



CUPTOR ÎNCORPORABIL

[ro] INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

C18FT48.1

Cuprins

	Utilizarea conform destinației	4
	Instrucțiuni de siguranță importante	5
	Generalități	5
	Abur	6
	Termometru pentru prăjire	6
	Cauzele avariilor	6
	Generalități	6
	Abur	7
	Protecția mediului	7
	Economisirea energiei	7
	Evacuarea corectă ca deșeu	8
	Familiarizarea cu aparatul	9
	Panoul de comandă	9
	Elementele de operare	9
	Meniul principal	10
	Meniul Moduri de încălzire	10
	Funcțiile interiorului cuptorului	11
	Rezervor de apă	12
	Accesorii	12
	Accesorii livrate împreună cu produsul	12
	Introducerea accesoriilor	13
	Combinarea accesoriilor	13
	Accesoriile speciale	14
	Înainte de prima utilizare	14
	Înainte de prima punere în funcțiune	14
	Prima punere în funcțiune	14
	Calibrarea aparatului și curățarea spațiului de coacere	15
	Curățarea accesoriilor	15
	Operarea aparatului	16
	Conectarea și deconectarea aparatului	16
	Setați modul de funcționare și porniți aparatul	16
	Anularea sau modificarea funcționării aparatului	16
	Aparat cu încălzire rapidă	17
	Abur	17
	Zgomote	17
	FullSteam - Preparare la abur	17
	VarioSteam - preparare cu o cantitate suplimentară de aburi	18
	Treapta de dospire	18
	Preparare în vid	19
	Decongelare	19
	Regenerare	19
	Umplerea rezervorului de apă	20
	După fiecare funcționare cu aburi	21
	Funcții de timp	22
	Activarea și dezactivarea funcțiilor de timp	22
	Setarea temporizatorului	22
	Reglarea duratei de preparare	23
	Funcționare decalată în timp - „Gata la”	23
	Verificarea, modificarea sau anularea setărilor	23
	Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor	23
	Sistem automat de siguranță împotriva accesului copiilor	23
	Sistemul unic de siguranță împotriva accesului copiilor	24
	Setări de bază	24
	Modificare MyProfile	24
	Lista setărilor de bază	24
	Stabilirea funcțiilor favorite	25
	Funcția de asistență la coacere și prăjire	25
	Recomandări privind setările	25
	Alegerea preparatului	25
	Alegerea și setarea preparatelor	26
	Programe	26
	Recomandări privind setările	26
	Alegerea preparatului	27
	Setarea programului	27
	Termometru pentru prăjire	28
	Moduri de încălzire adecvate	28
	Introducerea termometrului pentru temperatura de prăjire în interiorul preparatului	28
	Temperaturile interioare ale unor alimente diverse	28
	Setați modul de funcționare și porniți aparatul	29
	Anularea sau modificarea funcționării aparatului	29
	Reglaj sabbat	30
	Pornire funcției Sabbath	30
	Anularea funcției Sabbath	30
	Produse de curățare	30
	Produse de curățare adecvate	30
	Suprafețele din interiorul cuptorului	31
	Păstrarea aparatului curat	32
	Funcția de curățare	32
	EasyClean	32
	Decalcifiere	33
	Suporturile pentru tăvi	34
	Modificarea nivelului de montare a glisierii telescopice	34
	Montarea și demontarea suporturilor pentru tăvi	35

	Ușa aparatului	35
	Montarea și demontarea geamurilor ușii	35
	Defecțiuni – ce este de făcut?	37
	Tabel de defecțiuni	37
	Durată maximă de funcționare depășită	38
	Lămpile din interiorul cuptorului	38
	Unitatea service abilitată	39
	Numărul E și numărul FD	39
	Testate pentru dumneavoastră în studioul nostru gastronomic	39
	Forme din silicon	39
	Prăjituri și produse mici de patiserie	39
	Pâine și chifle	43
	Pizza, quiche și tartă picantă	45
	Sufleuri	47
	Carne de pasăre	48
	Carne	50
	Pește	54
	Legume, garnituri și ou	56
	Desert	58
	Prepararea meniurilor	59
	Moduri de încălzire Eco	60
	Acrilamida în alimente	61
	Preparare ușoară	61
	Deshidratare	63
	Conservarea și extragerea sucului	64
	Dezinfectarea biberoanelor și igiena	65
	Dospirea aluatului cu treapta de dospire	65
	Preparare în vid	66
	Decongelare	69
	Regenerare	70
	Menținere la cald	70
	Preparate de verificare	71

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 2000 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 12

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.

Abur**⚠️ Avertizare – Pericol de opărire!**

- În timpul funcționării în continuare a aparatului, apa din rezervorul de apă se poate încălzi puternic. Goliți rezervorul de apă după fiecare funcționare a aparatului cu aburi.
- În spațiul de coacere se formează abur fierbinte. În timpul funcționării aparatului cu aburi, nu introduceți mâna în spațiul de coacere.
- La scoaterea accesoriului, se poate revărsa lichid fierbinte. Scoateți accesoriile fierbinți cu atenție, numai cu mănuși de protecție.

⚠️ Avertizare – Pericol de rănire și de incendiu!

Lichidele inflamabile se pot aprinde în spațiul de coacere fierbinte (deflagrație). Nu turnați lichide inflamabile (de ex. băuturi cu conținut de alcool) în rezervorul de apă. Turnați în rezervorul de apă exclusiv apă sau soluția de detartrare recomandată de noi.

Termometru pentru prăjire**⚠️ Avertizare – Pericol de electrocutare!**

În cazul unui termometru de prăjire incorect, se poate deteriora izolația. Folosiți numai termometre de prăjire destinate acestui aparat.

🔧 Cauzele avariilor**Generalități****Atenție!**

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

Abur

Atenție!

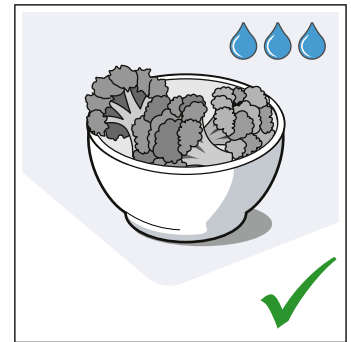
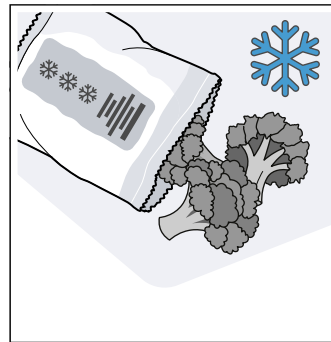
- Forme de copt: vesela trebuie să fie rezistentă la căldură și aburi. Formele de copt din silicon nu se pretează la funcționarea combinată cu aburi.
- Veselă cu puncte de rugină: nu utilizați veselă cu puncte de rugină. Și cele mai mici pete pot duce la coroziune în spațiul de coacere.
- Lichide care picură: la prepararea cu aburi într-un recipient de preparare perforat, introduceți întotdeauna dedesubt tava de copt, tava universală sau recipientul de preparare neperforat. Lichidul care picură va fi colectat.
- Apă fierbinte în rezervorul de apă: apa fierbinte poate avaria pompa. Turnați exclusiv apă rece în rezervorul de apă.
- Deteriorări ale emailului: nu porniți funcționarea dacă există apă pe baza interiorului cuptorului. Ștergeți apa de pe baza interiorului cuptorului înainte de a porni regimul de funcționare.
- Soluție anticalcar: nu aduceți soluția anticalcar în contact cu panoul de comandă sau cu alte suprafețe ale aparatului. Suprafețele vor fi deteriorate. Dacă acest lucru se întâmplă totuși, îndepărtați imediat soluția anticalcar cu apă.
- Curățarea rezervorului de apă: nu curățați rezervorul de apă în mașina de spălat vase. În caz contrar, rezervorul de apă se poate deteriora. Curățați rezervorul de apă cu un șervet moale și cu detergent de vase uzual din comerț.

Protecția mediului

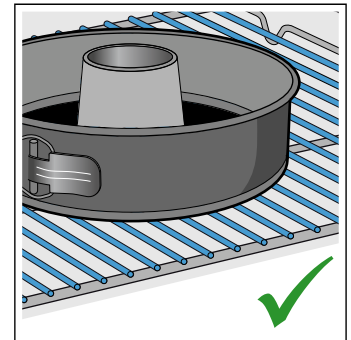
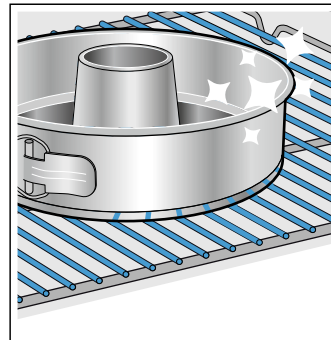
Noul dvs. aparat este deosebit de eficient din punct de vedere energetic. Aici găsiți sugestii cu privire la cum puteți economisi și mai mult energia când folosiți aparatul și la evacuarea corectă ca deșeu a acestuia.

Economisirea energiei

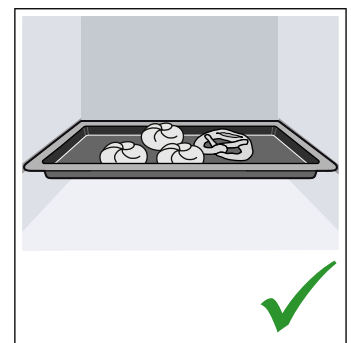
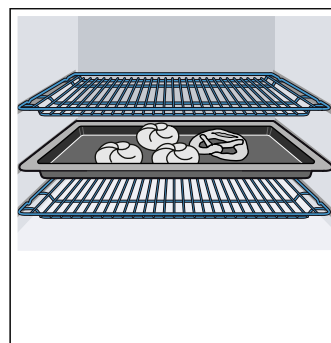
- Preîncălziți aparatul numai atunci când în rețetă sau în tabelele din instrucțiunile de utilizare este indicat astfel.
- Lăsați alimentul congelat să se decongeleze înainte de a introduce preparatul în interiorul cuptorului.



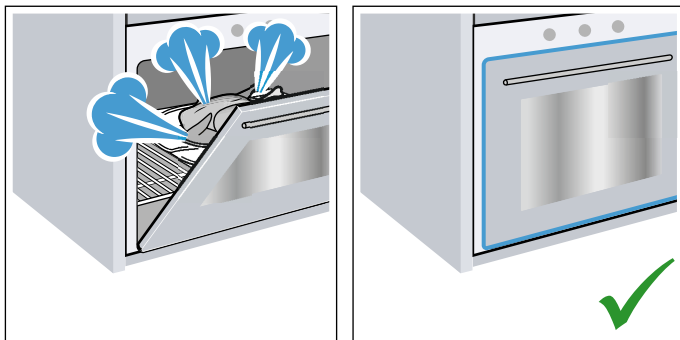
- Utilizați tăvi închise la culoare, vopsite în negru sau emailate. Acestea absorb căldura foarte bine.



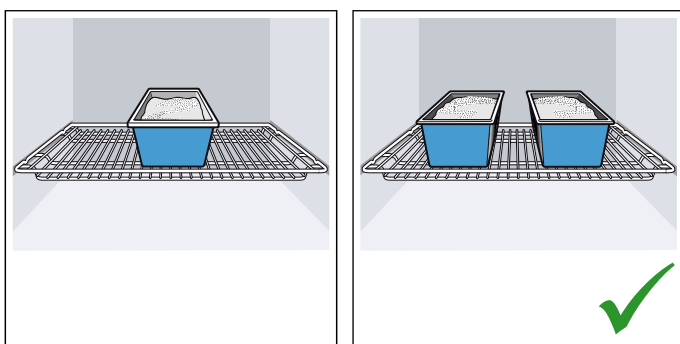
- Îndepărtați din interiorul cuptorului accesoriile care nu sunt necesare.



- 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 afișajului TFT FullTouch de pe panoul de comandă, setați diversele funcții ale aparatului dumneavoastră. Pe afișajul TFT FullTouch sunt prezentate setările curente.



1 Afișajul TFT FullTouch




2 Tastele






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 16
 Cantitate suplimentară de aburi	Activarea funcției de eliberare a unei cantități suplimentare de aburi → "VarioSteam - preparare cu o cantitate suplimentară de aburi" la pagina 18
 Funcții de timp	Setarea temporizatorului, a duratei de preparare sau a funcționării decalate în timp „Gata la” → "Funcții de timp" la pagina 22
Sistem de siguranță împotriva accesului copiilor	Activarea sau dezactivarea sistemului de siguranță împotriva accesului copiilor → "Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor" la pagina 23

 Meniul principal	Selectarea modurilor de funcționare și setărilor → "Setați modul de funcționare și porniți aparatul" la pagina 16
 Încălzire rapidă	Activarea sau dezactivarea funcției de încălzire rapidă → "Aparat cu încălzire rapidă" la pagina 17 Activarea sau dezactivarea funcției PowerBoost → "Aparat cu încălzire rapidă" la pagina 17
 Informație	Prezentarea informațiilor suplimentare Afișarea temperaturii actuale → "Setați modul de funcționare și porniți aparatul" la pagina 16
 Deschideți ușa	Umpleți sau goliți rezervorul de apă → "Umplerea rezervorului de apă" la pagina 20
 Pornire/Oprire	Pornirea sau oprirea funcționării → "Setați modul de funcționare și porniți aparatul" la pagina 16

Afișajul TFT FullTouch



Prin intermediul afișajului TFT FullTouch, puteți să navigați și să selectați setările dorite.

Pentru a configura o setare, atingeți cu degetul elementul corespunzător de pe afișaj. Zona este iluminată. Glisați cu degetul, spre stânga sau spre dreapta, pe această zonă de pe afișaj până când setarea dorită este prezentată cu dimensiuni mai mari.

Direcție	Utilizare
Navigare spre stânga	Glisare cu degetul spre dreapta pe afișaj
Navigare spre dreapta	Glisare cu degetul spre stânga pe afișaj
Navigare în sus pe afișaj	Atingere pentru navigarea la rândurile din partea superioară a afișajului
Navigare în jos pe afișaj	Atingere pentru navigarea la rândurile din partea inferioară a afișajului










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 16
	Preparare cu aburi Prepararea cu aburi → "FullSteam - Preparare la abur" la pagina 17

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
 Convecție aer fierbinte CircoTherm *	40 - 200 °C	Pentru coacere sau preparare pe unul sau mai multe niveluri. Ventilatorul distribuie uniform în interiorul cuptorului căldura emisă de rezistența circulară din peretele posterior.
 Încălzire în partea superioară/inferioară *	50 - 250 °C	Pentru coacere și prăjire tradiționale, pe un nivel. Adecvat în special pentru prăjituri cu umpluturi zemoase. Căldura este distribuită uniform din partea superioară și din partea inferioară.
 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 - 250 °C	Pentru prepararea pizzei și alimentelor care necesită o cantitate mare de căldură din partea inferioară. Încălzirea este realizată atât de rezistența din partea inferioară, cât și de rezistența circulară din peretele posterior.
 Treapta pentru coacerea pâinii *	180 - 240 °C	Pentru coacerea pâinii, chiflelor și a produselor de brutărie, selectați temperaturile înalte.
 Grill, suprafață mare	50 - 275 °C	Pentru prepararea pe grill a alimentelor feliate, precum fripturi, cârnăciori sau pâine prăjită și pentru gratinare. Întreaga suprafață de sub rezistența grill-ului va deveni fierbinte.
 Grill, suprafață mică	50 - 275 °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 în partea inferioară	30 - 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.

	Funcția de asistență la coacere și prăjire Recomandări de reglare pentru coacere și prăjire → "Funcția de asistență la coacere și prăjire" la pagina 25
	Program de preparare cu aburi Prepararea cu aburi a alimentelor → "Programe" la pagina 26
	MyProfile Modificarea individuală a setărilor aparatului → "Setări de bază" la pagina 24
	Decalcifiere
	Uscare Uscați interiorul cuptorului după utilizarea funcției de preparare cu aburi → "După fiecare funcționare cu aburi" la pagina 21
	EasyClean Curățați depunerile ușoare de murdărie din interiorul cuptorului → "Funcția de curățare" la pagina 32

	Treapta de dospire **	2 trepte	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.
	Preparare în vid **	50 - 95 °C	Prepararea „în vid” la temperaturi scăzute cuprinse între 50 și 95°C și 100% cu aburi este ideală pentru prepararea cărnii, peștelui, legumelor și deserturilor. Preparatele trebuie să fie introduse în pungi speciale rezistente la căldură și închise ermetic. Înelișul protector special asigură păstrarea substanțelor nutritive și aromelor.
	Decongelare **	30 - 60 °C	Pentru decongelarea delicată a alimentelor congelate.
	Preîncălzirea veselei	30 - 70 °C	Pentru încălzirea veselei.
	Menținere la cald *	60 - 100 °C	Pentru menținerea la cald a alimentelor gata preparate.
	Încălzire superioară/inferioară Eco	50 - 250 °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.
	Regenerare **	80 - 180 °C	Pentru reîncălzirea delicată a alimentelor sau pentru coacerea produselor de brutărie/patiserie.

* Pentru acest mod de încălzire, este posibilă generarea unei cantități suplimentare de aburi (funcție disponibilă numai cu rezervorul de apă plin)

** Mod de încălzire cu aburi (funcție disponibilă numai cu rezervorul de apă plin)

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 24

Ventilator de răcire

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

Atenție!

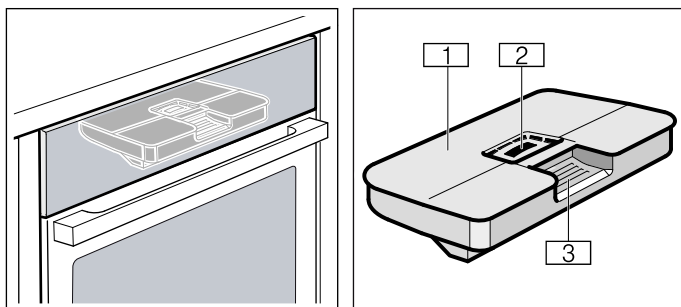
Nu obturați fantele de ventilație. În caz contrar, aparatul se supraîncălzește.

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 24

Rezervor de apă

Aparatul este prevăzut cu un rezervor de apă. Rezervorul de apă se găsește în spatele ușii. Pentru cicluri de funcționare cu aburi, umpleți rezervorul cu apă. → "Abur" la pagina 17



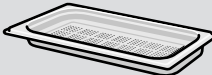

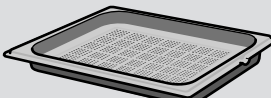
- 1 Capacul rezervorului
- 2 Deschidere pentru umplere
- 3 Mâner pentru scoaterea și introducerea rezervorului de apă

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 însiropate, 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. În modul de funcționare cu aburi, poate fi folosită și ca vas de colectare pentru apa care picură.</p>
	<p>Recipient de aburi perforat, mărimea S</p> <p>Pentru prepararea la aburi a legumelor, pentru deshidratarea fructelor de pădure și pentru decongelare.</p>
	<p>Recipient de aburi neperforat, mărimea S</p> <p>Pentru prepararea orezului, a leguminoaselor și a cerealelor.</p>
	<p>Recipient de aburi perforat, mărimea XL</p> <p>Pentru prepararea la abur a unor cantități mari.</p>
	<p>Termometru pentru prăjire</p> <p>Permite o preparare foarte exactă.</p> <p>Găsiți descrierea utilizării acestuia în capitolul corespunzător.</p> <p>→ "Termometru pentru prăjire" la pagina 28</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.

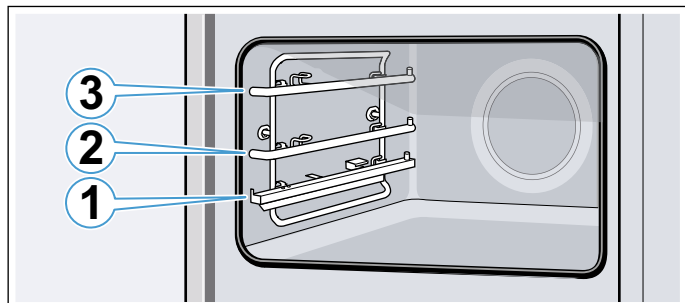
Indicație: Puteți utiliza recipientele de aburi fără nicio restricție, la toate modurile de încălzire cu aburi. În cazul în care setați alte moduri de încălzire cu temperaturi ridicate, scoateți recipientele de aburi din spațiul de coacere. Temperaturile ridicate duc la decolorări și deformări permanente ale recipientelor de aburi.

Introducerea accesoriilor

Interiorul cuptorului dispune de 3 niveluri de preparare. Nivelurile se numără de jos în sus.

⚠ Avertizare – Pericol de arsuri!

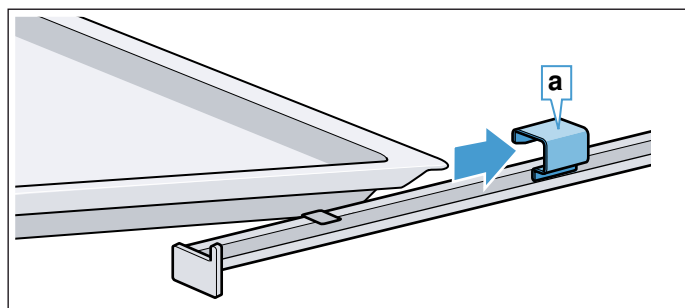
În momentul în care aparatul este în funcțiune, glisierile telescopice devin fierbinți. Fiți foarte atenți la arsurile care pot avea loc în stare extinsă.



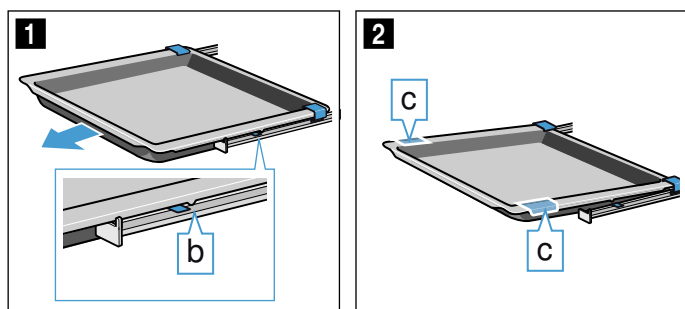
Accesorii pot fi trase în afară cam până la jumătate, fără să se răstoarne. Cu ajutorul șinelor telescopice puteți trage și mai mult accesoriile către exterior.

Aveți grijă ca accesoriul să se așeze în spatele eclisei **a** de pe șina telescopică.

Exemplul din imagine: tavă universală



Trageți afară accesoriul de pe glisiera telescopică, până la punctul de oprire **b** (imaginea **1**). Introduceți și scoateți accesoriul ținându-l de ambele laturi **c** (imaginea **2**).



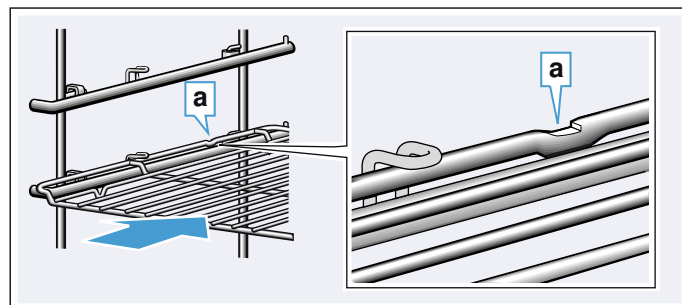
Indicații

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

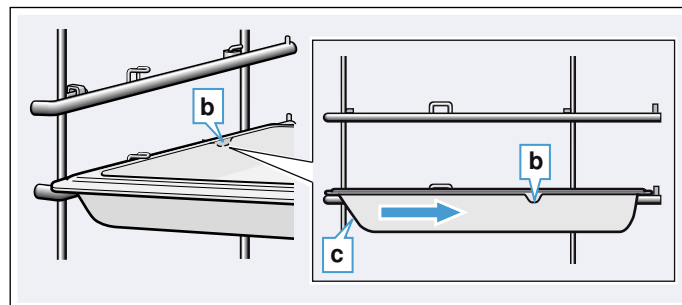
Funcția de blocare în poziție

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 orientat în jos.



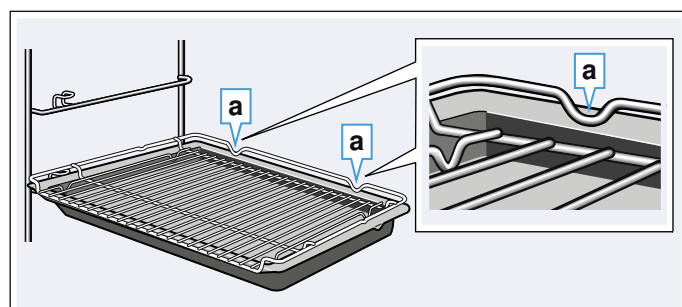
La introducerea tăvilor, aveți grijă ca ciocul de înclichetare **b** să se afle în spate și orientat în jos. Marginea teșită a accesoriului **c** trebuie să fie orientată spre ușa aparatului.



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.



Recipientele mici pentru gătit la abur pot fi așezate în interiorul cuptorului doar împreună cu grătarul.

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 39

Accesorii speciale
Grătar pentru coacere și prăjire, adecvat pentru prepararea cu aburi
Tavă de copt
Tavă universală
Tavă de copt, cu strat antiaderent
Tavă universală, cu strat antiaderent
Tavă mare pentru sufleu
Tavă pentru aburi, perforată, dimensiunea XL
Tavă pentru aburi, perforată, dimensiunea S
Tavă pentru aburi, neperforată, dimensiunea S
Recipient din porțelan, neperforat, dimensiunea S
Recipient din porțelan, neperforat, dimensiunea L
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
Mască decorativă
Glisieră ComfortFlex (1 nivel) + cadru*
Glisieră ComfortFlex (1 nivel), adecvat pentru prepararea cu aburi*
* 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.

Înainte de prima punere în funcțiune

Înainte de a efectua prima punere în funcțiune, informați-vă la furnizorul de apă de la nivel local cu privire la gradul de duritate a apei din rețea.

Pentru ca aparatul să vă poată aminti în mod sigur să efectuați decalcifierea, este necesar să setați corect gradul de duritate a apei.

Atenție!

- Deteriorări ale aparatului prin utilizarea unor lichide neadecvate.
Nu utilizați apă distilată, apă din rețea cu conținut mare de cloruri (> 40 mg/l) sau alte lichide.
Utilizați exclusiv apă potabilă, proaspătă, rece, din rețea, apă dedurizată sau apă minerală fără bioxid de carbon.
- Este posibil să apară probleme de funcționare dacă folosiți apă filtrată sau demineralizată.
Aparatul solicită reumplere chiar dacă rezervorul este plin sau funcționarea cu aburi este anulată după 2 minute.
Dacă este cazul, amestecați apă filtrată sau apă demineralizată cu apă minerală îmbuteliată, fără bioxid de carbon, în raport de 1 la 1.

Indicații

- Dacă apa din rețeaua dumneavoastră este foarte calcaroasă, vă recomandăm să utilizați apă dedurizată.
- În cazul în care utilizați exclusiv apă dedurizată, puteți seta domeniul de duritate a apei „dedurizată”.
- În cazul în care utilizați apă minerală, setați domeniul de duritate a apei la gradul „4 foarte dură”.
- În cazul în care utilizați apă minerală, folosiți doar apă minerală fără bioxid de carbon.

Gradul de duritate a apei	Setare
0	0 dedurizată
1 (până la 1,3 mmol/l)	1 duritate scăzută
2 (1,3 - 2,5 mmol/l)	2 duritate medie
3 (2,5 - 3,8 mmol/l)	3 dură
4 (peste 3,8 mmol/l)	4 foarte dură

Prima punere în funcțiune

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

Setarea limbii

1. Atingeți rândurile inferioare.
2. Glisați cu degetul spre stânga sau spre dreapta pentru a selecta limba dorită.
3. Atingeți rândurile superioare.

Setarea orei curente

1. Atingeți câmpul „Ora curentă”.
2. Atingeți rândurile inferioare.
3. Glisați cu degetul spre stânga sau spre dreapta pentru a selecta ora curentă.
4. Atingeți câmpul „Minute”.
5. Glisați cu degetul spre stânga sau spre dreapta pentru a selecta minutele.
6. Atingeți simbolul pentru a salva setările.

Setarea datei

1. Atingeți câmpul „Data”.
2. Atingeți rândurile inferioare.
3. Glisați cu degetul spre stânga sau spre dreapta pentru a selecta ziua curentă.
4. Atingeți câmpul „Lună”.
5. Glisare cu degetul spre stânga sau spre dreapta pentru a selecta luna curentă.
6. Atingeți câmpul „An”.
7. Glisați cu degetul spre stânga sau spre dreapta pentru a selecta anul curent.
8. Atingeți simbolul pentru a salva setările.

Setarea durtății apei

1. Atingeți câmpul „Duritate apă”.
2. Atingeți rândurile inferioare.
3. Glisați cu degetul spre stânga sau spre dreapta pentru a selecta gradul de duritate a apei.
4. Atingeți simbolul pentru a finaliza prima punere în funcțiune.
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 24
- După conectarea la curent sau după o pană de curent, pe display apar setările pentru prima punere în funcțiune.

Calibrarea aparatului și curățarea spațiului de coacere


Temperatura de fierbere a apei depinde de presiunea aerului. La calibrare, aparatul se va regla în funcție de condițiile de presiune de la locul instalării. Acest lucru se realizează automat în timpul primei preparări cu aburi. În cadrul acestui proces este generată o cantitate mare de aburi.

Pregătirea calibrării


1. Scoateți accesoriile din interiorul cuptorului.
2. Scoateți din cuptor resturile de ambalaj, de exemplu biluțele de polistiren.
3. Înainte de efectuarea calibrării, ștergeți cu o lavetă moale și umedă suprafețele lucioase din interiorul cuptorului.

Calibrarea aparatului și curățarea interiorului acestuia**Indicații**

- Calibrarea poate fi pornită numai atunci când interiorul cuptorului este rece (temperatura camerei).
- Nu deschideți ușa aparatului pe parcursul calibrării. În caz contrar, calibrarea va fi anulată.

1. Conectați aparatul cu ajutorul tastei .
2. Umpleți rezervorul de apă. → "Umplerea rezervorului de apă" la pagina 20
3. Setează modul de încălzire, temperatura și durata de preparare indicate pentru calibrare și porniți funcționarea aparatului. → "FullSteam - Preparare la abur" la pagina 17

Calibrarea

Mod de încălzire	Preparare cu aburi 
Temperatură	100 °C
Durata de preparare	30 de minute


4. După efectuarea calibrării, executați încălzirea.


Atenție!**Deteriorări ale emailului**

Nu porniți funcționarea dacă există apă pe baza interiorului cuptorului. Ștergeți apa de pe baza interiorului cuptorului înainte de a porni regimul de funcționare.

5. Uscați baza interiorului cuptorului.
6. Setează modul de încălzire și temperatura indicate pentru încălzire și porniți funcționarea aparatului.
→ "Setați modul de funcționare și porniți aparatul" la pagina 16

Încălzirea

Mod de încălzire	Funcția CircoTherm de convecție a aerului fierbinte 
Temperatură	maximă
Durata de preparare	30 de minute

7. Aerisiți bucătăria pe tot parcursul perioadei de încălzire a aparatului.
8. Încheiați funcționarea aparatului după durata de preparare indicată. Deconectați aparatul cu ajutorul tastei .
9. Așteptați până când cuptorul se răcește.
10. Curățați suprafețele lucioase cu o soluție de apă cu detergent de vase și cu o lavetă.
11. Goliți rezervorul de apă și uscați interiorul cuptorului.
→ "După fiecare funcționare cu aburi" la pagina 21

Indicații

- Pentru ca, după o mutare, aparatul să se adapteze la noul loc de instalare, resetați aparatul la setările din fabrică. Repetați prima punere în funcțiune și calibrarea.
- Aparatul memorează setările de la calibrare și în cazul unei pene de curent sau al deconectării de la rețea. Calibrarea nu trebuie repetată.

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	Temperatură
Căldură reziduală mare	peste 120 °C
Căldură reziduală redusă	între 60 °C și 120 °C

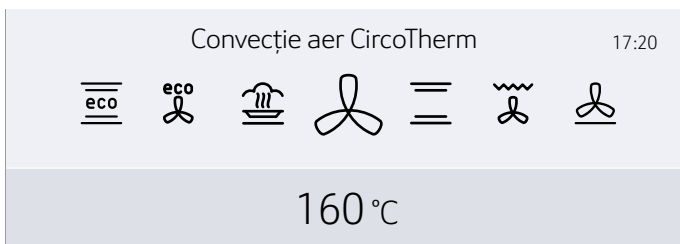
Indicații

- 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. Glisați cu degetul spre stânga sau spre dreapta pentru a selecta modul de încălzire.
3. Atingeți rândurile inferioare.
4. Glisați cu degetul spre stânga sau spre dreapta pentru a selecta temperatura.



5. Atingeți tasta  pentru a porni funcționarea aparatului.
Pe afișaj sunt prezentate barele de 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”.

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. Atingeți rândul cu setarea pe care doriți să o modificați.
3. Glisați cu degetul spre stânga sau spre dreapta pentru a modifica setarea.
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. Setează încălzirea superioară/inferioară și temperatura.
Indicație: Setează 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. Setează funcția CircoTherm de convecție a aerului fierbinte sau treapta pentru coacerea pâinii și temperatura.
Indicație: Setează 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.

Abur

Puteți pregăti preparatele dvs. în mod deosebit de delicat cu ajutorul funcției Abur. La unele moduri de încălzire puteți pregăti preparate cu adaosul de aburi. În plus vă stau la dispoziție modurile de încălzire treaptă de dospire, treaptă de decongelare și regenerare.

Avertizare – Pericol de opărire!

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.

Zgomote

Pompa

În timpul funcționării și după deconectare, se aude un bâzâit. Zgomotul apare în momentul testului de funcționare al pompei. Acesta este un zgomot de funcționare normal.

Ușa

La deschiderea ușii, se aude un bâzâit sau un clic. Zgomotele apar prin împingerea ușii. Acestea sunt zgomote normale de funcționare.

FullSteam - Preparare la abur

La prepararea la abur, vaporii de apă fierbinți învăluie preparatele și împiedică astfel pierderea de nutrienți din alimente. Prin această metodă de preparare se păstrează forma, culoarea și aroma specifică a preparatelor.

Indicație: Dacă rezervorul de apă se golește în timpul funcționării preparării la abur, se va întrerupe funcționarea. Umpleți rezervorul de apă.

Pornire

1. Atingeți tasta .
2. Umpleți rezervorul de apă.
Indicație: Porniți prepararea cu aburi numai când interiorul cuptorului este răcit complet (la temperatura camerei).
3. Atingeți tasta .
4. Glisați cu degetul spre stânga sau spre dreapta pentru a selecta „Preparare cu aburi ”.
5. Atingeți rândurile inferioare.
6. Glisați cu degetul spre stânga sau spre dreapta pentru a selecta temperatura dorită.
7. Atingeți rândurile inferioare.
8. Glisați cu degetul spre stânga sau spre dreapta pentru a selecta durata dorită.
9. Atingeți tasta .
Aparatul pornește.

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

Anulare

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

Finalizare

Pentru a deconecta aparatul, atingeți tasta **⓪**.

Prepararea meniurilor

La aburi puteți prepara simultan meniuri întregi, fără ca gusturile să se transmită între preparate. → *"Testate pentru dumneavoastră în studioul nostru gastronomic" la pagina 39*

VarioSteam - preparare cu o cantitate suplimentară de aburi

În cazul preparării cu o cantitate suplimentară de aburi, în timpul funcționării cuptorului, aburii sunt introduși în interiorul acestuia la intervale și intensități diferite. Astfel, rezultatul preparării este optimizat.

Preparatul dumneavoastră

- capătă o crustă crocantă
- capătă o suprafață lucioasă
- devine zemos și fraged la interior
- suferă o reducere minimă posibilă a volumului

Dumneavoastră reglați combinația dorită dintre modul de încălzire și gradul de intensitate a aburilor. Pentru selectarea unui mod de încălzire și a unui grad de intensitate a aburilor adecvate, utilizați datele din tabele. Sau selectați un program din cadrul programelor de preparare cu aburi. → *"Testate pentru dumneavoastră în studioul nostru gastronomic" la pagina 39* → *"Programe" la pagina 26*






Intensitatea aburilor

Pentru adaosul de aburi vă stau la dispoziție intensități diferite:



- scăzută
- medie
- strong (puternic)

Moduri de încălzire adecvate

La aceste moduri de încălzire poate fi activată funcția Aburi:



- Convecție aer fierbinte CircoTherm 
- Încălzire în partea superioară/inferioară 
- Grill cu convecție de aer 
- Treapta pentru coacerea pâinii 
- Menținere la cald 

Pornire

1. Atingeți tasta **⓪**.
2. Umpleți rezervorul de apă.
3. Setarea modului de încălzire și a temperaturii.
4. Pentru activarea modului de preparare cu o cantitate suplimentară de aburi, atingeți tasta .
5. Glisați cu degetul spre stânga sau spre dreapta pe afișaj pentru a selecta gradul de intensitate a aburilor.
6. Atingeți simbolul  pentru a salva setările.
7. Atingeți tasta **▷||**.
Aparatul pornește.

Indicație: Dacă rezervorul de apă este gol în timpul funcționării cu o cantitate suplimentară de aburi, pe afișaj este prezentată o solicitare de umplere a rezervorului de apă.

Anulare adaos de aburi

1. Pentru a anula funcția de eliberare unei cantități suplimentare de aburi, atingeți tasta .
2. De pe rândurile inferioare, atingeți funcția de eliberare unei cantități suplimentare de aburi setată.
3. Glisați cu degetul spre stânga sau spre dreapta pe afișaj pentru a selecta „Oprit”.
4. Atingeți simbolul  pentru a salva setările.

Indicație: Funcționarea va continua fără utilizarea unei cantități suplimentare de aburi.


Anulare funcționare aparat

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

Finalizare

Pentru a deconecta aparatul, atingeți tasta **⓪**.



Treapta de dospire

Cu modul de încălzire „Dospire ”, aluatul dospit crește vizibil mai rapid decât la temperatura camerei și nu se usucă.

Pentru dospire sunt disponibile două trepte de încălzire. Pentru alegerea treptei potrivite, utilizați datele din tabele. → *"Testate pentru dumneavoastră în studioul nostru gastronomic" la pagina 39*

Indicație: Dacă rezervorul de apă se golește în timpul derulării funcției de dospire, se va întrerupe funcționarea. Umpleți rezervorul de apă.

Pornire

1. Atingeți tasta **⓪**.
2. Umpleți rezervorul de apă.
Indicație: Activați funcția de dospire numai când interiorul cuptorului este răcit complet (la temperatura camerei).
3. Glisați cu degetul spre stânga sau spre dreapta pentru a selecta „Dospire”.
4. De pe rândurile inferioare atingeți „1”.
5. Glisați cu degetul spre stânga sau spre dreapta pentru a selecta treapta dorită.
6. Atingeți simbolul  pentru a salva setările.
7. De pe rândurile inferioare atingeți „|→”.
8. Glisați cu degetul spre stânga sau spre dreapta pentru a selecta durata dorită.
9. Atingeți simbolul  pentru a salva setările.
10. Atingeți tasta **▷||**.
Aparatul pornește.

Când durata a expirat, se emite un semnal sonor, iar aparatul se oprește automat. După dezactivarea semnalelor acustice, atingeți tasta **⓪**.

Anulare

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

Finalizare

Pentru a deconecta aparatul, atingeți tasta .

Preparare în vid

Prepararea în vid a alimentelor este o modalitate de preparare 100% cu aburi și la temperaturi scăzute cuprinse între 50 și 95 °C. Prepararea în vid este adecvată mai ales pentru prepararea cărnii, peștelui, legumelor și deserturilor.

Preparatele trebuie să fie introduse în pungi speciale rezistente la căldură închise ermetic. Înelvelișul protector special asigură păstrarea substanțelor nutritive și aromelor.

Indicații




- Dacă conținutul rezervorului de apă se epuizează în timpul derulării funcției de preparare în vid, funcția va fi întreruptă.
- În timpul derulării funcției de preparare în vid, cantitatea de aburi produsă este mai mare decât în cazul celorlalte tipuri de preparare.

Pornire

Atenție!


Risc de deteriorare a mobilierului

Pentru prepararea în vid, este necesară umplerea o singură dată a rezervorului de apă. În cazul umplerii de mai multe ori a rezervorului de apă, există riscul de revărsare a apei pe planșeul încăperii. Apa poate fi recirculată în interiorul cuptorului.


1. Atingeți tasta .
2. Umpleți rezervorul de apă.
Indicație: Activați funcția de preparare în vid numai când interiorul cuptorului este răcit complet (la temperatura camerei).
3. Glisați cu degetul spre stânga sau spre dreapta pentru a selecta „Preparare în vid .
4. Pe rândurile inferioare, atingeți câmpul Temperatură.
5. Glisați cu degetul spre stânga sau spre dreapta pentru a selecta temperatura dorită.
6. De pe rândurile inferioare atingeți „|>”.
7. Glisați cu degetul spre stânga sau spre dreapta pentru a selecta durata dorită.
8. Atingeți tasta .
Aparatul pornește.

Avertizare – Pericol de opărire!

În timpul procesului de preparare în vid, în interiorul cuptorului se acumulează vapori de apă fierbinte. În cazul procesului de preparare în vid, nu atingeți cu mâinile neprotejate recipientele din interiorul cuptorului, ci utilizați o lavetă pentru a le manevra. După finalizarea procesului de preparare în vid, apucați cu o lavetă recipientele din interiorul cuptorului.

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

Anulare

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

Finalizare






Pentru a deconecta aparatul, atingeți tasta .


Decongelare

Utilizați modul de încălzire „Decongelare ” pentru decongelarea produselor refrigerate și congelate.


Indicație: Dacă rezervorul de apă se golește în timpul derulării funcției de decongelare, se va întrerupe funcționarea. Umpleți rezervorul de apă.

Pornire

1. Atingeți tasta .
2. Umpleți rezervorul de apă.
3. Glisați cu degetul spre stânga sau spre dreapta pentru a selecta „Treaptă de decongelare .
4. De pe rândurile inferioare atingeți temperatura.
5. Glisați cu degetul spre stânga sau spre dreapta pentru a selecta temperatura dorită.
6. Atingeți simbolul  pentru a salva setările.
7. De pe rândurile inferioare atingeți „|>”.
8. Glisați cu degetul spre stânga sau spre dreapta pentru a selecta durata dorită.
9. Atingeți simbolul  pentru a salva setările.
10. Atingeți tasta .
Aparatul pornește.

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


Anulare

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

Finalizare




Pentru a deconecta aparatul, atingeți tasta .

Regenerare

Cu modul de încălzire „Regenerare ” puteți să reîncălziți delicat preparate deja gătite sau produse de brutărie/patiserie coapte în ziua precedentă. Activarea funcției de preparare cu aburi se produce automat.

Indicație: Dacă rezervorul de apă se golește în timpul derulării procesului de regenerare, se va întrerupe funcționarea. Umpleți rezervorul de apă.

Pornire

1. Atingeți tasta .
2. Umpleți rezervorul de apă.
3. Glisați cu degetul spre stânga sau spre dreapta pentru a selecta „Regenerare .
4. De pe rândurile inferioare atingeți temperatura.
5. Glisați cu degetul spre stânga sau spre dreapta pentru a selecta temperatura dorită.
6. Atingeți simbolul  pentru a salva setările.
7. De pe rândurile inferioare atingeți „|>”.
8. Glisați cu degetul spre stânga sau spre dreapta pentru a selecta durata dorită.

9. Atingeți simbolul ☑ pentru a salva setările.

10. Atingeți tasta ▷||.

Aparatul pornește.

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

Anulare

Apăsăți și mențineți apăsată tasta ▷|| până când funcționarea aparatului este anulată.

Finalizare

Pentru a deconecta aparatul, atingeți tasta Ⓛ.

Umplerea rezervorului de apă

Rezervorul de apă se găsește în spatele ușii. Înainte de a începe o funcționare cu aburi, deschideți ușa și umpleți rezervorul cu apă.

Asigurați-vă că ați setat corect domeniul de duritate a apei. → "Setări de bază" la pagina 24

⚠ Avertizare – Pericol de rănire și de incendiu!

Turnați în rezervorul de apă exclusiv apă sau soluția de detartrare recomandată de noi. Nu turnați lichide inflamabile (de ex. băuturi cu conținut de alcool) în rezervorul de apă. Vaporii lichidelor inflamabile se pot aprinde în interiorul cuptorului din cauza suprafețelor fierbinți (deflagrație). Ușa aparatului poate exploda. Pot ieși vapori fierbinți și flăcări explozive.

⚠ Avertizare – Pericol de arsuri!

În timpul funcționării aparatului, rezervorul de apă se poate încălzi. După o funcționare prealabilă a aparatului, așteptați până când rezervorul de apă s-a răcit. Scoateți rezervorul de apă din locaș.

Atenție!

Deteriorarea aparatului prin utilizarea unor lichide neadecvate.

Nu folosiți apă distilată, apă de la robinet cu conținut mare de cloruri (> 40 mg/l) sau alte lichide.

Utilizați exclusiv apă potabilă rece de la robinet, apă dedurizată sau apă minerală fără dioxid de carbon.

Atenție!

Este posibil să apară probleme de funcționare dacă folosiți apă filtrată sau demineralizată.

Aparatul solicită reumplere chiar dacă rezervorul este plin sau funcționarea cu aburi este anulată după 2 minute.

Dacă este cazul, amestecați apă filtrată sau apă demineralizată cu apă minerală îmbuteliată, fără bioxid de carbon, în raport de 1 la 1.

Indicații

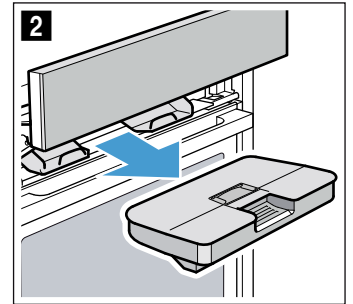
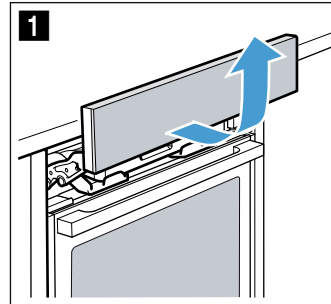
- Dacă apa din rețeaua dvs. este foarte calcaroasă, vă recomandăm să folosiți apă dedurizată.
- În cazul în care folosiți exclusiv apă dedurizată, puteți seta domeniul de duritate a apei "dedurizat".
- În cazul în care folosiți apă minerală, setați domeniul de duritate a apei "4 foarte dură".
- În cazul în care folosiți apă minerală, atunci folosiți doar apă minerală fără bioxid de carbon.

1. Atingeți tasta ☑.

Ușa va fi împinsă în față în mod automat.

2. Trageți cu ambele mâini ușa în față și apoi împingeți-o în sus până când se fixează (figura 1).

3. Ridicați rezervorul de apă și scoateți-l din locaș (figura 2).

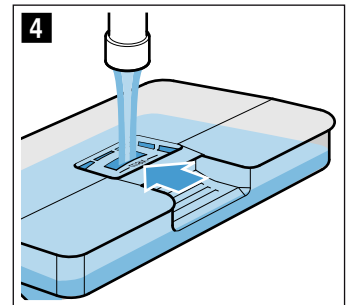
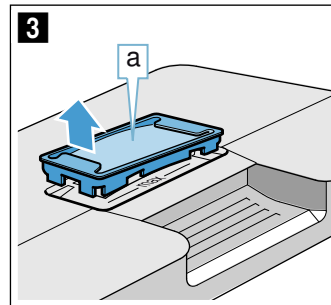


4. Apăsăți capacul de-a lungul garniturii, astfel încât apa din rezervorul de apă să nu se scurgă.

5. Scoateți capacul a (figura 3).

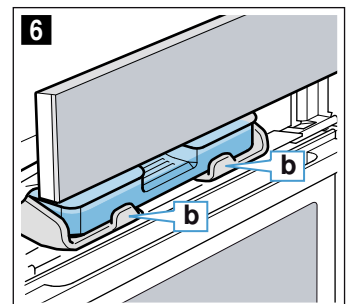
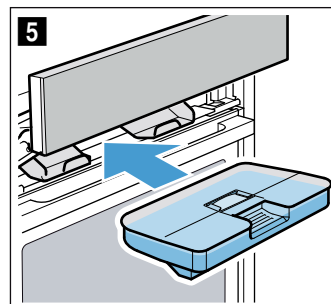
Indicație: Capacul a există în funcție de tipul aparatului.

6. Umpleți rezervorul cu apă rece până în dreptul marcăjului „max” (figura 4).



7. Introduceți la loc capacul a în orificiul rezervorului de apă.

8. Introduceți la loc rezervorul de apă umplut (figura 5). Aveți grijă ca rezervorul de apă să se fixeze în spatele ambelor elemente de prindere b (figura 6).



9. Împingeți încet ușa în jos, apoi apăsați-o spre înapoi până când se închide complet. Rezervorul de apă este plin. Puteți porni funcționarea cu aburi.

Realimentarea rezervorului de apă

Indicații

- Funcția de generare a unei cantități suplimentare de aburi are activă în continuare chiar dacă nu se mai pot produce aburi.
- Dacă rezervorul de apă se golește în timpul funcționării preparării cu aburi, dospirii, decongelării sau regenerării, se va întrerupe funcționarea. Umpleți rezervorul de apă.

1. Deschideți ușa.
2. Scoateți rezervorul de apă și umpleți-l.
3. Introduceți rezervorul de apă și închideți ușa.

După fiecare funcționare cu aburi

⚠ Avertizare – Pericol de opărire!

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.

⚠ Avertizare – Pericol de arsuri!

Aparatul se încinge în timpul funcționării. Lăsați aparatul să se răcească înainte de a-l curăța.

Atenție!

Deteriorări ale emailului: nu porniți funcționarea dacă există apă pe baza interiorului cuptorului. Ștergeți apa de pe baza interiorului cuptorului înainte de a porni regimul de funcționare.

După fiecare funcționare cu aburi, apa rămasă este pompată înapoi în rezervorul de apă. Apoi goliți și uscați rezervorul de apă. În interiorul cuptorului rămâne umezeală. Pentru a usca interiorul cuptorului, puteți să utilizați modul de funcționare „Uscare ∞” sau să uscați manual interiorul cuptorului.

Indicații

- După deconectarea aparatului, tasta ☐ rămâne aprinsă pentru o anumită perioadă de timp pentru a vă aminti că trebuie să goliți rezervorul de apă.
- Îndepărtați petele de calcar utilizând o lavetă înmuiată în oțet, ștergeți cu apă curată și uscați cu o lavetă moale.

Golirea rezervorului de apă

Atenție!

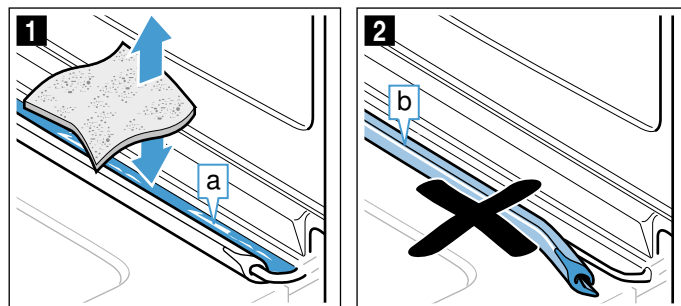
- Nu uscați rezervorul de apă în interiorul cuptorului fierbinte. Rezervorul de apă se poate deteriora.
- Nu curățați rezervorul de apă în mașina de spălat vase. Rezervorul de apă se poate deteriora.

1. Deschideți ușa
2. Extrageți rezervorul de apă.
3. Scoateți cu atenție capacul rezervorului de apă.
4. Goliți rezervorul de apă, curățați-l cu detergent de vase și clătiți-l bine cu apă curată.
5. Ștergeți toate piesele cu o lavetă moale.
6. Frecați garnitura de etanșare a capacului până se usucă.
7. Lăsați să se usuce cu capacul deschis.

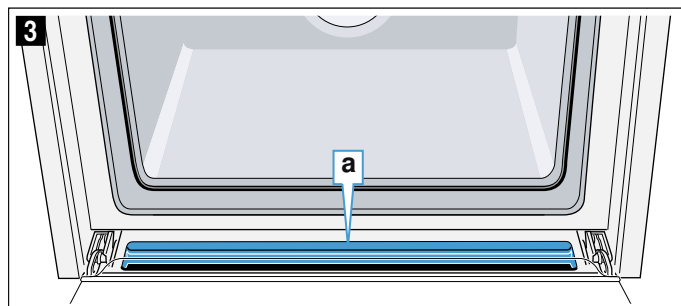
8. Așezați capacul pe rezervorul de apă și apăsați-l.
9. Introduceți rezervorul de apă și închideți ușa.

Uscarea canalului colector de picături

1. Lăsați aparatul să se răcească.
2. Deschideți ușa aparatului.
3. Absorbiți apa din tăvița de colectare a picăturilor **a** cu o lavetă absorbantă și ștergeți cu grijă (figura **1**). În timpul ștergerii, aveți grijă să nu se desprindă garnitura **b** de la tăvița de colectare a picăturilor (figura **2**).



Tăvița de colectare a picăturilor **a** se găsește sub cuptor (figura **3**).



Indicație: Dacă s-a desprins garnitura, introduceți la loc garnitura pe tăvița de colectare a picăturilor.
→ "Ușa aparatului" la pagina 35

Pornirea uscării

În timpul uscării, interiorul cuptorului se încălzește astfel încât umezeala din interiorul cuptorului se evaporă. Apoi, deschideți ușa aparatului pentru ca vaporii de apă să iasă afară.

Atenție!

Deteriorări ale emailului: nu porniți funcționarea dacă există apă pe baza interiorului cuptorului. Ștergeți apa de pe baza interiorului cuptorului înainte de a porni regimul de funcționare.

1. Lăsați aparatul să se răcească.
2. Îndepărtați depunerile de murdărie din interiorul cuptorului și ștergeți cu un burete umiditatea de pe baza aparatului.
3. Dacă este necesar, atingeți tasta ① pentru a conecta aparatul.
4. Atingeți câmpul ☐ pentru a afișa modulile de funcționare.
5. Glisați cu degetul spre stânga sau spre dreapta pe afișajul tactil pentru a selecta „Uscare ∞”.
6. Atingeți rândurile inferioare.
Se afișează durata de preparare. Aceasta nu poate fi modificată.
7. Atingeți rândurile inferioare.


8. Atingeți câmpul Δ ||. Începe procesul de uscare care se va finaliza automat după 10 minute.
9. Deschideți ușa aparatului și lăsați-o deschisă timp de 1 până la 2 minute pentru a permite evacuarea umezelii din interiorul aparatului.

Uscarea manuală a interiorului cuptorului

1. Lăsați aparatul să se răcească.
2. Îndepărtați murdăria din interiorul cuptorului.
3. Uscați interiorul cuptorului cu un burete moale.
4. Lăsați ușa aparatului deschisă timp de 1 oră pentru ca interiorul cuptorului să se usuce complet.

Funcții de timp

Aparatul dvs. dispune de diverse funcții de timp.

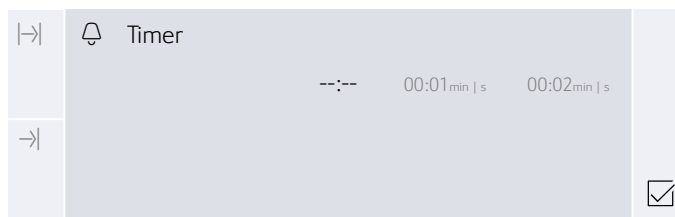
Funcție de timp	Utilizare
 Temporizatorul	Temporizatorul funcționează ca un ceas pentru fiert ouă. Aparatul nu se conectează sau deconectează automat.
$ \rightarrow$ Durată de preparare	După expirarea unei durate de preparare reglate, aparatul își încheie automat funcționarea.
\rightarrow Gata la	Aparatul 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 \ominus .

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 \ominus . Pe afișaj sunt prezentate funcțiile de timp.
2. Glisați cu degetul spre stânga sau spre dreapta pentru a selecta durata.




Indicație: Atunci când aparatul este conectat, atingeți mai întâi „ \ominus Temporizator”, iar apoi glisați cu degetul spre stânga sau spre dreapta pentru a selecta durata.


3. Atingeți tasta \ominus . Pe afișaj este prezentat simbolul \ominus .

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

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. Glisați cu degetul spre stânga sau spre dreapta pentru a selecta durata.
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 modulele 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. Glisați cu degetul spre stânga sau spre dreapta pentru a selecta durata.
 6. Atingeți „→| Gata în”.
 7. Glisați cu degetul spre stânga sau spre dreapta pentru a selecta ora de finalizare.
 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 câmpul .
- Pe afișaj sunt prezentate funcțiile de timp.
2. Atingeți funcția de timp.
3. Dacă este necesar, glisați cu degetul spre stânga sau spre dreapta pe afișaj pentru a modifica setările. Pentru a anula o funcție de timp, setați „- - : - -”. 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
Sistemul automat de siguranță împotriva accesului copiilor	Setări prin intermediul meniului MyProfile → "Setări de bază" la pagina 24
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. Glisați cu degetul spre stânga sau spre dreapta pentru a selecta „MyProfile”.
4. Atingeți rândurile inferioare.
5. Glisați cu degetul spre stânga sau spre dreapta pentru a selecta „Sistem automat de protecție împotriva accesului copiilor”.
6. Atingeți rândurile inferioare.
7. Glisați cu degetul spre stânga sau spre dreapta pentru a selecta „Activare”.
8. Atingeți tasta .
9. Atingeți câmpul „Salvare”.
Setările sunt memorate. Sistemul automat de siguranță împotriva accesului copiilor este activat. După deconectare, pe afișaj este prezentat simbolul .

Înterupere

1. Mențineți apăsată tasta  până când pe afișaj 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 afișaj este prezentat mesajul „Sistem de protecție împotriva accesului copiilor dezactivat”.
2. Atingeți tasta .
3. Atingeți tasta .
4. Glisați cu degetul spre stânga sau spre dreapta pentru a selecta „MyProfile”.
5. Atingeți rândurile inferioare.
6. Atingeți rândurile superioare.
7. Glisați cu degetul spre stânga sau spre dreapta pentru a selecta „Sistem automat de protecție împotriva accesului copiilor”.
8. Atingeți rândurile inferioare.
9. Glisați cu degetul spre stânga sau spre dreapta pentru a selecta „Dezactivare”.
10. Atingeți tasta .
11. Atingeți câmpul „Salvare”.
„Sistemul automat de siguranță împotriva accesului copiilor” este dezactivat.
12. 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 după cum este necesar în MyProfile .

Modificare MyProfile

1. Atingeți tasta .
2. Atingeți tasta .
3. Glisați cu degetul spre stânga sau spre dreapta pentru a selecta „MyProfile .
4. Atingeți rândurile inferioare.
5. Glisați cu degetul spre stânga sau spre dreapta pentru a selecta setarea.
6. Atingeți rândurile inferioare.
7. Glisați cu degetul spre stânga sau spre dreapta pentru a selecta setarea.
8. Atingeți tasta .
9. Atingeți câmpul „Salvare”.

Lista setărilor de bază





Setare	Opțiuni
Limbă de utilizare	Selectarea limbii
Ora curentă	Setarea orei curente
Data	Setarea datei curente
Duritatea apei	0 (dedurizată) 1 (duritate scăzută) 2 (duritate medie) 3 (dură) 4 (foarte dură)
Funcții favorite	Stabiliți care moduri de încălzire din meniul Moduri de încălzire doriți să fie afișate
Semnal sonor	Durată scurtă Durată medie Durată lungă
Volum sonor	Se reglează în 5 trepte
Sunet pentru taste	Deconectare: (Excepție: sunetul pentru taste rămâne până la atingerea tastei ) Conectare
Luminozitatea displayului	Se reglează în 5 trepte
Afișajul ceasului	Oprit Digital Analogic
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
	Preparare cu aburi
	Funcția de asistență la coacere și prăjire
	Program de preparare cu aburi
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*	Fără accesoriu opțional (cadru)
	Cu accesoriu opțional (glisieră simplă)
Setări din fabrică	Resetare
*) 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. Glisați cu degetul spre stânga sau spre dreapta pentru a selecta „MyProfile .
4. Atingeți rândurile inferioare.
5. Glisați cu degetul spre stânga sau spre dreapta pentru a selecta „Favorite”.
6. Atingeți rândurile inferioare.
7. Glisați cu degetul spre stânga sau spre dreapta pentru a selecta modul de încălzire dorit.
8. Atingeți „Activare” sau „Dezactivare”.
9. Atingeți tasta .
10. Atingeți câmpul „Salvare”.

Funcția de asistență la coacere și prăjire

Cu funcția de asistență la coacere și prăjire puteți pregăti foarte simplu preparate diverse. Setarea optimă este configurată de către aparat.

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

Recomandări privind setările

- Rezultatul preparării depinde de calitatea alimentelor și de tipul veselei. Pentru un rezultat optim al preparării, utilizați numai alimente care sunt în stare optimă și carne la temperatura frigiderului.
- Funcția de asistență la coacere și prăjire vă ajută cu setările pentru prăjituri, pâine și fripturi. Aparatul selectează pentru dumneavoastră modul de încălzire optim. Vor fi afișate ca propuneri o temperatură și o durată de preparare adecvate, conform dorințelor dumneavoastră.
- În cazul cărnii, sunt prezentate indicații referitoare, de exemplu, la veselă, nivel sau adăugarea de lichide. În cazul anumitor preparate este necesară, de exemplu, întoarcerea sau amestecarea în timpul preparării. Acest lucru va fi prezentat pe afișaj la scurt timp după pornire. La momentul potrivit se va emite un semnal sonor care să vă amintească acest lucru.
- Pentru recomandări privind vesela adecvată și modalitățile de preparare, consultați finalul instrucțiunilor de utilizare.

Alegerea preparatului




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


Preparate
Pandișpan, formă demontabilă/dreptunghiulară
Biscuiți (6 ouă)
Ruladă de biscuiți
Prăjituri din aluat dospit, cu umplutură uscată
Colaci/împletituri din aluat dospit
Produse mici de patiserie din foietaj
Brioșe, 1 nivel
Pâine albă în formă dreptunghiulară
Chifle/baghete semipreparate
Pizza congelată cu blat subțire, 1 bucată
Cartofi prăjiți, congelați, 1 nivel
Graten de cartofi din cartofi cruzi
Cartofi la cuptor
Lasagna proaspătă
Friptură de porc, cu grăsime și fără șorici

Preparate
Friptură din carne tocată, (1 kg)
Friptură de vită, mediu (1,5 kg)
Friptură înăbușită de vită
Pulpă de miel fără os
Pui, întreg
Pulpe de pui
Gâscă, întreagă (3-4 kg)

Alegerea și setarea preparatelor

Veți fi ghidați complet prin procesul de setare pentru preparatul selectat.

1. Atingeți tasta  pentru a conecta aparatul.
2. Atingeți tasta .
3. Glisați cu degetul spre stânga sau spre dreapta pentru a selecta funcția „Asistență la coacere și prăjire”.
4. Atingeți rândurile inferioare.
5. Atingeți categoria dorită.
6. Glisați cu degetul spre stânga sau spre dreapta pentru a selecta preparatul dorit.
7. Atingeți preparatul dorit.
Pe afișaj sunt prezentate recomandările de reglare.
Indicație: În cazul anumitor preparate, puteți vizualiza de recomandări suplimentare, de exemplu, privind nivelul de preparare și vesela. Glisați cu degetul spre stânga până când sunt prezentate toate recomandările.
8. Dacă este necesar, aveți posibilitatea să modificați recomandările de reglare. Pentru aceasta, atingeți „Modificare” de pe rândurile inferioare. Atingeți setările corespunzătoare și reglați-le.
9. Mai întâi, atingeți tasta  pentru pornirea funcționării aparatului.


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

În cazul anumitor recomandări de reglare, aparatul vă oferă posibilitatea de a continua prepararea alimentelor.


În cazul în care rezultatul preparării este satisfăcător, atingeți „Finalizare”.

În cazul în care rezultatul preparării nu este satisfăcător, puteți continua prepararea alimentelor.

Continuarea procesului de preparare

1. Atingeți „Continuare proces de preparare”.
2. Dacă este necesar, modificați setarea.
3. Atingeți tasta  pentru a porni funcția „Continuare preparare”.

Anulare

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

Deconectarea aparatului

Pentru a deconecta aparatul, atingeți tasta .

Programe

Programele permit prepararea deosebit de ușoară a alimentelor. Selectați un program și specificați greutatea preparatului dumneavoastră. Setarea optimă este configurată de către program.

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

Recomandări privind setările

- Rezultatul preparării depinde de calitatea alimentelor și de tipul veselei. Pentru un rezultat optim al preparării, utilizați numai alimente care sunt în stare optimă și carne la temperatura frigiderului. În cazul preparatelor congelate, utilizați numai alimente direct scoase din congelator.
- În cazul anumitor preparate, se solicită specificarea greutății. În acest caz, aparatul configurează pentru dumneavoastră setările pentru timp și temperatură. Nu este posibilă setarea greutăților în afara domeniului de greutate prevăzut.
- În cazul programelor de prăjire în cazul cărora aparatul configurează pentru dumneavoastră setarea temperaturii, pot fi înregistrate temperaturi de până la 300 °C. De aceea, aveți grijă să utilizați o veselă rezistentă la căldură.
- În cazul cărnii, sunt prezentate indicații referitoare, de exemplu, la veselă, nivel sau adăugarea de lichide. În cazul anumitor preparate este necesară, de exemplu, întoarcerea sau amestecarea în timpul preparării. Acest lucru va fi prezentat pe afișaj la scurt timp după pornire. La momentul potrivit se va emite un semnal sonor care să vă amintească acest lucru.
- Pentru recomandări privind vesela adecvată și modalitățile de preparare, consultați finalul instrucțiunilor de utilizare.

Aburi

Aparatul vă oferă programe pentru funcția de preparare cu aburi cu care puteți prepara alimentele într-un mod simplu și profesional.

Pentru recomandări privind utilizarea funcției de preparare cu aburi, consultați capitolul corespunzător.
→ "Abur" la pagina 17

Avertizare – Pericol de opărire!

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.

Alegerea preparatului

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

Preparate
Pâine albă, pe vatră
Pâine de grâu, pâine intermediară, pe vatră
Pâine de grâu, pâine intermediară, în formă dreptunghiulară
Pâine intermediară de seară, cu drojdie, în formă dreptunghiulară
Lipie
Franzelă împletită, neumplută / colac împletit
Tort de biscuiți
Friptură de porc, cu crustă
Friptură din ceafă de porc, fără os
Cotlet de porc afumat, fără os / ruladă de carne
Mușchi de vită, proaspăt, mediu
Friptură de vită, proaspătă, mediu
Friptură de vită, proaspătă, în sânge
Pui întreg, proaspăt
Bucăți de pui, proaspete
Piept de pui, preparare la abur
Rață, găscă, neumplută, proaspătă
File de pește, gratinat
File de pește, preparare la abur
File de pește, întreg
File de pește, întreg, preparare la abur
Buchețele de conopidă, preparare la abur
Buchețele de broccoli, preparare la abur
Fasole verde, preparare la abur
Morcovi, rondele, preparare la abur
Legume, congelate
Cartofi fierți în coajă, medii
Orez basmati
Orez nedecorticat
Cușcuș
Linte
Încălzirea garniturilor preparate
Piept de pui
File de pește, proaspăt
Iaurt în borcane
Orez cu lapte
Compot de fructe
Ouă, fierte moi
Ouă, fierte tari
Dezinfectarea biberoanelor

Setarea programului

Veți fi ghidați complet prin procesul de setare pentru preparatul selectat.

1. Atingeți tasta \odot pentru a conecta aparatul.
2. Atingeți tasta \square .
3. Glisați cu degetul spre stânga sau spre dreapta pentru a selecta „Program de preparare cu aburi”.
4. Atingeți rândurile inferioare.
5. Atingeți categoria dorită.
6. Glisați cu degetul spre stânga sau spre dreapta pentru a selecta programul de preparare cu aburi dorit.
7. Atingeți programul de preparare cu aburi dorit. Pe afișaj sunt prezentate setările.
Indicație: În cazul anumitor preparate, puteți vizualiza de recomandări suplimentare, de exemplu, privind nivelul de preparare și vesela. Glisați cu degetul spre stânga până când sunt prezentate toate recomandările.
8. Dacă este necesar, greutatea specificată a alimentelor poate fi modificată în timpul preparării acestora. Pentru aceasta, atingeți „Modificare” de pe rândurile inferioare. Atingeți setările corespunzătoare și reglați-le.
9. Atingeți tasta \triangleright pentru a porni funcționarea aparatului. Se afișează durata de preparare estimată.
Indicație: În cazul anumitor programe, durata indicată poate fi modificată în decursul primelor minute, deoarece timpul de încălzire depinde, de exemplu, de temperatura preparatului și a apei. Când durata a expirat, se emite un semnal sonor, iar aparatul se oprește automat. După dezactivarea semnalelor acustice, atingeți tasta \odot .

În cazul anumitor programe, aparatul vă oferă posibilitatea de a continua prepararea alimentelor.

În cazul în care rezultatul preparării este satisfăcător, atingeți „Finalizare”.

În cazul în care rezultatul preparării nu este satisfăcător, puteți continua prepararea alimentelor.

Continuarea procesului de preparare

1. Atingeți „Continuare proces de preparare”.
2. Dacă este necesar, modificați setarea.
3. Atingeți tasta \triangleright pentru a porni funcția „Continuare preparare”.

Anulare

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










Deconectarea aparatului

Pentru a deconecta aparatul, atingeți tasta \odot .

Termometru pentru prăjire

Termometrul pentru prăjire MultiPoint permite realizarea unei preparări foarte exacte. Acesta măsoară temperatura din interiorul alimentelor. Imediat ce s-a atins temperatura setată, aparatul se deconectează automat.

Moduri de încălzire adecvate

	Preparare cu aburi
	Convecție aer fierbinte CircoTherm
	Încălzire în partea superioară/inferioară
	Grill cu convecție de aer
	Treapta pentru pizza
	Treapta pentru coacerea pâinii
	Încălzire în partea superioară/inferioară Eco
	CircoTherm Eco
	Regenerare

Indicații

- Termometrul pentru prăjire măsoară temperatura din interiorul alimentelor între 30 °C și 99 °C.
- Utilizați numai termometrul pentru prăjire atașat. Îl puteți achiziționa și mai târziu ca piesă de schimb de la o unitate service abilitată.
- Scoateți întotdeauna termometrul pentru prăjire din interiorul cuptorului după utilizare. Nu îl păstrați niciodată în interiorul cuptorului.

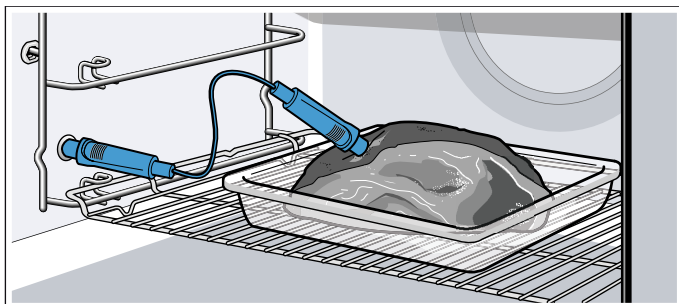
Introducerea termometrului pentru temperatura de prăjire în interiorul preparatului

Înainte de a introduce preparatul în interiorul cuptorului, introduceți în preparat termometrul pentru temperatura de prăjire.

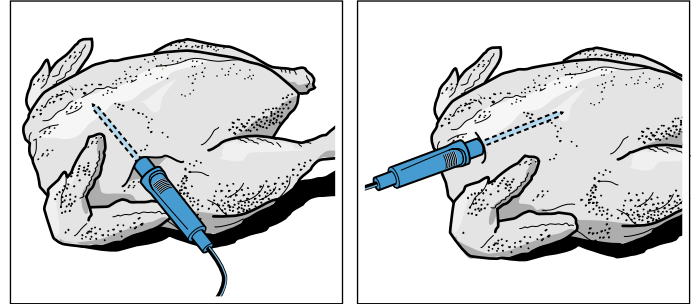
Termometrul pentru temperatura de prăjire are trei puncte de măsurare. Aveți grijă ca punctul din mijloc de măsurare a temperaturii să se afle în interiorul preparatului.

Carne: în cazul bucăților mari de carne, termometrul pentru temperatura de prăjire trebuie să fie introdus din partea superioară, înclinat, până se oprește în interiorul bucății de carne.

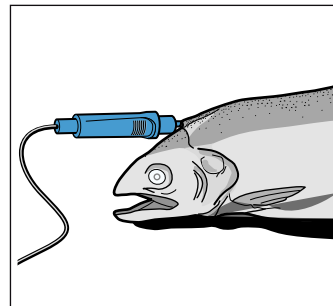
În cazul bucăților de carne mai subțiri, introduceți termometrul în partea laterală, mai densă a acestora.



Carne de pasăre: introduceți termometrul pentru temperatura de prăjire în partea cea mai densă a pieptului de pasăre, până la capăt. În funcție de natura cărnii de pasăre, termometrul pentru temperatura de prăjire trebuie să fie introdus transversal sau longitudinal. Întoarceți carnea de pasăre și apoi așezați-o mai întâi cu pieptul orientat în jos pe grătar.



Pește: introduceți termometrul în partea din spate a capului, orientat spre mijloc, până la capăt. Așezați peștele întreg pe grătar, în poziție de înot, sprijinindu-l cu ajutorul unei bucăți de cartof.



Întoarcerea preparatului: atunci când doriți să întoarceți preparatul, nu fixați termometrul pentru temperatura de prăjire. Apoi, verificați dacă termometrul pentru temperatura de prăjire este în continuare poziționat corect în interiorul preparatului.

Atunci când introduceți în interiorul preparatului termometrul pentru temperatura de prăjire în timpul funcționării aparatului, toate valorile configurate revin la zero și trebuie setate din nou.

Atenție!

Nu obstrucționați cablul termometrului pentru temperatura de prăjire.

Pentru ca termometrul pentru temperatura de prăjire să nu se deterioreze prin expunerea la temperaturi prea înalte, distanța dintre grill și termometrul pentru temperatura de prăjire trebuie să fie de câțiva centimetri. Carnea se poate umfla în timpul preparării.

Temperaturile interioare ale unor alimente diverse

Nu folosiți alimente congelate. Datele din tabel sunt valori orientative. Acestea depind de calitatea și de natura alimentelor.

Indicații cuprinzătoare cu privire la modul de încălzire și temperatură găsiți la sfârșitul instrucțiunilor de utilizare.

→ "Testate pentru dumneavoastră în studioul nostru gastronomic" la pagina 39

Alimentul	Temperatura interioară a preparatului în °C
Carne de pasăre	
Pui	80-85
Piept de pui	75-80
Rață	80-85
Piept de rață, în sânge spre mediu	55-60
Curcan	80-85
Piept de curcan	80-85
Gâscă	80-90
Carne de porc	
Ceafă de porc	85-90
File de porc, în sânge spre mediu	62-70
Spată de porc, pătrunsă	72-80
Carne de vită	
Mușchi de vită sau roastbeef, în sânge	45-52
Mușchi de vită sau roastbeef, în sânge spre mediu	55-62
Mușchi de vită sau roastbeef, pătruns	65-75
Carne de vițel	
Friptură de vițel sau spată, carne slabă	75-80
Friptură de vițel, spată	75-80
Pulpă (nucă) de vițel	85-90
Carne de miel	
Pulpă de miel, în sânge spre mediu	60-65
Pulpă de miel, pătrunsă	70-80
Spată de miel, în sânge spre mediu	55-60
Pește	
Pește, întreg	65-70
File de pește	60-65
Altele	
Friptură din carne tocată, toate sortimentele de carne	80-90
Încălzirea, regenerarea preparatelor	65-75

Setați modul de funcționare și porniți aparatul

⚠️ Avertizare – Pericol de provocare a arsurilor!
Interiorul cuptorului și senzorul de temperatură interioară devin foarte fierbinți. Pentru introducerea și scoaterea senzorului de temperatură interioară, utilizați mănuși de protecție pentru cuptor.

⚠️ Avertizare – Pericol de electrocutare!
În cazul unui senzor de temperatură interioară care nu este adecvat, izolația poate fi deteriorată. Utilizați numai senzorul de temperatură interioară destinat acestui aparat.





Indicații

- Temperatura setată pentru interiorul cuptorului trebuie să fie cu cel puțin 10 °C mai mare decât temperatura interioară.
- Pentru ca termometrul pentru temperatura de prăjire să nu sufere deteriorări, temperatura din interiorul cuptorului nu trebuie să fie setată la o valoare de peste 250 °C.

1. Introduceți termometrul pentru prăjire în mufa din stânga din interiorul cuptorului.
2. Închideți ușa aparatului.

Atenție!


Asigurați-vă că cablul termometrului pentru temperatura de prăjire să nu fie ștrangulat de ușa aparatului. În caz contrar, acesta poate suferi deteriorări.

3. Atingeți tasta .
 4. Setați modul de încălzire.
- Indicație:** Dacă termometrul pentru temperatura de prăjire este introdus în mufă, pot fi selectate numai tipurile de încălzire compatibile cu acesta.
5. De pe rândurile inferioare, atingeți partea din stânga a temperaturii pentru interiorul cuptorului.
 6. Glisați cu degetul spre stânga sau spre dreapta pentru a selecta temperatura dorită pentru interiorul cuptorului.
 7. Atingeți simbolul  pentru a salva setările.
 8. De pe rândurile inferioare, atingeți partea din stânga a temperaturii interioare .
 9. Glisați cu degetul spre stânga sau spre dreapta pentru a selecta temperatura interioară dorită.
 10. Atingeți tasta . Aparatul pornește.

Anularea sau modificarea funcționării aparatului



Modificarea funcționării aparatului

În timpul funcționării aparatului, aveți posibilitatea de a modifica temperatura din interiorul acestuia.

1. Atingeți de două ori câmpul pentru temperatura din interiorul aparatului.
2. Glisați cu degetul spre stânga sau spre dreapta pentru a modifica temperatura.
3. Atingeți simbolul  pentru a salva setările.

Finalizarea funcționării aparatului

Imediat ce s-a atins temperatura setată pentru interiorul aparatului, este emis un semnal sonor, iar aparatul se oprește automat.

1. Pentru a dezactiva semnalul sonor, atingeți tasta .
2. Deconectați aparatul cu ajutorul tastei .
3. Apucați cu o lavetă termometrul pentru prăjire și scoateți-l din mufă.



Reglaj sabbat

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

Pornire funcției Sabbath

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

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 ①.
2. Glisați cu degetul spre stânga sau spre dreapta pentru a selecta „Funcția Sabbath”.
3. De pe rândurile inferioare atingeți temperatura.
4. Glisați cu degetul spre stânga sau spre dreapta pentru a selecta temperatura dorită.
5. Atingeți simbolul pentru a salva setările.
6. De pe rândurile inferioare atingeți durata |→|.
7. Glisați cu degetul spre stânga sau spre dreapta pentru a selecta durata dorită.
8. Atingeți simbolul pentru a salva setările.
9. Atingeți tasta ▷||.
Aparatul pornește.

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 ①.

Anularea funcției Sabbath

Pentru a anula funcția Sabbath, atingeți tasta ①.



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.

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

Interiorul aparatului

Suprafețele emailate și suprafețele cu curățare automată	Respectați indicațiile cu privire la suprafețele de la interiorul cuptorului din continuarea tabelului.
Capacul de sticlă al sistemului de iluminat din interiorul cuptorului	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă și ștergeți cu un șervet moale. În cazul unei murdării 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 capacului 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 și curățați cu o lavetă sau cu o perie. Curățați mizeria lăsată de alimentele cu conținut de amidon (de. ex. orez) cu soluție de apă cu oțet.
Rezervor de apă	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă și clătiți bine cu apă curată pentru a îndepărta resturile de detergenți. Ștergeți ulterior cu o lavetă moale. Lăsați să se usuce cu capacul deschis. Frecați garnitura de etanșare a capacului până se usucă. Nu curățați în mașina de spălat vase.

Termometru pentru prăjire	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă sau cu o perie. Nu curățați în mașina de spălat vase.
---------------------------	---

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 murdării 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 32*

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. Setează modul de încălzire pentru treapta pentru coacerea pâinii.
2. Setează 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 frecăți 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

Aparatul dumneavoastră dispune de funcțiile EasyClean și Decalcifiere. Utilizați programul de curățare EasyClean pentru curățarea interiorului aparatului. Funcția EasyClean înmoaie depunerile de murdărie. Ulterior, acestea pot fi îndepărtate cu ușurință. Cu funcția de decalcifiere, depunerile de calcar din vaporizator sunt îndepărtate.

EasyClean

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 [🧼]” 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 [🧼]” 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 [🕒].
 4. Atingeți tasta [🏠].
 5. Glisați cu degetul spre stânga sau spre dreapta pentru a selecta „EasyClean [🧼]”.
 6. Atingeți rândurile inferioare.
 7. Atingeți tasta [▶|].
Aparatul pornește funcția EasyClean. Pe afișaj 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 **⓪**.
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 **⓪**.
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, frecăți cu detergent lichid porțiunile murdare de pe suprafețele netede.
- După ce interiorul cuptorului s-a răcit, activați din nou funcția de asistență la curățare.

Decalcifiere

Pentru ca aparatul dvs. să rămână funcțional, trebuie să efectuați în mod regulat decalcifierea acestuia.

Decalcifierea constă din mai multe etape. Din motive de igienă, decalcifierea trebuie să se fi derulat până la capăt pentru ca aparatul să fie din nou pregătit pentru funcționare. În total, decalcifierea durează cca. 70 - 95 de minute.

- Decalcificați (cca. 55 - 70 de minute), apoi goliți rezervorul de apă și umpleți-l din nou
- Primul ciclu de spălare (cca. 9 - 12 minute), apoi goliți rezervorul de apă și umpleți-l din nou
- Al doilea ciclu de spălare (cca. 9 - 12 minute), apoi goliți rezervorul de apă și uscați-l

Dacă se întrerupe procesul de decalcifiere (de ex. din cauza unei pene de curent sau a deconectării aparatului), după reconectarea aparatului vi se va solicita să clătiți de două ori. Aparatul rămâne blocat pentru alte funcționări până la finalul celui de-al doilea ciclu de spălare.

Frecvența cu care trebuie efectuată decalcifierea aparatului depinde de duritatea apei folosite. În momentul în care mai sunt posibile 5 sau mai puține funcționări cu aburi, aparatul vă amintește printr-un mesaj pe display că trebuie efectuată decalcifierea. Numărul de funcționări rămase va fi afișat după conectare. Astfel aveți timp să pregătiți în timp util decalcifierea.

Pornire

Atenție!

- Deteriorări ale aparatului: pentru decalcifiere, utilizați exclusiv agentul lichid de decalcifiere recomandat. Duratele de acționare din cadrul procesului de decalcifiere depind de agentul de decalcifiere. Alte tipuri de agenți de decalcifiere pot provoca deteriorări ale aparatului. Număr de comandă pentru agenții de decalcifiere 311 680
- Soluție anticalcar: nu aduceți soluția anticalcar sau agenții de decalcifiere în contact cu panoul de comandă sau cu alte suprafețe ale aparatului. Suprafețele ar putea suferi deteriorări. Totuși, dacă acest lucru se întâmplă, îndepărtați imediat cu apă soluția anticalcar.

Dacă înainte de decalcifiere ați utilizat un regim de funcționare cu aburi, deconectați mai întâi aparatul, pentru ca apa rămasă să fie pompată din sistemul vaporizatorului.

1. Amestecați 400 ml de apă cu 200 ml de agent lichid de decalcifiere pentru a obține o soluție anticalcar.
2. Atingeți tasta **⓪**.
3. Scoateți rezervorul de apă și umpleți-l cu această soluție anticalcar.
4. Introduceți complet în locaș rezervorul de apă umplut cu soluție anticalcar.
5. Închideți ușa.
6. Atingeți tasta **⏏**.
7. Glisați cu degetul spre stânga sau spre dreapta pentru a selecta „Decalcifiere **☼**”.
8. Atingeți rândurile inferioare. Este afișată durata procesului de decalcifiere. Aceasta nu poate fi modificată.
9. Atingeți rândurile inferioare.
10. Atingeți tasta **▶||**.
Depunerile de calcar vor fi eliminate din aparat. Derularea duratei rămase este prezentată pe afișaj. Imediat ce s-a finalizat procesul de decalcifiere, se emite un semnal sonor.

Primul ciclu de clătire

1. Deschideți ușa.
2. Scoateți rezervorul de apă, clătiți-l temeinic, umpleți-l cu apă și introduceți-l la loc.
3. Închideți ușa.
4. Atingeți tasta **▶||**.
Aparatul clătește. La finalizarea ciclului de clătire se emite un semnal sonor.

Al doilea ciclu de clătire

1. Deschideți ușa.
2. Scoateți rezervorul de apă, clătiți-l temeinic, umpleți-l cu apă și introduceți-l la loc.
3. Închideți ușa.
4. Atingeți tasta ▶||. Aparatul clătește. La finalizarea ciclului de clătire se emite un semnal sonor.

Curățarea ulterioară

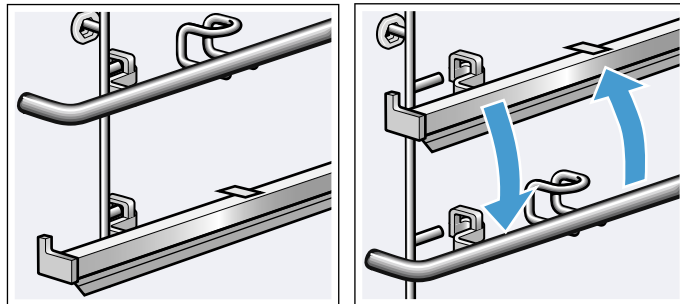
1. Deschideți ușa
2. Goliți și uscați rezervorul de apă.
3. Opriți aparatul. Decalcifierea este încheiată și aparatul este din nou pregătit pentru funcționare.

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.

Modificarea nivelului de montare a glisierii telescopice

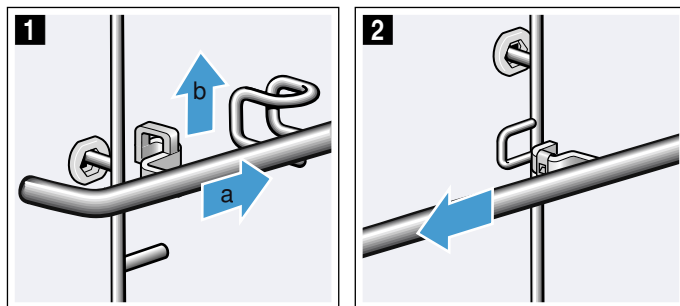
Tijele și glisierile telescopice pot fi montate în ordine aleatorie. De exemplu, puteți să montați glisiera telescopică pe nivelul pe care îl utilizați cel mai frecvent.



Scoaterea tijei

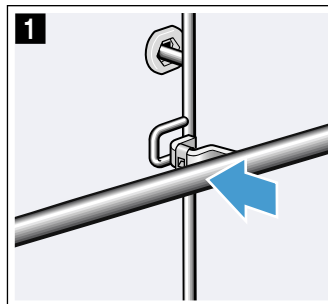
Demontarea și montarea glisierelor telescopice se realizează la fel ca în cazul tijelor.

1. Apăsăți spre înapoi tija **a** până aceasta poate fi scoasă în sus **b** (imaginea **1**).
2. Montarea și scoaterea prin spate a tijei (imaginea **2**).

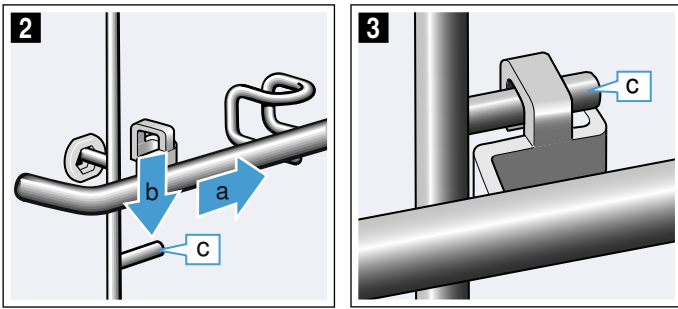


Montarea tijei

1. Montarea în spate a tijei (imaginea **1**).



2. Glisați tija spre înapoi **a** și montați-o în jos **b** la știftul **c** (imaginea **2**).
3. Asigurați-vă că cârligul este montat la știftul **c** (imaginea **3**).



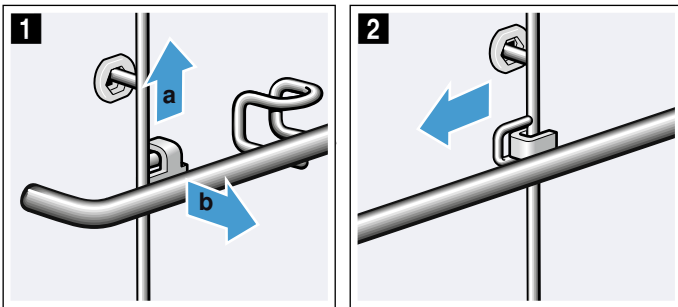
Montarea și demontarea suporturilor pentru tăvi

⚠️ 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 (nu prindeți cu mâna de suportul pentru accesorii sau glisiera telescopică) 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**).

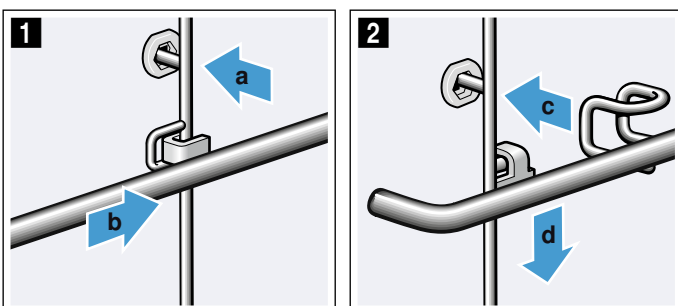


Curățați suporturile pentru tăvi cu detergent de vase și cu un burete de vase. În cazul murdărilor persistente, utilizați o perie.

Prinderea suporturilor pentru tăvi

Suporturile pentru tăvi se potrivesc numai în dreapta sau în stânga. Șinele de deplasare trebuie să poată fi trase în față.

1. Introduceți suportul pentru tăvi mai întâi central în bușca 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 bușca din față **c** până când atinge și aici peretele spațiului de coacere și apăsați-l în jos **d** (figura **2**).



Ușa aparatului

Pentru ca aparatul dumneavoastră să aibă un aspect optim și să fie funcțional pentru un timp îndelungat, efectuați cu regularitate întreținerea și curățarea temeinică a acestuia. Aici găsiți informații privind curățarea ușii aparatului.

Montarea și demontarea geamurilor ușii

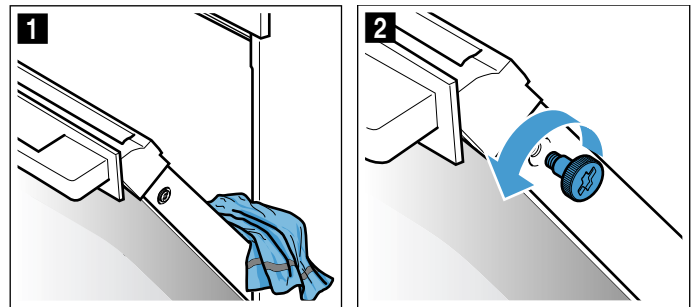
Pentru o curățare mai bună, puteți demonta geamurile ușii aparatului.

Demontare

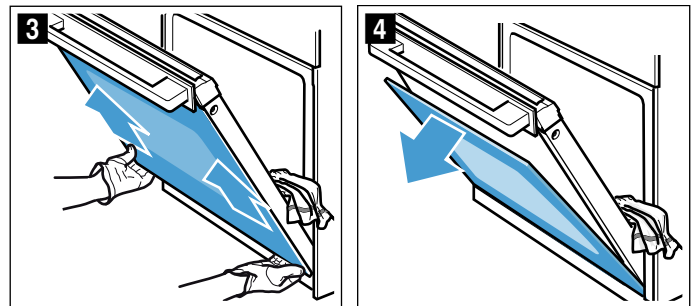
⚠️ Avertizare – Pericol de rănire!

Componentele din interiorul ușii aparatului pot avea muchii ascuțiți. Purtați mănuși de protecție.

1. Deschideți ușa aparatului la aproximativ 45° și prindeți o lavetă de aceasta astfel încât să rămână deschisă (imaginea **1**).
2. Desfaceți și îndepărtați șuruburile din părțile stângă și dreaptă ale ușii aparatului și îndepărtați-le (figura **2**).



3. Apucați panoul frontal din părțile stângă și dreaptă inferioare (imaginea **3**) și împingeți-l în sus până când se decuplează din locaș (imaginea **4**).

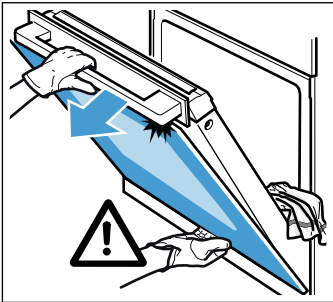


⚠ Avertizare

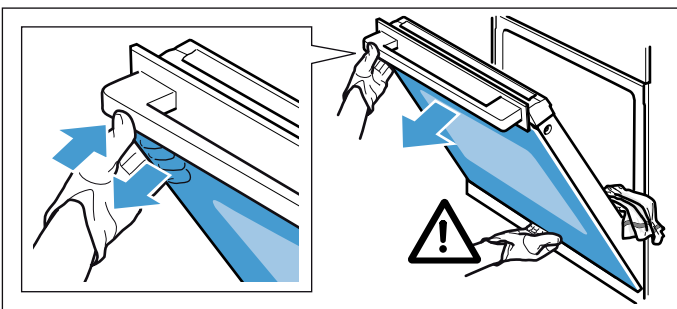
Pericol de rănire!

Distanța dintre marginea inferioară a panoului frontal și mobilier se poate modifica la deschiderea ușii, iar dumneavoastră v-ați putea prinde degetele între acestea. Deschideți cu atenție ușa.

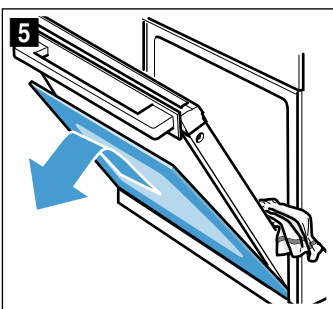
Indicație: Dacă panoul frontal nu s-a decuplat din locaș, verificați dacă panoul frontal nu este obstrucționat de mâner. Dacă acesta este cazul, deschideți mai mult cu o mână ușa aparatului până când panoul frontal se decuplează din locaș.



Indicație: Dacă panoul frontal nu s-a decuplat din locaș, apucați cu o mână marginea superioară a acestuia și trageți-l în direcția indicată de săgeată până când se decuplează din locaș.



4. Scoateți panoul frontal (imaginea 5).



5. Amplasați panoul frontal pe o suprafață plană și netedă.

⚠ Avertizare

Pericol de rănire!

În cazul în care este zgâriat, geamul ușii aparatului se poate crăpa. Nu folosiți răzuitoare pentru geamuri, produse de curățare agresive sau abrazive.

⚠ Avertizare

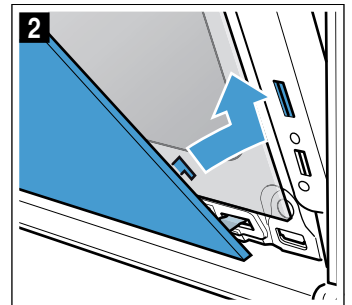
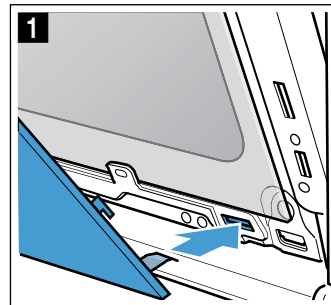
Pericol de rănire!

Balamalele ușii aparatului se mișcă la deschiderea și închiderea ușii și vă puteți prinde mâna. Nu introduceți mâinile în zona balamalelor.

6. Curățați geamurile utilizând un produs de curățare pentru sticlă și cu o lavetă moale.

Montarea

1. Deschideți ușa aparatului la aproximativ 45° și prindeți o lavetă de aceasta astfel încât să rămână deschisă.
2. Fixați panoul frontal de părțile stângă și dreaptă inferioare (imaginea 1).
3. Apăsați panoul frontal și împingeți-l în sus până când se fixează în poziție. Când faceți acest lucru, aveți grijă ca cârligele din părțile stângă și dreaptă să se fixeze în locașuri (imaginea 2).



Recomandare: Dacă panoul frontal nu s-a decuplat din locaș, verificați dacă panoul frontal nu este obstrucționat de mâner. Deschideți mai mult ușa până când panoul frontal se decuplează din locaș.

4. Înșurubați la loc șuruburile din părțile stângă și dreaptă ale ușii aparatului.
5. Scoateți laveta din zona ușii.
6. Închideți ușa aparatului.

Atenție!

Nu reutilizați cuptorul decât după ce geamurile au fost montate corect.

Defecțiuni – ce este de făcut?

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

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.

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.









Avertizare – Pericol de rănire!

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

Avertizare – Pericol de electrocutare!

Reparațiile executate incorect sunt periculoase. Efectuarea reparațiilor și înlocuirea cablurilor defecte sunt permise numai tehnicienilor din unitatea de service abilitată, instruiți de firma noastră. Dacă aparatul este defect, scoateți fișa de rețea sau deconectați siguranța din tabloul siguranțelor. Chemați unitatea de service abilitată.

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
Funcționarea cu aburi sau declacifierea nu pornește sau nu continuă	Rezervor gol	Umpleți rezervorul de apă
	Ușa este deschisă	Închideți ușa
	Decalcifierea blochează funcționarea cu aburi	Efectuați decalcifierea
	Senzor defect	Chemați unitatea de service abilitată
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 vă solicită să efectuați clătirea	În timpul decalcifierii a fost întreruptă alimentarea cu curent sau aparatul a fost deconectat	După reconectare, clătiți aparatul de două ori
Aparatul vă solicită să efectuați decalcifierea, fără ca în prealabil să se afișeze contorul	Domeniul de duritate a apei setat este prea scăzut	Efectuați decalcifierea Verificați domeniul de duritate a apei setat și, dacă este necesar, ajustați-l
Tastele se aprind intermitent	Fenomen normal ca urmare a apei de condens din spatele panoului de operare	Imediat ce apa din condens s-a evaporat, tastele nu se mai aprind intermitent
Rezultatul preparării în cazul aplicațiilor cu adaos de aburi este prea uscat sau prea umed	Intensitatea aburilor a fost selectată greșit	Setarea intensității mai scăzută sau mai crescută
Apare mesajul "Umpleți rezervorul de apă", deși rezervorul este umplut	Ușa este deschisă	Închideți ușa
	Rezervor de apă neblocat	Blocați rezervorul de apă → "Abur" la pagina 17
	Senzor defect	Chemați serviciul pentru clienți
	Rezervorul de apă a căzut. Din cauza șocului, s-au desfăcut piese din interiorul rezervorului de apă și acesta prezintă scurgeri.	comandați un nou rezervor de apă

Nu se deschide ușa pentru scoaterea rezervorului	Ștecherul nu este introdus în priză	Conectarea aparatului la rețeaua de alimentare cu energie electrică
	Pană de curent	Verificați dacă celelalte aparate din bucătărie funcționează
	Siguranță defectă	Verificați pe panoul de siguranțe dacă siguranța aferentă aparatului este funcțională
	Senzorul tastei  este defect	Apelați la unitatea de service abilitată Dacă este necesar, goliți rezervorul: deschideți ușa aparatului, prindeți cu degetele părțile stângă și dreaptă de sub capac și scoateți-l
În timpul preparării, iese abur prin fanțele de aerisire	Proces normal	Nu este posibil
La prepararea cu aburi se formează extrem de mulți aburi	Aparatul este calibrat automat	Proces normal
La prepararea cu aburi se formează în mod repetat extrem de mulți aburi	La timpuri de preparare prea scurți, aparatul nu se poate calibra automat	Resetați aparatul la setarea din fabrică și repetați calibrarea
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 24
În timpul preparării se aude un zgomot "Plopp"	Efect de rece/cald la utilizarea produselor congelate, datorat vaporilor de apă	Nu este posibil
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 de 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.

Lămpile din interiorul cuptorului


Aparatul dvs. dispune de una sau mai multe lămpi cu LED cu durată lungă de viață pentru iluminatul din interiorul cuptorului.

În cazul în care totuși se defectează cândva o lampă cu LED sau capacul de sticlă al lămpii, chemați unitatea de service abilitată. Nu este permisă îndepărtarea capacului lămpii.


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 specificați numărul de produs (nr. E) și numărul de fabricație (nr. FD) pentru a putea beneficia de asistență calificată. Plăcuța cu date tehnice pe care sunt specificate numerele se află în partea dreaptă și este vizibilă atunci când deschideți ușa aparatului. Pentru aceasta, atingeți tasta .

→ "Abur" la pagina 17



The diagram shows a control panel with a grid of buttons. Labels 'E-Nr.', 'FD', and 'Z-Nr.' are positioned above specific columns of buttons. A 'Type:' label is located below the grid.

Pentru a nu trebui să căutați prea mult aceste date în caz de necesitate, 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 unui tehnician de service în cazul unei utilizări necorespunzătoare a aparatului nu este gratuită nici măcar 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 vapori de apă în interiorul cuptorului.

Aparatul dvs. 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.

La prepararea la abur sau la o utilizare cu adaos de abur se dorește formarea de mulți vapori de apă în interiorul cuptorului. Ștergeți interiorul cuptorului după preparare atunci când acesta s-a răcit.

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, ghidați-vă după indicațiile și rețetele producătorului. Formele din silicon sunt adesea mai mici decât formele normale. Informațiile cu privire la cantități și datele din rețete pot diferi.

Formele din silicon nu sunt adecvate pentru prepararea cu adaos de abur și pentru prepararea la abur.

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.

Coacere cu adaos de aburi

Anumite produse de brutărie și patiserie (de ex. aluaturi dospite) capătă prin adaosul de aburi o crustă crocantă și o suprafață mai lucioasă. Produsele de brutărie și patiserie se usucă mai puțin.

Coacerea cu adaos de aburi este posibilă doar pe un nivel.

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

Niveluri

Utilizați nivelurile de introducere indicate.

Coacere pe un singur nivel

Pentru coacerea pe un singur nivel utilizați următoarea variantă de nivel:

- Nivelul 1

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.

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

Forme de copt

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

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

Pentru coacerea cu adaos de aburi, formele de copt trebuie să fie rezistente la căldură și aburi.

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

Treptele de intensitate a aburului sunt indicate în tabelul cu cifre:

- 1 = scăzută
- 2 = medie
- 3 = crescută

Preparatul	Accesorii / veselă	Nivelul	Modul de încălzire	Temperatura în °C	Intensitatea aburului	Durata de preparare în min.
Prăjituri în forme						
Pandișpan, simplu	Formă rotundă/dreptunghiulară	1		150-170	-	55-70
Pandișpan, simplu	Formă rotundă/dreptunghiulară	1		150-160	1	50-70
Pandișpan, fin	Formă rotundă/dreptunghiulară	1		150-170	-	60-80
Tartă fină cu fructe și blat din pandișpan	Formă de chec rotund/formă demontabilă	1		160-180	-	45-60
* Preîncălziți						
** Preîncălziți 5 minute, nu folosiți funcția de încălzire rapidă.						

Preparatul	Accesorii / veselă	Nivelul	Modul de încălzire	Temperatura în °C	Intensitatea aburului	Durata de preparare în min.
Tartă fină cu fructe și blat din pandișpan	Formă de chec rotund/formă demontabilă	1		150-170	-	45-60
Blat de tort din pandișpan	Formă pentru blat de tort	1		150-170	-	20-40
Blat de tort din pandișpan	Formă pentru blat de tort	2		160-170	1	25-35
Tort cu fructe sau brânză de vaci cu blat din aluat fraged	Formă demontabilă Ø26 cm	1		170-180	-	60-80
Flan elvețian	Tavă pentru pizza	1		190-210	-	40-55
Flan elvețian	Tavă pentru pizza	1		180-200	-	40-50
Tartă	Formă de tartă, tavă din tablă neagră	1		190-210	-	25-40
Tartă	Formă de tartă, tavă din tablă neagră	1		210-220	1	30-40
Cozonac rotund, din aluat dospit	Formă de chec rotund	1		150-160	-	65-75
Cozonac rotund, din aluat dospit	Formă de chec rotund	1		150-160	1	60-70
Prăjitură din aluat dospit în formă demontabilă	Formă demontabilă Ø28 cm	1		150-160	-	25-35
Prăjitură din aluat dospit în formă demontabilă	Formă demontabilă Ø28 cm	1		160-170	2	25-35
Blat de biscuiți, 2 ouă	Formă pentru blat de tort	1		170-180	-	20-30
Blat de biscuiți, 2 ouă	Formă pentru blat de tort	1		150-160	1	25-35
Tort de biscuiți, 3 ouă	Formă demontabilă Ø26 cm	1		160-170*	-	25-35
Tort de biscuiți, 3 ouă	Formă demontabilă Ø26 cm	1		150-160	1	10
					-	20-30
Tort de biscuiți, 6 ouă	Formă demontabilă Ø28 cm	1		150-170*	-	30-50
Tort de biscuiți, 6 ouă	Formă demontabilă Ø28 cm	1		150-160	1	10
					-	25-35
Prăjituri la tavă						
Pandișpan cu umplutură	Tavă de copt	1		160-180	-	20-40
Pandișpan cu umplutură	Tavă de copt	1		160-170	1	30-40
Pandișpan, 2 niveluri	Tavă universală + tavă de copt	3+1		150-170	-	35-50
Prăjitură din aluat fraged cu umplutură uscată	Tavă de copt	1		170-190	-	25-40
Prăjitură din aluat fraged cu umplutură uscată, 2 niveluri	Tavă universală + tavă de copt	3+1		150-170	-	40-55
Prăjitură din aluat fraged cu umplutură zemoasă	Tavă universală	1		160-180	-	60-80
Flan elvețian	Tavă universală	1		180-200	-	40-50
Flan elvețian	Tavă universală	1		190-210	-	40-50
Prăjitură din aluat dospit cu umplutură uscată	Tavă de copt	1		160-180	-	15-25
Prăjitură din aluat dospit cu umplutură uscată	Tavă de copt	1		150-160	1	25-35
Prăjitură din aluat dospit cu umplutură zemoasă	Tavă universală	1		180-200	-	30-45
Prăjitură din aluat dospit cu umplutură zemoasă	Tavă universală	1		160-180	-	50-70
Prăjitură din aluat dospit cu umplutură uscată, 2 niveluri	Tavă universală + tavă de copt	3+1		160-170	-	25-35
* Preîncălziți						
** Preîncălziți 5 minute, nu folosiți funcția de încălzire rapidă.						

Preparatul	Accesorii / veselă	Nivelul	Modul de încălzire	Temperatura în °C	Intensitatea aburului	Durata de preparare în min.
Prăjitură din aluat dospit cu umplutură zemoasă, 2 niveluri	Tavă universală + tavă de copt	3+1		150-160	-	45-60
Franzelă împletită, colac împletit	Tavă de copt	1		150-160	-	35-45
Franzelă împletită, colac împletit	Tavă de copt	1		150-170	2	30-40
Ruladă	Tavă de copt	1		190-210*	-	10-15
Ruladă	Tavă de copt	1		190-210*	1	10-15
Cozonac din 500 g de făină	Tavă universală	1		150-160	-	50-60
Cozonac din 500 g de făină	Tavă universală	1		140-150	2	80-90
Ștrudel dulce	Tavă universală	1		170-180	-	40-60
Ștrudel dulce	Tavă universală	1		180-190	2	50-60
Ștrudel congelat	Tavă universală	1		190-210	-	35-50
Ștrudel congelat	Tavă universală	1		180-190	1	35-45
Produse mici de patiserie						
Prăjituri mici	Tavă de copt	1		160**	-	25-35
Prăjituri mici	Tavă de copt	1		150**	-	25-35
Prăjituri mici, 2 niveluri	Tavă universală + tavă de copt	3+1		150**	-	25-35
Brioșe	Tavă de brioșe	1		170-190	-	15-30
Brioșe	Tavă de brioșe	1		150-160	1	25-30
Brioșe, 2 niveluri	Tăvi de brioșe	3+1		150-170*	-	20-30
Produse mici de patiserie din aluat dospit	Tavă de copt	1		160-170	-	30-40
Produse mici de patiserie din aluat dospit	Tavă de copt	1		160-180	2	25-35
Foietaj	Tavă de copt	2		170-190*	-	20-45
Foietaj	Tavă de copt	1		200-220*	1	15-25
Foietaj, 2 niveluri	Tavă universală + tavă de copt	3+1		170-190*	-	20-45
Choux	Tavă de copt	1		200-220	-	30-45
Choux	Tavă de copt	1		200-220*	1	25-35
Foietaj danez	Tavă de copt	1		160-180	-	20-30
Foietaj danez	Tavă de copt	1		160-180	2	25-35
Fursecuri						
Biscuiți șprîțați	Tavă de copt	1		150-160**	-	25-40
Biscuiți șprîțați	Tavă de copt	1		140-150**	-	25-40
Biscuiți șprîțați, 2 niveluri	Tavă universală + tavă de copt	3+1		140-150**	-	30-40
Fursecuri	Tavă de copt	2		140-160	-	15-30
Fursecuri, 2 niveluri	Tavă universală + tavă de copt	3+1		130-150	-	20-35
Bezele	Tavă de copt	2		90-100*	-	100-130
Bezele, 2 niveluri	Tavă universală + tavă de copt	3+1		90-100*	-	100-150
Pricomigdale	Tavă de copt	2		90-110	-	20-40
Pricomigdale, 2 niveluri	Tavă universală + tavă de copt	3+1		90-110	-	20-40
* Preîncălziți						
** Preîncălziți 5 minute, nu folosiți funcția de încălzire rapidă.						

Recomandări privind coacerea

Doriți să stabiliți dacă prăjitura este coaptă bine.	Înțepați 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 chiflelor. În tabelele cu setări găsiți setările optime pentru multe preparate.

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

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

Coacere cu adaos de aburi

Pâinea și chiflele capătă cu adaosul de aburi o crustă crocantă și o suprafață mai lucioasă. Produsele de brutărie și patiserie se uscă mai puțin.

Coacerea cu adaos de aburi este posibilă doar pe un nivel.

Niveluri

Utilizați nivelurile de introducere indicate.

Coacere pe un singur nivel

Pentru coacerea pe un singur nivel utilizați următoarea variantă de nivel:

- Nivelul 1

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 potrivite sunt formele de copt închise la culoare, din metal.

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

Pentru coacerea cu adaos de aburi, formele de copt trebuie să fie rezistente la căldură și aburi.

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
-  Grill, suprafață mică

Treptele de intensitate a aburului sunt indicate în tabelul cu cifre:

- 1 = scăzută
- 2 = medie
- 3 = crescută

Preparatul	Accesorii	Nivelul	Modul de încălzire	Temperatura în °C	Intensitatea aburului	Durata de preparare în min.
Pâine						
Pâine albă, 750 g	Tavă universală sau formă dreptunghiulară	1		210-220*	-	10-15
				180-190	-	25-35
Pâine albă, 750 g	Tavă universală sau formă dreptunghiulară	1		210-220	3	10-15
				180-190	-	25-35
Pâine intermediară, 1,5 kg	Tavă universală sau formă dreptunghiulară	1		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Pâine intermediară, 1,5 kg	Tavă universală sau formă dreptunghiulară	1		210-220	3	10-15
				180-190	-	45-55

* Preîncălziți

Preparatul	Accesorii	Nivelul	Modul de încălzire	Temperatura în °C	Intensitatea aburului	Durata de preparare în min.
Pâine integrală, 1 kg	Tavă universală	1		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Pâine integrală, 1 kg	Tavă universală	1		210-220	3	10-15
				180-190	-	40-50
Lipie	Tavă universală	1		220-240	-	25-35
Lipie	Tavă universală	2		220-230	3	20-30
Chifle						
Chifle sau baghete congelate, semipreparate	Tavă universală	2		200-220	-	10-20
Chifle sau baghete congelate, semipreparate	Tavă de copt	2		200-220	2	10-20
Chifle dulci, din aluat proaspăt	Tavă de copt	1		170-180*	-	15-25
Chifle dulci, din aluat proaspăt	Tavă de copt	1		160-170	3	25-35
Chifle dulci, din aluat proaspăt, 2 niveluri	Tavă universală + tavă de copt	3+1		150-160*	-	20-30
Chifle din aluat proaspăt	Tavă de copt	1		180-200	-	25-35
Chifle din aluat proaspăt	Tavă de copt	1		200-220	2	20-30
Baghetă semipreparată, refrigerată	Tavă universală	2		200-220	-	10-20
Baghetă semipreparată, refrigerată	Tavă de copt	2		200-220	2	10-20
Recoacere chifle, baghetă	Grătar	1		150-160*	-	10-20
Chifle congelate						
Chifle sau baghete congelate, semipreparate	Tavă universală	2		200-220	-	15-25
Chifle sau baghete congelate, semipreparate	Tavă de copt	2		180-200	1	15-25
Produse de brutărie din aluat cu bicarbonat, crude	Grătar	1		220-240	-	15-25
Produse de brutărie din aluat cu bicarbonat, crude	Tavă de copt	2		210-230	1	18-25
Croissante din aluat proaspăt	Tavă de copt	1		150-170*	-	20-35
Croissante din aluat proaspăt	Tavă de copt	1		180-200	1	20-30
Recoacere chifle, baghetă	Grătar	1		160-170*	-	10-20
Pâine prăjită						
Gratinarea pâinii prăjite, 4 buc.	Grătar	2		275	-	5-15
Pâine prăjită, gratinată, 12 bucăți	Grătar	2		250	-	5-15
Pâine prăjită, rumenită	Grătar	3		275	-	3-6

* 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.

Coacere cu adaos de aburi

Anumite produse de brutărie și patiserie (de ex. aluatul dospit cu drojdie) capătă cu adaosul de aburi o crustă crocantă și o suprafață mai lucioasă. Produsele de brutărie și patiserie se usucă mai puțin.

Coacerea cu adaos de aburi este posibilă doar pe un nivel.

Niveluri

Utilizați nivelurile de introducere indicate.

Coacere pe un singur nivel

Pentru coacerea pe un singur nivel utilizați următoarea variantă de nivel:

- Nivelul 1

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.

Pentru pizza cu multă umplutură, folosiți tava universală.

Forme de copt

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

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

Pentru coacerea cu adaos de aburi, formele de copt trebuie să fie rezistente la căldură și aburi.

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

Treptele de intensitate a aburului sunt indicate în tabelul cu cifre:

- 1 = scăzută
- 2 = medie
- 3 = crescută

Preparatul	Accesorii	Nivelul	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Intensitatea aburilor	Durata de preparare în minute
Pizza						
Pizza din aluat fraged	Tavă de copt	1		200-220	-	20-30
Pizza din aluat fraged	Tavă de copt	1		220-230	-	25-30
Pizza din aluat fraged, 2 niveluri	Tavă universală + tavă de copt	3+1		180-200	-	35-45
Pizza din aluat fraged, blat subțire	Tavă pentru pizza	1		210-230	-	20-30
Pizza, semipreparată	Grătar	1		210-230	-	10-20
* preîncălziți						

Preparatul	Accesorii	Nivelul	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Intensitatea aburilor	Durata de preparare în minute
Pizza, congelată						
Pizza, blat subțire, 1 bucată	Grătar	1		210-230	-	10-20
Pizza, blat subțire, 2 bucăți	Grătar + tavă	3+1		200-220	-	15-25
Pizza, blat gros, 1 bucată	Grătar	1		190-210	-	20-35
Pizza, blat gros, 2 bucăți	Tavă universală + grătar	3+1		160-180	-	25-35
Baghetă pizza	Grătar	1		200-220	-	20-30
Mini-pizza	Tavă de copt	1		210-230	-	10-20
Mini-pizza	Grătar	1		210-230	-	10-20
Plăcinte picante și quiche						
Plăcinte picante în forme	Formă demontabilă Ø28 cm	1		170-190	-	50-60
Plăcinte picante în forme	Formă demontabilă Ø28 cm	1		180-190	1	65-75
Quiche	Formă de tartă, tavă din tablă neagră	1		190-210	-	35-55
Quiche	Formă de tartă, tavă din tablă neagră	1		190-210	-	30-45
Plăcintă alsaciană	Tavă universală	1		260-280*	-	10-20
Plăcintă alsaciană	Tavă universală	1		200-220*	2	15-25
Piroșcă	Formă de sufleu	1		190-200	-	40-50
Piroșcă	Formă de sufleu	1		170-190	-	50-70
Plăcintă Empanada	Tavă universală	1		180-190	-	35-45
Plăcintă Empanada	Tavă universală	1		180-190	2	30-40
Börek	Tavă universală	1		180-200	-	35-45
Börek	Tavă universală	1		180-200	-	35-45
* 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

Folosiți întotdeauna nivelurile indicate.

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

■ Forme pe grătar: nivelul 1

■ Tavă universală: nivelul 1

Pentru sufleuri utilizați funcția de gătit cu abur. Nu aveți nevoie de baie de apă. Așezați formele mici pe recipientul perforat pentru gătit cu abur, mărimea XL, sau pe grătar.

Acoperiți cu folie alimentele care se prepară de regulă în baie de apă.

Prin prepararea concomitentă a mâncărilor puteți economisi până la 45 procente de energie. Așezați formele una lângă alta în spațiul de coacere.

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 sufleuri și gratenuri utilizați un vas larg, plat. În vesela îngustă, înaltă, preparatele necesită mai mult timp și devin mai închise la culoare în partea superioară.

Pentru prepararea cu adaos de aburi, formele trebuie să fie rezistente la căldură și aburi.

Valori de setare recomandate

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






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

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

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














Scoateți din interiorul cuptorului 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
-  Grill cu convecție de aer
-  Treapta pentru pizza
-  Preparare la abur

Treptele de intensitate a aburului sunt indicate în tabelul cu cifre:

- 1 = scăzută
- 2 = medie
- 3 = crescută

Preparatul	Accesorii/veselă	Nivelul	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Intensitatea aburilor	Durata de preparare în minute
Sufleu picant, ingrediente preparate	Formă de sufleu	1		200-220	-	35-55
Sufleu picant, ingrediente preparate	Formă de sufleu	1		160-170	2	40-50
Sufleu dulce	Formă de sufleu	1		170-190	-	45-60
Sufleu dulce	Formă de sufleu	1		160-180	-	40-50
Lasagna proaspătă, 1 kg	Formă de sufleu	1		160-180	-	50-60
Lasagna proaspătă, 1 kg	Formă de sufleu	1		170-180	2	35-45
Lasagna congelată, 400 g	Tavă universală	1		190-210	-	30-40
Lasagna congelată, 400 g	Veselă neacoperită	1		180-190	2	40-50
Cartofi gratinați, ingrediente crude, 4 cm înălțime	Formă de sufleu	1		170-180	-	50-60
Cartofi gratinați, ingrediente crude, 4 cm înălțime	Formă de sufleu	1		170-190	2	60-70
Sufleu	Formă de sufleu	1		160-170*	-	40-50
Sufleu	Formă de sufleu	1		170-180	2	30-40
Sufleu	Forme porționate	1		100	-	40-45

* preîncălziți

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 12

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 potrivescă 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.

Prăjire cu adaos de aburi

Anumite preparate devin mai crocante cu adaos de aburi. Acestea devin mai lucioase și se usucă mai puțin.

Utilizați veselă neacoperită. Vesela trebuie să fie rezistentă la căldură și la aburi.

Conectați funcția pentru adaos de aburi conform indicațiilor din tabelul cu setări. Anumite preparate vă reușesc mai bine atunci când sunt preparate în mai mulți pași. Acestea sunt indicate în tabel.

Preparare la abur

Spre deosebire de adaosul de abur, cu funcția de preparare la abur bucățile de carne de pasăre se pregătesc mai delicat. Acestea rămân deosebit de suculente. Ca variantă de gust puteți prăji bucăți de carne de pui înainte de prepararea la abur, timpul de preparare se scurtează.

Bucățile mai mari necesită un timp mai lung de încălzire și un timp mai lung de preparare. Dacă folosiți mai multe bucăți cu greutate similară, se va prelungi doar timpul de încălzire, nu și timpul de preparare.

Bucățile de pui nu trebuie întoarse.

Utilizați recipientul perforat pentru gătit la abur, mărimea XL, și introduceți tava universală sub acesta. Puteți folosi și un vas de sticlă așezat pe grătar.

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.

Termometru pentru prăjire

Cu ajutorul termometrului pentru prăjire puteți prepara cu mare exactitate. Citiți indicațiile importante pentru utilizarea termometrului pentru prăjire în capitolul corespunzător. Acolo găsiți informații cu privire la introducerea termometrului pentru prăjire, modurile de

încălzire posibile și alte informații adiționale.
→ "Termometru pentru prăjire" la pagina 28

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 domeniile 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 greutateți 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:

-  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
-  Preparare la abur

Treptele de intensitate a aburului sunt indicate în tabel cu cifre:

- 1 = scăzută
- 2 = medie
- 3 = crescută

Preparatul	Accesorii / veselă	Nivelul	Modul de încălzire	Temperatura în °C	Intensitatea aburului	Durata de preparare în min.
Pui						
Pui, 1 kg	Grătar	1		200-220	-	60-70
Pui, 1 kg	Grătar	1		200-220	2	50-60
File de piept de pui, 150 g fiecare (preparare la grill)	Grătar	2		275*	-	15-20
File de piept de pui, (preparare la abur)	Recipient pentru preparare la abur	2+1		100	-	15-25
Bucăți mici de pui, 250 g fiecare	Grătar	2		220-230	-	30-35
Bucăți mici de pui, 250 g fiecare	Grătar	2		200-220	2	30-45
Crochete, bucăți de pui pane, congelate	Tavă universală	2		200-220	-	10-20
Crochete, bucăți de pui pane, congelate	Tavă universală	2		200-220	-	15-25
Găină, 1,5 kg	Grătar	1		200-220	-	70-90
Găină, 1,5 kg	Grătar	1		180-200	2	65-75
Rață & gâscă						
Rață, 2 kg	Grătar	1		180-200	-	90-110
Rață, 2 kg	Grătar	1		150-160	2	70-90
				180-190	-	30-40
Piept de rață, 300 g fiecare	Grătar	2		230-250	-	25-30
Piept de rață, 300 g fiecare	Grătar	2		220-240	2	25-30
Gâscă, 3 kg	Grătar	1		160-180	-	120-150
Gâscă, 3 kg	Grătar	1		130-140	2	110-120
				150-160	2	20-30
				170-180	-	30-40
Pulpe de gâscă, 350 g fiecare	Grătar	2		210-230	-	40-50
Pulpe de gâscă, 350 g fiecare	Grătar	2		190-200	2	45-55
Curcan						
Curcan fraged, 2,5 kg	Grătar	1		180-190	-	70-90
Curcan fraged, 2,5 kg	Grătar	1		140-150	2	70-80
				170-180	-	20-30
Piept de curcan, fără os, 1 kg	Veselă cu capac	1		240-250	-	80-110
Pulpă superioară de curcan, cu os, 1 kg	Grătar	1		180-200	-	80-100
Pulpă superioară de curcan, cu os, 1 kg	Grătar	1		170-180	2	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 șoricul cu tăieturi în cruciș. Atunci când întoarceți friptura, aveți grijă ca mai întâi să fie șoricul în partea de jos.

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

friptura în folie de aluminiu. În timpul de preparare indicat nu este cuprinsă și perioada recomandată pentru odihna preparatului.

Prăjirea pe grătar

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

În funcție de mărimea și de felul cărnii, adăugați până la 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 12

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

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

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

Acordați atenție indicațiilor producătorului veselei dvs. de prăjire.

Veselă descoperită

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

Veselă acoperită

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

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

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

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

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

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

Prăjire și preparare înăbușită cu adaos de aburi

Anumite preparate devin mai crocante cu adaos de aburi și se usucă mai puțin.

Utilizați veselă neacoperită. Vesela trebuie să fie rezistentă la căldură și la aburi.

Fripturile nu trebuie întoarse.

Conectați funcția pentru adaos de aburi conform indicațiilor din tabelul cu setări. Anumite preparate vă reușesc mai bine atunci când sunt preparate în mai mulți pași. Acestea sunt indicate în tabel.

Preparare la abur

Spre deosebire de adaosul de abur, cu funcția de preparare la abur carnea se pregătește mai delicat, dar nu capătă crustă. Aceasta rămâne deosebit de succulentă. Ca variantă de gust puteți prăji bucăți de carne înainte de prepararea la abur, timpul de preparare se scurtează.

Bucățile mai mari necesită un timp mai lung de încălzire și un timp mai lung de gătit. Dacă folosiți mai multe bucăți cu greutate similară, se va prelungi doar timpul de încălzire, nu și timpul de gătit.

Bucățile de carne nu trebuie întoarse.

Utilizați recipientul perforat pentru gătit la abur, mărimea XL, și introduceți tava universală sub acesta. Puteți folosi și un vas de sticlă așezat pe grătar.

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 succulente. 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.

Termometru pentru prăjire

Cu ajutorul termometrului pentru prăjire puteți prepara cu mare exactitate. Citiți indicațiile importante pentru utilizarea termometrului pentru prăjire în capitolul corespunzător. Acolo găsiți informații cu privire la introducerea termometrului pentru prăjire, modurile de încălzire posibile și alte informații adiționale.

→ "Termometru pentru prăjire" la pagina 28

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 greutate 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:

-  Funcția CircoTherm de convecție a aerului fierbinte
-  Încălzire în partea superioară/inferioară
-  Grill cu convecție de aer
-  Grill mare
-  Preparare la abur

Treptele de intensitate a aburului sunt indicate în tabelul cu cifre:

- 1 = scăzută
- 2 = medie
- 3 = crescută

Preparatul	Accesorii/veselă	Nivelul	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Intensitatea aburilor	Durata de preparare în minute
Carne de porc						
Friptură de porc fără șorici, de exemplu, ceafă, 1,5 kg	Grătar	1		180-200	-	120-130
Friptură de porc fără șorici, de exemplu, ceafă, 1,5 kg	Veselă neacoperită	1		180-190	1	110-130
Friptură de porc cu șorici, de exemplu, spată, 2 kg	Grătar	1		190-200	-	130-140
Friptură de porc cu șorici, de exemplu, spată, 2 kg	Veselă neacoperită	1		100	-	25-30
				170-180	1	60-80
				200-210	-	25-30
Friptură din pulpă de porc, 1,5 kg	Veselă neacoperită	1		220-230	-	70-80
Friptură din pulpă de porc, 1,5 kg	Veselă neacoperită	1		170-180	1	80-90
File de porc, 400 g	Grătar	2		220-230	-	20-25
File de porc, 400 g	Veselă neacoperită	1		210-220*	1	25-30
File de porc, 400 g	Recipient pentru preparare cu aburi	2		100	-	18-20
Cotlet de porc cu os, 1 kg (adăugați puțină apă)	Veselă acoperită	1		210-220	-	60-80
Cotlet de porc cu os, 1 kg	Veselă neacoperită	1		160-170	1	70-80
Fripturi de porc, 2 cm grosime	Grătar	3		250	-	16-20
Medalioane de porc, 3 cm grosime (pre-încălziți timp de 5 minute)	Grătar	3		275*	-	8-12
























* preîncălziți

** la început adăugați o cantitate de aproximativ 100 ml de lichid în vas; rezervorul de apă trebuie reumplut în timpul funcționării

*** introduceți tava universală dedesubt, pe nivelul 1

**** întoarceți după expirarea a 2/3 din timpul total

***** fără întoarcere

Preparatul	Accesorii/veselă	Nivelul	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Intensitatea aburilor	Durata de preparare în minute
Carne de vită						
File de vită, medie, 1 kg	Grătar	1		210-220	-	40-50
File de vită, medie, 1 kg	Veselă neacoperită	1		190-200	1	50-60
Friptură de vită înăbușită, 1,5 kg	Veselă acoperită	1		200-220	-	130-140
Friptură de vită înăbușită, 1,5 kg**	Veselă neacoperită	1		150	3	30
				130	2	120-150
Friptură de vită, medie, 1,5 kg	Grătar	1		220-230	-	60-70
Friptură de vită, medie, 1,5 kg	Veselă neacoperită	1		190-200	1	65-80
File de vită vienez, 1,5 kg	Veselă neacoperită	1		95	-	120-150
Friptură, 3 cm grosime, medie	Grătar	2		275	-	15-20
Burger, grosime 3-4 cm****	Grătar	2		275	-	25-35
Carne de vițel						
Friptură de vițel, 1,5 kg	Veselă neacoperită	1		160-170	-	100-120
Friptură de vițel, 1,5 kg	Veselă neacoperită	1		170-180	1	90-110
Rasol de vițel, 1,5 kg	Veselă neacoperită	1		200-210	-	100-110
Rasol de vițel, 1,5 kg	Veselă neacoperită	1		170-180	1	100-120
Carne de miel						
Pulpă de miel fără os, medie, 1,5 kg	Grătar	1		170-190	-	50-70
Pulpă de miel fără os, medie, 1,5 kg	Veselă neacoperită	1		170-180	1	80-90
Spată de miel, cu os*****	Grătar	1		180-190	-	40-50
Spată de miel, cu os*****	Veselă neacoperită	1		200-210*	1	25-30
Cottlet de miel***	Grătar	2		275	-	12-18
Cârnați						
Cârnați pentru grill	Grătar	2		275	-	10-20
Cârnăciori vienezi	Recipient pentru preparare cu aburi	2		80	-	14-18
Cârnați albi	Recipient pentru preparare cu aburi	2		80	-	12-20
Preparate din carne						
Friptură din carne tocată, 1 kg	Veselă neacoperită	1		170-180	-	70-80
Friptură din carne tocată, 1 kg	Veselă neacoperită	1		190-200	1	70-80
* preîncălziți						
** la început adăugați o cantitate de aproximativ 100 ml de lichid în vas; rezervorul de apă trebuie reumplut în timpul funcționării						
*** introduceți tava universală dedesubt, pe nivelul 1						
**** întoarceți după expirarea a 2/3 din timpul total						
***** fără întoarcere						

Recomandări pentru prăjire, brezare și prepararea la grill

Interiorul cuptorului se murdărește foarte tare.	Preparați produsul într-o cratiță acoperită sau folosiți tava pentru grill. Dacă folosiți tava pentru grill, veți obține rezultate optime la prăjire. Puteți cumpăra tava pentru grill ulterior, ca accesoriu special.
Friptura este prea închisă la culoare și crusta este pe alocuri arsă și/sau friptura este prea uscată.	Verificați nivelul și temperatura. Data următoare alegeți o temperatură mai scăzută și eventual scurtați timpul de prăjire.
Crusta este prea subțire.	Măriți temperatura sau conectați grill-ul pentru scurt timp la sfârșitul duratei de prăjire.
Friptura arată bine, dar sosul este ars.	La următoarea utilizare, alegeți un vas de prăjit mai mic și eventual adăugați mai mult lichid.

Friptura arată bine, dar sosul este prea deschis la culoare și apos.	La următoarea utilizare, alegeți un vas mai mare și eventual adăugați mai puțin lichid.
Carnea se arde la brezare.	Capacul trebuie să se potrivească cu vasul de prăjit și să se închidă bine. Reduceți temperatura și, dacă este necesar, mai adăugați lichid în timpul brezării.
Bucățile pentru grill devin prea uscate.	Sărați carnea numai după ce ați preparat-o la grill. Sarea extrage apa din carne. Nu înțepați bucățile pentru grill atunci când le întoarceți. Utilizați un clește pentru grill.

Pește

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

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

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

Prăjirea și prepararea la grill, pe grătar

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

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

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

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

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

Indicații

- Corpul de încălzit pentru grill comută la anumite intervale pe pornit și pe oprit, acest lucru este normal. Frecvența de conectare și deconectare depinde de 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.

Prăjire cu adaos de aburi

Anumite preparate devin mai crocante cu adaos de aburi și se usucă mai puțin.

Utilizați veselă neacoperită. Vesela trebuie să fie rezistentă la căldură și la aburi.

Peștele nu trebuie întors.

Conectați funcția pentru adaos de aburi conform indicațiilor din tabelul cu setări. Anumite preparate vă reușesc mai bine atunci când sunt preparate în mai mulți pași. Acestea sunt indicate în tabel.

Preparare cu abur

Folosind funcția de preparare cu abur peștele va fi gătit mai delicat și rămâne deosebit de succulent.

Bucățile mai mari necesită un timp mai lung de încălzire și un timp mai lung de gătit. Dacă gătiți mai multe bucăți de mărime similare, se va prelungi doar timpul de încălzire, nu și timpul de gătit.

Peștele nu trebuie întors.

Utilizați recipientul perforat pentru gătit cu abur, mărime XL, și introduceți tava universală sub acesta. Puteți folosi și un vas de sticlă așezat pe grătar.

Acoperiți cu folie alimentele care se prepară de regulă în baie de apă.

Termometru pentru prăjire

Cu ajutorul termometrului pentru prăjire puteți prepara cu mare exactitate. Citiți indicațiile importante pentru utilizarea termometrului pentru prăjire în capitolul corespunzător. Acolo găsiți informații cu privire la introducerea termometrului pentru prăjire, modurile de încălzire posibile și alte informații adiționale.

→ "Termometru pentru prăjire" la pagina 28

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 preîncăliți, timpii de preparare indicați se scurtează cu câteva minute.

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






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

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

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















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



Moduri de încălzire utilizate:

-  Grill cu convecție de aer
-  Treapta pentru pizza
-  Treapta pentru coacerea pâinii
-  Grill mare
-  Preparare la abur

Treptele de intensitate a aburului sunt indicate în tabelul cu cifre:

- 1 = scăzută
- 2 = medie
- 3 = crescută

Preparatul	Accesorii/veselă	Nivelul	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Intensitatea aburilor	Durata de preparare în minute
Pește						
Pește întreg, preparat pe grill, 300 g, de exemplu, păstrăv	Grătar	1		170-190	-	20-30
Pește întreg, prăjit, 300 g, de exemplu, păstrăv	Tavă universală	1		170-180	2	15-20
				160-170	-	5-10
Pește întreg preparat cu aburi, 300 g, de exemplu, păstrăv	Recipient pentru preparare cu aburi	2		80-90	-	15-25
Pește întreg, preparat pe grill, 1,5 kg, de exemplu, somon	Grătar	1		170-190	-	30-40
Pește întreg preparat cu aburi, 1,5 kg, de exemplu, cod	Recipient pentru preparare cu aburi	2		80-90	-	35-50
Fileuri de pește						
File de pește, natur, preparat pe grill	Grătar	2		220*	-	15-25
File de pește, natur, preparat cu aburi	Recipient pentru preparare cu aburi	2		80-100	-	10-16
Medalioane de pește						
Medalion de pește, 3 cm grosime**	Grătar	2		275	-	18-22
Pește, congelat						
Pește întreg, 300 g, de exemplu, păstrăv	Recipient pentru preparare cu aburi	2		80-100	-	20-25
File de pește, natur	Veselă acoperită	1		210-230	-	25-40
File de pește, natur	Veselă acoperită	1		210-230	-	30-45
File de pește, gratinat	Grătar	2		220-240	-	35-45
File de pește, gratinat	Veselă neacoperită	1		200-220	2	35-45
Crochete de pește (întoarceți din când în când)	Tavă de copt	1		220-240	-	10-20
* preîncăliți						
** introduceți tava universală dedesubt, pe nivelul 1						

Preparatul	Accesorii/veselă	Nivelul	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Intensitatea aburilor	Durata de preparare în minute
Crochete de pește (întoarceți din când în când)	Tavă de copt	1		220-240	-	15-25
Preparate din pește						
Terină de pește	Formă de terină	1		70-80	-	45-80
* preîncălziți						
** introduceți tava universală dedesubt, pe nivelul 1						

Legume, garnituri și ou

Aici găsiți informații referitoare la prepararea la abur a legumelor proaspete și congelate, a cartofilor, orezului, cerealelor și ouălor. În plus, primiți, de exemplu, și informații referitoare la coacerea cartofilor prăjiți congelați.

Preparare la abur

Utilizați numai accesoriile originale. La prepararea la abur în recipientul perforat pentru preparare la abur, mărimea XL, introduceți întotdeauna suplimentar tava universală dedesubt. Lichidul care picură va fi colectat.

Preparare la abur pe un singur nivel

Folosiți nivelurile indicate în tabelele de setări.

Preparare la abur pe două nivele

Prepararea la abur pe două niveluri este deosebit de adecvată pentru prepararea simultană de ex. a broccoliului și cartofilor. În cazul timpilor de preparare diferiți, introduceți mai târziu alimentul cu timp de preparare mai scurt.

- Grătar și recipiente pentru preparare la abur suspendate, mărimea S, perforate și/sau neperforate: nivelul 3
- Recipient perforat pentru preparare la abur, mărimea XL: nivelul 2

Veselă

Dacă folosiți un vas de bucătărie, așezați-l pe grătar sau pe recipientul perforat pentru gătit cu abur, mărimea XL.

Vasul de bucătărie trebuie să fie rezistent la căldură și la abur. În cazul unor vase de bucătărie cu pereți groși se vor prelungi timpii de gătit.

Acoperiți cu folie alimentele care se prepară de regulă în baie de apă.

Timpul de preparare și cantitatea

La prepararea cu abur, timpii de preparare depind de mărimea bucății, dar nu depind de cantitatea totală. La o cantitate totală mai mare se va prelungi doar timpul de încălzire, nu și timpul de preparare.

Bucățile mai mari necesită un timp mai lung de încălzire și un timp mai lung de gătit. Dacă folosiți mai multe bucăți cu greutate similară, se va prelungi doar timpul de încălzire, nu și timpul de preparare.

Respectați mărimile bucăților, indicate în tabelul de setări. În cazul bucăților mai mici se scurtează timpul de preparare, la cele mai mari, timpul se prelungeste. Calitatea și gradul de maturare influențează de

asemenea timpul de preparare. De aceea, valorile de setare sunt doar valori orientative.

Așezați alimentele întotdeauna uniform în veselă. În cazul unor straturi de înălțimi diferite, ele se vor prepara neuniform. Nu așezați alimentele sensibile la presiune în straturi prea înalte în recipientul de preparare. Mai bine utilizați două recipiente.

Orez și cereale

Adăugați apă, respectiv lichid, în proporția indicată. De ex. 1:1,5 semnifică: a se adăuga 150 ml de lichid la fiecare 100 g de orez.

Coacere și preparare pe grill

Utilizați numai accesoriile originale.

Prepararea pe un nivel

Utilizați nivelurile indicate în tabelele de setări.

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 este prezentată temperatura de coacere pentru diverse preparate. Temperatura și durata de preparare depind de cantitatea și tipul de alimente. 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.







Setările se aplică doar în cazul introducerii preparatului în interiorul rece al cuptorului. Dacă preîncălziți cuptorul, duratele de timp indicate se reduc cu câteva minute.

Pentru alimentele selectate este necesară preîncălzirea cuptorului, conform duratelor prezentate în tabel.

Introduceți preparatul și accesoriile după ce ați preîncălzit interiorul cuptorului.



























În cazul în care doriți să preparați o rețetă proprie, consultați specificațiile aferente preparatelor similare din tabel.

Moduri de încălzire utilizate:

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

Treptele de intensitate a aburului sunt indicate în tabelul cu cifre:

- 1 = scăzută
- 2 = medie
- 3 = crescută

Preparatul	Accesorii/veselă	Nivelul	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Intensitatea aburilor	Durata de preparare în minute
Legume, proaspete						
Anghinare, întreagă, preparare cu aburi	Recipient pentru preparare cu aburi	2		100	-	30-35
Conopidă, întreagă, preparare cu aburi	Recipient pentru preparare cu aburi	2		100	-	25-35
Buchețele de broccoli, preparare cu aburi	Recipient pentru preparare cu aburi	2		100	-	6-9
Fasole verde, preparare cu aburi	Recipient pentru preparare cu aburi	2		100	-	18-25
Morcovi, rondele, preparare cu aburi	Recipient pentru preparare cu aburi	2		100	-	10-20
Gulii feliate, preparate cu aburi	Recipient pentru preparare cu aburi	2		100	-	20-25
Inele de praz preparate cu aburi	Recipient pentru preparare cu aburi	2		100	-	6-9
Știuleți de porumb preparați cu aburi	Recipient pentru preparare cu aburi	2		100	-	30-40
Sfeclă roșie, întreagă, preparată cu aburi	Recipient pentru preparare cu aburi	2		100	-	43-50
Sparanghel alb, întreg, preparat cu aburi	Recipient pentru preparare cu aburi	2		100	-	7-15
Spanac preparat cu aburi	Recipient pentru preparare cu aburi	2		100	-	2-3
Dovlecel feliat, preparat cu aburi	Recipient pentru preparare cu aburi	2		100	-	3-4
Legume, congelate						
Spanac	Recipient pentru preparare cu aburi	2		100	-	15-25
Conopidă	Recipient pentru preparare cu aburi	2		100	-	5-8
Fasole verde	Recipient pentru preparare cu aburi	2		100	-	6-10
Broccoli	Recipient pentru preparare cu aburi	2		100	-	6-7
Mazăre	Recipient pentru preparare cu aburi	2		100	-	3-10
Morcovi	Recipient pentru preparare cu aburi	2		100	-	4-6
Varză de Bruxelles	Recipient pentru preparare cu aburi	2		100	-	5-10
Amestec de legume, 1 kg	Recipient pentru preparare cu aburi	2		100	-	10-15
Preparate din legume						
Legume pe grill	Tavă universală	3		275	-	10-15
Flan de legume preparat cu aburi	Forme porționate	1		100	-	50-70
Cartofi						
Cartofi copti, jumătăți	Tavă universală	1		160-180	-	45-60
Cartofi copti, jumătăți	Tavă universală	2		180-190	1	40-50
Cartofi fierți în coajă, întregi	Recipient pentru preparare cu aburi	2		100	-	35-45
Cartofi fierți, tăiați în sferturi	Recipient pentru preparare cu aburi	2		100	-	20-25

Preparatul	Accesorii/veselă	Nivelul	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Intensitatea aburilor	Durata de preparare în minute
Găluște	Recipient pentru preparare cu aburi	2	☁	95	-	20-25
Produse din cartofi, congelate						
Turtă Röst de cartofi (întoarceți din când în când)	Tavă universală	2	☁	200-220	-	20-30
Buzunărele de cartofi, umplute (întoarceți din când în când)	Tavă universală	2	☁	190-210	-	15-25
Buzunărele de cartofi, umplute (întoarceți din când în când)	Tavă universală	2	☁	200-220	-	18-28
Crochete	Tavă de copt	1	☁	200-220	-	15-25
Crochete (întoarceți din când în când)	Tavă de copt	1	☁	210-230	-	15-25
Cartofi prăjiți (întoarceți din când în când)	Tavă de copt	1	☁	190-210	-	20-30
Cartofi prăjiți, 2 nivele (întoarceți din când în când)	Tavă universală + tavă de copt	3+1	☁	200-220	-	30-40
Orez						
Orez basmati, 1:1,5	Veselă plată	1	☁	100	-	20-30
Orez cu bob lung, 1:1,5	Veselă plată	1	☁	100	-	20-30
Orez nedecorticat, 1:1,5	Veselă plată	1	☁	100	-	35-45
Orez prefiert, 1:1,5	Veselă plată	1	☁	100	-	15-20
Rizoto, 1:2	Veselă plată	1	☁	100	-	25-35
Cereale						
Cușcuș, 1:1	Veselă plată	1	☁	100	-	6-10
Mei întreg, 1:2,5	Veselă plată	1	☁	100	-	25-35
Mămăligă, 1:5	Veselă plată	1	☁	100	-	20-45
Arpacăș, 1:2,5	Veselă plată	1	☁	80-100	-	35-45
Linte, 1:2	Veselă plată	1	☁	100	-	35-50
Boabe de fasole albă, preînmuiate; 1:2	Veselă plată	1	☁	100	-	65-75
Găluște din griș	Recipient pentru preparare cu aburi	2	☁	95	-	6-10
Ou						
Supă royale din 2 ouă	Veselă neacoperită	1	☁	80	-	14-16
Ouă, fierte tari	Recipient pentru preparare cu aburi	2	☁	100	-	9-11
Ouă, fierte moi	Recipient pentru preparare cu aburi	2	☁	100	-	6-8

Desert

Cu aparatul dvs. puteți prepara foarte simplu diverse deserturi.

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.

- 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.
- Adăugați 150 g de iaurt (la temperatura frigiderului) și amestecați.

- Turnați-l în căni sau în borcane mici și acoperiți-le cu folie alimentară.
- Așezați cănilor sau borcanele pe baza cuptorului și setați după cum este indicat în tabel.
- După preparare, lăsați iaurtul la răcit în frigider.

Prepararea orezului cu lapte

- Cântăriți orezul și adăugați de 2,5 ori cantitatea respectivă de lapte.
- Turnați orezul și laptele într-un castron până la un nivel de 2,5 cm înălțime. Pentru cantități mai mari puteți utiliza și tava universală.
- Reglați conform indicației din tabel.
- După preparare, amestecați. Restul de lapte va fi absorbit repede.

Compot

Cântăriți fructele și adăugați apă, cca. 1/3 din cantitatea de fructe. Adăugați zahăr și condimente după gust. Reglați în modul indicat în tabel.

Cremă caramel și cremă de zahăr ars

Introduceți compoziția în forme mici de 2-3 cm. Așezați formele mici direct în recipientul perforat pentru prepararea la abur, mărimea XL. Nu este necesară prepararea în bain-marie. Reglați conform indicației din tabel.

Acoperiți cu folie alimentele care în mod normal se prepară în bain-marie.

Dacă formele mici sunt dintr-un material foarte gros, atunci timpul de preparare poate fi prelungit.

Dampfnudeln (gogoși în aburi)

Pregătiți aluatul dospit conform rețetei dvs. fără timpul de dospire. Așezați bilele formate într-un recipient perforat pentru preparare la abur, uns cu grăsime, dimensiunea XL și lăsați-le la dospire. Reglați în modul indicat în tabel.

Valori de setare recomandate

Moduri de încălzire utilizate:

- ☁ Preparare la abur
- ☰ Treapta de dospire

Preparatul	Accesorii / veselă	Nivelul	Modul de încălzire	Temperatura în °C / treapta de dospire	Durata de preparare în min.
Crème Brulée	Forme porționate	1	☁	85	20-30
Cremă de zahăr ars	Forme porționate	1	☁	85	25-35
Dampfnudeln (gogoși în aburi)	Tavă universală	1	☁	100	25-30
Iaurt	Forme porționate	Baza spațiului de coacere	☰	1	300-360
Orez cu lapte, 1:2,5	Tavă universală	1	☁	100	35-45
Compot de fructe	Tavă universală	1	☁	100	10-20

Prepararea meniurilor

În aparatul dumneavoastră puteți prepara simultan meniuri întregi, fără ca gusturile să se transmită sau aromele să se amestece între preparate.

Introduceți întâi în spațiul de coacere preparatul care necesită cel mai lung timp de preparare, iar apoi introduceți celelalte preparate la momentul potrivit. În acest fel, toate preparatele vor fi gata în același timp.

Preparare la abur

La prepararea meniurilor, timpul total de preparare cu abur se prelungeste, deoarece la fiecare deschidere a ușii aparatului va ieși puțin abur, iar acesta trebuie reîncălzit.

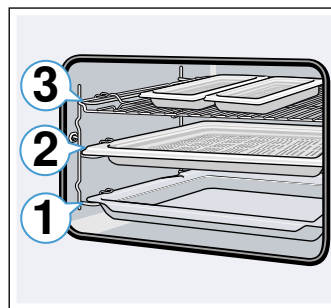
Consultați indicațiile din secțiunile respective ale acestui capitol:

- timpul de încălzire variază în funcție de mărimea și greutatea preparatelor
- timpul de coacere este independent de cantitate
- folosiți vase rezistente la abur
- acoperiți sufleul cu folie
- introduceți tava universală întotdeauna la nivelul 1

Niveluri pentru accesoriile

Introduceți accesoriile întotdeauna în ordinea indicată:

- Nivelul 3: grătar cu recipient pentru gătit la abur, mărimea S
- Nivelul 2: recipient pentru gătit la abur, mărimea XL
- Nivelul 1: tavă universală



Valori de setare recomandate

Modul de încălzire utilizat:

- ☁ Preparare la abur

Preparatul	Accesorii / veselă	Nivelul	Modul de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare în min.
File de somon congelat	Vas pentru gătit cu abur, neperforat, mărimea S	3	☁	100	20
Broccoli	Vas pentru gătit cu abur, perforat, mărimea XL	2	☁	100	9
Cartofi fierți în sferturi	Vas pentru gătit cu abur, perforat, mărimea S	3	☁	100	25

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.

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 domeniile 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	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare în minute
Prăjituri în forme					
Pandișpan în formă	Formă rotundă/dreptunghiulară	1		140-160	60-80
Blat de tort din pandișpan	Formă pentru blat de tort	1		140-160	20-40
Blat de biscuiți, 2 ouă	Formă pentru blat de tort	1		150-170	20-30
Tort de biscuiți, 3 ouă	Formă demontabilă Ø26 cm	1		160-170	25-35
Tort de biscuiți, 6 ouă	Formă demontabilă Ø28 cm	1		150-160	50-60
Cozonac rotund, din aluat dospit	Formă pentru gugelhupf	1		150-160	65-75
Prăjituri în tavă					
Pandișpan cu umplutură uscată	Tavă de copt	1		160-180	20-40
Prăjitură din aluat fraged cu umplutură uscată	Tavă de copt	1		170-180	25-35
Franzelă împletită, colac împletit	Tavă de copt	1		150-160	35-45
Prăjitură din aluat dospit cu umplutură uscată	Tavă de copt	1		150-170	20-35
Produse mici de patiserie					
Brioșe	Tavă de brioșe	2		160-180	15-30
Prăjituri mici	Tavă de copt	1		150-160	25-35

Preparatul	Accesorii/veselă	Nivelul	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare în minute
Foietaj	Tavă de copt	2		170-190	25-50
Choux	Tavă de copt	1		190-200	40-50
Fursecuri	Tavă de copt	2		140-160	15-30
Biscuiți șprîțați	Tavă de copt	2		140-150	25-40
Produse mici de patiserie din aluat dospit	Tavă de copt	1		150-160	30-40
Pâine și chifle					
Pâine intermediară, 1,5 kg	Formă dreptunghiulară	1		200-210	35-45
Lipie	Tavă universală	1		240-250	20-25
Chifle dulci, din aluat fraged	Tavă de copt	1		170-190	15-20
Chifle din aluat fraged	Tavă de copt	1		180-200	25-35
Carne					
Friptură de porc fără șorici, de exemplu, ceafă, 1,5 kg	Veselă neacoperită	1		180-190	120-140
Friptură de vită înăbușită, 1,5 kg	Veselă acoperită	1		200-220	140-160
Friptură de vițel, 1,5 kg	Veselă neacoperită	1		170-180	110-130
Pește					
Pește întreg fiert înăbușit, 300 g, de exemplu, păstrăv	Veselă acoperită	1		190-210	25-35
Pește întreg fiert înăbușit, 1,5 kg, de exemplu, somon	Veselă acoperită	1		190-210	45-55
File de pește, natur, fiert înăbușit	Veselă acoperită	1		190-210	15-35

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	<p>Cu încălzire superioară/inferioară max. 200 °C.</p> <p>Cu convecție aer max. 180 °C.</p>
Fursecuri	<p>Cu încălzire superioară/inferioară max. 190 °C.</p> <p>Cu convecție aer max. 170 °C.</p> <p>Oul sau gălbenușul de ou diminuează formarea acrilamidei.</p>
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 1 pe grătar.

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


Aparatul dvs. dispune de un mod de încălzire Preparare delicată. Porniți funcționarea numai cu interiorul cuptorului răcit complet. Lăsați interiorul cuptorului cu vesela să se încălzească bine timp de 10 minute.














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

Valori de setare recomandate

Temperatura pentru prepararea ușoară și durata de preparare depind de mărimea, grosimea și calitatea cărnii. De aceea sunt indicate domeniile 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 minute
Carne de pasăre						
Piept de rață, în sânge spre mediu, câte 300 g	Veselă neacoperită	1		6-8	95*	45-60
File de piept de pui, câte 200 g, bine pătruns	Veselă neacoperită	1		4	120*	45-60
Piept de curcan, fără os, 1 kg, bine pătruns	Veselă neacoperită	1		6-8	120*	100-130
Carne de porc						
Friptură din pulpă de porc, grosime 5-6 cm, 1,5 kg	Veselă neacoperită	1		6-8	85*	130-180
File de porc, întreg	Veselă neacoperită	1		4-6	85*	45-70
Carne de vită						
Friptură de vită (pulpă), 6-7 cm grosime, 1,5 kg, bine pătrunsă	Veselă neacoperită	1		6-8	100*	150-190
File de vită, 1 kg	Veselă neacoperită	1		4-6	85*	90-120
Friptură de vită, grosime 5-6 cm	Veselă neacoperită	1		6-8	85*	120-180
Medalioane de vită/ramstec, grosime 4 cm	Veselă neacoperită	1		4	85*	40-60
Carne de vițel						
Friptură de vițel, 4-5 cm grosime, 1,5 kg	Veselă neacoperită	1		6-8	85*	100-130
Friptură de vițel, grosime 7-10 cm, 1,5 kg	Veselă neacoperită	1		6-8	85*	150-210
File de vițel, întreg, 800 g	Veselă neacoperită	1		4-6	85*	70-120
Medalioane de vițel, 4 cm grosime	Veselă neacoperită	1		4	80*	40-60
* preîncălziți						

Preparatul	Veselă	Nivelul	Mod de încălzire	Durata de rumenire în min.	Temperatura în °C	Durata de preparare în minute
Carne de miel						
Spată de miel, fără os, câte 200 g	Veselă neacoperită	1		4	85*	30-45
Pulpă de miel fără os, medie, 1 kg, legată	Veselă neacoperită	1		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 care se află în stare optimă și spălați-le bine. Tapetați grătarul cu hârtie de copt sau hârtie pergament. Lăsați fructele să se scurgă bine și uscați-le.

Eventual, tăiați-le în bucăți de dimensiuni egale sau în felii subțiri. Așezați fructele nedecojite pe partea cu coajă, cu suprafețele tăiate orientate în sus. Aveți grijă ca nici fructele și 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 următorul nivel de preparare:

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

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

Valori de setare recomandate

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

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

Modul de încălzire utilizat:

- Funcția CircoTherm de convecție a aerului fierbinte

Preparatul	Accesorii	Nivelul	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare, în ore
Fructe cu semințe (inele de măr, 3 mm grosime, 200 g per grătar)	Grătar	2		80	4-7
Drupe (prune)	Grătar	2		80	8-10
Legume rădăcinoase (morcovi), rase, blanșate	Grătar	2		80	4-7
Ciuperci feliate	Grătar	2		60	6-8
Verdețuri, curățate	1-2 grătare	-		60	2-6

Conservarea și extragerea sucului

Aparatul dvs. este adecvat de asemenea pentru conservare și extragerea sucului.

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.

Recomandare: Pentru curățarea borcanelor puteți utiliza funcția Dezinfectare.

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

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

Pregătirea fructelor și legumelor

Utilizați doar 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 inelară, umedă, din cauciuc și capacul. Închideți borcanele cu cleme. Așezați borcanele în recipientul perforat pentru preparare la aburi, mărimea XL, astfel încât să nu se atingă între ele. Turnați 500 ml de apă fierbinte (cca. 80 °C) în tava universală. Reglați în modul indicat în tabel.

Finalizarea conservării

După timpul de preparare indicat, deschideți ușa aparatului. Scoateți borcanele din interiorul cuptorului numai când acestea s-au răcit complet.

Ștergeți apoi interiorul cuptorului.

Extragerea sucului

Puneți fructele cu zahăr într-un castron înainte de extragerea sucului. Lăsați-le să stea cel puțin o oră, pentru a lăsa suc.

Apoi puneți fructele în recipientul perforat pentru preparare la aburi, mărimea XL și introduceți-l pe nivelul 2. Pentru colectarea sucului, introduceți dedesubt tava universală. Setați după cum este indicat în tabel.


După scurgerea timpului de preparare, puneți fructele într-un șervet și presați-le pentru a scoate restul de suc.






Ștergeți apoi interiorul cuptorului.

Valori de setare recomandate

Timpii indicați în tabelul de setări reprezintă valori orientative pentru conservarea fructelor și legumelor și pentru extragerea sucului din fructe și legume. Acestea pot fi influențate de temperatura încăperii, numărul de borcane, cantitatea, temperatura și calitatea conținutului borcanului. Datele se referă la borcane rotunde de 1 litru.

Modul de încălzire utilizat:

-  Preparare la abur

Preparatul	Accesorii/veselă	Nivelul	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare în minute
Conservare					
Legume, de exemplu, morcovi	Borcane cu capacitatea de 1 litru + recipient XL pentru preparare cu aburi	1		100	30-120
Drupe, de exemplu, cireșe, prune	Borcane cu capacitatea de 1 litru + recipient XL pentru preparare cu aburi	1		100	25-30
Fructe cu semințe, de exemplu mere, căpșuni	Borcane cu capacitatea de 1 litru + recipient XL pentru preparare cu aburi	1		100	25-30
Deshidratare					
Zmeură	Recipient pentru preparare cu aburi	2		100	30-45
Coacăze	Recipient pentru preparare cu aburi	2		100	40-50

Dezinfectarea biberoanelor și igiena

Cu aparatul dvs. puteți dezinfecta foarte simplu vesela și biberoanele. Procedeu corespunde fierberii obișnuite.

Dezinfectarea biberoanelor

Curățați întotdeauna biberoanele cu o perie pentru sticle, imediat după golire. Apoi spălați-le în mașina de spălat vase.

Așezați biberoanele în recipientul pentru preparare la abur, mărimea XL, astfel încât să nu se atingă. Porniți programul "Dezinfectarea". Ștergeți aparatul după încheierea procesului de dezinfectare. După dezinfectare, uscați biberoanele cu o lavetă curată.

Igiena

Aparatul dvs. este adecvat și pentru sterilizarea borcanelor de marmeladă și a conservelor, cu capacele corespunzătoare.

Este posibilă și sterilizarea ulterioară a borcanelor de marmeladă. Prin acest procedeu se mărește termenul de valabilitate a marmeladei.

Valori de setare recomandate

Folosiți doar borcane și capace curate, impecabile. Cel mai bine este să le spălați în prealabil în mașina de spălat vase. Vesela trebuie să fie rezistentă la căldură și la aburi.

Timpii recomandați depind de borcanele utilizate.

Modul de încălzire utilizat:

- ☁ Preparare la abur

Preparatul	Accesorii	Nivelul	Modul de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare în min.
Igiena					
Sterilizarea borcanelor cu marmeladă sau conserve	Recipient pentru preparare la abur XL	1	☁	100	10-15
Sterilizarea ulterioară a borcanelor cu marmeladă	Recipient pentru preparare la abur XL	1	☁	100	15-20
Sterilizați vesela curată*	Recipient pentru preparare la abur XL	1	☁	100	15-20
* Acest procedeu corespunde fierberii obișnuite.					

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, așezați castronul cu aluat 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.

Dospirea finală

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

Ștergeți umezeala din interiorul cuptorului înainte de coacere.

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	Treapta de dospire	Durata de preparare în minute
Aluat dospit, dulce						
De exemplu, produse mici de patiserie din aluat dospit	Castron	1	☁	Dospirea aluatului	1	30-45
	Tavă universală	1	☁	Dospire finală	1	10-20
Aluat cu o cantitate mare de grăsime, de exemplu, cozonac	Castron	1	☁	Dospirea aluatului	2	40-90
	Formă pe grătar	1	☁	Dospire finală	2	30-60

Preparatul	Accesorii/veselă	Nivelul	Mod de încălzire	Etapa	Treapta de dospire	Durata de preparare în minute
Aluat dospit, picant						
De exemplu, pizza	Castron	1	☰	Dospirea aluatului	1	20-30
	Tavă universală	1	☰	Dospire finală	1	10-15
Aluat pentru pâine						
Pâine albă	Castron	1	☰	Dospirea aluatului	1	30-40
	Tavă universală	1	☰	Dospire finală	1	15-25
Pâine intermediară	Castron	1	☰	Dospirea aluatului	1	25-40
	Tavă universală	1	☰	Dospire finală	1	10-20
Chifle	Castron	1	☰	Dospirea aluatului	1	30-40
	Tavă universală	1	☰	Dospire finală	1	15-25

Preparare în vid

Prepararea în vid presupune prepararea 100% cu aburi, „sub vid”, la temperaturi scăzute cuprinse între 50 și 95 °C.

Prepararea în vid este adecvată mai ales pentru prepararea cărnii, peștelui, legumelor și deserturilor. Preparatele trebuie să fie introduse în pungi speciale rezistente la căldură și închise ermetic.

Învelișul protector special al pungilor cu închidere ermetică asigură păstrarea substanțelor nutritive și aromelor. Temperaturile scăzute și fluxul direct de căldură permit controlul precis al procesului de preparare. Produsele alimentare bogate în grăsimi sunt foarte nesănătoase.

Porții

Respectați dimensiunile bucăților de carne și cantitățile de alimente specificate în tabelul de setări. În cazul cantităților mari de alimente, durata de preparare la aburi trebuie să fie adaptată corespunzător. Greutatea maximă a alimentelor care pot fi preparate în vid odată în acest aparat este de 2 kg.

Cantitățile specificate pentru pește, carne și carne de pasăre sunt adecvate pentru două porții. Pentru legumelor și deserturi, cantitățile specificate sunt suficiente pentru patru porții.

Nivelurile de preparare

Este posibilă prepararea pe două niveluri simultan. Dacă este utilizată pentru colectarea condensului, tava universală trebuie să fie amplasată pe nivelul 1. Grătarul trebuie utilizat după cum este necesar.

Igienizare

Avertizare – Prepararea simplă și sănătoasă a alimentelor!

Prepararea în vid se realizează la temperaturi scăzute. Astfel, este esențial să vă asigurați că respectate următoarele specificații privind igiena și utilizarea:

- Utilizați doar alimente proaspete și care se află în stare optimă.
- Spălați-vă și dezinfecțați-vă mâinile. Utilizați mănuși de unică folosință și un clește pentru a manevra grătarul.
- În cazul preparatelor precum carnea de pasăre, ouăle și peștele, acordați o atenție deosebită condițiilor de igienă și preparare.
- Legumele, fructele și/sau tăvile trebuie să fie spălate foarte bine de fiecare dată înainte de introducerea în cuptor.
- Mențineți întotdeauna curate suprafețele și tocătoarele. Schimbați sau curățați temeinic tocătorul atunci când tocați alimente diferite.
- Alimentele trebuie să fie păstrate în frigider. Scoaterea alimentelor din frigider este permisă numai pentru scurt timp în scopul preparării și depozitării acestora în vid, după care acestea trebuie introduse din în frigider sau consumate. Alimentele nu trebuie să rămână depozitate pentru mai mult de 24 de ore.
- Alimentele sunt adecvate doar pentru consumul imediat. După procesul de preparare, alimentele trebuie consumate imediat, fără a mai fi depozitate în frigider. Nu este recomandată reîncălzirea alimentelor.

Recomandare: Deoarece aproape toate suprafețele pe care se află alimente prezintă bacterii periculoase pentru sănătate, este recomandat să scufundați alimentele ambalate în vid, și nu alimentele neambalate, în apă clocotită timp de maxim 3 secunde. Astfel, alimentele sunt dezinfectate și pregătite pentru prepararea în vid. Ulterior, introduceți în interiorul cuptorului alimentele ambalate în pungi etanșe, pentru a le prepara în vid.

Pungile etanșe

Utilizați funcția de preparare în vid numai în scopul pentru care este prevăzută, introducând în pungi speciale și etanșe alimentele care urmează să fie preparate.

Pungile etanșe sunt de unică folosință. Acestea nu trebuie să fie utilizate de mai multe ori.

Nu preparați alimentele în ambalajele lor originale (de exemplu, în cazul peștelui porționat). Ambalajele originale ale produselor nu sunt adecvate pentru prepararea acestora în vid.

Vid

Pentru ambalarea ermetică a alimentelor, utilizați un aparat de vidat alimente care să asigure în proporție de 99% vidarea alimentelor. Numai astfel se poate asigura transferul optim al căldurii și o preparare corespunzătoare.

Indicație: Pentru a umple pungile cu închidere ermetică, pliați cu 3 - 4 cm marginile acestora și introduceți-o într-un vas, de exemplu, într-un pahar pentru măsurare.

Înainte de introducerea în cuptor, asigurați-vă că pungile cu alimentele sunt vidate corespunzător. Țineți cont de următoarele aspecte:

- În pungile cu alimentele trebuie să fie vidate corespunzător și să nu conțină aer.
- Pungile trebuie să fie etanșate corespunzător.
- Asigurați-vă că pungile nu sunt perforate. Nu utilizați senzorul pentru temperatura interioară.
- Nu așezați bucățile de carne sau pește unele peste celelalte.
- Asigurați-vă că legumele și deserturile sunt vidate corespunzător.
- Pentru ca etanșarea să fie realizată corespunzător, asigurați-vă că în zona de etanșare a pungii nu există resturi alimentare sau umiditate.

În cazul în care aveți îndoieli în această privință, utilizați o pungă nouă de ambalare în vid.

Alimentele trebuie să fie introduse în pungi vidate cu maxim o zi înainte de efectuarea procesului de preparare termică. Numai astfel se poate evita fermentarea (de exemplu, a legumelor), transferul de căldură, modificarea consistenței, culorii și gustului alimentelor.

Calitatea alimentelor

Prin natura lor, alimentele sunt perisabile în proporție de 100%. De aceea, este recomandat să utilizați numai alimente proaspete, de înaltă calitate. Numai astfel se poate garanta obținerea unui gust optim și păstrarea valorilor nutritive ale alimentelor preparate.

Preparare

Prepararea în vid asigură păstrarea tuturor aromelor alimentelor. Rețineți că aromele pot fi optimizate sau intensificate prin utilizarea de condimente, precum mirodenii, ierburi sau usturoi. Este recomandat să adăugați inițial doar o jumătate din cantitatea dorită.

Pentru obținerea unor rezultate optime, este recomandat să adăugați o cantitate mică de unt și puțină sare. De cele mai multe ori, este suficient pentru intensificarea aromelor naturale ale alimentelor și pentru obținerea unui gust desăvârșit.

Anumite ingrediente influențează procesul de preparare a alimentelor

- În cazul în care adăugați sare și zahăr, este necesar să reduceți durata de preparare
- În cazul în care adăugați alimente acide, precum zeamă de lămâie sau oțet, permiteți impregnarea acestora în preparatele din pungă
- Alcoolul sau usturoiul pot determina transferul de mirosuri și arome

De aceea, este recomandat să nu amplasați unele peste altele sau prea apropiat pungile cu alimente vidate. Pentru a asigura distribuția uniformă a căldurii, este recomandat să nu modificați poziția alimentelor după începerea procesului de preparare. Tava universală trebuie să fie întotdeauna amplasată pe nivelul 1, pentru a colecta picăturile de condens.

Atenție!

Risc de deteriorare a mobilierului

Pentru prepararea în vid, este necesară umplerea o singură dată a rezervorului de apă. În cazul umplerii de mai multe ori a rezervorului de apă, există riscul de revărsare a apei pe planșeul încăperii. Apa poate fi recirculată în interiorul spațiului de coacere.

Cantitatea de alimente specificată în tabelul cu setările pentru preparare necesită o singură umplere a rezervorului de apă.

Următoarele specificații sunt valabile în cazul în care rezervorul de apă este plin și este setată temperatura maximă:

Temperatura în °C	Durata maximă de preparare în min.
50	270
60	210
70	150
80	120
90	90

⚠ Avertizare – Pericol de opărire!

În timpul procesului de preparare în vid, în interiorul cuptorului se acumulează vapori de apă fierbinte. În cazul procesului de preparare în vid, nu atingeți cu mâinile neprotejate recipientele din interiorul cuptorului, ci utilizați o lavetă pentru a le manevra. După finalizarea procesului de preparare în vid, apucați cu o lavetă recipientele din interiorul cuptorului.

După finalizarea procesului de preparare, lăsați cuptorul să se răcească, apoi eliminați cu un burete apa acumulată în partea inferioară a acestuia.

Ștergeți punga vidată, introduceți-o într-un recipient curat și tăiați-o cu un foarfece. Revărșați în recipient întregul conținut al pungii. Puteți prepara un sos pentru marinare.

După prepararea în vid, alimentele pot fi procesate după cum urmează:

Carne: prăjiți-o pentru scurt timp într-o tigaie încinsă. Astfel, carnea capătă o crustă rumenă și un plus de savoare, fără a acumula grăsimi în exces.

Important: pentru a preveni împrăștierea cu ulei, așezați carnea pe un prosop din hârtie înainte de a o introduce în tigaia cu ulei încins.

Legumele: căliți-le ușor în tigaie pentru ca acestea să capete o crustă crocantă și un plus de savoare. De asemenea, puteți adăuga și alte condimente sau mirodenii.

Pește: condimentați și turnați unt topit peste acesta.

Prelunghiți durata de prăjire dacă alimentele preparate în vid nu au atins temperatura dorită.

Serviți alimentele pe vase încălzite și asezonate cu sosuri fierbinți sau unt topit fierbinte, deoarece prepararea în vid se realizează la temperaturi relativ scăzute.

Alimente	Accesorii	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Timpul de preparare în min.	Indicație/recomandare
Carne					
File de vită, mediu, 2 cm grosime	Grătar + tavă universală		60	80	Preparați alimentele în vid cu unt și rozmarin.
Friptură de vită (pulpă, spată etc.), în sânge, 2 - 3 cm grosime	Grătar + tavă universală		58	90	
Friptură de vită (pulpă, spată etc.), medie, 2 - 3 cm grosime	Grătar + tavă universală		62	80	
File de vită, în sânge, 3 - 4 cm grosime	Grătar + tavă universală		58	100	
File de vită, mediu, 3 - 4 cm grosime	Grătar + tavă universală		62	90	
Mușchi de porc (80 g)	Grătar + tavă universală		63	75	Preparați alimente în vid cu unt și busu-ioc proaspăt.
Spată de miel, fără os	Grătar + tavă universală		58	50	Preparați alimente în vid cu puțină sare, unt și cimbru.
Carne de pasăre					
Piept de rață (350 g)	Grătar + tavă universală		62	70	Tăiați stratul de grăsime, presărați puțină sare și piper, adăugați o bucată mică de coajă de portocală și preparați în vid.
Piept de pui (250 g)	Grătar + tavă universală		65	60	Preparați în vid cu unt, puțină sare și cimbru.
Pește					
Cod (140 g)	Grătar + tavă universală		58	25	Preparați în vid cu unt și puțină sare.
Cambulă/Calcan (150 g)	Grătar + tavă universală		58	30	
Șalău (140 g)	Grătar + tavă universală		60	20	
Legume					
Conopidă (500 g)	Grătar + tavă universală		85	40 - 50	Preparați în vid cu puțină apă, unt, sare și nucșoară.
Ciuperci, tăiate în sferturi (500 g)	Grătar + tavă universală		85	20 - 25	Preparați în vid cu unt, rozmarin, puțin usturoi și sare.
Cicoare, tăiată în jumătate (4 - 6 bucăți)	Grătar + tavă universală		85	40 - 45	Preparați în vid cu zeamă de portocale, zahăr, sare, unt și cimbru.
Sparanghel verde, întreg (600 g)	Grătar + tavă universală		85	20 - 30	Își păstrează culoarea verde vie atunci când este preparat în vid. Ambalați în vid cu unt, sare, puțin zahăr și piper.
Morcovi, tăiați în rondele cu grosimea de 0,5 cm (600 g)	Grătar + tavă universală		90	70 - 80	Preparați în vid cu zeamă de portocale, curry și unt.
Cartofi, fără coajă, tăiați în sferturi (800 g)	Grătar + tavă universală		95	35 - 45	Preparați în vid cu unt și sare. Optim pentru prepararea ulterioară, de exemplu, pentru salată.
Roșii cherry, întregi sau tăiate în jumătăți (500 g)	Grătar + tavă universală		58	25 - 35	Amestec de roșii cherry roșii și galbene. Preparați în vid cu ulei de măsline, sare și zahăr.
Dovleac, tăiat cubulețe, cu grosimea de 2 x 2 cm (600 g)	Grătar + tavă universală		90	25 - 35	Durata de preparare poate să varieze în funcție de sortimentul de dovleac.

Alimente	Accesorii	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Timpul de preparare în min.	Indicație/recomandare
Dovlecei, feliți, 1 cm (600 g)	Grătar + tavă universală		85	25 - 30	Preparați în vid cu ulei de măsline, sare și cimbru.
Mazăre, păstăi (500 g)	Grătar + tavă universală		85	5 - 10	Preparați în vid cu unt și sare.
Desert					
Ananas, feliat, 1,5 cm (400 g)	Grătar + tavă universală		85	70 - 80	Preparați în vid cu unt, miere și vanilie.
Mere, decojite, feliate, 0,5 cm (2 - 4 bucăți)	Grătar + tavă universală		85	15 - 25	Preparați în vid cu sos de caramel. Durata de preparare poate să varieze în funcție de sortimentul de mere.
Banane, întregi (2 - 4 bucăți)	Grătar + tavă universală		65	20 - 25	Preparați în vid cu unt, miere și păstăi de vanilie.
Pere, decojite, tăiate felii (2 - 4 bucăți)	Grătar + tavă universală		85	25 - 35	Se îndulcește cu miere sau zahăr.
Fructe de kumquat, tăiate în jumătate (12 - 16 bucăți)	Grătar + tavă universală		85	75 - 80	Spălați fructele sub jet de apă fierbinte, tăiați-le și scoateți-le sâmburii. Preparați în vid cu unt, păstăi de vanilie, miere și gem de caise.
Sos de vanilie (0,5 l)	Grătar + tavă universală		80	15 - 25	Preparați în vid cu o cantitate de 0,5 l lapte, 1 ou, 3 gălbenușuri, 80 g de zahăr și o păstaie de vanilie.

Decongelare

Funcția de decongelare este destinată decongelării fructelor și legumelor congelate. Pentru decongelarea produselor de brutărie și patiserie, utilizați modul de încălzire convecție aer 4D. Este recomandat ca peștele și carnea de pasăre să fie decongelate în frigider.

Pentru decongelare, scoateți alimentul congelat din ambalaj.

Așezați fructele și legumele congelate în recipientul perforat pentru preparare cu aburi, de dimensiunea XL, și introduceți tava universală dedesubt. Astfel, alimentul nu rămâne în apa formată în urma decongelării, iar lichidul care picură va fi colectat. În cazul alimentelor congelate al căror lichid nu trebuie să fie eliminat, de exemplu, spanac cu smântână congelat, utilizați tava universală sau un vas pe grătar.

Așezați produsele de brutărie și patiserie pe grătar.

Valori de setare recomandate

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

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

Moduri de încălzire utilizate:

- Funcția CircoTherm de convecție a aerului fierbinte
- Decongelare

Preparatul	Accesorii	Nivelul	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare în minute
Pâine, chifle					
Generalități	Tavă de copt	1		50	40-70
Prăjituri					
Prăjituri însirocate	Tavă de copt	1		50	70-90
Prăjituri uscate	Tavă de copt	1		60	60-75
Fructe, legume					
Fructe de pădure	Recipient pentru preparare cu aburi	2		30-40	10-15
Legume	Recipient pentru preparare cu aburi	2		40-50	15-50

Regenerare

Cu modul de încălzire Regenerare, alimentele sunt reîncălzite delicat cu adaos de aburi. Ele arată și au gust ca și cum ar fi fost preparate proaspăt. Chiar și produsele de brutărie preparate cu o zi în urmă pot fi reîncălzite bine în acest fel.

Utilizați vase cât mai plane, largi și rezistente la temperatură. Vasele reci prelungesc procesul de regenerare.

Regenerați, dacă este posibil, doar alimente de același tip și aceleași dimensiuni. Dacă acest lucru nu este posibil, timpul va depinde de componenta de preparat cu durata cea mai lungă de regenerare.

Nu acoperiți preparatele pe durata regenerării.

Așezați preparatul într-un vas pe grătar sau puneți-l direct pe grătarul de pe nivelul 1.

Pe durata funcționării nu deschideți ușa, deoarece în caz contrar va ieși mult abur.

Valori de setare recomandate












În tabel găsiți setarea optimă pentru diverse alimente. Datele de timp sunt valori orientative. Acestea depind de veselă și de calitatea, temperatura și natura alimentului. Sunt indicate domeniile de timp. Setati mai întâi timpul mai scurt și prelungiți-l, dacă este necesar.

Valorile din tabele sunt valabile pentru introducerea preparatului în cuptorul rece. Pentru alimentele selectate este necesară preîncălzirea, indicată în tabel.

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

Modul de încălzire utilizat:

-  Regenerare

Preparatul	Accesorii/veselă	Nivelul	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare în minute
Legume, refrigerate					
1 kg	Veselă neacoperită	1		120-130	15-25
250 g	Veselă neacoperită	1		120-130	5-15
Preparate, refrigerate					
Preparate la farfurie, 1 porție	Veselă neacoperită	1		120-130	15-25
Supă, tocană, 400 ml	Veselă neacoperită	1		120-130	10-25
Garnituri, de exemplu, paste, găluște, cartofi, orez	Veselă neacoperită	1		120-130	8-25
Sufleuri, de exemplu, lasagna, cartofi gratinați	Veselă neacoperită	1		120-140	10-25
Pizza, coaptă	Grătar	1		170-180*	5-15
Produse de brutărie și patiserie					
Chifle, baghetă, coapte	Grătar	1		150-160*	10-20
Pateuri umplute (Vol-au-vent)	Grătar	1		180*	4-10
Produse de brutărie și patiserie, congelate					
Pizza, coaptă	Grătar	1		170-180*	5-15
Chifle, baghetă, coapte	Grătar	1		160-170*	10-20
* preîncălziți					

Menținere la cald

Cu modul de încălzire Menținere la cald puteți menține la cald feluri de mâncare gata preparate. Cu ajutorul diferitelor trepte de umiditate, puteți evita ca preparatele deja gătit să se usuce.

Nu acoperiți alimentele.

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. Nu acoperiți alimentele.

Diferitele trepte de aburi sunt adecvate pentru a menține la cald:

- Treapta 1: bucăți de friptură și preparate sotate rapid
- Treapta 2: sufleuri și garnituri
- Treapta 3: tocană și supe

Preparate de verificare

Aceste tabele au fost redactate pentru institutele 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

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.

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.

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

Treptele de intensitate a aburului sunt indicate în tabelul cu cifre:

- 1 = scăzută
- 2 = medie
- 3 = crescută

Preparatul	Accesorii/veselă	Nivelul	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Intensitatea aburului	Durata de preparare în minute
Coacere						
Biscuiți șprîțați	Tavă de copt	1		150-160*	-	25-40
Biscuiți șprîțați	Tavă de copt	1		140-150*	-	25-35
Biscuiți șprîțați, 2 niveluri	Tavă universală + tavă de copt	3+1		140-150*	-	30-40
Prăjituri mici	Tavă de copt	1		160*	-	25-35
Prăjituri mici	Tavă de copt	1		150*	-	25-35
Prăjituri mici, 2 niveluri	Tavă universală + tavă de copt	3+1		150*	-	25-35
Blat de tort	Formă demontabilă Ø26 cm	1		160-170**	-	25-35
Blat de tort	Formă demontabilă Ø26 cm	1		160-170**	-	25-35
Blat de tort	Formă demontabilă Ø26 cm	1		150-160	1	10
					-	20-30
Prăjitură cu mere învelite în aluat	2 forme din tablă neagră, Ø20 cm	1		180-200	-	60-70
Prăjitură cu mere învelite în aluat	2 forme din tablă neagră, Ø20 cm	1		170-180	-	60-80
* preîncălziți timp de 5 minute, nu utilizați funcția de încălzire rapidă						
** preîncălziți, nu utilizați funcția de încălzire rapidă						

Prepararea la abur

Introduceți tava universală sub recipientul perforat pentru prepararea la abur, mărimea XL, dacă aceasta este conform indicației din tabel. Lichidul scurs va fi colectat.


Nivelurile de introducere în cazul preparării la abur pe un nivel (utilizați maxim 2,5 kg):




- Recipient perforat pentru prepararea la abur, mărimea XL: nivelul 2

Niveluri de introducere în cazul preparării la abur pe două niveluri (utilizați maxim 1,8 kg pe nivel):

- Recipient perforat pentru prepararea la abur, mărimea XL: nivelul 3
- Recipient perforat pentru prepararea la abur, mărimea XL: nivelul 2

Modul de încălzire utilizat:

-  Preparare la abur



Preparatul	Accesorii	Nivelul	Modul de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare în min.
Preparare la abur					
Mazăre congelată, două recipiente, fiecare de 1,8 kg	2 x recipiente pentru preparare la abur XL + tavă universală	3+2+1		100	3-15**
Broccoli proaspăt, 300 g	Recipient pentru preparare la abur XL	2		100*	6-7***
Broccoli proaspăt, un recipient	Recipient pentru preparare la abur XL	2		100*	6-7***
* Preîncălziți					
** Verificarea se consideră încheiată în momentul în care în locul cel mai rece s-a atins temperatura de 85°C (consultați IEC 60350-1)					
*** Un grad comparabil de preparare termică între proba de referință și proba principală se obține în situația în care proba de referință este preparată termic 5 minute (pregătită conform descrierii din IEC 60350-1).					

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 minute
Preparare pe grill					
Pâine prăjită, rumenită	Grătar	3		275	3-6
Burgeri de vită, 12 bucăți*	Grătar	2		275	25-35
* întoarceți după expirarea a 2/3 din timpul total					



A series of horizontal lines for writing, starting from the top and extending to the bottom of the page.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top and extending to the bottom of the page.



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM



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

9001326754
980719
ro