

SIEMENS



Cuptor încorporabil

HS658GX.1


siemens-home.com/welcome

ro Instrucțiuni de utilizare

Register
your
product
online

Cuprins

 Folosire conform destinației	4	 Funcții de timp	21
 Instrucțiuni de siguranță importante	5	Timer	21
Generalități	5	Durata de preparare	22
Abur	5	Timpul final	22
Termometru pentru prăjire	6	 Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor	23
Funcția de curățare	6	Activarea și dezactivarea	23
 Cauzele avariilor	6	 Setări de bază	23
Generalități	6	Modificarea setărilor	23
Abur	7	Lista setărilor	23
 Protecția mediului	7	Modificarea orei curente	24
Economisirea energiei	7	 Reglaj sabat	24
Evacuarea ecologică	7	Pornirea reglajului sabat	24
 Familiarizarea cu aparatul	8	 Termometru pentru prăjire	24
Panoul de comandă	8	Moduri de încălzire	24
Elemente de operare	8	Introducerea termometrului pentru temperatura de prăjire în interiorul preparatului	24
Display-ul	9	Setarea temperaturii interioare	25
Meniul modurilor de funcționare	9	Temperaturile interioare ale unor alimente diverse	26
Moduri de încălzire	9	 Funcția de curățare	26
Abur	10	Funcția de curățare	26
Informații suplimentare	11	Decalcifiere	27
Funcțiile spațiului de coacere	11	 Produse de curățare	28
Rezervor de apă	11	Produse de curățare adecvate	28
 Accesorii	12	Suprafețele interiorului cuptorului	29
Accesorii livrate împreună cu produsul	12	Păstrarea aparatului curat	30
Introducerea accesoriilor	12	 Suporturile pentru tăvi	30
Accesorii speciale	13	Montarea și demontarea suporturilor pentru tăvi	30
 Înainte de prima utilizare	14	 Ușa aparatului	31
Înainte de prima punere în funcțiune	14	Demontarea și montarea din/în balamale a ușii aparatului	31
Prima punere în funcțiune	14	Detașarea capacului ușii	31
Calibrarea aparatului și curățarea spațiului de coacere	15	Montarea și demontarea geamurilor ușii	32
Curățarea accesoriilor	15	 Ce-i de făcut în caz de defecțiune?	33
 Utilizarea aparatului	16	Tabel de defecțiuni	33
Conectarea și deconectarea aparatului	16	Durata maximă de funcționare depășită	34
Pornirea sau întreruperea funcționării	16	Lămpile din interiorul cuptorului	34
Setarea modului de funcționare	16	 Serviciul pentru clienți	34
Setarea modului de încălzire și a temperaturii	16	Numărul E și numărul FD	34
Încălzire rapidă	17	 Preparate	35
 Abur	17	Indicații referitoare la setări	35
Zgomote	17	Alegerea preparatului	35
FullSteam - Preparare la abur	17	Senzor de coacere	36
Preparare cu adaos de aburi	18	Setarea unui preparat	36
Regenerare	18		
Dospirea aluatului	18		
Decongelare	19		
Umplerea rezervorului de apă	19		
După fiecare funcționare cu aburi	20		

	Testate pentru dumneavoastră în studioul nostru gastronomic	37
	Nu utilizați forme din silicon	37
	Prăjituri și produse mici de patiserie	37
	Pâine și chifle	42
	Pizza, quiche și tartă picantă	44
	Sufleuri	46
	Carne de pasăre	47
	Carne	49
	Pește	52
	Legume, garnituri și ou.	54
	Desert.	57
	Prepararea meniurilor.	58
	Moduri de încălzire Eco	58
	Acrilamida în alimente	60
	Preparare ușoară	60
	Deshidratare.	61
	Conservarea și extragerea sucului	62
	Dezinfectarea biberoanelor și igiena.	63
	Dospirea aluatului	63
	Decongelare.	64
	Regenerare	65
	Menținere la cald	66
	Preparate de verificare	66

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**

Folosire conform destinației

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 mâncărilor și a băuturilor. Supravegheați aparatul în timpul funcționării. Utilizați aparatul numai în spații închise.

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

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

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

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

Introduceți întotdeauna accesoriul în locul corespunzător din spațiul de coacere.

→ "Accesorii" la pagina 12

Instrucțiuni de siguranță importante

Generalități

Avertizare – Pericol de incendiu!

- Obiectele inflamabile, depozitate în spațiul de coacere, se pot aprinde. Nu depozitați niciodată obiecte inflamabile în spațiul de coacere. Nu deschideți niciodată ușa aparatului dacă se produce fum în aparat. Deconectați aparatul și scoateți ștecherul din priză sau întrerupeți siguranța din tabloul de siguranțe.
- La deschiderea ușii aparatului se creează curenți de aer. Hârtia de patiserie se poate atinge de elementele de încălzire și se poate aprinde. La preîncălzire nu așezați niciodată hârtie de patiserie în accesorii, fără ca aceasta să fie fixată. Așezați întotdeauna un vas sau o formă de copt pe hârtia de patiserie. Tapetați numai suprafața necesară cu hârtie de patiserie. Nu este permis ca hârtia de patiserie să iasă peste marginile accesoriului.

Avertizare – Pericol de arsuri!

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

Avertizare – Pericol de arsuri!

- În timpul utilizării, părțile accesibile devin fierbinți. Nu atingeți niciodată părțile fierbinți. Țineți copiii la distanță.
- La deschiderea ușii aparatului poate ieși abur fierbinte. În funcție de temperatură, aburii pot fi uneori greu de observat. Atunci când deschideți aparatul, nu stați foarte aproape de el. Deschideți cu atenție ușa aparatului. 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.

Avertizare – Pericol de vătămare!

- Geamul zgâriat al ușii aparatului poate crăpa. Nu folosiți răzuitoare pentru geamuri, produse de curățat agresive sau abrazive.
- Balamalele ușii aparatului se mișcă la deschiderea și închiderea ușii și vă puteți prinde mâna. Nu introduceți mâinile în zona balamalelor.

Avertizare – Pericol de electrocutare!

- Reparațiile neautorizate sunt periculoase. Efectuarea reparațiilor și înlocuirea cablurilor defecte sunt permise numai tehnicienilor din unitatea de service abilitată, instruiți de firma noastră. Dacă aparatul este defect, scoateți ștecherul din priză sau întrerupeți siguranța din tabloul de siguranțe. Chemați unitatea de service abilitată.
- Izolația cablurilor aparatelor electrice se poate topi la atingerea pieselor fierbinți ale aparatului. Nu aduceți niciodată cablurile de racordare ale aparatelor electrice în contact cu piesele fierbinți ale aparatului.
- Umezeala infiltrată poate provoca o electrocutare. Nu utilizați aparate de curățat cu jet sub presiune sau cu jet de abur.
- Un aparat defect poate provoca electrocutare. Nu porniți niciodată un aparat defect. Scoateți ștecherul din priză sau întrerupeți siguranța de la tabloul de siguranțe. Chemați unitatea de service abilitată.

Avertizare – Pericol prin magnetizare!

În panoul de comandă sau la elementele de operare se folosesc magneți permanenți. Aceștia pot avea influență asupra implanturilor electronice, de ex. stimulator cardiac sau pompe de insulină. Purtătorii de implanturi electronice trebuie să mențină o distanță minimă de 10 cm față de panoul de comandă.

Abur

Avertizare – Pericol de opărire!

- În timpul funcționării în continuare a aparatului, apa din rezervorul de apă se poate încălzi puternic. Goliți rezervorul de apă după fiecare funcționare a aparatului cu aburi.
- În spațiul de coacere se formează abur fierbinte. În timpul funcționării aparatului cu aburi, nu introduceți mâna în spațiul de coacere.
- La scoaterea accesoriului, se poate revărsa lichid fierbinte. Scoateți accesoriiile fierbinți cu atenție, numai cu mânuși de protecție.

⚠️ Avertizare – Pericol de rănire și de incendiu!

Lichidele inflamabile se pot aprinde în spațiul de coacere fierbinte (deflagrație). Nu turnați lichide inflamabile (de ex. băuturi cu conținut de alcool) în rezervorul de apă. Turnați în rezervorul de apă exclusiv apă sau soluția de detartrare recomandată de noi.

Termometru pentru prăjire

⚠️ Avertizare – Pericol de electrocutare!

În cazul unui termometru de prăjire incorect, se poate deteriora izolația. Folosiți numai termometre de prăjire destinate acestui aparat.

Funcția de curățare

⚠️ Avertizare – Pericol de provocare a arsurilor!

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

🔧 Cauzele avariilor

Generalități

Atenție!

- Accesorii, folie, hârtie de patiserie sau veselă pe baza spațiului de coacere: Nu așezați accesoriile pe baza spațiului de coacere. Nu acoperiți baza spațiului de coacere cu folie, de orice tip, sau hârtie de patiserie. Nu așezați nicio veselă pe baza spațiului de coacere dacă este setată o temperatură peste 50 °C. Se produce o acumulare de căldură. Duratele de coacere și de prăjire nu mai sunt valabile, iar emailul se deteriorează.
- Folie de aluminiu: folia de aluminiu din spațiul de coacere nu are voie să intre în contact cu geamul ușii. Se pot forma decolorări permanente ale geamului ușii.
- Forme din silicon: nu utilizați forme din silicon sau folii, capace sau accesoriile care conțin silicon. Sensorul de coacere se poate deteriora.
- 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.
- Umezeală în spațiul de coacere: umezeala pe o perioadă mai îndelungată în spațiul de coacere poate duce la coroziune. După utilizare, lăsați spațiul de coacere să se usuce. Nu păstrați alimente umede pentru un timp mai îndelungat în spațiul de coacere închis. Nu depozitați preparate în spațiul de coacere.
- Răcirea cu ușa aparatului deschisă: după un mod de funcționare cu temperaturi ridicate, lăsați cuptorul să se răcească numai închis. Nu înțepeniți nimic în ușa aparatului. Chiar dacă ușa este numai întredeschisă, se poate deteriora în timp suprafața mobilei învecinate. Numai după un mod de funcționare cu multă umiditate, lăsați cuptorul să se răcească deschis.
- 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.
- Garnitura foarte murdară: în cazul în care garnitura este foarte murdară, ușa aparatului nu se mai închide corect în timpul funcționării. Părțile frontale ale mobilierului adiacent pot fi deteriorate. Mențineți garnitura întotdeauna curată.
- Ușa aparatului ca suprafață de așezare sau de depozitare: Nu amplasați nimic pe aceasta, nu vă așezați pe ea și nu agățați nimic de aceasta. Nu așezați veselă sau accesoriile pe ușa aparatului.
- Introduceți accesoriul: În funcție de tipul aparatului, accesoriul poate zgâria geamul ușii aparatului la închiderea acesteia. Introduceți întotdeauna accesoriul până la opritor în spațiul de coacere.
- Transportul aparatului: Nu deplasați și nu țineți aparatul de mânerul ușii. Mânerul ușii nu poate suporta greutatea aparatului și se poate rupe.

Abur

Atenție!

- Forme de copt: vesela trebuie să fie rezistentă la căldură și aburi. Formele de copt din silicon nu se pretează la funcționarea combinată cu aburi.
- Veselă cu puncte de rugină: nu utilizați veselă cu puncte de rugină. Și cele mai mici pete pot duce la coroziune în spațiul de coacere.
- Lichide care picură: la prepararea cu aburi într-un recipient de preparare perforat, introduceți întotdeauna dedesubt tava de copt, tava universală sau recipientul de preparare neperforat. Lichidul care picură va fi colectat.
- Apă fierbinte în rezervorul de apă: apa fierbinte poate avaria pompa. Turnați exclusiv apă rece în rezervorul de apă.
- Deteriorări ale emailului: nu porniți funcționarea dacă există apă pe baza interiorului cuptorului. Ștergeți apa de pe baza interiorului cuptorului înainte de a porni regimul de funcționare.
- Soluție detartrantă: nu aduceți soluția detartrantă în contact cu panoul de comandă sau cu suprafețele sensibile. Suprafețele vor fi deteriorate. Dacă acest lucru se produce totuși, îndepărtați imediat soluția detartrantă cu apă.
- Curățarea rezervorului de apă: nu curățați rezervorul de apă în mașina de spălat vase. În caz contrar, rezervorul de apă se poate deteriora. Curățați rezervorul de apă cu un șervet moale și cu detergent de vase uzual din comerț.

Protecția mediului

Noul dvs. aparat este deosebit de eficient din punct de vedere energetic. Aici găsiți sugestii cu privire la cum puteți economisi și mai mult energia când folosiți aparatul și la evacuarea corectă ca deșeu a acestuia.

Economisirea energiei

- Preîncălziți aparatul numai atunci când în rețetă sau în tabelele din instrucțiunile de utilizare este indicat astfel.
- Utilizați tăvi închise la culoare, vopsite în negru sau emailate. Acestea absorb căldura foarte bine.
- Deschideți ușa aparatului cât mai rar în timpul funcționării.
- Mai mute prăjituri se coc cel mai bine una după cealaltă. Spațiul de coacere este încă fierbinte. Astfel se reduce timpul de coacere pentru cea de-a doua prăjitură. Puteți introduce și 2 forme dreptunghiulare una lângă cealaltă în spațiul de coacere.
- În cazul unor timpi de preparare mai lungi, puteți să deconectați aparatul cu 10 minute înaintea expirării timpului de preparare și să utilizați căldura reziduală pentru finalizarea 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.

Familiarizarea cu aparatul

În acest capitol vă explicăm display-urile și elementele de operare. În afară de aceasta, vă veți familiariza cu diversele funcții ale aparatului dvs.

Indicație: În funcție de tipul aparatului, sunt posibile diferențe de culoare și de detalii.



1 Tastele

Tastele din stânga și din dreapta selectorului rotativ au un punct de apăsare. Apăsați tasta pentru a o acționa.

2 Selectorul rotativ

Selectorul rotativ poate fi rotit către stânga sau către dreapta.

3 Ecran tactil

Pe ecranul tactil puteți vedea valorile curente de setare, posibilitățile de selectare sau, de asemenea, textele cu instrucțiuni. Pentru setare, atingeți câmpul descriptiv corespunzător. În funcție de selecție se modifică câmpurile descriptive.

4 Câmp tactil

Prin atingerea câmpului se deschide partea din față a panoului de control. Puteți scoate rezervorul de apă.

Elemente de operare





Elementele de operare individuale sunt adaptate la diversele funcții ale aparatului dvs. Astfel puteți efectua simplu și direct setările aparatului dvs.

Panoul de comandă

Prin intermediul panoului de comandă, cu ajutorul tastelor și al unui selector rotativ veți seta diversele funcții ale aparatului dvs. Display-ul vă afișează setările curente.

Taste

Aici vă este prezentată în mod succint semnificația diferitelor taste.

Tastele		Semnificație
on/off (Conectare/deconectare)		Conectarea și deconectarea aparatului
menu (Meniu)	Meniul	Deschiderea meniului modurilor de funcționare
	Informație Siguranța pentru copii	Solicitarea de afișare a indicațiilor Activarea și dezactivarea siguranței pentru copii
	Funcții de timp	Deschiderea meniului funcțiilor de timp
	Încălzire rapidă	Conectarea și deconectarea încălzirii rapide
	Deschideți ușa	Umpleți sau goliți rezervorul de apă → "Umplerea rezervorului de apă" la pagina 19
start/stop		Pornirea, oprirea sau anularea funcționării

Selectorul rotativ

Cu selectorul rotativ modificați valorile de setare, care sunt afișate pe display.

La majoritatea listelor de selectare, ca de ex. la modurile de încălzire, după ultimul punct se începe din nou cu primul. La temperatură de ex., trebuie să rotiți din nou selectorul rotativ înapoi atunci când s-a atins temperatura minimă sau cea maximă.

Display-ul

Display-ul este structurat astfel încât puteți citi toate informațiile dintr-o privire.

Valoarea pe care o puteți seta în momentul respectiv este focalizată. Ea este reprezentată scrisă cu alb, iar fundalul este de culoare închisă.

Rândul de stare

Rândul de stare se află sus pe display. Acolo se afișează ora curentă, funcțiile de timp setate, textele cu instrucțiuni și alte informații.

Linia de evoluție

Cu ajutorul liniei de evoluție puteți vedea de ex. gradul de încălzire al cuptorului sau stadiul de derulare a duratei de preparare. Linia dreaptă de sub valoarea focalizată se umple de la stânga spre dreapta, în funcție de evoluția modului de funcționare în curs.

Derularea timpului

Dacă ați pornit aparatul fără o durată de preparare, puteți observa în partea dreaptă sus, în rândul de stare, de cât timp se derulează funcționarea.

Dacă ați setat o durată de preparare iar aceasta a fost apoi ștearsă, derularea timpului preia timpul deja scurs din durata de preparare și cronometrează în continuare ținând cont de acest timp. Astfel puteți controla întotdeauna de cât timp se derulează funcționarea.




Controlul temperaturii


Barele grafice ale controlului temperaturii indică fazele de încălzire sau căldura reziduală din interiorul cuptorului.

Controlul încălzirii	Controlul încălzirii afișează creșterea temperaturii în interiorul cuptorului. Când toate barele grafice sunt pline, este momentul optim pentru introducerea preparatului. La treptele de grill și de curățare, barele grafice nu apar.
Indicatorul de căldură reziduală	Când aparatul este deconectat, controlul temperaturii indică căldură reziduală din interiorul cuptorului. Afișajul se stinge când temperatura a scăzut la cca. 60°C.

Moduri de încălzire

Pentru a putea găsi întotdeauna modul de încălzire corect pentru preparatul dvs., vă explicăm aici diferențele și domeniile de utilizare.

Moduri de încălzire	Temperatura	Utilizare
 Convecție aer 4D *	30-250 °C	Pentru coacere sau prăjire pe unul sau mai multe niveluri. Ventilatorul distribuie uniform în interiorul cuptorului căldura emisă de corpul de încălzire circular din peretele posterior.
 Încălzire superioară/inferioară *	30-250 °C	Pentru copt și prăjit tradițional pe un nivel. Adecvat în special pentru prăjituri cu umpluturi zemoase. Căldura vine uniform de sus și de jos.
 Convecție aer fierbinte Eco	30-250 °C	Pentru o preparare atentă a preparatelor alese pe un nivel fără preîncălzire. Ventilatorul distribuie în interiorul cuptorului căldura emisă de corpul de încălzire circular din peretele posterior.








Indicație: Temperatura afișată poate fi puțin diferită de temperatura efectivă din interiorul cuptorului, ca urmare a inerției termice. Pe durata încălzirii, cu tasta  puteți solicita afișarea temperaturii curente de încălzire.

Meniul modurilor de funcționare

Meniul este împărțit în diverse moduri de funcționare. Astfel puteți accesa rapid funcția dorită.

În funcție de tipul aparatului, există multe moduri de funcționare diferite. În celula de stare, în partea dreaptă sus, vedeți din câte pagini este format meniul modurilor de funcționare. Dacă în celula de stare apare 1/2, sunteți pe prima pagină din două pagini.

Modul de funcționare	Utilizare
Moduri de încălzire	Pentru prepararea felului dvs. de mâncare există multe moduri de încălzire adaptate fin.
Preparare cu abur → "Abur" la pagina 17	Pentru pregătirea preparatelor dvs. există moduri de încălzire cu abur concepute special.
Preparate → "Preparate" la pagina 35	Aici găsiți pentru multe preparate valorile de setare deja programate.
Funcția de curățare → "Funcția de curățare" la pagina 26	Funcția de curățare vă curăță cuptorul aproape singură.
Decalcifiere → "Funcția de curățare" la pagina 26	Cu ajutorul acesteia îndepărtați depunerile de calcar din vaporizator.
Uscare → "Abur" la pagina 17	Utilizați după fiecare funcționare cu abur.
Setări → "Setări de bază" la pagina 23	Puteți adapta setările de bază ale aparatului dvs. conform propriilor obișnuințe.

	Încălzire superioară/inferioară Eco	30-250 °C	Pentru o preparare atentă a preparatelor alese. Căldura este distribuită din partea superioară spre cea inferioară.
	Grill cu convecție aer*	30-250 °C	Pentru prăjirea cărnii de pasăre, peștelui întreg și bucăților mai mari de carne. Corpul de încălzire pentru grill și ventilatorul se conectează și se deconectează alternativ. Ventilatorul creează vârtejuri de aer fierbinte în jurul preparatului.
	Grill mare	Trepte de grill: 1 = slab 2 = mediu 3 = puternic	Pentru prepararea la grill a bucăților plate pentru grill, de tipul fripturi, cârnăciori sau pâine și pentru gratinare. Se încălzește întreaga suprafață a corpului de încălzire pentru grill.
	Grill mic	Trepte de grill: 1 = slab 2 = mediu 3 = puternic	Pentru prepararea la grill a unor cantități mici, de tipul fripturi, cârnăciori sau pâine și pentru gratinare. Se încălzește partea centrală de sub corpul de încălzire pentru grill.
	Treapta pentru pizza	30-250 °C	Pentru prepararea pizzei și alimentelor care necesită multă căldură de jos. Încălzirea este realizată atât de corpul de încălzire de jos, cât și de corpul de încălzire inelar de pe peretele posterior.
	Căldură intensă	30-250 °C	Pentru preparate cu baza crocantă. Căldura vine de sus și deosebit de puternic de jos.
	Preparare ușoară	70-120 °C	Pentru prepararea delicată și lentă a bucăților de carne rumenite la suprafață, fragile, în veselă fără capac. Căldura se distribuie uniform de sus și de jos, la temperatură redusă.
	Încălzire inferioară	30-250 °C	Pentru prepararea în bain-marie și pentru coacere finală. Căldura se distribuie de jos.
	Deshidratare	30-150 °C	Pentru uscarea verdețurilor, fructelor și legumelor.
	Menținere la cald *	60-100 °C	Pentru menținerea la cald a felurilor gata preparate.
	Funcția coolStart	30-250 °C	Pentru prepararea rapidă a produselor congelate pe nivelul 3. Temperatura se stabilește în funcție de indicațiile producătorului. Utilizați cea mai înaltă temperatură indicată pe ambalaj. Durata de preparare este conform indicațiilor sau mai scurtă. Nu are sens să preîncălziți.
	Preîncălzirea veselei	30-70 °C	Pentru încălzirea veselei.

* Aadaos de abur posibil pentru acest mod de încălzire (funcționare doar cu rezervor de apă plin)



Valori propuse



Pentru fiecare mod de încălzire, aparatul indică o temperatură propusă sau o treaptă propusă. Puteți

prelua aceste propuneri sau puteți efectua modificări în domeniul respectiv.

Abur

Pentru ca dvs. să găsiți întotdeauna modul de încălzire cu abur potrivit pentru preparatul dvs., vă explicăm aici diferențele și domeniile de utilizare.

Modul de încălzire	Temperatura	Utilizare
 Preparare la abur	30-100 °C	Pentru legume, pește, garnituri, pentru extragerea sucului din fructe și pentru blanșare
 Regenerare	80-180 °C	Pentru încălzirea delicată a preparatelor și pentru reîmprospătarea produselor de brutărie și patiserie. Datorită aportului de abur, preparatele nu se vor usca.

	Dospirea aluatului	30-50 °C	Pentru dospirea aluaturilor cu drojdie și a aluaturilor acide (maia) și pentru maturarea iaurtului. Aluatul dospește mai repede decât la temperatura camerei. Suprafața aluatului nu se usucă.
	Decongelare	30-60 °C	Pentru legume, carne, pește și fructe Datorită umezelii, căldura va fi transmisă într-un mod delicat preparatelor. Preparatele nu se usucă și nu se deformează

Informații suplimentare

În cele mai multe dintre cazuri, aparatul vă oferă instrucțiuni și informații suplimentare cu privire la acțiunea pe care tocmai ați efectuat-o. Apăsăți în acest scop tasta **[i]**. Indicația va fi afișată timp de câteva secunde.

Unele indicații apar automat, ca de ex. pentru confirmare sau ca solicitare sau avertizare.

Funcțiile spațiului de coacere

Unele funcții ușurează folosirea aparatului dvs. Astfel de ex., spațiul de coacere este luminat pe suprafață mare și un ventilator de răcire protejează aparatul împotriva supraîncălzirii.

Deschiderea ușii aparatului

Dacă deschideți ușa aparatului în timpul unei funcționări în derulare, funcționarea va fi întreruptă. La închiderea ușii, funcționarea va fi continuată.

Iluminatul spațiului de coacere

Când deschideți ușa aparatului, se conectează iluminatul spațiului de coacere. În cazul în care ușa rămâne deschisă mai mult de 15 minute, iluminatul se deconectează din nou.

La cele mai multe dintre modurile de funcționare, iluminatul spațiului de coacere se conectează imediat ce este pornit modul de funcționare. Atunci când modul de funcționare este încheiat, se stinge.

Indicație: În setările de bază, puteți stabili ca iluminatul spațiului de coacere să nu se conecteze în timpul funcționării.

Ventilatorul de răcire

Ventilatorul de răcire se conectează și se deconectează după cum este necesar. Aerul cald este degajat pe deasupra ușii.

Atenție!

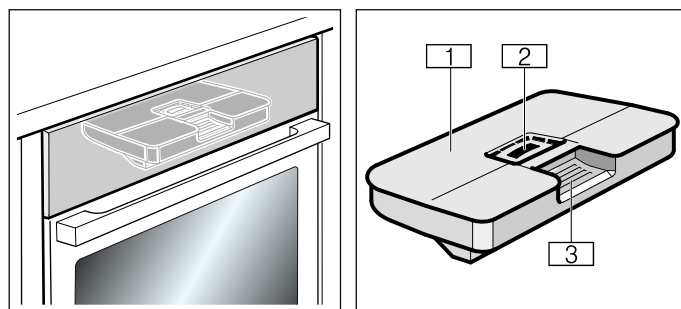
Nu obturați fantele de ventilare. În caz contrar, cuptorul se supraîncălzește.

Pentru ca, după o funcționare, spațiul de coacere să se răcească mai repede, ventilatorul de răcire continuă să funcționeze un anumit timp.

Indicație: Puteți modifica în setările de bază cât timp să continue funcționarea ventilatorului → "Setări de bază" la pagina 23

Rezervor de apă

Aparatul este prevăzut cu un rezervor de apă. Rezervorul de apă se găsește în spatele ușii. Pentru cicluri de funcționare cu aburi, umpleți rezervorul cu apă. → "Abur" la pagina 17



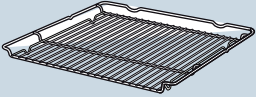
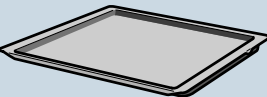
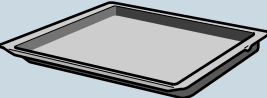
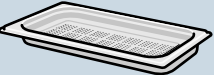

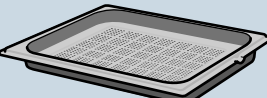

- 1** Capacul rezervorului
- 2** Deschidere pentru umplere
- 3** Mâner pentru scoaterea și introducerea rezervorului de apă

Accesorii

Aparatului dvs. îi sunt atașate diferite accesorii. Aici dispuneți de o prezentare generală a accesoriilor din pachetul de livrare și a utilizării corecte a acestora.

Accesorii livrate împreună cu produsul

Aparatul dvs. este echipat cu următoarele accesorii:

	<p>Grătar Pentru vase, forme pentru prăjituri și forme pentru sufleu. Pentru fripturi, carne preparată pe grătar și produse congelate.</p>
	<p>Tavă Pentru prăjituri în tavă și produse mici de brutărie/patiserie.</p>
	<p>Tavă universală Pentru prăjituri însirocate, produse de brutărie și patiserie, preparate congelate și bucăți mari de friptură. Poate fi folosită ca recipient de colectare a grăsimii, în cazul preparării la grill, direct pe grătar. În modul de funcționare cu aburi, poate fi folosită și ca vas de colectare pentru apa care picură.</p>
	<p>Recipient de aburi perforat, mărimea S Pentru prepararea la aburi a legumelor, pentru deshidratarea fructelor de pădure și pentru decongelare.</p>
	<p>Recipient de aburi neperforat, mărimea S Pentru prepararea orezului, a leguminoaselor și a cerealelor.</p>
	<p>Recipient de aburi perforat, mărimea XL Pentru prepararea la abur a unor cantități mari.</p>
	<p>Termometru pentru prăjire Permite o preparare foarte exactă. Găsiți descrierea utilizării acestuia în capitolul corespunzător. → "Termometru pentru prăjire" la pagina 24</p>

Utilizați numai accesorii originale. Ele sunt adecvate special pentru aparatul dvs.

Puteți achiziționa accesorii de la unitățile service abilitate, din comerțul de specialitate sau de pe internet.

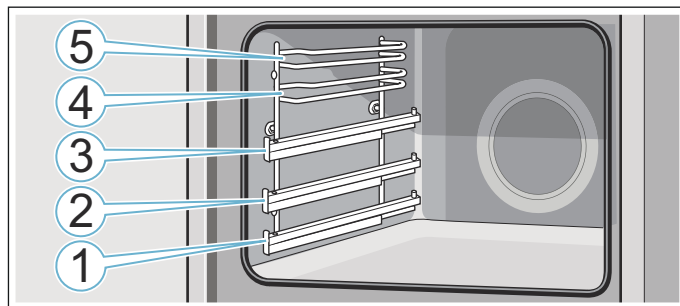
Indicație: În cazul în care accesoriile se încing, acestea se pot deforma. Acest lucru nu influențează funcționarea. Imediat ce acestea se răcesc, deformarea dispăre.

Indicație: Puteți utiliza recipientele de aburi fără nicio restricție, la toate modurile de încălzire cu aburi. În cazul în care setați alte moduri de încălzire cu temperaturi ridicate, scoateți recipientele de aburi din spațiul de coacere. Temperaturile ridicate duc la decolorări și deformări permanente ale recipientelor de aburi.

Introducerea accesoriilor

Spațiul de coacere dispune de 5 niveluri. Nivelurile se numără de jos în sus.

În spațiul de coacere, partea superioară a nivelurilor pentru majoritatea aparatelor este marcată cu un simbol pentru grill.

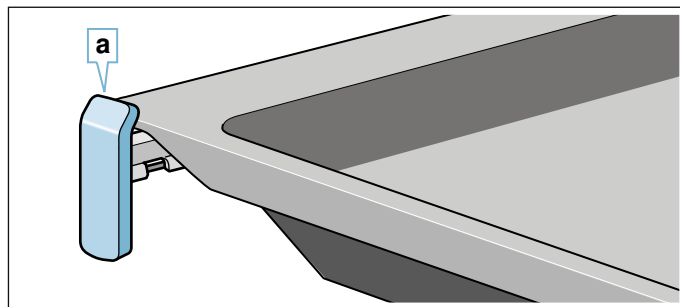


Pe nivelurile 4 și 5 introduceți întotdeauna accesoriul între cele două tije de ghidare ale unui nivel.

Accesoriul poate fi tras în afară cam până la jumătate, fără să se răstoarne. Cu ajutorul șinelor telescopice de la nivelul 1, 2 sau 3 puteți trage și mai mult accesoriile către exterior.

Aveți grijă ca accesoriul să se așeze în spatele eclisei **a** de pe șina telescopică.

Exemplul din imagine: tavă universală




Șinele telescopice se fixează în momentul când sunt scoase complet. Astfel puteți așeza cu ușurință accesoriile. Pentru deblocare, împingeți puțin mai tare șinele telescopice în spațiul de coacere.

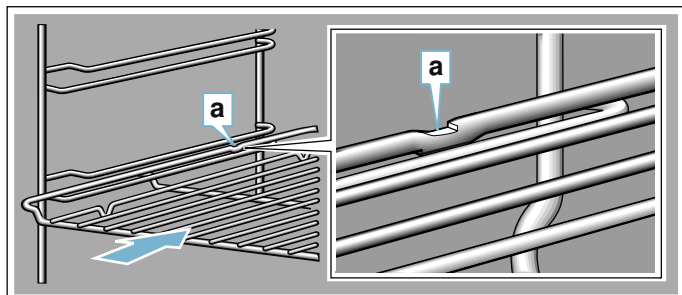
Indicații

- Aveți grijă să introduceți accesoriile întotdeauna în locul corespunzător din spațiul de coacere.
- Împingeți accesoriul întotdeauna integral în spațiul de coacere, astfel încât acesta să nu atingă ușa cuptorului.

Funcția de blocare în poziție

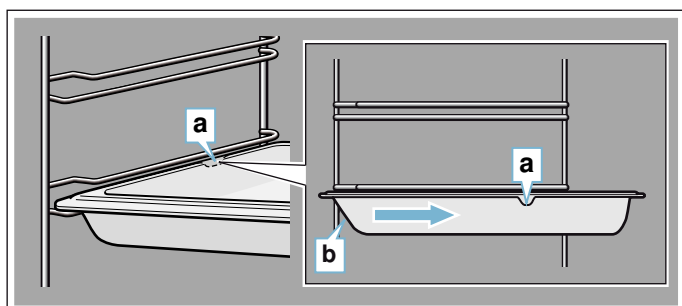
Accesoriile pot fi trase în afară cam până la jumătate, până când se blochează în poziție. Funcția de blocare în poziție împiedică răsturnarea accesoriului la tragerea lui în afară. Accesoriul trebuie introdus corect în interiorul cuptorului, pentru ca protecția împotriva răsturnării să funcționeze.

La introducerea grătarului, aveți grijă ca ciocul de înclchetare **a** să fie în spate și să fie îndreptat în jos. Partea deschisă trebuie să fie îndreptată către ușa aparatului și cu curbura în jos .



La introducerea tăvilor, aveți grijă ca ciocul de înclchetare **a** să fie în spate și să fie îndreptat în jos. Partea înclinată a accesoriului **b** trebuie să fie îndreptată în față, către ușa aparatului.

Exemplul din imagine: tava universală

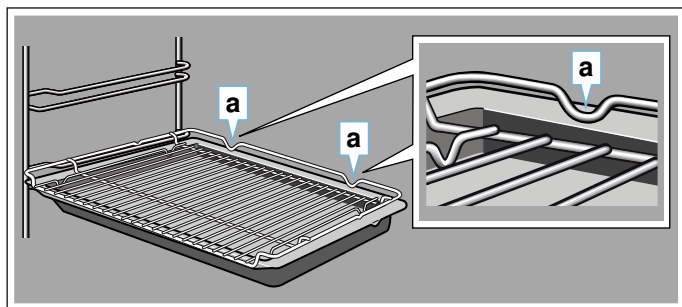


Combinarea accesoriilor

Puteți introduce grătarul simultan cu tava universală, pentru a colecta lichidele care picură.

La așezarea grătarului, aveți grijă ca ambele elemente distanțiere **a** să fie așezate pe marginea din spate. La introducerea tăvii universale, grătarul este deasupra tije de ghidare superioare a nivelului de introducere.

Exemplul din imagine: tava universală



Recipientele mici pentru gătit la abur pot fi așezate în interiorul cuptorului doar împreună cu grătarul.

Accesorii speciale

Accesoriile speciale pot fi achiziționate de la unitățile service abilitate, din comerțul de specialitate sau de pe internet. Puteți găsi o ofertă cuprinzătoare pentru aparatul dvs. în broșurile noastre sau pe internet.

Disponibilitatea și posibilitatea de comandă on-line sunt diferite de la țară la țară. Vă rugăm să consultați documentația de vânzare.

Indicație: Nu orice accesoriu se potrivește la orice aparat. La cumpărare, vă rugăm să precizați întotdeauna identificarea exactă (Nr. E) a aparatului dvs. → "Serviciul pentru clienți" la pagina 34

Accesorii speciale

Grătar

Pentru veselă, forme de prăjituri și forme de sufleu și pentru fripturi și bucăți pentru grill.

Tavă universală

Pentru prăjituri însirocate, produse de brutărie și patiserie, preparate congelate și fripturi mari.

Poate fi folosită ca recipient de colectare a grăsimii, în cazul preparării la grill, direct pe grătar.

Tavă

Pentru prăjituri în tavă și produse mici de patiserie.

Grătar inserabil

Pentru carne, păsare și pește.

Pentru așezarea în tava universală, pentru a colecta grăsimea și zeama rezultată în urma preparării.

Tavă universală, cu strat anti-aderent

Pentru prăjituri însirocate, produse de brutărie și patiserie, preparate congelate și fripturi mari.

Produsele de brutărie și patiserie și fripturile se desprind mai ușor din tava universală.

Tavă pentru copt, cu strat anti-aderent

Pentru prăjituri în tavă și produse mici de patiserie.

Produsele de brutărie și patiserie se desprind mai ușor din tava de copt.

Tigaie profesională cu grătar inserabil

Pentru prepararea unor cantități mari.

Capac pentru tigaia profesională

Capacul face din tigaia profesională o cratiță profesională.

Tavă pentru pizza

Pentru pizza și prăjituri mari, rotunde.

Tavă grill

Pentru prepararea la grill în locul grătarului sau ca protecție împotriva stropirii. A se utiliza numai în tava universală.

Piatră de copt

Pentru pâine făcută în casă, chifle și pizza, care trebuie să aibă o bază crocantă.

Piatra de copt trebuie preîncălzită la temperatura recomandată.

Vas de sticlă termorezistent (5,1 litri)

Pentru preparate înăbușite și sufleuri.

Deosebit de adecvat pentru modul de funcționare "Preparate".

Tavă de sticlă

Pentru fripturi mari, prăjituri însirocate și sufleuri.

Recipient perforat pentru preparare la abur, mărimea XL Pentru prepararea la abur a unor cantități mari.
Recipient perforat pentru preparare la abur, mărimea S Pentru prepararea la abur a legumelor, pentru extragerea sucului din fructe de pădure și pentru decongelare.
Recipient pentru preparare la abur, neperforat, mărimea S Pentru prepararea orezului, a legumelor și a cerealelor.
Recipient din porțelan, neperforat, mărimea S Pentru prepararea la abur și servirea cărnii, a peștelui și a legumelor.
Recipient din porțelan, neperforat, mărimea L Pentru prepararea la abur și servirea cărnii, a peștelui și a legumelor.
Sistem de scoatere simplu Cu ajutorul șinelor de deplasare de pe nivelul 2 puteți trage accesoriile afară mai mult, fără ca acestea să se răstoarne.
Sistem de scoatere triplu Cu ajutorul șinelor de deplasare de pe nivelurile 1, 2 și 3, puteți trage accesoriile afară mai mult, fără ca acestea să se răstoarne.
Șipci decorative Pentru acoperirea raftului mobilei și a soclului aparatului.

Înainte de prima utilizare

Înainte de a putea utiliza noul dvs. aparat, trebuie să efectuați câteva setări. În afară de acestea, curățați spațiul de coacere și accesoriile.

Înainte de prima punere în funcțiune

Înainte de a efectua prima punere în funcțiune, informați-vă la furnizorul dvs. de apă cu privire la duritatea apei din rețea.

Pentru ca aparatul să vă poată notifica în mod fiabil cu privire la decalcifierea ce trebuie efectuată, este necesar să setați corect domeniul de duritate a apei.

Atenție!

Deteriorări ale aparatului prin utilizarea unor lichide neadecvate.

Nu folosiți apă distilată, apă de la robinet cu conținut mare de cloruri (> 40 mg/l) sau alte lichide.

Utilizați exclusiv apă potabilă rece de la robinet, apă dedurizată sau apă minerală fără bioxid de carbon.

Indicații

- Dacă apa din rețeaua dvs. este foarte calcaroasă, vă recomandăm să folosiți apă dedurizată.
- În cazul în care folosiți exclusiv apă dedurizată, pentru domeniul de duritate a apei puteți seta "dedurizat".
- În cazul în care folosiți apă minerală, setați domeniul de duritate a apei "4 foarte dură".
- În cazul în care folosiți apă minerală, aceasta trebuie să fie fără bioxid de carbon.

Domeniul de duritate a apei	Setarea
0	0 dedurizată
1 (până la 1,3 mmol/l)	1 duritate scăzută
2 (1,3 - 2,5 mmol/l)	2 duritate medie
3 (2,5 - 3,8 mmol/l)	3 dură
4 (peste 3,8 mmol/l)	4 foarte dură

Prima punere în funcțiune

După conectarea la curent sau după o pană de curent, pe display apar setările pentru prima punere în funcțiune.

Indicație: Puteți să modificați oricând aceste setări și să le readuceți la setările de bază. → "Setări de bază" la pagina 23

Setarea limbii

Este presetată limba "germană".

1. Setări cu ajutorul selectorului rotativ limba dorită.
2. Atingeți săgeata ∇ .
Apare următoarea setare.

Setarea orei curente

Ora curentă pornește de la ora 12:00.

1. Setări ora curentă cu ajutorul selectorului rotativ.
2. Atingeți săgeata ∇ .

Setarea datei

Este presetată data 1.1.2014.

1. Atingeți întotdeauna săgeata ∇ pentru următoarea setare.
2. Cu selectorul rotativ setați ziua curentă, luna și anul.

Setarea durității apei

Este presetat domeniul de duritate a apei "foarte dură".

Modificați setarea dacă apa dvs. este mai puțin dură. Informați-vă la furnizorul dvs. de apă despre domeniul de duritate a apei.

1. Setați domeniul de duritate a apei cu selectorul rotativ.
2. Atingeți săgeata ∇ .
Pe display se afișează indicația faptului că prima punere în funcțiune este încheiată.

Calibrarea aparatului și curățarea spațiului de coacere

Temperatura de fierbere a apei depinde de presiunea aerului. La calibrare, aparatul se va regla în funcție de condițiile de presiune de la locul instalării. Acest lucru se realizează automat în timpul primei funcționări cu abur. În acest proces este generată o cantitate mare de aburi.

Pregătirea calibrării

1. Scoateți accesoriile din interiorul cuptorului.
2. Scoateți resturile de ambalaj, gen biluțe de polistiren, din interiorul cuptorului.
3. Înainte de calibrare, ștergeți suprafețele lucioase din interiorul cuptorului cu un șervet moale, umed.

Calibrarea aparatului și curățarea interiorului cuptorului**Indicații**

- Calibrarea poate fi pornită numai atunci când interiorul cuptorului este rece (temperatura încăperii).
 - Pe parcursul calibrării nu deschideți ușa aparatului. În caz contrar, calibrarea va fi anulată.
1. Conectați aparatul cu tasta on/off (Conectare/deconectare).
 2. Umpleți rezervorul de apă. → "Umplerea rezervorului de apă" la pagina 19
 3. Setați modul de încălzire, temperatura și durata de preparare indicate pentru calibrare și porniți funcționarea aparatului. → "FullSteam - Preparare la abur" la pagina 17

Calibrarea	
Modul de încălzire	Preparare la abur
Temperatura	100 °C
Durata de preparare	30 de minute

4. După calibrare executați încălzirea.

Atenție!**Deteriorări ale emailului**

Nu porniți funcționarea dacă există apă pe baza interiorului cuptorului. Ștergeți apa de pe baza interiorului cuptorului înainte de funcționare.

5. Uscați baza interiorului cuptorului.
6. Setați modul de încălzire și temperatura indicate pentru încălzire și porniți funcționarea aparatului.

Încălzirea	
Modul de încălzire	Încălzire superioară/inferioară
Temperatura	240 °C
Durata de preparare	30 de minute

7. Aerisiți bucătăria pe tot parcursul perioadei de încălzire a aparatului.
8. Terminați funcționarea aparatului după durata de preparare indicată. Deconectați aparatul cu tasta on/off (Conectare/deconectare).
9. Așteptați până când interiorul cuptorului s-a răcit.
10. Curățați suprafețele lucioase cu o soluție de detergent de vase și cu o lavetă.
11. Goliți rezervorul de apă și uscați interiorul cuptorului.
→ "După fiecare funcționare cu aburi" la pagina 20

Indicații

- Pentru ca, după o mutare, aparatul să se adapteze la noul loc de instalare, resetați aparatul la setările din fabrică. Repetați prima punere în funcțiune și calibrarea.
- Aparatul memorează setările de la calibrare și în cazul unei pene de curent sau al deconectării de la rețea. Calibrarea nu trebuie repetată.

Curățarea accesoriilor

Curățați bine accesoriile cu soluție de apă cu detergent de vase și cu o lavetă sau cu o perie moale.

Utilizarea aparatului

V-au fost deja prezentate elementele de operare și modul lor de funcționare. Acum vă explicăm cum efectuați setările aparatului dvs. Veți afla ce se întâmplă la conectare și deconectare și cum setați modurile de funcționare.

Conectarea și deconectarea aparatului

Înainte de a putea face setări la aparatul dvs., trebuie să îl conectați.

Excepție: siguranța pentru copii și ceasul cu alarmă pot fi setate și când aparatul este deconectat.

Anumite afișări sau indicații de pe display, ca de ex. cu privire la căldura reziduală din spațiul de coacere, rămân vizibile și când aparatul este deconectat.

Atunci când nu utilizați aparatul, deconectați-l. În cazul în care nu se efectuează nicio setare mai mult timp, aparatul se deconectează automat.

Conectarea aparatului

Conectarea aparatului se efectuează cu tasta on/off (Conectare/deconectare). on/off (Conectare/deconectare) de deasupra tastei va fi luminat albastru.

Pe display apare logo-ul Siemens și apoi un mod de încălzire și o temperatură.

Indicație: Puteți stabili în setările de bază care mod de încălzire să apară după conectare.

Deconectarea aparatului

Deconectarea aparatului se efectuează cu tasta on/off (Conectare/deconectare). Iluminatul de deasupra tastei se stinge.

În cazul în care este setată o funcție, aceasta va fi anulată.

Pe display va fi afișată ora curentă.

Indicație: În setările de bază puteți stabili dacă să se afișeze sau nu ora curentă atunci când aparatul este deconectat.

Pornirea sau întreruperea funcționării

Pentru a porni funcționarea sau pentru a întrerupe o funcționare în curs, apăsați tasta start/stop. După o întrerupere a funcționării, ventilatorul de răcire poate funcționa în continuare.

Pentru a șterge toate setările, apăsați tasta on/off.

Dacă în timpul funcționării deschideți ușa cuptorului, funcționarea va fi întreruptă. Pentru continuarea funcționării, închideți ușa cuptorului.

Setarea modului de funcționare

Atunci când selectați un mod de funcționare, aparatul trebuie să fie conectat.

1. Apăsați tasta menu (Meniu). Se deschide meniul modurilor de funcționare.
2. Atingeți modul de funcționare dorit. În funcție de modul de funcționare, vă stau la dispoziție diverse posibilități de selectare.
3. Modificați selecția cu ajutorul selectorului rotativ. În funcție de selecție, modificați și celelalte setări.
4. Porniți cu tasta start/stop. Pe display apare derularea timpului. Setările și linia de evoluție sunt vizibile.

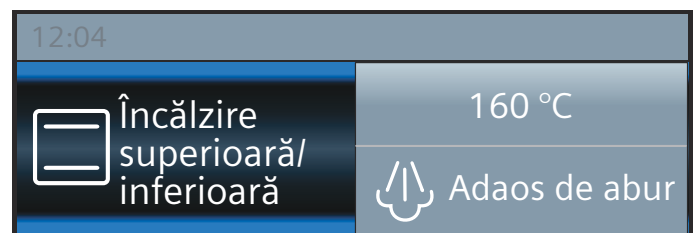
Setarea modului de încălzire și a temperaturii

După conectarea aparatului apare modul de încălzire setat cu temperatura. Puteți porni această setare imediat cu tasta start/stop. Dacă doriți să setați un alt mod de încălzire, procedați după cum urmează.

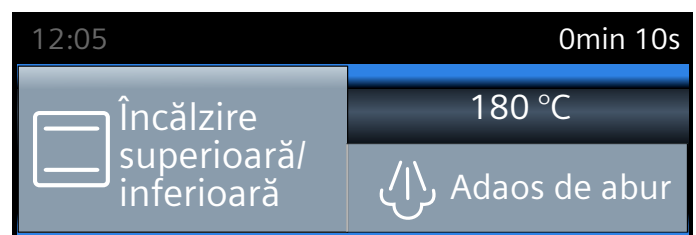
Pentru alte setări, modificați valorile după cum urmează:

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

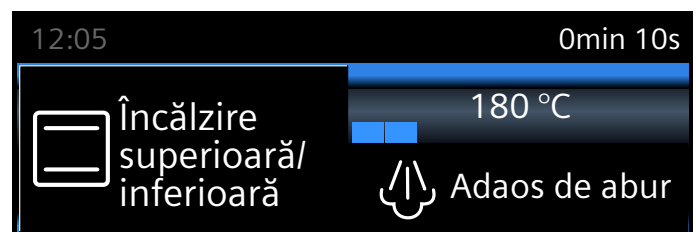
1. Cu selectorul rotativ modificați modul de încălzire.



2. Atingeți temperatura propusă.
3. Modificați temperatura cu ajutorul selectorului rotativ.



4. Porniți cu tasta start/stop.






Pe display se afișează modul de încălzire setat și temperatura.

Încălzire rapidă

Cu tasta »☰ puteți încinge interiorul cuptorului deosebit de repede.

Încălzirea rapidă nu este posibilă la toate modurile de încălzire.

Moduri de încălzire adecvate:

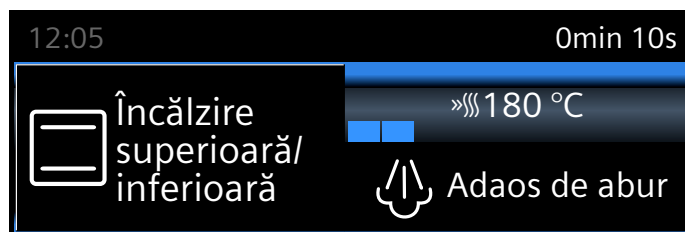
	Convecție aer 4D
	Încălzire în partea superioară/inferioară
	Încălzire intensivă

Pentru o preparare uniformă, introduceți alimentele și accesoriile în interiorul cuptorului doar după finalizarea funcției de încălzire rapidă.

Setare

Aveți în vedere un mod de încălzire adecvat. Temperatura trebuie să fie setată la peste 100 °C, pentru că, în caz contrar, încălzirea rapidă nu poate fi pornită.

1. Setarea modului de încălzire și a temperaturii.
2. Apăsați tasta »☰.



Symbolul »☰ apare în stânga, lângă temperatură. Controlul temperaturii începe să se umple.

Atunci când încălzirea rapidă este încheiată, se emite un semnal sonor. Symbolul »☰ se stinge. Introduceți preparatul dvs. în interiorul cuptorului.

Indicații

- Derularea unei durate de preparare reglate începe imediat după start, independent de încălzirea rapidă.
- În timpul încălzirii rapide, cu tasta [i] puteți solicita afișarea temperaturii curente din interiorul cuptorului.

Anulare

Apăsați tasta »☰. Symbolul »☰ din display se stinge.

Abur

Puteți pregăti preparatele dvs. în mod deosebit de delicat cu ajutorul funcției Abur. La unele moduri de încălzire puteți pregăti preparate cu adaosul de aburi. În plus, vă stau la dispoziție modurile de încălzire dospirea aluatului, regenerare și decongelare.

⚠ Avertizare – Pericol de opărire!

La deschiderea ușii aparatului poate ieși abur fierbinte. În funcție de temperatură, aburii pot fi uneori greu de observat. Atunci când deschideți aparatul, nu stați foarte aproape de el. Deschideți cu atenție ușa aparatului. Țineți copiii la distanță.

Zgomote

Pompa

În timpul funcționării și după deconectare, se aude un bâzâit. Zgomotul apare în momentul testului de funcționare al pompei. Acesta este un zgomot de funcționare normal.

Ușa


La deschiderea ușii, se aude un bâzâit sau un clic. Zgomotele apar prin împingerea ușii. Acestea sunt zgomote normale de funcționare.


FullSteam - Preparare la abur

La prepararea la abur, vaporii de apă fierbinți învâluie preparatele și împiedică astfel pierderea de nutrienți din alimente. Prin această metodă de preparare se păstrează forma, culoarea și aroma specifică a preparatelor.

Indicație: Dacă rezervorul de apă se golește în timpul funcționării preparării la abur, se va întrerupe funcționarea. Umpleți rezervorul de apă.

Pornirea

1. Umpleți rezervorul de apă.
 - Indicație:** Porniți prepararea cu abur numai când interiorul cuptorului este răcit complet (la temperatura camerei).
2. Apăsați tasta menu (Meniu).
3. Atingeți câmpul "Preparare la abur".
4. Cu selectorul rotativ setați "Preparare la abur .
5. Atingeți câmpul "Temperatură" și setați temperatura cu ajutorul selectorului rotativ.
6. Atingeți câmpul "Durată de preparare" și setați durata cu ajutorul selectorului rotativ.
7. Porniți cu tasta start/stop.
 - Aparatul încălzește. Când s-a încheiat încălzirea, se emite un semnal sonor și pornește funcționarea.

Se emite un semnal sonor. Cuptorul nu mai încălzește. Cu tasta  puteți anula semnalul sonor mai repede.

Anulare

Pentru a anula funcționarea, atingeți tasta start/stop.

Terminare

Pentru a deconecta aparatul, atingeți tasta on/off (Conectare/deconectare).

Prepararea meniurilor

La aburi puteți prepara simultan meniuri întregi, fără ca gusturile să se transmită între preparate. → "Testate pentru dumneavoastră în studioul nostru gastronomic" la pagina 37

Preparare cu adaos de aburi

La prepararea cu adaos de aburi, în timpul funcționării aparatului se introduc aburi în interiorul cuptorului la intervale și intensități diferite. Astfel obțineți un rezultat al preparării mai bun.

Produsul dvs. de preparat

- capătă o crustă crocantă
- capătă o suprafață lucioasă
- devine zemos și fraged la interior
- își reduce volumul doar minimum posibil

Dvs. reglați combinația dorită pentru modul de încălzire și intensitate a aburilor. Pentru selectarea unui mod de încălzire și a unei intensități a aburilor adecvate, utilizați datele din tabele sau alegeți un program.





Intensitatea aburilor

Pentru adaosul de aburi vă stau la dispoziție intensități diferite:

- scăzută
- medie
- strong (puternic)

Moduri de încălzire adecvate

La aceste moduri de încălzire puteți activa funcția Abur:

- Convecție aer 4D 
- Încălzire superioară/inferioară 
- Grill cu convecție aer 
- Menținere la cald 

Pornire

1. Umpleți rezervorul de apă.
2. Cu selectorul rotativ setați modul de încălzire.
3. Atingeți temperatura și setați temperatura cu ajutorul selectorului rotativ.
4. Atingeți câmpul "Adaos de abur" și setați intensitatea aburului cu ajutorul selectorului rotativ.
5. Porniți cu tasta start/stop.
Aparatul încălzește.

Indicație: Dacă rezervorul de apă este gol în timpul unei funcționări cu aburi, pe display apare solicitarea de umplere a rezervorului de apă. Funcționarea va continua fără adaos de aburi.

Anulare adaos de aburi

Pentru a opri mai repede adaosul de aburi, atingeți câmpul "Adaos de aburi". Setați "Oprit" cu ajutorul selectorului rotativ.

Indicație: Funcționarea va continua fără adaos de aburi.


Anulare funcționare aparat

Pentru a anula funcționarea, atingeți tasta start/stop.

Terminare

Pentru a deconecta aparatul, atingeți tasta on/off (Conectare/deconectare).


Regenerare


Cu modul de încălzire "Regenerare 

 puteți să reîncălziți delicat preparate gătite deja sau produse de brutărie/patiserie din ziua precedentă. Activarea aburilor se produce automat.

Indicație: Dacă rezervorul de apă se golește în timpul funcționării regenerării, se va întrerupe funcționarea. Umpleți rezervorul de apă.

Pornire

1. Umpleți rezervorul de apă.
2. Atingeți tasta menu (Meniu).
3. Atingeți câmpul "Preparare la abur".
4. Cu ajutorul selectorului rotativ setați "Regenerare ".
5. Atingeți temperatura și setați temperatura cu ajutorul selectorului rotativ.
6. Atingeți durata de preparare și setați durata cu ajutorul selectorului rotativ.
7. Porniți cu tasta start/stop.
Aparatul încălzește.

Se emite un semnal sonor. Cuptorul nu se mai încălzește. Cu tasta  puteți anula semnalul sonor mai repede.


Anulare

Pentru a anula funcționarea, atingeți tasta start/stop.

Terminare

Pentru a deconecta aparatul, atingeți tasta on/off (Conectare/deconectare).


Dospirea aluatului

Cu modul de încălzire "Dospirea aluatului"  aluatul cu drojdie crește vizibil mai repede decât la temperatura camerei și nu se usucă.


Pentru alegerea setării potrivite, utilizați datele din tabele. → "Testate pentru dumneavoastră în studioul nostru gastronomic" la pagina 37

Indicație: Dacă rezervorul de apă se golește în timpul funcționării dospirii aluatului, se va întrerupe funcționarea. Umpleți rezervorul de apă.

Pornire

1. Umpleți rezervorul de apă.
Indicație: Porniți funcția de dospire a aluatului numai când interiorul cuptorului este răcit complet (la temperatura camerei).
2. Atingeți tasta menu (Meniu).
3. Atingeți câmpul "Preparare la abur".
4. Setați cu ajutorul selectorului rotativ "Dospirea aluatului ".

5. Atingeți temperatura și setați temperatura cu ajutorul selectorului rotativ.
6. Atingeți durata de preparare și setați durata cu ajutorul selectorului rotativ.
7. Porniți cu tasta start/stop.
Aparatul încălzește.

Se emite un semnal sonor. Cuptorul nu se mai încălzește. Cu tasta  puteți anula semnalul sonor mai repede.


Anulare

Pentru a anula funcționarea, atingeți tasta start/stop.

Terminare


Pentru a deconecta aparatul, atingeți tasta on/off (Conectare/deconectare).

Decongelare

Utilizați modul de încălzire "Decongelare " pentru decongelarea produselor refrigerate și congelate.

Indicație: Dacă rezervorul de apă se golește în timpul funcționării decongelării, se va întrerupe funcționarea. Umpleți rezervorul de apă.

Pornire

1. Umpleți rezervorul de apă.
2. Atingeți câmpul menu (Meniu).
3. Atingeți câmpul "Preparare la abur".
4. Cu selectorul rotativ setați "Decongelare ".
5. Atingeți temperatura și setați temperatura cu ajutorul selectorului rotativ.
6. Atingeți durata de preparare și setați durata cu ajutorul selectorului rotativ.
7. Porniți cu tasta start/stop.
Aparatul încălzește. Când s-a încheiat încălzirea, se emite un semnal sonor și pornește funcționarea.

Când durata de preparare a expirat, se emite un semnal sonor. Aparatul nu mai încălzește. Pe display este afișată durata de preparare 00m 00s.

Anulare

Pentru a anula funcționarea, atingeți tasta start/stop.

Terminare

Pentru a deconecta aparatul, atingeți tasta on/off (Conectare/deconectare).

Umplerea rezervorului de apă

Rezervorul de apă se găsește în spatele ușii. Înainte de a începe o funcționare cu aburi, deschideți ușa și umpleți rezervorul cu apă.

Asigurați-vă că ați setat corect domeniul de duritate a apei. → "Setări de bază" la pagina 23

Avertizare – Pericol de rănire și de incendiu!

Turnați în rezervorul de apă exclusiv apă sau soluția de detartrare recomandată de noi. Nu turnați lichide inflamabile (de ex. băuturi cu conținut de alcool) în rezervorul de apă. Vaporii lichidelor inflamabile se pot aprinde în interiorul cuptorului din cauza suprafețelor fierbinți (deflagrație). Ușa aparatului poate exploda. Pot ieși vapori fierbinți și flăcări explozive.

Avertizare – Pericol de arsuri!


În timpul funcționării aparatului, rezervorul de apă poate încălzi. După o funcționare prealabilă a aparatului, așteptați până când rezervorul de apă s-a răcit. Scoateți rezervorul de apă din locaș.

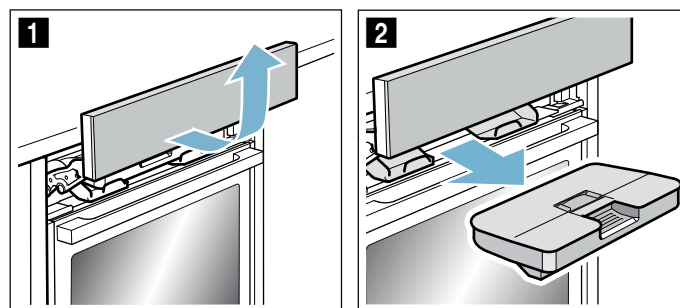
Atenție!

Deteriorarea aparatului prin utilizarea unor lichide neadequate.

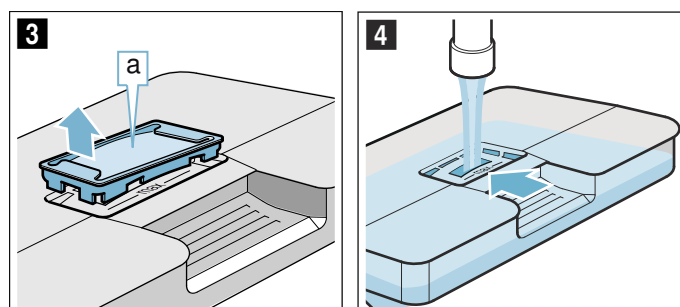
Nu folosiți apă distilată, apă de la robinet cu conținut mare de cloruri (> 40 mg/l) sau alte lichide.

Utilizați exclusiv apă potabilă rece de la robinet, apă dedurizată sau apă minerală fără dioxid de carbon.

1. Atingeți câmpul .
Ușa va fi împinsă în față în mod automat.
2. Trageți ușa cu ambele mâini în față și apoi împingeți în sus până se fixează (figura **1**).
3. Ridicați rezervorul de apă și scoateți-l din locaș (figura **2**).

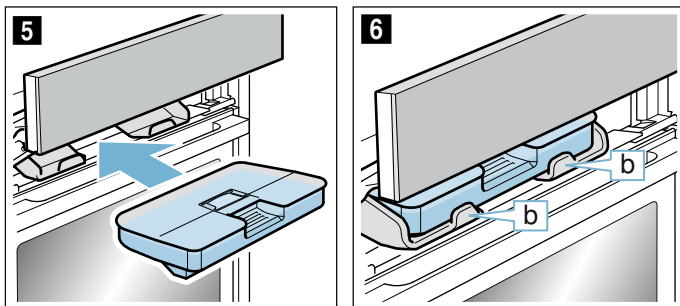


4. Apăsăți capacul de-a lungul garniturii, astfel încât să nu poată ieși apa din rezervorul de apă.
5. Scoateți capacul **a** (figura **3**).
6. Umpleți rezervorul cu apă rece până la marcajul "max" (figura **4**).



7. Introduceți la loc capacul **a** în orificiul de la rezervorul de apă.

8. Introduceți la loc rezervorul de apă umplut (figura 5). Aveți grijă ca rezervorul de apă să se fixeze în spatele ambelor elemente de prindere **b** (figura 6).



9. Împingeți încet ușa în jos, apoi apăsați-o spre înapoi până când se închide complet. Rezervorul de apă este plin. Puteți porni funcționarea cu aburi.

Realimentarea rezervorului de apă

Dacă rezervorul de apă este gol în timpul unei funcționări cu aburi, pe display apare solicitarea de umplere a rezervorului de apă.

Indicații

- Funcționările cu adaos de abur continuă și în lipsa aburilor.
- Dacă rezervorul de apă se golește în timpul funcționării preparării la abur, dospirii aluatului, regenerării sau decongelării, se va întrerupe funcționarea. Umpleți rezervorul de apă.

1. Deschideți ușa.
2. Scoateți rezervorul de apă și umpleți-l.
3. Introduceți rezervorul de apă și închideți ușa.

După fiecare funcționare cu aburi

⚠ Avertizare – Pericol de opărire!

La deschiderea ușii aparatului poate ieși abur fierbinte. În funcție de temperatură, aburii pot fi uneori greu de observat. Atunci când deschideți aparatul, nu stați foarte aproape de el. Deschideți cu atenție ușa aparatului. Țineți copiii la distanță.

⚠ Avertizare – Pericol de arsuri!

Aparatul se încinge în timpul funcționării. Lăsați aparatul să se răcească înainte de a-l curăța.

Atenție!

Deteriorări ale emailului: nu porniți funcționarea dacă există apă pe baza interiorului cuptorului. Ștergeți apa de pe baza interiorului cuptorului înainte de a porni regimul de funcționare.

După fiecare funcționare cu aburi, apa rămasă este pompată înapoi în rezervorul de apă. Apoi goliți și uscați rezervorul de apă. În interiorul cuptorului rămâne umezeală. Pentru a usca interiorul cuptorului, puteți fie să utilizați modul de funcționare "Funcție de uscare", fie să uscați manual interiorul cuptorului.

Indicații

- După deconectarea aparatului, câmpul rămâne mai mult timp luminos pentru a vă aminti să goliți rezervorul.
- Îndepărtați petele de calcar cu o lavetă înmuiată în oțet, ștergeți cu apă curată și uscați cu o lavetă moale.

Golirea rezervorului de apă

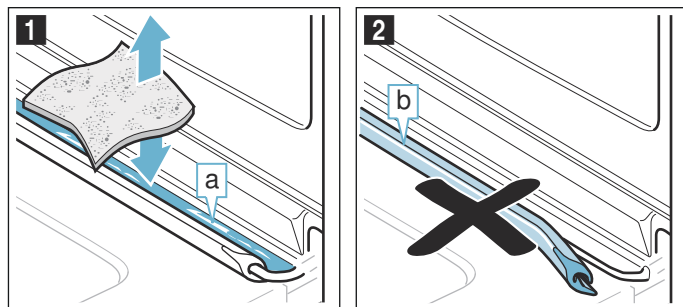
Atenție!

- Nu uscați rezervorul de apă în interiorul cuptorului fierbinte. Rezervorul de apă se poate deteriora.
- Nu curățați rezervorul de apă în mașina de spălat vase. Rezervorul de apă se poate deteriora.

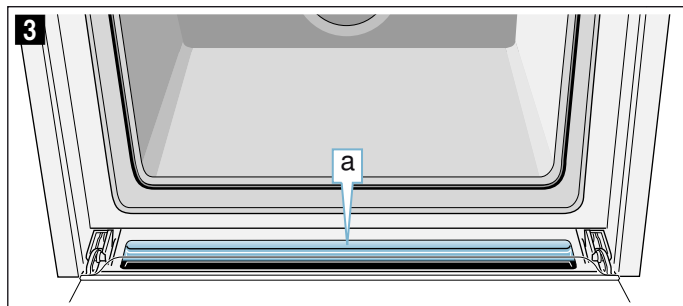
1. Deschideți ușa
2. Extrageți rezervorul de apă.
3. Scoateți cu atenție capacul rezervorului de apă.
4. Goliți rezervorul de apă, curățați-l cu detergent de vase și clătiți-l bine cu apă curată.
5. Ștergeți toate piesele cu o lavetă moale.
6. Frecați garnitura de etanșare a capacului până se usucă.
7. Lăsați să se usuce cu capacul deschis.
8. Așezați capacul pe rezervorul de apă și apăsați-l.
9. Introduceți rezervorul de apă și închideți ușa.

Uscarea canalului colector de picături

1. Lăsați aparatul să se răcească.
2. Deschideți ușa aparatului.
3. Absorbiți apa din tăvița de colectare a picăturilor **a** cu o lavetă absorbantă și ștergeți cu grijă (figura 1). În timpul ștergerii, aveți grijă să nu se desprindă garnitura **b** de la tăvița de colectare a picăturilor (figura 2).



Tăvița de colectare a picăturilor **a** se găsește sub cuptor (figura 3).



Indicație: Dacă s-a desprins garnitura, demontați ușa aparatului și introduceți la loc garnitura pe tăvița de colectare a picăturilor. → "Ușa aparatului" la pagina 31

Pornirea funcției de uscare

În timpul uscării, interiorul cuptorului se încălzește astfel încât umezeala din interiorul cuptorului se evaporă. Apoi, deschideți ușa aparatului pentru ca vaporii de apă să iasă afară.

Atenție!

Deteriorări ale emailului: nu porniți funcționarea dacă există apă pe baza interiorului cuptorului. Ștergeți apa de pe baza interiorului cuptorului înainte de a porni regimul de funcționare.




1. Lăsați aparatul să se răcească.
2. Îndepărtați imediat mizeria grosieră din interiorul cuptorului și ștergeți umiditatea de pe baza interiorului cuptorului.
3. În cazul în care este necesar, atingeți tasta on/off (Conectare/deconectare) pentru a porni aparatul.
4. Apăsăți pe tasta menu (Meniu). Apare selecția modurilor de funcționare.
5. Atingeți câmpul "Mai departe".
6. Atingeți câmpul "Funcție de uscare".
7. Apăsăți tasta start/stop. Se începe uscarea și se finalizează automat după 10 minute.
8. Deschideți ușa aparatului și lăsați-o deschisă pentru 1 până la 2 minute, pentru ca umezeala să poată ieși din interiorul cuptorului.

Uscarea manuală a interiorului cuptorului


1. Lăsați aparatul să se răcească.
2. Îndepărtați murdăria din interiorul cuptorului.
3. Uscați interiorul cuptorului cu o lavetă moale.
4. Lăsați ușa aparatului deschisă timp de 1 oră pentru ca interiorul cuptorului să se usuce complet.

Funcții de timp

Aparatul dvs. dispune de diverse funcții de timp.

Funcția de timp	Utilizare
 Timer	Timerul funcționează ca un ceas pentru fiert ouă. După expirarea timpului setat se emite un semnal sonor.
 Durata de preparare	După expirarea unei durate de preparare reglate se emite un semnal sonor. Aparatul se deconectează automat.
 Timpul final	Reglați o durată de preparare și un timp final. Aparatul se conectează automat astfel încât funcționarea să se încheie la ora dorită.


Indicații


- Puteți regla o durată de preparare de până la o oră cu precizie de minut. Puteți regla o durată de preparare mai mare de o oră în pași de 5 minute.
- În funcție de direcția în care rotiți selectorul rotativ, începe durata de preparare la o valoare propusă: stânga 10 minute, dreapta 30 minute.
- După expirarea fiecărei funcții de timp, se emite un semnal sonor și în rândul de stare apare "Terminat".
- Cu tasta  puteți solicita pe parcurs informații, care vor fi afișate scurt pe display.

Timer


Puteți seta oricând timerul, chiar și atunci când aparatul este deconectat. El funcționează în paralel cu alte setări de timp și are un semnal propriu. Astfel puteți deosebi dacă sună timerul sau dacă a expirat o durată de preparare.

Puteți seta maxim 24 de ore.



1. Apăsăți tasta . Se deschide câmpul pentru timer.
2. Cu selectorul rotativ setați timpul pentru timer. După câteva secunde, timerul pornește.

Simbolul  pentru timer și decrementarea timpului vor fi afișate în stânga, în rândul de stare.



După expirarea timpului

Se emite un semnal sonor. Pe display apare "Timpul de alarmă scurs". Cu tasta  puteți anula semnalul sonor mai repede.

Anularea timpului pentru ceasul cu alarmă

Cu tasta  deschideți meniul funcțiilor de timp și readuceți timpul la zero. Închideți meniul cu tasta .

Modificarea timpului pentru ceasul cu alarmă

Cu tasta  deschideți meniul pentru funcțiile de timp și în următoarele secunde modificați timpul pentru ceasul cu alarmă. Porniți ceasul cu alarmă cu tasta .


Durata de preparare

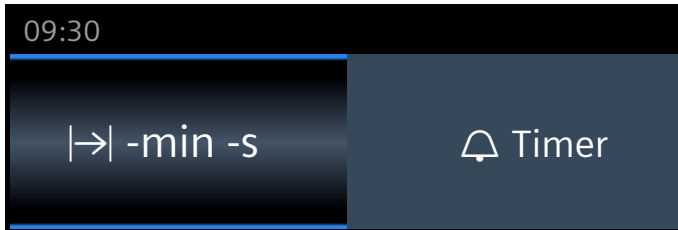
Dacă reglați o durată (un timp de preparare) pentru un fel de mâncare, funcționarea va fi terminată automat după scurgerea acestui timp. Cuptorul nu mai încălzește.

Puteți regla maxim 23 de ore și 59 de minute.

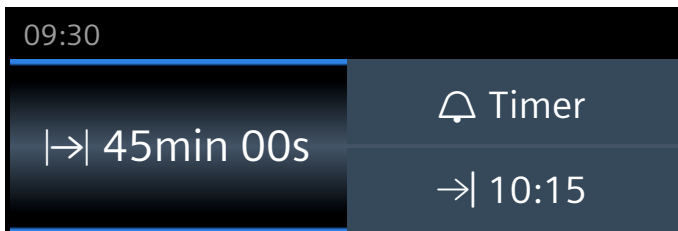
Condiție necesară: sunt setate un mod de încălzire și o temperatură.

Exemplu: setare pentru convecție aer 4D, 180 °C, durată de preparare 45 minute.

1. Apăsăți tasta .
Se deschide meniul funcțiilor de timp.




2. Cu selectorul rotativ reglați durata de preparare.




3. Porniți cu tasta start/stop.
Derularea duratei de preparare |->| este afișată vizibil în rândul de stare.


Durata de preparare a expirat

Se emite un semnal sonor. Cuptorul nu mai încălzește. În rândul de stare apare "Terminat". Cu tasta  puteți anula semnalul sonor mai repede.

Anularea duratei de preparare


Cu tasta  deschideți meniul funcțiilor de timp. Reduceți durata de preparare la zero. Afișajul va comuta la modul de încălzire și temperatura setate.

Modificarea duratei de preparare

Cu tasta  deschideți meniul funcțiilor de timp. Modificați durata de preparare cu ajutorul selectorului rotativ.

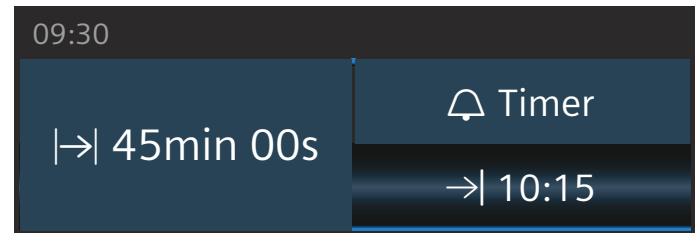
Timpul final

În cazul în care decalați timpul final, vă rugăm să acordați atenție faptului că alimentele ușor alterabile nu trebuie să stea un timp prea îndelungat în interiorul cuptorului.

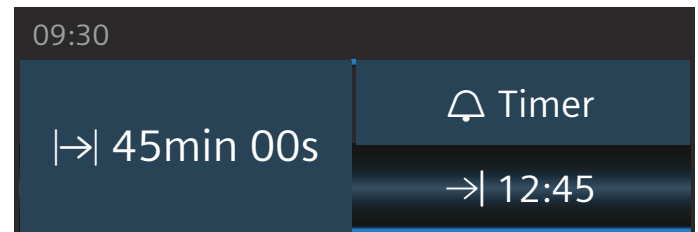
Condiție necesară: regimul de funcționare setat nu a fost pornit. Este reglată o durată de preparare. Meniul funcțiilor de timp  este deschis.

Exemplul din imagine: introduceți alimentul în interiorul cuptorului 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.

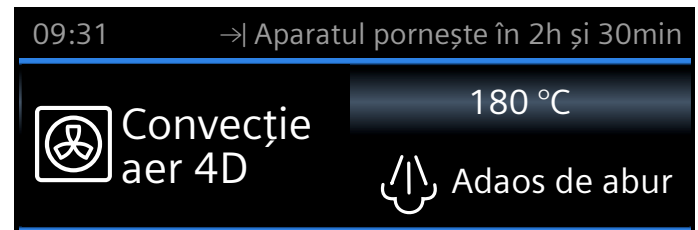
1. Atingeți câmpul "Final →|".
Se va afișa timpul final.



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




3. Confirmați cu tasta start/stop.





Cuptorul este în faza de așteptare. În rândul de stare apare simbolul →| și ora la care se termină funcționarea. Funcționarea va începe la momentul potrivit. Derularea duratei de preparare este afișată vizibil în rândul care indică starea curentă.


Durata de preparare a expirat

Se emite un semnal sonor. Cuptorul nu mai încălzește. În rândul de stare apare "Terminat". Cu tasta  puteți anula semnalul sonor mai repede.

Corectarea timpului final

Este posibilă cât timp cuptorul este în faza de așteptare. Deschideți meniul funcțiilor de timp cu tasta , atingeți tasta "Final →|" și corectați timpul final cu ajutorul selectorului rotativ. Închideți meniul cu tasta .

Anularea timpului final

Este posibilă cât timp cuptorul este în faza de așteptare. Deschideți meniul funcțiilor de timp cu tasta , atingeți tasta "Final →|" și rotiți înapoi timpul final cu ajutorul selectorului rotativ. Derularea duratei de preparare începe imediat.



Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor

Pentru a se preveni conectarea accidentală a aparatului de către copii sau pentru ca aceștia să nu modifice setările, aparatul dvs. este echipat cu un sistem de siguranță împotriva accesului copiilor.

Panoul de comandă va fi blocat și nu pot fi efectuate setări. Este posibilă doar deconectarea aparatului cu tasta on/off.

Activarea și dezactivarea


Puteți activa și dezactiva siguranța pentru copii atât atunci când aparatul este conectat, cât și când este deconectat.

Apăsați de fiecare dată timp de cca. 4 secunde pe tasta . Pe display apare o indicație pentru confirmare și în rândul de stare apare simbolul .

Setări de bază

Pentru a putea opera simplu și în mod optim aparatul, aveți la dispoziție diverse setări. Puteți modifica aceste setări cum doriți.

Modificarea setărilor

1. Apăsați tasta menu (Meniu). Se deschide meniul modurilor de funcționare.
2. Selectați modul de funcționare "Setări". Se afișează prima setare de bază.
3. Modificați valorile cu ajutorul selectorului rotativ.
4. Atingeți săgeata  pentru a trece la următoarele setări de bază.
5. Pentru salvare, apăsați tasta menu (Meniu). Pe display apare anulare sau salvare.

Lista setărilor

În listă găsiți toate setările de bază și posibilitățile de modificare a acestora. În funcție de echiparea aparatului dvs., pe display vor fi afișate doar acele setări care corespund aparatului dvs.

Puteți modifica următoarele setări:

Setarea	Opțiuni
Selectarea limbii	Sunt disponibile și alte limbi
Ora curentă	Setarea orei curente
Data	Setarea datei curente

Duritatea apei	0 (dedurizată)
	1 (duritate scăzută)
	2 (duritate medie)
	3 (dură)
Durata semnalului sonor	4 (foarte dură)
	Scurtă (30 s)
	Medie (1 m)
Volum sonor	Lungă (5 m)
	Se reglează în 5 trepte
Sunetul pentru taste	Deconectat (rămâne sunetul la conectarea și deconectarea cu on/off (Conectare/deconectare))
	Conectat
Luminozitatea display-ului	Reglabilă în 5 trepte
Afișajul ceasului	Digital cu dată
	Analog
	Oprit
Iluminatul	Aprins în timpul funcționării
	Stins în timpul funcționării
Siguranța pentru copii*	Blocarea ușii + blocarea tastelor
	Numai blocarea tastelor
Funcționarea după conectare	Meniul principal
	Moduri de încălzire
	Preparare cu abur
	Preparate*
Reducerea luminozității noaptea	Deconectată
	Conectată (display-ul va fi mai întunecat între orele 22:00 și 5:59)
Logo-ul mărcii	Afișare
	Fără afișare
Timp de funcționare ulterioară a ventilatorului	Recomandat
	Minim
Sistem de scoatere	Fără echipare ulterioară
	Cu echipare ulterioară
Reglaje sabat	Conectat
	Deconectat
Setări din fabrică	Resetare
	Nu se resetează

*) Existent, în funcție de tipul aparatului

Atenție!

La suporturi pentru tăvi și glisieră simplă: setarea "fără echipare ulterioară".

La glisiere duble și triple: setarea "cu echipare ulterioară".

Indicație: Modificările setărilor pentru limbă, sunetul tastelor și pentru luminozitatea display-ului sunt active imediat. Toate celelalte setări devin active numai după salvare.

Modificarea orei curente

Puteți modifica ora curentă de la setările de bază.

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

1. Apăsați tasta menu (Meniu).
Se deschide meniul modurilor de funcționare.
2. Atingeți câmpul "Setări".
3. Atingeți săgeata \checkmark pentru a ajunge la "Ora curentă".
4. Modificați ora curentă cu ajutorul selectorului rotativ.
5. Apăsați tasta menu (Meniu).
Pe display apare salvare sau anulare.

Pană de curent

După o pană de curent mai lungă, pe display apar setările pentru prima punere în funcțiune.

Setați din nou limba, ora curentă și data.

Reglaj sabat

Cu reglajele sabat puteți regla o durată de până la 74 de ore. Preparatele din interiorul cuptorului rămân calde, fără să fie necesar să conectați sau să deconectați.

Pornirea reglajului sabat

Condiție necesară: în setările de bază, ați activat "Reglaj sabat conectat". → "Setări de bază" la pagina 23

Cuptorul încălzește cu încălzire superioară/inferioară și o temperatură între 85 °C și 140 °C.

1. Apăsați tasta on/off (Conectare/deconectare).
Pe display este propus un mod de încălzire și o temperatură.
2. Rotiți selectorul rotativ spre stânga și selectați modul de încălzire "Reglaj sabat".
3. Atingeți temperatura propusă și setați temperatura cu ajutorul selectorului rotativ.
4. Cu tasta \ominus deschideți meniul funcțiilor de timp și atingeți câmpul "Durata de preparare".
Se vor propune 25:00 de ore.
5. Reglați durata de preparare dorită cu ajutorul selectorului rotativ.
6. Porniți cu tasta start/stop.
Derularea duratei de preparare este afișată vizibil în rândul de stare.

Durata de preparare a expirat

Se emite un semnal sonor. Cuptorul nu mai încălzește. În rândul de stare apare "Terminat".

Decalarea timpului final

Nu este posibilă decalarea timpului final.

Anularea reglajelor sabat










Apăsați tasta on/off. Toate setările sunt șterse. Puteți efectua noi setări.

Termometru pentru prăjire

Termometrul pentru prăjire Plus vă permite o preparare foarte exactă. El măsoară temperatura din interiorul alimentelor. Imediat ce s-a atins temperatura setată, aparatul se deconectează automat.

Moduri de încălzire

După ce ați introdus termometrul pentru prăjire în interiorul cuptorului, aveți la dispoziție următoarele moduri de încălzire.

	Convecție aer 4D
	Convecție aer eco
	Încălzire superioară/inferioară
	Încălzire superioară/inferioară eco
	Treapta pentru pizza
	Grill cu convecție aer
	Căldură intensă
	Preparare la abur
	Regenerare

Indicații

- Termometrul pentru prăjire măsoară temperatura din interiorul alimentelor între 30 °C și 99 °C.
- Utilizați numai termometrul pentru prăjire atașat. Îl puteți achiziționa și mai târziu ca piesă de schimb de la o unitate service abilitată.
- Scoateți întotdeauna termometrul pentru prăjire din interiorul cuptorului după utilizare. Nu îl păstrați niciodată în interiorul cuptorului.

Temperatura din interiorul cuptorului

Ca să nu se deterioreze termometrul pentru prăjire, nu setați mai mult de 250 °C.

Temperatura setată pentru interiorul cuptorului trebuie să fie cu cel puțin 10 °C mai mare decât temperatura interioară setată.

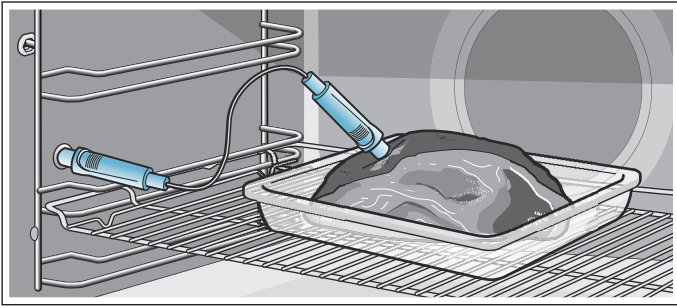
Introducerea termometrului pentru temperatura de prăjire în interiorul preparatului

Înainte de a introduce preparatul în interiorul cuptorului, introduceți în preparat termometrul pentru temperatura de prăjire.

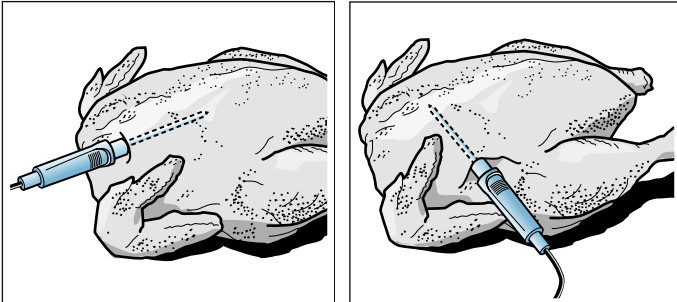
Termometrul pentru temperatura de prăjire are trei puncte de măsurare. Aveți grijă ca punctul din mijloc de măsurare a temperaturii să se afle în interiorul preparatului.

Carne: în cazul bucăților mari de carne, introduceți termometrul pentru temperatura de prăjire din partea superioară, înclinat, până se oprește în interiorul bucății de carne.

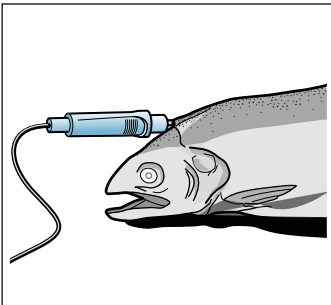
În cazul bucăților de carne mai subțiri, introduceți termometrul în partea laterală, mai densă a acestora.



Carne de pasăre: introduceți termometrul pentru temperatura de prăjire în partea cea mai densă a pieptului de pasăre, până la capăt. În funcție de natura cărnii de pasăre, introduceți termometrul pentru temperatura de prăjire transversal sau longitudinal. Întoarceți carnea de pasăre și apoi așezați-o mai întâi cu pieptul orientat în jos pe grătar.



Pește: introduceți termometrul în partea din spate a capului, orientat spre mijloc, până la capăt. Așezați peștele întreg pe grătar, în poziție de înot, sprijinindu-l cu ajutorul unei bucăți de cartof.



Întoarcerea preparatului: atunci când doriți să întoarceți preparatul, nu fixați termometrul pentru temperatura de prăjire. Apoi, verificați dacă termometrul pentru temperatura de prăjire este în continuare poziționat corect în interiorul preparatului.

Atunci când introduceți în interiorul preparatului termometrul pentru temperatura de prăjire în timpul funcționării aparatului, toate valorile configurate revin la zero și trebuie setate din nou.

Atenție!

Nu obstrucționați cablul termometrului pentru temperatura de prăjire.

Pentru ca termometrul pentru temperatura de prăjire să nu se deterioreze prin expunerea la temperaturi prea înalte, distanța dintre grill și termometrul pentru temperatura de prăjire trebuie să fie de câțiva centimetri. Carnea se poate umfla în timpul preparării.

Setarea temperaturii interioare

Moduri de încălzire

1. Porniți aparatul.
2. Introduceți termometrul pentru prăjire în mufa din stânga din interiorul cuptorului.
3. Selectați modul de încălzire cu ajutorul selectorului rotativ.
4. Atingeți temperatura propusă și setați temperatura cu ajutorul selectorului rotativ.
5. Atingeți câmpul "Temperatura interioară" și setați temperatura interioară cu ajutorul selectorului rotativ.
6. Dacă este necesar, atingeți câmpul "Adaos de abur" și setați intensitatea aburului cu ajutorul selectorului rotativ.
7. Porniți cu tasta start/stop.
Linia progresivă indică evoluția temperaturii interioare.


Preparare cu abur

1. Porniți aparatul.
2. Introduceți termometrul pentru prăjire în mufa din stânga din interiorul cuptorului.
3. Apăsăți tasta menu (Meniu).
4. Atingeți câmpul "Preparare la abur" și setați modul de încălzire cu ajutorul selectorului rotativ.
5. Atingeți câmpul "Temperatura interioară" și setați temperatura interioară cu ajutorul selectorului rotativ.
6. Porniți cu tasta start/stop.
Linia progresivă indică evoluția temperaturii interioare.

Preparate

1. Porniți aparatul.
2. Introduceți termometrul pentru prăjire în mufa din stânga din interiorul cuptorului.
3. Apăsăți tasta menu (Meniu).
4. Atingeți câmpul "Preparate".
5. Selectați preparatul dorit cu ajutorul selectorului rotativ și a câmpului "Mai departe".
6. Dacă este necesar, atingeți câmpul "Ajustare" și ajustați setările cu ajutorul selectorului rotativ.
7. Porniți cu tasta start/stop.
Linia progresivă indică evoluția temperaturii interioare.

Temperatura setată a fost atinsă în preparat

Se emite un semnal sonor. Cuptorul nu se mai încălzește. Puteți scoate termometrul pentru prăjire din mufă. Simbolul  se stinge.

Modificarea temperaturii interioare

Puteți modifica oricând temperatura interioară.

Anulare

Scoateți termometrul pentru prăjire din mufă.

Avertizare – Pericol de provocare a arsurilor!

Interiorul cuptorului și senzorul de temperatură interioară devin foarte fierbinți. Pentru introducerea și scoaterea senzorului de temperatură interioară, utilizați mănuși de protecție pentru cuptor.

Avertizare – Pericol de electrocutare!

În cazul unui senzor de temperatură interioară care nu este adecvat, izolația poate fi deteriorată. Utilizați numai

senzorul de temperatură interioară destinat acestui aparat.

Temperaturile interioare ale unor alimente diverse

Nu folosiți alimente congelate. Datele din tabel sunt valori orientative. Acestea depind de calitatea și de natura alimentelor.

Indicații cuprinzătoare cu privire la modul de încălzire și temperatură găsiți la sfârșitul instrucțiunilor de utilizare. → "Testate pentru dumneavoastră în studioul nostru gastronomic" la pagina 37

Alimentul	Temperatura interioară a preparatului în °C
Carne de pasăre	
Pui	80-85
Piept de pui	75-80
Rață	80-85
Piept de rață, în sânge spre mediu	55-60
Curcan	80-85
Piept de curcan	80-85
Gâscă	80-90
Carne de porc	
Ceafă de porc	85-90
File de porc, în sânge spre mediu	62-70
Spată de porc, pătrunsă	72-80
Carne de vită	
Mușchi de vită sau roastbeef, în sânge	45-52
Mușchi de vită sau roastbeef, în sânge spre mediu	55-62
Mușchi de vită sau roastbeef, pătruns	65-75
Carne de vițel	
Friptură de vițel sau spată, carne slabă	75-80
Friptură de vițel, spată	75-80
Pulpă (nucă) de vițel	85-90
Carne de miel	
Pulpă de miel, în sânge spre mediu	60-65
Pulpă de miel, pătrunsă	70-80
Spată de miel, în sânge spre mediu	55-60
Pește	
Pește, întreg	65-70
File de pește	60-65
Altele	
Friptură din carne tocată, toate sortimentele de carne	80-90
Încălzirea, regenerarea preparatelor	65-75

Funcția de curățare

Aparatul dvs. dispune de modurile de funcționare "Funcție de curățare" și "Decalcifiere". Cu funcția de curățare se curăță suprafețele cu autocurățare din interiorul cuptorului. Cu modul de funcționare "Decalcifiere" îndepărtați depunerile de calcar din vaporizator.

Funcția de curățare

Suprafețele cu curățare automată (peretele posterior, plafonul și pereții laterali) sunt acoperite cu un strat de ceramică poroasă, mată. Stropii de la coacere, prăjire și prepararea la grill vor fi absorbiți și descompuși de către acest strat, în timpul funcționării cuptorului. În cazul în care suprafețele nu se mai curăță suficient și se formează pete închise la culoare, suprafețele pot fi curățate cu ajutorul funcției de curățare.

Indicație: Utilizările sunt înregistrate de către aparat. Aparatul indică momentul din care este recomandabilă o curățare. Recomandarea este afișată până când curățarea este efectuată complet.

Dacă nu îndepliniți această solicitare, se pot produce deteriorări ale suprafețelor cu curățare automată. În cazul în care aparatul dvs. se murdărește foarte tare foarte repede, respectiv dacă pe peretele posterior constatați pete închise la culoare, nu așteptați să faceți curățarea până când vi se solicită acest lucru.

Deoarece, cu cât efectuați mai des curățarea, cu atât va fi asigurată pe o perioadă mai îndelungată capacitatea de curățare a suprafețelor cu curățare automată. Vă puteți curăța aparatul oricând, când este necesar, cu funcția de curățare.

Atenție!

Dacă aparatul dvs. este dotat cu o funcție de aburi, este posibil ca notificările referitoare la decalcifiere și la funcția de curățare să se suprapună. Dați curs solicitării de decalcifiere a aparatului. Abia după decalcifiere apare din nou solicitarea pentru funcția de curățare.

Înainte de funcția de curățare

Scoateți suporturile pentru tăvi, glisierile, accesoriile și vesela din interiorul cuptorului.

Curățarea bazei cuptorului și a ușii interioare a aparatului

Îndepărtați murdăria grosieră de pe baza cuptorului, de pe ușa interioară a aparatului și de pe sistemul de iluminat din interiorul cuptorului. În caz contrar se formează pete care nu mai pot fi eliminate.

Atenție!


Nu folosiți produse de curățare pentru cuptoare pe suprafețele cu curățare automată. Suprafețele vor fi deteriorate. Dacă ajunge totuși un produs de curățare pentru cuptoare pe aceste suprafețe, îndepărtați-l imediat prin tamponare cu apă și cu o lavetă din burete. Vă rugăm să nu frecăți și să nu utilizați accesorii de curățare abrazive.

Setarea funcției de curățare

Curățarea durează 60 minute.
Durata nu poate fi modificată.

1. Apăsăți tasta menu (Meniu).
Se deschide meniul modurilor de funcționare.
2. Selectați modul de funcționare "Funcție de curățare".
Dacă atingeți câmpul "Mai departe", primiți informații referitoare la curățare.
3. Porniți curățarea cu tasta start/stop.
Derularea duratei de preparare este afișată vizibil în rândul de stare.
Aerisiți bucătăria pe tot parcursul derulării curățării.

După derularea curățării

Se emite un semnal sonor. Cuptorul nu mai încălzește.
În rândul de stare apare "Terminat". Puteți anula semnalul sonor cu tasta . În rândul de stare apare "Aparatul se răcește".

Anularea curățării

Apăsăți tasta on/off. Toate setările sunt șterse. Puteți efectua noi setări.

Atenție!

Recomandarea de curățare nu va fi resetată. Solicitarea pentru funcția de curățare apare pe display.

Puteți efectua curățarea pe timpul nopții

În capitolul Setări de timp puteți citi cum decalați timpul final. Astfel puteți utiliza cuptorul oricând în timpul zilei.
→ "Funcții de timp" la pagina 21

După funcția de curățare

După ce interiorul cuptorului s-a răcit, dacă este necesar, ștergeți cu o lavetă umedă.

Indicație: În timpul funcționării și al funcției de curățare se pot forma pete roșiatice pe suprafețe. Aceasta nu este rugină, ci reziduuri de alimente. Aceste pete nu pun în pericol sănătatea și nu îngredesc capacitatea de curățare a suprafețelor cu curățare automată.

Decalcifiere

Pentru ca aparatul dvs. să rămână funcțional, trebuie să efectuați în mod regulat decalcifierea acestuia.

Decalcifierea constă din mai multe etape. Din motive de igienă, decalcifierea trebuie să se fi derulat până la capăt pentru ca aparatul să fie din nou pregătit pentru funcționare. În total, decalcifierea durează cca. 70 - 90 de minute.

- Decalcificați (cca. 55 - 70 de minute), apoi goliți rezervorul de apă și umpleți-l din nou
- Primul ciclu de spălare (cca. 6 - 9 minute), apoi goliți rezervorul de apă și umpleți-l din nou
- Al doilea ciclu de spălare (cca. 6 - 9 minute), apoi goliți rezervorul de apă și uscați-l

Dacă se întrerupe procesul de decalcifiere (de ex. din cauza unei pene de curent sau a deconectării aparatului), după reconectarea aparatului vi se va solicita să clătiți de două ori. Aparatul rămâne blocat pentru alte funcționări până la finalul celui de-al doilea ciclu de spălare.

Frecvența cu care trebuie efectuată decalcifierea aparatului depinde de duritatea apei folosite. În momentul în care mai sunt posibile 5 sau mai puține funcționări cu aburi, aparatul vă amintește printr-un mesaj pe display că trebuie efectuată decalcifierea. Numărul de funcționări rămase va fi afișat după conectare. Astfel aveți timp să pregătiți în timp util decalcifierea.

Pornirea

Atenție!

- Deteriorări ale aparatului: pentru decalcifiere, utilizați exclusiv agentul anticalcar lichid recomandat de noi. Timpul de acționare din cadrul decalcifierii depinde de agentul de decalcifiere. Alți agenți anticalcar pot provoca deteriorări ale aparatului.
Nr. de comandă pentru agenții anticalcar 311 680
- Soluție anticalcar: nu aduceți soluția anticalcar sau agenții anticalcar în contact cu panoul de comandă sau cu alte suprafețe sensibile. Suprafețele vor fi deteriorate. Dacă acest lucru se întâmplă totuși, îndepărtați imediat soluția anticalcar cu apă.

Dacă înainte de decalcifiere ați utilizat un regim de funcționare cu aburi, deconectați mai întâi aparatul, pentru ca apa rămasă să fie pompată din sistemul vaporizatorului.

1. Amestecați 400 ml de apă cu 200 ml de agent anticalcar lichid pentru a obține o soluție anticalcar.
2. Apăsăți tasta on/off (Conectare/deconectare).
3. Scoateți rezervorul de apă și umpleți-l cu această soluție anticalcar.
4. Introduceți complet rezervorul de apă umplut cu soluție anticalcar.
5. Închideți ușa.
6. Apăsăți tasta menu (Meniu).
Se deschide meniul modurilor de funcționare.

7. Selectați modul de funcționare Decalcifiere. Dacă atingeți câmpul "Mai departe", primiți informații referitoare la curățare. Se afișează durata decalcifierii. Aceasta nu poate fi modificată.
8. Porniți curățarea cu tasta start/stop. Depunerile de calcar vor fi eliminate din aparat. Derularea duratei de preparare este afișată vizibil în rândul de stare. Imediat ce decalcifierea s-a terminat, se emite un semnal sonor.

Primul ciclu de clătire

1. Deschideți ușa
2. Scoateți rezervorul de apă, clătiți-l bine, umpleți-l cu apă și introduceți-l la loc.
3. Închideți ușa.
4. Porniți cu tasta start/stop. Aparatul clătește. Când ciclul de clătire s-a terminat, se emite un semnal sonor.

Al doilea ciclu de clătire

1. Deschideți ușa
2. Scoateți rezervorul de apă, clătiți-l bine, umpleți-l cu apă și introduceți-l la loc.
3. Închideți ușa.
4. Porniți cu tasta start/stop. Aparatul clătește. Când ciclul de clătire s-a terminat, se emite un semnal sonor.

Curățarea ulterioară

1. Deschideți ușa
2. Goliți și uscați rezervorul de apă.
3. Opriți aparatul. Decalcifierea este încheiată și aparatul este din nou pregătit pentru funcționare.

Produse de curățare

La o întreținere și curățare minuțioasă, aparatul dvs. va arăta bine și va fi funcțional un timp îndelungat. Modalitatea de întreținere și curățare corectă a aparatului este descrisă aici.

Produse de curățare adecvate

Pentru ca diferitele suprafețe să nu se deterioreze din cauza unor produse de curățare inadecvate, vă rugăm să respectați datele din tabel. În funcție de tipul aparatului, este posibil ca la aparatul dvs. să nu existe toate zonele.

Atenție!

Deteriorări ale suprafețelor

Nu utilizați

- produse de curățare agresive sau abrazive,
- produse de curățare cu conținut ridicat de alcool,
- bureți de frecat duri sau bureți abrazivi,
- aparat de curățat cu jet sub presiune sau cu jet de abur,
- produse de curățat speciale pentru curățarea la cald.

Spălați bine lavetele noi înainte de utilizare.

Recomandare: Puteți cumpăra produse de curățare și de îngrijire recomandabile în mod deosebit de la unitățile service abilitate. Respectați datele oferite de respectivii producători.

Avertizare – 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.

Zona	Curățarea
Exteriorul aparatului	
Masca din oțel inoxidabil	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă și ștergeți cu un șervet moale. Curățați imediat petele de calcar, grăsime, amidon și albuș de ou. Sub asemenea pete se poate forma coroziune. La unitățile service abilitate sau în comerțul de specialitate sunt disponibile produse de întreținere speciale pentru oțel inoxidabil, care sunt adecvate pentru suprafețele fierbinți. Aplicați produsul de întreținere în strat subțire, cu o lavetă moale.
Material plastic	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă și ștergeți cu un șervet moale. Nu utilizați produse de curățare pentru geamuri sau răzuitoare pentru geamuri.
Suprafețele vop-site	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă și ștergeți cu un șervet moale.
Panoul de comandă	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă și ștergeți cu un șervet moale. Nu utilizați produse de curățare pentru geamuri sau răzuitoare pentru geamuri.

Geamurile ușilor	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă și ștergeți cu un șervet moale. Nu folosiți răzuitoare pentru geamuri sau bureți de frecat din sârmă de inox.
Mânerul ușii	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă și ștergeți cu un șervet moale. Dacă ajunge agent anticălcăr pe mânerul ușii ștergeți-l imediat. În caz contrar, aceste pete nu mai pot fi eliminate.
Interiorul aparatului	
Suprafețele emailate și suprafețele cu curățare automată	Respectați indicațiile cu privire la suprafețele de la interiorul cuptorului din continuarea tabelului.
Capacul de sticlă al sistemului de iluminat din interiorul cuptorului	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă și ștergeți cu un șervet moale. În cazul unei murdăriri pronunțate, utilizați produse de curățare pentru cuptor.
Garnitura de etanșare a ușii Nu o demontați!	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă. Nu frecați.
Capacul ușii din oțel inoxidabil	Produs pentru curățarea oțelului inoxidabil: Respectați indicațiile producătorului. Nu utilizați produse de îngrijire pentru oțel inoxidabil. În vederea curățării, scoateți capacul ușii.
Suporturile pentru tăvi	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Înmuiiați-le și curățați-le cu o lavetă sau cu o perie.
Sistem de scoatere	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 curățați în mașina de spălat vase.
Accesorii	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Înmuiiați și curățați cu o lavetă sau cu o perie. Curățați mizeria lăsată de alimentele cu conținut de amidon (de. ex. orez) cu soluție de apă cu oțet.
Rezervor de apă	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă și clătiți bine cu apă curată pentru a îndepărta resturile de detergenți. Ștergeți ulterior cu o lavetă moale. Lăsați să se usuce cu capacul deschis. Frecați garnitura de etanșare a capacului până se usucă. Nu curățați în mașina de spălat vase.
Termometru pentru prăjire	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă sau cu o perie. Nu curățați în mașina de spălat vase.

Indicații

- Pot apărea diferențe mici de culoare la masca din față a aparatului ca urmare a materialelor diferite, ca de ex. sticla, materialele plastice sau metalul.
- Umbrele de pe geamurile ușii, care par striatii, sunt reflexii de lumină de la sistemul de iluminat din interiorul cuptorului.
- Emailul se arde la temperaturi foarte înalte. Astfel pot apărea mici 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, ele pot fi aspre. Protecția anticorozivă nu va fi afectată din această cauză.

Suprafețele interiorului cuptorului

Peretele posterior, plafonul și pereții laterali din interiorul cuptorului dispun de curățare automată. Puteți identifica acest lucru după suprafața aspră.

Baza cuptorului este emailată și are o suprafață lucioasă.

Curățarea suprafețelor emailate

Curățați suprafețele netede emailate cu o lavetă și cu soluție fierbinte de apă cu detergent de vase sau apă cu oțet. Ștergeți ulterior cu un șervet moale.

Înmuiiați resturile de alimente lipite prin ardere cu o lavetă umedă și cu soluție de apă cu detergent de vase. În cazul unei murdăriri importante, utilizați un burete din sârmă de inox sau agenți de curățare pentru cuptoare.

După curățare, lăsați interiorul cuptorului deschis în vederea uscării.

Indicație: Resturile de alimente pot cauza pelicule albicioase. Acestea sunt inofensive și nu au nicio influență asupra funcționării. La nevoie, puteți îndepărta resturile cu acid citric.

Curățarea suprafețelor cu curățare automată

Suprafețele cu curățare automată sunt acoperite cu un strat de ceramică poroasă, mată. Stropii de la coacere și prăjire vor fi absorbiți și descompuși de către acest strat, în timpul funcționării cuptorului.

În cazul în care suprafețele nu se mai curăță suficient și se formează pete închise la culoare, acestea pot fi curățate cu ajutorul funcției de curățare. În acest sens respectați datele din capitoul corespunzător.

→ "Funcția de curățare" la pagina 26

Atenție!

Nu folosiți produse de curățare pentru cuptoare pe suprafețele cu curățare automată. Suprafețele vor fi deteriorate. Dacă ajunge totuși un produs de curățare pentru cuptoare pe aceste suprafețe, îndepărtați-l imediat prin tamponare cu apă și cu o lavetă din burete. Vă rugăm să nu frecați și să nu utilizați accesorii de curățare abrazive.

Păstrarea aparatului curat

Pentru a nu se forma murdării persistente, mențineți aparatul întotdeauna curat și îndepărtați imediat murdăriile.

Recomandări

- Curățați interiorul cuptorului după fiecare utilizare. Astfel murdăriile nu se vor lipi prin ardere.
- Îndepărtați întotdeauna imediat petele de calcar, grăsime, amidon și albuș.
- Pentru coacerea prăjiturilor foarte umede, folosiți tava universală.
- Folosiți pentru prăjire veselă adecvată, ca de ex. o cratiță.

Suporturile pentru tăvi

La o întreținere și curățare minuțioasă, aparatul dvs. rămâne frumos și funcțional un timp îndelungat. Aici aflați cum puteți decroșa și curăța suporturile pentru tăvi.

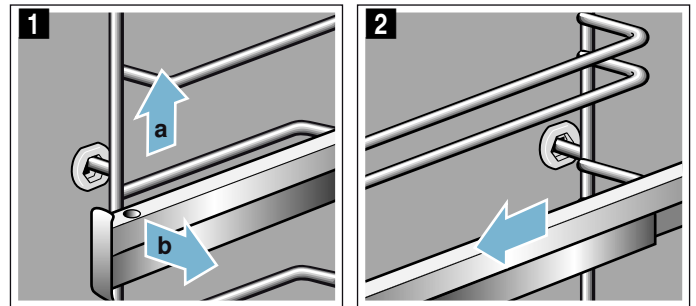
Montarea și demontarea suporturilor pentru tăvi

Avertizare – Pericol de arsuri!

Suporturile pentru tăvi devin foarte fierbinți. Nu atingeți niciodată suporturile fierbinți. Lăsați întotdeauna aparatul să se răcească. Țineți copiii la distanță.

Decroșarea suporturilor pentru tăvi

1. Ridicați puțin suportul pentru tăvi în partea din față **a** și decroșați-l **b** (figura **1**).
2. Apoi trageți în față întregul suport pentru tăvi și scoateți-l (figura **2**).

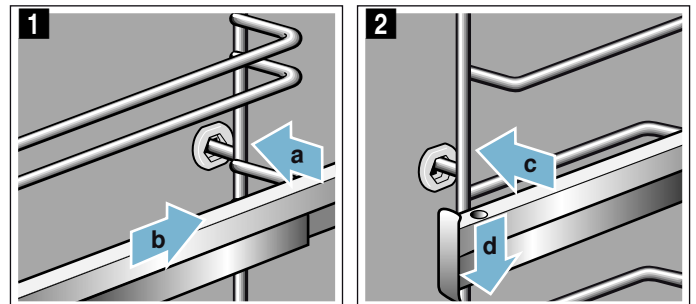


Curățați suporturile pentru tăvi cu detergent de vase și cu un burete de vase. În cazul murdăriilor persistente, utilizați o perie.

Prinderea suporturilor pentru tăvi

Suporturile pentru tăvi se potrivesc numai în dreapta sau în stânga. Șinele de deplasare trebuie să poată fi trase în față.

1. Introduceți suportul pentru tăvi mai întâi central în bucșa din spate **a**, până când suportul atinge peretele spațiului de coacere și apăsați înspre partea din spate **b** (figura **1**).
2. Apoi introduceți-l în bucșa din față **c**, până când suportul pentru tăvi atinge și aici peretele spațiului de coacere și apăsați-l în jos **d** (figura **2**).



Ușa aparatului

La o întreținere și curățare minuțioasă, aparatul dvs. rămâne frumos și funcțional un timp îndelungat. Aici aflați cum puteți decroșa și curăța ușa aparatului.

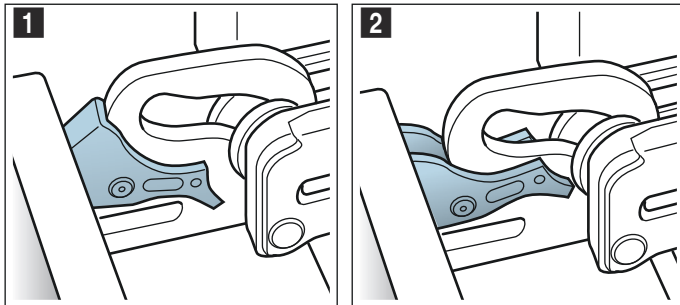
Demontarea și montarea din/în balamale a ușii aparatului

Pentru curățarea și demontarea geamurilor ușii, puteți să demontați ușa aparatului din balamale.

Balamalele ușii aparatului au fiecare câte o pârghie de blocare.

Atunci când pârghiile de blocare sunt închise (figura 1), ușa aparatului este securizată. Ea nu poate fi demontată din balamale.

Atunci când pârghiile de blocare pentru demontarea ușii aparatului sunt deschise (figura 2), balamalele sunt securizate. Ele nu se pot închide brusc.

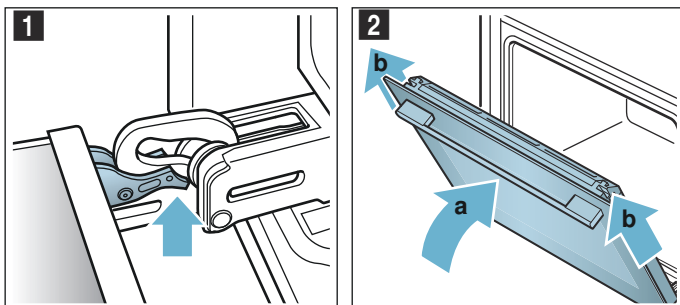


⚠️ Avertizare Pericol de rănire!

- Atunci când balamalele nu sunt securizate, se pot închide brusc, cu putere mare. Aveți grijă ca pârghiile de blocare să fie întotdeauna închise complet, respectiv deschise complet la demontarea din balamale a ușii cuptorului.
- Balamalele ușii aparatului se mișcă la deschiderea și închiderea ușii și vă puteți prinde mâna. Nu introduceți mâinile în zona balamalelor.

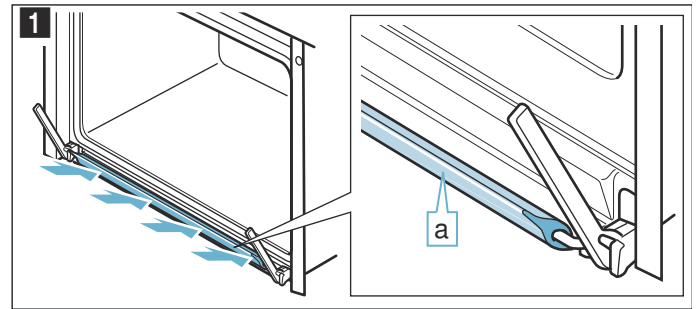
Demontarea din balamale a ușii aparatului

- Deschideți complet ușa aparatului și apăsați spre dreapta aparatului.
- Deschideți prin rabatate ambele pârghii de blocare din stânga și dreapta (figura 1).
- Închideți ușa aparatului până la opritor **a**. Prindeți cu ambele mâini din stânga și din dreapta **b** și scoateți ușa trăgând în sus (figura 2).



Montarea ușii aparatului în balamale

- Apăsați garnitura **a** de-a lungul tăviței de colectare a picăturilor (figura 1), deoarece garnitura **a** se poate desprinde la curățare.

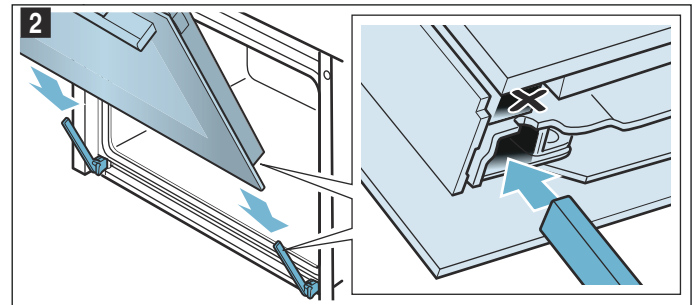


- Montați din nou ușa aparatului, procedând în ordine inversă.

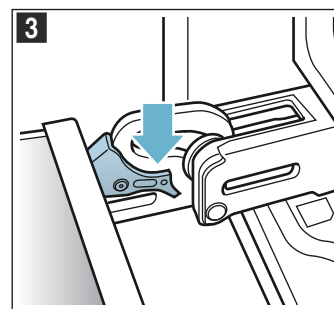
La montarea ușii aparatului, aveți grijă ca ambele balamale să fie introduse drept în deschizătură (figura 2).

Așezați ambele balamale în partea de jos pe geamul exterior și utilizați-l ca ghidaj.

Aveți grijă ca balamalele să fie introduse în deschizătura corectă. Introducerea trebuie să se producă ușor și fără nicio rezistență. În cazul în care simțiți rezistență, verificați dacă balamalele sunt introduse în deschizătura corectă.



- Deschideți complet ușa aparatului. Închideți la loc prin rabatate ambele pârghii de blocare (figura 3).



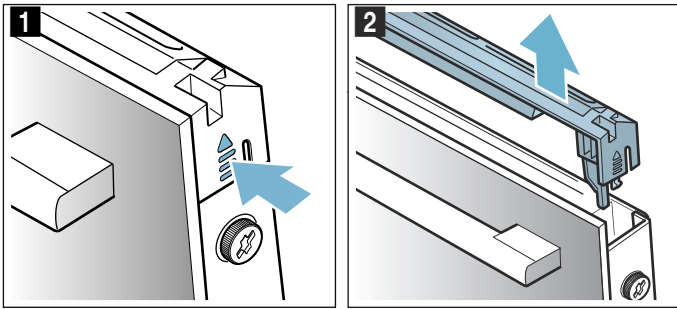
- Închideți ușa cuptorului.

Detășarea capacului ușii

Insertia din inox din capacul ușii se poate decolora. Pentru o curățare eficientă, puteți îndepărta capacul.

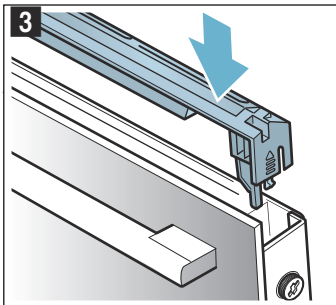
- Deschideți puțin ușa aparatului.

- Apăsați pe capac în stânga și în dreapta (figura 1).
- Scoateți capacul (figura 2).
- Închideți cu grijă ușa aparatului.



Indicație: Curățați inserția din inox din capac cu un produs de curățare pentru inox. Restul capacului curățați-l cu soluție de detergent de vase și cu o lavetă moale.

- Deschideți din nou doar puțin ușa aparatului. Așezați capacul și apăsați-l până se aude cum se fixează (figura 3).



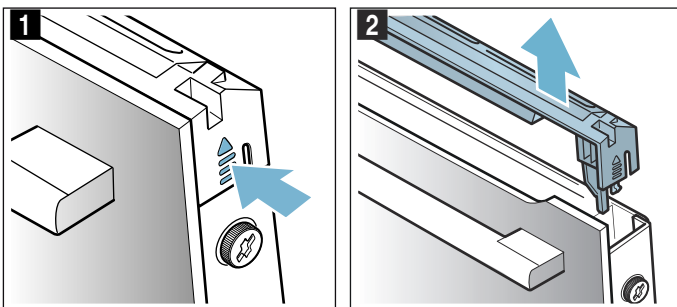
- Închideți ușa aparatului.

Montarea și demontarea geamurilor ușii

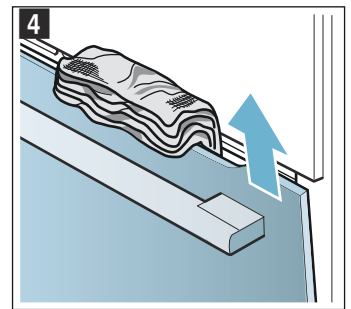
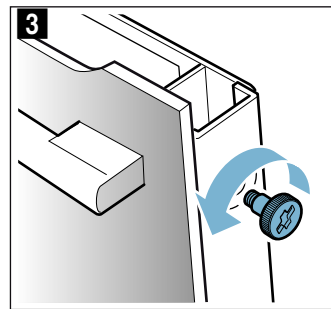
Pentru o curățare mai bună, puteți demonta geamurile ușii aparatului.

Demontarea de pe aparat

- Deschideți puțin ușa aparatului.
- Apăsați pe capac în stânga și în dreapta (figura 1).
- Scoateți capacul (figura 2).



- Desfaceți șuruburile din stânga și din dreapta de pe ușa aparatului, și îndepărtați-le (figura 3).
 - Înainte să închideți ușa din nou, prindeți în ea un șervet de bucătărie împăturit de mai multe ori (figura 4).
- Scoateți geamul frontal trăgându-l în sus și așezați-l cu mânerul ușii în jos, pe o suprafață plană.



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

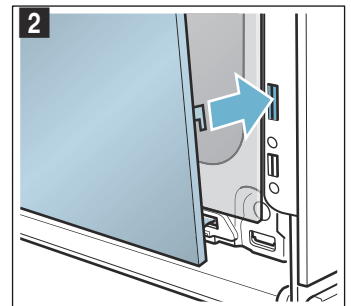
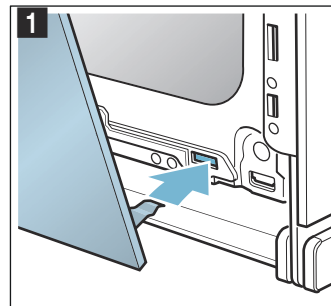
⚠ Avertizare

Pericol de vătămare!

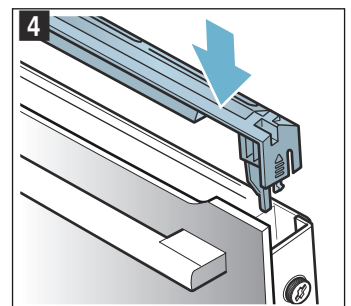
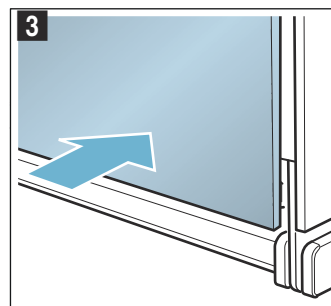
- Geamul zgâriat al ușii aparatului poate crăpa. Nu folosiți răzuitoare pentru geamuri, produse de curățat agresive sau abrazive.
- Balamalele ușii aparatului se mișcă la deschiderea și închiderea ușii și vă puteți prinde mâna. Nu introduceți mâinile în zona balamalelor.

Montarea pe aparat

- Introduceți geamul frontal în partea de jos în elementele de prindere (figura 1).
- Închideți geamul frontal până când cele două cârlige de sus se găsesc în dreptul deschizăturii (figura 2).



- Apăsați geamul frontal în partea de jos până se aude cum se fixează (figura 3).
- Deschideți din nou doar puțin ușa aparatului și scoateți șervetul de bucătărie.
- Înșurubați la loc cele două șuruburi din stânga și din dreapta.
- Așezați capacul și apăsați-l până se aude cum se fixează (figura 4).



- Închideți ușa aparatului.

Atenție!

Nu utilizați din nou spațiul de coacere decât după ce geamurile au fost montate corect.

Ce-i de făcut în caz de defecțiune?

Dacă intervine un deranjament, de multe ori este din cauza unui lucru minor. Înainte să vă adresați unității de service abilitate, vă rugăm să încercați să remediați singuri deranjamentul cu ajutorul tabelului.

Indicație: În cazul în care un preparat nu vă reușește optim, consultați partea cu tabele de la sfârșitul instrucțiunilor de utilizare. Acolo veți găsi multe sugestii și recomandări. → "Testate pentru dumneavoastră în studioul nostru gastronomic" la pagina 37




Tabel de defecțiuni


La mesajele de eroare care conțin litera E, de ex. E0111, deconectați și conectați aparatul. În cazul în

Avertizare – Pericol de electrocutare!

Reparațiile neautorizate sunt periculoase. Efectuarea reparațiilor și înlocuirea cablurilor defecte sunt permise numai tehnicienilor din unitatea de service abilitată, instruiți de firma noastră. Dacă aparatul este defect, scoateți ștecherul din priză sau întrerupeți siguranța din tabloul de siguranțe. Chemați unitatea de service abilitată.

care mesajul apare din nou, chemați unitatea de service abilitată.

Defecțiune	Cauza posibilă	Recomandări/remediere
Aparatul nu funcționează	Siguranță defectă	Verificați la panoul de siguranțe dacă siguranța corespunzătoare aparatului este funcțională
	Pană de curent	Verificați dacă celelalte aparate din bucătărie funcționează
Aparatul conectat nu poate fi operat, pe display este afișat simbolul 	Siguranța pentru copii este activată	Apăsăți tasta  , până se stinge simbolul 
Spațiul de coacere nu se încălzește și pe display este afișat "Modul Demo conectat"	Aparatul se află în modul Demo	Deconectați siguranța din tabloul siguranțelor și reconectați-o după cca. 10 secunde. Conectați aparatul și în setări selectați "Modul Demo deconectat".
Aparatul nu pornește, iar pe display apare "Interiorul cuptorului prea fierbinte"	Pentru preparatul sau modul de funcționare selectat, interiorul cuptorului este prea fierbinte	Lăsați interiorul cuptorului să se răcească și porniți din nou
Sistemul de iluminat din interiorul cuptorului este defect	Led defect	Chemați serviciul pentru clienți
Funcționarea cu aburi sau declacifierea nu pornește sau nu continuă	Rezervor gol	Umpleți rezervorul de apă
	Ușa este deschisă	Închideți ușa
	Decalcifierea blochează funcționarea cu aburi	Efectuați decalcifierea
	Senzor defect	Chemați unitatea de service abilitată
Aparatul vă solicită să efectuați clătirea	În timpul decalcifierii a fost întreruptă alimentarea cu curent sau aparatul a fost deconectat	După reconectare, clătiți aparatul de două ori
Aparatul vă solicită să efectuați decalcifierea, fără ca în prealabil să se afișeze contorul	Domeniul de duritate a apei setat este prea scăzut	Efectuați decalcifierea Verificați domeniul de duritate a apei setat și, dacă este necesar, ajustați-l
Tastele se aprind intermitent	Fenomen normal ca urmare a apei de condens din spatele panoului de operare	Imediat ce apa din condens s-a evaporat, tastele nu se mai aprind intermitent
Rezultatul preparării în cazul aplicațiilor cu adaos de aburi este prea uscat sau prea umed	Intensitatea aburilor a fost selectată greșit	Setarea intensității mai scăzută sau mai crescută
Apare mesajul "Umpleți rezervorul de apă", deși rezervorul este umplut	Ușa este deschisă	Închideți ușa
	Rezervor de apă neblocat	Blocați rezervorul de apă → "Abur" la pagina 17
	Senzor defect	Chemați serviciul pentru clienți
	Rezervorul de apă a căzut. Din cauza șocului, s-au desfăcut piese din interiorul rezervorului de apă și acesta prezintă scurgeri.	comandați un nou rezervor de apă

Nu se deschide ușa pentru scoaterea rezervorului	Fișa nu este introdusă în priză	Conectați aparatul la rețeaua de curent
	Pană de curent	Verificați dacă celelalte aparate din bucătărie funcționează
	Siguranță defectă	Verificați pe panoul de siguranțe dacă siguranța pentru aparat este funcțională
	Senzorul câmpului  este defect	Chemați serviciul pentru clienți Dacă este necesar, goliți rezervorul: deschideți ușa aparatului, prindeți cu degetele în stânga și în dreapta de sub ușa și scoateți-l
În timpul preparării, iese abur prin fan-tele de aerisire	Proces normal	Nu este posibil
La prepararea cu aburi se formează extrem de mulți aburi	Aparatul este calibrat automat	Proces normal
La prepararea cu aburi se formează în mod repetat extrem de mulți aburi	La timpi de preparare prea scurți, aparatul nu se poate calibra automat	Resetați aparatul la setarea din fabrică și repetați calibrarea
În timpul preparării se aude un zgomot "Plopp"	Efect de rece/cald la utilizarea produselor congelate, datorat vaporilor de apă	Nu este posibil

Durata maximă de funcționare depășită

Aparatul dvs. își încheie automat funcționarea atunci când nu este reglată nicio durată de preparare și când setarea nu a fost modificată o perioadă mai lungă de timp.

Momentul în care se produce acest lucru depinde de temperatura setată sau de treapta de grill.

Aparatul notifică pe display că funcționarea va fi încheiată automat. Apoi funcționarea va fi anulată.

Pentru a utiliza din nou aparatul, mai întâi deconectați-l. Apoi reconectați aparatul și setați modul de funcționare dorit.

Recomandare: Pentru ca aparatul să nu se deconecteze în mod nedorit, ca de ex. în cazul unor timpi de preparare foarte lungi, reglați o durată de preparare. Aparatul se încălzește până la expirarea duratei de preparare reglate.

Lămpile din interiorul cuptorului

Aparatul dvs. dispune de una sau mai multe lămpi cu LED cu durată lungă de viață pentru iluminatul din interiorul cuptorului.

În cazul în care totuși se defectează cândva o lampă cu LED sau capacul de sticlă al lămpii, chemați unitatea service abilitată. Nu este permisă îndepărtarea capacului lămpii.

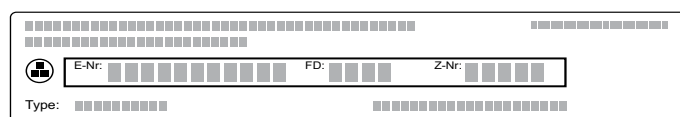
Serviciul pentru clienți

Dacă aparatul necesită reparații, unitățile noastre de service vă stau la dispoziție. Noi găsim întotdeauna o soluție potrivită, chiar și pentru a evita o vizită inutilă a personalului unității service.

Numărul E și numărul FD

Când apelați, vă rugăm să indicați numărul de produs (nr. E) și numărul de fabricație (nr. FD), pentru a vă putea oferi asistență calificată. Plăcuța de fabricație cu numerele se află în dreapta atunci când deschideți ușa aparatului.

Dacă aparatul dumneavoastră cu abur este conectat, veți găsi plăcuța de fabricație în dreapta, în spatele panoului de control.



Pentru a nu fi obligat, la nevoie, să căutați prea mult, puteți să înregistrați aici datele aparatului dvs. și numărul de telefon al unității service abilitate.

Nr. E

Nr. FD

Unitățile service abilitate 

Țineți cont de faptul că deplasarea personalului unității 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.

Preparate

Cu modul de funcționare "Preparate" puteți pregăti cele mai diverse preparate. Aparatul selectează pentru dvs. setarea optimă.

Pentru a obține rezultate bune, interiorul cuptorului nu trebuie să fie prea fierbinte pentru preparatele selectate. Dacă este însă astfel, veți primi o indicație pe display. Lăsați interiorul cuptorului să se răcească și porniți din nou.

Indicații referitoare la setări

- Rezultatul preparării depinde de calitatea alimentelor și de dimensiunea și tipul vasei. Pentru un rezultat optim al preparării, utilizați numai alimente în stare perfectă și carne la temperatura frigiderului. În cazul preparatelor congelate, utilizați numai alimente direct din congelator.
- La unele preparate, este propusă o temperatură, un mod de încălzire și durata de preparare. Puteți modifica temperatura și durata de preparare în funcție de necesitățile dvs.
- La alte preparate vi se solicită să introduceți greutatea. Introduceți întotdeauna greutatea totală, cu excepția cazului în care aparatul vă solicită altceva. Aici aparatul preia pentru dvs. setările de timp și temperatură. Nu este posibilă setarea greutăților în afara domeniului de greutate prevăzut.
- În cazul fripturilor, la preparatele pentru care aparatul preia în locul dvs. setarea temperaturii, pot fi înregistrate temperaturi de până la 300 °C. De aceea aveți grijă să folosiți o veselă suficient de rezistentă la căldură.
- La carne vă sunt date indicații referitoare de ex. la veselă, nivel sau adaosul de lichide. La anumite preparate este necesară de ex. o întoarcere sau amestecare în timpul preparării. Acest lucru vă va fi afișat pe display la scurt timp după start. Un semnal vă va reaminti acest lucru la momentul potrivit.
- Găsiți indicații referitoare la vesela adecvată și la sugestiile de preparare la finalul instrucțiunilor de utilizare. → "Testate pentru dumneavoastră în studioul nostru gastronomic" la pagina 37

Adaos de aburi

La anumite preparate se activează automat funcția de aburi. Aparatul vă atrage atenția asupra umplerii rezervorului de apă. Găsiți în capitolul corespunzător indicații generale referitoare la funcția de aburi. → "Abur" la pagina 17

Avertizare – Pericol de opărire!

La deschiderea ușii aparatului poate ieși abur fierbinte. În funcție de temperatură, aburii pot fi uneori greu de observat. Atunci când deschideți aparatul, nu stați foarte aproape de el. Deschideți cu atenție ușa aparatului. Țineți copiii la distanță.

Termometru pentru prăjire

Pentru unele preparate puteți utiliza și termometrul pentru prăjire. În momentul în care ați introdus termometrul pentru prăjire în aparat, vă mai stau la dispoziție doar preparatele care sunt adecvate pentru termometrul pentru prăjire. Puteți modifica temperatura din interiorul cuptorului și temperatura interioară a preparatului. → "Termometru pentru prăjire" la pagina 24

Alegerea preparatului

Preparatele sunt concepute conform unei structuri unitare:

- Categoria
- Alimentul
- Preparatul

În următorul tabel sunt enumerate categoriile cu alimentele aferente. În spatele fiecărui alimente se află unul sau mai multe preparate.

Categorii	Alimente
Prăjituri, pâine	Prăjituri
	Produse mici de patiserie
	Fursecuri
	Pâine
	Chifle
Mâncăruri la caserolă, sufleuri	Tarte picante, pizza, quiche
	Sufleu picant, proaspăt, ingrediente preparate
	Lasagna proaspătă
	Cartofi gratinați, ingrediente crude, înălțime 4 cm
Produse congelate	Sufleu dulce, proaspăt
	Sufleu în forme porționate
	Pizza
	Sufleuri
Pasăre	Produse din cartofi
	Carne de pasăre, pește
	Legume
Carne	Pui
	Rață, găscă
	Curcan
	Carne de porc
	Carne de vită
	Carne de vițel
Carne de miel	
Vânat	
Preparate din carne	

Categorii	Alimente
Pește	Pește, întreg
	Fileuri de pește
	Medalioane de pește
	Preparate din pește
	Fructe de mare
Garnituri, legume	Cartofi
	Orez
	Cereale
	Leguminoase
	Tăietei, găluște
	Ouă
Deserturi, compot	Cremă de zahăr ars
	Găluște umplute
	Iaurt în borcane
	Orez cu lapte
	Compot de fructe
Conservare, extragerea sucului, dezinfectare	Conservare
	Extragerea sucului
	Dezinfectarea biberoanelor
Regenerare, reîncălzire	Meniul
	Produse de brutărie și patiserie
	Garnituri
Decongelarea alimentelor	Fructe, legume

Senzor de coacere

Aparatul dumneavoastră este dotat cu un senzor de coacere. Acesta se activează automat de îndată ce ați selectat un produs de brutărie/patiserie din următoarele categorii prezentate în lista de selectare.

Categoria	Alimente	Preparate	
Prăjituri, pâine, pizza	Prăjituri	Prăjituri în forme	
		Prăjituri la tavă	
		Flan/tartă	
	Produse mici de patiserie	Foietaj	
		Brioșe	
		Produse de patiserie din aluat dospit	
		Tarte picante, quiche	
		Pizza	
	Tarte picante, pizza, quiche		Plăcintă alsaciană
Produse congelate	Produse din cartofi	Produse din cartofi	

Acum aparatul preia controlul preparării. Aparatul controlează complet automat procesul de coacere, nefiind necesară afișarea niciunei setări. În momentul în care produsul de brutărie/patiserie este gata, aparatul se deconectează automat. Se emite un semnal sonor. Durata de preparare corespunde aproximativ rețetei produsului dumneavoastră de brutărie/patiserie și nu va fi afișată. Regimul de funcționare cu senzor de coacere poate fi pornit numai de la cuptorul răcit.

Toate celelalte categorii de produse de brutărie/patiserie nu sunt monitorizate de senzorul de coacere. Vi se recomandă o setare testată, cu posibilități de ajustare.

Sunt potrivite formele de copt închise la culoare, din metal. Nu utilizați forme de copt din silicon sau accesorii care conțin silicon. Senzorul de coacere va fi deteriorat.

Cât timp se afișează pe display "Nu deschideți ușa", senzorul de coacere este activ. Nu deschideți ușa aparatului deoarece, în caz contrar, setările vor fi anulate. Aparatul vă propune continuarea preparării. Aparatul încălzește în continuare și puteți adapta timpul propus. Trebuie să monitorizați dumneavoastră înșivă procesul.

Setarea unui preparat


Veți fi ghidați complet prin procesul de setare pentru alimentul ales. Atingeți întotdeauna câmpul "Mai departe".

1. Apăsăți tasta Meniu.
Se deschide meniul modurilor de funcționare.
2. Selectați modul de funcționare "Preparate".
Prima categorie apare pe display.
3. Selectați categoria dorită cu ajutorul selectorului rotativ.
4. Atingeți câmpul "Mai departe".
5. Selectați preparatul dorit cu ajutorul selectorului rotativ.
6. Atingeți câmpul "Mai departe".
7. Selectați preparatul cu ajutorul selectorului rotativ.
8. Atingeți câmpul "Mai departe".
9. Setăți greutatea cu ajutorul selectorului rotativ.
Indicație: Dacă atingeți câmpul "Recomandare", primiți informații referitoare la nivel, veselă etc.
10. Porniți cu tasta start/stop.

După ce ați efectuat toate setările, porniți cu tasta start/stop.

În cazul unei setări cu abur, aparatul pornește numai după încălzire.

Setarea s-a încheiat

Se emite un semnal sonor. În rândul de stare apare "Terminat". Cuptorul nu mai încălzește. Cu tasta  puteți anula semnalul sonor mai repede.

Dacă nu sunteți mulțumiți de rezultatul preparării, mai puteți prelungi încă o dată timpul de preparare. Atingeți câmpul "Preparare ulterioară". Se propune o durată de preparare, pe care o puteți totuși modifica.

În cazul în care sunteți mulțumiți de rezultatul preparării, atingeți "Terminare". Pe display apare "Poftă bună".

Anularea setării

Apăsați tasta on/off (Conectare/deconectare). Toate setările sunt șterse. Puteți efectua noi setări.

Decalarea timpului final

La unele preparate puteți decala timpul final. Puteți vedea cum decalați timpul final în funcțiile de timp. → "Funcții de timp" la pagina 21

Atunci când ați setat un timp final, displayul comută în timpul de așteptare. În rândul de stare se afișează ora la care încetează funcționarea. Nu se pot efectua niciun fel de modificări ale setărilor. Vă rugăm să acordați atenție faptului că alimentele ușor alterabile nu trebuie să stea un timp prea îndelungat în spațiul de coacere.



Testate pentru dumneavoastră în studioul nostru gastronomic

Aici găsiți o selecție de feluri de mâncare și setările optime pentru acestea. Vă arătăm care mod de încălzire și temperatură sunt cele mai adecvate pentru felul dvs. de mâncare. Veți primi indicații referitoare la accesoriile adecvate și nivelurile la care acestea ar trebui introduse. Aici vi se oferă recomandări cu privire la veselă și preparare.

Indicație: La prepararea alimentelor se pot forma mulți vapori de apă în interiorul cuptorului.

Aparatul dvs. este foarte eficient energetic și în timpul funcționării cedează doar puțină căldură către exterior. Din cauza diferențelor mari de temperatură dintre spațiul interior al aparatului și părțile exterioare ale aparatului, se poate depune apă din condens pe ușă, pe panoul de comandă sau pe părțile frontale ale mobilierului învecinat. Acesta este un fenomen normal, condiționat fizic. Prin preîncălzire sau deschiderea cu atenție a ușii se poate reduce condensul.

La prepararea la abur sau la o utilizare cu adaos de abur se dorește formarea de mulți vapori de apă în interiorul cuptorului. Ștergeți interiorul cuptorului după preparare atunci când acesta s-a răcit.

Nu utilizați forme din silicon

Pentru un rezultat optim al preparării, vă recomandăm forme de copt din metal, de culoare închisă.

Atenție!

Nu utilizați forme de copt din silicon sau accesoriile sau folii care conțin silicon. Sensorul de coacere se poate deteriora.

Chiar dacă sensorul de coacere nu este în funcțiune, acesta se poate deteriora.

Excepție: dacă în pachetul de livrare este inclus un termometru de prăjire, acesta poate fi utilizat.

Prăjituri și produse mici de patiserie

Aparatul dvs. vă oferă numeroase moduri de încălzire pentru prepararea prăjiturilor și a produselor mici de patiserie. În tabelele cu setări găsiți setările optime pentru multe preparate.

Acordați atenție și indicațiilor din secțiunea despre lăsarea la dospit a aluatului.

Folosiți numai accesoriile originale ale aparatului dvs. Acestea sunt adaptate optim la interiorul cuptorului dvs. și la modurile de funcționare.

Coacere cu adaos de aburi

Anumite produse de brutărie și patiserie (de ex. aluaturi dospite) capătă prin adaosul de aburi o crustă crocantă și o suprafață mai lucioasă. Produsele de brutărie și patiserie se usucă mai puțin.

Coacerea cu adaos de aburi este posibilă doar pe un nivel.

Anumite preparate vă reușesc mai bine atunci când sunt coapte în mai mulți pași. Acestea sunt indicate în tabel.

Niveluri

Utilizați nivelurile de introducere indicate.

Coacere pe un singur nivel

Pentru coacerea pe un singur nivel, utilizați următoarele niveluri:

- produse de brutărie și patiserie înalte: nivelul 2
- produse de brutărie și patiserie plate: nivelul 3

Dacă utilizați modul de încălzire Convecție aer 4D, puteți alege dintre înălțimile 1, 2, 3 și 4.

Coacere pe mai multe niveluri

Utilizați convecție aer 4D. Produsele de brutărie și patiserie în tăvi sau forme introduse simultan nu trebuie să fie gata în același timp.

Coacere pe două niveluri:

- tavă universală: nivelul 3
tavă de copt: nivelul 1
- Forme pe grătar
primul grătar: nivelul 3
al doilea grătar: nivelul 1

Coacere pe trei niveluri:

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

Coacere pe patru niveluri:

- 4 grătare cu hârtie de copt
primul grătar: nivelul 5
al doilea grătar: nivelul 3
al treilea grătar: nivelul 2
al patrulea grătar: nivelul 1

Prin prepararea simultană a felurilor de mâncare, puteți economisi energie în proporție de până la 45 %. Așezați formele în interiorul cuptorului una lângă cealaltă sau decalate, una deasupra celeilalte.

Accesorii

Aveți grijă să utilizați întotdeauna accesoriile adecvate și să le introduceți în poziția corectă.

Grătar

Introduceți grătarul cu partea deschisă orientată spre ușa aparatului și curbura orientată în jos. Așezați întotdeauna vesela și formele pe grătar.

Tava universală sau tava de copt

Introduceți cu atenție tava universală sau tava de copt până la capăt, cu partea înclinată înspre ușa aparatului.

La prăjiturile însirocate folosiți tava universală, pentru ca zeama care se scurge să nu murdărească interiorul cuptorului.

Forme de copt

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

Formele din tablă albă, formele din ceramică sau cele din sticlă prelungesc timpul de coacere, iar produsele de brutărie și patiserie nu se vor rumeni uniform. Dacă veți coace cu aceste forme și doriți să utilizați încălzirea superioară/inferioară, introduceți forma pe nivelul 1.

Pentru coacerea cu adaos de aburi, formele de copt trebuie să fie rezistente la căldură și aburi.

Hârtie de copt

Folosiți numai hârtie de copt adecvată pentru temperatura aleasă. Tăiați întotdeauna hârtia de copt la dimensiunile potrivite.

Valori de setare recomandate

În tabel este prezentat modul de încălzire optim pentru diverse produse de patiserie și brutărie. Temperatura și durata de coacere depind de tipul de aluat și greutatea acestuia. Din acest motiv, sunt recomandate diferite setări. Setări mai întâi valorile mai scăzute. La o temperatură mai scăzută, rumenirea este mai uniformă. Dacă este necesar, setați o temperatură mai ridicată data următoare.

Indicație: Duratele de coacere nu pot fi reduse prin setarea unor temperaturi mai înalte. În caz contrar, prăjiturile sau produsele mici de patiserie ar fi gata numai la exterior, însă în interior ar rămâne necoapte.




Setările se aplică doar în cazul introducerii preparatului în interiorul rece al cuptorului. Astfel economisiți energie în proporție de până la 20%. În cazul preîncălzirii cuptorului, durata de coacere se reduce cu câteva minute.

Pentru alimentele selectate este necesară preîncălzirea cuptorului, conform duratelor prezentate în tabel. Introduceți preparatul și accesoriile după ce ați preîncălzit interiorul cuptorului.

În cazul în care doriți să preparați o rețetă proprie, consultați indicațiile privind produsele de brutărie și patiserie din tabel. Pentru informații suplimentare, consultați recomandările pentru coacere, din continuarea tabelului cu setări.

Scoateți accesoriile neutilizate din interiorul cuptorului. Astfel, veți obține un rezultat de preparare optim și veți economisi energie în proporție de până la 20%.

Moduri de încălzire utilizate:





-  Convecție aer 4D
-  Încălzire superioară/inferioară
-  Treapta pentru pizza

Treptele de intensitate a aburului sunt indicate în tabel cu cifre:

- 1 = redusă
- 2 = medie
- 3 = înaltă

Preparatul	Accesorii / veselă	Nivelul	Modul de încălzire	Temperatura în °C	Intensitatea aburului	Durata de preparare în min.
Prăjituri în forme						
Pandișpan, simplu	Formă rotundă/dreptunghiulară	2	☐	150-170	-	50-70
Pandișpan, simplu	Formă rotundă/dreptunghiulară	2	⊗	150-160	1	50-70
Pandișpan, simplu, 2 niveluri	Formă rotundă/dreptunghiulară	3+1	⊗	140-160	-	60-80
Pandișpan, fin	Formă rotundă/dreptunghiulară	2	☐	150-170	-	60-80
Prăjitură fină cu fructe, din pandișpan	Formă de chec rotundă	2	☐	160-180	-	40-60
Blat de tort din pandișpan	Formă pentru blat de tort	3	☐	160-180	-	20-30
Blat de tort din pandișpan	Formă pentru blat de tort	2	⊗	150-160	1	25-35
Tort cu fructe sau brânză de vaci cu blat din aluat fraged	Formă demontabilă Ø26 cm	2	☐	160-180	-	70-90
Flan elvețian	Tavă pentru pizza	3	☐	210-230	-	30-40
Tartă	Formă pentru tarte, tablă neagră	1	☐	220-240	-	25-35
Tartă	Formă pentru tarte, tablă neagră	3	⊗	200-220	1	30-40
Guguluf cu drojdie	Formă de chec rotundă	2	☐	150-170	-	50-70
Guguluf cu drojdie	Formă de chec rotundă	2	⊗	150-160	1	60-70
Prăjitură cu aluat dospit	Formă demontabilă Ø28 cm	2	☐	160-170	-	20-30
Prăjitură cu aluat dospit	Formă demontabilă Ø28 cm	2	⊗	150-160	2	25-35
Blat de biscuiți, 2 ouă	Formă pentru blat de tort	3	☐	150-170*	-	20-30
Blat de biscuiți, 2 ouă	Formă pentru blat de tort	2	⊗	150-160	1	20-35
Tort de biscuiți, 3 ouă	Formă demontabilă Ø26 cm	2	⊗	160-170*	-	25-35
Tort de biscuiți, 3 ouă	Formă demontabilă Ø26 cm	2	⊗	150-160	1	10
					-	20-30
Tort de biscuiți, 6 ouă	Formă demontabilă Ø28 cm	2	⊗	150-170*	-	30-50
Tort de biscuiți, 6 ouă	Formă demontabilă Ø28 cm	2	⊗	150-160	1	10
					-	25-35
Prăjituri la tavă						
Pandișpan cu umplutură	Tavă de copt	3	☐	160-180	-	20-40
Pandișpan cu umplutură	Tavă de copt	3	⊗	160-170	1	30-40
Pandișpan, 2 niveluri	Tavă universală + tavă de copt	3+1	⊗	140-160	-	30-50
Prăjitură din aluat fraged cu umplutură uscată	Tavă de copt	3	☐	170-190	-	20-30
Prăjitură din aluat fraged cu umplutură uscată, 2 niveluri	Tavă universală + tavă de copt	3+1	⊗	160-170	-	35-45
Prăjitură din aluat fraged cu umplutură zemoasă	Tavă universală	3	☐	160-180	-	55-65
Flan elvețian	Tavă universală	3	☐	200-210	-	50-60
Prăjitură din aluat dospit cu umplutură uscată	Tavă universală	3	☐	160-180*	-	10-15
Prăjitură din aluat dospit cu umplutură uscată	Tavă de copt	3	⊗	150-160	1	20-30
Prăjitură din aluat dospit cu umplutură uscată, 2 niveluri	Tavă universală + tavă de copt	3+1	⊗	150-170	-	20-30
Prăjitură dospită cu umplutură zemoasă	Tavă universală	3	☐	180-200	-	30-40
Prăjitură dospită cu umplutură zemoasă, 2 niveluri	Tavă universală + tavă de copt	3+1	⊗	150-170	-	45-60
* preîncălziți						
** preîncălziți 5 minute, nu folosiți funcția de încălzire rapidă						

Preparatul	Accesorii / veselă	Nivelul	Modul de încălzire	Temperatura în °C	Intensitatea aburului	Durata de preparare în min.
Franzelă împletită, colac împletit	Tavă de copt	2		160-170	-	25-35
Franzelă împletită, colac împletit	Tavă de copt	2		150-160	2	25-35
Ruladă de biscuiți	Tavă de copt	3		180-200*	-	8-15
Ruladă de biscuiți	Tavă de copt	3		180-200*	1	10-15
Cozonac din 500 g de făină	Tavă de copt	2		150-170	-	45-60
Cozonac din 500 g de făină	Tavă universală	3		140-150	2	80-90
Ștrudel, dulce	Tavă universală	2		170-180	-	50-60
Ștrudel, dulce	Tavă universală	3		180-190	2	50-60
Ștrudel, congelat	Tavă universală	3		200-220	-	35-45
Ștrudel, congelat	Tavă universală	3		180-200	1	35-45
Produse mici de patiserie						
Prăjituri mici	Tavă de copt	3		160**	-	25-35
Prăjituri mici	Tavă de copt	3		150**	-	25-35
Prăjituri mici, 2 niveluri	Tavă universală + tavă de copt	3+1		150**	-	25-35
Prăjituri mici, 3 niveluri	Tăvi de copt + tavă universală	5+3+1		140**	-	35-45
Brioșe	Tavă de brioșe	3		170-190	-	15-20
Brioșe	Tavă de brioșe	3		150-160	1	25-35
Brioșe, 2 niveluri	Tăvi de brioșe	3+1		160-180*	-	15-30
Produse mici de patiserie din aluat dospit	Tavă de copt	3		160-180	-	25-35
Produse mici de patiserie din aluat dospit	Tavă de copt	3		150-170	-	25-35
Produse mici de patiserie din aluat dospit	Tavă de copt	3		160-180	2	25-35
Produse mici de patiserie din aluat dospit, 2 niveluri	Tavă universală + tavă de copt	3+1		150-170	-	25-40
Foitaje	Tavă de copt	3		170-190*	-	20-35
Foitaje	Tavă de copt	3		200-220*	1	15-25
Foitaje, 2 niveluri	Tavă universală + tavă de copt	3+1		170-190*	-	20-45
Foitaje, 3 niveluri	Tăvi de copt + tavă universală	5+3+1		170-190*	-	20-45
Foitaje, plate, 4 niveluri	4 grătare	5+3+2+1		180-200*	-	20-35
Choux	Tavă de copt	3		200-220	-	30-40
Choux	Tavă de copt	3		200-220*	1	25-35
Choux, 2 niveluri	Tavă universală + tavă de copt	3+1		190-210	-	35-45
Foietaj danez	Tavă de copt	3		160-180	-	20-30
Foietaj danez	Tavă de copt	3		160-180	1	25-35
Fursecuri						
Biscuiți	Tavă de copt	3		140-150**	-	25-40
Biscuiți	Tavă de copt	3		140-150**	-	25-40
Biscuiți, 2 niveluri	Tavă universală + tavă de copt	3+1		140-150**	-	30-40
Biscuiți, 3 niveluri	Tăvi de copt + tavă universală	5+3+1		130-140**	-	35-55
Fursecuri	Tavă de copt	3		140-160	-	15-30
Fursecuri, 2 niveluri	Tavă universală + tavă de copt	3+1		140-160	-	15-30
Fursecuri, 3 niveluri	Tăvi de copt + tavă universală	5+3+1		140-160	-	15-30
* preîncălziți						
** preîncălziți 5 minute, nu folosiți funcția de încălzire rapidă						

Preparatul	Accesorii / veselă	Nivelul	Modul de încălzire	Temperatura în °C	Intensitatea aburului	Durata de preparare în min.
Bezele	Tavă de copt	3		90-100*	-	100-130
Bezele, 2 niveluri	Tavă universală + tavă de copt	3+1		90-100*	-	100-150
Pricomigdale	Tavă de copt	3		90-110	-	20-40
Pricomigdale, 2 niveluri	Tavă universală + tavă de copt	3+1		90-110	-	25-45
* preîncălziți						
** preîncălziți 5 minute, nu folosiți funcția de încălzire rapidă						

Recomandări pentru prăjituri și produse mici de patiserie

Doriți să stabiliți dacă prăjitura este coaptă bine.	Înțeptați cu un bețișor de lemn în zona cea mai înaltă din prăjitură. Dacă aluatul nu se mai lipește de lemn, prăjitura este gata.
Prăjitura se lasă.	La următoarea utilizare, folosiți mai puțin lichid. Sau setați o temperatură mai redusă cu 10 °C și prelungiți timpul de coacere. Respectați ingredientele indicate și instrucțiunile de preparare din rețetă.
Prăjitura s-a ridicat în mijloc, iar pe margine a rămas joasă.	Ungeți numai partea de jos a formei demontabile. După coacere, desprindeți prăjitura cu atenție, cu ajutorul unui cuțit.
Sucul de fructe se revarsă.	Data următoare utilizați tava universală.
Produsele mici de brutărie/patiserie 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 și să se poată rumeni de jur împrejur.
Prăjitura este prea uscată.	Setați o temperatură cu 10 °C mai mare și scurtați timpul de coacere.
Prăjitura este toată prea deschisă la culoare.	Dacă nivelul și accesoriul sunt cele corecte, atunci fie măriți temperatura, fie prelungiți durata de coacere.
Prăjitura este prea deschisă la culoare în partea de sus, însă prea închisă la culoare în partea de jos.	Data următoare introduceți prăjitura cu un nivel mai sus.
Prăjitura este prea închisă la culoare în partea de sus, însă prea deschisă la culoare în partea de jos.	Data următoare introduceți prăjitura cu un nivel mai jos. Alegeți o temperatură mai scăzută și prelungiți timpul de coacere.
Partea din spate a prăjiturii din forma dreptunghiulară este prea închisă la culoare.	Nu așezați forma de copt direct lângă peretele posterior, ci pe mijlocul accesoriului.
Prăjitura este toată prea închisă la culoare.	Data următoare alegeți o temperatură mai scăzută și eventual prelungiți timpul de coacere.
Produsul de brutărie/patiserie este rumenit neuniform.	Selectați o temperatură puțin mai scăzută. Și hârtia de patiserie care stă ieșită în afară poate influența circulația aerului. Tăiați întotdeauna hârtia de copt la dimensiunile potrivite. Aveți grijă ca forma de copt să nu stea direct în fața orificiilor peretelui posterior din interiorul cuptorului. La coacerea produselor mici de patiserie ar trebui pe cât posibil să folosiți mărimi și grosimi egale.
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 4D. Produsele de brutărie și patiserie în tăvi sau forme introduse simultan nu trebuie să fie gata în același timp.
Prăjitura arată bine, însă nu este coaptă bine în interior.	Coaceți la o temperatură mai scăzută un timp puțin mai lung și eventual adăugați mai puțin lichid. La prăjiturile cu umplutură zemoasă, precoaceți blatul. Presărați pe el migdale sfărâmate sau pesmet și adăugați apoi umplutura deasupra.
Prăjitura nu se desprinde la răsturnare.	Lăsați prăjitura după coacere să se răcească încă 5 până la 10 minute. Dacă tot nu se desprinde, utilizați un cuțit pentru a desprinde marginea cu atenție. Răsturnați prăjitura din nou și acoperiți forma de mai multe ori cu o pânză udă și rece. Data următoare ungeți forma cu grăsime și presărați-o cu pesmet.

Pâine și chifle

Aparatul dvs. vă oferă numeroase moduri de încălzire pentru coacerea pâinii și a chiflelor. În tabelele cu setări găsiți setările optime pentru multe preparate.

Acordați atenție și indicațiilor din secțiunea despre lăsarea la dospit a aluatului.

Folosiți numai accesoriile originale ale aparatului dvs. Acestea sunt adaptate optim la interiorul cuptorului dvs. și la modurile de funcționare.

Coacere cu adaos de aburi

Pâinea și chiflele capătă cu adaosul de aburi o crustă crocantă și o suprafață mai lucioasă. Produsele de brutărie și patiserie se usucă mai puțin.

Coacerea cu adaos de aburi este posibilă doar pe un nivel.

Niveluri

Utilizați nivelurile de introducere indicate.

Coacere pe un singur nivel

Pentru coacerea pe un singur nivel, utilizați următoarele niveluri:

- produse de brutărie și patiserie înalte: nivelul 2
- produse de brutărie și patiserie plate: nivelul 3

Dacă utilizați modul de încălzire Convecție aer 4D, puteți alege dintre înălțimile 1, 2, 3 și 4.

Coacere pe două niveluri

Utilizați convecție aer 4D. Produsele de brutărie și patiserie în tăvi sau forme introduse simultan nu trebuie să fie gata în același timp.

- tavă universală: nivelul 3
tavă de copt: nivelul 1
- Forme pe grătar
primul grătar: nivelul 3
al doilea grătar: nivelul 1

Prin prepararea simultană a felurilor de mâncare, puteți economisi energie în proporție de până la 45 %. Așezați formele în interiorul cuptorului una lângă cealaltă sau decalate, una deasupra celeilalte.

Accesorii

Aveți grijă să utilizați întotdeauna accesoriile adecvate și să le introduceți în poziția corectă.

Grătar

Introduceți grătarul cu partea deschisă orientată spre ușa aparatului și curbura orientată în jos. Așezați întotdeauna vesela și formele pe grătar.

Tava universală sau tava de copt

Introduceți cu atenție tava universală sau tava de copt până la capăt, cu partea înclinată înspre ușa aparatului.

Forme de copt

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

Formele din tablă albă, formele din ceramică sau cele din sticlă prelungesc timpul de coacere, iar produsele de brutărie și patiserie nu se vor rumeni uniform. Dacă veți coace cu aceste forme și doriți să utilizați încălzirea superioară/inferioară, introduceți forma pe nivelul 1.

Pentru coacerea cu adaos de aburi, formele de copt trebuie să fie rezistente la căldură și aburi.

Hârtie de copt

Folosiți numai hârtie de copt adecvată pentru temperatura aleasă. Tăiați întotdeauna hârtia de copt la dimensiunile potrivite.

Produse congelate

Nu utilizați produse congelate, cu foarte multă gheață. Îndepărtați gheața de pe aliment.

Produsele congelate sunt precoapte parțial neuniform. Rumenirea neuniformă se menține și după coacere.

Valori de setare recomandate

În tabel sunt prezentate temperaturile optime pentru prepararea unei varietăți de tipuri de pâine și chifle. Temperatura și durata de coacere depind de tipul de aluat și de greutatea acestuia. Din acest motiv, sunt recomandate diferite setări. Setări mai întâi valorile mai scăzute. La o temperatură mai scăzută se obține o rumenire mai uniformă. Dacă este necesar, data următoare setați o temperatură mai mare.

Indicație: Duratele de coacere nu pot fi reduse prin setarea unor temperaturi mai înalte. Pâinea sau chiflele ar fi gata numai pe exterior, însă în interior ar fi necoapte.

Setările se aplică doar în cazul introducerii preparatului în interiorul rece al cuptorului. Astfel economisiți energie în proporție de până la 20%. În cazul preîncălzirii cuptorului, durata de coacere se reduce cu câteva minute.

Pentru alimentele selectate este necesară preîncălzirea cuptorului, conform duratelor prezentate în tabel. Introduceți preparatul și accesoriile după ce ați preîncălzit interiorul cuptorului. Anumite preparate vă reușesc mai bine atunci când sunt coapte în mai mulți pași. Acestea sunt indicate în tabel.

Valorile de setare pentru aluaturile de pâine sunt valabile atât pentru aluaturi în tavă de copt, cât și pentru aluaturi într-o formă dreptunghiulară.






În cazul în care doriți să preparați o rețetă proprie, consultați indicațiile privind produsele de brutărie și patiserie din tabel.

Scoateți accesoriile neutilizate din interiorul cuptorului. Astfel, veți obține un rezultat de preparare optim și veți economisi energie în proporție de până la 20%.

Atenție!

Nu turnați apă în spațiul de coacere fierbinte sau nu așezați vesela cu apă pe baza spațiului de coacere. Din cauza variației de temperatură se pot produce deteriorări ale emailului.




Moduri de încălzire utilizate:

-  Convecție aer 4D
-  Încălzire superioară/inferioară
-  Grill cu convecție aer
-  Grill mare
-  Funcția coolStart

Treptele de intensitate a aburului sunt indicate în tabelul cu cifre:

- 1 = scăzută
- 2 = medie
- 3 = crescută

Preparatul	Accesorii	Nivelul	Modul de încălzire	Temperatura în °C / treapta de grill	Intensitatea aburului	Durata de preparare în min.
Pâine						
Pâine albă, 750 g	Tavă universală sau formă dreptunghiulară	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	25-35
Pâine albă, 750 g	Tavă universală sau formă dreptunghiulară	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	25-35
Pâine intermediară, 1,5 kg	Tavă universală sau formă dreptunghiulară	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Pâine intermediară, 1,5 kg	Tavă universală sau formă dreptunghiulară	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	45-55
Pâine integrală, 1 kg	Tavă universală	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Pâine integrală, 1 kg	Tavă universală	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	40-50
Lipie	Tavă universală	3		230-250	-	20-30
Lipie	Tavă universală	3		220-230	3	20-30
Chifle						
Chifle sau baghete, semipreparate**	Tavă universală	3		-	-	-
Chifle sau baghete congelate, semipreparate	Tavă de copt	3		200-220	2	10-20
Chifle, dulci, proaspete	Tavă de copt	3		170-190*	-	15-20
Chifle, dulci, proaspete	Tavă de copt	3		150-170	3	25-35
Chifle dulci, din aluat proaspăt, 2 niveluri	Tavă universală + tavă de copt	3+1		150-170*	-	20-30
Chifle din aluat proaspăt	Tavă de copt	3		180-200	-	20-30
Chifle din aluat proaspăt	Tavă de copt	3		200-220	2	20-30
Baghetă, semipreparată, refrigerată**	Tavă universală	3		-	-	-
Baghetă semipreparată, refrigerată	Tavă de copt	3		200-220	1	10-20
Recoacere chifle, baghetă	Grătar	2		150-160*	-	10-20
Chifle congelate						
Chifle sau baghete, semipreparate**	Tavă universală	3		-	-	-
Chifle sau baghete congelate, semipreparate	Tavă de copt	3		180-200	1	15-25
Produse de brutărie din aluat cu bicarbonat, crude**	Tavă universală	3		-	-	-
Produse de brutărie din aluat proaspăt, cu bicarbonat	Tavă de copt	3		210-230	1	18-25
Croissante din aluat proaspăt	Tavă universală	3		170-190	-	30-35
Croissante din aluat proaspăt	Tavă de copt	3		180-200	1	20-25
Recoacere chifle, baghetă	Grătar	2		160-170	-	10-20
* Preîncălziți						
** Respectați datele de pe ambalaj						

Preparatul	Accesorii	Nivelul	Modul de încălzire	Temperatura în °C / treapta de grill	Intensitatea aburului	Durata de preparare în min.
Pâine prăjită						
Gratinarea pâinii prăjite, 4 buc.	Grătar	3		190-210	-	10-15
Pâine prăjită, gratinată, 12 bucăți	Grătar	3		230-250	-	10-15
Rumenirea pâinii prăjite (nu preîncălziți)	Grătar	5		3	-	4-6
* Preîncălziți						
** Respectați datele de pe ambalaj						

Pizza, quiche și tartă picantă

Aparatul dvs. vă oferă numeroase moduri de încălzire pentru a prepara pizza, quiche și tartă picantă. În tabelele cu setări găsiți setările optime pentru multe preparate.

Acordați atenție și indicațiilor din secțiunea despre lăsarea la dospit a aluatului.

Folosiți numai accesoriile originale ale aparatului dvs. Acestea sunt adaptate optim la interiorul cuptorului dvs. și la modurile de funcționare.

Coacere cu adaos de aburi

Anumite produse de brutărie și patiserie (de ex. aluatul dospit cu drojdie) capătă cu adaosul de aburi o crustă crocantă și o suprafață mai lucioasă. Produsele de brutărie și patiserie se usucă mai puțin.

Coacerea cu adaos de aburi este posibilă doar pe un nivel.

Niveluri

Utilizați nivelurile de introducere indicate.

Coacere pe un singur nivel

Pentru coacerea pe un singur nivel, utilizați următoarele niveluri:

- produse de brutărie și patiserie înalte: nivelul 2
- produse de brutărie și patiserie plate: nivelul 3

Dacă utilizați modul de încălzire Convecție aer 4D, puteți alege dintre înălțimile 1, 2, 3 și 4.

Coacere pe mai multe niveluri

Utilizați convecție aer 4D. Produsele de brutărie și patiserie în tăvi sau forme introduse simultan nu trebuie să fie gata în același timp.

Coacere pe două niveluri:

- tavă universală: nivelul 3
tavă de copt: nivelul 1
- Forme pe grătar
primul grătar: nivelul 3
al doilea grătar: nivelul 1

Coacere pe patru niveluri:

- 4 grătare cu hârtie de copt
primul grătar: nivelul 5
al doilea grătar: nivelul 3
al treilea grătar: nivelul 2
al patrulea grătar: nivelul 1

Prin prepararea simultană a felurilor de mâncare, puteți economisi energie în proporție de până la 45 %. Așezați formele în interiorul cuptorului una lângă cealaltă sau decalate, una deasupra celeilalte.

Accesorii

Aveți grijă să utilizați întotdeauna accesoriile adecvate și să le introduceți în poziția corectă.

Grătar

Introduceți grătarul cu partea deschisă orientată spre ușa aparatului și curbura orientată în jos. Așezați întotdeauna vesela și formele pe grătar.

Tava universală sau tava de copt

Introduceți cu atenție tava universală sau tava de copt până la capăt, cu partea înclinată înspre ușa aparatului.

Pentru pizza cu multă umplutură, folosiți tava universală.

Forme de copt

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

Formele din tablă albă, formele din ceramică sau cele din sticlă prelungesc timpul de coacere, iar produsele de brutărie și patiserie nu se vor rumeni uniform. Dacă veți coace cu aceste forme și doriți să utilizați încălzirea superioară/inferioară, introduceți forma pe nivelul 1.

Pentru coacerea cu adaos de aburi, formele de copt trebuie să fie rezistente la căldură și aburi.

Hârtie de copt

Folosiți numai hârtie de copt adecvată pentru temperatura aleasă. Tăiați întotdeauna hârtia de copt la dimensiunile potrivite.

Produse congelate

Nu utilizați produse congelate, cu foarte multă gheață. Îndepărtați gheața de pe aliment.

Produsele congelate sunt precoapte parțial neuniform. Rumenirea neuniformă se menține și după coacere.

Valori de setare recomandate

În tabel găsiți modul de încălzire optim pentru diverse preparate. Temperatura și durata de coacere depind de tipul de aluat și greutatea acestuia. Din acest motiv, sunt recomandate diferite setări. Setări mai întâi valorile mai scăzute. La o temperatură mai scăzută, rumenirea este mai uniformă. Dacă este necesar, setați o temperatură mai ridicată data următoare.

Indicație: Duratele de coacere nu pot fi reduse prin setarea unor temperaturi mai înalte. Preparatul ar fi gata numai la exterior, însă în interior ar fi necopt.






Setările se aplică doar în cazul introducerii preparatului în interiorul rece al cuptorului. Astfel economisiți energie în proporție de până la 20%. În cazul preîncălzirii cuptorului, durata de coacere se reduce cu câteva minute.

Pentru alimentele selectate este necesară preîncălzirea cuptorului, conform duratelor prezentate în tabel. Introduceți preparatul și accesoriile după ce ați preîncălzit interiorul cuptorului.

În cazul în care doriți să preparați o rețetă proprie, consultați indicațiile privind produsele de brutărie și patiserie din tabel.





















Scoateți accesoriile neutilizate din interiorul cuptorului. Astfel, veți obține un rezultat de preparare optim și veți economisi energie în proporție de până la 20%.

Moduri de încălzire utilizate:

-  Convecție aer 4D
-  Încălzire superioară/inferioară
-  Treapta pentru pizza
-  Căldură intensă
-  Funcția coolStart

Treptele de intensitate a aburului sunt indicate în tabel cu cifre:

- 1 = redusă
- 2 = medie
- 3 = înaltă

Preparatul	Accesorii	Nivelul	Modul de încălzire	Temperatura în °C	Intensitatea aburului	Durata de preparare în min.
Pizza						
Pizza, proaspătă	Tavă de copt	3		200-220	-	25-35
Pizza, proaspătă, 2 niveluri	Tavă universală + tavă de copt	3+1		180-200	-	35-45
Pizza, proaspătă, blat subțire	Tavă pentru pizza	2		220-230	-	20-30
Pizza, semipreparată**	Grătar	3		-	-	-
Pizza, congelată						
Pizza, blat subțire 1 buc.	Grătar	3		-	-	-
Pizza, blat subțire 2 buc.	Tavă universală + grătar	3+1		190-210	-	20-25
Pizza, blat gros 1 buc.	Grătar	3		-	-	-
Pizza, blat gros 2 buc.	Tavă universală + grătar	3+1		190-210	-	20-30
Baghetă pizza**	Grătar	3		-	-	-
Mini-pizza**	Tavă universală	3		-	-	-
Mini-pizza, Ø7 cm, 4 niveluri	4 grătare	5+3+2+1		180-200*	-	20-30
Tarte picante și quiche						
Tarte picante în formă	Formă demontabilă Ø28 cm	2		180-200	-	60-70
Tarte picante în formă	Formă demontabilă Ø28 cm	2		170-190	1	60-70
Quiche	Formă pentru tarte, tablă neagră	1		190-210	-	40-50
Tartă flambată	Tavă universală	3		240-250*	-	10-18
Tartă flambată	Tavă universală	2		200-220*	2	15-25
Piroști	Formă de sufleu	2		190-200	-	30-45
Empanada	Tavă universală	3		180-190	-	30-45
Empanada	Tavă universală	2		170-190	2	30-40
Börek	Tavă universală	3		200-210	-	30-40
* preîncălziți						
** Respectați indicațiile de pe ambalaj						

Sufleuri

Aparatul dvs. vă oferă numeroase moduri de încălzire pentru prepararea sufleurilor. În tabelele cu setări găsiți setările optime pentru multe preparate.

Folosiți numai accesoriile originale ale aparatului dvs. Acestea sunt adaptate optim la interiorul cuptorului dvs. și la modurile de funcționare.

Niveluri

Folosiți nivelurile indicate.

Pe un nivel puteți prepara în forme sau cu tava universală.

- Forme pe grătar: nivelul 2
- Tavă universală: nivelul 2

Pentru sufleuri utilizați funcția de gătit cu abur. Nu aveți nevoie de baie de apă. Așezați formele mici pe recipientul perforat pentru gătit cu abur, mărimea XL, sau pe grătar.

Acoperiți cu folie alimentele care se prepară de regulă în baie de apă.

Prin prepararea concomitentă a mâncărurilor puteți economisi până la 45 procente de energie. Așezați formele una lângă alta în spațiul de coacere.

Accesorii

Aveți grijă să utilizați întotdeauna accesoriile adecvate și să le introduceți în poziția corectă.

Grătar

Introduceți grătarul cu partea deschisă orientată spre ușa aparatului și curbura orientată în jos. Așezați întotdeauna vesela și formele pe grătar.

Tavă universală

Introduceți cu atenție tava universală până la capăt, cu partea înclinată înspre ușa aparatului.

Veselă

Pentru sufleuri și gratenuri utilizați un vas larg, plat. În veselă îngustă, înaltă, preparatele necesită mai mult timp și devin mai închise la culoare în partea superioară.

Pentru prepararea cu adaos de aburi, formele trebuie să fie rezistente la căldură și aburi.

Valori de setare recomandate

În tabel găsiți modul de încălzire optim pentru diverse sufleuri. Temperatura și durata de preparare depind de cantitate și de rețetă. Stadiul de preparare al unui sufleu depinde de mărimea vasului și de înălțimea sufleului. De aceea sunt indicate domeniile de setare. Încercați mai întâi cu valorile mai scăzute. La o temperatură mai scăzută se obține o rumenire mai uniformă. Dacă este necesar, data următoare setați valori mai mari.







Indicație: Timpii de preparare nu pot fi scurtați prin temperaturi mai ridicate. Sufleul ar fi preparat numai la exterior, însă în interior ar fi crud.

Valorile de setare sunt valabile pentru introducerea alimentului în cuptorul rece. Astfel economisiți energie în proporție de până la 20 %. Dacă preîncălziți, timpii de preparare indicați se scurtează cu câteva minute.

În cazul în care doriți să preparați după propria rețetă, orientați-vă în funcție de preparatele similare din tabel.










Scoateți din interiorul cuptorului accesoriile pe care nu le folosiți. Astfel veți obține un rezultat optim al preparării și economisiți energie în proporție de până la 20 %.

Moduri de încălzire utilizate:

-  Convecție aer 4D
-  Încălzire superioară/inferioară
-  Grill cu convecție aer
-  Treapta pentru pizza
-  Funcția coolStart
-  Preparare la abur





Treptele de intensitate a aburului sunt indicate în tabel cu cifre:

- 1 = scăzută
- 2 = medie
- 3 = crescută

Preparatul	Accesorii / veselă	Nivelul	Modul de încălzire	Temperatura în °C	Intensitatea aburului	Durata de preparare în min.
Sufleu picant, ingrediente preparate	Formă de sufleu	2		200-220	-	30-50
Sufleu picant, ingrediente preparate	Formă de sufleu	2		150-170	2	40-50
Sufleu, dulce	Formă de sufleu	2		170-190	-	40-60
Lasagna proaspătă, 1 kg	Formă de sufleu	2		160-180	-	50-60
Lasagna proaspătă, 1 kg	Formă de sufleu	2		170-180	2	35-45
Lasagna congelată, 400 g**	Grătar	2		-	-	-
Lasagna congelată, 400 g	Veselă neacoperită	2		180-190	2	40-50
Cartofi gratinați, ingrediente crude, înălțime 4 cm	Formă de sufleu	2		160-190	-	50-70
Cartofi gratinați, ingrediente crude, înălțime 4 cm	Formă de sufleu	2		160-170	3	50-60

* Preîncălziți

** Respectați datele de pe ambalaj

Preparatul	Accesorii / veselă	Nivelul	Modul de încălzire	Temperatura în °C	Intensitatea aburului	Durata de preparare în min.
Cartofi gratinați, ingrediente crude, înălțime 4 cm, 2 niveluri	Formă de sufleu	3+1		150-170	-	60-80
Sufleu	Formă de sufleu	2		160-180*	-	35-45
Sufleu	Formă de sufleu	2		170-180	2	30-40
Sufleu	Forme porționate	3		100	-	40-45
* Preîncălziți						
** Respectați datele de pe ambalaj						

Carne de pasăre

Aparatul dvs. vă oferă diverse moduri de încălzire pentru prepararea cărnii de pasăre. În tabelele cu setări găsiți setările optime pentru unele preparate.

Prăjirea pe grătar

Prăjirea pe grătar este deosebit de adecvată pentru păsări mari sau mai multe bucăți simultan.

Introduceți tava universală, cu grătarul așezat în interior, la nivelul indicat. Aveți grijă ca grătarul să fie așezat corect în tava universală. → "Accesorii" la pagina 12

În funcție de mărimea și tipul de pasăre, adăugați până la ½ litri de apă în tava universală. Grăsimea care picură va fi colectată. Din această grăsime de la prăjire puteți prepara un sos. În plus, astfel se formează mai puțin fum și interiorul cuptorului rămâne mai curat.

Prăjirea în veselă

Utilizați numai veselă care este adecvată pentru cuptoare. Verificați dacă vesela încapă în interiorul cuptorului.

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

Cratițele lucioase din oțel inoxidabil sau aluminiu reflectă căldura ca o oglindă și, astfel, sunt adecvate doar relativ. Carne de pasăre se prepară mai încet și se rumenește mai puțin. Utilizați o temperatură mai mare și/sau un timp de preparare mai lung.

Acordați atenție indicațiilor producătorului veselei dvs. de prăjire.

Veselă descoperită

Pentru prăjirea cărnii de pasăre, cel mai bine utilizați o formă înaltă pentru prăjit. Așezați forma pe grătar. Dacă nu dispuneți de un vas potrivit, folosiți tava universală.

Veselă acoperită

La prepararea în veselă acoperită, interiorul cuptorului rămâne considerabil mai curat. Aveți grijă să se potrivească bine capacul și să se închidă bine. Așezați vesela pe grătar.

La îndepărtarea capacului după preparare, pot fi degajați aburi fierbinți. Ridicați puțin capacul înspre partea din spate, pentru ca aburii să poată fi degajați în partea opusă corpului.

Carnea de pasăre poate deveni crocantă și într-o cratiță acoperită. Pentru aceasta, folosiți o cratiță cu capac de sticlă și setați o temperatură mai mare.

Prăjire cu adaos de aburi

Anumite preparate devin mai crocante cu adaos de aburi. Acestea devin mai lucioase și se usucă mai puțin.

Utilizați veselă neacoperită. Vesela trebuie să fie rezistentă la căldură și la aburi.

Conectați funcția pentru adaos de aburi conform indicațiilor din tabelul cu setări. Anumite preparate vă reușesc mai bine atunci când sunt preparate în mai mulți pași. Acestea sunt indicate în tabel.

Preparare la abur

Spre deosebire de adaosul de abur, cu funcția de preparare la abur bucățile de carne de pasăre se pregătesc mai delicat. Acestea rămân deosebit de suculente. Ca variantă de gust puteți prăji bucăți de carne de pui înainte de prepararea la abur, timpul de preparare se scurtează.

Bucățile mai mari necesită un timp mai lung de încălzire și un timp mai lung de preparare. Dacă folosiți mai multe bucăți cu greutate similară, se va prelungi doar timpul de încălzire, nu și timpul de preparare.

Bucățile de pui nu trebuie întoarse.

Utilizați recipientul perforat pentru gătit la abur, mărimea XL, și introduceți tava universală sub acesta. Puteți folosi și un vas de sticlă așezat pe grătar.

Preparare la grill

În timpul utilizării grill-ului, țineți ușa aparatului închisă. Niciodată să nu preparați la grill cu ușa aparatului deschisă.

Așezați alimentul pentru preparare la grill pe grătar. În plus introduceți tava universală cu marginea teșită înspre ușa aparatului cel puțin cu un nivel mai jos. Se va colecta grăsimea scursă.

Folosiți bucăți tăiate felii cât mai egale, cu grosime și greutate similare. Astfel se rumenesc uniform și rămân suculente. Așezați bucățile tăiate felii direct pe grătar.

Întoarceți bucățile de carne cu un clește de grătar. Dacă înțepați carnea cu o furculiță, aceasta își pierde sucul și se usucă.

Indicații

- 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.
- În timpul preparării la grill se poate produce fum.

Termometru pentru prăjire

Cu ajutorul termometrului pentru prăjire puteți prepara cu mare exactitate. Citiți indicațiile importante pentru utilizarea termometrului pentru prăjire în capitolul corespunzător. Acolo găsiți informații cu privire la introducerea termometrului pentru prăjire, modurile de încălzire posibile și alte informații adiționale.

→ "Termometru pentru prăjire" la pagina 24

Valori de setare recomandate

În tabel găsiți modul de încălzire optim pentru carnea de pasăre. Temperatura și durata de preparare depind de cantitatea, de natura și de temperatura alimentului. De aceea sunt indicate domeniile de setare. Încercați mai întâi cu valorile mai scăzute. Dacă este necesar, data următoare setați valori mai mari.

Valorile de setare sunt valabile pentru introducerea păsărilor neumplute, gata pentru prăjit, la temperatura frigiderului, în cuptorul rece. Astfel economisiți energie în proporție de până la 20 %. Dacă preîncălziți, timpii de preparare indicați se scurtează cu câteva minute.

În tabel găsiți date pentru carnea de pasăre, cu greutatea propuse. Dacă doriți să preparați o pasăre grea, folosiți întotdeauna temperatura mai scăzută. În cazul mai multor bucăți, orientați-vă după greutatea bucății celei mai grele pentru determinarea duratei de preparare. Bucățile individuale ar trebui să fie de mărimi aproximativ egale.

În general, cu cât este mai mare o pasăre, cu atât este mai scăzută temperatura și cu atât mai lungă este durata de preparare.

Întoarceți pasărea după cca. 1/2 până la 2/3 din timpul indicat.







Indicație: Folosiți numai hârtie de copt adecvată pentru temperatura aleasă. Tăiați întotdeauna hârtia de copt la dimensiunile potrivite.

Recomandări

- La rață sau gâscă, înțepați pielea de sub aripi. Astfel se va putea scurge grăsimea.
- La pieptul de rață crestați pielea. Nu întoarceți pieptul de rață.
- Atunci când întoarceți păsările, aveți grijă ca mai întâi să fie în jos partea cu pieptul, respectiv partea cu pielea.
- Pasărea devine deosebit de crocantă și capătă o culoare brună dacă spre sfârșitul timpului de prăjire o ungeți cu unt, apă sărată sau zeamă de portocale.














Scoateți din interiorul cuptorului accesoriile pe care nu le folosiți. Astfel veți obține un rezultat optim al preparării și economisiți energie în proporție de până la 20 %.














Moduri de încălzire utilizate:

-  Convecție aer 4D
-  Încălzire superioară/inferioară
-  Grill cu convecție aer
-  Grill mare
-  Funcția coolStart
-  Preparare la abur

Treptele de intensitate a aburului sunt indicate în tabel cu cifre:

- 1 = scăzută
- 2 = medie
- 3 = crescută

Preparatul	Accesorii / veselă	Nivelul	Modul de încălzire	Temperatura în °C / treapta de grill	Intensitatea aburului	Durata de preparare în min.
Pui						
Pui, 1 kg	Grătar	2		200-220	-	60-70
Pui, 1 kg	Grătar	2		190-210	2	50-60
File de piept de pui, 150 g fiecare	Grătar	4		3*	-	15-20
File de piept de pui, (preparare la abur)	Recipient pentru preparare la abur	3		100	-	15-25
Bucăți mici de pui, 250 g fiecare	Grătar	3		220-230	-	30-35
Bucăți mici de pui, 250 g fiecare	Grătar	3		200-220	2	30-45
Crochete, bucăți de pui pane, congelate**	Tavă universală	3		-	-	-
Găină, 1,5 kg	Grătar	2		200-220	-	70-90
Găină, 1,5 kg	Grătar	2		180-200	2	65-75
Rață & gâscă						
Rață, neumplută, 2 kg	Grătar	1		180-200	-	90-110
Rață neumplută, 2 kg	Grătar	2		150-160	2	70-90
				180-190	-	30-40
Piept de rață, 300 g fiecare	Grătar	3		230-250	-	25-30
* Preîncălziți 5 min.						
** Respectați datele de pe ambalaj						

Preparatul	Accesorii / veselă	Nivelul	Modul de încălzire	Temperatura în °C / treapta de grill	Intensitatea aburului	Durata de preparare în min.
Piept de rață, 300 g fiecare	Grătar	3		220-240	2	25-30
Gâscă, 3 kg	Grătar	2		160-180	-	120-150
Gâscă, 3 kg	Grătar	2		130-140	2	110-120
				150-160	2	20-30
				170-180	-	30-40
Pulpe de gâscă, 350 g fiecare	Grătar	2		210-230	-	40-50
Pulpe de gâscă, 350 g fiecare	Grătar	3		190-200	2	45-55
Curcan						
Curcan fraged, 2,5 kg	Grătar	2		180-200	-	70-90
Curcan fraged, 2,5 kg	Grătar	2		140-150	2	70-80
				170-180	-	20-30
Piept de curcan, fără os, 1 kg	Veselă cu capac	2		240-250	-	80-100
Pulpă superioară de curcan, cu os, 1 kg	Grătar	2		180-200	-	80-100
Pulpă superioară de curcan, cu os, 1 kg	Grătar	2		170-180	2	80-100
* Preîncălziți 5 min.						
** Respectați datele de pe ambalaj						

Carne

Aparatul dvs. vă oferă numeroase moduri de încălzire pentru prepararea cărnii. În tabelele cu setări găsiți setările optime pentru multe preparate.

Prăjirea și brezarea

Ungeți carnea slabă cu grăsime după gust sau acoperiți-o cu felii de slănină.

Crestați șoricul cu tăieturi în cruciș. Atunci când întoarceți friptura, aveți grijă ca mai întâi să fie șoricul în partea de jos.

Când friptura este gata, ar trebui lăsată să mai stea 10 minute în interiorul cuptorului deconectat, închis. Astfel, zeama cărnii se distribuie mai bine. Eventual înfășurați friptura în folie de aluminiu. În timpul de preparare indicat nu este cuprinsă și perioada recomandată pentru odihna preparatului.

Prăjirea pe grătar

Pe grătar, carnea devine deosebit de crocantă pe toate părțile.

În funcție de mărimea și de felul cărnii, adăugați până la ½ litri de apă în tava universală. Vor fi colectate grăsimea și sucul de la prăjire. Din această grăsime de la prăjire puteți prepara un sos. În plus, astfel se formează mai puțin fum, iar interiorul cuptorului rămâne mai curat.

Introduceți tava universală, cu grătarul așezat în interior, la nivelul indicat. Aveți grijă ca grătarul să fie așezat corect în tava universală. → "Accesorii" la pagina 12

Prăjirea și brezarea în veselă

Prăjirea și brezarea în veselă se fac mai confortabil. Cu vesela puteți scoate mai simplu friptura din interiorul cuptorului, putând prepara sosul direct în vasul respectiv.

Folosiți numai veselă care este adecvată pentru utilizarea în cuptor. Verificați dacă vesela încapă în interiorul cuptorului.

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

La carnea slabă adăugați puțin lichid. În vesela din sticlă, fundul vasului ar trebui să fie acoperit cu un strat de cca. ½ cm.

Cantitatea de lichid depinde de tipul de carne și de materialul vasei și de utilizarea sau nu a unui capac. Dacă preparați carne în cratițe de metal emailate sau de culoare închisă, este necesară o cantitate mai mare de lichid decât în vesela din sticlă.

Lichidul din vas se evaporă în timpul prăjirii. Dacă este necesar, completați cu atenție cu lichid.

Cratițele lucioase din oțel inoxidabil sau aluminiu reflectă căldura ca o oglindă și, astfel, sunt adecvate doar relativ. Carnea se prepară mai încet și se rumenește mai puțin. Utilizați o temperatură mai mare și/sau un timp de preparare mai lung.

Acordați atenție indicațiilor producătorului vasei dvs. de prăjire.

Veselă descoperită

Pentru prăjirea cărnii, cel mai bine utilizați o formă înaltă pentru prăjit. Așezați forma pe grătar. Dacă nu dispuneți de un vas potrivit, folosiți tava universală.

Veselă acoperită

La prepararea în veselă acoperită, interiorul cuptorului rămâne considerabil mai curat. Aveți grijă să se potrivească bine capacul și să se închidă bine. Așezați vesela pe grătar.

Distanța dintre carne și capac ar trebui să măsoare minim 3 cm. Carnea se poate umfla.

La îndepărtarea capacului după preparare, pot fi degajați aburi fierbinți. Ridicați puțin capacul înspre partea din spate, pentru ca aburii să poată fi degajați în partea opusă corpului.

Pentru brezare, rumeniți carnea în prealabil, conform necesarului. Pentru sosul de brezare, adăugați apă, vin, oțet sau altele similare. Nivelul de lichid din vas trebuie să fie de 1-2 cm.

Lichidul din vas se evaporă în timpul prăjirii. Dacă este necesar, completați cu atenție cu lichid.

Carnea poate deveni crocantă și într-o cratiță acoperită. Pentru aceasta, folosiți o cratiță cu capac de sticlă și setați o temperatură mai mare.

Prăjire și preparare înăbușită cu adaos de aburi

Anumite preparate devin mai crocante cu adaos de aburi și se usucă mai puțin.

Utilizați veselă neacoperită. Vesela trebuie să fie rezistentă la căldură și la aburi.

Fripturile nu trebuie întoarse.

Conectați funcția pentru adaos de aburi conform indicațiilor din tabelul cu setări. Anumite preparate vă reușesc mai bine atunci când sunt preparate în mai mulți pași. Acestea sunt indicate în tabel.

Preparare la abur

Spre deosebire de adaosul de abur, cu funcția de preparare la abur carnea se pregătește mai delicat, dar nu capătă crustă. Aceasta rămâne deosebit de suculentă. Ca variantă de gust puteți prăji bucăți de carne înainte de prepararea la abur, timpul de preparare se scurtează.

Bucățile mai mari necesită un timp mai lung de încălzire și un timp mai lung de gătit. Dacă folosiți mai multe bucăți cu greutate similară, se va prelungi doar timpul de încălzire, nu și timpul de gătit.

Bucățile de carne nu trebuie întoarse.

Utilizați recipientul perforat pentru gătit la abur, mărimea XL, și introduceți tava universală sub acesta. Puteți folosi și un vas de sticlă așezat pe grătar.

Preparare la grill

În timpul utilizării grill-ului, țineți ușa aparatului închisă. Niciodată să nu preparați la grill cu ușa aparatului deschisă.

Așezați alimentul pentru preparare la grill pe grătar. În plus introduceți tava universală cu marginea teșită înspre ușa aparatului cel puțin cu un nivel mai jos. Se va colecta grăsimea scursă.

Folosiți bucăți tăiate felii cât mai egale, cu grosime și greutate similare. Astfel se rumenesc uniform și rămân suculente. Așezați bucățile tăiate felii direct pe grătar.

Întoarceți bucățile de carne cu un clește de grătar. Dacă înțepați carnea cu o furculiță, aceasta își pierde sucul și se usucă.

Sărați preparatul la grill numai după ce ați preparat la grill. Sarea extrage apa din carne.

Indicații

- 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.
- În timpul preparării la grill se poate produce fum.

Termometru pentru prăjire

Cu ajutorul termometrului pentru prăjire puteți prepara cu mare exactitate. Citiți indicațiile importante pentru utilizarea termometrului pentru prăjire în capitolul corespunzător. Acolo găsiți informații cu privire la introducerea termometrului pentru prăjire, modurile de încălzire posibile și alte informații adiționale.
→ "Termometru pentru prăjire" la pagina 24

Valori de setare recomandate

În tabel găsiți modul de încălzire optim pentru numeroase preparate din carne. Temperatura și durata de preparare depind de cantitatea, de natura și de temperatura alimentului. De aceea sunt indicate domenii de setare. Încercați mai întâi cu valorile mai scăzute. Dacă este necesar, data următoare setați valori mai mari.

Valorile de setare sunt valabile pentru introducerea cărnii la temperatura frigiderului în interiorul cuptorului rece. Astfel economisiți energie în proporție de până la 20 %. Dacă preîncălziți, timpii de preparare indicați se scurtează cu câteva minute.

În tabel găsiți date pentru bucăți de friptură, cu greutatea propuse. Dacă doriți să preparați o bucată de carne mai grea, folosiți întotdeauna temperatura mai scăzută. În cazul mai multor bucăți, orientați-vă după greutatea bucății celei mai grele pentru determinarea duratei de preparare. Bucățile individuale ar trebui să fie de mărimi aproximativ egale.






În general, cu cât este mai mare friptura, cu atât este mai scăzută temperatura și cu atât este mai lungă durata de preparare.

Întoarceți friptura și bucățile pentru grill după cca. 1/2 până la 2/3 din timpul indicat.

În cazul în care doriți să preparați după propria rețetă, orientați-vă în funcție de preparatele similare. Informații suplimentare găsiți în sugestiile pentru prăjire, brezare și prepararea la grill, în continuarea tabelului cu setări.

Scoateți din interiorul cuptorului accesoriile pe care nu le folosiți. Astfel veți obține un rezultat optim al preparării și economisiți energie în proporție de până la 20 %.

Moduri de încălzire utilizate:

-  Convecție aer 4D
-  Încălzire superioară/inferioară
-  Grill cu convecție aer
-  Grill mare
-  Preparare la abur

Treptele de intensitate a aburului sunt indicate în tabel cu cifre:

- 1 = scăzută
- 2 = medie
- 3 = crescută

Preparatul	Accesorii / veselă	Nivelul	Modul de încălzire	Temperatura în °C / treapta de grill	Intensitatea aburului	Durata de preparare în min.
Carne de porc						
Friptură de porc fără șorici, de ex. ceafă, 1,5 kg	Veselă fără capac	2		180-190	-	110-130
Friptură de porc fără șorici, de ex. ceafă, 1,5 kg	Veselă fără capac	2		180-190	1	110-130
Friptură de porc cu șorici de ex. spată, 2 kg	Grătar	2		190-200	-	130-140
Friptură de porc cu șorici de ex. spată, 2 kg	Veselă fără capac	2		100	-	25-30
				170-180	1	60-75
				200-210	-	20-25
Friptură din pulpă de porc, 1,5 kg	Veselă fără capac	2		220-230	-	70-80
Friptură din pulpă de porc, 1,5 kg	Veselă fără capac	2		170-180	1	80-90
File de porc, 400 g	Grătar	3		220-230	-	20-25
File de porc, 400 g	Veselă fără capac	3		210-220*	1	25-30
File de porc, 400 g	Recipient pentru preparare la abur	3		100	-	18-20
Cotlet de porc afumat cu os, 1 kg (adăugați puțină apă)	Veselă cu capac	2		210-230	-	70-90
Cotlet de porc cu os, 1 kg	Veselă fără capac	2		160-170	1	70-80
Fripturi steak de porc, grosime 2 cm	Grătar	5		2	-	16-20
Medalioane de porc, grosime 3 cm (preîncălziți 5 minute)	Grătar	5		3*	-	8-12
Carne de vită						
File de vită, mediu, 1 kg	Grătar	2		210-220	-	40-50
File de vită, mediu, 1 kg	Veselă fără capac	2		190-200	1	50-60
Friptură de vită înăbușită, 1,5 kg	Veselă cu capac	2		200-220	-	130-160
Friptură de vită înăbușită, 1,5 kg****	Veselă fără capac	2		150	3	30
				130	2	120-150
Friptură de vită, mediu, 1,5 kg	Grătar	2		220-230	-	60-70
Friptură de vită, mediu, 1,5 kg	Veselă fără capac	2		190-200	1	65-80
Coadă de vită**	Veselă fără capac	2		95	-	120-150
Friptură steak, grosime 3 cm, mediu (nu preîncălziți)	Grătar	3		3	-	15-20
Burger, grosime 3-4 cm	Grătar	4		3	-	25-30
Carne de vițel						
Friptură de vițel, 1,5 kg	Veselă fără capac	2		160-170	-	100-120
Friptură de vițel, 1,5 kg	Veselă fără capac	2		170-180	1	90-110
Pulpă (nucă) de vițel, 1,5 kg	Veselă fără capac	2		200-210	-	100-120
Pulpă (nucă) de vițel, 1,5 kg	Veselă fără capac	2		170-180	1	100-120

* preîncălziți

** la început adăugați cca. 200 ml de lichid în vas; rezervorul de apă trebuie reumplut în timpul funcționării

*** fără întoarcere

**** la început adăugați cca. 100 ml de lichid în vas; rezervorul de apă trebuie reumplut în timpul funcționării

Preparatul	Accesorii / veselă	Nivelul	Modul de încălzire	Temperatura în °C / treapta de grill	Intensitatea aburului	Durata de preparare în min.
Carne de miel						
Pulpă de miel fără os, mediu, 1,5 kg	Veselă fără capac	2		170-190	-	50-80
Pulpă de miel fără os, mediu, 1,5 kg	Veselă fără capac	2		170-180	1	80-90
Spată de miel cu os***	Grătar	2		180-190	-	40-50
Spată de miel cu os***	Veselă fără capac	3		200-210*	1	25-30
Cotlet de miel	Grătar	3		3	-	12-16
Cârnați						
Cârnați pentru grill	Grătar	4		3	-	10-15
Cârnăciori vienezi	Recipient pentru preparare la abur	3		80	-	14-20
Cârnați albi	Recipient pentru preparare la abur	3		80	-	12-20
Preparate din carne						
Friptură din carne tocată, 1 kg	Veselă fără capac	2		170-180	-	60-70
Friptură din carne tocată, 1 kg	Veselă fără capac	2		190-200	1	70-80
* preîncălziți						
** la început adăugați cca. 200 ml de lichid în vas; rezervorul de apă trebuie reumplut în timpul funcționării						
*** fără întoarcere						
**** la început adăugați cca. 100 ml de lichid în vas; rezervorul de apă trebuie reumplut în timpul funcționării						

Recomandări pentru prăjire, brezare și prepararea la grill

Interiorul cuptorului se murdărește foarte tare.	Preparați produsul într-o cratiță acoperită sau folosiți tava pentru grill. Dacă folosiți tava pentru grill, veți obține rezultate optime la prăjire. Puteți cumpăra tava pentru grill ulterior, ca accesoriu special.
Friptura este prea închisă la culoare și crusta este pe alocuri arsă și/sau friptura este prea uscată.	Verificați nivelul și temperatura. Data următoare alegeți o temperatură mai scăzută și eventual scurtați timpul de prăjire.
Crusta este prea subțire.	Măriți temperatura sau conectați grill-ul pentru scurt timp la sfârșitul duratei de prăjire.
Friptura arată bine, dar sosul este ars.	La următoarea utilizare, alegeți un vas de prăjit mai mic și eventual adăugați mai mult lichid.
Friptura arată bine, dar sosul este prea deschis la culoare și apos.	La următoarea utilizare, alegeți un vas mai mare și eventual adăugați mai puțin lichid.
Carnea se arde la brezare.	Capacul trebuie să se potrivească cu vasul de prăjit și să se închidă bine. Reduceți temperatura și, dacă este necesar, mai adăugați lichid în timpul brezării.
Bucățile pentru grill devin prea uscate.	Sărați carnea numai după ce ați preparat-o la grill. Sarea extrage apa din carne. Nu înțepați bucățile pentru grill atunci când le întoarceți. Utilizați un clește pentru grill.

Pește

Aparatul dvs. vă oferă diverse moduri de încălzire pentru prepararea peștelui. În tabelele cu setări găsiți setările optime pentru multe preparate.

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

Veți recunoaște că peștele este gătit dacă înotătoarea dorsală se desprinde ușor.

Prăjirea și prepararea la grill, pe grătar

Așezați alimentul pentru preparare la grill pe grătar. În plus introduceți tava universală cu marginea teșită înspre ușa aparatului cel puțin cu un nivel mai jos.

În funcție de mărimea și de tipul de pește, adăugați până la ½ litri de apă în tava universală. Lichidul care picură va fi colectat. Astfel se formează mai puțin fum și interiorul cuptorului rămâne mai curat.

În timpul utilizării grill-ului, țineți ușa aparatului închisă. Niciodată să nu preparați la grill cu ușa aparatului deschisă.

Folosiți bucăți tăiate felii cât mai egale, cu grosime și greutate similare. Astfel se rumenesc uniform și rămân suculente. Așezați bucățile tăiate felii direct pe grătar.

Întoarceți bucățile de carne cu un clește de grătar. Dacă înțepați peștele cu o furculiță, acesta își pierde sucul și se usucă.

Indicații

- 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.
- În timpul preparării la grill se poate produce fum.

Prăjirea și prepararea înăbușită în veselă

Folosiți numai veselă care este adecvată pentru utilizarea în cuptor. Verificați dacă vesela încapă în interiorul cuptorului.

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

Cratițele lucioase din oțel inoxidabil sau aluminiu reflectă căldura ca o oglindă și, astfel, sunt adecvate doar relativ. Peștele se prepară mai încet și se rumenește mai puțin. Utilizați o temperatură mai mare și/sau un timp de preparare mai lung.

Acordați atenție indicațiilor producătorului veselei dvs. de prăjire.

Veselă descoperită

Pentru prepararea peștelui întreg, cel mai bine utilizați o formă înaltă pentru prăjit. Așezați forma pe grătar. Dacă nu dispuneți de un vas potrivit, folosiți tava universală.

Veselă acoperită

La prepararea în veselă acoperită, interiorul cuptorului rămâne considerabil mai curat. Aveți grijă să se potrivească bine capacul și să se închidă bine. Așezați vesela pe grătar.

Pentru prepararea înăbușită, adăugați două până la trei linguri de lichid și puțină zeamă de lămâie sau oțet în vas.

La îndepărtarea capacului după preparare, pot fi degajați aburi fierbinți. Ridicați puțin capacul înspre partea din spate, pentru ca aburii să poată fi degajați în partea opusă corpului.

Peștele poate deveni crocant și într-o cratiță acoperită. Pentru aceasta, folosiți o cratiță cu capac de sticlă și setați o temperatură mai mare.

Prăjire cu adaos de aburi

Anumite preparate devin mai crocante cu adaos de aburi și se usucă mai puțin.

Utilizați veselă neacoperită. Vesela trebuie să fie rezistentă la căldură și la aburi.

Peștele nu trebuie întors.

Conectați funcția pentru adaos de aburi conform indicațiilor din tabelul cu setări. Anumite preparate vă reușesc mai bine atunci când sunt preparate în mai mulți pași. Acestea sunt indicate în tabel.

Preparare cu abur

Folosind funcția de preparare cu abur peștele va fi gătit mai delicat și rămâne deosebit de succulent.

Bucățile mai mari necesită un timp mai lung de încălzire și un timp mai lung de gătit. Dacă gătiți mai multe bucăți de mărimi similare, se va prelungi doar timpul de încălzire, nu și timpul de gătit.

Peștele nu trebuie întors.

Utilizați recipientul perforat pentru gătit cu abur, mărime XL, și introduceți tava universală sub acesta. Puteți folosi și un vas de sticlă așezat pe grătar.

Acoperiți cu folie alimentele care se prepară de regulă în baie de apă.

Termometru pentru prăjire

Cu ajutorul termometrului pentru prăjire puteți prepara cu mare exactitate. Citiți indicațiile importante pentru utilizarea termometrului pentru prăjire în capitolul corespunzător. Acolo găsiți informații cu privire la introducerea termometrului pentru prăjire, modurile de încălzire posibile și alte informații adiționale.

→ "Termometru pentru prăjire" la pagina 24

Valori de setare recomandate

În tabel găsiți modul de încălzire optim pentru preparatele dvs. din pește. Temperatura și durata de preparare depind de cantitatea, de natura și de temperatura alimentului. De aceea sunt indicate domenii de setare. Încercați mai întâi cu valorile mai scăzute. Dacă este necesar, data următoare setați valori mai mari.

Valorile de setare sunt valabile pentru introducerea peștelui la temperatura frigiderului în interiorul cuptorului rece. Astfel economisiți energie în proporție de până la 20 %. Dacă preîncălziți, timpii de preparare indicați se scurtează cu câteva minute.

În tabel găsiți date pentru pește, cu greutatea propusă. Dacă doriți să preparați un pește mai greu, folosiți întotdeauna temperatura mai scăzută. În cazul mai multor pești, orientați-vă după greutatea peștelui celui mai greu pentru determinarea duratei de preparare. Peștii individuali ar trebui să fie de mărimi aproximativ egale.






În general, cu cât este mai mare un pește, cu atât este mai scăzută temperatura și cu atât este mai lungă durata de preparare.

Întoarceți peștele care nu este în poziția de înot după cca. 1/2 până la 2/3 din timpul indicat.

Indicație: Folosiți numai hârtie de copt adecvată pentru temperatura aleasă. Tăiați întotdeauna hârtia de copt la dimensiunile potrivite.

Scoateți din interiorul cuptorului accesoriile pe care nu le folosiți. Astfel veți obține un rezultat optim al preparării și economisiți energie în proporție de până la 20 %.

Moduri de încălzire utilizate:

-  Convecție aer 4D
-  Încălzire superioară/inferioară
-  Grill cu convecție aer
-  Grill mare
-  Preparare la abur

Treptele de intensitate a aburului sunt indicate în tabel cu cifre:

- 1 = scăzută
- 2 = medie
- 3 = crescută

Preparatul	Accesorii / veselă	Nivelul	Modul de încălzire	Temperatura în °C / treapta de grill	Intensitatea aburului	Durata de preparare în min.
Pește						
Pește întreg preparat la grill, 300 g, de ex. păstrăv	Grătar	2		170-190	-	20-30
Pește întreg, prăjit, 300 g, de ex. păstrăv	Tavă universală	2		170-180	1	15-20
				160-170	-	5-10
Pește întreg preparat la aburi, 300 g, de ex. păstrăv	Recipient pentru preparare la abur	3		80-90	-	15-25
Pește întreg preparat la grill, 1,5 kg, de ex. somon	Grătar	2		170-190	-	30-40
Pește întreg preparat la aburi, 1,5 kg, de ex. cod	Recipient pentru preparare la abur	3		80-90	-	35-50
Fileuri de pește						
File de pește, natur, preparat la grill	Grătar	4		1*	-	15-25
File de pește, natur, preparat la aburi	Recipient pentru preparare la abur	3		80-100	-	10-16
Medalioane de pește						
Medalion de pește, grosime 3 cm**	Grătar	4		3	-	10-20
Pește, congelat						
Pește întreg, 300 g, de ex. păstrăv	Recipient pentru preparare la abur	3+1		80-100	-	20-25
File de pește, natur	Veselă acoperită	2		210-230	-	20-30
File de pește, gratinat	Grătar	2		200-220	-	45-60
File de pește, gratinat	Veselă neacoperită	2		200-220	1	35-45
Crochete de pește (întoarceți-le pe parcurs)	Tavă universală	3		200-220	-	20-30
Preparate din pește						
Terină de pește	Formă de terină	2		70-80	-	45-80
* Preîncălziți						
** Dedesubt introduceți tava universală la nivelul 2						

Legume, garnituri și ou

Aici găsiți informații referitoare la prepararea la abur a legumelor proaspete și congelate, a cartofilor, orezului, cerealelor și ouălor. În plus, primiți, de exemplu, și informații referitoare la coacerea cartofilor prăjiți congelați.

Preparare la abur

Utilizați numai accesoriile originale. La prepararea la abur în recipientul perforat pentru preparare la abur, mărimea XL, introduceți întotdeauna suplimentar tava universală dedesubt. Lichidul care picură va fi colectat.

Preparare la abur pe un singur nivel

Folosiți nivelurile indicate în tabelele de setări.

Preparare la abur pe două niveluri

Prepararea la abur pe două niveluri este deosebit de adecvată pentru prepararea simultană de ex. a broccoliului și cartofilor. În cazul timpilor de preparare diferiți, introduceți mai târziu alimentul cu timp de preparare mai scurt.

- Grătar și recipiente pentru preparare la abur suspendate, mărimea S, perforate și/sau neperforate: nivelul 5
- Recipient perforat pentru preparare la abur, mărimea XL: nivelul 3

Veselă

Dacă folosiți un vas de bucătărie, așezați-l pe grătar sau pe recipientul perforat pentru gătit cu abur, mărimea XL. Vasul de bucătărie trebuie să fie rezistent la căldură și la abur. În cazul unor vase de bucătărie cu pereți groși se vor prelungea timpurile de gătit.

Acoperiți cu folie alimentele care se prepară de regulă în baie de apă.

Timpul de preparare și cantitatea

La prepararea cu abur, timpii de preparare depind de mărimea bucății, dar nu depind de cantitatea totală. La o cantitate totală mai mare se va prelungi doar timpul de încălzire, nu și timpul de preparare.

Bucățile mai mari necesită un timp mai lung de încălzire și un timp mai lung de gătit. Dacă folosiți mai multe bucăți cu greutate similară, se va prelungi doar timpul de încălzire, nu și timpul de preparare.

Respectați mărimile bucăților, indicate în tabelul de setări. În cazul bucăților mai mici se scurtează timpul de preparare, la cele mai mari, timpul se prelungeste. Calitatea și gradul de maturare influențează de asemenea timpul de preparare. De aceea, valorile de setare sunt doar valori orientative.

Așezați alimentele întotdeauna uniform în veselă. În cazul unor straturi de înălțimi diferite, ele se vor prepara neuniform. Nu așezați alimentele sensibile la presiune în straturi prea înalte în recipientul de preparare. Mai bine utilizați două recipiente.

Orez și cereale

Adăugați apă, respectiv lichid, în proporția indicată. De ex. 1:1,5 semnifică: a se adăuga 150 ml de lichid la fiecare 100 g de orez.

Coacere și preparare la grill

Utilizați numai accesoriile originale.

Prepararea pe un nivel

Folosiți nivelurile indicate în tabelele de setări.

Preparare pe două niveluri

Utilizați convecție aer 4D. Tăvile introduse în același timp nu trebuie să fie gata în același timp.

- Tavă universală: nivelul 3
- Tavă de copt: nivelul 1

Accesorii

Aveți grijă să utilizați întotdeauna accesoriile adecvate și să le introduceți în poziția corectă.

Grătar

Introduceți grătarul cu partea deschisă orientată spre ușa aparatului și curbura orientată în jos. Așezați întotdeauna vesela și formele pe grătar.

Tava universală sau tava de copt

Introduceți cu atenție tava universală sau tava de copt până la capăt, cu partea înclinată înspre ușa aparatului.

Hârtie de copt

Folosiți numai hârtie de copt adecvată pentru temperatura aleasă. Tăiați întotdeauna hârtia de copt la dimensiunile potrivite.

Valori de setare recomandate





În tabel este prezentată temperatura de coacere pentru diverse preparate. Temperatura și durata de preparare depind de cantitatea și tipul de alimente. Din acest motiv, sunt recomandate diferite setări. Setări mai întâi valorile mai scăzute. La o temperatură mai scăzută, rumenirea este mai uniformă. Dacă este necesar, setați o temperatură mai ridicată data următoare.

Setările se aplică doar în cazul introducerii preparatului în interiorul rece al cuptorului. Dacă preîncălziți cuptorul, duratele de timp indicate se reduc cu câteva minute.

Pentru alimentele selectate este necesară preîncălzirea cuptorului, conform duratelor prezentate în tabel. Introduceți preparatul și accesoriile după ce ați preîncălzit interiorul cuptorului.










În cazul în care doriți să preparați o rețetă proprie, consultați specificațiile aferente preparatelor similare din tabel.

Moduri de încălzire utilizate:

-  Convecție aer 4D
-  Grill mare
-  Funcția coolStart
-  Preparare la abur

Treptele de intensitate a aburului sunt indicate în tabel cu cifre:

- 1 = scăzută
- 2 = medie
- 3 = crescută

Preparatul	Accesorii / veselă	Nivelul	Modul de încălzire	Temperatura în °C / treapta de grill	Intensitatea aburului	Durata de preparare în min.
Legume, proaspete						
Anghinare, întregă, preparare la abur	Recipient pentru preparare la abur	3		100	-	30-35
Conopidă, întregă, preparare la abur	Recipient pentru preparare la abur	3		100	-	25-35
Buchețele de broccoli preparate la abur	Recipient pentru preparare la abur	3		100	-	7-8
Fasole verde preparată la abur	Recipient pentru preparare la abur	3		100	-	18-25
Morcovi feliați preparați la abur	Recipient pentru preparare la abur	3		100	-	10-20
Gulii feliate preparate la abur	Recipient pentru preparare la abur	3		100	-	20-25
Inele de praz preparate la abur	Recipient pentru preparare la abur	3		100	-	8-10
Porumb știuleți preparați la abur	Formă de terină	3		100	-	30-40
Sfeclă roșie, întregă, preparată la abur	Recipient pentru preparare la abur	3		100	-	43-50

* Respectați datele de pe ambalaj

Preparatul	Accesorii / veselă	Nivelul	Modul de încălzire	Temperatura în °C / treapta de grill	Intensitatea aburului	Durata de preparare în min.
Varză roșie răzuită preparată la abur	Recipient pentru preparare la abur	3		100	-	30-35
Sparanghel alb, preparat la abur întreg	Recipient pentru preparare la abur	3		100	-	7-15
Spanac preparat la abur	Recipient pentru preparare la abur	3		100	-	2-3
Dovlecel feliat preparat la abur	Recipient pentru preparare la abur	3		100	-	3-4
Legume, congelate						
Spanac	Recipient pentru preparare la abur	3		100	-	10-25
Conopidă	Recipient pentru preparare la abur	3		100	-	5-8
Fasole verde	Recipient pentru preparare la abur	3		100	-	6-10
Broccoli	Recipient pentru preparare la abur	3		100	-	6-10
Mazăre	Recipient pentru preparare la abur	3		100	-	2-15
Morcovi	Recipient pentru preparare la abur	3		100	-	4-6
Varză de Bruxelles	Recipient pentru preparare la abur	3		100	-	8-12
Amestec de legume, 1 kg	Recipient pentru preparare la abur	3		100	-	10-15
Preparate din legume						
Legume la grill	Tavă universală	5		3	-	10-15
Flan de legume preparat la abur	Forme porționate	2		100	-	50-70
Cartofi						
Cartofi copti, jumătăți	Tavă universală	3		160-180	-	45-60
Cartofi copti, jumătăți	Tavă universală	3		180-190	1	40-50
Cartofi fierți în coajă, întregi	Recipient pentru preparare la abur	3		100	-	35-45
Cartofi fierți, în sferturi	Recipient pentru preparare la abur	3		100	-	20-25
Găluște	Recipient pentru preparare la abur	3		95	-	20-25
Produse din cartofi, congelate						
Cartofi Rôsti*	Tavă universală	3		-	-	-
Buzunărele de cartofi, umplute*	Tavă universală	3		-	-	-
Crochete	Tavă universală	3		-	-	-
Cartofi prăjiți*	Tavă universală	3		-	-	-
Cartofi prăjiți, 2 niveluri	Tavă universală + tavă de copt	3+1		190-210	-	30-40
Orez						
Orez Basmati, 1:1,5	Veselă plată	3		100	-	20-30
Orez cu bob lung, 1:1,5	Veselă plată	3		100	-	20-30
Orez nedecorticat, 1:1,5	Veselă plată	3		100	-	35-45
Orez prefierit, 1:1,5	Veselă plată	3		100	-	15-20
Rizoto, 1:2	Veselă plată	3		100	-	25-35
Cereale						
Cușcuș, 1:1	Veselă plată	3		100	-	6-10
Mei întreg, 1:2,5	Veselă plată	3		100	-	25-35
Mămăligă, 1:5	Veselă plată	3		100	-	7-10
Arpacăș, 1:3	Veselă plată	3		80-100	-	20-45
Linte, 1:2	Veselă plată	3		100	-	35-50
Boabe de fasole albă, înmuiate în pre-alabil; 1:2	Recipient pentru preparare la abur	3		100	-	65-75
* Respectați datele de pe ambalaj						

Preparatul	Accesorii / veselă	Nivelul	Modul de încălzire	Temperatura în °C / treapta de grill	Intensitatea aburului	Durata de preparare în min.
Găluște din griș	Recipient pentru preparare la abur	3		95	-	6-10
Ou						
Supă royale din 2 ouă	Veselă neacoperită	2		80	-	14-16
Ouă, fierte tare	Recipient pentru preparare la abur	3		100	-	10-12
Ouă, fierte moi	Recipient pentru preparare la abur	3		100	-	5-8
* Respectați datele de pe ambalaj						

Desert

Cu aparatul dvs. puteți prepara foarte simplu diverse deserturi.

Prepararea iaurtului

Scoateți din interiorul cuptorului accesoriile și suporturile pentru tăvi. Interiorul cuptorului trebuie să fie gol.

- Încălziți 1 litru de lapte (grăsime 3,5 %) la 90 °C pe plită și lăsați-l să se răcească la 40 °C. În cazul laptelui UHT este suficientă încălzirea la 40 °C.
- Adăugați 150 g de iaurt (la temperatura frigiderului) și amestecați.
- Turnați-l în cești sau în borcane mici și acoperiți-le cu folie alimentară.
- Așezați ceștile sau borcanele pe baza cuptorului și setați după cum este indicat în tabel.
- După preparare, lăsați iaurtul la răcit în frigider.

Prepararea orezului cu lapte

- Cântăriți orezul și adăugați de 2,5 ori cantitatea respectivă de lapte.
- Turnați orezul și laptele într-un castron până la un nivel de 2,5 cm înălțime. Pentru cantități mai mari puteți utiliza și tava universală.
- Reglați conform indicației din tabel.
- După preparare, amestecați. Restul de lapte va fi absorbit repede.

Preparatul	Accesorii	Nivelul	Modul de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare în min.
Crème Brulée	Forme porționate	3		85	20-30
Cremă de zahăr ars	Forme porționate	3		85	25-35
Dampfnudeln (gogoși în aburi)	Tavă universală	3		100	20-30
Iaurt	Forme porționate	Baza spațiului de coacere		35-40	300-360
Orez cu lapte, 1:2,5	Tavă universală	3		100	35-45
Compot de fructe, 1/3 apă	Tavă universală	3		100	10-20

Compot

Cântăriți fructele și adăugați apă, cca. 1/3 din cantitatea de fructe. Adăugați zahăr și condimente după gust. Reglați în modul indicat în tabel.

Cremă caramel și cremă de zahăr ars

Introduceți compoziția în forme mici de 2-3 cm. Așezați formele mici direct în recipientul perforat pentru prepararea la abur, mărimea XL. Nu este necesară prepararea în bain-marie. Reglați conform indicației din tabel.

Acoperiți cu folie alimentele care în mod normal se prepară în bain-marie.

Dacă formele mici sunt dintr-un material foarte gros, atunci timpul de preparare poate fi prelungit.

Dampfnudeln (gogoși în aburi)

Pregătiți aluatul dospit conform rețetei dvs. fără timpul de dospire. Așezați bilele formate într-un recipient perforat pentru preparare la abur, uns cu grăsime, dimensiunea XL și lăsați-le la dospit. Reglați în modul indicat în tabel.

Valori de setare recomandate

Moduri de încălzire utilizate:

- Preparare la abur
- Dospirea aluatului

Prepararea meniurilor

În aparatul dumneavoastră puteți prepara simultan meniuri întregi, fără ca gusturile să se transmită sau aromele să se amestece între preparate.

Introduceți întâi în spațiul de coacere preparatul care necesită cel mai lung timp de preparare, iar apoi introduceți celelalte preparate la momentul potrivit. În acest fel, toate preparatele vor fi gata în același timp.

Preparare la abur

La prepararea meniurilor, timpul total de preparare cu abur se prelungeste, deoarece la fiecare deschidere a ușii aparatului va ieși puțin abur, iar acesta trebuie reîncălzit.

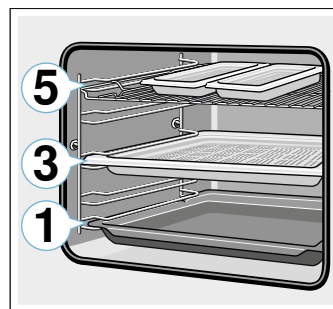
Consultați indicațiile din secțiunile respective ale acestui capitol:

- timpul de încălzire variază în funcție de mărimea și greutatea preparatelor
- timpul de coacere este independent de cantitate
- folosiți vase rezistente la abur
- acoperiți sufleul cu folie
- introduceți tava universală întotdeauna la nivelul 1

Niveluri pentru accesorii

Introduceți accesoriile întotdeauna în ordinea indicată:

- Nivelul 5: grătar cu recipient pentru gătit la abur, mărimea S
- Nivelul 3: recipient pentru gătit la abur, mărimea XL
- Nivelul 1: tavă universală



Valori de setare recomandate

Modul de încălzire utilizat:

- Preparare la abur

Preparatul	Accesorii / veselă	Nivelul	Modul de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare în min.
File de somon congelat	Vas pentru gătit cu abur, neperforat, mărimea S	5		100	20
Broccoli	Vas pentru gătit cu abur, perforat, mărimea XL	3		100	9
Cartofi fierți în sferturi	Vas pentru gătit cu abur, perforat, mărimea S	5		100	25

Moduri de încălzire Eco

Convecția de aer fierbinte Eco și încălzirea superioară/inferioară Eco sunt moduri de încălzire ingenioase pentru prepararea atentă a bucăților de carne, pește și a produselor de brutărie/patiserie. Aparatul reglează optim alimentarea cu energie în interiorul cuptorului. Preparatul este pregătit uneori cu căldură reziduală. Astfel, acesta rămâne mai succulent și mai puțin rumenit. În funcție de preparare și alimente, energia electrică poate fi economisită.

Introduceți preparatele în interiorul cuptorului rece și gol. În timpul preparării, țineți ușa aparatului închisă.

Scoateți accesoriile neutilizate din interiorul cuptorului. Astfel veți obține un rezultat optim al preparării și economisiți energie.

Folosiți numai accesoriile originale pentru aparat. Se adaptează optim în interiorul cuptorului și la modurile de funcționare.

Accesorii

Aveți grijă să utilizați întotdeauna accesoriile adecvate și să le introduceți în poziția corectă.

Grătar

Introduceți grătarul cu partea deschisă orientată spre ușa aparatului și curbura orientată în jos. Așezați întotdeauna vesela și formele pe grătar.

Tava universală sau tava de copt

Introduceți cu atenție tava universală sau tava de copt până la capăt, cu partea înclinată înspre ușa aparatului.

Forme de copt și veselă

Cele mai adecvate sunt formele de copt închise la culoare, din metal. Astfel puteți economisi energie în proporție de până la 35 %.

Vesela din oțel inoxidabil sau aluminiu reflectă căldura ca o oglindă. Este mai adecvată vesela care nu reflectă, din email, sticlă termorezistentă sau aluminiu turnat sub presiune, cu strat de acoperire.

Formele din tablă albă, formele din ceramică sau cele din sticlă prelungesc timpul de coacere, iar prăjitura nu se va rumeni uniform.

Hârtie de copt



Folosiți numai hârtie de copt adecvată pentru temperatura aleasă. Tăiați întotdeauna hârtia de copt la dimensiunile potrivite.





























Valori de setare recomandate

Aici găsiți date pentru diversele preparate. Temperatura și durata de coacere depind de cantitatea și natura aluatului. De aceea sunt indicate domenii de setare. Încercați mai întâi cu valorile mai scăzute. La o temperatură mai scăzută se obține o rumenire mai uniformă. Dacă este necesar, data următoare setați valori mai mari.

Indicație: Timpii de coacere nu pot fi scurtați prin temperaturi mai ridicate. Prăjitura sau produsele de brutărie și patiserie ar fi gata numai pe exterior, însă în interior ar fi necoapte.

Moduri de încălzire utilizate:

-  Convecție aer eco
-  Încălzire superioară/inferioară eco

Preparatul	Accesorii / veselă	Nivelul	Modul de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare în min.
Prăjituri în forme					
Pandișpan în formă	Formă rotundă/dreptunghiulară	2		140-160	60-80
Blat de tort din pandișpan	Formă pentru blat de tort	2		150-170	20-30
Blat de biscuiți, 2 ouă	Formă pentru blat de tort	2		150-170	20-30
Tort de biscuiți, 3 ouă	Formă demontabilă Ø26 cm	2		160-170	25-40
Tort de biscuiți, 6 ouă	Formă demontabilă Ø28 cm	2		150-160	50-60
Gugelhupf cu aluat dospit	Formă fr Gugelhupf	2		150-170	50-70
Prăjituri la tavă					
Pandișpan cu umplutură uscată	Tavă	3		150-170	25-40
Prăjitură din aluat fraged cu umplutură uscată	Tavă	3		170-180	25-35
Ruladă de biscuiți	Tavă	3		180-190	15-20
Franzelă împletită, colac împletit	Tavă	3		160-170	25-35
Prăjitură din aluat dospit cu umplutură uscată	Tavă	3		160-180	15-20
Produse mici de patiserie					
Brioșe	Tavă de brioșe	2		160-180	15-25
Prăjituri mici	Tavă	3		150-160	25-35
Foietaj	Tavă	3		170-190	20-35
Choux	Tavă	3		200-220	35-45
Fursecuri	Tavă	3		140-160	15-30
Biscuiți	Tavă	3		140-150	30-45
Produse mici de patiserie din aluat dospit	Tavă	3		160-180	25-35
Pâine & chifle					
Pâine intermediară, 1,5 kg	Formă dreptunghiulară	2		200-210	35-45
Lipie	Tavă universală	3		240-250	20-25
Chifle, dulci, proaspete	Tavă	3		170-190	15-20
Chifle, proaspete	Tavă	3		180-200	20-30
Carne					
Friptură de porc fără șorici, de ex. ceafă, 1,5 kg	Veselă neacoperită	2		180-190	120-140
Friptură de vită înăbușită, 1,5 kg	Veselă acoperită	2		200-220	140-160
Friptură de vițel, 1,5 kg	Veselă neacoperită	2		170-180	110-130
Pește					
Pește întreg fiert înăbușit, 300 g, de ex. păstrăv	Veselă acoperită	2		190-210	25-35
Pește întreg fiert înăbușit, 1,5 kg, de ex. somon	Veselă acoperită	2		190-210	45-55
File de pește, natur, fiert înăbușit	Veselă acoperită	2		190-210	15-25

Acrilamida în alimente

Acrilamida se formează mai ales în cazul produselor din cereale și cartofi, preparate la temperaturi foarte mari

ca de ex. chipsuri de cartofi, cartofi prăjiți, pâine prăjită, chifle, pâine sau produse fine de brutărie și patiserie (biscuiți, turtă dulce, biscuiți cu migdale).

Recomandări pentru prepararea cu formare redusă de acrilamidă	
Generalități	<ul style="list-style-type: none"> ■ Mențineți timpii de preparare cât mai reduși. ■ Rumeniți alimentele astfel încât să fie aurii, nu foarte închise la culoare. ■ Bucățile de preparat mari, groase, conțin mai puțină acrilamidă.
Coacerea	<p>Cu încălzire superioară/inferioară max. 200 °C. Cu convecție aer max. 180 °C.</p>
Fursecuri	<p>Cu încălzire superioară/inferioară max. 190 °C. Cu convecție aer max. 170 °C. Oul sau gălbenușul de ou diminuează formarea acrilamidei.</p>
Cartofi prăjiți pentru preparare în cuptor	Repartizați uniform pe tavă și într-un singur strat. Coaceți minim 400 g per tavă, pentru a evita uscarea cartofilor.

Preparare ușoară

Prepararea ușoară este o preparare lentă la temperatură scăzută. De aceea mai este denumită și preparare la temperatură scăzută.

Prepararea ușoară este ideală pentru toate bucățile de carne de primă clasă (de ex. porțiuni delicate de vită, vițel, porc, miel sau pasăre), care trebuie preparate roz sau foarte exact. Carnea rămâne foarte succulentă, delicată și moale.

Avantajul dvs.: aveți o marjă mare la planificarea meniului, deoarece carnea preparată ușor poate fi menținută la cald fără probleme. În timpul preparării nu trebuie să întoarceți carnea. Țineți ușa aparatului închisă, pentru a menține un climat uniform de preparare.

Folosiți numai carne proaspătă și în stare perfectă din punct de vedere igienic, fără oase. Îndepărtați cu grijă tendoanele și grăsimea de pe margini. Grăsimea imprimă la prepararea ușoară un gust propriu puternic. Puteți folosi și carne picantă sau marinată. Nu folosiți carne decongelată.

Carnea poate fi feliată imediat după prepararea ușoară. Nu este necesar un timp de odihnă. Prin metoda de preparare specială, carnea are un aspect roz, însă nu este crudă sau preparată insuficient.

Indicație: La modul de încălzire preparare ușoară, nu este posibilă o funcționare decalată în timp, cu timp final.

Veselă

Utilizați un vas plat, ca de ex. un platou de servire din porțelan sau sticlă. Introduceți și vasul în interiorul cuptorului, pentru preîncălzire.

Așezați întotdeauna vasul neacoperit la nivelul 2 pe grătar.

Informații suplimentare găsiți în sugestiile pentru prepararea ușoară, în continuarea tabelului cu setări.


Aparatul dvs. dispune de un mod de încălzire preparare ușoară. Porniți funcționarea numai cu interiorul cuptorului răcit complet. Lăsați interiorul cuptorului cu vesela să se încălzească bine cca. 15 minute.





Pe poziția de fierbere rumeniți carnea foarte fierbinte și un timp suficient de lung pe toate părțile, inclusiv la capete. Puneți-o imediat pe vesela preîncălzită. Introduceți din nou vesela cu carnea în interiorul cuptorului și efectuați prepararea ușoară.

Valori de setare recomandate

Temperatura pentru prepararea ușoară și durata de preparare depind de mărimea, grosimea și calitatea cărnii. De aceea sunt indicate domeniile de setare.

Modul de încălzire utilizat:

-  Preparare ușoară

Preparatul	Veselă	Nivelul	Modul de încălzire	Durata de rumenire în min.	Temperatura în °C	Durata de preparare în min.
Carne de pasăre						
Piept de rață, 400 g	Veselă neacoperită	2		6-8	90*	45-60
File de piept de pui, 200 g fiecare	Veselă neacoperită	2		5-7	90*	30-60
Piept de curcan, fără os, 1 kg	Veselă neacoperită	2		8-10	90*	150-210
Carne de porc						
Friptură din pulpă de porc, grosime 5-6 cm, 1,5 kg	Veselă neacoperită	2		8-10	80*	210-240
* preîncălziți						

Preparatul	Veselă	Nivelul	Modul de încălzire	Durata de rumenire în min.	Temperatura în °C	Durata de preparare în min.
File de porc, întreg	Veselă neacoperită	2		6-8	80*	90-120
Medalioane de porc, grosime 4 cm	Veselă neacoperită	2		5-7	80*	90-120
Carne de vită						
Friptură de vită (pulpă), grosime 6-7 cm, 1,5 kg	Veselă neacoperită	2		8-10	80*	210-270
File de vită, întreg, 1 kg	Veselă neacoperită	2		4-6	80*	150-210
Friptură de vită, grosime 5-6 cm	Veselă neacoperită	2		6-8	80*	210-270
Medalioane de vită/ramstec, grosime 4 cm	Veselă neacoperită	2		5-7	80*	30-60
Carne de vițel						
Friptură de vițel, grosime 4-5 cm, 1,5 kg	Veselă neacoperită	2		8-10	80*	210-240
Friptură de vițel, grosime 10-15 cm, 1,5 kg	Veselă neacoperită	2		8-10	80*	210-240
File de vițel, întreg, 800 g	Veselă neacoperită	2		5-7	80*	120-150
Medalioane de vițel, grosime 4 cm	Veselă neacoperită	2		5-7	80*	45-90
Carne de miel						
Spată de miel, fără os, 200 g fiecare	Veselă neacoperită	2		5-7	80*	120-180
Pulpă de miel fără os, mediu, 1 kg legată	Veselă neacoperită	2		6-8	80*	180-240

* preîncălziți

Recomandări pentru prepararea ușoară

Prepararea ușoară a pieptului de rață.	Așezați pieptul de rață rece în tigăie și prăjiți întâi partea cu piele. După prepararea ușoară, preparați-l la grill timp de 3 până la 5 minute, pentru a deveni crocant.
Carnea preparată ușor nu este așa de fierbinte cum este carnea prăjită normal.	Ca să nu se răcească așa de repede carnea prăjită, încălziți farfuria și serviți sosurile foarte fierbinți.

Deshidratare

Aparatul dvs. este dotat cu un mod de încălzire Deshidratare cu care puteți usca excelent fructe, legume și ierburi aromatice. La acest mod de conservare, substanțele aromatice vor fi concentrate prin extragerea apei.

Utilizați numai fructe, legume și verdețuri în stare perfectă și spălați-le bine. Tapetați grătarul cu hârtie de copt sau hârtie pergament. Lăsați fructele să se scurgă bine și uscați-le.

Eventual tăiați-le în bucăți de mărimi egale sau în felii subțiri. Așezați fructele nedecojite pe partea cu coajă, cu suprafețele tăiate în sus. Aveți grijă ca nici fructele, nici ciupercile să nu fie suprapuse când le așezați pe grătar.

Dați legumele pe răzătoare și apoi blanșați-le. Lăsați legumele blanșate să se scurgă bine și distribuiți-le uniform pe grătar.

Uscați verdețurile cu tulpină. Așezați verdețurile uniform, în grămezi mici, pe grătar.

Pentru deshidratare utilizați următoarele niveluri:

- 1 grătar: nivelul 3
- 2 grătare: nivelurile 3+1

Întoarceți de mai multe ori fructele și legumele foarte zemoase. Desprindeți de hârtie preparatul deshidratat, imediat după uscare.






Valori de setare recomandate

În tabel găsiți setările pentru deshidratarea diverselor alimente. Temperatura și durata depind de felul, umiditatea, gradul de coacere și grosimea produselor care vor fi deshidratate. Cu cât lăsați mai mult la uscat produsele care urmează să fie deshidratate, cu atât sunt mai bine conservate. Cu cât produsele sunt tăiate mai subțire, cu atât mai repede se deshidratează și cu atât mai aromatice vor rămâne. De aceea sunt indicate domenii de setare.

Dacă doriți să deshidratați și alte alimente, orientați-vă în funcție de alimentele similare din tabel.

Modul de încălzire utilizat:

- Deshidratare

Preparatul	Accesorii	Modul de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare în ore
Fructe cu semințe (inele de măr, grosime 3 mm, per grătar 200 g)	1-2 grătare		80	4-8
Drupe (prune)	1-2 grătare		80	8-10
Legume rădăcinoase (morcovi), date pe răzătoare, blanșate	1-2 grătare		80	6-8
Ciuperci feliate	1-2 grătare		60	7-9
Verdețuri, curățate	1-2 grătare		60	2-4

Conservarea și extragerea sucului

Aparatul dvs. este adecvat de asemenea pentru conservare și extragerea sucului.

Conservare

În aparatul dvs. puteți conserva fructe și legume.

Avertizare – Pericol de rănire!

În cazul unor alimente conservate greșit, borcanele pot crăpa. Respectați indicațiile pentru conservare.

Borcane

Utilizați numai borcane de conservare curate și fără deteriorări. Utilizați numai garnituri de cauciuc rezistente la căldură, curate și nedeteriorate. Verificați în prealabil clemele și arcurile.

Recomandare: Pentru curățarea borcanelor puteți utiliza funcția Dezinfectare.

În cadrul unui proces de conservare, utilizați numai borcane de aceeași mărime și cu același aliment. În interiorul cuptorului puteți conserva concomitent conținutul a maxim șase borcane de 1/2, 1 sau 1 1/2 litri. Nu utilizați borcane mai mari sau mai înalte. Capacele ar putea crăpa.

În timpul conservării, borcanele nu trebuie să se atingă între ele în interiorul cuptorului.

Pregătirea fructelor și legumelor

Utilizați doar fructe și legume foarte bune. Spălați-le bine.

În funcție de tip, curățați fructele, respectiv legumele, scoateți sâmburii și puneți-le în borcane până la cca. 2 cm sub margine.

Fructe: puneți fructele în borcane cu soluție de zahăr fierbinte, fără spumă, (cca. 400 ml pentru un borcan de 1 litru). La un litru de apă:

- cca. 250 g de zahăr în cazul fructelor dulci
- cca. 500 g de zahăr în cazul fructelor acrișoare

Legume: puneți legumele în borcane cu apă fiartă, când aceasta este încă fierbinte.

Ștergeți marginile borcanului, acestea trebuie să fie curate. Așezați pe fiecare borcan o garnitură inelară, umedă, din cauciuc și capacul. Închideți borcanele cu cleme. Așezați borcanele în recipientul perforat pentru preparare la aburi, mărimea XL, astfel încât să nu se atingă între ele. Turnați 500 ml de apă fierbinte (cca. 80 °C) în tava universală. Reglați în modul indicat în tabel.

Finalizarea conservării

După timpul de preparare indicat, deschideți ușa aparatului. Scoateți borcanele din interiorul cuptorului numai când acestea s-au răcit complet.

Ștergeți apoi interiorul cuptorului.

Extragerea sucului

Puneți fructele cu zahăr într-un castron înainte de extragerea sucului. Lăsați-le să stea cel puțin o oră, pentru a lăsa suc.


Apoi puneți fructele în recipientul perforat pentru preparare la aburi, mărimea XL și introduceți-l pe nivelul 2. Pentru colectarea sucului, introduceți dedesubt tava universală. Setați după cum este indicat în tabel.



După scurgerea timpului de preparare, puneți fructele într-un șervet și presați-le pentru a scoate restul de suc. Ștergeți apoi interiorul cuptorului.




Valori de setare recomandate

Timpii indicați în tabelul de setări reprezintă valori orientative pentru conservarea fructelor și legumelor și pentru extragerea sucului din fructe și legume. Acestea pot fi influențate de temperatura încăperii, numărul de borcane, cantitatea, temperatura și calitatea conținutului borcanului. Datele se referă la borcane rotunde de 1 litru.

Modul de încălzire utilizat:

-  Preparare la abur

Preparatul	Accesorii / veselă	Nivelul	Modul de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare în min.
Conservare					
Legume, de ex. morcovi	Borcane de conserve de 1 litru	2		100	30-120
Drupe, de ex. cireșe, prune	Borcane de conserve de 1 litru	2		100	25-30

Preparatul	Accesorii / veselă	Nivelul	Modul de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare în min.
Fruite cu semințe, de ex. mere, căpșuni	Borcane de conserve de 1 litru	2		100	25-30
Extragerea sucului					
Zmeură	Recipient pentru preparare la abur XL	3		100	30-45
Coacăze	Recipient pentru preparare la abur XL	3		100	40-50

Dezinfectarea biberoanelor și igiena

Cu aparatul dvs. puteți dezinfecata foarte simplu vesela și biberoanele. Procedeu corespunde fierberii obișnuite.

Dezinfectarea biberoanelor

Curățați întotdeauna biberoanele cu o perie pentru sticle, imediat după golire. Apoi spălați-le în mașina de spălat vase.

Așezați biberoanele în recipientul pentru preparare la abur, mărimea XL, astfel încât să nu se atingă. Porniți programul "Dezinfectarea". Ștergeți aparatul după încheierea procesului de dezinfecare. După dezinfecare, uscați biberoanele cu o lavetă curată.

Igiena

Aparatul dvs. este adecvat și pentru sterilizarea borcanelor de marmeladă și a conservelor, cu capacele corespunzătoare.


Este posibilă și sterilizarea ulterioară a borcanelor de marmeladă. Prin acest procedeu se mărește termenul de valabilitate a marmeladei.




Valori de setare recomandate

Folosiți doar borcane și capace curate, impecabile. Cel mai bine este să le spălați în prealabil în mașina de spălat vase. Vesela trebuie să fie rezistentă la căldură și la aburi.

Timpii recomandați depind de borcanele utilizate.

Modul de încălzire utilizat:

-  Preparare la abur

Preparatul	Accesorii	Nivelul	Modul de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare în min.
Igiena					
Sterilizarea borcanelor cu marmeladă sau conservelor	Recipient pentru preparare la abur XL	2		100	10-15
Sterilizarea ulterioară a borcanelor cu marmeladă	Recipient pentru preparare la abur XL	2		100	15-20
Sterilizați vesela curată*	Recipient pentru preparare la abur XL	2		100	15-20
* Acest procedeu corespunde fierberii obișnuite.					

Dospirea aluatului

Cu modul de încălzire "Dospirea aluatului", aluatul cu drojdie crește vizibil mai repede decât la temperatura camerei și nu se usucă. Porniți funcționarea numai cu interiorul cuptorului răcit complet.

Lăsați întotdeauna aluatul dospit să dospească de două ori. Respectați datele din tabelele cu setări pentru prima și a 2-a dospire (dospirea aluatului și dospirea finală).

Dospirea aluatului

Pentru dospirea aluatului, așezați castronul cu aluat pe grătar. Setări după cum este indicat în tabel.

În timpul procesului de dospire, nu deschideți ușa aparatului pentru că, în caz contrar, iese umezeala. Nu acoperiți aluatul.

Dospire finală


Așezați produsul dvs. de brutărie/patiserie la nivelul indicat în tabel.

Ștergeți umezeala din interiorul cuptorului înainte de coacere.

Valori de setare recomandate

Temperatura și durata de dospire depind de tipul și de cantitatea de ingrediente. De aceea, datele din tabelul cu setări sunt valori orientative.

Modul de încălzire utilizat:

-  Dospirea aluatului

Preparatul	Accesorii / veselă	Nivelul	Modul de încălzire	Etapa	Temperatura în °C	Durata de preparare în min.
Aluat dospit, dulce						
De ex. produse mici de patiserie din aluat dospit	Castron	2		Dospirea aluatului	35-40	30-45
	Tavă	2		Dospire finală	35-40	10-20
Aluat cu multă grăsime de ex. cozonac	Castron	2		Dospirea aluatului	40-45	40-90
	Tavă	2		Dospire finală	40-45	30-60
Aluat dospit, picant						
De ex. pizza	Castron	2		Dospirea aluatului	35-40	20-30
	Tavă	2		Dospire finală	35-40	10-15
Aluat pentru pâine						
Pâine albă	Castron	2		Dospirea aluatului	35-40	30-40
	Tavă	2		Dospire finală	35-40	15-25
Pâine intermediară	Castron	2		Dospirea aluatului	35-40	25-40
	Tavă	2		Dospire finală	35-40	10-20
Chifle	Castron	2		Dospirea aluatului	35-40	30-40
	Tavă	3		Dospire finală	35-40	15-25

Decongelare

Funcția cu abur Decongelare este destinată decongelării fructelor și legumelor congelate. Pentru decongelarea produselor de brutărie și patiserie utilizați modul de încălzire convecție aer 4D. Este cel mai bine ca păsările, carnea și peștele să fie decongelate în frigider.

Pentru decongelare scoateți alimentul congelat din ambalaj.

Așezați fructele și legumele congelate în recipientul perforat pentru preparare la abur, mărimea XL și introduceți tava universală dedesubt. Astfel alimentul nu rămâne în apa formată în urma decongelării și lichidul care picură va fi colectat. Pentru alimentele congelate, la care trebuie păstrat lichidul în preparat, de ex. spanac cu smântână congelat, utilizați tava universală sau un vas pe grătar.

Așezați produsele de brutărie și patiserie pe grătar.

Valori de setare recomandate

Datele de timp din tabel sunt valori orientative. Ele depind de calitatea, temperatura de congelare (-18°C) și de natura alimentelor. Sunt indicate domenii de timp. Setati mai întâi timpul mai scurt și prelungiți-l, dacă este necesar.

Recomandare: Bucățile congelate felii sau porționate se decongează mai rapid decât cele congelate în bloc.

Moduri de încălzire utilizate:

- Convecție aer 4D
- Decongelare

Preparatul	Accesorii	Nivelul	Modul de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare în min.
Pâine, chifle					
Pâine & chifle în general	Tavă	2		50	40-70
Prăjituri					
Prăjituri, cu sirop	Tavă	2		50	70-90
Prăjituri, uscate	Tavă	2		60	60-75

Preparatul	Accesorii	Nivelul	Modul de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare în min.
Fruite, legume					
Fruite de pădure	Recipient pentru preparare la abur	3		30-40	10-15
Legume	Recipient pentru preparare la abur	3		40-50	15-50

Regenerare

Cu modul de încălzire Regenerare, alimentele sunt reîncălzite delicat cu adaos de aburi. Ele arată și au gust ca și cum ar fi fost preparate proaspăt. Chiar și produsele de brutărie preparate cu o zi în urmă pot fi coapte astfel.

Utilizați vase cât mai plane, largi și rezistente la temperatură. Vasele reci prelungesc procesul de regenerare.

Regenerați, dacă este posibil, doar alimente de același tip și aceleași dimensiuni. Dacă acest lucru nu este posibil, timpul va depinde de componenta de preparat cu durata cea mai lungă de regenerare.

Nu acoperiți preparatele pe durata regenerării.

Așezați preparatul într-un vas pe grătar sau puneți-le direct pe grătarul de pe nivelul 2.

Pe durata funcționării nu deschideți ușa, deoarece în caz contrar va ieși mult abur.

Valori de setare recomandate

În tabel găsiți setarea optimă pentru diverse alimente. Datele de timp sunt valori orientative. Acestea depind de veselă și de calitatea, temperatura și natura alimentului. Sunt indicate domenii de timp. Setări mai întâi timpul mai scurt și prelungiți-l, dacă este necesar.

Valorile din tabele sunt valabile pentru introducerea preparatului în cuptorul rece. Pentru alimentele selectate este necesară preîncălzirea, indicată în tabel.

Scoateți accesoriile neutilizate din interiorul cuptorului. Astfel veți obține un rezultat optim al preparării și economisiți energie.

Modul de încălzire utilizat:

- Regenerare

Preparatul	Accesorii / veselă	Nivelul	Modul de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare în min.
Legume, refrigerate					
1 kg	Veselă neacoperită	2		120-130	15-25
250 g	Veselă neacoperită	2		120-130	5-15
Preparate, refrigerate					
Preparate la farfurie, 1 porție	Veselă neacoperită	2		120-130	15-25
Supă, tocană, 400 ml	Veselă neacoperită	2		120-130	10-25
Garnituri, de ex. paste, găluște, cartofi, orez	Veselă neacoperită	2		120-130	8-25
Sufleuri, de ex. lasagna, cartofi gratinați	Veselă neacoperită	2		120-140	10-25
Pizza, coaptă	Grătar	2		170-180*	5-15
Produse de brutărie și patiserie					
Chifle, baghetă, coapte	Grătar	2		150-160*	10-20
Pateuri umplute (Vol-au-vent)	Grătar	2		180*	4-10
Produse de brutărie și patiserie, congelate					
Pizza, coaptă	Grătar	2		170-180*	5-15
Chifle, baghetă, coapte	Grătar	2		160-170*	10-20
* preîncălziți					

Menținere la cald

Cu modul de încălzire Menținere la cald puteți menține la cald feluri de mâncare gata preparate. Cu ajutorul diferitelor trepte de umiditate, puteți evita ca preparatele deja gătite să se usuce.

Nu acoperiți alimentele.

Nu mențineți la cald felurile de mâncare gata preparate mai mult de două ore. Aveți în vedere faptul că unele feluri de mâncare continuă să se prepare în timpul menținerii la cald. Nu acoperiți alimentele.

Diferitele trepte de aburi sunt adecvate pentru a menține la cald:

- Treapta 1: bucăți de friptură și preparate sotate rapid
- Treapta 2: sufleuri și garnituri
- Treapta 3: tocane și supe

Preparate de verificare

Aceste tabele au fost redactate pentru institute de verificări, pentru a facilita verificarea aparatului.

Conform EN 60350-1:2013 respectiv IEC 60350-1:2011.

Coacerea

Produsele de brutărie și patiserie în tăvi sau forme introduse simultan nu trebuie să fie gata în același timp.

Nivelurile de introducere la coacerea pe două niveluri:

- tavă universală: nivelul 3
tavă de copt: nivelul 1
- Forme pe grătar
primul grătar: nivelul 3
al doilea grătar: nivelul 1

Nivelurile de introducere la coacerea pe trei niveluri:

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

Prăjitură cu mere învelite în aluat

Prăjitură cu mere învelite în aluat pe un nivel: așezați formele demontabile de culoare închisă decalat, una lângă cealaltă.




Prăjitură cu mere învelite în aluat pe două niveluri: așezați formele demontabile de culoare închisă decalat, una deasupra celeilalte.

Prăjituri în forme demontabile din tablă albă: coaceți cu încălzire superioară/inferioară pe un nivel. Utilizați tava universală în locul grătarului și așezați forma demontabilă în ea.

Indicații
















- Valorile de setare sunt valabile pentru introducerea în interiorul cuptorului rece.
- Respectați recomandările pentru preîncălzire din tabele. Valorile de setare sunt valabile fără încălzire rapidă.
- Pentru coacere, folosiți mai întâi cea mai scăzută dintre temperaturile indicate.

Moduri de încălzire utilizate:

-  Convecție aer 4D
-  Încălzire superioară/inferioară
-  Căldură intensă

Treptele de intensitate a aburului sunt indicate în tabelul cu cifre:

- 1 = scăzută
- 2 = medie
- 3 = crescută

Preparatul	Accesorii	Nivelul	Modul de încălzire	Temperatura în °C	Intensitatea aburului	Durata de preparare în min.
Coacere						
Biscuiți șprîțați	Tavă de copt	3		140-150*	-	25-40
Biscuiți șprîțați	Tavă de copt	3		140-150*	-	25-40
Biscuiți șprîțați, 2 niveluri	Tavă universală + tavă de copt	3+1		140-150*	-	30-40
Biscuiți șprîțați, 3 niveluri	Tăvi de copt + tavă universală	5+3+1		130-140*	-	35-55
Prăjituri mici	Tavă de copt	3		160*	-	20-30
Prăjituri mici	Tavă de copt	3		150*	-	25-35
Prăjituri mici, 2 niveluri	Tavă universală + tavă de copt	3+1		150*	-	25-35
Prăjituri mici, 3 niveluri	Tăvi de copt + tavă universală	5+3+1		140*	-	35-45
Blat de tort	Formă demontabilă Ø26 cm	2		160-170**	-	25-35
Blat de tort	Formă demontabilă Ø26 cm	2		160-170**	-	25-35
Blat de tort	Formă demontabilă Ø26 cm	2		150-160	1	10
					-	20-25
Blat de tort, 2 niveluri	Formă demontabilă Ø26 cm	3+1		150-170**	-	30-50
Prăjitură cu mere învelite în aluat	2 forme din tablă neagră Ø20 cm	2		170-180	-	60-80
Prăjitură cu mere învelite în aluat	2 forme din tablă neagră Ø20 cm	2		170-180	-	75-95
Plăcintă cu mere, 2 niveluri	2 forme din tablă neagră Ø20 cm	3+1		170-190	-	70-90
* preîncălziți 5 minute, nu folosiți funcția de încălzire rapidă						
** preîncălziți, nu folosiți funcția de încălzire rapidă						

Prepararea la abur

Introduceți tava universală sub recipientul perforat pentru prepararea la abur, mărimea XL, dacă aceasta este conform indicației din tabel. Lichidul scurs va fi colectat.


Nivelurile de introducere în cazul preparării la abur pe un nivel (utilizați maxim 2,5 kg):




- Recipient perforat pentru prepararea la abur, mărimea XL: nivelul 3

Niveluri de introducere în cazul preparării la abur pe două niveluri (utilizați maxim 1,8 kg pe nivel):

- Recipient perforat pentru prepararea la abur, mărimea XL: nivelul 5
- Recipient perforat pentru prepararea la abur, mărimea XL: nivelul 3

Modul de încălzire utilizat:

-  Preparare la abur



Preparatul	Accesorii	Nivelul	Modul de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare în min.
Preparare la abur					
Mazăre congelată, două recipiente	2x recipiente pentru preparare la abur XL + tavă universală	5+3+1		100	**
Broccoli proaspăt, 300 g	Recipient pentru preparare la abur XL	3		100*	7-8***
Broccoli proaspăt, un recipient	Recipient pentru preparare la abur XL	3		100*	7-8***
* Preîncălziți					
** Verificarea se consideră încheiată în momentul în care în locul cel mai rece s-a atins temperatura de 85°C (consultați IEC 60350-1)					
*** Un grad comparabil de preparare termică între proba de referință și proba principală se obține în situația în care proba de referință este preparată termic 5 minute (pregătită conform descrierii din IEC 60350-1).					

Prepararea la grill

Introduceți suplimentar tava universală. Lichidul va fi colectat și interiorul cuptorului va rămâne mai curat.

Modul de încălzire utilizat:

-  Grill mare

Preparatul	Accesorii	Nivelul	Modul de încălzire	Treapta de grill	Durata de preparare în min.
Prepararea la grill					
Pâine rumenită*	Grătar	5		3	4-6
Burgeri de vită, 12 bucăți**	Grătar	4		3	25-30
* nu preîncălziți					
** întoarceți după 2/3 din timpul total					

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Str. 34
81739 München, GERMANY

siemens-home.com

Produs de BSH Hausgeräte GmbH sub licență Siemens AG



9001038906
960422