



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



**Mașină de gătit neîncorporabilă
HGD7452.0**



BOSCH

[ro] Instrucțiuni de utilizare

Cuprins

Instrucțiuni de siguranță importante	4
Cauzele avariilor	7
Deteriorări ale cuptorului	7
Deteriorări ale sertarului din soclu	7
Instalare, racord de gaz și electric	7
Racordul de gaz	7
Defecțiuni la instalația de gaz/ miros de gaz	7
Deplasarea aparatului ținându-l de conducta de gaz sau de mânerul ușii	7
Conectarea electrică	8
Așezarea orizontală a mașinii de gătit	8
Fixarea de perete	8
Instalarea aparatului	8
Măsurile care trebuie respectate în timpul transportului	8
Noul dvs. aparat	9
Generalități	9
Zona de gătit	9
Panoul de comandă	10
Spațiul de coacere	11
Accesoriiile dumneavoastră	11
Introducerea accesoriilor	11
Accesorii speciale	11
Serviciul clienți-Articole	13
Înainte de prima utilizare	13
Programarea orei	13
Încingerea cuptorului	13
Curățarea accesoriilor	13
Setarea plitei	13
Curățarea prealabilă a corpului și capacului arzătorului	13
Aprinderea arzătoarelor cu gaz	14
Tabel - Gătit	14
Recipiente adecvate	15
Indicații de utilizare	15
Programarea cuptorului	16
Modul de încălzire și temperatura	16
Încălzire rapidă	16
Programarea funcțiilor de timp	16
Ceas cu alarmă	16
Timpul de coacere	17
Timpul de finalizare	17
Ora	18
Dispozitiv de siguranță împotriva accesului copiilor	18
Modificarea reglajelor de bază	18
Întreținerea și curățarea	19
Produse de curățat	19
Capac din sticlă superior	21
Înainte de curățare	21
Montarea și demontarea suporturilor pentru tăvi	21
Demontarea și remontarea ușii cuptorului	21
Montarea și demontarea geamurilor ușii	22
Cum se procedează în cazul unei defecțiuni?	23
Tabel de defecțiuni	23
Înlocuirea becului de pe plafonul cuptorului	23
Geamul protector	23
Unitățile de service abilitate	23
Numărul E și numărul FD	23

Recomandări privind energia și mediul înconjurător	24
Economisirea energiei la cuptor	24
Economisirea energiei la plita cu gaz	24
Evacuarea ecologică	24
Testate pentru dumneavoastră în studioul nostru gastronomic	24
Prăjituri și produse de brutărie/patiserie	24
Recomandări pentru coacere	26
Carne, carne de pasăre, pește	27
Recomandări pentru prăjire și grill	29
Sufleuri, gratenuri, pâine prăjită	29
Alimente preparate	29
Preparate speciale	30
Decongelare	30
Deshidratare	31
Fierberea	31
Acrilamide în alimente	32
Preparate de verificare	32
Coacerea	32
Prepararea la grill	33

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 și de montaj pentru o consultare ulterioară sau pentru eventuali viitori proprietari.

Aceste instrucțiuni sunt valabile numai dacă pe aparat este specificat simbolul țării respective. În cazul în care simbolul nu apare pe aparat, trebuie să consultați instrucțiunile de instalare, care conțin informațiile necesare pentru trecerea aparatului pe condițiile de racordare ale țării.

Categoria aparatului: Categoria 1

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

Racordarea aparatului și modificarea pe un alt tip de gaz pot fi executate numai de către un specialist autorizat. Instalarea aparatului (racord electric și de gaz) trebuie executată corespunzător instrucțiunilor de utilizare și de instalare. Racordarea greșită și reglajele greșite pot duce la accidente grave și la avarierea aparatului.

Producătorul aparatului nu își asumă răspunderea pentru astfel de daune.

Garanția aparatului este anulată.

Atenție: Acest aparat este prevăzut numai în scopuri de gătit. Nu este permisă utilizarea lui în alte scopuri, ca de exemplu încălzirea spațiului.

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

Atenție: Utilizarea aparatului de gătit cu gaz duce la formarea căldurii, a umezelii și produselor de ardere în spațiul de instalare. Îndeosebi când aparatul este în funcțiune, trebuie să se acorde atenție unei bune ventilări a spațiului de instalare: orificiile naturale de ventilare trebuie menținute deschise sau trebuie prevăzută o instalație mecanică de ventilare (de ex. o hotă de evacuare).

Utilizarea intensivă sau de lungă durată a aparatului poate face necesară o ventilare suplimentară, de ex. deschiderea unei ferestre, sau o ventilare mai eficientă, de ex. funcționarea instalației mecanice de ventilare existente la o treaptă de putere mai ridicată.

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 ținuti 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!

- 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.
- Obiectele inflamabile depozitate în spațiul de coacere se pot aprinde. Nu păstrați niciodată obiecte inflamabile în spațiul de coacere. Nu deschideți sub nicio formă ușa aparatului când iese fum din aparat. Deconectați aparatul și scoateți fișa de rețea sau deconectați siguranța din tabloul siguranțelor. Închideți alimentarea cu gaz.
- 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 extintoare 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.
- Pozițiile de fierbere cu gaz dezvoltă o căldură foarte mare atunci când funcționează fără a avea veselă pe ele. Aparatul și hota amplasată deasupra acestuia se pot deteriora sau pot lua foc. Reziduurile de grăsime din filtrul hotei se pot aprinde. Utilizați pozițiile de fierbere cu gaz numai cu veselă pe ele.
- Partea din spate a aparatului se încălzește foarte puternic. Acest lucru poate duce la o deteriorare a cablurilor sau a conductelor de racordare. Cablurile de curent și conductele de gaz nu au voie să intre în contact cu partea din spate a aparatului.
- Nu așezați niciodată obiecte inflamabile pe pozițiile de fierbere și nici nu le depozitați 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. Închideți alimentarea cu gaz.
- 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.
- Accesoriile 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.
- Vesela goală amplasată pe pozițiile de fierbere cu gaz devine extrem de fierbinte. Nu încălziți niciodată veselă goală.
- Aparatul se încinge în timpul funcționării. Lăsați aparatul să se răcească înainte de a-l curăța.
- Atenție: Unele piese expuse atingerii pot deveni fierbinți în timpul funcționării grill-ului. Este bine să țineți copiii mici la distanță.
- Dacă butelia cu gaz lichefiat nu stă vertical, propanul/butanul lichid pot ajunge în aparat. Astfel pot apărea jeturi puternice de flăcări la arzătoare. Componentele se pot deteriora și pot deveni neetanșe în timp, astfel încât iese gaz necontrolat. Ambele pot duce la arsuri. Folosiți buteliile cu gaz lichefiat întotdeauna în poziție verticală.

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.
- Reparațiile neautorizate sunt periculoase. Reparațiile pot fi executate numai de către un tehnician de service instruit de noi, la fel și înlocuirea cablurilor electrice sau a conductelor de gaz defecte. Dacă aparatul este defect, scoateți fișa de rețea sau deconectați siguranța din tabloul

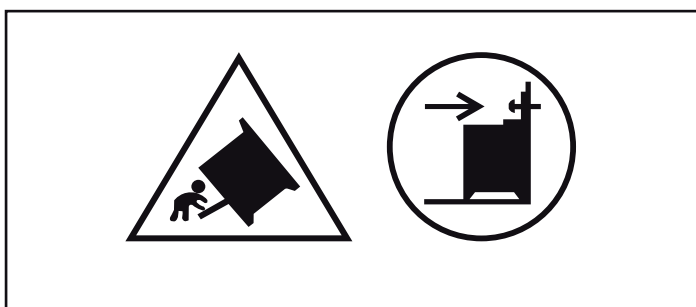
siguranțelor, închideți alimentarea cu gaz. Chemați unitatea service abilitată.

- Deranjamentele sau deteriorările aparatului sunt periculoase. Nu porniți niciodată un aparat dacă acesta este defect. Scoateți fișa de rețea din priză sau întrerupeți siguranța de la tabloul de siguranțe. Închideți alimentarea cu gaz. Chemați unitatea service abilitată.
- Oalele cu mărimi neadecvate, cele deteriorate sau poziționate greșit pot provoca leziuni grave. Respectați instrucțiunile privitoare la veselă.
- **Atenție:** Capacul de sticlă se poate sparge din cauza căldurii. Înainte de a închide capacul, stingeți toate arzătoarele. Înainte de a închide capacul de sticlă, așteptați până când cuptorul s-a răcit.



- 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.

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!

- Folosiți pozițiile de fierbere numai cu veselă așezată pe ele. Nu încălziți oale sau tigăi goale. Fundul oalei se va deteriora.
- Utilizați numai oale și tigăi cu partea de jos plată.
- Așezați oala sau tigaia central pe arzător. Astfel, căldura de la flacăra arzătorului va fi transferată în mod optim către partea de jos a oalelor sau tigăilor. Nu vor fi deteriorate mânerul și toartele, și se va asigura o mai mare economie de energie.
- Aveți grijă ca arzătoarele cu gaz să fie curate și uscate. Corpul arzătorului și capacul arzătorului trebuie să stea exact pe locurile lor.
- Aveți grijă să nu fie închis capacul superior, atunci când mașina de gătit este pusă în funcțiune.

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. Durata 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.

Deteriorări ale sertarului din soclu

Atenție!

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

Instalare, racord de gaz și electric

Racordul de gaz

Instalarea poate fi executată numai de către un specialist autorizat, respectiv un tehnician autorizat al unității service abilitate, conform instrucțiunilor precizate în "Racordul de gaz și modificarea pe un alt tip de gaz".

Pentru specialistul autorizat respectiv unitatea service abilitată

Atenție!

- Condițiile de reglaj pentru acest aparat sunt indicate pe plăcuța de fabricație de pe partea din spate a aparatului. Tipul de gaz reglat din fabrică este marcat cu un asterisc (*).
- Înainte de instalarea aparatului, verificați condițiile de acces la rețea (tipul de gaz și presiunea gazului) și asigurați-vă că reglajul de gaz al aparatului corespunde acestor condiții. În cazul în care reglajele de gaz trebuie modificate, urmați instrucțiunile din capitolul "Racord de gaz și modificare pe un alt tip de gaz".
- Acest aparat nu este racordat la o evacuare a gazelor arse. El trebuie racordat și pus în funcțiune conform condițiilor de instalare. Nu racordați aparatul la o ieșire a gazelor arse. Trebuie respectate toate prevederile de ventilație.
- Racordul de gaz trebuie executat prin intermediul unui racord fix, adică imobil (conductă de gaz) sau prin intermediul unui furtun de siguranță.
- În cazul în care se folosește un furtun de siguranță, aveți grijă neapărat ca acesta să nu fie prins în ceva sau strangulat. Nu

este permis ca furtunul să intre în contact cu suprafețele fierbinți.

- Conducta de gaz (țeavă sau furtun de siguranță) poate fi racordată pe partea stângă sau pe partea dreaptă a aparatului. Racordul trebuie să dispună de un dispozitiv de închidere, ușor accesibil.

Defecțiuni la instalația de gaz/ miros de gaz

Dacă sesizați miros de gaz sau defecțiuni ale instalației de gaz, trebuie să

- închideți imediat alimentarea cu gaz resp. robinetul buteliei
- stingeti imediat focul deschis și țigările
- deconectați imediat aparatele electrice - inclusiv lămpile
- deschideți ferestrele și aerisiți temeinic camera
- chemați unitatea de service abilitată sau societatea furnizoare de gaz.

Deplasarea aparatului ținându-l de conducta de gaz sau de mânerul ușii

Nu deplasați aparatul ținându-l de conducta de gaz; conducta de gaz ar putea fi deteriorată. Pericol de scurgere de gaze! Nu deplasați aparatul ținându-l de mânerul ușii. Balamalele și mânerul ușii se pot deteriora.

Conectarea electrică

Atenție!

- Solicitați unității service abilitate să execute instalarea aparatului dvs. Pentru conectare este necesară o siguranță de 16 A. Aparatul este conceput pentru un regim de funcționare la 220-240 V.
- Dacă tensiunea din rețeaua de curent electric scade sub 180 V, sistemul de aprindere electrică nu funcționează.
- Dacă aparatul este conectat incorect, dreptul de garanție este anulat.
- 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 unitatea service abilitată

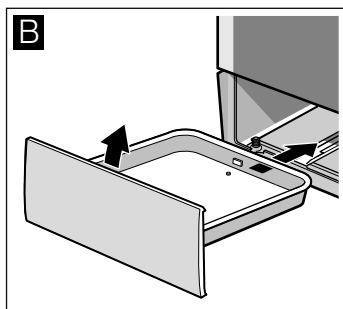
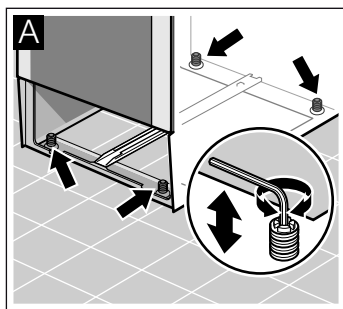
Atenție!

- Aparatul trebuie racordat corespunzător datelor de pe plăcuța de fabricație.
- Legați aparatului numai la un racord electric, care să corespundă reglementărilor în vigoare. Priza trebuie să fie ușor accesibilă, pentru a putea deconecta aparatul de la rețeaua electrică în caz de necesitate.
- Trebuie asigurată existența unui sistem de deconectare pe mai mulți poli.
- Nu utilizați niciodată prelungitoare sau fișe multiple.
- Din motive de siguranță, acest aparat poate fi conectat numai la o conexiune cu legare la pământ. În cazul în care conexiunea cu conductor de protecție nu corespunde prevederilor, nu este asigurată protecția împotriva pericolelor electrice.
- Pentru conectarea aparatului trebuie utilizat un cablu de tipul H 05 W-F sau un cablu echivalent.

Așezarea orizontală a mașinii de gătit

Așezați mașina de gătit direct pe pardoseală.

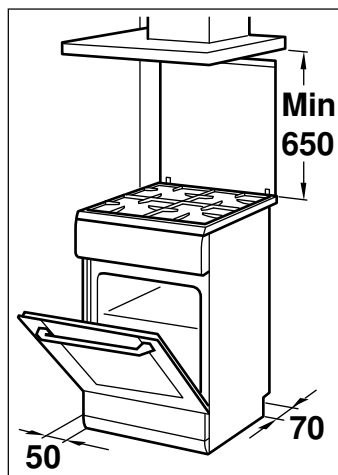
1. Trageți afară sertarul din soclu și scoateți-l în sus. În interiorul soclului, în față și în spate, există piciorușe de reglaj.
2. Cu ajutorul unei chei hexagonale, rotiți piciorușele de reglaj în funcție de necesități, mai sus sau mai jos, până când mașina de gătit este perfect orizontală (imaginea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

Instalarea aparatului



- Aparatul trebuie instalat corespunzător dimensiunilor specificate și direct pe pardoseala bucătăriei. Nu este permisă instalarea aparatului pe niciun alt obiect.
- Distanța dintre marginea superioară a mașinii de gătit și marginea inferioară a hotei absorbante trebuie să corespundă specificațiilor producătorului hotei.
- Aveți grijă ca aparatul să nu mai fie deplasat după instalare. Distanța dintre arzătorul puternic sau arzătorul pentru wok și fronturile mobilierului învecinat, respectiv perete, trebuie să fie de minim 50 mm.

Măsurile care trebuie respectate în timpul transportului

Fixați toate piesele mobile din interiorul aparatului și de pe acesta cu o bandă adezivă care să nu lase urme după îndepărtare. Împingeți toate accesoriile (de ex. tava) în compartimentele corespunzătoare, cu un carton subțire pe margini, pentru a împiedica deteriorarea aparatului. Așezați carton sau ceva similar între partea din față și cea din spate, pentru a împiedica lovirea de partea din interior a ușii de sticlă. Fixați ușa și, dacă există, fixați capacul superior de părțile laterale ale aparatului, cu bandă adezivă.

Păstrați ambalajul original al aparatului. Transportați aparatul numai în ambalajul original. Acordați atenție săgeților pentru transport de pe ambalaj.

În cazul în care nu mai există ambalajul original

Împachetați aparatul într-un ambalaj protector, pentru a asigura o protecție suficientă împotriva unor posibile deteriorări în timpul transportului.

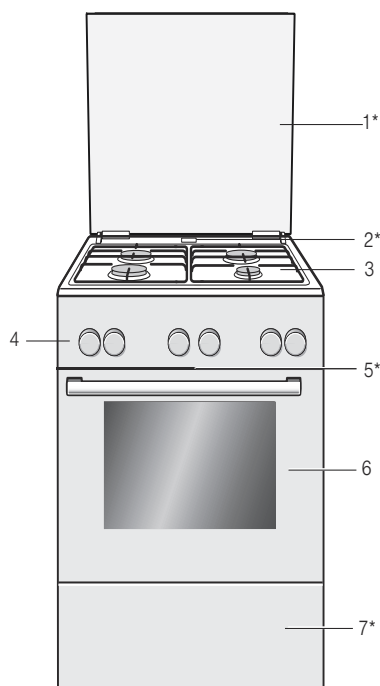
Transportați aparatul în poziție verticală. Nu țineți aparatul de mânerul ușii sau de racordurile din partea din spate, deoarece acestea pot fi deteriorate. Nu așezați obiecte grele pe aparat.

Noul dvs. aparat

În acest capitol obțineți informații despre aparat, moduri de funcționare și accesorii.

Generalități

Execuția depinde de respectivul tip de aparat.



Explicații

1* Capac**

2* Ieșirea aburilor

Atenție!

Când cuptorul este în funcțiune, în acest moment iese abur fierbinte

3 Plită**

4 Panoul de comandă**

5* Ventilator de răcire

6 Ușa cuptorului**

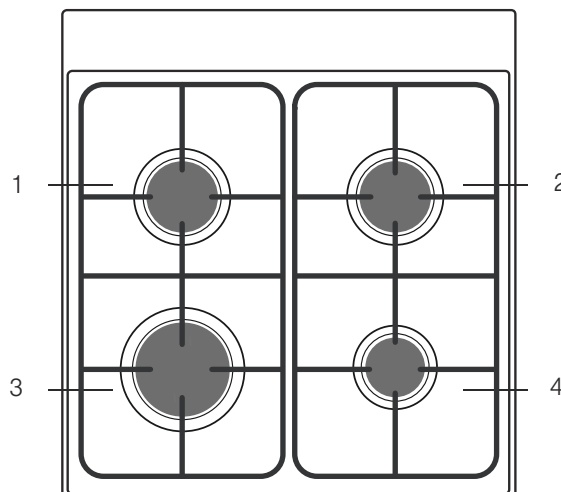
7* Sertar din soclu**

* Opțional (Disponibil la anumite aparate)

** În funcție de tipul aparatului, sunt posibile abateri în ceea ce privește unele detalii.

Zona de gătit

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



Explicații

1 Arzător normal

2 Arzător normal

3 Arzător puternic

4 Arzător economic

Panoul de comandă

În funcție de tipul aparatului, sunt posibile unele diferențe.

Comandă de funcții

Comanda de funcții servește pentru selectarea tipului de încălzire.

Poziție	Utilizare
○ Poziția zero	Cuptorul este oprit.
 Aer cald 3D*	Pentru prăjituri și produse de cofetărie. Este posibil să gătiți pe trei niveluri. O turbină situată pe perețele posterior al cuptorului distribuie căldura în mod uniform în interiorul cuptorului.
 Căldură superioară și inferioară*	Pentru prăjituri, feluri gratinate și carne slabă, de ex. de vițel sau vânat, pe un nivel. Căldura provine de la rezistențele inferioară și superioară.
 Funcția pizza	Prepararea rapidă a alimentelor congelate fără a fi necesară preîncălzirea, de ex. pizza, cartofi prăjiți sau plăcinte din foi. Căldura provine de la rezistența inferioară și de la turbina situată pe peretele posterior.
 Grill cu aer cald	Gătirea bucăților de carne, pasăre și pește. Rezistența grillului și ventilatorul se conectează și deconectează alternativ. Turbina face căldura emanată de grill să circule în jurul alimentelor.
 Grill, suprafață mare	Prepararea la grill a biftecului, cârnaților, tostadas și peștelui. Se încălzește toată suprafața de sub rezistența grillului.
 Grill, suprafață mică	Prepararea la grill a unor cantități mici de biftec, cârnați, tostadas și pește. Se încălzește partea centrală a rezistenței grillului.
 Căldură inferioară	Glasare, coacere și gratinare. Căldura provine de la rezistența inferioară.
 Decongelarea	Decongelați, de ex., carne, pasăre, pâine și prăjituri. Turbina circulă aerul cald în jurul alimentului.
 Lumină	Se aprinde becul de iluminat din interiorul cuptorului.

* Tip de încălzire cu care se determină clasa de eficiență energetică în conformitate cu EN60350.

Când se selectează tipul de încălzire, becul din interiorul cuptorului se aprinde.

Selectorul de temperatură

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

Poziții	Funcția
↓	Poziția neutră
50-270	Cuptorul nu se încălzește.
	Domeniul de temperatură
1, 2, 3	Indicații de temperatură în °C.
	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.

Comutatoarele pozițiilor de fierbere

Cu cele patru comutatoare ale pozițiilor de fierbere puteți seta puterea termică a pozițiilor de fierbere.

Poziții	Funcție/mașini de gătit cu gaz
○	Poziția neutră
	Mașina de gătit este deconectată.
	Poziția de aprindere
	Poziția de aprindere
	Domeniul de reglaje
	flacăra mare = reglajul cel mai puternic
	flacăra economică = reglajul cel mai mic

La capătul domeniului de reglaj există un opritor. Nu rotiți în continuare.

Taste și afișaj

Cu ajutorul tastelor, puteți seta diferite funcții suplimentare. Pe afișaj puteți vedea valorile setate.

Tasta	Utilizare
»»»	Încălzire rapidă
	Încălzirea foarte rapidă a cuptorului.
	Funcții de timp
	Selectarea timerului  , a duratei de preparare  , a timpului final  și a orei curente  .
	Blocarea și deblocarea funcțiilor cuptorului.
—	Minus
+	Reducerea valorilor de setare.
	Mărirea valorilor de setare.

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.

Taste

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

Spațiul de coacere

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

Bec

Becul din interiorul cuptorului rămâne aprins cât timp cuptorul este în funcțiune.

În ciuda acestui fapt, becul se poate aprinde atunci când cuptorul este stins situând comanda de funcții în poziția .

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.

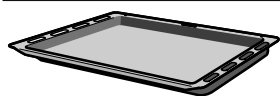
Introduceți grătarul cu partea deschisă către ușa cuptorului și cu partea îndoită în jos .



Tavă de copt emailată

Pentru prăjituri și fursecuri.

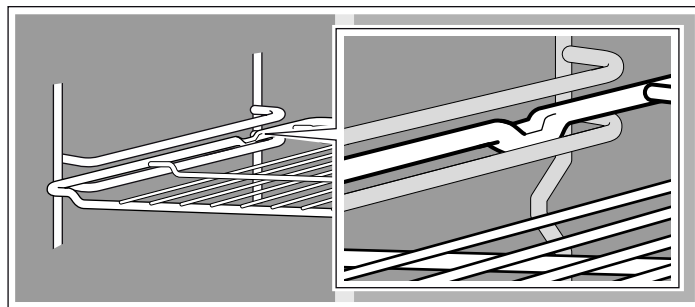
Introduceți tava de copt cu partea teșită către ușa cuptorului.



Tavă universală

Pentru prăjituri însiropate, 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.



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.

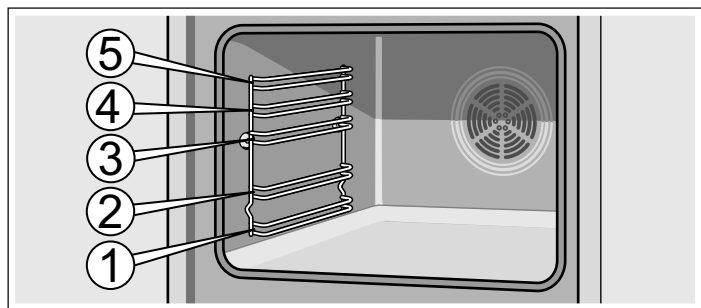
Accesorii speciale

Accesoriile speciale pot fi achiziționate de la unitățile service abilitate sau din comerțul de specialitate. Puteți găsi o ofertă importantă pentru cuptorul dumneavoastră în pliantele noastre sau pe pagina noastră de internet. Disponibilitatea accesoriilor speciale sau posibilitatea de a comanda de pe internet diferă în funcție de țară. Găsiți informații despre acestea în documentele comerciale.

Nu orice accesoriu se potrivește pentru orice aparat. La cumpărare, vă rugăm să precizați întotdeauna identificarea exactă a aparatului dumneavoastră (Nr. E).

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.

Accesorii speciale pentru	Număr HEZ	Utilizare
Depozitare practică pentru ustensilele de gătit (easyStore)	HEZ25E900	Depozitare practică pentru ustensilele de gătit la capacul din sticlă superior. Este compus din 4 agățători. Acesta este destinat suspendării ustensilelor de gătit (de ex. polonic, clește etc.). Înainte de a putea fi utilizat, accesoriul trebuie fixat la capacul superior al aparatului. Găsiți indicații precise în manualul de instalare.
Depozitare practică pentru ustensilele de gătit (easyStore)	HEZ25E901	Depozitare practică pentru ustensilele de gătit la capacul din sticlă superior. Este compus din 2 agățători și 1 tijă. Acesta este destinat suspendării ustensilelor de gătit (de ex. polonic, clește etc.). Înainte de a putea fi utilizat, accesoriul trebuie fixat la capacul superior al aparatului. Găsiți indicații precise în manualul de instalare.
Tavă pentru pizza	HEZ317000	Ideală pentru pizza, produse congelate sau prăjituri mari, rotunde. Puteți utiliza tava pentru pizza în locul tăvii universale. Așezați tava pe grătar și orientați-o conform datelor din tabele.
Grătar inserabil	HEZ324000	Pentru fripturi. Așezați întotdeauna grătarul în tava universală. Grăsimea și zeama de carne care picură vor fi colectate.
Tavă grill	HEZ325000	Pentru preparate tip grill, în locul grătarului sau ca protecție împotriva stropirii, cuptorul murdărindu-se mai puțin. Utilizați tava grill numai în tava universală. Prepararea la grill pe tava grill: utilizați numai la nivelurile 1, 2 și 3. Tava grill ca protecție împotriva stropirii: introduceți tava universală cu tava grill sub grătar.
Piatră de copt	HEZ327000	Piatra de copt este adecvată pentru a prepara pâine de casă, chifle și pizza, care vor avea astfel o bază crocantă. Piatra de copt trebuie să fie întotdeauna preîncălzită la temperatura recomandată.
Tavă de copt emailată	HEZ331003	Pentru prăjituri și fursecuri. Introduceți tava de copt în cuptor cu marginea teșită către ușa aparatului.
Tavă de copt emailată cu strat antiaderent	HEZ331011	Prăjiturile și fursecurile se desprind mai ușor de tavă. Introduceți tava de copt în cuptor cu marginea teșită către ușa aparatului.
Tavă universală	HEZ332003	Pentru prăjituri însiropate, produse de brutărie și patiserie, preparate congelate și bucăți mari de friptură. De asemenea, poate fi folosită sub grătar, pentru a colecta grăsimea sau zeama de carne care picură. Introduceți tava universală în cuptor cu marginea teșită către ușa cuptorului.
Tavă universală cu strat antiaderent	HEZ332011	Prăjiturile însiropate, produsele de brutărie și de patiserie, cele congelate și fripturile mari suculente se desprind mai ușor de tava universală. Introduceți tava universală în cuptor cu marginea teșită către ușa cuptorului.
Capac pentru tava profesională	HEZ333001	Capacul transformă tava profesională într-o cratiță.
Tavă profesională cu grătar inserabil	HEZ333003	Potrivită mai ales pentru prepararea alimentelor în cantități mari.
Glisiere telescopice - glisiere triple cu scoatere completă	HEZ338352	Cu ajutorul șinelor de deplasare de pe nivelurile 1, 2 și 3, puteți trage accesoriile afară mai mult, fără ca acestea să se răstoarne. Glisierele triple cu scoatere completă nu sunt adecvate pentru aparatele cu frigare rotativă.
Glisiere triple cu scoatere completă cu funcție de oprire	HEZ338357	Cu ajutorul șinelor de deplasare de pe nivelurile 1, 2 și 3, accesoriul poate fi tras complet în afară, fără ca acesta să se răstoarne. Șinele de deplasare se fixează astfel încât accesoriile pot fi așezate cu ușurință. Glisierele triple cu scoatere completă, cu funcție de oprire, nu sunt adecvate pentru aparatele cu frigare rotativă.
Grătar	HEZ334000	Pentru veselă, forme de prăjituri, fripturi, bucăți la grill și produse congelate.

Accesorii speciale pentru	Număr HEZ	Utilizare
Vas de sticlă termorezistent	HEZ915001	Vasul de sticlă este adecvat pentru preparate înăbușite și sufleuri pregătite la cuptor. Acesta este adecvat îndeosebi pentru automata programelor și cea de prăjire.
Serviciul clienți-Articole		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 grill-ului	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*.

Programarea orei

În timpul conexiunii, pe panoul indicator clipește simbolul ⌚ și patru zerouri. Setarea orei.

1. Apăsați tasta ⌚.

Pe panoul indicator se afișează ora **12:00**.

2. Setati ora cu tasta + sau -.

După câteva secunde se afișează ora programată.

Încingerea 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 nici un rest de ambalaj în spațiul de coacere.

Aerisiți bucătăria pe tot parcursul perioadei de încălzire a cuptorului.

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

2. Cu selectorul de temperaturi setați 240 °C.

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

Setarea plitei

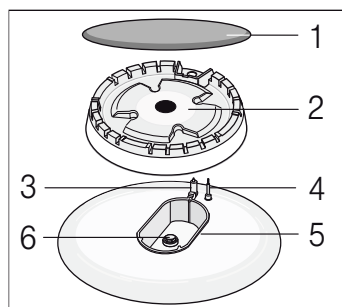
Plita dvs. este echipată cu patru arzătoare cu gaz. Aici puteți citi cum aprindeți arzătoarele cu gaz și cum reglați mărimea flăcării.

Curățarea prealabilă a corpului și capacului arzătorului

Curățați capacul arzătorului (1) și corpul arzătorului (2) cu apă și detergent de vase. Uscați cu grijă piesele individuale.

Așezați din nou corpul și capacul arzătorului pe cuva arzătorului (5). Aveți grijă ca dispozitivul de aprindere (3) și știftul de protecție a flăcării (4) să nu fie deteriorate.

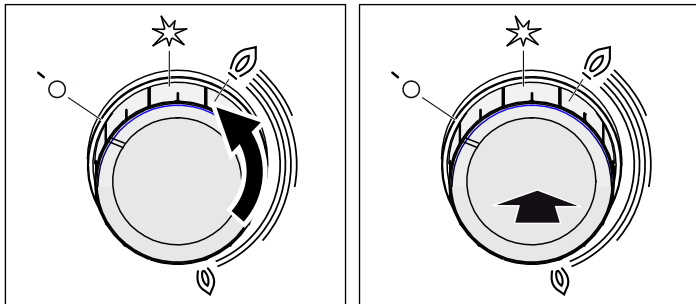
Duza (6) trebuie să fie uscată și curată. Așezați întotdeauna capacul arzătorului exact pe corpul arzătorului.



Aprinderea arzătoarelor cu gaz

Așezați întotdeauna capacul arzătorului exact pe corpul arzătorului. Orificiile de pe corpul arzătorului trebuie să fie întotdeauna libere. Toate piesele trebuie să fie uscate.

1. Deschideți capacul superior al mașinii de gătit. Atâta timp cât mașina de gătit este în funcțiune, capacul superior trebuie să fie deschis.
2. Rotiți butonul de control pentru poziția de fierbere dorită spre stânga, în poziția de aprindere . Aprinderea începe.
3. Apăsăți butonul de control al poziției de fierbere și mențineți-l apăsat timp de 1-3 secunde. Începe să iasă gaz, iar arzătorul cu gaz se aprinde.



Siguranța de aprindere este activată. Dacă flacăra de gaz se stinge, alimentarea cu gaz va fi întreruptă automat prin siguranța de aprindere.

4. Reglați mărimea dorită a flăcării. Între reglajul Oprit și reglajul , flacăra nu este stabilă. De aceea, alegeți întotdeauna un reglaj între flăcără mare  și mică .

5. În cazul în care flacăra se stinge din nou, repetați procesul începând cu etapa 2.

6. Pentru a încheia procesul de preparare, rotiți comutatorul poziției de fierbere spre dreapta în poziția  Oprit.

Comutatorul poziției de fierbere nu trebuie să fie ținut activat mai mult de 15 secunde în poziția de aprindere. Dacă arzătorul nu se aprinde după 15 secunde, așteptați cel puțin un minut. Apoi repetați procesul de aprindere.

⚠ Atenție!

Dacă după deconectare mai rotiți butonul de control al poziției de fierbere cât timp mașina de gătit mai este încă fierbinte, va ieși gaz. Dacă în următoarele 60 de secunde nu rotiți comutatorul poziției de fierbere în poziția de aprindere , alimentarea cu gaz va fi întreruptă.

Arzătorul cu gaz nu se aprinde

În cazul unei pene de curent sau dacă bujiile sunt umede, puteți aprinde arzătoarele cu gaz cu o brichetă sau cu chibrituri.

Tabel - Gătit

Alegeți dimensiunea potrivită a oalei pentru fiecare poziție de fierbere. Diametrul fundului oalei sau tigăii trebuie să corespundă dimensiunii poziției de fierbere.

Timpii de preparare depind de tipul, greutatea și calitatea alimentelor. Din acest motiv, este posibil să existe diferențe. Cel mai bine este să apreciați dvs. înșivă timpii optimi de preparare.

Preparați cu cât mai puțină apă, pentru ca vitaminele și mineralele să se păstreze. Alegeți timpi de preparare reduși, pentru ca legumele să rămână tari și bogate în substanțe nutritive.

Exemplu	Preparat	Poziția de fierbere	Treapta de fierbere
Topire	Ciocolată, unt, margarină	Arzător economic	flăcără mică
Încălzire	Zeamă de carne fiartă, legume la conservă	Arzător normal	flăcără mică
		Placă electrică de gătit**	1-2
Încălzire și menținere la cald	Supe	Arzător economic	flăcără mică
		Placă electrică de gătit**	1-2
Preparare cu aburi*	Pește	Arzător normal	între flăcără mare și mică
		Placă electrică de gătit**	3-4
Fierbere înăbușită*	Cartofi și alte legume, carne	Arzător normal	între flăcără mare și mică
		Placă electrică de gătit**	3-4
Fierbere*	Orez, legume, preparate cu carne (cu sosuri)	Arzător normal	înălțime mare a flăcării
		Placă electrică de gătit**	5-6
Prăjire	Clătite, cartofi, șnițele, crochete de pește	Arzător puternic**	între flăcără mare și mică
		Arzător pentru wok**	

* Dacă folosiți un vas cu capac, reduceți flacăra imediat ce începe să fiarbă.

** Opțional. Disponibil la anumite aparate. În funcție de tipul aparatului (Pentru prăjirea pe arzătorul pentru wok recomandăm utilizarea unei tigăi wok).

Recipiente adecvate

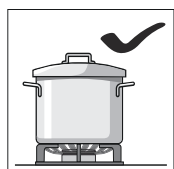
Arzător/placă electrică de gătit	Diametrul minim al oalelor	Diametrul maxim al oalelor
Placă electrică de gătit*	14,5 cm	14,5 cm
Arzător pentru wok**	24 cm	28 cm
Arzător puternic 3kW	24 cm	28 cm
Arzător normal 1,7 kW	18 cm	24 cm
Arzător economic 1 kW	12 cm	18 cm

* Opțiune (pentru modelele cu placă electrică de gătit)

** Opțiune (pentru modelele cu arzător pentru wok)

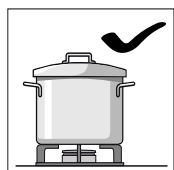
Indicații de utilizare

Următoarele sfaturi vă vor ajuta să reduceți consumul de energie și să evitați deteriorarea recipientelor:



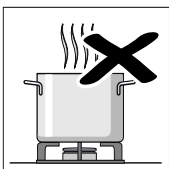
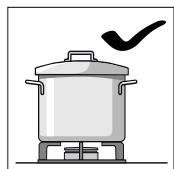
Utilizați recipiente de dimensiune potrivită cu fiecare arzător.

Nu utilizați recipiente mici pe arzătoare mari. Flacăra nu trebuie să atingă lateralele recipientului.

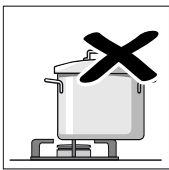
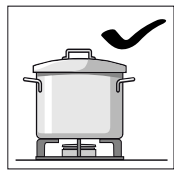


Nu utilizați recipiente deformat care se dovedesc instabile pe plita de gătit. Recipientele s-ar putea răsturna.

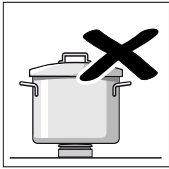
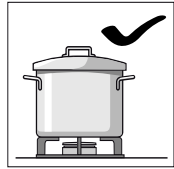
Utilizați numai recipiente cu baza plată și groasă.



Nu gătiți fără capac sau cu acesta deplasat. Astfel se disipă o parte din energie.

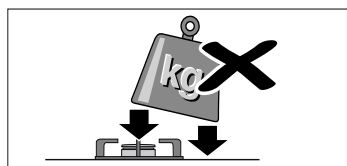


Așezați vesela întotdeauna pe arzător în centru, în caz contrar, aceasta se poate vărsa.



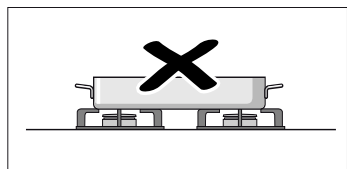
Așezați recipientele pe grătare, niciodată direct pe arzător.

Asigurați-vă că grătarele și capacele arzătoarelor sunt bine poziționate înainte de a le folosi.



Manevrați recipientele cu grijă pe plita de gătit.

Nu loviți plita de gătit și nu puneți pe aceasta greutăți excesive.



Nu utilizați două arzătoare sau două surse de căldură pentru un singur recipient.

Evitați utilizarea de tigăi pentru prăjit, vase de lut, etc. un timp îndelungat la putere maximă.

Programarea cuptorului

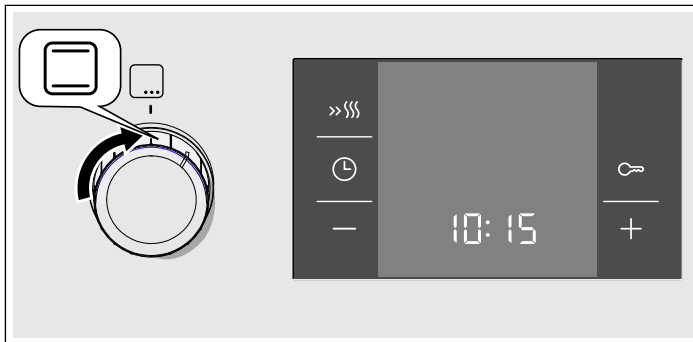
Există mai multe moduri de a programa cuptorul. În continuare se descrie cum se programează timpul de încălzire și temperatura sau nivelul grilului. Cuptorul permite programarea timpului de coacere (durata) și timpul de finalizare pentru fiecare fel. Pentru mai multe informații, consultați capitolul *Programarea funcțiilor de timp*.

Indicație: Se recomandă să se preîncălzească întotdeauna cuptorul înainte de a se introduce alimentul pentru a se evita generarea de condens în exces pe geam.

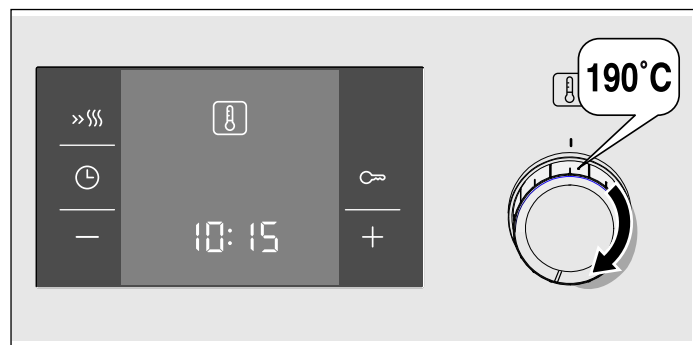
Modul de încălzire și temperatura

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

1. Cu ajutorul selectorului de funcții puteți seta modul de încălzire.



2. Cu selectorul de temperatură setați 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 de grill-ul cu selectorul respectiv.

Încălzire rapidă

Cu funcția de încălzire rapidă, cuptorul ajunge la temperatura programată foarte repede.

Încălzirea rapidă se va utiliza pentru temperaturi mai mari de 100 °C. Următoarele tipuri de încălzire sunt adecvate:

- Aer cald 3D
- Căldură superioară și inferioară

Pentru a obține o coacere uniformă, alimentul nu se va introduce în cuptor până când nu s-a finalizat încălzirea rapidă.

1. Selectați tipul de încălzire și temperatura.
2. Apăsăți scurt tasta >>|||.

Pe panoul indicator se aprinde simbolul >>|||. Cuptorul începe să se încălzească.

Încheierea încălzirii rapide

Este emis un semnal sonor. Simbolul >>||| dispăre de pe panoul indicator. Introduceți alimentul în cuptor.

Anularea încălzirii rapide

Apăsăți tasta >>|||. Simbolul >>||| dispăre de pe panoul indicator.

Programarea funcțiilor de timp

Acest cuptor are mai multe funcții de timp. Cu tasta se activează meniul și se comută între funcții diferite. Simbolurile de timp rămân iluminate în timp ce se realizează setările. Parantezele [] indică funcția de timp selectată. Se poate modifica o funcție de timp deja programată direct cu tastele + sau -, cu condiția ca simbolul de timp să se găsească între paranteze [].

Ceas cu alarmă

Funcționarea ceasului cu alarmă nu depinde de funcționarea cuptorului. Ceasul cu alarmă dispune de semnal propriu. În acest mod se poate observa dacă s-a încheiat timpul ceasului cu alarmă sau deconectarea automată a cuptorului (timpul de coacere).

1. Apăsăți o dată tasta .

Pe panoul indicator se aprind simbolurile de timp, parantezele se găsesc lângă .

2. Programați timpul ceasului cu alarmă cu tastele + sau -.
Valoarea propusă de tasta + = 10 minute
Valoarea propusă de tasta - = 5 minute

Timpul programat apare după câteva secunde. Începe să se deruleze timpul ceasului cu alarmă. Pe panoul indicator se aprinde simbolul și apare timpul scurs al ceasului cu alarmă. Celelalte simboluri de timp se sting.

Timpul ceasului cu alarmă s-a scurs

Este emis un semnal sonor. Pe panoul indicator se afișează **00:00**. Opriți ceasul cu alarmă cu tasta .

Modificarea timpului ceasului cu alarmă

Modificați timpul ceasului cu alarmă cu tastele + sau -. Durata modificată apare după câteva secunde.

Anularea timpului ceasului cu alarmă

Restabiliți timpul ceasului cu alarmă la 00:00 cu tasta **-**. Timpul modificat este afișat după câteva secunde. Ceasul cu alarmă se stinge.

Consultați setările de timp

În cazul în care ați programat mai multe funcții de timp, pe panoul indicator se aprind simbolurile corespunzătoare. Simbolul funcției de timp din primul plan se găsește între paranteze.

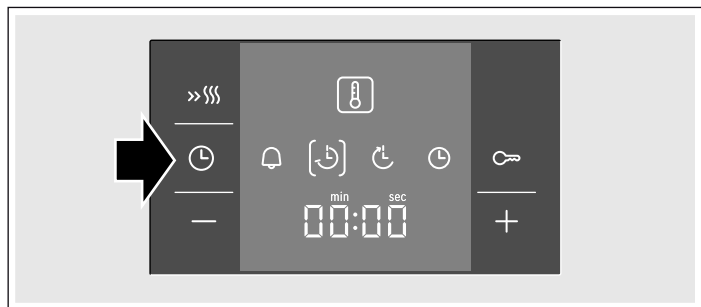
Pentru a consulta ceasul cu alarmă , timpul de coacere , timpul de finalizare  sau ora , apăsați repetat tasta  până când parantezele indică simbolul dorit. Valoarea corespunzătoare apare timp de câteva secunde pe panoul indicator.

Timpul de coacere

Cuptorul permite programarea tipului de coacere pentru fiecare aliment. Odată trecut timpul de coacere, cuptorul se oprește automat. În acest mod, se evită întreruperea altor sarcini pentru a opri cuptorul sau depășirea din greșeală a timpului de coacere.

Exemplu din imagine: timpul de coacere 45 minute.

1. Selectați tipul de încălzire cu ajutorul comenzii de funcții.
2. Selectați temperatura sau nivelul grillului cu ajutorul comenzii de temperatură.
3. Apăsați de două ori tasta .
Pe panoul indicator se afișează 00:00. Se aprind simbolurile de timp, parantezele se găsesc lângă .



4. Programați timpul de coacere cu tasta **+** sau **-**.
Valoarea propusă de tasta **+** = 30 minute
Valoarea propusă de tasta **-** = 10 minute



După câteva secunde se aprinde cuptorul. Pe panoul indicator apare timpul de coacere scurs și se aprinde simbolul . Celelalte simboluri de timp se sting.

Timpul de coacere s-a încheiat

Este emis un semnal sonor. Cuptorul nu mai încălzește. Pe panoul indicator se afișează 00:00. Apăsați tasta . Programați un nou timp de coacere cu tasta **+** sau **-**. Sau apăsați de două ori tasta  și poziționați comanda de funcții în poziția zero. Cuptorul este stins.

Modificați timpul de coacere

Modificați timpul de coacere cu tastele **+** sau **-**. Durata modificată apare după câteva secunde. Dacă ceasul cu alarmă este programat, apăsați mai întâi tasta .

Anularea timpului de coacere

Restabiliți timpul de coacere la 00:00 cu tasta **-**. Timpul modificat este afișat după câteva secunde. Timpul a fost anulat. Dacă ceasul cu alarmă este programat, apăsați mai întâi tasta .

Consultați setările de timp

În cazul în care ați programat mai multe funcții de timp, pe panoul indicator se aprind simbolurile corespunzătoare. Simbolul funcției de timp din primul plan se găsește între paranteze.

Pentru a consulta ceasul cu alarmă , timpul de coacere , timpul de finalizare  sau ora , apăsați repetat tasta  până când parantezele indică simbolul dorit. Valoarea corespunzătoare apare timp de câteva secunde pe panoul indicator.

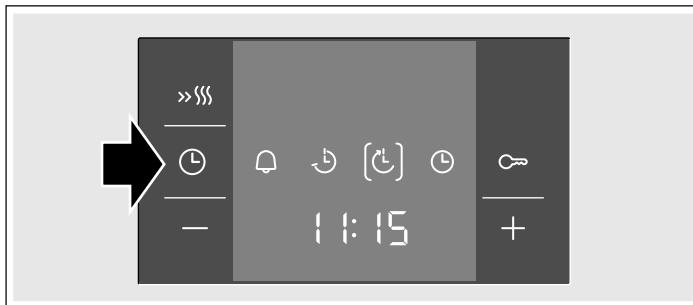
Timpul de finalizare

Cuptorul permite programarea orei la care se dorește ca felul de mâncare să fie gata. Cuptorul se aprinde automat și se stinge la ora dorită. De ex., se poate introduce alimentul în interiorul cuptorului dimineața și se poate programa cuptorul pentru a fi gata la prânz.

Asigurați-vă că alimentele nu se distrug dacă rămân un timp prea îndelungat în cuptor.

Exemplu din imagine: este ora 10:30, timpul de coacere este de 45 minute iar cuptorul trebuie să se stingă la 12:30.

1. Reglați comanda de funcții.
2. Reglați comanda de temperatură.
3. Apăsați de două ori tasta .
4. Programați timpul de coacere cu tasta **+** sau **-**.
5. Apăsați tasta .
Parantezele se găsesc lângă . Se afișează ora la care felul de mâncare va fi gata.



6. Întârziați timpul de finalizare cu tasta **+** sau **-**.



Cuptorul afișează timpul programat timp de câteva secunde și rămâne reglat în poziția de așteptare. Pe panoul indicator apare ora la care va fi gata alimentul iar simbolul  apare între paranteze. Simbolurile  și  se sting. Atunci când se aprinde cuptorul, se afișează timpul de coacere scurs și simbolul  apare între paranteze. Simbolul  se stinge.

Timpul de coacere s-a încheiat

Este emis un semnal sonor. Cuptorul nu mai încălzește. Pe panoul indicator se afișează **00:00**. Apăsați tasta . Programați un nou timp de coacere cu tasta **+** sau **-**. Sau apăsați de două ori tasta  și poziționați comanda de funcții în poziția zero. Cuptorul este stins.

Modificarea timpului de finalizare

Modificați timpul de finalizare cu tastele **+** sau **-**. Timpul modificat este afișat după câteva secunde. Dacă ceasul cu alarmă este programat, apăsați mai întâi de două ori tasta . Nu modificați timpul de finalizare dacă timpul de coacere a început să se deruleze. Rezultatul final ar putea varia.

Anularea timpului de finalizare

Restabiliți timpul de finalizare la ora curentă cu tasta **-**. Timpul modificat este afișat după câteva secunde. Cuptorul se aprinde. Dacă ceasul cu alarmă este programat, apăsați mai întâi de două ori tasta .

Consultați setările de timp

În cazul în care ați programat mai multe funcții de timp, pe panoul indicator se aprind simbolurile corespunzătoare. Simbolul funcției de timp din primul plan se găsește între paranteze.

Pentru a consulta ceasul cu alarmă , timpul de coacere , timpul de finalizare  sau ora , apăsați repetat tasta  până

când parantezele indică simbolul dorit. Valoarea corespunzătoare apare timp de câteva secunde pe panoul indicator.

Ora

În timpul conexiunii sau a unei întreruperi a alimentării cu energie electrică, pe panoul indicator clipește simbolul  și patru zerouri. Setarea orei.

1. Apăsați tasta .

Pe panoul indicator se afișează ora **12:00**.

2. Setați ora cu tasta **+** sau **-**.

După câteva secunde se afișează ora programată.

Modificarea orei

Nu poate fi programată nicio altă funcție a timpului.

1. Apăsați de patru ori tasta .

Pe panoul indicator se aprind simbolurile de timp, parantezele se găsesc lângă .

2. Modificați ora cu tasta **+** sau **-**.

După câteva secunde se afișează ora programată.

Stingerea afișajului orei

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

Dispozitiv de siguranță împotriva accesului copiilor

Cuptorul are încorporat un dispozitiv de siguranță împotriva accesului copiilor pentru a evita ca aceștia să îl aprindă accidental.

Cuptorul nu răspunde la nicio setare. Ceasul cu alarmă și ora se pot programa cu dispozitivul de siguranță împotriva accesului copiilor activat.

Când tipul de încălzire și temperatura sau nivelul grillului sunt programate, dispozitivul de siguranță împotriva accesului copiilor întrerupe încălzirea.

Activarea dispozitivului de siguranță împotriva accesului copiilor

Nu poate fi programat niciun timp de coacere și niciun timp de finalizare.

Apăsați tasta  timp de aprox. patru secunde.

Pe panoul indicator apare simbolul . Dispozitivul de siguranță împotriva accesului copiilor este activat.

Dezactivați dispozitivul de siguranță împotriva accesului copiilor

Apăsați tasta  timp de aprox. patru secunde.

Simbolul  de pe panoul indicator se stinge. Dispozitivul de siguranță împotriva accesului copiilor este dezactivat.

Modificarea reglajelor de bază

Acest cuptor prezintă diverse reglaje de bază. Aceste reglaje se pot adapta necesităților utilizatorului.

Reglaje de bază	Selecția 1	Selecția 2	Selecția 3
 / Indicatorul orei	întotdeauna*	numai cu tasta 	-
 Durata semnalului până la finalizarea timpului de coacere sau a timpului ceasului cu alarmă	aprox. 10 sec.	aprox. 2 min.*	aprox. 5 min.
 Timpul de așteptare până la aplicarea unei reglări	aprox. 2 sec.	aprox. 5 sec.*	aprox. 10 sec.

* Setări din fabrică

2. Modificați reglajul de bază cu tastele **+** sau **-**.

3. Confirmați cu tasta .

Pe panoul indicator apare următorul reglaj de bază. Cu tasta  se pot trece toate nivelurile iar cu tastele **+** sau **-** se poate modifica setarea.

4. Pentru a finaliza apăsați tasta timp de aprox. 4 secunde.

Toate reglajele de bază au fost aplicate.

Reglajele de bază se pot modifica din nou oricând.

Nu poate fi programată nicio altă funcție a timpului.

1. Apăsați tasta timp de aprox. 4 secunde.

Pe panoul indicator se afișează reglajul de bază curent pentru oră, de ex.  / pentru selecția 1.

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	Produse de curățare
Suprafețe din oțel inoxidabil* (în funcție de tipul aparatului)	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă și ștergeți până la uscare cu un șervet moale. În cazul suprafețelor din oțel inoxidabil, ștergeți întotdeauna paralel cu nervurile naturale. În caz contrar, se pot crea zgârieturi. Înlăturăți imediat depunerile de calcar, grăsimi, amidon sau albuș de ou. Sub asemenea pete se poate forma coroziune. La unitățile service abilitate sau în comerțul de specialitate sunt disponibile produse de întreținere speciale pentru suprafețele fierbinți din oțel inoxidabil. Vă rugăm să aplicați produsul de întreținere în strat subțire, cu o lavetă moale.
Suprafețe emailate, vopsite, din material plastic sau serigrafiate* (în funcție de tipul aparatului)	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă și ștergeți până la uscare cu un șervet moale. Nu utilizați la curățare produse de curățat pentru geamuri sau răzuitoare pentru geamuri.

* Opțional (disponibile pentru anumite aparate, în funcție de tipul aparatului.)

Zona	Produse de curățare
Panoul de comandă	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă și ștergeți până la uscare cu un șervet moale. Nu utilizați la curățare produse de curățat pentru geamuri sau răzuitoare pentru geamuri.
Capac din sticlă superior* (în funcție de tipul aparatului)	Produse de curățat pentru geamuri: Curățați cu o lavetă moale. Puteți scoate capacul de sticlă superior pentru a-l curăța. Pentru aceasta, vă rugăm să respectați indicațiile din capitolul <i>Capac din sticlă superior!</i>
Selectoare rotative Nu le îndepărtați!	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă și ștergeți până la uscare cu un șervet moale.
Rama plitei	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Nu curățați cu răzuitoare pentru geamuri, lămâie sau oțet.
Plita pe gaz și grătarul pentru vase* (în funcție de tipul aparatului)	Soluție fierbinte de detergent de vase. Utilizați apă puțină, nu este permisă pătrunderea ei prin piesele inferioare ale arzătorului către interiorul aparatului. Îndepărtați imediat preparatele vărsate și resturile de alimente. Puteți scoate grătarul pentru vase. Grătarul pentru vase din fontă*: Nu curățați în mașina de spălat vase.
Arzătorul cu gaz* (în funcție de tipul aparatului)	Îndepărtați capul arzătorului și capacul, curățați-le cu soluție fierbinte de apă cu detergent de vase. A nu se curăța în mașina de spălat vase. Orificiile de ieșire a gazului trebuie să rămână în permanență libere. Bujii: perie mică, moale. Arzătoarele cu gaz funcționează numai dacă bujiile sunt uscate. Uscați bine toate piesele. La montare, țineți seama de așezarea lor exactă. Capacele arzătoarelor sunt emailate negru. Cu timpul, culoarea se modifică. Acest lucru nu influențează funcționarea.
Zonă de gătit electrică* (în funcție de tipul aparatului)	Agenți de curățare prin frecare sau bureți de curățare: Ulterior încingeți scurt placa de gătit, în vederea uscării. Plăcile umede ruginesc cu timpul. La final, aplicați o soluție de îngrijire. Îndepărtați imediat preparatele vărsate și resturile de alimente.
Inelul plăcii de gătit* (în funcție de tipul aparatului)	Îndepărtați decolorările cu luciri galbene până la albastre de pe inelul plăcii de gătit, cu o substanță de îngrijire pentru oțel. Nu folosiți agenți abrazivi, care lasă zgârieturi.

* Opțional (disponibile pentru anumite aparate, în funcție de tipul aparatului.)

Zona	Produse de curățare
Plită vitroceramică* (în funcție de tipul aparatului)	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 la loc siguranța. Înlocuiți imediat lamele deteriorate.
Plită din sticlă* (în funcție de tipul aparatului)	Îngrijire: produse de protecție și îngrijire pentru sticlă Curățare: produse de curățare pentru sticlă. 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 la loc siguranța. Înlocuiți imediat lamele deteriorate.
Geamul din sticlă	Produse de curățat pentru geamuri: Curățați cu o lavetă moale. Nu folosiți răzuitoare. Ușa se poate scoate pentru a fi curățată mai ușor. Pentru aceasta, vă rugăm să respectați indicațiile din capitolul <i>Demontarea și remontarea ușii cuptorului!</i>
Siguranța pentru copii* (în funcție de tipul aparatului)	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă. În cazul în care pe ușa cuptorului este montată o siguranță pentru copii, aceasta trebuie îndepărtată înainte de curățare. În cazul unei murdăririi accentuate, siguranța pentru copii nu mai funcționează corect.
Garnitura de etanșare Nu o îndepărtați!	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă. Nu frecați.
Zona de gătit	Soluție fierbinte de apă cu detergent sau soluție de oțet: Curățați cu o lavetă. În cazul unei murdăririi importante, utilizați un burete sârmă din oțel inoxidabil sau mijloace de curățare pentru cuptoare. Utilizați numai în cuptorul rece. ⚠ În cazul suprafețelor cu autocurățare, folosiți funcția de autocurățare. Pentru aceasta, aveți în vedere capitolul <i>Autocurățare!</i> Atenție! Pentru suprafețele cu autocurățare, nu folosiți niciodată substanțe de curățare pentru mașini de gătit.
Apărătoarea din sticlă a becului cuptorului	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă.

* Opțional (disponibile pentru anumite aparate, în funcție de tipul aparatului.)

Zona	Produse de curățare
Suportul pentru tăvi	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă sau cu o perie. Puteți scoate suporturile pentru tăvi pentru a le curăța. Pentru aceasta, aveți în vedere capitolul <i>Montarea și demontarea suporturilor pentru tăvi!</i>
Glisiere telescopice* (în funcție de tipul aparatului)	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă sau cu o perie. Nu îndepărtați unsoarea de gresare de la șinele de deplasare, cel mai bine curățați-le în poziție introdusă. Nu le înmuiați, nu le spălați în mașina de spălat vase sau în timpul autocurățării. Suportul pentru vase se poate deteriora, iar funcționarea acestora se poate diminua.
Accesorii	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Înmuiiați și curățați cu o lavetă sau cu o perie. Tavă din aluminiu*: (în funcție de tipul aparatului) Ștergeți ulterior cu o lavetă moale. A nu se curăța în mașina de spălat vase. Nu folosiți niciodată produse de curățat pentru cuptoare. Pentru a se evita zgârieturile, nu atingeți niciodată suprafețele metalice cu cuțitul sau cu obiecte similare, ascuțite. Nu sunt adecvați detergenții agresivi, bureții abrazivi și lavetele aspre. În caz contrar, se pot crea zgârieturi.
	Frigare* (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.
	Termometru pentru 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.
Sertar din soclu* (în funcție de tipul aparatului)	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă.

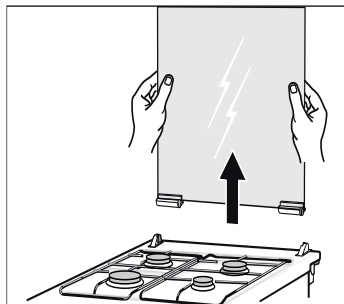
* Opțional (disponibile pentru anumite aparate, în funcție de tipul aparatului.)

Capac din sticlă superior

Înainte să deschideți capacul superior, îndepărtați cu o lavetă substanțele care eventual s-au vărsat.

Pentru curățare, folosiți de preferință un produs de curățare pentru geamuri.

Pentru curățare, îndepărtați capacul superior. Pentru aceasta, țineți capacul din lateral cu ambele mâini și trageți-l în sus.



În cazul în care se desprind balamalele capacului, țineți seama de literele care se găsesc pe acestea. Balamaua cu litera R trebuie montată în dreapta, balamaua cu litera L trebuie montată în stânga.

După curățare, montați capacul superior, parcurgând aceleași etape în ordine inversă.

Închideți capacul superior abia după ce pozițiile de fierbere s-au răcit.

Înainte de curățare

Scoateți accesoriile și vesela din spațiul de coacere.

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.

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!

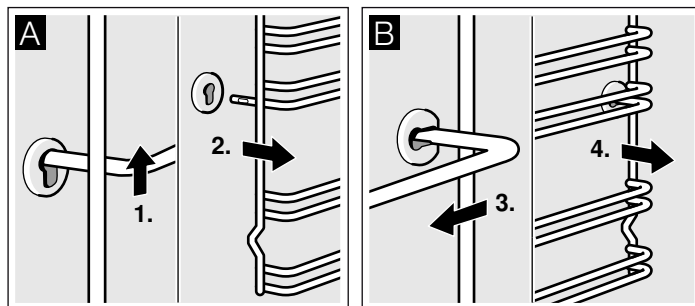
- Nu utilizați niciodată produse de curățat abrazive. Acestea zgârie sau distrug stratul cu porozitate ridicată.
- Nu tratați niciodată stratul din ceramică cu mijloace de curățare pentru cuptoare. Dacă, din neatenție, se varsă produse de curățat cuptoare pe acesta, îndepărtați-le imediat cu un burete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

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

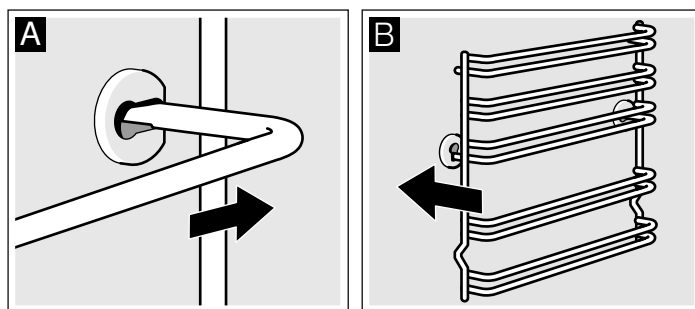
1. Ridicați partea frontală a suporturilor pentru tăvi
2. și desprindeți-le din dispozitivul de prindere (Figura A).
3. Pentru aceasta, trageți tot suportul pentru tăvi înainte
4. și scoateți-l (Figura B).



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).

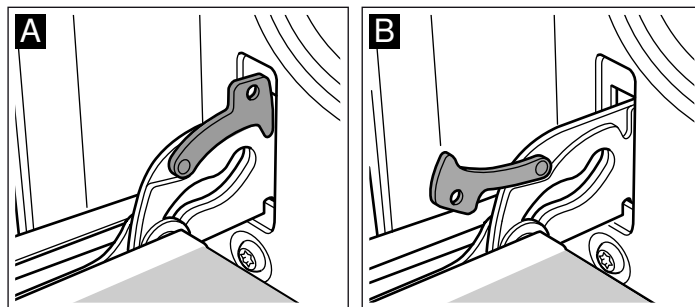


Suporturile pentru tăvi se potrivesc la stânga și la dreapta. Aveți grijă că, așa cum arată figura B, înălțimea 1 și 2 este jos, iar înălțimea 3, 4 și 5 sus.

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.

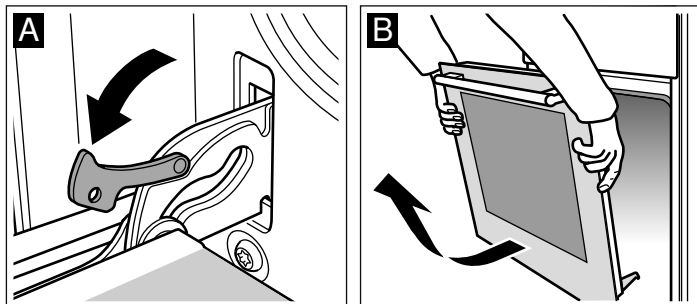


⚠ Pericol de vătămare!

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

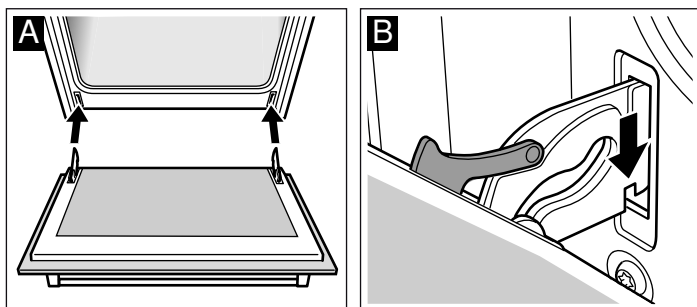
1. Deschideți complet ușa cuptorului.
2. Deschideți prin rabatare ambele pârgii de blocare din stânga și dreapta (Figura A).
3. Închideți ușa cuptorului până la limitator. Apucați-o cu ambele mâini din stânga și din dreapta. Mai închideți puțin și scoateți-o (Figura B).



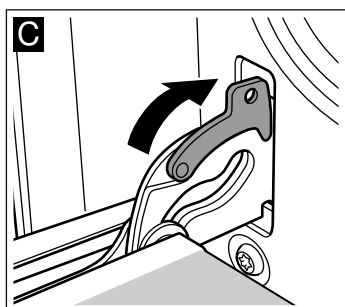
Remontarea ușii

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 pârgii de blocare (Figura C). Închideți ușa cuptorului.



⚠ Pericol de vătămare!

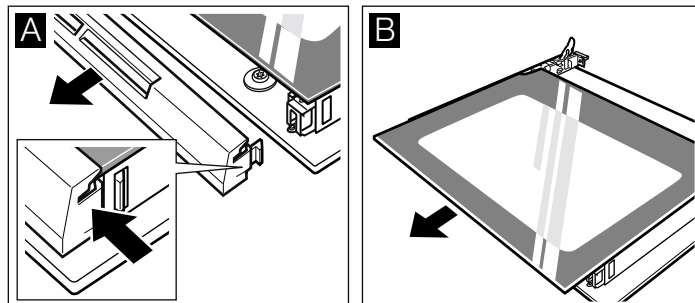
Dacă ușa cuptorului iese involuntar sau o balama se închide, nu prindeți balamaua. Chemați unitatea de service abilitată.

Montarea și demontarea geamurilor ușii

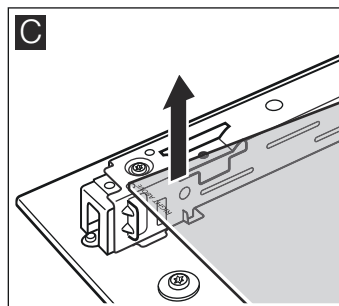
Puteți demonta geamurile ușii cuptorului pentru a le curăța mai ușor.

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.

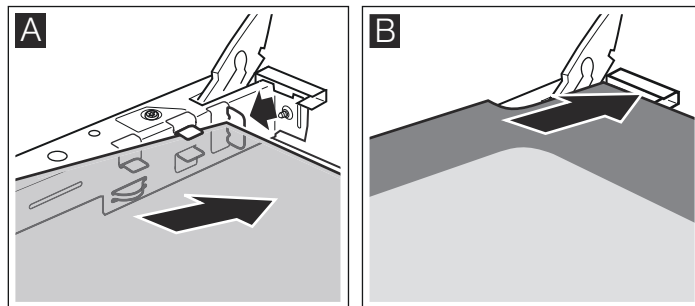
⚠ Pericol de vătămare!

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 bucatărie sau alte aparate din bucatărie 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.
Arzătorul cu gaz nu se aprinde.	Pană de curent sau bujii umede.	Aprindeți arzătorul cu un aprinzător sau cu un chibrit.

Mesaje de eroare

Atunci când pe panoul indicator apare un mesaj de eroare cu **E**, apăsați tasta **⏸**. Mesajul dispăre. Se șterge funcția de timp setată. Dacă mesajul de eroare nu dispăre, anunțați serviciul de asistență tehnică.

Următoarele mesaje de eroare se pot soluționa chiar de către utilizator.

Mesaje de eroare	Cauză posibilă	Soluție/recomandări
E011	A fost apăsată o tastă un timp prea îndelungat sau este blocată.	Apăsați toate tastele pe rând. Verificați dacă vreuna dintre taste este blocată, acoperită sau murdară.

⚠ Pericol de șoc electric!!

Reparațiile inadecvate sunt periculoase. Reparațiile pot fi efectuate numai de către personalul serviciului de asistență tehnică corect instruit.

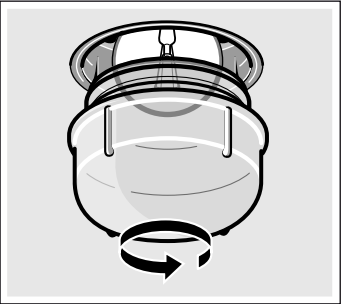
Înlocuirea becului de pe plafonul cuptorului

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 operări eronate implică costuri și în perioada de garanție.

Comandă de reparație și consultanță în caz de defecțiune

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

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

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 plita cu gaz

- Alegeți întotdeauna oala cu dimensiunile potrivite pentru preparatul dvs. O oală mare, umplută puțin, necesită multă energie.
- Acoperiți întotdeauna oala cu un capac potrivit.
- Flacăra de gaz trebuie să fie mereu în contact cu fundul oalei.

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 accesorii 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

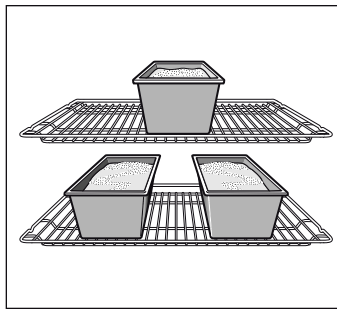
Nivelurile în cazul coacerii pe 3 niveluri:

- 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 pre- parare 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
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 pre- parare 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 lipesc la coacere unele de celelalte.	În jurul fiecărui produs de brutărie/patiserie trebuie să existe un spațiu de cca. 2 cm. Astfel este suficient loc pentru ca produsele de brutărie/patiserie să crească 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	Greutatea	Accesorii și veselă	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C, treapta de grill	Durata de preparare în minute
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 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 întreagă 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, întreagă	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, întreagă	2,0 kg	Grătar	2		170-190	90-100
Gâscă, întreagă	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

Pește	Greutatea	Accesorii și veselă	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C, treapta de grill	Durata de preparare în minute
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

Preparat	Accesorii	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C, treapta de grill	Durata de preparare în minute
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
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, pufoș.

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

Prepararea iaurtului

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

3. Răsturnați în cești sau borcane mici twist-off și acoperiți cu folie alimentară.

4. Preîncălziți spațiul de coacere după cum a fost indicat.

5. Așezați ceștile sau borcanele la baza spațiului de coacere și preparați după cum a fost indicat.

Lăsarea la dospit a aluatului cu drojdie

1. Preparați aluatul dospit ca de obicei, așezați-l într-un vas termorezistent de ceramică și acoperiți-l.
2. Preîncălziți spațiul de coacere după cum a fost indicat.
3. 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

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

- Închideți borcanele cu clipsuri.
- Așezați maxim șase borcane în spațiul de coacere.

Reglare

- Introduceți tava universală la nivelul 2. Așezați borcanele în așa fel încât să nu se atingă între ele.
- Turnați ½ litru de apă fierbinte (cca. 80 °C) în tava universală.
- Închideți ușa cuptorului.
- Setați încălzire inferioară .
- 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	■ Păstrați pe cât posibil timp 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	Cu încălzire superioară/inferioară max. 200 °C. Cu convecție aer 3D sau convecție aer max. 180 °C.
Fursecuri	Cu încălzire superioară/inferioară max. 190 °C. Cu convecție aer 3D sau convecție aer max. 170 °C. Oul sau gălbenușul de ou reduc formarea de acrilamide.
Cartofi prăjiți în cuptor	Repartizați 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:

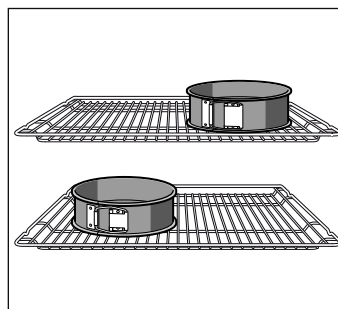
Tăvile introduse în același timp nu trebuie să fie gata în același timp.

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

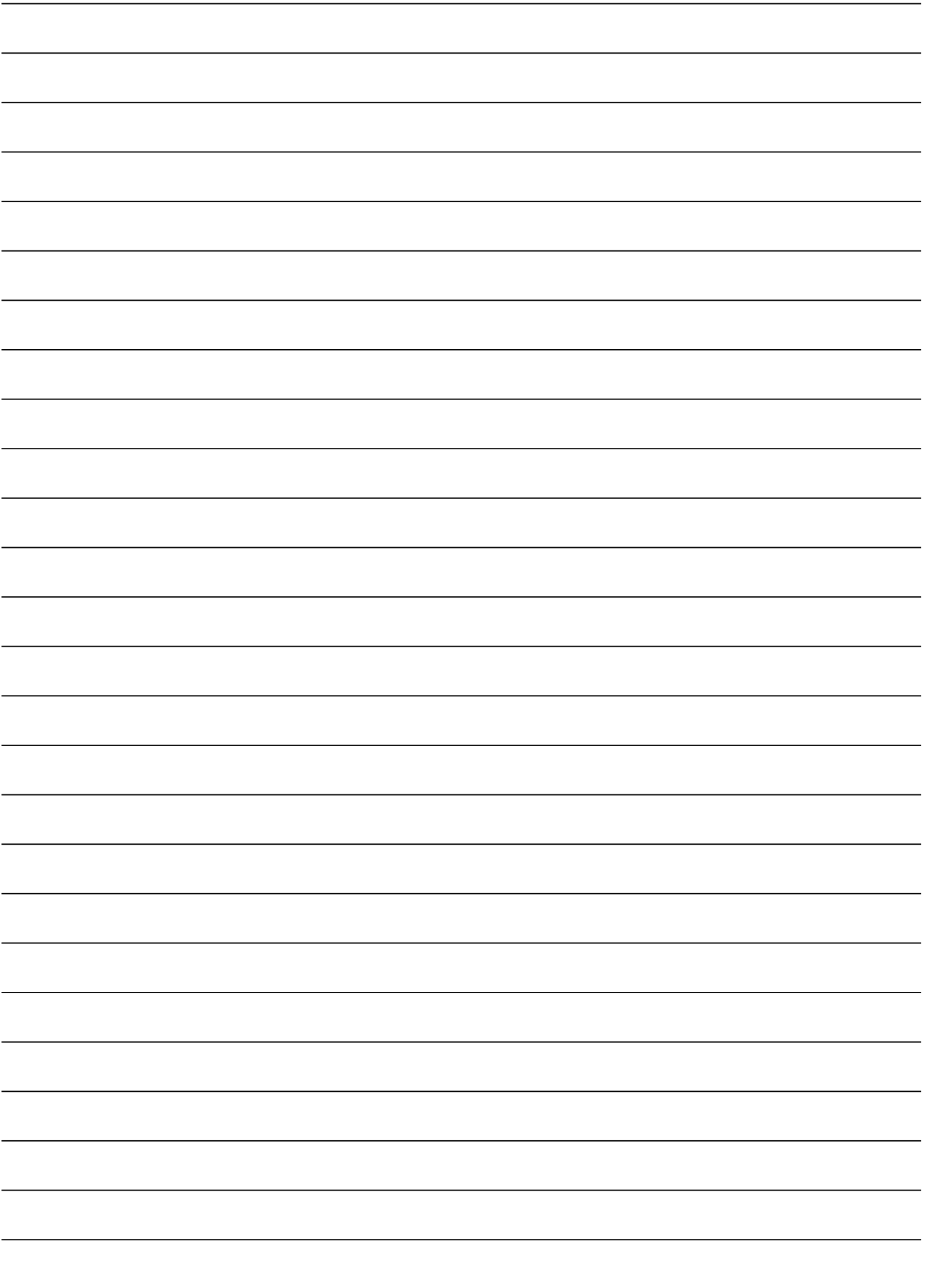
* Pentru a preîncălzi, nu utilizați încălzirea rapidă.

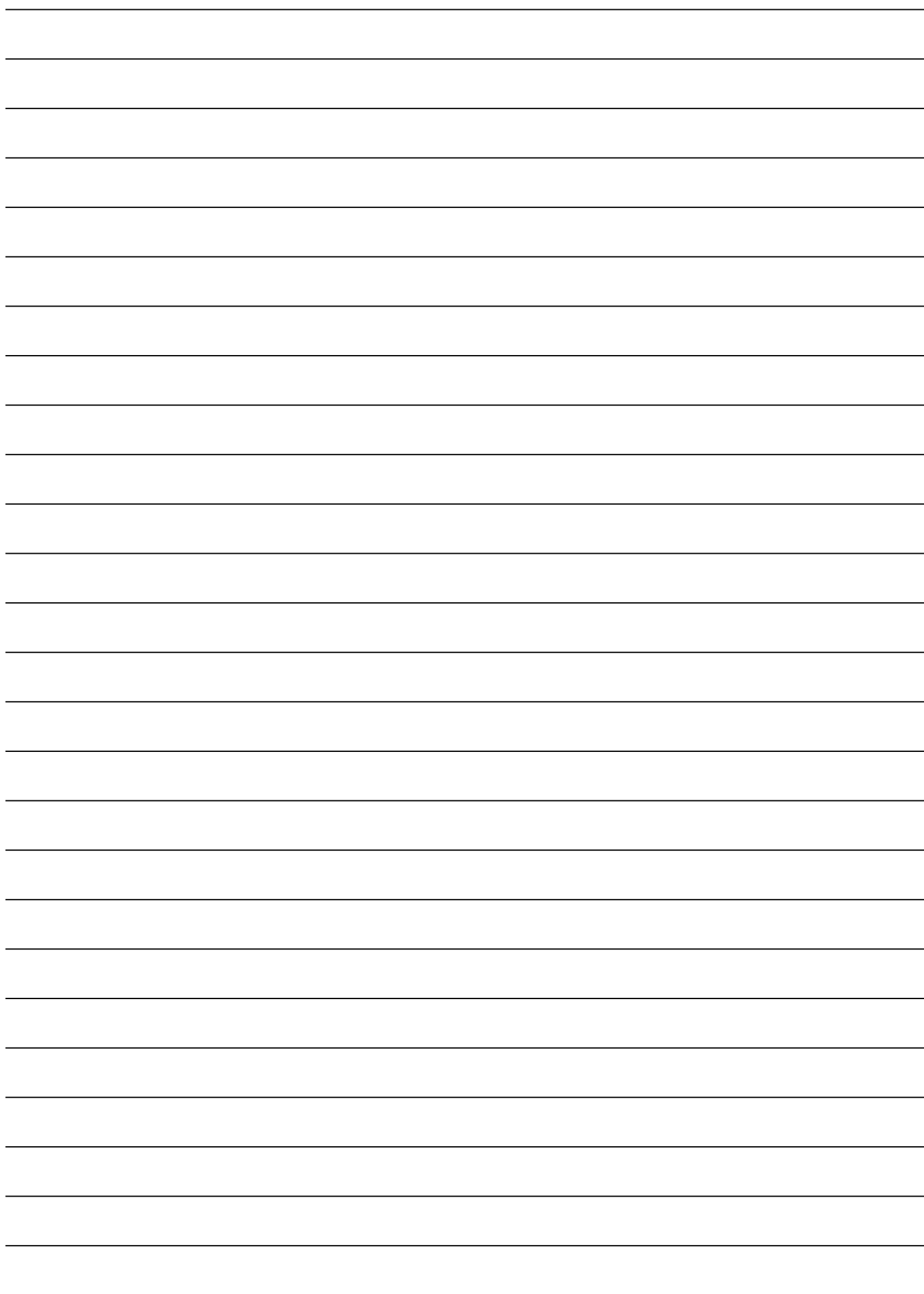
Prepararea la grill

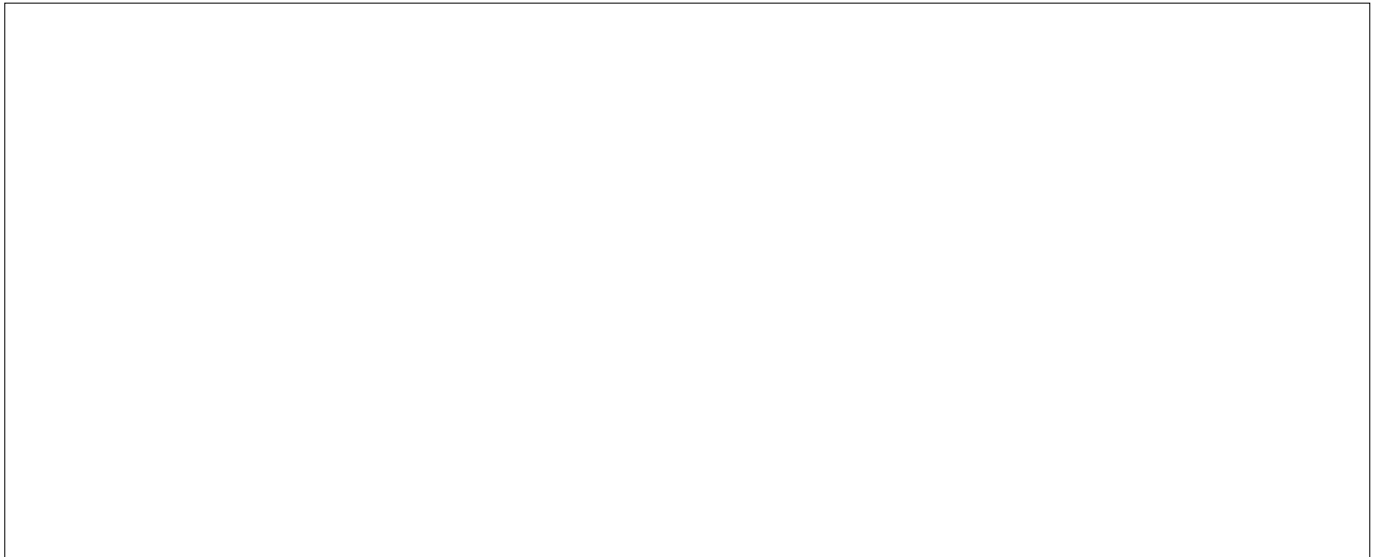
Dacă așezați alimente direct pe grătar, introduceți suplimentar tava universală la nivelul 1. Lichidul va fi colectat și cuptorul se menține mai curat.

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



9001042424

02
181295