



Cuptor compact cu microunde HBC84K5.3



BOSCH

[ro] Instrucțiuni de utilizare

Instrucțiuni de securitate	2	Deconectare automată	12
Înainte de montare.....	2	Întreținerea și curățarea	12
Instrucțiuni pentru siguranța dvs.....	2	Produse de curățare.....	12
Recomandări privind cuptorul cu microunde.....	3	Curățarea geamurilor.....	13
Cauzele avariilor.....	4	Curățarea geamului protector.....	13
Noul Dumneavoastră aparat	5	Tabel de defecțiuni	14
Panoul de comandă.....	5	Tabel de defecțiuni.....	14
Taste și afișaj.....	5	Înlocuirea becului cuptorului.....	15
Selector de temperaturi.....	5	Înlocuirea garniturii ușii.....	15
Selector de funcții.....	5	Unitățile de service abilitate	16
Spațiul de coacere.....	6	Numărul E și numărul FD.....	16
Accesorii.....	6	Recomandări privind energia și mediul înconjurător	16
Înainte de prima utilizare	7	Economisirea energiei.....	16
Setarea orei curente.....	7	Evacuarea ecologică.....	16
Încălzirea cuptorului.....	7	Automatica programelor	16
Curățarea accesoriilor.....	7	Setări.....	16
Setarea cuptorului	7	Decongelarea și prepararea cu sistemul automat pentru program.....	17
Modul de încălzire și temperatura.....	7	Testate pentru dumneavoastră în bucătăria noastră	19
Cuptorul cu microunde	7	Decongelarea, încălzirea și prepararea cu microunde.....	19
Recomandări pentru veselă.....	8	Recomandări pentru cuptorul cu microunde.....	22
Puteri microunde.....	8	Prăjituri și produse de patiserie.....	22
Setarea încălzirii cu microunde.....	8	Recomandări pentru coacere.....	24
Regim microunde combinat	8	Prăjirea și frigerea la grătar (grill).....	24
Setarea regimului combinat cu microunde.....	8	Recomandări pentru prăjire și grill.....	28
Regim secvențial 1,2,3	9	Sufleuri, gratenuri, pâine prăjită.....	28
Setarea regimului secvențial.....	9	Produse preparate.....	28
Reglarea funcțiilor de timp	9	Preparate de verificare	29
Ceas cu alarmă.....	9	Coacerea.....	30
Durata de preparare.....	10	Grill.....	30
Timpul de final.....	10	Acrilamide în alimente	30
Ora curentă.....	11		
Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor	11		
Activarea sistemului de siguranță împotriva accesului copiilor.....	11		
Dezactivarea sistemului de siguranță împotriva accesului copiilor.....	11		
Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor la automatica programelor.....	11		
Modificarea setărilor de bază	11		

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

Instrucțiuni de securitate

Vă rugăm să citiți cu atenție aceste instrucțiuni de utilizare. Numai astfel puteți utiliza aparatul corect și în siguranță.

Păstrați cu grijă manualul de utilizare și de montare. În cazul în care înstrăinați aparatul, predați și aceste manuale.

Înainte de montare

Avarii în timpul transportului

Verificați aparatul după despachetare. În cazul în care aparatul a fost avariat în timpul transportului, nu este permisă punerea în funcțiune a acestuia.

Conectarea electrică

Aparatul poate fi conectat doar de către un specialist autorizat. În cazul avariilor datorate unei conectări eronate, dreptul de garanție este anulat.

Instalarea și conectarea

Acordați atenție manualului special de montare.

Instrucțiuni pentru siguranța dvs.

Acest aparat este destinat numai uzului menajer. Utilizați aparatul exclusiv pentru pregătirea mâncărurilor.

Este interzisă utilizarea aparatului de către adulți și copii nesupravegheați,

- dacă aceștia nu sunt capabili din punct de vedere fizic sau psihic sau
- dacă acestora le lipsesc cunoștințele și experiența necesare.

Nu permiteți niciodată copiilor să se joace cu aparatul.

Spațiu de coacere fierbinte

Pericol de arsuri!

- Nu atingeți niciodată suprafețele fierbinți ale aparatelor de încălzit și gătit. Nu atingeți niciodată suprafețele interioare fierbinți ale spațiului de coacere și elementele de încălzit. Deschideți ușa spațiului de coacere cu atenție. Poate ieși abur fierbinte. Țineți copiii mici la distanță.
- Nu pregătiți niciodată alimente cu băuturi având un procent ridicat de alcool. Vaporii de alcool din spațiul de coacere se pot aprinde. Utilizați numai cantități mici de băuturi cu procent ridicat de alcool și deschideți ușa spațiului de coacere cu atenție.

Pericol de incendiu!

- Nu păstrați niciodată obiecte inflamabile în spațiul de coacere. Nu deschideți sub nicio formă ușa aparatului când iese fum din aparat. Opriți aparatul. Scoateți fișa de rețea din priză și deconectați siguranța de la tabloul de siguranțe.
- La preîncălzire, nu așezați niciodată hârtie de patiserie nefixată bine pe accesoriu. La deschiderea ușii aparatului, se formează un curent de aer. Hârtia de patiserie poate atinge elementele fierbinți ale cuptorului și se poate aprinde. Introduceți întotdeauna hârtia de patiserie cu un vas sau cu o formă de copt. Acoperiți cu hârtie de patiserie numai suprafața necesară. Hârtia de patiserie nu trebuie să iasă în afară de pe accesoriu.

Pericol de scurtcircuit!

Nu prindeți niciodată cablurile aparatelor electrice în ușa fierbinte a aparatului. Izolația cablului se poate topi.

Pericol de opărire!

Nu turnați niciodată apă în spațiul de coacere fierbinte. Se va degaja abur fierbinte.

Accesorii și veselă fierbinți

Pericol de provocare a arsurilor!

Nu scoateți niciodată accesoriile sau vesela fără mănuși protectoare din spațiul de coacere.

Ușa spațiului de coacere sau garnitura ușii avariată

Pericol de provocare a unor daune grave asupra sănătății!

Nu utilizați niciodată aparatul dacă ușa spațiului de coacere sau garnitura ușii este avariată. Este posibil să iasă energia produsă de microunde. Utilizați din nou aparatul numai după ce a fost reparat.

Suprafețe ruginite complet

Pericol de provocare a unor daune grave asupra sănătății!

În caz de curățare deficitară, suprafața aparatului poate rugini complet în timp. Este posibil să iasă energia produsă de microunde. Curățați aparatul periodic.

Carcasa deschisă

Pericol de electrocutare!

Nu înlăturați niciodată carcasa. Aparatul funcționează cu tensiune înaltă.

Pericol de provocare a unor daune grave asupra sănătății!

Nu înlăturați niciodată carcasa. Aceasta protejează împotriva ieșirii energiei produse de microunde.

Zonă adiacentă fierbinte sau umedă

Pericol de scurtcircuit!

Nu expuneți niciodată aparatul la căldură și umiditate excesive.

Reparații neautorizate

Pericol de electrocutare!

- Reparațiile neautorizate sunt periculoase. Efectuarea reparațiilor și înlocuirea cablurilor defecte sunt permise numai tehnicienilor din unitatea de service abilitată, instruiți de firma noastră.
- Dacă aparatul este defect, scoateți siguranța din tabloul de siguranțe, respectiv scoateți fișa de rețea. Chemați unitatea de service abilitată.

Recomandări privind cuptorul cu microunde

Pregătirea alimentelor

Pericol de incendiu!

Utilizați cuptorul cu microunde numai pentru prepararea alimentelor care sunt potrivite pentru consum. Alte tipuri de utilizare pot deveni periculoase și pot provoca prejudicii. De exemplu papucii de casă, pernele medicinale cu cereale încălzite se mai pot aprinde și după câteva ore.

Veselă

Pericol de rănire!

- Vesela din porțelan și ceramică poate avea orificii fine în mânăre și capac. În spatele acestor orificii, există cavități. Umiditatea care pătrunde în cavități poate provoca spargerea veselei.
- Nu utilizați niciodată veselă care nu este adecvată pentru microunde.

Pericol de arsuri!

Alimentele fierbinți pot provoca încălzirea veselei. Extrageți întotdeauna vesela sau accesoriile din spațiul de coacere folosind o cârpă pentru vase.

Durata și puterea microundelor

Pericol de incendiu!

Nu setați niciodată o putere sau o durată excesiv de mari la cuptorul cu microunde. Alimentele se pot aprinde și aparatul poate suferi deteriorări. Orientați-vă după indicațiile din aceste instrucțiuni de utilizare.

Ambalajele

Pericol de incendiu!

- Nu încălziți niciodată alimente în ambalaje izoterme.
- Nu încălziți niciodată fără supraveghere alimente în recipiente din plastic, hârtie sau alte materiale inflamabile.

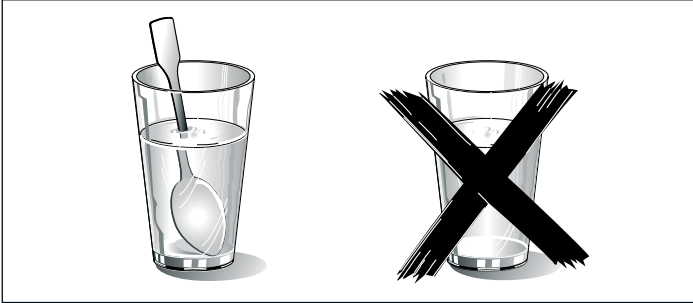
Pericol de provocare a arsurilor!

În cazul alimentelor închise într-un ambalaj etanș la aer, ambalajul poate crăpa. Orientați-vă după indicațiile de pe ambalaj. Scoateți întotdeauna preparatele folosind șervete pentru vase.

Băuturi

Pericol de opărire!

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



Pericol de explozie!

- Nu încălziți niciodată băuturi în vase închise.
- Nu încălziți niciodată prea mult băuturi alcoolice.

Alimentele pentru bebeluși

Pericol de arsuri!

Nu încălziți niciodată alimentele pentru bebeluși în vase închise. Îndepărtați întotdeauna capacul sau ventuza. După încălzire, amestecați sau agitați bine. În acest fel, căldura se va distribui uniform. Verificați temperatura înainte de a hrăni copilul.

Alimente cu coajă sau pielită

Pericol de arsuri!

- Nu preparați niciodată ouă în coajă. Nu încălziți niciodată ouă fierde tari. Acestea pot crăpa exploziv. Același lucru este valabil și pentru crustacee. În cazul ouălor ochi sau al ouălor în pahar, trebuie ca mai întâi să înțepați gălbenușul.
- În cazul alimentelor cu coajă sau pielită tare, de ex. mere, roșii, cartofi sau cârnăciori, coaja poate crăpa. Înainte de încălzire, înțepați coaja sau pielita.

Uscarea alimentelor

Pericol de incendiu!

Nu uscați niciodată alimentele în cuptorul cu microunde.

Alimente cu conținut scăzut de apă

Pericol de incendiu!

Nu decongeleți sau încălziți niciodată alimente cu conținut scăzut de apă, ca de ex. pâinea, la o putere prea mare sau un timp prea lung.

Ulei alimentar

Pericol de incendiu!

Nu încălziți niciodată exclusiv ulei alimentar la cuptorul cu microunde.

Cauzele avariilor

Atenție!

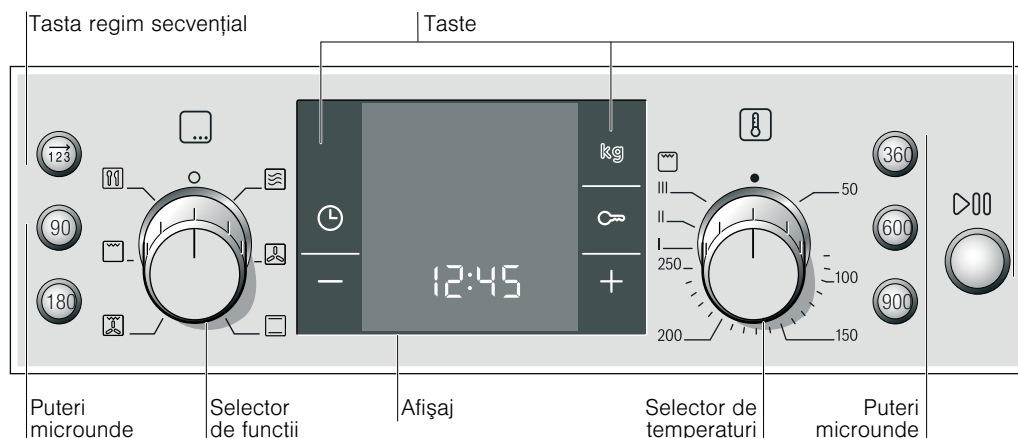
- Formarea scânteilor. Metalul - de ex. lingura din pahar - trebuie să se afle la o distanță minimă de 2 cm față de pereții cuptorului și de partea interioară a ușii. Scânteile pot distruge sticla din interior a ușii.
- Tavă, hârtie de patiserie, folie de aluminiu sau veselă pe baza spațiului de coacere. Nu așezați tăvi sau veselă pe baza spațiului de coacere. Nu acoperiți baza spațiului de coacere cu folie din aluminiu. Se produce o acumulare de căldură. Duratele de coacere și de prăjire nu mai sunt valabile, iar emailul se deteriorează.
- Veselă din aluminiu. Nu utilizați veselă din aluminiu în aparat. Aparatul se va deteriora prin formarea de scântei.
- Apă în spațiul de coacere fierbinte. Nu turnați niciodată apă în spațiul de coacere fierbinte. Astfel se produc vapori de apă. La variația de temperatură se pot produce deteriorări ale emailului.
- Alimente umede. Nu depozitați alimente umede în spațiul de coacere închis, un timp îndelungat. Emailul se va deteriora. Nu depozitați alimente în aparat. Acest lucru ar putea duce la corозиuni.
- Suc de fructe. În cazul prăjiturilor cu foarte mult suc de fructe, nu garnisiți tava universală prea mult. Sucul de fructe care picură de pe tava universală lasă pete care nu mai pot fi înlăturate.
- Răcirea cu ușa aparatului deschisă. Lăsați spațiul de coacere să se răcească numai închis. Nu înțepeniți nimic în ușa aparatului. Chiar dacă ușa este numai întredeschisă, se poate deteriora în timp suprafața mobilei învecinate.
- Garnitură foarte murdară. Dacă garnitura este foarte murdară, ușa aparatului nu se mai închide corect în timpul funcționării. Partea frontală a mobilierului adiacent poate fi avariata. Mențineți garnitura întotdeauna curată.
- Ușa aparatului ca suprafață de ședere sau poliță. Nu vă așezați și nu puneți nimic pe ușa deschisă a aparatului. Nu așezați veselă sau accesorii pe ușa aparatului.
- Transportul aparatului. Nu trageți și nu sprijiniți aparatul ținându-l de mânerul ușii. Mânerul ușii nu poate suporta greutatea aparatului și se poate rupe.
- Funcționarea cuptorului cu microunde fără alimente. Porniți cuptorul cu microunde numai dacă sunt alimente în spațiul de coacere. Fără alimente, aparatul poate fi suprasolicitat. Excepție face un test scurt cu veselă (a se vedea Recomandări privind vesela).
- Floricele de porumb la microunde. Nu setați niciodată o putere prea mare a microundelor. Utilizați maxim 600 Wați. Așezați întotdeauna punga cu floricele pe o farfurie. Discul poate crăpa din cauza suprasolicitării.

Noul Dumneavoastră aparat

Aici veți face cunoștință cu noul dumneavoastră aparat. Vă vom explica panoul de comandă și diferitele elemente de operare. Veți primi informații privind spațiul de coacere și accesoriile.

Panoul de comandă

Aici este prezentată o vedere de ansamblu asupra panoului de comandă. În funcție de tipul aparatului, sunt posibile abateri în ceea ce privește unele detalii.



Butoanele comutatoarelor

Butoanele comutatoarelor sunt escamotabile. Pentru a le escamota sau a le scoate, apăsați în poziția neutră pe butonul comutatorului.

Taste

Sub diferitele taste există senzori. Nu trebuie să apăsați tare. Atingeți numai simbolul respectiv.

Excepție: tasta pentru funcționare secvențială și tastele pentru puterile de microunde sunt taste de apăsare normale.

Taste și afișaj

Cu ajutorul tastelor puteți seta diferite funcții. Puteți citi pe afișaj valorile setate.

Tasta	Utilizare
	Selectarea regimului secvențial
90	Selectarea puterii de 90 wați pentru microunde
180	Selectarea puterii de 180 wați pentru microunde
360	Selectarea puterii de 360 wați pentru microunde
600	Selectarea puterii de 600 wați pentru microunde
900	Selectarea puterii de 900 wați pentru microunde
	Kilogram Selectarea kilogramelor în cadrul programelor.
	Funcții de timp Selectarea ceasului cu alarmă , a duratei de preparare , a timpului de final și a orei curente .
-	Minus Reducerea valorilor de setare.
+	Plus Majorarea valorilor de setare.
	Start/Pauză apăsare scurtă = pornirea/întreruperea funcționării apăsare lungă = anularea funcționării

Puteți vedea ce funcție de timp este în prim-plan pe afișaj, după parantezele [] din jurul simbolului respectiv. Excepție: în cazul orei curente, simbolul se aprinde numai când efectuați modificări.

Selector de temperaturi

Cu selectorul de temperaturi setați temperatura sau treapta de grill.



Poziția	Semnificația
	Poziția neutră Cuptorul nu încălzește.
50-250	Domeniul de temperatură Temperatura din cuptor în °C.
I, II, III	Trepte de grill Treptele pentru grill . I = treapta 1, slab II = treapta 2, mediu III = treapta 3, puternic

Până când cuptorul atinge temperatura setată, pe display se aprinde simbolul . Simbolul nu se aprinde când funcționează grill-ul.

Selector de funcții

Cu selectorul de funcții setați modul de încălzire.

Poziția	Utilizare
	Poziția neutră Cuptorul este deconectat.
	Funcționare cu microunde Pentru setarea puterilor pentru microunde.
	Convecție aer Pentru coacerea în forme a prăjiturilor din pandișpan, pe un nivel.
	Încălzire superioară/inferioară Pentru coacere și prăjire pe un nivel. Deosebit de adecvat pentru prăjituri cu umplutură însiropată (de ex. plăcintă cu brânză).
	Grill cu convecție aer Pentru pasăre și bucăți mai mari de carne.

Poziția	Utilizare
 Grill	Pentru cantități mari de bucăți plate, mici, pentru grill (de ex. felii de carne, cârnăciori).
 Programele	5 programe de decongelare 15 programe de preparare Modul de încălzire și durata de preparare sunt stabilite în funcție de greutate.

Spațiul de coacere

Aparatul Dvs. dispune de un ventilator de răcire.

Ventilator cu aer de răcire


Ventilatorul de răcire se conectează și se deconectează în funcție de necesități. Aerul cald iese deasupra ușii.

Atenție!

Nu acoperiți fantele de ventilație. În caz contrar, cuptorul se supraîncălzește.

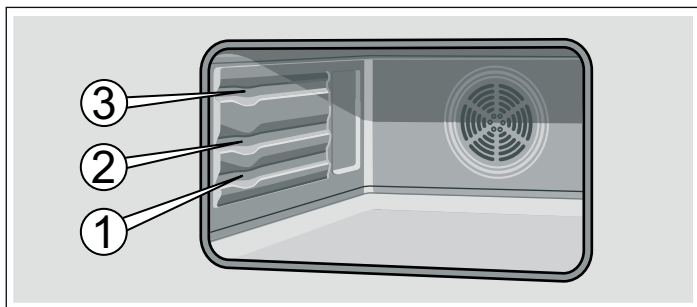
Indicații

- După funcționarea aparatului, ventilatorul de răcire va mai funcționa încă o perioadă determinată.
- La regimul cu microunde, aparatul rămâne rece. Totuși, ventilatorul de răcire se conectează. El poate continua să funcționeze și dacă funcționarea în regim cu microunde este deja încheiată.
- Pe geamul ușii, pe pereții interiori și pe baza cuptorului se poate forma apă de condens. Acest lucru este normal, funcționarea cuptorului cu microunde nu va fi afectată. Ștergeți apa de condens după preparare.

Becul din spațiul de coacere se aprinde doar după apăsarea tastei .

Accesorii

Accesoriile pot fi introduse în cuptor pe 3 niveluri diferite.



În cazul în care accesoriile se încălzesc, acestea se pot deforma. Îndată ce acestea se răcesc, deformarea dispare și nu are nicio influență asupra funcționării.

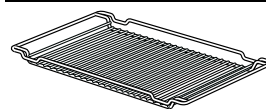
Serviciul clienți-Articole

Pentru aparatele Dvs. electrocasnice puteți cumpăra ulterior agenții adecvate de întreținere și curățare sau alte accesorii, de la serviciul clienți, din comerțul de specialitate sau prin internet

Lavete de întreținere pentru suprafețele din oțel inoxidabil Nr. articol 311134

Gel pentru curățarea cuptorului și a grilului Nr. articol 463582

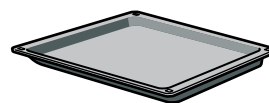
Puteți cumpăra ulterior accesorii de la unitatea service abilitată sau din comerțul de profil. Vă rugăm să indicați numărul HEZ/HMZ.



Grătar

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

Grătarul poate fi folosit cu partea îndoită în sus  sau în jos .



Tavă universală HEZ862000

Pentru fripturi mari, prăjituri uscate și însirocate, sufleuri și gratenuri. Aceasta servește și drept protecție împotriva stropilor, atunci când preparați carnea la grill direct pe grătar. Pentru aceasta, introduceți tava universală pe nivelul 1.

Introduceți tava universală în cuptor cu marginea țesută către ușă.

Accesorii speciale

Puteți cumpăra accesorii speciale de la unitatea service abilitată sau din comerțul de profil. În prospectele noastre sau pe internet găsiți o ofertă cuprinzătoare pentru cuptoarele noastre. Disponibilitatea acestora, precum și posibilitățile de comandă online diferă de la țară la țară. Vă rugăm să consultați documentația de vânzare.

Accesorii speciale	Număr HEZ	Utilizare
Tavă de copt emailată	HEZ861000	Pentru prăjituri și fursecuri. Împingeți tava cu șanfrenul spre ușa cuptorului până la opritor în cuptor.
Tavă de sticlă	HEZ863000	Pentru fripturi mari, prăjituri însirocate, sufleuri și gratenuri. Aceasta servește drept protecție împotriva stropilor, atunci când pregătiți carnea la grill, direct pe grătar. Pentru aceasta, introduceți tava de sticlă la nivelul 1. Tava de sticlă poate fi folosită și ca suprafață de așezare în regimul cu microunde.
Cratiță de sticlă	HEZ915001	Pentru preparate fripte înăbușit și sufleuri, pe care le gătiți în cuptor. Aceasta este potrivită în special pentru automata programelor.

la e-shop pentru diversele țări. Pentru aceasta, precizați numărul articolului respectiv.


Reduc depunerile de murdărie. Prin impregnarea cu un ulei special, suprafețele aparatelor din oțel inoxidabil vor fi întreținute optim.

Pentru curățarea spațiului de coacere. Gelul este inodor.

Înainte de prima utilizare

Aici aflați ce trebuie să faceți înainte să preparați pentru prima dată alimente cu cuptorul Dvs. Citiți în prealabil capitolul *Instrucțiuni de securitate*.

Setarea orei curente

După conectare, pe afișaj se aprinde simbolul  și patru zerouri. Setăți ora curentă.

1. Apăsați tasta .


Pe afișaj apare ora 12:00.

2. Cu tasta **+** sau **-** setăți ora.

După câteva secunde, ora setată va fi preluată.

Încălzirea cuptorului

Pentru a elimina mirosul aparatului nou, încingeți cuptorul gol și închis. Pentru aceasta, ideal este să lăsați o oră la încălzire

superioară/inferioară  la 240 °C. Aveți grijă să nu existe resturi de ambalaj în spațiul de coacere.

1. Cu selectorul de funcții setăți încălzire superioară/inferioară .

2. Cu selectorul de temperaturi setăți 240 °C.

3. Apăsați tasta .

Deconectați cuptorul după o oră. Pentru aceasta, rotiți selectorul de funcții în poziția neutră.


Curățarea accesoriilor

Înainte de a folosi pentru prima dată vreun accesoriu, curățați-l temeinic cu soluție fierbinte de apă cu detergent de vase și cu o lavetă moale.

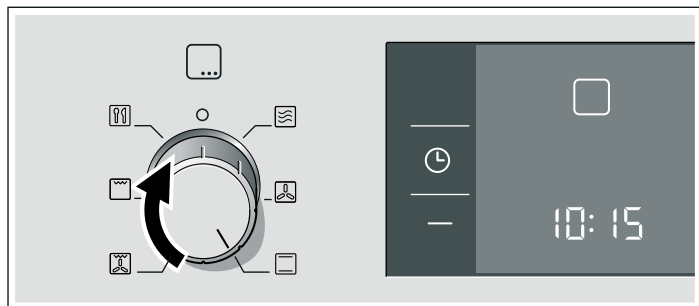
Setarea cuptorului

Există diverse posibilități pentru setarea cuptorului dvs. Vă explicăm aici cum puteți seta după cum doriți modul de încălzire, temperatura sau treapta grill-ului. Puteți seta pentru preparatul dorit durata de preparare și timpul final la cuptor. Pentru aceasta, consultați capitolul *Setare funcții de timp*.

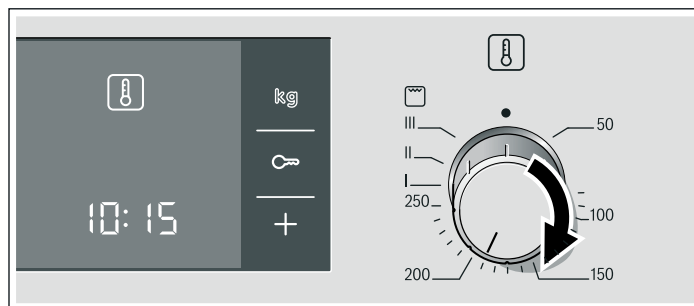
Modul de încălzire și temperatura

Exemplul din imagine: încălzire superioară/inferioară  la 190 °C.

1. Cu selectorul de funcții setăți modul de încălzire.



2. Cu selectorul de temperaturi setăți temperatura sau treapta de grill.



3. Apăsați tasta .

Cuptorul începe să se încălzească.

Deconectarea cuptorului

Rotiți selectorul de funcții în poziția zero.

Modificarea setărilor

Puteți modifica în orice moment modul de încălzire și temperatura sau treapta grill-ului cu selectorul respectiv.

Cuptorul cu microunde

Microundele sunt metabolizate în alimente la căldură. Puteți utiliza regimul cu microunde solo, adică singur, sau în combinație cu un alt mod de încălzire. Veți primi informații privind vesela și puteți citi despre modul de reglare a cuptorului cu microunde.

Indicație.

În capitolul *Testat pentru dumneavoastră în laboratorul nostru de gătit* găsiți exemple pentru decongelare, încălzire și prepararea cu microunde.

Recomandări pentru veselă

Veselă adecvată

Este adecvată vesela rezistentă la căldură din sticlă, vitroceramică, porțelan, ceramică sau mase plastice rezistente la temperatură. Aceste materiale permit trecerea microundelor.

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

Veselă neadecvată

Vesela din metal nu este adecvată. Metalele nu lasă să treacă microundele. Alimentele rămân reci în recipiente metalice închise.

Atenție!

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

Test pentru veselă

Nu porniți niciodată cuptorul cu microunde fără alimente. Singura excepție este următorul test pentru veselă.

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

1. Așezați vasul gol timp de 1/2 de minut până la 1 minut în aparat, la putere maximă.

2. Verificați din când în când temperatura.

Vasul trebuie să fie rece sau la temperatura mâinii.

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

Puteri microunde

Cu ajutorul tastelor reglați puterea dorită pentru microunde.

90 W	pentru decongelarea alimentelor delicate
180 W	pentru decongelare și preparare
360 W	pentru prepararea cărnii și încălzirea alimentelor delicate
600 W	pentru încălzirea și prepararea alimentelor
900 W	pentru încălzirea lichidelor

Indicații

- Când apăsați o tastă, se aprinde puterea aleasă.
- Puterea de 900 Wați pentru microunde poate fi reglată pentru maxim 30 de minute. În cazul tuturor celorlalte puteri, este posibilă o durată de preparare de până la 1 oră și 30 de minute.

Setarea încălzirii cu microunde

Exemplu: puterea microundelor 600W, durata de preparare 17 minute.

1. Poziționați selectorul de funcții pe
2. Apăsați tasta pentru puterea dorită a microundelor. Se va aprinde puterea 600 W și se afișează o durată de preparare propusă.
3. Cu tasta + sau - reglați durata de preparare.
4. Apăsați tasta

Funcționarea începe. Decrementarea duratei de preparare este vizibilă.

Durata de preparare este epuizată

Se aude un semnal sonor. Regimul Microunde este încheiat. Rotiți selectorul de funcții pe poziția neutră. Puteți anula mai repede semnalul sonor cu tasta .

Deschiderea pe parcurs a ușii cuptorului

Funcționarea este întreruptă. După închiderea ușii, apăsați scurt tasta . Funcționarea continuă.

Modificarea duratei de preparare

Acest lucru este posibil în orice moment. Cu tasta + sau - modificați durata de preparare.

Modificarea puterii microundelor

Apăsați tasta pentru o nouă putere a microundelor. Reglați durata de preparare cu tasta + sau - și reporniți.

Anularea funcționării

Mențineți apăsată tasta timp de cca. 4 secunde și rotiți selectorul de funcții în poziția neutră.

Indicații

- Când poziționați selectorul de funcții pe , ca valoare propusă se aprinde întotdeauna puterea cea mai mare pentru microunde.
- Când deschideți pe parcurs ușa aparatului, suflanta cu aer de răcire poate funcționa în continuare.

Regim microunde combinat

În acest caz, este în funcțiune un mod de încălzire, concomitent cu microundele. Astfel puteți prepara de ex. friptură din carne tocată. Când conectați și microundele, friptura din carne tocată va fi gata mai repede.

Puteți conecta toate puterile pentru microunde. Excepție: 900 wați.

Moduri de încălzire adecvate

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

Setarea regimului combinat cu microunde

Exemplu: microunde 360 W, 17 minute și convecție aer 190 °C.

1. Cu selectorul de funcții setați modul de încălzire, iar cu selectorul de temperaturi setați temperatura.
2. Apăsați tasta pentru puterea dorită a microundelor. Va fi afișată o durată de preparare propusă.
3. Cu tasta + sau - reglați durata de preparare.
4. Apăsați tasta .

Funcționarea începe. Decrementarea duratei de preparare este vizibilă.

Durata de preparare este epuizată

Se aude un semnal sonor. Funcționarea combinată este finalizată. Puteți anula mai repede semnalul sonor cu tasta .

Deschiderea pe parcurs a ușii cuptorului

Funcționarea este întreruptă. După închiderea ușii, apăsați scurt tasta . Funcționarea continuă.

Înteruperea funcționării

Apăsați scurt tasta . Cuptorul este în starea Pauză. Apăsați din nou , funcționarea continuă.

Modificarea duratei de preparare

Acest lucru este posibil în orice moment. Cu tasta **+** sau **-** modificați durata de preparare.

Modificarea puterii microundelor

Apăsați tasta pentru o nouă putere a microundelor. Reglați durata de preparare cu tasta **+** sau **-** și reporniți.

Anularea funcționării

Mențineți apăsată tasta timp de cca. 4 secunde, sau rotiți selectorul de funcții și pe cel de temperatură înapoi în poziția neutră.

Regim secvențial 1,2,3

La regimul secvențial puteți să reglați succesiv până la trei puteri și durate diferite ale microundelor și să porniți apoi.

Veselă

Utilizați întotdeauna veselă adecvată pentru microunde, rezistentă la căldură.

Setarea regimului secvențial

Reglați o durată de preparare pentru fiecare secvență.

1. Poziționați selectorul de funcții pe .
2. Apăsați tasta .
Pe afișaj va apărea pentru prima secvență.
3. Setări puterea pentru microunde și durata pentru prima secvență.
4. Apăsați tasta .
Se va afișa pentru a doua secvență.
5. Setări puterea pentru microunde și durata pentru a doua secvență.
6. Apăsați tasta .
Se va afișa pentru a treia secvență.
7. Setări puterea pentru microunde și durata pentru a treia secvență.
8. Apăsați tasta .

Funcționarea începe. Prima etapă a regimului secvențial apare pe afișaj. Decrementarea duratei de preparare este vizibilă.

Durata de preparare este epuizată

Se aude un semnal sonor. Funcționarea secvențială este finalizată. Puteți anula anticipat semnalul sonor cu tasta .

Modificarea setării

O modificare este posibilă numai înainte de start. Apăsați repetat tasta , până este afișat numărul secvenței. Modificați setarea.

Deschiderea pe parcurs a ușii cuptorului

Funcționarea este întreruptă. După închiderea ușii, apăsați scurt tasta . Funcționarea continuă.

Înteruperea funcționării

Apăsați scurt tasta . Cuptorul este în starea Pauză. Apăsați din nou , funcționarea continuă.

Anularea funcționării

Mențineți apăsată tasta timp de cca. 4 secunde sau rotiți selectorul de funcții în poziția neutră.

Solicitarea afișării duratei de preparare

Apăsați tasta o dată.

Indicație.

Cu funcționarea secvențială puteți combina și un anume mod de încălzire. Întâi setați modul de încălzire.

Reglarea funcțiilor de timp

Cuptorul dvs. are diferite funcții de timp. Cu tasta accesați meniul și comutați între diferitele funcții de timp. Cât timp puteți face setările, vor fi luminate toate simbolurile de timp. Parantezele [] vă indică la ce funcție de timp sunteți. Puteți modifica direct cu tastele **+** sau **-** o funcție de timp deja setată, dacă simbolul de timp este între paranteze.

Ceas cu alarmă

Ceasul cu alarmă poate fi utilizat ca o alarmă de bucătărie. Acesta funcționează independent de cuptor. Ceasul cu alarmă emite un semnal sonor specific. Astfel puteți auzi dacă ceasul cu alarmă sau o durată de preparare a expirat.

1. Apăsați tasta o dată.
Simbolurile de timp se aprind pe display, parantezele sunt în jurul .
2. Cu tasta **+** sau **-** setați ora alarmei.
Valoarea propusă tasta **+** = 10 minute
Valoarea propusă tasta **-** = 5 minute

După câteva secunde, timpul setat va fi preluat. Ceasul cu alarmă pornește. În afișaj se aprinde simbolul [] și ora alarmei se derulează. Celelalte simboluri de timp se sting.

La expirarea orei alarmei

Se aude un semnal sonor. Afișajul indică 00:00. Opriți ceasul cu alarmă cu tasta .

Modificarea orei alarmei

Cu tasta **+** sau **-** modificați ora alarmei. După câteva secunde, modificarea va fi preluată.

Anularea orei alarmei

Reduceți ora alarmei până la 00:00 cu tasta **-**. După câteva secunde, modificarea va fi preluată. Ceasul cu alarmă este oprit.

Interogarea setărilor de timp



Când sunt setate mai multe funcții de timp, vor fi luminate simbolurile respective pe display. Simbolul funcției de timp din prim plan este în paranteze.

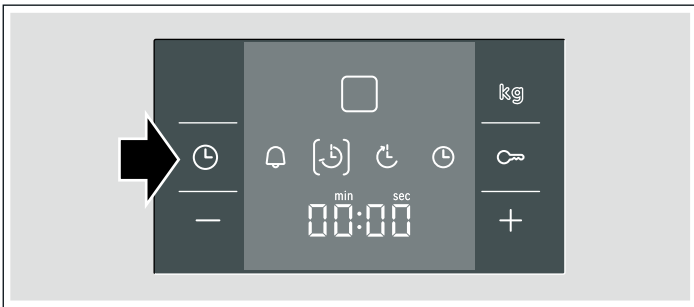
Pentru a interoga ceasul cu alarmă , durata de preparare , timpul final sau ora curentă , apăsați tasta până când sunt afișate paranteze în jurul simbolului respectiv. Valoarea acestora va fi afișată pe display pentru câteva secunde.

Durata de preparare

La cuptorul Dvs. puteți seta durata de preparare a felului de mâncare. Când durata s-a scurs, cuptorul se deconectează automat. Astfel nu trebuie să întrerupeți alte activități pentru a deconecta cuptorul. Timpul de preparare nu va fi depășit accidental.


Exemplul din imagine: durata de preparare 45 de minute.


1. Cu selectorul de funcții setați modul de încălzire.
2. Cu selectorul de temperaturi setați temperatura sau treapta de grill.
3. Apăsăți tasta  de două ori.
Pe afișaj apare 00:00. Simbolurile de timp se aprind, parantezele sunt de o parte și de cealaltă .




4. Cu tasta **+** sau **-** reglați durata de preparare.
Valoare propusă tasta **+** = 30 de minute
Valoare propusă tasta **-** = 10 minute




5. Apăsăți tasta .

Decrementarea duratei de preparare este vizibilă pe afișaj și simbolul  se aprinde. Celelalte simboluri de timp se sting.


La expirarea duratei de preparare

Se aude un semnal sonor. Cuptorul încetează să mai încălzească. Pe afișaj apare 00:00. Apăsăți tasta . Semnalul se stinge. Rotiți selectorul de funcții pe poziția neutră. Cuptorul este deconectat.

Modificarea duratei de preparare






Cu tasta **+** sau **-** modificați durata de preparare. După câteva secunde, modificarea va fi preluată. Dacă este setat ceasul cu alarmă, apăsați în prealabil tasta .

Anularea duratei de preparare

Reduceți durata de preparare la 00:00 cu tasta **-**. După câteva secunde, modificarea va fi preluată. Durata de preparare este anulată. Dacă este setat ceasul cu alarmă, apăsați în prealabil tasta .

Interogarea setărilor de timp

Când sunt setate mai multe funcții de timp, vor fi luminate simbolurile respective pe display. Simbolul funcției de timp din prim plan este în paranteze.




Pentru a interoga ceasul cu alarmă , durata de preparare , timpul final  sau ora curentă , apăsați tasta  până când sunt afișate paranteze în jurul simbolului respectiv. Valoarea acestora va fi afișată pe display pentru câteva secunde.

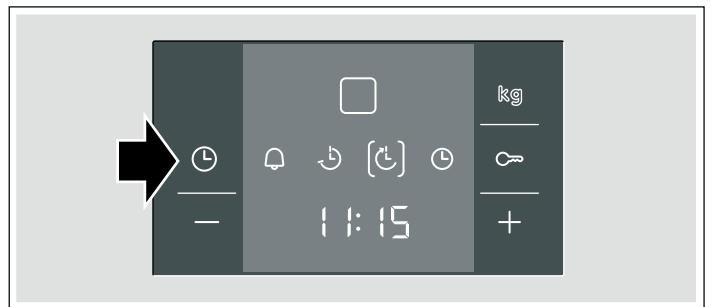
Timpul de final

Puteți decala ora la care doriți ca preparatul Dvs. să fie gata. Cuptorul pornește automat și termină la momentul dorit. Puteți introduce de ex. dimineața preparatul în spațiul de coacere și puteți seta astfel încât acesta să fie gata la prânz.

Aveți grijă ca alimentele să nu rămână prea mult timp în incinta de preparare și să se altereze.

Exemplul din imagine: este ora 10:30, durata de preparare este de 45 de minute și funcționarea cuptorului trebuie să se încheie la ora 12:30.






1. Setarea selectorului de funcții.
2. Setarea selectorului de temperaturi.
3. Apăsăți tasta  de două ori.
4. Cu tasta **+** sau **-** reglați durata de preparare.
5. Apăsăți tasta .
Parantezele sunt în jurul . Apare ora la care este gata preparatul.





6. Cu tasta **+** sau **-** decalați pe mai târziu timpul de final.




7. Apăsăți tasta .

Cuptorul comută în poziția de așteptare. Pe display apare ora la care preparatul va fi gata, și simbolul  este în paranteze. Simbolurile  și  se sting. Când cuptorul începe să funcționeze, decrementarea duratei este vizibilă pe display și simbolul  este în paranteze. Simbolul  se stinge.


La expirarea duratei de preparare

Se aude un semnal sonor. Cuptorul încetează să mai încălzească. Afișajul indică 00:00. Apăsăți tasta . Cu tasta **+** sau **-** puteți seta din nou o durată de preparare. Sau apăsați de două ori tasta  și rotiți selectorul de funcții în poziția neutră. Cuptorul este oprit.

Modificarea timpului final






Cu tasta **+** sau **-** modificați timpul final. După câteva secunde, modificarea va fi preluată. Dacă este setat ceasul cu alarmă, apăsați în prealabil tasta  de două ori. Nu modificați timpul final dacă durata de preparare se derulează deja. Rezultatul preparării nu ar mai fi valabil.

Anularea timpului final


Reduceți timpul final la ora actuală cu tasta **-**. După câteva secunde, modificarea va fi preluată. Cuptorul începe să funcționeze. Dacă este setat ceasul cu alarmă, apăsați în prealabil tasta  de două ori.

Interogarea setărilor de timp

Când sunt setate mai multe funcții de timp, vor fi luminate simbolurile respective pe display. Simbolul funcției de timp din prim plan este în paranteze.

Pentru a interoga ceasul cu alarmă , durata de preparare , timpul final  sau ora curentă , apăsați tasta  până când sunt afișate paranteze în jurul simbolului respectiv. Valoarea acestora va fi afișată pe display pentru câteva secunde.

Ora curentă

După conectare sau după o pană de curent, pe display se aprinde simbolul  și patru zerouri. Setăți ora curentă.

1. Apăsați tasta .

Pe afișaj apare ora 12:00.


2. Cu tasta **+** sau **-** setați ora.

După câteva secunde, ora setată va fi preluată.

Modificarea orei curente

Nu trebuie să fie setate alte funcții de timp.

1. Apăsați tasta de patru ori.

Simbolurile de timp se aprind pe display, parantezele sunt în jurul .

2. Cu tasta **+** sau **-** modificați ora.

După câteva secunde, ora setată va fi preluată.

Stingerea afișajului orei

Puteți stinge afișajul orei. Pentru aceasta, consultați capitolul *Modificarea setărilor de bază*.


Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor


Pentru a nu permite copiilor să pornească cuptorul, acesta este prevăzut cu un sistem de siguranță.

Cuptorul nu reacționează la nicio reglare. Puteți regla ceasul cu alarmă și ora curentă și când este activat sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor.


Activarea sistemului de siguranță împotriva accesului copiilor


Condiție necesară: trebuie să nu fie reglată nicio durată de preparare, iar selectorul de funcții să fie în poziția neutră.

Apăsați tasta  timp de cca. patru secunde.

Pe afișaj apare simbolul . Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor este activat.

Dezactivarea sistemului de siguranță împotriva accesului copiilor

Apăsați tasta  timp de cca. patru secunde.


Simbolul  se stinge pe afișaj. Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor este dezactivat.

Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor la automata programelor

Dacă este activată automata programelor, sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor nu funcționează.




Modificarea setărilor de bază


Cuptorul dumneavoastră dispune de diverse setări de bază. Puteți adapta aceste setări la uzanțele proprii.


Setare de bază	Selecția 0	Selecția 1	Selecția 2	Selecția 3
c0 Luminozitatea displayului	-	Noapte	medie *	zi
c1 Durata semnalului Timpul cât se va auzi semnalul după expirarea unei durate de preparare reglate.	-	cca. 10 sec.	cca. 2 min.*	cca. 5 min.
c2 Afișarea orei Reprezentarea orei pe display când cuptorul este deconectat.	numai în timpul funcționării*	permanent*	-	-
c3 Continuarea funcționării Modul cum se continuă funcționarea după deschiderea și reînchiderea ușii cuptorului. În continuare, după închiderea ușii cuptorului: inactiv *cu  se continuă funcționarea	inactiv*	automat	-	-
c4 Timpul de așteptare până când comanda a fost preluată	-	cca. 2 sec.	cca. 5 sec.*	cca. 10 sec.
c5 Tensiunea de funcționare	220-230 V*	230-240 V	-	-
c6 Reconstituirea setărilor din fabrică Toate modificările se resetează, se revine la setările de bază.	nu*	da	-	-

* setarea din fabrică

Cuptorul trebuie să fie deconectat.

1. Apăsați tasta  timp de cca. 4 secunde.
Pe display apare setarea de bază actuală pentru durata semnalului sonor, de ex.  pentru selecția 2.
2. Cu tasta **+** sau **-** modificați setarea de bază.
3. Confirmați cu tasta .

Pe afișaj apare următoarea reglare de bază. Cu tasta  puteți parcurge toate nivelurile și cu tastele **+** sau **-** puteți efectua modificări.

4. La final apăsați tasta  timp de cca. 4 secunde.

Toate setările de bază sunt preluate.

Puteți modifica din nou setările de bază în orice moment.

Deconectare automată

În cazul în care nu ați modificat setările aparatului timp de mai multe ore, se activează funcția de deconectare automată. Cuptorul încetează să mai încălzească. Momentul deconectării depinde de temperatura setată sau de treapta de grill.

Deconectarea automată devine activă

Se aude un semnal sonor. Pe display apare F8. Cuptorul încetează să mai încălzească.

Rotiți selectorul de funcții în poziția neutră. Cuptorul este oprit.

Dezactivarea deconectării automate

Pentru ca deconectarea automată să nu se activeze fără să vreți, setați o durată de preparare. Cuptorul încălzește până când se derulează durata de preparare.

Întreținerea și curățarea

În condiții de întreținere și curățare atentă, aparatul cu microunde își păstrează un timp îndelungat aspectul frumos și integritatea. Modalitatea de întreținere și curățarea corectă a aparatului este descrisă aici.

Pericol de scurtcircuit!

Nu folosiți niciodată pentru curățare aparate cu aer comprimat sau cu jet de aburi.

Pericol de arsuri!

Nu curățați aparatul niciodată imediat după deconectare. Lăsați aparatul să se răcească.

Indicații

- Pot apărea diferențe mici de culoare la masca față a aparatului de la diverse materiale, precum sticla, materialele plastice sau metalul.
- Umbrele de pe geamul ușii, care par urme de murdărie, sunt reflexe de la becul cuptorului.
- Emailul se arde la temperaturi foarte înalte. Astfel pot apărea diferențe de culoare. Acest lucru este normal și nu are nicio influență asupra funcționării. Marginile tăvilor subțiri nu pot fi emailate complet. Din acest motiv, acestea pot fi aspre. Protecția la coroziune nu va fi afectată din această cauză.
- Puteți îndepărta foarte simplu mirosurile neplăcute, ca de ex. după prepararea peștelui. Puneți câteva picături de zeamă de lămâie într-o ceașcă cu apă. Așezați o lingură în vas, pentru a evita întârzierea fierberii. Încălziți apa timp de 1 până la 2 minute la puterea maximă a microundelor.

Produse de curățare

Pentru ca diferitele suprafețe să nu se deterioreze din cauza unor produse de curățare inadecvate, respectați datele din tabel. Nu utilizați

- produse de curățare agresive sau abrazive,
- răzuitoare pentru geamuri sau metal pentru curățarea geamului de la ușa aparatului.
- răzuitoare pentru geamuri sau metal pentru curățarea garniturii de etanșare a ușii.
- bureți de curățare prin frecare.
- produse de curățare cu conținut mare de alcool.

Spălați temeinic lavetele tip burete înainte de utilizare.

Zona	Produse de curățare
Masca față a aparatului	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă și uscați cu o cârpă uscată. Nu utilizați pentru curățare produse de curățat pentru geamuri, răzuitoare pentru geamuri sau metal.
Oțel inoxidabil	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă și uscați cu o cârpă uscată. Îndepărtați imediat depunerile de calcar, grăsime, amidon și albuș de ou. Sub asemenea pete se poate forma coroziunea. La unitățile service sau în comerțul de specialitate se găsesc produse de curățare speciale pentru oțel inoxidabil.
Cuptorul	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase sau soluție de oțet: Curățați cu o lavetă și uscați cu o cârpă uscată. În cazul murdăriei accentuate: folosiți agent pentru curățat cuptoare, numai în cuptorul rece. Cel mai bine utilizați un burete pentru oțel inoxidabil.
Capacul din sticlă al becului cuptorului	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă.
Panoul de operare/geamul exterior al ușii	Produse de curățare pentru geamuri: Ștergeți imediat cu un șervet până la uscare. Nu folosiți răzuitoare pentru geamuri.
Geamul interior al ușii	Produse de curățare pentru geamuri: Ștergeți cu un șervet până la uscare. Nu folosiți răzuitoare pentru geamuri.
Garnitura	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă, nu frecați. Nu utilizați pentru curățare răzuitoare pentru geamuri sau metal.
Accesorii	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Înmuiați și curățați cu o lavetă sau cu o perie.

Suprafețe cu autocurățare din spațiul de coacere

Peretele posterior din cuptor este acoperit cu email cu autocurățare. Acesta se curăță singur în timpul funcționării cuptorului. Stropii mai mari dispar uneori doar după mai multe utilizări ale cuptorului.

Indicații

- Nu tratați niciodată suprafețele dotate cu autocurățare cu mijloace de curățare pentru cuptoare. Dacă din neatenție cad produse de curățare pentru cuptoare pe peretele posterior, curățați-le imediat cu un burete și cu apă suficientă.
- Nu utilizați niciodată produse de curățat abrazive. Acestea zgârie sau distrug stratul cu porozitate ridicată.
- Nu tratați niciodată suprafețele dotate cu autocurățare cu un burete sârmă.
- O ușoară colorare a emailului nu are nicio influență asupra autocurățării.

Curățarea bazei spațiului de coacere, a plafonului și a pereților laterali

Utilizați o lavetă și detergent de vase fierbinte sau soluție de oțet.

În cazul murdăririi importante, utilizați cel mai bine mijloace de curățare pentru cuptoare. Nu utilizați mijloacele de curățare pentru cuptoare decât cu cuptorul rece.

Curățarea geamurilor

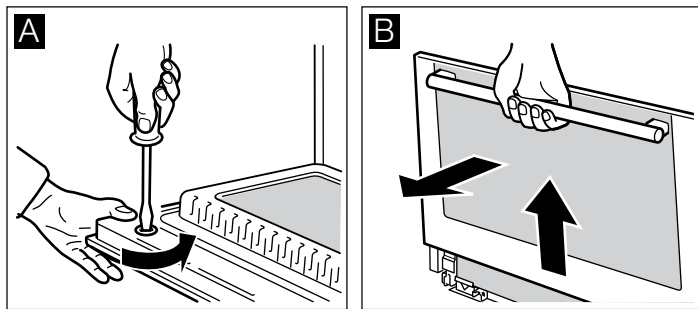
Pentru curățare puteți scoate geamurile de la ușa cuptorului.

⚠ Pericol de arsuri!

Nu efectuați demontarea imediat după deconectare. Cuptorul trebuie să fie rece.

Demontare

1. Deschideți ușa cuptorului.
2. Deșurubați cele două șuruburi de pe ușă cu o șurubelniță dreaptă (lățimea lamei 8-11 mm). Țineți geamul ușii cu mâna. (Figura A)
3. Poziționați ușa oblic și scoateți geamul trăgând cu mânerul ușii în sus. (Figura B)



4. Închideți ușa.

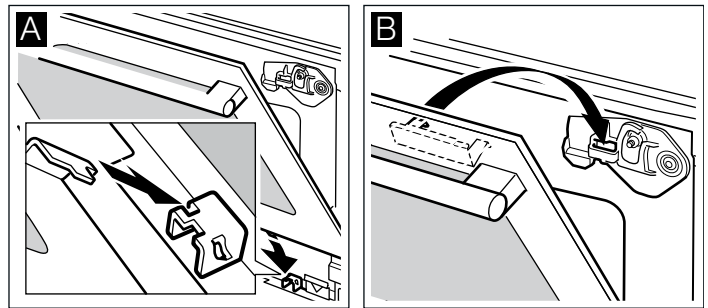
Indicații

- Curățați geamurile cu produse de curățat pentru geamuri și cu o lavetă moale.
- Nu utilizați substanțe caustice sau abrazive. Răzuirea pentru geamuri nu este adecvată.

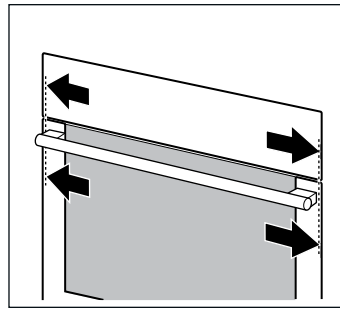
Montare

1. Așezați geamul ușii cu ambele mâini în ghidaj. (Figura A)

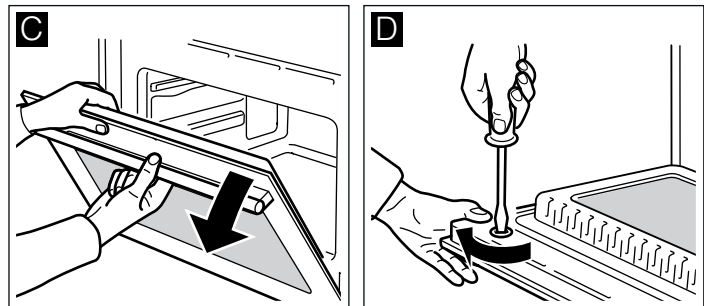
2. Apăsăți geamul ușii în jos, ridicați-l puțin și agățați-l în partea superioară. (Figura B)



Țineți seama ca geamul ușii să fie așezat coplanar cu panoul de operare.



3. Deschideți complet ușa, ținând bine geamurile cu o mână. (Figura C)
4. Apăsăți încă o dată ușa în jos și înșurubați ferm șuruburile cu o șurubelniță dreaptă (lățimea lamei 8-11 mm), închideți ușa. (Figura D)



Atenție!

Utilizarea cuptorului este permisă abia după montarea corespunzătoare a geamurilor.

Curățarea geamului protector

Pentru curățare puteți să scoateți geamul protector de la plafonul cuptorului

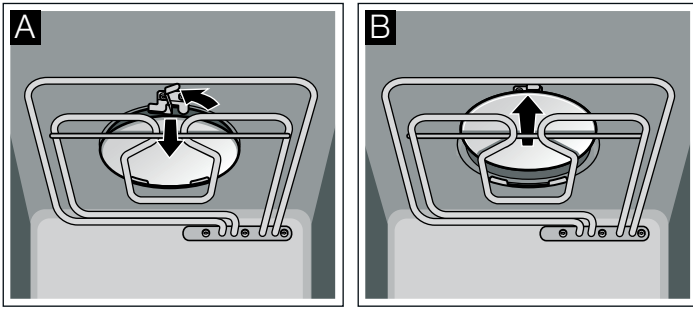
⚠ Pericol de arsuri!

Nu efectuați demontarea imediat după deconectare. Cuptorul trebuie să fie rece.

Demontare

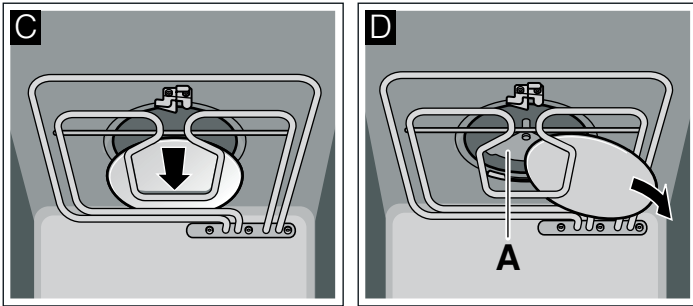
1. Așezați cârpa de vase în cuptor.
2. Trageți clema de la plafonul cuptorului spre în față. (Figura A) Apăsăți geamul protector în partea din față cu degetul mare al celeilalte mâini în jos. Eliberați clema.

3. Împingeți geamul protector cu ambele mâini spre înainte și așezați-l pe corpul de încălzit pentru grill. (Figura B)



4. Împingeți din nou puțin în spate. (Figura C)

5. Rabatați lateral în jos și extrageți. (Figura D)



⚠ Pericol de rănire!

Nu atingeți sau curățați niciodată antena pentru microunde (A)!

În caz de murdărire ușoară:

Spălați geamul protector cu soluție de apă cu detergent fierbinte.

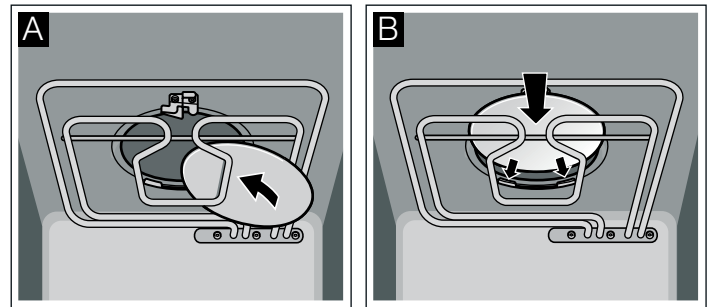
În cazul unei murdăriri importante:

Curățați geamul protector ca și suprafețele emailate din cuptor.

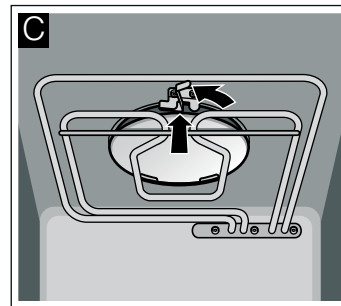
Montare

1. Introduceți capacul cu partea netedă în jos și așezați-l pe corpul de încălzire pentru grill. (Figura A)

2. Împingeți cu ambele mâini spre înapoi în cele două cărlige. (Figura B)



3. Trageți clema spre înainte și apăsați geamul protector în sus. Eliberați clema. (Figura C)



Scoateți cârpa de vase din cuptor.

⚠ Pericol de provocare a unor daune grave asupra sănătății!

Nu puneți niciodată aparatul în funcțiune fără geamul protector pentru microunde. Este posibil să iasă energia produsă de microunde.

Tabel de defecțiuni

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




Dacă un preparat nu vă reușește în mod optim, consultați capitolul *Testat pentru Dvs. în bucătăria noastră*. Acolo veți găsi multe sugestii și recomandări pentru gătit.

⚠ Pericol de electrocutare!


Reparațiile neautorizate sunt periculoase. Efectuarea reparațiilor este permisă numai tehnicienilor din unitatea de service abilitată, instruiți de firma noastră.

Tabel de defecțiuni

Defecțiune	Cauză posibilă	Soluționare / recomandări
Aparatul nu funcționează	Siguranță defectă	Verificați în casetă dacă siguranța aparatului este în ordine.
	Ștecherul nu a fost introdus	Introduceți ștecherul
	Înterupere a curentului	Verificați funcționarea lămpii de bucătărie.
Pe display se aprinde ⏸ și patru zerouri.	Înterupere a curentului	Setați din nou ora curentă.
Cuptorul nu încălzește. Cele două puncte de pe afișaj luminează intermitent.	Cuptorul se află în modul demonstrativ.	Deconectați siguranța din tabloul siguranțelor și reconectați-o după cca. 20 de secunde. Apoi, în decurs de cca. 2 minute, apăsați tasta ⏸ timp de cca. 4 secunde, până cele două puncte luminează continuu.
Pe display apare F8.	Deconectarea automată s-a activat.	Rotiți selectorul de funcții în poziția neutră.

Defecțiune	Cauză posibilă	Soluționare / recomandări
Nu se conectează funcționarea cu microunde.	Ușa nu este închisă complet.	Verificați dacă ușa nu este blocată cu resturi de alimente sau de un corp străin. Asigurați-vă că suprafețele de etanșare sunt curate. Verificați ca garnitura ușii să nu fie răsucită.
	Funcționarea cu microunde nu a fost pornită.	Apăsați tasta  .
Aparatul nu încălzește la temperatura setată.	Tasta  nu a fost apăsată.	Apăsați tasta  .
Regimul de microunde este întrerupt fără un motiv aparent.	Microundele au o defecțiune.	Dacă această eroare apare în mod repetat, adresați-vă unității de service abilitate. Regimul Cuptor fără microunde este posibil.
În regimul de microunde, alimentele se încălzesc mai lent decât în trecut.	Este setată o putere prea mică pentru microunde.	Alegeți o putere mai mare.
	A fost introdusă în aparat o cantitate mai mare decât de obicei.	Cantitate dublă - timp aproape dublu
	Alimentele erau mai reci decât de obicei.	Amestecați pe parcurs sau întoarceți alimentele pe parcurs.

Mesaje de eroare

Dacă pe display apare un mesaj de eroare cu **E**, apăsați tasta . Apoi setați din nou ora curentă. Dacă mesajul de eroare apare din nou, adresați-vă unității de service abilitate.

Unele dintre mesajele de eroare pot fi soluționate chiar de dumneavoastră.

Mesaj de eroare	Cauză posibilă	Remediu / Indicație
Pe display-ul ceasului apare mesajul de eroare "E101" sau "E104".	Senzorul de temperatură s-a defectat.	Chemați unitatea de service abilitată. Este posibilă funcționarea doar în regim de microunde.
Pe display-ul ceasului apare mesajul de eroare "E010", "E310", "E009" sau "E309".	Defecțiune tehnică.	Chemați unitatea de service abilitată.

Înlocuirea becului cuptorului

Puteți înlocui becul cuptorului. Becuri halogen, rezistente la temperatură, de 12 V, 20 W pot fi procurate de la unitatea de service abilitată sau din comerțul de specialitate.

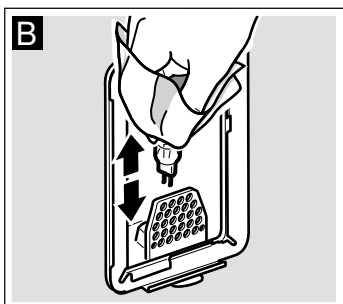
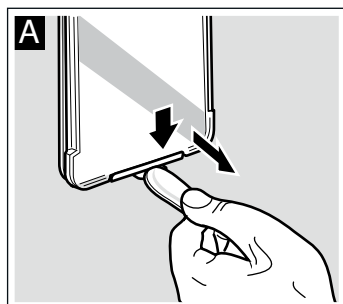
Pericol de electrocutare!

Nu înlocuiți niciodată becul cuptorului dacă aparatul este cuplat la rețea. Scoateți fișa de alimentare din priză respectiv deconectați siguranța de la tabloul de siguranțe.

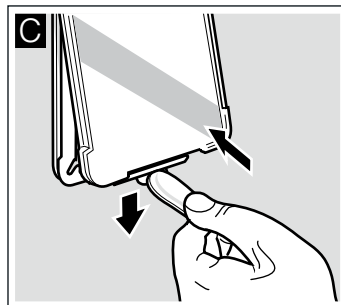
Indicație. Scoateți întotdeauna becul halogen nou din ambalajul său cu ajutorul unui șervet uscat. Astfel veți prelungi durata de viață a becului.

Procedați după cum urmează

1. Întrerupeți siguranțele de la tabloul de siguranțe.
2. Așezați șervetul de vase în cuptorul rece, pentru a preveni deteriorarea acestuia.
3. Scoateți capacul de sticlă. Pentru aceasta deschideți în partea inferioară capacul din sticlă cu mâna. Dacă capacul din sticlă se scoate greu, folosiți-vă în ajutor de o lingură. (Figura A)
4. Scoateți becul și înlocuiți-l cu unul de același tip. (Figura B)



5. Fixați la loc capacul din sticlă. (Figura C)



6. Scoateți șervetul de vase. Introduceți din nou siguranța în tabloul de siguranțe sau introduceți fișa de rețea.

Înlocuirea garniturii ușii

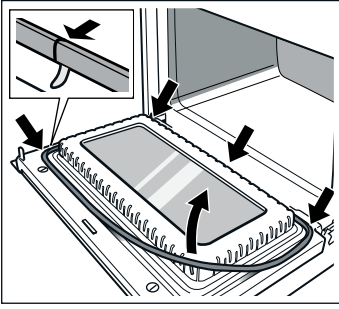
Dacă garnitura ușii este deteriorată, aceasta trebuie înlocuită. Puteți obține garnituri de schimb pentru aparatul dumneavoastră de la unitățile de service abilitate. Vă rugăm să indicați numărul E și numărul FD al aparatului dumneavoastră.

Pericol de provocare a unor daune grave asupra sănătății!

Nu utilizați niciodată aparatul dacă garnitura ușii este deteriorată. Este posibil să iasă energia produsă de microunde. Utilizați aparatul numai după ce a fost efectuată reparația.

1. Deschideți ușa cuptorului.
2. Desprindeți garnitura veche a ușii.

3. Pe garnitura ușii sunt fixate 5 clipsuri. Prindeți cu aceste clipsuri noua garnitură la ușa cuptorului.



Indicație. Este necesar din punct de vedere tehnic a se așeza marginea de îmbinare la garnitura ușii jos în centru.

Unitățile de service abilitate

Dacă aparatul necesită reparații, unitățile noastre de service vă stau la dispoziție. Găsim întotdeauna o soluție adecvată, și pentru a evita deplasări inutile ale tehnicienilor noștri.

Numărul E și numărul FD

Când sunați, vă rugăm să indicați numărul de produs (nr. E) și numărul de fabricație (nr. FD), pentru a vă putea oferi asistență calificată. Plăcuța de fabricație cu numerele se află în cuptor. Pentru a nu fi obligat, la nevoie, să căutați prea mult, puteți să consemnați aici datele aparatului dvs. și numărul de telefon al serviciului clienți.

Nr. E	Nr. FD
Unități service abilitate ☎	

Țineți seama de faptul că reparațiile efectuate de către specialiștii unității service în cazul unei defecțiuni vor fi contra cost chiar și în perioada de garanție.

Comandă de reparație și consultanță în caz de defecțiune

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

Bazați-vă pe competența producătorului. Astfel veți avea siguranța că reparațiile au fost executate de tehnicieni de service instruiți, care sunt echipați cu piese de schimb originale pentru cuptorul dumneavoastră.

Acest aparat corespunde normei EN 55011 resp. CISPR 11. Este un produs din grupa 2, clasa B.

Grupa 2 înseamnă că microundele sunt generate în scopul încălzirii alimentelor. Clasa B indică faptul că aparatul este adecvat pentru mediul casnic privat.

Recomandări privind energia și mediul înconjurător

Aici primiți recomandări privind economisirea energiei la coacere și prăjire și evacuarea corectă a aparatului dvs.

Economisirea energiei

Preîncălziți cuptorul numai atunci când în rețetă sau în tabele este indicat astfel.

Utilizați tăvi închise la culoare, lăcuite în negru sau din email. Acestea absorb căldura deosebit de bine.

Deschideți ușa cuptorului cât mai rar posibil atunci când preparați, coaceți sau prăjiți.

Mai multe prăjituri se prepară cel mai bine una după alta. Spațiul de coacere este încă fierbinte. Astfel se poate reduce timpul de preparare pentru a doua prăjitură.

Pentru timpi de preparare mai lungi, puteți opri cuptorul cu 10 minute înaintea expirării timpului de preparare, utilizând astfel căldura remanentă pentru finalizarea preparării.

Evacuarea ecologică

Evacuați ambalajul în mod ecologic.



Acest aparat corespunde directivei europene 2002/96/CE cu privire la aparatele electrice și electronice uzate (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Directiva oferă un cadru la scară europeană pentru retragerea și valorificarea aparatelor uzate.


Automatica programelor

Cu automatica programelor puteți să pregătiți preparatele foarte simplu. Selectați programul și introduceți greutatea preparatului dumneavoastră. Reglarea optimă este preluată de automatica programelor. Puteți alege între 20 de programe.

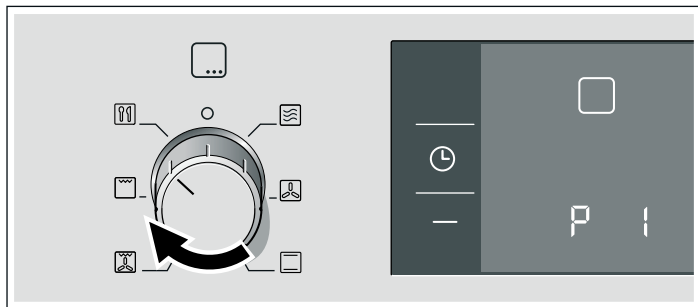
Setări

După ce ați ales un program efectuați setările cuptorului. Selectorul de temperaturi trebuie să se afle pe poziția neutră.

Exemplul din imagine: prăjitură din aluat dospit (programul 2) cu o greutate de 1 kilogram.

1. Poziționați selectorul de funcții pe automatica programelor .

Pe afișaj apare primul număr de program.



2. Cu tasta + sau -, selectați numărul programului.





3. Apăsați tasta kg. Pe afișaj apare ca propunere pentru greutate 0,50 kilograme.




4. Setați greutatea cu tasta + sau -.



5. Apăsați tasta . Programul pornește.

Decrementarea duratei de preparare este vizibilă pe afișaj și simbolul  este în paranteze.


Programul este finalizat

Se aude un semnal sonor. Cuptorul încetează să mai încălzească. Pe afișaj apare 00:00. Rotiți selectorul de funcții în poziția neutră. Cuptorul este deconectat. Puteți anula mai repede semnalul sonor cu tasta .

Modificarea programului

După începerea funcționării, nu mai pot fi modificate numărul programului și greutatea.

Anularea programului

Mențineți apăsată tasta  timp de cca. 4 secunde și rotiți selectorul de funcții în poziția neutră. Cuptorul este deconectat.

Modificarea duratei de preparare și a timpului final

În cazul automaticii programelor nu puteți modifica durata de preparare și nici timpul final.

Decongelarea și prepararea cu sistemul automat pentru program

Indicații

- Scoateți alimentele din ambalaj și cântăriți-le. Dacă nu puteți introduce cantitatea exactă, rotunjiți în sus resp. în jos.
- Utilizați întotdeauna pentru programe veselă adecvată pentru microunde, de ex. din sticlă, ceramică sau tava universală. Pentru aceasta, respectați indicațiile privind accesoriile, din tabelele de programe.
- Introduceți alimentele în spațiul de coacere rece.
- În continuarea indicațiilor, găsiți un tabel cu alimentele adecvate, domeniile respective de greutate și accesoriile necesare.
- Nu este posibilă setarea greutăților în afara domeniului de greutate.
- La multe preparate se face auzit, după un anumit timp, un semnal. Întoarceți alimentele sau amestecați-le.

Decongelare

Indicații

- Congelați și depozitați alimentele în pachete cât mai plate și porționate, la -18 °C.
- Așezați alimentele congelate pe o veselă plată, de ex. o farfurie de sticlă sau porțelan.
- Acoperiți bucățile sensibile și ieșite în afară cu bucăți mici de folie din aluminiu. Astfel evitați o preparare prematură. Aveți grijă ca folia din aluminiu să nu atingă pereții spațiului de coacere.
- După decongelare, lăsați alimentele să mai stea încă 10 până la 90 de minute în vederea egalizării temperaturii.
- La decongelarea cărnii, păsărilor sau a peștelui se formează lichid. Îndepărtați-l când întoarceți carnea. În nici un caz nu îl utilizați și nu îl aduceți în contact cu alte alimente.
- Așezați carnea de vită, miel și porc mai întâi cu partea cu grăsime în jos pe veselă.
- Decongelați pâinea numai în cantitatea de care aveți nevoie. Se învechește repede.
- După întoarcere, înlăturați carnea tocată deja decongelată.
- Așezați păsările întregi mai întâi cu partea cu pieptul, iar bucățile de pasăre cu partea cu piele pe veselă. Acoperiți picioarele și aripile cu bucăți mici de folie din aluminiu.
- În cazul peștelui întreg acoperiți coada cu folie din aluminiu, în cazul fileului de pește zonele marginale și în cazul coteletului de pește capetele ieșite în afară.

Nr. program		Alimente adecvate	Domeniul de greutate în kg	Veselă / accesorii, nivel
Decongelare				
1	Pâine întreagă***	Pâine de grâu, pâine mixtă de grâu, pâine integrală	0,20 - 1,50	Veselă plată, deschisă grătar, nivel 1
2	Prăjituri, uscate*	Pandișpan fără glazură și umplutură, prăjitură din aluat dospit	0,20 - 1,50	Veselă plată, deschisă grătar, nivel 1
3	Carne tocată*	Carne tocată de vită, miel, porc	0,20 - 1,00	Veselă plată, deschisă grătar, nivel 1
4	Pasăre întreagă**	Pui, rață	0,70 - 2,00	Veselă plată, deschisă grătar, nivel 1
5	Pește întreg**	Păstrăv, cod tânăr, cod	0,20 - 1,20	Veselă plată, deschisă grătar, nivel 1

* Semnal pentru întoarcere după cca. jumătate din timp

** Semnal pentru întoarcere după 1/3 și 2/3 din timp

** Semnal pentru întoarcere după 2/3 din timp

Preparare

Legume

Indicații

- legume proaspete:
Tăiați în bucăți egale. Adăugați 2 linguri cu apă pentru fiecare 100 g de legume.
- legume congelate:
Potrivite sunt numai legumele blanșate, nefierite anterior. Legumele congelate cu sos de frișcă nu sunt adecvate. Adăugați 1 până la 2 linguri cu apă pentru fiecare 100 g. Pentru spanac și varză roșie nu adăugați apă.
- Lăsați legumele să mai stea încă cca. 5 minute după terminarea programului.

Cartofi

Indicații

- Cartofi natur:
Tăiați-i în bucăți egale. Pentru fiecare 100 g de cartofi adăugați două linguri de apă și puțină sare.
- Mai lăsați cartofii încă cca. 5 minute după terminarea programului. Scurgeți în prealabil apa formată.

Orez

Indicații

- Nu utilizați orez în pungă de fierbere. Orezul produce multă spumă la preparare. Setati greutatea brută (fără lichid). Adăugați o cantitate de două până la de două ori și jumătate mai mare de lichid la orez.
- Lăsați cerealele să mai stea încă cca. 5 până la 10 minute după terminarea programului.

Pește

Indicație. File de pește, proaspăt:
Adăugați 1 până la 3 linguri cu apă sau zeamă de lămâie.

Nr. program		Alimente adecvate	Domeniul de greutate în kg	Veselă / accesorii, nivel
Preparare				
6	Legume, proaspete*	Conopidă, broccoli, morcovi, gulii, praz, ardei, dovlecei	0,20 - 1,00	veselă acoperită grătar, Nivelul 1
7	Legume, congelate*	Conopidă, broccoli, morcovi, gulii, varză roșie, spanac	0,20 - 1,00	veselă acoperită grătar, Nivelul 1
8	Cartofi natur*	Cartofi fierți tare, preponderent fierți tare sau fierți făinos	0,20 - 1,00	veselă acoperită grătar, Nivelul 1
9	Orez, orez cu bob lung*		0,10 - 0,50	Veselă înaltă, închisă grătar, nivel 1
10	File de pește proaspăt, fiert înăbușit	File de știucă, cod, biban, somon de mare, șalău	0,20 - 1,00	veselă acoperită grătar, Nivelul 1

* Semnal pentru amestecare după jumătate din timp.

Preparare combinată

Pizza

Indicație. Folosiți pizza semipreparată, congelată.

Pasăre

Indicații

- Așezați puiul cu partea cu pieptul în jos în veselă.
- Așezați bucățile de pui cu partea cu piele în sus în veselă.
- Preparați pieptul de curcă fără piele. Adăugați 100 până la 150 ml de lichid la pieptul de curcă. După întoarcere, dacă este necesar, mai adăugați 50 până la 100 ml de lichid.

- Lăsați pieptul de curcă să mai stea încă 10 minute după terminarea programului.

Carne

Indicații

- Preparați friptura de vită mai întâi cu partea cu grăsime în jos.
- Friptură de vită, friptură de vițel, pulpă de miel și friptură de porc:
Friptura trebuie să acopere fundul veselei pe două treimi. Adăugați 50 ml de lichid la friptură. După întoarcere, dacă este necesar, mai adăugați încă 50-100 ml de lichid.

- La friptura din carne tocată adăugați 50 până la 100 ml de lichid.

- Lăsați friptura să mai stea încă 10 minute după terminarea programului.

Nr. program	Alimente adecvate	Domeniul de greutate în kg	Veselă / accesorii, nivel	
Preparare combinată				
11	Pizza, congelată	Pizza cu blat subțire, semi-preparată	0,30 - 0,50	tavă universală Nivelul 1
12	Lasagne bolognese congelate		0,40 - 1,00	veselă descoperită grătar, Nivelul 1
13	Pui, proaspăt***	Pui întreg	0,80 - 1,80	Veselă înaltă, închisă grătar, nivel 1
14	Bucăți de pui, proaspete	Pulpe de pui, jumătăți de pui	0,40 - 1,20	Veselă înaltă, închisă grătar, nivel 1
15	Piept de curcă, proaspăt*	Piept de curcă fără piele	0,80 - 2,00	veselă acoperită grătar, Nivelul 1
16	Friptură de vită înăbușită, proaspăt**		0,80 - 2,00	veselă acoperită grătar, Nivelul 1
17	Friptură de vită, proaspăt*	Friptură de vită groasă de 5-6 cm	0,80 - 2,00	veselă descoperită grătar, Nivelul 1
18	Friptură de porc, proaspăt***	Friptură din ceafă fără os, ruladă de carne	0,80 - 2,00	veselă acoperită grătar, Nivelul 1
19	Pulpă de miel, proaspăt*	Pulpă de miel fără os	0,80 - 2,00	veselă acoperită grătar, Nivelul 1
20	Friptură din carne tocată	groasă de aprox. 8 cm	0,80 - 1,50	veselă acoperită grătar, Nivelul 1

* Semnal pentru întoarcere după aprox. jumătate din timp

** Semnal pentru întoarcere după 1/3 și 2/3 din timp

** Semnal pentru întoarcere după 2/3 din timp

Testate pentru dumneavoastră în bucătăria noastră

Aici găsiți o selecție de preparate și setările optime pentru acestea. Vă vom arăta care tip de încălzire, temperatură sau putere a microundelor este cea mai potrivită pentru preparatul dumneavoastră. Veți primi indicații referitoare la accesoriile adecvate și nivelurile la care acestea trebuie introduse. Aici obțineți recomandări cu privire la veselă și preparare.

Indicații

- Valorile din tabele sunt valabile întotdeauna pentru introducerea alimentului în cuptorul rece și gol. Preîncălziți numai atunci când acest lucru este specificat în tabele. Îndepărtați din spațiul de coacere înainte de utilizare toate accesoriile care nu sunt necesare.
- Acoperiți accesoriul cu hârtie de patiserie numai după preîncălzire.
- Datele referitoare la durate reprezintă valori orientative. Acestea depind de calitatea și de natura alimentului.
- Folosiți accesoriile livrate împreună cu aparatul. Accesorii suplimentare pot fi achiziționate ca accesorii speciale de la unitățile service abilitate sau din comerțul de specialitate.
- Utilizați întotdeauna șervete de vase, când scoateți vesela sau accesoriile fierbinți din spațiul de coacere.

Decongelarea, încălzirea și prepararea cu microunde

În tabelele următoare veți găsi multe posibilități și valori de setare pentru cuptorul cu microunde.

Datele referitoare la durate reprezintă valori orientative. Acestea depind de veselă și de calitatea, temperatura și natura alimentului.

În tabele sunt indicate des domenii de timp. Reglați întâi un timp mai scurt și prelungiți-l, dacă este necesar.

Este posibil să aveți alte cantități decât cele indicate în tabele. Pentru aceasta există o regulă empirică: Cantitate dublă - durată aproape dublă, jumătate din cantitate - jumătate de durată.

Introduceți grătarul la nivelul 1. Așezați vesela în centru. Astfel microundele vor ajunge din toate părțile la alimente.

Decongelare

Indicații

- Introduceți alimentele congelate într-un vas deschis pe grătar.
- Puteți acoperi cu folie de aluminiu bucățile sensibile, cum ar fi de ex. pulpele și aripile de pui sau marginile grase ale fripturii. Folia nu trebuie să atingă pereții spațiului de coacere. La jumătatea timpului de decongelare, puteți scoate folia de aluminiu.
- Pe parcurs întoarceți sau amestecați alimentele de 1 până la de 2 ori. Bucățile mari trebuie întoarse de mai multe ori. Când întoarceți alimentul, îndepărtați lichidul care s-a produs la dezghețare.
- Lăsați alimentul decongelat să stea la temperatura camerei încă 10 până la 60 de minute, pentru egalizarea temperaturii. În cazul păsărilor, acum puteți scoate măruntaiele.

Decongelare	Greutatea	Puterea de microunde în Wați, durata în minute	Indicație
Carne întregă de vită, vițel sau porc (cu și fără os)	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 10- 15 min.	întoarceți de mai multe ori
	1 kg	180 W, 15 min. + 90 W, 20-30 min.	
	1,5 kg	180 W, 25 min. + 90 W, 25-30 min.	
Bucăți sau felii de carne de vită, vițel sau porc	200 g	180 W, 5 min. + 90 W, 4-6 min.	când întoarceți, desprindeți bucățile decongelate
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min.	
	800 g	180 W, 10 min. + 90 W, 10-15 min.	
Carne tocată, amestecată	200 g	90 W, 10-15 min.	întoarceți de mai multe ori, scoateți carnea deja decongelată
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	
	800 g	180 W, 10 min. + 90 W, 15-20 min.	
	1 kg	180 W, 13 min. + 90 W, 20-25 min.	
pasăre sau bucăți de pasăre	600 g	180 W, 5 min. + 90 W, 13-18 min.	întoarceți din când în când
	1,2 kg	180 W, 10 min. + 90 W, 20-25 min.	
Rață	2 kg	180 W, 20 min. + 90 W, 30-40 min.	întoarceți de mai multe ori
Gâscă	4,5 kg	180 W, 30 min. + 90 W, 60-80 min.	întoarceți la fiecare 20 de minute, înlăturați lichidul rezultat în urma decongelării
File, cotlet sau felii de pește	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	desprindeți bucățile decongelate
Pește întreg	300 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10-15 min.	întoarceți din când în când
	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10-15 min.	
Legume, de ex. mazăre	300 g	180 W, 8-13 min.	amestecați din când în când cu atenție
	600 g	180 W, 10 min. + 90 W, 8-13 min.	
Fructe, de ex. zmeură	300 g	180 W, 7-10 min.	amestecați din când în când, desprindeți bucățile deja decongelate
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min.	
Unt, dezghețare	125 g	90 W, 7-9 min.	îndepărtați complet ambalajul
	250 g	180 W, 2 min. + 90 W, 3-5 min.	
Pâine întregă	500 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10-15 min.	întoarceți din când în când
	1 kg	180 W, 3 min. + 90 W, 15-25 min.	
Prăjituri, uscate, de ex. pandișpan	500 g	90 W, 10-15 min.	numai pentru prăjituri fără glazură, frișcă sau cremă, desprindeți bucățile de prăjitură unele de altele
	750 g	180 W, 2 min. + 90 W, 10-15 min.	
Prăjituri, însirocate, de ex. prăjituri cu fructe, cu brânză quark	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15-20 min.	numai pt. prăjituri fără glazură, frișcă sau cremă
	750 g	180 W, 10 min. + 90 W, 15-20 min.	

Decongelarea, încălzirea sau prepararea alimentelor congelate

Indicații

- Scoateți mâncărurile gata preparate din ambalaj. Acestea se încălzesc mai repede și mai uniform în vesela adecvată pentru microunde. Diversele componente ale alimentelor se pot încălzi cu viteze diferite.
- Alimentele plate sunt gata mai rapid decât cele groase. Repartizați din acest motiv alimentele cât mai plan în veselă. Nu așezați alimentele unele peste altele.
- Acoperiți întotdeauna alimentele. Dacă nu aveți un capac corespunzător pentru veselă, utilizați o farfurie sau folie specială pentru microunde.

- Pe parcurs, amestecați, respectiv întoarceți alimentele de 2 până la 3 ori.
- Lăsați preparatele să se odihnească încă 2 până la 5 minute, pentru egalizarea temperaturii.
- Utilizați întotdeauna mănuși sau lavete pentru oale atunci când scoateți vesela.
- Gustul propriu al alimentelor se păstrează. Din acest motiv, puteți utiliza cu economie sarea și condimentele.

Decongelarea, încălzirea sau prepararea alimentelor congelate	Greutatea	Puterea de microunde în Wați, durata în minute	Recomandări
Meniu, mâncăruri, mâncăruri gata preparate	300-400 g	600 W, 11-15 min.	Scoateți preparatul din ambalaj; pentru încălzire, acoperiți
Supă	400-500 g	600 W, 8-13 min.	veselă acoperită
Tocană	500 g	600 W, 10-15 min.	veselă acoperită
	1 kg	600 W, 20-25 min.	
Felii de carne sau bucăți de carne cu sos, de ex. gulaș	500 g	600 W, 12-17 min.	veselă acoperită
	1 kg	600 W, 25-30 min.	

Decongelarea, încălzirea sau prepararea alimentelor congelate	Greutatea	Puterea de microunde în Wați, durata în minute	Recomandări
Pește de ex. bucăți de file de pește	400 g	600 W, 10-15 min.	acoperit
	800 g	600 W, 18-23 min.	
Garnituri, de ex. orez, fidea	250 g	600 W, 2-5 min.	veselă acoperită; adăugați lichid
	500 g	600 W, 7-10 min.	
Legume de ex. mazăre, broccoli, morcovi	300 g	600 W, 8-12 min.	veselă acoperită; adăugați 1 lingură de apă
	600 g	600 W, 13-18 min.	
Spanac cu smântână	450 g	600 W, 11-16 min.	preparați fără a adăuga apă

Încălzirea alimentelor

Pericol de opărire!

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

Atenție!

Metalul - de ex. lingura din pahar - trebuie să se afle la o distanță minimă de 2 cm față de pereții cuptorului și de partea interioară a ușii. Scânteile pot distruge sticla din interior a ușii.

Indicații

- Scoateți mâncărurile gata preparate din ambalaj. Acestea se încălzesc mai repede și mai uniform în vesela adecvată pentru microunde. Diversele componente ale alimentelor se pot încălzi cu viteze diferite.
- Acoperiți întotdeauna alimentele. Dacă nu aveți un capac corespunzător pentru recipient, utilizați o farfurie sau folie specială pentru microunde.
- Pe parcurs, amestecați, resp. întoarceți alimentele de mai multe ori. Controlați temperatura.
- Lăsați preparatele să se odihnească încă 2 până la 5 minute după încălzire, pentru egalizarea temperaturii.
- Utilizați întotdeauna mănuși, respectiv lavete pentru oale atunci când scoateți vesela.

Încălzirea alimentelor	Greutatea	Puterea de microunde în Wați, durata în minute	Recomandări
Meniu, mâncăruri, mâncăruri gata preparate	350-500 g	600 W, 4-8 min.	Scoateți preparatul din ambalaj; pentru încălzire, acoperiți
Băuturi	150 ml	900 W, 1-3 min.	Introduceți lingurița în pahar, nu supraîncălziți băuturile alcoolice; controlați din când în când
	300 ml	900 W, 3-4 min.	
	500 ml	900 W, 4-5 min.	
Mâncare pentru bebeluși, de ex. sticlule de lapte	50 ml	360 W, ½-1 min.	Așezați sticlele fără biberon sau capac la baza spațiului de coacere, agitați sau amestecați bine după încălzire; controlați neapărat temperatura
	100 ml	360 W, 1-1½ min.	
	200 ml	360 W, 1-2 min.	
Supă 1 ceașcă	175 g	900 W, 1½-2 min.	-
Supă 2 cești	175 g fiecare	900 W, 2-4 min.	-
Supă 4 cești	175 g fiecare	900 W, 4-6 min.	-
Felii de carne sau bucăți de carne cu sos, de ex. gulaș	500 g	600 W, 7-10 min.	acoperit
Tocană	400 g	600 W, 5-7 min.	veselă acoperită
	800 g	600 W, 7-10 min.	
Legume	150 g	600 W, 2-3 min.	adăugați puțin lichid
	300 g	600 W, 3-5 min.	

Prepararea alimentelor

Indicații

- Alimentele plate sunt gata mai rapid decât cele groase. Repartizați din acest motiv alimentele cât mai plan în veselă. Nu așezați alimentele unele peste altele.
- Preparați alimentele în veselă acoperită. Dacă nu aveți un capac corespunzător pentru veselă, utilizați o farfurie sau folie specială pentru microunde.
- Gustul propriu al alimentelor se păstrează. Din acest motiv, puteți utiliza cu economie sarea și condimentele.
- Lăsați alimentele să se odihnească încă 2 până la 5 minute după preparare, pentru egalizarea temperaturii.
- Utilizați întotdeauna mănuși, respectiv lavete pentru oale atunci când scoateți vesela.

Prepararea alimentelor	Greutatea	Puterea de microunde în Wați, durata în minute	Recomandări
Pui întreg, proaspăt, fără măruntaie	1,5 kg	600 W, 25-30 min.	întoarceți la jumătatea timpului
File de pește, proaspăt	400 g	600 W, 8-13 min.	-

Prepararea alimentelor	Greutatea	Puterea de microunde în Wați, durata în minute	Recomandări
Legume, proaspete	250 g	600 W, 6-10 min.	Tăiați în bucăți egale; pentru fiecare 100 g, adăugați 1 până la 2 linguri de apă; amestecați pe parcurs
	500 g	600 W, 10-15 min.	
Cartofi	250 g	600 W, 8-11 min.	Tăiați în bucăți egale; pentru fiecare 100 g, adăugați 1 până la 2 linguri de apă; amestecați pe parcurs
	500 g	600 W, 12-15 min.	
	750 g	600 W, 15-22 min.	
Orez	125 g	600 W, 4-6 min. + 180 W, 12-15 min.	Adăugați o cantitate dublă de lichid; utilizați un vas înalt, acoperit
	250 g	600 W, 7-9 min. + 180 W, 15-20 min.	
Deserturi, de ex. budincă (instant)	500 ml	600 W, 5-8 min.	pe parcurs amestecați cu telul de 2 până la de 3 ori
Fructe, compot	500 g	600 W, 9-12 min.	-

Floricele pentru microunde

Indicații

- Folosiți veselă plată, termorezistentă, de ex. capacul unei forme de sufleu, o farfurie de sticlă sau un vas de sticlă (Pyrex)
- Așezați vesela întotdeauna la nivelul 1 pe grătar.
- Nu folosiți porțelan sau farfuri foarte adâncite.
- Setați după cum este descris în tabel. În funcție de produs și cantitate, poate fi necesară o adaptare a timpului.

- Pentru a se evita lipirea floricelelor de porumb, după 1 minut și 30 de secunde scoateți puțin punga de floricele și scuturați-o. Atenție, este fierbinte!

Pericol de opărire!

- Deschideți cu atenție punga de floricele, poate ieși abur fierbinte.
- Nu setați niciodată puterea maximă pentru microunde.

	Greutatea	Accesorii	Nivel	Putere microunde în Wați, Durata în minute
Floricele pentru microunde	1 pungă de 100 g	veselă, grătar	1	600 W, 4 min.

Recomandări pentru cuptorul cu microunde

Nu găsiți nicio indicație de setare pentru cantitatea de alimente pregătite.	Prelungați sau scurtați timpii de preparare după următoarea regulă empirică: Cantitate dublă = timp aproape dublu jumătate din cantitate = jumătate din timp
Alimentul este prea uscat.	La următoarea utilizare reglați un timp de preparare mai scurt sau o putere de microunde mai redusă. Acoperiți alimentul și adăugați mai mult lichid.
După scurgerea timpului indicat, alimentul nu este încă decongelat, fierbinte sau preparat.	Reglați un timp de preparare mai lung. Cantitățile mai mari și alimentele mai groase au nevoie de mai mult timp.
La sfârșitul timpului de preparare, alimentul este supraîncălzit la margine, dar în mijloc nu este încă gata.	Amestecați din când în când și alegeți la următoarea utilizare o putere mai redusă și un timp de preparare mai lung.
După decongelare, pasărea sau carnea este coaptă la exterior, dar în interior nu este încă decongelată.	Selectați o putere de microunde mai redusă la următoarea utilizare. De asemenea, întoarceți de mai multe ori alimentul care trebuie să fie decongelat.

Prăjituri și produse de patiserie

Referitor la tabele

Indicații

- Indicațiile de timp sunt valabile pentru introducerea în cuptorul rece.
- Temperatura și durata de coacere depind de natura și cantitatea aluatului. Din acest motiv, în tabele sunt indicate domenii. Începeți cu valoarea mai mică și setați data următoare o valoare mai mare, dacă este necesar. La o temperatură mai joasă se obține o rumenire mai uniformă.
- Informații suplimentare găsiți la *Recomandări pentru coacere* imediat după tabele.
- Așezați întotdeauna forma de prăjitură pe mijlocul grătarului.

Forme de copt

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

Prăjituri în forme	Accesorii	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura °C	Putere micro-unde în Wați	Durata în minute
Pandișpan, simplu	formă rotundă/ dreptunghiulară	1		160-180	90 W	30-40
Pandișpan, fin (de ex. chec)	formă rotundă/ dreptunghiulară	1		150-170	-	60-80
Blat de tort din pandișpan	formă pentru blat de tartă cu fructe	2		160-180	-	25-35
Prăjitură fină cu fructe, pandișpan	formă demontabilă/ rotundă	1		160-180	90 W	30-40
Blat de biscuiți, 2 ouă	formă pentru blat de tartă cu fructe	1		150-160	-	20-25
Tort de biscuiți, 6 ouă, preîncălziți	formă demontabilă de culoare închisă	1		170-180	-	30-40
Blat din cocă fragedă cu marginile	formă demontabilă de culoare închisă**	1		170-190	-	30-40
Tort cu brânză de vaci sau fructe, cu blat din aluat fraged*	formă demontabilă de culoare închisă	2		160-170	180 W	30-40
Flan elvețian	formă demontabilă de culoare închisă	1		190-200	-	40-50
Chec rotund	formă de chec rotund	1		160-180	90 W	30-40
Prăjitură cu nucă	formă demontabilă de culoare închisă	1		170-180	90 W	35-45
Pizza, blat subțire, puține ingrediente, preîncălziți	tavă rotundă de pizza	1		220-240	-	15-20
Plăcintă picantă	formă demontabilă de culoare închisă**	1		180-190	-	50-60

* lăsați prăjitura să se răcească cca. 20 de minute în cuptor.

** așezați în tava universală

Prăjitură în tava universală	Accesorii	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura °C	Putere microunde în Wați	Durata în minute
Pandișpan cu umplutură uscată	tavă universală	2		160-180	-	25-35
Pandișpan cu umplutură de fructe	tavă universală	1		160-180	90 W	30-40
Aluat dospit, umplutură uscată	tavă universală	2		170-190	-	35-45
Aluat dospit, umplutură de fructe	tavă universală	2		170-190	-	45-55
Cocă fragedă, umplutură uscată	tavă universală	2		160-180	-	25-35
Cocă fragedă, umplutură de fructe	tavă universală	1		160-180	-	50-60
Flan elvețian	tavă universală	1		190-200	-	40-50
Ruladă, preîncălzire	tavă universală	2		170-190	-	10-20
Franzelă împletită din 500 g de făină	tavă universală	2		160-180	-	40-50
Cozonac din 500 g de făină	tavă universală	2		150-170	-	60-70
Cozonac din 1 kg de făină	tavă universală	2		140-150	-	65-75
Ștrudel dulce	tavă universală	1		190-210	180 W	30-40
Pizza	tavă universală	1		210-230	-	25-35
Tartă flambată, preîncălzire	tavă universală	2		240-250	-	15-20

Produse mici de brutărie și patiserie	Accesorii	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura °C	Durata în minute
Fursecuri	tavă universală	2		150-170	20-30
Pricomigdale	tavă universală	2		120-140	35-45
Bezele	tavă universală	2		80-100	90-110
Brioșe	tavă pentru brioșe pe grătar	2		160-180	35-45
Choux	tavă universală	2		200-220	30-40

Produse mici de brutărie și patiserie	Accesorii	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura °C	Durata în minute
Foitaje	tavă universală	2		170-190	25-25
Produse de patiserie din aluat dospit	tavă universală	2		200-220	20-30

Pâine și chifle	Accesorii	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura °C	Durata în minute
Pâine din aluat fermentat din 1,2 kg de făină*	tavă universală	2		250 + 170	10 40-50
Lipie*	tavă universală	2		220-240	15-20
Chifle*	tavă universală	2		200-220	20-30
Chifle din aluat dospit, dulci*	tavă universală	2		190-210	15-25

* Preîncălziți spațiul de coacere.

Recomandări pentru coacere

Doriți să coaceți după rețeta Dumneavoastră proprie.	Orientați-vă după produse de patiserie similare din tabelele de coacere.
Doriți să utilizați o formă de copt din silicon, sticlă, plastic sau ceramică.	Forma trebuie să fie rezistentă la căldură până la 250 °C. În aceste forme, prăjiturile se rumenesc mai puțin. Dacă porniți microundele, se reduce eventual durata comparativ cu valoarea indicată în tabel.
În felul următor puteți să stabiliți dacă pan-dișpanul este pătruns.	Cu aproximativ 10 minute înainte de sfârșitul timpului de coacere indicat, introduceți un bețișor de lemn în zona cea mai înaltă în prăjitură. Dacă nu se lipește aluat pe lemn, înseamnă că prăjitura este gata.
Prăjitura se lasă.	Data următoare folosiți mai puțin lichid sau setați temperatura cuptorului la o valoare mai mică cu 10 grade și prelungiți timpul de coacere. Respectați timpii de amestecare indicați în rețetă.
Prăjitura a crescut mai mult în centru decât pe margine.	Ungeți numai partea inferioară a formei demontabile. După coacere, desprindeți prăjitura cu atenție, cu ajutorul unui cuțit.
Prăjitura devine prea închisă la culoare.	Alegeți o temperatură mai scăzută și coaceți prăjitura puțin mai mult.
Prăjitura este prea uscată.	Împungeți cu o scobitoare în prăjitura coaptă, producând mici găuri. Picurați apoi suc de fructe sau alcool peste acestea. Alegeți data viitoare o temperatură cu 10 grade mai mare și scurtați timpii de coacere.
Pâinea sau prăjitura (de ex. prăjitura cu brânză) arată bine, dar interiorul este clisos (moale, străbătut de fâșii de apă).	Utilizați data viitoare ceva mai puțin lichid și coaceți cu o temperatură mai scăzută un timp puțin mai lung. La prăjiturile cu straturi însirocate, coaceți mai întâi preliminar partea inferioară, presărați-o cu migdale sau pesmet și adăugați apoi stratul de deasupra. Vă rugăm să respectați rețetele și timpii de coacere.
Prăjitura nu se desprinde la răsturnare.	Lăsați prăjitura după coacere să se răcească încă 5 până la 10 minute, astfel se va desprinde mai ușor din formă. Dacă tot nu se desprinde, utilizați un cuțit pentru a desprinde marginea cu atenție. Răsturnați prăjitura din nou și acoperiți forma de mai multe ori cu o pânză udă și rece. Ungeți bine forma data viitoare și presărați suplimentar pesmet înăuntru.
Ați măsurat temperatura cuptorului cu propriul termometru și ați constatat o abatere.	Temperatura cuptorului este măsurată de producător cu un grătar de probă în centrul spațiului de coacere după un timp stabilit. Fiecare vas și accesoriu are o influență asupra valorii măsurate, astfel că la măsurătorile proprii veți constata întotdeauna abateri.
Între formă și grătar iau naștere scânteii.	Verificați dacă forma este curată pe exterior. Modificați poziția formei în spațiul de coacere. Dacă acest lucru nu ajută, coaceți în continuare fără microunde. În acest caz se prelungeste durata de coacere.

Prăjirea și frigerea la grătar (grill)

Referitor la tabele

Temperatura și durata de prăjire depind de compoziția și cantitatea alimentelor. Din acest motiv, în tabele sunt indicate domenii. Începeți cu valoarea mai mică și setați data următoare o valoare mai mare, dacă este necesar.

Informații suplimentare găsiți la *Recomandări pentru prăjire și grill* imediat după tabele.

Veselă

Puteți să utilizați orice veselă rezistentă la căldură, adecvată pentru microunde. Formele de prăjire din metal sunt adecvate numai pentru prăjire fără microunde.

Vesela poate deveni foarte fierbinte. Utilizați lavete pentru a scoate vesela.

Așezați vasele din sticlă fierbinți pe o lavetă de bucătărie uscată. Dacă suportul este ud sau rece, sticla poate crăpa.

Recomandări pentru prăjire

Utilizați o formă de prăjire înaltă pentru prăjirea cărnii și păsărilor.

Verificați dacă vasul dvs. încapă în spațiul de coacere. Acesta nu trebuie să fie prea mare.

Carne:

Acoperiți fundul vasului cu un strat subțire de lichid. Pentru friptura înăbușită adăugați puțin mai mult lichid. Întoarceți bucățile de carne după jumătate din timp. După ce friptura este gata, trebuie să mai stea încă 10 minute în cuptorul deconectat, închis. Astfel, sucul de carne se repartizează mai bine.

Pasăre:

Întoarceți bucățile de carne după $\frac{2}{3}$ din timp.

Recomandări pentru grill

Indicații

- Utilizați grill-ul întotdeauna cu ușa cuptorului închisă și nu preîncălziți.
- Folosiți pe cât posibil bucăți de carne cu grosimi egale. Fripturile trebuie să aibă grosimi de cel puțin 2 până la 3 cm. Astfel se rumenesc uniform și rămân suculente. Sărați friptura abia după grill.
- Întoarceți bucățile de carne cu un clește de grătar. Dacă înțepați carnea cu o furculiță, aceasta își pierde sucul și se usucă.

- Carnea închisă, de ex. de vită, se rumenește mai repede decât carnea deschisă, de vițel sau porc. Bucățile fripte la grătar din carne deschisă sau pește sunt de multe ori numai puțin rumenite la suprafață, însă în interior sunt preparate și suculente.
- Corpul de încălzit al grill-ului se deconectează și se reconectează automat. Acest fapt este normal. Cât de des se repetă acest lucru, depinde de treapta de grill setată.

Recomandări pentru fierberea înăbușită

Utilizați pentru fierberea înăbușită a peștelui un vas cu capac.

Adăugați două până la trei linguri de lichid și puțină zeamă de lămâie în vas.

Carne de vită

Indicații

- Întoarceți friptura de vită înăbușită după $\frac{1}{3}$ și $\frac{2}{3}$ din timpul de preparare. La sfârșit lăsați să mai stea cca. 10 minute.
- Întoarceți fileul de vită și friptura de vită la jumătatea timpului. La sfârșit lăsați să mai stea cca. 10 minute.
- Întoarceți fripturile după $\frac{2}{3}$ din timpul de preparare.

Carne de vită	Accesorii	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura °C, treapta grill-ului	Putere micro-unde în Wați	Durata în minute
Friptură de vită înăbușită, cca. 1 kg	veselă acoperită, grătar	1		190-210	-	120-140
Friptură de vită înăbușită, cca. 1,5 kg	veselă acoperită, grătar	1		180-200	-	140-160
Friptură de vită înăbușită, cca. 2 kg	veselă acoperită, grătar	1		170-190	-	160-180
File de vită, mediu, cca. 1 kg	veselă acoperită, grătar	1		200-220	90 W	30-40
File de vită, mediu, cca. 1,5 kg	veselă acoperită, grătar	1		230-240	90 W	45-55
Friptură de vită, mediu, cca. 1 kg	veselă descoperită, grătar	1		240-250	180 W	30-40
Friptură, mediu, 3 cm grosime	tavă universală + grătar	1 3		3	-	pe o parte: cca.10-15 pe cealaltă parte: cca.5-10

Carne de vițel

Indicație. Întoarceți friptura și ciolanul de vițel la jumătatea timpului. La sfârșit lăsați să mai stea cca. 10 minute.









Carne de vițel	Accesorii	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Putere microunde în Wați	Durata în minute
Friptură de vițel, cca. 1 kg	veselă acoperită, grătar	1		210-220	90 W	60-70
Friptură de vițel, cca. 1,5 kg	veselă acoperită, grătar	1		200-210	90 W	70-80
Friptură de vițel, cca. 2 kg	veselă acoperită, grătar	1		190-200	90 W	80-100
Picior de vițel, ca. 1,5 kg	veselă acoperită, grătar	1		190-200	-	120-130

Carne de porc

Indicații








- Întoarceți friptura slabă de porc și friptura fără șorici la jumătatea timpului. La sfârșit lăsați să mai stea cca. 10 minute.
- Așezați în vas friptura cu șoricul în sus. Crestați șoricul. Nu întoarceți friptura. La sfârșit lăsați să mai stea cca. 10 minute.
- Nu întoarceți fileul de porc și pastrama. La sfârșit lăsați să mai stea cca. 5 minute.

- Întoarceți ceafa prăjită după $\frac{2}{3}$ din timpul de preparare.

Carne de porc	Accesorii	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura °C, treapta grill-ului	Putere microunde în Wași	Durata în minute
Friptură fără șorici (de ex. ceafă), cca. 750 g	veselă acoperită, grătar	1		220-240	180 W	40-50
Friptură cu șorici (de ex. spată), cca. 1,5 kg	veselă descoperită, grătar	1		180-200	-	150
Friptură cu șorici (de ex. spată), cca. 2 kg	veselă descoperită, grătar	1		170-190	-	180
File de porc, cca. 500 g	veselă acoperită, grătar	1		210-230	90 W	20-25
Friptură de porc, slabă, cca. 1 kg	veselă acoperită, grătar	1		210-230	90 W	50-60
Friptură de porc, slabă, cca. 1,5 kg	veselă acoperită, grătar	1		200-220	90 W	70-80
Friptură de porc, slabă, cca. 2 kg	veselă acoperită, grătar	1		190-210	180 W, 10 min. + 90 W, 75-85 min.	85-95
Cotlet de porc afumat cu os, cca. 1 kg	veselă descoperită, grătar	1	-	-	360 W	45-50
Ceafă prăjită, 2 cm grosime	tavă universală + grătar	1 3		2	-	pe o parte: cca. 15-20 pe cealaltă parte: cca. 10-15

Carne de miel și de vânat

Indicație. Întoarceți mielul și vânatul la jumătatea timpului.



Carne de miel și de vânat	Accesorii	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura °C, treapta de grill	Putere microunde în Wași	Durata în minute
Spată de miel cu os, cca. 1 kg	veselă descoperită, grătar	1		190-210	-	40-50
Pulpă de miel fără os, prăjită mediu, cca. 1,5 kg	veselă acoperită, grătar	1		180-200	-	90-100
Spată de căprioară cu os, cca. 1 kg	veselă acoperită, grătar	1		210-220	-	40-50
Pulpă de căprioară fără os, cca. 1,5 kg	veselă acoperită, grătar	1		180-190	-	105-120
Friptură de mistreț cca. 1,5 kg	veselă acoperită, grătar	1		200-220	-	90-100
Friptură de cerb, cca. 1,5 kg	veselă acoperită, grătar	1		200-220	-	90-100
Iepure de casă, cca. 1,5 kg	veselă acoperită, grătar	1		200-220	90 W	25-35

Alte informații

Indicații

■ La sfârșit, lăsați friptura din carne tocată să mai stea încă cca. 10 minute.

■ Întoarceți cârnăciorii după $\frac{2}{3}$ din timpul de preparare.

Alte informații	Accesorii	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura °C, treapta grill-ului	Putere microunde în Wași	Durata în minute
Friptură din carne tocată, cca. 1 kg carne	veselă descoperită, grătar	1		170-190	600 W, 10 min. + 180 W, 40-50 min.	-
Cârnăciorii pentru prepararea la grill, 4 până la 6 bucăți Fiecare bucată de cca. 150 g	tavă universală + grătar	1 3		3	-	pe o parte: cca. 10-15 pe cealaltă parte: cca. 5-10

Pasăre

Indicații

- Așezați puiul, pieptul de pui și puiul de curcă întregi cu partea pieptului în jos. Întoarceți după $\frac{2}{3}$ din timpul de preparare.
- Așezați găina cu partea pieptului în jos. Întoarceți după $\frac{2}{3}$ din timpul de preparare și setați puterea microundelor la 180 Wați.
- Așezați jumătățile de pui și bucățile de pui cu partea cu piele în sus. Nu întoarceți.
- Întoarceți rața și gâsca după $\frac{1}{3}$ și $\frac{2}{3}$ din timpul de preparare.

- Așezați pieptul de rață și de gâscă cu partea cu piele în jos. Întoarceți la jumătatea timpului.
- Întoarceți pulpele de gâscă la jumătatea timpului. Străpungeți pielea.
- Întoarceți rulada de carne de curcă după $\frac{2}{3}$ din timpul de preparare.
- Așezați pieptul și pulpele de curcă cu partea cu piele în jos. Întoarceți după $\frac{2}{3}$ din timpul de preparare.

Pasăre	Accesorii	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura °C, treapta grill-ului	Putere microunde în Wați	Durata în minute
Pui, întreg, cca. 1,2 kg	veselă acoperită, grătar	1		230-250	360 W	25-35
Găină întregă	veselă acoperită, grătar	1		200-220	360 W 180 W	30 15-25
Pui, jumătăți, fiecare de 500 g	veselă descoperită, grătar	1		180-200	360 W	30-35
Bucăți de pui, cca. 800 g	veselă descoperită, grătar	1		190-210	360 W	30-35
Bucăți de pui, cca. 1,5 kg	veselă descoperită, grătar	1		190-210	360 W	35-40
Piept de pui cca. 500 g	veselă descoperită, grătar	1		190-210	180 W	25-30
Rață, întregă, 1,5 până la 1,7 kg	tavă universală	1		170-190	180 W	60-80
Piept de rață, 2 bucăți, fiecare de 300 până la 400 g	grătar + tavă universală*	2 1		3	90 W	18-22
Gâscă, întregă, 3 până la 3,5 kg	tavă universală	1		170-190	180 W	80-90
Piept de gâscă, 2 bucăți de 500 g fiecare	grătar + tavă universală*	2 1		210-230	90 W	20-25
Pulpe de gâscă, 4 bucăți cca. 1,5 kg	grătar + tavă universală*	2 1		170-190	180 W	30-40
Pui de curcă, întreg, cca. 3 kg	tavă universală	1		170-180	180 W	60-70
Ruladă de carne de curcă, cca. 1,5 kg	veselă acoperită, grătar	1		190-200	180 W	60-70
Piept de curcă, cca. 1kg	veselă acoperită, grătar	1		200-210	-	80-90
Pulpă superioară de curcă, cca. 1,3 kg	veselă acoperită, grătar	1		210-230	360 W	45-50

* Adăugați 50 ml de apă în tava universală

Pește

Indicații

- Pentru prepararea la grill a peștelui întreg, așezați-l în centrul grătarului, de ex. păstrăv.

- Preparați peștii fierți înăbușit întregi, în poziția în care înoată.

Pește	Accesorii	Nivel	Mod de încălzire	Treapta grill-ului	Putere micro-unde în Wați	Durata în minute
Pește întreg, de ex. păstrăv cca. 300 g, preparat la grill	tavă universală + grătar*	1 3		2	-	pe o parte: cca. 10-15 pe cealaltă parte: cca. 8-12
Cotlet de pește, de ex. somon 3 cm grosime, preparat la grill	tavă universală + grătar*	1 3		3	-	pe o parte: cca. 10-12 pe cealaltă parte: cca. 8-12
pești întregi, 2-3 bucăți, fiecare de 300 g, preparați la grill	tavă universală + grătar*	1 3		2	-	pe o parte: cca. 10-15 pe cealaltă parte: cca. 10-15
pești întregi cca. 1 kg, preparați la aburi	veselă acoperită, grătar	1	-	-	600 W	10-15
pești întregi cca. 1,5 kg, preparați la aburi	veselă acoperită, grătar	1	-	-	600 W 360 W	10-15 5-10

* Ungeți grătarul înainte cu ulei.

Pește	Accesorii	Nivel	Mod de încălzire	Treapta grill-ului	Putere micro-unde în Wați	Durata în minute
pești întregi cca. 2 kg, preparați la aburi	veselă acoperită, grătar	1	-	-	600 W 360 W	15-20 10-15
File de pește, de ex. cod, cca. 800 g, preparat la aburi	veselă acoperită, grătar	1	-	-	600 W	9-14

* Ungeți grătarul înainte cu ulei.









Recomandări pentru prăjire și grill

Pentru greutatea fripturii Dvs. nu sunt prezentate date în tabel.	Pentru bucățile de friptură mai mici, alegeți o temperatură mai mare și un timp de preparare mai scurt. Pentru bucățile de friptură mai mari, alegeți o temperatură mai scăzută și un timp de preparare mai lung.
Cum puteți stabili dacă friptura este gata.	Utilizați un termometru pentru carne (disponibil în comerț) sau faceți o "încercare cu lingura". Apăsăți cu lingura pe friptură. Dacă aceasta este tare, înseamnă că este gata. Dacă se lasă, mai trebuie ținută puțin.
Friptura arată bine, dar sosul este ars.	La următoarea utilizare, alegeți un vas de dimensiuni mai reduse sau adăugați mai mult lichid.
Friptura arată bine, dar sosul este prea deschis la culoare sau apos.	La următoarea utilizare, alegeți un vas de dimensiuni mai mari și adăugați mai puțin lichid.
Friptura nu este pătrunsă.	Tăiați friptura felii. Preparați sosul în vasul de prăjire și adăugați feliile de friptură în sos. Finalizați prepararea cărnii numai în regimul cu microunde.

Sufleuri, gratenuri, pâine prăjită

Indicații



- Valorile din tabel sunt valabile pentru introducerea în cuptorul rece.
- Pentru sufleuri și gratenuri utilizați un vas mare, plat. În vasele înguste și înalte, alimentele au nevoie de mai mult timp și devin mai închise la culoare la suprafață.
- Așezați sufleul într-o veselă adecvată pentru microunde pe grătar.
- Lăsați sufleurile și gratenurile să se mai prepare 5 minute în cuptorul deconectat.
- Pentru sufleuri, cartofi gratinați și lasagne utilizați o formă de sufleu cu înălțime de 4 până la 5 cm înălțime.
- Introduceți sufleul în forme porționate sau într-o formă de sufleu înaltă. Preîncălziți spațiul de coacere.
- Pâine prăjită semipreparată: așezați 4 bucăți una lângă alta pe mijlocul tăvii universale. Repartizați uniform 12 bucăți pe tava universală.

Sufleuri, gratenuri, pâine prăjită	Accesorii	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura °C, treapta grill-ului	Putere micro-unde în Wați	Durata în minute
Sufleu, dulce, cca. 1,5 kg	veselă descoperită, grătar	1		140-160	360 W	25-35
Sufleu	veselă descoperită, grătar	1		160-180	-	40-50
Sufleu în forme porționate	grătar	1		200-210	-	12-17
Sufleu de fidea, cca. 1 kg	veselă descoperită, grătar	1		140-160	600 W	20-30
Lasagna, cca. 2 kg	veselă descoperită, grătar	2		180-200	600 W	20-30
Cartofi gratinați din ingrediente crude, cca. 1,1 kg	veselă descoperită, grătar	1		170-190	600 W	20-25
Pâine prăjită, 4 bucăți	tavă universală	2		3	-	8-13
Pâine prăjită, 12 bucăți	tavă universală	2		3	-	9-14

Produse preparate














Indicații

- Vă rugăm să respectați indicațiile producătorului de pe ambalaj.
- Valorile din tabel sunt valabile pentru introducerea în cuptorul rece.
- Nu suprapuneți cartofii prăjiți, crochetele și turta de cartofi.
- Întoarceți crochetele din pește, crochetele de ouă, bucățile de pui pane și legumele tocate la jumătatea timpului.
- Așezați tortul cu frișcă, fără accesorii, la baza cuptorului, nivelul 0.

Produse preparate	Accesorii	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Putere microunde în Wați	Durata în minute
Pizza cu blat subțire	tavă universală	1		210-230	-	20-25
Pizza cu blat gros	tavă universală	1		200-220	90 W	15-25

* Tapetați tava universală cu hârtie de patiserie.

Hârtia de patiserie trebuie să fie adecvată pentru aceste temperaturi.

Produse preparate	Accesorii	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Putere microunde în Wați	Durata în minute
Minipizza	tavă universală	1		210-230	-	15-20
Baghetă pizza	tavă universală	2		180-190	-	15-20
Cartofi prăjiți	tavă universală	1		220-230	-	20-25
Crochete	tavă universală	1		200-220	-	25-35
Turtă de cartofi Röstii, găluște umplute	tavă universală	2		200-220	-	25-35
Chifle, baghetă	grătar	2		200-220	-	15-20
Covrigi, aluat crud	tavă universală*	2		190-210	-	20-25
Chifle sau baghetă congelate	grătar	2		140-150	-	12-15
Crochete din pește	tavă universală	2		190-210	180 W	10-15
Crochete, bucăți de pui pane	tavă universală	2		190-210	360 W	15-20
Legume tocate	tavă universală	2		200-220	180 W	15-25
Ștrudel	tavă universală	2		200-220	90 W	20-25
Lasagne	grătar	2		200-210	180 W	18-23

* Tapetați tava universală cu hârtie de patiserie.

Hârtia de patiserie trebuie să fie adecvată pentru aceste temperaturi.

Preparate de verificare

Calitatea și funcționarea aparatelor cu funcții combinate de microunde sunt verificate de către instituții abilitate prin intermediul acestor preparate.

Conform normei EN 60705, IEC 60705 resp. DIN 44547 și EN 60350 (2009)




Decongelare cu microunde

Preparat	Puterea de microunde wați, durata în minute	Recomandare
Carne	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	Așezați forma Pyrex Ø 22 cm pe grătar, nivelul 1. După cca. 10 minute îndepărtați carnea decongelată.

Prepararea cu microunde

Preparat	Puterea de microunde wați, durata în minute	Recomandare
Șodou	360 W, 10 min. + 180 W, 20-25 min.	Așezați forma Pyrex pe grătar, nivelul 1.
Biscuit	600 W, 8-10 min.	Așezați forma Pyrex Ø 22 cm pe grătar, nivelul 1.
Friptură din carne tocată	600 W, 20-25 min.	Așezați forma Pyrex pe grătar, nivelul 1.

Prepararea combinată cu microunde

Preparat	Puterea de microunde wați, durata în minute	Mod de încălzire	Temperatura °C	Recomandare
Cartofi gratinați	600 W, 20-25 min.		170-190	Așezați forma Pyrex Ø 22 cm pe grătar, nivelul 1.
Prăjituri	180 W, 15-20 min.		180-200	Așezați forma Pyrex Ø 22 cm pe grătar, nivelul 1.
Pui*	360 W, 30-35 min.		200-220	Întoarceți după 15 minute.

* Introduceți grătarul la nivelul 2 și tava universală la nivelul 1.

Coacerea

Indicații

■ Valorile din tabel sunt valabile pentru introducerea în cuptorul rece.

■ Prăjitură cu mere învelite în aluat: forme demontabile de culoare închisă, așezate decalat una lângă cealaltă.

	Veselă	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura °C	Durata de coacere în minute
Biscuiți	tavă universală	2		160-180	20-30
	tavă universală	2		150-170	20-30
Mici prăjituri	tavă universală	2		150-170	25-35
	tavă universală	2		140-160	25-35
Biscuiți din aluat cu apă	formă demontabilă pe grătar	1		170-180	30-40
Tarte	tavă universală	2		170-190	45-55
Tartă cu mere	2 forme demontabile Ø 20 cm + tavă universală	1		180-200	70-90

Grill

	Accesorii	Nivel	Mod de încălzire	Treapta grill-ului	Durată, minute
Pâine rumenită*	grătar	3		3	1-2
Burger de vită 12 bucăți**	grătar + tavă universală	3 1		3	30

* Preîncălziți 5 minute.

** Întoarceți la jumătatea timpului.

Acrilamide în alimente

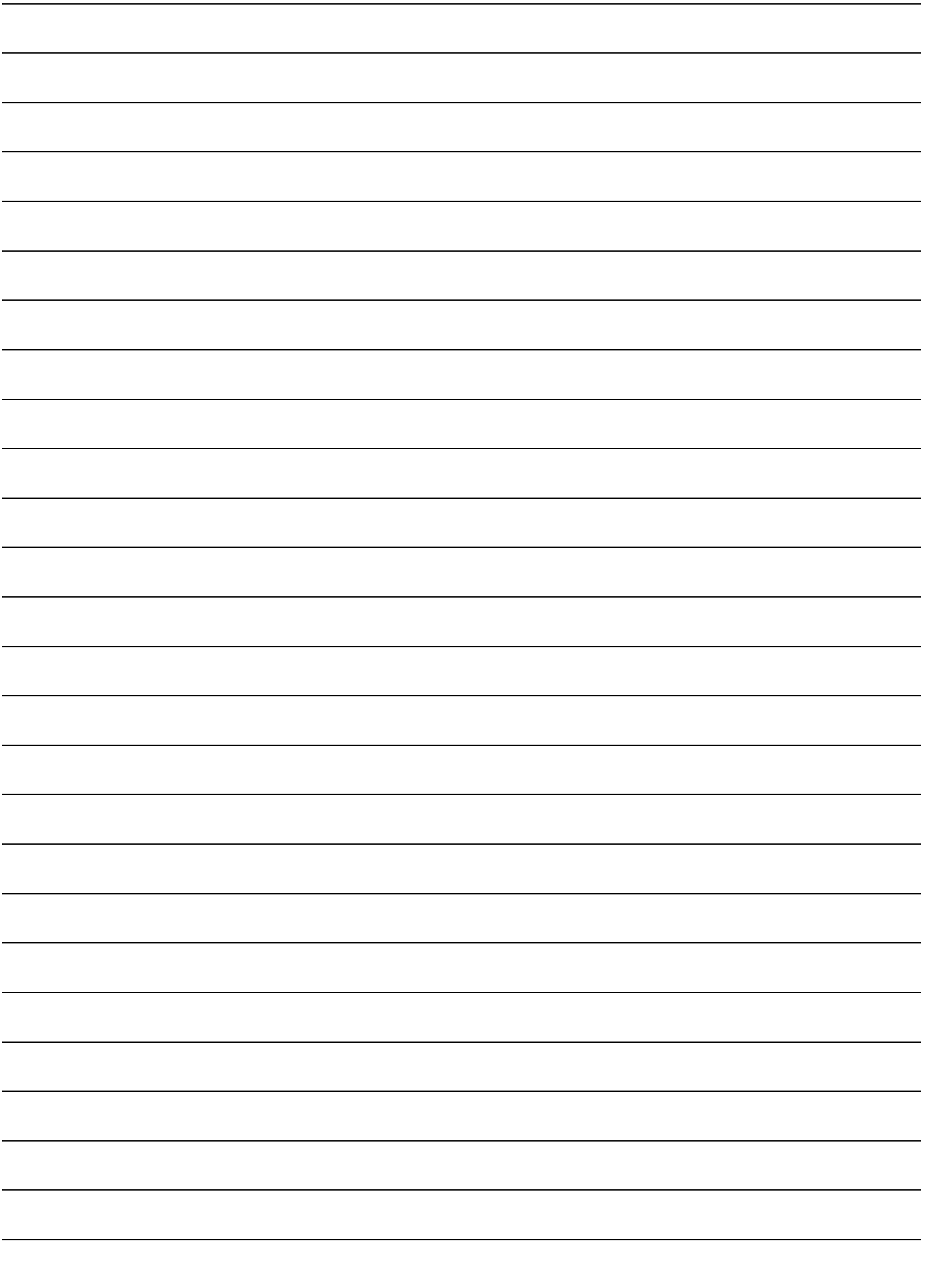
Care alimente sunt afectate?

Acrilamidele iau naștere mai ales în cazul produselor din cereale și cartofi, preparate la temperaturi foarte mari ca de ex.

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

Recomandări pentru prepararea alimentelor cu formare redusă de amide acrilice

Generalități	Mențineți timpii de preparare cât se poate de reduși. Rumeniți alimentele auriu, nu foarte închise la culoare. Bucățile de preparat mari, groase conțin mai puține acrilamide.
Coacere fursecuri Cartofi prăjiți pentru preparare în cuptor	Cu încălzire superioară/inferioară max. 200 °C, cu convecție aer 3D sau convecție aer max.180 °C. Cu încălzire superioară/inferioară max. 190 °C, cu convecție aer 3D sau convecție aer max. 170 °C. Oul sau gălbenușul de ou reduce formarea acrilamelor. Repartizați uniform pe tavă, într-un singur strat. Coaceți minim 400 g per tavă, pentru a evita uscarea cartofilor.





Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9000658581