



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



Cuptor încorporabil HBN531.1F



BOSCH

ro Instrucțiuni de utilizare

Cuprins

Instrucțiuni de siguranță importante	3	Montarea și demontarea geamurilor ușii	12
Cauzele avariilor.....	5	Cum se procedează în cazul unei defecțiuni?	13
Noul dvs. cuptor	5	Tabel de defecțiuni	13
Panoul de comandă.....	5	Înlocuirea becului de pe plafonul cuptorului	13
Selectorul de funcții.....	6	Geamul protector.....	13
Taste și afișaj.....	6	Unitățile de service abilitate	14
Selectorul de temperatură.....	6	Numărul E și numărul FD	14
Spațiul de coacere.....	6	Testate pentru dumneavoastră în studioul nostru	
Accesoriile dumneavoastră	7	gastronomic	14
Introducerea accesoriilor.....	7	Prăjituri și produse de brutărie/patiserie.....	14
Accesorii opționale speciale.....	7	Recomandări pentru coacere.....	16
Înainte de prima utilizare	8	Carne, carne de pasăre, pește	16
Setarea orei curente.....	8	Recomandări pentru prăjire și grill	18
Încingerea cuptorului.....	8	Sufleuri, gratenuri, pâine prăjită	18
Curățarea accesoriilor.....	8	Alimente preparate	18
Setarea cuptorului	8	Preparate speciale.....	19
Moduri de încălzire și temperatura.....	8	Decongelare	19
Cuptorul trebuie să se deconecteze automat.....	8	Deshidratare	19
Cuptorul trebuie să se conecteze și deconecteze automat	9	Fierberea	20
Încălzire rapidă.....	9	Acrilamide în alimente	20
Setarea orei curente	9	Preparate de verificare	21
Setarea ceasului cu alarmă	10	Coacere	21
Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor	10	Prepararea la grill	21
Cuptorul	10		
Întreținerea și curățarea	10		
Produse de curățat.....	10		
Curățarea suprafețelor cu autocurățare din cuptor	11		
Montarea și demontarea suporturilor pentru tăvi	11		
Demontarea și remontarea ușii cuptorului.....	12		

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

⚠ Instrucțiuni de siguranță importante

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

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. *Consultați descrierea accesoriilor din spațiul de coacere.*

Pericol de incendiu!

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

Pericol de arsuri!

- Aparatul se încălzește puternic. Nu atingeți niciodată suprafețele interioare fierbinți ale spațiului de coacere sau elementele de încălzire. Lăsați întotdeauna aparatul să se răcească. Țineți copiii la distanță.
- Accesoriiile sau vesela vor deveni foarte fierbinți. Scoateți întotdeauna accesoriiile sau vasele fierbinți cu ajutorul unei mănuși de bucătărie.
- Vaporii de alcool se pot aprinde în spațiul de coacere fierbinte. Nu pregătiți niciodată alimente cu băuturi având un procent ridicat de alcool. Utilizați numai cantități mici de băuturi cu conținut ridicat de alcool. Deschideți ușa aparatului cu precauție.

Pericol de arsuri!

- În timpul utilizării, părțile accesibile devin fierbinți. Nu atingeți niciodată părțile fierbinți. Țineți copiii la distanță.
- La deschiderea ușii aparatului se poate degaja abur fierbinte. Deschideți ușa aparatului cu precauție. Țineți copiii la distanță.

- De la apa în spațiul de coacere fierbinte se pot forma aburi fierbinți. Nu turnați niciodată apă în spațiul de coacere fierbinte.

Pericol de vătămare!

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

Pericol de electrocutare!

- Reparațiile neautorizate sunt periculoase. Efectuarea reparațiilor este permisă numai unui tehnician instruit de noi, din unitatea de service abilitată. Dacă aparatul este defect, scoateți fișa de rețea sau deconectați siguranța din tabloul siguranțelor. Chemați unitatea 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.
 - La înlocuirea becului din spațiul de coacere, contactele fasungului becului se află sub tensiune. Înainte de înlocuire, scoateți ștecherul din priză sau întrerupeți siguranța de la tabloul de siguranțe.
 - Un aparat defect poate provoca electrocutare. Nu porniți niciodată un aparat defect. Scoateți ștecherul din priză sau întrerupeți siguranța de la tabloul de siguranțe. Chemați unitatea de service abilitată.
- ### **Pericol de incendiu!**
- Resturile libere de alimente, grăsimile și sosul de friptură se pot aprinde în timpul curățării automate. Înainte de fiecare curățare automată, îndepărtați murdăriile mai mari din spațiul de coacere și de pe accesorii.
 - Aparatul se încălzește puternic la exterior în timpul curățării automate. Nu agățați niciodată obiecte inflamabile, ca de ex. șervete de vase, de mânerul ușii. Mențineți liberă partea frontală a aparatului. Țineți copiii la distanță.

Pericol de arsuri!

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

Cauzele avariilor

Atenție!

- Accesorii, folie, hârtie de patiserie sau veselă pe baza spațiului de coacere: Nu așezați accesorii pe baza spațiului de coacere cu folie, de orice tip, sau hârtie de patiserie. Nu așezați nicio veselă pe baza spațiului de coacere dacă este setată o temperatură peste 50 °C. Se produce o acumulare de căldură. Durata de coacere și de prăjire nu mai sunt valabile, iar emailul se deteriorează.
- Apă în spațiul de coacere fierbinte: Nu turnați niciodată apă în spațiul de coacere fierbinte. Se produc vapori de apă.

Datorită variațiilor de temperatură se pot produce deteriorări ale emailului.

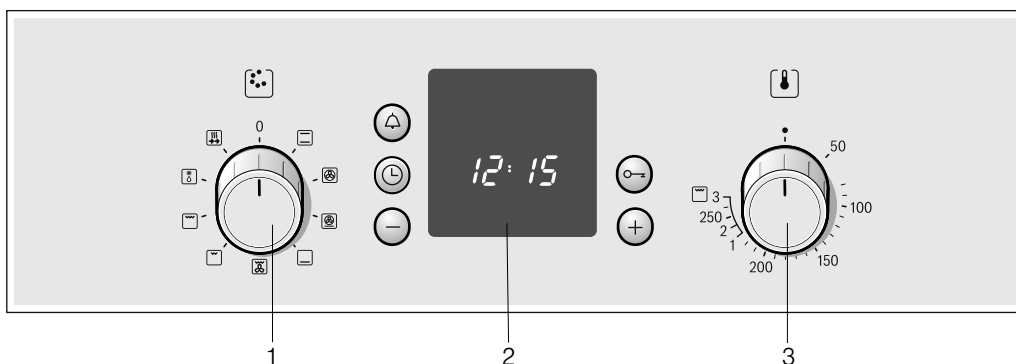
- Alimente umede: Nu păstrați un timp mai îndelungat alimente umede în spațiul de coacere închis. Emailul se deteriorează.
- Suc de fructe: În cazul prăjiturilor cu foarte mult suc de fructe, nu garnisiți tava prea mult. Sucul de fructe care picură de pe tavă lasă pete care nu mai pot fi înlăturate. Dacă este posibil, utilizați tava universală adâncă.
- Răcirea cu ușa aparatului deschisă: Lăsați spațiul de coacere să se răcească numai închis. Chiar dacă lăsați ușa aparatului numai întredeschisă, părțile frontale a mobilierului adiacent pot fi avariate în timp.
- Garnitura ușii foarte murdară: În cazul în care garnitura ușii este foarte murdară, ușa aparatului nu se mai închide corect în timpul funcționării. Părțile frontale ale mobilierului adiacent pot fi deteriorate. Mențineți garnitura ușii întotdeauna curată.
- Ușa aparatului ca suprafață de așezare sau de depozitare: Nu amplasați nimic pe aceasta, nu vă așezați pe ea și nu agățați nimic de aceasta. Nu așezați veselă sau accesorii pe ușa aparatului.
- Introduceți accesoriul: În funcție de tipul aparatului, accesoriul poate zgâria geamul ușii aparatului la închiderea acesteia. Introduceți întotdeauna accesoriul până la opritor în spațiul de coacere.
- Transportul aparatului: Nu deplasați și nu țineți aparatul de mânerul ușii. Mânerul ușii nu poate suporta greutatea aparatului și se poate rupe.

Noul dvs. cuptor

Aici faceți cunoștință cu noul dvs. cuptor. Vă explicăm panoul de operare și fiecare element de operare. Obțineți informații despre spațiul de coacere și despre accesorii.

Panoul de comandă

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



Explicații

1	Selectorul de funcții
2	Tastele de comandă și panoul de afișaj
3	Selectorul de temperatură

Butoanele comutatoarelor

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

Selectorul de funcții

Cu ajutorul selectorului de funcții puteți seta modul de încălzire al cuptorului. Selectorul de funcții poate fi rotit spre dreapta sau stânga.

Când este setat modul de încălzire dorit, se aprinde becul în cuptor.

Poziții	Funcția
0	Oprit Cuptorul este deconectat.
	Căldură superioară/inferioară Coacerea și prăjirea sunt posibile pe un singur nivel. Această setare este foarte adecvată pentru prăjituri și pizza în forme sau la tavă, precum și bucăți slabe de friptură de vită, vițel și vânat. Căldura vine uniform de sus și de jos.
	Convecție aer 3D* Sufleurile, pizza, produsele de patiserie fină, brișele și foietajul se pot prepara simultan pe două niveluri. Aerul încălzit va fi distribuit uniform de un ventilator aflat, împreună cu corpul circular de încălzire, pe peretele posterior al cuptorului.
	Treapta de pizza Pentru o pregătire rapidă a preparatelor congelate fără preîncălzire, ca de ex. pizza, cartofi prăjiți sau ștrudel. Elementele de încălzire inferioare precum elementele de încălzire rotunde din partea din spate trebuie încălzite.
	Încălzire inferioară Cu încălzirea inferioară puteți termina coacerea sau rumeni de jos preparatele. Temperatura vine de jos.
	Grill cu convecție aer Grillul cu convecție aer este adecvat în mod special pentru prepararea la grill a peștelui, cârnii de pasăre și a bucăților mari de carne. Corpul de încălzit pentru grill funcționează alternativ cu ventilatorul. Ventilatorul distribuie aerul încălzit în jurul preparatelor.
	Grill plat, suprafață mică Acest tip de încălzire este adecvat pentru prepararea la grill a fripturii, cârnăciorilor, peștelui și a pâinii prăjite în cantități mici. Numai partea din mijloc a corpului de încălzire pentru grill este încălzită.
	Grill plat, suprafață mare Puteți prepara pe grill mai multe fripturi, cârnăciori, pești și felii de pâine. Va fi încălzită întreaga suprafață de sub corpul de încălzire pentru grill.
	Decongelare Exemplu: Carne, păsări, pâine și torturi. Ventilatorul distribuie aerul încălzit în jurul preparatelor.
	Încălzire rapidă Pentru încălzirea rapidă a preparatelor.

* Mod de încălzire conform clasei de eficiență energetică EN50304.

Taste și afișaj

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

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

Selectorul de temperatură

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

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

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

Trepte de grill

În cazul preparării la grill plat setați o treaptă de grill cu selectorul de temperatură.

Spațiul de coacere

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

Lampa cuptorului

În timpul funcționării se aprinde lampa cuptorului. Prin rotirea selectorului de funcții într-o poziție oarecare, este posibilă conectarea lămpii cuptorului fără încălzirea cuptorului.

Ventilator de răcire

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

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

Atenție!

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

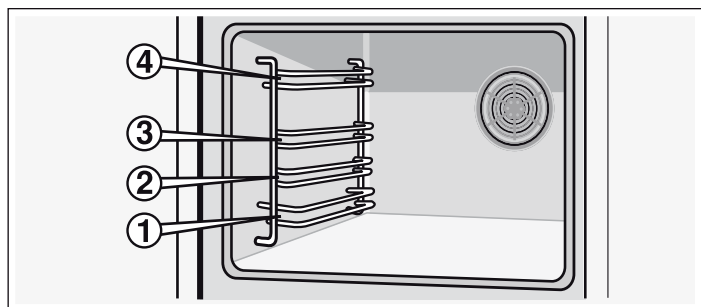
Accesoriile dumneavoastră

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

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

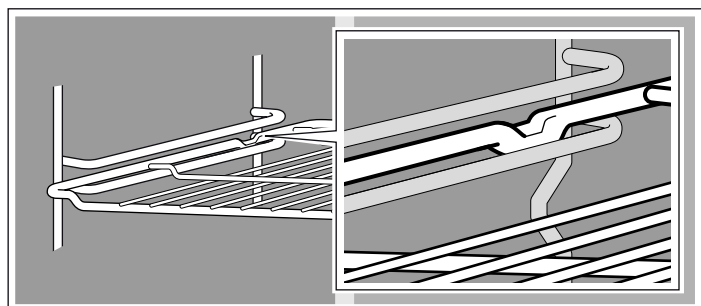
Introducerea accesoriilor

Accesoriile pot fi introduse în cuptor pe 4 niveluri diferite. Împingeți întotdeauna accesoriile până la opritor, pentru ca acestea să nu atingă geamul ușii.



Când accesoriile sunt trase în afară cam pe jumătate, ele se înclichetează. Acum, preparatele pot fi scoase ușor.

La introducerea în cuptor, acordați atenție curbării de pe partea din spate a accesoriului. Numai astfel acesta se va înclicheta corect.



Indicație: Accesoriul se poate deforma la căldură. După ce accesoriul se răcește, acesta revine la forma inițială. Funcționarea nu este afectată.

Accesoriile opționale speciale	Număr HEZ	Funcția
Grătar	HEZ 434000	Pentru vesală, forme de prăjituri, fripturi, alimente de preparat la grătar și alimente congelate.
Tavă din aluminiu	HEZ 430001	Pentru prăjituri și fursecuri. Introduceți tava în cuptor cu partea înclinată spre ușa cuptorului.
Tavă emailată	HEZ 431001	Pentru prăjituri și fursecuri. Introduceți tava în cuptor cu partea înclinată spre ușa cuptorului.
Tavă universală	HEZ 432001	Pentru prăjituri însiropate, produse de patiserie, alimente congelate și fripturi de dimensiuni mari. Poate fi folosită și pentru colectarea grăsimii sau a sucului de carne sub grătar. Introduceți tava universală în cuptor cu partea înclinată spre ușa cuptorului.

Ușa cuptorului - Măsurile de siguranță suplimentare

În cazul unor timpi de preparare mai lungi, ușa cuptorului poate deveni foarte fierbinte.

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

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



Grătar

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

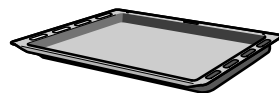
Introduceți grătarul cu partea deschisă către ușa cuptorului și cu partea îndoită în jos.



Tavă de copt emailată

Pentru prăjituri și fursecuri.

Introduceți tava de copt cu partea teșită către ușa cuptorului.



Tavă universală

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

Introduceți tava universală cu partea teșită către ușa cuptorului.

Accesorii opționale speciale

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

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

Dacă aveți copii mici, se recomandă o atenție deosebită în timpul funcționării cuptorului.

În plus, vă stă la dispoziție un dispozitiv de protecție, care împiedică o atingere directă a ușii cuptorului. Acest accesoriu special (440651) poate fi achiziționat de la unitatea service.

Înainte de prima utilizare

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

Setarea orei curente

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

1. Apăsați tasta ⌚.

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

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

După câteva secunde, ora setată va fi preluată.

Încingerea cuptorului

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

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

Aerisiți bucătăria pe tot parcursul perioadei de încălzire a cuptorului.

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

2. Cu selectorul de temperaturi setați 240 °C.

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

Curățarea accesoriilor

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

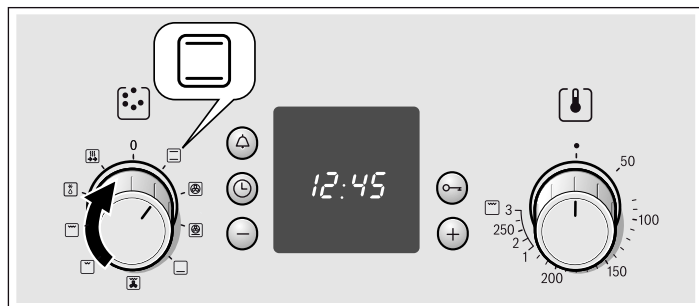
Setarea cuptorului

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

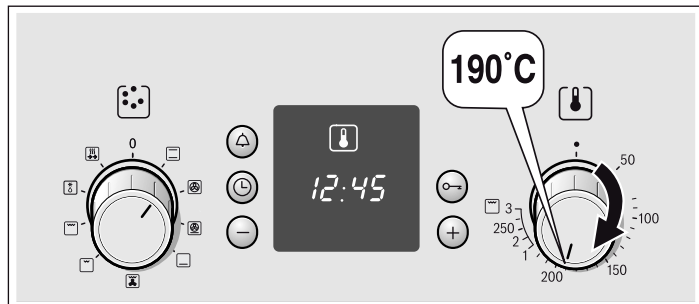
Moduri de încălzire și temperatura

Exemplul din imagine: Încălzire superioară/inferioară 190 °C.

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



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



Cuptorul se încălzește.

Oprirea cuptorului

Aduceți selectorul de funcții în poziția neutră.

Modificarea setărilor

Modul de încălzire, temperatura și treapta de grill pot fi modificate în funcție de necesități.

Cuptorul trebuie să se deconecteze automat

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

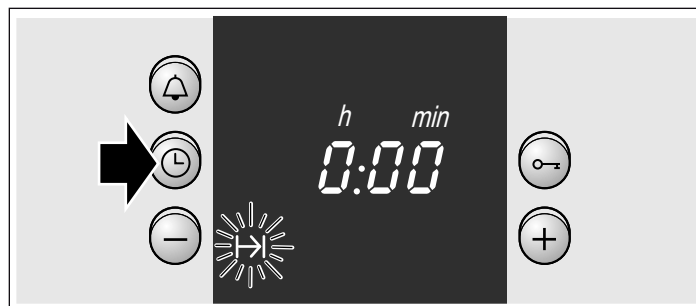
Exemplul din imagine: setare pentru încălzire superioară/inferioară,  190 °C, durata de preparare 45 de minute.

1. Cu selectorul de funcții setați modul de încălzire.

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

3. Apăsați tasta Ceas ⌚.

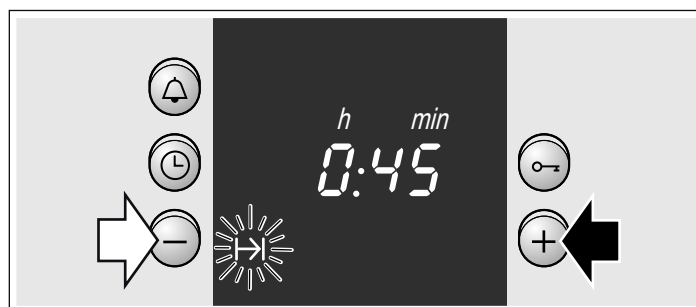
Simbolul pentru durata de preparare  se aprinde intermitent.



4. Cu tasta + sau tasta - reglați durata de preparare.

Tasta + valoare propusă = 30 de minute

Tasta - valoare propusă = 10 minute



Timpul de preparare a expirat

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

Modificarea setării

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

Anularea setării

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

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

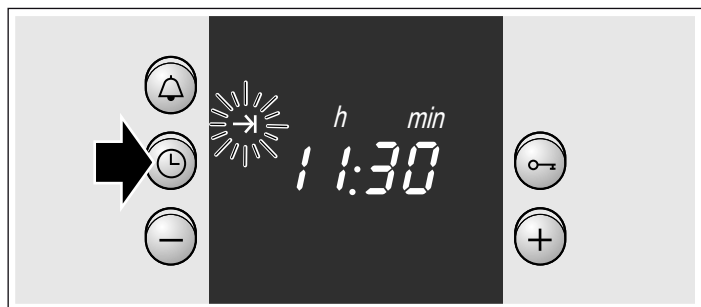
Apăsați tasta Ceas ⌚ de două ori și reglați după cum a fost descris la punctul 4.

Cuptorul trebuie să se conecteze și deconecteze automat

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

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

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



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



Timpul de preparare a expirat

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

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

Încălzire rapidă

Cu ajutorul încălzirii rapide, cuptorul va atinge mai repede temperatura setată.

Utilizați încălzirea rapidă numai pentru temperaturi de peste 100 °C.

Pentru a se asigura o preparare uniformă a mâncărilor dvs., introduceți mâncărurile în cuptor numai după terminarea încălzirii rapide.

1. Comutați selectorul de funcții în poziția □.

2. Cu selectorul de temperatură setați temperatura.

Cuptorul pornește după câteva secunde. Becul indicator de deasupra selectorului de temperatură se aprinde.

Încălzirea rapidă s-a încheiat

Lampa indicatoare de deasupra selectorului de temperaturi se stinge. Introduceți preparatul dvs. în cuptor și setați modul de încălzire dorit.

Anularea încălzirii rapide

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

Setarea orei curente

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

Astfel efectuați setările

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

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

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

Setarea ceasului cu alarmă

Ceasul cu alarmă poate fi utilizat ca o alarmă de bucătărie. Acesta funcționează independent de cuptor. Ceasul cu alarmă emite un semnal sonor deosebit. Astfel veți putea auzi când a expirat timpul ceasului cu alarmă sau o durată de preparare a cuptorului. Puteți seta ceasul cu alarmă și atunci când este activ sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor.

Astfel efectuați setările

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

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

La expirarea timpului

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

Modificarea orei alarmei

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

Anularea setării

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

Decrementarea timpului alarmei și a duratei de preparare se fac simultan

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

Solicitarea afișării duratei de preparare rămase , a timpului de final  sau a orei curente :
apăsați tasta Ceas  de atâtea ori, până când apare simbolul respectiv.

Valoarea solicitată va apărea pe afișaj pentru câteva secunde.

Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor

Cuptorul

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

Conectarea și deconectarea sistemului de siguranță împotriva accesului copiilor

Selectorul de funcții trebuie să fie deconectat.

Conectare: apăsați tasta Cheie , până când pe afișaj apare simbolul . Acest lucru durează cca. 4 secunde.

Deconectare: Apăsați tasta Cheie , până când simbolul  se stinge.

Indicații

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

Întreținerea și curățarea

La o întreținere și curățare minuțioasă, cuptorul dvs. rămâne frumos și funcțional un timp îndelungat. Vă explicăm aici cum să vă întrețineți și curățați corect cuptorul.

Indicații

- Pot apărea diferențe mici de culoare la masca față a cuptorului de la diverse materiale, precum sticla, materialele plastice sau metalul.
- Umbrele de pe geamul ușii, care par urme de murdărie, sunt reflexe de la becul cuptorului.
- Emailul se arde la temperaturi foarte înalte. Astfel, pot apărea diferențe de culoare. Acest lucru este normal și nu are nicio influență asupra funcționării. Marginile tăvilor subțiri nu pot fi emailate complet. Din acest motiv, acestea pot fi aspre. Protecția la coroziune nu va fi afectată din această cauză.

Produse de curățat

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

La curățarea cuptorului nu folosiți

- produse de curățare agresive sau abrazive,
- produse de curățare cu conținut mare de alcool,
- bureți abrazivi,
- aparate de curățat cu jet sub presiune sau cu jet de abur.

- Nu curățați piesele individuale în mașina de spălat vase.

Înainte de prima utilizare, spălați temeinic bureții noi.

Panoul de comandă	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă și ștergeți cu un șervet moale. Nu utilizați pentru curățare produse de curățat pentru geamuri sau răzuitoare pentru geamuri.
Suprafețe din oțel inoxidabil	Curățați cu o lavetă înmuiată în soluție caldă de apă cu detergent de vase. În cazul suprafețelor din oțel inoxidabil, ștergeți întotdeauna paralel cu nervurile naturale. În caz contrar, se pot crea zgârieturi. Uscați cu o lavetă moale. Înlăturați imediat depunerile de calcar, grăsimi, amidon sau albuș de ou. Nu folosiți agenți abrazivi, bureți care zgârie sau lavete de curățare aspre. Lustruiți fonturile din oțel inoxidabil cu agenți de îngrijire speciali. Respectați instrucțiunile producătorului. La unitățile service abilitate sau în comerțul de specialitate se găsesc produse de curățare speciale pentru oțel inoxidabil.
Suprafețele emailate și vopsite	Ștergeți cu soluție caldă de apă cu detergent de vase și o lavetă. Uscați cu o lavetă moale.
Selectoare rotative	Ștergeți cu soluție caldă de apă cu detergent de vase și o lavetă. Uscați cu o lavetă moale.

Geamul din sticlă	Curățați cu soluție de curățat sticla. Nu folosiți produse de curățare agresive sau obiecte metalice ascuțite. Acestea pot zgâria și deteriora suprafața geamului.
Garnitura de etanșare	Ștergeți cu o lavetă umedă. Uscăți cu o lavetă moale.
Baza cuptorului	Soluție caldă de apă cu detergent sau soluție de oțet. În cazul murdăririi accentuate, utilizați produse de curățat cuptoare, însă numai pe suprafețele răcite.
Apărătoarea din sticlă a becului cuptorului	Ștergeți cu soluție caldă de apă cu detergent de vase și o lavetă. Uscăți cu o lavetă moale.
Accesorii	Înmuiiați accesoriile în soluție de apă caldă cu detergent de vase. Curățați cu o perie sau un burete de vase.
Tavă din aluminiu (opțional)	A nu se curăța în mașina de spălat vase. Nu folosiți niciodată produse de curățat pentru cuptoare. Pentru a se evita zgârieturile, nu atingeți niciodată suprafețele metalice cu cuțitul sau cu obiecte similare, ascuțite. Curățați cu mișcări orizontale, fără a freca puternic, cu puțin detergent de vase cu o lavetă umedă pentru șters geamuri sau cu o lavetă cu microfibre. Uscăți cu o lavetă moale. Nu folosiți agenți abrazivi, bureți care zgârie sau lavete de curățare aspre. În caz contrar, se pot crea zgârieturi.
Siguranța pentru copii (opțional)	În cazul în care pe ușa cuptorului este montată o siguranță pentru copii, aceasta trebuie îndepărtată înainte de curățare. Înmuiiați toate componentele din material plastic într-o soluție caldă de detergent de vase, iar la sfârșit curățați cu un burete. Uscăți cu o lavetă uscată. În cazul unei murdăririi accentuate, siguranța pentru copii nu mai funcționează corect.
Plita	Indicațiile privind întreținerea și curățarea sunt prezentate în manualul de utilizare al plitei.

Curățarea suprafețelor cu autocurățare din cuptor

Peretele posterior, plafonul și pereții laterali ai cuptorului dispun de un strat de email cu autocurățare. Picăturile rezultate în procesele de coacere și prăjire sunt absorbite și descompuse de acest strat, în timpul funcționării cuptorului. Cu cât temperatura de preparare este mai ridicată și cu cât cuptorul funcționează un timp mai îndelungat, cu atât mai bun va fi rezultatul.

În cazul în care mai sunt vizibile urme de murdărie și după funcționări repetate, procedați după cum urmează:

1. Mai întâi curățați baza cuptorului.
2. Apoi setați convecție aer 3D  sau încălzire superioară și inferioară .
3. Încălziți cuptorul gol timp de cca. 2 ore la temperatură maximă.

Stratul de ceramică se va regenera. Apoi reziduurile maronii și negre pot fi îndepărtate cu apă și cu un burete moale.

Micile diferențe de culoare de pe stratul de acoperire nu au nicio influență asupra funcției de auto-curățare.

Atenție!

- Nu utilizați niciodată produse de curățare agresive. Puteți zgâria sau deteriora stratul de acoperire, care este foarte poros.

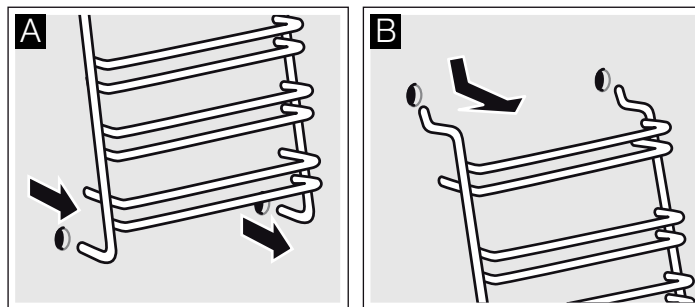
- Nu folosiți produse de curățare pentru cuptoare pe suprafețele cu autocurățare. Dacă produsele de curățare pentru cuptoare ajung accidental pe aceste suprafețe, ștergeți-le imediat cu un burete și cu apă din abundență.

Montarea și demontarea suporturilor pentru tăvi

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

Scoaterea suporturilor

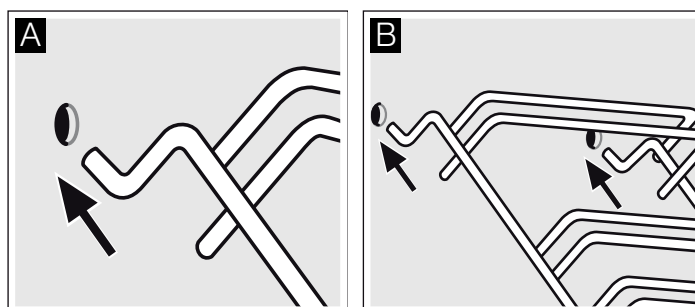
1. Trageți în afară suportul din partea inferioară. Trageți în afară prelungitoarele din partea de jos a suporturilor din orificiile de fixare (imaginea A).
2. Apoi rabatați suportul în sus și scoateți-l cu atenție (imaginea B).



Curățați suporturile cu detergent de vase și cu un burete. Pentru murdăriile persistente folosiți o perie.

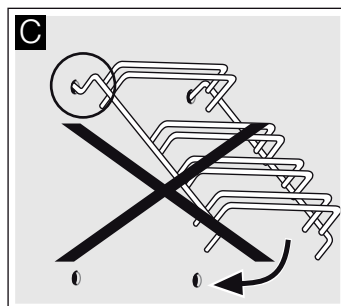
Introducerea suporturilor pentru tăvi

1. Ancorați cu atenție cele două dispozitive de prindere în orificiile superioare. (imaginea A-B)



⚠ Montaj greșit!

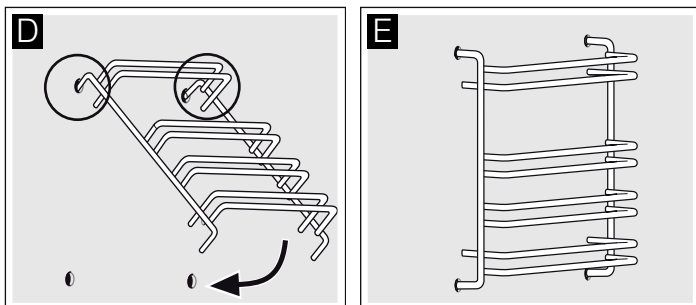
Nu mișcați niciodată suportul pentru tăvi înainte de ancorarea completă a celor două dispozitive de prindere în orificiile superioare. Emailul poate suferi deteriorări și poate crăpa (imaginea C).



2. Cele două dispozitive de prindere trebuie să fie ancorate complet în orificiile superioare. Acum mișcați în jos suportul pentru tăvi, încet și cu atenție, și acroșați-l în orificiile inferioare (imaginea D).

3. Acroșați ambele suporturi pentru tăvi în pereții laterali ai cuptorului (imaginea E).

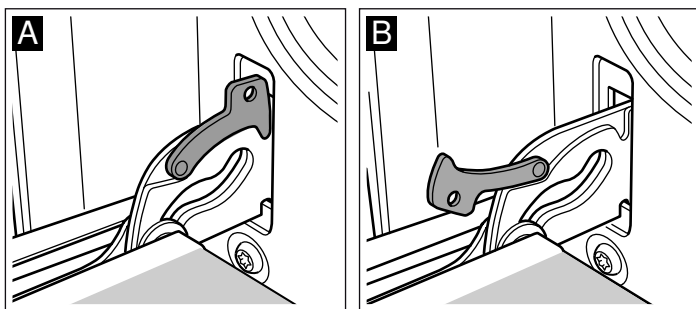
Dacă suporturile pentru tăvi sunt montate corect, distanța dintre cele două niveluri superioare este mai mare.



Demontarea și remontarea ușii cuptorului

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

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

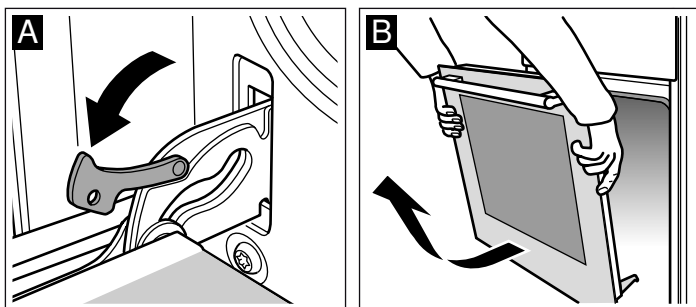


⚠ Pericol de vătămare!

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

Demontarea ușii

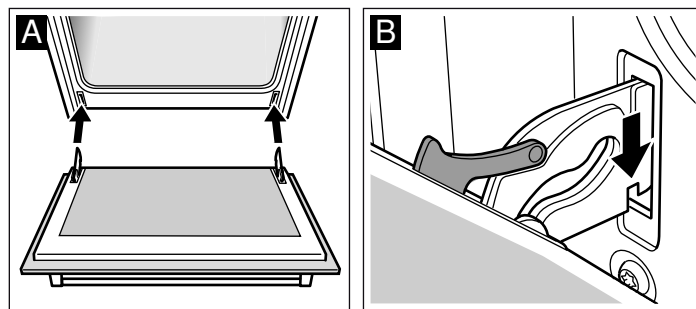
1. Deschideți complet ușa cuptorului.
2. Deschideți prin rabatare ambele pârghii de blocare din stânga și dreapta (Figura A).
3. Închideți ușa cuptorului până la limitator. Apucați-o cu ambele mâini din stânga și din dreapta. Mai închideți puțin și scoateți-o (Figura B).



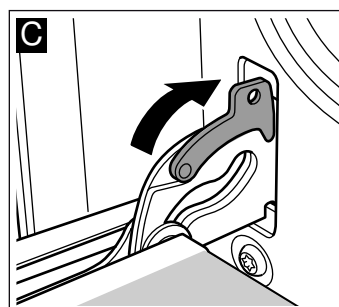
Remontarea ușii

Montați din nou ușa cuptorului procedând în ordine inversă.

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



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



⚠ Pericol de vătămare!

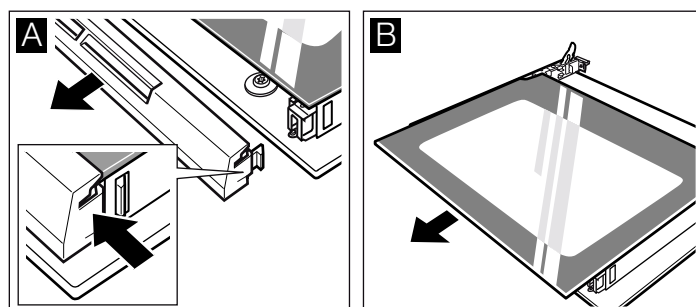
Dacă ușa cuptorului iese involuntar sau o balama se închide, nu prindeți balamaua. Cheamați unitatea de service abilitată.

Montarea și demontarea geamurilor ușii

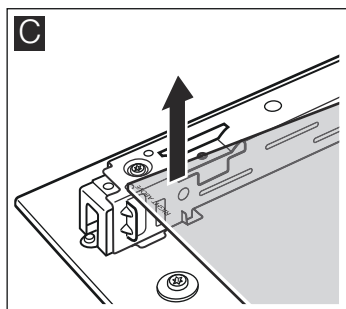
Puteți demonta geamurile ușii cuptorului pentru a le curăța mai ușor.

Demontare

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



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



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

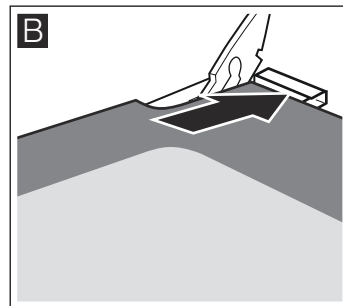
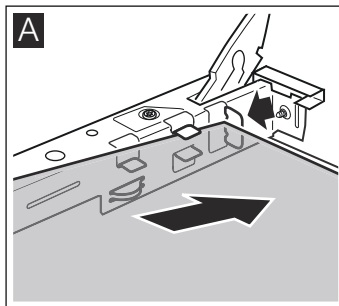
⚠ Pericol de vătămare!

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

Montarea

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

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



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

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

Cum se procedează în cazul unei defecțiuni?

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

Tabel de defecțiuni

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

⚠ Pericol de electrocutare!

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

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

Atenție!

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

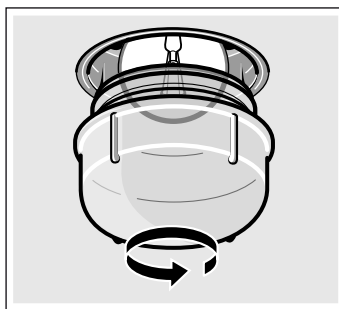
Înlocuirea becului de pe plafonul cuptorului

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

⚠ Pericol de electrocutare!

Deconectați siguranța din tabloul de siguranțe.

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



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

Geamul protector

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

Unitățile de service abilitate

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

Numărul E și numărul FD

Când sunați, vă rugăm să indicați numărul de produs (nr. E) și numărul de fabricație (nr. FD), astfel încât să vă putem oferi un service de calitate. Plăcuța tehnică cu numerele se află în dreapta, lângă ușa cuptorului. Pentru a nu fi obligat, la nevoie, să căutați prea mult, puteți să consemnați aici datele aparatului dvs. și numărul de telefon al serviciului clienți.

Nr. E	Nr. FD
-------	--------

Unitățile service abilitate ☎

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

Comandă de reparație și consultanță în caz de defecțiune
Datele de contact ale tuturor țărilor le găsiți în lista de servicii pentru clienți anexată.
Aveți încredere în competența producătorului. Astfel noi ne asigurăm, că reparația se face de tehnicieni de service școlarizați, care sunt dotați cu piese de schimb originale pentru aparatul dvs.

Testate pentru dumneavoastră în studioul nostru gastronomic

Aici găsiți o selecție de preparate și setările optime pentru acestea. Vă arătăm care mod de încălzire și temperatură sunt cele mai adecvate pentru preparatul dumneavoastră. Primiți date despre accesoriul corespunzător și despre nivelul la care trebuie introdus. Aici obțineți recomandări cu privire la veselă și preparare.

Indicații

- Valorile din tabele sunt valabile întotdeauna pentru introducerea alimentului în cuptorul rece și gol.
Preîncălziți numai atunci când acest lucru este specificat în tabele. Acoperiți accesoriul cu hârtie de patiserie numai după preîncălzire.
- Datele din tabele, referitoare la timpi, reprezintă valori orientative. Acestea depind de calitatea și de natura alimentului.
- Folosiți accesoriile livrate împreună cu aparatul. Accesorii suplimentare pot fi achiziționate ca accesorii speciale de la unitățile service abilitate sau din comerțul de specialitate.
Înainte de utilizare, scoateți din cuptor accesorii și vesela de care nu aveți nevoie.
- Folosiți întotdeauna o mănușă protectoare corespunzătoare la scoaterea accesoriilor sau a veselei fierbinți din spațiul de coacere.

Prăjituri și produse de brutărie/patiserie

Coacere pe un nivel

În cazul coacerii prăjiturilor și torturilor, cele mai bune rezultate sunt oferite de încălzirea superioară/inferioară ☐.

În cazul coacerii cu convecție aer 3D ☐, introduceți accesorii la următoarele niveluri:

- prăjitură în formă: nivelul 2
- prăjitură în tavă: nivelul 3

Coacere și prăjire pe mai multe niveluri

Utilizați convecție aer 3D ☐.

Niveluri la coacerea și prăjirea pe 2 niveluri:

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

Preparatele introduse în același timp în cuptor nu trebuie să fie gata în același timp.

În tabele găsiți o selecție de preparate.

Forme de copt

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

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

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

Tabele

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

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

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

Prăjituri coapte în forme	Forma	Nivel	Tip de încălzire	Temperatură, °C	Durată, minute
Pandișpan simplu	Formă de prăjitura regelui	2	☐	160-180	55-65
Pandișpan fin (de exemplu, chec)	Formă de prăjitura regelui	2	☐	155-175	65-75
Aluat de tartă	Formă demontabilă	1	☐	160-180	30-40
Blat de tort din pandișpan	Formă pentru blat de tarte cu fructe	2	☐	160-180	25-35
Tort de biscuiți	Formă demontabilă	2	☐	160-180	30-40

* Lăsați să se răcească prăjitura în cuptor timp de aproximativ 20 de minute.

Prăjituri coapte în forme	Forma	Nivel	Tip de încălzire	Temperatură, °C	Durată, minute
Tartă cu fructe sau brânză de vaci, aluat de tartă*	Formă demontabilă închisă la culoare	1		170-190	70-90
Prăjitură cu fructe, pandișpan fin	Formă demontabilă	2		150-170	55-65
Plăcinte picante* (de exemplu, quiche/plăcinte cu ceapă)	Formă demontabilă	1		180-200	50-60

* Lăsați să se răcească prăjitura în cuptor timp de aproximativ 20 de minute.

Prăjituri și produse de patiserie coapte în tavă	Accesoriile	Nivel	Tip de încălzire	Indicarea temperaturii în °C	Durată, minute
Aluat frământat sau aluat dospit cu umplutură uscată	Tavă universală	3		160-180	25-35
	Tavă emailată + tavă universală*	1+3		150-170	40-50
Aluat frământat sau aluat dospit cu fructe proaspete	Tavă universală	3		140-160	40-50
	Tavă emailată + tavă universală*	1+3		130-150	50-60
Ruladă de biscuiți (preîncălzire)	Tavă universală	2		170-190	15-20
Franzelă împletită, 500 g făină	Tavă universală	2		160-180	25-35
Cozonac, 500 g făină	Tavă universală	3		160-180	50-60
Cozonac, 1 kg făină	Tavă universală	3		150-170	90-100
Ștrudel, dulce	Tavă universală	2		180-200	55-65
Pizza	Tavă universală	3		180-200	20-30
	Tavă emailată + tavă universală*	1+3		150-170	35-45

* Atunci când coaceți pe două niveluri, introduceți întotdeauna tava universală pe nivelul superior.

Pâine și chifle

Dacă nu este indicat altfel, preîncălziți întotdeauna cuptorul când coaceți pâinea.

Nu vărsați niciodată apă direct în cuptorul fierbinte.

Pâine și chifle	Accesoriile	Nivel	Tip de încălzire	Temperatură, °C	Durată, minute
Pâine din aluat dospit 1,2 kg făină	Tavă universală:	2		270	8
				190	35-45
Pâine din aluat fermentat, 1,2 kg făină	Tavă universală:	2		270	8
				190	35-45
Chifle (de ex. chifle de secară)	Tavă universală:	2		200-220	20-30

Produse mici de patiserie	Accesoriile	Nivel	Tip de încălzire	Indicarea temperaturii în °C	Durată, minute
Fursecuri	Tavă universală	3		150-170	10-20
	Tavă emailată + tavă universală*	1+3		130-150	30-40
Bezele	Tavă universală	3		70-90	135-145
Savarine	Tavă universală	2		200-220	30-40
Pricomigdale	Tavă universală	3		110-130	30-40
	Tavă emailată + tavă universală*	1+3		100-120	35-45
Foietaj	Tavă universală	3		190-210	20-30
	Tavă emailată + tavă universală*	1+3		180-200	30-40

* Atunci când coaceți pe două niveluri, introduceți întotdeauna tava universală pe nivelul superior.

Recomandări pentru coacere

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

Carne, carne de pasăre, pește

Veselă

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

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

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

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

Datele din tabele:

Vas fără capac = deschis

Vas cu capac = închis

Așezați vesela întotdeauna pe mijlocul grătarului.

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

Prăjire

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

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

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

Cratițele din inox se pot folosi numai dacă este necesar.

Carnea se prepară mai încet și se rumenește mai puțin. Utilizați o temperatură mai mare și/sau un timp de preparare mai lung.

Indicații pentru prepararea la grill

Preparați întotdeauna la grill în cuptorul închis.

Încingeți în prealabil grill-ul timp de cca. 3 minute, înainte să așezați pe grătar bucățile care urmează să fie preparate.

Așezați bucățile pentru grill direct pe grătar. Dacă doriți să preparați o singură bucată, aceasta vă va reuși cel mai bine dacă o așezați în zona centrală a grătarului. Introduceți suplimentar tava universală pe nivelul 1. Zeama de la carne va fi colectată și cuptorul va rămâne mai curat.

Nu este permisă introducerea tăvii de copt sau a tăvii universale la nivelul 4. La temperaturi ridicate, acestea se pot deforma și pot deteriora spațiul de coacere în momentul când sunt scoase.

Pe cât posibil, preparați bucăți de mărimi egale. Astfel ele se vor rumeni uniform și vor rămâne succulente. Sărați fripturile abia după prepararea la grill.

Întoarceți bucățile pentru grill după 2/3 din timpul indicat.

Corpul de încălzire pentru grill se conectează și se deconectează continuu. Acest lucru este normal. Frecvența de deconectare și conectare depinde de treapta de grill setată.

Carne

Întoarceți bucățile de carne la jumătatea timpului.

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

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

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

Carne	Greutate	Accesorii și veselă	Nivel	Tip de încălzire	Temperatura °C, treapta de grill	Durată, minute
Carne de vită						
Friptură de vită	1,0 kg	cu capac	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
File de vită, roz	1,0 kg	fără capac	1		210-230	70
	1,5 kg		1		200-220	80
Friptură de vită, roz	1,0 kg	fără capac	1		230-250	50
Fripturi, 3 cm, roz		Grătar + tavă universală	4+1		3	15
Carne de vițel						
Friptură de mânzat	1,0 kg	fără capac	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	120
	2,0 kg		1		180-200	140
Carne de porc						
fără șorici (de ex . ceafă)	1,0 kg	fără capac	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
cu șorici (de ex . spată)	1,0 kg	fără capac	1		180-200	130
	1,5 kg		1		190-210	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Cotlet de porc afumat cu os	1,0 kg	cu capac	1		210-230	80
Carne de miel						
Pulpă de miel dezosată, medie	1,5 kg	fără capac	1		170-190	120
Carne tocată						
Carne tocată	cca. 750 g	fără capac	1		180-200	70
Cârnăciori						
Cârnăciori		Grătar + tavă universală	4+1		3	15

Carne de pasăre

Datele din tabel se referă la introducerea alimentelor în cuptorul rece.

Cantitățile indicate în tabel se referă la păsări neumplute, gata de preparare.

Dacă preparați direct pe grătar, introduceți și tava universală pe nivelul 1.

Când se gătește carne de pasăre sau gâscă, străpungeți pielea de pe partea inferioară a aripilor pentru a permite scurgerea grăsimii.

Întoarceți păsările întregi după două treimi din timpul de preparare.

Pasărea devine deosebit de crocantă și rumenită dacă este unsă cu unt, apă sărată sau suc de portocale spre finalul duratei de coacere.

Carne de pasăre	Greutate	Accesorii și veselă	Nivel	Tip de încălzire	Temperatura °C, treapta de grill	Durată, minute
Jumătăți de pui, 1-4 bucăți	fiecare de 400g	Grătar	2		210-230	40-50
Bucăți de pui	fiecare de 250 g	Grătar	3		210-230	30-40
Pui, întreg 1-4 bucăți	fiecare de 1 kg	Grătar	2		200-220	55-85
Rață, întreagă	1,7 kg	Grătar	2		170-190	80-100
Gâscă, întreagă	3,0 kg	Grătar	2		160-180	110-130
Pui de curcă, întreg	3,0 kg	Grătar	2		180-200	80-100
2 pulpe de curcan	fiecare de 800g	Grătar	2		180-200	80-100

Pește

Întoarceți bucățile de pește după 2/3 din timpul indicat.

Peștii întregi nu trebuie întorși. Introduceți peștele întreg în cuptor în poziția de înotare cu înotătoarea dorsală în sus. Introduceți o jumătate de cartof sau un vas mic, termorezistent

în spațiul de coacere, pentru ca peștele să aibă mai multă stabilitate.

La prepararea la grill direct pe grătar, introduceți suplimentar tava universală pe nivelul 1. Zeama de pește va fi colectată, iar cuptorul rămâne mai curat.

Pește	Greutate	Accesorii și veselă	Nivel	Tip de încălzire	Temperatura °C, treapta de grill	Durată, minute
Pește, întreg	de 300 g fiecare	Grătar	3		2	20-25
	1,0 kg	Grătar	2		190-210	40-50
	1,5 kg	Grătar	2		180-200	60-70
Pește feliat, de ex. file de pește	de 300 g fiecare	Grătar	4		2	20-25

Recomandări pentru prăjire și grill

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

Sufleuri, gratenuri, pâine prăjită

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

Așezați întotdeauna vesela pe grătar.

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

Preparat	Accesorii și veselă	Nivel	Tip de încălzire	Temperatură, °C	Durată, minute
Sufleuri					
Sufleu, dulce	Formă de sufleu	2		170-190	50-60
Sufleu de fidea	Formă de sufleu	2		210-230	25-35
Graten					
Cartofi gratinați din ingrediente crude, înălțime max. 2 cm	Formă de sufleu	2		150-170	50-60
Pâine prăjită					
Rumenirea pâinii prăjite, 4 bucăți	Grătar	4		3	6-7
Rumenirea pâinii prăjite, 12 bucăți	Grătar	4		3	4-5
Pâine prăjită, gratinată, 4 bucăți	Grătar	3		3	7-10
Pâine prăjită, gratinată, 12 bucăți	Grătar	3		3	5-8

Alimente preparate

Respectați indicațiile de pe ambalaj ale producătorului.

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

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

Preparat	Accesoriile	Nivel	Tip de încălzire	Indicarea temperaturii în °C	Durată, minute
Ștrudel cu fructe	Tavă universală	3		190-210	45-55
Cartofi prăjiți	Tavă universală	3		210-230	25-30
Pizza	Grătar	2		200-220	15-20
Baghetă pizza	Grătar	2		190-210	15-20

Recomandare

La prepararea alimentelor congelate, tava universală se poate deforma. Motivul îl reprezintă diferențele mari de temperatură la care este expus accesoriul. Deformarea dispare deja în timpul procesului de preparare.

Preparate speciale

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

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

Prepararea iaurtului

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

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

Lăsarea la dospit a aluatului cu drojdie

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

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

Decongelare

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

Vă rugăm să acordați atenție indicațiilor de pe ambalaj, oferite de producător.
Scoateți alimentele din ambalaj și așezați-le pe grătar într-un vas adecvat.
Așezați păsările cu partea cu pieptul pe farfurie.

Produsul congelat	Accesoriile	Nivel	Tip de încălzire	Temperatura
de ex. torturi cu frișcă, torturi cu cremă de unt, torturi cu glazură din ciocolată sau zahăr, fructe, pui, cârnați și carne, pâine, chifle, prăjituri și alte produse de brutărie/patiserie	Grătar	2		Selectorul de temperatură rămâne deconectat

Deshidratare

Cu convecție aer 3D  puteți să deshidratați excelent produsele.

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

Lăsați-le să se scurgă bine și uscați-le.
Tapetați tava universală și grătarul cu hârtie de patiserie sau cu hârtie pergament.
Întoarceți de mai multe ori fructele și legumele foarte zemoase.
Desprindeți de hârtie preparatul deshidratat, imediat după uscare.

Fructe și verdețuri	Accesorii	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura	Durata de pre- parare
600 g rondele de măr	tavă universală + grătar	3+1		80 °C	cca. 5 ore
800 g felii de pară	tavă universală + grătar	3+1		80 °C	cca. 8 ore
1,5 kg corcodușe sau prune	tavă universală + grătar	3+1		80 °C	cca. 8-10 ore
200 g ierburi aromatice, curățate	tavă universală + grătar	3+1		80 °C	cca. 1 ½ ore

Fierberea

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

Atenție!

Nu utilizați borcane mari sau înalte. Capacele ar putea crăpa. Nu utilizați decât fructe și legume impecabile. Spălați-le temeinic.

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

Pregătirea

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

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

Legume

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

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

Fierberea

Fructe

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

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

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

Scoaterea borcanelor

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

Atenție!

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

Acrilamide în alimente

Acrilamidele apar în special în cazul produselor din cereale și cartofi încinse puternic, de ex. cipsuri din cartofi, cartofi prăjiți, pâine prăjită, chifle, pâine sau produse de patiserie (biscuiți, turtă dulce, biscuiți cu migdale).

Recomandări pentru prepararea cu conținut scăzut de acrilamide a alimentelor	
În general	■ Păstrați pe cât posibil timpi de preparare mici. ■ Rumeniți alimentele până devin de un galben auriu, și nu de o culoare prea închisă. ■ Preparatul mare, gros, conține mai puține acrilamide.
Coacerea	Cu încălzire superioară/inferioară max. 200 °C. Cu convecție aer 3D sau convecție aer max. 180 °C.
Fursecuri	Cu încălzire superioară/inferioară max. 190 °C. Cu convecție aer 3D sau convecție aer max. 170 °C. Oul sau gălbenușul de ou reduc formarea de acrilamide.
Cartofi prăjiți în cuptor	Repartizați în tavă uniform și într-un strat. Coaceți cel puțin 400 g per tavă, astfel încât cartofii să nu se usuce

Preparate de verificare

Aceste tabele au fost redactate pentru instituții abilitate, pentru a ușura verificarea și testarea diverselor aparate.
Conform EN 50304/EN 60350 (2009) resp. IEC 60350.

Coacere

Coacerea pe 2 niveluri:
Introduceți întotdeauna tava universală deasupra tăvii de copt.
Biscuiți șprîtați (gen prăjitură șprîtată în sirop de zahăr):
Preparatele introduse în același timp în cuptor nu trebuie să fie gata în același timp.

Plăcintă cu mere învelite în aluat, nivelul 1:
Modificați poziția formei demontabile închise la culoare, introduceți-o pe diagonală.
Plăcintă cu mere învelite în aluat, nivelul 2:
Modificați poziția formelor demontabile de culoare închisă.
Prăjituri în formă demontabilă din metal:
Coaceți cu încălzire superioară/inferioară  pe nivelul 1. În locul grătarului, utilizați tava universală și așezați formele demontabile pe aceasta.

Preparat	Accesorii și veselă	Nivel	Tip de încălzire	Indicarea temperaturii în °C	Durată, minute
Biscuiți	Tavă universală	3		150-170	20-30
	Tavă emailată + tavă universală**	1+3		140-160	35-45
Biscuiți	Tavă universală	3		150-170	25-35
Fursecuri, preîncălziți	Tavă emailată + tavă universală**	1+3		140-160	30-40
Biscuiți cu preparare rapidă	Formă demontabilă	2		160-180	30-40
Tartă cu mere	Tavă universală + 2 forme demontabile Ø 20 cm***	1		190-210	70-80
	2 grătare* + 2 forme demontabile Ø 20 cm***	1+3		170-190	65-75

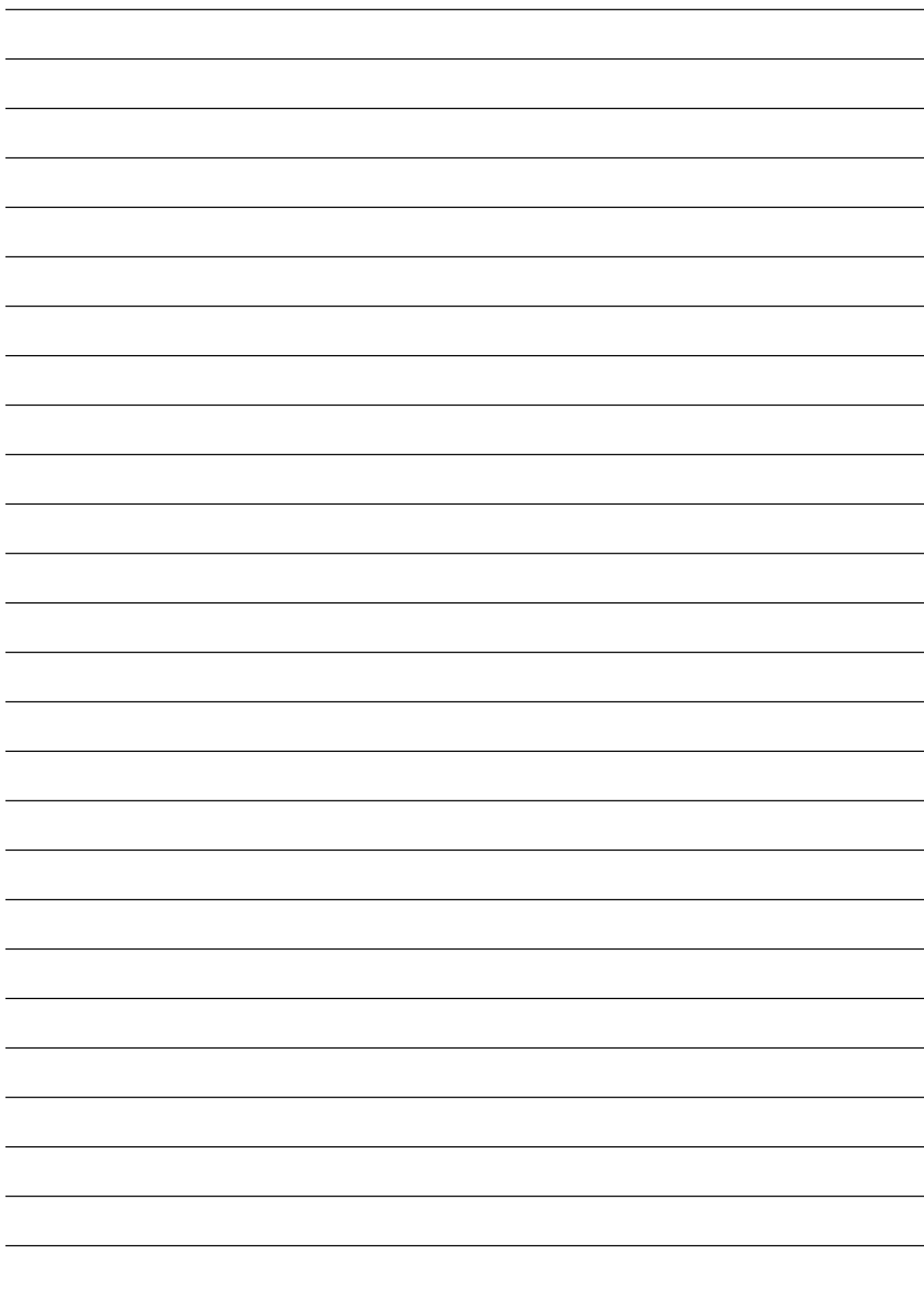
* Puteți achiziționa grătare suplimentare, ca accesorii speciale, de la unitatea service abilitată sau din comerțul de specialitate.
Atunci când coaceți pe două niveluri, introduceți întotdeauna tava universală pe nivelul superior.
*** Așezați formele de prăjituri decalate, în diagonală pe accesoriu.

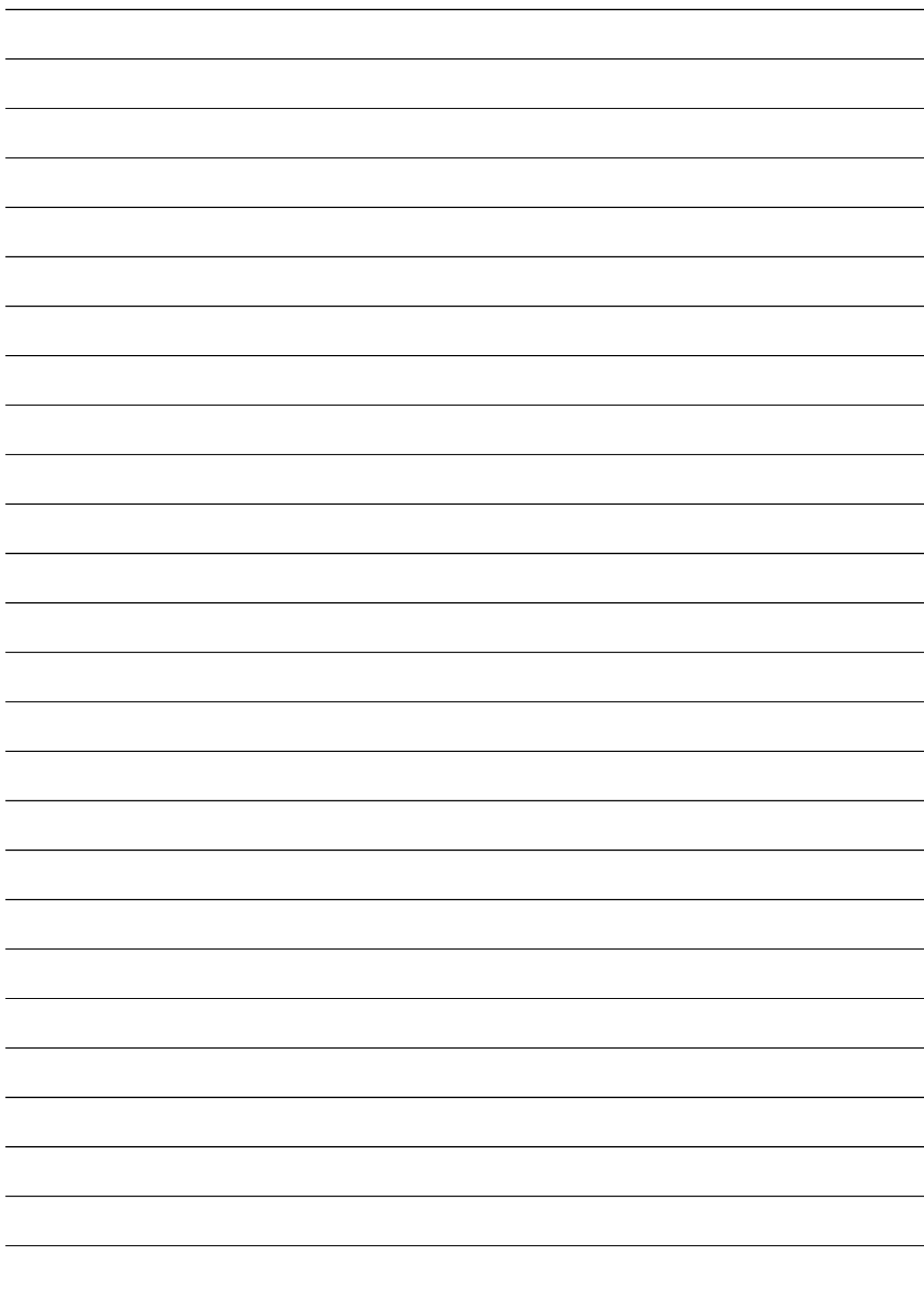
Prepararea la grill

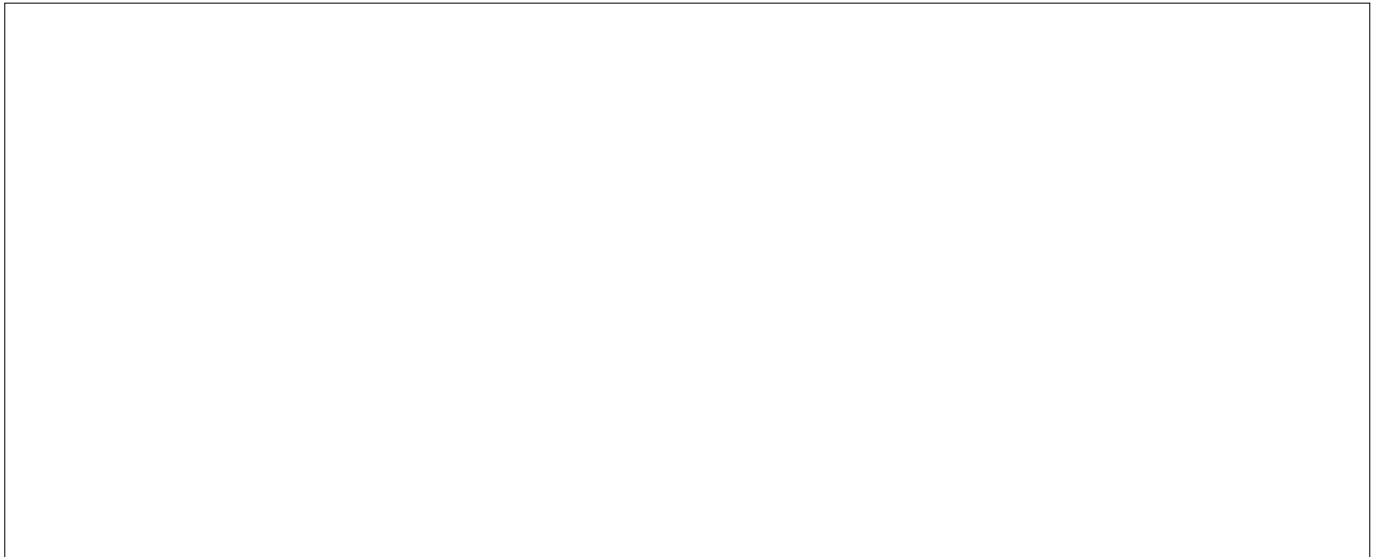
Dacă așezați alimente direct pe grătar, introduceți suplimentar tava universală la nivelul 1. Lichidul va fi colectat și cuptorul se menține mai curat.

Preparat	Accesorii și veselă	Nivel	Tip de încălzire	Treapta de grill	Durată, minute
Rumenirea pâinii prăjite preîncălziți 10 min.	Grătar	4		3	1/2-2
Burger de vită, 12 buc.* fără preîncălzire	Grătar + tavă universală	4+1		3	25-30

* Întoarceți după 2/3 din timp







Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001109155

02
200196