



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



**Cuptor
HBG635B.1**



BOSCH

[ro] Instrucțiuni de utilizare

Cuprins

	Folosire conform destinației	4
	Instrucțiuni de siguranță importante	5
	Generalități	5
	Lampa cu halogen	5
	Cauzele avariilor	6
	Generalități	6
	Protecția mediului	6
	Economisirea energiei	6
	Evacuarea ecologică	6
	Familiarizarea cu aparatul	7
	Panoul de comandă	7
	Elementele de operare	7
	Display-ul	8
	Moduri de funcționare	8
	Moduri de încălzire	9
	Informații suplimentare	10
	Funcțiile spațiului de coacere	10
	Accesorii	10
	Accesorii livrate împreună cu produsul	10
	Introducerea accesoriilor	10
	Accesorii speciale	11
	Înainte de prima utilizare	12
	Prima punere în funcțiune	12
	Curățarea interiorului cuptorului și a accesoriilor	12
	Utilizarea aparatului	13
	Conectarea și deconectarea aparatului	13
	Pornirea funcționării	13
	Setarea modului de funcționare	13
	Setarea modului de încălzire și a temperaturii	13
	Încălzire rapidă	14
	Funcții de timp	15
	Reglarea duratei de preparare	15
	Setarea finalului	16
	Setarea ceasului cu alarmă	16
	Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor	17
	Activarea și dezactivarea	17
	Setări de bază	17
	Modificarea setărilor de bază	17
	Lista setărilor de bază	17
	Pană de curent	18
	Modificarea orei curente	18
	Reglaj sabat	18
	Pornirea reglajului sabat	18
	Produse de curățare	19
	Produse de curățare adecvate	19
	Suprafețele din interiorul cuptorului	20
	Păstrarea aparatului curat	20
	Suporturile pentru tăvi	21
	Montarea și demontarea suporturilor pentru tăvi	21
	Ușa aparatului	22
	Demontarea și montarea din/în balamale a ușii aparatului	22
	Detășarea capacului ușii	22
	Montarea și demontarea geamurilor ușii	23
	Ce-i de făcut în caz de defecțiune?	24
	Cum să remediați singuri defecțiunile	24
	Durata maximă de funcționare	24
	Înlocuirea becului de pe plafonul spațiului de coacere	25
	Capacul de sticlă	25
	Serviciul pentru clienți	25
	Numărul E și numărul FD	25

	Preparate	26
	Indicații referitoare la setări	26
	Alegerea preparatului	26
	Setarea unui preparat	26

	Testate pentru dumneavoastră în studioul nostru gastronomic	27
	Forme din silicon	27
	Prăjituri și produse mici de patiserie	27
	Pâine și chifle	30
	Pizza, quiche și tartă picantă	32
	Sufleuri	33
	Carne de pasăre	34
	Carne	35
	Pește	38
	Legume și garnituri	39
	Iaurt	40
	Economisirea energiei cu modurile de încălzire Eco ..	40
	Acrilamida în alimente	42
	Preparare ușoară	42
	Deshidratare	43
	Conservare	44
	Dospirea aluatului	45
	Decongelare	45
	Menținere la cald	46
	Preparate de verificare	47

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

Folosire conform destinației

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

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

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

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

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

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

Acest aparat poate fi folosit de copiii peste 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu insuficientă experiență sau cunoștințe, numai sub supravegherea unei persoane responsabile pentru siguranța acestora sau dacă au fost instruiți referitor la utilizarea în siguranță a aparatului și au înțeles pericolele care rezultă din această utilizare.

Copiii nu au voie să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea realizate de utilizator nu vor fi efectuate de către copii, decât cu condiția ca aceștia să aibă vârsta de peste 8 ani și să fie supravegheați.

Copiii mai mici de 8 ani trebuie ținuti la distanță de aparat și de cablul de racord.

Introduceți întotdeauna accesoriul în locul corespunzător din spațiul de coacere.

→ "Accesorii" la pagina 10

Instrucțiuni de siguranță importante

Generalități

Avertizare – Pericol de incendiu!

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

Avertizare – Pericol de arsuri!

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

Avertizare – Pericol de arsuri!

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

Avertizare – Pericol de vătămare!

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

Avertizare – Pericol de electrocutare!

- Reparațiile neautorizate sunt periculoase. Efectuarea reparațiilor și înlocuirea cablurilor defecte sunt permise numai tehnicienilor din unitatea de service abilitată, instruiți de firma noastră. Dacă aparatul este defect, scoateți ștecherul din priză sau întrerupeți siguranța din tabloul de siguranțe. Chemați unitatea de service abilitată.
- Izolația cablurilor aparatelor electrice se poate topi la atingerea pieselor fierbinți ale aparatului. Nu aduceți niciodată cablurile de racordare ale aparatelor electrice în contact cu piesele fierbinți ale aparatului.
- Umezeala infiltrată poate provoca o electrocutare. Nu utilizați aparate de curățat cu jet sub presiune sau cu jet de abur.
- Un aparat defect poate provoca electrocutare. Nu porniți niciodată un aparat defect. Scoateți ștecherul din priză sau întrerupeți siguranța de la tabloul de siguranțe. Chemați unitatea de service abilitată.

Avertizare – Pericol prin magnetizare!

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

Lampa cu halogen

Avertizare – Pericol de electrocutare!

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.

Cauzele avariilor

Generalități

Atenție!

- Accesorii, folie, hârtie de patiserie sau veselă pe baza spațiului de coacere: Nu așezați accesorii pe baza spațiului de coacere. Nu acoperiți baza spațiului de coacere cu folie, de orice tip, sau hârtie de patiserie. Nu așezați nicio veselă pe baza spațiului de coacere dacă este setată o temperatură peste 50 °C. Se produce o acumulare de căldură. Duratele de coacere și de prăjire nu mai sunt valabile, iar emailul se deteriorează.
- Folie de aluminiu: folia de aluminiu din spațiul de coacere nu are voie să intre în contact cu geamul ușii. Se pot forma decolorări permanente ale geamului ușii.
- Apă în spațiul de coacere fierbinte: Nu turnați niciodată apă în spațiul de coacere fierbinte. Se produc vapori de apă. Datorită variațiilor de temperatură se pot produce deteriorări ale emailului.
- Umezeală în spațiul de coacere: umezeala pe o perioadă mai îndelungată în spațiul de coacere poate duce la coroziune. După utilizare, lăsați spațiul de coacere să se usuce. Nu păstrați alimente umede pentru un timp mai îndelungat în spațiul de coacere închis. Nu depozitați preparate în spațiul de coacere.
- Răcirea cu ușa aparatului deschisă: după un mod de funcționare cu temperaturi ridicate, lăsați cuptorul să se răcească numai închis. Nu înțepeniți nimic în ușa aparatului. Chiar dacă ușa este numai întredeschisă, se poate deteriora în timp suprafața mobilei învecinate. Numai după un mod de funcționare cu multă umiditate, lăsați cuptorul să se răcească deschis.
- Suc de fructe: În cazul prăjiturilor cu foarte mult suc de fructe, nu garnisiți tava prea mult. Sucul de fructe care picură de pe tavă lasă pete care nu mai pot fi înlăturate. Dacă este posibil, utilizați tava universală adâncă.
- Garnitura foarte murdară: în cazul în care garnitura este foarte murdară, ușa aparatului nu se mai închide corect în timpul funcționării. Părțile frontale ale mobilierului adiacent pot fi deteriorate. Mențineți garnitura întotdeauna curată.
- Ușa aparatului ca suprafață de așezare sau de depozitare: Nu amplasați nimic pe aceasta, nu vă așezați pe ea și nu agățați nimic de aceasta. Nu așezați veselă sau accesorii pe ușa aparatului.
- Introduceți accesoriul: În funcție de tipul aparatului, accesoriul poate zgâria geamul ușii aparatului la închiderea acesteia. Introduceți întotdeauna accesoriul până la opritor în spațiul de coacere.
- Transportul aparatului: Nu deplasați și nu țineți aparatul de mânerul ușii. Mânerul ușii nu poate suporta greutatea aparatului și se poate rupe.

Protecția mediului

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

Economisirea energiei

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

Evacuarea ecologică

Evacuați ambalajul în mod ecologic.

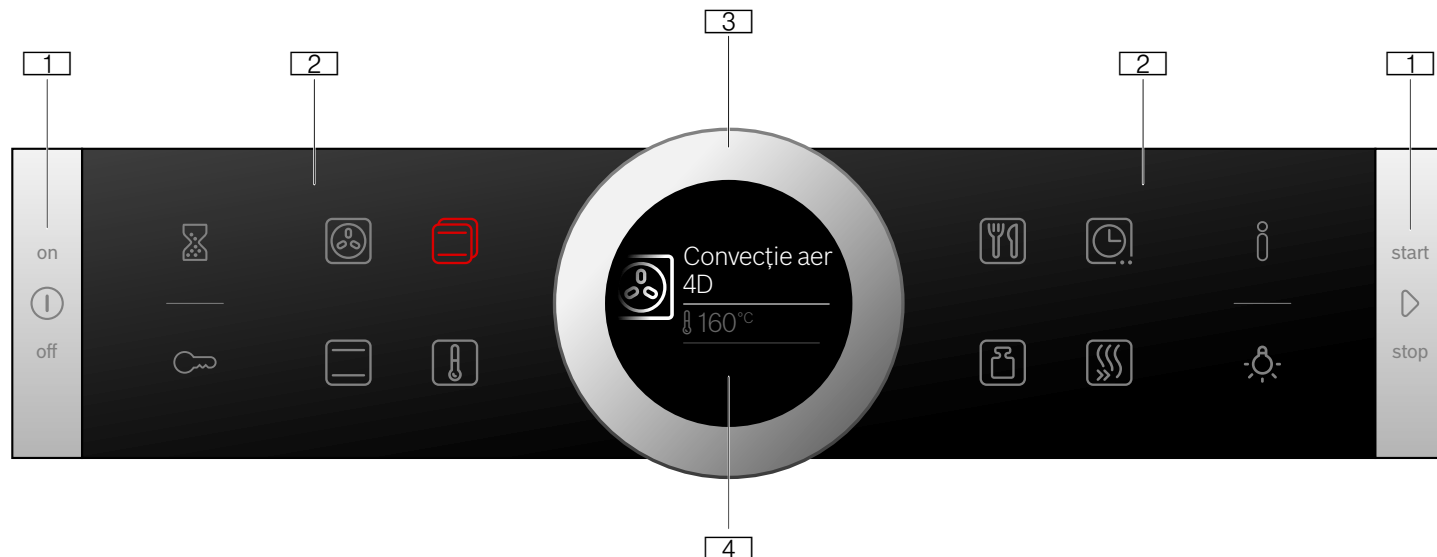


Acest aparat este marcat corespunzător directivei europene 2012/19/CE în privința aparatelor electrice și electronice vechi (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Directiva prescrie cadrul pentru o preluare înapoi, valabilă în întreaga UE, și valorificarea aparatelor vechi.

Familiarizarea cu aparatul

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

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



1 Tastele

Tastele din stânga și din dreapta de pe panoul de comandă au un punct de apăsare. Apăsați tasta pentru a o acționa.

La aparatele care nu dispun de o mască din inox, și aceste două taste sunt câmpuri tactile fără punct de apăsare.

2 Câmpurile tactile

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

3 Inelul de operare

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

4 Display-ul

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

Elementele de operare

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

Tastele și câmpurile tactile

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

Simbol	Semnificație
Tastele	
ⓘ	on/off (Conectare/deconectare)
	Conectarea și deconectarea aparatului

Panoul de comandă

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

Prezentarea generală vă arată panoul de comandă atunci când aparatul este conectat, cu un mod de încălzire selectat.

▶	start/stop	Pornirea și oprirea funcționării sau prin apăsare lungă (cca. 3 sec.), anulare
---	------------	--

Câmpurile tactile din exterior

⌚	Ceas cu alarmă	Selectarea ceasului cu alarmă
🔒	Siguranță pentru copii	Activarea și dezactivarea siguranței pentru copii prin apăsare lungă (cca. 4 sec.)
i	Informație	Solicitarea de afișare a indicațiilor Prin apăsare lungă (cca. 3 sec.), apelarea setărilor de bază
💡	Iluminatul din interiorul cuptorului	Conectarea și deconectarea iluminatului din interiorul cuptorului

Câmpurile tactile din interior

🌀	Convecție aer 4D	Selectare directă mod de încălzire convecție aer 4D
🔥	Încălzire superioară/inferioară	Selectarea directă a modului de încălzire: încălzire superioară/inferioară
📖	Moduri de încălzire	Modul de funcționare Selectarea modurilor de încălzire
🌡	Temperatura	Selectarea temperaturii pentru spațiul de coacere
🍳	AutoPilot	Selectarea modului de funcționare Preparate cu programe de preparare
📦	Greutate	Selectarea greutății la modul de funcționare Preparate
🕒	Funcții de timp	Selectarea funcțiilor de timp
🔥	Încălzire rapidă	Pornire sau anulare încălzire rapidă pentru interiorul cuptorului

Câmpul tactil a cărui valoare poate fi modificată pe display sau care este afișat în prim plan se aprinde roșu.

Inelul de operare

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

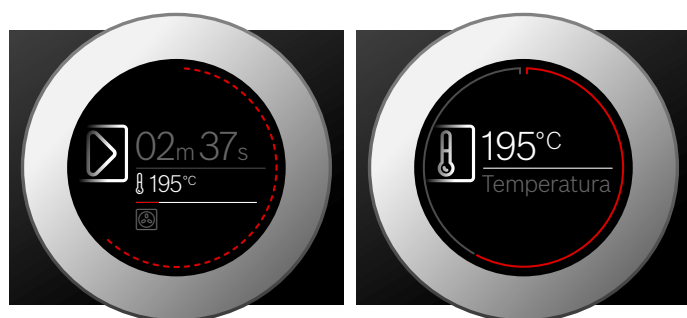
La cele mai multe dintre listele de selectare, ca de ex. la temperatură, trebuie să rotiți din nou inelul de operare înapoi, atunci când s-a atins valoarea minimă sau cea maximă. De ex. la modurile de încălzire după ultimul punct se începe din nou cu primul.

Display-ul

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

Valoarea pe care o puteți seta în momentul respectiv este focalizată. Aceasta este reprezentată scrisă cu alb, având o linie albă dedesubt. Valoarea din fundal este reprezentată în gri.

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



Linia inelară

În exterior pe display se găsește linia inelară.

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

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

Indicatorul de temperatură

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

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

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

Moduri de funcționare

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

Veți găsi în capitolele corespunzătoare descrierile exacte ale modurilor respective.

Modul de funcționare	Utilizare
Moduri de încălzire → "Utilizarea aparatului" la pagina 13	Pentru prepararea optimă a alimentelor dvs. există moduri de încălzire concepute special.
AutoPilot → "Preparate" la pagina 26	Pentru multe preparate, valorile de setare adecvate sunt deja programate.

Moduri de încălzire

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

Simbolurile aferente fiecărui mod de încălzire ajută la recunoașterea acestora.

La temperaturi foarte ridicate, după o perioadă mai lungă, aparatul scade ușor temperatura.

Modul de încălzire	Temperatura	Utilizare
 Convecție aer 4D	30-275 °C	Pentru coacere sau prăjire pe unul sau mai multe niveluri. Ventilatorul distribuie uniform în interiorul cuptorului căldura emisă de corpul de încălzire circular din peretele posterior.
 Încălzire superioară/inferioară	30-300 °C	Pentru copt și prăjit tradițional pe un nivel. Adecvat în special pentru prăjituri cu umpluturi zemoase. Căldura vine uniform de sus și de jos.
 Convecție aer Eco	30-275 °C	Pentru prepararea optimizată energetic a alimentelor alese pe un nivel fără preîncălzire. Ventilatorul dispersează căldura optimizată energetic, emisă de corpul de încălzire circular din peretele posterior, în mod uniform, în interiorul cuptorului.
 Încălzire superioară/inferioară Eco	30-300 °C	Pentru prepararea optimizată energetic a alimentelor alese. Căldura vine uniform de sus și de jos.
 Grill cu convecție aer	30-300 °C	Pentru prăjirea cărnii de pasăre, peștelui întreg și bucăților mai mari de carne. Corpul de încălzire pentru grill și ventilatorul se conectează și se deconectează alternativ. Ventilatorul creează vârtejuri de aer fierbinte în jurul preparatului.
 Grill, suprafață mare	Trepte de grill: 1 = slab 2 = mediu 3 = puternic	Pentru prepararea pe grill a bucăților tăiate felii precum fripturi, a cârnăciilor sau pâinii prăjite și pentru gratinare. Toată suprafața de sub corpul de încălzire pentru grill devine fierbinte.
 Grill, suprafață mică	Trepte de grill: 1 = slab 2 = mediu 3 = puternic	Pentru prepararea pe grill a cantităților mici de fripturi, cârnăciori sau pâine prăjită și pentru gratinare. Suprafața de mijloc de sub corpul de încălzire pentru grill devine fierbinte.
 Treapta pentru pizza	30-275 °C	Pentru prepararea pizzei și alimentelor care necesită multă căldură de jos. Încălzirea este realizată atât de corpul de încălzire de jos, cât și de corpul de încălzire inelar din peretele posterior.
 Preparare delicată	70-120 °C	Pentru prepararea delicată și lentă a bucăților de carne ușor prăjite, fragede, în veselă neacoperită. Căldura se distribuie uniform de sus și de jos, la temperatură redusă.
 Căldură inferioară	30-250 °C	Pentru preparare în baie de apă și pentru coacere ulterioară. Căldura se distribuie de jos.
 Decongelare	30-60 °C	Pentru decongelarea delicată a alimentelor înghețate.
 Menținere la cald	60-100 °C	Pentru menținerea la cald a felurilor gata preparate.
 Preîncălzirea veselei	30-70 °C	Pentru încălzirea veselei.

Valori propuse

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

Informații suplimentare

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

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

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

Funcțiile spațiului de coacere

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

Deschiderea ușii aparatului

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

Iluminatul spațiului de coacere

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

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

Indicație: În setările de bază, puteți stabili ca iluminatul spațiului de coacere să nu se conecteze în timpul funcționării. → "Setări de bază" la pagina 17

Ventilatorul de răcire

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

Atenție!

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

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

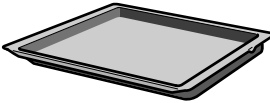
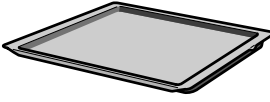
Indicație: Puteți modifica în setările de bază cât timp să continue funcționarea ventilatorului. → "Setări de bază" la pagina 17

Accesorii

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

Accesorii livrate împreună cu produsul

Aparatul dvs. este echipat cu următoarele accesorii:

	Grătar Pentru veselă, forme de prăjituri și de sufleu. Pentru fripturi și bucăți de carne tăiate felii pentru grill.
	Tavă universală Pentru prăjituri însirocate, produse de brutărie și patiserie, preparate congelate și bucăți mari de friptură. Poate fi folosită ca recipient de colectare a grăsimii, în cazul preparării la grill, direct pe grătar.
	Tavă Pentru prăjituri în tavă și produse mici de brutărie/patiserie.

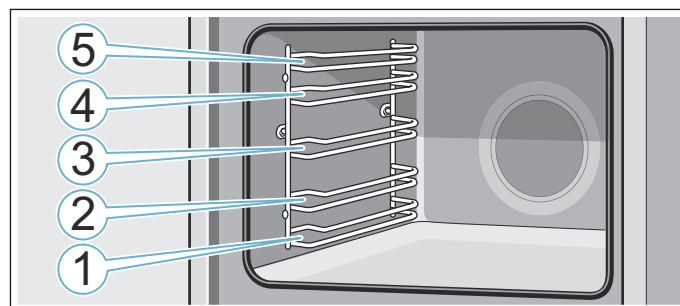
Utilizați numai accesorii originale. Acestea sunt concepute special pentru aparatul dvs.

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

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

Introducerea accesoriilor

Interiorul cuptorului are 5 niveluri de introducere. Nivelurile se numără de jos în sus.



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

Accesoriile pot fi trase în afară cam până la jumătate, fără să se răstoarne.

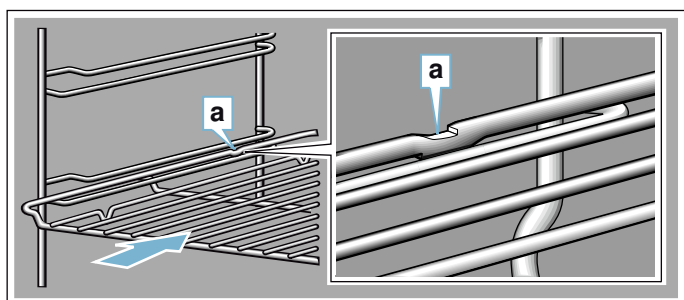
Indicații

- Aveți grijă să introduceți accesoriile întotdeauna în poziția corectă în interiorul cuptorului.
- Împingeți întotdeauna accesoriile complet în interiorul cuptorului, astfel încât să nu atingă ușa aparatului.

Funcția de blocare în poziție

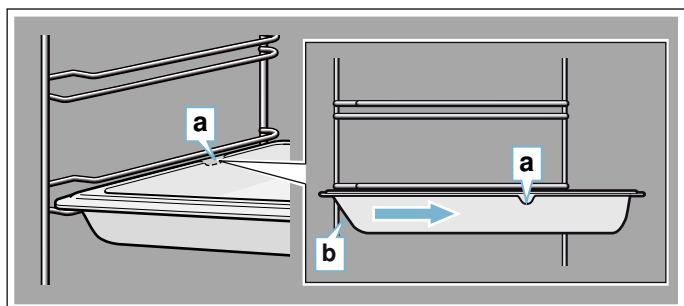
Accesoriile pot fi trase în afară cam până la jumătate, până când se blochează în poziție. Funcția de blocare în poziție împiedică răsturnarea accesoriului la tragerea lui în afară. Accessoriul trebuie introdus corect în interiorul cuptorului, pentru ca protecția împotriva răsturnării să funcționeze.

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



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

Exemplul din imagine: tava universală

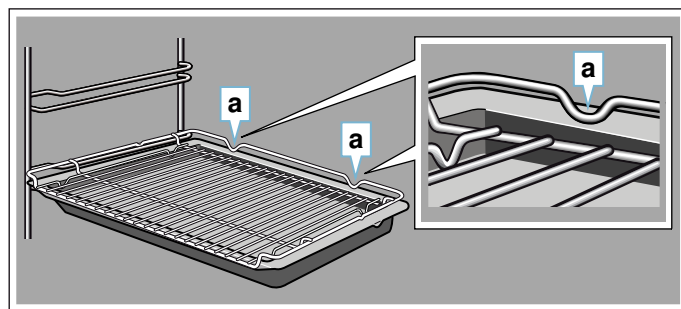


Combinarea accesoriilor

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

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

Exemplul din imagine: tava universală



Accesorii speciale

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

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

La cumpărare, indicați numărul de comandă exact al accesoriului special.

Indicație: Nu orice accesoriu se potrivește la orice aparat. La cumpărare, vă rugăm să precizați întotdeauna identificarea exactă (Nr. E) a aparatului dvs. → "Servicii pentru clienți" la pagina 25

Accesorii speciale	Număr de comandă
Grătar Pentru veselă, forme de prăjituri și forme de sufleu și pentru fripturi și bucăți pentru grill.	HEZ634000
Tavă universală Pentru prăjituri însirocate, produse de brutărie și patiserie, preparate congelate și bucăți mari de friptură. Poate fi folosită ca recipient de colectare a grăsimii, în cazul preparării la grill, direct pe grătar.	HEZ632070
Tavă Pentru prăjituri în tavă și produse mici de patiserie.	HEZ631070
Grătar inserabil Pentru carne, păsare și pește. Pentru așezarea în tava universală, pentru a colecta grăsimea și zeama de carne care picură.	HEZ324000
Tavă universală, cu strat anti-aderent Pentru prăjituri însirocate, produse de brutărie și patiserie, preparate congelate și bucăți mari de friptură. Produsele de brutărie și patiserie și fripturile se desprind mai ușor din tava universală.	HEZ632010
Tavă de copt, cu strat anti-aderent Pentru prăjituri în tavă și produse mici de patiserie. Produsele de brutărie și patiserie se desprind mai ușor din tava de copt.	HEZ631010

Tigaie profesională Pentru prepararea unor cantități mari.	HEZ633070
Capac pentru tigaia profesională Capacul face din tigaia profesională o cratiță profesională.	HEZ633001
Tavă pentru pizza Pentru pizza și prăjituri mari, rotunde.	HEZ617000
Tavă grill Pentru prepararea la grill în locul grătarului sau ca protecție împotriva stropirii. A se utiliza numai în tava universală.	HEZ625071
Piatră de copt Pentru pâine făcută în casă, chifle și pizza, care trebuie să aibă o bază crocantă. Piatra de copt trebuie preîncălzită la temperatura recomandată.	HEZ327000
Cratiță de sticlă (5,1 litri) Pentru preparate înăbușite și sufleuri. Deosebit de adecvată pentru modul de funcționare "Preparate".	HEZ915001
Tavă de sticlă Pentru fripturi mari, prăjituri însirocate și sufleuri.	HEZ864000
Tavă de sticlă Pentru sufleuri, preparate din legume și produse de brutărie și patiserie.	HEZ636000
Sistem de scoatere simplu Cu ajutorul șinelor de deplasare de pe nivelul 2 puteți trage accesoriile afară mai mult, fără ca acestea să se răstoarne.	HEZ638100
Sistem de scoatere dublu Cu ajutorul șinelor de deplasare de pe nivelurile 2 și 3 puteți trage accesoriile afară mai mult, fără ca acestea să se răstoarne.	HEZ638200
Sistem de scoatere triplu Cu ajutorul șinelor de deplasare de pe nivelurile 1, 2 și 3 puteți trage accesoriile afară mai mult, fără ca acestea să se răstoarne.	HEZ638300
Șipci decorative Pentru acoperirea raftului mobilei și a soclului aparatului.	HEZ660060



Înainte de prima utilizare

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

Prima punere în funcțiune

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

Indicație: Puteți să modificați oricând aceste setări și să le readuceți la setările de bază. → "Setări de bază" la pagina 17

Setarea limbii

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

1. Setați limba dorită cu ajutorul inelului de operare.
 2. Pentru confirmare, atingeți câmpul .
- Apare următoarea setare.

Setarea orei curente

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

1. Setați ora curentă cu inelul de operare.
2. Pentru confirmare, atingeți câmpul .

Pe display se afișează indicația faptului că prima punere în funcțiune este încheiată. Este afișată ora curentă.

Curățarea interiorului cuptorului și a accesoriilor

Înainte de a prepara pentru prima dată alimente cu aparatul, curățați interiorul cuptorului și accesoriile.

Curățarea interiorului cuptorului

Pentru a elimina mirosul aparatului nou, încingeți cuptorul gol și închis.

Țineți seama ca în interiorul cuptorului să nu fie resturi de ambalaj, precum biluțe de stiropor. Înainte de încălzire, ștergeți suprafețele lucioase din interiorul cuptorului cu o cârpă moale, umedă. Aerisiți bucătăria pe tot parcursul perioadei de încălzire a aparatului.

Efectuați setările indicate. În următorul capitol veți afla cum setați modul de încălzire și temperatura.

→ "Utilizarea aparatului" la pagina 13

Setări

Modul de încălzire	Încălzire superioară/inferioară 
Temperatura	240 °C
Durata de preparare	1 oră

După durata indicată, deconectați aparatul cu tasta on/off (Conectare/deconectare) .

După răcirea interiorului cuptorului, curățați suprafețele lucioase cu o soluție de apă cu detergent de vase și cu o lavetă.

Curățarea accesoriilor

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

Utilizarea aparatului

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

Conectarea și deconectarea aparatului

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

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

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

Pornirea aparatului

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

Toate câmpurile tactile se aprind în roșu. Pe display apare logo-ul Bosch și apoi primul mod de încălzire din lista de selectare.

Indicație: Puteți stabili în setările de bază care mod de funcționare să apară după conectare. → "Setări de bază" la pagina 17

Deconectarea aparatului

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

O eventuală funcție aflată în derulare va fi anulată.

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

Indicație: În setările de bază puteți stabili dacă să se afișeze sau nu ora curentă atunci când aparatul este deconectat. → "Setări de bază" la pagina 17

Pornirea funcționării

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

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

Întreruperea funcționării

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

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

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

Setarea modului de funcționare

După conectarea aparatului, apare modul de încălzire propus setat. Puteți porni această setare imediat cu tasta start/stop ②.

Dacă doriți să setați un alt mod de funcționare, veți găsi în capitolele corespunzătoare descrierile exacte ale procedurii respective.

Ca principiu este valabil:

1. Atingeți câmpul respectiv.
Simbolul se aprinde roșu.
2. Modificați selecția din centru cu inelul de operare.
3. Dacă este necesar, realizați și alte setări.
Pentru aceasta, atingeți câmpul corespunzător și modificați valoarea cu inelul de operare.
4. Porniți cu tasta start/stop ②.

Aparatul pornește modul de funcționare.

Setarea modului de încălzire și a temperaturii

În cazul în care nu este selectat modul de funcționare Moduri de încălzire, atingeți câmpul ③. Simbolul se aprinde roșu și apare pe display primul mod de încălzire cu temperatura propusă.

Exemplul din figură: convecție aer Eco ③ la 195 °C.

1. Reglați modul de încălzire cu inelul de operare.



2. Atingeți câmpul ④.
Pe display este înscrisă temperatura cu alb în centru.
3. Setati temperatura cu inelul de operare.



4. Porniți cu tasta start/stop ▷.
Timpul afișat pe display indică de cât timp se desfășoară modul de funcționare.



Aparatul începe să încâlzească.

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

Indicație: De asemenea, puteți seta pe aparat durata și sfârșitul funcționării. → "Funcții de timp" la pagina 15

Efectuarea modificărilor

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

Pentru a modifica modul de încălzire, întrerupeți în prealabil funcționarea cu tasta start/stop ▷ și atingeți câmpul □. Apare primul mod de încălzire cu temperatura propusă aferentă. Modificați modul de încălzire cu inelul de operare.

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

Selectare directă moduri de încălzire

Puteți selecta direct prin intermediul câmpurilor tactile anumite moduri de încălzire. Astfel, aparatul poate fi setat mai ușor și mai repede.

Moduri de încălzire care pot fi setate prin selectare directă:

- □ Convecție aer 4D
- □ Încălzire superioară/inferioară

Setare

1. Atingeți câmpul cu modul de încălzire dorit.
Va apărea imediat temperatura cu alb în centru.
2. Setări temperatura cu inelul de operare.
3. Porniți cu tasta start/stop ▷.
Aparatul începe să încâlzească.

Încălzire rapidă

Cu ajutorul funcției de încălzire rapidă puteți scurta durata de încălzire pentru unele moduri de încălzire.

Modurile de încălzire adecvate pentru încălzirea rapidă sunt:

- □ Convecție aer 4D
- □ Încălzire superioară/inferioară

Pentru a obține un rezultat uniform al preparării, introduceți preparatul în interiorul cuptorului doar atunci când încălzirea rapidă s-a terminat.

Setare

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

1. Setați modul de încălzire și temperatura.
2. Atingeți câmpul □.

Simbolul se aprinde roșu. Pe display apare o indicație pentru confirmare.

Atunci când încălzirea rapidă s-a terminat, se emite un semnal sonor și pe display apare o indicație. Simbolul se stinge. Introduceți preparatul dvs. în interiorul cuptorului.

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

Anulare

Pentru anularea încălzirii rapide atingeți din nou câmpul □. Simbolul se stinge.

Funcții de timp

Aparatul dvs. dispune de diverse funcții de timp.

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

După setarea unei funcționări, puteți apela durata de preparare și timpul final prin intermediul câmpului . Ceasul cu alarmă dispune de un câmp propriu  și poate fi setat oricând.

După expirarea unei durate de preparare sau a timpului pentru ceasul cu alarmă se emite un semnal sonor. Puteți opri mai repede semnalul sonor, prin atingerea câmpului .

Indicație: Puteți modifica în setările de bază durata semnalului sonor. → "Setări de bază" la pagina 17

Reglarea duratei de preparare

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

Setare

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

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

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

Exemplul din imagine: durata de preparare 45 de minute.

1. Setați modul de funcționare și temperatura sau treapta.

2. Înainte de pornire, atingeți câmpul .

Pe display este înscrisă durata de preparare cu alb în centru.

3. Reglați durata de preparare cu inelul de operare.



După câteva secunde, valoarea va fi preluată sau atingeți de două ori câmpul . Pe display, durata de preparare este înscrisă sub modul de funcționare și temperatură sau treaptă.

4. Porniți cu tasta start/stop .

Decrementarea duratei este vizibilă pe display.



Aparatul începe să încâlzească.

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

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

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

Efectuarea modificărilor și anulare

Pentru a modifica durata de preparare, atingeți câmpul . Durata de preparare apare în alb în centru și poate fi modificată cu inelul de operare. Cu câmpul  preluați modificarea.

Dacă doriți să anulați durata de preparare, readuceți durata de preparare înapoi la zero. După preluarea modificării, puteți continua funcționarea cu tasta start/stop , fără durată de preparare.

Setarea finalului

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

Indicații

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

Setare

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

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

1. Setati modul de funcționare și temperatura sau treapta.
2. Reglați durata de preparare.
3. Înainte de pornire, atingeți din nou o dată câmpul . Pe display este înscris sfârșitul cu alb în centru.
4. Cu inelul de operare decalați finalul pe mai târziu.



După câteva secunde, valoarea va fi preluată sau atingeți din nou câmpul . Pe display, timpul final este înscris sub modul de încălzire și temperatură sau treaptă.

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



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

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

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

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

Efectuarea modificărilor și anulare

Pentru a modifica timpul final, întrerupeți în prealabil funcționarea cu tasta start/stop și atingeți de două ori câmpul . Timpul final apare în alb în centru și poate fi modificat cu inelul de operare. Cu tasta start/stop continuați funcționarea.

Dacă doriți să ștergeți timpul final, readuceți timpul final înapoi la zero. Cu tasta start/stop puteți porni direct durata de preparare reglată.

Indicație: Modificarea timpului final este posibilă numai atâta timp cât încă nu a început decrementarea duratei de preparare. Rezultatul preparării nu ar mai fi corespunzător.

Setarea ceasului cu alarmă

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

Setare

Timpul pentru ceasul cu alarmă începe întotdeauna la zero minute.

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

Setarea maximă este de 24 de ore.

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

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

Începe derularea timpului pentru ceasul cu alarmă.

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

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

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

Efectuarea modificărilor și anulare

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

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

Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor

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

Panoul de comandă va fi blocat și nu pot fi efectuate niciun fel de setări. Este posibilă doar deconectarea aparatului cu tasta on/off (Conectare/deconectare) ①.

Activarea și dezactivarea

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

De fiecare dată, apăsați cca. 4 secunde pe câmpul . Pe display apare o indicație pentru confirmare.

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

Setări de bază

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

Modificarea setărilor de bază

Aparatul trebuie să fie deconectat.

1. Apăsați câmpul  timp de cca. 3 secunde. Pe display apar indicații cu privire la derulare.
2. Confirmați indicațiile cu câmpul . Pe display apare prima setare "Limba".
3. Dacă este necesar, modificați setarea cu inelul de operare.
4. Atingeți câmpul . Pe display apare următoarea setare, care poate fi modificată cu inelul de operare.
5. Prin intermediul câmpului  parcurgeți toate setările și, dacă este necesar, modificați-le cu inelul de operare.
6. La final, pentru confirmare, apăsați câmpul  timp de cca. 3 secunde.

Pe display apare o indicație conform căreia setările au fost salvate.

Anulare

În cazul în care nu doriți să salvați modificările, puteți să anulați cu tasta on/off (Conectare/deconectare) ①. Pe display apare o indicație conform căreia setările nu au fost salvate.

Lista setărilor de bază

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

Setarea	Opțiuni
Limba	Sunt disponibile și alte limbi
Ora curentă	Ora curentă în format de 24 h
Semnal sonor	Durată scurtă (30 sec.) Durată medie (1 min.)* Durată lungă (5 min.)
Sunetul pentru taste	Conectat Deconectat* (rămâne sunetul activ la on/off (Conectare/deconectare) ①)
Luminozitatea display-ului	Scală cu 5 trepte
Afișajul ceasului	Oprit Digital*
Iluminatul	Stins în timpul funcționării Aprins în timpul funcționării*
Siguranța pentru copii	Numai blocarea tastelor* Blocarea ușii și blocarea tastelor
Funcționarea după conectare	Moduri de încălzire* AutoPilot
Reducerea luminozității noaptea	Deconectat* Conectat

Logo-ul mărcii	Afișare* Fără afișare
Timp de funcționare ulterioară a ventilatorului	Recomandat* Minim
Sistem de scoatere	Fără echipare ulterioară* (la suporturi pentru tăvi și glisieră simplă) Cu echipare ulterioară (la glisieră duble și triple)
Reglaj sabat	Conectat Deconectat*
Setări din fabrică	Resetare Fără resetare*

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

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

Pană de curent

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

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

Modificarea orei curențe

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

Aparatul trebuie să fie deconectat.

1. Apăsați câmpul  timp de cca. 3 secunde.
Pe display apar indicații cu privire la derulare.
2. Confirmați indicațiile prin intermediul câmpului .
Pe display apare prima setare "Limba".
3. Atingeți câmpul .
Apare setarea pentru ora curență.
4. Modificați ora curență cu inelul de operare.
5. Pentru confirmare, apăsați câmpul  timp de cca. 3 secunde.

Pe display apare o indicație conform căreia setările au fost salvate.



Reglaj sabat

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

Pornirea reglajului sabat

Înainte de a putea utiliza reglajul sabat, trebuie să îl activați în setările de bază. → "Setări de bază" la pagina 17

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

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

1. Reglați modul de încălzire Reglaj sabat  cu inelul de operare.
2. Atingeți câmpul .
Pe display este înscrisă temperatura cu alb în centru.
3. Setati temperatura dorită cu inelul de operare.
4. Înainte de pornire, atingeți câmpul .
Pe display este înscrisă durata de preparare cu alb în centru.
5. Setati durata dorită cu ajutorul inelului de operare.
Indicație: Timpul final nu poate fi amânat.
6. Porniți cu tasta start/stop .
Decrementarea duratei este vizibilă pe display.
Aparatul începe să încălzească.

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

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

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

Efectuarea modificărilor și anulare

După pornire, setările nu mai pot fi modificate.

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

Produse de curățare

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

Produse de curățare adecvate

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

Atenție!

Deteriorări ale suprafețelor

Nu utilizați

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

Spălați bine lavetele noi înainte de utilizare.

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

Avertizare – Pericol de arsuri!

Aparatul se încălzește puternic. Nu atingeți niciodată suprafețele interioare fierbinți ale spațiului de coacere sau elementele de încălzire. Lăsați întotdeauna aparatul să se răcească. Țineți copiii la distanță.

Zona	Curățarea
Exteriorul aparatului	
Masca din oțel inoxidabil	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă și ștergeți cu un șervet moale. Curățați imediat petele de calcar, grăsime, amidon și albuș de ou. Sub asemenea pete se poate forma coroziune. La unitățile service abilitate sau în comerțul de specialitate sunt disponibile produse de întreținere speciale pentru oțel inoxidabil, care sunt adecvate pentru suprafețele fierbinți. Aplicați produsul de întreținere în strat subțire, cu o lavetă moale.
Material plastic	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă și ștergeți cu un șervet moale. Nu utilizați produse de curățare pentru geamuri sau răzuitoare pentru geamuri.
Suprafețele vopsite	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă și ștergeți cu un șervet moale.

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

Interiorul aparatului

Suprafețele emailate și suprafețele cu curățare automată	Respectați indicațiile cu privire la suprafețele de la interiorul cuptorului din continuarea tabelului.
Capacul de sticlă al sistemului de iluminat din interiorul cuptorului	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă și ștergeți cu un șervet moale. În cazul unei murdăriri pronunțate, utilizați produse de curățare pentru cuptor.
Garnitura de etanșare a ușii Nu o demontați!	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă. Nu frecați.
Capacul ușii din oțel inoxidabil	Produs pentru curățarea oțelului inoxidabil: Respectați indicațiile producătorului. Nu utilizați produse de îngrijire pentru oțel inoxidabil. În vederea curățării, scoateți capacul ușii.
Suporturile pentru tăvi	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Înmuiiați-le și curățați-le cu o lavetă sau cu o perie.
Sistem de scoatere	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă sau cu o perie. Nu îndepărtați unsoarea de gresare de la șinele de deplasare, cel mai bine curățați-le în poziție introdusă. Nu curățați în mașina de spălat vase.
Accesorii	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Înmuiiați-le și curățați-le cu o lavetă sau cu o perie. În cazul unei murdăriri pronunțate, utilizați un burete de frecat din sârmă de inox.

Indicații

- Pot apărea diferențe mici de culoare la masca din față a aparatului ca urmare a materialelor diferite, ca de ex. sticla, materialele plastice sau metalul.
- Umbrele de pe geamurile ușii, care par striatii, sunt reflexii de lumină de la sistemul de iluminat din interiorul cuptorului.
- Emailul se arde la temperaturi foarte înalte. Astfel pot apărea mici diferențe de culoare. Acest lucru este normal și nu are nicio influență asupra funcționării. Marginile tăvilor subțiri nu pot fi emailate complet. Din acest motiv, ele pot fi aspre. Protecția anticorozivă nu va fi afectată din această cauză.

Suprafețele din interiorul cuptorului

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

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

Curățarea suprafețelor emailate

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

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

După curățare, lăsați interiorul cuptorului deschis în vederea uscării.

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

Curățarea suprafețelor cu autocurățare

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

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

Setare

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

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

Stratul ceramic se va regenera.

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

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

Atenție!

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

Păstrarea aparatului curat

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

Recomandări

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

Suporturile pentru tăvi

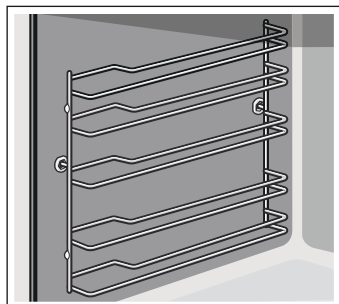
La o întreținere și curățare minuțioasă, aparatul dvs. rămâne frumos și funcțional un timp îndelungat. Aici aflați cum puteți decroșa și curăța suporturile pentru tăvi.

Montarea și demontarea suporturilor pentru tăvi

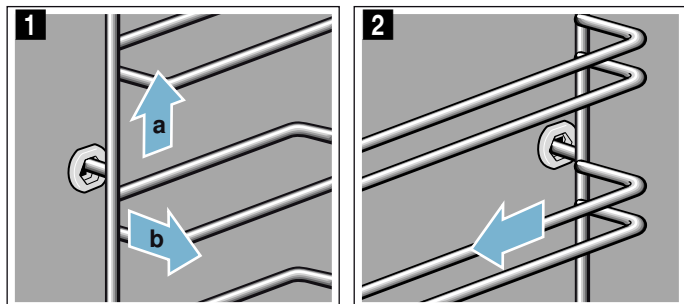
Avertizare – Pericol de arsuri!

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

Decroșarea suporturilor pentru tăvi



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

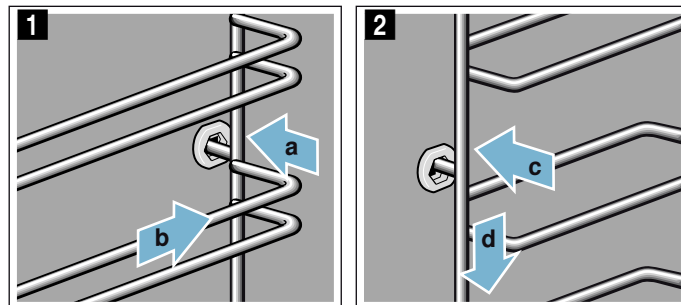


Curățați suporturile pentru tăvi cu detergent de vase și cu un burete de vase. În cazul murdăriilor persistente, utilizați o perie.

Prinderea suporturilor pentru tăvi

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

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



Ușa aparatului

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

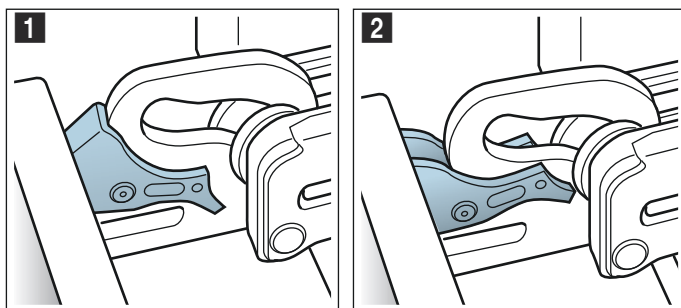
Demontarea și montarea din/în balamale a ușii aparatului

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

Balamalele ușii aparatului au fiecare câte o pârghie de blocare.

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

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

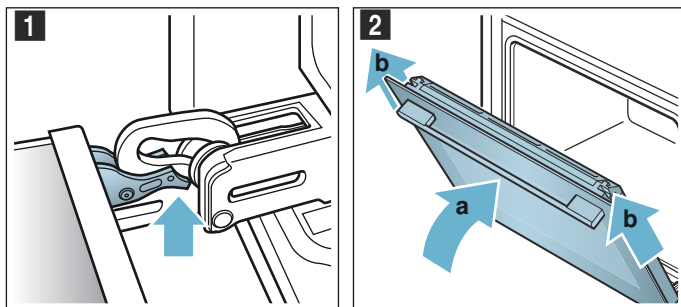


⚠ Avertizare **Pericol de rănire!**

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

Demontarea din balamale a ușii aparatului

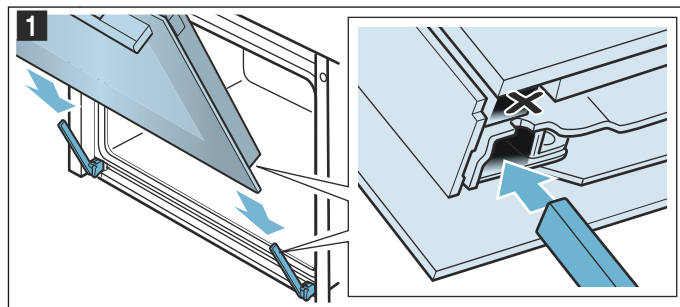
1. Deschideți complet ușa aparatului și apăsați spre dreapta aparatului.
2. Deschideți prin rabatare ambele pârghii de blocare din stânga și dreapta (figura 1).
3. Închideți ușa aparatului până la opritor **a**. Prindeți cu ambele mâini din stânga și din dreapta **b** și scoateți ușa trăgând în sus (figura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



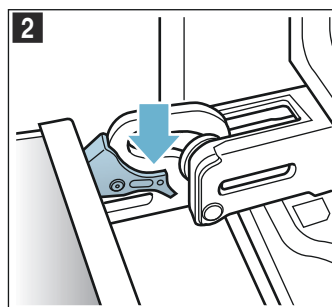
Montarea ușii aparatului în balamale

Montați din nou ușa aparatului, procedând în ordine inversă.

1. La montarea ușii aparatului, aveți grijă ca ambele balamale să fie introduse drept în deschizătură (figura 1). Așezați ambele balamale în partea de jos pe geamul exterior și utilizați-l ca ghidaj. Aveți grijă ca balamalele să fie introduse în deschizătura corectă. Introducerea trebuie să se producă ușor și fără nicio rezistență. În cazul în care simțiți rezistență, verificați dacă balamalele sunt introduse în deschizătura corectă.



2. Deschideți complet ușa aparatului. Închideți la loc prin rabatare ambele pârghii de blocare (figura 2).

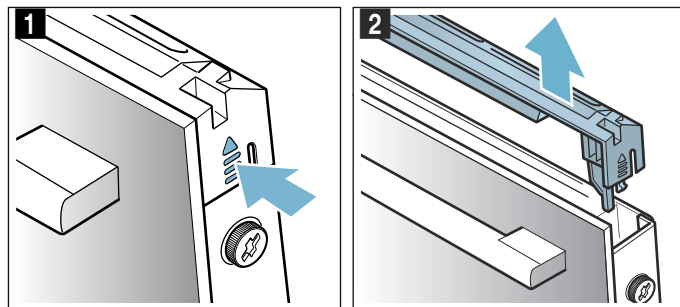


3. Închideți ușa spațiului de coacere.

Detașarea capacului ușii

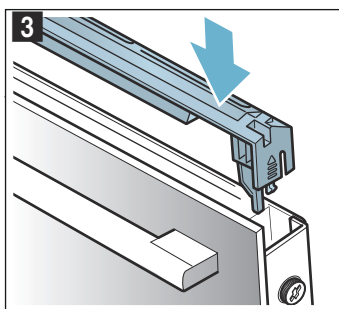
Insertia din inox din capacul ușii se poate decolora. Pentru o curățare eficientă, puteți îndepărta capacul.

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



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

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



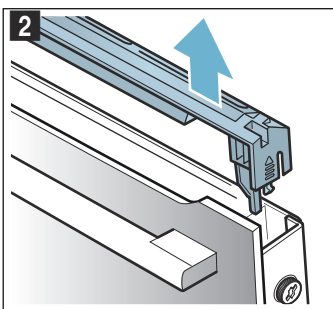
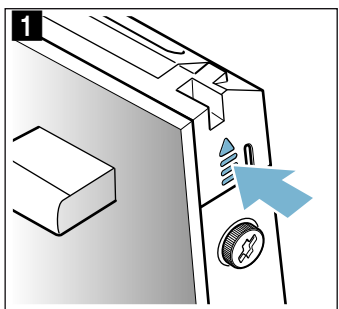
5. Închideți ușa aparatului.

Montarea și demontarea geamurilor ușii

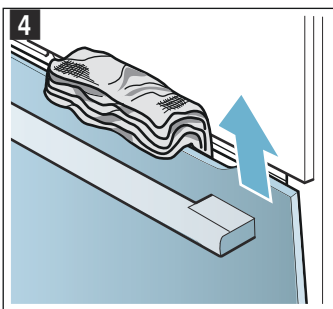
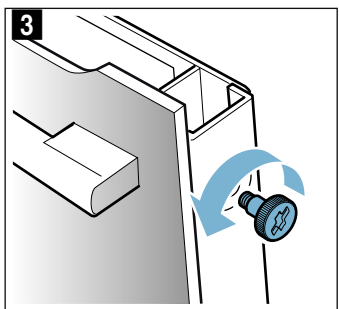
Pentru o curățare mai bună, puteți demonta geamurile ușii aparatului.

Demontarea de pe aparat

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



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



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

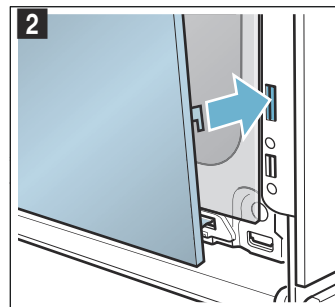
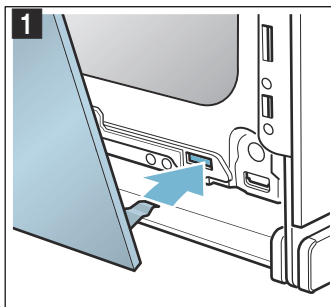
⚠ Avertizare

Pericol de vătămare!

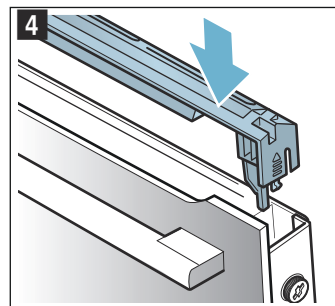
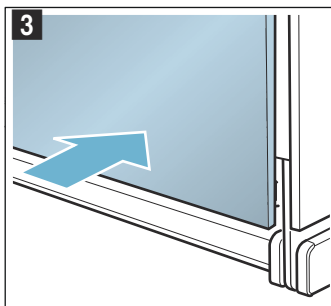
- Geamul zgâriat al ușii aparatului poate crăpa. Nu folosiți răzuitoare pentru geamuri, produse de curățat agresive sau abrazive.
- Balamalele ușii aparatului se mișcă la deschiderea și închiderea ușii și vă puteți prinde mâna. Nu introduceți mâinile în zona balamalelor.

Montarea pe aparat

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



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



7. Închideți ușa aparatului.

Atenție!

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

Ce-i de făcut în caz de defecțiune?

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

Cum să remediați singuri defecțiunile

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

În cazul în care un preparat nu vă reușește, la sfârșitul instrucțiunilor de utilizare găsiți multe sugestii și recomandări pentru preparare. → "Testate pentru dumneavoastră în studioul nostru gastronomic" la pagina 27

Defecțiune	Cauza posibilă	Remediere/indicații
Aparatul nu funcționează.	Siguranță defectă	Verificați siguranța de la panoul de siguranțe.
	Pană de curent	Verificați dacă lumina de la bucătărie sau alte aparate din bucătărie funcționează.
Pe display apare "Sprache Deutsch".	Pană de curent	Setați din nou limba și ora curentă.
Ora curentă nu apare atunci când aparatul este deconectat.	Setare de bază modificată.	Modificați setarea de bază pentru afișarea ceasului.
Aparatul nu se încălzește, pe display se aprinde simbolul  .	În setările de bază este activat modul Demo.	Decuplați scurt aparatul de la rețea (decuplați siguranța de la panou) și apoi, într-un interval de 3 minute, dezactivați modul Demo în setările de bază.
Aparatul nu pornește, iar pe display apare "Interiorul cuptorului prea fierbinte"	Pentru preparatul sau modul de funcționare selectat, interiorul cuptorului este prea fierbinte	Lăsați interiorul cuptorului să se răcească și porniți din nou
Inelul de operare a căzut din locașul său din panoul de comandă.	Inelul de operare a fost scos din greșeală.	Inelul de operare este detașabil. Așezați pur și simplu inelul de operare la loc în locașul său din panoul de comandă și apăsați-l astfel încât să se fixeze și să poată fi rotit ca de obicei.
Inelul de operare nu mai poate fi rotit cu ușurință.	Sub inelul de operare au pătruns impurități.	Inelul de operare este detașabil. Pentru scoatere, trageți pur și simplu inelul de operare din locașul său. Sau apăsați pe marginea exterioară a inelului de operare, astfel încât să basculeze și să poată fi apucat ușor. Curățați cu grijă inelul de operare și locașul acestuia de pe aparat, cu soluție de detergent de vase și cu o lavetă. Ștergeți apoi cu un șervet moale. Nu folosiți mijloace agresive sau abrazive. Nu îl înmuiati și nu îl curățați în mașina de spălat vase. Nu detașați prea des inelul de operare, pentru ca locașul să rămână stabil.

Avertizare – Pericol de electrocutare!

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

Mesaje de eroare pe display

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

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

Durata maximă de funcționare

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

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

Durată maximă de funcționare atinsă

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

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

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

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

Preparete

Cu modul de funcționare "AutoPilot" puteți pregăti cele mai diverse preparate. Aparatul selectează independent pentru dvs. cele mai multe setări.

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

Indicații referitoare la setări

- Rezultatul preparării depinde de calitatea alimentelor și de tipul de veselă. Pentru un rezultat optim al preparării, utilizați numai alimente în stare foarte bună și carne la temperatura frigiderului.
- Aparatul alege pentru dvs. modul de încălzire optim și setarea de timp și de temperatură. Vi se va solicita doar să introduceți greutatea. Nu este posibilă setarea unor greutăți care nu se încadrează în domeniul de greutate prevăzut.
- La prăjirea preparatelor la care aparatul preia pentru dvs. selectarea temperaturii, pot fi stocate temperaturi de până la 300 °C. De aceea aveți grijă să utilizați veselă cu o rezistență suficientă la căldură.
- Vi se oferă indicații, de ex. cu privire la veselă, nivelul de introducere sau adăugarea de lichide la carne. La unele alimente, în timpul preparării este necesară de ex. o întoarcere sau o amestecare. Acest lucru vă va fi afișat scurt pe display după pornire. Un semnal sonor vă va aminti acest lucru la timpul potrivit.
- Indicații cu privire la vesela adecvată și sugestii și trucuri pentru preparare găsiți la sfârșitul instrucțiunilor de utilizare.

Alegerea preparatului

În următorul tabel găsiți valorile de setare adecvate pentru preparatele indicate.

Preparate
Pui, neumplut
Piept de curcan
Friptură din ceafă de porc fără os
Friptură înăbușită din carne de vită
Friptură de vitel, cu fire de grăsime
Pulpă de miel fără os, mediu
Friptură din carne tocată proaspătă
Gulaș
Rulade din carne de vită
Tocană cu legume

Setarea unui preparat

Veți fi ghidați complet prin procesul de setare pentru alimentul ales.

1. Atingeți câmpul .
Pe display este afișat primul preparat, scris cu alb în centru.
 2. Cu inelul de operare setați preparatul dorit.
 3. Atingeți câmpul .
Pe display este înscrisă greutatea cu alb în centru.
 4. Cu inelul de operare setați greutatea preparatului dvs.
Durata de preparare va fi calculată automat.
 5. Confirmați cu tasta start/stop .
Apare o indicație cu privire la accesorii și nivelul de introducere.
 6. Porniți cu tasta start/stop .
Decrementarea duratei este vizibilă pe display. Linia de încălzire nu apare la preparate.
- Aparatul începe să încălzească.

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

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

Preparare ulterioară

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

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

Indicație: Puteți efectua preparare ulterioară de câte ori doriți.

Atunci când sunteți mulțumiți de rezultatul preparării, atingeți câmpul .

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

Decalarea timpului final

La unele preparate, puteți decala timpul final. Înainte de pornire, atingeți câmpul  și, cu inelul de operare, decalați finalul pe mai târziu.

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

Efectuarea modificărilor și anulare

După pornire, setările nu mai pot fi modificate.

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

Testate pentru dumneavoastră în studioul nostru gastronomic

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

Indicație: La prepararea alimentelor se pot forma mulți aburi în interiorul cuptorului.

Aparatul este foarte eficient energetic și în timpul funcționării cedează doar puțină căldură către exterior. Din cauza diferențelor mari de temperatură dintre spațiul interior al aparatului și părțile exterioare ale aparatului, se poate depune apă din condens pe ușă, pe panoul de comandă sau pe părțile frontale ale mobilierului învecinat. Acesta este un fenomen normal, condiționat fizic. Prin preîncălzire sau deschiderea cu atenție a ușii se poate reduce condensul.

Forme din silicon

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

Dacă doriți totuși să utilizați forme de copt din silicon, orientați-vă după indicațiile și rețetele producătorului. Formele din silicon sunt adesea mai mici decât formele normale. Datele cu privire la cantități și datele din rețete pot diferi.

Prăjituri și produse mici de patiserie

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

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

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

Niveluri

Utilizați nivelurile de introducere indicate.

Coacere pe un singur nivel

Pentru coacerea pe un singur nivel, utilizați următoarele niveluri:

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

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

Coacere pe mai multe niveluri

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

Coacere pe două niveluri:

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

Coacere pe trei niveluri:

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

Coacere pe patru niveluri:

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

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

Accesorii

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

Grătar

Introduceți grătarul cu partea deschisă către ușa aparatului și cu partea curbată în jos.

Tava universală sau tava de copt

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

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

Forme de copt

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

Formele din tablă albă, formele din ceramică și cele din sticlă prelungesc timpul de coacere, iar produsele de brutărie și patiserie nu se vor rumeni uniform. În cazul în care coaceți în aceste forme și doriți să utilizați încălzirea superioară/inferioară, introduceți forma la nivelul 1.

Hârtie de copt

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

Valori de setare recomandate

În tabel găsiți modul de încălzire optim pentru diverse prăjituri și produse mici de patiserie. Temperatura și durata de coacere depind de cantitatea și natura aluatului. De aceea sunt indicate domenii de setare. Încercați mai întâi cu valorile mai scăzute. La o temperatură mai scăzută se obține o rumenire mai uniformă. Dacă este necesar, data următoare setați valori mai mari.

Indicație: Timpul de coacere nu pot fi scurtați prin temperaturi mai ridicate. Prăjitura sau produsele mici de patiserie ar fi preparate numai la exterior, însă în interior ar fi necoapte.

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

Pentru anumite preparate este necesară preîncălzirea, iar acest lucru este indicat în tabel.

În cazul în care doriți să coaceți după propria rețetă, orientați-vă în funcție de produsele de brutărie și patiserie similare din tabel. Informații suplimentare găsiți în sugestiile pentru prăjituri și produse mici de patiserie, în continuarea tabelului cu setări.

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

Moduri de încălzire utilizate:

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

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

Prăjituri în forme

Pandișpan, simplu	Formă rotundă/dreptunghiulară	2		150-170	50-70
Pandișpan, simplu, 2 niveluri	Formă rotundă/dreptunghiulară	3+1		140-160	60-80
Pandișpan, fin	Formă rotundă/dreptunghiulară	2		150-170	60-80
Tartă fină cu fructe și blat din pandișpan	Formă de chec rotund	2		160-180	40-60
Blat de tort din pandișpan	Formă pentru blat de tort	3		160-180	20-30
Tort cu fructe sau brânză de vaci cu blat din aluat fraged	Formă demontabilă Ø26 cm	2		170-190	60-80
Flan elvețian	Tavă pentru pizza	3		170-190	45-55
Tartă	Formă de tartă, tavă din tablă neagră	3		190-210	25-40
Gugelhupf cu aluat dospit	Formă de chec rotund	2		150-170	50-70
Prăjitură cu aluat dospit	Formă demontabilă Ø28 cm	2		160-170	20-30
Blat de biscuiți, 2 ouă	Formă pentru blat de tort	3		150-170*	20-30
Tort de biscuiți, 3 ouă	Formă demontabilă Ø26 cm	2		160-170*	25-35
Tort de biscuiți, 6 ouă	Formă demontabilă Ø28 cm	2		150-170*	30-50

Prăjituri la tavă

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

* preîncălziți

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

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

Produse mici de patiserie

Prăjituri mici	Tavă de copt	3		160**	20-30
Prăjituri mici	Tavă de copt	3		150**	25-35
Prăjituri mici, 2 niveluri	Tavă universală + tavă de copt	3+1		150**	25-35
Prăjituri mici, 3 niveluri	Tăvi de copt + tavă universală	5+3+1		140**	35-45
Brioșe	Tavă de brioșe	3		170-190	15-20
Brioșe, 2 niveluri	Tăvi de brioșe	3+1		160-180*	15-30
Produse mici de patiserie din aluat dospit	Tavă de copt	3		160-180	25-35
Produse mici de patiserie din aluat dospit, 2 niveluri	Tavă universală + tavă de copt	3+1		150-170	25-40
Foietaj	Tavă de copt	3		170-190*	20-35
Foietaj, 2 niveluri	Tavă universală + tavă de copt	3+1		170-190*	20-45
Foietaj, 3 niveluri	Tăvi de copt + tavă universală	5+3+1		170-190*	20-45
Foietaj, plate, 4 niveluri	4 grătare	5+3+2+1		180-200*	20-35
Choux	Tavă de copt	3		200-220	30-40
Choux, 2 niveluri	Tavă universală + tavă de copt	3+1		190-210	35-45
Foietaj danez	Tavă de copt	3		160-180	20-30

Fursecuri

Biscuiți șprîțați	Tavă de copt	3		140-150**	25-40
Biscuiți șprîțați	Tavă de copt	3		140-150**	25-40
Biscuiți, 2 niveluri	Tavă universală + tavă de copt	3+1		140-150**	30-40
Biscuiți, 3 niveluri	Tăvi de copt + tavă universală	5+3+1		130-140**	35-55
Fursecuri	Tavă de copt	3		140-160	15-30
Fursecuri, 2 niveluri	Tavă universală + tavă de copt	3+1		140-160	15-30
Fursecuri, 3 niveluri	Tăvi de copt + tavă universală	5+3+1		140-160	15-30
Bezele	Tavă de copt	3		80-90*	120-150
Bezele, 2 niveluri	Tavă universală + tavă de copt	3+1		80-90*	120-180
Pricomigdale	Tavă de copt	3		90-110	20-40
Pricomigdale, 2 niveluri	Tavă universală + tavă de copt	3+1		90-110	25-45
Pricomigdale, 3 niveluri	Tăvi de copt + tavă universală	5+3+1		90-110	30-45

* preîncălziți

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

Recomandări pentru prăjituri și produse mici de patiserie

Doriți să stabiliți dacă prăjitura este coaptă bine.	Înțeptați cu un bețișor de lemn în zona cea mai înaltă din prăjitură. Dacă aluatul nu se mai lipește de lemn, prăjitura este gata.
Prăjitura se lasă.	La următoarea utilizare, folosiți mai puțin lichid. Sau setați o temperatură mai redusă cu 10 °C și prelungiți timpul de coacere. Respectați ingredientele indicate și instrucțiunile de preparare din rețetă.
Prăjitura s-a ridicat în mijloc, iar pe margine a rămas joasă.	Ungeți numai partea de jos a formei demontabile. După coacere, desprindeți prăjitura cu atenție, cu ajutorul unui cuțit.
Sucul de fructe se revarsă.	Data următoare utilizați tava universală.
Produsele mici de brutărie/patiserie se lipesc la coacere unele de celelalte.	În jurul fiecărui produs de brutărie/patiserie trebuie să existe un spațiu de cca. 2 cm. Astfel este suficient loc pentru ca produsele de brutărie/patiserie să crească și să se poată rumeni de jur împrejur.
Prăjitura este prea uscată.	Setați o temperatură cu 10 °C mai mare și scurtați timpul de coacere.
Prăjitura este toată prea deschisă la culoare.	Dacă nivelul și accesoriul sunt cele corecte, atunci fie măriți temperatura, fie prelungiți durata de coacere.

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

Pâine și chifle

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

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

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

Niveluri

Utilizați nivelurile de introducere indicate.

Coacere pe un singur nivel

Pentru coacerea pe un singur nivel, utilizați următoarele niveluri:

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

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

Coacere pe două niveluri

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

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

Prin prepararea simultană a felurilor de mâncare, puteți economisi energie în proporție de până la 45 %. Așezați

formele în interiorul cuptorului una lângă cealaltă sau decalate, una deasupra celeilalte.

Accesorii

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

Grătar

Introduceți grătarul cu partea deschisă către ușa aparatului și cu partea curbată în jos.

Tava universală sau tava de copt

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

Forme de copt

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

Formele din tablă albă, formele din ceramică și cele din sticlă prelungesc timpul de coacere, iar produsele de brutărie și patiserie nu se vor rumeni uniform. În cazul în care coaceți în aceste forme și doriți să utilizați încălzirea superioară/inferioară, introduceți forma la nivelul 1.

Hârtie de copt

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

Produse congelate

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

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

Valori de setare recomandate

În tabel găsiți modul de încălzire optim pentru diverse feluri de pâine și chifle. Temperatura și durata de coacere depind de cantitatea și natura aluatului. De aceea sunt indicate domenii de setare. Încercați mai întâi cu valorile mai scăzute. La o temperatură mai scăzută se obține o rumenire mai uniformă. Dacă este necesar, data următoare setați valori mai mari.

Indicație: Timpul de coacere nu pot fi scurtați prin temperaturi mai ridicate. Pâinea sau chiflele ar fi preparate numai pe exterior, însă în interior ar fi necoapte.

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

Pentru anumite preparate este necesară preîncălzirea, iar acest lucru este indicat în tabel. Unele preparate reușesc cel mai bine dacă sunt coapte în mai multe etape. Acestea sunt indicate în tabel.

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

În cazul în care doriți să coaceți după propria rețetă, orientați-vă în funcție de produsele de brutărie și patiserie similare din tabel.

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

Atenție!

Nu turnați niciodată apă în interiorul cuptorului fierbinte și nu așezați veselă cu apă pe baza cuptorului. Din cauza variației de temperatură se pot produce deteriorări ale emailului.

Moduri de încălzire utilizate:

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

Preparatul	Accesorii	Nivelul	Modul de încălzire	Temperatura în °C	Treap-tă grill	Durata de preparare în min.
Pâine						
Pâine albă, 750 g	Tava universală sau formă dreptunghiulară	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	25-35
Pâine intermediară, 1,5 kg	Tava universală sau formă dreptunghiulară	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Pâine integrală, 1 kg	Tavă universală	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Lipie	Tavă universală	3		250-270	-	20-25
Chifle*						
Chifle sau baghete congelate, semipreparate	Tavă universală	3		180-200	-	10-15
Chifle, dulci, proaspete	Tavă	3		170-190*	-	15-20
Chifle, dulci, proaspete, 2 niveluri	Tavă universală + tavă de copt	3+1		150-170*	-	20-30
Chifle, proaspete	Tavă	3		180-200	-	20-30
Baghetă, semipreparată, refrigerată	Tavă universală	3		180-200	-	20-30
Chifle, congelate						
Chifle sau baghete congelate, semipreparate	Tavă universală	3		180-200	-	10-15
Produse de brutărie din aluat tratat cu soluție de bicarbonat, crude	Tavă universală	3		180-200	-	20-25
Croissante, crude	Tavă universală	3		170-190	-	30-35
Pâine prăjită						
Gratinarea pâinii prăjite, 4 bucăți	Grătar	3		190-210	-	10-15
Gratinarea pâinii prăjite, 12 bucăți	Grătar	3		230-250	-	10-15
Rumenirea pâinii prăjite (nu preîncălziți)	Grătar	5		-	3	4-6

* preîncălziți

Pizza, quiche și tartă picantă

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

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

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

Niveluri

Utilizați nivelurile de introducere indicate.

Coacere pe un singur nivel

Pentru coacerea pe un singur nivel, utilizați următoarele niveluri:

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

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

Coacere pe mai multe niveluri

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

Coacere pe două niveluri:

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

Coacere pe patru niveluri:

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

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

Accesorii

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

Grătar

Introduceți grătarul cu partea deschisă către ușa aparatului și cu partea curbată în jos.

Tava universală sau tava de copt

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

Pentru pizza cu multă umplutură, folosiți tava universală.

Forme de copt

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

Formele din tablă albă, formele din ceramică și cele din sticlă prelungesc timpul de coacere, iar produsele de brutărie și patiserie nu se vor rumeni uniform. În cazul în care coaceți în aceste forme și doriți să utilizați încălzirea superioară/inferioară, introduceți forma la nivelul 1.

Hârtie de copt

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

Produse congelate

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

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

Valori de setare recomandate

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

Indicație: Timpul de coacere nu pot fi scurtați prin temperaturi mai ridicate. Preparatul ar fi gata numai pe exterior, însă în interior ar fi necopt.

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

Pentru anumite preparate este necesară preîncălzirea, iar acest lucru este indicat în tabel.

În cazul în care doriți să coaceți după propria rețetă, orientați-vă în funcție de produsele de brutărie și patiserie similare din tabel.

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

Moduri de încălzire utilizate:

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

Preparatul	Accesorii	Nivelul	Modul de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare în min.
Pizza					
Pizza, proaspătă	Tavă de copt	3		200-220	25-35
Pizza, proaspătă	Tavă de copt	3		200-220	25-35
* preîncălziți					

Preparatul	Accesorii	Nivelul	Modul de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare în min.
Pizza, proaspătă, 2 niveluri	Tavă universală + tavă de copt	3+1		180-200	35-45
Pizza, proaspătă, blat subțire	Tavă pentru pizza	2		220-230	20-30
Pizza, semipreparată	Grătar	3		190-210	10-15

Pizza, congelată

Pizza cu blat subțire 1 buc.	Grătar	3		190-210	15-20
Pizza cu blat subțire 2 buc.	Tavă universală + grătar	3+1		190-210	20-25
Pizza cu blat gros 1 buc.	Grătar	3		180-200	20-25
Pizza cu blat gros 2 buc.	Tavă universală + grătar	3+1		190-210	20-30
Baghetă pizza	Grătar	3		200-220	15-20
Mini-pizza	Tavă universală	3		180-200	15-20
Mini-pizza, Ø7 cm, 4 niveluri	4 grătare	5+3+2+1		180-200*	20-30

Tarte picante și quiche

Tarte picante în formă	Formă demontabilă Ø28 cm	2		170-190	55-65
Quiche	Formă pentru tarte, tablă neagră	3		190-210	30-40
Tartă flambată	Tavă universală	3		260-280*	10-15
Piroști	Formă de sufleu	2		190-200	30-45
Empanada	Tavă universală	3		180-190	30-45
Börek	Tavă universală	1		200-220*	20-30

* preîncălziți

Sufleuri

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

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

Niveluri

Utilizați întotdeauna nivelurile de introducere indicate.

Puteți prepara pe un nivel în forme sau cu tava universală.

■ Forme pe grătar: nivelul 2

■ tavă universală: nivelul 3

Sufleurile le puteți prepara și în bain-marie în tava universală. Pentru aceasta, introduceți tava universală la nivelul 2.

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

Accesorii

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

Grătar

Introduceți grătarul cu partea deschisă către ușa aparatului și cu partea curbată în jos.

Tavă universală

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

Veselă

Pentru sufleuri și gratenuri utilizați un vas larg, plat. Într-un vas îngust, înalt, alimentele necesită mai mult timp și devin mai închise la culoare în partea de sus.

Valori de setare recomandate

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

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

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

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

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

Moduri de încălzire utilizate:

■ Convecție aer 4D

■ Încălzire superioară/inferioară

■ Treapta pentru pizza

Sufleuri	Accesorii / veselă	Nivelul	Modul de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare în min.
Sufleu picant, ingrediente preparate	Formă de sufleu	2		200-220	30-50
Sufleu, dulce	Formă de sufleu	2		170-190	40-60
Lasagna, proaspătă, 1 kg	Formă de sufleu	2		160-180	50-60
Lasagna, congelată, 400 g*	Grătar	2		190-210	30-35
Cartofi gratinați, ingrediente crude, înălțime 4 cm	Formă de sufleu	2		160-190	50-70
Cartofi gratinați, ingrediente crude, înălțime 4 cm, 2 niveluri	Formă de sufleu	3+1		150-170	60-80
Sufleu	Formă de sufleu	2		160-180*	35-45
Sufleu	Forme porționate	3		190-210	25-30

Carne de pasăre

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

Prăjirea pe grătar

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

Introduceți tava universală, cu grătarul așezat în interior, la nivelul indicat. Aveți grijă ca grătarul să fie așezat corect în tava universală. → "Accesorii" la pagina 10

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

Prăjirea în veselă

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

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

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

Acordați atenție indicațiilor producătorului veselei dvs. de prăjire.

Vesală descoperită

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

Vesală acoperită

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

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

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

Preparare la grill

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

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

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

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

Indicații

- Corpul de încălzit pentru grill comută la anumite intervale pe pornit și pe oprit, acest lucru este normal. Frecvența de conectare și deconectare depinde de treapta setată pentru grill.
- În timpul preparării la grill se poate produce fum.

Valori de setare recomandate

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

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

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

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

Întoarceți pasărea după cca. 1/2 până la 2/3 din timpul indicat.

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

Recomandări

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

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

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

Moduri de încălzire utilizate:

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

Preparatul	Accesorii / veselă	Nivelul	Modul de încălzire	Temperatura în °C	Treapta de grill	Durata de preparare în min.
Pui						
Pui, 1 kg	Grătar	2		200-220	-	60-70
File de piept de pui, 150 g fiecare (preparare la grill)	Grătar	4		-	3*	15-20
Bucăți mici de pui, 250 g fiecare	Grătar	3		220-230	-	30-35
Crochete, bucăți de pui pane, congelate	Tavă universală	3		190-210	-	20-25
Găină, 1,5 kg	Grătar	2		200-220	-	70-90
Rață & gâscă						
Rață, 2 kg	Grătar	1		180-200	-	90-110
Piept de rață, 300 g fiecare	Grătar	3		230-250	-	17-20
Gâscă, 3 kg	Grătar	2		160-180	-	120-150
Pulpe de gâscă, 350 g fiecare	Grătar	2		210-230	-	40-50
Curcan						
Curcan fraged, 2,5 kg	Grătar	2		180-200	-	70-90
Piept de curcan, fără os, 1 kg	Veselă cu capac	2		240-260	-	80-100
Pulpă superioară de curcan, cu os, 1 kg	Grătar	2		180-200	-	80-100
* Preîncălziți 5 min.						

Carne

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

Prăjirea și brezarea

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

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

Când friptura este gata, ar trebui lăsată să mai stea 10 minute în interiorul cuptorului deconectat, închis. Astfel, zeama cărnii se distribuie mai bine. Eventual înfășurați friptura în folie de aluminiu. În timpul de preparare

indicat nu este cuprinsă și perioada recomandată pentru odihna preparatului.

Prăjirea pe grătar

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

În funcție de mărimea și de felul cărnii, adăugați până la 1/2 litri de apă în tava universală. Vor fi colectate grăsimea și sucul de la prăjire. Din această grăsime de la prăjire puteți prepara un sos. În plus, astfel se formează mai puțin fum, iar interiorul cuptorului rămâne mai curat.

Introduceți tava universală, cu grătarul așezat în interior, la nivelul indicat. Aveți grijă ca grătarul să fie așezat corect în tava universală. → "Accesorii" la pagina 10

Prăjirea și brezarea în veselă

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

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

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

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

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

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

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

Acordați atenție indicațiilor producătorului veselei dvs. de prăjire.

Veselă descoperită

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

Veselă acoperită

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

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

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

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

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

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

Preparare la grill

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

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

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

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

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

Indicații

- Corpul de încălzit pentru grill comută la anumite intervale pe pornit și pe oprit, acest lucru este normal. Frecvența de conectare și deconectare depinde de treapta setată pentru grill.
- În timpul preparării la grill se poate produce fum.

Valori de setare recomandate

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

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

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

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

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

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

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

Moduri de încălzire utilizate:

■  Încălzire superioară/inferioară

■  Grill cu convecție aer

■  Grill, suprafață mare

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

Carne de vită						
File de vită, mediu, 1 kg	Grătar	2		210-220	-	40-50
Friptură de vită înăbușită, 1,5 kg	Veselă cu capac	2		200-220	-	130-160
Friptură de vită, mediu, 1,5 kg	Grătar	2		220-230	-	60-70
Friptură steak, grosime 3 cm, mediu**	Grătar	3		-	3	15-20
Burger, grosime 3-4 cm	Grătar	4		-	3	25-30

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

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

Cârnați						
Cârnați pentru grill	Grătar	4		-	3	10-15

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

* preîncălziți

** nu preîncălziți

*** fără întoarcere

Recomandări pentru prăjire, brezare și prepararea la grill

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

Pește

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

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

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

Prăjirea și prepararea la grill, pe grătar

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

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

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

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

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

Indicații

- Corpul de încălzit pentru grill comută la anumite intervale pe pornit și pe oprit, acest lucru este normal. Frecvența de conectare și deconectare depinde de treapta setată pentru grill.
- În timpul preparării la grill se poate produce fum.

Prăjirea și prepararea înăbușită în veselă

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

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

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

Acordați atenție indicațiilor producătorului veselei dvs. de prăjire.

Veselă descoperită

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

Veselă acoperită

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

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

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

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

Valori de setare recomandate

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

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

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

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

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

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

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

Moduri de încălzire utilizate:

■  Încălzire superioară/inferioară■  Grill cu convecție aer■  Grill, suprafață mare

Preparatul	Accesorii / veselă	Nivelul	Modul de încălzire	Temperatura în °C	Treapta de grill	Durata de preparare în min.
Pește						
Pește, preparat la grill, întreg 300 g, de ex. păstrăv	Grătar	2		170-190	-	20-30
Pește, preparat la grill, întreg 1,5 kg, de ex. somon	Grătar	2		170-190	-	30-40
Fileuri de pește						
File de pește, natur, preparat la grill	Grătar	4		-	1*	15-25
Medalioane de pește						
Medalion de pește, grosime 3 cm**	Grătar	4		-	3	10-20
Pește, congelat						
File de pește, natur	Veselă acoperită	2		210-230	-	20-30
File de pește, gratinat	Grătar	2		200-220	-	45-60
Crochete de pește (întoarceți-le pe parcurs)	Tavă universală	3		200-220	-	20-30
* preîncălziți						
** Dedesubt introduceți tava universală la nivelul 2						

Legume și garnituri

Aici găsiți informații pentru prepararea legumelor la grill, a cartofilor și a produselor din cartofi congelate.

Scoateți din interiorul cuptorului accesoriile pe care nu le folosiți. Astfel veți obține un rezultat optim al preparării și economisiți energie.

Niveluri

Utilizați nivelurile de introducere indicate.

Prepararea pe un nivel

Respectați indicațiile din tabel.

Prepararea pe două niveluri

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

■ tavă universală: nivelul 3

■ tavă de copt: nivelul 1

Accesorii

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

Grătar

Introduceți grătarul cu partea deschisă către ușa aparatului și cu partea curbată în jos.

Tava universală sau tava de copt

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

Hârtie de copt

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

Valori de setare recomandate

În tabel găsiți modul de încălzire optim pentru diverse preparate. Temperatura și durata de preparare depind de cantitatea și natura alimentelor. De aceea sunt indicate domenii de setare. Încercați mai întâi cu valorile mai scăzute. La o temperatură mai scăzută se obține o rumenire mai uniformă. Dacă este necesar, data următoare setați valori mai mari.

Valorile de setare sunt valabile pentru introducerea alimentului în cuptorul rece. Dacă preîncălziți, timpii indicați se scurtează cu câteva minute.

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

Moduri de încălzire utilizate:

■  Convecție aer 4D

■  Grill, suprafață mare

■  Treapta pentru pizza

Preparatul	Accesorii	Nivelul	Modul de încălzire	Temperatura în °C	Treapta de grill	Durata de preparare în min.
Preparate din legume						
Legume la grill	Tavă universală	5		-	3	10-15

Preparatul	Accesorii	Nivelul	Modul de încălzire	Temperatura în °C	Treapta de grill	Durata de preparare în min.
Cartofi						
Cartofi copti, jumătăți	Tavă universală	3		160-180	-	45-60
Produse din cartofi, congelate						
Turtă de cartofi Răsti	Tavă universală	3		200-220	-	25-35
Găluște din cartofi, umplute	Tavă universală	3		190-210	-	20-30
Crochete	Tavă universală	3		200-220	-	25-35
Cartofi prăjiți	Tavă universală	3		190-210	-	25-35
Cartofi prăjiți, 2 niveluri	Tavă universală + tavă de copt	3+1		190-210	-	30-40

Iaurt

Cu aparatul dvs. puteți prepara singuri iaurt.

Prepararea iaurtului

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

1. Încălziți 1 litru de lapte (grăsime 3,5 %) la 90 °C pe plită și lăsați-l să se răcească la 40 °C.
În cazul laptelui UHT este suficientă încălzirea la 40 °C.

2. Adăugați 150 g de iaurt (la temperatura frigiderului) și amestecați.
3. Turnați-l în cești sau în borcane mici și acoperiți-le cu folie alimentară.
4. Așezați ceștile sau borcanele pe baza cuptorului și setați după cum este indicat în tabel.
5. După preparare, lăsați iaurtul la răcit în frigider.

Modul de încălzire utilizat:

- Convecție aer 4D

Preparatul	Accesorii	Nivelul	Modul de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare în ore
Iaurt	Forme porționate	Baza interiorului cuptorului		40-45	8-9

Economisirea energiei cu modurile de încălzire Eco

Cu modurile de încălzire eficiente energetic convecție aer Eco și încălzire superioară/inferioară Eco puteți economisi energie la prepararea felurilor de mâncare.

Introduceți preparatele în interiorul cuptorului rece și gol. Numai astfel are efect optimizarea energetică. În timpul preparării, țineți ușa aparatului închisă.

Scoateți din interiorul cuptorului accesorii pe care nu le folosiți. Astfel veți obține un rezultat optim al preparării și economisiți energie.

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

Accesorii

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

Grătar

Introduceți grătarul cu partea deschisă către ușa aparatului și cu partea curbată în jos.

Tava universală sau tava de copt

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

Forme de copt și veselă

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

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

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

Hârtie de copt

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

Valori de setare recomandate

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

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

Moduri de încălzire utilizate:

-  Convecție aer Eco
-  Încălzire superioară/inferioară Eco

Preparatul	Accesorii / veselă	Nivelul	Modul de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare în min.
Prăjituri în forme					
Pandișpan în formă	Formă rotundă/dreptunghiulară	2		140-160	60-80
Blat de tort din pandișpan	Formă pentru blat de tort	2		150-170	20-30
Blat de biscuiți, 2 ouă	Formă pentru blat de tort	2		150-170	20-30
Tort de biscuiți, 3 ouă	Formă demontabilă Ø26 cm	2		160-170	30-45
Tort de biscuiți, 6 ouă	Formă demontabilă Ø28 cm	2		150-160	50-60
Gugelhupf cu aluat dospit	Formă de chec rotund	2		150-170	50-70
Prăjituri la tavă					
Pandișpan cu umplutură uscată	Tavă de copt	3		150-170	25-40
Prăjitură din aluat fraged cu umplutură uscată	Tavă de copt	3		170-180	25-35
Ruladă de biscuiți	Tavă de copt	3		180-190	15-20
Franzelă împletită, colac împletit	Tavă de copt	3		160-170	25-35
Prăjitură din aluat dospit cu umplutură uscată	Tavă de copt	3		160-180	15-20
Produse mici de patiserie					
Brioșe	Tavă de brioșe	2		160-180	15-25
Prăjituri mici	Tavă de copt	3		150-160	25-35
Foietaj	Tavă de copt	3		170-190	20-35
Choux	Tavă de copt	3		200-220	35-45
Fursecuri	Tavă de copt	3		140-160	15-30
Biscuiți șprîțați	Tavă de copt	3		140-150	25-35
Produse mici de patiserie din aluat dospit	Tavă de copt	3		160-180	25-35
Pâine & chifle					
Pâine intermediară, 1,5 kg	Formă dreptunghiulară	2		200-210	35-45
Lipie	Tavă universală	3		250-275	15-20
Chifle, dulci, proaspete	Tavă de copt	3		170-190	15-20
Chifle, proaspete	Tavă de copt	3		180-200	20-30
Carne					
Friptură de porc fără șorici, de ex. ceafă, 1,5 kg	Veselă fără capac	2		180-190	120-140
Friptură de vită înăbușită, 1,5 kg	Veselă cu capac	2		200-220	140-160
Friptură de vițel, 1,5 kg	Veselă fără capac	2		170-180	110-130
Pește					
Pește întreg fiert înăbușit, 300 g, de ex. păs-trăv	Veselă cu capac	2		190-210	25-35
Pește întreg fiert înăbușit, 1,5 kg, de ex. somon	Veselă cu capac	2		190-210	45-55
File de pește, natur, fiert înăbușit	Veselă cu capac	2		190-210	15-25

Acrilamida în alimente

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

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

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

Preparare ușoară

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

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

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

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

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

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

Veselă

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

Așezați întotdeauna vasul neacoperit la nivelul 2 pe grătar.

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

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

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

Valori de setare recomandate

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

Modul de încălzire utilizat:

-  Preparare ușoară

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

Preparatul	Veselă	Nivelul	Modul de încălzire	Durata de rumenire în min.	Temperatura în °C	Durata de preparare în min.
File de porc, întreg	Veselă neacoperită	2		6-8	80*	90-120
Medalioane de porc, grosime 4 cm	Veselă neacoperită	2		5-7	80*	90-120
Carne de vită						
Friptură de vită (pulpă), grosime 6-7 cm, 1,5 kg	Veselă neacoperită	2		8-10	80*	210-270
File de vită, întreg, 1 kg	Veselă neacoperită	2		4-6	80*	150-210
Friptură de vită, grosime 5-6 cm	Veselă neacoperită	2		6-8	80*	210-270
Medalioane de vită/ramstec, grosime 4 cm	Veselă neacoperită	2		5-7	80*	30-60
Carne de vițel						
Friptură de vițel, grosime 4-5 cm, 1,5 kg	Veselă neacoperită	2		8-10	80*	210-240
Friptură de vițel, grosime 10-15 cm, 1,5 kg	Veselă neacoperită	2		8-10	80*	210-240
File de vițel, întreg, 800 g	Veselă neacoperită	2		5-7	80*	120-150
Medalioane de vițel, grosime 4 cm	Veselă neacoperită	2		5-7	80*	45-90
Carne de miel						
Spată de miel, fără os, 200 g fiecare	Veselă neacoperită	2		5-7	80*	120-180
Pulpă de miel fără os, mediu, 1 kg legată	Veselă neacoperită	2		6-8	80*	180-240
* preîncălziți						

Recomandări pentru prepararea ușoară

Prepararea ușoară a pieptului de rață.	Așezați pieptul de rață rece în tigaie și prăjiți întâi partea cu piele. După prepararea ușoară, preparați-l la grill timp de 3 până la 5 minute, pentru a deveni crocant.
Carnea preparată ușor nu este așa de fierbinte cum este carnea prăjită normal.	Ca să nu se răcească așa de repede carnea prăjită, încălziți farfuria și serviți sosurile foarte fierbinți.

Deshidratare

Cu convecție aer 4D puteți efectua excelent deshidratarea. La acest mod de conservare, substanțele aromatice vor fi concentrate prin extragerea apei.

Utilizați numai fructe, legume și verdețuri în stare perfectă și spălați-le bine. Tapetați grătarul cu hârtie de copt sau hârtie pergament. Lăsați fructele să se scurgă bine și uscați-le.

Eventual tăiați-le în bucăți de mărime egale sau în felii subțiri. Așezați fructele nedecojite pe partea cu coajă, cu suprafețele tăiate în sus. Aveți grijă ca nici fructele, nici ciupercile să nu fie suprapuse când le așezați pe grătar.

Dați legumele pe răzătoare și apoi blanșați-le. Lăsați legumele blanșate să se scurgă bine și distribuiți-le uniform pe grătar.

Uscați verdețurile cu codiță. Așezați verdețurile uniform, în grămezi mici, pe grătar.

Pentru deshidratare utilizați următoarele niveluri:

- 1 grătar: nivelul 3
- 2 grătare: nivelurile 3+1

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

Valori de setare recomandate

În tabel găsiți setările pentru deshidratarea diverselor alimente. Temperatura și durata depind de felul, umiditatea, gradul de coacere și grosimea produselor care vor fi deshidratate. Cu cât lăsați mai mult la uscat produsele care urmează să fie deshidratate, cu atât sunt mai bine conservate. Cu cât produsele sunt tăiate mai subțire, cu atât mai repede se deshidratează și cu atât mai aromate vor rămâne. De aceea sunt indicate domenii de setare.

Dacă doriți să deshidratați și alte alimente, orientați-vă în funcție de alimentele similare din tabel.

Modul de încălzire utilizat:

-  Convecție aer 4D

Legume, fructe și verdețuri	Accesorii	Modul de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare în ore
Fructe cu semințe (inele de măr, grosime 3 mm, per grătar 200 g)	1-2 grătare		80	5-9
Drupe (prune)	1-2 grătare		80	8-10
Legume rădăcinoase (morcovi), date pe răzătoare, blanșate	1-2 grătare		80	5-8
Ciuperci feliate	1-2 grătare		60	6-9
Verdețuri, curățate	1-2 grătare		60	2-6

Conservare

În aparatul dvs. puteți conserva fructe și legume.

Avertizare – Pericol de rănire!

În cazul unor alimente conservate greșit, borcanele pot crăpa. Respectați indicațiile pentru conservare.

Borcane

Utilizați numai borcane de conservare curate și fără deteriorări. Utilizați numai garnituri de cauciuc rezistente la căldură, curate și nedeteriorate. Verificați în prealabil clemele și arcurile.

În cadrul unui proces de conservare, utilizați numai borcane de aceeași mărime și cu același aliment. În interiorul cuptorului puteți conserva concomitent conținutul a maxim șase borcane de ½, 1 sau 1½ litri. Nu utilizați borcane mai mari sau mai înalte. Capacele ar putea crăpa.

În timpul conservării, borcanele nu trebuie să se atingă între ele în interiorul cuptorului.

Pregătirea fructelor și legumelor

Nu utilizați decât fructe și legume foarte bune. Spălați-le bine.

În funcție de tip, curățați fructele, respectiv legumele, scoateți sâmburii și puneți-le în borcane până la cca. 2 cm sub margine.

Fructe

Puneți fructele în borcane cu soluție de zahăr fierbinte, fără spumă, (cca. 400 ml pentru un borcan de 1 litru). La un litru de apă:

- cca. 250 g de zahăr în cazul fructelor dulci
- cca. 500 g de zahăr în cazul fructelor acrișoare

Legume

Puneți legumele în borcane cu apă fiartă, când aceasta este încă fierbinte.

Ștergeți marginile borcanului, acestea trebuie să fie curate. Așezați pe fiecare borcan o garnitură de cauciuc umedă și capacul. Închideți borcanele cu cleme. Așezați borcanele în tava universală astfel încât să nu se atingă între ele. Turnați 500 ml de apă fierbinte (cca. 80 °C) în tava universală. Setați după cum este indicat în tabel.

Terminarea conservării

Fructe

După un timp se ridică bule la intervale scurte de timp. Deconectați aparatul imediat ce au apărut bule în toate borcanele. După perioada indicată de încălzire ulterioară, scoateți borcanele din interiorul cuptorului.

Legume

După un timp se ridică bule la intervale scurte de timp. Immediat ce apar bule în toate borcanele, reduceți temperatura la 120 °C și lăsați în continuare borcanele să facă bule în interiorul cuptorului închis, după cum este indicat în tabel. După acest timp, deconectați aparatul și mai utilizați câteva minute căldura reziduală, după cum este indicat în tabel.

După conservare, scoateți borcanele din interiorul cuptorului și așezați-le pe un șervet curat. Nu așezați borcanele pe un suport rece sau umed, pentru că se pot sparge. Acoperiți borcanele pentru a le feri de curenții de aer. Îndepărtați clemele doar când borcanele sunt reci.

Valori de setare recomandate

Timpii indicați în tabelul de setări sunt valori orientative pentru conservarea fructelor și legumelor. Acestea pot fi influențate de temperatura camerei, numărul de borcane, cantitatea, căldura și calitatea conținutului borcanelor. Datele se referă la borcane rotunde de 1 litru. Înainte de a comuta, respectiv deconecta, verificați ca în borcane să se formeze suficiente bule. Procesul de formare a bulelor începe după cca. 30-60 de minute.

Modul de încălzire utilizat:

-  Convecție aer 4D

Conservare	Veselă	Nivelul	Modul de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare în min.
Legume, de ex. morcovi	Borcan de conserve de 1 litru	1		160-170	până la formarea bulelor: 30-40
				120	de la apariția bulelor: 30-40
				-	Căldura reziduală: 30
Legume, de ex. castraveți	Borcan de conserve de 1 litru	1		160-170	până la formarea bulelor: 30-40
				-	Căldura reziduală: 30
Drupe, de ex. cireșe, prune	Borcan de conserve de 1 litru	1		160-170	până la formarea bulelor: 30-40
				-	Căldura reziduală: 35
Fructe cu semințe, de ex. mere, căpșuni	Borcan de conserve de 1 litru	1		160-170	până la formarea bulelor: 30-40
				-	Căldura reziduală: 25

Dospirea aluatului

Cu ajutorul aparatului puteți face ca aluatul cu drojdie să dospească mai repede decât la temperatura camerei. Utilizați modul de încălzire încălzire superioară/inferioară. Porniți funcționarea numai cu interiorul cuptorului răcit complet.

Lăsați întotdeauna aluatul dospit să dospească de două ori. Respectați datele din tabelele cu setări pentru prima și a 2-a dospire (dospirea aluatului și dospirea finală).

Dospirea aluatului

Setați după cum este indicat în tabel și încălziți aparatul. Așezați castronul cu aluat pe grătar.

În timpul procesului de dospire, nu deschideți ușa aparatului pentru că, în caz contrar, iese umezeala. Acoperiți aluatul cu un șervet umed.

Dospire finală

Așezați produsul dvs. de brutărie/patiserie la nivelul indicat în tabel.

Dacă doriți să preîncălziți, dospirea finală se va efectua în afara aparatului, într-un loc cald.

Valori de setare recomandate

Temperatura și durata de dospire depind de tipul și de cantitatea de ingrediente. De aceea, datele din tabelul cu setări sunt valori orientative.

Modul de încălzire utilizat:

-  Încălzire superioară/inferioară

Preparatul	Accesorii / veselă	Nivelul	Modul de încălzire	Etapa	Temperatura în °C	Durata de preparare în min.
Aluat dospit, ușor	Castron	2		Dospirea aluatului	35-40	25-30
	Tavă de copt	2		Dospire finală	35-40	10-20
Aluat dospit, greu și bogat în grăsimi	Castron	2		Dospirea aluatului	35-40	20-40
	Tavă de copt	2		Dospire finală	35-40	15-25

Decongelare

Modul de încălzire decongelare este destinat decongelării fructelor, legumelor și produselor de brutărie și patiserie congelate. Este cel mai bine ca păsările, carnea și peștele să fie decongelate în frigider.

Pentru decongelare utilizați următoarele niveluri:

- 1 grătar: nivelul 2
- 2 grătare: nivelurile 3+1

Valori de setare recomandate

Datele de timp din tabel sunt valori orientative. Ele depind de calitatea, temperatura de congelare (-18°C) și de natura alimentelor. Sunt indicate domenii de timp. Setări mai întâi timpul mai scurt și prelungiți-l, dacă este necesar.

Recomandare: Bucățile congelate plate sau porționate se decongelează mai rapid decât cele congelate în bloc.

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

Pe parcurs, întoarceți sau amestecați preparatele o dată sau de două ori. Bucățile mari trebuie întoarse de mai multe ori. Despărțiți preparatul în bucăți pe parcurs, respectiv scoateți din interiorul cuptorului bucățile deja decongelate.

Lăsați preparatul decongelat să mai stea încă 10 până la 30 de minute în aparatul deconectat, pentru ca temperatura să se egalizeze.

Modul de încălzire utilizat:

■  Decongelare

Preparatul	Accesorii	Nivelul	Modul de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare în min.
Pâine, chifle					
Pâine & chifle în general	Tavă de copt	2		50	40-70
Prăjituri					
Prăjituri, cu sirop	Tavă de copt	2		50	70-90
Prăjituri, uscate	Tavă de copt	2		60	60-75

Menținere la cald

Cu modul de încălzire menținere la cald puteți menține la cald feluri de mâncare gata preparate. Astfel preveniți formarea condensului și nu va trebui să ștergeți interiorul cuptorului.

Nu mențineți la cald felurile de mâncare gata preparate mai mult de două ore. Aveți în vedere faptul că unele feluri de mâncare continuă să se prepare în timpul menținerii la cald. Dacă este cazul, acoperiți preparatele.

Preparate de verificare

Aceste tabele au fost redactate pentru institute de verificări, pentru a facilita verificarea aparatului.

Conform EN 60350-1:2013 respectiv IEC 60350-1:2011.

Coacerea

Produsele de brutărie și patiserie în tăvi sau forme introduse simultan nu trebuie să fie gata în același timp.

Nivelurile de introducere la coacerea pe două niveluri:

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

Nivelurile de introducere la coacerea pe trei niveluri:

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

Prăjitură cu mere învelite în aluat

Prăjitură cu mere învelite în aluat pe un nivel: așezați formele demontabile de culoare închisă decalat, una lângă cealaltă.

Prăjitură cu mere învelite în aluat pe două niveluri: așezați formele demontabile de culoare închisă decalat, una deasupra celeilalte.

Prăjituri în forme demontabile din tablă albă: coaceți cu încălzire superioară/inferioară pe un nivel. Utilizați tava universală în locul grătarului și așezați forma demontabilă în ea.

Aluat pentru ruladă

Aluat pentru ruladă pe două niveluri: așezați formele demontabile decalat, una deasupra celeilalte, pe grătare.

Indicații

- Valorile de setare sunt valabile pentru introducerea în interiorul cuptorului rece.
- Respectați recomandările pentru preîncălzire din tabele. Valorile de setare sunt valabile fără încălzire rapidă.
- Pentru coacere, folosiți mai întâi cea mai scăzută dintre temperaturile indicate.

Moduri de încălzire utilizate:

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

Preparatul	Accesorii	Nivelul	Modul de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare în min.
Coacere					
Biscuiți șprîțați	Tavă de copt	3		140-150*	25-40
Biscuiți șprîțați	Tavă de copt	3		140-150*	25-40
Biscuiți șprîțați, 2 niveluri	Tavă universală + tavă de copt	3+1		140-150*	30-40
Biscuiți, 3 niveluri	Tăvi de copt + tavă universală	5+3+1		130-140*	35-55
Prăjituri mici	Tavă de copt	3		160*	20-30
Prăjituri mici	Tavă de copt	3		150*	25-35
Prăjituri mici, 2 niveluri	Tavă universală + tavă de copt	3+1		150*	25-35
Prăjituri mici, 3 niveluri	Tăvi de copt + tavă universală	5+3+1		140*	35-45
Blat de tort	Formă demontabilă Ø26 cm	2		160-170**	25-35
Blat de tort	Formă demontabilă Ø26 cm	2		160-170**	30-40
Blat de tort, 2 niveluri	Formă demontabilă Ø26 cm	3+1		150-170**	30-50
Prăjitură cu mere învelite în aluat	2 forme din tablă neagră Ø20 cm	2		170-180	60-80
Prăjitură cu mere învelite în aluat	2 forme din tablă neagră Ø20 cm	2		180-200	60-80
Prăjitură cu mere învelite în aluat, 2 niveluri	2 forme din tablă neagră Ø20 cm	3+1		170-190	70-90
* preîncălziți 5 minute, nu folosiți funcția de încălzire rapidă					
** preîncălziți, nu folosiți funcția de încălzire rapidă					

Prepararea la grill

Introduceți suplimentar tava universală. Lichidul va fi colectat și interiorul cuptorului va rămâne mai curat.

Modul de încălzire utilizat:

-  Grill, suprafață mare

Preparatul	Accesorii	Nivelul	Modul de încălzire	Treapta de grill	Durata de preparare în min.
Prepararea la grill					
Rumenirea feliilor de pâine prăjită*	Grătar	5		3	4-6
Burgeri de vită, 12 bucăți**	Grătar	4		3	25-30
* nu preîncălziți					
** întoarceți după 2/3 din timpul total					

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com



9001189304
960223