



## CUPTOR ÎNCORPORABIL

[ro] INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

B15CR22.1



# Cuprins

	<b>Utilizarea conform destinației</b>	4
	<b>Instrucțiuni de siguranță importante</b>	5
Generalități	5	
Lampa cu halogen	5	
	<b>Cauzele avariilor</b>	6
Generalități	6	
	<b>Protecția mediului</b>	7
Economisirea energiei	7	
Evacuarea corectă ca deșeu	7	
	<b>Familiarizarea cu aparatul</b>	8
Panoul de comandă	8	
Elementele de operare	8	
Meniu principal	9	
Meniu Moduri de încălzire	9	
Funcțiile interiorului cuptorului	10	
	<b>Accesorii</b>	10
Accesorii livrate împreună cu produsul	10	
Introducerea accesoriilor	10	
Combinarea accesoriilor	11	
Accesoriile speciale	11	
	<b>Înainte de prima utilizare</b>	12
Prima punere în funcțiune	12	
Curățarea interiorului cuptorului	12	
Curățarea accesoriilor	12	
	<b>Operarea aparatului</b>	12
Conectarea și deconectarea aparatului	12	
Setați modul de funcționare și porniți aparatul	13	
Anularea sau modificarea funcționării aparatului	13	
Aparat cu încălzire rapidă	13	
	<b>Funcții de timp</b>	14
Activarea și dezactivarea funcțiilor de timp	14	
Setarea temporizatorului	14	
Reglarea duratei de preparare	14	
Funcționare decalată în timp - „Gata la”	15	
Verificarea, modificarea sau anularea setărilor	15	
	<b>Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor</b>	15
Sistem automat de siguranță împotriva accesului copiilor	15	
Sistemul unic de siguranță împotriva accesului copiilor.	16	
	<b>Setări de bază</b>	16
Modificarea setărilor de bază	16	
Lista setărilor de bază	16	
Stabilirea funcțiilor favorite	16	
	<b>Reglaj sabat</b>	17
Pornirea funcției Sabbath	17	
Anularea funcției Sabbath	17	
	<b>Produse de curățare</b>	17
Produse de curățare adecvate	17	
Suprafețele din interiorul cuptorului	18	
Păstrarea aparatului curat	19	
	<b>Funcția de curățare</b>	19
Pornire	19	
Finalizare	19	
Curățarea ulterioară	19	
Eliminarea murdăriei persistente	19	
	<b>Suporturile pentru tăvi</b>	20
Montarea și demontarea suporturilor pentru tăvi	20	
	<b>Ușa aparatului</b>	20
Demontarea și montarea din/în balamale a ușii aparatului	20	
Montarea și demontarea geamurilor ușii	21	
	<b>Defecțiuni – ce este de făcut?</b>	23
Tabel de defecțiuni	23	
Durată maximă de funcționare depășită	23	
Înlocuirea becului de pe plafonul spațiului de coacere	24	
Capacul de sticlă	24	
	<b>Unitatea service abilităță</b>	24
Numărul E și numărul FD	24	
	<b>Testate pentru dumneavoastră în studioul nostru gastronomic</b>	25
Forme din silicon	25	
Prăjituri și produse mici de patiserie	25	
Pâine și chifle	29	
Pizza, quiche și tartă picantă	31	
Sufleuri	32	
Carne de pasăre	33	
Carne	35	
Pește	37	
Legume și garnituri	39	
Iaurt	39	
Moduri de încălzire Eco	40	

Acrilamida în alimente .....	41
Preparare ușoară .....	42
Deshidratare.....	43
Conservare.....	44
Dospirea aluatului cu treapta de dospire .....	45
Decongelare.....	45
Menținere la cald .....	46
Preparate de verificare.....	46

Pe pagina noastră de internet găsiți alte informații referitoare la produse, accesorii, piese de schimb și servicii: [www.neff-international.com](http://www.neff-international.com) și la magazinul online: [www.neff-eshop.com](http://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 raccordări eronate, dreptul de garanție este anulat.

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

Acest aparat este adecvat pentru o utilizare până la o înălțime de maxim 4000 de metri deasupra nivelului mării.

Acest aparat poate fi folosit de copiii peste 8 ani și de persoane cu capacitați 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 vîrstă de peste 15 ani și sunt supravegheați.

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

Introduceți întotdeauna accesoriiul în locul corespunzător din spațiul de coacere.

→ "Accesorii" la pagina 10

# Instrucțiuni de siguranță importante

## Generalități

### Avertizare – Pericol de incendiu!

- Obiectele inflamabile, depozitate în spațiul de coacere, se pot aprinde. Nu depozitați niciodată obiecte inflamabile în spațiul de coacere. Nu deschideți niciodată ușa aparatului dacă se produce fum în aparat. Deconectați aparatul și scoateți ștecherul din priză sau întrerupeți siguranța din tabloul de siguranțe.
- Resturile de alimente neaderente, grăsimea și zeama de la friptură se pot aprinde. Înainte de funcționare, îndepărtați murdăriile grosiere din interiorul cuptorului și de pe accesoriu.
- La deschiderea ușii aparatului se creează curenti 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 accesoriu, 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 încalzește puternic. Nu atingeți niciodată suprafețele interioare fierbinți ale spațiului de coacere sau elementele de încălzire. Lăsați întotdeauna aparatul să se răcească. Țineți copiii la distanță.
- Accesoriile sau vesela vor deveni foarte fierbinți. Scoateți întotdeauna accesoriile sau vasele fierbinți cu ajutorul unei mănuși de bucătărie.
- Vaporii de alcool se pot aprinde în spațiul de coacere fierbinte. Nu pregătiți niciodată alimente cu băuturi având un procent ridicat de alcool. Utilizați numai cantități mici de băuturi cu conținut ridicat de alcool. Deschideți ușa aparatului cu precauție.

### 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 incorrect sunt periculoase. Efectuarea reparațiilor și înlocuirea cablurilor defecte sunt permise numai tehnicienilor din unitatea de service abilităță, instruiți de firma noastră. Dacă aparatul este defect, scoateți fișa de rețea sau deconectați siguranța din tabloul siguranțelor. Chemați unitatea service abilităță.
- 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 aparete 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 service abilităță.

### Avertizare – Pericol prin magnetizare!

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

## Lampa cu halogen

### Avertizare – Pericol de arsuri!

Lămpile din interiorul cuptorului devin foarte fierbinți. Chiar și după un anumit timp de la

deconectare, există încă pericol de arsuri. Nu atingeți geamul protector. La curățare, evitați contactul cu pielea.

### Avertizare – Pericol de electrocutare!

La înlocuirea becului din spațiul de coacere, contactele fasungului becului se află sub tensiune. Înainte de înlocuire, scoateți ștecherul din priză sau întrerupeți siguranța de la tabloul de siguranțe.

## Cauzele avariilor

### Generalități

#### Atenție!

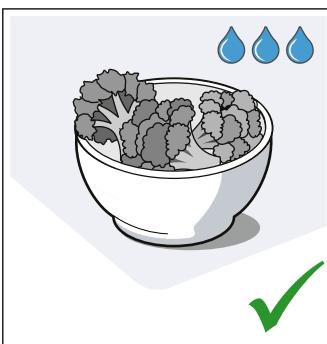
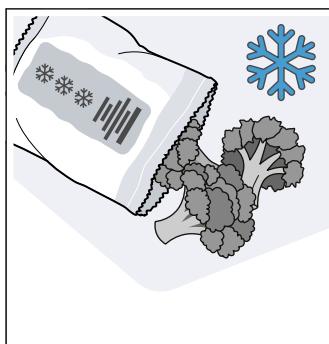
- Accesorii, folie, hârtie de patiserie sau veselă pe baza spațiului de coacere: Nu așezați accesorii pe baza spațiului de coacere. Nu acoperiți baza spațiului de coacere cu folie, de orice tip, sau hârtie de patiserie. Nu așezați nicio veselă pe baza spațiului de coacere dacă este setată o temperatură peste 50 °C. Se produce o acumulare de căldură. Duratele de coacere și de prăjire nu mai sunt valabile, iar emailul se deteriorează.
- Folie de aluminiu: folia de aluminiu din spațiul de coacere nu are voie să intre în contact cu geamul ușii. Se pot forma decolorări permanente ale geamului ușii.
- Apă în spațiul de coacere fierbinte: Nu turnați niciodată apă în spațiul de coacere fierbinte. Se produc vapori de apă. Datorită variațiilor de temperatură se pot produce deteriorări ale emailului.
- Umezeală în spațiul de coacere: umezeala pe o perioadă mai îndelungată în spațiul de coacere poate duce la coroziune. După utilizare, lăsați spațiul de coacere să se usuce. Nu păstrați alimente umede pentru un timp mai îndelungat în spațiul de coacere închis. Nu depozitați preparate în spațiul de coacere.
- Răcirea cu ușa aparatului deschisă: după un mod de funcționare cu temperaturi ridicate, lăsați cuporul 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 cuporul să se răcească deschis.
- Suc de fructe: În cazul prăjiturilor cu foarte mult suc de fructe, nu garnișați tava prea mult. Sucul de fructe care picură de pe tavă lasă pete care nu mai pot fi înălăturate. 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 agătați nimic de aceasta. Nu așezați veselă sau accesorii pe ușa aparatului.
- Introduceți accesoriu: În funcție de tipul aparatului, accesoriu poate zgâria geamul ușii aparatului la închiderea acesteia. Introduceți întotdeauna accesoriu până la opriitor în spațiul de coacere.
- Transportul aparatului: Nu deplasați și nu țineți aparatul de mânerul ușii. Mânerul ușii nu poate suporta greutatea aparatului și se poate rupe.

# Protecția mediului

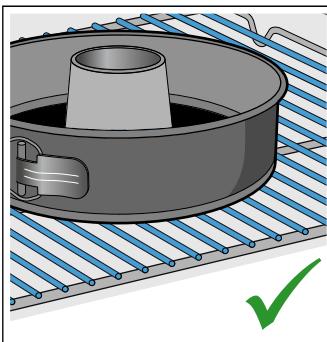
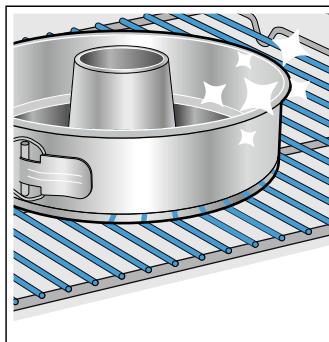
Noul dvs. aparat este deosebit de eficient din punct de vedere energetic. Aici găsiți sugestii cu privire la cum puteți economisi și mai mult energia când folosiți aparatul și la evacuarea corectă ca deșeu a acestuia.

## Economisirea energiei

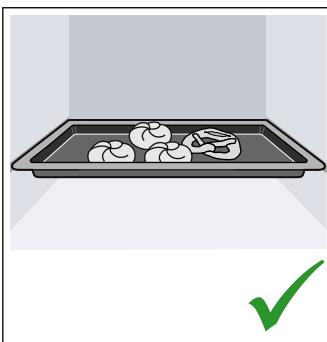
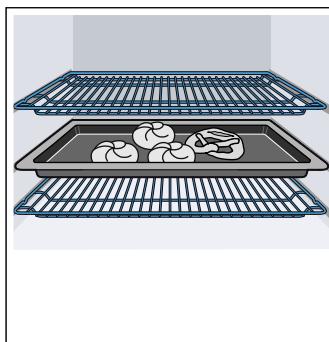
- Preîncălziți aparatul numai atunci când în rețetă sau în tabelele din instrucțiunile de utilizare este indicat astfel.
- Lăsați alimentul congelat să se decongeleze înainte de a introduce preparatul în interiorul cuptorului.



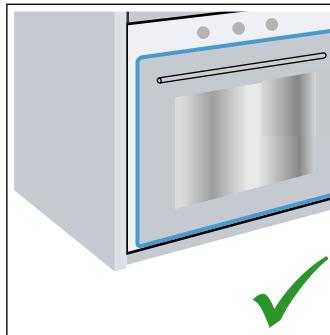
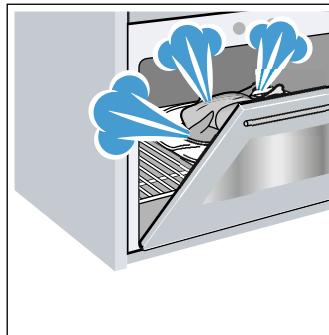
- Utilizați tăvi închise la culoare, vopsite în negru sau emailate. Acestea absorb căldura foarte bine.



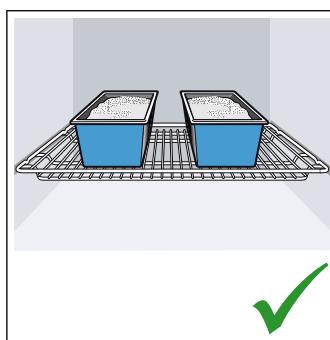
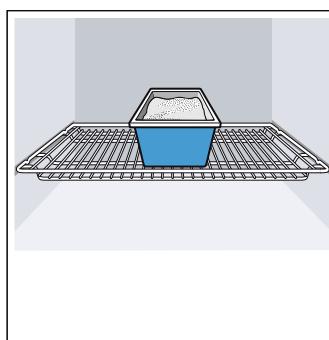
- Îndepărtați din interiorul cuptorului accesoriile care nu sunt necesare.



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



- Mai multe prăjitură 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. Puteti introduce și 2 forme dreptunghiulare una lângă cealaltă în spațiul de coacere.



- În cazul unor timpi de preparare mai lungi, puteți deconecta aparatul cu 10 minute înaintea expirării timpului de preparare și să utilizați căldura reziduală pentru finalizarea preparării.

## Evacuarea corectă ca deșeu

Evacuați ambalajul în mod ecologic.



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

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

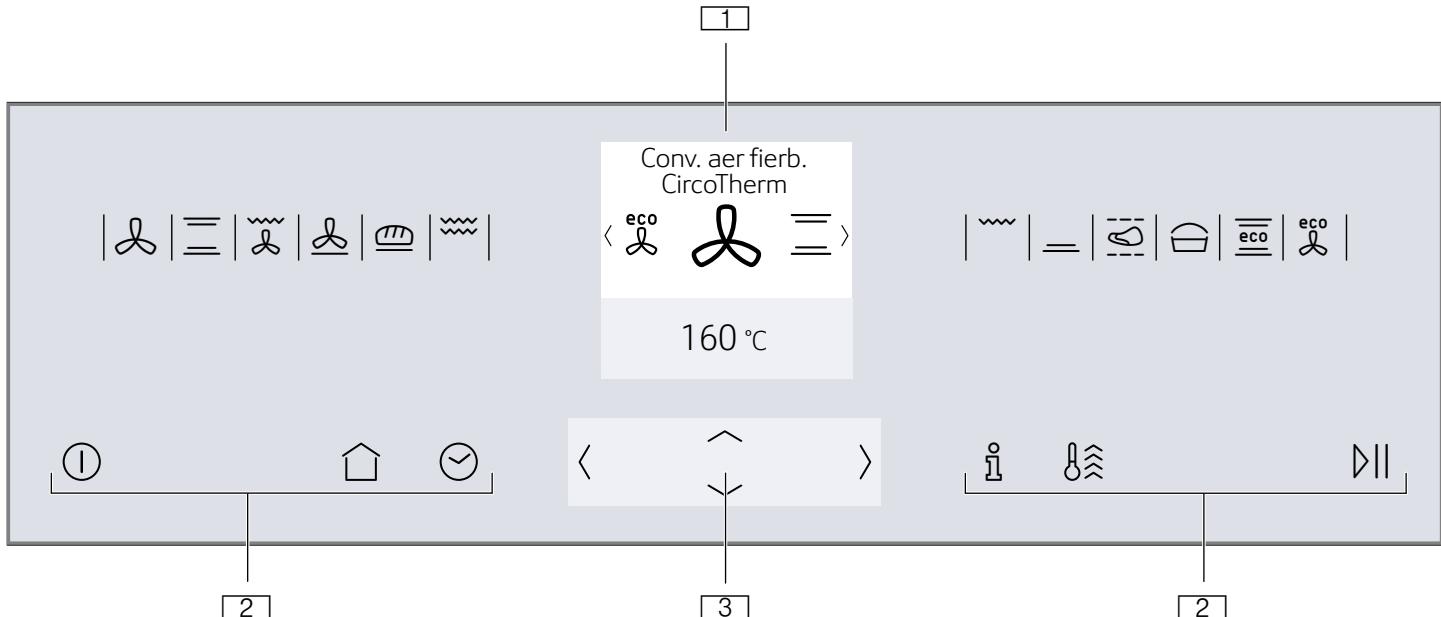
## Familiarizarea cu aparatul

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

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

### Panoul de comandă

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



- [1] Afisaj
- [2] Tastele
- [3] Elementul de comandă ShiftControl

### Elementele de operare

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

#### Tastele

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

Tastă	Utilizare
① activat/dezactivat	Conectarea sau deconectarea aparatului → "Conectarea și deconectarea aparatului" la pagina 12
-Meniu principal	Selectarea modurilor de funcționare și setărilor → "Setați modul de funcționare și porniți aparatul" la pagina 13
– Funcții de timp	Setarea temporizatorului, a duratei de preparare sau a funcționării decalate în timp „Gata la” → "Funcții de timp" la pagina 14
Sistem de siguranță împotriva accesului copiilor	Activarea sau dezactivarea sistemului de siguranță împotriva accesului copiilor → "Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor" la pagina 15

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

### Elementul de comandă ShiftControl

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

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

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

## 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 12

	Setări de bază Modificarea individuală a setărilor aparatului → "Setări de bază" la pagina 16
	EasyClean Curățați depunerile ușoare de murdărie din interiorul cuptorului → "Funcția de curățare" la pagina 19

## Meniul Moduri de încălzire

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

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

## Funcțiile interiorului cuptorului

Funcțiile din interiorul cuptorului facilitează utilizarea aparatului dumneavoastră. Astfel, de ex., interiorul cuptorului este iluminat pe suprafață mare și un ventilator de răcire protejează aparatul împotriva supraîncălzirii.

### Deschideți ușa aparatului

Dacă deschideți ușa aparatului în timpul unei funcționări în derulare, funcționarea va fi întreruptă. La închiderea ușii, funcționarea va continua.

**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 16

### 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 ventilarare. 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.

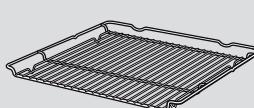
**Indicație:** Puteți modifica în setările de bază cât timp să continue funcționarea ventilatorului. → "Setări de bază" la pagina 16

## Accesori

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

### Accesoriile livrate împreună cu produsul

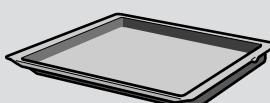
Aparatul dvs. este echipat cu următoarele accesorii:



#### Grătar

Pentru vase, forme pentru prăjitură și forme pentru sufleu.

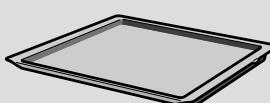
Pentru fripturi, carne preparată pe grătar și produse congelate.



#### Tavă universală

Pentru prăjitură însiropeată, produse de brutărie și patiserie, preparate congelate și bucăți mari de friptură.

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



#### Tavă

Pentru prăjitură în tavă și produse mici de brutărie/patiserie.

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

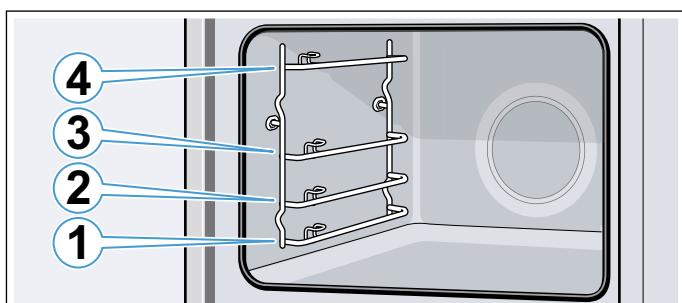
Puteți achiziționa accesorii de la unitățile service abilitate, din comerțul de specialitate sau de pe internet.

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

### Introducerea accesorilor

Spațiul de coacere dispune de 4 niveluri. Nivelurile se numără de jos în sus.

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



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

### Indicații

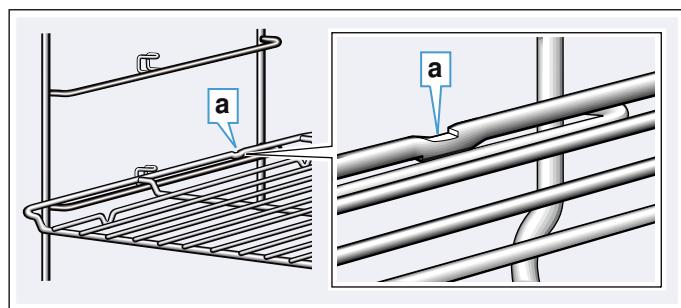
- Aveți grijă să introduceti accesoriiile întotdeauna în locul corespunzător din spațiul de coacere.

- Împingeți accesoriul întotdeauna integral în spațiul de coacere, astfel încât acesta să nu atingă ușa cuptorului.

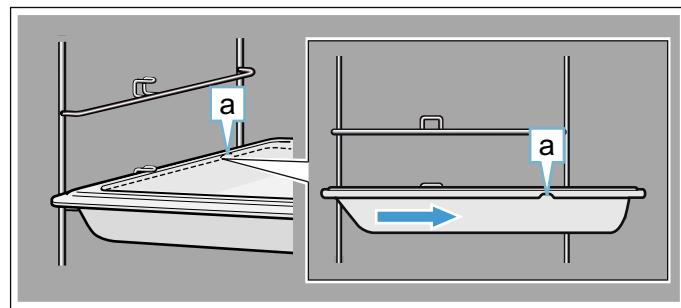
### Funcția de blocare în poziție

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

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

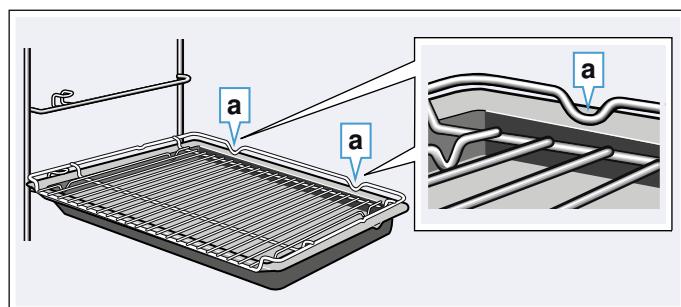


La introducerea tăvii de copt sau a tăvii universale, aveți grijă ca ciocul de închidere **b** să fie în spate și îndreptat în jos. Marginea teșită a accesoriului **c** trebuie să fie îndreptată către ușa aparatului.



### Combinarea accesoriilor

Puteți introduce grătarul în același timp cu tava universală, pentru a colecta lichidele care se scurg. Când așezați grătarul, aveți grijă ca ambele distanțiere să stea **a** pe marginea din spate. La introducerea tăvii universale, grătarul este peste tija de ghidare a nivelului.



### Accesoriile speciale

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

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

**Indicație:** Nu orice accesoriu se potrivește la orice aparat. La cumpărare, vă rugăm să precizați întotdeauna identificarea exactă (Nr. E) a aparatului dumneavoastră. → "Unitatea service abilităță" la pagina 24

#### Accesoriile speciale

- Grătar pentru coacere și prăjire
- Tavă de copt
- Tavă universală
- Tavă de copt, cu strat antiaderent
- Tavă universală, cu strat antiaderent
- Tavă mare pentru sufleu

- Set pentru preparare cu abur pentru cuptor
- Tigaie profesională
- Capac pentru tavă profesională
- Tavă pentru pizza
- Tavă grill
- Piatră din ceramică pentru copt
- Vas de sticlă termorezistent, 5,1 litri
- Tavă de sticlă
- Glisieră ComfortFlex (1 nivel)\*
- Tije telescopicе pe 3 niveluri\*

\* La comandarea de accesoriu care nu intră în componenta aparatului, este necesar să specificați Nr. E al acestuia

## Înainte de prima utilizare

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

### Prima punere în funcțiune

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

#### Setarea limbii

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

#### Setarea orei curente

1. Accesați rândurile următoare cu ajutorul tastei .
2. Setați ora curentă cu ajutorul tastei  sau .
3. Apăsați tasta .
4. Selectați setările următoare cu ajutorul tastei .

#### Setarea datei

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

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 16
- După conectarea la curent sau după o pană de curent, pe display apar setările pentru prima punere în funcțiune.

### Curățarea interiorului cuptorului

Pentru a înlătura miroslul specific de aparat nou, încălziiți cuptorul gol, închis.

1. Scoateți accesoriile din interiorul cuptorului.
2. Scoateți din cuptor resturile de ambalaj, de exemplu biluțele de polistiren.
3. Înainte de încălzire, ștergeți suprafetele lucioase din interiorul cuptorului cu o lavetă moale, umedă.
4. Conectați aparatul cu ajutorul tastei .
5. Setați modul de încălzire și temperatură indicate și porniți funcționarea aparatului. → "Setați modul de funcționare și porniți aparatul" la pagina 13

#### Setări

Mod de încălzire	Funcția CircoTherm de convecție a aerului fierbinți 
Temperatură	maximă
Durata de preparare	1 oră
6.	Aerisiți bucătăria pe tot parcursul perioadei de încălzire a aparatului.
7.	După durata indicată, deconectați aparatul cu ajutorul tastei  .
8.	Așteptați până când cuptorul se răcește.
9.	Curățați suprafetele lucioase cu o soluție de apă cu detergent de vase și cu o lavetă.

### Curățarea accesoriilor

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



## Operarea aparatului

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

### Conecțarea și deconectarea aparatului

Pentru a conecta sau deconecta aparatul, atingeți tasta .

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

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

#### Indicații

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

## Setați modul de funcționare și porniți aparatul

De exemplu: Convecție aer fierbinte CircoTherm  la 170 °C

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



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



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

5. Atingeți tasta || pentru a porni funcționarea aparatului.

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

**Indicație:** Dacă, după pornirea funcționării, doriti să accesați direct meniul principal , puteți să selectați meniul principal din capitolul setări de bază, din cadrul secțiunii „Funcționare după conectare”. → "Setări de bază" la pagina 16

### Valori propuse

Pentru fiecare mod de încălzire, aparatul vă indică o temperatură propusă sau o treaptă propusă. Puteți prelua aceste propunerii 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 .

## Anularea sau modificarea funcționării aparatului

### Modificarea funcționării aparatului

1. Întrerupeți modul de funcționare cu ajutorul tastei ||.
2. Cu ajutorul tastei ~ sau ^ accesați rândul cu setarea pe care doriti să o modificați.
3. Modificați setarea cu ajutorul tastei < sau >.
4. Cu ajutorul tastei ||, porniți modul de funcționare modificat.

### Indicații

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

### Modificarea funcționării aparatului

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

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

## Aparat cu încălzire rapidă

Cu cele două funcții, de încălzire rapidă și PowerBoost, puteți reduce durata de încălzire. Depinde de setarea Modului 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/inferioră 	după încălzire
PowerBoost*	Funcția CircoTherm de convecție a aerului fierbinte 	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. Setați încălzirea superioară/inferioară și temperatură.
- Indicație:** Setați 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. Setați funcția CircoTherm de convecție a aerului fierbinte sau treapta pentru coacerea pâinii și temperatură.
- Indicație:** Setați o temperatură mai mare de 100 °C astfel încât aparatul să se încălzească repede.
2. Introduceți preparatul în interiorul cuptorului, pe un singur nivel.
3. Atingeți tasta pentru a porni funcționarea aparatului.
4. Atingeți tasta pentru activarea funcției PowerBoost.
- Pe display apare simbolul .
- După atingerea temperaturii setate, funcția PowerBoost se deconectează automat. Simbolul se stinge de pe display.

## Funcții de timp

Aparatul dvs. dispune de diverse funcții de timp.

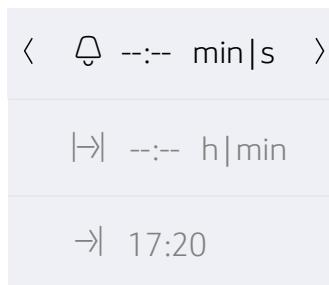
Funcție de timp	Utilizare
Temporizatorul	Temporizatorul funcționează ca un ceas pentru fieri ouă. Aparatul nu se conectează sau deconectează automat.
Durată de preparare	După expirarea unei durate de preparare regulate, aparatul își încheie automat funcționarea.
Gata la	Aparatul își încheie automat funcționarea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

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

**Activarea și dezactivarea funcțiilor de timp**

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

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

**Setarea temporizatorului**

Temporizatorul poate fi setat și atunci când aparatul este deconectat.

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

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

**Reglarea duratei de preparare**

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

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

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

## Funcționare decalată în timp - „Gata la”

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

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

### Indicații

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

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

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

## Verificarea, modificarea sau anularea setărilor

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

## Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor

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

Aparatul dumneavoastră dispune de două moduri de blocare.

Blocare	Activare/Dezactivare
Sistem automat de siguranță împotriva accesului copiilor	Setări prin intermediul meniului → "Setări de bază" la pagina 16
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 ①. 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 ①.
2. Atingeți tasta ⊖.
3. Cu ajutorul tastei ⌂ sau ⌁, selectați „Setări”.
4. Accesați rândurile următoare cu ajutorul tastei ⌁.
5. Cu ajutorul tastei ⌂ sau ⌁, selectați „Sistemul automat de siguranță împotriva accesului copiilor”.
6. Accesați rândurile următoare cu ajutorul tastei ⌁.
7. Cu ajutorul tastei ⌂ sau ⌁, selectați „Activare”.
8. Atingeți tasta ⊖.
9. Pentru a salva setările, accesați rândurile următoare cu ajutorul tastei ⌁.  
„Sistemul automat de siguranță împotriva accesului copiilor” este activat. După deconectare, pe display este prezentat simbolul ☺.

### Intrerupere

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

### Dezactivare

1. Mențineți apăsată tasta ⊖ până când pe display este prezentat mesajul „Sistem de protecție împotriva accesului copiilor dezactivat”.
2. Atingeți tasta ①.
3. Atingeți tasta ⊖.
4. Cu ajutorul tastei ⌂ sau ⌁, selectați „Setări”.

5. Accesați rândurile următoare cu ajutorul tastei ↘.
6. Cu ajutorul tastei < sau >, selectați „Sistemul automat de siguranță împotriva accesului copiilor”.
7. Accesați rândurile următoare cu ajutorul tastei ↘.
8. Cu ajutorul tastei < sau >, selectați „Dezactivare”.
9. Atingeți tasta □.
10. Pentru a salva setările, accesați rândurile următoare cu ajutorul tastei ↘.  
„Sistemul automat de siguranță împotriva accesului copiilor” este dezactivat.
11. Atingeți tasta ①.

## 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 ① 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 ① până când pe display este prezentat mesajul „Sistem de siguranță împotriva accesului copiilor dezactivat”.  
Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor este dezactivat.

## Setări de bază

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

### Modificarea setărilor de bază

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

### Lista setărilor de bază

Setare	Opțiuni
Limbă de utilizare	Selectarea limbii

Ora curentă	Setarea orei curente
Data	Setarea datei curente
Funcții favorite	Stabilită care moduri de încălzire din meniul Moduri de încălzire dorîți să fie afișate → "Stabilirea funcțiilor favorite" la pagina 16
Durata semnalului sonor	Scurtă Medie Lungă
Sunet pentru taste	Deconectare: (Excepție: sunetul pentru taste rămâne până la atingerea tastei ①) Conectare
Luminositatea displayului	Se regleză în 5 trepte
Afișajul ceasului	Digital Oprit
Sistemul de iluminat	În funcționare, aprins În funcționare, stins
Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor*	Numai blocarea tastelor Blocarea ușii și blocarea tastelor
Sistemul automat de siguranță împotriva accesului copiilor	Dezactivat Activat
Funcționarea după conectare	Meniu principal Moduri de încălzire
Reducerea luminozității	Deconectată Conectată (displayul va fi mai întunecat între orele 22:00 și 5:59)
Logo de marcă	Afișare Fără afișare
Timp de funcționare ulterioră a ventilatorului	Recomandat Minim
Sistem de extragere	Nu Da (glisiere duble sau glisiere triple ca accesoriu optional)
Setări din fabrică	Încărcarea

\* ) Această setare de bază nu poate fi aleasă în funcție de tipul aparatului

### Stabilirea funcțiilor favorite

Puteți stabili care moduri de încălzire din meniul Moduri de încălzire dorîți 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 ①.
2. Atingeți tasta □.
3. Cu ajutorul tastei < sau >, selectați „Setări ☰”.
4. Accesați rândurile următoare cu ajutorul tastei ↘ .
5. Selectați „Funcții favorite” cu ajutorul tastei < sau >.

6. Accesați rândurile următoare cu ajutorul tastei ↘ .
7. Selectați modul de încălzire cu ajutorul tastei < sau > .
8. Accesați rândurile următoare cu ajutorul tastei ↙ .
9. Cu ajutorul tastei < sau >, selectați „Activare” sau „Dezactivare”.

**Indicație:** Dacă ați selectat „Activare”, atunci este afișat Modul de încălzire din meniul Moduri de încălzire. Dacă ați selectat „Dezactivare”, atunci nu este afișat Modul de încălzire din meniul Moduri de încălzire.

10. Atingeți tasta □.

11. Pentru a salva setările, atingeți „Salvare” cu ajutorul tastei ↘ .

Pentru a anula setările, atingeți „Anulare” cu ajutorul tastei ▲.

## Reglaj sabat

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

### Pornirea funcției Sabbath

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

→ "Stabilirea funcțiilor favorite" la pagina 16

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. Selectați „Funcția Sabbath” cu ajutorul tastei < sau > .
  3. Accesați rândurile următoare cu ajutorul tastei ↘ .
  4. Selectați temperatură cu ajutorul tastei < sau > .
  5. Accesați rândurile următoare cu ajutorul tastei ↙ .
  6. Selectați durata de preparare cu ajutorul tastei < sau > .
  7. Atingeți tasta □.
- Aparatul pornește modul de funcționare.

#### Indicații

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

La expirarea durei 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 minuțioase, 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 suprafete 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 suprafetelor

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 suprafetele interioare fierbinți ale spațiului de coacere sau elementele de încălzire. Lăsați întotdeauna aparatul să se răcească. Țineți copiii la distanță.

Zona	Curățarea
<b>Exteriorul aparatului</b>	
Masca din oțel inoxidabil	Solutie fierbinte de apă cu detergent de vase: Curătați cu o lavetă și ștergeți cu un șerbet moale. Curătați imediat petele de calcar, grăsimi, amidon și albuș de ou. Sub asemenea pete se poate forma coroziune.
	La unitățile service abilitate sau în comertul de specialitate sunt disponibile produse de întreținere speciale pentru oțel inoxidabil, care sunt adecvate pentru suprafetele fierbinți. Aplicați produsul de întreținere în strat subțire, cu o lavetă moale.
Material plastic	Solutie fierbinte de apă cu detergent de vase: Curătați cu o lavetă și ștergeți cu un șerbet moale. Nu utilizați produse de curățare pentru geamuri sau răzuitor pentru geamuri.
Suprafetele vopsite	Solutie fierbinte de apă cu detergent de vase: Curătați cu o lavetă și ștergeți cu un șerbet moale.
Panoul de comandă	Solutie fierbinte de apă cu detergent de vase: Curătați cu o lavetă și ștergeți cu un șerbet moale. Nu utilizați produse de curățare pentru geamuri sau răzuitor pentru geamuri.

Geamurile ușilor	Solutie fierbinte de apă cu detergent de vase: Curătați cu o lavetă și ștergeți cu un șerbet moale. Nu folosiți răzuitoare pentru geamuri sau bureți de frecat din sârmă de inox.
Mânerul ușii	Solutie fierbinte de apă cu detergent de vase: Curătați cu o lavetă și ștergeți cu un șerbet moale. Dacă ajunge agent anticalcar pe mânerul ușii ștergeți-l imediat. În caz contrar, aceste pete nu mai pot fi eliminate.
<b>Interiorul aparatului</b>	
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	Solutie fierbinte de apă cu detergent de vase: Curătați cu o lavetă și ștergeți cu un șerbet moale. În cazul unei murdăririri pronunțate, utilizați produse de curățare pentru cuptor.
Garnitura de etansare a ușii	Solutie fierbinte de apă cu detergent de vase: Curătați cu o lavetă. Nu frecăti.
Nu o demontați!	
Capacul ușii	din otel inoxidabil: Utilizați produse de curățare pentru inox. Respectați indicațiile producătorului. Nu utilizați produse de îngrijire pentru inox. din material plastic: Curătați cu o soluție fierbinte de detergent de vase și cu o lavetă. Ștergeți ulterior cu un șerbet moale. Nu utilizați produse de curățare pentru geamuri sau răzuitoare pentru geamuri. Pentru curățare, detaşați capacul ușii.
Suporturile pentru tăvi	Solutie fierbinte de apă cu detergent de vase: Înmuiati-le și curătați-le cu o lavetă sau cu o perie.
Sistem de scoatere	Solutie fierbinte de apă cu detergent de vase: Curătați cu o lavetă sau cu o perie. Nu îndepărtați unoarea de gresare de la şinele de deplasare, cel mai bine curătați-le în poziție introdusă. Nu curătați în mașina de spălat vase.
Accesoriu	Solutie fierbinte de apă cu detergent de vase: Înmuiati-le și curătați-le cu o lavetă sau cu o perie. În cazul unei murdăririri pronunțate, utilizați un burete de frecat din sârmă de inox.

**Indicații**

- Pot apărea diferențe mici de culoare la masca din față a aparatului ca urmare a materialelor diferite, ca de ex. sticla, materialele plastice sau metalul.
- Umbrele de pe geamurile ușii, care par striații, 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**

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

Înmuiati resturile de alimente lipite prin ardere cu o lavetă umedă și cu soluție de apă cu detergent de vase. În cazul unei murdăririri 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 19

**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 curăta prin încălzire precisă.

**Setare**

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

1. Setați modul de încălzire pentru treapta pentru coacerea pâinii.
2. Setați temperatură 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 accesoriile 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 accesoriile de curățare.

### 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 crătiță.

## Funcția de curățare

Programul de asistență la curățare EasyClean facilitează curățarea interiorului cuptorului. Prin evaporarea soluției de apă cu detergent, depunerile de murdărie sunt înmuite. 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 temperatură 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 accesoriile 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. Selectați „EasyClean ” cu ajutorul tastei  sau .
6. Accesați rândurile următoare cu ajutorul tastei .

7. Atingeți tasta .

Aparatul pornește funcția EasyClean. Pe display este prezentată durata rămasă.

## Finalizare

Când durata de derulare a programului de curățarea 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 funcționare 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 sărmă 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 .
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 .
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.

## Suporturile pentru tăvi

La o întreținere și curătare minuțioase, aparatul dvs. rămâne frumos și funcțional un timp îndelungat. Aici aflați cum puteți decroșa și curăta suporturile pentru tăvi.

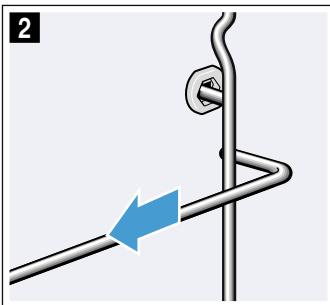
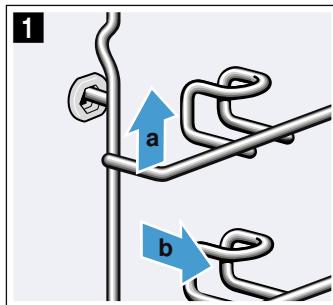
### Montarea și demontarea suporturilor pentru tăvi

#### Avertizare – Pericol de arsuri!

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

#### Decroșarea suporturilor pentru tăvi

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

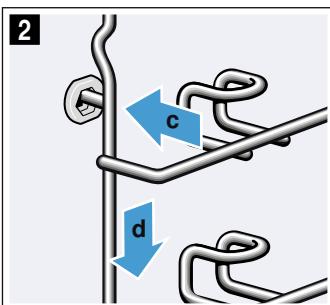
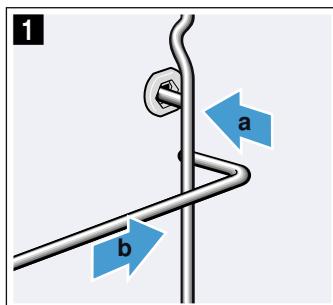


Curățați suporturile pentru tăvi cu detergent de vase și cu un burete de vase. În cazul murdăriilor persistente, utilizați o perie.

#### Prinderea suporturilor pentru tăvi

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

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



## Ușa aparatului

La o întreținere și curătare temeinică, aparatul dvs. rămâne frumos și funcțional un timp îndelungat. Aici aflați cum puteți curăta ușa aparatului.

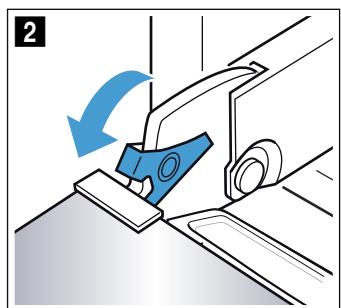
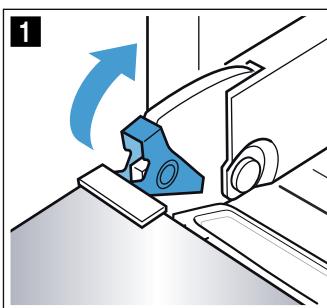
### Demontarea și montarea din/in balamale a ușii aparatului

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

Balamalele ușii aparatului au fiecare câte o pârghie de blocare.

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

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



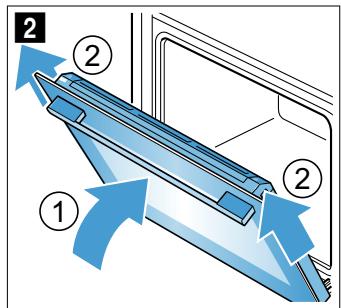
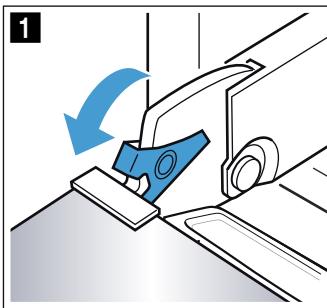
#### Avertizare

#### Pericol de rănire!

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

### Demontarea ușii aparatului din balamale

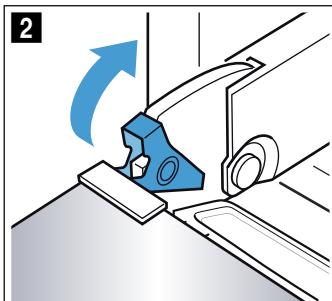
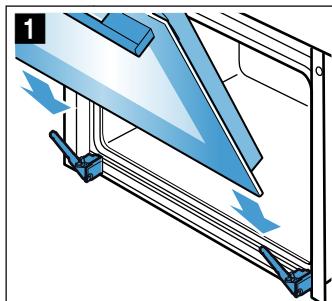
- Deschideți complet ușa aparatului.
- Deschideți prin rabatire ambele pârghii de blocare din stânga și dreapta (figura 1).
- Închideți ușa aparatului până la opritor **a**. Prindeți cu ambele mâini ușa din părțile stângă și dreaptă **b** și scoateți-o trăgând-o în sus (figura 2).



## Montarea uşii aparatului

Montaţi la loc uşa aparatului, parcurgând în ordine inversă etapele de demontare.

1. La montarea uşii aparatului, aveţi grijă ca ambele balamale să fie introduse drept în deschizătură (figura 1). Împingeţi spre interior uşa aparatului, până la opritor.
2. Deschideţi complet uşa aparatului. Închideţi la loc prin rabatire ambele pârghii de blocare (figura 2).



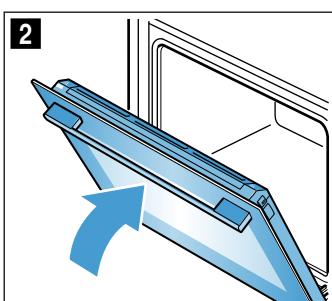
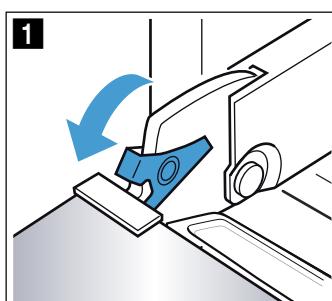
3. Închideţi uşa cuptorului.

## Montarea şi demontarea geamurilor uşii

Pentru o curăţare mai bună, puteţi demonta geamurile uşii aparatului.

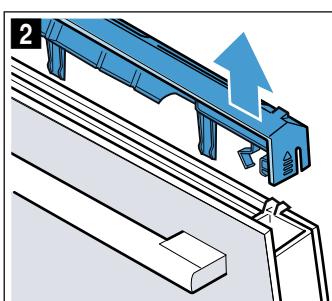
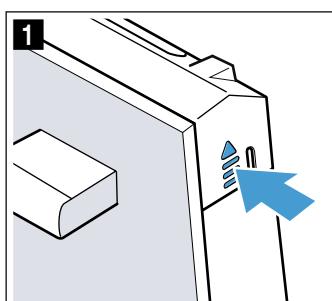
### Fixarea uşii aparatului

1. Deschideţi complet uşa aparatului.
2. Deschideţi prin rabatire ambele pârghii de blocare din stânga şi dreapta (figura 1).
3. Închideţi uşa aparatului până la opritor (figura 2).

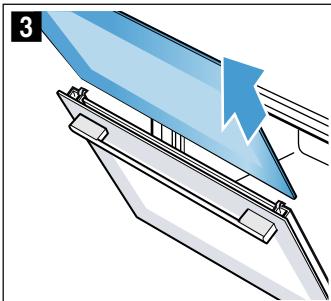


### Demontarea geamurilor

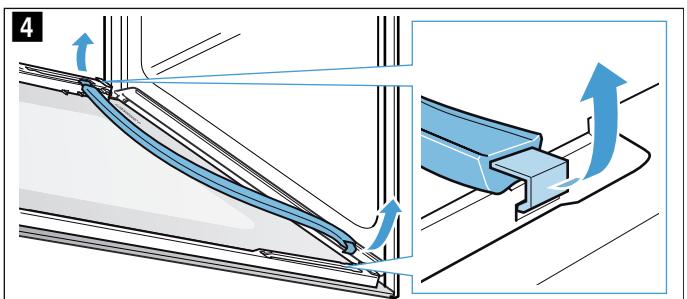
1. Apăsaţi pe părțile stângă şi dreaptă ale capacului (figura 1).
2. Scoateţi capacul (figura 2).



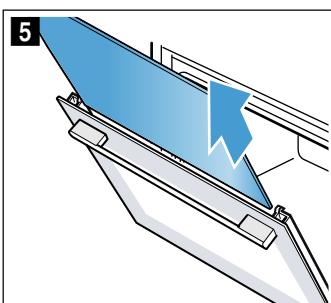
3. Scoateţi geamul interior (figura 3) şi aşezaţi-l cu grijă pe o suprafaţă plană.



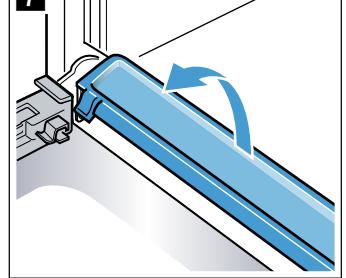
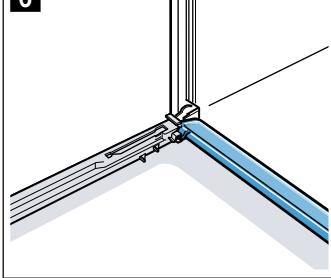
4. Apucaţi garnitura de ambele părţi şi scoateţi-o (imaginie 4).



5. Scoateţi şaiba distanţieră (figura 5) şi aşezaţi-o cu grijă pe o suprafaţă plană.



6. Dacă este necesar, demontaţi recipientul de colectare a condensului pentru a-l curăţa. Pentru aceasta, deschideţi complet uşa aparatului (figura 6).
7. Rabataţi în sus recipientul de colectare a condensului şi trageţi-l către exterior (figura 7).



Curătaţi geamurile utilizând un produs de curăţare pentru sticlă şi o lavetă moale. Ţergeti recipientul de colectare a condensului utilizând o lavetă şi o soluţie fierbinde de detergent.

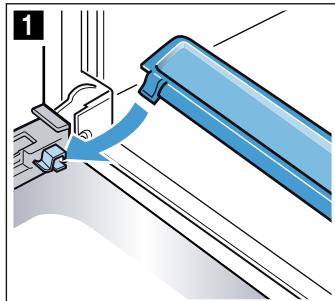
## Avertizare

### Pericol de vătămare!

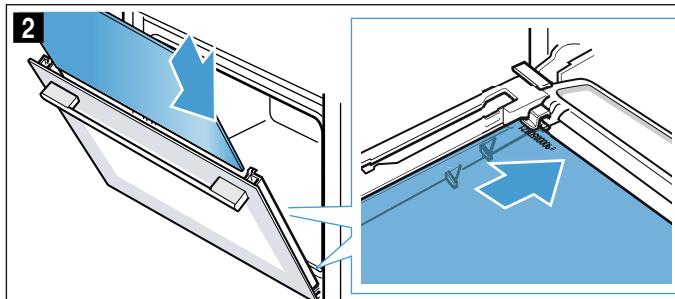
- Geamul zgâriat al ușii aparatului poate crăpa. Nu folosiți răzuitoare pentru geamuri, produse de curățat agresive sau abrazive.
- Balamalele ușii aparatului se mișcă la deschiderea și închiderea ușii și vă puteți prinde mâna. Nu introduceți mâinile în zona balamalelor.

### Montarea geamurilor

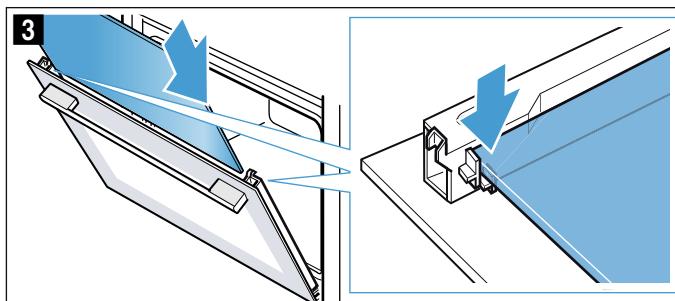
1. Deschideți complet ușa aparatului și introduceți la loc recipientul de colectare a condensului. Pentru aceasta, introduceți vertical recipientul de colectare a condensului și roțiți-l în jos (figura 1).



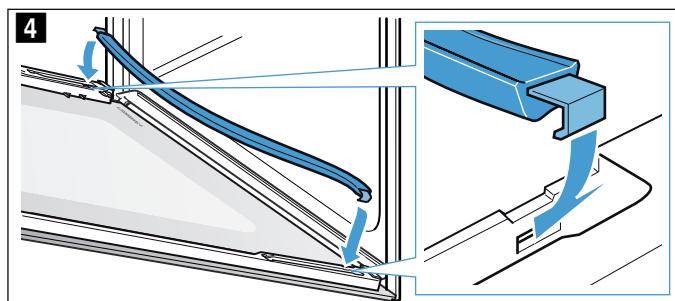
2. Inserați șaiba distanțieră și aveți grijă să fie așezată corect jos în suport (figura 2).



3. Apăsați șaibă distanțieră ușor în partea de sus (figura 3).

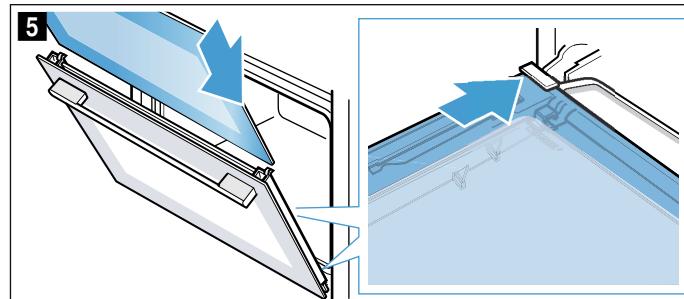


4. Montați la loc garniturile din părțile stângă și dreaptă (figura 4).

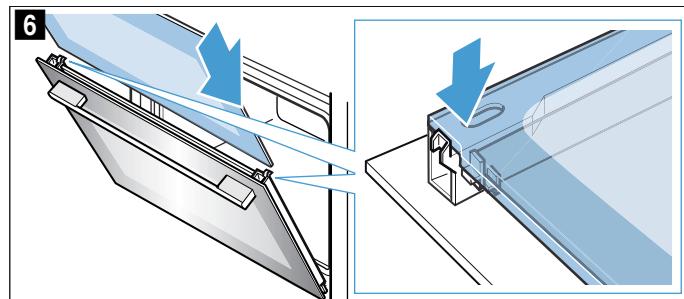


5. Introduceți geamul interior.

Când inserați geamul, aveți grijă ca partea lucioasă a acestuia să fie orientată spre exterior, iar partea teșită să fie orientată în sus, spre stânga și dreapta. Geamul trebuie să fie așezat corect jos în suport (figura 5).

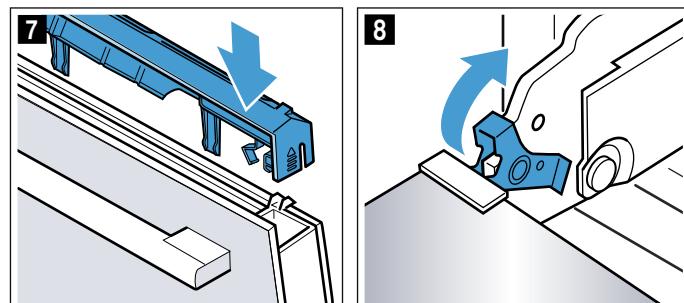


6. Apăsați pe geamul interior de sus în jos (figura 6).



7. Așezați capacul și apăsați-l până se audă cum se fixează (figura 7).

8. Deschideți din nou, complet, ușa aparatului.
9. Închideți prin rabatire pârghiile de blocare din stânga și dreapta (figura 8)



10. Închideți ușa aparatului.

### Atenție!

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

# ?

## Defecțiuni – ce este de făcut?

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

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

### ⚠️ Avertizare – Pericol de rănire!

Reparațiile execuționate incorrect sunt periculoase. Nu încercați niciodată să remediați dumneavoastră înșivă aparatul. Efectuarea reparărilor este permisă numai unui tehnician din unitatea de service abilitate, instruit de firma noastră. Dacă aparatul este defect, notificați unitatea service abilității.

### ⚠️ Avertizare – Pericol de electrocucare!

Reparațiile execuționate incorrect sunt periculoase. Efectuarea reparărilor și înlocuirea cablurilor defecte sunt permise numai tehnicienilor din unitatea de service abilitate, instruiți de firma noastră. Dacă aparatul este defect, scoateți fișa de rețea sau deconectați siguranța din tabloul siguranțelor. Chemați unitatea service abilității.

### Tabel de defecțiuni

#### ⚠️ Avertizare – Pericol de electrocucare!

- 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 automatica siguranțelor sau deșurubați siguranța din tabloul de siguranțe al locuinței Dvs.

Defecțiune	Cauza posibilă	Recomandare/remediere
Aparatul nu funcționează	Ștecherul nu este introdus în priză	Conecțarea aparatului la rețea de curent
	Pană de curent	Verificați dacă celelalte aparate din bucătărie funcționează
	Siguranță defectă	Verificați pe panoul de siguranțe dacă siguranța pentru aparat este funcțională
După conectarea unui mod de funcționare, pe display apare un mesaj conform căruia temperatura este prea mare	Aparatul nu s-a răcit suficient	Lăsați aparatul să se răcească și conectați din nou modul de funcționare
Aparatul conectat nu poate fi pornit, pe display este afișat simbolul ☐	Sistemul automat de siguranță împotriva accesului copiilor este activat	Mențineți apăsată tasta ⏪ până se stinge simbolul ☐
Aparatul conectat nu poate fi pornit, pe display este afișat simbolul ☒	Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor este activat	Mențineți apăsată tasta ⏪ până se stinge simbolul ☒
Aparatul nu se încălzește, pe display apare □	În setările de bază este activat modul Demo	Decuplați aparatul de la rețea timp de aprox. 10 secunde (decuplați siguranța din panou) și apoi, într-un interval de 3 minute, dezactivați modul Demo în setările de bază → "Setări de bază" la pagina 16
Pe display apare „D” sau „E”, de exemplu D0111 sau E0111	Problemă tehnică	Deconectați și conectați din nou aparatul Dacă anunțul apare din nou, apelați unitatea service abilității. 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 opriță.

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

## Înlocuirea becului de pe plafonul spațiului de coacere

În cazul în care becul din spațiul de coacere este defect, acesta trebuie înlocuit. Puteți procura de la unitățile service abilitate sau din comerțul de specialitate becuri cu halogen, rezistente la temperatură, de 230V și 40 wați.

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

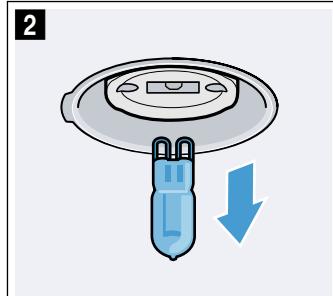
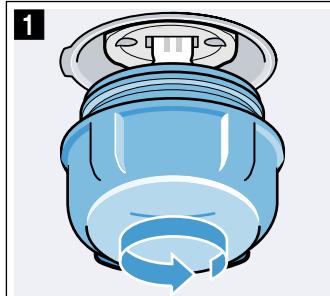
### **⚠ Avertizare – Pericol de electrocutare!**

La înlocuirea becului din spațiul de coacere, contactele fasungului becului se află sub tensiune. Înainte de înlocuire, scoateți ștecherul din priză sau întrerupeți siguranța de la tabloul de siguranțe.

### **⚠ Avertizare – Pericol de arsuri!**

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

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



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

## Capacul de sticlă

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

## Unitatea service abilităță

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

### Numărul E și numărul FD

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

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



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

Nr. E

Nr. FD

### Unitățile de service abilitate

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

### Comandă de reparație și consultanță în caz de defecțiune

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

Aveți încredere în competența producătorului. Astfel noi ne asigurăm, că reparația se face de tehnicieni de service școlariizați, 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 accesorioarele adecvate și nivelurile la care acestea ar trebui introduse. Aici vi se oferă recomandări cu privire la veselă și preparare.

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

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

## Forme din silicon

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

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

## Prăjitură 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 accesorioarele originale ale aparatului dvs. Acestea sunt adaptate optim la interiorul cuptorului dvs. și la modurile de funcționare.

## Niveluri

Utilizați nivelurile de introducere indicate.

### Coacere pe un singur nivel

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

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

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

### Coacere pe mai multe niveluri

Utilizați funcția CircoTherm de convecție a aerului fierbinte. Produsele de brutărie și patiserie în tăvi sau

forme introduse simultan nu trebuie să fie gata în același timp.

Coacere pe două niveluri:

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

Coacere pe trei niveluri:

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

Coacere pe patru niveluri:

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

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

## Accesoriu

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

### Grătar

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

### Tava universală sau tava de copt

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

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

### Forme de copt

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

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

### Hârtie de copt

Folosiți numai hârtie de copt adecvată pentru temperatură 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. Setați 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 prezентate în tabel. Introduceți preparatul și accesorii 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 accesorii neutilizate din interiorul cuptorului. Astfel, veți obține un rezultat de preparare optim și veți economisi energie în proporție de până la 20%.

Moduri de încălzire utilizate:

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

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

\* Preîncălziti

\*\* Preîncălziti 5 minute, nu folosiți funcția de încălzire rapidă

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

\* Preîncălziti

\*\* Preîncălziti 5 minute, nu folosiți funcția de încălzire rapidă

Preparatul	Accesorii / veselă	Nivelul	Modul de încălzire	Temperatură în °C	Durata de preparare în min.
Choux	Tavă de copt	3	☰	200-220	30-40
Choux	Tavă de copt	3	☷	190-210	30-40
Choux, 2 niveluri	Tavă universală + tavă de copt	3+1	☷	190-210	35-45
Foietaj danez	Tavă de copt	3	☱	160-180	20-30
Foietaj danez	Tavă de copt	3	☰	170-190	15-25
<b>Fursecuri</b>					
Biscuiți șprătați	Tavă de copt	3	☰	140-150**	25-40
Biscuiți șprătați	Tavă de copt	3	☱	140-150**	25-40
Biscuiți șprătați, 2 niveluri	Tavă universală + tavă de copt	3+1	☱	140-150**	30-40
Biscuiți, 3 niveluri	Tăvi de copt + tavă universală	4+3+1	☱	130-140**	35-55
Fursecuri	Tavă de copt	3	☰	150-160	15-25
Fursecuri	Tavă de copt	3	☱	140-160	15-30
Fursecuri, 2 niveluri	Tavă universală + tavă de copt	3+1	☱	140-160	15-30
Fursecuri, 3 niveluri	Tăvi de copt + tavă universală	4+3+1	☱	140-160	15-30
Bezele	Tavă de copt	3	☱	80-90*	120-150
Bezele, 2 niveluri	Tavă universală + tavă de copt	3+1	☱	80-90*	120-180
Pricomigdale	Tavă de copt	3	☱	90-110	20-40
Pricomigdale, 2 niveluri	Tavă universală + tavă de copt	3+1	☱	90-110	25-45
Pricomigdale, 3 niveluri	Tăvi de copt + tavă universală	4+3+1	☱	90-110	30-50

\* Preîncălziri

\*\* Preîncălziri 5 minute, nu folosiți funcția de încălzire rapidă

### Recomandări privind coacerea

Doriți să stabiliți dacă prăjitura este coaptă bine.	Înțepăti 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.	Uneți numai partea de jos a formei demontabile. După coacere, desprindeți prăjitura cu atenție, cu ajutorul unui cuțit.
Sucul de fructe se reversă.	Data următoare utilizați tava universală.
Produsele mici de brutărie/patiserie se lipesc la coacere unele de cele-lalte.	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. Alegeti 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 alegeti 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.
Ati copt pe mai multe niveluri. Pe tava de sus, produsul de brutărie/patiserie este mai încis la culoare decât cel de pe tava de jos.	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.
Prajitura arată bine, însă nu este coaptă bine în interior.	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.
Prajitura nu se desprinde la răsturnare.	Coaceti la o temperatură mai scăzută un timp puțin mai lung și eventual adăugați mai puțin lichid. La prăjiturile cu umplutură zemoasă, precoaceti blatul. Presărați pe el migdale stârâmate sau pesmet și adăugați apoi umplutura deasupra.

## Pâine și chifle

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

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

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

### Niveluri

Utilizați nivelurile de introducere indicate.

### Coacere pe un singur nivel

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

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

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

### Coacere pe două niveluri

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

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

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

### Accesoriu

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

### Grătar

Introduceți grătarul cu partea deschisă orientată spre

usa 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 usa aparatului.

### Forme de copt

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

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

### Hârtie de copt

Folosiți numai hârtie de copt adecvată pentru temperatură 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. Setați 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 economiști energie în proporție de până la 20%. În cazul preîncălzirii cuptorului, durata de coacere se reduce cu câteva minute.

Pentru alimentele selectate este necesară preîncălzirea cuptorului, conform duratelor prezentate în tabel. Introduceți preparatul și accesoriile după ce ați preîncălzit interiorul cuptorului. Anumite preparate vă reușesc mai bine atunci când sunt coapte în mai mulți pași. Acestea sunt indicate în tabel.

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

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

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

### Atenție!

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

Moduri de încălzire utilizate:

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

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

\* preîncălziti

Preparatul	Accesorii	Nivelul	Modul de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare în min.
Gratinarea pâinii prăjite, 12 bucăți	Grătar	3	☒	230-250	10-15
Rumenirea pâinii toast (nu preîncălziti)	Grătar	4	☰	290	4-6

\* preîncălziti

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

### Niveluri

Utilizați nivelurile de introducere indicate.

#### Coacere pe un singur nivel

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

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

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

#### Coacere pe mai multe niveluri

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

Coacere pe două niveluri:

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

Coacere pe patru niveluri:

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

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

### Accesorii

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

#### Grătar

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

### Tava universală sau tava de copt

Introduceți cu atenție tava universală sau tava de copt până la capăt, cu partea înclinată înspre ușa aparatului. Pentru pizza cu multă umplutură, folosiți tava universală.

#### Forme de copt

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

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

#### Hârtie de copt

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

#### Produse conglate

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

Produsele conglate 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. Setați 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 economiști 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 accesorii după ce ati preîncălzit interiorul cuptorului.

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

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

Moduri de încălzire utilizate:

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

- Treapta pentru pizza
- Treapta pentru coacerea pâinii

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

\* preîncălzită

## Sufleuri

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

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

## Niveluri

Utilizați întotdeauna nivelurile de introducere indicate.

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

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

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

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

## Accesoriu

Aveți grijă să utilizați întotdeauna accesorii 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 tavă universală până la capăt, cu partea înclinată înspre ușa aparatului.

**Veselă**

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

**Valori de setare recomandate**

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

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

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

În cazul în care dorîți 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 fierbinți
- Încălzire în partea superioară/inferioară
- Treapta pentru pizza
- Treapta pentru coacerea pâinii

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

**Carne de pasăre**

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

**Prăjirea pe grătar**

Prăjirea pe grătar este deosebit de adekvată 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. → "Accesoriu" la pagina 10

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

**Prăjirea în veselă**

Utilizați numai veselă care este adekvată pentru cuptoare. Verificați dacă vesela începe în interiorul cuptorului.

Cea mai adekvată este vesela din sticlă. Așezați vesela fierbinți 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. Carnea de pasăre se prepară mai încet și se rumenește mai puțin. Utilizați o temperatură mai mare și/sau un timp de preparare mai lung.

Acordați atenție indicațiilor producătorului veselei dvs. de prăjire.

**Veselă descoperită**

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

**Veselă acoperită**

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

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

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

### Preparare la grill

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

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

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

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

### Indicații

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

### Valori de setare recomandate

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

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

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

\* Preîncălziți 5 min.

În tabel găsiți date pentru carnea de pasăre, cu greutăți propuse. Dacă doriți să preparați o pasăre grea, folosiți întotdeauna temperatură 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 temperatură aleasă. Tăiați întotdeauna hârtia de copt la dimensiunile potrivite.

### Recomandări

- La rață sau gâscă, întepăti pielea de sub aripi. Astfel se va putea scurge grăsimea.
- La pieptul de rață creșteți 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 ungeti cu unt, apă sărată sau zeamă de portocale.

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

Moduri de încălzire utilizate:

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

Preparatul	Accesorii / veselă	Nivelul	Modul de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare în min.
Piept de curcan, fără os, 1 kg	Veselă cu capac	2		240-260	80-100
Pulpă superioară de curcan, cu os, 1 kg	Grătar	2		180-200	80-100

\* Preîncălziți 5 min.

## Carne

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

### Prăjirea și brezarea

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

Crestați șoriciul cu tăieturi în cruce. Atunci când întoarceți friptura, aveți grijă ca mai întâi să fie șoriciul 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. → "Accesori" la pagina 10

### Prăjirea și brezarea în veselă

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

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

Cea mai adecvată este vesela din sticlă. Așezați vesela fierbinți 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 crăite 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.

Crăitele 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 îndepărțarea 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 crăiță acoperită. Pentru aceasta, folosiți o crăiță cu capac de sticlă și setați o temperatură mai mare.

### Preparare la grill

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

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

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

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

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

**Indicații**

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

**Valori de setare recomandate**

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

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

În tabel găsiți date pentru bucăți de friptură, cu greutăți propuse. Dacă doriți să preparați o bucată de carne mai grea, folosiți întotdeauna temperatură 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 economisiti energie în proporție de până la 20 %.

Moduri de încălzire utilizate:

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

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

\* preîncălziți

\*\* introduceți dedesubt tava universală la nivelul 2

\*\*\* nu întoarceți

Preparatul	Accesorii / veselă	Nivelul	Modul de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare în min.
<b>Cârnați</b>					
Cârnați pentru grătar	Grătar	4	~~~	290	10-15
<b>Preparate din carne</b>					
Friptură din carne tocată, 1 kg	Vas fără capac	2	~~	170-180	60-70
* preîncălziri					
** introduceți dedesubt tava universală la nivelul 2					
*** nu întoarceți					

## Recomandări pentru prăjire, brezare și prepararea la grill

Interiorul cuptorului se murdărește foarte tare.	Preparați produsul într-o cratiță acoperită sau folosiți tava pentru grill. Dacă folosiți tava pentru grill, veți obține rezultate optime la prăjire. Puteți cumpăra tava pentru grill ulterior, ca accesoriu special.
Friptura este prea încisă la culoare și crusta este pe alocuri arsă și/sau friptura este prea uscată.	Verificați nivelul și temperatura. Data următoare alegeti 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, alegeti 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, alegeti 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 ati preparat-o la grill. Sarea extrage apa din carne. Nu întepăti bucațile 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 înnot, cu înnotătoarea 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 înnotătoarea 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 bucață tăiate felii cât mai egale, cu grosime și greutate similară. Astfel se rumenesc uniform și rămân succulente. Așezați bucațile tăiate felii direct pe grătar.

Întoarceți bucațile de carne cu un clește de grătar. Dacă întepăti 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 începe în interiorul cuptorului.

Cea mai adecvată este vesela din sticlă. Așezați vesela fierbinți 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 zemă de lămâie sau oțet în vas.

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

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

### Valori de setare recomandate

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

Valorile de setare sunt valabile pentru introducerea peștelui la temperatura frigiderului în interiorul cuptorului rece. Astfel economisiți energie în proporție

de până la 20 %. Dacă preîncălziți, timpii de preparare indicați se scurtează cu câteva minute.

În tabel găsiți date pentru pește, cu greutatea propusă. Dacă dorîți să preparați un pește mai greu, folosiți întotdeauna temperatură 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 înnot după cca. 1/2 până la 2/3 din timpul indicat.

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

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

Moduri de încălzire utilizate:

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

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

\* Preîncălziți

\*\* Dedesubt introduceți tava universală la nivelul 2

## Legume și garnituri

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

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

### Niveluri

Utilizați nivelurile de introducere indicate.

#### Prepararea pe un nivel

Respectați indicațiile din tabel.

#### Prepararea pe două niveluri

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

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

### Accesoriu

Aveți grijă să utilizați întotdeauna accesoriu adecvat 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 temperatură aleasă. Tăiați întotdeauna hârtia de copt la dimensiunile potrivite.

### Valori de setare recomandate

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

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

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

Moduri de încălzire utilizate:

-  Funcția CircoTherm de convecție a aerului fierbinte
-  Treapta pentru pizza
-  Treapta pentru coacerea pâinii
-  Grill mare

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

## Iaurt

Cu aparatul dvs. puteți prepara singuri iaurt.

### Prepararea iaurtului

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

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

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

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

Modul de încălzire utilizat:

■ ☐ Treapta de dospire

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

## Moduri de încălzire Eco

Funcția CircoTherm Eco și încălzirea superioară/inferioară Eco sunt moduri de încălzire ingenioase pentru prepararea atentă a bucătăilor 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 energie electrică. Prin deschiderea anticipată în timpul preparării și prin preîncălzire, acest efect se pierde.

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

Introduceți preparatele în cuptorul rece și gol. Alegeti o temperatură cuprinsă între 125-200 °C pentru CircoTherm Eco și între 150-250 °C pentru încălzirea superioară/inferioară Eco. În timpul preparării, țineți ușa aparatului închisă. Preparați pe un singur nivel.

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

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

## Accesori

Aveți grija să utilizați întotdeauna accesorii 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 otel 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 temperatură aleasă. Tăiați întotdeauna hârtia de copt la dimensiunile potrivite.

## Valori de setare recomandate

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

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

Moduri de încălzire utilizate:

- CircoTherm Eco
- Încălzire superioară/inferioară Eco

Preparatul	Accesorii / veselă	Nivelul	Modul de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare în min.
<b>Prăjituri în forme</b>					
Pandispan în formă	Formă rotundă/dreptunghiulară	2		140-160	60-80
Blat de tort din pandispan	Formă pentru blat de tort	2		150-170	20-30
Blat de biscuiți, 2 ouă	Formă pentru blat de tort	2		150-170	20-30
Tort de biscuiți, 3 ouă	Formă demontabilă Ø26 cm	2		160-170	30-45
Tort de biscuiți, 6 ouă	Formă demontabilă Ø28 cm	2		150-160	50-60
Gugelhupf cu aluat dospit	Formă de chec rotund	2		150-170	50-70

Preparatul	Accesorii / veselă	Nivelul	Modul de încălzire	Temperatură în °C	Durata de preparare în min.
<b>Prăjituri la tavă</b>					
Pandispan cu umplutură uscată	Tavă de copt	3		150-170	25-40
Prăjitură din aluat fraged cu umplutură uscată	Tavă de copt	3		170-180	25-35
Ruladă de biscuiți	Tavă de copt	3		180-190	15-20
Franzelă împletită, colac împletit	Tavă de copt	3		160-170	25-35
Prăjitură din aluat dospit cu umplutură uscată	Tavă de copt	3		160-180	15-20
<b>Produse mici de patiserie</b>					
Brioșe	Tavă de brioșe	2		160-180	15-25
Prăjitură mici	Tavă de copt	3		150-160	25-35
Foietaj	Tavă de copt	3		170-190	20-35
Choux	Tavă de copt	3		190-200	40-50
Fursecuri	Tavă de copt	3		140-160	15-30
Biscuiți șprîtați	Tavă de copt	3		140-150	25-35
Produse mici de patiserie din aluat dospit	Tavă de copt	3		160-180	25-35
<b>Pâine &amp; chifle</b>					
Pâine intermedieră, 1,5 kg	Formă dreptunghiulară	2		200-210	35-45
Lipie	Tavă universală	3		250-275	15-20
Chifle, dulci, proaspete	Tavă de copt	3		170-190	15-20
Chifle, proaspete	Tavă de copt	3		180-200	20-30
<b>Carne</b>					
Friptură de porc fără șorici, de ex. ceafă, 1,5 kg	Veselă fără capac	2		180-190	120-140
Friptură de vită înăbușită, 1,5 kg	Veselă cu capac	2		200-220	140-160
Friptură de vițel, 1,5 kg	Veselă fără capac	2		170-180	110-130
<b>Pește</b>					
Pește întreg fierb înăbușit, 300 g, de ex. păstrăv	Veselă cu capac	2		190-210	25-35
Pește întreg fierb înăbușit, 1,5 kg, de ex. somon	Veselă cu capac	2		190-210	45-55
File de pește, natur, fierb înăbușit	Veselă cu capac	2		190-210	15-25

## Acrilamida în alimente

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

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

Recomandări pentru prepararea cu formare redusă de acrilamidă	
Generalități	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Mențineți timpii de preparare cât mai reduși.</li> <li>■ Rumeniți alimentele astfel încât să fie aurii, nu foarte încăzite la culoare.</li> <li>■ Bucățile de preparat mari, groase, conțin mai puțină acrilamidă.</li> </ul>
Coacerea	Cu încălzire superioară/inferioară max. 200 °C. Cu convecție aer max. 180 °C.
Fursecuri	Cu încălzire superioară/inferioară max. 190 °C. Cu convecție aer max. 170 °C. Oul sau gălbenușul de ou diminuează formarea acrilamidei.
Cartofi prăjiți pentru preparare în cupitor	Repartizați uniform pe tavă și într-un singur strat. Coaceti 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 bucătările 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 întoarceti carnea. Țineți ușa aparatului închisă, pentru a menține un climat uniform de preparare.

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

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

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

## Veselă

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

Așezați întotdeauna vasul neacoperit la nivelul 2 pe grătar.

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

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

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

## Valori de setare recomandate

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

Modul de încălzire utilizat:

-  Preparare ușoară

Preparatul	Veselă	Nivelul	Mod de încălzire	Durata de ru-menire în min.	Temperatu-ra în °C	Durata de preparare în min.
<b>Carne de pasăre</b>						
Piept de răță, în sânge spre mediu, 300 g fiecare	Veselă neacoperită	2		6-8	90*	45-60
File de piept de pui, 200 g fiecare, bine pătruns	Veselă neacoperită	2		4	120*	45-60
Piept de curcan, fără os, 1 kg, bine pătruns	Veselă neacoperită	2		6-8	120*	110-130
<b>Carne de porc</b>						
Friptură din pulpă de porc, grosime 5-6 cm, 1,5 kg	Veselă neacoperită	2		6-8	80*	130-180
File de porc, întreg	Veselă neacoperită	2		4-6	80*	45-70
<b>Carne de vită</b>						
Friptură de vită (pulpă), 6-7 cm grosime, 1,5 kg, bine pătrunsa	Veselă neacoperită	2		6-8	100*	150-180
File de vită, 1 kg	Veselă neacoperită	2		4-6	80*	90-120
Friptură de vită, grosime 5-6 cm	Veselă neacoperită	2		6-8	80*	120-180
Medalioane de vită/ramstec, grosime 4 cm	Veselă neacoperită	2		4	80*	30-60
<b>Carne de vițel</b>						
Friptură de vițel, grosime 4-5 cm 1,5 kg	Veselă neacoperită	2		6-8	80*	80-140

\* Preîncălzită

Preparatul	Veselă	Nivelul	Mod de încălzire	Durata de ru-menire în min.	Temperatura în °C	Durata de preparare în min.
Friptură de vițel, grosime 7-10 cm, 1,5 kg	Veselă neacoperită	2		6-8	80*	140-200
File de vițel, întreg, 800 g	Veselă neacoperită	2		4-6	80*	70-120
Medalioane de vițel, grosime 4 cm	Veselă neacoperită	2		4	80*	30-50
<b>Carne de miel</b>						
Spată de miel, fără os, câte 200 g	Veselă neacoperită	2		4	80*	30-45
Pulpă de miel fără os, mediu, 1 kg legată	Veselă neacoperită	2		6-8	95*	120-180

\* Preîncălziri

### 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 aşa de fierbinte cum este carnea prăjită normal.	Ca să nu se răcească aşa de repede carne prăjita, încălziti farfurie și serviți sosurile foarte fierbinte.

### Deshidratare

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

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

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

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

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

Pentru deshidratare utilizați următoarele niveluri:

- 1 grătar: nivelul 3

- 2 grătare: nivelurile 3+1

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

### Valori de setare recomandate

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

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

Modul de încălzire utilizat:

- Funcția CircoTherm de convecție a aerului fierbinte

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

## Conservare

În aparatul dvs. puteți conserva fructe și legume.

### ⚠️ Avertizare – Pericol de rănire!

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

## Borcane

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

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

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

## Pregătirea fructelor și legumelor

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

În funcție de tip, curătați fructele, respectiv legumele, scoateți sâmburii și puneti-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.

Stergeți marginile borcanului, acesta trebuie să fie curate. Așezați pe fiecare borcan o garnitură de cauciuc

umedă și capacul. Închideți borcanele cu cleme. Așezați borcanele în tava universală astfel încât să nu se atingă între ele. Turnați 500 ml de apă fierbinte (cca. 80 °C) în tava universală. Setați după cum este indicat în tabel.

## Terminarea conservării

### Fructe

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

### Legume

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

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

## Valori de setare recomandate

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

Modul de încălzire utilizat:

- Funcția CircoTherm de convecție a aerului fierbinte

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

## Dospirea aluatului cu treapta de dospire

Cu modul de încălzire Treaptă de dospire, aluatul dospit crește vizibil mai repede decât la temperatura camerei și nu se usucă. Porniți funcționarea numai cu interiorul cuptorului răcit complet.

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

### Dospirea aluatului

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

#### Atenție!

#### Deteriorări ale suprafeteelor

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

Puneți aluatul într-un castron rezistent la căldură și așezați-l pe grătar. Setați după cum este indicat în tabel.

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

## Decongelare

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

Pentru decongelare utilizați următoarele niveluri:

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

### Valori de setare recomandate

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

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

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

### Dospirea finală

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

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

### Valori de setare recomandate

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

Modul de încălzire utilizat:

- ☑ Treapta de dospire

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

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

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

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

Modul de încălzire utilizat:

- ☁ Funcția CircoTherm de convecție a aerului fierbinte

Preparatul	Accesorii	Nivelul	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare în min.
<b>Pâine, chifle</b>					
Pâine & chifle în general	Tavă de copt	2	✖	50	40-70
<b>Prăjitură</b>					
Prăjitură însiropată	Tavă de copt	2	✖	50	70-90
Prăjitură uscate	Tavă de copt	2	✖	60	60-75

## Menținere la cald

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

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

## Preparate de verificare

Aceste tabele au fost redactate pentru 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
- Forme pe grătar  
primul grătar: nivelul 3  
al doilea grătar: nivelul 1

Nivelurile de introducere la coacerea pe trei niveluri:

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

Preparatul	Accesorii	Nivelul	Modul de încălzire	Temperatură în °C	Durata de preparare în min.
<b>Coacere</b>					
Biscuiți șprițați	Tavă de copt	3	≡	140-150*	25-40
Biscuiți șprițați	Tavă de copt	3	Ἀ	140-150*	25-40
Biscuiți șprițați, 2 niveluri	Tavă universală + tavă de copt	3+1	Ἀ	140-150*	30-40
Biscuiți, 3 niveluri	Tăvi de copt + tavă universală	4+3+1	Ἀ	130-140*	35-55
Prăjituri mici	Tavă de copt	3	≡	160*	20-30
Prăjituri mici	Tavă de copt	3	Ἀ	150*	25-35
Prăjituri mici, 2 niveluri	Tavă universală + tavă de copt	3+1	Ἀ	150*	25-35
Prăjituri mici, 3 niveluri	Tăvi de copt + tavă universală	4+3+1	Ἀ	140*	35-45
Blat de tort	Formă demontabilă Ø26 cm	2	≡	160-170**	25-35
Blat de tort	Formă demontabilă Ø26 cm	2	Ἀ	160-170**	30-40
Blat de tort, 2 niveluri	Formă demontabilă Ø26 cm	3+1	Ἀ	150-170**	30-50
Prăjitură cu mere învelite în aluat	2 forme din tablă neagră Ø20 cm	2	Ἀ	170-180	60-80
Prăjitură cu mere învelite în aluat	2 forme din tablă neagră Ø20 cm	2	≡	180-200	60-80
Prăjitură cu mere învelite în aluat, 2 niveluri	2 forme din tablă neagră Ø20 cm	3+1	Ἀ	170-190	70-90

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

\*\* preîncălziți, nu folosiți funcția de încălzire rapidă

- Tavă de copt: nivelul 1

### Prăjitură cu mere învelite în aluat

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

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

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

### Aluat pentru ruladă

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

### Indicații

- Valorile de setare sunt valabile pentru introducerea în interiorul cuporului 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:

- Ḡ Funcția CircoTherm de convecție a aerului fierbinte
- ≡ Încălzire în partea superioară/inferioară
- Ḁ Treapta pentru pizza

**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	Temperatu- ra în °C	Durata de prepara- re în min.
<b>Preparare la grill</b>					
Pâine rumenită*	Grătar	4		290	4-6
Burgeri de vită, 12 bucăți**	Grătar	4		290	25-30

\* nu preîncălziti

\*\* întoarceți după 2/3 din timpul total



REGISTER YOUR PRODUCT  
ONLINE [NEFF-HOME.COM](http://NEFF-HOME.COM)



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

9001415934  
980927  
ro