



CUPTOR ÎNCORPORABIL

[ro] INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

B15CR22.1

Cuprins

	Utilizarea conform destinației	4		Reglaj sabbat	18
	Instrucțiuni de siguranță importante	5		Pornirea funcției Sabbat	18
	Generalități	5		Anularea funcției Sabbat	18
	Lampa cu halogen	6		Produse de curățare	18
	Cauzele avariilor	6		Produse de curățare adecvate	18
	Generalități	6		Suprafețele din interiorul cuptorului	19
	Protecția mediului	7		Păstrarea aparatului curat	20
	Economisirea energiei	7		Funcția de curățare	20
	Evacuarea corectă ca deșeu	7		Pornire	20
	Familiarizarea cu aparatul	8		Finalizare	20
	Panoul de comandă	8		Curățarea ulterioară	21
	Elementele de operare	8		Eliminarea murdăriei persistente	21
	Meniul principal	9		Suporturile pentru tăvi	21
	Meniul Moduri de încălzire	9		Montarea și demontarea suporturilor pentru tăvi	21
	Funcțiile interiorului cuptorului	10		Ușa aparatului	22
	Accesorii	10		Demontarea și montarea din/în balamale a ușii aparatului	22
	Accesorii livrate împreună cu produsul	10		Detașarea capacului ușii	22
	Introducerea accesoriilor	10		Montarea și demontarea geamurilor ușii	23
	Combinarea accesoriilor	11		Defecțiuni – ce este de făcut?	24
	Accesoriile speciale	11		Tabel de defecțiuni	24
	Înainte de prima utilizare	12		Durată maximă de funcționare depășită	24
	Prima punere în funcțiune	12		Înlocuirea becului de pe plafonul spațiului de coacere	24
	Curățarea interiorului cuptorului	12		Capacul de sticlă	25
	Curățarea accesoriilor	12		Unitatea service abilitată	25
	Operarea aparatului	13		Numărul E și numărul FD	25
	Conectarea și deconectarea aparatului	13			
	Setați modul de funcționare și porniți aparatul	13			
	Anularea sau modificarea funcționării aparatului	13			
	Aparat cu încălzire rapidă	14			
	Funcții de timp	15			
	Activarea și dezactivarea funcțiilor de timp	15			
	Setarea temporizatorului	15			
	Reglarea duratei de preparare	15			
	Funcționare decalată în timp - „Gata la”	15			
	Verificarea, modificarea sau anularea setărilor	15			
	Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor	16			
	Sistem automat de siguranță împotriva accesului copiilor	16			
	Sistemul unic de siguranță împotriva accesului copiilor	16			
	Setări de bază	17			
	Modificarea setărilor de bază	17			
	Lista setărilor de bază	17			
	Stabilirea funcțiilor favorite	17			



Testate pentru dumneavoastră în studioul nostru gastronomic	26
Forme din silicon	26
Prăjituri și produse mici de patiserie	26
Pâine și chifle	30
Pizza, quiche și tartă picantă	32
Sufleuri	33
Carne de pasăre	34
Carne	36
Pește	38
Legume și garnituri	39
Iaurt	40
Moduri de încălzire Eco	40
Acrilamida în alimente	42
Preparare ușoară	42
Deshidratare	44
Conservare	44
Dospirea aluatului cu treapta de dospire	45
Decongelare	46
Menținere la cald	46
Preparate de verificare	46

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



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.

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 mâncărurilor și a băuturilor. Supravegheați aparatul în timpul funcționării. Utilizați aparatul numai în spații închise.

Acest aparat este adecvat pentru o utilizare până la o înălțime de maxim 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 10

Instrucțiuni de siguranță importante

Generalități

Avertizare – Pericol de incendiu!

- Obiectele inflamabile, depozitate în spațiul de coacere, se pot aprinde. Nu depozitați niciodată obiecte inflamabile în spațiul de coacere. Nu deschideți niciodată ușa aparatului dacă se produce fum în aparat. Deconectați aparatul și scoateți ștecherul din priză sau întrerupeți siguranța din tabloul de siguranțe.
- 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.

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.

Avertizare – Pericol prin magnetizare!

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

Lampa cu halogen

Avertizare – Pericol de 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!

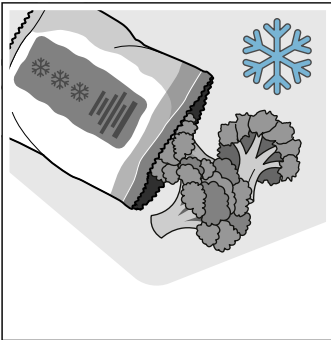
- Accesorii, folie, hârtie de patiserie sau veselă pe baza spațiului de coacere: Nu așezați accesoriile pe baza spațiului de coacere. Nu acoperiți baza spațiului de coacere cu folie, de orice tip, sau hârtie de patiserie. Nu așezați nicio veselă pe baza spațiului de coacere dacă este setată o temperatură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

Protecția mediului

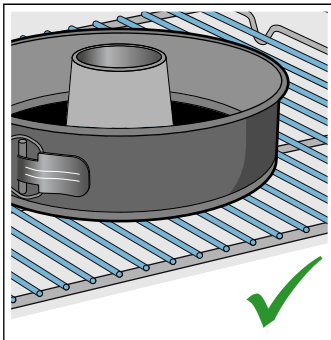
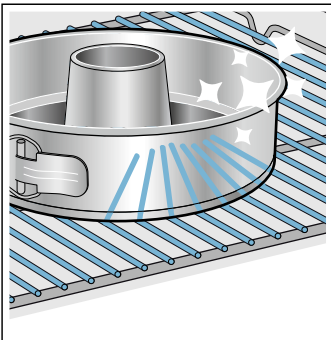
Noul dvs. aparat este deosebit de eficient din punct de vedere energetic. Aici găsiți sugestii cu privire la cum puteți economisi și mai mult energia când folosiți aparatul și la evacuarea corectă ca deșeu a acestuia.

Economisirea energiei

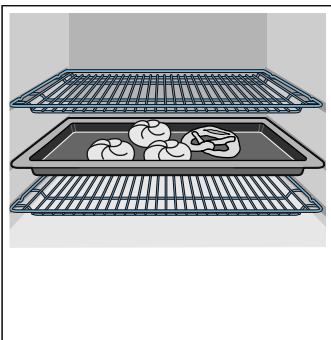
- Preîncălziți aparatul numai atunci când în rețetă sau în tabelele din instrucțiunile de utilizare este indicat astfel.
- Lăsați alimentul congelat să se decongeleze înainte de a introduce preparatul în interiorul cuptorului.



- 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 timpi 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.

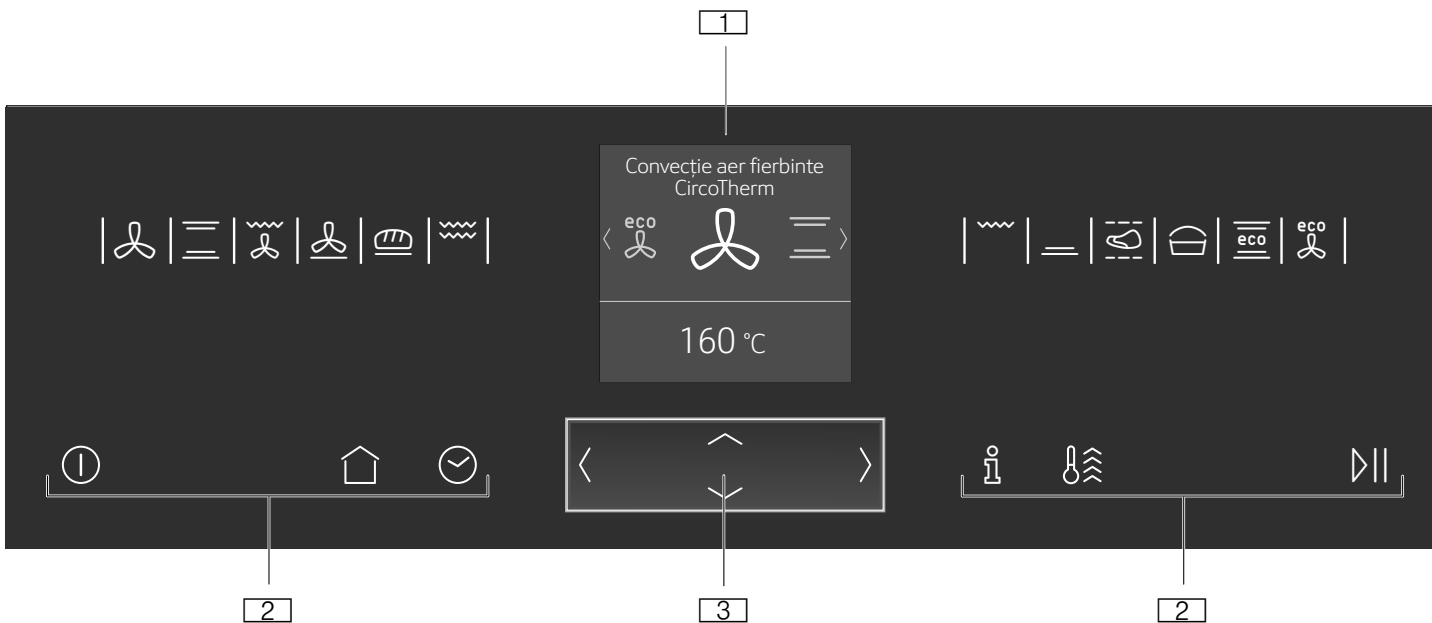
Familiarizarea cu aparatul

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.

Panoul de comandă

Prin intermediul panoului de comandă setați diversele funcții ale aparatului dumneavoastră. Pe display sunt prezentate setările curente.






- 1 Afișaj
- 2 Tastele
- 3 Elementul de comandă ShiftControl




Elementele de operare

Cu elementele de operare puteți efectua simplu și direct setările aparatului dvs.

Tastele

Sub taste sunt amplasați senzori. Pentru a alege o funcție, atingeți tasta corespunzătoare.

Tastă	Utilizare
 activat/dezactivat	Conectarea sau deconectarea aparatului → "Conectarea și deconectarea aparatului" la pagina 13
 Meniul principal	Selectarea modurilor de funcționare și setărilor → "Setați modul de funcționare și porniți aparatul" la pagina 13
 Funcții de timp	Setarea temporizatorului, a duratei de preparare sau a funcționării decalate în timp „Gata la” → "Funcții de timp" la pagina 15
Sistem de siguranță împotriva accesului copiilor	Activarea sau dezactivarea sistemului de siguranță împotriva accesului copiilor → "Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor" la pagina 16

 Informație	Prezentarea informațiilor suplimentare Afișarea temperaturii actuale → "Setați modul de funcționare și porniți aparatul" la pagina 13
 Încălzire rapidă	Activarea sau dezactivarea funcției de încălzire rapidă → "Aparat cu încălzire rapidă" la pagina 14 Activarea sau dezactivarea funcției PowerBoost → "Aparat cu încălzire rapidă" la pagina 14
 Pornire/Oprire	Pornirea sau oprirea funcționării → "Setați modul de funcționare și porniți aparatul" la pagina 13

Elementul de comandă ShiftControl


Cu ajutorul elementului de comandă ShiftControl, accesați rândurile prezentate pe display și selectați setările. Puteți modifica setările utilizând săgețile din dreapta și din stânga (< >).

Tasta	Utilizare
<	Stânga navigare spre stânga pe display
>	Dreapta navigare spre dreapta pe display
^	Sus navigare în sus pe display
v	Jos navigare în jos pe display

Indicație: De asemenea, puteți să derulați rapid setările, menținând apăsată o tastă. Derularea rapidă este întreruptă imediat de eliberarea tastei.

Meniul principal

Pentru a accesa meniul principal, atingeți tasta .

Meniul	Utilizare
	Moduri de încălzire Selectați modul de încălzire și temperatura dorite pentru preparatul dumneavoastră → "Conectarea și deconectarea aparatului" la pagina 13



Setări de bază

Modificarea individuală a setărilor aparatului. → "Setări de bază" la pagina 17



EasyClean

Curățați depunerile ușoare de murdărie din interiorul cuptorului → "Funcția de curățare" la pagina 20

Meniul Moduri de încălzire

Aparatul dumneavoastră dispune de diverse moduri de încălzire. După conectarea aparatului, accesați direct meniul cu modurile de încălzire.

Mod de încălzire	Temperatură	Utilizare
	Funcția CircoTherm de convecție a aerului fierbinte 40 - 200 °C	Pentru coacere sau preparare pe unul sau mai multe niveluri. Ventilatorul distribuie uniform în interiorul cuptorului căldura emisă de corpul de încălzire circular din peretele posterior.
	Încălzire în partea superioară/inferioară 50 - 275 °C	Pentru coacere și prăjire tradiționale, pe un nivel. Adecvat în special pentru prăjituri cu umpluturi zemoase. Căldura vine uniform de sus și de jos.
	Grill cu convecție de aer 50 - 250 °C	Pentru prăjirea cărnii de pasăre, peștelui întreg și bucăților mai mari de carne. Rezistența grill-ului și ventilatorul se conectează și se deconectează alternativ. Ventilatorul creează vârtejuri de aer fierbinte în jurul preparatului.
	Treapta pentru pizza 50 - 275 °C	Pentru prepararea pizzei și alimentelor care necesită o cantitate mare de căldură din partea inferioară. Încălzește atât corpul de încălzire de jos, cât și corpul de încălzire inelar de pe peretele posterior.
	Treapta pentru coacerea pâinii 180 - 240 °C	Pentru coacerea pâinii, chifelor și a produselor de brutărie, selectați temperaturile înalte.
	Grill, suprafață mare 50 - 290 °C	Pentru prepararea pe grill a bucăților tăiate felii precum fripturi, a cârnăciorilor sau pâinii prăjite și pentru gratinare. Întreaga suprafață de sub rezistența grill-ului va deveni fierbinte.
	Grill, suprafață mică 50 - 290 °C	Pentru prepararea pe grill a cantităților mici de fripturi, cârnăciori sau pâine prăjită și pentru gratinare. Suprafața din mijloc de sub rezistența grill-ului devine fierbinte.
	Încălzire inferioară 50 - 250 °C	Pentru prepararea în baie de apă și pentru coacere ulterioară. Căldura este distribuită din partea inferioară.
	Preparare delicată 70 - 120 °C	Pentru prepararea delicată și lentă a bucăților de carne ușor prăjite, fragede, în veselă neacoperită. Căldura se distribuie uniform de sus și de jos, la temperatură redusă.
	Treapta de dospire 35 - 55 °C	Pentru dospirea aluaturilor cu drojdie și a aluaturilor acide (maia) și pentru maturarea iaurtului. Aluatul dospește mai repede decât la temperatura camerei. Suprafața aluatului nu se usucă.
	Încălzire superioară/inferioară Eco 50 - 275 °C	Pentru o preparare atentă a preparatelor selectate. Căldura este distribuită din partea superioară spre cea inferioară. Cel mai eficient mod de încălzire este cuprins între 150-250 °C. Acest mod de încălzire se folosește pentru determinarea consumului de energie în modul convențional.
	CircoTherm Eco 40 - 200 °C	Pentru prepararea delicată a alimentelor selectate, pe un nivel, fără preîncălzire. Ventilatorul distribuie în interiorul cuptorului căldura emisă de rezistența circulară din peretele posterior. Cel mai eficient mod de încălzire este cuprins între 125-200 °C. Acest mod de încălzire se folosește pentru determinarea consumului de energie în modul de circulare a aerului și al clasei de eficiență energetică.

Funcțiile interiorului cuptorului

Funcțiile din interiorul cuptorului facilitează utilizarea aparatului dumneavoastră. Astfel, de ex., interiorul cuptorului este iluminat 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 fi întreruptă. La închiderea ușii, funcționarea va fi continuată.

Indicație: La unele moduri de încălzire, funcționarea va continua și cu ușa aparatului deschisă.

Iluminatul din interiorul cuptorului

Sistemul de iluminare din interiorul cuptorului se activează atunci când este deschisă ușa aparatului. În cazul în care ușa rămâne deschisă mai mult de aprox. 15 minute, iluminatul se deconectează din nou.

La cele mai multe dintre modurile de funcționare, sistemul de iluminare din interiorul cuptorului se activează imediat ce aparatul este pus în funcțiune. Atunci când procesul de preparare s-a finalizat, acesta se dezactivează.

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

Ventilator de răcire

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

Atenție!

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

Pentru o răcire mai rapidă a interiorului cuptorului după funcționare, ventilatorul de răcire continuă să funcționeze pentru o anumită perioadă de timp.

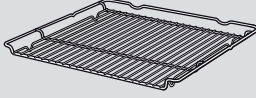
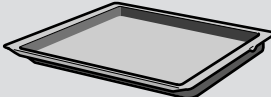
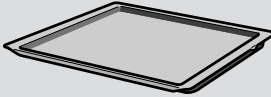
Indicație: Puteți modifica în setările de bază cât timp să continue funcționarea ventilatorului. → "Setări de bază" la pagina 17

Accesorii

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

Accesorii livrate împreună cu produsul

Aparatul dvs. este echipat cu următoarele accesorii:

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

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

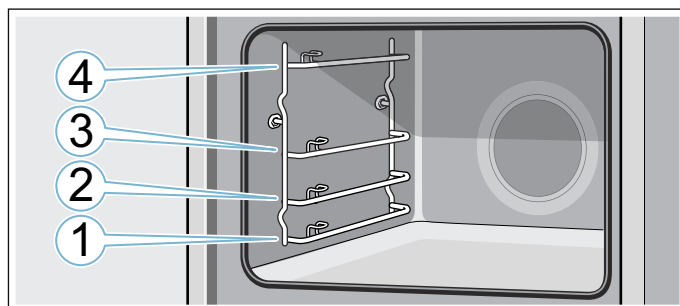
Puteți achiziționa accesorii de la unitățile service abilitate, din comerțul de specialitate sau de pe internet.

Indicație: În cazul în care accesoriile 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 4 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.




Accesoriul poate fi tras în afară cam până la jumătate, fără să se răstoarne.

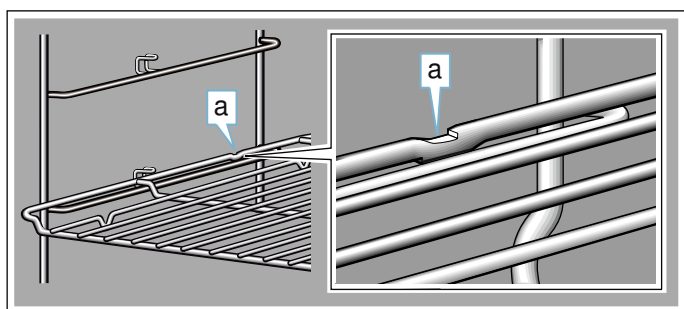
Indicații

- Aveți grijă să introduceți accesoriile întotdeauna în locul corespunzător din spațiul de coacere.
- Împingeți accesoriul întotdeauna integral în spațiul de coacere, astfel încât acesta să nu atingă ușa cuptorului.

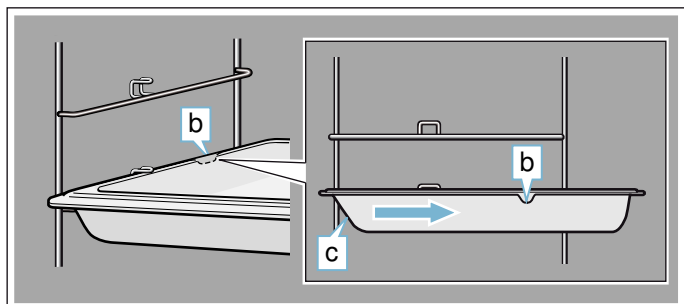
Funcția de blocare în poziție

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

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



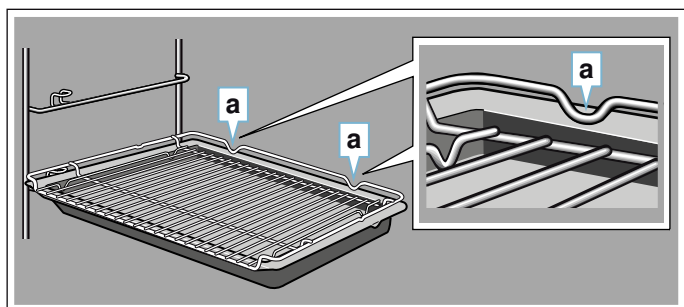
La introducerea tăvii de copt sau a tăvii universale, aveți grijă ca ciocul de înclichetare **b** să fie în spate și îndreptat în jos. Marginea teșită a accesoriului **c** trebuie să fie îndreptată către ușa aparatului.



Combinarea accesoriilor

Puteți introduce grătarul în același timp cu tava universală, pentru a colecta lichidele care se scurg.

Când așezați grătarul, aveți grijă ca ambele distanțiere să stea **a** pe marginea din spate. La introducerea tăvii universale, grătarul este peste tija de ghidare a nivelului.



Accesoriile speciale

Accesoriile speciale pot fi achiziționate 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. Vă rugăm să consultați documentația de vânzare.

Indicație: Nu orice accesoriu se potrivește la orice aparat. La cumpărare, vă rugăm să precizați întotdeauna identificarea exactă (Nr. E) a aparatului dumneavoastră. → "Unitatea service abilitată" la pagina 25

Accesorii
Grătar pentru coacere și prăjire
Tavă de copt
Tavă universală
Tavă de copt, cu strat antiaderent
Tavă universală, cu strat antiaderent
Tavă mare pentru sufleu
Set pentru preparare cu abur pentru cuptor
Tigaie profesională
Capac pentru tavă profesională
Tavă pentru pizza
Tavă grill
Piatră din ceramică pentru copt
Vas de sticlă termorezistent, 5,1 litri
Tavă de sticlă
Glisieră ComfortFlex (1 nivel)*
Tije telescopice pe 3 niveluri*
* La comandarea de accesorii care nu intră în componența aparatului, este necesar să specificați Nr. E al acestuia



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

Imediat ce aparatul este conectat la rețea, displayul indică prima setare - „Limba”.

Setarea limbii

1. Cu ajutorul tastei \vee , accesați rândurile din partea inferioară.
2. Selectați limba cu ajutorul tastei \langle sau \rangle .
3. Cu ajutorul tastei \wedge , navigați înapoi la „Limbă”.
4. Selectați setările următoare cu ajutorul tastei \rangle .

Setarea orei curente

1. Accesați rândurile următoare cu ajutorul tastei \vee .
2. Setați ora curentă cu ajutorul tastei \langle sau \rangle .
3. Apăsați tasta \wedge .
4. Selectați setările următoare cu ajutorul tastei \rangle .

Setarea datei

1. Accesați rândurile următoare cu ajutorul tastei \vee .
2. Setați ziua cu ajutorul tastei \langle sau \rangle .
3. Cu ajutorul tastei \wedge , navigați înapoi la „Zi”.
4. Selectați setările următoare cu ajutorul tastei \rangle .
5. Accesați rândurile următoare cu ajutorul tastei \vee .
6. Setați luna cu ajutorul tastei \langle sau \rangle .
7. Cu ajutorul tastei \wedge , navigați înapoi la „Lună”.
8. Selectați setările următoare cu ajutorul tastei \rangle .
9. Accesați rândurile următoare cu ajutorul tastei \vee .
10. Setați anul cu ajutorul tastei \langle sau \rangle .
11. Cu ajutorul tastei \wedge , navigați înapoi la „An”.
12. Salvați setările cu ajutorul tastei \rangle .

Prima punere în funcțiune este finalizată.

Indicații

- Puteți să modificați oricând aceste setări și să le readuceți la setările de bază. → "Setări de bază" la pagina 17
- După conectarea la curent sau după o pană de curent, pe display apar setările pentru prima punere în funcțiune.

Curățarea interiorului cuptorului

Pentru a elimina mirosul specific de aparat nou, încingeți interiorul cuptorului gol, închis.

1. Scoateți accesoriile din interiorul cuptorului.
2. Scoateți resturile de ambalaj, precum granulele de polistiren, din interiorul cuptorului.
3. Înainte de încălzire, ștergeți suprafețele lucioase din interiorul cuptorului cu o lavetă moale, umedă.
4. Conectați aparatul cu ajutorul tastei $\textcircled{1}$.
5. Setați modul de încălzire și temperatura indicate și porniți funcționarea aparatului. → "Setați modul de funcționare și porniți aparatul" la pagina 13

Setări

Mod de încălzire	Încălzire superioară/inferioară \equiv
Temperatură	240 °C
Durată de preparare	1 oră

6. Aerisiți bucătăria pe tot parcursul perioadei de încălzire a aparatului.
7. După durata indicată, deconectați aparatul cu ajutorul tastei $\textcircled{1}$.
8. Așteptați până când interiorul cuptorului s-a răcit.
9. Curățați suprafețele lucioase cu o soluție de detergent de vase și cu o lavetă.


Curățarea accesoriilor

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

Operarea aparatului

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

Conectarea și deconectarea aparatului

Pentru a conecta sau deconecta aparatul, atingeți tasta .

După deconectarea aparatului, pe display este prezentată valoarea ridicată sau scăzută a căldurii reziduale din interiorul acestuia.



Display	Semnificație
-H-	Căldură reziduală ridicată (peste 120 °C)
-h-	Căldură reziduală scăzută (între 60 °C și 120 °C)

Indicații






- Anumite afișări și indicații de pe display, de exemplu, privind căldura reziduală, rămân vizibile și când aparatul este deconectat.
- După finalizarea funcționării aparatului, ventilatorul de răcire continuă să funcționeze sonor până când interiorul cuptorului se răcește corespunzător.
- Dacă nu mai utilizați aparatul, deconectați-l. În cazul în care nu se efectuează nicio setare pentru o perioadă mai îndelungată de timp, aparatul se deconectează automat.

Setați modul de funcționare și porniți aparatul




De exemplu: Convecție aer fierbinte CircoTherm  la 170 °C


1. Atingeți tasta  pentru a conecta aparatul. Accesați-o direct din meniul Moduri de încălzire .




2. Selectați modul de încălzire cu ajutorul tastei  sau .
3. Accesați rândurile următoare cu ajutorul tastei .
4. Selectați temperatura cu ajutorul tastei  sau .



Indicație: În funcție de modul de funcționare, poate fi posibilă efectuarea de setări suplimentare. Pentru fiecare setare suplimentară, accesați rândurile următoare cu ajutorul tastei . Selectați setările cu ajutorul tastei  sau .

5. Atingeți tasta  pentru a porni funcționarea aparatului.

Pe display sunt prezentate barele pentru nivelul de încălzire și durata de funcționare.

Indicație: Dacă, după pornirea funcționării, doriți să accesați direct meniul principal , puteți să selectați meniul principal din capitolul setări de bază, din cadrul secțiunii „Funcționare după conectare”. → "Setări de bază" la pagina 17

Valori propuse

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


Barele pentru nivelul de încălzire

Pe display sunt prezentate barele pentru nivelul de încălzire imediat ce este pornit un mod de încălzire. Barele pentru nivelul de încălzire afișează creșterea temperaturii în interiorul cuptorului.

Timpul de funcționare


Dacă este pornit un mod de încălzire, este afișat timpul de funcționare. Timpul de funcționare este contorizat pe parcursul funcționării. Astfel, puteți controla întotdeauna de cât timp se derulează funcționarea.


Afișarea temperaturii actuale

Pentru afișarea temperaturii actuale pe display, atingeți tasta .

Temperatura actuală este afișată scurt și numai pe durata încălzirii.







Informații suplimentare

Când se aprinde tasta , puteți vizualiza informațiile.

Pentru aceasta, atingeți tasta . Informațiile sunt afișate timp de câteva secunde.

Anularea sau modificarea funcționării aparatului


Modificarea funcționării aparatului

1. Întrerupeți modul de funcționare cu ajutorul tastei .
2. Cu ajutorul tastei  sau  accesați rândul cu setarea pe care doriți să o modificați.
3. Modificați setarea cu ajutorul tastei  sau .
4. Cu ajutorul tastei , porniți modul de funcționare modificat.

Indicații

- În timpul întreruperii funcționării, ventilatorul de răcire poate funcționa în continuare.
- După modificarea temperaturii, durata de funcționare întreruptă este contorizată în continuare. După modificarea modului de încălzire, durata de funcționare este reluată de la zero.




Modificarea funcționării aparatului

Apăsați și mențineți apăsată tasta  până când funcționarea aparatului este anulată.



Indicație: Modurile de funcționare precum funcția de curățare nu pot fi anulate.

Aparat cu încălzire rapidă






Cu cele două funcții, de încălzire rapidă și PowerBoost, puteți reduce durata de încălzire. Depinde de setarea Modulului de încălzire dacă aparatul este încălzit cu funcția de încălzire rapidă sau cu PowerBoost. Spre deosebire de funcția de încălzire rapidă, pentru care cuptorul trebuie încălzit în prealabil, în cazul funcției PowerBoost puteți așeza preparatul dumneavoastră în cuptorul rece. Preparați cu PowerBoost pe un singur nivel.

Funcție	Mod de încălzire	Introduceți preparatul în interiorul cuptorului
Încălzire rapidă	Încălzire superioară/inferioară 	după încălzire
PowerBoost*	Funcția CircoTherm de convecție a aerului fierbinte  Treapta pentru coacerea pâinii 	înainte de încălzire
* fără preparare pe mai multe niveluri		



Indicații

- Tasta  este iluminată, poate fi activată funcția de încălzire rapidă sau PowerBoost.
- Pentru dezactivarea anticipată a funcției de încălzire rapidă sau a PowerBoost, atingeți tasta .





Încălzirea rapidă activată

1. Setati încălzirea superioară/inferioară  și temperatura.
Indicație: Setati o temperatură mai mare de 100 °C astfel încât aparatul să se încălzească repede.
2. Atingeți tasta  pentru a porni funcționarea aparatului.
3. Pentru activarea funcției de încălzire rapidă, atingeți tasta 
Pe display apare simbolul .
4. După atingerea temperaturii setate, încălzirea rapidă se deconectează automat. Simbolul  se stinge de pe display. Introduceți preparatul în interiorul cuptorului.

Activarea Powerboost




1. Setati funcția CircoTherm de convecție a aerului fierbinte  sau treapta pentru coacerea pâinii  și temperatura.

Indicație: Setati o temperatură mai mare de 100 °C astfel încât aparatul să se încălzească repede.

2. Introduceți preparatul în interiorul cuptorului, pe un singur nivel.
3. Atingeți tasta  pentru a porni funcționarea aparatului.
4. Atingeți tasta  pentru activarea funcției PowerBoost.
Pe display apare simbolul 
După atingerea temperaturii setate, funcția PowerBoost se deconectează automat. Simbolul  se stinge de pe display.


Funcții de timp

Aparatul dvs. dispune de diverse funcții de timp.

Funcție de timp	Utilizare
 Temporizatorul	Temporizatorul funcționează ca un ceas pentru fiert ouă. Aparatul nu se conectează sau deconectează automat.
 Durată de preparare	După expirarea unei durate de preparare reglate, aparatul își încheie automat funcționarea.
 Gata la	Aparatul își începe automat funcționarea și, după expirarea unei durate de preparare reglate și a timpului final, își încheie automat funcționarea.

Indicație: Dacă este setată o funcție de timp, creșteți intervalul de timp dacă sunt setate valori mai mari. De exemplu: Puteți regla o durată de preparare de până la 1 oră cu precizie de minut, iar pentru mai mult de o oră, puteți regla în trepte de câte 5 minute.

Activarea și dezactivarea funcțiilor de timp








Pentru a activa sau dezactiva funcțiile de timp, atingeți tasta .


Indicație: După un anumit timp de la afișare, funcțiile de timp dispar în mod automat. Dacă este deja setată o durată, aceasta va fi preluată.



Setarea temporizatorului








Temporizatorul poate fi setat și atunci când aparatul este deconectat.


1. Atingeți tasta .
Pe afișaj sunt prezentate funcțiile de timp.
2. Selectați durată de preparare cu ajutorul tastei .
Indicație: Atunci când aparatul este conectat, cu ajutorul tastei  din rândul  Temporizator, accesați și selectați durată cu ajutorul tastei .
3. Atingeți tasta  pentru a porni temporizatorul.
Pe display este prezentat simbolul .
Temporizatorul începe să cronometreze.

Indicație: Imediat ce a expirat timpul setat, se emite un semnal sonor. După dezactivarea semnalelor acustice, atingeți tasta .

Reglarea duratei de preparare

După expirarea unei durate de preparare reglate, aparatul își încheie automat funcționarea. Funcția poate fi utilizată numai în combinație cu un mod de încălzire.

1. Atingeți tasta .
2. Setarea modului de încălzire și a temperaturii.
3. Atingeți tasta .
Pe afișaj sunt prezentate funcțiile de timp.
4. Cu tasta  sau  setați durată de preparare.
 - Tasta  pentru valoarea propusă de 10 minute
 - Tasta  pentru valoarea propusă de 30 minute
5. Atingeți tasta  pentru a porni derularea duratei setate.

Când durata a expirat, se emite un semnal sonor, iar aparatul se oprește automat. După dezactivarea semnalelor acustice, atingeți tasta .








Funcționare decalată în timp - „Gata la”


Aparatul se conectează automat și se deconectează automat la sfârșitul preselectat al timpului final. Pentru a seta durata și sfârșitul funcționării.

Funcționarea decalată în timp poate fi utilizată numai în combinație cu un mod de încălzire.






Indicații

- Aveți grijă să nu lăsați prea mult timp preparatele în interiorul aparatului, pentru a evita alterarea acestora.
- În cazul pornirii temporizate, nu toate modurile de încălzire pot fi pornite.

1. Introduceți în cuptor preparatele cu accesoriile corespunzătoare și închideți ușa aparatului.
2. Atingeți tasta .
3. Setarea modului de încălzire și a temperaturii.
4. Atingeți tasta .
Pe afișaj sunt prezentate funcțiile de timp.
5. Selectați durată de preparare cu ajutorul tastei .
6. Accesați rândurile funcției „ Gata la” cu ajutorul tastei .
7. Selectați ora de finalizare cu ajutorul tastei .
8. Atingeți tasta .
Aparatul pornește derularea duratei de temporizare până la începerea funcționării.

Imediat ce funcția s-a finalizat, este emis un semnal sonor, iar aparatul se oprește automat. După dezactivarea semnalelor acustice, atingeți tasta .


Verificarea, modificarea sau anularea setărilor



1. Atingeți tasta .
Pe afișaj sunt prezentate funcțiile de timp.
2. Accesați rândurile următoare cu ajutorul tastei  sau .
3. Dacă este necesar, modificați setările cu tasta  sau . Pentru a anula o funcție de timp, setați „00:00”.
Setarea va fi preluată automat.

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.

Aparatul dumneavoastră dispune de două moduri de blocare.














Blocare	Activare/Dezactivare
Sistem automat de siguranță împotriva accesului copiilor	Setări prin intermediul meniului → "Setări de bază" la pagina 17
Sistem unic de siguranță împotriva accesului copiilor	Prin intermediul tastei 

Indicație: Imediat ce este activat un sistem de siguranță, panoul de comandă va fi blocat. Sunt excluse tastele  și . Puteți dezactiva sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor în orice moment.



Sistem automat de siguranță împotriva accesului copiilor

Panoul de comandă va fi blocat, astfel încât aparatul să nu poată fi pornit. Pentru a-l porni, sistemul automat de siguranță împotriva accesului copiilor trebuie să fie dezactivat. După funcționarea aparatului, panoul de comandă se blochează automat.















Activare

1. Atingeți tasta .
2. Atingeți tasta .
3. Cu ajutorul tastei  sau , selectați „Setări”.
4. Accesați rândurile următoare cu ajutorul tastei .
5. Cu ajutorul tastei  sau , selectați „Sistemul automat de siguranță împotriva accesului copiilor”.
6. Accesați rândurile următoare cu ajutorul tastei .
7. Cu ajutorul tastei  sau , selectați „Activare”.
8. Atingeți tasta .
9. Pentru a salva setările, accesați rândurile următoare cu ajutorul tastei .
„Sistemul automat de siguranță împotriva accesului copiilor” este activat. După deconectare, pe display este prezentat simbolul .

Întrerupere

1. Mențineți apăsată tasta  până când pe display este prezentat mesajul „Sistem de protecție împotriva accesului copiilor dezactivat”.
2. Atingeți tasta .
3. Conectarea funcționării dorite a aparatului.



Dezactivare

1. Mențineți apăsată tasta  până când pe display este prezentat mesajul „Sistem de protecție împotriva accesului copiilor dezactivat”.
2. Atingeți tasta .
3. Atingeți tasta .
4. Cu ajutorul tastei  sau , selectați „Setări”.
5. Accesați rândurile următoare cu ajutorul tastei .
6. Cu ajutorul tastei  sau , selectați „Sistemul automat de siguranță împotriva accesului copiilor”.
7. Accesați rândurile următoare cu ajutorul tastei .
8. Cu ajutorul tastei  sau , selectați „Dezactivare”.
9. Atingeți tasta .
10. Pentru a salva setările, accesați rândurile următoare cu ajutorul tastei .
„Sistemul automat de siguranță împotriva accesului copiilor” este dezactivat.
11. Atingeți tasta .

Sistemul unic de siguranță împotriva accesului copiilor

Panoul de comandă va fi blocat, astfel încât aparatul să nu poată fi pornit. Pentru a-l porni, sistemul unic de siguranță împotriva accesului copiilor trebuie să fie dezactivat. După deconectare, panoul de comandă nu se mai blochează.















Activarea și dezactivarea

1. Mențineți apăsată tasta  până când pe display este prezentat mesajul „Sistem de siguranță împotriva accesului copiilor activat”. Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor este activat.
2. Mențineți apăsată tasta  până când pe display este prezentat mesajul „Sistem de siguranță împotriva accesului copiilor dezactivat”. Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor este dezactivat.


Setări de bază

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

Modificarea setărilor de bază

1. Atingeți tasta .
2. Atingeți tasta .
3. Cu ajutorul tastei  sau , selectați „Setări ”.
4. Accesați rândurile următoare cu ajutorul tastei .
5. Selectați setările cu ajutorul tastei  sau .
6. Accesați rândurile următoare cu ajutorul tastei .
7. Selectați setările cu ajutorul tastei  sau .
8. Atingeți tasta .
9. Pentru a salva setările, atingeți „Salvare” cu ajutorul tastei .
Pentru a anula setările, atingeți „Anulare” cu ajutorul tastei .

Lista setărilor de bază


















Setare	Opțiuni
Limbă de utilizare	Selectarea limbii
Ora curentă	Setarea orei curente
Data	Setarea datei curente
Funcții favorite	Stabiliți care moduri de încălzire din meniul Moduri de încălzire doriți să fie afișate → "Stabilirea funcțiilor favorite" la pagina 17
Durata semnalului sonor	Scurtă Medie Lungă
Sunet pentru taste	Deconectare: (Excepție: sunetul pentru taste rămâne până la atingerea tastei ) Conectare
Luminozitatea displayului	Se reglează în 5 trepte
Afișajul ceasului	Digital Oprit
Sistemul de iluminat	În funcționare, aprins În funcționare, stins
Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor*	Numai blocarea tastelor Blocarea ușii și blocarea tastelor
Sistemul automat de siguranță împotriva accesului copiilor	Dezactivat Activat
Funcționarea după conectare	Meniul principal Moduri de încălzire
Reducerea luminozității	Deconectată Conectată (displayul va fi mai întunecat între orele 22:00 și 5:59)

Logo de marcă	Afișare
	Fără afișare
Timp de funcționare ulterioară a ventilatorului	Recomandat
	Minim
Sistem de extragere	Nu
	Da (glisieră duble sau glisieră triple ca accesoriu opțional)
Setări din fabrică	Încărcarea
*) Această setare de bază nu poate fi aleasă în funcție de tipul aparatului	

Stabilirea funcțiilor favorite

Puteți stabili care moduri de încălzire din meniul Moduri de încălzire doriți să fie afișate.

Indicație: Modurile de încălzire „Convecție aer fierbinte CircoTherm”, „Grill cu convecție de aer” și „Grill, suprafață mare” sunt prezentate întotdeauna în meniul Moduri de încălzire. Acestea nu pot fi dezactivate.

1. Atingeți tasta .
2. Atingeți tasta .
3. Cu ajutorul tastei  sau , selectați „Setări ”.
4. Accesați rândurile următoare cu ajutorul tastei .
5. Selectați „Funcții favorite” cu ajutorul tastei  sau .
6. Accesați rândurile următoare cu ajutorul tastei .
7. Selectați modul de încălzire cu ajutorul tastei  sau .
8. Accesați rândurile următoare cu ajutorul tastei .
9. Cu ajutorul tastei  sau , selectați „Activare” sau „Dezactivare”.
Indicație: Dacă ați selectat „Activare”, atunci este afișat Modul de încălzire din meniul Moduri de încălzire. Dacă ați selectat „Dezactivare”, atunci nu este afișat Modul de încălzire din meniul Moduri de încălzire.
10. Atingeți tasta .
11. Pentru a salva setările, atingeți „Salvare” cu ajutorul tastei .
Pentru a anula setările, atingeți „Anulare” cu ajutorul tastei .



Reglaj sabat

Cu reglajul sabat puteți seta o durată de până la 74 de ore. Preparatele din interiorul cuptorului rămân calde, fără să trebuiască să porniți sau să opriți.


Pornirea funcției Sabbath

Înainte de a putea utiliza setarea Sabbath, trebuie să o activați din setările de bază, din secțiunea „Favorite”.

→ "Stabilirea funcțiilor favorite" la pagina 17


Dacă funcția Sabbath este activată, o puteți selecta din meniul Moduri de încălzire.

Aparatul se încălzește cu funcția de încălzire în partea superioară/inferioară. Se poate seta o temperatură cuprinsă între 85 °C și 140 °C.

1. Atingeți tasta .
 2. Selectați „Funcția Sabbath” cu ajutorul tastei < sau >.
 3. Accesați rândurile următoare cu ajutorul tastei ~.
 4. Selectați temperatura cu ajutorul tastei < sau >.
 5. Accesați rândurile următoare cu ajutorul tastei ~.
 6. Selectați durata de preparare cu ajutorul tastei < sau >.
 7. Atingeți tasta >||.
- Aparatul pornește modul de funcționare.

Indicații

- Imediat ce este pornită funcția Sabbath, nu mai puteți efectua setări sau întrerupe funcționarea cu ajutorul tastei >||.
- Dacă deschideți ușa aparatului, funcționarea nu va fi întreruptă.

La expirarea duratei de derulare a funcției Sabbath este emis un semnal sonor. Aparatul încetează să mai încălzească. Deconectați aparatul cu ajutorul tastei .

Anularea funcției Sabbath

Pentru a anula funcția Sabbath, atingeți tasta .



Produse de curățare

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

Produse de curățare adecvate

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

Atenție!

Deteriorări ale suprafețelor

Nu utilizați

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

Spălați bine lavetele noi înainte de utilizare.

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

Avertizare – Pericol de arsuri!

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

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

Geamurile ușilor	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă și ștergeți cu un șervet moale. Nu folosiți răzuitoare pentru geamuri sau bureți de frecat din sârmă de inox.
Mânerul ușii	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă și ștergeți cu un șervet moale. Dacă ajunge agent 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 striatii, sunt reflexii de lumină de la sistemul de iluminat din interiorul cuptorului.
- Emailul se arde la temperaturi foarte înalte. Astfel pot apărea mici diferențe de culoare. Acest lucru este normal și nu are nicio influență asupra funcționării. Marginile tăvilor subțiri nu pot fi emailate complet. Din acest motiv, ele pot fi aspre. Protecția anticorozivă nu va fi afectată din această cauză.

Suprafețele din interiorul cuptorului

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

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

Curățarea suprafețelor emailate

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

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

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.

Recomandare: Cel mai bine folosiți asistența la curățare. → "Funcția de curățare" la pagina 20

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 sistemului de iluminare din interiorul cuptorului.

1. Setati modul de încălzire pentru treapta pentru coacerea pâinii.
2. Setati temperatura maximă.
3. Porniți funcționarea și lăsați să meargă cel puțin 1 oră.

Stratul ceramic se va regenera.

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

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

Atenție!

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

Păstrarea aparatului curat

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

⚠️ 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.

 Funcția de curățare

Programul de asistență la curățare EasyClean facilitează curățarea interiorului cuptorului. Prin evaporarea soluției de apă cu detergent, depunerile de murdărie sunt înmuiate. Ulterior, acestea pot fi îndepărtate cu ușurință.

⚠️ Avertizare – Pericol de opărire!

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

Pornire**Indicații**

- Programul de curățare „EasyClean [D]” poate fi pornit numai dacă interiorul cuptorului este rece (la temperatura camerei), iar ușa aparatului este închisă.
 - Nu deschideți ușa aparatului în timpul funcționării acestuia. În caz contrar, programul de curățare „EasyClean [D]” va fi anulat.
1. Scoateți accesorii din interiorul cuptorului.
 2. Amestecați o cantitate de 0,4 litri de apă (nu apă distilată) cu o picătură de detergent lichid și turnați-o în centrul bazei cuptorului.
 3. Atingeți tasta [D].
 4. Atingeți tasta [U].
 5. Selectați „EasyClean [D]” cu ajutorul tastei < sau >.
 6. Accesați rândurile următoare cu ajutorul tastei ✓.
 7. Atingeți tasta [D].
Aparatul pornește funcția EasyClean. Pe display este prezentată durata rămasă.

Finalizare

Când durata de derulare a programului de curățare a expirat, se emite un semnal sonor, iar aparatul se oprește automat.

Imediat ce deschideți ușa aparatului, iluminatul din interiorul cuptorului se activează pentru o mai bună curățare ulterioară. Apa reziduală trebuie să fie eliminată imediat din interiorul cuptorului. Nu o lăsați în interiorul cuptorului un timp îndelungat (de ex. peste noapte). Aparatul nu trebuie să fie pus în funcțiune dacă interiorul acestuia este umed sau ud.

Curățarea ulterioară

1. Deschideți ușa aparatului și adunați apa reziduală cu o lavetă cu putere mare de absorbție.
2. Curățați suprafețele netede din interiorul cuptorului utilizând o lavetă sau o perie moale. Eliminați depunerile persistente utilizând un burete de sârmă din inox.
3. Eliminați depunerile de calcar utilizând o lavetă îmbibată în oțet. Apoi, curățați de mai multe ori cu apă curată și uscați cu o lavetă moale (chiar și zona de sub garnitura ușii).
4. Deconectați aparatul cu ajutorul tastei ①.
5. Deschideți ușa aparatului (la aproximativ 30°) și lăsați-o deschisă timp de aproximativ 1 oră, pentru a permite uscarea suprafețelor emailate din interiorul cuptorului. Ca alternativă, puteți efectua o uscare rapidă a interiorului cuptorului.

Efectuarea unei uscări rapide a interiorului cuptorului

1. După finalizarea funcției de asistență la curățare, deschideți ușa aparatului (la aproximativ 30°).
2. Atingeți tasta ①.
3. Funcția CircoTherm de convecție a aerului fierbinte cu pornire la 50 °C.
4. După 5 minute deconectați aparatul și închideți ușa aparatului.

Eliminarea murdăriei persistente

Există mai multe posibilități de eliminare a murdăriei persistente.

- Înainte de a porni funcția de asistență la curățare, lăsați soluția de apă cu detergent să acționeze.
- Înainte de a porni funcția de asistență la curățare, frecați cu detergent lichid porțiunile murdare de pe suprafețele netede.
- După ce interiorul cuptorului s-a răcit, activați din nou funcția de asistență la curățare.

Suporturile pentru tăvi

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

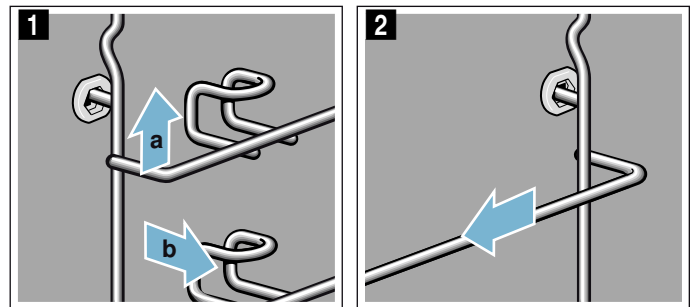
Montarea și demontarea suporturilor pentru tăvi

Avertizare – Pericol de arsuri!

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

Decroșarea suporturilor pentru tăvi

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

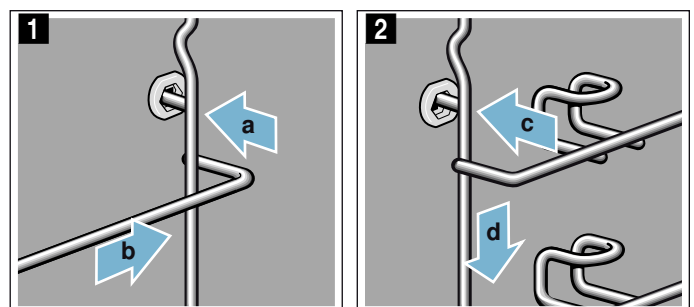


Curățați suporturile pentru tăvi cu detergent de vase și cu un burete de vase. În cazul murdăriilor persistente, utilizați o perie.

Prinderea suporturilor pentru tăvi

Suporturile pentru tăvi se potrivesc numai în dreapta sau în stânga. Aveți grijă ca, la ambele suporturi pentru tăvi, mânerul de prindere să fie în partea din față.

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



Ușa aparatului

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

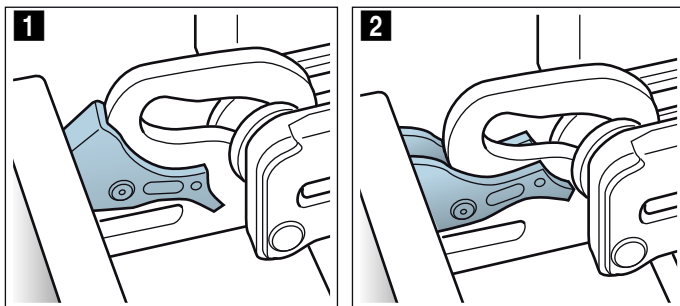
Demontarea și montarea din/în balamale a ușii aparatului

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

Balamalele ușii aparatului au fiecare câte o pârghie de blocare.

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

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

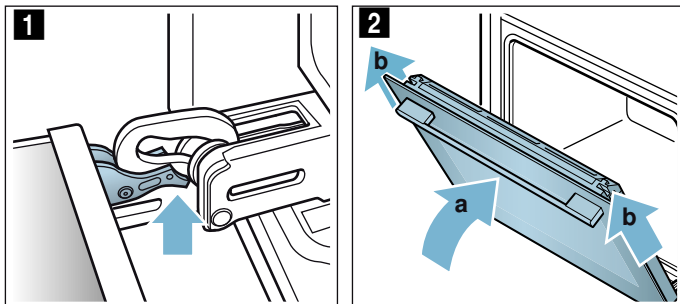


Avertizare Pericol de rănire!

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

Demontarea din balamale a ușii aparatului

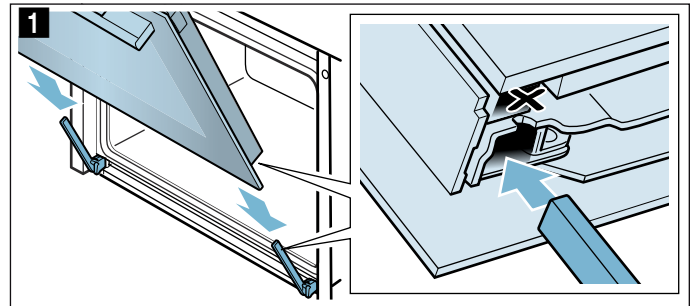
1. Deschideți complet ușa aparatului și apăsați spre dreapta aparatului.
2. Deschideți prin rabatare ambele pârghii de blocare din stânga și dreapta (figura 1).
3. Închideți ușa aparatului până la opritor **a**. Prindeți cu ambele mâini din stânga și din dreapta **b** și scoateți ușa trăgând în sus (figura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



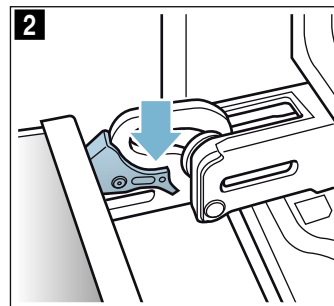
Montarea ușii aparatului în balamale

Montați din nou ușa aparatului, procedând în ordine inversă.

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



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

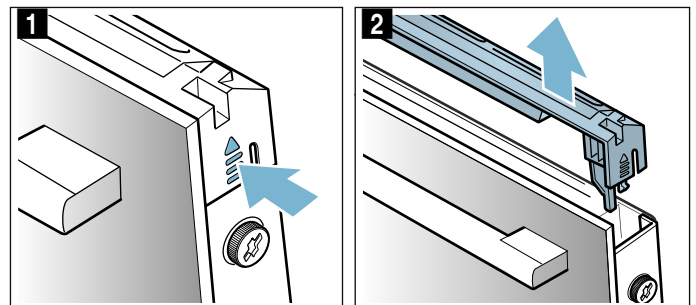


3. Închideți ușa spațiului de coacere.

Detașarea capacului ușii

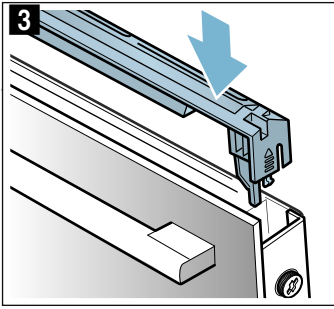
Insertia din inox din capacul ușii se poate decolora. Pentru o curățare eficientă, puteți îndepărta capacul.

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



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

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



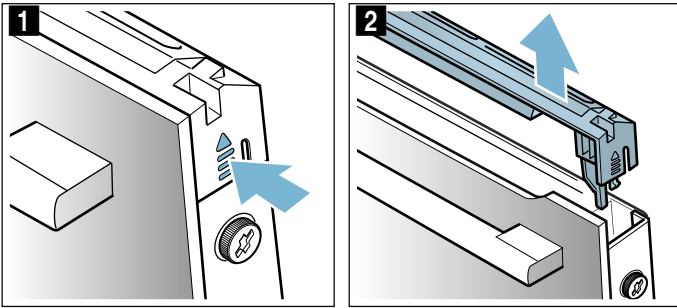
5. Închideți ușa aparatului.

Montarea și demontarea geamurilor ușii

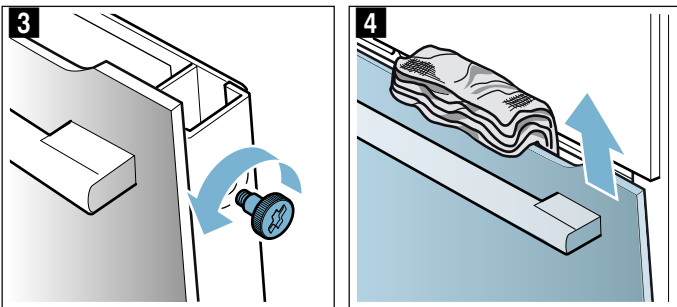
Pentru o curățare mai bună, puteți demonta geamurile ușii aparatului.

Demontarea de pe aparat

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



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



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

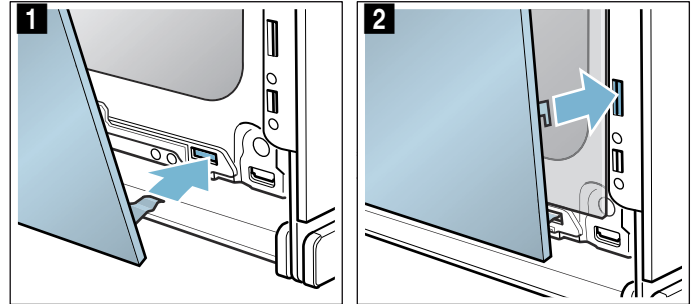
⚠️ Avertizare

Pericol de vătămare!

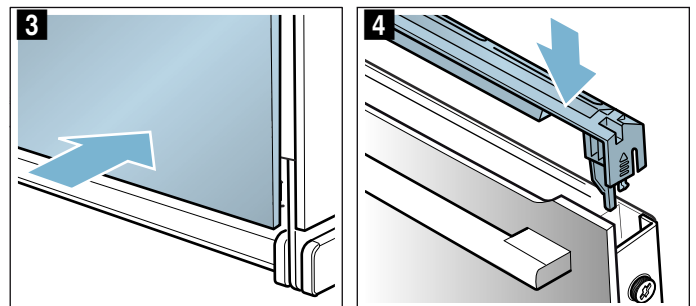
- Geamul zgâriat al ușii aparatului poate crăpa. Nu folosiți răzuitoare pentru geamuri, produse de curățat agresive sau abrazive.
- Balamalele ușii aparatului se mișcă la deschiderea și închiderea ușii și vă puteți prinde mâna. Nu introduceți mâinile în zona balamalelor.

Montarea pe aparat

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



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



7. Închideți ușa aparatului.

Atenție!

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

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.

Recomandare: Dacă un preparat nu vă reușește în mod optim, consultați capitolul "Testat pentru dvs. în bucătăria noastră". Acolo veți găsi multe sugestii și recomandări pentru gătit.








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.

Tabel de defecțiuni

Avertizare – Pericol de electrocutare!

- Lucrările la sistemul electronic al aparatului pot fi efectuate doar de către un specialist autorizat.
- În cazul lucrărilor la sistemul electronic al aparatului, acesta trebuie neapărat deconectat de la sursa de curent. Activați automatică siguranțelor sau deșurubați siguranța din tabloul de siguranțe al locuinței Dvs.

Defecțiune	Cauza posibilă	Recomandare/remediere
Aparatul nu funcționează	Ștecherul nu este introdus în priză	Conectarea aparatului la rețeaua de curent
	Pană de curent	Verificați dacă celelalte aparate din bucătărie funcționează
	Siguranță defectă	Verificați pe panoul de siguranțe dacă siguranța pentru aparat este funcțională
După conectarea unui mod de funcționare, pe display apare un mesaj conform căruia temperatura este prea mare	Aparatul nu s-a răcit suficient	Lăsați aparatul să se răcească și conectați din nou modul de funcționare
Aparatul conectat nu poate fi pornit, pe display este afișat simbolul 	Sistemul automat de siguranță împotriva accesului copiilor este activat	Mențineți apăsată tasta  până se stinge simbolul 
Aparatul conectat nu poate fi pornit, pe display este afișat simbolul 	Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor este activat	Mențineți apăsată tasta  până se stinge simbolul 
Aparatul nu se încălzește, pe display apare 	În setările de bază este activat modul Demo	Decuplați aparatul de la rețea timp de aprox. 10 secunde (decuplați siguranța din panou) și apoi, într-un interval de 3 minute, dezactivați modul Demo în setările de bază → "Setări de bază" la pagina 17
Pe display apare „D” sau „E”, de exemplu D0111 sau E0111	Problemă tehnică	Deconectați și conectați din nou aparatul Dacă anunțul apare din nou, apelați unitatea service abilitată. Indicați mesajul de eroare exact

Durată maximă de funcționare depășită

Aparatul va înceta automat funcționarea dacă nu este setată nicio durată și setarea nu a fost modificată o lungă perioadă de timp.

Timpul efectiv până la oprirea automată a funcționării variază în funcție de setările selectate.

Aparatul vă atenționează pe display când funcționarea se încheie automat. Prin urmare, funcționarea este oprită.

Pentru a utiliza aparatul din nou, mai întâi deconectați-l. Apoi, conectați din nou aparatul și setați modul de funcționare dorit.

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 40 wați.

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

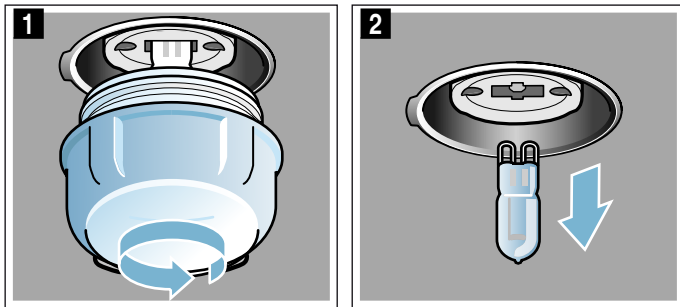
Avertizare – Pericol de electrocutare!

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.

Capacul de sticlă

În cazul în care capacul de sticlă al lămpii cu halogen este deteriorat, acesta trebuie înlocuit. Puteți achiziționa un capac de sticlă nou de la unitatea service abilitată. Vă rugăm să indicați numărul E și numărul FD al aparatului dvs.

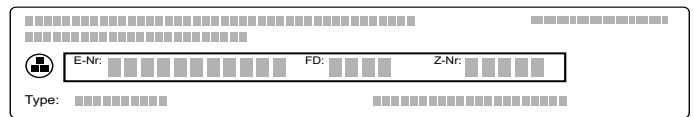
☎️ Unitatea service abilitată

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 apelați, vă rugăm să indicați numărul de produs (nr. E) și numărul de fabricație (nr. FD) pentru a putea beneficia de asistență calificată. Plăcuța cu date tehnice pe care se regăsesc aceste numere este vizibilă atunci când deschideți ușa aparatului.

La unele aparate cu funcționare cu aburi, plăcuța cu date tehnice se află pe spatele capacului.



Pentru a nu fi necesar să căutați prea mult aceste date, puteți să înregistrați aici datele aparatului dumneavoastră și numărul de telefon al unității de service abilitate.

Nr. E

Nr. FD

Unitățile de service abilitate ☎️

Rețineți că deplasarea personalului unității de service în cazul unei erori de operare a aparatului implică costuri și în perioada de garanție.

Comandă de reparație și consultanță în caz de defecțiune

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

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

Testate pentru dumneavoastră în studioul nostru gastronomic

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

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

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

Forme din silicon

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

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

Prăjituri și produse mici de patiserie

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

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

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

Niveluri

Utilizați nivelurile de introducere indicate.

Coacere pe un singur nivel

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

- pentru produse de brutărie și patiserie înalte: înălțimea 2
- pentru produse de brutărie și patiserie plate: înălțimea 3

Dacă utilizați modul de încălzire CircoTherm cu aer fierbinte, puteți alege dintre înălțimile 1, 2, 3 și 4.

Coacere pe mai multe niveluri

Utilizați funcția CircoTherm de convecție a aerului fierbinte. Produsele de brutărie și patiserie în tăvi sau forme introduse simultan nu trebuie să fie gata în același timp.

Coacere pe două niveluri:

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

Coacere pe trei niveluri:

- Tavă de copt: nivelul 4
Tavă universală: nivelul 3
Tavă de copt: nivelul 1

Coacere pe patru niveluri:

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

Prin prepararea concomitentă a mâncărilor, puteți economisi energie de până la 45 %. Așezați decalat formele una lângă cealaltă sau suprapuse în interiorul cuptorului.

Accesorii

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

Grătar

Introduceți grătarul cu partea deschisă orientată spre ușa aparatului și curbura orientată în jos. Așezați întotdeauna vesela și formele pe grătar.

Tava universală sau tava de copt

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

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

Forme de copt

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

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

Hârtie de copt

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

Valori de setare recomandate

În tabel este prezentat modul de încălzire optim pentru diverse produse de patiserie și brutărie. Temperatura și durata de coacere depind de tipul de aluat și greutatea acestuia. Din acest motiv, sunt recomandate diferite setări. Setări mai întâi valorile mai scăzute. La o temperatură mai scăzută, rumenirea este mai uniformă. Dacă este necesar, setați o temperatură mai ridicată data următoare.

Indicație: Duratele de coacere nu pot fi reduse prin setarea unor temperaturi mai înalte. În caz contrar, prăjiturile sau produsele mici de patiserie ar fi gata numai la exterior, însă în interior ar rămâne necoapte.





Setările se aplică doar în cazul introducerii preparatului în interiorul rece al cuptorului. Astfel economisiți energie în proporție de până la 20%. 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 indicațiile privind produsele de brutărie și patiserie din tabel. Pentru informații suplimentare, consultați recomandările pentru coacere, din continuarea tabelului cu setări.

Scoateți accesoriile neutilizate din interiorul cuptorului. Astfel, veți obține un rezultat de preparare optim și veți economisi energie în proporție de până la 20%.








































Moduri de încălzire utilizate:

-  Funcția CircoTherm de convecție a aerului fierbinte
-  Încălzire în partea superioară/inferioară
-  Treapta pentru pizza
-  Treapta pentru coacerea pâinii

Preparatul	Accesorii / veselă	Nivelul	Modul de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare în min.
Prăjituri în forme					
Pandișpan, simplu	Formă rotundă/dreptunghiulară	2		140-160	50-70
Pandișpan, simplu	Formă rotundă/dreptunghiulară	2		150-170	50-70
Pandișpan, simplu, 2 niveluri	Formă rotundă/dreptunghiulară	3+1		140-160	60-80
Pandișpan fin	Formă rotundă/dreptunghiulară	2		150-170	60-80
Tartă fină cu fructe și blat din pandișpan	Formă de chec rotund/formă demontabilă	2		160-180	40-60
Tartă fină cu fructe și blat din pandișpan	Formă de chec rotund/formă demontabilă	2		150-170	40-60
Blat de tort din pandișpan	Formă pentru blat de tort	3		160-180	20-30
Blat de tort din pandișpan	Formă pentru blat de tort	3		150-170	20-30
Tort cu fructe sau brânză de vaci cu blat din aluat fraged	Formă demontabilă Ø26 cm	2		170-190	60-80
Flan elvețian	Tavă pentru pizza	3		220-240	35-45
Flan elvețian	Tavă pentru pizza	3		170-190	45-55
Tartă	Formă de tartă, tavă din tablă neagră	3		190-210	25-40
Cozonac rotund, din aluat dospit	Formă de chec rotund	2		150-170	50-70
Cozonac rotund, din aluat dospit	Formă de chec rotund	2		150-160	50-70
Prăjitură din aluat dospit	Formă demontabilă Ø28 cm	2		150-160	20-30
Prăjitură din aluat dospit	Formă demontabilă Ø28 cm	2		160-170	20-30
Blat de biscuiți, 2 ouă	Formă pentru blat de tort	3		160-180*	20-30
Blat de biscuiți, 2 ouă	Formă pentru blat de tort	3		150-170*	20-30
Tort de biscuiți, 3 ouă	Formă demontabilă Ø26 cm	2		160-170*	25-35
Tort de biscuiți, 3 ouă	Formă demontabilă Ø26 cm	2		160-170*	30-40
Tort de biscuiți, 6 ouă	Formă demontabilă Ø28 cm	2		150-170*	30-50
Tort de biscuiți, 6 ouă	Formă demontabilă Ø28 cm	2		150-170*	30-50
Prăjituri la tavă					
Pandișpan cu umplutură	Tavă de copt	3		160-180	20-40
Pandișpan cu umplutură	Tavă de copt	3		150-170	25-40
Pandișpan, 2 niveluri	Tavă universală + tavă de copt	3+1		140-160	30-50
Prăjitură din aluat fraged cu umplutură uscată	Tavă de copt	3		170-190	25-35
Prăjitură din aluat fraged cu umplutură uscată, 2 niveluri	Tavă universală + tavă de copt	3+1		160-170	35-45
Prăjitură din aluat fraged cu umplutură zemoasă	Tavă universală	3		160-180	55-65

* Preîncălziți

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

Preparatul	Accesorii / veselă	Nivelul	Modul de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare în min.
Prăjitură din aluat fraged cu umplutură zemoasă	Tavă universală	3		150-170	55-85
Flan elvețian	Tavă universală	3		200-210	40-50
Flan elvețian	Tavă universală	3		170-190	45-55
Prăjitură din aluat dospit cu umplutură uscată	Tavă universală	3		160-180	15-20
Prăjitură din aluat dospit cu umplutură uscată	Tavă universală	3		150-170	25-35
Prăjitură din aluat dospit cu umplutură uscată, 2 niveluri	Tavă universală + tavă de copt	3+1		150-170	20-30
Prăjitură din aluat dospit cu umplutură zemoasă	Tavă universală	3		180-200	30-40
Prăjitură din aluat dospit cu umplutură zemoasă	Tavă universală	3		160-170	40-50
Prăjitură din aluat dospit cu umplutură zemoasă, 2 niveluri	Tavă universală + tavă de copt	3+1		150-170	45-60
Franzelă împletită, colac împletit	Tavă de copt	2		150-160	30-40
Franzelă împletită, colac împletit	Tavă de copt	2		160-170	25-35
Ruladă	Tavă de copt	3		180-200*	8-15
Ruladă	Tavă de copt	3		180-190*	15-20
Cozonac din 500 g de făină	Tavă de copt	2		150-170	45-60
Cozonac din 500 g de făină	Tavă de copt	3		150-170	55-65
Ștrudel dulce	Tavă universală	2		190-210	55-65
Ștrudel dulce	Tavă universală	2		170-180	50-60
Ștrudel congelat	Tavă universală	3		200-220	35-45
Produse mici de patiserie					
Prăjituri mici	Tavă de copt	3		160**	20-30
Prăjituri mici	Tavă de copt	3		150**	25-35
Prăjituri mici, 2 niveluri	Tavă universală + tavă de copt	3+1		150**	25-35
Prăjituri mici, 3 niveluri	Tăvi de copt + tavă universală	4+3+1		140**	35-45
Brioșe	Tavă de brioșe	3		160-180*	15-25
Brioșe	Tavă de brioșe	3		170-190	15-20
Brioșe, 2 niveluri	Tăvi de brioșe	3+1		160-180*	15-30
Produse mici de patiserie din aluat dospit	Tavă de copt	3		160-180	25-35
Produse mici de patiserie din aluat dospit	Tavă de copt	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 de copt	3		170-190*	20-35
Foietaj	Tavă de copt	3		180-200	20-35
Foietaj, 2 niveluri	Tavă universală + tavă de copt	3+1		170-190*	20-45
Foietaj, 3 niveluri	Tăvi de copt + tavă universală	4+3+1		170-190*	20-45
Foietaj, plate, 4 niveluri	4 grătare	4+3+2+1		180-200*	20-35
Choux	Tavă de copt	3		200-220	30-40
Choux	Tavă de copt	3		190-210	30-40
Choux, 2 niveluri	Tavă universală + tavă de copt	3+1		190-210	35-45
Foietaj danez	Tavă de copt	3		160-180	20-30
Foietaj danez	Tavă de copt	3		170-190	15-25
Fursecuri					
Biscuiți șprițați	Tavă de copt	3		140-150**	25-40
* Preîncălziți					
** Preîncălziți 5 minute, nu folosiți funcția de încălzire rapidă					

Preparatul	Accesorii / veselă	Nivelul	Modul de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare în min.
Biscuiți șprîțați	Tavă de copt	3		140-150**	25-40
Biscuiți șprîțați, 2 niveluri	Tavă universală + tavă de copt	3+1		140-150**	30-40
Biscuiți, 3 niveluri	Tăvi de copt + tavă universală	4+3+1		130-140**	35-55
Fursecuri	Tavă de copt	3		150-160	15-25
Fursecuri	Tavă de copt	3		140-160	15-30
Fursecuri, 2 niveluri	Tavă universală + tavă de copt	3+1		140-160	15-30
Fursecuri, 3 niveluri	Tăvi de copt + tavă universală	4+3+1		140-160	15-30
Bezele	Tavă de copt	3		80-90*	120-150
Bezele, 2 niveluri	Tavă universală + tavă de copt	3+1		80-90*	120-180
Pricomigdale	Tavă de copt	3		90-110	20-40
Pricomigdale, 2 niveluri	Tavă universală + tavă de copt	3+1		90-110	25-45
Pricomigdale, 3 niveluri	Tăvi de copt + tavă universală	4+3+1		90-110	30-50
* Preîncălziți					
** Preîncălziți 5 minute, nu folosiți funcția de încălzire rapidă					

Recomandări privind coacerea

Doriți să stabiliți dacă prăjitura este coaptă bine.	Înțeptați cu un bețișor de lemn în zona cea mai înaltă din prăjitură. Dacă aluatul nu se mai lipește de lemn, prăjitura este gata.
Prăjitura se lasă.	La următoarea utilizare, folosiți mai puțin lichid. Sau setați o temperatură mai redusă cu 10 °C și prelungiți timpul de coacere. Respectați ingredientele indicate și instrucțiunile de preparare din rețetă.
Prăjitura s-a ridicat în mijloc, iar pe margini a rămas joasă.	Ungeți numai partea de jos a formei demontabile. După coacere, desprindeți prăjitura cu atenție, cu ajutorul unui cuțit.
Sucul de fructe se revarsă.	Data următoare utilizați tava universală.
Produsele mici de brutărie/patiserie se lipesc la coacere unele de celelalte.	În jurul fiecărui produs de brutărie/patiserie trebuie să existe un spațiu de aprox. 2 cm. Astfel este suficient loc pentru ca produsele de brutărie/patiserie să crească și să se poată rumeni de jur împrejur.
Prăjitura este prea uscată.	Setați o temperatură cu 10 °C mai mare și scurtați timpul de coacere.
Prăjitura este toată prea deschisă la culoare.	Dacă nivelul și accesoriul sunt cele corecte, atunci fie măriți temperatura, fie prelungiți durata de coacere.
Prăjitura este prea deschisă la culoare în partea de sus, însă prea închisă la culoare în partea de jos.	Data următoare introduceți cu un nivel mai sus.
Prăjitura este prea închisă la culoare în partea de sus, însă prea deschisă la culoare în partea de jos.	Data următoare introduceți cu un nivel mai jos. Alegeți o temperatură mai scăzută și prelungiți timpul de coacere.
Partea din spate a prăjiturii din forma dreptunghiulară este prea închisă la culoare.	Nu așezați forma de copt direct lângă peretele posterior, ci pe mijlocul accesoriului.
Prăjitura este toată prea închisă la culoare.	Data următoare alegeți o temperatură mai scăzută și eventual prelungiți timpul de coacere.
Produsul de brutărie/patiserie este rumenit neuniform.	Selectați o temperatură puțin mai scăzută. Și hârtia de patiserie care stă ieșită în afară poate influența circulația aerului. Tăiați întotdeauna hârtia de copt la dimensiunile potrivite. Aveți grijă ca forma de copt să nu stea direct în fața orificiilor peretelui posterior din interiorul cuptorului. La coacerea produselor mici de patiserie ar trebui pe cât posibil să folosiți mărimi și grosimi egale.
Ați copt pe mai multe niveluri. Pe tava de sus, produsul de brutărie/patiserie este mai închis la culoare decât cel de pe tava de jos.	Pentru coacerea pe mai multe niveluri, utilizați întotdeauna funcția CircoTherm de convecție a aerului fierbinte. Produsele de brutărie și patiserie în tăvi sau forme introduse simultan nu trebuie neapărat să fie gata în același timp.
Prăjitura arată bine, însă nu este coaptă bine în interior.	Coaceți la o temperatură mai scăzută un timp puțin mai lung și eventual adăugați mai puțin lichid. La prăjiturile cu umplutură zemoasă, precoaceți blatul. Presărați pe el migdale sfărâmate sau pesmet și adăugați apoi umplutura deasupra.
Prăjitura nu se desprinde la răsturnare.	Lăsați prăjitura după coacere să se răcească încă 5 până la 10 minute. Dacă tot nu se desprinde, utilizați un cuțit pentru a desprinde marginea cu atenție. Răsturnați prăjitura din nou și acoperiți forma de mai multe ori cu o pânză udă și rece. Data următoare ungeți forma cu grăsime și presărați-o cu pesmet.

Pâine și chifle

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

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

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

Niveluri

Utilizați nivelurile de introducere indicate.

Coacere pe un singur nivel

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

- pentru produse de brutărie și patiserie înalte: înălțimea 2
- pentru produse de brutărie și patiserie plate: înălțimea 3

Dacă utilizați modul de încălzire CircoTherm cu aer fierbinte, puteți alege dintre înălțimile 1, 2, 3 și 4.

Coacere pe două niveluri

Utilizați funcția CircoTherm de convecție a aerului fierbinte. Produsele de brutărie și patiserie în tăvi sau forme introduse simultan nu trebuie să fie gata în același timp.

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

Prin prepararea concomitentă a mâncărilor, puteți economisi energie de până la 45%. Așezați decalat formele una lângă cealaltă sau suprapuse în interiorul cuptorului.

Accesorii

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

Grătar

Introduceți grătarul cu partea deschisă orientată spre ușa aparatului și curbura orientată în jos. Așezați întotdeauna vesela și formele pe grătar.

Tava universală sau tava de copt

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

Forme de copt

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

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

Hârtie de copt

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

Produse congelate

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

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

Valori de setare recomandate

În tabel sunt prezentate temperaturile optime pentru prepararea unei varietăți de tipuri de pâine și chifle. Temperatura și durata de coacere depind de tipul de aluat și de greutatea acestuia. Din acest motiv, sunt recomandate diferite setări. Setări mai întâi valorile mai scăzute. La o temperatură mai scăzută se obține o rumenire mai uniformă. Dacă este necesar, data următoare setați o temperatură mai mare.

Indicație: Duratele de coacere nu pot fi reduse prin setarea unor temperaturi mai înalte. Pâinea sau chiflele ar fi gata numai pe exterior, însă în interior ar fi necoapte.

Setările se aplică doar în cazul introducerii preparatului în interiorul rece al cuptorului. Astfel economisiți energie în proporție de până la 20%. 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. 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.







În cazul în care doriți să preparați o rețetă proprie, consultați indicațiile privind produsele de brutărie și patiserie din tabel.






















Scoateți accesoriile neutilizate din interiorul cuptorului. Astfel, veți obține un rezultat de preparare optim și veți economisi energie în proporție de până la 20%.

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.

Moduri de încălzire utilizate:

-  Funcția CircoTherm de convecție a aerului fierbinte
-  Încălzire în partea superioară/inferioară
-  Grill cu convecție de aer
-  Treapta pentru pizza
-  Treapta pentru coacerea pâinii
-  Grill mare

Preparatul	Accesorii	Nivelul	Modul de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare în min.
Pâine					
Pâine albă, 750 g	Tava universală sau formă dreptunghiulară	2		180-200*	30-40
Pâine albă, 750 g	Tava universală sau formă dreptunghiulară	2		210-220*	10-15
				180-190*	25-35
Pâine intermediară, 1,5 kg	Tava universală sau formă dreptunghiulară	2		210-220*	10-15
				180-190*	40-50
Pâine intermediară, 1,5 kg	Tava universală sau formă dreptunghiulară	2		230-240*	10-15
				200-210*	40-50
Pâine integrală, 1 kg	Tavă universală	2		210-220*	10-15
				180-190*	40-50
Pâine integrală, 1 kg	Tavă universală	2		230-240*	10-15
				200-210*	40-50
Lipie	Tavă universală	3		250-270	20-25
Lipie	Tavă universală	3		220-240	25-35
Chifle*					
Chifle sau baghete congelate, semipreparate	Tavă universală	3		180-200	10-15
Chifle, dulci, proaspete	Tavă	3		170-190*	15-20
Chifle, dulci, proaspete	Tavă	3		150-170*	15-25
Chifle, dulci, proaspete, 2 niveluri	Tavă universală + tavă de copt	3+1		150-170*	20-30
Chifle, proaspete	Tavă	3		180-200	20-30
Chifle, proaspete	Tavă	3		170-190	20-30
Baghetă, semipreparată, refrigerată	Tavă universală	3		180-200	20-30
Chifle, congelate					
Chifle sau baghete congelate, semipreparate	Tavă universală	3		180-200	10-15
Produse de brutărie din aluat tratat cu soluție de bicarbonat, crude	Tavă universală	3		180-200	20-25
Croissante, crude	Tavă universală	3		170-190	30-35
Pâine toast					
Gratinarea pâinii prăjite, 4 bucăți	Grătar	3		190-210	10-15
Gratinarea pâinii prăjite, 12 bucăți	Grătar	3		230-250	10-15
Rumenirea pâinii toast (nu preîncălziți)	Grătar	4		290	4-6
* preîncălziți					

Pizza, quiche și tartă picantă

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

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

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

Niveluri

Utilizați nivelurile de introducere indicate.

Coacere pe un singur nivel

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

- pentru produse de brutărie și patiserie înalte: înălțimea 2
- pentru produse de brutărie și patiserie plate: înălțimea 3

Dacă utilizați modul de încălzire CircoTherm cu aer fierbinte, puteți alege dintre înălțimile 1, 2, 3 și 4.

Coacere pe mai multe niveluri

Utilizați funcția CircoTherm de convecție a aerului fierbinte. Produsele de brutărie și patiserie în tăvi sau forme introduse simultan nu trebuie să fie gata în același timp.

Coacere pe două niveluri:

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

Coacere pe patru niveluri:

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

Prin prepararea concomitentă a mâncărurilor, puteți economisi energie de până la 45%. Așezați decalat formele una lângă cealaltă sau suprapuse în interiorul cuptorului.

Accesorii

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

Grătar

Introduceți grătarul cu partea deschisă orientată spre ușa aparatului și curbura orientată în jos. Așezați întotdeauna vesela și formele pe grătar.

Tava universală sau tava de copt

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

Pentru pizza cu multă umplutură, folosiți tava universală.

Forme de copt

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

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

Hârtie de copt

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

Produse congelate

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

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

Valori de setare recomandate

În tabel găsiți modul de încălzire optim pentru diverse preparate. Temperatura și durata de coacere depind de tipul de aluat și greutatea acestuia. Din acest motiv, sunt recomandate diferite setări. Setări mai întâi valorile mai scăzute. La o temperatură mai scăzută, rumenirea este mai uniformă. Dacă este necesar, setați o temperatură mai ridicată data următoare.

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



Setările se aplică doar în cazul introducerii preparatului în interiorul rece al cuptorului. Astfel economisiți energie în proporție de până la 20%. 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 indicațiile privind produsele de brutărie și patiserie din tabel.

Scoateți accesoriile neutilizate din interiorul cuptorului. Astfel, veți obține un rezultat de preparare optim și veți economisi energie în proporție de până la 20%.

Moduri de încălzire utilizate:

-  Funcția CircoTherm de convecție a aerului fierbinte
-  Încălzire în partea superioară/inferioară

-  Treapta pentru pizza
-  Treapta pentru coacerea pâinii

Preparatul	Accesorii	Nivelul	Modul de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare în min.
Pizza					
Pizza, proaspătă	Tavă de copt	3		200-220	25-35
Pizza, proaspătă, 2 niveluri	Tavă universală + tavă de copt	3+1		180-200	35-45
Pizza, proaspătă, blat subțire	Tavă pentru pizza	2		220-230	20-30
Pizza, semipreparată	Grătar	3		190-210	10-15
Pizza, congelată					
Pizza cu blat subțire 1 buc.	Grătar	3		190-210	15-20
Pizza cu blat subțire 2 buc.	Tavă universală + grătar	3+1		190-210	20-25
Pizza cu blat gros 1 buc.	Grătar	3		180-200	20-25
Pizza cu blat gros 2 buc.	Tavă universală + grătar	3+1		190-210	20-30
Baghetă pizza	Grătar	3		200-220	15-20
Mini-pizza	Tavă universală	3		180-200	15-20
Mini-pizza, Ø7 cm, 4 niveluri	4 grătare	4+3+2+1		180-200*	20-30
Tarte picante și quiche					
Tarte picante în formă	Formă demontabilă Ø28 cm	2		170-190	50-60
Tarte picante în formă	Formă demontabilă Ø28 cm	2		170-190	55-65
Quiche	Formă pentru tarte, tablă neagră	3		190-210	30-40
Tartă flambată	Tavă universală	3		260-280*	10-15
Tartă flambată	Tavă universală	3		200-210*	15-25
Piroști	Formă de sufleu	2		190-200	30-45
Piroști	Formă de sufleu	2		170-190	50-70
Empanada	Tavă universală	3		180-190	30-45
Börek	Tavă universală	2		180-200	35-45
Börek	Tavă universală	1		200-220*	20-30
* preîncălziți					

Sufleuri

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

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

Niveluri

Utilizați întotdeauna nivelurile de introducere indicate.

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

- Forme pe grătar: nivelul 2
- tavă universală: nivelul 3

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

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

Accesorii

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

Grătar

Introduceți grătarul cu partea deschisă orientată spre ușa aparatului și curbura orientată în jos. Așezați întotdeauna vesela și formele pe grătar.

Tavă universală

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

Veselă

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

Valori de setare recomandate

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





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












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

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

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

Moduri de încălzire utilizate:

-  Funcția CircoTherm de convecție a aerului fierbinte
-  Încălzire în partea superioară/inferioară
-  Treapta pentru pizza
-  Treapta pentru coacerea pâinii

Sufleurii	Accesorii / veselă	Nivelul	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare în min.
Sufleu picant, ingrediente preparate	Formă de sufleu	2		170-190	35-50
Sufleu picant, ingrediente preparate	Formă de sufleu	2		200-220	30-50
Sufleu dulce	Formă de sufleu	2		160-180	40-50
Sufleu dulce	Formă de sufleu	2		170-190	40-60
Lasagna proaspătă, 1 kg	Formă de sufleu	2		170-190	50-60
Lasagna proaspătă, 1 kg	Formă de sufleu	2		160-180	50-60
Lasagna congelată, 400 g	Grătar	2		190-210	30-35
Cartofi gratinați, ingrediente crude, înălțime 4 cm	Formă de sufleu	2		160-190	50-70
Cartofi gratinați, ingrediente crude, înălțime 4 cm, 2 niveluri	Formă de sufleu	3+1		150-170	60-80
Sufleu	Formă de sufleu	2		160-180*	35-45
Sufleu	Forme porționate	2		170-190	65-75

Carne de pasăre

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

Prăjirea pe grătar

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

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

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

Prăjirea în veselă

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

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

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

Acordați atenție indicațiilor producătorului veselei dvs. de prăjire.

Veselă descoperită

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

Veselă acoperită

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

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

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

Preparare la grill

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

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

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

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

Indicații

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

Valori de setare recomandate

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

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

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

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

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





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













Recomandări

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

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

Moduri de încălzire utilizate:

-  Încălzire în partea superioară/inferioară
-  Grill cu convecție de aer
-  Treapta pentru pizza
-  Grill mare

Preparatul	Accesorii / veselă	Nivelul	Modul de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare în min.
Pui					
Pui, 1 kg	Grătar	2		200-220	60-70
File de piept de pui, 150 g fiecare (preparare la grill)	Grătar	4		275*	15-20
Bucăți mici de pui, 250 g fiecare	Grătar	3		220-230	30-35
Crochete, bucăți de pui pane, congelate	Tavă universală	3		190-210	20-25
Găină, 1,5 kg	Grătar	2		200-220	70-90
Rață & gâscă					
Rață, 2 kg	Grătar	1		180-200	90-110
Piept de rață, 300 g fiecare	Grătar	3		230-250	25-30
Gâscă, 3 kg	Grătar	2		160-180	120-150
Pulpe de gâscă, 350 g fiecare	Grătar	2		210-230	40-50
Curcan					
Curcan fraged, 2,5 kg	Grătar	2		180-200	70-90
Piept de curcan, fără os, 1 kg	Veselă cu capac	2		240-260	80-100
Pulpă superioară de curcan, cu os, 1 kg	Grătar	2		180-200	80-100

* Preîncălziți 5 min.

Carne

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

Prăjirea și brezarea

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

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

Când friptura este gata, ar trebui lăsată să mai stea 10 minute în interiorul cuptorului deconectat, închis. Astfel, zeama cărnii se distribuie mai bine. Eventual înfășurați friptura în folie de aluminiu. În timpul de preparare indicat nu este cuprinsă și perioada recomandată pentru odihna preparatului.

Prăjirea pe grătar

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

În funcție de mărimea și de felul cărnii, adăugați până la ½ litri de apă în tava universală. Vor fi colectate grăsimea și sucul de la prăjire. Din această grăsime de la prăjire puteți prepara un sos. În plus, astfel se formează mai puțin fum, iar interiorul cuptorului rămâne mai curat.

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

Prăjirea și brezarea în veselă

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

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

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

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

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

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

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

Acordați atenție indicațiilor producătorului veselui dvs. de prăjire.

Veselă descoperită

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

Veselă acoperită

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

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

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

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

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

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

Preparare la grill

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

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

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

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

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

Indicații

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

Valori de setare recomandate

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

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

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




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




















Întoarceți friptura și bucățile pentru grill după cca. 1/2 până la 2/3 din timpul indicat.

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

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

Moduri de încălzire utilizate:

-  Încălzire în partea superioară/inferioară
-  Grill cu convecție de aer
-  Grill mare

Preparatul	Accesorii / veselă	Nivelul	Modul de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare în min.
Carne de porc					
Friptură de porc fără șorici, de ex. ceafă, 1,5 kg	Vas fără capac	2		180-190	110-130
Friptură de porc cu șorici, de ex. spată, 2 kg	Grătar	2		190-200	130-140
Friptură din pulpă de porc, 1,5 kg	Vas fără capac	2		220-230	70-80
File de porc, 400 g	Grătar	3		220-230	20-25
Cotlet de porc afumat cu os, 1 kg (adăugați puțină apă)	Vas cu capac	2		210-230	70-90
Steakuri de porc, 2 cm grosime	Grătar	4		275	16-20
Medalioane de porc, 3 cm grosime	Grătar	4		290*	10-14
Carne de vită					
File de vită, mediu, 1 kg	Grătar	2		210-220	40-50
Friptură de vită înăbușită, 1,5 kg	Vas cu capac	2		200-220	130-160
Friptură de vită, mediu, 1,5 kg	Grătar	2		220-230	60-70
Friptură, 3 cm grosime, mediu	Grătar	4		290	15-20
Burger, 3-4 cm grosime	Grătar	4		290	25-30
Carne de vițel					
Friptură de vițel, 1,5 kg	Vas fără capac	2		160-170	100-120
Picior de vițel, 1,5 kg	Vas fără capac	2		200-210	100-120
Carne de miel					
Pulpă de miel fără os, mediu, 1,5 kg	Vas fără capac	2		170-190	50-80
Spată de miel cu os***	Grătar	2		180-190	40-50
Cotlet de miel**	Grătar	4		290	14-18
Cârnați					
Cârnați pentru grătar	Grătar	4		290	10-15
Preparate din carne					
Friptură din carne tocată, 1 kg	Vas fără capac	2		170-180	60-70
* preîncălziți					
** introduceți dedesubt tava universală la nivelul 2					
*** nu întoarceți					

Recomandări pentru prăjire, brezare și prepararea la grill

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

Pește

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

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

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

Prăjirea și prepararea la grill, pe grătar

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

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

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

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

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

Indicații

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

Prăjirea și prepararea înăbușită în veselă

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

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

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

Acordați atenție indicațiilor producătorului veselei dvs. de prăjire.

Veselă descoperită

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

Veselă acoperită

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

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

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

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

Valori de setare recomandate

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

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

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




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








Întoarceți peștele care nu este în poziția de înot după cca. 1/2 până la 2/3 din timpul indicat.

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

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

Moduri de încălzire utilizate:

-  Încălzire în partea superioară/inferioară
-  Grill cu convecție de aer
-  Grill mare

Preparatul	Accesorii / veselă	Nivelul	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare în min.
Pește					
Pește întreg, preparat la grill 300 g, de ex. păstrăv	Grătar	2		170-190	20-30
Pește întreg, preparat la grill 1,5 kg, de ex. somon	Grătar	2		170-190	30-40
Fileuri de pește					
File de pește, natur, preparat la grill	Grătar	4		220*	15-25
Medalioane de pește					
Medalion de pește, grosime 3 cm**	Grătar	4		290	10-20
Pește, congelat					
File de pește, natur	Veselă acoperită	2		210-230	20-30
File de pește, gratinat	Grătar	2		200-220	45-60
Crochete de pește (întoarceți-le pe parcurs)	Tavă universală	3		200-220	20-30
* Preîncălziți					
** Dedesubt introduceți tava universală la nivelul 2					

Legume și garnituri

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

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

Niveluri

Utilizați nivelurile de introducere indicate.

Prepararea pe un nivel

Respectați indicațiile din tabel.

Prepararea pe două niveluri

Utilizați funcția CircoTherm de convecție a aerului fierbinte. Tăvile introduse în același timp nu vor fi neapărat gata în același timp.

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

Accesorii

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

Grătar

Introduceți grătarul cu partea deschisă orientată spre ușa aparatului și curbura orientată în jos. Așezați întotdeauna vesela și formele pe grătar.

Tava universală sau tava de copt

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

Hârtie de copt

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



Valori de setare recomandate



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








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

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

Moduri de încălzire utilizate:

-  Funcția CircoTherm de convecție a aerului fierbinte
-  Treapta pentru pizza

-  Treapta pentru coacerea pâinii
-  Grill mare

Preparatul	Accesorii	Nivelul	Modul de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare în min.
Preparate din legume					
Legume la grill	Tavă universală	4		290	10-15
Cartofi					
Cartofi copti, jumătăți	Tavă universală	3		160-180	45-60
Produse din cartofi, congelate					
Turtă de cartofi Rôsti	Tavă universală	3		200-220	25-35
Găluște din cartofi, umplute	Tavă universală	3		190-210	20-30
Crochete	Tavă universală	3		200-220	25-35
Cartofi prăjiți	Tavă universală	3		190-210	25-35
Cartofi prăjiți, 2 niveluri	Tavă universală + tavă de copt	3+1		190-210	30-40

Iaurt

Cu aparatul dvs. puteți prepara singuri iaurt.

Prepararea iaurtului

Scoateți din interiorul cuptorului accesoriile și suporturile pentru tăvi. Interiorul cuptorului trebuie să fie gol. Nu deschideți ușa aparatului în timpul funcționării acestuia.

1. Încălziți 1 litru de lapte (grăsime 3,5 %) la 90 °C pe plită și lăsați-l să se răcească la 40 °C.

În cazul laptelui UHT, este suficientă încălzirea la 40 °C.

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

Modul de încălzire utilizat:

-  Treapta de dospire

Preparatul	Accesorii	Nivelul	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare în ore
Iaurt	Forme porționate	Baza spațiului de coacere		35-40	8-9

Moduri de încălzire Eco

Funcția CircoTherm Eco și încălzirea superioară/inferioară Eco sunt moduri de încălzire ingenioase pentru prepararea atentă a bucăților de carne, pește 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 modul de preparare și de alimente, puteți economisi 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 cuprinsă între 125-200 °C pentru CircoTherm Eco și între 150-250 °C pentru încălzirea

superioară/inferioară Eco. În timpul preparării, țineți ușa aparatului închisă. Preparați pe un singur nivel.

Modul de încălzire CircoTherm Eco se folosește pentru determinarea consumului de energie în modul de circulare a aerului și al clasei de eficiență energetică. Modul de încălzire superioară/inferioară Eco se folosește pentru determinarea consumului de energie în modul convențional.

Modul de încălzire CircoTherm Eco de convecție a aerului fierbinte este utilizat pentru determinarea clasei de eficiență energetică.

Accesorii

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

Grătar

Introduceți grătarul cu partea deschisă orientată spre ușa aparatului și curbura orientată în jos. Așezați întotdeauna vesela și formele pe grătar.

Tava universală sau tava de copt

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

Forme de copt și veselă

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

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

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

Hârtie de copt



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
























Valori de setare recomandate

Aici găsiți date pentru diversele preparate cu funcția CircoTherm de convecție a aerului fierbinte și încălzire superioară/inferioară Eco. Temperatura și durata de coacere depind de tipul de aluat și de greutatea acestuia. De aceea sunt indicate domenii de setare. Setări mai întâi valorile mai scăzute. La o temperatură mai scăzută se obține o rumenire mai uniformă. Dacă este necesar, setați o temperatură mai înaltă data următoare.

Indicație: Duratele de coacere nu pot fi reduse prin setarea unor temperaturi mai înalte. Prăjitura sau produsele de brutărie și patiserie ar fi gata numai pe exterior, însă în interior ar fi necoapte.

Moduri de încălzire utilizate:

-  CircoTherm Eco
-  Încălzire superioară/inferioară Eco

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

Preparatul	Accesorii / veselă	Nivelul	Modul de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare în min.
Friptură de vită înăbușită, 1,5 kg	Veselă cu capac	2		200-220	140-160
Friptură de vițel, 1,5 kg	Veselă fără capac	2		170-180	110-130
Pește					
Pește întreg fiert înăbușit, 300 g, de ex. păstrăv	Veselă cu capac	2		190-210	25-35
Pește întreg fiert înăbușit, 1,5 kg, de ex. somon	Veselă cu capac	2		190-210	45-55
File de pește, natur, fiert înăbușit	Veselă cu capac	2		190-210	15-25

Acrilamida în alimente

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

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

Recomandări pentru prepararea cu formare redusă de acrilamidă

Generalități	<ul style="list-style-type: none"> ■ Mențineți timpii de preparare cât mai reduși. ■ Rumeniți alimentele astfel încât să fie aurii, nu foarte închise la culoare. ■ Bucățile de preparat mari, groase, conțin mai puțină acrilamidă.
Coacerea	Cu încălzire superioară/inferioară max. 200 °C. Cu convecție aer max. 180 °C.
Fursecuri	Cu încălzire superioară/inferioară max. 190 °C. Cu convecție aer max. 170 °C. Oul sau gălbenușul de ou diminuează formarea acrilamidei.
Cartofi prăjiți pentru preparare în cuptor	Repartizați uniform pe tavă și într-un singur strat. Coaceți minim 400 g per tavă, pentru a evita uscarea cartofilor.

Preparare ușoară

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

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

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

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

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

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

Veselă

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

Așezați întotdeauna vasul neacoperit la nivelul 2 pe grătar.

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

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
















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

Valori de setare recomandate

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

Modul de încălzire utilizat:

■  Preparare ușoară

Preparatul	Veselă	Nivelul	Mod de încălzire	Durata de rumenire în min.	Temperatura în °C	Durata de preparare în min.
Carne de pasăre						
Piept de rață, în sânge spre mediu, 300 g fiecare	Veselă neacoperită	2		6-8	90*	45-60
File de piept de pui, 200 g fiecare, bine pătruns	Veselă neacoperită	2		4	120*	45-60
Piept de curcan, fără os, 1 kg, bine pătruns	Veselă neacoperită	2		6-8	120*	110-130
Carne de porc						
Friptură din pulpă de porc, grosime 5-6 cm, 1,5 kg	Veselă neacoperită	2		6-8	80*	130-180
File de porc, întreg	Veselă neacoperită	2		4-6	80*	45-70
Carne de vită						
Friptură de vită (pulpă), 6-7 cm grosime, 1,5 kg, bine pătrunsă	Veselă neacoperită	2		6-8	100*	150-180
File de vită, 1 kg	Veselă neacoperită	2		4-6	80*	90-120
Friptură de vită, grosime 5-6 cm	Veselă neacoperită	2		6-8	80*	120-180
Medalioane de vită/ramstec, grosime 4 cm	Veselă neacoperită	2		4	80*	30-60
Carne de vițel						
Friptură de vițel, grosime 4-5 cm, 1,5 kg	Veselă neacoperită	2		6-8	80*	80-140
Friptură de vițel, grosime 7-10 cm, 1,5 kg	Veselă neacoperită	2		6-8	80*	140-200
File de vițel, întreg, 800 g	Veselă neacoperită	2		4-6	80*	70-120
Medalioane de vițel, grosime 4 cm	Veselă neacoperită	2		4	80*	30-50
Carne de miel						
Spată de miel, fără os, câte 200 g	Veselă neacoperită	2		4	80*	30-45
Pulpă de miel fără os, mediu, 1 kg legată	Veselă neacoperită	2		6-8	95*	120-180
* Preîncălziți						

Recomandări pentru prepararea ușoară

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

Deshidratare

Cu funcția CircoTherm 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 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 mărimi egale sau în felii subțiri. Așezați fructele nedecojite pe partea cu coajă, cu suprafețele tăiate în sus. Aveți grijă ca nici fructele, nici ciupercile să nu fie suprapuse când le așezați pe grătar.

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

Uscați verdețurile cu 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. Desprindeți de hârtie preparatul deshidratat, imediat după uscare.






Valori de setare recomandate

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

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

Modul de încălzire utilizat:

-  Funcția CircoTherm de convecție a aerului fierbinte

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

Conservare

În aparatul dvs. puteți conserva fructe și legume.

Avertizare – Pericol de rănire!

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

Borcane

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

În cadrul unui proces de conservare, utilizați numai borcane de aceeași mărime și cu același aliment. În interiorul cuptorului puteți conserva concomitent conținutul a maxim șase borcane de 1/2, 1 sau 1 1/2 litri. Nu utilizați borcane mai mari sau mai înalte. Capacele ar putea crăpa.

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

Pregătirea fructelor și legumelor

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

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

Fructe

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

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

Legume

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

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

Terminarea conservării

Fructe

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

Legume


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





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

Valori de setare recomandate

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

Modul de încălzire utilizat:

-  Funcția CircoTherm de convecție a aerului fierbinte

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

Dospirea aluatului cu treapta de dospire

Cu modul de încălzire Treaptă de dospire, 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

Pentru dospirea aluatului adăugați 200 ml de apă la baza interiorului cuptorului.

Atenție!**Deteriorări ale suprafețelor**

- Nu turnați niciodată apă în interiorul cuptorului fierbinte. Din cauza variației de temperatură se pot produce deteriorări ale emailului.
- Nu folosiți apă distilată. Utilizați apă de la robinet.

Puneți aluatul într-un castron rezistent la căldură și așezați-l pe grătar. Setări după cum este 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.

Valori de setare recomandate

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

Modul de încălzire utilizat:

-  Treapta de dospire

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

Decongelare




Pentru decongelarea fructelor, legumelor și a produselor de brutărie și patiserie congelate, utilizați modul de încălzire convecție aer CircoTherm. Este recomandat ca peștele și carnea de pasăre să fie decongelate în frigider.

Pentru decongelare utilizați următoarele niveluri:

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

Valori de setare recomandate

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

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

Menținere la cald

Cu modul de încălzire Încălzire superioară/inferioară puteți menține la cald la temperatura de 70 °C feluri de mâncare gata preparate. Astfel preveniți formarea condensului și nu va trebui să ștergeți interiorul cuptorului.

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

Preparate de verificare

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

Conform EN 60350-1.

Coacere

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

Nivelurile de introducere la coacerea pe două niveluri:

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

Nivelurile de introducere la coacerea pe trei niveluri:

- Tavă de copt: nivelul 4
- Tavă universală: nivelul 3
- Tavă de copt: nivelul 1


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

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

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

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

Modul de încălzire utilizat:

-  Funcția CircoTherm de convecție a aerului fierbinte

Prăjitură cu mere învelite în aluat

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

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

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


Aluat pentru ruladă



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















Indicații

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

Moduri de încălzire utilizate:

-  Funcția CircoTherm de convecție a aerului fierbinte

-  Încălzire în partea superioară/inferioară
-  Treapta pentru pizza

Preparatul	Accesorii	Nivelul	Modul de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare în min.
Coacere					
Biscuiți șprîțați	Tavă de copt	3		140-150*	25-40
Biscuiți șprîțați	Tavă de copt	3		140-150*	25-40
Biscuiți șprîțați, 2 niveluri	Tavă universală + tavă de copt	3+1		140-150*	30-40
Biscuiți, 3 niveluri	Tăvi de copt + tavă universală	4+3+1		130-140*	35-55
Prăjituri mici	Tavă de copt	3		160*	20-30
Prăjituri mici	Tavă de copt	3		150*	25-35
Prăjituri mici, 2 niveluri	Tavă universală + tavă de copt	3+1		150*	25-35
Prăjituri mici, 3 niveluri	Tăvi de copt + tavă universală	4+3+1		140*	35-45
Blat de tort	Formă demontabilă Ø26 cm	2		160-170**	25-35
Blat de tort	Formă demontabilă Ø26 cm	2		160-170**	30-40
Blat de tort, 2 niveluri	Formă demontabilă Ø26 cm	3+1		150-170**	30-50
Prăjitură cu mere învelite în aluat	2 forme din tablă neagră Ø20 cm	2		170-180	60-80
Prăjitură cu mere învelite în aluat	2 forme din tablă neagră Ø20 cm	2		180-200	60-80
Prăjitură cu mere învelite în aluat, 2 niveluri	2 forme din tablă neagră Ø20 cm	3+1		170-190	70-90
* preîncălziți 5 minute, nu folosiți funcția de încălzire rapidă					
** preîncălziți, nu folosiți funcția de încălzire rapidă					

Prepararea la grill

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

Modul de încălzire utilizat:

-  Grill mare

Preparatul	Accesorii	Nivelul	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare în min.
Preparare la grill					
Pâine rumenită*	Grătar	4		290	4-6
Burgeri de vită, 12 bucăți**	Grătar	4		290	25-30
* nu preîncălziți					
** întoarceți după 2/3 din timpul total					



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM



Constructa NEFF Vertriebs-GmbH |
Carl-Wery-Straße 34 | 81739 Munich | Germany

9001323236
980126
ro