

HBA63B2.0



**BOSCH**

[ro] Instrucțiuni de utilizare .....3



9000631075



<b>Instrucțiuni de securitate</b> .....	<b>4</b>	<b>Testate pentru dumneavoastră în studioul nostru gastronomic</b> .....	<b>17</b>
Înainte de montare.....	4	Prăjituri și produse de brutărie/patiserie.....	17
Instrucțiuni pentru siguranța dvs.....	4	Recomandări pentru coacere .....	19
Cauzele avariilor.....	4	Carne, carne de pasăre, pește .....	20
<b>Noul dvs. cuptor</b> .....	<b>5</b>	Recomandări pentru prăjire și grill.....	22
Panoul de comandă.....	5	Sufleuri, gratenuri, pâine prăjită .....	22
Taste și afișaj.....	5	Alimente preparate.....	23
Selectorul de funcții.....	5	Preparate speciale.....	24
Selectorul de temperaturi.....	6	Decongelare .....	24
Spațiul de coacere .....	6	Deshidratare .....	24
Accesorii.....	6	Fierberea .....	25
<b>Înainte de prima utilizare</b> .....	<b>8</b>	<b>Acrilamide în alimente</b> .....	<b>25</b>
Setarea orei curente.....	8	<b>Preparate de verificare</b> .....	<b>26</b>
Încingerea cuptorului.....	8	Coacerea.....	26
Curățarea accesoriilor.....	8	Prepararea la grill .....	26
<b>Setarea cuptorului</b> .....	<b>8</b>		
Modul de încălzire și temperatura .....	8		
Încălzire rapidă.....	9		
<b>Reglarea funcțiilor de timp</b> .....	<b>9</b>		
Ceas cu alarmă.....	9		
Durata de preparare.....	9		
Timpul final.....	10		
Ora curentă.....	10		
<b>Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor</b> .....	<b>11</b>		
<b>Modificarea setărilor de bază</b> .....	<b>11</b>		
<b>Deconectare automată</b> .....	<b>11</b>		
<b>Curățare automată</b> .....	<b>12</b>		
Recomandări importante.....	12		
Înainte de curățarea automată .....	12		
Reglare .....	12		
După curățarea automată .....	12		
<b>Întreținerea și curățarea</b> .....	<b>13</b>		
Produsul de curățare.....	13		
Montarea și demontarea suporturilor pentru tăvi .....	13		
Demontarea și remontarea ușii cuptorului.....	14		
Montarea și demontarea geamurilor ușii .....	14		
<b>Cum se procedează în cazul unei defecțiuni?</b> .....	<b>15</b>		
Tabel de defecțiuni.....	15		
Înlocuirea becului de pe plafonul cuptorului .....	16		
Geamul protector .....	16		
<b>Unitățile de service abilitate</b> .....	<b>16</b>		
Numărul E și numărul FD.....	16		
<b>Recomandări privind energia și mediul înconjurător</b> .....	<b>16</b>		
Economisirea energiei .....	16		
Evacuarea ecologică.....	16		

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

# Instrucțiuni de securitate

Vă rugăm să citiți cu atenție acest manual de utilizare. Păstrați cu atenție manualul de utilizare și de montare. În cazul în care înstrăinați aparatul, predați și aceste manuale.

## Înainte de montare

### Avarii în timpul transportului

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

### Conectarea electrică

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

## Instrucțiuni pentru siguranța dvs.

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

Este interzisă utilizarea aparatului de către adulți și copii nesupravegheați,

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

Nu permiteți niciodată copiilor să se joace cu aparatul.

### Spațiu de coacere fierbinte

#### Pericol de provocare a arsurilor!

- Nu atingeți niciodată suprafețele interioare fierbinți ale spațiului de coacere și elementele de încălzire. Deschideți ușa aparatului cu atenție. Se poate degaja abur fierbinte. Țineți copiii mici la distanță.
- Nu preparați niciodată sortimente cu cantități mari de băuturi alcoolice cu un procent ridicat de alcool. Aburii de alcool se pot aprinde în spațiul de coacere. Utilizați numai cantități mici de băuturi cu procent ridicat de alcool și deschideți cu precauție ușa aparatului.

#### Pericol de incendiu!

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

#### Pericol de scurtcircuit!

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

#### Pericol de opărire!

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

### Accesorii și veselă fierbinți

#### Pericol de provocare a arsurilor!

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

## Reparații neautorizate

### Pericol de electrocutare!

Reparațiile neautorizate sunt periculoase. Efectuarea reparațiilor este permisă numai unui tehnician din unitatea de service abilitată, instruit de firma noastră. Dacă aparatul este defect, scoateți fișa de rețea din priză și deconectați siguranța de la tabloul de siguranțe. Chemați unitatea de service abilitată.

### Curățare automată

#### Pericol de incendiu!

- Resturile de mâncare, grăsimea și sucul de prăjire rămase se pot aprinde în timpul curățării automate. Îndepărtați impuritățile mari din spațiul de coacere înainte de fiecare curățare automată.
- Nu agățați niciodată obiecte inflamabile, de ex. șervete de vase, de mânerul ușii. Aparatul se va încinge foarte puternic în exterior în timpul curățării automate. Țineți copiii la distanță.

#### Pericol de vătămări grave!

La curățarea automată, nu introduceți în cuptor tăvile și formele cu strat anti-aderent. Căldura puternică va deteriora stratul anti-aderent, emanându-se gaze nocive.

## Cauzele avariilor

### 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. Duratele de coacere și de prăjire nu mai sunt valabile, iar emailul se deteriorează.
- Apă în spațiul de coacere fierbinte: Nu turnați niciodată apă în spațiul de coacere fierbinte. Se produc vapori de apă. Datorită variațiilor de temperatură se pot produce deteriorări ale emailului.
- Alimente umede: Nu păstrați un timp mai îndelungat alimente umede în spațiul de coacere închis. Emailul se deteriorează.
- Suc de fructe: În cazul prăjiturilor cu foarte mult suc de fructe, nu garnisiți tava prea mult. Sucul de fructe care picură de pe tavă lasă pete care nu mai pot fi înlăturate. Dacă este posibil, utilizați tava universală adâncă.
- Răcirea cu ușa aparatului deschisă: Lăsați spațiul de coacere să se răcească numai închis. Chiar dacă lăsați ușa aparatului numai întredeschisă, părțile frontale a mobilierului adiacent pot fi avariate în timp.
- Garnitura cuptorului foarte murdară: În cazul în care garnitura cuptorului este foarte murdară, ușa nu se mai închide corect în timpul funcționării. Partea frontală a mobilierului adiacent poate fi avariata. Mențineți garnitura ușii cuptorului întotdeauna curată.
- Ușa cuptorului ca suprafață de așezare sau de depozitare: Nu amplasați nimic și nu vă așezați pe ușa deschisă a cuptorului. Nu depozitați veselă sau accesorii pe ușa cuptorului.
- 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 puteți observa o prezentare a panoului de comandă. Nu apar niciodată concomitent toate simbolurile pe afișaj. În funcție de tipul aparatului, sunt posibile diferențe de detalii.



## Butoanele comutatoarelor

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

## Taste

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

## Taste și afișaj

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

Tasta	Utilizare
»»»» Încălzire rapidă	Încălzirea foarte rapidă a cuptorului.
🕒 Funcții de timp	Selectarea ceasului cu alarmă 📌, a duratei de preparare ⏪, a timpului de final ⏸ și a orei curente 🕒.
🔒 Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor	Blocarea și deblocarea panoului de comandă.
- Minus	Reducerea valorilor de setare.
+ Plus	Mărirea valorilor de setare.

Puteți vedea care funcție de timp apare pe afișaj în prim plan, pe baza parantezelor [ ] din jurul simbolului corespunzător. Excepție: În cazul orei curente, se aprinde simbolul 🕒 numai atunci când efectuați modificări.

## Selectorul de funcții

Cu ajutorul selectorului de funcții puteți seta modul de încălzire.

Poziția	Utilizare
○ Poziția neutră	Cuptorul este oprit.
🌀 Convecție aer 3D*	Pentru prăjituri și produse de patiserie, pe unul până la trei niveluri. Ventilatorul dispersează căldura emisă de corpul de încălzire circular din peretele posterior, în mod uniform, în tot spațiul de coacere.
☐ Încălzire superioară/inferioară	Pentru prăjituri, sufleuri și fripturi din carne slabă, de ex. vită sau vânat, pe un nivel. Căldura vine uniform de sus și de jos.
🔥 Grill cu convecție aer	Prăjirea cărnii, a păsărilor și a peștilor întregi. Corpul de încălzire pentru grill și ventilatorul pornesc și se opresc alternativ. Ventilatorul creează vârtejuri de aer fierbinte în jurul preparatului.
☐ Grill, suprafață mare	Prăjirea pe grill a fripturilor, cârnăciurilor, pâinii și bucăților de pește. Se încălzește întreaga suprafață de sub corpul de încălzire pentru grill.
☐ Încălzire inferioară	Lăsarea mâncărilor la scăzut, coacerea sau rumenirea de final. Căldura se distribuie de jos.
🧼 Curățare automată	Curățarea automată a spațiului de coacere. Cuptorul se încălzește până murdăria va fi descompusă.
💡 Lampa cuptorului	Conectarea lămpii cuptorului.




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

Când efectuați setările, se aprinde simbolul ☐ pe afișaj. Se conectează lampa cuptorului din spațiul de coacere.



**Indicație:** Pentru o bună dispersare a căldurii, la faza de încălzire superioară sau inferioară, va porni ventilatorul pentru scurt timp.


## Selectorul de temperaturi

Cu selectorul de temperaturi, reglați temperatura, treapta de grill sau treapta de curățare.

Poziția		Semnificația
●	Poziția neutră	Cuptorul nu se încălzește.
50-300	Domeniul de temperatură	Temperatura din spațiul de coacere în °C. Excepție: Temperatura maximă la convecție aer 3D  este de 275 °C.
I, II, III	Trepte de grill	Treptele de grill pentru grill, suprafață mare  . I = treapta 1, slab II = treapta 2, mediu III = treapta 3, puternic
	Trepte de curățare	Treptele de curățare pentru curățare automată  . I = treapta 1, ușor II = treapta 2, mediu III = treapta 3, intensiv

### Simbol încălzire

Cât timp se încălzește cuptorul, se aprinde simbolul  pe afișaj. Când cuptorul a atins temperatura setată și o menține, simbolul  se stinge.


La treptele de grill și de curățare, simbolul  nu se aprinde niciodată.

### 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 în spațiul de coacere. La temperaturi setate de până la 60 °C și în timpul curățării automate, lampa se deconectează. Astfel este posibil un reglaj fin optim.

Cu poziția  de pe selectorul de funcții, puteți aprinde lampa fără conectarea încălzirii.

### Ventilator de răcire

Ventilatorul de răcire se conectează și se deconectează în funcție de necesități. Aerul cald iese pe deasupra ușii. Atenție! Nu obturați fanta de ventilare. În caz contrar, cuptorul se supraîncălzește.

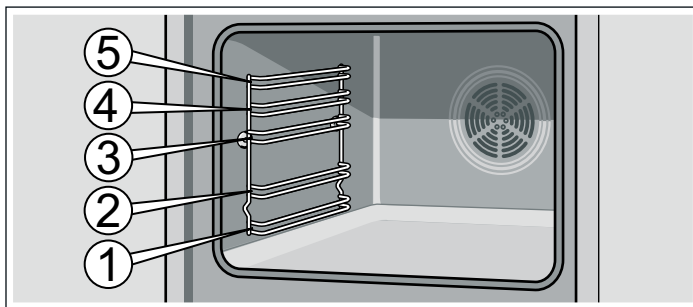
Suflanta cu aer de răcire va mai funcționa un timp după utilizarea cuptorului, pentru o răcire mai rapidă a spațiului de coacere.

Accesorii speciale	Număr HEZ	Utilizare
Grătar	HEZ334000	Pentru veselă, forme de prăjituri, fripturi, bucăți la grill și produse congelate.
Tavă emailată	HEZ331000	Pentru prăjituri și fursecuri. Introduceți tava în cuptor cu marginea teșită către ușa cuptorului.
Tavă universală	HEZ332000	Pentru prăjituri însirocate, produse de brutărie și patiserie, preparate congelate și fripturi mari. Poate fi folosită și ca recipient de colectare a grăsimii, în cazul preparării la grill, direct pe grătar. Introduceți tava universală în cuptor cu marginea teșită către ușa cuptorului.
Grătar inserabil	HEZ324000	Pentru fripturi. Așezați întotdeauna grătarul în tava universală. Se vor colecta astfel grăsimea și zeama de carne scurse.

## Accesorii

Accesoriile pot fi introduse în cuptor pe 5 niveluri diferite.

Puteți trage accesoriile afară pe două treimi, fără ca acestea să se răstoarne. În acest mod, preparatele pot fi scoase cu ușurință.




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

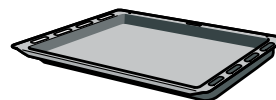
Puteți achiziționa accesorii de la unitățile service abilitate, din comerțul de specialitate sau de pe internet. Vă rugăm să indicați numărul HEZ.



### Grătar

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

Introduceți grătarul cu partea curbată în jos .



### Tavă universală

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

Introduceți tava universală în cuptor cu marginea teșită către ușa.

### Accesorii speciale

Accesoriile speciale pot fi achiziționate de la unitățile service abilitate sau din comerțul de specialitate. Puteți găsi o ofertă importantă pentru cuptorul dumneavoastră în pliantele noastre sau pe internet. Disponibilitatea, precum și posibilitatea de a comanda on-line accesorii speciale, este deosebită de la țară la țară. Vă rugăm să consultați documentația comercială.

Nu orice accesoriu se potrivește la aparatul dvs. La cumpărare, vă rugăm să indicați marcajul exact al aparatului dvs. (nr. E).

<b>Accesorii speciale</b>	<b>Număr HEZ</b>	<b>Utilizare</b>
Tavă grill	HEZ325000	Pentru preparate tip grill, în locul grătarului sau ca apărătoare contra stropilor, cuptorul nemurdărindu-se atât de puternic. A se utiliza tava grill numai în tava universală.  Prepararea la grill pe tava grill: Utilizați numai la nivelurile 1, 2 și 3.  Tava grill ca protecție la stropire: Introduceți tava universală cu tava grill sub grătar.
Tigaie de sticlă	HEZ336000	O tavă adâncă din sticlă. Aceasta este adecvată și ca veselă pentru servit.
Tavă de pizza	HEZ317000	Ideală pentru pizza, produse congelate sau prăjituri mari rotunde. Puteți utiliza tava pentru pizza în locul tăvii universale. Așezați tava pe grătar și orientați-o conform datelor din tabele.
Piatră de copt	HEZ327000	Piatra de copt este adecvată pentru a prepara pâine de casă, chifle și pizza, care vor avea astfel o bază crocantă. Piatra de copt trebuie să fie întotdeauna preîncălzită la temperatura recomandată.
Tavă de copt emailată cu strat anti-aderent	HEZ331010	Prăjiturile și fursecurile se desprind mai ușor de tavă. Introduceți tava în cuptor cu marginea teșită către ușa cuptorului.
Tavă universală cu strat anti-aderent	HEZ332010	Prăjiturile, produsele de patiserie, cele congelate și fripturile mari suculente se desprind mai ușor de tava universală. Introduceți tava universală în cuptor cu marginea teșită către ușa cuptorului.
Tigaie profesională cu grătar inserabil	HEZ333000	Potrivită mai ales pentru prepararea în cantități mari.
Capac pentru tigaia profesională	HEZ333001	Capacul transformă tigaia profesională în cratiță profesională.
Vas de sticlă	HEZ915001	Vasul de sticlă este adecvat pentru preparate înăbușite și suflouri gătite la cuptor. Acesta este adecvat îndeosebi pentru automatica programelor și cea de prăjire.
Cratiță din metal pentru prăjit	HEZ6000	Cratița este concepută să se potrivească pe zona corespunzătoare a plitei vitroceramice. Aceasta este adecvată pentru senzorii de fierbere, dar și pentru automatica programelor sau cea de prăjire. Cratița este emailată în exterior și acoperită cu un strat antiadeziv în interior.
Glisieră telescopice duble	HEZ338250	Cu șinele de deplasare pe înălțimile 2 și 3, puteți trage accesoriul mai în afară fără să se balanseze.
Glisieră telescopice triple	HEZ338352	Cu șinele de deplasare pe înălțimile 1, 2 și 3, puteți trage accesoriul mai în afară fără să se balanseze.
Glisieră telescopice triple cu scoatere completă	HEZ338356	Cu șinele de deplasare pe înălțimile 1, 2 și 3, puteți trage accesoriul complet în afară fără să se balanseze.
Pereți laterali cu autocurățare		
Aparate cu o lampă a cuptorului	HEZ329020	Pentru ca spațiul de coacere să se curețe singur în timpul funcționării, puteți echipa ulterior cu pereții laterali.
Aparate cu o lampă a cuptorului și automatică de prăjire	HEZ329020	Pentru ca spațiul de coacere să se curețe singur în timpul funcționării, puteți echipa ulterior cu pereții laterali.
Plafon și pereți laterali cu autocurățare		
Aparate cu o lampă a cuptorului și corp rabatabil de încălzire pentru grill	HEZ329020	Pentru ca spațiul de coacere să se curețe singur în timpul funcționării, puteți echipa ulterior plafonul și pereții laterali.
Aparate cu două lămpi de cuptor și corp rabatabil de încălzire pentru grill	HEZ329022	Pentru ca spațiul de coacere să se curețe singur în timpul funcționării, puteți echipa ulterior plafonul și pereții laterali.
Aparate cu o lampă a cuptorului, corp rabatabil de încălzire pentru grill și termometru pentru prăjire	HEZ329027	Pentru ca spațiul de coacere să se curețe singur în timpul funcționării, puteți echipa ulterior plafonul și pereții laterali.
Filtru de vapori	HEZ329000	Puteți echipa ulterior cuptorul cu acesta. Filtrul reține particulele de grăsime din aerul evacuat și reduce mirosurile.  Numai pentru aparatele cu 6, 7 sau 8 ca a doua cifră a nr. E (de ex. HBA38B750)
Sistem de preparare cu aburi	HEZ24D300	Pentru prepararea treptată a legumelor și a peștelui.

## Serviciul clienți-Articole

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

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

## Înainte de prima utilizare

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

### Setarea orei curente

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

**1.** Apăsati tasta ☹.

Pe afișaj apare ora 12:00.

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

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.

**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.

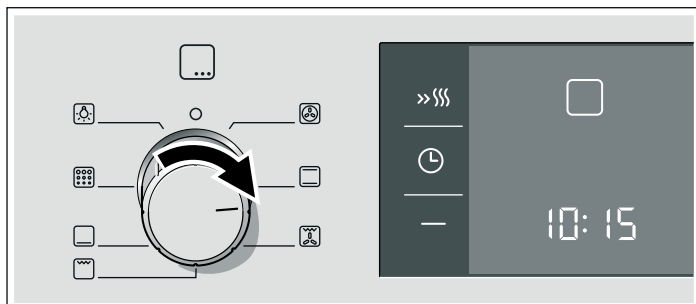
## Setarea cuptorului

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. Pentru aceasta, consultați capitolul *Setare funcții de timp*.

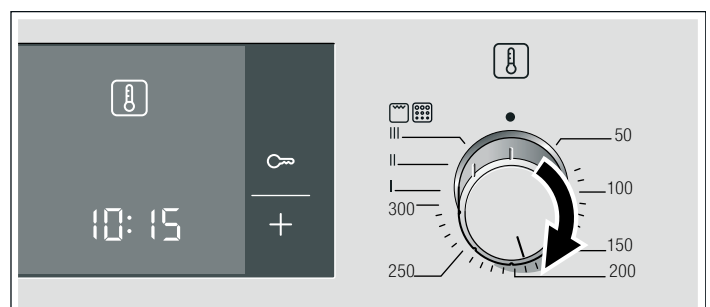
### Modul de încălzire și temperatura

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

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



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



Cuptorul începe să se încălzească.

### Deconectarea cuptorului

Rotiți selectorul de funcții în poziția zero.

### Modificarea setărilor



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



## Încălzire rapidă

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

Utilizați încălzirea rapidă pentru temperaturi setate mai mari de 100 °C. Sunt adecvate următoarele moduri de încălzire:

- Convecție aer 3D 
- Încălzire superioară/inferioară 

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

1. Setarea modului de încălzire și a temperaturii.

2. Apăsați tasta »|||.

Pe afișaj se aprinde simbolul »|||. Cuptorul începe să se încălzească.


### Încălzirea rapidă s-a încheiat

Se aude un semnal sonor. Simbolul »||| se stinge de pe afișaj. Introduceți preparatul în cuptor.

### Anularea încălzirii rapide

Apăsați tasta »|||. Simbolul »||| se stinge de pe afișaj.


## Reglarea funcțiilor de timp

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

### Ceas cu alarmă

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


1. Apăsați tasta  o dată.

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


2. Cu tasta + sau - setați ora alarmei.

Valoarea propusă tasta + = 10 minute

Valoarea propusă tasta - = 5 minute

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

### La expirarea orei alarmei

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

### Modificarea orei alarmei






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

### Anularea orei alarmei

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

### Interogarea setărilor de timp

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

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

### Durata de preparare


Puteți seta durata totală de pregătire a preparatului la cuptor. La expirarea duratei de preparare, cuptorul se oprește automat. Astfel nu trebuie să interveniți cu alte lucrări pentru a opri cuptorul. Timpul de preparare nu va fi depășit nedorit.

Exemplul din figură: 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  de două ori.

Pe afișaj apare 00:00. Simbolurile de timp se aprind, parantezele stau în jurul simbolului .




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



Valoarea propusă tasta + = 30 minute

Valoarea propusă tasta - = 10 minute




Cuptorul pornește după câteva secunde. Durata de preparare se derulează în afișaj și simbolul [  ] se aprinde. Celelalte simboluri de timp se sting.


### La expirarea duratei de preparare

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

## Modificarea duratei de preparare






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

## Anularea duratei de preparare

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

## Interogarea setărilor de timp

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



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


## Timpul final

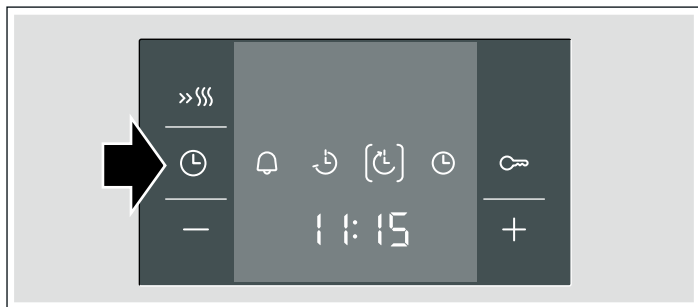
Puteți decala ora la care doriți ca preparatul Dvs. să fie gata. Cuptorul pornește automat și este gata la momentul dorit. Puteți introduce de ex. dimineața preparatul în spațiul de coacere și puteți seta astfel încât acesta să fie gata la prânz.

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

Exemplul din figură: Este ora 10:30, durata de preparare este de 45 minute și cuptorul trebuie să termine la ora 12:30.






1. Setarea selectorului de funcții.
2. Setarea selectorului de temperaturi.
3. Apăsați tasta  de două ori.
4. Cu tasta **+** sau **-** setați durata de preparare.
5. Apăsați tasta .

Parantezele sunt în jurul . Apare ora la care este gata preparatul.





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




După câteva secunde, cuptorul preia setările și se oprește în poziție de așteptare. Pe display apare ora la care preparatul va fi gata, și simbolul  este în paranteze. Simbolurile  și  se sting. Când cuptorul începe să funcționeze, decrementarea duratei de preparare este vizibilă pe display și simbolul  este în paranteze. Simbolul  se stinge.


## La expirarea duratei de preparare

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

## Modificarea timpului final






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

## Anularea timpului final


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


## Interogarea setărilor de timp

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

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

## Ora curentă



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

1. Apăsați tasta .
- Pe afișaj apare ora 12:00.
2. Cu tasta **+** sau **-** setați ora.

După câteva secunde, ora setată va fi preluată.

## Modificarea orei curente

Nu trebuie să fie setate alte funcții de timp.

1. Apăsați tasta  de patru ori.  
Simbolurile de timp se aprind pe display, parantezele sunt în jurul .
2. Cu tasta **+** sau **-** modificați ora.  
După câteva secunde, ora setată va fi preluată.

## Stingerea afișajului orei

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

# Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor


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

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

## Activarea sistemului de siguranță împotriva accesului copiilor


Selectorul de funcții trebuie să se afle pe poziția neutră.

Apăsați tasta  aprox. patru secunde.

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

## Dezactivarea sistemului de siguranță împotriva accesului copiilor

Apăsați tasta  aprox. patru secunde.

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


# Modificarea setărilor de bază


Cuptorul aflat în posesia dumneavoastră are diverse setări de bază. Puteți adapta aceste setări la uzajul propriu.


Setare de bază	Selecția 0	Selecția 1	Selecția 2	Selecția 3
<b>c0</b> Luminozitatea display-ului	-	noapte	medie*	zi
<b>c1</b> Durata semnalului la sfârșitul unei durate sau ora alarmei	-	aprox. 10 sec.	aprox. 2 min.*	aprox. 5 min.
<b>c2</b> Afișarea orei	numai în timpul funcționării*	întotdeauna*	-	-
<b>c3</b> timp de așteptare, până când este preluată o setare	-	aprox. 2 sec.	aprox. 5 sec.*	aprox. 10 sec.
<b>c5</b> reechipat cu prelungiri telescopice	nu*	da	-	-
<b>c6</b> Resetați toate valorile la reglajul din fabrică	nu*	da	-	-

\* setarea din fabrică

Cuptorul trebuie să fie deconectat.

1. Apăsați tasta  timp de aprox. 4 secunde.  
Pe afișaj apare setarea curentă de bază pentru durata semnalului sonor, de ex. c1 2 pentru selecția 2.
2. Cu tasta **+** sau **-** modificați setarea de bază.

3. Confirmați cu tasta .

Pe afișaj este afișată următoarea setare de bază. Puteți să treceți în revistă toate nivelurile cu tasta  și să faceți modificări cu tastele **+** sau **-**.

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

Toate setările de bază sunt preluate.

Puteți modifica din nou setările de bază în orice moment.

# Deconectare automată

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

## Deconectarea automată devine activă

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

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

## Dezactivarea deconectării automate

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

# Curățare automată

La curățarea automată, cuptorul se încinge până la cca. 500 °C. Astfel se ard resturile de la prăjire, grill sau coacere și nu mai trebuie decât să ștergeți cenușa din spațiul de coacere.

Puteți selecta între trei trepte de curățare.

Treapta	Gradul de curățare	Durata de preparare
1	ușoară	cca. 1 oră, 15 minute
2	medie	cca. 1 oră, 30 minute
3	intensă	cca. 2 ore

Cu cât este mai puternică sau mai veche murdăria, cu atât mai mare ar trebui să fie treapta de curățare. Este suficient dacă curățați spațiul de coacere la fiecare două până la trei luni. Dacă este necesar, puteți curăța și mai des. O curățare necesită doar cca. 2,5 - 4,7 kilowați oră.

## Recomandări importante

Pentru siguranța Dvs., ușa cuptorului se va bloca automat. Puteți deschide ușa cuptorului din nou abia după ce spațiul de coacere s-a răcit puțin și se stinge simbolul-lacăt pentru blocare. Nu încercați să deplasați cârligul cu mâna.

Nu încercați să deschideți ușa cuptorului cât timp se derulează curățarea automată. Este posibil să se întrerupă curățarea.

Lampa din spațiul de coacere nu luminează pe parcursul curățării automate.

### ⚠ Pericol de incendiu!

Cuptorul se încălzește puternic la exterior. Aveți în vedere ca partea frontală a cuptorului să rămână liberă. Nu agățați niciodată obiecte inflamabile, de ex. șervete de vase, de mânerul ușii. Țineți copiii la distanță.

## Înainte de curățarea automată

Spațiul de coacere trebuie să fie gol. Scoateți din spațiul de coacere accesoriile, vesela și suporturile pentru tăvi. Pentru a vedea cum să demontați suporturile pentru tăvi, vă rugăm să citiți capitoul *Întreținerea și curățarea*.

Curățați ușa cuptorului și suprafețele de margine ale spațiului de coacere în zona garniturii. Nu curățați garnitura.

### ⚠ Pericol de incendiu!

Resturile libere de alimente, grăsimile și sosul de friptură se pot aprinde. Ștergeți cu o lavetă umedă spațiul de coacere și accesoriile pe care le veți curăța odată cu el.

## Curățarea accesoriilor

Suporturile nu sunt adecvate pentru curățarea automată. Scoateți-le din spațiul de coacere. Dacă doriți să curățați și accesoriile în timpul curățării automate, puteți achiziționa ulterior un suport pentru accesoriile de la unitatea service abilitată. Cu ajutorul acestuia, în timpul curățării automate puteți curăța și accesoriile emailate, de ex. tava universală, fără strat anti-aderent. Curățați întotdeauna doar câte un singur accesoriu.

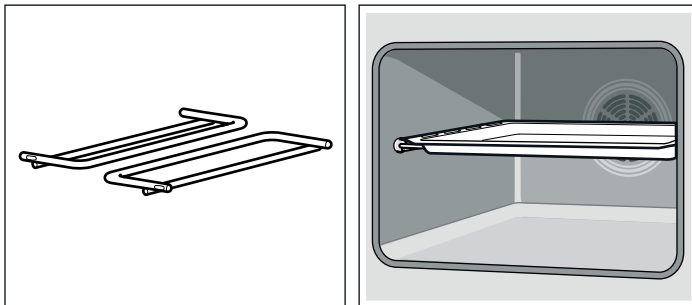
Accesoriile neemailate, de ex. grătarul, nu sunt adecvate pentru curățarea automată. Scoateți-l din spațiul de coacere.

### ⚠ Pericol de vătămări grave!

Nu curățați niciodată tăvi și forme cu strat anti-aderent odată cu cuptorul. Căldura puternică va deteriora stratul anti-aderent, emanându-se gaze nocive.

Puteți achiziționa suporturile de accesoriile de la unitățile service abilitate sau de pe internet cu numărul de material 466546.

Suporturile de accesoriile vor fi introduse în stânga și în dreapta.








## Reglare

După ce ați ales o treaptă de curățare, efectuați setările cuptorului.


1. Poziționați selectorul de funcții pe curățare automată .

2. Cu selectorul de temperatură reglați treapta de curățare.

Pe afișaj apare ora la care se termină curățarea automată și simbolul  apare în paranteze. Curățarea automată pornește după câteva secunde. Decrementarea duratei este vizibilă pe display și simbolul  este în paranteze. Simbolul  se stinge.

Ușa cuptorului se blochează imediat după start. Pe afișaj se aprinde simbolul . Doar după ce simbolul  s-a stins, puteți deschide din nou ușa cuptorului.


## Curățarea automată s-a încheiat

Pe display apare 00:00. Cuptorul nu mai încălzește. Rotiți selectorul de funcții în poziția neutră. Cuptorul este oprit. Ușa cuptorului poate fi deschisă din nou doar după ce simbolul  de pe display s-a stins.

## Modificarea treptei de curățare

După începerea curățării, treapta de curățare nu mai poate fi modificată.




## Înteruperea curățării automate

Rotiți selectorul de funcții în poziția neutră. Cuptorul este oprit. Ușa cuptorului poate fi deschisă din nou doar după ce simbolul  de pe display s-a stins.

## Decalarea timpului final

Puteți decala timpul la care se încheie curățarea automată. Astfel curățarea automată se poate desfășura de ex. noaptea, pentru a putea folosi cuptorul în timpul zilei.

Setați după cum a fost descris la punctele 1 și 2. Înainte de începerea curățării automate, cu tasta **+** sau **-** decalați timpul de final pe mai târziu.

Cuptorul comută în poziția de așteptare. Pe display apare ora la care se va termina curățarea automată și simbolul  este în paranteze. Când începe curățarea automată, decrementarea duratei este vizibilă pe display și simbolul  este în paranteze. Simbolul  se stinge.

## După curățarea automată

Când spațiul de coacere s-a răcit, ștergeți cenușa rămasă cu o lavetă umedă.

# 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.

## Produsul de curățare

Pentru ca diferitele suprafețe să nu sufere deteriorări de la produse de curățare necorespunzătoare, respectați indicațiile din tabel. Nu utilizați

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

Spălați temeinic lavetele tip burete înainte de utilizare.

Zona	Produsul de curățare
Mască față cuptor	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă și ștergeți până la uscare cu un șervet moale. Nu utilizați produse de curățare pentru geamuri sau răzuitoare pentru geamuri.
Oțel inoxidabil	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă și ștergeți până la uscare cu un șervet moale. Îndepărtați imediat depunerile de calcar, grăsime, amidon și albuș de ou. Sub asemenea pete se poate forma coroziune.  Produsele de întreținere speciale pentru oțel inoxidabil, care se pretează la suprafețele fierbinți, sunt disponibile la unitățile service sau în comerțul de specialitate. Aplicați produsul de întreținere în strat subțire, cu o lavetă moale.
Geamul ușii	Produse de curățare pentru geamuri: Curățați cu o lavetă moale. Nu folosiți răzuitoarea.
Capacul ușii	Produse de curățare pentru oțel inoxidabil (disponibile la unitățile service abilitate sau în comerțul de specialitate): Respectați indicațiile producătorului.
Spațiul de coacere	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase sau soluție de oțet: Curățați cu o lavetă.  În cazul unei murdării importante, utilizați un burete sârmă din oțel inoxidabil sau mijloace de curățare pentru cuptoare. Utilizați numai în spațiul de coacere rece.  Cea mai indicată este curățarea automată. Pentru aceasta aveți în vedere capitoul <i>Curățare automată!</i>

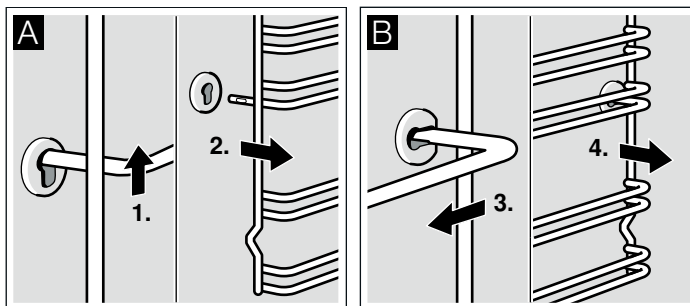
Zona	Produsul de curățare
Capacul din sticlă al becului cuptorului	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă.
Suporturile pentru tăvi	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Înmuiiați și curățați cu o lavetă sau cu o perie.
Glisiere telescopice	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă sau cu o perie.  Nu le înmuiiați, nu le spălați în mașina de spălat vase sau în timpul curățării automate. Glisierele vor fi deteriorate și se vor bloca.
Accesorii	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Înmuiiați și curățați cu o lavetă sau cu o perie.

## Montarea și demontarea suporturilor pentru tăvi

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

### Scoaterea suporturilor pentru tăvi

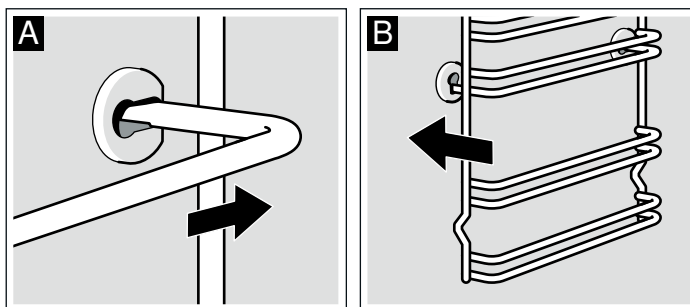
1. Ridicați partea frontală a suporturilor pentru tăvi
2. și desprindeți-le din dispozitivul de prindere (Figura A).
3. Pentru aceasta, trageți tot suportul pentru tăvi înainte
4. și scoateți-l (Figura B).



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

### Montarea suporturilor pentru tăvi

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

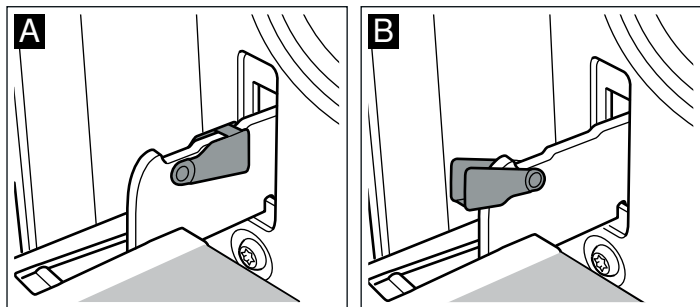


Suporturile pentru tăvi se potrivesc la stânga și la dreapta. Partea îngroșată trebuie să se afle întotdeauna jos.

## 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 pârghia de blocare este închisă (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.

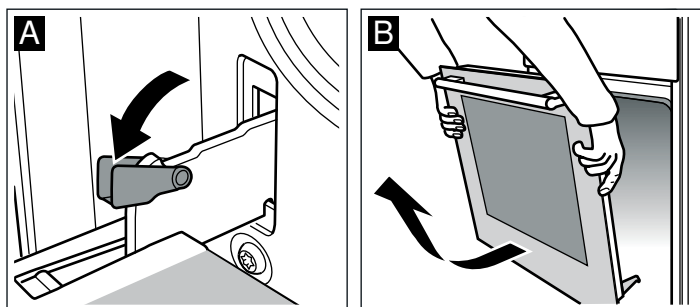


### ⚠ Pericol de vătămare!

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

### Demontarea ușii

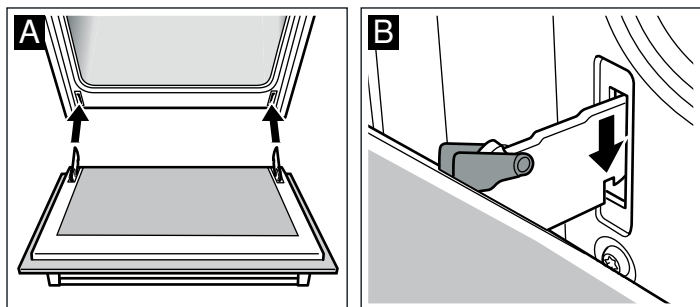
1. Deschideți complet ușa cuptorului.
2. Deschideți prin rabatare ambele pârghii de blocare din stânga și dreapta (Figura A).
3. Închideți ușa cuptorului până la limitator. Apucați-o cu ambele mâini din stânga și din dreapta. Mai închideți puțin și scoateți ușa cuptorului (Figura B).



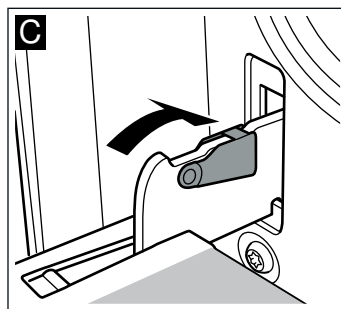
### Remontarea ușii

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 înclicheteze în ambele părți (Figura B).



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



### ⚠ Pericol de vătămare!

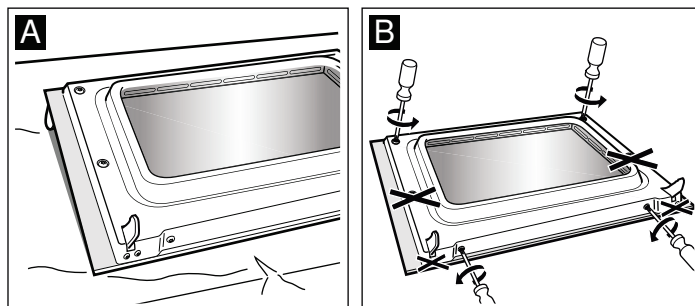
Pericol de vătămare! Dacă ușa cuptorului iese involuntar sau o balama se închide, nu prindeți balama. Chemați unitatea de service abilitată.

## Montarea și demontarea geamurilor ușii

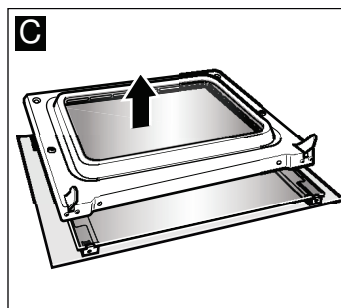
Puteți demonta geamurile ușii cuptorului pentru a le curăța mai ușor.

### Demontare

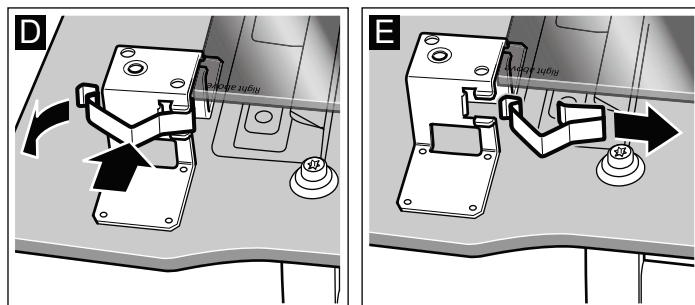
1. Demontați ușa cuptorului și așezați-o cu mânerul în jos pe un prosop (Figura A).
2. Întâi scoateți ambele șuruburi de jos și apoi ambele șuruburi de sus (Figura B).



3. Scoateți baza completă a ușii (Figura C).

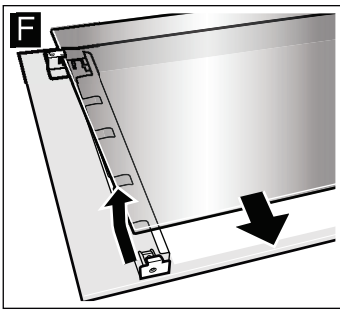


4. Îndepărtați ambele cleme din partea de sus de pe geam (Figura D). Pentru aceasta, apăsați un pic în jos clema cu degetul mare și trageți eclisa cu degetul arătător în afară (Figura E).





5. Ridicați geamul interior, împingeți-l puțin în sus și scoateți-l trăgând în jos (Figura F).



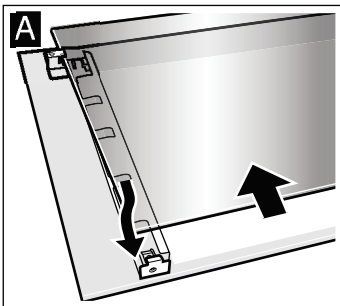
Curățați geamurile cu un produs de curățat sticla și cu o lavetă moale.

Nu utilizați produse agresive sau abrazive și nici răzuitoare pentru geamuri. Sticla poate suferi deteriorări.

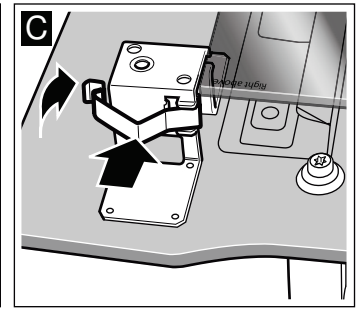
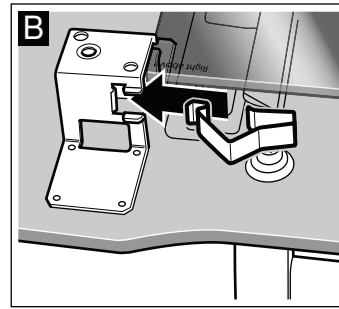
### Montarea

La montare, aveți grijă ca inscripția "right above" să fie în dreapta sus.

1. Introduceți geamul interior oblic în sus și rezemați-l în partea de jos (Figura A).

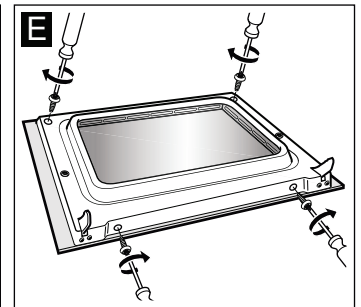
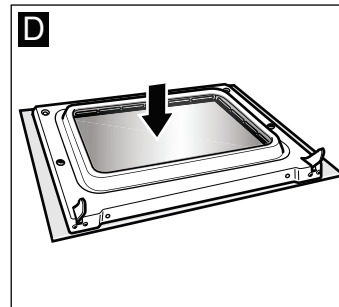


2. Montați la loc clemele în partea de sus, în stânga și dreapta (Figura B). Pentru aceasta, prindeți clemele în partea de sus a suportului și apăsați ferm până se înclichetează (Figura C).



3. Așezați la loc baza completă a ușii (Figura D).

4. Înșurubați la loc mai întâi ambele șuruburi de jos, apoi ambele șuruburi de sus (Figura E).



5. 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.

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.
Pe afișaj se aprind ☺ și patru zerouri.	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.
Ușa cuptorului nu poate fi deschisă. Pe afișaj se aprinde simbolul ☹.	Ușa cuptorului este blocată în timpul curățării automate.	Așteptați până când se răcește cuptorul și se stinge simbolul ☹.

Defecțiunea	Cauza posibilă	Remediere/Recomandări
Cuptorul nu se încălzește. Cele două puncte de pe afișaj clipesc.	Cuptorul se află în modul demonstrativ.	Deconectați siguranța din tabloul siguranțelor și reconectați-o după cca. 20 de secunde. Apoi, în decurs de cca. 2 minute, apăsați tasta ☺ cca. 4 secunde, până cele două puncte se aprind continuu.
Pe afișaj apare F8.	Deconectarea automată a devenit activă.	Rotiți selectorul de funcții în poziția neutră.

## Mesaje de eroare

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

La următoarele mesaje de eroare puteți efectua singuri remedierea.

Mesaj de eroare	Cauza posibilă	Remediere/Recomandări
<b>EO 11</b>	O tastă a fost apăsată prea mult timp sau este acoperită.	Apăsați pe rând toate tastele. Verificați dacă vreo tastă s-a blocat, este acoperită sau murdară.
<b>EO 15</b>	Temperatura din spațiul de coacere este prea mare.	Ușa cuptorului se blochează și încălzirea se întrerupe. Așteptați până când cuptorul s-a răcit. Apăsați tasta <b>⏸</b> și setați din nou ora curentă.

## ⚠ Pericol de electrocutare!

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

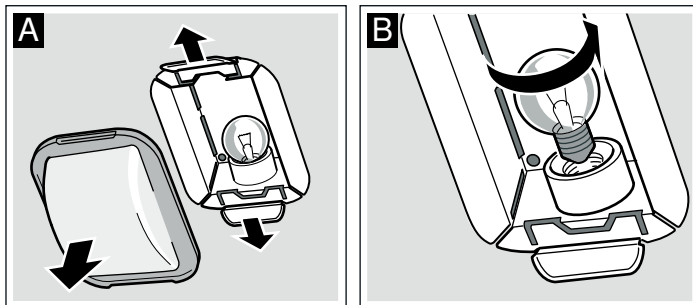
## Înlocuirea becului de pe plafonul cuptorului

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. Scoateți geamul protector. Pentru aceasta împingeți înapoi cu degetele cele două cleme metalice (Figura A)
3. Deșurubați becul și înlocuiți-l cu unul de același tip (Figura B).



4. Montați din nou geamul protector. Pentru aceasta, introduceți-l într-o parte și apăsați puternic din partea opusă. Geamul se blochează.
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 unității service abilitate.

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

## Unitățile service abilitate ☎

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

## Comandă de reparație și consultanță în caz de defecțiune

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

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

## Recomandări privind energia și mediul înconjurător

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

## Economisirea energiei

- Preîncălziți cuptorul numai atunci când în rețetă sau în tabele este indicat astfel.
- Utilizați tăvi închise la culoare, vopsite în negru sau emailate. Acestea absorb căldura foarte bine.
- Deschideți cât mai rar posibil ușa cuptorului atunci când preparați, coaceți sau prăjiți.
- Mai multe prăjituri se prepară cel mai bine una după alta. Cuptorul este încă fierbinte. Astfel se reduce timpul de

preparare pentru a doua prăjitură. Puteți și să introduceți 2 forme dreptunghiulare una lângă cealaltă.

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

## Evacuarea ecologică

Evacuați ambalajul în mod ecologic.



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



# Testate pentru dumneavoastră în studioul nostru gastronomic


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


## Indicații

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

## Prăjituri și produse de brutărie/patiserie

### Coacere pe un singur nivel

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

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

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

### Coacere pe mai multe niveluri

Utilizați convecție aer 3D .

Nivelurile în cazul coacerii pe 2 niveluri:

- tavă universală: nivelul 3
- tavă: nivelul 1

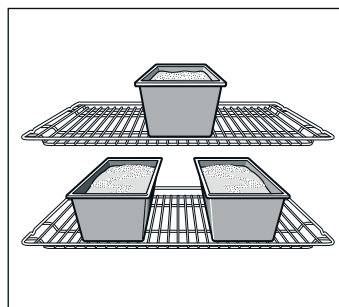
Nivelurile în cazul coacerii pe 3 niveluri:

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

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

În tabele găsiți numeroase propuneri pentru preparatele dvs.

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



### Forme de copt

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

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









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

### Tabele

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

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

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

Prăjituri în forme	Forma	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare în minute
Pandișpan, simplu	formă rotundă/ dreptunghiulară	2		160-180	50-60
	3 forme dreptunghiulare	3+1		140-160	60-80
Pandișpan, fin	formă rotundă/ dreptunghiulară	2		150-170	60-70
Blat de tort, pandișpan	formă pentru blat de tartă cu fructe	3		160-180	20-30
Prăjitură fină cu fructe, pandișpan	formă demontabilă/ rotundă	2		160-180	50-60
Blat de biscuiți, 2 ouă (preîncălziți)	formă pentru blat de tartă cu fructe	2		150-170	20-30
Tort de biscuiți, 6 ouă (preîncălziți)	formă demontabilă	2		150-170	40-50
Blat din cocă fragedă cu margine	formă demontabilă	1		180-200	25-35

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

Prăjituri în forme	Forma	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare în minute
Tort cu fructe sau brânză de vaci, blat din aluat fraged*	formă demontabilă	1	☐	160-180	70-90
Flan elvețian	tavă de pizza	1	☐	220-240	35-45
Chec rotund	formă de chec rotund	2	☐	150-170	60-70
Pizza, blat subțire cu umplutură puțină (preîncălziți)	tavă de pizza	1	☐	280-300	10-15
Plăcinte picante*	formă demontabilă	1	☐	170-190	45-55

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

Prăjituri în tavă	Accesorii	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare în minute
Pandișpan cu umplutură uscată	tavă universală	2	☐	170-190	20-30
	tavă universală + tavă de copt	3+1	☒	140-160	35-45
Pandișpan cu umplutură însiropată, fructe	tavă universală	2	☐	170-190	25-35
	tavă universală + tavă de copt	3+1	☒	140-160	40-50
Aluat dospit cu umplutură uscată	tavă universală	3	☐	170-180	25-35
	tavă universală + tavă de copt	3+1	☒	150-170	35-45
Aluat dospit cu umplutură însiropată, fructe	tavă universală	3	☐	160-180	40-50
	tavă universală + tavă de copt	3+1	☒	150-160	50-60
Cocă fragedă cu umplutură uscată	tavă universală	1	☐	180-200	20-30
Cocă fragedă cu umplutură însiropată, fructe	tavă universală	2	☐	160-180	60-70
Flan elvețian	tavă universală	1	☐	210-230	40-50
Ruladă de biscuiți (preîncălziți)	tavă universală	2	☐	170-190	15-20
Franzelă împletită din 500 g de făină	tavă universală	2	☐	170-190	25-35
Cozonac din 500 g de făină	tavă universală	3	☐	160-180	60-70
Cozonac din 1 kg de făină	tavă universală	3	☐	150-170	90-100
Ștrudel, dulce	tavă universală	2	☐	190-210	55-65
Pizza	tavă universală	2	☐	200-220	25-35
	tavă universală + tavă de copt	3+1	☒	180-200	40-50
Tartă flambată (preîncălziți)	tavă universală	2	☐	280-300	10-12

Produse mici de brutărie/patiserie	Accesorii	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare în minute
Fursecuri	tavă universală	3	☒	140-160	15-25
	tavă universală + tavă de copt	3+1	☒	130-150	25-35
	2 tăvi + tavă universală	5+3+1	☒	130-150	30-40
Biscuiți șprițați (preîncălziți)	tavă universală	3	☐	140-150	30-40
	tavă universală	3	☒	140-150	25-35
	tavă universală + tavă de copt	3+1	☒	140-150	30-45
	2 tăvi + tavă universală	5+3+1	☒	130-140	35-50
Pricomigdale	tavă universală	2	☐	110-130	30-40
	tavă universală + tavă de copt	3+1	☒	100-120	35-45
	2 tăvi + tavă universală	5+3+1	☒	100-120	40-50
Bezele	tavă universală	3	☒	80-100	100-150

Produse mici de brutărie/ patiserie	Accesorii	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare în minute
Brioșe	grătar cu tavă pentru brioșe	3	☐	180-200	20-25
	2 grătare cu tăvi	3+1	☉	160-180	25-30
Choux	tavă universală	2	☐	210-230	30-40
Produse din foietaj	tavă universală	3	☉	180-200	20-30
	tavă universală + tavă de copt	3+1	☉	180-200	25-35
	2 tăvi + tavă universală	5+3+1	☉	170-190	35-45
Produse din aluat dospit	tavă universală	2	☐	190-210	20-30
	tavă universală + tavă de copt	3+1	☉	160-180	25-35

### Pâine și chifle

Pentru coacerea pâinii, preîncălziți cuptorul, dacă nu există alte indicații.

Nu turnați niciodată apă în cuptorul fierbinte.

Pâine și chifle	Accesorii	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare în minute
Pâine dospită din 1,2 kg făină	tavă universală	2	☐	300	5
				200	30-40
Pâine din aluat fermentat din 1,2 kg făină	tavă universală	2	☐	300	8
				200	35-45
Lipie	tavă universală	2	☐	300	10-15
Chifle (nu preîncălziți)	tavă universală	3	☐	200	20-30
Chifle din aluat dospit, dulci	tavă universală	3	☐	180-200	15-20
	tavă universală + tavă de copt	3+1	☉	150-170	20-30

### Recomandări pentru coacere

Doriți să coaceți după propria dumneavoastră rețetă.	Orientați-vă după produse de brutărie/patiserie similare din tabelele de coacere.
Astfel puteți determina dacă pandișpanul este copt.	Cu aproximativ 10 minute înainte de expirarea timpului indicat în rețetă, introduceți o scobitoare din lemn în prăjitură, în punctul cel mai înalt. Dacă aluatul nu se mai lipește de lemn, prăjitura este gata.
Prăjitura se lasă.	La următoarea utilizare, folosiți mai puțin lichid sau setați temperatura cuptorului cu 10 grade mai scăzută. Acordați atenție timpilor de amestecare indicați în rețetă.
Prăjitura s-a ridicat în mijloc, iar pe margine a rămas joasă.	Nu ungeți marginea formei demontabile. După coacere, desprindeți prăjitura cu atenție cu ajutorul unui cuțit.
Partea superioară a prăjiturii este prea închisă la culoare.	Introduceți-o mai în spate, alegeți o temperatură mai joasă și coaceți prăjitura puțin mai mult timp.
Prăjitura este prea uscată.	Faceți mici perforații cu scobitoarea în prăjitura coaptă. Apoi picurați suc de fructe sau o băutură alcoolică deasupra. Data următoare alegeți o temperatură cu 10 grade mai ridicată și scurtați timpii de coacere.
Pâinea sau prăjitura (de ex. prăjitură cu brânză) arată bine, însă în interior este clisoasă (moale, pătrunsă de firișoare de apă).	Data următoare utilizați mai puțin lichid și coaceți la o temperatură mai redusă un timp mai îndelungat. La prăjiturile cu umplutură succulentă, precoaceți întâi blatul. Presărați cu migdale sfărâmate sau pesmet și adăugați apoi umplutura deasupra. Respectați rețetele și timpii de coacere.
Produsul de brutărie/patiserie este rumenit neuniform.	Alegeți o temperatură puțin mai redusă, astfel produsul de brutărie/patiserie va deveni mai uniform. Coaceți produsele delicate cu încălzire superioară/inferioară ☐ pe un singur nivel. Și hârtia de patiserie care se interpune poate influența circulația aerului. Tăiați hârtia de patiserie întotdeauna corespunzător cu dimensiunea tăvii.
Partea inferioară a prăjiturii cu fructe este prea deschisă la culoare.	Data următoare introduceți prăjitura cu un nivel mai jos.
Sucul de fructe se revarsă.	Data următoare utilizați, dacă este disponibilă, tava universală mai adâncă.
Produsele mici de brutărie/patiserie din aluat dospit se lipesc la coacere unele de celelalte.	În jurul fiecărui produs de brutărie/patiserie trebuie să existe un spațiu de cca. 2 cm. Astfel este suficient loc pentru ca produsele de brutărie/patiserie să crească frumos și să se poată rumeni de jur împrejur.
Ați copt pe mai multe niveluri. Pe tava de sus, produsele de brutărie/patiserie sunt mai închise la culoare decât cele de pe tava de jos.	Pentru coacerea pe mai multe niveluri, utilizați întotdeauna convecție aer 3D ☉. Tăvile introduse în același timp nu trebuie să fie gata în același timp.
La coacerea prăjiturilor însiroplate 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. ½ cm.

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

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

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

### Prepararea la grill

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

Pregătiți grill întotdeauna în cuptorul închis.

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

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

Sărați fripturile doar după prepararea la grill.

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

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

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

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

### Carne

Întoarceți bucățile de carne la jumătatea timpului.

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

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

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

Carne	Greutatea	Accesorii și veselă	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C, treapta de grill	Durata de preparare în minute
<b>Carne de vită</b>						
Friptură înăbușită din carne de vită	1,0 kg	acoperit	2		200-220	100
	1,5 kg		2		190-210	120
	2,0 kg		2		180-200	140
Mușchi de vită, mediu	1,0 kg	neacoperit	2		210-230	60
	1,5 kg		2		200-220	80
Friptură de vită, mediu	1,0 kg	neacoperit	1		220-240	60
Fripturi, grosime 3 cm, mediu		grătar + tavă universală	5+1		3	15
<b>Carne de vițel</b>						
Friptură de vițel	1,0 kg	neacoperit	2		190-210	110
	1,5 kg		2		180-200	130
	2,0 kg		2		170-190	150
Picior de vițel	1,5 kg	neacoperit	2		210-230	140
<b>Carne de porc</b>						
Friptură fără șorici (de ex. ceafă)	1,0 kg	neacoperit	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
Friptură cu șorici (de ex. spată)	1,0 kg	neacoperit	1		190-210	130
	1,5 kg		1		180-200	160
	2,0 kg		1		170-190	190
File de porc	500 g	grătar + tavă universală	3+1		230-240	30
Friptură de porc, slabă	1,0 kg	neacoperit	2		190-210	120
	1,5 kg		2		180-200	140
	2,0 kg		2		170-190	160
Cotlet de porc afumat cu os	1,0 kg	acoperit	2		210-230	70

Carne	Greutatea	Accesorii și veselă	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C, treapta de grill	Durata de preparare în minute
Fripturi, grosime 2 cm		grătar + tavă universală	5+1	☐	3	15
Medalioane de porc, grosime 3 cm		grătar + tavă universală	5+1	☐	3	10
<b>Carne de miel</b>						
Spată de miel cu os	1,5 kg	neacoperit	2	☒	190-210	60
Pulpă de miel fără os, mediu	1,5 kg	neacoperit	1	☒	160-180	120
<b>Vânat</b>						
Spate de căprioară cu os	1,5 kg	neacoperit	2	☐	200-220	50
Pulpă de căprioară fără os	1,5 kg	acoperit	2	☐	210-230	100
Friptură de mistreț	1,5 kg	acoperit	2	☐	180-200	140
Friptură de cerb	1,5 kg	acoperit	2	☐	180-200	130
Iepure de casă	2,0 kg	acoperit	2	☐	220-240	60
<b>Carne tocată</b>						
Friptură din carne tocată	din 500 g de carne	neacoperit	1	☒	180-200	80
<b>Cârnăciori</b>						
Cârnăciori		grătar + tavă universală	4+1	☐	3	15

#### Carne de pasăre

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

Așezați pasărea întregă mai întâi cu partea pieptului în jos pe grătar. Întoarceți după 2/3 din timpul de preparare indicat.

Întoarceți bucățile de friptură, precum rulada de carne de curcă sau pieptul de curcă, la jumătatea timpului de preparare indicat. Întoarceți bucățile de pasăre după 2/3 din timpul de preparare.

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

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

Carne de pasăre	Greutatea	Accesorii și veselă	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C, treapta de grill	Durata de preparare în minute
Pui, întreg	1,2 kg	grătar	2	☒	220-240	60-70
Găină, întregă	1,6 kg	grătar	2	☒	210-230	80-90
Pui, jumătăți	fiecare de câte 500 g	grătar	2	☒	220-240	40-50
Bucăți de pui	fiecare de câte 150 g	grătar	3	☒	210-230	30-40
Bucăți de pui	fiecare de câte 300 g	grătar	3	☒	210-230	35-45
Piept de pui	fiecare de câte 200 g	grătar	3	☐	3	30-40
Rață, întregă	2,0 kg	grătar	2	☒	190-210	100-110
Piept de rață	fiecare de câte 300 g	grătar	3	☒	240-260	30-40
Gâscă, întregă	3,5-4,0 kg	grătar	2	☒	170-190	120-140
Pulpe de gâscă	fiecare de câte 400 g	grătar	3	☒	220-240	40-50
Pui de curcă, întreg	3,0 kg	grătar	2	☒	180-200	80-100
Ruladă din carne de curcă	1,5 kg	neacoperit	1	☒	200-220	110-130
Piept de curcă	1,0 kg	acoperit	2	☐	180-200	90
Pulpă superioară de curcă	1,0 kg	grătar	2	☒	180-200	90-100

## Pește

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

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

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

În cazul fileului de pește, adăugați câteva linguri de lichid pentru fierbere înăbușită.

Pește	Greutatea	Accesorii și veselă	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C, treapta de grill	Durata de preparare în minute
Pește, întreg	fiecare de cca. 300 g	grătar	2		2	20-25
	1,0 kg	grătar	2		200-220	45-55
	1,5 kg	grătar	2		190-210	60-70
	2,0 kg	acoperit	2		190-210	70-80
Cotlet de pește, grosime 3 cm		grătar	3		2	20-25
File de pește		acoperit	2		210-230	25-30

## 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 ies aburi.	Acest lucru are cauze fizice și este normal. O mare parte din aburii de apă sunt evacuați prin ieșirea aburilor. Aceștia se pot precipita pe partea frontală mai rece a comutatorului sau pe partea frontală a mobilierului adiacent și se pot scurge sub formă de apă de condens.

## Sufleuri, gratenuri, pâine prăjită

Așezați întotdeauna vesela pe grătar.

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

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

Preparat	Accesorii și veselă	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C, treapta de grill	Durata de preparare în minute
<b>Sufleuri</b>					
Sufleu, dulce	formă de sufleu	2		180-200	50-60
Sufleu	formă de sufleu	2		180-200	35-45
	forme mici separate	2		200-220	25-30
Sufleu de fidea	formă de sufleu	2		200-220	40-50
Lasagne	formă de sufleu	2		180-200	40-50
<b>Graten</b>					
Cartofi gratinați, ingrediente crude, înălțime max. 4 cm	1 formă de sufleu	2		160-180	60-80
	2 forme de sufleu	3+1		150-170	60-80
<b>Pâine prăjită</b>					
12 bucăți	grătar + tavă universală	3+1		160-170	15-20

## Alimente preparate


Respectați indicațiile de pe ambalaj ale producătorului.

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

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

Preparat	Accesorii	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare în minute
<b>Pizza, congelată</b>					
Pizza cu blat subțire	tavă universală	2	☐	200-220	15-25
	tavă universală + grătar	3+1	☒	180-200	20-30
Pizza cu blat gros	tavă universală	2	☐	190-210	20-30
	tavă universală + grătar	3+1	☒	170-190	25-35
Baghetă pizza	tavă universală	3	☐	190-210	20-30
Minipizza	tavă universală	3	☐	190-210	10-20
<b>Pizza, semipreparată</b>					
Pizza (preîncălziți)	tavă universală	3	☐	190-210	10-15
<b>Produse din cartofi, congelate</b>					
Cartofi prăjiți	tavă universală	3	☐	190-210	20-30
	tavă universală + tavă de copt	3+1	☒	180-200	30-40
Crochete	tavă universală	3	☐	200-220	20-25
Turtă de cartofi Rōsti, găluște umplute	tavă universală	3	☐	210-230	15-25
<b>Produse de brutărie/patiserie, congelate</b>					
Chifle, baghetă	tavă universală	3	☐	180-200	10-20
Covrigi (aluat crud)	tavă universală	3	☐	210-230	15-25
<b>Produse de brutărie/patiserie, semipreparate</b>					
Chifle semipreparate, baghetă semipreparată	tavă universală	2	☐	190-210	10-20
	tavă universală + grătar	3+1	☒	160-180	20-25
<b>Chiftele fără carne, congelate</b>					
Crochete din pește	tavă universală	2	☐	220-240	10-20
Crochete, bucăți de pui pane	tavă universală	3	☐	200-220	15-25
<b>Ștrudel, congelat</b>					
Ștrudel	tavă universală	3	☐	200-220	35-40



## Preparate speciale

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

Întâi îndepărtați accesoriile, suporturile suspendate sau glisierele 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.

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

## Decongelare



Duratele de decongelare se stabilesc în funcție de tipul și de cantitatea alimentului.

Respectați indicațiile de pe ambalaj ale producătorului.


Scoateți alimentele congelate din ambalaj și așezați-le într-o veselă adecvată pe grătar.

Așezați pasărea cu partea pieptului în jos pe o farfurie.

**Indicație:** Becul cuptorului nu se aprinde până la 60 °C. Astfel este posibil un reglaj fin optim.

Preparat	Accesorii	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura
<b>Produse congelate sensibile</b> de ex. torturi cu frișcă, torturi cu cremă de unt, torturi cu glazură de ciocolată sau de zahăr, fructe etc.	grătar	1		selectorul de temperatură rămâne deconectat
<b>Alte produse congelate</b> Pui, cârnați și carne, pâine și chifle, prăjituri și alte produse de patiserie	grătar	1		50 °C

## Deshidratare





Cu convecție aer 3D  puteți să deshidratați excelent produsele.

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

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

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

Întoarceți de mai multe ori fructele și legumele foarte zemoase. Desprindeți de hârtie preparatul deshidratat, imediat după uscare.

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



## Fierberea

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

### Atenție!

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

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

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

### Pregătirea

1. Umpleți borcanele, dar nu prea mult.
2. Ștergeți marginile borcanului, acestea trebuie să fie curate.

3. Așezați pe fiecare borcan o garnitură inelară, umedă, din cauciuc și capacul.

4. Închideți borcanele cu clipsuri.

Așezați maxim șase borcane în spațiul de coacere.

### Reglare

1. Introduceți tava universală la nivelul 2. Așezați borcanele în așa fel încât să nu se atingă între ele.

2. Turnați ½ litru de apă fierbinte (cca. 80 °C) în tava universală.

3. Închideți ușa cuptorului.

4. Setați încălzire inferioară .

5. Setați temperatura între 170 și 180 °C.

### Fierberea

#### Fructe

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

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

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

#### Legume

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

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

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

### Scoaterea borcanelor

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

### Atenție!

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

## Acrilamide în alimente

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

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

### Recomandări pentru prepararea cu conținut scăzut de acrilamide a alimentelor

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

# Preparate de verificare

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

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

## Coacerea

Coacere pe 2 niveluri:

Introduceți tava universală întotdeauna deasupra tăvii.

Coacere pe 3 niveluri:

Introduceți tava universală la mijloc.

Biscuiți șprîțați:

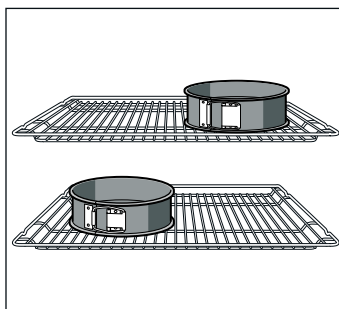
Tăvile introduse în același timp nu trebuie să fie gata în același timp.

Plăcintă cu mere învelite în aluat, pe nivelul 1:

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

Plăcintă cu mere învelite în aluat, pe 2 niveluri:

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



Prăjituri în forme demontabile din tablă albă:

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

Preparat	Accesorii și forme	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare în minute
Biscuiți șprîțați (preîncălziți*)	tavă	3	□	140-150	30-40
	tavă	3	⊗	140-150	25-35
	tavă universală + tavă de copt	3+1	⊗	140-150	30-45
	2 tăvi + tavă universală	5+3+1	⊗	130-140	35-50
Prăjituri mici (preîncălziți*)	tavă	3	□	150-170	20-30
	tavă	3	⊗	150-160	20-30
	tavă universală + tavă de copt	3+1	⊗	140-160	25-40
	2 tăvi + tavă universală	5+3+1	⊗	130-150	25-40
Aluat pentru ruladă (preîncălziți*)	formă demontabilă pe grătar	2	□	150-160	30-40
Aluat pentru ruladă	formă demontabilă pe grătar	2	⊗	150-160	35-45
Tartă cu mere învelite în aluat	grătar + 2 forme demontabile Ø 20 cm	1	□	180-200	70-90
	2 grătare + 2 forme demontabile Ø 20 cm	3+1	⊗	170-190	70-90

\* Pentru a preîncălzi, nu utilizați încălzirea rapidă.

## Prepararea la grill

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

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

\* Întoarceți după 2/3 din timp





Robert Bosch Hausgeräte GmbH  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München  
DEUTSCHLAND