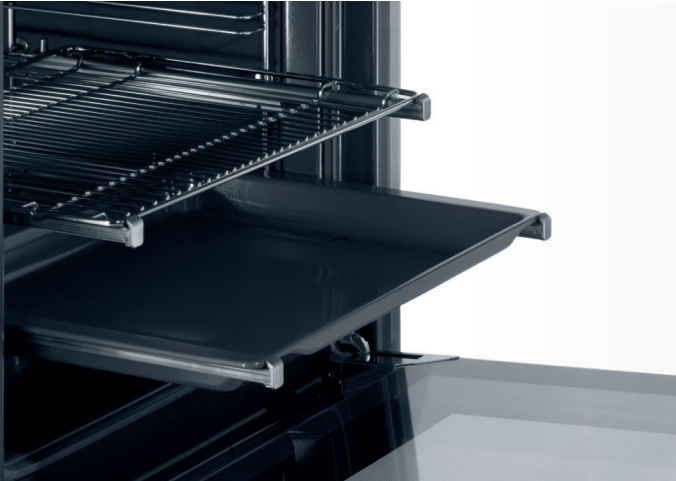
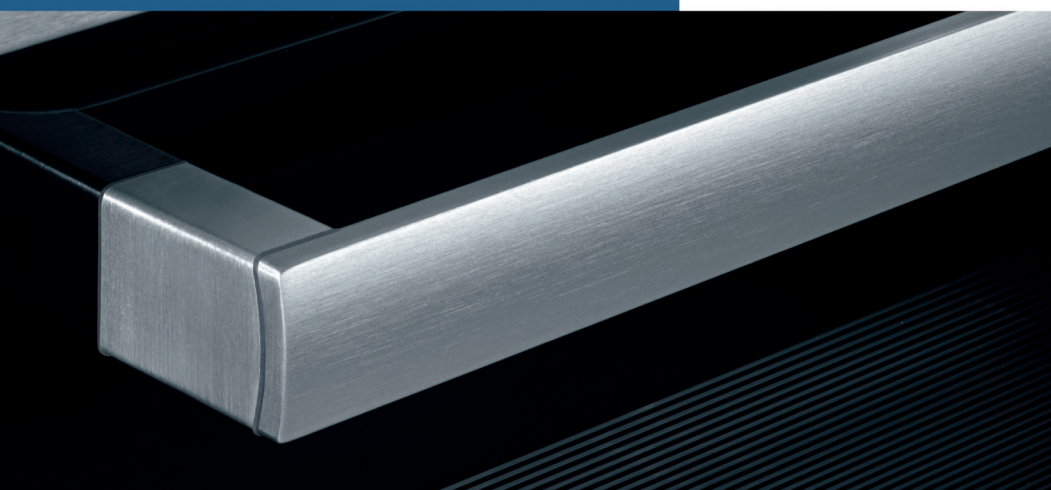




Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



Főzőhely
Mașină de gătit neîncorporabilă
HCA7443.0



BOSCH

[hu] Használati utasítás 3 [ro] Instrucțiuni de utilizare 30

Tartalomjegyzék

Fontos biztonsági előírások	4	Felfújtak, gratinírozott ételek, pirítós	25
A károsodások okai	6	Késztermékek	26
Áttekintés	6	Különleges ételek	26
Sütő sérülése	6	Felolvasztás	27
Alsó fiók sérülése	6	Aszalás	27
Elhelyezés és csatlakoztatás	7	Befőzés	27
Tudnivalók a szerelőknek	7	Akrilamid az élelmiszerekben	28
A tűzhelyet vízszintesen állítsa fel	7	Próbaételek	28
Az Ön új készüléke	7	Sütés:	28
Általános leírás	7	Grillezés	29
Főzőlap	8		
Kezelőfelület	8		
A sütőtér	9		
Tartozékok	9		
Tartozékok behelyezése	9		
Kiegészítő tartozékok	10		
Ügyfélszolgálati cikk	10		
Az első használat előtt	11		
Állítsa be az órát	11		
A sütő felfűtése	11		
A tartozékok tisztítása	11		
A főzőfelület beállítása	11		
Így állítsa be	11		
Nagy kétkörös főzőhely és sütőzóna	11		
Főzési táblázat	11		
A sütő beállítása	12		
Fűtési mód és hőmérséklet	12		
Gyors felfűtés	13		
Időfunkciók beprogramozása	13		
Jelzőóra	13		
Főzési időtartam	13		
Elkészítési idő	14		
Órabeállítás	14		
Gyermekbiztonsági zár	15		
Az alapbeállítások módosítása	15		
Ápolás és tisztítás	15		
Tisztítószer	15		
Tisztítás előtt	17		
Állványok ki- és beakasztása	17		
A sütőajtó ki- és beakasztása	18		
Ajtólapok ki- és beszerelése	18		
Mit tegyünk meghibásodás esetén?	19		
Hibatáblázat	19		
A fedélen lévő sütőlámpa cseréje	19		
Üvegbúra	19		
Ügyfélszolgálat	20		
E-szám és FD-szám	20		
Energiamegtakarítási és környezetbarát ötletek	20		
Energiamegtakarítás a sütőben	20		
Energiamegtakarítás a főzőfelületen	20		
Ártalmatlanítás környezetbarát módon	20		
Kísérleti konyhánkban teszteltük Önnek	21		
Torták és sütemények	21		
Sütési ötletek	23		
Hús, szárnyas, hal	23		
Tippek sütéshez és grillezéshez	25		

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 utasítást őrizze meg a későbbi használatához vagy a későbbi tulajdonos számára.

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 legfeljebb 2000 méter tengerszint feletti magasságig való használatra tervezték.

A készülék külső jelzőórával vagy távműködtetéssel való üzemeltetésre nem alkalmas.

Ne használjon nem megfelelő védőeszközt vagy gyermekvédő rácsot. Ezek használata balesetet okozhat.

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.
- A forró olaj és a zsír könnyen meggyullad. Soha ne hagyja felügyelet nélkül a forró olajat és zsírt. Soha ne vízzel oltsa el a tüzet. Kapcsolja ki a főzőhelyet. A lángot óvatosan fojtsa el fedővel, oltókendővel vagy hasonlóval.
- A főzőhelyek nagyon forrók. Soha ne tegyen gyúlékony tárgyakat a főzőfelületre. Ne tároljon tárgyakat a főzőfelületen.
- A készülék felforrósodik, a gyúlékony anyagok könnyen lángra lobbanhatnak. Ne tároljon vagy használjon gyúlékony tárgyakat (pl. sprayt, tisztítószerket) a sütő alatt vagy közelében. Ne tároljon gyúlékony tárgyakat a sütőben vagy a sütőn.
- A sütő alatt található fiók felülete felforrósodhat. A fiókban kizárólag sütőtartozékokat tároljon. A fiókot ne használja tűzveszélyes és gyúlékony eszközök tárolására.

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.

- A főzőhelyek és környékük felforrósodnak, különösen a főzőfelület kerete, ha van. Soha ne érintse meg a forró felületeket. Tartsa távol a gyerekeket.
- Üzemelés közben a készülék felülete felforrósodik. Ne érintse meg a forró felületet. Tartsa távol a gyerekeket a készüléktől.
- A főzőhely fűt, de a kijelző nem működik. Kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Hívja az ügyfélszolgálatot.
- A készülék üzem közben felforrósodik. Tisztítás előtt hagyja lehűlni a készüléket.

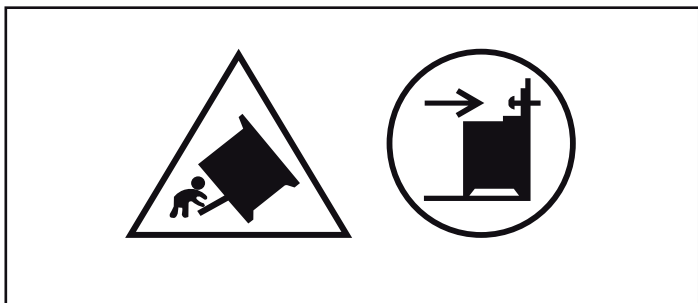
Forrázásveszély!

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

Sérülésveszély!

- A készülék ajtajának összekarcolt üvege megrepedhet. Ne használjon üvegkaparót, éles vagy súroló hatású tisztítóeszközöket.
- A főzőedények az edény alja és a főzőhely között keletkező folyadék miatt hirtelen megemelkedhetnek. A főzőhelyet és az edény alját mindig tartsa szárazon.
- Ha a készüléket rögzítés nélkül helyezték egy lábazatra, akkor lecsúszhat arról. Rögzítse a készüléket a lábazathoz.

Felbillenés veszélye!



Figyelmeztetés: A készülék felbillenésének elkerülése érdekében billenésgátlót kell felszerelni. Kérjük, olvassa el a szerelési útmutatót.

Áramütésveszély!

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

Égésveszély!

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

Égésveszély!

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

A károsodások okai

Főzőfelület

Figyelem!

- Az edények és serpenyők érdes alja megkarcolhatja az üvegkerámiát.
- Kerülje az edények üresen való melegítését. Sérülések keletkezhetnek.
- Soha ne tegyen forró serpenyőt vagy edényt a kezelőfelületre, a kijelzőterületre vagy a keretre. Sérülések keletkezhetnek.
- Ha a főzőfelületre kemény vagy hegyes tárgy esik, a főzőfelület megsérülhet.
- Az alufólia vagy a műanyag edények ráolvadnak a forró főzőhelyre. Ezért a tűzhelyvédő fólia nem alkalmazható az Ön főzőfelületén.

Áttekintés

A következő táblázatban megtalálja a leggyakoribb sérüléseket:

Sérülések	Okok	Intézkedés
Foltfajták	Kifutott ételek	A kifutott ételt haladéktalanul távolítsa el egy üvegkaparóval.
	Alkalmatlan tisztítószer	Csak üvegkerámiához alkalmas tisztítószer használjon
Karcolások	Só, cukor és homok	Ne használja a főzőfelületet munka- vagy lerakóhelyként
	Az edények és serpenyők érdes alja megkarcolhatja az üvegkerámiát.	Ellenőrizze az edényt.
Elszíneződések	Alkalmatlan tisztítószer	Csak üvegkerámiához alkalmas tisztítószer használjon
	Edény okozta kidörzsölődés (pl. alumínium)	Emelje meg az edényeket és serpenyőket, amikor elmozdítja azokat.
Kagylóformájú repedés	Cukor, magas cukortartalmú ételek	A kifutott ételt haladéktalanul távolítsa el egy üvegkaparóval.

Sütő sérülése

Figyelem!

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

Alsó fiók sérülése

Figyelem!

Ne helyezzen forró tárgyakat az alsó fiókba. A fiók megsérülhet.

Elhelyezés és csatlakoztatás

Elektromos csatlakozás

Az elektromos csatlakozást hivatalos engedéllyel rendelkező szakember végezheti. Az illetékes áramszolgáltató előírásait be kell tartani.

A készülék hibás csatlakoztatása miatt fellépő károkra a garancia nem vonatkozik.

Figyelem!

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

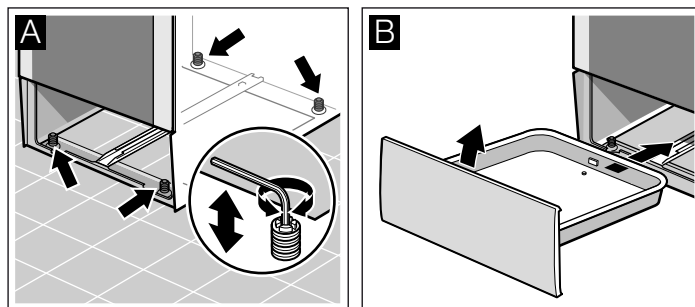
Tudnivalók a szerelőknek

- Szerelési oldalon egy többpólusú elválasztó berendezésnek kell rendelkezésre állnia legalább 3 mm-es kontaknyílással. Csatlakozódugón keresztüli csatlakoztatásnál ez nem szükséges, ha a csatlakozódugó a felhasználónak hozzáférhető.
- Elektromos biztonság: A tűzhely az I-es érintésvédelmi osztályba tartozó készülék, és csak védővezetéssel üzemeltethető.
- A készülék csatlakoztatásához H 05 VV-F típusú vagy egyenértékű kábelt kell használni.

A tűzhelyet vízszintesen állítsa fel

A tűzhelyet közvetlenül a padlóra tegye.

1. Húzza ki az alsó fiókot és felfelé emelje ki.
A lábazat belső oldalán elől és hátul állítható lábak találhatók.
2. Az állítható lábakat igény szerint imbuszkulccsal állítsa magasabbra vagy alacsonyabbra, amíg a tűzhely vízszintesen nem áll (A ábra).
3. Tolja vissza az alsó fiókot (B ábra).



Falon történő rögzítés

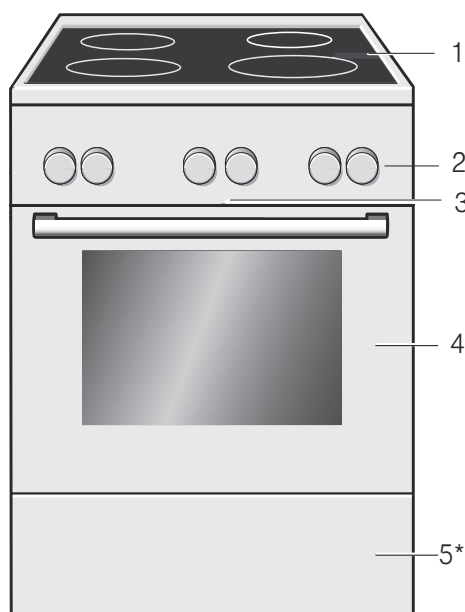
Ahhoz, hogy ne dőljön ki a tűzhely, a mellékelt szöggyalval a falra kell rögzítenie. Kérjük, vegye figyelembe a falon történő rögzítés szerelési útmutatásait.

Az Ön új készüléke

Ebben a fejezetben a készülékről, az üzemmódokról és a tartozékokról kaphat információkat.

Általános leírás

A kialakítás az adott készüléktípustól függ.



Magyarázatok

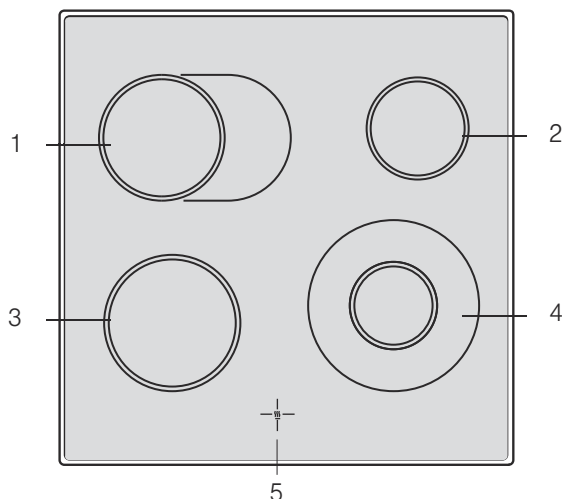
1	Főzőfelület**
2	Kezelőfelület**
3	Hűtőventilátor
4	Sütőajtó**
5*	Alsó fiók**

* Opcionális (megtalálható bizonyos készülékeknél)

** Típusonkénti eltérés lehetséges.

Főzőlap

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



Kezelőfelület

Típusonkénti eltérés lehetséges.

Kapcsolófogantyúk

A kapcsoló-fogantyúk kikapcsolt állásban sülyeszthetők. Be- és kikattintáshoz nyomja meg a kapcsoló-fogantyút.

Funkcióválasztó kapcsoló

A funkcióválasztó a fűtéstípus kiválasztására szolgál.

Állás	Használat
Kikapcsolt állás	A sütő kikapcsol.
3D forró levegő*	Süteményekhez és édességekhez. A sütés történhet három szinten. A sütő hátsó falán található turbina egyenletesen osztja el a forró levegőt a sütőben.
Felső és alsó fűtés*	Sütemények, csőben sült ételek, sovány sülték (pl. borjú, vadhús) elkészítéséhez egy szinten. A hő egyenletesen áramlik az alsó és felső izzószálakból.
Pizzasütés funkció	A fagyasztott ételek gyors elkészítéséhez előmelegítés nélkül (pl. pizza, sült burgonya, rétes). A hőt az alsó fűtőszál és a hátsó falon található ventilátor bocsátja ki.
Grillezés forró levegővel	Hús, szárnyas és hal sütéséhez. A grill izzószála és a ventilátor váltakozva kapcsol be és ki. A ventilátor a grill által kibocsátott hőt keringteti az étel körül.
Nagy felületű grill	Bífsztek, kolbász és hal grillezéséhez, pirítás készítéséhez. A grill izzószála alatt lévő teljes felület felmelegszik.
Kis felületű grill	Kis mennyiségű bífsztek, kolbász és hal grillezéséhez, pirítás készítéséhez. A grill izzószálának középső része forrósodik fel.
Alsó fűtés	Befőzéshez, sütéshez és pirításhoz. A hőt az alsó fűtőszál bocsátja ki.

* Az EN 60350 szabvány szerinti energiahatékonysági osztálynak megfelelő fűtéstípus.

Magyarázatok

1	Főzőhely 17 cm vagy sütőzóna 17x26 cm
2	Főzőhely 14,5 cm
3	Főzőhely 18 cm
4	Kétkörös főzőhely 21 és 12 cm
5	Maradékhő-kijelzés

Maradékhő-kijelzés

A főzőfelület minden egyes főzőhelye egy maradékhő-kijelzéssel rendelkezik. Ez azt mutatja, melyik főzőhely forró még. Akkor is, ha a főzőlap ki van kapcsolva, a kijelző addig világít, amíg megfelelően ki nem hűlt a főzőhely.

Energiatakarékosan kihasználhatja a maradékhőt, és például egy kisebb ételt melegen tarthat.

Állás	Használat
Kiolvasztás	Pl. hús, szárnyas, kenyér és sütemények kiolvasztásához. A ventilátor forró levegőt keringtet az étel körül.
Világítás	A sütőben található lámpa felkapcsolása.

* Az EN 60350 szabvány szerinti energiahatékonysági osztálynak megfelelő fűtéstípus.

A fűtéstípus kiválasztásakor kigyullad a sütőben lévő lámpa.

Hőfokszabályozó

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

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

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

Főzőhelykapcsoló

A négy főzőhelykapcsolóval az egyes főzőhelyek fűtési teljesítményét állíthatja be.

Kapcsolóállás	Magyarázat
0	Nulla állás
1-9	Főzési fokozatok
	1 = legalacsonyabb teljesítmény
	9 = legmagasabb teljesítmény
	Hozzákapcsolás
	Hozzákapcsolás
	A sütő zóna hozzákapcsolása.
	A nagy kétkörös főzőhely hozzákapcsolása.

Ha bekapcsol egy főzőhelyet, a jelzőlámpa világít.

Gombok és kijelző

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

Gomb	Használat
»»» Gyorsfelfűtés	Különösen gyorsan felfűti a sütőt.
⌚ Időfunkciók	Jelzőóra  , időtartam  , kikapcsolási idő  és idő  kiválasztása.
🔒 Gyerekzár	A sütő funkcióinak lezárása és feloldása.
- Mínusz	Beállítási értékek csökkentése.
+ Plusz	Beállítási értékek növelése.

Azt, hogy melyik időfunkció látható a kijelzőn, a zárójelben [] lévő szimbólum mutatja. Kivétel: Az időnél csak akkor világít a  szimbólum, ha módosítja.

Nyomógombok

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

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.



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. Zsírelfogó edényként is használhatja akkor, amikor közvetlenül a rostélyon grillez.

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

A sütőtér

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

Lámpa

A sütő működése közben a sütőben található lámpa folyamatosan világít.

A lámpa akkor is bekapcsolható, ha a sütő kikapcsolt állapotban van. Ehhez állítsa a funkcióválasztó kapcsolót  helyzetbe.

Hűtőventilátor

A hűtőventilátor szükség szerint be- és kikapcsol. A meleg levegő az ajtón át távozik.

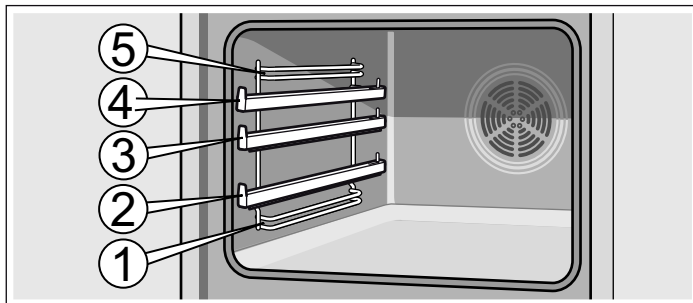
Azért, hogy a működést követően a sütőtér gyorsabban lehűljön, a hűtőventilátor meghatározott ideig még működik.

Figyelem!

Hagyja szabadon a szellőztető nyílást. Különben a sütő túlhevül.

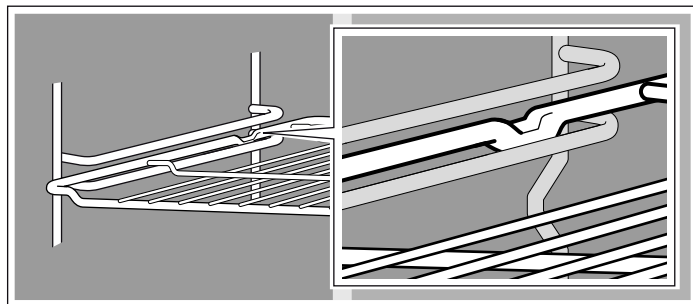
Tartozékok behelyezése

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



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

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



A 2., 3. és 4. szinten levő kihúzószínekkel a tartozék jól kihúzható.

A készülék felszereltségétől függően a kihúzószín teljesen kihúzott állásban beakad. Így egyszerűen ráhelyezhetők a tartozékok. A kiakasztáshoz finoman nyomja meg a kihúzószínt, így az egyszerűen visszatalálható a sütőtérbe.

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

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

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

Kiegészítő tartozékok	HEZ-szám	Funkció
Pizzatepsi	HEZ317000	Különösen alkalmas pizza, mélyhűtött ételek és kerek torták készítéséhez. A pizzatepsi az univerzális serpenyő helyett is használható. Tolja be a sütőtepsit a rostély fölé és tartsa be a táblázatokban szereplő adatokat.
Betétrostély	HEZ324000	Sütéshez A grillrácsot mindig az univerzális serpenyő fölé tegye. Így az felfogja a lecepegő zsírt és szaftot.
Grilltepsi	HEZ325000	Grillezéskor a grillrács helyett, illetve kifröccsenés elleni védelemként is használható, így elkerülhető a sütő erős szennyeződése. A grilltepsit csak az univerzális serpenyővel együtt használja. Grillezendő ételek a grilltepsin: Csak az 1., 2. és 3. betolási magasság használható. Grilltepsi kifröccsenés elleni védelemként: Az univerzális serpenyőt a grilltepsivel együtt tolja be a rostély alá.
Sütőtégla	HEZ327000	A sütőtégla kiválóan alkalmas házi készítésű kenyér, zsemle és pizza készítéséhez, melyeknél fontos a ropogós alj. A sütőtéglat mindig elő kell melegíteni az ajánlott hőmérsékletre.
Zománcozott sütőtepsi	HEZ331003	Süteményekhez és aprósüteményekhez. A sütőtepsit a letompított élével a sütőajtó felé tolja a sütőbe.
Zománcozott sütőtepsi tapadásgátló bevonattal	HEZ331011	A sütemény és az aprósütemény jól elosztható a sütőtepsin. A sütőtepsit a letompított élével a sütőajtó felé tolja a sütőbe.
Univerzális serpenyő	HEZ332003	Lédús süteményekhez, aprósüteményekhez, mélyhűtött ételekhez és nagy sültetekhez. A rostély alá helyezve a zsír vagy a húslé felfogására is használható. Az univerzális serpenyőt a letompított élével a sütőajtó felé tolja a sütőbe.
Univerzális serpenyő tapadásgátló bevonattal	HEZ332011	A lédús sütemények, az aprósütemények, a mélyhűtött ételek és nagy sültetek jól eloszthatók az univerzális serpenyőben. Az univerzális serpenyőt a letompított élével a sütőajtó felé tolja a sütőbe.
Fedő a profi serpenyőhöz	HEZ333001	A fedővel a profi serpenyőből profi sütőedény lesz.
Profi serpenyő betétrostéllal	HEZ333003	Különösen alkalmas nagy mennyiségű ételek elkészítéséhez.
Rostély	HEZ334000	Edényekhez, süteményformákhoz, sültetekhez, grillszeletekhez és mélyhűtött ételekhez.
Üveg sütőtál	HEZ915001	Az üveg sütőtál alkalmas párolt ételek és felfújtak készítésére. Különösen alkalmas program- és sütőautomatikához.

Ügyfélszolgálati cikk

Háztartási készülékeihez az ügyfélszolgálatnál, szakkereskedésben vagy interneten az egyes országok

Kiegészítő tartozékok

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

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

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

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

Az első használat előtt

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

Állítsa be az órát

Bekapcsoláskor a kijelzőfelületen a szimbólum  és négy nulla villog. Állítsa be az órát.

- 1. Nyomja meg a gombot .
A kijelzőn megjelenik az idő **12:00**.
- 2. Állítsa be az órát a gombok **+** vagy **-** segítségével.
Néhány másodperc múlva megjelenik a beállított idő.

A sütő felfűtése

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

Szellőztesse ki a konyhát, míg a sütő melegszik.

- 1. A funkcióválasztóval állítsa be a felső/alsó fűtést .
- 2. A hőfokszabályozóval állítsa be a 240 °C-ot.

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

A tartozékok tisztítása

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

A főzőfelület beállítása

Ebből a fejezetből megtudható a főzőhelyek beállítása. A táblázatban megtalálhatók a főzési fokozatok és a különböző ételekre vonatkozó főzési idők.

Így állítsa be

A főzőhelykapcsolókkal az egyes főzőhelyek fűtési teljesítményét állíthatja be.

- 0 állás = ki
- 1-es állás = legalacsonyabb teljesítmény
- 9-es állás = legmagasabb teljesítmény

Ha bekapcsol egy főzőhelyet, a jelzőlámpa világít.

Nagy kétkörös főzőhely és sütőzóna

Ezeknél a főzőhelyeknél módosíthatja a nagyságot.

Nagy felület hozzákapcsolása

Forgassa a főzőhelykapcsolót a 9 állásba - enyhe ellenállást tapasztal, majd tovább a szimbólumra  = nagy kétkörös főzőhely vagy

 = sütőzóna
Ezután rögtön forgassa vissza a kívánt főzési fokozatra.

Visszakapcsolás kis felületre

Forgassa a főzőhelykapcsolót 0-ra, majd állítsa be újra.

A kis kétkörös főzőhelyen különösen jól melegíthet kis mennyiségű ételeket.

Figyelem!

Soha ne a  vagy a  szimbólumon keresztül forgassa a 0-ra.

Főzési táblázat

Az alábbi táblázatban néhány példa található.

A főzési időt és a főzési fokozatot befolyásolja az ételek fajtája, súlya és minősége. Emiatt eltérések lehetnek.

Sűrűn folyós ételek melegítésekor rendszeresen keverje meg az ételt.

Forraláshoz a 9-es főzési fokozatot használja.

	Továbbfőzési fokozat	Továbbfőzési időtartam percben
Olvasztás		
Csokoládé, csokoládébevonat, zselatin	1	-
vaj	1-2	-
Melegítés és melegen tartás		
Egytálétel(pl. lencsefőzelék	1-2	-
Tej**	1-2	-
Puhára párolás, főzés		
Gombóc	4*	20-30 perc
Hal	3*	10-15 perc
Fehér mártások, pl. besamelmártás	1	3-6 perc

* Továbbfőzés fedő nélkül

** Fedő nélkül

	Továbbfőzési fokozat	Továbbfőzési időtartam percben
Főzés, gőzölés, párolás		
Rizs (kétszeres vízmennyiséggel)	3	15-30 perc
Héjában főtt burgonya	3-4	25-30 perc
Sós burgonya	3-4	15-25 perc
Tésztafélék, metélt	5*	6-10 perc
Egytálételek, levesek	3-4	15-60 perc
Zöldség	3-4	10-20 perc
Zöldség, fagyasztott	3-4	10-20 perc
Főzés kuktában	3-4	-
Párolás		
Göngyölt hús	3-4	50-60 perc
Párolt sült	3-4	60-100 perc
Pörkölt	3-4	50-60 perc
Sütés**		
Hússzelet, natúr vagy panírozott	6-7	6-10 perc
Hússzelet, mélyhűtött	6-7	8-12 perc
Steak (3 cm vastag)	7-8	8-12 perc
Hal és halfilé natúr	4-5	8-20 perc
Hal és halfilé panírozott	4-5	8-20 perc
Hal és halfilé, panírozott és fagyasztott, pl. halrudacska	6-7	8-12 perc
Serpenyőben készített ételek fagyasztva	6-7	6-10 perc
Palacsinta	5-6	folyamatosan

* Továbbfőzés fedő nélkül

** Fedő nélkül

A sütő beállítása

A sütő több beállítási lehetőséggel rendelkezik. A következőkben bemutatjuk, hogyan történik a fűtéstípus, a hőmérséklet és a grillfokozat beállítása. A sütőn lehetséges az egyes ételek főzési idejének (időtartamának) és elkészítési idejének beállítása. További információ az *Időfunkciók beprogramozása* részben található.

Utasítás: Az étel behelyezése előtt minden esetben ajánlatos előmelegíteni a sütőt, mivel így megakadályozható az üveg túlzott párasodása.

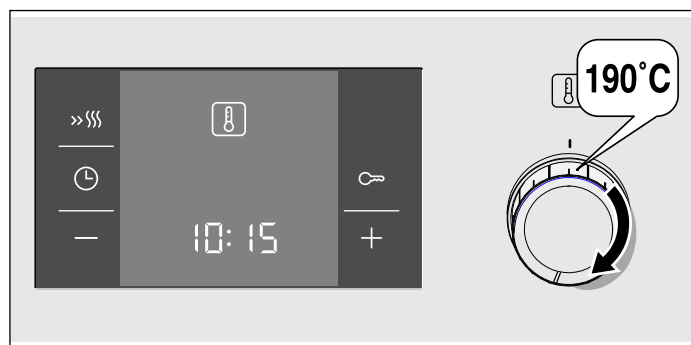
Fűtési mód és hőmérséklet

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

1. A funkcióválasztóval állítható be a fűtési mód.



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



A sütő elkezd fűteni.

A sütő kikapcsolása

Forgassa a funkcióválasztót nullára.

A beállítások módosítása

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

Gyors felfűtés

A gyors felfűtés funkcióval a sütő gyorsabban éri el a beállított hőmérsékletet.

A gyors felfűtés 100 °C-nál magasabb hőmérséklet esetén használható. Az alábbi fűtéstípusok megfelelőek:

- 3D forró levegő 
- Felső és alsó fűtés 

Az egyenletes sütés érdekében az ételt csak a gyors felfűtési szakasz befejezte után helyezze a sütőbe.

1. Válassza ki a fűtéstípust és a hőmérsékletet.

2. Nyomja meg röviden a gombot »|||.

A kijelzőfelületen kigyullad a szimbólum »|||. A sütő felfűtése elkezdődik.

Gyors felfűtés vége

Megszólal egy jelzőhang. A szimbólum »||| eltűnik a kijelzőfelületről. Tegye be az ételt a sütőbe.

Gyors felfűtés törlése

Nyomja meg a gombot »|||. A szimbólum »||| eltűnik a kijelzőfelületről.

Időfunkciók beprogramozása

A sütő különböző időfunkciókkal rendelkezik. A gomb  megnyomásával előhívhatja a menüt, és lépkedhet a különböző funkciók között. Az időfunkciók szimbólumai a beállítás alatt világítanak. A kiválasztott időfunkciót a szögletes zárójel [] jelzi. A korábban beállított időfunkciók közvetlenül a gombok + vagy – segítségével módosíthatók. A módosítani kívánt idő szimbóluma legyen a szögletes zárójelben [].

Jelzőóra

A jelzőóra a sütőtől függetlenül működik. A jelzőóra saját hangjelzéssel rendelkezik. Így a hang segítségével megkülönböztethető, hogy a jelzőóra vagy a sütő automatikus kikapcsolási ideje (a főzési idő) járt-e le.

1. Nyomja meg egyszer a gombot .

A kijelzőfelületen kigyulladnak az időfunkciók szimbólumai, a jelzés  szögletes zárójelben látható.

2. Állítsa be a jelzőóra idejét a + és – gombok segítségével.

+ gomb értéke = 10 perc

– gomb értéke = 5 perc

Néhány másodperc múlva megjelenik a beprogramozott időtartam. Elindul a jelzőóra. A kijelzőfelületen kigyullad a szimbólum , és megjelenik a jelzőóra ideje. Az időfunkció többi szimbóluma kialszik.

Ha letelt a jelzőórán beállított idő

Megszólal egy jelzőhang. A kijelzőfelületen megjelenik a jelzés: . Kapcsolja ki a jelzőórát a gombbal .

A jelzőóra idejének módosítása

A jelzőóra idejének módosításához használja a gombokat + vagy –. Néhány másodperc múlva megjelenik a módosított időtartam.

A jelzőóra idejének törlése

Állítsa vissza a jelzőórán beállított időt  értékre  a gomb – segítségével. Néhány másodperc múlva megjelenik a módosított időtartam. A jelzőóra kialszik.

Időbeállítások megtekintése

A különböző időfunkciók beprogramozásakor a kijelzőfelületen kigyulladnak a megfelelő szimbólumok. Az éppen aktív időfunkció szimbóluma szögletes zárójelben látható.

A jelzőóra , a főzési idő , az elkészítési idő  vagy az idő  megtekintéséhez nyomja meg többször egymás után a gombot , amíg a szögletes zárójel a kívánt szimbólumot veszi közre. A vonatkozó érték néhány másodpercre megjelenik a kijelzőfelületen.

Főzési időtartam

A sütőn bármely ételtípushoz beállítható a főzési időtartam. A főzési idő leteltével a sütő automatikusan kikapcsol. Így nem kell megszakítania egyéb tevékenységet azért, hogy kikapcsolja a sütőt, illetve elkerülhető a főzési idő véletlen túllépése is.

A képen látható példa: 45 perc főzési időtartam.

1. Válassza ki a fűtéstípust a funkcióválasztó kapcsoló segítségével.

2. Válassza ki a kívánt hőmérsékletet vagy a grillfokozatot a hőmérséklet-választó kapcsoló segítségével.

3. Nyomja meg kétszer a gombot .

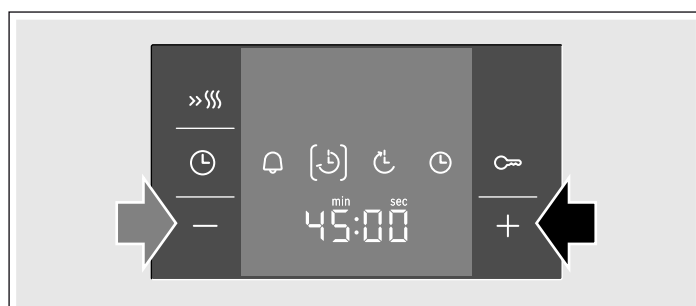
A kijelzőfelületen megjelenik a jelzés: . Kigyulladnak az időfunkciók szimbólumai, a jelzés  szögletes zárójelben látható.



4. Programozza be a főzési időt a gombok + vagy – segítségével.

+ gomb értéke = 30 perc

– gomb értéke = 10 perc



Néhány másodperc múlva bekapcsol a sütő. A kijelzőfelületen megjelenik a főzési idő, és kigyullad a szimbólum . Az időfunkció többi szimbóluma kialszik.

Ha a főzési idő lejár

Megszólal egy jelzőhang. A sütő felfűtése leáll. A kijelzőfelületen megjelenik a jelzés: **00:00**. Nyomja meg a gombot . Programozzon be új főzési időt a gombok **+** vagy **-** segítségével. Vagy nyomja meg kétszer a gombot , és állítsa a funkcióválasztó kapcsolót kikapcsolt állásba. A sütő kikapcsol.

Főzési időtartam módosítása

Módosítsa a főzési időt a **+** és **-** gombok segítségével. Néhány másodperc múlva megjelenik a módosított időtartam. Ha a jelzőóra be van programozva, először nyomja meg a gombot .

Főzési idő törlése

Állítsa vissza a főzési időt a következőre: **00:00** a gomb **-** segítségével. Néhány másodperc múlva megjelenik a módosított időtartam. Az idő törlődött. Ha a jelzőóra be van programozva, először nyomja meg a gombot .

Időbeállítások megtekintése

A különböző időfunkciók beprogramozásakor a kijelzőfelületen kigyulladnak a megfelelő szimbólumok. Az éppen aktív időfunkció szimbóluma szögletes zárójelben látható.

A jelzőóra , a főzési idő , az elkészítési idő  vagy az idő  megtekintéséhez nyomja meg többször egymás után a gombot , amíg a szögletes zárójel a kívánt szimbólumot veszi közre. A vonatkozó érték néhány másodpercre megjelenik a kijelzőfelületen.

Elkészítési idő

A sütőn beállítható az étel elkészítésének ideje. A sütő automatikusan be- és kikapcsol a beállított időpontokban. Például reggel beteheti az ételt a sütőbe, és beállíthatja a sütőt, hogy az ételt délre készítse el.

Ügyeljen, hogy az étel ne romoljon meg, ha túl sokáig a sütőben van.

A képen látható példa: az idő 10:30, a főzési idő 45 perc, a sütő kikapcsolási időpontja 12:30.

1. Állítsa be a funkcióválasztó kapcsolót.
 2. Állítsa be a hőmérséklet-választó kapcsolót.
 3. Nyomja meg kétszer a gombot .
 4. Programozza be a főzési időt a gombok **+** vagy **-** segítségével.
 5. Nyomja meg a gombot .
- A kijelzőfelületen kigyulladnak az időfunkciók szimbólumai, a jelzés  szögletes zárójelben látható. Megjelenik az étel elkészülésének időpontja.



6. Késleltesse az elkészítési időt a gombok **+** vagy **-** segítségével.



Néhány másodperc múlva megjelenik a beállított idő, a sütő készenléti módra vált. A kijelzőfelületen megjelenik az étel elkészülésének ideje, illetve a szimbólum  szögletes zárójelben. A szimbólumok  és  kialszanak. A sütő bekapcsolásakor megjelenik a főzési idő, illetve a szimbólum  szögletes zárójelben. A szimbólum  kialszik.

Ha a főzési idő lejár

Megszólal egy jelzőhang. A sütő felfűtése leáll. A kijelzőfelületen megjelenik a jelzés: **00:00**. Nyomja meg a gombot . Programozzon be új főzési időt a gombok **+** vagy **-** segítségével. Vagy nyomja meg kétszer a gombot , és állítsa a funkcióválasztó kapcsolót kikapcsolt állásba. A sütő kikapcsol.

Az elkészítési idő módosítása

Módosítsa az elkészítési időt a gombok **+** vagy **-** segítségével. Néhány másodperc múlva megjelenik a módosított időtartam. Ha a jelzőóra be van programozva, először nyomja meg kétszer a gombot . Ne módosítsa az elkészítési időt akkor, ha a főzési idő visszaszámlálása már elkezdődött. Ez befolyásolhatja a végeredményt.

Az elkészítési idő törlése

Állítsa vissza az elkészítési időt az aktuális időre a gombbal **-**. Néhány másodperc múlva megjelenik a módosított időtartam. A sütő bekapcsol. Ha a jelzőóra be van programozva, először nyomja meg kétszer a gombot .

Időbeállítások megtekintése

A különböző időfunkciók beprogramozásakor a kijelzőfelületen kigyulladnak a megfelelő szimbólumok. Az éppen aktív időfunkció szimbóluma szögletes zárójelben látható.

A jelzőóra , a főzési idő , az elkészítési idő  vagy az idő  megtekintéséhez nyomja meg többször egymás után a gombot , amíg a szögletes zárójel a kívánt szimbólumot veszi közre. A vonatkozó érték néhány másodpercre megjelenik a kijelzőfelületen.

Órabeállítás

Bekapcsoláskor vagy áramkimaradás után a kijelzőfelületen a szimbólum  és négy nulla villog. Állítsa be az órát.

1. Nyomja meg a gombot .
- A kijelzőfelületen megjelenik az idő **12:00**.
2. Állítsa be az órát a gombok **+** vagy **-** segítségével. Néhány másodperc múlva megjelenik a beállított idő.

Idő módosítása

Egyéb időfunkció ne legyen beállítva.

1. Nyomja meg négyszer a gombot .
- A kijelzőfelületen kigyulladnak az időfunkciók szimbólumai, a jelzés  szögletes zárójelben látható.
2. Módosítsa az időt a gombok **+** vagy **-** segítségével. Néhány másodperc múlva megjelenik a beállított idő.

Időkijelzés kikapcsolása

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

Gyermekbiztonsági zár

A sütő gyermekbiztonsági zárral rendelkezik, melynek segítségével megakadályozható, hogy a gyermekek véletlenül bekapcsolják a készüléket.

Nem végezhető el beállítások a sütőn. A jelzőóra és az óra bekapcsolt gyermekbiztonsági zár mellett is beállítható.

Ha a fűtéstípus, a hőmérséklet vagy a grillfokozat be van programozva, a gyermekbiztonsági zár megszakítja a felfűtést.

Gyermekbiztonsági zár bekapcsolása

Főzési időtartam vagy elkészítési idő beállítása nem lehetséges.

Nyomja meg és tartsa lenyomva a gombot  kb. négy másodpercig.

A kijelzőfelületen megjelenik a szimbólum . A gyermekbiztonsági zár aktív.

Gyermekbiztonsági zár kikapcsolása

Nyomja meg és tartsa lenyomva a gombot  kb. négy másodpercig.

A kijelzőfelület szimbóluma  kialszik. A gyermekbiztonsági zár kikapcsolt.

Az alapbeállítások módosítása

A sütő különböző alapbeállításokkal rendelkezik. Ezek a beállítások a felhasználó egyedi igényeihez igazíthatók.

Alapbeállítások	1 lehetőség	2 lehetőség	3 lehetőség
 Óra kijelzése	mindig*	csak a gomb  megnyomásakor	-
 A főzési idő és a jelzőóra idejének lejártakor megszólaló hangjelzés időtartama	kb. 10 mp	kb. 2 p*	kb. 5 p
 A beállítások mentése előtti várakozási idő	kb. 2 mp	kb. 5 mp*	kb. 10 mp

* Gyári beállítás

1. Nyomja meg és tartsa lenyomva a gombot  kb. 4 másodpercig.
A kijelzőfelületen megjelenik az óra alapbeállítása, pl.  a  lehetőség esetén.
 2. Módosítsa az alapbeállítást a gombok  vagy  segítségével.
 3. Nyugtázza a gombbal .
A kijelzőfelületen megjelenik a következő alapbeállítás. A gombbal  végignézhethető az összes lehetőség, és a gombokkal  vagy  módosítható a beállítás.
 4. A befejezéshez nyomja meg és tartsa lenyomva a gombot  kb. 4 másodpercig.
- Az összes alapbeállítást mentette.
- Az alapbeállítások bármikor módosíthatók.

Ápolás és tisztítás

Gondos ápolásnál és tisztításnál a főzőfelület és a sütő hosszú ideig szép és működőképes marad. Az alábbiakban elmagyarázzuk, hogyan ápolja és tisztítsa megfelelően a főzőfelületet és a sütőt.

Utasítások

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

Tisztítószer

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

A főzőfelület tisztításakor

- Ne használjon hígítás nélküli vagy mosogatógéphez való mosogatószer,
- súrolószivacsot,
- agresszív tisztítószer, mint például sütőtisztítót vagy folttisztítót,
- nagynyomású vagy gőzsugaras tisztítógépet.
- Ne tisztítsa az alkatrészeket mosogatógépben.

A sütő tisztításakor

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

Az első használat előtt alaposan mossa ki az új szivacsot.

Zóna	Tisztítószer
Nemesacél felületek* (készüléktípustól függően)	Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg és puha kendővel szárítsa meg. A nemesacél felületeket mindig szállirányban törölje. Másképpen megkarcolódhatnak. A vízkő-, zsír-, keményítő- és tojásfehérje-foltokat azonnal távolítsa el. Az ilyen foltok alatt korrózió alakulhat ki. A vevőszolgáltatónál vagy a szakkereskedésekben beszerezhetők a speciális, forró nemesacél felületekhez való ápolószerek. Egy puha kendővel vigye fel vékonyan az ápolószert.
Zománczott, lakkozott, műanyag és szitanyomott felületek* (készüléktípustól függően)	Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg és puha kendővel szárítsa meg. Ne használjon üvegtisztítót vagy üvegkaparót a tisztításhoz.
Kezelőfelület	Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg és puha kendővel szárítsa meg. Ne használjon üvegtisztítót vagy üvegkaparót a tisztításhoz.
Felső üvegborítás* (készüléktípustól függően)	Ablaktisztító szer: Puha kendővel tisztítsa meg. A tisztításhoz a felső üvegborítás levehető. Ehhez lásd a <i>Felső üvegborítás</i> című fejezetet.
Forgatógombok Ne vegye le!	Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg és puha kendővel szárítsa meg.
Főzőfelület kerete	Forró mosogatószeres víz: Ne tisztítsa üvegkaparóval, citrommal vagy ecettel.
Gáz főzőfelület és edénytartó* (készüléktípustól függően)	Forró mosogatószeres víz. Kevés vizet használjon, az égőfejalátéteken keresztül ne jusson víz a készülék belsejébe. A kifutott és egyéb ételmaradékot azonnal távolítsa el. Az edénytartó levehető. Öntöttvas edénytartó*: Nem tisztítható mosogatógépben.
Gázégő* (készüléktípustól függően)	Vegye le az égőfejet és a fedelet, és tisztítsa meg forró mosogatószeres vízzel. Ne tisztítsa mosogatógépben. A gázkiömlőnyílásokat mindig hagyja szabadon. Gyújtógyertyák: kis puha kefe. A gázégők csak akkor működnek, ha a gyújtógyertyák szárazak. Mindent részt alaposan szárítson meg. Pontosan tegye vissza a gyújtógyertyákat. Az égőfedelek feketére zománczottak. Idővel a színük megváltozhat. Ez nem befolyásolja a működését.

* Opcionális (Megtalálható bizonyos készülékeknél, készüléktípustól függően.)

Zóna	Tisztítószer
Elektromos főzőhely* (készüléktípustól függően)	Súrolószert vagy tisztítószivacs: A főzőlapot ezután rövid ideig fűtse fel, hogy megszáradjon. A nedvesen hagyott főzőlap idővel rozsdásodni kezd. Végeztől használjon ápolószert. A kifutott és egyéb ételmaradékot azonnal távolítsa el.
Főzőlapgyűrű* (készüléktípustól függően)	A főzőlapgyűrűn keletkező sárga-kék csillogó elszíneződéseket acéltisztító szerrel távolítsa el. Ne használjon karcolást okozó szert vagy súrolószert.
Üvegkerámia főzőfelület* (készüléktípustól függően)	Ápolás: védő- és ápolószert az üvegkerámiahoz Tisztítás: üvegkerámiahoz alkalmas tisztítószert. Tartsa be a csomagoláson feltüntetett tisztítási utasításokat. ⚠ Üvegkaparó az erős szennyeződésekhez: Biztosítsa ki, és csak a pengével tisztítson. Figyelem, a penge nagyon éles. Sérülésveszély. Tisztítás után biztosítsa a pengét. A sérült pengéket azonnal cserélje ki.
Üveg főzőfelület* (készüléktípustól függően)	Ápolás: védő- és ápolószert az üveghez Tisztítás: üveghez alkalmas tisztítószert. Tartsa be a csomagoláson feltüntetett tisztítási utasításokat. ⚠ Üvegkaparó az erős szennyeződésekhez: Biztosítsa ki, és csak a pengével tisztítson. Figyelem, a penge nagyon éles. Sérülésveszély. Tisztítás után biztosítsa a pengét. A sérült pengéket azonnal cserélje ki.
Üvegtábla	Ablaktisztító szer: Puha kendővel tisztítsa meg. Ne használja az üvegkaparót. A kényelmes tisztításhoz az ajtó levehető. Ehhez lásd a <i>Sütőajtó ki- és beakasztása</i> című fejezetet.
Gyerekszár* (készüléktípustól függően)	Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg. Amennyiben a sütőajtóra fel van szerelve gyerekszár, tisztítás előtt el kell távolítani. Erős szennyeződés esetén a gyerekszár nem működik megfelelően.
Tömítés Ne vegye le!	Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg. Ne súrolja.
Főzőzóna	Forró mosogatószeres víz vagy ecetes víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg. Erős szennyeződés esetén nemesacélból készült súrolóspirált vagy sütőtisztító szert használjon. Csak hideg sütőtérnél használja. ⚠ Az öntisztító felületeken használja az öntisztítás funkciót. Ehhez lásd az <i>Öntisztítás</i> című fejezetet. Figyelem! Az öntisztító felületeken soha ne használjon tűzhelytisztító szert.
A sütőlámpa üvegburája	Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg.

* Opcionális (Megtalálható bizonyos készülékeknél, készüléktípustól függően.)

Zóna	Tisztítószer
Állvány	Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával vagy kefével tisztítsa meg. A tisztításhoz az állványok levehetőek. Ehhez lásd az <i>Állványok ki- és beakasztása</i> című fejezetet. Teleszkópos kihúzó* (készüléktípustól függően) Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával vagy kefével tisztítsa meg. Ne távolítsa el a kenőzsírt a kihúzósinékről, a legjobb, ha betolt helyzetben tisztítja. Ne áztassa be, ne tisztítsa mosogatógépben és ne tisztítsa az öntisztítás funkcióval. Az állványok megsérülhetnek és nem töltik be a funkciójukat megfelelően.
Tartozékok	Forró mosogatószeres víz: Áztassa be és mosogatóruhával vagy kefével tisztítsa meg. Alumínium sütőtepsi*: (készüléktípustól függően) Puha törőruhával áttörölhető. Ne tisztítsa mosogatógépben. Soha ne használjon sütőtisztítót. A karcolások elkerülése érdekében a fémfelületet soha ne érintse meg késsel vagy más éles tárggyal. Nem használhatók az agresszív tisztítószerek, karcolást okozó szivacsok és durva tisztítókendők. Másképpen megkarcolódhatnak. Forgónyárs* (készüléktípustól függően) Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával vagy kefével tisztítsa meg. Nem tisztítható mosogatógépben. Sütőhőmérő* (készüléktípustól függően) Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával vagy kefével tisztítsa meg. Nem tisztítható mosogatógépben.
Alsó fiók*	Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg.

* Opcionális (Megtalálható bizonyos készülékeknél, készüléktípustól függően.)

Tisztítás előtt

Vegye ki a sütőtérből a tartozékokat és az edényeket.

A sütőtér aljának, tetejének és az oldalfalainak a 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 sütőtisztítószerezrel.

Öntisztító felületek tisztítása a sütőtérben

A sütőtérben lévő hátfal magas porozitású kerámiával van 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 lesz az eredmény.

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

1. Alaposan tisztítsa meg a sütőtér alját, tetejét és az oldalfalakat.
2. Állítsa be a 3-D forró levegőt .
3. Az üres, zárt sütőt fűtse fel maximális hőmérsékleten kb. 2 órát.

A kerámiabevonat regenerálódik. Távolítsa el vízzel és puha szivaccsal a barnás vagy fehéres üledéket, ha a sütőtér lehűlt.

A bevonat kismértékű elszíneződésének nincs hatása az öntisztításra.

Figyelem!

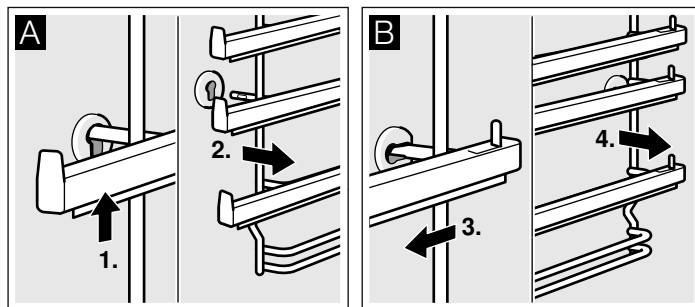
- Soha ne használjon súroló tisztítószeret. Összekarcolja, ill. tönkreteszi a porózus réteget.
- Soha ne kezelje a kerámiaréteget sütőtisztítószerezrel. Ha véletlenül sütőtisztító szer kerül rá, azonnal távolítsa el szivaccsal és elegendő vízzel.

Állványok ki- és beakasztása

Tisztításhoz az állványok kivehetőek. A sütőnek le kell hűlnie.

Állványok kiakasztása

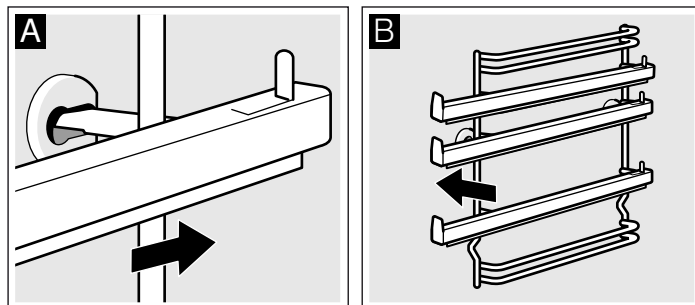
1. Az első állványokat emelje felfelé
2. és akassza ki (A ábra).
3. Ezután az egész állványt húzza előre
4. és vegye ki (B ábra).



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

Állványok beakasztása

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

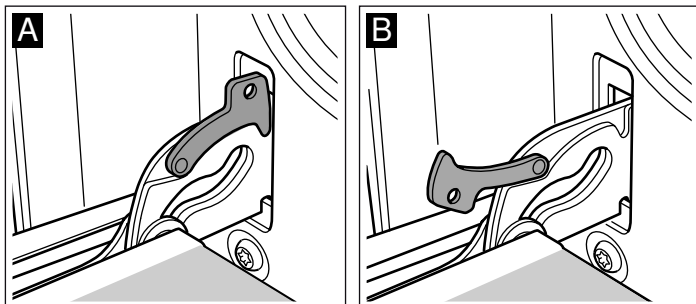


Az állványok csak a jobb és bal oldalra illeszkednek. Ügyeljen arra, hogy a B ábrának megfelelően az 1. és 2. szint alul, a 3., 4. és 5. szint felül található k. A kihúzósinék előre felé húzhatók ki.

A sütőajtó ki- és beakasztása

Az ajtólapok tisztításához és kisereléséhez a sütőajtó kiakasztható.

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

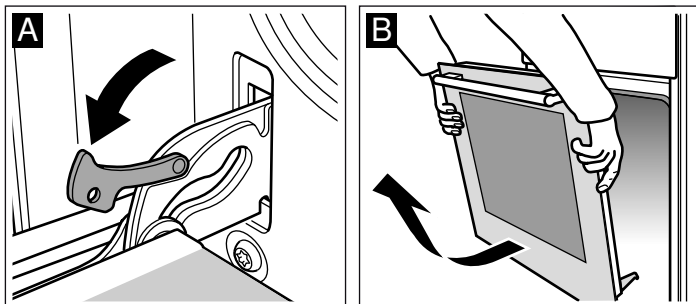


⚠ Sérülésveszély!

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

Ajtó kiakasztása

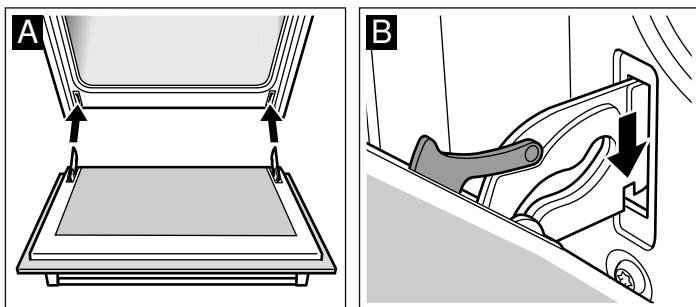
1. Nyissa ki teljesen a sütőajtót.
2. A bal és jobb oldali reteszelőkart hajtsa fel (A ábra).
3. A sütőajtót ütközésig csukja be. Két kézzel baloldalt és jobboldalt fogja meg. Kissé csukja beljebb az ajtót és húzza ki (B ábra).



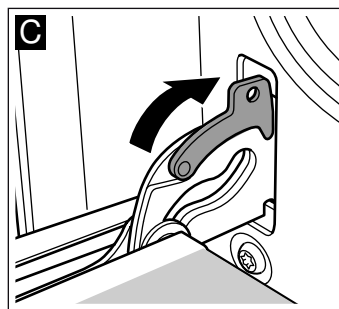
Ajtó beakasztása

A sütőajtót fordított sorrendben visszaakaszthatja.

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



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



⚠ Sérülésveszély!

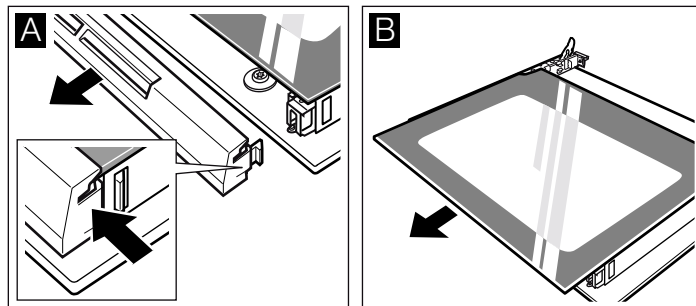
Ha a sütőajtó véletlenül kiesik vagy egy csuklópánt bekattan, ne nyúljon a csuklópántba. Hívja az ügyfélszolgálatot.

Ajtólapok ki- és beszerelése

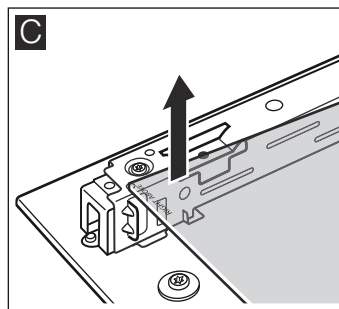
A jobb tisztíthatóság érdekében a sütőajtó üveglapjai kiserelhetők.

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 kapcsolót (A ábra).
3. Emelje meg a legfelső lapot és húzza ki (B ábra).



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



A lapokat ablaktisztítószerrel és puha törlővel tisztítsa meg.

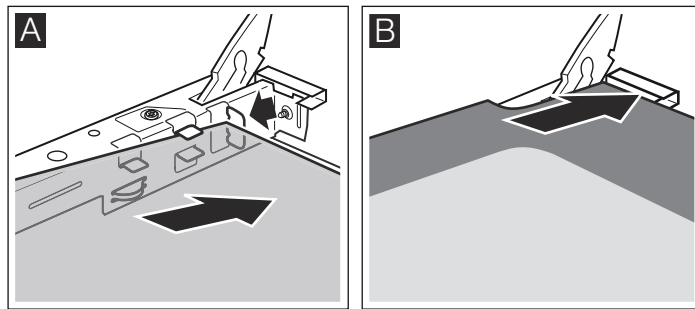
⚠ Sérülésveszély!

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

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.

Zavar	Lehetséges ok	Elhárítás/Útmutatás
A sütő nem működik.	A biztosíték meghibásodott.	Nézzen utána a biztosítékszekrényben, hogy a biztosíték rendben van-e.
	Áramkimaradás.	Ellenőrizze, hogy a konyhai világítás vagy más konyhai készülék működik-e.
A kijelzőn a  szimbólum és nullák világítanak.	Áramkimaradás.	Állítsa be ismét az időt.
A sütő nem fűt.	Por van az érintkezőkön.	Forgassa a kapcsolófogantyúkat többször erre-arra.

Hibakijelzések

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

Az alábbi hibakijelzésnél saját kezűleg is elháríthatja a hibát.

Hibakijelzés	Lehetséges ok	Elhárítás/Útmutatás
	Túl hosszúan nyomott meg egy gombot vagy a gomb le van takarva.	Nyomja meg egyenként az összes nyomógombot. Ellenőrizze, nem ragadt-e be, nincs-e letakarva vagy nem szennyeződött-e be egy nyomógomb.

Áramütésveszély!

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

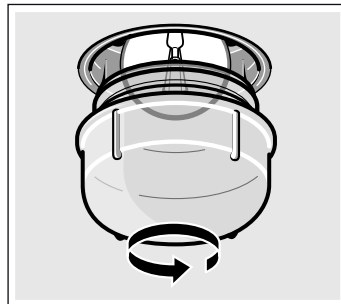
A fedélen lévő sütőlámpa cseréje

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

Áramütésveszély!

Kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben.

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



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

Üvegbura

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

Ügyfélszolgálat

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

E-szám és FD-szám

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

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

Ügyfélszolgálat ☎

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

Az egyes országok kapcsolati adatait megtalálja a mellékelt ügyfélszolgálati jegyzékben.

Javítási megrendelés és tanácsadás zavarok esetén

H +361 489 5461

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

Energiamegtakarítási és környezetbarát ötletek

Itt tippeket adunk Önnek, hogyan takaríthat meg energiát a sütőben való sütéskor és a főzőfelületen való főzéskor, és hogyan ártalmatlaníthatja megfelelően készülékét.

Energiamegtakarítás a sütőben

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



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.

Energiamegtakarítás a főzőfelületen

- Használjon vastag, egyenletes aljú edényeket és serpenyőket. Az egyenetlen alj növeli az energiafelhasználást.
- Az edény- és serpenyőalj átmérőjének meg kell egyeznie a főzőhely nagyságával. A túl kicsi edények a főzőhelyen energiavesztést okoznak. Ügyeljen rá: az edénygyártók gyakran a felső edényátmérőt adják meg. Ez legtöbbször nagyobb, mint az edény aljának az átmérője.
- Kis mennyiségekhez kis edényt használjon. A nagy, csak kevés ételt tartalmazó edény sok energiát igényel.
- Mindig fedje le az edényt egy illeszkedő fedővel. Fedő nélküli főzésnél négyszer több energia szükséges.
- Kevés vízzel főzzön. Ezzel energiát takarít meg. A zöldségfélék megtartják a vitaminokat és ásványi anyagokat.
- Időben kapcsoljon át alacsonyabb főzési fokozatra.
- Használja a maradékhőt. Hosszabb főzési idők esetén a főzőhelyet a főzési idő lejártá előtt már 5-10 perccel kapcsolja ki.

Ártalmatlanítás környezetbarát módon

A csomagolást környezetbarát módon ártalmatlanítsa.

Kísérleti konyhánkban teszteltük Önnek

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

Utasítások

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

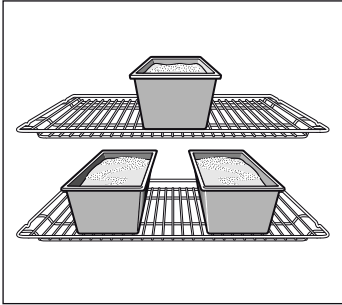
- Sütőtepsi: 5. szint

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

Az egyidejűleg betolt tepsiknek nem kell egyidejűleg készen lenniük.

A táblázatokban számos ételkészítési javaslat található.

Ha 3 négyszögletes 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 térszámítások és a receptben megadott adatok eltérhetnek.

Táblázatok

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

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

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

Sütemények formában	Forma	Szint	Fűtési mód	Hőmérséklet C °-ban	Időtartam perc ben
Kevert tészta, egyszerű	koszorú-/négyszögletes sütőforma	2	☒	160-180	40-50
	3 négyszögletes sütőforma	3+1	☒	140-160	60-80
Kevert tészta, finom	koszorú-/négyszögletes sütőforma	2	☐	150-170	60-70
Tortalap, kevert tészta	gyümölcsös sütőforma	2	☐	150-170	20-30
Gyümölcsös sütemény, finom, kevert tészta	kerek-/kuglófforma	2	☐	160-180	50-60
Piskótatorta	kerek sütőforma	2	☐	160-180	30-40
Omlós téstalap széllal	kerek sütőforma	1	☐	170-190	25-35
Gyümölcs- vagy túrótorta, omlós téstalap*	kerek sütőforma	1	☐	170-190	70-90
Wähe (svájci sütemény)	pizzatepsi	1	☐	220-240	35-45
Pikáns sütemények (p. l. omlós torta/hagymatorta)*	kerek sütőforma	1	☐	180-200	50-60
Pizza, vékony tésztával, kevés feltéttel (melegítse elő)	pizzatepsi	1	☐	250-270	10-15

* A sütemény kb. 20 percig hagyja a kikapcsolt, zárt sütőtérben kihűlni.

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

Aprósütemény	Tartozékok	Szint	Fűtési mód	Hőmérséklet °C -ban	Időtartam perc ben
Aprósütemény	sütőtepsi	3		140-160	15-25
	univerzális serpenyő + 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	30-40
	univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		140-150	30-45
	2 sütőtepsi + univerzális serpenyő	5+3+1		130-140	35-50
Mandulás habcsók	sütőtepsi	2		110-130	30-40
	univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		100-120	35-45
	2 sütőtepsi + univerzális serpenyő	5+3+1		100-120	40-50
Habcsók	sütőtepsi	3		80-100	130-150
Forró zsírban készült süte- mény	sütőtepsi	2		200-220	30-40
Leveles tésztából készült sütemény	sütőtepsi	3		180-200	20-30
	univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		180-200	25-35
	2 sütőtepsi + univerzális serpenyő	5+3+1		160-180	35-45
Kelt tésztás sütemény	sütőtepsi	3		180-200	20-30
	univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		170-190	25-35

Kenyér- és zsemlefélek

Kenyér sütésénél melegítse elő a sütőt, ha nincs másképp megadva.

Soha ne öntsön vizet a forró sütőbe.

2 szinten való sütésnél mindig tolja az univerzális serpenyőt a sütőtepsi fölé.

Kenyér- és zsemlefélek	Tartozékok	Szint	Fűtési mód	Hőmérséklet °C -ban	Időtartam perc ben
Kelesztett kenyér 1,2 kg lisztből	univerzális serpenyő	2		270	8
				200	35-45
Kovászos kenyér 1,2 kg lisztből	univerzális serpenyő	2		270	8
				200	40-50
Zsemle (nem kell előmelegíteni)	sütőtepsi	3		210-230	20-30
Zsemle kelt tésztából, édes	sütőtepsi	3		170-190	15-20
	univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		160-180	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 süssse.
A sütemény túl száraz.	Fogpiszkálójával 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 süssse, valamivel hosszabb ideig. A lédús töltelékkel készülő süteményhez süssse 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 gyümölcslé kifut.	Legközelebb használjon mélyebb univerzális serpenyőt, ha van.
A kelt tésztából készült aprósütemény sütés közben egymáshoz ragad.	Minden süteménydarab körül hagyjon kb. 2 cm távolságot. Így van elég hely, hogy a sütemények szépen feljöjjenek és körös-körül megpiruljanak.
Ha több szinten sütött. A felső sütőtepsin a sütemény sötétebb, mint az alsón.	Több szinten való sütésnél mindig 3 dimenziós forró levegős üzemmódot  használjon. Az egyidejűleg betölt tepsiknek nem kell egyidejűleg készen lenniük.
Lédús sütemények sütésekor kondenzvíz keletkezik.	Sütéskor vízgőz keletkezhet. A vízgőz az ajtó felett távozik. A vízgőz lecsapódhat a kezelőfelületen vagy a szomszédos bútorlapokon, és kondenzvízként lecsepeghet. Ez fizikai jelenség.

Hús, szárnyas, hal

Edény

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

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

Ha zománcozott sütőedényt használ, adjon hozzá kicsivel több folyadékot.

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

A táblázatokban szereplő adatok:

Edény fedő nélkül = nyitott

Edény fedővel = zárt

Az edényt mindig a rostély közepére tegye.

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

Sülték

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

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

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

A nemesacélból készült sütőedények csak feltételesan 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 ⅔-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 hátszint főzés után tekerje alufóliába és hagyja 10 percig a sütőben pihenni.

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

Hús	Súly	Tartozék és edény	Szint	Fűtési mód	Hőmérséklet °C -ban, grillfo- kozat	Időtartam perc ben
Marhahús						
Párolt marhasült	1,0 kg	zárt	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Marhafilé, közepes	1,0 kg	nyitott	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
Sült hátszín, közepesen átsütve	1,0 kg	nyitott	1		210-230	50
Steak, közepes, 3 cm vastag		rostély	5		3	15
Borjűhús						
Borjűsült	1,0 kg	nyitott	2		190-210	100
	2,0 kg		2		170-190	120
Sertéshús						
Sült bőr nélkül (p l. tarja)	1,0 kg	nyitott	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	140
	2,0 kg		1		180-200	160
Bőrös sült (p l. lapocka)	1,0 kg	nyitott	1		200-220	120
	1,5 kg		1		190-210	150
	2,0 kg		1		180-200	180
Pácolt fűstölt karaj csonttal	1,0 kg	zárt	2		210-230	70
Báránycsont						
Báránycsont nélkül, közepesen átsütve	1,5 kg	nyitott	1		150-170	120
Vagdalthús						
Vagdalthús	500 g húsból	nyitott	1		170-190	70
Virslis						
Virslis		rostély	4		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 -ban	Időtartam perc ben
Csirke, egész	1,2 kg	rostély	2		200-220	60-70
Csirke, egész	1,6 kg	rostély	2		190-210	80-90
Csirke, fél	darabja 500 g	rostély	2		200-220	40-50
Darabolt csirke	darabja 300 g	rostély	3		200-220	30-40
Kacsa, egész	2,0 kg	rostély	2		170-190	90-100
Liba, egész	3,5–4,0 kg	rostély	2		160-170	110-130
Bébi pulyka, egész	3,0 kg	rostély	2		170-190	80-100
Pulyka felsőcomb	1,0 kg	rostély	2		180-200	90-100

Hal

A haldarabokat az idő 2/3-nak leteltével fordítsa meg.

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

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

Ha közvetlenül a rostélyon grillez, tolja be még az univerzális serpenyőt is az 1. szintre. Így felfogja a folyadékot, és a sütő tisztább marad.

Hal	Súly	Tartozék és edény	Szint	Fűtési mód	Hőmérséklet °C -ban, grillfokban	Időtartam perc
Hal, egész	darabja kb. 300 g	rostély	2		3	20-25
	1,0 kg	rostély	2		180-200	45-50
	1,5 kg	rostély	2		170-190	50-60
Halkotlett, 3 cm vastag		rostély	3		2	20-25

Tippek sütéshez és grillezéshez

A sült pontos súlyára vonatkozóan nincsenek adatok a táblázatban.	Az adatokat a legközelebbi legalacsonyabb súlynak megfelelően válassza ki, és hosszabbítsa meg az időt.
Hogyan állapítható meg, hogy a sült elkészült-e.	Használjon húshőmérőt (a szakkereskedésben kapható), vagy végezze el a „kanál-próbát”. Nyomja meg a kanállal a sültet. Ha a húst feszesnek érzi, készen van. Ha enged a nyomásnak, még süssse egy darabig.
A sült túl sötét és a bőr helyenként megégett.	Ellenőrizze a betölési 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 gőzrésen át távozik. A vízgőz lecsapódhat a hűvösebb kapcsolótáblán vagy a szomszédos bútorlapokon, és kondenzvízként lecsepeghet.

Felfújtak, gratinírozott ételek, pirítás

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

Az edényt mindig állítsa a rostélyra.

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

Étel	Tartozék és edény	Szint	Fűtési mód	Hőmérséklet C °-ban	Időtartam perc
Felfújtak					
Felfújt, édes	felfújt forma	2		180-200	40-50
Tésztafelfújt	felfújt forma	2		210-230	30-40
Felfújt					
Burgonyafelfújt, nyers hozzávalók, max. 4 cm magas	1 felfújt forma	2		160-180	60-80
	2 felfújt forma	1+3		150-170	65-85
Pirítás					
Pirítás készítése, 4 darab	rostély	4		160-170	10-15
Pirítás készítése, 12 darab	rostély	4		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-ben, grillfokozat	Időtartam percben
Pizza, mélyhűtött					
pizza vékony tésztával	univerzális tepsi	2		190-210	15-20
	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		180-200	10-20
Pizza, hűtött, melegítsen elő	univerzális tepsi	1		180-200	10-15
Burgonyatermékek, mélyhűtött					
Hasábburgonya	univerzális tepsi	3		190-210	20-30
	univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		180-200	30-40
Krokkett	univerzális tepsi	3		190-210	20-25
Pírtott burgonyatallér, töltött burgonyalepény	univerzális tepsi	3		190-210	15-25
Péksütemény, mélyhűtött					
Zsemle, bagett	univerzális tepsi	3		190-210	10-20
Perc (nyers tésztából)	univerzális tepsi	3		200-220	10-20
Péksütemény, elősütött					
Átmelegített zsemle vagy bagett	univerzális tepsi	3		190-210	10-20
	univerzális serpenyő + rostély	3+1		160-180	20-25
Panírozott feltétek, mélyhűtött					
Halrudacsok	univerzális tepsi	2		200-220	10-15
csirke alsócomb, -darabok	univerzális tepsi	3		190-210	10-20
Rétes, mélyhűtött					
Rétes	univerzális tepsi	3		190-210	30-40

Különleges ételek

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

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

Joghurt készítése

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

- 4. A sütőt előírás szerint melegítse elő.
- 5. Ezután a csészéket vagy az üvegeket tegye a sütőtér aljára és előírás szerint készítse el a joghurtot.

Kelt tészta kelesztése

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

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

Felolvasztás

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

Kérjük, vegye figyelembe a gyártó által, a csomagoláson feltüntetett információkat.
A felolvasztási idő az élelmiszer fajtájától és mennyiségétől függ.
A szárnyast mellére fektetve tegye a tányérra.

Mélyhűtött áru	Tartozék	Magas-ság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban
pl.tejszínes torták, vajas krémtorták, csokoládé- vagy cukorbevonatú torták, gyümölcsök, csirke, kolbász és hús, kenyér és zsemle, sütemények és más pékáruk	Rostély	2		A hőfokszabályozó kikapcsolt állapotban marad

Aszalás

3 dimenziós forró levegővel kiválóan aszalhat.
Csak kifogástalan gyümölcsöt és zöldséget használjon, és alaposan mossa meg.
Hagyja jól lecsepegni, majd szárítsa meg.

Az univerzális serpenyőt és a rostélyt bélelje ki sütőpapírral vagy pergamennel.
A nagyon lédús gyümölcsöt vagy zöldséget többször forgassa meg.
Az aszalt ételt száradás után azonnal válassza el a papírtól.

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

Befőzés

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

Figyelem!

Ne használjon nagyobb vagy magasabb üvegeket. A fedelük megrepedhet.
Csakis kifogástalan gyümölcsöt és zöldséget használjon. Alaposan mossa meg őket.
A táblázatokban megadott időtartamok irányértékek. Azokat befolyásolhatja a szobahőmérséklet, az üvegek száma, mennyisége és az üvegek tartalmának hője. Át-, ill. kikapcsolás előtt ellenőrizze, hogy az üvegek megfelelően gyöngyöznek.

4. Az üvegeket csatokkal zárja le.
Hatnál több üveget ne tegyen a sütőtérbe.

Beállítás

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

Befőzés

Gyümölcs
Kb. 40-50 perc múlva rövid időközönként buborékok keletkeznek. Kapcsolja ki a sütőt.
25-35 perc utómelegítés után vegye ki az üvegeket a sütőtérből. Ha hosszabb ideig hűl a befőtt a sütőtérben, csírák képződhetnek, és ez a befőzött gyümölcs savanyodásához vezethet.

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.

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

Zöldség

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

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

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

Üvegek kivétele

Az üvegeket befőzés után vegye ki a sütőtérből.

Figyelem!

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

Akrilamid az élelmiszerekben

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

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

Ötletek az ételek akrilamidszegény elkészítéséhez

Általános tudnivalók	■ 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:

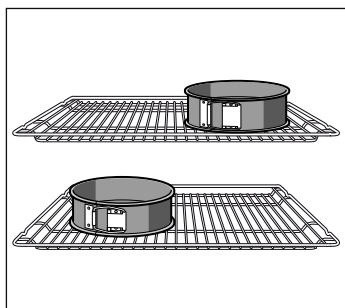
Az egyidejűleg betölt tepsiknek nem kell egyidejűleg készen lenniük.

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	Tartozék és edény	Szint	Fűtési mód	Hőmérséklet C °-ban	Időtartam perc ben
Kinyomós sütemény, melegítse elő*	sütőtepsi	3		140-150	30-40
	sütőtepsi	3		140-150	30-40
	sütőtepsi + univerzális serpenyő	1+3		140-150	30-45
	2 sütőtepsi + univerzális serpenyő	1+3+5		130-140	40-55
Aprósütemény, melegítse elő*	sütőtepsi	3		150-170	20-35
	sütőtepsi	3		150-170	20-35
	sütőtepsi + univerzális serpenyő	1+3		140-160	30-45
	2 sütőtepsi + univerzális serpenyő	1+3+5		130-150	35-55
Vizespiskóta, melegítse elő*	kerek sütőforma a rostélyon	2		160-170	30-40
	kerek sütőforma a rostélyon	2		160-170	25-40
Bevonatos almás pite	rostély + 2 kerek sütőforma Ø 20 cm	1		170-190	80-100
	2 rostély + 2 kerek sütőforma Ø 20 cm	1+3		170-190	70-100

* Előmelegítéshez ne használja a gyorsfűtési funkciót.

Grillezés

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

Étel	Tartozék és edény	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

* Fordítsa meg az idő 2/3-nak elteltével

Cuprins

Instrucțiuni de siguranță importante	31	Carne, carne de pasăre, pește	52
Cauzele avariilor	33	Recomandări pentru prăjire și grill	53
Vedere de ansamblu	33	Sufleuri, gratenuri, pâine prăjită	54
Deteriorări ale cuptorului	33	Alimente preparate	54
Deteriorări ale sertarului din soclu	34	Preparate speciale	55
Instalarea și conectarea	34	Decongelare	55
Pentru instalator	34	Deshidratare	55
Așezarea orizontală a mașinii de gătit	34	Fierberea	56
Noul dvs. aparat	35	Acrilamide în alimente	56
Generalități	35	Preparate de verificare	57
Zona de gătit	35	Coacerea	57
Panoul de comandă	35	Prepararea la grill	57
Spațiul de coacere	36		
Accesoriile dumneavoastră	37		
Introducerea accesoriilor	37		
Accesorii opționale speciale	37		
Serviciul clienți-Articole	38		
Înainte de prima utilizare	38		
Programarea orei	38		
Încingerea cuptorului	38		
Curățarea accesoriilor	39		
Pornirea plitelor	39		
Astfel efectuați setările	39		
Poziția mare de fierbere cu două cercuri și zona pentru cratițe	39		
Tabel de preparare	39		
Programarea cuptorului	40		
Modul de încălzire și temperatura	40		
Încălzire rapidă	40		
Programarea funcțiilor de timp	41		
Ceas cu alarmă	41		
Timpul de coacere	41		
Timpul de finalizare	42		
Ora	42		
Dispozitiv de siguranță împotriva accesului copiilor	42		
Modificarea reglajelor de bază	43		
Întreținerea și curățarea	43		
Produse de curățat	43		
Înainte de curățare	45		
Montarea și demontarea suporturilor pentru tăvi	45		
Demontarea și remontarea ușii cuptorului	46		
Montarea și demontarea geamurilor ușii	46		
Cum se procedează în cazul unei defecțiuni?	47		
Tabel de defecțiuni	47		
Înlocuirea becului de pe plafonul cuptorului	47		
Geamul protector	47		
Unitățile de service abilitate	48		
Numărul E și numărul FD	48		
Recomandări privind energia și mediul înconjurător	48		
Economisirea energiei la cuptor	48		
Economisirea energiei la plită	48		
Evacuarea ecologică	48		
Testate pentru dumneavoastră în studioul nostru gastronomic	49		
Prăjituri și produse de brutărie/patiserie	49		
Recomandări pentru coacere	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 pentru o consultare ulterioară sau pentru eventuali viitori proprietari.

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 este adecvat pentru o utilizare până la o înălțime de maxim 2000 de metri deasupra nivelului mării.

Acest aparat nu este conceput pentru utilizarea cu un ceas cu alarmă extern sau cu o telecomandă.

Nu folosiți dispozitive de protecție neadecvate sau grătare de protecție pentru copii. Acestea pot duce la accidente.

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

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

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

Introduceți întotdeauna accesoriul în locul corespunzător din spațiul de coacere.

Consultați descrierea accesoriilor din spațiul de coacere.

Pericol de incendiu!

- Obiectele inflamabile, depozitate în spațiul de coacere, se pot aprinde. Nu depozitați niciodată obiecte inflamabile în spațiul de

coacere. Nu deschideți niciodată ușa aparatului dacă se produce fum în aparat. Deconectați aparatul și scoateți ștecherul din priză sau întrerupeți siguranța din tabloul de siguranțe.

- La deschiderea ușii aparatului se creează curenți de aer. Hârtia de patiserie se poate atinge de elementele de încălzire și se poate aprinde. La preîncălzire nu așezați niciodată hârtie de patiserie în accesorii, fără ca aceasta să fie fixată. Așezați întotdeauna un vas sau o formă de copt pe hârtia de patiserie. Tapetați numai suprafața necesară cu hârtie de patiserie. Nu este permis ca hârtia de patiserie să iasă peste marginile accesoriului.
- Uleiul și grăsimile fierbinți se aprind repede. Nu lăsați niciodată nesupravegheate uleiul și grăsimile fierbinți. Nu stingeți niciodată un foc cu apă. Deconectați poziția de fierbere. Înăbușiți cu atenție flăcările cu un capac, o pătură extincătoare sau ceva asemănător.
- Pozițiile de fierbere devin foarte fierbinți. Nu depozitați niciodată obiecte inflamabile pe plită. Nu depozitați obiecte pe plită.
- Aparatul devine foarte fierbinte, materialele inflamabile se pot aprinde cu ușurință. Nu păstrați și nu utilizați obiecte inflamabile (de ex. tuburi de spray, detergenți) sub sau în apropierea cuptorului. Nu depozitați obiecte inflamabile în sau pe cuptor.
- Suprafețele sertarului din soclu pot deveni foarte fierbinți. Depozitați doar accesoriiile cuptorului în sertar. Nu este permisă depozitarea în sertarul din soclu a obiectelor combustibile și inflamabile.

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.
- Accesoriiile sau vesela vor deveni foarte fierbinți. Scoateți întotdeauna accesoriiile sau vasele fierbinți cu ajutorul unei mânuși de bucătărie.
- Vaporii de alcool se pot aprinde în spațiul de coacere fierbinte. Nu pregătiți niciodată alimente cu băuturi având un procent ridicat de alcool. Utilizați numai cantități

mici de băuturi cu conținut ridicat de alcool. Deschideți ușa aparatului cu precauție.

- Pozițiile de fierbere și zona învecinată acestora, îndeosebi un eventual cadru al plitei, se încălzesc foarte tare. Nu atingeți niciodată suprafețele fierbinți. Țineți copiii la distanță.
- În timpul funcționării, suprafețele aparatului devin foarte fierbinți. Nu atingeți suprafețele fierbinți. Țineți copiii la distanță de aparat.
- Poziția de fierbere încălzește, însă indicatorul nu funcționează. Deconectați siguranța din tabloul de siguranțe. Chemați unitatea service abilitată.
- Aparatul se încinge în timpul funcționării. Lăsați aparatul să se răcească înainte de a-l curăța.

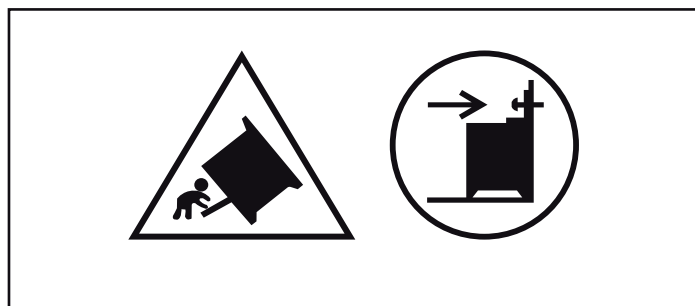
Pericol de arsuri!

- 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.
- Dacă există lichid între fundul oalei și poziția de fierbere, oalele pot sări brusc. Păstrați întotdeauna uscate poziția de fierbere și fundul oalei.
- În cazul în care aparatul este amplasat pe un soclu fără să fie fixat, el poate să alunece de pe soclu. Aparatul trebuie fixat ferm de soclu.

Pericol de răsturnare!



Avertizare: Pentru a împiedica o răsturnare a aparatului, trebuie montat un element de protecție împotriva răsturnării. Vă rugăm să citiți instrucțiunile de montaj.

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.
- Ciobiturile sau crăpăturile din placa vitroceramică pot provoca electrocutări. Deconectați siguranța din tabloul de siguranțe. Chemați unitatea service abilitată.

Pericol de incendiu!

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

Pericol de arsuri!

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

Cauzele avariilor

Plita

Atenție!

- Bazele aspre ale oalelor și tigăilor zgârie placa vitroceramică.
- Evitați încălzirea veselei goale. Se pot produce deteriorări.
- Nu așezați niciodată tigăi și oale încinse pe panoul de comandă, pe panoul de afișaj sau pe cadru. Se pot produce deteriorări.
- În cazul în care pe plită cad obiecte dure și ascuțite, se pot produce deteriorări.
- Folia de aluminiu sau recipientele din mase plastice se topesc pe pozițiile de fierbere fierbinți. Hârtia de patiserie nu este adecvată pentru plita dumneavoastră.

Vedere de ansamblu

În tabelul următor găsiți cele mai frecvente avarii:

Avarie	Cauză	Măsură
Pete	Preparate vărsate	Îndepărtați imediat preparatele vărsate cu o răzuitoare pentru geamuri.
	Produse de curățare neadecvate	Utilizați numai produse de curățat adecvate pentru placa vitroceramică
Zgârieturi	Sare, zahăr și nisip	Nu utilizați plita ca suprafață de lucru sau de depozitare.
	Bazele abrazive ale oalelor și tigăilor zgârie placa vitroceramică	Verificați vesela.
Schimbări de culoare	Produse de curățare neadecvate	Utilizați numai produse de curățat adecvate pentru placa vitroceramică
	Frecare cu bazele oalelor (de ex. aluminiu)	Ridicați oalele și tigăile când le deplasați pe plită.
Defecte superficiale	Zahăr, preparate cu conținut ridicat de zahăr	Îndepărtați imediat preparatele vărsate cu o răzuitoare pentru geamuri.

Deteriorări ale cuptorului

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.

Deteriorări ale sertarului din soclu

Atenție!

Nu așezați obiecte fierbinți în sertarul din soclu. Acesta poate suferi deteriorări.

Instalarea și conectarea

Conectarea electrică

Conectarea electrică trebuie efectuată de către un electrician autorizat. Trebuie respectate prevederile furnizorului de energie electrică.

Dacă aparatul este conectat greșit, în cazul defectăunilor se anulează dreptul la garanție.

Atenție!

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

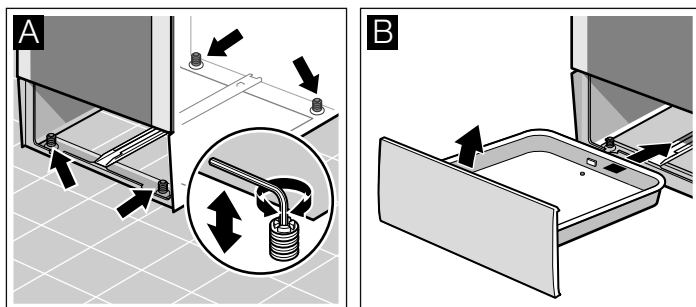
Pentru instalator

- În privința instalației, trebuie să existe un dispozitiv de deconectare pe toți polii, cu o distanță între contacte de minim 3 mm. La conectarea prin intermediul unui ștecher, acest lucru nu este necesar, dacă ștecherul este accesibil pentru utilizator.
- Siguranța electrică: Mașina de gătit este un aparat din clasa de protecție I și poate fi exploatată numai în combinație cu un cablu de protecție cu legare la pământ.
- Pentru conectarea aparatului trebuie utilizat un cablu de tip H 05 VV-F sau echivalent.

Așezarea orizontală a mașinii de gătit

Așezați mașina de gătit direct pe pardoseală.

1. Trageți afară sertarul din soclu și scoateți-l în sus. În interiorul soclului, în față și în spate, există piciorușe de reglaj.
2. Cu ajutorul unei chei hexagonale, rotiți piciorușele de reglaj în funcție de necesități, mai sus sau mai jos, până când mașina de gătit este perfect orizontală (imaginea A).
3. Împingeți la loc sertarul din soclu (imaginea B).



Fixarea de perete

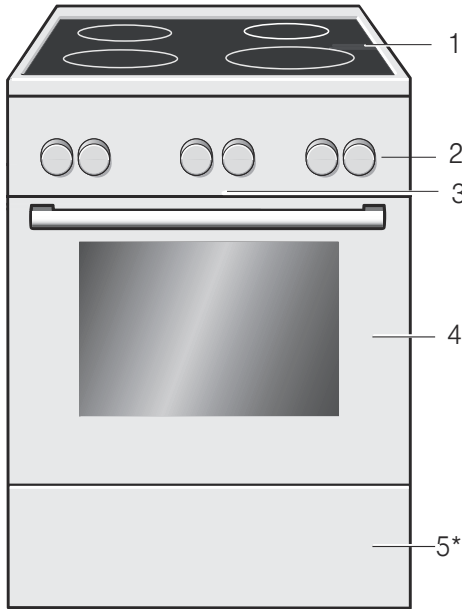
Pentru ca mașina de gătit să nu se răstoarne, ea trebuie fixată de perete cu colțarul atașat. Vă rugăm să respectați instrucțiunile de montaj pentru fixarea de perete.

Noul dvs. aparat

În acest capitol obțineți informații despre aparat, moduri de funcționare și accesorii.

Generalități

Execuția depinde de respectivul tip de aparat.



Explicații	
1	Plită**
2	Panoul de comandă**
3	Ventilator de răcire
4	Ușa cuptorului**
5*	Sertar din soclu**

* Opțional (disponibil pentru anumite aparate)
** În funcție de tipul aparatului, sunt posibile unele diferențe.

Zona de gătit

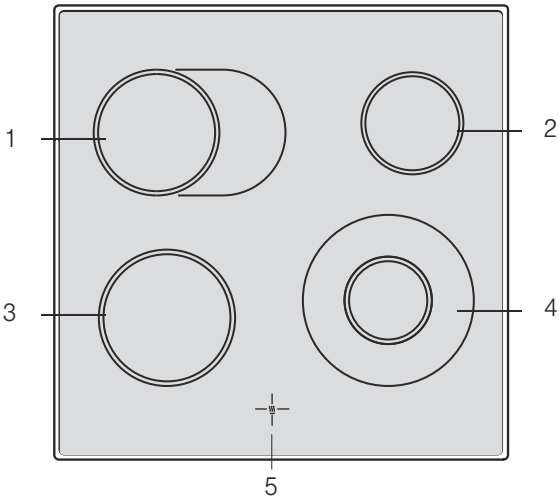
Aici aveți o prezentare de ansamblu a panoului de operare.
Execuția depinde de respectivul tip de aparat.

Panoul de comandă

În funcție de tipul aparatului, sunt posibile unele diferențe.

Butoanele comutatoarelor

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



Explicații	
1	Poziție de fierbere 17 cm sau zonă pentru cratițe 17x26 cm
2	Poziție de fierbere 14,5 cm
3	Poziție de fierbere 18 cm
4	Poziție de fierbere cu două cercuri 21 și 12 cm
5	Afișajul temperaturii reziduale

Indicatorul temperaturii reziduale

Plita dispune de un afișaj al temperaturii reziduale pentru fiecare poziție de fierbere. Acesta indică ce poziții de fierbere mai sunt încă fierbinți. Și atunci când plita este deconectată, afișajul rămâne aprins până când poziția de fierbere s-a răcit suficient.
Puteți folosi în mod eficient căldura reziduală, de ex. menținând un preparat mic la cald.

Comandă de funcții

Comanda de funcții servește pentru selectarea tipului de încălzire.

Poziție	Utilizare
Poziția zero	Cuptorul este oprit.
Aer cald 3D*	Pentru prăjituri și produse de cofetărie. Este posibil să gătiți pe trei niveluri. O turbină situată pe pereții posterior al cuptorului distribuie căldura în mod uniform în interiorul cuptorului.
Căldură superioară și inferioară*	Pentru prăjituri, feluri gratinate și carne slabă, de ex. de vițel sau vânat, pe un nivel. Căldura provine de la rezistențele inferioară și superioară.
Funcția pizza	Prepararea rapidă a alimentelor congelate fără a fi necesară preîncălzirea, de ex. pizza, cartofi prăjiți sau plăcinte din foi. Căldura provine de la rezistența inferioară și de la turbina situată pe peretele posterior.
Grill cu aer cald	Gătirea bucăților de carne, pasăre și pește. Rezistența grillului și ventilatorul se conectează și deconectează alternativ. Turbina face căldura emanată de grill să circule în jurul alimentelor.
Grill, suprafață mare	Prepararea la grill a biftecului, cârnaților, tostadas și peștelui. Se încălzește toată suprafața de sub rezistența grillului.
Grill, suprafață mică	Prepararea la grill a unor cantități mici de bifece, cârnați, tostadas și pește. Se încălzește partea centrală a rezistenței grillului.
Căldură inferioară	Glasare, coacere și gratinare. Căldura provine de la rezistența inferioară.
Decongelarea	Decongelați, de ex., carne, pasăre, pâine și prăjituri. Turbina circulă aerul cald în jurul alimentului.
Lumină	Se aprinde becul de iluminat din interiorul cuptorului.

* Tip de încălzire cu care se determină clasa de eficiență energetică în conformitate cu EN60350.

Când se selectează tipul de încălzire, becul din interiorul cuptorului se aprinde.

Selectorul de temperatură

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

Poziții	Funcția
Poziția neutră	Cuptorul nu se încălzește.
50-270	Domeniul de temperatură
1, 2, 3	Trepte de grill
	Treptele de grill, pentru grill mic și mare .
	treapta 1 = redus
	treapta 2 = mediu
	treapta 3 = puternic

În timp ce cuptorul se încălzește, pe display se aprinde simbolul pentru temperatură . În cazul în care se întrerupe

încălzirea, simbolul se stinge. În cazul anumitor setări, el nu se aprinde.

Comutatoarele pozițiilor de fierbere

Cu ajutorul celor patru comutatoare ale pozițiilor de fierbere puteți seta puterea termică a fiecărei poziții de fierbere în parte.

Poziția	Semnificația
0 Poziția neutră	Poziția de fierbere este deconectată.
1-9 Trepte de fierbere	1 = putere minimă 9 = putere maximă
Conectare	Conectarea zonei pentru cratițe
Conectare	Conectarea poziției mari de fierbere cu două circuite

Când conectați o poziție de fierbere, se aprinde becul indicator.

Taste și afișaj

Cu ajutorul tastelor, puteți seta diferite funcții suplimentare. Pe afișaj puteți vedea valorile setate.

Tasta	Utilizare
Încălzire rapidă	Încălzirea foarte rapidă a cuptorului.
Funcții de timp	Selectarea timerului , a duratei de preparare , a timpului final și a orei curente .
Siguranța pentru copii	Blocarea și deblocarea funcțiilor cuptorului.
- Minus	Reducerea valorilor de setare.
+ Plus	Mărirea valorilor de setare.

Puteți vedea ce funcție de timp este în prim-plan pe afișaj, după parantezele [] din jurul simbolului respectiv. Excepție: în cazul orei curente, simbolul se aprinde numai când efectuați modificări.

Taste

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

Spațiul de coacere

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

Bec

Becul din interiorul cuptorului rămâne aprins cât timp cuptorul este în funcțiune.

În ciuda acestui fapt, becul se poate aprinde atunci când cuptorul este stins situând comanda de funcții în poziția .

Ventilator de răcire

Ventilatorul de răcire se conectează și se deconectează în funcție de necesități. Aerul cald iese pe deasupra ușii.

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

Atenție!

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

Accesoriile dumneavoastră

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

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



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.



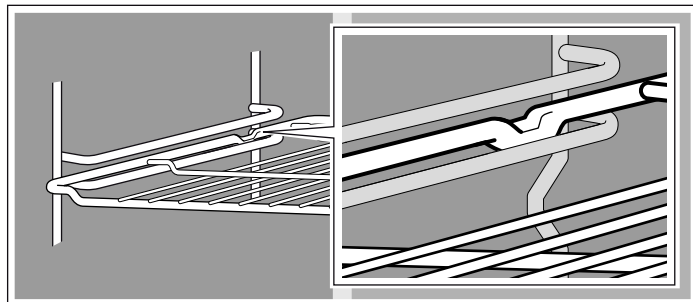
Tavă universală

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.

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

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



Cu șinele de deplasare pe înălțimile 2, 3 și 4, puteți trage accesoriul și mai în afară.

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

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

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

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

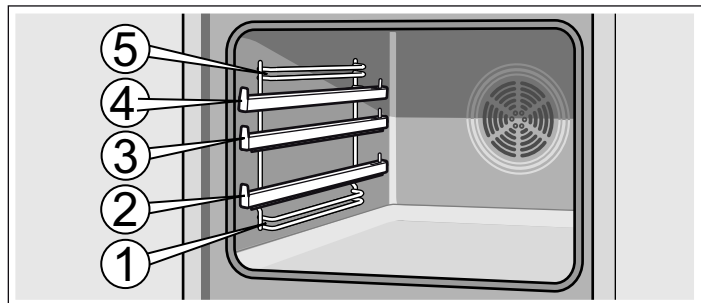
Accesorii opționale speciale

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

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

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.



Accesorii opționale speciale	Număr HEZ	Funcția
Tavă pentru pizza	HEZ317000	Este adecvată îndeosebi pentru pizza, preparate congelate și torturi rotunde. Puteți utiliza tava pentru pizza în locul tăvii universale. Introduceți tava deasupra grătarului și respectați indicațiile din tabele.
Grătar inserabil	HEZ324000	Pentru prăjire. Așezați întotdeauna grătarul pentru grill în tava universală. Grăsimea care picură și zeama de carne vor fi colectate.
Tavă pentru grill	HEZ325000	În cazul preparării la grill, va fi folosită în locul grătarului pentru grill sau ca protecție împotriva stropirii, pentru a proteja cuptorul de o murdărire excesivă. Utilizați tava pentru grill numai împreună cu tava universală. Bucăți pentru grill în tava pentru grill: pot fi utilizate numai nivelele 1, 2 și 3. Tavă pentru grill ca protecție împotriva stropirii: tava universală va fi introdusă împreună cu tava pentru grill sub grătar.

Accesorii opționale speciale	Număr HEZ	Funcția
Piatră de copt	HEZ327000	Piatra de copt este adecvată în mod excepțional pentru coacerea pâinii făcute în casă, a chiflelor și a pizzei, care urmează să aibă partea de jos crocantă. Piatra de copt trebuie preîncălzită întotdeauna la temperatura indicată.
Tavă emailată	HEZ331003	Pentru prăjituri și fursecuri. Introduceți tava în cuptor cu partea înclinată spre ușa cuptorului.
Tavă de copt emailată cu strat antiaderent	HEZ331011	Prăjiturile și paleurile pot fi distribuite foarte bine în tava de copt. Introduceți tava în cuptor cu partea înclinată spre ușa cuptorului.
Tavă universală	HEZ332003	Pentru prăjituri însiropate, produse de patiserie, alimente congelate și fripturi de dimensiuni mari. Poate fi folosită și pentru colectarea grăsimii sau a sucului de carne sub grătar. Introduceți tava universală în cuptor cu partea înclinată spre ușa cuptorului.
Tavă universală cu strat antiaderent	HEZ332011	Prăjiturile însiropate, produsele de brutărie și patiserie, preparatele congelate și bucățile mari de friptură pot fi distribuite foarte bine în tava universală. Introduceți tava universală în cuptor cu partea înclinată spre ușa cuptorului.
Capac pentru tava profesională	HEZ333001	Cu capac, tava profesională devine o veselă profesională pentru prăjit.
Tavă profesională cu grătar inserabil	HEZ333003	Este adecvată în mod deosebit pentru prepararea cantităților mari.
Grătar	HEZ334000	Pentru veselă, forme de prăjituri, fripturi, alimente de preparat la grătar și alimente congelate.
Vas din sticlă pentru prăjit	HEZ915001	Vasul din sticlă pentru prăjit este potrivit pentru preparate înăbușite și sufleuri. Este adecvat îndeosebi pentru programele și automatica de prăjire.

Serviciul clienți-Articole

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

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

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

Înainte de prima utilizare

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

Programarea orei

În timpul conexiunii, pe panoul indicator clipește simbolul  și patru zerouri. Setarea orei.

1. Apăsăți tasta .

Pe panoul indicator se afișează ora **12:00**.

2. Setăți ora cu tasta **+** sau **-**.

După câteva secunde se afișează ora programată.

Încingerea cuptorului

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

Aerisiți bucătăria pe tot parcursul perioadei de încingere a cuptorului.

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

2. Cu selectorul de temperaturi setați 240 °C.

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

Curățarea accesoriilor

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

Pornirea plitelor

În acest capitol veți afla cum să setați pozițiile de fierbere. Veți găsi în tabel trepte de fierbere și timpi de preparare pentru diverse preparate.

Astfel efectuați setările

Cu comutatoarele pozițiilor de fierbere setați puterea de încălzire individual, pentru fiecare poziție de fierbere.

- Poziția 0 = oprit
- Poziția 1 = puterea cea mai redusă
- Poziția 9 = puterea maximă.

Când conectați o poziție de fierbere, se aprinde becul indicator.

Poziția mare de fierbere cu două cercuri și zona pentru cratițe

La aceste poziții de fierbere puteți modifica mărimea.

Conectarea suprafeței mari

Rotiți comutatorul pozițiilor de fierbere până în poziția 9 - acolo veți simți o ușoară rezistență - și în continuare până la simbolul ☉ = poziția mare de fierbere dublu circuit sau

☉ = zona pentru cratițe
Apoi rotiți imediat înapoi pe treapta de fierbere dorită.

Comutarea înapoi pe suprafață mică

Rotiți comutatorul pozițiilor de fierbere pe 0 și setați din nou.

Pe poziția mică de fierbere cu două cercuri puteți încălzi deosebit de bine cantități mici de mâncare.

Atenție!

Nu aduceți niciodată la 0 rotind peste simbolul ☉ sau ☉.

Tabel de preparare

În următoarele tabele găsiți câteva exemple.

Timpii de preparare și treptele de fierbere depind de tipul, greutatea și calitatea alimentelor. Din acest motiv, este posibil să existe diferențe.

În cazul încălzirii preparatelor cu sosuri mai groase, amestecați la intervale regulate.

Folosiți treapta 9 pentru începerea fierberii.

	Treapta de fierbere îndelungată	Durata de fierbere îndelungată în minute
Topire		
Ciocolată, glazură, gelatină	1	-
Unt	1-2	-
Încălzirea și menținerea la cald		
Tocană (de ex. tocană de linte	1-2	-
Lapte**	1-2	-
Preparare în lichid sub temperatura de fierbere, fierbere la foc mic		
Perişoare, găluşte	4*	20-30 min.
Peşte	3*	10-15 min.
Sosuri albe, de ex. sos beşamel	1	3-6 min.
Fierbere, preparare cu aburi, fierbere înăbuşită		
Orez (cu cantitate dublă de apă)	3	15-30 min.
Cartofi fierţi în coajă	3-4	25-30 min.
Cartofi natur	3-4	15-25 min.
Paste făinoase, fidea	5*	6-10 min.
Tocane, supe	3-4	15-60 min.
Legume	3-4	10-20 min.
Legume, congelate	3-4	10-20 min.
Preparare în oala sub presiune	3-4	-
Preparare înăbuşită		
Rulade	3-4	50-60 min.
Friptură înăbuşită	3-4	60-100 min.
Gulaş	3-4	50-60 min

* Fierbere îndelungată fără capac

** Fără capac

	Treapta de fierbere îndelungată	Durata de fierbere îndelungată în minute
Prăjire**		
Șnițel, natur sau pane	6-7	6-10 min.
Șnițel, congelat	6-7	8-12 min.
Friptură (grosime 3 cm)	7-8	8-12 min.
Pește și file de pește natur	4-5	8-20 min.
Pește și file de pește pane	4-5	8-20 min.
Pește și file de pește, pane și congelat de ex. crochete de pește	6-7	8-12 min.
Preparate la tigaie, congelate	6-7	6-10 min
Clătite	5-6	continuu

* Fierbere îndelungată fără capac

** Fără capac

Programarea cuptorului

Există mai multe moduri de a programa cuptorul. În continuare se descrie cum se programează timpul de încălzire și temperatura sau nivelul grilului. Cuptorul permite programarea timpului de coacere (durata) și timpul de finalizare pentru fiecare fel. Pentru mai multe informații, consultați capitolul *Programarea funcțiilor de timp*.

Indicație: Se recomandă să se preîncălzească întotdeauna cuptorul înainte de a se introduce alimentul pentru a se evita generarea de condens în exces pe geam.

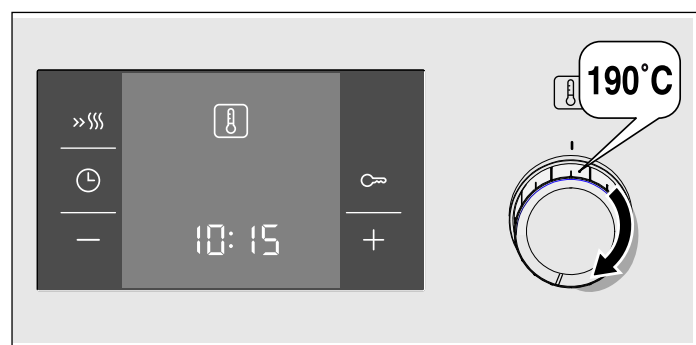
Modul de încălzire și temperatura

Exemplul din imagine: încălzire superioară/inferioară la 190°C

1. Cu ajutorul selectorului de funcții puteți seta modul de încălzire.



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



Cuptorul se încălzește.

Deconectarea cuptorului

Rotiți selectorul de funcții în poziția zero.

Modificarea setărilor

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

Încălzire rapidă

Cu funcția de încălzire rapidă, cuptorul ajunge la temperatura programată foarte repede.

Încălzirea rapidă se va utiliza pentru temperaturi mai mari de 100 °C. Următoarele tipuri de încălzire sunt adecvate:

- Aer cald 3D
- Căldură superioară și inferioară

Pentru a obține o coacere uniformă, alimentul nu se va introduce în cuptor până când nu s-a finalizat încălzirea rapidă.

1. Selectați tipul de încălzire și temperatura.

2. Apăsați scurt tasta »»».

Pe panoul indicator se aprinde simbolul »»». Cuptorul începe să se încălzească.

Încheierea încălzirii rapide

Este emis un semnal sonor. Simbolul »»» dispăre de pe panoul indicator. Introduceți alimentul în cuptor.

Anularea încălzirii rapide

Apăsați tasta »»». Simbolul »»» dispăre de pe panoul indicator.

Programarea funcțiilor de timp

Acest cuptor are mai multe funcții de timp. Cu tasta  se activează meniul și se comută între funcții diferite. Simbolurile de timp rămân iluminate în timp ce se realizează setările. Parantezele [] indică funcția de timp selectată. Se poate modifica o funcție de timp deja programată direct cu tastele + sau -, cu condiția ca simbolul de timp să se găsească între paranteze [].

Ceas cu alarmă

Funcționarea ceasului cu alarmă nu depinde de funcționarea cuptorului. Ceasul cu alarmă dispune de semnal propriu. În acest mod se poate observa dacă s-a încheiat timpul ceasului cu alarmă sau deconectarea automată a cuptorului (timpul de coacere).

1. Apăsați o dată tasta .

Pe panoul indicator se aprind simbolurile de timp, parantezele se găsesc lângă .

2. Programați timpul ceasului cu alarmă cu tastele + sau -.

Valoarea propusă de tasta + = 10 minute

Valoarea propusă de tasta - = 5 minute

Timpul programat apare după câteva secunde. Începe să se deruleze timpul ceasului cu alarmă. Pe panoul indicator se aprinde simbolul  și apare timpul scurs al ceasului cu alarmă. Celelalte simboluri de timp se sting.

Timpul ceasului cu alarmă s-a scurs

Este emis un semnal sonor. Pe panoul indicator se afișează **00:00**. Opriți ceasul cu alarmă cu tasta .

Modificarea timpului ceasului cu alarmă

Modificați timpul ceasului cu alarmă cu tastele + sau -. Durata modificată apare după câteva secunde.

Anularea timpului ceasului cu alarmă

Restabiliți timpul ceasului cu alarmă la **00:00** cu tasta -. Timpul modificat este afișat după câteva secunde. Ceasul cu alarmă se stinge.

Consultați setările de timp

În cazul în care ați programat mai multe funcții de timp, pe panoul indicator se aprind simbolurile corespunzătoare. Simbolul funcției de timp din primul plan se găsește între paranteze.

Pentru a consulta ceasul cu alarmă , timpul de coacere , timpul de finalizare  sau ora , apăsați repetat tasta  până când parantezele indică simbolul dorit. Valoarea corespunzătoare apare timp de câteva secunde pe panoul indicator.

Timpul de coacere

Cuptorul permite programarea timpului de coacere pentru fiecare aliment. Odată trecut timpul de coacere, cuptorul se oprește automat. În acest mod, se evită întreruperea altor sarcini pentru a opri cuptorul sau depășirea din greșeală a timpului de coacere.

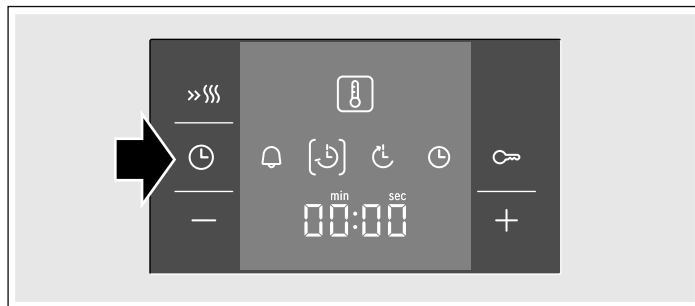
Exemplu din imagine: timpul de coacere 45 minute.

1. Selectați tipul de încălzire cu ajutorul comenzii de funcții.

2. Selectați temperatura sau nivelul grillului cu ajutorul comenzii de temperatură.

3. Apăsați de două ori tasta .

Pe panoul indicator se afișează **00:00**. Se aprind simbolurile de timp, parantezele se găsesc lângă .



4. Programați timpul de coacere cu tasta + sau -.

Valoarea propusă de tasta + = 30 minute

Valoarea propusă de tasta - = 10 minute



După câteva secunde se aprinde cuptorul. Pe panoul indicator apare timpul de coacere scurs și se aprinde simbolul . Celelalte simboluri de timp se sting.

Timpul de coacere s-a încheiat

Este emis un semnal sonor. Cuptorul nu mai încălzește. Pe panoul indicator se afișează **00:00**. Apăsați tasta . Programați un nou timp de coacere cu tasta + sau -. Sau apăsați de două ori tasta  și poziționați comanda de funcții în poziția zero. Cuptorul este stins.

Modificați timpul de coacere

Modificați timpul de coacere cu tastele + sau -. Durata modificată apare după câteva secunde. Dacă ceasul cu alarmă este programat, apăsați mai întâi tasta .

Anularea timpului de coacere

Restabiliți timpul de coacere la **00:00** cu tasta -. Timpul modificat este afișat după câteva secunde. Timpul a fost anulat. Dacă ceasul cu alarmă este programat, apăsați mai întâi tasta .

Consultați setările de timp

În cazul în care ați programat mai multe funcții de timp, pe panoul indicator se aprind simbolurile corespunzătoare. Simbolul funcției de timp din primul plan se găsește între paranteze.

Pentru a consulta ceasul cu alarmă , timpul de coacere , timpul de finalizare  sau ora , apăsați repetat tasta  până când parantezele indică simbolul dorit. Valoarea corespunzătoare apare timp de câteva secunde pe panoul indicator.

Timpul de finalizare

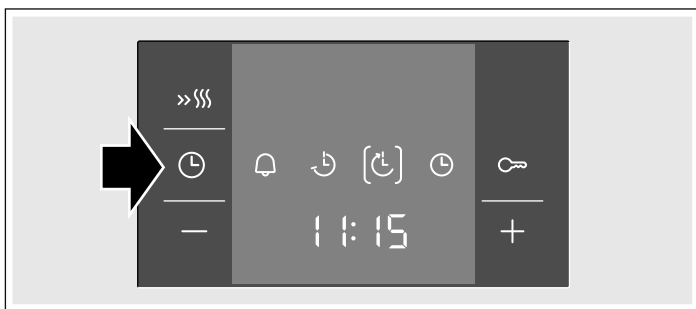
Cuptorul permite programarea orei la care se dorește ca felul de mâncare să fie gata. Cuptorul se aprinde automat și se stinge la ora dorită. De ex., se poate introduce alimentul în interiorul cuptorului dimineața și se poate programa cuptorul pentru a fi gata la prânz.

Asigurați-vă că alimentele nu se distrug dacă rămân un timp prea îndelungat în cuptor.

Exemplu din imagine: este ora 10:30, timpul de coacere este de 45 minute iar cuptorul trebuie să se stingă la 12:30.

1. Reglați comanda de funcții.
2. Reglați comanda de temperatură.
3. Apăsați de două ori tasta .
4. Programați timpul de coacere cu tasta **+** sau **-**.
5. Apăsați tasta .

Parantezele se găsesc lângă . Se afișează ora la care felul de mâncare va fi gata.



6. Întârziați timpul de finalizare cu tasta **+** sau **-**.



Cuptorul afișează timpul programat timp de câteva secunde și rămâne reglat în poziția de așteptare. Pe panoul indicator apare ora la care va fi gata alimentul iar simbolul  apare între paranteze. Simbolurile  și  se sting. Atunci când se aprinde cuptorul, se afișează timpul de coacere scurs și simbolul  apare între paranteze. Simbolul  se stinge.

Timpul de coacere s-a încheiat

Este emis un semnal sonor. Cuptorul nu mai încălzește. Pe panoul indicator se afișează **00:00**. Apăsați tasta . Programați un nou timp de coacere cu tasta **+** sau **-**. Sau apăsați de două ori tasta  și poziționați comanda de funcții în poziția zero. Cuptorul este stins.

Modificarea timpului de finalizare

Modificați timpul de finalizare cu tastele **+** sau **-**. Timpul modificat este afișat după câteva secunde. Dacă ceasul cu alarmă este programat, apăsați mai întâi de două ori tasta . Nu modificați timpul de finalizare dacă timpul de coacere a început să se deruleze. Rezultatul final ar putea varia.

Anularea timpului de finalizare

Restabiliți timpul de finalizare la ora curentă cu tasta **-**. Timpul modificat este afișat după câteva secunde. Cuptorul se aprinde. Dacă ceasul cu alarmă este programat, apăsați mai întâi de două ori tasta .

Consultați setările de timp

În cazul în care ați programat mai multe funcții de timp, pe panoul indicator se aprind simbolurile corespunzătoare. Simbolul funcției de timp din primul plan se găsește între paranteze.

Pentru a consulta ceasul cu alarmă , timpul de coacere , timpul de finalizare  sau ora , apăsați repetat tasta  până când parantezele indică simbolul dorit. Valoarea corespunzătoare apare timp de câteva secunde pe panoul indicator.

Ora

În timpul conexiunii sau a unei întreruperi a alimentării cu energie electrică, pe panoul indicator clipește simbolul  și patru zerouri. Setarea orei.

1. Apăsați tasta .

Pe panoul indicator se afișează ora **12:00**.

2. Setați ora cu tasta **+** sau **-**.

După câteva secunde se afișează ora programată.

Modificarea orei

Nu poate fi programată nicio altă funcție a timpului.

1. Apăsați de patru ori tasta .

Pe panoul indicator se aprind simbolurile de timp, parantezele se găsesc lângă .

2. Modificați ora cu tasta **+** sau **-**.

După câteva secunde se afișează ora programată.

Stingerea afișajului orei

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

Dispozitiv de siguranță împotriva accesului copiilor

Cuptorul are încorporat un dispozitiv de siguranță împotriva accesului copiilor pentru a evita ca aceștia să îl aprindă accidental.

Cuptorul nu răspunde la nicio setare. Ceasul cu alarmă și ora se pot programa cu dispozitivul de siguranță împotriva accesului copiilor activat.

Când tipul de încălzire și temperatura sau nivelul grillului sunt programate, dispozitivul de siguranță împotriva accesului copiilor întrerupe încălzirea.

Activarea dispozitivului de siguranță împotriva accesului copiilor

Nu poate fi programat niciun timp de coacere și niciun timp de finalizare.

Apăsați tasta  timp de aprox. patru secunde.

Pe panoul indicator apare simbolul . Dispozitivul de siguranță împotriva accesului copiilor este activat.

Dezactivarea dispozitivului de siguranță împotriva accesului copiilor

Apăsați tasta  timp de aprox. patru secunde.

Simbolul  de pe panoul indicator se stinge. Dispozitivul de siguranță împotriva accesului copiilor este dezactivat.

Modificarea reglajelor de bază

Acest cuptor prezintă diverse reglaje de bază. Aceste reglaje se pot adapta necesităților utilizatorului.

Reglaje de bază	Selecția 1	Selecția 2	Selecția 3
1 Indicatorul orei	întotdeauna*	numai cu tasta 2	-
2 Durata semnalului până la finalizarea timpului de coacere sau a timpului ceasului cu alarmă	aprox. 10 sec.	aprox. 2 min.*	aprox. 5 min.
3 Timpul de așteptare până la aplicarea unei reglări	aprox. 2 sec.	aprox. 5 sec.*	aprox. 10 sec.

* Setări din fabrică

Nu poate fi programată nicio altă funcție a timpului.

- Apăsați tasta 1 timp de aprox. 4 secunde.
Pe panoul indicator se afișează reglajul de bază curent pentru oră, de ex. 1 pentru selecția 1.
- Modificați reglajul de bază cu tastele + sau -.
- Confirmați cu tasta 2.
Pe panoul indicator apare următorul reglaj de bază. Cu tasta 1 se pot trece toate nivelurile iar cu tastele + sau - se poate modifica setarea.
- Pentru a finaliza apăsați tasta 1 timp de aprox. 4 secunde.
Toate reglajele de bază au fost aplicate.
Reglajele de bază se pot modifica din nou oricând.

Întreținerea și curățarea

În cazul unei îngrijiri și curățări atente, plita și cuptorul dvs. vor rămâne mult timp frumoase și funcționale. Cum le puteți îngriji și curăța corect, vă explicăm în cele ce urmează.

Indicații

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

Produse de curățat

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

La curățarea plitei nu folosiți

- detergent de vase nediluat sau detergent pentru mașina de spălat vase,
- bureți abrazivi,
- produse de curățare agresive, gen produse de curățare pentru cuptoare sau agenți de îndepărtare a petelor,
- aparate de curățat cu jet sub presiune sau cu jet de abur.
- Nu curățați piesele individuale în mașina de spălat vase.

La curățarea cuptorului nu folosiți

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

Înainte de prima utilizare, spălați temeinic bureții noi.

Zona	Produse de curățare
Suprafețe din oțel inoxidabil* (în funcție de tipul aparatului)	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă și ștergeți până la uscare cu un șervet moale. În cazul suprafețelor din oțel inoxidabil, ștergeți întotdeauna paralel cu nervurile naturale. În caz contrar, se pot crea zgârieturi. Înlăturați imediat depunerile de calcar, grăsimi, amidon sau albuș de ou. Sub asemenea pete se poate forma coroziune. La unitățile service abilitate sau în comerțul de specialitate sunt disponibile produse de întreținere speciale pentru suprafețele fierbinți din oțel inoxidabil. Vă rugăm să aplicați produsul de întreținere în strat subțire, cu o lavetă moale.
Suprafețe emailate, vopsite, din material plastic sau serigrafiate* (în funcție de tipul aparatului)	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă și ștergeți până la uscare cu un șervet moale. Nu utilizați la curățare produse de curățat pentru geamuri sau răzuitoare pentru geamuri.
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 la curățare produse de curățat pentru geamuri sau răzuitoare pentru geamuri.
Capac din sticlă superior* (în funcție de tipul aparatului)	Produse de curățat pentru geamuri: Curățați cu o lavetă moale. Puteți scoate capacul de sticlă superior pentru a-l curăța. Pentru aceasta, vă rugăm să respectați indicațiile din capitolul <i>Capac din sticlă superior!</i>
Selectoare rotative Nu le îndepărtați!	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă și ștergeți până la uscare cu un șervet moale.

* Opțional (disponibile pentru anumite aparate, în funcție de tipul aparatului.)

Zona	Produse de curățare
Rama plitei	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Nu curățați cu răzuitoare pentru geamuri, lămâie sau oțet.
Plita pe gaz și grătarul pentru vase* (în funcție de tipul aparatului)	Soluție fierbinte de detergent de vase. Utilizați apă puțină, nu este permisă pătrunderea ei prin piesele inferioare ale arzătorului către interiorul aparatului. Îndepărtați imediat preparatele vărsate și resturile de alimente. Puteți scoate grătarul pentru vase. Grătarul pentru vase din fontă*: Nu curățați în mașina de spălat vase.
Arzătorul cu gaz* (în funcție de tipul aparatului)	Îndepărtați capul arzătorului și capacul, curățați-le cu soluție fierbinte de apă cu detergent de vase. A nu se curăța în mașina de spălat vase. Orificiile de ieșire a gazului trebuie să rămână în permanență libere. Bujii: perie mică, moale. Arzătoarele cu gaz funcționează numai dacă bujiile sunt uscate. Uscați bine toate piesele. La montare, țineți seama de așezarea lor exactă. Capacele arzătoarelor sunt emailate negru. Cu timpul, culoarea se modifică. Acest lucru nu influențează funcționarea.
Zonă de gătit electrică* (în funcție de tipul aparatului)	Agenți de curățare prin frecare sau bureți de curățare: Ulterior încingeți scurt placa de gătit, în vederea uscării. Plăcile umede ruginesc cu timpul. La final, aplicați o soluție de îngrijire. Îndepărtați imediat preparatele vărsate și resturile de alimente.
Inelul plăcii de gătit* (în funcție de tipul aparatului)	Îndepărtați decolorările cu luciri galbene până la albastre de pe inelul plăcii de gătit, cu o substanță de îngrijire pentru oțel. Nu folosiți agenți abrazivi, care lasă zgârieturi.
Plită vitroceramică* (în funcție de tipul aparatului)	Îngrijire: produse de protecție și îngrijire pentru vitroceramică Curățare: agenți de curățare adecvați pentru vitroceramică. Respectați indicațiile de curățare de pe ambalaj. ⚠ Răzuitoare pentru geamuri, în cazul murdăriei accentuate: Scoateți siguranța și curățați numai cu lama. Atenție, lama este foarte ascuțită. Pericol de rănire. După curățare, montați la loc siguranța. Înlocuiți imediat lamele deteriorate.
Plită din sticlă* (în funcție de tipul aparatului)	Îngrijire: produse de protecție și îngrijire pentru sticlă Curățare: produse de curățare pentru sticlă. Respectați indicațiile de curățare de pe ambalaj. ⚠ Răzuitoare pentru geamuri, în cazul murdăriei accentuate: Scoateți siguranța și curățați numai cu lama. Atenție, lama este foarte ascuțită. Pericol de rănire. După curățare, montați la loc siguranța. Înlocuiți imediat lamele deteriorate.

Zona	Produse de curățare
Geamul din sticlă	Produse de curățat pentru geamuri: Curățați cu o lavetă moale. Nu folosiți răzuitoare. Ușa se poate scoate pentru a fi curățată mai ușor. Pentru aceasta, vă rugăm să respectați indicațiile din capitolul <i>Demontarea și remontarea ușii cuptorului!</i>
Siguranța pentru copii* (în funcție de tipul aparatului)	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă. În cazul în care pe ușa cuptorului este montată o siguranță pentru copii, aceasta trebuie îndepărtată înainte de curățare. În cazul unei murdăriri accentuate, siguranța pentru copii nu mai funcționează corect.
Garnitura de etanșare Nu o îndepărtați!	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă. Nu frecați.
Zona de gătit	Soluție fierbinte de apă cu detergent sau soluție de oțet: Curățați cu o lavetă. În cazul unei murdăriri importante, utilizați un burete sârmă din oțel inoxidabil sau mijloace de curățare pentru cuptoare. Utilizați numai în cuptorul rece. ⚠ În cazul suprafețelor cu autocurățare, folosiți funcția de autocurățare. Pentru aceasta, aveți în vedere capitolul <i>Autocurățare!</i> Atenție! Pentru suprafețele cu autocurățare, nu folosiți niciodată substanțe de curățare pentru mașini de gătit.
Apărătoarea din sticlă a becului cuptorului	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă.
Suportul pentru tăvi	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă sau cu o perie. Puteți scoate suporturile pentru tăvi pentru a le curăța. Pentru aceasta, aveți în vedere capitolul <i>Montarea și demontarea suporturilor pentru tăvi!</i> Glisiere telescopice* (în funcție de tipul aparatului) Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă sau cu o perie. Nu îndepărtați unsoarea de gresare de la șinele de deplasare, cel mai bine curățați-le în poziție introdusă. Nu le înmuiați, nu le spălați în mașina de spălat vase sau în timpul autocurățării. Suportul pentru vase se poate deteriora, iar funcționarea acestora se poate diminua.

* Opțional (disponibile pentru anumite aparate, în funcție de tipul aparatului.)

* Opțional (disponibile pentru anumite aparate, în funcție de tipul aparatului.)

Zona	Produse de curățare
Accesorii	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Înmuiiați și curățați cu o lavetă sau cu o perie. Tavă din aluminiu*: (în funcție de tipul aparatului) Ștergeți ulterior cu o lavetă moale. A nu se curăța în mașina de spălat vase. Nu folosiți niciodată produse de curățat pentru cuptoare. Pentru a se evita zgârieturile, nu atingeți niciodată suprafețele metalice cu cuțitul sau cu obiecte similare, ascuțite. Nu sunt adecvați detergenții agresivi, bureții abrazivi și lavetele aspre. În caz contrar, se pot crea zgârieturi. Frigare* (în funcție de tipul aparatului) Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă sau cu o perie. Nu curățați în mașina de spălat vase. Termometru pentru prăjire* (în funcție de tipul aparatului) Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă sau cu o perie. Nu curățați în mașina de spălat vase. Sertar din soclu* (în funcție de tipul aparatului) Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă.
* Opțional (disponibile pentru anumite aparate, în funcție de tipul aparatului.)	

Înainte de curățare

Scoateți accesoriile și vesela din spațiul de coacere.

Curățarea bazei spațiului de coacere, a plafonului și a pereților laterali

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.

Curățarea suprafețelor cu autocurățare din spațiul de coacere

Peretele posterior din spațiul de coacere este acoperit 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 va fi mai bun.

Dacă murdăria este încă vizibilă și după mai multe utilizări, procedați după cum urmează:

1. Curățați temeinic baza spațiului de coacere, plafonul și pereții laterali.
2. Setati  convecție aer 3D.
3. Încingeți cuptorul gol, închis, timp de cca. 2 ore la temperatura maximă.

Stratul protector de ceramică va fi regenerat. Înlăturați reziduurile maronii sau albicioase cu apă și un burete moale, când spațiul de coacere s-a răcit.

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

Atenție!

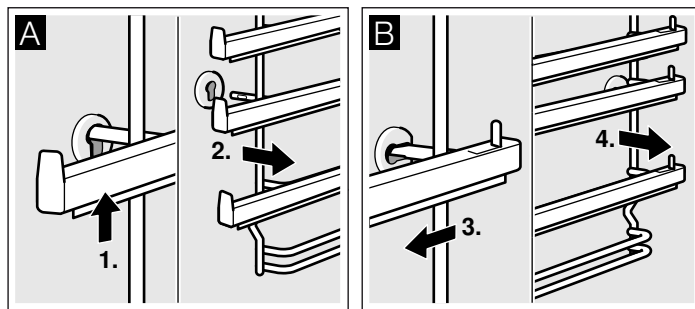
- Nu utilizați niciodată produse de curățat abrazive. Acestea zgârie sau distrug stratul cu porozitate ridicată.
- Nu tratați niciodată stratul din ceramică cu mijloace de curățare pentru cuptoare. Dacă, din neatenție, se varsă produse de curățat cuptoare pe acesta, îndepărtați-le imediat cu un burete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

Montarea și demontarea suporturilor pentru tăvi

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

Scoaterea suporturilor pentru tăvi

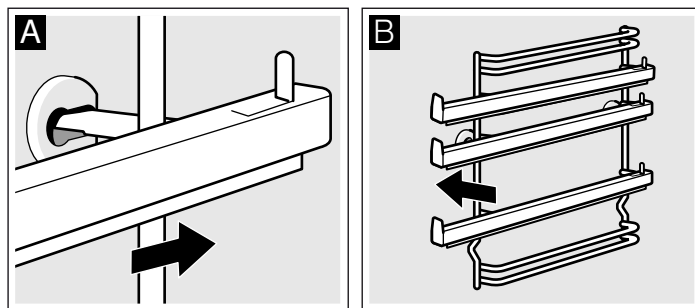
1. Ridicați partea frontală a suporturilor pentru tăvi
2. și desprindeți-le din dispozitivul de prindere (Figura A).
3. Pentru aceasta, trageți tot suportul pentru tăvi înainte
4. și scoateți-l (Figura B).



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

Montarea suporturilor pentru tăvi

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

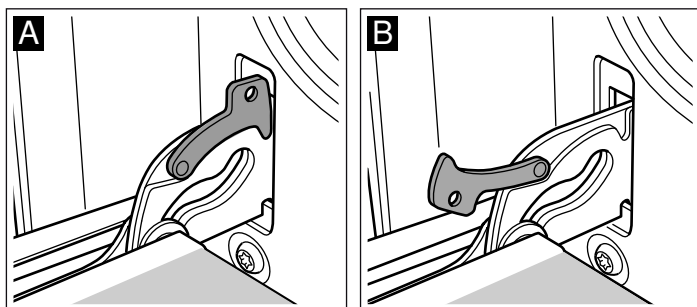


Suporturile pentru tăvi se potrivesc numai la stânga sau la dreapta. Aveți grijă că, așa cum arată figura B, înălțimea 1 și 2 este jos, iar înălțimea 3, 4 și 5 sus. Șinele de deplasare trebuie să se poată trage în față.

Demontarea și remontarea ușii cuptorului

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

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

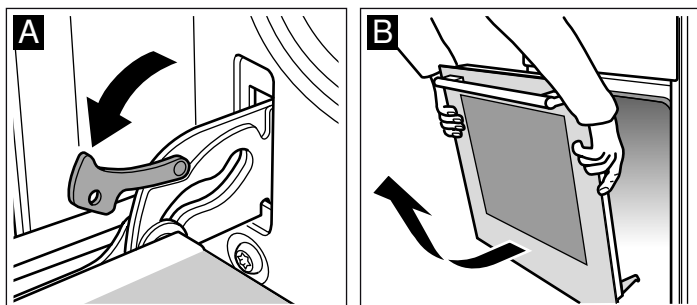


⚠ Pericol de vătămare!

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

Demontarea ușii

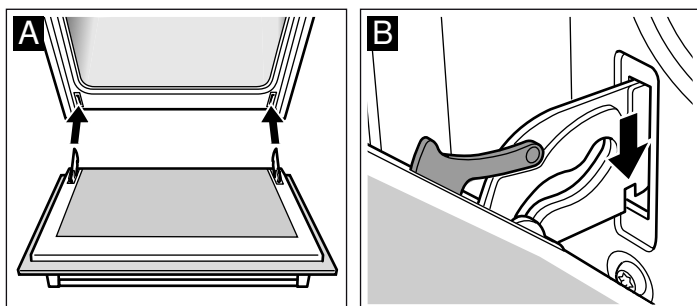
1. Deschideți complet ușa cuptorului.
2. Deschideți prin rabatare ambele pârghii de blocare din stânga și dreapta (Figura A).
3. Închideți ușa cuptorului până la limitator. Apucați-o cu ambele mâini din stânga și din dreapta. Mai închideți puțin și scoateți-o (Figura B).



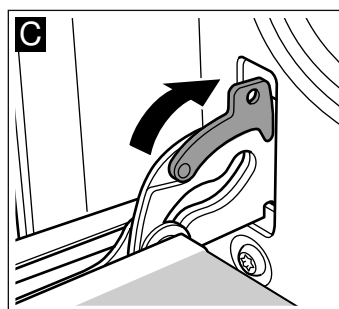
Remontarea ușii

Montați din nou ușa cuptorului procedând în ordine inversă.

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



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



⚠ Pericol de vătămare!

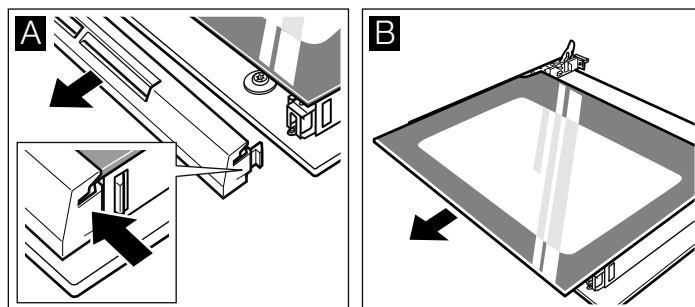
Dacă ușa cuptorului iese involuntar sau o balama se închide, nu prindeți balamaua. Chemați unitatea de service abilitată.

Montarea și demontarea geamurilor ușii

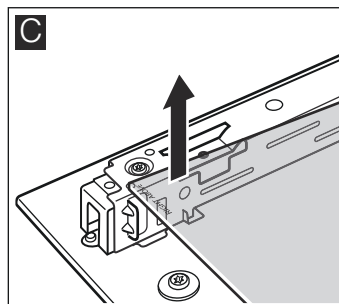
Puteți demonta geamurile ușii cuptorului pentru a le curăța mai ușor.

Demontare

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



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



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

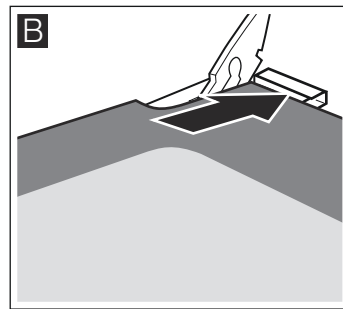
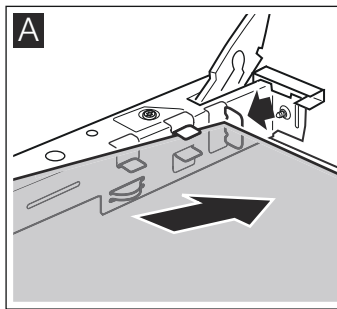
⚠ Pericol de vătămare!

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

Montarea

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

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



3. Așezați și apăsați capacul.

4. Montați ușa cuptorului.

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

Cum se procedează în cazul unei defecțiuni?

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

Tabel de defecțiuni

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

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

Mesaje de eroare

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

În cazul următorului mesaj de eroare, puteți să efectuați singuri remedierea.

Mesaj de eroare	Cauza posibilă	Remediere/Recomandări
E011	O tastă a fost apăsată prea mult timp sau este acoperită.	Apăsați pe rând toate tastele. Verificați dacă vreo tastă s-a blocat, este acoperită sau murdară.

⚠ Pericol de electrocutare!

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

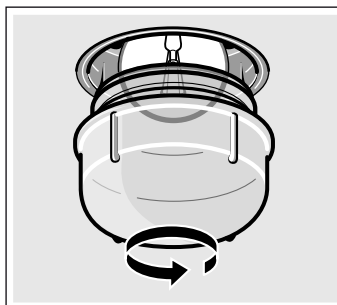
Înlocuirea becului de pe plafonul cuptorului

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

⚠ Pericol de electrocutare!

Deconectați siguranța din tabloul de siguranțe.

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



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

Geamul protector

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

Unitățile de service abilitate

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

Numărul E și numărul FD

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

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

Unitățile service abilitate ☎

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

Comandă de reparație și consultanță în caz de defecțiune

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

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

Recomandări privind energia și mediul înconjurător

Aici primiți sugestii pentru coacerea și prăjirea în cuptor, cum puteți economisi energie atunci când gătiți pe plită și cum evacuați corect ca deșeu aparatul dvs.

Economisirea energiei la cuptor

- 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.

Economisirea energiei la plită

- Utilizați oale și tigăi cu fundul gros și plan. Oalele care nu au fundul plan vor mări consumul de energie.
- Diametrul fundului oalei sau tigăii trebuie să corespundă dimensiunii poziției de fierbere. În special oalele prea mici pe pozițiile de fierbere duc la pierderi de energie. Țineți seama: producătorii de veselă indică adesea diametrul superior al oalei. Acesta este de obicei mai mare decât diametrul fundului oalei.
- Pentru cantități mici utilizați o oală mică. O oală mare, umplută puțin, necesită multă energie.
- Acoperiți întotdeauna oalele cu un capac potrivit. În cazul fierberii fără capac, aveți nevoie de patru ori mai multă energie.
- Preparați cu apă puțină. Acest lucru economisește energie. În cazul legumelor, vitaminele și sărurile minerale se păstrează.
- Comutați la momentul potrivit pe o treaptă inferioară de fierbere.
- Utilizați căldura reziduală. În cazul timpilor mai lungi de preparare, deconectați poziția de fierbere deja cu 5-10 minute înainte de finalul duratei de preparare.

Evacuarea ecologică

Evacuați ambalajul în mod ecologic.



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

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

Testate pentru dumneavoastră în studioul nostru gastronomic

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

Indicații

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

Prăjituri și produse de brutărie/patiserie

Coacere pe un singur nivel

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

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

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

Coacere pe mai multe niveluri

Utilizați convecție aer 3D .

Nivelurile în cazul coacerii pe 2 niveluri:

- tavă universală: nivelul 3
- tavă: nivelul 1

Nivelurile în cazul coacerii pe 3 niveluri:

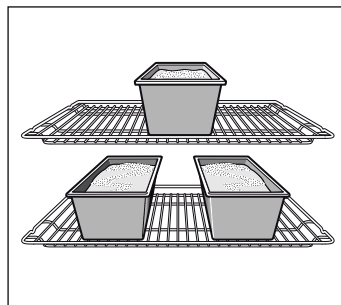
- tavă: nivelul 5

- tavă universală: nivelul 3
- tavă: nivelul 1

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

În tabele găsiți numeroase propuneri pentru preparatele dvs.

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



Forme de copt

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

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

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

Tabele

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

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

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

Prăjituri în forme	Formă	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare în minute
Pandișpan, simplu	formă rotundă/dreptunghiulară	2		160-180	40-50
	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	2		150-170	20-30
Prăjitură fină cu fructe, pandișpan	formă demontabilă/rotundă	2		160-180	50-60
Tort de biscuiți	formă demontabilă	2		160-180	30-40
Blat din cocă fragedă cu margine	formă demontabilă	1		170-190	25-35
Tort cu fructe sau brânză de vaci, blat din cocă fragedă*	formă demontabilă	1		170-190	70-90
Flan elvețian	tavă de pizza	1		220-240	35-45

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

Prăjituri în forme	Formă	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare în minute
Plăcinte picante (de ex. quiche/plăcintă cu ceapă)*	formă demontabilă	1		180-200	50-60
Pizza, blat subțire cu umplutură puțină (preîncălziți)	tavă de pizza	1		250-270	10-15

* Lăsați prăjitura să se răcească 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 sau aluat dospit, cu umplutură uscată	tavă	2		170-190	20-30
	tavă universală + tavă de copt	3+1		150-170	35-45
Pandișpan sau aluat dospit, cu umplutură însiropată, fructe	tavă universală	3		160-180	40-50
	tavă universală + tavă de copt	3+1		150-170	50-60
Flan elvețian	tavă universală	2		210-230	40-50
Ruladă de biscuiți (preîncălziți)	tavă	2		190-210	15-20
Franzelă împletită din 500 g făină	tavă	2		160-180	30-40
Cozonac din 500 g făină	tavă	3		160-180	60-70
Cozonac din 1 kg făină	tavă	3		150-170	90-100
Ștrudel, dulce	tavă universală	2		180-200	55-65
Borek	tavă universală	2		180-200	40-50
Pizza	tavă	2		220-240	15-25
	tavă universală + tavă de copt	3+1		180-200	35-45

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 de copt + tavă universală	5+3+1		130-150	30-40
Biscuiți șprițați (preîncălziți)	tavă	3		140-150	30-40
	tavă	3		140-150	30-40
	tavă universală + tavă de copt	3+1		140-150	30-45
	2 tăvi de copt + tavă universală	5+3+1		130-140	35-50
Pricomigdale	tavă	2		110-130	30-40
	tavă universală + tavă de copt	3+1		100-120	35-45
	2 tăvi de copt + tavă universală	5+3+1		100-120	40-50
Bezele	tavă	3		80-100	130-150
Choux	tavă	2		200-220	30-40
Produse din foietaj	tavă	3		180-200	20-30
	tavă universală + tavă de copt	3+1		180-200	25-35
	2 tăvi de copt + tavă universală	5+3+1		160-180	35-45
Produse din aluat dospit	tavă	3		180-200	20-30
	tavă universală + tavă de copt	3+1		170-190	25-35

Pâine și chifle
În cazul coacerii pâinii, preîncălziți cuptorul dacă nu există alte indicații.

Nu turnați niciodată apă în cuptorul fierbinte.
În cazul coacerii pe 2 niveluri, introduceți întotdeauna tava universală deasupra tăvii de copt.

Pâine și chifle	Accesorii	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare în minute
Pâine dospită din 1,2 kg făină	tavă universală	2		270 200	8 35-45
Pâine din aluat fermentat din 1,2 kg făină	tavă universală	2		270 200	8 40-50
Chifle (nu preîncălziți)	tavă	3		210-230	20-30
Chifle din aluat dospit, dulci	tavă	3		170-190	15-20
	tavă universală + tavă de copt	3+1		160-180	20-30

Recomandări pentru coacere

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

Carne, carne de pasăre, pește

Veselă

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

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

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

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

Datele din tabele:
Vas fără capac = deschis
Vas cu capac = închis

Așezați vesela întotdeauna pe mijlocul grătarului.

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

Prăjire

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

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

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

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

Prepararea la grill

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

Pregătiți grill întotdeauna în cuptorul închis.

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

Întoarceți bucățile pentru grill după ⅔ 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	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Mușchi de vită, mediu	1,0 kg	neacoperit	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
Friptură de vită, mediu	1,0 kg	neacoperit	1		210-230	50
Fripturi, mediu, grosime 3 cm		Grătar	5		3	15
Carne de vițel						
Friptură de vițel	1,0 kg	neacoperit	2		190-210	100
	2,0 kg		2		170-190	120
Carne de porc						
Friptură fără șorici (de ex. ceafă)	1,0 kg	neacoperit	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	140
	2,0 kg		1		180-200	160
Friptură cu șorici (de ex. spată)	1,0 kg	neacoperit	1		200-220	120
	1,5 kg		1		190-210	150
	2,0 kg		1		180-200	180
Cotlet de porc afumat cu os	1,0 kg	acoperit	2		210-230	70
Carne de miel						
Pulpă de miel fără os, mediu	1,5 kg	neacoperit	1		150-170	120

Carne	Greutatea	Accesorii și veselă	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C, treapta de grill	Durata de preparare în minute
Carne tocată						
Friptură din carne tocată	din 500 g carne	neacoperit	1		170-190	70
Cârnăciori						
Cârnăciori		Grătar	4		3	15

Carne de pasăre

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

Așezați pasărea întreagă mai întâi cu partea pieptului în jos pe grătar. Întoarceți după ⅔ 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 ⅔ 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	Durata de preparare în minute
Pui, întreg	1,2 kg	Grătar	2		200-220	60-70
Găină, întreagă	1,6 kg	Grătar	2		190-210	80-90
Pui, jumătăți	fiecare de 500 g	Grătar	2		200-220	40-50
Bucăți de pui	fiecare de câte 300 g	Grătar	3		200-220	30-40
Rață, întreagă	2,0 kg	Grătar	2		170-190	90-100
Gâscă, întreagă	3,5-4,0 kg	Grătar	2		160-170	110-130
Pui de curcă, întreg	3,0 kg	Grătar	2		170-190	80-100
Pulpă superioară de curcă	1,0 kg	Grătar	2		180-200	90-100

Pește

Întoarceți bucățile de pește după ⅔ 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.

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

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		3	20-25
	1,0 kg	Grătar	2		180-200	45-50
	1,5 kg	Grătar	2		170-190	50-60
Cotlete de pește, grosime 3 cm		Grătar	3		2	20-25

Recomandări pentru prăjire și grill

Nu există în tabel date despre greutatea fripturii.	Alegeți datele corespunzătoare greutății imediat inferioare și prelungiți timpul de preparare.
Doriți să stabiliți dacă friptura este gata.	Utilizați un termometru pentru carne (disponibil în comerț) sau faceți o “încercare cu lingura”. Apăsați cu o lingură pe friptură. Dacă aceasta este tare, înseamnă că este gata. Dacă se lasă, mai trebuie lăsată puțin.
Friptura este prea închisă la culoare sau crusta este pe alocuri arsă.	Verificați nivelul și temperatura.
Friptura arată bine, dar sosul este ars.	La următoarea utilizare, alegeți o veselă de dimensiuni mai reduse sau adăugați mai mult lichid.
Friptura arată bine, dar sosul este prea deschis la culoare sau apos.	La următoarea utilizare, alegeți o veselă de dimensiuni mai mari și folosiți mai puțin lichid.

La scoaterea fripturii ies aburi.

Acest lucru are cauze fizice și este normal. O mare parte din aburii de apă sunt evacuați prin ieșirea aburilor. Aceștia se pot precipita pe partea frontală mai rece a comutatorului sau pe partea frontală a mobilierului adiacent și se pot scurge sub formă de apă de condens.

Sufleuri, gratenuri, pâine prăjită

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

Așezați întotdeauna vesela pe grătar.

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

Preparat	Accesorii și veselă	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare în minute
Sufleuri					
Sufleu, dulce	formă de sufleu	2		180-200	40-50
Sufleu de fidea	formă de sufleu	2		210-230	30-40
Graten					
Graten de cartofi, ingrediente crude, înălțime max. 4 cm	1 formă de sufleu	2		160-180	60-80
	2 forme de sufleu	1+3		150-170	65-85
Toast					
pâine prăjită, 4 bucăți	Grătar	4		160-170	10-15
Pâine prăjită, 12 bucăți	Grătar	4		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, treapta de grill	Durata de preparare în minute
Pizza, congelată					
Pizza cu blat subțire	tavă universală	2		190-210	15-20
	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		180-200	10-20
Pizza semipreparată, preîncălzire	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		190-210	15-25
Produse de brutărie/patiserie, congelate					
Chifle, baghetă	tavă universală	3		190-210	10-20
Covrigi (aluat crud)	tavă universală	3		200-220	10-20
Produse de brutărie/patiserie, semipreparate					
Chifle sau baghetă semipreparate	tavă universală	3		190-210	10-20
	tavă universală + grătar	3+1		160-180	20-25

Chiftele fără carne, congelate

Preparat	Accesorii	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C, treapta de grill	Durata de preparare în minute
Crochete din pește	tavă universală	2		200-220	10-15
Crochete, bucăți de pui pane	tavă universală	3		190-210	10-20
Ștrudel, congelat					
Ștrudel	tavă universală	3		190-210	30-40

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
iaurt	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

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

Vă rugăm să acordați atenție indicațiilor de pe ambalaj, oferite de producător.
Timpii de decongelare se orientează în funcție de tipul și cantitatea alimentelor.
Așezați păsările cu partea cu pieptul pe farfurie.

Produsul congelat	Accesoriile	Nivel	Tip de încălzire	Indicarea temperaturii în °C
de ex. torturi cu frișcă, torturi cu creme de unt, torturi cu glazură de ciocolată sau zahăr, fructe, pui, cârnați și carne, pâine, chifle, prăjituri și alte produse de brutărie și patiserie	Grătar	2		Selectorul de temperatură rămâne deconectat

Deshidratare

Cu convecție aer 3D puteți să deshidratați excelent produsele.
Utilizați numai fructe și legume în stare perfectă și spălați-le temeinic.

Lăsați-le să se scurgă bine și uscați-le.
Tapetați tava universală și grătarul cu hârtie de patiserie sau cu hârtie pergament.
Întoarceți de mai multe ori fructele și legumele foarte zemoase.
Desprindeți de hârtie preparatul deshidratat, imediat după uscare.

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

Fierberea

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

Atenție!

Nu utilizați borcane mari sau înalte. Capacele ar putea crăpa. Nu utilizați decât fructe și legume impecabile. Spălați-le temeinic.

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

Pregătirea

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

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

Legume

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

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

Fierberea

Fructe

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

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

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

Scoaterea borcanelor

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

Atenție!

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

Acrilamide în alimente

Acrilamidele apar în special în cazul produselor din cereale și cartofi încinse puternic, de ex. cipsuri din cartofi, cartofi prăjiți, pâine prăjită, chifle, pâine sau produse de patiserie (biscuiți, turtă dulce, biscuiți cu migdale).

Recomandări pentru prepararea cu conținut scăzut de acrilamide a alimentelor	
În general	■ Păstrați pe cât posibil timpi de preparare mici. ■ Rumeniți alimentele până devin de un galben auriu, și nu de o culoare prea închisă. ■ Preparatul mare, gros, conține mai puține acrilamide.
Coacerea	Cu încălzire superioară/inferioară max. 200 °C. Cu convecție aer 3D sau convecție aer max. 180 °C.
Fursecuri	Cu încălzire superioară/inferioară max. 190 °C. Cu convecție aer 3D sau convecție aer max. 170 °C. Oul sau gălbenușul de ou reduc formarea de acrilamide.
Cartofi prăjiți în cuptor	Repartizați în tavă uniform și într-un strat. Coaceți cel puțin 400 g per tavă, astfel încât cartofii să nu se usuce

Preparate de verificare

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

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

Coacerea

Coacere pe 2 niveluri:

Introduceți tava universală întotdeauna deasupra tăvii de copt.

Coacere pe 3 niveluri:

Introduceți tava universală la mijloc.

Biscuiți șprîțați:

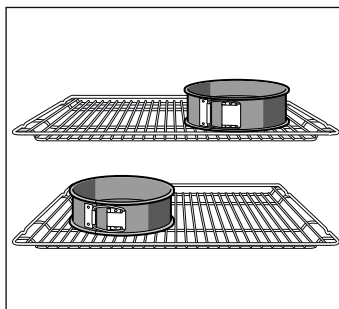
Tăvile introduse în același timp nu trebuie să fie gata în același timp.

Plăcintă cu mere învelite în aluat, pe nivelul 1:

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

Plăcintă cu mere învelite în aluat, pe 2 niveluri:

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



Prăjituri în forme demontabile din tablă albă:

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

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

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

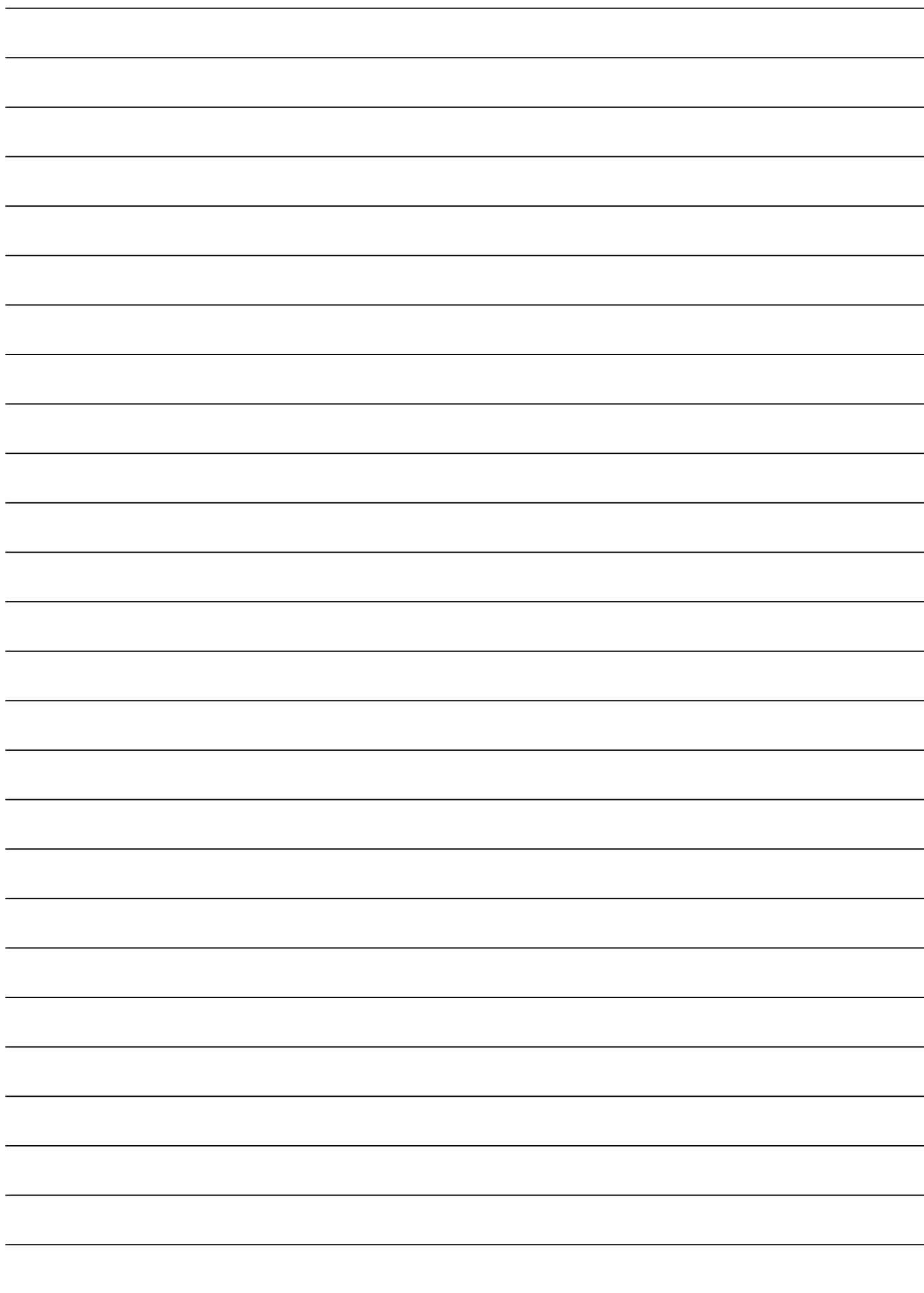
* Pentru a preîncălzi, nu utilizați încălzirea rapidă.

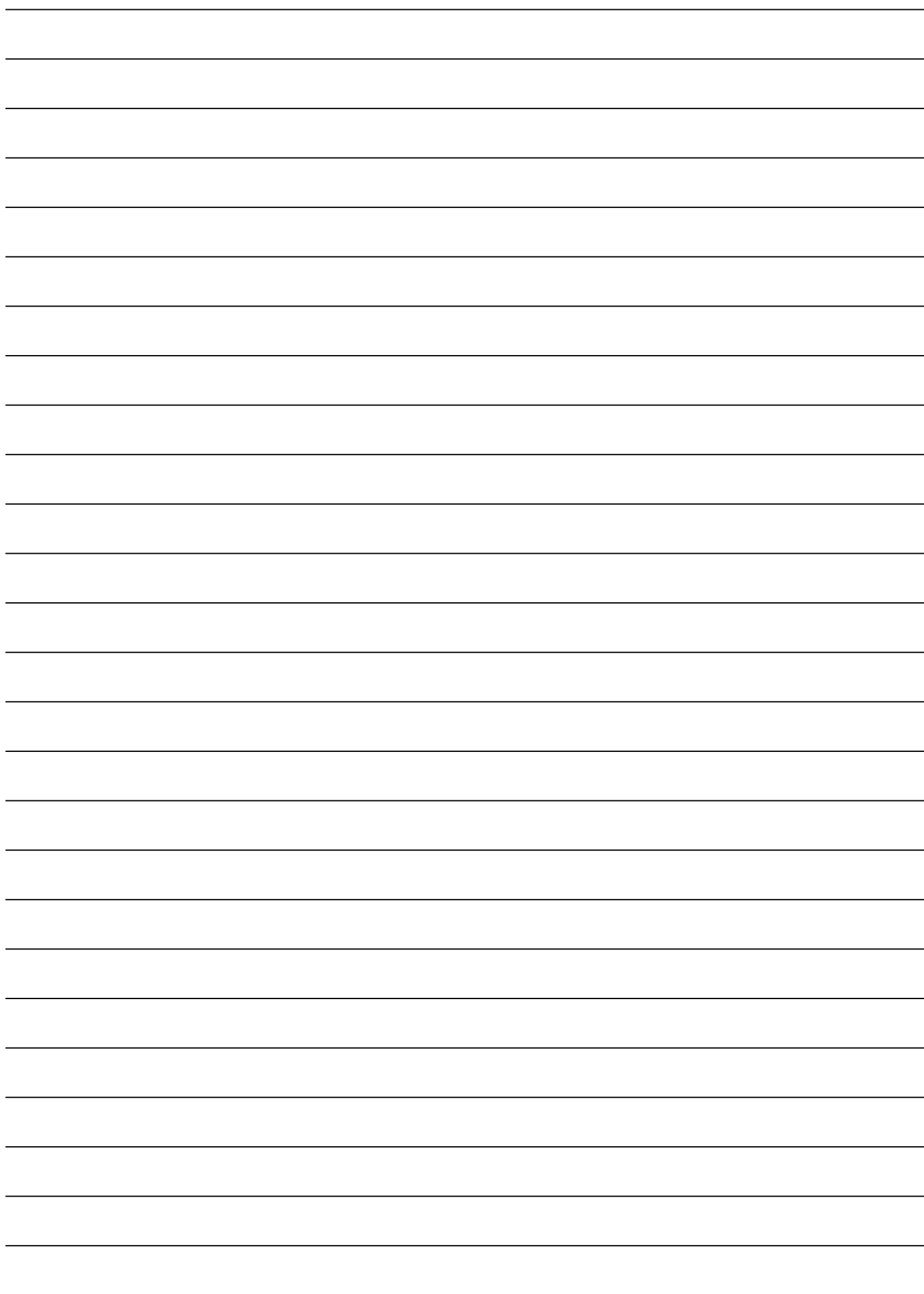
Prepararea la grill

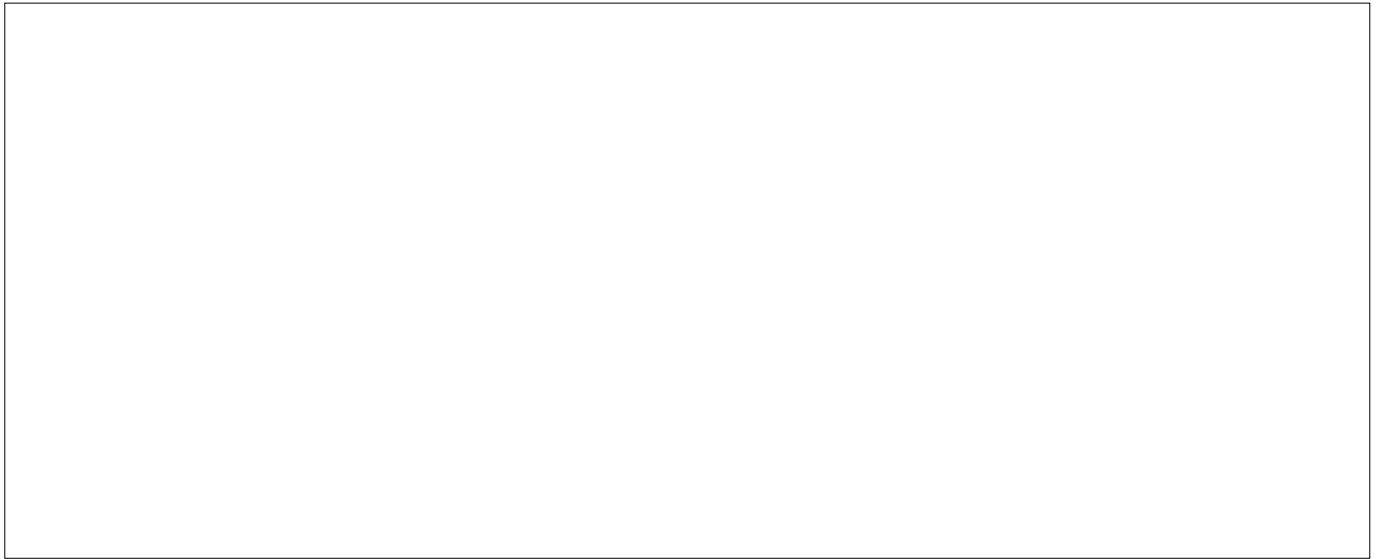
Dacă așezați alimente direct pe grătar, introduceți suplimentar tava universală la nivelul 1. Lichidul va fi colectat și cuptorul se menține mai curat.

Preparat	Accesorii și veselă	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



9001031670

02
290695