



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



**Cuptor cu funcție de aburi
HSG636E.1**



BOSCH

[ro] Instrucțiuni de utilizare

Cuprins

	Folosire conform destinației	4
	Instrucțiuni de siguranță importante	5
	Generalități	5
	Abur	6
	Termometru pentru prăjire	6
	Cauzele avariilor	6
	Generalități	6
	Abur	7
	Protecția mediului	7
	Economisirea energiei	7
	Evacuarea ecologică	7
	Familiarizarea cu aparatul	8
	Panoul de comandă	8
	Elementele de operare	8
	Display-ul	9
	Moduri de funcționare	9
	Moduri de încălzire	10
	Abur	11
	Informații suplimentare	11
	Funcțiile spațiului de coacere	11
	Rezervor de apă	11
	Accesorii	12
	Accesorii livrate împreună cu produsul	12
	Introducerea accesoriilor	12
	Accesorii speciale	13
	Înainte de prima utilizare	14
	Înainte de prima punere în funcțiune	14
	Prima punere în funcțiune	14
	Calibrarea aparatului și curățarea spațiului de coacere	14
	Curățarea accesoriilor	15
	Utilizarea aparatului	15
	Conectarea și deconectarea aparatului	15
	Pornirea funcționării	15
	Setarea modului de funcționare	16
	Setarea modului de încălzire și a temperaturii	16
	Încălzire rapidă	16
	Abur	17
	Zgomote	17
	Preparare la abur	17
	Coacere cu aburi - preparare cu adaos de aburi	17
	Regenerare	18
	Treapta de dospire	18
	Decongelare	18
	Umplerea rezervorului de apă	19
	După fiecare funcționare cu aburi	20
	Termometru pentru prăjire	21
	Moduri de încălzire	21
	Introducerea termometrului pentru temperatura de prăjire în interiorul preparatului	21
	Setarea temperaturii interioare	22
	Temperaturile interioare ale unor alimente diverse	23
	Funcții de timp	23
	Reglarea duratei de preparare	23
	Setarea finalului	24
	Setarea ceasului cu alarmă	25
	Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor	25
	Activarea și dezactivarea	25
	Setări de bază	26
	Modificarea setărilor de bază	26
	Lista setărilor de bază	26
	Pană de curent	26
	Modificarea orei curente	26
	Reglaj sabat	27
	Pornirea reglajului sabat	27
	Produse de curățare	27
	Produse de curățare adecvate	27
	Suprafețele din interiorul cuptorului	28
	Păstrarea aparatului curat	29
	Funcția de curățare	29
	Decalcifiere	29
	Suporturile pentru tăvi	30
	Montarea și demontarea suporturilor pentru tăvi	30
	Ușa aparatului	31
	Demontarea și montarea din/în balamale a ușii aparatului	31
	Detășarea capacului ușii	31
	Montarea și demontarea geamurilor ușii	32
	Ce-i de făcut în caz de defecțiune?	33
	Cum să remediați singuri defecțiunile	33
	Durata maximă de funcționare	34
	Lămpile din interiorul cuptorului	34
	Serviciul pentru clienți	35
	Numărul E și numărul FD	35
	Preparate	35
	Indicații referitoare la setări	35
	Alegerea preparatului	36
	Senzor de coacere	36
	Setarea unui preparat	37

**Testate pentru dumneavoastră în studioul****nostru gastronomic 38**

Nu utilizați forme din silicon	38
Prăjituri și produse mici de patiserie	38
Pâine și chifle	42
Pizza, quiche și tartă picantă	44
Sufleuri	46
Carne de pasăre	47
Carne	49
Pește	52
Legume, garnituri și ou.	54
Desert.	57
Prepararea meniurilor.	58
Moduri de încălzire Eco	58
Acrilamida în alimente	60
Preparare ușoară	60
Deshidratare.	61
Conservarea și extragerea sucului	62
Dezinfectarea biberoanelor și igiena.	63
Dospirea aluatului cu treapta de dospire	63
Decongelare.	64
Regenerare	65
Mentținere la cald	65
Preparate de verificare	66

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**

**Folosire conform destinației**

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.

Acest aparat este destinat doar încorporării. Respectați instrucțiunile speciale de montaj.

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

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

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

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

Acest aparat 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.

→ "Accesorii" la pagina 12

Instrucțiuni de siguranță importante

Generalități

Avertizare – Pericol de incendiu!

- Obiectele inflamabile, depozitate în spațiul de coacere, se pot aprinde. Nu depozitați niciodată obiecte inflamabile în spațiul de coacere. Nu deschideți niciodată ușa aparatului dacă se produce fum în aparat. Deconectați aparatul și scoateți ștecherul din priză sau întrerupeți siguranța din tabloul de siguranțe.
- La deschiderea ușii aparatului se creează curenți de aer. Hârtia de patiserie se poate atinge de elementele de încălzire și se poate aprinde. La preîncălzire nu așezați niciodată hârtie de patiserie în accesorii, fără ca aceasta să fie fixată. Așezați întotdeauna un vas sau o formă de copt pe hârtia de patiserie. Tapetați numai suprafața necesară cu hârtie de patiserie. Nu este permis ca hârtia de patiserie să iasă peste marginile accesoriului.

Avertizare – 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.
- Accesorii sau vasele vor deveni foarte fierbinți. Scoateți întotdeauna accesorii sau vasele fierbinți cu ajutorul unei mânuși 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.

Avertizare – Pericol de arsuri!

- În timpul utilizării, părțile accesibile devin fierbinți. Nu atingeți niciodată părțile fierbinți. Țineți copiii la distanță.
- La deschiderea ușii aparatului poate ieși abur fierbinte. În funcție de temperatură, aburii pot fi uneori greu de observat. Atunci când deschideți aparatul, nu stați foarte aproape de el. Deschideți cu atenție ușa aparatului. 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.

Avertizare – Pericol de vătămare!

- Geamul zgâriat al ușii aparatului poate crăpa. Nu folosiți răzuitoare pentru geamuri, produse de curățat agresive sau abrazive.
- Balamalele ușii aparatului se mișcă la deschiderea și închiderea ușii și vă puteți prinde mâna. Nu introduceți mâinile în zona balamalelor.

Avertizare – Pericol de electrocutare!

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

Avertizare – Pericol prin magnetizare!

În panoul de comandă sau la elementele de operare se folosesc magneți permanenți. Aceștia pot avea influență asupra implanturilor electronice, de ex. stimulator cardiac sau pompe de insulină. Purtătorii de implanturi electronice trebuie să mențină o distanță minimă de 10 cm față de panoul de comandă.

Abur

Avertizare – Pericol de opărire!

- În timpul funcționării în continuare a aparatului, apa din rezervorul de apă se poate încălzi puternic. Goliți rezervorul de apă după fiecare funcționare a aparatului cu aburi.
- În spațiul de coacere se formează abur fierbinte. În timpul funcționării aparatului cu aburi, nu introduceți mâna în spațiul de coacere.
- La scoaterea accesoriului, se poate revărsa lichid fierbinte. Scoateți accesoriile fierbinți cu atenție, numai cu mănuși de protecție.

Avertizare – Pericol de rănire și de incendiu!

Lichidele inflamabile se pot aprinde în spațiul de coacere fierbinte (deflagrație). Nu turnați lichide inflamabile (de ex. băuturi cu conținut de alcool) în rezervorul de apă. Turnați în rezervorul de apă exclusiv apă sau soluția de detartrare recomandată de noi.

Termometru pentru prăjire

Avertizare – Pericol de electrocutare!

În cazul unui termometru de prăjire incorect, se poate deteriora izolația. Folosiți numai termometre de prăjire destinate acestui aparat.

Cauzele avariilor

Generalități

Atenție!

- Accesorii, folie, hârtie de patiserie sau veselă pe baza spațiului de coacere: Nu așezați accesoriile 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.
- Folie de aluminiu: folia de aluminiu din spațiul de coacere nu are voie să intre în contact cu geamul ușii. Se pot forma decolorări permanente ale geamului ușii.
- Forme din silicon: nu utilizați forme din silicon sau folii, capace sau accesorii care conțin silicon. Senzorul de coacere se poate deteriora.
- 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.
- Umezeală în spațiul de coacere: umezeala pe o perioadă mai îndelungată în spațiul de coacere poate duce la coroziune. După utilizare, lăsați spațiul de coacere să se usuce. Nu păstrați alimente umede pentru un timp mai îndelungat în spațiul de coacere închis. Nu depozitați preparate în spațiul de coacere.
- Răcirea cu ușa aparatului deschisă: după un mod de funcționare cu temperaturi ridicate, lăsați cuptorul să se răcească numai închis. Nu înțepeniți nimic în ușa aparatului. Chiar dacă ușa este numai întredeschisă, se poate deteriora în timp suprafața mobilei învecinate. Numai după un mod de funcționare cu multă umiditate, lăsați cuptorul să se răcească deschis.
- 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.
- Garnitura foarte murdară: în cazul în care garnitura este foarte murdară, ușa aparatului nu se mai închide corect în timpul funcționării. Părțile frontale ale mobilierului adiacent pot fi deteriorate. Mențineți garnitura 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.

Abur

Atenție!

- Forme de copt: vesela trebuie să fie rezistentă la căldură și aburi. Formele de copt din silicon nu se pretează la funcționarea combinată cu aburi.
- Veselă cu puncte de rugină: nu utilizați veselă cu puncte de rugină. Și cele mai mici pete pot duce la coroziune în spațiul de coacere.
- Lichide care picură: la prepararea cu aburi într-un recipient de preparare perforat, introduceți întotdeauna dedesubt tava de copt, tava universală sau recipientul de preparare neperforat. Lichidul care picură va fi colectat.
- Apă fierbinte în rezervorul de apă: apa fierbinte poate avaria pompa. Turnați exclusiv apă rece în rezervorul de apă.
- Deteriorări ale emailului: nu porniți funcționarea dacă există apă pe baza interiorului cuptorului. Ștergeți apa de pe baza interiorului cuptorului înainte de a porni regimul de funcționare.
- Soluție detartrantă: nu aduceți soluția detartrantă în contact cu panoul de comandă sau cu suprafețele sensibile. Suprafețele vor fi deteriorate. Dacă acest lucru se produce totuși, îndepărtați imediat soluția detartrantă cu apă.
- Curățarea rezervorului de apă: nu curățați rezervorul de apă în mașina de spălat vase. În caz contrar, rezervorul de apă se poate deteriora. Curățați rezervorul de apă cu un șervet moale și cu detergent de vase uzual din comerț.



Protecția mediului

Noul dvs. aparat este deosebit de eficient din punct de vedere energetic. Aici găsiți sugestii cu privire la cum puteți economisi și mai mult energia când folosiți aparatul și la evacuarea corectă ca deșeu a acestuia.

Economisirea energiei

- Preîncălziți aparatul numai atunci când în rețetă sau în tabelele din instrucțiunile de utilizare este indicat astfel.
- Utilizați tăvi închise la culoare, vopsite în negru sau emailate. Acestea absorb căldura foarte bine.
- Deschideți ușa aparatului cât mai rar în timpul funcționării.
- Mai mute prăjituri se coc cel mai bine una după cealaltă. Spațiul de coacere este încă fierbinte. Astfel se reduce timpul de coacere pentru cea de-a doua prăjitură. Puteți introduce și 2 forme dreptunghiulare una lângă cealaltă în spațiul de coacere.
- În cazul unor timpi de preparare mai lungi, puteți să deconectați aparatul cu 10 minute înaintea expirării timpului de preparare și să utilizați căldura reziduală pentru finalizarea preparării.

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.

Familiarizarea cu aparatul

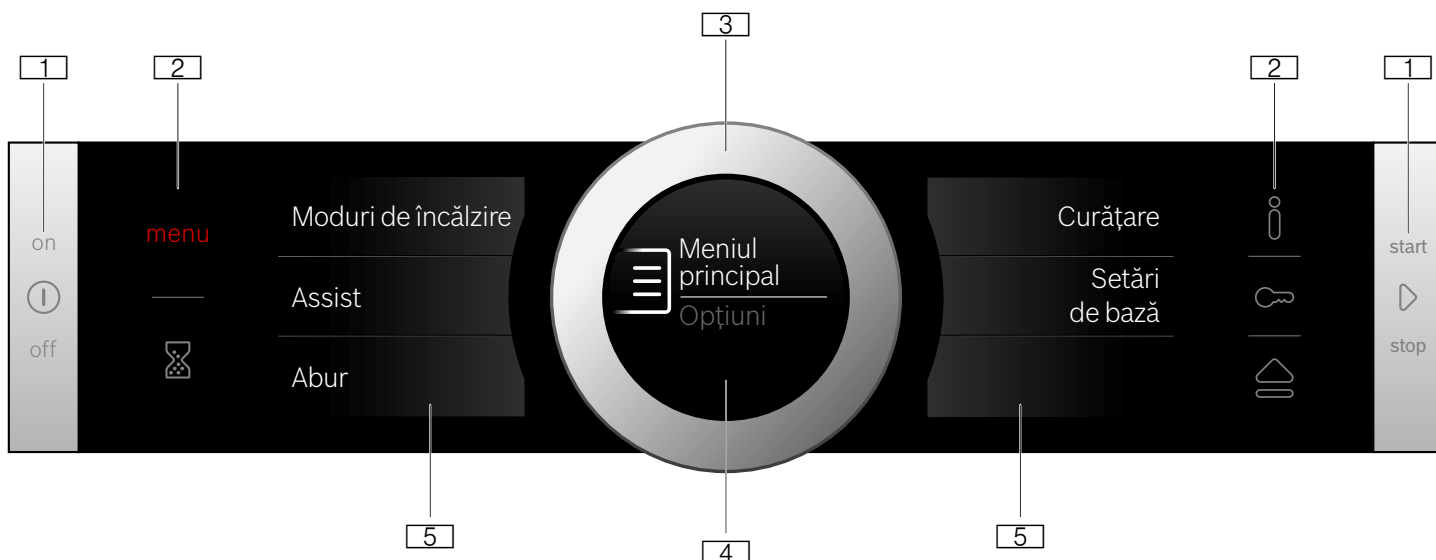
În acest capitol vă explicăm display-urile și elementele de operare. În afară de aceasta, vă veți familiariza cu diversele funcții ale aparatului dvs.

Indicație: În funcție de tipul aparatului, sunt posibile diferențe de culoare și de detalii.

Panoul de comandă

Prin intermediul panoului de comandă, cu ajutorul tastelor, al câmpurilor tactile, al display-urilor tactile și al unui inel de operare veți seta diversele funcții ale aparatului dvs. Display-ul vă afișează setările curente.

Prezentarea generală vă arată afișajul pentru meniu pe panoul de comandă atunci când aparatul este conectat.



1 Tastele

Tastele din stânga și din dreapta de pe panoul de comandă au un punct de apăsare. Apăsăți tasta pentru a o acționa. La aparatele care nu dispun de o mască din inox, și aceste două taste sunt câmpuri tactile fără punct de apăsare.

2 Câmpurile tactile

Sub câmpurile tactile se găsesc senzori. Atingeți doar respectivul simbol, pentru a selecta funcția.

3 Inelul de operare

Inelul de operare este atașat astfel încât să poată fi rotit nelimitat către stânga sau către dreapta. Apăsăți-l ușor și mișcați-l cu degetul în sensul dorit.

4 Display-ul

Pe display puteți vedea valorile curente de setare, posibilitățile de selectare sau textele cu instrucțiuni.

5 Display-uri tactile

Pe display-urile tactile vizualizați posibilitățile de selectare curente. Acolo puteți să le selectați direct, prin atingerea câmpului descriptiv respectiv. În funcție de selecție se modifică câmpurile descriptive.

Elementele de operare

Elementele de operare individuale sunt adaptate la diversele funcții ale aparatului dvs. Astfel puteți efectua simplu și direct setările aparatului dvs.

Tastele și câmpurile tactile

Aici se găsesc explicații succinte cu privire la diversele taste și la câmpurile tactile.

Simbol		Semnificație
Tastele		
①	on/off (Conectare/deconectare)	Conectarea și deconectarea aparatului
▷	start/stop	Pornirea și oprirea funcționării sau prin apăsare lungă (cca. 3 sec.), anulare
Câmpurile tactile		
menu (Menu)	Meniul	Deschiderea meniului modurilor de funcționare
⌚	Ceas cu alarmă	Selectarea ceasului cu alarmă
i	Informație	Solicitarea de afișare a indicațiilor
🔒	Siguranță pentru copii	Activarea și dezactivarea siguranței pentru copii prin apăsare lungă (cca. 4 sec.)
🚪	Deschiderea ușii	Umplerea sau golirea rezervorului de apă

Inelul de operare

Cu ajutorul inelului de operare modificați valorile de setare care sunt afișate pe display.

Pentru a răsfoi în listele de selectare pe display-urile tactile, utilizați de asemenea inelul de operare.

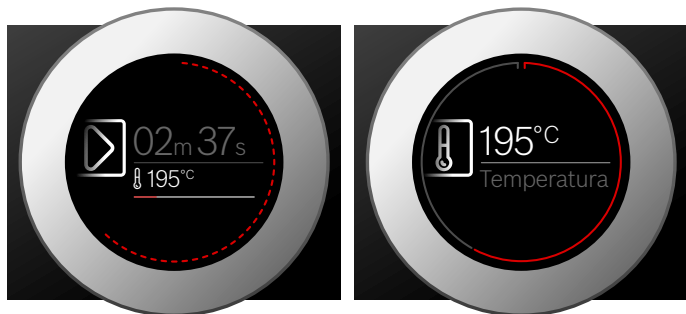
La majoritatea listelor de selectare, trebuie să rotiți din nou inelul de operare înapoi atunci când s-a atins primul sau ultimul punct.

Display-ul

Display-ul este structurat astfel încât să puteți citi toate informațiile dintr-o privire, adecvat fiecărei situații.

Valoarea pe care o puteți seta în momentul respectiv este focalizată și reprezentată cu caractere albe. Valoarea din fundal este reprezentată în gri.

Centru	Valoarea din centru poate fi modificată direct, fără să fie necesară selectarea ei în prealabil. După pornirea unui mod de funcționare, în centru se află întotdeauna temperatura sau treapta. Linia albă este totodată linia de încălzire și se umple în roșu.
Mărire	Atâta timp cât modificați cu inelul de operare valoarea din centru, va fi afișată mărit numai această valoare.



Linia inelară

În exterior pe display se găsește linia inelară.

Atunci când modificați o valoare, linia inelară vă arată unde vă aflați în lista de selectare. În funcție de domeniul de setare, linia inelară este continuă sau împărțită în segmente, în funcție de lungimea listei de selectare.

În timpul funcționării, linia inelară se umple în roșu în ritm de secunde. După fiecare minut întreg, segmentele se umplu din nou de la început. Atunci când o durată de preparare este în derulare, la fiecare secundă se stinge câte un segment.

Indicatorul de temperatură

După pornirea unui mod de funcționare, pe display vă va fi afișată grafic temperatura curentă din interiorul cuptorului.

Linia de încălzire	Linia albă de sub temperatură se umple de la stânga spre dreapta în roșu, cu cât progresează încălzirea în interiorul cuptorului. Atunci când preîncălziți, momentul optim pentru introducerea preparatului este atins imediat ce linia este umplută în roșu continuu. În cazul treptelor de reglaj, de ex. treptele de grill, linia de încălzire se umple imediat în roșu.
Indicatorul de căldură reziduală	Când aparatul este deconectat, linia inelară indică respectiva căldură reziduală din interiorul cuptorului. Cu cât scade căldura reziduală, cu atât linia inelară devine mai întunecată și la un moment dat dispare complet.

Indicație: Temperatura afișată poate diferi puțin de temperatura efectivă din interiorul cuptorului ca urmare a inerției termice.

Display-uri tactile

Display-urile tactile au atât rol de afișaj, cât și de element de comandă. Acestea vă arată ce anume puteți selecta pentru o funcție și ce este deja setat. Pentru selectarea unei funcții, atingeți pur și simplu câmpul descriptiv.

Recunoașteți funcția selectată cu ajutorul barei verticale roșii pe laterală. Valoarea aferentă este înscrisă pe display cu alb în centru.

Funcția către care puteți răsfosi înainte sau înapoi este marcată cu o săgeată mică roșie pe laterala câmpului descriptiv.



Moduri de funcționare

Aparatul dvs. dispune de diferite moduri de funcționare care vă înlesnesc operarea aparatului.

Veți găsi în capitolele corespunzătoare descrierile exacte ale modurilor respective.

Prin intermediul câmpului **menu (Meniu)** deschideți meniul modurilor de funcționare.

Modul de funcționare	Utilizare
Moduri de încălzire → "Utilizarea aparatului" la pagina 15	Pentru prepararea optimă a alimentelor dvs. există moduri de încălzire concepute special.
Assist → "Prepare" la pagina 35	Pentru multe preparate, valorile de setare adecvate sunt deja programate.
Abur → "Abur" la pagina 17	Pentru prepararea optimă a alimentelor dvs. există diverse moduri de încălzire cu aburi concepute special.
Curățare → "Funcția de curățare" la pagina 29	Pentru curățare există diferite funcții de curățare: decalcifiere și uscare.
Setări de bază → "Setări de bază" la pagina 26	Puteți adapta setările de bază ale aparatului dvs. conform dorințelor dvs.

Moduri de încălzire

Pentru ca dvs. să găsiți întotdeauna modul de încălzire potrivit pentru preparatul dvs., vă explicăm aici diferențele și domeniile de utilizare.

Modul de încălzire	Temperatura	Utilizare
 Convecție aer 4D*	30-250 °C	Pentru coacere sau prăjire pe unul sau mai multe niveluri. Ventilatorul distribuie uniform în interiorul cuptorului căldura emisă de corpul de încălzire circular din peretele posterior.
 Încălzire superioară/inferioară*	30-250 °C	Pentru copt și prăjit tradițional pe un nivel. Adecvat în special pentru prăjituri cu umpluturi zemoase. Căldura se distribuie uniform de sus și de jos.
 Convecție aer fierbinte Eco	30-250 °C	Pentru o preparare atentă a preparatelor alese pe un nivel fără preîncălzire. Ventilatorul distribuie în interiorul cuptorului căldura emisă de corpul de încălzire circular din peretele posterior.
 Încălzire superioară/inferioară Eco	30-250 °C	Pentru o preparare atentă a preparatelor alese. Căldura este distribuită din partea superioară spre cea inferioară.
 Grill cu convecție aer*	30-250 °C	Pentru prăjirea cărnii de pasăre, peștelui întreg și bucăților mai mari de carne. Corpul de încălzire pentru grill și ventilatorul se conectează și se deconectează alternativ. Ventilatorul creează vârtejuri de aer fierbinte în jurul preparatului.
 Grill, suprafață mare	Trepte de grill: 1 = slab 2 = mediu 3 = puternic	Pentru prepararea pe grill a bucăților tăiate felii precum fripturi, a cârnăciilor sau pâinii prăjite și pentru gratinare. Toată suprafața de sub corpul de încălzire pentru grill devine fierbinte.
 Grill, suprafață mică	Trepte de grill: 1 = slab 2 = mediu 3 = puternic	Pentru prepararea pe grill a cantităților mici de fripturi, cârnăciori sau pâine prăjită și pentru gratinare. Suprafața de mijloc de sub corpul de încălzire pentru grill devine fierbinte.
 Treapta pentru pizza	30-250 °C	Pentru prepararea pizzei și a alimentelor care necesită multă căldură de jos. Încălzirea este realizată atât de corpul de încălzire de jos, cât și de corpul de încălzire înelar din peretele posterior.
 Preparare delicată	70-120 °C	Pentru prepararea delicată și lentă a bucăților de carne ușor prăjite, fragede, în veselă neacoperită. Căldura se distribuie uniform de sus și de jos, la temperatură redusă.
 Căldură inferioară	30-250 °C	Pentru preparare în baie de apă și pentru coacere ulterioară. Căldura se distribuie de jos.
 Menținere la cald *	60-100 °C	Pentru menținerea la cald a felurilor gata preparate.
 Preîncălzirea veselei	30-70 °C	Pentru încălzirea veselei.

* Adaos de aburi posibil pentru acest mod de încălzire (funcționare doar cu rezervor de apă plin)

Valori propuse

Pentru fiecare mod de încălzire, aparatul indică o temperatură sau treaptă propusă. Puteți prelua aceste propuneri sau puteți efectua modificări în domeniul respectiv.

Abur

Pentru ca dvs. să găsiți întotdeauna modul de încălzire cu aburi potrivit pentru preparatul dvs., vă explicăm aici diferențele și domeniile de utilizare.

Modul de încălzire	Temperatura	Utilizare
 Preparare la abur	30-100 °C	Pentru legume, pește, garnituri, pentru extragerea sucului din fructe și pentru blâșare
 Regenerare	80-180 °C	Pentru preparate la farfurie și produse de brutărie/patiserie Preparatele vor fi reîncălzite într-un mod delicat. Datorită aportului de abur, preparatele nu se vor usca.
 Treapta de dospire	30-50 °C	Pentru aluat dospit și aluat fermentat Aluatul dospește vizibil mai repede decât la temperatura camerei. Suprafața aluatului nu se usucă.
 Decongelare	30-60 °C	Pentru legume, carne, pește și fructe Datorită umezelii, căldura va fi transmisă într-un mod delicat preparatelor. Preparatele nu se usucă și nu se deformează.

Informații suplimentare

În cele mai multe dintre cazuri, aparatul vă oferă instrucțiuni și informații suplimentare cu privire la acțiunea pe care tocmai ați efectuat-o.

Atingeți câmpul **i**. Indicația va fi afișată timp de câteva secunde pe display. În cazul unor indicații mai lungi, defilați până la sfârșit cu ajutorul inelului de operare.

Unele indicații apar automat, de ex. pentru confirmare sau ca solicitare sau avertizare.

Funcțiile spațiului de coacere

Funcțiile din spațiul de coacere facilitează folosirea aparatului dvs. Astfel, de ex., spațiul de coacere este iluminat pe suprafață mare și un ventilator de răcire protejează aparatul împotriva supraîncălzirii.

Deschiderea ușii aparatului

Dacă deschideți ușa aparatului în timpul derulării unui mod de funcționare, acesta va fi întrerupt. La închiderea ușii, modul de funcționare va fi continuat.

Iluminatul spațiului de coacere

Când deschideți ușa aparatului, se conectează iluminatul spațiului de coacere. În cazul în care ușa rămâne deschisă mai mult de cca. 15 minute, iluminatul se deconectează din nou.

La cele mai multe dintre modurile de funcționare, iluminatul spațiului de coacere se conectează imediat ce este pornit modul de funcționare. Atunci când modul de funcționare este încheiat, se stinge.

Indicație: În setările de bază, puteți stabili ca iluminatul spațiului de coacere să nu se conecteze în timpul funcționării. → "Setări de bază" la pagina 26

Ventilatorul de răcire

Ventilatorul de răcire se conectează și se deconectează după cum este necesar. Aerul cald este degajat pe deasupra ușii.

Atenție!

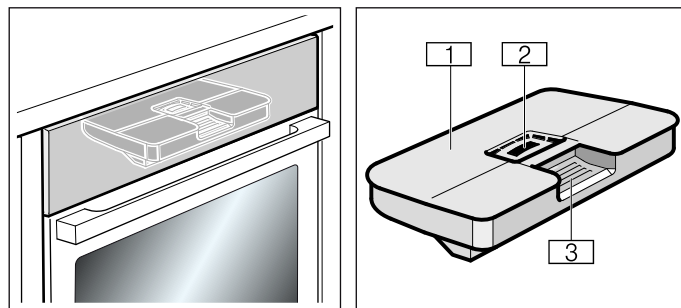
Nu obturați fantele de ventilare. În caz contrar, aparatul se supraîncălzește.

Pentru ca, după încheierea unui mod de funcționare, spațiul de coacere să se răcească mai repede, ventilatorul de răcire continuă să funcționeze un anumit timp.

Indicație: Puteți modifica în setările de bază cât timp să continue funcționarea ventilatorului. → "Setări de bază" la pagina 26

Rezervor de apă

Aparatul este prevăzut cu un rezervor de apă. Rezervorul de apă se găsește în spatele ușii. Pentru cicluri de funcționare cu aburi, umpleți rezervorul cu apă. → "Abur" la pagina 17



-  1 Capacul rezervorului
-  2 Deschidere pentru umplere
-  3 Mâner pentru scoaterea și introducerea rezervorului de apă

Accesorii

Aparatului dvs. îi sunt atașate diferite accesorii. Aici dispuneți de o prezentare generală a accesoriilor din pachetul de livrare și a utilizării corecte a acestora.

Accesorii livrate împreună cu produsul

Aparatul dvs. este echipat cu următoarele accesorii:

	Grătar Pentru vase, forme pentru prăjituri și forme pentru suflou. Pentru fripturi, carne preparată pe grătar și produse congelate.
	Tavă Pentru prăjituri în tavă și produse mici de brutărie/patiserie.
	Tavă universală Pentru prăjituri înșirocate, produse de brutărie și patiserie, preparate congelate și bucăți mari de friptură. Poate fi folosită ca recipient de colectare a grăsimii, în cazul preparării la grill, direct pe grătar. În modul de funcționare cu aburi, poate fi folosită și ca vas de colectare pentru apa care picură.
	Recipient de aburi perforat, mărimea S Pentru prepararea la aburi a legumelor, pentru deshidratarea fructelor de pădure și pentru decongelare.
	Recipient de aburi neperforat, mărimea S Pentru prepararea orezului, a leguminoaselor și a cerealelor.
	Recipient de aburi perforat, mărimea XL Pentru prepararea la abur a unor cantități mari.
	Termometru pentru prăjire Permite o preparare foarte exactă. Găsiți descrierea utilizării acestuia în capitolul corespunzător. → "Termometru pentru prăjire" la pagina 21

Utilizați numai accesorii originale. Ele sunt adecvate special pentru aparatul dvs.

Puteți achiziționa accesorii de la unitățile service abilitate, din comerțul de specialitate sau de pe internet.

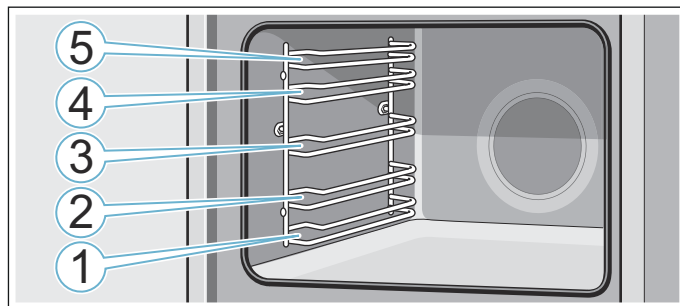
Indicație: În cazul în care accesoriile se încing, acestea se pot deforma. Acest lucru nu influențează funcționarea. Imediat ce acestea se răcesc, deformarea dispăre.

Indicație: Puteți utiliza recipientele de aburi fără nicio restricție, la toate modurile de încălzire cu aburi. În cazul în care setați alte moduri de încălzire cu temperaturi ridicate, scoateți recipientele de aburi din spațiul de coacere. Temperaturile ridicate duc la decolorări și deformări permanente ale recipientelor de aburi.

Introducerea accesoriilor

Spațiul de coacere dispune de 5 niveluri. Nivelurile se numără de jos în sus.

În spațiul de coacere, partea superioară a nivelurilor pentru majoritatea aparatelor este marcată cu un simbol pentru grill.



Introduceți întotdeauna accesoriul între cele două tije de ghidare ale unui nivel.

Accesoriul poate fi tras în afară cam până la jumătate, fără să se răstoarne.

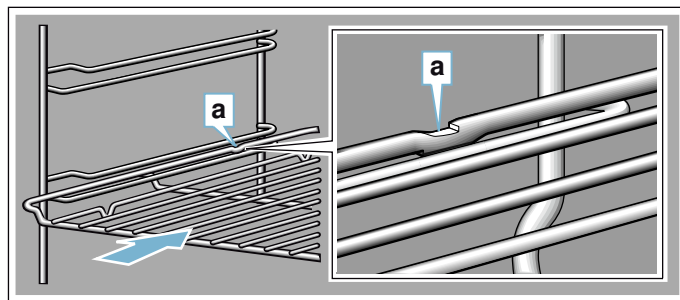
Indicații

- Aveți grijă să introduceți accesoriile întotdeauna în locul corespunzător din spațiul de coacere.
- Împingeți accesoriul întotdeauna integral în spațiul de coacere, astfel încât acesta să nu atingă ușa cuptorului.

Funcția de blocare în poziție

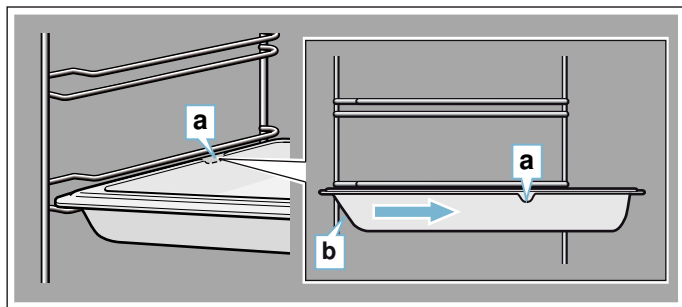
Accesoriile pot fi trase în afară cam până la jumătate, până când se blochează în poziție. Funcția de blocare în poziție împiedică răsturnarea accesoriului la tragerea lui în afară. Accesoriul trebuie introdus corect în interiorul cuptorului, pentru ca protecția împotriva răsturnării să funcționeze.

La introducerea grătarului, aveți grijă ca ciocul de înclichetare **a** să fie în spate și să fie îndreptat în jos. Partea deschisă trebuie să fie îndreptată către ușa aparatului și cu curbura în jos.



La introducerea tăvilor, aveți grijă ca ciocul de înclichetare **a** să fie în spate și să fie îndreptat în jos. Partea înclinată a accesoriului **b** trebuie să fie îndreptată în față, către ușa aparatului.

Exemplul din imagine: tava universală

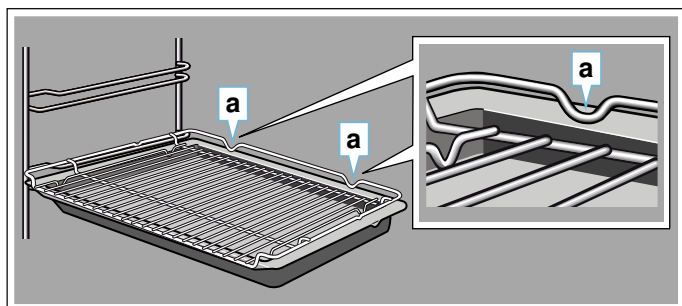


Combinarea accesoriilor

Puteți introduce grătarul simultan cu tava universală, pentru a colecta lichidele care picură.

La așezarea grătarului, aveți grijă ca ambele elemente distanțiere **a** să fie așezate pe marginea din spate. La introducerea tăvii universale, grătarul este deasupra tijei de ghidare superioare a nivelului de introducere.

Exemplul din imagine: tava universală



Recipientele mici pentru gătit la abur pot fi așezate în interiorul cuptorului doar împreună cu grătarul.

Accesorii speciale

Accesoriile speciale pot fi achiziționate de la unitățile service abilitate, din comerțul de specialitate sau de pe internet. Puteți găsi o ofertă cuprinzătoare pentru aparatul dvs. în broșurile noastre sau pe internet.

Disponibilitatea și posibilitatea de comandă on-line sunt diferite de la țară la țară. Vă rugăm să consultați documentația de vânzare.

Indicație: Nu orice accesoriu se potrivește la orice aparat. La cumpărare, vă rugăm să precizați întotdeauna identificarea exactă (Nr. E) a aparatului dvs. → "Serviciul pentru clienți" la pagina 35

Accesorii speciale

Grătar

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

Tavă universală

Pentru prăjituri însirocate, produse de brutărie și patiserie, preparate congelate și fripturi mari.

Poate fi folosită ca recipient de colectare a grăsimii, în cazul preparării la grill, direct pe grătar.

Tavă de copt

Pentru prăjituri în tavă și produse mici de patiserie.

Grătar inserabil

Pentru carne, păsare și pește.

Pentru așezarea în tava universală, pentru a colecta grăsimea și zeama rezultată în urma preparării.

Tavă universală, cu strat anti-aderent

Pentru prăjituri însirocate, produse de brutărie și patiserie, preparate congelate și fripturi mari.

Produsele de brutărie și patiserie și fripturile se desprind mai ușor din tava universală.

Tavă pentru copt, cu strat anti-aderent

Pentru prăjituri în tavă și produse mici de patiserie.

Produsele de brutărie și patiserie se desprind mai ușor din tava de copt.

Tigaie profesională cu grătar inserabil

Pentru prepararea unor cantități mari.

Capac pentru tigaia profesională

Capacul face din tigaia profesională o cratiță profesională.

Tavă pentru pizza

Pentru pizza și prăjituri mari, rotunde.

Tavă pentru grill

Pentru prepararea la grill în locul grătarului sau ca protecție împotriva stropirii. A se utiliza numai în tava universală.

Piatră de copt

Pentru pâine făcută în casă, chifle și pizza, care trebuie să aibă o bază crocantă.

Piatra de copt trebuie preîncălzită la temperatura recomandată.

Vas de sticlă termorezistent (5,1 litri)

Pentru preparate înăbușite și sufleuri.

Deosebit de adecvat pentru modul de funcționare "Preparate".

Tavă de sticlă

Pentru fripturi mari, prăjituri însirocate și sufleuri.

Recipient perforat pentru preparare la abur, mărimea XL

Pentru prepararea la abur a unor cantități mari.

Recipient perforat pentru preparare la abur, mărimea S

Pentru prepararea la abur a legumelor, pentru extragerea sucului din fructe de pădure și pentru decongelare.

Recipient pentru preparare la abur, neperforat, mărimea S

Pentru prepararea orezului, a legumelor și a cerealelor.

Recipient din porțelan, neperforat, mărimea S

Pentru prepararea la abur și servirea cărnii, a peștelui și a legumelor.

Recipient din porțelan, neperforat, mărimea L

Pentru prepararea la abur și servirea cărnii, a peștelui și a legumelor.

Sistem de scoatere simplu

Cu ajutorul șinelor de deplasare de pe nivelul 2 puteți trage accesoriile afară mai mult, fără ca acestea să se răstoarne.

Sistem de scoatere triplu

Cu ajutorul șinelor de deplasare de pe nivelurile 1, 2 și 3, puteți trage accesoriile afară mai mult, fără ca acestea să se răstoarne.

Șipci decorative

Pentru acoperirea raftului mobilei și a soclului aparatului.



Înainte de prima utilizare

Înainte de a putea utiliza noul dvs. aparat, trebuie să efectuați câteva setări. În afară de acestea, curățați spațiul de coacere și accesoriile.

Înainte de prima punere în funcțiune

Înainte de a efectua prima punere în funcțiune, informați-vă la furnizorul dvs. de apă despre duritatea apei din rețea.

Pentru ca aparatul să vă poată aminti în mod sigur cu privire la decalcifierea care trebuie efectuată, este necesar să setați corect domeniul de duritate a apei.

Atenție!

Deteriorări ale aparatului prin utilizarea unor lichide neadequate.

Nu folosiți apă distilată, apă din rețea cu conținut mare de cloruri (> 40 mg/l) sau alte lichide.

Utilizați exclusiv apă potabilă, rece, din rețea, apă dedurizată sau apă minerală fără bioxid de carbon.

Indicații

- Dacă apa din rețeaua dvs. este foarte calcaroasă, vă recomandăm să folosiți apă dedurizată.
- În cazul în care folosiți exclusiv apă dedurizată, puteți seta domeniul de duritate a apei "dedurizat".
- În cazul în care folosiți apă minerală, setați domeniul de duritate a apei "4 foarte dură".
- În cazul în care folosiți apă minerală, atunci folosiți doar apă minerală fără bioxid de carbon.

Domeniul de duritate a apei	Setarea
0	00 dedurizată
1 (până la 1,3 mmol/l)	01 duritate scăzută
2 (1,3 - 2,5 mmol/l)	02 duritate medie
3 (2,5 - 3,8 mmol/l)	03 dură
4 (peste 3,8 mmol/l)	04 foarte dură

Prima punere în funcțiune

După conectarea la curent sau după o pană de curent, pe display apar setările pentru prima punere în funcțiune. Poate dura câteva secunde până apare solicitarea.

Indicație: Puteți să modificați oricând aceste setări și să le readuceți la setările de bază. → "Setări de bază" la pagina 26

Setarea limbii

Mai întâi apare limba. Este presetată limba "germană".

1. Setati limba dorită cu ajutorul inelului de operare.
2. Pentru confirmare, atingeți următorul câmp descriptiv.
Apare următoarea setare.

Setarea orei curente

Ora curentă pornește de la "ora 12:00".

1. Atingeți câmpul descriptiv "Ora curentă".
2. Setati ora curentă cu inelul de operare.
3. Pentru confirmare, atingeți următorul câmp descriptiv.
Apare următoarea setare.

Setarea durității apei

Este presetat domeniul de duritate a apei "foarte dură".

1. Setati domeniul de duritate a apei cu inelul de operare.
2. Pentru confirmare, atingeți câmpul descriptiv "Finalizare setări".

Pe display se afișează indicația că prima punere în funcțiune este încheiată.

Atunci când nu utilizați aparatul, deconectați-l cu tasta on/off (1) (Conectare/deconectare).

Calibrarea aparatului și curățarea spațiului de coacere

Temperatura de fierbere a apei depinde de presiunea aerului. La calibrare, aparatul se va regla în funcție de condițiile de presiune de la locul instalării. Acest lucru se realizează automat în timpul primei funcționări cu aburi. În acest proces este generată o cantitate mare de aburi.

Pregătirea calibrării

1. Scoateți accesoriile din interiorul cuptorului.
2. Scoateți resturile de ambalaj, de tipul biluțelor de polistiren, din interiorul cuptorului.
3. Înainte de calibrare, ștergeți suprafețele lucioase din interiorul cuptorului cu un șervet moale, umed.

Calibrarea aparatului și curățarea interiorului cuptorului

Indicații

- Calibrarea poate fi pornită numai atunci când interiorul cuptorului este rece (la temperatura camerei).
- Pe parcursul calibrării, nu deschideți ușa aparatului. În caz contrar, calibrarea va fi anulată.

1. Conectați aparatul cu tasta on/off (Conectare/deconectare) (1)
2. Umpleți rezervorul de apă.
3. Setati modul de încălzire, temperatura și durata de preparare indicate pentru calibrare și porniți funcționarea aparatului.

Setări	
Modul de încălzire	Preparare la abur
Temperatura	100 °C
Durata de preparare	30 de minute

4. După calibrare executați încălzirea.

Atenție!

Deteriorări ale emailului

Nu porniți funcționarea dacă există apă pe baza interiorului cuptorului. Ștergeți apa de pe baza interiorului cuptorului înainte de funcționare.

5. Uscați baza interiorului cuptorului.
6. Setati modul de încălzire și temperatura indicate pentru încălzire și porniți funcționarea aparatului.

Încălzire	
Modul de încălzire	Încălzire superioară/inferioară
Temperatura	240 °C
Durata de preparare	30 de minute

7. Aerisiți bucătăria pe tot parcursul perioadei de încălzire a aparatului.
8. Încheiați funcționarea aparatului după durata de preparare indicată. Deconectați aparatul cu tasta on/off (Conectare/deconectare) ①.
9. Așteptați până când interiorul cuptorului s-a răcit.
10. Curățați suprafețele lucioase cu o soluție de detergent de vase și cu o lavetă.
11. Goliți rezervorul de apă și uscați interiorul cuptorului.

Indicații

- Pentru ca, după o mutare, aparatul să se adapteze la noul loc de instalare, resetati aparatul la setările din fabrică. Repetați prima punere în funcțiune și calibrarea.
- Aparatul memorează setările de la calibrare și în cazul unei pene de curent sau al deconectării de la rețea. Calibrarea nu trebuie repetată.

Curățarea accesoriilor

Curățați temeinic accesoriile cu soluție de apă cu detergent de vase și cu o lavetă sau cu o perie moale.



Utilizarea aparatului

V-au fost deja prezentate elementele de operare și modul lor de funcționare. Acum vă explicăm cum efectuați setările aparatului dvs. Veți afla ce se întâmplă la conectare și deconectare și cum setați modurile de funcționare.

Conectarea și deconectarea aparatului

Înainte de a putea face setări la aparatul dvs., trebuie să îl conectați.

Indicație: Siguranța pentru copii și ceasul cu alarmă pot fi setate și când aparatul este deconectat. Anumite afișări și indicații de pe display, ca de ex. cu privire la căldura reziduală, rămân vizibile și când aparatul este deconectat.

Atunci când nu utilizați aparatul, deconectați-l. În cazul în care nu se efectuează nicio setare mai mult timp, aparatul se deconectează automat.

Pornirea aparatului

Conectarea aparatului se efectuează cu tasta on/off (Conectare/deconectare) ①.

Pe display apare logo-ul Bosch și apoi lista de selectare a modurilor de încălzire.

Indicație: Puteți stabili în setările de bază care mod de funcționare să apară după conectare. → "Setări de bază" la pagina 26

Deconectarea aparatului

Deconectarea aparatului se efectuează cu tasta on/off ① (Conectare/deconectare).

O eventuală funcție aflată în derulare va fi anulată.

Pe display apare ora curentă sau, dacă este cazul, indicatorul de căldură reziduală.

Indicație: În setările de bază puteți stabili dacă să se afișeze sau nu ora curentă atunci când aparatul este deconectat. → "Setări de bază" la pagina 26

Pornirea funcționării

Fiecare mod de funcționare trebuie pornit cu tasta start/stop ②.

După pornire, pe display apare, suplimentar față de setări, o indicație de timp. În afară de aceasta apar linia inelară și linia de încălzire.

Întreruperea funcționării

Cu tasta start/stop ② puteți de asemenea să întrerupeți o funcționare și să o continuați din nou.

Dacă apăsați tasta start/stop ② timp de cca. 3 secunde, funcționarea va fi anulată definitiv și toate setările vor fi resetate.

Indicație: După o întrerupere sau o anulare a funcționării, ventilatorul de răcire poate funcționa în continuare.

Setarea modului de funcționare

După conectarea aparatului, apare modul de încălzire propus setat.

Dacă doriți să setați un alt mod de funcționare, parcurgeți meniul. Găsiți descrieri exacte ale modurilor de funcționare individuale în capitolele corespunzătoare.

Ca principiu este valabil:

1. Atingeți câmpul descriptiv corespunzător. Funcția este înscrisă în centru.
2. Modificați selecția din centru cu inelul de operare.
3. Dacă este necesar, realizați și alte setări. Pentru aceasta, atingeți câmpul descriptiv corespunzător și modificați valoarea cu inelul de operare.
4. Porniți cu tasta start/stop ▷. Aparatul pornește modul de funcționare.

Setarea modului de încălzire și a temperaturii

În cazul în care nu este selectat modul de funcționare Moduri de încălzire, atingeți câmpul descriptiv "Moduri de încălzire" din meniul. Lista de selectare a modurilor de încălzire apare pe display-urile tactile.

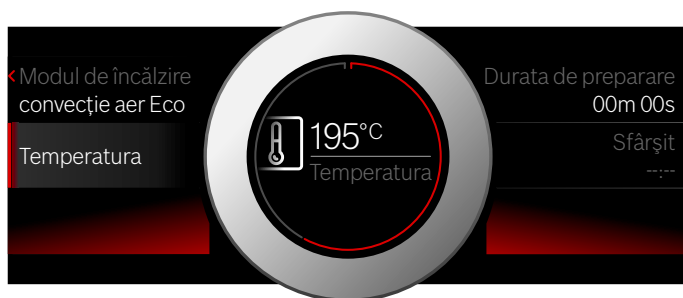
Exemplul din figură: convecție aer Eco ☼ la 195 °C.

1. Atingeți câmpul descriptiv cu modul de încălzire dorit. După caz, răsfoiți în lista de selectare cu inelul de operare.



Temperatura este înscrisă cu alb în centru.

2. Setati temperatura cu inelul de operare.



3. Porniți cu tasta start/stop ▷. Timpul afișat pe display indică durata de funcționare care a trecut.



Aparatul începe să încâlzească.

Când preparatul dvs. este gata, deconectați aparatul cu tasta on/off (Conectare/deconectare) ⓘ.

Indicație: De asemenea, puteți seta pe aparat durata și sfârșitul funcționării. → "Funcții de timp" la pagina 23

Efectuarea modificărilor

După pornire, în centru rămâne temperatura. Dacă mișcați inelul de operare, va fi modificată direct temperatura, iar aceasta va fi preluată.

Pentru a modifica modul de încălzire, întrerupeți în prealabil funcționarea cu tasta start/stop ▷ și atingeți câmpul descriptiv al modului de încălzire. Apare lista de selectare. Atingeți modul de încălzire dorit. Pe display apare temperatura propusă aferentă.

Indicație: Dacă modificați modul de încălzire, vor fi resetate și celelalte setări.

Încălzire rapidă

Cu ajutorul funcției de încălzire rapidă, puteți reduce durata de încălzire pentru anumite moduri de încălzire.

Modurile de încălzire adecvate pentru încălzirea rapidă sunt:

- ☼ Convecție aer 4D
- ☐ Încălzire în partea superioară/inferioară

Pentru o preparare uniformă, introduceți alimentele și accesoriile în interiorul cuptorului doar după finalizarea funcției de încălzire rapidă.

Setare

Aveți grijă la selectarea unui mod de încălzire adecvat și a unei temperaturi setate de cel puțin 100 °C. În caz contrar, nu se poate activa încălzirea rapidă.

1. Setati modul de încălzire și temperatura.
2. Atingeți câmpul descriptiv "Încălzire rapidă". În câmpul descriptiv apare "pornit". Pe display apare o indicație pentru confirmare.

Atunci când încălzirea rapidă s-a terminat, se emite un semnal sonor și pe display apare o indicație. În câmpul descriptiv apare "oprit". Introduceți preparatul dvs. în interiorul cuptorului.

Indicație: Funcția de timp durată pornește simultan cu încălzirea rapidă. Setati o durată de preparare abia în momentul în care încălzirea rapidă s-a finalizat.

Anulare

Pentru anularea încălzirii rapide, atingeți din nou câmpul descriptiv "Încălzire rapidă". În câmpul descriptiv apare "oprit".

Abur

Puteți pregăti preparatele dvs. în mod deosebit de delicat cu ajutorul funcției Abur. La unele moduri de încălzire puteți pregăti preparate cu adaosul de aburi. În plus vă stau la dispoziție modurile de încălzire treaptă de dospire, treaptă de decongelare și regenerare.

Avertizare – Pericol de opărire!

La deschiderea ușii aparatului poate ieși abur fierbinte. În funcție de temperatură, aburii pot fi uneori greu de observat. Atunci când deschideți aparatul, nu stați foarte aproape de el. Deschideți cu atenție ușa aparatului. Țineți copiii la distanță.

Zgomote

Pompa

În timpul funcționării și după deconectare, se aude un bâzâit. Zgomotul apare în momentul testului de funcționare al pompei. Acesta este un zgomot de funcționare normal.

Ușa

La deschiderea ușii, se aude un bâzâit sau un clic. Zgomotele apar prin împingerea ușii. Acestea sunt zgomote normale de funcționare.

Preparare la abur

La prepararea la abur, vaporii de apă fierbinți învăluie preparatele și împiedică astfel pierderea de nutrienți din alimente. Prin această metodă de preparare se păstrează forma, culoarea și aroma specifică a preparatelor.

Indicație: Dacă rezervorul de apă se golește în timpul funcționării preparării la abur, se va întrerupe funcționarea. Umpleți rezervorul de apă.

Pornire

- Umpleți rezervorul de apă.
Indicație: Porniți prepararea cu abur numai când interiorul cuptorului este răcit complet (la temperatura camerei).
- Atingeți câmpul **menu (Meniu)**. Apare selecția modurilor de funcționare.
- Atingeți câmpul descriptiv "Abur".
- Atingeți câmpul descriptiv "Preparare la abur". Temperatura este înscrisă în centru.
- Setați temperatura cu inelul de operare.

- Atingeți câmpul descriptiv "Durata de preparare" și setați durata.

Indicație: La modurile de încălzire cu abur este întotdeauna necesară o durată.

- Porniți cu tasta start/stop . Aparatul începe să încâlzească.

Când durata de preparare a expirat, se emite un semnal sonor. Aparatul nu mai încâlzește. Pe display este afișată durata de preparare 00m 00s.

Când preparatul dvs. este gata, deconectați aparatul cu tasta on/off (Conectare/deconectare) .

Efectuarea modificărilor

Puteți modifica setările ca de obicei.

Pentru a modifica temperatura sau durata de preparare, atingeți câmpul descriptiv corespunzător și modificați cu inelul de operare. Modificarea va fi preluată direct.

Pentru a modifica modul de încălzire, întrerupeți în prealabil funcționarea cu tasta start/stop .

Prepararea meniurilor

La aburi puteți prepara simultan meniuri întregi, fără ca gusturile să se transmită între preparate. → "Testate pentru dumneavoastră în studioul nostru gastronomic" la pagina 38

Coacere cu aburi - preparare cu adaos de aburi

La prepararea cu adaos de aburi, în timpul funcționării aparatului se introduc aburi în interiorul cuptorului la intervale și intensități diferite. Astfel obțineți un rezultat al preparării mai bun.

Produsul dvs. de preparat

- capătă o crustă crocantă
- capătă o suprafață lucioasă
- devine zemos și fraged la interior
- își reduce volumul doar minimum posibil

Dvs. reglați combinația dorită pentru modul de încălzire și intensitate a aburilor. Pentru selectarea unui mod de încălzire și a unei intensități a aburilor adecvate, utilizați datele din tabele sau alegeți un program.

Intensitatea aburilor

Pentru adaosul de aburi vă stau la dispoziție intensități diferite:

Intensitatea	Treapta
scăzută	01
medie	02
strong (puternic)	03

Moduri de încălzire adecvate

La aceste moduri de încălzire puteți activa funcția Abur:

- Convecție aer 4D 
- Încălzire superioară/inferioară 
- Grill cu convecție aer 
- Menținere la cald 

Pornire

1. Umpleți rezervorul de apă.
 2. Setati modul de încălzire și temperatura.
 3. Atingeți câmpul descriptiv "Adaos aburi".
Pe display este înscrisă treapta de aburi cu alb în centru.
 4. Reglați treapta de aburi cu inelul de operare.
 5. Porniți cu tasta start/stop ▷.
- Aparatul începe să încălzească.

Indicație: Dacă rezervorul de apă este gol în timpul unei funcționări cu adaos de aburi, pe display apare solicitarea de umplere a rezervorului de apă. Funcționarea va continua fără adaos de aburi.

Efectuarea modificărilor și anularea

Pentru a modifica treapta de aburi, atingeți câmpul descriptiv "Treaptă de aburi". Treapta de aburi apare în centru și poate fi modificată cu inelul de operare. Modificarea va fi preluată direct.

Dacă doriți să anulați adaosul de aburi, setați "Adaos aburi" pe "0".

Indicație: Funcționarea va continua fără adaos de aburi.

Regenerare

Cu modul de încălzire Regenerare  puteți să reîncălziți delicat preparate gătite deja sau produse de brutărie/patiserie din ziua precedentă. Activarea aburilor se produce automat.

Indicație: Dacă rezervorul de apă se golește în timpul funcționării regenerării, se va întrerupe funcționarea. Umpleți rezervorul de apă.

Pornire

1. Umpleți rezervorul de apă.
 2. Atingeți câmpul **menu (Meniu)**.
Apare selecția modurilor de funcționare.
 3. Atingeți câmpul descriptiv "Abur".
 4. Atingeți câmpul descriptiv "Regenerare".
Temperatura este înscrisă în centru.
 5. Setati temperatura cu inelul de operare.
 6. Atingeți câmpul descriptiv "Durata de preparare" și setați durata.
- Indicație:** La modurile de încălzire cu aburi este întotdeauna necesară o durată.
7. Porniți cu tasta start/stop ▷.
- Aparatul începe să încălzească.

Când durata de preparare a expirat, se emite un semnal sonor. Aparatul nu mai încălzește. Pe display este afișată durata de preparare 00m 00s.

Când preparatul dvs. este gata, deconectați aparatul cu tasta on/off  (Conectare/deconectare).

Efectuarea modificărilor

Puteți modifica setările ca de obicei.

Pentru a modifica temperatura sau durata de preparare, atingeți câmpul descriptiv corespunzător și modificați cu inelul de operare. Modificarea va fi preluată direct.

Pentru a modifica modul de încălzire, întrerupeți în prealabil funcționarea cu tasta start/stop ▷.

Treapta de dospire

Cu modul de încălzire Treaptă de dospire , aluatul dospit crește vizibil mai repede decât la temperatura camerei și nu se usucă.

Pentru alegerea setării potrivite, utilizați datele din tabele. → "Testate pentru dumneavoastră în studioul nostru gastronomic" la pagina 38

Indicație: Dacă rezervorul de apă se golește în timpul funcționării treptei de dospire, se va întrerupe funcționarea. Umpleți rezervorul de apă.

Pornire

1. Umpleți rezervorul de apă.
Indicație: Porniți treapta de dospire numai când interiorul cuptorului este răcit complet (la temperatura camerei).
 2. Atingeți câmpul **menu (Meniu)**.
 3. Atingeți câmpul descriptiv "Abur".
 4. Atingeți câmpul descriptiv "Treapta de dospire".
Temperatura este înscrisă în centru.
 5. Setati temperatura cu inelul de operare.
 6. Atingeți câmpul descriptiv "Durata de preparare" și setați durata.
Indicație: La modurile de încălzire cu aburi este întotdeauna necesară o durată.
 7. Porniți cu tasta start/stop ▷.
- Aparatul începe să încălzească.

Când durata de preparare a expirat, se emite un semnal sonor. Aparatul nu mai încălzește. Pe display este afișată durata de preparare 00m 00s.

Când preparatul dvs. este gata, deconectați aparatul cu tasta on/off  (Conectare/deconectare).

Efectuarea modificărilor

Puteți modifica setările ca de obicei.

Pentru a modifica temperatura sau durata de preparare, atingeți câmpul descriptiv corespunzător și modificați cu inelul de operare. Modificarea va fi preluată direct.

Pentru a modifica modul de încălzire, întrerupeți în prealabil funcționarea cu tasta start/stop ▷.

Decongelare

Utilizați modul de încălzire Decongelare  pentru decongelarea produselor refrigerate și congelate.

Indicație: Dacă rezervorul de apă se golește în timpul funcționării decongelării, se va întrerupe funcționarea. Umpleți rezervorul de apă.

Pornire

1. Umpleți rezervorul de apă.
2. Atingeți câmpul **menu (Meniu)**.
3. Atingeți câmpul descriptiv "Abur".
4. Atingeți câmpul descriptiv "Decongelare".
Temperatura este înscrisă în centru.
5. Setati temperatura cu inelul de operare.

6. Atingeți câmpul descriptiv “Durata de preparare” și setați durata.

Indicație: La modurile de încălzire cu abur este întotdeauna necesară o durată.

7. Porniți cu tasta start/stop . Aparatul începe să încâlzească.

Când durata de preparare a expirat, se emite un semnal sonor. Aparatul nu mai încâlzește. Pe display este afișată durata de preparare 00m 00s.

Când preparatul dvs. este gata, deconectați aparatul cu tasta on/off (Conectare/deconectare) .

Efectuarea modificărilor

Puteți modifica setările ca de obicei.

Pentru a modifica temperatura sau durata de preparare, atingeți câmpul descriptiv corespunzător și modificați cu inelul de operare. Modificarea va fi preluată direct.

Pentru a modifica modul de încălzire, întrerupeți în prealabil funcționarea cu tasta start/stop .

Umplerea rezervorului de apă

Rezervorul de apă se găsește în spatele ușii. Înainte de a începe o funcționare cu aburi, deschideți ușa și umpleți rezervorul cu apă.

Asigurați-vă că ați setat corect domeniul de duritate a apei. → “Setări de bază” la pagina 26

Avertizare – Pericol de rănire și de incendiu!

Turnați în rezervorul de apă exclusiv apă sau soluția de detartrare recomandată de noi. Nu turnați lichide inflamabile (de ex. băuturi cu conținut de alcool) în rezervorul de apă. Vaporii lichidelor inflamabile se pot aprinde în interiorul cuptorului din cauza suprafețelor fierbinți (deflagrație). Ușa aparatului poate exploda. Pot ieși vapori fierbinți și flăcări explozive.

Avertizare – Pericol de arsuri!

În timpul funcționării aparatului, rezervorul de apă se poate încălzi. După o funcționare prealabilă a aparatului, așteptați până când rezervorul de apă s-a răcit. Scoateți rezervorul de apă din locaș.

Atenție!

Deteriorarea aparatului prin utilizarea unor lichide neadecvate.

Nu folosiți apă distilată, apă de la robinet cu conținut mare de cloruri (> 40 mg/l) sau alte lichide.

Utilizați exclusiv apă potabilă rece de la robinet, apă dedurizată sau apă minerală fără dioxid de carbon.

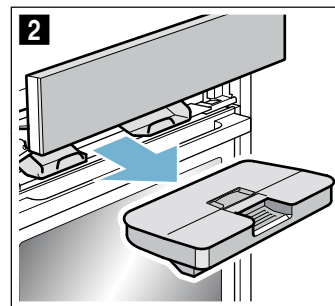
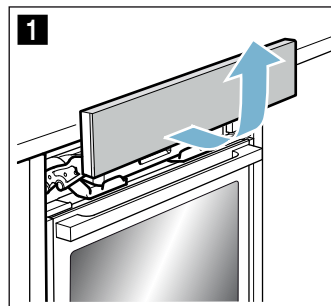
Indicații

- Dacă apa din rețeaua dvs. este foarte calcaroasă, vă recomandăm să folosiți apă dedurizată.
- În cazul în care folosiți exclusiv apă dedurizată, puteți seta domeniul de duritate a apei “dedurizat”.
- În cazul în care folosiți apă minerală, setați domeniul de duritate a apei “4 foarte dură”.
- În cazul în care folosiți apă minerală, atunci folosiți doar apă minerală fără bioxid de carbon.

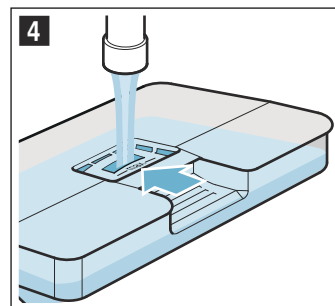
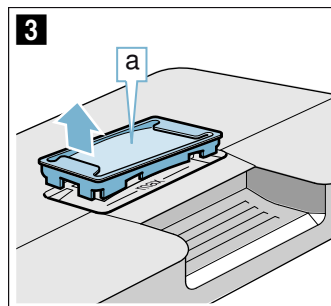
1. Atingeți câmpul .

Ușa va fi împinsă în față în mod automat.

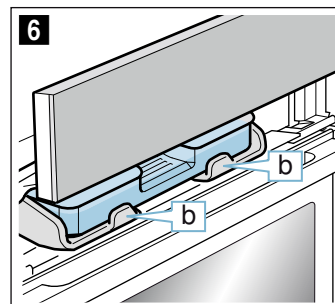
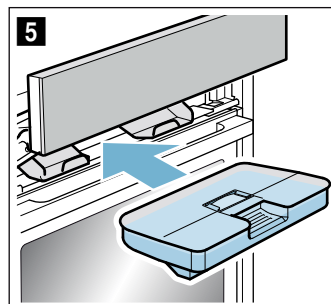
2. Trageți ușa cu ambele mâini în față și apoi împingeți în sus până se fixează (figura 1).
3. Ridicați rezervorul de apă și scoateți-l din locaș (figura 2).



4. Apăsăți capacul de-a lungul garniturii, astfel încât să nu poată ieși apa din rezervorul de apă.
5. Scoateți capacul a (figura 3).
6. Umpleți rezervorul cu apă rece până la marcajul “max” (figura 4).



7. Introduceți la loc capacul a în orificiul de la rezervorul de apă.
8. Introduceți la loc rezervorul de apă umplut (figura 5). Aveți grijă ca rezervorul de apă să se fixeze în spatele ambelor elemente de prindere b (figura 6).



9. Împingeți încet ușa în jos, apoi apăsați-o spre înapoi până când se închide complet. Rezervorul de apă este plin. Puteți porni funcționarea cu aburi.

Realimentarea rezervorului de apă

Dacă rezervorul de apă este gol în timpul unei funcționări cu aburi, pe display apare solicitarea de umplere a rezervorului de apă.

Indicații

- Funcționările cu adaos de abur continuă și în lipsa aburilor.
- Dacă rezervorul de apă se golește în timpul funcționării preparării la abur, regenerării, treptei de dospire sau decongelării, se va întrerupe funcționarea. Umpleți rezervorul de apă.

1. Deschideți ușa.
2. Scoateți rezervorul de apă și umpleți-l.
3. Introduceți rezervorul de apă și închideți ușa.

După fiecare funcționare cu aburi

⚠ Avertizare – Pericol de opărire!

La deschiderea ușii aparatului poate ieși abur fierbinte. În funcție de temperatură, aburii pot fi uneori greu de observat. Atunci când deschideți aparatul, nu stați foarte aproape de el. Deschideți cu atenție ușa aparatului. Țineți copiii la distanță.

⚠ Avertizare – Pericol de arsuri!

Aparatul se încinge în timpul funcționării. Lăsați aparatul să se răcească înainte de a-l curăța.

Atenție!

Deteriorări ale emailului: nu porniți funcționarea dacă există apă pe baza interiorului cuptorului. Ștergeți apa de pe baza interiorului cuptorului înainte de a porni regimul de funcționare.

După fiecare funcționare cu aburi, apa rămasă este pompată înapoi în rezervorul de apă. Apoi goliți și uscați rezervorul de apă. În interiorul cuptorului rămâne umezeală. Pentru a usca interiorul cuptorului, puteți fie să utilizați modul de funcționare "Uscare", fie să uscați manual interiorul cuptorului.

Indicații

- După deconectarea aparatului, câmpul $\subseteq$ rămâne mai mult timp luminos pentru a vă aminti să goliți rezervorul.
- Îndepărtați petele de calcar cu o lavetă înmuiată în oțet, ștergeți cu apă curată și uscați cu o lavetă moale.

Golirea rezervorului de apă

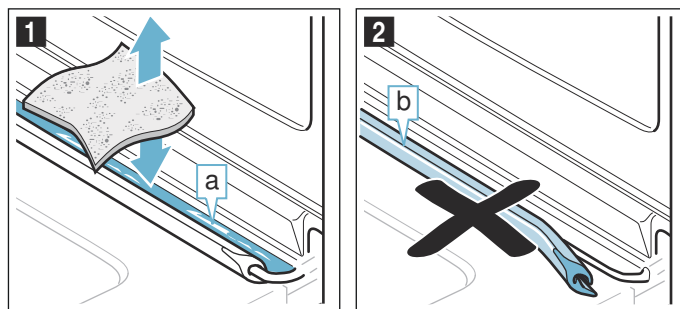
Atenție!

- Nu uscați rezervorul de apă în interiorul cuptorului fierbinte. Rezervorul de apă se poate deteriora.
- Nu curățați rezervorul de apă în mașina de spălat vase. Rezervorul de apă se poate deteriora.

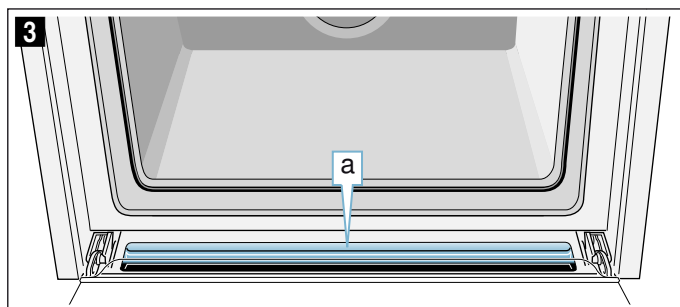
1. Deschideți ușa
2. Extrageți rezervorul de apă.
3. Scoateți cu atenție capacul rezervorului de apă.
4. Goliți rezervorul de apă, curățați-l cu detergent de vase și clătiți-l bine cu apă curată.
5. Ștergeți toate piesele cu o lavetă moale.
6. Frecați garnitura de etanșare a capacului până se usucă.
7. Lăsați să se usuce cu capacul deschis.
8. Așezați capacul pe rezervorul de apă și apăsați-l.
9. Introduceți rezervorul de apă și închideți ușa.

Uscarea canalului colector de picături

1. Lăsați aparatul să se răcească.
2. Deschideți ușa aparatului.
3. Absorbiți apa din tăvița de colectare a picăturilor **a** cu o lavetă absorbantă și ștergeți cu grijă (figura **1**). În timpul ștergerii, aveți grijă să nu se desprindă garnitura **b** de la tăvița de colectare a picăturilor (figura **2**).



Tăvița de colectare a picăturilor **a** se găsește sub cuptor (figura **3**).



Indicație: Dacă s-a desprins garnitura, demontați ușa aparatului și introduceți la loc garnitura pe tăvița de colectare a picăturilor. → "Ușa aparatului" la pagina 31

Pornirea uscării

În timpul uscării, interiorul cuptorului se încălzește astfel încât umezeala din interiorul cuptorului se evaporă. Apoi, deschideți ușa aparatului pentru ca vaporii de apă să iasă afară.

Atenție!

Deteriorări ale emailului: nu porniți funcționarea dacă există apă pe baza interiorului cuptorului. Ștergeți apa de pe baza interiorului cuptorului înainte de a porni regimul de funcționare.

1. Lăsați aparatul să se răcească.
2. Îndepărtați imediat mizeria grosieră din interiorul cuptorului și ștergeți umiditatea de pe baza interiorului cuptorului.
3. În cazul în care este necesar, porniți aparatul cu tasta on/off $\odot$ (Conectare/deconectare).
4. Atingeți câmpul **menu (Meniu)**. Apare selecția modurilor de funcționare.
5. Atingeți câmpul descriptiv "Curățare".
6. Atingeți câmpul descriptiv "Uscare". Se afișează durata de preparare. Aceasta nu poate fi modificată.
7. Porniți cu tasta start/stop $\triangleright$. Se începe uscarea și se finalizează automat după 10 minute.
8. Deschideți ușa aparatului și lăsați-o deschisă pentru 1 până la 2 minute, pentru ca umezeala să poată ieși din interiorul cuptorului.

Uscarea manuală a interiorului cuptorului

1. Lăsați aparatul să se răcească.
2. Îndepărtați murdăria din interiorul cuptorului.
3. Uscați interiorul cuptorului cu o lavetă moale.
4. Lăsați ușa aparatului deschisă timp de 1 oră pentru ca interiorul cuptorului să se usuce complet.

Termometru pentru prăjire

Termometrul pentru prăjire vă permite o preparare foarte exactă. El măsoară temperatura din interiorul alimentelor. Imediat ce s-a atins temperatura setată, aparatul se deconectează automat.

Moduri de încălzire

Nu toate modurile de încălzire sunt potrivite pentru funcționarea cu termometru de prăjire.

După ce ați introdus termometrul pentru prăjire în interiorul cuptorului, aveți la dispoziție următoarele moduri de încălzire.

	Convecție aer 4D
	Încălzire superioară/inferioară
	Convecție aer Eco
	Încălzire superioară/inferioară Eco
	Grill cu convecție aer
	Treapta pentru pizza
	Preparare la abur
	Regenerare

Indicații

- Termometrul pentru prăjire măsoară temperatura din interiorul alimentelor între 30 °C și 99 °C.
- Utilizați numai termometrul pentru prăjire atașat. Îl puteți achiziționa și mai târziu ca piesă de schimb de la o unitate service abilitată.
- Scoateți întotdeauna termometrul pentru prăjire din interiorul cuptorului după utilizare. Nu îl păstrați niciodată în interiorul cuptorului.

Avertizare – Pericol de electrocutare!

În cazul unui termometru de prăjire incorect, se poate deteriora izolația. Folosiți numai termometre de prăjire destinate acestui aparat.

Temperatura din interiorul cuptorului

Ca să nu se deterioreze termometrul pentru prăjire, nu setați mai mult de 250 °C.

Temperatura setată pentru interiorul cuptorului trebuie să fie cu cel puțin 10 °C mai mare decât temperatura interioară setată.

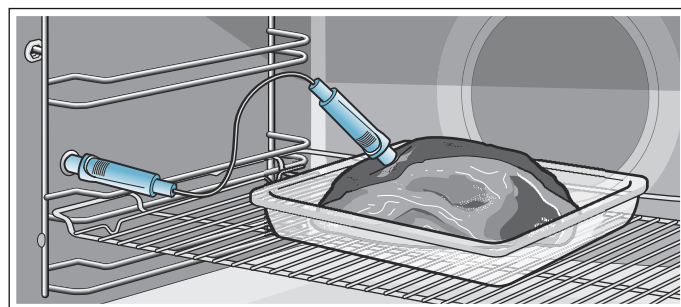
Introducerea termometrului pentru temperatura de prăjire în interiorul preparatului

Înainte de a introduce preparatul în interiorul cuptorului, introduceți în preparat termometrul pentru temperatura de prăjire.

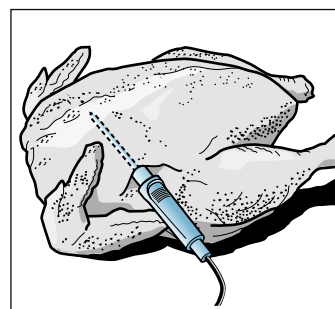
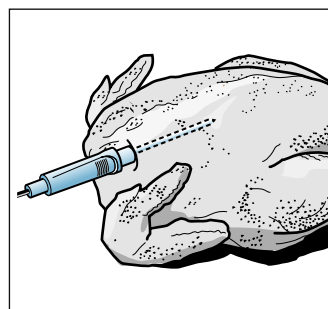
Termometrul pentru temperatura de prăjire are trei puncte de măsurare. Aveți grijă ca punctul din mijloc de măsurare a temperaturii să se afle în interiorul preparatului.

Carne: în cazul bucăților mari de carne, introduceți termometrul pentru temperatura de prăjire din partea superioară, înclinat, până se oprește în interiorul bucății de carne.

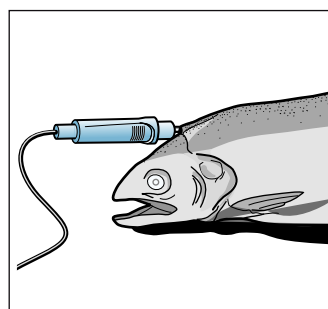
În cazul bucăților de carne mai subțiri, introduceți termometrul în partea laterală, mai densă a acestora.



Carne de pasăre: introduceți termometrul pentru temperatura de prăjire în partea cea mai densă a pieptului de pasăre, până la capăt. În funcție de natura cărnii de pasăre, introduceți termometrul pentru temperatura de prăjire transversal sau longitudinal. Întoarceți carnea de pasăre și apoi așezați-o mai întâi cu pieptul orientat în jos pe grătar.



Pește: introduceți termometrul în partea din spate a capului, orientat spre mijloc, până la capăt. Așezați peștele întreg pe grătar, în poziție de înot, sprijinindu-l cu ajutorul unei bucăți de cartof.



Întoarcerea preparatului: atunci când doriți să întoarceți preparatul, nu fixați termometrul pentru temperatura de prăjire. Apoi, verificați dacă termometrul

pentru temperatura de prăjire este în continuare poziționat corect în interiorul preparatului.

Atunci când introduceți în interiorul preparatului termometrul pentru temperatura de prăjire în timpul funcționării aparatului, toate valorile configurate revin la zero și trebuie setate din nou.

Atenție!

Nu obstrucționați cablul termometrului pentru temperatura de prăjire.

Pentru ca termometrul pentru temperatura de prăjire să nu se deterioreze prin expunerea la temperaturi prea înalte, distanța dintre grill și termometrul pentru temperatura de prăjire trebuie să fie de câțiva centimetri. Carnea se poate umfla în timpul preparării.

Setarea temperaturii interioare

Termometrul pentru prăjire trebuie să fie introdus în mufa din stânga din interiorul cuptorului.

Moduri de încălzire

1. Atingeți câmpul descriptiv cu modul de încălzire dorit.
Pe display este înscrisă valoarea propusă pentru temperatura din interiorul cuptorului cu alb în centru.
2. Reglați temperatura din interiorul cuptorului cu inelul de operare.
3. Atingeți câmpul descriptiv "Temperatura interioară a preparatului".
Pe display este înscrisă valoarea propusă pentru temperatura interioară a preparatului cu alb în centru.
4. Reglați temperatura interioară a preparatului cu inelul de operare.
5. Porniți cu tasta start/stop ▷.
Timpul afișat pe display indică de cât timp se desfășoară modul de funcționare.

Aparatul începe să încălzească.

Preparare la abur

1. Atingeți câmpul **menu (Meniu)**.
2. Atingeți câmpul descriptiv "Abur".
3. Atingeți câmpul descriptiv cu modul de încălzire dorit.
Pe display este înscrisă valoarea propusă pentru temperatura din interiorul cuptorului cu alb în centru.
4. Reglați temperatura din interiorul cuptorului cu inelul de operare.
5. Atingeți câmpul descriptiv "Temperatura interioară a preparatului".
Pe display este înscrisă valoarea propusă pentru temperatura interioară a preparatului cu alb în centru.
6. Reglați temperatura interioară a preparatului cu inelul de operare.
7. Porniți cu tasta start/stop ▷.
Timpul afișat pe display indică de cât timp se desfășoară modul de funcționare.

Aparatul începe să încălzească.

Assist

1. Atingeți câmpul **menu (Meniu)**.
 2. Atingeți câmpul descriptiv "Assist".
 3. Atingeți câmpul descriptiv cu categoria dorită.
 4. Atingeți câmpul descriptiv cu alimentul dorit.
 5. Atingeți câmpul descriptiv cu preparatul dorit.
 6. Dacă este necesar, atingeți câmpul descriptiv "Ajustare".
Ajustați temperatura din interiorul cuptorului cu inelul de operare.
sau
Atingeți câmpul descriptiv "Temperatura interioară a preparatului".
Ajustați temperatura interioară a preparatului cu inelul de operare.
 7. Porniți cu tasta start/stop ▷.
Timpul afișat pe display indică de cât timp se desfășoară modul de funcționare.
- Aparatul începe să încălzească.

Pe display, este înscrisă temperatura interioară a preparatului cu alb în centru, în stânga temperatura curentă, în dreapta temperatura setată, de ex. "15° / 80°C". Linia de încălzire se referă de asemenea la temperatura din interiorul preparatului.

Atunci când a fost atinsă temperatura interioară în preparat, se emite un semnal sonor. Aparatul încetează să mai încălzească. Pe display, temperatura interioară curentă a preparatului este aceeași cu cea setată, de ex. "80/80°C". Este oprită derularea timpului.

Deconectați aparatul cu tasta on/off (Conectare/deconectare) ① și extrageți termometrul pentru prăjire din mufă.

⚠ Avertizare – Pericol de arsuri!

Interiorul cuptorului, accesoriile și termometrul pentru prăjire devin foarte fierbinți. Scoateți întotdeauna accesoriile sau termometrul pentru prăjire din interiorul cuptorului cu ajutorul unei mânuși de bucătărie.

Efectuarea modificărilor

După pornire, temperatura interioară a preparatului se află în centru. Dacă mișcați inelul de operare, va fi modificată direct temperatura interioară a preparatului, iar aceasta va fi preluată.

Dacă doriți să modificați temperatura din interiorul cuptorului, atingeți în prealabil câmpul descriptiv "Temperatură".

Pentru a modifica modul de încălzire, întrerupeți în prealabil funcționarea cu tasta start/stop ▷.

Indicație: Dacă modificați modul de încălzire, vor fi resetate și celelalte setări.

Anulare

Dacă doriți să anulați, extrageți termometrul pentru prăjire din mufă și din carne. Cu tasta start/stop ▷ puteți continua funcționarea fără termometrul pentru prăjire.

Temperaturile interioare ale unor alimente diverse

Nu folosiți alimente congelate. Datele din tabel sunt valori orientative. Acestea depind de calitatea și de natura alimentelor.

Indicații cuprinzătoare cu privire la modul de încălzire și temperatură găsiți la sfârșitul instrucțiunilor de utilizare.
→ "Testate pentru dumneavoastră în studioul nostru gastronomic" la pagina 38

Alimentul	Temperatura interioară a preparatului în °C
Carne de pasăre	
Pui	80-85
Piept de pui	75-80
Rață	80-85
Piept de rață, în sânge spre mediu	55-60
Curcan	80-85
Piept de curcan	80-85
Gâscă	80-90
Carne de porc	
Ceafă de porc	85-90
File de porc, în sânge spre mediu	62-70
Spată de porc, pătrunsă	72-80
Carne de vită	
Mușchi de vită sau roastbeef, în sânge	45-52
Mușchi de vită sau roastbeef, în sânge spre mediu	55-62
Mușchi de vită sau roastbeef, pătruns	65-75
Carne de vițel	
Friptură de vițel sau spată, carne slabă	75-80
Friptură de vițel, spată	75-80
Pulpă (nucă) de vițel	85-90
Carne de miel	
Pulpă de miel, în sânge spre mediu	60-65
Pulpă de miel, pătrunsă	70-80
Spată de miel, în sânge spre mediu	55-60
Pește	
Pește, întreg	65-70
File de pește	60-65
Altele	
Friptură din carne tocată, toate sortimentele de carne	80-90
Încălzirea, regenerarea preparatelor	65-75

Funcții de timp

Aparatul dvs. dispune de diverse funcții de timp.

Funcția de timp	Utilizare
 Durata de preparare	După expirarea unei durate de preparare reglate, aparatul își încheie automat funcționarea.
 Final	Introduceți durata de preparare și un timp final dorit. Aparatul pornește automat astfel încât funcționarea să se încheie la ora dorită.
 Timer	Timerul funcționează ca un ceas pentru fiert ouă. El funcționează independent de funcționarea aparatului și de celelalte funcții de timp. După expirarea timpului setat, aparatul nu se conectează sau deconectează automat.

După setarea unei funcționări, durata de preparare și timpul final le puteți apela prin intermediul display-urilor tactile. Timerul dispune de un câmp propriu  și poate fi setat oricând.

După expirarea unei durate de preparare sau a timpului pentru timer se emite un semnal sonor. Puteți opri mai repede semnalul sonor, prin atingerea unui câmp sau a unui display tactil.

Indicație: Puteți modifica în setările de bază durata semnalului sonor. → "Setări de bază" la pagina 26

Reglarea duratei de preparare

Pentru preparatul dvs. puteți regla durata de preparare la aparat. Astfel, durata de preparare nu va fi depășită involuntar și nu trebuie să întrerupeți alte activități pentru a termina funcționarea.

Setare

În funcție de direcția în care rotiți mai întâi inelul de operare, începe durata de preparare la o valoare propusă: stânga 10 minute, dreapta 30 minute.

Până la o oră, durata de preparare poate fi reglată în pași de un minut, apoi în pași de 5 minute.

Setarea maximă este de 23 de ore și 59 de minute.

Exemplul din imagine: este ora 10:00, durata de preparare 45 de minute.

1. Setați modul de funcționare și temperatura sau treapta.
2. Înainte de pornire, atingeți câmpul descriptiv "Durata de preparare".
Pe display este înscrisă durata de preparare cu alb în centru.

3. Reglați durata de preparare cu inelul de operare. Va fi calculat automat și timpul final.



4. Porniți cu tasta start/stop ▷. Durata este cronometrată.



Aparatul începe să încălzească.

Când durata de preparare a expirat, se emite un semnal sonor. Aparatul nu mai încălzește. Pe display este afișată durata de preparare 00m 00s.

Prin intermediul câmpului descriptiv "Durata de preparare" puteți regla din nou o durată de preparare sau cu tasta start/stop ▷ puteți continua funcționarea fără o durată de preparare.

Când preparatul dvs. este gata, deconectați aparatul cu tasta on/off (Conectare/deconectare) ①.

Efectuarea modificărilor și anulare

Pentru a modifica durata de preparare, atingeți câmpul descriptiv "Durata de preparare". Durata de preparare apare în centru și poate fi modificată cu inelul de operare. Modificarea va fi preluată direct.

Dacă doriți să anulați durata de preparare, readuceți durata de preparare înapoi la zero. După preluarea modificării, funcționarea va fi continuată fără durată de preparare.

Setarea finalului

Puteți decala ora la care să se termine durata de preparare. Puteți de ex. să introduceți dimineața preparatul dvs. în spațiul de coacere și puteți seta astfel încât acesta să fie gata la prânz.

Indicații

- Țineți seama ca preparatele să nu stea prea mult timp în spațiul de coacere și să se altereze.
- Nu mai setați un final în cazul în care funcționarea a fost deja pornită. Rezultatul preparării nu ar mai fi valabil.

Setare

Finalul duratei de preparare poate fi decalat cu maxim 23 de ore și 59 de minute.

Exemplul din imagine: este ora 10:00, durata de preparare reglată este de 45 de minute, iar preparatul trebuie să fie gata la ora 12:00.

1. Setați modul de funcționare și temperatura sau treapta.
2. Reglați durata de preparare.
3. Înainte de pornire, atingeți câmpul descriptiv "Sfârșit". Pe display este înscris timpul final calculat cu alb în centru.
4. Cu inelul de operare decalați finalul pe mai târziu.



5. Porniți cu tasta start/stop ▷. Pe display este afișată ora la care pornește aparatul.



Aparatul este în faza de așteptare. Când aparatul pornește, decrementarea duratei de preparare este vizibilă pe display.

Când durata de preparare a expirat, se emite un semnal sonor. Aparatul nu mai încălzește. Pe display este afișată durata de preparare 00m 00s.

Prin intermediul câmpului descriptiv "Durata de preparare" puteți regla din nou o durată de preparare sau cu tasta start/stop ▷ puteți continua funcționarea fără o durată de preparare.

Când preparatul dvs. este gata, deconectați aparatul cu tasta on/off (Conectare/deconectare) ①.

Efectuarea modificărilor și anulare

După pornire, nu mai poate fi modificat timpul final.

Dacă doriți să ștergeți durata de preparare și sfârșitul, întrerupeți funcționarea cu tasta start/stop ▷. Puteți să continuați funcționarea fără durată de preparare și sfârșit.

Setarea ceasului cu alarmă

Ceasul cu alarmă funcționează în paralel cu alte setări. Îl puteți seta oricând, chiar și atunci când aparatul este deconectat. El dispune de un semnal propriu, astfel încât puteți deosebi dacă sună ceasul cu alarmă sau dacă a expirat o durată de preparare.

Setare

Timpul pentru ceasul cu alarmă începe întotdeauna la zero minute.

Cu cât este mai mare valoarea, cu atât mai mari vor fi pașii de timp la setare.

Setarea maximă este de 24 de ore.

1. Atingeți câmpul .
Simbolul se aprinde roșu. Pe display, timpul pentru ceasul de alarmă este afișat cu alb în centru.
2. Cu inelul de operare setați timpul pentru ceasul cu alarmă.
3. Porniți cu câmpul .

Indicație: După câteva secunde, ceasul cu alarmă pornește și automat.

Începe derularea timpului pentru ceasul cu alarmă.

Ceasul cu alarmă rămâne vizibil pe display atunci când aparatul este deconectat. Atunci când un mod de funcționare se derulează, setările pentru acesta sunt în prim plan. Dacă atingeți câmpul , se va afișa pentru câteva secunde timpul pentru ceasul cu alarmă.

Atunci când timpul pentru ceasul cu alarmă a expirat, se emite un semnal sonor și pe display apare o indicație. Simbolul se stinge.

Recomandare: În cazul în care timpul setat pentru ceasul cu alarmă se referă la funcționarea aparatului, utilizați durata de preparare. Timpul este vizibil în prim plan și aparatul se deconectează automat.

Efectuarea modificărilor și anulare

Pentru a modifica timpul pentru ceasul cu alarmă, atingeți câmpul . Timpul pentru ceasul cu alarmă apare în alb în centru și poate fi modificat cu inelul de operare.

Dacă doriți să anulați ceasul cu alarmă, readuceți timpul pentru ceasul cu alarmă la zero. După preluarea modificării, simbolul nu mai este aprins.

Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor

Pentru a se preveni conectarea accidentală a aparatului de către copii sau pentru ca aceștia să nu modifice setările, aparatul dvs. este echipat cu un sistem de siguranță împotriva accesului copiilor.

Panoul de comandă va fi blocat și nu pot fi efectuate niciun fel de setări. Este posibilă doar deconectarea aparatului cu tasta on/off (Conectare/deconectare) .

Activarea și dezactivarea

Puteți activa sau dezactiva siguranță pentru copii atât când aparatul este conectat, cât și atunci când aparatul este deconectat.

De fiecare dată, apăsați cca. 4 secunde pe câmpul .

Pe display apare o indicație pentru confirmare.

Când aparatul este conectat, câmpul  se aprinde roșu. Atunci când aparatul este deconectat, câmpul  nu se aprinde.

Setări de bază

Pentru a putea opera simplu și în mod optim aparatul, aveți la dispoziție diverse setări. Puteți modifica aceste setări cum doriți.

Modificarea setărilor de bază

Aparatul trebuie să fie conectat.

1. Atingeți câmpul **menu (Meniu)**.
Apare selecția modurilor de funcționare.
2. Atingeți câmpul descriptiv "Setări de bază".
Pe display-urile tactile apar setările.
3. Atingeți câmpul descriptiv cu setarea dorită.
Bara verticală roșie de pe laterală vă arată setarea selectată.
Valoarea aferentă este înscrisă pe display.
4. Dacă este necesar, modificați valoarea cu inelul de operare.
5. Atingeți câmpul descriptiv al următoarei setări.
Valoarea aferentă apare pe display și poate fi modificată cu inelul de operare.
6. Parcurgeți setările și, dacă este necesar, modificați-le cu inelul de operare.
Pentru a răsfosi prin meniul Setări, atingeți câmpul descriptiv "Alte setări".
7. Pentru confirmare, atingeți câmpul **menu (Meniu)**.
Apare întrebarea dacă doriți salvarea modificărilor.
8. Atingeți câmpul descriptiv "Salvare".
Pe display apare o indicație a faptului că setările au fost salvate.

Anulare

Dacă nu doriți să salvați modificările, atingeți câmpul **menu (Meniu)** și la final câmpul descriptiv "Fără salvare". Pe display apare o indicație conform căreia setările nu au fost salvate. Atunci când nu utilizați aparatul, deconectați-l cu tasta on/off (Conectat/deconectat) ①.

Lista setărilor de bază

În funcție de echiparea aparatului dvs., nu sunt disponibile toate setările de bază.

Setarea	Opțiuni
Limba	Sunt disponibile și alte limbi
Ora curentă	Ora curentă în format de 24 h
Duritatea apei	00 (dedurizată) 01 (duritate scăzută) 02 (duritate medie) 03 (dură) 04 (foarte dură)*
Setări din fabrică	Resetare Fără resetare*
Semnal sonor	Durată scurtă (30 sec.) Durată medie (1 min.)* Durată lungă (5 min.)
Volum sonor	Treptele 01 - 05

Sunetul pentru taste	Conectat Deconectat* (rămâne sunetul activ la on/off (Conectare/deconectare) ①)
Luminozitatea display-ului	Scală cu 5 trepte
Afișajul ceasului	Oprit Digital*
Iluminatul	Stins în timpul funcționării Aprins în timpul funcționării*
Funcționarea după conectare	Meniul principal Moduri de încălzire* Abur Assist
Reducerea luminozității noaptea	Deconectat* Conectat
Logo-ul mărcii	Afișare* Fără afișare
Timp de funcționare ulterioară a ventilatorului	Recomandat* Minim
Sistem de scoatere	Fără echipare ulterioară* (la suporturi pentru tăvi și glisieră simplă) Cu echipare ulterioară (la glisieră duble și triple)
Reglaj sabat	Conectat Deconectat*

* Setare din fabrică (în funcție de tipul aparatului, pot exista abateri față de setările din fabrică)

Indicație: Modificările setărilor pentru limbă, sunetul tastelor și pentru luminozitatea display-ului sunt active imediat. Toate celelalte devin active abia după salvarea setărilor.

Pană de curent

Modificările pe care le-ați efectuat la setări vor fi menținute și după o pană de curent.

Numai setările pentru prima punere în funcțiune trebuie efectuate din nou după o întrerupere mai lungă a curentului. O întrerupere scurtă a curentului poate scurtcircuita aparatul.

Modificarea orei curente

Dacă doriți să ajustați ora curentă, de ex. de la ora de vară la ora de iarnă, modificați setarea de bază.

Aparatul trebuie să fie conectat.

1. Atingeți câmpul **menu (Meniu)**.
Pe display apare selecția modurilor de funcționare.
2. Atingeți câmpul descriptiv "Setări de bază".
Pe display-urile tactile apar setările.
3. Atingeți câmpul descriptiv "Ora curentă".
Pe display va fi afișată ora curentă.
4. Modificați ora curentă cu inelul de operare.
5. Pentru confirmare, atingeți câmpul **menu (Meniu)**.
Apare întrebarea dacă doriți salvarea modificărilor.
6. Atingeți câmpul descriptiv "Salvare".
Pe display apare o indicație a faptului că setările au fost salvate.

Reglaj sabat

Cu reglajele sabat puteți regla o durată de până la 74 de ore. Preparatele din interiorul cuptorului rămân calde, fără să fie necesar să conectați sau să deconectați.

Pornirea reglajului sabat

Înainte de a putea utiliza reglajul sabat, trebuie să îl activați în setările de bază. → "Setări de bază" la pagina 26

Atunci când setarea de bază este modificată corespunzător, reglajul sabat este listat în modurile de încălzire pe ultimul loc.

Aparatul încălzește cu încălzire superioară/inferioară. Se poate seta o temperatură între 85°C și 140 °C.

Trebuie să fie selectat modul de funcționare Moduri de încălzire. Lista de selectare a modurilor de încălzire apare pe display-urile tactile.

1. Atingeți câmpul descriptiv "Reglaj sabat".
Pe display este înscrisă valoarea propusă pentru temperatură cu alb în centru.
2. Setări temperatura dorită cu inelul de operare.
3. Înainte de pornire, atingeți câmpul descriptiv "Durata de preparare".
Pe display este înscrisă valoarea propusă pentru durată cu alb în centru.
4. Setări durata dorită cu ajutorul inelului de operare.
Indicație: Va fi calculat automat și timpul final, dar acesta nu poate fi amânat.
5. Porniți cu tasta start/stop .
Decrementarea duratei este vizibilă pe display.
Aparatul începe să încălzească.

Când durata reglajului sabat a expirat, se emite un semnal sonor. Aparatul încetează să mai încălzească. Pe display este afișată durata de preparare 00m 00s.

Deconectați aparatul cu tasta on/off (Conectare/deconectare) .

Indicație: Dacă deschideți ușa aparatului, funcționarea nu va fi întreruptă.

Efectuarea modificărilor și anulare

După pornire, setările nu mai pot fi modificate.

Dacă doriți să anulați reglajul sabat, deconectați aparatul cu tasta on/off (Conectat/deconectat) . Cu tasta start/stop  nu mai puteți opri funcționarea.

Produse de curățare

La o întreținere și curățare minuțioasă, aparatul dvs. va arăta bine și va fi funcțional un timp îndelungat. Modalitatea de întreținere și curățare corectă a aparatului este descrisă aici.

Produse de curățare adecvate

Pentru ca diferitele suprafețe să nu se deterioreze din cauza unor produse de curățare inadecvate, vă rugăm să respectați datele din tabel. În funcție de tipul aparatului, este posibil ca la aparatul dvs. să nu existe toate zonele.

Atenție!

Deteriorări ale suprafețelor

Nu utilizați

- produse de curățare agresive sau abrazive,
- produse de curățare cu conținut ridicat de alcool,
- bureți de frecat duri sau bureți abrazivi,
- aparat de curățat cu jet sub presiune sau cu jet de abur,
- produse de curățat speciale pentru curățarea la cald.

Spălați bine lavetele noi înainte de utilizare.

Recomandare: Puteți cumpăra produse de curățare și de îngrijire recomandabile în mod deosebit de la unitățile service abilitate. Respectați datele oferite de respectivii producători.

Avertizare – 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.

Zona	Curățarea
Exteriorul aparatului	
Masca din oțel inoxidabil	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă și ștergeți cu un șervet moale. Curățați imediat petele de calcar, grăsime, amidon și 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 oțel inoxidabil, care sunt adecvate pentru suprafețele fierbinți. Aplicați produsul de întreținere în strat subțire, cu o lavetă moale.
Material plastic	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă și ștergeți cu un șervet moale. Nu utilizați produse de curățare pentru geamuri sau răzuitoare pentru geamuri.
Suprafețele vopsite	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă și ștergeți cu un șervet moale.
Panoul de comandă	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă și ștergeți cu un șervet moale. Nu utilizați produse de curățare pentru geamuri sau răzuitoare pentru geamuri.

Geamurile ușilor	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă și ștergeți cu un șervet moale. Nu folosiți răzuitoare pentru geamuri sau bureți de frecat din sârmă de inox.
Mânerul ușii	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă și ștergeți cu un șervet moale. Dacă ajunge agent anticalcar pe mânerul ușii ștergeți-l imediat. În caz contrar, aceste pete nu mai pot fi eliminate.

Interiorul aparatului

Suprafețele emailate și suprafețele cu curățare automată	Respectați indicațiile cu privire la suprafețele de la interiorul cuptorului din continuarea tabelului.
Capacul de sticlă al sistemului de iluminat din interiorul cuptorului	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă și ștergeți cu un șervet moale. În cazul unei murdăriri pronunțate, utilizați produse de curățare pentru cuptor.
Garnitura de etanșare a ușii Nu o demontați!	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă. Nu frecăți.
Capacul ușii din oțel inoxidabil	Produs pentru curățarea oțelului inoxidabil: Respectați indicațiile producătorului. Nu utilizați produse de îngrijire pentru oțel inoxidabil. În vederea curățării, scoateți capacul ușii.
Suporturile pentru tăvi	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Înmuiiați-le și curățați-le cu o lavetă sau cu o perie.
Sistem de scoatere	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 curățați în mașina de spălat vase.
Accesorii	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Înmuiiați și curățați cu o lavetă sau cu o perie. Curățați mizeria lăsată de alimentele cu conținut de amidon (de. ex. orez) cu soluție de apă cu oțet.
Rezervor de apă	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă și clătiți bine cu apă curată pentru a îndepărta resturile de detergenți. Ștergeți ulterior cu o lavetă moale. Lăsați să se usuce cu capacul deschis. Frecați garnitura de etanșare a capacului până se usucă. Nu curățați în mașina de spălat vase.
Termometru pentru prăjire	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă sau cu o perie. Nu curățați în mașina de spălat vase.

Indicații

- Pot apărea diferențe mici de culoare la masca din față a aparatului ca urmare a materialelor diferite, ca de ex. sticla, materialele plastice sau metalul.
- Umbrele de pe geamurile ușii, care par striatii, sunt reflexii de lumină de la sistemul de iluminat din interiorul cuptorului.
- Emailul se arde la temperaturi foarte înalte. Astfel pot apărea mici 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, ele pot fi aspre. Protecția anticorozivă nu va fi afectată din această cauză.

Suprafețele din interiorul cuptorului

Peretele posterior din interiorul cuptorului are funcție de autocurățare. Recunoașteți acest lucru după suprafața aspră.

Baza, plafonul și părțile laterale sunt emailate și au o suprafață netedă.

Curățarea suprafețelor emailate

Curățați suprafețele netede emailate cu o lavetă și cu soluție fierbinte de apă cu detergent de vase sau apă cu oțet. Ștergeți ulterior cu un șervet moale.

Înmuiiați resturile de alimente lipite prin ardere cu o lavetă umedă și cu soluție de apă cu detergent de vase. În cazul unei murdăriri importante, utilizați un burete din sârmă de inox sau agenți de curățare pentru cuptoare.

După curățare, lăsați interiorul cuptorului deschis în vederea uscării.

Indicație: Resturile de alimente pot cauza pelicule albicioase. Acestea sunt inofensive și nu au nicio influență asupra funcționării. La nevoie, puteți îndepărta resturile cu acid citric.

Curățarea suprafețelor cu autocurățare

Suprafețele dotate cu autocurățare sunt acoperite cu ceramică poroasă, mată. Stropii de la coacere și prăjire vor fi absorbiți și descompuși de către acest strat, în timpul funcționării aparatului.

În cazul în care suprafețele cu autocurățare nu se mai curăță suficient și se formează pete de culoare închisă, acestea se pot curăța prin încălzire precisă.

Setare

Scoateți în prealabil din interiorul cuptorului suporturile pentru tăvi, glisierile, accesoriile și vesela. Curățați bine suprafețele netede emailate din interiorul cuptorului, partea interioară a ușii aparatului și capacul de sticlă al iluminatului din interiorul cuptorului.

1. Setați convecție aer 4D.
2. Setați temperatura maximă.
3. Porniți funcționarea și lăsați să meargă cel puțin 1 oră.

Stratul ceramic se va regenera.

Înlăturați reziduurile maronii sau albicioase cu apă și un burete moale, când interiorul cuptorului s-a răcit.

Indicație: În timpul funcționării se pot forma pete roșiatice pe suprafețe. Aceasta nu este rugină, ci reziduuri de la alimente. Aceste pete nu reprezintă un pericol pentru sănătate și nu limitează capacitatea de curățare a suprafețelor cu autocurățare.

Atenție!

Nu folosiți produse de curățare pentru cuptoare pe suprafețele cu autocurățare. Suprafețele vor fi deteriorate. Dacă totuși ajung produse de curățare pentru cuptoare pe aceste suprafețe, tamponați imediat cu apă și o lavetă absorbantă. Vă rugăm să nu frecați și să nu utilizați accesorii de curățare abrazive.

Păstrarea aparatului curat

Pentru a nu se forma murdării persistente, mențineți aparatul întotdeauna curat și îndepărtați imediat murdăriile.

Recomandări

- Curățați interiorul cuptorului după fiecare utilizare. Astfel murdăriile nu se vor lipi prin ardere.
- Îndepărtați întotdeauna imediat petele de calcar, grăsime, amidon și albuș.
- Pentru coacerea prăjiturilor foarte umede, folosiți tava universală.
- Folosiți pentru prăjire veselă adecvată, ca de ex. o cratiță.



Funcția de curățare

Aparatul dvs. dispune de modul de funcționare "Decalcifiere". Cu modul de funcționare "Decalcifiere" îndepărtați depunerile de calcar din vaporizator.

Decalcifiere

Pentru ca aparatul dvs. să rămână funcțional, trebuie să efectuați în mod regulat decalcifierea acestuia.

Decalcifierea constă din mai multe etape. Din motive de igienă, decalcifierea trebuie să se fi derulat până la capăt pentru ca aparatul să fie din nou pregătit pentru funcționare. În total, decalcifierea durează cca. 70 - 90 de minute.

- Decalcificați (cca. 55 - 70 de minute), apoi goliți rezervorul de apă și umpleți-l din nou
- Primul ciclu de spălare (cca. 6 - 9 minute), apoi goliți rezervorul de apă și umpleți-l din nou
- Al doilea ciclu de spălare (cca. 6 - 9 minute), apoi goliți rezervorul de apă și uscați-l

Dacă se întrerupe procesul de decalcifiere (de ex. din cauza unei pene de curent sau a deconectării aparatului), după reconectarea aparatului vi se va solicita să clătiți de două ori. Aparatul rămâne blocat pentru alte funcționări până la finalul celui de-al doilea ciclu de spălare.

Frecvența cu care trebuie efectuată decalcifierea aparatului depinde de duritatea apei folosite. În momentul în care mai sunt posibile 5 sau mai puține funcționări cu aburi, aparatul vă amintește printr-un

mesaj pe display că trebuie efectuată decalcifierea. Numărul de funcționări rămase va fi afișat după conectare. Astfel aveți timp să pregătiți în timp util decalcifierea.

Pornirea

Atenție!

- Deteriorări ale aparatului: pentru decalcifiere, utilizați exclusiv agentul anticalcar lichid recomandat de noi. Timpii de acționare din cadrul decalcifierii depind de agentul de decalcifiere. Alți agenți anticalcar pot provoca deteriorări ale aparatului.
Nr. de comandă pentru agenții anticalcar 311 680
- Soluție anticalcar: nu aduceți soluția anticalcar sau agenții anticalcar în contact cu panoul de comandă sau cu alte suprafețe sensibile. Suprafețele vor fi deteriorate. Dacă acest lucru se întâmplă totuși, îndepărtați imediat soluția anticalcar cu apă.

Dacă înainte de decalcifiere ați utilizat un regim de funcționare cu aburi, deconectați mai întâi aparatul, pentru ca apa rămasă să fie pompată din sistemul vaporizatorului.

1. Amestecați 400 ml de apă cu 200 ml de agent anticalcar lichid pentru a obține o soluție anticalcar.
 2. Porniți cu tasta on/off ① (Conectare/deconectare).
 3. Scoateți rezervorul de apă și umpleți-l cu această soluție anticalcar.
 4. Introduceți complet rezervorul de apă umplut cu soluție anticalcar.
 5. Închideți ușa.
 6. Atingeți câmpul **menu (Meniu)**.
Apare selecția modurilor de funcționare.
 7. Atingeți câmpul descriptiv "Curățare".
 8. Atingeți câmpul descriptiv "Decalcifiere".
Se afișează durata decalcifierii. Aceasta nu poate fi modificată.
 9. Porniți cu tasta start/stop ▷.
- Din aparat vor fi eliminate depunerile de calcar. Derularea duratei este vizibilă pe display. Când durata de preparare a expirat, se emite un semnal sonor.

Primul ciclu de clătire

1. Deschideți ușa.
 2. Scoateți rezervorul de apă, clătiți-l bine, umpleți-l cu apă și introduceți-l la loc.
 3. Închideți ușa.
 4. Porniți cu tasta start/stop ▷.
- Aparatul clătește.
Când durata de preparare a expirat, se emite un semnal sonor.

Al doilea ciclu de clătire

1. Deschideți ușa.
 2. Scoateți rezervorul de apă, clătiți-l bine, umpleți-l cu apă și introduceți-l la loc.
 3. Închideți ușa.
 4. Porniți cu tasta start/stop ▷.
- Aparatul clătește.
Când durata de preparare a expirat, se emite un semnal sonor.

Curățarea ulterioară

1. Deschideți ușa.
2. Goliți și uscați rezervorul de apă.
3. Deconectați aparatul cu tasta on/off ① (Conectare/deconectare).

Decalcifierea este încheiată și aparatul este din nou pregătit pentru funcționare.

Suporturile pentru tăvi

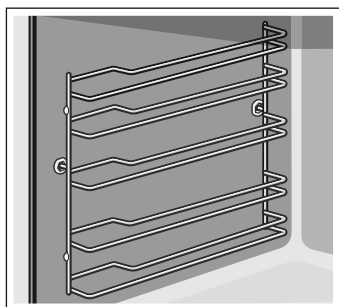
La o întreținere și curățare minuțioasă, aparatul dvs. rămâne frumos și funcțional un timp îndelungat. Aici aflați cum puteți decroșa și curăța suporturile pentru tăvi.

Montarea și demontarea suporturilor pentru tăvi

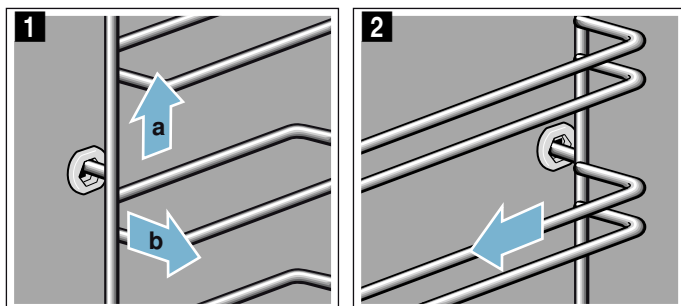
Avertizare – Pericol de arsuri!

Suporturile pentru tăvi devin foarte fierbinți. Nu atingeți niciodată suporturile fierbinți. Lăsați întotdeauna aparatul să se răcească. Țineți copiii la distanță.

Decroșarea suporturilor pentru tăvi



1. Ridicați puțin suportul pentru tăvi în partea din față **a** și decroșați-l **b** (figura **1**).
2. Apoi trageți în față întregul suport pentru tăvi și scoateți-l (figura **2**).

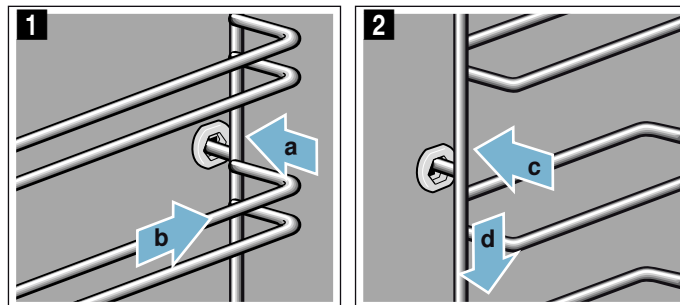


Curățați suporturile pentru tăvi cu detergent de vase și cu un burete de vase. În cazul murdăriilor persistente, utilizați o perie.

Prinderea suporturilor pentru tăvi

Suporturile pentru tăvi se potrivesc numai în dreapta sau în stânga. Aveți grijă ca la ambele suporturi pentru tăvi, barele curbate să fie în față.

1. Introduceți suportul pentru tăvi mai întâi central în bucșa din spate **a**, până când suportul atinge peretele spațiului de coacere și apăsați înspre partea din spate **b** (figura **1**).
2. Apoi introduceți-l în bucșa din față **c**, până când suportul pentru tăvi atinge și aici peretele spațiului de coacere și apăsați-l în jos **d** (figura **2**).



Ușa aparatului

La o întreținere și curățare minuțioasă, aparatul dvs. rămâne frumos și funcțional un timp îndelungat. Aici aflați cum puteți decroșa și curăța ușa aparatului.

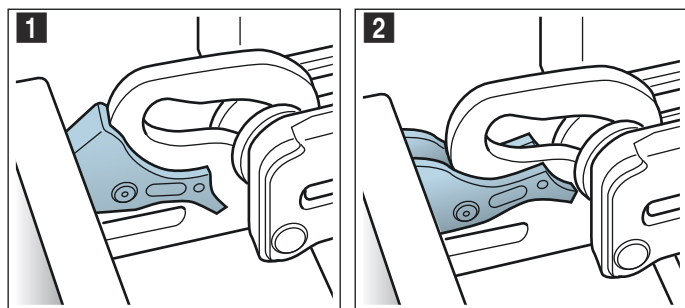
Demontarea și montarea din/în balamale a ușii aparatului

Pentru curățarea și demontarea geamurilor ușii, puteți să demontați ușa aparatului din balamale.

Balamalele ușii aparatului au fiecare câte o pârghie de blocare.

Atunci când pârghiile de blocare sunt închise (figura 1), ușa aparatului este securizată. Ea nu poate fi demontată din balamale.

Atunci când pârghiile de blocare pentru demontarea ușii aparatului sunt deschise (figura 2), balamalele sunt securizate. Ele nu se pot închide brusc.

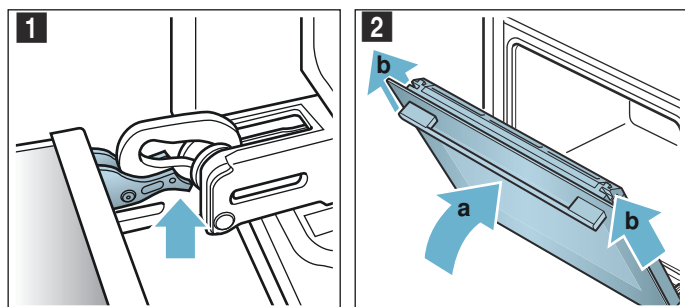


⚠ Avertizare **Pericol de rănire!**

- Atunci când balamalele nu sunt securizate, se pot închide brusc, cu putere mare. Aveți grijă ca pârghiile de blocare să fie întotdeauna închise complet, respectiv deschise complet la demontarea din balamale a ușii cuptorului.
- Balamalele ușii aparatului se mișcă la deschiderea și închiderea ușii și vă puteți prinde mâna. Nu introduceți mâinile în zona balamalelor.

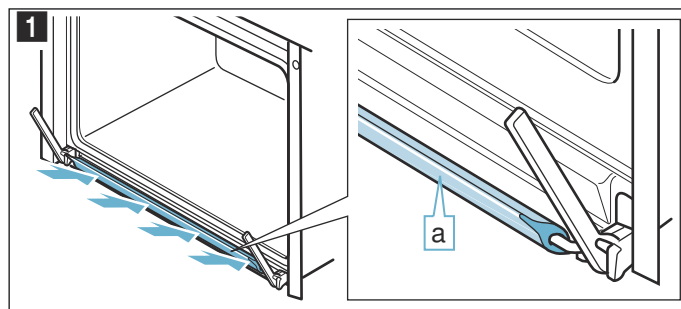
Demontarea din balamale a ușii aparatului

1. Deschideți complet ușa aparatului și apăsați spre dreapta aparatului.
2. Deschideți prin rabatare ambele pârghii de blocare din stânga și dreapta (figura 1).
3. Închideți ușa aparatului până la opritor **a**. Prindeți cu ambele mâini din stânga și din dreapta **b** și scoateți ușa trăgând în sus (figura 2).



Montarea ușii aparatului în balamale

1. Apăsați garnitura **a** de-a lungul tăviței de colectare a picăturilor (figura 1), deoarece garnitura **a** se poate desprinde la curățare.

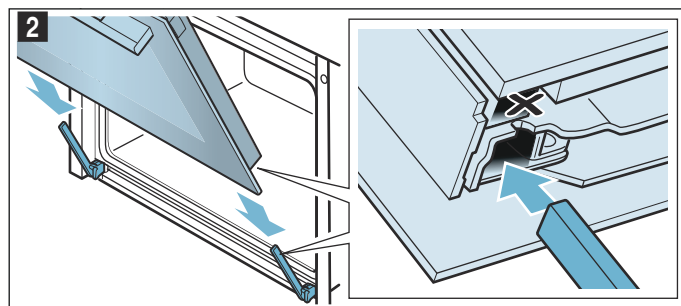


2. Montați din nou ușa aparatului, procedând în ordine inversă.

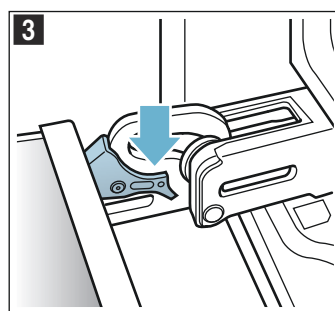
La montarea ușii aparatului, aveți grijă ca ambele balamale să fie introduse drept în deschizătură (figura 2).

Așezați ambele balamale în partea de jos pe geamul exterior și utilizați-l ca ghidaj.

Aveți grijă ca balamalele să fie introduse în deschizătura corectă. Introducerea trebuie să se producă ușor și fără nicio rezistență. În cazul în care simțiți rezistență, verificați dacă balamalele sunt introduse în deschizătura corectă.



3. Deschideți complet ușa aparatului. Închideți la loc prin rabatare ambele pârghii de blocare (figura 3).



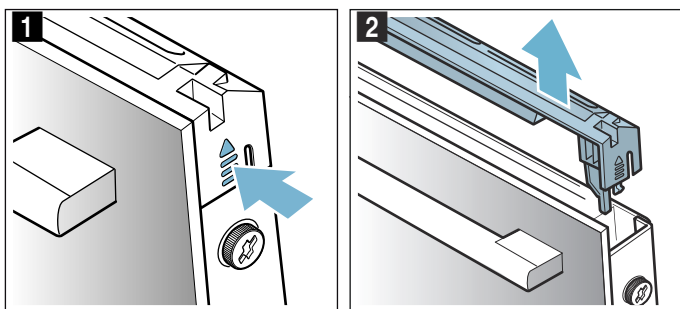
4. Închideți ușa cuptorului.

Detașarea capacului ușii

Insertia din inox din capacul ușii se poate decolora. Pentru o curățare eficientă, puteți îndepărta capacul.

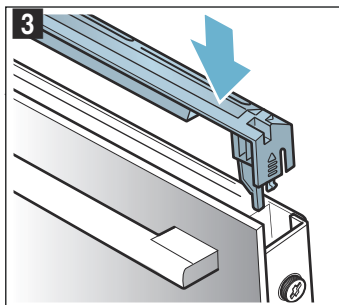
1. Deschideți puțin ușa aparatului.

2. Apăsați pe capac în stânga și în dreapta (figura 1).
 3. Scoateți capacul (figura 2).
- Închideți cu grijă ușa aparatului.



Indicație: Curățați inserția din inox din capac cu un produs de curățare pentru inox. Restul capacului curățați-l cu soluție de detergent de vase și cu o lavetă moale.

4. Deschideți din nou doar puțin ușa aparatului. Așezați capacul și apăsați-l până se aude cum se fixează (figura 3).



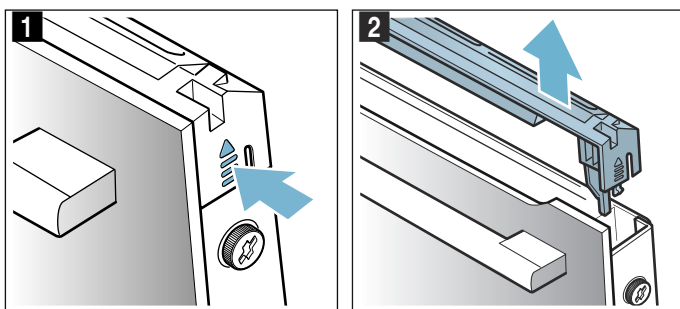
5. Închideți ușa aparatului.

Montarea și demontarea geamurilor ușii

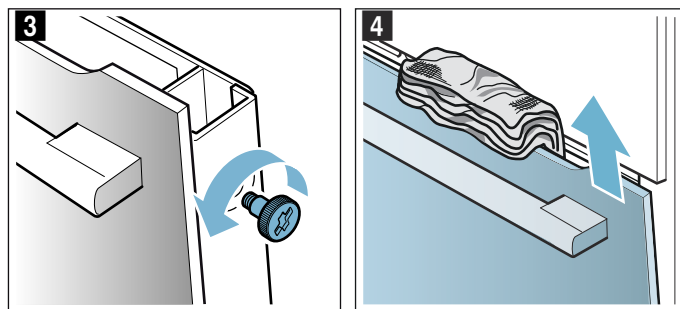
Pentru o curățare mai bună, puteți demonta geamurile ușii aparatului.

Demontarea de pe aparat

1. Deschideți puțin ușa aparatului.
2. Apăsați pe capac în stânga și în dreapta (figura 1).
3. Scoateți capacul (figura 2).



4. Desfaceți șuruburile din stânga și din dreapta de pe ușa aparatului, și îndepărtați-le (figura 3).
 5. Înainte să închideți ușa din nou, prindeți în ea un șervet de bucătărie împăturit de mai multe ori (figura 4).
- Scoateți geamul frontal trăgându-l în sus și așezați-l cu mânerul ușii în jos, pe o suprafață plană.



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

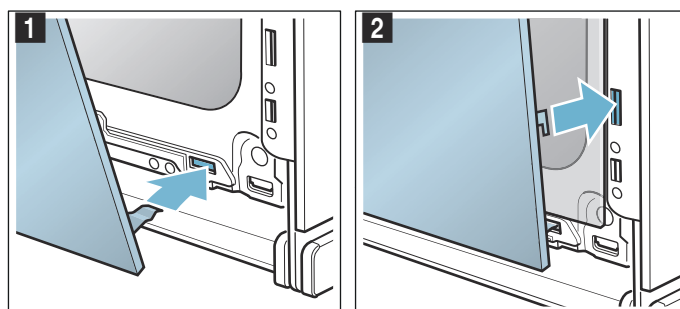
⚠ Avertizare

Pericol de vătămare!

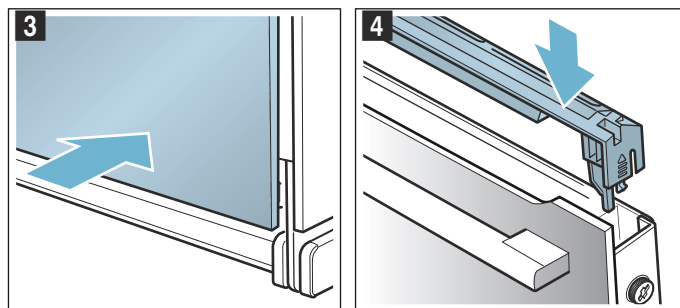
- Geamul zgâriat al ușii aparatului poate crăpa. Nu folosiți răzuitoare pentru geamuri, produse de curățat agresive sau abrazive.
- Balamalele ușii aparatului se mișcă la deschiderea și închiderea ușii și vă puteți prinde mâna. Nu introduceți mâinile în zona balamalelor.

Montarea pe aparat

1. Introduceți geamul frontal în partea de jos în elementele de prindere (figura 1).
2. Închideți geamul frontal până când cele două cârlige de sus se găsesc în dreptul deschizăturii (figura 2).



3. Apăsați geamul frontal în partea de jos până se aude cum se fixează (figura 3).
4. Deschideți din nou doar puțin ușa aparatului și scoateți șervetul de bucătărie.
5. Înșurubați la loc cele două șuruburi din stânga și din dreapta.
6. Așezați capacul și apăsați-l până se aude cum se fixează (figura 4).



7. Închideți ușa aparatului.

Atenție!

Nu utilizați din nou spațiul de coacere decât după ce geamurile au fost montate corect.

Ce-i de făcut în caz de defecțiune?

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

Cum să remediați singuri defecțiunile

Adesea puteți remedia deranjamentele tehnice ale aparatului foarte simplu dvs. înșivă.

În cazul în care un preparat nu vă reușește, la sfârșitul instrucțiunilor de utilizare găsiți multe sugestii și recomandări pentru preparare. → *"Testate pentru dumneavoastră în studioul nostru gastronomic" la pagina 38*

Defecțiune	Cauza posibilă	Remediere/indicații
Aparatul nu funcționează.	Siguranță defectă	Verificați siguranța de la panoul de siguranțe.
	Pană de curent	Verificați dacă lumina de la bucătărie sau alte aparate din bucătărie funcționează.
Pe display apare "Sprache Deutsch".	Pană de curent	Setați din nou limba și ora curentă.
Ora curentă nu apare atunci când aparatul este deconectat.	Setare de bază modificată.	Modificați setarea de bază pentru afișarea ceasului.
Aparatul nu se încălzește, pe display se aprinde simbolul  .	În setările de bază este activat modul Demo.	Decuplați scurt aparatul de la rețea (decuplați siguranța de la panou) și apoi, într-un interval de 3 minute, dezactivați modul Demo în setările de bază.
Aparatul nu pornește, iar pe display apare "Interiorul cuptorului prea fierbinte"	Pentru preparatul sau modul de funcționare selectat, interiorul cuptorului este prea fierbinte	Lăsați interiorul cuptorului să se răcească și porniți din nou
Inelul de operare a căzut din locașul său din panoul de comandă.	Inelul de operare a fost scos din greșeală.	Inelul de operare este detașabil. Așezați pur și simplu inelul de operare la loc în locașul său din panoul de comandă și apăsați-l astfel încât să se fixeze și să poată fi rotit ca de obicei.
Inelul de operare nu mai poate fi rotit cu ușurință.	Sub inelul de operare au pătruns impurități.	Inelul de operare este detașabil. Pentru scoatere, trageți pur și simplu inelul de operare din locașul său. Sau apăsați pe marginea exterioară a inelului de operare, astfel încât să basculeze și să poată fi apucat ușor. Curățați cu grijă inelul de operare și locașul acestuia de pe aparat, cu soluție de detergent de vase și cu o lavetă. Ștergeți apoi cu un șervet moale. Nu folosiți mijloace agresive sau abrazive. Nu îl înmuiați și nu îl curățați în mașina de spălat vase. Nu detașați prea des inelul de operare, pentru ca locașul să rămână stabil.
Funcționarea cu aburi sau decalcifierea nu pornește sau nu continuă	Rezervor gol	Umpleți rezervorul de apă
	Ușa este deschisă	Închideți ușa
	Decalcifierea blochează funcționarea cu aburi	Efectuați decalcifierea
	Senzor defect	Chemați unitatea service abilitată
Aparatul vă solicită să efectuați clătirea	În timpul decalcifierii a fost întreruptă alimentarea cu curent sau aparatul a fost deconectat	După reconectare, clătiți aparatul de două ori
Aparatul vă solicită să efectuați decalcifierea, fără ca în prealabil să se afișeze contorul	Domeniul de duritate a apei setat este prea scăzut	Efectuați decalcifierea Verificați domeniul de duritate a apei setat și, dacă este necesar, ajustați-l
Tastele se aprind intermitent	Fenomen normal ca urmare a apei de condens din spatele panoului de operare	Imediat ce apa din condens s-a evaporat, tastele nu se mai aprind intermitent
Rezultatul preparării în cazul aplicațiilor cu adaos de aburi este prea uscat sau prea umed	Intensitatea aburilor a fost selectată greșit	Setarea intensității mai scăzută sau mai crescută

Apare mesajul "Umpleți rezervorul de apă", deși rezervorul este umplut	Ușa este deschisă	Închideți ușa
	Rezervor de apă neblocați	Blocați rezervorul de apă → "Abur" la pagina 17
	Senzor defect	Chemați serviciul pentru clienți
	Rezervorul de apă a căzut. Din cauza șocului, s-au desfacut piese din interiorul rezervorului de apă și acesta prezintă scurgeri.	comandați un nou rezervor de apă
Nu se deschide ușa pentru scoaterea rezervorului	Fișa nu este introdusă în priză	Conectați aparatul la rețeaua de curent
	Pană de curent	Verificați dacă celelalte aparate din bucătărie funcționează
	Siguranță defectă	Verificați pe panoul de siguranțe dacă siguranța pentru aparat este funcțională
	Senzorul câmpului ☐ defect	Chemați unitatea service abilitată Dacă este necesar, goliiți rezervorul: deschideți ușa aparatului, prindeți cu degetele în stânga și în dreapta de sub ușă și scoateți-l
La prepararea cu aburi se formează extrem de mulți aburi	Aparatul este calibrat automat	Proces normal
La prepararea cu aburi se formează în mod repetat extrem de mulți aburi	La timp de preparare prea scurți, aparatul nu se poate calibra automat	Resetați aparatul la setarea din fabrică și repetați calibrarea
În timpul preparării se aude un zgomot "Plopp"	Efect de rece/cald la utilizarea produselor congelate, datorat vaporilor de apă	Nu este posibil

Avertizare – Pericol de electrocutare!

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

Mesaje de eroare pe display

În cazul în care pe display apare un mesaj de eroare cu "D" sau "E", de ex. D0111 sau E0111, deconectați aparatul cu tasta on/off (Conectare/deconectare) ① și apoi reconectați-l.

Dacă a fost un deranjament care apare o singură dată, afișajul se stinge. Dacă mesajul de eroare apare din nou, apălați unitatea de service abilitată și indicați mesajul de eroare exact.

Durata maximă de funcționare

Dacă nu ați modificat setările aparatului dvs. timp de mai multe ore, aparatul încetează automat să mai încălzească. Astfel este evitată o funcționare de durată nedorită.

Momentul la care se atinge durata de funcționare maximă depinde de setările modului de funcționare.

Durată maximă de funcționare atinsă

Pe display apare o indicație a faptului că s-a atins durata maximă de funcționare.

Pentru a continua funcționarea, atingeți un câmp la alegere sau rotiți inelul de operare.

Dacă nu aveți nevoie de aparat, deconectați-l cu tasta on/off (Conectat/deconectat) ①.

Recomandare: Pentru ca aparatul să nu se deconecteze în mod nedorit, de ex. în cazul duratelor de preparare foarte lungi, setați o durată. Aparatul încălzește până când durata setată a expirat.

Lămpile din interiorul cuptorului

Aparatul dvs. dispune de una sau mai multe lămpi cu LED cu durată lungă de viață pentru iluminatul din interiorul cuptorului.

În cazul în care totuși se defectează cândva o lampă cu LED sau capacul de sticlă al lămpii, chemați unitatea service abilitată. Nu este permisă îndepărtarea capacului lămpii.

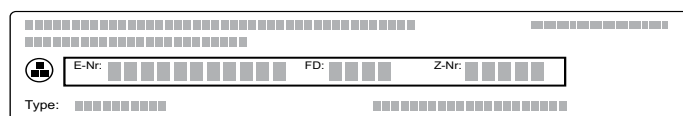
Serviciul pentru clienți

Dacă aparatul necesită reparații, unitățile noastre de service vă stau la dispoziție. Noi găsim întotdeauna o soluție potrivită, chiar și pentru a evita o vizită inutilă a personalului unității service.

Numărul E și numărul FD

Când apelați, vă rugăm să indicați numărul de produs (nr. E) și numărul de fabricație (nr. FD), pentru a vă putea oferi asistență calificată. Plăcuța de fabricație cu numerele se află în dreapta atunci când deschideți ușa aparatului.

Dacă aparatul dumneavoastră cu abur este conectat, veți găsi plăcuța de fabricație în dreapta, în spatele panoului de control.



The diagram shows a control panel with a display area. Below the display, there are three labels: "E-Nr.", "FD", and "Z-Nr.". Each label is followed by a series of small squares representing digits. Below these labels, there is a "Type:" label followed by more small squares.

Pentru a nu fi obligat, la nevoie, să căutați prea mult, puteți să înregistrați aici datele aparatului dvs. și numărul de telefon al unității service abilitate.

Nr. E	Nr. FD

Unitățile service abilitate 

Țineți cont de faptul că deplasarea personalului unității 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.

Preparete

Cu modul de funcționare "Preparete" puteți pregăti cele mai diverse preparate. Aparatul selectează pentru dvs. setarea optimă.

Pentru a obține rezultate bune, interiorul cuptorului nu trebuie să fie prea fierbinte pentru preparatele selectate. Dacă este însă astfel, veți primi o indicație pe display. Lăsați interiorul cuptorului să se răcească și porniți din nou.

Indicații referitoare la setări

- Rezultatul preparării depinde de calitatea alimentelor și de dimensiunea și tipul veselei. Pentru un rezultat optim al preparării, utilizați numai alimente în stare perfectă și carne la temperatura frigiderului. În cazul preparatelor congelate, utilizați numai alimente direct din congelator.
- La unele preparate, este propusă o temperatură, un mod de încălzire și durata de preparare. Puteți modifica temperatura și durata de preparare în funcție de necesitățile dvs.
- La alte preparate vi se solicită să introduceți greutatea. Introduceți întotdeauna greutatea totală, cu excepția cazului în care aparatul vă solicită altceva. Aici aparatul preia pentru dvs. setările de timp și temperatură. Nu este posibilă setarea greutăților în afara domeniului de greutate prevăzut.
- În cazul fripturilor, la preparatele pentru care aparatul preia în locul dvs. setarea temperaturii, pot fi înregistrate temperaturi de până la 300 °C. De aceea aveți grijă să folosiți o veselă suficient de rezistentă la căldură.
- La carne vă sunt date indicații referitoare de ex. la veselă, nivel sau adaosul de lichide. La anumite preparate este necesară de ex. o întoarcere sau amestecare în timpul preparării. Acest lucru vă va fi afișat pe display la scurt timp după start. Un semnal vă va reaminti acest lucru la momentul potrivit.
- Găsiți indicații referitoare la vesela adecvată și la sugestia de preparare la finalul instrucțiunilor de utilizare. → "Testate pentru dumneavoastră în studioul nostru gastronomic" la pagina 38

Adaos de aburi

La anumite preparate se activează automat funcția de aburi. Aparatul vă atrage atenția asupra umplerii rezervorului de apă. Găsiți în capitolul corespunzător indicații generale referitoare la funcția de aburi. → "Abur" la pagina 17



Avertizare – Pericol de opărire!

La deschiderea ușii aparatului poate ieși abur fierbinte. În funcție de temperatură, aburii pot fi uneori greu de observat. Atunci când deschideți aparatul, nu stați foarte aproape de el. Deschideți cu atenție ușa aparatului. Țineți copiii la distanță.

Termometru pentru prăjire

Pentru unele preparate puteți utiliza și termometrul pentru prăjire. În momentul în care ați introdus termometrul pentru prăjire în aparat, vă mai stau la dispoziție doar preparatele care sunt adecvate pentru termometrul pentru prăjire. Puteți modifica temperatura din interiorul cuptorului și temperatura interioară a preparatului. → "Termometru pentru prăjire" la pagina 21

Alegerea preparatului

Preparatele sunt concepute conform unei structuri unitare:

- Categoria
- Alimentul
- Preparatul

În următorul tabel sunt enumerate categoriile cu alimentele aferente. În spatele fiecărui alimente se află unul sau mai multe preparate.

Categorii	Alimente
Prăjituri, pâine	Prăjituri
	Produse mici de patiserie
	Fursecuri
	Pâine
	Chifle
	Tarte picante, pizza, quiche
Mâncăruri la caserolă, sufleuri	Sufleu picant, proaspăt, ingrediente preparate
	Lasagna proaspătă
	Cartofi gratinați, ingrediente crude, înălțime 4 cm
	Sufleu dulce, proaspăt
	Sufleu în forme porționate
Produse congelate	Pizza
	Sufleuri
	Produse din cartofi
	Carne de pasăre, pește
	Legume
Pasăre	Pui
	Rață, gâscă
	Curcan
Carne	Carne de porc
	Carne de vită
	Carne de vițel
	Carne de miel
	Vânat
	Preparate din carne

Categorii	Alimente
Pește	Pește, întreg
	Fileuri de pește
	Medalioane de pește
	Preparate din pește
	Fructe de mare
Garnituri, legume	Cartofi
	Orez
	Cereale
	Leguminoase
	Tăieței, găluște
	Ouă
Deserturi, compot	Cremă de zahăr ars
	Găluște umplute
	Iaurt în borcane
	Orez cu lapte
	Compot de fructe
Conservare, extragerea sucului, dezinfectare	Conservare
	Extragerea sucului
	Dezinfectarea biberoanelor
Regenerare, reîncălzire	Meniul
	Produse de brutărie și patiserie
	Garnituri
Decongelarea alimentelor	Fructe, legume

Senzor de coacere

Aparatul dumneavoastră este dotat cu un senzor de coacere. Acesta se activează automat de îndată ce ați selectat un produs de brutărie/patiserie din următoarele categorii prezentate în lista de selectare.

Categoria	Alimente	Preparate
Prăjituri, pâine, pizza	Prăjituri	Prăjituri în forme
		Prăjituri la tavă
		Flan/tartă
	Produse mici de patiserie	Foietaj
		Brioșe
		Produse de patiserie din aluat dospit
		Tarte picante, quiche
	Tarte picante, pizza, quiche	Pizza
		Plăcintă alsaciană
	Produse congelate	Produse din cartofi

Acum aparatul preia controlul preparării. Aparatul controlează complet automat procesul de coacere, nefiind necesară afișarea niciunei setări. În momentul în care produsul de brutărie/patiserie este gata, aparatul se deconectează automat. Se emite un semnal sonor. Durata de preparare corespunde aproximativ rețetei produsului dumneavoastră de brutărie/patiserie și nu va fi afișată. Regimul de funcționare cu senzor de coacere poate fi pornit numai de la cuptorul răcit.

Toate celelalte categorii de produse de brutărie/patiserie nu sunt monitorizate de senzorul de coacere. Vi se recomandă o setare testată, cu posibilități de ajustare.

Sunt potrivite formele de copt închise la culoare, din metal. Nu utilizați forme de copt din silicon sau accesorii care conțin silicon. Senzorul de coacere va fi deteriorat.

Cât timp se afișează pe display "Nu deschideți ușa", senzorul de coacere este activ. Nu deschideți ușa aparatului deoarece, în caz contrar, setările vor fi anulate. Aparatul vă propune continuarea preparării. Aparatul încălzește în continuare și puteți adapta timpul propus. Trebuie să monitorizați dumneavoastră înșivă procesul.

Setarea unui preparat

Veți fi ghidați complet prin procesul de setare pentru preparatul selectat.

Pentru a răsfoi prin nivelurile individuale, utilizați inelul de operare.

1. Atingeți câmpul **menu**.
Apare selecția modurilor de funcționare.
2. Atingeți câmpul descriptiv "Assist".
Apar categoriile.
3. Atingeți categoria dorită.
Apar preparatele aferente categoriei respective.
4. Atingeți alimentul dorit.
Apar preparatele individuale.
5. Atingeți preparatul dorit.
Pe display apar setările aferente. La multe preparate puteți ajusta setările conform preferințelor dumneavoastră.
La unele preparate trebuie să setați greutatea.
Recomandare: Deasupra câmpului descriptiv „Recomandare” veți obține indicații despre accesorii și despre niveluri.
6. Porniți cu tasta start/stop .
Derularea duratei este vizibilă pe display.
Aparatul începe să încălzească.

Când durata de preparare a expirat, se emite un semnal sonor. Aparatul nu mai încălzește.

Când preparatul dumneavoastră este gata, deconectați aparatul cu tasta conectare/deconectare .

Preparare ulterioară

După ce durata de preparare s-a terminat, la unele feluri de mâncare puteți efectua o preparare ulterioară în cazul în care încă nu sunteți mulțumiți de rezultat.

Pe display apare întrebarea dacă doriți să efectuați o preparare ulterioară. În cazul în care doriți să efectuați o preparare ulterioară, atingeți câmpul descriptiv "Preparare ulterioară". Va fi propusă o durată de preparare pe care o puteți modifica. Porniți cu tasta start/stop .

Indicație: Puteți efectua preparare ulterioară de câte ori doriți.

În cazul în care sunteți mulțumiți de rezultatul preparării, atingeți câmpul descriptiv "Finalizare".

Deconectați aparatul cu tasta on/off (Conectare/deconectare) .

Decalarea timpului final

La unele preparate puteți decala timpul final. Înainte de start, atingeți câmpul "Sfârșit" și cu inelul de operare decalați sfârșitul pe mai târziu.

După pornire, aparatul trece în faza de așteptare. Timpul final nu mai poate fi modificat.

Efectuarea modificărilor și anulare

După pornire, setările nu mai pot fi modificate.

Dacă doriți să anulați, deconectați aparatul cu tasta on/off (Conectat/deconectat) . Cu tasta start/stop  nu mai puteți opri funcționarea.

Testate pentru dumneavoastră în studioul nostru gastronomic

Aici găsiți o selecție de feluri de mâncare și setările optime pentru acestea. Vă arătăm care mod de încălzire și temperatură sunt cele mai adecvate pentru felul dvs. de mâncare. Veți primi indicații referitoare la accesoriile adecvate și nivelurile la care acestea ar trebui introduse. Aici vi se oferă recomandări cu privire la veselă și preparare.

Indicație: La prepararea alimentelor se pot forma mulți vapori de apă în interiorul cuptorului. Aparatul dvs. este foarte eficient energetic și în timpul funcționării cedează doar puțină căldură către exterior. Din cauza diferențelor mari de temperatură dintre spațiul interior al aparatului și părțile exterioare ale aparatului, se poate depune apă din condens pe ușă, pe panoul de comandă sau pe părțile frontale ale mobilierului învecinat. Acesta este un fenomen normal, condiționat fizic. Prin preîncălzire sau deschiderea cu atenție a ușii se poate reduce condensul. La prepararea la abur sau la o utilizare cu adaos de abur se dorește formarea de mulți vapori de apă în interiorul cuptorului. Ștergeți interiorul cuptorului după preparare atunci când acesta s-a răcit.

Nu utilizați forme din silicon

Pentru un rezultat optim al preparării, vă recomandăm forme de copt din metal, de culoare închisă.

Atenție!

Nu utilizați forme de copt din silicon sau accesorii sau folii care conțin silicon. Senzorul de coacere se poate deteriora.

Chiar dacă senzorul de coacere nu este în funcțiune, acesta se poate deteriora.

Excepție: dacă în pachetul de livrare este inclus un termometru de prăjire, acesta poate fi utilizat.

Prăjituri și produse mici de patiserie

Aparatul dvs. vă oferă numeroase moduri de încălzire pentru prepararea prăjiturilor și a produselor mici de patiserie. În tabelele cu setări găsiți setările optime pentru multe preparate.

Acordați atenție și indicațiilor din secțiunea despre lăsarea la dospit a aluatului.

Folosiți numai accesorii originale ale aparatului dvs. Acestea sunt adaptate optim la interiorul cuptorului dvs. și la modurile de funcționare.

Coacere cu adaos de aburi

Anumite produse de brutărie și patiserie (de ex. aluaturi dospite) capătă prin adaosul de aburi o crustă crocantă și o suprafață mai lucioasă. Produsele de brutărie și patiserie se usucă mai puțin.

Coacerea cu adaos de aburi este posibilă doar pe un nivel.

Anumite preparate vă reușesc mai bine atunci când sunt coapte în mai mulți pași. Acestea sunt indicate în tabel.

Niveluri

Utilizați nivelurile de introducere indicate.

Coacere pe un singur nivel

Pentru coacerea pe un singur nivel, utilizați următoarele niveluri:

- produse de brutărie și patiserie înalte: nivelul 2
- produse de brutărie și patiserie plate: nivelul 3

Dacă utilizați modul de încălzire Convecție aer 4D, puteți alege dintre înălțimile 1, 2, 3 și 4.

Coacere pe mai multe niveluri

Utilizați convecție aer 4D. Produsele de brutărie și patiserie în tăvi sau forme introduse simultan nu trebuie să fie gata în același timp.

Coacere pe două niveluri:

- tavă universală: nivelul 3
tavă de copt: nivelul 1
- Forme pe grătar
primul grătar: nivelul 3
al doilea grătar: nivelul 1

Coacere pe trei niveluri:

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

Coacere pe patru niveluri:

- 4 grătare cu hârtie de copt
primul grătar: nivelul 5
al doilea grătar: nivelul 3
al treilea grătar: nivelul 2
al patrulea grătar: nivelul 1

Prin prepararea simultană a felurilor de mâncare, puteți economisi energie în proporție de până la 45 %. Așezați formele în interiorul cuptorului una lângă cealaltă sau decalate, una deasupra celeilalte.

Accesorii

Aveți grijă să utilizați întotdeauna accesorii adecvate și să le introduceți în poziția corectă.

Grătar

Introduceți grătarul cu partea deschisă orientată spre ușa aparatului și curbura orientată în jos. Așezați întotdeauna vesela și formele pe grătar.

Tava universală sau tava de copt

Introduceți cu atenție tava universală sau tava de copt până la capăt, cu partea înclinată înspre ușa aparatului.

La prăjiturile însirocate folosiți tava universală, pentru ca zeama care se scurge să nu murdărească interiorul cuptorului.

Forme de copt

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

Formele din tablă albă, formele din ceramică sau cele din sticlă prelungesc timpul de coacere, iar produsele de brutărie și patiserie nu se vor rumeni uniform. Dacă veți coace cu aceste forme și doriți să utilizați încălzirea superioară/inferioară, introduceți forma pe nivelul 1.

Pentru coacerea cu adaos de aburi, formele de copt trebuie să fie rezistente la căldură și aburi.

Hârtie de copt

Folosiți numai hârtie de copt adecvată pentru temperatura aleasă. Tăiați întotdeauna hârtia de copt la dimensiunile potrivite.

Valori de setare recomandate

În tabel este prezentat modul de încălzire optim pentru diverse produse de patiserie și brutărie. Temperatura și durata de coacere depind de tipul de aluat și greutatea acestuia. Din acest motiv, sunt recomandate diferite setări. Setați mai întâi valorile mai scăzute. La o temperatură mai scăzută, rumenirea este mai uniformă. Dacă este necesar, setați o temperatură mai ridicată data următoare.

Indicație: Duratele de coacere nu pot fi reduse prin setarea unor temperaturi mai înalte. În caz contrar, prăjiturile sau produsele mici de patiserie ar fi gata numai la exterior, însă în interior ar rămâne necoapte.

Setările se aplică doar în cazul introducerii preparatului în interiorul rece al cuptorului. Astfel economisiți energie în proporție de până la 20%. În cazul preîncălzirii cuptorului, durata de coacere se reduce cu câteva minute.

Pentru alimentele selectate este necesară preîncălzirea cuptorului, conform duratelor prezentate în tabel. Introduceți preparatul și accesoriiile după ce ați preîncălzit interiorul cuptorului.

În cazul în care doriți să preparați o rețetă proprie, consultați indicațiile privind produsele de brutărie și patiserie din tabel. Pentru informații suplimentare, consultați recomandările pentru coacere, din continuarea tabelului cu setări.

Scoateți accesoriiile neutilizate din interiorul cuptorului. Astfel, veți obține un rezultat de preparare optim și veți economisi energie în proporție de până la 20%.

Moduri de încălzire utilizate:

-  Convecție aer 4D
-  Încălzire superioară/inferioară
-  Treapta pentru pizza

Treptele de intensitate a aburului sunt indicate în tabel cu cifre:

- 1 = redusă
- 2 = medie
- 3 = înaltă

Preparatul	Accesorii / veselă	Nivelul	Modul de încălzire	Temperatura în °C	Intensitatea aburului	Durata de preparare în min.
Prăjituri în forme						
Pandișpan, simplu	Formă rotundă/dreptunghiulară	2		150-170	-	50-70
Pandișpan, simplu	Formă rotundă/dreptunghiulară	2		150-160	1	50-70
Pandișpan, simplu, 2 niveluri	Formă rotundă/dreptunghiulară	3+1		140-160	-	60-80
Pandișpan, fin	Formă rotundă/dreptunghiulară	2		150-170	-	60-80
Prăjitură fină cu fructe, din pandișpan	Formă de chec rotundă	2		160-180	-	40-60
Blat de tort din pandișpan	Formă pentru blat de tort	3		160-180	-	20-30
Blat de tort din pandișpan	Formă pentru blat de tort	2		150-160	1	25-35
Tort cu fructe sau brânză de vaci cu blat din aluat fraged	Formă demontabilă Ø26 cm	2		170-190	-	60-80
Flan elvețian	Tavă pentru pizza	3		170-190	-	45-55
Tartă	Formă pentru tarte, tablă neagră	3		190-210	-	25-40
Tartă	Formă pentru tarte, tablă neagră	3		200-220	1	30-40
Guguluf cu drojdie	Formă de chec rotundă	2		150-170	-	50-70
Guguluf cu drojdie	Formă de chec rotundă	2		150-160	1	60-70
Prăjitură cu aluat dospit	Formă demontabilă Ø28 cm	2		160-170	-	20-30
Prăjitură cu aluat dospit	Formă demontabilă Ø28 cm	2		150-160	2	25-35
Blat de biscuiți, 2 ouă	Formă pentru blat de tort	3		150-170*	-	20-30
Blat de biscuiți, 2 ouă	Formă pentru blat de tort	2		150-160	1	20-35
Tort de biscuiți, 3 ouă	Formă demontabilă Ø26 cm	2		160-170*	-	25-35
Tort de biscuiți, 3 ouă	Formă demontabilă Ø26 cm	2		150-160	1	10
					-	20-30
Tort de biscuiți, 6 ouă	Formă demontabilă Ø28 cm	2		150-170*	-	30-50

* preîncălzit

** preîncălzit 5 minute, nu folosiți funcția de încălzire rapidă

Preparatul	Accesorii / veselă	Nivelul	Modul de încălzire	Temperatura în °C	Intensitatea aburului	Durata de preparare în min.
Tort de biscuiți, 6 ouă	Formă demontabilă Ø28 cm	2		150-160	1	10
					-	25-35

Prăjituri la tavă

Pandișpan cu umplutură	Tavă de copt	3		160-180	-	20-40
Pandișpan cu umplutură	Tavă de copt	3		160-170	1	30-40
Pandișpan, 2 niveluri	Tavă universală + tavă de copt	3+1		140-160	-	30-50
Prăjitură din aluat fraged cu umplutură uscată	Tavă de copt	3		170-190	-	25-35
Prăjitură din aluat fraged cu umplutură uscată, 2 niveluri	Tavă universală + tavă de copt	3+1		160-170	-	35-45
Prăjitură din aluat fraged cu umplutură zemoasă	Tavă universală	3		160-180	-	55-65
Prăjitură din aluat fraged cu umplutură zemoasă	Tavă universală	3		150-170	-	55-85
Flan elvețian	Tavă universală	3		170-190	-	45-55
Prăjitură din aluat dospit cu umplutură uscată	Tavă universală	3		160-180*	-	10-15
Prăjitură din aluat dospit cu umplutură uscată	Tavă de copt	3		150-160	1	20-30
Prăjitură din aluat dospit cu umplutură uscată, 2 niveluri	Tavă universală + tavă de copt	3+1		150-170	-	20-30
Prăjitură dospită cu umplutură zemoasă	Tavă universală	3		180-200	-	30-40
Prăjitură dospită cu umplutură zemoasă, 2 niveluri	Tavă universală + tavă de copt	3+1		150-170	-	45-60
Franzelă împletită, colac împletit	Tavă de copt	2		160-170	-	25-35
Franzelă împletită, colac împletit	Tavă de copt	2		150-160	2	25-35
Ruladă de biscuiți	Tavă de copt	3		180-200*	-	8-15
Ruladă de biscuiți	Tavă de copt	3		180-200*	1	10-15
Cozonac din 500 g de făină	Tavă de copt	2		150-170	-	45-60
Cozonac din 500 g de făină	Tavă universală	3		140-150	2	80-90
Ștrudel, dulce	Tavă universală	2		170-180	-	50-60
Ștrudel, dulce	Tavă universală	3		180-190	2	50-60
Ștrudel, congelat	Tavă universală	3		200-220	-	35-45
Ștrudel, congelat	Tavă universală	3		180-200	1	35-45

Produse mici de patiserie

Prăjituri mici	Tavă de copt	3		160**	-	25-35
Prăjituri mici	Tavă de copt	3		150**	-	25-35
Prăjituri mici, 2 niveluri	Tavă universală + tavă de copt	3+1		150**	-	25-35
Prăjituri mici, 3 niveluri	Tăvi de copt + tavă universală	5+3+1		140**	-	35-45
Brioșe	Tavă de brioșe	3		170-190	-	15-20
Brioșe	Tavă de brioșe	3		150-160	1	25-35
Brioșe, 2 niveluri	Tăvi de brioșe	3+1		160-180*	-	15-30
Produse mici de patiserie din aluat dospit	Tavă de copt	3		160-180	-	25-35
Produse mici de patiserie din aluat dospit	Tavă de copt	3		150-170	-	25-35

* preîncălziți

** preîncălziți 5 minute, nu folosiți funcția de încălzire rapidă

Preparatul	Accesorii / veselă	Nivelul	Modul de încălzire	Temperatura în °C	Intensitatea aburului	Durata de preparare în min.
Produse mici de patiserie din aluat dospit	Tavă de copt	3		160-180	2	25-35
Produse mici de patiserie din aluat dospit, 2 niveluri	Tavă universală + tavă de copt	3+1		150-170	-	25-40
Foitaje	Tavă de copt	3		170-190*	-	20-35
Foitaje	Tavă de copt	3		200-220*	1	15-25
Foitaje, 2 niveluri	Tavă universală + tavă de copt	3+1		170-190*	-	20-45
Foitaje, 3 niveluri	Tăvi de copt + tavă universală	5+3+1		170-190*	-	20-45
Foitaje, plate, 4 niveluri	4 grătare	5+3+2+1		180-200*	-	20-35
Choux	Tavă de copt	3		200-220	-	30-40
Choux	Tavă de copt	3		200-220*	1	25-35
Choux, 2 niveluri	Tavă universală + tavă de copt	3+1		190-210	-	35-45
Foietaj danez	Tavă de copt	3		160-180	-	20-30
Foietaj danez	Tavă de copt	3		160-180	1	25-35

Fursecuri

Biscuiți	Tavă de copt	3		140-150**	-	25-40
Biscuiți	Tavă de copt	3		140-150**	-	25-40
Biscuiți, 2 niveluri	Tavă universală + tavă de copt	3+1		140-150**	-	30-40
Biscuiți, 3 niveluri	Tăvi de copt + tavă universală	5+3+1		130-140**	-	35-55
Fursecuri	Tavă de copt	3		140-160	-	15-30
Fursecuri, 2 niveluri	Tavă universală + tavă de copt	3+1		140-160	-	15-30
Fursecuri, 3 niveluri	Tăvi de copt + tavă universală	5+3+1		140-160	-	15-30
Bezele	Tavă de copt	3		90-100*	-	100-130
Bezele, 2 niveluri	Tavă universală + tavă de copt	3+1		90-100*	-	100-150
Pricomigdale	Tavă de copt	3		90-110	-	20-40
Pricomigdale, 2 niveluri	Tavă universală + tavă de copt	3+1		90-110	-	25-45

* preîncălziți

** preîncălziți 5 minute, nu folosiți funcția de încălzire rapidă

Recomandări pentru prăjituri și produse mici de patiserie

Doriți să stabiliți dacă prăjitura este coaptă bine.	Înțepați cu un bețișor de lemn în zona cea mai înaltă din prăjitură. Dacă aluatul nu se mai lipește de lemn, prăjitura este gata.
Prăjitura se lasă.	La următoarea utilizare, folosiți mai puțin lichid. Sau setați o temperatură mai redusă cu 10 °C și prelungiți timpul de coacere. Respectați ingredientele indicate și instrucțiunile de preparare din rețetă.
Prăjitura s-a ridicat în mijloc, iar pe margine a rămas joasă.	Ungeți numai partea de jos a formei demontabile. După coacere, desprindeți prăjitura cu atenție, cu ajutorul unui cuțit.
Sucul de fructe se revarsă.	Data următoare utilizați tava universală.
Produsele mici de brutărie/patiserie 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 și să se poată rumeni de jur împrejur.
Prăjitura este prea uscată.	Setați o temperatură cu 10 °C mai mare și scurtați timpul de coacere.
Prăjitura este toată prea deschisă la culoare.	Dacă nivelul și accesoriul sunt cele corecte, atunci fie măriți temperatura, fie prelungiți durata de coacere.
Prăjitura este prea deschisă la culoare în partea de sus, însă prea închisă la culoare în partea de jos.	Data următoare introduceți prăjitura cu un nivel mai sus.

Prăjitura este prea închisă la culoare în partea de sus, însă prea deschisă la culoare în partea de jos.	Data următoare introduceți prăjitura cu un nivel mai jos. Alegeți o temperatură mai scăzută și prelungiți timpul de coacere.
Partea din spate a prăjiturii din forma dreptunghiulară este prea închisă la culoare.	Nu așezați forma de copt direct lângă peretele posterior, ci pe mijlocul accesoriului.
Prăjitura este toată prea închisă la culoare.	Data următoare alegeți o temperatură mai scăzută și eventual prelungiți timpul de coacere.
Produsul de brutărie/patiserie este rumenit neuniform.	Selectați o temperatură puțin mai scăzută. Și hârtia de patiserie care stă ieșită în afară poate influența circulația aerului. Tăiați întotdeauna hârtia de copt la dimensiunile potrivite. Aveți grijă ca forma de copt să nu stea direct în fața orificiilor peretelui posterior din interiorul cuptorului. La coacerea produselor mici de patiserie ar trebui pe cât posibil să folosiți mărimi și grosimi egale.
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 4D. Produsele de brutărie și patiserie în tăvi sau forme introduse simultan nu trebuie să fie gata în același timp.
Prăjitura arată bine, însă nu este coaptă bine în interior.	Coaceți la o temperatură mai scăzută un timp puțin mai lung și eventual adăugați mai puțin lichid. La prăjiturile cu umplutură zemoasă, precoaceți blatul. Presărați pe el migdale sfărâmate sau pesmet și adăugați apoi umplutura deasupra.
Prăjitura nu se desprinde la răsturnare.	Lăsați prăjitura după coacere să se răcească încă 5 până la 10 minute. Dacă tot nu se desprinde, utilizați un cuțit pentru a desprinde marginea cu atenție. Răsturnați prăjitura din nou și acoperiți forma de mai multe ori cu o pânză udă și rece. Data următoare ungeți forma cu grăsime și presărați-o cu pesmet.

Pâine și chifle

Aparatul dvs. vă oferă numeroase moduri de încălzire pentru coacerea pâinii și a chiflelor. În tabelele cu setări găsiți setările optime pentru multe preparate.

Acordați atenție și indicațiilor din secțiunea despre lăsarea la dospit a aluatului.

Folosiți numai accesoriile originale ale aparatului dvs. Acestea sunt adaptate optim la interiorul cuptorului dvs. și la modurile de funcționare.

Coacere cu adaos de aburi

Pâinea și chiflele capătă cu adaosul de aburi o crustă crocantă și o suprafață mai lucioasă. Produsele de brutărie și patiserie se usucă mai puțin.

Coacerea cu adaos de aburi este posibilă doar pe un nivel.

Niveluri

Utilizați nivelurile de introducere indicate.

Coacere pe un singur nivel

Pentru coacerea pe un singur nivel, utilizați următoarele niveluri:

- produse de brutărie și patiserie înalte: nivelul 2
- produse de brutărie și patiserie plate: nivelul 3

Dacă utilizați modul de încălzire Convecție aer 4D, puteți alege dintre înălțimile 1, 2, 3 și 4.

Coacere pe două niveluri

Utilizați convecție aer 4D. Produsele de brutărie și patiserie în tăvi sau forme introduse simultan nu trebuie să fie gata în același timp.

- tavă universală: nivelul 3
- tavă de copt: nivelul 1

- Forme pe grătar
primul grătar: nivelul 3
al doilea grătar: nivelul 1

Prin prepararea simultană a felurilor de mâncare, puteți economisi energie în proporție de până la 45 %. Așezați formele în interiorul cuptorului una lângă cealaltă sau decalate, una deasupra celeilalte.

Accesorii

Aveți grijă să utilizați întotdeauna accesorii adecvate și să le introduceți în poziția corectă.

Grătar

Introduceți grătarul cu partea deschisă orientată spre ușa aparatului și curbura orientată în jos. Așezați întotdeauna vesela și formele pe grătar.

Tava universală sau tava de copt

Introduceți cu atenție tava universală sau tava de copt până la capăt, cu partea înclinată înspre ușa aparatului.

Forme de copt

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

Formele din tablă albă, formele din ceramică sau cele din sticlă prelungesc timpul de coacere, iar produsele de brutărie și patiserie nu se vor rumeni uniform. Dacă veți coace cu aceste forme și doriți să utilizați încălzirea superioară/inferioară, introduceți forma pe nivelul 1.

Pentru coacerea cu adaos de aburi, formele de copt trebuie să fie rezistente la căldură și aburi.

Hârtie de copt

Folosiți numai hârtie de copt adecvată pentru temperatura aleasă. Tăiați întotdeauna hârtia de copt la dimensiunile potrivite.

Produse congelate

Nu utilizați produse congelate, cu foarte multă gheață. Îndepărtați gheața de pe aliment.

Produsele congelate sunt precoapte parțial neuniform. Rumenirea neuniformă se menține și după coacere.

Valori de setare recomandate

În tabel sunt prezentate temperaturile optime pentru prepararea unei varietăți de tipuri de pâine și chifle. Temperatura și durata de coacere depind de tipul de aluat și de greutatea acestuia. Din acest motiv, sunt recomandate diferite setări. Setări mai întâi valorile mai scăzute. La o temperatură mai scăzută se obține o rumenire mai uniformă. Dacă este necesar, data următoare setați o temperatură mai mare.

Indicație: Duratele de coacere nu pot fi reduse prin setarea unor temperaturi mai înalte. Pâinea sau chiflele ar fi gata numai pe exterior, însă în interior ar fi necoapte.

Setările se aplică doar în cazul introducerii preparatului în interiorul rece al cuptorului. Astfel economisiți energie în proporție de până la 20%. În cazul preîncălzirii cuptorului, durata de coacere se reduce cu câteva minute.

Pentru alimentele selectate este necesară preîncălzirea cuptorului, conform duratelor prezentate în tabel. Introduceți preparatul și accesoriile după ce ați preîncălzit interiorul cuptorului. Anumite preparate vă reușesc mai bine atunci când sunt coapte în mai mulți pași. Acestea sunt indicate în tabel.

Valorile de setare pentru aluaturile de pâine sunt valabile atât pentru aluaturi în tavă de copt, cât și pentru aluaturi într-o formă dreptunghiulară.

În cazul în care doriți să preparați o rețetă proprie, consultați indicațiile privind produsele de brutărie și patiserie din tabel.

Scoateți accesoriile neutilizate din interiorul cuptorului. Astfel, veți obține un rezultat de preparare optim și veți economisi energie în proporție de până la 20%.

Atenție!

Nu turnați apă în spațiul de coacere fierbinte sau nu așezați veselă cu apă pe baza spațiului de coacere. Din cauza variației de temperatură se pot produce deteriorări ale emailului.

Moduri de încălzire utilizate:

-  Convecție aer 4D
-  Încălzire superioară/inferioară
-  Grill cu convecție aer
-  Grill, suprafață mare
-  Treapta pentru pizza

Treptele de intensitate a aburului sunt indicate în tabelul cu cifre:

- 1 = scăzută
- 2 = medie
- 3 = crescută

Preparatul	Accesorii	Nivelul	Modul de încălzire	Temperatura în °C / treapta de grill	Intensitatea aburului	Durata de preparare în min.
Pâine						
Pâine albă, 750 g	Tavă universală sau formă dreptunghiulară	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	25-35
Pâine albă, 750 g	Tavă universală sau formă dreptunghiulară	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	25-35
Pâine intermediară, 1,5 kg	Tavă universală sau formă dreptunghiulară	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Pâine intermediară, 1,5 kg	Tavă universală sau formă dreptunghiulară	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	45-55
Pâine integrală, 1 kg	Tavă universală	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Pâine integrală, 1 kg	Tavă universală	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	40-50
Lipie	Tavă universală	3		230-250	-	20-30
Lipie	Tavă universală	3		220-230	3	20-30
Chifle						
Chifle sau baghete congelate, semi-preparate	Tavă universală	3		180-200	-	10-15
Chifle sau baghete congelate, semi-preparate	Tavă de copt	3		200-220	2	10-20
* Preîncălziți						

Preparatul	Accesorii	Nivelul	Modul de încălzire	Temperatura în °C / treapta de grill	Intensitatea aburului	Durata de preparare în min.
Chifle, dulci, proaspete	Tavă de copt	3		170-190*	-	15-20
Chifle, dulci, proaspete	Tavă de copt	3		150-170	3	25-35
Chifle dulci, din aluat proaspăt, 2 niveluri	Tavă universală + tavă de copt	3+1		150-170*	-	20-30
Chifle din aluat proaspăt	Tavă de copt	3		180-200	-	20-30
Chifle din aluat proaspăt	Tavă de copt	3		200-220	2	20-30
Baghetă semipreparată, refrigerată	Tavă universală	3		180-200	-	20-30
Baghetă semipreparată, refrigerată	Tavă de copt	3		200-220	1	10-20
Recoacere chifle, baghetă	Grătar	2		150-160*	-	10-20

Chifle congelate

Chifle sau baghete congelate, semi-preparate	Tavă universală	3		180-200	-	10-15
Chifle sau baghete congelate, semi-preparate	Tavă de copt	3		180-200	1	15-25
Produse de brutărie din aluat proaspăt, cu bicarbonat	Tavă universală	3		180-200	-	20-25
Produse de brutărie din aluat proaspăt, cu bicarbonat	Tavă de copt	3		210-230	1	18-25
Croissante din aluat proaspăt	Tavă universală	3		170-190	-	30-35
Croissante din aluat proaspăt	Tavă de copt	3		180-200	1	20-25
Recoacere chifle, baghetă	Grătar	2		160-170	-	10-20

Pâine prăjită

Gratinarea pâinii prăjite, 4 buc.	Grătar	3		190-210	-	10-15
Pâine prăjită, gratinată, 12 bucăți	Grătar	3		230-250	-	10-15
Rumenirea pâinii prăjite (nu preîncălziți)	Grătar	5		3	-	4-6

* Preîncălziți

Pizza, quiche și tartă picantă

Aparatul dvs. vă oferă numeroase moduri de încălzire pentru a prepara pizza, quiche și tartă picantă. În tabelele cu setări găsiți setările optime pentru multe preparate.

Acordați atenție și indicațiilor din secțiunea despre lăsarea la dospit a aluatului.

Folosiți numai accesoriile originale ale aparatului dvs. Acestea sunt adaptate optim la interiorul cuptorului dvs. și la modurile de funcționare.

Coacere cu adaos de aburi

Anumite produse de brutărie și patiserie (de ex. aluatul dospit cu drojdie) capătă cu adaosul de aburi o crustă crocantă și o suprafață mai lucioasă. Produsele de brutărie și patiserie se usucă mai puțin.

Coacerea cu adaos de aburi este posibilă doar pe un nivel.

Niveluri

Utilizați nivelurile de introducere indicate.

Coacere pe un singur nivel

Pentru coacerea pe un singur nivel, utilizați următoarele niveluri:

- produse de brutărie și patiserie înalte: nivelul 2
- produse de brutărie și patiserie plate: nivelul 3

Dacă utilizați modul de încălzire Convecție aer 4D, puteți alege dintre înălțimile 1, 2, 3 și 4.

Coacere pe mai multe niveluri

Utilizați convecție aer 4D. Produsele de brutărie și patiserie în tăvi sau forme introduse simultan nu trebuie să fie gata în același timp.

Coacere pe două niveluri:

- tavă universală: nivelul 3
tavă de copt: nivelul 1
- Forme pe grătar
primul grătar: nivelul 3
al doilea grătar: nivelul 1

Coacere pe patru niveluri:

- 4 grătare cu hârtie de copt
primul grătar: nivelul 5
al doilea grătar: nivelul 3
al treilea grătar: nivelul 2
al patrulea grătar: nivelul 1

Prin prepararea simultană a felurilor de mâncare, puteți economisi energie în proporție de până la 45 %. Așezați formele în interiorul cuptorului una lângă cealaltă sau decalate, una deasupra celeilalte.

Accesorii

Aveți grijă să utilizați întotdeauna accesoriile adecvate și să le introduceți în poziția corectă.

Grătar

Introduceți grătarul cu partea deschisă orientată spre ușa aparatului și curbura orientată în jos. Așezați întotdeauna vesela și formele pe grătar.

Tava universală sau tava de copt

Introduceți cu atenție tava universală sau tava de copt până la capăt, cu partea înclinată înspre ușa aparatului.

Pentru pizza cu multă umplutură, folosiți tava universală.

Forme de copt

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

Formele din tablă albă, formele din ceramică sau cele din sticlă prelungesc timpul de coacere, iar produsele de brutărie și patiserie nu se vor rumeni uniform. Dacă veți coace cu aceste forme și doriți să utilizați încălzirea superioară/inferioară, introduceți forma pe nivelul 1.

Pentru coacerea cu adaos de aburi, formele de copt trebuie să fie rezistente la căldură și aburi.

Hârtie de copt

Folosiți numai hârtie de copt adecvată pentru temperatura aleasă. Tăiați întotdeauna hârtia de copt la dimensiunile potrivite.

Produse congelate

Nu utilizați produse congelate, cu foarte multă gheață. Îndepărtați gheața de pe aliment.

Produsele congelate sunt precoapte parțial neuniform. Rumenirea neuniformă se menține și după coacere.

Valori de setare recomandate

În tabel găsiți modul de încălzire optim pentru diverse preparate. Temperatura și durata de coacere depind de tipul de aluat și greutatea acestuia. Din acest motiv, sunt recomandate diferite setări. Setați mai întâi valorile mai scăzute. La o temperatură mai scăzută, rumenirea este mai uniformă. Dacă este necesar, setați o temperatură mai ridicată data următoare.

Indicație: Duratele de coacere nu pot fi reduse prin setarea unor temperaturi mai înalte. Preparatul ar fi gata numai la exterior, însă în interior ar fi necopt.

Setările se aplică doar în cazul introducerii preparatului în interiorul rece al cuptorului. Astfel economisiți energie în proporție de până la 20%. În cazul preîncălzirii cuptorului, durata de coacere se reduce cu câteva minute.

Pentru alimentele selectate este necesară preîncălzirea cuptorului, conform duratelor prezentate în tabel. Introduceți preparatul și accesoriile după ce ați preîncălzit interiorul cuptorului.

În cazul în care doriți să preparați o rețetă proprie, consultați indicațiile privind produsele de brutărie și patiserie din tabel.

Scoateți accesoriile neutilizate din interiorul cuptorului. Astfel, veți obține un rezultat de preparare optim și veți economisi energie în proporție de până la 20%.

Moduri de încălzire utilizate:

-  Convecție aer 4D
-  Încălzire superioară/inferioară
-  Treapta pentru pizza

Treptele de intensitate a aburului sunt indicate în tabel cu cifre:

- 1 = redusă
- 2 = medie
- 3 = înaltă

Preparatul	Accesorii	Nivelul	Modul de încălzire	Temperatura în °C	Intensitatea aburului	Durata de preparare în min.
Pizza						
Pizza, proaspătă	Tavă de copt	3		200-220	-	25-35
Pizza, proaspătă, 2 niveluri	Tavă universală + tavă de copt	3+1		180-200	-	35-45
Pizza, proaspătă, blat subțire	Tavă pentru pizza	2		220-230	-	20-30
Pizza, semipreparată	Grătar	3		190-210	-	10-15
Pizza, congelată						
Pizza, blat subțire 1 buc.	Grătar	3		190-210	-	15-20
Pizza, blat subțire 2 buc.	Tavă universală + grătar	3+1		190-210	-	20-25
Pizza, blat gros 1 buc.	Grătar	3		180-200	-	20-25
Pizza, blat gros 2 buc.	Tavă universală + grătar	3+1		190-210	-	20-30
Baghetă pizza	Grătar	3		200-220	-	15-20
Mini-pizza	Tavă universală	3		180-200	-	15-20
Mini-pizza, Ø7 cm, 4 niveluri	4 grătare	5+3+2+1		180-200*	-	20-30
* preîncălziți						

Preparatul	Accesorii	Nivelul	Modul de încălzire	Temperatura în °C	Intensitatea aburului	Durata de preparare în min.
Tarte picante și quiche						
Tarte picante în formă	Formă demontabilă Ø28 cm	2		170-190	-	55-65
Tarte picante în formă	Formă demontabilă Ø28 cm	2		170-190	1	60-70
Quiche	Formă pentru tarte, tablă neagră	3		190-210	-	30-40
Tartă flambată	Tavă universală	3		240-250*	-	10-18
Tartă flambată	Tavă universală	2		200-220*	2	15-25
Piroști	Formă de suflou	2		190-200	-	30-45
Empanada	Tavă universală	3		180-190	-	30-45
Empanada	Tavă universală	2		170-190	2	30-40
Börek	Tavă universală	1		200-220*	-	20-30
* preîncălziți						

Sufleuri

Aparatul dvs. vă oferă numeroase moduri de încălzire pentru prepararea sufleurilor. În tabelele cu setări găsiți setările optime pentru multe preparate.

Folosiți numai accesoriile originale ale aparatului dvs. Acestea sunt adaptate optim la interiorul cuptorului dvs. și la modurile de funcționare.

Niveluri

Folosiți nivelurile indicate.

Pe un nivel puteți prepara în forme sau cu tava universală.

- Forme pe grătar: nivelul 2
- Tavă universală: nivelul 2

Pentru sufleuri utilizați funcția de gătit cu abur. Nu aveți nevoie de baie de apă. Așezați formele mici pe recipientul perforat pentru gătit cu abur, mărimea XL, sau pe grătar.

Acoperiți cu folie alimentele care se prepară de regulă în baie de apă.

Prin prepararea concomitentă a mâncărurilor puteți economisi până la 45 procente de energie. Așezați formele una lângă alta în spațiul de coacere.

Accesorii

Aveți grijă să utilizați întotdeauna accesoriile adecvate și să le introduceți în poziția corectă.

Grătar

Introduceți grătarul cu partea deschisă orientată spre ușa aparatului și curbura orientată în jos. Așezați întotdeauna vesela și formele pe grătar.

Tavă universală

Introduceți cu atenție tava universală până la capăt, cu partea înclinată înspre ușa aparatului.

Veselă

Pentru sufleuri și gratenuri utilizați un vas larg, plat. În vesela îngustă, înaltă, preparatele necesită mai mult timp și devin mai închise la culoare în partea superioară.

Pentru prepararea cu adaos de aburi, formele trebuie să fie rezistente la căldură și aburi.

Valori de setare recomandate

În tabel găsiți modul de încălzire optim pentru diverse sufleuri. Temperatura și durata de preparare depind de cantitate și de rețetă. Stadiul de preparare al unui suflou depinde de mărimea vasului și de înălțimea suflului. De aceea sunt indicate domenii de setare. Încercați mai întâi cu valorile mai scăzute. La o temperatură mai scăzută se obține o rumenire mai uniformă. Dacă este necesar, data următoare setați valori mai mari.

Indicație: Timpii de preparare nu pot fi scurtați prin temperaturi mai ridicate. Suflul ar fi preparat numai la exterior, însă în interior ar fi crud.

Valorile de setare sunt valabile pentru introducerea alimentului în cuptorul rece. Astfel economisiți energie în proporție de până la 20 %. Dacă preîncălziți, timpii de preparare indicați se scurtează cu câteva minute.

În cazul în care doriți să preparați după propria rețetă, orientați-vă în funcție de preparatele similare din tabel.

Scoateți din interiorul cuptorului accesoriile pe care nu le folosiți. Astfel veți obține un rezultat optim al preparării și economisiți energie în proporție de până la 20 %.

Moduri de încălzire utilizate:

-  Convecție aer 4D
-  Încălzire superioară/inferioară
-  Grill cu convecție aer
-  Treapta pentru pizza
-  Preparare la abur

Treptele de intensitate a aburului sunt indicate cu cifre în tabel:

- 1 = scăzută
- 2 = medie
- 3 = crescută

Preparatul	Accesorii / veselă	Nivelul	Modul de încălzire	Temperatura în °C	Intensitatea aburului	Durata de preparare în min.
Sufleu, picant, ingrediente preparate	Formă de sufleu	2		200-220	-	30-50
Sufleu, picant, ingrediente preparate	Formă de sufleu	2		150-170	2	40-50
Sufleu, dulce	Formă de sufleu	2		170-190	-	40-60
Lasagna, proaspătă, 1 kg	Formă de sufleu	2		160-180	-	50-60
Lasagna, proaspătă, 1 kg	Formă de sufleu	2		170-180	2	35-45
Lasagna, congelată, 400 g	Grătar	2		190-210	-	30-35
Lasagna, congelată, 400 g	Veselă neacoperită	2		180-190	2	40-50
Cartofi gratinați, ingrediente proaspete, înălțime 4 cm	Formă de sufleu	2		160-190	-	50-70
Cartofi gratinați, ingrediente proaspete, înălțime 4 cm	Formă de sufleu	2		160-170	3	50-60
Cartofi gratinați, ingrediente proaspete, înălțime 4 cm, 2 niveluri	Formă de sufleu	3+1		150-170	-	60-80
Sufleu	Formă de sufleu	2		160-180*	-	35-45
Sufleu	Formă de sufleu	2		170-180	2	30-40
Sufleu	Forme porționate	3		100	-	40-45

* preîncălziți

Carne de pasăre

Aparatul dvs. vă oferă diverse moduri de încălzire pentru prepararea cărnii de pasăre. În tabelele cu setări găsiți setările optime pentru unele preparate.

Prăjirea pe grătar

Prăjirea pe grătar este deosebit de adecvată pentru păsări mari sau mai multe bucăți simultan.

Introduceți tava universală, cu grătarul așezat în interior, la nivelul indicat. Aveți grijă ca grătarul să fie așezat corect în tava universală. → "Accesorii" la pagina 12

În funcție de mărimea și tipul de pasăre, adăugați până la ½ litri de apă în tava universală. Grăsimea care picură va fi colectată. Din această grăsime de la prăjire puteți prepara un sos. În plus, astfel se formează mai puțin fum și interiorul cuptorului rămâne mai curat.

Prăjirea în veselă

Utilizați numai veselă care este adecvată pentru cuptoare. Verificați dacă vesela încapă în interiorul cuptorului.

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

Cratițele lucioase din oțel inoxidabil sau aluminiu reflectă căldura ca o oglindă și, astfel, sunt adecvate doar relativ. Carne de pasăre se prepară mai încet și se rumenește mai puțin. Utilizați o temperatură mai mare și/sau un timp de preparare mai lung.

Acordați atenție indicațiilor producătorului veselei dvs. de prăjire.

Veselă descoperită

Pentru prăjirea cărnii de pasăre, cel mai bine utilizați o formă înaltă pentru prăjit. Așezați forma pe grătar. Dacă nu dispuneți de un vas potrivit, folosiți tava universală.

Veselă acoperită

La prepararea în veselă acoperită, interiorul cuptorului rămâne considerabil mai curat. Aveți grijă să se potrivească bine capacul și să se închidă bine. Așezați vesela pe grătar.

La îndepărtarea capacului după preparare, pot fi degajați aburi fierbinți. Ridicați puțin capacul înspre partea din spate, pentru ca aburii să poată fi degajați în partea opusă corpului.

Carnea de pasăre poate deveni crocantă și într-o cratiță acoperită. Pentru aceasta, folosiți o cratiță cu capac de sticlă și setați o temperatură mai mare.

Prăjire cu adaos de aburi

Anumite preparate devin mai crocante cu adaos de aburi. Acestea devin mai lucioase și se usucă mai puțin.

Utilizați veselă neacoperită. Vesela trebuie să fie rezistentă la căldură și la aburi.

Conectați funcția pentru adaos de aburi conform indicațiilor din tabelul cu setări. Anumite preparate vă reușesc mai bine atunci când sunt preparate în mai mulți pași. Acestea sunt indicate în tabel.

Preparare la abur

Spre deosebire de adaosul de abur, cu funcția de preparare la abur bucățile de carne de pasăre se pregătesc mai delicat. Acestea rămân deosebit de suculente. Ca variantă de gust puteți prăji bucăți de carne de pui înainte de prepararea la abur, timpul de preparare se scurtează.

Bucățile mai mari necesită un timp mai lung de încălzire și un timp mai lung de preparare. Dacă folosiți mai multe bucăți cu greutate similară, se va prelungi doar timpul de încălzire, nu și timpul de preparare.

Bucățile de pui nu trebuie întoarse.

Utilizați recipientul perforat pentru gătit la abur, mărimea XL, și introduceți tava universală sub acesta. Puteți folosi și un vas de sticlă așezat pe grătar.

Preparare la grill

În timpul utilizării grill-ului, țineți ușa aparatului închisă. Niciodată să nu preparați la grill cu ușa aparatului deschisă.

Așezați alimentul pentru preparare la grill pe grătar. În plus introduceți tava universală cu marginea teșită înspre ușa aparatului cel puțin cu un nivel mai jos. Se va colecta grăsimea scursă.

Folosiți bucăți tăiate felii cât mai egale, cu grosime și greutate similare. Astfel se rumenesc uniform și rămân suculente. Așezați bucățile tăiate felii direct pe grătar.

Întoarceți bucățile de carne cu un clește de grătar. Dacă înțepați carnea cu o furculiță, aceasta își pierde sucul și se usucă.

Indicații

- 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.
- În timpul preparării la grill se poate produce fum.

Termometru pentru prăjire

Cu ajutorul termometrului pentru prăjire puteți prepara cu mare exactitate. Citiți indicațiile importante pentru utilizarea termometrului pentru prăjire în capitolul corespunzător. Acolo găsiți informații cu privire la introducerea termometrului pentru prăjire, modurile de încălzire posibile și alte informații adiționale.

→ "Termometru pentru prăjire" la pagina 21

Valori de setare recomandate

În tabel găsiți modul de încălzire optim pentru carnea de pasăre. Temperatura și durata de preparare depind de cantitatea, de natura și de temperatura alimentului. De aceea sunt indicate domenii de setare. Încercați mai întâi cu valorile mai scăzute. Dacă este necesar, data următoare setați valori mai mari.

Valorile de setare sunt valabile pentru introducerea păsărilor neumplute, gata pentru prăjit, la temperatura frigiderului, în cuptorul rece. Astfel economisiți energie în proporție de până la 20 %. Dacă preîncălziți, timpii de preparare indicați se scurtează cu câteva minute.

În tabel găsiți date pentru carnea de pasăre, cu greutate propuse. Dacă doriți să preparați o pasăre grea, folosiți întotdeauna temperatura mai scăzută. În cazul mai multor bucăți, orientați-vă după greutatea bucății celei mai grele pentru determinarea duratei de preparare. Bucățile individuale ar trebui să fie de mărimi aproximativ egale.

În general, cu cât este mai mare o pasăre, cu atât este mai scăzută temperatura și cu atât mai lungă este durata de preparare.

Întoarceți pasărea după cca. ½ până la ¾ din timpul indicat.

Indicație: Folosiți numai hârtie de copt adecvată pentru temperatura aleasă. Tăiați întotdeauna hârtia de copt la dimensiunile potrivite.

Recomandări

- La rață sau gâscă, înțepați pielea de sub aripi. Astfel se va putea scurge grăsimea.
- La pieptul de rață crestați pielea. Nu întoarceți pieptul de rață.
- Atunci când întoarceți păsările, aveți grijă ca mai întâi să fie în jos partea cu pieptul, respectiv partea cu pielea.
- Pasărea devine deosebit de crocantă și capătă o culoare brună dacă spre sfârșitul timpului de prăjire o ungeți cu unt, apă sărată sau zeamă de portocale.

Scoateți din interiorul cuptorului accesoriile pe care nu le folosiți. Astfel veți obține un rezultat optim al preparării și economisiți energie în proporție de până la 20 %.

Moduri de încălzire utilizate:

-  Convecție aer 4D
-  Încălzire superioară/inferioară
-  Grill cu convecție aer
-  Grill, suprafață mare
-  Treapta pentru pizza
-  Preparare la abur

Treptele de intensitate a aburului sunt indicate în tabel cu cifre:

- 1 = scăzută
- 2 = medie
- 3 = crescută

Preparatul	Accesorii / veselă	Nivelul	Modul de încălzire	Temperatura în °C / treapta de grill	Intensitatea aburului	Durata de preparare în min.
Pui						
Pui, 1 kg	Grătar	2		200-220	-	60-70
Pui, 1 kg	Grătar	2		190-210	2	50-60
File de piept de pui, 150 g fiecare	Grătar	4		3*	-	15-20
File de piept de pui, (preparare la abur)	Recipient pentru preparare la abur	3		100	-	15-25
Bucăți mici de pui, 250 g fiecare	Grătar	3		220-230	-	30-35
Bucăți mici de pui, 250 g fiecare	Grătar	3		200-220	2	30-45
* Preîncălziți 5 min.						

Preparatul	Accesorii / veselă	Nivelul	Modul de încălzire	Temperatura în °C / treapta de grill	Intensitatea aburului	Durata de preparare în min.
Crochete, bucăți de pui pane, congelate	Tavă universală	3		190-210	-	20-25
Găină, 1,5 kg	Grătar	2		200-220	-	70-90
Găină, 1,5 kg	Grătar	2		180-200	2	65-75

Rață & gâscă

Rață, neumplută, 2 kg	Grătar	1		180-200	-	90-110
Rață neumplută, 2 kg	Grătar	2		150-160	2	70-90
				180-190	-	30-40
Piept de rață, 300 g fiecare	Grătar	3		230-250	-	25-30
Piept de rață, 300 g fiecare	Grătar	3		220-240	2	25-30
Gâscă, 3 kg	Grătar	2		160-180	-	120-150
Gâscă, 3 kg	Grătar	2		130-140	2	110-120
				150-160	2	20-30
				170-180	-	30-40
Pulpe de gâscă, 350 g fiecare	Grătar	2		210-230	-	40-50
Pulpe de gâscă, 350 g fiecare	Grătar	3		190-200	2	45-55

Curcan

Curcan fraged, 2,5 kg	Grătar	2		180-200	-	70-90
Curcan fraged, 2,5 kg	Grătar	2		140-150	2	70-80
				170-180	-	20-30
Piept de curcan, fără os, 1 kg	Veselă cu capac	2		240-250	-	80-100
Pulpă superioară de curcan, cu os, 1 kg	Grătar	2		180-200	-	80-100
Pulpă superioară de curcan, cu os, 1 kg	Grătar	2		170-180	2	80-100

* Preîncălziți 5 min.

Carne

Aparatul dvs. vă oferă numeroase moduri de încălzire pentru prepararea cărnii. În tabelele cu setări găsiți setările optime pentru multe preparate.

Prăjirea și brezarea

Ungeți carnea slabă cu grăsime după gust sau acoperiți-o cu felii de slănină.

Crestați șoriciul cu tăieturi în cruciș. Atunci când întoarceți friptura, aveți grijă ca mai întâi să fie șoriciul în partea de jos.

Când friptura este gata, ar trebui lăsată să mai stea 10 minute în interiorul cuptorului deconectat, închis. Astfel, zeama cărnii se distribuie mai bine. Eventual înfășurați friptura în folie de aluminiu. În timpul de preparare indicat nu este cuprinsă și perioada recomandată pentru odihna preparatului.

Prăjirea pe grătar

Pe grătar, carnea devine deosebit de crocantă pe toate părțile.

În funcție de mărimea și de felul cărnii, adăugați până la ½ litri de apă în tava universală. Vor fi colectate grăsimea și suctul de la prăjire. Din această grăsime de la prăjire puteți prepara un sos. În plus, astfel se formează mai puțin fum, iar interiorul cuptorului rămâne mai curat.

Introduceți tava universală, cu grătarul așezat în interior, la nivelul indicat. Aveți grijă ca grătarul să fie așezat corect în tava universală. → "Accesorii" la pagina 12

Prăjirea și brezarea în veselă

Prăjirea și brezarea în veselă se fac mai confortabil. Cu vesela puteți scoate mai simplu friptura din interiorul cuptorului, putând prepara sosul direct în vasul respectiv.

Folosiți numai veselă care este adecvată pentru utilizarea în cuptor. Verificați dacă vesela încapă în interiorul cuptorului.

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

La carnea slabă adăugați puțin lichid. În vesela din sticlă, fundul vasului ar trebui să fie acoperit cu un strat de cca. ½ cm.

Cantitatea de lichid depinde de tipul de carne și de materialul veselei și de utilizarea sau nu a unui capac. Dacă preparați carne în cratițe de metal emailate sau de culoare închisă, este necesară o cantitate mai mare de lichid decât în vesela din sticlă.

Lichidul din vas se evaporă în timpul prăjirii. Dacă este necesar, completați cu atenție cu lichid.

Cratițele lucioase din oțel inoxidabil sau aluminiu reflectă căldura ca o oglindă și, astfel, sunt adecvate doar relativ. Carnea se prepară mai încet și se rumenește mai puțin. Utilizați o temperatură mai mare și/sau un timp de preparare mai lung.

Acordați atenție indicațiilor producătorului veselei dvs. de prăjire.

Vesală descoperită

Pentru prăjirea cărnii, cel mai bine utilizați o formă înaltă pentru prăjit. Așezați forma pe grătar. Dacă nu dispuneți de un vas potrivit, folosiți tava universală.

Vesală acoperită

La prepararea în vesală acoperită, interiorul cuptorului rămâne considerabil mai curat. Aveți grijă să se potrivească bine capacul și să se închidă bine. Așezați vesela pe grătar.

Distanța dintre carne și capac ar trebui să măsoare minim 3 cm. Carnea se poate umfla.

La îndepărtarea capacului după preparare, pot fi degajați aburi fierbinți. Ridicați puțin capacul înspre partea din spate, pentru ca aburii să poată fi degajați în partea opusă corpului.

Pentru brezare, rumeniți carnea în prealabil, conform necesarului. Pentru sosul de brezare, adăugați apă, vin, oțet sau altele similare. Nivelul de lichid din vas trebuie să fie de 1-2 cm.

Lichidul din vas se evaporă în timpul prăjirii. Dacă este necesar, completați cu atenție cu lichid.

Carnea poate deveni crocantă și într-o cratiță acoperită. Pentru aceasta, folosiți o cratiță cu capac de sticlă și setați o temperatură mai mare.

Prăjire și preparare înăbușită cu adaos de aburi

Anumite preparate devin mai crocante cu adaos de aburi și se usucă mai puțin.

Utilizați vesală neacoperită. Vesela trebuie să fie rezistentă la căldură și la aburi.

Fripturile nu trebuie întoarse.

Conectați funcția pentru adaos de aburi conform indicațiilor din tabelul cu setări. Anumite preparate vă reușesc mai bine atunci când sunt preparate în mai mulți pași. Acestea sunt indicate în tabel.

Preparare la abur

Spre deosebire de adaosul de abur, cu funcția de preparare la abur carnea se pregătește mai delicat, dar nu capătă crustă. Aceasta rămâne deosebit de suculentă. Ca variantă de gust puteți prăji bucăți de carne înainte de prepararea la abur, timpul de preparare se scurtează.

Bucățile mai mari necesită un timp mai lung de încălzire și un timp mai lung de gătit. Dacă folosiți mai multe bucăți cu greutate similară, se va prelungi doar timpul de încălzire, nu și timpul de gătit.

Bucățile de carne nu trebuie întoarse.

Utilizați recipientul perforat pentru gătit la abur, mărimea XL, și introduceți tava universală sub acesta. Puteți folosi și un vas de sticlă așezat pe grătar.

Preparare la grill

În timpul utilizării grill-ului, țineți ușa aparatului închisă. Niciodată să nu preparați la grill cu ușa aparatului deschisă.

Așezați alimentul pentru preparare la grill pe grătar. În plus introduceți tava universală cu marginea teșită înspre ușa aparatului cel puțin cu un nivel mai jos. Se va colecta grăsimea scursă.

Folosiți bucăți tăiate felii cât mai egale, cu grosime și greutate similare. Astfel se rumenesc uniform și rămân suculente. Așezați bucățile tăiate felii direct pe grătar.

Întoarceți bucățile de carne cu un clește de grătar. Dacă înțepați carnea cu o furculiță, aceasta își pierde sucul și se usucă.

Sărați preparatul la grill numai după ce ați preparat la grill. Sarea extrage apa din carne.

Indicații

- 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.
- În timpul preparării la grill se poate produce fum.

Termometru pentru prăjire

Cu ajutorul termometrului pentru prăjire puteți prepara cu mare exactitate. Citiți indicațiile importante pentru utilizarea termometrului pentru prăjire în capitolul corespunzător. Acolo găsiți informații cu privire la introducerea termometrului pentru prăjire, modurile de încălzire posibile și alte informații adiționale.

→ "Termometru pentru prăjire" la pagina 21

Valori de setare recomandate

În tabel găsiți modul de încălzire optim pentru numeroase preparate din carne. Temperatura și durata de preparare depind de cantitatea, de natura și de temperatura alimentului. De aceea sunt indicate domenii de setare. Încercați mai întâi cu valorile mai scăzute. Dacă este necesar, data următoare setați valori mai mari.

Valorile de setare sunt valabile pentru introducerea cărnii la temperatura frigiderului în interiorul cuptorului rece. Astfel economisiți energie în proporție de până la 20 %. Dacă preîncălziți, timpii de preparare indicați se scurtează cu câteva minute.

În tabel găsiți date pentru bucăți de friptură, cu greutatea propuse. Dacă doriți să preparați o bucată de carne mai grea, folosiți întotdeauna temperatura mai scăzută. În cazul mai multor bucăți, orientați-vă după greutatea bucății celei mai grele pentru determinarea duratei de preparare. Bucățile individuale ar trebui să fie de mărimi aproximativ egale.

În general, cu cât este mai mare friptura, cu atât este mai scăzută temperatura și cu atât este mai lungă durata de preparare.

Întoarceți friptura și bucățile pentru grill după cca. ½ până la ⅔ din timpul indicat.

În cazul în care doriți să preparați după propria rețetă, orientați-vă în funcție de preparatele similare. Informații suplimentare găsiți în sugestiile pentru prăjire, brezare și prepararea la grill, în continuarea tabelului cu setări.

Scoateți din interiorul cuptorului accesoriile pe care nu le folosiți. Astfel veți obține un rezultat optim al preparării și economisiți energie în proporție de până la 20 %.

Moduri de încălzire utilizate:

-  Convecție aer 4D
-  Încălzire superioară/inferioară
-  Grill cu convecție aer
-  Grill, suprafață mare
-  Preparare la abur

Treptele de intensitate a aburului sunt indicate în tabel cu cifre:

- 1 = scăzută
- 2 = medie
- 3 = crescută

Preparatul	Accesorii / veselă	Nivelul	Modul de încălzire	Temperatura în °C / treapta de grill	Intensitatea aburului	Durata de preparare în min.
Carne de porc						
Friptură de porc fără șorici, de ex. ceafă, 1,5 kg	Veselă fără capac	2		180-190	-	110-130
Friptură de porc fără șorici, de ex. ceafă, 1,5 kg	Veselă fără capac	2		180-190	1	110-130
Friptură de porc cu șorici de ex. spată, 2 kg	Grătar	2		190-200	-	130-140
Friptură de porc cu șorici de ex. spată, 2 kg	Veselă fără capac	2		100	-	25-30
				170-180	1	60-75
				200-210	-	20-25
Friptură din pulpă de porc, 1,5 kg	Veselă fără capac	2		220-230	-	70-80
Friptură din pulpă de porc, 1,5 kg	Veselă fără capac	2		170-180	1	80-90
File de porc, 400 g	Grătar	3		220-230	-	20-25
File de porc, 400 g	Veselă fără capac	3		210-220*	1	25-30
File de porc, 400 g	Recipient pentru preparare la abur	3		100	-	18-20
Cotlet de porc afumat cu os, 1 kg (adăugați puțină apă)	Veselă cu capac	2		210-230	-	70-90
Cotlet de porc cu os, 1 kg	Veselă fără capac	2		160-170	1	70-80
Fripturi steak de porc, grosime 2 cm	Grătar	5		2	-	16-20
Medalioane de porc, grosime 3 cm (preîncălziți 5 minute)	Grătar	5		3*	-	8-12

Carne de vită

File de vită, mediu, 1 kg	Grătar	2		210-220	-	40-50
File de vită, mediu, 1 kg	Veselă fără capac	2		190-200	1	50-60
Friptură de vită înăbușită, 1,5 kg	Veselă cu capac	2		200-220	-	130-160
Friptură de vită înăbușită, 1,5 kg****	Veselă fără capac	2		150	3	30
				130	2	120-150
Friptură de vită, mediu, 1,5 kg	Grătar	2		220-230	-	60-70
Friptură de vită, mediu, 1,5 kg	Veselă fără capac	2		190-200	1	65-80
Coadă de vită, 1,5 kg**	Veselă fără capac	2		95	-	120-150
Friptură steak, grosime 3 cm, mediu (nu preîncălziți)	Grătar	3		3	-	15-20
Burger, grosime 3-4 cm	Grătar	4		3	-	25-30

* preîncălziți

** la început adăugați cca. 200 ml de lichid în vas; rezervorul de apă trebuie reumplut în timpul funcționării

*** fără întoarcere

**** la început adăugați cca. 100 ml de lichid în vas; rezervorul de apă trebuie reumplut în timpul funcționării

Preparatul	Accesorii / veselă	Nivelul	Modul de încălzire	Temperatura în °C / treapta de grill	Intensitatea aburului	Durata de preparare în min.
------------	--------------------	---------	--------------------	--------------------------------------	-----------------------	-----------------------------

Carne de vițel

Friptură de vițel, 1,5 kg	Veselă fără capac	2		160-170	-	100-120
Friptură de vițel, 1,5 kg	Veselă fără capac	2		170-180	1	90-110
Pulpă (nucă) de vițel, 1,5 kg	Veselă fără capac	2		200-210	-	100-120
Pulpă (nucă) de vițel, 1,5 kg	Veselă fără capac	2		170-180	1	100-120

Carne de miel

Pulpă de miel fără os, mediu, 1,5 kg	Veselă fără capac	2		170-190	-	50-80
Pulpă de miel fără os, mediu, 1,5 kg	Veselă fără capac	2		170-180	1	80-90
Spată de miel cu os***	Grătar	2		180-190	-	40-50
Spată de miel cu os***	Veselă fără capac	3		200-210*	1	25-30
Cotlet de miel	Grătar	3		3	-	12-16

Cârnați

Cârnați pentru grill	Grătar	4		3	-	10-15
Cârnăciori vienezi	Recipient pentru preparare la abur	3		80	-	14-20
Cârnați albi	Recipient pentru preparare la abur	3		80	-	12-20

Preparate din carne

Friptură din carne tocată, 1 kg	Veselă fără capac	2		170-180	-	60-70
Friptură din carne tocată, 1 kg	Veselă fără capac	2		190-200	1	70-80

* preîncălziți

** la început adăugați cca. 200 ml de lichid în vas; rezervorul de apă trebuie reumplut în timpul funcționării

*** fără întoarcere

**** la început adăugați cca. 100 ml de lichid în vas; rezervorul de apă trebuie reumplut în timpul funcționării

Recomandări pentru prăjire, brezare și prepararea la grill

Interiorul cuptorului se murdărește foarte tare.	Preparați produsul într-o cratiță acoperită sau folosiți tava pentru grill. Dacă folosiți tava pentru grill, veți obține rezultate optime la prăjire. Puteți cumpăra tava pentru grill ulterior, ca accesoriu special.
Friptura este prea închisă la culoare și crusta este pe alocuri arsă și/sau friptura este prea uscată.	Verificați nivelul și temperatura. Data următoare alegeți o temperatură mai scăzută și eventual scurtați timpul de prăjire.
Crusta este prea subțire.	Măriți temperatura sau conectați grill-ul pentru scurt timp la sfârșitul duratei de prăjire.
Friptura arată bine, dar sosul este ars.	La următoarea utilizare, alegeți un vas de prăjit mai mic și eventual adăugați mai mult lichid.
Friptura arată bine, dar sosul este prea deschis la culoare și apos.	La următoarea utilizare, alegeți un vas mai mare și eventual adăugați mai puțin lichid.
Carnea se arde la brezare.	Capacul trebuie să se potrivească cu vasul de prăjit și să se închidă bine. Reduceți temperatura și, dacă este necesar, mai adăugați lichid în timpul brezării.
Bucățile pentru grill devin prea uscate.	Sărați carnea numai după ce ați preparat-o la grill. Sarea extrage apa din carne. Nu înțepați bucățile pentru grill atunci când le întoarceți. Utilizați un clește pentru grill.

Pește

Aparatul dvs. vă oferă diverse moduri de încălzire pentru prepararea peștelui. În tabelele cu setări găsiți setările optime pentru multe preparate.

Peștele întreg nu trebuie întors. Introduceți peștele întreg în interiorul cuptorului în poziția sa de înot, cu înotătoarea dorsală în sus. Un cartof tăiat sau un vas mic termorezistent plasat în interiorul peștelui îi conferă acestuia stabilitate.

Veți recunoaște că peștele este gătit dacă înotătoarea dorsală se desprinde ușor.

Prăjirea și prepararea la grill, pe grătar

Așezați alimentul pentru preparare la grill pe grătar. În plus introduceți tava universală cu marginea teșită înspre ușa aparatului cel puțin cu un nivel mai jos.

În funcție de mărimea și de tipul de pește, adăugați până la ½ litri de apă în tava universală. Lichidul care picură va fi colectat. Astfel se formează mai puțin fum și interiorul cuptorului rămâne mai curat.

În timpul utilizării grill-ului, țineți ușa aparatului închisă. Niciodată să nu preparați la grill cu ușa aparatului deschisă.

Folosiți bucăți tăiate felii cât mai egale, cu grosime și greutate similare. Astfel se rumenesc uniform și rămân suculente. Așezați bucățile tăiate felii direct pe grătar.

Întoarceți bucățile de carne cu un clește de grătar. Dacă înțepați peștele cu o furculiță, acesta își pierde sucul și se usucă.

Indicații

- 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.
- În timpul preparării la grill se poate produce fum.

Prăjirea și prepararea înăbușită în veselă

Folosiți numai veselă care este adecvată pentru utilizarea în cuptor. Verificați dacă vesela încapă în interiorul cuptorului.

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

Cratițele lucioase din oțel inoxidabil sau aluminiu reflectă căldura ca o oglindă și, astfel, sunt adecvate doar relativ. Peștele se prepară mai încet și se rumenește mai puțin. Utilizați o temperatură mai mare și/sau un timp de preparare mai lung.

Acordați atenție indicațiilor producătorului veselei dvs. de prăjire.

Veselă descoperită

Pentru prepararea peștelui întreg, cel mai bine utilizați o formă înaltă pentru prăjit. Așezați forma pe grătar. Dacă nu dispuneți de un vas potrivit, folosiți tava universală.

Veselă acoperită

La prepararea în veselă acoperită, interiorul cuptorului rămâne considerabil mai curat. Aveți grijă să se potrivească bine capacul și să se închidă bine. Așezați vesela pe grătar.

Pentru prepararea înăbușită, adăugați două până la trei linguri de lichid și puțină zeamă de lămâie sau oțet în vas.

La îndepărtarea capacului după preparare, pot fi degajați aburi fierbinți. Ridicați puțin capacul înspre partea din spate, pentru ca aburii să poată fi degajați în partea opusă corpului.

Peștele poate deveni crocant și într-o cratiță acoperită. Pentru aceasta, folosiți o cratiță cu capac de sticlă și setați o temperatură mai mare.

Prăjire cu adaos de aburi

Anumite preparate devin mai crocante cu adaos de aburi și se usucă mai puțin.

Utilizați veselă neacoperită. Vesela trebuie să fie rezistentă la căldură și la aburi.

Peștele nu trebuie întors.

Conectați funcția pentru adaos de aburi conform indicațiilor din tabelul cu setări. Anumite preparate vă reușesc mai bine atunci când sunt preparate în mai mulți pași. Acestea sunt indicate în tabel.

Preparare cu abur

Folosind funcția de preparare cu abur peștele va fi gătit mai delicat și rămâne deosebit de succulent.

Bucățile mai mari necesită un timp mai lung de încălzire și un timp mai lung de gătit. Dacă gătiți mai multe bucăți de mărimi similare, se va prelungi doar timpul de încălzire, nu și timpul de gătit.

Peștele nu trebuie întors.

Utilizați recipientul perforat pentru gătit cu abur, mărime XL, și introduceți tava universală sub acesta. Puteți folosi și un vas de sticlă așezat pe grătar.

Acoperiți cu folie alimentele care se prepară de regulă în baie de apă.

Termometru pentru prăjire

Cu ajutorul termometrului pentru prăjire puteți prepara cu mare exactitate. Citiți indicațiile importante pentru utilizarea termometrului pentru prăjire în capitolul corespunzător. Acolo găsiți informații cu privire la introducerea termometrului pentru prăjire, modurile de încălzire posibile și alte informații adiționale.

→ "Termometru pentru prăjire" la pagina 21

Valori de setare recomandate

În tabel găsiți modul de încălzire optim pentru preparatele dvs. din pește. Temperatura și durata de preparare depind de cantitatea, de natura și de temperatura alimentului. De aceea sunt indicate domenii de setare. Încercați mai întâi cu valorile mai scăzute. Dacă este necesar, data următoare setați valori mai mari.

Valorile de setare sunt valabile pentru introducerea peștelui la temperatura frigiderului în interiorul cuptorului rece. Astfel economisiți energie în proporție de până la 20 %. Dacă preîncălziți, timpii de preparare indicați se scurtează cu câteva minute.

În tabel găsiți date pentru pește, cu greutatea propusă. Dacă doriți să preparați un pește mai greu, folosiți întotdeauna temperatura mai scăzută. În cazul mai multor pești, orientați-vă după greutatea peștelui celui mai greu pentru determinarea duratei de preparare. Peștii individuali ar trebui să fie de mărimi aproximativ egale.

În general, cu cât este mai mare un pește, cu atât este mai scăzută temperatura și cu atât este mai lungă durata de preparare.

Întoarceți peștele care nu este în poziția de înot după cca. ½ până la ⅔ din timpul indicat.

Indicație: Folosiți numai hârtie de copt adecvată pentru temperatura aleasă. Tăiați întotdeauna hârtia de copt la dimensiunile potrivite.

Scoateți din interiorul cuptorului accesoriile pe care nu le folosiți. Astfel veți obține un rezultat optim al preparării și economisiți energie în proporție de până la 20 %.

Moduri de încălzire utilizate:

-  Convecție aer 4D
-  Încălzire superioară/inferioară
-  Grill cu convecție aer
-  Grill, suprafață mare
-  Preparare la abur

Treptele de intensitate a aburului sunt indicate cu cifre în tabel:

- 1 = scăzută
- 2 = medie
- 3 = crescută

Preparatul	Accesorii / veselă	Nivelul	Modul de încălzire	Temperatura în °C / treapta de grill	Intensitatea aburului	Durata de preparare în min.
Pește						
Pește întreg preparat la grill, 300 g, de ex. păstrăv	Grătar	2		170-190	-	20-30
Pește întreg, prăjit, 300 g, de ex. păstrăv	Tavă universală	2		170-180	1	15-20
				160-170	-	5-10
Pește întreg preparat la aburi, 300 g, de ex. păstrăv	Recipient pentru preparare la abur	3		80-90	-	15-25
Pește întreg preparat la grill, 1,5 kg, de ex. somon	Grătar	2		170-190	-	30-40
Pește întreg preparat la aburi, 1,5 kg, de ex. cod	Recipient pentru preparare la abur	3		80-90	-	35-50
Fileuri de pește						
File de pește, natur, preparat la grill	Grătar	4		1*	-	15-25
File de pește, natur, preparat la aburi	Recipient pentru preparare la abur	3		80-100	-	10-16
Medalioane de pește						
Medalion de pește, grosime 3 cm**	Grătar	4		3	-	10-20
Pește, congelat						
Pește întreg, 300 g, de ex. păstrăv	Recipient pentru preparare la abur	3+1		80-100	-	20-25
File de pește, natur	Veselă acoperită	2		210-230	-	20-30
File de pește, gratinat	Grătar	2		200-220	-	45-60
File de pește, gratinat	Veselă neacoperită	2		200-220	1	35-45
Crochete de pește (întoarceți-le pe parcurs)	Tavă universală	3		200-220	-	20-30
Preparate din pește						
Terină de pește	Formă de terină	2		70-80	-	45-80
* preîncălziți						
** dedesubt introduceți tava universală pe nivelul 2						

Legume, garnituri și ou

Aici găsiți informații referitoare la prepararea la abur a legumelor proaspete și congelate, a cartofilor, orezului, cerealelor și ouălor. În plus, primiți, de exemplu, și informații referitoare la coacerea cartofilor prăjiți congelați.

Preparare la abur

Utilizați numai accesorii originale. La prepararea la abur în recipientul perforat pentru preparare la abur, mărimea XL, introduceți întotdeauna suplimentar tava universală dedesubt. Lichidul care picură va fi colectat.

Preparare la abur pe un singur nivel

Folosiți nivelurile indicate în tabelele de setări.

Preparare la abur pe două niveluri

Prepararea la abur pe două niveluri este deosebit de adecvată pentru prepararea simultană de ex. a broccoliului și cartofilor. În cazul timpilor de preparare diferiți, introduceți mai târziu alimentul cu timp de preparare mai scurt.

- Grătar și recipiente pentru preparare la abur suspendate, mărimea S, perforate și/sau neperforate: nivelul 5
- Recipient perforat pentru preparare la abur, mărimea XL: nivelul 3

Veselă

Dacă folosiți un vas de bucătărie, așezați-l pe grătar sau pe recipientul perforat pentru gătit cu abur, mărimea XL.

Vasul de bucătărie trebuie să fie rezistent la căldură și la abur. În cazul unor vase de bucătărie cu pereți groși se vor prelungi timpii de gătit.

Acoperiți cu folie alimentele care se prepară de regulă în baie de apă.

Timpul de preparare și cantitatea

La prepararea cu abur, timpii de preparare depind de mărimea bucății, dar nu depind de cantitatea totală. La o cantitate totală mai mare se va prelungi doar timpul de încălzire, nu și timpul de preparare.

Bucățile mai mari necesită un timp mai lung de încălzire și un timp mai lung de gătit. Dacă folosiți mai multe bucăți cu greutate similară, se va prelungi doar timpul de încălzire, nu și timpul de preparare.

Respectați mărimile bucăților, indicate în tabelul de setări. În cazul bucăților mai mici se scurtează timpul de preparare, la cele mai mari, timpul se prelungește. Calitatea și gradul de maturare influențează de asemenea timpul de preparare. De aceea, valorile de setare sunt doar valori orientative.

Așezați alimentele întotdeauna uniform în veselă. În cazul unor straturi de înălțimi diferite, ele se vor prepara neuniform. Nu așezați alimentele sensibile la presiune în straturi prea înalte în recipientul de preparare. Mai bine utilizați două recipiente.

Orez și cereale

Adăugați apă, respectiv lichid, în proporția indicată. De ex. 1:1,5 semnifică: a se adăuga 150 ml de lichid la fiecare 100 g de orez.

Coacere și preparare la grill

Utilizați numai accesorii originale.

Prepararea pe un nivel

Folosiți nivelurile indicate în tabelele de setări.

Preparare pe două niveluri

Utilizați convecție aer 4D. Tăvile introduse în același timp nu trebuie să fie gata în același timp.

- Tavă universală: nivelul 3
- Tavă de copt: nivelul 1

Accesorii

Aveți grijă să utilizați întotdeauna accesorii adecvate și să le introduceți în poziția corectă.

Grătar

Introduceți grătarul cu partea deschisă orientată spre ușa aparatului și curbura orientată în jos. Așezați întotdeauna vesela și formele pe grătar.

Tava universală sau tava de copt

Introduceți cu atenție tava universală sau tava de copt până la capăt, cu partea înclinată înspre ușa aparatului.

Hârtie de copt

Folosiți numai hârtie de copt adecvată pentru temperatura aleasă. Tăiați întotdeauna hârtia de copt la dimensiunile potrivite.

Valori de setare recomandate

În tabel este prezentată temperatura de coacere pentru diverse preparate. Temperatura și durata de preparare depind de cantitatea și tipul de alimente. Din acest motiv, sunt recomandate diferite setări. Setări mai întâi valorile mai scăzute. La o temperatură mai scăzută, rumenirea este mai uniformă. Dacă este necesar, setați o temperatură mai ridicată data următoare.

Setările se aplică doar în cazul introducerii preparatului în interiorul rece al cuptorului. Dacă preîncălziți cuptorul, duratele de timp indicate se reduc cu câteva minute.

Pentru alimentele selectate este necesară preîncălzirea cuptorului, conform duratelor prezentate în tabel.

Introduceți preparatul și accesoriiile după ce ați preîncălzit interiorul cuptorului.

În cazul în care doriți să preparați o rețetă proprie, consultați specificațiile aferente preparatelor similare din tabel.

Moduri de încălzire utilizate:

-  Convecție aer 4D
-  Grill, suprafață mare
-  Treapta pentru pizza
-  Preparare la abur

Treptele de intensitate a aburului sunt indicate cu cifre în tabel:

- 1 = scăzută
- 2 = medie
- 3 = crescută

Preparatul	Accesorii / veselă	Nivelul	Modul de încălzire	Temperatura în °C, / treapta de grill	Intensitatea aburului	Durata de preparare în min.
Legume, proaspete						
Anghinare, întreagă, preparare la abur	Recipient pentru preparare la abur	3		100	-	30-35
Conopidă, întreagă, preparare la abur	Recipient pentru preparare la abur	3		100	-	25-35
Bucățele de broccoli preparate la abur	Recipient pentru preparare la abur	3		100	-	7-8
Fasole verde preparată la abur	Recipient pentru preparare la abur	3		100	-	18-25
Morcovi feliati preparați la abur	Recipient pentru preparare la abur	3		100	-	10-20
Gulii feliate preparate la abur	Recipient pentru preparare la abur	3		100	-	20-25
Inele de praz preparate la abur	Recipient pentru preparare la abur	3		100	-	8-10
Porumb știuleți preparați la abur	Formă de terină	3		100	-	30-40

Preparatul	Accesorii / veselă	Nivelul	Modul de încălzire	Temperatura în °C, / treapta de grill	Intensitatea aburului	Durata de preparare în min.
Sfeclă roșie, întreagă, preparată la abur	Recipient pentru preparare la abur	3		100	-	43-50
Varză roșie răzuită preparată la abur	Recipient pentru preparare la abur	3		100	-	30-35
Sparanghel alb, întreg preparat la abur	Recipient pentru preparare la abur	3		100	-	7-15
Spanac preparat la abur	Recipient pentru preparare la abur	3		100	-	2-3
Felii de dovlecel preparat la abur	Recipient pentru preparare la abur	3		100	-	3-4

Legume, congelate

Spanac	Recipient pentru preparare la abur	3		100	-	10-25
Conopidă	Recipient pentru preparare la abur	3		100	-	5-8
Fasole verde	Recipient pentru preparare la abur	3		100	-	6-10
Broccoli	Recipient pentru preparare la abur	3		100	-	6-10
Mazăre	Recipient pentru preparare la abur	3		100	-	2-15
Morcovi	Recipient pentru preparare la abur	3		100	-	4-6
Varză de Bruxelles	Recipient pentru preparare la abur	3		100	-	8-12
Legume amestecate, 1 kg	Recipient pentru preparare la abur	3		100	-	10-15

Preparate din legume

Legume la grill	Tavă universală	5		3	-	10-15
Flan de legume preparat la abur	Forme porționate	2		100	-	50-70

Cartofi

Cartofi copti, jumătăți	Tavă universală	3		160-180	-	45-60
Cartofi copti, jumătăți	Tavă universală	3		180-190	1	40-50
Cartofi fierți în coajă, întregi	Recipient pentru preparare la abur	3		100	-	35-45
Cartofi fierți, în sferturi	Recipient pentru preparare la abur	3		100	-	20-25
Găluște	Recipient pentru preparare la abur	3		95	-	20-25

Produse din cartofi, congelate

Cartofi Răsti	Tavă universală	3		200-220	-	25-35
Buzunărele de cartofi, umplute	Tavă universală	3		190-210	-	20-30
Crochete	Tavă universală	3		200-220	-	25-35
Cartofi prăjiți	Tavă universală	3		190-210	-	25-35
Cartofi prăjiți, 2 niveluri	Tavă universală + tavă de copt	3+1		190-210	-	30-40

Orez

Orez Basmati, 1:1,5	Veselă plată	3		100	-	20-30
Orez cu bob lung, 1:1,5	Veselă plată	3		100	-	20-30
Orez nedecorticat, 1:1,5	Veselă plată	3		100	-	35-45
Orez prefierit, 1:1,5	Veselă plată	3		100	-	15-20
Rizoto, 1:2	Veselă plată	3		100	-	25-35

Cereale

Cușcuș, 1:1	Veselă plată	3		100	-	6-10
Mei întreg, 1:2,5	Veselă plată	3		100	-	25-35
Mămăligă, pentru FS 1:5	Veselă plată	3		100	-	7-10
Arpacăș, 1:3	Veselă plată	3		80-100	-	20-45
Lințe, 1:2	Veselă plată	3		100	-	35-50

Preparatul	Accesorii / veselă	Nivelul	Modul de încălzire	Temperatura în °C./ treapta de grill	Intensitatea aburului	Durata de preparare în min.
Boabe de fasole albă, înmuiate în pre-alabil; 1:2	Recipient pentru preparare la abur	3		100	-	65-75
Găluște din griș	Recipient pentru preparare la abur	3		95	-	6-10

Ou

Supă royală din 2 ouă	Veselă neacoperită	2		80	-	14-16
Ouă, fierte tare	Recipient pentru preparare la abur	3		100	-	10-12
Ouă, fierte moi	Recipient pentru preparare la abur	3		100	-	5-8

Desert

Cu aparatul dvs. puteți prepara foarte simplu diverse deserturi.

Prepararea iaurtului

Scoateți din interiorul cuptorului accesorii și suporturile pentru tăvi. Interiorul cuptorului trebuie să fie gol.

1. Încălziți 1 litru de lapte (grăsime 3,5 %) la 90 °C pe plită și lăsați-l să se răcească la 40 °C. În cazul laptelui UHT este suficientă încălzirea la 40 °C.
2. Adăugați 150 g de iaurt (la temperatura frigiderului) și amestecați.
3. Turnați-l în cești sau în borcane mici și acoperiți-le cu folie alimentară.
4. Așezați ceștile sau borcanele pe baza cuptorului și setați după cum este indicat în tabel.
5. După preparare, lăsați iaurtul la răcit în frigider.

Prepararea orezului cu lapte

1. Cântăriți orezul și adăugați de 2,5 ori cantitatea respectivă de lapte.
2. Turnați orezul și laptele într-un castron până la un nivel de 2,5 cm înălțime. Pentru cantități mai mari puteți utiliza și tava universală.
3. Reglați conform indicației din tabel.
4. După preparare, amestecați. Restul de lapte va fi absorbit repede.

Compot

Cântăriți fructele și adăugați apă, cca. 1/3 din cantitatea de fructe. Adăugați zahăr și condimente după gust. Reglați în modul indicat în tabel.

Cremă caramel și cremă de zahăr ars

Introduceți compoziția în forme mici de 2-3 cm. Așezați formele mici direct în recipientul perforat pentru prepararea la abur, mărimea XL. Nu este necesară prepararea în bain-marie. Reglați conform indicației din tabel.

Acoperiți cu folie alimentele care în mod normal se prepară în bain-marie.

Dacă formele mici sunt dintr-un material foarte gros, atunci timpul de preparare poate fi prelungit.

Dampfnudeln (gogoși în aburi)

Pregătiți aluatul dospit conform rețetei dvs. fără timpul de dospire. Așezați bilele formate într-un recipient perforat pentru preparare la abur, uns cu grăsime, dimensiunea XL și lăsați-le la dospit. Reglați în modul indicat în tabel.

Valori de setare recomandate

Moduri de încălzire utilizate:

-  Preparare la abur
-  Treapta de dospire

Preparatul	Accesorii	Nivelul	Modul de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare în min.
Crème Brulée	Forme porționate	3		85	20-30
Cremă de zahăr ars	Forme porționate	3		85	25-35
Dampfnudeln (gogoși în aburi)	Tavă universală	3		100	20-30
Iaurt	Forme porționate	Baza spațiului de coacere		35-40	300-360
Orez cu lapte, 1:2,5	Tavă universală	3		100	35-45
Compot de fructe, 1/3 apă	Tavă universală	3		100	10-20

Prepararea meniurilor

În aparatul dumneavoastră puteți prepara simultan meniuri întregi, fără ca gusturile să se transmită sau aromele să se amestece între preparate.

Introduceți întâi în spațiul de coacere preparatul care necesită cel mai lung timp de preparare, iar apoi introduceți celelalte preparate la momentul potrivit. În acest fel, toate preparatele vor fi gata în același timp.

Preparare la abur

La prepararea meniurilor, timpul total de preparare cu abur se prelungește, deoarece la fiecare deschidere a ușii aparatului va ieși puțin abur, iar acesta trebuie reîncălzit.

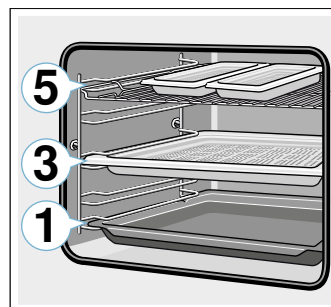
Consultați indicațiile din secțiunile respective ale acestui capitol:

- timpul de încălzire variază în funcție de mărimea și greutatea preparatelor
- timpul de coacere este independent de cantitate
- folosiți vase rezistente la abur
- acoperiți sufleul cu folie
- introduceți tava universală întotdeauna la nivelul 1

Niveluri pentru accesorii

Introduceți accesorii întotdeauna în ordinea indicată:

- Nivelul 5: grătar cu recipient pentru gătit la abur, mărimea S
- Nivelul 3: recipient pentru gătit la abur, mărimea XL
- Nivelul 1: tavă universală



Valori de setare recomandate

Modul de încălzire utilizat:

- Preparare la abur

Preparatul	Accesorii / veselă	Nivelul	Modul de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare în min.
File de somon congelat	Vas pentru gătit cu abur, neperforat, mărimea S	5		100	20
Broccoli	Vas pentru gătit cu abur, perforat, mărimea XL	3		100	9
Cartofi fierți în sferturi	Vas pentru gătit cu abur, perforat, mărimea S	5		100	25

Moduri de încălzire Eco

Convecția de aer fierbinte Eco și încălzirea superioară/inferioară Eco sunt moduri de încălzire ingenioase pentru prepararea atentă a bucăților de carne, pește și a produselor de brutărie/patiserie. Aparatul reglează optim alimentarea cu energie în interiorul cuptorului. Preparatul este pregătit uneori cu căldură reziduală. Astfel, acesta rămâne mai succulent și mai puțin rumenit. În funcție de preparare și alimente, energia electrică poate fi economisită.

Introduceți preparatele în interiorul cuptorului rece și gol. În timpul preparării, țineți ușa aparatului închisă.

Scoateți accesorii neutilizate din interiorul cuptorului. Astfel veți obține un rezultat optim al preparării și economisiți energie.

Folosiți numai accesorii originale pentru aparat. Se adaptează optim în interiorul cuptorului și la modurile de funcționare.

Accesorii

Aveți grijă să utilizați întotdeauna accesorii adecvate și să le introduceți în poziția corectă.

Grătar

Introduceți grătarul cu partea deschisă orientată spre ușa aparatului și curbura orientată în jos. Așezați întotdeauna vesela și formele pe grătar.

Tava universală sau tava de copt

Introduceți cu atenție tava universală sau tava de copt până la capăt, cu partea înclinată înspre ușa aparatului.

Forme de copt și veselă

Cele mai adecvate sunt formele de copt închise la culoare, din metal. Astfel puteți economisi energie în proporție de până la 35 %.

Vesela din oțel inoxidabil sau aluminiu reflectă căldura ca o oglindă. Este mai adecvată vesela care nu reflectă, din email, sticlă termorezistentă sau aluminiu turnat sub presiune, cu strat de acoperire.

Formele din tablă albă, formele din ceramică sau cele din sticlă prelungesc timpul de coacere, iar prăjitura nu se va rumeni uniform.

Hârtie de copt

Folosiți numai hârtie de copt adecvată pentru temperatura aleasă. Tăiați întotdeauna hârtia de copt la dimensiunile potrivite.

Valori de setare recomandate

Aici găsiți date pentru diversele preparate. Temperatura și durata de coacere depind de cantitatea și natura aluatului. De aceea sunt indicate domenii de setare. Încercați mai întâi cu valorile mai scăzute. La o temperatură mai scăzută se obține o rumenire mai uniformă. Dacă este necesar, data următoare setați valori mai mari.

Indicație: Timpii de coacere nu pot fi scurtați prin temperaturi mai ridicate. Prăjitura sau produsele de brutărie și patiserie ar fi gata numai pe exterior, însă în interior ar fi necoapte.

Moduri de încălzire utilizate:

-  Convecție aer Eco
-  Încălzire superioară/inferioară Eco

Preparatul	Accesorii / veselă	Nivelul	Modul de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare în min.
Prăjituri în forme					
Pandișpan în formă	Formă rotundă/dreptunghiulară	2		140-160	60-80
Blat de tort din pandișpan	Formă pentru blat de tort	2		150-170	20-30
Blat de biscuiți, 2 ouă	Formă pentru blat de tort	2		150-170	20-30
Tort de biscuiți, 3 ouă	Formă demontabilă Ø26 cm	2		160-170	25-40
Tort de biscuiți, 6 ouă	Formă demontabilă Ø28 cm	2		150-160	50-60
Gugelhupf cu aluat dospit	Formă de gugelhupf	2		150-170	50-70
Prăjituri la tavă					
Pandișpan cu umplutură uscată	Tavă	3		150-170	25-40
Prăjitură din aluat fraged cu umplutură uscată	Tavă	3		170-180	25-35
Ruladă de biscuiți	Tavă	3		180-190	15-20
Franzelă împletită, colac împletit	Tavă	3		160-170	25-35
Prăjitură din aluat dospit cu umplutură uscată	Tavă	3		160-180	15-20
Produse mici de patiserie					
Brioșe	Tavă de brioșe	2		160-180	15-25
Prăjituri mici	Tavă	3		150-160	25-35
Foietaje	Tavă	3		170-190	20-35
Choux	Tavă	3		200-220	35-45
Fursecuri	Tavă	3		140-160	15-30
Biscuiți	Tavă	3		140-150	30-45
Produse mici de patiserie din aluat dospit	Tavă	3		160-180	25-35
Pâine & chifle					
Pâine intermediară, 1,5 kg	Formă dreptunghiulară	2		200-210	35-45
Lipie	Tavă universală	3		240-250	20-25
Chifle, dulci, proaspete	Tavă	3		170-190	15-20
Chifle, proaspete	Tavă	3		180-200	20-30
Carne					
Friptură de porc fără șorici, de ex. ceafă, 1,5 kg	Veselă neacoperită	2		180-190	120-140
Friptură de vită înăbușită, 1,5 kg	Veselă acoperită	2		200-220	140-160
Friptură de vițel, 1,5 kg	Veselă neacoperită	2		170-180	110-130
Pește					
Pește, fiert înăbușit, întreg 300 g, de ex. păstrăv	Veselă acoperită	2		190-210	25-35
Pește, fiert înăbușit, întreg 1,5 kg, de ex. somon	Veselă acoperită	2		190-210	45-55
File de pește, natur, fiert înăbușit	Veselă acoperită	2		190-210	15-25

Acrilamida în alimente

Acrilamida se formează mai ales în cazul produselor din cereale și cartofi, preparate la temperaturi foarte mari

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

Recomandări pentru prepararea cu formare redusă de acrilamidă	
Generalități	■ Mențineți timpii de preparare cât mai reduși. ■ Rumeniți alimentele astfel încât să fie aurii, nu foarte închise la culoare. ■ Bucățile de preparat mari, groase, conțin mai puțină acrilamidă.
Coacerea	Cu încălzire superioară/inferioară max. 200 °C. Cu convecție aer max. 180 °C.
Fursecuri	Cu încălzire superioară/inferioară max. 190 °C. Cu convecție aer max. 170 °C. Oul sau gălbenușul de ou diminuează formarea acrilamidei.
Cartofi prăjiți pentru preparare în cuptor	Repartizați uniform pe tavă și într-un singur strat. Coaceți minim 400 g per tavă, pentru a evita uscarea cartofilor.

Preparare ușoară

Prepararea ușoară este o preparare lentă la temperatură scăzută. De aceea mai este denumită și preparare la temperatură scăzută.

Prepararea ușoară este ideală pentru toate bucățile de carne de primă clasă (de ex. porțiuni delicate de vită, vițel, porc, miel sau pasăre), care trebuie preparate roz sau foarte exact. Carnea rămâne foarte succulentă, delicată și moale.

Avantajul dvs.: aveți o marjă mare la planificarea meniului, deoarece carnea preparată ușor poate fi menținută la cald fără probleme. În timpul preparării nu trebuie să întoarceți carnea. Țineți ușa aparatului închisă, pentru a menține un climat uniform de preparare.

Folosiți numai carne proaspătă și în stare perfectă din punct de vedere igienic, fără oase. Îndepărtați cu grijă tendoanele și grăsimea de pe margini. Grăsimea imprimă la prepararea ușoară un gust propriu puternic. Puteți folosi și carne picantă sau marinată. Nu folosiți carne decongelată.

Carnea poate fi feliată imediat după prepararea ușoară. Nu este necesar un timp de odihnă. Prin metoda de preparare specială, carnea are un aspect roz, însă nu este crudă sau preparată insuficient.

Indicație: La modul de încălzire preparare ușoară, nu este posibilă o funcționare decalată în timp, cu timp final.

Veselă

Utilizați un vas plat, ca de ex. un platou de servire din porțelan sau sticlă. Introduceți și vasul în interiorul cuptorului, pentru preîncălzire.

Așezați întotdeauna vasul neacoperit la nivelul 2 pe grătar.

Informații suplimentare găsiți în sugestiile pentru prepararea ușoară, în continuarea tabelului cu setări.

Aparatul dvs. dispune de un mod de încălzire preparare ușoară. Porniți funcționarea numai cu interiorul cuptorului răcit complet. Lăsați interiorul cuptorului cu vesela să se încălzească bine cca. 15 minute.

Pe poziția de fierbere rumeniți carnea foarte fierbinte și un timp suficient de lung pe toate părțile, inclusiv la capete. Puneți-o imediat pe vesela preîncălzită. Introduceți din nou vesela cu carnea în interiorul cuptorului și efectuați prepararea ușoară.

Valori de setare recomandate

Temperatura pentru prepararea ușoară și durata de preparare depind de mărimea, grosimea și calitatea cărnii. De aceea sunt indicate domenii de setare.

Modul de încălzire utilizat:

-  Preparare ușoară

Preparatul	Veselă	Nivelul	Modul de încălzire	Durata de rumenire în min.	Temperatura în °C	Durata de preparare în min.
Carne de pasăre						
Piept de rață, 400 g	Veselă neacoperită	2		6-8	90*	45-60
File de piept de pui, 200 g fiecare	Veselă neacoperită	2		5-7	90*	30-60
Piept de curcan, fără os, 1 kg	Veselă neacoperită	2		8-10	90*	150-210
Carne de porc						
Friptură din pulpă de porc, grosime 5-6 cm, 1,5 kg	Veselă neacoperită	2		8-10	80*	210-240
* preîncălziți						

Preparatul	Veselă	Nivelul	Modul de încălzire	Durata de rumenire în min.	Temperatura în °C	Durata de preparare în min.
File de porc, întreg	Veselă neacoperită	2		6-8	80*	90-120
Medalioane de porc, grosime 4 cm	Veselă neacoperită	2		5-7	80*	90-120

Carne de vită

Friptură de vită (pulpă), grosime 6-7 cm, 1,5 kg	Veselă neacoperită	2		8-10	80*	210-270
File de vită, întreg, 1 kg	Veselă neacoperită	2		4-6	80*	150-210
Friptură de vită, grosime 5-6 cm	Veselă neacoperită	2		6-8	80*	210-270
Medalioane de vită/ramstec, grosime 4 cm	Veselă neacoperită	2		5-7	80*	30-60

Carne de vițel

Friptură de vițel, grosime 4-5 cm, 1,5 kg	Veselă neacoperită	2		8-10	80*	210-240
Friptură de vițel, grosime 10-15 cm, 1,5 kg	Veselă neacoperită	2		8-10	80*	210-240
File de vițel, întreg, 800 g	Veselă neacoperită	2		5-7	80*	120-150
Medalioane de vițel, grosime 4 cm	Veselă neacoperită	2		5-7	80*	45-90

Carne de miel

Spată de miel, fără os, 200 g fiecare	Veselă neacoperită	2		5-7	80*	120-180
Pulpă de miel fără os, mediu, 1 kg, legată	Veselă neacoperită	2		6-8	80*	180-240

* preîncălziți

Recomandări pentru prepararea ușoară

Prepararea ușoară a pieptului de rață.	Așezați pieptul de rață rece în tigaie și prăjiți întâi partea cu piele. După prepararea ușoară, preparați-l la grill timp de 3 până la 5 minute, pentru a deveni crocant.
Carnea preparată ușor nu este așa de fierbinte cum este carnea prăjită normal.	Ca să nu se răcească așa de repede carnea prăjită, încălziți farfuria și serviți sosurile foarte fierbinți.

Deshidratare

Cu convecție aer 4D puteți efectua excelent deshidratarea. La acest mod de conservare, substanțele aromatice vor fi concentrate prin extragerea apei.

Utilizați numai fructe, legume și verdețuri în stare perfectă și spălați-le bine. Tapetați grătarul cu hârtie de copt sau hârtie pergament. Lăsați fructele să se scurgă bine și uscați-le.

Eventual tăiați-le în bucăți de mărime egale sau în felii subțiri. Așezați fructele nedecojite pe partea cu coajă, cu suprafețele tăiate în sus. Aveți grijă ca nici fructele, nici ciupercile să nu fie suprapuse când le așezați pe grătar.

Dați legumele pe răzătoare și apoi blanșați-le. Lăsați legumele blanșate să se scurgă bine și distribuiți-le uniform pe grătar.

Uscați verdețurile cu tulpină. Așezați verdețurile uniform, în grămezi mici, pe grătar.

Pentru deshidratare utilizați următoarele niveluri:

- 1 grătar: nivelul 3
- 2 grătare: nivelurile 3+1

Întoarceți de mai multe ori fructele și legumele foarte zemoase. Desprindeți de hârtie preparatul deshidratat, imediat după uscare.

Valori de setare recomandate

În tabel găsiți setările pentru deshidratarea diverselor alimente. Temperatura și durata depind de felul, umiditatea, gradul de coacere și grosimea produselor care vor fi deshidratate. Cu cât lăsați mai mult la uscat produsele care urmează să fie deshidratate, cu atât sunt mai bine conservate. Cu cât produsele sunt tăiate mai subțire, cu atât mai repede se deshidratează și cu atât mai arome vor rămâne. De aceea sunt indicate domenii de setare.

Dacă doriți să deshidratați și alte alimente, orientați-vă în funcție de alimentele similare din tabel.

Modul de încălzire utilizat:

- Convecție aer 4D

Preparatul	Accesorii	Modul de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare în ore
Fructe cu semințe (inele de măr, grosime 3 mm, per grătar 200 g)	1-2 grătare		80	5-9
Drupe (prune)	1-2 grătare		80	8-10
Legume rădăcinoase (morcovi), date pe răzătoare, blanșate	1-2 grătare		80	5-8
Ciuperci feliate	1-2 grătare		60	6-9
Verdețuri curățate	1-2 grătare		60	2-6

Conservarea și extragerea sucului

Aparatul dvs. este adecvat de asemenea pentru conservare și extragerea sucului.

Conservare

În aparatul dvs. puteți conserva fructe și legume.

Avertizare – Pericol de rănire!

În cazul unor alimente conservate greșit, borcanele pot crăpa. Respectați indicațiile pentru conservare.

Borcane

Utilizați numai borcane de conservare curate și fără deteriorări. Utilizați numai garnituri de cauciuc rezistente la căldură, curate și nedeteriorate. Verificați în prealabil clemele și arcurile.

Recomandare: Pentru curățarea borcanelor puteți utiliza funcția Dezinfectare.

În cadrul unui proces de conservare, utilizați numai borcane de aceeași mărime și cu același aliment. În interiorul cuptorului puteți conserva concomitent conținutul a maxim șase borcane de ½, 1 sau 1½ litri. Nu utilizați borcane mai mari sau mai înalte. Capacele ar putea crăpa.

În timpul conservării, borcanele nu trebuie să se atingă între ele în interiorul cuptorului.

Pregătirea fructelor și legumelor

Utilizați doar fructe și legume foarte bune. Spălați-le bine.

În funcție de tip, curățați fructele, respectiv legumele, scoateți sâmburii și puneți-le în borcane până la cca. 2 cm sub margine.

Fructe: puneți fructele în borcane cu soluție de zahăr fierbinte, fără spumă, (cca. 400 ml pentru un borcan de 1 litru). La un litru de apă:

- cca. 250 g de zahăr în cazul fructelor dulci
- cca. 500 g de zahăr în cazul fructelor acrișoare

Legume: puneți legumele în borcane cu apă fiartă, când aceasta este încă fierbinte.

Ștergeți marginile borcanului, acestea trebuie să fie curate. Așezați pe fiecare borcan o garnitură inelară, umedă, din cauciuc și capacul. Închideți borcanele cu cleme. Așezați borcanele în recipientul perforat pentru preparare la aburi, mărimea XL, astfel încât să nu se atingă între ele. Turnați 500 ml de apă fierbinte (cca. 80 °C) în tava universală. Reglați în modul indicat în tabel.

Finalizarea conservării

După timpul de preparare indicat, deschideți ușa aparatului. Scoateți borcanele din interiorul cuptorului numai când acestea s-au răcit complet.

Ștergeți apoi interiorul cuptorului.

Extragerea sucului

Puneți fructele cu zahăr într-un castron înainte de extragerea sucului. Lăsați-le să stea cel puțin o oră, pentru a lăsa suc.

Apoi puneți fructele în recipientul perforat pentru preparare la aburi, mărimea XL și introduceți-l pe nivelul 2. Pentru colectarea sucului, introduceți dedesubt tava universală. Setați după cum este indicat în tabel.

După scurgerea timpului de preparare, puneți fructele într-un șervet și presați-le pentru a scoate restul de suc.

Ștergeți apoi interiorul cuptorului.

Valori de setare recomandate

Timpii indicați în tabelul de setări reprezintă valori orientative pentru conservarea fructelor și legumelor și pentru extragerea sucului din fructe și legume. Acestea pot fi influențate de temperatura încăperii, numărul de borcane, cantitatea, temperatura și calitatea conținutului borcanului. Datele se referă la borcane rotunde de 1 litru.

Modul de încălzire utilizat:

- Preparare la abur

Preparatul	Accesorii / veselă	Nivelul	Modul de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare în min.
Conservare					
Legume, de ex. morcovi	Borcane de conserve de 1 litru	2		100	30-120
Drupe, de ex. cireșe, prune	Borcane de conserve de 1 litru	2		100	25-30

Preparatul	Accesorii / veselă	Nivelul	Modul de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare în min.
Fructe cu semințe, de ex. mere, căpșuni	Borcane de conserve de 1 litru	2		100	25-30

Extragerea sucului

Zmeură	Recipient pentru preparare la abur XL	3		100	30-45
Coacăze	Recipient pentru preparare la abur XL	3		100	40-50

Dezinfectarea biberoanelor și igiena

Cu aparatul dvs. puteți dezinfecta foarte simplu vesela și biberoanele. Procedul corespunde fierberii obișnuite.

Dezinfectarea biberoanelor

Curățați întotdeauna biberoanele cu o perie pentru sticle, imediat după golire. Apoi spălați-le în mașina de spălat vase.

Așezați biberoanele în recipientul pentru preparare la abur, mărimea XL, astfel încât să nu se atingă. Porniți programul "Dezinfectarea". Ștergeți aparatul după încheierea procesului de dezinfectare. După dezinfectare, uscați biberoanele cu o lavetă curată.

Igiena

Aparatul dvs. este adecvat și pentru sterilizarea borcanelor de marmeladă și a conservelor, cu capacele corespunzătoare.

Este posibilă și sterilizarea ulterioară a borcanelor de marmeladă. Prin acest procedeu se mărește termenul de valabilitate a marmeladei.

Valori de setare recomandate

Folosiți doar borcane și capace curate, impecabile. Cel mai bine este să le spălați în prealabil în mașina de spălat vase. Vesela trebuie să fie rezistentă la căldură și la aburi.

Timpii recomandați depind de borcanele utilizate.

Modul de încălzire utilizat:

-  Preparare la abur

Preparatul	Accesorii	Nivelul	Modul de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare în min.
------------	-----------	---------	--------------------	-------------------	-----------------------------

Igiena

Sterilizarea borcanelor cu marmeladă sau conserve	Recipient pentru preparare la abur XL	2		100	10-15
Sterilizarea ulterioară a borcanelor cu marmeladă	Recipient pentru preparare la abur XL	2		100	15-20
Sterilizați vesela curată*	Recipient pentru preparare la abur XL	2		100	15-20

* Acest procedeu corespunde fierberii obișnuite.

Dospirea aluatului cu treapta de dospire

Cu modul de încălzire Treaptă de dospire, aluatul dospit crește vizibil mai repede decât la temperatura camerei și nu se usucă. Porniți funcționarea numai cu interiorul cuptorului răcit complet.

Lăsați întotdeauna aluatul dospit să dospească de două ori. Respectați datele din tabelele cu setări pentru prima și a 2-a dospire (dospirea aluatului și dospirea finală).

Dospirea aluatului

Pentru dospirea aluatului, așezați castronul cu aluat pe grătar. Setați după cum este indicat în tabel.

În timpul procesului de dospire, nu deschideți ușa aparatului pentru că, în caz contrar, iese umezeala. Nu acoperiți aluatul.

Dospirea finală

Așezați produsul dvs. de brutărie/patiserie la nivelul indicat în tabel.

Ștergeți umezeala din interiorul cuptorului înainte de coacere.

Valori de setare recomandate

Temperatura și durata de dospire depind de tipul și de cantitatea de ingrediente. De aceea, datele din tabelul cu setări sunt valori orientative.

Modul de încălzire utilizat:

-  Treapta de dospire

Preparatul	Accesorii / veselă	Nivelul	Modul de încălzire	Etapă	Temperatura în °C	Durata de preparare în min.
Aluat dospit, dulce						
De ex. produse mici de patiserie din aluat dospit	Castron	2		Dospirea aluatului	35-40	30-45
	Tavă	2		Dospire finală	35-40	10-20
Aluat cu multă grăsime de ex. Panetone	Castron	2		Dospirea aluatului	40-45	40-90
	Tavă	2		Dospire finală	40-45	30-60
Aluat dospit, picant						
De ex. pizza	Castron	2		Dospirea aluatului	35-40	20-30
	Tavă	2		Dospire finală	35-40	10-15
Aluat pentru pâine						
Pâine albă	Castron	2		Dospirea aluatului	35-40	30-40
	Tavă	2		Dospire finală	35-40	15-25
Pâine intermediară	Castron	2		Dospirea aluatului	35-40	25-40
	Tavă	2		Dospire finală	35-40	10-20
Chifle	Castron	2		Dospirea aluatului	35-40	30-40
	Tavă	3		Dospire finală	35-40	15-25

Decongelare

Funcția cu abur Decongelare este destinată decongelării fructelor și legumelor congelate. Pentru decongelarea produselor de brutărie și patiserie utilizați modul de încălzire convecție aer 4D. Este cel mai bine ca păsările, carnea și peștele să fie decongelate în frigider.

Pentru decongelare scoateți alimentul congelat din ambalaj.

Așezați fructele și legumele congelate în recipientul perforat pentru preparare la abur, mărimea XL și introduceți tava universală dedesubt. Astfel alimentul nu rămâne în apa formată în urma decongelării și lichidul care picură va fi colectat. Pentru alimentele congelate, la care trebuie păstrat lichidul în preparat, de ex. spanac cu smântână congelat, utilizați tava universală sau un vas pe grătar.

Așezați produsele de brutărie și patiserie pe grătar.

Valori de setare recomandate

Datele de timp din tabel sunt valori orientative. Ele depind de calitatea, temperatura de congelare (-18°C) și de natura alimentelor. Sunt indicate domenii de timp. Setati mai întâi timpul mai scurt și prelungiți-l, dacă este necesar.

Recomandare: Bucățiile congelate felii sau porționate se decongelează mai rapid decât cele congelate în bloc.

Moduri de încălzire utilizate:

-  Convecție aer 4D
-  Decongelare

Preparatul	Accesorii	Nivelul	Modul de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare în min.
Pâine, chifle					
Pâine & chifle în general	Tavă	2		50	40-70
Prăjituri					
Prăjituri, cu sirop	Tavă	2		50	70-90
Prăjituri, uscate	Tavă	2		60	60-75

Preparatul	Accesorii	Nivelul	Modul de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare în min.
Fructe, legume					
Fructe de pădure	Recipient pentru preparare la abur	3		30-40	10-15
Legume	Recipient pentru preparare la abur	3		40-50	15-50

Regenerare

Cu modul de încălzire Regenerare, alimentele sunt reîncălzite delicat cu adaos de aburi. Ele arată și au gust ca și cum ar fi fost preparate proaspăt. Chiar și produsele de brutărie preparate cu o zi în urmă pot fi coapte astfel.

Utilizați vase cât mai plane, largi și rezistente la temperatură. Vasele reci prelungesc procesul de regenerare.

Regenerați, dacă este posibil, doar alimente de același tip și aceleași dimensiuni. Dacă acest lucru nu este posibil, timpul va depinde de componenta de preparat cu durata cea mai lungă de regenerare.

Nu acoperiți preparatele pe durata regenerării.

Așezați preparatul într-un vas pe grătar sau puneți-le direct pe grătarul de pe nivelul 2.

Pe durata funcționării nu deschideți ușa, deoarece în caz contrar va ieși mult abur.

Valori de setare recomandate

În tabel găsiți setarea optimă pentru diverse alimente. Datele de timp sunt valori orientative. Acestea depind de veselă și de calitatea, temperatura și natura alimentului. Sunt indicate domenii de timp. Setări mai întâi timpul mai scurt și prelungiți-l, dacă este necesar.

Valorile din tabele sunt valabile pentru introducerea preparatului în cuptorul rece. Pentru alimentele selectate este necesară preîncălzirea, indicată în tabel.

Scoateți accesoriile neutilizate din interiorul cuptorului. Astfel veți obține un rezultat optim al preparării și economisiți energie.

Modul de încălzire utilizat:

- Regenerare

Preparatul	Accesorii / veselă	Nivelul	Modul de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare în min.
Legume, refrigerate					
1 kg	Veselă neacoperită	2		120-130	15-25
250 g	Veselă neacoperită	2		120-130	5-15

Preparate, refrigerate

Preparate la farfurie, 1 porție	Veselă neacoperită	2		120-130	15-25
Supă, tocană, 400 ml	Veselă neacoperită	2		120-130	10-25
Garnituri, de ex. paste, găluște, cartofi, orez	Veselă neacoperită	2		120-130	8-25
Sufleuri, de ex. lasagna, cartofi gratinați	Veselă neacoperită	2		120-140	10-25
Pizza, coaptă	Grătar	2		170-180*	5-15

Produse de brutărie și patiserie

Chifle, baghetă, coapte	Grătar	2		150-160*	10-20
Pateuri umplute (Vol-au-vent)	Grătar	2		180*	4-10

Produse de brutărie și patiserie, congelate

Pizza, coaptă	Grătar	2		170-180*	5-15
Chifle, baghetă, coapte	Grătar	2		160-170*	10-20

* preîncălziți

Menținere la cald

Cu modul de încălzire Menținere la cald puteți menține la cald feluri de mâncare gata preparate. Cu ajutorul diferitelor trepte de umiditate, puteți evita ca preparatele deja gătit să se usuce.

Nu acoperiți alimentele.

Nu mențineți la cald felurile de mâncare gata preparate mai mult de două ore. Aveți în vedere faptul că unele feluri de mâncare continuă să se prepare în timpul menținerii la cald. Nu acoperiți alimentele.

Diferitele trepte de aburi sunt adecvate pentru a menține la cald:

- Treapta 1: bucăți de friptură și preparate sotate rapid
- Treapta 2: sufleuri și garnituri
- Treapta 3: tocanе și supe

Preparate de verificare

Aceste tabele au fost redactate pentru institute de verificări, pentru a facilita verificarea aparatului.

Conform EN 60350-1:2013 respectiv IEC 60350-1:2011.

Coacerea

Produsele de brutărie și patiserie în tăvi sau forme introduse simultan nu trebuie să fie gata în același timp.

Nivelurile de introducere la coacerea pe două niveluri:

- tavă universală: nivelul 3
tavă de copt: nivelul 1
- Forme pe grătar
primul grătar: nivelul 3
al doilea grătar: nivelul 1

Nivelurile de introducere la coacerea pe trei niveluri:

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

Prăjitură cu mere învelite în aluat

Prăjitură cu mere învelite în aluat pe un nivel: așezați formele demontabile de culoare închisă decalat, una lângă cealaltă.

Prăjitură cu mere învelite în aluat pe două niveluri: așezați formele demontabile de culoare închisă decalat, una deasupra celeilalte.

Prăjituri în forme demontabile din tablă albă: coaceți cu încălzire superioară/inferioară pe un nivel. Utilizați tava universală în locul grătarului și așezați forma demontabilă în ea.

Indicații

- Valorile de setare sunt valabile pentru introducerea în interiorul cuptorului rece.
- Respectați recomandările pentru preîncălzire din tabele. Valorile de setare sunt valabile fără încălzire rapidă.
- Pentru coacere, folosiți mai întâi cea mai scăzută dintre temperaturile indicate.

Moduri de încălzire utilizate:

-  Convecție aer 4D
-  Încălzire superioară/inferioară
-  Treapta pentru pizza

Treptele de intensitate a aburului sunt indicate în tabel cu cifre:

- 1 = scăzută
- 2 = medie
- 3 = crescută

Preparatul	Accesorii	Nivelul	Modul de încălzire	Temperatura în °C	Intensitatea aburului	Durata de preparare în min.
Coacere						
Biscuiți șprîțați	Tavă de copt	3		140-150*	-	25-40
Biscuiți șprîțați	Tavă de copt	3		140-150*	-	25-40
Biscuiți, 2 niveluri	Tavă universală + tavă de copt	3+1		140-150*	-	30-40
Biscuiți, 3 niveluri	Tăvi de copt + tavă universală	5+3+1		130-140*	-	35-55
Prăjituri mici	Tavă de copt	3		160*	-	20-30
Prăjituri mici	Tavă de copt	3		150*	-	25-35
Prăjituri mici, 2 niveluri	Tavă universală + tavă de copt	3+1		150*	-	25-35
Prăjituri mici, 3 niveluri	Tăvi de copt + tavă universală	5+3+1		140*	-	35-45
Blat de tort	Formă demontabilă Ø26 cm	2		160-170**	-	25-35
Blat de tort	Formă demontabilă Ø26 cm	2		160-170**	-	25-35
Blat de tort	Formă demontabilă Ø26 cm	2		150-160	1	10
					-	20-25
Blat de tort, 2 niveluri	Formă demontabilă Ø26 cm	3+1		150-170**	-	30-50
Prăjitură cu mere învelite în aluat	2 forme din tablă neagră Ø20 cm	2		170-180	-	60-80
Prăjitură cu mere învelite în aluat	2 forme din tablă neagră Ø20 cm	2		180-200	-	60-80
Plăcintă cu mere, 2 niveluri	2 forme din tablă neagră Ø20 cm	3+1		170-190	-	70-90

* preîncălziți 5 minute, nu folosiți funcția de încălzire rapidă

** preîncălziți, nu folosiți funcția de încălzire rapidă

Prepararea la abur

Introduceți tava universală sub recipientul perforat pentru prepararea la abur, mărimea XL, dacă aceasta este conform indicației din tabel. Lichidul scurs va fi colectat.

Nivelurile de introducere în cazul preparării la abur pe un nivel (utilizați maxim 2,5 kg):

- Recipient perforat pentru prepararea la abur, mărimea XL: nivelul 3

Niveluri de introducere în cazul preparării la abur pe două niveluri (utilizați maxim 1,8 kg pe nivel):

- Recipient perforat pentru prepararea la abur, mărimea XL: nivelul 5
- Recipient perforat pentru prepararea la abur, mărimea XL: nivelul 3

Modul de încălzire utilizat:

-  Preparare la abur

Preparatul	Accesorii	Nivelul	Modul de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare în min.
------------	-----------	---------	--------------------	-------------------	-----------------------------

Preparare la abur

Mazăre congelată, două recipiente	2x recipiente pentru preparare la abur XL + tavă universală	5+3+1		100	**
Broccoli proaspăt, 300 g	Recipient pentru preparare la abur XL	3		100*	7-8***
Broccoli proaspăt, un recipient	Recipient pentru preparare la abur XL	3		100*	7-8***

* Preîncălziți

** Verificarea se consideră încheiată în momentul în care în locul cel mai rece s-a atins temperatura de 85°C (consultați IEC 60350-1)

*** Un grad comparabil de preparare termică între proba de referință și proba principală se obține în situația în care proba de referință este preparată termic 5 minute (pregătită conform descrierii din IEC 60350-1).

Prepararea la grill

Introduceți suplimentar tava universală. Lichidul va fi colectat și interiorul cuptorului va rămâne mai curat.

Modul de încălzire utilizat:

-  Grill, suprafață mare

Preparatul	Accesorii	Nivelul	Modul de încălzire	Treapta de grill	Durata de preparare în min.
------------	-----------	---------	--------------------	------------------	-----------------------------

Prepararea la grill

Pâine rumenită*	Grătar	5		3	4-6
Burgeri de vită, 12 bucăți**	Grătar	4		3	25-30

* nu preîncălziți

** întoarceți după 2/3 din timpul total



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com



9001079193
960512