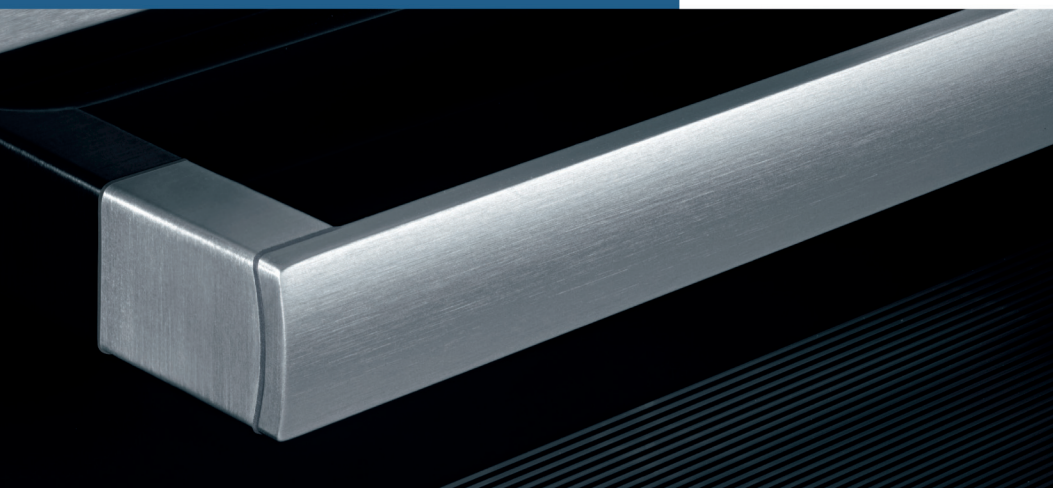




Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



Four encastrable
Beépíthető sütő
Cuptor încorporabil
HBN539.7



BOSCH

[fr] Notice d'utilisation 3
[hu] Használati utasítás 23

[ro] Instrucțiuni de utilizare 42

Table des matières

Précautions de sécurité importantes	3
Causes de dommages	5
Votre nouveau four	5
Bandeau de commande.....	5
Sélecteur de fonctions.....	6
Touches et affichage.....	6
Sélecteur de température.....	6
Compartiment de cuisson.....	6
Vos accessoires	7
Insertion de l'accessoire.....	7
Accessoires supplémentaires	7
Avant la première utilisation	8
Réglage de l'heure	8
Chauffer le four.....	8
Nettoyer les accessoires	8
Réglage du four	8
Modes de cuisson et température	8
Le four doit s'éteindre automatiquement.....	8
Le four doit s'allumer et s'éteindre automatiquement.....	9
Chauffage rapide	9
Réglage de l'heure	10
Réglage de la minuterie	10
Sécurité-enfants	10
Four	10
Entretien et nettoyage	11
Produit nettoyants	11
Nettoyage des surfaces autonettoyantes du four.....	11
Décrocher et accrocher la porte du four	12
Dépose et pose des vitres de la porte.....	12
Pannes et dépannage	13

Tableau de dérangements	13
Changer la lampe du four au plafond	13
Cache en verre.....	13
Service après-vente	14
Numéro E et numéro FD	14
Conseils concernant l'énergie et l'environnement	14
Economiser de l'énergie.....	14
Elimination écologique.....	14
Mesures à respecter au cours du transport.....	14
Testés pour vous dans notre laboratoire	15
Gâteaux et pâtisseries	15
Conseils pour la pâtisserie	17
Viande, volaille, poisson	17
Conseils pour les rôtis et grillades.....	18
Cuisson d'un menu.....	19
Plats cuisinés.....	19
Mets spéciaux.....	19
Décongélation	20
Déshydratation	20
Mise en conserve.....	20
L'acrylamide dans certains aliments	21
Plats tests	22
Cuisson de gâteaux	22
Grillades.....	22

Vous trouverez des informations supplémentaires concernant les produits, accessoires, pièces de rechange et services sur Internet sous : www.bosch-home.com et la boutique en ligne : www.bosch-eshop.com

Précautions de sécurité importantes

Lire attentivement ce manuel. Ce n'est qu'alors que vous pourrez utiliser votre appareil correctement et en toute sécurité. Conserver la notice d'utilisation et de montage pour un usage ultérieur ou pour le propriétaire suivant.

Cet appareil est conçu pour être encastré uniquement. Respecter la notice spéciale de montage.

Contrôler l'état de l'appareil après l'avoir déballé. Ne pas le raccorder s'il présente des avaries de transport.

Seul un expert agréé peut raccorder l'appareil sans fiche. La garantie ne couvre pas les dommages résultant d'un mauvais raccordement.

Cet appareil est conçu uniquement pour un usage ménager privé et un environnement domestique. Utiliser l'appareil uniquement

pour préparer des aliments et des boissons. Surveiller l'appareil lorsqu'il fonctionne. Utiliser l'appareil uniquement dans des pièces fermées.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et par des personnes dotées de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou disposant de connaissances ou d'expérience insuffisantes, sous la surveillance d'un tiers responsable de leur sécurité ou bien lorsqu'ils ont reçu des instructions liées à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils ont intégré les risques qui en résultent.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien effectué par l'utilisateur ne doivent pas être accomplis par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 8 ans et plus et qu'un adulte les surveille.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon d'alimentation.

Toujours insérer les accessoires à l'endroit dans le four. *Voir la description des accessoires* dans la notice d'utilisation.

Risque d'incendie !

- Tout objet inflammable entreposé dans le compartiment de cuisson peut s'enflammer. Ne jamais entreposer d'objets inflammables dans le compartiment de cuisson. Ne jamais ouvrir la porte de l'appareil lorsqu'il s'en dégage de la fumée. Éteindre l'appareil et débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles.
- Il se produit un courant d'air lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. Le papier sulfurisé peut toucher les résistances chauffantes et s'enflammer. Ne jamais poser de papier sulfurisé non attaché sur un accessoire lors du préchauffage. Toujours déposer un plat ou un moule de cuisson sur le papier sulfurisé pour le lester. Recouvrir uniquement la surface nécessaire de papier sulfurisé. Le papier sulfurisé ne doit pas dépasser des accessoires.

Risque de brûlure !

- L'appareil devient très chaud. Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ni les résistances chauffantes. Toujours laisser l'appareil refroidir. Tenir les enfants éloignés
- Les récipients ou les accessoires deviennent très chaud. Toujours utiliser des maniques pour retirer le récipient ou les accessoires du compartiment de cuisson.
- Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans un compartiment de cuisson chaud. Ne jamais préparer de plats contenant de grandes quantités de boissons fortement alcoolisées. Utiliser uniquement de petites quantités de boissons fortement alcoolisées. Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution.

Risque de brûlures !

- Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement. Ne jamais toucher les éléments chauds. Eloigner les enfants.
- De la vapeur chaude peut s'échapper lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution. Tenir les enfants éloignés
- La présence d'eau dans un compartiment de cuisson chaud peut générer de la vapeur d'eau chaude. Ne jamais verser d'eau dans le compartiment de cuisson chaud.

Risque de blessure !

Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre. Ne pas utiliser de racloir à verre, ni de produit de nettoyage agressif ou abrasif.

Risque de choc électrique !

- Les réparations inexpertes sont dangereuses. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations. Si l'appareil est défectueux, retirer la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.
- L'isolation des câbles des appareils électroménagers peut fondre au contact des pièces chaudes de l'appareil. Ne jamais mettre le câble de raccordement des appareils électroménagers en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.
- De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyer à vapeur.
- Lors du remplacement de l'ampoule du compartiment de cuisson, les contacts du culot de l'ampoule sont sous tension. Retirer la fiche secteur ou couper le fusible dans le boîtier à fusibles avant de procéder au remplacement.
- Un appareil défectueux peut provoquer un choc électrique. Ne jamais mettre en service un appareil défectueux. Débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.


Risque d'incendie !

- Les restes de nourriture épars, la graisse et le jus de cuisson peuvent s'enflammer au cours de l'autonettoyage. Enlever les salissures les plus grossières du

compartiment de cuisson et des accessoires avant chaque cycle d'autonettoyage.

- L'extérieur de l'appareil devient très chaud lors de l'autonettoyage. Ne jamais accrocher jamais d'objet inflammable, tel qu'un torchon à vaisselle, à la poignée de la porte. Ne pas entraver la façade de l'appareil. Tenir les enfants éloignés

Risque de brûlure !

- Le compartiment de cuisson devient très chaud lors de l'autonettoyage. Ne jamais ouvrir la porte de l'appareil ni déplacer à la main les crochets de verrouillage. Laisser l'appareil refroidir. Tenir les enfants éloignés
-  L'extérieur de l'appareil devient très chaud lors de l'autonettoyage. Ne jamais toucher la porte de l'appareil. Laisser l'appareil refroidir. Tenir les enfants éloignés

Causes de dommages

Attention !

- Accessoires, feuille, papier cuisson ou récipient sur le fond du compartiment de cuisson : Ne posez pas d'accessoires sur le fond du compartiment de cuisson. Ne recouvrez pas le fond du compartiment de cuisson d'une feuille, quel que soit le type, ni de papier cuisson. Ne placez pas de récipient sur le fond du compartiment de cuisson si vous avez réglé une

température supérieure à 50 °C. Cela crée une accumulation de chaleur. Les temps de cuisson ne correspondent plus et l'émail sera endommagé.

- Eau dans le compartiment de cuisson chaud : Ne versez jamais d'eau dans le compartiment de cuisson chaud. Cela produit de la vapeur d'eau. Le changement de température peut occasionner des dommages sur l'émail.
- Aliments humides : Ne conservez pas d'aliments humides dans le compartiment de cuisson pendant une longue durée. Cela endommage l'émail.
- Jus de fruits : Ne garnissez pas trop la plaque à pâtisserie en cas de gâteaux aux fruits très juteux. Le jus de fruits qui goutte de la plaque laisse des taches définitives. Utilisez de préférence la lèchefrite à bords hauts.
- Refroidissement la porte de l'appareil ouverte : Laissez refroidir le compartiment de cuisson uniquement la porte fermée. Même si la porte de l'appareil n'est qu'entreouverte, les façades des meubles voisins risquent d'être endommagées au fil du temps.
- Joint de porte très encrassé : si le joint de la porte est très encrassé, la porte de l'appareil ne fermera plus correctement lors du fonctionnement. La façade des meubles voisins peut être endommagée. Veillez à ce que le joint de l'appareil soit toujours propre.
- Porte de l'appareil utilisée comme surface d'assise ou support : il est interdit de grimper, de s'asseoir et de s'accrocher à la porte de l'appareil. Ne pas déposer de récipients ou des accessoires sur la porte de l'appareil.
- Introduire l'accessoire : Selon le modèle d'appareil, les accessoires peuvent rayer la vitre en fermant la porte. Introduire les accessoires toujours jusqu'en butée dans le compartiment de cuisson.
- Transporter l'appareil : Ne transportez ou ne portez pas l'appareil par la poignée de la porte. La poignée ne supportera pas le poids de l'appareil et risque de se casser.

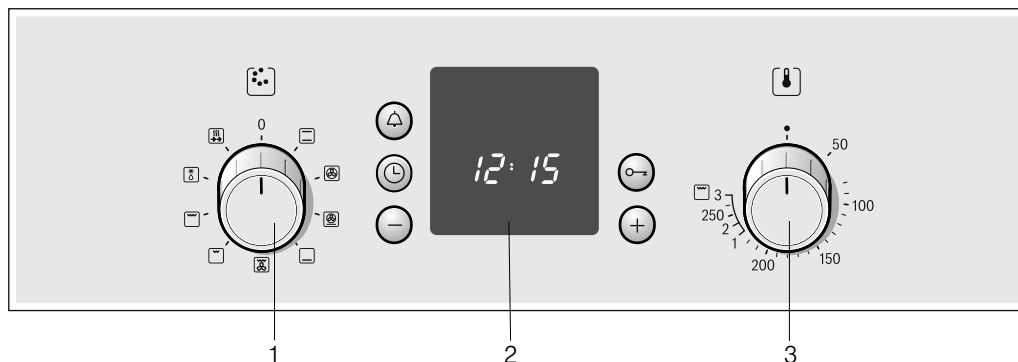
Votre nouveau four

Vous apprenez ici à connaître votre nouveau four. Nous vous expliquons le bandeau de commande et les différents éléments

de commande. Vous obtenez des informations concernant le compartiment de cuisson et les accessoires.

Bandeau de commande

Voici un aperçu du panneau de commande. La version dépend du type d'appareil actuel.



Explications

1	Sélecteur de fonctions
2	Touches de commande et zone d'affichage
3	Sélecteur de température

Manettes

Les manettes sont escamotables en position éteinte. Appuyez sur la manette pour la faire rentrer et sortir.

Sélecteur de fonctions

Le sélecteur de mode de fonctionnement permet de régler le mode de cuisson du four. Il se tourne vers la droite ou vers la gauche.

Lorsque le mode de cuisson souhaité est réglé, la lampe du four s'allume.

Positions	Fonction
0	Arrêt Le four est arrêté.
	Cuisson traditionnelle La cuisson et le rôtissage fonctionnent sur un seul niveau. Ce réglage est bien adapté aux gâteaux et aux pizzas (moule ou plaque) et aux rôtis maigres (bœuf, veau et gibier). La chaleur est diffusée uniformément par le haut et par le bas.
	Air pulsé 3D* Vous pouvez cuire en parallèle des pizzas, des petites pâtisseries, des muffins et des pâtes feuilletées sur deux niveaux. L'air réchauffé est diffusé de manière uniforme par un ventilateur équipé d'une résistance annulaire, placé sur la paroi arrière du four.
	Niveau pizza Pour la préparation rapide de plats surgelés sans préchauffage, par ex. pizza, pommes frites ou strudel. La résistance chauffante inférieure et les résistances chauffantes rondes sur la paroi arrière doivent être chaudes.
	Chaleur de sole Le mode Chaleur de sole permet de faire dorer les plats sur le dessous ou de les maintenir au chaud. La chaleur est diffusée par le bas.
	Gril avec chaleur tournante La position Gril avec chaleur tournante est particulièrement indiquée pour les poissons, volailles et gros morceaux de viande. Dans ce cas, la résistance du gril et le ventilateur sont mis en marche et arrêtés en alternance. Le ventilateur diffuse l'air chauffé autour des plats.
	Gril, petite surface Ce mode de cuisson est adapté pour griller des steaks, saucisses, poissons et toasts en petites quantités. La partie médiane de la résistance de gril est chauffée.
	Gril, grande surface Cette position permet de griller plusieurs steaks, saucisses, poissons et toasts. Toute la surface sous la résistance du gril est chauffée.
	Décongélation Exemple: Viande, volaille, pain et tartes. Le ventilateur diffuse l'air chauffé autour des plats.
	Chauffage rapide Cette position permet de réchauffer rapidement vos plats.

* Mode de cuisson selon la catégorie d'efficacité énergétique EN50304.

Touches et affichage

Les touches permettent de régler différentes fonctions supplémentaires. A l'affichage vous pouvez lire les valeurs réglées.

Touche	Utilisation
	Touche Minuterie Permet de régler la minuterie
	Touche Horloge Permet de régler l'heure, la durée du four \rightarrow et l'heure de la fin \rightarrow .
	Touche Moins Permet de modifier les valeurs de réglage vers le bas.
	Touche Sécurité-enfants (clé) Permet d'activer et de désactiver la sécurité-enfants.
	Touche Plus Permet de modifier les valeurs de réglage vers le haut.

Sélecteur de température

Vous pouvez régler la température et la position gril au moyen du sélecteur de température.

Positions	Fonction
	Position zéro Le four n'est pas chaud.
50-270	Plage de température Affichage de la température en °C.
1, 2, 3	Positions gril Positions gril pour le gril, petite et grande surfaces. Position 1 = faible Position 2 = intermédiaire Position 3 = puissant

Pendant que le four chauffe, le symbole de température s'allume sur l'afficheur. Si le chauffage du four est interrompu, le symbole disparaît. Avec certains réglages, il ne s'allume pas.

Positions gril

En mode Gril , réglez une position de gril avec le sélecteur de température.

Compartiment de cuisson

La lampe du four est située dans le compartiment de cuisson. Un ventilateur de refroidissement protège le four d'une surchauffe.

Lampe du four

La lampe du four est allumée quand le four est en service. Lorsque vous placez le sélecteur de fonctions sur n'importe quelle position, il se peut que la lampe du four s'allume également, sans que ce dernier soit utilisé.

Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur de refroidissement se met en marche et se coupe en cas de besoin. L'air chaud s'échappe au-dessus de la porte.

Le ventilateur continue de fonctionner un certain temps, afin que le compartiment de cuisson refroidisse plus vite après le fonctionnement.

Attention !

Ne pas couvrir les fentes d'aération. Sinon, le four surchauffe.

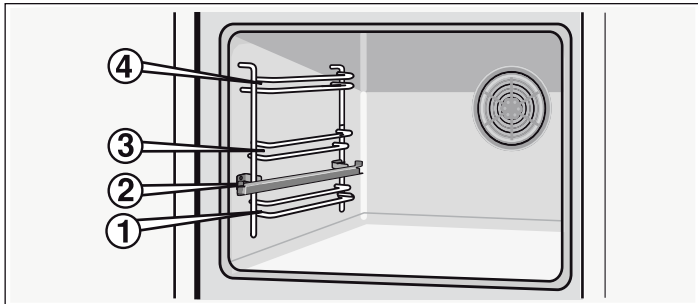
Vos accessoires

Vos accessoires fournis sont adaptés à de nombreux récipients. Assurez-vous que les accessoires toujours insérés dans le four dans le bon sens.

Pour que certains plats soient encore plus réussis et que le maniement de votre four soit encore plus confortable, il existe une variété d'accessoires optionnels.

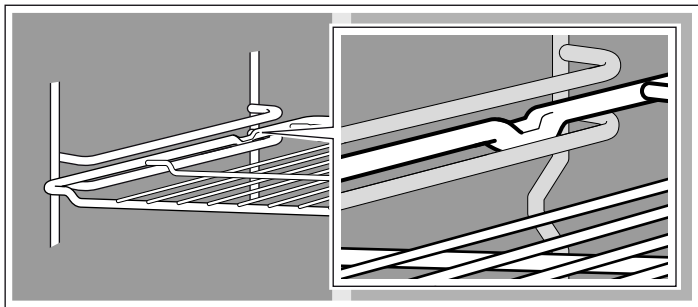
Insertion de l'accessoire

4 hauteurs sont possibles pour l'insertion de l'accessoire dans le four. Insérez systématiquement l'accessoire en butée afin d'éviter tout contact avec la porte vitrée.



Lorsque l'accessoire est sorti jusqu'à la moitié environ, il s'enclenche. Ainsi, il est facile de retirer les plats du four.

Lors de l'insertion dans le four, faites attention à la courbure sur la partie arrière de l'accessoire. C'est le seul moyen de garantir son insertion appropriée.



Avec les rails au niveau 2, vous pouvez sortir l'accessoire.

Une fois les rails complètement sortis, vous devez, selon la version de l'appareil, les rentrer de nouveau complètement. Ainsi, il est plus facile d'insérer l'accessoire. Pour ouvrir le dispositif de verrouillage, exercez une pression légère sur les rails et faites-les coulisser dans le four.

Remarque : L'accessoire peut se déformer sous l'effet de la chaleur. Une fois refroidi, l'accessoire reprend sa forme initiale. Cela n'a pas d'incidence sur son fonctionnement.


Tenez la plaque de four sur les côtés avec les deux mains et insérez-la parallèlement au support. Évitez les mouvements vers la droite ou la gauche lors du coulisement de la plaque de four. Dans le cas contraire, il est plus difficile d'insérer la plaque de four. Les surfaces émaillées peuvent être endommagées.

Vous pouvez acheter des accessoires auprès du service après-vente, dans le commerce spécialisé ou sur Internet. Veuillez indiquer le numéro HEZ.



Grille

Pour des récipients, moules à gâteau, rôtis, grillades et plats surgelés.

Insérer la grille avec le coude vers le bas  la face ouverte vers la porte du four.



Plaque à pâtisserie émaillée

Pour des gâteaux et petits gâteaux secs.

Enfournez la plaque à pâtisserie jusqu'à la butée, la partie inclinée en direction de la porte du four.



Lèche-frite

Pour des gâteaux fondants, pâtisseries, plats surgelés et gros rôtis. Elle peut également servir à récupérer la graisse si vous posez les grillades directement sur la grille.

Enfournez la lèche-frite jusqu'à la butée, partie inclinée en direction de la porte du four.

Accessoires supplémentaires

Vous pouvez vous procurer des accessoires supplémentaires auprès du service après-vente ou chez un revendeur spécialisé. Vous trouverez différents produits adaptés à votre four dans nos brochures ou sur Internet. La disponibilité des accessoires supplémentaires ou la possibilité de les commander sur Internet diffère selon les pays. Pour plus de détails, veuillez consulter nos documents commerciaux.

Les accessoires supplémentaires ne conviennent pas à tous les appareils. Il est donc important d'indiquer le nom complet (N° E) de votre appareil lors de l'achat.

Accessoires supplémentaires	Numéro HEZ	Fonction
Grille	HEZ 434000	Pour les plats, les moules à gâteau, les rôtis, les plats à passer sous le gril et les plats cuisinés surgelés.
Plaque de four en aluminium	HEZ 430001	Pour les gâteaux et les pâtisseries. Insérez la plaque de cuisson dans le four avec le rebord incliné orienté vers la porte du four.
Plaque de four en émail	HEZ 431001	Pour les gâteaux et les pâtisseries. Insérez la plaque de cuisson dans le four avec le rebord incliné orienté vers la porte du four.
La lèche-frite	HEZ 432001	Pour les gâteaux fondants, pâtisseries, plats surgelés et les gros rôtis. Elle peut aussi servir à récupérer la graisse ou le jus de viande sous la grille. Insérez la lèche-frite dans le four avec le rebord incliné orienté vers la porte du four.

Porte du four - mesures de sécurité supplémentaires

La porte du four peut devenir très chaude en cas de temps de cuisson longs.


Si vous avez des enfants en bas âge, il faut redoubler d'attention lors de l'utilisation du four.



Il existe pour cela un dispositif de protection qui empêche un contact direct avec la porte du four. Cet accessoire vendu séparément (440651) est disponible auprès du service après-vente.

Avant la première utilisation


Vous apprendrez ici ce que vous devez faire avant d'utiliser votre four pour la première fois pour préparer des mets. Lisez auparavant le chapitre *Consignes de sécurité*.


Réglage de l'heure

Après le raccordement, le symbole  et trois zéros s'allument dans l'affichage. Réglez l'heure.

1. Appuyer sur la touche .
Dans l'affichage apparaît 12:00 h et le symbole  clignote.
2. Régler l'heure au moyen de la touche + ou de la touche -.
L'heure réglée sera validée au bout de quelques secondes.

Chauffer le four

Afin d'éliminer l'odeur de neuf, laissez chauffer le four à vide, porte fermée. Idéalement une heure en mode Convection naturelle  à 240 °C. Assurez-vous que le compartiment de cuisson ne contient pas de restes d'emballage.

1. Avec le sélecteur des fonctions, régler sur Convection naturelle .
2. Régler le thermostat sur 240 °C.
Éteindre le four au bout d'une heure. Régler le sélecteur des fonctions et le thermostat sur la position zéro.

Nettoyer les accessoires

Avant d'utiliser les accessoires pour la première fois, nettoyez-les soigneusement à l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle et une lavette douce.

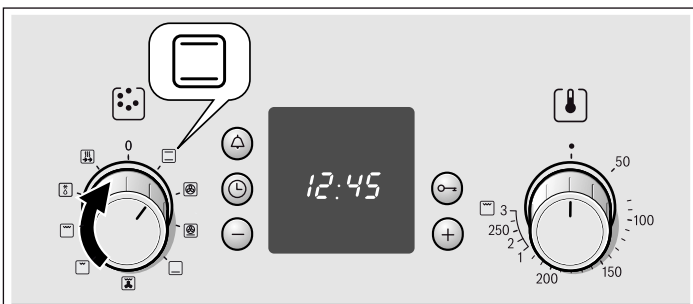
Réglage du four

Vous avez plusieurs possibilités pour régler votre four. Nous vous expliquons ici comment régler le mode de cuisson et la température ou la position gril souhaités. Vous pouvez régler au four la durée et l'heure de la fin pour votre mets.

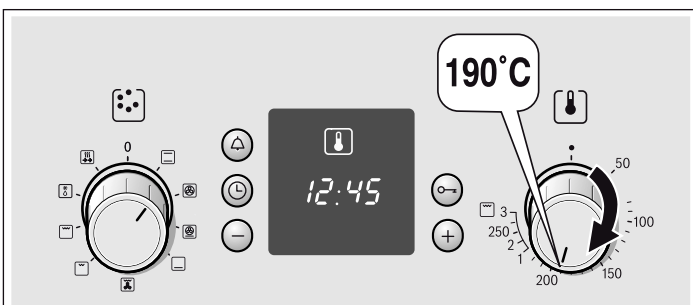
Modes de cuisson et température

Exemple illustré: Cuisson traditionnelle 190 °C.

1. Réglez le mode de cuisson souhaité avec le sélecteur de fonctions.



2. Vous pouvez régler la température ou la position de gril au moyen du sélecteur de température.



Le four chauffe.

Arrêter le four


Ramenez le sélecteur de fonctions sur la position zéro.



Modification des réglages

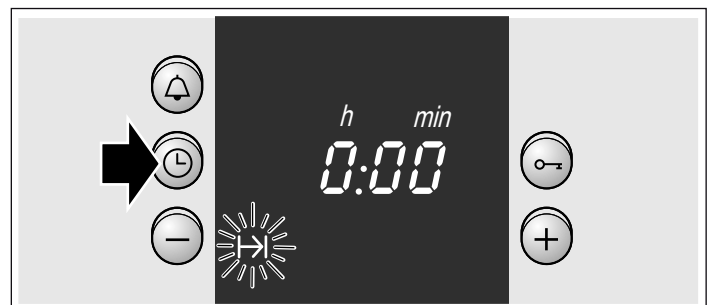
Il est possible de modifier le mode de cuisson, la température et la position du gril selon les besoins.

Le four doit s'éteindre automatiquement

Programmez encore le temps de cuisson (durée) pour votre plat.

Exemple dans l'illustration : réglage pour Convection naturelle , 190 °C, durée 45 minutes.

1. Régler le mode de cuisson à l'aide du sélecteur des fonctions.
2. A l'aide du thermostat, régler la température ou la position gril.
3. Appuyez sur la touche Horloge .
Le symbole de durée  clignote.



4. Réglez la durée au moyen de la touche **+** ou **-**.
 Valeur de référence touche **+** = 30 minutes
 Valeur de référence touche **-** = 10 minutes



Le temps de cuisson est écoulé

Un signal retentit. Le four s'éteint. Appuyer deux fois sur la touche **⏸** et éteindre le sélecteur des fonctions.

Modifier le réglage

Appuyer sur la touche Horloge **⌚**. Modifier la durée au moyen de la touche **+** ou de la touche **-**.

Annuler le réglage

Appuyer sur la touche Horloge **⌚**. Appuyer sur la touche **-**, jusqu'à ce que l'affichage soit sur zéro. Éteindre le sélecteur des fonctions.

Régler la durée lorsque l'heure est masquée

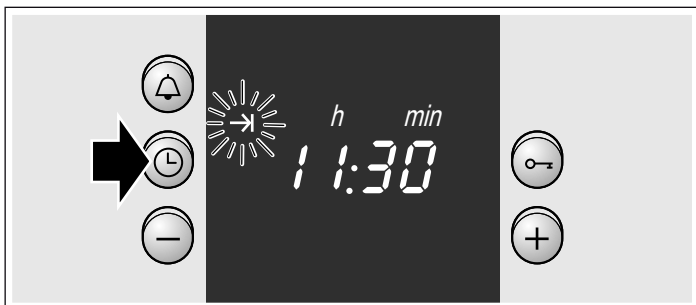
Appuyer deux fois sur la touche Horloge **⌚** et régler comme décrit sous le point 4.

Le four doit s'allumer et s'éteindre automatiquement.

Veillez à ce que les aliments facilement périssables ne restent pas trop longtemps dans le compartiment de cuisson.

Exemple dans l'illustration : Réglage pour Convection naturelle, **☀** 190 °C. Il est 10h45. La cuisson de votre plat dure 45 minutes et il doit être prêt à 12h45.

1. Régler le mode de cuisson à l'aide du sélecteur des fonctions.
2. A l'aide du thermostat, régler la température ou la position gril.
3. Appuyez sur la touche Heure **⌚**.
4. Réglez la durée au moyen de la touche **+** ou **-**.
5. Appuyez plusieurs fois sur la touche Horloge **⌚** jusqu'à ce que le symbole Fin **→|** clignote. Dans l'affichage est indiqué heure à laquelle votre plat sera prêt.



6. Différez l'heure de la fin au moyen de la touche **+**.
 Le réglage est validé après quelques secondes.
 L'heure de la fin est indiquée dans l'affichage, jusqu'à ce que le four démarre.



Le temps de cuisson est écoulé

Un signal retentit. Le four s'éteint. Appuyer deux fois sur la touche **⏸** et éteindre le sélecteur des fonctions.

Remarque : Tant qu'un signal clignote, vous pouvez modifier le réglage. Le réglage est validé lorsque le symbole s'allume.

Chauffage rapide

Avec le chauffage rapide, le four atteint la température réglée plus rapidement.

Utilisez le chauffage rapide pour des températures supérieures à 100 °C.

Pour garantir une cuisson uniforme de vos plats, ne placez les plats dans le four qu'après la fin du chauffage rapide.

1. Placez le sélecteur de fonctions sur la position **☀**.
2. Réglez la température avec le sélecteur de température.

Le four se met en route après quelques secondes. Le témoin au-dessus du sélecteur de température s'allume.

Le chauffage rapide est terminé

Le voyant lumineux au-dessus du thermostat s'éteint. Enfourez votre mets et réglez le mode de cuisson désiré.

Annuler le chauffage rapide

Régler le sélecteur des fonctions sur la position zéro. Le four est éteint.

Réglage de l'heure

Après avoir branché l'appareil pour la première fois ou après une panne de courant, le symbole ⌚ et trois zéros clignotent dans l'affichage. Réglez l'heure. Le sélecteur des fonctions doit être éteint.

Réglages

1. Appuyer sur la touche Horloge ⌚.
Dans l'affichage apparaît 12:00 h et le symbole ⌚ clignote.
2. Régler l'heure au moyen de la touche + ou de la touche -.
L'heure sera validée après quelques secondes. Le symbole ⌚ s'éteint.

Modifier l'heure, par ex. passage de l'heure d'été à l'heure d'hiver

Appuyer deux fois sur la touche Horloge ⌚ et modifier au moyen de la touche + ou de la touche -.

Réglage de la minuterie

Vous pouvez utiliser la minuterie comme minuteur de cuisine. Elle fonctionne indépendamment du four. La minuterie émet un signal sonore particulier. De la sorte, vous pouvez distinguer si c'est la minuterie ou une durée du four qui est écoulée. Vous pouvez également régler la minuterie lorsque la sécurité-enfants est active.

Réglages

1. Appuyer sur la touche Minuterie ⌚.
Le symbole ⌚ clignote.
2. Régler le temps de minuterie au moyen de la touche + ou de la touche -.
Touche + valeur de référence = 10 minutes
Touche - valeur de référence = 5 minutes

La minuterie se met en marche quelques secondes plus tard. Le symbole ⌚ s'allume dans l'affichage. Le temps s'écoule visiblement.

Après écoulement du temps

Un signal retentit. Appuyer sur la touche Minuterie ⌚. L'affichage de la minuterie s'éteint.

Modifier le temps de la minuterie

Appuyer sur la touche Minuterie ⌚. Modifier le temps au moyen de la touche + ou de la touche -.

Annuler le réglage

Appuyer sur la touche Minuterie ⌚. Appuyer sur la touche -, jusqu'à ce que l'affichage soit sur zéro.

La minuterie et la durée s'écoulent en même temps

Les symboles s'allument. Le temps de minuterie s'écoule visiblement dans l'affichage. Interroger la durée restante |→|, l'heure de fin →| ou l'heure ⌚ : Appuyer répétitivement sur la touche Horloge ⌚ jusqu'à ce que le symbole respectif apparaisse. La valeur interrogée apparaît pendant quelques secondes dans l'affichage.

Sécurité-enfants

Four

Le four est équipé d'une sécurité-enfants, afin que les enfants ne puissent pas le mettre en marche par mégarde.

Activer et désactiver la sécurité-enfants

Le sélecteur des fonctions doit être éteint.

Marche : appuyer sur la touche Clé ⏏ jusqu'à ce que le symbole ⏏ apparaisse dans l'affichage. Ceci demande env. 4 secondes.

Arrêt : appuyer sur la touche Clé ⏏ jusqu'à ce que le symbole ⏏ s'éteigne.

Remarques

- Vous pouvez régler à tout moment la minuterie et l'heure.
- La sécurité-enfants réglée est supprimée après une panne de courant.

Entretien et nettoyage

Si vous entretenez et nettoyez soigneusement votre four il gardera longtemps l'aspect du neuf et restera opérationnel. Nous vous expliquons ici comment entretenir et nettoyer correctement votre four.

Remarques

- Les légères variations de couleur apparaissant sur la façade du four sont dues aux différents matériaux tels que le verre, le plastique et le métal.
- Des ombres sur la vitre de la porte, qui ressemblent à des stries, sont des reflets de lumière de la lampe du four.
- L'émail est cuit à des températures très élevées. Ceci peut engendrer des différences de teintes. Ce phénomène est normal et n'a aucune incidence sur le fonctionnement du four. Les bords de plaques minces ne peuvent pas être émaillés complètement. Ils peuvent donc présenter des aspérités. La protection contre la corrosion n'en est pas compromise.

Produit nettoyants

Pour ne pas endommager les différences surfaces par l'emploi de nettoyants non adaptés, veuillez respecter les instructions suivantes.

Pour le nettoyage du four

- ne pas utiliser de nettoyant agressif ou récurant,
- pas de nettoyant a taux d'alcool élevé,
- pas d'éponge abrasive,
- pas de nettoyeur haute pression ou de jet de vapeur.
- Ne pas nettoyer les éléments dans une machine à laver la vaisselle.

Rincez convenablement les nouvelles éponges avant leur première utilisation.

Surfaces en acier affiné	Nettoyer avec un peu de produit vaisselle et un chiffon humide. Toujours essuyer parallèlement à la veinure naturelle. Le contraire peut entraîner des rayures. Sécher avec un chiffon doux. Éliminer immédiatement les taches de calcaire, de graisse, d'amidon et de blanc d'œuf. Ne pas utiliser de produits à récurer, d'éponges avec grattoir ou de chiffons de nettoyage grossiers. Les surfaces en acier affiné peuvent être polies au moyen d'un produit d'entretien spécial. Veuillez respecter les consignes du fabricant. Vous pouvez obtenir des nettoyants spéciaux pour acier affiné auprès de notre service après-vente ou dans les boutiques spécialisées.
---------------------------------	--

Surfaces en émail et surfaces vernies	Nettoyer avec un peu de produit vaisselle et un chiffon humide. Sécher avec un chiffon doux.
--	--

Boutons	Nettoyer avec un peu de produit vaisselle et un chiffon humide. Sécher avec un chiffon doux.
----------------	--

Vitre de la porte	Celle-ci peut être nettoyée avec du nettoyant pour vitres. Ne pas utiliser de nettoyant agressif ou d'objet métallique acéré. Cela pourrait rayer et endommager la surface de la vitre.
--------------------------	---

Joint	Nettoyer avec un peu de produit vaisselle et un chiffon humide. Sécher avec un chiffon doux.
--------------	--

Voûte de four	Nettoyer avec de l'eau chaude ou de l'eau vinaigrée. En cas d'encrassement important : N'utiliser du nettoyant pour four que sur des surfaces refroidies.
----------------------	---

Cache en verre de la lampe du four	Nettoyer avec un peu de produit vaisselle et un chiffon humide. Sécher avec un chiffon doux.
---	--

Accessoires	Tremper dans de l'eau savonneuse chaude. Nettoyer avec une brosse ou une éponge.
--------------------	--

Plaque de four en aluminium (en option)	Ne pas les nettoyer dans une machine à laver la vaisselle. Ne jamais utiliser de nettoyant pour four. Afin d'éviter toute rayure, ne jamais toucher les surfaces métalliques avec un couteau ou autre objet acéré équivalent. Nettoyer horizontalement avec un peu de produit vaisselle et un chiffon de nettoyage de vitre humide ou avec un chiffon en microfibres. Sécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de produits à récurer, d'éponges avec grattoir ou de chiffons de nettoyage grossiers. Ils rayent la plaque de cuisson
--	--



Sécurité enfants (en option)	Si une sécurité enfants est installée sur la porte du four, celle-ci doit être retirée avant le nettoyage. Laissez tremper toutes les pièces en plastique dans de l'eau savonneuse chaude et nettoyez-les avec une éponge. Sécher avec un chiffon doux. En cas d'encrassement important, la sécurité enfants ne fonctionne plus de manière correcte.
-------------------------------------	--

Table de cuisson	Vous trouverez les indications pour l'entretien et le nettoyage de votre table de cuisson dans la notice d'utilisation consacrée à cette dernière.
-------------------------	--

Nettoyage des surfaces autonettoyantes du four

La paroi arrière, la voûte et les parois latérales du four sont recouvertes d'un émail autonettoyant. Les éclaboussures provenant de la cuisson et du rôtissage sont résorbées pendant que le four est en fonction. Plus la température est élevée et plus la durée de fonctionnement du four est longue, meilleurs sont les résultats.

Si des encrassements restent visibles après plusieurs cycles, procédez comme suit :

1. Nettoyer d'abord la sole du four.
2. Allumez l'air pulsé 3D  ou la convection naturelle .
3. Chauffez le four vide pendant environ deux heures à la température maximale.

Le revêtement de céramique est ainsi nettoyé. Les résidus bruns et noirs peuvent alors être éliminés avec de l'eau et une éponge douce.

Les différentes couleurs des taches sur le revêtement de céramique n'ont aucune incidence sur la fonction autonettoyante du four.

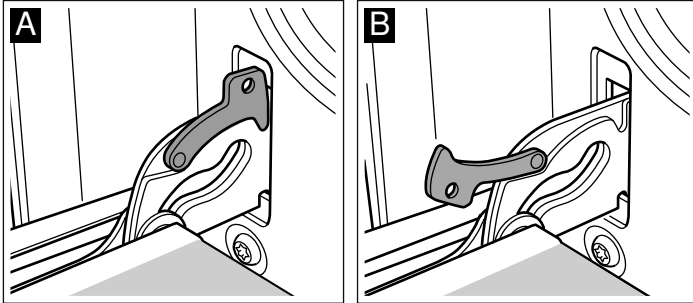
Attention !

- N'utilisez jamais de produits nettoyants agressifs. Cela pourrait rayer ou endommager le revêtement de surface hautement poreux.
- N'utilisez pas de nettoyant pour four sur les surfaces à nettoyage automatique. Si par inadvertance le produit a touché ces surfaces, nettoyez-les immédiatement avec une éponge et de l'eau claire.

Décrocher et accrocher la porte du four

Pour le nettoyage et pour la dépose des vitres de la porte, vous pouvez décrocher la porte du four.

Les charnières de la porte du four possèdent respectivement un levier de verrouillage. Lorsque les leviers de verrouillage sont pivotés vers l'intérieur (fig. A), la porte du four est sécurisée. Elle ne peut pas être décrochée. Lorsque les leviers de verrouillage sont pivotés vers l'extérieur pour décrocher la porte du four (fig. B), les charnières sont sécurisées. Elles ne peuvent pas se fermer subitement.

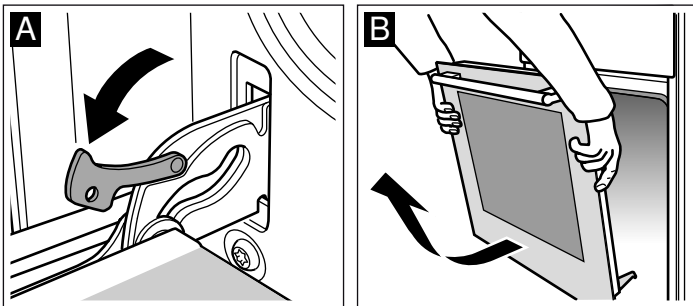


⚠ Risque de blessure !

Si les charnières ne sont pas bloquées, elles peuvent se fermer violemment. Veillez à ce que les leviers de verrouillage soient toujours entièrement fermés ou bien entièrement ouverts lors du décrochage de la porte du four.

Décrocher la porte

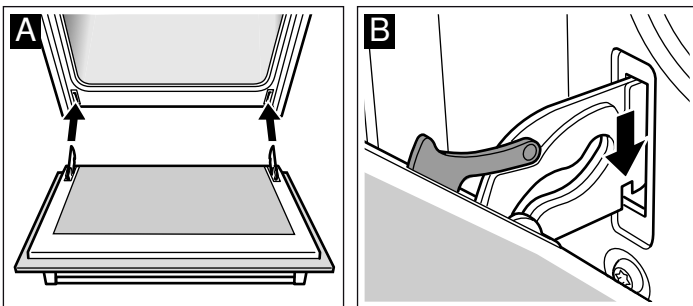
1. Ouvrir complètement la porte du four.
2. Ouvrir les deux leviers de verrouillage à gauche et à droite (fig. A).
3. Fermer la porte du four jusqu'en butée. Avec les deux mains, la tenir à gauche et à droite. La refermer un peu plus et la retirer (fig. B).



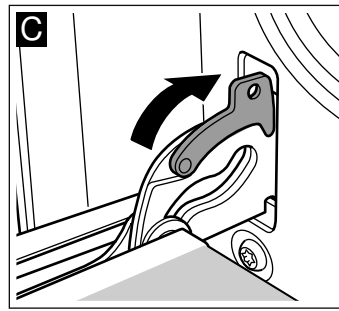
Accrocher la porte

Accrocher la porte du four en procédant dans l'ordre inverse du décrochage.

1. En accrochant la porte du four, veiller à ce que les deux charnières soient introduites tout droit dans l'orifice (fig. A).
2. L'encoche à la charnière doit s'enclencher des deux côtés (fig. B).



3. Refermer les deux leviers de verrouillage (fig. C). Fermer la porte du four.



⚠ Risque de blessure !

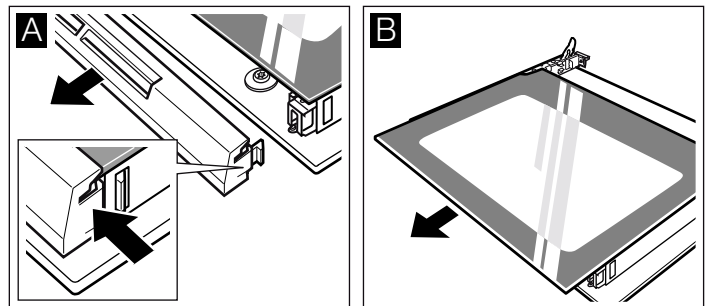
Si la porte du four tombe par inadvertance ou une charnière se ferme, ne pas mettre la main dans la charnière. Appelez le service après-vente.

Dépose et pose des vitres de la porte

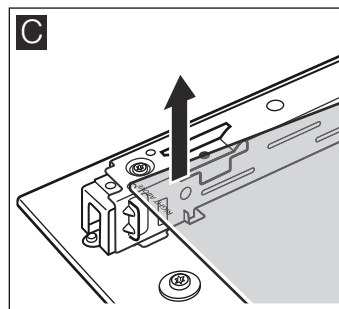
Pour faciliter le nettoyage, vous pouvez déposer les vitres de la porte du four.

Dépose

1. Décrocher la porte du four et la placer sur un chiffon, la poignée vers le bas.
2. Retirer le recouvrement en haut à la porte du four. Pour cela, enfoncer la languette à gauche et à droite avec les doigts (fig. A).
3. Soulever la vitre supérieure et la retirer (fig. B).



4. Soulever la vitre et la retirer (fig. C).



Nettoyez les vitres avec un nettoyeur pour vitres et un chiffon doux.

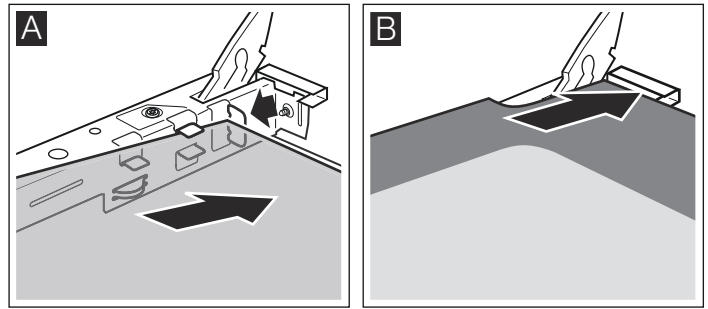
⚠ Risque de blessure !

Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre. Ne pas utiliser de racloir à verre, ni de produit de nettoyage agressif ou abrasif.

Pose

Lors de la pose, veillez à ce que l'inscription "Right above" en bas à gauche soit orientée la tête en bas.

1. Engager la vitre vers l'arrière en l'inclinant (fig. A).
2. Glisser la vitre supérieure en arrière dans les deux fixations en l'inclinant. La face lisse doit être à l'extérieur. (Fig. B).



3. Poser le recouvrement et l'appuyer.
4. Accrocher la porte du four.

Réutilisez le four seulement si les vitres sont correctement installées.

Pannes et dépannage

Il se peut qu'une petite panne gêne le bon fonctionnement de votre appareil. Avant d'appeler le service après-vente, consultez le tableau. Vous pouvez éventuellement remédier vous-même au dérangement.

Tableau de dérangements

Si le résultat de cuisson d'un plat n'est pas optimal, veuillez consulter le chapitre *Testés pour vous dans notre laboratoire*. Vous y trouverez de nombreux conseils et astuces pour la cuisson.

⚠ Risque de choc électrique !

Les réparations inexpertes sont dangereuses. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations.

Panne	Cause possible	Remède/Remarques
Le four ne fonctionne pas.	Le fusible est défectueux.	Vérifiez dans le boîtier à fusibles si le fusible est en bon état.
	Coupure de courant.	Vérifiez si la lumière de la cuisine ou d'autres appareils ménagers fonctionnent.
L'affichage de l'heure clignote	Coupure de courant.	Réglez l'heure à nouveau.
Le four ne chauffe pas.	Il y a de la poussière sur les contacts.	Tournez plusieurs fois les manettes dans les deux sens.

Attention !

Si le cordon d'alimentation électrique est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou un autre professionnel qualifié.

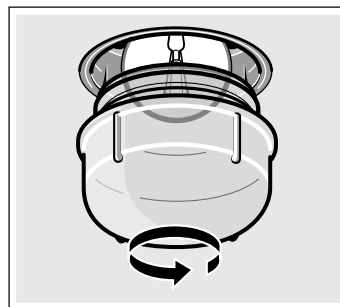
Changer la lampe du four au plafond

Si l'ampoule du four a grillé, vous devez la changer. Des ampoules de rechange de 40 W, résistantes aux températures élevées, sont en vente auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé. Utilisez exclusivement ces ampoules.

⚠ Risque de choc électrique !

Couper le fusible dans la boîte à fusibles.

1. Etaler un torchon à vaisselle dans le four froid, afin d'éviter des dégâts.
2. Dévisser le cache en verre en le tournant à gauche.



3. Remplacer l'ampoule par un modèle identique.
4. Revisser le cache en verre.
5. Enlever le torchon et armer le fusible.

Cache en verre

Un cache en verre endommagé doit être remplacé. Des caches en verre appropriés sont en vente auprès du service après-vente. Veuillez indiquer les numéros E et FD de votre appareil.

Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition. Nous trouvons toujours une solution appropriée pour éviter des visites inutiles d'un technicien.

Numéro E et numéro FD

Lors de votre appel, veuillez indiquer le numéro de produit (n° E) et le numéro de fabrication (n° FD), afin que nous puissions vous apporter une assistance qualifiée. La plaque signalétique avec les numéros se trouvent sur le côté de la porte du four. Pour éviter d'avoir à les rechercher en cas de besoin, vous pouvez inscrire ici les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service après-vente.

N° E	N° FD

Service après-vente

Tenez compte du fait que la visite d'un technicien du SAV n'est pas gratuite en cas de manipulation incorrecte, même pendant la période de garantie.

Vous trouverez les données de contact pour tous les pays dans l'annuaire ci-joint du service après-vente.

Commande de réparation et conseils en cas de dérangements

B 070 222 141
FR 01 40 10 11 00
CH 0848 840 040

Faites confiance à la compétence du fabricant. Vous garantissez ainsi que la réparation sera effectuée par des techniciens de SAV formés qui disposent des pièces de rechange d'origine adaptées à votre appareil.

Conseils concernant l'énergie et l'environnement

Vous trouverez ici des conseils comment vous pouvez économiser de l'énergie lors de la cuisson et comment correctement éliminer votre appareil.

Economiser de l'énergie

- Préchauffez le four seulement si cela est indiqué dans la recette ou dans les tableaux de la notice d'utilisation.
- Utilisez des moules sombres, laqués noirs ou émaillés. Ces types de moule absorbent bien la chaleur.
- Pendant la cuisson ou le rôtissage, ouvrez la porte du four aussi rarement que possible.
- Si vous voulez faire cuire plusieurs gâteaux, faites-les cuire les uns après les autres. Le four étant encore chaud. Le temps de cuisson diminue au deuxième gâteau. Vous pouvez également enfourner 2 moules à cake l'un à côté de l'autre.
- Si les temps de cuisson sont assez longs, vous pouvez éteindre le four 10 minutes avant la fin de la durée impartie puis terminez la cuisson avec la chaleur résiduelle.

Elimination écologique

Eliminez l'emballage en respectant l'environnement.



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

Mesures à respecter au cours du transport

Fixez toutes les parties mobiles à l'intérieur et au-dessus de l'appareil avec un ruban adhésif qui peut être retiré sans laisser de traces. Insérez les différents accessoires (par ex. plaque de four) avec du carton fin sur les bords dans les gradins correspondants, afin d'éviter d'endommager l'appareil. Placez du carton ou autre protection similaire entre la face avant et la face arrière afin d'éviter tout choc contre le côté intérieur de la porte vitrée. Fixez la porte du four avec de l'adhésif sur les parois latérales de l'appareil.

Conservez l'emballage d'origine de l'appareil. Transportez l'appareil en position verticale. Veuillez respecter les flèches de transport situées sur l'emballage.

Si l'emballage d'origine n'est plus disponible

Emballer l'appareil dans un emballage de protection afin de pouvoir garantir une protection suffisante contre tout endommagement lié à son transport.

Transportez l'appareil en position verticale. Ne tenez pas l'appareil par la poignée de la porte ou par les raccords situés à l'arrière car ceux-ci pourraient être endommagés. Ne posez aucun objet lourd sur l'appareil.

Testés pour vous dans notre laboratoire


Vous trouverez ici un choix de plats et les réglages optimaux correspondants. Nous vous montrons le mode de cuisson et la température les plus appropriés pour votre plat. Vous obtenez des indications concernant l'accessoire adapté et à quel hauteur il doit être enfourné, ainsi que des conseils concernant les récipients et la préparation.


Remarques

- Les valeurs des tableaux s'entendent toujours pour un enfournement dans le compartiment de cuisson froid. Préchauffez uniquement si cela est indiqué dans les tableaux. Recouvrez l'accessoire de papier cuisson uniquement après le préchauffage.
- Les durées indiquées dans les tableaux sont indicatives. Elles dépendent de la qualité et de la nature de l'aliment.
- Utilisez les accessoires livrés avec l'appareil. Des accessoires supplémentaires sont en vente auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé comme accessoires optionnels. Avant l'utilisation, retirez du compartiment de cuisson tous les accessoires et récipients dont vous n'avez pas besoin.
- Utilisez toujours des maniques lorsque vous retirez des accessoires ou récipients chauds du compartiment de cuisson.

Gâteaux et pâtisseries

Cuisson sur un seul niveau

Lors de la cuisson de gâteaux et tartes, le mode Cuisson traditionnelle  est le plus approprié.

Lors de la cuisson en mode Air pulsé 3D , insérez l'accessoire sur les niveaux suivants :

- Gâteau dans un moule à gâteau : Hauteur d'enfournement 2
- Gâteau sur la plaque : Hauteur d'enfournement 3

Cuisson et rôtissage sur plusieurs niveaux

Utilisez le mode Air pulsé 3D .

Hauteurs d'enfournement pour la cuisson et le rôtissage sur 2 niveaux :

- Lèchefrite : Hauteur d'enfournement 3
- Plaque de cuisson : Hauteur d'enfournement 1

Les plats enfournés ensemble ne doivent pas tous être prêts au même moment.

Les tableaux proposent une sélection de plats.

Moules

Les moules en métal de couleur foncée sont les plus appropriés.

En cas de moules en métal à paroi mince ou en cas de plats en Pyrex les temps de cuisson sont plus longs et le gâteau brunit moins uniformément.












Si vous voulez utiliser des moules en silicone, basez-vous sur les indications et les recettes du fabricant. Les moules en silicone sont souvent plus petits que les moules normaux. Les quantités de pâte et les indications des recettes peuvent diverger.

Tableaux

Dans les tableaux vous trouverez le mode de cuisson optimal pour les différents gâteaux et pâtisseries. La température et la durée de cuisson dépendent de la quantité et de la nature de la pâte préparée. C'est pourquoi les tableaux présentent des fourchettes de valeurs. Commencez par la valeur la plus basse. Une température plus basse permet d'obtenir des mets plus uniformément dorés. Si nécessaire, sélectionnez la fois suivante une valeur plus élevée.

Les temps de cuisson sont de 5 à 10 minutes plus courts lorsque vous préchauffez.

Vous trouverez des informations supplémentaires dans la section *Conseils pour la pâtisserie* à la suite des tableaux.

Gâteaux dans moules	Moule	Niveau	Mode de cuisson	Thermostat, °C	Durée, minutes
Génoise, simple	Moules à kouglof/à flan/à cake	2		160-180	55-65
Génoise, fine (sablés, par exemple)	Moules à kouglof/à flan/à cake	2		155-175	65-75
Fond de tarte en pâte brisée avec bord	Moule démontable	1		160-180	30-40
Fond de tarte, génoise	Moule tatin	2		160-180	25-35
Tarte en pâte à biscuit	Moule démontable	2		160-180	30-40
Tartes aux fruits ou au fromage blanc, pâte brisée*	moule démontable foncé	1		170-190	70-90
Gâteaux aux fruits fins, en génoise	Moule démontable	2		150-170	55-65
Tartes salées* (quiche/tarte aux oignons)	Moule démontable	1		180-200	50-60
Tarte	Moule à tarte tôle blanche, Ø 31 cm	1		220-240	30-40
Quiche**	Moule à tarte tôle blanche, Ø 31 cm	1		210-230	40-50
Cake*	Moule à cake tôle blanche, 28 cm	1		180-200	50-60

* Laissez refroidir le gâteau environ 20 minutes dans l'appareil.

** Si vous désirez faire cuire plusieurs cakes en même temps, vous pouvez placer les moules l'un à côté de l'autre sur la grille.

Gâteau sur la plaque	Accessoires	Niveau	Mode de cuisson	Affichage de la température en °C	Durée, minutes
Pâte à gâteau de consistance molle ou pâte levée avec une garniture sèche	La lèchefrite	3	☐	160-180	25-35
	Plaque de cuisson en émail + lèchefrite*	1+3	☑	150-170	40-50
Pâte à gâteau de consistance molle ou pâte levée, aux fruits frais	La lèchefrite	3	☐	140-160	40-50
	Plaque de cuisson en émail + lèchefrite*	1+3	☑	130-150	50-60
Biscuit roulade (préchauffage)	La lèchefrite	2	☐	170-190	15-20
Brioche en forme de natte tressée, 500 g de farine	La lèchefrite	2	☐	160-180	25-35
Gâteau de Noël allemand, 500 g de farine	La lèchefrite	3	☐	160-180	50-60
Gâteau de Noël allemand, 1 kg de farine	La lèchefrite	3	☐	150-170	90-100
Strudel, sucré	La lèchefrite	2	☐	180-200	55-65
Pizza	La lèchefrite	3	☐	180-200	20-30
	Plaque de cuisson en émail + lèchefrite*	1+3	☑	150-170	35-45

* Lors de la cuisson sur deux niveaux, placez systématiquement la lèchefrite sur le niveau supérieur.

Pain et petits pains

Ne versez jamais d'eau directement dans le four chaud.



Sauf indication contraire, il faut toujours préchauffer le four pour la cuisson du pain.

Pain et petits pains	Accessoires	Niveau	Mode de cuisson	Thermostat, °C	Durée, minutes
Pain à la levure de boulanger, 1,2 kg de farine	Lèchefrite	2	☐	270	8
				190	35-45
Pain au levain, 1,2 kg de farine	Lèchefrite	2	☐	270	8
				190	35-45
Petits pains (par ex. petits pains de seigle)	Lèchefrite	2	☐	200-220	20-30

Petites pâtisseries	Accessoires	Niveau	Mode de cuisson	Affichage de la température en °C	Durée, minutes
Biscuits	La lèchefrite	3	☐	150-170	10-20
	Plaque de cuisson en émail + lèchefrite*	1+3	☑	130-150	30-40
Meringues	La lèchefrite	3	☑	80-100	155-205
Choux	La lèchefrite	2	☐	200-220	30-40
Macarons	La lèchefrite	3	☐	110-130	30-40
	Plaque de cuisson en émail + lèchefrite*	1+3	☑	100-120	35-45
Pâte feuilletée	La lèchefrite	3	☑	190-210	20-30
	Plaque de cuisson en émail + lèchefrite*	1+3	☑	180-200	30-40

* Lors de la cuisson sur deux niveaux, placez systématiquement la lèchefrite sur le niveau supérieur.

Conseils pour la pâtisserie

Vous voulez utiliser votre propre recette.	Basez-vous sur les tableaux qui se rapprochent le plus de votre recette.
Vérifiez si votre cake est complètement cuit.	A l'aide d'un bâtonnet en bois, piquez le sommet du gâteau environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson indiqué dans la recette. Le gâteau est cuit si la pâte n'adhère plus au bâtonnet.
Le gâteau s'affaisse.	La fois suivante, veillez à ce que la pâte soit moins liquide ou bien réduisez la température du four de 10 degrés. Respectez les temps de malaxage indiqués dans la recette.
Le gâteau a monté davantage au centre que sur les bords.	Ne graissez pas le tour du moule démontable. Après la cuisson, détachez soigneusement le gâteau à l'aide d'un couteau.
Le dessus du gâteau est trop cuit.	Enfournez-le jusqu'au fond, choisissez une température plus basse et faites cuire le gâteau un peu plus longtemps.
Le gâteau est trop sec.	A l'aide d'un cure-dent, percez plusieurs petits trous dans le gâteau cuit. Arrosez de jus de fruit ou de liquide légèrement alcoolisé. Au gâteau suivant, augmentez la température de 10 degrés et réduisez le temps de cuisson.
Le pain ou le gâteau (gâteau au fromage blanc par ex.) a un bel aspect mais l'intérieur est pâteux (filets d'eau à l'intérieur).	Pour le gâteau suivant, veillez à ce que la pâte soit moins liquide. Augmentez le temps de cuisson et réduisez la température. En cas de gâteau avec une garniture fondante, faites d'abord précuire le fond. Saupoudrez-le de poudre d'amandes ou de chapelure et mettez ensuite la garniture. Respectez la recette et les temps de cuisson.
Les pâtisseries ne sont pas uniformément dorées.	Baissez la température, la cuisson sera alors plus uniforme. Faites cuire les pâtisseries délicats sur un seul niveau avec la convection naturelle  . Le papier cuisson dépassant de la plaque peut également gêner la circulation de l'air. Découpez toujours le papier aux dimensions de la plaque.
Le dessous de la tarte aux fruits est trop clair.	La fois suivante, enfournez le gâteau un niveau plus bas.
Le jus des fruits a coulé.	La fois suivante, utilisez la lèchefrite à bords hauts (s'il y en a).
Les petites pâtisseries en pâte levée collent ensemble pendant la cuisson.	Disposez les pièces de pâtisserie sur la plaque en respectant un espace d'env. 2 cm autour de chaque pièce. Il y aura ainsi suffisamment de place pour que les pièces de pâtisserie puissent gonfler et dorer tout autour.
Vous avez fait cuire des pâtisseries sur plusieurs niveaux. Les pâtisseries placées sur la plaque supérieure sont plus cuites que celles placées sur la plaque inférieure.	Pour la cuisson sur plusieurs niveaux, utilisez toujours la Chaleur tournante 3D  . La cuisson des préparations sur des plaques enfournées en même temps ne sera pas forcément terminée au même moment.
La cuisson de gâteaux aux fruits juteux produit de la condensation.	La cuisson peut générer de la vapeur d'eau. Elle s'échappe au-dessus de la porte. Cette vapeur peut se condenser sur le bandeau de commande ou sur les façades des meubles situés à proximité et se mettre à goutter. C'est là une propriété physique normale.

Viande, volaille, poisson

Récipient

Vous pouvez utiliser tout récipient résistant à la chaleur. La lèchefrite convient également très bien pour de gros rôtis.

Des récipients en verre sont les plus appropriés. Veillez à ce que le couvercle soit adapté à la cocotte et ferme bien.

Si vous utilisez des cocottes émaillées, ajoutez un peu plus de liquide.

En cas de cocottes en inox, la viande sera moins dorée et peut être un peu moins cuite. Allongez les temps de cuisson.

Indications dans les tableaux :
Récipient sans couvercle = ouvert
Récipient avec couvercle = fermé

Placez toujours le plat au centre de la grille.

Poser le récipient en verre chaud sur un support sec. Si la surface est humide ou froide, le verre peut se casser.

Rôtissage

Ajoutez un peu de liquide à une viande maigre. Le fond du récipient doit être recouvert d'env. ½ cm de liquide.

Pour du rôti à braiser, ajoutez suffisamment de liquide. Le fond du récipient doit être recouvert d'env. 1 - 2 cm de liquide.

La quantité de liquide dépend du type de viande et du matériau du récipient. Si vous préparez de la viande dans une cocotte émaillée, il faut ajouter un peu plus de liquide que dans un récipient en verre.

Les cocottes en inox ne conviennent que sous réserve. La viande cuit plus lentement et dore moins. Réglez une température plus élevée et/ou un temps de cuisson plus long.

Instructions pour la cuisson au grill

La fonction grill doit systématiquement être utilisée avec le four fermé.

Préchauffez le grill pendant environ 3 minutes, avant de placer les aliments sur la grille.

Placez les aliments directement sur la grille. En cas d'aliment unique, placez-le au centre de la grille afin d'obtenir une cuisson optimale. Introduisez par ailleurs la lèchefrite au niveau 1. Cela permet ainsi de récupérer le jus de viande et de moins salir le four.

La plaque ou la lèchefrite ne doit pas être placée sur le niveau 4. Elles peuvent se déformer sous l'effet de températures élevées et être endommagées lors du retrait du compartiment de cuisson.

Dans la mesure du possible, sélectionnez des aliments de même taille. Ce faisant, ils seront dorés de manière uniforme, tout en restant juteux à souhait. Salez les steaks seulement après leur cuisson au grill.

Retournez les aliments après 2/3 la durée indiquée.

La résistance du grill alterne en permanence les phases de fonctionnement et d'arrêt. Il s'agit d'un phénomène normal. La fréquence de mise en marche et d'arrêt dépend du réglage de la fonction grill.

Viande

Retournez les pièces de viande à mi-cuisson.

Une fois le rôti cuit, laissez-le reposer 10 minutes de plus dans le four éteint et fermé. Cela permet au jus de mieux se répartir dans la viande.

Après la cuisson d'un ros bif, enveloppez-le dans une feuille d'aluminium et laissez-le reposer 10 minutes dans le four.

En cas de rôti de porc avec couenne, entaillez la couenne en croix et posez le rôti avec la couenne au contact du récipient.

Plat	Poids	Accessoires et réci- pients	Hauteur	Mode de cuisson	Température en °C, position gril	Durée en minutes
Viande						
Rosbif, à point	1,0 kg chacune	ouvert	1		240-250	40
Rosbif, médium	1,0 kg chacune	ouvert	1		230-240	40
Gigot d'agneau	1,5 kg	ouvert	1		160-180	80
Rôti au tournebroche	1,0 kg	ouvert	1		190-210	120
Rôti de porc roulé	2,0 kg	ouvert	1		170-190	170
Volaille						
Poulet	1,0 kg	ouvert	2		200-220	75-85
Canard	1,7 kg	ouvert	2		170-190	80-100
Poisson						
Poisson, entier, grillé	300 g	Grille + lèche-frite	3+1		2	20-25
Gratin						
Gratin de pommes de terre*		Plat à gratin	2		150-170	50-60
Toasts						
12 pièces, gratinés		Grille + lèche-frite	4+1		3	6-8

* Le soufflé ne doit pas être plus haut que 2 cm.

Conseils pour les rôtis et grillades

Le tableau ne contient pas de valeur pour le poids du rôti.	Choisissez les valeurs qui correspondent au poids immédiatement inférieur et allongez la durée de cuisson.
Vous voulez savoir si le rôti est cuit.	Utilisez un thermomètre pour viande (en vente dans le commerce) ou bien faites le « test de la cuillère ». Appuyez sur le rôti avec une cuillère. Si vous sentez une résistance, le rôti est cuit. Si la cuillère s'enfonce, allongez le temps de cuisson.
Le rôti est trop cuit et l'extérieur est brûlé par endroits.	Vérifiez le niveau d'enfournement ainsi que la température.
Le rôti a un bel aspect mais la sauce est brûlée.	La fois suivante, choisissez un plat à rôti plus petit ou ajoutez plus de liquide.
Le rôti a un bel aspect, mais la sauce est trop claire et insipide.	La fois suivante, choisissez un plat à rôti plus grand et ajoutez moins de liquide.
L'arrosage du rôti produit un dégagement de vapeur.	C'est un phénomène physique normal. Une grande partie de la vapeur s'échappe par l'orifice de sortie de vapeur. Elle peut se condenser sur le bandeau de commande plus froid ou sur les façades des meubles voisins et se mettre à goutter.

Cuisson d'un menu

Avec la air pulsé, vous pouvez faire cuire un menu complet dans le four. La chaleur produite par le four est mieux utilisée.

Avec la chaleur tournante, les mets ne se communiquent pas d'odeur ni de goût.

Placez le récipient à chaque fois sur une grille.

Menu	Récipient	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Menu 1					
Gigot d'agneau, sans os, roulé, 1,3 kg, médium et pommes de terre au four	Vaisselle sur la grille	1		180	80
Tarte	Moule sur la grille	3			
Menu 2					
Gigot d'agneau, sans os, roulé, 1,3 kg, médium*	Vaisselle sur la grille	1		180	80
Gratin de pommes de terre	Moule sur la grille	3			

* 20 minutes avant la fin de cuisson, vous pouvez encore répartir des tomates autour du gigot d'agneau.

Plats cuisinés

Respectez les indications du fabricant figurant sur l'emballage.

Si vous recouvrez l'accessoire de papier cuisson, veillez à ce que le papier cuisson soit approprié pour ces températures. Adaptez la taille du papier cuisson au mets.

Le résultat de cuisson dépend beaucoup de l'aliment. Le produit cru peut déjà présenter des pré-brunissements et des inégalités.

Plat cuisiné	Accessoires	Niveau	Mode de cuisson	Affichage de la température en °C	Durée, minutes
Strudel aux fruits	La lèchefrite	3		190-210	45-55
Pommes frites	La lèchefrite	3		210-230	25-30
Pizza	Grille	2		200-220	15-20
Pizza baguette	Grille	2		190-210	15-20

Remarque

La cuisson des plats surgelés peut provoquer une déformation de la lèchefrite. Cela provient des grandes différences de température auxquelles l'accessoire est soumis. Cette déformation disparaît déjà pendant le processus de cuisson.

Mets spéciaux

Avec des températures basses et le mode chaleur tournante 3D vous réussirez alors aussi bien du yaourt crémeux qu'une pâte légère à la levure du boulanger.

Enlevez d'abord du compartiment de cuisson les accessoires, les grilles supports ou les rails télescopiques.

Préparer du yaourt

- Porter 1 litre de lait (3,5 % de m.g) à ébullition et laisser refroidir à 40 °C.
- Délayer 150 g de yaourt (à la température du réfrigérateur) dans le lait.

- En remplir des tasses ou des petits pots Twist-Off, couvrir de film alimentaire
- Préchauffer le compartiment de cuisson comme indiqué.
- Placer ensuite les tasses ou bien les pots sur le fond du compartiment de cuisson et préparer comme indiqué.

Laisser lever de la pâte à la levure du boulanger

- Préparer la pâte à la levure du boulanger comme d'habitude, la placer dans un récipient en céramique résistant à la chaleur et couvrir.
- Préchauffer le compartiment de cuisson comme indiqué.
- Eteindre le four et placer la pâte dans le compartiment de cuisson pour la laisser lever.

Plat	Récipient		Mode de cuisson	Température	Durée
Yaourt	Tasses ou pots Twist-Off	Placer sur le fond du compartiment de cuisson		Préchauffer à 50 °C 50 °C	5 min. 8 h
Laisser lever de la pâte à la levure de boulanger	Récipient résistant à la chaleur	Placer sur le fond du compartiment de cuisson		Préchauffer à 50 °C Eteindre l'appareil et mettre la pâte à la levure dans le compartiment de cuisson	5-10 min. 20-30 min.

Décongélation

Les délais de décongélation dépendent du type et de la quantité de l'aliment concerné.

Veillez respecter les consignes du fabricant figurant sur l'emballage.

Retirez les aliments de l'emballage et placez-les dans un plat approprié, que vous posez sur la grille.

Veillez placer les volailles côté blanc dans l'assiette.

Produit surgelé	Accessoires	Niveau	Mode de cuisson	Température
Par ex. tartes à la crème fraîche, tartes à la crème au beurre, tartes recouvertes d'un glaçage au chocolat ou au sucre, fruits, poulet, saucisses et viande, pain, petits pains, gâteaux et autres pâtisseries	Grille	2		Le sélecteur de température demeure sur la position d'arrêt.

Déshydratation

Le mode Chaleur tournante 3D est idéale pour la déshydratation.

Sélectionnez uniquement des fruits et légumes de qualité irréprochable puis lavez-les soigneusement.

Laissez-les bien égoutter et essuyez-les.

Recouvrez la lèchefrite et la grille de papier cuisson ou sulfurisé.

Retournez plusieurs fois les fruits ou légumes très juteux.

Une fois le processus de séchage terminé, détachez immédiatement du papier les aliments déshydratés.

Fruits et herbes	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température	Durée
600 g de tranches de pommes	Lèchefrite + grille	3+1		80 °C	env. 5 h
800 g de poires en quartier	Lèchefrite + grille	3+1		80 °C	env. 8 h
1,5 kg de quetsches ou de prunes	Lèchefrite + grille	3+1		80 °C	env. 8-10 h
200 g d'herbes aromatiques, nettoyées	Lèchefrite + grille	3+1		80 °C	env. 1½ h

Mise en conserve

Pour la mise en conserves, les bocaux et les joints en caoutchouc doivent être propres et en bon état. Utilisez si possible des bocaux de même taille. Les valeurs indiquées dans les tableaux s'entendent pour des bocaux ronds d'un litre.

Attention !

N'utilisez pas de bocaux plus grands ou plus hauts. Leurs couvercles risqueraient d'éclater.

Utilisez uniquement des fruits et légumes de première qualité. Lavez-les soigneusement.

Les durées mentionnées dans les tableaux sont indicatives. Elle peuvent être influencées par la température ambiante, le nombre de bocaux, la quantité et la chaleur du contenu des bocaux. Avant de changer le réglage ou d'éteindre, vérifiez si des bulles montent bien dans les bocaux.

Préparation

1. Remplir les bocaux, mais pas trop.
2. Essuyer les bords des bocaux, ils doivent être propres.
3. Poser un joint en caoutchouc humide et un couvercle sur chaque bocal.

4. Fermer les bocaux avec des agrafes.

Ne placez jamais plus de six bocaux dans le compartiment de cuisson.

Réglage

1. Enfouissez la lèchefrite au niveau 2. Disposer les bocaux de sorte qu'ils ne se touchent pas.
2. Verser ½ l d'eau chaude (env. 80 °C) dans la lèchefrite.
3. Fermer la porte du four.
4. Régler Chaleur de sole
5. Régler la température sur 170 à 180 °C.

Mise en conserve

Fruits

Au bout d'env. 40 à 50 minutes, des petites bulles montent à la surface à de courts intervalles. Eteignez le four.

Retirez les bocaux du compartiment de cuisson au bout de 25 à 35 minutes de chaleur résiduelle. Un refroidissement plus lent dans le compartiment de cuisson favorise la prolifération de moisissures sur le fruit en bocal ainsi que son acidification.

Fruits en bocaux d'un litre	Dès l'ébullition	Chaleur résiduelle
Pommes, groseilles, fraises	éteindre	env. 25 minutes
Cerises, abricots, pêches, groseilles à maquereau	éteindre	env. 30 minutes
Compote de pommes, poires, prunes	éteindre	env. 35 minutes

Légumes

Dès que des bulles montent dans les bocaux, ramener la température à 120 - 140 °C. Selon le type de légume env. 35 à

70 minutes. Après ce temps, éteignez ensuite le four et utilisez la chaleur résiduelle.

Légumes au bouillon froid dans des bocaux d'un litre	Dès l'ébullition	Chaleur résiduelle
Cornichons	-	env. 35 minutes
Betterave rouge	env. 35 minutes	env. 30 minutes
Choux de Bruxelles	env. 45 minutes	env. 30 minutes
Haricots verts, chou-rave, chou rouge	env. 60 minutes	env. 30 minutes
Petits pois	env. 70 minutes	env. 30 minutes

Sortir les bocaux

Après la mise en conserves, sortez les bocaux du compartiment de cuisson.

Attention !

Ne posez pas les bocaux chauds sur une surface froide ou humide. Ils risquent d'éclater.

L'acrylamide dans certains aliments

L'acrylamide se forme avant tout en cas de produits céréaliers et de pommes de terre cuits à haute température, tels que

chips, frites, toast, petits pains, pain ou pâtisseries fines (biscuits, pain d'épices, speculoos).

Conseils pour la préparation de mets avec une faible formation d'acrylamide

En général

- Réduire les temps de cuisson à un minimum.
- Faire uniquement dorer les aliments, ne pas les faire trop brunir.
- Un aliment gros et épais contient moins d'acrylamide.

Cuisson de pâtisseries

En mode Convection naturelle, max. 200 °C.
En mode Chaleur tournante 3D ou Chaleur tournante, max. 180 °C.

Petits gâteaux secs

En mode Convection naturelle, max. 190 °C.
En mode Chaleur tournante 3D ou Chaleur tournante, max. 170 °C.
Des oeufs ou des jaunes d'oeuf réduisent la formation d'acrylamide.

Frites au four

Les répartir uniformément et en une couche sur la plaque. Faire cuire au moins 400 g par plaque, afin que les frites ne se dessèchent pas

Plats tests

Ces tableaux ont été conçus pour des laboratoires d'essai, afin de leur permettre de contrôler et tester plus facilement les différents appareils.

Selon EN 50304/EN 60350 (2009) ou bien IEC 60350.

Cuisson de gâteaux

Cuisson sur 2 niveaux :

Insérez toujours la lèchefrite au-dessus de la plaque de cuisson.

Petits gâteaux secs (par ex., Tulumba Tatlisi turc) :

Les plats enfournés ensemble ne doivent pas tous être prêts au même moment.

Tarte au pompes couverte, niveau 1 :

Changez la position du moule démontable foncé, placez-le en diagonal.

Tarte au pompes couverte, niveau 2 :

Changez la position du moule démontable foncé.

Gâteaux dans moules démontables en métal :

Cuisson traditionnelle ☐ au niveau 1. Utilisez la lèchefrite à la place de la grille et placez-y le moule démontable.

Plat cuisiné	Accessoires et plats	Niveau	Mode de cuisson	Affichage de la température en °C	Durée, minutes
Petits gâteaux secs	La lèchefrite	3	☐	150-170	20-30
	Plaque de cuisson en émail + lèchefrite**	1+3	☒	140-160	35-45
Mini cakes	La lèchefrite	3	☐	150-170	25-35
Mini cakes, préchauffage	Plaque de cuisson en émail + lèchefrite**	1+3	☒	140-160	30-40
Gâteaux à l'eau	Moule démontable	2	☐	160-180	30-40
Tarte aux pommes couverte	Lèchefrite + 2 moules démontables Ø 20 cm***	1	☐	190-210	70-80
	2 grilles* + 2 moules démontables Ø 20 cm***	1+3	☒	170-190	65-75

* Vous pouvez vous procurer des grilles supplémentaires auprès du service après-vente ou chez un revendeur spécialisé.

** Lors de la cuisson sur deux niveaux, placez systématiquement la lèchefrite sur le niveau supérieur.

**** Placez les moules à gâteau en diagonale sur l'accessoire.

Grillades

Si vous placez les aliments directement sur la grille, enfournez en plus la lèchefrite au niveau 1. Elle récupère le liquide et le four restera plus propre.

Plat cuisiné	Accessoires et plats	Niveau	Mode de cuisson	Niveau de grille	Durée, minutes
Pain grillé Préchauffez 10min.	Grille	4	☐	3	1/2-2
Beefburger, 12 pièces* sans préchauffage	Grille + lèchefrite	4+1	☐	3	25-30

* Retournez après 2/3 du temps de cuisson

Tartalomjegyzék

Fontos biztonsági előírások	23
A károsodások okai	25
Az Ön új sütője	25
Kezelőfelület.....	25
Funkcióválasztó.....	26
Nyomógombok és kijelzések	26
Hőfokszabályozó.....	26
Sütőtér.....	26
Tartozékok	27
Tartozékok betolása	27
Kiegészítő tartozékok.....	27
Az első használat előtt	28
Az idő beállítása.....	28
A sütő felfűtése	28
A tartozékok tisztítása	28
A sütő beállítása	28
Fűtési módok és hőmérséklet.....	28
A sütőnek automatikusan ki kell kapcsolnia	28
A sütőnek automatikusan be- és ki kell kapcsolnia.....	29
Gyorsfűtés	29
Az idő beállítása	29
Jelzőóra beállítása	30
Gyerekszár	30
Sütő	30
Ápolás és tisztítás	30
Tisztítószer	30
A sütő öntisztító felületeinek tisztítása	31
A sütőajtó ki- és beakasztása.....	31
Ajtólapok ki- és beszerelése.....	32
Mit tegyünk meghibásodás esetén?	32

Hibatáblázat	32
A fedélen lévő sütőlámpa cseréje	33
Üvegburga	33
Ügyfélszolgálat	33
E-szám és FD-szám.....	33
Energiamegtakarítási és környezetbarát ötletek	33
Energiamegtakarítás	33
Ártalmatlanítás környezetbarát módon	33
Szállítási utasítások	33
Kísérleti konyhánkban teszteltük Önnek	34
Torták és sütemények.....	34
Sütési ötletek	36
Hús, szárnyas, hal.....	36
Tippek sütéshez és grillezéshez.....	38
Felfújtak, gratinírozott ételek, pirítós.....	38
Késztermékek	38
Különleges ételek	39
Felolvasztás.....	39
Aszalás.....	39
Befőzés	39
Akrilamid az élelmiszerekben	40
Próbaételek	41
Sütés	41
Grillezés	41

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

Fontos biztonsági előírások

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

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

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

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

Ez a készülék csak háztartásban vagy ház körül való alkalmazásra készült. A készüléket kizárólag ételek és italok

készítésére használja. A készüléket üzemelés közben soha ne hagyja felügyelet nélkül. A készüléket csak zárt helyiségben használja.

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

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

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

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

Égésveszély!

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

Égésveszély!

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

Forrásveszély!

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

Sérülésveszély!

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


Áramütésveszély!

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

Égésveszély!

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

Égésveszély!

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

A károsodások okai

Figyelem!

- Tartozék, fólia, sütőpapír vagy edény a sütőtér alján: Ne tegyen tartozékot a sütőtér aljára. A sütőtér alját ne bélelje ki semmilyen fajtájú fóliával vagy sütőpapírral. Ne tegyen edényt a sütőtér aljára, ha 50 °C feletti hőmérsékletet állított be. Hőtorlasz alakul ki. A sütési idők már nem egyeznek, és a zománc megsérül.
- Víz a forró sütőtérben: Soha ne öntsön vizet közvetlenül a forró sütőtérbe. Vízgőz keletkezik. A hőmérsékletváltozás miatt megsérülhet a zománc.
- Nedves élelmiszerek: Ne tároljon hosszabb ideig nedves élelmiszereket a zárt sütőtérben. A zománc megsérül.
- Gyümölcslé: A lédús gyümölcsös süteményekből ne tegyen túl sokat a sütőtepsibe. A gyümölcslé kifröcsköl a

sütőtepsiből és eltávolíthatatlan foltokat hagy. Ha lehetséges, használja a mélyebb univerzális serpenyőt.

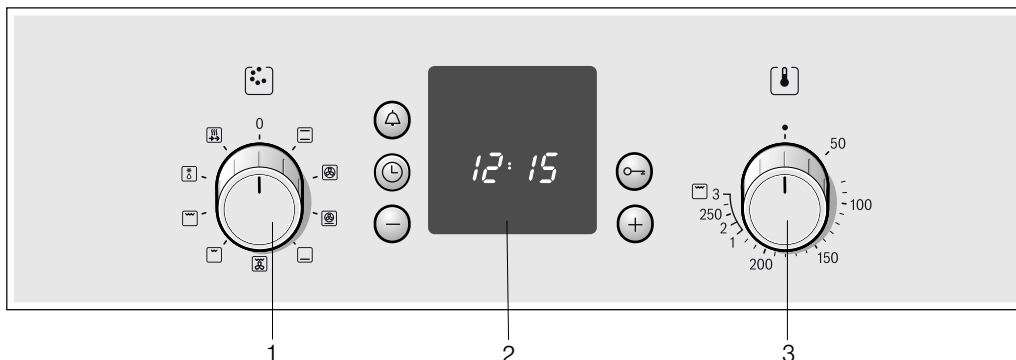
- Lehűlés nyitott készülékajtó mellett : A sütőteret csak zárt ajtónál hagyja lehűlni. Még ha csak résnyire is marad nyitva a készülékajtó, a szomszédos bútorlapok idővel sérülhetnek.
- Erősen szennyezett ajtótmítés: Ha az ajtótmítés erősen szennyezett, akkor a készülék ajtaja működés közben már nem zár rendesen. A szomszédos bútorlapok megsérülhetnek. Mindig tartsa tisztán az ajtó tmítését.
- Készülék ajtaja mint ülő- vagy rakodófelület: Soha ne használja ülő- vagy rakodófelületként a készülék ajtaját. Ne tartson edényt vagy tartozékokat a készülék ajtaján.
- Tartozékok betolása: készüléktípustól függően a tartozékok megkarcolhatják az ajtólapot a készülék ajtajának becsukásakor. A tartozékokat ezért mindig útközéig tolja be a sütőtérbe.
- A készülék szállítása: A készüléket ne hordozza vagy tartsa az ajtófogantyúnál fogva. Az ajtófogantyú nem tartja meg a készülék súlyát, és letörhet.

Az Ön új sütője

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

Kezelőfelület

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



Magyarázatok

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 sült 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.

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.

Hőfokszabályozó

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

Állásai	Funkció
Nulla állás	A sütő nem fűt.
50-270	Hőmérséklet-tartomány Hőmérséklet °C -ban.
1, 2, 3	Grillfokozatok Grillfokozatok a grillezéshez, kis és nagy felületekhez. 1. fokozat = gyenge 2. fokozat = közepes 3. fokozat = erős

Ha a sütő fűt, a kijelzőn világít a hőmérséklet szimbólum \downarrow . A sütés szünetelésekor a szimbólum kialszik. Néhány beállításnál nem világít.

Grillfokozatok

Felületi grillnél a hőfokszabályozóval állítson be egy grillfokozatot.

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.

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

Figyelem!

Hagyja szabadon a szellőztető nyílást. Különben a sütő túlhevül.

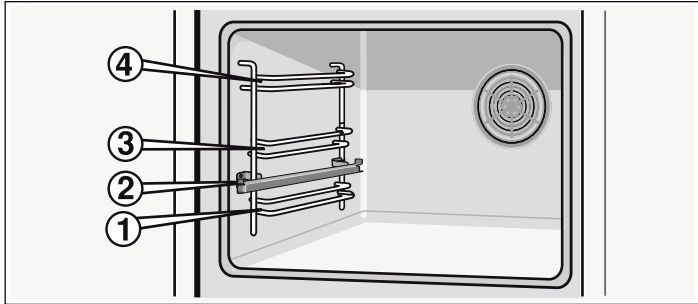
Tartozékok

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

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

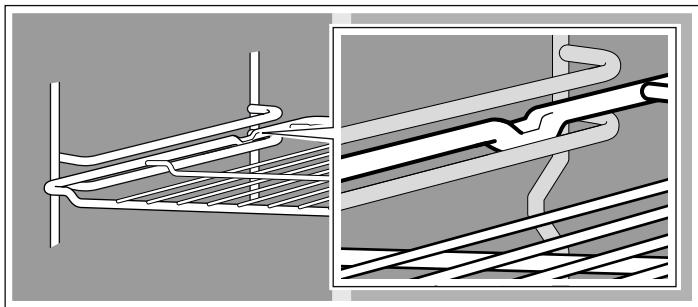
Tartozékok betolása

A tartozékok 4 különböző magasságban tolhatók be a sütőbe. A tartozékot mindig ütközésig tolja be úgy, hogy az ne érjen az ajtóüveghez.



Ha a tartozék félig ki van húzva, bekattan. Így könnyen kivetheti az ételeket.

A sütőbe való betolásakor ügyeljen a kiöblösödésre a tartozék hátoldalán. Csak így kattan be megfelelően.



A kihúzószínek segítségével a 2. szintről a tartozék jobban kihúzható.

Ha a sínek teljesen ki vannak húzva, a készülék típusától függően ismét vissza kell tolni. Így a tartozék könnyen

betolható. A reteszelőeszköz nyitására kissé nyomja be a síneket és tolja a sütőbe.

Utasítás: 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 sütőtepsit betolásánál ügyeljen, hogy a sütőtepsit ne mozduljon el jobbra vagy balra. Ellenkező esetben a sütőtepsit csak nehezen tudja betolni. A zománczott felületek megsérülhetnek.

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



Rostély

Edényekhez, süteményformákhoz, sültetekhez, grillszeletekhez és mélyhűtött ételekhez.

A rostélyt a nyitott oldalával a sütőajtó felé és hajlattal lefelé tolja be.



Zománczott sütőtepsi

Süteményekhez és aprósüteményekhez.

A sütőtepsit a letompított élével a sütőajtó felé tolja be.



Univerzális serpenyő

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

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

Kiegészítő tartozékok

Kiegészítő tartozékokat a vevőszolgálatnál vagy a szakkereskedésekben vásárolhat. Brosúránkban vagy az interneten számos, az Ön sütőjéhez megfelelő terméket talál. A kiegészítő tartozékok készlete és online rendelkezőségük országonként változó. Ezzel kapcsolatban az útmutatókban talál információkat.

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

Kiegészítő tartozékok	HEZ-szám	Funkció
Rostély	HEZ 434000	Edényekhez, süteményformákhoz, sültetekhez, grillszeletekhez és mélyhűtött ételekhez.
Alumínium sütőtepsi	HEZ 430001	Süteményekhez és aprósüteményekhez. A sütőtepsit a letompított élével a sütőajtó felé tolja a sütőbe.
Zománczott sütőtepsi	HEZ 431001	Süteményekhez és aprósüteményekhez. A sütőtepsit a letompított élével a sütőajtó felé tolja a sütőbe.
Univerzális serpenyő	HEZ 432001	Lédús süteményekhez, aprósüteményekhez, mélyhűtött ételekhez és nagy sültetekhez. A rostély alá helyezve a zsír vagy a húslé felfogására is használható. Az univerzális serpenyőt a letompított élével a sütőajtó felé tolja a sütőbe.

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.


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.

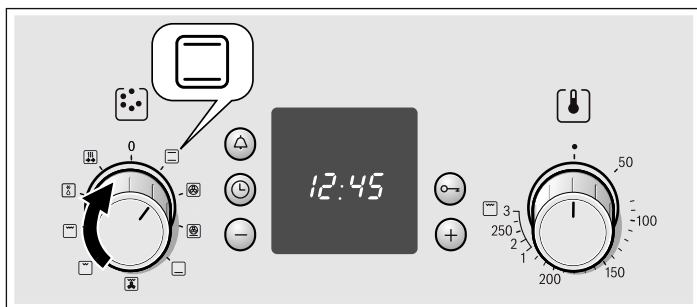
A sütő beállítása

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.

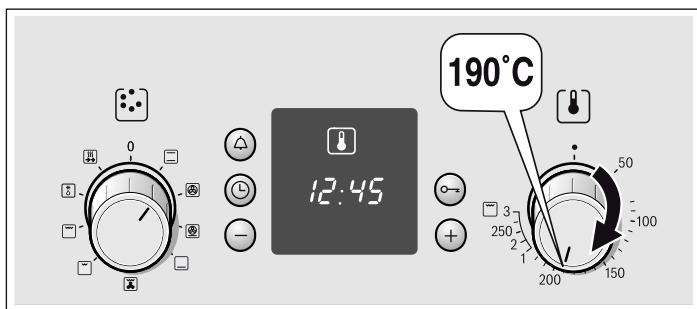
Fűtési módok és hőmérséklet

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 elkezdi fűteni.


Sütő kikapcsolása

Forgassa a funkcióválasztót a nulla állásba.

Beállítások módosítása

A fűtési mód, hőmérséklet és grillfokozat szükség szerint módosítható.

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 sütőnek automatikusan ki kell kapcsolnia

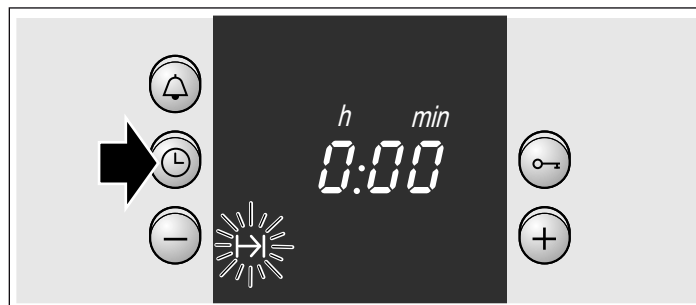
Most adja meg az étel főzési idejét (párolási idejét).

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.

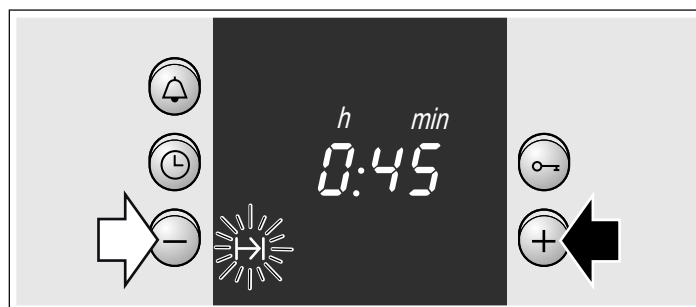
3. Nyomja meg az óra  szimbólumot. Az időtartam szimbólum  villog.




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

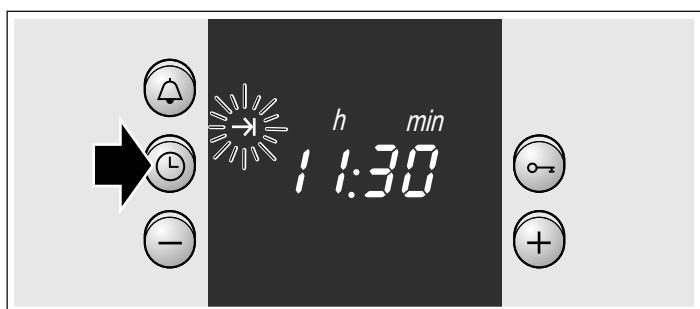
Nyomja meg kétszer az óra  gombot, és állítsa be a 4. pontban leírtak szerint.

A sütőnek automatikusan be- és ki kell kapcsolnia

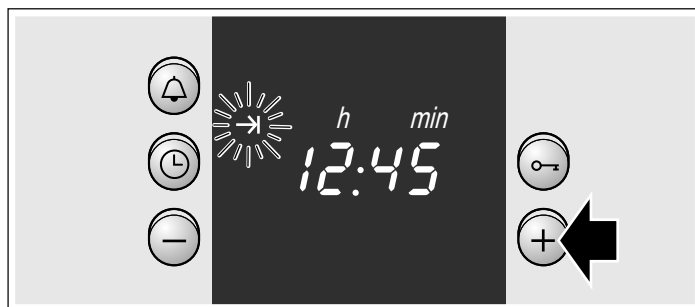
Vegye figyelembe, hogy a könnyen romló ételeket nem szabad hosszasan a sütőtérben tartani.

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 gyorsfelfűtéssel 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 hőfokszabályzó 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 másodpercre 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-képpen felkarcolódhatnak. 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-tisztítószer használható. Vegye figyelembe a gyártó utasításait. Speciális nemesacél-tisztítószer 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.

A sütőtér felső fala	Meleg vízzel vagy ecetes vízzel tisztítsa. Erős szennyeződés esetén: Csak a kihűlt felületen használjon sütőtisztítót.
A sütőlámpa üvegburaja	Némi mosogatószerrel és nedves törölkendővel tisztítsa. Puha törölkendővel törölje szárazra.
Tartozék	Áztassa be meleg mosogatószeres vízbe. Kefével vagy szivaccsal tisztítsa meg.
Alumínium sütőtepsi (opcionális)	Ne tisztítsa mosogatógépben. Soha ne használjon sütőtisztítót. A karcolások elkerülése érdekében a fémfelületet soha ne érintse meg késsel vagy más éles tárggyal. Némi mosogatószerrel és nedves üvegtörölkendővel vagy mikroszálas törölkendővel vízszintes mozdulatokkal tisztítsa. Puha törölkendővel törölje szárazra. Ne használjon súrolószert, karcoló szivacsot vagy durva törölkendőt. Összekarcolják a sütőtepsit
Gyerekszár (opcionális)	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 törölkendővel törölje szárazra. Erős szennyeződés esetén a gyerekszár nem működik megfelelően.
Főzőfelület	A készülék ápolásával és tisztításával kapcsolatos tudnivalók a főzőfelület használati utasításában találhatóak.

A sütő öntisztító felületeinek tisztítása

A sütőtér hátsó, felső és oldalsó falai öntisztító zománcreteggel vannak bevonva. 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. Előbb tisztítsa meg a sütő fenéklapját.
2. Majd állítsa be a 3D forrólevegőt  vagy a felső/alsó fűtést .
3. Az üres sütőt fűtse fel maximális hőmérsékleten kb. 2 óráan keresztül.

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

A bevonat csekély színeltéréseinek nincs hatása az öntisztító funkcióra.

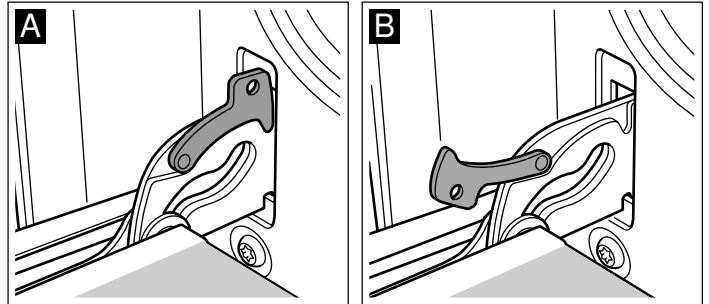
Figyelem!

- 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 kiszérésehez 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.

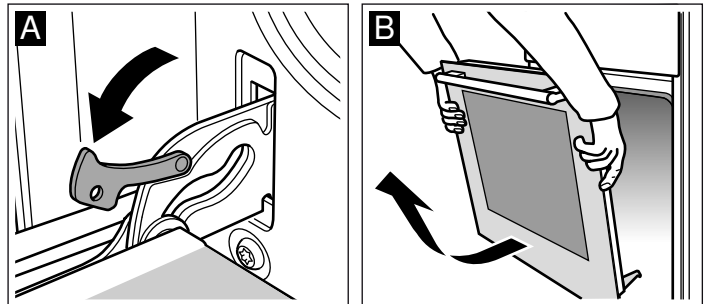


⚠ Sérülésveszély!

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

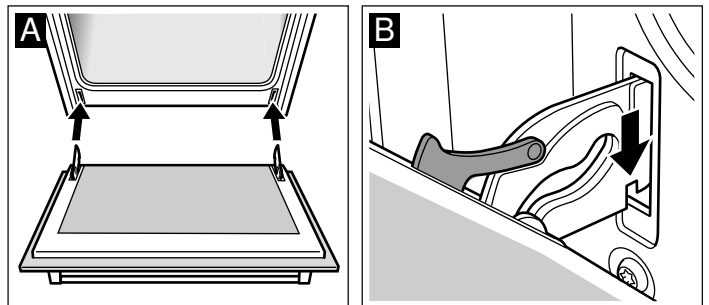
1. Nyissa ki teljesen a sütőajtót.
2. A bal és jobb oldali reteszelőkart hajtsa fel (A ábra).
3. A sütőajtót ütközésig csukja be. Két kézzel baloldalt és jobboldalt fogja meg. Kissé csukja beljebb az ajtót és húzza ki (B ábra).



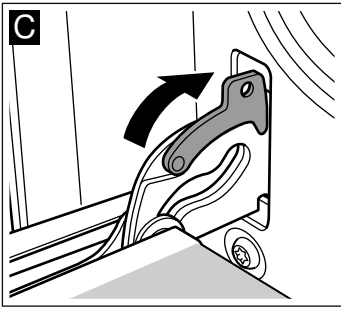
Ajtó beakasztása

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!

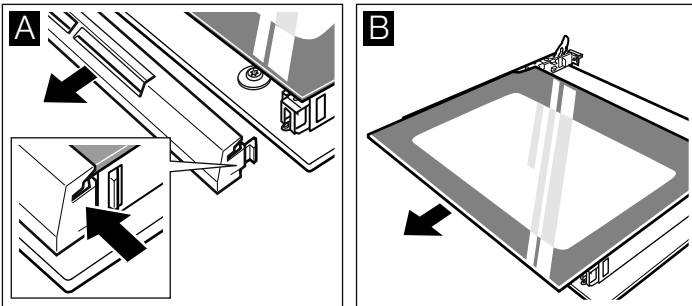
Ha a sütőajtó véletlenül kiesik vagy egy csuklópánt bekattan, ne nyúljon a csuklópántba. Hívja az ügyfélszolgálatot.

Ajtólapok ki- és beszerelése

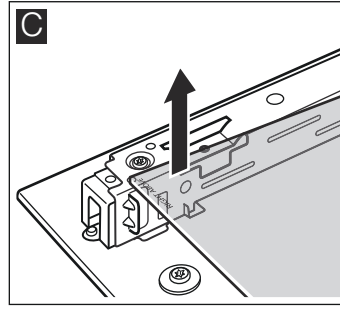
A jobb tisztíthatóság érdekében a sütőajtó üveglapjai kiszerezhetők.

Kiszerezés

1. Akassza ki a sütőajtót, és fektesse a fogantyúval lefelé egy konyharuhára.
2. Húzza le a sütőajtó felső burkolatát. Ehhez közben ujjával nyomja be bal és jobb oldalt a kapcsolót (A ábra).
3. Emelje meg a legfelső lapot és húzza ki (B ábra).



4. Emelje meg a lapot és húzza ki (C ábra).



A lapokat ablaktisztítószerrel és puha törlővel tisztítsa meg.

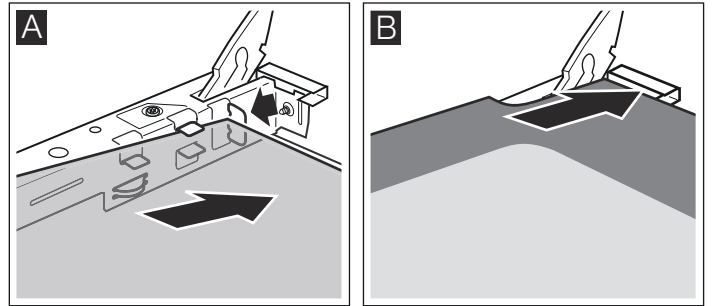
⚠ Sérülésveszély!

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

Beszerezés

Beszerezésnél figyeljen rá, hogy balra lent legyen fejjel lefelé a „right above” felirat.

1. A lapot ferdén hátrafelé tolja be (A ábra).
2. Tolja be a legfelső lapot ferdén hátrafelé a két tartóba. A sima felületnek kell kívül lennie. (B ábra)



3. Tegye fel a burkolatot, és nyomja rá.

4. Akassza vissza a sütőajtót.

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

Mit tegyünk meghibásodás esetén?

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

Hibatáblázat

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

⚠ Áramütésveszély!

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

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

Figyelem!

Ha a csatlakozókábel megsérül, csak a gyártó, a vevőszolgálat vagy egy hasonlóan képzett személy cserélheti ki.

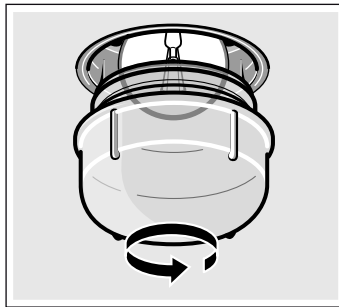
A fedélen lévő sütőlámpa cseréje

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

⚠️ Áramütésveszély!

Kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben.

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 szakszerű segítséget nyújthassunk Önnek. A számmal ellátott típusablát a sütőajtó oldalán találja. Hogy szükség esetén ne kelljen sokáig keresgélnie, felírhatja ide a készülékének adatait és az ügyfélszolgálat telefonszámát.

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

Ügyfélszolgálat ☎️

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

Az egyes országok kapcsolati adatait megtalálja a mellékelt ügyfélszolgálati jegyzékben.

Javítási megrendelés és tanácsadás zavarok esetén

H 01 489 5461

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

Energiamegtakarítási és környezetbarát ötletek

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

Energiamegtakarítás

- A sütőt csak akkor melegítse elő, ha azt a recept vagy a használati útmutató táblázata előírja.
- Használjon sötét, feketére lakkozott vagy zománcozott 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 négyszögletes sütőformát egymás mellé is betolhat.
- Hosszabb párolási idők esetén a sütő mintegy 10 perccel a párolási idő lejártá előtt kikapcsolható, a maradékhőt használva a készre pároláshoz.

Ártalmatlanítás környezetbarát módon

A csomagolást környezetbarát módon ártalmatlanítsa.



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

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

Szállítási utasítások

A készülék minden mozgatható részét rögzítse ragasztószalaggal, amely később nyom nélkül eltávolítható. Az összes tartozék (pl. sütőtepsi) szelét 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. Tippeket adunk Önnek az edényekhez és az elkészítéshez.


Utasítások

- A táblázatban lévő értékek mindig a hideg és üres sütőtérbe való betolásra érvényesek.
Csak akkor melegítsen elő, ha ez a táblázatban szerepel. A tartozékot csak az előmelegítés után 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 térszámennyiségek 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 egygel magasabbra.

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

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

Formában sült sütemények	Forma	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
Kevert tészta, egyszerű	Őzgerincforma	2		160-180	55-65
Kevert tészta, finom (pl. omlós sütemény)	Őzgerincforma	2		155-175	65-75
Omlóstészta-lap széllal	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
	zománcozott sütőtepsi + univerzális serpenyő*	1+3	☒	150-170	40-50
Kevert vagy kelt tészta lédús töltelékkel (gyümölcs)	univerzális serpenyő	3	☐	140-160	40-50
	zománcozott sütőtepsi + univerzális serpenyő*	1+3	☒	130-150	50-60
Piskótatekercs (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
Püspökkenyér, 1 kg liszt	univerzális serpenyő	3	☐	150-170	90-100
Rétes, édes	univerzális serpenyő	2	☐	180-200	55-65
Pizza	univerzális serpenyő	3	☐	180-200	20-30
	zománcozott 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
	zománcozott sütőtepsi + univerzális serpenyő*	1+3	☒	130-150	30-40
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
	zománcozott sütőtepsi + univerzális serpenyő*	1+3	☒	100-120	35-45
Leveles tészta	univerzális serpenyő	3	☒	190-210	20-30
	zománcozott sütőtepsi + univerzális serpenyő*	1+3	☒	180-200	30-40

* 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 szűrjön 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 szűrjön lyukakat a kész süteménybe. Azután permetezze meg gyümölcslével vagy alkoholos itallal. A következő alkalommal válasszon 10 fokkal magasabb hőmérsékletet és csökkentse a sütési időt.
A kenyér vagy a sütemény (p. l. túró-torta) jól néz ki, de belül nyúlós (ragacsos, csikokban vizes).	A következő alkalommal használjon kevesebb folyadékot, és alacsonyabb hőmérsékleten süsse, valamivel hosszabb ideig. A lédús töltelékkel készülő süteményhez süsse meg előre az alapot. Szórja meg mandulával vagy zsemlemorzzával, 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 piritás 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. 1/2 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 percig, 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 kihúzáskor károsíthatják a sütőteret.

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

A grillszeleteket a megadott idő 2/3-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 percig a kikapcsolt, zárt sütőben pihenni. Így a hús szaftja jobban eloszlik.

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

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

Hús	Súly	Tartozék és edény	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C, grillfokozat	Időtartam, perc
Marhahús						
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

Borjúhús						
Borjúsült	1,0 kg	nyitott	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	120
	2,0 kg		1		180-200	140

Sertéshús						
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
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

Báránhús						
Báránycomb csont nélkül, 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 szűrje 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
Bépipulyka, 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 $\frac{2}{3}$ -a után fordítsa meg.

Nem kell megfordítania 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-ban, 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

Tippek sütéshez és grillezéshez

A sült pontos súlyára vonatkozóan nincsenek adatok a táblázatban.	Az adatokat a legközelebbi legalacsonyabb súlynak megfelelően válassza ki, és hosszabbítsa meg az időt.
Hogyan állapítható meg, hogy a sült elkészült-e.	Használjon húshőmérőt (a szakkereskedésben kapható), vagy végezze el a „kanál-próbát”. Nyomja meg a kanállal a sültet. Ha a húst feszesnek érzi, készen van. Ha enged a nyomásnak, még süsse egy darabig.
A sült túl sötét és a bőr helyenként megégett.	Ellenőrizze a betolási magasságot és a hőmérsékletet.
Ha a sült jól néz ki, de a mártás megégett.	Válasszon a következő alkalommal kisebb sütőedényt, vagy adjon hozzá több folyadékot.
Ha a sült jól néz ki, de a mártás túl világos és vízíű.	Válasszon a következő alkalommal nagyobb sütőedényt, és adjon hozzá kevesebb folyadékot.
A sült felöntésekor vízgőz keletkezik.	Ez fizikai jelenség és normális. A vízgőz nagy része a 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
Felfújtak					
Felfújt, édes	felfújt forma	2		170-190	50-60
Tésztafelfújt	felfújt forma	2		210-230	25-35
Felfújt					
Burgonyafelfújt nyers hozzávalókból max. 2 cm magas	felfújt forma	2		150-170	50-60
Pirítás					
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 hőmérséklet-különbségeknek 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. Főzzen 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 élelmiszer fajtájától és mennyiségétől függ.


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

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

A szárnyast mellére fektetve tegye a tányérra.

Mélyhűtött áru

pl. tejszínes torták, vajos krémtorták, csokoládé- vagy cukorbevonatú torták, gyümölcsök, csirke, kolbász és hús, kenyér és zsemle, sütemények és más pékáruk

Tartozék	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet
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. 1½ óra

Befőzés

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

Figyelem!

Ne használjon nagyobb vagy magasabb üvegeket. A fedelük megrepedhet.


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

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

Előkészítés

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

Beállítás

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

Befőzés

Gyümölcs

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

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

Gyümölcs egy literes üvegekben	A gyöngyöztől 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 maradékhőt.

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

Üvegek kivétele

Az üvegeket befőzés után vegye ki a sütőtérből.

Figyelem!

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

Akrilamid az élelmiszerekben

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

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

Ötletek az ételek akrilamidszegény elkészítéséhez

Általános tudnivalók

- A sütés idejét korlátozza a lehető legrövidebbre.
- Az ételt csak aranyárgára süsse, ne túl sötétre.
- A nagy, vastag burgonya kevesebb akrilamidot tartalmaz.

Sütés:

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
	zománcozott sütőtepsi + univerzális serpenyő**	1+3	☒	140-160	35-45
Aprósütemény	univerzális serpenyő	3	☐	150-170	25-35
Aprósütemény, melegítse elő	zománcozott sütőtepsi + univerzális serpenyő**	1+3	☒	140-160	30-40
Vizespiskóta	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 az ügyfélszolgálatnál 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
Kenyérpirítás 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

Cuprins

Instrucțiuni de siguranță importante	42	Înlocuirea becului de pe plafonul cuptorului	52
Cauzele avariilor	44	Geamul protector	52
Noul dvs. cuptor	44	Unitățile de service abilitate	52
Panoul de comandă	44	Numărul E și numărul FD	52
Selectorul de funcții	45	Recomandări privind energia și mediul înconjurător	52
Taste și afișaj	45	Economisirea energiei	52
Selectorul de temperatură	45	Evacuarea ecologică	52
Spațiul de coacere	45	Măsuri care trebuie respectate în timpul transportului	53
Accesoriile dumneavoastră	46	Testate pentru dumneavoastră în studioul nostru	
Introducerea accesoriilor	46	gastronomic	53
Accesorii opționale speciale	46	Prăjituri și produse de brutărie/patiserie	53
Înainte de prima utilizare	47	Recomandări pentru coacere	54
Setarea orei curente	47	Carne, carne de pasăre, pește	55
Încingerea cuptorului	47	Recomandări pentru prăjire și grill	57
Curățarea accesoriilor	47	Sufleuri, gratenuri, pâine prăjită	57
Setarea cuptorului	47	Alimente preparate	57
Moduri de încălzire și temperatura	47	Preparate speciale	58
Cuptorul trebuie să se deconecteze automat	47	Decongelare	58
Cuptorul trebuie să se conecteze și deconecteze automat	48	Deshidratare	58
Încălzire rapidă	48	Fierberea	58
Setarea orei curente	48	Acrilamide în alimente	59
Setarea ceasului cu alarmă	49	Preparate de verificare	60
Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor	49	Coacere	60
Cuptorul	49	Prepararea la grill	60
Întreținerea și curățarea	49		
Produse de curățat	49		
Curățarea suprafețelor cu autocurățare din cuptor	50		
Demontarea și remontarea ușii cuptorului	50		
Montarea și demontarea geamurilor ușii	51		
Cum se procedează în cazul unei defecțiuni?	51		
Tabel de defecțiuni	51		

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

Instrucțiuni de siguranță importante

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

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

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

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

Acest aparat este destinat numai gospodăriilor private și uzului menajer. Utilizați aparatul numai pentru prepararea mâncărurilor și a băuturilor. Supravegheați

aparatul în timpul funcționării. Utilizați aparatul numai în spații închise.

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

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

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

Introduceți întotdeauna accesoriul în locul corespunzător din spațiul de coacere. *Consultați descrierea accesoriilor* din spațiul de coacere.

Pericol de incendiu!

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

Pericol de arsuri!

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

Pericol de arsuri!

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

Pericol de vătămare!

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

Pericol de electrocutare!


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

Pericol de incendiu!

- Resturile libere de alimente, grăsimile și sosul de friptură se pot aprinde în timpul curățării automate. Înainte de fiecare curățare automată, îndepărtați murdăriile mai mari din spațiul de coacere și de pe accesorii.
- Aparatul se încălzește puternic la exterior în timpul curățării automate. Nu agățați niciodată obiecte inflamabile, ca de ex. șervete de vase, de mânerul ușii. Mențineți liberă partea frontală a aparatului. Țineți copiii la distanță.

Pericol de arsuri!

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

-  Aparatul se încălzește puternic la exterior în timpul curățării automate. Nu atingeți niciodată ușa aparatului. Lăsați aparatul să se răcească. Țineți copiii la distanță.

Cauzele avariilor

Atenție!

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

tavă lasă pete care nu mai pot fi înlăturate. Dacă este posibil, utilizați tava universală adâncă.

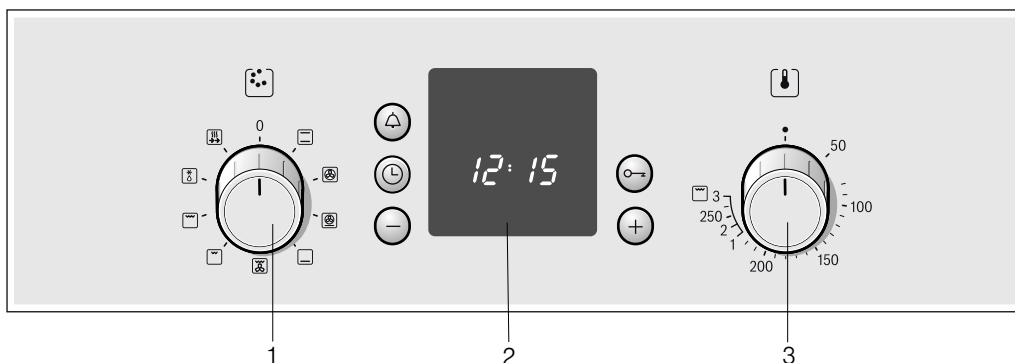
- Răcirea cu ușa aparatului deschisă: Lăsați spațiul de coacere să se răcească numai închis. Chiar dacă lăsați ușa aparatului numai întredeschisă, părțile frontale a mobilierului adiacent pot fi avariate în timp.
- Garnitura ușii foarte murdară: În cazul în care garnitura ușii este foarte murdară, ușa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

Noul 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

Mânerile 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, brișele 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 pereții 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.
	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, cârnii 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.




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.

Selectorul de temperatură

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

Poziții	Funcția
 Poziția neutră	Cuptorul nu se încălzește.
50-270	Domeniul de temperatură Indicații de temperatură 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

În timp ce cuptorul se încălzește, pe display se aprinde simbolul pentru temperatură . În cazul în care se întrerupe încălzirea, simbolul se stinge. În cazul anumitor setări, el nu se aprinde.

Trepte de grill

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

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.

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

Atenție!

Nu obturați fanta de ventilare. În caz contrar, cuptorul se supraîncălzește.

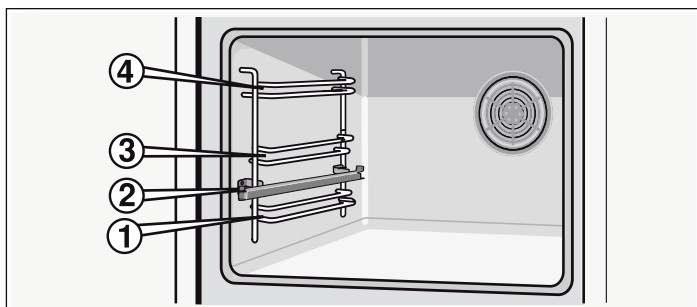
Accesoriile dumneavoastră

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

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

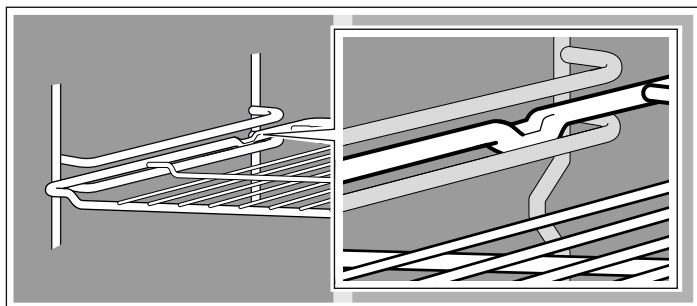
Introducerea accesoriilor

Accesoriile pot fi introduse în cuptor pe 4 niveluri diferite. Împingeți întotdeauna accesoriile până la opritor, pentru ca acestea să nu atingă geamul ușii.



Când accesoriile sunt trase în afară cam pe jumătate, ele se înclișetează. Acum, preparatele pot fi scoase ușor.

La introducerea în cuptor, acordați atenție curburii de pe partea din spate a accesoriului. Numai astfel acesta se va înclișeta corect.



Cu ajutorul suporturilor telescopice de la nivelul 2 puteți scoate accesoriul.

Când suporturile sunt extrase complet, în funcție de execuția aparatului, este necesar ca ele să fie împinse la loc. Astfel, accesoriile vor putea fi introduse mai ușor. Pentru deschiderea

dispozitivului de blocare, apăsați puțin șinele și împingeți-le în cuptor.

Indicație: 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, bucăți la grill și produse congelate.

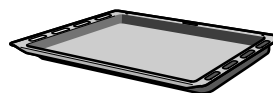
Introduceți grătarul cu partea deschisă către ușa cuptorului și cu partea îndoită în jos.



Tavă de copt emailată

Pentru prăjituri și fursecuri.

Introduceți tava de copt cu partea teșită către ușa cuptorului.



Tavă universală

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

Introduceți tava universală cu partea teșită către 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 430001	Pentru prăjituri și fursecuri. Introduceți tava în cuptor cu partea înclinată spre ușa cuptorului.
Tavă emailată	HEZ 431001	Pentru prăjituri și fursecuri. Introduceți tava în cuptor cu partea înclinată spre ușa cuptorului.
Tavă universală	HEZ 432001	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.

Ușa cuptorului - Măsurile 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 service.

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. Setăți ora curentă.

1. Apăsați tasta ⌚.

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

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

După câteva secunde, ora setată va fi preluată.

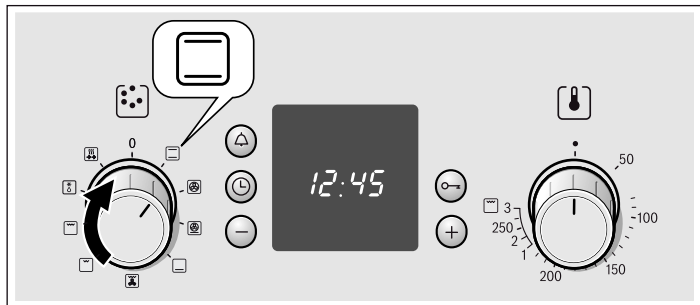
Setarea cuptorului

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

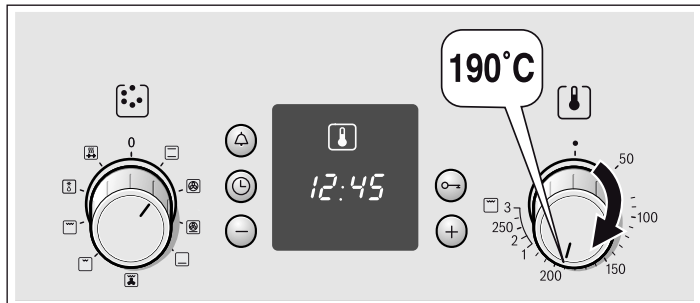
Moduri de încălzire și temperatura

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

1. Cu selectorul de funcții setați 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.

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 setați încălzire superioară/inferioară □.

2. Cu selectorul de temperaturi setați 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.

Cuptorul trebuie să se deconecteze automat

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

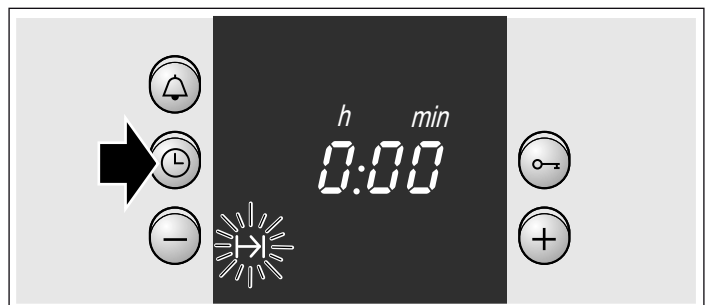
Exemplul din imagine: setare pentru încălzire superioară/inferioară, □ 190 °C, durata de preparare 45 de minute.

1. Cu selectorul de funcții setați modul de încălzire.

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

3. Apăsați tasta Ceas ⌚.

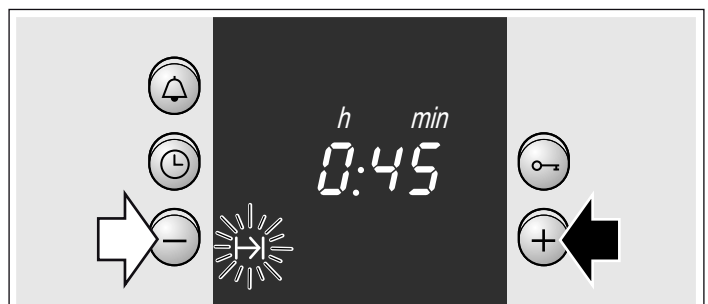
Simbolul pentru durata de preparare |→| se aprinde intermitent.



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. Apăsați de două ori tasta ⌚ și deconectați selectorul de funcții.

Modificarea setării

Apăsați tasta Ceas ⌚. Cu tasta + sau tasta - modificați durata de preparare.

Anularea setării

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

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

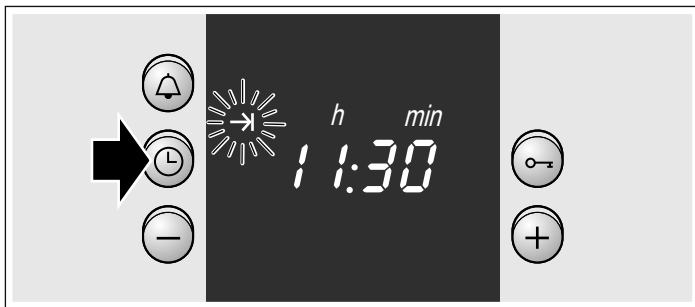
Apăsați tasta Ceas ⌚ de două ori și reglați după cum a fost descris la punctul 4.

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. Apăsați tasta Ceas ⌚.
 4. Cu tasta + sau tasta - reglați durata de preparare.
 5. Apăsați 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.



Timul de preparare a expirat

Se aude un semnal sonor. Cuptorul se deconectează. Apăsați 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 \rightarrow , a timpului de final \rightarrow sau a orei curente \ominus : apăsați tasta Ceas \ominus 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 \ominus , până când pe afișaj apare simbolul \ominus . Acest lucru durează cca. 4 secunde.

Deconectare: Apăsați tasta Cheie \ominus , până când simbolul \ominus 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.



Fronturi din oțel inoxidabil	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, grăsime, 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.
Suprafețele emailate și cele vopsite	Curățați cu puțin detergent de vase și cu o lavetă umedă. Uscați cu o lavetă moale.
Butoanele	Curățați cu puțin detergent de vase și cu o lavetă umedă. Uscați cu o lavetă moale.
Geamul ușii cuptorului	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.
Garnitura	Curățați cu puțin detergent de vase și cu o lavetă umedă. Uscați cu o lavetă moale.

Plafonul cup-torului	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.
Capac din sti-clă al becului cuptorului	Curățați cu puțin detergent de vase și cu o lavetă umedă. Uscați cu o lavetă moale.
Accesoriiile	Înmuiiați accesoriile în soluție de apă caldă cu detergent de vase. Curățați cu o perie sau un burete de vase.
Tava din alumi-niu (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. Acestea pot duce la zgârierea tăvii
Elementul de siguranță pen-tru copii (opți-onal)	În cazul în care pe ușa cuptorului este montat un element de siguranță pentru copii, acesta trebuie îndepărtat înainte de curățare. Înmuiiați 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 plitei dvs.

Curățarea suprafețelor cu autocurățare din cuptor

Peretele posterior, plafonul și pereții laterali ai cuptorului dispun de un strat de email 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. Mai întâi curățați baza cuptorului.
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 auto-curățare.

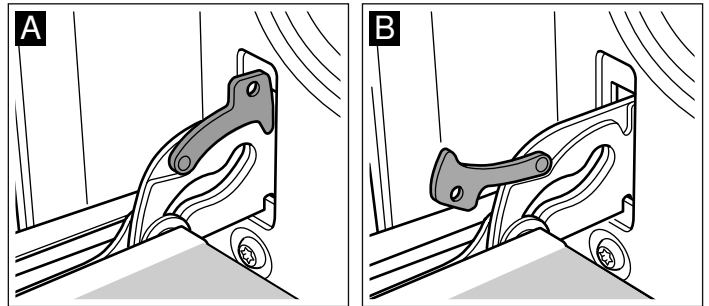
Atenție!

- 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.

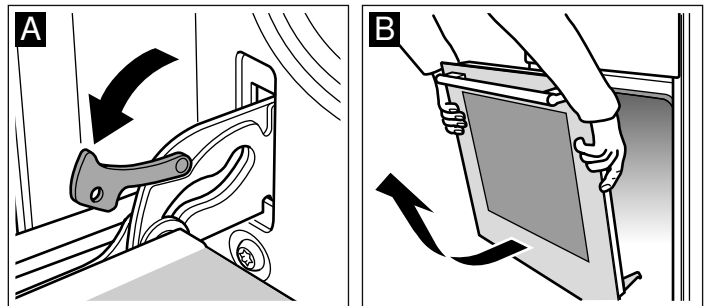


⚠ Pericol de vătămare!

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

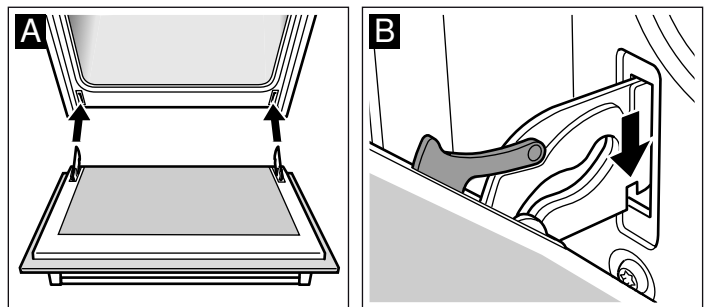
1. Deschideți complet ușa cuptorului.
2. Deschideți prin rabatare ambele pârghii de blocare din stânga și dreapta (Figura A).
3. Închideți ușa cuptorului până la limitator. Apucați-o cu ambele mâini din stânga și din dreapta. Mai închideți puțin și scoateți-o (Figura B).



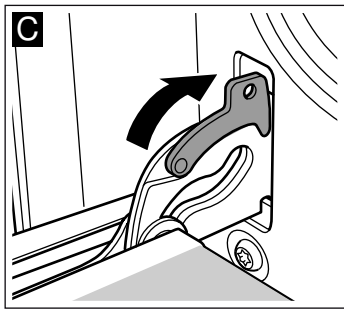
Remontarea ușii

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 înclișeteze în ambele părți (Figura B).



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



⚠ Pericol de vătămare!

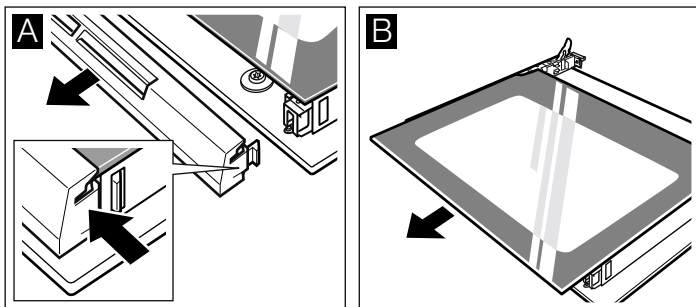
Dacă ușa cuptorului iese involuntar sau o balama se închide, nu prindeți balamaua. Chemați unitatea de service abilitată.

Montarea și demontarea geamurilor ușii

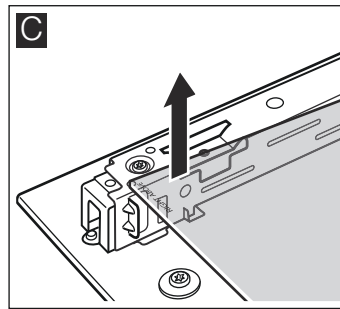
Puteți demonta geamurile ușii cuptorului pentru a le curăța mai ușor.

Demontare

1. Demontați ușa cuptorului și așezați-o cu mânerul în jos pe un prosop.
2. Scoateți capacul din partea superioară a ușii cuptorului. Pentru aceasta, apăsați clapeta cu degetele la dreapta și la stânga (figura A).
3. Ridicați puțin geamul superior și trageți-l afară (figura B).



4. Ridicați puțin geamul și trageți-l afară (figura B).



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

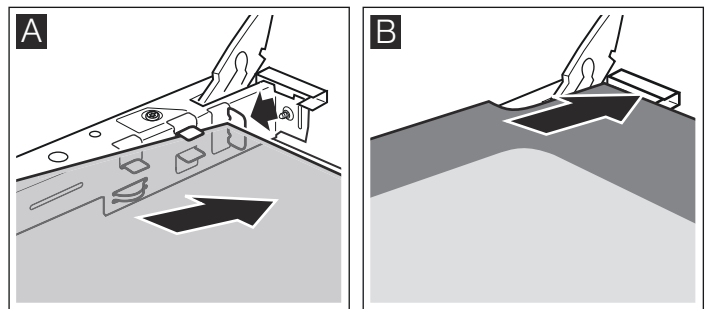
⚠ Pericol de vătămare!

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

Montarea

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

1. Introduceți geamul oblic înspre partea din spate (figura A).
2. Introduceți geamul superior în spate în ambele suporturi, ținându-l înclinat. Fața netedă trebuie să se afle în afară. (Figura B).



3. Așezați și apăsați capacul.
4. Montați ușa cuptorului.

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

Cum se procedează în cazul unei defecțiuni?

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

Tabel de defecțiuni

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

⚠ Pericol de electrocutare!

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

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

Atenție!

În cazul în care cablul de rețea se defectează, el trebuie înlocuit de către producător, de unitatea service abilitată sau de către o persoană cu calificare similară.

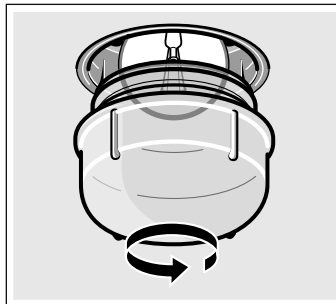
Înlocuirea becului de pe plafonul cuptorului

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

Pericol de electrocutare!

Deconectați siguranța din tabloul de siguranțe.

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



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

Geamul protector

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

Unitățile de service abilitate

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

Numărul E și numărul FD

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

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

Recomandări privind energia și mediul înconjurător

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

Economisirea energiei

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

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

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 timp, 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 mânășă 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	Durată, minute
Aluat frământat sau aluat dospit cu umplutură uscată	Tavă universală	3	☐	160-180	25-35
	Tavă emailată + tavă universală*	1+3	☉	150-170	40-50
Aluat frământat sau aluat dospit cu fructe proaspete	Tavă universală	3	☐	140-160	40-50
	Tavă emailată + 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	☐	180-200	20-30
	Tavă emailată + 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	Durată, 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	Durată, minute
Fursecuri	Tavă universală	3	☐	150-170	10-20
	Tavă emailată + tavă universală*	1+3	☉	130-150	30-40
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 emailată + tavă universală*	1+3	☉	100-120	35-45
Foietaj	Tavă universală	3	☉	190-210	20-30
	Tavă emailată + tavă universală*	1+3	☉	180-200	30-40

* 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 interpune poate influența circulația aerului. Tăiați hârtia de patiserie întotdeauna corespunzător cu dimensiunea tăvii.
Partea inferioară a prăjiturii cu fructe este prea deschisă la culoare.	Data următoare introduceți prăjitura cu un nivel mai jos.
Sucul de fructe se revarsă.	Data următoare utilizați, dacă este disponibilă, tava universală mai adâncă.
Produsele mici de brutărie/patiserie din aluat dospit se lipesc la coacere unele de celelalte.	În jurul fiecărui produs de brutărie/patiserie trebuie să existe un spațiu de cca. 2 cm. Astfel este suficient loc pentru ca produsele de brutărie/patiserie să crească frumos și să se poată rumeni de jur împrejur.
Ați copt pe mai multe niveluri. Pe tava de sus, produsele de brutărie/patiserie sunt mai închise la culoare decât cele de pe tava de jos.	Pentru coacerea pe mai multe niveluri, utilizați întotdeauna convecție aer 3D  . Tăvile introduse în același timp nu trebuie să fie gata în același timp.
La coacerea prăjiturilor 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	Durăta, 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	Durată, minute
Carne de vițel						
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
Carne de porc						
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
Carne de miel						
Pulpă de miel dezosată, medie	1,5 kg	fără capac	1		170-190	120
Carne tocată						
Carne tocată	cca. 750 g	fără capac	1		180-200	70
Cârnăciori						
Cârnăciori		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 găscă, 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	Durată, 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	Durată, 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
Sufleuri					
Sufleu, dulce	Formă de sufleu	2		170-190	50-60
Sufleu de fidea	Formă de sufleu	2		210-230	25-35
Graten					
Cartofi gratinați din ingrediente crude, înălțime max. 2 cm	Formă de sufleu	2		150-170	50-60
Pâine prăjită					
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.
2. Adăugați 150 g iaurt (la temperatura frigiderului) și amestecați.

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


Decongelare

Timpii 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. 1 ½ 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 încinși puternic, de ex. cipsuri din cartofi, cartofi prăjiți,

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

Recomandări pentru prepararea cu conținut scăzut de acrilamide a alimentelor

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

Preparate de verificare

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

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

Coacere

Coacerea pe 2 niveluri:

Introduceți întotdeauna tava universală deasupra tăvii de copt.

Biscuiți șprițați (gen prăjitură șprițată 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	Durăta, minute
Biscuiți	Tavă universală	3		150-170	20-30
	Tavă emailată + tavă universală**	1+3		140-160	35-45
Biscuiți	Tavă universală	3		150-170	25-35
Fursecuri, preîncălziți	Tavă emailată + 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 service abilitată sau din comerțul de specialitate.

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

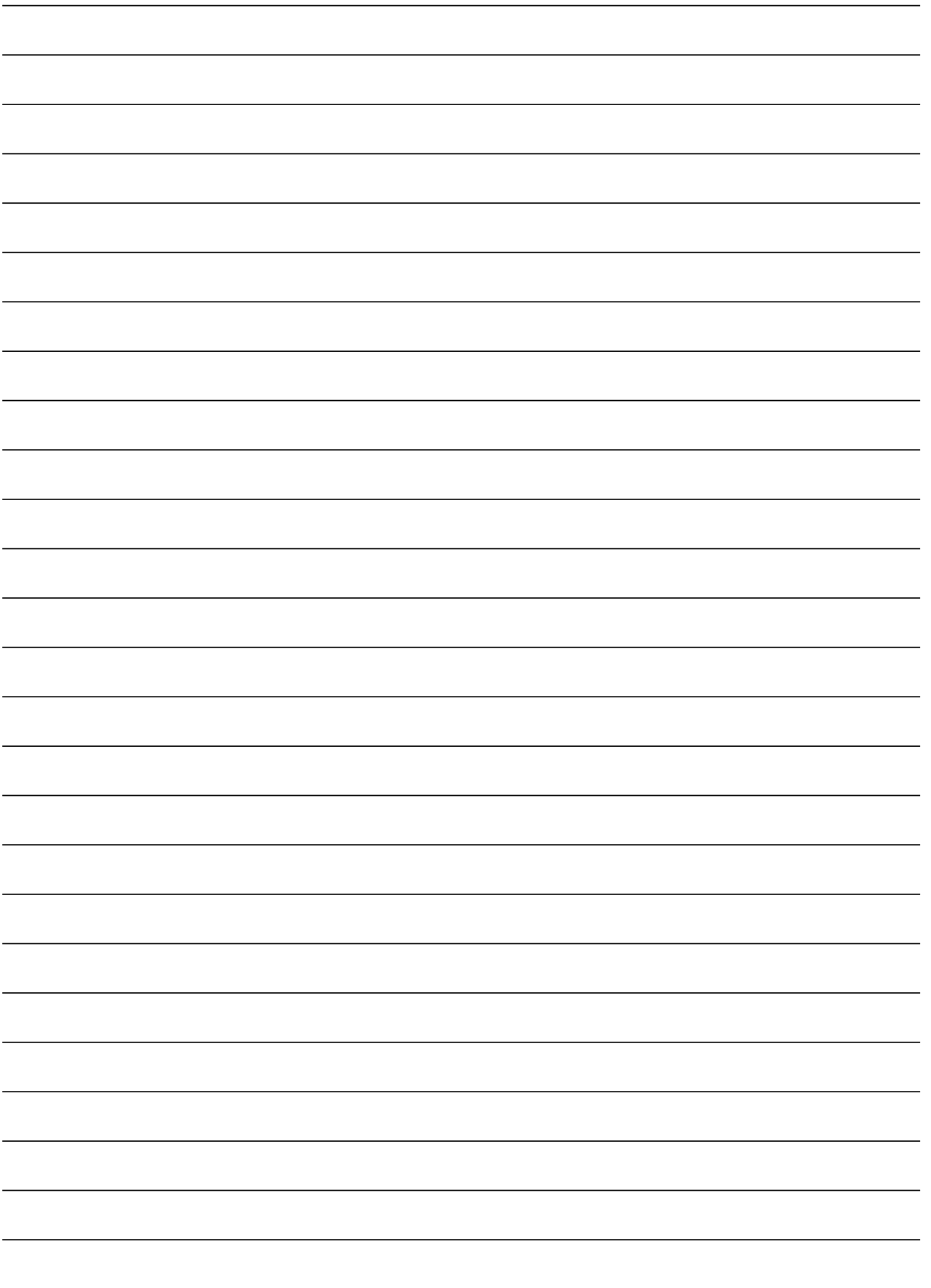
*** Așezați formele de prăjituri decalate, în diagonală pe accesoriu.

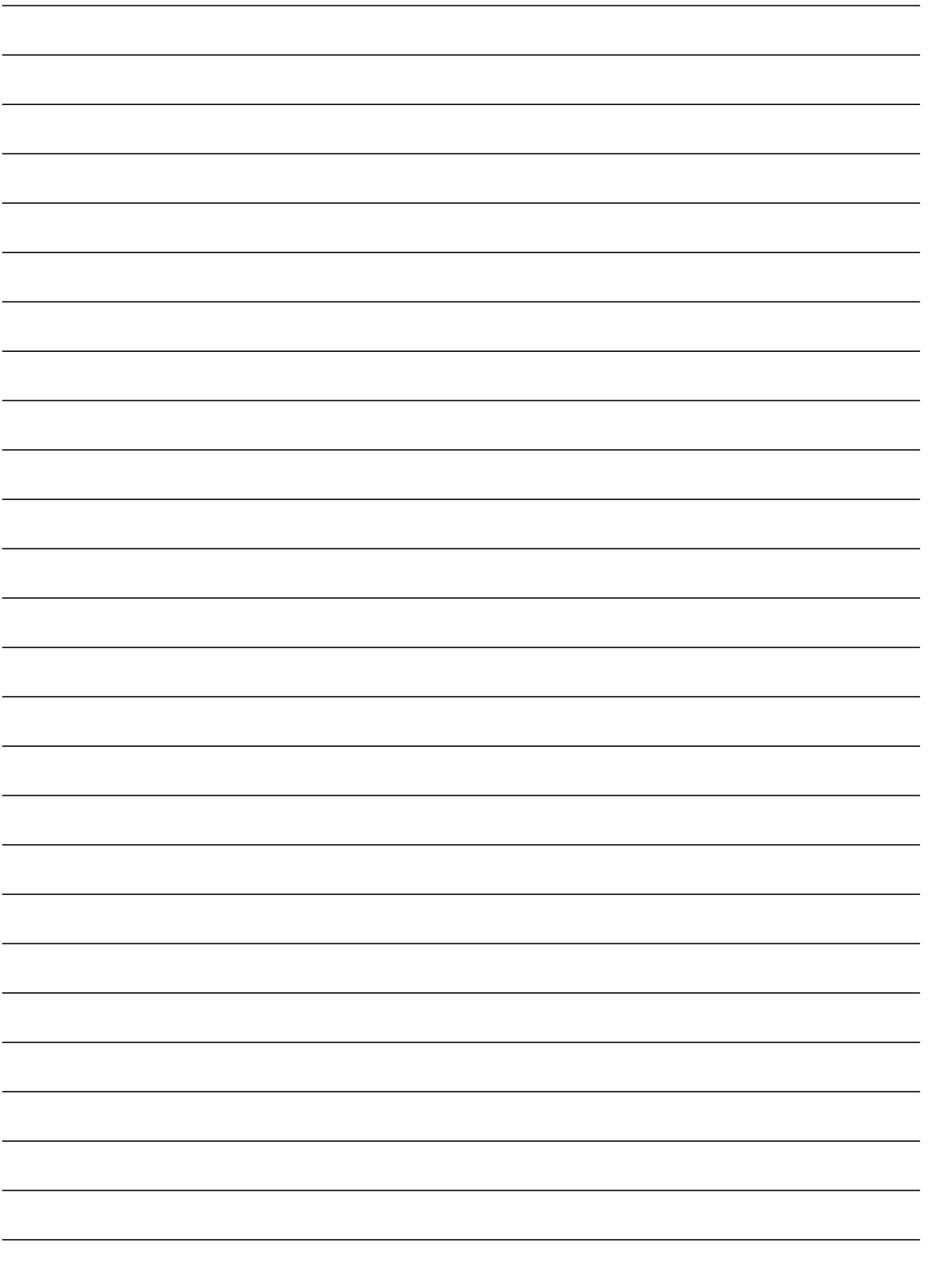
Prepararea la grill

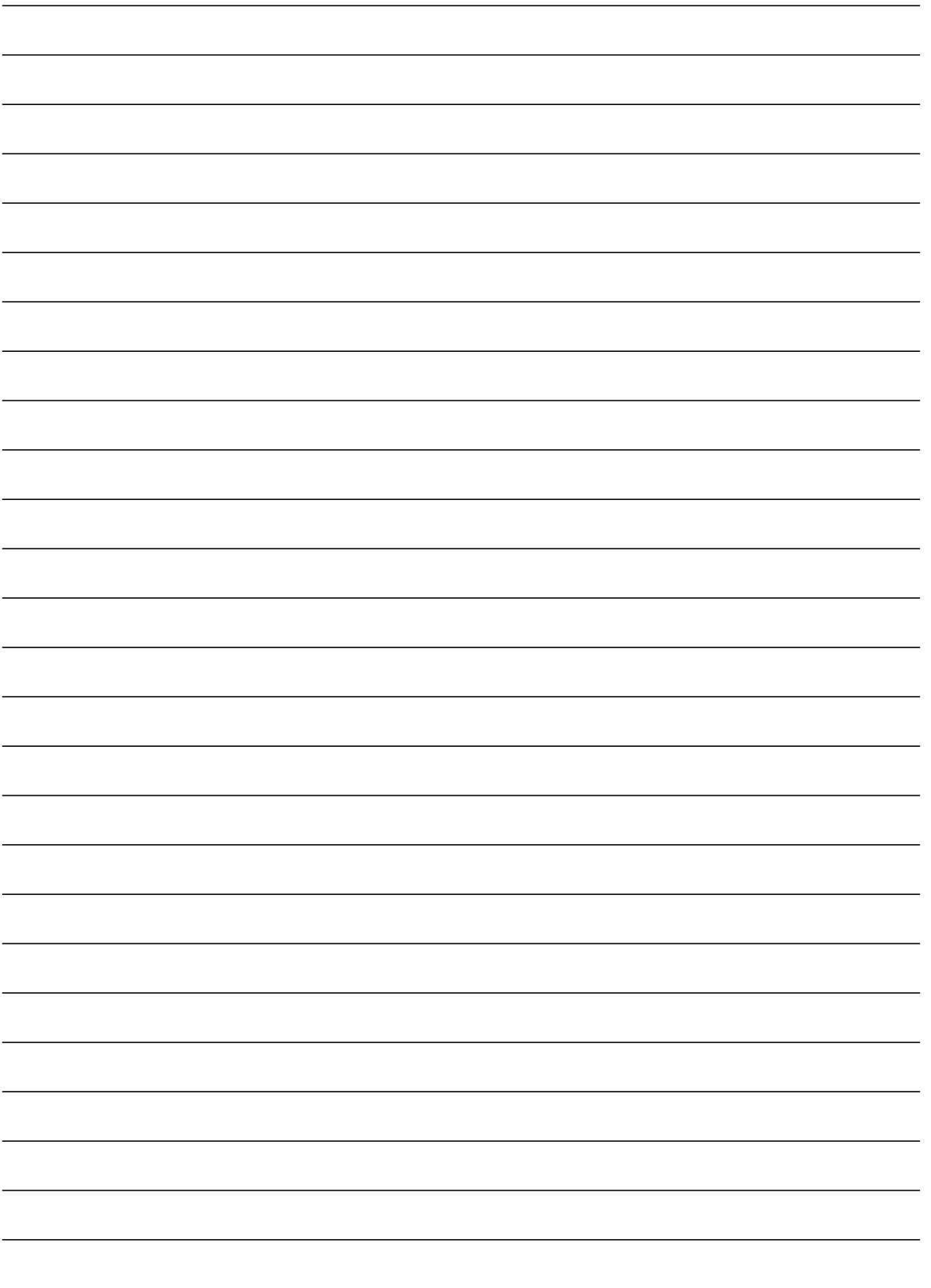
Dacă așezați alimente direct pe grătar, introduceți suplimentar tava universală la nivelul 1. Lichidul va fi colectat și cuptorul se menține mai curat.

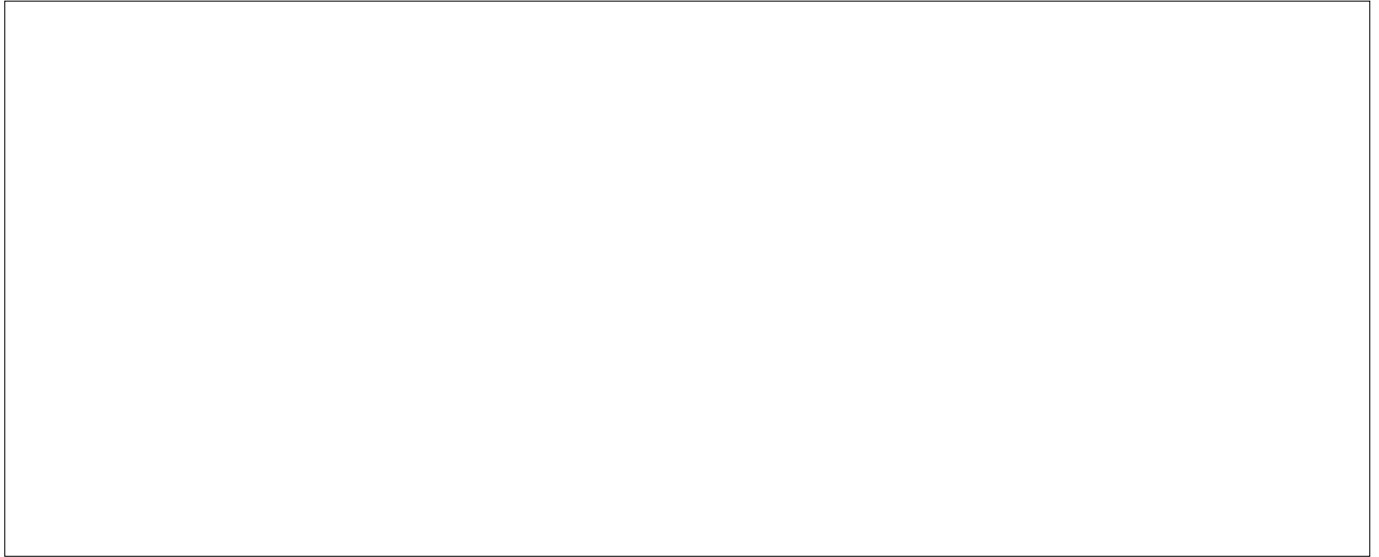
Preparat	Accesorii și veselă	Nivel	Tip de încălzire	Treapta de grill	Durăta, minute
Rumenirea pâinii prăjite preîncălziți 10 min.	Grătar	4		3	1/2-2
Burger de vită, 12 buc.* fără preîncălzire	Grătar + tavă universală	4+1		3	25-30

* Întoarceți după 2/3 din timp









Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9000957297