

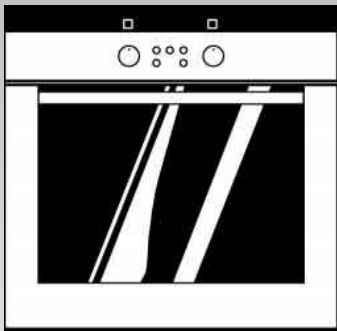
# SIEMENS

## Instrucțiuni de utilizare

ro

### Cuptor

### HB880570



# SIEMENS

Pentru ca gătitul să fie tot atât de plăcut ca și savurarea preparatelor

Vă rugăm să citiți cu atenție manualul de utilizare pentru a vă asigura că beneficiați de toate avantajele tehnice oferite de acest aparat.

În manual veți găsi informații importante privind siguranța. În continuare sunt prezentate componentele cuptorului și sunt indicate, pas cu pas, modurile de setare. Este extrem de simplu.

În tabele regăsiți valorile de setare pentru numeroase rețete uzuale și nivelul de introducere a tăvilor. Totul este testat în cadrul laboratoarelor noastre de gătit.

În eventualitatea unei defecțiuni, manualul conține informații privind modul în care puteți elimina personal defecțiunile minore.

Cuprinsul detaliat vă ajută să găsiți rapid ce vă interesează.

Și acum – poftă bună!

# Cuprins

<b>Recomandări importante</b> .....	<b>5</b>
Înainte de instalare .....	5
Instrucțiuni de siguranță .....	6
Instrucțiuni de siguranță referitoare la utilizarea microundelor .....	7
Cauze ale defecțiunilor .....	10
<b>Noul dumneavoastră cuptor</b> .....	<b>11</b>
Panoul de comandă .....	11
Butoanele retractabile .....	15
Încălzirea rapidă .....	15
Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor .....	15
Deconectarea automată de siguranță .....	16
Indicatorul căldurii reziduale .....	16
Modurile de încălzire .....	17
Ventilatorul de răcire .....	19
Cuptorul și accesoriile acestuia .....	19
<b>Înainte de prima utilizare</b> .....	<b>22</b>
Setarea orei .....	22
Curățarea cuptorului .....	22
Curățarea accesoriilor .....	22
Setările de bază .....	23
Modificarea setărilor de bază .....	24
<b>Cuptorul cu microunde</b> .....	<b>25</b>
Vesela .....	25
Treptele de putere pentru microunde .....	26
Procedura de setare .....	27
Conectarea și deconectarea automată a cuptorului cu microunde .....	28
Tabele .....	29
Recomandări pentru microunde .....	32
<b>Setarea cuptorului</b> .....	<b>33</b>
Procedura de setare .....	33
Deconectarea automată a cuptorului .....	34
Conectarea și deconectarea automată a cuptorului .....	35
Exemplu .....	37
Setarea funcționării combinate a cuptorului și a microundelor .....	38
<b>Prăjituri și produse de patiserie</b> .....	<b>41</b>
Recomandări pentru copt .....	44
<b>Carne, pui, pește</b> .....	<b>46</b>
Carne .....	47
Pui .....	49
Pește .....	51
Recomandări pentru coacerea tradițională și coacerea cu grill .....	51
<b>Produse gratinate, sufleuri, pâine prăjită</b> .....	<b>52</b>
<b>Alimente congelate</b> .....	<b>53</b>
<b>Preparate speciale</b> .....	<b>54</b>
<b>Înăbușirea</b> .....	<b>55</b>

Recipientele de gătit .....	55
Procedați astfel .....	56
Recomandări pentru înăbușire.....	56
Tabele .....	56
Recomandări pentru înăbușire.....	57
<b>Decongelarea .....</b>	<b>57</b>
<b>Deshidratarea.....</b>	<b>58</b>
<b>Conservarea.....</b>	<b>59</b>
Modul de preparare .....	59
Procedura de setare .....	59
Conservarea fructelor .....	60
Conservarea legumelor .....	60
Scoaterea borcanelor din cuptor .....	60
Conservarea cu ajutorul microundelor.....	61
<b>Programarea automată .....</b>	<b>61</b>
Procedați astfel.....	61
Conectarea și deconectarea automată a cuptorului .....	63
Programele de decongelare .....	64
Programele de gătire.....	64
Programele rapide .....	65
Programele automate .....	67
Recomandări referitoare la programarea automată .....	71
<b>Funcția de memorare .....</b>	<b>73</b>
Memorarea setărilor .....	74
Programarea setărilor.....	75
Activarea funcției de memorare.....	77
<b>Timer .....</b>	<b>78</b>
Procedura de setare .....	78
<b>Întreținerea și curățarea.....</b>	<b>79</b>
Exteriorul aparatului.....	79
Garniturile .....	80
Accesoriiile .....	80
Auto-curățarea pirolitică.....	81
Curățarea manuală a cuptorului .....	84
Filtrul de grăsimi și mirosuri.....	85
<b>Îndrumar de depanare a defecțiunilor minore .....</b>	<b>86</b>
Înlocuirea lămpii de iluminare a cuptorului .....	88
Înlocuirea garniturii ușii .....	90
Înlocuirea garniturilor de siguranță .....	91
<b>Service .....</b>	<b>91</b>
<b>Îndepărtarea ambalajului și a aparatelor uzate .....</b>	<b>92</b>
Recomandări pentru economisirea energiei electrice .....	92
<b>Amida acrilică din alimente .....</b>	<b>93</b>
Ce se poate face .....	93
<b>Preparate test.....</b>	<b>95</b>
Preparate test conform EN 60705 .....	96

---

# Recomandări importante

---

## Înainte de instalare

- ❑ Instalarea și conectarea cuptorului trebuie efectuate numai de către un specialist autorizat, în conformitate cu instrucțiunile și schema electrică furnizate. În cazul defecțiunilor provocate de o conectare greșită, se pierde dreptul la garanție.
- ❑ Nu puneți aparatul în funcțiune în cazul în care constatați deteriorări cauzate de transport.
- ❑ Vă rugăm să păstrați instrucțiunile de utilizare și de instalare într-un loc sigur. În cazul înstrăinării cuptorului, vă rugăm să înmânați noului proprietar și aceste două manuale.

## Instrucțiuni de siguranță

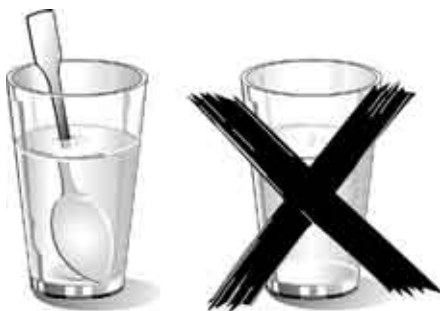
- ❑ Acest aparat respectă toate normele de siguranță relevante în materie de electrocasnice. Numai personalul de service instruit de noi este autorizat să efectueze lucrările de reparații necesare. Reparațiile efectuate de către personal neautorizat pot reprezenta riscuri considerabile pentru utilizator.
- ❑ În timpul funcționării, suprafețele mașinilor de gătit și ale aparatelor de încălzit devin fierbinți. Pereții interiori ai cuptorului și rezistențele de încălzire devin foarte fierbinți. Nu permiteți accesul copiilor în apropierea cuptorului. Pericol de arsuri!
- ❑ Nu prindeți niciodată cablurile de alimentare ale aparatelor electrice în ușa fierbinte a cuptorului. Izolația cablului se poate topi. Pericol de scurtcircuitare și electrocutare!
- ❑ În cazul în care ușa cuptorului este defectă sau garnitura acesteia este deteriorată, opriți cuptorul și încredințați repararea acestuia unității service abilitate. În caz contrar, energia microundelor s-ar putea elibera.
- ❑ Nu depozitați niciodată obiecte inflamabile în cuptor. Acestea s-ar putea aprinde la pornirea cuptorului. Pericol de incendiu!
- ❑ Dacă aparatul este defect, acesta va fi oprit prin decuplarea siguranțelor. Solicitați intervenția unității service abilitate.
- ❑ Acest aparat respectă toate normele în vigoare pentru aparatele generatoare de căldură. Tastele de comandă și mânerul ușii cuptorului pot deveni foarte fierbinți dacă aparatul funcționează un timp îndelungat la o temperatură ridicată.
- ❑ Cuptorul se va utiliza exclusiv pentru prepararea alimentelor.

## Instrucțiuni de siguranță referitoare la utilizarea microundelor

- ❑ Cuptorul cu microunde trebuie pornit numai dacă ați introdus preparate în acesta.
- ❑ Microundele trebuie utilizate numai pentru încălzirea preparatelor și a băuturilor. Utilizarea microundelor în alte scopuri poate fi periculoasă și poate cauza deteriorări, de exemplu, boabele sau cerealele s-ar putea aprinde când sunt încălzite.

### ❑ **Pericol de arsuri!**

În cazul încălzirii lichidelor, introduceți întotdeauna o linguriță în recipient, pentru a evita fenomenul de fierbere întârziată. Atunci când punctul de fierbere este întârziat, lichidul fierbe fără formarea bulelor de aburi caracteristice. Cea mai mică vibrație poate cauza vărsarea sau stropirea cu lichid fierbinte. Aceasta poate duce la răniri și arsuri.



- ❑ Hrană pentru sugari:  
Încălziți întotdeauna hrana pentru sugari în pahare sau sticle fără capac sau tetină. După încălzire, hrana pentru sugari trebuie să fie bine amestecată sau recipientul trebuie agitat. Astfel, căldura se repartizează uniform. Verificați întotdeauna temperatura acesteia înainte de a hrăni copilul. Pericol de arsuri!
- ❑ Nu încălziți mâncarea sau băutura în vase închise ermetic. Pericol de explozie!
- ❑ Băuturile alcoolice nu trebuie încălzite excesiv. Pericol de explozie!

- ❑ Nu încălziți preparatele în ambalaje termoizolante. Acestea se pot aprinde. Alimentele aflate în recipiente din material plastic, hârtie sau alte materiale inflamabile trebuie supravegheate în timpul încălzirii. În cazul alimentelor în ambalaje etanșe, acestea din urmă se pot rupe în timpul încălzirii.
- ❑ Dacă sesizați fum în interiorul cuptorului, nu deschideți ușa acestuia. În acest caz, opriți cuptorul și întrerupeți alimentarea cu energie electrică decuplând siguranța din panou.
- ❑ Nu coaceți ou în coajă și nu încălziți ouă fierte tari. Acestea se pot sparge sau pot exploda. Recomandarea este valabilă și pentru crustacee sau stridii. Străpungeți în prealabil gălbenușul dacă încălziți ouă ochiuri sau ouă fierte fără coajă.
- ❑ La alimentele cu coajă tare sau pielită, ca de exemplu merele, roșiile, cartofii și cărnații, coaja trebuie străpunsă înainte de încălzire, pentru a evita crăparea acesteia.
- ❑ Decongelarea sau încălzirea alimentelor precum verdeața, fructele sau ciupercile sau a alimentelor cu un conținut redus de apă, precum pâinea, trebuie supravegheate cu atenție. În cazul uscării excesive, apare pericolul de incendiu.
- ❑ Nu încingeți uleiul în cuptorul cu microunde pentru a evita aprinderea acestuia.
- ❑ Vesela din porțelan și ceramică poate avea perforații fine la mânăre și la capace. În spatele acestor perforații se află o cavitate. Lichidul ce pătrunde în această cavitate poate duce la spargerea vasului.
- ❑ Vă rugăm să setați întotdeauna treptele de putere pentru microunde și duratele de preparare indicate în manualul de utilizare. Dacă setați o treaptă de putere sau o durată semnificativ mai mare, alimentele se pot aprinde, iar cuptorul se poate deteriora.

- ❑ Porniți cuptorul cu microunde numai după introducerea alimentelor. În caz contrar, aparatul ar putea fi suprasolicitat. Constituie o excepție testarea rapidă a veselei (a se vedea instrucțiunile pentru veselă).
- ❑ Copiii pot utiliza cuptorul cu microunde numai după ce au fost instruiți corespunzător. Copiii trebuie să știe să manevreze corect cuptorul și să înțeleagă pericolele descrise în manualul de utilizare.
- ❑ Alimentele încălzite radiază căldură. Vesela se poate încinge. Utilizați întotdeauna mănuși de bucătărie atunci când scoateți vesela din cuptor.

---

## Cauze ale defectiunilor


- ❑ Nu amplasați tava de copt sau o folie de aluminiu pe baza cuptorului. Se pot produce acumulări termice care modifică durata de coacere, deteriorând de asemenea stratul de email.
- ❑ Nu turnați apă în cuptorul fierbinte, pentru a evita deteriorarea stratului de email.
- ❑ Sucurile de fructe ce se scurg din tava de copt formează pete greu de îndepărtat.  
La coacerea prăjiturilor cu fructe foarte însirocate, este recomandată utilizarea tăvii universale mai adânci.
- ❑ Nu vă sprijiniți și nu vă așezați pe ușa deschisă a cuptorului.
- ❑ Ușa cuptorului trebuie să se închidă întotdeauna corespunzător. Mențineți garnitura ușii curată.
- ❑ Înaintea utilizării auto-curățării pirolitice, îndepărtați resturile care nu sunt lipite de cuptor.  
Pericol de incendiu!
- ❑ În timpul auto-curățării pirolitice, nu atârnați obiecte inflamabile, cum ar fi șervețele, de mânerul cuptorului.

# Noul dumneavoastră cuptor





## Panoul de comandă

Specificațiile diferă în funcție de modelul aparatului.

### Panoul de afișaj cu ceas electronic

La apăsarea unei taste, simbolul aferent se aprinde pe panoul de afișaj pentru confirmare. Puteți vizualiza ora, durata de preparare, ora de terminare a gătirii, timerul, programul curent și greutatea introdusă pentru funcția de programare automată. Simbolul cheie  se aprinde atunci când cuptorul este blocat.

### Ceasul electronic

Pentru setarea orei, a timerului, a duratei de preparare și a orei de terminare a gătirii.  
 = tasta duratei de preparare  
 = tasta orei de terminare a gătirii  
 = tasta timer  
 = tasta ceas

### Tasta cheie

Acesta poate fi utilizată pentru a bloca întregul cuptor.

### Tasta ceas

Apăsați această tastă și utilizați butonul rotativ pentru a seta ora.

### Tasta kg

Utilizată pentru programarea automată.



### Afișajul cu text

Afișajul cu text este disponibil în 19 limbi.

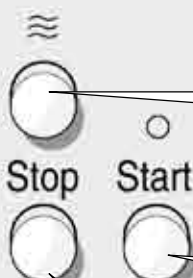
- Vă oferă informații pentru efectuarea setărilor.
- Indică modul de încălzire selectat.
- Indică treapta de putere a microundelor selectată.
- Indică preparatele incluse în programul automat curent.
- Vă oferă informații în caz de defecțiuni.
- Vă permite vizualizarea setărilor de bază.

English



### Butonul rotativ cu led indicator

Puteți modifica setarea cât timp ledul indicator luminează intermitent. Setarea este adoptată la stingerea ledului.



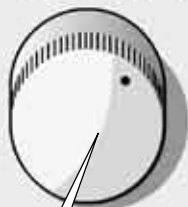
Tasta pentru  
microunde

Tasta Start

Tasta Stop

**Panoul de afișaj al selectorului de funcții**

Simbolul pentru modul de încălzire selectat se aprinde.



**Selectorul de funcții**


 = lampa cuptorului


 = încălzire superioară/inferioară


 = încălzire intensivă

 = încălzire superioară și inferioară specială

 = convecție aer 3D

 = grill cu convecție aer

 = grill plan – suprafață redusă

 = grill plan – suprafață mare

 = auto-curățare pirolitică

P = utilizați această funcție pentru a selecta programarea automată, funcția de memorare sau pentru a modifica setările de bază.

Lampa de iluminare a cuptorului se aprinde atunci când selectați o funcție. Deconectați întotdeauna selectorul de funcții când ați încheiat utilizarea cuptorului.

### Sistemul de control al încălzirii

Sistemul de control al încălzirii indică vizual creșterea valorii temperaturii. Sistemul de control al încălzirii nu este afișat pentru prepararea cu grill și nici pentru auto-curățarea pirolitică.

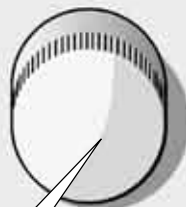
### Indicatorul pentru selectorul de temperatură

Sunt afișate temperaturile recomandate pentru fiecare mod de încălzire, pentru a treia treaptă de grill și pentru setarea 0 a funcției de auto-curățare pirolitică. Valoarea sugerată poate fi modificată utilizând selectorul de temperatură.



Indicatorul pentru încălzirea rapidă

°C



Tasta de încălzire rapidă

### Selectorul de temperatură

20-300 °C = temperatura cuptorului

Grill plan, suprafață mare și redusă

3 = grill putere crescută

2 = grill putere medie

1 = grill putere redusă

Auto-curățarea pirolitică

3 = curățare intensivă în cazul în care cuptorul are un grad mare de murdărire

2 = curățare normală în cazul în care cuptorul are un grad normal de murdărire

1 = curățare ușoară în cazul în care cuptorul are un grad redus de murdărire

Setările 1, 2 și 3 se aplică preparării cu grill și autocurățării pirolitice.

---






## Butoanele retractabile

Selectorul și butonul de temperatură pot fi retractate din orice poziție. Selectorul de funcții poate fi retractat numai în poziția Oprit. Apăsăți butonul de comandă pentru a-l împinge în interior sau pentru a-l retracta. Butoanele de comandă pot fi rotite spre dreapta sau spre stânga.

---

## Încălzirea rapidă

Puteți utiliza funcția de încălzire rapidă cu următoarele moduri de încălzire:

-  încălzire superioară și inferioară
-  încălzire intensivă
-  coacere superioară și inferioară specială
-  convecție aer 3D
-  grill cu convecție aer

Efectuați setările ca de obicei și apăsați tasta de încălzire rapidă. Simbolul pentru încălzire rapidă se aprinde.

La sfârșitul încălzirii rapide, simbolul dispare și se emite un semnal sonor scurt. Puteți introduce preparatul în cuptor.

## Întreruperea încălzirii rapide

Apăsăți tasta de încălzire rapidă. Simbolul corespunzător dispare de pe afișaj.

### Observații



- Dacă modificați modul de încălzire, funcția de încălzire rapidă este întreruptă.
- Dacă temperatura din interiorul cuptorului este nesemnificativ mai mică decât valoarea setată, nu veți putea activa funcția de încălzire rapidă. Simbolul corespunzător nu se va aprinde.

---



## Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor

### Activarea siguranței cuptorului

Puteți bloca cuptorul utilizând tasta cheie .

Selectorul de funcții trebuie să fie deconectat. Apăsăți tasta cheie  și mențineți-o apăsată până când simbolul  se aprinde pe afișajul ceasului. Această procedură va dura aproximativ șase secunde (6 sec.).

### Dezactivarea siguranței cuptorului

Apăsăți tasta cheie  și mențineți-o apăsată până când simbolul  dispare de pe afișajul ceasului.

## Observații

- ❑ Valoarea căldurii reziduale va fi afișată chiar dacă ați activat siguranța cuptorului. Timerul și ceasul pot fi setate chiar dacă siguranța împotriva accesului copiilor este activată.
- ❑ Dacă încercați să setați cuptorul cu siguranța împotriva accesului copiilor activată, afișajul text „Press key button (6 sec)” („Apăsăți tasta cheie (6 sec.)”) vă va aminti să dezactivați în prealabil siguranța cuptorului.

---

## Deconectarea automată de siguranță

Dacă setarea cuptorului nu este modificată timp de câteva ore, se activează funcția de deconectare automată de siguranță.

Funcționarea cuptorului este întreruptă. Momentul întreruperii depinde de temperatura sau de treapta de grill setate.

## Cuptorul

Cu cinci minute înainte de oprirea cuptorului, pe afișajul text apare mesajul „Safety cut-out” (“Deconectare automată de siguranță”). În momentul opririi se emite un semnal sonor. Textul rămâne afișat până la deconectarea selectorului de funcții. În acest moment, cuptorul poate fi setat din nou.

## Dezactivarea funcției de deconectare automată de siguranță:

Deconectarea automată de siguranță este anulată când setați o durată de preparare. Dacă doriți, de exemplu, să deshidratați prune în cuptor, setați o durată de preparare de 10 ore. Cuptorul se va deconecta automat după 10 ore.

---

## Indicatorul căldurii reziduale

Dacă deconectați selectorul de funcții, valoarea căldurii reziduale din cuptor este indicată pe afișajul selectorului de temperatură.

Aceasta este afișată în 5 trepte crescătoare. Dacă temperatura a scăzut la aproximativ 60 °C, afișajul se stinge.

Cu ajutorul căldurii reziduale, puteți menține alimentele calde în cuptor.

În cazul alimentelor cu o durată prelungită de preparare, puteți opri cuptorul cu 5-10 minute mai devreme. Căldura reziduală va completa procesul de preparare. Astfel, economisiți energie.

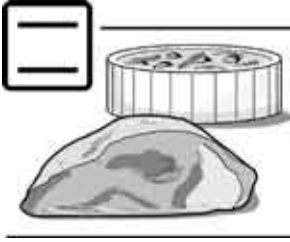
## Observații

- ❑ Indicatorul căldurii reziduale poate fi de asemenea dezactivat. Pentru aceasta, modificați afișajul text „Residual heat indicator, yes” (Indicator al căldurii reziduale, da”) în „Residual heat indicator, no” (Indicator al căldurii reziduale, nu”).

- ❑ Valoarea căldurii reziduale afișată poate fi mai mare decât temperatura setată anterior. Aceste fluctuații sunt normale.

## Modurile de încălzire

Cuptorul dumneavoastră vă oferă mai multe moduri de încălzire. Astfel, puteți selecta un mod de preparare optim, adecvat alimentului pe care doriți să îl preparați.



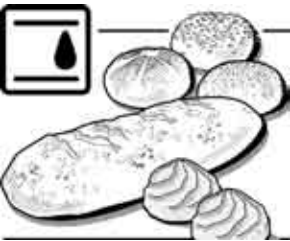
### Încălzirea superioară și inferioară

Aceasta asigură distribuția uniformă a căldurii în jurul prăjiturii sau al fripturii, prin părțile superioară și inferioară ale cuptorului. Acest mod de încălzire este recomandat pentru coacerea aluaturilor. Încălzirea superioară și inferioară este, de asemenea, adecvată pentru prepararea fripturilor din carne slabă de vită, vițel și vânat. Setarea pentru înăbușire, cu un interval de temperatură de 70-120 °C, este ideală pentru obținerea unor fripturi suculente din bucăți slabe de carne.



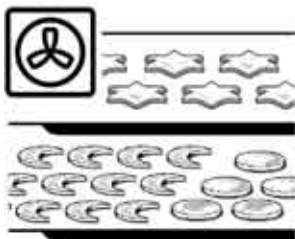
### Încălzirea intensivă

Prin intermediul căldurii puternice din partea inferioară a cuptorului, preparatele precum pizza obțin o bază foarte crocantă. Nu este nevoie să preîncălziți cuptorul pentru a coace plăcintele cu brânză și cele picante, precum Quiche lorraine. Încălzirea intensivă este ideală și pentru coacerea în forme din tablă albă, sticlă sau porțelan, care au tendința de a reflecta căldura în loc să o transmită în mod corect.



### Încălzirea superioară și inferioară specială

Acest tip de încălzire asigură, de asemenea, distribuția uniformă a căldurii în jurul alimentelor, din partea superioară și inferioară a cuptorului. Umiditatea care este extrasă din preparat în timpul coacerii rămâne în cuptor sub formă de vapori de apă. Alimentele nu se usucă. Produsele de panificație din aluat dospit, ca pâinea, chiflele sau împletiturile vă vor reuși foarte bine. Acest mod de încălzire este ideal și pentru prepararea aluaturilor pentru choux, precum savarinele.



### Convecția aer 3D

Un ventilator situat pe peretele posterior repartizează uniform căldura din părțile superioară și inferioară ale cuptorului și cea a rezistenței înelare. Cu acest mod de încălzire puteți coace pe două niveluri prăjituri și pizza. Aluatul în foi și fursecurile pot fi preparate simultan pe trei niveluri. Acest mod de încălzire va oferi de asemenea rezultate optime pentru coacerea pandișpanului în forme și a produselor de patiserie fină. Temperaturile necesare pentru cuptor sunt mai scăzute decât la încălzirea superioară și inferioară.

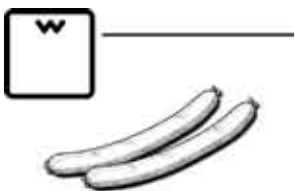
Convecția aer 3D este, de asemenea, cel mai adecvat mod de încălzire pentru conservarea, deshidratarea și decongelarea alimentelor la 20 – 60 °C.



### Grill cu convecție aer

În acest mod de încălzire, rezistența grill-ului și ventilatorul se conectează și deconectează alternativ. În perioadele de pauză ale rezistenței, ventilatorul distribuie căldura degajată de grill în jurul preparatului. Astfel, bucățile de carne se rumenesc uniform și devin crocante, iar cuptorul rămâne mai curat decât în cazul utilizării încălzirii superioare și inferioare.

Fripturile mari, păsările și peștii se pot coace de asemenea ideal fără a fi necesară utilizarea tijei pentru rotisor sau preîncălzirea cuptorului.



### Grill plan – suprafață redusă

Numai partea centrală a rezistenței grill-ului este pornită.

Acest mod de încălzire este ideal pentru cantități mici de alimente. Astfel, economisiți energie. Așezați alimentele în zona centrală a grătarului.



### Grill plan – suprafață mare

Se încălzește întreaga suprafață de sub rezistența grill-ului. Puteți prepara un număr mare de biftecuri, cârnați, pești sau puteți rumeni felii de pâine.

## Microundele

Microundele se transformă în căldură la contactul cu alimentele. Cuptorul cu microunde este ideal pentru decongelarea, încălzirea, topirea și gătitul rapid.

### Treptele de putere pentru microunde:

800 W pentru încălzirea lichidelor.

600 W pentru încălzirea și gătitul preparatelor solide.

360 W pentru prepararea cărnii și pentru încălzirea unor mâncăruri ușor alterabile.

180 W pentru decongelare și continuarea gătitului.

90 W pentru decongelarea preparatelor ușor alterabile.

PAUSE (PAUZĂ) pentru setarea perioadelor de pauză a încălzirii.

### Utilizarea microundelor împreună cu un mod de încălzire

Aceasta implică utilizarea simultană a microundelor și a unui mod de încălzire. Preparatele se rumenesc și devin la fel de crocante, dar mai rapid și cu un consum mai mic de energie. Utilizarea simultană a microundelor și a unui mod de încălzire este adecvată pentru gătitul pe un singur nivel.

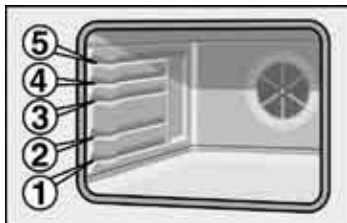
---

## Ventilatorul de răcire

Cuptorul este dotat cu un ventilator. Acesta funcționează cât timp cuptorul este fierbinte. Aerul cald este evacuat fie prin partea superioară, fie prin cea inferioară a mânerului ușii, în funcție de tipul acestuia.

---

## Cuptorul și accesoriile acestuia



### Accesoriile

Accesoriile pot fi introduse în cuptor pe 5 niveluri diferite.

Puteți scoate accesoriile până la două treimi în afară, fără ca acestea să basculeze. Astfel, preparatele se pot scoate mai ușor.

Puteți procura accesoriile de la unitățile service abilitate sau din comerțul de specialitate. Vă rugăm să indicați numărul HZ.



### **Grătar HZ 334002**

pentru veselă, forme de chec, fripturi, bucăți de friptură pentru grătar și preparate congelate.



### **Tavă adâncă HZ 332071**

pentru prăjituri însirocate, produse de patiserie, preparate congelate și fripturi mari. Aceasta poate servi și ca vas pentru colectarea grăsimii, dacă frigeți carnea direct pe grătar.

Introduceți tava complet, cu partea înclinată spre ușa cuptorului.



### **Tavă emailată HZ 331071**

pentru prăjituri și fursecuri.

Introduceți tava de copt complet, având grijă ca partea înclinată să fie îndreptată spre ușa cuptorului.



### **Grătar pentru grill HZ 325071**

Pentru prepararea cu grill în locul grătarului obișnuit sau ca protecție împotriva stropilor, reducându-se astfel gradul de murdărire a cuptorului. Grătarul pentru grill va fi utilizat numai în tava universală.

Pentru fripturile preparate cu grill: se introduce la același nivel ca și grătarul obișnuit.

Grătarul pentru grill ca protecție împotriva stropilor: introduceți tava universală sub grătar.



### **Tavă pentru pizza HZ 317000**

ideală, de exemplu, pentru pizza, produse congelate, prăjituri mari și rotunde. Puteți utiliza tava pentru pizza în locul tăvii universale. Așezați tava pe grătar. Orientați-vă după indicațiile din tabele.

## Accesorii opționale



### **Vas de prăjit din metal HZ 26000**

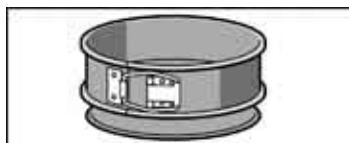
Acesta este adaptat pentru zona de gătire a plitei vitro-ceramice. Este recomandat atât pentru sistemul de fierbere cu senzori, cât și pentru funcția de programare automată.

Vasul este emailat pe exterior și acoperit, pe interior, cu un strat antiaderent.



### **Vas de prăjit din sticlă HZ 915000**

pentru alimente înăbușite și aluaturi preparate la cuptor. Este recomandat în special pentru programarea automată.



### **Formă de copt cu protecție la scurgere HZ 26001**

Cu ajutorul formei de copt cu protecție la scurgere, puteți coace prăjituri foarte însiropate. Datorită marginii foarte înalte este evitată scurgerea lichidului și cuptorul se păstrează curat.

Pe interior, forma este acoperită cu un strat antiaderent.



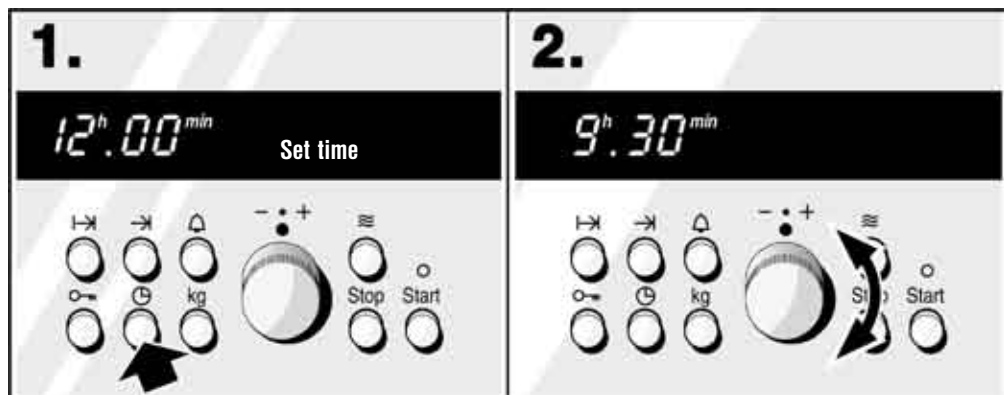
### **Grătar HZ 324001**

pentru fripturi la grătar. Plasați întotdeauna grătarul în tava universală. Grăsimea care se scurge și sucul de carne vor fi colectate în această tavă.

# Înainte de prima utilizare

## Setarea orei

După prima punere în funcțiune sau după întreruperea alimentării cu energie electrică, pe afișaj luminează intermitent trei zerouri. Mesajul „Set time” („Setați ora”) va apărea pe afișajul text.



1. Apăsați tasta ceas ⌚.

2. Setati ora exactă cu ajutorul butonului rotativ.

**Schimbarea orei (trecerea de la ora de vară la cea de iarnă, de exemplu)**

Modificați ora după cum este descris la punctele **1** și **2**.

Dacă ați programat o durată sau o oră de terminare a gătirii, ora curentă nu poate fi modificată.

### Observații

- Rotirea rapidă a butonului rotativ vă permite setarea orei în trepte de 10 minute.
- Ora curentă nu va fi afișată dacă ați setat timerul, durata de preparare, ora de terminare a gătirii sau funcția de programare automată. Dacă doriți să apelați ora curentă, apăsați tasta ceas ⌚. Ora va fi afișată timp de câteva secunde.

## Curățarea cuptorului

Înainte de prima utilizare a cuptorului, vă rugăm să îl spălați cu soluție de apă cu săpun. Nu este necesar să încălziți cuptorul.

## Curățarea accesoriilor

Înainte de prima utilizare, curățați accesoriile cu soluție de apă cu săpun.

## Setările de bază

Cuptorul dumneavoastră dispune de anumite setări de bază. Puteți modifica individual aceste setări.

Setare de bază	Setare opțională
Limba pentru afișajele text este germana. „deutsch”	Puteți selecta una dintre cele 19 limbi diferite pentru afișajul text.
Ora curentă este afișată permanent.  „Time displayed” („Ora afișată”) „Permanent”	Ora curentă este afișată numai atunci când cuptorul se află în funcțiune „Time displayed” („Ora afișată”) „Only when in use” („Numai când se află în funcțiune”)
Valoarea căldurii reziduale din cuptor este afișată. „Residual heat indicator” („Indicatorul căldurii reziduale”) „Yes” („Da”)	Valoarea căldurii reziduale din cuptor nu este afișată. „Residual heat indicator” („Indicatorul căldurii reziduale”) „No” („Nu”)
Când expiră o durată de preparare sau durata setată pentru timer, se emite un semnal sonor timp de 10 secunde. „Buzzer duration” („Durata semnalului”) „Short” („Scurtă”)	Puteți modifica durata semnalului.  „Buzzer duration” („Durata semnalului”) „Medium” („Medie”) = 2 minute „Buzzer duration” („Durata semnalului”) „Long” („Lungă”) = 5 minute
Există o durată de așteptare între secvențe, până la memorarea setărilor efectuate. Aceasta este de 10 secunde. „Time setting” („Durata până la memorarea setării”) „Long” („Lungă”)	Puteți modifica durata până la memorarea unei setări.  „Time setting” („Durata până la memorarea setării”) „Short” („Scurtă”) = 5 secunde „Time setting” („Durata până la memorarea setării”) „Medium” („Medie”) = 7,5 secunde
Ventilatorul de răcire funcționează până când temperatura din cuptor scade la 80 °C, după care se oprește automat. „Cooling fan” („Ventilator de răcire”) „Ext. run-on time” („Durată mare de funcționare cu oprire automată”)	Puteți modifica durata de funcționare cu oprire automată.  „Cooling fan” („Ventilator de răcire”) „Short run-on time” („Durată scurtă de funcționare cu oprire automată”) = 140 °C „Cooling fan” („Ventilator de răcire”) „Med. run-on time” („Durată medie de funcționare cu oprire automată”) = 110 °C

## Modificarea setărilor de bază

Mai întâi, consultați pagina anterioară pentru a vedea ce setări de bază doriți să modificați.

Setările de bază sunt indicate succesiv pe afișajul text. Dacă nu doriți să modificați setările afișate curent, așteptați până la apariția pe afișaj a următoarei setări de bază. Apăsarea tastei „kg” accelerează procesul.

Modificarea setărilor de bază:



1. Rotiți selectorul de funcții la "P".
2. Imediat după aceea, apăsați simultan tasta pentru durata de preparare  $\rightarrow$  și tasta timer  $\Delta$ , până când pe afișajul text apare indicația „deutsch” („germană”).
3. Rotiți butonul rotativ pentru a selecta limba dorită.

După câteva secunde, se afișează următoarea setare de bază „Time displayed permanently” („Afișarea permanentă a orei”). Utilizați butonul rotativ pentru a modifica setarea la „Time displayed only when in use” („Afișarea orei numai în timpul funcționării cuptorului”) sau, dacă nu doriți să modificați această setare, așteptați până când se afișează următoarea setare de bază. Toate setările de bază pot fi modificate cu ajutorul butonului rotativ.

### Corectarea

Deconectați selectorul de funcții și inițiați din nou procedura.

---

# Cuptorul cu microunde

Microundele pot fi utilizate individual sau în combinație cu un mod de încălzire.

De ce să nu încercați chiar acum? Încălziți, de exemplu, o cană cu apă pentru ceai.

Luati o cană mare fără decorațiuni argintate sau aurite și introduceți o linguriță în aceasta. Introduceți grătarul în cuptor pe nivelul 2. Așezați cana cu apă în centrul grătarului.

În cazul în care siguranța împotriva accesului copiilor este activată, apăsați tasta cheie.

- 1.** Apăsați tasta de putere a microundelor – se afișează valoarea recomandată de 600 W.
- 2.** Rotiți butonul rotativ spre dreapta – se afișează 800 W.
- 3.** Apăsați tasta duratei de preparare |→| – se afișează valoarea recomandată de 1 minut.
- 4.** Utilizați butonul rotativ pentru a seta 1 minut și 30 de secunde.
- 5.** Apăsați tasta start.

După 1 minut și 30 de secunde se emite un semnal sonor.

În timp ce savurați ceașca de ceai, vă rugăm să consultați din nou instrucțiunile de siguranță referitoare la microunde de la începutul manualului de utilizare. Acestea sunt deosebit de importante.

---

## Vesela

Utilizați veselă din sticlă, porțelan, ceramică sau material plastic termorezistent. Aceste materiale permit pătrunderea microundelor. Pe de altă parte, vesela metalică nu permite acest lucru, ceea ce înseamnă că alimentele din aceste recipiente vor rămâne reci. Se pot utiliza castroane deschise și plate, de exemplu, din aluminiu.

Aveți grijă ca vasele din metal să nu fie amplasate prea aproape de pereții cuptorului, pentru a se evita formarea scânteilor în urma contactului.

Accesoriile din metal ale cuptorului nu pot provoca scânteii dacă sunt utilizate conform instrucțiunilor

din tabele. Amplasați întotdeauna vesela pe grătar. Dacă se produc scânteii între vesela din metal și grătar, ștergeți pur și simplu partea inferioară a veselei cu o lavetă umedă.

În multe cazuri, preparatele se pot încălzi chiar în vasele în care vor fi servite. Astfel, nu mai este necesar transferul preparatelor și se reduce numărul de vase de spălat.

Utilizați veselă cu decorațiuni de aur sau argint numai dacă producătorul oferă garanții că acestea sunt adecvate pentru utilizarea în cuptorul cu microunde.

Cuptorul cu microunde nu trebuie conectat atunci când este gol. Singura excepție o constituie acest test pentru veselă:

Dacă nu sunteți convins că vesela dumneavoastră este adecvată pentru introducerea în cuptorul cu microunde, efectuați următorul test:

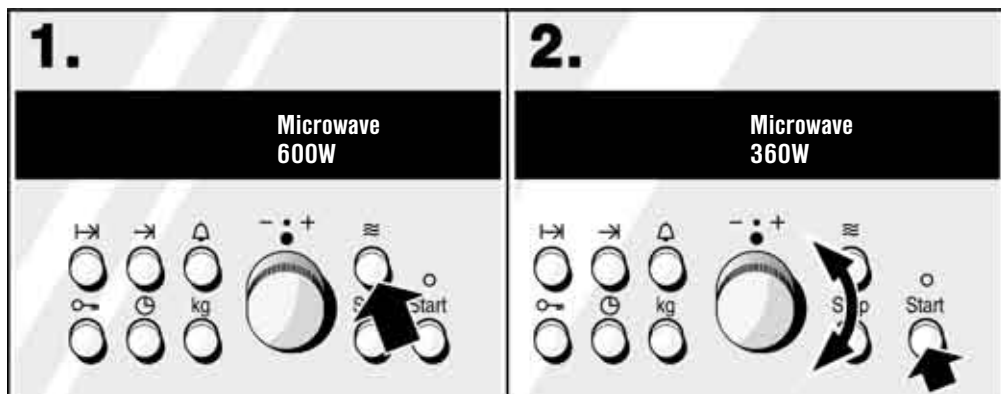
Introduceți vesela fără alimente în cuptor timp de ½ până la 1 minut și setați treapta de putere 800 W. Verificați în acest timp temperatura. Vesela ar trebui să fie rece sau călduță. Dacă este fierbinte sau se formează scânteii, aceasta nu este adecvată.

## Testarea veselei:

## Treptele de putere pentru microunde

- 800 W pentru încălzirea lichidelor.
  - 600 W pentru încălzirea și gătitul preparatelor solide.
  - 360 W pentru prepararea cărnii și pentru încălzirea unor mâncăruri ușor alterabile.
  - 180 W pentru decongelare și continuarea gătirii.
  - 90 W pentru decongelarea preparatelor ușor alterabile.
  - PAUZĂ pentru setarea perioadelor de pauză a încălzirii.
- Treapta de putere pentru microunde de 800 W poate fi setată pentru maxim 30 de minute, treapta de 600 W poate fi setată pentru până la 1 oră, iar celelalte trepte pot fi setate pentru durate de maxim 1 oră și 30 de minute. Puteți seta succesiv 3 trepte de putere și 3 durate pentru microunde. Treapta de putere de 800 W poate fi setată numai individual.
  - Puteți utiliza PAUSE pentru a seta o perioadă de întrerupere a funcționării microundelor. Microundele nu pot fi utilizate în această perioadă.

## Procedura de setare



1. Apăsați tasta pentru microunde. Se afișează o valoare recomandată. Dacă doriți o altă treaptă de putere ...
2. ...utilizați butonul rotativ pentru a selecta treapta de putere necesară pentru microunde. Dacă rotiți butonul rotativ spre dreapta, se afișează 800 W, iar dacă îl rotiți spre stânga, se afișează treapta imediat inferioară.



3. Apăsați tasta pentru durata de preparare I->.
4. Setezi durata necesară de preparare utilizând butonul rotativ. În acest moment, puteți seta alte trepte de putere pentru microunde și durate de preparare (punctele 1- 4).
5. Apăsați tasta Start. Durata de preparare rămasă se derulează pe afișaj.

### La terminarea duratei de preparare

Se emite un semnal sonor. Acesta poate fi oprit mai devreme prin apăsarea tastei Stop sau prin deschiderea ușii cuptorului. Afișajul indică un 0 și „Enjoy your meal” („Poftă bună”) sau „Defrosting complete” („Decongelare terminată”). Dacă apăsați tasta Stop, este afișată din nou ora exactă.

### Corectarea

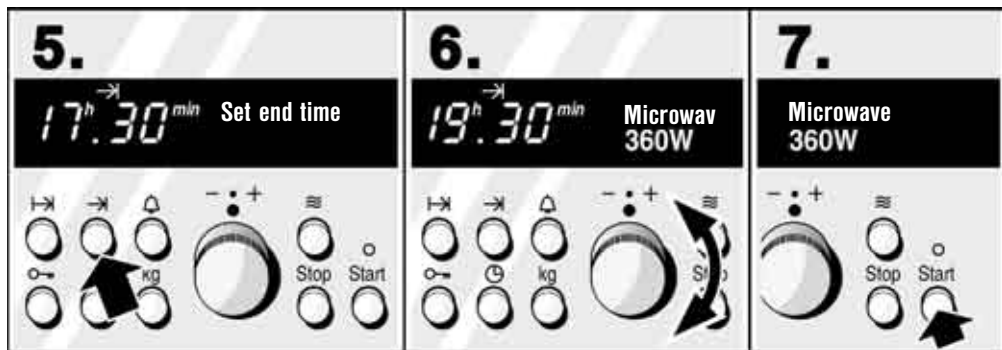
Apăsați tasta Stop de două ori și resetați.

## Conectarea și deconectarea automată a cuptorului cu microunde

Dacă trebuie să părăsiți locuința pentru o perioadă îndelungată, puteți seta cuptorul cu microunde să pornească și să se oprească în mod automat. Indicați durata de preparare și ora de terminare a gătirii. Sistemul electronic calculează momentul la care cuptorul cu microunde trebuie să înceapă prepararea.

**Vă rugăm să rețineți faptul că alimentele perisabile nu trebuie să rămână prea mult timp în cuptor.**

Efectuați setările după cum este descris la punctele 1- 4.



5. Apăsați butonul pentru durata de preparare →.

6. Utilizați butonul rotativ pentru a seta ora de terminare a gătirii.

7. Apăsați tasta Start. Cuptorul cu microunde se conectează și deconectează la momentul adecvat.

### La terminarea duratei de preparare

Se emite un semnal sonor. Acesta poate fi oprit mai devreme prin apăsarea tastei Stop sau prin deschiderea ușii cuptorului.

Afișajul indică un 0 și mesajul „Enjoy your meal” („Poftă bună”). Dacă apăsați tasta Stop, este afișată din nou ora exactă.

### Corectarea

Ora de terminare a gătirii poate fi modificată numai înainte de pornirea cuptorului cu microunde. Apăsați tasta → pentru a modifica ora de terminare a gătirii.

### Observații

❑ Dacă între timp deschideți ușa cuptorului, funcționarea cuptorului cu microunde este întreruptă. Închideți ușa și apăsați din nou tasta Start. Dacă uitați să faceți acest lucru, se va emite un semnal sonor după câteva secunde și se va afișa “Press Start” (“Apăsați Start”) lângă tasta Start.

- ❑ Setarea nu mai poate fi modificată dacă ledul indicator de deasupra tastei Start luminează intermitent. Dacă doriți să modificați setarea, apăsați tasta Stop și resetați.
- ❑ Dacă a fost setat un interval până la declanșarea alarmei, puteți apela durata de preparare sau ora de terminare a gătirii prin apăsarea tastei pentru ora de terminare a gătirii →| sau a tastei pentru durata de preparare |→|. Ora curentă va apărea pe afișajul ceasului timp de câteva secunde.

## Tabele

În următoarele tabele regăsiți numeroase opțiuni de setare a cuptorului cu microunde.

Intervalele de timp indicate în tabele sunt strict orientative. Acestea pot varia în funcție de calitatea și de consistența alimentelor.

În tabele sunt indicate adesea „intervale”. Setati inițial durata mai scurtă și prelungiți-o apoi, dacă este necesar.

Se poate întâmpla să aveți de gătit cantități diferite față de cele indicate în tabele.

Pentru acestea există o regulă de bază:

Cantitate dublă – durată dublă,

Jumătate din cantitate – jumătate din durată.

Așezați întotdeauna vesela pe grătar la nivelul 2.


Numeroase preparate trebuie să fie amestecate sau întoarse în timpul procesului de gătire.

Dacă deschideți ușa cuptorului pentru aceasta, funcționarea cuptorului cu microunde se întrerupe imediat. După ce ați închis ușa, pur și simplu apăsați din nou tasta Start.

**După ce ați efectuat setările dorite, apăsați întotdeauna tasta Start.**

Decongelare, într-un vas puțin adânc, fără capac	Cantitate	Putere microunde, în W Durată de preparare, în minute	Durăță totală de preparare, în minute
Carne de pasăre	1 kg	180 W, 10 min. + 90 W, 15-20 min.	25-30
	2 kg	180 W, 25 min. + 90 W, 20-30 min.	45-55

<b>Decongelare, într-un vas puțin adânc, fără capac</b>	<b>Cantitate</b>	<b>Putere microunde, în W Durată de preparare, în minute</b>	<b>Durăță totală de preparare, în minute</b>
Carne (bucăți mici)	1 kg	180 W, 10 min. + 90 W, 20-30 min.	30-40
Carne tocată	500 g	180 W, 10 min. + 90 W, 9-11 min.	19-21
Pește feliat (de exemplu, prăjit)	600 g	180 W, 10 min. + 90 W, 5-10 min.	15-20
Pește întreg	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	15-20
Unt, brânză de vaci	250 g	90 W, 10-13 min.	10-13
Cremă	200 g	90 W, 6-8 min.	6-8
Pâine	1 kg	180 W, 12-15 min.	12-15
Cornuri	4	180 W, 1-2 min.	1-2
Prăjituri uscate	500 g	180 W, 7-10 min.	7-10
Prăjituri însirocate	500 g	180 W, 10-15 min	10-15
Fructe	250 g	180 W, 6-9 min.	6-9
Legume	300 g	180 W, 8-10 min.	8-10

Prăjiturile cu frișcă sau cremă din unt se decongelează ideal fără funcția de convecție aer 3D .

Amplasați prăjiturile pe grătar la nivelul 2.

<b>Decongelarea și încălzirea sau prepararea într-un vas cu capac</b>	<b>Cantitate</b>	<b>Putere microunde, în W</b>	<b>Durăță totală de preparare, în minute</b>
Mâncare gătită, semipreparate	350 g	600 W	7-9
Supă, tocană	500 g	600 W	11-15
Pește	400 g	600 W	10-12
Carne cu sos	500 g	600 W	12-16
Legume	300 g	600 W	10-12
Orez, tăiței	250 g	600 W	3-5
Sufleuri	500 g	600 W	8-10

<b>Decongelarea și încălzirea sau prepararea într-un vas cu capac</b>	<b>Cantitate</b>	<b>Putere microunde, în W</b>	<b>Durată totală de preparare, în minute</b>
Ciolan de porc afumat	1 kg	360 W, 40-45 min.	40-45
Ruladă de carne tocată	1 kg	600 W, 18-20 min.	18-20
Pește file	400 g	600 W, 10-12 min.	10-12
Pește întreg (de exemplu, păstrăv)	500 g	600 W, 10-15 min.	10-15
Legume, de exemplu, spanac, dovlecei, ciuperci, ardei	250 g	600 W, 4-6 min.	4-6
de exemplu, morcovi, praz, fasole	250 g	600 W, 7-9 min.	7-9
de exemplu conopidă, broccoli	250 g	600 W, 5-7 min.	5-7
Cartofi	500 g	600 W, 8 min. + 360 W, 5-7 min.	13-15
Orez (adăugați o cantitate dublă de lichid)	125 g	600 W, 7 min. + 180 W, 10-12 min.	17-19
Făină integrală	100 g	600 W, 7 min. + 90 W, 12-15 min.	19-22
Cremă de ouă	500 g	600 W, 6-8 min	6-8
Compot	500 g	600 W, 10-15 min.	10-15

<b>Topire într-un vas fără capac</b>	<b>Cantitate</b>	<b>Putere microunde, în W</b>	<b>Durată totală de preparare, în minute</b>
Unt, răcit	100 g	180 W	4-5
Miere	200 g	180 W	1-2
Glazură*	150 g	600 W	4-6
Gelatină, înmuiată	6 foi	600 W	5-10 secunde

\* Rupeți-o și introduceți-o într-un castron din porțelan.

<b>Încălzire, într-un vas fără capac</b>	<b>Cantitate</b>	<b>Putere microunde, în W</b>	<b>Durată totală de preparare, în minute</b>
Hrană pentru sugari			
Biberoane cu lapte	200 ml	800 W	½ - ¾
Băuturi la cutie din carton	200 g	360 W	1-2
Unt, răcit	250 g	90 W	1-3
Brânză, răcită	200 g	90 W	1-3

## Observații

Când preparatul este gata, lăsați-l câteva minute în cuptor. În acest timp de repaus, căldura se distribuie mai uniform în alimente. De asemenea, puteți seta această perioadă de repaus înaintea utilizării setării PAUSE (pauză) pentru microunde.

Exemplu: pentru a încălzi alimente semipreparate  
1. Setati o putere de 600 W, o durată 3 minute și  
2. PAUZĂ, 3 minute.  
Semnalul sonor se emite după 6 minute. Puteți consuma preparatul imediat.

## Observații suplimentare:

Pe geamul ușii, pe pereții interiori și pe baza cuptorului se poate forma condens. Acesta trebuie șters imediat după preparare.

După conectarea cuptorului cu microunde, este posibil să auziți un zgomot ușor de comutare din când în când. Aceasta este o procedură mecanică normală și nu indică o defecțiune.

---

## Recomandări pentru microunde

**Dacă nu este indicată nici o treaptă de putere pentru cantitatea pe care doriți să o preparați.**

Prelunghiți sau reduceți durata de preparare după următoarea regulă de bază:

Cantitate dublă = durată dublă  
Jumătate din cantitate = jumătatea duratei

**Preparatul s-a uscat în urma gătirii.**

Setați o durată de preparare mai mică sau o putere mai redusă a microundelor.

Adăugați mai mult lichid și acoperiți preparatul.

**După terminarea duratei de preparare, alimentul nu este încă decongelat, încălzit sau gătit.**

Setați o durată de preparare mai mare și o treaptă de putere mai înaltă decât este specificat. Cantitățile mai mari de alimente necesită o durată mai mare de preparare; în mod similar, o grosime mare a preparatului determină creșterea duratei de preparare.

**După terminarea duratei de preparare, alimentul este ars pe margini, dar nu este pătruns în interior.**

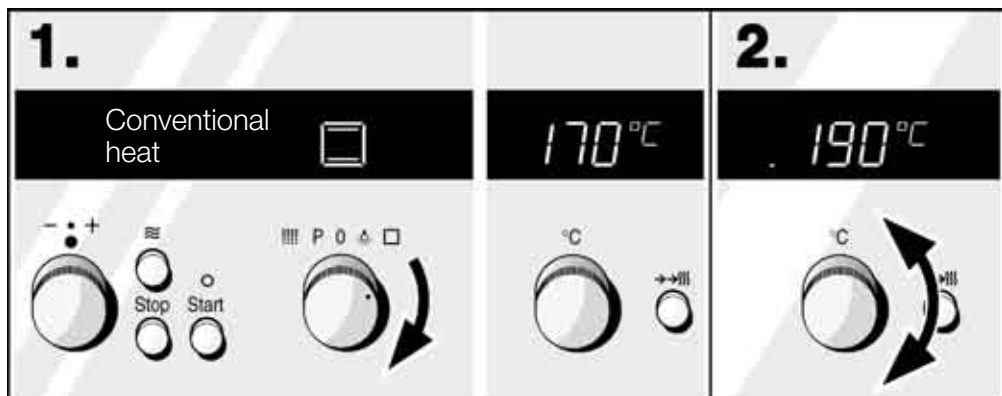
Amestecați de câteva ori în timpul gătirii și data viitoare setați o treaptă mai redusă de putere și o durată mai mare.

## Setarea cuptorului

Setați modul de încălzire și apoi temperatura sau treapta de grill. Asta este tot. Când preparatul este gata, opriți cuptorul.

De asemenea, cuptorul dumneavoastră poate fi setat să se oprească automat după expirarea unei anumite perioade. Dacă trebuie să părăsiți locuința, puteți seta cuptorul să se conecteze și deconecteze automat.

### Procedura de setare



**1.** Selectați modul de încălzire dorit cu ajutorul selectorului de funcții. Temperatura recomandată este indicată pe afișajul selectorului de temperatură. Dacă nu modificați această valoare, cuptorul va porni după câteva secunde.

**2.** Utilizați selectorul de temperatură pentru a modifica temperatura recomandată sau treapta de grill. Cuptorul pornește după câteva secunde.

### Când preparatul este gata

Deconectați selectorul de funcții atunci când preparatul este gata.

### Modificarea setării

Temperatura sau treapta de grill pot fi modificate în orice moment.

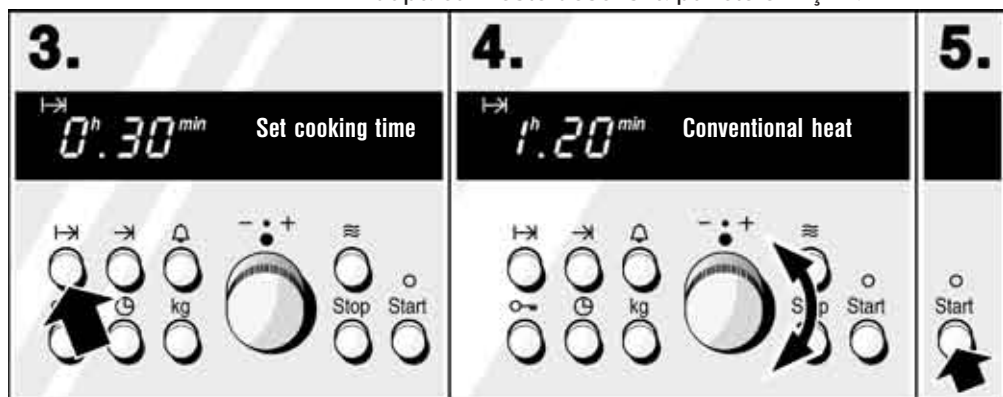
### Observații

- Utilizând selectorul de temperatură, puteți modifica temperatura cu câte 1 grad pentru valori cuprinse între 30 și 100 °C și cu câte 5 grade pentru valori cuprinse între 100 și 300 °C.
- Creșterea temperaturii este afișată pe indicatorul sistemului de control al încălzirii. Sistemul de control al încălzirii: este optim să introduceți preparatul în cuptor atunci când toate segmentele sunt aprinse.
- Indicatorul sistemului de control al încălzirii nu se afișează dacă ați selectat prepararea cu grill plan sau grill cu convecție aer sau dacă ați setat funcția de auto-curățare pirolitică.

## Deconectarea automată a cuptorului

### Procedura de setare

Setați selectorul de funcții și cel de temperatură după cum este descris la punctele **1** și **2**.



**3.** Apăsați tasta pentru durata de preparare I→.

**4.** Utilizați butonul rotativ pentru a modifica durata de preparare recomandată.

**5.** Apăsați tasta Start.

## După terminarea duratei de preparare

Se emite un semnal sonor. Cuptorul se oprește. Afișajul cu text indică „Enjoy your meal” („Poftă bună”) sau „Defrosting complete” („Decongelare terminată”). Semnalul poate fi oprit mai devreme prin apăsarea tastei Stop.

Dacă preparatul nu este gata, apăsați tasta pentru durata de preparare I→I și utilizați butonul rotativ pentru a seta o nouă durată de preparare. Apăsați tasta Start.

## Când preparatul este gata

Deconectați selectorul de funcții atunci când preparatul este gata.

## Modificarea setării

Durata de preparare poate fi modificată oricând. Apăsați tasta pentru durata de preparare I→I și setați durata de preparare cu ajutorul butonului rotativ. Reporniți cuptorul.

## Înteruperea

Apăsați tasta Stop sau deschideți ușa cuptorului. Durata de preparare va continua să se deruleze după ce apăsați din nou tasta Start.

## Anularea

Deconectați selectorul de funcții.

## Observații

- Durata rămasă până la declanșarea semnalului sonor se derulează pe afișajul ceasului. Dacă doriți să știți cât va mai dura prepararea, apăsați tasta pentru durata de preparare I→I. Durata rămasă este afișată apoi timp de câteva secunde. Ora la care preparatul va fi gata se afișează timp de câteva secunde dacă apăsați tasta orei de terminare a gătirii →I.
- Apăsați întotdeauna tasta Start după setarea unei durate de preparare. Dacă uitați, vă va reaminti un semnal sonor și textul „Press Start” („Apăsați Start”).
- Puteți seta orice durată între 1 minut și 23 de ore și 59 de minute.

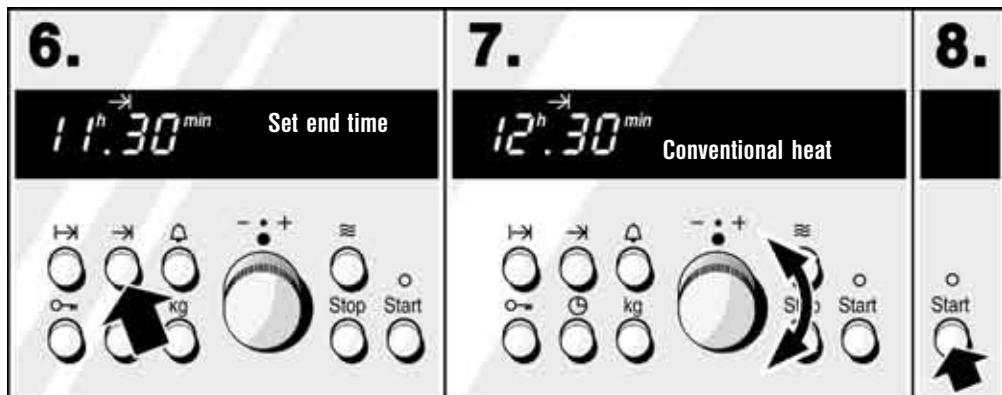
## Conectarea și deconectarea automată a cuptorului

**Aveți grijă ca alimentele ușor perisabile să nu rămână în cuptor prea mult timp.**

Aveți întâlniri importante la care trebuie să ajungeți, dar preparatele trebuie să fie gata la timp. Acest lucru se realizează ușor, întrucât cuptorul pornește și se oprește la ora solicitată.

## Procedura de setare

Efectuați setările după cum este descris la punctele 1- 4. Apoi urmați instrucțiunile de la punctul 6.



**6.** Apăsați tasta pentru ora de terminare a gătirii →I. Ora la care preparatul va fi gata apare pe afișaj. Aceasta reprezintă momentul la care cuptorul se va opri. Puteți prelungi durata de preparare.

**7.** Utilizați butonul rotativ pentru a seta nouă oră de terminare a gătirii.

**8.** Apăsați tasta Start.

Cuptorul pornește și se oprește automat. Afișajul ceasului indică ora de terminare a gătirii până la pornirea cuptorului. Durata de preparare începe să se deruleze pe afișaj.

### După terminarea duratei de preparare

Se emite un semnal sonor. Cuptorul se oprește. Afișajul cu text indică „Enjoy your meal” („Poftă bună”) sau „Defrosting complete” („Decongelare terminată”). Semnalul poate fi oprit mai devreme prin apăsarea tastei Stop.

### Dacă preparatul nu este gata

Dacă preparatul nu este gata, apăsați tasta pentru durata de preparare I→I și utilizați butonul rotativ pentru a seta o nouă durată de preparare. Apăsați din nou tasta Start.

Deconectați selectorul de funcții atunci când preparatul este gata.

### Modificarea setării

Ora de terminare a gătirii poate fi modificată oricând înainte de pornirea cuptorului. Pentru aceasta, apăsați tasta pentru ora de terminare a gătirii →I. Acum, setați ora la care preparatul va fi gata cu ajutorul butonului rotativ. Apăsați tasta Start.

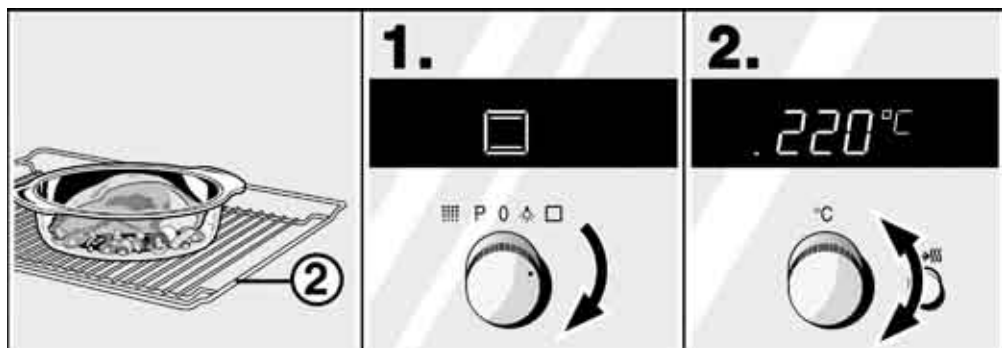
### Anularea Observație

Deconectați selectorul de funcții.

Ora la care preparatul va fi gata se afișează timp de câteva secunde dacă apăsați tasta orei de terminare a gătirii →I.

## Exemplu

1 kg mușchi de vită din tabelul „Carne”, încălzire superioară și inferioară ☐, 220 °C, 70 de minute.



Amplasați vasul neacoperit cu 1 kg de mușchi de vită pe grătar, la nivelul 2.

1. Utilizați selectorul de funcții pentru a seta încălzirea superioară și inferioară ☐.

2. Utilizați selectorul de temperatură pentru a seta valoarea de 220 °C.

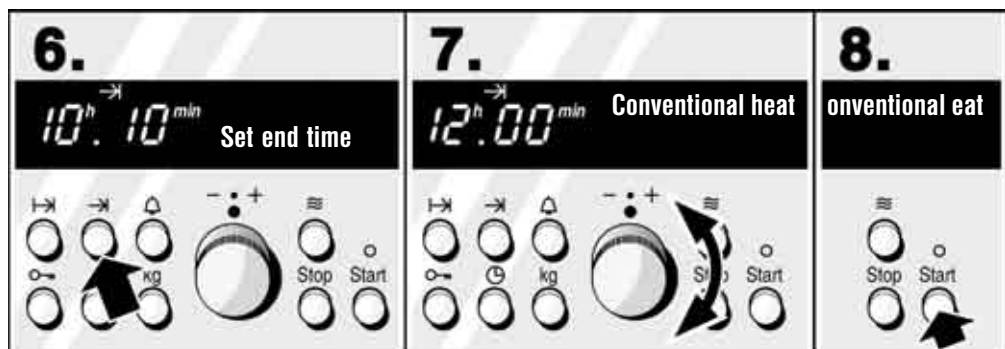


3. Apăsăți tasta pentru durata de preparare I→.

4. Utilizați butonul rotativ pentru a seta 1 oră și 10 minute.

5. Apăsăți tasta Start. Friptura va fi gata după 1 oră și 10 minute.

Să presupunem că este ora 9:00 dimineața. Aveți întâlniri importante la care trebuie să ajungeți. Friptura trebuie să fie gata până la ora 12:00. Efectuați setările descrise la punctele **1- 4** și continuați imediat cu punctul **6**.



**6.** Apăsați tasta orei de terminare a gătirii →I. Mușchiul de vită va fi gata la 10:10.

**7.** Utilizați butonul rotativ pentru a seta ora 12:00.

**8.** Apăsați tasta Start. Cuptorul va porni automat la 10:50 și se va opri la ora 12:00.

## Setarea funcționării combinate a cuptorului și a microundelor

Puteți seta microundele în combinație cu un mod de încălzire. Nu are importanță dacă porniți microundele suplimentar față de alt mod de încălzire sau invers.

Observație:

Durata de preparare este setată întotdeauna după alegerea treptei de putere a microundelor. Microundele și cuptorul se opresc simultan la sfârșitul duratei de preparare.

Puteți seta până la 3 trepte de putere ale microundelor și 3 durate de preparare.


Consultați exemplul de mai jos.

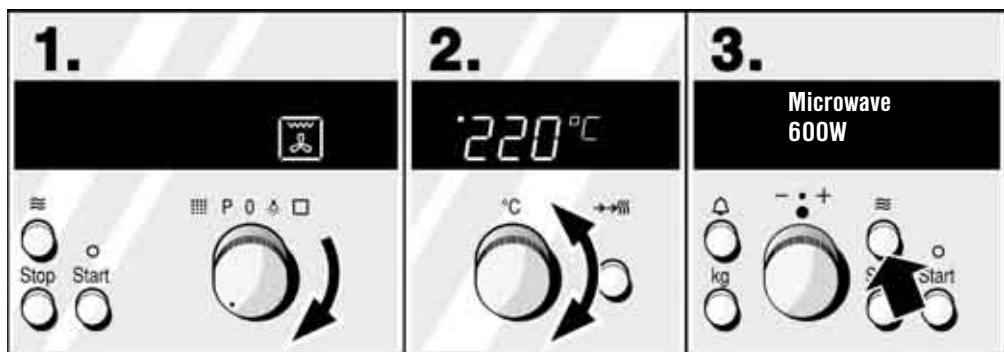
### Exemplu din tabelul pentru carne de pasăre


1 pui, aproximativ 1 kg

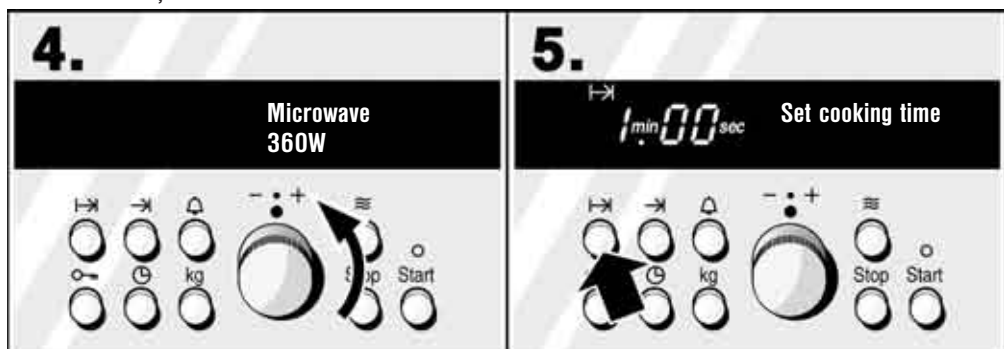
Introduceți grătarul pe nivelul 2. Introduceți tava universală cu grătarul pentru grill pe nivelul 1.

Așezați puiul aseasonat în centrul grătarului.

Setare: grill cu convecție aer , 220 °C, 360 W, 30 de minute.



1. Utilizați selectorul de funcții pentru a seta funcția de grill cu convecție aer .
2. Utilizați selectorul de temperatură pentru a seta valoarea de 220 °C.
3. Apăsați tasta de setare a treptei de putere.



4. Setăți o putere de 360 W cu ajutorul butonului rotativ.
5. Apăsați tasta pentru durata de preparare I→.



6. Setăți o durată de 30 de minute utilizând butonul rotativ. În acest moment, puteți seta alte trepte de putere pentru microunde și durate (punctele 3-6).
7. Apăsați tasta Start. Întoarceți puil după aproximativ 17 minute. Apăsați din nou tasta Start după ce ați închis ușa cuptorului.

## După terminarea duratei de preparare

Se emite un semnal sonor. Acesta poate fi oprit mai devreme prin apăsarea tastei Stop sau prin deschiderea ușii cuptorului. Afișajul indică un 0 și mesajul „Enjoy your meal” („Poftă bună”). Dacă apăsați tasta Stop, este afișată din nou ora exactă.

## Anularea

- Apăsați de două ori tasta Stop și deconectați selectorul de funcții.

## Alte opțiuni

- Puteți utiliza setarea PAUSE (Pauză) pentru a seta o perioadă de repaus pentru microunde. Microundele vor fi oprite în această perioadă. Exemplu: doriți să porniți microundele numai spre finalul duratei de preparare. Setati modul de încălzire și temperatura sau treapta de grill dorite. Apăsați tasta pentru microunde. Setati butonul rotativ la PAUSE. Apăsați tasta pentru durata de preparare I→I. Indicați durata pauzei. Selectați treapta de putere necesară și setati durata de preparare. Apăsați tasta Start.
- Puteți seta pornirea și oprirea automată a microundelor și a unui alt mod de încălzire. Efectuați setările după cum este descris la punctele 1-6. Apoi apăsați tasta orei de terminare a gătirii →I și setati un moment ulterior. Numai acum trebuie să apăsați tasta Start.

## Observație

- Treapta de putere de 800 W nu este disponibilă pentru funcționarea combinată. Aceasta este adecvată numai atunci când microundele sunt utilizate individual.
- Regăsiți setările pentru funcționarea combinată în tabelele respective.

# Prăjituri și produse de patiserie

## Forme de copt


Formele de copt din metal de culoare închisă sunt cele mai adecvate. Pentru formele metalice subțiri sau pentru cele din sticlă este recomandată utilizarea funcției de convecție aer 3D. Pe de altă parte, duratele de preparare sunt mai lungi și prăjiturile nu se rumenesc uniform.

Așezați întotdeauna formele pentru prăjituri pe grătar.



## Tabele








Datele din tabel se referă la introducerea preparatelor în cuptorul rece. Astfel, economisiți energie. Dacă preîncălziți cuptorul, duratele de preparare indicate se reduc cu 5-10 minute.

În tabele veți găsi modul de încălzire cel mai potrivit pentru diverse prăjituri și produse de patiserie. Temperatura și durata de preparare depind de cantitatea și de compoziția aluatului. De aceea, în tabele sunt prezentate „intervale” de valori. Utilizați inițial cea mai mică valoare, deoarece o temperatură mai scăzută permite rumenirea uniformă a preparatelor. Dacă este necesar, următoarea dată selectați o temperatură mai ridicată.










Observație: pe panoul interior al ușii cuptorului se poate forma condens, ca urmare a gradului ridicat de umezeală creat la utilizarea încălzirii superioare și inferioare speciale . Vaporii vor fi eliminați când deschideți ușa cuptorului.



Informații suplimentare găsiți în secțiunea „Recomandări pentru copt” din continuarea acestor tabele.

Prăjituri coapte în forme	Forme de copt	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Treapta de putere a microundelor	Durata totală de preparare, în minute
Pandișpan simplu	Formă pentru choux/savarină/ chec	2		160- 180	- -	50-60
Pandișpan fin (de exemplu, chec)*	Formă pentru choux/savarină/ chec	2		140- 160	-	60-70

Prăjituri coapte în forme	Forme de copt	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în ° C	Treapta de putere a microundelor	Durata totală de preparare, în minute
Aluat de tartă cu margini	Formă demontabilă	1		160-180	-	25-35
Blat de tort din aluat crescut	Formă pentru blat de tarte cu fructe	2		150-170	-	20-30
Pandișpan	Formă demontabilă	2		160-180	-	30-40
Prăjitură cu nucă	Formă demontabilă sau formă de chec	2		170-180	180 W	20-25
Tartă cu fructe sau prăjitură cu brânză de vaci, cocă fragedă*	Formă demontabilă de culoare închisă	1		180-200	180 W	40-50
Prăjitură cu fructe, pandișpan fin	Formă demontabilă sau formă pentru choux	2		170-190	90 W	30-35
Tarte sărate* (de exemplu, cu slănină/ceapă)	Formă demontabilă	1		200-220	180 W	40-50


\* Lăsați prăjiturile/tartele să se răcească în cuptor aprox. 20 de minute.






Prăjituri și produse de patiserie coapte în tavă		Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în ° C	Durata de preparare, în minute
Produse de patiserie cu aluat turnat sau dospit și umplutură uscată	Tava de copt	3		170-190	20-30
	Tava de copt + tava universală	2+4		150-170	35-45
Produse de patiserie cu aluat turnat sau dospit și umplutură de fructe*	Tava de copt	3		170-190	40-50
	Tava de copt + tava universală	2+4		160-180	50-60
Ruladă de biscuiți (preîncălzire)	Tava de copt	2		180-200	15-20
Brioșe împletite, cu 500 g de făină	Tava de copt	3		180-200	25-35
Cozonac, cu 500 g de făină	Tava de copt	3		150-170	65-75
Cozonac, cu 1 kg de făină	Tava de copt	3		140-160	85-95
Ștrudel dulce	Tava universală	2		180-200	60-80

<b>Prăjituri și produse de patiserie coapte în tavă</b>		<b>Nivel</b>	<b>Mod de încălzire</b>	<b>Temperatura în °C</b>	<b>Durata de preparare, în minute</b>
Pizza	Tava de copt	3		200-220	25-35
	Tava de copt +			170-190	35-45
	tava universală	2+4			









\* Utilizați tava universală mai adâncă la coacerea prăjiturilor cu fructe foarte însiropate.

\*\* În cazul în care coaceți simultan pe două niveluri, introduceți întotdeauna tava universală în cuptor deasupra tăvii de copt.

<b>Prăjituri coapte în tavă</b>	<b>Forma de copt</b>	<b>Nivel</b>	<b>Mod de încălzire</b>	<b>Temperatura în °C</b>	<b>Treapta de putere a microundelor, în W</b> <b>Durata de preparare, în minute</b>
Chec cu fructe	Tava universală	3		160-170	180 W, 25-35

<b>Pâine și chifle</b>		<b>Nivel</b>	<b>Mod de încălzire</b>	<b>Temperatura în °C</b>	<b>Durata de preparare, în minute</b>
Pâine din 1,2 kg de făină*, (preîncălzire)	Tava universală	2		300	8
				200	+35-45
Pâine din aluat dospit cu 1,2 kg de făină*, (preîncălzire)	Tava universală	2		300	8
				200	+40-50
Chifle (de exemplu, chifle de secară)	Tava de copt	4		190-210	20-30

\* Nu turnați apă direct în cuptorul fierbinte.

<b>Produse mici de patiserie</b>		<b>Nivel</b>	<b>Mod de încălzire</b>	<b>Temperatura în °C</b>	<b>Durata de preparare, în minute</b>
Biscuiți*	Tava de copt	3		160-180	10-25
	Tava de copt + tava universală*	2+4		140-160	25-35
	2 tăvi de copt ** + tava universală	1+3+4		140-160	30-40
Bezele	Tava de copt	3		80-100	100-150
Savarine	Tava de copt	2		220-240	30-40
Pricomigdale*	Tava de copt	2		110-130	30-40
	Tava de copt + tava universală	2+4		110-130	35-45
	2 tăvi de copt ** + tava universală	1+3+4		110-130	40-50

Produce mici de patiserie		Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare, în minute
Aluat pentru foietaj*	Tava de copt	3		180-200	20-30
	Tava de copt + tava universală	2+4		180-200	25-35
	2 tăvi de copt ** + tava universală	1+3+4		180-200	35-45

\* La coacerea simultană pe două niveluri, introduceți întotdeauna tava universală deasupra tăvii de copt. La coacerea simultană pe trei niveluri, introduceți tava universală la mijloc. Tava de sus poate fi scoasă mai devreme.

\*\* Puteți achiziționa tăvi de copt ca accesorii speciale din comerțul de specialitate.

## Recomandări pentru copt

**Doriți să utilizați propria dumneavoastră rețetă.**

Orientați-vă după o rețetă asemănătoare descrisă în tabelul de mai sus.

**Doriți să verificați dacă pan-dișpanul este complet copt.**

Cu ajutorul unui bețișor din lemn, înțepați blatul prăjiturii cu aproximativ 10 minute înaintea terminării duratei de preparare specificate în rețetă. Prăjitura este coaptă atunci când aluatul nu se lipește de bețișor.

**Prăjitura se lasă după scoaterea din cuptor.**

Data viitoare, utilizați mai puțin lichid sau setați temperatura cuptorului cu 10 grade mai redusă. Se vor respecta timpii de omogenizare indicați în rețetă.

**Prăjitura a crescut mai mult în mijloc decât pe margini.**

Nu ungeți cu grăsime peretele lateral al formei demontabile. După coacere, desprindeți ușor prăjitura cu ajutorul unui cuțit.

**Partea de deasupra a prăjiturii este prea rumenită.**

Introduceți accesoriile cu un nivel mai jos, selectați o temperatură mai redusă și lăsați prăjitura la copt câteva minute în plus.

**Partea de jos a prăjiturii este prea rumenită.**



Introduceți accesoriile cu un nivel mai sus și selectați o temperatură mai redusă.

**Partea inferioară a prăjiturii este necoaptă.**

Introduceți accesoriile cu un nivel mai jos sau utilizați funcția de încălzire intensivă

**Doriți să coaceți în forme deschise la culoare.**

Formele metalice deschise la culoare sunt mai puțin adecvate pentru coacere, deoarece au tendința de a reflecta căldura.

Când coaceți produse de patiserie care necesită multă căldură în partea inferioară, este ideal să utilizați modul de încălzire intensivă . Pentru alte produse de patiserie, cum ar fi pandișpanul, puteți selecta și funcția de convecția aer 3D . Pe de altă parte, durata de preparare se va prelungi.

**Prăjitura este prea uscată**

După ce s-a copt, înțepați aluatul în mai multe locuri cu o scobitoare. Stropiți cu suc de fructe sau cu lichior. Data viitoare, alegeți o temperatură cu 10 grade mai ridicată și reduceți durata de preparare.

**Pâinea sau prăjitura (de exemplu, prăjitura cu brânză) are un aspect plăcut, dar este necoaptă în interior (moale, cu zone lichide).**

Data viitoare, utilizați mai puțin lichid și lăsați prăjitura la copt câteva minute în plus la o temperatură mai redusă. În cazul prăjiturilor cu umplutură de fructe, coaceți mai întâi aluatul, presărați-l cu migdale sau pesmet și apoi adăugați umplutura. Vă rugăm să respectați rețeta și durata de preparare.

**Biscuiții sau prăjiturile nu se desprind de tavă.**

Introduceți din nou tava în cuptor o scurtă perioadă de timp, apoi desprindeți imediat biscuiții. Data viitoare, acoperiți tava cu hârtie de pergament non-adezivă.


**Prăjitura nu se deprinde de formă la înclinarea acesteia.**

După coacere, lăsați prăjitura să se răcească 5-10 minute pentru a facilita scoaterea acesteia din formă. Dacă totuși nu se desprinde, dezlipiți marginile cu atenție cu ajutorul unui cuțit. Înțoarceți din nou prăjitura, apoi acoperiți de mai multe ori forma cu un șervet de bucătărie umed și rece. La prepararea următoarei prăjituri, ungeți foarte bine forma și presărați pesmet.

**Temperatura cuptorului măsurată de dumneavoastră diferă de valoarea indicată.**

Producătorul măsoară temperatura cuptorului cu ajutorul unui accesoriu de testare introdus pe nivelul din mijloc o anumită perioadă de timp. Fiecare recipient de gătit și accesoriu influențează temperatura măsurată, motiv pentru care veți constata întotdeauna diferențe.


**Aluatul nu este rumenit uniform.**

Pentru a obține produse de patiserie uniform rumenite, selectați o temperatură ușor mai mică. Coaceți produsele de patiserie delicate pe un singur nivel, utilizând modul de încălzire superioară și inferioară . Hârtia de pergament care depășește marginile tăvii poate împiedica circulația aerului. Tăiați întotdeauna hârtia la dimensiunile tăvii.

**Partea inferioară a tartei cu fructe este necoaptă. Sucul de fructe s-a scurs.**

Data viitoare, utilizați tava universală mai adâncă.

**Ați copt pe mai multe niveluri. Alimentele coapte în tava superioară sunt mai închise la culoare decât cele din tava inferioară.**

Pentru a coace pe mai multe niveluri, utilizați întotdeauna funcția de convecție aer 3D . Tavile introduse simultan în cuptor nu vor fi gata neapărat în același timp. Lăsați prăjiturile din tava inferioară 5-10 minute în plus în cuptor sau introduceți-le mai devreme.

**Se formează condens la coacerea prăjiturilor cu fructe proaspete.**

În timpul coacerii se pot forma vapori de apă. Aburul este evacuat prin orificiul situat deasupra sau dedesubtul mânerului ușii, în funcție de tipul de mâner. Acesta se poate condensa pe panoul de comandă sau pe exteriorul mobilierului învecinat și va începe să se scurgă sub formă de picături de condens. Acesta este un fenomen fizic normal.

---

## Carne, pui, pește

### Vesela

Puteți utiliza orice recipient termorezistent, adecvat pentru utilizarea în cuptorul cu microunde. Pentru bucățile mari de friptură, puteți utiliza tava universală. Alte recipiente din metal pot fi utilizate numai pentru frigerea fără utilizarea microundelor. Așezați întotdeauna recipientul în centrul grătarului. La scoaterea din cuptor, așezați vesela fierbinte din sticlă pe un șervet de bucătărie uscat. Dacă suprafața pe care se așează vasul este umedă sau rece, sticla se poate sparge.

### Recomandări pentru prepararea fripturii

Rezultatul obținut depinde de tipul și calitatea cărnii. La prepararea fripturilor din carne slabă, adăugați 2-3 linguri de lichid, iar la prepararea fripturilor la tavă adăugați 8-10 linguri, în funcție de dimensiunea bucăților de carne. Bucățile de carne vor trebui întoarse la jumătatea duratei de preparare.

Atunci când friptura este gata, lăsați-o 10 minute în cuptorul oprit cu ușa închisă, pentru ca sosul să se repartizeze uniform.

## Recomandări pentru coacerea cu grill

Atunci când utilizați grill-ul, închideți întotdeauna ușa cuptorului.

Preparați, dacă este posibil, bucăți de friptură de aceeași grosime. Acestea trebuie să aibă cel puțin 2-3 cm grosime pentru a se rumeni uniform și a-și păstra suculența. Condimentați bucățile de friptură numai după terminarea preparării acestora.

Așezați bucățile de carne direct pe grătar. Dacă preparați o singură bucată de carne, veți obține rezultate excelente dacă o așezați în centrul grătarului.

De asemenea, introduceți și tava universală pe nivelul 1 pentru a colecta sucul de carne și pentru a evita murdărirea cuptorului.




După trecerea a 2/3 din durata de preparare indicată, întoarceți bucățile de friptură.

Observație: rezistența grilului se conectează și se deconectează în permanență. Acest lucru este normal. Frecvența de funcționare depinde de treapta de grill selectată.

## Carne

Datele din tabel se referă la introducerea preparatelor în cuptorul rece. Valorile din tabel sunt orientative și pot diferi în funcție de calitatea și tipul cărnii utilizate.

Carnea congelată trebuie decongelată complet.

Carne		Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C, grill	Treapta de putere a microundelor, în W Durata de preparare, în minute	Durata totală de preparare, în minute
Friptură înăbușită	1 kg	2		200-210	360 W, 10 +180 W, 40-50	50-60
de vită (de exemplu coaste)	1,5 kg	Cu capac		180-200	360 W, 15 +180 W, 50-60	65-75
	2 kg			180-190	360 W, 20 +180 W, 75-85	95-105

Carne		Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C, grill	Treapta de putere a microundelor, în W Durata de preparare, în minute	Durata totală de preparare, în minute
Mușchi de vită	1 kg			220-240	-	70
	1,5 kg	Fără capac		210-230	-	80
	2 kg			200-220	-	90
Friptură de vită în sânge*	1 kg	Fără capac		220-230	180 W, 20-25	20-25
Biftec bine rumenit Biftec în sânge		Grătar		Treapta 3	-	20
		Grătar		Treapta 3	-	15
Carne de porc fără șorici (de exemplu, ceafă)	1 kg	Fără capac		200-210	360 W, 20 +90 W, 60-70	80-90
	1,5 kg			180-200	360 W, 25 +90 W, 70-80	95-105
	2 kg			160-170	360 W, 30 +90 W, 70-80	100-110
Carne de porc cu șorici ** (de exemplu, spată, ciolan)	1 kg	Fără capac		200-220	-	100
	1,5 kg			190-210	-	140
	2 kg			190-210	-	160
Ciolan de porc afumat cu os	1 kg	Cu capac	-	-	360 W, 35-40	35-40
Ruladă de carne tocată	750 g	Fără capac		200-220	360 W, 25-30	25-30
Cârnați	Aprox. 750 g	Grătar pentru grill***		Treapta 3	-	15
Friptură de vițel	1 kg	Fără capac		180-190	180 W, 45-50	50-60
	2 kg			160-170	180 W, 70-80	80-90
Pulpă de miel dezosată	1,5 kg	Fără capac		180-190	180 W, 20 +90 W, 40-50	60-70

\* Întoarceți friptura de vită la jumătatea duratei de preparare. Atunci când este gata, înveliți-o într-o folie de aluminiu și lăsați-o 10 minute în cuptor.

\*\* Tăiați șoricul cărnii de porc; dacă doriți să o întoarceți, așezați partea cu șorici în contact cu tava.

\*\*\* Așezați întotdeauna grătarul pentru grill în tava universală.

## Pui

---

Datele din tabel se referă la introducerea preparatelor în cuptorul rece.












Carnea de pasăre congelată trebuie decongelată complet.

Dacă frigeți carnea direct pe grătar, introduceți și tava universală pe nivelul 1. Așezați grătarul pentru grill în tava universală, astfel încât cele două părți să se suprapună în mijloc, ca protecție împotriva stropilor. Pentru a unge carnea cu sos, cele două părți pot fi împinse împreună, pentru a avea acces mai ușor la sos.

Când se gătește carne de pasăre sau găscă, străpungeți pielea de pe partea inferioară a aripilor pentru a permite scurgerea grăsimii.

Întoarceți păsările întregi după trecerea a 2/3 din durata de preparare.





Produsele din carne de pasăre vor fi crocante dacă le ungeți cu unt, apă sărată sau suc de portocale la sfârșitul perioadei de coacere.

Pasăre			Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C, grill	Treapta de putere a microundelor, în W Durata de preparare, în minute	Durata totală de preparare, în minute
2 jumătăți de pui, 4 jumătăți de pui	de 400 g	Grătar pentru grill*	2		Treapta 1	360 W, 25-30	25-30
			2		Treapta 1	360 W, 30-35	30-35
Bucăți de pui	de 500 g – 1 kg	Grătar pentru grill*	2		Treapta 2	360 W, 20-25	20-25
1 pui întreg	de câte 1 kg	Grătar*	2		220-240	360 W, 30-40	30-40
2 pui întregi			2		220-240	360 W, 30-40	30-40
4 pui întregi			2		220-240	360 W, 40-50	40-50
Rață	1,7 kg	Grătar	2		210-220	180 W, 15 +90 W, 30-45	45-60
Gâscă umplută	3 kg	Grătar	2		220-220	180 W, 20 +90 W, 60-70	80-90
	4 kg	Grătar	2		190-200	180 W, 25 +90 W, 70-85	95-110
Curcan fraged umplut	3 kg	Grătar	2		190-210	180 W, 65-75	65-75
2 pulpe de curcan	de 800 g	Grătar pentru grill*	2		210-220	360 W, 20 +90 W, 35-45	55-65

\* Introduceți întotdeauna grătarul pentru grill în tava universală.

# Pește

Datele din tabel se referă la introducerea preparatelor în cuptorul rece.

Pește		Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C, grill	Treapta de putere a microundelor, în W	Durata de preparare, în minute	Durata totală de preparare, în minute
Pește fript	de 300 g	Grătar	3		Treapta 3	180 W, 12-15	12-15
	1 kg	pentru	2		Treapta 2	360 W, 25-30	25-30
	1,5 kg	grill*	2		190	360 W, 30-35	30-35
Păstrăv	300 g	Cu capac	2	-	-	600 W, 5-7	5-7
Pește congelat	400 g	Cu capac	2	-	-	600 W, 10-12	10-12
Pește feliat (de exemplu, crochete de pește)		Grătar pentru grill*	4		Treapta 3	180 W, 15-18	15-18

\* Introduceți întotdeauna grătarul pentru grill în tava universală.

## Recomandări pentru coacerea tradițională și coacerea cu grill

**Tabelul nu conține valori pentru greutatea fripturii pe care doriți să o preparați**

**Cum puteți verifica dacă friptura este gata**

**Friptura este prea închisă la culoare iar crusta este arsă**

**Friptura are aspect plăcut, dar sosul este ars**

**Friptura are un aspect plăcut, dar sosul este limpede și fără gust**

Selectați programul pentru greutatea inferioară cea mai apropiată și prelungiți durata de preparare.

Utilizați un termometru pentru carne (disponibil în comerțul de specialitate) sau efectuați „testul lingurii”. Apăsăți carnea cu lingura. Dacă simțiți rezistență, friptura este gata. Dacă lingura se afundă, prelungiți durata de preparare.

Verificați nivelul de introducere a tăvii în cuptor și temperatura selectată.

La următoarea preparare, alegeți un vas pentru friptură mai mic și adăugați mai mult lichid.

La următoarea preparare, alegeți un vas pentru friptură mai mare și adăugați mai puțin lichid.

## La stropirea fripturii se degajă vapori

Utilizați funcția de grill cu convecție aer în locul încălzirii superioare și inferioare. Astfel, sosul nu se va mai încălzi la fel de mult și se vor degaja mai puțini vapori.

## Nu a fost setată o treaptă de putere pentru microunde.

### Friptura nu este bine pătrunsă.

Secționati friptura, preparați sosul în vasul acesteia, introduceți felile de carne în sos și terminați prepararea utilizând numai puterea microundelor.




Data viitoare, utilizați microundele de la începutul procesului de preparare. Dacă deschideți ușa cuptorului, trebuie să activați din nou funcția de microunde după închiderea ușii. Utilizați un termometru pentru carne și lăsați friptura încă 10 minute în cuptor.

# Produse gratinate, sufleuri, pâine prăjită

Datele din tabel se referă la introducerea preparatelor în cuptorul rece.

Așezați preparatul într-un recipient adecvat pentru microunde și amplasați-l pe grătar.

Budinca de paste, cartofii gratinați și ștrudelul pot fi coapte direct în tava universală.

Preparat	Veselă	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C, grill	Treapta de putere a microundelor, în W Durata de preparare, în minute	Durata totală de preparare, în minute
Sufleuri dulci (de exemplu, sufleuri cu brânză de vaci sau cu fructe)	Formă de sufleu	3		170-190	180 W, 25-30	25-30
Sufleuri picante pe bază de ingrediente fierte (de exemplu, budincă de paste)	Formă de sufleu, tavă universală	3		190-210	360 W, 15-25	15-25
		3		190-210	600 W, 10-15	10-15

Preparat	Veselă	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C, grill	Treapta de putere a microundelor, în W Durata de preparare, în minute	Durata totală de preparare, în minute
Sufleuri picante pe bază de ingrediente crude* (de exemplu, cartofi gratinați)	Formă de sufleu, 1 kg	2		190-210	600 W, 15 +180 W, 10-15	25-30
	Tavă universală, 1,5 kg	2		190-210	600 W, 15 +180 W, 15-20	30-35
Pâine prăjită						
4 felii	Grătar	5		Treapta 3	-	6-7
12 felii	sau grătar pentru grill**	5		Treapta 3	-	4-5
Pâine prăjită gratinată						
4 felii	Grătar sau grătar pentru grill**	4		Treapta 3	-	7-10
12 felii		4		Treapta 3	-	5-8

\* Sufleul nu trebuie să fie mai înalt de 2 cm.  
\*\* Introduceți întotdeauna grătarul pentru grill în tava universală.



## Alimente congelate

Vă rugăm să respectați indicațiile producătorului, înscrise pe ambalaj.

Datele din tabel se referă la introducerea preparatelor în cuptorul rece.

Scoateți produsele congelate din ambalajul din aluminiu și introduceți-le în recipiente adecvate pentru microunde, de exemplu, o farfurie pentru supă sau un vas din sticlă sau ceramică rezistent la microunde.

Preparat	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Treapta de putere a microundelor, în W Durata de preparare, în minute	Durata totală de preparare, în minute	
Ștrudel cu fructe*	Tavă universală	3		180-200	-	40-50
Cartofi pai	Grătar pentru grill*	3		240-260	-	25-30

Preparat	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Treapta de putere a microundelor, în W Durata de preparare, în minute	Durata totală de preparare, în minute
Pizza	Grătar 2		200-220	360 W, 10-12	10-12
Pizza-baghetă	Grătar 3		220-230	180 W, 12-14	12-14


\* Tapetați accesoriile cu hârtie de pergament. Asigurați-vă că această hârtie de pergament este adecvată pentru utilizarea la aceste temperaturi.  
\*\* Introduceți întotdeauna grătarul pentru grill în tava universală.

## Observație





În timpul coacerii alimentelor congelate, tava universală se poate deforma. Acest lucru se datorează variațiilor mari de temperatură la care este supus accesoriul. Deformarea dispare de la sine în timpul coacerii sau frigării.

## Preparate speciale

Cu ajutorul acestui cuptor, puteți seta temperaturi de la 20 până la 300 °C. Astfel, vă reușește iaurtul cremos la 38 - 40 °C, la fel de bine ca și o pizza crocantă la 280 - 300 °C. Pur și simplu încercați.

Vesela	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare, în minute
Iaurt dintr-un litru de lapte	Cești sau borcane cu filet, 1		40	6-8 ore

Fierbeți laptele (3,5 % grăsime), apoi răciți-l la 45 °C. Amestecați-l cu 150 g de iaurt, turnați-l în cești sau borcane mici cu filet și așezați-le neacoperite pe grătar. Preîncălziți cuptorul timp de 5 minute la 45 °C, apoi preparați iaurtul conform indicațiilor.

	Vesela	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare, în minute
Pizza*, clătite* (aluat dospit cu umplutură subțire), preîncălzire	Formă de pizza sau	1		300	7-12 min.
	tavă universală	3		300	7-12 min.
Carne în aluat de pâine* Preîncălzire la 280-300 °C	Tavă universală	2		170-190	110-120 min.
Între 750 g și 1 kg de carne și aceeași cantitate de aluat de pâine					
Pește întreg, 2 kg, de exemplu, somon, proaspăt	Grătar pentru grill*	2		280-300	10 min.
				95	50-60 min.
Așezați peștele pregătit pe grătarul pentru grill. Preîncălziți cuptorul la 280-300 °C, frigeți peștele 10 minute la această temperatură, apoi reveniți la 95 °C.					
* Utilizați hârtie pergament numai dacă este adecvată pentru utilizarea la aceste temperaturi.					
** Introduceți întotdeauna grătarul pentru grill în tava universală.					

Lampa cuptorului se aprinde automat dacă sunt decongelate alimente perisabile la 20 °C. În intervalul 30-60 °C, lampa cuptorului rămâne stinsă. Acest lucru oferă un control optim.

## Înăbușirea


Înăbușirea este metoda ideală de preparare a bucăților de carne slabă, fie că acestea trebuie gătitе în sânge sau trebuie să fie bine pătrunse. Carnea rămâne suculentă și devine fragedă. Avantajul dumneavoastră: dispuneți de flexibilitate la stabilirea meniului, întrucât carnea suculentă se menține caldă fără probleme.

## Recipientele de gătit

Utilizați un vas plat, de exemplu, un platou din porțelan.

---

## Procedați astfel

1. Utilizați selectorul de funcții pentru a selecta încălzirea superioară/inferioară  și selectorul de temperatură pentru a seta valoarea de 90 °C. Preîncălziți cuptorul și o tavă prin așezarea acestuia pe grătar, la nivelul 2.
2. Încingeți puțină grăsime într-o tigaie. Prăjiți superficial carnea la temperatură înaltă și transferați-o imediat în tava preîncălzită.
3. Introduceți tava cu carne în cuptor și continuați prepararea. Pentru majoritatea tipurilor de carne, este ideală o temperatură de 90 °C.

---

## Recomandări pentru înăbușire

- Folosiți numai carne proaspătă.
- Frigeți carnea la o temperatură ridicată și pe o durată suficientă de timp.
- Nu acoperiți carnea în cuptor, la prepararea ulterioară.
- Nici măcar bucățile mari de carne nu trebuie să fie întoarse.
- Carnea poate fi tăiată imediat după înăbușire. Nu este necesar să o lăsați să se răcească.
- Prin metoda specială de preparare, carnea rămâne în sânge la mijloc. Însă nu este crudă sau nefăcută.

---

## Tabele

Pentru înăbușire sunt adecvate toate bucățile de carne de vită, porc, mânzat și miel. Duratele de prăjire și preparare ulterioară depind de dimensiunea bucății de carne.

Duratele de prăjire sunt valabile pentru introducerea în grăsimea încinsă.

	<b>Prăjire inițială pe arzător (minute)</b>	<b>Preparare ulterioară în cuptor (minute)</b>
<b>Bucăți mici de carne</b>		
Cuburi sau fâșii	Aproximativ 1-2	20-30
Șnițele, fripturi sau medalioane mici	Pe fiecare parte 1-2	35-50
<b>Bucăți medii de carne</b>		
File întreg (400-800 g)	Aproximativ 4-5	75-120
Spată de miel (aproximativ 450 g)	Pe fiecare parte 2-3	50-60
Cotlet dublu	Aproximativ 7-9	100-120
<b>Bucăți mari de carne</b>		
File întreg (de la 900 g)	Aproximativ 6-8	120-150
Grătar (600 g-1 kg)	Aproximativ 8-10	120-150
Fripturi (1,1-2 kg)	Aproximativ 8-10	180-270

## Recomandări pentru înăbușire

**Carnea înăbușită în cuptor nu este la fel de fierbinte precum carnea prăjită în mod obișnuit.** Încălziți farfuriile și serviți sosurile fierbinți.

**Doriți să mențineți caldă carnea înăbușită.**



După înăbușire, deplasați selectorul de temperatură înapoi la 70 °C. Bucățile mici de carne pot fi menținute calde până la 45 de minute, iar bucățile mari până la două ore.

## Decongelarea

Scoateți alimentele din ambalaj și așezați-le într-un recipient adecvat, pe grătar.

Vă rugăm să respectați indicațiile producătorului, înscrise pe ambalaj.





Durata de decongelare depinde de tipul și cantitatea alimentelor.

	Accesorii	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C
<b>Alimente congelate delicate</b> de exemplu, prăjituri cu frișcă, savorine, torturi de ciocolată sau cu glazură, fructe etc.	Grătar	2		20 °C
<b>Produse congelate diverse*</b> Pui, cârnați și carne, pâine, chifle, prăjituri și alte produse de patiserie	Grătar	2		50 °C

\* Acoperiți alimentele cu o folie specială pentru microunde. Așezați pasărea cu pieptul pe farfurie.

## Deshidratarea

- Alegeți doar fructe și legume proaspete, apoi spălați-le foarte bine.
- Lăsați-le să se scurgă de apă sau ștergeți-le.
- Tapetați tava de copt și grătarul cu hârtie de pergament sau hârtie impermeabilă la grăsime.

Preparat	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Durata, în ore
600 g felii de mere	2+4		50-80	Aprox. 5
800 g felii de pere	2+4		50-80	Aprox. 8
1,5 kg prune proaspete sau uscate	2+4		50-80	Aprox. 10
200 g verdețuri proaspete, spălate	2+4		50-60	Aprox. 3

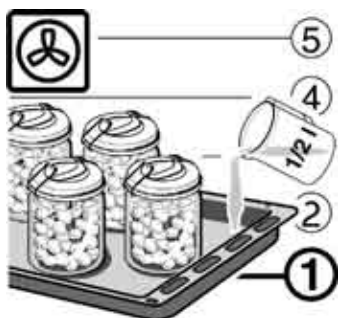
**Observație:** Întoarceți de mai multe ori fructele sau legumele foarte zemoase. Odată procesul de uscare terminat, scoateți imediat din hârtie alimentele deshidratate.


# Conservarea

## Modul de preparare

- ❑ Borcanele și garniturile din cauciuc trebuie să fie curate și nedeteriorate. Utilizați, dacă se poate, borcane de aceeași mărime. Valorile indicate în tabel se referă la borcane rotunde de 1 litru. **Atenție!** Nu utilizați borcane mai mari sau de înălțimi diferite. Capacele acestora riscă să se spargă.
- ❑ Alegeți doar fructe și legume proaspete. Spălați-le foarte bine.
- ❑ Umpleți borcanele cu fructe sau legume. Dacă este necesar, ștergeți din nou borcanele, întrucât acestea trebuie să fie curate. Puneți pe fiecare borcan în parte o garnitură din cauciuc umedă și un capac. Închideți-le cu cleme.
- ❑ Nu introduceți niciodată mai mult de 6 borcane în cuptor.
- ❑ Duratele menționate în tabel sunt orientative. Acestea pot fi influențate de temperatura ambiantă, numărul de borcane, cantitatea și temperatura conținutului borcanelor. Înainte de a modifica setările sau de a opri cuptorul, asigurați-vă că fructele sau legumele fierb.

## Procedura de setare



1. Introduceți tava universală pe nivelul 1. Așezați borcanele în tavă astfel încât acestea să nu se atingă între ele.
2. Turnați ½ litru de apă fierbinte (la aprox. 80 °C) în tava universală.
3. Închideți ușa cuptorului.
4. Rotiți selectorul de funcții în poziția .
5. Rotiți selectorul de temperatură între 140-150 °C.
6. Apăsăți tasta Start.

## Conservarea fructelor

Din momentul în care conținutul borcanelor începe să clocotească, adică atunci când bulele se succed rapid la suprafață – după aprox. 30 - 40 de minute – readuceți selectorul de temperatură la 30 °C.

Vă recomandăm să scoateți borcanele din cuptor după 25-35 de minute de menținere la cald. Dacă sunt lăsate în cuptor o perioadă prea îndelungată pentru a se răci, este posibilă formarea bacteriilor, care pot cauza deteriorarea prematură a fructelor conservate. Deconectați selectorul de funcții.

Fructe în borcane de 1 litru	După începerea clocotirii	Căldură reziduală
Mere, coacăze roșii/negre, căpșuni	Reduceți treapta	Aprox. 25 min.
Cireșe, caise, piersici, agrișe	Reduceți treapta	Aprox. 30 min.
Piure de mere, pere, prune	Reduceți treapta	Aprox. 35 min.

## Conservarea legumelor

Din momentul în care conținutul borcanelor începe să clocotească, poziționați selectorul de temperatură la 120-140 °C, apoi readuceți-l la 30 °C.

Consultați tabelul pentru a afla momentul în care trebuie să opriți cuptorul.

Legume cu păstrare la rece în borcane de 1 litru	După fierberea clocotită la 120-140 °C	Căldură reziduală
Castraveți	-	Aprox. 25 min.
Sfeclă roșie	Aprox. 30 min.	Aprox. 30 min.
Varză de Bruxelles	Aprox. 40 min.	Aprox. 30 min.
Fasole, varză roșie, gulii	Aprox. 50 min.	Aprox. 30 min.
Mazăre	Aprox. 60 min.	Aprox. 30 min.

## Scoaterea borcanelor din cuptor

Nu așezați borcanele pe o suprafață rece sau umedă, pentru că acestea s-ar putea sparge.

## Conservarea cu ajutorul microundelor

Cantitățile mici de fructe pot fi conservate într-un mod simplu și rapid cu ajutorul microundelor.

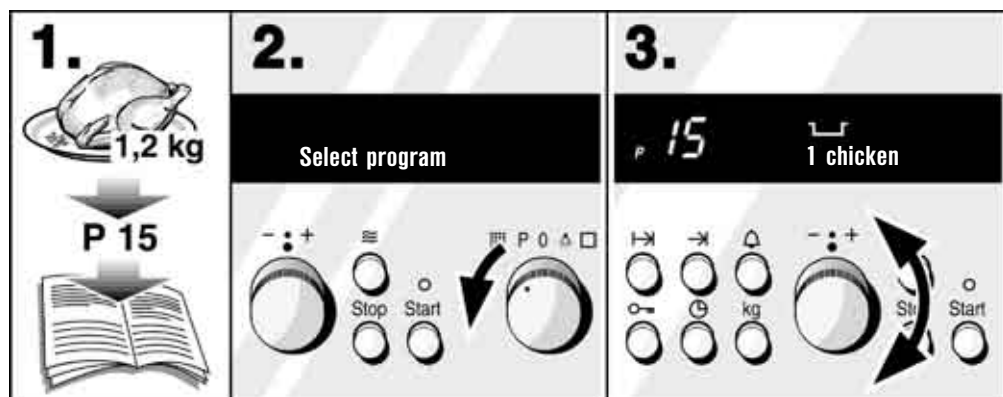
Utilizați numai fructe proaspete. Tăiați fructele și amestecați-le cu zahăr. Introduceți compoziția într-un recipient mare, adecvat pentru microunde, și amplasați-l pe grătar la nivelul 2.

Utilizați treapta de putere de 600 W pentru a aduce amestecul de fructe la fierbere, amestecând de câteva ori. Turnați amestecul într-un borcan curat din sticlă, cu capac cu filet.

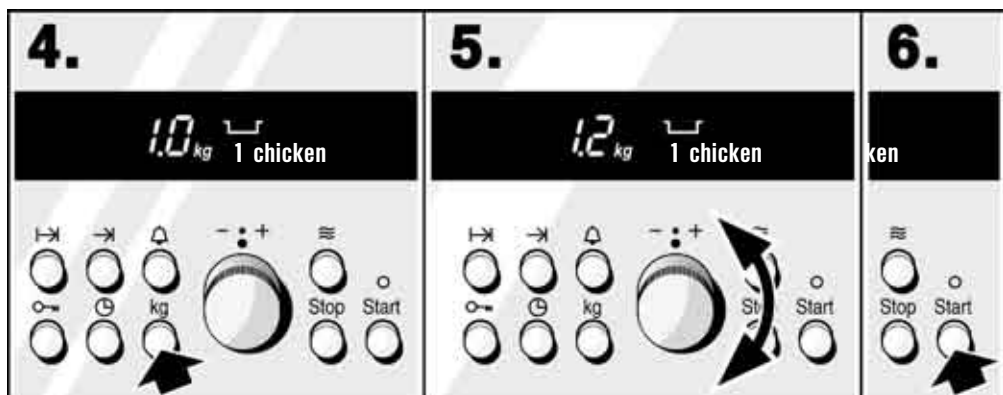
Gemul își menține proprietățile o perioadă limitată.

## Programarea automată

### Procedura de setare



1. Selectați programul adecvat din tabel.
2. Rotiți selectorul de funcții la „P”.
3. Utilizați butonul rotativ pentru a seta numărul de program de care aveți nevoie.  
Rotiți butonul spre dreapta: numerele programelor sunt afișate în ordine crescătoare, începând de la 01.  
Rotiți butonul spre stânga: se afișează „Memory”, urmat de numerele programelor în ordine descrescătoare.



**4.** Apăsați tasta „kg”. Se afișează valoarea recomandată.

**5.** Utilizați butonul rotativ pentru a seta greutatea preparatului.

**6.** Apăsați tasta Start. După câteva secunde, durata de preparare începe să se deruleze pe afișaj.

#### După terminarea duratei setate

Se emite un semnal sonor. Acesta poate fi oprit mai devreme prin apăsarea tastei Stop sau prin deschiderea ușii cuptorului.

Afișajul indică un 0 și mesajul „Enjoy your meal” („Poftă bună”) sau „Defrosting complete” („Decongelare terminată”). Deconectați selectorul de funcții.

Deconectați selectorul de funcții.

#### Anularea

#### Observații

- Dacă între timp deschideți ușa cuptorului, programarea automată este întreruptă. Apăsați din nou tasta Start după ce ați închis ușa.
- Durata de preparare rămasă se derulează pe afișajul ceasului. Dacă doriți să știți cât mai durează programul automat, apăsați tasta pentru durata de preparare I→I. Durata rămasă este afișată timp de câteva secunde.
- Dacă între timp doriți să vedeți numărul de program sau greutatea, apăsați tasta „kg”. Informațiile necesare vor fi afișate timp de câteva secunde.

## Conectarea și deconectarea automată a cuptorului

Utilizați numai carne sau pește proaspăt. Produsele congelate s-ar putea decongela între timp. **Nu lăsați alimentele prea mult timp în cuptor. Dacă nu sunt răcite, carnea și peștele sunt ușor perisabile.** Efectuați setările, urmând instrucțiunile de la punctele **1** până la **5** și apoi treceți imediat la punctele **7 - 9**.



**7.** Apăsați tasta orei de terminare gătirii →I. Se afișează ora la care preparatul va fi gata.

**8.** Utilizați butonul rotativ pentru a seta noua oră de terminare a gătirii.

**9.** Apăsați tasta Start.

Programul automat pornește și se oprește automat. Afișajul ceasului indică ora de terminare a gătirii până la pornirea cuptorului. Ulterior, durata de preparare începe să se deruleze pe afișaj.

### După terminarea duratei

Se emite un semnal sonor. Acesta poate fi oprit mai devreme prin apăsarea tastei Stop. Afișajul indică un 0 și mesajul „Enjoy your meal” („Poftă bună”). Deconectați selectorul de funcții.

### Anularea programului

Deconectați selectorul de funcții.

### Observație

Ora la care preparatul va fi gata este afișată timp de câteva secunde dacă apăsați tasta orei de terminare a gătirii →I.

### Cât timp durează prepararea alimentului?

Dacă doriți să știți în prealabil cât va dura prepararea alimentului, trebuie să efectuați setările după cum este descris la punctele **1 - 5**. Durata de preparare va apărea pe afișajul ceasului. Puteți anula programul prin deconectarea selectorului de funcții.

## Programele de decongelare

Utilizarea microundelor facilitează decongelarea rapidă a alimentelor congelate.

Scoateți din ambalaj alimentele ce urmează a fi decongelate și cântăriți-le. Greutatea este necesară pentru setarea funcției de programare automată.

Utilizați un vas plat, adecvat pentru microunde, de exemplu, o farfurie din sticlă sau porțelan.

Așezați alimentele pe farfurie și distribuiți-le cât mai uniform. Așezați farfuria pe grătar la nivelul 2.

După decongelare, alimentele trebuie păstrate în cuptor încă aproximativ 10-20 minute.

	<b>Vesela adecvată</b>	<b>Numărul programului</b>	<b>Interval de greutate</b>
Carne	Vită, porc, miel, carne tocată	1	0,5-2,0 kg
Pui	Pui întreg, copane de pui	2	0,8-3,0 kg
Pește	Pește întreg, file de pește	3	0,2-1,0 kg
Legume	Toate legumele congelate	4	0,2-1,0 kg
Fructe de pădure	Toate fructele de pădure congelate	5	0,2-1,0 kg
Prăjituri	Pandișpan, produse de patiserie din aluat dospit, prăjituri fără cremă	6	0,1-1,5 kg
Pâine	Pâine și chifle	7	0,2-1,5 kg

## Programele de gătire

Utilizarea microundelor facilitează gătitul alimentelor într-un mod rapid și simplu.

Utilizați un vas rezistent la microunde, acoperit cu un capac, de exemplu, din sticlă, ceramică sau porțelan. Vasul trebuie să fie suficient de întins pentru ca alimentele să se poată distribui cât mai uniform. Pentru prepararea orezului este necesar un recipient înalt, întrucât la fierberea cerealelor se formează multă spumă.

Cântăriți alimentul și așezați-l în vas. Aveți nevoie de această valoare pentru setarea funcției de programare automată.

Tabelul indică la ce alimente trebuie să adăugați lichide.

Acoperiți vasul cu un capac și amplasați-l pe grătar la nivelul 2.

Introduceți întotdeauna preparatele în cuptorul rece.

Alimente proaspete	Vesela adecvată	Numărul programului	Interval de greutate	Adăugare de lichid
Legume proaspete	Ardei, chimen dulce, morcovi, gulii, conopidă, varză albă, vinete, dovlecei	8	0,2-1,0 kg	1 linguriță la 100 g
Legume congelate	Fasole, mazăre, varză de Bruxelles, conopidă, broccoli, morcovi, gulii	9	0,2-1,0 kg	nu
Cartofi	Cartofi	10	0,2-1,0 kg	1 linguriță la 100 g
Orez*	Prefiert, cu bob lung, <b>nu</b> organic sau sălbatic	11	0,2-1,0 kg	*
Pește congelat	Pește întreg, pește file	12	0,2-1,0 kg	nu

\* \* Adăugați o cantitate dublă de lichid și setați greutatea totală.

## Programele rapide

Utilizarea microundelor facilitează prepararea rapidă a fripturilor crocante sau a pizzei. Utilizați vase fără capac pentru programele rapide. Introduceți întotdeauna preparatul în cuptorul rece.

Cântăriți carnea sau păsările proaspete sau complet decongelate. Pentru pizza, utilizați greutatea specificată pe ambalaj. Aveți nevoie de această valoare pentru setarea funcției de programare automată.

## Carne

Utilizați un vas înalt, termorezistent și adecvat pentru utilizarea la microunde, de exemplu, sticlă sau ceramică termorezistentă. Friptura trebuie să acopere aproximativ 2/3 din baza vasului.

Condimentați friptura și introduceți-o în vas. Nu adăugați legume sau lichid, în caz contrar friptura nu se va coace suficient. Pentru a frige carnea odată cu legumele, selectați programul automat adecvat.

Așezați vasul pe grătar la nivelul 2.

Se emite un „semnal pentru întoarcere” după trecerea a 2/3 din durata de preparare. Acum puteți întoarce friptura.

La terminarea duratei de preparare, friptura trebuie lăsată 5-10 minute în cuptorul oprit.

## Pasăre

Cel mai bine este să preparați carnea de pasăre direct pe grătar. Introduceți tava universală cu grătarul pentru grill pe nivelul 1, pentru a vă asigura că sucurile scurse sunt colectate.

Dacă doriți să preparați mai mulți pui simultan, aceștia trebuie să fie de aceeași mărime. Introduceți greutatea celui mai mare pui.

Mai întâi, așezați puiul cu pieptul în jos. Întoarceți puiul la trecerea a 2/3 din durata de preparare cu grill (semnal de întoarcere).

În cazul puilor umpluți, trebuie să introduceți greutatea totală, inclusiv umplutura.

Carnea de pasăre poate fi servită imediat după preparare.

## Pizza congelată

Acoperiți grătarul cu hârtie pergament și introduceți pizza congelată.

Introduceți grătarul în cuptor pe nivelul 2.

Preparate proaspete	Vesela adecvată	Numărul programului	Interval de greutate	Adăugare de lichid
Friptură de vită	Friptură de vită	13	1,0-2,0 kg	nu
Friptură de porc	Spată, ceafă, gușă, file, mușchi de la pulpă	14	0,5-3,0 kg	nu
Pui, 1 bucată		15	0,8-1,5 kg	nu
2 bucăți de pui	De aceeași dimensiune	16	0,8-1,5 kg	nu
3 bucăți de pui	De aceeași dimensiune	17	0,8-1,5 kg	nu
4 bucăți de pui	De aceeași dimensiune	18	0,8-1,5 kg	nu
Rață, 1 bucată		19	1,0-3,0 kg	nu
2 bucăți de rață	De aceeași dimensiune	20	1,0-3,0 kg	nu
Pui umplut	Rață, găscă	21	1,0-4,0 kg	nu

Preparate proaspete	Vesela adecvată	Numărul programului	Interval de greutate	Adăugare de lichid
Friptură de mânzat	Mușchi sau file, fără umplătură	22	0,5-2,0 kg	nu
Pulpă de miel	Pulpă dezosată	23	0,5-2,5 kg	nu
Pulpă de miel, în sânge	Pulpă dezosată	24	0,5-2,5 kg	nu
Pizza congelată		25	0,2-1,0 kg	nu

## Programele automate

Introduceți întotdeauna preparatul în cuptorul rece.

### Frigerea într-un vas etanș

Utilizând programarea automată, veți putea pregăti preparate înăbușite delicioase, fripturi suculente și tocănițe gustoase, fără a trebui să întoarceți sau să stropiți carnea și menținând astfel cuptorul mai curat.

Microundele nu pot fi utilizate pentru programele automate.

### Ce trebuie să știți despre veselă

Programarea automată este adecvată numai pentru frigerea într-un vas etanș. Din acest motiv, utilizați întotdeauna un vas de frigere cu un capac care se închide corect.

### Vesela adecvată

Include vase termorezistente (până la 300 °C). Utilizați vase din sticlă sau ceramică. Dacă doriți să utilizați un vas de frigere din oțel emailat, fontă sau aluminiu extrudat, adăugați mai mult lichid. Preparatul va fi mai închis la culoare.

Vă rugăm să respectați instrucțiunile producătorului de vase.

Carnea își poate mări volumul în timpul procesului de frigere. Din acest motiv, trebuie să existe o distanță de minim 3 cm între carne și capacul vasului.

În ceea ce privește dimensiunea vasului, carnea trebuie să acopere aproximativ două treimi din baza vasului. În acest fel, sucurile de carne vor putea fi colectate.

## Vesela neadecvată

Vasele din aluminiu ușor și lucios, ceramică nesmălțuită și cele cu mânere din plastic nu sunt corespunzătoare.

## Carne

Alegeți un vas adecvat, cu capac.

Cântăriți carnea proaspătă sau congelată. Aveți nevoie de această valoare pentru setarea funcției de programare automată.

Tabelul cu programe indică dacă trebuie să adăugați lichid. Dacă da, turnați suficient lichid, de exemplu, supă sau vin, pentru a acoperi baza vasului gol.

Asezonați friptura și introduceți-o în vas.

Așezați vasul cu capac pe grătar la nivelul 2.

## Pește

Alegeți un vas adecvat, cu capac.

Cântăriți peștele. Aveți nevoie de această valoare pentru setarea funcției de programare automată.

Curățați peștele și adăugați lămâie și sare după gust.

Pește înăbușit: adăugați lichid, de exemplu vin sau suc de lămâie, până la o înălțime de aproximativ 1/2 cm.

Pește prăjit: treceți peștele prin făină și ungeți-l cu unt topit.

Așezați vasul cu capac pe grătar, la nivelul 2.

Observație: peștele se prepară cel mai bine dacă este așezat în vas „în poziția de înot”.



## Tocăniță

Puteți combina diferite tipuri de carne și legume proaspete.

Tăiați carnea în bucățele. Bucățile de pui pot fi preparate fără a fi tăiate.

Adăugați o cantitate egală până la dublă de legume față de cantitatea utilizată în cazul cărnii.

De exemplu, la 0,5 kg de carne, se vor utiliza între 0,5 kg și 1 kg de legume proaspete.

Determinați greutatea combinată a cărnii și a legumelor. Aveți nevoie de această valoare pentru setarea funcției de programare automată.

Adăugați între o optime și un sfert de litru de lichid. Așezați vasul cu capac pe grătar, la nivelul 2.

<b>Preparate proaspete</b>	<b>Vesela adecvată</b>	<b>Numărul programului</b>	<b>Interval de greutate</b>	<b>Adăugare de lichid</b>
Friptură de vită	Coaste, spată, articulații, carne marinată	26	0,5-3,0 kg	da
Biftec	Mușchi de vită, coaste	27	0,5-2,5 kg	nu
Mușchiuleț englezesc	Mușchi de vită, coaste	28	0,5-2,5 kg	nu
Friptură de porc	Spată, ceafă, gușă, pulpă, file, mușchi	29	0,5-3,0 kg	da
Friptură crocantă	Spată cu șorici, burtă	30	0,5-2,5 kg	nu
Friptură de mânzat	Spată, pulpă, articulații, mușchi, piept umplut de mânzat	31	0,5-2,5 kg	da
Pulpă de miel	Pulpă dezosată	32	0,5-2,5 kg	da
Pulpă de miel, în sânge	Pulpă dezosată	33	0,5-2,5 kg	nu
Carne de pasăre	Pui, rață, găscă, pui de curcan	34	0,5-2,5 kg	nu
Pulpe de pasăre	Pulpe de pui, de curcan, de rață, de găscă	35	0,3-1,5 kg	nu
Piept de curcan	Piept de curcan, friptură	36	0,5-2,5 kg	da
Oaie, căprioară	Spată, ceafă, piept	37	0,5-2,5 kg	da
Carne de porc afumată, căprioară, vânat mic	Pulpă de căprioară sau iepure	38	0,5-3,0 kg	da
Ruladă de carne tocată	Carne tocată	39	0,3-3,0 kg	nu
Tocănițe	Rulade, tocăniță de carne și legume, gulaș unguresc	40	0,3-3,0 kg	da
Pește înăbușit	Păstrăv, șalău, crap, cod întreg	41	0,3-1,5 kg	da
Pește prăjit	Păstrăv, șalău, crap, cod întreg	42	0,5-1,5 kg	nu

<b>Preparate congelate</b>	<b>Vesela adecvată</b>	<b>Numărul programului</b>	<b>Interval de greutate</b>	<b>Adăugare de lichid</b>
Friptură de vită	Coaste, spată, pulpă	43	0,5-2,0 kg	da
Biftec	Mușchi de vită, coaste	44	0,5-2,0 kg	nu
Friptură de porc	Spată, ceafă, gușă, pulpă, file, mușchi	45	0,5-2,0 kg	da
Friptură de mânzat	Spată, pulpă, articulații, mușchi, rasol, piept umplut de mânzat	46	0,5-2,0 kg	da
Pulpă de miel	Pulpă dezosată	47	0,5-2,0 kg	da
Pulpă de miel, în sânge	Pulpă dezosată	48	0,5-2,5 kg	nu
Pulpe de pasăre	Pulpe de pui, de curcan, de rață, de găscă	49	0,3-1,5 kg	nu
Oaie, căprioară	Spată, ceafă, piept	50	0,5-2,0 kg	da
Căprioară, vânat mic	Pulpă de căprioară sau de iepure	51	0,5-2,0 kg	da

## Ce greutate specific?



<b>Preparate</b>	<b>Date introduse</b>
Fripturi și carne de pasăre	Greutatea cărnii
Ruladă de carne tocată	Greutatea totală
Tocănițe:	
- vegetariene (supă de legume)	Greutatea legumelor
- cu carne	Greutatea cărnii
Pulpe de pui	Greutatea celei mai mari pulpe
Pește	Greutatea totală a peștelui

## Recomandări referitoare la programarea automată

**Alimentele nu sunt decongelate complet.**

Programele de decongelare sunt concepute astfel încât alimentele să poată fi manevrate cu ușurință după decongelare.

**Greutatea fripturii sau a cărnii de pasăre depășește intervalul de greutate recomandat.**

Intervalul de greutate este limitat intenționat, deoarece rar se găsesc recipiente pentru prepararea fripturilor de mari dimensiuni. Preparați bucățile mari de carne cu funcția de încălzire superioară și inferioară  sau grill cu convecție aer .

**Friptura are aspect plăcut, dar sosul este prea închis la culoare.**

La următoarea preparare, alegeți un vas pentru friptură mai mic și adăugați mai mult lichid.

**Friptura are aspect plăcut, dar sosul este prea deschis și apos.**

La următoarea preparare, alegeți un vas pentru friptură mai mare și adăugați mai puțin lichid.

**Partea superioară a fripturii este prea uscată.**

Utilizați un vas cu un capac care se închide adecvat. Carnea foarte slabă rămâne suculentă dacă o împănăți cu felii de șuncă.

**Doriți să frigeți sau să prăjiți simultan mai multe pulpe de pui sau de curcan**

Pulpele trebuie să aibă aproximativ aceeași dimensiune. Determinați greutatea celei mai grele pulpe. Exemplu: două pulpe de curcan de 1,4 și 1,5 kg. Setați valoarea de 1,5 kg.

**Doriți să preparați păsări umplute.**

Programarea automată nu este adecvată pentru preparare păsărilor umplute. Rezultate optime se obțin prin pregătirea într-un vas neacoperit, pe grătar. Consultați specificațiile din tabel privind carnea de pasăre.


**Tocănița are aspect plăcut, dar carnea este prea deschisă la culoare.**

Data viitoare, aranjați carnea tăiată în cubulețe pe marginile vasului și așezați legumele în centru.

**Legumele din tocăniță sunt prea moi.**

La prepararea tocănițelor, introduceți greutatea totală a cărnii și a legumelor. Cu toate acestea, dacă doriți să mențineți legumele mai crocante, data viitoare introduceți numai greutatea cărnii.

**Doriți să folosiți un vas de coacere din oțel inoxidabil.**

Vesela din oțel inoxidabil este potrivită într-o măsură limitată pentru coacerea automată, deoarece suprafața lucioasă reflectă căldura. De aceea, friptura rămâne deschisă la culoare, iar carnea ar putea să nu fie friptă suficient. Dacă totuși doriți să folosiți un vas de coacere din oțel inoxidabil, îndepărtați capacul la sfârșitul preparării și meniți carnea prin coacerea la treapta de grill 3 , timp de 8-10 minute.

**În timpul preparării miroase a ars, dar friptura are aspect plăcut.**

Capacul vasului nu se închide corect sau carnea și-a mărit volumul și a împins capacul. Data viitoare, utilizați un capac adecvat. Asigurați-vă că între carne și capac există o distanță de minim 3 cm.

**Doriți să preparați la abur sau să frigeți mai mulți pești simultan.**

Folosiți numai pești de dimensiuni similare. Introduceți greutatea totală. Dacă, de exemplu, doriți să preparați doi păstrăvi de 0,6 kg și 0,5 kg, setați greutatea totală de 1,1 kg.

**Doriți să preparați o tocăniță vegetariană.**

Când preparați supe vegetariene utilizând programarea automată, asigurați-vă că folosiți numai legume „tari”, cum ar fi morcovii, fasolea păstăi, varza albă, țelina și cartofii. Cu cât legumele sunt tăiate mai mărunț, cu atât vor deveni mai moi. Acoperiți legumele cu lichid pentru a împiedica arderea acestora în partea superioară.

**Doriți să preparați carne congelată.**


Asezonați carnea congelată în același mod ca și carnea proaspătă. Nu este posibilă întârzierea începerii programului. Carnea s-ar decongela pe parcursul duratei de așteptare.

**Legumele preparate nu sunt suficient de moi, acestea sunt încă tari.**

Gradul de preparare al legumelor depinde de dimensiunile bucăților. Dacă preferați legumele mai moi, este bine să le tăiați în bucăți mai mici.

---

## Funcția de memorare

Prin intermediul funcției de memorare puteți stoca modurile de încălzire, temperaturile și duratele de preparare pentru un aliment și le puteți apela oricând. Auto-curățarea pirolitică și încălzirea superioară și inferioară specială  nu pot fi memorate.

Este practic să utilizați funcția de memorare dacă aveți nevoie de diferite setări pentru a prepara un aliment, sau dacă există un preparat pe care îl gătiți frecvent. Sunt posibile trei setări diferite.

Există două modalități de a stoca în memorie.

- Memorarea setării: dacă tocmai ați reușit să gătiți un preparat complicat, puteți memora imediat toate setările folosite, fără a le modifica.
- Programarea setării: puteți programa setările, de exemplu pentru preparatul preferat. Acest lucru se realizează introducând încă o dată setările.

## Memorarea setărilor

Doriți să memorați setările pentru preparatul pe care tocmai l-ați gătit.

Acest lucru nu este posibil dacă a fost setată deja altă durată de preparare, alt program sau funcția de auto-curățare pirolitică.



**1.** Setezi selectorul de funcții la „P”.

**2.** Rotiți butonul rotativ spre stânga până când este afișat „Save memory” („Salvare memorie”).

**3.** Apăsați tasta Start. Va fi afișat „Memory saved” („Memorie salvată”) drept confirmare.

După ce „Memory saved” („Memorie salvată”) apare pe afișaj, deconectați selectorul de funcții.

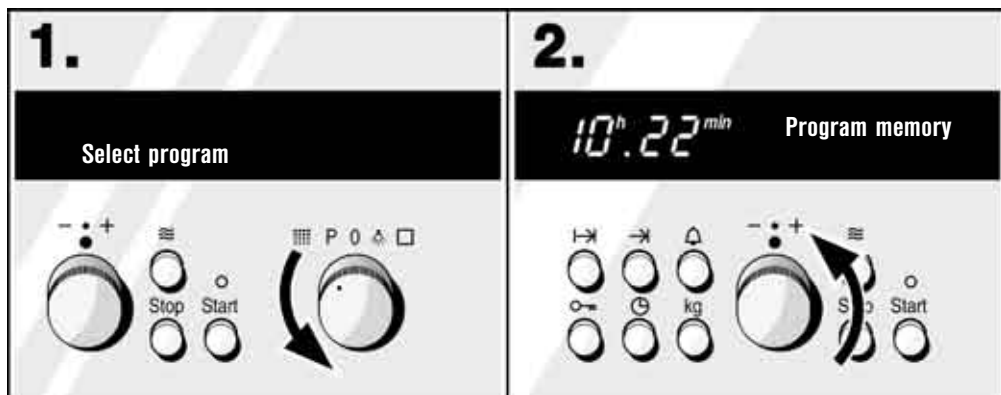
Nu există suficient spațiu de memorie pentru a stoca setările pentru un preparat care necesită mai mult de trei setări. „Memory not possible” („Memorarea nu este posibilă”) va apărea pe afișaj. Deconectați selectorul de funcții.

## Anulare

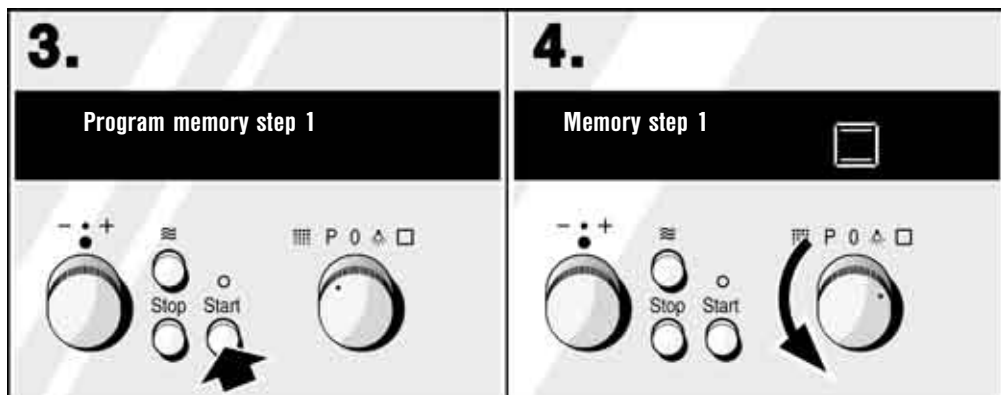
Dacă memorați setări pentru alt preparat, setările anterioare vor fi anulate automat.

## Programarea setărilor

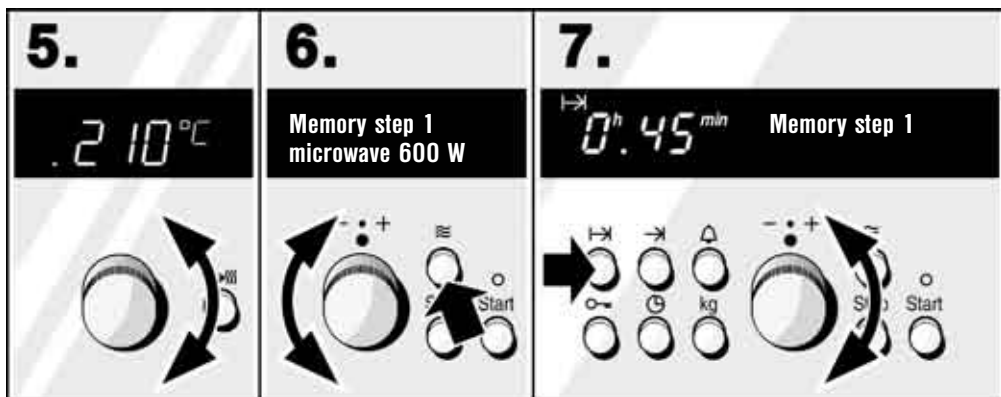
Doriți să programați setările, de exemplu, pentru preparatul dumneavoastră preferat. Pentru aceasta, setați modurile de încălzire, temperaturile și durata de preparare. Cuptorul nu se încălzește.



1. Setați selectorul de funcții la „P”.
2. Rotiți butonul rotativ spre stânga până când este afișat „Program memory” („Memoria programului”).



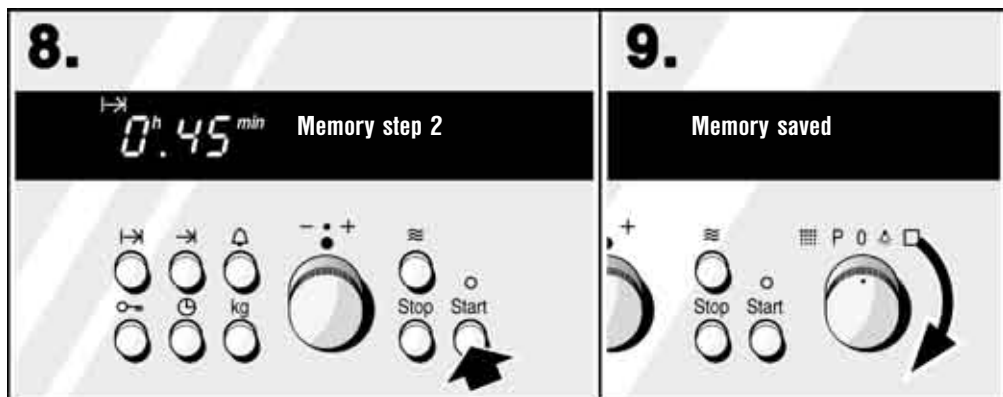
3. Apăsați tasta Start. Acum puteți programa „etapa 1”. Aceasta implică introducerea primului mod de încălzire, a primei temperaturi, a primei trepte de putere a cuptorului cu microunde, dacă este cazul, și a primei durate de preparare.
4. Utilizați selectorul de funcții pentru a seta modul de încălzire. Nu rotiți selectorul de funcții dincolo de „0”.



**5.** Utilizați selectorul de temperatură pentru a seta temperatura sau treapta de grill.

**6.** Acum puteți selecta treapta de putere a cuptorului cu microunde, dacă este necesar. Apăsăți tasta Microunde și folosiți butonul rotativ pentru a selecta treapta dorită.

**7.** Apăsăți tasta pentru durata de preparare → și utilizați butonul rotativ pentru a seta durata de preparare dorită.



**8.** Apăsăți tasta Start. Acesta memorează „etapa 1”. Acum urmează „etapa 2”. (Setați după cum este descris la punctele 4-8). Puteți seta și memora în total trei etape. „Memory full” („Memorie ocupată”) indică faptul că nu mai pot fi memorate alte setări.

**9.** Deconectați selectorul de funcții după ce ați terminat. „Memory saved” („Memorie salvată”) este confirmat pe afișajul cu text.

#### Anulare

Dacă reprogramați, setările anterioare vor fi anulate automat.

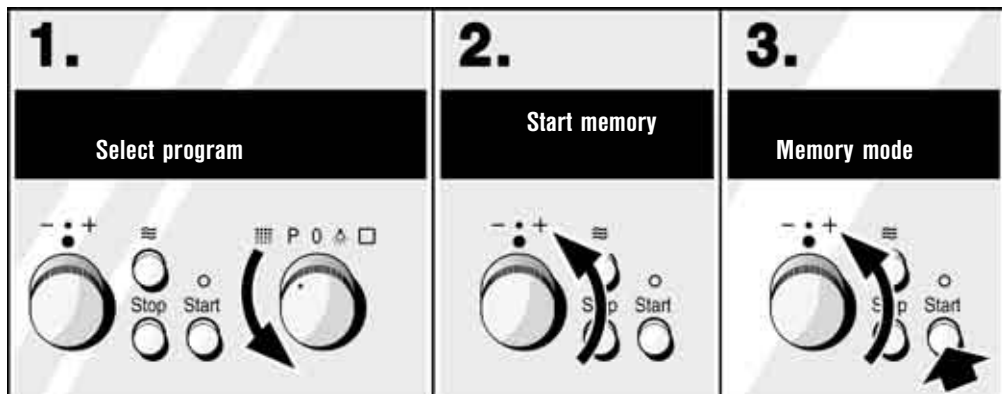
#### Observație

Dacă rotiți selectorul de funcții la „0” sau dincolo de „0” în timpul programării, memorarea va fi întreruptă.

## Activarea funcției de memorare

Setările programate sau memorate pentru preparatul dumneavoastră pot fi apelate cu ușurință.

Așezați preparatul în cuptor.



1. Setezi selectorul de funcții la „P”.

2. Rotiți butonul rotativ spre stânga până apare afișat „Start memory” („Activați funcția de memorare”).

3. Apăsăți tasta Start. Cuptorul pornește după câteva secunde.

### După expirarea duratei

Se emite un semnal sonor. Cuptorul se oprește. Afișajul indică un 0 și „Enjoy your meal” („Poftă bună”). Dacă doriți să opriți semnalul mai devreme, apăsați tasta Stop. Deconectați selectorul de funcții.

### Anulare

Deconectați selectorul de funcții.

### Observații

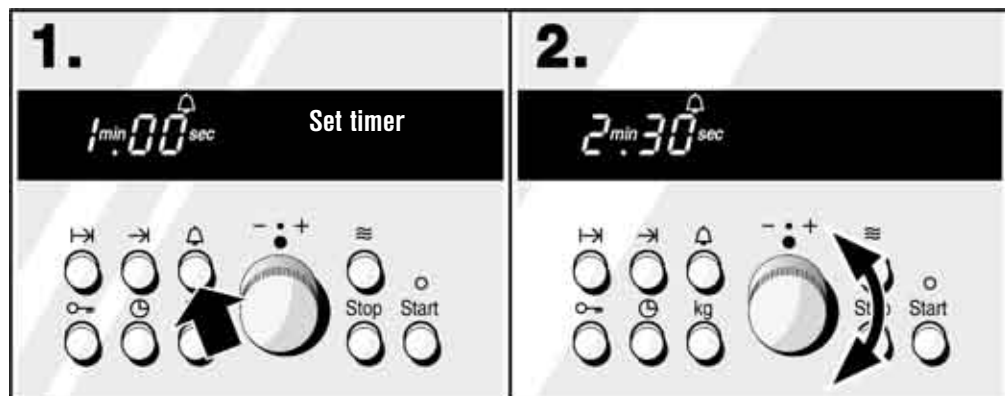
- Dacă ați setat o durată de preparare pentru o zonă de gătire, nu veți putea folosi funcția de memorare.
- Doriți să știți ce setări de memorie sunt stocate: Efectuați setările după cum este descris la punctele 1 și 2. Puteți apela toate setările, utilizând tasta pentru durată de preparare  $\rightarrow$ . După ultima setare, „Start memory” („Activați funcția de memorare”) va apărea pe afișajul cu text. Activați funcția de memorare sau deconectați selectorul de funcții.
- De asemenea, este posibil să setați cuptorul pentru a porni și a se opri automat în legătură cu funcția de memorare. Efectuați setările după cum este descris la punctele 1 și 2. Apăsăți tasta pentru ora de terminare a gătirii  $\rightarrow$ . Utilizați butonul rotativ pentru a seta noua oră a terminării. Apoi apăsați tasta Start.

- ❑ Durata setată se derulează pe afișajul ceasului. Dacă apăsați tasta pentru durata de preparare I→J, durata de memorare rămasă va apărea pe afișaj timp de câteva secunde.

## Timer

Timerul poate fi utilizat ca ceas de bucătărie. Acesta funcționează independent de alte setări. Puteți utiliza programarea automată pentru friptura dumneavoastră și să utilizați timerul pentru a seta durata de preparare a pastelor. Timerul dispune de un semnal sonor distinct. Acest lucru înseamnă că vă puteți da seama dacă a expirat durata setată a timerului sau dacă programarea automată s-a terminat.

## Procedura de setare






1. Apăsați tasta timer .

2. Utilizați butonul rotativ pentru a seta timer-ul în funcție de necesități.

Setarea este memorată automat după câteva secunde. Durata setată în timer începe să se deruleze pe afișajul ceasului.

### După expirarea duratei

După expirarea duratei se emite un semnal sonor. Simbolul timer luminează intermitent. Apăsați tasta timer .

<b>Corectare</b>	Apăsăți tasta timer  . Modificați durata utilizând butonul rotativ.
<b>Anulare</b>	Apăsăți de două ori rapid tasta timer  .
<b>Observații</b>	<input type="checkbox"/> Puteți seta ore, minute și secunde. <input type="checkbox"/> Prin rotirea rapidă a butonului rotativ, puteți efectua setarea în intervale mai mari.

---

## Întreținerea și curățarea

Nu folosiți niciodată aparate sub presiune sau cu jet de aburi pentru curățarea aparatului.

---

### Exteriorul aparatului

Curățați aparatul cu o lavetă umedă. Pentru petele greu de curățat, folosiți și puțin detergent. Apoi, ștergeți aparatul cu o lavetă moale.

Nu utilizați produse de curățat abrazive sau reactive, deoarece suprafețele rămân mate, fără luciu. Dacă aceste produse intră în contact cu panoul frontal, spălați imediat cu apă.

Ușoarele variații de culoare de pe panoul frontal provin de la utilizarea diferitelor materiale, precum sticla, materialele plastice sau metalul.

#### **Aparate cu panoul frontal din oțel inoxidabil**

Îndepărtați imediat depunerile de calcar, petele de grăsime, făina sau albușul de ou. Acestea pot avea efect coroziv.

Utilizați produse comerciale de curățare a oțelului inoxidabil. Respectați indicațiile fiecărui producător și testați produsul pe o suprafață mică înainte de a-l utiliza pe întregul aparat.

## **Aparate cu panoul frontal din aluminiu**

Utilizați un detergent neutru pentru geamuri. Ștergeți prin mișcări orizontale și fără a apăsa, folosind cu o lavetă moale sau din microfibră care nu lasă scame.

Nu utilizați agenți de curățare agresivi, bureți abrazivi sau lavete aspre. Ștergeți suprafața din aluminiu cu o lavetă uscată.

---

## **Garniturile**

Garniturile din cuptor și de la ușa cuptorului pot fi scoase și curățate cu detergent (nu folosiți mașina de spălat vase). Nu utilizați agenți de curățat agresivi sau abrazivi.

---

## **Accesoriile**

Înmuiați accesoriile în soluție de detergent imediat după utilizare. Apoi, îndepărtați resturile de alimente cu o perie sau cu un burete de vase.

Accesoriile grătarului pentru grill pot fi înmuiate în tava universală sau curățate în mașina de spălat vase. În timpul auto-curățării pirolitice, se pot curăța de asemenea în cuptor tava universală și grătarul pentru grill sau tava de copt.


## Auto-curățarea pirolitică

Cuptorul este încălzit la o temperatură de cca. 500 °C. Resturile de la prăjire, coacere simplă sau pe grill sunt arse.

Puteți selecta una dintre cele trei trepte de curățare.

Treaptă	Grad de curățare	Durată
1	ușoară	cca. 1 oră
2	normală	cca. 1½ oră
3	intensivă	cca. 2 ore

### Recomandări importante

- Din motive de siguranță, cuptorul se blochează automat la temperaturi de aproximativ 250 °C. Puteți deschide din nou ușa cuptorului, atunci când după curățare temperatura a scăzut sub 300 °C.
- Nu încercați să deschideți ușa cuptorului în timpul funcționării auto-curățării pirolitice, deoarece acest lucru poate întrerupe procesul.
- Exteriorul cuptorului se încălzește mai mult decât în cadrul funcționării normale. Aveți grijă ca panoul frontal să rămână liber. Nu permiteți accesul copiilor în apropierea cuptorului.
- În timpul auto-curățării, lampa cuptorului rămâne stinsă. Indicatorul de preîncălzire nu este afișat.
- Dacă simbolul  pentru auto-curățare luminează intermitent, este posibil ca ușa cuptorului să nu fie închisă corect. Procesul de auto-curățare nu va continua. Închideți ușa cuptorului.

### Accesoriile

Puteți introduce pe nivelul 2 și curăța prin acest proces tava universală cu grătarul pentru grill sau tava de copt.

Grătarul nu este adecvat pentru auto-curățare pirolitică.

### Rețineți!

- Scoateți din cuptor vesela și accesoriile neadecvate acestui proces.

- ❑ Ștergeți cuptorul și accesoriile pe care le curățați cu o lavetă umedă. Resturile de preparate care nu sunt lipite de cuptor, grăsimea și sosurile pentru friptură pot lua foc. Pericol de incendiu!
- ❑ Curățați ușa cuptorului și zona garniturii ușii cuptorului. Nu frecați prea tare garnitura ușii cuptorului.

## Procedura de setare




1. Poziționați selectorul de funcții pe poziția . Un „0” apare intermitent pe afișaj.



2. Setați treapta de curățare de la 0 la 1, 2 sau 3 cu ajutorul selectorului de temperatură. După câteva secunde este inițiat procesul de auto-curățare pirolitică.

### După expirarea duratei

Afișajul temperaturii se stinge la expirarea duratei. Pe afișajul cu text apare „Self-cleaning” („Auto-curățare pirolitică”).

Cuptorul se deblochează când temperatura a scăzut sub 300 °C. Simbolul  apare intermitent pe afișaj.

Deconectați selectorul de funcții numai atunci când se poate deschide ușa cuptorului.

### Conectarea și deconectarea automată a funcției de auto-curățare pirolitică

Aceasta vă facilitează, de exemplu, beneficierea de tarifele mai ieftine la energia electrică.

Efectuați setările după cum este descris la punctele **1** și **2**. Apoi treceți imediat la punctul **3**.



**3.** Apăsați tasta pentru ora de terminare a gătirii →I. Modificați ora terminării pentru auto-curățarea pirolitică la un moment ulterior.

**4.** Utilizați butonul rotativ pentru a seta ora de terminare dorită.

**5.** Apăsați tasta Start.

Funcția de auto-curățare se conectează și se deconectează în mod automat.

Dacă deconectați selectorul de funcții, se va șterge întreaga setare.

### Anulare

### Observații

- După activarea funcției de auto-curățare nu mai poate fi modificată treapta de curățare.
- Dacă doriți să știți cât mai durează auto-curățarea, apăsați pur și simplu tasta pentru durata de preparare I→I. Apoi durata e afișată timp de câteva secunde pe afișajul ceasului. Ora terminării poate fi vizualizată prin apăsarea tastei pentru ora de terminare a gătirii →I.

### După răcirea cuptorului

Se curăță cu o lavetă umedă reziduurile rămase în cuptor.

## Observații suplimentare

În condițiile unei utilizări corespunzătoare este suficientă curățarea cuptorului la fiecare 2 – 3 luni. Pentru o curățare cuptorul necesită numai cca. 2,2 – 4,1 kWh.

Emailul special, rezistent la căldură și elementele lucioase ale cuptorului pot deveni mate după mai mult timp sau se pot decolora. Acest lucru este normal și nu influențează funcționarea cuptorului. Nu curățați aceste decolorări cu bureți abrazivi sau cu agenți de curățare puternici.

Cuptorul este emailat. Emailul este supus unor temperaturi foarte mari. Din acest motiv pot apărea diferențe minore de culoare.


Muchiile subțiri ale tăvilor de copt nu pot fi complet emailate și de aceea pot fi aspre. Protecția la coroziune este asigurată.

---

## Curățarea manuală a cuptorului

Dacă doriți să curățați cuptorul fără funcția de auto-curățare, ștergeți-l pur și simplu cu o soluție fierbinte din apă și săpun sau cu o soluție diluată de oțet. Nu utilizați niciodată lavete sau bureți abrazivi.

### Pentru curățare

- Puteți aprinde lampa cuptorului prin setarea selectorului la .
- Soluțiile pentru curățarea cuptoarelor trebuie utilizate numai în aparatul rece.
- Aplicați agentul de curățare și lăsați-l să acționeze. În cazul murdăriei persistente, puteți încălzi cuptorul la 50 °C timp de 2 minute, dar nu mai mult, deoarece în caz contrar emailul se poate păta.
- Clătiți bine cuptorul.

### Capacul de sticlă al lămpii cuptorului

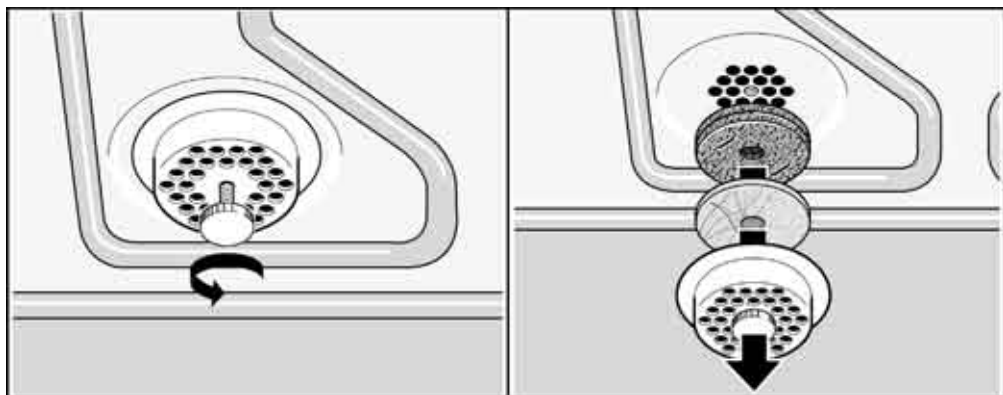
Capacul de sticlă se poate curăța ca și cuptorul.

## Filtrul de grăsime și mirosuri

Partea superioară a cuptorului dispune de un filtru de grăsimi și mirosuri. Acesta filtrează particulele de grăsime din aerul extras și reduce mirosurile neplăcute.

Filtrul de grăsime și mirosuri se curăță automat în timpul auto-curățării pirolitice.

Dacă utilizați rareori funcția de auto-curățare pirolitică, este necesară curățarea filtrului la intervale regulate de timp.




### Procedați astfel:

1. Desfaceți șurubul și scoateți filtrul.
2. Scoateți cele două cartușe ale filtrului. Puteți curăța filtrul și cartușul subțire cu un singur strat cu un detergent lichid sau în coșul pentru tacâmuri din mașina de spălat vase. Nu curățați niciodată cel de-al doilea cartuș filtrant, mai gros. Învelișul de protecție al acestuia se poate deteriora.
3. Remontați filtrul și cartușele. Introduceți mai întâi cartușul subțire și apoi cartușul mai gros.
4. Fixați filtrul prin strângerea șurubului.

# Îndrumar de depanare a defecțiunilor minore

În cazul apariției unei defecțiuni, este vorba adesea de o cauză minoră. Înainte de a apela la unitatea service abilitată, vă rugăm să țineți cont de următoarele recomandări:

Defecțiune	Cauză posibilă	Recomandări/Remedii
Cuptorul nu funcționează	Siguranță defectă	Verificați dacă siguranța din panoul de siguranțe funcționează corect.
	Pană de curent.	Verificați dacă lumina din bucătărie se aprinde.
	Cuptorul este blocat	Apăsați tasta cheie până când simbolul cheie se stinge pe afișaj.
Ușa cuptorului nu se deschide. Pe afișaj semnalizează intermitent trei zerouri și un simbol  .	Pană de curent.	Deconectați selectorul de funcții. Setati ora și reporniți funcția de auto-curățare pirolitică. Dacă nu doriți să repetați auto-curățarea, așteptați până când cuptorul atinge o temperatură sub 300 °C.
Simbolul pentru modul de încălzire selectat este afișat intermitent.	Pană de curent	Setati selectorul de funcții la 0 și resetati modul de încălzire.
Afișajul orar semnalizează intermitent.	Pană de curent	Resetati ora.
Cuptorul nu încălzește. Afișajele funcționează, dar apare un pătrat luminos în colțul din stânga sus al afișajului temperaturii.	Aparatul se află în modul demonstrativ.	Deconectați siguranța de la panou. Așteptați aproximativ 20 de secunde. Conectați siguranța la loc. În interval de 2 minute, apăsați întrerupătorul de siguranță timp de 6 secunde, până când pătratul dispăre de pe afișaj.
Ușa cuptorului nu se deschide.	S-a inițiat auto-curățarea pirolitică.	Așteptați să se termine programul.
	Procesul de auto-curățare pirolitică a fost întrerupt de o pană de curent, de exemplu.	Așteptați până se răcește cuptorul.
	Selectorul de funcții a fost deconectat prea devreme după auto-curățarea pirolitică.	Așteptați până se răcește cuptorul.

<b>Defecțiune</b>	<b>Cauză posibilă</b>	<b>Recomandări/Remedii</b>
„Safety cut-out switch” („Deconectare automată de siguranță”) apare pe afișajul cu text.	Ați folosit cuptorul prea mult timp fără a modifica setările.	Deconectați selectorul de funcții.
Pe afișajul temperaturii apare semnalizarea de eroare „Er1” sau „Er4”.	Senzorul de temperatură s-a defectat.	Contactați unitatea service abilitată.
Pe afișajul temperaturii apare semnalizarea de eroare „Er2” și se emite un semnal sonor.	Conectare greșită la rețea.	Decuplați siguranțele de la panou și conectați corect cuptorul.
Pe afișajul temperaturii apare semnalizarea de eroare „Er3”.	Circuitul electronic este supraîncălzit.	Ventilatorul funcționează. După răcire, „Er3” dispare, iar cuptorul încălzește în continuare.
Pe afișajul temperaturii apare semnalizarea de eroare „Er5”. Selectorul de funcții este setat la „P”.	Ceasul este defect.	Contactați unitatea service abilitată. Cuptorul poate fi utilizat fără ceas.
Pe afișajul temperaturii apare semnalizarea de eroare „Er6”. Ați setat funcția de auto-curățare.	Blocarea ușii cuptorului este defectă.	Deconectați selectorul de funcții. Contactați unitatea service. Toate celelalte funcții ale cuptorului pot fi utilizate.
Ușa cuptorului nu se deschide. Pe afișajul temperaturii apare semnalizarea de eroare „Er7”.	Sistemul electronic este defect.	Contactați unitatea service abilitată.
Pe afișajul temperaturii apare semnalizarea de eroare „Er8”.	Circuitul electronic al cuptorului cu microunde este defect.	Mențineți apăsată tasta Stop până când Er8 dispare. Cuptorul poate fi utilizat fără ceas. Contactați unitatea service abilitată.
Pe afișajul selectorului de temperatură apare semnalizarea de eroare „Er10”.	Sistemul electronic este defect.	Contactați unitatea service abilitată.

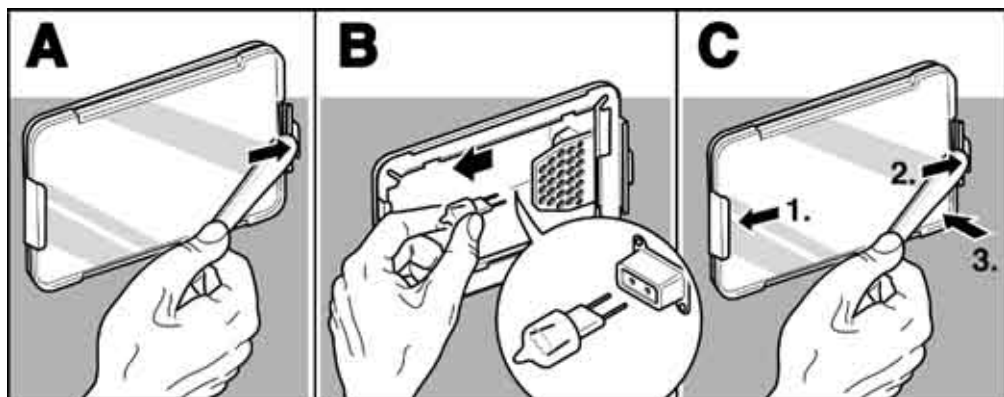
**Numai specialiștii unităților service abilitate sunt autorizați să efectueze reparații.**

Reparațiile efectuate de către personal neautorizat pot reprezenta riscuri considerabile pentru utilizator.

## Înlocuirea lămpii de iluminare a cuptorului

Dacă lampa cuptorului s-a ars, aceasta trebuie înlocuită. Lămpi cu halogen termorezistente de 20 W pot fi procurate din comerțul de specialitate sau de la unitățile service abilitate. Țineți lampa cu halogen cu o lavetă uscată. Acest lucru va prelungi durata de viață a lămpii. Utilizați numai acest tip de lămpi.

### Înlocuirea lămpii situate în partea stângă a cuptorului

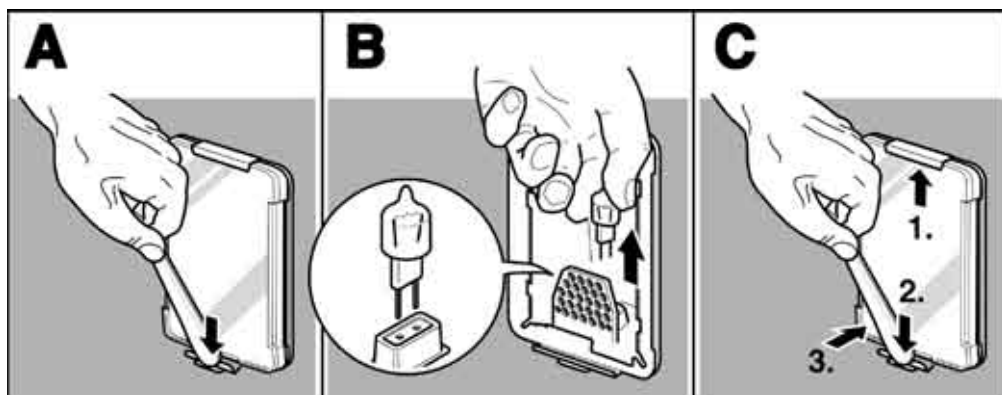


#### Procedați astfel:

1. Decuplați siguranța cuptorului din panoul de siguranțe.
2. Așezați în interiorul cuptorului rece o lavetă, pentru a evita deteriorarea acestuia.
3. Scoateți capacul din sticlă al **lămpii din partea stângă a cuptorului**. Pentru aceasta apăsați în spate eclisa de metal cu ajutorul unei cozi de lingură - Fig. A. Scoateți capacul de sticlă.
4. Înlocuiți lampa cuptorului. Folosiți degetul mare și arătătorul mâinii stângi pentru a scoate lampa din spatele barei. Nu rotiți - Fig. B. Introduceți lampa de schimb, având grijă să poziționați pini corect. Fixați noua lampă.
5. Montați din nou capacul din sticlă al **lămpii din partea stângă a cuptorului**. Eticheta de pe sticlă trebuie să fie orientată în jos. Pentru aceasta, introduceți capacul din sticlă în față. Folosiți o coadă de lingură pentru a apăsa la loc eclisa din spate. Capacul se fixează cu un declic - Fig. C.

6. Scoateți laveta.
7. Recuplați siguranța și resetați ora.

## Înlocuirea lămpii situate în partea dreaptă a cuptorului



### Procedați astfel:

1. Decuplați siguranța cuptorului din panoul de siguranțe.
2. Așezați în interiorul cuptorului rece o lavetă, pentru a evita deteriorarea acestuia.
3. Scoateți capacul din sticlă al **lămpii din partea dreaptă a cuptorului**. Pentru aceasta apăsați în spate eclisa de metal cu ajutorul unei cozi de lingură - Fig. A. Scoateți capacul de sticlă.
4. Înlocuiți lampa cuptorului. Folosiți degetul mare și arătătorul mâinii stângi pentru a scoate lampa din spatele barei. Nu rotiți - Fig. B. Introduceți lampa de schimb, având grijă să poziționați pinii corect. Fixați noua lampă.
5. Montați din nou capacul din sticlă al **lămpii din partea dreaptă a cuptorului**. Eticheta de pe sticlă trebuie să fie orientată în spate. Pentru aceasta, introduceți capacul din sticlă în față. Folosiți o coadă de lingură pentru a apăsa în jos eclisa din spate. Capacul se fixează cu un declic – Fig. C.
6. Scoateți laveta.
7. Recuplați siguranța și resetați ora.

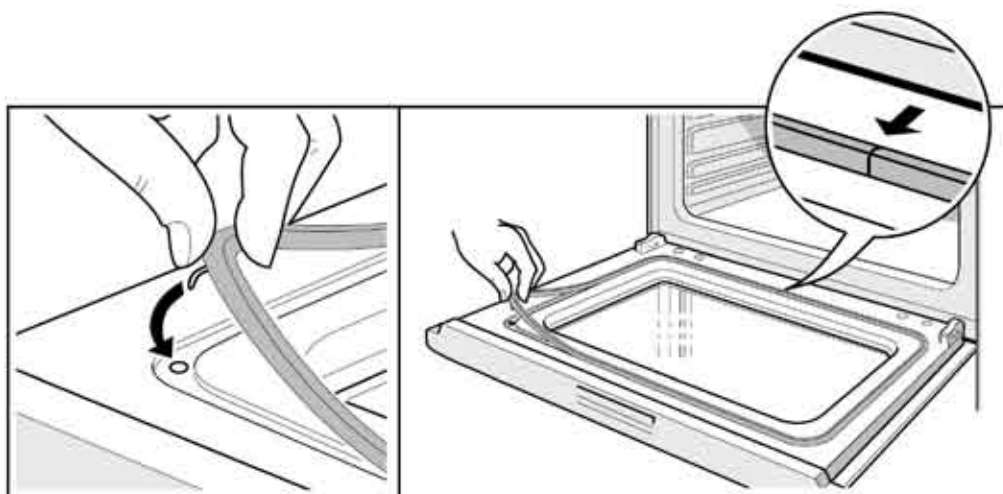
**Înlocuirea capacului de sticlă** Dacă este deteriorat capacul lămpii cuptorului, acesta trebuie schimbat. Puteți procura capace de sticlă de schimb de la unitățile service abilitate. Vă rugăm să indicați numerele E-Nr. și FD ale aparatului dumneavoastră.

## Înlocuirea garniturii ușii

Garnitura ușii trebuie înlocuită dacă se defectează. Piesa de schimb poate fi obținută de la unitatea service abilitată. Asigurați-vă întotdeauna că menționați numerele E-Nr. și FD ale aparatului dumneavoastră.

1. Deschideți ușa cuptorului.
2. Scoateți vechea garnitură a ușii.
3. De garnitura ușii sunt atașate șase cârlige. Atașați noua garnitură la aceste cârlige, pe partea interioară a ușii cuptorului și apăsați-le în poziție.

Observație: punctul de impact al garniturii ușii trebuie să se afle în centrul părții inferioare a ușii.



## Înlocuirea garniturilor de siguranță

O garnitură este situată pe partea stângă și cea dreaptă a cuptorului. Aceasta este fixată cu un cârlig în partea superioară și inferioară. Puteți înlocui această garnitură.

Garniturile de schimb pot fi obținute de la unitatea service abilitată. Asigurați-vă întotdeauna că menționați numerele E-Nr. și FD ale aparatului dumneavoastră.

## Service

Dacă aparatul dumneavoastră necesită reparații, unitățile noastre service vă stau la dispoziție. Adresa și numerele de telefon ale unităților service cele mai apropiate de locuința dumneavoastră le găsiți în lista unităților service abilitate din certificatul de garanție. De asemenea, unitățile service menționate vă stau la dispoziție cu informații legate de cea mai apropiată unitate service din zona dumneavoastră.

### Numerele de serie E-Nr. și de fabricație FD

Atunci când apălați la unitățile service abilitate, indicați numerele de serie (E-Nr.) și de fabricație (FD) ale aparatului dumneavoastră. Plăcuța de identificare, care conține aceste numere, este amplasată în partea laterală dreaptă a ușii cuptorului. Pentru a evita căutarea acestor numere în cazul unei defecțiuni, vă recomandăm să treceți aceste date în tabelul de mai jos.

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

Unitatea service abilitată 
--

---

# Îndepărtarea ambalajului și a aparatelor uzate

## Reciclarea ecologică

Vă rugăm să contribuiți la protecția mediului înconjurător prin îndepărtarea sau reciclarea ambalajului în mod ecologic.



Acest aparat este certificat în conformitate cu Directiva Europeană 2002/96/CE privind aparatele electrice și electronice (deșeuri de echipamente electrice și electronice - DEEE).

Indicațiile determină cadrul aplicabil pentru recuperarea și reciclarea aparatelor uzate.

---

## Recomandări pentru economisirea energiei electrice

- Nu preîncălziți cuptorul decât atunci când acest lucru este specificat în rețetă sau în tabelul din manualul cu instrucțiuni de utilizare.
- Folosiți vase de prăjit din metal de culoare închisă, sau emailate. Aceste vase absorb foarte bine căldura.
- Dacă doriți să coaceți mai multe prăjituri, coaceți-le una după alta. Cuptorul fiind cald, timpul de preparare se diminuează la cea de-a doua prăjitură. De asemenea, puteți introduce în cuptor două tăvi cu prăjituri una lângă alta.
- Dacă duratele de preparare sunt mai mari, puteți opri cuptorul cu 10 minute înainte de terminarea duratei, utilizând astfel în continuare căldura reziduală.
- Preparare la grătar: așezați bucățile mici în centrul grătarului. Comutați la grill – suprafață mică.
- Utilizați microundele în combinație cu un mod de încălzire. Acest lucru economisește timp și energie electrică.

---

# Amida acrilică din alimente

În prezent specialiști discută cât de nocivă este amida acrilică din alimente. Pe baza rezultatelor cercetării actuale am elaborat aceste informații pentru dumneavoastră.

## Cum se formează amida acrilică?

Amida acrilică din alimente nu se formează datorită impurităților exterioare. Aceasta se formează în schimb la prepararea alimentelor, în cazul în care acestea conțin carbohidrați și proteine. Cum are loc acest fenomen, nu este încă pe deplin lămurit. Aparent, conținutul de amidă acrilică este puternic influențat de:

temperaturile mari  
conținutul redus de apă din alimente  
o rumenire pronunțată a produselor.

## Ce alimente sunt afectate?

Amida acrilică se formează în special la produsele cu preparare prin supraîncălzire din cereale și cartofi, ca de exemplu:

chipsuri, cartofi pai,  
pâine prăjită, chifle, pâine,  
produse de patiserie fină (biscuiți șprîțați și prăjiture)

---

## Ce se poate face?

Puteți evita formarea excesivă de amidă acrilică când gătiți prin coacere, prăjire sau preparare la grătar.

Următoarele recomandări au fost emise de Aid<sup>1</sup> și BMVEL<sup>2</sup>

## Generalități

Limitați, în măsura în care este posibil, duratele de preparare.

“Rumeniți fără să ardeți.” – Rumeniți produsele pe care le prăjiți astfel încât să capete o culoare aurie. Cu cât este mai gros și mai mare produsul prăjit, cu atât mai puțină amidă acrilică va conține.

## Coacere

Setați temperatura pentru modul de încălzire superioară și inferioară la max. 200 °C, iar pentru Convecție aer 3D la maxim 180 °C.

Fursecuri: Setați temperatura pentru modul încălzire superioară și inferioară la max. 190 °C, iar pentru Convecție aer 3D la max. 170 °C. Oul sau gălbenușul de ou din rețetă reduce formarea de amidă acrilică.

Distribuiți cartofii în mod uniform și pe cât posibil pe un singur strat în tavă. Pentru a evita o deshidratare rapidă, coaceți cel puțin 400 g de cartofi la o tavă.

<sup>1</sup> Broșura informativă “Amida acrilică”, publicată de AID (Serviciul German de Evaluare și Informare în Nutriție, Agricultură și Silvicultură) și BMVEL (Ministerul Federal German pentru Protecția Consumatorului, Alimentație și Agricultură), din data de 12/02,

Internet: [http:// www.aid.de](http://www.aid.de).

<sup>2</sup> Comunicat de presă BMVEL, nr. 365 din 4.12.2002

Internet://[www.verbraucherministerium.de](http://www.verbraucherministerium.de)

# Preparate test

## Coacere

În conformitate cu normele DIN 44547 și EN 60350.

Datele din tabel sunt valabile pentru introducerea în cuptorul rece.



	Accesorii și recomandări	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare, în minute
Biscuiți șprițați*	Tava de copt	3		180-200	15-30
	Tava de copt	3		160-180	15-30
	Tava de copt + tava universală	2+4		140-160	35-45
	2 tăvi de copt** + tava universală	1+3+4		140-160	40-50
Prăjituri mici* 20 bucăți (preîncălzire)	Tava de copt	3		180-200	15-25
	Tava de copt	3		150-170	15-25
	Tava de copt + tava universală	2+4		150-170	25-35
	2 tăvi de copt** + tava universală	1+3+4		150-170	30-40
Ruladă	Formă demontabilă	2		150-170	30-40
Prăjituri dospite la tavă*	Tava de copt	3		170-190	40-50
	Tava de copt + tava universală	2+4		160-180	50-60
Tartă cu mere	2 grătare** + 2 forme demontabile ø 20 cm	1+3, așezate diagonal		170-190	70-80
	1 grătar + 2 forme demontabile ø 20 cm	1 În centru, una lângă alta		200-220	70-80

\* Atunci când folosiți două niveluri, introduceți întotdeauna tava universală deasupra celei de copt. Așezați întotdeauna tava universală în poziție centrală, când coaceți pe trei niveluri simultan. Tava de sus poate fi scoasă prima.

\*\* Puteți obține tăvi de copt și grătare ca accesorii opționale din comerțul de specialitate.

## Prepararea cu grill

Datele din tabel se referă la introducerea în cuptorul rece.

Preparat	Accesorii	Nivel	Mod de încălzire	Treapta de grill	Durata de preparare, în minute
Pâine prăjită (preîncălzire 10 minute)	Grătar	5		Treapta 3	30-120 secunde
Burger de vită 12 bucăți*	Grătar	4		Treapta 3	25-30

\* După trecerea unei jumătăți din durata de preparare, întoarceți-le.

## Preparate test conform EN 60705

Calitatea și funcțiile cuptoarelor cu microunde sunt testate de către institutele de verificare pe baza acestor preparate test.

Puterea este măsurată cu grătarul în poziția 2.

Așezați recipientul pe grătar la nivelul 2.




## Gătire exclusiv cu cuptorul cu microunde

Preparat	Treaptă de putere microunde în W și durata de preparare în minute	Durată totală de preparare
Cremă de lapte cu ouă, 1.000 g	600 W, 8 min.+180 W, 23-28 min.	31-36 min.
Prăjituri	360 W, 15-18 min.	15-18 min.
Friptură	360 W, 30-35 min.	30-35 min.

## Decongelare exclusiv cu cuptorul cu microunde

Preparat	Treaptă de putere microunde în W și durata de preparare în minute	Durată totală de preparare
Carne	180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 7 min.	13-15 min.

## Preparare combinată cu microunde

Preparat	Mod de încălzire	Temperatură în °C	Treaptă de putere microunde în W și durata de preparare în minute	Durată totală de preparare
Cartofi gratinați (2-3 cm înălțime)		190-210	600 W, 12 min. +180 W, 15-17 min.	27-29 min.
Prăjitură		180-190	180 W, 15-17 min.	15-17 min.
Pui*		240-250	360 W, 30-35 min.	30-35 min.

\* Introduceți tava universală la nivelul 1.

Întoarceți puilul după trecerea a 2/3 din durata de preparare.