

SIEMENS



Cuptor încorporabil

HB636GN.1

siemens-home.com/welcome

ro Instrucțiuni de utilizare

Register
your
product
online

Cuprins

	Folosire conform destinației	4		Produse de curățare	17
	Instrucțiuni de siguranță importante	5		Produse de curățare adecvate	17
	Generalități	5		Suprafețele din interiorul cuptorului	18
	Lampa cu halogen	5		Păstrarea aparatului curat	18
	Cauzele avariilor	6		Suporturile pentru tăvi	18
	Generalități	6		Montarea și demontarea suporturilor pentru tăvi	18
	Protecția mediului	6		Ușa aparatului	19
	Economisirea energiei	6		Demontarea și montarea din/în balamale a ușii aparatului	19
	Evacuarea ecologică	6		Detașarea capacului ușii	20
				Montarea și demontarea geamurilor ușii	20
	Familiarizarea cu aparatul	7		Ce-i de făcut în caz de defecțiune?	21
	Panoul de comandă	7		Tabel de defecțiuni	21
	Elemente de operare	7		Durata maximă de funcționare depășită	21
	Display-ul	7		Înlocuirea becului de pe plafonul spațiului de coacere	22
	Meniul modurilor de funcționare	8		Capacul de sticlă	22
	Moduri de încălzire	8		Serviciul pentru clienți	22
	Informații suplimentare	9		Numărul E și numărul FD	22
	Funcțiile spațiului de coacere	9		Preparate	23
	Accesorii	10		Indicații referitoare la setări	23
	Accesorii livrate împreună cu produsul	10		Alegerea preparatului	23
	Introducerea accesoriilor	10		Setarea unui preparat	23
	Accesorii speciale	11		Testate pentru dumneavoastră în studioul nostru gastronomic	24
	Înainte de prima utilizare	12		Forme din silicon	24
	Prima punere în funcțiune	12		Prăjituri și produse mici de patiserie	24
	Curățarea interiorului cuptorului și a accesoriilor	12		Pâine și chifle	28
	Utilizarea aparatului	12		Pizza, quiche și tartă picantă	30
	Conectarea și deconectarea aparatului	12		Sufleuri	31
	Pornirea sau întreruperea funcționării	12		Carne de pasăre	32
	Setarea modului de funcționare	13		Carne	34
	Setarea modului de încălzire și a temperaturii	13		Pește	36
	Încălzire rapidă	13		Legume și garnituri	37
	Funcții de timp	14		laurt	38
	Timer	14		Moduri de încălzire Eco	38
	Durata de preparare	14		Acrilamida în alimente	40
	Timpul final	14		Preparare ușoară	40
	Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor	15		Deshidratare	42
	Activarea și dezactivarea	15		Conservare	42
	Setări de bază	15		Dospirea aluatului	43
	Modificarea setărilor	15		Decongelare	44
	Lista setărilor	15		Menținere la cald	44
	Modificarea orei curente	16		Preparate de verificare	44
	Reglaj sabat	16			
	Pornirea reglajului sabat	16			

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

Folosire conform destinației

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Introduceți întotdeauna accesoriul în locul corespunzător din spațiul de coacere.

→ "Accesorii" la pagina 10

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 vasele vor deveni foarte fierbinți. Scoateți întotdeauna accesorii sau vasele fierbinți cu ajutorul unei mânuși de bucătărie.
- Vaporii de alcool se pot aprinde în spațiul de coacere fierbinte. Nu pregătiți niciodată alimente cu băuturi având un procent ridicat de alcool. Utilizați numai cantități mici de băuturi cu conținut ridicat de alcool. Deschideți ușa aparatului cu precauție.

Avertizare – Pericol de arsuri!

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

Avertizare – Pericol de vătămare!

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

Avertizare – Pericol de electrocutare!

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

Avertizare – Pericol prin magnetizare!

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

Lampa cu halogen

Avertizare – Pericol de electrocutare!

La înlocuirea becului din spațiul de coacere, contactele fasungului becului se află sub tensiune. Înainte de înlocuire, scoateți ștecherul din priză sau întrerupeți siguranța de la tabloul de siguranțe.

Cauzele avariilor

Generalități

Atenție!

- Accesorii, folie, hârtie de patiserie sau veselă pe baza spațiului de coacere: Nu așezați accesoriile pe baza spațiului de coacere. Nu acoperiți baza spațiului de coacere cu folie, de orice tip, sau hârtie de patiserie. Nu așezați nicio veselă pe baza spațiului de coacere dacă este setată o temperatură peste 50 °C. Se produce o acumulare de căldură. Durata 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 vapori de apă. Datorită variațiilor de temperatură se pot produce deteriorări ale emailului.
- Umezeală în spațiul de coacere: umezeala pe o perioadă mai îndelungată în spațiul de coacere poate duce la coroziune. După utilizare, lăsați spațiul de coacere să se usuce. Nu păstrați alimente umede pentru un timp mai îndelungat în spațiul de coacere închis. Nu depozitați preparate în spațiul de coacere.
- Răcirea cu ușa aparatului deschisă: după un mod de funcționare cu temperaturi ridicate, lăsați cuptorul să se răcească numai închis. Nu înțepeniți nimic în ușa aparatului. Chiar dacă ușa este numai întredeschisă, se poate deteriora în timp suprafața mobilei învecinate. Numai după un mod de funcționare cu multă umiditate, lăsați cuptorul să se răcească deschis.
- Suc de fructe: În cazul prăjiturilor cu foarte mult suc de fructe, nu garnisiți tava prea mult. Sucul de fructe care picură de pe tavă lasă pete care nu mai pot fi înlăturate. Dacă este posibil, utilizați tava universală adâncă.
- Garnitura foarte murdară: în cazul în care garnitura este foarte murdară, ușa aparatului nu se mai închide corect în timpul funcționării. Părțile frontale ale mobilierului adiacent pot fi deteriorate. Mențineți garnitura întotdeauna curată.
- Ușa aparatului ca suprafață de așezare sau de depozitare: Nu amplasați nimic pe aceasta, nu vă așezați pe ea și nu agățați nimic de aceasta. Nu așezați veselă sau accesoriile pe ușa aparatului.
- Introduceți accesoriul: În funcție de tipul aparatului, accesoriul poate zgâria geamul ușii aparatului la închiderea acesteia. Introduceți întotdeauna accesoriul până la opritor în spațiul de coacere.
- Transportul aparatului: Nu deplasați și nu țineți aparatul de mânerul ușii. Mânerul ușii nu poate suporta greutatea aparatului și se poate rupe.

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 înainte 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.








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

Modul de funcționare	Utilizare
Moduri de încălzire	Pentru prepararea felului dvs. de mâncare există multe moduri de încălzire adaptate fin.
Preparate → "Preparate" la pagina 23	Aici găsiți pentru multe preparate valorile de setare deja programate.
Setări → "Setări de bază" la pagina 15	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 fierbinte Eco	30-275 °C	Pentru o preparare atentă a preparatelor alese pe un nivel fără preîncălzire. Ventilatorul distribuie în interiorul cuptorului căldura emisă de corpul de încălzire circular din peretele posterior.
 Încălzire superioară/inferioară Eco	30-300 °C	Pentru o preparare atentă a preparatelor alese pe un nivel. Căldura este distribuită din partea superioară spre cea inferioară.
 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 la nivelul 3. Temperatura respectă indicațiile producătorului. Utilizați temperatura cea mai mare care este indicată pe ambalaj. Durata de preparare este cea indicată sau mai scurtă. Preîncălzirea nu este adecvată.

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. Apăsăți în acest scop tasta [i]. Indicația va fi afișată timp de câteva secunde.

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

Funcțiile spațiului de coacere

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

Deschiderea ușii aparatului

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

Iluminatul spațiului de coacere

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

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

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

Ventilatorul de răcire

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

Atenție!

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

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

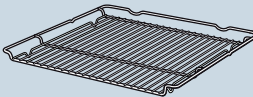
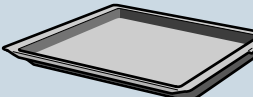
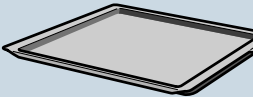
Indicație: Puteți modifica în setările de bază cât timp să continue funcționarea ventilatorului → "Setări de bază" la pagina 15

Accesorii

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

Accesorii livrate împreună cu produsul

Aparatul dvs. este echipat cu următoarele accesorii:

	<p>Grătar Pentru vase, forme pentru prăjituri și forme pentru sufleu. Pentru fripturi, carne preparată pe grătar și produse congelate.</p>
	<p>Tavă 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.</p>
	<p>Tavă Pentru prăjituri în tavă și produse mici de brutărie/patiserie.</p>

Utilizați numai accesorii originale. Acestea sunt concepute special pentru aparatul dvs.

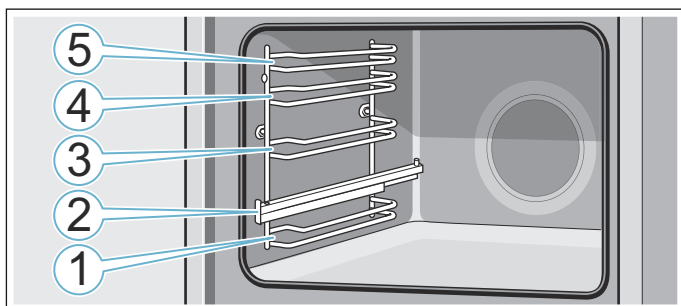
Puteți achiziționa accesorii de la unitățile service abilitate, din comerțul de specialitate sau de pe internet.

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

Introducerea accesoriilor

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

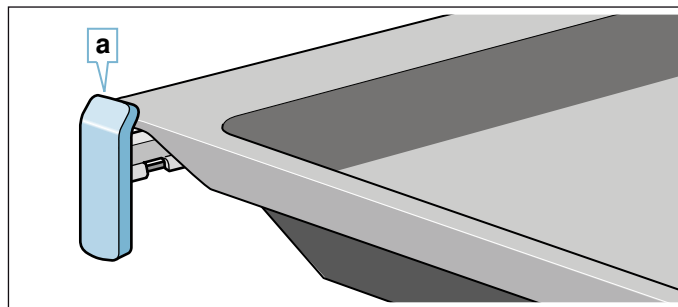
În spațiul de coacere, partea superioară a nivelurilor pentru majoritatea aparatelor este marcată cu un simbol pentru grill.



Pe nivelurile 1, 3, 4 și 5, introduceți întotdeauna accesoriul între cele două tije de ghidare ale unui nivel. Accesoriul poate fi tras în afară cam până la jumătate, fără să se răstoarne. Cu ajutorul șinelor telescopice de la nivelul 2 puteți trage și mai mult accesoriile către exterior.

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

Exemplul din imagine: tavă universală



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

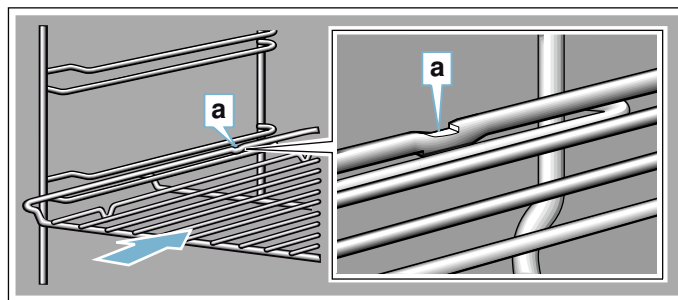
Indicații

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

Funcția de blocare în poziție

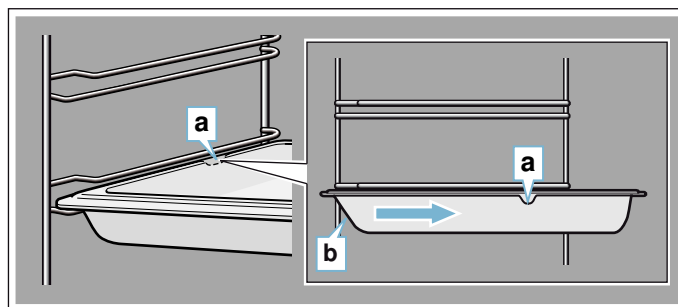
Accesoriile pot fi trase în afară cam până la jumătate, până când se blochează în poziție. Funcția de blocare în poziție împiedică răsturnarea accesoriului la tragerea lui în afară. Accesoriul trebuie introdus corect în interiorul cuptorului, pentru ca protecția împotriva răsturnării să funcționeze.

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



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

Exemplul din imagine: tava universală

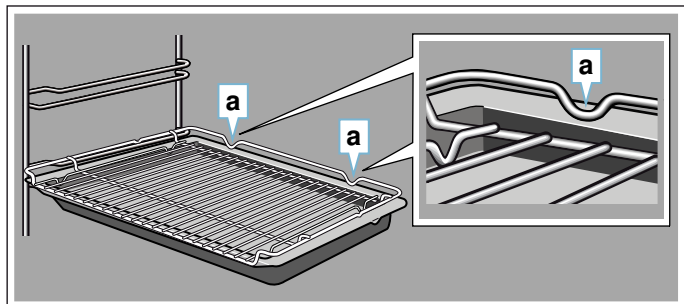


Combinarea accesoriilor

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

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

Exemplul din imagine: tava 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.

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 22

Accesoriile speciale

Grătar

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

Tavă universală

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

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

Tavă

Pentru prăjituri în tavă și produse mici de patiserie.

Grătar inserabil

Pentru carne, păsăre și pește.

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

Tavă universală, cu strat anti-aderent

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

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

Tavă pentru copt, cu strat anti-aderent

Pentru prăjituri în tavă și produse mici de patiserie.

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

Tigaie profesională cu grătar inserabil

Pentru prepararea unor cantități mari.

Capac pentru tigaia profesională

Capacul face din tigaia profesională o cratiță profesională.

Tavă pentru pizza

Pentru pizza și prăjituri mari, rotunde.

Tavă grill

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

Piatră de copt

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

Piatra de copt trebuie preîncălzită la temperatura recomandată.

Vas de sticlă termorezistent (5,1 litri)

Pentru preparate înăbușite și sufleuri.

Deosebit de adecvat pentru modul de funcționare "Preparate".

Tavă de sticlă

Pentru fripturi mari, prăjituri însiropate și sufleuri.

Tavă de sticlă

Pentru sufleuri, preparate din legume și produse de brutărie și patiserie.

Sistem de scoatere simplu

Cu ajutorul șinelor de deplasare de pe nivelul 2 puteți trage accesoriile afară mai mult, fără ca acestea să se răstoarne.

Sistem de scoatere dublu

Cu ajutorul șinelor de deplasare de pe nivelurile 2 și 3 puteți trage accesoriile afară mai mult, fără ca acestea să se răstoarne.

Sistem de scoatere triplu

Cu ajutorul șinelor de deplasare de pe nivelurile 1, 2 și 3 puteți trage accesoriile afară mai mult, fără ca acestea să se răstoarne.

Șipci decorative

Pentru acoperirea raftului mobilei și a soclului aparatului.

Înainte de prima utilizare

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

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 15

Setarea limbii

Este presetată limba "germană".

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

Setarea orei curențe

Ora curență pornește de la ora 12:00.

1. Setati ora curență cu ajutorul selectorului rotativ.
2. Atingeți săgeata >.

Setarea datei

Este presetată data "1.1.2014".

1. Cu selectorul rotativ setati ziua curență, 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 interiorului 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). În cazul în care tasta 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 curență.

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

Pornirea sau întreruperea funcționării

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

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

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

Setarea modului de funcționare

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

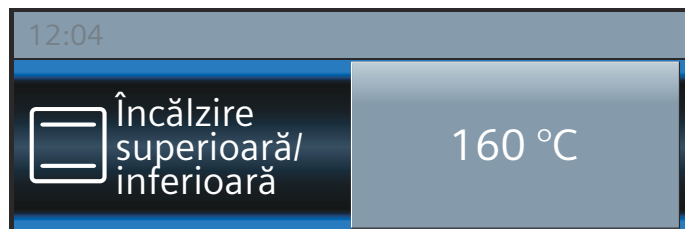
1. Apăsați tasta menu (Meniu).
Se deschide meniul modurilor de funcționare.
2. Atingeți modul de funcționare dorit.
În funcție de modul de funcționare, vă stau la dispoziție diverse posibilități de selectare.
3. Modificați selecția cu ajutorul selectorului rotativ.
În funcție de selecție, modificați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

Setarea modului de încălzire și a temperaturii

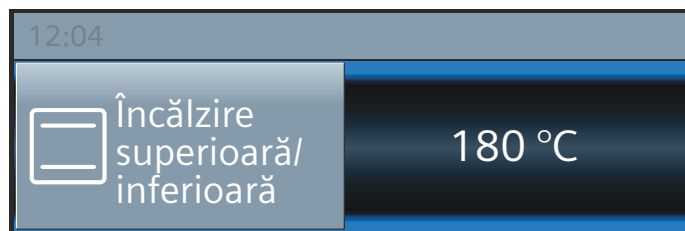
După conectarea aparatului, apare modul de încălzire setat cu temperatura. Puteți porni această setare imediat cu tasta start/stop. Dacă doriți să setați un alt mod de încălzire, procedați după cum urmează.

Pentru alte setări, modificați valorile după cum urmează:
Exemplul din figură: încălzire superioară/inferioară cu 180°C.

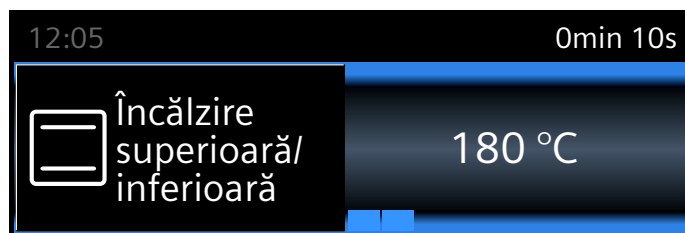
1. Cu selectorul rotativ modificați modul de încălzire.



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



4. Porniți cu tasta start/stop.





Pe display se afișează modul de încălzire setat și temperatura.

Încălzire rapidă

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

Încălzirea rapidă nu este posibilă la toate modurile de încălzire.

Moduri de încălzire adecvate:

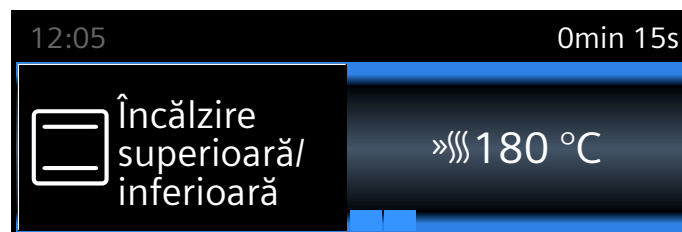
-  Convecție aer 4D
-  Încălzire în partea superioară/inferioară

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

Setare

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


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



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  puteți solicita afișarea temperaturii curente din interiorul cuptorului.

Anulare


Apăsați 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  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. Apăsați 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 .

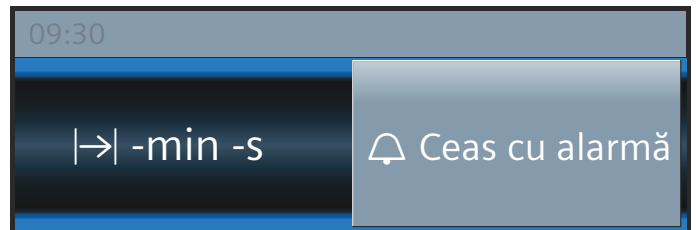
Durata de preparare

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.

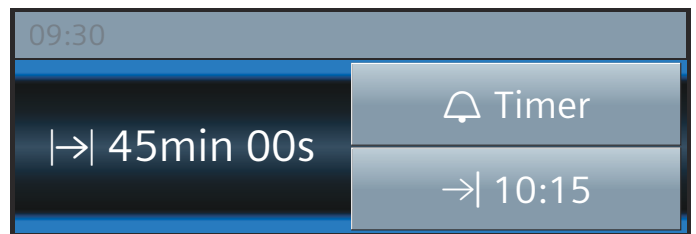
Condiție necesară: sunt setate un mod de încălzire și o temperatură.


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.

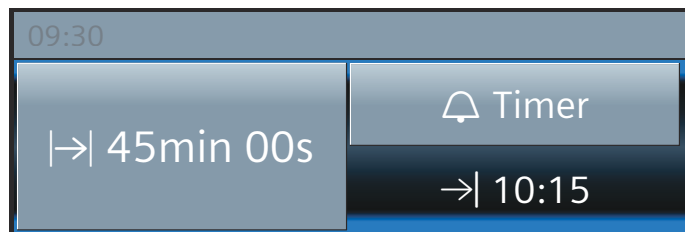
Timpul final

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.

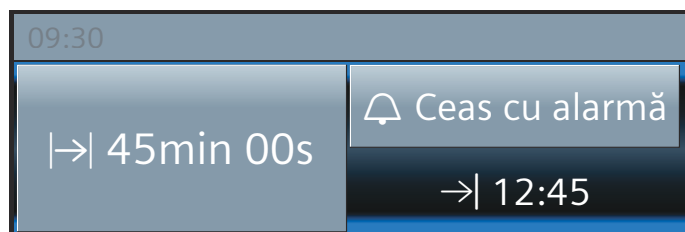
Condiție necesară: regimul de funcționare setat nu a fost pornit. Este reglată o durată de preparare. Meniul funcțiilor de timp  este deschis.

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.

Apăsăți 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. Apăsăți tasta on/off (Conectare/deconectare).
2. Apăsăți 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, apăsăți 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)
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
	Oprit
Iluminatul	Aprins în timpul funcționării
	Stins în timpul funcționării
Funcționarea după conectare	Meniul principal
	Moduri de încălzire
	Preparate*
Reducerea luminozității noaptea	Deconectată
	Conectată (display-ul va fi mai întunecat între orele 22:00 și 5:59)
Logo-ul mărcii	Afișare
	Fără afișare
Timp de funcționare ulterioară a ventilatorului	Recomandat
	Minim
Sistem de scoatere	Fără echipare ulterioară
	Cu echipare ulterioară
Reglaje sabat	Conectat
	Deconectat
Setări din fabrică	Resetare
	Nu se resetează

*) Existent, în funcție de tipul aparatului

Atenție!

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

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

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

Modificarea orei curente

Puteți modifica ora curentă de la setările de bază.

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

1. Apăsați tasta 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.



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 15

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 ⏸ 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.

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 anticalcar 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 murdării pronunțate, utilizați produse de curățare pentru cuptor.
Garnitura de etanșare a ușii Nu o demontați!	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă. Nu frecați.
Capacul ușii din oțel inoxidabil	Produs pentru curățarea oțelului inoxidabil: Respectați indicațiile producătorului. Nu utilizați produse de îngrijire pentru oțel inoxidabil. În vederea curățării, scoateți capacul ușii.
Suporturile pentru tăvi	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Înmuiiați-le și curățați-le cu o lavetă sau cu o perie.
Sistem de scoatere	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă sau cu o perie. Nu îndepărtați unsoarea de gresare de la șinele de deplasare, cel mai bine curățați-le în poziție introdusă. Nu curățați în mașina de spălat vase.
Accesorii	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Înmuiiați-le și curățați-le cu o lavetă sau cu o perie. În cazul unei murdării 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 striții, 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 din interiorul cuptorului

Peretele posterior din interiorul cuptorului are funcție de autocurățare. Recunoașteți acest lucru după suprafața aspră.

Baza, plafonul și părțile laterale sunt emailate și au o suprafață netedă.

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 murdării 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 autocurățare

Suprafețele dotate cu autocurățare sunt acoperite cu ceramică poroasă, mată. Stropii de la coacere și prăjire vor fi absorbiți și descompuși de către acest strat, în timpul funcționării aparatului.

În cazul în care suprafețele cu autocurățare nu se mai curăță suficient și se formează pete de culoare închisă, acestea se pot curăța prin încălzire precisă.

Setare

Scoateți în prealabil din interiorul cuptorului suporturile pentru tăvi, glisierele, accesoriile și vesela. Curățați bine suprafețele netede emailate din interiorul cuptorului, partea interioară a ușii aparatului și capacul de sticlă al iluminatului din interiorul cuptorului.

1. Setati convecție aer 4D.
2. Setati temperatura maximă.
3. Porniți funcționarea și lăsați să meargă cel puțin 1 oră.

Stratul ceramic se va regenera.

Înlăturați reziduurile maronii sau albicioase cu apă și un burete moale, când interiorul cuptorului s-a răcit.

Indicație: În timpul funcționării se pot forma pete roșiatice pe suprafețe. Aceasta nu este rugină, ci reziduuri de la alimente. Aceste pete nu reprezintă un pericol pentru sănătate și nu limitează capacitatea de curățare a suprafețelor cu autocurățare.

Atenție!

Nu folosiți produse de curățare pentru cuptoare pe suprafețele cu autocurățare. Suprafețele vor fi deteriorate. Dacă totuși ajung produse de curățare pentru cuptoare pe aceste suprafețe, tamponați imediat cu apă și o lavetă absorbantă. 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.

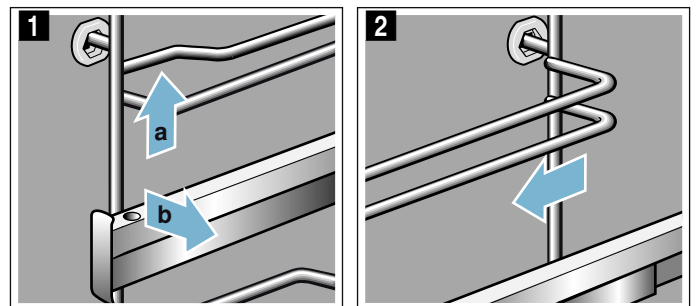
Montarea și demontarea suporturilor pentru tăvi

⚠ Avertizare – Pericol de arsuri!

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

Decroșarea suporturilor pentru tăvi

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



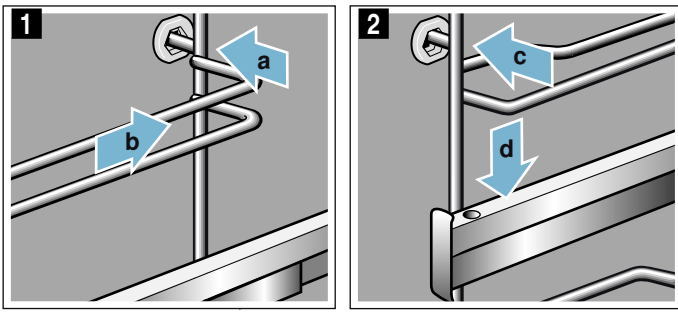
Curățați suporturile pentru tăvi cu detergent de vase și cu un burete de vase. În cazul murdăriilor persistente, utilizați o perie.

Prinderea suporturilor pentru tăvi

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

1. Introduceți suportul pentru tăvi mai întâi central în bucșa din spate **a**, până când suportul atinge peretele spațiului de coacere și apăsați înspre partea din spate **b** (figura **1**).

2. Apoi introduceți-l în bucușă din față **c**, până când suportul pentru tăvi atinge și aici peretele spațiului de coacere și apăsați-l în jos **d** (figura **2**).



Ușa aparatului

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

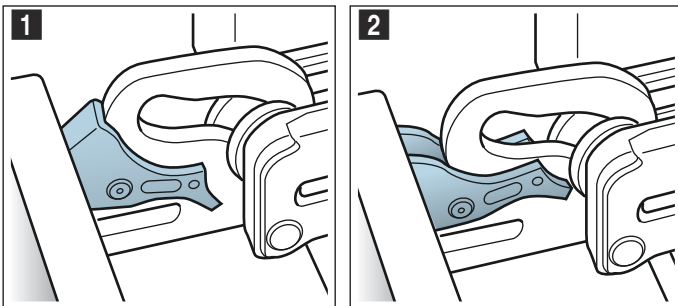
Demontarea și montarea din/în balamale a ușii aparatului

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

Balamalele ușii aparatului au fiecare câte o pârghie de blocare.

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

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

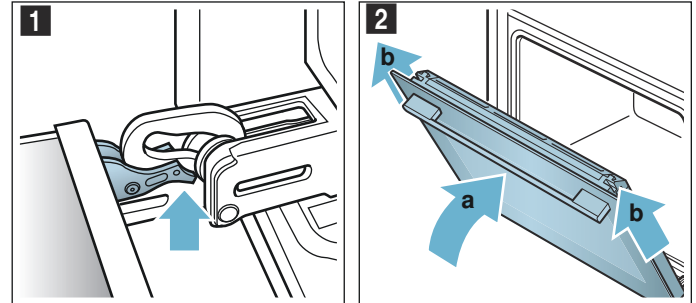


⚠ Avertizare Pericol de rănire!

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

Demontarea din balamale a ușii aparatului

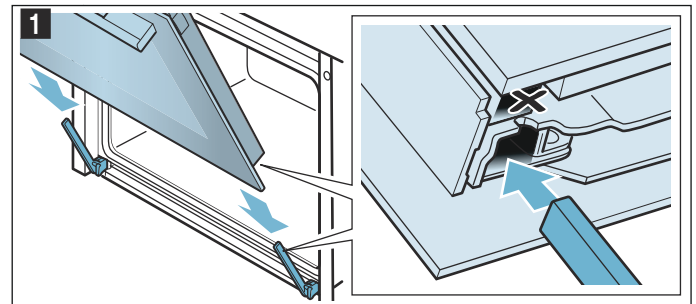
- Deschideți complet ușa aparatului și apăsați spre dreapta aparatului.
- Deschideți prin rabatare ambele pârghii de blocare din stânga și dreapta (figura **1**).
- Închideți ușa aparatului până la opritor **a**. Prindeți cu ambele mâini din stânga și din dreapta **b** și scoateți ușa trăgând în sus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



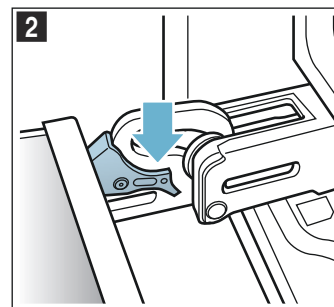
Montarea ușii aparatului în balamale

Montați din nou ușa aparatului, procedând în ordine inversă.

- La montarea ușii aparatului, aveți grijă ca ambele balamale să fie introduse drept în deschizătură (figura **1**).
Așezați ambele balamale în partea de jos pe geamul exterior și utilizați-l ca ghidaj.
Aveți grijă ca balamalele să fie introduse în deschizătura corectă. Introducerea trebuie să se producă ușor și fără nicio rezistență. În cazul în care simțiți rezistență, verificați dacă balamalele sunt introduse în deschizătura corectă.



- Deschideți complet ușa aparatului. Închideți la loc prin rabatare ambele pârghii de blocare (figura **2**).

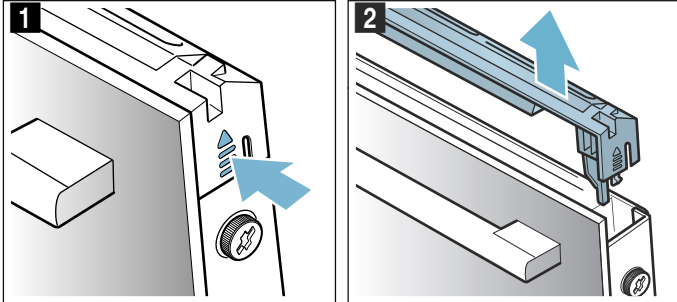


- Închideți ușa spațiului de coacere.

Detășarea capacului ușii

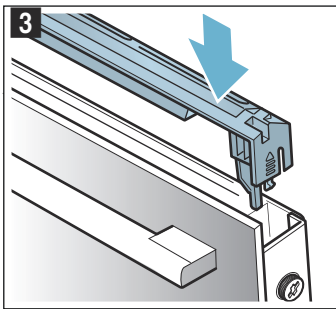
Insertia din inox din capacul ușii se poate decolora. Pentru o curățare eficientă, puteți îndepărta capacul.

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. Restul capacului curățați-l cu soluție de detergent de vase și cu o lavetă moale.

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



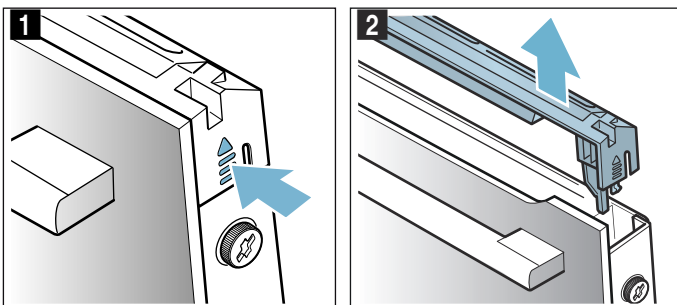
5. Închideți ușa aparatului.

Montarea și demontarea geamurilor ușii

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

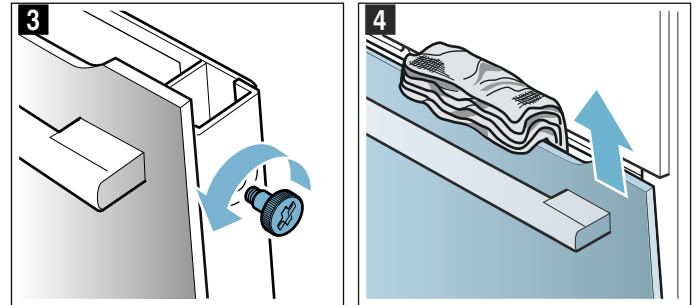
Demontarea de pe aparat

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.



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

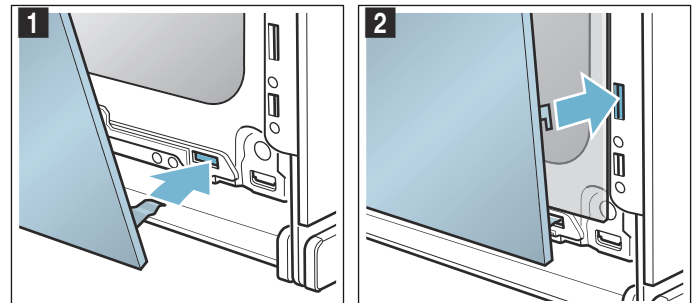
⚠ Avertizare

Pericol de vătămare!

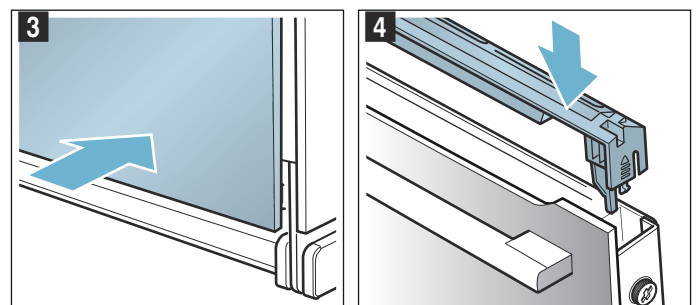
- Geamul zgâriat al ușii aparatului poate crăpa. Nu folosiți răzuitoare pentru geamuri, produse de curățat agresive sau abrazive.
- Balamalele ușii aparatului se mișcă la deschiderea și închiderea ușii și vă puteți prinde mâna. Nu introduceți mâinile în zona balamalelor.

Montarea pe aparat

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



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



7. Închideți ușa aparatului.

Atenție!

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

Ce-i de făcut în caz de defecțiune?

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

Tabel de defecțiuni




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

Indicație: În cazul în care un preparat nu vă reușește optim, consultați partea cu tabele de la sfârșitul instrucțiunilor de utilizare. Acolo veți găsi multe sugestii și recomandări. → "Testate pentru dumneavoastră în studioul nostru gastronomic" la pagina 24

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 service abilitată.

care mesajul apare din nou, chemați unitatea service abilitată.

Defecțiune	Cauza posibilă	Recomandări/remediere
Aparatul nu funcționează	Siguranță defectă	Verificați la panoul de siguranțe dacă siguranța corespunzătoare aparatului este funcțională
	Pană de curent	Verificați dacă celelalte aparate din bucătărie funcționează
Aparatul conectat nu poate fi operat, pe display este afișat simbolul 	Siguranța pentru copii este activată	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".
Aparatul nu pornește, iar pe display apare "Interiorul cuptorului prea fierbinte"	Pentru preparatul sau modul de funcționare selectat, interiorul cuptorului este prea fierbinte	Lăsați interiorul cuptorului să se răcească și porniți din nou

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.

Înlocuirea becului de pe plafonul spațiului de coacere

În cazul în care becul din spațiul de coacere este defect, acesta trebuie înlocuit. Puteți procura de la unitățile service abilitate sau din comerțul de specialitate becuri cu halogen, rezistente la temperatură, de 230V și 40 wați.

Apucați becul cu halogen cu un șervet uscat. În acest fel se prelungeste durata de serviciu a becului. Utilizați numai aceste becuri.

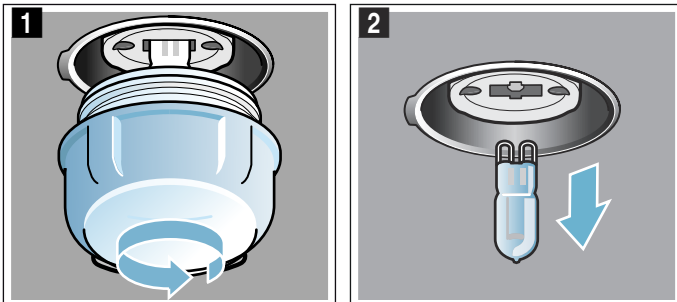
⚠️ Avertizare – Pericol de electrocutare!

La înlocuirea becului din spațiul de coacere, contactele fasungului becului se află sub tensiune. Înainte de înlocuire, scoateți ștecherul din priză sau întrerupeți siguranța de la tabloul de siguranțe.

⚠️ 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.

1. Așezați un șervet de vase în spațiul de coacere rece pentru a preveni deteriorarea acestuia.
2. Scoateți geamul de protecție rotindu-l spre stânga (figura **1**).
3. Trageți becul afară - nu îl rotiți (figura **2**). Introduceți becul nou, având grijă la poziția știfturilor. Fixați becul prin apăsare.



4. Înșurubați la loc capacul de sticlă.
5. Scoateți șervetul de vase și conectați siguranța.

Capacul de sticlă

În cazul în care capacul de sticlă al lămpii cu halogen este deteriorat, acesta trebuie înlocuit. Puteți achiziționa un capac de sticlă nou de la unitatea service abilitată. Vă rugăm să indicați numărul E și numărul FD al aparatului dvs.

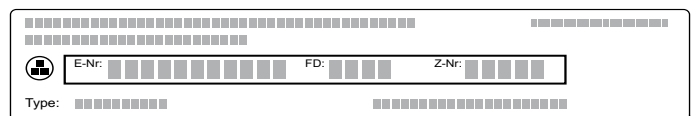
Serviciul pentru clienți

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

Numărul E și numărul FD

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

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



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

Nr. E

Nr. FD

Unitățile service abilitate

Țineți cont de faptul că deplasarea personalului unității service în cazul unei operări eronate implică costuri și în perioada de garanție.

Comandă de reparație și consultanță în caz de defecțiune

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

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

Preparate

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

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

Indicații referitoare la setări

- Rezultatul preparării depinde de calitatea alimentelor și de dimensiunea și tipul vasei. Pentru un rezultat optim al preparării, utilizați numai alimente în stare perfectă și carne la temperatura frigiderului. În cazul preparatelor congelate, utilizați numai alimente direct din congelator.
- La unele preparate, este propusă o temperatură, un mod de încălzire și durata de preparare. Puteți modifica temperatura și durata de preparare în funcție de necesitățile dvs.
- La alte preparate vi se solicită să introduceți greutatea. Introduceți întotdeauna greutatea totală, cu excepția cazului în care aparatul vă solicită altceva. Aici aparatul preia pentru dvs. setările de timp și temperatură. Nu este posibilă setarea greutăților în afara domeniului de greutate prevăzut.
- În cazul fripturilor, la preparatele pentru care aparatul preia în locul dvs. setarea temperaturii, pot fi înregistrate temperaturi de până la 300 °C. De aceea aveți grijă să folosiți o veselă suficient de rezistentă la căldură.
- La carne vă sunt date indicații referitoare de ex. la vesela, 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 24

Alegerea preparatului

Preparatele sunt concepute conform unei structuri unitare:

- Categoria
- Alimentul
- Preparatul

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

Categorii	Alimente
Prăjituri	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
Produse congelate	Sufleu în forme porționate
	Pizza
	Chifle
	Sufleuri
Pasăre	Produse din cartofi
	Carne de pasăre, pește
	Pui
	Rață, gâscă
Carne	Curcan
	Carne de porc
	Carne de vită
	Carne de vițel
	Carne de miel
	Vânat
Pește	Preparate din carne
	Pește
Legume	Tocană cu legume
	Legume gratinate
	Cartofi copti, jumătăți
	Cartofi la cuptor, întregi


Setarea unui preparat

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

1. Apăsăți tasta Meniu.
Se deschide meniul modurilor de funcționare.
2. Selectați modul de funcționare "Preparate".
Prima categorie apare pe display.
3. Selectați categoria dorită cu ajutorul selectorului rotativ.
4. Atingeți câmpul "Mai departe".
5. Selectați preparatul dorit cu ajutorul selectorului rotativ.
6. Atingeți câmpul "Mai departe".
7. Selectați preparatul cu ajutorul selectorului rotativ.
8. Atingeți câmpul "Mai departe".

9. Setează greutatea cu ajutorul selectorului rotativ.
Indicație: Dacă atingeți câmpul "Recomandare", primiți informații referitoare la nivel, veselă etc.
10. 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.

Niveluri

Utilizați nivelurile de introducere indicate.

Coacere pe un singur nivel

Pentru coacerea pe un singur nivel, utilizați următoarele niveluri:

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

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

Coacere pe mai multe niveluri

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

Coacere pe două niveluri:

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

Coacere pe trei niveluri:

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

Coacere pe patru niveluri:

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

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

Accesorii

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

Grătar

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

Tava universală sau tava de copt

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

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

Forme de copt

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

Formele din tablă albă, formele din ceramică și cele din sticlă prelungesc timpul de coacere, iar produsele de brutărie și patiserie nu se vor rumeni uniform. În cazul în care coaceți în aceste forme și doriți să utilizați

încălzirea superioară/inferioară, introduceți forma la nivelul 1.

Hârtie de copt

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

Valori de setare recomandate

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

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




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









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

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

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

Moduri de încălzire utilizate:

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

Preparatul	Accesorii / veselă	Nivelul	Modul de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare în min.
Prăjituri în forme					
Pandișpan, simplu	Formă rotundă/dreptunghiulară	2		150-170	50-70
Pandișpan, simplu, 2 niveluri	Formă rotundă/dreptunghiulară	3+1		140-160	60-80
Pandișpan, fin	Formă rotundă/dreptunghiulară	2		150-170	60-80
Tartă fină cu fructe și blat din pandișpan	Formă de chec rotund	2		160-180	40-60
Blat de tort din pandișpan	Formă pentru blat de tort	3		160-180	20-30
Tort cu fructe sau brânză de vaci cu blat din aluat fraged	Formă demontabilă Ø26 cm	2		170-190	60-80
Flan elvețian	Tavă pentru pizza	3		170-190	45-55
Tartă	Formă de tartă, tavă din tablă neagră	3		190-210	25-40
* preîncălziți					
** preîncălziți 5 minute, nu folosiți funcția de încălzire rapidă					

Preparatul	Accesorii / veselă	Nivelul	Modul de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare în min.
Gugelhupf cu aluat dospit	Formă de chec rotund	2	☐	150-170	50-70
Prăjitură cu aluat dospit	Formă demontabilă Ø28 cm	2	☐	160-170	20-30
Blat de biscuiți, 2 ouă	Formă pentru blat de tort	3	☐	150-170*	20-30
Tort de biscuiți, 3 ouă	Formă demontabilă Ø26 cm	2	☐	160-170*	25-35
Tort de biscuiți, 6 ouă	Formă demontabilă Ø28 cm	2	☒	150-170*	30-50
Prăjituri la tavă					
Pandișpan cu umplutură	Tavă de copt	3	☐	160-180	20-40
Pandișpan, 2 niveluri	Tavă universală + tavă de copt	3+1	☒	140-160	30-50
Prăjitură din aluat fraged cu umplutură uscată	Tavă de copt	3	☐	170-190	25-35
Prăjitură din aluat fraged cu umplutură uscată, 2 niveluri	Tavă universală + tavă de copt	3+1	☒	160-170	35-45
Prăjitură din aluat fraged cu umplutură zemoasă	Tavă universală	3	☐	160-180	55-65
Flan elvețian	Tavă universală	3	☒	170-190	45-55
Prăjitură din aluat dospit cu umplutură uscată	Tavă universală	3	☐	160-180	15-20
Prăjitură din aluat dospit cu umplutură uscată, 2 niveluri	Tavă universală + tavă de copt	3+1	☒	150-170	20-30
Prăjitură din aluat dospit cu umplutură zemoasă	Tavă universală	3	☐	180-200	30-40
Prăjitură dospită cu umplutură zemoasă, 2 niveluri	Tavă universală + tavă de copt	3+1	☒	150-170	45-60
Franzelă împletită, colac împletit	Tavă de copt	2	☐	160-170	25-35
Ruladă de biscuiți	Tavă de copt	3	☒	180-200*	8-15
Cozonac din 500 g de făină	Tavă de copt	2	☐	150-170	45-60
Ștrudel, dulce	Tavă universală	2	☒	170-180	50-60
Ștrudel, congelat	Tavă universală	3	☒	200-220	35-45
Produse mici de patiserie					
Prăjituri mici	Tavă de copt	3	☐	160**	20-30
Prăjituri mici	Tavă de copt	3	☒	150**	25-35
Prăjituri mici, 2 niveluri	Tavă universală + tavă de copt	3+1	☒	150**	25-35
Prăjituri mici, 3 niveluri	Tăvi de copt + tavă universală	5+3+1	☒	140**	35-45
Brioșe	Tavă de brioșe	3	☐	170-190	15-20
Brioșe, 2 niveluri	Tăvi de brioșe	3+1	☒	160-180*	15-30
Produse mici de patiserie din aluat dospit	Tavă de copt	3	☐	160-180	25-35
Produse mici de patiserie din aluat dospit, 2 niveluri	Tavă universală + tavă de copt	3+1	☒	150-170	25-40
Foietaj	Tavă de copt	3	☒	170-190*	20-35
Foietaj, 2 niveluri	Tavă universală + tavă de copt	3+1	☒	170-190*	20-45
Foietaj, 3 niveluri	Tăvi de copt + tavă universală	5+3+1	☒	170-190*	20-45
Foietaj, plate, 4 niveluri	4 grătare	5+3+2+1	☒	180-200*	20-35
Choux	Tavă de copt	3	☐	200-220	30-40
Choux, 2 niveluri	Tavă universală + tavă de copt	3+1	☒	190-210	35-45
Foietaj danez	Tavă de copt	3	☒	160-180	20-30
* preîncălziți					
** preîncălziți 5 minute, nu folosiți funcția de încălzire rapidă					

Preparatul	Accesorii / veselă	Nivelul	Modul de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare în min.
Fursecuri					
Biscuiți șprîțați	Tavă de copt	3	☐	140-150**	25-40
Biscuiți șprîțați	Tavă de copt	3	☉	140-150**	25-40
Biscuiți, 2 niveluri	Tavă universală + tavă de copt	3+1	☉	140-150**	30-40
Biscuiți, 3 niveluri	Tăvi de copt + tavă universală	5+3+1	☉	130-140**	35-55
Fursecuri	Tavă de copt	3	☉	140-160	15-30
Fursecuri, 2 niveluri	Tavă universală + tavă de copt	3+1	☉	140-160	15-30
Fursecuri, 3 niveluri	Tăvi de copt + tavă universală	5+3+1	☉	140-160	15-30
Bezele	Tavă de copt	3	☉	80-90*	120-150
Bezele, 2 niveluri	Tavă universală + tavă de copt	3+1	☉	80-90*	120-180
Pricomigdale	Tavă de copt	3	☉	90-110	20-40
Pricomigdale, 2 niveluri	Tavă universală + tavă de copt	3+1	☉	90-110	25-45
Pricomigdale, 3 niveluri	Tăvi de copt + tavă universală	5+3+1	☉	90-110	30-45
* preîncălziți					
** preîncălziți 5 minute, nu folosiți funcția de încălzire rapidă					

Recomandări pentru prăjituri și produse mici de patiserie

Doriți să stabiliți dacă prăjitura este coaptă bine.	Înțeptați cu un bețișor de lemn în zona cea mai înaltă din prăjitură. Dacă aluatul nu se mai lipește de lemn, prăjitura este gata.
Prăjitura se lasă.	La următoarea utilizare, folosiți mai puțin lichid. Sau setați o temperatură mai redusă cu 10 °C și prelungiți timpul de coacere. Respectați ingredientele indicate și instrucțiunile de preparare din rețetă.
Prăjitura s-a ridicat în mijloc, iar pe margine a rămas joasă.	Ungeți numai partea de jos a formei demontabile. După coacere, desprindeți prăjitura cu atenție, cu ajutorul unui cuțit.
Sucul de fructe se revarsă.	Data următoare utilizați tava universală.
Produsele mici de brutărie/patiserie se lipesc la coacere unele de celelalte.	În jurul fiecărui produs de brutărie/patiserie trebuie să existe un spațiu de cca. 2 cm. Astfel este suficient loc pentru ca produsele de brutărie/patiserie să crească și să se poată rumeni de jur împrejur.
Prăjitura este prea uscată.	Setați o temperatură cu 10 °C mai mare și scurtați timpul de coacere.
Prăjitura este toată prea deschisă la culoare.	Dacă nivelul și accesoriul sunt cele corecte, atunci fie măriți temperatura, fie prelungiți durata de coacere.
Prăjitura este prea deschisă la culoare în partea de sus, însă prea închisă la culoare în partea de jos.	Data următoare introduceți prăjitura cu un nivel mai sus.
Prăjitura este prea închisă la culoare în partea de sus, însă prea deschisă la culoare în partea de jos.	Data următoare introduceți prăjitura cu un nivel mai jos. Alegeți o temperatură mai scăzută și prelungiți timpul de coacere.
Partea din spate a prăjiturii din forma dreptunghiulară este prea închisă la culoare.	Nu așezați forma de copt direct lângă peretele posterior, ci pe mijlocul accesoriului.
Prăjitura este toată prea închisă la culoare.	Data următoare alegeți o temperatură mai scăzută și eventual prelungiți timpul de coacere.
Produsul de brutărie/patiserie este rumenit neuniform.	Selectați o temperatură puțin mai scăzută. Și hârtia de patiserie care stă ieșită în afară poate influența circulația aerului. Tăiați întotdeauna hârtia de copt la dimensiunile potrivite. Aveți grijă ca forma de copt să nu stea direct în fața orificiilor peretelui posterior din interiorul cuptorului. La coacerea produselor mici de patiserie ar trebui pe cât posibil să folosiți mărimi și grosimi egale.

Ați copt pe mai multe niveluri. Pe tava de sus, produsele de brutărie/patiserie sunt mai închise la culoare decât cele de pe tava de jos.	Pentru coacerea pe mai multe niveluri, utilizați întotdeauna convecție aer 4D. Produsele de brutărie și patiserie în tăvi sau forme introduse simultan nu trebuie să fie gata în același timp.
Prăjitura arată bine, însă nu este coaptă bine în interior.	Coaceți la o temperatură mai scăzută un timp puțin mai lung și eventual adăugați mai puțin lichid. La prăjiturile cu umplutură zemoasă, precoaceți blatul. Presărați pe el migdale sfărâmate sau pesmet și adăugați apoi umplutura deasupra.
Prăjitura nu se desprinde la răsturnare.	Lăsați prăjitura după coacere să se răcească încă 5 până la 10 minute. Dacă tot nu se desprinde, utilizați un cuțit pentru a desprinde marginea cu atenție. Răsturnați prăjitura din nou și acoperiți forma de mai multe ori cu o pânză udă și rece. Data următoare ungeți forma cu grăsime și presărați-o cu pesmet.

Pâine și chifle

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

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

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

Niveluri

Utilizați nivelurile de introducere indicate.

Coacere pe un singur nivel

Pentru coacerea pe un singur nivel, utilizați următoarele niveluri:

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

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

Coacere pe două niveluri

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

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

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

Accesorii

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

Grătar

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

Tava universală sau tava de copt

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

Forme de copt

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

Formele din tablă albă, formele din ceramică și cele din sticlă prelungesc timpul de coacere, iar produsele de brutărie și patiserie nu se vor rumeni uniform. În cazul în care coaceți în aceste forme și doriți să utilizați încălzirea superioară/inferioară, introduceți forma la nivelul 1.

Hârtie de copt

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

Produse congelate

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

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

Valori de setare recomandate

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

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

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

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

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






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
















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

Atenție!

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

Moduri de încălzire utilizate:

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

Preparatul	Accesorii	Nivelul	Modul de încălzire	Temperatura în °C	Treaptă grill	Durata de preparare în min.
Pâine						
Pâine albă, 750 g	Tava universală sau formă dreptunghiulară	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	25-35
Pâine intermediară, 1,5 kg	Tava universală sau formă dreptunghiulară	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Pâine integrală, 1 kg	Tavă universală	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Lipie	Tavă universală	3		250-270	-	20-25
Chifle*						
Chifle sau baghete congelate, semipreparate**	Tavă universală	3		-	-	-
Chifle, dulci, proaspete	Tavă	3		170-190*	-	15-20
Chifle, dulci, proaspete, 2 niveluri	Tavă universală + tavă de copt	3+1		150-170*	-	20-30
Chifle, proaspete	Tavă	3		180-200	-	20-30
Baghetă, semipreparată, refrigerată**	Tavă universală	3		-	-	-
Chifle, congelate						
Chifle sau baghete congelate, semipreparate**	Tavă universală	3		-	-	-
Produse de brutărie din aluat tratat cu soluție de bicarbonat, crude**	Tavă universală	3		-	-	-
Croissante, crude	Tavă universală	3		170-190	-	30-35
Pâine prăjită						
Gratinarea pâinii prăjite, 4 bucăți	Grătar	3		190-210	-	10-15
Gratinarea pâinii prăjite, 12 bucăți	Grătar	3		230-250	-	10-15
Rumenirea pâinii prăjite (nu preîncălziți)	Grătar	5		-	3	4-6
* preîncălziți						
** Respectați datele de pe ambalaj						

Pizza, quiche și tartă picantă

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

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

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

Niveluri

Utilizați nivelurile de introducere indicate.

Coacere pe un singur nivel

Pentru coacerea pe un singur nivel, utilizați următoarele niveluri:

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

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

Coacere pe mai multe niveluri

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

Coacere pe două niveluri:

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

Coacere pe patru niveluri:

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

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

Accesorii

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

Grătar

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

Tava universală sau tava de copt

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

Pentru pizza cu multă umplutură, folosiți tava universală.

Forme de copt

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

Formele din tablă albă, formele din ceramică și cele din sticlă prelungesc timpul de coacere, iar produsele de brutărie și patiserie nu se vor rumeni uniform. În cazul în care coaceți în aceste forme și doriți să utilizați

încălzirea superioară/inferioară, introduceți forma la nivelul 1.

Hârtie de copt

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

Produse congelate

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

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

Valori de setare recomandate

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

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



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



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



















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

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

Moduri de încălzire utilizate:

-  Convecție aer 4D
-  Încălzire superioară/inferioară

-  Treapta pentru pizza
-  Funcția coolStart

Preparatul	Accesorii	Nivelul	Modul de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare în min.
Pizza					
Pizza, proaspătă	Tavă de copt	3		200-220	25-35
Pizza, proaspătă	Tavă de copt	3		200-220	25-35
Pizza, proaspătă, 2 niveluri	Tavă universală + tavă de copt	3+1		180-200	35-45
Pizza, proaspătă, blat subțire	Tavă pentru pizza	2		220-230	20-30
Pizza, semipreparată**	Grătar	3		-	-
Pizza, congelată					
Pizza cu blat subțire 1 buc.**	Grătar	3		-	-
Pizza cu blat subțire 2 buc.	Tavă universală + grătar	3+1		190-210	20-25
Pizza cu blat gros 1 buc.**	Grătar	3		-	-
Pizza cu blat gros 2 buc.	Tavă universală + grătar	3+1		190-210	20-30
Baghetă pizza**	Grătar	3		-	-
Mini-pizza**	Tavă universală	3		-	-
Mini-pizza, Ø7 cm, 4 niveluri	4 grătare	5+3+2+1		180-200*	20-30
Tarte picante și quiche					
Tarte picante în formă	Formă demontabilă Ø28 cm	2		170-190	55-65
Quiche	Formă pentru tarte, tablă neagră	3		190-210	30-40
Tartă flambată	Tavă universală	3		260-280*	10-15
Piroști	Formă de suflou	2		190-200	30-45
Empanada	Tavă universală	3		180-190	30-45
Börek	Tavă universală	1		200-220*	20-30
* preîncălziți					
** Respectați indicațiile de pe ambalaj					

Sufleuri

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

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

Niveluri

Utilizați întotdeauna nivelurile de introducere indicate.

Puteți prepara pe un nivel în forme sau cu tava universală.

- Forme pe grătar: nivelul 2
- tavă universală: nivelul 3

Sufleurile le puteți prepara și în bain-marie în tava universală. Pentru aceasta, introduceți tava universală la nivelul 2.

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

Accesorii

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

Grătar

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

Tavă universală

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

Veselă

Pentru sufleuri și gratenuri utilizați un vas larg, plat. 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: Timpii de preparare nu pot fi scurtați prin temperaturi mai ridicate. Sufleul ar fi preparat numai la exterior, însă în interior ar fi crud.

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

În cazul în care doriți să preparați după propria rețetă, orientați-vă în funcție de preparatele similare din tabel. Scoateți din interiorul cuptorului accesoriile pe care nu le folosiți. Astfel veți obține un rezultat optim al preparării și economisiți energie în proporție de până la 20 %.

Moduri de încălzire utilizate:

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

Sufleuri	Accesorii / veselă	Nivelul	Modul de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare în min.
Sufleu picant, ingrediente preparate	Formă de sufleu	2		200-220	30-50
Sufleu, dulce	Formă de sufleu	2		170-190	40-60
Lasagna, proaspătă, 1 kg	Formă de sufleu	2		160-180	50-60
Lasagna, congelată, 400 g*	Grătar	2		-	-
Cartofi gratinați, ingrediente crude, înălțime 4 cm	Formă de sufleu	2		160-190	50-70
Cartofi gratinați, ingrediente crude, înălțime 4 cm, 2 niveluri	Formă de sufleu	3+1		150-170	60-80
Sufleu	Formă de sufleu	2		160-180*	35-45
Sufleu	Forme porționate	3		190-210	25-30

* Respectați datele de pe ambalaj

Carne de pasăre

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

Prăjirea pe grătar

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

Introduceți tava universală, cu grătarul așezat în interior, la nivelul indicat. Aveți grijă ca grătarul să fie așezat corect în tava universală. → "Accesorii" la pagina 10

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

Prăjirea în veselă

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

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

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

Acordați atenție indicațiilor producătorului veselei dvs. de prăjire.

Veselă descoperită

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

Veselă acoperită

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

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

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

Preparare la grill

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

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

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

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

Indicații

- Corpul de încălzit pentru grill comută la anumite intervale pe pornit și pe oprit, acest lucru este normal. Frecvența de conectare și deconectare depinde de treapta setată pentru grill.
- În timpul preparării la grill se poate produce fum.

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

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

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





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













Recomandări

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

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

Moduri de încălzire utilizate:

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

Preparatul	Accesorii / veselă	Nivelul	Modul de încălzire	Temperatura în °C	Treapta de grill	Durata de preparare în min.
Pui						
Pui, 1 kg	Grătar	2		200-220	-	60-70
File de piept de pui, 150 g fiecare (preparare la grill)	Grătar	4		-	3*	15-20
Bucăți mici de pui, 250 g fiecare	Grătar	3		220-230	-	30-35
Crochete, bucăți de pui pane, congelate	Tavă universală	3		-	-	-
Găină, 1,5 kg	Grătar	2		200-220	-	70-90
Rață & gâscă						
Rață, 2 kg	Grătar	1		180-200	-	90-110
Piept de rață, 300 g fiecare	Grătar	3		230-250	-	25-30
Gâscă, 3 kg	Grătar	2		160-180	-	120-150
Pulpe de gâscă, 350 g fiecare	Grătar	2		210-230	-	40-50
Curcan						
Curcan fraged, 2,5 kg	Grătar	2		180-200	-	70-90
Piept de curcan, fără os, 1 kg	Veselă cu capac	2		240-260	-	80-100
Pulpă superioară de curcan, cu os, 1 kg	Grătar	2		180-200	-	80-100
* Preîncălziți 5 min.						

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

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

Prăjirea pe grătar

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

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

Introduceți tava universală, cu grătarul așezat în interior, la nivelul indicat. Aveți grijă ca grătarul să fie așezat corect în tava universală. → "Accesorii" la pagina 10

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 veselai 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 veselai 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.

Preparare la grill

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

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

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

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

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

Indicații

- Corpul de încălzit pentru grill comută la anumite intervale pe pornit și pe oprit, acest lucru este normal. Frecvența de conectare și deconectare depinde de treapta setată pentru grill.
- În timpul preparării la grill se poate produce fum.

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




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




















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

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

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

Moduri de încălzire utilizate:

-  Încălzire superioară/inferioară
-  Grill cu convecție aer
-  Grill mare

Preparatul	Accesorii / veselă	Nivelul	Modul de încălzire	Temperatura în °C	Treapta de grill	Durata de preparare în min.
Carne de porc						
Friptură de porc fără șorici, de ex. ceafă, 1,5 kg	Veselă fără capac	2		180-190	-	110-130
Friptură de porc cu șorici de ex. spată, 2 kg	Grătar	2		190-200	-	130-140
Friptură din pulpă de porc, 1,5 kg	Veselă fără capac	2		220-230	-	70-80
File de porc, 400 g	Grătar	3		220-230	-	20-25
Cotlet de porc afumat cu os, 1 kg (adăugați puțină apă)	Veselă cu capac	2		210-230	-	70-90
Fripturi steak de porc, grosime 2 cm	Grătar	5		-	2	16-20
Medalioane de porc, grosime 3 cm (preîncălziți 5 minute)	Grătar	5		-	3*	8-12
Carne de vită						
File de vită, mediu, 1 kg	Grătar	2		210-220	-	40-50
Friptură de vită înăbușită, 1,5 kg	Veselă cu capac	2		200-220	-	130-160
Friptură de vită, mediu, 1,5 kg	Grătar	2		220-230	-	60-70
Friptură steak, grosime 3 cm, mediu (nu preîncălziți)	Grătar	3		-	3	15-20
Burger, grosime 3-4 cm	Grătar	4		-	3	25-30
Carne de vițel						
Friptură de vițel, 1,5 kg	Veselă fără capac	2		160-170	-	100-120
Pulpă (nucă) de vițel, 1,5 kg	Veselă fără capac	2		200-210	-	100-120
Carne de miel						
Pulpă de miel fără os, mediu, 1,5 kg	Veselă fără capac	2		170-190	-	50-80
Spată de miel cu os**	Grătar	2		180-190	-	40-50
Cotlet de miel	Grătar	3		-	3	12-16
Cârnați						
Cârnați pentru grill	Grătar	4		-	3	10-15
Preparate din carne						
Friptură din carne tocată, 1 kg	Veselă fără capac	2		170-180	-	60-70

* preîncălziți

** fără întoarcere

Recomandări pentru prăjire, brezare și prepararea la grill

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

Pește

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

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

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

Prăjirea și prepararea la grill, pe grătar

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

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

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

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

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

Indicații

- Corpul de încălzit pentru grill comută la anumite intervale pe pornit și pe oprit, acest lucru este normal. Frecvența de conectare și deconectare depinde de treapta setată pentru grill.
- În timpul preparării la grill se poate produce fum.

Prăjirea și prepararea înăbușită în veselă

Folosiți numai veselă care este adecvată pentru utilizarea în cuptor. Verificați dacă vesela încape 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.

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:

-  Încălzire superioară/inferioară
-  Grill cu convecție aer
-  Grill mare

Preparatul	Accesorii / veselă	Nivelul	Modul de încălzire	Temperatura în °C	Treapta de grill	Durata de preparare în min.
Pește						
Pește, preparat la grill, întreg 300 g, de ex. păstrăv	Grătar	2		170-190	-	20-30
Pește, preparat la grill, întreg 1,5 kg, de ex. somon	Grătar	2		170-190	-	30-40
Fileuri de pește						
File de pește, natur, preparat la grill	Grătar	4		-	1*	15-25
Cotlete de pește						
Cotlet de pește, grosime 3 cm**	Grătar	4		-	3	10-20
Pește, congelat						
File de pește, natur	Veselă acoperită	2		210-230	-	20-30
File de pește, gratinat	Grătar	2		200-220	-	45-60
Crochete de pește (întoarceți-le pe parcurs)	Tavă universală	3		200-220	-	20-30
* preîncălziți						
** Dedesubt introduceți tava universală la nivelul 2						

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.

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

Tava universală sau tava de copt

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

Hârtie de copt

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




Valori de setare recomandate








În tabel 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 mare
-  Funcția coolStart

Preparatul	Accesorii	Nivelul	Modul de încălzire	Temperatura în °C	Treapta de grill	Durata de preparare în min.
Preparate din legume						
Legume la grill	Tavă universală	5		-	3	10-15
Cartofi						
Cartofi copti, jumătăți	Tavă universală	3		160-180	-	45-60
Produse din cartofi, congelate						
Turtă de cartofi Rōsti*	Tavă universală	3		-	-	-
Găluște din cartofi, umplute*	Tavă universală	3		-	-	-
Crochete*	Tavă universală	3		-	-	-
Cartofi prăjiți*	Tavă universală	3		-	-	-
Cartofi prăjiți, 2 niveluri	Tavă universală + tavă de copt	3+1		190-210	-	30-40
* Respectați indicațiile de pe ambalaj						

Iaurt

Cu aparatul dvs. puteți prepara singuri iaurt.

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.

Modul de încălzire utilizat:

-  Convecție aer 4D

Preparatul	Accesorii	Nivelul	Modul de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare în ore
Iaurt	Forme porționate	Baza interiorului cuptorului		40-45	8-9

Moduri de încălzire Eco

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

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

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

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

Modul de încălzire Convecție aer fierbinte Eco este utilizat pentru determinarea clasei de eficiență energetică.

Accesorii

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

Grătar

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

Tava universală sau tava de copt

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

Forme de copt și veselă

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

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

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

Hârtie de copt



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

























Valori de setare recomandate





Aici găsiți date pentru diversele preparate. Temperatura și durata de coacere depind de cantitatea și natura aluatului. De aceea sunt indicate 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	2		140-160	60-80
Blat de tort din pandișpan	Formă pentru blat de tort	2		150-170	20-30
Blat de biscuiți, 2 ouă	Formă pentru blat de tort	2		150-170	20-30
Tort de biscuiți, 3 ouă	Formă demontabilă Ø26 cm	2		160-170	30-45
Tort de biscuiți, 6 ouă	Formă demontabilă Ø28 cm	2		150-160	50-60
Gugelhupf cu aluat dospit	Formă de chec rotund	2		150-170	50-70
Prăjituri la tavă					
Pandișpan cu umplutură uscată	Tavă de copt	3		150-170	25-40
Prăjitură din aluat fraged cu umplutură uscată	Tavă de copt	3		170-180	25-35
Ruladă de biscuiți	Tavă de copt	3		180-190	15-20
Franzelă împletită, colac împletit	Tavă de copt	3		160-170	25-35
Prăjitură din aluat dospit cu umplutură uscată	Tavă de copt	3		160-180	15-20
Produse mici de patiserie					
Brioșe	Tavă de brioșe	2		160-180	15-25
Prăjituri mici	Tavă de copt	3		150-160	25-35
Foietaj	Tavă de copt	3		170-190	20-35
Choux	Tavă de copt	3		200-220	35-45
Fursecuri	Tavă de copt	3		140-160	15-30
Biscuiți șprîțați	Tavă de copt	3		140-150	25-35
Produse mici de patiserie din aluat dospit	Tavă de copt	3		160-180	25-35
Pâine & chifle					
Pâine intermediară, 1,5 kg	Formă dreptunghiulară	2		200-210	35-45
Lipie	Tavă universală	3		250-275	15-20
Chifle, dulci, proaspete	Tavă de copt	3		170-190	15-20
Chifle, proaspete	Tavă de copt	3		180-200	20-30
Carne					
Friptură de porc fără șorici, de ex. ceafă, 1,5 kg	Veselă fără capac	2		180-190	120-140
Friptură de vită înăbușită, 1,5 kg	Veselă cu capac	2		200-220	140-160

Preparatul	Accesorii / veselă	Nivelul	Modul de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare în min.
Friptură de vițel, 1,5 kg	Veselă fără capac	2		170-180	110-130
Pește					
Pește întreg fiert înăbușit, 300 g, de ex. păstrăv	Veselă cu capac	2		190-210	25-35
Pește întreg fiert înăbușit, 1,5 kg, de ex. somon	Veselă cu capac	2		190-210	45-55
File de pește, natur, fiert înăbușit	Veselă cu capac	2		190-210	15-25

Acrilamida în alimente

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

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

Recomandări pentru prepararea cu formare redusă de acrilamidă

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

Preparare ușoară

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

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

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

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

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

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

Veselă

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

Așezați întotdeauna vasul neacoperit la nivelul 2 pe grătar.

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

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

















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

Valori de setare recomandate

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

Modul de încălzire utilizat:

■  Preparare ușoară

Preparatul	Veselă	Nivelul	Modul de încălzire	Durata de rumenire în min.	Temperatura în °C	Durata de preparare în min.
Carne de pasăre						
Piept de rață, 400 g	Veselă neacoperită	2		6-8	90*	45-60
File de piept de pui, 200 g fiecare	Veselă neacoperită	2		5-7	90*	30-60
Piept de curcan, fără os, 1 kg	Veselă neacoperită	2		8-10	90*	150-210
Carne de porc						
Friptură din pulpă de porc, grosime 5-6 cm, 1,5 kg	Veselă neacoperită	2		8-10	80*	210-240
File de porc, întreg	Veselă neacoperită	2		6-8	80*	90-120
Medalioane de porc, grosime 4 cm	Veselă neacoperită	2		5-7	80*	90-120
Carne de vită						
Friptură de vită (pulpă), grosime 6-7 cm, 1,5 kg	Veselă neacoperită	2		8-10	80*	210-270
File de vită, întreg, 1 kg	Veselă neacoperită	2		4-6	80*	150-210
Friptură de vită, grosime 5-6 cm	Veselă neacoperită	2		6-8	80*	210-270
Medalioane de vită/ramstec, grosime 4 cm	Veselă neacoperită	2		5-7	80*	30-60
Carne de vițel						
Friptură de vițel, grosime 4-5 cm, 1,5 kg	Veselă neacoperită	2		8-10	80*	210-240
Friptură de vițel, grosime 10-15 cm, 1,5 kg	Veselă neacoperită	2		8-10	80*	210-240
File de vițel, întreg, 800 g	Veselă neacoperită	2		5-7	80*	120-150
Medalioane de vițel, grosime 4 cm	Veselă neacoperită	2		5-7	80*	45-90
Carne de miel						
Spată de miel, fără os, 200 g fiecare	Veselă neacoperită	2		5-7	80*	120-180
Pulpă de miel fără os, mediu, 1 kg legată	Veselă neacoperită	2		6-8	80*	180-240
* preîncălziți						

Recomandări pentru prepararea ușoară

Prepararea ușoară a pieptului de rață. Așezați pieptul de rață rece în 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 codiță. Așezați verdețurile uniform, în grămezi mici, pe grătar.

Pentru deshidratare utilizați următoarele niveluri:

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


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






Valori de setare recomandate

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

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

Modul de încălzire utilizat:

-  Convecție aer 4D

Legume, fructe și verdețuri	Accesorii	Modul de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare în ore
Fructe cu semințe (inele de măr, grosime 3 mm, per grătar 200 g)	1-2 gătare		80	5-9
Drupe (prune)	1-2 gătare		80	8-10
Legume rădăcinoase (morcovi), date pe răzătoare, blanșate	1-2 gătare		80	5-8
Ciuperci feliate	1-2 gătare		60	6-9
Verdețuri, curățate	1-2 gătare		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 sămburii 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. Setati 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. Immediat 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

Conservare	Veselă	Nivelul	Modul de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare în min.
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	Etapă	Temperatura în °C	Durata de preparare în min.
Aluat dospit, ușor	Castron	2		Dospirea aluatului	35-40	25-30
	Tavă de copt	2		Dospire finală	35-40	10-20
Aluat dospit, greu și bogat în grăsimi	Castron	2		Dospirea aluatului	35-40	20-40
	Tavă de copt	2		Dospire finală	35-40	15-25

Decongelare

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

Pentru decongelare utilizați următoarele niveluri:

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

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 domeniile de timp. Setări mai întâi timpul mai scurt și prelungiți-l, dacă este necesar.


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

Scoateți alimentele congelate din ambalaj și așezați-le într-o veselă adecvată pe grătar.

Pe parcurs, întoarceți sau amestecați 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.

Modul de încălzire utilizat:

-  Convecție aer 4D

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

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

Coacerea

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

Nivelurile de introducere la coacerea pe două niveluri:

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

Nivelurile de introducere la coacerea pe trei niveluri:

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

Prăjitură cu mere învelite în aluat

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

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

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


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	Nivelul	Modul de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare în min.
Coacere					
Biscuiți șprîțați	Tavă de copt	3		140-150*	25-40
Biscuiți șprîțați	Tavă de copt	3		140-150*	25-40
Biscuiți șprîțați, 2 niveluri	Tavă universală + tavă de copt	3+1		140-150*	30-40
Biscuiți, 3 niveluri	Tăvi de copt + tavă universală	5+3+1		130-140*	35-55
Prăjituri mici	Tavă de copt	3		160*	20-30
Prăjituri mici	Tavă de copt	3		150*	25-35
Prăjituri mici, 2 niveluri	Tavă universală + tavă de copt	3+1		150*	25-35
Prăjituri mici, 3 niveluri	Tăvi de copt + tavă universală	5+3+1		140*	35-45
Blat de tort	Formă demontabilă Ø26 cm	2		160-170**	25-35
Blat de tort	Formă demontabilă Ø26 cm	2		160-170**	30-40
Blat de tort, 2 niveluri	Formă demontabilă Ø26 cm	3+1		150-170**	30-50
Prăjitură cu mere învelite în aluat	2 forme din tablă neagră Ø20 cm	2		170-180	60-80
Prăjitură cu mere învelite în aluat	2 forme din tablă neagră Ø20 cm	2		180-200	60-80
Prăjitură cu mere învelite în aluat, 2 niveluri	2 forme din tablă neagră Ø20 cm	3+1		170-190	70-90
* preîncălziți 5 minute, nu folosiți funcția de încălzire rapidă					
** preîncălziți, nu folosiți funcția de încălzire rapidă					

Prepararea la grill

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

Modul de încălzire utilizat:

-  Grill mare

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

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

siemens-home.com

Produs de BSH Hausgeräte GmbH sub licență Siemens AG



9001073857
960517