

SIEMENS



Cuptor încorporabil

CM656GB.1

siemens-home.com/welcome

ro Instrucțiuni de utilizare

Register
your
product
online

Cuprins

| | | | | | |
|--|---|-----------|---|--|-----------|
|  | Folosire conform destinației | 4 |  | Cuptorul cu microunde | 17 |
|  | Instrucțiuni de siguranță importante | 4 | | Veselă | 17 |
| | Generalități | 4 | | Puteri microunde | 17 |
| | Cuptor cu microunde | 5 | | Setarea microundelor combinate cu un mod de încălzire | 17 |
|  | Cauzele avariilor | 6 | | Setarea regimului cu microunde | 18 |
| | Generalități | 6 | | Uscare | 18 |
| | Cuptor cu microunde | 7 |  | Reglaj sabat | 18 |
|  | Protecția mediului | 7 | | Pornirea reglajului sabat | 18 |
| | Economisirea energiei | 7 |  | Funcția de curățare | 19 |
| | Evacuarea ecologică | 7 | | Înainte de funcția de curățare | 19 |
|  | Familiarizarea cu aparatul | 8 | | Setarea funcției de curățare | 19 |
| | Panoul de comandă | 8 | | După funcția de curățare | 19 |
| | Elemente de operare | 8 |  | Produse de curățare | 19 |
| | Display-ul | 8 | | Produse de curățare adecvate | 19 |
| | Meniul modurilor de funcționare | 9 | | Suprafețele interiorului cuptorului | 20 |
| | Moduri de încălzire | 9 | | Păstrarea aparatului curat | 21 |
| | Informații suplimentare | 10 |  | Suporturile pentru tăvi | 21 |
| | Funcțiile spațiului de coacere | 10 | | Montarea și demontarea suporturilor pentru tăvi | 21 |
|  | Accesorii | 11 |  | Ușa aparatului | 22 |
| | Accesorii livrate împreună cu produsul | 11 | | Detășarea capacului ușii | 22 |
| | Introducerea accesoriilor | 11 | | Montarea și demontarea geamurilor ușii | 22 |
| | Accesorii speciale | 11 |  | Ce-i de făcut în caz de defecțiune? | 24 |
|  | Înainte de prima utilizare | 12 | | Tabel de defecțiuni | 24 |
| | Prima punere în funcțiune | 12 | | Durata maximă de funcționare depășită | 24 |
| | Curățarea interiorului cuptorului și a accesoriilor | 12 | | Lămpile din interiorul cuptorului | 24 |
|  | Utilizarea aparatului | 13 |  | Serviciul pentru clienți | 25 |
| | Conectarea și deconectarea aparatului | 13 | | Numărul E și numărul FD | 25 |
| | Pornirea sau întreruperea funcționării | 13 |  | Preparate | 25 |
| | Setarea modului de funcționare | 13 | | Indicații referitoare la setări | 25 |
| | Setarea modului de încălzire și a temperaturii | 13 | | Alegerea preparatului | 26 |
| | Încălzire rapidă | 14 | | Setarea unui preparat | 26 |
|  | Funcții de timp | 14 |  | Testate pentru dumneavoastră în studioul nostru gastronomic | 27 |
| | Timer | 14 | | Forme din silicon | 27 |
| | Durata de preparare | 15 | | Prăjituri și produse mici de patiserie | 27 |
| | Timpul final | 15 | | Pâine și chifle | 30 |
|  | Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor | 16 | | Pizza, quiche și tartă picantă | 32 |
| | Activarea și dezactivarea | 16 | | Sufleuri | 33 |
|  | Setări de bază | 16 | | Carne de pasăre | 35 |
| | Modificarea setărilor | 16 | | Carne | 37 |
| | Lista setărilor | 16 | | Pește | 40 |
| | Modificarea orei curente | 16 | | Legume și garnituri | 42 |
| | | | | Desert | 43 |

| | |
|--|----|
| Economisirea energiei cu modurile de încălzire Eco | 44 |
| Acrilamida în alimente | 46 |
| Preparare ușoară | 46 |
| Deshidratare | 48 |
| Conservare | 48 |
| Dospirea aluatului | 49 |
| Decongelare | 50 |
| Încălzirea preparatelor cu microunde | 51 |
| Menținere la cald | 52 |
| Preparate de verificare | 53 |

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

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

Acest aparat 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 11

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.
- Accesorii sau vase vor deveni foarte fierbinți. Scoateți întotdeauna accesorii sau vasele fierbinți cu ajutorul unei mănuși de bucătărie.

- Vaporii de alcool se pot aprinde în spațiul de coacere fierbinte. Nu pregătiți niciodată alimente cu băuturi având un procent ridicat de alcool. Utilizați numai cantități mici de băuturi cu conținut ridicat de alcool. Deschideți ușa aparatului cu precauție.

⚠️ 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.

Cuptor cu microunde

⚠️ Avertizare – Pericol de incendiu!

- Alte utilizări ale aparatului decât cea prevăzută sunt periculoase și pot provoca daune.
Nu este permisă uscarea alimentelor sau hainelor, încălzirea papucilor de casă, pernelor cu granule sau cu cereale, a bureților, a lavetelor umede și altele asemănătoare.
De exemplu papucii de casă, pernele cu granule sau cu cereale încălzite se mai pot aprinde și după câteva ore. Utilizați aparatul numai pentru prepararea mâncărurilor și a băuturilor.
- Alimentele se pot aprinde. Nu încălziți niciodată alimente în ambalaje izoterme. Nu încălziți niciodată fără supraveghere alimente în recipiente din plastic, hârtie sau alte materiale inflamabile.
Nu setați niciodată o putere sau o durată excesiv de mari la cuptorul cu microunde. Orientați-vă după indicațiile din aceste instrucțiuni de utilizare.
Nu uscați niciodată alimentele în cuptorul cu microunde.
Alimentele cu conținut scăzut de apă, ca de ex. pâinea, nu trebuie niciodată dezghețate sau încălzite la o putere prea mare a microundelor sau un timp prea îndelungat.
- Uleiul alimentar se poate aprinde. Nu încălziți niciodată exclusiv ulei alimentar la cuptorul cu microunde.

⚠️ Avertizare – Pericol de explozie!

Lichidele sau alte alimente aflate în recipiente închise etanș pot exploda. Nu încălziți niciodată lichide sau alte alimente în recipiente închise etanș.

⚠️ Avertizare – Pericol de arsuri!

- Alimentele cu coajă sau pieliță dură pot plesni exploziv în timpul, sau chiar după încălzire. Nu preparați niciodată ouă în coajă și nu încălziți ouă fierte tari. Nu preparați niciodată scoici sau crustacee. În cazul ouălor ochi sau al ouălor în pahar, trebuie ca mai întâi să înțepați gălbenușul. În cazul alimentelor cu coajă sau pieliță tare, de ex. mere, roșii, cartofi sau cârnăciori, coaja poate crăpa. Înainte de încălzire, înțepați coaja sau pielița.
- Căldura nu se distribuie uniform în mâncarea pentru bebeluși. Nu încălziți niciodată alimentele pentru bebeluși în vase închise. Îndepărtați întotdeauna capacul sau tetina. După încălzire, amestecați sau agitați bine. Verificați temperatura înainte de a oferi mâncarea copilului.
- Alimentele încălzite emit căldură. Vesela se poate înfierbânta foarte puternic. Scoateți întotdeauna accesoriile sau vasele fierbinți cu ajutorul unei mânuși de bucătărie.
- În cazul alimentelor închise într-un ambalaj etanș, ambalajul poate crăpa. Respectați întotdeauna specificațiile de pe ambalaj. Scoateți întotdeauna preparatele din spațiul de coacere cu o mânășă de bucătărie.

⚠️ Avertizare – Pericol de opărire!

În cazul încălzirii lichidelor, este posibilă întârzierea fierberii. Aceasta înseamnă că se atinge temperatura de fierbere fără să se producă bulele tipice de vapor. La cea mai mică mișcare a vasului, lichidul fierbinte se poate revărsa brusc și poate fi împrășcat. La încălzire, puneți întotdeauna o lingură în vas. În acest fel, evitați fenomenul de întârziere a fierberii.

⚠️ Avertizare – Pericol de rănire!

Vesela neadecvată se poate sparge. Vesela din porțelan și ceramică poate avea orificii fine în mânăre și capac. În spatele acestor orificii, există cavități. Umiditatea care pătrunde în cavități poate provoca spargerea veselei. Utilizați numai veselă adecvată pentru microunde.

⚠️ Avertizare – Pericol de electrocutare!

Aparatul funcționează cu tensiune înaltă. Nu înlăturați niciodată carcasa.

⚠️ Avertizare – Pericol de provocare a unor daune grave asupra sănătății!

- În cazul unei curățări deficiente, suprafața aparatului se poate deteriora. Este posibil să iasă energia produsă de microunde. Curățați aparatul regulat și îndepărtați imediat resturile de alimente. Mențineți întotdeauna curate interiorul cuptorului, garnitura ușii, ușa și balamaua ușii.
- Printr-o ușă defectă a cuptorului sau o garnitură defectă a ușii poate ieși energie produsă de microunde. Nu utilizați niciodată aparatul dacă ușa cuptorului, garnitura ușii sau rama din plastic a ușii este avariata. Chemați unitatea service abilitată.
- La aparatele fără carcasă este emisă energie produsă de microunde. Nu îndepărtați niciodată carcasa. Pentru lucrări de întreținere sau reparații, chemați unitatea service abilitată.

➡️ Cauzele avariilor**Generalități****Atenție!**

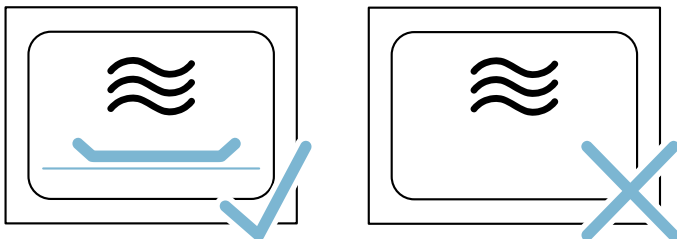
- Accesorii, folie, hârtie de patiserie sau veselă pe baza spațiului de coacere: Nu așezați accesorii pe baza spațiului de coacere. Nu acoperiți baza spațiului de coacere cu folie, de orice tip, sau hârtie de patiserie. Nu așezați nicio veselă pe baza spațiului de coacere dacă este setată o temperatură peste 50 °C. Se produce o acumulare de căldură. Duratele de coacere și de prăjire nu mai sunt valabile, iar emailul se deteriorează.
- 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.
- Apă în spațiul de coacere fierbinte: Nu turnați niciodată apă în spațiul de coacere fierbinte. Se produc vaporii 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 deschis: 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 accesorii pe ușa aparatului.
- **Introduceți accesoriul:** În funcție de tipul aparatului, accesoriul poate zgâria geamul ușii aparatului la închiderea acesteia. Introduceți întotdeauna accesoriul până la opritor în spațiul de coacere.
- **Transportul aparatului:** Nu deplasați și nu țineți aparatul de mânerul ușii. Mânerul ușii nu poate suporta greutatea aparatului și se poate rupe.

Cuptor cu microunde

Atenție!

- **Formarea scânteilor:** metalul - de ex. lingurița din pahar - trebuie să se afle la o distanță minimă de 2 cm față de pereții interiori ai cuptorului și față de partea interioară a ușii. Scânteile pot distruge sticla din interior a ușii.
- **Combinarea accesoriilor:** nu combinați grătarul cu tava universală. Se pot forma scânteii dacă sunt introduse direct una deasupra celeilalte. Introduceți-le pe fiecare pe nivelul său.
- **Regim de funcționare numai cu microunde:** la funcționarea numai cu microunde sunt neadecvate tava universală sau tava de copt. Se pot produce scânteii și spațiul de coacere va fi deteriorat. Utilizați ca suprafață de așezare grătarul livrat odată cu aparatul sau microundele în combinație cu un mod de încălzire.
- **Vesela din aluminiu:** nu utilizați veselă din aluminiu în aparat. Aparatul se va deteriora prin formarea de scânteii.
- **Regimul de funcționare cu microunde fără alimente:** funcționarea aparatului fără alimente duce la suprasarcină. Nu porniți niciodată cuptorul cu microunde fără alimente în interior. Excepția o reprezintă un test scurt pentru veselă. → "Cuptorul cu microunde" la pagina 17



- **Popcorn la microunde:** nu setați niciodată o putere prea mare a microundelor. Utilizați maxim 600 Wați. Așezați întotdeauna punga cu floricele pe o farfurie. Geamul ușii poate crăpa din cauza suprasolicitării.

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 Ecranul 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.

Elemente de operare

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



Taste

Aici vă este prezentată în mod succint semnificația diferitelor taste.

| Tastele | Semnificație | |
|--|--------------------------------------|--|
| on/off (Conectare/ deconectare) | | Conectarea și deconectarea aparatului |
| menu (Meniu) | Meniu | Deschiderea meniului modurilor de funcționare |
|  | Informație Siguranța pentru copii | Solicitarea de afișare a indicațiilor Activarea și dezactivarea siguranței pentru copii |

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.

| | | |
|---|------------------|--|
|  | Funcții de timp | Deschiderea meniului funcțiilor de timp |
|  | Încălzire rapidă | Conectarea și deconectarea încălzirii rapide |
| 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. |

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.

| Modul de funcționare | Utilizare |
|---|--|
| Moduri de încălzire | Pentru prepararea felului dvs. de mâncare există multe moduri de încălzire adaptate fin. |
| Preparate → "Preparate" la pagina 25 | Aici găsiți pentru multe preparate valorile de setare deja programate. |
| Microunde → "Cuptorul cu microunde" la pagina 17 | Microundele vă ajută să pregătiți, să încălziți sau să decongelați preparatele mai repede. |
| Combinăție microunde → "Cuptorul cu microunde" la pagina 17 | Acesta vă permite activarea unui mod de încălzire suplimentar față de microunde. |
| Funcția de uscare → "Cuptorul cu microunde" la pagina 17 | Utilizați după fiecare funcționare cu abur sau microunde. |
| Funcția de curățare → "Funcția de curățare" la pagina 19 | Funcția de curățare vă curăță cuptorul aproape singură. |
| Setări → "Setări de bază" la pagina 16 | Puteți adapta setările de bază ale aparatului dvs. conform propriilor obișnuințe. |

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 | 30-275 °C | Pentru coacere sau prăjire pe unul sau mai multe niveluri. Ventilatorul distribuie uniform în interiorul cuptorului căldura degajată de corpul de încălzire circular din peretele posterior. |
|  Încălzire superioară/inferioară | 30-300 °C | Pentru coacerea și prăjirea tradițională pe un nivel. Deosebit de adecvat pentru prăjituri cu umplutură zemoasă. Căldura vine uniform de sus și de jos. |
|  Convecție aer eco | 30-275 °C | Pentru prepararea cu consum energetic optimizat a unor alimente selecționate, pe un nivel, fără preîncălzire. Ventilatorul dispersează căldura, optimizată energetic, degajată de corpul de încălzire circular din peretele posterior, în mod uniform în interiorul cuptorului. |
|  Încălzire superioară/inferioară eco | 30-300 °C | Pentru prepararea cu consum energetic optimizat a unor alimente selecționate. Căldura vine uniform de sus și de jos. |
|  Grill cu convecție aer | 30-300 °C | Pentru prăjirea păsărilor, a peștelui întreg și a 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 alimentului. |
|  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 | 30-275 °C | Pentru prepararea pizzei și a 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. |
|  | Preparare ușoară | 70-120 °C | Pentru prepararea delicată și lentă a bucăților de carne rumenite la suprafață, fragede, 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. |
|  | Menținere la cald | 60-100 °C | Pentru menținerea la cald a mâncărilor preparate. |
|  | Preîncălzirea veselei | 30-70 °C | Pentru încălzirea veselei. |
|  | Funcția coolStart | 30-275 °C | Pentru prepararea rapidă a produselor congelate pe nivelul 1. Temperatura se stabilizează 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. |

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.

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. Apăsați 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.

Deschideți ușa 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.

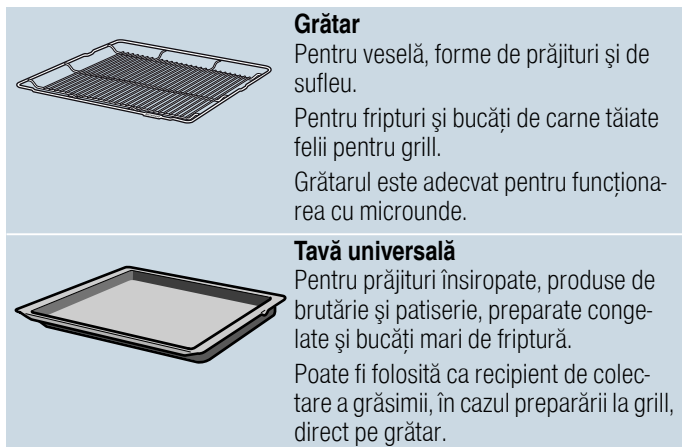
Indicație: Puteți modifica în setările de bază cât timp să continue funcționarea ventilatorului → "Setări de bază" la pagina 16

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:



Utilizați numai accesorii originale. Acestea sunt concepute 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 accesorii se încing, acestea se pot deforma. Acest lucru nu influențează funcționarea. Imediat ce acestea se răcesc, deformarea dispare.

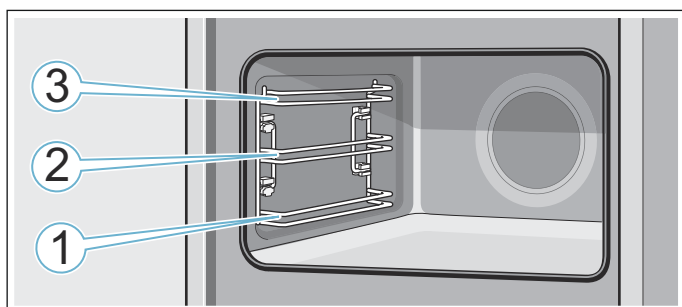
Microunde

Pentru funcționarea numai cu microunde, este adecvat exclusiv grătarul livrat odată cu aparatul. Tava universală sau tava de copt pot duce la formarea scânteilor și spațiul de coacere va fi deteriorat.

La funcționarea în combinație cu microunde sau cu modul de funcționare Preparate, puteți utiliza și tava universală, tava de copt sau alte accesorii livrate odată cu aparatul.

Introducerea accesoriilor

Interiorul cuptorului dispune de 3 niveluri de introducere. Nivelurile de introducere se numără de jos în sus.



Pe nivelurile de introducere 1, 2 și 3 introduceți întotdeauna accesoriul între cele două tije de ghidare ale unui nivel.

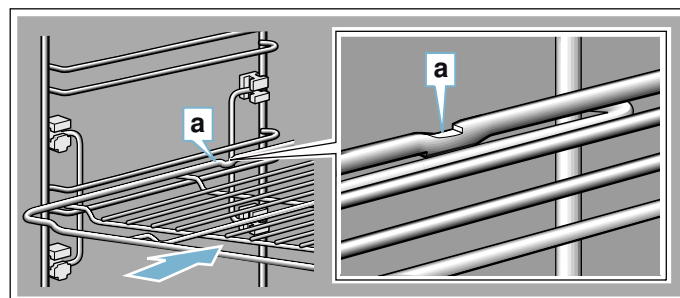
Indicații

- Aveți grijă să introduceți accesoriile întotdeauna în poziția corectă în interiorul cuptorului.
- Împingeți accesoriul întotdeauna integral în interiorul cuptorului, astfel încât să nu atingă ușa cuptorului.

Funcția de blocare în poziție

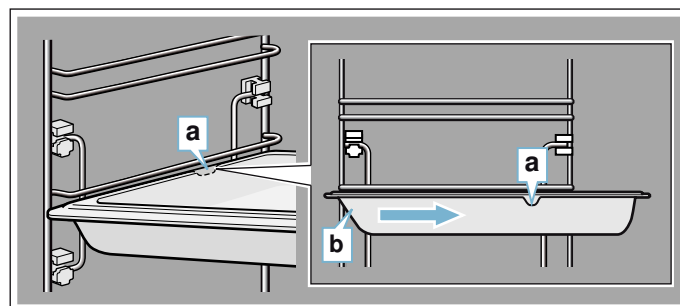
Accesoriile pot fi trase în afară cam până la jumătate, până când se blochează în poziție. Funcția de blocare în poziție împiedică răsturnarea accesoriului la tragerea lui în afară. Accesoriul trebuie introdus corect în interiorul cuptorului pentru ca protecția împotriva răsturnării să funcționeze.

La introducerea grătarului, aveți grijă ca ciocul de înclichetare **a** să fie în spate și îndreptat în jos. Inscripția "microwave" trebuie să fie în față și curbura să fie îndreptată în jos.



La introducerea tăvilor, aveți grijă ca ciocul de înclichetare **a** să fie în spate și îndreptat în jos. Marginea teșită a accesoriului **b** trebuie să fie îndreptată către ușa aparatului.

Exemplul din imagine: tavă universală



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.

La cumpărare, indicați numărul de comandă exact al accesoriului special.

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 25

| Accesorii speciale | Număr de comandă |
|---|------------------|
| Grătar Pentru veselă, forme de prăjituri și forme de sufleu și pentru fripturi și bucăți pentru grill. | HZ634080 |
| 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. | HZ632070 |
| Tavă de copt Pentru prăjituri în tavă și produse mici de patiserie. | HZ631070 |
| Grătar inserabil Pentru carne, păsări și pește. Pentru așezarea în tava universală, pentru a colecta grăsimea și zeama de carne care picură. | HZ324000 |
| Tavă universală, cu strat anti-aderent Pentru prăjituri însirocate, produse de brutărie și patiserie, preparate congelate și bucăți mari de friptură. Produsele de brutărie și patiserie și fripturile se desprind mai ușor din tava universală. | HZ632010 |
| Tavă de 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. | HZ631010 |
| Tigaie profesională Pentru prepararea unor cantități mari. | HZ633070 |
| Capac pentru tigaia profesională Capacul face din tigaia profesională o cratiță profesională. | HZ633001 |
| Tavă pentru pizza Pentru pizza și prăjituri mari, rotunde. | HZ617000 |
| Tavă grill Pentru prepararea la grill în locul grătarului sau ca protecție împotriva stropirii. A se utiliza numai în tava universală. | HZ625071 |
| Piatră de copt pâine Pentru pâine făcută în casă, chifle și pizza, care trebuie să aibă o bază crocantă. Piatra de copt trebuie preîncălzită la temperatura recomandată. | HZ327000 |
| Cratiță de sticlă (5,1 litri) Pentru preparate brezate și sufleuri. Deosebit de adecvată pentru modul de funcționare "Preparate". | HZ915001 |
| Tavă de sticlă Pentru fripturi mari, prăjituri însirocate și sufleuri. | HZ86S000 |
| Tavă de sticlă Pentru sufleuri, preparate din legume și produse de brutărie și patiserie. | HZ636000 |

Șipci decorative

HZ66X600

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.

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 16

Setarea limbii

Este presetată limba "germană".

1. Setați cu ajutorul selectorului rotativ limba dorită.
2. Atingeți săgeata >.
Apare următoarea setare.

Setarea orei curente

Ora curentă pornește de la ora 12:00.

1. Setați ora curentă cu ajutorul selectorului rotativ.
2. Atingeți săgeata >.

Setarea datei

Este presetată data "1.1.2014".

1. Cu selectorul rotativ setați ziua curentă, luna și anul.
2. Atingeți săgeata > până când ați actualizat toate setările.
Pe display se afișează indicația că prima punere în funcțiune este încheiată.

Curățarea interiorului cuptorului și a accesoriilor


Înainte de a prepara pentru prima dată alimente cu aparatul, curățați interiorul cuptorului și accesoriile.

Curățarea interiorul cuptorului

Pentru a elimina mirosul aparatului nou, încingeți cuptorul gol și închis.

Țineți seama ca în interiorul cuptorului să nu fie resturi de ambalaj, precum biluțe de polistiren. Înainte de încălzire, ștergeți suprafețele lucioase din interiorul cuptorului cu un șervet moale, umed. Aerisiți bucătăria pe tot parcursul perioadei de încălzire a aparatului.

Efectuați setările indicate.

| Setări | |
|--------------------|---|
| Modul de încălzire | Încălzire superioară/inferioară  |
| Temperatura | 240 °C |
| Durata | 1 oră |

În capitolul următor aflați cum setați modul de încălzire și temperatura.

După durata indicată, deconectați aparatul cu on/off.

După răcirea interiorului cuptorului, curățați suprafețele lucioase cu o soluție de apă cu detergent de vase și cu o lavetă.

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.

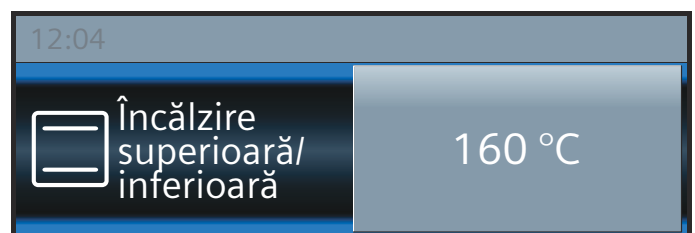
Setarea modului de încălzire și a temperaturii

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.

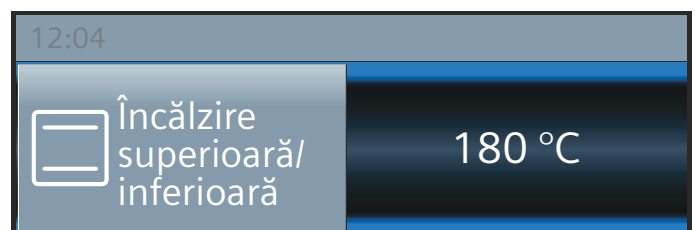
Pentru alte setări, modificați valorile după cum urmează:

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

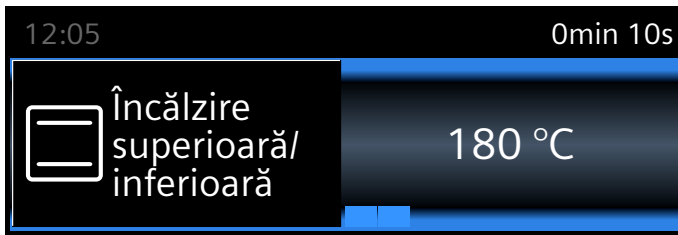
1. Cu selectorul rotativ modificați modul de încălzire.



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



4. Porniți cu tasta start/stop.



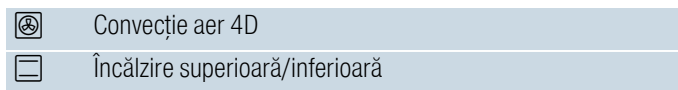
Pe display se afișează modul de încălzire setat și temperatura.

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:

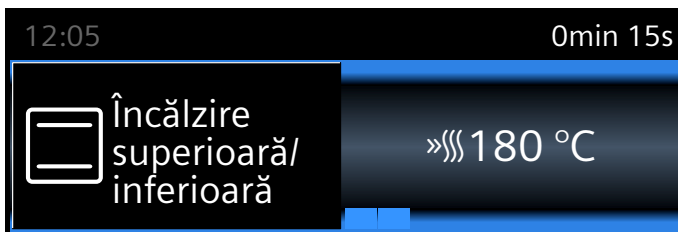


Pentru a obține un rezultat uniform al preparării, introduceți preparatul în interiorul cuptorului doar atunci când încălzirea rapidă s-a terminat.

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. Apăsăți tasta »|||.



Simbolul »||| apare în stânga, lângă temperatură. Afișajul pentru controlul temperaturii începe să se umple.

Atunci când încălzirea rapidă este încheiată, se emite un semnal sonor. Simbolul »||| 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

Apăsăți tasta »|||. Simbolul »||| din display se stinge.

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 [i] 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 .

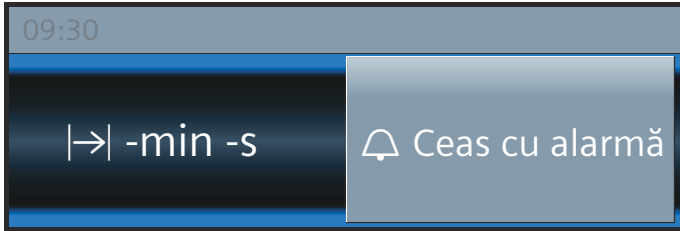
Durata de preparare

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.

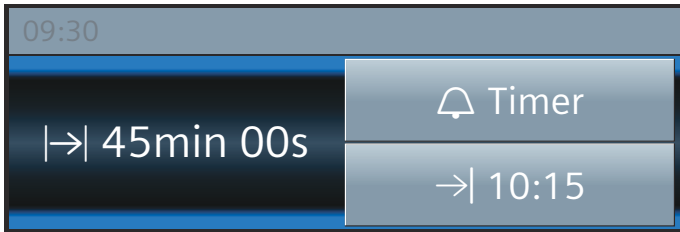
Condiție necesară: sunt setate un mod de încălzire și o temperatură.


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

1. Apăsați 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. Readuceți 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.

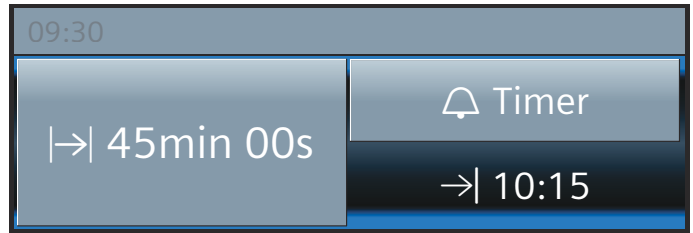
Timpul final

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.

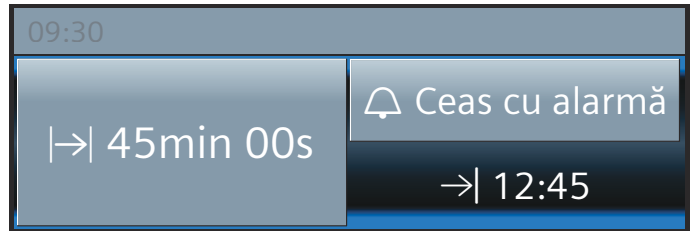
Condiție necesară: regimul de funcționare setat nu a fost pornit. Este reglată o durată de preparare. Meniul funcțiilor de timp  este deschis.

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. Funcționarea va începe la momentul potrivit. 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.

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 on/off (Conectare/deconectare).
2. Apăsați tasta menu (Meniu).
Se deschide meniul modurilor de funcționare.
3. Selectați modul de funcționare "Setări".
Se afișează prima setare de bază și aceasta poate fi modificată cu selectorul rotativ.
4. Atingeți săgeata >.
5. Modificați valorile cu ajutorul selectorului rotativ.
6. Atingeți săgeata > pentru a trece la următoarele setări de bază.
7. 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 |

| | |
|---|---|
| Durata semnalului sonor | Scurtă (30 s) |
| | Medie (1 m) |
| | Lungă (5 m) |
| Volum sonor | 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 |
| Continuare automată | La închiderea ușii |
| | Fără continuare automată (apăsați tasta start/stop) |
| Funcționarea după conectare | Meniul principal |
| | Moduri de încălzire |
| | Microunde |
| | Combinatie microunde |
| | 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 |
| Reglaje sabat | Conectat |
| | Deconectat |
| Setări din fabrică | Resetare |

*) Existent, în funcție de tipul aparatului

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 on/off (Conectare/deconectare).
2. Apăsați tasta menu (Meniu).
Se deschide meniul modurilor de funcționare.
3. Atingeți câmpul "Setări".
4. Cu săgeata > treceți la "Ora curentă".
5. Modificați ora curentă cu ajutorul selectorului rotativ.
6. 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.

Cuptorul cu microunde

Microundele vă ajută să pregătiți, să încălziți sau să decongelezi alimentele deosebit de repede. Puteți utiliza regimul cu microunde singur, sau în combinație cu un mod de încălzire.

Pentru a folosi funcția Microunde în mod optim, respectați indicațiile cu privire la veselă și orientați-vă după datele din tabelele de aplicații de la sfârșitul manualului de utilizare.

Veselă

Nu orice tip de veselă este adecvat pentru microunde. Pentru ca alimentele dvs. să se încălzească și ca aparatul să nu se deterioreze, folosiți numai veselă adecvată pentru microunde.

Este adecvată vesela rezistentă la căldură din sticlă, vitroceramică, porțelan sau mase plastice termorezistente. Aceste materiale permit trecerea microundelor. Puteți folosi și ceramică, dacă aceasta este complet vitrată și fără fisuri.

Puteți utiliza de asemenea veselă de masă. În acest mod economisiți timpul necesar schimbării vasului. Utilizați vesela cu decorațiuni aurii sau argintii numai dacă producătorul garantează că aceasta este adecvată pentru microunde.

La coacerea în regim combinat, puteți utiliza forme de copt obișnuite, din metal. Astfel, prăjitura se rumenește și în partea de jos.

Pentru alte utilizări, nu este adecvată vesela din metal. Metalele nu lasă să treacă microundele. Alimentele rămân reci în recipiente metalice închise.

Atenție!

Formarea scânteilor: metalul - de ex. lingurița din pahar - trebuie să se afle la o distanță minimă de 2 cm față de pereții interiori ai cuptorului și față de partea interioară a ușii. Scânteile pot distruge sticla din interior a ușii.

Test pentru veselă

Nu porniți niciodată cuptorul cu microunde fără alimente. Singura excepție este testul scurt pentru veselă.

În cazul în care nu sunteți sigur dacă vesela dumneavoastră este adecvată pentru microunde, efectuați acest test.

1. Așezați vasul gol timp de ½ minut - 1 minut în interiorul cuptorului, la putere maximă.
2. Verificați din când în când temperatura vasului. Vasul trebuie să rămână rece sau la temperatura mâinii.

În cazul în care este fierbinte sau dacă apar scânteii, acesta este neadecvat.

Întrerupeți testul.

Avertizare – Pericol de arsuri!

În timpul utilizării, părțile accesibile devin fierbinți. Nu atingeți niciodată părțile fierbinți. Țineți copiii la distanță.

Accesorii livrate împreună cu aparatul

Pentru funcționarea numai cu microunde, este adecvat exclusiv grătarul livrat odată cu aparatul. Tava universală sau tava de copt pot duce la formarea scânteilor și spațiul de coacere va fi deteriorat.

La funcționarea în combinație cu microunde sau cu modul de funcționare Prepare, puteți utiliza și tava universală, tava de copt sau alte accesorii livrate odată cu aparatul.

La funcționarea cu microunde, este recomandabil să introduceți accesoriul la nivelul 1, în cazul în care nu este indicat altfel.

Puteri microunde

Puteți seta 5 puteri diferite ale microundelor.

| Putere | Alimente | Durata maximă |
|--------|---|------------------|
| 90 W | pentru decongelarea alimentelor delicate | 1 oră și 30 min. |
| 180 W | pentru decongelare și preparare | 1 oră și 30 min. |
| 360 W | pentru prepararea cărnii și încălzirea alimentelor delicate | 1 oră și 30 min. |
| 600 W | pentru încălzirea și prepararea alimentelor | 1 oră și 30 min. |
| 1000 W | pentru încălzirea lichidelor | 30 min. |

Setarea microundelor combinate cu un mod de încălzire

Nu toate modurile de încălzire sunt adecvate pentru a fi combinate cu microundele.

Puteți seta puteri de la 90 de wați până la 360 de wați.

Moduri de încălzire adecvate:

| | |
|---|---------------------------------|
|  | Convecție aer 4D |
|  | Încălzire superioară/inferioară |
|  | Grill cu convecție aer |
|  | Grill suprafață mare |
|  | Grill suprafață mică |

1. Apăsăți tasta menu (Meniu). Se deschide meniul modurilor de funcționare.
2. Selectați câmpul "Combinație microunde". Vor fi propuse modul de încălzire, temperatura, puterea microundelor și durata de preparare.
3. Atingeți câmpul corespunzător și setați valorile dorite cu selectorul rotativ.
4. Porniți cu tasta start/stop. Derularea duratei de preparare este vizibilă pe afișaj.

Puteți modifica valorile oricând. Pentru aceasta, atingeți câmpul corespunzător și modificați valorile cu selectorul rotativ.

Durata de preparare a expirat

Se emite un semnal sonor. Regimul cu microunde este încheiat. Pe display este afișat $I \rightarrow I$ 0min 00s și în rândul de stare apare "Terminat". Puteți anula anticipat semnalul sonor cu tasta \ominus .

Dacă doriți să setați din nou o putere a microundelor, atingeți câmpul corespunzător și introduceți o durată. Funcționarea începe din nou.

Înteruperea funcționării

Apăsați tasta start/stop: cuptorul se află în stare de repaus. Apăsați din nou tasta start/stop, funcționarea va continua.

Deschideți ușa aparatului: funcționarea se întrerupe. Închideți ușa aparatului: funcționarea continuă.

Anularea funcționării

Apăsați tasta on/off (Conectare/deconectare).

Setarea regimului cu microunde

Pentru a obține un rezultat optim cu funcția de microunde, împingeți întotdeauna grătarul pe nivelul 1.

1. Apăsați tasta menu (Meniu).
Se deschide meniul modurilor de funcționare.
2. Selectați câmpul "Microunde".
Vor fi propuse o valoare pentru puterea microundelor și o durată de preparare.
3. Setați puterea microundelor și/sau durata de preparare cu selectorul rotativ.
4. Porniți microundele cu tasta start/stop.
Derularea duratei de preparare este vizibilă pe afișaj.

Puteți modifica valorile oricând. Pentru aceasta, atingeți câmpul corespunzător și modificați valorile cu selectorul rotativ.

Durata de preparare a expirat

Se emite un semnal sonor. Regimul cu microunde este încheiat. Pe display este afișat $I \rightarrow I$ 0min 00s și în rândul de stare apare "Terminat". Puteți anula anticipat semnalul sonor cu tasta \ominus .

Dacă doriți să setați din nou o putere a microundelor, atingeți câmpul corespunzător și introduceți o durată. Funcționarea începe din nou.

Înteruperea funcționării

Apăsați tasta start/stop: cuptorul se află în stare de repaus. Apăsați din nou tasta start/stop, funcționarea va continua.

Deschideți ușa aparatului: funcționarea se întrerupe. După închiderea ușii, apăsați tasta start/stop. Funcționarea continuă.

Anularea funcționării

Apăsați tasta on/off (Conectare/deconectare).

Uscare

Cu modul de funcționare "Funcție de uscare", interiorul cuptorului va fi încălzit, iar umezeala din interiorul

cuptorului se evaporă. După fiecare funcționare cu microunde, utilizați funcția de uscare.

1. Apăsați pe tasta menu (Meniu).
Se deschide meniul modurilor de funcționare.
2. Selectați modul de funcționare "Funcția de uscare".
3. Porniți cu tasta start/stop.
Se începe uscarea și se finalizează automat după 10 minute.

Deschideți ușa aparatului și lăsați-o deschisă pentru 1 până la 2 minute, pentru ca umezeala să poată ieși.



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 16

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.

Funcția de curățare

Prin intermediul modului de funcționare "Funcția de curățare" vor fi curățate suprafețele cu curățare automată din interiorul cuptorului.

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.

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 frecați 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 14

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 îngrădesc capacitatea de curățare a suprafețelor cu curățare automată.

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 vopsite | 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. |

| | |
|---------------------------------|--|
| Cadru interior al ușii din inox | Produse de curățare pentru inox: Respectați indicațiile producătorilor. Cu aceste produse se pot îndepărta decolorările. Nu utilizați produse de îngrijire pentru inox. |
| 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-le și curățați-le cu o lavetă sau cu o perie. În cazul unei murdăriri pronunțate, utilizați un burete de frecat din sârmă de inox. |

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 capitolul corespunzător.

→ "Funcția de curățare" la pagina 19

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.

Supporturile 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.

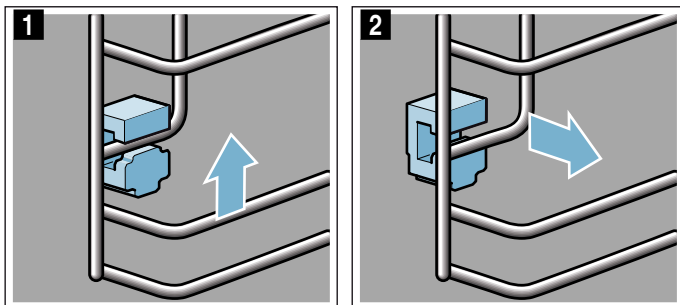
Montarea și demontarea suporturilor pentru tăvi

⚠ Avertizare – Pericol de arsuri!

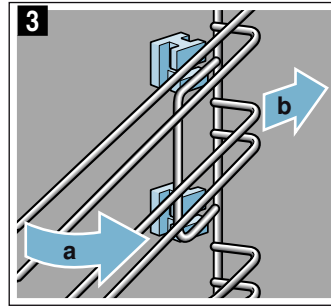
Suporturile pentru tăvi devin foarte fierbinți. Nu atingeți niciodată suporturile fierbinți. Lăsați întotdeauna aparatul să se răcească. Țineți copiii la distanță.

Decroșarea suporturilor pentru tăvi

1. Apăsați din față suportul pentru tavă în sus (figura 1)
2. și desprindeți din dispozitivul de prindere (figura 2).



3. Apoi rabatați întregul suport în afară **a** și agățați-l în spate **b** (figura 3).

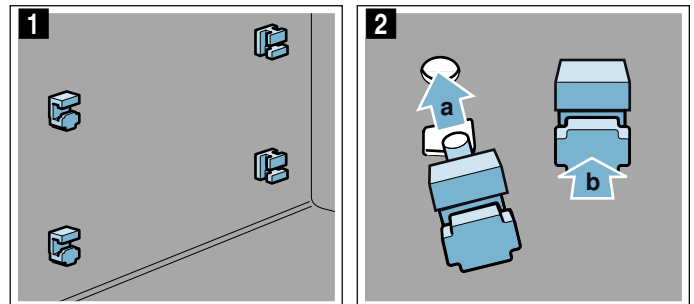


Curățați suporturile pentru tăvi cu detergent de vase și cu un burete de vase. În cazul murdăriilor persistente, utilizați o perie.

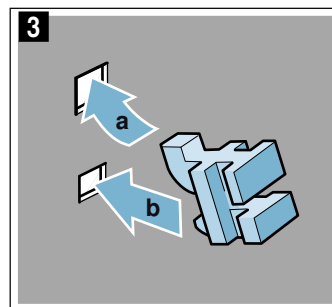
Introduceți elementele de prindere

Dacă elementele de prindere au căzut afară în momentul scoaterii suportului pentru tăvi, acestea trebuie introduse la loc corect.

1. Elementele de prindere diferă în față și în spate (figura 1).
2. Îmbinați elementul de prindere din față cu cârligul sus în orificiul rotund **a**, poziționați-l puțin oblic, agățați-l jos și îndreptați-l **b** (figura 2).

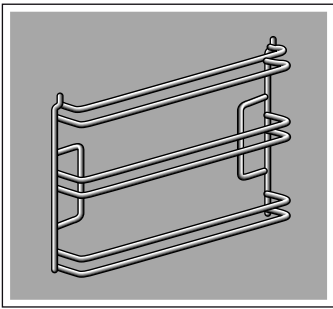


3. Agățați elementul de prindere din spate cu cârligul în orificiul superior **a** și apăsați-l până pătrunde în orificiul de jos **b** (figura 3).



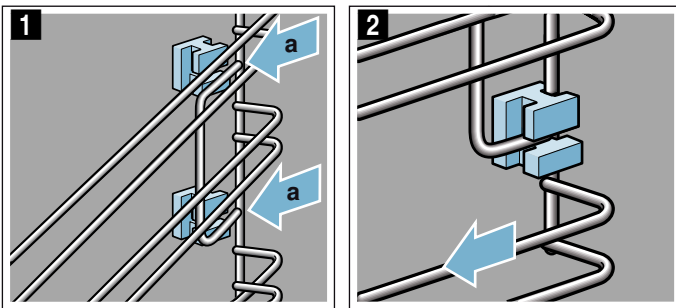
Prinderea suporturilor pentru tăvi

La prindere, aveți grijă ca marginea teșită să se afle în partea de sus a suportului pentru tăvi.

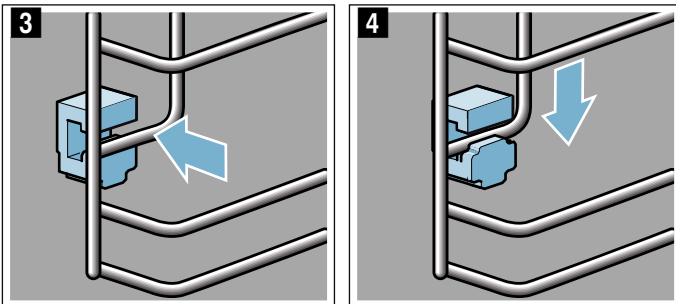


Suporturile pentru tăvi se potrivesc la stânga și la dreapta.

1. Așezați suportul pentru tăvi oblic în spate și îmbinați sus și jos **a** (figura **1**).
2. Trageți suportul în față (figura **2**).



3. Apoi rabatați în față și înclichetați (figura **3**)
4. și apăsați în jos (figura **4**).



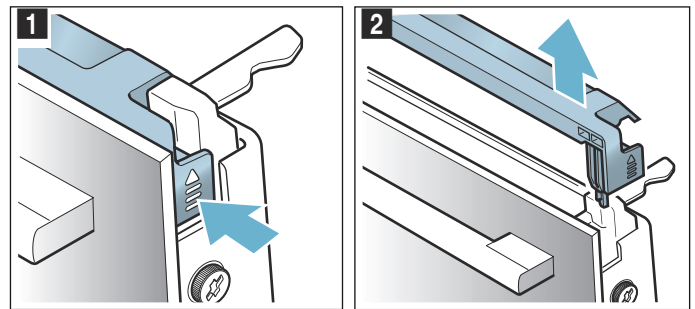
Ușa aparatului

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

Detășarea capacului ușii

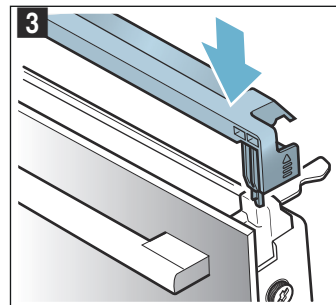
Insertia din inox din capacul ușii se poate decolora. Pentru o curățare eficientă, puteți îndepărta capacul.

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



Indicație: Curățați insertia din inox din capac cu un produs de curățare pentru inox. Curățați restul capacului cu soluție de apă cu detergent de vase și cu o lavetă moale.

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



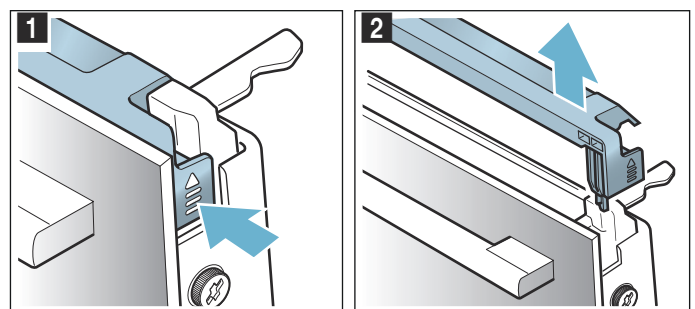
5. Închideți ușa aparatului.

Montarea și demontarea geamurilor ușii

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

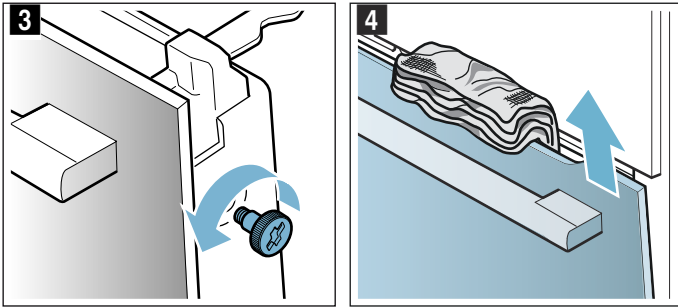
Demontarea de pe aparat

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

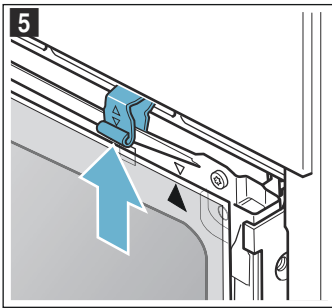


4. Desfaceți șuruburile din stânga și din dreapta de pe ușa aparatului, și îndepărtați-le (figura **3**).

5. 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.



6. La geamul intermediar, în partea de sus apăsați cele două elemente de prindere în sus, nu le scoateți (figura 5). Țineți ferm geamul cu o mână. Scoateți geamul.

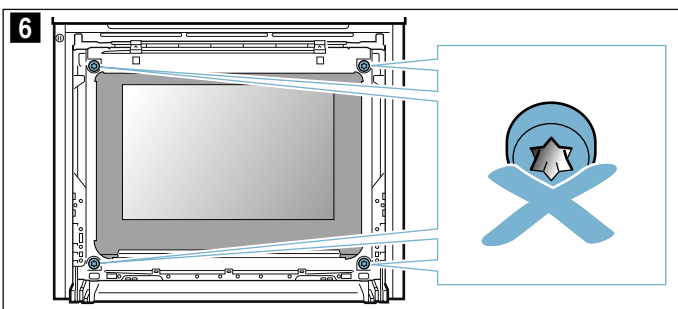


Curățați geamurile cu un produs de curățat sticla și cu o lavetă moale.

⚠ Avertizare – Pericol de provocare a unor daune grave asupra sănătății!

Prin deschiderea șuruburilor, nu mai este garantată siguranța aparatului. Este posibil să iasă energie produsă de microunde. Nu desfaceți niciodată șuruburile.

Nu deșurubați cele patru șuruburi negre (figura 6).



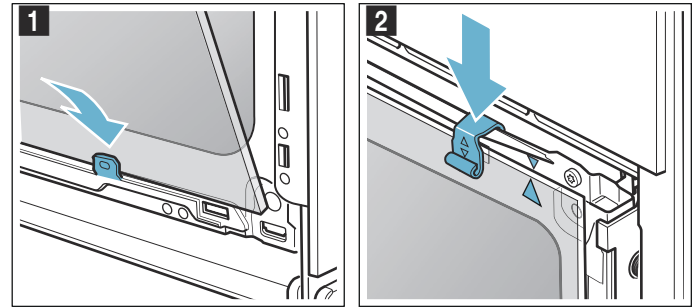
⚠ Avertizare – Pericol de vătămare!

- 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.

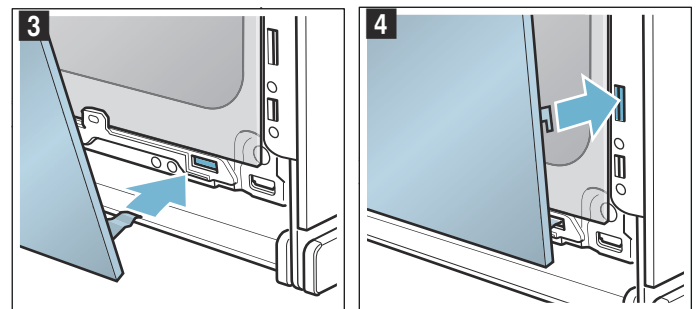
Montarea pe aparat

La montarea geamului interior, aveți grijă ca săgeata de pe geam să fie în dreapta sus și să corespundă cu săgeata de pe tablă.

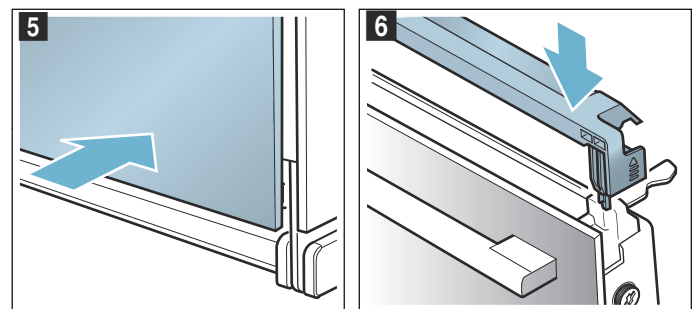
1. Introduceți geamul intermediar în partea de jos în elementul de prindere (figura 1) și apăsați ușor în partea de sus.
2. Apăsați în jos ambele elemente de prindere (figura 2).



3. Introduceți geamul frontal în partea de jos în elementele de prindere (figura 3).
4. Închideți geamul frontal până când cele două cârlige de sus se găsesc în dreptul deschizăturii (figura 4).



5. Apăsați geamul frontal în partea de jos până se aude cum se fixează (figura 5).
6. Deschideți din nou doar puțin ușa aparatului și scoateți șervetul de bucătărie.
7. Înșurubați la loc cele două șuruburi din stânga și din dreapta.
8. Așezați capacul și apăsați-l până se aude cum se fixează (figura 6).



9. Închideți ușa aparatului.

Atenție!

Nu utilizați din nou cuptorul 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

Tabel de defecțiuni

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

| 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 | Apăsați 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". |
| Sistemul de iluminat din interiorul cuptorului este defect | Led defect | Chemați serviciul pentru clienți |

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.

instrucțiunilor de utilizare. Acolo veți găsi multe sugestii și recomandări. → "Testate pentru dumneavoastră în studioul nostru gastronomic" la pagina 27

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.

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.

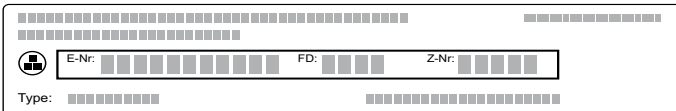
În cazul în care totuși se defectează cândva o lampă cu LED sau capacul de sticlă al lămpii, chemați unitatea de service abilitată. Nu este permisă îndepărtarea capacului lămpii.

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 sunați, 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.



The diagram shows a rectangular label with a grid of small squares. It contains the following fields: E-Nr., FD, Z-Nr., and Type.

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

Nr. E

Nr. FD

Unitățile service abilitate 

Țineți seama de faptul că deplasarea 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.

Preparete

Cu modul de funcționare "Preparete" 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 27

Microunde

La anumite preparate se activează automat funcția Microunde. Datorită microundelor se scurtează semnificativ durata de preparare, aceasta reducându-se aproape la jumătate. Aparatul vă atrage atenția să folosiți veselă adecvată pentru microunde. În capitolul Microunde găsiți indicații referitoare la vesela potrivită. → "Cuptorul cu microunde" la pagina 17

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 | Prăjituri în forme |
| | Prăjituri în tavă |
| | Produse mici de patiserie |
| | Fursecuri |
| Pâine, chifle | Pâine |
| | Chifle |
| Pizza, tartă picantă | Pizza |
| | Tarte picante, quiche |
| Mâncăruri la caserolă, sufleuri | Sufleu picant, proaspăt, ingrediente preparate |
| | Lasagna proaspătă |
| | Cartofi gratinați, ingrediente crude, înălțime 4 cm |
| | Sufleu dulce, proaspăt |
| | Sufleu în forme porționate |
| Produse congelate | Pizza |
| | Chifle |
| | Sufleuri |
| | Produse din cartofi |
| | Carne de pasăre, pește |
| Pasăre | Pui |
| | Rață, găscă |
| | Curcan |
| Carne | Carne de porc |
| | Carne de vită |
| | Carne de vițel |
| | Carne de miel |
| | Vânat |
| | Preparate din carne |
| Pește | Pește |
| | Fileuri de pește |
| Garnituri, legume | Legume |
| | Cartofi |
| | Orez |
| | Cereale |
| Decongelarea alimentelor | Pâine, chifle |
| | Prăjituri |
| | Carne, pasăre |
| | Pește |


Setarea unui preparat

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

1. Apăsăți tasta menu (Meniu).
Se deschide meniul modurilor de funcționare.
2. Selectați modul de funcționare "Preparate".
Prima categorie apare pe display.
3. Cu selectorul rotativ selectați categoria dorită.
4. Atingeți câmpul "Mai departe".
5. Cu selectorul rotativ selectați alimentul dorit.
6. Atingeți câmpul "Mai departe".
7. Cu selectorul rotativ selectați preparatul.

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

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

Apăsăți 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 14

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 aburi în interiorul cuptorului.

Aparatul 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.

Forme din silicon

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

Dacă doriți totuși să utilizați forme de copt din silicon, orientați-vă după indicațiile și rețetele producătorului. Formele din silicon sunt adesea mai mici decât formele normale. Datele cu privire la cantități și datele din rețete pot diferi.

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.

Coacerea în combinație cu microundele

Dacă veți coace folosind în combinație funcția de microunde, puteți scurta semnificativ timpul de preparare.

Utilizați întotdeauna veselă rezistentă la căldură, adecvată pentru microunde. Respectați indicațiile referitoare la vesela adecvată pentru microunde.
→ "Cuptorul cu microunde" la pagina 17

La funcționarea combinată puteți utiliza forme de copt obișnuite, din metal. Dacă se formează scântei între forma de copt și grătar, verificați dacă exteriorul formei este curat. Modificați poziția formei pe grătar. Dacă acest lucru nu ajută, coaceți în continuare fără microunde. Durata de coacere se prelungește.

Dacă utilizați forme din plastic, ceramică sau sticlă, timpul de coacere indicat în tabel se scurtează. Prăjitura devine mai puțin maronie în partea de jos.

Coacerea în combinație cu funcția de microunde este posibilă doar pe un nivel.

Niveluri

Utilizați nivelurile de introducere indicate.

Coacere pe un singur nivel

Pentru coacerea pe un singur nivel utilizați următoarea variantă de nivel:

- Nivelul 1

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 inscripția "Microwave" înspre ușa aparatului și curbura îndreptată în jos.

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.

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 găsiți modul de încălzire optim pentru diverse prăjituri și produse mici de patiserie. 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: Timpul de coacere nu pot fi scurtați prin temperaturi mai ridicate. Prăjitura sau produsele mici de

patiserie ar fi preparate numai la exterior, însă în interior ar fi necoapte.

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




Pentru anumite preparate este necesară preîncălzirea, iar acest lucru este indicat în tabel.
























În cazul în care doriți să coaceți după propria rețetă, orientați-vă în funcție de produsele de brutărie și patiserie similare din tabel. Informații suplimentare găsiți

în sugestiile pentru prăjituri și produse mici de patiserie, 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
-  Treapta pentru pizza

| Preparatul | Accesorii / veselă | Nivelul | Modul de încălzire | Temperatura în °C | Putere microunde în wați | Durata de preparare în min. |
|---|---------------------------------------|---------|--|-------------------|--------------------------|-----------------------------|
| Prăjituri în forme | | | | | | |
| Pandișpan, simplu | Formă rotundă/dreptunghiulară | 1 |  | 150-170 | - | 55-70 |
| Pandișpan, simplu | Formă rotundă/dreptunghiulară | 1 |  | 160-180 | 90 | 30-40 |
| Pandișpan, fin | Formă rotundă/dreptunghiulară | 1 |  | 150-170 | - | 60-80 |
| Tartă fină cu fructe și blat din pandișpan | Formă de gugelhupf | 1 |  | 160-180 | - | 45-60 |
| Tartă fină cu fructe și blat din pandișpan | Formă de gugelhupf | 1 |  | 170-190 | 90 | 35-45 |
| Blat de tort din pandișpan | Formă pentru blat de tort | 1 |  | 150-170 | - | 20-40 |
| Tort cu fructe sau brânză de vaci cu blat din aluat fraged | Formă demontabilă Ø26 cm | 1 |  | 160-170 | - | 65-85 |
| Tort cu fructe sau brânză de vaci cu blat din aluat fraged | Formă demontabilă Ø26 cm | 1 |  | 160-180 | 180 | 30-40 |
| | | | | 100 | - | 20 |
| Flan elvețian | Tavă pentru pizza | 1 |  | 200-220 | - | 40-50 |
| Tartă | Formă de tartă, tavă din tablă neagră | 1 |  | 190-210 | - | 25-40 |
| Gugelhupf cu aluat dospit | Formă de gugelhupf | 1 |  | 150-160 | - | 65-75 |
| Prăjitură cu aluat dospit în formă demontabilă | Formă demontabilă Ø28 cm | 1 |  | 150-160 | - | 25-35 |
| Blat de biscuiți, 2 ouă | Formă pentru blat de tort | 1 |  | 170-180 | - | 20-30 |
| Tort de biscuiți, 3 ouă | Formă demontabilă Ø26 cm | 1 |  | 160-170* | - | 25-35 |
| Tort de biscuiți, 6 ouă | Formă demontabilă Ø28 cm | 1 |  | 150-170* | - | 30-50 |
| Prăjituri la tavă | | | | | | |
| Pandișpan cu umplutură | Tavă de copt | 1 |  | 160-180 | - | 20-40 |
| Pandișpan, 2 niveluri | Tavă universală + tavă de copt | 3+1 |  | 150-170 | - | 35-50 |
| Prăjitură din aluat fraged cu umplutură uscată | Tavă de copt | 1 |  | 180-200 | - | 25-30 |
| Prăjitură din aluat fraged cu umplutură uscată, 2 niveluri | Tavă universală + tavă de copt | 3+1 |  | 150-170 | - | 40-55 |
| Prăjitură din aluat fraged cu umplutură zemoasă | Tavă universală | 1 |  | 160-180 | - | 60-80 |
| Flan elvețian | Tavă universală | 1 |  | 200-210 | - | 40-50 |
| Prăjitură din aluat dospit cu umplutură uscată | Tavă de copt | 1 |  | 160-180 | - | 15-25 |
| Prăjitură din aluat dospit cu umplutură uscată, 2 niveluri | Tavă universală + tavă de copt | 3+1 |  | 160-170 | - | 25-35 |
| * Preîncălziți | | | | | | |
| ** Preîncălziți 5 minute, nu folosiți funcția de încălzire rapidă | | | | | | |

| Preparatul | Accesorii / veselă | Nivelul | Modul de încălzire | Temperatura în °C | Putere microunde în wați | Durata de preparare în min. |
|---|--------------------------------|---------|--------------------|-------------------|--------------------------|-----------------------------|
| Prăjitură din aluat dospit cu umplutură zemoasă | Tavă universală | 1 | | 180-200 | - | 30-45 |
| Prăjitură dospită cu umplutură zemoasă, 2 niveluri | Tavă universală + tavă de copt | 3+1 | | 150-160 | - | 45-60 |
| Franzelă împletită, colac împletit | Tavă de copt | 1 | | 150-160 | - | 35-45 |
| Ruladă de biscuiți | Tavă de copt | 1 | | 190-210* | - | 10-15 |
| Cozonac din 500 g de făină | Tavă universală | 1 | | 150-160 | - | 50-60 |
| Ștrudel, dulce | Tavă universală | 1 | | 170-180 | - | 40-60 |
| Ștrudel, congelat | Tavă de copt | 1 | | 190-210 | - | 30-45 |
| Ștrudel, congelat | Tavă universală | 1 | | 200-220 | 90 | 20-25 |
| Produse mici de patiserie | | | | | | |
| Prăjituri mici | Tavă de copt | 1 | | 160** | - | 25-35 |
| Prăjituri mici | Tavă de copt | 1 | | 150** | - | 20-30 |
| Prăjituri mici, 2 niveluri | Tavă universală + tavă de copt | 3+1 | | 140** | - | 30-40 |
| Brioșe | Tavă de brioșe | 1 | | 170-190 | - | 15-30 |
| Brioșe, 2 niveluri | Tăvi de brioșe | 3+1 | | 150-170* | - | 20-30 |
| Produse mici de patiserie din aluat dospit | Tavă de copt | 1 | | 160-170 | - | 30-40 |
| Foietaj | Tavă de copt | 2 | | 170-190* | - | 20-45 |
| Foietaj, 2 niveluri | Tavă universală + tavă de copt | 3+1 | | 170-190* | - | 20-45 |
| Choux | Tavă de copt | 1 | | 200-220 | - | 30-45 |
| Foietaj danez | Tavă de copt | 1 | | 160-180 | - | 20-30 |
| Fursecuri | | | | | | |
| Biscuiți șprîțați | Tavă de copt | 1 | | 150-160** | - | 20-30 |
| Biscuiți șprîțați | Tavă de copt | 1 | | 140-150** | - | 25-35 |
| Fursecuri | Tavă de copt | 2 | | 140-160 | - | 15-30 |
| Fursecuri, 2 niveluri | Tavă universală + tavă de copt | 3+1 | | 130-150 | - | 20-35 |
| Bezele | Tavă de copt | 2 | | 80-90* | - | 120-150 |
| Bezele, 2 niveluri | Tavă universală + tavă de copt | 3+1 | | 80-90* | - | 120-180 |
| Pricomigdale | Tavă de copt | 2 | | 90-110 | - | 20-40 |
| Pricomigdale, 2 niveluri | Tavă universală + tavă de copt | 3+1 | | 90-110 | - | 20-40 |
| * 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 lipeșc 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 chiflilor. 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.

Niveluri

Utilizați nivelurile de introducere indicate.

Coacere pe un singur nivel

Pentru coacerea pe un singur nivel utilizați următoarea variantă de nivel:

- Nivelul 1

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 inscripția "Microwave" înspre ușa aparatului și curbura îndreptată în jos.

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.

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 feluri de pâine și chifle. Temperatura și durata de coacere depind de cantitatea și natura aluatului. 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: Timpul de coacere nu pot fi scurtați prin temperaturi mai ridicate. Pâinea sau chiflele ar fi preparate numai pe exterior, însă în interior ar fi necoapte.

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

Pentru anumite preparate este necesară preîncălzirea, iar acest lucru este indicat în tabel. Unele preparate reușesc cel mai bine dacă sunt coapte în mai multe etape. 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 coaceți după propria rețetă, orientați-vă în funcție de produsele de brutărie și patiserie 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 %.

Atenție!

Nu turnați niciodată apă în interiorul cuptorului fierbinte și nu așezați veselă cu apă pe baza cuptorului. 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
-  Grill suprafață mică

| Preparatul | Accesorii | Nivelul | Modul de încălzire | Temperatura în °C / treapta de grill | Durata de preparare în min. |
|--|---|---------|---|--------------------------------------|-----------------------------|
| Pâine | | | | | |
| Pâine albă, 750 g | Tava universală sau formă dreptunghiulară | 1 |  | 210-220* 180-190 | 10-15 25-35 |
| Pâine intermediară, 1,5 kg | Tava universală sau formă dreptunghiulară | 1 |  | 210-220* 180-190 | 10-15 40-50 |
| Pâine integrală, 1 kg | Tavă universală | 1 |  | 210-220* 180-190 | 10-15 40-50 |
| Lipie | Tavă universală | 1 |  | 250-270 | 20-30 |
| Chifle | | | | | |
| Chifle sau baghete congelate, semipreparate | Tavă universală | 2 |  | 200-220 | 10-20 |
| Chifle, dulci, proaspete | Tavă | 1 |  | 170-180* | 15-25 |
| Chifle, dulci, proaspete, 2 niveluri | Tavă universală + tavă de copt | 3+1 |  | 150-160* | 20-30 |
| Chifle, proaspete | Tavă | 1 |  | 180-200 | 25-35 |
| Baghetă, semipreparată, refrigerată | Tavă universală | 2 |  | 200-220 | 10-20 |
| Chifle, congelate | | | | | |
| Chifle sau baghete congelate, semipreparate | Tavă universală | 2 |  | 200-220 | 15-25 |
| Produse de brutărie din aluat cu bicarbonat, crude | Tavă | 1 |  | 220-240 | 15-25 |
| Croissante, crude | Tavă | 1 |  | 150-170* | 20-35 |
| Pâine prăjită | | | | | |
| Gratinarea pâinii prăjite, 4 bucăți | Grătar | 2 |  | 3 | 5-15 |
| Gratinarea pâinii prăjite, 12 bucăți | Grătar | 2 |  | 250 | 5-15 |
| Rumenirea feliilor de pâine prăjită | Grătar | 3 |  | 3 | 3-6 |

* preîncălziți

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.

Coacerea în combinație cu microundele

Dacă veți coace folosind în combinație funcția de microunde, puteți scurta semnificativ timpul de preparare.

La funcționarea combinată puteți utiliza forme de copt normale din metal. Dacă se formează scântei între forma de copt și grătar, verificați dacă exteriorul formei este curat. Modificați poziția formei pe grătar. Dacă acest lucru nu ajută, coaceți în continuare fără microunde. Durata de coacere se prelungește.

Dacă utilizați forme din plastic, ceramică sau sticlă, timpul de coacere indicat în tabel se scurtează. Tarta picantă devine mai puțin maronie în partea de jos.

Coacerea în combinație cu funcția de microunde este posibilă doar pe un nivel.

Niveluri

Utilizați nivelurile de introducere indicate.

Coacere pe un singur nivel

Pentru coacerea pe un singur nivel utilizați următoarea variantă de nivel:

- Nivelul 1

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 inscripția "Microwave" înspre ușa aparatului și curbura îndreptată în jos.

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.

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 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: Timpul de coacere nu pot fi scurtați prin temperaturi mai ridicate. Preparatul ar fi gata numai pe exterior, însă în interior ar fi necopt.



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




Pentru anumite preparate este necesară preîncălzirea, iar acest lucru este indicat în tabel.






















În cazul în care doriți să coaceți după propria rețetă, orientați-vă în funcție de produsele de brutărie și patiserie 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

-  Treapta pentru pizza
-  Căldură intensă
-  Funcția coolStart

| Preparatul | Accesorii | Nivelul | Modul de încălzire | Temperatura în °C | Putere microunde în wați | Durata de preparare în min. |
|---|---------------------------------------|---------|---|-------------------|--------------------------|-----------------------------|
| Pizza | | | | | | |
| Pizza, proaspătă | Tavă | 1 |  | 200-220 | - | 20-30 |
| Pizza, proaspătă, 2 niveluri | Tavă universală + tavă de copt | 3+1 |  | 180-200 | - | 35-45 |
| Pizza, proaspătă, blat subțire | Tavă pentru pizza | 1 |  | 210-230 | - | 20-30 |
| Pizza, semipreparată | Grătar | 1 |  | 210-230 | - | 10-20 |
| Pizza, congelată | | | | | | |
| Pizza, blat subțire, 1 bucată** | Grătar | 1 |  | - | - | - |
| Pizza, blat subțire, 1 bucată | Tavă universală | 1 |  | 210-230 | 90 | 10-20 |
| Pizza, blat subțire, 2 bucăți | Grătar + tavă | 3+1 |  | 200-220 | - | 15-25 |
| Pizza, blat gros, 1 bucată** | Grătar | 1 |  | - | - | - |
| Pizza, blat gros, 1 bucată | Tavă universală | 1 |  | 200-220 | 90 | 15-25 |
| Pizza, blat gros, 2 bucăți | Tavă universală + grătar | 3+1 |  | 160-180 | - | 25-35 |
| Baghetă pizza | Grătar | 1 |  | 200-220 | - | 20-30 |
| Baghetă pizza, 2 bucăți | Tavă universală | 1 |  | 180-200 | 90 | 10-20 |
| Mini-pizza** | Tavă universală | 1 |  | - | - | - |
| Mini-pizze, 9 bucăți | Tavă universală | 1 |  | 210-230 | 90 | 10-20 |
| Tarte picante & quiche | | | | | | |
| Tarte picante în formă | Formă demontabilă Ø28 cm | 1 |  | 170-190 | - | 60-70 |
| Tarte picante în formă | Formă demontabilă Ø26 cm | 1 |  | 180-200 | 90 | 35-40 |
| Quiche | Formă de tartă, tavă din tablă neagră | 1 |  | 190-210 | - | 35-55 |
| Tartă flambată | Tavă universală | 1 |  | 280-300* | - | 8-18 |
| Piroși | Formă de sufleu | 1 |  | 190-200 | - | 40-50 |
| Plăcintă Empanada | Tavă universală | 1 |  | 180-190 | - | 35-45 |
| Plăcintă Burek | Tavă universală | 1 |  | 180-200 | - | 35-45 |
| * 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.

Prepararea cu microunde

Dacă preparați exclusiv cu Microunde sau în combinație cu Microunde, puteți scurta semnificativ timpul de preparare.

Utilizați întotdeauna veselă rezistentă la căldură, adecvată pentru microunde. Respectați indicațiile referitoare la vesela adecvată pentru microunde.

→ "Cuptorul cu microunde" la pagina 17

Scoateți mâncărurile gata preparate din ambalaj. Preparați mai repede și mai uniform în veselă adecvată pentru microunde.

Niveluri de introducere

Folosiți întotdeauna nivelurile indicate.

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

- Forme pe grătar: nivelul 1

- Tavă universală: nivelul 2

Puteți prepara sufleuri și în baie de apă în tava universală. Pentru aceasta, introduceți tava universală pe nivelul 1.

Prin prepararea concomitentă a mâncărurilor, puteți economisi energie de până la 45 %. Așezați formele una lângă alta în interiorul cuptorului.

Accesorii

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

Grătar

Introduceți grătarul cu inscripția "Microwave" înspre ușa aparatului și curbura îndreptată în jos.

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. Într-un vas îngust, înalt, alimentele necesită mai mult timp și devin mai închise la culoare în partea de sus.

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: Timpul 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, timpul 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

| Preparatul | Accesorii / veselă | Nivelul | Modul de încălzire | Temperatura în °C | Putere microunde în wați | Durata de preparare în min. |
|---|--------------------|---------|--|-------------------|--------------------------|-----------------------------|
| Sufleu picant, ingrediente preparate | Formă de sufleu | 1 |  | 200-220 | - | 35-55 |
| Sufleu picant, ingrediente preparate | Formă de sufleu | 1 |  | 140-160 | 360 | 20-30 |
| Sufleu, dulce | Formă de sufleu | 1 |  | 170-190 | - | 45-60 |
| Sufleu, dulce | Formă de sufleu | 1 |  | 140-160 | 360 | 25-35 |
| Lasagna, proaspătă, 1 kg | Formă de sufleu | 1 |  | 160-180 | - | 50-60 |
| Lasagna, proaspătă, 1 kg | Formă de sufleu | 1 |  | 180-200 | 360 | 20-30 |
| Lasagna, congelată, 400 g** | Tavă universală | 1 |  | - | - | - |
| Lasagna, congelată, 400 g | Veselă neacoperită | 1 |  | 200-210 | 180 | 20-25 |
| Cartofi gratinați, ingrediente crude, înălțime 4 cm | Formă de sufleu | 1 |  | 170-180 | - | 50-65 |
| Cartofi gratinați, ingrediente crude, înălțime 4 cm | Formă de sufleu | 1 |  | 170-190 | 360 | 20-25 |
| Sufleu | Formă de sufleu | 1 |  | 160-170* | - | 40-50 |
| Sufleu | Forme porționate | 1 |  | 170-190 | - | 65-75 |

* 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 adecvată în mod deosebit pentru carnea mare de pasăre sau pentru mai multe bucăți simultan.

Introduceți grătarul cu inscripția "Microwave" înspre ușa aparatului și curbura îndreptată în jos pe nivelul indicat. Suplimentar, introduceți tava universală cu marginea teșită înspre ușa aparatului pe nivelul de dedesubt.

În funcție de mărimea și de felul cărnii de pasăre, adăugați până la ½ litri de apă în tava universală. Se va colecta grăsimea scursă. Din suc scurs la prăjire puteți prepara un sos. În plus, astfel se formează mai puțin fum, iar 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. Carnea 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.

Prăjirea în combinație cu microundele

Puteți prepara carne de pasăre deosebit de bine în combinație cu funcția de microunde. Astfel, timpul de preparare se diminuează semnificativ.

Spre deosebire de funcționarea convențională, durata de preparare depinde de greutatea totală la prăjirea în combinație cu microundele.

Recomandare: În cazul în care cantitățile dvs. diferă de cele indicate în tabelele de setări, vă ajută o regulă de

bază: unei cantități duble îi corespunde o durată de preparare aproape dublă.

Utilizați întotdeauna veselă rezistentă la căldură, adecvată pentru microunde. Formele de prăjire din metal sau vasele din lut sunt adecvate numai pentru prăjirea fără microunde. Respectați indicațiile referitoare la vesela adecvată pentru microunde. → "Cuptorul cu microunde" la pagina 17

Preparare la grill

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

Introduceți grătarul cu inscripția "Microwave" înspre ușa aparatului și curbura îndreptată în jos pe nivelul indicat. 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.

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 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 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 greutate 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. ½ până la ⅔ 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

| Preparatul | Accesorii / veselă | Nivelul | Modul de încălzire | Temperatura în °C / treapta de grill | Putere microunde în wați | Durata de preparare în min. |
|---|--------------------|---------|---|--------------------------------------|--------------------------|-----------------------------|
| Pui | | | | | | |
| Pui, 1 kg | Veselă fără capac | 1 |  | 200-220 | - | 60-70 |
| Pui, 1 kg | Veselă cu capac | 1 |  | 230-250 | 360 | 25-35 |
| File de piept de pui, 150 g fiecare (preparare la grill) | Grătar | 2 |  | 3* | - | 15-20 |
| File de piept de pui, 2 bucăți a 150 g fiecare (preparare la grill) | Veselă fără capac | 1 |  | 190-210 | 180 | 25-30 |
| Bucăți mici de pui, 250 g fiecare | Grătar | 2 |  | 220-230 | - | 30-35 |
| Bucăți mici de pui, 4 bucăți a 250 g fiecare | Veselă fără capac | 1 |  | 190-210 | 360 | 20-30 |
| Crochete, bucăți de pui pane, congelate** | Tavă universală | 2 |  | - | - | - |
| Crochete, bucăți de pui pane, congelate, 250 g | Tavă universală | 1 |  | 190-210 | 360 | 15-20 |
| Găină, 1,5 kg | Veselă fără capac | 1 |  | 200-220 | - | 70-90 |
| Găină, 1,5 kg | Veselă cu capac | 1 |  | 200-220 | 360 | 30 |
| | | | | | 180 | 15-25 |
| Rață & gâscă | | | | | | |
| Rață, 2 kg | Veselă fără capac | 1 |  | 180-200 | - | 90-110 |
| Rață, 2 kg | Tavă universală | 1 |  | 170-190 | 180 | 60-80 |
| Piept de rață, 300 g fiecare | Grătar | 2 |  | 230-250 | - | 17-20 |
| Gâscă, 3 kg | Veselă fără capac | 1 |  | 160-170 | - | 120-150 |
| Gâscă, 3 kg | Veselă fără capac | 1 |  | 170-190 | 180 | 80-90 |
| Pulpe de gâscă, 350 g fiecare | Grătar | 2 |  | 210-230 | - | 40-50 |
| Pulpe de gâscă, 350 g fiecare | Tavă universală | 1 |  | 170-190 | 180 | 60-80 |
| Curcan | | | | | | |
| Curcan fraged, 2,5 kg | Veselă fără capac | 1 |  | 180-190 | - | 70-90 |
| Curcan fraged, 2,5 kg | Veselă cu capac | 1 |  | 210-230 | 360 | 45-50 |
| Piept de curcan, fără os, 1 kg | Veselă cu capac | 1 |  | 240-260 | - | 80-100 |
| Pulpă superioară de curcan, cu os, 1 kg | Veselă fără capac | 1 |  | 180-200 | - | 80-100 |
| Pulpă superioară de curcan, cu os, 1 kg | Veselă cu capac | 1 |  | 210-230 | 360 | 45-50 |
| * 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 sucul scurs la prăjire puteți prepara un sos. În plus, astfel se formează mai puțin fum, iar interiorul cuptorului rămâne mai curat.

Introduceți grătarul cu inscripția "Microwave" înspre ușa aparatului și curbura îndreptată în jos pe nivelul indicat. Suplimentar, introduceți tava universală cu marginea teșită înspre ușa aparatului pe nivelul de dedesubt.

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 veselei 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 veselei 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.

Prăjirea în combinație cu microundele

Anumite preparate pot fi pregătite în combinație cu microundele. Astfel, timpul de preparare se diminuează semnificativ.

Spre deosebire de funcționarea convențională, durata de preparare depinde de greutatea totală la prăjirea în combinație cu microundele.

Recomandare: În cazul în care cantitățile dvs. diferă de cele indicate în tabelele de setări, vă ajută o regulă de bază: unei cantități duble îi corespunde o durată de preparare aproape dublă.

Utilizați întotdeauna veselă rezistentă la căldură, adecvată pentru microundele. Formele de prăjire din metal sau vasele din lut sunt adecvate numai pentru prăjirea fără microundele. Respectați indicațiile referitoare la vesela adecvată pentru microundele. → "Cuptorul cu microunde" la pagina 17

Atenție!

Dacă utilizați o pungă pentru friptură, nu o închideți cu clipsuri din metal. Folosiți sfoară de bucătărie. Nu utilizați țepușe din metal pentru rulade. Se pot forma scântei.

Preparare la grill

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

Introduceți grătarul cu inscripția "Microwave" înspre ușa aparatului și curbura îndreptată în jos pe nivelul indicat. 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.

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 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
-  Microunde

| Preparatul | Accesorii / veselă | Nivelul | Modul de încălzire | Temperatura în °C / treapta de grill | Putere microunde în wați | Durata de preparare în min. |
|--|--------------------|---------|---|--------------------------------------|--------------------------|-----------------------------|
| Carne de porc | | | | | | |
| Friptură de porc fără șorici, de ex. ceafă, 1,5 kg | Veselă neacoperită | 1 |  | 180-200 | - | 120-130 |
| Friptură de porc fără șorici, de ex. ceafă, 1,5 kg | Veselă acoperită | 1 |  | 180-200 | 180 | 40-50 |
| Friptură de porc cu șorici de ex. spată, 2 kg | Veselă neacoperită | 1 |  | 190-200 | - | 130-140 |
| Friptură din pulpă de porc, 1,5 kg | Veselă neacoperită | 1 |  | 220-230 | - | 70-80 |
| Friptură din pulpă de porc, 1,5 kg | Veselă acoperită | 1 |  | 210-230 | 90 | 50-60 |
| File de porc, 400 g | Grătar | 2 |  | 220-230 | - | 20-25 |
| Cotlet de porc cu os, 1 kg (adăugați puțină apă) | Veselă acoperită | 1 |  | 210-220 | - | 60-80 |
| Cotlet de porc cu os, 1 kg | Veselă neacoperită | 1 |  | - | 360 | 40-50 |
| Steak-uri de porc, grosime 2 cm | Grătar | 3 |  | 2 | - | 16-20 |
| Medalioane de porc, grosime 3 cm (preîncălziți 5 minute) | Grătar | 3 |  | 3* | - | 8-12 |
| Carne de vită | | | | | | |
| File de vită, mediu, 1 kg | Veselă neacoperită | 1 |  | 210-220 | - | 40-50 |
| File de vită, mediu, 1 kg | Veselă acoperită | 1 |  | 180-200 | 90 | 30-40 |
| Friptură de vită înăbușită, 1,5 kg | Veselă acoperită | 1 |  | 200-220 | - | 130-140 |
| * preîncălziți | | | | | | |
| ** fără întoarcere | | | | | | |
| *** dedesubt introduceți tava universală la nivelul 1 | | | | | | |
| **** întoarceți după 2/3 din timpul total | | | | | | |

| Preparatul | Accesorii / veselă | Nivelul | Modul de încălzire | Temperatura în °C / treapta de grill | Putere microunde în wați | Durata de preparare în min. |
|---|--------------------|---------|--------------------|--------------------------------------|--------------------------|-----------------------------|
| Friptură de vită, mediu, 1,5 kg | Veselă neacoperită | 1 | | 220-230 | - | 60-70 |
| Friptură de vită, mediu, 1,5 kg | Veselă neacoperită | 1 | | 240-260 | 180 | 30-40 |
| Friptură, 3 cm grosime, mediu | Grătar | 2 | | 3 | - | 15-20 |
| Burger, grosime 3-4 cm**** | Grătar | 2 | | 3 | - | 20-30 |
| Carne de vițel | | | | | | |
| Friptură de vițel, 1,5 kg | Veselă neacoperită | 1 | | 160-170 | - | 100-120 |
| Friptură de vițel, 1,5 kg | Veselă acoperită | 1 | | 200-210 | 90 | 70-80 |
| Pulpă (nucă) de vițel 1,5 kg | Veselă neacoperită | 1 | | 200-210 | - | 100-110 |
| Pulpă (nucă) de vițel 1,5 kg | Veselă neacoperită | 1 | | 180-200 | 90 | 60-70 |
| Carne de miel | | | | | | |
| Pulpă de miel fără os, mediu, 1,5 kg | Veselă neacoperită | 1 | | 170-190 | - | 50-70 |
| Pulpă de miel fără os, mediu, 1,5 kg | Veselă acoperită | 1 | | 180-200 | 90 | 50-60 |
| Spată de miel cu os** | Veselă neacoperită | 1 | | 180-190 | - | 40-50 |
| Spată de miel cu os** | Veselă neacoperită | 1 | | 190-210 | 90 | 30-40 |
| Cotlet de miel*** | Grătar | 2 | | 3 | - | 12-18 |
| Cârnați | | | | | | |
| Cârnați pentru grill | Grătar | 2 | | 3 | - | 10-20 |
| Preparate din carne | | | | | | |
| Friptură din carne tocată, 1 kg | Veselă neacoperită | 1 | | 170-180 | - | 70-80 |
| Friptură din carne tocată, 1 kg | Veselă neacoperită | 1 | | 170-190 | 360 | 30-40 |
| * preîncălziți | | | | | | |
| ** fără întoarcere | | | | | | |
| *** dedesubt introduceți tava universală la nivelul 1 | | | | | | |
| **** întoarceți după 2/3 din timpul total | | | | | | |

Sugestii pentru prăjire și brezare

| | |
|--|--|
| Interiorul cuptorului se murdărește foarte tare. | Preparați produsul într-o cratiță acoperită la temperatură mai înaltă 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. |
| Friptura nu este pătrunsă. | Tăiați friptura felii. Preparați sosul în vasul de prăjire și adăugați felile de friptură în sos. Finalizați prepararea cărnii numai în regimul cu microunde. |

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

Introduceți grătarul cu inscripția "Microwave" înspre ușa aparatului și curbura îndreptată în jos pe nivelul indicat. 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 1/2 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.

Fierbere înăbușită cu funcția Microunde

Puteți fierbe înăbușit peștele și folosind microundele.

Pentru aceasta, utilizați un vas închis adecvat pentru microunde sau acoperiți cu o farfurie sau folie specială pentru microunde. Respectați indicațiile referitoare la vesela adecvată pentru microunde. → "Cuptorul cu microunde" la pagina 17

Gustul propriu se păstrează în mare parte și puteți utiliza cu economie sarea și condimentele. Pentru pești întregi, adăugați una până la trei linguri de apă sau suc de lămâie.

După preparare, lăsați peștele să se odihnească încă 2 - 3 minute pentru egalizarea temperaturii.

Scoateți mâncărurile gata preparate din ambalaj. Preparați mai repede și mai uniform în veselă adecvată pentru microunde.

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:

-  Grill cu convecție aer
-  Grill mare
-  Treapta pentru pizza
-  Funcția coolStart
-  Microunde

| Preparatul | Accesorii / veselă | Nivelul | Modul de încălzire | Temperatura în °C / treapta de grill | Putere microunde în wați | Durata de preparare în min. |
|--|--------------------|---------|---|--------------------------------------|--------------------------|-----------------------------|
| Pește | | | | | | |
| Pește întreg preparat la grill 300 g, de ex. păstrăv | Veselă neacoperită | 1 |  | 170-190 | - | 20-30 |
| Pește întreg preparat la grill 300 g, de ex. păstrăv | Grătar | 2 |  | 2 | 90 | 15-20 |
| Pește, fiert înăbușit, întreg 300 g, de ex. păstrăv | Veselă acoperită | 1 |  | - | 600 360 | 3 2-7 |
| Pește întreg preparat la grill 1,5 kg, de ex. somon | Veselă neacoperită | 1 |  | 170-190 | - | 30-40 |
| Pește întreg, fiert înăbușit, 1,5 kg, de ex. somon | Veselă acoperită | 1 |  | - | 600 360 | 10 10-15 |
| Fileuri de pește | | | | | | |
| File de pește, natur, preparat la grill | Grătar | 2 |  | 1* | - | 15-25 |
| File de pește, natur, fiert înăbușit 400 g | Veselă acoperită | 1 |  | - | 600 360 | 4 3-8 |
| Medalioane de pește | | | | | | |
| Medalion de pește, grosime 3 cm** | Grătar | 2 |  | 3 | - | 18-22 |
| Pește, congelat | | | | | | |
| Pește întreg 300 g, de ex. păstrăv | Veselă acoperită | 1 |  | - | 600 360 | 5 7-12 |
| File de pește, natur | Veselă acoperită | 1 |  | 210-230 | - | 25-40 |
| File de pește, natur, 400 g | Veselă acoperită | 1 |  | - | 600 | 10-15 |
| File de pește, gratinat*** | Tavă de copt | 1 |  | - | - | - |
| File de pește, gratinat, 400 g | Veselă neacoperită | 1 |  | 3 | 360 | 15-20 |
| Crochete din pește*** | Tavă de copt | 1 |  | - | - | - |
| Preparate din pește | | | | | | |
| Terină de pește, 1000 g | Formă de terină | 1 |  | - | 360 | 20-25 |
| * preîncălziți | | | | | | |
| ** Dedesubt introduceți tava universală la nivelul 1 | | | | | | |
| *** Respectați datele de pe ambalaj | | | | | | |

Legume și garnituri

Aici găsiți informații pentru prepararea legumelor la grill, a cartofilor și a produselor din cartofi congelate.

Scoateți din interiorul cuptorului accesoriile pe care nu le folosiți. Astfel veți obține un rezultat optim al preparării și economisiți energie.

Prepararea în combinație cu funcția microunde

Dacă doriți să preparați în combinație cu microundele, utilizați întotdeauna un vas închis adecvat pentru microunde. Dacă nu aveți un capac corespunzător pentru veselă, utilizați o farfurie sau folie specială pentru microunde. Respectați indicațiile referitoare la vesela adecvată pentru microunde.

Alimentele feliate sunt gata mai rapid decât cele groase. Repartizați din acest motiv alimentele cât mai plan în veselă.

Cerealele produc multă spumă la preparare. Utilizați veselă înaltă cu capac pentru toate produsele din cereale, ca de ex. orezul.

Gustul propriu al alimentelor se păstrează considerabil. Astfel puteți utiliza cu economie sarea și condimentele.

În cazul în care nu găsiți date în tabelul de setări pentru cantitatea de preparat pregătită de dvs., prelungiți sau scurtați timpul de preparare după următoarea regulă: unei cantități duble îi corespunde o durată de preparare aproape dublă.

Pe parcurs, amestecați sau întoarceți preparatele de două sau de trei ori. Lăsați preparatele să se odihnească încă două până la trei minute după încălzire, pentru egalizarea temperaturii.

Preparatele cedează căldură către veselă. Și la funcționarea exclusivă cu microunde, temperatura poate fi foarte ridicată.

Niveluri

Utilizați nivelurile de introducere indicate.

Prepararea pe un nivel

Respectați indicațiile din tabel.

Prepararea 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 inscripția "Microwave" înspre ușa aparatului și curbura îndreptată în jos.

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 găsiți modul de încălzire optim pentru diverse preparate. Temperatura și durata de preparare depind de cantitatea și natura alimentelor. 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.


















Valorile de setare sunt valabile pentru introducerea alimentului în cuptorul rece. Dacă preîncălziți, timpii 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.

Moduri de încălzire utilizate:

-  Convecție aer 4D
-  Grill cu convecție aer
-  Grill mare
-  Funcția coolStart
-  Microunde

| Preparatul | Accesorii / veselă | Nivelul | Modul de încălzire | Temperatura în °C / treapta de grill | Putere microunde în wați | Durata de preparare în min. |
|--|--------------------|---------|---|--------------------------------------|--------------------------|-----------------------------|
| Legume, proaspete | | | | | | |
| Legume, proaspete, 250 g* | Veselă acoperită | 1 |  | - | 600 | 8-12 |
| Legume, proaspete, 500 g* | Veselă acoperită | 1 |  | - | 600 | 12-17 |
| Legume, congelate | | | | | | |
| Spanac, 450 g* | Veselă acoperită | 1 |  | - | 600 | 13-18 |
| Amestec de legume, 250 g* | Veselă acoperită | 1 |  | - | 600 | 10-14 |
| Amestec de legume, 500 g* | Veselă acoperită | 1 |  | - | 600 | 15-20 |
| Preparate din legume | | | | | | |
| Legume la grill | Tavă universală | 3 |  | 3 | - | 10-15 |
| * Pe parcurs amestecați o dată sau de două ori | | | | | | |
| ** Respectați indicațiile de pe ambalaj | | | | | | |

| Preparatul | Accesorii / veselă | Nivelul | Modul de încălzire | Temperatura în °C / treapta de grill | Putere microunde în wați | Durata de preparare în min. |
|---|--------------------------------|---------|---|--------------------------------------|--------------------------|-----------------------------|
| Cartofi | | | | | | |
| Cartofi coptți, jumătăți | Tavă universală | 1 |  | 160-180 | - | 45-60 |
| Cartofi coptți, jumătăți, 1 kg | Tavă universală | 1 |  | 200-220 | 360 | 15-20 |
| Cartofi întregi fierți în coajă, 250 g* | Veselă acoperită | 1 |  | - | 600 | 10-13 |
| Sferturi de cartofi fierți, 500 g* | Veselă acoperită | 1 |  | - | 600 | 13-17 |
| Produse din cartofi, congelate | | | | | | |
| Cartofi Rōsti** | Tavă universală | 2 |  | - | - | - |
| Buzunărele de cartofi, umplute** | Tavă universală | 1 |  | - | - | - |
| Crochete** | Tavă | 1 |  | - | - | - |
| Cartofi prăjiți** | Tavă | 1 |  | - | - | - |
| Cartofi prăjiți, 2 nivele (întoarceți din când în când) | Tavă universală + tavă de copt | 3+1 |  | 200-220 | - | 30-40 |
| Orez | | | | | | |
| Orez cu bob lung, 250 g + 500 ml apă | Veselă acoperită | 1 |  | - | 600 | 7-9 |
| | | | | | 180 | 13-16 |
| Orez natur, 250 g + 650 ml apă | Veselă acoperită | 1 |  | - | 600 | 11-13 |
| | | | | | 180 | 25-30 |
| Rizoto, 250 g + 900 ml apă | Veselă acoperită | 1 |  | - | 600 | 12-14 |
| | | | | | 180 | 22-27 |
| Cereale | | | | | | |
| Cușcuș, 250 g + 500 ml apă | Veselă acoperită | 1 |  | - | 600 | 6-8 |
| Mei întreg, 250 g + 600 ml apă | Veselă acoperită | 1 |  | - | 600 | 8-10 |
| | | | | | 180 | 10-15 |
| Mămăligă, 125 g + 500 ml apă* | Veselă acoperită | 1 |  | - | 600 | 6-8 |
| | | | | | 180 | 4-7 |
| Arpacăș, 250 g + 750 ml apă | Veselă acoperită | 1 |  | - | 600 | 11-13 |
| | | | | | 180 | 25-30 |
| Ou | | | | | | |
| Supă royale din 2 ouă | Veselă acoperită | 1 |  | - | 360 | 6-8 |
| * Pe parcurs amestecați o dată sau de două ori | | | | | | |
| ** Respectați indicațiile de pe ambalaj | | | | | | |

Desert

Cu aparatul dvs. puteți prepara iaurt și diverse deserturi.

Pentru prepararea cu microunde utilizați întotdeauna veselă termorezistentă, adecvată pentru microunde. Respectați indicațiile referitoare la vesela adecvată pentru microunde. → "Cuptorul cu microunde" la pagina 17

Atunci când puneți vesela pe grătar, introduceți grătarul cu inscripția "Microwave" înspre ușa aparatului și curbura îndreptată în jos.

Prepararea iaurtului

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

1. 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.
2. Adăugați 150 g de iaurt (la temperatura frigiderului) și amestecați.
3. Turnați-l în cești sau în borcane mici și acoperiți-le cu folie alimentară.
4. Așezați ceștile sau borcanele pe baza cuptorului și setați după cum este indicat în tabel.

5. După preparare, lăsați iaurtul la răcit în frigider.

Budincă din praf de budincă

Amestecați praful de budincă, conform instrucțiunilor de pe ambalaj, cu apă și zahăr într-un vas înalt adecvat pentru microunde. Reglați în modul indicat în tabel.

În momentul în care crește nivelul laptelui, amestecați bine. Repetați această acțiune de două, trei ori.

Prepararea orezului cu lapte

1. Cântăriți orezul și adăugați de 4 ori cantitatea respectivă de lapte.
2. Turnați orezul și laptele într-un vas înalt adecvat pentru microunde.
3. Reglați conform indicației din tabel.
4. În momentul în care crește nivelul laptelui, amestecați bine și reduceți puterea microundelor conform indicațiilor din tabel. Amestecați de mai multe ori pe durata continuării fierberii.

Compot

Cântăriți fructele într-un vas adecvat pentru microunde și adăugați o lingură de apă la 100 g. Adăugați zahăr și condimente după gust. Acoperiți vasul și reglați conform indicației din tabel.

Pe parcursul preparării, amestecați de două, trei ori.

Floricele pentru microunde

Utilizați un vas de sticlă plan, rezistent la căldură, de ex. capacul unei forme de sufleu. Nu folosiți porțelan sau farfurii foarte adâncite.

Așezați punga de floricele cu partea marcată în jos pe vas. Reglați în modul indicat în tabel. În funcție de produs și de cantitate, poate fi necesară o ajustare a timpului.



Pentru ca floricele să nu se ardă, scoateți punga de floricele după 1 ½ minut și agitați-o. Ștergeți interiorul cuptorului după preparare.






Avertizare – Pericol de arsuri!

În cazul alimentelor închise într-un ambalaj etanș, ambalajul poate crăpa. Respectați întotdeauna specificațiile de pe ambalaj. Scoateți întotdeauna preparatele din spațiul de coacere cu o mănușă de bucătărie.

Valori de setare recomandate

Moduri de încălzire utilizate:

-  Încălzire superioară/inferioară
-  Microunde

| Preparatul | Accesorii / veselă | Nivelul | Modul de încălzire | Temperatura în °C | Putere microunde în wați | Durata de preparare în min. |
|---|--------------------|------------------------------|--|-------------------|--------------------------|-----------------------------|
| Budincă din praf de budincă* | Veselă acoperită | 1 |  | - | 600 | 5-8 |
| Iaurt | Forme porționate | Baza interiorului cuptorului |  | 40-45 | - | 8-9h |
| Orez cu lapte, 125 g + 500 ml lapte* | Veselă acoperită | 1 |  | - | 600 180 | 10 20-25 |
| Compot de fructe, 500 g | Veselă acoperită | 1 |  | - | 600 | 9-12 |
| Floricele de porumb pentru microunde, 1 pungă a 100 g** | Veselă neacoperită | 1 |  | - | 600 | 4-6 |

* pe parcurs amestecați o dată sau de două ori

** așezați punga închisă pe veselă

Economisirea energiei cu modurile de încălzire Eco

Cu modurile de încălzire eficiente energetic convecție aer Eco și încălzire superioară/inferioară Eco puteți economisi energie la prepararea felurilor de mâncare.

Introduceți preparatele în interiorul cuptorului rece și gol. Numai astfel are efect optimizarea energetică. În timpul preparării, țineți ușa aparatului închisă.

Scoateți din interiorul cuptorului accesoriile pe care nu le folosiți. Astfel veți obține un rezultat optim al preparării și economisiți energie.

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

Accesorii

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

Grătar

Introduceți grătarul cu inscripția "Microwave" înspre ușa aparatului și curbura îndreptată în jos.

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 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: Timpul 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 | 1 |  | 140-160 | 60-80 |
| Blat de tort din pandișpan | Formă pentru blat de tort | 1 |  | 140-160 | 20-40 |
| Blat de biscuiți, 2 ouă | Formă pentru blat de tort | 1 |  | 150-170 | 20-30 |
| Tort de biscuiți, 3 ouă | Formă demontabilă Ø26 cm | 1 |  | 160-170 | 25-35 |
| Tort de biscuiți, 6 ouă | Formă demontabilă Ø28 cm | 1 |  | 150-160 | 50-60 |
| Gugelhupf cu aluat dospit | Formă de Gugelhupf | 1 |  | 150-160 | 65-75 |
| Prăjituri la tavă | | | | | |
| Pandișpan cu umplutură uscată | Tavă | 1 |  | 160-180 | 20-40 |
| Prăjitură din aluat fraged cu umplutură uscată | Tavă | 1 |  | 170-180 | 25-35 |
| Franzelă împletită, colac împletit | Tavă | 1 |  | 150-160 | 35-45 |
| Prăjitură din aluat dospit cu umplutură uscată | Tavă | 1 |  | 150-170 | 20-35 |
| Produse mici de patiserie | | | | | |
| Brioșe | Tavă de brioșe | 2 |  | 160-180 | 15-30 |
| Prăjituri mici | Tavă | 1 |  | 150-160 | 25-35 |
| Foietaj | Tavă | 2 |  | 170-190 | 25-50 |
| Choux | Tavă | 1 |  | 200-220 | 35-45 |
| Fursecuri | Tavă | 2 |  | 140-160 | 15-30 |
| Biscuiți | Tavă | 2 |  | 140-150 | 25-40 |
| Produse mici de patiserie din aluat dospit | Tavă | 1 |  | 150-160 | 30-40 |
| Pâine & chifle | | | | | |
| Pâine intermediară, 1,5 kg | Formă dreptunghiulară | 1 |  | 200-210 | 35-45 |
| Lipie | Tavă universală | 1 |  | 250-270 | 15-20 |
| Chifle, dulci, proaspete | Tavă | 1 |  | 170-190 | 15-20 |
| Chifle, proaspete | Tavă | 1 |  | 180-200 | 25-35 |
| Carne | | | | | |
| Friptură de porc fără șorici, de ex. ceafă, 1,5 kg | Veselă neacoperită | 1 |  | 180-190 | 120-140 |
| Friptură de vită înăbușită, 1,5 kg | Veselă acoperită | 1 |  | 200-220 | 140-160 |
| Friptură de vițel, 1,5 kg | Veselă neacoperită | 1 |  | 170-180 | 110-130 |

| Preparatul | Accesorii / veselă | Nivelul | Modul de încălzire | Temperatura în °C | Durata de preparare în min. |
|---|--------------------|---------|--------------------|-------------------|-----------------------------|
| Pește | | | | | |
| Pește, fiert înăbușit, întreg 300 g, de ex. păstrăv | Veselă acoperită | 1 | | 190-210 | 25-35 |
| Pește, fiert înăbușit, întreg 1,5 kg, de ex. somon | Veselă acoperită | 1 | | 190-210 | 45-55 |
| File de pește, natur, fiert înăbușit | Veselă acoperită | 1 | | 190-210 | 15-35 |

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 | Cu încălzire superioară/inferioară max. 200 °C. Cu convecție aer max. 180 °C. |
| Fursecuri | Cu încălzire superioară/inferioară max. 190 °C. Cu convecție aer max. 170 °C. Oul sau gălbenușul de ou diminuează formarea acrilamidei. |
| 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 1 pe grătar.

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

Aparatul dvs. dispune de un mod de încălzire Preparare delicată. Porniți funcționarea numai cu interiorul cuptorului răcit complet. Lăsați interiorul cuptorului cu vesela să se încălzească bine timp de 10 minute.

















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

Valori de setare recomandate

Temperatura pentru prepararea ușoară și durata de preparare depind de mărimea, grosimea și calitatea cărnii. De aceea sunt indicate domenii 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 | 1 |  | 6-8 | 90* | 45-60 |
| File de piept de pui, 200 g fiecare | Veselă neacoperită | 1 |  | 5-7 | 90* | 45-60 |
| Piept de curcan, fără os, 1 kg | Veselă neacoperită | 1 |  | 8-10 | 90* | 120-150 |
| Carne de porc | | | | | | |
| Friptură din pulpă de porc, grosime 5-6 cm, 1,5 kg | Veselă neacoperită | 1 |  | 8-10 | 85* | 210-240 |
| File de porc, întreg | Veselă neacoperită | 1 |  | 6-8 | 85* | 60-90 |
| Medalioane de porc, grosime 4 cm | Veselă neacoperită | 1 |  | 5-7 | 85* | 90-120 |
| Carne de vită | | | | | | |
| Friptură de vită (pulpă), grosime 6-7 cm, 1,5 kg | Veselă neacoperită | 1 |  | 8-10 | 85* | 240-300 |
| File de vită, întreg, 1 kg | Veselă neacoperită | 1 |  | 4-6 | 85* | 120-180 |
| Friptură de vită, grosime 5-6 cm | Veselă neacoperită | 1 |  | 6-8 | 85* | 210-270 |
| Medalioane de vită/ramstec, grosime 4 cm | Veselă neacoperită | 1 |  | 5-7 | 85* | 60-120 |
| Carne de vițel | | | | | | |
| Friptură de vițel, grosime 4-5 cm, 1,5 kg | Veselă neacoperită | 1 |  | 8-10 | 85* | 180-240 |
| Friptură de vițel, grosime 10-15 cm, 1,5 kg | Veselă neacoperită | 1 |  | 8-10 | 85* | 240-300 |
| File de vițel, întreg, 800 g | Veselă neacoperită | 1 |  | 5-7 | 85* | 150-210 |
| Medalioane de vițel, grosime 4 cm | Veselă neacoperită | 1 |  | 5-7 | 85* | 90-120 |
| Carne de miel | | | | | | |
| Spată de miel, fără os, 200 g fiecare | Veselă neacoperită | 1 |  | 5-7 | 85* | 45-75 |
| Pulpă de miel fără os, mediu, 1 kg legată | Veselă neacoperită | 1 |  | 6-8 | 85* | 180-240 |
| * preîncălziți | | | | | | |

Recomandări pentru prepararea ușoară

Prepararea ușoară a pieptului de rață. Așezați pieptul de rață rece în tigaie 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

Cu convecție aer 4D puteți efectua excelent deshidratarea. 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 2
- 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 aromate vor rămâne. De aceea sunt indicate domeniile de setare.

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

Modul de încălzire utilizat:

-  Convecție aer 4D

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

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.

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

Nu utilizați decât 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 de cauciuc umedă și capacul. Închideți borcanele cu cleme.

Așezați borcanele în tava universală astfel încât să nu se atingă între ele. Turnați 500 ml de apă fierbinte (cca. 80 °C) în tava universală. Setări după cum este indicat în tabel.

Terminarea conservării

Fructe

După un timp se ridică bule la intervale scurte de timp. Deconectați aparatul imediat ce au apărut bule în toate borcanele. După perioada indicată de încălzire ulterioară, scoateți borcanele din interiorul cuptorului.

Legume


După un timp se ridică bule la intervale scurte de timp. Imediat ce apar bule în toate borcanele, reduceți temperatura la 120 °C și lăsați în continuare borcanele să facă bule în interiorul cuptorului închis, după cum este indicat în tabel. După acest timp, deconectați aparatul și mai utilizați câteva minute căldura reziduală, după cum este indicat în tabel.


După conservare, scoateți borcanele din interiorul cuptorului și așezați-le pe un șervet curat. Nu așezați borcanele pe un suport rece sau umed, pentru că se pot sparge. Acoperiți borcanele pentru a le feri de curenții de aer. Îndepărtați clemele doar când borcanele sunt reci.

Valori de setare recomandate

Timpii indicați în tabelul de setări sunt valori orientative pentru conservarea fructelor și legumelor. Acestea pot fi influențate de temperatura camerei, numărul de borcane, cantitatea, căldura și calitatea conținutului borcanelor. Datele se referă la borcane rotunde de 1 litru. Înainte de a comuta, respectiv deconecta, verificați ca în borcane să se formeze suficiente bule. Procesul de formare a bulelor începe după cca. 30-60 de minute.

Modul de încălzire utilizat:

-  Convecție aer 4D

| Preparatul | Veselă | Nivelul | Modul de încălzire | Temperatura în °C | Durata de preparare în min. |
|---|--------------------------------|---------|--|-------------------|---------------------------------|
| Conservare | | | | | |
| Legume, de ex. morcovi | Borcane de conserve de 1 litru | 1 |  | 160-170 | până la formarea bulelor: 30-40 |
| | | | | 120 | de la apariția bulelor: 30-40 |
| | | | | - | Căldura reziduală: 30 |
| Legume, de ex. castraveți | Borcane de conserve de 1 litru | 1 |  | 160-170 | până la formarea bulelor: 30-40 |
| | | | | - | Căldura reziduală: 30 |
| Drupe, de ex. cireșe, prune | Borcane de conserve de 1 litru | 1 |  | 160-170 | până la formarea bulelor: 30-40 |
| | | | | - | Căldura reziduală: 35 |
| Fructe cu semințe, de ex. mere, căpșuni | Borcane de conserve de 1 litru | 1 |  | 160-170 | până la formarea bulelor: 30-40 |
| | | | | - | Căldura reziduală: 25 |

Dospirea aluatului

Cu ajutorul aparatului puteți face ca aluatul cu drojdie să dospească mai repede decât la temperatura camerei. Utilizați modul de încălzire încălzire superioară/inferioară. 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

Setați după cum este indicat în tabel și încălziți aparatul. Așezați castronul cu aluat pe grătar.

În timpul procesului de dospire, nu deschideți ușa aparatului pentru că, în caz contrar, iese umezeala. Acoperiți aluatul cu un șervet umed.

Dospire finală


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




Dacă doriți să preîncălziți, dospirea finală se va efectua în afara aparatului, într-un loc cald.

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:

-  Încălzire superioară/inferioară

| Preparatul | Accesorii / veselă | Nivelul | Modul de încălzire | Temperatura în °C | Durata de preparare în min. |
|--|--------------------|---------|---|-------------------|-----------------------------|
| Aluat dospit, ușor | Castron | 1 |  | 35-40 | 25-30 |
| | Tavă | 1 |  | 35-40 | 10-20 |
| Aluat dospit, greu și bogat în grăsimi | Castron | 1 |  | 35-40 | 20-40 |
| | Tavă | 1 |  | 35-40 | 15-25 |

Decongelare

Pentru decongelarea fructelor, legumelor, a cărnii de pasăre, a cărnii și a produselor de brutărie și patiserie congelate, utilizați modul de funcționare microunde.

Scoateți alimentele congelate din ambalaj și așezați-le într-o veselă adecvată pentru microunde pe grătar. Respectați indicațiile referitoare la vesela adecvată pentru microunde. → "Cuptorul cu microunde" la pagina 17

Introduceți grătarul cu inscripția "Microwave" înspre ușa aparatului și curbura îndreptată în jos.

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

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. Setați mai întâi timpul mai scurt și prelungiți-l, dacă este necesar. Decongelarea reușește adesea mai bine dacă

este realizată în mai mulți pași. Acestea sunt indicate unele sub celelalte în tabel.

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













Pe parcurs, amestecați sau întoarceți preparatele o dată sau de două ori. Bucățile mari trebuie întoarse de mai multe ori. Despărțiți preparatul în bucăți pe parcurs, respectiv scoateți din interiorul cuptorului bucățile deja decongelate.

Lăsați preparatul decongelat să mai stea încă 10 până la 30 de minute în aparatul deconectat, pentru ca temperatura să se egalizeze.








Recomandare: În cazul în care cantitățile dvs. diferă de cele indicate în tabelul de setări, vă ajută o regulă de bază: unei cantități duble îi corespunde o durată de preparare aproape dublă.

Modul de încălzire utilizat:

-  Microunde

| Preparatul | Accesorii / veselă | Nivelul | Modul de încălzire | Putere microunde în wați | Durata de preparare în min. |
|--|--------------------|---------|---|--------------------------|-----------------------------|
| Pâine, chifle | | | | | |
| Pâine, 500 g | Veselă neacoperită | 1 |  | 180 | 3 |
| | | | | 90 | 10-15 |
| Chifle | Grătar | 1 |  | 180 | 5-10 |
| | | | | 90 | 5-10 |
| Prăjituri | | | | | |
| Prăjituri zemoase, 500 g | Veselă neacoperită | 1 |  | 180 | 5 |
| | | | | 90 | 15-20 |
| Prăjituri uscate, 750 g | Veselă neacoperită | 1 |  | 180 | 2 |
| | | | | 90 | 10-15 |
| Carne & pasăre | | | | | |
| Pui întreg, 1,2 kg* | Veselă neacoperită | 1 |  | 180 | 10 |
| | | | | 90 | 10-15 |
| Bucăți de pasăre, 250 g* | Veselă neacoperită | 1 |  | 180 | 3 |
| | | | | 90 | 5-10 |
| Rață, 2 kg* | Veselă neacoperită | 1 |  | 180 | 10 |
| | | | | 90 | 30-40 |
| Carne, întregă, de ex. friptură (carne crudă) 800 g* | Veselă neacoperită | 1 |  | 180 | 15 |
| | | | | 90 | 10-15 |
| Carne, întregă, de ex. friptură (carne crudă) 1 kg* | Veselă neacoperită | 1 |  | 180 | 15 |
| | | | | 90 | 20-30 |
| Carne, întregă, de ex. friptură (carne crudă) 1,5 kg* | Veselă neacoperită | 1 |  | 180 | 15 |
| | | | | 90 | 25-35 |
| Carne, bucăți sau felii, de ex gulaș (carne crudă), 500 g* | Veselă neacoperită | 1 |  | 180 | 8 |
| | | | | 90 | 5-10 |
| Carne tocată, amestec, 200 g* | Veselă neacoperită | 1 |  | 90 | 8-15 |

* întoarceți după 1/2 din timp

| Preparatul | Accesorii / veselă | Nivelul | Modul de încălzire | Putere microunde în wați | Durata de preparare în min. |
|-------------------------------|--------------------|---------|---|--------------------------|-----------------------------|
| Carne tocată, amestec, 500 g* | Veselă neacoperită | 1 |  | 180 | 5 |
| | | | | 90 | 10-15 |
| Carne tocată, amestec, 800 g* | Veselă neacoperită | 1 |  | 180 | 10 |
| | | | | 90 | 15-20 |
| Pește | | | | | |
| Pește întreg 300 g* | Veselă neacoperită | 1 |  | 180 | 3 |
| | | | | 90 | 10-15 |
| File de pește, 400 g* | Veselă neacoperită | 1 |  | 180 | 5 |
| | | | | 90 | 10-15 |
| Fructe, legume | | | | | |
| Fructe de pădure, 300 g | Veselă neacoperită | 1 |  | 180 | 5-10 |
| | | | | 90 | 8-13 |
| Legume, 600 g | Veselă neacoperită | 1 |  | 180 | 10 |
| | | | | 90 | 8-13 |
| Altele | | | | | |
| Dezghețare unt, 125 g | Veselă neacoperită | 1 |  | 90 | 7-9 |

* întoarceți după 1/2 din timp

Încălzirea preparatelor cu microunde

Cu regimul de microunde puteți să încălziți preparatele sau să le dezghețați și să le încălziți într-o singură etapă.

Scoateți mâncărurile gata preparate din ambalaj. Preparatele se încălzesc mai repede și mai uniform în veselă adecvată pentru microunde. Diversele componente ale alimentelor se pot încălzi cu viteze diferite.

Alimentele feliate sunt gata mai rapid decât cele groase. Repartizați din acest motiv alimentele cât mai plan în veselă. Alimentele nu ar trebui așezate în straturi unele peste celelalte.

Acoperiți alimentele. Astfel obțineți un rezultat de preparare mai bun. Dacă nu aveți un capac corespunzător pentru veselă, utilizați o farfurie sau folie specială pentru microunde.

Pe parcurs, amestecați sau întoarceți preparatele de două sau de trei ori. Lăsați preparatele să se odihnească încă 1 până la 2 minute după încălzire, pentru egalizarea temperaturii.

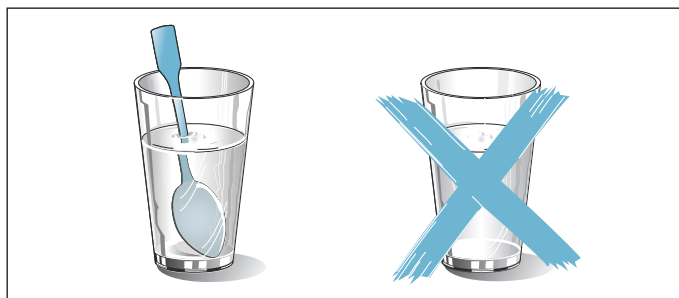
Atunci când încălziți mâncare pentru bebeluși, așezați sticluța fără tetină sau capac pe grătar. După încălzire, agitați bine sau amestecați și verificați neapărat temperatura.

Preparatele cedează căldură către veselă. Și la funcționarea cu microunde exclusiv, temperatura poate fi foarte ridicată.

Recomandare: În cazul în care cantitățile dvs. diferă de cele indicate în tabelul de setări, vă ajută o regulă de bază: unei cantități duble îi corespunde o durată de preparare aproape dublă.

Avertizare – Pericol de opărire!

În cazul încălzirii lichidelor, este posibilă întârzierea fierberii. Aceasta înseamnă că se atinge temperatura de fierbere fără să se producă bulele tipice de vapori. La cea mai mică mișcare a vasului, lichidul fierbinte se poate revărsa brusc și poate fi împroșcat. La încălzire, puneți întotdeauna o lingură în vas. În acest fel, evitați fenomenul de întârziere a fierberii.



Atenție!

Formarea scânteilor: metalul - de ex. lingurița din pahar - trebuie să se afle la o distanță minimă de 2 cm față de pereții interiori ai cuptorului și față de partea interioară a ușii. Scânteile pot distruge sticla din interior a ușii.

Valori de setare recomandate

În tabel găsiți valorile de setare pentru încălzirea cu microunde pentru diferite băuturi și 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.















Dacă nu sunt indicate valori pentru preparatul dvs., orientați-vă după preparate similare din tabel.

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

Ștergeți interiorul cuptorului după preparare.

Modul de încălzire utilizat:

-  Microunde

| Preparatul | Veselă | Nivelul | Modul de încălzire | Putere microunde în wați | Durata de preparare în min. |
|---|--------------------|---------|---|--------------------------|-----------------------------|
| Încălzire băuturi | | | | | |
| 200 ml (amestecați bine) | Veselă neacoperită | 1 |  | 1000 | 1-3 |
| 400 ml (amestecați bine) | Veselă neacoperită | 1 |  | 1000 | 2-6 |
| Încălzire mâncare pentru bebeluși | | | | | |
| Biberon cu lapte, 150 ml (agitați bine) | Veselă neacoperită | 1 |  | 360 | 1-3 |
| Legume, refrigerate | | | | | |
| 250 g | Veselă acoperită | 1 |  | 600 | 3-8 |
| Legume congelate | | | | | |
| neambalate, 250 g | Veselă acoperită | 1 |  | 600 | 8-12 |
| Spanac cu smântână, cub congelat, 450 g | Veselă acoperită | 1 |  | 600 | 11-16 |
| Preparate, refrigerate | | | | | |
| Preparate la farfurie, 1 porție | Veselă acoperită | 1 |  | 600 | 4-8 |
| Supă, tocană, 400 ml | Veselă acoperită | 1 |  | 600 | 5-7 |
| Garnituri, de ex. paste, găluște, cartofi, orez | Veselă acoperită | 1 |  | 600 | 5-10 |
| Sufleuri, 400 g, de ex. lasagna, cartofi gratinați | Veselă neacoperită | 1 |  | 600 | 5-10 |
| Preparate, congelate | | | | | |
| Preparate la farfurie, 1 porție | Veselă acoperită | 1 |  | 600 | 11-15 |
| Supă, tocană, 200 ml (amestecați bine) | Veselă acoperită | 1 |  | 1000 | 2-4 |
| Garnituri, 500 g de ex. paste, găluște, cartofi, orez | Veselă acoperită | 1 |  | 600 | 7-10 |
| Sufleuri, 400 g, de ex. lasagna, cartofi gratinați | Veselă acoperită | 1 |  | 600 | 11-15 |

Menținere la cald

Cu modul de încălzire menținere la cald puteți menține la cald feluri de mâncare gata preparate. Astfel preveniți formarea condensului și nu va trebui să ștergeți interiorul cuptorului.

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. Dacă este cazul, acoperiți preparatele.

Preparate de verificare

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

Conform normei EN 60350-1:2013 respectiv IEC 60350-1:2011 și conform normei EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

Coacere

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

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.

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.




Aluat pentru ruladă










Aluat pentru ruladă pe două niveluri: așezați formele demontabile decalat, una deasupra celeilalte, pe grătare.

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
-  Treapta pentru pizza


| Preparatul | Accesorii / veselă | Nivelul | Modul de încălzire | Temperatura în °C | Durata de preparare în min. |
|--|---------------------------------|---------|---|-------------------|-----------------------------|
| Coacere | | | | | |
| Biscuiți șprîțați | Tavă de copt | 1 |  | 150-160* | 20-30 |
| Biscuiți șprîțați | Tavă de copt | 1 |  | 140-150* | 25-35 |
| Prăjituri mici | Tavă de copt | 1 |  | 160* | 25-35 |
| Prăjituri mici | Tavă de copt | 1 |  | 150* | 20-30 |
| Prăjituri mici, 2 niveluri | Tavă universală + tavă de copt | 3+1 |  | 140* | 30-40 |
| Blat de tort | Formă demontabilă Ø26 cm | 1 |  | 160-170** | 25-35 |
| Blat de tort | Formă demontabilă Ø26 cm | 1 |  | 160-170** | 30-45 |
| Prăjitură cu mere învelite în aluat | 2 forme din tablă neagră Ø20 cm | 1 |  | 180-200 | 60-70 |
| Prăjitură cu mere învelite în aluat | 2 forme din tablă neagră Ø20 cm | 1 |  | 170-180 | 60-80 |
| * preîncălziți 5 minute, nu folosiți funcția de încălzire rapidă | | | | | |
| ** Preîncălziți, nu folosiți funcția de încălzire rapidă | | | | | |

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 | | | | | |
| Rumenirea feliilor de pâine prăjită | Grătar | 3 |  | 3 | 3-6 |
| Burgeri de vită, 12 bucăți* | Grătar | 2 |  | 3 | 20-30 |
| ** întoarceți după 2/3 din timpul total | | | | | |








Prepararea cu microunde

Pentru prepararea cu microunde utilizați întotdeauna veselă termorezistentă, adecvată pentru microunde. Respectați indicațiile referitoare la vesela adecvată pentru microunde. → "Cuptorul cu microunde" la pagina 17

Atunci când puneți vesela pe grătar, introduceți grătarul cu inscripția "Microwave" înspre ușa aparatului și curbura îndreptată în jos.

Moduri de încălzire utilizate:

-  Convecție aer 4D
-  Grill cu convecție aer
-  Microunde

| Preparatul | Accesorii / veselă | Nivelul | Modul de încălzire | Temperatura în °C | Putere microunde în wați | Durata de preparare în min. |
|--|--------------------|---------|--|-------------------|--------------------------|-----------------------------|
| Decongelare cu microunde | | | | | | |
| Carne | Veselă neacoperită | 1 |  | - | 180 | 5 |
| | | | | | 90 | 10-15 |
| Preparare cu microunde | | | | | | |
| Șodou | Veselă neacoperită | 1 |  | - | 360 | 20 |
| | | | | | 180 | 20-25 |
| Biscuit | Veselă neacoperită | 1 |  | - | 600 | 7-9 |
| Friptură din carne tocată | Veselă neacoperită | 1 |  | - | 600 | 22-27 |
| Prepararea combinată cu microunde | | | | | | |
| Cartofi gratinați | Veselă neacoperită | 1 |  | 150-170 | 360 | 25-30 |
| Prăjituri | Veselă neacoperită | 1 |  | 190-210 | 180 | 12-18 |
| Pui* | Veselă neacoperită | 1 |  | 180-200 | 360 | 25-35 |
| * 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



9001073854
951202