



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



**Cuptor încorporabil
HBN232.3**



BOSCH

[ro] Instrucțiuni de utilizare

| | | | |
|---|-----------|--|-----------|
| Instrucțiuni de siguranță importante | 3 | Geamul protector..... | 13 |
| Cauzele avariilor..... | 5 | Unitățile de service abilitate | 13 |
| Noul dvs. cuptor | 5 | Numărul E și numărul FD..... | 13 |
| Panoul de comandă..... | 5 | Recomandări privind energia și mediul înconjurător | 13 |
| Selectorul de funcții..... | 6 | Economisirea energiei..... | 13 |
| Taste și afișaj..... | 6 | Evacuarea ecologică..... | 13 |
| Selectorul de temperatură..... | 6 | Măsuri care trebuie respectate în timpul transportului..... | 14 |
| Spațiul de coacere..... | 6 | Testate pentru dumneavoastră în studioul nostru gastronomic | 14 |
| Accesoriile dumneavoastră | 7 | Prăjituri și produse de brutărie/patiserie..... | 14 |
| Introducerea accesoriilor..... | 7 | Recomandări pentru coacere..... | 16 |
| Accesorii opționale speciale..... | 7 | Carne, carne de pasăre, pește..... | 16 |
| Înainte de prima utilizare | 8 | Recomandări pentru prăjire și grill..... | 18 |
| Setarea orei curente..... | 8 | Sufleuri, gratenuri, pâine prăjită..... | 18 |
| Încingerea cuptorului..... | 8 | Alimente preparate..... | 19 |
| Curățarea accesoriilor..... | 8 | Preparate speciale..... | 19 |
| Setarea cuptorului | 8 | Decongelare..... | 19 |
| Moduri de încălzire și temperatura..... | 8 | Deshidratare..... | 19 |
| Cuptorul trebuie să se deconecteze automat..... | 8 | Fierberea..... | 20 |
| Cuptorul trebuie să se conecteze și deconecteze automat..... | 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 | | |
| Demontarea și remontarea ușii cuptorului..... | 11 | | |
| Montarea și demontarea geamurilor ușii..... | 12 | | |
| Cum se procedează în cazul unei defecțiuni? | 12 | | |
| Tabel de defecțiuni..... | 12 | | |
| Înlocuirea becului de pe plafonul cuptorului..... | 13 | | |

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 ținuți la distanță de aparat și de cablul de racord. Introduceți întotdeauna accesoriul în locul corespunzător din spațiul de coacere. *Consultați descrierea accesoriilor* din spațiul de coacere.

Aluminiul de la tăvile de copt din aluminiu se poate dizolva prin abraziune mecanică și prin acțiunea alimentelor cu conținut acid, bazic sau salin, de ex. prin acidul fructelor sau covrigii sărați. Nu așezați alimentele direct pe tava de copt din aluminiu. Se tapetează tava de copt cu hârtie de copt. Nu folosiți obiecte metalice ascuțite. Nu folosiți detergenți acizi sau abrazivi.

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.
- Accesoriile sau vesela vor deveni foarte fierbinți. Scoateți întotdeauna accesoriile sau vasele fierbinți cu ajutorul unei mănuși de bucătărie.
- Vaporii de alcool se pot aprinde în spațiul de coacere fierbinte. Nu pregătiți niciodată alimente cu băuturi având un procent ridicat de alcool. Utilizați numai cantități mici de băuturi cu conținut ridicat de alcool. Deschideți ușa aparatului cu precauție.

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.

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. 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.

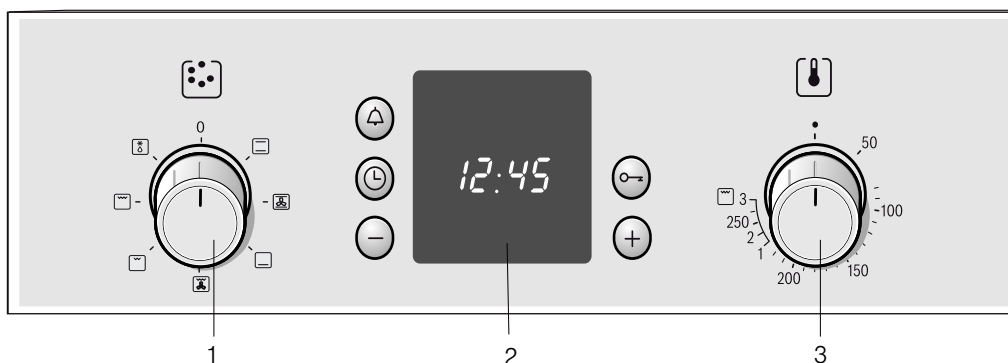
- Răcirea cu ușa aparatului deschisă: Lăsați spațiul de coacere să se răcească numai închis. Chiar dacă lăsați ușa aparatului numai întredeschisă, părțile frontale a mobilierului adiacent pot fi avariate în timp.
- Garnitura ușii foarte murdară: În cazul în care garnitura ușii este foarte murdară, ușa 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 accesoriile 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 accesoriile.

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 selectorul de funcții setați modul de încălzire pentru cuptor. Selectorul de funcții poate fi rotit spre dreapta sau stânga.




Când este setat modul de încălzire dorit, se aprinde lampa cuptorului.

| Reglare | 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* | Pe un nivel puteți prepara bezele și foietaje. Produsele mici de brutărie/patiserie, fursecurile și foietajele le puteți coace simultan pe două niveluri. Ventilatorul din partea din spate a aparatului distribuie uniform în jurul alimentelor căldura care vine de sus și de jos. |
|  Încălzire inferioară | Cu încălzirea inferioară puteți termina de copt și puteți rumeni de jos preparatele dvs. Temperatura vine de jos. |
|  Grill cu convecție aer | Grillul cu convecție aer este adecvat în mod special pentru prepararea la grill a peștelui, cărnii 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. |

* 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 |
| 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.

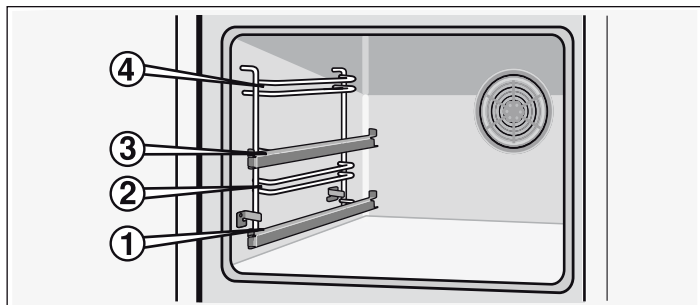
Accesoriile dumneavoastră

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.

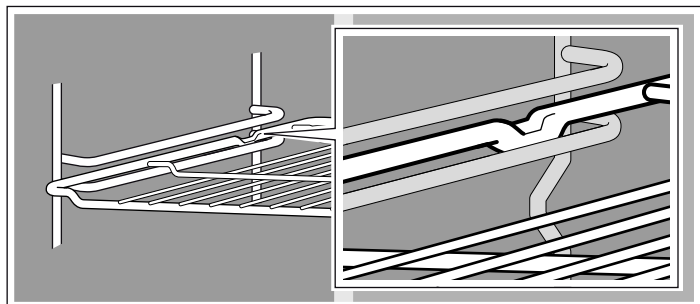
Introducerea accesoriilor

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.



Cu ajutorul suporturilor telescopice de la nivelurile 1 și 3, puteți scoate accesoriul.

Când suporturile sunt extrase complet, în funcție de execuția aparatului, este necesar ca ele să fie împinse la loc. Astfel, accesoriile vor putea fi introduse mai ușor. Pentru deschiderea dispozitivului de blocare, apăsați puțin șinele și împingeți-le în cuptor.

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

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 veselă, forme de prăjituri, fripturi, alimente de preparat la grătar și alimente congelate.

Introduceți grătarul în cuptor cu partea deschisă în față și cu curbura în jos.



Tavă din aluminiu

Pentru prăjituri și fursecuri.

Introduceți tava în cuptor cu partea înclinată spre ușa cuptorului.



Tavă universală

Pentru prăjituri însirocate, produse de patiserie, alimente congelate și fripturi de dimensiuni mari. Poate fi folosită și la prepararea la grill, pentru colectarea grăsimii sau a sucului de carne sub grătar.

Introduceți tava în cuptor cu partea înclinată spre ușa cuptorului.

Indicație: Nu așezați alimentele direct pe tava de copt din aluminiu. Se tapetează tava de copt din aluminiu cu hârtie de copt.

Accesorii opționale speciale

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

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

| Accesorii opționale speciale | Număr HEZ | Funcția |
|------------------------------|------------|--|
| Grătar | HEZ 434000 | Pentru veselă, 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 însirocate, produse de patiserie, alimente congelate și fripturi de dimensiuni mari. Poate fi folosită și pentru colectarea grăsimii sau a sucului de carne sub grătar. Introduceți tava universală în cuptor cu partea înclinată spre ușa cuptorului. |

Ușa cuptorului - Măsurile de siguranță suplimentare

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

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. Setati ora curentă.

1. Apăsati tasta ⌚.

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

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

După câteva secunde, ora setată va fi preluată.

Încingerea cuptorului

Pentru a elimina mirosul aparatului nou, încingeți cuptorul gol și închis. Pentru aceasta, 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 setati încălzire superioară/inferioară □.

2. Cu selectorul de temperaturi setati 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.

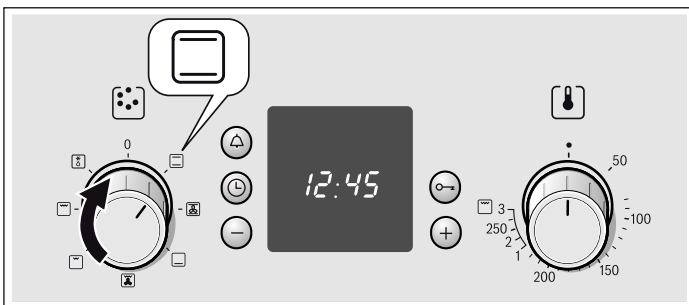
Setarea cuptorului

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.

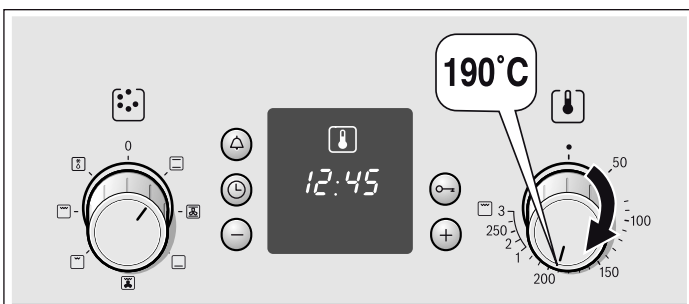
Moduri de încălzire și temperatura

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

1. Cu selectorul de funcții setati 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.

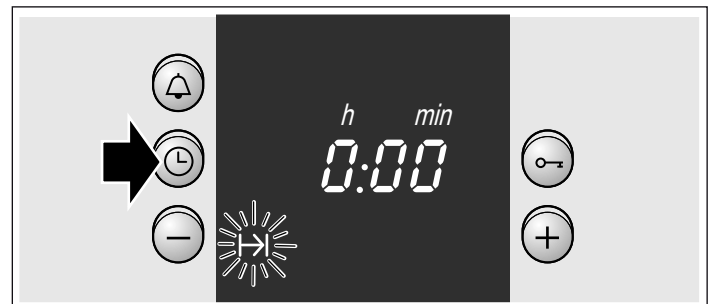
Exemplul din imagine: setare pentru încălzire superioară/inferioară, □ 190 °C, durata de preparare 45 de minute.

1. Cu selectorul de funcții setati modul de încălzire.

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

3. Apăsati tasta Ceas ⌚.

Simbolul pentru durata de preparare h→min se aprinde intermitent.



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



Timpul de preparare a expirat

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

Modificarea setării

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

Anularea setării

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

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

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

Cuptorul trebuie să se conecteze și deconecteze automat

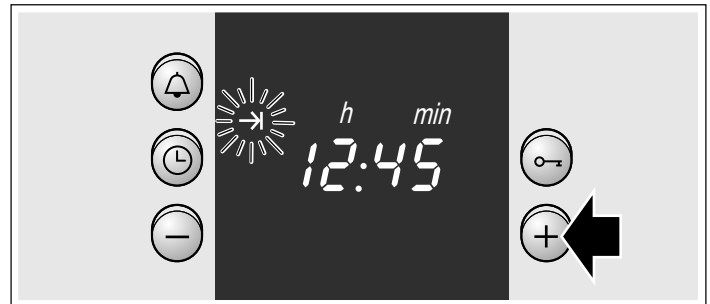
Acordați atenție faptului că alimentele ușor alterabile nu trebuie să stea un timp îndelungat în spațiul de coacere.

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

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



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



Timpul de preparare a expirat

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

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

Setarea orei curente

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

Astfel efectuați setările

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



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


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

Setarea ceasului cu alarmă


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

Astfel efectuați setările


1. 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 \rightarrow \rightarrow , a timpului de final \rightarrow \rightarrow sau a orei curente \rightarrow :
apăsați tasta Ceas \rightarrow 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 detergent Curățați cu o lavetă și ștergeți până la uscare 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 de apă caldă și 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. Fronturile din oțel inoxidabil pot fi lustruite cu agenți de îngrijire speciali. Respectați instrucțiunile producătorului. Agenți speciali de curățare pentru oțel inoxidabil găsiți la unitatea service abilitată sau în comerțul de specialitate. |
|-------------------------------|--|

| | |
|--------------------------------------|---|
| Suprafețele emailate și cele vopsite | Ștergeți cu puțin detergent de vase și cu o lavetă umedă. Uscați cu o lavetă moale. |
|--------------------------------------|---|

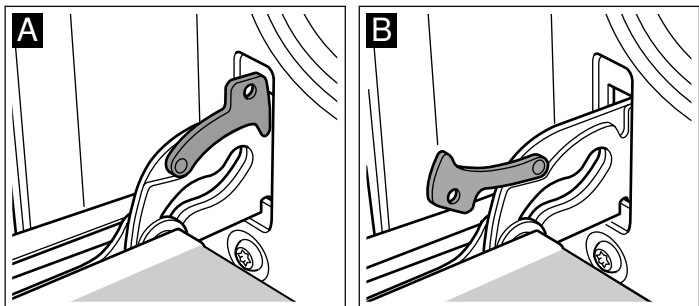
| | |
|---------------------|---|
| Selectoare rotative | Ștergeți cu puțin detergent de vase și cu o lavetă umedă. Uscați cu o lavetă moale. |
|---------------------|---|

| | |
|--|--|
| Geamul din sticlă | Curățați cu un produs 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. Uscați cu o lavetă moale. |
| Interiorul 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 puțin detergent de vase și cu o lavetă umedă. Uscați 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. Uscați 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 și curățați cu un burete. Uscați cu o lavetă moale. 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. |

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.

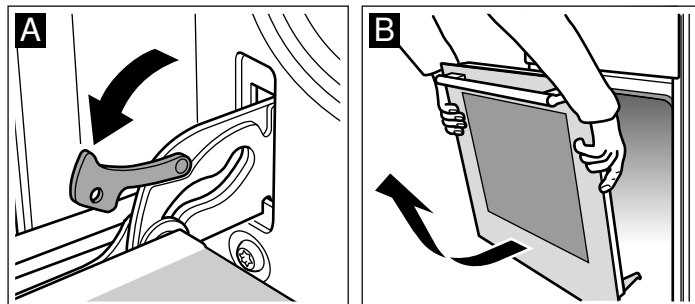


⚠ Pericol de vătămare!

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

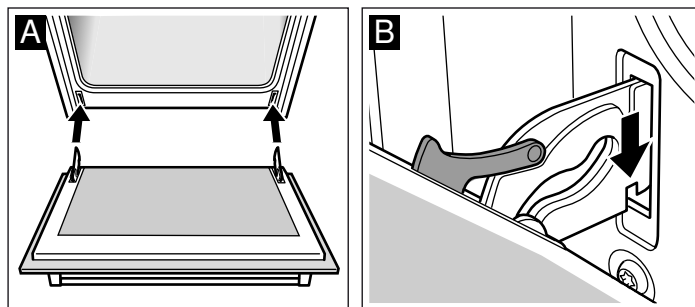
1. Deschideți complet ușa cuptorului.
2. Deschideți prin rabatare ambele pârghii de blocare din stânga și dreapta (Figura A).
3. Închideți ușa cuptorului până la limitator. Apucați-o cu ambele mâini din stânga și din dreapta. Mai închideți puțin și scoateți-o (Figura B).



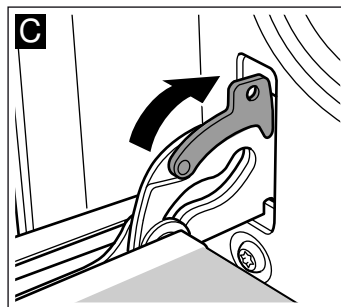
Remontarea ușii

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!

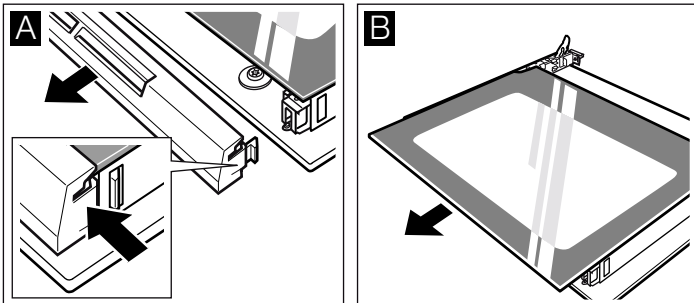
Dacă ușa cuptorului iese involuntar sau o balama se închide, nu prindeți balama. Chemați unitatea de service abilitată.

Montarea și demontarea geamurilor ușii

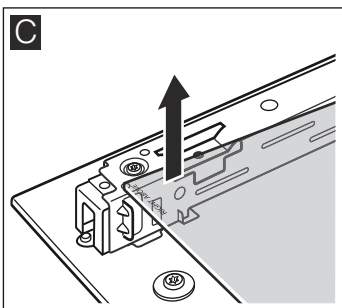
Puteți demonta geamurile ușii cuptorului pentru a le curăța mai ușor.

Demontare

1. Demontați ușa cuptorului și așezați-o cu mânerul în jos pe un prosop.
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.

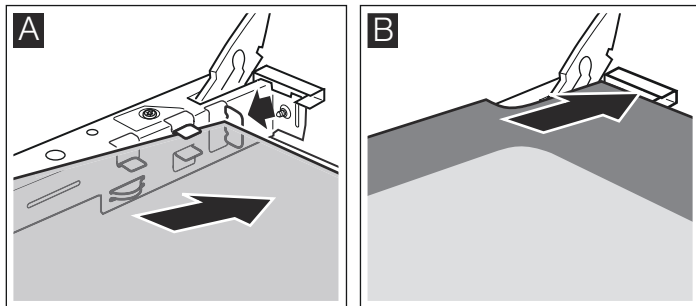
⚠ Pericol de vătămare!

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 nu vă reușește un preparat, vă rugăm să consultați capitolul . *Am testat pentru dvs. preparatele în bucătăria noastră.* Aici găsiți indicații și informații utile pentru fierbere, coacere și prăjire.

⚠ Pericol de electrocutare!

Reparațiile efectuate necorespunzător sunt periculoase. Reparațiile trebuie efectuate exclusiv de către un tehnician de la unitatea noastră service.

| Defecțiunea | Cauza posibilă | Remediere/Informații |
|---|-----------------------------|---|
| Cuptorul nu funcționează. | Siguranța este defectă. | Verificați la panoul de siguranțe dacă siguranța este defectă. |
| | Pană de curent. | Verificați dacă becul de la bucătărie sau ale aparate din bucătărie funcționează. |
| Displayul ceasului se aprinde intermitent | Pană de curent. | Setați din nou ora curentă |
| Cuptorul nu se încălzește. | Praf pe piesele de contact. | Rotiți butoanele comutatoarelor o dată spre dreapta și spre stânga. |

Atenție!

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

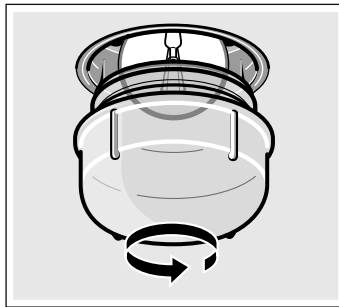
Înlocuirea becului de pe plafonul cuptorului

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

Pericol de electrocutare!

Deconectați siguranța din tabloul de siguranțe.

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



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

Geamul protector

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

Unitățile de service abilitate

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

Numărul E și numărul FD

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

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

Unitățile service abilitate

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

Comandă de reparație și consultanță în caz de defecțiune

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

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

Recomandări privind energia și mediul înconjurător

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

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

Măsuri care trebuie respectate în timpul transportului

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

Fixați ușa cuptorului cu bandă adezivă la pereții laterali ai aparatului.

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

În cazul în care nu mai există ambalajul original

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

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

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 timp, 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 nivel

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

În cazul coacerii cu convecție aer 2D , introduceți accesoriile la următoarele niveluri:

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

Coacere și prăjire pe mai multe niveluri

Utilizați convecție aer .

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.

Indicație: Nu așezați alimentele direct pe tava de copt din aluminiu. Se tapetează tava de copt din aluminiu cu hârtie de copt.

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 pentru choux/savarină/chech | 2 |  | 160-180 | 50-60 |
| Pandișpan fin (de exemplu chech) | Formă pentru choux/savarină/chech | 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 |
| Tartă cu fructe sau brânză de vaci, aluat de tartă* | Formă demontabilă închisă la culoare | 1 |  | 170-190 | 70-90 |

* 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 |
|---|-------------------|-------|------------------|-----------------|----------------|
| 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 | Temperatură, °C | Durată, minute |
|--|------------------|-------|------------------|-----------------|----------------|
| Aluat frământat sau aluat dospit cu umplutură uscată | Tavă universală: | 3 | | 160-180 | 25-35 |
| Aluat frământat sau aluat dospit cu umplutură succulentă | Tavă universală: | 3 | | 140-160 | 40-50 |
| Ruladă (preîncălzire) | Tavă universală: | 2 | | 170-190 | 15-20 |
| Franzelă împletită, 500 g făină | Tavă universală: | 3 | | 150-170 | 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 |

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 seară) | 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 din aluminiu + tavă universală* | 1+3 | | 130-150 | 25-35 |
| Bezele | Tavă universală | 3 | | 70-90 | 125-135 |
| Savarine | Tavă universală | 2 | | 200-220 | 30-40 |
| Pricomigdale | Tavă universală | 3 | | 110-130 | 30-40 |
| | Tavă din aluminiu + tavă universală* | 1+3 | | 100-120 | 35-45 |
| Foietaj | Tavă universală | 3 | | 180-200 | 20-30 |
| | Tavă din aluminiu + 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 patiserie similare din tabelele de coacere. |
| Astfel puteți determina dacă pandișpanul este copt: | Cu aproximativ 10 minute înainte de expirarea timpului de coacere indicat în rețetă, introduceți o scobitoare din lemn în prăjitură, în punctul cel mai înalt. Când 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 dospire 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. |
| Prăjitura devine deasupra prea închisă la culoare. | Introduceți-o mai adânc, alegeți o temperatură mai scăzută și coaceți prăjitura puțin mai mult. |
| Prăjitura este prea uscată. | Faceți mici perforații cu o scobitoare în prăjitura coaptă. Apoi picurați suc de fructe sau o băutură alcoolică deasupra. Alegeți data viitoare o temperatură cu 10 grade mai mare și scurtați timpii de coacere. |
| Pâinea sau prăjitura (de ex. prăjitura cu brânză) arată bine, dar interiorul este clisos (moale, străbătut de fâșii de apă). | Utilizați data viitoare ceva mai puțin lichid și coaceți cu o temperatură mai scăzută un timp puțin mai lung. La prăjiturile cu umplutură succulentă, coaceți blatul înainte. Presărați cu migdale sau semințe sfărâmate și adăugați apoi umplutura deasupra. Vă rugăm să respectați rețetele și timpii de coacere. |
| Produsul de patiserie este rumenit neuniform. | Selectați o temperatură ceva mai redusă, astfel produsul de brutărie/patiserie va fi mai uniform. Coaceți preparatele mai sensibile cu încălzire superioară și inferioară  pe un nivel. Și hârtia de patiserie protectivă poate influența circulația aerului. Tăiați hârtia de patiserie întotdeauna pe dimensiunea tăvii. |
| Partea inferioară a prăjiturii cu fructe este prea deschisă la culoare. | Introduceți data viitoare prăjitura pe un nivel mai adânc. |
| Sucul de fructe se revarsă. | Folosiți data următoare tava universală (dacă este disponibilă). |
| La coacerea chiflelor, bucățile se lipesc. | Între chifle trebuie păstrată o distanță de aprox. 2 cm. Astfel este suficient loc pentru a putea să crească chiflele și să se coacă uniform. |
| Doriți să coaceți pe două niveluri. | Când coaceți pe mai multe niveluri, utilizați întotdeauna convecție aer  . Preparatele introduse în același timp în cuptor nu trebuie să fie gata în același timp. |
| La coacerea prăjiturilor însirocate, se produce apă de condens. | La coacere se pot forma aburi. Aceștia ies pe ușă. Aburii se pot precipita pe panoul de comandă sau pe partea frontală a mobilierului adiacent și se pot scurge sub formă 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 veseli. 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, creștați șoricii în cruce și așezați friptura mai întâi cu șoricii 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 | Durăță, 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 ies aburi. | Acest lucru are cauze fizice și este normal. O mare parte din aburii de apă sunt evacuați prin ieșirea aburilor. Aceștia se pot precipita pe partea frontală mai rece a comutatorului sau pe partea frontală a mobilierului adiacent și se pot scurge sub formă de apă de condens. |

Sufleuri, gratenuri, pâine prăjită

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

Așezați întotdeauna vesela pe grătar.

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

| Preparat | Accesorii și veselă | Nivel | Tip de încălzire | Temperatură, °C | Durăță, 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 | Temperatură, °C | Durată, minute |
|-------------------|------------------|-------|------------------|-----------------|----------------|
| Ștrudel cu fructe | Tavă universală: | 3 | | 180-200 | 40-50 |
| 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 dispăre deja în timpul procesului de preparare.

Preparate speciale

Aluatul dospit și iaurtul de casă se pregătesc foarte bine lăsându-le la cele mai mici temperaturi.

Îndepărtați accesoriul din cuptor.

Pregătirea iaurtului

1. Dați în clocot 1 litru de lapte (3,5 % grăsime), lăsați-l să se răcească la 40 °C.
2. Introduceți în lapte 150 g iaurt (de la frigider) și amestecați bine.
3. Introduceți în borcanele de iaurt care se pot închide și acoperiți cu folie de plastic.

4. Așezați borcanele pe grătar și introduceți pe nivelul 1.

5. Setați temperatura cuptorului la 50 °C și continuați conform indicației.

Lăsarea la crescut a aluatului cu drojdie

1. Pregătiți aluatul cu drojdie ca de obicei, introduceți-l într-un vas termorezistent din ceramică și acoperiți-l.
2. Preîncălziți cuptorul conform indicației.
3. Închideți ușa cuptorului și lăsați la dospit aluatul cu drojdie în cuptor.

| Preparat | Recipiente | Tip de încălzire | Temperatura | Durata de preparare |
|---|---|------------------|--|-----------------------------|
| iaurt | Borcane de iaurt care se pot închide | | 50 °C | 6-8 ore |
| Lăsarea la crescut a aluatului cu drojdie | Așezați vasul termorezistent pe baza cuptorului | | preîncălziți la 50 °C Opriți aparatul și așezați în cuptor aluatul cu drojdie | 5-10 minute 20-30 minute |

Decongelare

Timpii 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

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

Lăsați fructele și legumele să se scurgă, apoi ștergeți-le.

Tava universală trebuie introdusă la nivelul 3, iar grătarul la nivelul 1.

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

Întoarceți de mai multe ori fructele și legumele foarte zemoase. Desprindeți produsele deshidratate de pe hârtie, imediat ce acestea s-au uscat.

| Fructe și legume | Nivel | Tip de încălzire | Temperatură, °C | Durata, ore |
|------------------------------------|-------|------------------|-----------------|-------------|
| 600g felii rotunde de măr | 1+3 | | 80 | cca. 5 |
| 800g felii de pară | 1+3 | | 80 | cca. 8 |
| 1,5 kg goldane sau prune | 1+3 | | 80 | cca. 8-10 |
| 200 g verdețuri culinare, curățate | 1+3 | | 80 | cca. 1½ |

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.

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

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

Scoaterea borcanelor

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

Atenție!

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

Acrilamide în alimente

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

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

Recomandări pentru prepararea cu conținut scăzut de acrilamide a alimentelor

| În general | <ul style="list-style-type: none">■ Păstrați pe cât posibil timpi de preparare mici.■ Rumeniți alimentele până devin de un galben auriu, și nu de o culoare prea închisă.■ Preparatul mare, gros, conține mai puține acrilamide. |
|---------------------------|--|
| Coacerea | 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 șprițați (gen prăjitură șprițată 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 de copt din aluminiu + tavă universală** | 1+3 |  | 140-160 | 30-40 |
| Biscuiți | Tavă universală | 3 |  | 150-170 | 25-35 |
| Fursecuri, preîncălziți | Tavă de copt din aluminiu + tavă universală** | 1+3 |  | 140-160 | 25-35 |
| 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 |  | 180-200 | 70-80 |



* Puteți achiziționa tăvi și grătare suplimentare, ca accesorii speciale, de la unitatea service abilitată sau din comerțul de specialitate.

** La coacerea pe două niveluri, introduceți întotdeauna tava universală deasupra tăvii.

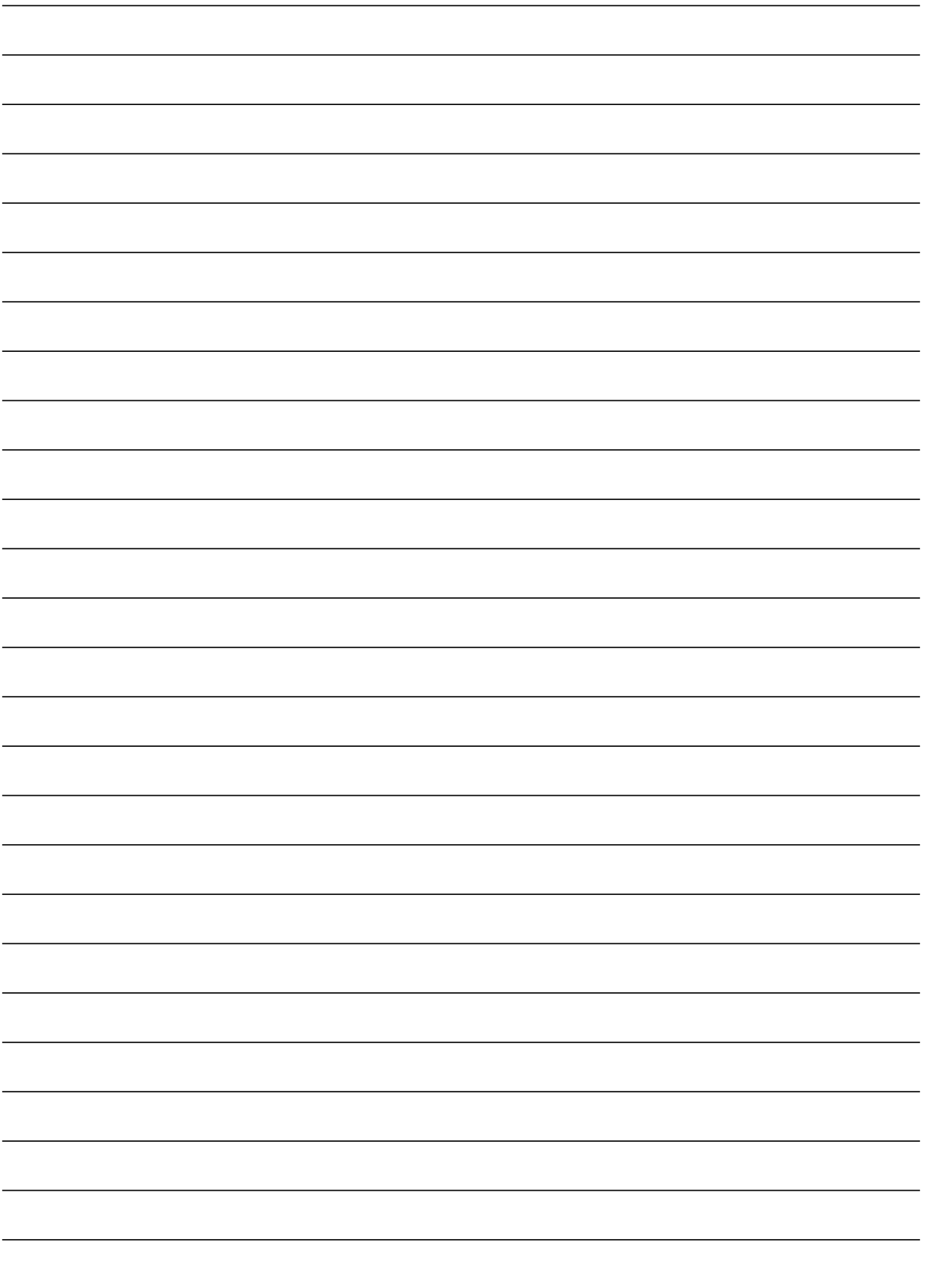
*** Așezați formele de prăjituri decalate pe diagonală pe accesoriu.

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



9001178028

01
200196