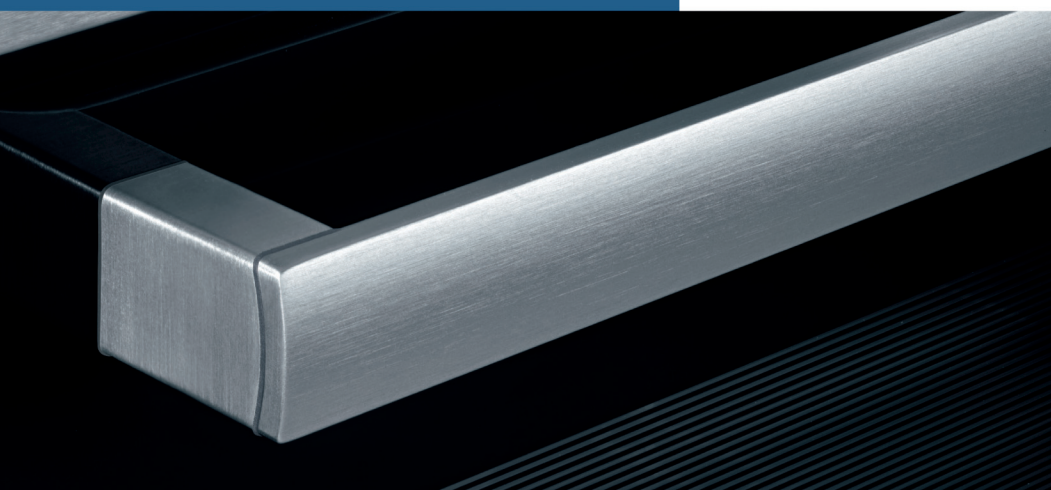




Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



Beépíthető sütő
Cuptor încorporabil
HBG56B5.0J



BOSCH

hu Használati utasítás 3

ro Instrucțiuni de utilizare 35

Tartalomjegyzék

Fontos biztonsági előírások	4	Az energia és környezetünk	19
A károsodások okai	5	Fűtési mód: forró levegős eco	19
Az Ön új sütője	5	Energiamegtakarítás	20
Kezelőfelület.....	5	Ártalmatlanítás környezetbarát módon	20
Nyomógombok.....	6	Programautomatika	20
Forgatóválasztó.....	6	Edény	20
Kijelző.....	6	Étel előkészítése	21
Hőmérséklet-figyelő.....	6	Programok.....	21
Sütőtér.....	6	Program kiválasztása és beállítása.....	23
Tartozékok	7	Tippek a programautomatikához.....	24
Tartozékok behelyezése	7	Kísérleti konyhánkban teszteltük Önnek	24
Kiegészítő tartozékok.....	7	Torták és sütemények.....	24
Ügyfélszolgálati cikk.....	8	Sütési ötletek	26
Az első használat előtt	9	Hús, szárnyas, hal.....	27
Az idő beállítása.....	9	Tippek sütéshez és grillezéshez	29
Sütőtér felfűtése	9	Párolás	29
A tartozékok tisztítása	9	Tippek pároláshoz	30
Sütő be- és kikapcsolása	9	Felfűjtak, pirítós	30
Bekapcsolás	9	Késztermékek	31
Kikapcsolás.....	9	Különleges ételek	31
A sütő beállítása	10	Felolvasztás.....	32
Fűtési módok	10	Aszalás.....	32
Fűtési mód és hőmérséklet beállítása	10	Befőzés	32
Gyorsfelfűtés beállítása.....	11	Akrilamid az élelmiszerekben	33
időfunkciók	11	Próbaételek	33
Időfunkciók beállítása - rövid magyarázat.....	11	Sütés:	33
Jelzőóra beállítása	11	Grillezés	34
Időtartam beállítása.....	11		
A kikapcsolási idő későbbre állítása	12		
Az idő beállítása.....	12		
Memória	13		
Beállítások tárolása a memóriában.....	13		
A memória indítása	13		
Sabbat beállítása	13		
Sabbat-beállítás elindítása	13		
Gyerekszár	13		
Alapbeállítások	14		
Alapbeállítások megváltoztatása.....	14		
Automatikus kikapcsolás	15		
Tisztítási rendszer	15		
Tisztítás előtt	15		
Tisztítási fokozat beállítása.....	15		
Tisztítás után	15		
Ápolás és tisztítás	16		
Tisztítószerek	16		
Állványok ki- és beakasztása.....	16		
A sütőajtó ki- és beakasztása.....	17		
Ajtólapok ki- és beszerelése.....	17		
Mit tegyünk meghibásodás esetén?	18		
Hibatáblázat	18		
A fedélen lévő sütőlámpa cseréje	18		
Üvegbura	19		
Ügyfélszolgálat	19		
E-szám és FD-szám.....	19		

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

⚠ Fontos biztonsági előírások

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Égésveszély!

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

fűtőelemekhez és meggyulladhat. Az előmelegítés ideje alatt soha ne helyezzen rögzítés nélkül sütőpapírt a 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 távozik a készülékből. Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Ne engedjen gyerekeket a készülék közelébe.
- A forró sütőtérben lévő vízből forró vízgőz képződhet. Soha ne öntsön vizet közvetlenül a forró sütőtérbe.

Sérülésveszély!

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

Áramütésveszély!

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

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

Égésveszély!

Tisztításkor a készülék kívül is nagyon forró lesz. Soha ne érintse meg a készülék ajtaját. Hagyja lehűlni a készüléket. Ne engedjen gyerekeket a készülék közelébe.

A károsodások okai

Figyelem!

- Tartozék, fólia, sütőpapír vagy edény a sütőtér alján: Ne tegyen tartozékot a sütőtér alá. A sütőtér alját ne bélelje ki semmilyen fajtájú fóliával vagy sütőpapírral. Ne tegyen edényt a sütőtér alá, ha 50 °C feletti hőmérsékletet állított be. Hőtorlasz alakul ki. A sütési idők már nem egyeznek, és a zománc megsérül.
- Víz a forró sütőtérben: Soha ne öntsön vizet közvetlenül a forró sütőtérbe. Vízgőz keletkezik. A hőmérsékletváltozás miatt megsérülhet a zománc.
- Nedves élelmiszerek: Ne tároljon hosszabb ideig nedves élelmiszereket a zárt sütőtérben. A zománc megsérül.
- Gyümölcsle: A lédús gyümölcsös süteményekből ne tegyen túl sokat a sütőtepsibe. A gyümölcsle kifröcsköl a sütőtepsiből és eltávolíthatatlan foltokat hagy. Ha lehetséges, használja a mélyebb univerzális serpenyőt.
- Lehűlés nyitott készülékajtó mellett : A 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. A készülék típusától függően eltérések lehetnek a részletekben.



Nyomógombok

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

Szimbólum	Nyomógomb funkciója
	Fűtési mód és hőmérséklet kiválasztása
	Programautomatika kiválasztása
	Tisztítási rendszer kiválasztása
	Egy sorral lejjebb lépni
	Egy sorral feljebb lépni
	hosszan nyomva = memória kiválasztása röviden nyomva = memória indítása
	Gyorsfelfűtés beállítása
	Időfunkciók menü megnyitása és bezárása
	Sütőlámpa ki- és bekapcsolása
	röviden nyomva = hőmérséklet lekérdezése hosszan nyomva = Alapbeállítások menü megnyitása és bezárása
	Gyerekzár aktiválása/hatástalanítása
	Sütő be- és kikapcsolása
	röviden nyomva = az üzem elindítása/megállítása hosszan nyomva = az üzem megszakítása

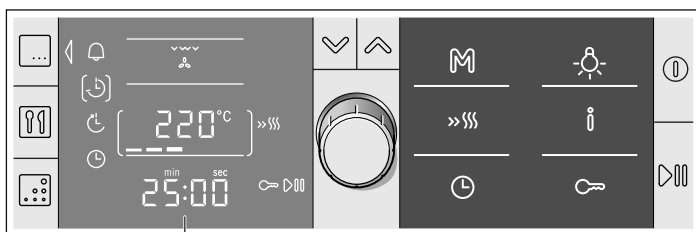
Forgatóválasztó

A forgatóválasztóval módosíthatja az összes javaslati és beállítási értéket. A beállítási tartományban lévő zárójel azt mutatja, melyik értéket tudja módosítani.

A forgó választókapcsoló süllyeszthető. Be- és kikattintáshoz nyomja meg a forgatható szabályozót.

Kijelző

A kijelző különböző tartományokra van felosztva.



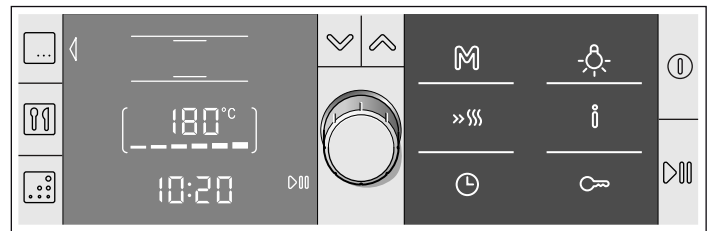
- Bal oldali tartomány = időfunkciók
Ha megnyitja az Időfunkciók menüt, megjelennek az időfunkciók szimbólumai. A bal külső nyíl a kiválasztott üzemmódot mutatja.
- Középső tartomány = beállítási tartomány
 1. sor = fűtési mód-kijelző
 2. sor = hőmérséklet-kijelző
 3. sor = órakijelző
 A és a navigációs gombokkal válthat egyik sorból a másikba. Az a sor, amelyben éppen tartózkodik, zárójelben van. A zárójelben lévő értéket a forgatóválasztóval módosíthatja.
- Jobb oldali tartomány = kijelző
Itt különböző funkciók szimbólumai jelennek meg. p.l. a beállított gyerekzáré, a gyorsfelfűtésé stb.

Hőmérséklet-figyelő

A hőmérséklet-ellenőrzés oszlopai mutatják a felfűtési fázisokat vagy a sütőtérben lévő maradékhőt.

Felfűtés ellenőrzése

A felfűtés ellenőrzése a hőmérséklet emelkedését mutatja a sütőtérben. Ha minden fokozatjelző sáv megtelt, elérkezett a megfelelő időpont, hogy behelyezze az ételt.



A grill- és tisztítási fokozatoknál nem jelennek meg a fokozatjelző sávok.

A felfűtés alatt a gomb megnyomásával lekérdezheti az aktuális felfűtési hőmérsékletet. A hőtehetetlenség miatt a megjelenített hőmérséklet a sütőtérben lévő tényleges hőmérséklettől kicsit eltérhet.

Maradékhő

Kikapcsolás után a hőmérséklet-ellenőrzés a sütőtérben lévő maradékhőt mutatja. Ha minden oszlop megtelt, a sütőtérben kb. 300 °C-os a hőmérséklet. Ha a hőmérséklet kb. 60 °C-ra csökken, a kijelző kialszik.

Sütőtér

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

Sütőlámpa

Működés közben a sütőtérben világít a sütőlámpa. 60 °C alatti beállított hőmérsékletnél a lámpa kikapcsol. Ezáltal optimálisan pontos szabályozás biztosított.

Ha kinyitja a sütőajtót, a lámpa felkapcsolódik.

A nyomógombbal kapcsolható ki és be a lámpa.

Hűtőventilátor

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

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

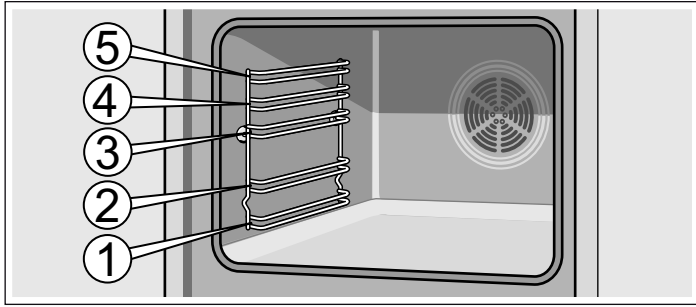
Tartozékok

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

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

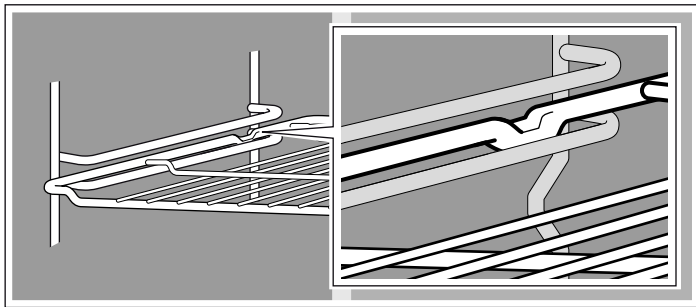
Tartozékok behelyezése

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



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

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



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

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



Rostély

Edényekhez, süteményformákhoz, sültetekhez, grillszeletekhez és mélyhűtött ételekhez.

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



Zománcozott sütőtepsi

Süteményekhez és aprósüteményekhez.

A sütőtepsit a letompított élével a sütőajtó felé tolja be.



Univerzális serpenyő

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

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

Kiegészítő tartozékok

Kiegészítő tartozékokat a vevőszolgálatnál vagy szakkereskedésekben vásárolhat. A sütőhöz bővebb információk találhatóak prospektusainkban vagy az interneten. Országoként 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. Zsíralfogó 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 elfogja a kicsepegő zsírt és szaftot.
Grilltepsi	HEZ325000	Grillezéshez a rostély helyett vagy kifröccsenés elleni védelemként, hogy a sütit ne érje annyi szennyeződés. A grilltepsit csak az univerzális serpenyőben használja. Grillezés grilltepsin: csak az 1., 2. és 3. betolási magasságon használja. Grilltepsi kifröccsenés elleni védelemként: az univerzális serpenyőt a grilltepsivel tolja a rostély alá.
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.



Kiegészítő tartozékok	HEZ szám	Használat
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 kivethetők 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 sülték könnyebben kivethetők az univerzális serpenyőből. Az univerzális serpenyőt a ferde szélével a sütőajtó felé tegye a sütőbe.
Profi serpenyő betérostéllyal	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 forgónyárral rendelkező készülékekben nem használható.
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 beretesznek, 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.
Gőzsűrő	HEZ329000	Ezzel kiegészítheti sütőjének a felszerelését. A gőzsűrő kiszűri a távozó levegőben lévő zsírrészecskéket és csökkenti a szagokat. Csak olyan készülékekhez, melyek E-számának 2. számjegye 6, 7 vagy 8. (pl. HBA38B750)
Gyári gőzpároló	HEZ24D300	Zöldség és hal kímélő elkészítéséhez.
Ügyfélszolgálati cikk		e-shopjain keresztül megfelelő ápoló- és tisztítószert vagy egyéb tartozékokat vásárolhat. Ehhez adja meg a mindenkori cikkszámot.
Háztartási készülékeihez az ügyfélszolgálatnál, szakkereskedésben vagy interneten az egyes országok		
Tisztítókendők nemesacél felületekhez	Cikkszám 311134	Csökkenti a szennyeződés lerakódását. Egy speciális olajjal való impregnálással a nemesacél készülékek felületei optimálisan tisztíthatók.
Sütő-grilltisztító gél	Cikkszám 463582	A sütőtér tisztításához. A gél szagtalan.
Mikroszálás ruha sejtes szerkezettel	Cikkszám 460770	Különösen alkalmas kényes felületek, pl. üveg, üvegkerámia, nemesacél vagy alumínium tisztítására. A mikroszálás ruha egyszerre távolítja el a vizes és a zsíros szennyeződéseket.

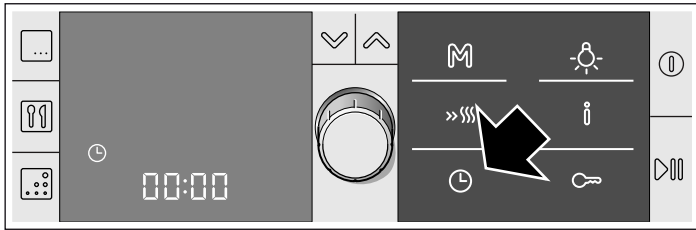
Az első használat előtt





Ebben a fejezetben találja meg azokat a tennivalókat, amelyet az első főzés előtt el kell végeznie.

- Állítsa be az időt
- Fűtse fel a sütőteret
- Tisztítsa meg a tartozékokat
- Olvassa el a biztonsági előírásokat a használati utasítás elején. Ez nagyon fontos.


Az idő beállítása

Miután a készülék hálózati csatlakoztatása megtörtént, a kijelzőn megjelenik a  és a  szimbólum. Állítsa be az időt, ezután a sütő üzemkész.




1. Nyomja meg a  gombot.
Az idő szimbóluma [] zárójelbe kerül és megjelenik a [] szimbólum.
2. A forgatóválasztóval állítsa be a pontos időt.
3. Nyomja meg a  gombot.
A pontos időt a készülék átvette.

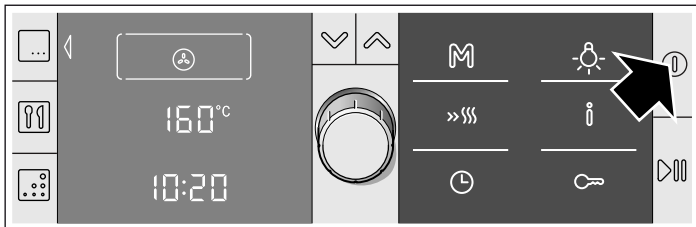
Sütő be- és kikapcsolása

A  gombbal tudja a sütőt be- és kikapcsolni.




Bekapcsolás

Nyomja meg a  gombot.

A 3 dimenziós forró levegő és 160 °C fűtési mód  szimbóluma megjelenik javaslatként a kijelzőn.




Ezt a beállítást azonnal elindíthatja vagy

- beállíthat egy másik fűtési módot és hőmérsékletet
- a  gombbal választhat egy programot
- a  gombbal kiválaszthatja a tisztítási rendszert
- a  gombbal választhat egy tárolt memóriabeállítást.








A beállításokról az egyes fejezetekben olvashat.

Utasítás: Az idő módosításáról az *Időfunkciók* fejezetben olvashat.

Sütőtér felfűtése

Az új szag megszüntetéséhez fűtse fel az üres zárt sütőteret. Állítsa be a  felső/alsó fűtési módot és 240 °C-ot.

Ügyeljen rá, hogy ne maradjon a sütőtérben csomagolóanyag, pl. styropor golyócskák.

1. Nyomja meg a  gombot.
Megjelenik javaslatként a  3 dimenziós forró levegő fűtési mód és a 160 °C. A fűtési mód zárójelbe kerül.
2. A forgatóválasztóval módosítsa a fűtési módot  felső/alsó fűtésre.
3. A  gombbal váltson a hőmérsékletre.
A hőmérséklet zárójelbe kerül.
4. A forgatóválasztóval módosítsa a hőmérsékletet 240 °C-ra.
5. Nyomja meg a  gombot.
Az üzemelés elindul. A  szimbólum világít a kijelzőn.
6. 60 perc után kapcsolja ki a sütőt a  gombbal.

A hőmérséklet-ellenőrzés oszlopai a sütőtérben lévő maradékhőt mutatják.

A tartozékok tisztítása

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

Kikapcsolás

Nyomja meg a  gombot. A sütő kikapcsol.

A sütő beállítása












Ebben a fejezetben arról olvashat, hogy

- mely fűtési módok állnak rendelkezésre a sütőhöz
- hogyan állíthat be egy fűtési módot és hőmérsékletet
- és hogyan állíthatja be a gyorsfűtést

Fűtési módok

A sütőhöz számos fűtési mód áll rendelkezésre. Így minden ételhez az optimális elkészítési módot választhatja.




Fűtési mód és hőmérsék- Alkalmazás lettartomány

	3 dimenziós forró levegő 30-275 °C	Sütemények sütéséhez 1, 2 vagy 3 szinten. A ventilátor egyenletesen elosztja a hátfalban lévő körfűtőtest hőjét a sütőtérben.
	Forró levegő eco* 30-275 °C	Torták és sütemények, felfújtak, mélyhűtött és késztermékek, hús és hal sütéséhez, egy szinten, előmelegítés nélkül. A ventilátor egyenletesen elosztja a körfűtőtest energiaoptimalizált hőjét a sütőtérben.
	Felső/alsó fűtés 30-300 °C	Sütemények, felfújtak és sovány sülték, p.l. marha vagy vadhús sütéséhez egy szinten. A hő egyenletesen áramlik fentről és letről.
	Hydrosütés 30-300 °C	Kelt tészták, pl. kenyér, zsemle vagy fonott kalács és forró zsírban süendő sütemények, pl. képviselőfánk vagy piskóta készítéséhez. A hő egyenletesen áramlik fentről és letről. Az élelmszerből távozó nedvesség vízgőzként a sütőtérben marad.
	Pizza fokozat 30-275 °C	Mélyhűtött termékek, pl. pizza, hasábburgonya vagy rétes előmelegítés nélküli gyors elkészítéséhez. A hő alulról és a hátfalban lévő körfűtőtestből áramlik.
	Alsó fűtés 30-300 °C	Befőzéshez és utánsütéshez vagy pirításhoz. A hő letről áramlik.
	Légkeverős grillezés 30-300 °C	Hús, szárnyas és egész hal sütéséhez. A grillfűtőtestet és a ventilátor felváltva be- és kikapcsol. A ventilátor a forró levegőt kevergeti az étel körül.
	Grill, nagy felület Grillfokozatok 1,2 vagy 3	Steak, virsli, pirítós és haldarabok grillezéséhez. A grillfűtőtest alatt lévő teljes felület felforrósodik.
	Grill, kis felület Grillfokozatok 1,2 vagy 3	Kis mennyiségű steak, virsli, pirítós és haldarabok grillezéséhez. A grillfűtőtest középső része felforrósodik.
	Felolvasztás 30-60 °C	Pl. hús, szárnyas, kenyér és sütemény felolvasztásához. A ventilátor a meleg levegőt kevergeti az étel körül.
	Melegben tartás 60-100 °C	Megfőzött ételek melegben tartásához.

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

Fűtési mód és hőmérséklet beállítása

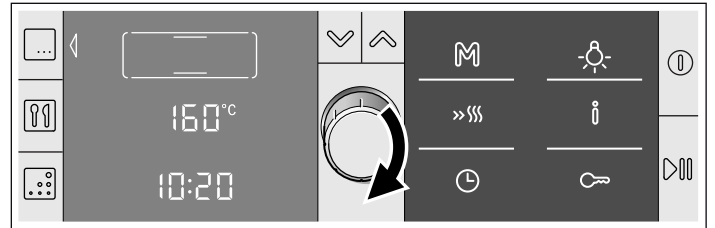
Példa az ábrán:  felső/alsó fűtés, 180 °C beállítása.


A sütőt kapcsolja be a  gombbal, ill. nyomja meg a  gombot. A kijelzőn javaslatként megjelenik a  3 dimenziós forró levegő szimbóluma és a 160 °C.

Ezt a beállítást azonnal elindíthatja a  gombbal.

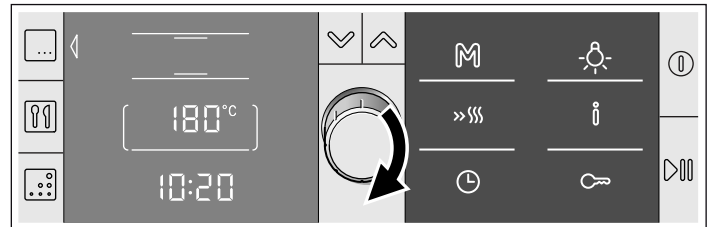
Ha más fűtési módot és hőmérsékletet szeretne beállítani, a következők szerint járjon el.

1. A forgatóválasztóval állítsa be a kívánt fűtési módot.

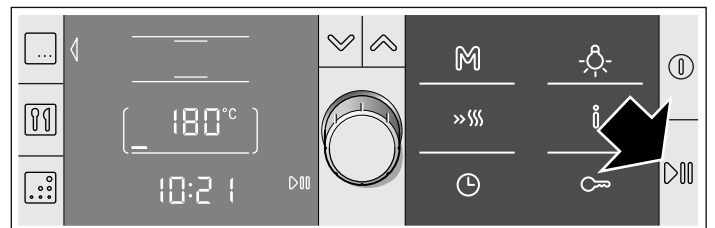



2. A  gombbal váltson a hőmérsékletre. A hőmérséklet vagy a grillfokozat zárójelbe kerül.

3. A forgatóválasztóval módosítsa a felajánlott hőmérsékletet.



4. Nyomja meg a  gombot. Az üzemelés elindul. A  szimbólum világít a kijelzőn.




5. Ha kész az étel, kapcsolja ki a sütőt a  gombbal vagy válasszon újra egy üzemmódot és állítsa be.


A hőmérséklet vagy a grillfokozat módosítása

Ez bármikor lehetséges. A forgatóválasztóval módosítsa a hőmérsékletet vagy a grillfokozatot.




Felfűtési hőmérséklet lekérdezése

Röviden nyomja meg a  gombot. A sütőtér aktuális felfűtési hőmérséklete néhány másodpercre megjelenik.


Ha közben kinyitja a sütőajtót

A sütő leáll. A  szimbólum villog. Az ajtó becsukása után a sütő újra elindul.

Üzemelés leállítás

Röviden nyomja meg a  gombot. A sütő szünet-állapotban van. A  szimbólum villog. Ismét nyomja meg a  gombot, a sütő újra elindul.

Üzemelés megszakítása

Tartsa nyomva a  gombot, amíg a 3 dimenziós forró levegő, 160 °C meg nem jelenik. Újra beállíthatja.

Időtartam beállítása

Lásd az *Időfunkciók*, időtartam beállítása fejezetet.

A kikapcsolási idő későbbre állítása

Lásd az *Időfunkciók*, kikapcsolási idő elhalasztása fejezetet.

Gyorsfelfűtés beállítása

A gyorsfelfűtés nem használható az összes fűtési módhoz.

Használható fűtési módok

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

Egy rövid hangjelzés jelzi, ha a kiválasztott fűtési mód a gyorsfelfűtéshez nem alkalmas.

Alkalmas hőmérsékletek

A gyorsfelfűtés nem kapcsol be, ha a beállított hőmérséklet 100 °C alatt van. Ha a sütőtérben a hőmérséklet csak kicsit

alacsonyabb a beállított hőmérsékletnél, a gyorsfelfűtésre nincs szükség. Az nem kapcsol be.

Gyorsfelfűtés beállítása

Nyomja meg a gyorsfelfűtés »»»» gombját. A »»»» szimbólum megjelenik a beállított hőmérséklet mellett. A hőmérséklet-ellenőrzés oszlopai töltődnek.

A gyorsfelfűtés befejeződik, ha minden oszlop fel van töltve. Rövid hangjelzés hallható. A »»»» szimbólum kialszik. Ekkor tegye be az ételt a sütőtérbe.

Utasítások

- Ha módosítja a fűtési módot, a gyorsfelfűtés megszakad.
- Egy beállított időtartam a gyorsfelfűtéstől függetlenül indítás után azonnal lefut.
- A gyorsfelfűtés közben a gombbal lekérdezheti az aktuális sütőhőmérsékletet.
- Ahhoz, hogy az étel egyenletesen puhuljon, csak akkor tegye be a sütőtérbe, amikor a gyorsfelfűtés befejeződött.

A gyors felfűtés megszakítása

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

időfunkciók

Az Időfunkciók menüt a gombbal hívhatja elő. A következő funkciók választhatók:

Ha a sütő ki van kapcsolva:

- = jelzőóra beállítása
- = idő beállítása

Ha a sütő be van kapcsolva:

- = jelzőóra beállítása
- = időtartam beállítása
- = kikapcsolási idő elhalasztása

A szimbólum körüli zárójel jelzi, hogy a funkciót kiválasztotta. Indítást után a zárójel azt mutatja, melyik időfunkció fut le éppen a kijelzőn.

Időfunkciók beállítása - rövid magyarázat

1. Nyissa meg a menüt a gombbal.
2. A gombbal válassza ki a kívánt funkciót.
3. A forgatóválasztóval állítsa be a kívánt értéket.
4. A gombbal zárja be a menüt.

Az egyes funkciók beállításáról a folytatásban részletesen olvashat.

Rövid hangjelzés

Ha nem tud módosítani vagy beállítani egy értéket, egy rövid hangjelzés hallható.

Jelzőóra beállítása

A jelzőóra a sütőtől függetlenül működik. Konyhai óráként használható és bármikor beállítható. Mindegy, hogy a sütő be- vagy ki van-e kapcsolva.

1. Nyomja meg a gombot.
Megjelenik az Időfunkciók menü. A zárójelben lévő szimbólum [] azt mutatja, hogy a jelzőóra-funkció ki lett választva.
2. A forgatóválasztóval állítsa be a jelzőóra működési időtartamát.
3. A gombbal zárja be a menüt.
Az idő lefut az órakijelzőn.

Az időtartam letelte után

Egy hangjelzés hallható. Az idő letelt A kijelző a **00:00**-n áll. Nyomja meg a gombot. A kijelző kialszik.

Jelzőóra idejének megszakítása

A gombbal nyissa meg az Időfunkciók menüt. A forgatóválasztóval forgassa vissza az időt a **00:00**-ra. A gombbal zárja be a menüt.

Jelzőóra idejének módosítása

A gombbal nyissa meg az Időfunkciók menüt. A forgatóválasztóval módosítsa a következő másodpercekben a működési időtartamot. A gombbal zárja be a menüt.

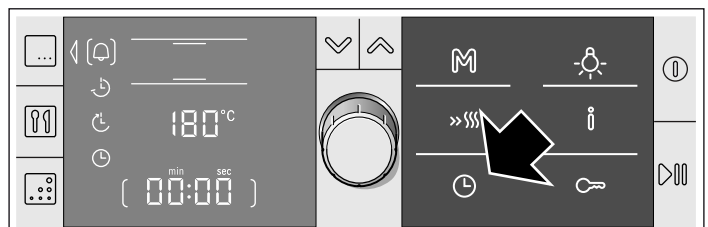
Időtartam beállítása

Ha beállítja az ételhez az időtartamot (sütési időt), az üzemelés automatikusan befejeződik ez után az idő után. A sütő nem fűt tovább.

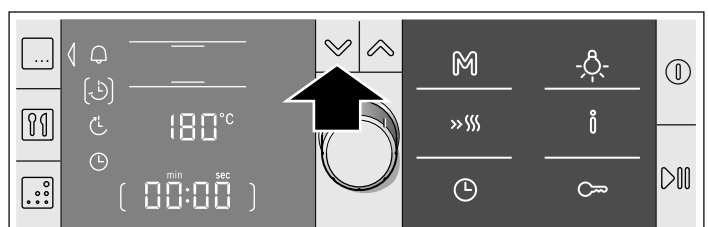
Előfeltétel: Egy fűtési mód és a hőmérséklet legyen beállítva.

Példa az ábrán: felső- /alsó fűtés, 180 °C, időtartam 45 perc beállítása

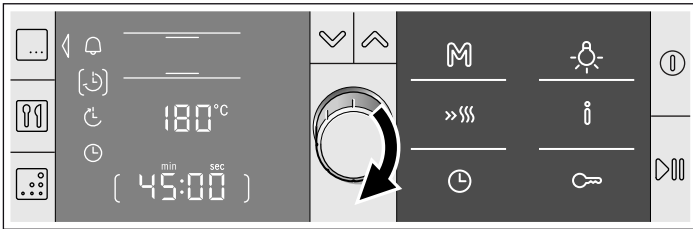
1. Nyomja meg a gombot.
Megjelenik az Időfunkciók menü. A kijelzőn balra láthatók az időfunkciók. A jelzőóra-funkció [] van kiválasztva.



2. A gombbal váltson az [] időtartamra.



3. A forgatóválasztóval állítsa be a főzési időtartamot.



4. Nyomja meg a gombot.
Az Időfunkciók menü bezár.

5. Ha az üzemelés még nem indult el, nyomja meg a gombot.
Az időtartam leteltét mindig mutatja a kijelző.

Ha a beállított időtartam letelt

Egy hangjelzés hallható. A sütő nem fűt tovább. Az időtartam a **00:00**-n áll. A hangjelzést előzetesen a gombbal törölheti.

Időtartam megszakítása

Nyissa meg a menüt a gombbal. A gombbal váltson az időtartamra [] és a forgatóválasztóval állítsa az időtartamot **00:00**-ra. A gombbal zárja be a menüt.

Időtartam módosítása

Nyissa meg a menüt a gombbal. A gombbal váltson az időtartamra [] és a forgatóválasztóval módosítsa az időtartamot. A gombbal zárja be a menüt.

A kikapcsolási idő későbbre állítása

A kikapcsolási idő elhalasztása lehetséges

- minden fűtési módnál
- sok programnál
- és a tisztítási rendszerénél

Példa: 9:30 -kor beteszi az ételt a sütőtérbe. 45 perc múlva, 10:15 -kor az étel készen van. Azonban azt szeretné, hogy az étel 12:45 -kor legyen kész.

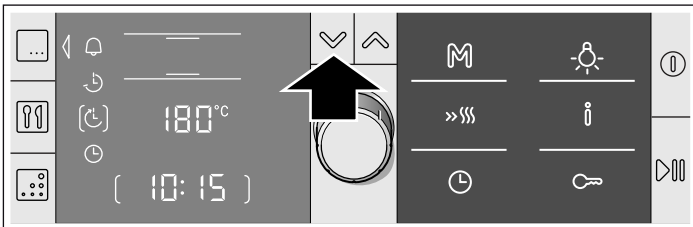
Halassza a kikapcsolási időt 10:15 -ről 12:45 -re. Az üzemelés 12:00 -kor indul és 12:45 -kor fejeződik be.

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

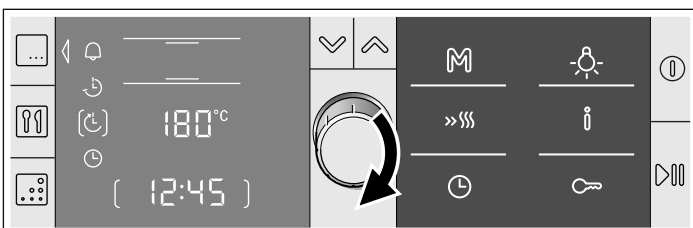
Befejezés elhalasztása

Előfeltétel: Egy időtartam legyen beállítva. Az üzememód még nincs elindítva. Az Időfunkciók menü legyen megnyitva.

1. A gombbal váltson a [] kikapcsolási időre.



2. A forgatóválasztóval halassza el a kikapcsolási időt.



3. A gombbal zárja be az Időfunkciók menüt.

4. Nyugtázza a gombbal.

A sütő várakozó pozícióban van []. Az órakijelzőn megjelenik a kikapcsolási idő. Amint elindul az üzemmód, az időtartam lefut.

Ha a beállított időtartam letelt

Egy hangjelzés hallható. A sütő nem fűt tovább. Az órakijelzőn megjelenik a **00:00**. A hangjelzést előzetesen a gombbal törölheti.

Kikapcsolási idő korrigálása

Ez csak addig lehetséges, amíg a sütő várakozó pozícióban [] van. Ehhez nyissa meg a menüt a gombbal. A gombbal váltson a kikapcsolási időre. A forgatóválasztóval korrigálja a kikapcsolási időt. A gombbal zárja be a menüt.

Kikapcsolási idő megszakítása

Ez addig lehetséges, amíg a sütő várakozó pozícióban van. Ehhez nyissa meg a menüt a gombbal, a gombbal pedig váltson a kikapcsolási időre. Forgassa a forgatóválasztót balra az aktuális kikapcsolási időre. Az időtartam azonnal lefut.

Az idő beállítása

Az idő beállításához vagy módosításához a sütőnek kikapcsolva kell lennie.

Áramkimaradás után

Áramkimaradás után a kijelzőn világít a [] és a **00:00**. Állítsa be az aktuális időt.

1. Nyomja meg a gombot.

A kijelző megjelenik a kiválasztott funkció [] és a [**12:00**].

2. A forgatóválasztóval állítsa be a pontos időt.

3. Nyugtázza a gombbal.

Az idő megjelenik a kijelzőn.

Az időkijelzés módosítása

Ha módosítani szeretné az időt, pl. nyári időszámításról télire:

1. Nyomja meg a gombot.

Megjelenik az Időfunkciók menü.

2. A gombbal váltson az [] időre.

3. A forgatóválasztóval állítsa be a pontos időt.

4. Nyomja meg a gombot.

Az idő megjelenik a kijelzőn.

Időkijelzés kikapcsolása

Az időkijelzést kikapcsolhatja. Ekkor az csak akkor jelenik meg, ha a sütő be van kapcsolva. Nézzon utána az *Alapbeállítások* fejezetben.

Memória

A memóriával elmentheti egy étel beállításait és bármikor lekérdezheti.

Akkor ésszerű a memória használata, ha valamely ételt különösen gyakran készít.

Beállítások tárolása a memóriában

A tisztítási rendszer nem tárolható.

1. A kívánt ételhez állítsa be a fűtési módot, a hőmérsékletet és esetleg az időtartamot. Ne indítsa el. Ha szeretne eltárolni egy programot: válassza ki a programot és állítsa be a súlyt. Ne indítsa el.
2. Tartsa nyomva a gombot, amíg a szimbólum nem világít a kijelzőn. Ez néhány másodpercig tart.

A készülék elmentette a beállítást, azt bármikor elindíthatja.

Más beállítás tárolása

Állítsa be újra és mentse el. A régi beállításokat felülírja.

A memória indítása

Az ételhez eltárolt beállításokat bármikor elindíthatja.

1. Röviden nyomja meg a gombot. Megjelennek az eltárolt beállítások.

2. Nyomja meg a gombot.

A memória-beállítás elindul.

A beállítások módosítása

Ez bármikor lehetséges. Ha legközelebb elindítja a memóriát, újra az eredetileg tárolt beállítás jelenik meg.

Sabbat beállítása

Ezzel a beállítással a sütő felső/alsó fűtésnél tartja a 85 °C és 140 °C közötti hőmérsékletet. 24-73 órás időtartamot állíthat be.

Ezalatt az idő alatt a sütőtérben lévő ételek meleg maradnak, anélkül, hogy a sütőt be- vagy ki kellene kapcsolni.

Sabbat-beállítás elindítása

Előfeltétel: Az alapbeállításokban a „Sabbat beállítása igen” aktiválva van. Lásd az *Alapbeállítások* fejezetet.

1. Nyomja meg a gombot. A kijelzőn javaslatként megjelenik a 3 dimenziós forró levegő, 160 °C.
2. Forgassa a forgatóválasztót balra a Sabbat-beállításra.
3. A gombbal váltson a hőmérsékletre és a forgatóválasztóval állítsa be a kívánt hőmérsékletet.
4. A gombbal nyissa meg az Időfunkciók menüt és a gombbal váltson az [] időtartamra. A készülék 27:00 órát javasol.

5. A forgatóválasztóval állítsa be a kívánt időtartamot.

6. Nyomja meg a gombot. Az Időfunkciók menü bezár.

7. Nyomja meg a gombot.

A Sabbat-beállítás elindul. Az időtartam lefut az állapotsorban.

Ha a beállított időtartam letelt

A sütő nem fűt tovább.

A kikapcsolási idő későbbre állítása

A kikapcsolási idő későbbre halasztása nem lehetséges.

Sabbat-beállítás megszakítása

Tartsa nyomva a gombot, amíg a 3 dimenziós forró levegő, 160 °C meg nem jelenik. Újra elvégezheti a beállítást.

Gyerekzár

A készülék gyerekzárral van ellátva, nehogy a gyerekek véletlenül bekapcsolják a készüléket vagy megváltoztassanak egy beállítást.

A gyerekzár aktiválása

Tartsa nyomva a gombot, amíg meg nem jelenik a szimbólum. Ez körülbelül 4 másodpercig tart.

A kezelőfelület le van zárva.

A zár feloldása

Tartsa nyomva a gombot, amíg a szimbólum ki nem alszik. Újra elvégezheti a beállítást.

Utasítás: Az aktív gyermekzár ellenére a sütőt a gombbal vagy a gomb hosszabb ideig való megnyomásával kikapcsolhatja, beállíthatja a jelzőórát és kikapcsolhatja a hangjelzést.

Alapbeállítások

Készüléke különböző alapbeállításokkal rendelkezik, melyeket bármikor az igényeihez igazíthat.

Utasítás: A táblázatban megtalálható az összes alapbeállítás és ezek módosítási lehetőségei. Készüléke felszereltségétől függően a kijelzőn csak azok az alapbeállítások jelennek meg, melyekkel az rendelkezik.

Funkció	Alapbeállítás	Lehetőségek
c 1 Hangjelzés egy időtartam lefutása után	2 = 2 perc	1 = 10 másodperc 2 = 2 perc 3 = 5 perc
c 2 Nyugtázó hang egy gomb megnyomásakor	0 = ki	0 = ki* 1 = be *Kivétel: Be- és kikapcsoláskor mindig felhangzik egy hangjelzés.
c 3 A kijelző-világítás fényereje	3 = nappali	1 = éjszakai 2 = közepes 3 = nappali
c 4 Óra-kijelző, ha a sütő ki van kapcsolva	1 = be	0 = ki* * Megjelenik az idő, ameddig a kijelző mutatja a maradékhot. 1 = be
c 5 Sütőlámpa üzemelés közben	1 = be	0 = ki 1 = be
c 6 Üzem mód folytatása a sütőajtó becsukása után	1 = az üzemmód automatikusan folytatódik	0 = folytassa az üzemmódot a ▷ gombbal 1 = az üzemmód automatikusan folytatódik
c 7 Ajtó kiegészítő lezárása gyerekzárnál:	0 = nem	0 = nem 1 = igen
c 8 Az időtartam, ameddig a hűtőventilátor tovább működik	2 = közepes	1 = rövid 2 = közepes 3 = hosszú 4 = nagyon hosszú
c 9 Öntisztuló tető és oldalfalak felszerelve	1 = igen	0 = nem 1 = igen
c 10 Teleszkópos kihúzó felszerelve	0 = nem	0 = nem 1 = igen
c 11 Az összes módosítás visszaállítása az alapbeállításokra	0 = nem	0 = nem 1 = igen
c 12 Sabbat beállítása	0 = nem	0 = nem 1 = igen

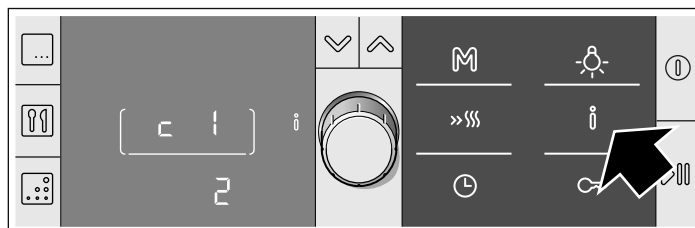
Alapbeállítások megváltoztatása

Előfeltétel: A sütőnek kikapcsolva kell lennie.

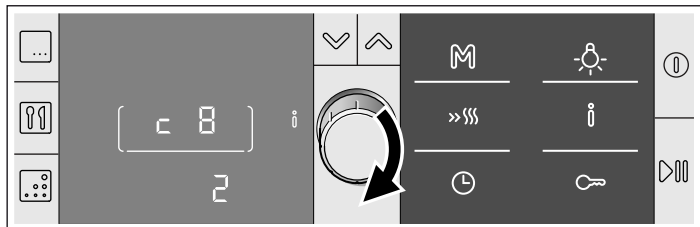
Nézzen után az alapbeállításokat tartalmazó táblázatban, mit rejtenek a számok


Példa az ábrán: Hogyan módosíthatja a hűtőventilátor továbbműködésének alapbeállítását közepesről rövidre.

1. Tartsa nyomva a **i** gombot kb. 4 másodpercig, amíg az első alapbeállítás meg nem jelenik a kijelzőn.

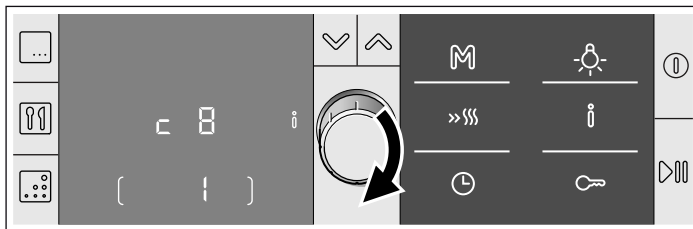


2. A forgatóválasztóval válassza ki a kívánt alapbeállítást.




3. Nyomja meg a  gombot.


4. A forgatóválasztóval módosítsa az alapbeállítást.



5. Most további alapbeállításokat módosíthat, a 2-4 pontokban leírtak szerint.

6. Tartsa nyomva a  gombot, amíg az idő meg nem jelenik. Ez körülbelül négy másodpercig tart. Minden módosítás el van mentve.


Megszakítás

Nyomja meg a  gombot. A módosításokat a készülék nem vette át.

Automatikus kikapcsolás

A sütő automatikus kikapcsolási funkcióval rendelkezik. Akkor lesz aktív, ha nincs beállítva időtartam és a beállításokat sokáig nem módosította. Ennek megjelenése függ a beállított hőmérséklettől vagy grillfokozattól.

Kikapcsolás aktív

A kijelzőn megjelenik a . Az üzemmód megszakadt.

Nyomjon meg egy tetszőleges nyomógombot, hogy a kijelző kialudjon. Újra elvégezheti a beállítást.

Utasítás: Ha be van állítva egy időtartam, a sütő az időtartam lefutása után már nem fűt. Az automatikus kikapcsolási funkció használata nem szükséges.

Tisztítási rendszer

A tisztítási rendszer regenerálja a sütőtérben lévő öntisztuló felületeket.

A sütőtér hátfala, teteje és oldalfalai porózus kerámiával vannak bevonva. A sütéskor kifröccsenő anyagokat ez a réteg felszívja és lebontja a sütő működése közben. Ha ezek az öntisztító felületek már nem tisztulnak megfelelően, a tisztítási rendszerrel regenerálhatók.

Tisztítási fokozatok

Három tisztítási fokozat közül választhat.

Fokozat	Tisztítási fokozat	Időtartam
1	gyenge	kb. 45 perc
2	közepes	kb. 1 óra
3	intenzív	kb. 1 óra 15 perc

Tisztítás előtt


Vegye ki a sütőtérből a tartozékokat és az edényeket.


Sütőtér aljának tisztítása

Mielőtt beállítja a tisztítási rendszert, tisztítsa meg a sütőtér nem öntisztító felületeit. Ellenkező esetben olyan foltok keletkeznek, melyeket többé nem lehet eltávolítani.

Használjon mosogatóruhát és forró mosogatóvizet vagy ecetes vizet. Erős szennyeződés esetén nemesacélból készült súrolóspirált vagy sütőtisztítószerrel használjon. Csak hideg sütőtérnél használja. Az öntisztító felületeket soha ne kezelje súrolóspirállal vagy sütőtisztítószerrel.

Tisztítási fokozat beállítása

1. Nyomja meg a  gombot.

A készülék a 3-as tisztítási fokozatot javasolja. A tisztítást azonnal elindíthatja a  gombbal.

Ha meg szeretné változtatni a tisztítási fokozatot:

2. A forgatóválasztóval válassza ki a kívánt tisztítási fokozatot.



3. A  gombbal indítsa el a tisztítást.

Az időtartam lefut.

A tisztítás letelte után

A sütő nem fűt tovább. A kijelzőn megjelenik a .

A beállítás megszakítása

Tartsa nyomva a  gombot, amíg a  3 dimenziós forró levegő, 160 °C meg nem jelenik. Újra elvégezheti a beállítást.

Tisztítási fokozat korrigálása

Indítás után a tisztítási fokozatot már nem lehet módosítani.

A tisztítás éjjel fusson le

Ahhoz, hogy a sütőt nappal használni tudja, halassza el a tisztítás befejezését éjszakára. Lásd az *Időfunkciók*, befejezés elhalasztása fejezetet.

Tisztítás után

Ha a sütőtér teljesen lehűlt, a sómaradványokat nedves kendővel törölje le az öntisztuló felületekről.

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, kiszíneltéréseket okozhatnak a sütő előlapján.
- Az ajtólapokon látható árnyékok, melyek fátyolnak tűnnek, a sütőlámpa fényvisszaverődései.
- A zománctot nagyon magas hőmérsékleten égetik ki. Ezért enyhe színeltérések keletkezhetnek. Ez normális és nem befolyásolja a működést. A vékony sütőtepsik éleit nem lehet tökéletesen zománcozni. Ezért ezek érdesek lehetnek. Ez nem befolyásolja a korrózióvédelmet.

Tisztítószer

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

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

Az új szivacsos kendőket használat előtt alaposan öblítse ki.

Terület	Tisztítószer
Kezelőfelület	Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg és puha kendővel szárítsa meg. Ne használjon üvegtisztítót vagy üvegkaparót.
Nemesacél	Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg és puha kendővel szárítsa meg. A vízkő-, zsír-, keményítő- és tojásfehérje foltokat azonnal távolítsa el. Az ilyen foltok alatt korrózió alakulhat ki. Az ügyfélszolgálatnál vagy a szakkereskedésekben speciális nemesacél-ápolószerek kaphatók, amelyekkel a meleg felületek tisztíthatók. Az ápolószert lehetőleg vékonyan vigye fel egy puha kendővel.
Ajtólapok	Ablaktisztító szer: Puha kendővel tisztítsa meg. Ne használjon üvegkaparót.
A sütőlámpa üvegburája	Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg.
Tömítés Ne vegye le!	Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg. Ne súrolja.
Tartók	Forró mosogatószeres víz: Áztassa be, és mosogatóruhával vagy kefével tisztítsa meg.
Teleszkópos kihúzó	Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával vagy kefével tisztítsa meg. Ne távolítsa el a kenőzsírt a kihúzósinékről, a legjobb, ha betolt helyzetben tisztítja. Ne áztassa be és ne tisztítsa mosogatógépben.
Tartozékok	Forró mosogatószeres víz: Áztassa be, és mosogatóruhával vagy kefével tisztítsa meg.

Öntisztító felületek tisztítása a sütőtérben

A sütőtér hátfala, teteje és oldalfalai porózus kerámiával vannak bevonva. A sütéskor kifröccsenő anyagokat ez a réteg felszívja és lebontja a sütő működése közben. Minél magasabb a hőmérséklet és minél tovább üzemel a sütő, annál jobb az eredmény.

Soha ne kezelje az öntisztító felületeket sütőtisztítószerral.

Ha az öntisztító felületek már nem tisztulnak megfelelően, azok a tisztítórendszerrel regenerálhatók. Erről a *Tisztítórendszer* fejezetben olvashat.

A bevonat kismértékű elszíneződésének nincs hatása az öntisztításra.

Figyelem!

- Soha ne használjon súroló tisztítószereket. Összekarcolja, ill. tönkreteszi a porózus réteget.
- Soha ne kezelje a kerámiaréteget sütőtisztítószerral. Ha véletlenül sütőtisztító szer kerül rá, azonnal távolítsa el szivaccsal és elegendő vízzel.

Sütőtér aljának tisztítása

Használjon mosogatóruhát és forró mosogatóvizet vagy ecetes vizet.

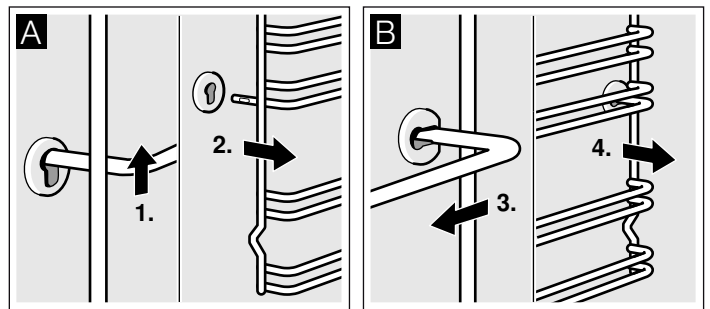
Erős szennyeződés esetén nemesacélból készült súrolóspirált vagy sütőtisztítószert használjon. Csak hideg sütőtérnél használja. Az öntisztító felületeket soha ne kezelje súrolóspirállal vagy sütőtisztítószerral.

Állványok ki- és beakasztása

Tisztításhoz az állványok kivehetők. A sütőnek le kell hűlnie.

Állványok kiakasztása

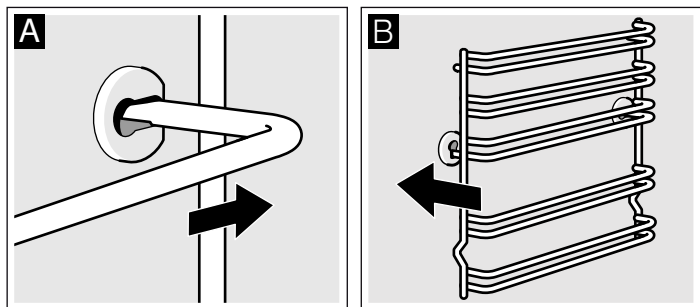
1. Az első állványokat emelje felfelé
2. és akassza ki (A ábra).
3. Ezután az egész állványt húzza előre
4. és vegye ki (B ábra).



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

Állványok beasztása

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

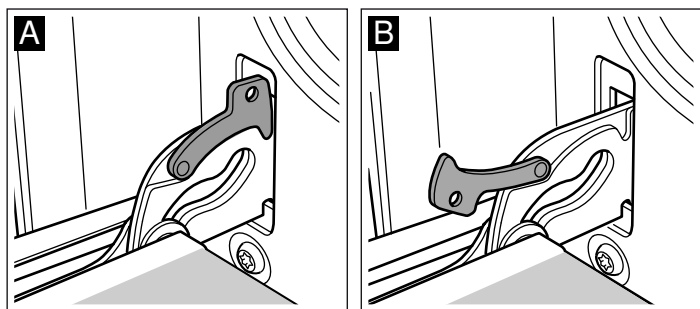


Az állványok jobb és bal oldalon illeszkednek. Ügyeljen arra, hogy a B ábrának megfelelően az 1. és 2. szint alul, a 3., 4. és 5. szint felül található k.

A sütőajtó ki- és beasztása

Az ajtólapok tisztításához és kisereléséhez 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.

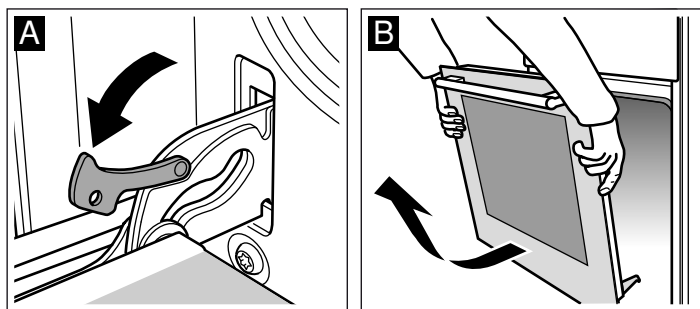


⚠ Sérülésveszély!

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).

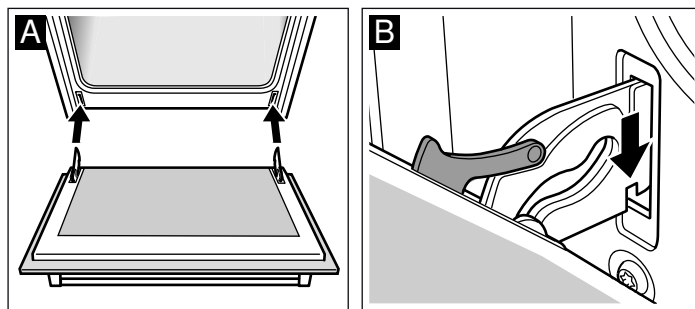


Ajtó beasztása

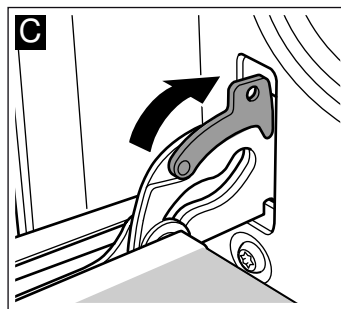
A sütőajtót fordított sorrendben visszaakaszthatja.

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 hajtja vissza (C ábra). Csukja be a sütőajtót.



⚠ Sérülésveszély!

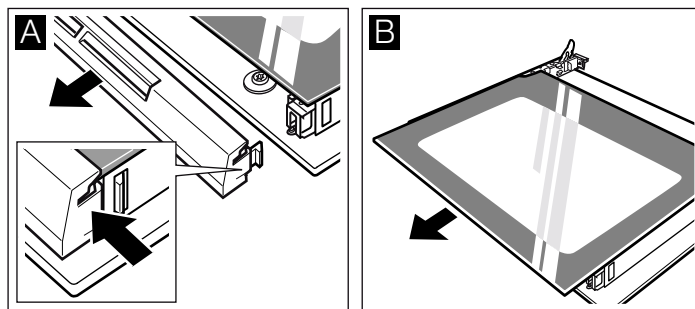
Ha a sütőajtó véletlenül kiesik vagy egy csuklópánt bekattan, ne nyúljon a csuklópántba. Hívja az ügyfélszolgálatot.

Ajtólapok ki- és beszerelése

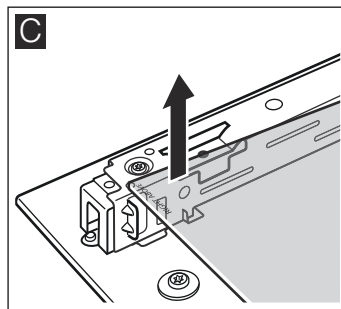
A jobb tisztíthatóság érdekében a sütőajtó üveglapjai kiserelhetők.

Kiserelés

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 kapcsot (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.

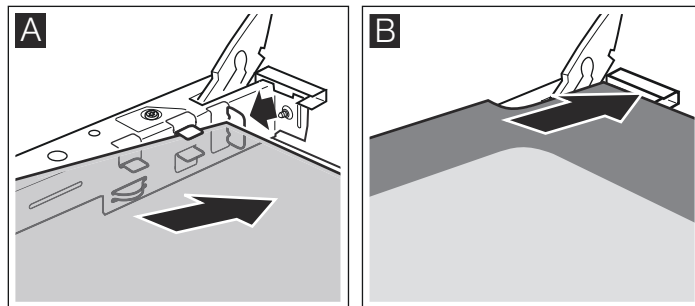
⚠ Sérülésveszély!

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

Beszerelés

Beszerelésnél 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.

⚠ Áramütésveszély!

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

Zavar	Lehetséges ok	Útmutatás/hiba elhárítása
A készülék nem működik.	A biztosíték hibás	Nézzon utána a biztosítószekrényben, hogy a biztosíték rendben van-e.
A kijelzőn megjelenik a 00:00 .	Áramkimaradás	Állítsa be ismét az időt.
A sütő nem fűt vagy a kívánt fűtési mód nem állítható be.	A fűtési módot a készülék nem ismeri fel	Állítsa be még egyszer.
A sütő nem fűt. A hőmérséklet-kijelzőn egy kis négyzet világít.	A sütő demo módban van	Kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítószekrényben, majd kb. 20 másodperc múlva kapcsolja vissza. A következő 2 percben tartsa nyomva a  gombot 4 másodpercig, amíg a kijelzőn a négyzet ki nem alszik.
A kijelzőn megjelenik a FB .	Az automatikus kikapcsolás aktiválódott. A sütő nem fűt tovább.	Nyomjon meg egy tetszőleges gombot.

Hibakijelzés **E**-vel

Ha a kijelzőn a hibakijelzés **E**-vel jelenik meg, nyomja meg a  gombot. Ezzel a hibakijelzés törlődik. Előfordulhat, hogy ezután

az időt újra be kell állítania. Ha a hiba ismét megjelenik, hívja az ügyfélszolgálatot.

Az alábbi hibakijelzésnél saját kezűleg is elháríthatja a hibát.

Hibakijelzés	Lehetséges ok	Útmutatás/hiba elhárítása
E011	Egy nyomógombot túl hosszú ideig nyomott meg.	Nyomja meg egyenként az összes nyomógombot. Ellenőrizze, hogy a nyomógombok tiszták-e. Ha a hibáüzenet nem tűnik el, hívja az ügyfélszolgálatot.

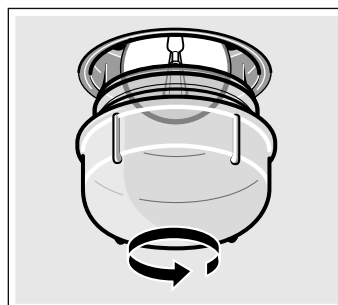
A fedélen lévő sütőlámpa cseréje

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 biztosítószekrényben.

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 típustáblát a jobb oldalon, a sütőajtó oldalán találja. Hogy szükség esetén ne kelljen sokáig keresgélnie, felírhatja ide a készülékének adatait és az ügyfélszolgálat telefonszámát.

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

Ügyfélszolgálat

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

Az egyes országok kapcsolati adatait megtalálja a mellékelt ügyfélszolgálati jegyzékben.

Javítási megrendelés és tanácsadás zavarok esetén

H 01 489 5461

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

Az energia és környezetünk

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

Fűtési mód: forró levegős eco

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

Utasítások

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


Táblázat

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

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

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

Forró levegős eco fűtési móddal elkészítendő ételek 	Tartozékok	Szint	Hőmérséklet °C-ban	Időtartam perc-ben
Torták és sütemények				
Kevert tészta száraz töltelékkel tepsiben	sütőtepsi	3	170-190	25-35
Kevert tészta formában	négyszögletes sütőforma	2	160-180	50-60
Tortalap, kevert tészta	gyümölcsös sütőforma	2	160-180	20-30
Gyümölcsös sütemény finom, kevert tészta	kerek-/kuglóforma	2	160-180	50-60
Kelt tészta száraz töltelékkel tepsiben	sütőtepsi	3	170-190	25-35
Omlós tészta száraz töltelékkel tepsiben	sütőtepsi	3	180-200	20-30
Piskótatekercs	sütőtepsi	3	170-190	15-25
Piskótalap, 2 tojásos	gyümölcsös sütőforma	2	150-170	20-30
Piskótatorta (6 tojásos)	kerek sütőforma	2	150-170	40-50
Leveles tésztából készült sütemény	sütőtepsi	3	180-200	20-30
Aprósütemény	sütőtepsi	3	130-150	15-25
Kinyomós sütemény	sütőtepsi	3	140-150	30-45

Forró levegős eco fűtési móddal elkészítendő ételek 	Tartozékok	Szint	Hőmérséklet °C-ban	Időtartam perc-ben
Forró zsírban készült sütemény	sütőtepsi	3	210-230	35-45
Zsemle, rozslisztből	sütőtepsi	3	200-220	20-30
Felfújtak				
Burgonyafelfújt	felfújt forma	2	160-180	60-80
Lasagne	felfújt forma	2	180-200	40-50
Mélyhűtött termékek				
Pizza vékony tésztával	univerzális serpenyő	3	190-210	15-25
Pizza vastag tésztával	univerzális serpenyő	2	180-200	20-30
Hasábburgonya	univerzális serpenyő	3	200-220	20-30
Csirkeszárnyak	univerzális serpenyő	3	220-240	20-30
Halrudacsok	univerzális serpenyő	3	220-240	10-20
Kétszersült	univerzális serpenyő	3	180-200	10-15
Hús				
Párolt marhasült, 1,5 kg	fedett edény	2	190-210	130-150
Sertéssült, tarja, 1 kg	fedő nélküli edény	2	190-210	110-130
Borjúsült, felsál, 1,5 kg	fedő nélküli edény	2	190-210	110-130
Hal				
Aranydurbincs, 2 darab, egyenként 750 g	univerzális serpenyő	2	170-190	50-60
Aranydurbincs sókéregben, 900 g	univerzális serpenyő	2	170-190	60-70
Csuka, 1000 g	univerzális serpenyő	2	170-190	60-70
Pisztráng, 2 darab, egyenként 500 g	univerzális serpenyő	2	170-190	45-55
Halfilé, darabja 100 g	fedett edény	2+1	190-210	30-40

Energiamegtakarítás

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

- Hosszabb párolási idők esetén a sütő mintegy 10 perccel a párolási idő lejártá előtt kikapcsolható, a maradék hőt használva a készre pároláshoz.

Ártalmatlanítás környezetbarát módon

A csomagolást környezetbarát módon ártalmatlanítsa.



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



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

Programautomatika

A programautomatikával egészen könnyen készíthet változatos párolt ételeket, lédús sülteket és finom egytálételeket. Nem kell az ételt megfordítania, meglocsolnia, és a sütőtér is tiszta marad.

A főzés eredménye a hús minőségétől, valamint az edény fajtájától és méretétől függ. Ha kiveszi a kész ételt a sütőtérből, használjon edényfogót. Az edény nagyon forró. Legyen óvatos az edény felnyitásakor, forró gőz léphet ki.

Edény

A programautomatika csak zárt edényben való sütéshez használható, kivéve a sertéscsomb ropogásra sütését. Csak jól záródó fedeles edényt használjon. Tartsa be az edény gyártójának utasításait is.

Alkalmas edény

Üveg vagy üvegkerámia (300 °C-ig) hőálló edény használatát javasoljuk. A nemesacélból készült sütőedények csak feltételesen használhatók. A fényes felület nagyon erősen visszaveri a hőszugárzást. Az étel és a hús kevésbé fog megsülni. Ha nemesacél sütőedényt használ, a program befejeződése után vegye le a fedőt. A húst 3-as grillfokozaton még 8-10 percig grillezze. Ha zománczott acél, öntöttvas vagy alumíniumöntvény sütőedényt használ, az étel erősebben pirul. Adjon hozzá kicsivel több folyadékot.

Alkalmatlan edény

A világos, fényes alumíniumból, mázatlan agyagból készült műanyag edények vagy műanyag fogantyúval rendelkező edények alkalmatlanok.

Az edény nagysága

A húsnak az edény aljának kb. kétharmadát be kell fednie. Így finom pecsenyelé készülhet.

A hús és a fedő közötti távolság legalább 3 cm legyen. A hús sütés közben megemelkedhet.

Étel előkészítése

Friss vagy fagyasztott húst használjon. Hűtőszekrény-hőmérsékletű friss húst javasolunk.

Válasszon ki egy alkalmas edényt.

Mérje le a friss vagy a fagyasztott húst, szárnyast vagy halat. Pontos utasítást talál a megfelelő táblázatban. A súly szükséges a beállításhoz.

Fűszerezze be a húst. A fagyasztott húst ugyanúgy fűszerezze, mint a friss húst.

Sok ételnél folyadékot kell hozzáadni. Annyi folyadékot öntsön az edénybe, hogy az alját kb. 1/2 cm-ig ellepje. Ha a táblázatban "kevés" folyadék van megadva, általában elegendő 2-3 evőkanál. A folyadék "igen" szövegnél nyugodtan lehet

ennél több is. Vegye figyelembe a táblázatok előtt és a táblázatokban szereplő megjegyzéseket.

Fedje le az edényt egy fedővel. Állítsa a 2. szintre a rostélyra.

Néhány ételnél a kikapcsolási időt nem lehet elhalasztani. Ezek az ételek csillaggal * vannak jelölve.

Az edényt mindig a hideg sütőtérbe tegye.

Programok

Szárnyasok

A szárnyast mellső oldalával felfelé tegye a sütőedénybe. Töltött szárnyas nem használható.

Több szárnyascombnál a legnehezebb comb súlyát állítsa be. A combok közel ugyanolyan súlyúak legyenek.

Példa: 3 csirkecomb 300 g, 320 g és 400 g. Állítson be 400 g súlyt.

Ha két ugyanolyan súlyú csirkét szeretne egy sütőedényben elkészíteni, a combokhoz hasonlóan a nagyobb súlyt állítsa be.

Programok	Programszám	Súlytartomány kg-ban	Folyadék hozzáadása	Beállítási súly
Szárnyasok				
csirke, friss	P1*	0,7-2,0	nem	a hús súlya
jérce, friss	P2*	1,4-2,3	nem	a hús súlya
kacsa, friss	P3*	1,6-2,7	nem	a hús súlya
liba, friss	P4*	2,5-3,5	nem	a hús súlya
bébi pulyka, friss	P5*	2,5-3,5	nem	a hús súlya
combok, friss p l. csirke-, kacsa-, liba-, pulykacomb	P6*	0,3-1,5	nem	a legnagyobb comb súlya

Hús

Az előírás szerinti folyadékmennyiséget öntse az edénybe.

Marhahús

Párolt sütnél bőven adjon hozzá folyadékot. Páclevet is használhat. Sült hátszint a zsíros oldalával felfelé süssön.

Programok	Programszám	Súlytartomány kg-ban	Folyadék hozzáadása	Beállítási súly
Marhahús				
párolt sült, friss p l. oldalas, lapocka, pácolt marhahús	P7	0,5-3,0	igen	a hús súlya
párolt sült, fagyasztott p l. oldalas, lapocka	P8*	0,5-2,0	igen	a hús súlya
sült hátszín, friss, angolos p l. bélszín	P9	0,5-2,5	nem	a hús súlya
Borjúhús				
sült, friss, sovány p l. felsál, dió	P10	0,5-3,0	igen	a hús súlya
sült, friss, zsíros p l. nyak	P11	0,5-3,0	kevés	a hús súlya
csülök csonttal, friss	P12	0,5-2,5	igen	a hús súlya
Báránhús				
comb, friss, csont nélkül, átsütve	P13	0,5-2,5	kevés	a hús súlya
comb, friss, csont nélkül, közepes	P14	0,5-2,5	nem	a hús súlya
comb, friss, csonttal, átsütve	P15	0,5-2,5	kevés	a hús súlya
comb, fagyasztott, csont nélkül, átsütve*	P16*	0,5-2,0	kevés	a hús súlya
comb, fagyasztott, csonttal, átsütve	P17*	0,5-2,0	kevés	a hús súlya

Vadhús

A vadhúst szalonnával megspékelheti, a hús lédúsabb marad, de nem pirul olyan erősen. Ahhoz, hogy finomabb legyen, a vadhúst főzés előtt egy éjszakára hűtőszekrényben marinírozhatja íróban, borban vagy ecetben.

Ha több nyúlcombot készít, a legnagyobb comb súlyát állítsa be.

A nyulat kiporciózva is megfőzheti. Állítsa be az összsúlyt.

Vadhús	Programszám	Súlytartomány kg-ban	Folyadék hozzáadása	Beállítási súly
szarvassült, friss p l. lapocka, mell	P18	0,5-3,0	igen	a hús súlya
őzcomb csont nélkül, friss	P19	0,5-3,0	igen	a hús súlya
nyúlcomb csonttal, friss	P20	0,3-0,6	igen	a hús súlya
nyúl, friss	P21	0,5-3,0	igen	a hús súlya

Hal

A halat tisztítsa meg, pácolja be és sózza meg.

Párolt halhoz: 1/2 cm-ig adjon hozzá folyadékot, p l. bort vagy citromlét.

Sült hal: a halat forgassa lisztbe és locsolja meg olvasztott vajjal.

Az egész hal akkor lesz a legjobb, ha úszó helyzetben teszi az edénybe. Ez azt jelenti, hogy a hátuszony felfelé áll. Ahhoz, hogy megálljon, tegyen a hasába burgonyát vagy egy kis hóálló edényt.

Több halnál az összsúlyt állítsa be. A halak legyenek közel azonos nagyságúak és súlyúak. Példa: két pisztráng 0,6 kg és 0,5 kg. Állítson be 1,1 kg súlyt.

Programok	Programszám	Súlytartomány kg-ban	Folyadék hozzáadása	Beállítási súly
Hal				
pisztráng, friss, párolás	P22*	0,3-1,5	igen	összsúly
pisztráng, friss, sütés	P23*	0,3-1,5	nem	összsúly
tőkehal, friss, párolás	P24*	0,5-2,0	igen	összsúly
tőkehal, friss, sütés	P25*	0,5-2,0	nem	összsúly

Egytálétel

Különböző húsfajtákat és friss zöldséget kombinálhat.

A húst vágja falatnyi darabokra. A darabolt csirkét darabolatlanul használja.

Adjon ugyanannyi vagy kétszeres mennyiségű zöldséget a húshoz. Példa: 0,5 kg húshoz adjon 0,5 kg-1 kg friss zöldséget.

Ha a hús pirítani szeretné, utolsóként tegye az edénybe a zöldségre. Ha nem szeretné annyira megpirítani, keverje a húst a zöldséghez.

A húsos egytálételnél a hús súlyát állítsa be. Ha a zöldséget puhábbra szeretné, az összsúlyt állítsa.

Zöldség egytálételhez a kemény zöldségfélék alkalmasak, p l. répa, zöldbab, fejes káposzta, zeller és burgonya. Minél kisebbre vágja a zöldséget, annál puhább lesz. Ahhoz, hogy a zöldség ne barnuljon meg, öntsön rá folyadékot.

Programok	Programszám	Súlytartomány kg-ban	Folyadék hozzáadása	Beállítási súly
Egytálétel				
hússal p l. húsgombóc egytálétel	P26	0,3-3,0	igen	a hús súlya
zöldséggel p l. vegetáriánus egytálétel	P27	0,3-3,0	igen	összsúly
pörkölt	P28	0,3-3,0	igen	a hús súlya
göngyölt hús	P29	0,3-3,0	igen	a hús súlya

Fasírt

Friss darálthúst használjon.

A darálthús összsúlyát állítsa be.

A húsmasszát zöldségkockákkal vagy sajttal ízesítheti.

Programok	Programszám	Súlytartomány kg-ban	Folyadék hozzáadása	Beállítási súly
Fasírt				
friss marhahúsból	P30	0,3-3,0	nem	összsúly
friss bányahúsból	P31*	0,3-3,0	nem	összsúly
friss vegyes húsból	P32*	0,3-3,0	nem	összsúly
friss sertéshúsból	P33*	0,3-3,0	nem	összsúly

Sertéshús

A bőrös húst a bőrös felével felfelé tegye az edénybe. Főzés előtt rácsosan vágja be a bőrt, de a húst ne sértse fel.

A combot a zsíros felével felfelé tegye az edénybe. A combot nyitott edényben süsse ropogósra.

Sült készítésénél a hús súlyát, göngyölthúsnál az összsúlyt állítsa be.

Programok	Programszám	Súlytartomány kg-ban	Folyadék hozzáadása	Beállítási súly
Sertéshús				
tarja friss, csont nélkül	P34	0,5-3,0	igen	a hús súlya
tarja fagyasztott, csont nélkül	P35*	0,5-2,0	igen	a hús súlya
szűzérme, friss	P36	0,5-2,5	igen	a hús súlya
göngyölthús, friss	P37	0,5-3,0	igen	összsúly
bőrös sült, friss, hasaalja	P38	0,5-3,0	nem	a hús súlya
sertéscomb, friss, pácolt, főzés	P39	1,0-4,0	kevés	a hús súlya
sertéscomb, friss, pácolva, ropogósra sütés	P40*	1,0-4,0	nem	a hús súlya

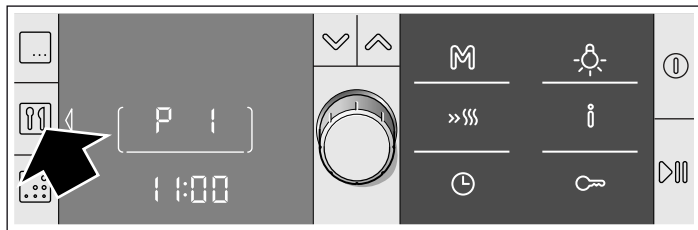
Program kiválasztása és beállítása

Először keresse ki a programtáblázatból a megfelelő programot.

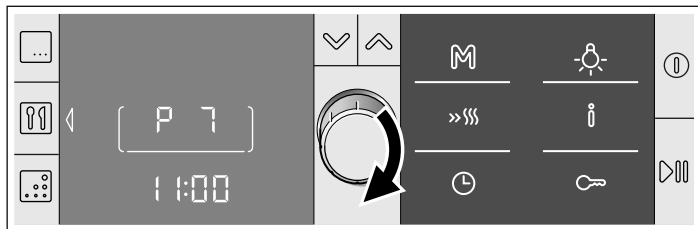
Példa az ábrán: beállítás párolt marhasülthöz, friss, 7-es program, a hús súlya 1,3 kg.

1. Nyomja meg a gombot.

A hőmérséklet-kijelzőn megjelenik az első programszám.

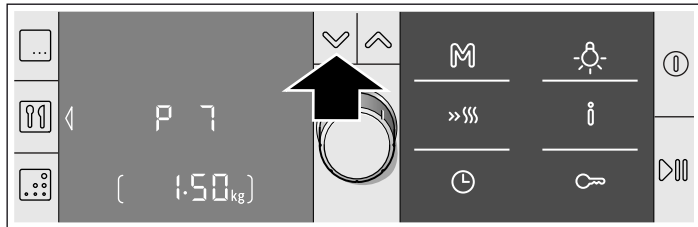


2. A forgatóválasztóval állítsa be a program számát.

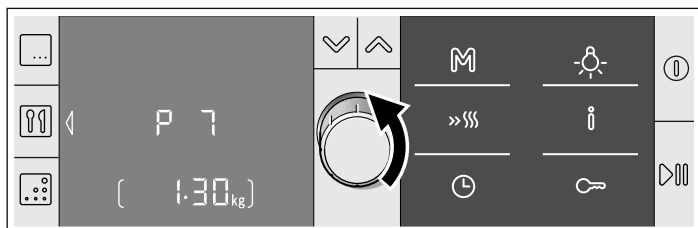


3. Nyomja meg a gombot.

Az óra-kijelzőn javaslatként megjelenik egy súly.

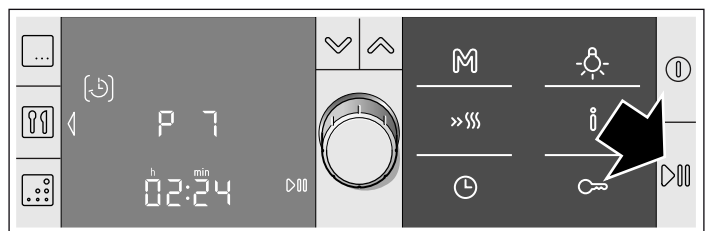


4. A forgatóválasztóval állítsa be az étel súlyát.



5. Nyomja meg a gombot.

Megjelenik a program időtartama.



Elindul a program. Az időtartam lefut az óra-kijelzőn.

A program befejeződött

Egy hangjelzés hallható. A sütő nem fűt tovább. A hangjelzést előzetesen a gombbal törölheti.

Módosítsa a program időtartamát

Az időtartam nem módosítható.

Módosítsa a programot

Indítás után a program már nem módosítható.

Ha közben kinyitja a sütőajtót

A sütő leáll. Az ajtó becsukása után a sütő újra elindul.

Üzemelés leállítása

Röviden nyomja meg a gombot. A sütő szünet-állapotban van. Ismét nyomja meg a gombot, a sütő tovább működik.



A program megszakítása

Tartsa nyomva a gombot, amíg a 3 dimenziós forró levegő szimbóluma és 160 °C meg nem jelenik. Újra beállíthatja.

A kikapcsolási idő későbbre állítása

Lásd az *Időfunkciók, kikapcsolási idő elhalasztása* fejezetet.

Tippek a programautomatikához

A sült vagy szárnyas súlya a megadott súlytartomány felett van.	A súlytartományt nem véletlenül korlátoztuk. Nagyon nagy sülttekhez gyakran nem kapható megfelelően nagy sütőedény. A nagy darabokat felső/alsó sütéssel  vagy légkeveréses grillezéssel  készítse.
Ha a sült jó, de a mártás túl sötét.	Válasszon kisebb edényt vagy használjon több folyadékot.
Ha a sült jó, de a mártás túl világos és vízízű.	Válasszon nagyobb edényt vagy használjon kevesebb folyadékot.
A sült felül túl száraz.	Fedővel jól záródó edényt használjon. A nagyon sovány hús lédúsabb marad, ha megtűzdeli szalonnadarabokkal.
Sütés közben égett szag van, de a sült jól néz ki.	A sütőedény fedele nem zár jól, vagy a hús feljött és megemelte a fedőt. Mindig az edényhez illő fedőt használjon. Ügyeljen rá, hogy a hús és a fedő között legalább 3 cm távolság legyen.
Mélyhűtött húst szeretne sütni.	A fagyasztott húst ugyanúgy fűszerezze, mint a friss húst. Figyelem: A kikapcsolási időt fagyasztott húsnál nem lehet későbbre halasztani. A hús a várakozási időben felolvadna és élvezhetetlen lenne.

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

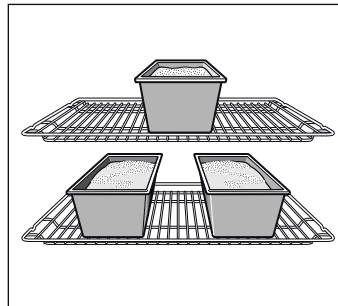
Sütési magasságok 3 szinten való sütéskor:

- 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 négyzetletes 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 egygel magasabbra.





















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

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

Utasítás: A magas páratartalom miatt Hydrosütéssel  való sütéskor a sütőajtó belső oldalán kondenzvíz képződhet. Óvatosan nyissa ki a sütőajtót, mert forró gőz távozik.

Sütemények formában	Forma	Szint	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban	Időtartam perc-ben
Kevert tészta, egyszerű	koszorú-/négyzetes sütőforma	2		160-180	50-60
	3 négyzetes sütőforma	3+1		140-160	60-80
Kevert tészta, finom	koszorú-/négyzetes sütőforma	2		150-170	60-70
Tortalap, kevert tészta	gyümölcsös sütőforma	3		160-180	20-30
Gyümölcsös sütemény, finom, kevert tészta	kerek-/kuglóforma	2		160-180	50-60
Piskótalap, 2 tojás (melegítse elő)	gyümölcsös sütőforma	2		160-180	20-30
Piskótalap, 6 tojás (melegítse elő)	kerek sütőforma	2		160-180	40-50
Omlós tézstalap széllel	kerek sütőforma	1		180-200	25-35
Gyümölcs- vagy túrótorta, omlós tézstalap*	kerek sütőforma	1		160-180	70-90
Wähe (svájci sütemény)	pizzatepsi	1		220-240	35-45
Kuglóf	kuglóforma	2		150-170	60-70
Pizza, vékony tésztával kevés feltéttel (melegítse elő)	pizzatepsi	1		280-300	10-15
Pikáns sütemény	kerek sütőforma	1		170-190	45-55

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

Sütemények tepsiben	Tartozékok	Szint	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban	Időtartam perc-ben
Kevert tészta száraz töltelékkel	sütőtepsi	2		170-190	20-30
	univerzális tepsi + sütőtepsi	3+1		150-170	35-45
Kevert tészta lédús töltelékkel, gyümölcs	univerzális tepsi	2		170-190	25-35
	univerzális tepsi + sütőtepsi	3+1		140-160	40-50
Kelt tészta száraz töltelékkel	sütőtepsi	3		170-190	25-35
	univerzális tepsi + sütőtepsi	3+1		150-170	35-45
Kelt tészta lédús töltelékkel, gyümölcs	univerzális tepsi	3		160-180	40-50
	univerzális tepsi + sütőtepsi	3+1		150-160	50-60
omlós tészta száraz töltelékkel	sütőtepsi	1		180-200	20-30
Omlós tészta lédús töltelékkel, gyümölcs	univerzális tepsi	2		160-180	60-70
Wähe (svájci sütemény)	univerzális tepsi	1		210-230	40-50
Piskóatekerics (elő kell melegíteni)	sütőtepsi	2		170-190	15-20
Kelesztett fonott kalács 500 g lisztből	sütőtepsi	2		180-200	25-35
Püspökkenyér 500 g lisztből	sütőtepsi	3		160-180	60-70
Püspökkenyér 1 kg lisztből	sütőtepsi	3		140-160	90-100
Rétes, édes	univerzális tepsi	2		190-210	55-65
Pizza	sütőtepsi	2		220-240	25-35
	univerzális tepsi + sütőtepsi	3+1		180-200	40-50
Francia lepény (melegítse elő)	univerzális tepsi	2		280-300	10-12
Börek	univerzális serpenyő	2		180-200	40-50

Aprósütemény	Tartozékok	Szint	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban	Időtartam perc-ben
Aprósütemény	sütőtepsi	3	☉	140-160	15-25
	univerzális tepsi + sütőtepsi	3+1	☉	130-150	25-35
	2 sütőtepsi + univerzális serpenyő	5+3+1	☉	130-150	30-40
Kinyomós sütemény (melegítse elő)	sütőtepsi	3	☐	140-150	30-40
	sütőtepsi	3	☉	140-150	25-35
	univerzális tepsi + sütőtepsi	3+1	☉	140-150	30-45
	2 sütőtepsi + univerzális serpenyő	5+3+1	☉	130-140	35-50
Ízesített habcsók	sütőtepsi	2	☐	100-120	30-40
	univerzális tepsi + sütőtepsi	3+1	☉	100-120	35-45
	2 sütőtepsi + univerzális serpenyő	5+3+1	☉	100-120	40-50
Habcsók	sütőtepsi	3	☉	80-100	100-150
muffin	rostély muffin sütőformával	3	☐	180-200	20-25
	2 rostély muffin sütőformával	3+1	☉	160-180	25-30
Égetett tésztával készült sütemény	sütőtepsi	2	☐	210-230	30-40
Leveles tésztából készült sütemény	sütőtepsi	3	☉	180-200	20-30
	univerzális tepsi + sütőtepsi	3+1	☉	180-200	25-35
	2 sütőtepsi + univerzális serpenyő	5+3+1	☉	170-190	35-45
Kelt tésztás sütemény	sütőtepsi	3	☐	190-210	20-30
	univerzális tepsi + sütőtepsi	3+1	☉	160-180	25-35

Kenyér- és zsemlefélek

Kenyérsütésnél melegítse elő a sütőt, hacsak nincs más megadva.

Soha ne öntsön vizet a forró sütőbe.

Kenyér- és zsemlefélek	Tartozékok	Szint	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban	Időtartam perc-ben
Kelesztett kenyér 1,2 kg lisztből	univerzális tepsi	2	☐	300	5
				200	30-40
Kovászos kenyér 1,2 kg lisztből	univerzális tepsi	2	☐	300	8
				200	35-45
lepénykenyér	univerzális tepsi	2	☐	300	10-15
Zsemle (nem kell előmelegíteni)	sütőtepsi	3	☐	200-220	20-30
Zsemle kelt tésztából, édes	sütőtepsi	3	☐	180-200	15-20
	univerzális tepsi + sütőtepsi	3+1	☉	150-170	20-30

Sütési ötletek

Ha saját recept szerint szeretne sütni.	Tájékozódjon a sütési táblázatokban bemutatott hasonló sütemények alapján.
Így lehet megállapítani, hogy a kevert tésztából készült sütemény átsült-e.	A receptben megadott sütési idő vége előtt mintegy 10 perccel szúrjon bele a tészta legmagasabb pontjába egy fogpiszkálót. Ha nem ragad már tészta a fogpiszkálóra, akkor a sütemény kész.
A sütemény összeesik.	Legközelebb használjon kevesebb folyadékot, vagy állítsa 10 fokkal alacsonyabbra a sütőhőmérsékletet. Tartsa be a receptben megadott keverési időket.
A sütemény közepén szépen feljött, de a szélén alacsony maradt.	A kerek tortaformák peremét ne kenje ki. Sütés után óvatosan, késsel lazítsa fel a süteményt.
A sütemény felül túl sötét lett.	Mélyebbre tolja be, válasszon alacsonyabb hőmérsékletet és a süteményt valamivel hosszabb ideig süsse.
A sütemény túl száraz.	Fogpiszkálóval szúrjon lyukakat a kész süteménybe. Azután permetezze meg gyümölcslével vagy alkoholos itallal. A következő alkalommal válasszon 10 fokkal magasabb hőmérsékletet és csökkentse a sütési időt.
A kenyér vagy a sütemény (p. l. túró-torta) jól néz ki, de belül nyúlós (ragacsos, csíkokban vizes).	A következő alkalommal használjon kevesebb folyadékot, és alacsonyabb hőmérsékleten süsse, valamivel hosszabb ideig. A lédús töltelékkel készülő süteményhez süsse meg előre az alapot. Szórja meg mandulával vagy zsemlemorzsával, és azután tegye rá a töltelékét. Tartsa be a receptben leírtakat és a sütési időt.

A sütemény egyenetlenül pirult meg.	Alacsonyabb hőmérsékletet válasszon, akkor a sütemény egyenetlenebben fog pirulni. Kényes süteményt felső/alsó fűtéssel ☐ süssön egy szinten. A kiálló sütőpapír is befolyásolhatja a légkeringetést. A sütőpapírt mindig a tepsi méretére vágja le.
A gyümölcsös sütemény alul túl világos.	Legközelebb egy szinttel lejjebb tolja be a süteményt.
A gyümölcsle kifut.	Legközelebb használjon mélyebb univerzális serpenyőt, ha van.
A kelt tésztából készült aprósütemény sütés közben egymáshoz ragad.	Minden süteménydarab körül hagyjon kb. 2 cm távolságot. Így van elég hely, hogy a sütemények szépen feljöjjenek és körös-körül megpiruljanak.
Ha több szinten sütött. A felső sütőtepsin a sütemény sötétebb, mint az alsón.	Több szinten való sütésnél mindig 3 dimenziós forró levegős üzemmódot ☑ használjon. Az egyidejűleg betolt tepsiknek nem kell egyidejűleg készen lenniük.
Lédús sütemények sütésekor kondenzvíz keletkezik.	Sütéskor vízgőz keletkezhet. A vízgőz az ajtó felett távozik. A vízgőz lecsapódhat a kezelőfelületen vagy a szomszédos bútorlapokon, és kondenzvízként lecsepeghet. Ez fizikai jelenség.

Hús, szárnyas, hal

Edény

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

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

Ha zománcozott sütőedényt használ, adjon hozzá kicsivel több folyadékot.

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

A táblázatokban szereplő adatok:

Edény fedő nélkül = nyitott

Edény fedővel = zárt

Az edényt mindig a rostély közepére tegye.

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

Sülték

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

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

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

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

Magasabb hőmérsékletet és/vagy hosszabb sütési időt használjon.

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 frissensültéket 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 húslevet, 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 hátszín főzés után tekerje alufóliába és hagyja 10 percig a sütőben pihenni.

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

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

Hús	Súly	Tartozék és edény	Szint	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ben, grillfokozat	Időtartam perc-ben
Sertéshús						
Sült, bőr nélkül (pl. tarja)	1,0 kg	nyitott	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
Bőrös sült (pl. lapocka)	1,0 kg	nyitott	1		190-210	130
	1,5 kg		1		180-200	160
	2,0 kg		1		170-190	190
sertésfilé	500 g	rostély + univerzális serpenyő	3+1		230-240	30
sertéssült, sovány	1,0 kg	nyitott	2		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		210-230	70
steak, 2 cm vastag		rostély + univerzális serpenyő	5+1		3	15
sertés szűzermék, 3 cm vastag		rostély + univerzális serpenyő	5+1		3	10
Bárányhús						
báránygerinc csonttal	1,5 kg	nyitott	2		190-210	60
Báránycomb csont nélkül, közepesen átsütve	1,5 kg	nyitott	1		160-180	120
Vadhús						
őzgerinc csonttal	1,5 kg	nyitott	2		200-220	50
őzcomb csont nélkül	1,5 kg	zárt	2		210-230	100
vaddisznósült	1,5 kg	zárt	2		180-200	140
szarvassült	1,5 kg	zárt	2		180-200	130
nyúl	2,0 kg	zárt	2		220-240	60
Darált hús						
Vagdalthús	500 g húsból	nyitott	1		180-200	80
Virslí						
Virslí		rostély + univerzális serpenyő	4+1		3	15

Szárnyasok

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

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

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

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

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

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

Szárnyasok	Súly	Tartozék és edény	Szint	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ben, grillfokozat	Időtartam perc-ben
Csirke, egész	1,2 kg	rostély	2		220-240	60-70
Csirke, egész	1,6 kg	rostély	2		210-230	80-90
Csirke, fél	darabja 500 g	rostély	2		220-240	40-50
Darabolt csirke	darabja 150 g	rostély	3		210-230	30-40
Darabolt csirke	darabja 300 g	rostély	3		210-230	35-45

Szárnyasok	Súly	Tartozék és edény	Szint	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ben, grillfokozat	Időtartam perc-ben
csirkemell	darabja 200 g	rostély	3		3	30-40
Kacsa, egész	2,0 kg	rostély	2		190-210	100-110
kacsamell	darabja 300 g	rostély	3		240-260	30-40
Liba, egész	3,5–4,0 kg	rostély	2		170-190	120-140
libacomb	darabja 400 g	rostély	3		220-240	40-50
Bébi pulyka, egész	3,0 kg	rostély	2		180-200	80-100
pulykatekercs	1,5 kg	nyitott	1		200-220	110-130
pulykamell	1,0 kg	zárt	2		180-200	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 megfordítani. Az egész halat hasával lefelé, hátuszonyával felfelé tolja be a sütőbe. Ahhoz, hogy

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

Halfilénél a pároláshoz adjon néhány hozzá evőkanál folyadékot.

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

Tippek sütéshez és grillezéshez

A sült pontos súlyára vonatkozóan nincsenek adatok a táblázatban.	Az adatokat a legközelebbi legalacsonyabb súlynak megfelelően válassza ki, és hosszabbítsa meg az időt.
Hogyan állapítható meg, hogy a sült elkészült-e.	Használjon húshőmérőt (a szakkereskedésben kapható), vagy végezze el a „kanál-próbát”. Nyomja meg a kanállal a sültet. Ha a húst feszesnek érzi, készen van. Ha enged a nyomásnak, még süsse egy darabig.
A sült túl sötét és a bőr helyenként megégett.	Ellenőrizze a betolási magasságot és a hőmérsékletet.
Ha a sült jól néz ki, de a mártás megégett.	Válasszon a következő alkalommal kisebb sütőedényt, vagy adjon hozzá több folyadékot.
Ha a sült jól néz ki, de a mártás túl világos és vízízü.	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.

Párolás

A párolás, melyet alacsony hőmérsékleten való főzésnek is neveznek, ideális a gyenge húshoz, melyeket enyhén vagy csak éppen átsütve szeretnénk elkészíteni. A hús szaftos marad és vajpuha lesz.

Előnye: Önnek nagy játéktere van az étrend elkészítésénél, mert a párolt hús probléma nélkül melegen tartható.

Utasítások

- Csak friss, kifogástalan húst használjon. Gondosan távolítsa el az inakat és a zsíros széleket. A zsír pároláskor erős egyéni ízt okoz.
- A nagyobb húsdarabokat nem kell megfordítani.


- A hús a párolás után azonnal szeletelhető. Nincs szükség pihentetési időre.
- A különleges főzési módnak köszönhetően a hús rózsaszínűnek néz ki. Azonban ettől még nem nyers vagy kevésbé puha.
- Ha szaftosra szeretné sütni a húst, zárt edényt használjon. Ügyeljen arra, hogy a sütési idők lerövidüljenek.
- A hús puhaságának ellenőrzésére használjon sütőhőmérőt. A 60 °C-os maghőmérsékletet legalább 30 percig tartani kell.

Alkalmas edény

Használjon lapos edényt, pl. porcelán tálalótálcát vagy fedő nélküli üveg sütőtálat.

A nyitott edényt mindig a 2. szintre, a rostélyra tegye.

Beállítás












- Válassza a Felső/alsó fűtés  fűtési módot, és állítson be egy 70 és 90 °C közötti hőmérsékletet.
Melegítse elő a süttőt az edénnyel együtt.

- Kevés zsírt forrósítson fel egy serpenyőben. A húst minden oldalról, a végein is, erősen pirítsa meg és azonnal tegye az előmelegített edényre.

- A hússal telt edényt tegye vissza a sütőbe és párolja meg. A legtöbb húshoz 80 °C-os párolási hőmérséklet az ideális.

Táblázat

Pároláshoz a szárnyas, marha, borjú, disznó és bányapuha részei alkalmasak. A párolási idők függenek a hús vastagságától és maghőmérsékletétől.

Étel	Súly	Szint	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban	Pirítási idő percben	Párolási idő órában
Szárnyasok						
pulykamell	1000 g	2		80	6-7	4-5
kacsamell*	300-400 g	2		80	3-5	2-2½
Marhahús						
marhasült (pl. fartő), 6-7 cm vastag	kb. 1,5 kg	2		80	6-7	4½-5½
marhafilé, egész	kb. 1,5 kg	2		80	6-7	5-6
sült hátszín, 5-6 cm vastag	kb. 1,5 kg	2		80	6-7	4-5
sült fartőszeletek, 3 cm vastag		2		80	5-7	80-110 Min.
Borjúhús						
borjúsült (pl. felsál), 6-7 cm vastag	kb. 1,5 kg	2		80	6-7	5-6
borjúfilé	kb. 800 g	2		80	6-7	3-3½
Sertéshús						
sovány sertéssült (pl. szűzérme), 5-6 cm vastag	kb. 1,5 kg	2		80	6-7	5-6
sertésfilé, egész	kb. 500 g	2		80	6-7	2½-3
Bányapuha						
Bányapuhafilé, egybesütve	kb. 200 g	2		80	5-6	1½-2

* Ahhoz, hogy a kacsamellnek ropogós legyen a bőre, párolás után rövid ideig süsse serpenyőben.

Tippek pároláshoz








A párolt hús nem olyan forró, mint a hagyományosan megsütött hús.	Ahhoz, hogy a sült hús ne hűljön ki túl gyorsan, melegítse fel a tányérokat, és a mártásokat nagyon forróan tálalja.
Ha a párolt húst melegen szeretné tartani.	Párolás után kapcsolja vissza a hőmérsékletet 70 °C-ra. A kis húsdarabokat max. 45 percig, a nagy darabokat max. 2 óra hosszat tudja melegen tartani.

Felfújtak, pirítás

Az edényt mindig állítsa a rostélyra.

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

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

Étel	Tartozék és edény	Szint	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban, grillfokozat	Időtartam percben
Felfújtak					
Felfújt, édes	felfújt forma	2		180-200	50-60
Szufli	felfújt forma	2		180-200	35-45
	egy adagos forma	2		200-220	20-25
Tésztafelfújt	felfújt forma	2		200-220	40-50
Lasagne	felfújt forma	2		180-200	40-50
Felfújt					
Burgonyafelfújt, nyers hozzávalók, max. 4 cm magas	1 felfújt forma	2		160-180	60-80
	2 felfújt forma	3+1		150-170	60-80

Étel	Tartozék és edény	Szint	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ben, grillfokozat	Időtartam percben
Pirítás					
4 darab, átsütni	rostély + univerzális serpenyő	3+1		160-170	10-15
12 darab, átsütni	rostély + univerzális serpenyő	3+1		160-170	15-20

Késztermékek

Ügyeljen a csomagoláson található gyártói utasításokra.

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

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

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

Különleges ételek

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

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

Joghurt készítése

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

4. A sütőt előírás szerint melegítse elő.

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

Kelt tészta kelesztése

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

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

Felolvasztás

A Felolvasztás ☉ fűtési mód leginkább a mélyhűtött árukhoz megfelelő.

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.

Utasítás: 60 °C-ig nem világít a sütőlámpa. Ezáltal optimálisan pontos szabályozás biztosított.

Étel	Tartozékok	Szint	Fűtési mód	Hőmérséklet
Kényes mélyhűtött áru pl. tejszínes torta, vajos krémtorta, csokoládéval vagy cukormázzal bevont torta, gyümölcs stb.	rostély	1	☉	30 °C
Egyéb mélyhűtött termékek csirke, kolbász és hús, kenyér, zsemle, sütemény és egyéb péksütemény	rostély	1	☉	50 °C

Aszalás

3 dimenziós forró levegővel ☉ kiválóan aszalhat.

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

Hagyja jól lecsepegni, majd szárítsa meg.

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

A nagyon lédús gyümölcsöt vagy zöldséget többször forgassa meg.

Az aszalt ételt száradás után azonnal válassza el a papírtól.

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

Befőzés

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

Figyelem!

Ne használjon nagyobb vagy magasabb üvegeket. A fedelük megrepedhet.

Csak 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.
6. Indítsa el az üzemmódot.

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

Zöltség

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

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

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

Üvegek kivétele

Az üvegeket befőzés után vegye ki a sütőtérből.

Figyelem!

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

Akrilamid az élelmiszerekben

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

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

Ötletek az ételek akrilamidszegény elkészítéséhez

Általános tudnivalók	<ul style="list-style-type: none">■ A sütés idejét korlátozza a lehető legrövidebbre.■ Az ételt csak aranyárgára 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:

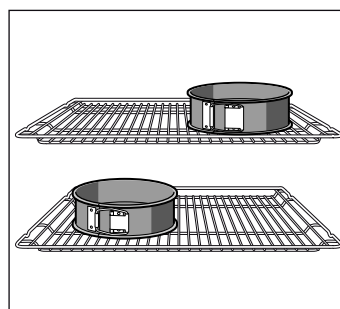
Az egyidejűleg betölt tepsiknek nem kell egyidejűleg készen lenniük.

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 fehérbádog kerek sütőformában:

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

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

Étel	Tartozékok és formák	Szint	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban	Időtartam perc-ben
Kinyomós sütemény (melegítse elő*)	sütőtepsi	3		140-150	30-40
	univerzális tepsi + sütőtepsi	3+1		140-150	30-45
	2 sütőtepsi + univerzális serpenyő	5+3+1		130-140	35-50
Kinyomós sütemény	sütőtepsi	3		140-150	30-45
Aprósütemény (melegítse elő*)	sütőtepsi	3		150-170	20-30
	sütőtepsi	3		150-160	20-30
	univerzális tepsi + sütőtepsi	3+1		140-160	25-40
	2 sütőtepsi + univerzális serpenyő	5+3+1		130-150	35-55
Vizespiskóta (melegítse elő*)	kerek sütőforma a rostélyon	2		160-170	30-40
Vizes piskóta	kerek sütőforma a rostélyon	2		160-180	30-40
Bevonatos almás pite	rostély + 2 kerek sütőforma Ø 20 cm	1		180-200	70-90
	2 rostély + 2 kerek sütőforma Ø 20 cm	3+1		170-190	70-80

* Előmelegítéshez ne használja a gyorsfelfűtés funkciót.

Grillezés

Ha az ételmiszert 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

Cuprins

Instrucțiuni de siguranță importante	36	Energie și mediu	51
Cauzele avariilor.....	37	Modul de încălzire convecție aer eco.....	51
Noul dvs. cuptor	37	Economisirea energiei.....	52
Panoul de comandă.....	37	Evacuarea ecologică.....	53
Taste.....	38	Automatica programelor	53
Selectorul rotativ.....	38	Veselă.....	53
Display.....	38	Pregătirea preparatului.....	53
Controlul temperaturii.....	38	Programe.....	53
Spațiul de coacere.....	38	Selectarea și setarea programului.....	55
Accesoriile dumneavoastră	39	Recomandări pentru automatica programelor.....	56
Introducerea accesoriilor.....	39	Testate pentru dumneavoastră în studioul nostru	
Accesorii speciale.....	39	gastronomic	57
Serviciul clienți-Articole.....	40	Prăjituri și produse de brutărie/patiserie.....	57
Înainte de prima utilizare	41	Recomandări pentru coacere.....	59
Setarea orei curente.....	41	Carne, carne de pasăre, pește.....	60
Încingerea spațiului de coacere.....	41	Recomandări pentru prăjire și grill.....	62
Curățarea accesoriilor.....	41	Preparare ușoară.....	62
Conectarea și deconectarea cuptorului	41	Recomandări pentru prepararea ușoară.....	63
Conectare.....	41	Sufleuri, gratenuri, pâine prăjită.....	63
Deconectare.....	41	Alimente preparate.....	64
Setarea cuptorului	42	Preparate speciale.....	64
Moduri de încălzire.....	42	Decongelare.....	65
Setarea modului de încălzire și a temperaturii.....	42	Deshidratare.....	65
Setarea încălzirii rapide.....	43	Fierberea.....	65
Funcții de timp	43	Acrilamide în alimente	66
Setarea funcțiilor de timp - scurtă explicație.....	43	Preparate de verificare	66
Setarea ceasului cu alarmă.....	43	Coacerea.....	66
Reglarea duratei de preparare.....	43	Prepararea la grill.....	67
Decalarea timpului final.....	44		
Setarea orei curente.....	44		
Funcția Memory (Memorie)	45		
Salvarea setărilor în memorie.....	45		
Pornirea memoriei.....	45		
Reglaj sabat	45		
Pornirea reglajului sabat.....	45		
Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor	45		
Setări de bază	46		
Modificarea setărilor de bază.....	46		
Deconectare automată	47		
Sistem de curățare	47		
Înainte de curățare.....	47		
Setarea treptei de curățare.....	47		
După curățare.....	47		
Întreținerea și curățarea	48		
Produse de curățare.....	48		
Montarea și demontarea suporturilor pentru tăvi.....	49		
Demontarea și remontarea ușii cuptorului.....	49		
Montarea și demontarea geamurilor ușii.....	50		
Cum se procedează în cazul unei defecțiuni?	50		
Tabel de defecțiuni.....	50		
Înlocuirea becului de pe plafonul cuptorului.....	51		
Geamul protector.....	51		
Unitățile de service abilitate	51		
Numărul E și numărul FD.....	51		

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

Instrucțiuni de siguranță importante

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

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

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

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

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

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

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

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

Introduceți întotdeauna accesoriul în locul corespunzător din spațiul de coacere.

Consultați descrierea accesoriilor din spațiul de coacere.

Pericol de incendiu!

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

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

Pericol de arsuri!

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

Pericol de arsuri!

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

Pericol de vătămare!

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

Pericol de electrocutare!

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

siguranțelor. Chemați unitatea service abilitată.

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

Pericol de arsuri!

Aparatul se încălzește puternic la exterior în timpul funcției de curățare. Nu atingeți niciodată ușa aparatului. Lăsați aparatul să se răcească. Țineți copiii la distanță.

Cauzele avariilor

Atenție!

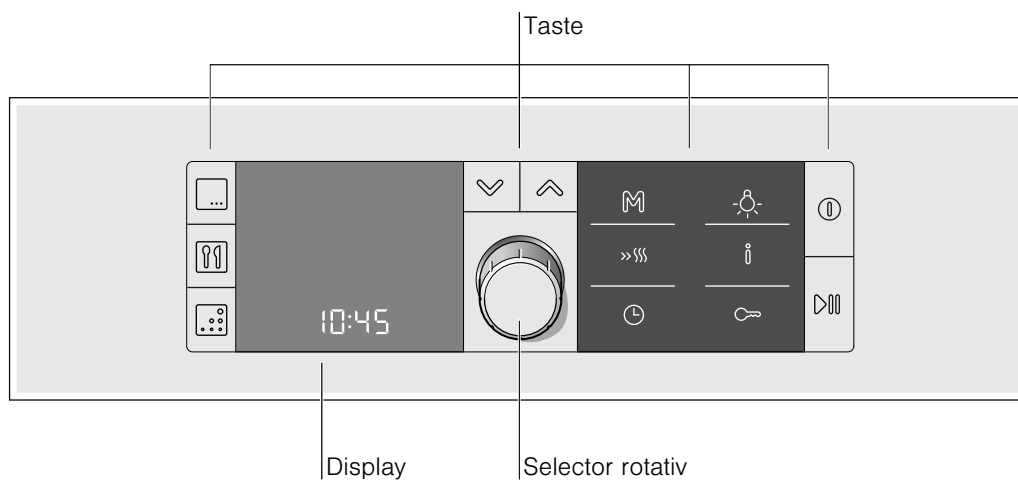
- Accesorii, folie, hârtie de patiserie sau veselă pe baza spațiului de coacere: Nu așezați accesorii pe baza spațiului de coacere. Nu acoperiți baza spațiului de coacere cu folie, de orice tip, sau hârtie de patiserie. Nu așezați nicio veselă pe baza spațiului de coacere dacă este setată o temperatură peste 50 °C. Se produce o acumulare de căldură. 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 accesorii pe ușa aparatului.
- Introduceți accesoriul: În funcție de tipul aparatului, accesoriul poate zgâria geamul ușii aparatului la închiderea acesteia. Introduceți întotdeauna accesoriul până la opritor în spațiul de coacere.
- Transportul aparatului: Nu deplasați și nu țineți aparatul de mânerul ușii. Mânerul ușii nu poate suporta greutatea aparatului și se poate rupe.

Noul dvs. cuptor

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

Panoul de comandă

Aici puteți observa o prezentare a panoului de comandă. În funcție de tipul aparatului, sunt posibile diferențe de detalii.



Taste

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

Simbol	Funcția tastei
	Selectarea modului de încălzire și a temperaturii
	Selectarea automaticii programului
	Selectarea sistemului de curățare
	Deplasarea cu un rând în jos
	Deplasarea cu un rând în sus
	apăsare lungă = selectarea memoriei apăsare scurtă = pornirea memoriei
	Setarea încălzirii rapide
	Deschiderea și închiderea meniului funcțiilor de timp
	Conectarea și deconectarea lămpii cuptorului
	apăsare scurtă = solicitarea afișării temperaturii apăsare lungă = deschiderea și închiderea meniului Setări de bază
	Activarea/dezactivarea sistemului de siguranță contra accesului copiilor
	Conectarea și deconectarea cuptorului
	apăsare scurtă = pornirea/întreruperea funcționării apăsare lungă = anularea funcționării

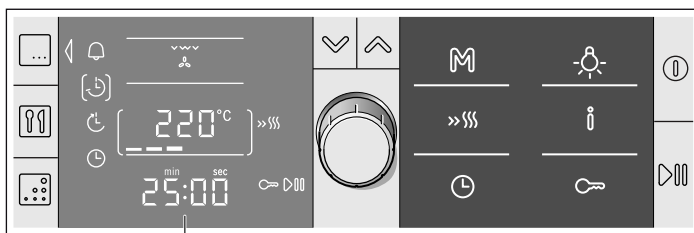
Selectorul rotativ

Cu ajutorul selectorului rotativ puteți modifica toate valorile propuse și de setare. Paranteza din domeniul de setări arată ce valoare puteți modifica.

Selectorul rotativ este escamotabil. Pentru a-l escamota sau a-l scoate, apăsați pe selectorul rotativ.

Display

Displayul este împărțit în diverse domenii.



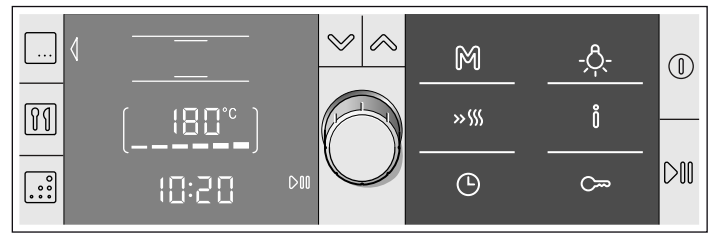
- Domeniul din stânga = funcțiile de timp
Când deschideți meniul funcțiilor de timp, aici vor fi afișate simbolurile pentru funcțiile de timp. În partea stângă, în exterior, o săgeată < va indica modul de funcționare selectat.
- Domeniul din centru = domeniul de setări
Rândul 1 = afișajul modurilor de încălzire
Rândul 2 = afișajul temperaturii
Rândul 3 = afișajul ceasului
Cu tastele de navigare și treceți dintr-un rând în celălalt. Rândul pe care tocmai vă aflați va fi marcat cu paranteze în stânga și în dreapta. Cu selectorul rotativ puteți modifica valoarea din paranteze.
- Domeniul din dreapta = afișaj
Aici vor fi afișate simboluri pentru diferite funcții, de ex. pentru faptul că a fost setat sistemul de blocare a accesului copiilor, încălzirea rapidă etc.

Controlul temperaturii

Barele grafice ale controlului temperaturii indică fazele de încălzire sau căldura remanentă din spațiul de coacere.

Monitorizarea încălzirii

Controlul încălzirii indică creșterea temperaturii în spațiul de coacere. Când toate barele grafice sunt pline, este momentul optim pentru introducerea preparatului.



La treptele de grill și de curățare, barele grafice nu apar.

În timpul încălzirii, cu tasta puteți solicita afișarea temperaturii actuale de încălzire. Din cauza inerției termice, temperatura indicată poate diferi puțin față de temperatura efectivă din spațiul de coacere.

Căldura reziduală

După deconectare, controlul temperaturii indică valoarea căldurii reziduale în spațiul de coacere. Când toate barele grafice sunt pline, spațiul de coacere are o temperatură de cca. 300 °C. Afișajul se stinge atunci când temperatura a scăzut la cca. 60 °C.

Spațiul de coacere

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

Lampa cuptorului

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

Când deschideți ușa cuptorului, lampa se conectează.

Cu tasta puteți conecta și deconecta lampa.

Ventilator de răcire

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

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

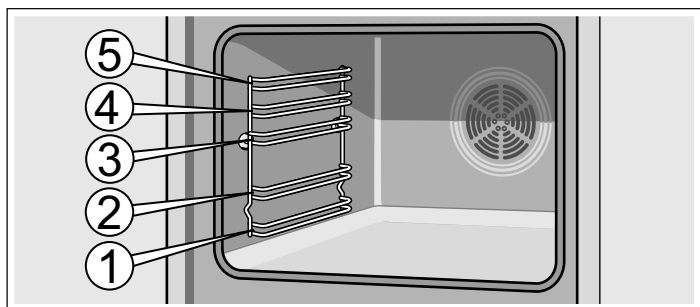
Accesoriile dumneavoastră

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

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

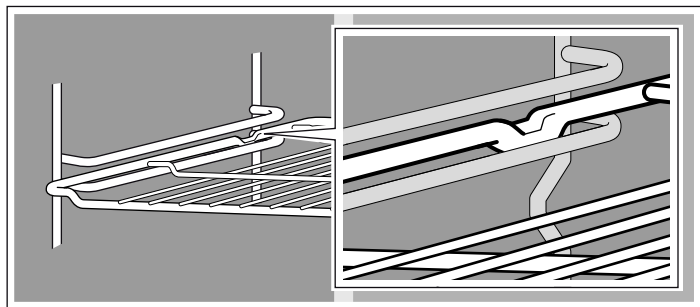
Introducerea accesoriilor

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



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

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



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

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



Grătar

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

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



Tavă de copt emailată

Pentru prăjituri și fursecuri.

Introduceți tava de copt cu partea teșită către ușa cuptorului.



Tavă universală

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

Introduceți tava universală cu partea teșită către ușa cuptorului.

Accesorii 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.
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.

Accesorii speciale	Număr HEZ	Utilizare
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 țesită 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 țesită 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 automatica 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	HEZ339020	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	HEZ339020	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


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.

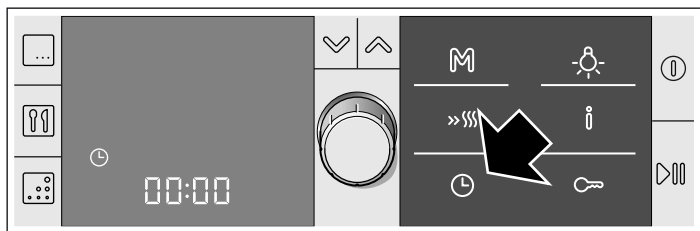
Înainte de prima utilizare

În acest capitol veți găsi tot ceea ce trebuie să întreprindeți înainte de a găti prima dată.


- Setati ora curentă
- Încălziți spațiul de coacere
- Curățați accesoriile
- Citiți recomandările de siguranță de la începutul indicațiilor de utilizare. Acestea sunt foarte importante.

Setarea orei curente

După ce noul Dvs. aparat a fost conectat, pe display apare simbolul  și **00:00**. Setati ora curentă, după aceea cuptorul este gata de funcționare.



1. Apăsați tasta .

Simbolul pentru ora curentă [] este în paranteze și apare [**12:00**].


2. Cu ajutorul selectorului rotativ, setati ora curentă.

3. Apăsați tasta .

Ora actuală este preluată.


Indicație: Puteți citi în capitolul *Funcții de timp* cum modificați ora curentă.

Încingerea spațiului de coacere

Pentru a înlătura eventuale mirosuri, încingeți spațiul de coacere gol, închis. Setati modul de încălzire  încălzire superioară/inferioară și 240 °C.

Țineți seama ca în spațiul de coacere să nu rămână resturi de ambalaj, ca de ex. biluțe de stiropor.

1. Apăsați tasta .

Se propune modul de încălzire  convecție aer 3D și 160 °C. Parantezele se găsesc la stânga și la dreapta față de modul de încălzire.

2. Cu selectorul rotativ modificați modul de încălzire pe încălzire superioară/inferioară .

3. Cu tasta treceți la temperatură.

Parantezele se găsesc la stânga și la dreapta față de temperatură.

4. Cu selectorul rotativ modificați temperatura la 240 °C.

5. Apăsați tasta .

Funcționarea începe. Simbolul  se aprinde pe display.

6. După 60 de minute, deconectați cuptorul cu tasta .

Benzile controlului temperaturii vor arăta căldura remanentă din spațiul de coacere.

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.

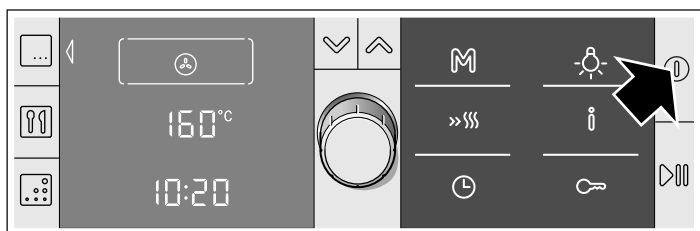
Conectarea și deconectarea cuptorului

Puteți porni și opri cuptorul cu tasta .

Conectare




Apăsați tasta .

Simbolul  pentru modul de încălzire convecție aer 3D și 160 °C apare ca propunere pe display.



Puteți începe această setare imediat sau

- setati un alt mod de încălzire și temperatura

- cu tasta  alegeți un program
- cu tasta  alegeți sistemul de curățare
- cu tasta  porniți o setare de memorie salvată.

Citiți în capitolele individuale cum realizați setările.

Deconectare

Apăsați tasta . Cuptorul se deconectează.

Setarea cuptorului










În acest capitol puteți afla

- ce moduri de încălzire vă stau la dispoziție pentru cuptorul dvs.
- cum setați un mod de încălzire și temperatura
- și cum setați încălzirea rapidă.

Moduri de încălzire



Pentru cuptorul dvs. vă stă la dispoziție un număr mare de moduri de încălzire. Astfel puteți alege modul optim de preparare pentru fiecare fel de mâncare.

Mod de încălzire și dome- Utilizare niul de temperatură

 Convecție aer 3D 30-275 °C	Pentru prăjituri și produse de patiserie, pe unul până la trei niveluri. Ventilatorul distribuie uniform căldura corpului de încălzire înelar din peretele posterior în spațiul de coacere.
 Convecție aer eco* 30-275 °C	Pentru prăjituri și produse de patiserie, sufleuri, produse congelate finite, carne și pește, pe un nivel fără preîncălzire. Ventilatorul dispersează căldura optimizată energetic emisă de corpul de încălzire circular în mod uniform în spațiul de coacere.
 Încălzire superioară/ inferioară 30-300 °C	Pentru prăjituri, sufleuri și fripturi din carne slabă, de ex. vită sau vânat, pe un nivel. Căldura vine uniform de sus și de jos.
 Coacere hydro 30-300 °C	Pentru produse de brutărie din aluat dospit, de ex. pâine, chifle sau franzelă împletită, și pentru choux, de ex. savarină sau biscuiți. Căldura vine uniform de sus și de jos. Umiditatea din aliment rămâne sub formă de aburi în spațiul de coacere.
 Treapta pentru pizza 30-275 °C	Pentru prepararea rapidă a produselor congelate, fără preîncălzire, ca de ex. pizza, cartofi prăjiți sau ștrudel. Căldura vine de jos și de la corpul de încălzit circular din peretele posterior.
 Încălzire inferioară 30-300 °C	Pentru fierbere, pentru coacere sau rumenire ulterioară. Căldura se distribuie de jos.
 Grill cu convecție aer 30-300 °C	Pentru frigerea cărnii, păsărilor și a peștelui întreg. Corpul de încălzire pentru grill și ventilatorul pornesc și se opresc alternativ. Ventilatorul creează vârtejuri de aer fierbinte în jurul preparatului.
 Grill, suprafață mare Trepte de grill 1,2 sau 3	Pentru frigerea pe grill a fripturilor, cârnăciurilor, feliilor de pâine și a bucăților de pește. Se încălzește întreaga suprafață de sub corpul de încălzire pentru grill.
 Grill, suprafață mică Trepte de grill 1,2 sau 3	Pentru frigerea pe grill a cantităților mici de friptură, cârnăciuri, felii de pâine și bucăți de pește. Se încălzește partea din mijloc a corpului de încălzire pentru grill.

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




Mod de încălzire și dome- Utilizare niul de temperatură


 Decongelare 30-60 °C	Pentru decongelare, de ex. a cărnii, păsărilor, pâinii și prăjiturilor. Ventilatorul creează vârtejuri de aer cald în jurul preparatului.
 Menținerea la cald 60-100 °C	Pentru menținerea la cald a felurilor gata preparate.

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

Setarea modului de încălzire și a temperaturii

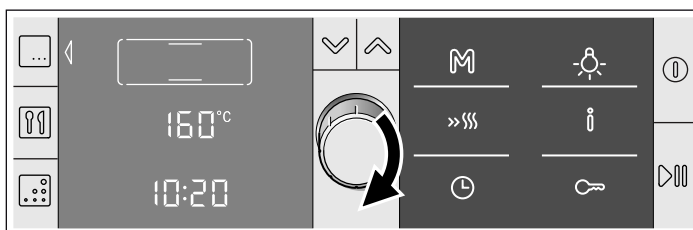
Exemplul din figură: setare  încălzire superioară/inferioară, 180 °C.

Conectați cuptorul cu tasta  resp. apăsați tasta . Pe display se va propune simbolul  pentru convecție aer 3D și 160 °C.

Puteți porni această setare imediat cu ajutorul tastei .

Dacă doriți să setați alt mod de încălzire și altă temperatură, procedați după cum urmează.

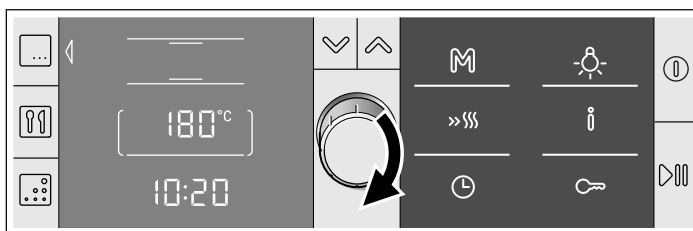
1. Cu selectorul rotativ setați modul de încălzire dorit.




2. Cu tasta  treceți la temperatură.

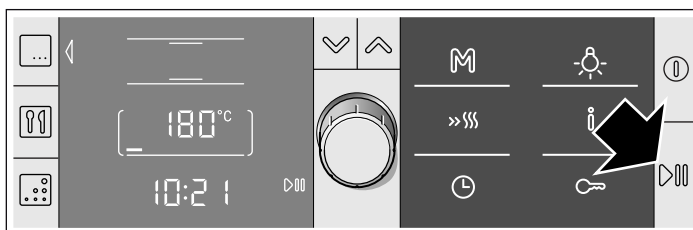
Parantezele se găsesc la stânga și la dreapta față de temperatură sau treapta de grill.


3. Cu ajutorul selectorului rotativ, modificați temperatura propusă.



4. Apăsați tasta .

Funcționarea începe. Simbolul  se aprinde pe display.




5. Când preparatul este gata, deconectați cuptorul cu tasta  sau selectați din nou un mod de funcționare și setați.

Modificarea temperaturii sau treptei de grill

Acest lucru este posibil în orice moment. Modificați temperatura sau treapta de grill cu ajutorul selectorului rotativ.

Solicitarea afișării temperaturii de încălzire

Apăsați scurt tasta . Pentru câteva secunde va fi afișată temperatura curentă din spațiul de coacere.

Deschiderea uşii cuptorului pe parcurs

Funcţionarea este oprită. Simbolul se aprinde intermitent. După închiderea uşii cuptorului, funcţionarea va fi reluată.

Înteruperea funcţionării

Apăsaţi scurt tasta . Cuptorul este în stare de pauză. Simbolul se aprinde intermitent. Apăsaţi din nou tasta , funcţionarea va continua.

Anularea funcţionării

Menţineţi apăsată tasta , până când apare convecţie aer 3D şi 160 °C. Puteţi efectua o nouă setare.

Reglarea duratei de preparare

Vezi capitolul *Funcţii de timp*, setarea duratei.

Decalarea timpului final

Vezi capitolul *Funcţii de timp*, decalarea timpului final.

Setarea încălzirii rapide

Încălzirea rapidă nu este adecvată pentru toate modurile de încălzire.

Moduri de încălzire adecvate

- Convecţie aer 3D
- Încălzire superioară/inferioară
- Coacere Hydro
- Treapta pentru pizza

Un semnal sonor scurt arată că modul de încălzire selectat pentru încălzirea rapidă nu este potrivit.

Temperaturi adecvate

Încălzirea rapidă nu funcţionează atunci când temperatura setată este sub 100 °C. Dacă temperatura din spaţiul de coacere este doar cu puţin mai mică decât temperatura setată, încălzirea rapidă nu este necesară. Aceasta nu se va conecta.

Setarea încălzirii rapide

Apăsaţi tasta pentru încălzirea rapidă. Simbolul apare lângă temperatura setată. Barele grafice ale controlului temperaturii se umplu.

Încălzirea rapidă este finalizată când toate barele grafice sunt pline. Auziţi un scurt semnal. Simbolul se stinge. Introduceţi felul Dvs. de mâncare în spaţiul de coacere.

Indicaţii

- Dacă modificaţi modul de încălzire, încălzirea rapidă va fi anulată.
- Decrementarea unei durate de preparare reglate începe imediat după start, independent de încălzirea rapidă.
- În timpul încălzirii rapide, cu tasta puteţi solicita afişarea temperaturii actuale din spaţiul de coacere.
- Pentru a obţine un rezultat omogen al preparării, introduceţi preparatul în spaţiul de coacere doar atunci când încălzirea rapidă s-a terminat.

Anularea încălzirii rapide

Apăsaţi tasta . Simbolul se stinge.

Funcţii de timp

Accesaţi meniul funcţiei de timp cu tasta . Următoarele funcţii sunt disponibile:

Când cuptorul este oprit:

- = setarea ceasului cu alarmă
- = setarea orei curente

Când cuptorul este pornit:

- = setarea ceasului cu alarmă
- = reglarea duratei de preparare
- = decalarea timpului final

Paranteza din jurul simbolului arată că aţi ales această funcţie. După pornire, paranteza arată ce funcţie de timp se derulează în acel moment pe display.

Setarea funcţiilor de timp - scurtă explicaţie

1. Deschideţi meniul cu tasta .
2. Cu tasta alegeţi funcţia dorită.
3. Cu ajutorul selectorului rotativ setaţi valoarea dorită.
4. Închideţi meniul cu tasta .

Este descris amănunţit la conectare cum să setaţi fiecare funcţie individuală.

Semnal sonor scurt

Dacă nu puteţi modifica sau seta o valoare, se aude un scurt semnal sonor.

Setarea ceasului cu alarmă

Ceasul cu alarmă funcţionează independent de cuptor. Îl puteţi folosi ca pe un ceas de bucătărie şi îl puteţi seta oricând. Nu contează dacă cuptorul este sau nu pornit.

1. Apăsaţi tasta .

Se deschide meniul funcţiei de timp. Simbolul din paranteze indică faptul că a fost selectată funcţia ceas cu alarmă.

2. Cu selectorul rotativ setaţi durata pentru ceasul cu alarmă.

3. Cu tasta închideţi meniul.

Durata de preparare se derulează în display-ul ceasului.

La expirarea timpului

Se aude un semnal sonor. Timpul a expirat. Afişajul arată . Apăsaţi tasta . Afişajul se stinge.

Înteruperea duratei pentru ceasul cu alarmă

Cu tasta deschideţi meniul funcţiei de timp. Cu selectorul rotativ readuceţi timpul la . Închideţi meniul cu tasta .

Modificarea duratei pentru ceasul cu alarmă

Cu tasta deschideţi meniul funcţiei de timp. Modificaţi în următoarele secunde cu ajutorul selectorului rotativ durata pentru ceasul cu alarmă. Închideţi meniul cu tasta .

Reglarea duratei de preparare

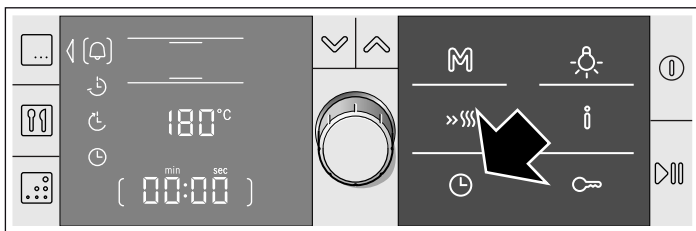
Când reglaţi durata (timpul de preparare) pentru felul de mâncare, funcţionarea va fi întreruptă automat după scurgerea acestui timp. Cuptorul nu mai încălzeşte.

Condiţie necesară: Sunt setate un mod de încălzire şi o temperatură.

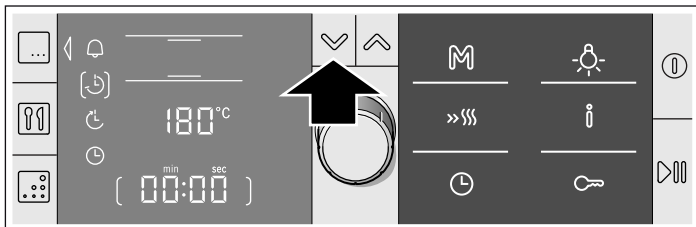
Exemplul din imagine: setare pentru încălzire superioară/inferioară, 180 °C, durata de preparare 45 de minute

1. Apăsați tasta ⏸.

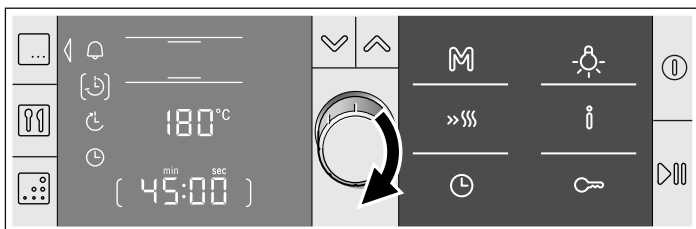
Se deschide meniul funcții de timp. Pe display, în stânga, vor fi afișate funcțiile de timp. Este selectată funcția ceas cu alarmă [🔔].



2. Cu tasta ⏴ treceți la [🕒] durata de preparare.



3. Cu selectorul rotativ reglați durata de preparare.



4. Apăsați tasta ⏸.

Meniul funcții de timp va fi închis.

5. Când încă nu a fost pornită funcționarea, apăsați tasta ▶▶▶.

Decrementarea duratei este vizibilă.

La expirarea duratei de preparare

Se aude un semnal sonor. Cuptorul nu mai încălzește. Durata de preparare este 00:00. Puteți anula anticipat semnalul sonor cu tasta ⏸.

Anularea duratei de preparare

Deschideți meniul cu tasta ⏸. Cu tasta ⏴ treceți la durata de preparare [🕒] și cu selectorul rotativ reglați durata de preparare la 00:00. Închideți meniul cu tasta ⏸.

Modificarea duratei de preparare

Deschideți meniul cu tasta ⏸. Cu tasta ⏴ treceți la durata de preparare [🕒] și cu selectorul rotativ modificați durata de preparare. Închideți meniul cu tasta ⏸.

Decalarea timpului final

Decalarea timpului final este posibilă la

- toate modurile de încălzire
- multe programe
- și la sistemul de curățare

Exemplu: Introduceți preparatul în spațiul de coacere la ora 9.30. Durează 45 de minute și este gata la ora 10.15. Dar dvs. doriți ca preparatul să fie gata la ora 12.45.

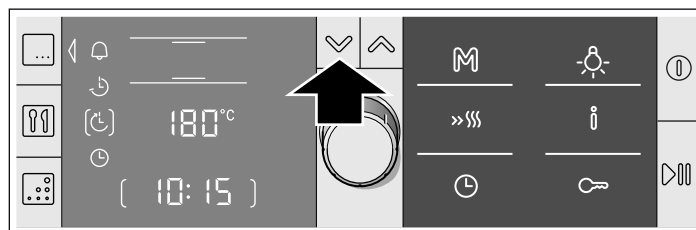
Decalați timpul final de la ora 10.15 la ora 12.45. Funcționarea începe la ora 12.00 și va fi finalizată la ora 12.45.

Vă rugăm să țineți seama de faptul că alimentele ușor perisabile nu au voie să stea prea mult în spațiul de coacere.

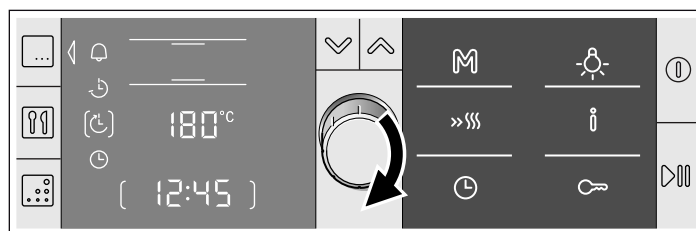
Decalarea finalului

Condiție necesară: Este reglată o durată de preparare. Funcționarea nu a fost pornită încă. Meniul funcții de timp ⏸ este deschis.

1. Cu tasta ⏴ treceți la [🕒] timpul final.



2. Cu selectorul rotativ decalați timpul final pe mai târziu.



3. Cu tasta ⏸ închideți meniul funcții de timp.

4. Confirmați cu tasta ▶▶▶.

Cuptorul este în faza de așteptare [🕒]. Timpul final este afișat în display-ul ceasului. Imediat ce pornește funcționarea, devine vizibilă decrementarea duratei de preparare.

La expirarea duratei de preparare

Se aude un semnal sonor. Cuptorul nu mai încălzește. Pe display-ul ceasului apare 00:00. Puteți anula anticipat semnalul sonor cu ajutorul tastei ⏸.

Corectarea timpului final

Este posibilă doar atât timp cât cuptorul este în faza de așteptare [🕒]. Pentru aceasta, deschideți meniul cu tasta ⏸. Cu tasta ⏴ treceți la timpul final. Corecți timpul final cu ajutorul selectorului rotativ. Închideți meniul cu tasta ⏸.

Anularea timpului final

Este posibilă atât timp cât cuptorul este în faza de așteptare. Pentru aceasta, deschideți meniul cu tasta ⏸, cu tasta ⏴ treceți la timpul final. Rotiți selectorul rotativ spre stânga până la timpul final actual. Decrementarea duratei de preparare va începe imediat.

Setarea orei curente

Pentru a putea seta sau modifica ora curentă, cuptorul trebuie să fie deconectat.

După o întrerupere de curent

După o întrerupere de curent, apar pe display [🕒] și 00:00. Setati ora curentă.

1. Apăsați tasta ⏸.

Pe display apare funcția selectată [🕒] și [12:00].

2. Cu ajutorul selectorului rotativ, setați ora curentă.

3. Confirmați cu tasta ⏸.

Pe display va fi afișată ora curentă.

Modificarea orei curente

Atunci când doriți să modificați ora curentă, de ex. de la ora de vară la cea de iarnă:

1. Apăsați tasta ⏸.

Se deschide meniul funcții de timp.

2. Cu tasta ⏴ treceți la [🕒] ora curentă.

3. Cu ajutorul selectorului rotativ, setați ora curentă.

4. Apăsăți tasta .

Pe display va fi afișată ora curentă.

Stingerea afișajului orei

Afișajul orei poate fi stins. Atunci mai apare doar când cuptorul este pornit. Pentru aceasta, consultați capitolul *Setări de bază*.



Funcția Memory (Memorie)

Cu ajutorul memoriei puteți salva setarea pentru un anume fel de mâncare și îl puteți accesa oricând.

Utilizarea funcției Memorie este utilă în cazul în care pregătiți des un anumit preparat.

Salvarea setărilor în memorie

Sistemul de curățare nu poate fi salvat.

1. Setăți modul de încălzire, temperatura și eventual o durată de pregătire pentru preparatul dorit. Nu porniți. Dacă doriți să memorați un program: selectați programul și setați greutatea. Nu porniți.
2. Mențineți apăsată tasta  până când se aprinde simbolul  pe display. Acest lucru durează câteva secunde.


Reglarea este salvată și poate fi pornită oricând.


Memorarea unei alte setări

Setați din nou și memorați. Celelalte reglări vor fi suprascrise.

Pornirea memoriei

Setările memorate pentru preparatul Dvs. pot fi pornite oricând.

1. Apăsăți scurt tasta .
- Reglările salvate vor fi afișate.

2. Apăsăți tasta .

Setarea din memorie pornește.

Modificarea setărilor

Acest lucru este posibil în orice moment. Când porniți data următoare memoria va fi afișată setarea salvată inițial.








Reglaj sabat

Cu această setare, la încălzire superioară/inferioară, cuptorul menține o temperatură între 85 °C și 140 °C. Puteți regla o durată de la 24 până la 73 de ore.


În acest timp, alimentele rămân calde în spațiul de coacere fără să trebuiască să porniți sau să opriți.

Pornirea reglajului sabat


Condiție necesară: În setările de bază, ați activat "Reglaj sabat da". Vezi capitolul *Setări de bază*.

1. Apăsăți tasta .
Pe display se va propune  convecție aer 3D, 160 °C.
2. Rotiți selectorul rotativ spre stânga, pe  Reglaj sabat.
3. Cu tasta  treceți la temperatura și cu selectorul rotativ setați temperatura dorită.
4. Cu tasta  deschideți meniul funcțiilor de timp și cu tasta  treceți la  durată.
Se vor propune 27:00 de ore.

5. Reglați durata dorită cu ajutorul selectorului rotativ.

6. Apăsăți tasta .

Meniul funcțiilor de timp va fi închis.

7. Apăsăți tasta .

Reglajul sabat începe. Decrementarea duratei va fi afișată vizibil în rândul de stare.


La expirarea duratei de preparare

Cuptorul nu mai încălzește.

Decalarea timpului final

Modificarea timpului final la o valoare ulterioară nu este posibilă.



Anularea reglajului sabat

Mențineți apăsată tasta , până apare convecție aer 3D, 160 °C. Puteți efectua reglarea din nou.

Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor


Cuptorul este echipat cu un sistem de siguranță împotriva accesului copiilor, pentru ca aceștia să nu îl poată conecta involuntar sau să nu poată modifica o setare.



Activarea sistemului de siguranță împotriva accesului copiilor

Mențineți apăsată tasta cheie , până apare simbolul .
Acest lucru durează cca. 4 secunde.

Panoul de comandă este blocat.

Anularea blocării


Mențineți apăsată tasta cheie , până se stinge simbolul.
Puteți efectua o nouă setare.

Indicație: Puteți deconecta totuși cuptorul, chiar dacă a fost activat sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor, cu  sau cu o apăsare mai lungă a tastei , puteți regla alarma și deconecta semnalul sonor de alarmă.

Setări de bază

Aparatul dvs. dispune de diverse setări de bază, pe care le puteți adapta oricând la necesitățile dvs.

Indicație: În tabel găsiți toate setările de bază și posibilitățile de modificare ale acestora. În funcție de echiparea aparatului dvs., pe display vor fi afișate doar setările de bază care corespund aparatului.

Funcție	Setare de bază	Posibilități
c 1 Semnalul sonor emis la sfârșitul unei durate de preparare	2 = 2 minute	1 = 10 secunde 2 = 2 minute 3 = 5 minute
c 2 Ton de confirmare la apăsarea unei taste	0 = dezactivat	0 = dezactivat* 1 = activat *Excepție: La conectarea și deconectarea aparatului se aude întotdeauna un semnal sonor.
c 3 Luminozitatea display-ului	3 = zi	1 = noapte 2 = mediu 3 = zi
c 4 Afișajul ceasului, când cuptorul este deconectat	1 = activat	0 = dezactivat* * Ora curentă apare atâta timp cât se afișează căldura remanentă. 1 = activat
c 5 Lampa cuptorului în timpul funcționării	1 = activat	0 = dezactivat 1 = activat
c 6 Continuarea funcționării după închiderea ușii cuptorului	1 = funcționarea continuă automat	0 = cu  se continuă funcționarea 1 = funcționarea continuă automat
c 7 Blocarea suplimentară a ușii în cazul activării sistemului de siguranță împotriva accesului copiilor	0 = nu	0 = nu 1 = da
c 8 Durata de funcționare a ventilatorului de răcire după oprirea cuptorului	2 = mediu	1 = scurtă 2 = mediu 3 = lungă 4 = foarte lungă
c 9 Echipare ulterioară cu plafon și pereți cu curățare automată	1 = da	0 = nu 1 = da
c 10 Echipare ulterioară cu glisieră telescopică	0 = nu	0 = nu 1 = da
c 11 Readucerea tuturor modificărilor la setările de bază	0 = nu	0 = nu 1 = da
c 12 Reglaj sabat	0 = nu	0 = nu 1 = da

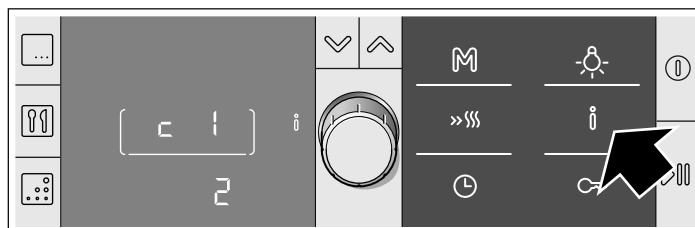
Modificarea setărilor de bază

Condiție necesară: Cuptorul trebuie să fie deconectat.

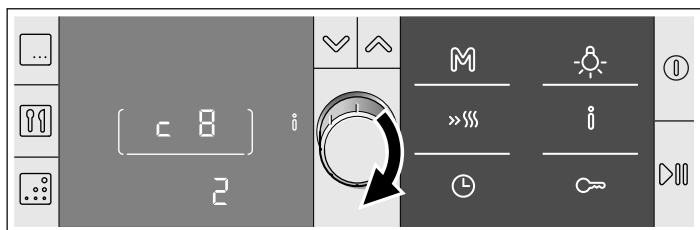
Vă rugăm să consultați tabelul cu reglările de bază, pentru a ști ce reprezintă cifrele.

Exemplul din figură: Setare de bază - modificarea duratei de funcționare a ventilatorului după oprirea cuptorului de la medie la scurtă.

1. Mențineți apăsată tasta **i** cca. 4 secunde, până apare pe display prima setare de bază.

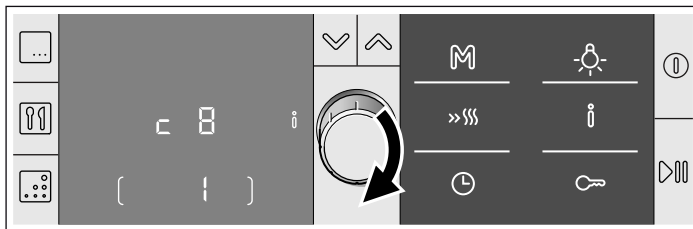


2. Alegeți setarea de bază dorită cu ajutorul selectorului rotativ



3. Apăsați tasta

4. Modificați setarea de bază cu ajutorul selectorului rotativ.



5. Acum puteți modifica și alte setări de bază, după cum s-a descris la punctul 2 până la 4.

6. Mențineți apăsată tasta , până apare ora curentă. Acest lucru durează aproximativ patru secunde. Toate modificările sunt memorate.

Anulare

Apăsați tasta . Modificările nu sunt preluate.

Deconectare automată

Cuptorul dvs. are o funcție de deconectare automată. Aceasta devine activă dacă nu este setată nicio durată de preparare și setările nu au mai fost modificate după un timp îndelungat. Momentul deconectării depinde de temperatura setată sau de treapta de grill.

Deconectare activă

Pe display apare **FB**. Se întrerupe funcționarea.

Pentru ca afișajul să se stingă, apăsați orice tastă. Puteți efectua reglarea din nou.

Indicație: Dacă este reglată o durată de preparare, cuptorul nu mai încălzește la sfârșitul acesteia. Funcția automată de deconectare nu este necesară.

Sistem de curățare

Sistemul de curățare regenerează suprafețele dotate cu strat autocurățător din spațiul de coacere.

Peretele posterior, plafonul și pereții laterali din spațiul de coacere sunt acoperiți cu o ceramică cu porozitate ridicată. Stropii de la coacere și prăjire vor fi absorbiți și descompuși de către acest strat, în timpul funcționării cuptorului. Atunci când aceste suprafețe dotate cu autocurățare nu se mai curăță suficient, acestea pot fi regenerare cu sistemul de curățare.

Trepte de curățare

Puteți selecta între trei trepte de curățare.

Treapta	Gradul de curățare	Durata curățării
1	ușoară	aprox. 45 minute
2	medie	aprox. 1 oră
3	intensă	aprox. 1 oră, 15 minute

Înainte de curățare

Scoateți accesoriile și vesela din spațiul de coacere.

Curățarea bazei spațiului de coacere

Înainte de a seta sistemul de curățare, curățați suprafețele care nu sunt dotate cu autocurățare în spațiul de coacere. În caz contrar apar pete care nu se mai pot îndepărta.

Utilizați o lavetă și soluție de apă cu detergent de vase fierbinte sau soluție de oțet. În cazul unei murdăriri importante, utilizați un burete sârmă din oțel inoxidabil sau mijloace de curățare pentru cuptoare. Utilizați numai în spațiul de coacere rece. Nu tratați niciodată suprafețele dotate cu autocurățare cu un burete sârmă sau mijloace de curățare pentru cuptoare.

Setarea treptei de curățare

1. Apăsați tasta

Se va propune treapta de curățare 3. Puteți porni curățarea imediat, cu ajutorul tastei

Dacă doriți să modificați treapta de curățare:

2. Selectați cu ajutorul selectorului rotativ treapta de curățare dorită.

3. Cu tasta porniți curățarea.

Durata este cronometrată.

După derularea curățării

Cuptorul nu mai încălzește. Pe display apare **00:00**.

Anularea setării

Mențineți apăsată tasta până apare convecție aer 3D, 160 °C. Puteți efectua reglarea din nou.

Corectarea treptei de curățare

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

Pentru derularea curățării pe timpul nopții

Pentru a putea utiliza cuptorul pe parcursul zilei, decalțați finalul curățării pe timpul nopții. Vezi capitolul *Funcții de timp*, decalarea timpului de final.

După curățare

După ce spațiul de coacere s-a răcit complet, ștergeți resturile de sare cu o cârpă umedă de la suprafețele dotate cu strat autocurățător.

Întreținerea și curățarea

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

Indicații

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

Produse de curățare

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

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

Spălați temeinic lavetele tip burete înainte de utilizare.

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

Zona	Produse de curățare
Glisieră telescopice	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă sau cu o perie. Nu îndepărtați unsoarea de gresare de la șinele de deplasare, cel mai bine curățați-le în poziție introdusă. Nu înmuiați 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.

Curățarea suprafețelor cu autocurățare din spațiul de coacere

Peretele posterior, plafonul și pereții laterali din spațiul de coacere sunt acoperiți cu o ceramică cu porozitate ridicată. Stropii de la coacere și prăjire vor fi absorbiți și descompuși de către acest strat, în timpul funcționării cuptorului. Cu cât temperatura este mai mare și cu cât va fi folosit mai mult cuptorul, cu atât rezultatul este mai bun.

Nu tratați niciodată suprafețele dotate cu autocurățare cu mijloace de curățare pentru cuptoare.

Atunci când suprafețele dotate cu autocurățare nu se mai curăță suficient, acestea pot fi regenerate cu sistemul de curățare. Pentru aceasta, vă rugăm să consultați capitolul *Sistem de curățare*.

O ușoară colorare a stratului protector nu are nicio influență asupra autocurățării.

Atenție!

- Nu utilizați niciodată produse de curățat abrazive. Acestea zgârie sau distrug stratul cu porozitate ridicată.
- Nu tratați niciodată stratul din ceramică cu mijloace de curățare pentru cuptoare. Dacă, din neatenție, se varsă produse de curățat cuptoare pe acesta, îndepărtați-le imediat cu un burete și cu apă suficientă.

Curățarea bazei spațiului de coacere

Utilizați o lavetă și soluție de apă cu detergent de vase fierbinte sau soluție de oțet.

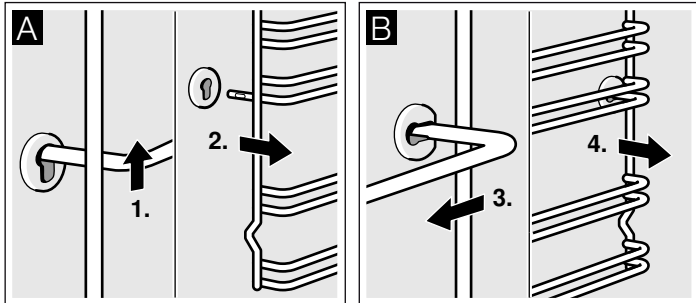
În cazul unei murdăriri importante, utilizați un burete sârmă din oțel inoxidabil sau mijloace de curățare pentru cuptoare. Utilizați numai în spațiul de coacere rece. Nu tratați niciodată suprafețele dotate cu autocurățare cu un burete sârmă sau mijloace de curățare pentru cuptoare.

Montarea și demontarea suporturilor pentru tăvi

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

Scoaterea suporturilor pentru tăvi

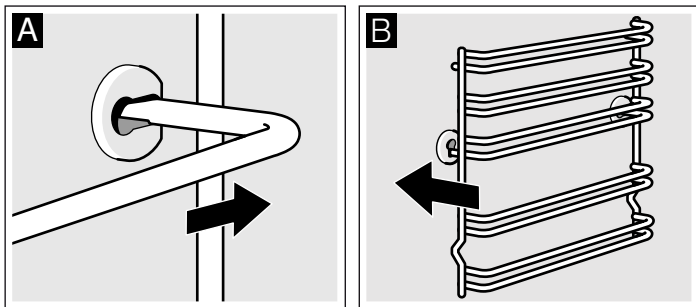
1. Ridicați partea frontală a suporturilor pentru tăvi
2. și desprindeți-le din dispozitivul de prindere (Figura A).
3. Pentru aceasta, trageți tot suportul pentru tăvi înainte
4. și scoateți-l (Figura B).



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

Montarea suporturilor pentru tăvi

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

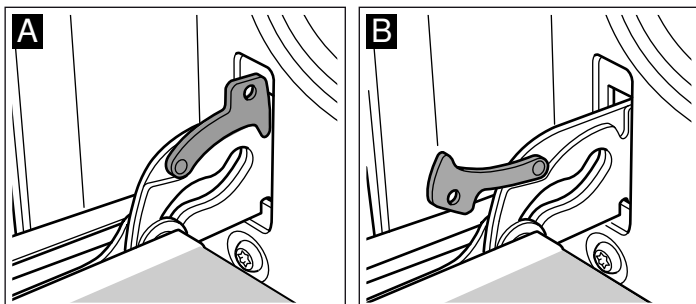


Suporturile pentru tăvi se potrivesc la stânga și la dreapta. Aveți grijă că, așa cum arată figura B, înălțimea 1 și 2 este jos, iar înălțimea 3, 4 și 5 sus.

Demontarea și remontarea ușii cuptorului

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

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



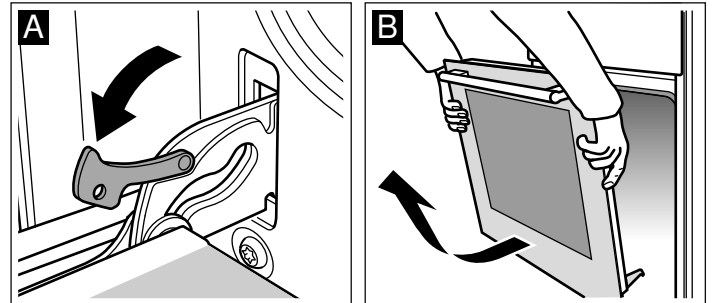
⚠ Pericol de vătămare!

Dacă balamalele nu sunt securizate, se închid brusc cu putere mare. Aveți grijă ca pârghiile de blocare să fie întotdeauna

închise complet, respectiv deschise complet la demontarea ușii cuptorului.

Demontarea ușii

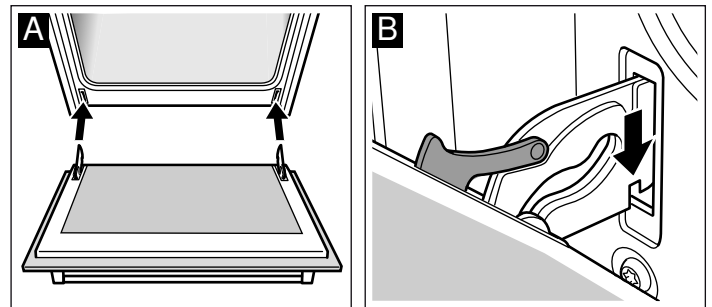
1. Deschideți complet ușa cuptorului.
2. Deschideți prin rabatare ambele pârghii de blocare din stânga și dreapta (Figura A).
3. Închideți ușa cuptorului până la limitator. Apucați-o cu ambele mâini din stânga și din dreapta. Mai închideți puțin și scoateți-o (Figura B).



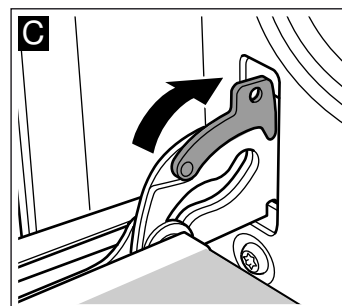
Remontarea ușii

Montați din nou ușa cuptorului procedând în ordine inversă.

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



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



⚠ Pericol de vătămare!

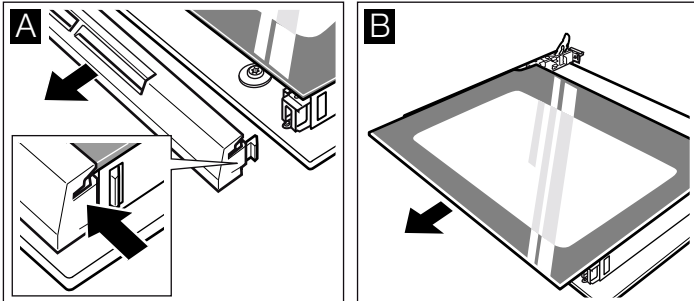
Dacă ușa cuptorului iese involuntar sau o balama se închide, nu prindeți balamaua. Chemați unitatea de service abilitată.

Montarea și demontarea geamurilor ușii

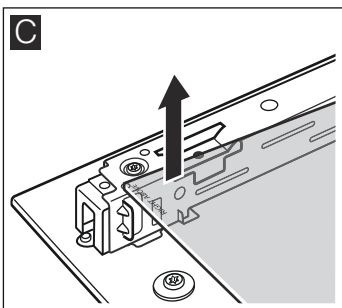
Puteți demonta geamurile ușii cuptorului pentru a le curăța mai ușor.

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.

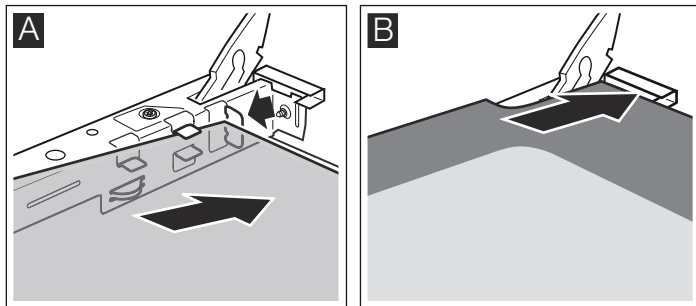
⚠ Pericol de vătămare!

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, consultați capitolul *Testat pentru dvs. în bucătăria noastră*. Acolo veți găsi multe sugestii și recomandări pentru gătit.

⚠ Pericol de electrocutare!

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

Defecțiunea	Cauza posibilă	Recomandare/remediere
Aparatul nu funcționează.	Siguranță defectă	Controlați în tabloul siguranțelor dacă siguranța este în ordine.
Pe display apare 00:00 .	Întrerupere de curent	Setați din nou ora curentă.
Cuptorul nu încălzește sau nu se poate seta modul de încălzire ales.	Nu se recunoaște modul de încălzire	Efectuați încă o dată setarea.
Cuptorul nu încălzește. În afișajul temperaturii apare un pătrat mic.	Cuptorul se află în modul demo	Deconectați siguranța din tabloul siguranțelor și conectați-o din nou după cel puțin 20 de secunde. În următoarele 2 minute, mențineți apăsată tasta  timp de 4 secunde, până când se stinge pătratul de pe afișaj.
Pe display apare FB .	Deconectarea Automată a devenit activă. Cuptorul nu mai încălzește.	Apăsați orice tastă.

Mesaje de eroare cu E

Dacă pe display este afișat un mesaj de eroare cu E, apăsați tasta . Astfel va fi anulat mesajul de eroare. Este posibil să fie

necesară o nouă setare a orei curente. Dacă se afișează din nou mesajul de eroare, adresați-vă unității de service abilitate. În cazul următorului mesaj de eroare, puteți să efectuați singuri remediarea.

Mesaj de eroare	Cauza posibilă	Recomandare/remediere
E011	O tastă a fost apăsată prea mult timp.	Apăsați pe rând toate tastele. Verificați dacă tastele sunt curate. Dacă mesajul de eroare rămâne, anunțați unitatea de service abilitată.

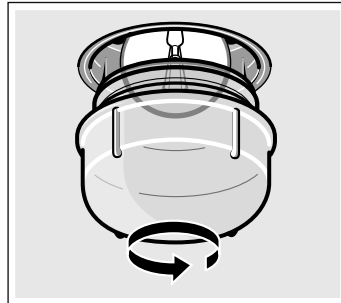
Înlocuirea becului de pe plafonul cuptorului

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.

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

Energie și mediu

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

Modul de încălzire convecție aer eco

Cu modul de încălzire convecție aer eco, un mod cu eficiență energetică mare, puteți prepara numeroase feluri de mâncare pe un nivel. Ventilatorul dispersează căldura, optimizată energetic, emisă de corpul de încălzire circular din peretele

posterior, în mod uniform, în tot spațiul de coacere. Coacerea, prăjirea și prepararea vă reușesc fără preîncălzire.

Indicații

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

Tabletă


În tabel găsiți o selecție de preparate pentru care convecție aer eco este modul de încălzire cel mai adecvat. Veți primi informații cu privire la temperatura adecvată și durata de

coacere. Puteți vedea care dintre accesoriile și care niveluri sunt cele mai potrivite.

Temperatura și durata de coacere depind de cantitatea, natura și calitatea alimentelor. Din acest motiv, în tabel sunt indicate domenii. Încercați mai întâi cu valoarea mai scăzută. La o temperatură mai scăzută se obține o rumenire mai uniformă.

Dacă este necesar, data următoare setați o temperatură mai mare.

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

Preparate cu convecție aer eco 	Accesorii	Nivelul	Temperatura în °C	Durata de preparare în minute
Prăjituri și produse de brutărie/patiserie				
Pandișpan în tavă cu umplutură uscată	tavă	3	170-190	25-35
Pandișpan în forme	formă dreptunghiulară	2	160-180	50-60
Blat de tort, pandișpan	formă pentru blat de tartă cu fructe	2	160-180	20-30
Prăjitură fină cu fructe, pandișpan	formă demontabilă/rotundă	2	160-180	50-60
Aluat dospit în tavă cu umplutură uscată	tavă	3	170-190	25-35
Cocă fragedă în tavă cu umplutură uscată	tavă	3	180-200	20-30
Ruladă	tavă	3	170-190	15-25
Blat de biscuiți, 2 ouă	formă pentru blat de tartă cu fructe	2	150-170	20-30
Tort de biscuiți, 6 ouă	formă demontabilă	2	150-170	40-50
Produse din foietaj	tavă	3	180-200	20-30
Fursecuri	tavă	3	130-150	15-25
Biscuiți	tavă	3	140-150	30-45
Choux	tavă	3	210-230	35-45
Chifle, făină de seară	tavă	3	200-220	20-30
Sufleuri				
Cartofi gratinați	formă de sufleu	2	160-180	60-80
Lasagne	formă de sufleu	2	180-200	40-50
Produse congelate				
Pizza, blat subțire	tavă universală	3	190-210	15-25
Pizza, blat gros	tavă universală	2	180-200	20-30
Cartofi prăjiți	tavă universală	3	200-220	20-30
Aripioare de pui	tavă universală	3	220-240	20-30
Crochete din pește	tavă universală	3	220-240	10-20
Chifle semipreparate	tavă universală	3	180-200	10-15
Carne				
Friptură de vită înăbușită, 1,5 kg	veselă acoperită	2	190-210	130-150
Friptură de porc, ceafă, 1 kg	veselă neacoperită	2	190-210	110-130
Friptură de vițel, capac de pulpă, 1,5 kg	veselă neacoperită	2	190-210	110-130
Pește				
Doradă, 2 bucăți de câte 750 g	tavă universală	2	170-190	50-60
Doradă în crustă de sare, 900 g	tavă universală	2	170-190	60-70
Știucă, 1000 g	tavă universală	2	170-190	60-70
Păstrăv, 2 bucăți de câte 500 g	tavă universală	2	170-190	45-55
File de pește, per bucată 100 g	veselă acoperită	2+1	190-210	30-40

Economisirea energiei

- Preîncălziți cuptorul numai atunci când în rețetă sau în tabele este indicat astfel.
- Utilizați tăvi închise la culoare, vopsite în negru sau emailate. Acestea absorb căldura foarte bine.
- Deschideți cât mai rar posibil ușa cuptorului atunci când preparați, coaceți sau prăjiți.

- Mai multe prăjituri se prepară cel mai bine una după alta. Cuptorul este încă fierbinte. Astfel se reduce timpul de preparare pentru a doua prăjitură. Puteți și să introduceți 2 forme dreptunghiulare una lângă cealaltă.
- Pentru timpi de preparare mai lungi, puteți opri cuptorul cu 10 minute înaintea expirării timpului de preparare, utilizând astfel căldura reziduală pentru terminarea preparării.

Evacuarea ecologică

Evacuați ambalajul în mod ecologic.



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

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

Automatica programelor

Cu ajutorul automaticii programelor, vă reușesc foarte ușor preparate înăbușite rafinate, fripturi succulente și tocănițe delicioase. Nu mai trebuie să întoarceți și să stropiți preparatele, iar spațiul de coacere rămâne curat.

Rezultatul preparării depinde de calitatea cărnii și de dimensiunea și tipul veselei. Atunci când scoateți preparatul pregătit din spațiul de coacere, folosiți o mănușă protectoare. Vesela este foarte fierbinte. Atenție la deschiderea vasului, iese abur fierbinte.

Veselă

Automatica programelor este destinată numai pentru prăjirea în veselă acoperită, excepție făcând jambonul prăjit, rumenit. Utilizați numai vesela cu capac care se închide etanș. Respectați în egală măsură indicațiile producătorului veselei.

Veselă adecvată

Recomandăm vesela termorezistentă (până la 300 °C) din sticlă sau vitroceramică. Cratițele din inox se pot folosi numai dacă este necesar. Suprafețele strălucitoare reflectă foarte puternic căldura radiată. Preparatul devine mai puțin rumenit și carnea se prepară mai greu. Dacă utilizați o cratiță din inox, scoateți capacul după terminarea programului. Carnea mai trebuie lăsată la grill cu treapta de grill 3 încă 8 până la 10 minute. Dacă utilizați cratițe din oțel emailat, fontă sau aluminiu turnat sub presiune, preparatul se rumenește mai puternic. Adăugați puțin mai mult lichid.

Veselă neadecvată

Vesela din aluminiu deschis la culoare, strălucitor, din lut neglazurat și vesela din material plastic sau cu mânere din material plastic nu sunt adecvate.

Dimensiunea veselei

Carnea trebuie să acopere baza veselei în proporție de aproximativ două treimi. Astfel obțineți un sos de friptură deosebit.

Distanța dintre carne și capac trebuie să măsoare cel puțin 3 cm. Carnea se poate umfla în timpul prăjirii.

Pregătirea preparatului

Utilizați carne proaspătă sau congelată. Vă recomandăm carne proaspătă la temperatura frigiderului.

Alegeți o veselă adecvată.

Cântăriți carnea proaspătă sau congelată, pasărea sau peștele. Primiți indicații exacte în tabelele corespunzătoare. Pentru setare, trebuie să cunoașteți greutatea.

Condimentați carnea. Condimentați carnea congelată la fel ca pe cea proaspătă.

La multe preparate trebuie adăugat lichid. Adăugați atâta lichid în veselă, încât fundul cratiței să fie acoperit cu cca. 1/2 cm.

Dacă în tabel apare „puțin” lichid, sunt suficiente de obicei 2-3 linguri. În cazul indicației lichid „da”, poate fi adăugat mult mai mult lichid. Respectați indicațiile de dinainte și din tabele.

Acoperiți vesela cu un capac. Așezați-o pe nivelul 2 pe grătar.

La unele feluri de mâncare nu este posibilă decalarea timpului final. Aceste feluri sunt marcate cu un asterisc *.

Așezați întotdeauna vesela în spațiul de coacere rece.

Programe

Carne de pasăre

Așezați pasărea cu pieptul în sus în tava de prăjit. Nu este adecvat pentru păsări umplute.

În cazul mai multor pulpe de pasăre, setați greutatea celei mai grele pulpe. Pulpele trebuie să aibă greutatea aproximativ egale.

Exemplu: 3 pulpe de pui de 300 g, 320 g și 400 g. Setați 400 g.

Dacă doriți să pregătiți doi pui de greutatea aproximativ egale în aceeași tavă de prăjit, setați, la fel ca la pulpe, greutatea celui mai mare.

Programe	Numărul programului	Greutate în kg	Adăugarea de lichid	Greutatea de setare
Carne de pasăre				
Pui, proaspăt	P1*	0,7-2,0	nu	Greutatea cărnii
Găină proaspătă	P2*	1,4-2,3	nu	Greutatea cărnii
Rață proaspătă	P3*	1,6-2,7	nu	Greutatea cărnii
Gâscă proaspătă	P4*	2,5-3,5	nu	Greutatea cărnii
Pui de curcă proaspăt	P5*	2,5-3,5	nu	Greutatea cărnii
Pulpe, proaspete, de ex. pulpe de pui, rață, gâscă, curcă	P6*	0,3-1,5	nu	Greutatea pulpei celei mai mari

Carne

Adăugați atâta lichid în vas, cât este recomandat.

Carne de vită

La friptura înăbușită adăugați o cantitate suficientă de lichid. Puteți folosi și sosul în care s-a efectuat marinarea. Preparați bucățile de friptură de vită cu partea cu grăsime în sus.

Programe	Numărul programului	Greutate în kg	Adăugarea de lichid	Greutatea de setare
Carne de vită				
Friptură înăbușită, proaspătă de ex. coastă superioară, pulpă față, spată, friptură marinată	P7	0,5-3,0	da	Greutatea cărnii
Friptură înăbușită, congelată de ex. coastă superioară, pulpă față, spată	P8*	0,5-2,0	da	Greutatea cărnii
Friptură de vită, proaspătă, în sânge de ex. pulpă spate	P9	0,5-2,5	nu	Greutatea cărnii
Carne de vițel				
Friptură, proaspătă, slabă de ex. pulpă superioară, nuca pulpei	P10	0,5-3,0	da	Greutatea cărnii
Friptură, proaspătă, cu șuvițe de grăsime de ex. ceafă, gât	P11	0,5-3,0	puțin	Greutatea cărnii
Ciolan cu os, proaspăt	P12	0,5-2,5	da	Greutatea cărnii
Carne de miel				
Pulpă proaspătă, fără os, pătrunsă	P13	0,5-2,5	puțin	Greutatea cărnii
Pulpă proaspătă, fără os, medie	P14	0,5-2,5	nu	Greutatea cărnii
Pulpă proaspătă, cu os, pătrunsă	P15	0,5-2,5	puțin	Greutatea cărnii
Pulpă, congelată, fără os, pătrunsă	P16*	0,5-2,0	puțin	Greutatea cărnii
Pulpă, congelată cu os, pătrunsă	P17*	0,5-2,0	puțin	Greutatea cărnii

Vânat

Puteți acoperi vânatul cu slănină, carnea va rămâne mai succulentă, dar nu se va rumeni prea puternic. Pentru un gust mai fin, puteți marina carnea de vânat înainte de preparare în zer, vin sau oțet, pentru o noapte, la frigider.

Când preparați mai multe pulpe de iepure, setați greutatea celei mai mari pulpe.

Iepurii de casă îi puteți prepara și după ce au fost porționați în prealabil. Setați greutatea totală.

Vânat	Numărul programului	Greutate în kg	Adăugarea de lichid	Greutatea de setare
Friptură de cerb, proaspătă de ex. spată, piept	P18	0,5-3,0	da	Greutatea cărnii
Pulpă de căprioară fără os, proaspătă	P19	0,5-3,0	da	Greutatea cărnii
Pulpă de iepure cu os, proaspătă	P20	0,3-0,6	da	Greutatea cărnii
Iepure de casă, proaspăt	P21	0,5-3,0	da	Greutatea cărnii

Pește

Curățați peștele, acriți-l și sărați-l ca de obicei.

Pentru pește preparat la aburi: adăugați lichid în vas, până la o înălțime de 1/2 cm, de ex. vin sau zeamă de lămâie.

Pentru pește copt: dați peștele prin făină și ungeți-l cu unt topit.

Peștele întreg vă va reuși cel mai bine dacă îl așezați în vas în poziția lui de înot. Acest lucru înseamnă că înotătoarea dorsală va sta în sus. Pentru ca peștele să rămână în această poziție, introduceți în el o bucată de cartof sau un vas mic, termorezistent.

În cazul mai multor pești, setați greutatea totală. Peștii trebuie să fie însă cam la fel de mari sau cam la fel de grei. Exemplu: Doi păstrăvi de 0,6 kg și 0,5 kg. Setați 1,1 kg.

Programe	Numărul programului	Greutate în kg	Adăugarea de lichid	Greutatea de setare
Pește				
Păstrăv proaspăt, la aburi	P22*	0,3-1,5	da	Greutatea totală
Păstrăv proaspăt, coacere	P23*	0,3-1,5	nu	Greutatea totală
Cod proaspăt, fierbere înăbușită	P24*	0,5-2,0	da	Greutatea totală
Cod proaspăt, coacere	P25*	0,5-2,0	nu	Greutatea totală

Tocană

Puteți combina diverse tipuri de carne cu legume proaspete.

Tăiați carnea în bucăți mici. Bucățile de pui utilizați-le neporționate.

Adăugați la carne o cantitate egală până la dublă de legume. Exemplu: La 0,5 kg de carne, adăugați 0,5 kg până la 1 kg de legume proaspete.

Dacă vreți să fie rumenă carnea, așezați-o ca ultim ingredient în cratiță peste legume. Dacă doriți să fie mai puțin rumenă, amestecați carnea între legume.

În cazul tocanăi cu carne, setați greutatea cărnii. Dacă doriți ca legumele să fie mai moi, setați greutatea totală.

Pentru o tocană de legume, sunt potrivite sortimentele de legume tari, precum morcovi, fasole verde, varză albă, țelină și cartofi. Cu cât tăiați legumele mai mărunț, cu atât acestea vor deveni mai moi. Pentru ca legumele să nu se rumenească prea tare, acoperiți-le cu lichid.

Programe	Numărul programului	Greutate în kg	Adăugarea de lichid	Greutatea de setare
Tocană				
cu carne de ex. tocană Pichelstein	P26	0,3-3,0	da	Greutatea cărnii
cu legume de ex. tocană de legume	P27	0,3-3,0	da	Greutatea totală
Gulaș	P28	0,3-3,0	da	Greutatea cărnii
Rulade	P29	0,3-3,0	da	Greutatea cărnii

Friptură din carne tocată

Utilizați carne tocată proaspătă.

Setați greutatea totală a fripturii din carne tocată.

Puteți face mai fină masa de carne tocată, amestecând-o cu cuburi de legume sau cu brânză.

Programe	Numărul programului	Greutate în kg	Adăugarea de lichid	Greutatea de setare
Friptură din carne tocată				
din carne de vită proaspătă	P30	0,3-3,0	nu	Greutatea totală
din carne de miel proaspătă	P31*	0,3-3,0	nu	Greutatea totală
din carne proaspătă, amestec	P32*	0,3-3,0	nu	Greutatea totală
din carne de porc proaspătă	P33*	0,3-3,0	nu	Greutatea totală

Carne de porc

Așezați friptura cu crustă în vesală cu crusta în sus. Crestați șoricul înainte de preparare în formă de cruce, fără a atinge și carnea.

Așezați carnea grasă cu stratul de grăsime în sus în vas. Lăsați carnea grasă să se rumenească într-un vas neacoperit.

Pentru friptură setați greutatea cărnii și la ruladă de carne, greutatea totală.

Programe	Numărul programului	Greutate în kg	Adăugarea de lichid	Greutatea de setare
Carne de porc				
Ceafă prăjită proaspătă, fără os	P34	0,5-3,0	da	Greutatea cărnii
Ceafă prăjită congelată, fără os	P35*	0,5-2,0	da	Greutatea cărnii
Friptură din pulpă, proaspătă	P36	0,5-2,5	da	Greutatea cărnii
Ruladă de carne, proaspătă	P37	0,5-3,0	da	Greutatea totală
Prăjire cu coajă, proaspătă, burtă	P38	0,5-3,0	nu	Greutatea cărnii
Jambon prăjit proaspăt, sărat, preparare	P39	1,0-4,0	puțin	Greutatea cărnii
Jambon prăjit, proaspăt, sărat, rumenire	P40*	1,0-4,0	nu	Greutatea cărnii

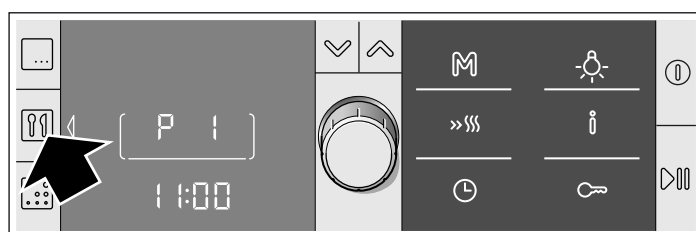
Selectarea și setarea programului

Căutați întâi programul potrivit în tabelul de programe.

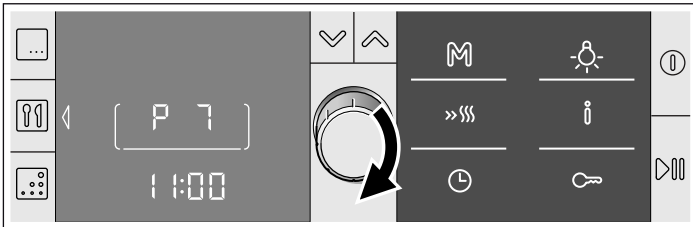
Exemplul din figură: setare pentru friptură înăbușită de vită, proaspătă, programul 7, greutatea cărnii 1,3 kg.


1. Apăsăți tasta .

Pe afișajul temperaturii este indicat primul număr de program.

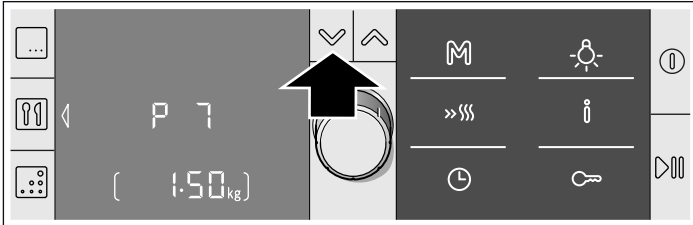


2. Setați numărul programului dorit cu selectorul rotativ.

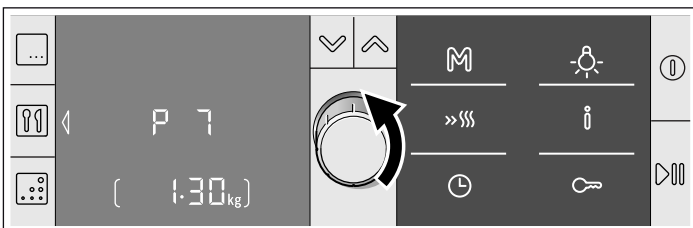



3. Apăsați tasta .

Pe afișajul orei va fi propusă o greutate.

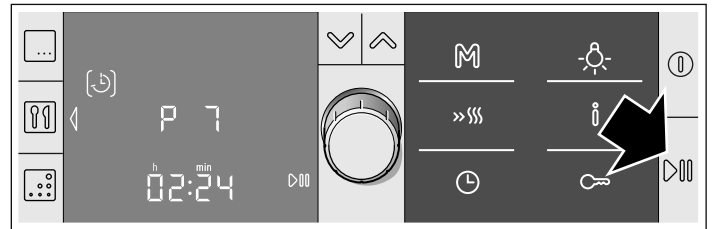



4. Cu selectorul rotativ setați greutatea alimentului.




5. Apăsați tasta .

Se va afișa durata programului.



Programul pornește. Decrementarea duratei de preparare [] va fi afișată pe display-ul ceasului.

Programul s-a încheiat

Se aude un semnal sonor. Cuptorul nu mai încălzește. Puteți anula anticipat semnalul sonor cu tasta .

Modificarea duratei programului

Durata nu poate fi modificată.



Modificarea programului

După pornire, programul nu mai poate fi modificat.



Deschiderea ușii cuptorului pe parcurs

Funcționarea este oprită. După închiderea ușii cuptorului, funcționarea va fi reluată.

Înteruperea funcționării

Apăsați scurt tasta . Cuptorul este în stare de pauză. Apăsați din nou , funcționarea va continua.



Anularea programului

Țineți apăsată tasta , până apare simbolul  pentru convecție aer 3D și 160 °C. Puteți efectua o nouă setare.

Decalarea timpului final

Vezi capitolul *Funcții de timp, decalarea timpului final*.

Recomandări pentru automatica programelor

Greutatea la friptură sau pasăre se află peste domeniul de greutate indicat.	Domeniul de greutate este limitat intenționat. Pentru fripturi foarte mari, adesea nu este disponibilă o cratiță suficient de mare. Preparați bucățile mari cu încălzire superioară/inferioară  sau grill cu convecție aer  .
Friptura este bună, dar sosul este prea închis la culoare.	Alegeți o vesală mai mică sau puneți mai mult lichid.
Friptura este bună, dar sosul este prea deschis la culoare și apos.	Alegeți o vesală mai mare sau puneți mai puțin lichid.
Friptura este prea uscată în partea de sus.	Utilizați o vesală cu capac care se închide etanș. Carnea foarte slabă rămâne mai succulentă dacă o acoperiți cu felii de slănină.
În timpul prăjirii miroase a ars, dar friptura arată bine.	Capacul cratiței nu se închide etanș sau carnea s-a umflat și a ridicat capacul. Utilizați întotdeauna un capac potrivit. Aveți grijă ca între carne și capac să existe o distanță de minim 3 cm.
Doriți să pregătiți carne congelată.	Condimentați carnea congelată la fel ca pe cea proaspătă. Atenție: În cazul cărnii congelate, nu este posibilă o decalare a timpului final. Carnea s-ar decongela în timpul de așteptare și nu ar mai fi comestibilă.

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:

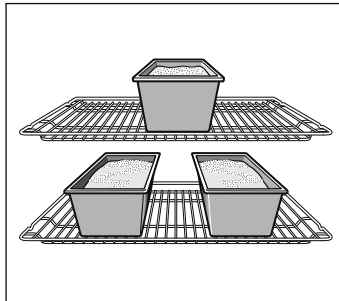
- tavă: nivelul 5
- tavă universală: nivelul 3

■ 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.

Indicație: Datorită umezelii mari la coacerea cu funcția Coacere Hydro , pe geamul interior al cuptorului pot să apară vapori de condens. Deschideți ușa cuptorului cu atenție, pentru că iese abur fierbinte.

Prăjituri în forme	Forma	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare în minute
Pandișpan, simplu	formă rotundă/dreptunghiulară	2		160-180	50-60
	3 forme dreptunghiulare	3+1		140-160	60-80
Pandișpan, fin	formă rotundă/dreptunghiulară	2		150-170	60-70
Blat de tort, pandișpan	formă pentru blat de tartă cu fructe	3		160-180	20-30
Prăjitură fină cu fructe, pandișpan	formă demontabilă/rotundă	2		160-180	50-60
Blat de biscuiți, 2 ouă (preîncălziți)	formă pentru blat de tartă cu fructe	2		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		180-200	25-35

* 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
Tort cu fructe sau brânză de vaci, blat din aluat fraged*	formă demontabilă	1		160-180	70-90
Flan elvețian	tavă de pizza	1		220-240	35-45
Chec rotund	formă de chec rotund	2		150-170	60-70
Pizza, blat subțire cu umplutură puțină (preîncălziți)	tavă de pizza	1		280-300	10-15
Plăcinte picante*	formă demontabilă	1		170-190	45-55

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

Prăjituri în tavă	Accesorii	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare în minute
Pandișpan cu umplutură uscată	tavă	2		170-190	20-30
	tavă universală + tavă de copt	3+1		150-170	35-45
Pandișpan cu umplutură însiropată, fructe	tavă universală	2		170-190	25-35
	tavă universală + tavă de copt	3+1		140-160	40-50
Aluat dospit cu umplutură uscată	tavă	3		170-190	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		150-160	50-60
Cocă fragedă cu umplutură uscată	tavă	1		180-200	20-30
Cocă fragedă cu umplutură însiropată, fructe	tavă universală	2		160-180	60-70
Flan elvețian	tavă universală	1		210-230	40-50
Ruladă de biscuiți (preîncălziți)	tavă	2		170-190	15-20
Franzelă împletită din 500 g de făină	tavă	2		180-200	25-35
Cozonac din 500 g de făină	tavă	3		160-180	60-70
Cozonac din 1 kg de făină	tavă	3		140-160	90-100
Ștrudel, dulce	tavă universală	2		190-210	55-65
Pizza	tavă	2		220-240	25-35
	tavă universală + tavă de copt	3+1		180-200	40-50
Tartă flambată (preîncălziți)	tavă universală	2		280-300	10-12
Börek	tavă universală	2		180-200	40-50

Produse mici de brutărie/patiserie	Accesorii	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare în minute
Fursecuri	tavă	3		140-160	15-25
	tavă universală + tavă de copt	3+1		130-150	25-35
	2 tăvi + tavă universală	5+3+1		130-150	30-40
Biscuiți șprițați (preîncălziți)	tavă	3		140-150	30-40
	tavă	3		140-150	25-35
	tavă universală + tavă de copt	3+1		140-150	30-45
	2 tăvi + tavă universală	5+3+1		130-140	35-50
Pricomigdale	tavă	2		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

Produse mici de brutărie/ patiserie	Accesorii	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Durata de pre- parare în minute
Bezele	tavă	3		80-100	100-150
Brioșe	grătar cu tavă pentru brioșe	3		180-200	20-25
	2 grătare cu tăvi	3+1		160-180	25-30
Choux	tavă	2		210-230	30-40
Produse din foietaj	tavă	3		180-200	20-30
	tavă universală + tavă de copt	3+1		180-200	25-35
	2 tăvi + tavă universală	5+3+1		170-190	35-45
Produse din aluat dospit	tavă	3		190-210	20-30
	tavă universală + tavă de copt	3+1		160-180	25-35

Pâine și chifle

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


Nu turnați niciodată apă în cuptorul fierbinte.

Pâine și chifle	Accesorii	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Durata de pre- parare în minute
Pâine dospită din 1,2 kg făină	tavă universală	2		300	5
				200	30-40
Pâine din aluat fermentat din 1,2 kg făină	tavă universală	2		300	8
				200	35-45
Lipie	tavă universală	2		300	10-15
Chifle (nu preîncălziți)	tavă	3		200-220	20-30
Chifle din aluat dospit, dulci	tavă	3		180-200	15-20
	tavă universală + tavă de copt	3+1		150-170	20-30

Recomandări pentru coacere

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

Ați copt pe mai multe niveluri. Pe tava de sus, produsele de brutărie/patiserie sunt mai închise la culoare decât cele de pe tava de jos.

Pentru coacerea pe mai multe niveluri, utilizați întotdeauna convecție aer 3D . Tavile 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. ½ cm.

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

Cantitatea de lichid depinde de tipul de carne și de materialul 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.

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

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

Sărați fripturile doar după prepararea la grill.

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

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

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

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















Carne

Întoarceți bucățile de carne la jumătatea timpului.

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

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

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

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

Carne	Greutatea	Accesorii și veselă	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C, treapta de grill	Durata de preparare în minute
Friptură cu șorici (de ex. spată)	1,0 kg	neacoperit	1		190-210	130
	1,5 kg		1		180-200	160
	2,0 kg		1		170-190	190
File de porc	500 g	grătar + tavă universală	3+1		230-240	30
Friptură de porc, slabă	1,0 kg	neacoperit	2		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		210-230	70
Fripturi, grosime 2 cm		grătar + tavă universală	5+1		3	15
Medalioane de porc, grosime 3 cm		grătar + tavă universală	5+1		3	10

Carne de miel

Spată de miel cu os	1,5 kg	neacoperit	2		190-210	60
Pulpă de miel fără os, mediu	1,5 kg	neacoperit	1		160-180	120

Vânat

Spate de căprioară cu os	1,5 kg	neacoperit	2		200-220	50
Pulpă de căprioară fără os	1,5 kg	acoperit	2		210-230	100
Friptură de mistreț	1,5 kg	acoperit	2		180-200	140
Friptură de cerb	1,5 kg	acoperit	2		180-200	130
Iepure de casă	2,0 kg	acoperit	2		220-240	60

Carne tocată

Friptură din carne tocată	din 500 g de carne	neacoperit	1		180-200	80
---------------------------	--------------------	------------	---	--	---------	----

Cârnăciori

Cârnăciori		grătar + tavă universală	4+1		3	15
------------	--	--------------------------	-----	--	---	----

Carne de pasăre

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

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

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

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

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

Carne de pasăre	Greutatea	Accesorii și veselă	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C, treapta de grill	Durata de preparare în minute
Pui, întreg	1,2 kg	grătar	2		220-240	60-70
Găină, întregă	1,6kg	grătar	2		210-230	80-90
Pui, jumătăți	fiecare de câte 500 g	grătar	2		220-240	40-50
Bucăți de pui	fiecare de câte 150 g	grătar	3		210-230	30-40
Bucăți de pui	fiecare de câte 300 g	grătar	3		210-230	35-45
Piept de pui	fiecare de câte 200 g	grătar	3		3	30-40
Rață, întregă	2,0 kg	grătar	2		190-210	100-110
Piept de rață	fiecare de câte 300 g	grătar	3		240-260	30-40

Carne de pasăre	Greutatea	Accesorii și veselă	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C, treapta de grill	Durata de preparare în minute
Gâscă, întreagă	3,5-4,0 kg	grătar	2		170-190	120-140
Pulpe de gâscă	fiecare de câte 400 g	grătar	3		220-240	40-50
Pui de curcă, întreg	3,0 kg	grătar	2		180-200	80-100
Ruladă din carne de curcă	1,5 kg	neacoperit	1		200-220	110-130
Piept de curcă	1,0 kg	acoperit	2		180-200	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		200-220	45-55
	1,5 kg	grătar	2		190-210	60-70
	2,0 kg	acoperit	2		190-210	70-80
Cotlet de pește, grosime 3 cm		grătar	3		2	20-25
File de pește		acoperit	2		210-230	25-30

Recomandări pentru prăjire și grill

Nu există în tabel date despre greutatea fripturii.	Alegeți datele corespunzătoare greutății imediat inferioare și prelungiți timpul de preparare.
Doriți să stabiliți dacă friptura este gata.	Utilizați un termometru pentru carne (disponibil în comerț) sau faceți o "încercare cu 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.

Preparare ușoară

Prepararea ușoară, denumită și preparare la temperaturi scăzute, este metoda ideală de preparare a tuturor bucăților delicate de carne, care trebuie să fie preparate roz sau foarte exact. Carnea rămâne foarte suculentă și are o consistență fragedă.

Avantajul dvs.: aveți mult spațiu de manevră pentru planificarea meniului, deoarece carnea preparată ușor se poate păstra la cald fără probleme.

Indicații

- Utilizați numai carne proaspătă, nealterată. Îndepărtați cu grijă tendoanele și grăsimea de pe margini. Grăsimea imprimă la prepararea ușoară un gust propriu puternic.
- Bucățile mai mari de carne nu trebuie întoarse.
- Carnea poate fi feliată imediat după prepararea ușoară. Nu este necesar un timp de așteptare.

- Prin metoda de preparare specifică, carnea devine roză. Ea nu este însă nici crudă, nici prea puțin preparată.
- Dacă doriți și sos de carne, preparați carnea într-o veselă acoperită. Aveți însă grijă că timpii de preparare se reduc.
- Pentru a verifica dacă este gata carnea, folosiți un termometru pentru prăjire. Trebuie menținută o temperatură interioară a cărnii de 60 °C, pentru cel puțin 30 de minute.

Veselă adecvată

Utilizați veselă plată, de ex. un platou din porțelan pentru servire sau un recipient de prăjire din sticlă, fără capac.

Așezați vasul deschis întotdeauna la înălțimea 2 pe grătar.

Reglare

1. Selectați încălzire superioară/inferioară și setați o temperatură între 70 și 90 °C.

Preîncălziți cuptorul și odată cu el, preîncălziți și vesela.

2. Încingeți puternic puțină grăsime într-o tigaie. Sotați puternic carnea pe toate părțile, și la capete, și puneți-o imediat pe vesela preîncălzită.

3. Introduceți din nou vesela cu carnea în cuptor și efectuați prepararea ușoară. Pentru majoritatea bucăților de carne este ideală o temperatură de preparare ușoară de 80 °C.

Tabel

Pentru prepararea ușoară sunt adecvate toate porțiunile delicate din păsări, vită, vițel, porc și miel. Timpii de preparare ușoară se orientează după grosimea și temperatura interioară a cărnii.

Preparat	Greutatea	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Durata de sotare în minute	Durata de preparare ușoară în ore
Carne de pasăre						
Piept de curcă	1000 g	2		80	6-7	4-5
Piept de rață*	300-400 g	2		80	3-5	2-2½
Carne de vită						
Friptură de vită (de ex. spată), grosime 6-7 cm	cca. 1,5 kg	2		80	6-7	4½-5½
File de vită, întreg	cca. 1,5 kg	2		80	6-7	5-6
Friptură de vită, grosime 5-6 cm	cca. 1,5 kg	2		80	6-7	4-5
Fripturi din pulpă, grosime 3 cm		2		80	5-7	80-110 Min.
Carne de vițel						
Friptură de vițel (de ex. capac de pulpă), grosime 6-7 cm	cca. 1,5 kg	2		80	6-7	5-6
File de vițel	cca. 800 g	2		80	6-7	3-3½
Carne de porc						
Friptură de porc, slabă (de ex. pulpă), grosime 5-6 cm	cca. 1,5 kg	2		80	6-7	5-6
File de porc, întreg	cca. 500 g	2		80	6-7	2½-3
Carne de miel						
File de miel, întreg	cca. 200 g	2		80	5-6	1½-2

* Pentru o coajă crocantă, prăjiți puțin în tigaie pieptul de rață după prepararea ușoară.

Recomandări pentru prepararea ușoară

Carnea preparată ușor nu este așa de fierbinte cum este carnea prăjită în mod convențional. Ca să nu se răcească așa de repede carnea prăjită, încălziți farfuria și serviți sosurile foarte fierbinți.

Doriți să mențineți la cald carnea preparată ușor. După prepararea ușoară, setați temperatura înapoi la 70 °C. Bucățile mici de carne pot fi menținute la cald până la 45 de minute, cele mari până la 2 ore.

Sufleuri, gratenuri, pâine prăjită

Așezați întotdeauna vesela pe grătar.

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

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

Preparat	Accesorii și veselă	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C, treapta de grill	Durata de preparare în minute
Sufleuri					
Sufleu, dulce	formă de sufleu	2		180-200	50-60
Sufleu	formă de sufleu	2		180-200	35-45
	forme mici separate	2		200-220	20-25
Sufleu de fidea	formă de sufleu	2		200-220	40-50
Lasagne	formă de sufleu	2		180-200	40-50
Graten					
Cartofi gratinați, ingrediente crude, înălțime max. 4 cm	1 formă de sufleu	2		160-180	60-80
	2 forme de sufleu	3+1		150-170	60-80

Preparat	Accesorii și veselă	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C, treapta de grill	Durata de preparare în minute
Pâine prăjită					
4 bucăți	grătar + tavă universală	3+1		160-170	10-15
12 bucăți	grătar + tavă universală	3+1		160-170	15-20

Alimente preparate

Respectați indicațiile de pe ambalaj ale producătorului.

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

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

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

Preparate speciale

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

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

Prepararea iaurtului

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

Modul de încălzire Decongelare  este foarte adecvat pentru produse congelate.



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.

Indicație: Becul cuptorului nu se aprinde până la 60 °C. Astfel este posibil un reglaj fin optim.

Preparat	Accesorii	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura
Produse congelate sensibile de ex. torturi cu frișcă, torturi cu cremă de unt, torturi cu glazură de ciocolată sau de zahăr, fructe etc.	grătar	1		30 °C
Alte produse congelate Pui, cârnați și carne, pâine și chifle, prăjituri și alte produse de patiserie	grătar	1		50 °C

Deshidratare

Cu convecție aer 3D  puteți să deshidratați excelent produsele.





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

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

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

Întoarceți de mai multe ori fructele și legumele foarte zemoase.

Desprindeți de hârtie preparatul deshidratat, imediat după uscare.

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

Fierberea

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

Atenție!

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

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

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


Pregătirea

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

4. Închideți borcanele cu clipsuri.

Așezați maxim șase borcane în spațiul de coacere.

Reglare

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

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

Fructe în borcane de un litru	de la apariția bulelor	Căldura reziduală
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 timp 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:

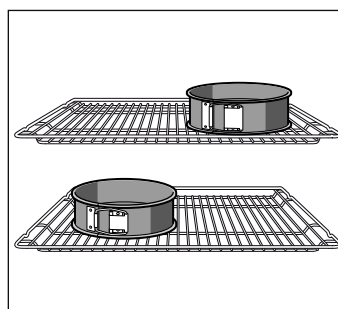
Tăvile introduse în același timp nu trebuie să fie gata în același timp.

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	Nivelul	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare în minute
Biscuiți șprîțați (preîncălziți*)	tavă	3		140-150	30-40
	tavă universală + tavă de copt	3+1		140-150	30-45
	2 tăvi + tavă universală	5+3+1		130-140	35-50
Biscuiți	tavă	3		140-150	30-45
Prăjituri mici (preîncălziți*)	tavă	3		150-170	20-30
	tavă	3		150-160	20-30
	tavă universală + tavă de copt	3+1		140-160	25-40
	2 tăvi + tavă universală	5+3+1		130-150	35-55
Aluat pentru ruladă (preîncălziți*)	formă demontabilă pe grătar	2		160-170	30-40
Aluat pentru ruladă	formă demontabilă pe grătar	2		160-180	30-40
Tartă cu mere învelite în aluat	grătar + 2 forme demontabile Ø 20 cm	1		180-200	70-90
	2 grătare + 2 forme demontabile Ø 20 cm	3+1		170-190	70-80

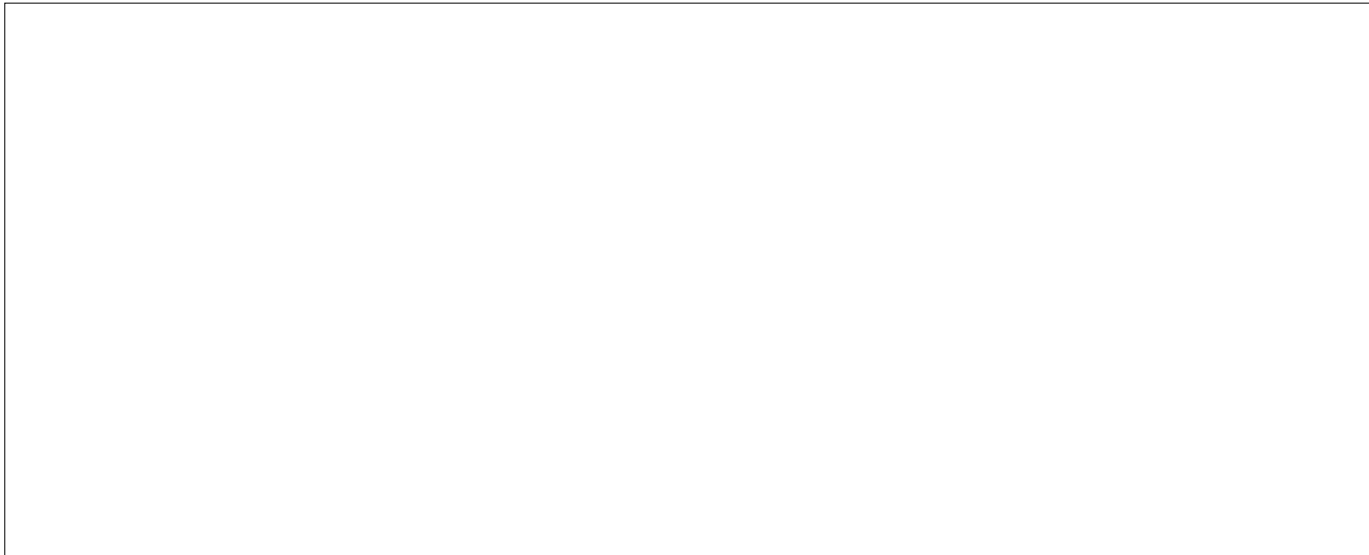
* Pentru a preîncălzi, nu utilizați încălzirea rapidă.

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



9000832487