



Beépíthető sütő HBG73B5.0
Cuptor încorporabil HBG73B5.0



BOSCH

[hu] Használati utasítás3

[ro] Instrucțiuni de utilizare 29

| | | | |
|---|-----------|---|-----------|
| Fontos biztonsági előírások | 4 | Kísérleti konyhánkban teszteltük Önnek | 19 |
| A károsodások okai | 5 | Torták és sütemények | 19 |
| Az Ön új sütője | 6 | Sütési ötletek | 21 |
| Kezelőfelület..... | 6 | Hús, szárnyas, hal | 22 |
| Nyomógombok és kijelzések | 6 | Tipppek sütéshez és grillezéshez..... | 24 |
| Funkcióválasztó..... | 6 | Felfújtak, pirítós | 24 |
| Hőfokszabályozó..... | 7 | Késztermékek..... | 25 |
| Sütőtér..... | 7 | Különleges ételek | 25 |
| Tartozékok | 7 | Felolvasztás | 26 |
| Tartozékok behelyezése | 7 | Aszalás | 26 |
| Kiegészítő tartozékok..... | 8 | Befőzés | 26 |
| Ügyfélszolgálati cikk..... | 9 | Akrilamid az élelmiszerekben | 27 |
| Az első használat előtt | 9 | Próbaételek | 28 |
| Az idő beállítása..... | 9 | Sütés: | 28 |
| A sütő felfűtése | 9 | Grillezés..... | 28 |
| A tartozékok tisztítása | 9 | | |
| A sütő beállítása | 9 | | |
| Fűtési mód és hőmérséklet | 9 | | |
| Gyorsfelfűtés | 10 | | |
| Időfunkciók beállítása | 10 | | |
| Jelzőóra | 10 | | |
| Időtartam | 10 | | |
| Kikapcsolási idő..... | 11 | | |
| Idő..... | 11 | | |
| Gyerekszár | 11 | | |
| Alapbeállítások megváltoztatása | 12 | | |
| Automatikus kikapcsolás | 12 | | |
| Öntisztítás | 12 | | |
| Fontos tudnivalók..... | 12 | | |
| Az öntisztítás előtt..... | 13 | | |
| Beállítás | 13 | | |
| Öntisztítás után..... | 13 | | |
| Ápolás és tisztítás | 13 | | |
| Tisztítószer | 13 | | |
| Állványok ki- és beakasztása | 14 | | |
| A sütőajtó ki- és beakasztása..... | 14 | | |
| Ajtóburkolat levétele | 15 | | |
| Ajtólapok ki- és beszerelése..... | 15 | | |
| Mit tegyünk meghibásodás esetén? | 16 | | |
| Hibatáblázat | 16 | | |
| A fedélen lévő sütőlámpa cseréje..... | 17 | | |
| Üvegbura | 17 | | |
| Ügyfélszolgálat | 17 | | |
| E-szám és FD-szám..... | 17 | | |
| Az energia és környezetünk | 17 | | |
| Fűtési mód: forró levegős eco | 17 | | |
| Energiamegtakarítás | 18 | | |
| Ártalmatlanítás környezetbarát módon..... | 18 | | |

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

⚠ Fontos biztonsági előírások

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Égésveszély!

- A sütőtérben tárolt gyúlékony tárgyak lángra lobbanhatnak. Soha ne tartson gyúlékony tárgyakat a sütőtérben. Soha ne nyissa ki a készülék ajtaját, ha a készülék füstöl. Kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a hálózati csatlakozódugót vagy kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben.

- A készülékajtó nyitásakor légáramlat keletkezik. A sütőpapír hozzáérhet a fűtőelemekhez és meggyulladhat. Az előmelegítés ideje alatt soha ne helyezzen rögzítés nélkül sütőpapírt a 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 ételeket, amelyek magas százalékarányú alkoholtartalmú italt tartalmaznak. Csak kis mennyiségű magas százalékarányú alkoholos italt használjon. Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját.

Forrázásveszély!

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

Sérülésveszély!

A készülék ajtajának összekarcolt üvege megrepedhet. Ne használjon üvegekparót, 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 biztosítószekrényben.
- A hibás készülék áramütést okozhat. Soha ne kapcsolja be a hibás készüléket. Húzza ki a csatlakozódugót és kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítószekrényben. 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. törlőruhát, 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.

Súlyos egészségkárosodás veszélye!

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

A károsodások okai

Figyelem!

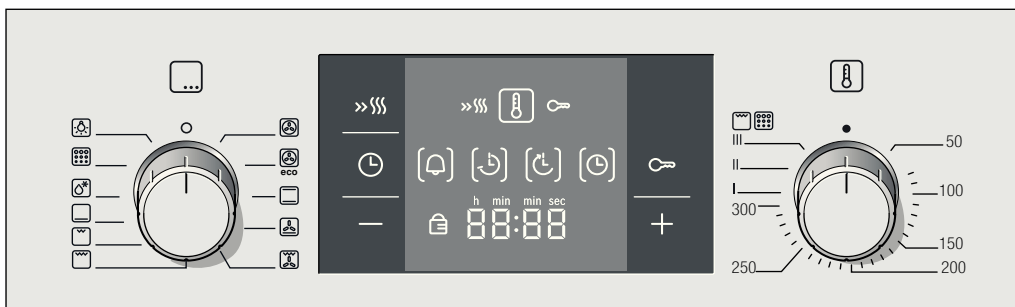
- Tartozék, fólia, sütőpapír vagy edény a sütőtér alján: Ne tegyen tartozékot a sütőtér alá. A sütőtér alját ne bélelje ki semmilyen fajtájú fóliával vagy sütőpapírral. Ne tegyen edényt a sütőtér alá, ha 50 °C feletti hőmérsékletet állított be. Hőtorlasz alakul ki. A sütési idők már nem egyeznek, és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

Az Ön új sütője

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

Kezelőfelület

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



Kapcsolófogantyúk

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

Nyomógombok

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

Nyomógombok és kijelzések

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

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

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

Funkcióválasztó

A funkcióválasztóval állítható be a fűtési mód.

| Kapcsolóállás | Használat |
|---------------------|---|
| ○ Nulla állás | A sütő ki van kapcsolva. |
| 🌀 3D forró levegő | Sütemények sütéséhez 1, 2 vagy 3 szinten. A ventilátor egyenletesen elosztja a hátfalban lévő körfűtőtest hőjét a sütőtérben. |
| 🌿 Forró levegő eco* | Torták és sütemények, felfújtak, mélyhűtött és késztermékek, hús és hal sütéséhez, egy szinten, előmelegítés nélkül. A ventilátor egyenletesen elosztja a körfűtőtest energiaoptimalizált hőjét a sütőtérben. |

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

Kapcsolóállás

Használat

| | |
|------------------------|--|
| ☐ Felső/alsó fűtés | Sütemények, felfújtak és sovány sültetek, p l. marha vagy vadhús sütéséhez egy szinten. A hő egyenletesen áramlik fentről és lentől. |
| 🍕 Pizza-fokozat | Mélyhűtött termékek, p l. pizza, hasábburgonya vagy rétes előmelegítés nélküli gyors elkészítéséhez. Az alsó fűtőtest és a hátfalban lévő körfűtőtest fűt. |
| 🌀 Légkeverős grillezés | Hús, szárnyas és egész hal sütéséhez. A grillfűtőtest és a ventilátor felváltva be- és kikapcsol. A ventilátor a forró levegőt kevergeti az étel körül. |
| ☐ Grill, nagy felület | Steak, virsli, pirítós és haldarabok grillezéséhez. A grillfűtőtest alatt lévő teljes felület felforrósodik. |
| ☐ Grill, kis felület | Kis mennyiségű steak, virsli, pirítós és haldarabok grillezéséhez. A grillfűtőtest középső része felforrósodik. |
| ☐ Alsó fűtés | Befőzéshez és utánsütéshez vagy pirításhoz. A hő lentől áramlik. |
| 🌀 Felolvasztás | P l. hús, szárnyas, kenyér és sütemény felolvasztásához. A ventilátor a meleg levegőt kevergeti az étel körül. |
| 🧼 Öntisztítás | A sütőtér automatikus tisztításához. A sütő addig fűt, amíg a szennyeződés fel nem oldódik. |
| 💡 Sütőlámpa | Kapcsolja be a sütőlámpát. |

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

Ha beállítja, a szimbólum ☐ világít a kijelzőn. A sütőtérben lévő sütőlámpa bekapcsol.

Utasítás: A hő egyenletes elosztásához a felső és alsó fűtésnél a felfűtési fázisban rövid időre bekapcsol a ventilátor.

Hőfokszabályozó

A hőfokszabályozóval állíthatja be a hőmérsékletet, grill- vagy tisztítási fokozatot.

| Kapcsolóállás | Magyarázat |
|------------------------------|--|
| ● Nulla állás | A sütő nem fűt. |
| 50-300 Hőmérséklet-tartomány | Hőmérséklet a sütőtérben °C-ban. Kivétel: Maximális hőmérséklet a 3D forró levegő , a Forró levegő eco és a pizza fokozat esetén 275 °C, felolvasztás esetén 60 °C. |
| I, II, III Grillfokozatok | Grillfokozatok a grill, kis és nagy felülethez. I = 1-es fokozat, gyenge II = 2-es fokozat, közepes III = 3-as fokozat, erős |
| Tisztítási fokozatok | Tisztítási fokozatok az öntisztításhoz . I = 1-es fokozat, könnyű II = 2-es fokozat, közepes III = 3-as fokozat, intenzív |

Felfűtés szimbólum

Amíg a sütő felfűt, a kijelzőben világít a szimbólum . Amikor a sütő elérte az étel betolásához szükséges optimális időpontot, illetve hőmérséklete is megfelelő, a szimbólum elalszik.

Grill és tisztítási fokozatoknál a szimbólum soha nem világít.

Sütőtér

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

Sütőlámpa

Működés közben a sütőtérben világít a sütőlámpa. 60 °C alatti beállított hőmérsékleteken és az öntisztításnál a lámpa kikapcsol. Ezáltal optimálisan pontos szabályozás biztosított.

A funkcióválasztón állással kapcsolhatja be a lámpát fűtés nélkül.

Hűtőventilátor

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

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

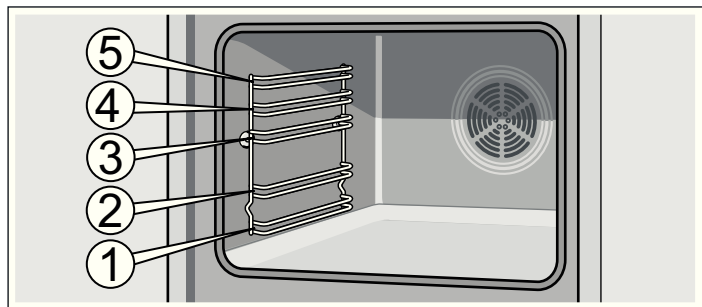
Tartozékok

A tartozékok 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.

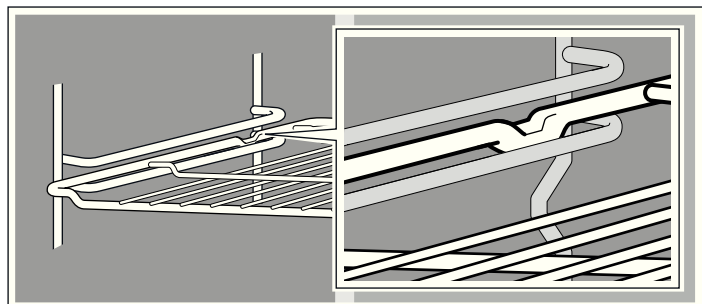
Tartozékok behelyezése

A tartozékokat 5 különböző szinten tolhatja be a sütőtérbe. A tartozékokat mindig ütközésig tolja be, nehogy hozzáérjenek az ajtólapozhoz.



A tartozékok kb. félig kihúzhatók, amíg beakadnak. Így könnyen kivetheti az ételeket.

Betoláskor ügyeljen rá, hogy a tartozékon található kiöblösödő felület hátul legyen. Csak így akasztható be.



Utasítás: Hő hatására a tartozék deformálódhat. Amikor lehűl, visszanyeri eredeti alakját. Ez nem befolyásolja a működését.

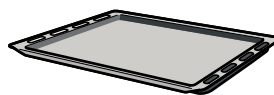
Tartozékokat a vevőszolgálatnál, szakkereskedésekben vagy interneten vásárolhat. Kérjük, adja meg a HEZ számot.



Rostély

Edényekhez, süteményformákhoz, sütekhez, grillszeletekhez és mélyhűtött ételekhez.

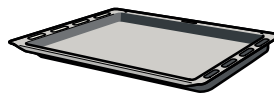
A rostélyt a nyitott oldalával a sütőajtó felé és hajlattal lefelé tolja be.



Zománcozott sütőtepsi

Süteményekhez és aprósüteményekhez.

A sütőtepsit a letompított élével a sütőajtó felé tolja be.



Univerzális serpenyő

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

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



Tartozéktartók

Dugja be balról és jobbról. Öntisztításkor ezzel p.l. együtt tisztítható az univerzális serpenyő.

Kiegészítő tartozékok

Kiegészítő tartozékokat a vevőszolgálatnál vagy szakkereskedésekben vásárolhat. A sütőhöz bővebb információk találhatóak prospektusainkban vagy az interneten. Országanként változó, hogy milyen kiegészítő tartozékokat

lehet megvásárolni, illetve interneten keresztül megrendelni. Kérjük, tájékozódjon a mellékelt dokumentumokból.

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

| Kiegészítő tartozékok | HEZ szám | Használat | alkalmas öntisztításhoz |
|---|-----------|---|-------------------------|
| rostély | HEZ334000 | Edényekhez, süteményformákhoz, sütekhez, grillszeletekhez és mélyhűtött ételekhez. | nem |
| Zománcozott sütőtepsi | HEZ331072 | Süteményekhez és aprósüteményekhez. A sütőtepsit a ferde szélével a sütőajtó felé tegye a sütőbe. | igen |
| univerzális serpenyő | HEZ332073 | Lédús süteményekhez, süteményekhez, mélyhűtött ételekhez vagy sütekhez. Zsíralfogó edényként is használhatja akkor, amikor közvetlenül a rostélyon grillez. Az univerzális serpenyőt a ferde szélével a sütőajtó felé tegye a sütőbe. | igen |
| Betétrostély | HEZ324000 | Sütéshez. A rostélyt mindig az univerzális serpenyőbe állítsa. Így az elfogja a kicsepegő zsírt és szaftot. | nem |
| Grilltepsi | HEZ325070 | Grillezéshez a rostély helyett vagy kifröccsenés elleni védelemként, hogy a sütőt ne érje annyi szennyeződés. A grilltepsit csak az univerzális serpenyőben használja. Grillezés grilltepsin: csak az 1., 2. és 3. betolási magasságon használja. Grilltepsi kifröccsenés elleni védelemként: az univerzális serpenyőt a grilltepsivel tolja a rostély alá. | igen |
| pizzatepsi | HEZ317000 | Ideális pizzához, mélyhűtött termékekhez vagy nagy, kerek süteményekhez. A pizzatepsit használhatja az univerzális serpenyő helyett. Állítsa a tepsit a rostélyra, majd tájékozódjon a táblázatok adataiból. | nem |
| Sütőtégla | HEZ327000 | A sütőtégla kiválóan alkalmas házi készítésű kenyér, zsemle és pizza elkészítéséhez, ha ezeket ropogósra szeretné sütni. A sütőtéglát mindig elő kell melegíteni az ajánlott hőmérsékletre. | igen |
| Profi serpenyő betétrostélyal | HEZ333072 | Különösen alkalmas nagyobb mennyiségek elkészítéséhez. | igen |
| Fedő a profi serpenyőhöz | HEZ333001 | A fedő a profi serpenyőt profi sütőedénnyé teszi. | nem |
| Üveg sütőtál | HEZ915001 | Az üveg sütőtál alkalmas olyan párolt ételek és felfújtak sütésére, amelyeket a sütőben készít el. Különösen alkalmas a program- vagy a sütőautomatikához. | nem |
| Teleszkópos kihúzó | | | |
| 2-szintes | HEZ338250 | A 2. és 3. szinten levő kihúzószínekkel a tartozék jól kihúzható, anélkül, hogy megbillenne. | nem |
| 3 szintes | HEZ338352 | Az 1., 2. és 3. szinten levő kihúzószínekkel a tartozék jól kihúzható, anélkül, hogy megbillenne. A 3 szintes kihúzószín a forgónyárral rendelkező készülékekben nem használható. | nem |
| 3-fach szintes teljesen kihúzható sín | HEZ338356 | A 1, 2. és 3. szinten levő kihúzószínekkel a tartozék teljesen kihúzható, anélkül, hogy megbillenne. A 3 szintes teljesen kihúzható sín a forgónyárral rendelkező készülékekben nem használható. | nem |
| 3 szintes teljesen kihúzható sín megállító funkcióval | HEZ338357 | A 1, 2. és 3. szinten levő kihúzószínekkel a tartozék teljesen kihúzható, anélkül, hogy megbillenne. A kihúzószínek könnyedén beretesznek, hogy a tartozékokat egyszerűen felhelyezhesse. A 3 szintes teljesen kihúzható, ??? sín a forgónyárral rendelkező készülékekben nem használható. | nem |
| Gőzsűrő | HEZ329000 | Ezzel kiegészítheti sütőjének a felszerelését. A gőzsűrő kiszűri a távozó levegőben lévő zsírrészecskéket és csökkenti a szagokat. Csak olyan készülékekhez, melyek E-számának 2. számjegye 6, 7 vagy 8. (pl.: HBA78B750) | igen |
| Gyári gőzpároló | HEZ24D300 | Zöldség és hal kímélő elkészítéséhez. | nem |

Ügyfélszolgálati cikk

Háztartási készülékeihez az ügyfélszolgálatnál, szakterekedésben vagy interneten az egyes országok


e-shopjain keresztül megfelelő ápoló- és tisztítószert vagy egyéb tartozékokat vásárolhat. Ehhez adja meg a mindenkori cikkszámot.


| | | |
|---------------------------------------|-----------------|--|
| Tisztítókendők nemesacél felületekhez | Cikkszám 311134 | Csökkenti a szennyeződés lerakódását. Egy speciális olajjal való impregnálással a nemesacél készülékek felületei optimálisan tisztíthatók. |
| Sütő-grilltisztító gél | Cikkszám 463582 | A sütőtér tisztításához. A gél szagtalan. |
| Mikroszálás ruha sejtes szerkezettel | Cikkszám 460770 | Különösen alkalmas kényes felületek, pl. üveg, üvegkerámia, nemesacél vagy alumínium tisztítására. A mikroszálás ruha egyszerre távolítja el a vizes és a zsíros szennyeződéseket. |
| Ajtózár | Cikkszám 612594 | Ahhoz, hogy a gyerekek ne tudják kinyitni a sütőajtót. Készülékajtótól függően a zár másképp van becsavarozva. Vegye figyelembe az ajtózárhoz mellékelt tájékoztatót. |

Az első használat előtt

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

Az idő beállítása

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


1. Nyomja meg a  gombot.

12:00 időpont jelenik meg a kijelzőn.

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

Néhány másodperc múlva a készülék átveszi a beállított időt.

A sütő felfűtése

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

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

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

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

A tartozékok tisztítása

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

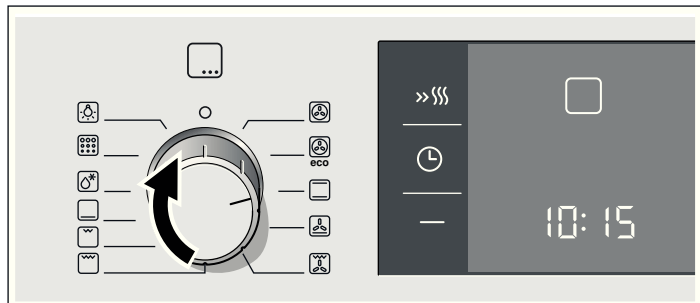
A sütő beállítása

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

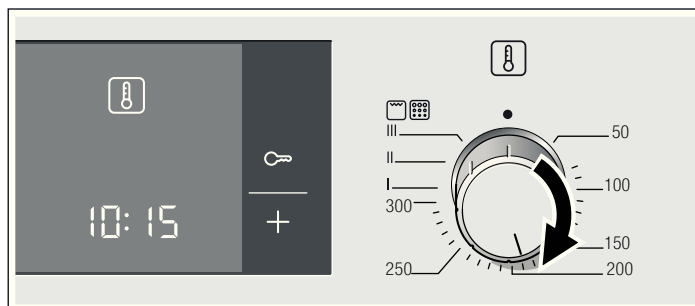
Fűtési mód és hőmérséklet

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

1. A funkcióválasztóval állítsa be a fűtési módot.



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



A sütő elkezd fűteni.

A sütő kikapcsolása

Forgassa a funkcióválasztót nullára.




A beállítások módosítása

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

Gyorsfelfűtés

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

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

- 3 dimenziós forró levegő 
- Felső/alsó fűtés 
- Pizza-fokozat 

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

1. Fűtési mód és hőmérséklet beállítása

2. Nyomja meg a »»» gombot.

A kijelzőn világít a »»» szimbólum. A sütő elkezd fűteni.


A gyorsfűtés befejeződött

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

A gyorsfűtés megszakítása

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


Időfunkciók beállítása

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

Jelzőóra

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


1. Nyomja meg egyszer a  gombot.

A kijelzőn világítanak időszimbólumok, a  zárójelben van.

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

Javasolt érték +gomb= 10 perc

Javasolt érték - gomb= 5 perc

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

A jelzőórán beállított idő letelt

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

A jelzőórán beállított idő módosítása






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

A jelzőórán beállított idő törlése

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

Az időbeállítások lekérdezése

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

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

Időtartam


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

Példa az ábrán: időtartam 45 perc.

1. A funkcióválasztóval állítsa be a fűtési módot.

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

3. Nyomja meg kétszer a  gombot.

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




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



Javasolt érték + gomb= 30 perc

Javasolt érték - gomb= 10 perc




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


Az időtartam letelt

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

Időtartam módosítása






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

Az időtartam törlése

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

Az időbeállítások lekérdezése

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




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

Kikapcsolási idő

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

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

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






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





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




Néhány másodperc múlva a sütő átveszi a beállításokat és várakozó helyzetbe kapcsol. A kijelzőn látható az idő, amikor

az étel elkészül, és a  szimbólum zárójelben van. A  és a  szimbólumok kialszanak. Ha a sütő elindul, az időtartam lefut és a  szimbólum zárójelben van. A  szimbólum kialszik.


Az időtartam letelt

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

A kikapcsolási idő módosítása






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

A kikapcsolási idő törlése

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


Az időbeállítások lekérdezése

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

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



Idő

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

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

Az időkijelzés módosítása

Nem lehet beállítva más időfunkció.

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

Időkijelzés kikapcsolása

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

Gyerekszár


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

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


A gyerekszár bekapcsolása


A funkcióválasztó legyen a nulla álláson.

Nyomja meg a  gombot kb. négy másodpercig.

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

A gyerekszár kikapcsolása

Nyomja meg a  gombot kb. négy másodpercig.

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


Alapbeállítások megváltoztatása


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


| Alapbeállítás | 0-ás opció | 1-es opció | 2-es opció | 3-as opció |
|---|-------------------------|------------|-------------|------------|
| c0 A kijelző-világítás fényereje | - | éjszakai | közepes | nappali* |
| c1 Hangjelzés hossza egy időtartam lefutása vagy a jelzőórán beállított idő után | - | kb. 10 mp. | kb. 2 perc* | kb. 5 perc |
| c2 Pontos idő kijelzése | csak üzemeltetés közben | mindig* | - | - |
| c3 Várakozási idő a beállítás átvételéig | - | kb. 2 mp. | kb. 5 mp.* | kb. 10 mp. |
| c5 Teleszkópos kihúzó felszerelve | nem* | igen | - | - |
| c6 Az összes érték visszaállítása gyári beállításra | nem* | igen | - | - |

* Gyári beállítás

A sütőnek kikapcsolva kell lennie.

1. Nyomja meg a  gombot kb. 4 másodpercig.
A kijelzőn megjelenik a hangjelzés hosszának aktuális alapbeállítása, pl. c1 2 a 2 -es választékhoz.
2. A **+** vagy a **-** gombbal módosítsa az alapbeállítást.

3. Nyugtázza a  gombbal.

A kijelzőn megjelenik a következő alapbeállítás. A  gomb segítségével minden szinten végigléptethet, és a **+** vagy a **-** gombbal módosíthatja az adatokat.

4. Végül tartsa nyomva a  gombot kb. 4 másodpercig.

Minden alapbeállítás átvételre került.

Alapbeállításait bármikor újra megváltoztathatja.

Automatikus kikapcsolás

Ha a készülékén a beállítások több órán át változatlanok maradnak, akkor aktiválódik az automatikus kikapcsolás. A sütő nem fűt tovább. Ennek megjelenése függ a beállított hőmérséklettől vagy grillfokozattól.

Az automatikus kikapcsolás aktiválódik

Egy hangjelzés hallható. A kijelzőn megjelenik a F8. A sütő nem fűt tovább.

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

Automatikus kikapcsolás feloldása

Ahhoz, hogy az automatikus kikapcsolás ne legyen véletlenül aktiválódjon, állítson be egy időtartamot. A sütő addig fűt, amíg az időtartam le nem telt.

Öntisztítás

Öntisztításkor a sütő kb. 500 °C-on fűt. Ezáltal elégnak a sütésből vagy grillezésből keletkezett szennyeződések és már csak a hamut kell a sütőtérből kitorölnie.

Három tisztítási fokozat közül választhat.

| Fokozat | Tisztítási fokozat | Időtartam |
|---------|--------------------|--------------------|
| 1 | gyenge | kb. 1 óra, 15 perc |
| 2 | közepes | kb. 1 óra, 30 perc |
| 3 | intenzív | kb. 2 óra |

Minél erősebb és régebbi a szennyeződés, annál nagyobb legyen tisztítási fokozat. A sütőt elég két-három havonta tisztítani. Szükség esetén gyakrabban is tisztítható. A tisztítás csak kb. 2,5 - 4,7 kilowattórát igényel.

Fontos tudnivalók

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

A sütőlámpa öntisztítás közben nem világít.

Égésveszély!

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

Tűzveszély!

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

Az öntisztítás előtt

A sütőtérnek üresnek kell lennie. A tartozékokat, edényeket és az állványokat vegye ki a sütőtérből. Az állványok kiakasztásáról az *Ápolás és tisztítás* fejezetből tájékozódhat.

Tisztítsa meg a sütőajtót és a sütőtér széleit a tömítésnél. Ne tisztítsa a tömítést.

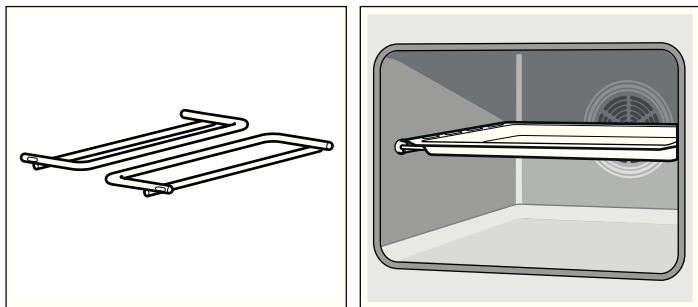
Tűzveszély!

Az oldott ételmaradék, zsír és sült zsír lángra lobbanhat. Nedves kendővel törölje ki a sütőteret és az együtt tisztított tartozékokat.

Tartozékok együtt-tisztítása

Az állványok nem alkalmasak az öntisztításra. Vegye ki az állványokat a sütőtérből. Ha a tartozékokat együtt kívánja tisztítani, használja a tartozéktartókat.

A tartozéktartókat dugja be bal és jobb oldalon.



Ennek a segítségével a zománcozott tartozékokat, p. l. a tapadásgátló bevonat nélküli univerzális serpenyőt együtt tisztíthatja. Mindig csak egy tartozékot tisztítson együtt.

A nem zománcozott tartozékok, p. l. a rostély öntisztításra alkalmatlan. Vegye ki a sütőtérből.

Súlyos egészségkárosodás veszélye!

Soha ne tisztítsa együtt a tapadásgátló bevonatú sütőtepsiket és formákat. A nagy hő miatt a tapadásgátló bevonat tönkremegy, és mérgező gázok keletkeznek.

Utasítás: A használati utasítás elején található kiegészítő tartozékokat felsoroló táblázatban utánanézhet, hogy melyik tartozék alkalmas az öntisztításra.

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




Ahhoz, hogy a különböző felületek ne sérüljenek a nem megfelelő tisztítószer használata miatt, vegye figyelembe a táblázatban szereplő adatokat. Ne használjon



- éles vagy súroló tisztítószer, vagy
- magas alkoholtartalmú tisztítószer,

Beállítás


Ha kiválasztott egy tisztítási fokozatot, állítsa be a sütőt.

1. Állítsa a funkcióválasztót a programautomatikára .
2. A hőfokszabályozóval állítsa be a tisztítási fokozatot.

A kijelzőn megjelenik az idő, amikor az öntisztítás befejeződik, és a szimbólum  zárójelbe kerül. Néhány másodperc múlva elindul az öntisztítás. Az időtartam lefut és a szimbólum  zárójelben van. A  szimbólum kialszik.

A sütőajtó indítás után reteszelt. A kijelzőn világít a  szimbólum. Ha a szimbólum  kialszik, a sütőajtó újra nyitható.


Az öntisztítás befejeződött

A kijelzőn 00:00 látható. A sütő abbahagyja a fűtést. Forgassa a funkcióválasztót a nulla-állásba. A sütő ki van kapcsolva. A sütőajtó csak akkor nyitható újra, ha a kijelzőn a szimbólum  kialszik.

Tisztítási fokozat módosítása

Indítás után a tisztítási fokozatot már nem lehet módosítani.




Öntisztítás megszakítása

Forgassa a funkcióválasztót a nulla-állásba. A sütő ki van kapcsolva. A sütőajtó csak akkor nyitható újra, ha a kijelzőn a szimbólum  kialszik.

A kikapcsolási idő későbbre állítása

Az öntisztítás befejezési idejét elhalaszthatja. Az öntisztítás p. l. éjszaka is futhat, így a sütőt nappal használni tudja.

Végezze el a beállítást az 1. és 2. pontban leírtak szerint. Mielőtt az öntisztítás elindul, a **+** vagy a **-** gombbal halassza későbbre a kikapcsolási időt.

A sütő várakozó pozícióra kapcsol. A kijelzőn megjelenik az idő, amikor az öntisztítás befejeződik, és a  szimbólum zárójelbe kerül. Ha az öntisztítás elindul, az időtartam lefut és a  szimbólum zárójelben van. A  szimbólum kialszik.

Öntisztítás után

Ha a sütőtér lehűlt, törölje ki a sütőtérből a visszamaradt hamut egy nedves kendővel.

- kemény súrolópárnát vagy tisztítószivacsot,
- nagynyomású tisztítót vagy gőzüzemű tisztítót.

Az új szivacsos kendőket használat előtt alaposan öblítse ki.

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

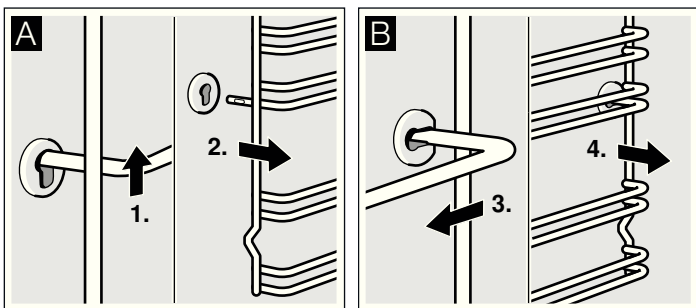
| Terület | Tisztítószer |
|------------------------|--|
| Ajtólapok | Ablaktisztító szer: Puha kendővel tisztítsa meg. Ne használjon üvegkaparót. |
| Ajtóburkolat | Nemesacél-tisztítószer (az ügyfélszolgálatnál vagy a szakkereskedésekben kaphatók): Vegye figyelembe a gyártó utasításait. |
| Sütőtér | Forró mosogatószeres vagy ecetes víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg. Erős szennyeződés esetén nemesacélból készült súrolóspirált vagy sütőtisztító szert használjon. Csak hideg sütőtérnél használja. Legjobb az öntisztítást alkalmazni. Ehhez olvassa el az <i>Öntisztítás</i> című fejezetet! |
| A sütőlámpa üvegburája | Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg. |
| Tartók | Forró mosogatószeres víz: Áztassa be, és mosogatóruhával vagy kefével tisztítsa meg. |
| Teleszkópos kihúzó | Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával vagy kefével tisztítsa meg. Ne távolítsa el a kenőzsírt a kihúzósról, a legjobb, ha betolt helyzetben tisztítja. Ne áztassa be, ne tisztítsa mosogatógépben és ne tisztítsa együtt más tartozékokkal öntisztítási funkcióval. Ez károsíthatja és blokkolhatja a kihúzókat. |
| Tartozékok | Forró mosogatószeres víz: Áztassa be, és mosogatóruhával vagy kefével tisztítsa meg. |

Állványok ki- és beakasztása

Tisztításhoz az állványok kivethetők. A sütőnek le kell hűlnie.

Állványok kiakasztása

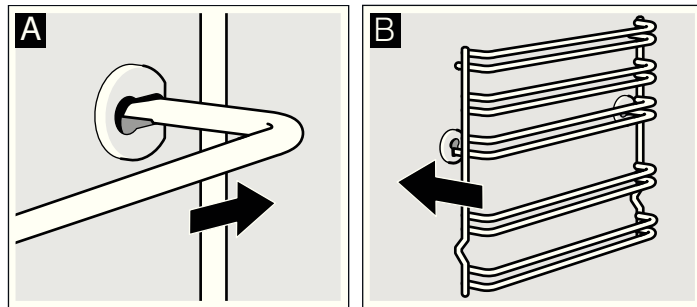
1. Az elülső állványokat emelje felfelé
2. és akassza ki (A ábra).
3. Ezután az egész állványt húzza előre
4. és vegye ki (B ábra).



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

Állványok beakasztása

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

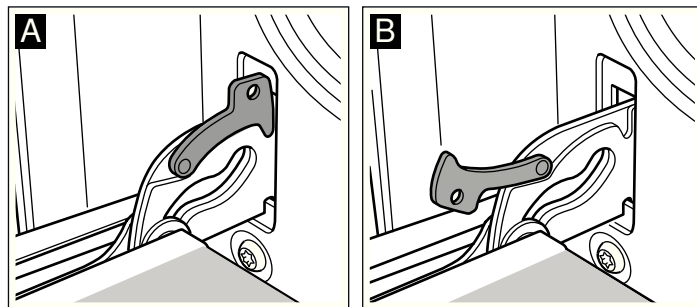


Az állványok jobb és bal oldalon illeszkednek. Ügyeljen arra, hogy a B ábrának megfelelően az 1. és 2. szint alul, a 3., 4. és 5. szint felül található k.

A sütőajtó ki- és beakasztása

Az ajtólapok tisztításához és kiszereléséhez 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.

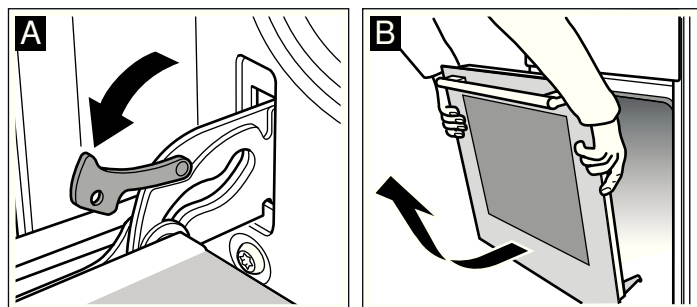


⚠ Sérülésveszély!

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

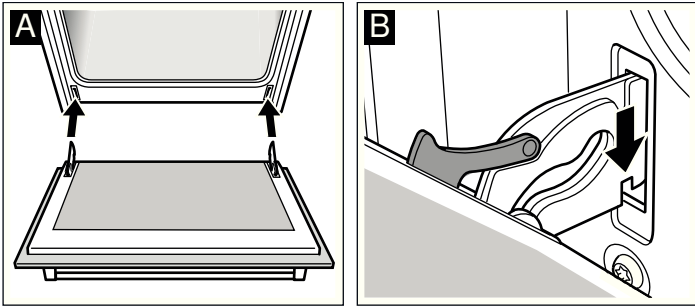
1. Nyissa ki teljesen a sütőajtót.
2. A bal és jobb oldali reteszelőkart hajtsa fel (A ábra).
3. A sütőajtót ütközésig csukja be. Két kézzel baloldalt és jobboldalt fogja meg. Kissé csukja beljebb az ajtót és húzza ki (B ábra).



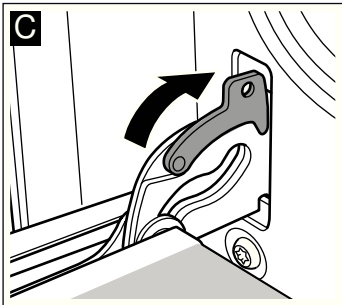
Ajtó beakasztása

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.



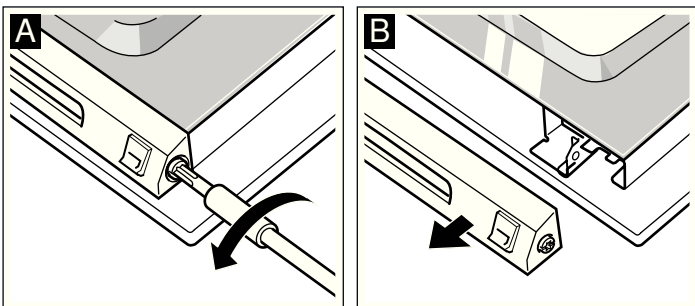
⚠ Sérülésveszély!

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

Ajtóburkolat levétele

A sütőajtón lévő burkolat elszíneződhet. Az alapos tisztításhoz a burkolat eltávolítható.

1. Nyissa ki teljesen a sütőajtót.
2. Csavarozza le a sütőajtó burkolatát. Ehhez csavarja ki a bal és jobb oldali csavarokat (A ábra).
3. Vegye le a burkolatot (B ábra).



Ügyeljen arra, hogy a sütőajtót addig ne csukja be, ameddig a burkolat le van véve. A belső lap megsérülhet.

A burkolatot nemesfém tisztítószerrel tisztítsa meg.

4. Tegye vissza a burkolatot és rögzítse.
5. Csukja be a sütőajtót.

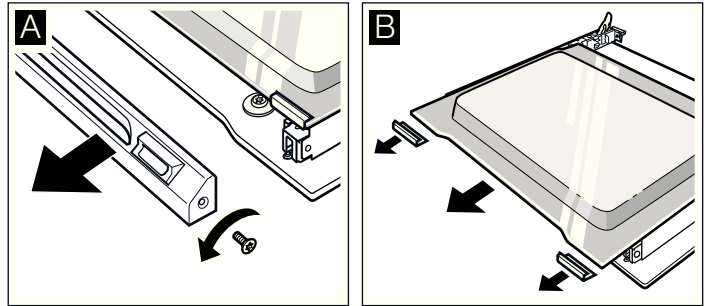
Ajtólapok ki- és beszerelése

A jobb tisztíthatóság érdekében a sütőajtó üveglapjai kiszerezhetők.

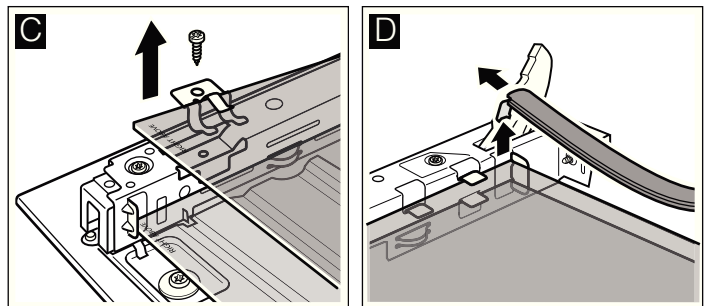
A belső lapok kiszérésénél ügyeljen arra, milyen sorrendben veszi ki a lapokat. A lapok helyes sorrendben való visszaszereléséhez figyelje a lapokon található számokat.

Kiszérés

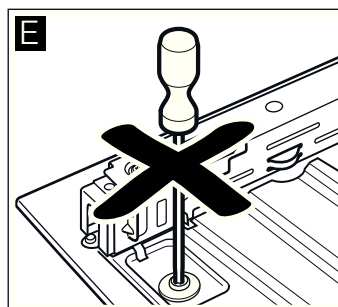
1. Akassza ki a sütőajtót, és fektesse a fogantyúval lefelé egy konyharuhára.
2. Csavarozza le a sütőajtó felső burkolatát. Ehhez csavarja ki a bal és jobb oldali csavarokat (A ábra).
3. Emelje fel a legfelső lapot és húzza ki, majd vegye le a két kis tömítést (B ábra).



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



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



A lapokat ablaktisztítószerrel és puha törlővel tisztítsa meg.

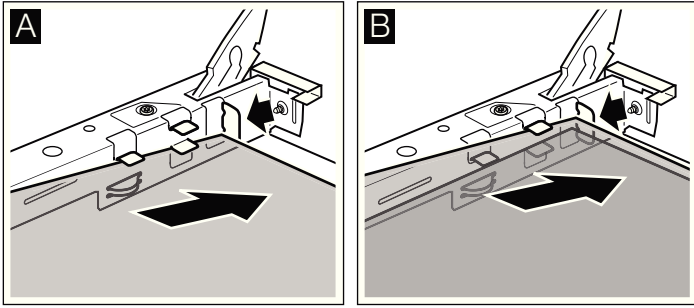
⚠ Sérülésveszély!

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

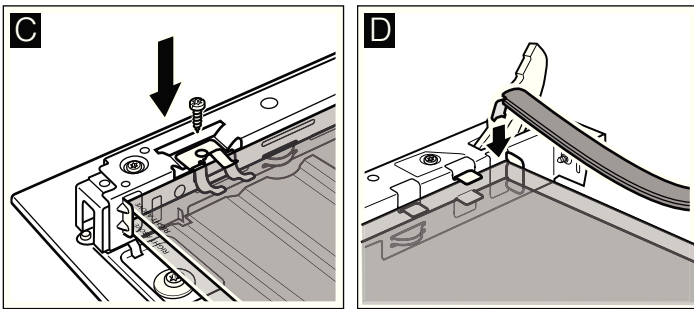
Beszerelés

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

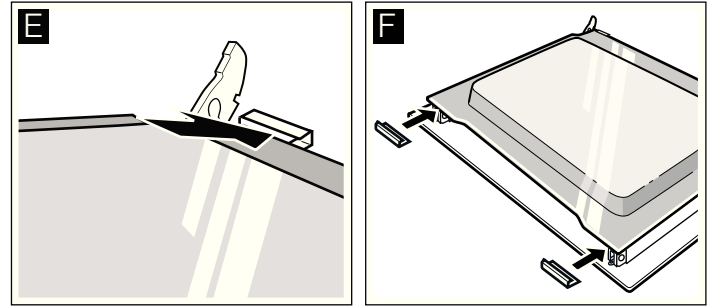
1. Tolja be az alsó lapot ferdén hátrafelé (A ábra).
2. Tolja be a középső lapot (B ábra).



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



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



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




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


Mit tegyünk meghibásodás esetén?

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


Hibatáblázat

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


| Zavar | Lehetséges ok | Elhárítás/Útmutatás |
|---|---|--|
| A sütő nem működik. | A biztosíték meghibásodott. | Nézzon utána a biztosíték-szekrényben, hogy a biztosíték rendben van-e. |
| | Áramkimaradás. | Ellenőrizze, hogy a konyhai világítás vagy más konyhai készülék működik-e. |
| A kijelzőn világít a  szimbólum és négy nulla. | Áramkimaradás. | Állítsa be ismét az időt. |
| A sütő nem fűt. | Por van az érintkezőkön. | Forgassa a kapcsolófogantyúkat többször erre-arra. |
| A sütőajtót nem lehet kinyitni. A kijelzőn világít a  szimbólum. | A sütőajtó az öntisztítás miatt le van zárva. | Várja meg, amíg a sütő lehűlt és a  szimbólum kialszik. |

| Zavar | Lehetséges ok | Elhárítás/Útmutatás |
|---|--|--|
| A sütő nem fűt. A kijelzőn villog a kettőspont. | A sütő bemelegítő üzemmódban van. | Kapcsolja le, és kb. 20 másodperc múlva kapcsolja vissza a készülék biztosítékát. Kb. 2 percen belül nyomja meg kb. 4 másodpercig a  gombot, amíg a kettőspont állandóan nem világít. |
| A kijelzőn megjelenik a F8. | Az automatikus kikapcsolás aktiválódott. | Forgassa a funkcióválasztót nulla állásba. |

Hibakijelzések

Ha a kijelzőn a hibakijelzés jelenik meg a **E** szimbólummal, nyomja meg a  gombot. Ezután ismét állítsa be az időt. Ha a kijelzés újra megjelenik, hívja az ügyfélszolgálatot.

A következő hibakijelzéseknél saját kezűleg is elháríthatja a hibát.

| Hibakijelzés | Lehetséges ok | Elhárítás/Útmutatás |
|--------------|--|--|
| E011 | Túl hosszan nyomott meg egy gombot vagy a gomb le van takarva. | Nyomja meg egyenként az összes nyomógombot. Ellenőrizze, nem ragadt-e be, nincs-e letakarva vagy nem szennyeződött-e be egy nyomógomb. |
| E115 | A sütőtérben túl magas a hőmérséklet. | A sütőajtó lezár és a fűtés megszakad. Várja meg, amíg a sütő lehűlt. Nyomja meg a  gombot, és állítsa be újra az időt. |

⚠️ Áramütésveszély!

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

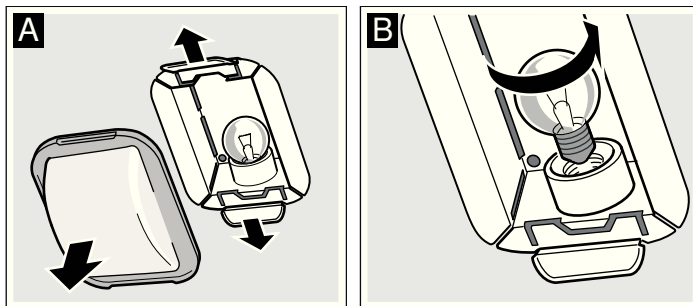
A fedélen lévő sütőlámpa cseréje

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

⚠️ Áramütésveszély!

Kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben.

1. A károsodások megelőzése érdekében tegyen törülőruhát a hideg sütőbe.
2. Vegye le az üvegburát. Ehhez a hüvelykujjával nyomja oldalra a fémkapcsokat (A ábra).
3. Csavarja ki a lámpát és ugyanolyan típusút tegyen a helyére (B ábra).



4. Tegye vissza az üvegburát. Az egyik oldalon tegye be, míg a másik oldalon nyomja be erősen. Az üveg bekattan.
5. Vegye ki a törülőruhát 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 típustáblát a jobb oldalon, a sütőajtó oldalán találja. Hogy szükség esetén ne kelljen sokáig keresgélnie, felírhatja ide a készülékének adatait és az ügyfélszolgálat telefonszámát.

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

Ügyfélszolgálat ☎️

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

Az egyes országok kapcsolati adatait megtalálja a mellékelt ügyfélszolgálati jegyzékben.

Javítási megrendelés és tanácsadás zavarok esetén

H 01 489 5461

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

Az energia és környezetünk

Az Ön új készüléke különösen hatékony energiafogyasztású. Itt pontos adatokat talál az energiaoptimalizált forró levegős eco fűtési módhoz. Ezenkívül elolvashatja, hogyan lehet még több energiát spórolni, illetve hogyan kell a készüléket környezetbarát módon ártalmatlanítani.

Fűtési mód: forró levegős eco

A forró levegős eco hatékony energiafogyasztású fűtési móddal számtalan ételt elkészíthet egy szinten. A ventilátor egyenletesen elosztja a hátfalban lévő körfűtőttest energiaoptimalizált hőjét a sütőtérben. Így előmelegítés nélkül is átsül vagy megfő az étel.

Utasítások


- Tolja be az ételeket a hideg üres sütőtérbe. Csak így működik az energiaoptimalizálás.
- Csak akkor nyissa ki sütés közben a sütőajtót, ha feltétlenül szükséges.

Táblázat

A táblázatban azokat az ételeket soroltuk fel, amelyek elkészítéséhez a forró levegős eco fűtési mód a legalkalmasabb. Mindegyiknél megtalálható a megfelelő hőmérséklet és a sütési idő, valamint a szükséges tartozék és a megfelelő betolási szint.

A hőmérséklet és az időtartam az élelmiszerek mennyiségétől, jellemzőitől és minőségétől függnek. Ezért tartományokat adtunk meg a táblázatban. Először próbálja meg az alacsonyabb értékkel. Az alacsonyabb hőmérséklet egyenletesebb barnulást biztosít. Ha szükséges, legközelebb állítsa eggyel magasabbra.

A formákat és az edényt mindig a rostély közepére tegye. Ha az élelmiszert közvetlenül a rostélyra teszi, tolja be az 1. szintre az univerzális serpenyőt. Így felfogja a zsírt és a szaftot, és a sütő tisztább marad.

| Forró levegős eco fűtési móddal elkészítendő ételek  | Tartozékok | Szint | Hőmérséklet °C-ban | Időtartam perc-ben |
|--|-------------------------|--------------|---------------------------|---------------------------|
| Torták és sütemények | | | | |
| Kevert tészta száraz töltelékkel tepsiben | sütőtepsi | 3 | 170-190 | 25-35 |
| Kevert tészta formában | négyszögletes sütőforma | 2 | 160-180 | 50-60 |
| Tortalap, kevert tészta | gyümölcsös sütőforma | 2 | 160-180 | 20-30 |
| Gyümölcsös sütemény finom, kevert tészta | kerek-/kuglóforma | 2 | 160-180 | 50-60 |
| Kelt tészta száraz töltelékkel tepsiben | sütőtepsi | 3 | 170-190 | 25-35 |
| Omlós tészta száraz töltelékkel tepsiben | sütőtepsi | 3 | 180-200 | 20-30 |
| Piskótatekercs | sütőtepsi | 3 | 170-190 | 15-25 |
| Piskótalap, 2 tojásos | gyümölcsös sütőforma | 2 | 150-170 | 20-30 |
| Piskótatorta (6 tojásos) | kerek sütőforma | 2 | 150-170 | 40-50 |
| Leveles tésztából készült sütemény | sütőtepsi | 3 | 180-200 | 20-30 |
| Aprósütemény | sütőtepsi | 3 | 130-150 | 15-25 |
| Kinyomós sütemény | sütőtepsi | 3 | 140-150 | 30-45 |
| Forró zsírban készült sütemény | sütőtepsi | 3 | 210-230 | 35-45 |
| Zsemle, rozslisztből | sütőtepsi | 3 | 200-220 | 20-30 |
| Felfújtak | | | | |
| Burgonyafelfújt | felfújt forma | 2 | 160-180 | 60-80 |
| Lasagne | felfújt forma | 2 | 180-200 | 40-50 |
| Mélyhűtött termékek | | | | |
| Pizza vékony tésztával | univerzális serpenyő | 3 | 190-210 | 15-25 |
| Pizza vastag tésztával | univerzális serpenyő | 2 | 180-200 | 20-30 |
| Hasábburgonya | univerzális serpenyő | 3 | 200-220 | 20-30 |
| Csirkeszárnyak | univerzális serpenyő | 3 | 220-240 | 20-30 |
| Halrudacsok | univerzális serpenyő | 3 | 220-240 | 10-20 |
| Kétszersült | univerzális serpenyő | 3 | 180-200 | 10-15 |
| Hús | | | | |
| Párolt marhasült, 1,5 kg | fedett edény | 2 | 190-210 | 130-150 |
| Sertéssült, tarja, 1 kg | fedő nélküli edény | 2 | 190-210 | 110-130 |
| Borjúsült, felsál, 1,5 kg | fedő nélküli edény | 2 | 190-210 | 110-130 |
| Hal | | | | |
| Aranydurbincs, 2 darab, egyenként 750 g | univerzális serpenyő | 2 | 170-190 | 50-60 |
| Aranydurbincs sókéregben, 900 g | univerzális serpenyő | 2 | 170-190 | 60-70 |
| Csuka, 1000 g | univerzális serpenyő | 2 | 170-190 | 60-70 |
| Pisztráng, 2 darab, egyenként 500 g | univerzális serpenyő | 2 | 170-190 | 45-55 |
| Halfilé, darabja 100 g | fedett edény | 2+1 | 190-210 | 30-40 |

Energiamegtakarítás

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

Ártalmatlanítás környezetbarát módon

A csomagolást környezetbarát módon ártalmatlanítsa.



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

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

Kísérleti konyhánkban teszteltük Önnek

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

Utasítások

- A táblázatban lévő értékek mindig a hideg és üres sütőtérbe való betolásra érvényesek.

Csak akkor melegítsen elő, ha ez a táblázatban szerepel. A tartozékot csak az előmelegítés után bélelje ki sütőpapírral.

- A táblázatokban megadott időtartamok irányértékek. Függnek az élelmiszer minőségétől és tulajdonságaitól.
- A mellékelt tartozékokat használja. További tartozékok kiegészítő tartozékként a szakkereskedésben vagy a vevőszolgálatnál kaphatók.


Használat előtt minden olyan tartozékot vegyen ki a sütőtérből, amelyre nincs szüksége.

- Mindig használjon edényfogót, ha a forró tartozékot vagy az edényt kiveszi a sütőtérből.

Torták és sütemények


Sütés egy szinten

Felső/alsó fűtéssel  a legjobb elkészíteni a süteményeket.

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

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

Sütés több szinten

Használjon 3 dimenziós forró levegőt .

Sütési magasságok 2 szinten való sütéskor:

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

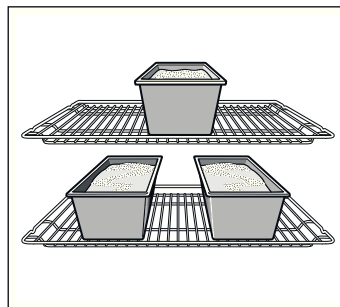
Sütési magasságok 3 szinten való sütéskor:

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

Az egyidejűleg betolt tepsiknek nem kell egyidejűleg készen lenniük.

A táblázatokban számos ételkészítési javaslat található.

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



Sütőformák:

A sötét, fémből készült sütőformák a legalkalmasabbak.

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












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

Táblázatok



A táblázatokban a különböző sütemények elkészítéséhez megtalálható az optimális fűtési mód. Hőmérséklet és sütési idő a tészta mennyiségétől és minőségétől függ. Ezért tartományokat 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 *Tipppek sütéshez* fejezetben találhatóak a táblázatok után.




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

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

| Sütemények formában | Forma | Szint | Fűtési mód | Hőmérséklet °C-ban | Időtartam perc-ben |
|---|-----------------|-------|---|--------------------|--------------------|
| Pizza, vékony tésztával kevés feltéttel (melegítse elő) | pizzatepsi | 1 |  | 280-300 | 10-15 |
| Pikáns sütemény | kerek sütőforma | 1 |  | 170-190 | 45-55 |

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

| Sütemények tepsiben | Tartozékok | Szint | Fűtési mód | Hőmérséklet °C-ban | Időtartam perc-ben |
|---|-------------------------------|-------|---|--------------------|--------------------|
| Kevert tészta száraz töltelékkel | sütőtepsi | 2 |  | 170-190 | 20-30 |
| | univerzális tepsi + sütőtepsi | 3+1 |  | 150-170 | 35-45 |
| Kevert tészta lédús töltelékkel, gyümölcs | univerzális tepsi | 2 |  | 170-190 | 25-35 |
| | univerzális tepsi + sütőtepsi | 3+1 |  | 140-160 | 40-50 |
| Kelt tészta száraz töltelékkel | sütőtepsi | 3 |  | 170-180 | 25-35 |
| | univerzális tepsi + sütőtepsi | 3+1 |  | 150-170 | 35-45 |
| Kelt tészta lédús töltelékkel, gyümölcs | univerzális tepsi | 3 |  | 160-180 | 40-50 |
| | univerzális tepsi + sütőtepsi | 3+1 |  | 150-160 | 50-60 |
| omlós tészta száraz töltelékkel | sütőtepsi | 1 |  | 180-200 | 20-30 |
| Omlós tészta lédús töltelékkel, gyümölcs | univerzális tepsi | 2 |  | 160-180 | 60-70 |
| Wähe (svájci sütemény) | univerzális tepsi | 1 |  | 210-230 | 40-50 |
| Piskóatekercs (elő kell melegíteni) | sütőtepsi | 2 |  | 170-190 | 15-20 |
| Kelesztett fonott kalács 500 g lisztből | sütőtepsi | 2 |  | 170-190 | 25-35 |
| Püspökkenyér 500 g lisztből | sütőtepsi | 3 |  | 160-180 | 60-70 |
| Püspökkenyér 1 kg lisztből | sütőtepsi | 3 |  | 150-170 | 90-100 |
| Rétes, édes | univerzális tepsi | 2 |  | 190-210 | 55-65 |
| Pizza | sütőtepsi | 2 |  | 200-220 | 25-35 |
| | univerzális tepsi + sütőtepsi | 3+1 |  | 180-200 | 40-50 |
| Francia lepény (melegítse elő) | univerzális tepsi | 2 |  | 280-300 | 10-12 |
| Börek | univerzális serpenyő | 2 |  | 180-200 | 40-50 |

| Aprósütemény | Tartozékok | Szint | Fűtési mód | Hőmérséklet C-ban | Időtartam perc-ben |
|------------------------------------|------------------------------------|-------|---|-------------------|--------------------|
| Aprósütemény | sütőtepsi | 3 |  | 140-160 | 15-25 |
| | univerzális tepsi + sütőtepsi | 3+1 |  | 130-150 | 25-35 |
| | 2 sütőtepsi + univerzális serpenyő | 5+3+1 |  | 130-150 | 30-40 |
| Kinyomós sütemény (melegítse elő) | sütőtepsi | 3 |  | 140-150 | 30-40 |
| | sütőtepsi | 3 |  | 140-150 | 25-35 |
| | univerzális tepsi + sütőtepsi | 3+1 |  | 140-150 | 30-45 |
| | 2 sütőtepsi + univerzális serpenyő | 5+3+1 |  | 130-140 | 35-50 |
| Ízesített habcsók | sütőtepsi | 2 |  | 110-130 | 30-40 |
| | univerzális tepsi + sütőtepsi | 3+1 |  | 100-120 | 35-45 |
| | 2 sütőtepsi + univerzális serpenyő | 5+3+1 |  | 100-120 | 40-50 |
| Habcsók | sütőtepsi | 3 |  | 80-100 | 100-150 |
| muffin | rostély muffin sütőformával | 3 |  | 180-200 | 20-25 |
| | 2 rostély muffin sütőformával | 3+1 |  | 160-180 | 25-30 |
| Égetett tésztával készült sütemény | sütőtepsi | 2 |  | 210-230 | 30-40 |

| Aprósütemény | Tartozékok | Szint | Fűtési mód | Hőmérséklet C-ban | Időtartam perc-ben |
|------------------------------------|------------------------------------|-------|------------|-------------------|--------------------|
| Leveles tésztából készült sütemény | sütőtepsi | 3 | ☉ | 180-200 | 20-30 |
| | univerzális tepsi + sütőtepsi | 3+1 | ☉ | 180-200 | 25-35 |
| | 2 sütőtepsi + univerzális serpenyő | 5+3+1 | ☉ | 170-190 | 35-45 |
| Kelt tésztás sütemény | sütőtepsi | 2 | ☐ | 190-210 | 20-30 |
| | univerzális tepsi + sütőtepsi | 3+1 | ☉ | 160-180 | 25-35 |

Kenyér- és zsemlefélek

Kenyérsütésnél melegítse elő a sütőt, hacsak nincs más megadva.

Soha ne öntsön vizet a forró sütőbe.

| Kenyér- és zsemlefélek | Tartozékok | Szint | Fűtési mód | Hőmérséklet C-ban | Időtartam perc-ben |
|-----------------------------------|-------------------------------|-------|------------|-------------------|--------------------|
| Kelesztett kenyér 1,2 kg lisztből | univerzális tepsi | 2 | ☐ | 300 | 5 |
| | | | | 200 | 30-40 |
| Kovászos kenyér 1,2 kg lisztből | univerzális tepsi | 2 | ☐ | 300 | 8 |
| | | | | 200 | 35-45 |
| lepénykenyér | univerzális tepsi | 2 | ☐ | 300 | 10-15 |
| Zsemle (nem kell előmelegíteni) | sütőtepsi | 3 | ☐ | 200 | 20-30 |
| Zsemle kelt tésztából, édes | sütőtepsi | 3 | ☐ | 180-200 | 15-20 |
| | univerzális tepsi + sütőtepsi | 3+1 | ☉ | 150-170 | 20-30 |

Sütési ötletek

| | |
|--|---|
| Ha saját recept szerint szeretne sütni. | Tájékozódjon a sütési táblázatokban bemutatott hasonló sütemények alapján. |
| Így lehet megállapítani, hogy a kevert tésztából készült sütemény átsült-e. | A receptben megadott sütési idő vége előtt mintegy 10 perccel szúrjon bele a tészta legmagasabb pontjába egy fogpiszkálót. Ha nem ragad már tészta a fogpiszkálóra, akkor a sütemény kész. |
| A sütemény összeesik. | Legközelebb használjon kevesebb folyadékot, vagy állítsa 10 fokkal alacsonyabbra a sütőhőmérsékletet. Tartsa be a receptben megadott keverési időket. |
| A sütemény közepén szépen feljött, de a szélén alacsony maradt. | A kerek tortaformák peremét ne kenje ki. Sütés után óvatosan, késsel lazítsa fel a süteményt. |
| A sütemény felül túl sötét lett. | Mélyebbre tolja be, válasszon alacsonyabb hőmérsékletet és a süteményt valamivel hosszabb ideig süsse. |
| A sütemény túl száraz. | Fogpiszkálással szúrjon lyukakat a kész süteménybe. Azután permetezze meg gyümölcs-lével vagy alkoholos itallal. A következő alkalommal válasszon 10 fokkal magasabb hőmérsékletet és csökkentse a sütési időt. |
| A kenyér vagy a sütemény (p. l. túró-torta) jól néz ki, de belül nyúlós (ragacsos, csíkokban vizes). | A következő alkalommal használjon kevesebb folyadékot, és alacsonyabb hőmérsékleten süsse, valamivel hosszabb ideig. A lédús töltelékkel készülő süteményhez süsse meg előre az alapot. Szórja meg mandulával vagy zsemlemorzssával, és azután tegye rá a töltelékét. Tartsa be a receptben leírtakat és a sütési időt. |
| A sütemény egyenetlenül pirult meg. | Alacsonyabb hőmérsékletet válasszon, akkor a sütemény egyenetlenebben fog pirulni. Kényes süteményt felső/alsó fűtéssel ☐ süssön egy szinten. A kiálló sütőpapír is befolyásolhatja a légkeringetést. A sütőpapírt mindig a tepsi méretére vágja le. |
| A gyümölcsös sütemény alul túl világos. | Legközelebb egy szinttel lejjebb tolja be a süteményt. |
| A gyümölcsle kifut. | Legközelebb használjon mélyebb univerzális serpenyőt, ha van. |
| A kelt tésztából készült aprósütemény sütés közben egymáshoz ragad. | Minden süteménydarab körül hagyjon kb. 2 cm távolságot. Így van elég hely, hogy a sütemények szépen feljöjjenek és körös-körül megpiruljanak. |
| Ha több szinten sütött. A felső sütőtepsin a sütemény sötétebb, mint az alsón. | Több szinten való sütésnél mindig 3 dimenziós forró levegős üzemmódot ☉ használjon. Az egyidejűleg betölt tepsiknek nem kell egyidejűleg készen lenniük. |
| Lédús sütemények sütésekor kondenzvíz keletkezik. | Sütésekor vízgőz keletkezik. A vízgőz az ajtó felett távozik. A vízgőz lecsapódhat a kezelőfelületen vagy a szomszédos bútorlapokon, és kondenzvízként lecsapoghat. Ez fizikai jelenség. |

Hús, szárnyas, hal

Edény

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

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

Ha zománcozott sütőedényt használ, adjon hozzá kicsivel több folyadékot.

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

A táblázatokban szereplő adatok:

Edény fedő nélkül = nyitott

Edény fedővel = zárt

Az edényt mindig a rostély közepére tegye.

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

Sültetek

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

Párolt sültetekhez 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.

Grillezés

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

Mindig zárt sütőben grillezzen.

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

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

A frissensülteteket csak grillezés után sózza meg.

A grillszeleteket helyezze közvetlenül a rostélyra. Ha egyetlen grillszeletet süt, azt legjobb a rostély közepére tenni.

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

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

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

Hús

Az időtartam felénél fordítsa meg a húsdarabokat.

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

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

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

| Hús | Súly | Tartozék és edény | Szint | Fűtési mód | Hőmérséklet °C-ben, grillfokozat | Időtartam perc-ben |
|---------------------------------|--------|--------------------------------|-------|------------|----------------------------------|--------------------|
| Marhahús | | | | | | |
| Párolt marhasült | 1,0 kg | zárt | 2 | | 200-220 | 100 |
| | 1,5 kg | | 2 | | 190-210 | 120 |
| | 2,0 kg | | 2 | | 180-200 | 140 |
| Marhafilé, közepes | 1,0 kg | nyitott | 2 | | 210-230 | 60 |
| | 1,5 kg | | 2 | | 200-220 | 80 |
| Sült hátszín, közepesen átsütve | 1,0 kg | nyitott | 1 | | 220-240 | 60 |
| Steak, 3 cm vastag, közepes | | rostély + univerzális serpenyő | 5+1 | | 3 | 15 |
| Borjűhús | | | | | | |
| Borjűhsült | 1,0 kg | nyitott | 2 | | 190-210 | 110 |
| | 1,5 kg | | 2 | | 180-200 | 130 |
| | 2,0 kg | | 2 | | 170-190 | 150 |
| borjűcsülök | 1,5 kg | nyitott | 2 | | 210-230 | 140 |
| Sertéshús | | | | | | |
| Sült, 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 | | 190-210 | 130 |
| | 1,5 kg | | 1 | | 180-200 | 160 |
| | 2,0 kg | | 1 | | 170-190 | 190 |
| sertésfilé | 500 g | rostély + univerzális serpenyő | 3+1 | | 230-240 | 30 |
| sertéssült, sovány | 1,0 kg | nyitott | 2 | | 190-210 | 120 |
| | 1,5 kg | | 2 | | 180-200 | 140 |
| | 2,0 kg | | 2 | | 170-190 | 160 |

| Hús | Súly | Tartozék és edény | Szint | Fűtési mód | Hőmérséklet °C-ben, grillfokozat | Időtartam perc-ben |
|--|--------------|--------------------------------|-------|------------|----------------------------------|--------------------|
| Pácolt füstölt karaj, csonttal | 1,0 kg | zárt | 2 | | 210-230 | 70 |
| steak, 2 cm vastag | | rostély + univerzális serpenyő | 5+1 | | 3 | 15 |
| sertés szűzermék, 3 cm vastag | | rostély + univerzális serpenyő | 5+1 | | 3 | 10 |
| Bárányhús | | | | | | |
| báránygerinc csonttal | 1,5 kg | nyitott | 2 | | 190-210 | 60 |
| Báránycomb csont nélkül, közepesen átsütve | 1,5 kg | nyitott | 1 | | 160-180 | 120 |
| Vadhús | | | | | | |
| őzgerinc csonttal | 1,5 kg | nyitott | 2 | | 200-220 | 50 |
| őzcomb csont nélkül | 1,5 kg | zárt | 2 | | 210-230 | 100 |
| vaddisznósült | 1,5 kg | zárt | 2 | | 180-200 | 140 |
| szarvassült | 1,5 kg | zárt | 2 | | 180-200 | 130 |
| nyúl | 2,0 kg | zárt | 2 | | 220-240 | 60 |
| Darált hús | | | | | | |
| Vagdalthús | 500 g húsból | nyitott | 1 | | 180-200 | 80 |
| Virslí | | | | | | |
| Virslí | | rostély + univerzális serpenyő | 4+1 | | 3 | 15 |

Szárnyasok

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

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

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

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

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

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

| Szárnyasok | Súly | Tartozék és edény | Szint | Fűtési mód | Hőmérséklet °C-ben, grillfokozat | Időtartam perc-ben |
|--------------------|---------------|-------------------|-------|------------|----------------------------------|--------------------|
| Csirke, egész | 1,2 kg | rostély | 2 | | 220-240 | 60-70 |
| Csirke, egész | 1,6 kg | rostély | 2 | | 210-230 | 80-90 |
| Csirke, fél | darabja 500 g | rostély | 2 | | 220-240 | 40-50 |
| Darabolt csirke | darabja 150 g | rostély | 3 | | 210-230 | 30-40 |
| Darabolt csirke | darabja 300 g | rostély | 3 | | 210-230 | 35-45 |
| csirkemell | darabja 200 g | rostély | 3 | | 3 | 30-40 |
| Kacsa, egész | 2,0 kg | rostély | 2 | | 190-210 | 100-110 |
| kacsamell | darabja 300 g | rostély | 3 | | 240-260 | 30-40 |
| Liba, egész | 3,5–4,0 kg | rostély | 2 | | 170-190 | 120-140 |
| libacomb | darabja 400 g | rostély | 3 | | 220-240 | 40-50 |
| Bébi pulyka, egész | 3,0 kg | rostély | 2 | | 180-200 | 80-100 |
| pulykatekercs | 1,5 kg | nyitott | 1 | | 200-220 | 110-130 |
| pulykamell | 1,0 kg | zárt | 2 | | 180-200 | 90 |
| Pulyka felsőcomb | 1,0 kg | rostély | 2 | | 180-200 | 90-100 |

Hal

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

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

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

Halfilénél a pároláshoz adjon néhány hozzá evőkanál folyadékot.

| Hal | Súly | Tartozék és edény | Szint | Fűtési mód | Hőmérséklet °C-ben, grillfokozat | Időtartam perc-ben |
|-------------------------|-------------------|-------------------|-------|------------|----------------------------------|--------------------|
| Hal, egész | darabja kb. 300 g | rostély | 2 | | 2 | 20-25 |
| | 1,0 kg | rostély | 2 | | 200-220 | 45-55 |
| | 1,5 kg | rostély | 2 | | 190-210 | 60-70 |
| | 2,0 kg | zárt | 2 | | 190-210 | 70-80 |
| Halkotlett, 3 cm vastag | | rostély | 3 | | 2 | 20-25 |
| halfilé | | zárt | 2 | | 210-230 | 25-30 |

Tippek sütéshez és grillezéshez

A sült pontos súlyára vonatkozóan nincsenek adatok a táblázatban.

Az adatokat a legközelebbi legalacsonyabb súlynak megfelelően válassza ki, és 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 gőzréson át távozik. A vízgőz lecsapódhat a hűvösebb kapcsolótáblán vagy a szomszédos bútorlapokon, és kondenzvízként lecsepeghet.

Felfújtak, pirítás

Az edényt mindig állítsa a rostélyra.

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

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

| Étel | Tartozék és edény | Szint | Fűtési mód | Hőmérséklet °C-ben, grillfokozat | Időtartam perc-ben |
|--|--------------------------------|-------|------------|----------------------------------|--------------------|
| Felfújtak | | | | | |
| Felfújt, édes | felfújt forma | 2 | | 180-200 | 50-60 |
| Szufflé | felfújt forma | 2 | | 180-200 | 35-45 |
| | egy adagos forma | 2 | | 200-220 | 25-30 |
| Tésztafelfújt | felfújt forma | 2 | | 200-220 | 40-50 |
| Lasagne | felfújt forma | 2 | | 180-200 | 40-50 |
| Felfújt | | | | | |
| Burgonyafelfújt, nyers hozzávalók, max. 4 cm magas | 1 felfújt forma | 2 | | 160-180 | 60-80 |
| | 2 felfújt forma | 3+1 | | 150-170 | 60-80 |
| Pirítás | | | | | |
| 4 darab, átsütni | rostély + univerzális serpenyő | 3+1 | | 160-170 | 10-15 |
| 12 darab, átsütni | rostély + univerzális serpenyő | 3+1 | | 160-170 | 15-20 |

Késztermékek

Ügyeljen a csomagoláson található gyártói utasításokra.

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

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

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

Különleges ételek

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

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

Joghurt készítése

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

4. A sütőt előírás szerint melegítse elő.

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

Kelt tészta kelesztése

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

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

Felolvasztás

A felolvasztási idő az ételkészítés fajtájától és mennyiségétől függ.

Ügyeljen a csomagoláson található gyártói utasításokra.

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

A szárnyast a mellső oldalával lefelé tegye egy tányérra.

Utasítás: 60 °C-ig nem világít a sütőlámpa. Ezáltal lehetséges az optimális pontos szabályozás. Ha a hőfokszabályozó kikapcsolt állapotban marad, a ventilátor nem jár.

| Étel | Tartozék | Magaság | Fűtési mód | Hőmérséklet |
|---|----------|---------|------------|---|
| Kényes mélyhűtött áru pl. tejszínes torta, vajos krémtorta, csokoládéval vagy cukormázzal bevont torta, gyümölcs stb. | rostély | 1 | | a hőfokszabályozó kikapcsolt állapotban marad |
| Egyéb mélyhűtött termékek csirke, kolbász és hús, kenyér, zsemle, sütemény és egyéb péksütemény | rostély | 1 | | 50 °C |

Aszalás

3 dimenziós forró levegővel kiválóan aszalhat.

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

Hagyja jól lecsepegni, majd szárítsa meg.

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

A nagyon lédús gyümölcsöt vagy zöldséget többször forgassa meg.

Az aszalt ételt száradás után azonnal válassza el a papírtól.

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

Befőzés

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

Figyelem!

Ne használjon nagyobb vagy magasabb üvegeket. A fedelük megrepedhet.

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

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

Előkészítés

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

4. Az üvegeket csatokkal zárja le.

Hatnál több üveget ne tegyen a sütőtérbe.

Beállítás

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

Befőzés

Gyümölcs

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

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

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

Zöldség

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

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

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

Üvegek kivétele

Az üvegeket befőzés után vegye ki a sütőtérből.

Figyelem!

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

Akrilamid az élelmiszerekben

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

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

Ötletek az ételek akrilamidszegény elkészítéséhez

| | |
|-----------------------------|--|
| Általános tudnivalók | <ul style="list-style-type: none">■ 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 2 szinten:

Az univerzális serpenyőt mindig tolja be a sütőtepsi fölé.

Sütés 3 szinten:

Az univerzális serpenyőt középre tolja be.

Kinyomós sütemény:

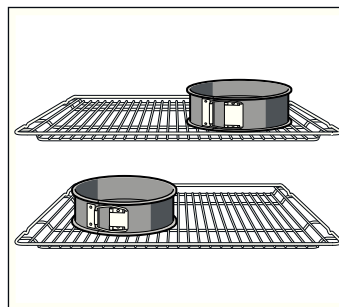
Az egyidejűleg betolt tepsiknek nem kell egyidejűleg készen lenniük.

Almás lepény 1 szinten:

A sötét kerek sütőformákat elcsúsztatva tegye egymás mellé.

Almás lepény 2 szinten:

A sötét kerek sütőformákat elcsúsztatva tegye egymás fölé, lásd.



ábra

Sütemény fehérbádoggal kerek sütőformában:

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

Utasítás: A sütéshez először a megadott hőmérsékletek közül az alacsonyabbat alkalmazza.

| Étel | Tartozékok és formák | Szint | Fűtési mód | Hőmérséklet °C-ban | Időtartam perc-ben |
|------------------------------------|---------------------------------------|-------|------------|--------------------|--------------------|
| Kinyomós sütemény (melegítse elő*) | sütőtepsi | 3 | □ | 140-150 | 30-40 |
| | univerzális tepsi + sütőtepsi | 3+1 | ⊗ | 140-150 | 30-45 |
| | 2 sütőtepsi + univerzális serpenyő | 5+3+1 | ⊗ | 130-140 | 35-50 |
| Kinyomós sütemény | sütőtepsi | 3 | ⊗/⊗ | 140-150 | 30-45 |
| Aprósütemény (melegítse elő*) | sütőtepsi | 3 | □ | 150-170 | 20-30 |
| | sütőtepsi | 3 | ⊗ | 150-160 | 20-30 |
| | univerzális tepsi + sütőtepsi | 3+1 | ⊗ | 140-160 | 25-40 |
| | 2 sütőtepsi + univerzális serpenyő | 5+3+1 | ⊗ | 130-150 | 35-55 |
| Vizespiskóta (melegítse elő*) | kerek sütőforma a rostélyon | 2 | □ | 150-160 | 30-40 |
| Vizes piskóta | kerek sütőforma a rostélyon | 2 | ⊗/⊗ | 160-180 | 30-40 |
| Bevonatos almás pite | rostély + 2 kerek sütőforma Ø 20 cm | 1 | □ | 180-200 | 70-90 |
| | 2 rostély + 2 kerek sütőforma Ø 20 cm | 3+1 | ⊗ | 170-190 | 70-90 |

* Előmelegítéshez ne használja a gyorsfelfűtés funkciót.

Grillezés

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

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

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

| | | | |
|---|-----------|--|-----------|
| Instrucțiuni de siguranță importante | 30 | Testate pentru dumneavoastră în studioul nostru | |
| Cauzele avariilor..... | 31 | gastronomic | 45 |
| Noul dvs. cuptor | 32 | Prăjituri și produse de brutărie/patiserie..... | 46 |
| Panoul de comandă..... | 32 | Recomandări pentru coacere | 48 |
| Taste și afișaj..... | 32 | Carne, carne de pasăre, pește | 48 |
| Selectorul de funcții..... | 32 | Recomandări pentru prăjire și grill..... | 51 |
| Selectorul de temperaturi..... | 33 | Sufleuri, gratenuri, pâine prăjită..... | 51 |
| Spațiul de coacere | 33 | Alimente preparate..... | 52 |
| Accesoriile dumneavoastră | 33 | Preparate speciale | 52 |
| Introducerea accesoriilor..... | 33 | Decongelare | 53 |
| Accesorii speciale..... | 34 | Deshidratare | 53 |
| Serviciul clienți-Articole..... | 35 | Fierberea | 53 |
| Înainte de prima utilizare | 35 | Acrilamide în alimente | 54 |
| Setarea orei curente..... | 35 | Preparate de verificare | 55 |
| Încingerea cuptorului..... | 35 | Coacerea..... | 55 |
| Curățarea accesoriilor..... | 35 | Prepararea la grill | 55 |
| Setarea cuptorului | 36 | | |
| Modul de încălzire și temperatura | 36 | | |
| Încălzire rapidă | 36 | | |
| Reglarea funcțiilor de timp | 36 | | |
| Ceas cu alarmă..... | 36 | | |
| Durata de preparare..... | 37 | | |
| Timpul final..... | 37 | | |
| Ora curentă | 38 | | |
| Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor | 38 | | |
| Modificarea setărilor de bază | 38 | | |
| Deconectare automată | 39 | | |
| Curățare automată | 39 | | |
| Indicații importante | 39 | | |
| Înainte de curățarea automată | 39 | | |
| Reglare | 39 | | |
| După curățarea automată | 40 | | |
| Întreținerea și curățarea | 40 | | |
| Produse de curățare | 40 | | |
| Montarea și demontarea suporturilor pentru tăvi | 40 | | |
| Demontarea și remontarea ușii cuptorului..... | 41 | | |
| Detașarea capacului ușii..... | 41 | | |
| Montarea și demontarea geamurilor ușii | 42 | | |
| Cum se procedează în cazul unei defecțiuni? | 43 | | |
| Tabel de defecțiuni | 43 | | |
| Înlocuirea becului de pe plafonul cuptorului | 43 | | |
| Geamul protector | 43 | | |
| Unitățile de service abilitate | 44 | | |
| Numărul E și numărul FD | 44 | | |
| Energie și mediu | 44 | | |
| Modul de încălzire convecție aer eco..... | 44 | | |
| Economisirea energiei | 45 | | |
| Evacuarea ecologică..... | 45 | | |

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 ținuți la distanță de aparat și de cablul de racord.

Introduceți întotdeauna accesoriul în locul corespunzător din spațiul de coacere.

Consultați descrierea accesoriilor din spațiul de coacere.

Pericol de incendiu!

- Obiectele inflamabile, depozitate în spațiul de coacere, se pot aprinde. Nu depozitați niciodată obiecte inflamabile în spațiul de coacere. Nu deschideți niciodată ușa aparatului dacă se produce fum în aparat. Deconectați aparatul și scoateți ștecherul din priză sau întrerupeți siguranța din tabloul de siguranțe.
- La deschiderea ușii aparatului se creează curenți de aer. Hârtia de patiserie se poate

atinge de elementele de încălzire și se poate aprinde. La preîncălzire nu așezați niciodată hârtie de patiserie în accesoriu, fără ca aceasta să fie fixată. Așezați întotdeauna un vas sau o formă de copt pe hârtia de patiserie. Tapetați numai suprafața necesară cu hârtie de patiserie. Nu este permis ca hârtia de patiserie să iasă peste marginile accesoriului.

Pericol de arsuri!

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

Pericol de arsuri!

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

Pericol de vătămare!

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

Pericol de electrocutare!


- Reparațiile neautorizate sunt periculoase. Efectuarea reparațiilor este permisă numai unui tehnician instruit de noi, din unitatea de service abilitată. Dacă aparatul este defect, scoateți fișa de rețea sau deconectați siguranța din tabloul siguranțelor. Chemați unitatea de service abilitată.

- Izolația cablurilor aparatelor electrice se poate topi la atingerea pieselor fierbinți ale aparatului. Nu aduceți niciodată cablurile de racordare ale aparatelor electrice în contact cu piesele fierbinți ale aparatului.
- Umezeala infiltrată poate provoca o electrocutare. Nu utilizați aparate de curățat cu jet sub presiune sau cu jet de abur.
- La înlocuirea becului din spațiul de coacere, contactele fasungului becului se află sub tensiune. Înainte de înlocuire, scoateți ștecherul din priză sau întrerupeți siguranța de la tabloul de siguranțe.
- Un aparat defect poate provoca electrocutare. Nu porniți niciodată un aparat defect. Scoateți ștecherul din priză sau întrerupeți siguranța de la tabloul de siguranțe. Chemați unitatea service abilitată.

Pericol de incendiu!

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

Pericol de arsuri!

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

Pericol de daune grave aduse sănătății!

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

Cauzele avariilor

Atenție!

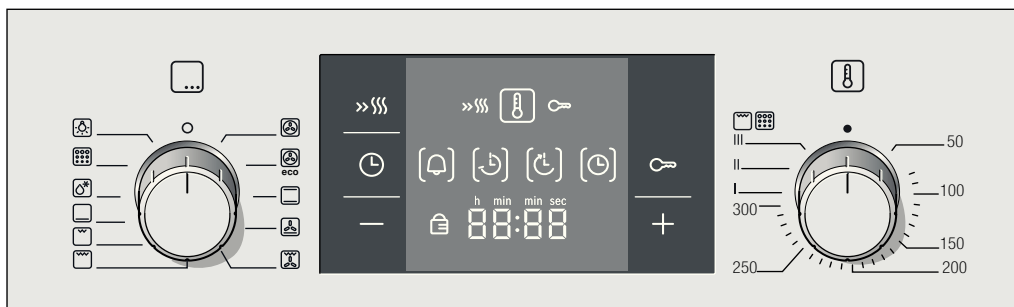
- Accesorii, folie, hârtie de patiserie sau veselă pe baza spațiului de coacere: Nu așezați accesorii pe baza spațiului de coacere. Nu acoperiți baza spațiului de coacere cu folie, de orice tip, sau hârtie de patiserie. Nu așezați nicio veselă pe baza spațiului de coacere dacă este setată o temperatură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

Noul dvs. cuptor

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

Panoul de comandă

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



Butoanele comutatoarelor

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

Taste

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

Taste și afișaj

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

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

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

Selectorul de funcții

Cu ajutorul selectorului de funcții puteți seta modul de încălzire.

| Poziția | Utilizare |
|--------------------|--|
| ○ Poziția neutră | Cuptorul este oprit. |
| 🌀 Convecție aer 3D | Pentru prăjituri și produse de patiserie, pe unul până la trei niveluri. Ventilatorul dispersează căldura emisă de corpul de încălzire circular din peretele posterior, în mod uniform, în tot spațiul de coacere. |

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

Poziția

Utilizare

| | |
|-----------------------------------|--|
| 🌀 Convecție aer eco* | Pentru prăjituri și produse de patiserie, sufleuri, produse congelate finite, carne și pește, pe un nivel fără preîncălzire. Ventilatorul dispersează căldura optimizată energetic emisă de corpul de încălzire circular în mod uniform în spațiul de coacere. |
| ☐ Încălzire superioară/inferioară | Pentru prăjituri, sufleuri și fripturi din carne slabă, de ex. vită sau vânat, pe un nivel. Căldura vine uniform de sus și de jos. |
| 🍕 Treapta pentru pizza | Pregătirea rapidă a produselor congelate, fără preîncălzire, de ex. pizza, cartofi prăjiți sau ștrudel. Încălzește atât corpul de încălzire de jos, cât și corpul de încălzire inelar de pe peretele posterior. |
| 🔥 Grill cu convecție aer | Prăjirea cărnii, a păsărilor și a peștilor întregi. Corpul de încălzire pentru grill și ventilatorul pornesc și se opresc alternativ. Ventilatorul creează vârtejuri de aer fierbinte în jurul preparatului. |
| ☐ Grill, suprafață mare | Prăjirea pe grill a fripturilor, cârnăciorilor, pâinii și bucăților de pește. Se încălzește întreaga suprafață de sub corpul de încălzire pentru grill. |
| ☐ Grill, suprafață mică | Prăjirea pe grill a cantităților mici de friptură, cârnăciori, pâine și pește. Se încălzește partea din mijloc a corpului de încălzire pentru grill. |
| ☐ Încălzire inferioară | Lăsarea mâncărilor la scăzut, coacerea sau rumenirea de final. Căldura se distribuie de jos. |
| 🔥 Decongelare | Decongelarea de ex. a cărnii, păsărilor, pâinii și prăjiturilor. Ventilatorul creează vârtejuri de aer cald în jurul preparatului. |
| 🧼 Curățare automată | Curățarea automată a spațiului de coacere. Cuptorul se încălzește până murdăria va fi descompusă. |
| 💡 Lampa cuptorului | Conectarea lămpii cuptorului. |








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

Când efectuați setările, se aprinde simbolul □ pe afișaj. Se conectează lampa cuptorului din spațiul de coacere.



Indicație: Pentru o bună dispersare a căldurii, la faza de încălzire superioară sau inferioară, va porni ventilatorul pentru scurt timp.


Selectorul de temperaturi

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

| Poziția | Semnificația | |
|------------|-------------------------|--|
| ● | Poziția neutră | Cuptorul nu încălzește. |
| 50-300 | Domeniul de temperatură | Temperatura din spațiul de coacere în °C. Excepție: Temperatura maximă la convecție aer 3D  , convecție aer eco  și la treapta pentru pizza  este de 275 °C, la decongelare  60 °C. |
| I, II, III | Trepte de grill | Treptele de grill pentru grill, suprafață mică  și mare  I = treapta 1, slab II = treapta 2, mediu III = treapta 3, puternic |
| | Trepte de curățare | Treptele de curățare pentru curățare automată  I = treapta 1, ușor II = treapta 2, mediu III = treapta 3, intensiv |

Simbol încălzire

Cât timp se încălzește cuptorul, se aprinde simbolul  pe afișaj. După ce cuptorul a atins punctul optim pentru introducerea preparatului și temperatura este păstrată, simbolul  nu mai luminează.


La treptele de grill și de curățare, simbolul  nu se aprinde niciodată.

Spațiul de coacere

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

Lampa cuptorului

În timpul funcționării se aprinde lampa cuptorului în spațiul de coacere. La temperaturi setate de până la 60 °C și în timpul curățării automate, lampa se deconectează. Astfel este posibil un reglaj fin optim.

Cu poziția  de pe selectorul de funcții, puteți aprinde lampa fără conectarea încălzirii.

Ventilator de răcire

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

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

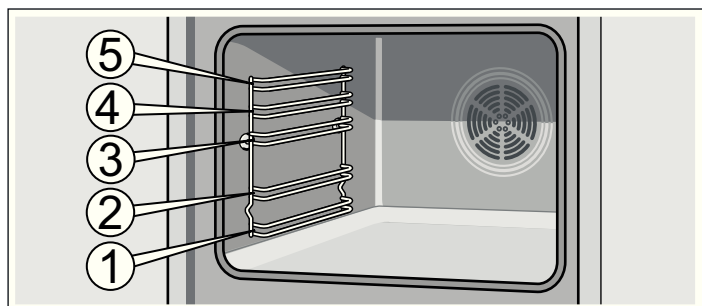
Accesoriile dumneavoastră

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.

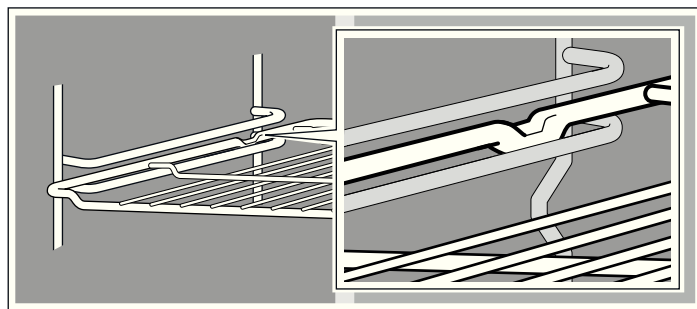
Introducerea accesoriilor

Puteți introduce accesoriile în spațiul de coacere la 5 niveluri diferite. Introduceți întotdeauna accesoriul până la opritor, pentru ca accesoriul să nu atingă geamul ușii.



Accesoriile pot fi trase în afară cam până la jumătate, până când se fixează. În acest mod, preparatele pot fi scoase cu ușurință.

La introducerea în spațiul de coacere aveți grijă ca partea ieșită în afară de pe accesoriu să fie în spate. Numai așa se va fixa.




Indicație: În cazul în care accesoriile se încing, acestea se pot deforma. După răcire, deformarea dispare. Acest lucru nu are nicio influență asupra funcționării.

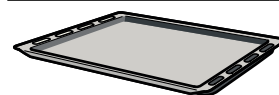
Puteți achiziționa accesorii de la unitățile service abilitate, din comerțul de specialitate sau de pe internet. Vă rugăm să indicați numărul HEZ.



Grătar

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

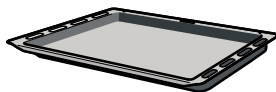
Introduceți grătarul cu partea deschisă către ușa cuptorului și cu partea îndoită în jos .



Tavă de copt emailată

Pentru prăjituri și fursecuri.

Introduceți tava de copt cu partea țesută 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.



Suporturile pentru accesorii

Introduceți în stânga și dreapta. În cadrul curățării automate, cu ajutorul lor puteți curăța de ex. și tava universală.

Accesorii speciale

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

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

| Accesorii speciale | Număr HEZ | Utilizare | adecvat pentru autocurățare |
|---|-----------|---|-----------------------------|
| Grătar | HEZ334000 | Pentru veselă, forme de prăjituri, fripturi, bucăți la grill și produse congelate. | nu |
| Tavă emailată | HEZ331072 | Pentru prăjituri și fursecuri. Introduceți tava în cuptor cu marginea teșită către ușa cuptorului. | da |
| Tavă universală | HEZ332073 | Pentru prăjituri însirocate, produse de brutărie și patiserie, preparate congelate și fripturi mari. Poate fi folosită și ca recipient de colectare a grăsimii, în cazul preparării la grill, direct pe grătar. Introduceți tava universală în cuptor cu marginea teșită către ușa cuptorului. | da |
| Grătar inserabil | HEZ324000 | Pentru fripturi. Așezați grătarul întotdeauna în tava universală. Grăsimia care se scurge și sucul de la carne vor fi colectate. | nu |
| Tavă grill | HEZ325070 | Pentru preparate tip grill, în locul grătarului sau ca apărătoare contra stropilor, cuptorul nemurdărindu-se atât de puternic. A se utiliza tava grill numai în tava universală. Prepararea la grill pe tava grill: Utilizați numai la nivelurile 1, 2 și 3. Tava grill ca protecție la stropire: Introduceți tava universală cu tava grill sub grătar. | da |
| Tavă de pizza | HEZ317000 | Ideală pentru pizza, produse congelate sau prăjituri mari rotunde. Puteți utiliza tava pentru pizza în locul tăvii universale. Așezați tava pe grătar și orientați-o conform datelor din tabele. | nu |
| Piatră de copt | HEZ327000 | Piatra de copt este adecvată pentru a prepara pâine de casă, chifle și pizza, care vor avea astfel o bază crocantă. Piatra de copt trebuie să fie întotdeauna preîncălzită la temperatura recomandată. | da |
| Tigaie profesională cu grătar inserabil | HEZ333072 | Potrivită mai ales pentru prepararea în cantități mari. | da |
| Capac pentru tigaia profesională | HEZ333001 | Capacul transformă tigaia profesională în cratiță profesională. | nu |
| Vas de sticlă | HEZ915001 | Vasul de sticlă este adecvat pentru preparate înăbușite și sufleuri găsite la cuptor. Acesta este adecvat îndeosebi pentru automatica programelor și cea de prăjire. | nu |
| Glisieră telescopică duble | HEZ338250 | Cu șinele de deplasare pe înălțimile 2 și 3, puteți trage accesoriul mai în afară fără să se balanseze. | nu |
| triple | HEZ338352 | Cu șinele de deplasare pe înălțimile 1, 2 și 3, puteți trage accesoriul mai în afară fără să se balanseze. Glisierele triple nu sunt adecvate pentru aparatele cu frigare rotativă. | nu |
| Glisieră triple cu scoatere completă | HEZ338356 | Cu șinele de deplasare pe înălțimile 1, 2 și 3, puteți trage accesoriul complet în afară fără să se balanseze. Glisierele triple cu scoatere completă nu sunt adecvate pentru aparatele cu frigare rotativă. | nu |
| Glisieră triple cu scoatere completă cu funcție de oprire | HEZ338357 | Cu șinele de deplasare pe înălțimile 1, 2 și 3, puteți trage accesoriul complet în afară fără să se balanseze. Șinele de deplasare se fixează, astfel încât accesoriile pot fi așezate cu ușurință. Glisierele triple cu scoatere completă, cu funcție de oprire, nu sunt adecvate pentru aparatele cu frigare rotativă. | nu |

| Accesorii speciale | Număr HEZ | Utilizare | adecvat pentru autocurățare |
|------------------------------|-----------|--|-----------------------------|
| Filtru de vapori | HEZ329000 | Puteți echipa ulterior cuptorul cu acesta. Filtrul reține particulele de grăsime din aerul evacuat și reduce mirosurile. Numai pentru aparatele care conțin 6, 7 sau 8 ca a doua cifră a numărului E (de ex. HBA78B750) | da |
| Sistem de preparare cu aburi | HEZ24D300 | Pentru prepararea treptată a legumelor și a peștelui. | nu |

Serviciul clienți-Articole

Pentru aparatele Dvs. electrocasnice puteți cumpăra ulterior agenții adecvați de întreținere și curățare sau alte accesorii, de

la serviciul clienți, din comerțul de specialitate sau prin internet la e-shop pentru diversele țări. Pentru aceasta, precizați numărul articolului respectiv.

| | | |
|--|--------------------|---|
| Lavete de întreținere pentru suprafețele din oțel inoxidabil | Nr. articol 311134 | Reduc depunerile de murdărie. Prin impregnarea cu un ulei special, suprafețele aparatelor din oțel inoxidabil vor fi întreținute optim. |
| Gel pentru curățarea cuptorului și a grilului | Nr. articol 463582 | Pentru curățarea spațiului de coacere. Gelul este inodor. |
| Lavetă din microfibre cu structură fagure | Nr. articol 460770 | Potrivită în special pentru curățarea suprafețelor sensibile, ca de ex. geam, placă vitroceramică, oțel inoxidabil sau aluminiu. Laveta din microfibre îndepărtează în timpul aceluiași proces de lucru, atât murdăria umedă cât și cea cu conținut de grăsimi. |
| Siguranța ușii | Nr. articol 612594 | Pentru a împiedica deschiderea ușii cuptorului de către copii. În funcție de tipul ușii aparatului, siguranța este înșurubată în mod diferit. Respectați instrucțiunile atașate siguranței ușii. |

Înainte de prima utilizare

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

Setarea orei curente

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


1. Apăsați tasta ☹.


Pe afișaj apare ora 12:00.

2. Cu tasta + sau - setati ora.

După câteva secunde, ora setată va fi preluată.

Încingerea cuptorului

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

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

2. Cu selectorul de temperaturi setati 240 °C.

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


Curățarea accesoriilor

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

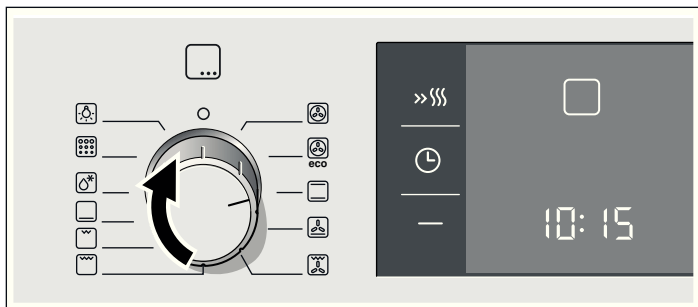
Setarea cuptorului

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

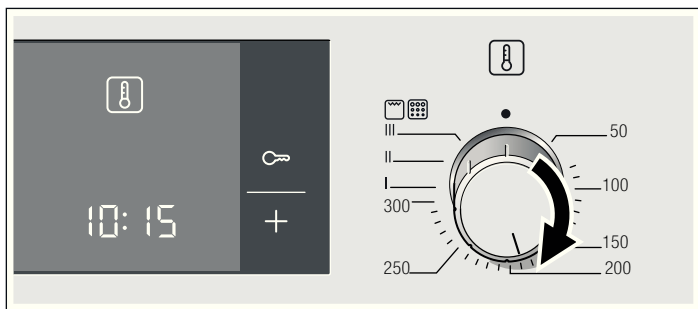
Modul de încălzire și temperatura

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

1. Cu selectorul de funcții setați modul de încălzire.



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



Cuptorul începe să se încălzească.

Deconectarea cuptorului

Rotiți selectorul de funcții în poziția zero.




Modificarea setărilor

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

Încălzire rapidă

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

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

- Convecție aer 3D 
- Încălzire superioară/inferioară 
- Treapta pentru pizza 

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

1. Setarea modului de încălzire și a temperaturii.

2. Apăsăți tasta »»».

Pe afișaj se aprinde simbolul »»». Cuptorul începe să se încălzească.


Încălzirea rapidă s-a încheiat

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

Anularea încălzirii rapide

Apăsăți tasta »»». Simbolul »»» se stinge de pe afișaj.


Reglarea funcțiilor de timp

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

Ceas cu alarmă

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


1. Apăsăți tasta  o dată.

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

2. Cu tasta + sau - setați ora alarmei.

Valoarea propusă tasta + = 10 minute

Valoarea propusă tasta - = 5 minute

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

La expirarea orei alarmei

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

Modificarea orei alarmei






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

Anularea orei alarmei

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

Interogarea setărilor de timp



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

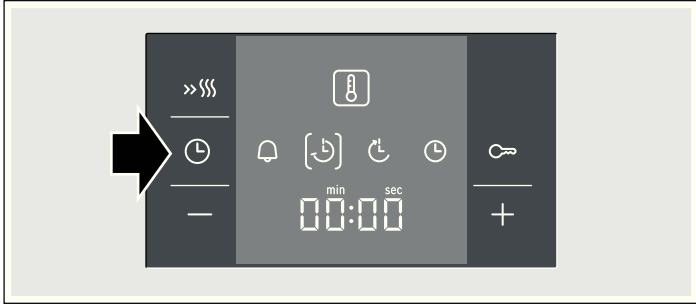
Pentru a interoga ceasul cu alarmă , durata de preparare , timpul final  sau ora curentă , apăsăți tasta  până când sunt afișate paranteze în jurul simbolului respectiv. Valoarea acestora va fi afișată pe display pentru câteva secunde.

Durata de preparare

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


Exemplul din figură: durata de preparare 45 de minute.

1. Cu selectorul de funcții setați modul de încălzire.
2. Cu selectorul de temperaturi setați temperatura sau treapta de grill.
3. Apăsăți tasta  de două ori.
Pe afișaj apare 00:00. Simbolurile de timp se aprind, parantezele stau în jurul simbolului .





4. Cu tasta **+** sau **-** setați durata de preparare.
Valoarea propusă tasta **+** = 30 minute
Valoarea propusă tasta **-** = 10 minute




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


La expirarea duratei de preparare

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

Modificarea duratei de preparare






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

Anularea duratei de preparare

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

Interogarea setărilor de timp

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




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

Timpul final

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

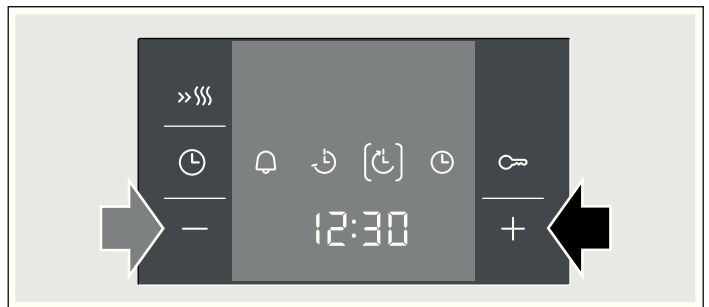
Aveți grijă ca alimentele să nu rămână prea mult timp în spațiul de coacere și să se altereze.






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

1. Setarea selectorului de funcții.
2. Setarea selectorului de temperaturi.
3. Apăsăți tasta  de două ori.
4. Cu tasta **+** sau **-** setați durata de preparare.
5. Apăsăți tasta .
Parantezele sunt în jurul . Apare ora la care este gata preparatul.





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




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


La expirarea duratei de preparare

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

Modificarea timpului final






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

Anularea timpului final


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

Interogarea setărilor de timp

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

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

Ora curentă

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

1. Apăsați tasta .

Pe afișaj apare ora 12:00.


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

După câteva secunde, ora setată va fi preluată.

Modificarea orei curente

Nu trebuie să fie setate alte funcții de timp.

1. Apăsați tasta de patru ori.

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

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

După câteva secunde, ora setată va fi preluată.

Stingerea afișajului orei

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

Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor


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

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

Activarea sistemului de siguranță împotriva accesului copiilor


Selectorul de funcții trebuie să se afle pe poziția neutră.

Apăsați tasta  aprox. patru secunde.

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

Dezactivarea sistemului de siguranță împotriva accesului copiilor

Apăsați tasta  aprox. patru secunde.

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

Modificarea setărilor de bază

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

| Setare de bază | Selecția 0 | Selecția 1 | Selecția 2 | Selecția 3 |
|--|---------------------------------|----------------|----------------|----------------|
| c0 Luminozitatea display-ului | - | noapte | medie | zi* |
| c1 Durata semnalului la sfârșitul unei durate sau ora alarmei | - | aprox. 10 sec. | aprox. 2 min.* | aprox. 5 min. |
| c2 Afișarea orei | numai în timpul funcției-onării | întotdeauna* | - | - |
| c3 timp de așteptare, până când este preluată o setare | - | aprox. 2 sec. | aprox. 5 sec.* | aprox. 10 sec. |
| c5 reechipat cu prelungiri telescopice | nu* | da | - | - |
| c6 Resetați toate valorile la reglajul din fabrică | nu* | da | - | - |

* setarea din fabrică


Cuptorul trebuie să fie deconectat.

1. Apăsați tasta timp de aprox. 4 secunde.

Pe afișaj apare setarea curentă de bază pentru durata semnalului sonor, de ex. c1 2 pentru selecția 2.

2. Cu tasta **+** sau **-** modificați setarea de bază.

3. Confirmați cu tasta .

Pe afișaj este afișată următoarea setare de bază. Puteți să treceți în revistă toate nivelurile cu tasta  și să faceți modificări cu tastele **+** sau **-**.

4. La final apăsați tasta timp de aprox. 4 secunde.

Toate setările de bază sunt preluate.

Puteți modifica din nou setările de bază în orice moment.

Deconectare automată

În cazul în care nu ați modificat setările aparatului timp de mai multe ore, se activează funcția de deconectare automată. Cuptorul încetează să mai încălzească. Momentul deconectării depinde de temperatura setată sau de treapta de grill.

Deconectarea automată devine activă

Se aude un semnal sonor. Pe display apare F8. Cuptorul încetează să mai încălzească.

Curățare automată

La curățarea automată, cuptorul se încinge până la cca. 500 °C. Astfel se ard resturile de la prăjire, grill sau coacere și nu mai trebuie decât să ștergeți cenușa din spațiul de coacere.

Puteți selecta între trei trepte de curățare.

| Treapta | Gradul de curățare | Durata de preparare |
|---------|--------------------|-----------------------|
| 1 | ușoară | cca. 1 oră, 15 minute |
| 2 | medie | cca. 1 oră, 30 minute |
| 3 | intensă | cca. 2 ore |

Cu cât este mai puternică sau mai veche murdăria, cu atât mai mare ar trebui să fie treapta de curățare. Este suficient dacă curățați spațiul de coacere la fiecare două până la trei luni. Dacă este necesar, puteți curăța și mai des. O curățare necesită doar cca. 2,5 - 4,7 kilowați oră.

Indicații importante

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

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

⚠ Pericol de provocare a arsurilor!

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

⚠ Pericol de incendiu!

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

Înainte de curățarea automată

Spațiul de coacere trebuie să fie gol. Scoateți din spațiul de coacere accesoriile, vesela și suporturile pentru tăvi. Pentru a vedea cum să demontați suporturile pentru tăvi, vă rugăm să citiți capitolul *Întreținerea și curățarea*.

Curățați ușa cuptorului și suprafețele de margine ale spațiului de coacere în zona garniturii. Nu curățați garnitura.

⚠ Pericol de incendiu!

Resturile libere de alimente, grăsimile și sosul de friptură se pot aprinde. Ștergeți cu o lavetă umedă spațiul de coacere și accesoriile pe care le veți curăța odată cu el.

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

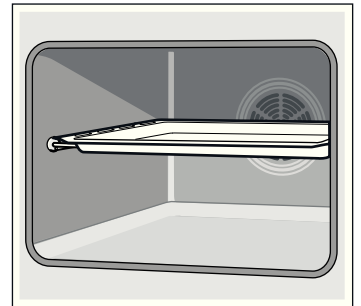
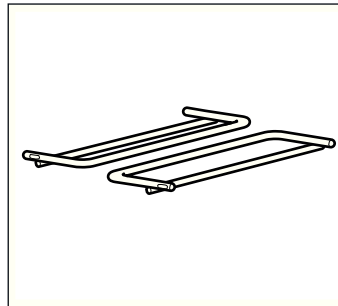
Dezactivarea deconectării automate

Pentru ca deconectarea automată să nu se activeze fără să vreți, setați o durată de preparare. Cuptorul încălzește până când se derulează durata de preparare.

Curățarea accesoriilor

Suporturile nu sunt adecvate pentru curățarea automată. Scoateți-le din spațiul de coacere. Dacă doriți să curățați și accesoriile în timpul curățării automate, utilizați suporturile pentru accesorii.

Introduceți suporturile pentru accesorii în stânga și în dreapta.



Cu ajutorul acestuia, în timpul curățării automate puteți curăța și accesoriile emailate, de ex. tava universală, fără strat anti-aderent. Curățați întotdeauna doar câte un singur accesoriu.

Accesoriile neemailate, de ex. grătarul, nu sunt adecvate pentru curățarea automată. Scoateți-l din spațiul de coacere.

⚠ Pericol de vătămări grave!

Nu curățați niciodată tăvi și forme cu strat anti-aderent odată cu cuptorul. Căldura puternică va deteriora stratul anti-aderent, emanându-se gaze nocive.




Indicație: Puteți consulta ce accesorii sunt potrivite pentru autocurățare în tabelul pentru accesorii speciale de la începutul instrucțiunilor de utilizare.



Reglare

După ce ați ales o treaptă de curățare, efectuați setările cuptorului.


1. Poziționați selectorul de funcții pe curățare automată .

2. Cu selectorul de temperatură reglați treapta de curățare.

Pe afișaj apare ora la care se termină curățarea automată și simbolul  apare în paranteze. Curățarea automată pornește după câteva secunde. Decrementarea duratei este vizibilă pe display și simbolul  este în paranteze. Simbolul  se stinge.

Ușa cuptorului se blochează imediat după start. Pe afișaj se aprinde simbolul . Doar după ce simbolul  s-a stins, puteți deschide din nou ușa cuptorului.

Curățarea automată s-a încheiat

Pe display apare 00:00. Cuptorul nu mai încălzește. Rotiți selectorul de funcții în poziția neutră. Cuptorul este oprit. Ușa cuptorului poate fi deschisă din nou doar după ce simbolul  de pe display s-a stins.

Modificarea treptei de curățare

După începerea curățării, treapta de curățare nu mai poate fi modificată.

Înteruperea curățării automate

Rotiți selectorul de funcții în poziția neutră. Cuptorul este oprit. Ușa cuptorului poate fi deschisă din nou doar după ce simbolul ☐ de pe display s-a stins.

Decalarea timpului final

Puteți decala timpul la care se încheie curățarea automată. Astfel curățarea automată se poate desfășura de ex. noaptea, pentru a putea folosi cuptorul în timpul zilei.

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 curățare

Pentru ca diferitele suprafețe să nu se deterioreze din cauza unor produse de curățare inadecvate, respectați datele din tabel. Nu utilizați

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

Spălați temeinic lavetele tip burete înainte de utilizare.

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

Setați după cum a fost descris la punctele 1 și 2. Înainte de începerea curățării automate, cu tasta + sau - decalați timpul de final pe mai târziu.

Cuptorul comută în poziția de așteptare. Pe display apare ora la care se va termina curățarea automată și simbolul ☐ este în paranteze. Când începe curățarea automată, decrementarea duratei este vizibilă pe display și simbolul ☐ este în paranteze. Simbolul ☐ se stinge.

După curățarea automată

Când spațiul de coacere s-a răcit, ștergeți cenușa rămasă cu o lavetă umedă.

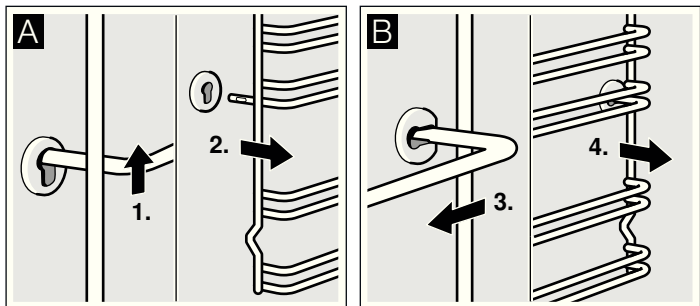
| Zona | Produse de curățare |
|--|--|
| Capacul ușii | Produse de curățare pentru oțel inoxidabil (disponibile la unitățile service abilitate sau în comerțul de specialitate): Respectați indicațiile producătorului. |
| Spațiul de coacere | Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase sau soluție de oțet: Curățați cu o lavetă. În cazul unei murdării importante, utilizați un burete sârmă din oțel inoxidabil sau mijloace de curățare pentru cuptoare. Utilizați numai în spațiul de coacere rece. Cea mai indicată este curățarea automată. Pentru aceasta aveți în vedere capitoul <i>Curățare automată!</i> |
| Capacul din sticlă al becului cuptorului | Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă. |
| Suporturile pentru tăvi | Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Înmuiați și curățați cu o lavetă sau cu o perie. |
| Glisieră telescopice | Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă sau cu o perie. Nu îndepărtați unsoarea de gresare de la șinele de deplasare, cel mai bine curățați-le în poziție introdusă. Nu le înmuiați, nu le spălați în mașina de spălat vase sau în timpul curățării automate. Glisierele vor fi deteriorate și se vor bloca. |
| Accesorii | Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Înmuiați și curățați cu o lavetă sau cu o perie. |

Montarea și demontarea suporturilor pentru tăvi

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

Scoaterea suporturilor pentru tăvi

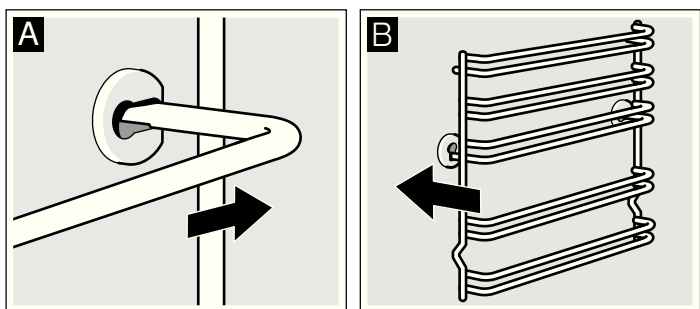
1. Ridicați partea frontală a suporturilor pentru tăvi
2. și desprindeți-le din dispozitivul de prindere (Figura A).
3. Pentru aceasta, trageți tot suportul pentru tăvi înainte
4. și scoateți-l (Figura B).



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

Montarea suporturilor pentru tăvi

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

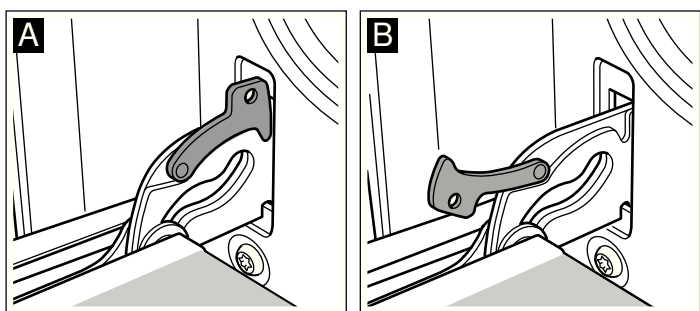


Suporturile pentru tăvi se potrivesc la stânga și la dreapta. Aveți grijă că, așa cum arată figura B, înălțimea 1 și 2 este jos, iar înălțimea 3, 4 și 5 sus.

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.

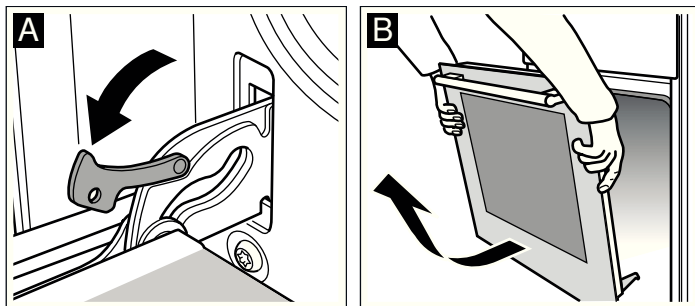


⚠ Pericol de vătămare!

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

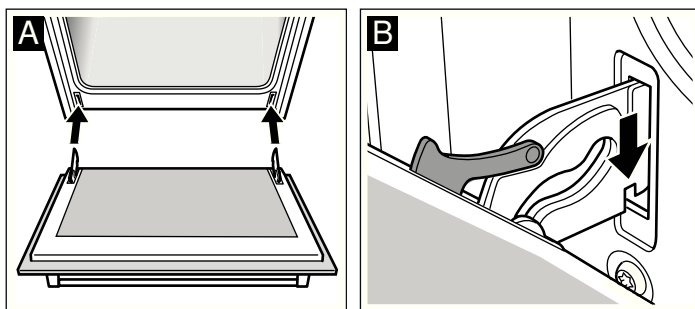
1. Deschideți complet ușa cuptorului.
2. Deschideți prin rabatare ambele pârghii de blocare din stânga și dreapta (Figura A).
3. Închideți ușa cuptorului până la limitator. Apucați-o cu ambele mâini din stânga și din dreapta. Mai închideți puțin și scoateți-o (Figura B).



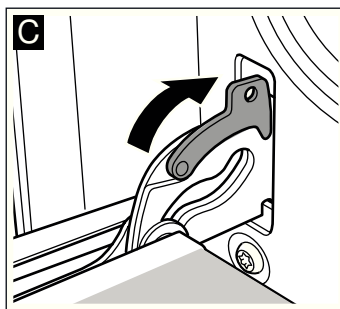
Remontarea ușii

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.



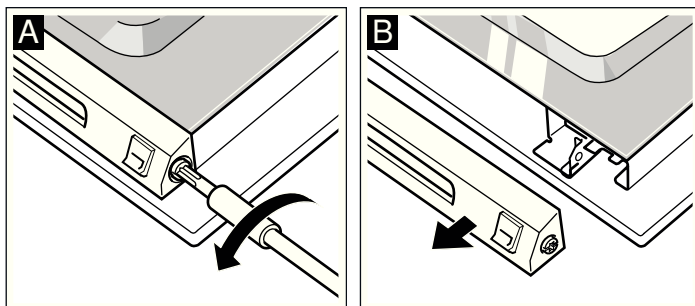
⚠ Pericol de vătămare!

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

Detășarea capacului ușii

Capacul de pe ușa cuptorului își poate schimba culoarea. Pentru o curățare eficientă puteți îndepărta capacul.

1. Deschideți complet ușa cuptorului.
2. Deșurubați capacul ușii cuptorului. Pentru aceasta, desfăceți șuruburile din stânga și din dreapta (Figura A).
3. Scoateți capacul (Figura B).



Vă rugăm, aveți grijă ca ușa cuptorului să nu se închidă în timpul detașării capacului. Geamul interior poate suferi deteriorări.

Curățați capacul cu un produs de curățare special pentru oțel inoxidabil.

4. Așezați din nou capacul și fixați-l.

5. Închideți ușa cuptorului.

Montarea și demontarea geamurilor ușii

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

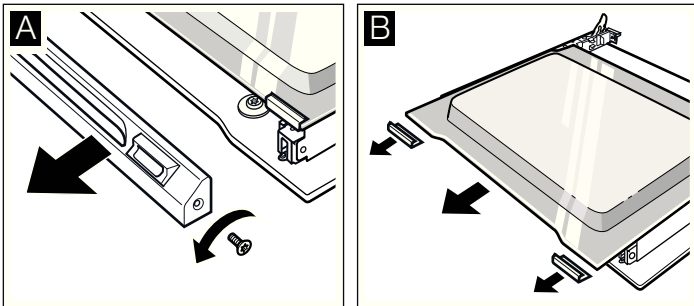
La demontarea geamurilor interioare acordați atenție ordinii în care le scoateți. Pentru a monta din nou geamurile în ordine corectă, orientați-vă după numărul respectiv de pe fiecare geam.

Demontare

1. Demontați ușa cuptorului și așezați-o cu mânerul în jos pe un prosop.

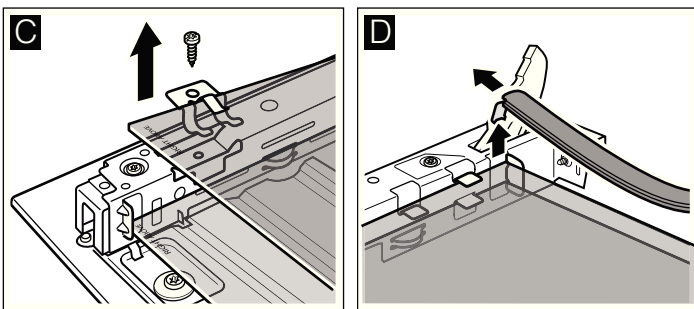
2. Deșurubați capacul din partea superioară a ușii cuptorului. Pentru aceasta, desfaceți șuruburile din stânga și din dreapta (figura A).

3. Ridicați geamul superior și trageți-l afară și detașați ambele garnituri mici (figura B).



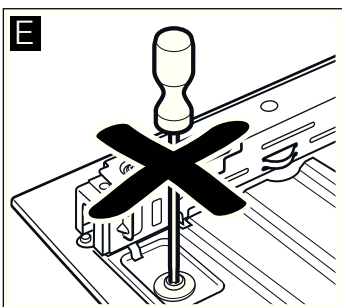
4. Deșurubați clemele de fixare din dreapta și din stânga. Ridicați geamul și scoateți clemele de la geam (figura C).

5. Scoateți garnitura din partea inferioară a geamului (figura D). Pentru aceasta, trageți de garnitură și scoateți-o în sus. Trageți geamul afară.



6. Scoateți geamul inferior trăgând oblic în sus.

7. NU deșurubați șuruburile de la dreapta și de la stânga de pe piesa din tablă (figura E).



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

⚠ Pericol de vătămare!

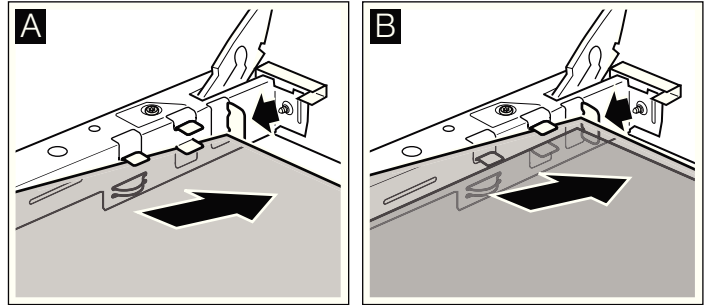
Geamul zgâriat al ușii aparatului poate crăpa. Nu folosiți răzuitoare pentru geamuri, produse de curățat agresive sau abrazive.

Montarea

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

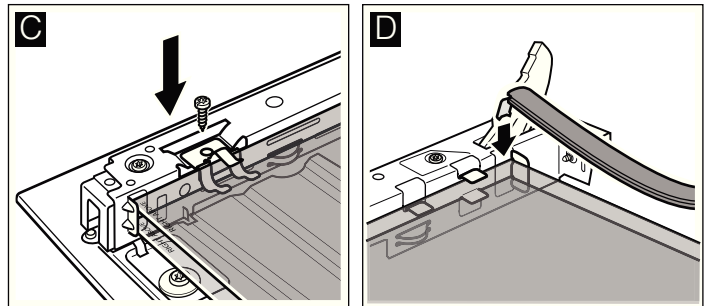
1. Introduceți geamul inferior împingând în direcție oblică înspre spate (figura A).

2. Introduceți geamul din mijloc (figura B).



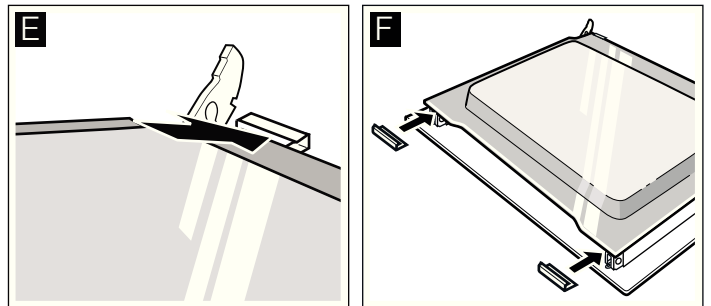
3. Introduceți clemele de fixare la dreapta și la stânga pe geam, aliniați-le astfel încât arcurile să se situeze deasupra găurii filetate și înșurubați-le (figura C).

4. Prindeți din nou garnitura din partea inferioară a geamului (figura D).



5. Introduceți geamul superior în spate în ambele suporturi, ținându-l înclinat. Fiți atenți să nu împingeți garnitura spre partea din spate (figura E).

6. Introduceți ambele garnituri mici la dreapta și la stânga la loc pe geam (figura F).



7. Așezați și înșurubați capacul.

8. Montați ușa cuptorului.

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

Cum se procedează în cazul unei defecțiuni?

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

Tabel de defecțiuni

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

| Defecțiunea | Cauza posibilă | Remediere/Recomandări |
|---|---|--|
| Cuptorul nu funcționează. | Siguranța este defectă. Pană electrică. | Controlați în tabloul siguranțelor dacă siguranța este în ordine. Verificați dacă lumina de la bucătărie sau alte aparate din bucătărie funcționează. |
| Pe afișaj se aprind ☹ și patru zerouri. | Pană electrică. | Setați din nou ora curentă. |
| Cuptorul nu se încălzește. | Este praf pe contacte. | Rotiți butoanele comutatoarelor de mai multe ori înainte și înapoi. |
| Ușa cuptorului nu poate fi deschisă. Pe afișaj se aprinde simbolul ☹. | Ușa cuptorului este blocată în timpul curățării automate. | Așteptați până când se răcește cuptorul și se stinge simbolul ☹. |
| Cuptorul nu se încălzește. Cele două puncte de pe afișaj cli-pesc. | Cuptorul se află în modul demonstrativ. | Deconectați siguranța din tabloul siguranțelor și reconectați-o după cca. 20 de secunde. Apoi, în decurs de cca. 2 minute, apăsați tasta ☹ cca. 4 secunde, până cele două puncte se aprind continuu. |
| Pe afișaj apare F8. | Deconectarea automată a devenit activă. | Rotiți selectorul de funcții în poziția neutră. |

Mesaje de eroare

Dacă pe afișaj apare un mesaj de eroare cu **E**, apăsați tasta ☹. Apoi setați din nou ora curentă. Dacă mesajul de eroare apare din nou, adresați-vă unității de service abilitate.

La următoarele mesaje de eroare puteți efectua singuri remedierea.

| Mesaj de eroare | Cauza posibilă | Remediere/Recomandări |
|-----------------|---|--|
| E011 | O tastă a fost apăsată prea mult timp sau este acoperită. | Apăsați pe rând toate tastele. Verificați dacă vreo tastă s-a blocat, este acoperită sau murdară. |
| E115 | Temperatura din spațiul de coacere este prea mare. | Ușa cuptorului se blochează și încălzirea se întrerupe. Așteptați până când cuptorul s-a răcit. Apăsați tasta ☹ și setați din nou ora curentă. |

⚠ Pericol de electrocutare!

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

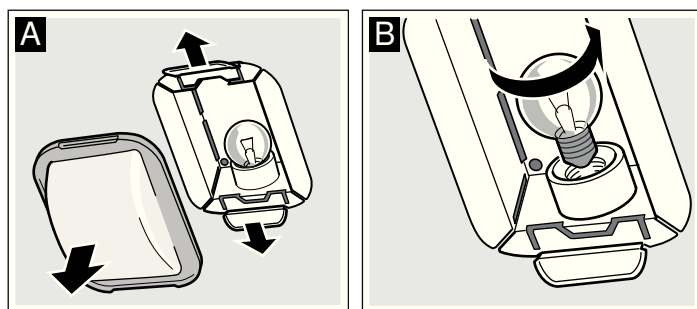
Înlocuirea becului de pe plafonul cuptorului

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

⚠ Pericol de electrocutare!

Deconectați siguranța din tabloul de siguranțe.

1. Așezați un șervet de vase în cuptorul rece pentru a preveni deteriorarea acestuia.
2. Scoateți geamul protector. Pentru aceasta împingeți înapoi cu degetele cele două cleme metalice (Figura A)
3. Deșurubați becul și înlocuiți-l cu unul de același tip (Figura B).



4. Montați din nou geamul protector. Pentru aceasta, introduceți-l într-o parte și apăsați puternic din partea opusă. Geamul se blochează.
5. Scoateți șervetul de vase și conectați siguranța.

Geamul protector

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

Unitățile de service abilitate

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

Numărul E și numărul FD

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

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

Unitățile service abilitate

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

Comandă de reparație și consultanță în caz de defecțiune

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

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

Energie și mediu

Noul dumneavoastră aparat este deosebit de eficient din punct de vedere energetic. Aici primiți informații în legătură cu modul de încălzire, optimizat energetic, convecție aer eco. În plus, găsiți sugestii despre cum puteți economisi și mai multă energie la aparatul dumneavoastră și cum să îl evacuați în mod ecologic ca deșeu.

Modul de încălzire convecție aer eco

Cu modul de încălzire convecție aer eco, un mod cu eficiență energetică mare, puteți prepara numeroase feluri de mâncare pe un nivel. Ventilatorul dispersează căldura, optimizată energetic, emisă de corpul de încălzire circular din peretele posterior, în mod uniform, în tot spațiul de coacere. Coacerea, prăjirea și prepararea vă reușesc fără preîncălzire.

Indicații


- Introduceți preparatele în spațiul de coacere rece și gol. Numai astfel are efect optimizarea energetică.
- Pe parcursul preparării, deschideți ușa cuptorului doar atunci când este necesar.



Tabel

În tabel găsiți o selecție de preparate pentru care convecție aer eco este modul de încălzire cel mai adecvat. Veți primi informații cu privire la temperatura adecvată și durata de coacere. Puteți vedea care dintre accesoriile și care niveluri sunt cele mai potrivite.

Temperatura și durata de coacere depind de cantitatea, natura și calitatea alimentelor. Din acest motiv, în tabel 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.

Așezați formele și vesela pe mijlocul grătarului. Dacă așezați alimente direct pe grătar, introduceți suplimentar tava universală la nivelul 1. Grăsimea și zeama vor fi colectate și cuptorul rămâne mai curat.

| Preparate cu convecție aer eco  | Accesorii | Nivelul | Temperatura în °C | Durata de preparare în minute |
|--|--------------------------------------|---------|-------------------|-------------------------------|
| Prăjituri și produse de brutărie/patiserie | | | | |
| Pandișpan în tavă cu umplutură uscată | tavă | 3 | 170-190 | 25-35 |
| Pandișpan în forme | formă dreptunghiulară | 2 | 160-180 | 50-60 |
| Blat de tort, pandișpan | formă pentru blat de tartă cu fructe | 2 | 160-180 | 20-30 |
| Prăjitură fină cu fructe, pandișpan | formă demontabilă/rotundă | 2 | 160-180 | 50-60 |
| Aluat dospit în tavă cu umplutură uscată | tavă | 3 | 170-190 | 25-35 |
| Cocă fragedă în tavă cu umplutură uscată | tavă | 3 | 180-200 | 20-30 |
| Ruladă | tavă | 3 | 170-190 | 15-25 |
| Blat de biscuiți, 2 ouă | formă pentru blat de tartă cu fructe | 2 | 150-170 | 20-30 |
| Tort de biscuiți, 6 ouă | formă demontabilă | 2 | 150-170 | 40-50 |
| Produse din foietaj | tavă | 3 | 180-200 | 20-30 |
| Fursecuri | tavă | 3 | 130-150 | 15-25 |
| Biscuiți | tavă | 3 | 140-150 | 30-45 |
| Choux | tavă | 3 | 210-230 | 35-45 |
| Chifle, făină de seară | tavă | 3 | 200-220 | 20-30 |

| Preparate cu convecție aer eco   | Accesorii | Nivelul | Temperatura în °C | Durata de preparare în minute |
|--|--------------------|---------|-------------------|-------------------------------|
| Sufleuri | | | | |
| Cartofi gratinați | formă de sufleu | 2 | 160-180 | 60-80 |
| Lasagne | formă de sufleu | 2 | 180-200 | 40-50 |
| Produse congelate | | | | |
| Pizza, blat subțire | tavă universală | 3 | 190-210 | 15-25 |
| Pizza, blat gros | tavă universală | 2 | 180-200 | 20-30 |
| Cartofi prăjiți | tavă universală | 3 | 200-220 | 20-30 |
| Aripioare de pui | tavă universală | 3 | 220-240 | 20-30 |
| Crochete din pește | tavă universală | 3 | 220-240 | 10-20 |
| Chifle semipreparate | tavă universală | 3 | 180-200 | 10-15 |
| Carne | | | | |
| Friptură de vită înăbușită, 1,5 kg | veselă acoperită | 2 | 190-210 | 130-150 |
| Friptură de porc, ceafă, 1 kg | veselă neacoperită | 2 | 190-210 | 110-130 |
| Friptură de vițel, capac de pulpă, 1,5 kg | veselă neacoperită | 2 | 190-210 | 110-130 |
| Pește | | | | |
| Doradă, 2 bucăți de câte 750 g | tavă universală | 2 | 170-190 | 50-60 |
| Doradă în crustă de sare, 900 g | tavă universală | 2 | 170-190 | 60-70 |
| Știucă, 1000 g | tavă universală | 2 | 170-190 | 60-70 |
| Păstrăv, 2 bucăți de câte 500 g | tavă universală | 2 | 170-190 | 45-55 |
| File de pește, per bucată 100 g | veselă acoperită | 2+1 | 190-210 | 30-40 |

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.

Testate pentru dumneavoastră în studioul nostru gastronomic

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


Indicații


- Valorile din tabele sunt valabile întotdeauna pentru introducerea alimentului în cuptorul rece și gol. Preîncălziți numai atunci când acest lucru este specificat în tabele. Acoperiți accesoriul cu hârtie de patiserie numai după preîncălzire.
- Datele din tabele, referitoare la timpi, reprezintă valori orientative. Acestea depind de calitatea și de natura alimentului.

- Folosiți accesoriile livrate împreună cu aparatul. Accesorii suplimentare pot fi achiziționate ca accesorii speciale de la unitățile service abilitate sau din comerțul de specialitate. Înainte de utilizare, scoateți din cuptor accesoriile și vesela de care nu aveți nevoie.
- Folosiți întotdeauna o mănușă protectoare corespunzătoare la scoaterea accesoriilor sau a veselei fierbinți din spațiul de coacere.

Prăjituri și produse de brutărie/patiserie

Coacere pe un singur nivel

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

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

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

Coacere pe mai multe niveluri

Utilizați convecție aer 3D .

Nivelurile în cazul coacerii pe 2 niveluri:

- tavă universală: nivelul 3
- tavă: nivelul 1

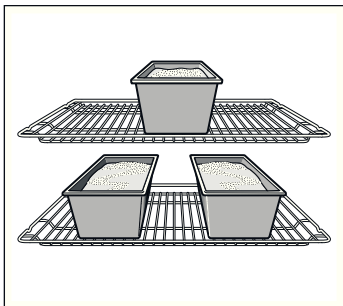
Nivelurile în cazul coacerii pe 3 niveluri:

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

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

În tabele găsiți numeroase propuneri pentru preparatele dvs.

Atunci când coaceți cu 3 forme dreptunghiulare în același timp, așezați-le pe grătare ca în imaginea prezentată.



Forme de copt

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

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














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

Tabele

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

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

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

| Prăjituri în forme | Forma | Nivel | Mod de încălzire | Temperatura în °C | Durata de preparare în minute |
|---|--------------------------------------|-------|---|-------------------|-------------------------------|
| Pandișpan, simplu | formă rotundă/dreptunghiulară | 2 |  | 160-180 | 50-60 |
| | 3 forme dreptunghiulare | 3+1 |  | 140-160 | 60-80 |
| Pandișpan, fin | formă rotundă/dreptunghiulară | 2 |  | 150-170 | 60-70 |
| Blat de tort, pandișpan | formă pentru blat de tartă cu fructe | 3 |  | 160-180 | 20-30 |
| Prăjitură fină cu fructe, pandișpan | formă demontabilă/rotundă | 2 |  | 160-180 | 50-60 |
| Blat de biscuiți, 2 ouă (preîncălziți) | formă pentru blat de tartă cu fructe | 2 |  | 150-170 | 20-30 |
| Tort de biscuiți, 6 ouă (preîncălziți) | formă demontabilă | 2 |  | 150-170 | 40-50 |
| Blat din cocă fragedă cu margine | formă demontabilă | 1 |  | 180-200 | 25-35 |
| Tort cu fructe sau brânză de vaci, blat din aluat fraged* | formă demontabilă | 1 |  | 160-180 | 70-90 |
| Flan elvețian | tavă de pizza | 1 |  | 220-240 | 35-45 |
| Chec rotund | formă de chec rotund | 2 |  | 150-170 | 60-70 |
| Pizza, blat subțire cu umplutură puțină (preîncălziți) | tavă de pizza | 1 |  | 280-300 | 10-15 |
| Plăcinte picante* | formă demontabilă | 1 |  | 170-190 | 45-55 |

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







| Prăjituri în tavă | Accesorii | Nivel | Mod de încălzire | Temperatura în °C | Durata de preparare în minute |
|--|--------------------------------|-------|------------------|-------------------|-------------------------------|
| Pandișpan cu umplutură uscată | tavă | 2 | ☐ | 170-190 | 20-30 |
| | tavă universală + tavă de copt | 3+1 | ☉ | 150-170 | 35-45 |
| Pandișpan cu umplutură însiropată, fructe | tavă universală | 2 | ☐ | 170-190 | 25-35 |
| | tavă universală + tavă de copt | 3+1 | ☉ | 140-160 | 40-50 |
| Aluat dospit cu umplutură uscată | tavă | 3 | ☐ | 170-180 | 25-35 |
| | tavă universală + tavă de copt | 3+1 | ☉ | 150-170 | 35-45 |
| Aluat dospit cu umplutură însiropată, fructe | tavă universală | 3 | ☐ | 160-180 | 40-50 |
| | tavă universală + tavă de copt | 3+1 | ☉ | 150-160 | 50-60 |
| Cocă fragedă cu umplutură uscată | tavă | 1 | ☐ | 180-200 | 20-30 |
| Cocă fragedă cu umplutură însiropată, fructe | tavă universală | 2 | ☐ | 160-180 | 60-70 |
| Flan elvețian | tavă universală | 1 | ☐ | 210-230 | 40-50 |
| Ruladă de biscuiți (preîncălziți) | tavă | 2 | ☐ | 170-190 | 15-20 |
| Franzelă împletită din 500 g de făină | tavă | 2 | ☐ | 170-190 | 25-35 |
| Cozonac din 500 g de făină | tavă | 3 | ☐ | 160-180 | 60-70 |
| Cozonac din 1 kg de făină | tavă | 3 | ☐ | 150-170 | 90-100 |
| Ștrudel, dulce | tavă universală | 2 | ☐ | 190-210 | 55-65 |
| Pizza | tavă | 2 | ☐ | 200-220 | 25-35 |
| | tavă universală + tavă de copt | 3+1 | ☉ | 180-200 | 40-50 |
| Tartă flambată (preîncălziți) | tavă universală | 2 | ☐ | 280-300 | 10-12 |
| Börek | tavă universală | 2 | ☐ | 180-200 | 40-50 |

| Produse mici de brutărie/patiserie | Accesorii | Nivel | Mod de încălzire | Temperatura în °C | Durata de preparare în minute |
|------------------------------------|--------------------------------|-------|------------------|-------------------|-------------------------------|
| Fursecuri | tavă | 3 | ☉ | 140-160 | 15-25 |
| | tavă universală + tavă de copt | 3+1 | ☉ | 130-150 | 25-35 |
| | 2 tăvi + tavă universală | 5+3+1 | ☉ | 130-150 | 30-40 |
| Biscuiți șprițați (preîncălziți) | tavă | 3 | ☐ | 140-150 | 30-40 |
| | tavă | 3 | ☉ | 140-150 | 25-35 |
| | tavă universală + tavă de copt | 3+1 | ☉ | 140-150 | 30-45 |
| | 2 tăvi + tavă universală | 5+3+1 | ☉ | 130-140 | 35-50 |
| Pricomigdale | tavă | 2 | ☐ | 110-130 | 30-40 |
| | tavă universală + tavă de copt | 3+1 | ☉ | 100-120 | 35-45 |
| | 2 tăvi + tavă universală | 5+3+1 | ☉ | 100-120 | 40-50 |
| Bezele | tavă | 3 | ☉ | 80-100 | 100-150 |
| Brioșe | grătar cu tavă pentru brioșe | 3 | ☐ | 180-200 | 20-25 |
| | 2 grătare cu tăvi | 3+1 | ☉ | 160-180 | 25-30 |
| Choux | tavă | 2 | ☐ | 210-230 | 30-40 |
| Produse din foietaj | tavă | 3 | ☉ | 180-200 | 20-30 |
| | tavă universală + tavă de copt | 3+1 | ☉ | 180-200 | 25-35 |
| | 2 tăvi + tavă universală | 5+3+1 | ☉ | 170-190 | 35-45 |
| Produse din aluat dospit | tavă | 2 | ☐ | 190-210 | 20-30 |
| | tavă universală + tavă de copt | 3+1 | ☉ | 160-180 | 25-35 |

Pâine și chifle

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

Nu turnați niciodată apă în cuptorul fierbinte.

| Pâine și chifle | Accesorii | Nivel | Mod de încălzire | Temperatura în °C | Durata de preparare în minute |
|--|--------------------------------|-------|---|-------------------|-------------------------------|
| Pâine dospită din 1,2 kg făină | tavă universală | 2 |  | 300 | 5 |
| | | | | 200 | 30-40 |
| Pâine din aluat fermentat din 1,2 kg făină | tavă universală | 2 |  | 300 | 8 |
| | | | | 200 | 35-45 |
| Lipie | tavă universală | 2 |  | 300 | 10-15 |
| Chifle (nu preîncălziți) | tavă | 3 |  | 200 | 20-30 |
| Chifle din aluat dospit, dulci | tavă | 3 |  | 180-200 | 15-20 |
| | tavă universală + tavă de copt | 3+1 |  | 150-170 | 20-30 |

Recomandări pentru coacere

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

Carne, carne de pasăre, pește

Veselă

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

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

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

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

Datele din tabele:

Vas fără capac = deschis

Vas cu capac = închis

Așezați vesela întotdeauna pe mijlocul grătarului.

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

Prăjire

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

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

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

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

Prepararea la grill

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

Pregătiți grill întotdeauna în cuptorul închis.

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

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

Sărați fripturile doar după prepararea la grill.

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

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

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

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

Carne

Întoarceți bucățile de carne la jumătatea timpului.

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

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

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

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

| Carne | Greutatea | Accesorii și veselă | Nivel | Mod de încălzire | Temperatura în °C, treapta de grill | Durata de preparare în minute |
|------------------------------|--------------------|--------------------------|-------|------------------|-------------------------------------|-------------------------------|
| Carne de miel | | | | | | |
| Spată de miel cu os | 1,5 kg | neacoperit | 2 | ☒ | 190-210 | 60 |
| Pulpă de miel fără os, mediu | 1,5 kg | neacoperit | 1 | ☒ | 160-180 | 120 |
| Vânat | | | | | | |
| Spate de căprioară cu os | 1,5 kg | neacoperit | 2 | ☐ | 200-220 | 50 |
| Pulpă de căprioară fără os | 1,5 kg | acoperit | 2 | ☐ | 210-230 | 100 |
| Friptură de mistreț | 1,5 kg | acoperit | 2 | ☐ | 180-200 | 140 |
| Friptură de cerb | 1,5 kg | acoperit | 2 | ☐ | 180-200 | 130 |
| Iepure de casă | 2,0 kg | acoperit | 2 | ☐ | 220-240 | 60 |
| Carne tocată | | | | | | |
| Friptură din carne tocată | din 500 g de carne | neacoperit | 1 | ☒ | 180-200 | 80 |
| Cârnăciori | | | | | | |
| Cârnăciori | | grătar + tavă universală | 4+1 | ☒ | 3 | 15 |

Carne de pasăre

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

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

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

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

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

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

Pește

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

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

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

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

| Pește | Greutatea | Accesorii și veselă | Nivel | Mod de încălzire | Temperatura în °C, treapta de grill | Durata de preparare în minute |
|-------------------------------|-----------------------|---------------------|-------|------------------|-------------------------------------|-------------------------------|
| Pește, întreg | fiecare de cca. 300 g | grătar | 2 | | 2 | 20-25 |
| | 1,0 kg | grătar | 2 | | 200-220 | 45-55 |
| | 1,5 kg | grătar | 2 | | 190-210 | 60-70 |
| | 2,0 kg | acoperit | 2 | | 190-210 | 70-80 |
| Cotlet de pește, grosime 3 cm | | grătar | 3 | | 2 | 20-25 |
| File de pește | | acoperit | 2 | | 210-230 | 25-30 |

Recomandări pentru prăjire și grill

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

Sufleuri, gratenuri, pâine prăjită

Așezați întotdeauna vesela pe grătar.

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

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 | Mod de încălzire | Temperatura în °C, treapta de grill | Durata de preparare în minute |
|--|--------------------------|-------|------------------|-------------------------------------|-------------------------------|
| Sufleuri | | | | | |
| Sufleu, dulce | formă de sufleu | 2 | | 180-200 | 50-60 |
| Sufleu | formă de sufleu | 2 | | 180-200 | 35-45 |
| | forme mici separate | 2 | | 200-220 | 25-30 |
| Sufleu de fidea | formă de sufleu | 2 | | 200-220 | 40-50 |
| Lasagne | formă de sufleu | 2 | | 180-200 | 40-50 |
| Graten | | | | | |
| Cartofi gratinați, ingrediente crude, înălțime max. 4 cm | 1 formă de sufleu | 2 | | 160-180 | 60-80 |
| | 2 forme de sufleu | 3+1 | | 150-170 | 60-80 |
| Pâine prăjită | | | | | |
| 4 bucăți | grătar + tavă universală | 3+1 | | 160-170 | 10-15 |
| 12 bucăți | grătar + tavă universală | 3+1 | | 160-170 | 15-20 |

Alimente preparate

Respectați indicațiile de pe ambalaj ale producătorului.

Dacă acoperiți accesoriile cu hârtie de patiserie, aveți grijă ca aceasta să fie adecvată pentru temperaturile respective.

Adaptați dimensiunile hârtiei la preparat.

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

| Preparat | Accesorii | Nivel | Mod de încălzire | Temperatura în °C | Durata de preparare în minute |
|---|--------------------------------|-------|------------------|-------------------|-------------------------------|
| Pizza, congelată | | | | | |
| Pizza cu blat subțire | tavă universală | 2 | | 200-220 | 15-25 |
| | tavă universală + grătar | 3+1 | | 180-200 | 20-30 |
| Pizza cu blat gros | tavă universală | 2 | | 170-190 | 20-30 |
| | tavă universală + grătar | 3+1 | | 170-190 | 25-35 |
| Baghetă pizza | tavă universală | 3 | | 170-190 | 20-30 |
| Minipizza | tavă universală | 3 | | 190-210 | 10-20 |
| Pizza, semipreparată | | | | | |
| Pizza (preîncălziți) | tavă universală | 1 | | 180-200 | 10-15 |
| Produse din cartofi, congelate | | | | | |
| Cartofi prăjiți | tavă universală | 3 | | 190-210 | 20-30 |
| | tavă universală + tavă de copt | 3+1 | | 180-200 | 30-40 |
| Crochete | tavă universală | 3 | | 190-210 | 20-25 |
| Turtă de cartofi Rōsti, găluște umplute | tavă universală | 3 | | 200-220 | 15-25 |
| Produse de brutărie/patiserie, congelate | | | | | |
| Chifle, baghetă | tavă universală | 3 | | 180-200 | 10-20 |
| Covrigi (aluat crud) | tavă universală | 3 | | 200-220 | 10-20 |
| Produse de brutărie/patiserie, semipreparate | | | | | |
| Chifle semipreparate, baghetă semipreparată | tavă universală | 2 | | 190-210 | 10-20 |
| | tavă universală + grătar | 3+1 | | 160-180 | 20-25 |
| Chiftele fără carne, congelate | | | | | |
| Crochete din pește | tavă universală | 2 | | 220-240 | 10-20 |
| Crochete, bucăți de pui pane | tavă universală | 3 | | 200-220 | 15-25 |
| Ștrudel, congelat | | | | | |
| Ștrudel | tavă universală | 3 | | 190-210 | 30-35 |

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

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

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

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

Lăsarea la dospit a aluatului cu drojdie

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

| Preparat | Veselă | Mod de încălzire | Temperatura | Durata de preparare |
|--|-----------------------------|------------------|--|---------------------|
| Iaurt | Cești sau borcane twist-off | | 50 °C preîncălziți | 5 min. |
| | | | 50 °C | 8 ore |
| Lăsarea la dospit a aluatului cu drojdie | Veselă termorezistentă | | 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 după tipul și cantitatea de alimente.

Acordați atenție indicațiilor producătorului de pe ambalaj.


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

Așezați păsările cu partea cu pieptul în jos pe o farfurie.

Indicație: Până la 60 °C, lampa cuptorului nu luminează. Astfel este posibil un reglaj fin optim. Când selectorul de temperatură rămâne deconectat, ventilatorul nu funcționează.

| Preparatul | Accesorii | Nivel | Mod de încălzire | Temperatura |
|---|-----------|-------|---|---|
| Produs congelat sensibil de ex. torturi cu frișcă, torturi cu cremă de unt, toruri cu glazură de ciocolată sau zahăr, fructe etc. | Grătar | 1 |  | selectorul de temperatură rămâne deconectat |
| Alte produse congelate Pui, cârnați și carne, pâine și chifle, prăjituri și alte produse de patiserie | Grătar | 1 |  | 50 °C |

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 rondelile de măr | tavă universală + grătar | 3+1 |  | 80 °C | cca. 5 ore |
| 800 g felii de pară | tavă universală + grătar | 3+1 |  | 80 °C | cca. 8 ore |
| 1,5 kg corcodușe sau prune | tavă universală + grătar | 3+1 |  | 80 °C | cca. 8-10 ore |
| 200 g ierburi aromatice, curățate | tavă universală + grătar | 3+1 |  | 80 °C | cca. 1½ ore |

Fierberea

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

Atenție!

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

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

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


Pregătirea

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

4. Închideți borcanele cu clipsuri.

Așezați maxim șase borcane în spațiul de coacere.

Reglare

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

Fierberea

Fructe

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

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

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

Legume

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

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

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

Scoaterea borcanelor

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

Atenție!

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

Acrilamide în alimente

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

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

Recomandări pentru prepararea cu conținut scăzut de acrilamide a alimentelor

În general

- 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.

Coacerea

Coacere pe 2 niveluri:

Introduceți tava universală întotdeauna deasupra tăvii de copt.

Coacere pe 3 niveluri:

Introduceți tava universală la mijloc.

Biscuiți șprîtați:

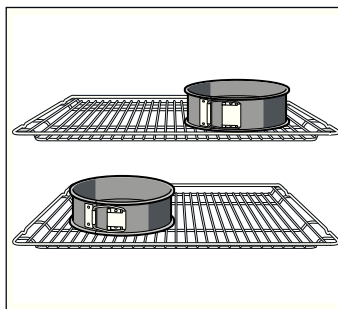
Tăvile introduse în același timp nu trebuie să fie gata în același timp.

Plăcintă cu mere învelite în aluat, pe nivelul 1:

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

Plăcintă cu mere învelite în aluat, pe 2 niveluri:

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



Prăjituri în forme demontabile din tablă albă:

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

Indicație: La coacere, folosiți mai întâi cea mai scăzută dintre temperaturile indicate.

| Preparat | Accesorii și forme | Nivelul | Mod de încălzire | Temperatura în °C | Durata de preparare în minute |
|-------------------------------------|---|---------|------------------|-------------------|-------------------------------|
| Biscuiți șprîtați (preîncălziți*) | tavă | 3 | ☐ | 140-150 | 30-40 |
| | tavă universală + tavă de copt | 3+1 | ☒ | 140-150 | 30-45 |
| | 2 tăvi + tavă universală | 5+3+1 | ☒ | 130-140 | 35-50 |
| Biscuiți | tavă | 3 | ☐/☒ | 140-150 | 30-45 |
| Prăjituri mici (preîncălziți*) | tavă | 3 | ☐ | 150-170 | 20-30 |
| | tavă | 3 | ☒ | 150-160 | 20-30 |
| | tavă universală + tavă de copt | 3+1 | ☒ | 140-160 | 25-40 |
| | 2 tăvi + tavă universală | 5+3+1 | ☒ | 130-150 | 35-55 |
| Aluat pentru ruladă (preîncălziți*) | formă demontabilă pe grătar | 2 | ☐ | 150-160 | 30-40 |
| Aluat pentru ruladă | formă demontabilă pe grătar | 2 | ☐/☒ | 160-180 | 30-40 |
| Tartă cu mere învelite în aluat | grătar + 2 forme demontabile Ø 20 cm | 1 | ☐ | 180-200 | 70-90 |
| | 2 grătare + 2 forme demontabile Ø 20 cm | 3+1 | ☒ | 170-190 | 70-90 |

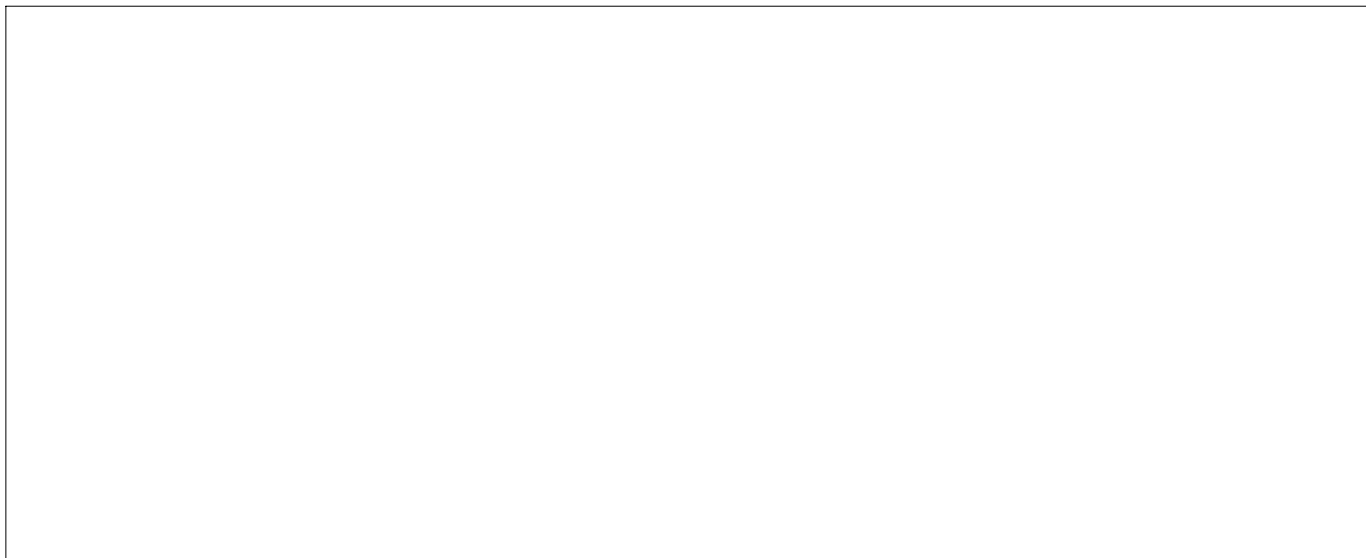
* Pentru a preîncălzi, nu utilizați încălzirea rapidă.

Prepararea la grill

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

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

* Întoarceți după 2/3 din timp



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9000769423