

Manual de  
utilizare

Cuptor cu  
microunde și  
convecție

EEBKM6750.0J

---

Küppersbusch

FÜR KÜCHEN MIT STIL

## CUPRINS

Informații privind siguranța	2	Funcțiile ceasului	18
Instrucțiuni privind siguranța	4	Programe automate	19
Descrierea produsului	7	Utilizarea accesoriilor	20
Panoul de comandă	7	Funcții suplimentare	20
Înainte de prima utilizare	9	Informații și sfaturi	22
Utilizarea zilnică	10	Îngrijirea și curățarea	43
Modul microunde	13	Depanare	44

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

## INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

Înainte de instalarea și de utilizarea aparatului, citiți cu atenție instrucțiunile furnizate. Producătorul nu este responsabil dacă instalarea și utilizarea incorectă a aparatului provoacă vătămări și daune. Păstrați întotdeauna instrucțiunile împreună cu aparatul pentru consultare ulterioară.

### **Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile**

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele fără cunoștințe sau experiență doar sub supraveghere sau după o scurtă instruire care să le ofere informațiile necesare despre utilizarea sigură a aparatului și să le permită să înțeleagă pericolele la care se expun.
- Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul.
- Nu lăsați ambalajul produsului la îndemâna copiilor.
- Nu lăsați copiii și animalele să se apropie de aparat atunci când acesta este în funcțiune sau când se răcește. Componentele accesibile sunt fierbinți.
- Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, vă recomandăm să-l activați.
- Curățarea și întreținerea curentă nu trebuie efectuate de copii nesupravegheați.
- Copiii cu vârsta mai mică de 3 ani nu trebuie lăsați să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheați permanent.

## Aspecte generale privind siguranța

- Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat și să înlocuiască cablul.
- Aparatul devine fierbinte în interior pe durata funcționării. Nu atingeți elementele de încălzire din interiorul aparatului. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție pentru a scoate sau a pune în interior accesorii sau vase.
- Întrerupeți alimentarea cu electricitate înainte de a efectua operațiile de întreținere.
- Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui becul pentru a evita o posibilă electrocutare.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- Nu folosiți substanțe abrazive dure sau raclete ascuțite de metal pentru a curăța sticla ușii deoarece acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate conduce la spargerea sticlei.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, trebuie înlocuit de producător, de centrul autorizat de service al acestuia sau de persoane cu o calificare similară pentru a se evita orice pericol.
- Nu activați aparatul atunci când acesta este gol. Piese metalice din interior pot crea un arc electric.
- Dacă ușa sau garnitura ușii sunt deteriorate, aparatul nu trebuie să mai fie folosit până când nu este reparat de o persoană calificată.
- Doar o persoană calificată poate efectua operațiile de service sau reparații care implică scoaterea capacului care oferă protecție la expunerea la energia microundelor.
- Nu încălziți lichide și alte alimente în recipiente etanșe. Acestea pot exploda.
- Folosiți numai ustensile care sunt adecvate pentru utilizarea în cuptoarele cu microunde.
- Atunci când încălziți alimente în recipiente de plastic sau hârtie, supravegheați permanent aparatul datorită riscului de aprindere a acestora.

- Aparatul este destinat încălzirii de alimente și băuturi. Uscarea alimentelor sau rufelor și chiar încălzirea pernelor cu gel, a papucilor, bureților hainelor umede și altele poate produce vătămări, aprinderea produselor respective sau un incendiu.
- Dacă este emis fum, opriți sau scoateți din priză aparatul și țineți închisă ușa cuptorului pentru a înăbuși flăcările.
- Încălzirea băuturilor la microunde poate duce la o fierbere explozivă cu întârziere. Procedați cu grijă atunci când mânuiți recipientul.
- Conținutul biberoanelor și al borcănașelor cu alimente pentru bebeluși trebuie amestecat sau agitat, iar temperatura trebuie verificată înainte de servire, pentru a se evita arsurile.
- Ouăle în coajă sau ouăle fierte tare în coajă nu trebuie încălzite în aparat deoarece pot exploda, chiar și după ce încălzirea la microunde s-a terminat.
- Aparatul trebuie curățat la intervale regulate și toate depunerile de alimente eliminate.
- Dacă aparatul nu este menținut curat, suprafața acestuia se poate deteriora, ceea ce afectează negativ durata de funcționare a acestuia și poate provoca o situație periculoasă.

## INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA

---

### Instalarea



**AVERTIZARE!** Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Respectați instrucțiunile de instalare furnizate împreună cu aparatul.
- Procedați cu atenție sporită atunci când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Purtați întotdeauna mănuși de protecție.
- Nu trageți aparatul de mâner.

- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Verificați dacă aparatul este instalat având în jurul său structuri de siguranță.
- Laturile aparatului trebuie să rămână în apropierea altor aparate sau unități cu aceeași înălțime.

### Conexiunea la rețeaua electrică



**AVERTIZARE!** Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.

- Aparatul trebuie legat la o priză cu împământare.
- Verificați dacă informațiile de natură electrică, specificate pe plăcuța cu datele tehnice, corespund cu cele ale sursei de tensiune. În caz contrar, contactați un electrician.
- Utilizați întotdeauna o priză cu protecție (împământare) contra electrocutării, montată corect.
- Nu folosiți prize multiple și cabluri prelungitoare.
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul și cablul de alimentare electrică. Dacă este necesară înlocuirea cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit numai de către centrul autorizat de service.
- Nu lăsați cablurile de alimentare electrică să atingă sau să se afle în apropierea ușii aparatului, în special atunci când ușa este fierbinte.
- Protecția la electrocutare a pieselor aflate sub tensiune și izolate trebuie fixată astfel încât să nu permită scoaterea ei fără folosirea unor unelte.
- Introduceți ștecherul în priză numai după încheierea procedurii de instalare. Asigurați accesul la priză după instalare.
- Dacă priza de curent prezintă jocuri, nu conectați ștecherul.
- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul. Trageți întotdeauna de ștecher.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe (siguranțe înfiletabile scoase din suport), contactori și declanșatori la protecția de împământare.
- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare, care să vă permită să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.
- Acest aparat este conform cu Directivele C.E.E.

## Utilizare



**AVERTIZARE!** Pericol de rănire, arsuri și electrocutare sau explozie.

- Utilizați acest aparat doar într-un mediu casnic.
- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Nu blocați fantele de ventilație.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Dezactivați aparatul după fiecare întrebuințare.
- Procedați cu atenție la deschiderea ușii aparatului atunci când aparatul este în funcțiune. Este posibilă emisia de aer fierbinte.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu aplicați presiune asupra ușii deschise.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Deschideți ușa aparatului cu atenție. Utilizarea unor ingrediente cu conținut de alcool poate determina prezența aburilor de alcool în aer.
- Nu lăsați scânteile sau flăcările deschise să intre în contact cu aparatul atunci când deschideți ușa.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse adiacent sau deasupra acestuia.



**AVERTIZARE!** Pericol de deteriorare a aparatului.

- Pentru a preveni deteriorarea sau decolorarea emailului:
  - nu puneți vase sau alte obiecte în aparat direct pe baza acestuia.
  - nu puneți folie din aluminiu direct pe baza aparatului.
  - nu puneți apă direct în aparatul fierbinte.
  - nu țineți vase umede și alimente în interior după încheierea gătirii.
  - procedați cu atenție la demontarea sau instalarea accesoriilor.

- Decolorarea emailului nu are niciun efect asupra funcționării aparatului. Nu este un defect în ceea ce privește garanția legală.
- Folosiți o cratiță adâncă pentru prăjiturile siropoase. Sucurile de fructe lasă pete care pot fi permanente.
- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătit. Nu trebuie utilizat în alte scopuri, de exemplu pentru încălzirea camerei.
- Gătiți întotdeauna cu ușa cuptorului închisă.
- Dacă aparatul este instalat în spatele unui panou de mobilă (de ex. o ușă), asigurați-vă că ușa nu se închide niciodată atunci când aparatul funcționează. Căldura și umezeala se pot acumula în spatele panoului închis de mobilă ceea ce produce daune aparatului, unității de mobilier sau podelei. Nu închideți panoul de mobilă dacă aparatul nu s-a răcit complet după utilizare.

## Îngrijirea și curățarea



**AVERTIZARE!** Pericol de rănire, incendiu sau de deteriorare a aparatului.

- Înainte de a efectua operațiile de întreținere, dezactivați aparatul și scoateți ștecherul din priză.
- Verificați dacă aparatul s-a răcit. Există riscul de spargere a panourilor de sticlă.
- Înlocuiți imediat panourile de sticlă ale ușii dacă acestea sunt deteriorate. Contactați centrul de service autorizat.
- După fiecare utilizare, asigurați-vă că interiorul și ușa sunt uscate prin ștergere. Aburul produs pe durata utilizării aparatului se condensează pe pereții din interior și îi pot coroda.
- Curățați regulat aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Resturile de grăsimi sau de alimente din aparat pot duce la apariția unui incendiu.

- Curățați aparatul cu o lavetă moale, umedă. Utilizați numai detergenți neutri. Nu folosiți produse abrazive, bureți abrazivi, solvenți sau obiecte metalice.
- Dacă folosiți un spray pentru cuptor, respectați instrucțiunile de siguranță de pe ambalaj.
- Nu curățați emailul catalitic (dacă este cazul) cu nici un tip de detergent.

## Becul interior

- Tipul de bec sau de lampă cu halogen utilizat pentru acest aparat este destinat exclusiv aparatelor electrocasnice. Nu îl utilizați în alte scopuri.



**AVERTIZARE!** Pericol de electrocutare.

- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică înainte de a înlocui becul.
- Folosiți doar becuri cu aceleași specificații.

## Gestionarea deșeurilor după încheierea ciclului de viață al aparatului



**AVERTIZARE!** Pericol de vătămare sau sufocare.

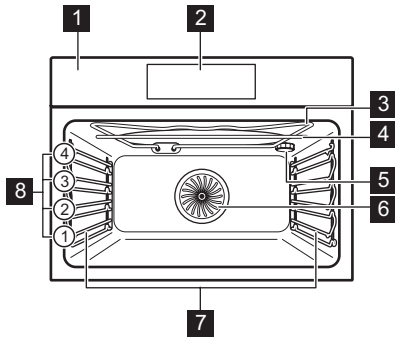
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică.
- Tăiați cablul electric și îndepărtați-l.
- Scoateți dispozitivul de blocare a ușii pentru a preveni închiderea copiilor sau a animalelor de companie în aparat.

## Service

- Pentru a repara aparatul contactați un Centru de service autorizat.
- Utilizați numai piese de schimb originale.

## DESCRIEREA PRODUSULUI

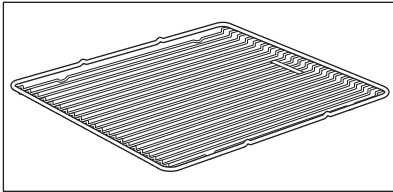
### Prezentare generală



- 1** Panou de comandă
- 2** Dispozitiv de programare electronic
- 3** Element de încălzire
- 4** Generator de microunde
- 5** Bec
- 6** Ventilator
- 7** Suport pentru raft, detașabil
- 8** Poziții rafturi

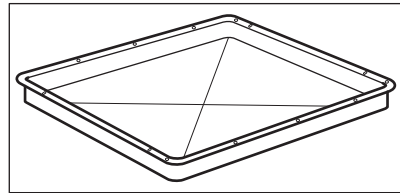
### Accesorii

#### Raft de sârmă



Pentru veselă, forme pentru prăjituri, fripturi.

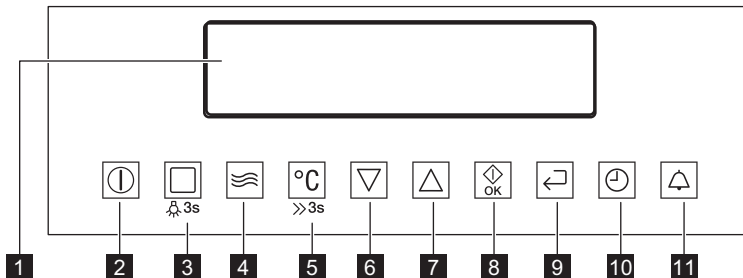
#### Tavă de gătit












Pentru prăjituri și fursecuri.

## PANOUL DE COMANDĂ

### Dispozitivul de programare electronic

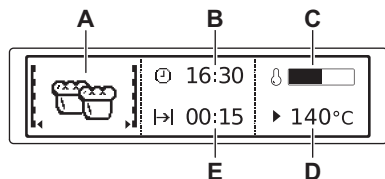


## Folosiți câmpurile cu senzori pentru controlul aparatului.

	Câmp cu senzor	Funcție	Comentariu
1	-	Afișaj	Afișează setările curente ale aparatului.
2		PORNIT / OPRIT	Pentru activarea și dezactivarea aparatului.
3		Funcții de gatire sau Gatire asistată	Atingeți o singură dată câmpul cu senzor pentru a alege o funcție de gătire sau meniul: Gatire asistată. Atingeți din nou câmpul cu senzor pentru a comuta între meniurile: Funcții de gatire, Gatire asistată. Pentru a activa sau dezactiva lumina, apăsați câmpul timp de 3 secunde.
4		Funcția Microunde	Pentru a activa funcția Microunde. O puteți utiliza atunci când aparatul este dezactivat. Atunci când utilizați funcția Microunde împreună cu funcția: Durata pentru mai mult de 7 minute și în modul Combinat, puterea Microunde nu poate depăși 600 W.
5		Selectarea temperaturii	Pentru a seta temperatura sau a afișa temperatura curentă din aparat. Atingeți câmpul timp de 3 secunde pentru activarea sau dezactivarea funcției: Incalzire rapida.
6		Tasta jos	Pentru a vă deplasa jos în meniu.
7		Tasta sus	Pentru a vă deplasa sus în meniu.
8	OK	OK / Pornire rapidă microunde	Pentru confirmarea selecției sau a setărilor. Pentru a activa funcția Microunde. O puteți utiliza atunci când aparatul este dezactivat.
9		Tasta de revenire la ecranul inițial	Pentru a reveni la meniul anterior din meniu. Pentru a afișa meniul principal, apăsați câmpul timp de 3 secunde.
10		Timp și funcții suplimentare	Pentru a seta funcții diferite. Atunci când funcționează o funcție de gătire, atingeți câmpul cu senzor pentru a seta cronometrul sau funcțiile: Blocare, Favorite, Gatire + Pastrare, Setare + Pornire.
11		Cronometru	Pentru a seta funcția: Cronometru.



## Afișaj



- A) Funcție de gătire sau funcție Microunde
- B) Ora
- C) Indicator de încălzire
- D) Temperatura sau puterea microundelor
- E) Indică durata unei funcții sau ora de sfârșit a acesteia

Alți indicatori pentru afișaj:

Simbol	Funcție	
	Cronometru	Funcția este în desfășurare.
	Ora	Afișajul indică ora curentă.
	Durata	Afișajul indică durata necesară pentru gătire.
	Sfarsit la	Afișajul indică când durata de gătire s-a terminat.
	Temperatura	Afișajul indică temperatura.
	Indicare timp	Afișajul indică durata de acțiune a funcției de gătire. Apăsăți simultan  și  pentru a reseta durata.
	Indicator de încălzire	Afișajul indică temperatura din aparat.
	Indicator Încălzire rapidă	Funcția este activată. Aceasta reduce timpul de încălzire.
	Stab. auto a greutateii	Afișajul indică faptul că este activat sistemul de cântărire automată sau că puteți modifica valoarea greutateii.
	Gatire + Pastrare	Funcția este activată.

## ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE



**AVERTIZARE!** Consultați capitolele privind siguranța.

Curățați aparatul înainte de prima utilizare. Puneți accesoriile și suporturile pentru raftul mobil înapoi în poziția lor inițială.

### Prima curățare

Scoateți din aparat toate accesoriile și suporturile pentru raftul mobil.





Consultați capitolul „Îngrijirea și curățarea”.

### Prima conectare

Atunci când conectați aparatul la sursa de tensiune sau ulterior întreruperii alimentării electrice, trebuie să setați limba, contrastul

afișajului și luminozitatea afișajului și ceasul.



1. Apăsați  sau  pentru a seta valoarea.

## UTILIZAREA ZILNICĂ







**AVERTIZARE!** Consultați capitolele privind siguranța.

### Navigarea prin meniuri







1. Activați aparatul.
2. Apăsați  sau  pentru a selecta opțiunea de meniu.

### Prezentarea generală a meniurilor

Meniul principal

Simbol	Element din meniu	Aplicație
	Functii de gatire	Conține o listă a funcțiilor de gătire.
	Gatire asistata	Conține o listă a programelor automate.
	Setari de baza	Le puteți utiliza pentru a seta alte funcții.
	Favorite	Conține o listă a programelor de gătit favorite, creată de utilizator.


Submeniu pentru: Setari de baza







Simbol	Submeniu	Descriere
	Setati timpul	Setează ora ceasului.
	Indicare timp	Dacă este PORNITĂ și dezactivați aparatul, afișajul indică ora curentă.
	Setare + Pornire	Dacă este PORNITĂ, din fereastra de selectare opțiuni puteți alege funcția: Setare + Pornire.
	Gatire + Pastrare	Dacă este PORNITĂ, din fereastra de selectare opțiuni puteți alege funcția: Gatire + Pastrare.
	Prelungire durată	Activează și dezactivează funcția de extindere timp.
	Contrast la display	Reglează contrastul afișajului în grade.

2. Apăsați OK pentru a confirma.








3. Pentru a trece la submeniu sau a accepta setarea apăsați OK.





Puteți reveni la meniul principal în orice moment atingând .

Simbol	Submeniu	Descriere
	Luminozitate display	Reglează luminozitatea afișajului în grade.
	Limba de utilizare	Setează limba de afișare.
	Volum la apăsare pe taste	Reglează în grade volumul tonurilor emise la apăsarea tastelor și cel al semnalelor sonore.
	Tonul de la taste	Activează și dezactivează tonurile asociate câmpurilor tactile. Nu puteți dezactiva tonul câmpului tactil de Pornire/Oprire.
	Alarma/Ton de eroare	Activează și dezactivează tonurile de alarmă.
	Service	Indică versiunea software și configurația.
	Setari initiale	Resetează toate valorile la setările inițiale.

## Funcții de gătire

Funcție de gătire	Aplicație	
	Aer cald	Pentru a coace simultan pe până la 2 poziții ale raftului și pentru a deshidrata alimentele. Setează temperatura cu 20 - 40°C mai jos decât pentru funcția: Încălzire sus / jos.
	Pizza	Pentru coacerea pe 1 raft a mâncărilor care necesită o rumenire mai intensă și o bază crocantă. Setează temperatura cu 20 - 40°C mai jos decât pentru funcția: Încălzire sus / jos.
	Gătire la temp. scăzută	Pentru prepararea fripturilor fragede, suculente.
	Încălzire sus / jos	Pentru a coace și a prăji alimente pe 1 poziție a raftului.
	Preparate congelate	Pentru a găti mâncăruri semipreparate crocante precum cartofi prăjiți, cartofi wedges, rulouri crocante.
	Gătire intensiva	Pentru a frige bucăți mai mari de carne roșie sau de găină cu os pe 1 nivel al raftului. De asemenea, pentru gratinare și rumenire.
	Grill rapid	Pentru frigerea la grătar a alimentelor plate în cantități mari și pentru pâine prăjită.

Funcție de gătire		Aplicație
	Grill	Pentru frigerea la grătar a alimentelor plate și pentru pâine prăjită.
	Mentine cald	Pentru a păstra mâncarea caldă.
	Decongelare	Pentru a decongela alimente congelate.
	Incalzire jos	Pentru a coace prăjituri cu coajă crocantă și pentru a conserva alimentele.
	Aluaturi	Pentru creșterea controlată a aluaturilor dospite înainte de coacere.
	Coacere paine	Pentru coacerea pâinii.
	Gratinare	Pentru preparate la cuptor precum lasagna sau cartofi gratinați. De asemenea, pentru gratinare și rumenire.
	Pastreaza cald	Pentru a face conserve de legume, de exemplu murături.
	Uscare	Pentru deshidratarea fructelor feliate (de ex. mere, prune, piersici) și a legumelor (de ex. roșii, zucchini, ciuperci).
	Incalzire farfuriei	Pentru a pre-încălzi farfuria înainte de servire.
	ECO Prajire	Funcțiile ECO vă permit să optimizați consumul de energie în timpul gătirii. Prin urmare, este necesar să setați mai întâi durata de gătire. Pentru informații suplimentare despre setările recomandate, consultați tabelele de gătit cu funcția echivalentă a cuptorului.

## Activarea unei funcții de gătire

1. Activați aparatul.
2. Selectați meniul: Funcții de gătire.
3. Apăsăți **OK** pentru a confirma.
4. Setăți o funcție de gătire.
5. Apăsăți **OK** pentru a confirma.
6. Reglați temperatura.
7. Apăsăți **OK** pentru a confirma.

## Indicator de încălzire

La activarea unei funcții de gătire, pe afișaj apare bara indicatoare. Aceasta indică creșterea temperaturii.

## Indicator Încălzire rapidă

Această funcție reduce timpul de încălzire.

Pentru activarea funcției țineți apăsat  $\text{°C}$  timp de 3 secunde. Indicatorul de încălzire alternează.

## Căldură reziduală

La dezactivarea aparatului, pe afișaj este indicată căldura reziduală. Aceasta poate fi utilizată pentru menținerea alimentelor calde.

## Economisirea energiei

Aparatul dispune de unele funcții care vă ajută la economisirea energiei în timpul procesului zilnic de gătire.

### • Sfaturi generale

- Asigurați-vă că ușa cuptorului este închisă corect atunci când aparatul este în funcțiune și mențineți-o închisă cât mai mult posibil pe durata gătitului.
- Folosiți vase metalice pentru a îmbunătăți economia de energie.
- Atunci când este posibil, puneți alimentele în interiorul cuptorului fără a-l mai încălzi înainte.
- Atunci când durata de gătire este mai mare de 30 de minute, reduceți temperatura cuptorului la minim cu 3-10 minute, în funcție de durata

gătirii, înainte de terminarea duratei de gătire. Căldura reziduală din interiorul cuptorului va continua gătitul.

- Folosiți căldura reziduală pentru a încălzi alte alimente.
- **Gătitul cu ventilator** - atunci când este posibil, folosiți funcțiile de gătit cu ventilator pentru a economisi energia.
- **Căldura reziduală**
  - La unele funcții de gătire, dacă este activat un program cu selectare timp (Durata, Sfarsit la) și durata de gătire este mai mare de 30 de minute, elementele de încălzire se dezactivează automat atunci când a mai rămas 10% din timp. Ventilatorul și becul continuă să funcționeze.
- **Gătitul cu becul stins** - dezactivați becul pe durata gătirii și activați-l doar atunci când aveți nevoie.
- **Menține mâncarea caldă** - dacă doriți să utilizați căldura reziduală pentru a menține mâncarea caldă, alegeți cel mai scăzut nivel de temperatură posibil. Afișajul indică temperatura căldurii reziduale.
- **Funcții eco** - consultați „Funcții de gătire”.
- Atunci când utilizați **funcțiile Eco**, becul se stinge. Îl puteți activa din nou, dacă doriți.

## MODUL MICROUNDE

### Microunde

#### Informații despre operațiune

##### Generalități:

- După dezactivarea aparatului, așteptați încă câteva minute înainte de a scoate alimentele. Consultați tabelele de gătit la microunde: durata de așteptare.
- Scoateți folia de aluminiu de la ambalare, recipientele metalice etc. înainte de a prepara alimentele.

##### Gătire:

- Dacă se poate, gătiți alimentele acoperite cu un material dedicat

utilizării la microunde. Gătiți alimentele fără capac dacă doriți să le mențineți o crustă.

- Nu supraîncălziți preparatele prin setarea unei puteri și a unei durate prea mari. Mâncarea se poate usca, arde sau poate să ia foc în anumite locuri.
- Nu utilizați aparatul pentru a găti ouă în coajă sau melci în cochilie deoarece aceștia pot exploda. La ouăle ochiuri, mai întâi găuriți gălbenușul.
- Înainte de preparare împungeți în câteva locuri mâncarea cu „pieliță” sau „coajă”, cum ar fi cartofii, roșiile,

cârnații folosind o furculiță. astfel încât mâncarea să nu explodeze.

- Pentru alimentele răcite sau congelate, setați o durată de preparare mai mare.
- Preparatele care conțin sos trebuie amestecate din când în când.
- Legumele care au o structură fermă, cum ar fi morcovii, mazărea sau conopida, trebuie gătite în apă.
- Întoarceți bucățile mari la jumătatea duratei de gătire.
- Dacă este posibil, tăiați legumele în bucăți de dimensiuni cât mai egale.
- Folosiți farfurii mari, întinse.
- Nu utilizați vase realizate din porțelan, ceramică sau lut care conțin găuri mici, cum ar fi pe mânere sau baze nefinisate. Umezeala care intră în găuri poate provoca crăparea vasului atunci când este încălzit.

#### **Decongelarea cărnii, puiului, peștelui:**

- Puneți alimentele congelate, despachetate pe o farfurie întoarsă cu un recipient sub ea sau pe un raft de dezghețare sau pe o sită de plastic, astfel încât lichidul de dezghețare să se scurgă în afară.
- Întoarceți alimentele la jumătatea duratei de decongelare. Dacă este posibil, tăiați și eliminați bucățile care au început să se decongeleze.

#### **Decongelarea untului, a feliilor de tort și prăjiturilor:**

- Nu decongeleți complet în aparat, lăsați-le să se decongeleze la temperatura camerei. Astfel veți obține un rezultat mai uniform. Îndepărtați complet toate ambalajele sau piesele metalice sau din aluminiu înainte de decongelare.

#### **Decongelarea fructelor, legumelor:**

- Nu decongeleți complet fructele și legumele care urmează fie preparate crude în aparat. Lăsați-le să se decongeleze la temperatura camerei.
- Puteți să utilizați un nivel mai mare de putere al microundelor pentru a găti fructele și legumele fără a le decongela mai întâi.

#### **Semipreparate:**

- Semipreparatele în ambalaje metalice sau tăvi de plastic cu capace metalice pot fi decongelate sau încălzite la microunde dacă acestea sunt concepute expres pentru a fi utilizate la microunde.
- Respectați instrucțiunile producătorului tipărite pe ambalaj (de ex. eliminați capacul metalic și găuriți membrana din plastic).

#### **Sfaturi pentru microunde**

Rezultat	Soluție
Nu puteți găsi informații privind cantitățile de alimente preparate.	Căutați alimente similare. Măriți sau micșorați durata de gătire în conformitate cu următoarea regulă: cantitate dublă = durată aproape dublă, cantitate înjumătățită = durată înjumătățită.
Mâncarea s-a uscat prea mult.	Setați o durată de gătit mai scurtă sau selectați o putere mai mică pentru microunde.
Alimentele nu sunt încă decongelate, fierbinți sau gătite după ce timpul a expirat.	Setați o durată de gătit mai lungă sau selectați o putere mai mare pentru microunde. Rețineți faptul că preparatele mai înalte au nevoie de mai mult timp.

Rezultat	Soluție
După ce a trecut timpul de gătire, alimentele sunt supraîncălzite la margini, dar încă nu este gata în mijloc.	Data viitoare selectați o putere mai mică și un timp mai îndelungat. Amestecați lichidele la jumătatea duratei, cum ar fi în cazul supei.

## Vesela și materialele adecvate

Vase de gătit / Materiale	Microunde			Grill ▼▼▼▼
	Decon- gelare	Încălzir e	Gătit	
Sticlă și porțelan rezistente la foc (fără componente din metal, de ex. Pyrex, sticlă Jena)	X	X	X	X
Sticlă și porțelan care nu poate fi folosită în cuptor <sup>1)</sup>	X	--	--	--
Sticlă sau sticlă ceramică realizată din materiale rezistente la căldură/congelare (de ex. Arcoflam), raftul grătarului	X	X	X	X
Ceramică <sup>2)</sup> , ceramică din lut <sup>2)</sup>	X	X	X	--
Plastic rezistent la căldură până la 200°C <sup>3)</sup>	X	X	X	--
Carton, hârtie	X	--	--	--
Folie transparentă	X	--	--	--
Folie pentru coacere cu sigilare pentru microunde <sup>3)</sup>	X	X	X	--
Coacerea preparatelor cu suport realizat din metal, de ex. email, fontă	--	--	--	X
Vase de coacere, smălțuite sau acoperite cu silicon <sup>3)</sup>	--	--	--	X
Tavă de gătit	X	X	X	X
Vase pentru rumenire, de ex. tigaie sau tavă de copt	--	X	X	--
Semipreparate în ambalaj <sup>3)</sup>	X	X	X	X

<sup>1)</sup> Fără decorațiuni sau placaje metalice sau din argint, aur sau platină

<sup>2)</sup> Fără cuarț sau componente metalice sau obiecte de ceramică care conțin metale

<sup>3)</sup> Respectați instrucțiunile producătorului cu privire la temperaturile maxime.

## X adecvat

-- nu este adecvat

### Alte lucruri de avut în vedere...

- Alimentele au diferite forme și calități. Acestea sunt preparate în diferite cantități. De aceea, durata și puterea necesară pentru decongelare, încălzire sau gătire poate varia. Ca un ghid orientativ: **dublul cantității = aproape dublul duratei.**
- Microundele creează căldura direct în mâncare. De aceea, nu pot fi încălzite

toate locurile simultan. Trebuie să amestecați sau să rotiți preparatele încălzite, în special atunci când sunt cantități mari de alimente.

- Durata de așteptare** este indicată în tabele. Lăsați alimentele în repaos, în aparat sau în afara lui, astfel încât să se distribuie mai uniform căldura.
- Pentru orez obțineți rezultate mai bune dacă folosiți farfurii întinse, mari.

## Funcții pentru microunde

Funcții	Descriere
Microunde	Creează căldura direct în mâncare. Utilizați-le pentru a încălzi mâncăruri gata preparate și băuturi, pentru a dezgheța carne sau fructe și pentru a găti legume și pește.
Combinat	Folosiți-o pentru a opera împreună funcția de gătire și modul microunde. Folosiți-o pentru a găti alimente într-un timp mai scurt și pentru a le rumeni în același timp.
Pornirea rapidă	Folosiți-o pentru a activa funcția Microunde cu o singură atingere a câmpului cu senzor <b>OK</b> cu puterea maximă a microundelor. Durata de funcționare: 30 secunde.

## Setarea funcției Microunde

- Activați aparatul.
- Atingeți  $\approx$  pentru a activa funcția Microunde.
- Atingeți **OK**. Funcția: Durata este setată la 30 de secunde și microundele încep să funcționeze.

**i** Fiecare atingere a **OK** adaugă 30 de secunde la timpul setat la funcția: Durata.

**i** Dacă nu atingeți **OK**, aparatul se dezactivează după 20 de secunde.

- Atingeți  $\odot$  pentru a seta funcția: Durata. Consultați „Setarea funcțiilor ceasului”.



**i** Atunci când durata funcției: Durata este mai mare de 7 minute puterea la Microunde este redusă la 600 W.



**i** Setarea maximă a duratei funcției: Durata este de 90 de minute.

**i** Puteți modifica puterea microundelor (atingeți  $\approx$  urmat de  $\nabla$  sau  $\triangle$ ) și funcția: Durata  $\odot$  în orice moment atunci când funcția Microunde este activă.


- La sfârșitul duratei setate este emis un semnal acustic timp de 2 minute. Funcția Microunde se dezactivează automat. Pentru a dezactiva semnalul acustic atingeți un câmp cu senzor.




 Pentru a dezactiva funcția Microunde, atingeți .

 Dacă atingeți  sau deschideți ușa, funcția se oprește. Pentru a porni din nou funcția, atingeți OK.

## Setarea funcției Combinat


1. Activați o funcție de gătire. Consultați „Activarea unei funcții de gătire”.
2. Atingeți  și repetați pașii de la setarea funcției Microunde. Funcțiile care nu sunt disponibile cu funcția Combinat: Favorite, Sfsarit la, Setare + Pornire, Gătire + Pastrare.


## Setarea funcției Start rapid

1. Dacă este necesar, atingeți  pentru a dezactiva aparatul.

2. Atingeți OK pentru a activa funcția Start rapid.

Fiecare atingere a OK adaugă 30 de secunde la timpul setat la Durata.

 Puteți modifica puterea microundelor (consultați capitolul „Setarea funcției Microunde”).

3. Atingeți  pentru a seta durata funcției: Durata. Consultați „Setarea funcțiilor ceasului”.







## Exemple de aplicații la gătit pentru setări ale puterii

Datele din tabel sunt doar orientative.

Nivel de putere	Utilizare
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1000 W</li> <li>• 900 W</li> <li>• 800 W</li> <li>• 700 W</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Încălzirea lichidelor</li> <li>• Dat într-un clocot la începutul etapei de gătit</li> <li>• Prepararea legumelor</li> <li>• Topirea gelatinei și a untului</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 600 W</li> <li>• 500 W</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Decongelarea și încălzirea mâncărilor congelate</li> <li>• Încălzirea mâncărilor de felul doi</li> <li>• Prepararea supelor</li> <li>• Prepararea mâncărilor cu ou</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 400 W</li> <li>• 300 W</li> <li>• 200 W</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prepararea în continuare a mâncărilor</li> <li>• Prepararea mâncărilor fine</li> <li>• Încălzirea hranei bebelușului</li> <li>• Înmuierea orezului</li> <li>• Încălzirea mâncărilor fine</li> <li>• Topirea brânzei</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 100 W</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Decongelarea cărnii, peștelui, pâinii</li> <li>• Decongelarea brânzei, smântânii, untului</li> <li>• Decongelarea fructelor și prăjiturilor (Tort de frișcă)</li> <li>• Creșterea aluaturilor dospite</li> <li>• Încălzirea mâncărilor reci și a băuturilor</li> </ul>

## FUNȚIILE CEASULUI

### Tabelul cu funcțiile ceasului

Funcția ceasului		Aplicație
	Cronometru	Pentru a seta o numărătoare inversă (max. 2 ore 30 de minute). Această funcție nu are nicio influență asupra funcționării aparatului. Îl puteți activa atunci când aparatul este dezactivat.  Pentru activarea funcției utilizați  . Apăsați  sau  pentru a seta minutele și OK pentru pornire.
	Durata	Pentru a seta lungimea unei operații (max. 23 h 59 min).
	Sfarsit la	Pentru a seta perioada de decuplare a unei funcții de gătire (max. 23 h și 59 min).

Dacă setați timpul aferent unei funcții a ceasului, numărătoarea inversă începe după 5 secunde.






Dacă utilizați funcțiile ceasului: Durata, Sfarsit la, aparatul dezactivează elementele de încălzire la scurgerea a 90% din timpul setat. Aparatul utilizează căldura reziduală pentru a continua procesul de gătire până la terminarea timpului (3 - 20 minute).

### Setarea funcțiilor ceasului



- Înainte de a utiliza funcțiile: Durata, Sfarsit la, trebuie ca mai întâi să setați o funcție de gătire și temperatura. Aparatul se dezactivează automat.
- Puteți utiliza funcțiile: Durata și Sfarsit la în același timp dacă doriți să activați și să dezactivați automat aparatul ulterior.

1. Setați o funcție de gătire.

2. Apăsați  în mod repetat, până când afișajul indică funcția necesară a ceasului și simbolul aferent.
3. Apăsați pe  sau  pentru a seta ora dorită.
4. Apăsați OK pentru a confirma. La încheierea duratei este emis un semnal sonor. Aparatul se dezactivează. Afișajul indică un mesaj.
5. Pentru a opri semnalul apăsați un câmp cu senzor.


### Gătire + Pastrare

Condiții pentru funcție:

- Temperatura setată trebuie să fie peste 80°C.
- Funcția: Durata este setată.

Funcția: Gătire + Pastrare păstrează alimentele preparate calde la 80°C timp de 30 de minute. Aceasta este activată după încheierea procedurii de coacere sau prăjire.

Puteți activa sau dezactiva funcția din meniul: Setari de baza.

1. Activați aparatul.
2. Selectați funcția de gătire.
3. Setați temperatura peste 80°C.
4. Apăsăți  în mod repetat până când afișajul indică: Gatire + Pastrare.
5. Apăsăți **OK** pentru a confirma. La încheierea funcției este emis un semnal sonor. Funcția rămâne pornită dacă schimbați funcțiile de gătire.

## Prelungire durată

Funcția: Prelungire durată asigură continuarea funcției de gătire după terminarea Durata.

## PROGRAME AUTOMATE



**AVERTIZARE!** Consultați capitolele privind siguranța.

### Gatire asistata cu Retete automate

Acest aparat dispune de un set de rețete pe care le puteți utiliza. Acestea sunt fixe și nu pot fi modificate.

1. Activați aparatul.
2. Selectați meniul: Gatire asistata. Apăsăți **OK** pentru confirmare.
3. Selectați categoria și mâncarea. Apăsăți **OK** pentru a confirma.
4. Selectați o rețetă. Apăsăți **OK** pentru a confirma.





La utilizarea funcției: Manual, aparatul folosește setările automate. Acestea pot fi modificate la fel ca celelalte funcții.

### Gatire asistata cu Stab. auto a greutatii





Această funcție calculează automat timpul necesar coacerii. Pentru a o utiliza, este



Aplicabilă la toate funcțiile de gătire cu Durata sau Stab. auto a greutatii.

1. La încheierea duratei de gătire este emis un semnal sonor. Apăsăți orice câmp cu senzor. Pe afișaj apare mesajul.
2. Apăsăți  pentru activarea funcției sau  pentru anulare.
3. Setăți durata funcției.
4. Apăsăți **OK**.

necesar să introduceți greutatea alimentelor.

1. Activați aparatul.
2. Selectați meniul: Gatire asistata. Apăsăți **OK** pentru confirmare.
3. Selectați categoria și mâncarea. Apăsăți **OK** pentru a confirma.
4. Selectați funcția: Stab. auto a greutatii. Apăsăți **OK** pentru confirmare.
5. Atingeți  sau  pentru a seta greutatea alimentului. Apăsăți **OK** pentru a confirma. Este inițiat programul automat.
6. Puteți modifica greutatea în orice moment. Apăsăți  sau  pentru a schimba greutatea.
7. La încheierea duratei este emis un semnal sonor. Pentru a dezactiva semnalul apăsăți un câmp cu senzor.



În cazul anumitor programe, trebuie să întoarceți preparatul după 30 de minute. În acest sens, afișajul indică un memento.

## UTILIZAREA ACCESORIILOR

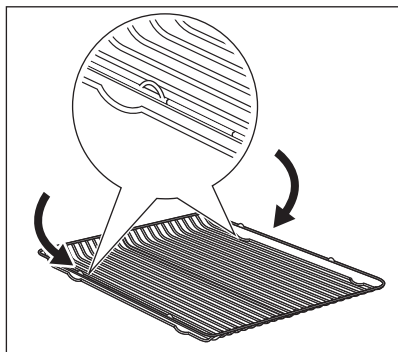


**AVERTIZARE!** Consultați capitolele privind siguranța.

### Introducerea accesoriilor

Raft sârmă:

Împingeți raftul între șinele de ghidaj ale suportului raftului și asigurați-vă că piciorușele sunt îndreptate în jos.



- Toate accesoriile au proeminențe mici în partea de sus a laturilor stânga și dreapta pentru a crește siguranța. Proeminențele sunt, de asemenea, dispozitive anti-răsturnare.
- Marginea înaltă din jurul raftului este un dispozitiv care împiedică alunecarea vaselor.

## FUNCȚII SUPLIMENTARE


### Favorite

Puteți salva setările preferate, precum durata, temperatura sau funcția de gătire. Acestea sunt disponibile în meniul: Favorite. Puteți salva 20 de programe.





Nu puteți salva ca programe preferate Microunde și funcții combinate cu microunde.

### Salvarea unui program

1. Activați aparatul.
2. Setati o funcție de gătire sau un program automat.
3. Atingeți  în mod repetat până când afișajul indică: SALVEAZA.
4. Apăsati **OK** pentru a confirma. Afișajul indică prima poziție liberă în memorie.
5. Apăsati **OK** pentru a confirma.

6. Introduceți numele programului. Prima literă se aprinde intermitent.

7. Atingeți  sau  pentru a schimba litera.

8. Apăsati **OK**.

Litera următoare se aprinde intermitent.

9. Repetați pasul 7 dacă este necesar.

10. Apăsati lung **OK** pentru a salva.

Puteți scrie peste o poziție în memorie.

Atunci când afișajul indică prima poziție

liberă a memoriei, atingeți  sau  și

apăsati **OK** pentru a suprascrive un program existent.



Puteți modifica denumirea unui program din meniul: Numele programului.

## Activarea programului

1. Activați aparatul.
2. Selectați meniul: Favorite.
3. Apăsăți **OK** pentru a confirma.
4. Alegeți numele pentru programul favorit.
5. Apăsăți **OK** pentru a confirma.


## Utilizarea Blocare acces copii



Funcția Blocare acces copii împiedică utilizarea accidentală a aparatului.

1. Activați aparatul.
2. Apăsăți  și  în același timp până când afișajul indică un mesaj. Pentru a dezactiva Blocare acces copii, repetați pasul 2.

## Blocare

Această funcție previne schimbarea accidentală a funcției de gătire. Puteți activa funcția doar în timpul funcționării aparatului.

1. Activați aparatul.
2. Selectați o funcție de gătire sau o setare.
3. Apăsăți  în mod repetat până când afișajul indică: Blocare.

4. Apăsăți **OK** pentru a confirma.  
Pentru a dezactiva funcția, apăsați . Afișajul indică un mesaj. Apăsăți  în mod repetat și după aceea **OK** pentru confirmare.






Dacă dezactivați aparatul, funcția se dezactivează, de asemenea.

## Setare + Pornire

Funcția vă permite setarea unei funcții de gătire (sau a unui program) și utilizarea ulterioară a acesteia cu o singură apăsare a câmpului cu senzor.

1. Activați aparatul.
2. Setăți o funcție de gătire.

3. Apăsăți  în mod repetat până când afișajul indică: Durata.
4. Setăți durata.
5. Apăsăți  în mod repetat până când afișajul indică: Setare + Pornire.
6. Apăsăți **OK** pentru a confirma. Apăsăți un câmp cu senzori (cu excepția ) pentru a porni funcția: Setare + Pornire. Funcția de gătire setată este activată.

La încheierea funcției de gătire este emis un semnal sonor.



- Blocare este activată atunci când funcția de gătire este în desfășurare.
- Meniul: Setari de baza vă permite activarea și dezactivarea funcției: Setare + Pornire.

## Oprirea automată

Din motive de siguranță, aparatul se dezactivează automat după o perioadă dacă o funcție de gătire este activă și nu modificați nicio setare.

Temperatură (°C)	Durata de oprire (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5



Oprirea automată nu funcționează cu aceste funcții: Iluminare cuptor, Sfsarsit la, Durata.

## Luminozitatea afișajului

Există două moduri pentru luminozitatea afișajului:

- Luminozitate de noapte - când aparatul este dezactivat. Luminozitatea afișajului este mai scăzută între 10 PM și 6 AM.

- Luminozitate de zi:
  - când aparatul este activat.
  - dacă atingeți un câmp cu senzor în timpul perioadei de iluminare de noapte (cu excepția celui pentru PORNIRE / OPRIRE), afișajul revine la modul de luminozitate de zi pentru următoarele 10 secunde.
  - dacă aparatul este dezactivat și setați funcția: Cronometru. La terminarea funcției, afișajul revine la luminozitatea de noapte.

## Suflanta cu aer rece

Când aparatul funcționează, suflanta cu aer rece pornește automat pentru a menține reci suprafețele aparatului. Dacă opriți aparatul, suflanta cu aer rece continuă să funcționeze până când aparatul se răcește.

## INFORMAȚII ȘI SFATURI



**AVERTIZARE!** Consultați capitolele privind siguranța.



Temperatura și duratele de coacere din tabele au rol consultativ. Acestea depind de rețete și de calitatea și cantitatea ingredientelor utilizate.

### Sfat privind funcțiile speciale de gătire ale cuptorului

#### Mentine cald

Folosiți această funcție dacă doriți să mențineți caldă mâncarea.

Temperatura se auto-reglează automat la 80°C.

#### Incalzire farfuriei

Pentru încălzirea farfuriilor și a vaselor.

Distribuiți farfuriile și vasele uniform pe raftul de sârmă. Schimbați poziția vaselor după jumătate din timpul de încălzire (schimbați cele de sus cu cele de jos).

Temperatura automată este 70°C.

Nivelul recomandat pentru raft: 3.

#### Aluaturi

Puteți utiliza această funcție automată pentru orice rețetă de aluat pufos. Oferă

un mediu bun pentru creșterea aluatului. Puneți aluatul într-un vas suficient de mare pentru creștere și acoperiți-l cu un prosop ud sau cu o folie din plastic. Introduceți un raft de sârmă pe primul nivel al raftului și așezați vasul pe acesta. Închideți ușa și setați funcția: Aluaturi. Setări durată necesară.

## Coacerea

- Cuptorul dumneavoastră poate să aibă un alt comportament la coacere/frigere față de aparatul de până acum. Adaptați setările dumneavoastră uzuale (temperatură, durată de gătire) și pozițiile rafturilor la valorile din tabele.
- Producătorul vă recomandă să folosiți mai întâi temperatura mai mică.
- Dacă nu găsiți setările pentru o anumită rețetă, căutați una similară.
- Durata de coacere poate fi extinsă cu 10 – 15 minute în cazul în care coaceți prăjituri pe o poziție a raftului.
- Prăjiturile și produsele de patiserie aflate la înălțimi diferite nu se rumenesc în mod egal la început. În acest caz, nu schimbați setarea de temperatură. Diferențele dispar în timpul procesului de coacere.
- În cazul timpilor mai lungi de coacere, puteți dezactiva cuptorul cu 10 minute înainte de terminarea duratei de coacere pentru a utiliza căldura reziduală.

Atunci când gătiți alimente congelate, este posibil ca tăvile din interiorul cuptorului să

se deformeze în timpul coacerii. Atunci când tăvile se răcesc, distorsiunea dispare.

## Sfaturi pentru coacere

Rezultatul coacerii	Cauză posibilă	Soluție
Baza prăjirii nu este rumenită suficient.	Poziția raftului nu este corectă.	Puneți prăjitura pe un nivel mai jos.
Prăjitura se fărâmițează și devine cleioasă, lipicioasă sau nu este uniformă.	Temperatura cuptorului este prea mare.	Când coaceți data viitoare, să utilizați o temperatură puțin mai scăzută.
Prăjitura se fărâmițează și devine cleioasă, lipicioasă sau nu este uniformă.	Durata de coacere este prea mică.	Prelunghiți durata de coacere. <b>Nu puteți să micșorați durata de coacere prin setarea unor temperaturi mai mari.</b>
Prăjitura se fărâmițează și devine cleioasă, lipicioasă sau nu este uniformă.	Există prea mult lichid în amestec.	Utilizați mai puțin lichid. Fiți atent la timpii de amestecare, mai ales dacă utilizați un robot de bucătărie.
Prăjitura este prea uscată.	Temperatura cuptorului este prea mică.	Data viitoare să utilizați o temperatură mai mare pentru cuptor.
Prăjitura este prea uscată.	Durata de coacere este prea lungă.	Data viitoare să utilizați o durată de coacere mai scurtă.
Prăjitura se rumenește neuniform.	Temperatura cuptorului este prea mare și durata de coacere este prea scurtă.	Setați o temperatură mai redusă și măriți durata de coacere.
Prăjitura se rumenește neuniform.	Aluatul nu este distribuit în mod uniform.	Întindeți aluatul în mod uniform în tavă.
Prăjitura nu este gata după terminarea duratei de coacere stabilite.	Temperatura cuptorului este prea mică.	Data viitoare să utilizați o temperatură puțin mai mare pentru cuptor.

## Coacere pe un singur nivel

### Coacerea în forme

Aliment	Funcție	Temperatură (°C)	Durață (min)	Nivel raft
Prajitura Ring sau brișă	Aer cald	150 - 160	50 - 70	2
Chec Madeira / Prajituri de fructe	Aer cald	140 - 160	70 - 90	2
Sponge cake / Pandi-span	Aer cald	140 - 150	35 - 50	2
Sponge cake / Pandi-span	Încălzire sus / jos	160	35 - 50	2
Aluat pentru tartă - patiserie <sup>1)</sup>	Aer cald	170 - 180	10 - 25	2
Coca pentru chec	Aer cald	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie / Plăcintă cu mere (2 tăvi, Ø 20 cm, puse în diagonală)	Aer cald	160	70 - 90	2
Apple pie / Plăcintă cu mere (2 tăvi, Ø 20 cm, puse în diagonală)	Încălzire sus / jos	180	70 - 90	1
Prăjitură cu brânză, tavă <sup>2)</sup>	Încălzire sus / jos	160 - 170	60 - 90	1

<sup>1)</sup> Preîncălziți cuptorul.

<sup>2)</sup> Folosiți o cratiță adâncă.

### Produse de copt în tăvi de coacere

Aliment	Funcție	Temperatură (°C)	Durață (min)	Nivel raft
Pâine împletită / coroniță	Încălzire sus / jos	170 - 190	30 - 40	2
Cozonac cu stafide <sup>1)</sup>	Încălzire sus / jos	160 - 180	50 - 70	2
Pâine (pâine de se-cară) <sup>1)</sup>	Încălzire sus / jos			2
prima dată		230	20	



Aliment	Funcție	Temperatură (°C)	Durață (min)	Nivel raft
după aceea		160 - 180	30 - 60	
Choux a la creme / Ecler <sup>1)</sup>	Încălzire sus / jos	190 - 210	20 - 35	2
Ruladă de biscuiți <sup>1)</sup>	Încălzire sus / jos	180 - 200	10 - 20	2
Prăjitură cu nucă (uscată)	Aer cald	150 - 160	20 - 40	3
Prăjitură cu migdale și unt / prăjituri cu glazură de zahăr <sup>1)</sup>	Încălzire sus / jos	190 - 210	20 - 30	2
Tarte cu fructe (din aluat cu drojdie / de chec) <sup>2)</sup>	Aer cald	150 - 160	35 - 55	3
Tarte cu fructe (din aluat cu drojdie / de chec) <sup>2)</sup>	Încălzire sus / jos	170	35 - 55	1
Tarte cu fructe pe cocă fragedă	Aer cald	160 - 170	40 - 80	3
Cozonac cu umplutură delicată (de ex. brânză dulce, smântână, cremă de ou și lapte) <sup>1)</sup>	Încălzire sus / jos	160 - 180	40 - 80	2

<sup>1)</sup> Preîncălziți cuptorul.

<sup>2)</sup> Folosiți o cratiță adâncă.

### Biscuiți

Aliment	Funcție	Temperatură (°C)	Durață (min)	Nivel raft
Biscuiți cu aluat fraged	Aer cald	150 - 160	10 - 20	3
Short bread / Biscuit pufos / Patiserie	Aer cald	140	20 - 35	3
Short bread / Biscuit pufos / Patiserie <sup>1)</sup>	Încălzire sus / jos	160	20 - 30	2
Turte dulci	Aer cald	150 - 160	15 - 20	2

Aliment	Funcție	Temperatură (°C)	Durață (min)	Nivel raft
Dulciuri cu albuș de ou, bezele	Aer cald	80 - 100	120 - 150	1
Pricomigdale	Aer cald	100 - 120	30 - 50	3
Biscuiți făcuți cu drojdie	Aer cald	150 - 160	20 - 40	3
Foietaje <sup>1)</sup>	Aer cald	170 - 180	20 - 30	3
Rulouri <sup>1)</sup>	Încălzire sus / jos	190 - 210	10 - 25	2
Small cakes / Prăjituri mici <sup>1)</sup>	Aer cald	160	20 - 35	3
Small cakes / Prăjituri mici <sup>1)</sup>	Încălzire sus / jos	170	20 - 35	2

<sup>1)</sup> Preîncălziți cuptorul.

## Preparate coapte și gratinate

Aliment	Funcție	Temperatură (°C)	Durață (min)	Nivel raft
Paste la cuptor	Încălzire sus / jos	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	Încălzire sus / jos	180 - 200	25 - 40	1
Legume gratinate <sup>1)</sup>	Gatire intensiva	160 - 170	15 - 30	1
Baghete cu brânză topită	Aer cald	160 - 170	15 - 30	1
Dulciuri	Încălzire sus / jos	180 - 200	40 - 60	1
Pește la cuptor	Încălzire sus / jos	180 - 200	30 - 60	1
Legume umplute	Aer cald	160 - 170	30 - 60	1

<sup>1)</sup> Preîncălziți cuptorul.

## Coacere pe mai multe niveluri

Utilizați funcția: Aer cald.

## Produse de copt în tăvi de coacere

Aliment	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Choux a la creme / Ecler <sup>1)</sup>	160 - 180	25 - 45	1 / 3
Prăjitură Streusel uscată	150 - 160	30 - 45	1 / 3

<sup>1)</sup> Preîncălziți cuptorul.

## Biscuiți / prăjituri mici / produse de patiserie / rulouri

Aliment	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Biscuiți cu aluat fraged	150 - 160	20 - 40	1 / 3
Short bread / Biscuit pufos / Patiserie	140	25 - 45	1 / 3
Turte dulci	160 - 170	25 - 40	1 / 3
Dulciuri cu albuș de ou, bezele	80 - 100	130 - 170	1 / 3
Pricomigdale	100 - 120	40 - 80	1 / 3
Biscuiți făcuți cu drojdie	160 - 170	30 - 60	1 / 3

## Gatire la temp. scazuta

Utilizați această funcție pentru a prepara bucăți de carne macră, fragedă și pește. Această funcție nu poate fi folosită la rețetele cu friptură la tavă sau friptură grasă de porc.

În primele 10 minute puteți seta temperatura cuptorului între 80 °C și 150 °C. Valoarea implicită este 90 °C. După ce temperatura este setată, cuptorul continuă să gătească la 80 °C. Nu folosiți această funcție pentru carnea de pasăre.



Gătiți întotdeauna fără capac atunci când utilizați această funcție.

1. Puneți carnea într-o cratiță pe plită la un nivel foarte mare al căldurii, timp de 1 - 2 minute pentru fiecare parte.
2. Puneți carnea în cratița pentru coacere, care va fi așezată în cuptor pe raftul din sârmă.
3. Selectați funcția: Gatire la temp. scazuta.

Aliment	Cantitate	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Friptură de vită	1000 - 1500 g	150	120 - 150	1
File de vită	1000 - 1500 g	150	90 - 110	1
Friptura de vitel	1000 - 1500 g	150	120 - 150	1
Friptură	200 - 300 g	120	20 - 40	1

## Pizza

Aliment	Temperatură (°C)	Durață (min)	Nivel raft
Pizza (crocantă) <sup>1)</sup>	200 - 230	15 - 20	3
Pizza (cu multă garnitură) <sup>2)</sup>	180 - 200	20 - 30	3
Tarte	180 - 200	40 - 55	3
Tartă cu spanac	160 - 180	45 - 60	3
Quiche Lorraine (Tartă)	170 - 190	45 - 55	3
Tartă elvețiană	170 - 190	45 - 55	3
Prăjitură cu brânză	140 - 160	60 - 90	3
Plăcintă cu mere, aco-perită	150 - 170	50 - 60	3
Plăcintă cu legume	160 - 180	50 - 60	3
Pâine nedospită <sup>1)</sup>	230	10 - 20	3
Tartă cu foietaj din aluat francezesc <sup>1)</sup>	160 - 180	45 - 55	3
Flammekuchen <sup>1)</sup>	230	12 - 20	3
Piroști (versiunea ru-sească de calzone) <sup>1)</sup>	180 - 200	15 - 25	3

<sup>1)</sup> Preîncălziți cuptorul.

<sup>2)</sup> Folosiți o cratiță adâncă.

## Coacerea

- Pentru coacere utilizați vase termorezistente (consultați instrucțiunile producătorului).
- Puteți coace fripturile mari direct în cratița adâncă (dacă există) sau pe raftul din sârmă aflat deasupra acestora.
- Prăjiți fripturile din carne slabă într-un vas cu capac. Astfel se va menține carnea suculentă.
- Toate tipurile de carne trebuie să facă o crustă, pot fi preparate într-un vas fără capac.
- Vă recomandăm să preparați carnea și peștele de peste 1 kg în aparat.

- Pentru a preveni arderea în cratiță a sucurilor sau grăsimilor eliminate, puneți niște apă în cratița adâncă.
- Dacă este necesar, întoarceți friptura (după ce a trecut 1/2 - 2/3 din durata de coacere).
- Stropiți de câteva ori fripturile mari și puiul cu sosul propriu în timpul coacerii. În acest mod, rezultatul va fi mai bun.
- Puteți dezactiva aparatul cu aproximativ 10 minute înainte de terminarea timpului de coacere și utilizați căldura reziduală.

## Tabele pentru fripturi

### Viță

Aliment	Funcție	Cantitate	Putere (Watt)	Temperatură (°C)	Durață (min)	Nivel raft
Friptură înăbușită	Încălzire sus / jos	1 - 1,5 kg	200	230	60 - 80	1

### Porc

Aliment	Funcție	Cantitate	Putere (Watt)	Temperatură (°C)	Durață (min)	Nivel raft
Spată, ceafă, pulpă	Gătire intensiva	1 - 1,5 kg	200	160 - 180	50 - 70	1
Bucata de carne	Gătire intensiva	750 g - 1 kg	200	160 - 170	35 - 50	1
Picior de porc (semipreparat)	Gătire intensiva	750 g - 1 kg	200	150 - 170	60 - 75	1

### Vițel

Aliment	Funcție	Cantitate	Putere (Watt)	Temperatură (°C)	Durață (min)	Nivel raft
Friptură de vițel	Gătire intensiva	1 kg	200	160 - 180	50 - 70	1
Picior de vițel	Gătire intensiva	1,5 - 2 kg	200	160 - 180	75 - 100	1

### Miel

Aliment	Funcție	Cantitate (kg)	Putere (Watt)	Temperatură (°C)	Durață (min)	Nivel raft
Pulpă de miel, friptură de miel	Gătire intensiva	1 - 1.5	200	150 - 170	50 - 70	1

## Pasăre

Aliment	Funcție	Cantitate	Putere (Watt)	Temperatură (°C)	Durață (min)	Nivel raft
Porții de pui	Gatire intensiva	200 - 250 g fiecare	200	200 - 220	20 - 35	1
Jumătate de pui	Gatire intensiva	400 - 500 g fiecare	200	190 - 210	25 - 40	1
Pui pasăre îndopată	Gatire intensiva	1 - 1,5 kg	200	190 - 210	30 - 45	1
Rață	Gatire intensiva	1,5 - 2 kg	200	180 - 200	45 - 65	1

## Pește (în abur)

Aliment	Funcție	Cantitate (kg)	Putere (Watt)	Temperatură (°C)	Durață (min)	Nivel raft
Pește întreg	Încălzire sus / jos	1 - 1.5	200	210 - 220	30 - 45	1

## Preparate

Aliment	Funcție	Cantitate (kg)	Putere (Watt)	Temperatură (°C)	Durață (min)	Nivel raft
Preparate dulci	Aer cald	-	200	160 - 180	20 - 35	1
Preparate sărate cu ingrediente gătită (tăiței, legume)	Aer cald	-	400 - 600	160 - 180	20 - 45	1
Preparate sărate cu ingrediente crude (cartofi, legume)	Aer cald	-	400 - 600	160 - 180	30 - 45	2

## Grill

- Folosiți întotdeauna grătarul având setată temperatura maximă.
- Setați raftul în poziția recomandată în tabelul pentru grătar.
- Puneți întotdeauna tava pentru grăsime pe prima poziție a raftului.
- Folosiți grătarul numai cu bucăți plate de carne sau de pește.

- Pre-încălziți întotdeauna cuptorul gol timp de 5 minute utilizând funcțiile pentru grătar.



**ATENȚIE!** Folosiți întotdeauna grătarul cu ușa cuptorului închisă.

## Grill

Aliment	Temperatură (°C)	Durată (min)		Nivel raft
		Pe o parte	Pe cealaltă parte	
Friptură de vită, mediu făcută	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
File de vită, mediu	230	20 - 30	20 - 30	1
Pulpă de porc	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Pulpa de vitel	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Pulpă de miel	210 - 230	25 - 35	20 - 35	1
Peste întreg, 500 - 1000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	1

## Grill rapid

Aliment	Durată (min)		Nivel raft
	Pe o parte	Pe cealaltă parte	
Burgers / Burgeri	9 - 13	8 - 10	3
File de porc	10 - 12	6 - 10	2
Cârnați	10 - 12	6 - 8	3
Mușchi filé / friptură de vitel	7 - 10	6 - 8	3
Toast / Pâine prăjită	1 - 3	1 - 3	3
Pâine prăjită cu garnitură	6 - 8	-	2

## Preparate congelate

- Îndepărtați ambalajele alimentelor. Așezați alimentele pe o farfurie.

- Nu le acoperiți cu o farfurie sau un castron. Riscați să creșteți timpul de decongelare.

Aliment	Temperatură (°C)	Durață (min)	Nivel raft
Pizza, congelata	200 - 220	15 - 25	3
Pizza Americana, congelata	190 - 210	20 - 25	3
Pizza, refrigerata	210 - 230	13 - 25	3
Pizza Snacks, congelata	180 - 200	15 - 30	3
Cartofi prajiti, subțiri <sup>1)</sup>	210 - 230	20 - 30	3
Cartofi prajiti, groși <sup>1)</sup>	210 - 230	25 - 35	3
Bulete / Crochete <sup>1)</sup>	210 - 230	20 - 35	3
Chiffelute	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne / Cannelloni, proaspete	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne / Cannelloni, cong.	160 - 180	40 - 60	2
Aripioare de pui	190 - 210	20 - 30	3

<sup>1)</sup> Întoarceți de 2-3 ori pe durata prăjirii.

#### Tabel Alimente preparate și congelate

Aliment	Funcție	Temperatură (°C)	Durață (min)	Nivel raft
Pizza congelata <sup>1)</sup>	Încălzire sus / jos	conform instrucțiunilor producătorului	conform instrucțiunilor producătorului	2
Cartofi prăjiți <sup>2)</sup> (300 - 600 g)	Încălzire sus / jos sau Gatire intensiva	200 - 220	conform instrucțiunilor producătorului	2
Baghete <sup>3)</sup>	Încălzire sus / jos	conform instrucțiunilor producătorului	conform instrucțiunilor producătorului	2



Aliment	Funcție	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Prăjitură cu fructe	Încălzire sus / jos	conform instrucțiunilor producătorului	conform instrucțiunilor producătorului	2

1) Preîncălziți cuptorul.

2) Întoarceți de 2-3 ori pe durata gătirii.

3) Preîncălziți cuptorul.

## Decongelare

- Scoateți ambalajul alimentului și puneți alimentul pe o farfurie întinsă.
  - Utilizați prima poziție a raftului numărată de jos.
- Nu acoperiți alimentele cu un bol sau cu o altă farfurie deoarece se poate prelungi durata de decongelare.

Aliment	Cantitate	Timp de decongelare (min)	Timp suplimentar de decongelare (min)	Comentarii
Pui	1 kg	100 - 140	20 - 30	Puneți puiul pe un bol întors invers pus pe o farfurie întinsă. Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.
Carne	1 kg	100 - 140	20 - 30	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.
Carne	500 g	90 - 120	20 - 30	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.
Păstrăv	150 g	25 - 35	10 - 15	-
Căpșuni	300 g	30 - 40	10 - 20	-
Unt	250 g	30 - 40	10 - 15	-
Frișcă	2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Bateți frișca cât timp mai este încă puțin înghețată.
Prăjitură	1,4 kg	60	60	-

## Pastreaza cald

- Utilizați numai borcane din sticlă de aceleași dimensiuni, disponibile în comerț.
- Nu utilizați borcane cu capac cu filet sau tip baionetă sau cutii metalice.
- Pentru această funcție folosiți primul raft de jos.
- Nu puneți mai mult de șase borcane de un litru în tava de copt.

- Umpleți borcanele în mod egal și închideți-le cu o clemă.
- Borcanele nu trebuie să se atingă între ele.
- Puneți aproximativ 1/2 litri de apă în tava de gătit pentru a avea suficientă umezeală în cuptor.
- Când lichidul din borcane începe să fiarbă (după aproximativ 35 - 60 de minute la borcanele de un litru), opriți cuptorul sau reduceți temperatura la 100°C (consultați tabelul).

#### Fructe moi

Aliment	Temperatură (°C)	Fierbere până la apariția bulelor de aer (min)	Fierbere în continuare la 100°C (min)
Căpșune / Afine / Zmeură / Agrișe coapte	160 - 170	35 - 45	-

#### Fructe cu sâmbure

Aliment	Temperatură (°C)	Fierbere până la apariția bulelor de aer (min)	Fierbere în continuare la 100°C (min)
Pere / Gutui / Prune	160 - 170	35 - 45	10 - 15

#### Legume

Aliment	Temperatură (°C)	Fierbere până la apariția bulelor de aer (min)	Fierbere în continuare la 100°C (min)
Morcovi <sup>1)</sup>	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Castraveți	160 - 170	50 - 60	-
Murături asortate	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Gulie / Mazăre / Sparanghel	160 - 170	50 - 60	15 - 20

<sup>1)</sup> Lăsați-le în cuptor după ce acesta este dezactivat.

#### Uscare

Aliment	Temperatură (°C)	Durată (h)	Nivel raft
Fasole	60 - 70	6 - 8	3
Ardei	60 - 70	5 - 6	3
Legume pentru supă	60 - 70	5 - 6	3
Ciuperci	50 - 60	6 - 8	3
Ierburi	40 - 50	2 - 3	3

Aliment	Temperatură (°C)	Durăță (h)	Nivel raft
Prune	60 - 70	8 - 10	3
Caise	60 - 70	8 - 10	3
Felii de măr	60 - 70	6 - 8	3
Pere	60 - 70	6 - 9	3

## Coacere paine

Pre-încălzirea nu este recomandată.

Aliment	Temperatură (°C)	Durăță (min)	Nivel raft
Paine alba	180 - 200	40 - 60	2
Baghetă	200 - 220	35 - 45	2
Brioșă	160 - 180	40 - 60	2
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	2
Pâine de secară	180 - 200	50 - 70	2
Pâine neagră	180 - 200	50 - 70	2
Pâine integrală	170 - 190	60 - 90	2

## Tabele pentru gătitul la microunde

Decongelarea cărnii

Aliment	Putere (Watt)	Cantitate (g)	Durăță (min)	Țimp de re-paos (min)	Comentarii
Bucăți întregi de carne	200	500	10 - 12	10 - 15	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.
Friptură	200	200	3 - 5	5 - 10	Întoarceți la jumătate, scoateți bucățile decongelate.
Carne tocată mixtă	200	500	10 - 15	10 - 15	Întoarceți la jumătate, scoateți bucățile decongelate.

Aliment	Putere (Watt)	Cantitate (g)	Durață (min)	Timp de re-paos (min)	Comentarii
Gulaș	200	500	10 - 15	10 - 15	Întoarceți la jumătate, scoateți bucățile decongelate.

### Decongelarea puiului

Aliment	Putere (Watt)	Cantitate (g)	Durață (min)	Timp de re-paos (min)	Comentarii
Pui	200	1000	25 - 30	10 - 20	Întoarceți la jumătate; acoperiți bucățile decongelate cu folie de aluminiu.
Piept de pui	200	100 - 200	3 - 5	10 - 15	Întoarceți la jumătate; acoperiți bucățile decongelate cu folie de aluminiu.
Pulpe întregi de pui	200	100 - 200	3 - 5	10 - 15	Întoarceți la jumătate; acoperiți bucățile decongelate cu folie de aluminiu.
Rață	200	2000	45 - 60	20 - 30	Întoarceți la jumătate; acoperiți bucățile decongelate cu folie de aluminiu.

## Decongelarea peștelui

Aliment	Putere (Watt)	Cantitate (g)	Durăță (min)	Timp de re-paos (min)	Comentarii
Peste întreg	100	500	10 - 15	15 - 20	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.
File de pește	100	500	10 - 12	15 - 20	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.

## Decongelarea cârnaților

Aliment	Putere (Watt)	Cantitate (g)	Durăță (min)	Timp de re-paos (min)	Comentarii
Cârnați feliați	100	100	2 - 4	20 - 40	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.

## Decongelarea produselor lactate

Aliment	Putere (Watt)	Cantitate (g)	Durăță (min)	Timp de re-paos (min)	Comentarii
Tort	100	250	10 - 15	25 - 30	Scoateți bucățile de aluminiu, întoarceți la jumătatea duratei de gătit.
Unt	100	250	3 - 5	15 - 20	Scoateți bucățile de aluminiu, întoarceți la jumătatea duratei de gătit.
Brânză	100	250	3 - 5	30 - 60	Scoateți bucățile de aluminiu, întoarceți la jumătatea duratei de gătit.

Aliment	Putere (Watt)	Cantitate (g)	Durată (min)	Timp de re-paos (min)	Comentarii
Frișcă	100	200	7 - 12	20 - 30	Scoateți capacul de aluminiu, amestecați la jumătatea duratei de gătit.

## Decongelare prăjituri / patiserie

Aliment	Putere (Watt)	Cantitate	Durată (min)	Timp de re-paos (min)	Comentarii
Aluaturi dospite	100	1 bucată	2 - 3	15 - 20	Întoarceți farfuria la jumătatea duratei de gătit.
Prăjitură cu brânză	100	1 bucată	2 - 4	15 - 20	Întoarceți farfuria la jumătatea duratei de gătit.
Prăjitură (tort)	100	1 bucată	1 - 2	15 - 20	Întoarceți farfuria la jumătatea duratei de gătit.
Prăjitură uscată (de ex. chec)	100	1 bucată	2 - 4	15 - 20	Întoarceți farfuria la jumătatea duratei de gătit.
Prăjitură cu fructe	100	1 bucată	1 - 2	15 - 20	Întoarceți farfuria la jumătatea duratei de gătit.
Pâine	100	1000 g	15 - 20	10 - 15	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.

Aliment	Putere (Watt)	Cantitate	Durață (min)	Timp de re-paos (min)	Comentarii
Pâine feliată	100	500 g	8 - 12	10 - 15	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.
Chifle	100	4 bucăți	5 - 8	5 - 10	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.

#### Decongelarea fructelor

Aliment	Putere (Watt)	Cantitate (g)	Durață (min)	Timp de re-paos (min)	Comentarii
Căpșuni	100	300	8 - 12	10 - 15	Decongelați acoperit, amestecați la jumătatea duratei.
Prune, cireșe, zmeură, cocăze, caise	100	250	8 - 10	10 - 15	Decongelați acoperit, amestecați la jumătatea duratei.

#### Gătire / topire

Aliment	Putere (Watt)	Cantitate (g)	Durață (min)	Timp de re-paos (min)	Comentarii
Ciocolată / Glazură de ciocolată	600	150	2 - 3	-	Amestecați la jumătatea duratei.
Unt	200	100	2 - 4	-	Amestecați la jumătatea duratei.

#### Decongelare prin încălzire

Aliment	Putere (Watt)	Cantitate	Durață (min)	Timp de re-paos (min)	Comentarii
Mâncare de bebeluși în borcane	300	200 g	2 - 3	-	Amestecați la jumătatea duratei, verificați temperatura.

Aliment	Putere (Watt)	Cantitate	Durață (min)	Timp de re-paos (min)	Comentarii
Lapte de bebeluși (biberon, 180 ml)	1000	200 g	0:20 - 0:40	-	Introduceți o linguriță în biberon, amestecați și verificați temperatura.
Semipreparate	600	400 - 500 g	14 - 20	5	Scoateți toate capacele din aluminiu, întoarceți la jumătatea duratei de gătit.
Alimente preparate și congelate	400	400 - 500 g	4 - 6	5	Scoateți toate capacele din aluminiu, întoarceți la jumătatea duratei de gătit.
Lapte	1000	1 ceașcă de aproximativ 200 ml	1:15 - 1:45	-	Puneți limba în recipient.
Apă	1000	1 ceașcă de aproximativ 200 ml	1:30 - 2	-	Puneți limba în recipient.
Sos	600	200 ml	1 - 2	-	Amestecați la jumătatea duratei.
Supă	600	300 ml	2 - 4	-	Amestecați la jumătatea duratei.



Tabel de gătit

Aliment	Putere (Watt)	Cantitate	Durăță (min)	TimP de re-paos (min)	Comentarii
Peste întreg	500	500 g	8 - 10	-	Gătiți cu capac, întoarceți recipientul de câteva ori pe durata gătirii.
File de pește	500	500 g	6 - 8	-	Gătiți cu capac, întoarceți recipientul de câteva ori pe durata gătirii.
Legume, timp scurt de gătire, proaspăt <sup>1)</sup>	600	500 g	12 - 16	-	Adăugați aproximativ 50 ml de apă, gătiți sub capac, amestecați la jumătatea duratei de gătire.
Legume, timp scurt de gătire, congelat <sup>1)</sup>	600	500 g	14 - 18	-	Adăugați aproximativ 50 ml de apă, gătiți sub capac, amestecați la jumătatea duratei de gătire.
Legume, timp mare de gătire, proaspăt <sup>1)</sup>	600	500 g	14 - 20	-	Adăugați aproximativ 50 ml de apă, gătiți sub capac, amestecați la jumătatea duratei de gătire.

Aliment	Putere (Watt)	Cantitate	Durată (min)	Timp de re-paos (min)	Comentarii
Legume, timp mare de gătire, congelat <sup>1)</sup>	600	500 g	18 - 24	-	Adăugați aproximativ 50 ml de apă, gătiți sub capac, amestecați la jumătatea duratei de gătire.
Cartofi în coajă	1000	800 g + 600 ml	5 - 7	300 W / 15-20	Gătiți acoperit, amestecați la jumătatea duratei de gătire.
Orez	1000	300 g + 600 ml	4 - 6	-	Gătiți acoperit, amestecați la jumătatea duratei de gătire.
Popcorn	1000	-	3 - 4	-	Puneți floricelele pe o farfurie pe nivelul de jos.

<sup>1)</sup> Gătiți toate legumele cu un capac pe recipient.

### Table pentru funcția Combinat

- Doar la anumite modele.

- Utilizați funcțiile: Grill și Microunde.

Aliment	Vase de gătit	Putere (Watt)	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft	Comentarii
2 jumătăți de pui (2 x 600 g)	Vas de sticlă cu sită	300	220	40	2	Întoarceți după 20 min, timp de re-paos de 5 min.

Aliment	Vase de gătit	Pu- tere (Wa- tt)	Tem- pera- tura (°C)	Du- rată (mi- n)	Ni- vel raft	Comentarii
cartofi grati- nați (1 kg)	Vas pentru gratinare	300	200	40	2	Temp de re- paos de 10 min.
Friptură de porc, ceafă (1100 g)	Vas de sticlă cu sită	300	200	70	1	Întoarceți la mijloc, tip de repaos de 10 min.

## ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



**AVERTIZARE!** Consultați capitolele privind siguranța.

### Note cu privire la curățare

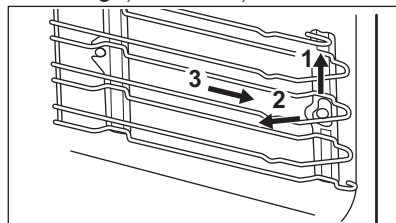
- Curățați partea din față a cuptorului cu o cârpă moale, apă caldă și agent de curățare.
- Utilizați un agent de curățare obișnuit pentru a curăța suprafețele metalice.
- Curățați interiorul aparatului după fiecare utilizare. Acumularea de grăsimi sau de orice alte resturi alimentare poate provoca un incendiu.
- Curățați murdăria rezistentă cu produs special de curățat cuptorul.
- Curățați toate accesoriile după fiecare utilizare și uscați-le. Folosiți o lavetă moale cu apă caldă și un agent de curățare.
- Dacă aveți accesorii anti-aderente, nu le curățați utilizând agenți agresivi, obiecte cu margini ascuțite sau în mașina de spălat vase. Stratul anti-aderent poate fi deteriorat.
- Uscați cuptorul când interiorul este ud după utilizare.

### Scoaterea suporturilor pentru raft

Înainte de a efectua operațiile de întreținere, verificați dacă cuptorul este rece. Pericol de arsuri.

Pentru a curăța aparatul, scoateți suporturile raftului.

1. Trageți suportul cu grijă în sus afară din agățătoarea față.



2. Trageți capătul din față al suportului pentru raft și îndepărtați-l de peretele lateral.
3. Scoateți suportul din agățătoarea din spate.

Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.

### Înlocuirea becului

Așezați o lavetă pe partea de jos din interiorul cuptorului. Aceasta previne deteriorarea cavității și a capacului din sticlă al becului.



**AVERTIZARE!** Pericol de electrocutare! Deconectați siguranța înainte de a înlocui becul.

Este posibil ca becul cuptorului și capacul din sticlă al becului să fie fierbinți.



**ATENȚIE!** Întotdeauna țineți becul halogen cu ajutorul unei cârpe pentru a preveni arderea reziduurilor de grăsime pe bec.

1. Dezactivați aparatul.
2. Decuplați siguranțele din tablou sau dezactivați întrerupătorul.

### Becul de sus

1. Rotiți spre stânga capacul din sticlă al becului și scoateți-l.
2. Curățați capacul de sticlă.
3. Înlocuiți becul cu un bec adecvat rezistent la o căldură de 300°C.
4. Montați capacul de sticlă.

## DEPANARE



**AVERTIZARE!** Consultați capitolele privind siguranța.

### Ce trebuie făcut dacă...

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Cuptorul nu se încălzește.	Cuptorul este oprit.	Activați cuptorul.
Cuptorul nu se încălzește.	Ceasul nu este setat.	Setați ceasul.
Cuptorul nu se încălzește.	Nu au fost efectuate setările necesare.	Verificați dacă setările sunt corecte.
Cuptorul nu se încălzește.	Oprirea automată este activă.	Consultați „Oprirea automată”.
Cuptorul nu se încălzește.	Dispozitivul Blocare acces copii este activat.	Consultați secțiunea „Utilizarea Blocare acces copii”.
Cuptorul nu se încălzește.	Ușa nu este închisă corect.	Închideți ușa complet.
Cuptorul nu se încălzește.	Siguranța s-a declanșat.	Verificați dacă siguranța este cauza defecțiunii. Dacă siguranțele se declanșează în mod repetat, adresați-vă unui electrician calificat.
Becul nu funcționează.	Becul este defect.	Înlocuiți becul.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Afișajul indică un cod de eroare care nu este în acest tabel.	Există o defecțiune electrică.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Opriiți și porniți din nou cuptorul prin intermediul siguranței casnice sau a întrerupătorului de siguranță din cutia cu siguranțe.</li> <li>În cazul în care codul de eroare apare din nou pe afișaj, contactați departamentul de asistență pentru clienți.</li> </ul>
Aburul și condensul se depun pe alimente și în cavitatea cuptorului.	Ați lăsat vasul cu mâncare prea mult timp în cuptor.	Nu lăsați vasele cu mâncare în cuptor pentru mai mult de 15 - 20 de minute după terminarea procesului de gătit.

## Date pentru service

Dacă nu puteți găsi singur o soluție la problemă, adresați-vă comerciantului sau unui centru de service autorizat.


Datele necesare centrului de service se găsesc pe plăcuța cu date tehnice.


Aceasta este amplasată pe cadrul frontal din interiorul aparatului. Nu scoateți plăcuța cu date tehnice din interiorul aparatului.

### Vă recomandăm să notați datele aici:

Model (MOD.)	.....
Codul numeric al produsului (PNC)	.....
Numărul de serie (S.N.)	.....

## INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

Reciclați materialele marcate cu simbolul . Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajuțați la protejarea mediului și a sănătății umane și la reciclarea deșeurilor din aparatele electrice și electrocasnice. Nu aruncați

aparatele marcate cu acest simbol  împreună cu deșeurile menajere. Returnați produsul la centrul local de reciclare sau contactați administrația orașului dvs.





**Küppersbusch Hausgeräte GmbH**

Postfach 10 01 32, D-45801 Gelsenkirchen, Küppersbuschstr. 16, D-45883 Gelsenkirchen

Telefon: (02 09) 4 01-0, Telefax: (02 09) 4 01-3 03

[www.kueppersbusch.de](http://www.kueppersbusch.de)