
Следите за тем, чтобы скоропортящиеся продукты не оставались в рабочей камере слишком долго.

Пример на рисунке: установка для режима «Верхний/нижний жар» , 190 °С. Сейчас 10:45 утра. Блюдо готовится 45 минут и должно быть готово примерно в 12:45.

1. Установите вид нагрева с помощью переключателя выбора функций.
2. Установите температуру или режим гриля с помощью регулятора температуры.
3. Нажмите кнопку «Часы» .
4. Установите время приготовления с помощью кнопки **+** или **-**.
5. Нажимайте кнопку «Часы» до тех пор, пока символ «Окончание» не начнет мигать.  
На дисплее отображается время окончания приготовления блюда.



6. Вы можете установить более позднее время окончания с помощью кнопки **+**.  
Через несколько секунд установка автоматически принимается.  
Время окончания будет отображаться на дисплее, пока духовой шкаф не начнёт работать.



### По истечении времени приготовления

Раздаётся сигнал. Духовой шкаф выключается. Дважды нажмите кнопку и выключите переключатель выбора функций.

**Указание:** Пока символ мигает, установку можно изменять. Если символ перестаёт мигать, значит установка принята.

## Быстрый нагрев

В режиме быстрого нагрева духовой шкаф нагревается до нужной температуры особенно быстро.

Используйте этот режим, только если духовой шкаф должен быть прогрет до температуры свыше 100 °С.

Чтобы обеспечить равномерное доведение до готовности блюд, ставьте их в духовой шкаф только после окончания быстрого нагрева.

1. Установите переключатель выбора функций в положение
2. Установите необходимую температуру регулятором температуры.

Через несколько секунд духовой шкаф начинает работать. Индикаторная лампочка над регулятором температуры загорается.

### Завершение быстрого нагрева

Индикатор над регулятором температуры погаснет. Поставьте блюдо в духовой шкаф и установите нужный вид нагрева.

### Отмена быстрого нагрева

Установите переключатель выбора функций в нулевое положение. Духовой шкаф выключается.

## Установка времени суток

После первого подключения или после перебоя в электроснабжении на индикаторе будут мигать символ и три нуля. Установите время суток. Переключатель выбора функций должен быть выключен.

### Установка

1. Нажмите кнопку «Часы» .  
На дисплее появляется время 12.00 и мигает символ .
2. Установите время суток кнопкой + или -.  
Через несколько секунд время суток автоматически принимается. Символ гаснет.

### Переход, например, с летнего на зимнее время

Дважды нажмите кнопку «Часы» и внесите изменения с помощью кнопки «+» или кнопки «-».

## Установка таймера

Вы можете использовать таймер как обычный бытовой. Он работает независимо от духового шкафа. Таймер издаёт характерный звуковой сигнал, что даёт возможность отличить его сигнал от сигнала, издаваемого духовым шкафом по истечении времени приготовления. Настройка таймера возможна и при включённой блокировке для безопасности детей.

### Установка

1. Нажмите кнопку «Таймер» .  
Символ мигает.
2. Установите время таймера кнопкой «+» или «-».  
Кнопка «+», предлагаемое значение = 10 минут  
Кнопка «-», предлагаемое значение = 5 минут

Через несколько секунд таймер начнёт работать. На дисплее загорается символ . Начинается отсчёт времени.

### По истечении времени

Раздаётся сигнал. Нажмите кнопку «Таймер» . Индикация таймера гаснет.

### Изменение времени таймера

Нажмите кнопку «Таймер» . Измените время кнопкой «+» или «-».

### Отмена установок

Нажмите кнопку «Таймер» . Нажимайте кнопку «-», пока на индикаторе не появится 0.

### Одновременно установлены время таймера и время приготовления

Высвечиваются символы. На дисплее отображается время таймера.  
Для запроса оставшегося времени приготовления I→I, времени окончания →I или времени суток :  
Нажимайте кнопку «Часы» до тех пор, пока не появится соответствующий символ.  
Запрошенное значение появляется на несколько секунд на дисплее.

## Блокировка для безопасности детей

### Духовой шкаф

Чтобы дети не смогли случайно включить духовой шкаф, он оборудован блокировкой для безопасности детей.

### Включение и выключение блокировки для безопасности детей

Переключатель выбора функций должен быть выключен.

Включение : удерживайте нажатой кнопку «Ключ» , пока на дисплее не появится символ . Это занимает примерно 4 секунды.

Выключение: удерживайте нажатой кнопку «Ключ» , пока не погаснет символ .

### Указания

- Вы можете в любое время установить таймер и время суток.
- После отключения электроэнергии установленная блокировка для безопасности детей аннулируется.

# Уход и очистка

При тщательном уходе и очистке Ваш духовой шкаф надолго сохранит свою привлекательность и функциональность. О том, как правильно ухаживать за духовым шкафом, Вы узнаете из этого раздела.

## Указания

- Из-за использования различных материалов, таких как стекло, пластик и металл, возможны небольшие расхождения в цветовом оформлении передней панели духового шкафа.
- Тени на стекле дверцы, выглядящие как разводы, на самом деле являются светом, отраженным от лампочки в духовом шкафу.
- При очень высоких температурах эмаль может выгорать. Вследствие этого возможны незначительные различия в цвете эмали. Это нормально и не оказывает влияния на функционирование. Края тонкого противня не полностью покрыты эмалью и могут быть слегка шершавыми. Это не оказывает отрицательного влияния функцию защиты от коррозии.

## Чистящие средства

Чтобы не допустить повреждения различных поверхностей в результате применения неподходящих чистящих средств, соблюдайте следующие указания.

### При очистке духового шкафа

- не используйте едкие или абразивные чистящие средства,
- чистящие средства, содержащие большой процент спирта,
- металлические губки,
- не используйте очистители высокого давления и пароструйные очистители.
- Запрещается мыть детали в посудомоечной машине.

Новые губки перед первым использованием необходимо тщательно вымыть.

<b>Поверхности из высококачественной стали</b>	Протрите влажной тряпкой с небольшим количеством моющего средства. Всегда протирайте прибор параллельно естественной текстуре поверхности. В противном случае могут появиться царапины. Вытрите насухо мягкой тряпочкой. Немедленно удаляйте пятна извести, жира, крахмала и яичного белка. Не используйте абразивные чистящие средства, жёсткие губки и салфетки. Стальные поверхности прибора очищайте с помощью специального средства. Соблюдайте указания производителя. Специальные чистящие средства для стальных поверхностей можно купить в сервисной службе или в специализированных магазинах.
------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<b>Эмалированные и лакированные поверхности</b>	Очистите влажной салфеткой с небольшим количеством моющего средства. Вытрите насухо мягкой тряпочкой.
-------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------

<b>Ручки регуляторов</b>	Очистите влажной салфеткой с небольшим количеством моющего средства. Вытрите насухо мягкой тряпочкой.
--------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------

<b>Стекло дверцы</b>	Можно очищать с помощью средства для очистки стёкол. Не используйте оказывающие разрушающее воздействие чистящие средства и острые металлические предметы. Они могут поцарапать и повредить стеклянную поверхность.
----------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<b>Уплотнитель</b>	Очистите влажной салфеткой с небольшим количеством моющего средства. Вытрите насухо мягкой тряпочкой.
--------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------

<b>Очистка дна, верхней панели и боковых стенок духового шкафа</b>	Очищайте тёплой водой или раствором уксуса. При сильном загрязнении: используйте средство для очистки духовок только на остывших поверхностях. Никогда не наносите его на заднюю стенку духового шкафа
--------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<b>Стекланный плафон лампочки в духовом шкафу</b>	Очистите влажной салфеткой с небольшим количеством моющего средства. Вытрите насухо мягкой тряпочкой.
---------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------

<b>Принадлежности</b>	Замочите в тёплом мыльном растворе. Очистите щёткой или губкой.
-----------------------	-----------------------------------------------------------------

<b>Алюминиевый противень (опция)</b>	Запрещается мыть в посудомоечной машине. Никогда не используйте средство для очистки духовок. Во избежание царапин никогда не прикасайтесь к металлическим поверхностям ножом или любым другим острым предметом. Протирайте поверхность мягкой салфеткой для стёкол или салфеткой из микрофибры, ведя её по горизонтали. Вытрите насухо мягкой тряпочкой. Не используйте абразивные чистящие средства, жёсткие губки и салфетки. Они могут повредить поверхность противня.
--------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



<b>Блокировка для безопасности детей (опция)</b>	Если на двери духового шкафа имеется блокировка для безопасности детей, перед очисткой её необходимо снять. Замочите все пластмассовые детали в тёплом мыльном растворе и промойте губкой. Вытрите насухо мягкой тряпочкой. При сильном загрязнении блокировка для безопасности детей недостаточно функциональна.
--------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<b>Варочная панель</b>	Указания по уходу и очистке даны в руководстве по эксплуатации духового шкафа.
------------------------	--------------------------------------------------------------------------------

## Очистка самоочищающихся поверхностей в духовом шкафу

Задняя стенка покрыта самоочищающейся керамикой. Во время работы духового шкафа брызги от жарения и выпекания поглощаются этим покрытием и удаляются. Чем выше температура в духовом шкафу и дольше время его работы, тем лучшим будет результат очищения.

Если следы загрязнений видны на стенках даже после многократного использования, выполните следующие действия:

1. Сначала очистите эмалированные поверхности духового шкафа.
2. Включите режим 3D-горячий воздух  или режим верхнего и нижнего жара .
3. Нагревайте пустой духовой шкаф около 2 часов при максимальной температуре.

За это время керамическое покрытие очистится. Коричневые и чёрные остатки удаляются мягкой губкой и водой.

Незначительное изменение цвета покрытия не оказывает влияния на функцию самоочистки.

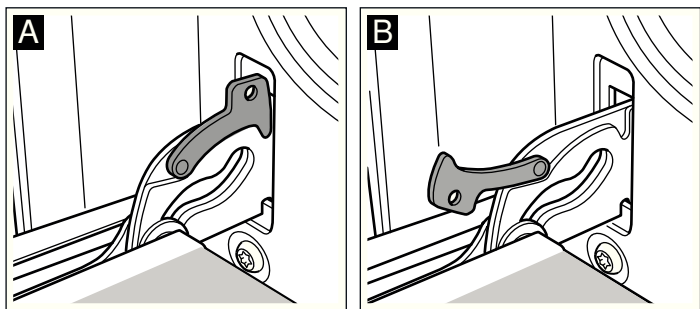
### Внимание!

- Не используйте агрессивные чистящие средства. Они могут поцарапать или повредить пористое покрытие поверхности.
- Не используйте средство для очистки духовок на самоочищающихся поверхностях. При случайном попадании этого средства на стенки шкафа, немедленно протрите их поверхности с помощью губки и смойте водой.

## Снятие и установка дверцы духового шкафа

Для очищения и демонтажа можно снять дверцу духового шкафа.

Каждая петля дверцы оснащена блокировочным рычагом. Когда блокировочные рычаги установлены (рис. А), дверца духового шкафа заблокирована и Вы не можете её снять. Если Вы откинете блокировочные рычаги (рис. В) для снятия дверцы, заблокированными будут петли. Закрыть дверцу будет невозможно.

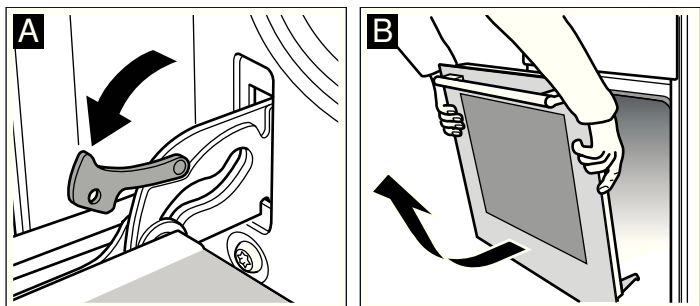


### ⚠ Опасность травмирования!

Если петли не заблокированы, дверца может с силой захлопнуться. Следите, чтобы блокировочные рычаги были полностью установлены, а при снятии дверцы духового шкафа полностью откинута.

### Снятие дверцы

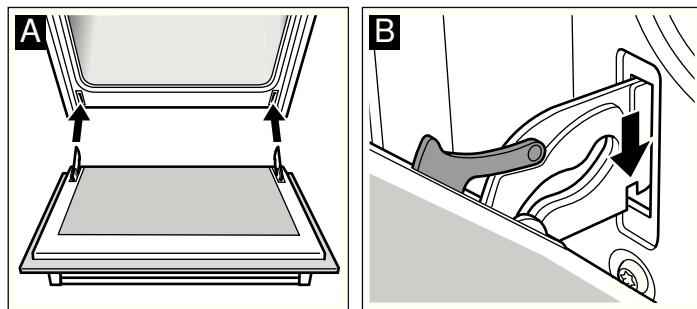
1. Полностью откройте дверцу духового шкафа.
2. Откиньте блокировочные рычаги справа и слева (рис. А).
3. Закройте дверцу духового шкафа до упора. Возьмитесь за неё обеими руками слева и справа. Ещё немного прикройте и вытащите дверцу (рис. В).



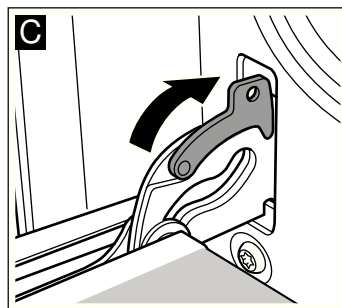
### Установка дверцы

Установите дверцу в порядке, обратном снятию.

1. Установите дверцу духового шкафа так, чтобы обе петли оказались прямо напротив отверстий (рис. А).
2. Прорезь на петле должна зафиксироваться с обеих сторон (рис. В).



3. Снова установите блокировочные рычаги (рис. С). Закройте дверцу духового шкафа.



### ⚠ Опасность травмирования!

В случае выпадения дверцы духового шкафа или заклинивания петли, не пытайтесь устранить неисправность самостоятельно. Вызовите специалиста сервисной службы.

## Что делать при неисправности?

Часто случается, что причиной неисправности стала какая-то мелочь. Прежде чем обращаться в сервисную службу, посмотрите таблицу. Возможно, вы самостоятельно можете устранить неисправность.

### Таблица неисправностей

Если у вас не получается какое-либо блюдо, ознакомьтесь, пожалуйста, с разделом *Мы протестировали для вас блюда в нашей кухне-студии*. Здесь вы найдёте необходимые советы и информацию по варке, жаренью и выпеканию.

### ⚠ Опасность удара током!

Некорректно выполненные работы по наладке представляют опасность. Ремонт прибора должен выполняться только квалифицированным специалистом нашей сервисной службы.

Неисправность	Возможная причина	Устранение неисправности/информация
Духовой шкаф не работает.	Неисправен предохранитель.	Проверьте, в порядке ли предохранитель в блоке предохранителей.

Неисправность	Возможная причина	Устранение неисправности/информация
	Отключение электроэнергии.	Проверьте, включается ли на кухне свет и работают ли остальные бытовые приборы.
Индикатор часов мигает.	Отключение электроэнергии.	Заново установите время суток.
Духовой шкаф не нагревается.	Оседание пыли на контактах.	Поверните ручку переключателя несколько раз вправо и влево.

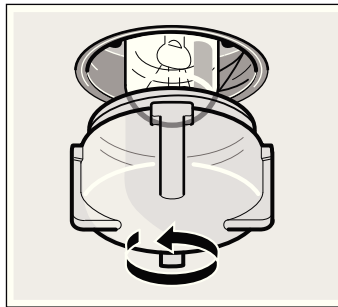
## Замена лампочки для верхней подсветки духового шкафа

Если лампочка в духовом шкафу перегорит, её нужно заменить. Устойчивые к высоким температурам запасные лампочки мощностью 25 Вт можно приобрести в сервисной службе или в специализированных магазинах. Используйте только указанные лампочки.

### **Опасность удара током!**

Отключите предохранитель в блоке предохранителей.

1. Во избежание повреждений положите в холодный духовой шкаф кухонное полотенце.
2. Снимите плафон, поворачивая его против часовой стрелки.



3. Вставьте новую лампочку аналогичного типа.
4. Установите плафон на место.
5. Выньте кухонное полотенце из духового шкафа и включите предохранитель.

## Стеклоплавительный плафон

Повреждённый плафон подлежит замене. Оригинальные плафоны можно приобрести через сервисную службу. При этом нужно указать номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) Вашего прибора.

## Сервисная служба

Если ваш прибор нуждается в ремонте, наша сервисная служба всегда к вашим услугам. Мы всегда стараемся найти подходящее решение, чтобы избежать в том числе ненужных вызовов специалистов.

### Номер E и номер FD

Для получения квалифицированного обслуживания при вызове специалиста сервисной службы обязательно указывайте номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) вашего прибора. Типовая табличка с номерами находится справа на дверце духового шкафа. Чтобы не тратить время на поиск этих номеров, впишите их и телефонный номер сервисной службы здесь.

Номер E

Номер FD

### Сервисная служба

Обратите внимание, что визит специалиста сервисной службы для устранения повреждений, связанных с неправильным уходом за прибором, даже во время действия гарантии не является бесплатным.

### Заявка на ремонт и консультация при неполадках

Контактные данные всех стран Вы найдёте в приложенном списке сервисных центров.

Положитесь на компетентность изготовителя. Тогда вы можете быть уверены, что ремонт будет произведён грамотными специалистами и с использованием фирменных запасных частей.

## Рекомендации по экономии электроэнергии и охране окружающей среды

В этом разделе вы найдёте ряд рекомендаций, как сэкономить электроэнергию в процессе выпекания и жарения и как правильно утилизировать духовой шкаф.

### Экономия электроэнергии

- Предварительно нагревайте духовой шкаф только в том случае, если это указано в рецепте или в таблицах руководства по эксплуатации.
- Используйте тёмные, покрытые чёрным лаком или эмалированные формы для выпекания. Они особенно хорошо поглощают тепло.
- Как можно реже открывайте дверцу духового шкафа во время тушения, выпекания или жарения продуктов.
- Несколько пирогов лучше всего печь один за другим. Духовой шкаф ещё тёплый, за счёт чего время выпекания второго пирога уменьшается. Два пирога прямоугольной формы можно поставить рядом.
- При длительном времени приготовления духовой шкаф можно выключить за 10 минут до окончания приготовления и использовать остаточное тепло для доведения блюда до готовности.

### Правильная утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.



Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2002/96/EG для электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов.

## Во время транспортировки соблюдайте необходимые меры предосторожности.

Закрепляйте все подвижные внутренние и внешние части прибора клейкой лентой, которую потом можно полностью удалить. Задвиньте все специальные принадлежности (например, противень) в соответствующие пазы, обернув края тонким картоном, во избежание повреждений прибора. Проложите картоном или подобным материалом переднюю и заднюю стенку, чтобы принадлежность не бились в стекло дверцы. Приклейте дверцу духового шкафа клейкой лентой к боковым стенкам.

Сохраняйте оригинальную упаковку прибора. Перевозите прибор только в оригинальной упаковке. Соблюдайте указания по транспортировке, имеющиеся на упаковке.

## При отсутствии оригинальной упаковки

Упакуйте прибор в специальную упаковку для транспортировки, чтобы обеспечить необходимую защиту от возможных повреждений.

Перевозите прибор в вертикальном положении. Не переносите прибор, держась за ручку дверцы или боковые стыки, так как они могут быть повреждены. Не кладите тяжёлые предметы на прибор.

# Протестировано для Вас в нашей кухне-студии

В приложенных таблицах вы найдёте большой выбор блюд и оптимальные установки для их приготовления. Мы расскажем вам, какой вид нагрева и какая температура лучше всего подходят для выбранного блюда. В нашей таблице вы найдёте указания, какие принадлежности следует использовать и на какой уровень их устанавливать. Кроме того, вы получите советы по выбору посуды и приготовлению пищи.

### Указания

- Значения, приведённые в таблице, действительны, если вы устанавливаете блюдо в холодную и пустую рабочую камеру. Предварительный разогрев используйте, если только это указано в таблицах. Выстилайте принадлежности бумагой для выпечки только после их предварительного разогрева.
- Значения времени, указанные в таблицах, являются ориентировочными. Они зависят от качества и свойств продуктов.
- Используйте входящие в комплект поставки принадлежности. Дополнительные принадлежности можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине. Перед началом работы уберите из рабочей камеры все лишние принадлежности и посуду.
- Всегда используйте прихватки, когда достаёте горячие принадлежности или посуду из рабочей камеры.

## Пироги и выпечка

### Выпекание на одном уровне

Для выпекания пирогов и тортов лучше всего подходит режим «Верхний/нижний жар»

При выпекании с использованием режима «3D-Горячий воздух» ставьте принадлежности на следующие уровни:

- Пироги в форме для выпекания: уровень 2
- Пироги на противне: уровень 3

### Выпекание и жаренье на нескольких уровнях

Используйте режим «3D-Горячий воздух» .

Уровень при выпекании и жарении на двух уровнях:

- Универсальный противень: уровень 3
- Противень: уровень 1

Одновременно поставленные в духовой шкаф блюда могут не быть готовы к одному времени.

В таблице вы найдёте установки дляготавливаемых блюд

### Формы для выпекания

Лучше всего подходят тёмные металлические формы для выпекания.

При использовании светлых форм из тонкого металла время выпекания увеличивается, а пирог подрумянивается неравномерно.

Если вы используете силиконовые формы, ориентируйтесь на характеристики и рецепты их изготовителя. Силиконовые формы часто меньше по размеру, чем обычные формы, поэтому количество теста и рецептура для них могут быть несколько иными.

### Таблицы


В таблицах вы найдёте оптимальные виды нагрева для различных пирогов и выпечки. Температура и время выпекания зависят от количества теста и его свойств. Поэтому в таблице указывается диапазон значений. Сначала устанавливайте минимальное значение. При более низкой температуре подрумянивание получается более равномерным. Если необходимо, в следующий раз установите температуру повыше.

Если духовой шкаф предварительно разогрет, время выпечки сокращается на 5-10 минут.












Дополнительную информацию вы найдёте в разделе *Рекомендации по выпеканию* после таблиц.

Пирог в форме	Форма	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Время приготовления, мин
Сдобный пирог, обычное тесто	Форма для приготовления кекса	2		160-180	55-65
Сдобный пирог, тонкое тесто (например, песочный пирог)	Форма для приготовления кекса	2		155-175	65-75
Корж с бортиком, из песочного теста	Разъёмная форма	1		160-180	30-40
Корж из теста для кекса	Форма для фруктового пирога	2		160-180	25-35
Бисквит	Разъёмная форма	2		160-180	30-40
Фруктовый или творожный торт, песочное тесто*	Тёмная разъёмная форма	1		170-190	70-90
Фруктовый пирог, тонкий, из теста для кекса	Разъёмная форма	2		150-170	55-65

\* Оставить остывать пирог в духовом шкафу прим. на 20 минут.

Пирог в форме	Форма	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Время приготовления, мин
Пикантный пирог* (например, киш или луковый пирог)	Разъёмная форма	1		180-200	50-60

\* Оставить остывать пирог в духовом шкафу прим. на 20 минут.

Пирог на противне	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Значение температуры, °С	Время приготовления, мин
Сдобное или дрожжевое тесто с сухой начинкой	Универсальный противень	3		160-180	25-35
	Алюминиевый противень + универсальный противень*	1+3		150-170	35-45
Сдобное или дрожжевое тесто со свежими фруктами	Универсальный противень	3		140-160	40-50
	Алюминиевый противень + универсальный противень*	1+3		130-150	50-60
Бисквитный рулет (предварительный разогрев)	Универсальный противень	2		170-190	15-20
Плетёнка из дрожжевого теста, 500 г теста	Универсальный противень	2		160-180	25-35
Рождественский кекс, 500 г муки	Универсальный противень	3		160-180	50-60
Рождественский кекс, 1 кг муки	Универсальный противень	3		150-170	90-100
Штрудель, сладкий	Универсальный противень	2		180-200	55-65
Пицца	Универсальный противень	3		150-170	20-30
	Алюминиевый противень + универсальный противень*	1+3		150-170	35-45

\* При выпекании на двух уровнях универсальный противень всегда следует устанавливать над противнем.

### Хлеб и булочки

Никогда не наливайте воду в горячий духовой шкаф.

При отсутствии других указаний перед выпеканием хлеба обязательно разогрейте духовой шкаф.

Хлеб и булочки	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Время приготовления, мин
Дрожжевой хлеб из 1,2 кг муки	Универсальный противень:	2		270	8
				190	35-45
Хлеб из кислого теста, 1,2 кг муки	Универсальный противень:	2		270	8
				190	35-45
Булочки (например, ржаные булочки)	Универсальный противень:	2		200-220	20-30

Мелкая выпечка	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Значение температуры, °С	Время приготовления, мин
Мелкое печенье	Универсальный противень	3		150-170	10-20
	Алюминиевый противень + универсальный противень*	1+3		130-150	25-35
Безе	Универсальный противень	3		70-90	135-145
Заварные булочки	Универсальный противень	2		200-220	30-40
Миндальное печенье	Универсальный противень	3		110-130	30-40
	Алюминиевый противень + универсальный противень*	1+3		100-120	35-45
Слоёное тесто	Универсальный противень	3		190-210	20-30
	Алюминиевый противень + универсальный противень*	1+3		180-200	25-35

\* При выпекании на двух уровнях универсальный противень всегда следует устанавливать над противнем.

## Рекомендации по выпеканию

Вы хотите печь по собственному рецепту.	Ориентируйтесь на похожую выпечку в таблице выпечки.
Проверка степени пропекания сдобного пирога.	За 10 мин до истечения установленного по рецепту времени выпекания проткните пирог в самом высоком месте деревянной палочкой. Если тесто не прилипает к палочке, пирог готов.
Пирог опадает.	В следующий раз добавьте меньше жидкости или установите температуру духового шкафа на 10 градусов ниже. Соблюдайте указанное в рецепте время замеса теста.
Пирог поднялся только в середине, а по краям низкий.	Не смазывайте жиром бортики разъёмной формы. После выпекания осторожно отделите пирог ножом от стенок формы.
Пирог сверху слишком тёмный.	Поставьте пирог ниже, установите меньшую температуру и выпекайте пирог немного дольше.
Пирог слишком сухой.	Проткните зубочисткой в готовом пироге маленькие дырочки и влейте в них по капле фруктовый сок или какой-нибудь алкогольный напиток. В следующий раз выберите температуру на 10 градусов больше и уменьшите время выпекания.
Хлеб или выпечка (например ватрушка) выглядят готовыми, но внутри не пропеклись (сырые, с закалом).	В следующий раз добавьте меньше жидкости и выпекайте при более низкой температуре немного дольше. Для пирогов с сочной начинкой сначала отдельно выпекайте корж. Посыпьте его миндалём или толчёными сухарями и только на них кладите начинку. Соблюдайте рецептуру и время выпекания.
Выпечка подрумянивается неравномерно.	Устанавливайте температуру немного ниже, тогда выпечка будет подрумяниваться равномернее. Нежную выпечку выпекайте в режиме «Верхний/нижний жар»  на одном уровне. На циркуляцию воздуха также могут повлиять выступающие края пергаментной бумаги. Всегда вырезайте пергаментную бумагу точно по размеру противня.
Фруктовый пирог внизу очень светлый.	В следующий раз ставьте выпекать пирог на один уровень ниже.
Фруктовый сок вытекает.	В следующий раз используйте, если имеется, более глубокий универсальный противень.
Мелкие изделия из дрожжевого теста слипаются во время выпечки.	Расстояние между ними должно быть прим. 2 см. Тогда будет достаточно места, чтобы выпекаемые изделия могли хорошо подняться и зарумяниться со всех сторон.
Если вы выпекаете сразу на нескольких уровнях. На верхнем уровне выпечка получается темнее, чем на нижнем.	Для выпекания на нескольких уровнях всегда используйте режим «3D-горячий воздух»  . Выпечка на одновременно установленных противнях не обязательно будет готова в одно и то же время.
Во время выпекания сочных пирогов образуется конденсат.	При выпекании может образоваться водяной пар. Обычно он выходит над дверцей и может конденсироваться на панели управления или на близлежащей мебели и стекать по ней каплями. Это обусловлено физикой процесса.

## Мясо, птица, рыба

### Посуда

Можно использовать любую жаропрочную посуду. Для большого жаркого подойдёт также универсальный противень.

Лучше всего использовать стеклянную посуду. Следите за тем, чтобы крышка подходила к посуде и плотно закрывалась.

При использовании эмалированной посуды для жарения обязательно наливайте немного жидкости.

В посуде для жарения из стали пища подрумянивается не так сильно, и мясо может не дойти до полной готовности. Увеличьте время приготовления.

Информация в таблицах:  
Посуда без крышки = открытая  
Посуда с крышкой = закрытая

Всегда ставьте посуду по центру решётки.

Ставьте горячую стеклянную посуду на сухую подставку. Если подставка будет мокрой или холодной, стекло может треснуть.

### Жарение

Добавляйте к постному мясу немного жидкости. Дно посуды должно быть покрыто слоем воды толщиной прим. ½ см.

При жарении добавляйте достаточное количество жидкости. Дно посуды должно быть покрыто слоем воды толщиной 1-2 см.

Количество жидкости зависит от сорта мяса и от материала посуды. Если вы готовите мясо в эмалированной посуде, добавляйте немного больше жидкости, чем в стеклянную посуду.

Посуда из нержавеющей стали не очень подходит для жарения, Мясо будет меньше подрумяниваться и медленнее готовиться. Готовьте его при более высокой температуре и/или более длительное время.

### Указания при приготовлении на гриле

Используйте режим приготовления на гриле всегда при закрытом духовом шкафу.

Предварительно нагрейте гриль в течение прим. 3 минут, прежде чем положить порционные куски на решётку.

Кладите порционные куски непосредственно на решётку. Одиночные порционные куски получаются лучше, если их положить на середину решётки. Дополнительно поставьте на уровень 1 универсальный противень. Сок от жарения будет стекать в него, и духовой шкаф останется почти чистым.

Противень или универсальный противень нельзя ставить на уровень 4. При высоких температурах они могут деформироваться и повредить рабочую камеру при извлечении.

По возможности, порционные куски должны быть одинаковой толщины. Тогда они равномерно подрумяниваются и остаются сочными. Солите стейки только после приготовления на гриле.

Переворачивайте порционные куски по истечении  $\frac{2}{3}$  заданного времени.

Нагревательный элемент гриля постоянно включается и выключается. Это нормально. Частота включения и выключения зависит от установленного режима гриля.

### Мясо

По истечении половины времени переверните куски мяса.

Когда жаркое будет готово, его следует оставить ещё на 10 минут в выключенном закрытом духовом шкафу, чтобы мясо лучше пропиталось соком от жарения.

По окончании приготовления заверните мясо в фольгу и оставьте в духовом шкафу на 10 минут.

При приготовлении жаркого из свинины с кожей надрезьте кожу крест-накрест и положите мясо в посуду сначала кожей вниз.

Мясо	Вес	Принадлежности и посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С, режим гриля	Время приготовления, мин
<b>Говядина</b>						
Говядина для жарки	1,0 кг	Закрытая	2		200-220	120
	1,5 кг		2		190-210	140
	2,0 кг		2		180-200	160
Филе говядины, слабoproжаренное	1,0 кг	Открытая	1		210-230	70
	1,5 кг		1		200-220	80
Ростбиф, слабoproжаренный	1,0 кг	Открытая	1		230-250	50
Стейк, 3 см, слабoproжаренный		Решётка + универсальный противень	4+1		3	15
<b>Телятина</b>						
Телятина для жарки	1,0 кг	Открытая	1		200-220	100
	1,5 кг		1		190-210	120
	2,0 кг		1		180-200	140
<b>Свинина</b>						
Без кожи (например, зашеек)	1,0 кг	Открытая	1		190-210	120
	1,5 кг		1		180-200	150
	2,0 кг		1		170-190	170
С кожей (например, лопатка)	1,0 кг	Открытая	1		180-200	130
	1,5 кг		1		190-210	160
	2,0 кг		1		170-190	190
Копчёная грудинка на кости	1,0 кг	Закрытая	1		210-230	80
<b>Баранина</b>						
Баранья нога, без кости, среднепрожаренная	1,5 кг	Открытая	1		170-190	120
<b>Мясной фарш</b>						
Мясной рулет	ок. 750 г	Открытая	1		180-200	70
<b>Колбаски</b>						
Колбаски		Решётка + универсальный противень	4+1		3	15

## Птица

Значения, приведённые в таблице, действительны, если вы устанавливаете блюдо в холодный духовой шкаф.

Значения веса, приведённые в таблице, действительны для нефаршированной птицы для жарения.

Если вы жарите на гриле непосредственно на решётке, поставьте универсальный противень на уровень 1.

При приготовлении утки или гуся проткните у них кожу под крыльями, чтобы жир мог свободно вытапливаться.

Птицу кладите на решётку грудкой вниз. По истечении двух третей времени приготовления переверните птицу.

Она будет особенно поджаристой, если за некоторое время до окончания приготовления смазать её маслом или смочить подсоленной водой либо апельсиновым соком

Птица	Вес	Принадлежности и посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура °С, режим гриля	Время приготовления, мин
Половинки цыплёнка, 1-4 шт.	по 400 г	Решётка	2		210-230	40-50
Цыплёнок, кусочками	по 250 г	Решётка	3		210-230	30-40
Цыплёнок целиком, 1-4 шт.	На каждые 1 кг	Решётка	2		200-220	55-85
Утка целиком	1,7 кг	Решётка	2		170-190	80-100
Гусь целиком	3,0 кг	Решётка	2		160-180	110-130
Молодая индейка целиком	3,0 кг	Решётка	2		180-200	80-100
2 окорочка индейки	по 800 г	Решётка	2		180-200	80-100

## Рыба

Переверните куски рыбы по истечении  $\frac{2}{3}$  времени.

Целые куски рыбы переворачивать не нужно. Уложите целую рыбу в посуду брюшком вниз, а спинным плавником вверх и установите посуду в духовой шкаф. Для сохранения

устойчивости положите в брюшко рыбы половинку картофеля или маленький сосуд из термостойкого материала.

Если вы жарите на гриле непосредственно на решётке, дополнительно поставьте универсальный противень на уровень 1. Сок от жарения будет стекать в него, и духовой шкаф останется почти чистым.

Рыба	Вес	Принадлежности и посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С, режим гриля	Время приготовления, мин
Рыба целиком	по 300 г	Решётка	3		2	20-25
	1,0 кг	Решётка	2		190-210	40-50
	1,5 кг	Решётка	2		180-200	60-70
Рыба кусочками, например, котлеты	по 300 г	Решётка	4		2	20-25

## Рекомендации по жарению в гриле

Для такого веса жаркого в таблице нет значений.	Выберите параметры для ближайшего более лёгкого веса и увеличьте указанное время приготовления.
Вы хотите проверить, готово ли жаркое.	Используйте термометр для мяса (вы можете приобрести его в специализированном магазине) или снимите «пробу ложкой». Для этого ложкой надавите на жаркое. Если оно твёрдое, значит оно готово. Если оно продавливается ложкой, то его надо жарить ещё.
Жаркое слишком тёмное, а корочка местами подгорела.	Проверьте уровень установки и температуру.
Жаркое получилось хорошо, а соус подгорел.	В следующий раз возьмите посуду меньшего размера или добавьте больше жидкости.
Жаркое получилось хорошо, но соус слишком светлый и жидкий	В следующий раз возьмите посуду большего размера или добавьте меньше жидкости.
Во время приготовления жаркого образуется водяной пар.	Это нормально и обусловлено законами физики. Большая часть водяного пара отводится через выходы пара. Он может конденсироваться на холодной панели выключателей или на близлежащей поверхности мебели и стекать каплями по ней.

## Запеканки, французские запеканки, тосты

Если вы жарите на гриле непосредственно на решётке, дополнительно поставьте универсальный противень на уровень 1. Духовой шкаф останется почти чистым.

Всегда ставьте посуду на решётку.

Время приготовления запеканки зависит от размеров посуды и высоты запеканки. Значения, указанные в таблице, являются ориентировочными.

Блюдо	Принадлежности и посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Время приготовления, мин
<b>Запеканки</b>					
Запеканка, сладкая	Форма для запеканки	2		170-190	50-60
Запеканка из макарон	Форма для запеканки	2		210-230	25-35
<b>Гратен</b>					
Картофельная запеканка из сырых ингредиентов Макс. 2 см высотой	Форма для запеканки	2		150-170	50-60
<b>Тост</b>					
Поджаренные тосты, 4 шт.	Решётка	4		3	6-7
Поджаренные тосты, 12 шт.	Решётка	4		3	4-5
Поджаренные тосты, 4 шт.	Решётка	3		3	7-10
Поджаренные тосты, 12 шт.	Решётка	3		3	5-8

## Готовые продукты

Соблюдайте указания производителя на упаковке.

Если вы будете выкладывать принадлежности бумагой для выпечки, следите за тем, чтобы бумага подходила для данной

температуры. Размер бумаги должен соответствовать приготавливаемому блюду.


Результат приготовления очень зависит от качества продуктов. Тёмные пятна и неоднородности заметны уже на сыром продукте.

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Значение температуры в °C	Время приготовления, мин
Штрудель с фруктовой начинкой	Универсальный противень	3		190-210	45-55
Картофель фри	Универсальный противень	3		210-230	25-30
Пицца	Решётка	2		200-220	15-20
Пицца-багет	Решётка	2		190-210	15-20

### Указание

При приготовлении быстрозамороженных блюд универсальный противень может деформироваться. Причиной этого является разница температур, которой подвергаются принадлежности. В ходе приготовления деформация исчезает.

### Примеры некоторых блюд

При использовании низкой температуры в сочетании с режимом «3D-горячий воздух»  у вас прекрасно получится как нежный йогурт, так и рыхлое дрожжевое тесто.

Прежде всего выньте из рабочей камеры принадлежности, навесные решётки или телескопические направляющие.

#### Приготовление йогурта



1. Вскипятите 1 литр молока (3,5 % жирности) и охладите его до 40 °C.
2. Подмешайте 150 г йогурта (из холодильника).
3. Разлейте по чашкам или небольшим стеклянным банкам с завинчивающейся крышкой и накройте пищевой плёнкой.

4. Разогрейте рабочую камеру в соответствии с указаниями.

5. Поставьте чашки/банки на дно рабочей камеры и доведите до готовности в соответствии с указаниями.

#### Подъём дрожжевого теста

1. Приготовьте дрожжевое тесто по обычному рецепту, переложите в термостойкую керамическую посуду и накройте.
2. Разогрейте рабочую камеру в соответствии с указаниями.
3. Выключите духовой шкаф и поставьте тесто подниматься в рабочую камеру.

Блюдо	Посуда	Вид нагрева	Температура	Время приготовления
Йогурт	Чашки или стеклянные банки с завинчивающейся крышкой		Разогреть до 50 °C	5 мин
			50 °C	8 ч
Подъём дрожжевого теста	Термостойкая посуда		Разогреть до 50 °C	5-10 мин
			Выключить прибор и поставить дрожжевое тесто в рабочую камеру	20-30 мин


### Размораживание

Время размораживания зависит от вида и количества продуктов.

Пожалуйста, соблюдайте указания производителя на упаковке.

Выньте продукты из упаковки, переложите в подходящую посуду и поставьте на решётку.

Положите птицу в тарелку грудкой вниз.

Замороженные продукты	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура
Например, торты со взбитыми сливками, со сливочным кремом, с шоколадной или сахарной глазурью, фрукты, цыплёнок, колбаса и мясо, хлеб, булочки, пироги и другая выпечка	Решётка	2		Регулятор температуры остаётся в положении выключения

## Сушки

Режим «3D-горячий воздух»  прекрасно подходит для сушки.





Выберите неиспорченные фрукты или овощи и тщательно вымойте.

Хорошо вытрите или обсушите их.

Выложите универсальный противень и решётку бумагой для выпекания или пергаментной бумагой.

Очень сочные фрукты или овощи нужно несколько раз перевернуть.

После сушки готовые фрукты или овощи сразу снимите с бумаги.

Фрукты и травы	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура	Время приготовления
Яблоки кружками, 600 г	Универсальный противень + решётка	3+1		80 °C	прим. 5 ч
Груши дольками, 800 г	Универсальный противень + решётка	3+1		80 °C	прим. 8 ч
Сливы, 1,5 кг	Универсальный противень + решётка	3+1		80 °C	прим. 8-10 ч
Зелень, 200 г, мытая	Универсальный противень + решётка	3+1		80 °C	прим. 1½ ч

## Консервирование

При консервировании банки и резиновые кольца должны быть чистыми и без дефектов. Банки должны быть по возможности одинакового объёма. Значения, приведённые в таблицах, действительны для круглых литровых банок.

### Внимание!

Не используйте слишком большие или высокие банки. Иначе крышки могут лопнуть.

Используйте только неиспорченные фрукты и овощи. Тщательно их вымойте.

Значения времени, указанные в таблице, являются ориентировочными. На них может влиять температура в помещении, количество банок, масса и тепло их содержимого. Прежде чем уменьшить температуру или выключить прибор, убедитесь в том, что в банках образуются пузырьки.


### Подготовка

1. Наполните стеклянные банки, но не до краёв.
2. Оботрите края банок — они должны быть чистыми.
3. Положите на каждую банку влажное резиновое кольцо и крышку.

4. Закройте банки с помощью скоб.

Не ставьте больше шести банок в рабочую камеру.

### Настройки

1. Установите универсальный противень на уровень 2. Банки установите так, чтобы они не касались друг друга.
2. Влейте в универсальный противень ½ литра горячей (прим. 80 °C) воды.
3. Закройте дверцу духового шкафа.
4. Установите режим «Нижний жар» .
5. Установите температуру от 170 до 180 °C.

### Консервирование

#### Фрукты

Прим. через 40–50 минут через короткие промежутки времени начинают подниматься пузырьки. Выключите духовой шкаф.

Через 25–35 минут после выключения духового шкафа обязательно выньте из него банки. При более длительном охлаждении банок в духовом шкафу в них могут попасть микробы, что приведёт к закислению законсервированных фруктов.

Фрукты в литровых банках	После появления пузырьков	Дополнительное прогревание
Яблоки, смородина, клубника	Выключить	Прим. 25 минут
Вишни, абрикосы, персики, крыжовник	Выключить	Прим. 30 минут
Яблочное пюре, груши, сливы	Выключить	Прим. 35 минут

### Овощи

Как только в банках начнут подниматься пузырьки, установите температуру со 120 обратно на 140 °C. Этот процесс занимает

от 35 до 70 минут в зависимости от вида овощей. По истечении этого времени выключите духовой шкаф и используйте остаточное тепло.

Овощи в холодной заливке в литровых банках	После появления пузырьков	Дополнительное прогревание
Огурцы	-	Прим. 35 минут
Красная свёкла	Прим. 35 минут	Прим. 30 минут
Брюссельская капуста	Прим. 45 минут	Прим. 30 минут
Фасоль, кольраби, краснокочанная капуста	Прим. 60 минут	Прим. 30 минут
Горошек	Прим. 70 минут	Прим. 30 минут

### Вынимание банок

По окончании консервирования выньте банки из рабочей камеры.

### Внимание!

Не ставьте горячие банки на холодную или влажную подставку, они могут лопнуть.

# Акриламид в продуктах питания

Акриламид образуется в первую очередь в продуктах из зерновых и картофеля, например в картофельных чипсах,

картофеле фри, тостах, булочках, хлебе, выпечке (кексы, печенье).

## Рекомендации по приготовлению пищи с низким содержанием акриламида

<b>Общие сведения</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Время приготовления должно быть по возможности коротким.</li><li>■ Блюда должны иметь золотистый цвет, а не тёмный.</li><li>■ Чем больше размер приготавливаемого блюда, тем меньше акриламида образуется в процессе его приготовления.</li></ul>
<b>Выпекание</b>	В режиме «Верхний/нижний жар» при макс. 200 °С. В режиме «3D-Горячий воздух» или «Горячий воздух» при макс. 180 °С.
Мелкое печенье	В режиме «Верхний/нижний жар» при макс. 190 °С. В режиме «3D-Горячий воздух» или «Горячий воздух» при макс. 170 °С. Яйцо или яичный желток уменьшают образование акриламида.
Картофель фри в духовом шкафу	Выпекайте на противне по меньшей мере 400 г, чтобы картофель не высох

## Контрольные блюда

Эти таблицы были составлены для различных контролируемых органов, чтобы облегчить процедуру проверки и тестирования разных духовых шкафов.

В соответствии с EN 50304/EN 60350 (2009) или IEC 60350.

### Выпекание


При выпекании на двух уровнях:  
Всегда устанавливайте универсальный противень над обычным противнем.

Изделия из сдобного теста, жареные во фритюре (например, пончики в сахарном сиропе):

Одновременно поставленные в духовой шкаф блюда могут не быть готовы к одному времени.

Закрытый яблочный пирог, уровень 1:  
Измените положение тёмной разъёмной формы, расположив её по диагонали.

Закрытый яблочный пирог, уровень 2:  
Изменить положение тёмной разъёмной формы.

Пироги в разъёмных металлических формах:  
Используйте режим «Верхний/нижний жар»  при выпекании на уровне 1. Устанавливайте разъёмные формы не на решётку, а на универсальный противень.

Блюдо	Принадлежности и посуда	Уровень	Вид нагрева	Значение температуры, °С	Время приготовления, мин
Фигурное печенье	Универсальный противень	3		150-170	20-30
	Алюминиевый противень + универсальный противень**	1+3		140-160	30-40
Маленькие кексы	Универсальный противень	3		150-170	25-35
Маленькие кексы, предварительный разогрев	Алюминиевый противень + универсальный противень**	1+3		140-160	30-40
Бисквит на воде	Разъёмная форма	2		160-180	30-40
Закрытый яблочный пирог	Универсальный противень + 2 разъёмные формы Ø 20см***	1		190-210	70-80
	2 решётки* + 2 разъёмные формы Ø20см***	1+3		170-190	65-75

\* Дополнительные решётки можно приобрести через сервисную службу или в специализированном магазине.



\*\* При выпекании на двух уровнях универсальный противень всегда следует устанавливать над противнем.

\*\*\* Формы для приготовления пирогов следует устанавливать на решётки (принадлежности) по диагонали.

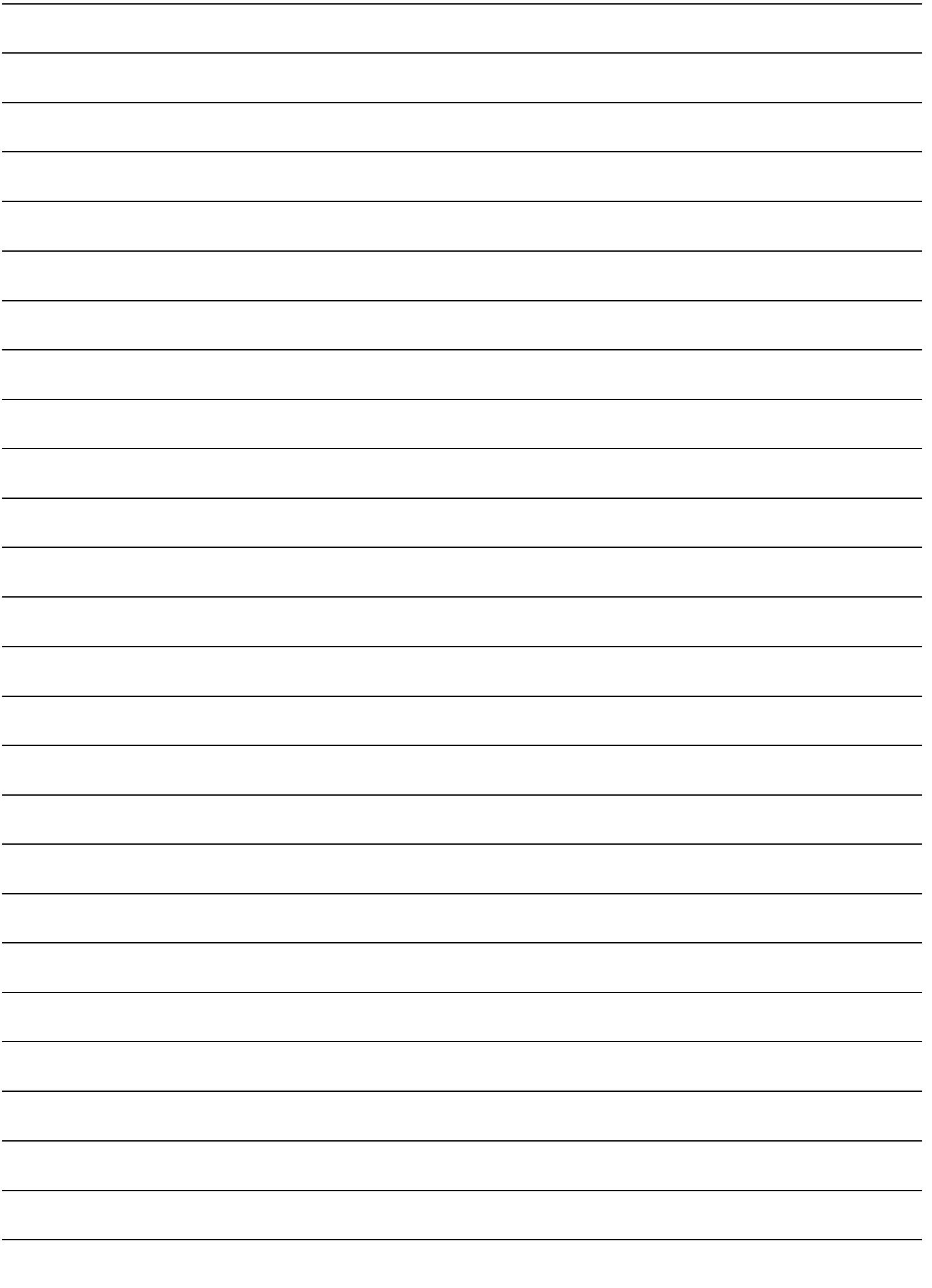
### Приготовление на гриле

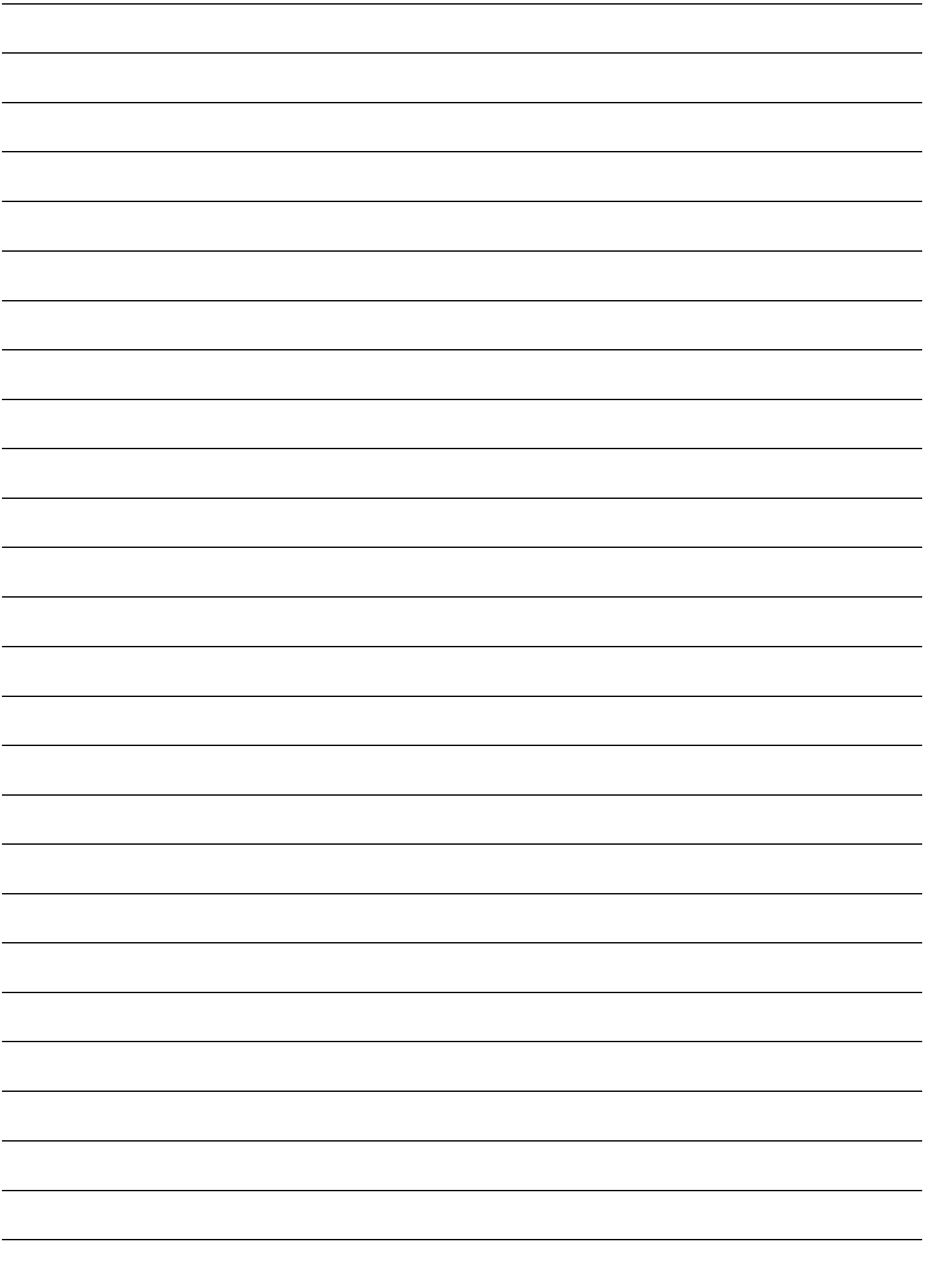
При установке блюда непосредственно на решётку дополнительно поставьте универсальный противень на

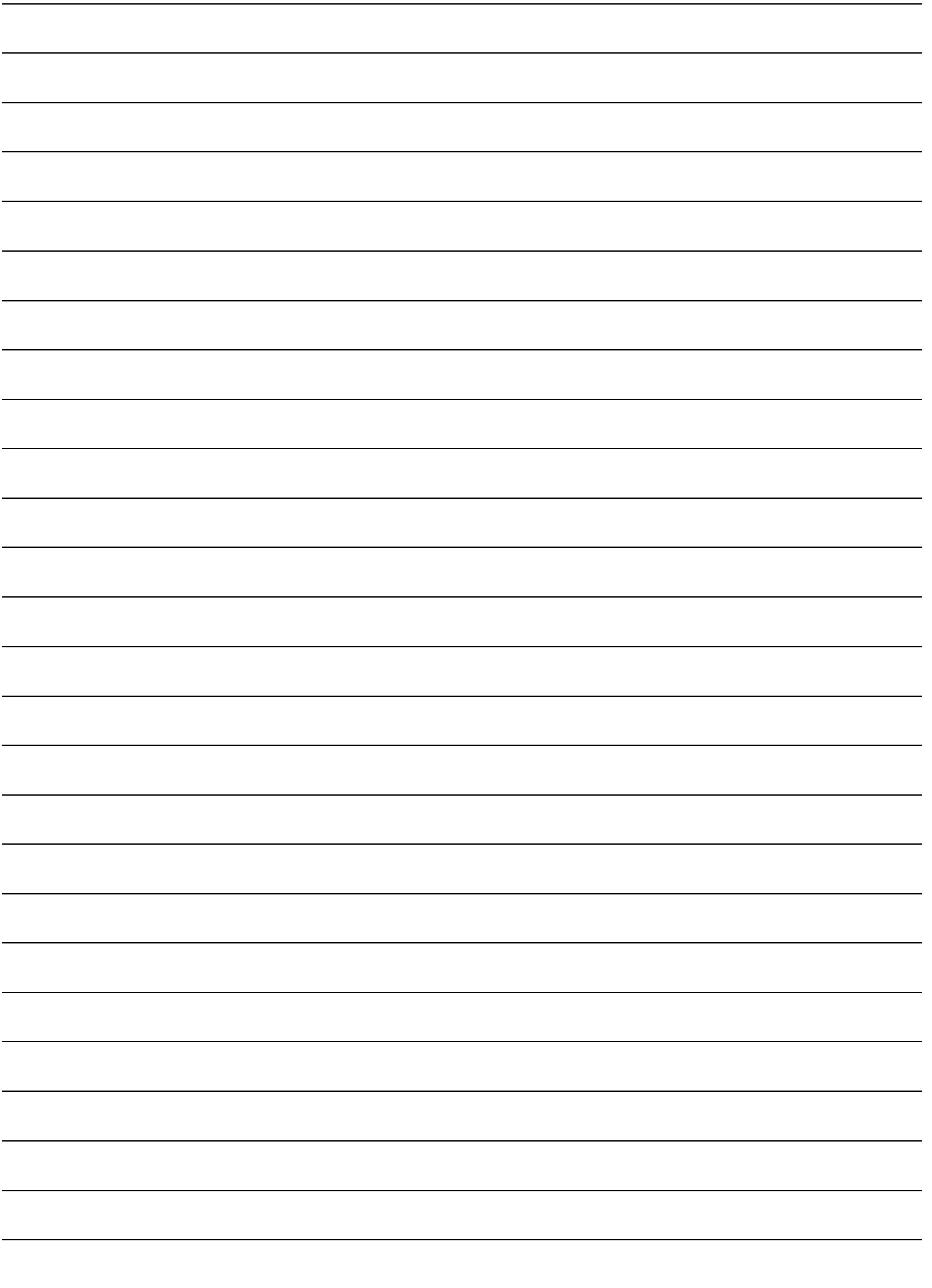
уровень 1. Жидкость будет стекать в него, и духовой шкаф останется чистым.

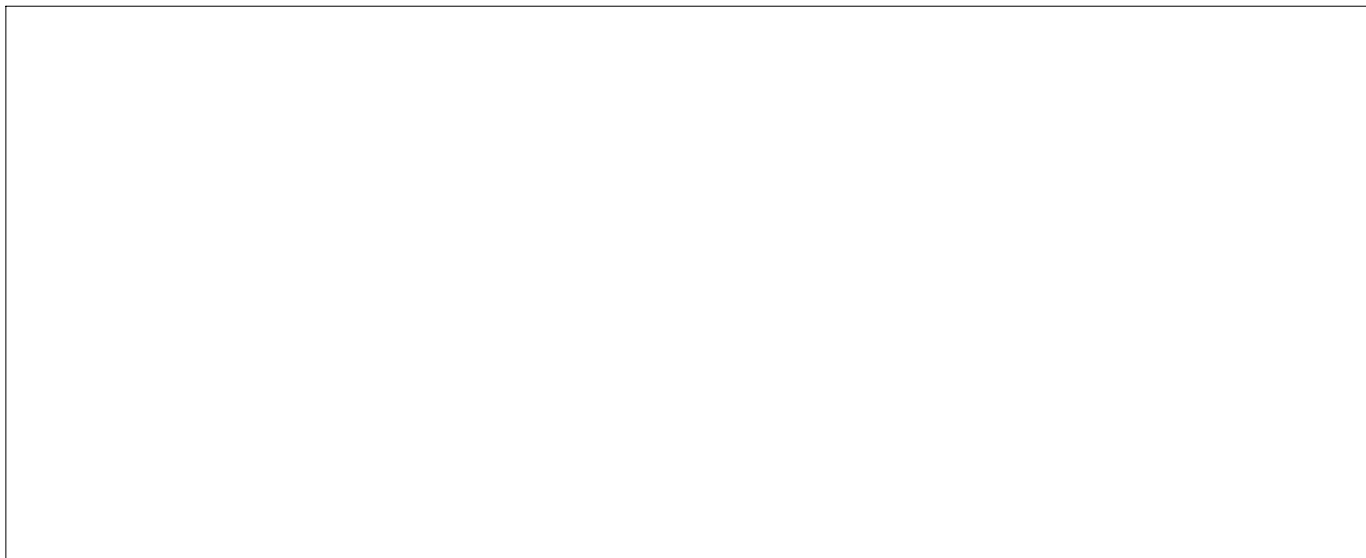
Блюдо	Принадлежности и посуда	Уровень	Вид нагрева	Режим гриля	Время приготовления, мин
Поджаренные тосты Предварительный разогрев 10 минут	Решётка	4		3	1/2-2
Бифбургер 12 шт.* Без предварительного разогрева	Решётка + универсальный противень	4+1		3	25-30

\* По истечении 2/3 времени перевернуть.









**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

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



9000783404

01  
130492