



Beépíthető sütő HBA23R1.0R
Cuptor încorporabil HBA23R1.0R



BOSCH

[hu] Használati utasítás3

[ro] Instrucțiuni de utilizare 25

| | | | |
|---|-----------|---|-----------|
| Fontos biztonsági előírások | 4 | Kísérleti konyhánkban teszteltük Önnek | 15 |
| A károsodások okai | 5 | Torták és sütemények | 15 |
| Az Ön új sütője | 5 | Sütési ötletek | 17 |
| Kezelőfelület..... | 5 | Hús, szárnyas, hal | 18 |
| Nyomógombok és kijelzések | 5 | Tippék sütéshez és grillezéshez..... | 20 |
| Funkcióválasztó..... | 6 | Felfűttak, pirítós | 20 |
| Hőfokszabályozó..... | 6 | Késztermékek..... | 21 |
| Sütőtér..... | 6 | Különleges ételek | 21 |
| Tartozékok | 6 | Felolvasztás | 22 |
| Tartozékok behelyezése | 6 | Aszalás | 22 |
| Kiegészítő tartozékok..... | 7 | Befőzés | 22 |
| Ügyfélszolgálati cikk..... | 8 | Akrilamid az élelmiszerekben | 23 |
| Az első használat előtt | 8 | Próbaételek | 23 |
| Az idő beállítása..... | 8 | Sütés: | 23 |
| A sütő felfűtése | 8 | Grillezés..... | 24 |
| A tartozékok tisztítása | 8 | | |
| A sütő beállítása | 9 | | |
| Fűtési mód és hőmérséklet | 9 | | |
| Gyorsfelfűtés | 9 | | |
| Időfunkciók beállítása | 9 | | |
| Jelzőóra | 9 | | |
| Időtartam | 9 | | |
| Kikapcsolási idő..... | 10 | | |
| Idő..... | 11 | | |
| Gyerekszár | 11 | | |
| Alapbeállítások megváltoztatása | 11 | | |
| Ápolás és tisztítás | 11 | | |
| Tisztítószer | 11 | | |
| Állványok ki- és beakasztása | 12 | | |
| A sütőajtó ki- és beakasztása..... | 12 | | |
| Ajtólapok ki- és beszerelése..... | 13 | | |
| Mit tegyünk meghibásodás esetén? | 13 | | |
| Hibatáblázat | 13 | | |
| A fedélen lévő sütőlámpa cseréje | 14 | | |
| Üvegbura..... | 14 | | |
| Ügyfélszolgálat | 14 | | |
| E-szám és FD-szám..... | 14 | | |
| Energiamegtakarítási és környezetbarát ötletek | 14 | | |
| Energiamegtakarítás | 14 | | |
| Ártalmatlanítás környezetbarát módon..... | 15 | | |

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

Fontos biztonsági előírások

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Égésveszély!

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

fűtőelemekhez és meggyulladhat. Az előmelegítés ideje alatt soha ne helyezzen rögzítés nélkül sütőpapírt a tartozékra. Nehezezként helyezzen a sütőpapírra egy edényt vagy egy sütőformát. Csak a szükséges felületet bélelje ki sütőpapírral. A sütőpapír nem lóghat túl a tartozékon.

Égésveszély!

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

Forrázásveszély!

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

Sérülésveszély!

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

Áramütésveszély!

- A szakszerűtlen javítások veszélyesek. Javításokat csakis szakképzett ügyfélszolgálati technikus végezhet. Ha a készülék meghibásodott, húzza ki a hálózati csatlakozót, vagy cserélje ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Hívja az ügyfélszolgálatot

- A forró készülékrészeknél az elektromos készülékek kábelszigetelése megolvadhat. Soha ne érintkezzen az elektromos készülékek csatlakozó kábele forró készülékrészekkel.
- Az intenzív nedvesség áramütést okozhat. Ne használjon magasnyomású vagy gőzsugaras tisztítógépet.
- A sütőtérlámpa cseréjekor a lámpafoglalat érintkezése áram alatt van. Csere előtt húzza ki a csatlakozódugót vagy kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben.
- A hibás készülék áramütést okozhat. Soha ne kapcsolja be a hibás készüléket. Húzza ki a csatlakozódugót és kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Hívja az ügyfélszolgálatot

A károsodások okai

Figyelem!

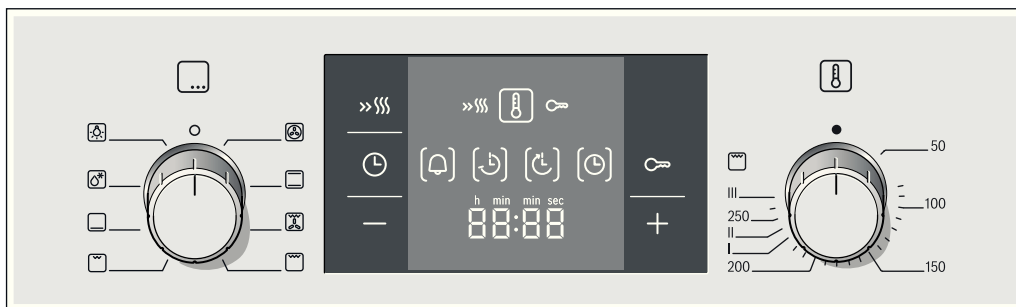
- Tartozék, fólia, sütőpapír vagy edény a sütőtér alján: Ne tegyen tartozékot a sütőtér aljára. A sütőtér alját ne bélelje ki semmilyen fajtájú fóliával vagy sütőpapírral. Ne tegyen edényt a sütőtér aljára, ha 50 °C feletti hőmérsékletet állított be. Hőtorlasz alakul ki. A sütési idők már nem egyeznek,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

Az Ön új sütője

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 kikattintáshoz 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. |
| - | Beállítási értékek csökkentése. |
| + | 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. |
| ☐ Felső/alsó fűtés | Sütemények, felfújtak és sovány sülték, p l. marha vagy vadhús sütéséhez egy szinten. A hő egyenletesen áramlik fentről és letről. |
| ☼ 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 letről áramlik. |
| ☼* Felolvasztás | P l. hús, szárnyas, kenyér és sütemény felolvasztásához. A ventilátor a meleg levegőt kevergeti az étel körül. |
| ☼ Sütőlámpa | Kapcsolja be a sütőlámpát. |

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

Ha beállítja, a sütőtérben lévő sütőlámpa bekapcsol.

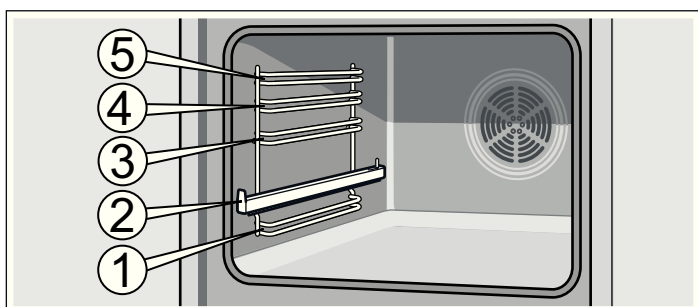
Tartozékok

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.



Hőfokszabályozó

A hőfokszabályozóval állíthatja be a hőmérsékletet vagy a grillfokozatot.

| Kapcsolóállás | Magyarázat |
|---------------|------------------------|
| ● Nulla állás | A sütő nem fűt. |
| 50-270 | Hőmérsékleti tartomány |
| I, II, III | Grillfokozatok |

Hőmérséklet a sütőtérben °C-ban.
Grillfokozatok grill kis ☐ és nagy ☐ felülethez.
I = 1-es fokozat, gyenge
II = 2-es fokozat, közepes
III = 3-as fokozat, erős

Ha a sütő fűt, a kijelzőn világít a szimbólum ⌚. A sütés szünetelésekor kialszik. A felolvasztás ☼ fűtési módnál nem világít a szimbólum.

Sütőtér

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

Sütőlámpa

Működés közben a sütőtérben világít a sütőlámpa. A funkcióválasztón ☼ állással kapcsolhatja be a lámpát fűtés nélkül.

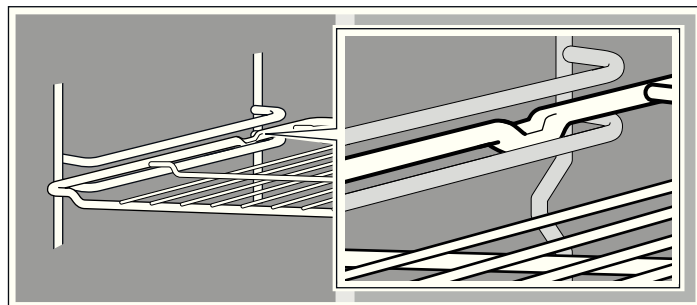
Hűtőventilátor

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.

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

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



A 2. szinten levő kihúzósinékkal a tartozék jól kihúzható.

A készülék felszereltségétől függően a kihúzósin teljesen kihúzott állásban beakad. Így egyszerűen ráhelyezhetőek a tartozékok. A kiakasztáshoz finoman nyomja meg a kihúzósin, így az egyszerűen visszatalolható a sütőtérbe.

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

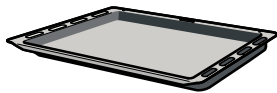
Tartozékokat a vevőszolgálatnál, szakkereskedésekben vagy interneten vásárolhat. Kérjük, adja meg a HEZ számot.



Rostély

Edényekhez, süteményformákhoz, sültetekhez, grillszeletekhez és mélyhűtött ételekhez.

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



Univerzális serpenyő

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

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

Kiegészítő tartozékok

Kiegészítő tartozékokat a vevőszolgálatnál vagy szakkereskedésekben vásárolhat. A sütőhöz bővebb információk találhatóak prospektusainkban vagy az interneten. Országunként 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 |
|---|-----------|---|
| rostély | HEZ334000 | Edényekhez, süteményformákhoz, sültetekhez, grillszeletekhez és mélyhűtött ételekhez. |
| Zománcozott sütőtepsi | HEZ331003 | Süteményekhez és aprósüteményekhez. A sütőtepsit a ferde szélével a sütőajtó felé tegye a sütőbe. |
| univerzális serpenyő | HEZ332003 | Lédús süteményekhez, süteményekhez, mélyhűtött ételekhez vagy sültetekhez. Zsírfelfogó edényként is használhatja akkor, amikor közvetlenül a rostélyon grillez. Az univerzális serpenyőt a ferde szélével a sütőajtó felé tegye a sütőbe. |
| Betétrostély | HEZ324000 | Sütéshez. A rostélyt mindig az univerzális serpenyőbe állítsa. Így az felfogja a kicsepegő zsírt és szaftot. |
| Grilltepsi | HEZ325000 | Grillezéshez a rostély helyett vagy kifiröccsenés 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 kifiröccsenés elleni védelemként: az univerzális serpenyőt a grilltepsivel tolja a rostély alá. |
| 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. |
| 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. |
| Zománcozott sütőtepsi tapadásgátló bevonattal | HEZ331011 | A sütemények és az aprósütemények könnyebben kivehetők a sütőtepsiből. A sütőtepsit a ferde szélével a sütőajtó felé tegye a sütőbe. |
| Univerzális serpenyő tapadásgátló bevonattal | HEZ332011 | A lédús sütemények, sütemények, mélyhűtött ételek és nagy sültetek könnyebben kivehetők az univerzális serpenyőből. Az univerzális serpenyőt a ferde szélével a sütőajtó felé tegye a sütőbe. |
| Profi serpenyő betétrostéllyal | HEZ333003 | Különösen alkalmas nagyobb mennyiségek elkészítéséhez. |
| Fedő a profi serpenyőhöz | HEZ333001 | A fedő a profi serpenyőt profi sütőedénnyé teszi. |
| 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. |
| Teleszkópos kihúzó | | |
| 2-szintes | HEZ338250 | A 2. és 3. szinten levő kihúzósinékkal a tartozék jól kihúzható, anélkül, hogy megbillenne. |
| 3 szintes | HEZ338352 | Az 1., 2. és 3. szinten levő kihúzósinékkal a tartozék jól kihúzható, anélkül, hogy megbillenne. A 3 szintes kihúzósin a forgóyarssal rendelkező készülékekben nem használható. |

| Kiegészítő tartozékok | HEZ szám | Használat |
|---|-----------|--|
| 3-fach szintes teljesen kihúzható sín | HEZ338356 | A 1, 2. és 3. szinten levő kihúzósinékkal a tartozék teljesen kihúzható, anélkül hogy megbillenne. A 3 szintes teljesen kihúzható sín a forgónyárral rendelkező készülékekben nem használható. |
| 3 szintes teljesen kihúzható sín megállító funkcióval | HEZ338357 | A 1, 2. és 3. szinten levő kihúzósinékkal a tartozék teljesen kihúzható, anélkül hogy megbillenne. A kihúzósinék könnyedén bereteszelnek, hogy a tartozékokat egyszerűen felhelyezhesse. A 3 szintes teljesen kihúzható, ??? sín a forgónyárral rendelkező készülékekben nem használható. |
| Öntisztuló oldalfalak | | |
| Készülékek sütőlámpával | HEZ339020 | A sütőtér üzemelés közbeni öntisztításához az oldalfalakkal kiegészítheti sütője felszerelését. |
| Készülékek sütőlámpával és sütőautomatikával | HEZ339020 | A sütőtér üzemelés közbeni öntisztításához az oldalfalakkal kiegészítheti sütője felszerelését. |
| Öntisztuló tető és oldalfalak | | |
| Készülékek egy sütőlámpával és lehajtható grillfűtőtesttel | HEZ329020 | A sütőtér üzemelés közbeni öntisztításához a tetőlappal és az oldalfalakkal kiegészítheti sütője felszerelését. |
| Készülékek két sütőlámpával és lehajtható grillfűtőtesttel | HEZ329022 | A sütőtér üzemelés közbeni öntisztításához a tetőlappal és az oldalfalakkal kiegészítheti sütője felszerelését. |
| Készülékek egy sütőlámpával, lehajtható grillfűtőtesttel és sütőhőmérővel | HEZ329027 | A sütőtér üzemelés közbeni öntisztításához a tetőlappal és az oldalfalakkal kiegészítheti sütője felszerelését. |
| Gőzszűrő | HEZ329000 | Ezzel kiegészítheti sütőjének a felszerelését. A gőzszűrő kiszűri a távozó levegőben lévő zsírrészecskéket és csökkenti a szagokat. Csak olyan készülékekhez, melyek E-számának 2. számjegye 6, 7 vagy 8. (pl. HBA38B750) |
| Gyári gőzpároló | HEZ24D300 | Zöldség és hal kímélő elkészítéséhez. |

Ügyfélszolgálati cikk

Háztartási készülékeihez az ügyfélszolgálatnál, szakkereskedésben 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. |
| Mikroszálal ruha sejtes szerkezettel | Cikkszám 460770 | Különösen alkalmas kényes felületek, pl. üveg, üvegkerámia, nemesacél vagy alumínium tisztítására. A mikroszálal 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 készítené ételt a sütőjével. Olvassa el előbb a *Biztonsági útmutató* című fejezetet.

Az idő beállítása

A csatlakoztatást követően a kijelzőn a \ominus szimbólum és négy nulla villog. Állítsa be a pontos időt.

1. Nyomja meg a \ominus gombot.

A kijelzőn megjelenik a 12:00 óra. Az időszimbólumok világítanak, a zárójelben van \ominus .

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 \square 240 °C-on. Ügyeljen rá, hogy ne maradjanak a sütőtérben csomagolóanyag-darabok.

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

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 tölőruhával.

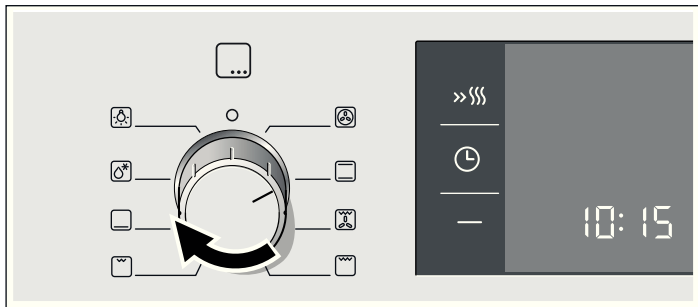
A sütő beállítása

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 utánanézhethet az *Időfunkciók beállítása* című fejezetben.

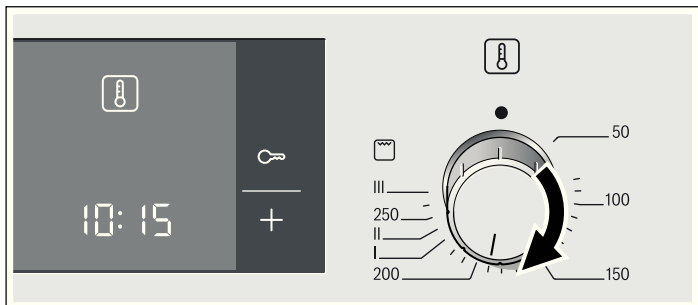
Fűtési mód és hőmérséklet

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 gyorsfűtéssel a sütő különlegesen gyorsan éri el a beállított hőmérsékletet.

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

- 3 dimenziós forró levegő 
- Felső/alsó fűtés 

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 zárójel [] 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.

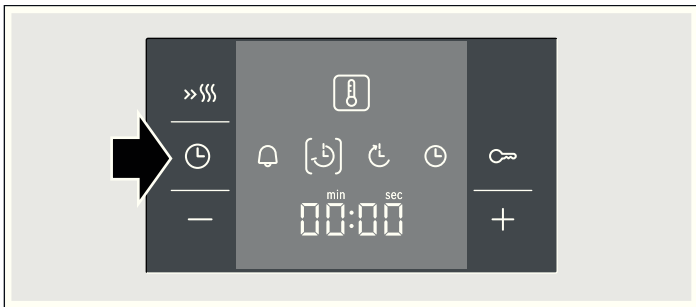
Példa az ábrán: időtartam 45 perc.

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.

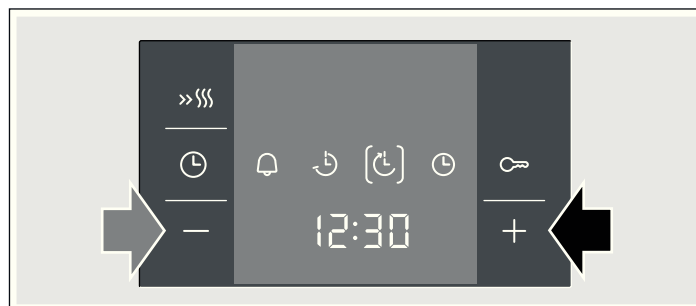
4. A + vagy a - gombbal állítsa be az időtartamot.






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 villog a  szimbólum és négy nulla. Állítsa be a pontos időt.

1. Nyomja meg a  gombot.

A kijelzőn megjelenik a 12:00 óra. Az időszimbólumok világítanak, a zárójelben van .


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 utánanézhethet az *Alapbeállítások megváltoztatása* című fejezetben.

Gyerekszár

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


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

Ha a fűtési mód és a hőmérséklet vagy a grillfokozat be van állítva, a gyerekszár megszakítja a fűtést.


A gyerekszár bekapcsolása


Nem lehet beállítva előzetesen időtartam vagy befejezési idő.

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 | 1-es opció | 2-es opció | 3-as opció |
|---|------------|--|------------|
| c1 Pontos idő kijelzése | mindig* | csak a  gombbal | - |
| c2 Hangjelzés hossza egy időtartam lefutása vagy a jelzőórán beállított idő után | kb. 10 mp. | kb. 2 perc* | kb. 5 perc |
| c3 Várakozási idő a beállítás átvételéig | kb. 2 mp. | kb. 5 mp.* | kb. 10 mp. |


* Gyári beállítás


Nem lehet beállítva más időfunkció.

1. Nyomja meg a  gombot kb. 4 másodpercig.

A kijelzőn megjelenik az időkijelzőhöz tartozó aktuális alapbeállítás, p l. c1 1 az 1-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 kerül.

Alapbeállításait bármikor újra megváltoztathatja.

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 színelteréseket okozhatnak a sütő előlapján.
- Az ajtólapokon látható árnyékok, melyek fátyolnak tűnnek, a sütőlámpa fényvisszaverődései.
- A zománcot nagyon magas hőmérsékleten égetik ki. Ezért enyhe színelterések 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 rossz tisztítószer használatával, vegye figyelembe a táblázatban szereplő adatokat. Ne használjon

- éles vagy súroló tisztítószer, vagy
- magas alkoholtartalmú tisztítószer, vagy
- kemény súrolópárnát vagy tisztítószivacsot, vagy
- nagynyomású tisztítót vagy gőzüzemű tisztítót.

Az új szivacsos kendőket használat előtt alaposan öblítse ki.

| Terület | Tisztítószer |
|-----------------|--|
| A sütő előlapja | Forró mosogatóvíz Mosogatóruhával tisztítsa meg és puha kendővel szárítsa meg. Ne használjon üveg tisztítót vagy üvegharapót. |

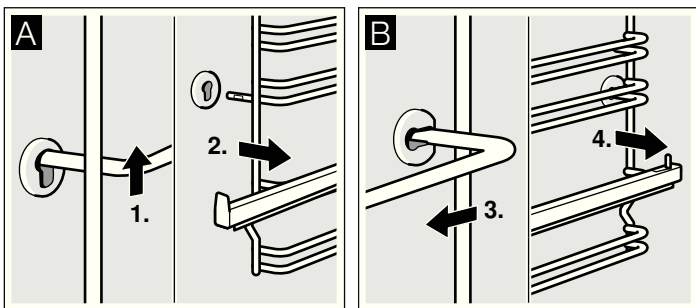
| Terület | Tisztítószer |
|-------------------------|---|
| Nemesacél | Forró mosogatóvíz Mosogatóruhával tisztítsa meg és puha kendővel szárítsa meg. A vízkő-, zsír-, keményítő- és tojásfehérje foltokat azonnal távolítsa el. Az ilyen foltok alatt korrózió alakulhat ki. Az ügyfélszolgálatnál vagy a szakkereskedésekben speciális nemesacél-ápolószer kapathatók, amelyekkel a meleg felületek tisztíthatók. Az ápolószert lehetőleg vigye fel egy puha kendővel. |
| Ajtólap | Ablaktisztítószer: Puha kendővel tisztítsa meg. Ne használjon üvegkaparót. |
| Sütőtér | Forró mosogatóvíz vagy ecetes víz. Mosogatóruhával tisztítsa meg. Erős szennyeződés esetén nemesacélból készült súrolóspirált vagy sütőtisztítószert használjon. Csak hideg sütőtérnél használja. |
| A sütőlámpa üvegburája | Forró mosogatóvíz Mosogatóruhával tisztítsa meg. |
| Tömítés Ne vegye le! | Forró mosogatóvíz Mosogatóruhával tisztítsa meg. Ne súrolja. |
| Tartók | Forró mosogatóvíz Áztassa be, és mosogatóruhával vagy kefével tisztítsa meg. |
| Teleszkópos kihúzó | Forró mosogatóvíz Mosogatóruhával vagy kefével tisztítsa meg. Ne távolítsa el a kenőzsírt a kihúzósról, a legjobb, ha betolt helyzetben tisztítja. Ne áztassa be és ne tisztítsa mosogatógépből. |
| Tartozékok | Forró mosogatóvíz Áztassa be, és mosogatóruhával vagy kefével tisztítsa meg. |

Állványok ki- és beakasztása

Tisztításhoz az állványok kivethetők. A sütőnek le kell hűlnie.

Állványok kiakasztása

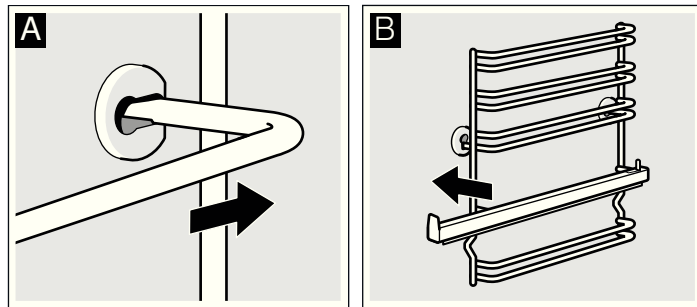
1. Az első állványokat emelje felfelé
2. és akassza ki (A ábra).
3. Ezután az egész állványt húzza előre
4. és vegye ki (B ábra).



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 előlő csatlakozóhüvelybe (B ábra).

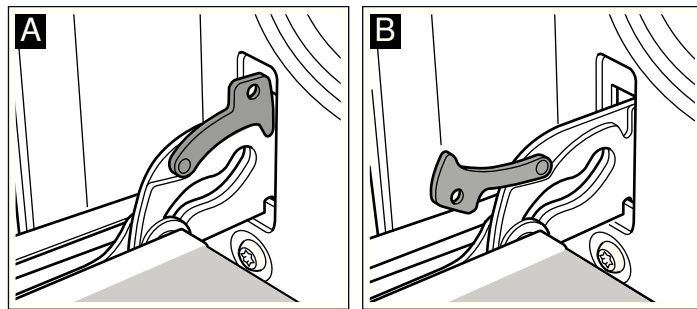


Az állványok csak a jobb és bal oldalra illeszkednek. Ügyeljen arra, hogy a B ábrának megfelelően az 1. és 2. szint alul, a 3., 4. és 5. szint felül található k. A kihúzósról előre felé húzhatók ki.

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.

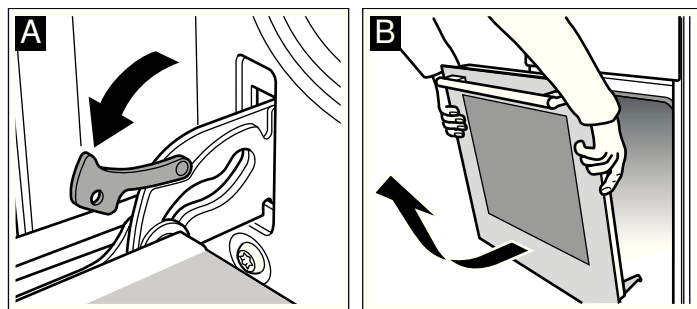


⚠ Sérülésveszély!

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

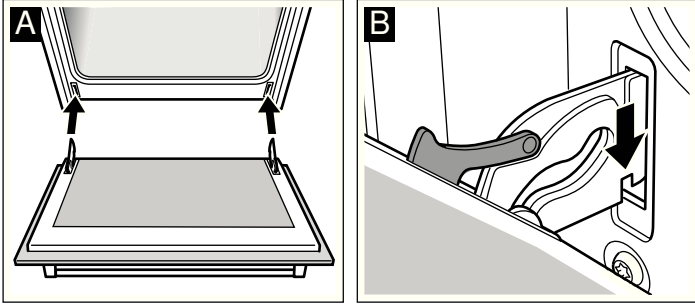
1. Nyissa ki teljesen a sütőajtót.
2. A bal és jobb oldali reteszelőkart hajtja fel (A ábra).
3. A sütőajtót ütközésig csukja be. Két kézzel baloldalt és jobboldalt fogja meg. Kissé csukja beljebb az ajtót és húzza ki (B ábra).



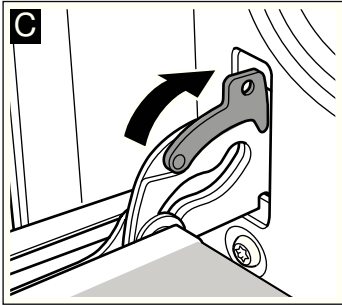
Ajtó beakasztása

A sütőajtót fordított sorrendben visszaakaszthatja.

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



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



⚠ Sérülésveszély!

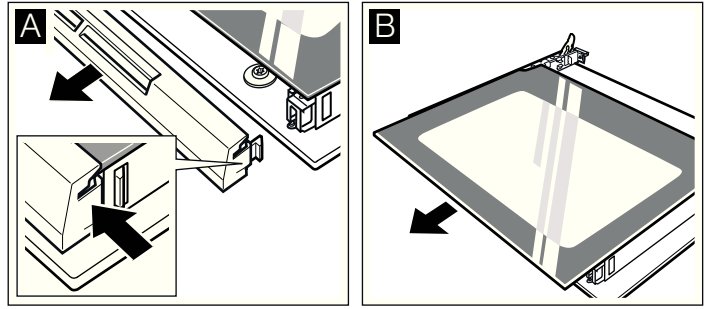
Ha a sütőajtó véletlenül kiesik vagy egy csuklópánt bekattan, ne nyúljon a csuklópántba. Hívja az ügyfélszolgálatot.

Ajtólapok ki- és beszerelése

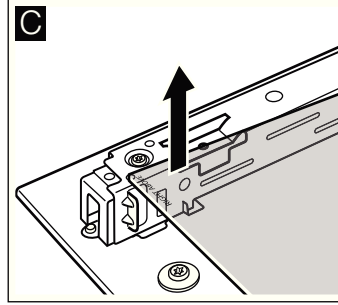
A jobb tisztíthatóság érdekében a sütőajtó üveglapjai kiszerezhetők.

Kiszérés

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



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



A lapokat ablaktisztítószerrel és puha törlővel tisztítsa meg.

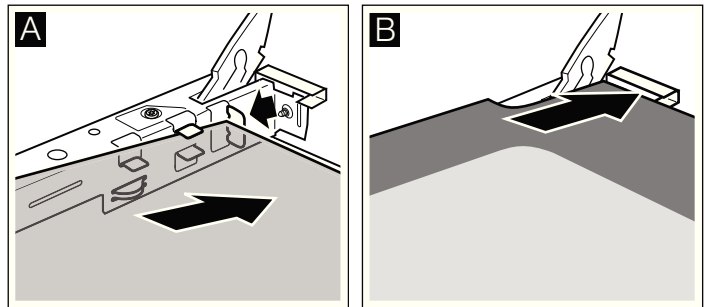
⚠ Sérülésveszély!

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

Beszerezés

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

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



3. Tegye fel a burkolatot, és nyomja rá.
4. Akassza vissza a sütőajtót.

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

Mit tegyünk meghibásodás esetén?

Ha valami zavar keletkezik, akkor igen gyakran csak apróságról van szó. Mielőtt hívná az ügyfélszolgálatot, nézzen után a táblázatban. Lehetséges, hogy saját kezűleg is el tudja 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. Áramkimaradás. | Nézzon utána a biztosíték-szekrényben, hogy a biztosíték rendben van-e. Ellenőrizze, hogy a konyhai világítás vagy más konyhai készülék működik-e. |

| Zavar | Lehetséges ok | Elhárítás/Útmutatás |
|--|--------------------------|--|
| A kijelzőn a \ominus szimbólum és nullák világtanak. | Áramkimaradás. | Állítsa be ismét az időt. |
| A sütő nem fűt. | Por van az érintkezőkön. | Forgassa a kapcsolófogantyúkat többször erre-arra. |

Hibakijelzések

Ha a kijelzőn a hibakijelzés jelenik meg a \mathcal{E} szimbólummal, nyomja meg a \ominus gombot. Az üzenet eltűnik. A beállított időfunkció törlődik. Ha a kijelzés nem tűnik el újra, hívja az ügyfélszolgálatot.

Az alábbi hibakijelzésnél saját kezűleg is elháríthatja a hibát.

| Hibakijelzés | Lehetséges ok | Elhárítás/Útmutatás |
|------------------|--|--|
| $\mathcal{E}011$ | Túl hosszán 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. |

⚠️ Áramütésveszély!

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

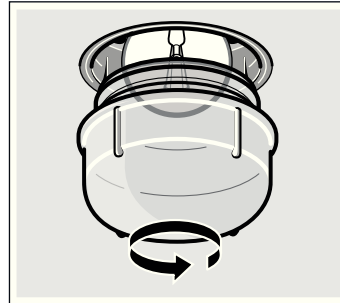
A fedélen lévő sütőlámpa cseréje

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 törlőruhát a hideg sütőbe.
2. Az üvegburát balra forgatva csavarja ki.



3. A lámpát ugyanolyan típusú lámpával pótolja.

4. Csavarja vissza az üvegburát.

5. Vegye ki a törlőruhát és kapcsolja be a biztosítékot.

Üvegbura

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

Ügyfélszolgálat

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

E-szám és FD-szám

Telefonos megkeresés esetén adja meg a termékszámot (E-szám) és a gyártási számot (FD-szám), hogy szakszerű segítséget nyújthassunk Önnek. A számmal ellátott típusábrát 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.

Energiamegtakarítási és környezetbarát ötletek

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

Energiamegtakarítás

- A sütőt csak akkor melegítse elő, ha azt a recept vagy a használati útmutató táblázata előírja.
- Használjon sötét, feketére lakkozott vagy zománczott sütőformákat. Ezek különösen jól veszik fel a hőt.
- Főzés vagy sütés közben lehetőleg ritkán nyitogassa a sütőajtót.

- Ha többféle süteményt készít, azokat legjobb egymás után sütni. A sütő még meleg. Így a második sütemény sütési ideje rövidebb lesz. 2 négyzetletes sütőformát egymás mellé is betolhat.
- Hosszabb párolási idők esetén a sütő mintegy 10 perccel a párolási idő lejártá előtt kikapcsolható, a maradékhőt használva a készre pároláshoz.

Ártalmatlanítás környezetbarát módon

A csomagolást környezetbarát módon ártalmatlanítsa.



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

Kísérleti konyhánkban teszteltük Önnek

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

Utasítások

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

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


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


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

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

Torták és sütemények

Sütés egy szinten

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:

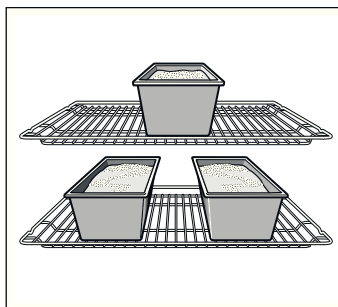
- Sütőtepsi: 5. szint

- 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 tészta mennyiségek 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 egyet magasabbra.

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





















Kiegészítő információk a *Tippek sütéshez* fejezetben található 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 | 65-75 |
| 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 |  | 160-180 | 20-30 |

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

| Sütemények formában | Forma | Szint | Fűtési mód | Hőmérséklet °C-ban | Időtartam perc-ben |
|---|-----------------|-------|---|--------------------|--------------------|
| Piskótalap, 6tojás (melegítse elő) | kerek sütőforma | 2 |  | 160-180 | 40-50 |
| Omlós tésztalap széllal | kerek sütőforma | 1 |  | 170-190 | 25-35 |
| Gyümölcs- vagy túrótorta, omlós tésztalap* | kerek sütőforma | 1 |  | 170-190 | 70-90 |
| Wähe (svájci sütemény) | pizzatepsi | 1 |  | 220-240 | 35-45 |
| Kuglóf | kuglófforma | 2 |  | 150-170 | 60-70 |
| Pizza, vékony tésztával kevés feltéttel (melegítse elő) | pizzatepsi | 1 |  | 250-270 | 10-15 |
| Pikáns sütemény | kerek sütőforma | 1 |  | 180-200 | 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 | univerzális tepsi | 2 |  | 170-190 | 20-30 |
| | univerzális tepsi + sütő-tepsi | 3+1 |  | 150-170 | 35-45 |
| Kevert tészta lédús töltelékkel, gyümölcs | univerzális tepsi | 2 |  | 180-200 | 25-35 |
| | univerzális tepsi + sütő-tepsi | 3+1 |  | 140-160 | 40-50 |
| Kelt tészta száraz töltelékkel | univerzális tepsi | 3 |  | 170-190 | 25-35 |
| | univerzális tepsi + sütő-tepsi | 3+1 |  | 150-170 | 35-45 |
| Kelt tészta lédús töltelékkel, gyümölcs | univerzális tepsi | 3 |  | 160-180 | 40-50 |
| | univerzális tepsi + sütő-tepsi | 3+1 |  | 150-170 | 50-60 |
| omlós tészta száraz töltelékkel | univerzális tepsi | 2 |  | 170-190 | 20-30 |
| Omlós tészta lédús töltelékkel, gyümölcs | univerzális tepsi | 2 |  | 170-190 | 60-70 |
| Wähe (svájci sütemény) | univerzális tepsi | 1 |  | 210-230 | 40-50 |
| Piskótatekercs (elő kell melegíteni) | univerzális tepsi | 2 |  | 170-190 | 15-20 |
| Kelesztett fonott kalács 500 g lisztből | univerzális tepsi | 2 |  | 170-190 | 25-35 |
| Püspökkenyér 500 g lisztből | univerzális tepsi | 3 |  | 160-180 | 60-70 |
| Püspökkenyér 1 kg lisztből | univerzális tepsi | 3 |  | 140-160 | 90-100 |
| Rétes, édes | univerzális tepsi | 2 |  | 190-210 | 55-65 |
| Pizza | univerzális tepsi | 2 |  | 210-230 | 25-35 |
| | univerzális tepsi + sütő-tepsi | 3+1 |  | 180-200 | 40-50 |
| Francia lepény (melegítse elő) | univerzális tepsi | 2 |  | 250-270 | 10-15 |
| Börek | univerzális serpenyő | 2 |  | 180-200 | 40-50 |

| Aprósütemény | Tartozékok | Szint | Fűtési mód | Hőmérséklet °C-ban | Időtartam perc-ben |
|-----------------------------------|-------------------------------------|-------|---|--------------------|--------------------|
| Aprósütemény | univerzális tepsi | 3 |  | 140-160 | 15-25 |
| | univerzális tepsi + sütő-tepsi | 3+1 |  | 130-150 | 25-35 |
| | 2 sütő-tepsi + univerzális serpenyő | 5+3+1 |  | 130-150 | 30-40 |
| Kinyomós sütemény (melegítse elő) | univerzális tepsi | 3 |  | 140-150 | 30-40 |
| | univerzális tepsi | 3 |  | 140-150 | 30-40 |
| | univerzális tepsi + sütő-tepsi | 3+1 |  | 140-150 | 30-45 |
| | 2 sütő-tepsi + univerzális serpenyő | 5+3+1 |  | 130-140 | 40-55 |
| Ízesített habcsók | univerzális tepsi | 2 |  | 100-120 | 30-40 |
| | univerzális tepsi + sütő-tepsi | 3+1 |  | 100-120 | 35-45 |
| | 2 sütő-tepsi + univerzális serpenyő | 5+3+1 |  | 100-120 | 40-50 |

| Aprósütemény | Tartozékok | Szint | Fűtési mód | Hőmérséklet °C-ban | Időtartam perc-ben |
|------------------------------------|------------------------------------|-------|------------|--------------------|--------------------|
| Habcsók | univerzális tepsi | 3 | ☉ | 80-100 | 100-150 |
| muffin | rostély muffin sütőformával | 2 | ☐ | 170-190 | 20-25 |
| | 2 rostély muffin sütőformával | 3+1 | ☉ | 160-180 | 25-35 |
| Égetett tésztával készült sütemény | univerzális tepsi | 2 | ☐ | 210-230 | 30-40 |
| Leveles tésztából készült sütemény | univerzális tepsi | 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 | univerzális tepsi | 2 | ☐ | 180-200 | 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 | ☐ | 270 | 5 |
| | | | | 200 | 30-40 |
| Kovászos kenyér 1,2 kg lisztből | univerzális tepsi | 2 | ☐ | 270 | 8 |
| | | | | 200 | 35-45 |
| lepénykenyér | univerzális tepsi | 2 | ☐ | 270 | 10-15 |
| Zsemle (nem kell előmelegíteni) | univerzális tepsi | 3 | ☐ | 200-220 | 20-30 |
| Zsemle kelt tésztából, édes | univerzális tepsi | 3 | ☐ | 180-200 | 15-20 |
| | | | | univerzális tepsi + sütőtepsi | 3+1 |

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 középen szépen feljött, de a szélén alacsony maradt. | A kerek tortaformák peremét ne kenje ki. Sütés után óvatosan, késsel lazítsa fel a süteményt. |
| A sütemény felül túl sötét lett. | Mélyebbre tolja be, válasszon alacsonyabb hőmérsékletet és a süteményt valamivel hosszabb ideig süsse. |
| A sütemény túl száraz. | Fogpiszkálóval szúrjon lyukakat a kész süteménybe. Azután permetezze meg gyümölcslével vagy alkoholos itallal. A következő alkalommal válasszon 10 fokkal magasabb hőmérsékletet és csökkentse a sütési időt. |
| A kenyér vagy a sütemény (p. l. túrótorta) 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 zsemlemorzsával, és azután tegye rá a töltelékét. Tartsa be a receptben leírtakat és a sütési időt. |
| A sütemény egyetlenül pirult meg. | Alacsonyabb hőmérsékletet válasszon, akkor a sütemény egyenletesebben fog pirulni. Kényes süteményt felső/alsó fűtéssel ☐ süssön egy szinten. A kiálló sütőpapír is befolyásolhatja a légkeringetést. A sütőpapírt mindig a tepsi méretére vágja le. |
| A gyümölcsös sütemény alul túl világos. | Legközelebb egy szinttel lejjebb tolja be a süteményt. |
| A gyümölcslé kifut. | Legközelebb használjon mélyebb univerzális serpenyőt, ha van. |
| A kelt tésztából készült aprósütemény sütés közben egymáshoz ragad. | Minden süteménydarab körül hagyjon kb. 2 cm távolságot. Így van elég hely, hogy a sütemények szépen feljöjjenek és körös-körül megpiruljanak. |
| Ha több szinten süttött. A felső sütőtepsin a sütemény sötétebb, mint az alsón. | Több szinten való sütésnél mindig 3 dimenziós forró levegős üzemmódot ☉ használjon. Az egyidejűleg betölt tepsiknek nem kell egyidejűleg készen lenniük. |
| Lédús sütemények sütésekor kondenzvíz keletkezik. | Sütéskor vízgőz keletkezhet. A vízgőz az ajtó felett távozik. A vízgőz lecsapódhat a kezelőfelületen vagy a szomszédos bútorlapokon, és kondenzvízként lecsepeghet. Ez fizikai jelenség. |

Hús, szárnyas, hal

Edény

Bármilyen hőálló edény használható. Nagy 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 frissensültet 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 húsvet, 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 hátszint főzés után tekerje alufóliába és hagyja 10 percig a sütőben pihenni.

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

| Hús | Súly | Tartozék és edény | Szint | Fűtési mód | Hőmérséklet °C-ben, grillfokozat | Időtartam perc-ben |
|---------------------------------|--------|--------------------------------|-------|------------|----------------------------------|--------------------|
| Marhahús | | | | | | |
| Párolt marhasült | 1,0 kg | zárt | 2 | | 210-230 | 100 |
| | 1,5 kg | | 2 | | 200-220 | 120 |
| | 2,0 kg | | 2 | | 190-210 | 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 | | | | | | |
| Borjűsült | 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 (p l. 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 (p l. 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 | | 220-230 | 30 |

| Hús | Súly | Tartozék és edény | Szint | Fűtési mód | Hőmérséklet °C-ben, grillfokozat | Időtartam perc-ben |
|-------------------------------|--------|--------------------------------|-------|------------|----------------------------------|--------------------|
| sertéssült, sovány | 1,0 kg | nyitott | 2 | | 200-220 | 120 |
| | 1,5 kg | | 2 | | 190-210 | 140 |
| | 2,0 kg | | 2 | | 180-200 | 160 |
| pácolt füstölt karaj csonttal | 1,0 kg | zárt | 2 | | 200-220 | 70 |
| steak, 2 cm vastag | | rostély + univerzális serpenyő | 5+1 | | 3 | 20 |
| sertés szűzermék, 3 cm vastag | | rostély + univerzális serpenyő | 5+1 | | 3 | 10 |

Báránhús

| | | | | | | |
|--|--------|---------|---|--|---------|-----|
| báránygerinc csonttal | 1,5 kg | nyitott | 2 | | 190 | 60 |
| Báránycomb csont nélkül, közepesen átsütve | 1,5 kg | nyitott | 1 | | 150-170 | 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

| | | | | | | |
|--------|--------------|---------|---|--|---------|----|
| Fasírt | 500 g húsból | nyitott | 1 | | 180-200 | 80 |
|--------|--------------|---------|---|--|---------|----|

Virslis

| | | | | | | |
|---------|--|--------------------------------|-----|--|---|----|
| Virslis | | 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 | | 200-220 | 60-70 |
| Csirke, egész | 1,6 kg | rostély | 2 | | 190-210 | 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 | | 220-240 | 35-45 |
| csirkemell | darabja 200 g | rostély | 2 | | 3 | 30-40 |
| Kacsa, egész | 2,0 kg | rostély | 1 | | 240-250 | 90-100 |
| 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 | 50-60 |
| Bébi pulyka, egész | 3,0 kg | rostély | 2 | | 180-200 | 80-100 |
| pulykatekercs | 1,5 kg | nyitott | 1 | | 190-210 | 110-130 |

| Szárnycsok | Súly | Tartozék és edény | Szint | Fűtési mód | Hőmérséklet °C-ben, grillfokozat | Időtartam perc-ben |
|------------------|--------|-------------------|-------|---|----------------------------------|--------------------|
| pulykamell | 1,0 kg | zárt | 2 |  | 180-200 | 80-90 |
| 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 |  | 210-230 | 45-55 |
| | 1,5 kg | rostély | 2 |  | 180-200 | 60-70 |
| | 2,0 kg | zárt | 2 |  | 180-200 | 70-80 |
| Halkotlett, 3 cm vastag | | rostély | 3 |  | 2 | 20-25 |
| halfilé | | zárt | 2 |  | 210-230 | 20-30 |

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 gőzrészén át távozik. A vízgőz lecsapódhat a hűvösebb kapcsolótáblán vagy a szomszédos bútorlapokon, és kondenzvízként lecsepeghet. |

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

| Étel | Tartozék és edény | Szint | Fűtési mód | Hőmérséklet °C-ben | Időtartam perc-ben |
|--|-------------------|-------|---|--------------------|--------------------|
| Felfűjtak | | | | | |
| Felfűjt, édes | felfűjt forma | 2 |  | 180-200 | 50-60 |
| Szüflé | felfűjt forma | 2 |  | 170-190 | 35-45 |
| | egy adagos forma | 2 |  | 190-210 | 25-30 |
| Tésztafelfűjt | felfűjt forma | 2 |  | 200-220 | 40-50 |
| Lasagne | felfűjt forma | 2 |  | 180-200 | 40-50 |
| Felfűjt | | | | | |
| Burgonyafelfűjt, nyers hozzávalók, max. 4 cm magas | 1 felfűjt forma | 2 |  | 160-180 | 60-80 |
| | 2 felfűjt forma | 1+3 |  | 150-170 | 60-80 |
| Pirítás | | | | | |
| 4 darab, átsütni | rostély | 3 |  | 160-170 | 10-15 |
| 12 darab, átsütni | rostély | 3 |  | 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 | ☐ | 190-210 | 15-25 |
| | univerzális serpenyő + rostély | 3+1 | ☒ | 180-200 | 20-30 |
| Pizza vastag tésztával | univerzális tepsi | 2 | ☐ | 180-200 | 20-30 |
| | univerzális serpenyő + rostély | 3+1 | ☒ | 170-190 | 25-35 |
| Pizzás bagett | univerzális tepsi | 3 | ☐ | 180-200 | 20-30 |
| Minipizza | univerzális tepsi | 3 | ☐ | 190-210 | 10-20 |
| Pizza, hűtött | | | | | |
| Pizza (melegítse elő) | univerzális tepsi | 3 | ☐ | 190-210 | 10-15 |
| Burgonyatermékek, mélyhűtött | | | | | |
| Hasábburgonya | univerzális tepsi | 3 | ☐ | 190-210 | 20-30 |
| | univerzális tepsi + sütő-tepsi | 3+1 | ☒ | 180-200 | 30-40 |
| Krokkett | univerzális tepsi | 3 | ☐ | 200-220 | 20-25 |
| Pírtott burgonya, töltött burgonyatáska | univerzális tepsi | 3 | ☐ | 210-230 | 15-25 |
| Péksütemény, mélyhűtött | | | | | |
| Zsemle, bagett | univerzális tepsi | 3 | ☐ | 170-190 | 10-20 |
| Perec (nyers tésztából) | univerzális tepsi | 3 | ☐ | 210-230 | 15-25 |
| Péksütemény, elősütött | | | | | |
| Melegített zsemle, melegített bagett | univerzális tepsi | 3 | ☐ | 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 | ☐ | 200-220 | 35-40 |

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 elfelé tegye egy tányérra.

| Mélyhűtött áru | Tartozékok | Szint | Fűtési mód | Hőmérséklet |
|--|------------|-------|------------|---|
| p l. tejszínes torták, vajos krémtorták, csokoládé- vagy cukorbevonatú torták, gyümölcsök, csirke, kolbász és hús, kenyér és zsemle, sütemények és más pékáruk | rostély | 1 | | a hőfokszabályozó kikapcsolt állapotban marad |

Aszalás

3 dimenziós forró levegővel kiválóan aszalhat.

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

Hagyja jól lecsepegni, majd szárítsa meg.

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

A nagyon lédús gyümölcsöt vagy zöldséget többször forgassa meg.

Az aszalt ételt száradás után azonnal válassza el a papírtól.

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

Befőzés

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

Figyelem!

Ne használjon nagyobb vagy magasabb üvegeket. A fedelük megrepedhet.

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

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

Előkészítés

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

4. Az üvegeket csatokkal zárja le.

Hatnál több üveget ne tegyen a sütőtérbe.

Beállítás

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

Befőzés

Gyümölcs

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

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

| Gyümölcs egy literes üvegekben | A gyöngyözéstől számítva | Utómelegítés |
|--|--------------------------|--------------|
| alma, ribizli, eper | kikapcsolni | kb. 25 perc |
| cseresznye, kajsziarack, 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 maradék hőt.

| 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 alátételre. 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 aransárgára süssse, 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:

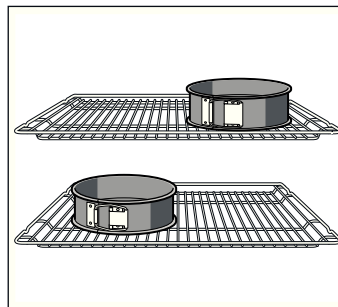
Az egyidejűleg betölt tepsiknek nem kell egyidejűleg készen lenniük.

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.

Utastítás: 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 |
| | sütőtepsi | 3 | ⊗ | 140-150 | 30-40 |
| | univerzális serpenyő + sütőtepsi | 3+1 | ⊗ | 140-150 | 30-45 |
| | 2 sütőtepsi + univerzális serpenyő | 5+3+1 | ⊗ | 130-140 | 40-55 |
| Aprósütemény (melegítse elő*) | sütőtepsi | 3 | □ | 150-170 | 20-35 |
| | sütőtepsi | 3 | ⊗ | 150-170 | 25-35 |
| | univerzális serpenyő + sütőtepsi | 3+1 | ⊗ | 140-160 | 30-45 |
| | 2 sütőtepsi + univerzális serpenyő | 5+3+1 | ⊗ | 130-150 | 35-55 |
| Vizespiskóta (melegítse elő*) | kerek sütőforma a rostélyon | 2 | □ | 160-170 | 30-40 |
| Vizespiskóta | kerek sütőforma a rostélyon | 2 | ⊗ | 160-170 | 30-45 |



* Előmelegítéshez ne használja a gyorsfűtés funkciót.

| Étel | Tartozékok és formák | Szint | Fűtési mód | Hőmérséklet °C-ban | Időtartam perc-ben |
|----------------------|--|-------|---|--------------------|--------------------|
| Bevonatos almás pite | rostély + 2 kerek sütő-forma Ø 20 cm | 1 |  | 170-190 | 80-100 |
| | 2 rostély + 2 kerek sütő-forma Ø 20 cm | 3+1 |  | 170-190 | 70-100 |

* 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 sütése 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 | 26 | Testate pentru dumneavoastră în studioul nostru | |
| Cauzele avariilor..... | 27 | gastronomic | 38 |
| Noul dvs. cuptor | 27 | Prăjituri și produse de brutărie/patiserie..... | 38 |
| Panoul de comandă..... | 27 | Recomandări pentru coacere | 40 |
| Taste și afișaj..... | 28 | Carne, carne de pasăre, pește | 41 |
| Selectorul de funcții..... | 28 | Recomandări pentru prăjire și grill..... | 43 |
| Selectorul de temperaturi..... | 28 | Sufleuri, gratenuri, pâine prăjită..... | 43 |
| Spațiul de coacere | 28 | Alimente preparate..... | 44 |
| Accesoriile dumneavoastră | 29 | Preparate speciale | 44 |
| Introducerea accesoriilor..... | 29 | Decongelare | 45 |
| Accesorii speciale..... | 29 | Deshidratare | 45 |
| Serviciul clienți-Articole..... | 30 | Fierberea | 45 |
| Înainte de prima utilizare | 31 | Acrilamide în alimente | 46 |
| Setarea orei curențe..... | 31 | Preparate de verificare | 46 |
| Încingerea cuptorului..... | 31 | Coacerea..... | 46 |
| Curățarea accesoriilor..... | 31 | Prepararea la grill | 47 |
| Setarea cuptorului | 31 | | |
| Modul de încălzire și temperatura | 31 | | |
| Încălzire rapidă | 31 | | |
| Reglarea funcțiilor de timp | 32 | | |
| Ceas cu alarmă..... | 32 | | |
| Durata de preparare..... | 32 | | |
| Timpul final..... | 33 | | |
| Ora curență | 33 | | |
| Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor | 33 | | |
| Modificarea setărilor de bază | 34 | | |
| Întreținerea și curățarea | 34 | | |
| Produsul de curățare..... | 34 | | |
| Montarea și demontarea suporturilor pentru tăvi | 35 | | |
| Demontarea și remontarea ușii cuptorului..... | 35 | | |
| Montarea și demontarea geamurilor ușii | 36 | | |
| Cum se procedează în cazul unei defecțiuni? | 36 | | |
| Tabel de defecțiuni | 36 | | |
| Înlocuirea becului de pe plafonul cuptorului | 37 | | |
| Geamul protector..... | 37 | | |
| Unitățile de service abilitate | 37 | | |
| Numărul E și numărul FD..... | 37 | | |
| Recomandări privind energia și mediul înconjurător | 37 | | |
| Economisirea energiei | 37 | | |
| Evacuarea ecologică..... | 37 | | |

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

⚠️ Instrucțiuni de siguranță importante

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

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

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

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

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

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

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

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

Introduceți întotdeauna accesoriul în locul corespunzător din spațiul de coacere.

Consultați descrierea accesoriilor din spațiul de coacere.

Pericol de incendiu!

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

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

Pericol de arsuri!

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

Pericol de arsuri!

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

Pericol de vătămare!

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

Pericol de electrocutare!

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

Cauzele avariilor

Atenție!

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



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.

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.

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. |
| ☐ 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. |
| 🔥 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. |
| 🔥 Lampa cuptorului | Conectarea lămpii cuptorului. |

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

Când efectuați reglajul, se conectează lampa cuptorului în spațiul de coacere.

Selectorul de temperaturi

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

| Poziția | Semnificația |
|------------|--|
| ● | Poziția neutră Cuptorul nu se încălzește. |
| 50-270 | Domeniul de temperatură Temperatura din spațiul de coacere în °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 |

Când cuptorul încălzește, în afișaj se aprinde simbolul 🔥. Acesta se stinge în pauzele de încălzire. La modul de încălzire Decongelare 🔥, simbolul nu se aprinde.

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. 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.

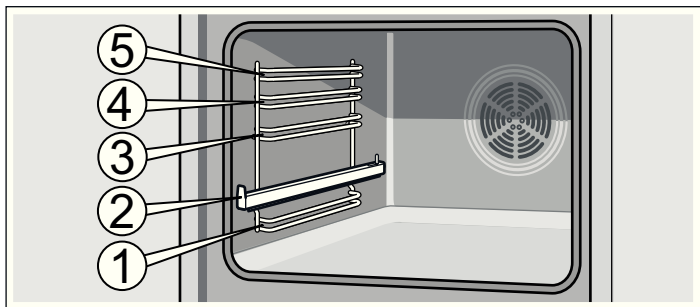
Accesoriile dumneavoastră

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.

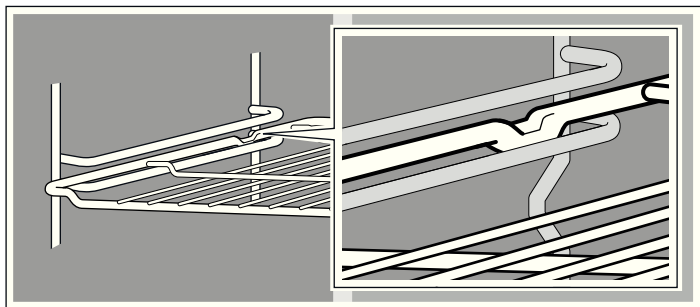
Introducerea accesoriilor

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.



Cu ajutorul șinelor telescopice de la nivelul 2 puteți trage și mai mult accesoriile către exterior.

În funcție de dotarea aparatului, șinele telescopice se fixează în momentul când sunt scoase complet. Astfel puteți așeza cu ușurință accesoriile. Pentru deblocare, împingeți puțin mai puternic șinele telescopice în spațiul de coacere.

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

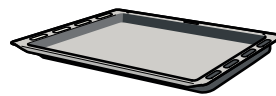
Puteți achiziționa accesorii de la unitățile service abilitate, din comerțul de specialitate sau de pe internet. Vă rugăm să indicați numărul HEZ.



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 universală

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

Introduceți tava universală cu partea teșită către ușa cuptorului.

Accesorii 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 |
|--------------------|-----------|---|
| Grătar | HEZ334000 | Pentru veselă, forme de prăjituri, fripturi, bucăți la grill și produse congelate. |
| Tavă emailată | HEZ331003 | Pentru prăjituri și fursecuri. Introduceți tava în cuptor cu marginea teșită către ușa cuptorului. |
| Tavă universală | HEZ332003 | 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. |
| Grătar inserabil | HEZ324000 | Pentru fripturi. Așezați grătarul întotdeauna în tava universală. Grăsimia care se scurge și sucul de la carne vor fi colectate. |
| Tavă grill | HEZ325000 | 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. |

| Accesorii speciale | Număr HEZ | Utilizare |
|--|------------------|---|
| 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. |
| 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. |
| Tavă de copt emailată cu strat antiaderent | HEZ331011 | Prăjiturile și fursecurile se desprind mai ușor de tavă. Introduceți tava în cuptor cu marginea țesută către ușa cuptorului. |
| Tavă universală cu strat antiaderent | HEZ332011 | Prăjiturile, produsele de patiserie, cele congelate și fripturile mari suculente se desprind mai ușor de tava universală. Introduceți tava universală în cuptor cu marginea țesută către ușa cuptorului. |
| Tigaie profesională cu grătar inserabil | HEZ333003 | Potrivită mai ales pentru prepararea în cantități mari. |
| Capac pentru tigaia profesională | HEZ333001 | Capacul transformă tigaia profesională în cratiță profesională. |
| Vas de sticlă | HEZ915001 | Vasul de sticlă este adecvat pentru preparate înăbușite și sufleuri găsite la cuptor. Acesta este adecvat îndeosebi pentru automata programelor și cea de prăjire. |
| Glisieră telescopică duble | HEZ338250 | Cu șinele de deplasare pe înălțimile 2 și 3, puteți trage accesoriul mai în afară fără să se balanseze. |
| 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. |
| 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. |
| 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. |
| Pereți laterali cu autocurățare | | |
| Aparate cu o lampă a cuptorului | HEZ329020 | Pentru ca spațiul de coacere să se curețe singur în timpul funcționării, puteți echipa ulterior cu pereții laterali. |
| Aparate cu o lampă a cuptorului și automată de prăjire | HEZ329020 | Pentru ca spațiul de coacere să se curețe singur în timpul funcționării, puteți echipa ulterior cu pereții laterali. |
| Plafon și pereți laterali cu autocurățare | | |
| Aparate cu o lampă a cuptorului și corp rabatabil de încălzire pentru grill | HEZ329020 | Pentru ca spațiul de coacere să se curețe singur în timpul funcționării, puteți echipa ulterior plafonul și pereții laterali. |
| Aparate cu două lămpi de cuptor și corp rabatabil de încălzire pentru grill | HEZ329022 | Pentru ca spațiul de coacere să se curețe singur în timpul funcționării, puteți echipa ulterior plafonul și pereții laterali. |
| Aparate cu o lampă a cuptorului, corp rabatabil de încălzire pentru grill și termometru pentru prăjire | HEZ329027 | Pentru ca spațiul de coacere să se curețe singur în timpul funcționării, puteți echipa ulterior plafonul și pereții laterali. |
| 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. HBA38B750) |
| Sistem de preparare cu aburi | HEZ24D300 | Pentru prepararea treptată a legumelor și a peștelui. |

Serviciul clienți-Articole

Pentru aparatele Dvs. electrocasnice puteți cumpăra ulterior agenții adecvate 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. |

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 aprind intermitent simbolul ⌚ și patru zerouri. Setăți ora curentă.

1. Apăsăți tasta ⌚.

Pe afișaj apare ora curentă 12:00. Simbolurile de timp se aprind, parantezele stau în jurul simbolului ⌚.

2. Cu tasta + sau - setăți ora curentă.

După câteva secunde, ora setată va fi preluată.

Încingerea cuptorului

Pentru a elimina mirosul aparatului nou, încingeți cuptorul gol și închis. Pentru aceasta, 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 setăți încălzire superioară/inferioară □.

2. Cu selectorul de temperaturi setăți 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.

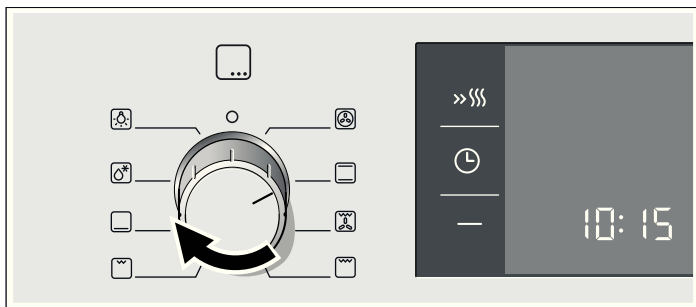
Setarea cuptorului

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*.

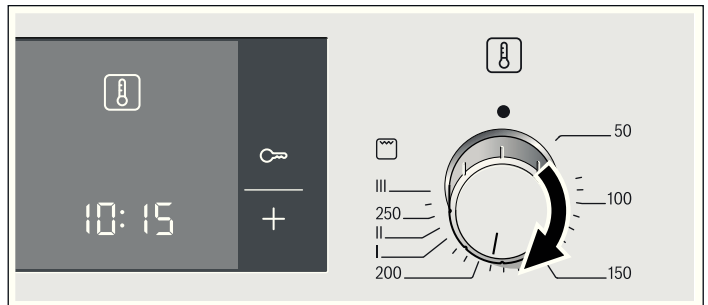
Modul de încălzire și temperatura

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

1. Cu selectorul de funcții setăți modul de încălzire.



2. Cu selectorul de temperaturi setăți 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 □

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. Apăsați 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

Apăsați 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. Când 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. Apăsați 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 ⏻, apăsați 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.

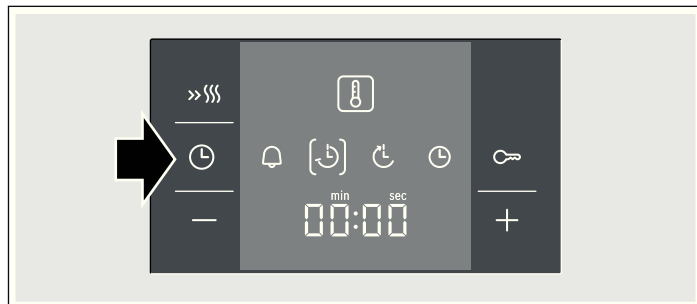
Exemplul din figură: durata de preparare 45 de minute.

1. Cu selectorul de funcții setați modul de încălzire.

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

3. Apăsați tasta ⏻ de două ori.

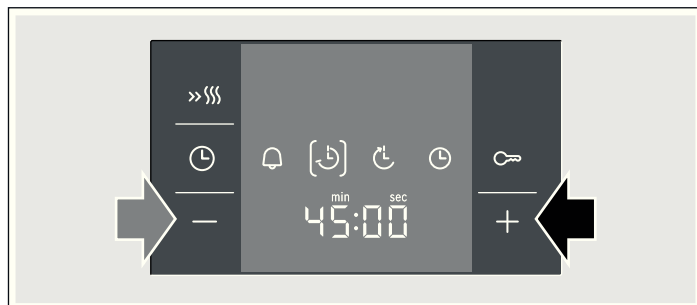
Pe afișaj apare 00:00. Simbolurile de timp se aprind, parantezele stau în jurul simbolului ⏻.



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. Apăsați 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.

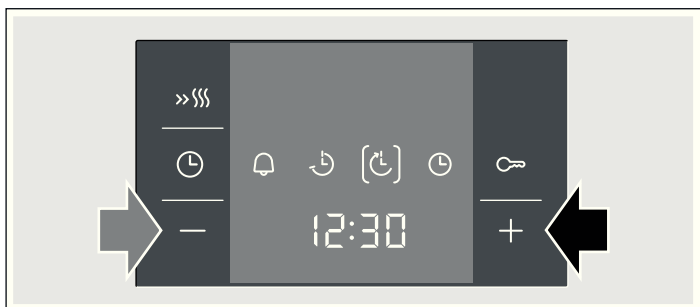
Exemplul din figură: Este ora 10:30, durata de preparare este de 45 minute și cuptorul trebuie să termine la ora 12:30.






1. Setarea selectorului de funcții.
2. Setarea selectorului de temperaturi.
3. Apăsarea tastei  de două ori.
4. Cu tasta **+** sau **-** setați durata de preparare.
5. Apăsarea tastei .

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. Apăsarea tastei . 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 aprind intermitent simbolul  și patru zerouri. Setati ora curentă.

1. Apăsarea tastei .
Pe afișaj apare ora curentă 12:00. Simbolurile de timp se aprind, parantezele stau în jurul simbolului .
2. Cu tasta **+** sau **-** setați ora curentă.
După câteva secunde, ora setată va fi preluată.

Modificarea orei curente

Nu trebuie să fie setate alte funcții de timp.

1. Apăsarea tastei  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.

Atunci când sunt setate modul de încălzire și temperatura sau treapta grill-ului, sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor întrerupe încălzirea.

Activarea sistemului de siguranță împotriva accesului copiilor


Nu trebuie să existe nicio setare a duratei de preparare sau a timpului final.

Apăsarea tastei  aprox. patru secunde.

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

Dezactivarea sistemului de siguranță împotriva accesului copiilor

Apăsarea tastei  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 1 | Selecția 2 | Selecția 3 |
|--|----------------|--------------------------|----------------|
| c1 Afișarea orei | întotdeauna* | numai cu tasta \ominus | - |
| c2 Durata semnalului la sfârșitul unei durate sau ora alarmei | aprox. 10 sec. | aprox. 2 min.* | aprox. 5 min. |
| c3 timp de așteptare, până când este preluată o setare | aprox. 2 sec. | aprox. 5 sec.* | aprox. 10 sec. |

* setarea din fabrică

Nu trebuie să fie setate alte funcții de timp.

1. Apăsăți tasta \ominus timp de aprox. 4 secunde.
Pe afișaj apare setarea de bază actuală la afișarea orei, de ex. c1 1 pentru selecția 1.
 2. Cu tasta **+** sau **-** modificați setarea de bază.
 3. Confirmați cu tasta \ominus .
Pe afișaj este afișată următoarea setare de bază. Puteți să treceți în revistă toate nivelurile cu tasta \ominus și să faceți modificări cu tastele **+** sau **-**.
 4. La final apăsați tasta \ominus timp de aprox. 4 secunde.
Toate setările de bază sunt preluate.
- Puteți modifica din nou setările de bază în orice moment.

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.

Produsul de curățare

Pentru ca diferitele suprafețe să nu sufere deteriorări de la produse de curățare necorespunzătoare, respectați indicațiile din tabel. Nu utilizați

- produse de curățare agresive sau abrazive,
- produse de curățare cu conținut mare de alcool,
- bureți 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 | Produsul 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. |

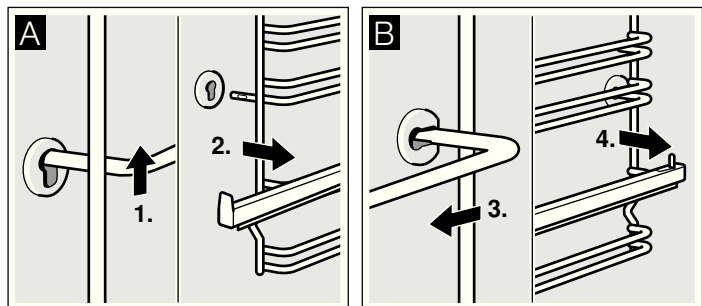
| Zona | Produsul de curățare |
|--|--|
| Oțel inoxidabil | Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă și ștergeți până la uscare cu un șervet moale. Îndepărtați imediat depunerile de calcar, grăsimi, amidon și albuș de ou. Sub asemenea pete se poate forma coroziune. Produsele 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. |
| Geamul ușii | Produse de curățare pentru geamuri: Curățați cu o lavetă moale. Nu folosiți răzuitoarea. |
| Spațiul de coacere | Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase sau soluție de oțet: Curățați cu o lavetă. În cazul unei murdăririi importante, utilizați un burete sârmă din oțel inoxidabil sau mijloace de curățare pentru cuptoare. Utilizați numai în spațiul de coacere rece. |
| Capacul din sticlă al becului cuptorului | Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă. |
| Garnitura de etanșare Nu o îndepărtați! | Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă. Nu frecați. |
| Suporturile pentru tăvi | Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Înmuiați și curățați cu o lavetă sau cu o perie. |
| Glisiere 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 înmuați sau curățați în mașina de spălat vase. |
| 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

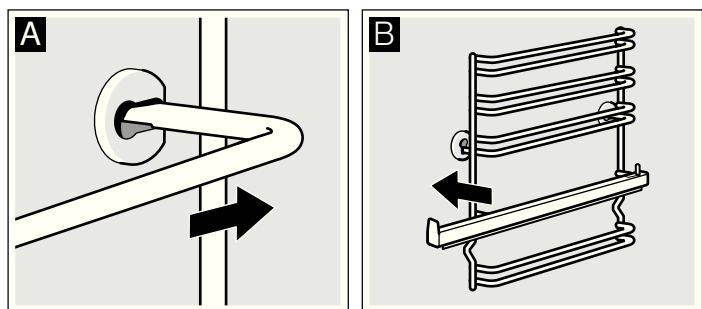
1. Ridicați partea frontală a suporturilor pentru tăvi
2. și desprindeți-le din dispozitivul de prindere (Figura A).
3. Pentru aceasta, trageți tot suportul pentru tăvi înainte
4. și scoateți-l (Figura B).



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).

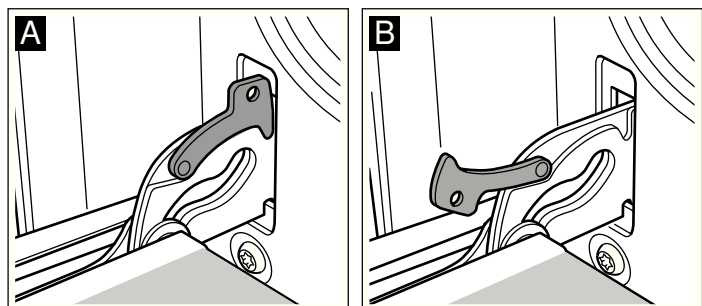


Suporturile pentru tăvi se potrivesc numai la stânga sau la dreapta. Aveți grijă că, așa cum arată figura B, înălțimea 1 și 2 este jos, iar înălțimea 3, 4 și 5 sus. Șina de deplasare trebuie să se poată trage în față.

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.

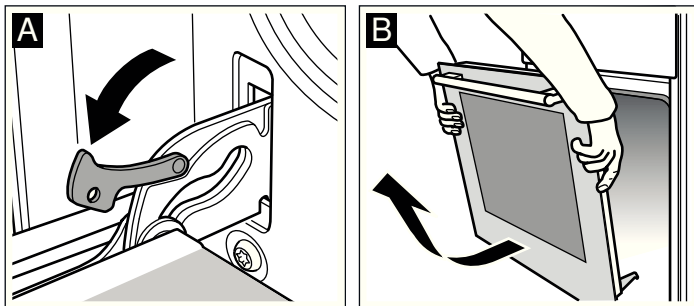


⚠ Pericol de vătămare!

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

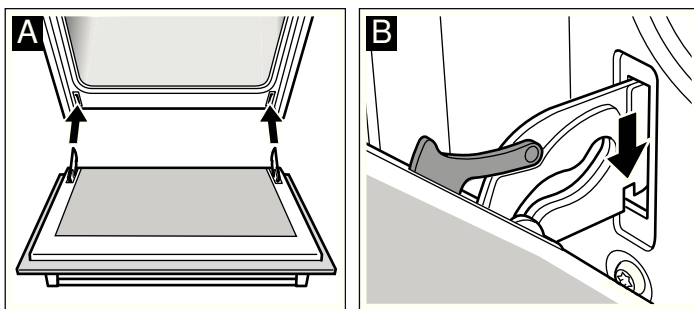
1. Deschideți complet ușa cuptorului.
2. Deschideți prin rabatare ambele pârghii de blocare din stânga și dreapta (Figura A).
3. Închideți ușa cuptorului până la limitator. Apucați-o cu ambele mâini din stânga și din dreapta. Mai închideți puțin și scoateți-o (Figura B).



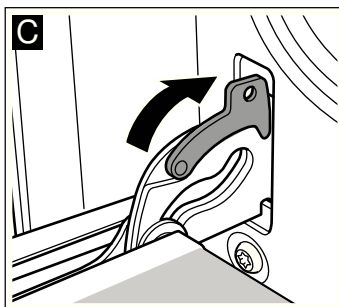
Remontarea ușii

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 înclicheteze în ambele părți (Figura B).



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



⚠ Pericol de vătămare!

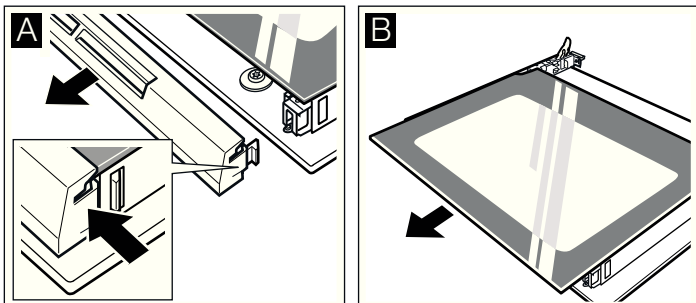
Dacă ușa cuptorului iese involuntar sau o balama se închide, nu prindeți balamaua. Chemați unitatea de service abilitată.

Montarea și demontarea geamurilor ușii

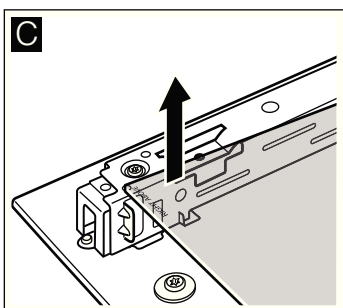
Puteți demonta geamurile ușii cuptorului pentru a le curăța mai ușor.

Demontare

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



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



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

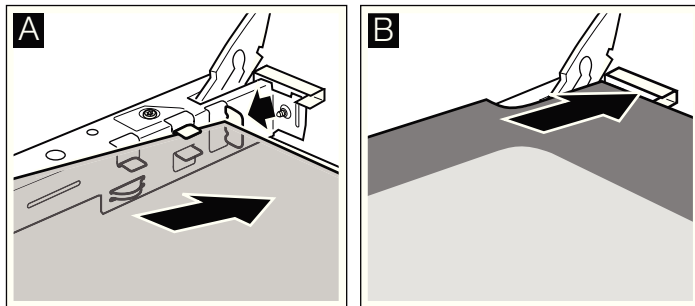
⚠ Pericol de vătămare!

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

Montarea

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

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



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

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

Cum se procedează în cazul unei defecțiuni?

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

Tabel de defecțiuni

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

| Defecțiunea | Cauză posibilă | Soluționare / recomandări |
|---|-------------------------|---|
| Cuptorul nu funcționează. | Siguranța este defectă. | Controlați în tabloul siguranțelor dacă siguranța este în ordine. |
| | Pană electrică. | Verificați dacă lumina de la bucatărie sau alte aparate din bucatărie funcționează. |
| Pe afișaj se aprind intermitent ⏸ și zerouri. | Pană electrică. | Setați din nou ora curentă. |
| Cuptorul nu încălzește. | Este praf pe contacte. | Rotiți butoanele comutatoarelor de mai multe ori înainte și înapoi. |

Mesaje de eroare

Dacă pe afișaj apare un mesaj de eroare cu **E**, apăsați tasta **⏸**. Mesajul dispăre. O funcție de timp setată va fi ștersă. Dacă mesajul de eroare nu dispăre din nou, adresați-vă unității de service abilitate.

În cazul următorului mesaj de eroare, puteți să efectuați 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. |

⚠ Pericol de electrocutare!

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

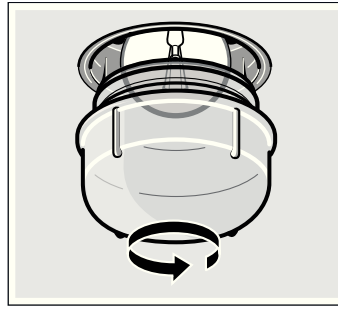
Înlocuirea becului de pe plafonul cuptorului

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. Deșurubați apărătoarea de sticlă, rotind-o către stânga.



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

Geamul protector

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

Unitățile de service abilitate

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

Numărul E și numărul FD

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

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

Unitățile service abilitate ☎

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

Comandă de reparație și consultanță în caz de defecțiune

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

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

Recomandări privind energia și mediul înconjurător

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

Economisirea energiei

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

Evacuarea ecologică

Evacuați ambalajul în mod ecologic.



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

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:

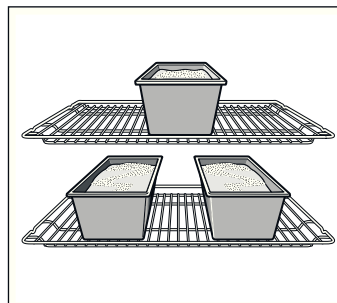
- tavă: nivelul 5

- 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 | 65-75 |
| Blat de tort, aluat de 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 |  | 160-180 | 20-30 |
| Tort de biscuiți, 6 ouă (preîncălziți) | formă demontabilă | 2 |  | 160-180 | 40-50 |
| Blat din cocă fragedă cu margine | formă demontabilă | 1 |  | 170-190 | 25-35 |
| Tort cu fructe sau brânză de vaci, blat din aluat fraged* | formă demontabilă | 1 |  | 170-190 | 70-90 |

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

| Prăjituri în forme | Forma | Nivel | Mod de încălzire | Temperatura în °C | Durata de preparare în minute |
|--|----------------------|-------|--|-------------------|-------------------------------|
| 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 |  | 250-270 | 10-15 |
| Plăcinte picante* | formă demontabilă | 1 |  | 180-200 | 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 universală | 2 |  | 170-190 | 20-30 |
| | tavă universală + tavă de copt | 3+1 |  | 150-170 | 35-45 |
| Pandișpan cu umplutură însiropată, fructe | tavă universală | 2 |  | 180-200 | 25-35 |
| | tavă universală + tavă de copt | 3+1 |  | 140-160 | 40-50 |
| Aluat dospit cu umplutură uscată | tavă universală | 3 |  | 170-190 | 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 |  | 150-170 | 50-60 |
| Cocă fragedă cu umplutură uscată | tavă universală | 2 |  | 170-190 | 20-30 |
| Cocă fragedă cu umplutură însiropată, fructe | tavă universală | 2 |  | 170-190 | 60-70 |
| Flan elvețian | tavă universală | 1 |  | 210-230 | 40-50 |
| Ruladă de biscuiți (preîncălziți) | tavă universală | 2 |  | 170-190 | 15-20 |
| Franzelă împletită din 500 g de făină | tavă universală | 2 |  | 170-190 | 25-35 |
| Cozonac din 500 g de făină | tavă universală | 3 |  | 160-180 | 60-70 |
| Cozonac din 1 kg de făină | tavă universală | 3 |  | 140-160 | 90-100 |
| Ștrudel, dulce | tavă universală | 2 |  | 190-210 | 55-65 |
| Pizza | tavă universală | 2 |  | 210-230 | 25-35 |
| | tavă universală + tavă de copt | 3+1 |  | 180-200 | 40-50 |
| Tartă flambată (preîncălziți) | tavă universală | 2 |  | 250-270 | 10-15 |
| 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 universală | 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 universală | 3 |  | 140-150 | 30-40 |
| | tavă universală | 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 | 40-55 |
| Pricomigdale | tavă universală | 2 |  | 100-120 | 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 universală | 3 |  | 80-100 | 100-150 |

| Produse mici de brutărie/patiserie | Accesorii | Nivel | Mod de încălzire | Temperatura în °C | Durata de preparare în minute |
|------------------------------------|--------------------------------|-------|------------------|-------------------|-------------------------------|
| Brioșe | grătar cu tavă pentru brioșe | 2 | ☐ | 170-190 | 20-25 |
| | 2 grătare cu tăvi | 3+1 | ☉ | 160-180 | 25-35 |
| Choux | tavă universală | 2 | ☐ | 210-230 | 30-40 |
| Produse din foietaj | tavă universală | 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 universală | 2 | ☐ | 180-200 | 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 | ☐ | 270 | 5 |
| | | | | 200 | 30-40 |
| Pâine din aluat fermentat din 1,2 kg făină | tavă universală | 2 | ☐ | 270 | 8 |
| | | | | 200 | 35-45 |
| Lipie | tavă universală | 2 | ☐ | 270 | 10-15 |
| Chifle (nu preîncălziți) | tavă universală | 3 | ☐ | 200-220 | 20-30 |
| Chifle din aluat dospit, dulci | tavă universală | 3 | ☐ | 180-200 | 15-20 |
| | tavă universală + tavă de copt | 3+1 | ☉ | 160-180 | 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. Prolungați timpii de preparare.

Datele din tabele:

Vas fără capac = deschis

Vas cu capac = închis

Așezați vesela întotdeauna pe mijlocul grătarului.

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

Prăjire

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

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

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

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

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 | | 210-230 | 100 |
| | 1,5 kg | | 2 | | 200-220 | 120 |
| | 2,0 kg | | 2 | | 190-210 | 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 |

| Carne | Greutatea | Accesorii și veselă | Nivel | Mod de încălzire | Temperatura în °C, treapta de grill | Durata de preparare în minute |
|----------------------------------|-----------|--------------------------|-------|------------------|-------------------------------------|-------------------------------|
| File de porc | 500 g | grătar + tavă universală | 3+1 | | 220-230 | 30 |
| Friptură de porc, slabă | 1,0 kg | neacoperit | 2 | | 200-220 | 120 |
| | 1,5 kg | | 2 | | 190-210 | 140 |
| | 2,0 kg | | 2 | | 180-200 | 160 |
| Cotlet de porc afumat cu os | 1,0 kg | acoperit | 2 | | 200-220 | 70 |
| Friptură, grosime 2 cm | | grătar + tavă universală | 5+1 | | 3 | 20 |
| Medalioane de porc, grosime 3 cm | | grătar + tavă universală | 5+1 | | 3 | 10 |

Carne de miel

| | | | | | | |
|------------------------------|--------|------------|---|--|---------|-----|
| Spată de miel cu os | 1,5 kg | neacoperit | 2 | | 190 | 60 |
| Pulpă de miel fără os, mediu | 1,5 kg | neacoperit | 1 | | 150-170 | 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 | | 200-220 | 60-70 |
| Găină, întregă | 1,6 kg | grătar | 2 | | 190-210 | 80-90 |
| Pui, jumătăți | fiecare de 500 g | grătar | 2 | | 220-240 | 40-50 |
| Bucăți de pui | fiecare de 150 g | grătar | 3 | | 210-230 | 30-40 |
| Bucăți de pui | fiecare de 300 g | grătar | 3 | | 220-240 | 35-45 |
| Piept de pui | fiecare de 200 g | grătar | 2 | | 3 | 30-40 |
| Rață, întregă | 2,0 kg | grătar | 1 | | 240-250 | 90-100 |
| Piept de rață | fiecare de 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 400 g | grătar | 3 | | 220-240 | 50-60 |
| Pui de curcă, întreg | 3,0 kg | grătar | 2 | | 180-200 | 80-100 |

| Carne de pasăre | Greutatea | Accesorii și veselă | Nivel | Mod de încălzire | Temperatura în °C, treapta de grill | Durata de preparare în minute |
|---------------------------|-----------|---------------------|-------|------------------|-------------------------------------|-------------------------------|
| Ruladă din carne de curcă | 1,5 kg | neacoperit | 1 | | 190-210 | 110-130 |
| Piept de curcă | 1,0 kg | acoperit | 2 | | 180-200 | 80-90 |
| 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 | | 210-230 | 45-55 |
| | 1,5 kg | grătar | 2 | | 180-200 | 60-70 |
| | 2,0 kg | acoperit | 2 | | 180-200 | 70-80 |
| Cotlete de pește, grosime 3 cm | | grătar | 3 | | 2 | 20-25 |
| File de pește | | acoperit | 2 | | 210-230 | 20-30 |

Recomandări pentru prăjire și grill

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



Sufleuri, gratenuri, pâine prăjită

Așezați întotdeauna vesela pe grătar.

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

Stadiul de preparare a 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 | Durata de preparare în minute |
|--|---------------------|-------|------------------|-------------------|-------------------------------|
| Sufleuri | | | | | |
| Sufleu, dulce | formă de sufleu | 2 | | 180-200 | 50-60 |
| Sufleu | formă de sufleu | 2 | | 170-190 | 35-45 |
| | forme mici separate | 2 | | 190-210 | 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 | 1+3 | | 150-170 | 60-80 |



















| Preparat | Accesorii și veselă | Nivel | Mod de încălzire | Temperatura în °C | Durata de preparare în minute |
|----------------------|---------------------|-------|--|-------------------|-------------------------------|
| Pâine prăjită | | | | | |
| 4 bucăți | grătar | 3 |  | 160-170 | 10-15 |
| 12 bucăți | grătar | 3 |  | 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 |  | 190-210 | 15-25 |
| | tavă universală + grătar | 3+1 |  | 180-200 | 20-30 |
| Pizza cu blat gros | tavă universală | 2 |  | 180-200 | 20-30 |
| | tavă universală + grătar | 3+1 |  | 170-190 | 25-35 |
| Baghetă pizza | tavă universală | 3 |  | 180-200 | 20-30 |
| Minipizza | tavă universală | 3 |  | 190-210 | 10-20 |
| Pizza, semipreparată | | | | | |
| Pizza (preîncălziți) | tavă universală | 3 |  | 190-210 | 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 |  | 200-220 | 20-25 |
| Turtă de cartofi Rōsti, găluște umplute | tavă universală | 3 |  | 210-230 | 15-25 |
| Produse de brutărie/patiserie, congelate | | | | | |
| Chifle, baghetă | tavă universală | 3 |  | 170-190 | 10-20 |
| Covrigi (aluat crud) | tavă universală | 3 |  | 210-230 | 15-25 |
| Produse de brutărie/patiserie, semipreparate | | | | | |
| Chifle semipreparate, baghetă semipreparată | tavă universală | 3 |  | 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 |  | 200-220 | 35-40 |

Preparate speciale

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

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

Decongelare

Duratele de decongelare se stabilesc în funcție de tipul și de cantitatea alimentului.

Respectați indicațiile de pe ambalaj ale producătorului.

Scoateți alimentele congelate din ambalaj și așezați-le într-o veselă adecvată pe grătar.

Așezați pasărea cu partea pieptului în jos pe o farfurie.

| Produs congelat | Accesorii | Nivel | Mod de încălzire | Temperatura |
|---|-----------|-------|------------------|---|
| de ex. torturi cu frișcă, torturi cu cremă de unt, torturi cu glazură de ciocolată sau zahăr, fructe, pui, cârnați și carne, pâine și chifle, prăjituri și alte produse de brutărie/patiserie | grătar | 1 | | selectorul de temperatură rămâne deconectat |

Deshidratare

Cu convecție aer 3D puteți să deshidratați excelent produsele.

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

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

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

Întoarceți de mai multe ori fructele și legumele foarte zemoase.

Desprindeți de hârtie preparatul deshidratat, imediat după uscare.

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

Fierberea

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

Atenție!

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

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

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

Pregătirea

- Umpleți borcanele, dar nu prea mult.
- Ștergeți marginile borcanului, acestea trebuie să fie curate.
- 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

- Introduceți tava universală la nivelul 2. Așezați borcanele în așa fel încât să nu se atingă între ele.
- Turnați ½ litru de apă fierbinte (cca. 80 °C) în tava universală.
- Închideți ușa cuptorului.
- Setați încălzire inferioară .
- 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 șprîțați:

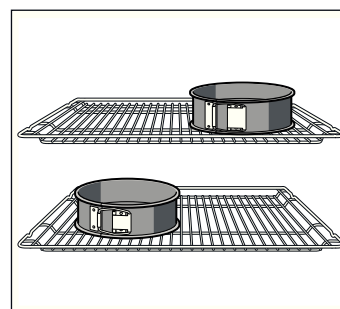
Tăvile introduse în același timp nu trebuie să fie gata în același timp.

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 | Nivel | Mod de încălzire | Temperatura în °C | Durata de preparare în minute |
|-------------------------------------|---|-------|------------------|-------------------|-------------------------------|
| Biscuiți șprîțați (preîncălziți*) | tavă | 3 | | 140-150 | 30-40 |
| | 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 | 40-55 |
| Prăjituri mici (preîncălziți*) | tavă | 3 | | 150-170 | 20-35 |
| | tavă | 3 | | 150-170 | 25-35 |
| | tavă universală + tavă de copt | 3+1 | | 140-160 | 30-45 |
| | 2 tăvi + tavă universală | 5+3+1 | | 130-150 | 35-55 |
| Aluat pentru ruladă (preîncălziți*) | formă demontabilă pe grătar | 2 | | 160-170 | 30-40 |
| Aluat pentru ruladă | formă demontabilă pe grătar | 2 | | 160-170 | 30-45 |
| Tartă cu mere învelite în aluat | grătar + 2 forme demontabile Ø 20 cm | 1 | | 170-190 | 80-100 |
| | 2 grătare + 2 forme demontabile Ø 20 cm | 3+1 | | 170-190 | 70-100 |

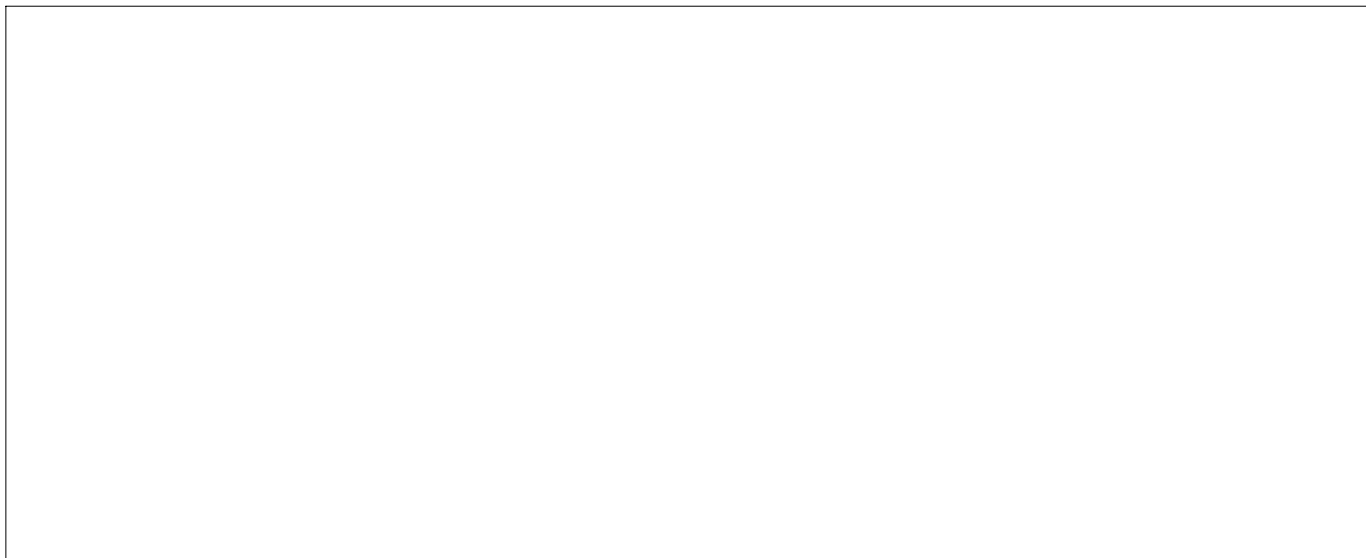
* Pentru a preîncălzi, nu utilizați încălzirea rapidă.

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



9000772391