



Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



**Mașină de gătit neîncorporabilă
HCE7443.3**



BOSCH

[ro] Instrucțiuni de utilizare

Cuprins

Instrucțiuni de siguranță importante	4
Cauzele avariilor	6
Vedere de ansamblu.....	6
Deteriorări ale cuptorului.....	6
Deteriorări ale sertarului din soclu.....	7
Instalarea și conectarea	7
Pentru instalator	7
Așezarea orizontală a mașinii de gătit.....	7
Noua dvs. mașină de gătit	8
Generalități	8
Zona de gătit	8
Cuptorul	9
Spațiul de coacere.....	9
Accesoriile dumneavoastră	10
Introducerea accesoriilor.....	10
Accesorii opționale speciale.....	10
Serviciul clienți-Articole	11
Înainte de prima utilizare	12
Setarea orei curente.....	12
Încingerea cuptorului.....	12
Curățarea accesoriilor.....	12
Pornirea plitelor	12
Astfel efectuați setările.....	12
Poziția mare de fierbere cu două cercuri și zona pentru cratițe	12
Tabel de preparare.....	12
Setarea cuptorului	13
Moduri de încălzire și temperatura.....	13
Cuptorul trebuie să se deconecteze automat	14
Cuptorul trebuie să se conecteze și deconecteze automat ...	14
Încălzire rapidă.....	14
Setarea orei curente	15
Setarea ceasului cu alarmă	15
Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor	15
Cuptorul	15
Întreținerea și curățarea	16
Produse de curățat.....	16
Montarea și demontarea suporturilor pentru tăvi	17
Demontarea și remontarea ușii cuptorului.....	17
Montarea și demontarea geamurilor ușii	18
Cum se procedează în cazul unei defecțiuni?	18
Tabel de defecțiuni	18
Înlocuirea becului de pe plafonul cuptorului	19
Geamul protector	19
Unitățile de service abilitate	19
Numărul E și numărul FD	19
Recomandări privind energia și mediul înconjurător	19
Economisirea energiei la cuptor	19
Economisirea energiei la plită	19
Evacuarea ecologică.....	20
Testate pentru dumneavoastră în studioul nostru gastronomic	20
Prăjituri și produse de brutărie/patiserie.....	20
Recomandări pentru coacere.....	22
Carne, carne de pasăre, pește	23
Recomandări pentru prăjire și grill	25

Sufleuri, gratenuri, pâine prăjită	25
Alimente preparate	25
Preparate speciale.....	26
Decongelare	26
Deshidratare	27
Fierberea	27
Acrilamide în alimente	28
Preparate de verificare	28
Coacerea	28
Prepararea la grill	29

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 siguranță importante

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

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

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

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

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

Acest aparat nu este conceput pentru utilizarea cu un ceas cu alarmă extern sau cu o telecomandă.

Nu folosiți dispozitive de protecție neadecvate sau grătare de protecție pentru copii. Acestea pot duce la accidente.

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

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

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

Introduceți întotdeauna accesoriul în locul corespunzător din spațiul de coacere. *Consultați descrierea accesoriilor* din spațiul de coacere.

Pericol de incendiu!

- Obiectele inflamabile, depozitate în spațiul de coacere, se pot aprinde. Nu depozitați niciodată obiecte inflamabile în spațiul de coacere. Nu deschideți niciodată ușa aparatului dacă se produce fum în aparat. Deconectați aparatul și scoateți ștecherul din priză sau întrerupeți siguranța din tabloul de siguranțe.
- La deschiderea ușii aparatului se creează curenți de aer. Hârtia de patiserie se poate atinge de elementele de încălzire și se poate aprinde. La preîncălzire nu așezați niciodată hârtie de patiserie în accesorii, fără ca aceasta să fie fixată. Așezați întotdeauna un vas sau o formă de copt pe hârtia de patiserie. Tapetați numai suprafața necesară cu hârtie de patiserie. Nu este permis ca hârtia de patiserie să iasă peste marginile accesoriului.
- Uleiul și grăsimile fierbinți se aprind repede. Nu lăsați niciodată nesupravegheate uleiul și grăsimile fierbinți. Nu stingeți niciodată un foc cu apă. Deconectați poziția de fierbere. Înăbușiți cu atenție flăcările cu un capac, o pătură extincătoare sau ceva asemănător.
- Pozițiile de fierbere devin foarte fierbinți. Nu depozitați niciodată obiecte inflamabile pe plită. Nu depozitați obiecte pe plită.
- Aparatul devine foarte fierbinte, materialele inflamabile se pot aprinde cu ușurință. Nu păstrați și nu utilizați obiecte inflamabile (de ex. tuburi de spray, detergenți) sub sau în apropierea cuptorului. Nu depozitați obiecte inflamabile în sau pe cuptor.
- Suprafețele sertarului din soclu pot deveni foarte fierbinți. Depozitați doar accesoriile cuptorului în sertar. Nu este permisă depozitarea în sertarul din soclu a obiectelor combustibile și inflamabile.

Pericol de arsuri!

- Aparatul se încălzește puternic. Nu atingeți niciodată suprafețele interioare fierbinți ale spațiului de coacere sau elementele de încălzire. Lăsați întotdeauna aparatul să se răcească. Țineți copiii la distanță.

- Accesoriiile sau vesela vor deveni foarte fierbinți. Scoateți întotdeauna accesoriile sau vasele fierbinți cu ajutorul unei mănuși de bucătărie.
- Vaporii de alcool se pot aprinde în spațiul de coacere fierbinte. Nu pregătiți niciodată alimente cu băuturi având un procent ridicat de alcool. Utilizați numai cantități mici de băuturi cu conținut ridicat de alcool. Deschideți ușa aparatului cu precauție.
- Pozițiile de fierbere și zona învecinată acestora, îndeosebi un eventual cadru al plitei, se încălzesc foarte tare. Nu atingeți niciodată suprafețele fierbinți. Țineți copiii la distanță.
- În timpul funcționării, suprafețele aparatului devin foarte fierbinți. Nu atingeți suprafețele fierbinți. Țineți copiii la distanță de aparat.
- Poziția de fierbere încălzește, însă indicatorul nu funcționează. Deconectați siguranța din tabloul de siguranțe. Chemați unitatea service abilitată.
- Aparatul se încinge în timpul funcționării. Lăsați aparatul să se răcească înainte de a-l curăța.

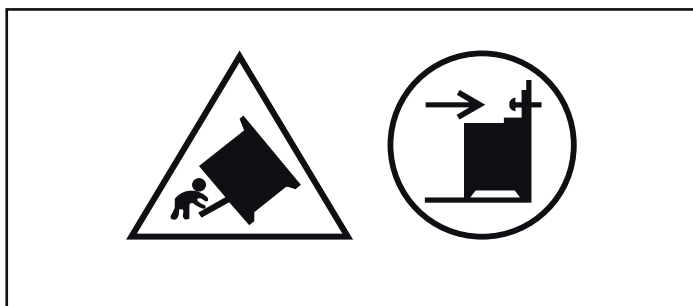
Pericol de arsuri!

- În timpul utilizării, părțile accesibile devin fierbinți. Nu atingeți niciodată părțile fierbinți. Țineți copiii la distanță.
- La deschiderea ușii aparatului se poate degaja abur fierbinte. Deschideți ușa aparatului cu precauție. Țineți copiii la distanță.
- De la apa în spațiul de coacere fierbinte se pot forma aburi fierbinți. Nu turnați niciodată apă în spațiul de coacere fierbinte.

Pericol de vătămare!

- Geamul zgâriat al ușii aparatului poate crăpa. Nu folosiți răzuitoare pentru geamuri, produse de curățat agresive sau abrazive.
- Dacă există lichid între fundul oalei și poziția de fierbere, oalele pot sări brusc. Păstrați întotdeauna uscate poziția de fierbere și fundul oalei.
- În cazul în care aparatul este amplasat pe un soclu fără să fie fixat, el poate să alunece de pe soclu. Aparatul trebuie fixat ferm de soclu.

Pericol de răsturnare!



Avertizare: Pentru a împiedica o răsturnare a aparatului, trebuie montat un element de protecție împotriva răsturnării. Vă rugăm să citiți instrucțiunile de montaj.


Pericol de electrocutare!

- Reparațiile neautorizate sunt periculoase. Efectuarea reparațiilor este permisă numai unui tehnician instruit de noi, din unitatea de service abilitată. Dacă aparatul este defect, scoateți fișa de rețea sau deconectați siguranța din tabloul siguranțelor. Chemați unitatea service abilitată.
- Izolația cablurilor aparatelor electrice se poate topi la atingerea pieselor fierbinți ale aparatului. Nu aduceți niciodată cablurile de racordare ale aparatelor electrice în contact cu piesele fierbinți ale aparatului.
- Umezeala infiltrată poate provoca o electrocutare. Nu utilizați aparate de curățat cu jet sub presiune sau cu jet de abur.
- La înlocuirea becului din spațiul de coacere, contactele fasungului becului se află sub tensiune. Înainte de înlocuire, scoateți ștecherul din priză sau întrerupeți siguranța de la tabloul de siguranțe.
- Un aparat defect poate provoca electrocutare. Nu porniți niciodată un aparat defect. Scoateți ștecherul din priză sau întrerupeți siguranța de la tabloul de siguranțe. Chemați unitatea service abilitată.
- Ciobiturile sau crăpăturile din placa vitroceramică pot provoca electrocutări. Deconectați siguranța din tabloul de siguranțe. Chemați unitatea service abilitată.

Pericol de incendiu!

- Resturile libere de alimente, grăsimile și sosul de friptură se pot aprinde în timpul curățării automate. Înainte de fiecare curățare automată, îndepărtați murdăriile mai mari din spațiul de coacere și de pe accesorii.
- Aparatul se încălzește puternic la exterior în timpul curățării automate. Nu agățați niciodată obiecte inflamabile, ca de ex. șervete de vase, de mânerul ușii. Mențineți liberă partea frontală a aparatului. Țineți copiii la distanță.

Pericol de arsuri!

- Spațiul de coacere se încălzește puternic în timpul curățării automate. Nu deschideți niciodată ușa aparatului și nu deplasați cu mâna cârligul de blocare. Lăsați aparatul să se răcească. Țineți copiii la distanță.
-  Aparatul se încălzește puternic la exterior în timpul curățării automate. Nu atingeți niciodată ușa aparatului. Lăsați aparatul să se răcească. Țineți copiii la distanță.

Cauzele avariilor

Plita

Atenție!

- Bazele aspre ale oalelor și tigăilor zgârie placa vitroceramică.
- Evitați încălzirea veselei goale. Se pot produce deteriorări.
- Nu așezați niciodată tigăi și oale încinse pe panoul de comandă, pe panoul de afișaj sau pe cadru. Se pot produce deteriorări.
- În cazul în care pe plită cad obiecte dure și ascuțite, se pot produce deteriorări.
- Folia de aluminiu sau recipientele din mase plastice se topesc pe pozițiile de fierbere fierbinți. Hârtia de patiserie nu este adecvată pentru plita dumneavoastră.

Vedere de ansamblu

În tabelul următor găsiți cele mai frecvente avarii:

Avarie	Cauză	Măsură
Pete	Preparate vărsate	Îndepărtați imediat preparatele vărsate cu o răzuitoare pentru geamuri.
	Produce de curățare neadecvate	Utilizați numai produse de curățat adecvate pentru placa vitroceramică
Zgârieturi	Sare, zahăr și nisip	Nu utilizați plita ca suprafață de lucru sau de depozitare.
	Bazele abrazive ale oalelor și tigăilor zgârie placa vitroceramică	Verificați vesela.
Schimbări de culoare	Produce de curățare neadecvate	Utilizați numai produse de curățat adecvate pentru placa vitroceramică
	Frecare cu bazele oalelor (de ex. aluminiu)	Ridicați oalele și tigăile când le deplasați pe plită.
Defecte superficiale	Zahăr, preparate cu conținut ridicat de zahăr	Îndepărtați imediat preparatele vărsate cu o răzuitoare pentru geamuri.

Deteriorări ale cuptorului

Atenție!

- Accesorii, folie, hârtie de patiserie sau veselă pe baza spațiului de coacere: Nu așezați accesorii pe baza spațiului de coacere. Nu acoperiți baza spațiului de coacere cu folie, de orice tip, sau hârtie de patiserie. Nu așezați nicio veselă pe baza spațiului de coacere dacă este setată o temperatură peste 50 °C. Se produce o acumulare de căldură. Duratele de coacere și de prăjire nu mai sunt valabile, iar emailul se deteriorează.
- Apă în spațiul de coacere fierbinte: Nu turnați niciodată apă în spațiul de coacere fierbinte. Se produc vapori de apă. Datorită variațiilor de temperatură se pot produce deteriorări ale emailului.
- Alimente umede: Nu păstrați un timp mai îndelungat alimente umede în spațiul de coacere închis. Emailul se deteriorează.
- Suc de fructe: În cazul prăjiturilor cu foarte mult suc de fructe, nu garnisiți tava prea mult. Sucul de fructe care picură de pe

tavă lasă pete care nu mai pot fi înlăturate. Dacă este posibil, utilizați tava universală adâncă.

- Răcirea cu ușa aparatului deschisă: Lăsați spațiul de coacere să se răcească numai închis. Chiar dacă lăsați ușa aparatului numai întredeschisă, părțile frontale a mobilierului adiacent pot fi avariate în timp.
- Garnitura ușii foarte murdară: În cazul în care garnitura ușii este foarte murdară, ușa aparatului nu se mai închide corect în timpul funcționării. Părțile frontale ale mobilierului adiacent pot fi deteriorate. Mențineți garnitura ușii întotdeauna curată.
- Ușa aparatului ca suprafață de așezare sau de depozitare: Nu amplasați nimic pe aceasta, nu vă așezați pe ea și nu agățați nimic de aceasta. Nu așezați veselă sau accesorii pe ușa aparatului.

- Introduceți accesoriul: În funcție de tipul aparatului, accesoriul poate zgâria geamul ușii aparatului la închiderea acesteia. Introduceți întotdeauna accesoriul până la opritor în spațiul de coacere.
- Transportul aparatului: Nu deplasați și nu țineți aparatul de mânerul ușii. Mânerul ușii nu poate suporta greutatea aparatului și se poate rupe.

Instalarea și conectarea

Conectarea electrică

Conectarea electrică trebuie efectuată de către un electrician autorizat. Trebuie respectate prevederile furnizorului de energie electrică.

Dacă aparatul este conectat greșit, în cazul defecțiunilor se anulează dreptul la garanție.

Atenție!

În cazul în care cablul de rețea se defectează, el trebuie înlocuit de către producător, de unitatea service abilitată sau de către o persoană cu calificare similară.

Pentru instalator

- În privința instalației, trebuie să existe un dispozitiv de deconectare pe toți polii, cu o distanță între contacte de minim 3 mm. La conectarea prin intermediul unui ștecher, acest lucru nu este necesar, dacă ștecherul este accesibil pentru utilizator.
- Siguranța electrică: Mașina de gătit este un aparat din clasa de protecție I și poate fi exploatată numai în combinație cu un cablu de protecție cu legare la pământ.
- Pentru conectarea aparatului trebuie utilizat un cablu de tip H 05 VV-F sau echivalent.

Deteriorări ale sertarului din soclu

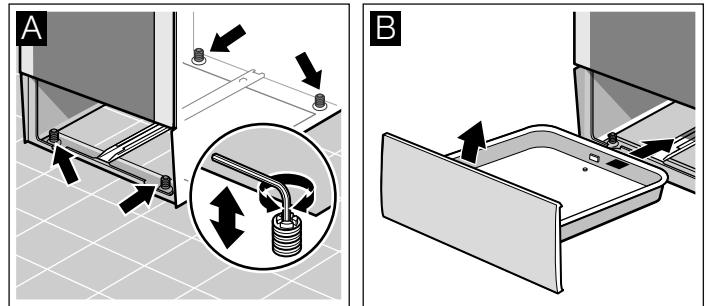
Atenție!

Nu așezați obiecte fierbinți în sertarul din soclu. Acesta poate suferi deteriorări.

Așezarea orizontală a mașinii de gătit

Așezați mașina de gătit direct pe pardoseală.

1. Trageți afară sertarul din soclu și scoateți-l în sus. În interiorul soclului, în față și în spate, există piciorușe de reglaj.
2. Cu ajutorul unei chei hexagonale, rotiți piciorușele de reglaj în funcție de necesități, mai sus sau mai jos, până când mașina de gătit este perfect orizontală (imaginea A).
3. Împingeți la loc sertarul din soclu (imaginea B).



Fixarea de perete

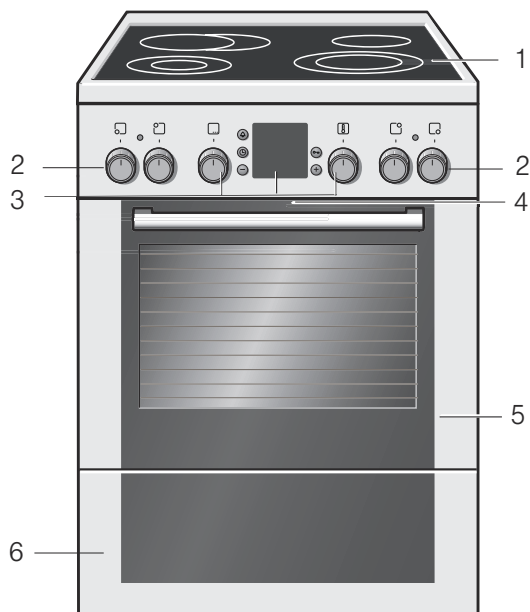
Pentru ca mașina de gătit să nu se răstoarne, ea trebuie fixată de perete cu colțarul atașat. Vă rugăm să respectați instrucțiunile de montaj pentru fixarea de perete.

Noua dvs. mașină de gătit

Aici faceți cunoștință cu noua dvs. mașină de gătit. Vă explicăm panoul de operare, plita și elementele individuale de comandă.

Generalități

Execuția depinde de respectivul tip de aparat.



Explicații

1	Plită
2	Comutatoarele pozițiilor de fierbere
3	Selectorul de funcții, tastele de comandă și panoul de afișaj, selectorul de temperaturi
4	Răcirea aparatului
5	Ușa cuptorului
6	Sertarul din soclu

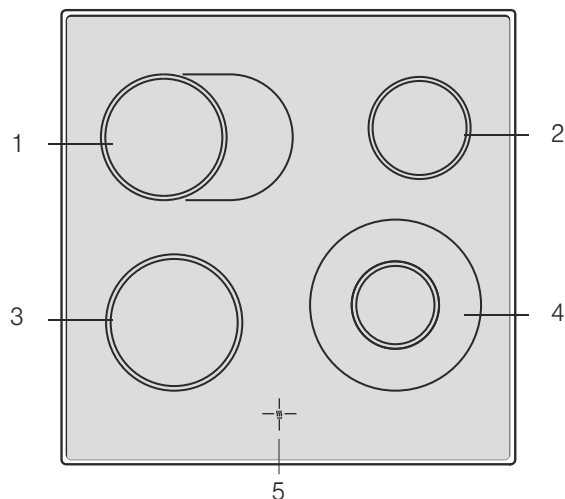
Butoanele comutatoarelor

Mânerele de întrerupătoare sunt escamotabile în poziția Oprit. Pentru blocarea și deblocarea lor, apăsați pe mânerul de întrerupător.

Obțineți informații despre spațiul de coacere și despre accesorii.

Zona de gătit

Aici aveți o prezentare de ansamblu a panoului de operare. Execuția depinde de respectivul tip de aparat.



Explicații

1	Poziție de fierbere 17 cm sau zonă pentru cratițe 17x26 cm
2	Poziție de fierbere 14,5 cm
3	Poziție de fierbere 18 cm
4	Poziție de fierbere cu două cercuri 21 și 12 cm
5	Afișajul căldurii reziduale

Comutatoarele pozițiilor de fierbere

Cu ajutorul celor patru comutatoare ale pozițiilor de fierbere puteți seta puterea termică a fiecărei poziții de fierbere în parte.

Poziția	Semnificația
0	Poziția neutră Poziția de fierbere este deconectată.
1-9	Trepte de fierbere 1 = putere minimă 9 = putere maximă
CO	Conectare Conectarea zonei pentru cratițe
◎	Conectare Conectarea poziției mari de fierbere cu două circuite

Când conectați o poziție de fierbere, se aprinde becul indicator.

Indicatorul căldurii reziduale

Plita dispune de un afișaj al căldurii reziduale pentru fiecare poziție de fierbere. Acesta indică ce poziții de fierbere mai sunt încă fierbinți. Și atunci când plita este deconectată, afișajul rămâne aprins până când poziția de fierbere s-a răcit suficient.

Puteți folosi în mod eficient căldura reziduală, de ex. menținând un preparat mic la cald.

Cuptorul

Setările cuptorului le efectuați cu ajutorul selectorului de funcții și al selectorului de temperatură.

Selectorul de funcții

Cu selectorul de funcții setați modul de încălzire a cuptorului. Selectorul de funcții poate fi rotit către dreapta sau către stânga.

Poziția	Utilizare
Poziția zero	Cuptorul este oprit.
Încălzire superioară/inferioară	Pentru prăjituri, sufleuri și fripturi din carne slabă, de ex. vită sau vânat, pe un nivel. Căldura vine uniform de sus și de jos.
Convecție aer 3D*	Pentru prăjituri și produse de patiserie, pe unul până la trei niveluri. Ventilatorul dispersează căldura emisă de corpul de încălzire circular din peretele posterior, în mod uniform, în tot spațiul de coacere.
Treapta pentru pizza	Pentru prepararea rapidă a produselor congelate, fără preîncălzire, ca de ex. pizza, cartofi prăjiți sau ștrudel. Încălzește atât corpul de încălzire de jos, cât și corpul de încălzire inelar de pe peretele posterior.
Încălzire inferioară	Pentru lăsarea mâncărilor la scăzut, coacerea sau rumenirea de final. Căldura se distribuie de jos.
Grill cu convecție aer	Pentru frigerea cărnii, păsărilor și a peștelui întreg. Corpul de încălzire pentru grill și ventilatorul pornesc și se opresc alternativ. Ventilatorul creează vârtejuri de aer fierbinte în jurul preparatului.
Grill, suprafață mică	Pentru prepararea pe grill a cantităților mici de friptură, cârnăciori, pâine și pește. Se încălzește partea din mijloc a corpului de încălzire pentru grill.
Grill, suprafață mare	Pentru frigerea pe grill a fripturilor, cârnăciorilor, feliilor de pâine și a bucăților de pește. Se încălzește întreaga suprafață de sub corpul de încălzire pentru grill.
Decongelare	Pentru decongelarea cărnii, păsărilor, pâinii și prăjiturilor. Ventilatorul creează vârtejuri de aer cald în jurul preparatului.
Încălzire rapidă	Preîncălzirea rapidă a cuptorului fără accesorii.

* Mod de încălzire cu care a fost stabilită clasa de eficiență energetică conform EN50304.

Când efectuați setări, se aprinde becul din spațiul de coacere.

Selectorul de temperatură

Cu selectorul de temperatură puteți seta temperatura și treapta de grill.

Poziții	Funcția	
	Poziția neutră	Cuptorul nu se încălzește.
50-270	Domeniul de temperatură	Indicații de temperatură în °C.
1, 2, 3	Trepte de grill	Treptele de grill, pentru grill mic și mare . treapta 1 = redus treapta 2 = mediu treapta 3 = puternic

În timp ce cuptorul se încălzește, pe display se aprinde simbolul pentru temperatură . În cazul în care se întrerupe încălzirea, simbolul se stinge. În cazul anumitor setări, el nu se aprinde.

Taste și afișaj

Setați diverse funcții suplimentare cu ajutorul tastelor. Puteți citi pe afișaj valorile setate.

Tasta	Utilizare
Tasta Ceas cu alarmă	Cu ajutorul ei setați ceasul cu alarmă.
Tasta Ceas	Cu ajutorul ei setați ora curentă, reglați durata de preparare a cuptorului și timpul de final .
Tasta Minus	Cu ea modificați valorile de setare în jos.
Tasta Cheie	Cu ajutorul ei conectați și deconectați sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor.
Tasta Plus	Cu ea modificați valorile de setare în sus.

Spațiul de coacere

În spațiul de coacere se găsește becul cuptorului. O suflantă cu aer de răcire protejează cuptorul împotriva supraîncălzirii.

Becul cuptorului

În timpul funcționării se aprinde becul cuptorului în spațiul de coacere.

Ventilator de răcire

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

Suflanta cu aer de răcire va mai funcționa un timp după utilizarea cuptorului, pentru o răcire mai rapidă a spațiului de coacere.

Atenție!

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

Accesoriile dumneavoastră

Accesoriile din pachetul de livrare sunt adecvate pentru multe preparate. Aveți grijă să introduceți accesoriile întotdeauna în poziția corectă în spațiul de coacere.

Pentru ca unele preparate să vă reușească și mai bine și pentru ca manevrarea cuptorului să fie și mai confortabilă, există o gamă de accesorii speciale.



Grătar

Pentru veselă, forme de prăjituri, fripturi, bucăți la grill și produse congelate.

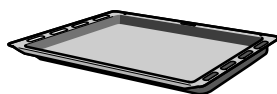
Introduceți grătarul cu partea deschisă către ușa cuptorului și cu partea îndoită în jos.



Tavă de copt emailată

Pentru prăjituri și fursecuri.

Introduceți tava de copt cu partea teșită către ușa cuptorului.



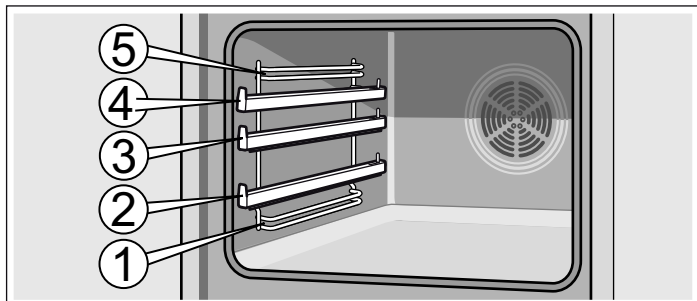
Tavă universală

Pentru prăjituri însirocate, produse de brutărie și patiserie, preparate congelate și fripturi mari. Poate fi folosită și ca recipient de colectare a grăsimii, în cazul preparării la grill, direct pe grătar.

Introduceți tava universală cu partea teșită către ușa cuptorului.

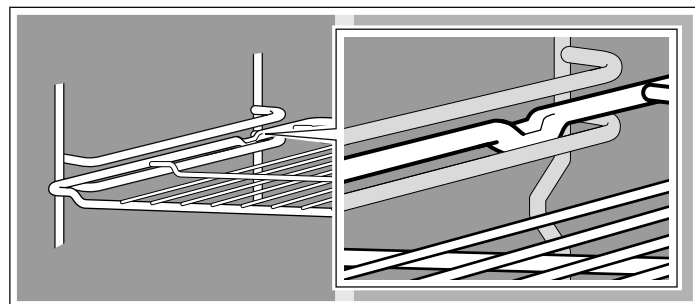
Introducerea accesoriilor

Puteți introduce accesoriile în spațiul de coacere la 5 niveluri diferite. Introduceți întotdeauna accesoriul până la opritor, pentru ca accesoriul să nu atingă geamul ușii.



Accesoriile pot fi trase în afară cam până la jumătate, până când se fixează. În acest mod, preparatele pot fi scoase cu ușurință.

La introducerea în spațiul de coacere aveți grijă ca partea ieșită în afară de pe accesoriu să fie în spate. Numai așa se va fixa.



Cu șinele de deplasare pe înălțimile 2, 3 și 4, puteți trage accesoriul și mai în afară.

În funcție de dotarea aparatului, șinele telescopice se fixează în momentul când sunt scoase complet. Astfel puteți așeza cu ușurință accesoriile. Pentru deblocare, împingeți puțin mai puternic șinele telescopice în spațiul de coacere.

Indicație: În cazul în care accesoriile se încing, acestea se pot deforma. După răcire, deformarea dispare. Acest lucru nu are nicio influență asupra funcționării.

Țineți tava cu ambele mâini de părțile laterale și introduceți-o împingând-o paralel în suport. La introducerea tăvii, evitați mișcările către dreapta sau stânga. În caz contrar, tava va putea fi introdusă doar cu mare dificultate. Suprafețele emailate pot fi deteriorate.

Puteți achiziționa accesorii de la unitățile service abilitate, din comerțul de specialitate sau de pe internet. Vă rugăm să indicați numărul HEZ.

Accesorii opționale speciale

Accesoriile speciale pot fi achiziționate de la unitățile service abilitate sau din comerțul de specialitate. În broșurile noastre sau pe internet puteți găsi diverse produse potrivite pentru cuptorul dvs. Disponibilitatea accesoriilor speciale sau posibilitatea de a comanda pe internet este deosebită de la țară la țară. Găsiți informații despre acestea în documentația comercială.

Nu orice accesoriu special este potrivit pentru orice aparat. La achiziționare, indicați întotdeauna denumirea completă (Nr. E) a aparatului dvs.

Accesorii opționale speciale	Număr HEZ	Funcția
Tavă pentru pizza	HEZ317000	Este adecvată îndeosebi pentru pizza, preparate congelate și torturi rotunde. Puteți utiliza tava pentru pizza în locul tăvii universale. Introduceți tava deasupra grătarului și respectați indicațiile din tabele.
Grătar inserabil	HEZ324000	Pentru prăjire. Așezați întotdeauna grătarul pentru grill în tava universală. Grăsimea care picură și zeama de carne vor fi colectate.
Tavă pentru grill	HEZ325000	În cazul preparării la grill, va fi folosită în locul grătarului pentru grill sau ca protecție împotriva stropirii, pentru a proteja cuptorul de o murdărire excesivă. Utilizați tava pentru grill numai împreună cu tava universală. Bucăți pentru grill în tava pentru grill: pot fi utilizate numai nivelurile 1, 2 și 3. Tavă pentru grill ca protecție împotriva stropirii: tava universală va fi introdusă împreună cu tava pentru grill sub grătar.

Accesorii opționale speciale	Număr HEZ	Funcția
Piatră de copt	HEZ327000	Piatra de copt este adecvată în mod excepțional pentru coacerea pâinii făcute în casă, a chiflelor și a pizzei, care urmează să aibă partea de jos crocantă. Piatra de copt trebuie preîncălzită întotdeauna la temperatura indicată.
Tavă emailată	HEZ331003	Pentru prăjituri și fursecuri. Introduceți tava în cuptor cu partea înclinată spre ușa cuptorului.
Tavă de copt emailată cu strat antiaderent	HEZ331011	Prăjiturile și paleurile pot fi distribuite foarte bine în tava de copt. Introduceți tava în cuptor cu partea înclinată spre ușa cuptorului.
Tavă universală	HEZ332003	Pentru prăjituri însirocate, produse de patiserie, alimente congelate și fripturi de dimensiuni mari. Poate fi folosită și pentru colectarea grăsimii sau a sucului de carne sub grătar. Introduceți tava universală în cuptor cu partea înclinată spre ușa cuptorului.
Tavă universală cu strat antiaderent	HEZ332011	Prăjiturile însirocate, produsele de brutărie și patiserie, preparatele congelate și bucățile mari de friptură pot fi distribuite foarte bine în tava universală. Introduceți tava universală în cuptor cu partea înclinată spre ușa cuptorului.
Capac pentru tava profesională	HEZ333001	Cu capac, tava profesională devine o veselă profesională pentru prăjit.
Tavă profesională cu grătar inserabil	HEZ333003	Este adecvată în mod deosebit pentru prepararea cantităților mari.
Grătar	HEZ334000	Pentru veselă, forme de prăjituri, fripturi, alimente de preparat la grătar și alimente congelate.
Vas din sticlă pentru prăjit	HEZ915001	Vasul din sticlă pentru prăjit este potrivit pentru preparate înăbușite și sufleuri. Este adecvat îndeosebi pentru programele și automatica de prăjire.

Serviciul clienți-Articole

Pentru aparatele Dvs. electrocasnice puteți cumpăra ulterior agenții adecvați de întreținere și curățare sau alte accesorii, de

la serviciul clienți, din comerțul de specialitate sau prin internet la e-shop pentru diversele țări. Pentru aceasta, precizați numărul articolului respectiv.

Lavete de întreținere pentru suprafețele din oțel inoxidabil	Nr. articol 311134	Reduc depunerile de murdărie. Prin impregnarea cu un ulei special, suprafețele aparatelor din oțel inoxidabil vor fi întreținute optim.
Gel pentru curățarea cuptorului și a grillului	Nr. articol 463582	Pentru curățarea spațiului de coacere. Gelul este inodor.
Lavetă din microfibre cu structură fagure	Nr. articol 460770	Potrivită în special pentru curățarea suprafețelor sensibile, ca de ex. geam, placă vitroceramică, oțel inoxidabil sau aluminiu. Laveta din microfibre îndepărtează în timpul aceluiași proces de lucru, atât murdăria umedă cât și cea cu conținut de grăsimi.
Siguranța ușii	Nr. articol 612594	Pentru a împiedica deschiderea ușii cuptorului de către copii. În funcție de tipul ușii aparatului, siguranța este înșurubată în mod diferit. Respectați instrucțiunile atașate siguranței ușii.

Înainte de prima utilizare

În acest capitol aflați tot ceea ce trebuie să întreprindeți înainte de a pregăti pentru prima oară alimente cu ajutorul cuptorului dvs. Citiți în prealabil capitolul *Instrucțiuni de securitate*.

Setarea orei curente

După racordarea la rețea, pe afișaj se aprinde simbolul ☰ și trei zerouri. Setati ora curentă.

1. Apăsati tasta ☰.

Pe afișaj apare ora curentă 12:00 și simbolul ☰ se aprinde intermitent.

2. Cu tasta + sau tasta - setati ora curentă.

După câteva secunde, ora setată va fi preluată.

Încingerea cuptorului

Pentru a elimina mirosul aparatului nou, încingeți cuptorul gol și închis. Pentru aceasta, este ideal să încingeți o oră cu încălzire superioară/inferioară ☐ la 240 °C. Aveți grijă să nu existe resturi de ambalaj în spațiul de coacere.

1. Cu selectorul de funcții setati încălzire superioară/inferioară ☐.

2. Cu selectorul de temperaturi setati 240 °C.

Deconectați cuptorul după o oră. Rotiți selectorul de funcții și selectorul de temperaturi pe poziția zero.

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.

Pornirea plitelor

În acest capitol veți afla cum să setati pozițiile de fierbere. Veți găsi în tabel trepte de fierbere și timpi de preparare pentru diverse preparate.

Astfel efectuați setările

Cu comutatoarele pozițiilor de fierbere setati puterea de încălzire individual, pentru fiecare poziție de fierbere.

Poziția 0 = oprit

Poziția 1 = puterea cea mai redusă

Poziția 9 = puterea maximă.

Când conectați o poziție de fierbere, se aprinde becul indicator.

Poziția mare de fierbere cu două cercuri și zona pentru cratițe

La aceste poziții de fierbere puteți modifica mărimea.

Conectarea suprafeței mari

Rotiți comutatorul pozițiilor de fierbere până în poziția 9 - acolo veți simți o ușoară rezistență - și în continuare până la simbolul ☉ = poziția mare de fierbere dublu circuit sau

☉ = zona pentru cratițe

Apoi rotiți imediat înapoi pe treapta de fierbere dorită.

Comutarea înapoi pe suprafață mică

Rotiți comutatorul pozițiilor de fierbere pe 0 și setati din nou.

Pe poziția mică de fierbere cu două cercuri puteți încălzi deosebit de bine cantități mici de mâncare.

Atenție!

Nu aduceți niciodată la 0 rotind peste simbolul ☉ sau ☉.

Tabel de preparare

În următoarele tabele găsiți câteva exemple.

Timpii de preparare și treptele de fierbere depind de tipul, greutatea și calitatea alimentelor. Din acest motiv, este posibil să existe diferențe.

În cazul încălzirii preparatelor cu sosuri mai groase, amestecați la intervale regulate.

Folosiți treapta 9 pentru începerea fierberii.

	Treapta de fierbere îndelungată	Durata de fierbere îndelungată în minute
Topire		
Ciocolată, glazură, gelatină	1	-
Unt	1-2	-
Încălzirea și menținerea la cald		
Tocană (de ex. tocană de linte	1-2	-
Lapte**	1-2	-
Preparare în lichid sub temperatura de fierbere, fierbere la foc mic		
Perișoare, găluște	4*	20-30 min.
Pește	3*	10-15 min.
Sosuri albe, de ex. sos beșamel	1	3-6 min.

* Fierbere îndelungată fără capac

** Fără capac

	Treapta de fierbere îndelungată	Durata de fierbere îndelungată în minute
Fierbere, preparare cu aburi, fierbere înăbușită		
Orez (cu cantitate dublă de apă)	3	15-30 min.
Cartofi fierți în coajă	3-4	25-30 min.
Cartofi natur	3-4	15-25 min.
Paste făinoase, fidea	5*	6-10 min.
Tocane, supe	3-4	15-60 min.
Legume	3-4	10-20 min.
Legume, congelate	3-4	10-20 min.
Preparare în oala sub presiune	3-4	-
Preparare înăbușită		
Rulade	3-4	50-60 min.
Friptură înăbușită	3-4	60-100 min.
Gulaș	3-4	50-60 min
Prăjire**		
Șnițel, natur sau pane	6-7	6-10 min.
Șnițel, congelat	6-7	8-12 min.
Friptură (grosime 3 cm)	7-8	8-12 min.
Pește și file de pește natur	4-5	8-20 min.
Pește și file de pește pane	4-5	8-20 min.
Pește și file de pește, pane și congelat de ex. crochete de pește	6-7	8-12 min.
Preparate la tigaie, congelate	6-7	6-10 min
Clătite	5-6	continuu


* Fierbere îndelungată fără capac

** Fără capac

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.

Moduri de încălzire și temperatura

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

1. Cu selectorul de funcții setați modul de încălzire dorit.



2. Cu selectorul de temperatură puteți seta temperatura sau treapta de grill.



Cuptorul se încălzește.

Deconectarea cuptorului

Rotiți selectorul de funcții în poziția zero.

Modificarea setărilor

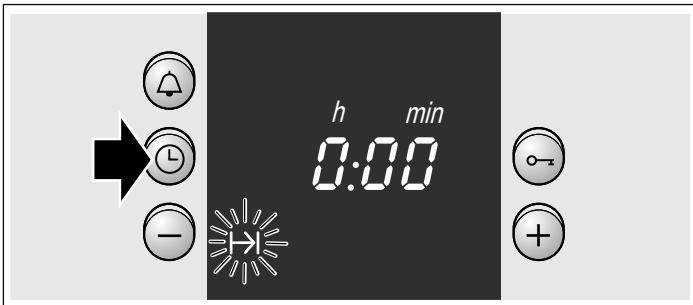
Puteți modifica în orice moment modul de încălzire și temperatura sau treapta grill-ului cu selectorul respectiv.

Cuptorul trebuie să se deconecteze automat

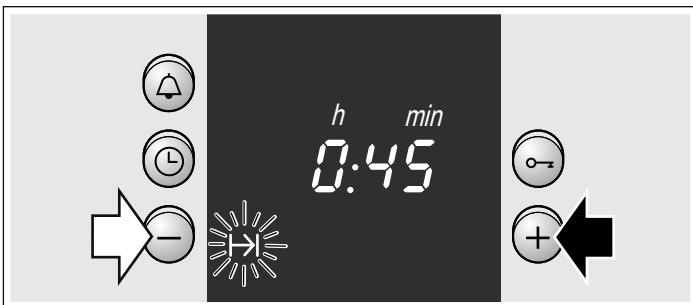
Acum introduceți durata de preparare (timpul de preparare) pentru felul dvs. de mâncare.

Exemplul din imagine: setare pentru încălzire superioară/inferioară, □ 190 °C, 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 Ceas ⌚. Simbolul pentru durata de preparare |→| se aprinde intermitent.



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



Timpul de preparare a expirat

Se aude un semnal sonor. Cuptorul se deconectează. Apăsăți de două ori tasta ⌚ și deconectați selectorul de funcții.

Modificarea setării

Apăsăți tasta Ceas ⌚. Cu tasta + sau tasta - modificați durata de preparare.

Anularea setării

Apăsăți tasta Ceas ⌚. Apăsăți tasta -, până când afișajul este la zero. Deconectați selectorul de funcții.

Reglarea duratei de preparare, atunci când ora curentă nu este afișată.

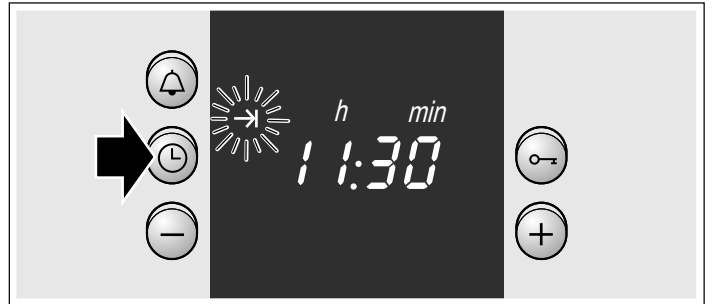
Apăsăți tasta Ceas ⌚ de două ori și reglați după cum a fost descris la punctul 4.

Cuptorul trebuie să se conecteze și deconecteze automat

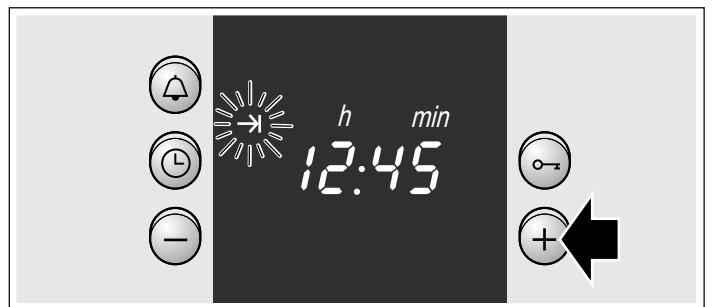
Acordați atenție faptului că alimentele ușor alterabile nu trebuie să stea un timp îndelungat în spațiul de coacere.

Exemplul din figură: setare pentru încălzire superioară/inferioară, □ 190 °C. Este ora 10:45. Preparatul necesită 45 de minute și trebuie să fie gata la ora 12:45.

1. Cu selectorul de funcții setați modul de încălzire.
2. Cu selectorul de temperaturi setați temperatura sau treapta de grill.
3. Apăsăți tasta Ceas ⌚.
4. Cu tasta + sau tasta - reglați durata de preparare.
5. Apăsăți tasta Ceas ⌚ de atâtea ori, până când se aprinde intermitent simbolul Final →|. Pe afișaj puteți vedea când va fi gata preparatul dvs.



6. Cu tasta + decalați timpul de final pe mai târziu. După câteva secunde, setarea va fi preluată. Până în momentul când cuptorul pornește, pe afișaj apare timpul de final.



Timpul de preparare a expirat

Se aude un semnal sonor. Cuptorul se deconectează. Apăsăți de două ori tasta ⌚ și deconectați selectorul de funcții.

Indicație: Atâta timp cât un simbol se aprinde intermitent, puteți efectua modificări. Când simbolul rămâne aprins, setarea a fost preluată.

Încălzire rapidă

Cu încălzirea rapidă, cuptorul dvs. atinge foarte rapid temperatura setată.

Utilizați încălzirea rapidă pentru temperaturi setate mai mari de 100 °C.

Pentru a obține un rezultat omogen al preparării, introduceți preparatul în spațiul de coacere doar atunci când încălzirea rapidă s-a terminat.

1. Poziționați selectorul de funcții pe [Rapid].
2. Cu selectorul de temperaturi setați temperatura dorită.

Pe afișaj se aprinde simbolul ↓. Cuptorul începe să se încălzească.

Încălzirea rapidă s-a încheiat

Simbolul ↓ se stinge de pe afișaj. Introduceți preparatul dvs. în cuptor și setați modul de încălzire dorit.

Setarea orei curente

După prima racordare la rețea sau după o eventuală oprire a curentului, pe afișaj se aprind intermitent simbolul ⌚ și trei zerouri. Setează ora curentă. Selectorul de funcții trebuie să fie deconectat.

Astfel efectuați setările

1. Apăsăți tasta Ceas ⌚.
Pe afișaj apare ora 12.00 și simbolul ⌚ se aprinde intermitent.
2. Cu tasta + sau tasta - setați ora curentă.
După câteva secunde, ora curentă va fi preluată. Simbolul ⌚ se stinge.

Modificarea orei, de ex. de la ora de vară la cea de iarnă

Apăsăți tasta Ceas ⌚ de două ori și modificați cu tasta + sau cu tasta -.

Setarea ceasului 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 deosebit. Astfel veți putea auzi când a expirat timpul ceasului cu alarmă sau o durată de preparare a cuptorului. Puteți seta ceasul cu alarmă și atunci când este activ sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor.

Astfel efectuați setările

1. Apăsăți tasta Ceas cu alarmă ⌚.
Simbolul ⌚ se aprinde intermitent.
2. Cu tasta + sau tasta -, reglați timpul pentru ceasul cu alarmă.
Tasta + valoare propusă = 10 minute
Tasta - valoare propusă = 5 minute

După câteva secunde, ceasul cu alarmă pornește. Pe afișaj se aprinde simbolul ⌚. Decrementarea timpului este vizibilă.

La expirarea timpului

Se aude un semnal sonor. Apăsăți tasta Ceas cu alarmă ⌚. Afișajul ceasului cu alarmă se stinge.

Modificarea orei alarmei

Apăsăți tasta Ceas cu alarmă ⌚. Cu tasta + sau tasta - modificați timpul pentru alarmă.

Anularea setării

Apăsăți tasta Ceas cu alarmă ⌚. Apăsăți tasta -, până când afișajul este la zero.

Decrementarea timpului alarmei și a duratei de preparare se fac simultan

Simbolurile se aprind. Decrementarea timpului pentru ceasul cu alarmă este vizibilă pe afișaj.

Solicitarea afișării duratei de preparare rămase $I \rightarrow I$, a timpului de final $\rightarrow I$ sau a orei curente ⌚:
apăsăți tasta Ceas ⌚ de atâtea ori, până când apare simbolul respectiv.

Valoarea solicitată va apărea pe afișaj pentru câteva secunde.

Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor

Cuptorul

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

Conectarea și deconectarea sistemului de siguranță împotriva accesului copiilor

Selectorul de funcții trebuie să fie deconectat.

Conectare: apăsați tasta Cheie $\circ \text{---}$, până când pe afișaj apare simbolul $\circ \text{---}$. Acest lucru durează cca. 4 secunde.

Deconectare: Apăsăți tasta Cheie $\circ \text{---}$, până când simbolul $\circ \text{---}$ se stinge.

Indicații

- Puteți seta oricând ceasul cu alarmă și ora curentă.
- După o pană de curent, setarea sistemului de siguranță împotriva accesului copiilor va fi anulată.

Întreținerea și curățarea

În cazul unei îngrijiri și curățări atente, plita și cuptorul dvs. vor rămâne mult timp frumoase și funcționale. Cum le puteți îngriji și curăța corect, vă explicăm în cele ce urmează.

Indicații

- Pot apărea diferențe mici de culoare la masca față a cuptorului 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.

Produse de curățat

Pentru ca diferitele suprafețe să nu se deterioreze din cauza unor produse de curățare inadecvate, luați în considerare următoarele date.

La curățarea plitei nu folosiți

- detergent de vase nediluat sau detergent pentru mașina de spălat vase,
- bureți abrazivi,
- produse de curățare agresive, gen produse de curățare pentru cuptoare sau agenți de îndepărtare a petelor,
- aparate de curățat cu jet sub presiune sau cu jet de abur.
- Nu curățați piesele individuale în mașina de spălat vase.

La curățarea cuptorului nu folosiți

- produse de curățare agresive sau abrazive,
- produse de curățare cu conținut mare de alcool,
- bureți abrazivi,
- aparate de curățat cu jet sub presiune sau cu jet de abur.
- Nu curățați piesele individuale în mașina de spălat vase.

Înainte de prima utilizare, spălați temeinic bureții noi.


Zona	Produsul de curățare
Exteriorul aparatului	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă și ștergeți până la uscare cu un șervet moale. Nu utilizați produse de curățare pentru geamuri sau răzuitoare pentru geamuri.
Oțel inoxidabil	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă și ștergeți până la uscare cu un șervet moale. Îndepărtați imediat depunerile de calcar, grăsime, amidon și albuș de ou. Sub asemenea pete se poate forma coroziune. Produsele de întreținere speciale pentru oțel inoxidabil, care se pretează la suprafețele fierbinți, sunt disponibile la unitățile service sau în comerțul de specialitate. Aplicați produsul de întreținere în strat subțire, cu o lavetă moale.

Zona	Produsul de curățare
Plita	Îngrijire: produse de protecție și îngrijire pentru vitroceramică Curățare: agenți de curățare adecvați pentru vitroceramică. Respectați indicațiile de curățare de pe ambalaj. ⚠ Răzuitoare pentru geamuri, în cazul murdăriei accentuate: Scoateți siguranța și curățați numai cu lama. Atenție, lama este foarte ascuțită. Pericol de rănire. După curățare montați din nou apărătoarea. Înlocuiți imediat lamele deteriorate.
Cadrul plitei	Soluție caldă de detergent de vase: Nu curățați niciodată cu răzuitoare pentru geamuri, lămâie sau oțet.
Geamul ușii	Produse de curățare pentru geamuri: Curățați cu o lavetă moale. Nu folosiți răzuitoarea.
Spațiul de coacere	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase sau soluție de oțet: Curățați cu o lavetă.
Suporturile pentru tăvi	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Înmuiați și curățați cu o lavetă sau cu o perie.
Termometru prăjire (în funcție de tipul aparatului)	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă sau cu o perie. Nu curățați în mașina de spălat vase.
Capacul din sticlă al becului cuptorului	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă.
Garnitura de etanșare Nu o îndepărtați!	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă. Nu frecați.
Accesorii	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Înmuiați și curățați cu o lavetă sau cu o perie.
Sertarul din soclu	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă.

Curățarea suprafețelor cu autocurățare din spațiul de coacere

Peretele posterior din spațiul de coacere este acoperit cu o ceramică cu porozitate ridicată. Stropii de la coacere și prăjire vor fi absorbiți și descompuși de către acest strat, în timpul funcționării cuptorului. Cu cât temperatura este mai mare și cu cât va fi folosit mai mult cuptorul, cu atât rezultatul va fi mai bun.

Dacă murdăria este încă vizibilă și după mai multe utilizări, procedați după cum urmează:

1. Curățați temeinic baza spațiului de coacere, plafonul și pereții laterali.
2. Setați  convecție aer 3D.
3. Încingeți cuptorul gol, închis, timp de cca. 2 ore la temperatura maximă.

Stratul protector de ceramică va fi regenerat. Înlăturați reziduurile maronii sau albicioase cu apă și un burete moale, când spațiul de coacere s-a răcit.

O ușoară colorare a stratului protector nu are nicio influență asupra autocurățării.

Atenție!

- Nu utilizați niciodată produse de curățat abrazive. Acestea zgârie sau distrug stratul cu porozitate ridicată.
- Nu tratați niciodată stratul din ceramică cu mijloace de curățare pentru cuptoare. Dacă, din neatenție, se varsă produse de curățat cuptoare pe acesta, îndepărtați-le imediat cu un burete și cu apă suficientă.

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

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

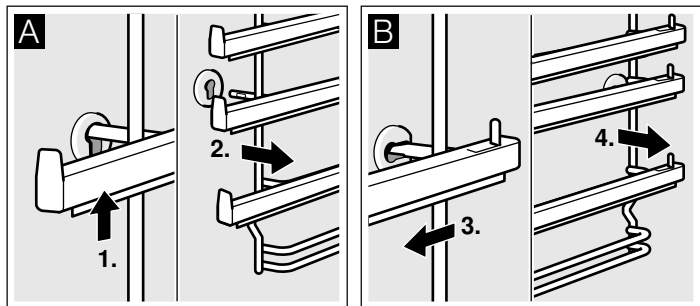
În cazul unei murdării importante, utilizați un burete sârmă din oțel inoxidabil sau mijloace de curățare pentru cuptoare. Utilizați numai în spațiul de coacere rece. Nu tratați niciodată suprafețele dotate cu autocurățare cu un burete sârmă sau mijloace de curățare pentru cuptoare.

Montarea și demontarea suporturilor pentru tăvi

Suporturile pentru tăvi pot fi scoase pentru a fi curățate. Cuptorul trebuie să se fie rece.

Scoaterea suporturilor pentru tăvi

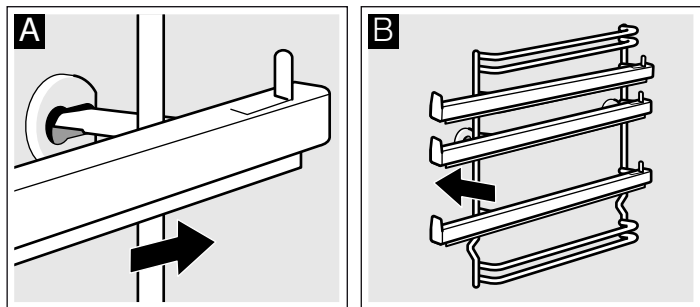
1. Ridicați partea frontală a suporturilor pentru tăvi
2. și desprindeți-le din dispozitivul de prindere (Figura A).
3. Pentru aceasta, trageți tot suportul pentru tăvi înainte
4. și scoateți-l (Figura B).



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

Montarea suporturilor pentru tăvi

1. Introduceți suportul pentru tăvi mai întâi în bucșa din spate, împingeți puțin înapoi (Figura A)
2. și apoi agățați în bucșa din față (Figura B).

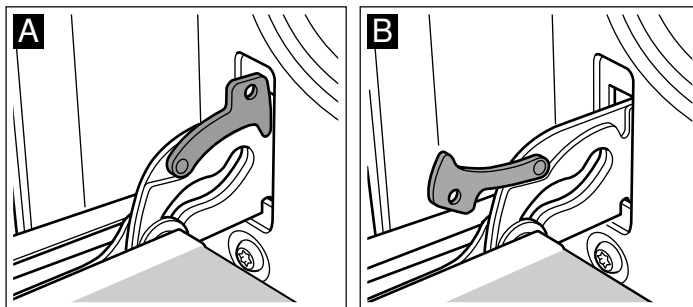


Suporturile pentru tăvi se potrivesc numai la stânga sau la dreapta. Aveți grijă că, așa cum arată figura B, înălțimea 1 și 2 este jos, iar înălțimea 3, 4 și 5 sus. Șinele de deplasare trebuie să se poată trage în față.

Demontarea și remontarea ușii cuptorului

La curățarea și la demontarea geamurilor ușii puteți demonta ușa cuptorului.

Balamalele ușii cuptorului au fiecare o pârghie de blocare. Dacă pârghiile de blocare sunt închise (Figura A), ușa cuptorului este securizată. Ea nu poate fi demontată. Dacă pârghiile de blocare sunt deschise pentru demontarea ușii cuptorului (Figura B), balamalele sunt securizate. Ele nu se pot închide brusc.

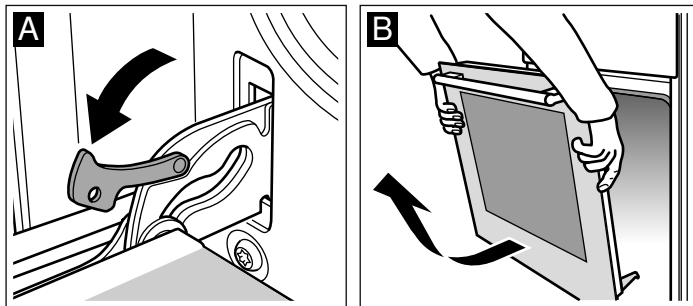


⚠ Pericol de vătămare!

Dacă balamalele nu sunt securizate, se închid brusc cu putere mare. Aveți grijă ca pârghiile de blocare să fie întotdeauna închise complet, respectiv deschise complet la demontarea ușii cuptorului.

Demontarea ușii

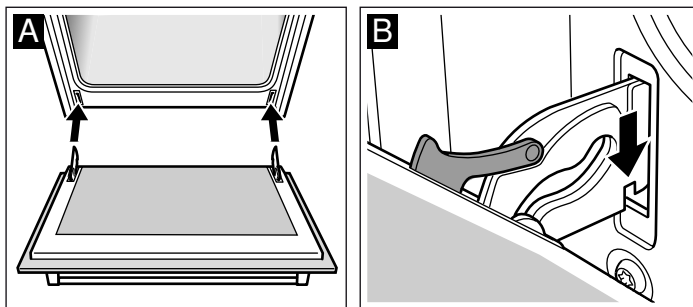
1. Deschideți complet ușa cuptorului.
2. Deschideți prin rabatare ambele pârghii de blocare din stânga și dreapta (Figura A).
3. Închideți ușa cuptorului până la limitator. Apucați-o cu ambele mâini din stânga și din dreapta. Mai închideți puțin și scoateți-o (Figura B).



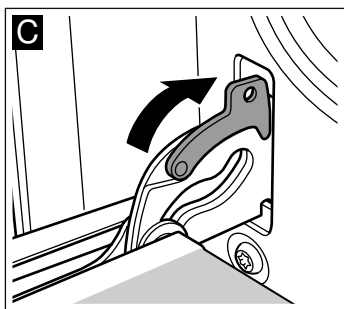
Remontarea ușii

Montați din nou ușa cuptorului procedând în ordine inversă.

1. La remontarea ușii cuptorului, aveți grijă ca ambele balamale să fie introduse exact în deschizătură (Figura A).
2. Crestătura de pe balama trebuie să se înclișeteze în ambele părți (Figura B).



3. Închideți la loc prin rabatare ambele pârghii de blocare (Figura C). Închideți ușa cuptorului.



⚠ Pericol de vătămare!

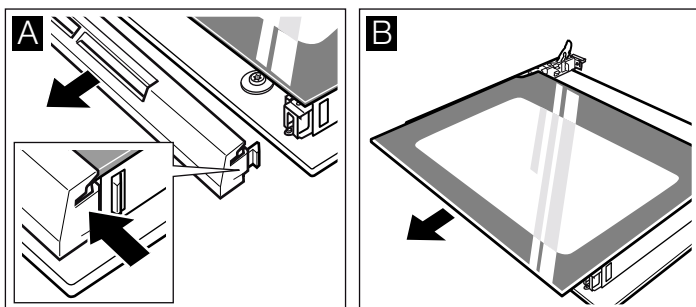
Dacă ușa cuptorului iese involuntar sau o balama se închide, nu prindeți balamaua. Cheamați unitatea de service abilitată.

Montarea și demontarea geamurilor ușii

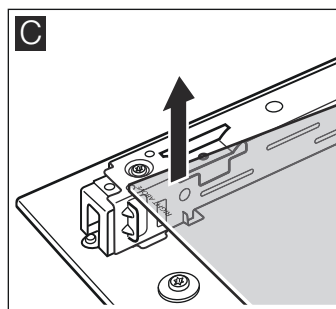
Puteți demonta geamurile ușii cuptorului pentru a le curăța mai ușor.

Demontare

1. Demontați ușa cuptorului și așezați-o cu mânerul în jos pe un prosop.
2. Scoateți capacul din partea superioară a ușii cuptorului. Pentru aceasta, apăsați clapeta cu degetele la dreapta și la stânga (figura A).
3. Ridicați puțin geamul superior și trageți-l afară (figura B).



4. Ridicați puțin geamul și trageți-l afară (figura B).



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

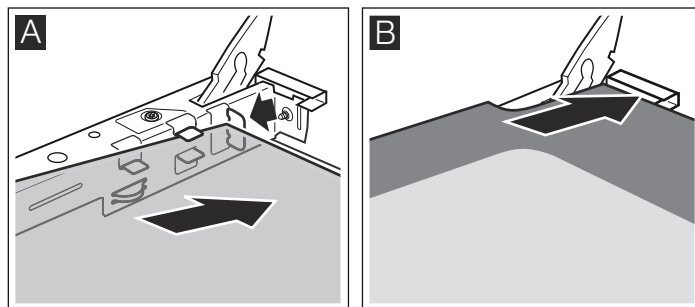
⚠ Pericol de vătămare!

Geamul zgâriat al ușii aparatului poate crăpa. Nu folosiți răzuitoare pentru geamuri, produse de curățat agresive sau abrazive.

Montarea

La montare, aveți grijă ca pe partea din stânga jos inscripția "right above" să se vadă răsturnată.

1. Introduceți geamul oblic înspre partea din spate (figura A).
2. Introduceți geamul superior în spate în ambele suporturi, ținându-l înclinat. Fața netedă trebuie să se afle în afară. (Figura B).



3. Așezați și apăsați capacul.
4. Montați ușa cuptorului.

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

Cum se procedează în cazul unei defecțiuni?

Dacă apare o defecțiune, acest lucru se întâmplă de multe ori doar din cauze minore. Înainte de a apela la unitatea de service abilitată, consultați tabelul. Poate reușiți să remediați singuri defecțiunea.

Tabel de defecțiuni

Dacă un preparat nu vă reușește în mod optim, vă rugăm să consultați capitolul *Testat pentru dvs. în studioul nostru gastronomic*. Acolo veți găsi multe sugestii și recomandări pentru gătit.

⚠ Pericol de electrocutare!

Reparațiile neautorizate sunt periculoase. Efectuarea reparațiilor este permisă numai unui tehnician din unitatea de service abilitată, instruit de firma noastră.

Defecțiunea	Cauza posibilă	Remediere/Recomandări
Cuptorul nu funcționează.	Siguranța este defectă.	Controlați în tabloul siguranțelor dacă siguranța este în ordine.
	Pană electrică.	Verificați dacă lumina de la bucătărie sau alte aparate din bucătărie funcționează.
Afișajul ceasului se aprinde intermitent	Pană electrică.	Setați din nou ora curentă.
Cuptorul nu se încălzește.	Este praf pe contacte.	Rotiți butoanele comutatoarelor de mai multe ori înainte și înapoi.

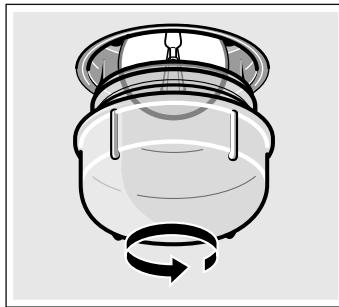
Înlocuirea becului de pe plafonul cuptorului

În cazul în care becul cuptorului este defect, acesta trebuie înlocuit. Becuri de schimb rezistente la temperatură, de 40 wați, pot fi procurate prin unitatea de service abilitată sau din comerțul de specialitate. Utilizați numai aceste becuri.

⚠ Pericol de electrocutare!

Deconectați siguranța din tabloul de siguranțe.

1. Așezați un șervet de vase în cuptorul rece pentru a preveni deteriorarea acestuia.
2. Deșurubați apărătoarea de sticlă, rotind-o către stânga.



3. Înlocuiți becul cu unul de același tip.
4. Montați din nou apărătoarea de sticlă.
5. Scoateți șervetul de vase și conectați siguranța.

Geamul protector

Dacă un geam protector este deteriorat, acesta trebuie înlocuit. Geamuri protectoare potrivite pot fi obținute prin unitățile de service abilitate. Vă rugăm să indicați numărul E și numărul FD al aparatului dumneavoastră.

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), astfel încât să vă putem oferi un service de calitate. Plăcuța tehnică cu numerele se află în dreapta, lângă ușa cuptorului. 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
-------	--------

Unitățile service abilitate ☎

Țineți seama de faptul că deplasarea unui tehnician de service în cazul unei operații eronate implică costuri și în perioada de garanție.

Comandă de reparație și consultanță în caz de defecțiune

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

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

Recomandări privind energia și mediul înconjurător

Aici primiți sugestii pentru coacerea și prăjirea în cuptor, cum puteți economisi energie atunci când gătiți pe plită și cum evacuați corect ca deșeu aparatul dvs.

Economisirea energiei la cuptor

- Preîncălziți cuptorul numai atunci când în rețetă sau în tabele este indicat astfel.
- Utilizați tăvi închise la culoare, vopsite în negru sau emailate. Acestea absorb căldura foarte bine.
- Deschideți cât mai rar posibil ușa cuptorului atunci când preparați, coaceți sau prăjiți.
- Mai multe prăjituri se prepară cel mai bine una după alta. Cuptorul este încă fierbinte. Astfel se reduce timpul de preparare pentru a doua prăjitură. Puteți și să introduceți 2 forme dreptunghiulare una lângă cealaltă.
- Pentru timpi de preparare mai lungi, puteți opri cuptorul cu 10 minute înaintea expirării timpului de preparare, utilizând astfel căldura reziduală pentru terminarea preparării.

Economisirea energiei la plită

- Utilizați oale și tigăi cu fundul gros și plan. Oalele care nu au fundul plan vor mări consumul de energie.
- Diametrul fundului oalei sau tigăii trebuie să corespundă dimensiunii poziției de fierbere. În special oalele prea mici pe pozițiile de fierbere duc la pierderi de energie. Țineți seama: producătorii de veselă indică adesea diametrul superior al oalei. Acesta este de obicei mai mare decât diametrul fundului oalei.
- Pentru cantități mici utilizați o oală mică. O oală mare, umplută puțin, necesită multă energie.
- Acoperiți întotdeauna oalele cu un capac potrivit. În cazul fierberii fără capac, aveți nevoie de patru ori mai multă energie.
- Preparați cu apă puțină. Acest lucru economisește energie. În cazul legumelor, vitaminele și sărurile minerale se păstrează.
- Comutați la momentul potrivit pe o treaptă inferioară de fierbere.
- Utilizați căldura reziduală. În cazul timpilor mai lungi de preparare, deconectați poziția de fierbere deja cu 5-10 minute înainte de finalul duratei de preparare.

Evacuarea ecologică

Evacuați ambalajul în mod ecologic.



Acest aparat este marcat corespunzător directivei europene 2012/19/CE în privința aparatelor electrice și electronice vechi (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Directiva prescrie cadrul pentru o preluare înapoi, valabilă în întreaga UE, și valorificarea aparatelor vechi.

Testate pentru dumneavoastră în studioul nostru gastronomic

Aici găsiți o selecție de preparate și setările optime pentru acestea. Vă arătăm care mod de încălzire și temperatură sunt cele mai adecvate pentru preparatul dumneavoastră. Primiți date despre accesoriul corespunzător și despre nivelul la care trebuie introdus. 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. Acoperiți accesoriul cu hârtie de patiserie numai după preîncălzire.
- Datele din tabele, referitoare la timpi, 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. Înainte de utilizare, scoateți din cuptor accesoriile și vesela de care nu aveți nevoie.
- Folosiți întotdeauna o mănușă protectoare corespunzătoare la scoaterea accesoriilor sau a veselei fierbinți din spațiul de coacere.

Prăjituri și produse de brutărie/patiserie

Coacere pe un singur nivel

Coacerea prăjiturilor vă reușește cel mai bine cu încălzire superioară/inferioară

Dacă veți coace cu convecție aer 3D , folosiți următoarele niveluri pentru accesorii.

- Prăjituri în forme: nivelul 2
- Prăjituri în tavă: nivelul 3

Coacere pe mai multe niveluri

Utilizați convecție aer 3D .

Nivelurile în cazul coacerii pe 2 niveluri:

- tavă universală: nivelul 3
- tavă: nivelul 1

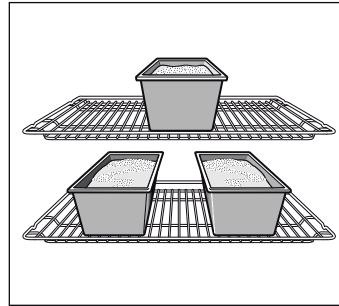
Nivelurile în cazul coacerii pe 3 niveluri:

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

Tăvile introduse în același timp nu trebuie să fie gata în același timp.

În tabele găsiți numeroase propuneri pentru preparatele dvs.

Atunci când coaceți cu 3 forme dreptunghiulare în același timp, așezați-le pe grătare ca în imaginea prezentată.



Forme de copt

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

În cazul formelor de copt de culoare deschisă din metal subțire sau al formelor din sticlă, timpii de coacere cresc, iar prăjiturile nu se rumenesc așa de uniform.

Dacă doriți să utilizați forme de copt din silicon, orientați-vă după indicațiile și rețetele producătorului. În cele mai multe cazuri, formele de copt din silicon sunt mai mici decât formele obișnuite. Cantitatea de aluat și datele rețetei pot fi diferite.

Tabele

În tabele găsiți modul optim de încălzire pentru diverse prăjituri și produse de brutărie/patiserie. Temperatura și durata de preparare depind de cantitatea și de natura alimentului. Din acest motiv, în tabele sunt indicate domenii. Încercați mai întâi cu valoarea mai scăzută. La o temperatură mai scăzută se obține o rumenire mai uniformă. Dacă este necesar, data următoare setați o temperatură mai mare.

Dacă preîncălziți, timpii de coacere se scurtează cu 5 până la 10 minute.

Informații suplimentare găsiți la *Recomandări pentru coacere*, imediat după tabele.

Prăjituri în forme	Formă	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare în minute
Pandișpan, simplu	formă rotundă/dreptunghiulară	2	☉	160-180	40-50
	3 forme dreptunghiulare	3+1	☉	140-160	60-80
Pandișpan, fin	formă rotundă/dreptunghiulară	2	☐	150-170	60-70
Blat de tort, pandișpan	formă pentru blat de tartă cu fructe	2	☐	150-170	20-30
Prăjitură fină cu fructe, pandișpan	formă demontabilă/rotundă	2	☐	160-180	50-60
Tort de biscuiți	formă demontabilă	2	☐	160-180	30-40
Blat din cocă fragedă cu margine	formă demontabilă	1	☐	170-190	25-35
Tort cu fructe sau brânză de vaci, blat din cocă fragedă*	formă demontabilă	1	☐	170-190	70-90
Flan elvețian	tavă de pizza	1	☐	220-240	35-45
Plăcinte picante (de ex. quiche/plăcintă cu ceapă)*	formă demontabilă	1	☐	180-200	50-60
Pizza, blat subțire cu umplutură puțină (preîncălziți)	tavă de pizza	1	☐	250-270	10-15

* Lăsați prăjitura să se răcească cca. 20 de minute în cuptorul deconectat, închis.

Prăjituri în tavă	Accesorii	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare în minute
Pandișpan sau aluat dospit, cu umplutură uscată	tavă	2	☐	170-190	20-30
	tavă universală + tavă de copt	3+1	☉	150-170	35-45
Pandișpan sau aluat dospit, cu umplutură însiropată, fructe	tavă universală	3	☐	160-180	40-50
	tavă universală + tavă de copt	3+1	☉	150-170	50-60
Flan elvețian	tavă universală	2	☐	210-230	40-50
Ruladă de biscuiți (preîncălziți)	tavă	2	☐	190-210	15-20
Franzelă împletită din 500 g făină	tavă	2	☐	160-180	30-40
Cozonac din 500 g făină	tavă	3	☐	160-180	60-70
Cozonac din 1 kg făină	tavă	3	☐	150-170	90-100
Ștrudel, dulce	tavă universală	2	☐	180-200	55-65
Borek	tavă universală	2	☐	180-200	40-50
Pizza	tavă	2	☐	220-240	15-25
	tavă universală + tavă de copt	3+1	☉	180-200	35-45

Produse mici de brutărie/patiserie	Accesorii	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare în minute
Fursecuri	tavă	3	☉	140-160	15-25
	tavă universală + tavă de copt	3+1	☉	130-150	25-35
	2 tăvi de copt + tavă universală	5+3+1	☉	130-150	30-40
Biscuiți șprițați (preîncălziți)	tavă	3	☐	140-150	30-40
	tavă	3	☉	140-150	30-40
	tavă universală + tavă de copt	3+1	☉	140-150	30-45
	2 tăvi de copt + tavă universală	5+3+1	☉	130-140	35-50
Pricomigdale	tavă	2	☐	110-130	30-40
	tavă universală + tavă de copt	3+1	☉	100-120	35-45
	2 tăvi de copt + tavă universală	5+3+1	☉	100-120	40-50

Produse mici de brutărie/ patiserie	Accesorii	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare în minute
Bezele	tavă	3	☉	80-100	130-150
Choux	tavă	2	☐	200-220	30-40
Produse din foietaj	tavă	3	☉	180-200	20-30
	tavă universală + tavă de copt	3+1	☉	180-200	25-35
	2 tăvi de copt + tavă universală	5+3+1	☉	160-180	35-45
Produse din aluat dospit	tavă	3	☐	180-200	20-30
	tavă universală + tavă de copt	3+1	☉	170-190	25-35

Pâine și chifle

În cazul coacerii pâinii, preîncălziți cuptorul dacă nu există alte indicații.

Nu turnați niciodată apă în cuptorul fierbinte.

În cazul coacerii pe 2 niveluri, introduceți întotdeauna tava universală deasupra tăvii de copt.

Pâine și chifle	Accesorii	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare în minute
Pâine dospită din 1,2 kg făină	tavă universală	2	☐	270	8
				200	35-45
Pâine din aluat fermentat din 1,2 kg făină	tavă universală	2	☐	270	8
				200	40-50
Chifle (nu preîncălziți)	tavă	3	☐	210-230	20-30
Chifle din aluat dospit, dulci	tavă	3	☐	170-190	15-20
	tavă universală + tavă de copt	3+1	☉	160-180	20-30

Recomandări pentru coacere

Doriți să coaceți după propria dumneavoastră rețetă.	Orientați-vă după produse de brutărie/patiserie similare din tabelele de coacere.
Astfel puteți determina dacă pandișpanul este copt.	Cu aproximativ 10 minute înainte de expirarea timpului indicat în rețetă, introduceți o scobitoare din lemn în prăjitură, în punctul cel mai înalt. Dacă aluatul nu se mai lipește de lemn, prăjitura este gata.
Prăjitura se lasă.	La următoarea utilizare, folosiți mai puțin lichid sau setați temperatura cuptorului cu 10 grade mai scăzută. Acordați atenție timpilor de amestecare indicați în rețetă.
Prăjitura s-a ridicat în mijloc, iar pe margine a rămas joasă.	Nu ungeți marginea formei demontabile. După coacere, desprindeți prăjitura cu atenție cu ajutorul unui cuțit.
Partea superioară a prăjiturii este prea închisă la culoare.	Introduceți-o mai în spate, alegeți o temperatură mai joasă și coaceți prăjitura puțin mai mult timp.
Prăjitura este prea uscată.	Faceți mici perforații cu scobitoarea în prăjitura coaptă. Apoi picurați suc de fructe sau o băutură alcoolică deasupra. Data următoare alegeți o temperatură cu 10 grade mai ridicată și scurtați timpii de coacere.
Pâinea sau prăjitura (de ex. prăjitură cu brânză) arată bine, însă în interior este clisoasă (moale, pătrunsă de firișoare de apă).	Data următoare utilizați mai puțin lichid și coaceți la o temperatură mai redusă un timp mai îndelungat. La prăjiturile cu umplutură succulentă, precoaceți întâi blatul. Presărați cu migdale sfărâmate sau pesmet și adăugați apoi umplutura deasupra. Respectați rețetele și timpii de coacere.
Produsul de brutărie/patiserie este rumenit neuniform.	Alegeți o temperatură puțin mai redusă, astfel produsul de brutărie/patiserie va deveni mai uniform. Coaceți produsele delicate cu încălzire superioară/inferioară ☐ pe un singur nivel. Și hârtia de patiserie care se interpune poate influența circulația aerului. Tăiați hârtia de patiserie întotdeauna corespunzător cu dimensiunea tăvii.
Partea inferioară a prăjiturii cu fructe este prea deschisă la culoare.	Data următoare introduceți prăjitura cu un nivel mai jos.
Sucul de fructe se revarsă.	Data următoare utilizați, dacă este disponibilă, tava universală mai adâncă.
Produsele mici de brutărie/patiserie din aluat dospit se lipeșc la coacere unele de celelalte.	În jurul fiecărui produs de brutărie/patiserie trebuie să existe un spațiu de cca. 2 cm. Astfel este suficient loc pentru ca produsele de brutărie/patiserie să crească frumos și să se poată rumeni de jur împrejur.
Ați copt pe mai multe niveluri. Pe tava de sus, produsele de brutărie/patiserie sunt mai închise la culoare decât cele de pe tava de jos.	Pentru coacerea pe mai multe niveluri, utilizați întotdeauna convecție aer 3D ☉. Tăvile introduse în același timp nu trebuie să fie gata în același timp.

La coacerea prăjiturilor însirocate se produce apă de condens.

La coacere pot să apară aburi. Aceștia se degajă pe ușă. Aburii se pot precipita pe panoul de comandă sau pe partea frontală a mobilierului adiacent și se pot scurge sub formă de apă de condens. Acest lucru are cauze fizice.

Carne, carne de pasăre, pește

Veselă

Puteți utiliza orice veselă termorezistentă. Pentru bucăți mari friptură este potrivită și tava universală.

Cea mai potrivită este vesela din sticlă. Țineți seama să se potrivească capacul pe cratița pentru prăjit și să închidă bine.

În cazul utilizării unei cratițe emailate, adăugați ceva mai mult lichid.

La cratițele din inox, rumenirea nu este atât de puternică și carnea poate să se facă mai greu. Prolungați timpii de preparare.

Datele din tabele:

Vas fără capac = deschis

Vas cu capac = închis

Așezați vesela întotdeauna pe mijlocul grătarului.

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

Prăjire

La carnea slabă adăugați puțin lichid. Nivelul de lichid din vas trebuie să fie de cca. 1/2 cm.

La friptura înăbușită adăugați lichid din abundență. Nivelul de lichid din vas trebuie să fie de 1 - 2 cm.

Cantitatea de lichid depinde de tipul de carne și de materialul veselei. Dacă preparați carne în cratițe emailate, este necesară o cantitate mai mare de lichid decât în vesela din sticlă.

Cratițele din inox se pot folosi numai dacă este necesar. Carnea se prepară mai încet și se rumenește mai puțin. Utilizați o temperatură mai mare și/sau un timp de preparare mai lung.

Prepararea la grill

Pentru grill, preîncălziți cca. 3 minute, înainte de a introduce preparatul în spațiul de coacere.

Pregătiți grill întotdeauna în cuptorul închis.

Luați, pe cât posibil, bucăți pentru grill de grosimi aproximativ egale. Astfel, acestea se rumenesc uniform și rămân suculente.

Întoarceți bucățile pentru grill după 2/3 din timpul de preparare.

Sărați fripturile doar după prepararea la grill.

Așezați bucățile pentru grill direct pe grătar. Dacă preparați la grill o singură bucată, ea se face cel mai bine dacă o așezați în zona centrală a grătarului.

Introduceți suplimentar tava universală pe nivelul 1. Zeama de la carne va fi colectată și cuptorul rămâne astfel mai curat.

La prepararea la grill, nu introduceți tava de copt sau tava universală la nivelul 4 sau 5. Acestea se deformează la căldură puternică și pot deteriora spațiul de coacere atunci când le scoateți.

Corpul de încălzit pentru grill comută la anumite intervale pe pornit și pe oprit. Acest lucru este normal. Frecvența de conectare și deconectare depinde de treapta setată pentru grill.

Carne

Întoarceți bucățile de carne la jumătatea timpului.

Atunci când friptura este gata, aceasta mai trebuie să stea încă 10 minute în cuptorul deconectat, închis. Astfel, sucul de la carne se poate distribui mai bine.

După preparare, înveliți friptura de vită în folie de aluminiu și mai lăsați-o 10 minute în cuptor.

La friptura de porc cu șorici, creștați șoricul în cruce și așezați friptura mai întâi cu șoricul în jos în veselă.

Carne	Greutatea	Accesorii și veselă	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C, treapta de grill	Durata de preparare în minute
Carne de vită						
Friptură înăbușită din carne de vită	1,0 kg	acoperit	2	☐	200-220	120
	1,5 kg		2	☐	190-210	140
	2,0 kg		2	☐	180-200	160
Mușchi de vită, mediu	1,0 kg	neacoperit	2	☐	210-230	70
	1,5 kg		2	☐	200-220	80
Friptură de vită, mediu	1,0 kg	neacoperit	1	☒	210-230	50
Fripturi, mediu, grosime 3 cm		Grătar	5	☐	3	15
Carne de vițel						
Friptură de vițel	1,0 kg	neacoperit	2	☐	190-210	100
	2,0 kg		2	☐	170-190	120
Carne de porc						
Friptură fără șorici (de ex. ceafă)	1,0 kg	neacoperit	1	☒	200-220	100
	1,5 kg		1	☒	190-210	140
	2,0 kg		1	☒	180-200	160
Friptură cu șorici (de ex. spată)	1,0 kg	neacoperit	1	☒	200-220	120
	1,5 kg		1	☒	190-210	150
	2,0 kg		1	☒	180-200	180
Cotlet de porc afumat cu os	1,0 kg	acoperit	2	☐	210-230	70

Carne	Greutatea	Accesorii și veselă	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C, treapta de grill	Durata de preparare în minute
Carne de miel						
Pulpă de miel fără os, mediu	1,5 kg	neacoperit	1		150-170	120
Carne tocată						
Friptură din carne tocată	din 500 g carne	neacoperit	1		170-190	70
Cârnăciori						
Cârnăciori		Grătar	4		3	15

Carne de pasăre

Datele din tabel, referitoare la greutate, sunt valabile pentru păsări neumplute, gata de prăjit.

Așezați pasărea întregă mai întâi cu partea pieptului în jos pe grătar. Întoarceți după $\frac{2}{3}$ din timpul de preparare indicat.

Întoarceți bucățile de friptură, precum rulada de carne de curcă sau pieptul de curcă, la jumătatea timpului de preparare indicat. Întoarceți bucățile de pasăre după $\frac{2}{3}$ din timpul de preparare.

La rață sau gâscă, înțepați pielea de sub aripi. Astfel se va putea scurge grăsimea.

Pasărea devine foarte crocantă și capătă o culoare brună dacă spre sfârșitul timpului de prăjire o ungeți cu unt, apă sărată sau zeamă de portocale.

Carne de pasăre	Greutatea	Accesorii și veselă	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare în minute
Pui, întreg	1,2 kg	Grătar	2		200-220	60-70
Găină, întregă	1,6 kg	Grătar	2		190-210	80-90
Pui, jumătăți	fiecare de 500 g	Grătar	2		200-220	40-50
Bucăți de pui	fiecare de câte 300 g	Grătar	3		200-220	30-40
Rață, întregă	2,0 kg	Grătar	2		170-190	90-100
Gâscă, întregă	3,5-4,0 kg	Grătar	2		160-170	110-130
Pui de curcă, întreg	3,0 kg	Grătar	2		170-190	80-100
Pulpă superioară de curcă	1,0 kg	Grătar	2		180-200	90-100

Pește

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

Peștele întreg nu trebuie întors. Introduceți peștele întreg în cuptor în poziția sa de înot, cu înotătoarea dorsală în sus. Un

cartof tăiat sau un vas mic termorezistent introdus în burta peștelui îi conferă acestuia stabilitate.

Dacă preparați la grill direct pe grătar, introduceți suplimentar tava universală la nivelul 1. Lichidul va fi colectat și cuptorul se menține mai curat.

Pește	Greutatea	Accesorii și veselă	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C, treapta de grill	Durata de preparare în minute
Pește, întreg	fiecare de cca. 300 g	Grătar	2		3	20-25
	1,0 kg	Grătar	2		180-200	45-50
	1,5 kg	Grătar	2		170-190	50-60
Cotlete de pește, grosime 3 cm		Grătar	3		2	20-25

Recomandări pentru prăjire și grill

Nu există în tabel date despre greutatea fripturii.	Alegeți datele corespunzătoare greutății imediat inferioare și prelungiți timpul de preparare.
Doriți să stabiliți dacă friptura este gata.	Utilizați un termometru pentru carne (disponibil în comerț) sau faceți o "încercare cu limba". Apăsați cu o lingură pe friptură. Dacă aceasta este tare, înseamnă că este gata. Dacă se lasă, mai trebuie lăsată puțin.
Friptura este prea închisă la culoare sau crusta este pe alocuri arsă.	Verificați nivelul și temperatura.
Friptura arată bine, dar sosul este ars.	La următoarea utilizare, alegeți o veselă 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 o veselă de dimensiuni mai mari și folosiți mai puțin lichid.
La scoaterea fripturii ies aburi.	Acest lucru are cauze fizice și este normal. O mare parte din aburii de apă sunt evacuați prin ieșirea aburilor. Aceștia se pot precipita pe partea frontală mai rece a comutatorului sau pe partea frontală a mobilierului adiacent și se pot scurge sub formă de apă de condens.

Sufleuri, gratenuri, pâine prăjită

Dacă preparați la grill direct pe grătar, introduceți suplimentar tava universală la nivelul 1. Cuptorul rămâne mai curat.

Așezați întotdeauna vesela pe grătar.

Stadiul de preparare al unui sufleu depinde de mărimea vasului și de înălțimea sufleului. Indicațiile din tabel sunt doar valori orientative.

Preparat	Accesorii și veselă	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare în minute
Sufleuri					
Sufleu, dulce	formă de sufleu	2		180-200	40-50
Sufleu de fidea	formă de sufleu	2		210-230	30-40
Graten					
Graten de cartofi, ingrediente crude, înălțime max. 4 cm	1 formă de sufleu	2		160-180	60-80
	2 forme de sufleu	1+3		150-170	65-85
Toast					
pâine prăjită, 4 bucăți	Grătar	4		160-170	10-15
Pâine prăjită, 12 bucăți	Grătar	4		160-170	15-20

Alimente preparate

Respectați indicațiile de pe ambalaj ale producătorului.

Dacă acoperiți accesoriile cu hârtie de patiserie, aveți grijă ca aceasta să fie adecvată pentru temperaturile respective. Adaptați dimensiunile hârtiei la preparat.

Rezultatul preparării depinde foarte mult de aliment. Pot exista deja colorări și neuniformități chiar la produsele în stare crudă.

Preparat	Accesorii	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C, treapta de grill	Durata de preparare în minute
Pizza, congelată					
Pizza cu blat subțire	tavă universală	2		190-210	15-20
	tavă universală + grătar	3+1		180-200	20-30
Pizza cu blat gros	tavă universală	2		170-190	20-30
	tavă universală + grătar	3+1		170-190	25-35
Baghetă pizza	tavă universală	3		170-190	20-30
Minipizza	tavă universală	3		180-200	10-20
Pizza semipreparată, preîncălzire	tavă universală	1		180-200	10-15
Produse din cartofi, congelate					
Cartofi prăjiți	tavă universală	3		190-210	20-30
	tavă universală + tavă de copt	3+1		180-200	30-40
Crochete	tavă universală	3		190-210	20-25

Preparat	Accesorii	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C, treapta de grill	Durata de preparare în minute
Turtă de cartofi Rōsti, găluște umplute	tavă universală	3		190-210	15-25
Produse de brutărie/patiserie, congelate					
Chifle, baghetă	tavă universală	3		190-210	10-20
Covrigi (aluat crud)	tavă universală	3		200-220	10-20
Produse de brutărie/patiserie, semipreparate					
Chifle sau baghetă semipreparate	tavă universală	3		190-210	10-20
	tavă universală + grătar	3+1		160-180	20-25
Chiftele fără carne, congelate					
Crochete din pește	tavă universală	2		200-220	10-15
Crochete, bucăți de pui pane	tavă universală	3		190-210	10-20
Ștrudel, congelat					
Ștrudel	tavă universală	3		190-210	30-40

Preparate speciale

La temperaturi scăzute, cu convecție aer 3D vă reușește la fel de bine un iaurt cremos ca și un aluat dospit, pufos.

Întâi îndepărtați accesoriile, suporturile suspendate sau glisierile telescopice din spațiul de coacere.

Prepararea iaurtului

- Dați în fiert 1 litru de lapte (3,5 % grăsime) și lăsați-l să se răcească la 40 °C.
- Adăugați 150 g iaurt (la temperatura frigiderului) și amestecați.

- Răsturnați în cești sau borcane mici twist-off și acoperiți cu folie alimentară.
- Preîncălziți spațiul de coacere după cum a fost indicat.
- Așezați ceștile sau borcanele la baza spațiului de coacere și preparați după cum a fost indicat.

Lăsarea la dospit a aluatului cu drojdie

- Preparați aluatul dospit ca de obicei, așezați-l într-un vas termorezistent de ceramică și acoperiți-l.
- Preîncălziți spațiul de coacere după cum a fost indicat.
- Deconectați cuptorul și introduceți aluatul la dospit în spațiul de coacere.

Preparat	Veselă	Mod de încălzire	Temperatura	Durata de preparare
Iaurt	Cești sau borcane twist-off	așezați la baza spațiului de coacere	50 °C preîncălziți	5 min.
			50 °C	8 ore
Lăsarea la dospit a aluatului cu drojdie	Veselă termorezistentă	așezați la baza spațiului de coacere	50 °C preîncălziți	5-10 min.
			Deconectați aparatul și introduceți aluatul dospit în spațiul de coacere	20-30 min.

Decongelare

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

Vă rugăm să acordați atenție indicațiilor de pe ambalaj, oferite de producător.

Timpii de decongelare se orientează în funcție de tipul și cantitatea alimentelor.

Așezați păsările cu partea cu pieptul pe farfurie.

Produsul congelat	Accesoriile	Nivel	Tip de încălzire	Indicarea temperaturii în °C
de ex. torturi cu frișcă, torturi cu creme de unt, torturi cu glazură de ciocolată sau zahăr, fructe, pui, cârnați și carne, pâine, chifle, prăjituri și alte produse de brutărie și patiserie	Grătar	2		Selectorul de temperatură rămâne deconectat

Deshidratare

Cu convecție aer 3D  puteți să deshidratați excelent produsele.





Utilizați numai fructe și legume în stare perfectă și spălați-le temeinic.

Lăsați-le să se scurgă bine și uscați-le.

Tapetați tava universală și grătarul cu hârtie de patiserie sau cu hârtie pergament.

Întoarceți de mai multe ori fructele și legumele foarte zemoase.

Desprindeți de hârtie preparatul deshidratat, imediat după uscare.

Fructe și verdețuri	Accesorii	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura	Durata de preparare
600 g rondele de măr	tavă universală + grătar	3+1		80 °C	cca. 5 ore
800 g felii de pară	tavă universală + grătar	3+1		80 °C	cca. 8 ore
1,5 kg corcodușe sau prune	tavă universală + grătar	3+1		80 °C	cca. 8-10 ore
200 g ierburi aromatice, curățate	tavă universală + grătar	3+1		80 °C	cca. 1½ ore

Fierberea

Pentru conserve, borcanele și garniturile inelare din cauciuc trebuie să fie curate și în stare bună. Utilizați pe cât posibil borcane de dimensiuni egale. Datele din tabele sunt valabile pentru borcanele rotunde de un litru.

Atenție!

Nu utilizați borcane mari sau înalte. Capacele ar putea crăpa.

Nu utilizați decât fructe și legume impecabile. Spălați-le temeinic.

Duratele indicate în tabele reprezintă valori orientative. Acestea pot fi influențate de temperatura camerei, numărul de borcane, cantitatea și temperatura conținutului borcanelor. Înainte să comutați pe altceva resp. să deconectați, verificați ca în borcane să se creeze suficiente bule.


Pregătirea

1. Umpleți borcanele, dar nu prea mult.
2. Ștergeți marginile borcanului, acestea trebuie să fie curate.
3. Așezați pe fiecare borcan o garnitură inelară, umedă, din cauciuc și capacul.

4. Închideți borcanele cu clipsuri.

Așezați maxim șase borcane în spațiul de coacere.

Reglare

1. Introduceți tava universală la nivelul 2. Așezați borcanele în așa fel încât să nu se atingă între ele.
2. Turnați ½ litru de apă fierbinte (cca. 80 °C) în tava universală.
3. Închideți ușa cuptorului.
4. Setați încălzire inferioară .
5. Setați temperatura între 170 și 180 °C.

Fierberea

Fructe

După cca. 40 până la 50 de minute, se ridică bule la intervale scurte de timp. Deconectați cuptorul.

După 25 până la 35 de minute de căldură reziduală, scoateți borcanele din spațiul de coacere. La un timp mai îndelungat de răcire în incinta de preparare, se pot forma germeni și gradul de aciditate a fructelor fierte va crește.

Fructe în borcane de un litru	de la apariția bulelor	Căldura reziduală
Mere, coacăze, căpșuni	deconectare	aprox. 25 minute
Cireșe, caise, piersici, agrișe	deconectare	aprox. 30 minute
Piure de mere, pere, prune	deconectare	aprox. 35 minute

Legume

Imediat ce în borcane se ridică bule, readuceți temperatura la 120 până la 140 °C. În funcție de tipul legumelor, cca. 35 până

la 70 de minute. După această perioadă, deconectați cuptorul și folosiți căldura reziduală.

Legume cu sos rece în borcane de un litru	de la apariția bulelor	Căldura reziduală
Castraveți	-	aprox. 35 minute
Sfeclă roșie	aprox. 35 minute	aprox. 30 minute
Varză de Bruxelles	aprox. 45 minute	aprox. 30 minute
Fasole, gulie, varză roșie	aprox. 60 minute	aprox. 30 minute
Mazăre	aprox. 70 minute	aprox. 30 minute

Scoaterea borcanelor

După fierberea pentru conservare, scoateți borcanele din spațiul de coacere.

Atenție!

Nu așezați borcanele pe un suport rece sau umed. Acestea pot crăpa.

Acrilamide în alimente

Acrilamidele apar în special în cazul produselor din cereale și cartofi încinse puternic, de ex. cipsuri din cartofi, cartofi prăjiți,

pâine prăjită, chifle, pâine sau produse de patiserie (biscuiți, turtă dulce, biscuiți cu migdale).

Recomandări pentru prepararea cu conținut scăzut de acrilamide a alimentelor

În general	<ul style="list-style-type: none"> ■ Păstrați pe cât posibil timpi de preparare mici. ■ Rumeniți alimentele până devin de un galben auriu, și nu de o culoare prea închisă. ■ Preparatul mare, gros, conține mai puține acrilamide.
Coacerea	<p>Cu încălzire superioară/inferioară max. 200 °C.</p> <p>Cu convecție aer 3D sau convecție aer max. 180 °C.</p>
Fursecuri	<p>Cu încălzire superioară/inferioară max. 190 °C.</p> <p>Cu convecție aer 3D sau convecție aer max. 170 °C.</p> <p>Oul sau gălbenușul de ou reduc formarea de acrilamide.</p>
Cartofi prăjiți în cuptor	Repartițați în tavă uniform și într-un strat. Coaceți cel puțin 400 g per tavă, astfel încât cartofii să nu se usuce

Preparate de verificare

Aceste tabele au fost redactate pentru instituții abilitate, pentru a ușura verificarea și testarea diverselor aparate.

Conform EN 50304/EN 60350 (2009) resp. IEC 60350.

Coacerea

Coacere pe 2 niveluri:

Introduceți tava universală întotdeauna deasupra tăvii de copt.

Coacere pe 3 niveluri:

Introduceți tava universală la mijloc.

Biscuiți șprîțați:

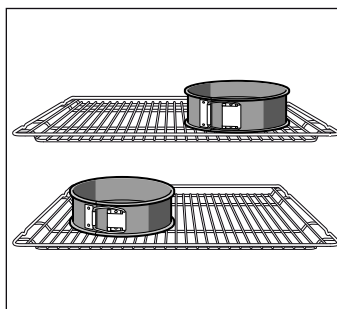
Tăvile introduse în același timp nu trebuie să fie gata în același timp.

Plăcintă cu mere învelite în aluat, pe nivelul 1:

Așezați formele demontabile, închise la culoare, decalat una lângă cealaltă.

Plăcintă cu mere învelite în aluat, pe 2 niveluri:

Așezați formele demontabile, închise la culoare, decalat una peste cealaltă, vezi imaginea.





Prăjituri în forme demontabile din tablă albă:

Coaceți cu încălzire superioară/inferioară ☐ pe 1 nivel. Utilizați tava universală în locul grătarului și așezați forma demontabilă în ea.

Indicație: La coacere, folosiți mai întâi cea mai scăzută dintre temperaturile indicate.

Preparat	Accesorii și veselă	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare în minute
Biscuiți șprîțați, preîncălziți*	tavă	3	☐	140-150	30-40
	tavă	3	⊗	140-150	30-40
	tavă de copt + tavă universală	1+3	⊗	140-150	30-45
	2 tăvi + tavă universală	1+3+5	⊗	130-140	40-55
Mici prăjituri, preîncălziți*	tavă	3	☐	150-170	20-35
	tavă	3	⊗	150-170	20-35
	tavă de copt + tavă universală	1+3	⊗	140-160	30-45
	2 tăvi + tavă universală	1+3+5	⊗	130-150	35-55
Aluat pentru ruladă, preîncălziți*	formă demontabilă pe grătar	2	☐	160-170	30-40
	formă demontabilă pe grătar	2	⊗	160-170	25-40



* Pentru a preîncălzi, nu utilizați încălzirea rapidă.

Preparat	Accesorii și veselă	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare în minute
Tartă cu mere învelite în aluat	Grătar + 2 forme demontabile Ø 20 cm	1		170-190	80-100
	2 grătare + 2 forme demontabile Ø 20 cm	1+3		170-190	70-100

* Pentru a preîncălzi, nu utilizați încălzirea rapidă.

Prepararea la grill

Dacă așezați alimente direct pe grătar, introduceți suplimentar tava universală la nivelul 1. Lichidul va fi colectat și cuptorul se menține mai curat.

Preparat	Accesorii și veselă	Nivel	Mod de încălzire	Treapta de grill	Durata de preparare în minute
Pâine prăjită preîncălziți 10 minute	Grătar	5		3	1/2-2
Burgeri de vită, 12 bucăți* nu preîncălziți	grătar + tavă universală	4+1		3	25-30

* Întoarceți după 2/3 din timp







Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9000815005