

SIEMENS



Cuptor încorporabil

HN678G4.1

siemens-home.com/welcome

ro Instrucțiuni de utilizare

Register
your
product
online

Cuprins

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

 Preparate	36
Indicații referitoare la setări	36
Alegerea preparatului	36
Senzor de coacere	37
Setarea unui preparat	37

 Testate pentru dumneavoastră în studioul nostru gastronomic	38
Nu utilizați forme din silicon	38
Prăjituri și produse mici de patiserie	38
Pâine și chifle	43
Pizza, quiche și tartă picantă	45
Sufleuri	47
Carne de pasăre	49
Carne	51
Pește	55
Legume și garnituri	57
Desert	59
Moduri de încălzire Eco	60
Acrilamida în alimente	62
Preparare ușoară	62
Deshidratare	63
Conservare	64
Dospirea aluatului	65
Decongelare	66
Încălzirea și regenerarea preparatelor	67
Menținere la cald	69
Preparate de verificare	69

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 4000 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 13

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.

Cuptor cu microunde

⚠️ Avertizare – Pericol de incendiu!

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

⚠️ Avertizare – Pericol de explozie!

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

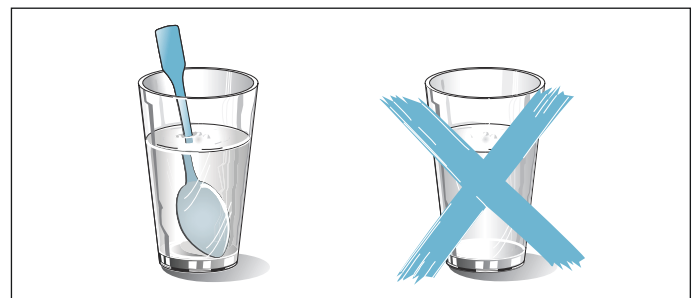
⚠️ Avertizare – Pericol de arsuri!

- Alimentele cu coajă sau pieleț dură pot plesni exploziv în timpul, sau chiar după încălzire. Nu preparați niciodată ouă în coajă și nu încălziți ouă fierte tari. Nu preparați niciodată scoici sau crustacee. În cazul ouălor ochi sau al ouălor în pahar, trebuie ca mai întâi să înțepați gălbenușul. În cazul alimentelor cu coajă sau pieleț tare, de ex. mere, roșii, cartofi sau cârnăciori, coaja poate crăpa. Înainte de încălzire, înțepați coaja sau pieleța.

- Căldura nu se distribuie uniform în mâncarea pentru bebeluși. Nu încălziți niciodată alimentele pentru bebeluși în vase închise. Îndepărtați întotdeauna capacul sau tetina. După încălzire, amestecați sau agitați bine. Verificați temperatura înainte de a oferi mâncarea copilului.
- Alimentele încălzite emit căldură. Vesela se poate înfierbânta foarte puternic. Scoateți întotdeauna accesoriile sau vasele fierbinți cu ajutorul unei mănuși de bucătărie.
- În cazul alimentelor închise într-un ambalaj etanș, ambalajul poate crăpa. Respectați întotdeauna specificațiile de pe ambalaj. Scoateți întotdeauna preparatele din spațiul de coacere cu o mănușă de bucătărie.

⚠️ Avertizare – Pericol de opărire!

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



⚠️ Avertizare – Pericol de rănire!

- Vesela neadecvată se poate sparge. Vesela din porțelan și ceramică poate avea orificii fine în mânere și capac. În spatele acestor orificii, există cavități. Umiditatea care pătrunde în cavități poate provoca spargerea veselei. Utilizați numai veselă adecvată pentru microunde.
- În cazul funcționării cu microunde, vesela și recipientele din metal pot duce la formarea scânteilor. Aparatul poate suferi deteriorări. În cazul funcționării doar cu microunde, nu utilizați niciodată recipiente din metal. Utilizați doar veselă adecvată pentru cuptor cu microunde sau microunde în combinație cu un mod de încălzire.

⚠️ Avertizare – Pericol de electrocutare!

Aparatul funcționează cu tensiune înaltă. Nu înlăturați niciodată carcasa.

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

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

Abur

⚠️ Avertizare – Pericol de opărire!

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

⚠️ Avertizare – Pericol de rănire și de incendiu!

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

Termometru pentru prăjire

⚠️ Avertizare – Pericol de electrocutare!

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

Funcția de curățare

⚠️ Avertizare – Pericol de incendiu!

- Resturile de mâncare neaderente, grăsimea și zeama de friptură se pot aprinde în timpul funcției de curățare. Înainte de fiecare pornire a funcției de curățare, îndepărtați murdăriile mari din interiorul cuptorului și de pe accesorii.
- Aparatul se încălzește puternic la exterior în timpul funcției de curățare. Nu atârnați niciodată obiecte inflamabile, ca de ex. șervete de bucătărie, pe mânerul ușii. Mențineți liberă partea frontală a aparatului. Țineți copiii la distanță.

⚠️ Avertizare – Pericol de prejudicii grave aduse sănătății!

Aparatul se încălzește puternic în timpul funcției de curățare. Stratul antiaderent al tăvilor și formelor va fi distrus și se formează gaze toxice. Nu curățați niciodată și tăvi sau forme cu strat antiaderent cu funcția de curățare. Curățați numai accesorii emailate.

⚠️ Avertizare – Pericol de arsuri!

- În timpul funcției de curățare, interiorul cuptorului devine foarte fierbinte. Nu deschideți niciodată ușa aparatului. Lăsați aparatul să se răcească. Țineți copiii la distanță.
- ⚠️ Aparatul se încălzește puternic la exterior în timpul funcției de curățare. Nu atingeți niciodată ușa aparatului. Lăsați aparatul să se răcească. Țineți copiii la distanță.

Cauzele avariilor

Generalități

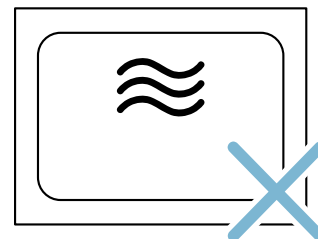
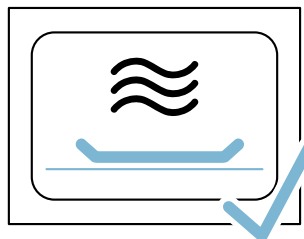
Atenție!

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

Cuptor cu microunde

Atenție!

- Formarea scânteilor: metalul - de ex. lingurița din pahar - trebuie să se afle la o distanță minimă de 2 cm față de pereții interiori ai cuptorului și față de partea interioară a ușii. Scânteile pot distruge sticla din interior a ușii.
- Combinarea accesoriilor: nu combinați grătarul cu tava universală. Se pot forma scântei dacă sunt introduse direct una deasupra celeilalte. Introduceți-le pe fiecare pe nivelul său.
- Regim de funcționare numai cu microunde: la funcționarea numai cu microunde sunt neadecvate tava universală sau tava de copt. Se pot produce scântei și spațiul de coacere va fi deteriorat. Utilizați ca suprafață de așezare grătarul livrat odată cu aparatul sau microundele în combinație cu un mod de încălzire.
- Vesela din aluminiu: nu utilizați veselă din aluminiu în aparat. Aparatul se va deteriora prin formarea de scântei.
- Regimul de funcționare cu microunde fără alimente: funcționarea aparatului fără alimente duce la suprasarcină. Nu porniți niciodată cuptorul cu microunde fără alimente în interior. Excepția o reprezintă un test scurt pentru veselă. → "Cuptorul cu microunde" la pagina 20



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

Abur

Atenție!

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

Protecția mediului

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

Economisirea energiei

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

Evacuarea ecologică

Evacuați ambalajul în mod ecologic.



Acest aparat este marcat corespunzător directivei europene 2012/19/CE în privința aparatelor electrice și electronice vechi (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Directiva prescrie cadrul pentru o preluare înapoi, valabilă în întreaga UE, și valorificarea aparatelor vechi.

Familiarizarea cu aparatul

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

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



1 Tastele

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

2 Selectorul rotativ

Selectorul rotativ poate fi rotit către stânga sau către dreapta.

3 Ecran tactil

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

4 Câmp tactil

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

Elemente de operare

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

Taste

Aici vă este prezentată în mod succint semnificația diferitelor taste.

Tastele	Semnificație
on/off (Conectare/ deconectare)	Conectarea și deconectarea aparatului
menu (Meniu)	Deschiderea meniului modurilor de funcționare

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.

	Informație Siguranța pentru copii	Solicitarea de afișare a indicațiilor Activarea și dezactivarea siguranței pentru copii
	Funcții de timp	Deschiderea meniului funcțiilor de timp
	Încălzire rapidă	Conectarea și deconectarea încălzirii rapide
	start/stop	Pornirea, oprirea sau anularea funcționării
	Deschideți ușa	Umpleți sau goliți rezervorul de apă

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

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.

a inerției termice. Pe durata încălzirii, cu tasta  puteți solicita afișarea temperaturii curente de încălzire.

Meniul modurilor de funcționare

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


Modul de funcționare	Utilizare
Moduri de încălzire	Pentru prepararea felului dvs. de mâncare există multe moduri de încălzire adaptate fin.
Preparate → "Preparate" la pagina 36	Aici găsiți pentru multe preparate valorile de setare deja programate.
Microunde → "Cuptorul cu microunde" la pagina 20	Microundele vă ajută să pregătiți, să încălziți sau să decongeleți preparatele mai repede.
Combinăție microunde → "Cuptorul cu microunde" la pagina 20	Acesta vă permite activarea unui mod de încălzire suplimentar față de microunde.
Abur → "Abur" la pagina 21	Cu ajutorul funcției de adaos de aburi obțineți un rezultat mai bun al preparării în cazul anumitor alimente.
Funcția de uscare → "Abur" la pagina 21 → "Cuptorul cu microunde" la pagina 20	Utilizați după fiecare funcționare cu abur sau microunde.
Decalcifiere → "Funcția de curățare" la pagina 29	Cu ajutorul acesteia îndepărtați depunerile de calcar din vaporizator.
Curățare automată → "Funcția de curățare" la pagina 29	Curățarea automată vă curăță singură cuptorul.
Setări → "Setări de bază" la pagina 19	Puteți adapta setările de bază ale aparatului dvs. conform propriilor obișnuințe.

	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.
	Căldură intensă	30-300 °C	Pentru preparate cu baza crocantă. Căldura vine de sus și deosebit de puternic de jos.
	Preparare ușoară	70-120 °C	Pentru prepararea delicată și lentă a bucăților de carne rumenite la suprafață, 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.
	Deshidratare	30-150 °C	Pentru uscarea verdețurilor, fructelor și legumelor.
	Menținere la cald	60-100 °C	Pentru menținerea la cald a mâncărurilor 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.
	Regenerare	80-180 °C	Pentru încălzirea delicată a preparatelor și pentru reîmprospătarea produselor de brutărie și patiserie. Datorită aportului de abur, preparatele nu se vor usca.
	Dospirea aluatului	30-50 °C	Pentru dospirea aluaturilor cu drojdie și a aluaturilor acide (maia) și pentru maturarea iaurtului. Aluatul dospește mai repede decât la temperatura camerei. Suprafața aluatului nu se usucă.

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 . Indicația va fi afișată timp de câteva secunde.

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

Funcțiile spațiului de coacere

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

Deschideți ușa aparatului

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

Iluminatul spațiului de coacere

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

La cele mai multe dintre modurile de funcționare, iluminatul spațiului de coacere se conectează imediat

ce este pornit modul de funcționare. Atunci când modul de funcționare este încheiat, se stinge.

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

Ventilatorul de răcire

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

Atenție!

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

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

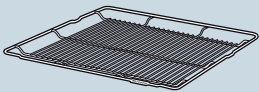
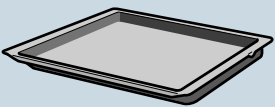
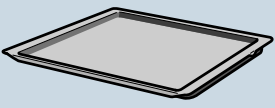
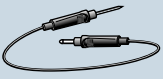
Indicație: Puteți modifica în setările de bază cât timp să continue funcționarea ventilatorului → "Setări de bază" la pagina 19

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</p> <p>Pentru vase, forme pentru prăjituri și forme pentru sufleu.</p> <p>Pentru fripturi, carne preparată pe grătar și produse congelate.</p> <p>Grătarul poate fi utilizat cu funcția de microunde.</p>
	<p>Tavă universală</p> <p>Pentru prăjituri însirocate, produse de brutărie și patiserie, preparate congelate și bucăți mari de friptură.</p> <p>Poate fi folosită ca recipient de colectare a grăsimii, în cazul preparării la grill, direct pe grătar.</p>
	<p>Tavă</p> <p>Pentru prăjituri în tavă și produse mici de brutărie/patiserie.</p>
	<p>Termometru pentru prăjire</p> <p>Permite o preparare foarte exactă.</p> <p>Găsiți descrierea utilizării acestuia în capitolul corespunzător.</p> <p>→ "Termometru pentru prăjire" la pagina 25</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 accesoriile se încing, acestea se pot deforma. Acest lucru nu influențează funcționarea. Imediat ce acestea se răcesc, deformarea dispare.

Microunde

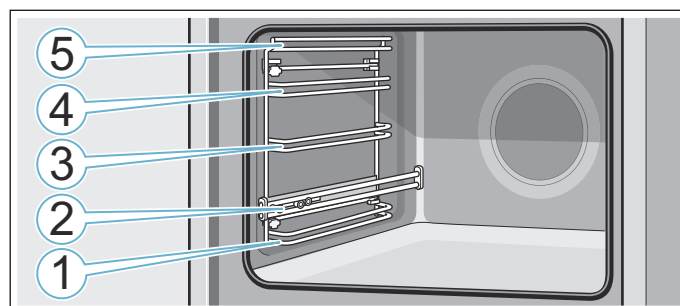
Pentru funcționarea numai cu microunde, este adecvat exclusiv grătarul livrat odată cu aparatul. Tava universală sau tava de copt pot duce la formarea scânteilor și spațiul de coacere va fi deteriorat.

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

Introducerea accesoriilor

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.

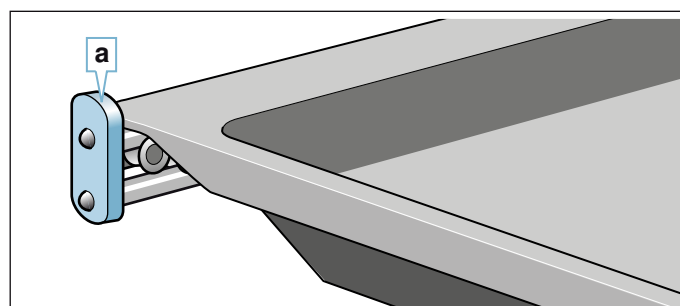


Pe nivelurile 1, 3, 4 și 5, introduceți întotdeauna accesoriul între cele două tije de ghidare ale unui nivel.

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




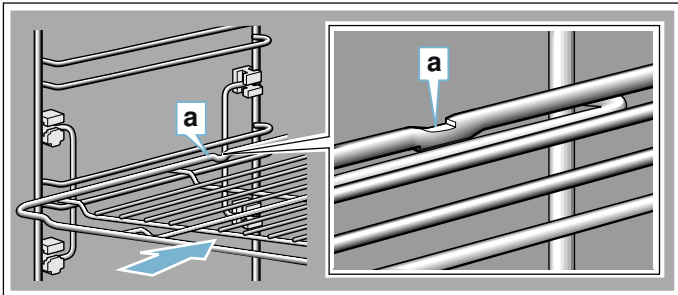
Indicații

- 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

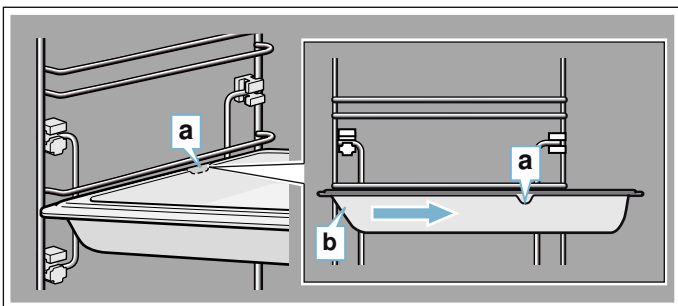
Accesoriiile pot fi trase în afară cam până la jumătate, până când se blochează în poziție. Funcția de blocare în poziție împiedică răsturnarea accesoriului la tragerea lui în afară. Accesoriul trebuie introdus corect în interiorul cuptorului pentru ca protecția împotriva răsturnării să funcționeze.

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



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

Exemplul din imagine: tavă universală



Accesorii speciale

Accesoriiile 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 35

Accesorii speciale

Grătar

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

Tavă universală, autocurățare

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

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

Tavă de copt, autocurățare

Pentru prăjituri în tavă și produse mici de patiserie.

Grătar inserabil

Pentru carne, păsare și pește.

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

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 pentru grill, autocurățare

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

Piatră de copt, autocurățare

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 "Prepare".

Tavă de sticlă

Pentru fripturi mari, prăjituri însirocate și sufleuri.

Tavă de sticlă

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

Șipci decorative

Pentru acoperirea raftului mobilei și a soclului aparatului.

Înainte de prima utilizare

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

Înainte de prima punere în funcțiune

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

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

Atenție!

Deteriorări ale aparatului prin utilizarea unor lichide neadekvate.

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

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

Indicații

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

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

Prima punere în funcțiune

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

Indicație: Puteți să modificați oricând aceste setări și să le readuceți la setările de bază. → "Setări de bază" la pagina 19

Setarea limbii

Este presetată limba "germană".

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

Setarea orei curente

Ora curentă pornește de la ora 12:00.

1. Setări ora curentă cu ajutorul selectorului rotativ.

2. Atingeți săgeata ∇ .

Setarea datei

Este presetată data 1.1.2014.

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

Setarea durității apei

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


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

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

Curățarea interiorului cuptorului

Pentru a înlătura mirosul specific de aparat nou, încingeți interiorul cuptorului gol, închis.

1. Scoateți accesoriile din interiorul cuptorului.
2. Scoateți resturile de ambalaj, gen biluțe de polistiren, din interiorul cuptorului.
3. Înainte de încălzire, ștergeți suprafețele lucioase din interiorul cuptorului cu o cârpă moale, umedă.
4. Conectați aparatul cu tasta on/off (Conectare/deconectare).
5. Umpleți rezervorul de apă.
6. Setări modul de încălzire, temperatura și adaosul de aburi indicate și porniți funcționarea aparatului.

Setări	
Modul de încălzire	Încălzire superioară/inferioară  cu adaos de aburi (intensitate "scăzută")
Temperatura	240 °C
Durata de preparare	1 oră

7. Aerisiți bucătăria pe tot parcursul perioadei de încălzire a aparatului.
8. După durata indicată, deconectați aparatul cu tasta on/off (Conectare/deconectare).
9. Așteptați până când interiorul cuptorului s-a răcit.
10. Curățați suprafețele lucioase cu o soluție de apă cu detergent de vase și cu o lavetă.
11. Goliți rezervorul de apă și uscați interiorul cuptorului.

Curățarea accesoriilor

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

Utilizarea aparatului

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

Conectarea și deconectarea aparatului

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

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

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

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

Conectarea aparatului

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

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

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

Deconectarea aparatului

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

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

Pe display va fi afișată ora curentă.

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

Pornirea sau întreruperea funcționării

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

Pentru a șterge toate setările, apăsați tasta on/off (Conectare/deconectare).

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

Recomandare: Puteți modifica această setare în setările de bază. → "Setări de bază" la pagina 19

Setarea modului de funcționare

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

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

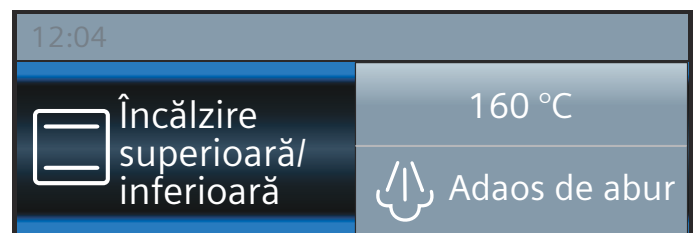
Setarea modului de încălzire și a temperaturii

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

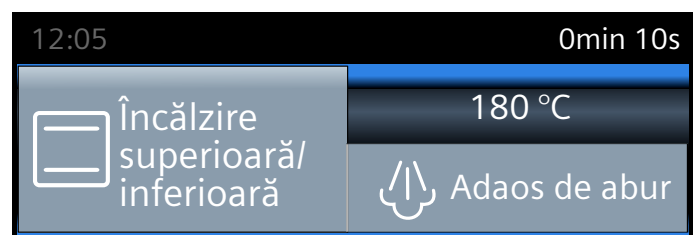
Pentru alte setări, modificați valorile după cum urmează:

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

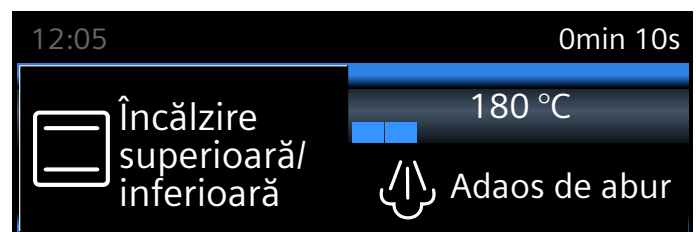
1. Cu selectorul rotativ modificați modul de încălzire.



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



4. Porniți cu tasta start/stop.






Pe display se afișează modul de încălzire setat și temperatura.

Încălzire rapidă

Cu tasta »»» puteți încinge interiorul cuptorului deosebit de repede. Încălzirea rapidă nu este posibilă la toate modurile de încălzire.

Moduri de încălzire adecvate:

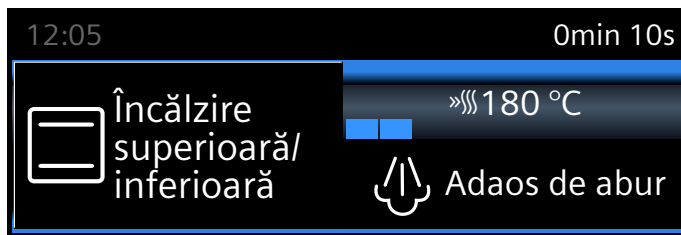
	Convecție aer 4D
	Încălzire în partea superioară/inferioară
	Încălzire intensivă

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

Setare

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

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



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

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

Indicații




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

Anulare

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

Funcții de timp

Aparatul dvs. dispune de diverse funcții de timp.


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


Indicații

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


Timer

Puteți seta oricând timerul, chiar și atunci când aparatul este deconectat. El funcționează în paralel cu alte setări de timp și are un semnal propriu. Astfel puteți deosebi dacă sună timerul sau dacă a expirat o durată de preparare. Puteți seta maxim 24 de ore.



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

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



După expirarea timpului

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

Anularea timpului pentru ceasul cu alarmă

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

Modificarea timpului pentru ceasul cu alarmă

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


Durata de preparare

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

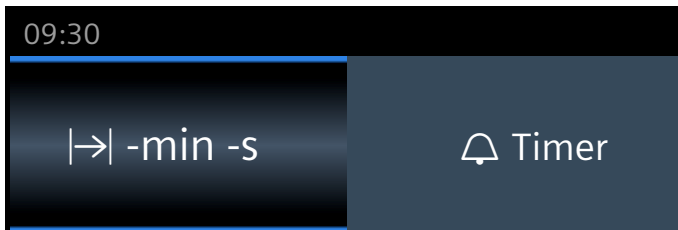
Puteți regla maxim 23 de ore și 59 de minute.

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

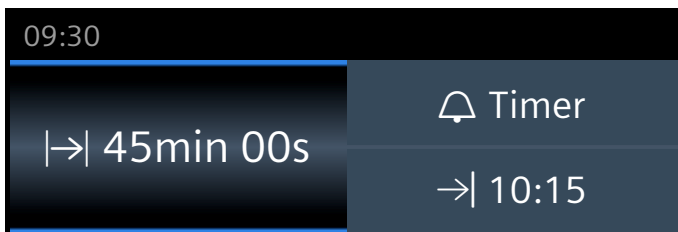
Exemplu: setare pentru convecție aer 4D, 180 °C, durată de preparare 45 minute.

1. Apăsăți tasta .


Se deschide meniul funcțiilor de timp.




2. Cu selectorul rotativ reglați durata de preparare.




3. Porniți cu tasta start/stop.

Derularea duratei de preparare  este afișată vizibil în rândul de stare.


Durata de preparare a expirat

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

Anularea duratei de preparare


Cu tasta  deschideți meniul funcțiilor de timp. 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

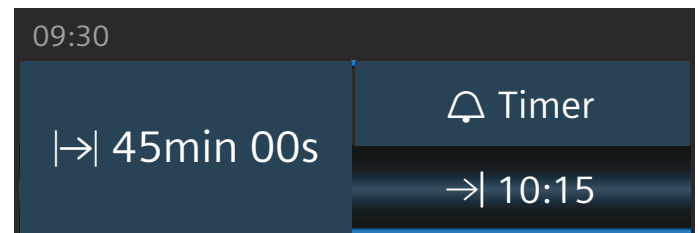
În cazul în care decalați timpul final, vă rugăm să acordați atenție faptului că alimentele ușor alterabile nu trebuie să stea un timp prea îndelungat în interiorul cuptorului.

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

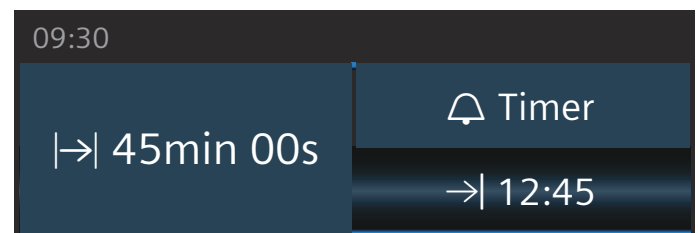
Exemplul din imagine: introduceți alimentul în interiorul cuptorului la ora 9.30. Durează 45 de minute și este

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. Decrementarea 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.


Activarea și dezactivarea

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

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

Ușa aparatului blocată


În setările de bază puteți modifica setările astfel încât, suplimentar față de panoul de comandă, să se blocheze și ușa aparatului.

Ușa aparatului se blochează atunci când temperatura din interiorul cuptorului atinge cca. 50°C. Simbolul  apare în rândul de stare. Atunci când cuptorul este deconectat, ușa aparatului se blochează imediat ce activați siguranța pentru copii.

Setări de bază

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

Modificarea setărilor

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

Lista setărilor

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

Puteți modifica următoarele setări:

Setarea	Opțiuni
Selectarea limbii	Sunt disponibile și alte limbi

Ora curentă	Setarea orei curente
Data	Setarea datei curente
Durata semnalului sonor	Scurtă (30 s)
	Medie (1 m)
	Lungă (5 m)
Volum sonor	Se reglează în 5 trepte
Sunetul pentru taste	Deconectat (rămâne sunetul la conectarea și deconectarea cu on/off (Conectare/deconectare))
	Conectat
Luminozitatea display-ului	Reglabilă în 5 trepte
Afișajul ceasului	Digital cu dată
	Analog
	Oprit
Iluminatul	Aprins în timpul funcționării
	Stins în timpul funcționării
Siguranța pentru copii	Blocarea ușii + blocarea tastelor
	Numai blocarea tastelor
Continuare automată	La închiderea ușii
	Fără continuare automată (apăsați tasta start/stop)
Funcționarea după conectare	Meniul principal
	Moduri de încălzire
	Preparate*
	Microunde
	Combinatie microunde
	Preparare la abur
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
Duritatea apei	0 (dedurizată)
	1 (duritate scăzută)
	2 (duritate medie)
	3 (dură)
Reglaje sabbat	4 (foarte dură)
	Conectat
Setări din fabrică	Deconectat
	Resetare
	Nu se resetează

*) Existent, în funcție de tipul aparatului

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

Modificarea orei curente

Puteți modifica ora curentă de la setările de bază.

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

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

Pană de curent

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

Setați din nou limba, ora curentă și data.

Cuptorul cu microunde

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

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

Veselă

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

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

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

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

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

Atenție!

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

Test pentru veselă

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

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

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

În cazul în care este fierbinte sau dacă apar scântei, acesta este neadecvat. Întrerupeți testul.

Avertizare – Pericol de arsuri!

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

Accesorii livrate împreună cu aparatul

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

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

La funcționarea cu microunde, este recomandabil să introduceți accesoriul la nivelul 2, în cazul în care nu este indicat altfel.

Puteri microunde

Puteți seta 5 puteri diferite ale microundelor.

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

Setarea microundelor combinate cu un mod de încălzire

Puteți seta puteri de la 90 de wați până la 360 de wați. Nu toate modurile de încălzire sunt adecvate pentru a fi combinate cu microundele.

Moduri de încălzire adecvate:

	Convecție aer 4D
	Încălzire superioară/inferioară
	Grill cu convecție aer

Grill suprafață mare

Grill suprafață mică

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

Puteți modifica valorile. Apăsați tasta start/stop, cuptorul se află în stare de repaus. Atingeți câmpul de microunde corespunzător și modificați durata de preparare cu selectorul rotativ. Reporniți cu tasta start/stop.

Durata de preparare a expirat

Se emite un semnal sonor. Interiorul cuptorului nu se mai încălzește. Pe display este afișat $I \rightarrow I$ 0min 00s și în rândul de stare apare "Terminat". Puteți anula anticipat semnalul sonor cu tasta \ominus .

Înteruperea funcționării

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

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

Anularea funcționării

Apăsați tasta on/off (Conectare/deconectare).

Setarea regimului cu microunde

Pentru a obține un rezultat optim cu funcția de microunde, împingeți întotdeauna grătarul pe nivelul 2.

1. Apăsați tasta menu (Meniu).
Se deschide meniul modurilor de funcționare.
2. Selectați modul de funcționare "Microunde".
Vor fi propuse valori pentru puterile microundelor și o durată de preparare.
3. Prin atingere, selectați puterea de microunde dorită.
4. Atingeți câmpul "Durată de preparare" și setați durata cu ajutorul selectorului rotativ.
5. Porniți microundele cu tasta start/stop.
Derularea duratei de preparare este vizibilă pe afișaj.

Puteți modifica puterea microundelor. Apăsați tasta start/stop, cuptorul se află în stare de repaus. Atingeți câmpul de microunde corespunzător. Reporniți cu tasta start/stop.

Puteți modifica oricând durata de preparare pe parcursul funcționării curente.

Durata de preparare a expirat

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

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

Înteruperea funcționării

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

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

Anularea funcționării

Apăsați tasta on/off (Conectare/deconectare).

Uscare

Cu modul de funcționare "Funcție de uscare", interiorul cuptorului va fi încălzit, iar umezeala din interiorul cuptorului se evaporă. După fiecare funcționare cu microunde, utilizați funcția de uscare.

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

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

Abur

La unele moduri de încălzire, puteți pregăti preparate cu adaosul de aburi. În plus, vă stau la dispoziție modurile de încălzire dospirea aluatului și regenerare.

Avertizare – Pericol de opărire!

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

Zgomote

Pompa

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

Ușa

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

Preparare cu adaos de aburi

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

Produsul dvs. de preparat

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

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







Intensitatea aburilor

Pentru adaosul de aburi vă stau la dispoziție intensități diferite:

- scăzută
- medie
- strong (puternic)

Moduri de încălzire adecvate

La aceste moduri de încălzire puteți activa funcția Abur:

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

Pornire

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

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

Anulare adaos de aburi

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

Indicație: Funcționarea va continua fără adaos de aburi.


Anulare funcționare aparat

Pentru a anula funcționarea, atingeți tasta start/stop.

Terminare


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


Regenerare

Cu modul de încălzire "Regenerare 

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

Pornire

1. Umpleți rezervorul de apă.
2. Atingeți tasta menu (Meniu).
3. Atingeți câmpul "Preparare la abur".
4. Cu ajutorul selectorului rotativ setați "Regenerare 

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


Anulare

Pentru a anula funcționarea, atingeți tasta start/stop.

Terminare

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

Dospirea aluatului


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


Pentru alegerea setării potrivite, utilizați datele din tabele. → "Testate pentru dumneavoastră în studioul nostru gastronomic" la pagina 38

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

Pornire

1. Umpleți rezervorul de apă.

Indicație: Porniți funcția de dospire a aluatului numai când interiorul cuptorului este răcit complet (la temperatura camerei).
2. Atingeți tasta menu (Meniu).
3. Atingeți câmpul "Preparare la abur".
4. Setări cu ajutorul selectorului rotativ "Dospirea aluatului 
5. Atingeți temperatura și setați temperatura cu ajutorul selectorului rotativ.
6. Atingeți durata de preparare și setați durata cu ajutorul selectorului rotativ.
7. Porniți cu tasta start/stop. Aparatul încălzește.

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

Anulare

Pentru a anula funcționarea, atingeți tasta start/stop.

Terminare

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

Umplerea rezervorului de apă

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

Asigurați-vă că ați setat corect domeniul de duritate a apei. → "Setări de bază" la pagina 19

⚠ Avertizare – Pericol de rănire și de incendiu!

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

⚠ Avertizare – Pericol de arsuri!

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


Atenție!

Deteriorarea aparatului prin utilizarea unor lichide neadecvate.

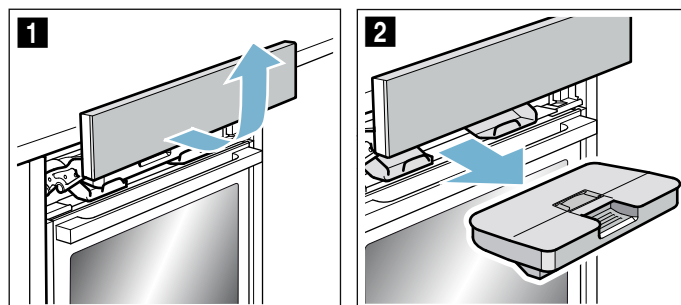
Nu folosiți apă distilată, apă de la robinet cu conținut mare de cloruri (> 40 mg/l) sau alte lichide. Utilizați exclusiv apă potabilă rece de la robinet, apă dedurizată sau apă minerală fără dioxid de carbon.

Indicații

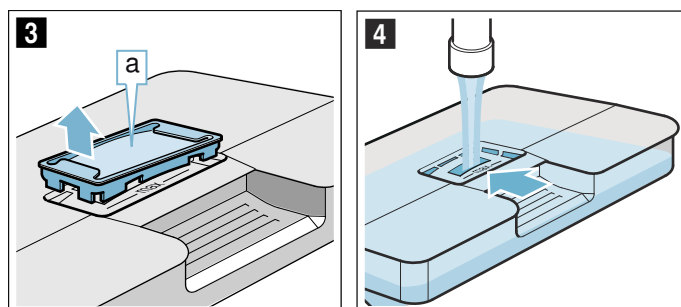
- Dacă apa din rețeaua dvs. este foarte calcaroasă, vă recomandăm să folosiți apă dedurizată.
- În cazul în care folosiți exclusiv apă dedurizată, puteți seta domeniul de duritate a apei "dedurizat".
- În cazul în care folosiți apă minerală, setați domeniul de duritate a apei "4 foarte dură".
- În cazul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

1. Atingeți câmpul .
- Ușa va fi împinsă în față în mod automat.
2. Trageți ușa cu ambele mâini în față și apoi împingeți în sus până se fixează (figura **1**).

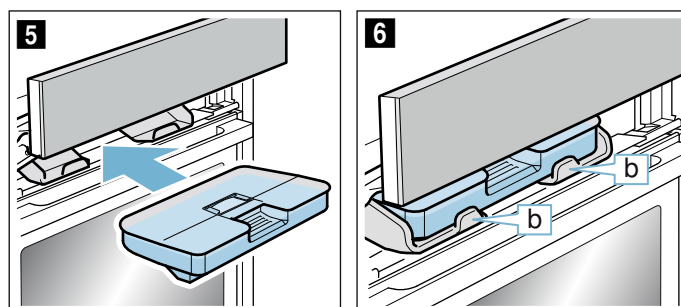
3. Ridicați rezervorul de apă și scoateți-l din locaș (figura **2**).



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



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



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

Realimentarea rezervorului de apă

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

Indicații

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

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

3. Introduceți rezervorul de apă și închideți ușa.

După fiecare funcționare cu aburi

⚠️ Avertizare – Pericol de opărire!

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

⚠️ Avertizare – Pericol de arsuri!


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

Atenție!

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

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

Indicații

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

Golirea rezervorului de apă

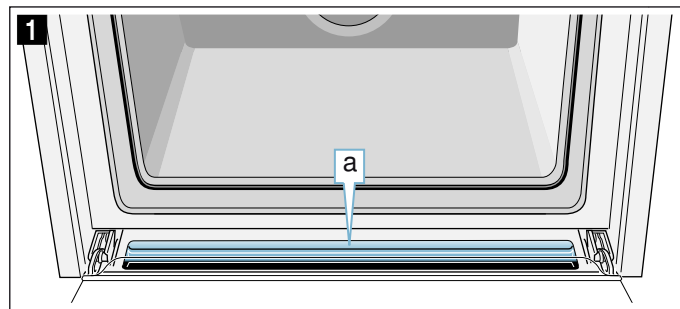
Atenție!

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

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

Uscarea canalului colector de picături

1. Lăsați aparatul să se răcească.
2. Deschideți ușa aparatului.
3. Ștergeți canalul colector de picături **a** din interiorul aparatului cu o lavetă absorbantă (figura **1**).



Pornirea funcției de uscare

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

Atenție!

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

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

Uscarea manuală a interiorului cuptorului

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









Termometru pentru prăjire

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

Moduri de încălzire

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

În cazul anumitor moduri de încălzire, puteți combina modul de încălzire cu microunde sau cu abur. Comutați în modul de funcționare "Combinăție microunde" sau abur.

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

Indicații

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

Temperatura din interiorul cuptorului

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

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

Introducerea termometrului pentru temperatura de prăjire în interiorul preparatului

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

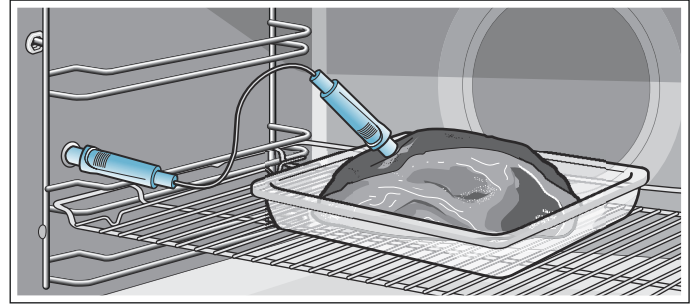
Termometrul pentru temperatura de prăjire are trei puncte de măsurare. Aveți grijă ca punctul din mijloc de măsurare a temperaturii să se afle în interiorul preparatului.

Atenție!

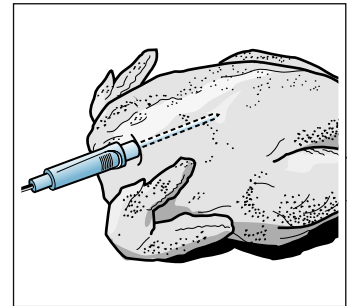
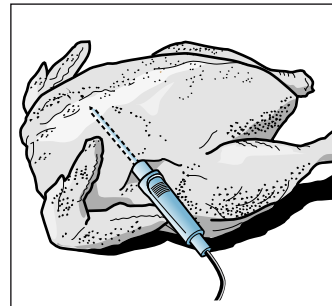
Atunci când activați cuptorul cu microunde, vârful termometrului pentru temperatura de prăjire trebuie să se afle în interiorul preparatului.

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

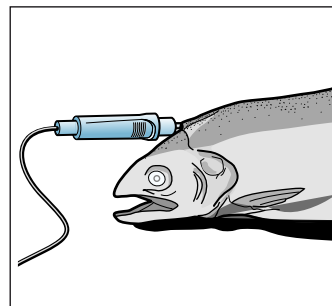
În cazul bucăților de carne mai subțiri, introduceți termometrul în partea laterală, mai densă a acestora.



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



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



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

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

Atenție!

Nu obstrucționați cablul termometrului pentru temperatura de prăjire.


Nu utilizați vase acoperite.

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

Setarea temperaturii interioare

1. Introduceți termometrul pentru prăjire în mufa din stânga din interiorul cuptorului.
2. Cu ajutorul selectorului rotativ, selectați modul de încălzire sau modul de funcționare "Preparate".
3. Atingeți temperatura propusă și setați temperatura cu ajutorul selectorului rotativ.
4. Atingeți câmpul "Temperatura interioară" și setați temperatura interioară cu ajutorul selectorului rotativ. Dacă este necesar, puteți activa microunde sau abur.
5. Porniți cu tasta start/stop. Linia progresivă indică evoluția temperaturii interioare.

Temperatura setată a fost atinsă în preparat

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

Modificarea temperaturii interioare

Puteți modifica oricând temperatura interioară.

Anulare

Scoateți termometrul pentru prăjire din mufă.

 Avertizare – Pericol de provocare a arsurilor!

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

 Avertizare – Pericol de electrocutare!

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

Temperaturile interioare ale unor alimente diverse

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

Indicații cuprinzătoare cu privire la modul de încălzire și temperatură găsiți la sfârșitul instrucțiunilor de utilizare.

→ "Testate pentru dumneavoastră în studioul nostru gastronomic" la pagina 38

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

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 19

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

1. Apăsăți 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

Apăsăți 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 anticălcăr pe mânerul ușii ștergeți-l imediat. În caz contrar, aceste pete nu mai pot fi eliminate.
Interiorul aparatului	
Suprafețe emailate	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase sau apă cu oțet: Curățați cu o lavetă și ștergeți 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 murdăririi pronunțate, folosiți un burete din sârmă de inox sau agenți de curățare pentru cuptoare. După curățare, lăsați interiorul cuptorului deschis în vederea uscării. Este cel mai bine să utilizați funcția de curățare. → "Funcția de curățare" la pagina 29 Indicații: Resturile de alimente pot cauza pelicule albicioase. Acestea sunt inofensive și nu au nicio influență asupra funcționării. La nevoie, îndepărtați-le cu acid citric.
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 murdăririi pronunțate, utilizați produse de curățare pentru cuptor.
Capacul ușii din oțel inoxidabil	Produs pentru curățarea oțelului inoxidabil: Respectați indicațiile producătorului. Nu utilizați produse de îngrijire pentru oțel inoxidabil. În vederea curățării, scoateți capacul ușii.
Cadru interior al ușii din inox	Produse de curățare pentru inox: Respectați indicațiile producătorilor. Cu aceste produse se pot îndepărta decolorările. Nu utilizați produse de îngrijire pentru inox.
Suporturile pentru tăvi	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Înmuiiați-le și curățați-le cu o lavetă sau cu o perie.
Sistem de scoatere	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă sau cu o perie. Nu îndepărtați unsoarea de gresare de la șinele de deplasare, cel mai bine curățați-le în poziție introdusă. Nu curățați în mașina de spălat vase.
Accesorii	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Înmuiiați-le și curățați-le cu o lavetă sau cu o perie. În cazul unei murdăririi pronunțate, utilizați un burete de frecat din sârmă de inox.
Rezervor de apă	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă și clătiți bine cu apă curată pentru a îndepărta resturile de detergenți. Ștergeți ulterior cu o lavetă moale. Lăsați să se usuce cu capacul deschis. Frecați garnitura de etanșare a capacului până se usucă. Nu curățați în mașina de spălat vase.

Termometru pentru prăjire	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă sau cu o perie. Nu curățați în mașina de spălat vase.
---------------------------	---

Indicații

- Pot apărea diferențe mici de culoare la masca din față a aparatului ca urmare a materialelor diferite, ca de ex. sticla, materialele plastice sau metalul.
- Umbrele de pe geamurile ușii, care par striatii, sunt reflexii de lumină de la sistemul de iluminat din interiorul cuptorului.
- Emailul se arde la temperaturi foarte înalte. Astfel pot apărea mici diferențe de culoare. Acest lucru este normal și nu are nicio influență asupra funcționării. Marginile tăvilor subțiri nu pot fi emailate complet. Din acest motiv, ele pot fi aspre. Protecția anticorozivă nu va fi afectată din această cauză.

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.

Funcția de curățare

Aparatul dvs. dispune de modurile de funcționare "Curățare automată" și "Decalcifiere". Prin intermediul curățării automate puteți curăța interiorul cuptorului dvs. fără niciun efort. Cu Decalcifiere îndepărtați depunerile de calcar din vaporizator.


Curățare automată

Interiorul cuptorului va fi încins la o temperatură foarte ridicată. Reziduurile de la prăjire, de la prepararea la grill și coacere se ard.

Puteți alege între trei trepte de curățare.


Treapta	Gradul de curățare	Durata
1	ușor	aprox. 1 oră, 15 minute
2	mediu	aprox. 1 oră, 30 minute
3	intensiv	aprox. 2 ore

Cu cât sunt mai puternice și mai vechi murdăriile, cu atât ar trebui să fie mai mare treapta de curățare. O curățare necesită aprox. 2,5-4,7 kilowați oră.

Indicație: Pentru siguranța dvs., ușa cuptorului se blochează automat. Ea poate fi redeschisă numai după ce simbolul  pentru blocare din rândul de stare s-a stins. În timpul curățării, sistemul de iluminat din interiorul cuptorului nu este aprins.

Avertizare

Pericol de arsuri!

- În timpul funcției de curățare, interiorul cuptorului devine foarte fierbinte. Nu deschideți niciodată ușa aparatului. Lăsați aparatul să se răcească. Țineți copiii la distanță.
-  Aparatul se încălzește puternic la exterior în timpul funcției de curățare. Nu atingeți niciodată ușa aparatului. Lăsați aparatul să se răcească. Țineți copiii la distanță.

Înainte de funcția de curățare

Atenție!

Înainte de începerea curățării, scoateți rezervorul de apă din aparat. → "Abur" la pagina 21

La funcția de curățare, puteți curăța în același timp și un accesoriu, ca de ex. tigaia universală sau tava de copt. Îndepărtați murdăriile grosiere înainte de efectuarea curățării. Introduceți accesoriul la nivelul 2.

Curățați ușa interioară a aparatului și suprafețele de margine ale interiorului cuptorului în zona garniturii de etanșare. Nu frecați și nu scoateți garnitura de etanșare

Indicație: Cu această funcție puteți curăța totodată și accesoriile emailate livrate împreună cu aparatul. Grătarele nu pot fi curățate cu funcția de curățare. Grătarele nu sunt adecvate pentru funcția de curățare și se decolorează. Găsiți celelalte accesorii care sunt adecvate pentru funcția de curățare în tabelul pentru accesorii speciale. → "Accesorii" la pagina 13

Avertizare

Pericol de incendiu!


- Resturile de mâncare neaderente, grăsimea și zeama de friptură se pot aprinde în timpul funcției de curățare. Înainte de fiecare pornire a funcției de curățare, îndepărtați murdăriile mari din interiorul cuptorului și de pe accesorii.
- Aparatul se încălzește puternic la exterior în timpul funcției de curățare. Nu atârnați niciodată obiecte inflamabile, ca de ex. șervete de bucătărie, pe mânerul ușii. Mențineți liberă partea frontală a aparatului. Țineți copiii la distanță.


Avertizare – Pericol de prejudicii grave aduse sănătății!

Aparatul se încălzește puternic în timpul funcției de curățare. Stratul antiaderent al tăvilor și formelor va fi distrus și se formează gaze toxice. Nu curățați niciodată și tăvi sau forme cu strat antiaderent cu funcția de curățare. Curățați numai accesorii emailate.


Setarea curățării automate

1. Apăsăți tasta menu (Meniu). Se deschide meniul modurilor de funcționare.
2. Selectați modul de funcționare "Curățare automată". Se propune treapta de curățare 3. Puteți porni curățarea imediat cu tasta start/stop sau
3. puteți alege o altă treaptă de curățare cu selectorul rotativ.
4. Porniți curățarea cu tasta start/stop.


Ușa cuptorului se blochează la scurt timp după pornire. Simbolul  pentru blocare apare în rândul de stare în dreapta, lângă derularea duratei.

Ușa cuptorului poate fi redeschisă numai după ce se stinge simbolul  din rândul de stare.

După derularea curățării

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

Anularea curățării

Deconectați cuptorul cu tasta on/off. Ușa cuptorului poate fi deschisă numai după ce simbolul  din rândul de stare s-a stins.

Corectarea treptei de curățare

După pornire, treapta de curățare nu mai poate fi modificată.

Puteți efectua curățarea pe timpul nopții

În capitolul Setări de timp puteți citi cum decalați timpul final. Astfel puteți utiliza cuptorul oricând în timpul zilei. → "Funcții de timp" la pagina 17

După funcția de curățare

După ce interiorul cuptorului s-a răcit, ștergeți cenușa rămasă în acesta și pe accesorii, pe suporturile pentru tăvi și din zona ușii aparatului cu o lavetă umedă.

Ștergeți glisierile cu o lavetă umedă. Apoi deplasați glisierile în interior și în exterior de mai multe ori. După

curățare, pot rămâne decolorări pe glisieră. Acest lucru nu influențează funcționarea.

Indicații

- În timpul curățării, se decolorează cadrul de pe interiorul ușii aparatului. Acest lucru este normal și nu are nicio influență asupra funcționării. Decolorarea poate fi îndepărtată doar cu un produs de curățare pentru inox.
- Din cauza murdăririi puternice, pot rămâne depuneri albicioase pe suprafețele emailate. Acestea sunt resturi de alimente și nu prezintă riscuri. Ele nu influențează funcționarea. La nevoie, puteți îndepărta resturile cu acid citric.

Decalcifiere

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

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

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

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

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

Pornirea

Atenție!

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

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

1. Amestecați 400 ml de apă cu 200 ml de agent anticalcar lichid pentru a obține o soluție anticalcar.
2. Apăsăți tasta on/off (Conectare/deconectare).
3. Scoateți rezervorul de apă și umpleți-l cu această soluție anticalcar.
4. Introduceți complet rezervorul de apă umplut cu soluție anticalcar.
5. Închideți ușa.
6. Apăsăți tasta menu (Meniu). Se deschide meniul modurilor de funcționare.
7. Selectați modul de funcționare Decalcifiere. Dacă atingeți câmpul "Mai departe", primiți informații referitoare la curățare. Se afișează durata decalcifierii. Aceasta nu poate fi modificată.
8. Porniți curățarea cu tasta start/stop. Depunerile de calcar vor fi eliminate din aparat. Derularea duratei de preparare este afișată vizibil în rândul de stare. Imediat ce decalcifierea s-a terminat, se emite un semnal sonor.

Primul ciclu de clătire

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

Al doilea ciclu de clătire

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

Curățarea ulterioară

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

☰ Suporturile pentru tăvi

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

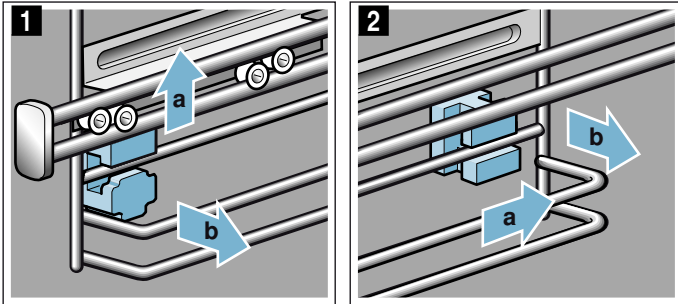
Montarea și demontarea suporturilor pentru tăvi

⚠️ Avertizare – Pericol de arsuri!

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

Decroșarea suporturilor pentru tăvi

1. Apăsați din față suportul pentru tavă în sus **a** și decroșați **b** (figura **1**).
2. Apoi împingeți întregul suport pentru tăvi puțin în spate **a** și scoateți-l afară **b** (figura **2**).

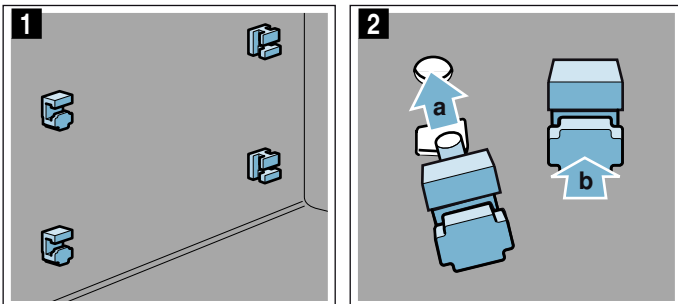


Curățați suporturile pentru tăvi cu detergent de vase și cu un burete de vase. În cazul murdăriilor persistente, utilizați o perie.

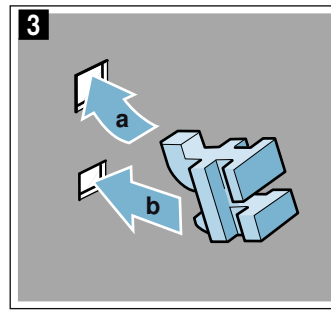
Introduceți elementele de prindere

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

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



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

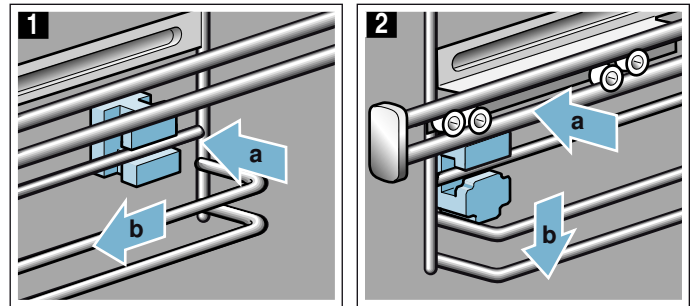


Prinderea suporturilor pentru tăvi

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

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

1. Îmbinați suportul pentru tăvi sus și jos **a** și trageți-l în față **b** (figura **1**).
2. Apoi înclichetați **a** în față și apăsați în jos **b** (figura **2**).



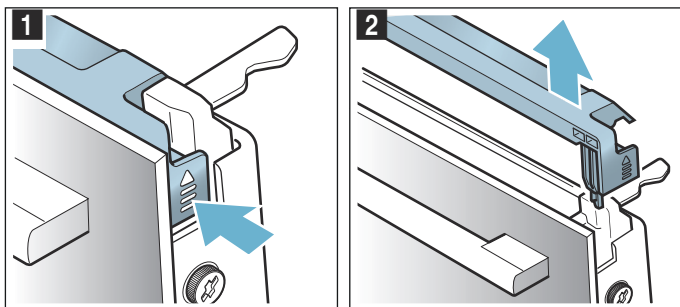
Ușa aparatului

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

Detașarea capacului ușii

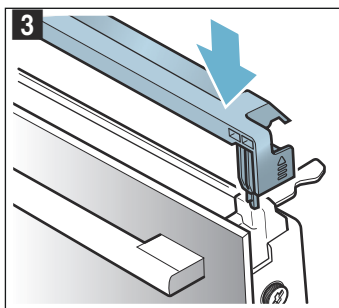
Inserția din inox din capacul ușii se poate decolora. Pentru o curățare eficientă, puteți îndepărta capacul.

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

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



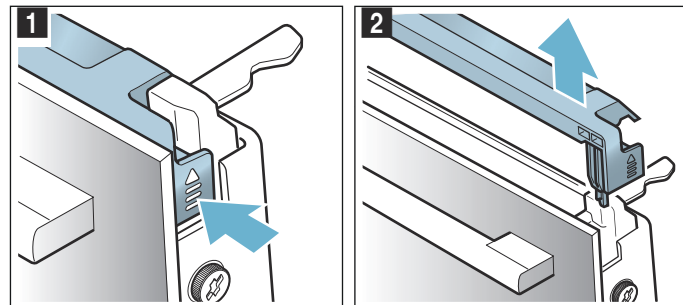
5. Închideți ușa aparatului.

Montarea și demontarea geamurilor ușii

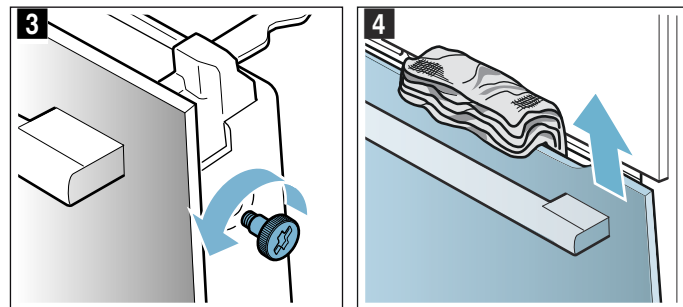
Pentru o curățare mai bună, puteți demonta geamurile ușii aparatului.

Demontarea de pe aparat

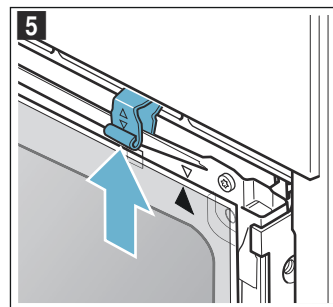
1. Deschideți puțin ușa aparatului.
2. Apăsați pe capac în stânga și în dreapta (figura 1).
3. Scoateți capacul (figura 2).



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



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

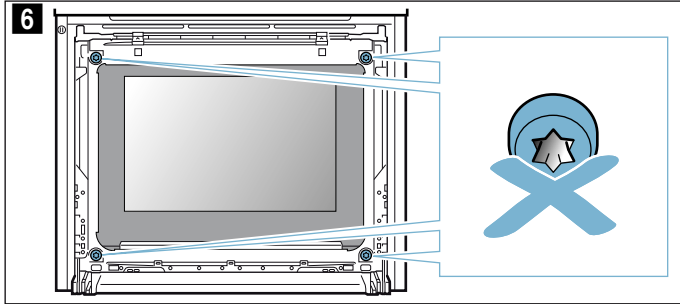


Curățați geamurile cu un produs de curățat sticla și cu o lavetă moale.

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

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

Nu deșurubați cele patru șuruburi negre (figura **6**).



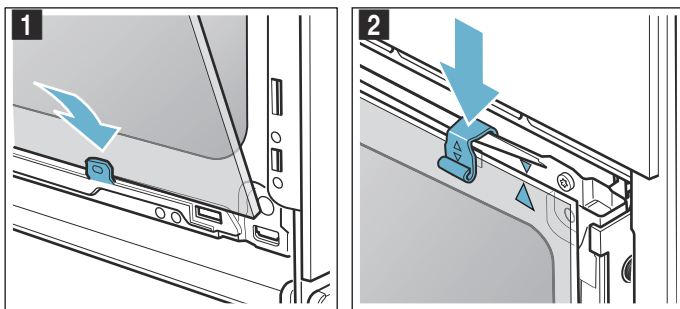
⚠️ Avertizare Pericol de vătămare!

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

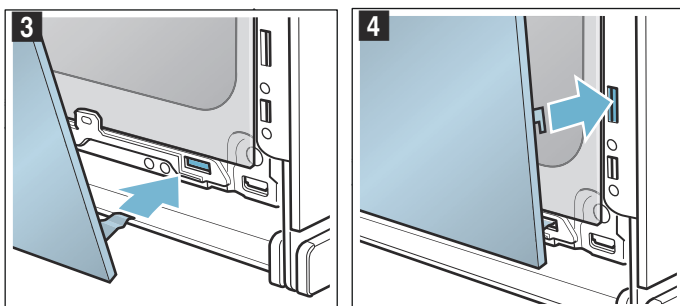
Montarea pe aparat

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

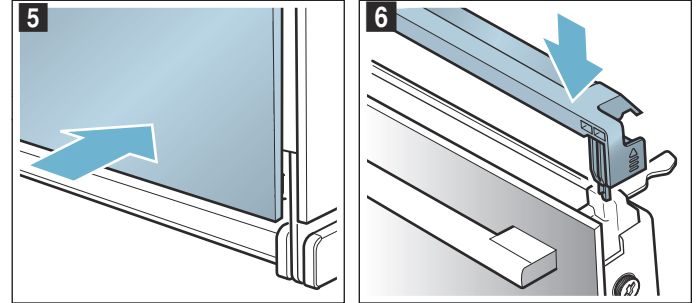
1. Introduceți geamul intermediar în partea de jos în elementul de prindere (figura **1**) și apăsați ușor în partea de sus.
2. Apăsați în jos ambele elemente de prindere (figura **2**).



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



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



9. Închideți ușa aparatului.

Atenție!

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

Ce-i de făcut în caz de defecțiune?

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

Indicație: În cazul în care un preparat nu vă reușește optim, consultați partea cu tabele de la sfârșitul

Tabel de defecțiuni







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


instrucțiunilor de utilizare. Acolo veți găsi multe sugestii și recomandări. → "Testate pentru dumneavoastră în studioul nostru gastronomic" la pagina 38

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
Ușa aparatului nu poate fi deschisă, pe display va fi afișat simbolul 	Ușa aparatului este blocată până la răcirea interiorului cuptorului	Așteptați până când se stinge simbolul 
Aparatul conectat nu poate fi operat, pe display este afișat simbolul 	Siguranța pentru copii este activată	Apăsăți tasta  , până se stinge simbolul 
E8010	Ușa aparatului a fost deschisă imediat după apăsarea tastei 	Închideți ușa aparatului și apăsați tasta on/off (Conectare/deconectare)
Sistemul de iluminat din interiorul cuptorului este defect	Led defect	Chemați serviciul pentru clienți
Funcționarea cu aburi sau declacifierea nu pornește sau nu continuă	Rezervor gol	Umpleți rezervorul de apă
	Ușa este deschisă	Închideți ușa
	Decalcifierea blochează funcționarea cu aburi	Efectuați decalcifierea
	Senzor defect	Chemați unitatea service abilitată
Aparatul vă solicită să efectuați clătirea	În timpul decalcifierii a fost întreruptă alimentarea cu curent sau aparatul a fost deconectat	După reconectare, clătiți aparatul de două ori
Aparatul vă solicită să efectuați decalcifierea, fără ca în prealabil să se afișeze contorul	Domeniul de duritate a apei setat este prea scăzut	Efectuați decalcifierea Verificați domeniul de duritate a apei setat și, dacă este necesar, ajustați-l
Tastele se aprind intermitent	Fenomen normal ca urmare a apei de condens din spatele panoului de operare	Imediat ce apa din condens s-a evaporat, tastele nu se mai aprind intermitent
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".
Apare mesajul "Umpleți rezervorul de apă", deși rezervorul este umplut	Ușa este deschisă	Închideți ușa
	Rezervor de apă nebloctat	Blocați rezervorul de apă → "Abur" la pagina 21
	Senzor defect	Chemați serviciul pentru clienți
	Rezervorul de apă a căzut. Din cauza șocului, s-au desfăcut piese din interiorul rezervorului de apă și acesta prezintă scurgeri.	comandați un nou rezervor de apă

Ușa nu se deschide 	Pană de curent.	Verificați dacă celelalte aparate din bucătărie funcționează
	Siguranță defectă	Verificați pe panoul de siguranțe dacă siguranța pentru aparat este funcțională
	Senzor defect	Chemați serviciul pentru clienți Dacă este necesar, goliți rezervorul: deschideți ușa aparatului, prindeți cu degetele în stânga și în dreapta de sub ușă și scoateți-l
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.

Lămpile din interiorul cuptorului

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

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

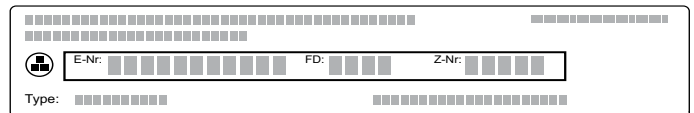
Serviciul pentru clienți

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

Numărul E și numărul FD

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

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



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

Nr. E

Nr. FD

Unitățile service abilitate 

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

Comandă de reparație și consultanță în caz de defecțiune

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

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

Preparate

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

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

Indicații referitoare la setări

- Rezultatul preparării depinde de calitatea alimentelor și de dimensiunea și tipul vasei. Pentru un rezultat optim al preparării, utilizați numai alimente în stare perfectă și carne la temperatura frigiderului. În cazul preparatelor congelate, utilizați numai alimente direct din congelator.
- La unele preparate, este propusă o temperatură, un mod de încălzire și durata de preparare. Puteți modifica temperatura și durata de preparare în funcție de necesitățile dvs.
- La alte preparate vi se solicită să introduceți greutatea. Introduceți întotdeauna greutatea totală, cu excepția cazului în care aparatul vă solicită altceva. Aici aparatul preia pentru dvs. setările de timp și temperatură.
Nu este posibilă setarea greutăților în afara domeniului de greutate prevăzut.
- În cazul fripturilor, la preparatele pentru care aparatul preia în locul dvs. setarea temperaturii, pot fi înregistrate temperaturi de până la 300 °C. De aceea aveți grijă să folosiți o veselă suficient de rezistentă la căldură.
- La carne vă sunt date indicații referitoare de ex. la veselă, nivel sau adaosul de lichide. La anumite preparate este necesară de ex. o întoarcere sau amestecare în timpul preparării. Acest lucru vă va fi afișat pe display la scurt timp după start. Un semnal vă va reaminti acest lucru la momentul potrivit.
- Găsiți indicații referitoare la vesela adecvată și la sugestia de preparare la finalul instrucțiunilor de utilizare. → "Testate pentru dumneavoastră în studioul nostru gastronomic" la pagina 38

Microunde

La anumite preparate se activează automat funcția Microunde. Datorită microundelor se scurtează semnificativ durata de preparare, aceasta reducându-se aproape la jumătate. Aparatul vă atrage atenția să folosiți veselă adecvată pentru microunde. În capitolul Microunde găsiți indicații referitoare la vesela potrivită.
→ "Cuptorul cu microunde" la pagina 20

Adaos de aburi

La anumite preparate se activează automat funcția de aburi. Aparatul vă atrage atenția asupra umplerii rezervorului de apă. Găsiți în capitolul corespunzător indicații generale referitoare la funcția de aburi.
→ "Abur" la pagina 21

Avertizare – Pericol de opărire!

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

Termometru pentru prăjire

Pentru unele preparate puteți utiliza și termometrul pentru prăjire. În momentul în care ați introdus termometrul pentru prăjire în aparat, vă mai stau la dispoziție doar preparatele care sunt adecvate pentru termometrul pentru prăjire. Puteți modifica temperatura din interiorul cuptorului și temperatura interioară a preparatului. → "Termometru pentru prăjire" la pagina 25

Alegerea preparatului

Preparatele sunt concepute conform unei structuri unitare:

- Categoria
- Alimentul
- Preparatul

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

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

Categorii	Alimente
Carne	Carne de porc
	Carne de vită
	Carne de vițel
	Carne de miel
	Vânat
	Preparate din carne
Pește	Pește
	Fileuri de pește
Legume	Tocană cu legume
	Gratinarea legumelor
	Cartofi copti, jumătăți
	Cartofi la cuptor, întregi
Regenerare, reîncălzire	Legume
	Meniul
	Produse de brutărie și patiserie
	Garnituri
Decongelarea alimentelor	Pâine, chifle
	Prăjituri
	Carne, pasăre
	Pește

Senzor de coacere

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

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

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

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

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

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

Setarea unui preparat


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

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

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

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

Setarea s-a încheiat

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

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

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

Anularea setării

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 17

Atunci când ați setat un timp final, displayul comută în timpul de așteptare. În rândul de stare se afișează ora la care încetează funcționarea. Nu se pot efectua niciun fel de modificări ale setărilor. Vă rugăm să acordați

atenție faptului că alimentele ușor alterabile nu trebuie să stea un timp prea îndelungat în spațiul de coacere.

Testate pentru dumneavoastră în studioul nostru gastronomic

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

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

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

La o utilizare cu adaos de aburi se dorește formarea de vapori de apă abundenți în interiorul cuptorului. Ștergeți interiorul cuptorului după preparare atunci când acesta s-a răcit.

Nu utilizați forme din silicon

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

Atenție!

Nu utilizați forme de coapt din silicon sau accesorii sau folii care conțin silicon. Senzorul de coacere se poate deteriora.

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

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

Prăjituri și produse mici de patiserie

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

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

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

Coacerea în combinație cu microundele

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

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

→ "Cuptorul cu microunde" la pagina 20

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

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

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

Coacere cu adaos de aburi

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

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

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

Niveluri

Utilizați nivelurile de introducere indicate.

Coacere pe un singur nivel

Pentru coacerea pe un singur nivel, utilizați următoarele niveluri:

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

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

Coacere pe mai multe niveluri

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

Coacere pe două niveluri:

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

Coacere pe trei niveluri:

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

Coacere pe patru niveluri:

- 4 grătare cu hârtie de coapt
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 inscripția "Microwave" orientată spre ușa aparatului și curbura orientată în jos. Vasele și formele de copt trebuie să fie întotdeauna amplasate 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 însiropate folosiți tava universală, pentru ca zeama care se scurge să nu murdărească interiorul cuptorului.

Forme de copt

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

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

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

Hârtie de copt

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

Valori de setare recomandate

În tabel este prezentat modul de încălzire optim pentru diverse produse de patiserie și brutărie. Temperatura și durata de coacere depind de tipul de aluat și greutatea

acestui. 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
-  Căldură intensă

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

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

Preparatul	Accesorii / veselă	Nivelul	Modul de încălzire	Temperatura în °C	Putere microunde în wați	Intensitatea aburului	Durata de preparare în min.
Prăjituri în forme							
Pandișpan, simplu	Formă rotundă/dreptunghiulară	2		150-170	-	-	50-70
Pandișpan, simplu	Formă rotundă/dreptunghiulară	2		160-180	90	-	30-40
Pandișpan, simplu	Formă rotundă/dreptunghiulară	2		150-160	-	1	50-70
Pandișpan, simplu, 2 niveluri	Formă rotundă/dreptunghiulară	3+1		140-150	-	-	60-80
Pandișpan fin	Formă rotundă/dreptunghiulară	2		150-170	-	-	60-80
Tartă fină cu fructe și blat din pandișpan	Formă pentru gugelhupf	2		160-180	-	-	40-60
Tartă fină cu fructe și blat din pandișpan	Formă pentru gugelhupf	2		160-180	90	-	35-45
* Preîncălziți							
** Preîncălziți 5 minute, nu folosiți funcția de încălzire rapidă							

Preparatul	Accesorii / veselă	Nivelul	Modul de încălzire	Temperatura în °C	Putere microunde în wați	Intensitatea aburului	Durata de preparare în min.
Blat de tort din pandișpan	Formă pentru blat de tort	3		160-180	-	-	20-30
Blat de tort din pandișpan	Formă pentru blat de tort	2		150-160	-	1	25-35
Tort cu fructe sau brânză de vaci cu blat din aluat fraged	Formă demontabilă Ø26 cm	2		150-170	-	-	65-85
Tort cu fructe sau brânză de vaci cu blat din aluat fraged	Formă demontabilă Ø26 cm	2		160-180	180	-	30-40
				100	-	-	20
Flan elvețian	Tavă pentru pizza	3		190-210	-	-	50-60
Tartă	Formă de tartă, tavă din tablă neagră	1		220-240	-	-	25-35
Tartă	Formă de tartă, tavă din tablă neagră	3		200-220	-	1	30-40
Cozonac rotund, din aluat dospit	Formă pentru gugelhupf	2		150-170	-	-	50-70
Cozonac rotund, din aluat dospit	Formă pentru gugelhupf	2		150-160	-	1	60-70
Prăjitură cu aluat dospit în formă demontabilă	Formă demontabilă Ø28 cm	2		160-170	-	-	20-30
Prăjitură cu aluat dospit în formă demontabilă	Formă demontabilă Ø28 cm	2		150-160	-	2	25-35
Blat de biscuiți, 2 ouă	Formă pentru blat de tort	2		150-170*	-	-	20-30
Blat de biscuiți, 2 ouă	Formă pentru blat de tort	2		150-160	-	1	20-35
Tort de biscuiți, 3 ouă	Formă demontabilă Ø26 cm	2		160-170*	-	-	25-35
Tort de biscuiți, 3 ouă	Formă demontabilă Ø26 cm	2		150-160	-	1	10
						-	20-30
Tort de biscuiți, 6 ouă	Formă demontabilă Ø28 cm	2		150-170*	-	-	30-50
Tort de biscuiți, 6 ouă	Formă demontabilă Ø28 cm	2		150-160	-	1	10
						-	25-35
Prăjituri la tavă							
Pandișpan cu umplutură	Tavă de copt	3		160-180	-	-	20-40
Pandișpan cu umplutură	Tavă de copt	3		160-170	-	1	30-40
Pandișpan, 2 niveluri	Tavă universală + tavă de copt	3+1		140-160	-	-	30-50
Prăjitură din aluat fraged cu umplutură uscată	Tavă de copt	3		180-200	-	-	25-30
Prăjitură din aluat fraged cu umplutură uscată, 2 niveluri	Tavă universală + tavă de copt	3+1		160-170	-	-	35-45
Prăjitură din aluat fraged cu umplutură zemoasă	Tavă universală	3		160-180	-	-	55-75
Flan elvețian	Tavă universală	3		200-210	-	-	50-60
Prăjitură din aluat dospit cu umplutură uscată	Tavă universală	3		160-180*	-	-	15-25
Prăjitură din aluat dospit cu umplutură uscată	Tavă de copt	3		150-160	-	1	20-30
Prăjitură din aluat dospit cu umplutură uscată, 2 niveluri	Tavă universală + tavă de copt	3+1		150-170	-	-	20-30
Prăjitură din aluat dospit cu umplutură zemoasă	Tavă universală	3		180-200	-	-	30-40
* Preîncălziți							
** Preîncălziți 5 minute, nu folosiți funcția de încălzire rapidă							

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

* Preîncălziți

** Preîncălziți 5 minute, nu folosiți funcția de încălzire rapidă

Preparatul	Accesorii / veselă	Nivelul	Modul de încălzire	Temperatura în °C	Putere microunde în wați	Intensitatea aburului	Durata de preparare în min.
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 de la răsturnare.	Lăsați prăjitura după coacere să se răcească încă 5 până la 10 minute. Dacă tot nu se desprinde, utilizați un cuțit pentru a desprinde marginea cu atenție. Răsturnați prăjitura din nou și acoperiți forma de mai multe ori cu o pânză udă și rece. Data următoare ungeți forma cu grăsime și presărați-o cu pesmet.

Pâine și chifle

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

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

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

Coacere cu adaos de aburi

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

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

Niveluri

Utilizați nivelurile de introducere indicate.

Coacere pe un singur nivel

Pentru coacerea pe un singur nivel, utilizați următoarele niveluri:

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

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

Coacere pe două niveluri

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

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

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

Accesorii

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

Grătar

Introduceți grătarul cu inscripția "Microwave" orientată spre ușa aparatului și curbura orientată în jos. Vasele și formele de copt trebuie să fie întotdeauna amplasate pe grătar.

Tava universală sau tava de copt

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

Forme de copt

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

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

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

Hârtie de copt

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

Produse congelate

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

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

Valori de setare recomandate

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

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

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

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

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






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

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

Atenție!





















Nu turnați apă în spațiul de coacere fierbinte sau nu așezați 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

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

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

Preparatul	Accesorii	Nivelul	Modul de încălzire	Temperatura în °C / treapta de grill	Intensitatea aburului	Durata de preparare în min.
Pâine						
Pâine albă, 750 g	Tavă universală sau formă dreptunghiulară	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	25-35
Pâine albă, 750 g	Tavă universală sau formă dreptunghiulară	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	25-35
Pâine intermediară, 1,5 kg	Tavă universală sau formă dreptunghiulară	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Pâine intermediară, 1,5 kg	Tavă universală sau formă dreptunghiulară	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	45-55
Pâine integrală, 1 kg	Tavă universală	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Pâine integrală, 1 kg	Tavă universală	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	40-50
Lipie	Tavă universală	3		250-270	-	20-25
Lipie	Tavă universală	3		220-230	3	20-30
Chifle						
Chifle sau baghete, semipreparate**	Tavă universală	3		-	-	-
Chifle sau baghete congelate, semipreparate	Tavă de copt	3		200-220	2	10-20
Chifle, dulci, proaspete	Tavă de copt	3		170-190*	-	10-20
Chifle, dulci, proaspete	Tavă de copt	3		150-170	3	25-35
Chifle dulci, din aluat proaspăt, 2 niveluri	Tavă universală + tavă de copt	3+1		150-170	-	20-30
Chifle din aluat proaspăt	Tavă de copt	3		180-200	-	20-30
Chifle din aluat proaspăt	Tavă de copt	3		200-220	2	20-30
Baghetă, semipreparată, refrigerată**	Tavă universală	3		-	-	-
Baghetă semipreparată, refrigerată	Tavă de copt	3		200-220	1	10-20
Recoacere chifle, baghetă	Grătar	2		150-160*	-	10-20
Chifle congelate						
Chifle sau baghete, semipreparate**	Tavă universală	3		-	-	-
Chifle sau baghete congelate, semipreparate	Tavă de copt	3		180-200	1	15-25
* Preîncălziți						
** Respectați indicațiile de pe ambalaj						

Preparatul	Accesorii	Nivelul	Modul de încălzire	Temperatura în °C / treapta de grill	Intensitatea aburului	Durata de preparare în min.
Produse de brutărie din aluat cu bicarbonat, crude**	Tavă universală	3		-	-	-
Produse de brutărie din aluat proaspăt, cu bicarbonat	Tavă de copt	3		210-230	1	18-25
Croissante din aluat proaspăt	Tavă universală	3		170-190	-	30-35
Croissante din aluat proaspăt	Tavă de copt	3		180-200	1	20-25
Recoacere chifle, baghetă	Grătar	2		160-170	-	10-20
Pâine prăjită						
Gratinarea pâinii prăjite, 4 buc.	Grătar	3		190-210	-	10-15
Pâine prăjită, gratinată, 12 bucăți	Grătar	3		230-250	-	10-15
Rumenirea pâinii prăjite (nu preîncălziți)	Grătar	5		3	-	3-5
* Preîncălziți						
** Respectați indicațiile 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.

Coacerea în combinație cu microundele

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

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

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

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

Coacere cu adaos de aburi

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

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

Niveluri

Utilizați nivelurile de introducere indicate.

Coacere pe un singur nivel

Pentru coacerea pe un singur nivel, utilizați următoarele niveluri:

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

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

Coacere pe mai multe niveluri

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

Coacere pe două niveluri:

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

Coacere pe patru niveluri:

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

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

Accesorii

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

Grătar

Introduceți grătarul cu inscripția "Microwave" orientată spre ușa aparatului și curbura orientată în jos. Vasele și formele de copt trebuie să fie întotdeauna amplasate pe grătar.

Tava universală sau tava de copt

Introduceți cu atenție tava universală sau tava de copt până la capăt, cu partea înclinată înspre ușa aparatului. Pentru pizza cu multă umplutură, folosiți tava universală.

Forme de copt

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

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

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

Hârtie de copt

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

Produse congelate

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

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

Valori de setare recomandate

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

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






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

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

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














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















Moduri de încălzire utilizate:

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

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

- 1 = redusă
- 2 = medie
- 3 = înaltă

Preparatul	Accesorii / veselă	Nivelul	Modul de încălzire	Temperatura în °C	Putere microunde în wați	Intensitatea aburului	Durata de preparare în min.
Pizza							
Pizza, proaspătă	Tavă de copt	3		200-220	-	-	25-35
Pizza, proaspătă, 2 niveluri	Tavă universală + tavă de copt	3+1		180-200	-	-	35-45
Pizza, proaspătă, blat subțire	Tavă pentru pizza	2		250-270	-	-	20-25
Pizza, proaspătă, blat subțire	Tavă pentru pizza	2		220-230	-	-	20-30
Pizza, semipreparată**	Grătar	3		-	-	-	-
Pizza, congelată							
Pizza, blat subțire 1 buc.**	Grătar	3		-	-	-	-
Pizza, blat subțire 1 buc.	Tavă universală	2		210-230	90	-	10-20
Pizza, blat subțire 2 buc.	Tavă universală + grătar	3+1		190-210	-	-	20-25
Pizza, blat gros 1 buc.**	Grătar	3		-	-	-	-
Pizza, blat gros 1 buc.	Tavă universală	2		180-200	90	-	15-25
Pizza, blat gros 2 buc.	Tavă universală + grătar	3+1		190-210	-	-	20-30
Baghetă pizza**	Grătar	3		-	-	-	-
Baghetă pizza, 2 buc.	Tavă universală	2		180-200	90	-	10-20
* preîncălziți							
** Respectați indicațiile de pe ambalaj							

Preparatul	Accesorii / veselă	Nivelul	Modul de încălzire	Temperatura în °C	Putere microunde în wați	Intensitatea aburului	Durata de preparare în min.
Mini-pizza**	Tavă universală	3		-	-	-	-
Mini-pizza, 9 buc.	Tavă universală	2		210-230	90	-	10-20
Mini-pizza, Ø7 cm, 4 niveluri	4 grătare	5+3+2+1		180-200*	-	-	20-30
Tarte picante și quiche							
Tarte picante în formă	Formă demontabilă Ø28 cm	2		180-200	-	-	60-70
Tarte picante în formă	Formă demontabilă Ø28 cm	2		170-190	-	1	60-70
Tarte picante în formă	Formă demontabilă Ø28 cm	1		180-200	90	-	35-40
Quiche	Formă pentru tarte, tablă neagră	1		190-210	-	-	40-50
Quiche	Formă pentru tarte, tablă neagră	3		190-210	-	-	30-40
Tartă flambată	Tavă universală	3		280-300*	-	-	10-18
Tartă flambată	Tavă universală	2		200-220*	-	2	15-25
Piroști	Formă de sufleu	2		190-200	-	-	30-45
Empanada	Tavă universală	3		180-190	-	-	30-45
Empanada	Tavă universală	2		170-190	-	2	30-40
Börek	Tavă universală	3		200-210	-	-	30-40
* preîncălziți							
** Respectați indicațiile de pe ambalaj							

Sufleuri

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

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

Prepararea cu microunde

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

Utilizați întotdeauna veselă rezistentă la căldură, adecvată pentru microunde. Respectați indicațiile referitoare la vesela adecvată pentru microunde.
→ "Cuptorul cu microunde" la pagina 20

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

Niveluri de introducere

Folosiți nivelurile indicate.

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

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

Pentru sufleuri utilizați adaosul de aburi. Nu aveți nevoie de baie de apă.

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

Accesorii

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

Grătar

Introduceți grătarul cu inscripția "Microwave" orientată spre ușa aparatului și curbura orientată în jos. Vasele și formele de copt trebuie să fie întotdeauna amplasate pe grătar.

Tavă universală

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

Veselă

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

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

Valori de setare recomandate

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






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

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

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



















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

Moduri de încălzire utilizate:

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

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

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

Preparatul	Accesorii / veselă	Nivelul	Modul de încălzire	Temperatura în °C	Putere microunde în wați	Intensitatea aburului	Durata de preparare în min.
Sufleu, picant, ingrediente preparate	Formă de sufleu	2		200-220	-	-	30-50
Sufleu, picant, ingrediente preparate	Formă de sufleu	2		150-170	-	2	40-45
Sufleu, picant, ingrediente preparate	Formă de sufleu	2		150-170	360	-	20-30
Sufleu, dulce	Formă de sufleu	2		170-190	-	-	40-60
Sufleu, dulce	Formă de sufleu	2		150-170	360	-	20-30
Lasagna, proaspătă, 1 kg	Formă de sufleu	2		160-180	-	-	50-60
Lasagna, proaspătă, 1 kg	Formă de sufleu	2		170-180	-	2	35-45
Lasagna, proaspătă, 1 kg	Formă de sufleu	2		180-200	360	-	20-30
Lasagna congelată, 400 g**	Grătar	2		-	-	-	-
Lasagna, congelată, 400 g	Veselă neacoperită	2		180-190	-	2	40-50
Lasagna, congelată, 400 g	Veselă neacoperită	2		200-210	180	-	20-25
Cartofi gratinați, ingrediente crude, înălțime 4 cm	Formă de sufleu	2		160-190	-	-	50-70
Cartofi gratinați, ingrediente crude, înălțime 4 cm	Formă de sufleu	2		170-190	-	3	60-70
Cartofi gratinați, ingrediente crude, înălțime 4 cm	Formă de sufleu	2		170-190	360	-	20-25
Cartofi gratinați, ingrediente crude, înălțime 4 cm, 2 niveluri	Formă de sufleu	3+1		150-170	-	-	60-80
Sufleu	Formă de sufleu	2		160-180*	-	-	35-45
Sufleu	Formă de sufleu	2		170-180	-	2	30-40
Sufleu	Forme porționate	2		170-190	-	-	65-75

* preîncălziți

** Respectați indicațiile de pe ambalaj

Carne de pasăre

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

Prăjirea pe grătar

Prăjirea pe grătar este adecvată în mod deosebit pentru carnea mare de pasăre sau pentru mai multe bucăți simultan.

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

În funcție de mărimea și de felul cărnii de pasăre, adăugați până la 1/2 litri de apă în tava universală. Se va colecta grăsimea scursă. Din suc scurs la prăjire puteți prepara un sos. În plus, astfel se formează mai puțin fum, iar interiorul cuptorului rămâne mai curat.

Prăjirea în veselă

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

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

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

Acordați atenție indicațiilor producătorului veselei dvs. de prăjire.

Veselă descoperită

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

Veselă acoperită

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

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

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

Prăjirea în combinație cu microundele

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

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

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

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

Utilizați întotdeauna veselă rezistentă la căldură, adecvată pentru microunde. Formele de prăjire din metal sau vasele din lut sunt adecvate numai pentru prăjirea fără microunde. Respectați indicațiile referitoare la vesela adecvată pentru microunde. → "Cuptorul cu microunde" la pagina 20

Prăjire cu adaos de aburi

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

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

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

Preparare la grill

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

Introduceți grătarul cu inscripția "Microwave" înspre ușa aparatului și curbura îndreptată în jos pe nivelul indicat. În plus introduceți tava universală cu marginea teșită înspre ușa aparatului cel puțin cu un nivel mai jos. Se va colecta grăsimea scursă.

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

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

Indicații

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

Termometru pentru prăjire

Cu ajutorul termometrului pentru prăjire puteți prepara cu mare exactitate. Citiți indicațiile importante pentru utilizarea termometrului pentru prăjire în capitolul corespunzător. Acolo găsiți informații cu privire la introducerea termometrului pentru prăjire, modurile de încălzire posibile și alte informații adiționale. → "Termometru pentru prăjire" la pagina 25

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:

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

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

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

Preparatul	Accesorii / veselă	Nivelul	Modul de încălzire	Temperatura în °C / treapta de grill	Putere microunde în wați	Intensitatea aburului	Durata de preparare în min.
Pui							
Pui, 1 kg	Grătar	2		200-220	-	-	60-70
Pui, 1 kg	Grătar	2		200-220	-	2	60-70
Pui, 1 kg	Grătar	2		190-210	-	2	50-60
Pui, 1 kg	Veselă acoperită	2		230-250	360	-	25-35
File de piept de pui, 150 g fiecare (preparare la grill)	Grătar	4		3*	-	-	15-20
File de piept de pui, 2 bucăți a 150g fiecare (preparare la grill)	Veselă neacoperită	2		190-210	180	-	25-30
Bucăți mici de pui, 250g fiecare	Grătar	3		220-230	-	-	30-35
Bucăți mici de pui, 250g fiecare	Grătar	3		200-220	-	2	30-45
Bucăți mici de pui, 4 bucăți a 250g fiecare	Veselă neacoperită	2		190-210	360	-	20-30
Crochete, bucăți de pui pane, congelate**	Tavă universală	3		-	-	-	-
Crochete, bucăți de pui pane, congelate, 250g	Tavă universală	2		190-210	360	-	10-15
Găină, 1,5 kg	Grătar	2		200-220	-	-	70-90
Găină, 1,5 kg	Grătar	2		180-190	-	2	65-75
Găină, 1,5 kg	Veselă cu capac	2		210-230	360	-	30
					180	-	15-25
Rață & gâscă							
Rață, 2 kg	Grătar	2		180-200	-	-	90-110

* Preîncălziți 5 min.

** Respectați indicațiile de pe ambalaj

Preparatul	Accesorii / veselă	Nivelul	Modul de încălzire	Temperatura în °C / treapta de grill	Putere microunde în wați	Intensitatea aburului	Durata de preparare în min.
Rață, 2 kg	Grătar	2		150-160	-	2	70-90
				180-190	-	-	30-40
Rață, 2 kg	Grătar	2		170-190	180	-	60-80
Piept de rață, 300g fiecare	Grătar	3		230-250	-	-	25-30
Piept de rață, 300g fiecare	Grătar	3		220-240	-	2	25-30
Gâscă, 3 kg	Grătar	2		160-180	-	-	120-150
Gâscă, 3 kg	Grătar	2		130-140	-	2	110-120
				150-160	-	2	20-30
				170-180	-	-	30-40
Gâscă, 3 kg	Grătar	2		170-190	180	-	80-90
Pulpe de gâscă, 350g fiecare	Grătar	2		210-230	-	-	40-50
Pulpe de gâscă, 350g fiecare	Grătar	3		190-200	-	2	45-55
Pulpe de gâscă, 350g fiecare	Grătar	2		170-190	180	-	30-40
Curcan							
Curcan fraged, 2,5 kg	Grătar	2		180-200	-	-	70-90
Pui de curcan, 2,5 kg	Grătar	2		140-150	-	2	70-80
				170-180	-	-	20-30
Curcan fraged, 2,5 kg	Grătar	2		170-190	180	-	60-80
Piept de curcan, fără os, 1 kg	Veselă acoperită	2		240-260	-	-	80-100
Pulpă superioară de curcan, cu os, 1 kg	Grătar	2		180-200	-	-	80-100
Pulpă superioară de curcan, cu os, 1 kg	Grătar	2		170-180	-	2	80-100
Pulpă superioară de curcan, cu os, 1 kg	Veselă acoperită	2		210-230	360	-	45-50
* Preîncălziți 5 min.							
** Respectați indicațiile de pe ambalaj							

Carne

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

Prăjirea și brezarea

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

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

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

Prăjirea pe grătar

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

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

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

Prăjirea și brezarea în veselă

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

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

La carnea slabă adăugați puțin lichid. În vesela din sticlă, fundul vasului ar trebui să fie acoperit cu un strat de cca. 1/2 cm.

Cantitatea de lichid depinde de tipul de carne și de materialul veselui 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 veselui dvs. de prăjire.

Veselă descoperită

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

Veselă acoperită

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

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

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

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

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

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

Prăjirea în combinație cu microundele

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

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

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

Utilizați întotdeauna veselă rezistentă la căldură, adecvată pentru microunde. Formele de prăjire din metal sau vasele din lut sunt adecvate numai pentru prăjirea fără microunde. Respectați indicațiile referitoare la vesela adecvată pentru microunde. → "Cuptorul cu microunde" la pagina 20

Atenție!

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

Prăjire și preparare înăbușită cu adaos de aburi

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

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

Fripturile nu trebuie întoarse.

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

Preparare la grill

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

Introduceți grătarul cu inscripția "Microwave" înspre ușa aparatului și curbura îndreptată în jos pe nivelul indicat. În plus introduceți tava universală cu marginea teșită înspre ușa aparatului cel puțin cu un nivel mai jos. Se va colecta grăsimea scursă.

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

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

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

Indicații

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

Termometru pentru prăjire

Cu ajutorul termometrului pentru prăjire puteți prepara cu mare exactitate. Citiți indicațiile importante pentru utilizarea termometrului pentru prăjire în capitoul corespunzător. Acolo găsiți informații cu privire la introducerea termometrului pentru prăjire, modurile de încălzire posibile și alte informații adiționale. → "Termometru pentru prăjire" la pagina 25

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






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

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

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


















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




























Moduri de încălzire utilizate:

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

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

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

Preparatul	Accesorii / veselă	Nivelul	Modul de încălzire	Temperatura în °C / treapta de grill	Putere microunde în wați	Intensitatea aburului	Durata de preparare în min.
Carne de porc							
Friptură de porc fără șorici, de ex. ceafă, 1,5 kg	Veselă neacoperită	2		180-190	-	-	110-130
Friptură de porc fără șorici, de ex. ceafă, 1,5 kg	Veselă neacoperită	2		180-190	-	1	110-130
Friptură de porc fără șorici, de ex. ceafă, 1,5 kg	Veselă acoperită	2		220-240	360	-	55-65
Friptură de porc cu șorici de ex. spată, 2 kg	Grătar	2		190-200	-	-	130-140
Friptură de porc cu șorici de ex. spată, 2 kg	Veselă neacoperită	2		100	-	3	25-30
				170-180	-	1	70-90
				200-210	-	-	20-25
Friptură din pulpă de porc, 1,5 kg	Veselă neacoperită	2		220-230	-	-	70-80
Friptură din pulpă de porc, 1,5 kg	Veselă neacoperită	2		170-180	-	1	80-90
Friptură din pulpă de porc, 1,5 kg	Veselă acoperită	2		230-240	90	-	50-60
File de porc, 400 g	Grătar	3		220-230	-	-	20-25
File de porc, 400 g	Veselă neacoperită	3		210-220*	-	1	25-30
Cotlet de porc afumat cu os, 1 kg (adăugați puțină apă)	Veselă acoperită	2		210-230	-	-	70-90
Cotlet de porc cu os, 1 kg	Veselă neacoperită	2		160-170	-	1	70-80
Cotlet de porc cu os, 1 kg	Veselă neacoperită	2		-	360	-	40-50
Fripturi de porc, grosime 2 cm	Grătar	5		2	-	-	16-20
Medalioane de porc, grosime 3 cm (preîncălziți 5 minute)	Grătar	5		3*	-	-	8-12
* preîncălziți							
** la început adăugați cca. 200 ml de lichid în vas; rezervorul de apă trebuie reumplut în timpul funcționării							
*** fără întoarcere							
**** la început adăugați cca. 100 ml de lichid în vas; rezervorul de apă trebuie reumplut în timpul funcționării							

Preparatul	Accesorii / veselă	Nivelul	Modul de încălzire	Temperatura în °C / treapta de grill	Putere microunde în wați	Intensitatea aburului	Durata de preparare în min.
Carne de vită							
File de vită, mediu, 1 kg	Grătar	2		210-220	-	-	40-50
File de vită, mediu, 1 kg	Veselă neacoperită	2		190-200	-	1	50-60
File de vită, mediu, 1 kg	Veselă acoperită	2		240-260	90	-	30-40
Friptură de vită înăbușită, 1,5 kg	Veselă acoperită	2		200-220	-	-	130-160
Friptură de vită înăbușită, 1,5 kg****	Veselă neacoperită	2		150	-	3	30
				130	-	2	120-150
Friptură de vită, mediu, 1,5 kg	Grătar	2		220-230	-	-	60-70
Friptură de vită, mediu, 1,5 kg	Veselă neacoperită	2		190-200	-	1	65-80
Friptură de vită, mediu, 1,5 kg	Veselă neacoperită	2		240-260	180	-	30-40
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 neacoperită	2		160-170	-	-	100-120
Friptură de vițel, 1,5 kg	Veselă neacoperită	2		170-180	-	1	90-110
Friptură de vițel, 1,5 kg	Veselă acoperită	2		200-210	90	-	70-80
Rasol de vițel, 1,5 kg	Veselă neacoperită	2		200-210	-	-	100-120
Rasol de vițel, 1,5 kg	Veselă neacoperită	2		170-180	-	1	100-120
Rasol de vițel, 1,5 kg	Veselă neacoperită	2		200-220	180	-	30
					90	-	30-40
Carne de miel							
Pulpă de miel fără os, mediu, 1,5 kg	Veselă neacoperită	2		170-190	-	-	50-80
Pulpă de miel fără os, mediu, 1,5 kg	Veselă neacoperită	2		170-180	-	1	80-90
Pulpă de miel fără os, medie, 1,5 kg	Veselă cu capac	2		240-260	360	-	30
					180	-	35-40
Spată de miel cu os***	Grătar	2		180-190	-	-	40-50
Spată de miel cu os***	Veselă neacoperită	3		200-210*	-	1	25-30
Spată de miel cu os, 1 kg***	Veselă neacoperită	2		190-210	90	-	30-40
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 neacoperită	2		170-180	-	-	60-70
Friptură din carne tocată, 1 kg	Veselă neacoperită	2		190-200	-	1	70-80
Friptură din carne tocată, 1 kg + 20 ml apă	Veselă neacoperită	2		170-190	360	-	30-40
* preîncălziți							
** la început adăugați cca. 200 ml de lichid în vas; rezervorul de apă trebuie reumplut în timpul funcționării							
*** fără întoarcere							
**** la început adăugați cca. 100 ml de lichid în vas; rezervorul de apă trebuie reumplut în timpul funcționării							

Sugestii pentru prăjire și brezare

Interiorul cuptorului se murdărește foarte tare.	Preparați produsul într-o cratiță acoperită la temperatură mai înaltă sau folosiți tava pentru grill. Dacă folosiți tava pentru grill, veți obține rezultate optime la prăjire. Puteți cumpăra tava pentru grill ulterior, ca accesoriu special.
Friptura este prea închisă la culoare și crusta este pe alocuri arsă și/sau friptura este prea uscată.	Verificați nivelul și temperatura. Data următoare alegeți o temperatură mai scăzută și eventual scurtați timpul de prăjire.
Crusta este prea subțire.	Măriți temperatura sau conectați grill-ul pentru scurt timp la sfârșitul duratei de prăjire.
Friptura arată bine, dar sosul este ars.	La următoarea utilizare, alegeți un vas de prăjit mai mic și eventual adăugați mai mult lichid.
Friptura arată bine, dar sosul este prea deschis la culoare și apos.	La următoarea utilizare, alegeți un vas mai mare și eventual adăugați mai puțin lichid.
Carnea se arde la brezare.	Capacul trebuie să se potrivească cu vasul de prăjit și să se închidă bine. Reduceți temperatura și, dacă este necesar, mai adăugați lichid în timpul brezării.
Friptura nu este pătrunsă.	Tăiați friptura felii. Preparați sosul în vasul de prăjire și adăugați felile de friptură în sos. Finalizați prepararea cărnii numai în regimul cu microunde.

Pește

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

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

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

Prăjirea și prepararea la grill, pe grătar

Introduceți grătarul cu inscripția "Microwave" înspre ușa aparatului și curbura îndreptată în jos pe nivelul indicat. În plus introduceți tava universală cu marginea teșită înspre ușa aparatului cel puțin cu un nivel mai jos.

În funcție de mărimea și de tipul de pește, adăugați până la 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 veselai dvs. de prăjire.

Veselă descoperită

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

Veselă acoperită

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

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

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

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

Fierbere înăbușită cu funcția Microunde

Puteți fierbe înăbușit peștele și folosind microundele.

Pentru aceasta, utilizați un vas închis adecvat pentru microunde sau acoperiți cu o farfurie sau folie specială pentru microunde. Respectați indicațiile referitoare la vesela adecvată pentru microunde. → "Cuptorul cu microunde" la pagina 20

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

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

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

Prăjire cu adaos de aburi

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

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

Peștele nu trebuie întors.

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

Termometru pentru prăjire

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

→ "Termometru pentru prăjire" la pagina 25

Valori de setare recomandate

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

Valorile de setare sunt valabile pentru introducerea peștelui la temperatura frigiderului în interiorul

cuptorului rece. Astfel economisiți energie în proporție de până la 20 %. Dacă preîncălziți, timpii de preparare indicați se scurtează cu câteva minute.

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

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

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

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

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

Moduri de încălzire utilizate:

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












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

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

Preparatul	Accesorii / veselă	Nivelul	Modul de încălzire	Temperatura în °C / treapta de grill	Putere microunde în wați	Intensitatea aburului	Durata de preparare în min.
Pește							
Pește întreg preparat la grill 300 g, de ex. păstrăv	Grătar	2		170-190	-	-	20-30
Pește, prăjit, întreg 300 g, de ex. păstrăv	Tavă universală	2		170-180	-	1	15-20
				160-170	-	-	5-10
Pește întreg preparat la grill 300 g, de ex. păstrăv	Grătar	3		2	90	-	15-20
Pește, fiert înăbușit, întreg 300 g, de ex. păstrăv	Veselă acoperită	2		-	600	-	3
					360	-	2-7
Pește întreg preparat la grill 1,5 kg, de ex. somon	Grătar	2		170-190	-	-	30-40
Pește întreg preparat la grill 1,5 kg, de ex. somon	Veselă neacoperită	2		230-250	360	-	30-40
Pește întreg, fiert înăbușit, 1,5 kg, de ex. somon	Veselă acoperită	2		-	600	-	10
					360	-	10-15

* Preîncălziți

** Dedesubt introduceți tava universală la nivelul 2

Preparatul	Accesorii / veselă	Nivelul	Modul de încălzire	Temperatura în °C / treapta de grill	Putere microunde în wați	Intensitatea aburului	Durata de preparare în min.
Fileuri de pește							
File de pește, natur, preparat la grill	Grătar	4		1*	-	-	15-25
File de pește, natur, fiert înăbușit 400 g	Veselă acoperită	2		-	600	-	4
					360	-	5-15
Medalioane de pește							
Medalion de pește, grosime 3 cm**	Grătar	4		3	-	-	10-20
Pește, congelat							
Pește întreg 300 g, de ex. păstrăv	Veselă acoperită	2		-	600	-	5
					360	-	7-12
File de pește, natur	Veselă acoperită	2		210-230	-	-	20-30
File de pește, natur, 400 g	Veselă acoperită	2		-	600	-	10-15
File de pește, gratinat	Grătar	2		200-220	-	-	45-60
File de pește, gratinat	Veselă neacoperită	2		200-220	-	1	35-45
File de pește, gratinat, 400 g	Veselă neacoperită	2		3	360	-	15-20
Crochete de pește (întoarceți-le pe parcurs)	Tavă universală	3		200-220	-	-	20-30
Preparate din pește							
Terină de pește, 1000 g	Formă de terină	2		-	360	-	20-25
* 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.

Prepararea în combinație cu funcția microunde

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

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

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

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

În cazul în care nu găsiți date în tabelul de setări pentru cantitatea de preparat pregătită de dvs., prelungiți sau scurtați timpul de preparare după următoarea regulă:

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

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

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

Niveluri

Utilizați nivelurile de introducere indicate.

Prepararea pe un nivel

Respectați indicațiile din tabel.

Prepararea pe două niveluri

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

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

Accesorii

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

Grătar

Introduceți grătarul cu inscripția "Microwave" orientată spre ușa aparatului și curbura orientată în jos. Vasele și

formele de copt trebuie să fie întotdeauna amplasate 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 cu convecție aer
- Grill mare
- Funcția coolStart
- Microunde









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

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

Preparatul	Accesorii / veselă	Nivelul	Modul de încălzire	Temperatura în °C / treapta de grill	Putere microunde în wați	Intensitatea aburului	Durata de preparare în min.
Legume, proaspete							
Legume, proaspete, 250 g*	Veselă cu capac	2		-	600	-	6-10
Legume, proaspete, 500 g*	Veselă cu capac	2		-	600	-	10-15
Legume, congelate							
Spanac, 450 g*	Veselă cu capac	2		-	600	-	11-16
Amestec de legume, 250 g + 25 ml apă*	Veselă cu capac	2		-	600	-	8-12
Amestec de legume, 500 g + 25 ml apă*	Veselă cu capac	2		-	600	-	13-18
Preparate din legume							
Legume la grill	Tavă universală	5		3	-	-	10-15
Cartofi							
Cartofi copti, jumătăți	Tavă universală	3		160-180	-	-	45-60
Cartofi copti, jumătăți	Tavă universală	3		180-190	-	1	40-50
Cartofi copti, jumătăți, 1 kg	Tavă universală	3		200-220	360	-	15-20
Cartofi întregi fierți în coajă, 250 g*	Veselă cu capac	2		-	600	-	8-11
Sferturi de cartofi fierți, 500 g*	Veselă cu capac	2		-	600	-	12-15
Produse din cartofi, congelate							
Cartofi Rösti**	Tavă universală	3		-	-	-	-
Buzunărele de cartofi, umplute**	Tavă universală	3		-	-	-	-
Crochete**	Tavă universală	3		-	-	-	-
Cartofi prăjiți**	Tavă universală	3		-	-	-	-
Cartofi prăjiți, 2 niveluri	Tavă universală + tavă de copt	3+1		190-210	-	-	30-40

* Pe parcurs amestecați o dată sau de două ori

** Respectați datele de pe ambalaj

Preparatul	Accesorii / veselă	Nivelul	Modul de încălzire	Temperatura în °C / treapta de grill	Putere microunde în wați	Intensitatea aburului	Durata de preparare în min.
Orez							
Orez cu bob lung, 250 g + 500 ml apă	Veselă cu capac	2		-	600	-	7-9
					180	-	13-16
Orez natur, 250 g + 650 ml apă	Veselă cu capac	2		-	600	-	11-13
					180	-	25-30
Risotto, 250 g + 900 ml apă	Veselă cu capac	2		-	600	-	12-14
					180	-	22-27
Cereale							
Cușcuș, 250 g + 500 ml apă	Veselă cu capac	2		-	600	-	6-8
Mei întreg, 250 g + 600 ml apă	Veselă cu capac	2		-	600	-	8-10
					180	-	10-15
Mămăligă, 125 g + 500 ml apă*	Veselă cu capac	1		-	600	-	6-8
Arpacăș, 250 g + 750 ml apă	Veselă cu capac	2		-	600	-	11-13
					180	-	15-20
Ou							
Adaos pentru supă royale din 2 ouă	Veselă cu capac	2		-	360	-	6-8
* Pe parcurs amestecați o dată sau de două ori							
** Respectați datele de pe ambalaj							

Desert

Cu aparatul dvs. puteți prepara iaurt și diverse deserturi.

Pentru prepararea cu microunde utilizați întotdeauna veselă termorezistentă, adecvată pentru microunde. Respectați indicațiile referitoare la vesela adecvată pentru microunde. → "Cuptorul cu microunde" la pagina 20

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

Prepararea iaurtului

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

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

Budincă din praf de budincă

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

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

Prepararea orezului cu lapte

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

Compot

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

Pe parcursul preparării, amestecați de două, trei ori.

Floricele pentru microunde

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

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

Pentru ca floricele să nu se ardă, scoateți punga de floricele după 1 1/2 minut și agitați-o. Ștergeți interiorul cuptorului după preparare.



Avertizare – Pericol de arsuri!






În cazul alimentelor închise într-un ambalaj etanș, ambalajul poate crăpa. Respectați întotdeauna

specificațiile de pe ambalaj. Scoateți întotdeauna preparatele din spațiul de coacere cu o mănușă de bucătărie.

Valori de setare recomandate

Moduri de încălzire utilizate:

-  Dospirea aluatului
-  Microunde

Preparatul	Accesorii / veselă	Nivelul	Modul de încălzire	Temperatura în °C / treapta de dospire	Putere microunde în wați	Durata de preparare în min.
Budincă din praf de budincă*	Veselă acoperită	2		-	600	5-8
Iaurt	Forme porționate	Baza interiorului cuptorului		35-40	-	300-360
Orez cu lapte, 125 g + 500 ml lapte*	Veselă acoperită	2		-	600 180	10 20-25
Compot de fructe, 500 g	Veselă acoperită	2		-	600	9-12
Floricele pentru microunde, 1 pungă a 100 g**	Veselă neacoperită	2		-	600	4-6

* pe parcurs amestecați o dată sau de două ori

** așezați punga închisă pe veselă

Moduri de încălzire Eco

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

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

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

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

Accesorii

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

Grătar

Introduceți grătarul cu inscripția "Microwave" orientată spre ușa aparatului și curbura orientată în jos. Vasele și formele de copt trebuie să fie întotdeauna amplasate pe grătar.

Tava universală sau tava de copt

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

Forme de copt și veselă

Cele mai adecvate sunt formele de copt închise la

culoare, din metal. Astfel puteți economisi energie în proporție de până la 35 %.

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

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

Hârtie de copt


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

Valori de setare recomandate





























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

Indicație: 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	25-40
Tort de biscuiți, 6 ouă	Formă demontabilă Ø28 cm	2		150-160	50-60
Gugelhupf cu aluat dospit	Formă de Gugelhupf	2		150-170	50-70
Prăjituri la tavă					
Pandișpan cu umplutură uscată	Tavă	3		150-170	25-40
Prăjitură din aluat fraged cu umplutură uscată	Tavă	3		170-180	25-35
Ruladă de biscuiți	Tavă	3		180-190	15-20
Franzelă împletită, colac împletit	Tavă	3		160-170	25-35
Prăjitură din aluat dospit cu umplutură uscată	Tavă	3		160-180	15-20
Produse mici de patiserie					
Brioșe	Tavă de brioșe	2		160-180	15-25
Prăjituri mici	Tavă	3		150-160	25-35
Foietaj	Tavă	3		170-190	20-35
Choux	Tavă	3		200-220	35-45
Fursecuri	Tavă	3		140-160	15-30
Biscuiți	Tavă	3		140-150	30-45
Produse mici de patiserie din aluat dospit	Tavă	3		160-180	25-35
Pâine & chifle					
Pâine intermediară, 1,5 kg	Formă dreptunghiulară	2		200-210	35-45
Lipie	Tavă universală	3		250-275	15-20
Chifle, dulci, proaspete	Tavă	3		170-190	15-20
Chifle, proaspete	Tavă	3		180-200	20-30
Carne					
Friptură de porc fără șorici, de ex. ceafă, 1,5 kg	Veselă neacoperită	2		180-190	120-140
Friptură de vită înăbușită, 1,5 kg	Veselă acoperită	2		200-220	140-160
Friptură de vițel, 1,5 kg	Veselă neacoperită	2		170-180	110-130
Pește					
Pește, fiert înăbușit, întreg 300 g, de ex. păstrăv	Veselă acoperită	2		190-210	25-35
Pește, fiert înăbușit, întreg 1,5 kg, de ex. somon	Veselă acoperită	2		190-210	45-55
File de pește, natur, fiert înăbușit	Veselă acoperită	2		190-210	15-25

Acrilamida în alimente

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

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

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

Preparare ușoară

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

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

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

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

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

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

Veselă

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

Așezați întotdeauna vasul neacoperit la nivelul 2 pe grătar.

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


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





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

Valori de setare recomandate

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

Modul de încălzire utilizat:

-  Preparare ușoară

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

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

Recomandări pentru prepararea ușoară

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

Deshidratare

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

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

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

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

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

Pentru deshidratare utilizați următoarele niveluri:

- 1 grătar: nivelul 3
- 2 grătare: nivelurile 3+1
- 3 grătare: nivelurile 5+3+1
- 4 grătare: nivelurile 5+3+2+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 domeniile de setare.

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

Modul de încălzire utilizat:

■  Deshidratare

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

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 ½, 1 sau 1½ litri. Nu utilizați borcane mai mari sau mai înalte. Capacele ar putea crăpa.

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

Pregătirea fructelor și legumelor

Nu utilizați decât fructe și legume foarte bune. Spălați-le bine.

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

Fructe

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

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

Legume

Puneți legumele în borcane cu apă fiartă, când aceasta este încă fierbinte.

Ștergeți marginile borcanului, acestea trebuie să fie curate. Așezați pe fiecare borcan o garnitură de cauciuc umedă și capacul. Închideți borcanele cu cleme.

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

Terminarea conservării

Fructe

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

Legume

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


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

Valori de setare recomandate

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

Modul de încălzire utilizat:

-  Convecție aer 4D

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

Dospirea aluatului

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

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

Dospirea aluatului

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

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

Dospire finală


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













Ștergeți umezeala din interiorul cuptorului înainte de coacere.

Valori de setare recomandate

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

Modul de încălzire utilizat:

-  Dospirea aluatului

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

Decongelare

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

Scoateți alimentele congelate din ambalaj și așezați-le într-o veselă adecvată pentru microunde pe grătar. Respectați indicațiile referitoare la vesela adecvată pentru microunde. → "Cuptorul cu microunde" la pagina 20

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

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

Valori de setare recomandate

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

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

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














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

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

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

Modul de încălzire utilizat:

-  Microunde

Preparatul	Accesorii / veselă	Nivelul	Modul de încălzire	Temperatura în °C	Putere microunde în wați	Durata de preparare în min.
Pâine, chifle						
Pâine, 500 g	Veselă neacoperită	2		-	180 90	3 10-15
Chifle	Grătar	2		140-160	90	2-4
Prăjituri						
Prăjituri zemoase, 500 g	Veselă neacoperită	2		-	180 90	2 10-15
Prăjituri, uscate, 750 g	Veselă neacoperită	2		-	90	10-15
Carne & pasăre						
Pui întreg, 1,2 kg*	Veselă neacoperită	2		-	180 90	10 10-15
Bucăți de pasăre, 250 g*	Veselă neacoperită	2		-	180 90	10 10-15
Rață, 2 kg*	Veselă neacoperită	2		-	180 90	10 40-50
Carne, întreagă, de ex. friptură (carne crudă) 800 g*	Veselă neacoperită	2		-	180 90	15 10-15
Carne, întreagă, de ex. friptură (carne crudă) 1 kg*	Veselă neacoperită	2		-	180 90	15 20-30
Carne, întreagă, de ex. friptură (carne crudă) 1,5 kg*	Veselă neacoperită	2		-	180 90	15 25-35
Carne, bucăți sau felii, de ex gulaș (carne crudă), 500 g*	Veselă neacoperită	2		-	180 90	8 5-10
Carne tocată, amestec, 200 g*	Veselă neacoperită	2		-	90	8-15
Carne tocată, amestec, 500 g*	Veselă neacoperită	2		-	180 90	5 10-15
* întoarceți după 1/2 din timp						

Preparatul	Accesorii / veselă	Nivelul	Modul de încălzire	Temperatura în °C	Putere microunde în wați	Durata de preparare în min.
Carne tocată, amestec, 1000 g*	Veselă neacoperită	2		-	180	10
					90	20-30
Pește						
Pește întreg 300 g*	Veselă neacoperită	2		-	180	3
					90	10-15
File de pește, 400 g*	Veselă neacoperită	2		-	180	5
					90	10-15
Fruite, legume						
Fruite de pădure, 300 g	Veselă neacoperită	2		-	180	5-10
					90	8-13
Legume, 600 g	Veselă neacoperită	2		-	180	10
					90	8-13
Altele						
Dezghețare unt, 125 g	Veselă neacoperită	2		-	90	7-9

* întoarceți după 1/2 din timp

Încălzirea și regenerarea preparatelor

Aparatul dvs. vă oferă diverse posibilități de a încălzi sau a regenera preparatele. Cu regimul de microunde, băuturile și preparatele sunt încălzite deosebit de repede. Cu regenerarea cu adaos de aburi, preparatele sunt încălzite delicat și arată ca și când ar fi proaspăt pregătite.

Încălzirea preparatelor cu microunde

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

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

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

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

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

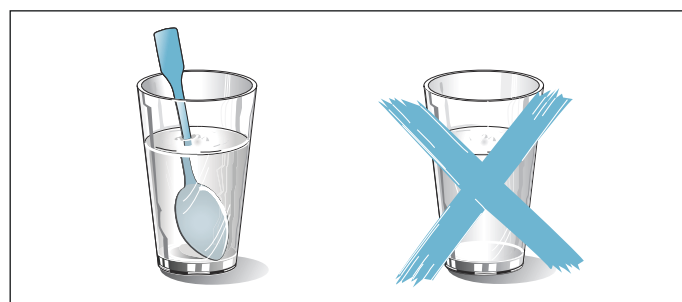
Atunci când încălziți mâncare pentru bebeluși, așezați sticluța fără tetină sau capac pe grătar. După încălzire, agitați bine sau amestecați și verificați neapărat temperatura.

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

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

Avertizare – Pericol de opărire!

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



Atenție!

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

Regenerare

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

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

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

Nu acoperiți preparatele pe durata regenerării.

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

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

Valori de setare recomandate

În tabel găsiți valorile de setare pentru încălzirea cu microunde și pentru regenerare cu adaos de aburi pentru diferite băuturi și preparate. Datele de timp sunt valori orientative. Acestea depind de veselă și de

calitatea, temperatura și natura alimentului. Sunt indicate domenii de timp. Setări mai întâi în timp mai scurt și prelungiți-l, dacă este necesar.



Valorile din tabele sunt valabile pentru introducerea preparatului în cuptorul rece.



















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

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








Ștergeți interiorul cuptorului după preparare.

Moduri de încălzire utilizate:

-  Regenerare
-  Microunde

Preparatul	Accesorii / veselă	Nivelul	Modul de încălzire	Temperatura în °C	Putere microunde în wați	Durata de preparare în min.
Încălzire băuturi						
200 ml (amestecați bine)	Veselă neacoperită	2		-	max	1-3
400 ml (amestecați bine)	Veselă neacoperită	2		-	max	2-6
Încălzire mâncare pentru bebeluși						
Biberon cu lapte, 150 ml (agitați bine)	Veselă neacoperită	2		-	360	1-3
Legume, refrigerate						
250 g	Veselă neacoperită	2		120-130	-	5-15
250 g	Veselă acoperită	2		-	600	3-8
1 kg	Veselă neacoperită	2		120-130	-	15-25
Legume, congelate						
neambalate, 250 g	Veselă acoperită	2		-	600	8-12
Spanac cu smântână, cub congelat, 450 g (amestecați 1-2 ori, din când în când)	Veselă acoperită	2		-	600	11-16
Preparate, refrigerate						
Preparate la farfurie, 1 porție	Veselă neacoperită	2		120-130	-	15-25
Preparate la farfurie, 1 porție	Veselă acoperită	2		-	600	4-8
Supă, tocană, 400 ml	Veselă neacoperită	2		120-130	-	10-25
Supă, tocană, 400 ml (amestecați bine)	Veselă acoperită	2		-	600	5-7
Garnituri, de ex. paste, găluște, cartofi, orez	Veselă neacoperită	2		120-130	-	8-25
Garnituri, de ex. paste, găluște, cartofi, orez	Veselă acoperită	2		-	600	5-10
Sufleuri, de ex. lasagna, cartofi gratinați	Veselă neacoperită	2		120-140	-	10-25
Sufleuri, 400 g, de ex. lasagna, cartofi gratinați	Veselă neacoperită	2		-	600	5-10
Pizza, coaptă	Grătar	2		170-180*	-	5-15
Preparate, congelate						
Preparate la farfurie, 1 porție	Veselă acoperită	2		-	600	11-15

* preîncălziți

Preparatul	Accesorii / veselă	Nivelul	Modul de încălzire	Temperatura în °C	Putere microunde în wați	Durata de preparare în min.
Supă, tocană, 200 ml (amestecați bine)	Veselă acoperită	2		-	600	6-8
Garnituri, 500 g de ex. paste, găluște, cartofi, orez	Veselă acoperită	2		-	600	7-10
Sufleuri, 400 g, de ex. lasagna, cartofi gratinați	Veselă neacoperită	2		180-200	180	20-25
Produse de brutărie și patiserie						
Chifle, baghetă, coapte	Grătar	2		150-160*	-	10-20
Pateuri umplute (Vol-au-vent)	Grătar	2		180*	-	4-10
Produse de brutărie și patiserie, congelate						
Pizza, coaptă	Grătar	2		170-180*	-	5-15
Chifle, baghetă, coapte	Grătar	2		160-170*	-	10-20
* preîncălziți						

Menținere la cald

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

Nu acoperiți alimentele.

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

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

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

Preparate de verificare

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

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

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
-  Căldură intensă

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

- 1 = redusă
- 2 = medie
- 3 = înaltă



Preparatul	Accesorii / veselă	Nivelul	Modul de încălzire	Temperatura în °C	Intensitatea aburului	Durata de preparare în min.
Coacere						
Biscuiți	Tavă de copt	3		140-150*	-	25-40
Biscuiți	Tavă de copt	3		140-150*	-	25-40
Biscuiți, 2 niveluri	Tavă universală + tavă de copt	3+1		140-150*	-	30-40
Biscuiți, 3 niveluri	Tăvi de copt + tavă universală	5+3+1		130-140*	-	35-55
Prăjituri mici	Tavă de copt	3		160*	-	20-30
Prăjituri mici	Tavă de copt	3		150*	-	25-35
Prăjituri mici, 2 niveluri	Tavă universală + tavă de copt	3+1		150*	-	25-35
Prăjituri mici, 3 niveluri	Tăvi de copt + tavă universală	5+3+1		140*	-	35-45
Blat de tort	Formă demontabilă Ø26 cm	2		160-170**	-	25-35
Blat de tort	Formă demontabilă Ø26 cm	2		160-170**	-	25-35
Blat de tort	Formă demontabilă Ø26 cm	2		150-160	1	10
					-	20-25
Blat de tort, 2 niveluri	Formă demontabilă Ø26 cm	3+1		150-170**	-	30-50
Plăcintă cu mere	2 forme din tablă neagră Ø20 cm	2		170-180	-	60-80
Plăcintă cu mere	2 forme din tablă neagră Ø20 cm	2		180-200	-	60-80
Plăcintă cu mere	2 forme din tablă neagră Ø20 cm	2		170-180	-	75-95
Plăcintă cu mere, 2 niveluri	2 forme din tablă neagră Ø20 cm	3+1		170-190	-	70-90
* preîncălziți 5 minute, nu folosiți funcția de încălzire rapidă						
** preîncălziți, nu folosiți funcția de încălzire rapidă						

Prepararea la 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	3-5
Burgeri de vită, 12 bucăți**	Grătar	4		3	25-30
* nu preîncălziți					
** întoarceți după 2/3 din timpul total					








Prepararea cu microunde

Pentru prepararea cu microunde utilizați întotdeauna veselă termorezistentă, adecvată pentru microunde. Respectați indicațiile referitoare la vesela adecvată pentru microunde. → "Cuptorul cu microunde" la pagina 20

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

Moduri de încălzire utilizate:

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

Preparatul	Accesorii / veselă	Nivelul	Modul de încălzire	Temperatura în °C	Putere microunde în wați	Durata de preparare în min.
Decongelare cu microunde						
Carne	Veselă fără capac	2		-	180	5
					90	10-15
Preparare cu microunde						
Șodou	Veselă fără capac	2		-	360	20
					180	20-25
Biscuit	Veselă fără capac	2		-	600	7-9
Friptură din carne tocată	Veselă fără capac	2		-	600	22-27
Prepararea combinată cu microunde						
Cartofi gratinați	Veselă fără capac	2		170-190	360	25-30
Prăjituri	Veselă fără capac	2		180-200	180	18-23
Pui*	Grătar	2		200-220	360	25-35
* întoarceți după 2/3 din timpul total						

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

siemens-home.com

Produs de BSH Hausgeräte GmbH sub licență Siemens AG



9001073864
960525