



BOSCH



Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
**[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**

Cuptor încorporabil

HBF134YB0

[ro] Instrucțiuni de utilizare

Cuptor încorporabil

Cuprins

	Utilizarea conform destinației	4		Suporturile pentru tăvi	18
	Instrucțiuni de siguranță importante	4		Montarea și demontarea suporturilor pentru tăvi	18
	Generalități	4		Ușa aparatului	19
	Lampa cu halogen	5		Demontarea și remontarea ușii cuptorului	19
	Cauzele avariilor	6		Montarea și demontarea geamurilor ușii	19
	Generalități	6		Defecțiuni – ce este de făcut?	20
	Instalarea și racordarea	6		Cum să remediați singuri defecțiunile	20
	Conectarea electrică	6		Înlocuirea becului de pe plafonul spațiului de coacere	21
	Măsuri care trebuie respectate în timpul transportului	7		Unitatea service abilitată	21
	Protecția mediului	7		Numărul E și numărul FD	21
	Economisirea energiei	7		Testate pentru dumneavoastră în studioul nostru gastronomic	22
	Evacuarea corectă ca deșeu	8		Instrucțiuni generale	22
	Familiarizarea cu aparatul	8		Prăjituri și produse de brutărie/patiserie	23
	Panou de comandă	8		Sufleuri și gratenuri	26
	Taste și display	9		Carne de pasăre, carne și pește	26
	Moduri de încălzire și funcții	9		Legume și garnituri	29
	Temperatura	10		laurt	30
	Interiorul cuptorului	10		Acrilamida în alimente	30
	Accesorii	11		Deshidratare	30
	Accesorii livrate împreună cu produsul	11		Fierberea	31
	Introducerea accesoriilor	11		Dospirea aluatului	31
	Accesorii speciale	11		Decongelare	32
	Înainte de prima utilizare	12		Preparate de verificare	32
	Prima punere în funcțiune	12			
	Curățarea interiorului cuptorului și a accesoriilor	12			
	Operarea aparatului	13			
	Conectarea și deconectarea aparatului	13			
	Setarea modului de încălzire și a temperaturii	13			
	Încălzire rapidă	13			
	Funcții de timp	14			
	Reglarea duratei de preparare	14			
	Setarea finalului	14			
	Setarea ceasului cu alarmă	15			
	Setarea orei curente	15			
	Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor	16			
	Activarea și dezactivarea	16			
	Curățarea	16			
	Produse de curățare adecvate	16			
	Suprafețele din interiorul cuptorului	17			
	Păstrarea aparatului curat	18			

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



Utilizarea 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.

Imaginile prezentate în aceste instrucțiuni sunt cu scop orientativ.

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

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

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 mâncărilor 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 4000 de metri deasupra nivelului mării.

Acest aparat poate fi folosit de copiii peste 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mental 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. Copiii nu vor curăța sau întreține aparatul, cu excepția situației în care aceștia au vârsta de peste 15 ani și sunt supravegheați.

Nu permiteți accesul copiilor sub vârsta de 8 ani la aparat și la cablul de racordare.

Introduceți întotdeauna accesoriul în locul corespunzător din spațiul de coacere.

→ "Accesorii" la pagina 11

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.
- Resturile de alimente neaderente, grăsimea și zeama de la friptură se pot aprinde. Înainte de funcționare, îndepărtați murdăriile grosiere din interiorul cuptorului și de pe accesorii.
- 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.
- Accesoriile sau vesela vor deveni foarte fierbinți. Scoateți întotdeauna accesoriile 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.
- Lovirea de ușa deschisă a aparatului poate cauza răniri. În timpul funcționării și după aceea, ușa aparatului trebuie să fie închisă.

⚠️ Avertizare – Pericol de electrocutare!

- Reparațiile executate incorect 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 fișa de rețea sau deconectați siguranța din tabloul siguranțelor. Chemați unitatea de service abilitată.
- Izolația cablurilor aparatelor electrice se poate topi la atingerea pieselor fierbinți ale aparatului. Nu aduceți niciodată cablurile de racordare ale aparatelor electrice în contact cu piesele fierbinți ale aparatului.
- Pătrunderea umidității vă poate electrocuta. Nu utilizați aparate de curățat cu jet sub presiune sau cu jet de abur.
- Un aparat defect vă poate electrocuta. Nu porniți niciodată un aparat defect. Scoateți fișa de rețea din priză sau întrerupeți siguranța de la tabloul de siguranțe. Chemați unitatea de service abilitată.

Lampa cu halogen

⚠️ Avertizare – Pericol de arsuri!

Lămpile din interiorul cuptorului devin foarte fierbinți. Chiar și după un anumit timp de la deconectare, există încă pericol de arsuri. Nu atingeți geamul protector. La curățare, evitați contactul cu pielea.

⚠️ 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 accesoriile pe baza spațiului de coacere. Nu acoperiți baza spațiului de coacere cu folie, de orice tip, sau hârtie de patiserie. Nu așezați nicio veselă pe baza spațiului de coacere dacă este setată o temperatură peste 50 °C. Se produce o acumulare de căldură. Durata de coacere și de prăjire nu mai sunt valabile, iar emailul se deteriorează.
- Folie de aluminiu: folia de aluminiu din spațiul de coacere nu are voie să intre în contact cu geamul ușii. Se pot forma decolorări permanente ale geamului ușii.
- 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. → "Curățarea" la pagina 16
- 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.

Instalarea și racordarea

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

Nu montați aparatul în spatele unei uși decorative sau de mobilier. Există risc de supraîncălzire.

Conectarea electrică

Racordarea aparatului poate fi efectuată numai de către personal de specialitate autorizat. Trebuie respectate obligatoriu prevederile furnizorului de energie electrică.

Dacă aparatul este conectat greșit, în cazul unei defecțiuni se anulează dreptul la garanție.

Atenție!

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

- În timpul tuturor lucrărilor de montaj, aparatul trebuie să fie scos de sub tensiune.
- Aparatul corespunde clasei de protecție I și trebuie conectat numai la o priză de alimentare cu împământare.
- Cablul de conectare la rețea trebuie să fie de cel puțin tipul H05 V V-F 3G 1,5 mm².


Avertizare – Pericol de moarte!

La contactul cu piesele conductoare electrice există pericol de electrocutare.

- Prindeți fișa de rețea doar cu mâinile uscate.
- Trageți cablul de rețea întotdeauna direct de ștecher și niciodată de cablu, deoarece acesta s-ar putea deteriora.
- Nu scoateți niciodată fișa din priză în timpul funcționării.

Respectați următoarele indicații și asigurați-vă că:

Indicații

- fișa de rețea și priza se potrivesc.
- secțiunea cablului este suficientă.
- sistemul de împământare este instalat conform dispozițiilor.
- înlocuirea cablului de rețea (dacă este necesară) se face numai de către un electrician. Cablul de rețea de schimb se poate procura de la unitățile de service.
- nu vor fi folosite ștechere/cuple multiple și nici prelungitoare.
- la utilizarea unui dispozitiv de protecție la curenți reziduali diferențiali va fi utilizat numai un tip cu acest semn . Doar acest semn garantează îndeplinirea prevederilor actuale în vigoare.
- fișa de rețea este accesibilă oricând.
- cablul de rețea nu este îndoit, strivit, modificat sau tăiat.
- cablul de rețea nu intră în contact cu surse de căldură.

Măsuri care trebuie respectate în timpul transportului

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

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

În cazul în care nu mai există ambalajul original

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

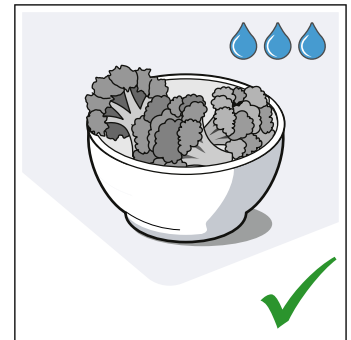
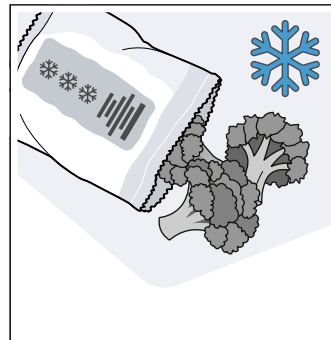
Transportați aparatul în poziție verticală. Nu țineți aparatul de mânerul ușii sau de racordurile din partea din spate, deoarece acestea pot fi deteriorate. Nu așezați obiecte grele pe aparat.

Protecția mediului

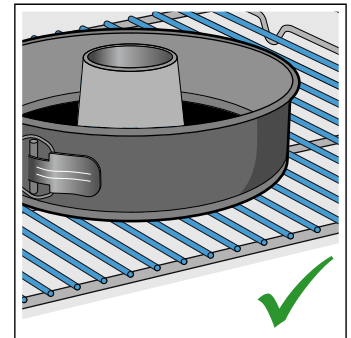
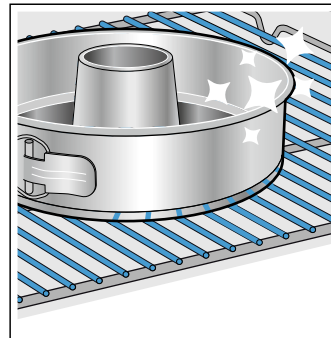
Noul dvs. aparat este deosebit de eficient din punct de vedere energetic. Aici găsiți sugestii cu privire la cum puteți economisi și mai mult energia când folosiți aparatul și la evacuarea corectă ca deșeu a acestuia.

Economisirea energiei

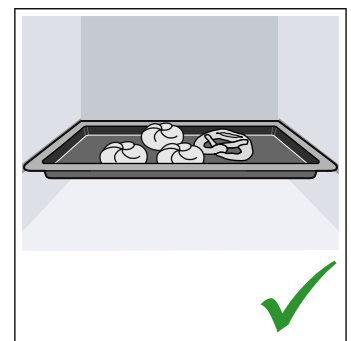
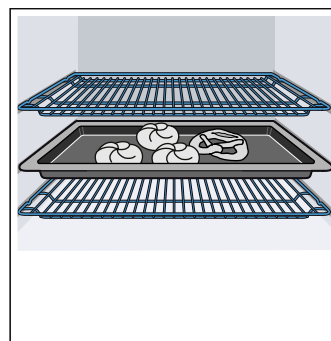
- Preîncălziți aparatul numai atunci când în rețetă sau în tabelele din instrucțiunile de utilizare este indicat astfel.
- Lăsați alimentul congelat să se decongeleze înainte de a introduce preparatul în interiorul cuptorului.



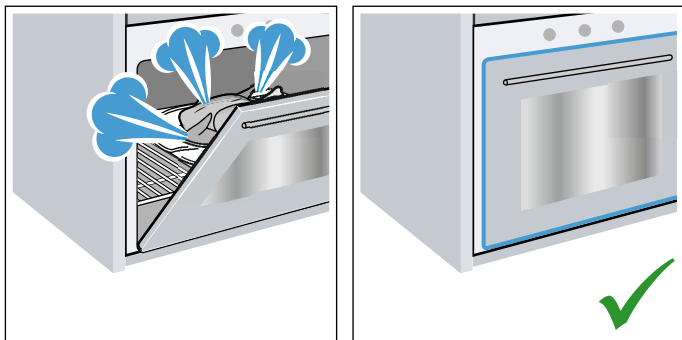
- Utilizați tăvi închise la culoare, vopsite în negru sau emailate. Acestea absorb căldura foarte bine.



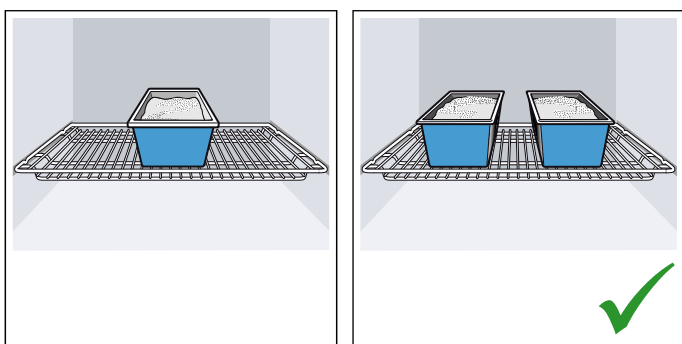
- Îndepărtați din interiorul cuptorului accesoriile care nu sunt necesare.



- Deschideți ușa aparatului pe cât posibil de rar în timpul funcționării.



- Mai multe prăjituri se prepară cel mai bine una după alta. 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 timpuri de preparare mai lungi, puteți deconecta aparatul cu 10 minute înaintea expirării timpului de preparare și să utilizați căldura reziduală pentru finalizarea preparării.

Evacuarea corectă ca deșeu

Evacuați ambalajul în mod ecologic.



Acest aparat a fost marcat în conformitate cu Directiva Europeană 2012/19/UE cu privire la deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE).

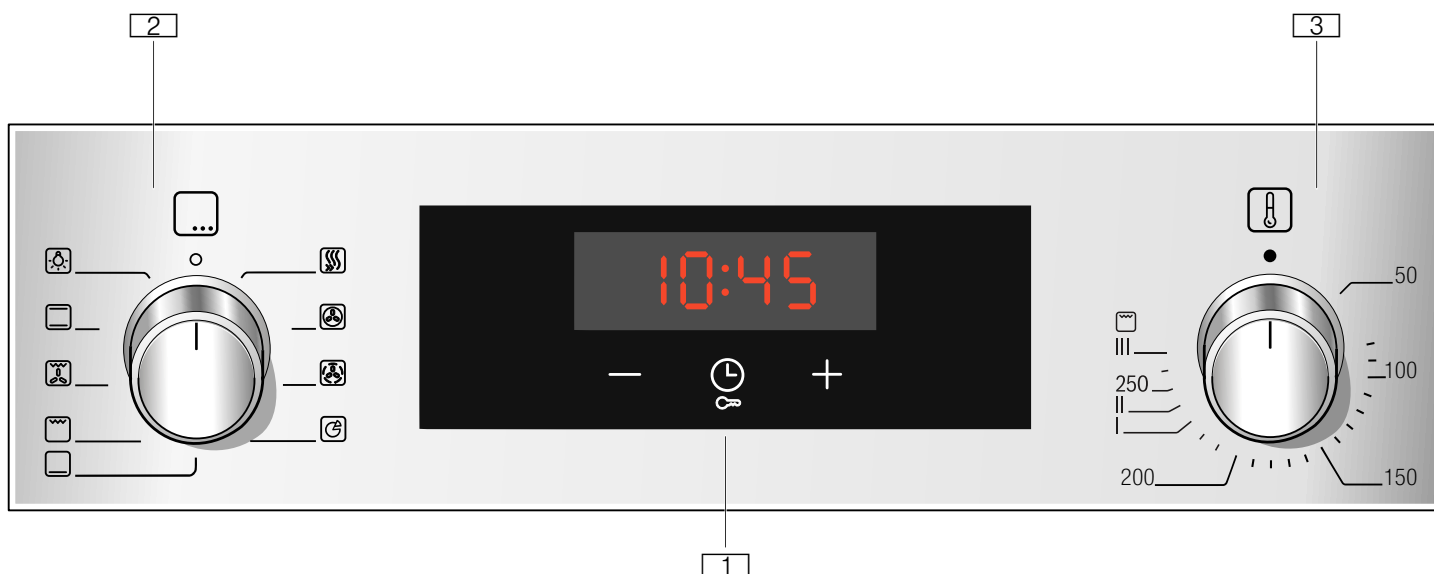
Directiva stabilește cadrul valabil la nivelul întregii UE pentru preluarea și valorificarea aparatelor uzate.

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.

Panou de comandă



1 Taste și display

Tastele sunt câmpuri tactile sub care se află senzorii. Atingeți doar simbolul, pentru a selecta funcția.

Display-ul afișează simbolurile funcțiilor active și ale funcțiilor de timp.

2 Selector de funcții

Cu ajutorul selectorului de funcții puteți seta modul de încălzire sau alte funcții.

Selectorul de funcții poate fi rotit din poziția neutră spre stânga sau spre dreapta.

3 Selectorul de temperatură

Cu ajutorul selectorului de temperatură puteți seta temperatura modului de încălzire sau puteți selecta setarea altor funcții.

Selectorul de temperatură poate fi rotit din poziția neutră numai spre dreapta, până când se oprește. Nu în spate.

Indicație: La unele aparate, butoanele comutatoarelor sunt escamotabile. Pentru a le escamota sau a le scoate, apăsați în poziția neutră pe butonul comutatorului.

Taste și display

Cu ajutorul tastelor puteți seta diverse funcții suplimentare ale aparatului dumneavoastră. Pe display puteți vedea valorile corespunzătoare.

Simbol	Semnificație	
	Funcții de timp	Selectați timerul, duratal → Sfârșitul → și ora, prin apăsare repetată.
	Sistem de siguranță împotriva accesului copiilor	Blocați și deblocați funcțiile cuptorului de la panoul de comandă, prin apăsare timp de cca. 4 secunde.

Moduri de încălzire și funcții

Cu ajutorul selectorului de funcții puteți seta modurile de încălzire și alte funcții.

Mod de încălzire	Utilizare	
	Convecție aer fierbinte 3D	Pentru coacere și prăjire pe unul sau mai multe niveluri. Ventilatorul distribuie uniform în interiorul cuptorului căldura emisă de corpul de încălzire circular din peretele posterior.
	Convecție de aer, delicată	Pentru prepararea delicată a alimentelor selectate, pe un nivel, fără preîncălzire. Ventilatorul distribuie în interiorul cuptorului căldura emisă de rezistența circulară din peretele posterior. Acest mod de încălzire se folosește pentru determinarea consumului de energie în modul de circulare a aerului și al clasei de eficiență energetică.
	Treapta pentru pizza	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 inferior din peretele posterior.
	Încălzire inferioară	Pentru preparare în baie de apă și pentru coacere ulterioară. Căldura se distribuie de jos.
	Grill, suprafață mare	Pentru prepararea pe grill a bucăților tăiate felii precum fripturi, a cârnăciilor sau pâinii prăjite și pentru gratinare. Se încălzește întreaga suprafață de sub rezistența pentru grill.
	Grill cu convecție aer	Pentru prăjirea cărnii de pasăre, peștelui întreg și a 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.
	Încălzire superioară/inferioară	Pentru coacere și prăjire convenționale, pe un nivel. Adecvat în special pentru prăjituri cu umpluturi zemoase. Căldura este distribuită uniform atât din partea superioară, cât și din partea inferioară. Acest mod de încălzire se folosește pentru determinarea consumului de energie în modul convențional.

Alte funcții

Noul dumneavoastră cuptor vă oferă și alte funcții, pe care vi le explicăm pe scurt aici.

Funcție	Utilizare	
	Încălzire rapidă	Preîncălziți rapid interiorul cuptorului, fără accesorii.
	Iluminatul din interiorul cuptorului	Activați iluminatul din interiorul cuptorului, fără funcție. Vă facilitează, de exemplu, curățarea spațiului de coacere.

-	Minus	Reduceți valorile de setare.
+	Plus	Măriți valorile de setare.

Taste

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

Display

Valoarea care este încă reglabilă sau a expirat este afișată în prim-plan pe display.

Pentru a utiliza funcțiile de timp individuale, atingeți în mod repetat tasta . Se aprinde acel simbol a cărui valoare este deja în prim-plan.

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

Temperatura

Selectați temperatura din interiorul cuptorului cu ajutorul selectorului de temperatură. În plus, sunt selectate astfel treptele pentru alte funcții.

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

Poziția		Semnificație
●	Poziția neutră	Aparatul nu încălzește.
50-275	Interval de temperatură	Temperatura setabilă din interiorul cuptorului în °C.
1, 2, 3 sau I, II, III	Trepte de grill	Treptele reglabile pentru gril, suprafețe mari ☐ și suprafețe mici ☐ (în funcție de tipul aparatului). Treapta 1 = slab Treapta 2 = mediu Treapta 3 = puternic

Indicatorul de temperatură

Când aparatul încălzește, pe display se aprinde simbolul ↓. Acesta se stinge în pauzele de încălzire.

Atunci când preîncălziți, momentul optim pentru introducerea preparatului dumneavoastră este atins imediat ce simbolul se stinge prima dată.

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

Interiorul cuptorului

Diversele funcții din interiorul cuptorului facilitează folosirea aparatului dumneavoastră. Astfel, de ex., interiorul cuptorului este luminat pe suprafață mare și un ventilator de răcire protejează aparatul împotriva supraîncălzirii.

Deschideți ușa aparatului

Dacă deschideți ușa aparatului în timpul unei funcționări în derulare, funcționarea va rula în continuare.

Iluminatul din interiorul cuptorului

La majoritatea modurilor de încălzire și funcțiilor, iluminatul din interiorul cuptorului este aprins în timpul funcționării. Atunci când se încheie funcționarea cu selectorul de funcții, acesta se deconectează.

Cu poziția Iluminatul din interiorul cuptorului de pe selectorul de funcții, puteți aprinde lumina fără conectarea încălzirii. Acest lucru vă ajută, de ex., la curățarea aparatului dumneavoastră.

Ventilator de răcire

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

Atenție!

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




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

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:

	<p>Grătar Pentru vase, forme pentru prăjituri și forme pentru sufleu. Pentru fripturi, carne preparată pe grătar și produse congelate.</p>
	<p>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.</p>
	<p>Tavă Pentru prăjituri în tavă și produse mici de brutărie/patiserie.</p>

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

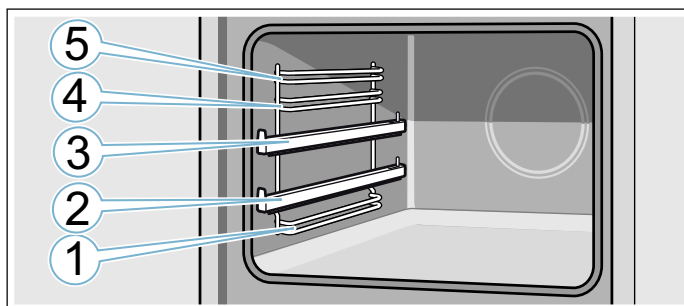
Puteți achiziționa accesorii de la unitățile service abilitate, din comerțul de specialitate sau de pe internet.

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

Introducerea accesoriilor

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

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

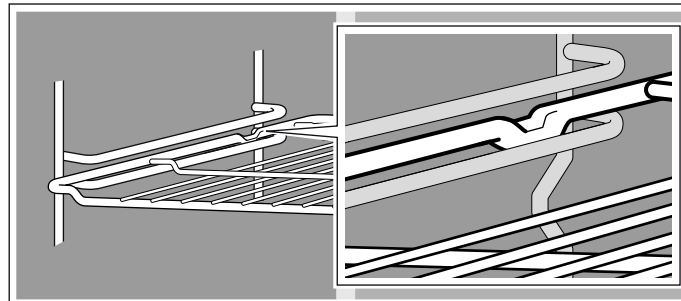


Introduceți întotdeauna accesoriul între cele două tije de ghidare ale unui nivel.

Accesoriile pot fi trase în afară cam până la jumătate, fără să se răstoarne. Cu ajutorul șinelor de deplasare puteți trage accesorii în afară mai mult.

În funcție de dotarea aparatului, șinele telescopice ar trebui să se fixeze în momentul când sunt scoase complet. Astfel puteți așeza cu ușurință accesorii. Pentru deblocare, împingeți puțin mai tare șinele telescopice în spațiul de coacere.

La introducerea în spațiul de coacere aveți grijă ca partea ieșită în afară de pe accesoriu să fie în spate. Numai așa se va fixa.



Indicații

- Țineți tava cu ambele mâini de părțile laterale și introduceți-o împingând-o paralel în suport. Când introduceți tava de copt nu o mișcați într-o parte și în cealaltă. Altfel aceasta se va introduce greu. Suprafețele emailate ar putea fi deteriorate.
- Aveți grijă să introduceți accesorii întotdeauna în locul corespunzător din spațiul de coacere.
- Împingeți accesoriul întotdeauna integral în spațiul de coacere, astfel încât acesta să nu atingă ușa cuptorului.
- Scoateți din interiorul cuptorului accesorii de care nu aveți nevoie în timpul funcționării.

Accesorii speciale

Accesoriile speciale pot fi achiziționate ulterior de la unitățile service abilitate, din comerțul de specialitate sau pe internet. O ofertă cuprinzătoare pentru aparatul dumneavoastră puteți găsi în broșurile noastre sau pe internet.

Disponibilitatea și posibilitatea de comandă on-line sunt diferite de la țară la țară. Consultați documentația de vânzare.

Indicație: Nu orice accesoriu se potrivește la orice aparat. La cumpărare, precizați întotdeauna identificarea exactă (Nr. E) a aparatului dumneavoastră. → "Unitatea service abilitată" la pagina 21

Accesoriile speciale

Grătar

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

Tavă de copt

Pentru prăjituri în tavă și produse mici de patiserie.

Tavă universală

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

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

Grătar inserabil

Pentru carne, pasăre și pește.

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

Tigaie profesională

Pentru prepararea alimentelor în cantități mari. Potrivit foarte bine de ex. pentru musaca.

Capac pentru tigaia profesională

Capacul face din tigaia profesională o cratiță profesională.

Tavă pentru pizza

Pentru pizza și prăjituri mari, rotunde.

Tavă grill

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

Piatră de copt

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

Piatra de copt trebuie preîncălzită la temperatura recomandată.

Vas de sticlă termorezistent

Pentru preparate înăbușite și sufleuri.

Tavă de sticlă

Pentru sufleuri, preparate din legume și produse de brutărie și patiserie.

Sistem de scoatere simplu

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

Sistem de scoatere dublu

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

Sistem de scoatere triplu

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

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 o sursă de alimentare, pe display apare ora curentă. Setati ora curentă.

Setarea orei curente

Aveți grijă ca selectorul de funcții să se afle pe poziția neutră.

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

1. Cu tasta **-** sau **+** setați ora curentă.
 2. Pentru confirmare, apăsați pe tasta **⌚**.
- Pe display 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 spațiului de coacere


Pentru a înlătura mirosul specific de aparat nou, încingeți spațiul de coacere gol, închis.

Aveți grijă ca în spațiul de coacere să nu rămână resturi de ambalaj, ca de ex. biluțe de stiropor, și scoateți banda adezivă din sau de la aparat. Înainte de încălzire, ștergeți suprafețele lucioase din spațiul de coacere 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.

→ "Operarea aparatului" la pagina 13

Setări

Mod de încălzire	Convecție aer 3D 
Temperatura	maxim
Durata de preparare	1 oră

Deconectați aparatul după durata indicată.

După răcirea spațiului de coacere, 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.

Operarea aparatului


Ați făcut deja cunoștință cu elementele de operare și modul lor de funcționare. Acum vă explicăm cum efectuați setările aparatului dumneavoastră.

Conectarea și deconectarea aparatului

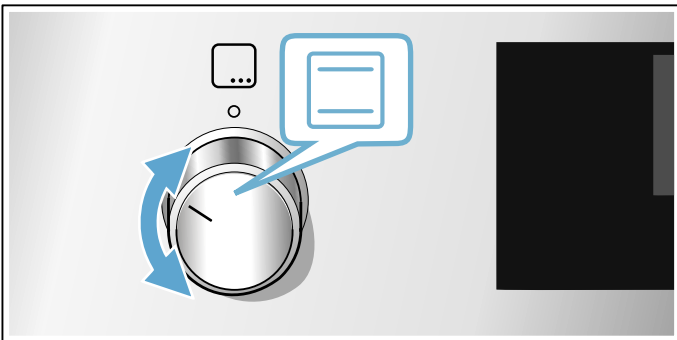
Selectorul de funcții conectează și deconectează aparatul. Imediat ce îl rotiți într-o poziție în afara poziției neutre, aparatul este conectat. Pentru deconectarea aparatului, rotiți întotdeauna selectorul de funcții în poziția neutră.

Setarea modului de încălzire și a temperaturii

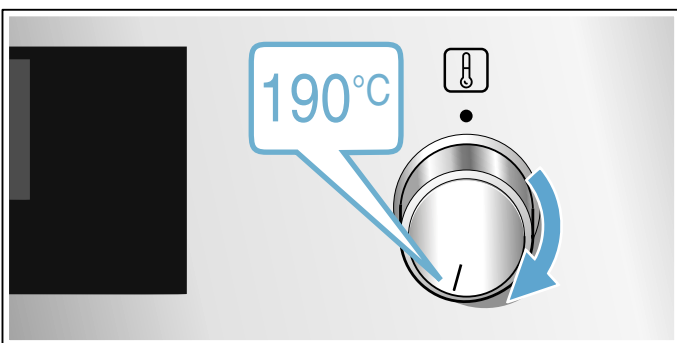
Cu ajutorul selectorului de funcții și temperatură puteți seta foarte ușor aparatul dumneavoastră. La începutul manualului de utilizare puteți vedea ce tip de încălzire este cel mai adecvat pentru fiecare preparat.

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

1. Cu selectorul de funcții setați modul de încălzire.



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



După câteva secunde, aparatul începe să se încălzească.

Când preparatul dumneavoastră este gata, deconectați aparatul în timp ce rotiți selectorul de funcții în poziția neutră.

Indicație: De asemenea, puteți seta pe aparat durata și sfârșitul funcționării. → "Funcții de timp" la pagina 14



Modificare

Puteți modifica în orice moment modul de încălzire și temperatura cu selectorul respectiv.

Încălzire rapidă


Cu ajutorul funcției de încălzire rapidă puteți scurta durata de încălzire.

Apoi cel mai bine utilizați:

-  Convecție aer fierbinte 3D
-  Încălzire superioară/inferioară

Folosiți încălzirea rapidă numai la temperaturi setate de peste 100 °C.





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


1. Poziționați selectorul de funcții pe .
2. Cu selectorul de temperaturi setați temperatura. După puține secunde, cuptorul va începe să se încălzească.


Atunci când încălzirea rapidă s-a terminat, se emite un semnal sonor. Introduceți preparatul dumneavoastră în interiorul cuptorului.

Funcții de timp

Aparatul dvs. dispune de diverse funcții de timp.

Funcție de timp	Utilizare
 Durata de preparare	După expirarea unei durate de preparare reglate, aparatul își încheie automat funcționarea.
 Final	Introduceți durata de preparare și un timp final dorit. Aparatul pornește automat, astfel încât funcționarea să se încheie la ora dorită.
 Timer	Timerul funcționează ca un ceas pentru fiert ouă. El rulează independent de funcționare și nu influențează aparatul.
 Ora curentă	Cât timp nu rulează nicio altă funcție în prim-plan, aparatul vă afișează pe display ora curentă.

Abia după setarea unui mod de încălzire, puteți activa durata cu tasta . După setarea unei durate este disponibil timpul de finalizare.



După expirarea unei durate de preparare sau a orei alarmei se emite un semnal sonor. Puteți opri mai repede semnalul sonor, prin atingerea tastei .

Reglarea duratei de preparare


Pentru preparatul dumneavoastră 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.


Setarea maximă este de 23 de ore și 59 de minute. Până la o oră, durata de preparare poate fi reglată în pași de un minut, apoi în pași de 5 minute.

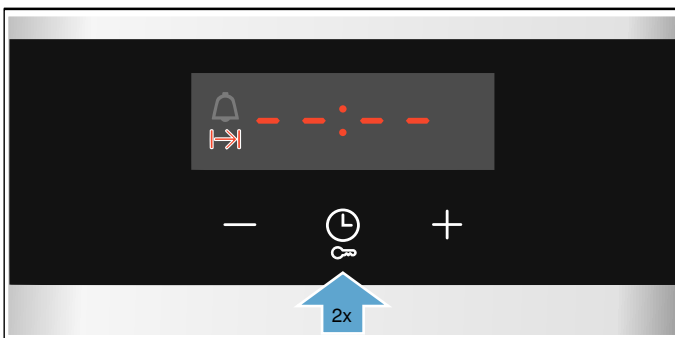
În funcție de tasta pe care apăsați mai întâi, durata începe la o altă valoare implicită:

10 minute la tasta  și 30 de minute la tasta .

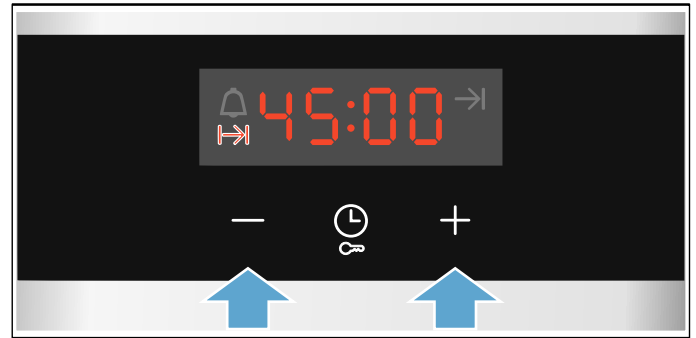
Exemplul din imagine: durata de preparare 45 de minute.

1. Setăți modul de încălzire și temperatura sau treapta.
2. Atingeți de două ori tasta .

Pe display este marcată durata .




3. Cu tasta  sau  reglați durata de preparare.



După puține secunde, cuptorul va începe să se încălzească. Derularea duratei este vizibilă pe display.



Durata de preparare a expirat


Se emite un semnal sonor. Aparatul încetează să mai încălzească. Pe display este afișată durata de preparare pe zero.

Imediat ce s-a încheiat semnalul, puteți seta din nou o durată cu tasta .

Când preparatul dumneavoastră este gata, deconectați aparatul prin rotirea selectorului de funcții în poziția neutră.

Efectuarea modificărilor și anularea lor

Cu ajutorul tastei  sau  puteți modifica oricând durata. După câteva secunde, modificarea va fi preluată.

Pentru anulare, setați durata din nou pe zero cu tasta . Aparatul încălzește mai departe fără durată.

Setarea finalului




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

Indicații

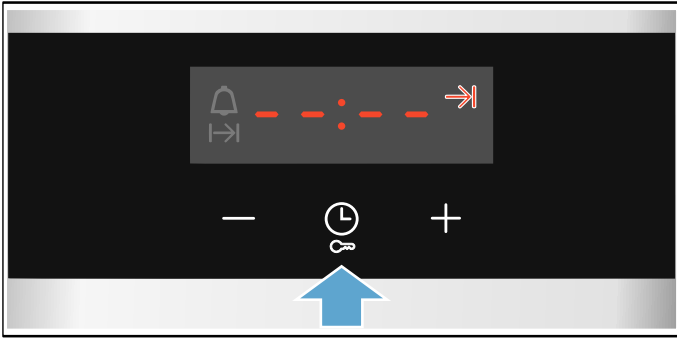
- Aveți grijă ca preparatele să nu stea prea mult timp în spațiul de coacere și să se altereze.
- Nu mai setați un final în cazul în care funcționarea a fost deja pornită. Rezultatul preparării nu ar mai fi corespunzător.

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

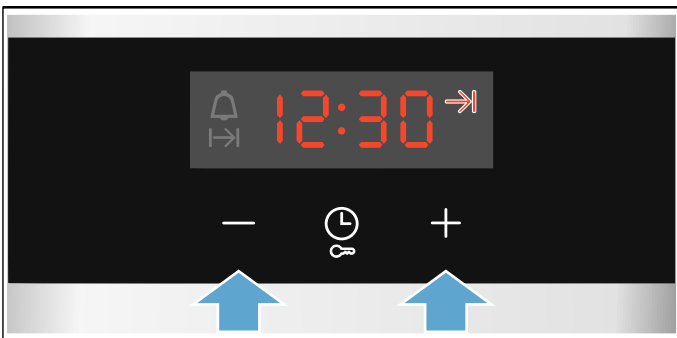
Exemplul din imagine: este ora 10:30, durata de preparare reglată este de 45 de minute, iar preparatul trebuie să fie gata la ora 12:30.

1. Setăți modul de încălzire și temperatura sau treapta.
2. Atingeți de două ori tasta , iar cu tasta  sau  setați durata.

3. Atingeți din nou tasta \ominus .
Pe display este marcat timpul de finalizare \rightarrow .



4. Cu tasta $+$ sau $-$ decalați pe mai târziu sfârșitul.



După puține secunde, aparatul preia setările. Pe display este afișat timpul de finalizare. Imediat ce aparatul pornește, durata este cronometrată.

Durata de preparare a expirat

Se emite un semnal sonor. Aparatul încetează să mai încălzească. Pe display este afișată durata de preparare pe zero.

Imediat ce s-a încheiat semnalul, puteți seta din nou o durată cu tasta $+$.

Când preparatul dumneavoastră este gata, deconectați aparatul prin rotirea selectorului de funcții în poziția neutră.

Efectuarea modificărilor și anularea lor

Cu ajutorul tastei $-$ sau $+$ puteți modifica timpul de finalizare. După câteva secunde, modificarea va fi preluată. Timpul de finalizare nu mai poate fi modificat, dacă durata este deja în decrementare. Rezultatul preparării nu ar mai fi corespunzător.

Pentru anulare, setați cu tasta $-$ timpul de finalizare din nou pe ora curentă plus durata. Aparatul începe să se încălzească, iar durata este cronometrată.

Setarea ceasului cu alarmă

Puteți utiliza ceasul cu alarmă la aparatul conectat sau deconectat. Însă nu trebuie să existe nicio setare a duratei de preparare sau a timpului final.

Setarea maximă este de 23 de ore și 59 de minute. Până la 10 minute ora alarmei poate fi setată în trepte de 30 de secunde. Apoi cu cât cresc treptele de timp, cu atât este mai mare valoarea.

În funcție de tasta pe care apăsați mai întâi, ora alarmei începe la o altă valoare implicită:

5 minute la tasta $-$ și 10 minute la tasta $+$.

1. Atingeți tasta \ominus , până când simbolul timerului \triangle este marcat.
2. Setări ora alarmei cu ajutorul tastei $-$ sau $+$. După câteva secunde pornește ora alarmei.

Recomandare: În cazul în care timpul setat pentru ora de alarmă se referă la funcționarea aparatului, utilizați durata de preparare. Astfel aparatul se deconectează automat.

Timerul a expirat

Se emite un semnal sonor. Pe display ora alarmei este pe zero.

Cu orice tastă deconectați ceasul cu alarmă.

Efectuarea modificărilor și anularea lor

Cu ajutorul tastei $-$ sau $+$ puteți modifica oricând ora alarmei. După câteva secunde, modificarea va fi preluată.

Pentru anulare, setați ora alarmei din nou pe zero cu tasta $-$. Ceasul cu alarmă este oprit.

Setarea orei curente

După conectare sau după o cădere de curent, pe display se aprinde ora curentă. Setări ora curentă.

Selectorul de funcții trebuie să se afle în dreptul poziției neutre.

1. Setări ora curentă cu ajutorul tastei $-$ sau $+$. Ora curentă nu se mai aprinde intermitent.
2. Confirmați cu tasta \ominus . Aparatul preia ora curentă setată.

Modificarea orei curente

Dacă este necesar, puteți schimba din nou ora curentă, de ex. de la ora de vară la ora de iarnă.

În acest sens, cu aparatul deconectat atingeți tasta \ominus , până când se aprinde ora curentă, iar cu tasta $-$ sau $+$ modificați ora curentă.

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.

Indicații


- O plită eventual conectată nu va fi influențată de siguranța pentru copii de la cuptor.
- După o pană de curent, sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor nu mai este activ.


Activarea și dezactivarea

Pentru activarea sistemului de siguranță împotriva accesului copiilor, selectorul de funcții trebuie să se afle pe poziția neutră.

Apăsați tasta  timp de cca. 4 secunde.

Pe display apare **SAFE**. Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor este activat.

Indicație: Dacă este setată o oră de alarmă , aceasta continuă să ruleze. Atât timp cât este activată siguranța împotriva accesului copiilor, ora de alarmă nu poate fi modificată.

Pentru dezactivare, apăsați din nou pentru cca. 4 secunde tasta , până când dispăre **SAFE** de pe display.

Curățarea

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 anticălcăr 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: Utilizați produse de curățare pentru inox. Respectați indicațiile producătorului. Nu utilizați produse de îngrijire pentru inox. din material plastic: Curățați cu o soluție fierbinte de detergent de vase și cu o lavetă. Ștergeți ulterior cu un șervet moale. Nu utilizați produse de curățare pentru geamuri sau răzuitoare pentru geamuri. Pentru curățare, detașați 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 striții, 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.

Atenție!

Nu folosiți niciodată produse de curățat pentru cuptoare atunci când cuptorul este cald. Se pot produce deteriorări ale emailului. Înainte de următoarea folosire îndepărtați complet resturile din spațiul de coacere și de pe ușă.

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. Dacă este necesar, puteți îndepărta resturile folosind acid citric.

Curățarea suprafețelor cu autocurățare

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

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

Setare

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

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

Stratul ceramic se va regenera.

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

Indicație: În timpul funcționării se pot forma pete roșiaticice 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.

⚠ Avertizare – Pericol de incendiu!

Resturile de alimente neaderente, grăsimea și zeama de la friptură se pot aprinde. Înainte de funcționare, îndepărtați murdăriile grosiere din interiorul cuptorului și de pe accesorii.

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

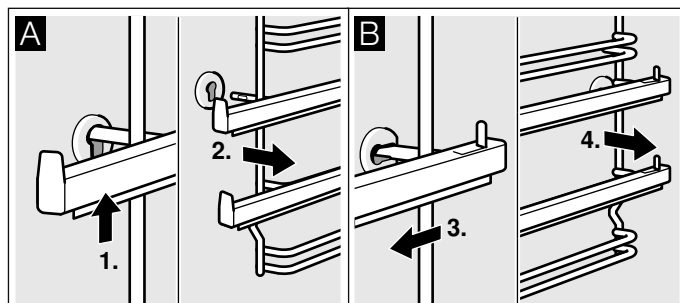
La o întreținere și curățare minuțioasă, aparatul dvs. rămâne frumos și funcțional un timp îndelungat. Aici aflați cum puteți decroșa și curăța suporturile pentru tăvi.

Montarea și demontarea suporturilor pentru tăvi

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

Scoaterea suporturilor pentru tăvi

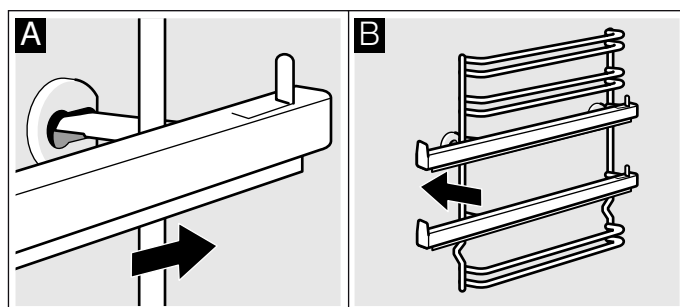
1. Ridicați partea frontală a suporturilor pentru tăvi și desprindeți-le din dispozitivul de prindere (Figura A).
2. Pentru aceasta, trageți tot suportul pentru tăvi înainte și scoateți-l (Figura B).



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

Montarea suporturilor pentru tăvi

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



Suporturile pentru tăvi se potrivesc numai la stânga sau la dreapta. Aveți grijă că, așa cum arată figura B, înălțimea 1 și 2 este jos, iar înălțimea 3, 4 și 5 sus. Șinele de deplasare trebuie să se poată trage în față.

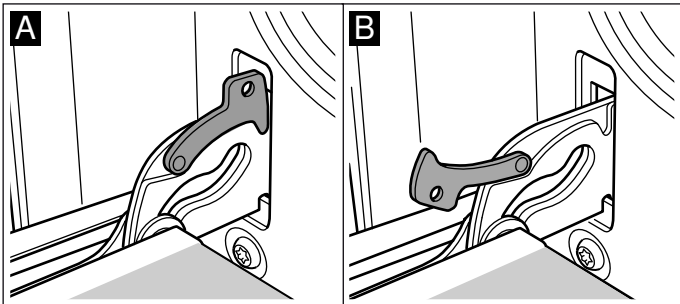
Ușa aparatului

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 remontarea ușii cuptorului

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

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

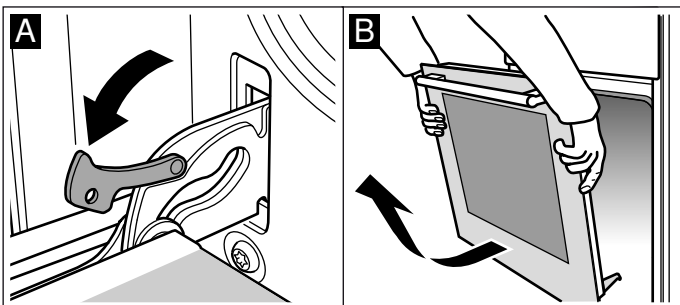


⚠️ Avertizare – Pericol de vătămare!

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

Demontarea ușii

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

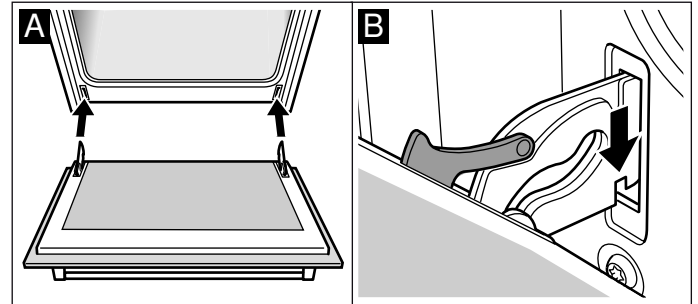


Remontarea ușii

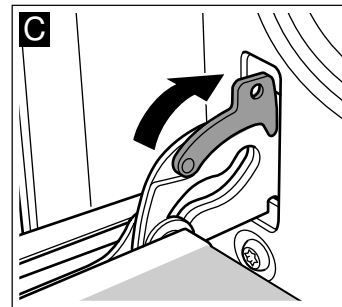
Montați din nou ușa cuptorului procedând în ordine inversă.

1. La remontarea ușii cuptorului, aveți grijă ca ambele balamale să fie introduse exact în deschizătură (Figura A).

2. Crestătura de pe balama trebuie să se înclișeteze în ambele părți (Figura B).



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



⚠️ Avertizare – Pericol de vătămare!

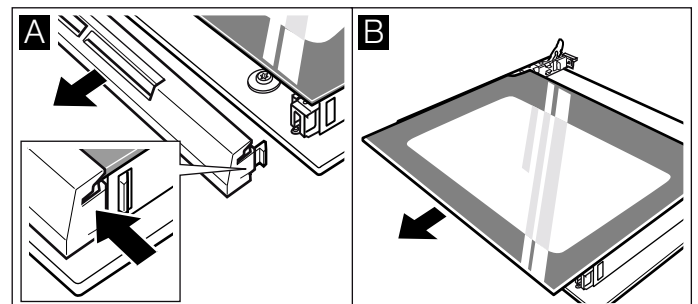
Dacă ușa cuptorului iese involuntar sau o balama se închide, nu prindeți balama. Cheamați unitatea de service abilitată.

Montarea și demontarea geamurilor ușii

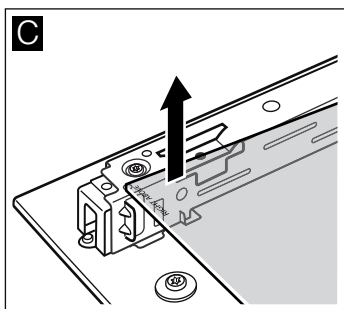
Puteți demonta geamurile ușii cuptorului pentru a le curăța mai ușor.

Demontare

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



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



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

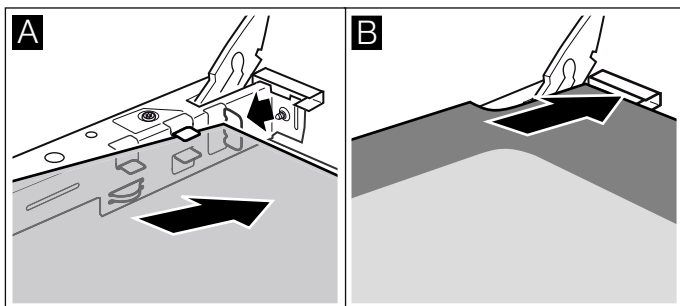
⚠️ Avertizare – Pericol de vătămare!

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

Montarea

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

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



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

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

Defecțiuni – ce este de făcut?

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 deranjamentele tehnice ale aparatului le puteți remedia foarte simplu dumneavoastră înșivă.

În cazul în care un preparat nu vă reușește optim, la sfârșitul instrucțiunilor de utilizare găsiți multe sugestii și recomandări pentru preparare. → "Testate pentru dumneavoastră în studioul nostru gastronomic" la pagina 22

Defecțiune	Cauza posibilă	Remediere/indicații
Aparatul nu funcționează.	Siguranță defectă.	Verificați siguranța din panoul de siguranțe.
	Pană de curent	Verificați dacă lumina de la bucătărie sau alte aparate din bucătărie funcționează.
Pe display se aprinde ora curentă.	Pană de curent.	Setați din nou ora curentă.
Aparatul nu se poate seta. Pe display se aprinde un simbol-cheie sau SAFE .	Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor este activat.	Dezactivați sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor, prin apăsarea timp de cca. 4 secunde a tastei cu simbolul-cheie.

⚠️ Avertizare – Pericol de rănire!

Reparațiile executate incorect sunt periculoase. Nu încercați niciodată să remediați dumneavoastră înșivă aparatul. Efectuarea reparațiilor este permisă numai unui tehnician din unitatea de service abilitată, instruit de firma noastră. Dacă aparatul este defect, notificați unitatea service abilitată.

⚠️ Avertizare – Pericol de electrocutare!

Reparațiile executate incorect 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 fișa de rețea sau deconectați siguranța din tabloul siguranțelor. Chemați unitatea service abilitată.

Mesaje de eroare pe display

Dacă pe display apare un mesaj de eroare cu "E", de ex. **E05-32**, atingeți tasta ⊖. Mesajul de eroare este resetat. Dacă este necesar, setați din nou ora curentă.

Dacă a fost o singură defecțiune, puteți să utilizați din nou aparatul ca de obicei. Dacă mesajul de eroare apare din nou, apelați unitatea de service abilitată și indicați în acest sens mesajul de eroare exact, precum

și nr. E al aparatului dumneavoastră. → "Unitatea service abilitată" la pagina 21

Înlocuirea becului de pe plafonul spațiului de coacere

În cazul în care becul din spațiul de coacere este defect, acesta trebuie înlocuit. Puteți procura de la unitățile service abilitate sau din comerțul de specialitate becuri cu halogen rezistente la temperatură, de 230V și 25 wați, .

Apucați becul cu halogen cu un șervet uscat. În acest fel se prelungeste durata de serviciu a becului. Utilizați numai aceste becuri.

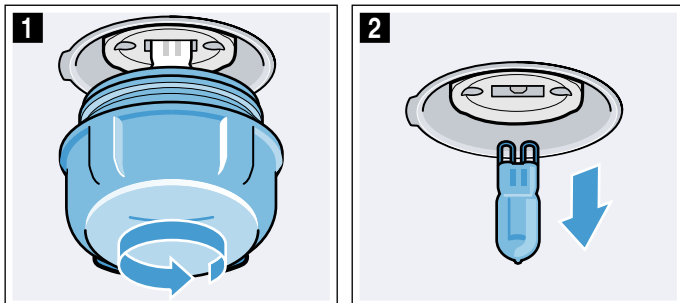
⚠️ Avertizare – Pericol de electrocutare!

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.

⚠️ 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.

1. Așezați un șervet de vase în spațiul de coacere rece pentru a preveni deteriorarea acestuia.
2. Scoateți geamul de protecție rotindu-l spre stânga (figura **1**).
3. Trageți becul afară - nu îl rotiți (figura **2**). Introduceți becul nou, având grijă la poziția știfturilor. Fixați becul prin apăsare.




4. Înșurubați la loc capacul de sticlă. În funcție de tipul aparatului, capacul de sticlă este prevăzut cu un inel de etanșare. Așezați la loc inelul de etanșare înainte de înșurubare.
5. Scoateți șervetul de vase și conectați siguranța.

Unitatea service abilitată

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

Numărul E și numărul FD

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

Nr. E	Nr. FD
Unitățile service abilitate 	

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

Datele de contact pentru toate țările le găsiți în lista de servicii pentru clienți anexată.

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

Testate pentru dumneavoastră în studioul nostru gastronomic

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

Indicație: La prepararea alimentelor se pot forma mulți vapori de apă în interiorul cuptorului. Aparatul dumneavoastră este foarte eficient din punct de vedere energetic, iar 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 adiacent. Acesta este un fenomen normal, condiționat fizic. Prin preîncălzire sau deschiderea cu atenție a ușii se poate reduce condensul.

Instrucțiuni generale

Valori de setare recomandate

În tabel este prezentat modul de încălzire optim pentru diverse preparate. Temperatura și durata depind de cantitate și rețetă. De aceea sunt indicate domenii de setare. Încercați mai întâi cu valoarea mai scăzută. La o temperatură mai scăzută se obține o rumenire mai uniformă. Dacă este necesar, setați o temperatură mai înaltă data următoare.

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

Setările se aplică doar în cazul introducerii preparatului în interiorul rece al cuptorului. Astfel puteți să economisiți energie. În cazul preîncălzirii cuptorului, durata de coacere se reduce cu câteva minute.

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

În cazul în care doriți să preparați o rețetă proprie, consultați specificațiile aferente preparatelor similare din tabel. Pentru informații suplimentare, consultați recomandările din continuarea tabelului cu setări.

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

Mod de încălzire prin convecție cu aer, delicată

Convecția de aer delicată este un mod de încălzire ingenios pentru prepararea atentă a bucăților de carne, a peștelui și a produselor de brutărie/patiserie. Aparatul reglează optim alimentarea cu energie în interiorul cuptorului. Preparatul este pregătit în anumite faze cu

căldură reziduală. Astfel acesta rămâne mai succulent și se rumenește mai puțin. În funcție de preparare și alimente, puteți face economie la energia electrică. Prin deschiderea anticipată în timpul preparării și prin preîncălzire acest efect se pierde.

Folosiți numai accesoriile originale pentru aparat. Se adaptează optim în interiorul cuptorului și la modurile de funcționare. Scoateți accesoriile neutilizate din interiorul cuptorului.

Introduceți preparatele în cuptorul rece și gol. Alegeți o temperatură între 120 ° și 230 °C. În timpul preparării, țineți ușa aparatului închisă. Preparați pe un singur nivel.

Modul de încălzire convecție de aer delicată se folosește pentru determinarea consumului de energie în modul de circulare a aerului și al clasei de eficiență energetică.

Coacere pe un singur nivel

Pentru coacerea pe un singur nivel utilizați următoarele variante de niveluri:

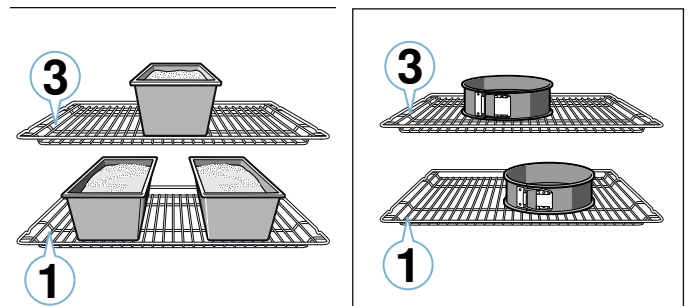
- Nivelul 2, produse de brutărie și patiserie înalte și formă pe grătar
- Nivelul 3, produse de brutărie și patiserie plate și tavă de copt

Coacere pe mai multe niveluri

Utilizați modul de încălzire prin convecție cu aer fierbinte. Nu este obligatoriu ca produsele de brutărie și patiserie amplasate în tăvi sau forme introduse simultan în cuptor 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

Prin prepararea concomitentă a mâncărurilor, puteți economisi energie. Așezați decalat formele una lângă cealaltă sau suprapuse în interiorul cuptorului.

Accesorii

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

Aveți grijă să utilizați întotdeauna accesoriile adecvate și să le introduceți corect. → "Accesorii" la pagina 11

Hârtie de copt

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

Prăjituri și produse de brutărie/patiserie

Aparatul dumneavoastră 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.

Consultați, de asemenea, indicațiile din secțiunile privind dospirea aluatului.

Forme de copt

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

Formele din tablă albă, formele din ceramică sau cele din sticlă prelungesc timpul de coacere, iar produsele de brutărie și patiserie nu se vor rumeni uniform.

Dacă doriți să utilizați forme de copt din silicon, orientați-vă după indicațiile și rețetele producătorului. Formele din silicon sunt adesea mai mici decât formele

normale. Informațiile cu privire la cantități și datele din rețete pot diferi.

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.

Pâine și chifle

Atenție!

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

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

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

Prăjituri în forme

Preparatul	Accesorii/veselă	Nivelul	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare în min.
Pandișpan, simplu	Formă rotundă/dreptunghiulară	2		160-180	50-60
Pandișpan, simplu, 2 niveluri	Formă rotundă/dreptunghiulară	3+1		140-160	60-80
Pandișpan, fin	Formă rotundă/dreptunghiulară	2		150-170	60-80
Blat de tort din pandișpan	Formă pentru blat de tort	3		160-180	30-40
Tort cu fructe sau brânză de vaci cu blat din aluat fraged	Formă demontabilă Ø 26 cm	2		160-180	70-90
Tartă	Formă pentru tarte	1		200-240	25-50
Prăjitură cu aluat dospit	Formă demontabilă Ø 28 cm	2		150-160	25-35
Chec rotund	Formă de chec rotund	2		150-170	60-80
Tort de biscuiți, 3 ouă	Formă demontabilă Ø 26 cm	2		160-170	30-40
Tort de biscuiți, 6 ouă	Formă demontabilă Ø 28 cm	2		160-170	35-45

Prăjituri la tavă

Preparatul	Accesorii/veselă	Nivelul	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare în min.
Pandișpan cu umplutură	Tavă universală	3		160-180	20-45
Produse mici de patiserie din aluat dospit, 2 niveluri	Tavă universală + tavă de copt	3+1		140-160	30-55
Prăjitură din aluat fraged cu umplutură uscată	Tavă universală	2		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 cu aluat fraged, cu umplutură zemoasă	Tavă universală	2		160-180	60-90
Prăjitură cu aluat dospit, cu umplutură uscată	Tavă universală	3		170-180	25-35
Prăjitură cu aluat dospit, cu umplutură uscată, 2 niveluri	Tavă universală + tavă de copt	3+1		150-170	20-30

* preîncălziți 10 minute

Preparatul	Accesorii/veselă	Nivelul	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare în min.
Prăjitură cu aluat dospit, cu umplutură zemoasă	Tavă universală	3		160-180	30-50
Prăjitură dospită, cu umplutură zemoasă, 2 niveluri	Tavă universală + tavă de copt	3+1		150-170	40-65
Franzelă împletită, colac împletit	Tavă universală	2		160-170	35-40
Ruladă	Tavă universală	2		170-190*	15-20
Ștrudel dulce	Tavă universală	2		190-210	55-65
Ștrudel, congelat	Tavă universală	3		180-200	35-45

* preîncălziți 10 minute

Produse mici de patiserie

Preparatul	Accesorii/veselă	Nivelul	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare în min.
Brioșe	Tavă de brioșe	2		170-190	20-40
Brioșe, 2 niveluri	Tăvi de brioșe	3+1		160-170	30-40
Produse mici de patiserie din aluat dospit	Tavă universală	3		150-170	25-35
Produse mici de patiserie din aluat dospit, 2 niveluri	Tavă universală + tavă de copt	3+1		150-170	25-40
Foietaj	Tavă universală	3		180-200	20-30
Foietaj, 2 niveluri	Tavă universală + tavă de copt	3+1		180-200	25-35
Foietaj, 3 niveluri	Tăvi de copt + tavă universală	5+3+1		170-190	30-45
Choux	Tavă universală	3		190-210	35-50
Choux, 2 niveluri	Tavă universală + tavă de copt	3+1		190-210	35-45

Fursecuri

Preparatul	Accesorii/veselă	Nivelul	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare în min.
Fursecuri	Tavă universală	3		140-150*	30-40
Biscuiți șprîțați, 2 niveluri	Tavă universală + tavă de copt	3+1		140-150*	30-45
Biscuiți, 3 niveluri	Tăvi de copt + tavă universală	5+3+1		130-140*	40-55
Fursecuri	Tavă universală	3		140-160	20-30
Fursecuri, 2 niveluri	Tavă universală + tavă de copt	3+1		130-150	25-35
Fursecuri, 3 niveluri	Tăvi de copt + tavă universală	5+3+1		130-150	30-40
Bezele	Tavă universală	3		80-100	100-150
Bezele, 2 niveluri	Tavă universală + tavă de copt	3+1		90-100*	100-150
Pricomigdale	Tavă universală	2		100-120	30-40
Pricomigdale, 2 niveluri	Tavă universală + tavă de copt	3+1		100-120	35-45
Pricomigdale, 3 niveluri	Tăvi de copt + tavă universală	5+3+1		100-120	40-50

* preîncălziți

Pâine și chifle

Preparatul	Accesorii/veselă	Nivelul	Mod de încălzire	Etapa	Temperatura în °C	Durata de preparare în min.
Pâine, 750 g (în formă dreptunghiulară și pe vatră)	Tava universală sau formă dreptunghiulară	2		-	180-200	50-60
Pâine, 1000 g (în formă dreptunghiulară și pe vatră)	Tava universală sau formă dreptunghiulară	2		-	200-220	35-50
Pâine, 1500 g (în formă dreptunghiulară și pe vatră)	Tava universală sau formă dreptunghiulară	2		-	180-200	60-70
Lipie	Tavă universală	3		-	240-250	25-30
Chifle dulci, din aluat proaspăt	Tavă universală	3		-	170-180*	20-30
Chifle, dulci, proaspete, 2 niveluri	Tavă universală + tavă de copt	3+1		-	160-180*	15-25
Chifle din aluat proaspăt	Tavă universală	3		-	200-220	20-30
Pâine prăjită, gratinată, 4 bucăți	Grătar	3		-	200-220	15-20
Pâine prăjită, gratinată, 12 bucăți	Grătar	3		-	220-240	15-25

* preîncălziți

Pizza, quiche și prăjitură picantă

Preparatul	Accesorii/veselă	Nivelul	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare în min.
Pizza din aluat proaspăt	Tavă universală	3		170-190	20-30
Pizza din aluat proaspăt, 2 niveluri	Tavă universală + tavă de copt	3+1		160-180	35-45
Pizza din aluat proaspăt, blat subțire	Tavă universală	2		250-270*	20-30
Pizza, semipreparată	Tavă universală	1		180-200*	10-15
Pizza, congelată, blat subțire, 1 bucată	Grătar	2		190-210	15-20
Pizza, congelată, blat subțire, 2 bucăți	Tavă universală + grătar	3+1		190-210	20-25
Pizza, congelată, blat gros, 1 bucată	Grătar	3		180-200	20-25
Pizza, congelată, blat gros, 2 bucăți	Tavă universală + grătar	3+1		170-190	20-30
Mini-pizze	Tavă universală	3		190-210	10-20
Tarte picante în forme	Formă demontabilă Ø 28 cm	2		170-190	40-50
Quiche	Formă pentru tarte	2		190-210	35-45
Tartă	Formă de suflou	2		170-190	55-65
Plăcintă Empanada	Tavă universală	3		180-190	35-45
Plăcintă Burek	Tavă universală	2		220-240	30-40

* preîncălziți

Recomandări pentru coacere

Doriți să stabiliți dacă produsul de patiserie este copt bine.	Înțeptați cu un bețișor de lemn în zona cea mai înaltă din produs. Dacă nu se mai lipește cocă de lemn, produsul de patiserie este gata.
Produsul de patiserie este corespunzător.	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.
Produsul de patiserie s-a ridicat în mijloc, iar pe margine a rămas jos.	Ungeți numai partea de jos a formei demontabile. După coacere, desprindeți cu atenție produsul de patiserie, cu ajutorul unui cuțit.
Sucul de fructe se revarsă.	Data următoare utilizați tava universală.
Produsele mici de brutărie/patiserie se lipească 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.
Produsul de patiserie este prea uscat.	Setați o temperatură cu 10 °C mai mare și scurtați timpul de coacere.

Per ansamblu, produsul este prea deschis la culoare.	Dacă nivelul și accesoriul sunt cele corecte, atunci fie măriți temperatura, fie prelungiți durata de coacere.
Produsul de patiserie este prea deschis la culoare în partea de sus, însă prea închis în partea de jos.	Data următoare introduceți cu un nivel mai sus.
Produsul de patiserie este prea închis la culoare în partea de sus, însă prea deschis în partea de jos.	Data următoare introduceți cu un nivel mai jos. Alegeți o temperatură mai scăzută și prelungiți timpul de coacere.
Produsul de patiserie în formă sau în cutie se închide prea mult la culoare în partea de jos.	Nu așezați forma de copt direct lângă peretele posterior, ci pe mijlocul accesoriului.
Per ansamblu, produsul de patiserie este prea închis 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, produsul de brutărie/patiserie este mai închis la culoare decât cel de pe tava de jos.	Pentru coacerea pe mai multe niveluri, utilizați întotdeauna convecție aer. Produsele de brutărie și patiserie în tăvi sau forme introduse simultan nu trebuie să fie gata în același timp.
Produsul de patiserie arată bine, însă nu este copt bine în interior.	Coaceți la o temperatură mai scăzută un timp puțin mai lung și eventual adăugați mai puțin lichid. La produsul de patiserie cu umplutură zemoasă, precoațați blatul. Presărați pe el migdale sfărâmate sau pesmet și adăugați apoi umplutura deasupra.
Produsul de patiserie nu se desprinde la răsturnare.	Lăsați produsul 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 produsul de patiserie 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.

Sufleuri și gratenuri

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

Stadiul de preparare al unui sufleu depinde de mărimea vasului și de înălțimea sufleului.

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

Folosiți întotdeauna nivelurile indicate.

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

- Forme pe grătar: nivelul 2
- Tavă universală, nivelul 3

Prin prepararea concomitentă a mâncărurilor, puteți economisi energie. Așezați formele una lângă alta în interiorul cuptorului.

Preparatul	Accesorii/veselă	Nivelul	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare în min.
Sufleu picant, ingrediente preparate	Formă de sufleu	2		200-220	30-60
Sufleu dulce	Formă de sufleu	2		180-200	50-60
Cartofi gratinați, ingrediente crude, înălțime 4 cm	Formă de sufleu	2		150-170	60-80
Cartofi gratinați, ingrediente crude, înălțime 4 cm, 2 niveluri	Formă de sufleu	3+1		150-160	70-80

Carne de pasăre, carne și pește

Aparatul dvs. vă oferă diverse moduri de încălzire pentru prepararea cărnii de pasăre, a cărnii și peștelui. În tabelele cu setări sunt prezentate setările optime pentru anumite preparate.

Prăjirea pe grătar

Prăjirea pe grătar este adecvată în mod deosebit pentru o bucată mai mare de carne de pasăre sau pentru mai multe bucăți simultan.

Așezați bucățile tăiate felii direct pe grătar. Dacă preparați la grill o singură bucată, aceasta se prepară cel mai bine dacă o așezați în zona centrală a grătarului.

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

În funcție de dimensiunea și de tipul fripturii, adăugați până la ½ litri de apă în tava universală. Lichidul care picură va fi colectat. Din zeama scursă în timpul prăjirii se poate prepara un sos. În plus, astfel se formează mai puțin fum, iar interiorul cuptorului rămâne mai curat.

Prepararea înăbușită în vas

⚠️ Avertizare – Pericol de rănire prin sticla crăpată!
Așezați vesela fierbinte din sticlă pe un suport uscat. Dacă suportul este umed sau rece, sticla se poate crăpa.

⚠️ Avertizare – Pericol de opărire!

La ridicarea capacului de pe vasul de gătit după finalizarea procesului de preparare, se pot elibera aburi fierbinți. Ridicați mai întâi partea dinspre spate a capacului, astfel încât aburii fierbinți să fie eliminați în siguranță.

Utilizați numai veselă care este adecvată pentru cuptoare. Cel mai adecvat este vasul din sticlă. Verificați dacă vasul se potrivește în spațiul de coacere.

Cratițele lucioase din inox sau aluminiu reflectă căldura precum o oglindă, iar utilizarea acestora este recomandată numai în anumite condiții. Carnea de pasăre, carnea și peștele se prepară mai încet și se rumenesc mai puțin. Utilizați o temperatură mai mare și/ sau un timp de preparare mai lung.

Respectați indicațiile producătorului accesoriilor pentru gătit.

Vesală neacoperită

Pentru prepararea cărnii de pasăre, cărnii și peștelui cel mai bine utilizați o formă înaltă pentru prăjit. Așezați vasul pe grătar. Dacă nu dispuneți de un vas potrivit, utilizați tava universală.

Vesală acoperită

În cazul utilizării de vase acoperite, interiorul cuptorului rămâne mult mai curat după finalizarea procesului de preparare. Țineți seama să se potrivească capacul utilizat cu vasul de gătit și să închidă bine. Așezați vasul pe grătar.

Carnea de pasăre, carnea și peștele pot deveni crocante 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. Nu preparați la grill niciodată 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 carnea numai după ce ați preparat-o 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.
- Introduceți tava de copt sau tava universală pe grill, nu mai sus de nivelul 3. Acestea se deformează la căldură puternică și pot deteriora spațiul de coacere atunci când le scoateți.

Termometru pentru prăjire

În funcție de dotările aparatului dumneavoastră, aveți la dispoziție un termometru pentru prăjire. Cu ajutorul termometrului pentru prăjire puteți prepara cu mare exactitate. Citiți indicațiile importante pentru utilizarea termometrului pentru prăjire în capitolul corespunzător. Acolo găsiți informații cu privire la introducerea termometrului pentru prăjire, modurile de încălzire posibile și alte informații adiționale.

Valori de setare recomandate

Valorile de setare sunt valabile pentru prepararea termică fără capac a cărnii de pasăre, cărnii sau peștelui la temperatura frigiderului introduse în interiorul cuptorului rece.

În tabel sunt prezentate date pentru prepararea cărnii de pasăre, cărnii și peștelui, cu greutatea propuse. Dacă doriți să preparați o bucată de carne de pasăre, o bucată de carne sau pește cu o greutate mai mare, setați întotdeauna o temperatură mai scăzută. În cazul mai multor bucăți, orientați-vă după greutatea bucății celei mai grele pentru stabilirea duratei de preparare. Bucățile individuale ar trebui să fie aproximativ egale.

Cu cât este mai mare o bucată de carne de pasăre, o bucată de carne sau pește, cu atât este mai scăzută temperatura și cu atât este mai lungă durata de preparare.

Carnea de pasăre, carnea și peștele cu greutatea cuprinsă între aproximativ ½ și ⅔ trebuie să fie preparate în funcție de duratele de timp specificate.

Carne de pasăre

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

În cazul pieptului de rață, pielea de pe acesta trebuie tăiată. Nu întoarceți pieptul de rață.

Adăugați mai mult lichid peste carnea de pasăre din vasul de gătit. Nivelul de lichid din vas trebuie să fie de aprox. 1-2 cm.

Dacă întoarceți carnea de pasăre, partea superioară a pieptului, adică partea acoperită de piele, trebuie să fie orientată în jos.

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

Carne

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

La friptura din carne slabă adăugați puțin lichid. În vasul din sticlă, partea inferioară a vasului ar trebui să fie acoperită cu un strat de aproximativ ½ cm.

Crestați șoricii cu tăieturi în cruciș. Atunci când întoarceți friptura, aveți grijă ca mai întâi să fie șoricii 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 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.

Cantitatea de lichid depinde de tipul de carne și de materialul vasului 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.

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

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.

Pește

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

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

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

Carne de pasăre

Preparatul	Accesorii/veselă	Nivelul	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare în min.
Pui, 1,3 kg	Grătar	2		200-220	60-70
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
Rață, 2 kg	Grătar	2		190-210	100-110
Piept de rață, mediu, 300 g fiecare	Grătar	3		240-260	30-40
Gâscă, 3 kg	Grătar	2		170-190	120-140
Pulpe de gâscă, 350 g fiecare	Grătar	3		220-240	40-50
Pui de curcan, 2,5 kg	Grătar	2		180-200	80-100
Piept de curcan, fără os, 1 kg	Veselă acoperită	2		240-260	80-100
Pulpă superioară de curcan, cu os, 1 kg	Grătar	2		180-200	90-100

Carne

Preparatul	Accesorii/veselă	Nivelul	Mod de încălzire	Etapa	Temperatura în °C	Durata de preparare în min.
Friptură de porc fără șorici, de exemplu, ceafă, 1,5 kg	Veselă neacoperită	1		-	180-200	140-160
Friptură de porc cu șorici, de exemplu, spată, 2 kg	Veselă neacoperită	1		-	170-190	190-200
Friptură din pulpă de porc, 1,5 kg	Veselă neacoperită	2		-	190-210	130-140
Fripturi de porc, grosime 2 cm	Grătar	4		-	3	20-25**
File de vită, mediu, 1 kg	Veselă neacoperită	3		-	210-220	45-55
Friptură de vită înăbușită, 1,5 kg	Veselă neacoperită	2		-	200-220	100-120
Friptură de vită, mediu, 1,5 kg	Veselă neacoperită	2		-	200-220	60-70
Burger, grosime 3-4 cm	Grătar	4		-	3	25-30**

*fără întoarcere

** Dedesubt introduceți tava universală la nivelul 1

Preparatul	Accesorii/veselă	Nivelul	Mod de încălzire	Etapa	Temperatura în °C	Durata de preparare în min.
Friptură de vițel, 1,5 kg	Veselă neacoperită	2		-	180-200	120-140
Pulpă (nucă) de vițel, 1,5 kg	Veselă neacoperită	2		-	210-230	130-150
Pulpă de miel fără os, mediu, 1,5 kg	Veselă neacoperită	2		-	170-190	70-80*
Spată de miel cu os, mediu, 1,5 kg	Grătar	2		-	180-190	45-55**/**
Cârnați pentru grill	Grătar	3		-	3	20-25**
Friptură din carne tocată, 1 kg	Veselă neacoperită	2		-	170-180	70-80

*fără întoarcere
** Dedesubt introduceți tava universală la nivelul 1

Pește

Pește	Greutate	Accesorii și veselă	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C, treapta de grill	Durata de preparare în minute
Pește întreg	fiecare de aproximativ 300 g	Grătar	2		2	20-25
	1,0 kg	Grătar	2		180-200	45-50
	1,5 kg	Grătar	2		170-190	50-60
Medalion de pește, grosime 3 cm		Grătar	3		2	20-25

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.

Legume și garnituri

Respectați indicațiile din tabel.

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

Preparatul	Accesorii/veselă	Nivelul	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare în min.
Legume la grill	Tavă universală	5		3	10-20
Cartofi copti, jumătăți	Tavă universală	3		160-180	45-60
Produse din cartofi, congelate, de exemplu, cartofi prăjiți, crochete, buzunărele de cartofi, turtă de cartofi	Tavă universală	3		200-220	25-35
Cartofi prăjiți, 2 niveluri	Tavă universală + tavă de copt	3+1		190-210	30-40

Iaurt

Cu aparatul dumneavoastră, puteți prepara singuri iaurt.

Scoateți din interiorul cuptorului accesoriile și suporturile pentru tăvi. Spațiul de coacere 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 30 g (aproximativ 1 lingură) de iaurt (la temperatura frigiderului) și amestecați.
3. Turnați-l în cești sau în borcane mici cu capac și acoperiți-le.
4. Așezați ceștile sau borcanele pe baza cuptorului și setați-l conform indicațiilor din tabel.
5. După preparare, lăsați iaurtul la răcit în frigider.

Preparatul	Accesoriile/veselă	Nivelul	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Durată de preparare
Iaurt	Cană/Pahar	Baza spațiului de coacere		-	4-5h

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	<ul style="list-style-type: none"> ■ Mențineți timpii de preparare cât mai reduși. ■ Rumeniți alimentele auriu, nu foarte închise la culoare. ■ Bucățile de preparat mari, groase conțin mai puține acrilamide.
Coacere	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 acrilamidelor.
Cartofi prăjiți pentru preparare în cuptor	Repartizați uniform pe tavă și într-un singur strat. Coaceți cca. 400-600 g per tavă, pentru a evita uscarea cartofilor și întărirea cartofilor.

Deshidratare

Cu funcția de convecție a aerului fierbinte puteți să deshidratați excelent alimentele. La acest mod de conservare, substanțele aromatice vor fi concentrate prin extragerea apei.

Utilizați numai fructe, legume și verdețuri care se află 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 dimensiuni egale sau în felii subțiri. Așezați fructele nedecojite pe partea cu coajă, cu suprafețele tăiate orientate în sus. Aveți grijă ca nici fructele, nici ciupercile să nu fie suprapuse când le așezați pe grătar.

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

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

Pentru deshidratare, utilizați următoarele niveluri:

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

Întoarceți de mai multe ori fructele și legumele foarte zemoase. Ridicați alimentele deshidratate imediat după uscarea hârtiei.

În tabel găsiți setările pentru deshidratarea diverselor alimente. Temperatura și durata depind de felul, umiditatea, gradul de coacere și grosimea alimentelor care vor fi deshidratate. Cu cât lăsați alimentele să se deshidrateze mai mult, cu atât acestea se vor conserva mai bine. Cu cât bucățile de fructe tăiate sunt mai subțiri, cu atât mai rapid acestea se deshidratează și sunt mai aromatice. De aceea sunt indicate domeniile de setare.

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

Legume, fructe și verdețuri	Accesoriile	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare în ore
Fructe cu sâmburi moi (inele de mere, 3 mm grosime, 200 g per grătar)	1-2 grătare		80	4-8
Legume rădăcinoase (morcovi), rase, blanșate	1-2 grătare		80	4-7

Legume, fructe și verdețuri	Accesorii	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare în ore
Ciuperci feliate	1-2 grătare		80	5-8
Verdețuri, curățate	1-2 grătare		60	2-5

Fierberea

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

Atenție!

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

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

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

Pregătirea

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

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

Legume

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

3. Așezați pe fiecare borcan o garnitură inelară, umedă, din cauciuc și capacul.
4. Închideți borcanele cu clipsuri. Așezați maxim șase borcane în spațiul de coacere.

Reglare

1. Introduceți tava universală la nivelul 2. Așezați borcanele astfel încât să nu se atingă între ele.
2. Turnați ½ de litru de apă (cca. 80 °C) în tava universală.
3. Închideți ușa cuptorului.
4. Setați încălzire inferioară
5. Setați temperatura la 170 - 180 °C.

Fierberea

Fructe

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

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

legumelor, cca. 35 până la 70 de minute. După această perioadă, deconectați cuptorul și folosiți căldura reziduală.

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

Scoaterea borcanelor

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

Atenție!

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

Dospirea aluatului

Aluatul dospit crește vizibil mai repede decât la temperatura camerei și nu se usucă. Porniți funcționarea numai cu interiorul cuptorului răcit complet.

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

Dospirea aluatului

Puneți aluatul într-un castron rezistent la căldură și așezați-l pe grătar. Reglați în modul indicat în tabel.

În timpul procesului de dospire, nu deschideți ușa aparatului pentru că, în caz contrar, iese umezeala. Nu acoperiți aluatul.





În timpul funcționării se formează abur și condens pe geamul ușii. Ștergeți interiorul cuptorului după preparare. Dizolvați resturile de calcar cu puțin oțet și clătiți cu apă curată.

Dospire finală

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

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

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

Preparatul	Accesorii/veselă	Nivelul	Mod de încălzire	Etapa	Temperatura în °C	Durata de preparare în min.
Aluat dospit, ușor	Castron	2		1.	-*	25-30
	Tava universală sau formă dreptunghiulară	2		2.	-*	10-20
Aluat dospit, greu și bogat în grăsimi	Castron	2		1.	-*	60-75
	Tava universală sau formă dreptunghiulară	2		2.	-*	45-60

* cu încălzire  până la 50 °C

Decongelare

Pentru decongelarea fructelor, legumelor și produselor de brutărie și patiserie congelate. Este recomandat ca peștele și carnea de pasăre să fie decongelate în frigider. Nu este adecvat pentru prăjiturile cu cremă sau frișcă.

Pentru decongelare, utilizați următoarele niveluri:


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

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

Scoateți alimentele congelate din ambalaj și așezați-le într-un vas adecvat pe grătar.

Pe parcurs, amestecați sau întoarceți preparatele o dată sau de două ori. Bucățile mari trebuie întoarse de mai multe ori. Dacă este necesar, despărțiți alimentul în bucăți pe parcurs sau scoateți din aparat bucățile deja decongelate.

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

Produs congelat	Accesorii	Nivel	Mod de încălzire	Temperatură
De exemplu, torturi cu frișcă, torturi cu cremă de unt, torturi cu glazură de ciocolată sau zahăr, fructe, pui, cârnați și carne, pâine și chifle, prăjituri și alte produse de brutărie și patiserie	Grătar	2		Selectorul de temperatură rămâne deconectat

Preparate de verificare

Aceste tabele au fost redactate pentru institutele de verificare, pentru a facilita verificarea aparatului.

Conform EN 60350-1.

Coacere

Nu este obligatoriu ca produsele de brutărie și patiserie amplasate în tăvi sau forme introduse simultan în cuptor 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

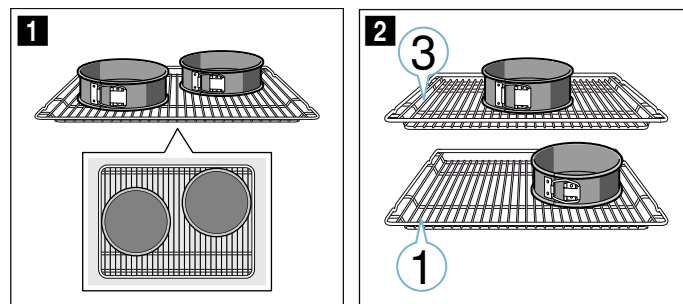
Nivelurile de coacere pe trei niveluri:

- Tavă de copt, nivelul 5
- Tavă universală, nivelul 3
- Tavă de copt: nivelul 1

Preparare cu două forme de tort:

- Pe un nivel (figura 1)

- Pe două niveluri (figura 2)













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.

Prepararea la grill



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

Coacere

Preparatul	Accesorii/veselă	Nivelul	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare în min.
Fursecuri	Tavă universală	3		140-150*	25-35
Fursecuri, 2 niveluri	Tavă universală + tavă de copt	3+1		140-150*	30-45
Fursecuri, 3 niveluri	Tăvi de copt + tavă universală	5+3+1		130-140*	35-50
Prăjituri mici	Tavă universală	3		160-170*	20-35
Prăjituri mici, 2 niveluri	Tavă universală + tavă de copt	3+1		140-160*	30-40
Prăjituri mici, 3 niveluri	Tăvi de copt + tavă universală	5+3+1		130-150*	35-55
Blat de tort	Formă demontabilă Ø 26 cm	2		160-170*	30-40
Blat de tort, 2 niveluri	Formă demontabilă Ø 26 cm	3+1		150-160*	35-50
Prăjitură cu mere învelite în aluat	2 forme din tablă neagră Ø20 cm	2		170-190	80-100
Prăjitură cu mere învelite în aluat, 2 niveluri	2 forme din tablă neagră Ø20 cm	3+1		170-190	70-90

*preîncălziți, nu utilizați funcția de încălzire rapidă

Preparare la grill

Preparatul	Accesorii	Nivelul	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare în min.
Pâine prăjită, rumenită preîncălziți 10 min.	Grătar	5		3	0,2-1,5
Burgeri de vită, 12 bucăți * nu preîncălziți	Grătar	4		3	25-30*

* întoarceți după 2/3 din timpul total



A series of horizontal lines for writing, starting from the first line below the icon and continuing down the page.



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You 'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001388233

030498