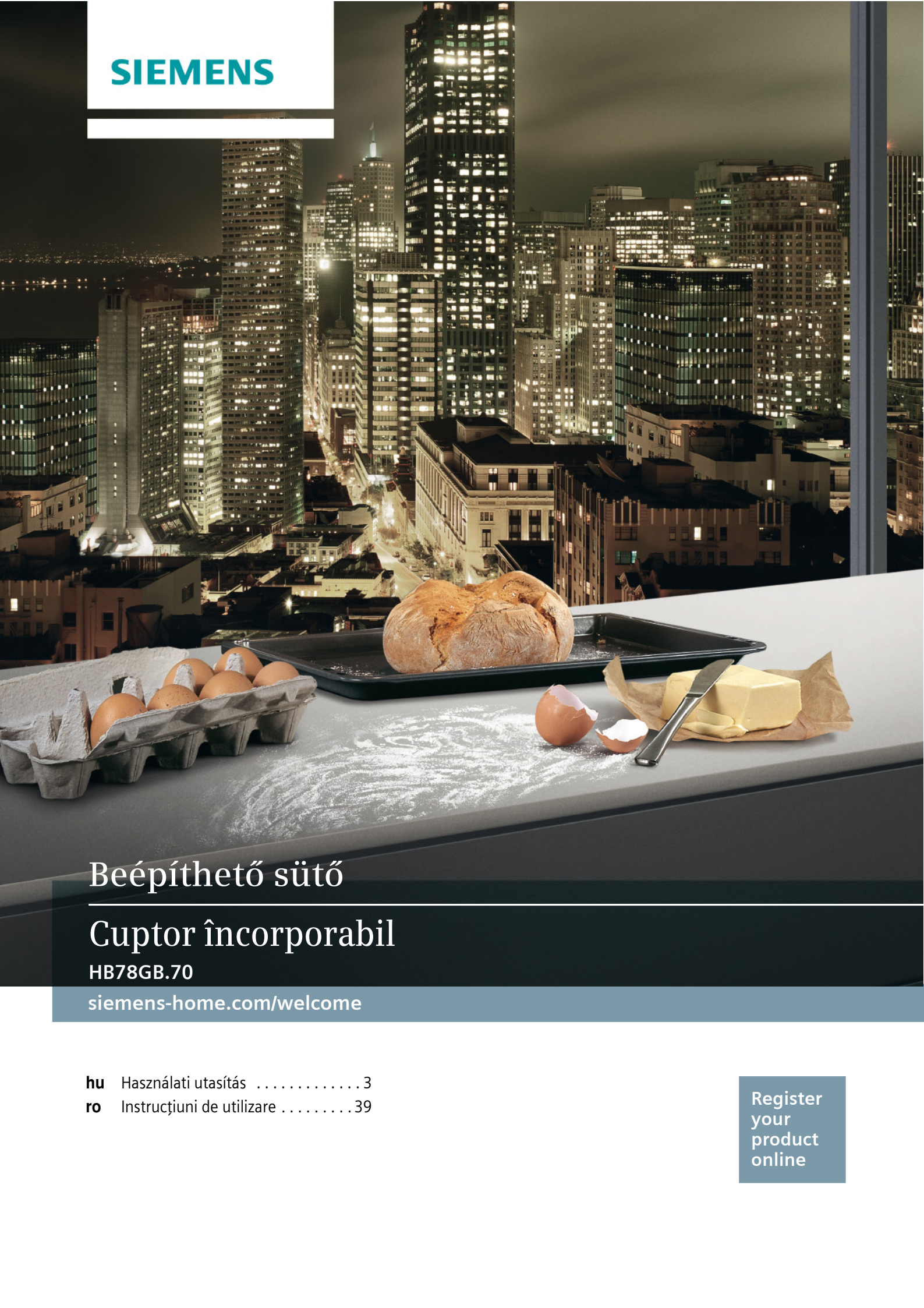




SIEMENS



Beépíthető sütő

Cuptor încorporabil

HB78GB.70

siemens-home.com/welcome

hu	Használati utasítás	3
ro	Instrucțiuni de utilizare	39

Register
your
product
online

Tartalomjegyzék

Fontos biztonsági előírások	4	Ügyfélszolgálat	21
A károsodások okai	5	E-szám és FD-szám	21
Az Ön új sütője	6	Az energia és környezetünk	22
Kezelőfelület	6	Fűtési mód: forró levegős eco	22
Nyomógombok	6	Energiamegtakarítás	23
Forgatóválasztó	6	Ártalmatlanítás környezetbarát módon	23
Kijelző	6	Programautomatika	23
Hőmérséklet-figyelő	7	Edény	23
Sütőtér	7	Étel előkészítése	23
Tartozékok	7	Programok	23
Tartozékok behelyezése	7	Program kiválasztása és beállítása	26
Kiegészítő tartozékok	8	Egyéni beállítás	27
Ügyfélszolgálati cikk	9	Tippek a programautomatikához	27
Az első használat előtt	9	Kísérleti konyhánkban teszteltük Önnek	28
Első beállítások	9	Torták és sütemények	28
Sütőtér felfűtése	9	Sütési ötletek	30
A tartozékok tisztítása	9	Hús, szárnyas, hal	31
Sütő be- és kikapcsolása	9	Tippek sütéshez és grillezéshez	33
Bekapcsolás	9	Párolás	33
Kikapcsolás	10	Tippek pároláshoz	34
A sütő beállítása	10	Felfűjtak, pirítás	34
Fűtési módok	10	Késztermékek	35
Fűtési mód és hőmérséklet beállítása	10	Különleges ételek	36
Beállítási javaslatok	11	Felolvasztás	36
Gyorsfelfűtés beállítása	11	Aszalás	36
Időfunkciók	12	Befőzés	36
Időfunkciók beállítása - rövid magyarázat	12	Akrilamid az élelmiszerekben	37
Jelzőóra beállítása	12	Próbaételek	37
Időtartam beállítása	12	Sütés:	37
A kikapcsolási idő későbbre állítása	12	Grillezés	38
Az idő beállítása	13		
Memória	13		
Beállítások tárolása a memóriában	13		
A memória indítása	13		
Sabbat beállítása	14		
Sabbat-beállítás elindítása	14		
Gyerekszár	14		
Alapbeállítások	14		
Alapbeállítások megváltoztatása	16		
Automatikus kikapcsolás	16		
Öntisztítás	16		
Fontos tudnivalók	16		
Az öntisztítás előtt	16		
Tisztítási fokozat beállítása	17		
Öntisztítás után	17		
Ápolás és tisztítás	17		
Tisztítószer	17		
Állványok ki- és beakasztása	18		
A sütőajtó ki- és beakasztása	18		
Ajtóburkolat levétele	19		
Ajtólapok ki- és beszerelése	19		
Mit tegyünk meghibásodás esetén?	20		
Hibatáblázat	20		
A fedélen lévő sütőlámpa cseréje	21		
A bal oldali sütőlámpa cseréje	21		
Üvegbúra	21		

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

Fontos biztonsági előírások

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Égésveszély!

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

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

Égésveszély!

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

Forrázásveszély!

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

Sérülésveszély!

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

Áramütésveszély!

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

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

Égésveszély!

- A laza ételmaradékok, a zsír és a 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 reteszelje ki kézzel a zárat. Hagyja lehűlni a készüléket. Ne engedjen gyerekeket a készülék közelébe.
-  Öntisztításkor a készülék kívül is nagyon forró lesz. Soha ne érintse meg a készülék ajtaját. Hagyja lehűlni a készüléket. Ne engedjen gyerekeket a készülék közelébe.

Súlyos egészségkárosodás veszélye!

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

A károsodások okai

Figyelem!

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

Az Ön új sütője

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

Kezelőfelület

Itt áttekintheti a kezelőfelületet. A készülék típusától függően eltérések lehetnek a részletekben.



Nyomógombok

Szimbólum	Nyomógomb funkciója
on off	Sütő be- és kikapcsolása
	Fűtési mód kiválasztása
P	Programautomatika kiválasztása
M	hosszan nyomva = memória kiválasztása röviden nyomva = memória indítása
	Öntisztítás kiválasztása
<	A beállítási tartományban balra lépni
>	A beállítási tartományban jobbra lépni
	Időfunkciók menü megnyitása és bezárása
	Gyerekzár aktiválása/hatástalanítása
»»»	Gyorsfelfűtés hozzákapcsolása
i	röviden nyomva = információk lekérdezése hosszan nyomva = Alapbeállítások menü megnyitása és bezárása
start stop	röviden nyomva = az üzem elindítása/megállítása hosszan nyomva = az üzem megszakítása

Forgatóválasztó

A forgatóválasztóval módosíthatja az összes javaslati és beállítási értéket.

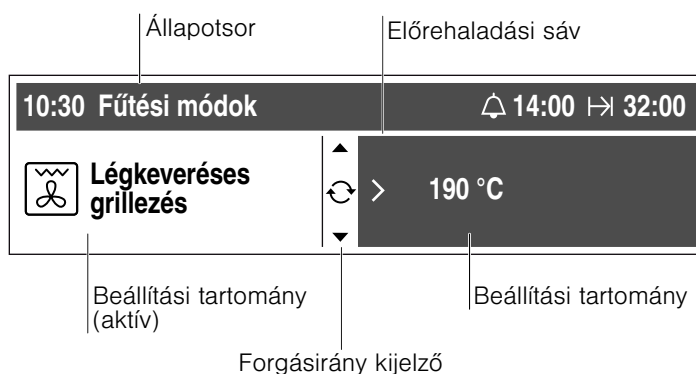
A forgó választókapcsoló süllyeszthető. Be- és kikattintáshoz nyomja meg a forgatható szabályozót.

Kijelző

A készülék kijelzője a kikapcsolás után röviddel energiatakarékos üzemmódba kapcsol. A kijelző sötétebb lesz. Abban az esetben, ha használat után elfelejti kikapcsolni a sütőt, az automatikusan kikapcsol kb. 1 óra elteltével.

A kijelző különböző tartományokra van felosztva.

- Állapotsor
- Előrehaladási sáv
- Beállítási tartományok
- Forgásirány kijelző



Állapotsor

Az állapotsor a kijelzőn fent található. Itt jelenik meg az idő, a kiválasztott üzemmód, útmutatások, információk és a beállított időfunkciók.

Előrehaladási sáv

Az előrehaladási sávról könnyen leolvasható a hátralévő időtartam. Az előrehaladási sáv a program elindításakor tűnik fel az állapotsor alatt. Bal oldalról indul, és a sütési idő előrehaladásával egyre hosszabb lesz. A sáv a program végére eléri a kijelző jobb szélét.

Beállítási tartományok

Mindkét beállítási tartományban megjelennek a javasolt értékek, melyeket módosíthat. Az a beállítási tartomány, amelyben éppen tartózkodik, világos, fekete felirattal. Itt teheti meg a módosításokat.

A < és a > navigációs gombokkal válthat egyik beállítási tartományról a másikra. Az irányokat a < és a > nyilak mutatják a beállítási tartományokban.

Indítás után mindkét beállítási tartomány sötét, világos felirattal.

Forgásirány-kijelző

A kijelző azt mutatja, melyik irányba mozoghat a forgatóválasztóval.

= forgassa jobbra a forgatóválasztót

= forgassa balra a forgatóválasztót

Ha mindkét nyílirány megjelenik, a forgatóválasztót mindkét irányba forgathatja.

Hőmérséklet-figyelő

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

Felfűtés ellenőrzése

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



A grill- és tisztítási fokozatoknál nem jelennek meg az oszlopok.

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

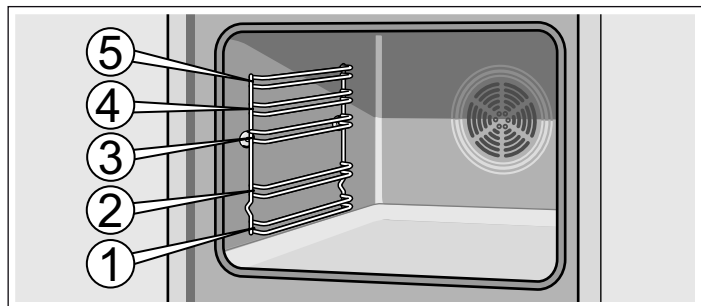
Tartozékok

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

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

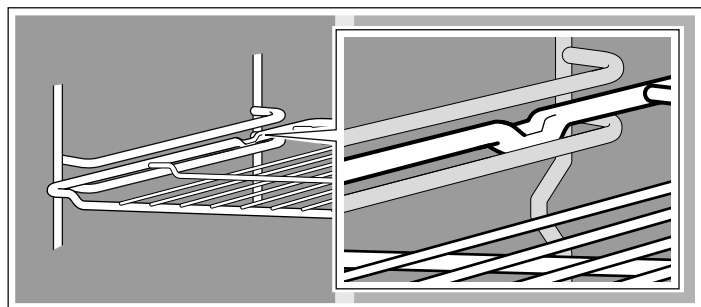
Tartozékok behelyezése

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



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

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



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

Maradékhő

Kikapcsolás után a hőmérséklet-ellenőrzés a sütőtérben lévő maradékhőt mutatja. Ha az utolsó oszlop is feltöltött, a sütőtér hőmérséklete kb. 300 °C-os. Ha a hőmérséklet kb. 60 °C-ra csökken, a kijelző kialszik.

Sütőtér

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

Sütőlámpa

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

Ha kinyitja a sütőajtót, a lámpa felkapcsolódik.

Hűtőventilátor

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

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

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



Rostély

Edényekhez, süteményformákhoz, sütekhez, grillszeletekhez és mélyhűtött ételekhez.

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



Zománcozott sütőtepsi

Süteményekhez és aprósüteményekhez.

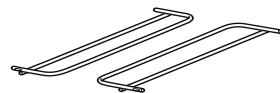
A sütőtepsit a letompított élével a sütőajtó felé tolja be.



Univerzális serpenyő

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

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



Tartozéktartók

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

Kiegészítő tartozékok

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

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

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

Kiegészítő tartozékok	HZ szám	Használat	alkalmas öntisztításhoz
rostély	HZ334000	Edényekhez, süteményformákhoz, sültetekhez, grillszeletekhez és mélyhűtött ételekhez.	nem
Zománcozott sütőtepsi	HZ331072	Süteményekhez és aprósüteményekhez. A sütőtepsit a ferde szélével a sütőajtó felé tegye a sütőbe.	igen
univerzális serpenyő	HZ332073	Lédús süteményekhez, süteményekhez, mélyhűtött ételekhez vagy sültetekhez. Zsírfelfogó edényként is használhatja akkor, amikor közvetlenül a rostélyon grillez. Az univerzális serpenyőt a ferde szélével a sütőajtó felé tegye a sütőbe.	igen
Betétrostély	HZ324000	Sütéshez. A rostélyt mindig az univerzális serpenyőbe állítsa. Így az elfogja a kicsepegő zsírt és saftot.	nem
Grilltepsi	HZ325070	Grillezéshez a rostély helyett vagy kifröccsenés elleni védelemként, hogy a sütőt ne érje annyi szennyeződés. A grilltepsit csak az univerzális serpenyőben használja. Grillezés grilltepsin: csak az 1., 2. és 3. betolási magasságon használja. Grilltepsi kifröccsenés elleni védelemként: az univerzális serpenyőt a grilltepsivel tolja a rostély alá.	igen
pizzatepsi	HZ317000	Ideális pizzához, mélyhűtött termékekhez vagy nagy, kerek süteményekhez. A pizzatepsit használhatja az univerzális serpenyő helyett. Állítsa a tepsit a rostélyra, majd tájékozódjon a táblázatok adataiból.	nem
Sütőtégla	HZ327000	A sütőtégla kiválóan alkalmas házi készítésű kenyér, zsemle és pizza elkészítéséhez, ha ezeket ropogósra szeretné sütni. A sütőtéglát mindig elő kell melegíteni az ajánlott hőmérsékletre.	igen
Profi serpenyő betétrostéllal	HZ333072	Különösen alkalmas nagyobb mennyiségek elkészítéséhez.	igen
Fedő a profi serpenyőhöz	HZ333001	A fedő a profi serpenyőt profi sütőedénnyé teszi.	nem
Üveg sütőtál	HZ915001	Az üveg sütőtál alkalmas olyan párolt ételek és felfújtak sütésére, amelyeket a sütőben készít el. Különösen alkalmas a program- vagy a sütőautomatikához.	nem
Teleszkópos kihúzó			
2-szintes	HZ338250	A 2. és 3. szinten levő kihúzószínekkel a tartozék jól kihúzható, anélkül, hogy megbillenne.	nem
3 szintes	HZ338352	Az 1., 2. és 3. szinten levő kihúzószínekkel a tartozék jól kihúzható, anélkül, hogy megbillenne. A 3 szintes kihúzószín a forgónyárral rendelkező készülékekben nem használható.	nem
3-fach szintes teljesen kihúzható sín	HZ338356	A 1, 2. és 3. szinten levő kihúzószínekkel a tartozék teljesen kihúzható, anélkül, hogy megbillenne. A 3 szintes teljesen kihúzható sín a forgónyárral rendelkező készülékekben nem használható.	nem
3 szintes teljesen kihúzható sín megállító funkcióval	HZ338357	A 1, 2. és 3. szinten levő kihúzószínekkel a tartozék teljesen kihúzható, anélkül, hogy megbillenne. A kihúzószín könnyedén bereteszelnek, hogy a tartozékokat egyszerűen felhelyezhesse. A 3 szintes teljesen kihúzható, ??? sín a forgónyárral rendelkező készülékekben nem használható.	nem
Gőzsűrő	HZ329000	Ezzel kiegészítheti sütőjének a felszerelését. A gőzsűrő kiszűri a távozó levegőben lévő zsírrészecskéket és csökkenti a szagokat. Csak olyan készülékekhez, melyek E-számának 2. számjegye 6, 7 vagy 8. (pl.: HB78AB570)	igen
Gyári gőzpároló	HZ24D300	Zöldség és hal kímélő elkészítéséhez.	nem

Ügyfélszolgálati cikk

Háztartási készülékeihez az ügyfélszolgálatnál, szaktereskedésben vagy interneten az egyes országok

e-shopjain keresztül megfelelő ápoló- és tisztítószer 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.

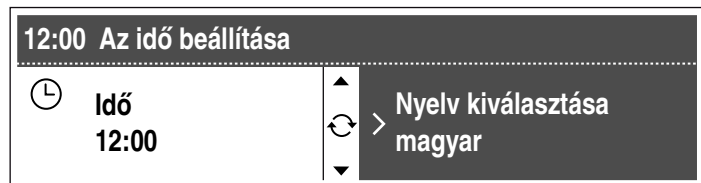
Az első használat előtt

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

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

Első beállítások

Miután csatlakoztatta új készülékét, fent az állapotsorban megjelenik az "Uhrzeit einstellen" (Idő beállítása). Állítsa be az időt és szükség esetén a szövegkijelző nyelvét. A német az előre beállított nyelv.



Idő beállítása és nyelv módosítása

1. A forgatóválasztóval állítsa be a pontos időt.
2. A > gombbal váltson a jobb oldali beállítási tartományban a "Sprache wählen: deutsch" (Nyelv kiválasztása: magyar) menüponthoz.
3. A forgatóválasztóval állítsa be a kívánt nyelvet.
4. Nyomja meg a ⏸ gombot.

A készülék elmentette a nyelvet és az időt. Az aktuális idő megjelenik a kijelzőn.

Utasítás: A nyelvet bármikor módosíthatja. Lásd az *Alapbeállítások* fejezetet.

Sütőtér felfűtése

Az új szag megszüntetéséhez fűtse fel az üres zárt sütőteret.

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

Szellőztesse ki a konyhát, míg a sütő melegszik.

Állítsa be a □ felső/alsó fűtési módot és a 240 °C-os hőmérsékletet.

1. Nyomja meg a gombot.
Megjelenik a Siemens logó.
Megjelenik javaslatként a 3 dimenziós forró levegő fűtési mód és a 160 °C.
2. A forgatóválasztóval módosítsa a fűtési módot □ felső/alsó fűtésre.
3. A > gombbal váltson a hőmérsékletre és a forgatóválasztóval módosítsa a hőmérsékletet 240 °C-ra.
4. Nyomja meg a gombot.
Az üzemelés elindul.
5. 60 perc után kapcsolja ki a sütőt a gombbal.
Az idő megjelenik a kijelzőn.

A hőmérséklet-ellenőrzés oszlopai a sütőtérben lévő maradékhőt mutatják.

A fűtési mód és a hőmérséklet beállításához részletesen olvashat a *Sütő beállítása* fejezetben.

A tartozékok tisztítása

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

Sütő be- és kikapcsolása

A gombbal tudja a sütőt be- és kikapcsolni.

Bekapcsolás

Nyomja meg a gombot.

Megjelenik a Siemens logó. Válassza ki a kívánt üzemmódot.

- gomb = fűtési módok
- gomb = programautomatika
- gomb = tárolt memóriabeállítás

- gomb = öntisztítás

Ha néhány másodperc után nem választott ki üzemmódot, a 3 dimenziós forró levegő fűtési mód, 160 °C jelenik meg javaslatként.

10:00 Fűtési módok

 **3 dimenziós
forró levegő**

  **> 160 °C**

Bármikor másik üzemmódot választhat.

A beállításokról az egyes fejezetekben olvashat.

Kikapcsolás

Nyomja meg a  gombot. A sütő kikapcsol, az idő megjelenik a kijelzőn.

A sütő beállítása

Ebben a fejezetben arról olvashat, hogy

- mely fűtési módok állnak rendelkezésre a sütőhöz
- hogyan állíthat be egy fűtési módot és hőmérsékletet
- hogyan választhat ki egy ételt a beállítási javaslatokból
- és hogyan állíthatja be a gyorsfűtést

Fűtési módok

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

Fűtési mód és hőmérsék- Alkalmazás lettartomány

	3 dimenziós forró levegő 30-275 °C	Sütemények sütéséhez 1, 2 vagy 3 szinten. A ventilátor egyenletesen elosztja a hátfalban lévő körfűtőtest hőjét a sütőtérben.
	Forró levegő eco* 30-275 °C	Torták és sütemények, felfújtak, mélyhűtött és késztermékek, hús és hal sütéséhez, egy szinten, előmelegítés nélkül. A ventilátor egyenletesen elosztja a körfűtőtest energiaoptimalizált hőjét a sütőtérben.
	Felső/alsó fűtés 30-300 °C	Sütemények, felfújtak és sovány sütek, pl. marha vagy vadhús sütéséhez egy szinten. A hő egyenletesen áramlik fentről és lentől.
	Hydrosütés 30-300 °C	Kelt tészták, pl. kenyér, zsemle vagy fonott kalács és forró zsírban süthető sütemények, pl. képviselőfánk vagy piskóta készítéséhez. A hő egyenletesen áramlik fentről és lentől. Az élelmiszerből távozó nedvesség vízgőzként a sütőtérben marad.
	Pizza fokozat 30-275 °C	Mélyhűtött termékek, pl. pizza, hasábburgonya vagy rétes előmelegítés nélküli gyors elkészítéséhez. A hő alulról és a hátfalban lévő körfűtőtestből áramlik.
	Intenzív sütés 30-300 °C	Ropogós aljú ételek készítéséhez. A hő fentről és lentől áramlik, lentől különösen erősen.
	Alsó fűtés 30-300 °C	Befőzéshez és utánsütéshez vagy pirításhoz. A hő lentől áramlik.
	Légkeverős grillezés 30-300 °C	Hús, szárnyas és egész hal sütéséhez. A grillfűtőtest és a ventilátor felváltva be- és kikapcsol. A ventilátor a forró levegőt kevergeti az étel körül.

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

Fűtési mód és hőmérsék- Alkalmazás lettartomány

	Grill, nagy felület Grillfokozatok: 1 (gyenge), 2 (közepes), 3 (erős)	Steak, virsli, pirítós és haldarabok grillezéséhez. A grillfűtőtest alatt lévő teljes felület felforrósodik.
	Grill, kis felület Grillfokozatok: 1 (gyenge), 2 (közepes), 3 (erős)	Kis mennyiségű steak, virsli, pirítós és haldarabok grillezéséhez. A grillfűtőtest középső része felforrósodik.
	Párolás 70-90 °C	Gyenge húsok kímélő főzéséhez. A hő alacsony hőmérsékletnél egyenletesen áramlik fentről és lentől.
	Felolvasztás 30-60 °C	Pl. hús, szárnyas, kenyér és sütemény felolvasztásához. A ventilátor a meleg levegőt kevergeti az étel körül.
	Előmelegítés 30-70 °C	Edények, pl. porcelán vagy üvegedény előmelegítéséhez.
	Melegen tartás 60-100 °C	Megfőzött ételek melegen tartásához.
	Beállítási javaslatok	Beállítási javaslatok sokféle ételhez.

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

Fűtési mód és hőmérséklet beállítása

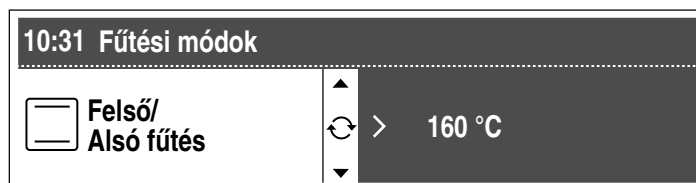
Példa az ábrán:  felső/alsó fűtés, 180 °C beállítása.

Nyomja meg a  gombot.

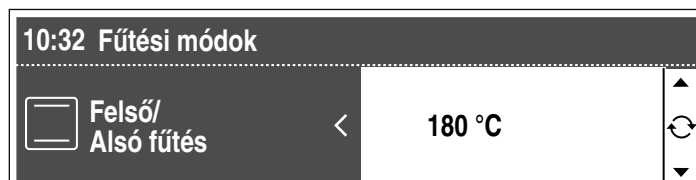
A kijelzőn javaslatként megjelenik a  3 dimenziós forró levegő, 160 °C. Ezt a beállítást azonnal elindíthatja a  gombbal.

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

1. A forgatóválasztóval állítsa be a kívánt fűtési módot.



2. A > gombbal váltson a hőmérsékletre, és a forgatóválasztóval állítsa be a hőmérsékletet.



3. Nyomja meg a  gombot. Az üzemmód elindul. Az állapotsorban megjelennek a hőmérséklet-ellenőrzés felfűtési oszlopai.



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

Ha közben kinyitja a sütőajtót

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

Üzemelés leállítása

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

A hőmérséklet vagy a grillfokozat módosítása

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

Üzemelés megszakítása

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

Információk lekérdezése

Röviden nyomja meg a  gombot. Minden információhoz nyomja meg újból röviden a  gombot. Indítás előtt információkat közlünk a fűtési módokról, a betolási magasságokról és a tartozékokról. Indítás után lekérdezheti a sütőtér felfűtési hőmérsékletét.

Időtartam beállítása

Lásd az *Időfunkciók*, időtartam beállítása fejezetet.

A kikapcsolási idő későbbre állítása

Lásd az *Időfunkciók*, kikapcsolási idő elhalasztása fejezetet.

Beállítási javaslatok

Ha a beállítási javaslatokból választ ételt, ahhoz az optimális beállítási értékeket már megadtuk. Sok különböző kategória közül választhat. Számos beállítási javaslattal ellátott étel található, a süteményektől, kenyértől, szárnyasoktól, hal, húsoktól és vadételektől kezdve egészen a felfűjtakig és késztermékekig. A hőmérsékletet és az időtartamot módosíthatja. A fűtési mód fixen be van állítva.

Több kiválasztási szinten keresztül jut el az ételekhez. Próbálja ki. Tekintse meg az ételek sokaságát

Étel kiválasztása

1. Nyomja meg a  gombot.
 A 3 dimenziós forró levegő fűtési mód, 160 °C megjelenik javaslatként a kijelzőn.
2. Fordítsa a forgatóválasztót balra a  beállítási javaslatokra.
3. A > gombbal váltson az első ételkategóriára és a forgatóválasztóval válassza ki a kívánt kategóriát.
A > gombbal váltson a következő szintre. A forgatóválasztóval válassza ki a következő kategóriát. Végül megjelenik a kiválasztott étel beállítása.
4. Nyomja meg a  gombot.
Az üzemelés elindul. A javasolt időtartam  lefut az állapotsorban.

Ha a beállított időtartam letelt

Egy hangjelzés hallható. A sütő nem fűt tovább. Az állapotsorban megjelenik a  0:00. A hangjelzést előzetesen a  gombbal törölheti.

A hőmérséklet vagy a grillfokozat módosítása

A forgatóválasztóval módosítsa a hőmérsékletet vagy a grillfokozatot.

Időtartam módosítása

Nyomja meg a  gombot és a > gombbal váltson az időtartamra. A forgatóválasztóval módosítsa az időtartamot. Nyomja meg a  gombot.

Információk lekérdezése

Röviden nyomja meg a  gombot. Minden információhoz nyomja meg újból röviden a  gombot.

A kikapcsolási idő későbbre állítása

Lásd az *Időfunkciók*, kikapcsolási idő elhalasztása fejezetet.

Gyorsfelfűtés beállítása

A gyorsfelfűtés nem használható az összes fűtési módhoz.

Használható fűtési módok

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

Alkalmas hőmérsékletek

A gyorsfelfűtés nem kapcsol be, ha a beállított hőmérséklet 100 °C alatt van. Ha a sütőtérben a hőmérséklet csak kicsit alacsonyabb a beállított hőmérsékletnél, a gyorsfelfűtésre nincs szükség. Az nem kapcsol be.

Gyorsfűtés beállítása

Nyomja meg a gyorsfűtés  gombját. Az állapotsorban megjelenik a  szimbólum. A hőmérséklet-ellenőrzés oszlopai töltődnek.

A gyorsfűtés befejeződik, ha az oszlopok fel vannak töltve. Rövid hangjelzés hallható. A  szimbólum kialszik. Tegye be az ételt a sütőbe.

Utasítások

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

A gyors fűtés megszakítása

Nyomja meg a  gombot. A szimbólum kialszik.

időfunkciók

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

Ha a sütő ki van kapcsolva:

- Jelzőóra beállítása
- Az idő beállítása

Ha a sütő be van kapcsolva:

- Jelzőóra beállítása
- Időtartam beállítása
- A kikapcsolási idő későbbre állítása

Időfunkciók beállítása - rövid magyarázat

1. Nyissa meg a menüt a  gombbal.
2. A < vagy a > gombbal váltson a kívánt funkcióra. A beállítási tartomány világos, a felirat sötét.
3. A forgatóválasztóval állítsa be az időt vagy az időtartamot.
4. A  gombbal zárja be a menüt.

Az egyes funkciók beállításáról a folytatásban részletesen olvashat.

Jelzőóra beállítása

A jelzőóra a sütőtől függetlenül működik. Konyhai óraként használható és bármikor beállítható.

1. Nyomja meg a  gombot.
Megjelenik az Időfunkciók menü.
2. A forgatóválasztóval állítsa be a jelzőóra működési időtartamát.
3. A  gombbal zárja be a menüt.

A kijelző visszavált az előző állapotra. Megjelenik a jelzőóra  szimbóluma és a lefutó idő.

Az időtartam letelte után

Egy hangjelzés hallható. A kijelzőn a  0:00 látható. A  gombbal előzetesen törölheti a hangjelzést. Zárja be az Időfunkciók menüt a  gombbal.

Jelzőóra idejének megszakítása

Nyissa meg a  gombbal az Időfunkciók menüt és forgassa vissza az időt a 0:00-ra. A  gombbal zárja be a menüt.

Jelzőóra idejének módosítása

Nyissa meg a  gombbal az Időfunkciók menüt és a forgatóválasztóval módosítsa a következő pár másodpercben a jelzőóra időtartamát. A  gombbal zárja be a menüt.

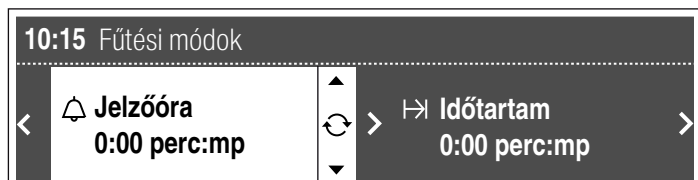
Időtartam beállítása

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

Előfeltétel: Egy fűtési mód és a hőmérséklet legyen beállítva.

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

1. Nyomja meg a  gombot.
Megjelenik az Időfunkciók menü.



2. A > vagy a < gombbal váltson az időtartamra, és a forgatóválasztóval állítsa be az időtartamot.



3. Nyomja meg a  gombot.
Az Időfunkciók menü bezár.
4. Ha az üzemelés még nem indult el, nyomja meg a  gombot.
Az időtartam  lefut az állapotsorban.



Ha a beállított időtartam letelt

Egy hangjelzés hallható. A sütő nem fűt tovább. Az állapotsorban az időtartam a  0:00-n van. A hangjelzést előzetesen a  gombbal törölheti.

Időtartam megszakítása

Nyissa meg a menüt a  gombbal. A > vagy a < gombbal váltson az időtartamra, és a forgatóválasztóval állítsa az időtartamot 0:00-ra. A kijelző a beállított fűtési módra és hőmérsékletre vált. Az üzem mód időtartam nélkül folytatódik.

Időtartam módosítása

Nyissa meg a menüt a  gombbal. A > vagy a < gombbal váltson az időtartamra és a forgatóválasztóval módosítsa az időtartamot. A  gombbal zárja be a menüt.

A kikapcsolási idő későbbre állítása

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

A kikapcsolási idő elhalasztása lehetséges

- minden fűtési módnál
- sok programnál
- és az öntisztításnál

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

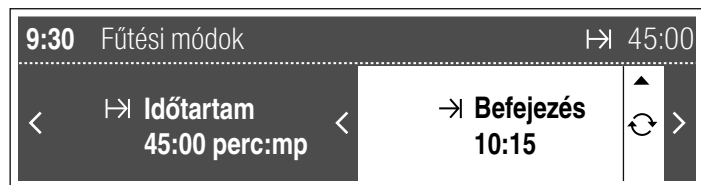
Halassza a kikapcsolási időt 10:15 -ről 12:45 -re. A sütő várakozó pozícióba áll. Az üzemelés 12:00 -kor indul és 12:45 -kor fejeződik be.

Az öntisztításhoz is beállítható ez a funkció. A tisztítást elhalaszthatja éjszakára, így a sütő nappal bármikor a rendelkezésére áll.

Befejezés elhalasztása

Előfeltétel: A beállított üzemmód ne legyen elindítva. Egy időtartam legyen beállítva. Az Időfunkciók menü  legyen megnyitva.

1. A > gombbal váltson a kikapcsolási időre. Megjelenik a kikapcsolási idő.



2. A forgatóválasztóval halassza el a kikapcsolási időt.



3. A  gombbal zárja be az Időfunkciók menüt.

4. Nyugtázza a  gombbal.

A beállítást a készülék átvette. A sütő várakozó pozícióban van, az állapotsorban megjelenik a kikapcsolási idő . Az üzemelés a megfelelő időben elindul. Az időtartam  lefut az állapotsorban.

Ha a beállított időtartam letelt

Egy hangjelzés hallható. A sütő nem fűt tovább. Az állapotsorban az időtartam a  0:00-n van. A hangjelzést előzetesen a  gombbal törölheti.

Kikapcsolási idő korrigálása

Ez addig lehetséges, amíg a sütő várakozó pozícióban van. Ehhez a  gombbal nyissa meg a menüt, a > vagy a < gombbal váltson a kikapcsolási időre és a forgatóválasztóval korrigálja a kikapcsolási időt. A  gombbal zárja be a menüt.

Kikapcsolási idő megszakítása

Ez addig lehetséges, amíg a sütő várakozó pozícióban van. Ehhez a  gombbal nyissa meg a menüt, a > vagy a < gombbal váltson a kikapcsolási időre és a forgatóválasztót fordítsa balra, míg a kijelző ki nem alszik. Az időtartam azonnal lefut.

Az idő beállítása

Az idő beállításához vagy módosításához a sütőnek kikapcsolva kell lennie.

Áramkimaradás után

Áramkimaradás után az állapotsorban megjelenik az „Idő beállítása”.

1. A forgatóválasztóval állítsa be a pontos időt.
A beállított kijelzőnyelv megjelenik a jobb oldali beállítási tartományban. Áramkimaradás után nem változik meg.

2. Nyomja meg a  gombot.

Az időt a készülék átvette.

Az időkijelzés módosítása

Példa: idő módosítása nyári időszámításról télire.

1. Nyomja meg a  gombot.
Megjelenik az Időfunkciók menü.
2. A > gombbal váltson az időtartamra  és a forgatóválasztóval módosítsa az időt.
3. Nyomja meg a  gombot.

Az Időfunkciók menü bezár.

Óra-kijelzés módosítása

Ha a sütő ki van kapcsolva, a kijelzőn megjelenik az óra az aktuális idővel. Ezt a kijelzést az óra más megjelenési formájára, az idő digitális kijelzésére módosíthatja vagy eltüntetheti a kijelzést. Nézzon utána az *Alapbeállítások* fejezetben.

Memória

A memóriával elmentheti egy étel beállításait és bármikor lekérdezheti.

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

Beállítások tárolása a memóriában

Az öntisztítás nem tárolható.

1. A kívánt ételhez állítsa be a fűtési módot, a hőmérsékletet és esetleg az időtartamot. Ne indítsa el. Ha szeretne eltárolni egy programot: válassza ki és állítsa be a programot. Ne indítsa el.
2. Tartsa nyomva a  gombot, amíg a „Memória eltárolva” meg nem jelenik.

A készülék elmentette a beállítást, azt azonnal elindíthatja.

Más beállítás tárolása

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

A memória indítása

Az ételhez eltárolt beállításokat bármikor elindíthatja.

1. Röviden nyomja meg a  gombot.
Megjelennek az eltárolt beállítások. Ha megjelenik a “Tárolóhely üres”, nincs beállítás tárolva. Ekkor nem tudja elindítani a memóriát. Először mentse el a kívánt beállítást a *Memória tárolása* fejezetben leírtak szerint.

2. Nyomja meg a  gombot.

A memória-beállítás elindul.

A beállítások módosítása

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

Sabbat beállítása

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

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

Sabbat-beállítás elindítása

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

1. Nyomja meg a  gombot.
A kijelzőn javaslatként megjelenik a 3 dimenziós forró levegő, 160 °C.
2. Forgassa a forgatóválasztót balra és válassza ki a Sabbat beállítása fűtési módot.
3. A  gombbal váltson a hőmérsékletre, és a forgatóválasztóval állítsa be a hőmérsékletet.

4. A  gombbal nyissa meg az Időfunkciók menüt és a  gombbal váltson az időtartamra.
A készülék 27:00 órát javasol.

5. A forgatóválasztóval állítsa be a kívánt időtartamot.

6. A  gombbal zárja be az Időfunkciók menüt.

7. Nyomja meg a  gombot.

A Sabbat-beállítás elindul.

Ha a beállított időtartam letelt

A sütő nem fűt tovább.

A kikapcsolási idő későbbre állítása

A kikapcsolási idő későbbre halasztása nem lehetséges.

Sabbat-beállítás megszakítása

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

Gyerekzár

A készülék gyerekzárral van ellátva, nehogy a gyerekek véletlenül bekapcsolják a készüléket vagy a futó üzemmódot megváltoztassák.

A gyerekzár aktiválása

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

A kezelőfelület le van zárva.

Sütőajtó reteszelése

Az alapbeállításokat úgy is módosíthatja, hogy a sütőajtó reteszeljen. Erről az *Alapbeállítások* fejezetben olvashat. A sütőajtó reteszel, ha a hőmérséklet a sütőtérben elérte a kb.

50 °C-ot. Megjelenik a  szimbólum. Ha a sütő ki van kapcsolva, a sütőajtó azonnal reteszel, ha aktiválja a gyerekzárát.

A zár feloldása

Tartsa nyomva a  gombot, amíg meg nem jelenik a  szimbólum.

Újra elvégezheti a beállítást.

Utasítás: Az aktív gyerekzár ellenére a sütőt a  gombbal vagy a  gomb hosszabb ideig való megnyomásával kikapcsolhatja, módosíthatja az időt és a hangjelzést.

Alapbeállítások

Készüléke különböző alapbeállításokkal rendelkezik, melyeket bármikor az igényeihez igazíthat.

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

Alapbeállítás	Lehetőségek	Magyarázat
Nyelv kiválasztása magyar	29 további nyelv lehetséges	Nyelv a kijelzőszövegekhez
Időtartam hangjelzése: közepes	közepes = 2 perc rövid = 10 másodperc hosszú = 5 perc	Az az idő, ameddig egy időtartam lefutása után a hangjelzés hallható.
Gombok hangereje: ki	be ki	Nyugtázó hang egy gomb megnyomásakor
Kijelző fényereje: nappali	nappali közepes éjszakai	Kijelző-világítás
Óra kijelző: analóg 1	analóg 1 analóg 2 analóg 3 digitális ki	Az óra kijelző megjelenése a kijelzőn, ha a sütő ki van kapcsolva.

Alapbeállítás	Lehetőségek	Magyarázat
Sütőlámpa üzemelés közben: be	be ki	Világítás a sütőtérben
Ajtócsukás után a sütés folytatása automatikus	automatikus ki*	Az a mód, ahogy a sütőajtó kinyitása vagy becsukása után az üzemelés folytatódik. *a ^{start} _{stop} gombbal folytatódik az üzemelés
ajtó lezárása gyerekzárnál: nem	nem igen	Sütőajtó reteszelve, ha a gyerekzár aktiválva van
egyéni beállítás: □□□■□□□	pl. a főzéseredmény egyre intenzívebb □□□□■□□	A programautomatika összes programjának főzéseredményének módosítása jobbra = intenzívebb balra = gyengébb
Márkalógó kijelzése be	be ki	Siemens felirat a sütő bekapcsolása után
3 dimenziós forró levegő Javaslat: 160 °C	30 - max. 275 °C	A fűtési módhoz javasolt hőmérséklet állandó módosítása
Forró levegő eco* Javaslat: 160 °C	30 - max. 275 °C	A fűtési módhoz javasolt hőmérséklet állandó módosítása
Felső/alsó fűtés Javaslat: 160 °C	30 - max. 300 °C	A fűtési módhoz javasolt hőmérséklet állandó módosítása
Hydrosütés Javaslat: 160 °C	30 - max. 300 °C	A fűtési módhoz javasolt hőmérséklet állandó módosítása
Pizza fokozat Javaslat: 200 °C	30 - max. 275 °C	A fűtési módhoz javasolt hőmérséklet állandó módosítása
Intenzív sütés Javaslat: 190 °C	30 - max. 300 °C	A fűtési módhoz javasolt hőmérséklet állandó módosítása
Alsó fűtés Javaslat: 150 °C	30 - max. 300 °C	A fűtési módhoz javasolt hőmérséklet állandó módosítása
Légkeverős grillezés Javaslat: 190 °C	30 - max. 300 °C	A fűtési módhoz javasolt hőmérséklet állandó módosítása
Grill, nagy felület Javaslat: 3	3 2 1	A fűtési módhoz javasolt hőmérséklet állandó módosítása
Grill forgónyárrsal Javaslat: 250 °C	30 - max. 300 °C	A fűtési módhoz javasolt hőmérséklet állandó módosítása
Grill, kis felület Javaslat: 3	3 2 1	A fűtési módhoz javasolt hőmérséklet állandó módosítása
Párolás Javaslat: 80 °C	70 - max. 90 °C	A fűtési módhoz javasolt hőmérséklet állandó módosítása
Felolvasztás Javaslat: 30 °C	30 - max. 60 °C	A fűtési módhoz javasolt hőmérséklet állandó módosítása
Előmelegítés Javaslat: 50 °C	30 - max. 70 °C	A fűtési módhoz javasolt hőmérséklet állandó módosítása
Melegen tartás Javaslat: 70 °C	60 - max. 100 °C	A fűtési módhoz javasolt hőmérséklet állandó módosítása
A hűtőventilátor továbbműködése: közepes	rövid közepes hosszú nagyon hosszú	Az az időtartam, ameddig a hűtőventilátor tovább működik.
Tisztítórendszer: nem	nem igen	Beállítás, a készülék rendelkezik-e öntisztuló tetővel és oldalfalakkal = tisztítási rendszerrel
Teleszkópos kihúzó: nem	nem igen	Beállítás, a készülék rendelkezik-e teleszkópos kihúzóval

Alapbeállítás	Lehetőségek	Magyarázat
Sabbat beállítása:	nem	Lásd a Sabbat beállítása fejezetet
nem	igen	
Gyári beállítások visszaállítása	nem	Az összes módosítás visszaállítása az alapbeállításokra
nem	igen	

Alapbeállítások megváltoztatása

Előfeltétel: A sütőnek kikapcsolva kell lennie.

1. Tartsa nyomva a **i** gombot kb. 4 másodpercig, amíg meg nem jelenik a "Nyelv kiválasztása: német".
2. A **<** vagy a **>** gombbal válassza ki az alapbeállítást.
3. A forgatóválasztóval módosítsa az értéket.

4. További alapbeállításokat is módosíthat. Ehhez a **<** vagy a **>** gombbal tud váltani, és a 2. és 3. pontokban leírtak szerint tudja elvégezni a beállításokat.

5. Tartsa nyomva a **i** gombot, amíg a kijelző ki nem alszik. Ez kb. 4 másodpercig tart. Minden módosítás el van mentve.

Megszakítás

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

Automatikus kikapcsolás

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

Kikapcsolás aktív

A kijelzőn megjelenik az "automatikus kikapcsolás" szöveg. Az üzemmód megszakadt. Nyomjon meg egy tetszőleges

nyomógombot, hogy a szöveg kialudjon. Újra elvégezheti a beállítást.

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

Öntisztítás

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

Három tisztítási fokozat közül választhat.

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

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

Fontos tudnivalók

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

A sütőlámpa öntisztítás közben nem világít.

⚠ Égésveszély!

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

⚠ Tűzveszély!

Öntisztításkor a készülék kívül is nagyon forró lesz. Soha ne akasszon gyúlékony tárgyat, pl. törülruhát, az ajtófogantyúra. Hagyja szabadon a készülék elülső oldalát.

Az öntisztítás előtt

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

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

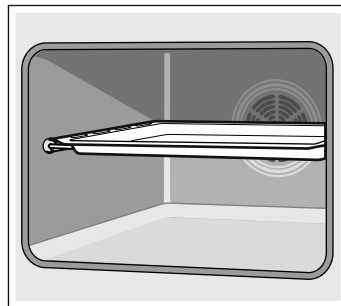
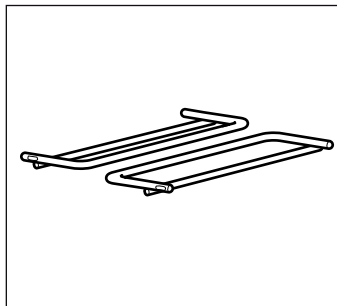
⚠ Tűzveszély!

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

Tartozékok együtt-tisztítása

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

A tartozéktartókat dugja be bal és jobb oldalon.



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

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

Súlyos egészségkárosodás veszélye!

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

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

Tisztítási fokozat beállítása

1. Nyomja meg a  gombot.

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

Ha meg szeretné változtatni a tisztítási fokozatot:

2. A forgatóválasztóval válassza ki a kívánt tisztítási fokozatot.

3. A  gombbal indítsa el a tisztítást.

A sütőajtó indítás után reteszsel. A reteszelés  szimbóluma világít. Ha a szimbólum kialszik, a sütőajtó újra nyitható.

A tisztítás letelte után

A sütő nem fűt tovább. Az állapotsorban megjelenik az "Öntisztítás befejeződött".

Tisztítás megszakítása

A  gombbal kapcsolja ki a sütőt. A sütőajtó csak akkor nyitható, ha a  szimbólum kialszik.

Tisztítási fokozat korrigálása

Indítás után a tisztítási fokozatot már nem lehet módosítani.

A tisztítás éjjel fusson le

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

Öntisztítás után

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

Ápolás és tisztítás

Gondos ápolással és tisztítással a sütő sokáig szép és működőképes marad. Az alábbiakban bemutatjuk, hogyan ápolja és tisztítsa megfelelően a sütőt.

Utasítások

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

Tisztítószer

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

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

Az új szivacsos kendőket használat előtt alaposan öblítse ki.

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

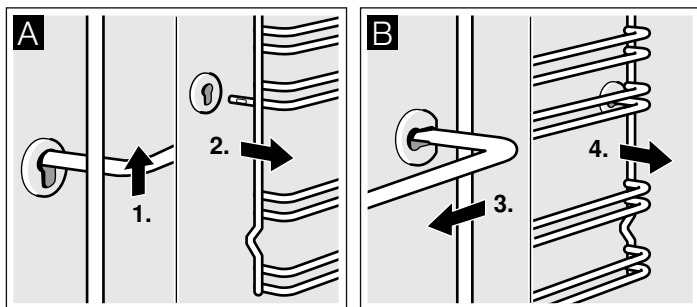
Terület	Tisztítószer
Ajtólapok	Ablaktisztító szer: Puha kendővel tisztítsa meg. Ne használjon üvegkaparót.
Ajtóburkolat	Nemesacél-tisztítószer (az ügyfélszolgálatnál vagy a szakkereskedésekben kaphatók): Vegye figyelembe a gyártó utasításait.
Sütőtér	Forró mosogatószeres vagy ecetes víz: Mosogatóruhával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

Állványok ki- és beakasztása

Tisztításhoz az állványok kivehetők. A sütőnek le kell hűlnie.

Állványok kiakasztása

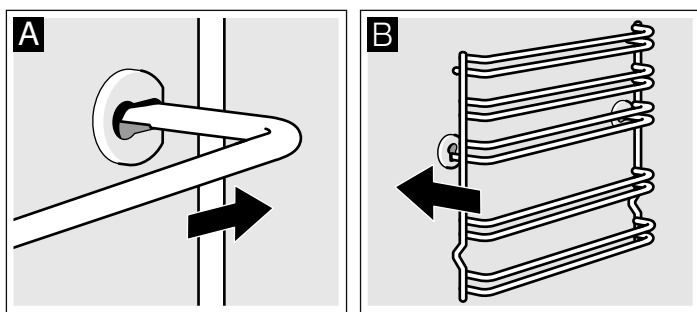
1. Az előlő állványokat emelje felfelé
2. és akassza ki (A ábra).
3. Ezután az egész állványt húzza előre
4. és vegye ki (B ábra).



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

Állványok beakasztása

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

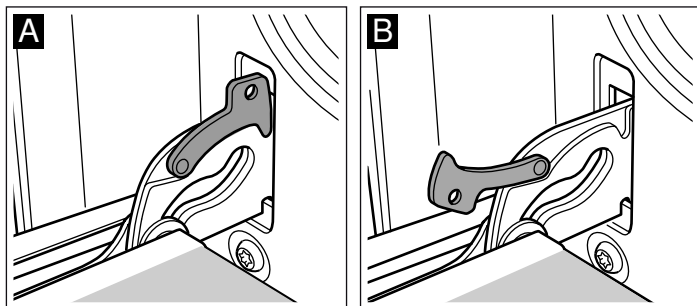


Az állványok jobb és bal oldalon illeszkednek. Ügyeljen arra, hogy a B ábrának megfelelően az 1. és 2. szint alul, a 3., 4. és 5. szint felül található k.

A sütőajtó ki- és beakasztása

Az ajtólapok tisztításához és kicseréléséhez a sütőajtó kiakasztható.

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

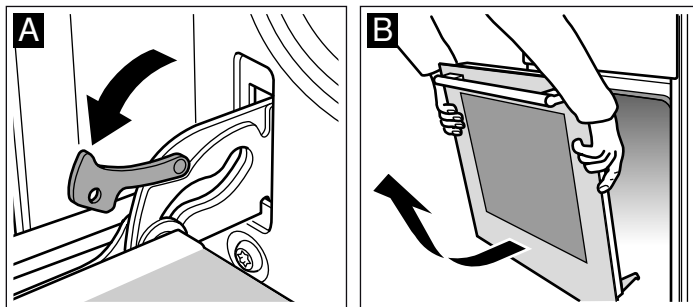


⚠ Sérülésveszély!

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

Ajtó kiakasztása

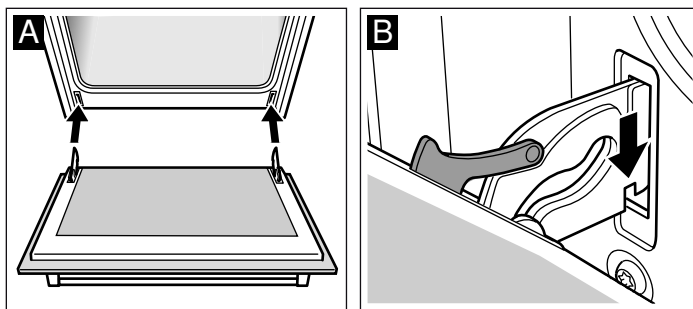
1. Nyissa ki teljesen a sütőajtót.
2. A bal és jobb oldali reteszelőkart hajtsa fel (A ábra).
3. A sütőajtót ütközésig csukja be. Két kézzel baloldalt és jobboldalt fogja meg. Kissé csukja beljebb az ajtót és húzza ki (B ábra).



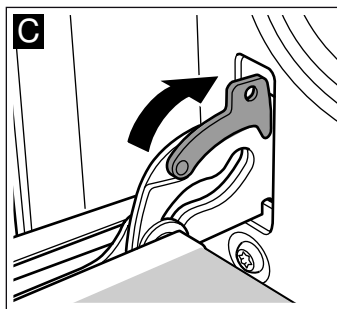
Ajtó beakasztása

A sütőajtót fordított sorrendben visszaakaszthatja.

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



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



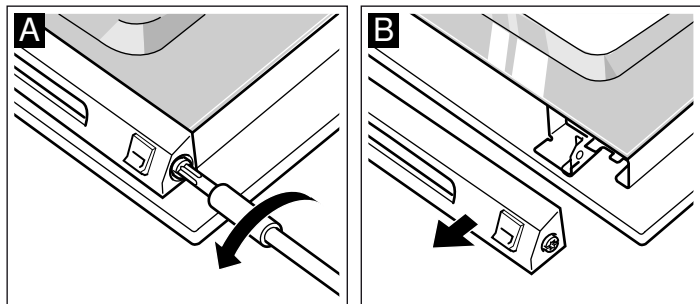
⚠ Sérülésveszély!

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

Ajtóburkolat levétele

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

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



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

A burkolatot nemesfém tisztítószerrel tisztítsa meg.

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

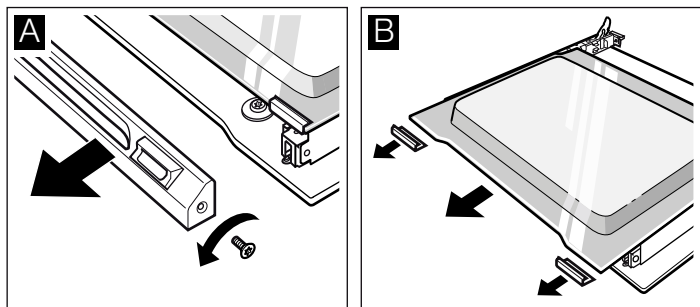
Ajtólapok ki- és beszerelése

A jobb tisztíthatóság érdekében a sütőajtó üveglapjai kiszerelhetők.

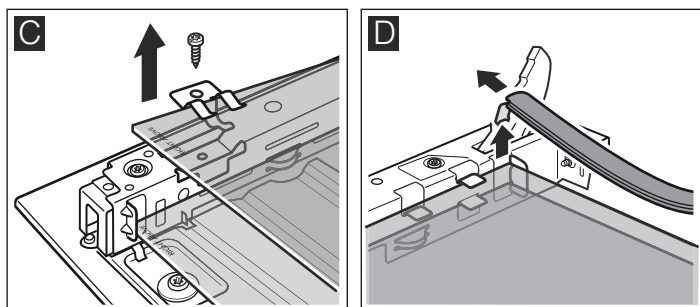
A belső lapok kiszerelésénél ügyeljen arra, milyen sorrendben veszi ki a lapokat. A lapok helyes sorrendben való visszaszereléséhez figyelje a lapokon található számokat.

Kiszerelés

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

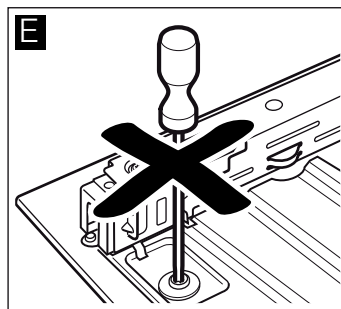


4. Csavarozza ki a tartókapcsot jobb és bal oldalon. Emelje meg a lapot és vegye le a kapcsokat a lapról (C ábra).
5. Vegye le a tömítést a lent található lapról (D ábra). Eközben húzó mozdulattal felfelé vegye le a tömítést. Húzza ki az üveglapot.



6. Az alsó lapot ferdén felfelé húzza ki.

7. Bal és jobb oldalon a csavarokat a fémrészén NE csavarozza le (E ábra).



A lapokat ablaktisztítószerrel és puha törlővel tisztítsa meg.

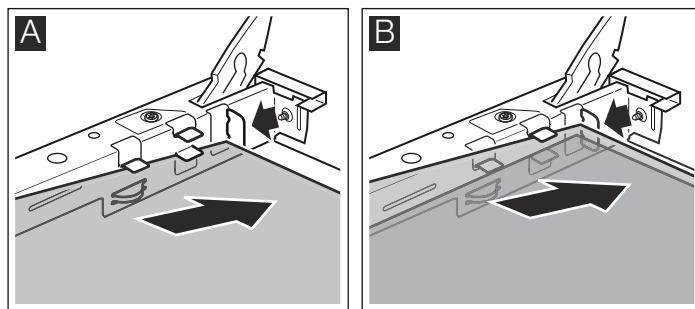
⚠ Sérülésveszély!

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

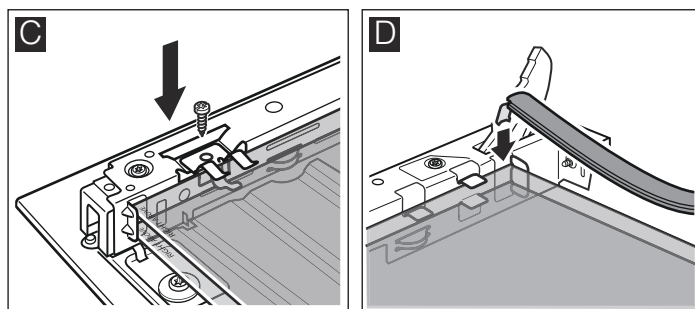
Beszerelés

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

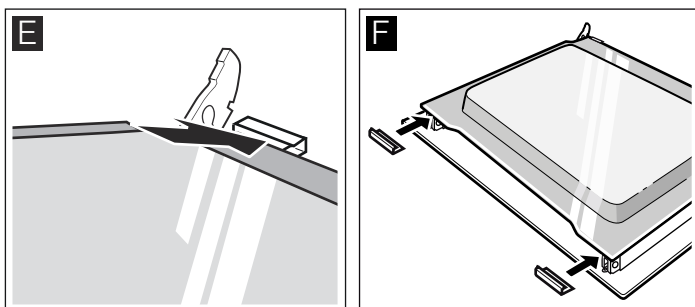
1. Tolja be az alsó lapot ferdén hátrafelé (A ábra).
2. Tolja be a középső lapot (B ábra).



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



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



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

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

Mit tegyünk meghibásodás esetén?

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

Hibatáblázat

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

⚠ Áramütésveszély!

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

Zavar	Lehetséges ok	Útmutatás/hiba elhárítása
A készülék nem működik.	A biztosíték hibás	Nézzen utána a biztosítószekrényben, hogy a biztosíték rendben van-e.
Az állapotsorban megjelenik az „Idő beállítása”. Az idő nem aktuális. A jobb oldali beállítási tartományban megjelenik a „Nyelv kiválasztása”.	Áramkimaradás	Állítsa be az aktuális időt a forgatóválasztóval, és nyomja meg a gombot. A beállított nyelv áramkimaradás után nem változik meg.
A sütőajtót nem lehet kinyitni. Az állapotsorban megjelenik az „Idő beállítása”. A megjelenített idő már nem aktuális. A jobb oldali beállítási tartományban megjelenik a „Nyelv kiválasztása”. Megjelenik a szimbólum.	Áramkimaradás az öntisztítás alatt.	Állítsa be az aktuális időt a forgatóválasztóval, és nyomja meg a gombot. A beállított nyelv áramkimaradás után nem változik meg. Várja meg, amíg a sütőtér lehűl. A szimbólum kialszik. A sütőajtó nyitható.
A sütő nem fűt vagy a kívánt fűtési mód nem állítható be.	A fűtési módot a készülék nem ismeri fel	Állítsa be újra.
A sütő nem fűt. Az állapotsorban megjelenik a „Demo”.	A sütő demo módban van	Kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítószekrényben, majd kb. 20 másodperc múlva kapcsolja vissza. A következő 2 percben tartsa nyomva a gombot négy másodpercig, amíg a „Demo” szöveg ki nem alszik
Az állapotsorban megjelenik az „automatikus kikapcsolás”.	Az automatikus kikapcsolás aktiválódott. A sütő kikapcsol.	Nyomjon meg egy tetszőleges gombot. A szöveg kialszik. Újra elvégezheti a beállítást.

Hibakijelzés E-vel

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

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

A következő hibakijelzéseknél saját kezűleg is elháríthatja a hibát.

Hibakijelzés	Lehetséges ok	Útmutatás/hiba elhárítása
E011	Túl sokáig tartott lenyomva egy gombot, vagy a gomb beszorult.	Nyomja meg egyenként az összes nyomógombot. Ellenőrizze, hogy a nyomógombok tiszták-e. Ha a hibaüzenet nem tűnik el, hívja az ügyfélszolgálatot.
E115	A sütőtérben túl magas a hőmérséklet.	A sütőajtó reteszelt. Várja meg, amíg a sütőtér lehűl. A gombbal törölje a hibakijelzést.

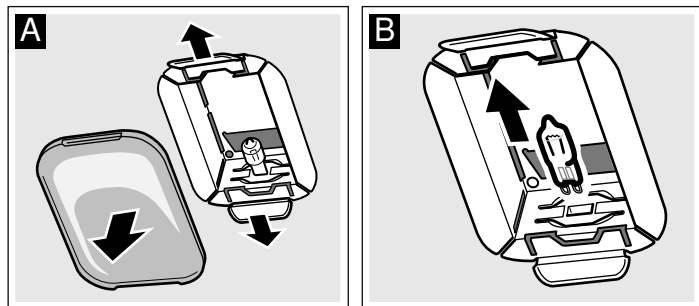
A fedélen lévő sütőlámpa cseréje

Ha a sütőlámpa kiég, ki kell cserélni. Hőálló 230 Voltos halogénlámpákat, 25 Watt az ügyfélszolgálatnál vagy a szakkereskedésekben kapható. A halogénlámpát száraz kendővel fogja meg. Ezáltal megnöveli a lámpa élettartamát. Csakis ilyen lámpákat használjon.

⚠️ Áramütésveszély!

Kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben.

1. A károsodások megelőzése érdekében tegyen törlőruhát a hideg sütőbe.
2. Vegye le az üvegburát. Ehhez a hüvelykujjával nyomja oldalra a fémkapcsokat (A ábra).
3. Húzza ki a lámpát - ne csavarja (B ábra). Helyezze be az új lámpát és ügyeljen a pecek helyzetére. Nyomja be erősen a lámpát.



4. Tegye vissza az üvegburát. Az egyik oldalon tegye be, míg a másik oldalon nyomja be erősen. Az üveg bekattan.
5. Vegye ki a törlőruhát és kapcsolja be a biztosítékot.

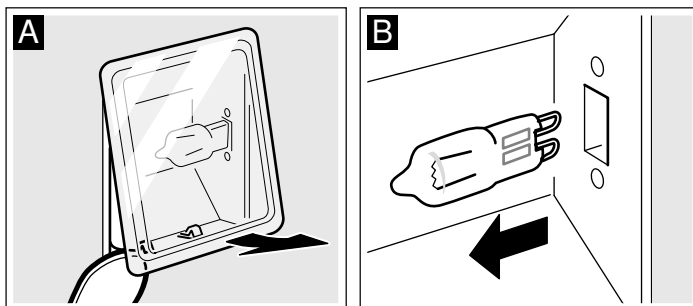
A bal oldali sütőlámpa cseréje

Ha a sütőlámpa kiég, ki kell cserélni. Hőálló 230 Voltos halogénlámpákat, 25 Watt az ügyfélszolgálatnál vagy a szakkereskedésekben kapható. A halogénlámpát száraz kendővel fogja meg. Ezáltal megnöveli a lámpa élettartamát. Csakis ilyen lámpákat használjon.

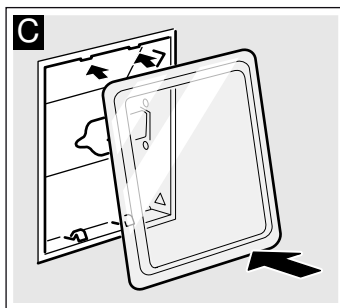
⚠️ Áramütésveszély!

Kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben.

1. A károsodások megelőzése érdekében tegyen törlőruhát a hideg sütőbe.
2. Vegye le az üvegburát. Ehhez nyissa ki alulról az üvegburát (A ábra). Ha nehéz levenni az üvegburát, próbálja meg egy kanállal.
3. Húzza ki a lámpát - ne csavarja (B ábra). Helyezze be az új lámpát és ügyeljen a pecek helyzetére. Nyomja be erősen a lámpát.



4. Tegye vissza az üvegburát. Ügyeljen arra, hogy az üvegben lévő domborulat jobbra legyen. Helyezze be fent az üveget és lent erősen nyomja meg (C ábra). Az üveg bekattan.



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

Üvegbura

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

Ügyfélszolgálat

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

E-szám és FD-szám

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

E-szám.	FD-szám (gyártási szám)

Ügyfélszolgálat ☎

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

Az egyes országok kapcsolati adatait megtalálja a mellékelt ügyfélszolgálati jegyzékben.

Javítási megrendelés és tanácsadás zavarok esetén

H 01 489 5461

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

Az energia és környezetünk

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

Fűtési mód: forró levegős eco

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

Utasítások

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

Táblázat

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

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

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

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

Forró levegős eco fűtési móddal elkészítendő ételek 	Tartozékok	Szint	Hőmérséklet °C-ban	Időtartam perc-ben
Pisztráng, 2 darab, egyenként 500 g	univerzális serpenyő	2	170-190	45-55
Halfilé, darabja 100 g	fedett edény	2+1	190-210	30-40

Energiamegtakarítás

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

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

Ártalmatlanítás környezetbarát módon

A csomagolást környezetbarát módon ártalmatlanítsa.



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



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

Programautomatika

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

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

Edény

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

Alkalmas edény

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

Alkalmatlan edény

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

Az edény nagysága

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

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

Étel előkészítése

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

Válasszon ki egy alkalmas edényt.

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

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

Sok ételnél folyadékot kell hozzáadni. Annyi folyadékot öntsön az edénybe, hogy az alját kb. ½ cm-ig ellepje. Ha a táblázatban "kevés" folyadék van megadva, általában elegendő 2-3 evőkanál. A folyadék "igen" szövegnél nyugodtan lehet ennél több is. Vegye figyelembe a táblázatok előtt és a táblázatokban szereplő megjegyzéseket.

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

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

Az edényt mindig a hideg sütőtérbe tegye.

Programok

Szárnyasok

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

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

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

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

Pulykamellnél bőven adjon hozzá folyadékot, hogy a hús lédús maradjon.

Programok	Súlytartomány kg-ban	Folyadék hozzáadása	Beállítási súly
Szárnyasok			
csirke, friss*	0,7-2,0	nem	a hús súlya
jérce, friss*	1,4-2,3	nem	a hús súlya
kacsa, friss*	1,6-2,7	nem	a hús súlya
liba, friss*	2,5-3,5	nem	a hús súlya

Programok	Súlytartomány kg-ban	Folyadék hozzáadása	Beállítási súly
bépipulyka, friss*	2,5-3,5	nem	a hús súlya
pulykamell, friss*	0,5-2,5	sok	a hús súlya
comb, friss*	0,3-1,5	nem	a legnagyobb comb súlya
p l. csirke-, kacsa-, liba-, pulykacomb			
comb, fagyasztott*	0,3-1,5	nem	a legnagyobb comb súlya
p l. csirke-, kacsa-, liba-, pulykacomb			

Hús

Az előírás szerinti folyadékmennyiséget öntse az edénybe.

Marhahús

Párolt sültnél bőven adjon hozzá folyadékot. Páclevet is használhat.

Marhafartónél annyi folyadékot (vizet vagy alaplevet) adjon hozzá, hogy az majdnem ellepje a húst.

Sült hátszín a zsíros oldalával felfelé süssön.

Programok	Súlytartomány kg-ban	Folyadék hozzáadása	Beállítási súly
Marhahús			
párolt sült, friss	0,5-3,0	igen	a hús súlya
p l. oldalas, lapocka, pácolt marhahús			
párolt sült, fagyasztott*	0,5-2,0	igen	a hús súlya
p°l. oldalas, lapocka			
sült hátszín, friss, közepes	0,5-2,5	nem	a hús súlya
p l. bélszín			
sült hátszín, friss, angolos	0,5-2,5	nem	a hús súlya
p l. bélszín			
sült hátszín, fagyasztott, átsütve*	0,5-2,0	nem	a hús súlya
p l. bélszín			
fasírt*	0,3-3,0	nem	összsúly
marhafartó, friss	0,5-2,5	sok	a hús súlya

Borjúhús

Ossobuconál bőven tegyen az edénybe zöldséget (zellert,

paradicsomot, répát), és ezen ossza el a borjúlábakat. Igény szerint adjon hozzá folyadékot (alaplevet).

Programok	Súlytartomány kg-ban	Folyadék hozzáadása	Beállítási súly
Borjúhús			
sült, friss, sovány	0,5-3,0	igen	a hús súlya
p l. felsál, dió			
sült, friss, zsíros	0,5-3,0	kevés	a hús súlya
p l. nyak			
sült, fagyasztott, sovány*	0,5-2,0	igen	a hús súlya
p l. felsál, dió			
sült, fagyasztott, zsíros*	0,5-2,0	kevés	a hús súlya
p l. nyak			
csülök csonttal, friss	0,5-2,5	igen	a hús súlya
Ossobuco	0,5-3,5	igen	a hús súlya
p l. borjúlábszár zöldséggel			

Sertéshús

A csontos húst a csontos felével lefelé tegye az edénybe.

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

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

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

Programok	Súlytartomány kg-ban	Folyadék hozzáadása	Beállítási súly
Sertéshús			
tarja, friss, csont nélkül	0,5-3,0	igen	a hús súlya
tarja, friss, csonttal	0,5-3,0	igen	a hús súlya
tarja, fagyasztott, csont nélkül	0,5-2,0	igen	a hús súlya
tarja, fagyasztott, csonttal	0,5-2,0	igen	a hús súlya

Programok	Súlytartomány kg-ban	Folyadék hozzáadása	Beállítási súly
karaj csonttal, friss	0,5-3,0	igen	a hús súlya
bélszín, friss	0,5-2,5	igen	a hús súlya
göngyölthús, friss	0,5-3,0	igen	összsúly
bőrös sült, friss p l. oldalas	0,5-3,0	nem	a hús súlya
bőrös sült, friss p l. lapocka	0,5-3,0	nem	a hús súlya
fasírt*	0,3-3,0	nem	összsúly
füstölt karaj csonttal, friss	0,5-3,0	igen	a hús súlya
sertéscomb, friss, pácolt, főzés	1,0-4,0	kevés	a hús súlya
sertéscomb, friss, pácolt, pirítás	1,0-4,0	nem	a hús súlya

Bárány- és ürühús
 Sült és comb készítésénél a hús súlyát, fasírtnál az összsúlyt állítsa be.

Programok	Súlytartomány kg-ban	Folyadék hozzáadása	Beállítási súly
Bárányhús			
comb, friss, csont nélkül, átsütve	0,5-2,5	kevés	a hús súlya
comb, friss, csont nélkül, közepes	0,5-2,5	nem	a hús súlya
comb, friss, csonttal, átsütve	0,5-2,5	kevés	a hús súlya
comb, fagyasztott, csont nélkül, átsütve	0,5-2,0	kevés	a hús súlya
comb, fagyasztott, csont nélkül, közepes	0,5-2,0	nem	a hús súlya
comb, fagyasztott, csonttal, átsütve	0,5-2,0	kevés	a hús súlya
fasírt*	0,3-3,0	nem	összsúly

Programok	Súlytartomány kg-ban	Folyadék hozzáadása	Beállítási súly
Ürühús			
ürösült, friss p l. lapocka	0,5-3,0	igen	a hús súlya
ürösült, fagyasztott* p l. lapocka	0,5-2,0	igen	a hús súlya

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

Ha több nyúlcombot készít, a legnagyobb comb súlyát állítsa be.
 A nyulat kiporciózva is megfőzheti. Állítsa be az összsúlyt.

Programok	Súlytartomány kg-ban	Folyadék hozzáadása	Beállítási súly
Vadhús			
szarvassült, friss p l. lapocka, mell	0,5-3,0	igen	a hús súlya
szarvassült, fagyasztott* p l. lapocka, mell	0,5-2,0	igen	a hús súlya
őzcomb, friss, csont nélkül	0,5-3,0	igen	a hús súlya
őzcomb, fagyasztott*, csont nélkül	0,5-2,0	igen	a hús súlya
nyúlcomb, friss, csonttal	0,3-0,6	igen	a legnagyobb comb súlya
nyúlcomb, fagyasztott*, csonttal	0,3-0,6	igen	a legnagyobb comb súlya
vaddisznósült, friss p l. lapocka, mell	0,5-3,0	igen	a hús súlya
vaddisznósült, fagyasztott* p l. lapocka, mell	0,5-2,0	igen	a hús súlya
nyúl, friss	0,5-3,0	igen	a hús súlya

Hal

A halat tisztítsa meg, pácolja be és sózza meg.

Párolt halhoz: ½ cm-ig adjon hozzá folyadékot, p l. bort vagy citromlét.

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

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

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

Programok	Súlytartomány kg-ban	Folyadék hozzáadása	Beállítási súly
Hal			
pisztráng, friss, párolás	0,3-1,5	igen	összsúly
pisztráng, friss, sütés	0,3-1,5	nem	összsúly
fogas, friss, párolás	0,5-2,0	igen	összsúly
fogas, friss, sütés	0,5-2,0	nem	összsúly
tőkehal, friss, párolás	0,5-2,0	igen	összsúly
tőkehal, friss, sütés	0,5-2,0	nem	összsúly
ponty, friss, párolás	0,8-2,0	igen	összsúly
ponty, friss, sütés	0,8-2,0	nem	összsúly

Fasírt

Friss darálthúst használjon.

A darálthús összsúlyát állítsa be.

A húsmasszát zöldségkockákkal vagy sajttal ízesítheti.

Programok	Súlytartomány kg-ban	Folyadék hozzáadása	Beállítási súly
Fasírt			
friss marhahúsból	0,3-3,0	nem	összsúly
friss sertéshúsból	0,3-3,0	nem	összsúly
friss bárányhúsból	0,3-3,0	nem	összsúly
friss vegyes húsból	0,3-3,0	nem	összsúly

Egytálétel

Különböző húsfajtákat és friss zöldséget kombinálhat.

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

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

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

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

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

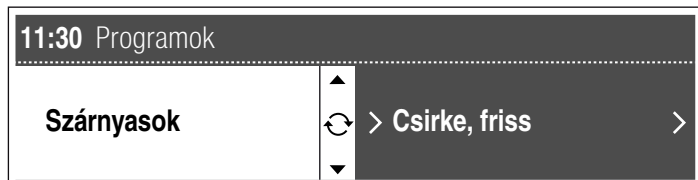
Programok	Súlytartomány kg-ban	Folyadék hozzáadása	Beállítási súly
Egytálétel			
hússal	0,3-3,0	igen	a hús súlya
p l. húsgombóc egytálétel			
zöldséggel	0,3-3,0	igen	összsúly
p l. vegetáriánus egytálétel			
pörkölt	0,3-3,0	igen	a hús súlya
göngyölt hús	0,3-3,0	igen	a hús súlya

Program kiválasztása és beállítása

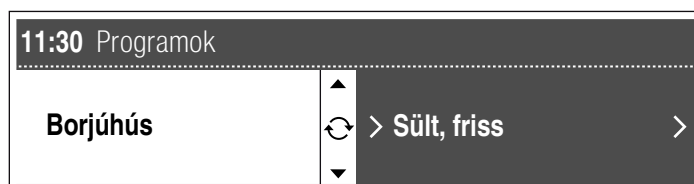
Példa az ábrán: beállítás fagyasztott borjúsülthöz, sovány, 1,3 kg.

1. Nyomja meg a **P** gombot.

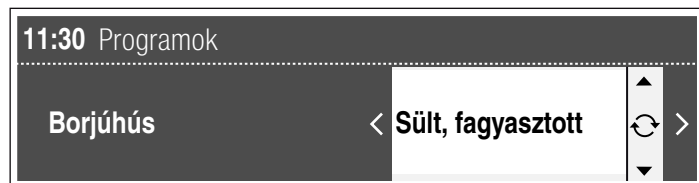
Megjelenik az első programcsoport és az első program.



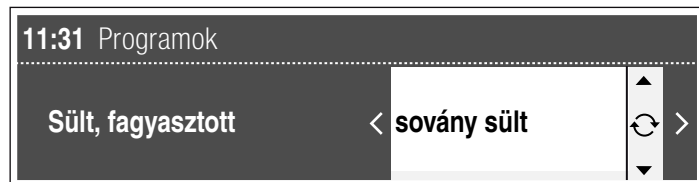
2. A forgatóválasztóval válassza ki a programcsoportot.



3. Nyomja meg a > gombot és a forgatóválasztóval válassza ki a programot.



4. A programok egy részénél tovább differenciálhat, p l. a borjúszűtnél választhat "sovány sültet" vagy "zsíros sültet". Nyomja meg a > gombot és válasszon a forgatóválasztóval.



5. Nyomja meg a > gombot.
A kiválasztott programhoz megjelenik a javasolt súly.

6. Állítsa be a súlyt a forgatóválasztóval. A program időtartama megjelenik az állapotsorban.



Ha újra megnyomja a > gombot, a program egyéni beállítására vált. Befolyásolhatja a program eredményét. Lásd az *Egyéni beállítás* fejezetet a folytatásban.

7. Nyomja meg a ^{start}/_{stop} gombot.

Elindul a program. Az időtartam I→I lefut az állapotsorban.

A program befejeződött

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

A program megszakítása

Tartsa nyomva a ^{start}/_{stop} gombot, amíg a 3 dimenziós forró levegő, 160 °C meg nem jelenik. Újra elvégezheti a beállítást.

Információk lekérdezése

Indítás előtt röviden nyomja meg a i gombot. Különböző információk jelennek meg a programokhoz. Minden információhoz ismét nyomja meg a i gombot.

A kikapcsolási idő későbbre állítása

Sok programnál elhalaszthatja a kikapcsolási időt. Lásd az *Időfunkciók* fejezetet.

Egyéni beállítás

Ha valamely program főzéseredménye nem felel meg az Ön elképzeléseinek, a következő alkalommal igényeihez igazíthatja.

Állítsa be az 1- 6 pontokban leírtak szerint.

Nyomja meg a > gombot és a forgatóválasztóval tolja el a világító felületet.

□□□■□□□

Balra = főzéseredmény gyengébb.

Jobbra = főzéseredmény erősebb.

Indítsa el a ^{start}/_{stop} gombbal.

A program időtartama megváltozik.

Tippek a programautomatikához

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

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 betölteni azokat. Tippeket adunk Önnek az edényekhez és az elkészítéshez.

Utasítások

- A táblázatban lévő értékek mindig a hideg és üres sütőtérbe való betöltésre 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 betöltési 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

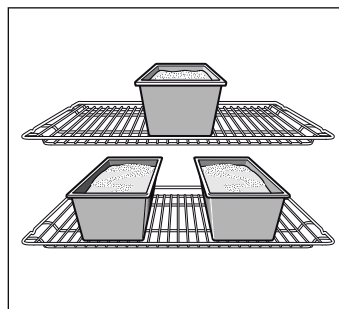
Sütési magasságok 3 szinten való sütéskor:

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

Az egyidejűleg betölt 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 térszamennyiségek és a receptben megadott adatok eltérhetnek.

Táblázatok

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

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

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

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

Fűtési módok:

-  = 3 dimenziós forró levegő
-  = Felső/alsó fűtés
-  = Hydrosütés
-  = intenzív sütés

Sütemények formában	Forma	Szint	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban	Időtartam perc ben
Kevert tészta, egyszerű	koszorú-/négyszögletes sütőforma	2		160-180	50-60
	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	3		160-180	20-30
Gyümölcsös sütemény, finom, kevert tészta	kerek-/kuglóforma	2		160-180	50-60
Piskótalap, 2 tojás (melegítse elő)	gyümölcsös sütőforma	2		160-180	20-30
Piskótalap, 6 tojás (melegítse elő)	kerek sütőforma	2		160-180	40-50
Omlós tésztalap széllal	kerek sütőforma	1		180-200	25-35

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

Sütemények formában	Forma	Szint	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban	Időtartam perc ben
Gyümölcs- vagy túrótorta, omlós tészta* Wähe (svájci sütemény)	kerek sütőforma	1		170-190	70-90
Kuglóf	pizzatepsi	2		220-240	30-40
Pizza, vékony tésztával kevés feltéttel (melegítse elő)	kuglófforma	2		150-170	60-70
Pikáns sütemény	pizzatepsi	2		280-300	10-15
	kerek sütőforma	2		180-200	40-50

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

- Fűtési módok:**
 - = 3 dimenziós forró levegő
 - = Felső/alsó fűtés
- = Hydrosütés
 - = intenzív sütés

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

- Fűtési módok:**
 - = 3 dimenziós forró levegő
- = Felső/alsó fűtés
 - = Hydrosütés

Aprósütemény	Tartozékok	Szint	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban	Időtartam perc ben
Aprósütemény	sütőtepsi	3		140-160	15-25
	univerzális tepsí + sütőtepsi	3+1		130-150	25-35
	2 sütőtepsi + univerzális serpenyő	5+3+1		130-150	30-40
Kinyomós sütemény (melegítse elő)	sütőtepsi	3		140-150	30-40
	sütőtepsi	3		140-150	25-35
	univerzális tepsí + sütőtepsi	3+1		140-150	30-45
	2 sütőtepsi + univerzális serpenyő	5+3+1		130-140	35-50

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

Kenyér- és zsemlefélek

Kenyérsütésnél melegítse elő a sütőt, hacsak nincs más megadva.

Soha ne öntsön vizet a forró sütőbe.

Fűtési módok:

- = 3 dimenziós forró levegő
- = Hydrosütés

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

Sütési ötletek

Ha saját recept szerint szeretne sütni.	Tájékozódjon a sütési táblázatokban bemutatott hasonló sütemények alapján.
Így lehet megállapítani, hogy a kevert tésztából készült sütemény átsült-e.	A receptben megadott sütési idő vége előtt mintegy 10 perccel szűrjön bele a tészta legmagasabb pontjába egy fogpiszkálót. Ha nem ragad már tészta a fogpiszkálóra, akkor a sütemény kész.
A sütemény összeesik.	Legközelebb használjon kevesebb folyadékot, vagy állítsa 10 fokkal alacsonyabbra a sütőhőmérsékletet. Tartsa be a receptben megadott keverési időket.
A sütemény közepén szépen feljött, de a szélén alacsony maradt.	A kerek tortaformák peremét ne kenje ki. Sütés után óvatosan, késsel lazítsa fel a süteményt.
A sütemény felül túl sötét lett.	Mélyebbre tolja be, válasszon alacsonyabb hőmérsékletet és a süteményt valamivel hosszabb ideig süsse.
A sütemény túl száraz.	Fogpiszkálással szűrjön lyukakat a kész süteménybe. Azután permetezze meg gyümölcslével vagy alkoholos itallal. A következő alkalommal válasszon 10 fokkal magasabb hőmérsékletet és csökkentse a sütési időt.
A kenyér vagy a sütemény (p. l. túró-torta) jól néz ki, de belül nyúlós (ragacsos, csíkokban vizes).	A következő alkalommal használjon kevesebb folyadékot, és alacsonyabb hőmérsékleten süsse, valamivel hosszabb ideig. A lédús töltelékkel készülő süteményhez süsse meg előre az alapot. Szórja meg mandulával vagy zsemlemorzsával, és azután tegye rá a töltelék. Tartsa be a receptben leírtakat és a sütési időt.
A sütemény egyenetlenül pirult meg.	Alacsonyabb hőmérsékletet válasszon, akkor a sütemény egyenletesebben fog pirulni. Kényes süteményt felső/alsó fűtéssel süssön egy szinten. A kiálló sütőpapír is befolyásolhatja a légkeringetést. A sütőpapírt mindig a tepsi méretére vágja le.
A gyümölcsös sütemény alul túl világos.	Legközelebb egy szinttel lejjebb tolja be a süteményt.
A gyümölcslé kifut.	Legközelebb használjon mélyebb univerzális serpenyőt, ha van.
A kelt tésztából készült aprósütemény sütés közben egymáshoz ragad.	Minden süteménydarab körül hagyjon kb. 2 cm távolságot. Így van elég hely, hogy a sütemények szépen feljöjjenek és körös-körül megpiruljanak.

Ha több szinten 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 sültetekhez jó az univerzális serpenyő is.

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

Ha zománcozott sütőedényt használ, adjon hozzá kicsivel több folyadékot.

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

A táblázatokban szereplő adatok:
Edény fedő nélkül = nyitott
Edény fedővel = zárt

Az edényt mindig a rostély közepére tegye.

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

Sültetek

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

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

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

A nemesacélból készült sütőedények csak 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 frissensültet csak grillezés után sózza meg.

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

Tegye be végül az univerzális serpenyőt is az 1. szintre. Ez felfogja a 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 percre a kikapcsolt, zárt sütőben pihenni. Így a hús szaftja jobban eloszlik.

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

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

Fűtési módok:

-  = Felső/alsó fűtés
-  = Légkeveréses grillezés
-  = Grill, nagy felület

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

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

Szárnyasok

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

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

Az olyan húsdarabokat, mint a pulykából készült göngyölt hús vagy a pulykamell, a megadott idő felének elteltével fordítsa meg. A darabolt szárnyast a megadott idő $\frac{2}{3}$ -nak letelte után fordítsa meg.

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

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

Fűtési módok:

- = Felső/alsó fűtés
- = Légkeveréses grillezés
- = Grill, nagy felület

Szárnyasok	Súly	Tartozék és edény	Szint	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ben, grillfokozat	Időtartam perc-ben
Csirke, egész	1,2 kg	rostély	2		220-240	60-70
Csirke, egész	1,6 kg	rostély	2		210-230	80-90
Csirke, fél	darabja 500 g	rostély	2		220-240	40-50
Darabolt csirke	darabja 150 g	rostély	3		210-230	30-40
Darabolt csirke	darabja 300 g	rostély	3		210-230	35-45
csirkemell	darabja 200 g	rostély	3		3	30-40
Kacsa, egész	2,0 kg	rostély	2		190-210	100-110

Szárnycsok	Súly	Tartozék és edény	Szint	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ben, grillfo- kozat	Időtartam perc- ben
kacsamell	darabja 300 g	rostély	3		240-260	30-40
Liba, egész	3,5–4,0 kg	rostély	2		170-190	120-140
libacomb	darabja 400 g	rostély	3		220-240	40-50
Bépipulyka, egész	3,0 kg	rostély	2		180-200	80-100
pulykatekeres	1,5 kg	nyitott	1		200-220	110-130
pulykamell	1,0 kg	zárt	2		180-200	80-90
Pulyka felsőcomb	1,0 kg	rostély	2		180-200	90-100

Hal

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

Az egész halat nem kell megfordítani. Az egész halat hasával lefelé, hátuszonyával felfelé tolja be a sütőbe. Ahhoz, hogy megálljon, tegyen egy bevágott burgonyát vagy egy kis hőálló edényt a hal hasába.

Halfilénél a pároláshoz adjon néhány hozzá evőkanál folyadékot.

Fűtési módok:

- = Felső/alsó fűtés
- = Légkeveréses grillezés
- = Grill, nagy felület

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

Tippek sütéshez és grillezéshez

A sült pontos súlyára vonatkozóan nincs 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 hűsmérőt (a szakkereskedésben kapható), vagy végezze el a „kanál-próbát”. Nyomja meg a kanállal a sültet. Ha a húst feszesnek érzi, készen van. Ha enged a nyomásnak, még süsse egy darabig.
A sült túl sötét és a bőr helyenként megégett.	Ellenőrizze a 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 gőzrészén át távozik. A vízgőz lecsapódhat a hűvösebb kapcsolótáblán vagy a szomszédos bútorlapokon, és kondenzvízként lecsapoghat.

Párolás

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

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

Utasítások

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

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

Alkalmas edény

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

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

Beállítás

1. Válassza a Párolás fűtési módot, és állítson be egy 70 és 90 °C közötti hőmérsékletet.
Melegítse elő a süttőt az edénnyel együtt.

2. Kevés zsírt forrósítson fel egy serpenyőben. A húst minden oldalról, a végein is, erősen pirítsa meg és azonnal tegye az előmelegített edényre.
3. A hússal telt edényt tegye vissza a sütőbe és párolja meg. A legtöbb húshoz 80 °C-os párolási hőmérséklet az ideális.

Táblázat

Pároláshoz a szárnyas, marha, borjú, disznó és bárány puha részei alkalmasak. A párolási idők függnek a hús vastagságától és maghőmérsékletétől.

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

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

Tippek pároláshoz

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

Felfújtak, pirítás

Az edényt mindig állítsa a rostélyra.
Ha közvetlenül a rostélyon grillez, tolja be még az univerzális serpenyőt is az 1. szintre. A sütő tisztább marad.
A felfújt főzési állapota függ az edény nagyságától és a felfújt magasságától. A táblázatban megadott értékek csak irányértékek.

Fűtési módok:

- = 3 dimenziós forró levegő
- = Felső/alsó fűtés
- = Légkeveréses grillezés

Étel	Tartozék és edény	Szint	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban, grillfokozat	Időtartam percben
Felfújtak					
Felfújt, édes	felfújt forma	2		180-200	50-60
Szuflé	felfújt forma	2		180-200	35-45
	egy adagos forma	2		200-220	25-30
Tésztafelfújt	felfújt forma	2		200-220	40-50
Lasagne	felfújt forma	2		180-200	40-50

Étel	Tartozék és edény	Szint	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ben, grillfokozat	Időtartam perc-ben
Felfűjt					
Burgonyafelfűjt, nyers hozzávalók, max. 4 cm magas	1 felfűjt forma	2		160-180	60-80
	2 felfűjt forma	3+1		150-170	60-80
Pirítás					
4 darab, átsütni	rostély + univerzális serpenyő	3+1		160-170	10-15
12 darab, átsütni	rostély + univerzális serpenyő	3+1		160-170	15-20

Késztermékek

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

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

Fűtési módok:

- = 3 dimenziós forró levegő
- = Hydrosütés
- / = Pizza-fokozat

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

Különleges ételek

Alacsony hőmérsékleten a 3 dimenziós forró levegővel a krémes joghurt ugyanolyan finom lesz, mint a laza kelt tészta. Először vegye ki a sütőből a tartozékokat, beakasztott rácsot vagy a teleszkópos kihúzókat.

Joghurt készítése

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

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

Felolvasztás

A Felolvasztás fűtési mód leginkább a mélyhűtött árukhoz megfelelő.
A felolvadási idő az élelmiszer fajtájától és mennyiségétől függ.
Ügyeljen a csomagoláson található gyártói utasításokra.

Vegye ki a fagyasztott élelmiszert a csomagolásból, és tegye egy megfelelő edényben a rostélyra.
A szárnyast a mellső oldalával elfelé tegye egy tányérra.
Utasítás: 60 °C-ig nem világít a sütőlámpa. Ezáltal optimálisan pontos szabályozás biztosított.

Étel	Tartozékok	Szint	Fűtési mód	Hőmérséklet
Kényes mélyhűtött áru pl. tejszínes torta, vajás krémtorta, csokoládéval vagy cukormáz- zal bevont torta, gyümölcs stb.	rostély	1		30 °C
Egyéb mélyhűtött termékek csirke, kolbász és hús, kenyér, zsemle, sütemény és egyéb péksü- temény	rostély	1		50 °C

Aszalás

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

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

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

Befőzés

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

Figyelem!

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

Előkészítés

- 1. Töltse meg az üvegeket, de ne legyenek teljesen tele.
- 2. Törölje le az üveg szélét, mindenképpen legyen tiszta.

- 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.

- 3. Minden üvegre tegyen egy nedves gumigyűrűt, majd a fedelet.
- 4. Az üvegeket csatokkal zárja le.
Hatnál több üveget ne tegyen a sütőtérbe.

Beállítás

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

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

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

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

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

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

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

Üvegek kivétele
Az üvegeket befőzés után vegye ki a sütőtérből.

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

Akrilamid az élelmiszerekben

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

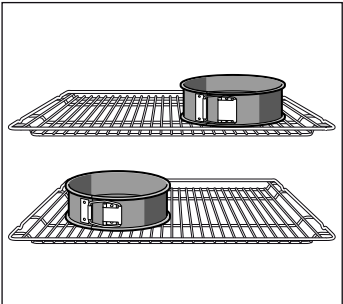
Almás lepény 1 szinten:
A sötét kerek sütőformákat elcsúsztatva tegye egymás mellé.
Almás lepény 2 szinten:
A sötét kerek sütőformákat elcsúsztatva tegye egymás fölé, lásd.

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.



ábra

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

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

Fűtési módok:

-  = 3 dimenziós forró levegő
-  = forró levegős eco fűtési mód
-  = Felső/alsó fűtés
-  = Hidrosütés
-  = intenzív sütés

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

* Előmelegítéshez ne használja a gyorsfűtés 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.

Fűtési mód:

-  = Grill, nagy felület

Étel	Tartozékok	Szint	Fűtési mód	Grillfokozat	Időtartam perc-ben
Pirított süte	rostély	5		3	1/2-2
Marhahús hamburger, 12 darab* ne melegítse elő	rostély + univerzális serpenyő	4+1		3	25-30

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

Cuprins

Instrucțiuni de siguranță importante	40	Unitățile de service abilitate	58
Cauzele avariilor.....	41	Numărul E și numărul FD.....	58
Noul dvs. cuptor	42	Energie și mediu	58
Panoul de comandă.....	42	Modul de încălzire convecție aer eco.....	58
Taste.....	42	Economisirea energiei.....	59
Selectorul rotativ.....	42	Evacuarea ecologică.....	59
Display.....	42	Automatica programelor	59
Controlul temperaturii.....	43	Veselă.....	59
Spațiul de coacere.....	43	Pregătirea preparatului.....	60
Accesoriiile dumneavoastră	43	Programe.....	60
Introducerea accesoriilor.....	43	Selectarea și setarea programului.....	63
Accesorii speciale.....	44	Adaptarea individuală.....	64
Serviciul clienți-Articole.....	45	Recomandări pentru automatica programelor.....	64
Înainte de prima utilizare	45	Testate pentru dumneavoastră în studioul nostru	
Reglaje preliminare.....	45	gastronomic	64
Încingerea spațiului de coacere.....	45	Prăjituri și produse de brutărie/patiserie.....	64
Curățarea accesoriilor.....	45	Recomandări pentru coacere.....	67
Conectarea și deconectarea cuptorului	46	Carne, carne de pasăre, pește.....	67
Conectare.....	46	Recomandări pentru prăjire și grill.....	70
Deconectare.....	46	Preparare ușoară.....	70
Setarea cuptorului	46	Recomandări pentru prepararea ușoară.....	71
Moduri de încălzire.....	46	Sufleuri, gratenuri, pâine prăjită.....	71
Setarea modului de încălzire și a temperaturii.....	47	Alimente preparate.....	72
Recomandări de setare.....	47	Preparate speciale.....	72
Setarea încălzirii rapide.....	47	Decongelare.....	73
Funcții de timp	48	Deshidratare.....	73
Setarea funcțiilor de timp - scurtă explicație.....	48	Fierberea.....	73
Setarea ceasului cu alarmă.....	48	Acrilamide în alimente	74
Reglarea duratei de preparare.....	48	Preparate de verificare	74
Decalarea timpului final.....	49	Coacerea.....	74
Setarea orei curente.....	49	Prepararea la grill.....	75
Funcția Memory (Memorie)	49		
Salvarea setărilor în memorie.....	49		
Pornirea memoriei.....	49		
Reglaj sabat	50		
Pornirea reglajului sabat.....	50		
Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor	50		
Setări de bază	50		
Modificarea setărilor de bază.....	52		
Deconectare automată	52		
Curățare automată	52		
Indicații importante.....	52		
Înainte de curățarea automată.....	52		
Setarea treptei de curățare.....	53		
După curățarea automată.....	53		
Întreținerea și curățarea	53		
Produse de curățare.....	53		
Montarea și demontarea suporturilor pentru tăvi.....	54		
Demontarea și remontarea ușii cuptorului.....	54		
Detașarea capacului ușii.....	55		
Montarea și demontarea geamurilor ușii.....	55		
Cum se procedează în cazul unei defecțiuni?	56		
Tabel de defecțiuni.....	56		
Înlocuirea becului de pe plafonul cuptorului.....	57		
Înlocuirea lămpii din stânga a cuptorului.....	57		
Geamul protector.....	57		

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

Instrucțiuni de siguranță importante

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

Acest aparat este destinat doar încorporării. Respectați instrucțiunile speciale de montaj. Verificați aparatul după despachetare. În cazul unor deteriorări în timpul transportului, nu conectați aparatul.

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

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

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

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

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

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

Pericol de incendiu!

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

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

Pericol de arsuri!

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

Pericol de arsuri!

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

Pericol de vătămare!

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

Pericol de electrocutare!

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

siguranțelor. Chemați unitatea service abilitată.

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

Pericol de incendiu!

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

Pericol de arsuri!

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

Pericol de daune grave aduse sănătății!

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

Cauzele avariilor

Atenție!

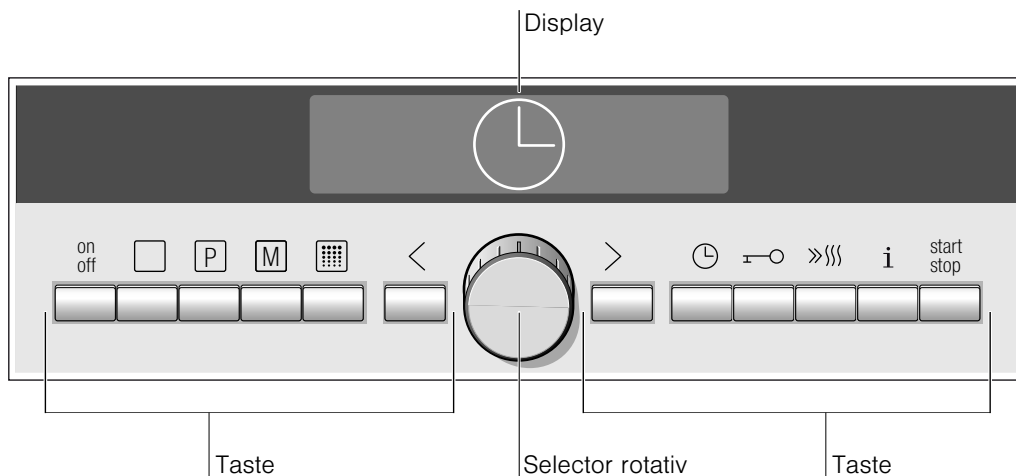
- Accesorii, folie, hârtie de patiserie sau veselă pe baza spațiului de coacere: Nu așezați accesorii pe baza spațiului de coacere. Nu acoperiți baza spațiului de coacere cu folie, de orice tip, sau hârtie de patiserie. Nu așezați nicio veselă pe baza spațiului de coacere dacă este setată o temperatură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

Noul dvs. cuptor

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

Panoul de comandă

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



Taste

Simbol	Funcția tastei
on off	Conectarea și deconectarea cuptorului
	Selectarea modului de încălzire
	Selectarea automaticii programului
	apăsare lungă = selectarea memoriei apăsare scurtă = pornirea memoriei
	Selectarea autocurățării
	Deplasarea spre stânga în domeniul de reglaj
	Deplasarea spre dreapta în domeniul de reglaj
	Deschiderea și închiderea meniului funcțiilor de timp
	Activarea/dezactivarea sistemului de siguranță contra accesului copiilor
	Conectarea încălzirii rapide
	apăsare scurtă = solicitarea afișării de informații apăsare lungă = deschiderea sau închiderea meniului Setări de bază
	apăsare scurtă = pornirea/întreruperea funcțio- nării apăsare lungă = anularea funcționării

Selectorul rotativ

Cu ajutorul selectorului rotativ puteți modifica toate valorile propuse și de setare.

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

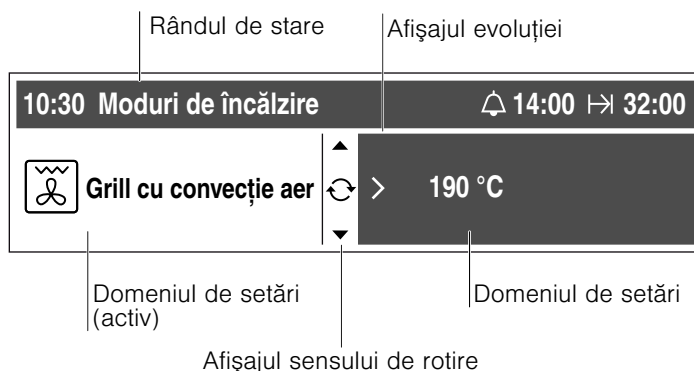
Display

La puțin timp după deconectarea cuptorului, display-ul comută pe modul de economisire a energiei. Display-ul se întuneacă. Dacă uitați să deconectați mașina de gătit după utilizare, acest lucru se produce automat după aprox. 1 oră.

Display-ul este împărțit în diverse zone:

- Rândul de stare
- Afișajul evoluției
- Domeniile de setări

- Afișajul sensului de rotire



Rândul de stare

Rândul de stare se găsește sus în display. Aici sunt afișate ora curentă, modul de funcționare ales, indicații, informații și funcțiile de timp setate.

Afișajul evoluției

Afișajul evoluției vă oferă o vizualizare rapidă a duratei scurse. Acesta va fi afișat după pornire sub rândul de stare ca linie. Linia începe la stânga și se prelungește în funcție de avansarea duratei. Când s-a scurs durata de preparare, linia a atins marginea dreapta a display-ului.

Domeniile de setări

În ambele domenii de setări apar valori propuse, pe care le puteți modifica. Domeniul de setări în care vă găsiți momentan este deschis la culoare, cu scris negru. Aici puteți face modificările.

Cu tastele de navigare < și > treceți de la un domeniu de setare la următorul. Puteți vedea în ce direcție vă puteți deplasa în domeniile de setare cu tastele de navigare pe săgețile < și >.

După start, ambele domenii de setări sunt închise la culoare, cu scris deschis.

Afișajul sensului de rotire

Afișajul indică în ce sens puteți mișca selectorul rotativ.

= rotirea selectorului rotativ către dreapta

= rotirea selectorului rotativ către stânga

Când sunt afișate ambele săgeți, puteți roti selectorul rotativ în ambele sensuri.

Controlul temperaturii

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

Monitorizarea încălzirii

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



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

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

Căldura reziduală

După deconectare, controlul temperaturii indică valoarea căldurii reziduale în spațiul de coacere. Când s-a umplut ultima

bară grafică, spațiul de coacere are o temperatură de cca. 300 °C. Afișajul se stinge atunci când temperatura a scăzut la cca. 60 °C.

Spațiul de coacere

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

Lampa cuptorului

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

Când deschideți ușa cuptorului, lampa se conectează.

Ventilator de răcire

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

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

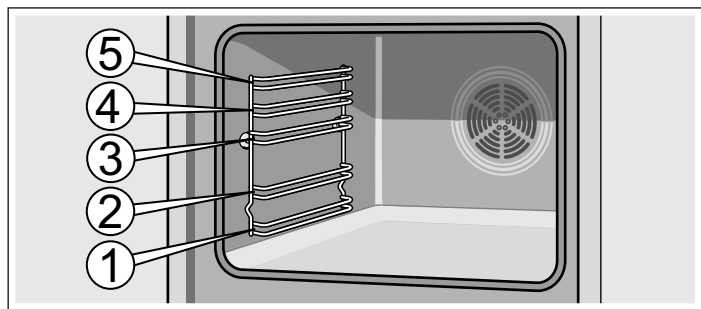
Accesoriile dumneavoastră

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

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

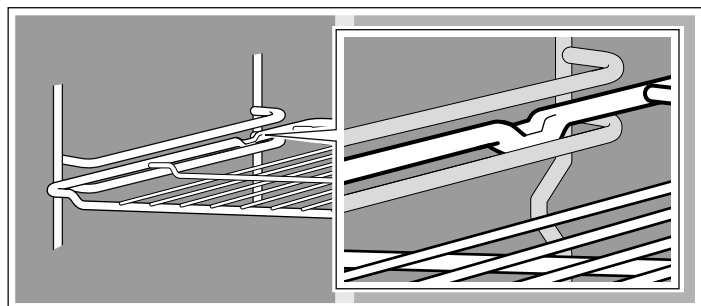
Introducerea accesoriilor

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



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

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



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

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



Grătar

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

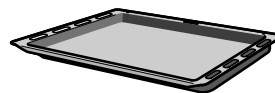
Introduceți grătarul cu partea deschisă către ușa cuptorului și cu partea îndoită în jos.



Tavă de copt emailată

Pentru prăjituri și fursecuri.

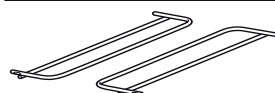
Introduceți tava de copt cu partea teșită către ușa cuptorului.



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.



Suporturile pentru accesorii

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

Accesorii speciale

Accesoriile speciale pot fi achiziționate de la unitățile service abilitate sau din comerțul de specialitate. Puteți găsi o ofertă importantă pentru cuptorul dumneavoastră în pliantele noastre sau pe internet. Disponibilitatea precum și posibilitatea de a

comanda on-line accesorii speciale este deosebită de la țară la țară. Vă rugăm să consultați documentația comercială.

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

Accesorii speciale	Număr HZ	Utilizare	adecvat pentru autocurățare
Grătar	HZ334000	Pentru veselă, forme de prăjituri, fripturi, bucăți la grill și produse congelate.	nu
Tavă emailată	HZ331072	Pentru prăjituri și fursecuri. Introduceți tava în cuptor cu marginea teșită către ușa cuptorului.	da
Tavă universală	HZ332073	Pentru prăjituri însiropate, produse de brutărie și patiserie, preparate congelate și fripturi mari. Poate fi folosită și ca recipient de colectare a grăsimii, în cazul preparării la grill, direct pe grătar. Introduceți tava universală în cuptor cu marginea teșită către ușa cuptorului.	da
Grătar inserabil	HZ324000	Pentru fripturi. Așezați grătarul întotdeauna în tava universală. Grăsimea care se scurge și sucul de la carne vor fi colectate.	nu
Tavă grill	HZ325070	Pentru preparate tip grill, în locul grătarului sau ca apărătoare contra stropilor, cuptorul nemurdărindu-se atât de puternic. A se utiliza tava grill numai în tava universală. Prepararea la grill pe tava grill: Utilizați numai la nivelurile 1, 2 și 3. Tava grill ca protecție la stropire: Introduceți tava universală cu tava grill sub grătar.	da
Tavă de pizza	HZ317000	Ideală pentru pizza, produse congelate sau prăjituri mari rotunde. Puteți utiliza tava pentru pizza în locul tăvii universale. Așezați tava pe grătar și orientați-o conform datelor din tabele.	nu
Piatră de copt	HZ327000	Piatra de copt este adecvată pentru a prepara pâine de casă, chifle și pizza, care vor avea astfel o bază crocantă. Piatra de copt trebuie să fie întotdeauna preîncălzită la temperatura recomandată.	da
Tigaie profesională cu grătar inserabil	HZ333072	Potrivită mai ales pentru prepararea în cantități mari.	da
Capac pentru tigaia profesională	HZ333001	Capacul transformă tigaia profesională în cratiță profesională.	nu
Vas de sticlă	HZ915001	Vasul de sticlă este adecvat pentru preparate înăbușite și suflouri găsite la cuptor. Acesta este adecvat îndeosebi pentru automatica programelor și cea de prăjire.	nu
Glisiere telescopice duble	HZ338250	Cu șinele de deplasare pe înălțimile 2 și 3, puteți trage accesoriul mai în afară fără să se balanseze.	nu
triple	HZ338352	Cu șinele de deplasare pe înălțimile 1, 2 și 3, puteți trage accesoriul mai în afară fără să se balanseze. Glisierele triple nu sunt adecvate pentru aparatele cu frigare rotativă.	nu
Glisiere triple cu scoatere completă	HZ338356	Cu șinele de deplasare pe înălțimile 1, 2 și 3, puteți trage accesoriul complet în afară fără să se balanseze. Glisierele triple cu scoatere completă nu sunt adecvate pentru aparatele cu frigare rotativă.	nu
Glisiere triple cu scoatere completă cu funcție de oprire	HZ338357	Cu șinele de deplasare pe înălțimile 1, 2 și 3, puteți trage accesoriul complet în afară fără să se balanseze. Șinele de deplasare se fixează, astfel încât accesoriile pot fi așezate cu ușurință. Glisierele triple cu scoatere completă, cu funcție de oprire, nu sunt adecvate pentru aparatele cu frigare rotativă.	nu
Filtru de vapori	HZ329000	Puteți echipa ulterior cuptorul cu acesta. Filtrul reține particulele de grăsime din aerul evacuat și reduce mirosurile. Numai pentru aparatele care conțin 6, 7 sau 8 ca a doua cifră a numărului E (de ex. HB78AB570)	da
Sistem de preparare cu aburi	HZ24D300	Pentru prepararea treptată a legumelor și a peștelui.	nu

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.

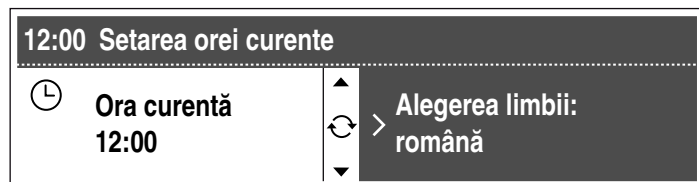
Înainte de prima utilizare

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

- Setati ora curentă
- Modificați, dacă este necesar, limba de afișare a textelor
- Încălziți spațiul de coacere
- Curățați accesorii
- Citiți recomandările de siguranță de la începutul indicațiilor de utilizare. Acestea sunt foarte importante.

Reglaje preliminare

După ce noul dvs. aparat a fost conectat, în rândul de stare va apărea afișajul "Uhrzeit einstellen" („Setarea orei curente”). Setati ora curentă și, dacă este necesar, limba textelor afișate. Presetarea este făcută pentru limba germană.



Modificarea orei curente și a limbii

1. Cu ajutorul selectorului rotativ, setati ora curentă.
2. Cu tasta > treceți în domeniul de setări din dreapta la "Sprache wählen: deutsch" ("Alegeți limba: română").
3. Cu ajutorul selectorului rotativ setati limba dorită.
4. Apăsati tasta

Limba și ora curentă au fost memorate. Ora curentă este afișată pe display.

Indicație: Puteți modifica oricând limba. Vezi capitolul *Setări de bază*.

Încingerea spațiului de coacere

Pentru a înlătura eventuale mirosuri, încingeți spațiul de coacere gol, închis.

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

Aerisiți bucătăria pe tot parcursul perioadei de încingere a cuptorului.

Setati modul de încălzire încălzire superioară/inferioară și o temperatură de 240 °C.

1. Apăsati tasta .

Apare logo-ul Siemens.

Se propune modul de încălzire convecție aer 3D și 160 °C.

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

3. Cu tasta > treceți la temperatură și cu selectorul rotativ modificați temperatura la 240 °C.

4. Apăsati tasta .

Funcționarea începe.

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

Pe display va fi afișată ora curentă.

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

Despre modul cum puteți seta modul de încălzire și temperaturile, puteți citi foarte amănunțit și în capitolul *Setarea cuptorului*.

Curățarea accesorioilor

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

Conectarea și deconectarea cuptorului

Puteți porni și opri cuptorul cu tasta **off**.

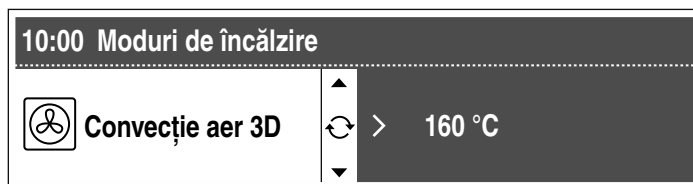
Conectare

Apăsați tasta **off**.

Apare logo-ul Siemens. Selectați modul de funcționare dorit.

- Tasta **[]** = moduri de încălzire
- Tasta **[P]** = automatica programelor
- Tasta **[M]** = setare memorie salvată
- Tasta **[]** = curățare automată

Dacă după câteva secunde nu ați selectat niciun mod de funcționare, va fi propus modul de încălzire convecție aer 3D, 160 °C.



Puteți selecta oricând un alt mod de utilizare.

Puteți citi în fiecare capitol cum trebuie efectuate setările.

Deconectare

Apăsați tasta **off**. Cuptorul se oprește, ora apare pe display.

Setarea cuptorului

În acest capitol puteți afla

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

Moduri de încălzire

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

Mod de încălzire și dome- Utilizare niul de temperatură

	Convecție aer 3D 30-275 °C	Pentru prăjituri și produse de patiserie, pe unul până la trei niveluri. Ventilatorul distribuie uniform căldura corpului de încălzire inelar din peretele posterior în spațiul de coacere.
	Convecție aer eco* 30-275 °C	Pentru prăjituri și produse de patiserie, sufleuri, produse congelate finite, carne și pește, pe un nivel fără preîncălzire. Ventilatorul dispersează căldura optimizată energetic emisă de corpul de încălzire circular în mod uniform în spațiul de coacere.
	Încălzire superioară/ inferioară 30-300 °C	Pentru prăjituri, sufleuri și fripturi din carne slabă, de ex. vită sau vânat, pe un nivel. Căldura vine uniform de sus și de jos.
	Coacere hydro 30-300 °C	Pentru produse de brutărie din aluat dospit, de ex. pâine, chifle sau franzelă împletită, și pentru choux, de ex. savarină sau biscuiți. Căldura vine uniform de sus și de jos. Umiditatea din aliment rămâne sub formă de aburi în spațiul de coacere.

Mod de încălzire și dome- Utilizare niul de temperatură

	Treapta pentru pizza 30-275 °C	Pentru prepararea rapidă a produselor congelate, fără preîncălzire, ca de ex. pizza, cartofi prăjiți sau ștrudel. Căldura vine de jos și de la corpul de încălzit circular din peretele posterior.
	Căldură intensă 30-300 °C	Pentru preparate cu baza crocantă. Căldura se distribuie de sus și, deosebit de intens, de jos.
	Încălzire inferioară 30-300 °C	Pentru fierbere, pentru coacere sau rumenire ulterioară. Căldura se distribuie de jos.
	Grill cu convecție aer 30-300 °C	Pentru frigerea cărnii, păsărilor și a peștelui întreg. Corpul de încălzire pentru grill și ventilatorul pornesc și se opresc alternativ. Ventilatorul creează vârtejuri de aer fierbinte în jurul preparatului.
	Grill, suprafață mare Trepte de grill: 1 (slab), 2 (mediu), 3 (puternic)	Pentru frigerea pe grill a fripturilor, cârnăciorilor, feliilor de pâine și a bucăților de pește. Se încălzește întreaga suprafață de sub corpul de încălzire pentru grill.
	Grill, suprafață mică Trepte de grill: 1 (slab), 2 (mediu), 3 (puternic)	Pentru frigerea pe grill a cantităților mici de friptură, cârnăciori, felii de pâine și bucăți de pește. Se încălzește partea din mijloc a corpului de încălzire pentru grill.
	Preparare ușoară 70-90 °C	Pentru prepararea care menajează bucățile de carne fragedă. Căldura se distribuie uniform de sus și de jos, la temperatură redusă.
	Decongelare 30-60 °C	Pentru decongelare, de ex. a cărnii, păsărilor, pâinii și prăjiturilor. Ventilatorul creează vârtejuri de aer cald în jurul preparatului.
	Preîncălzire 30-70 °C	Pentru preîncălzirea veselei, de ex. din porțelan sau sticlă.
	Menținerea la cald 60-100 °C	Pentru menținerea la cald a felurilor gata preparate.

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

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

Mod de încălzire și dome- Utilizare niul de temperatură

	Recomandări de setare	Recomandări de setare pentru numeroase preparate.
---	-----------------------	---

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

Setarea modului de încălzire și a temperaturii

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

Apăsăți tasta .

Pe display se va propune  convecție aer 3D, 160 °C. Puteți porni această setare imediat, cu ajutorul tastei .

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

1. Cu selectorul rotativ setați modul de încălzire dorit.



2. Cu tasta > treceți la temperatură și cu selectorul rotativ setați temperatura.



3. Apăsăți tasta . Funcționarea începe. În rândul de stare vor apărea benzile pentru controlul temperaturii.



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

Deschiderea ușii cuptorului pe parcurs

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

Înteruperea funcționării

Apăsăți tasta . Cuptorul este în stare de pauză,  se aprinde intermitent. Apăsăți din nou tasta , funcționarea va continua.

Modificarea temperaturii sau treptei de grill

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

Anularea funcționării

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

Solicitarea afișării de informații

Apăsăți scurt tasta . Pentru fiecare informație, apăsați din nou scurt tasta . Înainte de start, obțineți informații privind modulele de încălzire, nivelurile de introducere și accesorii. După începere, puteți solicita afișarea temperaturii din spațiul de coacere.

Reglarea duratei de preparare

Vezi capitolul *Funcții de timp*, setarea duratei.

Decalarea timpului final

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

Recomandări de setare

Dacă alegeți un preparat din recomandările noastre pentru setare, vă sunt oferite valorile optime pentru setări. Puteți opta între multe categorii diferite. De la prăjituri, pâine, pasăre, pește, carne, pește și vânat până la sufleuri și alimente preparate, veți găsi un număr mare de preparate cu recomandările noastre de setare. Puteți modifica temperatura și durata de preparare. Modul de încălzire este însă stabilit fix.

Puteți ajunge la pregătirea preparatelor prin intermediul mai multor opțiuni. Testați-le. Priviți multitudinea de preparate.

Alegerea preparatului

1. Apăsăți tasta .

Pe display apare ca propunere  convecție aer 3D, 160 °C.

2. Rotiți selectorul rotativ spre stânga, pe recomandările de setare .

3. Cu tasta > treceți la prima categorie de preparate și cu selectorul rotativ alegeți categoria dorită.

Cu ajutorul tastei > treceți în următorul plan. Cu selectorul rotativ veți găsi, de fiecare dată, următoarea alegere. La final apare setarea pentru preparatul ales.

4. Apăsăți tasta .

Funcționarea începe. Decrementarea duratei de preparare  propuse este vizibilă în rândul de stare.

La expirarea duratei de preparare

Se aude un semnal sonor. Cuptorul nu mai încălzește. În rândul de stare apare  0:00. Puteți anula anticipat semnalul sonor cu ajutorul tastei .

Modificarea temperaturii sau treptei de grill

Modificați temperatura sau treapta de grill cu ajutorul selectorului rotativ.

Modificarea duratei de preparare

Apăsăți tasta  și cu tasta > treceți la durata de preparare. Modificați durata de preparare cu ajutorul selectorului rotativ. Apăsăți tasta .

Solicitarea afișării de informații

Apăsăți scurt tasta . Pentru fiecare informație, apăsați scurt tasta .

Decalarea timpului final

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

Setarea încălzirii rapide

Încălzirea rapidă nu este adecvată pentru toate modulele de încălzire.

Moduri de încălzire adecvate

- Convecție aer 3D
- Încălzire superioară/inferioară
- Coacere Hydro
- Treapta pentru pizza
- Căldură intensă

Temperaturi adecvate

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

Setarea încălzirii rapide

Apăsați tasta »||| pentru încălzirea rapidă. În rândul de stare apare simbolul »|||. Barele grafice ale controlului temperaturii se umplu.

Încălzirea rapidă este finalizată când barele grafice sunt pline. Auziți un scurt semnal. Simbolul »||| se stinge. Introduceți preparatul în spațiul de coacere.

Indicații

- Dacă modificați modul de încălzire, încălzirea rapidă va fi anulată.

- Decrementarea unei durate de preparare reglate începe imediat după start, independent de încălzirea rapidă.
- În timpul încălzirii rapide, cu tasta **i** puteți solicita afișarea temperaturii actuale din spațiul de coacere.
- Pentru a obține un rezultat omogen al preparării, introduceți preparatul în spațiul de coacere doar atunci când încălzirea rapidă s-a terminat.

Anularea încălzirii rapide

Apăsați tasta »|||. Simbolul se stinge.

Funcții de timp

Accesați meniul funcții de timp cu tasta **⌚**. Următoarele funcții sunt disponibile:

Când cuptorul este oprit:

- Setarea ceasului cu alarmă
- Setarea orei curente

Când cuptorul este pornit:

- Setarea ceasului cu alarmă
- Reglarea duratei de preparare
- Decalarea timpului final

Setarea funcțiilor de timp - scurtă explicație

1. Deschideți meniul cu tasta **⌚**.
2. Cu tasta **<** sau **>** treceți la funcția dorită. Domeniul de setări este deschis la culoare, scrisul este închis la culoare.
3. Cu selectorul rotativ setați timpul sau reglați durata de preparare.
4. Închideți meniul cu tasta **⌚**.

Este descris amănunțit la conectare cum să setați fiecare funcție individuală.

Setarea ceasului cu alarmă

Ceasul cu alarmă funcționează independent de cuptor. Îl puteți folosi ca pe un ceas de bucătărie și îl puteți seta oricând.

1. Apăsați tasta **⌚**.
Se deschide meniul funcții de timp.
2. Cu selectorul rotativ setați durata pentru ceasul cu alarmă.
3. Cu tasta **⌚** închideți meniul.

Pe display va apărea afișajul precedent. Se vor afișa simbolul **⌚** pentru ceasul cu alarmă și decrementarea timpului.

La expirarea timpului

Se aude un semnal sonor. Afișajul indică **⌚ 0:00**. Cu tasta **⌚** puteți anula anticipat semnalul sonor. Cu tasta **⌚** închideți meniul funcții de timp.

Întreruperea duratei pentru ceasul cu alarmă

Cu tasta **⌚** deschideți meniul pentru funcțiile de timp și reveniți pentru timp la 0:00. Închideți meniul cu tasta **⌚**.

Modificarea duratei pentru ceasul cu alarmă

Cu tasta **⌚** deschideți meniul pentru funcțiile de timp și în următoarele secunde modificați durata pentru ceasul cu alarmă cu ajutorul selectorului rotativ. Închideți meniul cu tasta **⌚**.

Reglarea duratei de preparare

Când reglați durata (timpul de preparare) pentru felul de mâncare, funcționarea va fi întreruptă automat după scurgerea acestui timp. Cuptorul nu mai încălzește.

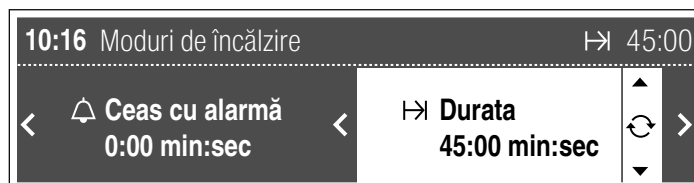
Condiție necesară: Sunt setate un mod de încălzire și o temperatură.

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

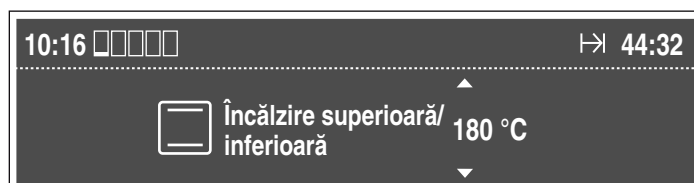
1. Apăsați tasta **⌚**.
Se deschide meniul funcții de timp.



2. Cu tasta **>** sau **<** treceți la durata de preparare și cu selectorul rotativ reglați durata de preparare.



3. Apăsați tasta **⌚**.
Meniul funcții de timp va fi închis.
4. Când încă nu a fost pornită funcționarea, apăsați tasta **start stop**.
Decrementarea duratei de preparare → va fi afișată vizibil în rândul de stare.



La expirarea duratei de preparare

Se aude un semnal sonor. Cuptorul nu mai încălzește. În rândul de stare, durata este **→ 0:00**. Puteți anula anticipat semnalul sonor cu ajutorul tastei **⌚**.

Anularea duratei de preparare

Deschideți meniul cu tasta **⌚**. Cu tasta **>** sau **<** treceți la durata de preparare și cu selectorul rotativ aduceți durata de preparare la 0:00. Afișajul va comuta la modul de încălzire și temperatura setate. Funcționarea va continua fără durată.

Modificarea duratei de preparare

Deschideți meniul cu tasta **⌚**. Cu tasta **>** sau **<** treceți la durata de preparare și cu selectorul rotativ modificați durata de preparare. Închideți meniul cu tasta **⌚**.

Decalarea timpului final

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

Decalarea timpului final este posibilă la

- toate modurile de încălzire
- multe programe
- și la curățarea automată

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

Decalați timpul final de la ora 10.15 la ora 12.45. Cuptorul va trece în faza de așteptare. Funcționarea va începe la ora 12.00 și se va termina la ora 12.45.

Această funcție vă este oferită și pentru curățarea automată. Puteți decala curățarea pe timpul nopții și veți avea cuptorul la dispoziție oricând, în timpul zilei.

Decalarea finalului

Condiție necesară: Regimul de funcționare setat nu a fost pornit. Este reglată o durată de preparare. Meniul funcției de timp ⌚ este deschis.

1. Cu tasta > treceți la timpul final. Se va afișa timpul final.



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



3. Cu tasta ⌚ închideți meniul funcției de timp.

4. Confirmați cu tasta ^{start}stop.

Setarea este preluată. Cuptorul este în faza de așteptare, în rândul de stare va fi indicat timpul final →I. Funcționarea va începe la momentul potrivit. Decrementarea duratei de preparare I→va fi afișată vizibil în rândul de stare.

La expirarea duratei de preparare

Se aude un semnal sonor. Cuptorul nu mai încălzește. În rândul de stare, durata este I→I 0:00. Puteți anula anticipat semnalul sonor cu ajutorul tastei ⌚.

Corectarea timpului final

Este posibilă atât timp cât cuptorul este în faza de așteptare. Pentru aceasta, deschideți meniul cu tasta ⌚, cu tasta > sau < treceți la timpul final și cu selectorul rotativ corectați timpul final. Închideți meniul cu tasta ⌚.

Anularea timpului final

Este posibilă atât timp cât cuptorul este în faza de așteptare. Pentru aceasta, deschideți meniul cu tasta ⌚, cu tasta > sau < treceți la timpul final și învârtiți selectorul rotativ către stânga până se stinge afișajul. Decrementarea duratei de preparare va începe imediat.

Setarea orei curente

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

După o întrerupere de curent

După o întrerupere de curent, pe rândul de stare se va afișa "Setarea orei curente".

1. Cu ajutorul selectorului rotativ, setați ora curentă.
Limba de afișare setată va apărea în domeniul de setări din dreapta. Ea nu se modifică după o întrerupere de curent.
2. Apăsăți tasta ⌚.
Ora curentă este preluată.

Modificarea orei curente

Exemplu: modificarea orei curente de la ora de vară la ora de iarnă.

1. Apăsăți tasta ⌚.
Se deschide meniul funcției de timp.
2. Cu tasta > treceți la ora curentă ⌚ și cu selectorul rotativ modificați ora curentă.
3. Apăsăți tasta ⌚.
Meniul funcției de timp va fi închis.

Modificarea display-ului ceasului

Când cuptorul este deconectat, pe display apare ceasul cu ora curentă. Puteți trece la un alt mod de afișare a orei, digital sau la anularea afișării. Pentru aceasta, consultați capitolul *Setări de bază*.

Funcția Memory (Memorie)

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

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

Salvarea setărilor în memorie

Autocurățarea nu poate fi salvată.

1. Setați modul de încălzire, temperatura și eventual o durată de pregătire pentru preparatul dorit. Nu porniți. Dacă doriți să memorați un program: selectați programul și realizați setările. Nu porniți.
2. Mențineți apăsată tasta ^M până se afișează "Memorie salvată".

Setarea este salvată și poate fi pornită imediat.

Memorarea unei alte setări

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

Pornirea memoriei

Setările memorate pentru preparatul Dvs. pot fi pornite oricând.

1. Apăsăți scurt tasta ^M.
Reglările salvate vor fi afișate. Dacă apare un "spațiu de memorare liber", acolo nu a fost memorată nici o setare. Nu puteți porni acea memorie. Întâi memorați setarea dorită după cum este descris în *Salvarea în memorie*.
2. Apăsăți tasta ^{start}stop.
Setarea din memorie pornește.

Modificarea setărilor

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

Reglaj sabat

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

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

Pornirea reglajului sabat

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

1. Apăsați tasta .

Pe display se va propune convecție aer 3D, 160 °C.

2. Rotiți selectorul rotativ spre stânga și selectați modul de încălzire Reglaj sabat.

3. Cu tasta  treceți la temperatură și cu selectorul rotativ setați temperatura.

4. Cu tasta  deschideți meniul funcțiilor de timp și cu tasta  treceți la durată.

Se vor propune 27:00 de ore.

5. Reglați durata dorită cu ajutorul selectorului rotativ.

6. Cu tasta  închideți meniul funcțiilor de timp.

7. Apăsați tasta .

Reglajul sabat începe.

La expirarea duratei de preparare

Cuptorul nu mai încălzește.

Decalarea timpului final

Modificarea timpului final la o valoare ulterioară nu este posibilă.

Anularea reglajului sabat

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

Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor

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

Activarea sistemului de siguranță împotriva accesului copiilor

Mențineți apăsată tasta , până apare simbolul . Acest lucru durează cca. 4 secunde. Panoul de comandă este blocat.

Blocarea ușii cuptorului

Puteți modifica setările de bază astfel încât, suplimentar, să se blocheze ușa cuptorului. Cum se face acest lucru, puteți citi în capitolul *Setări de bază*. Ușa cuptorului se blochează când

temperatura din spațiul de coacere a atins cca. 50 °C. Apare simbolul . Dacă cuptorul este deconectat, ușa se blochează imediat ce ați activat sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor.

Anularea blocării

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

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

Setări de bază

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

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

Setare de bază	Posibilități	Explicație
Alegerea limbii: română	Sunt posibile alte 29 de limbi	Limba pentru textele de pe display
Durata semnalului sonor: mediu	medie = 2 minute scurtă = 10 secunde lungă = 5 minute	Timpul cât se va auzi semnalul după expirarea unei durate de preparare
Sunet pentru taste: inactiv	activ inactiv	Ton de confirmare la apăsarea unei taste
Luminozitatea afișajului: zi	zi mediu noapte	Iluminarea display-ului

Setare de bază	Posibilități	Explicație
Afișare oră: analog 1	analog 1 analog 2 analog 3 digital inactiv	Afișarea indicării orei pe display când cuptorul este deconectat
Lampa cuptorului în timpul funcționării: pornit	pornit inactiv	Iluminatul în spațiul de coacere
În continuare, după închiderea ușii cuptorului: automat	automat inactiv*	Modul cum se continuă funcționarea după deschiderea și închiderea ușii cuptorului. *cu ^{start} _{stop} se continuă funcționarea
Blocarea ușii la activarea sistemului de siguranță împotriva accesului copiilor: nu	nu da	Blocarea ușii cuptorului, atunci când este activată siguranța împotriva accesului copiilor
adaptare individuală: □□□■□□□	de ex. rezultatul preparării tot mai intens □□□□■□□	Modificarea rezultatului preparării la toate programele din automatica programelor spre dreapta = mai intens spre stânga = mai slab
Afișarea emblemei firmei: pornit	pornit inactiv	Inscripția Siemens după conectarea cuptorului
Convecție aer 3D Propunere: 160 °C	de la 30 până la max. 275 °C	Modificarea de durată a temperaturii propuse pentru modul de încălzire respectiv
Convecție aer eco Propunere: 160 °C	de la 30 până la max. 275 °C	Modificarea de durată a temperaturii propuse pentru modul de încălzire respectiv
Încălzire superioară/inferioară Propunere: 160 °C	de la 30 până la max. 300 °C	Modificarea de durată a temperaturii propuse pentru modul de încălzire respectiv
Coacere hydro Propunere: 160 °C	de la 30 până la max. 300 °C	Modificarea de durată a temperaturii propuse pentru modul de încălzire respectiv
Treapta pentru pizza Propunere: 200 °C	de la 30 până la max. 275 °C	Modificarea de durată a temperaturii propuse pentru modul de încălzire respectiv
Căldură intensă Propunere: 190 °C	de la 30 până la max. 300 °C	Modificarea de durată a temperaturii propuse pentru modul de încălzire respectiv
Încălzire inferioară Propunere: 150 °C	de la 30 până la max. 300 °C	Modificarea de durată a temperaturii propuse pentru modul de încălzire respectiv
Grill cu convecție aer Propunere: 190 °C	de la 30 până la max. 300 °C	Modificarea de durată a temperaturii propuse pentru modul de încălzire respectiv
Grill, suprafață mare Propunere: 3	3 2 1	Modificarea de durată a treptei propuse pentru modul de încălzire respectiv
Grill cu frigare Propunere: 250 °C	de la 30 până la max. 300 °C	Modificarea de durată a temperaturii propuse pentru modul de încălzire respectiv
Grill, suprafață mică Propunere: 3	3 2 1	Modificarea de durată a treptei propuse pentru modul de încălzire respectiv
Preparare ușoară Propunere: 80 °C	de la 70 până la max. 90 °C	Modificarea de durată a temperaturii propuse pentru modul de încălzire respectiv
Decongelare Propunere: 30 °C	de la 30 până la max. 60 °C	Modificarea de durată a temperaturii propuse pentru modul de încălzire respectiv
Preîncălzire Propunere: 50 °C	de la 30 până la max. 70 °C	Modificarea de durată a temperaturii propuse pentru modul de încălzire respectiv
Menținerea la cald Propunere: 70 °C	de la 60 până la max. 100 °C	Modificarea de durată a temperaturii propuse pentru modul de încălzire respectiv

Setare de bază	Posibilități	Explicație
Durata de funcționare a ventilatorului de răcire după oprirea cuptorului: mediu	scurtă mediu lungă foarte lungă	Durata de funcționare a ventilatorului după oprirea cuptorului
Sistem de curățare: nu	nu da	Setare, dacă cuptorul este echipat cu plafon și pereți laterali cu autocurățare = sistem de curățare
Glisiere telescopice: nu	nu da	Setare dacă aparatul este echipat cu glisiere telescopice
Reglaj sabat: nu	nu da	Vezi capitolul Reglaj sabat
Restabilire setări de fabrică: nu	nu da	Readucerea tuturor modificărilor la setările de bază

Modificarea setărilor de bază

Condiție necesară: Cuptorul trebuie să fie deconectat.

1. Mențineți apăsată tasta **i** aprox. 4 secunde, până când apare "Selectați limba: română".
2. Cu tasta **<** sau **>** modificați setarea de bază.
3. Cu selectorul rotativ modificați valoarea.

4. Acum puteți modifica alte setări de bază. Pentru aceasta, cu tasta **<** sau **>** schimbați și setați după cum este descris la punctul 2 și 3.
5. Mențineți apăsată tasta **i**, până se stinge afișajul. Acest lucru durează aproximativ 4 secunde. Toate modificările sunt memorate.

Anulare

Apăsați tasta **off**. Modificările nu sunt preluate.

Deconectare automată

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

Deconectare activă

Textul "Deconectare automată" apare pe display. Se întrerupe

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

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

Curățare automată

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

Puteți selecta între trei trepte de curățare.

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

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

Indicații importante

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

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

⚠ Pericol de provocare a arsurilor!

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

⚠ Pericol de incendiu!

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

Înainte de curățarea automată

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

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

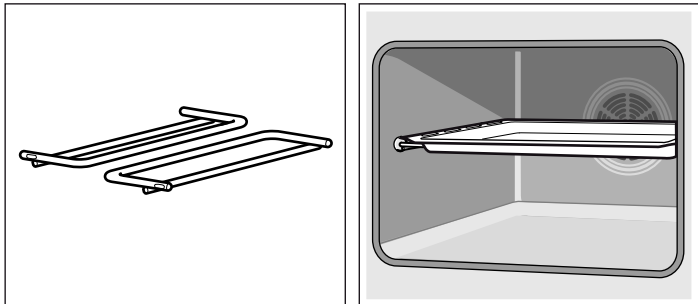
⚠ Pericol de incendiu!

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

Curățarea accesoriilor

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

Introduceți suporturile pentru accesorii în stânga și în dreapta.



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

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

⚠ Pericol de vătămări grave!

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

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

Setarea treptei de curățare

1. Apăsați tasta .

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

Dacă doriți să modificați treapta de curățare:

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

3. Cu  porniți curățarea.

Ușa cuptorului se blochează imediat după start. Se aprinde simbolul  pentru sistemul de blocare. Doar când acest simbol s-a stins, puteți deschide din nou ușa cuptorului.

După derularea curățării

Cuptorul nu mai încălzește. În rândul de stare va apărea „Curățare automată terminată”.

Întreruperea curățării

Deconectați cuptorul cu tasta . Ușa cuptorului va putea fi deschisă doar după ce se stinge simbolul .

Corectarea treptei de curățare

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

Pentru derularea curățării pe timpul nopții

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

După curățarea automată

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

Întreținerea și curățarea

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

Indicații

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

Produse de curățare

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

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

Spălați temeinic lavetele tip burete înainte de utilizare.

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

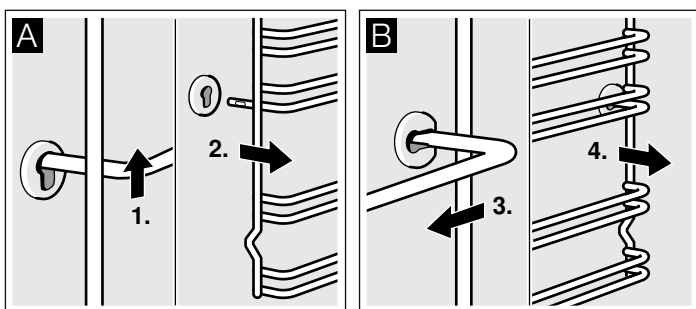
Zona	Produse de curățare
Spațiul de coacere	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase sau soluție de oțet: Curățați cu o lavetă. În cazul unei murdăriri importante, utilizați un burete sârmă din oțel inoxidabil sau mijloace de curățare pentru cuptoare. Utilizați numai în spațiul de coacere rece.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

Montarea și demontarea suporturilor pentru tăvi

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

Scoaterea suporturilor pentru tăvi

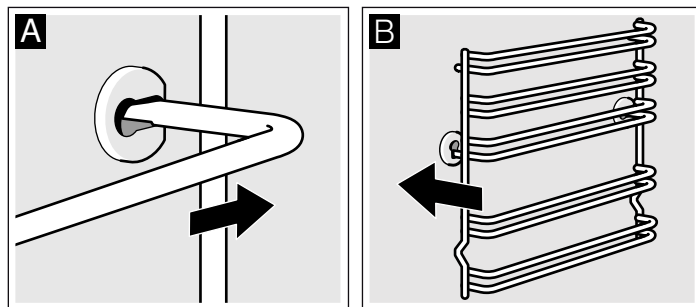
1. Ridicați partea frontală a suporturilor pentru tăvi
2. și desprindeți-le din dispozitivul de prindere (Figura A).
3. Pentru aceasta, trageți tot suportul pentru tăvi înainte
4. și scoateți-l (Figura B).



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

Montarea suporturilor pentru tăvi

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

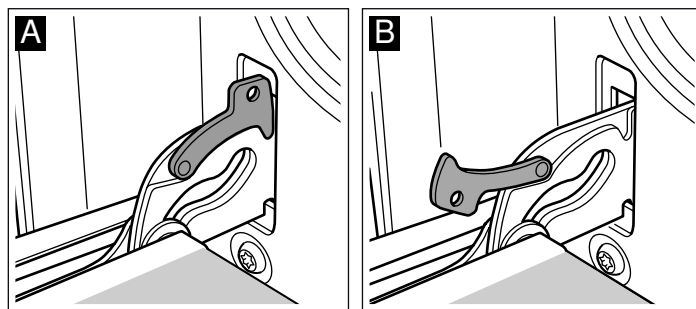


Suporturile pentru tăvi se potrivesc la stânga și la dreapta. Aveți grijă că, așa cum arată figura B, înălțimea 1 și 2 este jos, iar înălțimea 3, 4 și 5 sus.

Demontarea și remontarea ușii cuptorului

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

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

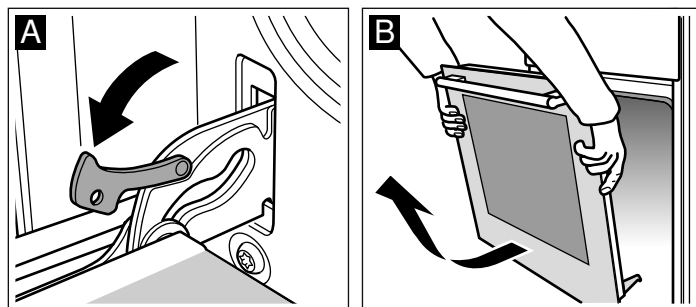


⚠ Pericol de vătămare!

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

Demontarea ușii

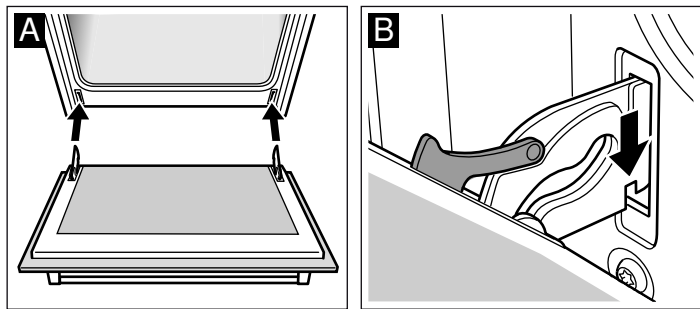
1. Deschideți complet ușa cuptorului.
2. Deschideți prin rabatare ambele pârghii de blocare din stânga și dreapta (Figura A).
3. Închideți ușa cuptorului până la limitator. Apucați-o cu ambele mâini din stânga și din dreapta. Mai închideți puțin și scoateți-o (Figura B).



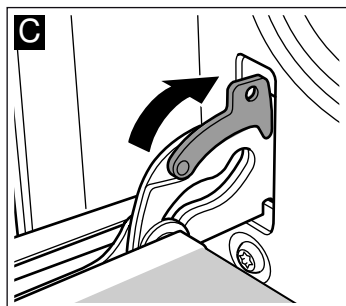
Remontarea ușii

Montați din nou ușa cuptorului procedând în ordine inversă.

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



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



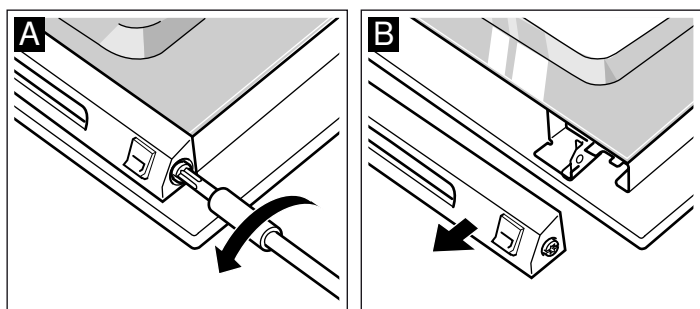
⚠ Pericol de vătămare!

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

Detașarea capacului ușii

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

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



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

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

4. Așezați din nou capacul și fixați-l.
5. Închideți ușa cuptorului.

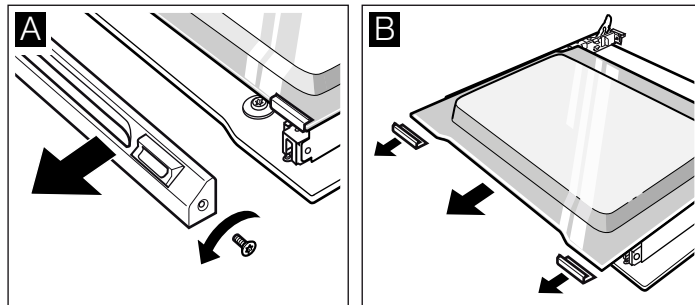
Montarea și demontarea geamurilor ușii

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

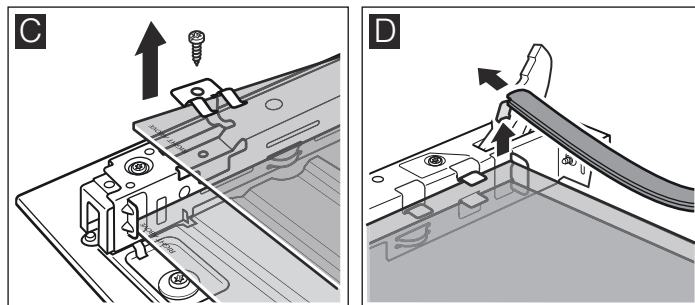
La demontarea geamurilor interioare acordați atenție ordinii în care le scoateți. Pentru a monta din nou geamurile în ordine corectă, orientați-vă după numărul respectiv de pe fiecare geam.

Demontare

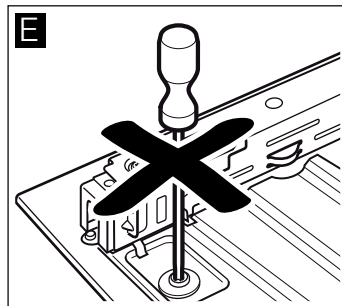
1. Demontați ușa cuptorului și așezați-o cu mânerul în jos pe un prosop.
2. Deșurubați capacul din partea superioară a ușii cuptorului. Pentru aceasta, desfaceți șuruburile din stânga și din dreapta (figura A).
3. Ridicați geamul superior și trageți-l afară și detașați ambele garnituri mici (figura B).



4. Deșurubați clemele de fixare din dreapta și din stânga. Ridicați geamul și scoateți clemele de la geam (figura C).
5. Scoateți garnitura din partea inferioară a geamului (figura D). Pentru aceasta, trageți de garnitură și scoateți-o în sus. Trageți geamul afară.



6. Scoateți geamul inferior trăgând oblic în sus.
7. NU deșurubați șuruburile de la dreapta și de la stânga de pe piesa din tablă (figura E).



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

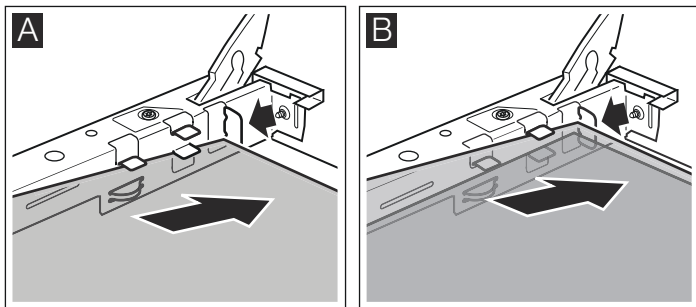
⚠ Pericol de vătămare!

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

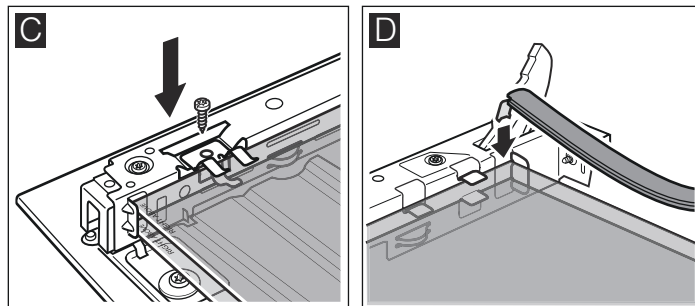
Montarea

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

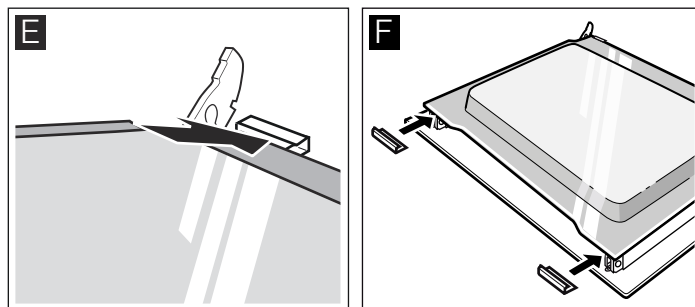
1. Introduceți geamul inferior împingând în direcție oblică înspre spate (figura A).
2. Introduceți geamul din mijloc (figura B).



3. Introduceți clemele de fixare la dreapta și la stânga pe geam, aliniați astfel încât arcurile să se situeze deasupra găurii filetate și înșurubați-l (figura C).
4. Prindeți din nou garnitura din partea inferioară a geamului (figura D).



5. Introduceți geamul superior în spate în ambele suporturi, ținându-l înclinat. Fiți atenți să nu împingeți garnitura spre partea din spate (figura E).
6. Introduceți ambele garnituri mici la dreapta și la stânga la loc pe geam (figura F).



7. Așezați și înșurubați capacul.
8. Montați ușa cuptorului.

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

Cum se procedează în cazul unei defecțiuni?

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

Tabel de defecțiuni

Dacă un preparat nu vă reușește în mod optim, consultați capitolul *Testat pentru dvs. în bucătăria noastră*. Acolo veți găsi multe sugestii și recomandări pentru gătit.

⚠ Pericol de electrocutare!

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

Defecțiunea	Cauza posibilă	Recomandare/remediere
Aparatul nu funcționează.	Siguranță defectă	Controlați în tabloul siguranțelor dacă siguranța este în ordine.
În rândul de stare va apărea "Setarea orei". Ora nu este cea curentă. În domeniul de setări din dreapta scrie "Alegeți limba".	Înterupere de curent	Setați ora curentă cu selectorul rotativ și apăsați tasta . Limba setată nu se modifică după o întrerupere de curent.
Ușa cuptorului nu poate fi deschisă. În rândul de stare va apărea "Setarea orei". Ora afișată nu este cea curentă. În domeniul de setări din dreapta scrie "Alegeți limba". Va fi afișat simbolul .	Înteruperea curentului în timpul curățării automate.	Setați ora curentă cu selectorul rotativ și apăsați tasta . Limba setată nu se modifică după o întrerupere de curent. Așteptați până când spațiul de coacere s-a răcit. Simbolul se stinge. Puteți deschide ușa cuptorului.
Cuptorul nu încălzește sau nu se poate seta modul de încălzire ales.	Nu se recunoaște modul de încălzire.	Setați încă o dată.
Cuptorul nu încălzește. În rândul de stare scrie "Demo".	Cuptorul se află în modul demo	Deconectați siguranța din tabloul siguranțelor și reconectați-o după cca. 20 de secunde. În următoarele 2 minute, mențineți apăsată tasta timp de patru secunde, până se stinge textul "Demo".

Defecțiunea	Cauza posibilă	Recomandare/remediere
În rândul de stare va apărea "Deconectare automată".	Deconectarea automată a devenit activă. Cuptorul se deconectează.	Apăsați orice tastă. Textul se stinge. Puteți efectua o nouă setare.

Mesaje de eroare cu E

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

necesară o nouă setare a orei curente. Dacă se afișează din nou mesajul de eroare, adresați-vă unității de service abilitate. La următoarele mesaje de eroare puteți efectua singuri remedierea.

Mesaj de eroare	Cauza posibilă	Recomandare/remediere
E011	O tastă a fost menținută apăsată prea mult timp sau s-a blocat.	Apăsați pe rând toate tastele. Verificați dacă tastele sunt curate. Dacă mesajul de eroare rămâne, anunțați unitatea de service abilitată.
E115	Temperatura din spațiul de coacere este prea mare.	Ușa cuptorului se blochează. Așteptați până când spațiul de coacere s-a răcit. Cu tasta  anulați mesajul de eroare.

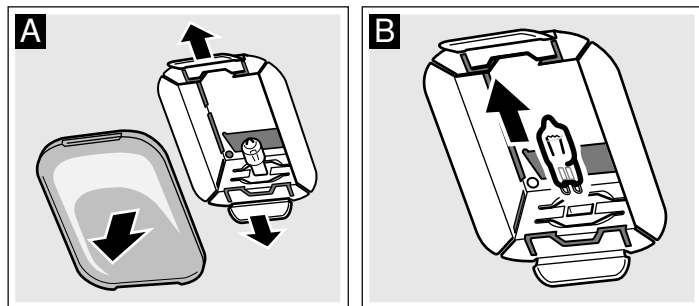
Înlocuirea becului de pe plafonul cuptorului

În cazul în care becul cuptorului este defect, acesta trebuie înlocuit. Becuri cu halogen, rezistente la temperatură, de 230V și 25 wați, le puteți procura de la unitățile de service abilitate sau din comerțul de specialitate. Apucați becul cu halogen cu o lavetă uscată. În acest fel se prelungește durata de viață a becului. Utilizați numai aceste becuri.

Pericol de electrocutare!

Deconectați siguranța din tabloul de siguranțe.

1. Așezați un șervet de vase în cuptorul rece pentru a preveni deteriorarea acestuia.
2. Scoateți geamul protector. Pentru aceasta, împingeți lateral cu degetele cele două cleme metalice (Figura A).
3. Trageți afară becul - nu rotiți (Figura B). Introduceți becul nou, având grijă la poziția știfturilor. Fixați becul prin apăsare.



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

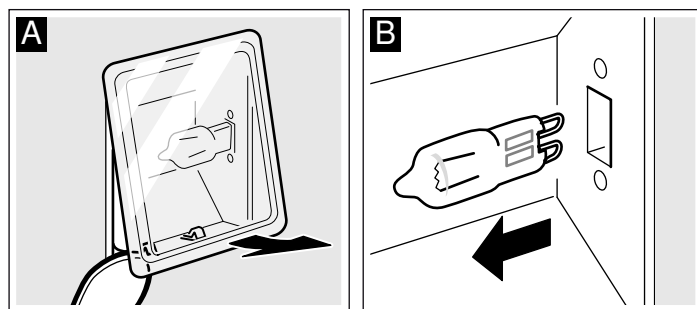
Înlocuirea lămpii din stânga a cuptorului

În cazul în care becul cuptorului este defect, acesta trebuie înlocuit. Becuri cu halogen, rezistente la temperatură, de 230V și 25 wați, le puteți procura de la unitățile de service abilitate sau din comerțul de specialitate. Apucați becul cu halogen cu o lavetă uscată. În acest fel se prelungește durata de viață a becului. Utilizați numai aceste becuri.

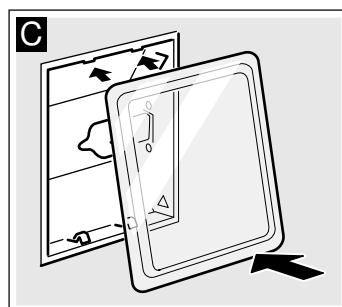
Pericol de electrocutare!

Deconectați siguranța din tabloul de siguranțe.

1. Așezați un șervet de vase în cuptorul rece pentru a preveni deteriorarea acestuia.
2. Scoateți geamul protector. Pentru aceasta deschideți cu mâna, din partea de jos, geamul protector (Figura A). În cazul în care geamul protector este greu de scos, utilizați o lingură.
3. Trageți afară becul - nu rotiți (Figura B). Introduceți becul nou, având grijă la poziția știfturilor. Fixați becul prin apăsare.



4. Montați din nou geamul protector. Aveți grijă ca boltirea geamului să se afle în dreapta. Introduceți geamul în partea de sus și apăsați-l ferm în partea de jos (Figura C). Geamul se fixează.



5. Scoateți șervetul de vase și conectați siguranța.

Geamul protector

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

Unitățile de service abilitate

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

Numărul E și numărul FD

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

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

Unitățile service abilitate ☎

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

Comandă de reparație și consultanță în caz de defecțiune
Datele de contact ale tuturor țărilor le găsiți în lista de servicii pentru clienți anexată.

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

Energie și mediu

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

Modul de încălzire convecție aer eco

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

Indicații

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

Tabel

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

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

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

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

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

Economisirea energiei

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

- Pentru timpi de preparare mai lungi, puteți opri cuptorul cu 10 minute înaintea expirării timpului de preparare, utilizând astfel căldura reziduală pentru terminarea preparării.

Evacuarea ecologică

Evacuați ambalajul în mod ecologic.



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

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

Automatica programelor

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

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

Veselă

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

Veselă adecvată

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

Veselă neadecvată

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

Dimensiunea veselei

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

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

Pregătirea preparatului

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

Alegeți o veselă adecvată.

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

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

La multe preparate trebuie adăugat lichid. Adăugați atâta lichid în veselă, încât fundul cratiței să fie acoperit cu cca. ½ cm. Dacă în tabel apare „puțin” lichid, sunt suficiente de obicei 2-3 linguri. În cazul indicației lichid „da”, poate fi adăugat mult mai mult lichid. Respectați indicațiile de dinainte și din tabele.

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

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

Așezați întotdeauna vesela în spațiul de coacere rece.

Programe

Carne de pasăre

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

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

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

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

În cazul pieptului de curcă, adăugați o cantitate generoasă de lichid, pentru ca acesta să rămână succulent.

Programe	Greutate în kg	Adăugarea de lichid	Greutatea de setare
Carne de pasăre			
Pui, proaspăt*	0,7-2,0	nu	Greutatea cărnii
Găină, proaspăt*	1,4-2,3	nu	Greutatea cărnii
Rață, proaspăt*	1,6-2,7	nu	Greutatea cărnii
Gâscă, proaspăt*	2,5-3,5	nu	Greutatea cărnii
Pui de curcă, proaspăt*	2,5-3,5	nu	Greutatea cărnii
Piept de curcă, proaspăt*	0,5-2,5	mult	Greutatea cărnii
Pulpe, proaspete*	0,3-1,5	nu	Greutatea pulpei celei mai mari
de ex. pulpe de pui, rață, gâscă, curcă			
Pulpe, congelate*	0,3-1,5	nu	Greutatea pulpei celei mai mari
de ex. pulpe de pui, rață, gâscă, curcă			

Carne

Adăugați atâta lichid în vas, cât este recomandat.

Carne de vită

La friptura înăbușită adăugați o cantitate suficientă de lichid. Puteți folosi și sosul în care s-a efectuat marinarea.

În cazul cozii de vită ar trebui adăugat lichid (apă sau zeamă de carne), astfel încât carnea să fie aproape acoperită.

Preparați bucățile de friptură de vită cu partea cu grăsime în sus.

Programe	Greutate în kg	Adăugarea de lichid	Greutatea de setare
Carne de vită			
Friptură înăbușită, proaspătă	0,5-3,0	da	Greutatea cărnii
de ex. coastă superioară, pulpă față, spată, friptură marinată			
Friptură înăbușită, congelată*	0,5-2,0	da	Greutatea cărnii
de ex. coastă superioară, pulpă față, spată			
Friptură de vită, proaspătă, mediu	0,5-2,5	nu	Greutatea cărnii
de ex. pulpă spate			
Friptură de vită, proaspătă, în sânge	0,5-2,5	nu	Greutatea cărnii
de ex. pulpă spate			
Friptură de vită, congelată, pătrunsă*	0,5-2,0	nu	Greutatea cărnii
de ex. pulpă spate			
Friptură din carne tocată*	0,3-3,0	nu	Greutatea totală
Coadă de vită, proaspătă	0,5-2,5	mult	Greutatea cărnii

Carne de vițel
La Osso buco adăugați multe legume (țelină, roșii, morcovi) în

vas și repartizați deasupra feliile de rasol. Adăugați lichid (zeamă de carne) în funcție de necesar.

Programe	Greutate în kg	Adăugarea de lichid	Greutatea de setare
Carne de vițel			
Friptură, proaspătă, slabă de ex. pulpă superioară, nuca pulpei	0,5-3,0	da	Greutatea cărnii
Friptură, proaspătă, cu șuvițe de grăsime de ex. ceafă, gât	0,5-3,0	puțin	Greutatea cărnii
Friptură, congelată, slabă* de ex. pulpă superioară, nuca pulpei	0,5-2,0	da	Greutatea cărnii
Friptură, congelată, cu șuvițe de grăsime* de ex. ceafă, gât	0,5-2,0	puțin	Greutatea cărnii
Ciolan cu os, proaspăt	0,5-2,5	da	Greutatea cărnii
Osso buco de ex. felii de picior de vițel cu legume	0,5-3,5	da	Greutatea cărnii

Carne de porc
Carnea cu os se așează astfel încât partea cu os să fie dedesubt.
Așezați friptura cu crustă în vesală cu crusta în sus. Înainte de preparare, crestați șoriciul sub formă de rețea, fără a atinge carnea.

Așezați carnea grasă cu stratul de grăsime în sus în vas. Lăsați carnea grasă să se rumenească într-un vas neacoperit.
În cazul fripturilor, setați greutatea cărnii, în cazul ruladelor și al fripturilor din carne tocată, setați greutatea totală.

Programe	Greutate în kg	Adăugarea de lichid	Greutatea de setare
Carne de porc			
Ceafă prăjită, proaspătă, fără os	0,5-3,0	da	Greutatea cărnii
Ceafă prăjită, proaspătă, cu os	0,5-3,0	da	Greutatea cărnii
Ceafă prăjită, congelată, fără os*	0,5-2,0	da	Greutatea cărnii
Ceafă prăjită, congelată, cu os*	0,5-2,0	da	Greutatea cărnii
Cotlet prăjit, proaspăt, cu os	0,5-3,0	da	Greutatea cărnii
Friptură din pulpă, proaspătă	0,5-2,5	da	Greutatea cărnii
Ruladă de carne, proaspătă	0,5-3,0	da	Greutatea totală
Friptură cu coajă, proaspătă de ex. burtă	0,5-3,0	nu	Greutatea cărnii
Friptură cu coajă, proaspătă de ex. spată	0,5-3,0	nu	Greutatea cărnii
Friptură din carne tocată*	0,3-3,0	nu	Greutatea totală
Cotlet de porc afumat cu os, proaspăt	0,5-3,0	da	Greutatea cărnii
Jambon prăjit, proaspăt, sărat, preparare	1,0-4,0	puțin	Greutatea cărnii
Jambon prăjit, proaspăt, sărat, rumenire*	1,0-4,0	nu	Greutatea cărnii

Carne de miel și de oaie
Pentru friptură și pulpe setați greutatea cărnii, pentru friptură din carne tocată, greutatea totală.

Programe	Greutate în kg	Adăugarea de lichid	Greutatea de setare
Carne de miel			
Pulpă, proaspătă, fără os, pătrunsă	0,5-2,5	puțin	Greutatea cărnii
Pulpă, proaspătă, fără os, mediu	0,5-2,5	nu	Greutatea cărnii
Pulpă, proaspătă, cu os, pătrunsă	0,5-2,5	puțin	Greutatea cărnii
Pulpă, congelată, fără os, pătrunsă*	0,5-2,0	puțin	Greutatea cărnii
Pulpă, congelată, fără os, mediu*	0,5-2,0	nu	Greutatea cărnii
Pulpă, congelată, cu os, pătrunsă*	0,5-2,0	puțin	Greutatea cărnii
Friptură din carne tocată*	0,3-3,0	nu	Greutatea totală

Programe	Greutate în kg	Adăugarea de lichid	Greutatea de setare
Carne de oaie			
Friptură de oaie, proaspătă de ex. spată	0,5-3,0	da	Greutatea cărnii
Friptură de oaie, congelată* de ex. spată	0,5-2,0	da	Greutatea cărnii

Vânat

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

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

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

Programe	Greutate în kg	Adăugarea de lichid	Greutatea de setare
Vânat			
Friptură de cerb, proaspătă de ex. spată, piept	0,5-3,0	da	Greutatea cărnii
Friptură de cerb, congelată* de ex. spată, piept	0,5-2,0	da	Greutatea cărnii
Pulpă de căprioară, proaspătă, fără os	0,5-3,0	da	Greutatea cărnii
Pulpă de căprioară, congelată*, fără os	0,5-2,0	da	Greutatea cărnii
Pulpă de iepure, proaspătă, cu os	0,3-0,6	da	Greutatea pulpei celei mai mari
Pulpă de iepure, congelată*, cu os	0,3-0,6	da	Greutatea pulpei celei mai mari
Friptură de mistreț, proaspătă de ex. spată, piept	0,5-3,0	da	Greutatea cărnii
Friptură de mistreț, congelată* de ex. spată, piept	0,5-2,0	da	Greutatea cărnii
Iepure de casă, proaspăt	0,5-3,0	da	Greutatea cărnii

Pește

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

Pentru pește preparat la aburi: adăugați lichid în vas, până la o înălțime de ½ cm, de ex. vin sau zeamă de lămâie.

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

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

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

Programe	Greutate în kg	Adăugarea de lichid	Greutatea de setare
Pește			
Păstrăv, proaspăt, fiert înăbușit*	0,3-1,5	da	Greutatea totală
Păstrăv, proaspăt, copt*	0,3-1,5	nu	Greutatea totală
Șalău, proaspăt, fiert înăbușit*	0,5-2,0	da	Greutatea totală
Șalău, proaspăt, copt*	0,5-2,0	nu	Greutatea totală
Cod, proaspăt, fiert înăbușit*	0,5-2,0	da	Greutatea totală
Cod, proaspăt, copt*	0,5-2,0	nu	Greutatea totală
Crap, proaspăt, fiert înăbușit*	0,8-2,0	da	Greutatea totală
Crap, proaspăt, copt*	0,8-2,0	nu	Greutatea totală

Friptură din carne tocată

Utilizați carne tocată proaspătă.

Setați greutatea totală a fripturii din carne tocată.

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

Programe	Greutate în kg	Adăugarea de lichid	Greutatea de setare
Friptură din carne tocată			
din carne de vită proaspătă*	0,3-3,0	nu	Greutatea totală

Programe	Greutate în kg	Adăugarea de lichid	Greutatea de setare
din carne de porc proaspătă*	0,3-3,0	nu	Greutatea totală
din carne de miel proaspătă*	0,3-3,0	nu	Greutatea totală
din carne proaspătă, amestecată*	0,3-3,0	nu	Greutatea totală

Tocană

Puteți combina diverse tipuri de carne cu legume proaspete.

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

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

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

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

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

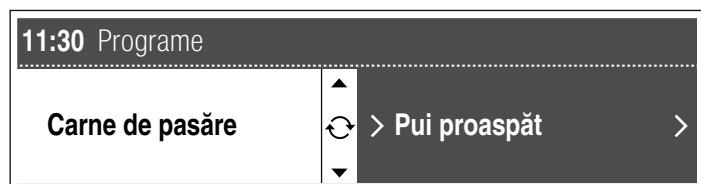
Programe	Greutate în kg	Adăugarea de lichid	Greutatea de setare
Tocană			
cu carne de ex. tocană Pichelstein	0,3-3,0	da	Greutatea cărnii
cu legume de ex. tocană de legume	0,3-3,0	da	Greutatea totală
Gulaș	0,3-3,0	da	Greutatea cărnii
Rulade	0,3-3,0	da	Greutatea cărnii

Selectarea și setarea programului

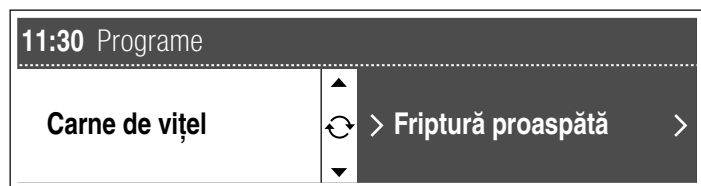
Exemplul din figură: setare pentru friptură de vițel, congelată, slabă, 1,3 kg.

1. Apăsați tasta **P**.

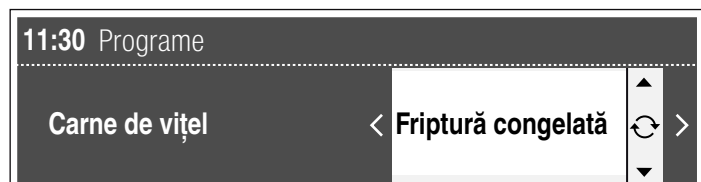
Va fi afișată prima grupă de programe și primul program.



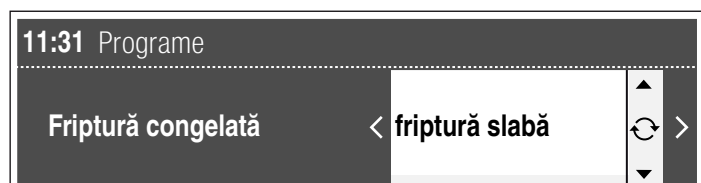
2. Selectați grupa de programe cu ajutorul selectorului rotativ.



3. Apăsați tasta **>** și alegeți programul cu ajutorul selectorului rotativ.



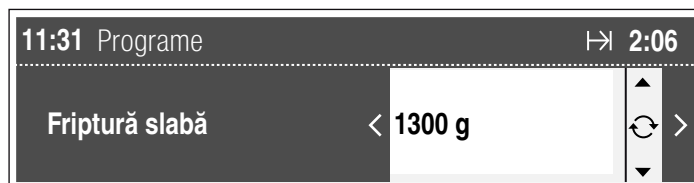
4. La unele programe puteți face o selecție și mai diferențiată, de ex. la friptura de vițel, între "friptură slabă" sau "cu șuvițe de grăsime". Apăsați tasta **>** și alegeți cu ajutorul selectorului rotativ.



5. Apăsați tasta **>**.

Pentru programul ales va apărea o greutate propusă.

6. Setați greutatea cu ajutorul selectorului rotativ. Durata programului va fi afișată în rândul de stare.



Dacă acum apăsați din nou tasta **>**, veți trece la adaptarea individuală a programului. Acum puteți influența rezultatul programului. Vezi *Adaptarea individuală* în anexă.

7. Apăsați tasta **start/stop**.

Programul pornește. Decrementarea duratei **I→I** va fi afișată vizibil în rândul de stare.

Programul s-a încheiat

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

Anularea programului

Mențineți apăsată tasta **start/stop**, până apare convecție aer 3D, 160 °C. Puteți efectua o nouă setare.

Solicitarea afișării de informații

Înainte de start: apăsați scurt tasta **i**. Vor fi afișate diferite informații despre programe. Pentru fiecare informație apăsați din nou scurt tasta **i**.

Decalarea timpului final

La multe programe puteți decala timpul final. Vezi capitolul *Funcții de timp*.

Adaptarea individuală

Dacă rezultatul unui program de preparare nu corespunde așteptărilor dvs., puteți să-l adaptați dorințelor la următoarea preparare.

Setați după cum a fost descris la punctul 1 până la 6.
Apăsăți tasta > și deplasați câmpul luminat cu ajutorul

selectorului rotativ.

□□□□□□

Înspre stânga = preparare mai slabă.

Înspre dreapta = preparare mai puternică.

Cu tasta ^{start}_{stop} porniți.

Durata programului se va modifica.

Recomandări pentru automatica programelor

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

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 accesorii și vasele de care nu aveți nevoie.
- Folosiți întotdeauna o mănușă protectoare corespunzătoare la scoaterea accesoriilor sau a vasei fierbinți din spațiul de coacere.

Prăjituri și produse de brutărie/patiserie

Coacere pe un singur nivel

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

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

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

Coacere pe mai multe niveluri

Utilizați convecție aer 3D □.

Nivelurile în cazul coacerii pe 2 niveluri:

- tavă universală: nivelul 3
- tavă: nivelul 1

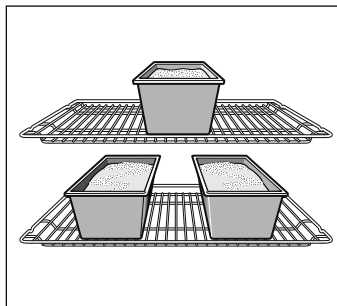
Nivelurile în cazul coacerii pe 3 niveluri:

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

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

În tabele găsiți numeroase propuneri pentru preparatele dvs.

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



Forme de copt

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

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

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

Tabele

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

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

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

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

Moduri de încălzire:

-  = convecție aer 3D
-  = încălzire superioară/inferioară
-  = coacere Hydro
-  = căldură intensă

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

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

Moduri de încălzire:

-  = convecție aer 3D
-  = încălzire superioară/inferioară
-  = coacere Hydro
-  = căldură intensă

Prăjituri în tavă	Accesorii	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare în minute
Pandișpan cu umplutură uscată	tavă	2		170-190	20-30
	tavă universală + tavă de copt	3+1		150-170	35-45
Pandișpan cu umplutură însiropată, fructe	tavă universală	2		170-190	25-35
	tavă universală + tavă de copt	3+1		140-160	40-50
Aluat dospit cu umplutură uscată	tavă	3		170-190	25-35
	tavă universală + tavă de copt	3+1		150-170	35-45
Aluat dospit cu umplutură însiropată, fructe	tavă universală	3		160-180	40-50
	tavă universală + tavă de copt	3+1		150-160	50-60
Cocă fragedă cu umplutură uscată	tavă	2		180-200	20-30

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

Moduri de încălzire:

■  = convecție aer 3D

■  = încălzire superioară/inferioară

■  = coacere Hydro

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

Pâine și chifle

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

Nu turnați niciodată apă în cuptorul fierbinte.

Moduri de încălzire:

■  = convecție aer 3D

■  = coacere Hydro

Pâine și chifle	Accesorii	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare în minute
Pâine dospită din 1,2 kg făină	tavă universală	2		300	5
				200	30-40
Pâine din aluat fermentat din 1,2 kg făină	tavă universală	2		300	8
				200	35-45
Lipie	tavă universală	2		300	10-15

Pâine și chifle	Accesorii	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare în minute
Chifle (nu preîncălziți)	tavă	3		200-220	20-30
Chifle din aluat dospit, dulci	tavă	3		180-200	15-20
	tavă universală + tavă de copt	3+1		150-170	20-30

Recomandări pentru coacere

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

Carne, carne de pasăre, pește

Veselă

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

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

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

La cratițele din inox, rumenirea nu este atât de puternică și carnea poate să se facă mai greu. Prelungiți 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 vasei. Dacă preparați carne în cratițe emailate, este necesară o cantitate mai mare de lichid decât în vesela din sticlă.

Cratițele din inox se pot folosi numai dacă este necesar.

Carnea se prepară mai încet și se rumenește mai puțin. Utilizați o temperatură mai mare și/sau un timp de preparare mai lung.

Prepararea la grill

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

Pregătiți grill întotdeauna în cuptorul închis.

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

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, sucii de la carne se poate distribui mai bine.

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

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

Moduri de încălzire:

-  = încălzire superioară/inferioară
-  = grill cu convecție aer
-  = grill, suprafață mare

Carne	Greutatea	Accesorii și veselă	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C, treapta de grill	Durata de preparare în minute
Carne de vită						
Friptură înăbușită din carne de vită	1,0 kg	acoperit	2		200-220	100
	1,5 kg		2		190-210	120
	2,0 kg		2		180-200	140
Mușchi de vită, mediu	1,0 kg	neacoperit	2		210-230	60
	1,5 kg		2		200-220	80
Friptură de vită, mediu	1,0 kg	neacoperit	1		220-240	60
Fripturi, grosime 3 cm, mediu		grătar + tavă universală	5+1		3	15
Carne de vițel						
Friptură de vițel	1,0 kg	neacoperit	2		190-210	110
	1,5 kg		2		180-200	130
	2,0 kg		2		170-190	150
Picior de vițel	1,5 kg	neacoperit	2		210-230	140
Carne de porc						
Friptură fără șorici (de ex. ceafă)	1,0 kg	neacoperit	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
Friptură cu șorici (de ex. spată)	1,0 kg	neacoperit	1		190-210	130
	1,5 kg		1		180-200	160
	2,0 kg		1		170-190	190
File de porc	500 g	grătar + tavă universală	3+1		230-240	30
Friptură de porc, slabă	1,0 kg	neacoperit	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Cotlet de porc afumat cu os	1,0 kg	acoperit	2		210-230	70
Fripturi, grosime 2 cm		grătar + tavă universală	5+1		3	15
Medalioane de porc, grosime 3 cm		grătar + tavă universală	5+1		3	10
Carne de miel						
Spată de miel cu os	1,5 kg	neacoperit	2		190-210	60
Pulpă de miel fără os, mediu	1,5 kg	neacoperit	1		160-180	120
Vânat						
Spate de căprioară cu os	1,5 kg	neacoperit	2		200-220	50
Pulpă de căprioară fără os	1,5 kg	acoperit	2		210-230	100

Carne	Greutatea	Accesorii și veselă	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C, treapta de grill	Durata de preparare în minute
Friptură de mistreț	1,5 kg	acoperit	2		180-200	140
Friptură de cerb	1,5 kg	acoperit	2		180-200	130
Iepure de casă	2,0 kg	acoperit	2		220-240	60
Carne tocată						
Friptură din carne tocată	din 500 g de carne	neacoperit	1		180-200	80
Cârnăciori						
Cârnăciori		grătar + tavă universală	4+1		3	15

Carne de pasăre

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

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

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

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

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

Moduri de încălzire:

-  = încălzire superioară/inferioară
-  = grill cu convecție aer
-  = grill, suprafață mare

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

Pește

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

Peștele întreg nu trebuie întors. Introduceți peștele întreg în cuptor în poziția sa de înot, cu înotătoarea dorsală în sus. Un cartof tăiat sau un vas mic termorezistent introdus în burta peștelui îi conferă acestuia stabilitate.

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

Moduri de încălzire:

-  = încălzire superioară/inferioară
-  = grill cu convecție aer
-  = grill, suprafață mare

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

Recomandări pentru prăjire și grill

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

Preparare ușoară

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

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

Indicații

- Utilizați numai carne proaspătă, nealterată. Îndepărtați cu grijă tendoanele și grăsimea de pe margini. Grăsimea imprimă la prepararea ușoară un gust propriu puternic.
- Bucățile mai mari de carne nu trebuie întoarse.
- Carnea poate fi feliată imediat după prepararea ușoară. Nu este necesar un timp de așteptare.
- Prin metoda de preparare specifică, carnea devine roză. Ea nu este însă nici crudă, nici prea puțin preparată.
- Dacă doriți și sos de carne, preparați carnea într-o veselă acoperită. Aveți însă grijă că timpii de preparare se reduc.
- Pentru a verifica dacă este gata carnea, folosiți un termometru pentru prăjire. Trebuie menținută o temperatură interioară a cărnii de 60 °C, pentru cel puțin 30 de minute.

Veselă adecvată

Utilizați veselă plată, de ex. un platou din porțelan pentru servire sau un recipient de prăjire din sticlă, fără capac. Așezați vasul deschis întotdeauna la înălțimea 2 pe grătar.

Reglare

1. Selectați preparare ușoară  și setați o temperatură între 70 și 90 °C. Preîncălziți cuptorul și, odată cu el, preîncălziți și vesela.
2. Încingeți puternic puțină grăsime într-o tigaie. Sotați puternic carnea pe toate părțile, și la capete, și puneți-o imediat pe vesela preîncălzită.
3. Introduceți din nou vesela cu carnea în cuptor și efectuați prepararea ușoară. Pentru majoritatea bucăților de carne, este ideală o temperatură de preparare ușoară de 80 °C.

Tabel

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

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

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

Recomandări pentru prepararea ușoară

Carnea preparată ușor nu este așa de fierbinte cum este carnea prăjită în mod convențional.	Ca să nu se răcească așa de repede carnea prăjită, încălziți farfuria și serviți sosurile foarte fierbinți.
Doriți să mențineți la cald carnea preparată ușor.	După prepararea ușoară, setați temperatura înapoi la 70 °C. Bucățile mici de carne pot fi menținute la cald până la 45 de minute, cele mari până la 2 ore.

Sufleuri, gratenuri, pâine prăjită

Așezați întotdeauna vesela pe grătar.

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

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

Moduri de încălzire:

-  = convecție aer 3D
-  = încălzire superioară/inferioară
-  = grill cu convecție aer

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

Alimente preparate

Respectați indicațiile de pe ambalaj ale producătorului.

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

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

Moduri de încălzire:

-  = convecție aer 3D
-  = coacere Hydro
-  /  = treapta de pizza

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

Preparate speciale

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

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

Prepararea iaurtului

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

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

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

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

Lăsarea la dospit a aluatului cu drojdie

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

Preparat	Veselă		Mod de încălzire	Temperatura	Durata de preparare
iaurt	Cești sau borcane twist-off	așezați la baza spațiului de coacere		50 °C preîncălziți 50 °C	5 min. 8 ore

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

Decongelare

Modul de încălzire Decongelare  este foarte adecvat pentru produse congelate.

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

Respectați indicațiile de pe ambalaj ale producătorului.

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

Așezați pasărea cu partea pieptului în jos pe o farfurie.

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

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

Deshidratare

Cu convecție aer 3D  puteți să deshidratați excelent produsele.

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

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

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

Întoarceți de mai multe ori fructele și legumele foarte zemoase.

Desprindeți de hârtie preparatul deshidratat, imediat după uscare.

Fructe și verdețuri	Accesorii	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura	Durata de preparare
600 g rodeli 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.

4. Închideți borcanele cu clipsuri.
- Așezați maxim șase borcane în spațiul de coacere.

Reglare

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

Fierberea

Fructe

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

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

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

Legume

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

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

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

Scoaterea borcanelor

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

Atenție!

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

Acrilamide în alimente

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

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

Recomandări pentru prepararea cu conținut scăzut de acrilamide a alimentelor

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

Preparate de verificare

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

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

Coacerea

Coacere pe 2 niveluri:

Introduceți tava universală întotdeauna deasupra tăvii de copt.

Coacere pe 3 niveluri:

Introduceți tava universală la mijloc.

Biscuiți șprîțați:

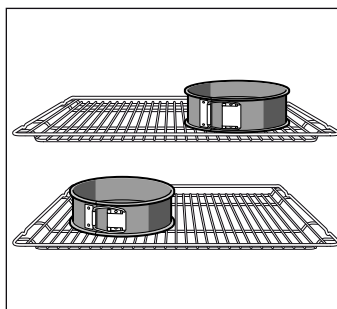
Tăvile introduse în același timp nu trebuie să fie gata în același timp.

Plăcintă cu mere învelite în aluat, pe nivelul 1:

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

Plăcintă cu mere învelite în aluat, pe 2 niveluri:

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



Prăjituri în forme demontabile din tablă albă:

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

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

Moduri de încălzire:

-  = convecție aer 3D
-  = coacere Hydro
-  = convecție aer eco

-  = încălzire superioară/inferioară
-  = coacere Hydro
-  = căldură intensă

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

* Pentru a preîncălzi, nu utilizați încălzirea rapidă.

Prepararea la grill

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

Modul de încălzire:

-  = grill, suprafață mare

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

* Întoarceți după 2/3 din timp

Siemens-Electrogeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34, 81739 München

siemens-home.com



9000754310 45 940319