



Cuptor încorporabil

[ro] Manual de utilizare și instrucțiuni de instalare

B47FS22.0

Cuprins

MANUAL DE UTILIZARE

1	Siguranța	2
2	Prevenirea pagubelor materiale	5
3	Protecția mediului și economisirea	6
4	Cunoașterea	6
5	Accesorii	10
6	Înainte de prima utilizare	12
7	Utilizarea de bază	13
8	Aburi	14
9	Funcțiile de timp	18
10	Funcția de asistență la coacere și prăjire	19
11	Programul de preparare cu aburi	20
12	Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor	21
13	Încălzirea rapidă	22
14	Setare Sabbath	22
15	Setările de bază	23
16	Home Connect	24
17	Curățare și îngrijire	26
18	Funcția de curățare	29
19	Suporturile pentru tăvi	30
20	Ușa aparatului	31
21	Remediați defecțiunile	35
22	Evacuarea ca deșeu	37
23	Serviciul clienți	37
24	Declarație de conformitate	38
25	Procedați astfel	38
26	INSTRUCȚIUNI DE MONTARE	50
26.1	Indicații generale privind montarea	50

- Păstrați instrucțiunile, precum și informațiile producătorului în vederea utilizării ulterioare sau înmânării acestora următorului proprietar.
- Nu este permisă punerea în funcțiune a aparatului dacă acesta a fost deteriorat în timpul transportului.

1.2 Utilizarea conform destinației

Acest aparat este destinat numai utilizării integrate în mobilierul de bucătărie. Respectați instrucțiunile speciale de montaj.

Racordarea fără ștecher a aparatelor poate fi efectuată numai de către personal de specialitate autorizat. În cazul avariilor rezultate în urma unei conectări eronate, dreptul de garanție este anulat.

Utilizați acest aparat numai:

- pentru prepararea de alimente și băuturi.
- în locuința proprie și în încăperi închise din mediul casnic.
- până la o înălțime de 2000 m deasupra nivelului mării.

1.3 Limitare a cercului de utilizatori

Acest aparat poate fi folosit de copii cu vârsta de peste 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mintale reduse sau fără experiență și/sau cunoștințe numai dacă sunt supravegheați sau au fost instruiți referitor la utilizarea în siguranță a aparatului și au înțeles pericolele care rezultă din aceasta.

Copiii nu trebuie lăsați să se joace cu aparatul.

Curățarea și întreținerea realizată de către utilizator nu trebuie făcută de copii, în afară de cazul în care ei au vârsta de 15 ani și mai mari și sunt supravegheați.

Copiii mai mici de 8 ani trebuie ținuti la distanță de aparat și de cablul de alimentare electrică al acestuia.



1 Siguranța

Respectați următoarele instrucțiuni de siguranță.

1.1 Instrucțiuni generale

- Citiți cu atenție acest manual.

1.4 Utilizarea în siguranță

Introduceți întotdeauna accesoriul în locul corespunzător din interiorul cuptorului.

→ "Accesorii", Pagina 10

⚠️ AVERTISMENT – Pericol de incendiu!

Obiectele inflamabile depozitate în interiorul cuptorului se pot aprinde.

- ▶ Nu depozitați niciodată obiecte inflamabile în interiorul cuptorului.

- ▶ Dacă iese fum, opriți aparatul sau scoateți ștecherul din priză și lăsați ușa aparatului închisă pentru a stinge eventualele flăcări.

Resturile libere de alimente, grăsimea și zeama de friptură se pot aprinde.

- ▶ Înainte de funcționare, îndepărtați murdăriile groasere din interiorul cuptorului și de pe accesorii.

La deschiderea ușii aparatului se creează curenți de aer. Hârtia de copt se poate atinge de elementele de încălzire și se poate aprinde.

- ▶ La preîncălzire și în timpul preparării, nu așezați niciodată hârtie de copt peste accesorii fără ca aceasta să fie fixată.

- ▶ Hârtia de copt trebuie tăiată întotdeauna la dimensiunea corespunzătoare și așezată într-un vas sau într-o formă de copt.

⚠️ AVERTISMENT – Pericol de arsuri!

În timpul utilizării, aparatul și piesele care pot fi atinse se înfierbântă.

- ▶ Se recomandă precauție, pentru se a evita atingerea elementelor de încălzire.

- ▶ Copiii cu vârsta de sub 8 ani trebuie să fie ținuti la distanță.

Accesoriile sau vesela vor deveni foarte fierbinți.

- ▶ Scoateți întotdeauna accesoriile sau vasele fierbinți cu ajutorul unei mânuși de bucătărie.

Vaporii de alcool din interiorul fierbinte al cuptorului se pot aprinde. Ușa aparatului poate exploda. Se pot degaja vaporii fierbinți și flăcări explozive.

- ▶ Turnați peste alimente numai cantități mici de băuturi cu conținut ridicat de alcool.

- ▶ Nu încălziți băuturi spirtoase ($\geq 15\%$ vol.) în stare nediluată (de exemplu, pentru a le turna lână sau peste alimente).

- ▶ Deschideți cu atenție ușa aparatului.

⚠️ AVERTISMENT – Pericol de opărire!

În timpul utilizării, părțile accesibile devin fierbinți.

- ▶ Nu atingeți niciodată suprafețele fierbinți.

- ▶ Țineți copiii la distanță.

La deschiderea ușii aparatului poate ieși abur fierbinte. În funcție de temperatură, aburii pot fi uneori greu de observat.

- ▶ Deschideți cu atenție ușa aparatului.

- ▶ Țineți copiii la distanță.

Apa din interiorul fierbinte al cuptorului poate duce la formarea de aburi fierbinți.

- ▶ Nu turnați niciodată apă în interiorul cuptorului fierbinte.

⚠️ AVERTISMENT – Pericol de rănire!

În cazul în care este zgâriat, geamul ușii aparatului se poate crăpa.

- ▶ Nu utilizați detergenți puternici și abrazivi sau raclete metalice ascuțite pentru a curăța geamul ușii cuptorului, în caz contrar, suprafața se poate zgâria.

Aparatul și piesele accesibile ale acestuia pot avea muchii ascuțite.

- ▶ Acționați cu atenție atunci când le manevrați și le curățați.

- ▶ Purtați mănuși de protecție dacă este posibil.

Balamalele ușii aparatului se mișcă la deschiderea și închiderea ușii și vă puteți prinde mâna.

- ▶ Nu introduceți mâinile în zona balamalelor.

Componentele din interiorul ușii aparatului pot avea muchii ascuțite.

- ▶ Purtați mănuși de protecție.

Vaporii de alcool din interiorul fierbinte al cuptorului se pot aprinde, iar ușa aparatului poate exploda și, eventual, ar putea cădea. Geamurilor ușii se pot crăpa și sparge.

→ "Prevenirea pagubelor materiale",

Pagina 5

- ▶ Turnați peste alimente numai cantități mici de băuturi cu conținut ridicat de alcool.

- ▶ Nu încălziți băuturi spirtoase ($\geq 15\%$ vol.) în stare nediluată (de exemplu, pentru a le turna lână sau peste alimente).

- ▶ Deschideți cu atenție ușa aparatului.

⚠️ AVERTISMENT – Pericol de electrocutare!

Reparațiile executate incorect sunt periculoase.

- ▶ Numai personalul de specialitate are permisiunea de a efectua lucrări de reparații la nivelul aparatului.
- ▶ La reparația aparatului trebuie utilizate numai piese de schimb originale.
- ▶ Dacă se deteriorează cablul de alimentare al acestui aparat, acesta trebuie înlocuit de către o persoană calificată și instruită.

O izolație deteriorată a cablului de alimentare electrică este periculoasă.

- ▶ Cablul de alimentare electrică nu trebuie să intre niciodată în contact cu surse de căldură sau cu componentele fierbinți ale aparatului.
- ▶ Cablul de alimentare electrică nu trebuie să intre niciodată în contact cu vârfuri sau muchii ascuțite.
- ▶ Nu este permisă îndoirea, strangularea sau modificarea cablului de alimentare electrică.

Pătrunderea umidității în interiorul aparatului poate provoca electrocutarea.

- ▶ Nu utilizați pentru curățarea aparatului aparate de curățat cu jet sub presiune sau cu jet de abur.

Un aparat deteriorat sau un cablu de alimentare de la rețea deteriorat este periculos.

- ▶ Nu utilizați niciodată un aparat deteriorat.
- ▶ Nu trageți niciodată de cablul de alimentare electrică pentru a deconecta aparatul de la rețeaua de alimentare electrică. Scoateți întotdeauna din priză ștecherul cablului de alimentare electrică.
- ▶ Dacă aparatul sau cablul de alimentare electrică este deteriorat, scoateți imediat ștecherul din priză sau decuplați siguranța din cutia cu siguranțe.
- ▶ Contactați unitatea de service abilitată.

→ Pagina 37

⚠️ AVERTISMENT – Pericol: Magnetism!

În panoul de comandă sau la elementele de operare se folosesc magneți permanenți. Aceștia pot avea influență asupra implanturilor electronice, de exemplu, stimulator cardiac sau pompe de insulină.

- ▶ Purtătorii de implanturi electronice trebuie să mențină o distanță minimă de 10 cm față de panoul de comandă.

⚠️ AVERTISMENT – Pericol de asfixiere!

Copiii se pot înfășura în ambalaj sau și-l pot trage pe cap, asfixiindu-se.

- ▶ Nu lăsați copii în apropierea ambalajului.
- ▶ Nu lăsați copii să se joace cu materialul de ambalaj.

Copii pot aspira sau înghiți piesele mici și se pot asfixia.

- ▶ Nu lăsați copii în apropierea pieselor mici.
- ▶ Nu lăsați copii să se joace cu piesele mici.

1.5 Aburi

Respectați aceste instrucțiuni atunci când utilizați o funcție de preparare cu aburi.

⚠️ AVERTISMENT – Pericol de opărire!

În cazul continuării funcționării aparatului, apa din rezervorul de apă se poate încălzi puternic.

- ▶ Goliți rezervorul de apă după fiecare funcționare cu aburi a aparatului.

În interiorul cuptorului se formează aburi fierbinți.

- ▶ Nu introduceți mâinile în interiorul cuptorului în timpul funcționării cu aburi a acestuia.

La scoaterea accesoriului, se poate revărsa lichid fierbinte.

- ▶ Accesoriile fierbinți trebuie scoase cu atenție și numai purtând mănuși de protecție.

⚠️ AVERTISMENT – Pericol de incendiu!

Vaporii lichidelor inflamabile se pot aprinde în interiorul cuptorului din cauza suprafețelor fierbinți (deflagrație). Ușa aparatului poate exploda. Se pot degaja vapori fierbinți și flăcări explozive.

- ▶ Nu turnați lichide inflamabile (de exemplu, băuturi cu conținut de alcool) în rezervorul de apă.
- ▶ Turnați în rezervorul de apă doar apă sau soluția de agent de decalcifiere recomandată de noi.

2 Prevenirea pagubelor materiale

2.1 Generalități

ATENȚIE!

Vaporii de alcool din interiorul fierbinte al cuptorului se pot aprinde și pot provoca deteriorări permanente ale aparatului. În cazul unei deflagrații, ușa aparatului poate exploda și, eventual, ar putea cădea. Geamurilor ușii se pot crăpa și sparge. Din cauza formării de subpresiune, interiorul aparatului se poate deforma.

- ▶ Nu încălziți băuturi spirtoase ($\geq 15\%$ vol.) în stare nediluată (de exemplu, pentru a le turna lână sau peste alimente).

Apa de pe baza interioară a cuptorului produce deteriorări ale emailului în timpul funcționării aparatului la temperaturi de peste 120°C .

- ▶ Nu porniți modul de funcționare dacă există apă pe baza interioară a cuptorului.
- ▶ Ștergeți apa de pe baza interioară a cuptorului înainte de a porni modul de funcționare.

La temperaturi de peste 50°C , obiectele de pe baza aparatului determină producerea acumulărilor de căldură. Durata de coacere și de prăjire nu mai sunt valabile, iar emailul se deteriorează.

- ▶ Nu așezați pe baza din interiorul aparatului accesorii, hârtie de copt sau folii.
- ▶ Așezați vase pe baza interioară a cuptorului numai dacă este atinsă o temperatură de sub 50°C .

Dacă în interiorul aparatului fierbinte există apă, se formează aburi. Din cauza variației de temperatură se pot produce deteriorări.

- ▶ Nu turnați niciodată apă în interiorul cuptorului fierbinte.
- ▶ Nu așezați vase umplute cu apă pe baza din interiorul aparatului.

Umiditatea prelungită din interiorul aparatului duce la coroziune.

- ▶ După utilizare, lăsați interiorul cuptorului să se usuce.
 - ▶ Nu păstrați alimente umede pentru un timp mai lung în interiorul cuptorului închis.
 - ▶ Nu depozitați preparate în interiorul cuptorului.
- Răcirea aparatului cu ușa acestuia deschisă provoacă deteriorarea în timp a părților frontale ale mobilierului adiacent.
- ▶ După un mod de funcționare cu temperaturi ridicate, lăsați cuptorul să se răcească numai cu ușa acestuia închisă.
 - ▶ Nu fixați nimic în ușa aparatului.
 - ▶ Numai după un mod de funcționare cu multă umiditate lăsați cuptorul să se răcească cu ușa acestuia deschisă.

Sucul de fructe care picură de pe tavă lasă pete care nu mai pot fi înlăturate.

- ▶ În cazul prăjiturilor cu foarte mult suc de fructe, nu garnisiți tava prea mult.
 - ▶ Dacă este posibil, utilizați tava universală adâncă.
- Aplicarea de produse de curățare pentru cuptoare în interiorul cald al cuptorului provoacă deteriorarea stratului de email.
- ▶ Nu folosiți niciodată produse de curățare pentru cuptoare atunci când cuptorul este cald.
 - ▶ Înainte de următoarea utilizare îndepărtați complet resturile din interiorul cuptorului și de pe ușă.

Dacă garnitura este foarte murdară, ușa aparatului nu se mai închide corect în timpul funcționării. Părțile frontale ale mobilierului adiacent pot suferi deteriorări.

- ▶ Mențineți garnitura întotdeauna curată.
- ▶ Nu utilizați niciodată aparatul cu o garnitură de etanșare deteriorată sau fără garnitură de etanșare. În cazul utilizării ușii cuptorului pe post de suprafață de așezare sau de depozitare, aceasta poate suferi deteriorări.
- ▶ Nu vă urcați, nu vă așezați, nu agățați și nu sprijiniți obiecte pe ușa aparatului.
- ▶ Nu așezați veselă sau accesorii pe ușa aparatului. În funcție de tipul de aparat, accesoriiile pot zgâria geamul ușii în momentul închiderii ușii aparatului.
- ▶ Introduceți întotdeauna accesoriiile până la opritor în interiorul aparatului.

2.2 Aburi

Respectați aceste instrucțiuni atunci când utilizați funcția de preparare cu aburi.

ATENȚIE!

Formele de copt siliconice nu sunt adecvate pentru funcționarea cu aburi.

- ▶ Vesela trebuie să fie rezistentă la căldură și aburi. Vesela cu urme de rugină poate provoca formarea de coroziune în interiorul cuptorului. Chiar și cele mai mici pete pot duce la coroziune.

- ▶ Nu utilizați veselă cu urme de rugină.

Lichidele scurse murdăresc baza interiorului cuptorului.

- ▶ La prepararea cu aburi într-un recipient perforat, introduceți întotdeauna dedesubt tava de copt, tigaia universală sau recipientul neperforat. Lichidul care picură va fi colectat.

Apa fierbinte din rezervorul de apă poate deteriora sistemul cu aburi.

- ▶ Turnați numai apă rece în rezervorul de apă.
- Apa de pe baza interioară a cuptorului produce deteriorări ale emailului în timpul funcționării aparatului la temperaturi de peste 120°C .
- ▶ Nu porniți modul de funcționare dacă există apă pe baza interioară a cuptorului.
 - ▶ Ștergeți apa de pe baza interioară a cuptorului înainte de a porni modul de funcționare.

În timpul funcționării cu tipurile de preparare cu aburi se formează o cantitate mare de vaporii de apă. Condensul care se acumulează în tăvița de colectare a picăturilor de sub cuptor se poate revărsa și poate deteriora mobilierul adiacent.

- ▶ În timpul funcționării nu deschideți ușa aparatului sau deschideți-o cât mai rar posibil.

Dacă soluția de decalcifiere intră în contact cu panoul de comandă sau cu suprafețele sensibile, acestea se vor deteriora.

- ▶ Îndepărtați imediat cu apă soluția de decalcifiere.
- Curățarea rezervorului de apă în mașina de spălat vase produce deteriorări ale acestuia.
- ▶ Nu curățați rezervorul de apă în mașina de spălat vase.
 - ▶ Curățați rezervorul de apă cu o lavetă moale și cu detergent de vase uzual din comerț.

3 Protecția mediului și economisirea

3.1 Predarea la deșeurilor a ambalajului

Ambalajele sunt ecologice și reciclabile.

- ▶ Eliminați componentele separat, în funcție de tipul acestora.

3.2 Economisirea de energie

Dacă respectați aceste instrucțiuni, aparatul dvs. va consuma mai puțină energie electrică.

Preîncălziți aparatul numai dacă acest lucru este prevăzut în rețetă sau în cadrul recomandărilor de reglare.

- Dacă optați să nu preîncălziți aparatul, realizați o economie energetică de 20%.

Utilizați forme de copt de culoare închisă, vopsite în negru sau emailate.

- Formele de copt absorb foarte bine căldura.

Deschideți ușa aparatului cât mai rar posibil în timpul funcționării acestuia.

- Astfel, temperatura din interiorul cuptorului este menținută constantă, iar aparatul nu trebuie să se reîncălzească.

În cazul unui număr mai mare de alimente, acestea pot fi coapte succesiv sau în paralel.

- După primul proces de preparare, interiorul cuptorului este încălzit. Astfel se reduce timpul de preparare pentru următoarea prăjitură.

În cazul unor durate de preparare mai lungi, puteți deconecta aparatul cu 10 minute înainte de expirarea duratei de preparare.

- Căldura reziduală poate fi utilizată pentru finalizarea preparării.

Scoateți accesoriile neutilizate din interiorul cuptorului.

- Componentele care ies în afară ale accesoriilor nu trebuie încălzite.

Alimentele congelate trebuie decongelate înainte de preparare.

- Astfel, se economisește energia necesară pentru decongelarea alimentelor.

Notă:

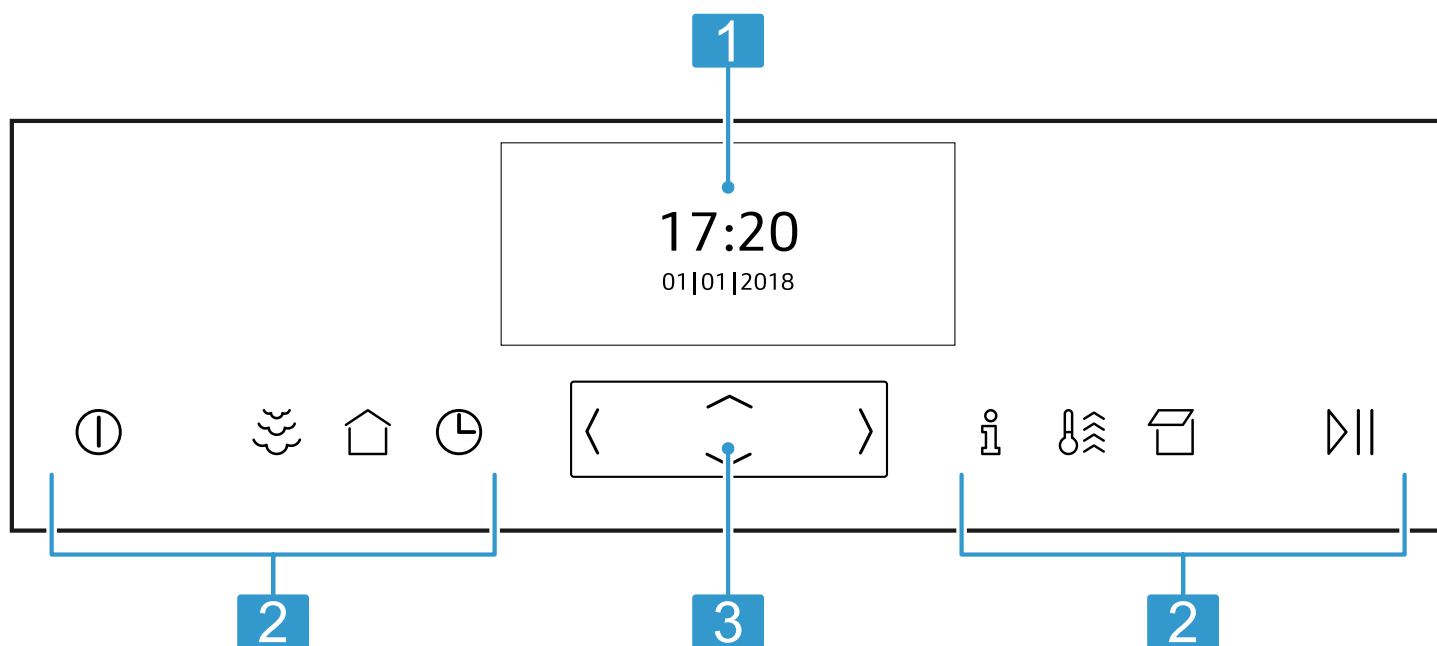
Aparatul necesită:

- max. 2 W în modul de funcționare standby conectat la rețea
- max. 1 W în modul neconectat la rețea, cu display-ul activat
- max. 0,5 W în modul neconectat la rețea, cu display-ul dezactivat

4 Cunoașterea

4.1 Panoul de comandă

Prin intermediul elementului de operare setați toate funcțiile aparatului dvs și primiți informații cu privire la stadiul de operare.



1 Display**2 Tastele****3 Elementul de comandă****4.2 Tastele**

Tastele sunt suprafețe sensibile la atingere. Pentru a alege o funcție, apăsați tasta corespunzătoare.

Simbol	Denumire	Utilizare
	conectare/deconectare	Conectarea sau deconectarea aparatului
	Funcția de preparare cu adaos de aburi	Activarea funcției de preparare cu adaos de aburi
	Meniul principal	Selectarea modurilor de funcționare și setărilor
	Funcțiile de timp/Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor	- Setarea "temporizatorului", "duratei" sau funcționării temporizate "Gata la" - Activarea sau dezactivarea "sistemului de siguranță împotriva accesului copiilor"
	Informații	- Prezentarea informațiilor suplimentare - Afișarea temperaturii actuale
	Încălzirea rapidă	- Activarea sau dezactivarea "funcției de încălzire rapidă" - Activarea sau dezactivarea "funcției PowerBoost"
	Deschiderea măștii	Umplerea sau golirea rezervorului de apă
	Pornire/Oprire	Pornirea sau oprirea funcționării

4.3 Elementul de comandă

Cu ajutorul elementului de comandă puteți acționa toate funcțiile aparatului dumneavoastră. Puteți modifica valorile de setare din zona mai luminoasă.

De asemenea, puteți să derulați rapid valorile de setare, menținând apăsată o tastă. Derularea rapidă este oprită imediat ce eliberați tasta.

Tastă	Denumire	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

4.4 Display

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

Simboluri

Pe display pot apărea diferite simboluri.

Simbol	Denumire	Utilizare
	Home Connect	- Conectarea rețelei locale și a serverului Home Connect - Numărul de linii indică intensitatea semnalului rețelei locale → "Home Connect ", Pagina 24
	Rețea locală	Rețeaua locală nu este conectată → "Home Connect ", Pagina 24
	Serverul Home Connect	Serverul Home Connect nu este conectat → "Home Connect ", Pagina 24

Simbol	Denumire	Utilizare
	Pornire de la distanță	Pornire de la distanță activată → "Home Connect ", Pagina 24
	Telediagnoză	Telediagnoză activată → "Home Connect ", Pagina 24

4.5 Meniul principal

În meniul principal este disponibilă o prezentare generală a funcțiilor suplimentare ale aparatului dumneavoastră. Pentru a deschide meniul principal, apăsați tasta .

Funcție	Nume	Utilizare
	Modurile de încălzire	Selectați modul de încălzire și temperatura dorite pentru preparatul dumneavoastră
	Preparare cu aburi	Preparare cu aburi
	Funcția de asistență la coacere și prăjire	Recomandări de reglare pentru coacere și prăjire
	Programul de preparare cu aburi	Prepararea cu aburi a alimentelor
	MyProfile	Modificarea individuală a setărilor aparatului
	Home Connect	Conectați cuptorul la un dispozitiv mobil pentru a-l comanda de la distanță. → "Home Connect ", Pagina 24
	Decalcifiere	Decalcifierea sistemului de preparare cu aburi
	Uscare	Uscarea interiorului cuptorului după utilizarea funcției de preparare cu aburi
	EasyClean	Îndepărtarea depunerilor ușoare de murdărie din interiorul cuptorului

4.6 Modurile de încălzire

Aici este disponibilă o prezentare generală a modurilor de încălzire. Această cuprinde recomandări privind utilizarea modurilor de încălzire.

La temperaturi de peste 275 °C, aparatul reduce temperatura la aproximativ 275 °C după aproximativ 40 de minute.

Simbol	Mod de încălzire	Temperatură	Utilizare
	Funcția CircoTherm de convecție a aerului fierbinte	40 - 200 °C	Coacere sau prăjire pe unul sau mai multe niveluri. Ventilatorul distribuie uniform în interiorul cuptorului căldura emisă de rezistența circulară din panoul posterior.
	Încălzire în partea superioară/inferioară	50 - 250 °C	Coaceți sau prăjiți în mod tradițional, pe un nivel. Modul de încălzire este adecvat în special pentru prăjiturile cu umpluturi zemoase. Căldura este distribuită atât din partea superioară, cât și din partea inferioară.
	Grill cu convecție de aer	50 - 250 °C	Prăjiți carne de pasăre, pește întreg sau bucăți mari de carne. Rezistența grill-ului și ventilatorul se conectează și se deconectează în mod alternativ. Ventilatorul asigură recircularea aerului fierbinte în jurul preparatului.
	Treapta pentru pizza	50 - 250 °C	Preparați pizza sau alimente care necesită o cantitate mare de căldură din partea inferioară. Încălzirea este realizată atât de rezistența din partea inferioară, cât și de rezistența circulară din peretele posterior.
	Treapta pentru coacerea pâinii	180 - 240 °C	Pentru coacerea pâinii, chiflelor și a produselor de brutărie, selectați temperaturile mari.
	Grill, suprafață mare	50 - 275 °C	Pentru prepararea pe grill a alimentelor tăiate felii, cum ar fi fripturile, cârnăciorii și pâinea prăjită, precum și pentru grătare. Este încălzită întreaga suprafață de sub rezistența grill-ului.

Simbol	Mod de încălzire	Temperatură	Utilizare
	Grill, suprafață mică	50 - 275 °C	Pentru prepararea pe grill a cantităților mici de fripturi, cârnăciori sau pâine prăjită și pentru gratinare. Suprafața centrală de sub rezistența grill-ului se înfierbântă.
	Încălzire în partea inferioară	30 - 250 °C	Pentru prepararea în bain-marie și pentru coacere ulterioară. Căldura este distribuită din partea inferioară.
	Prepararea delicată	70 - 120 °C	Pentru prepararea delicată și lentă a bucăților de carne ușor prăjite, fragede, în vesală neacoperită. Căldura se distribuie uniform de sus și de jos, la temperatură redusă.
	Treapta pentru dospire	2 trepte	Pentru dospirea aluatului și maturarea iaurtului. Aluatul dospește mai repede decât la temperatura camerei. Suprafața aluatului nu se usucă.
	Prepararea în vid	50 - 95 °C	Pentru prepararea în vid a cărnii, peștelui, legumelor și deserturilor, la temperaturi scăzute. Pentru prepararea alimentelor introduse în pungi speciale, rezistente la căldură, închise ermetic. Învelișul protector special asigură păstrarea nutrienților și aromelor.
	Treaptă de decongelare	30 - 60 °C	Pentru decongelarea delicată a alimentelor congelate.
	Menținere caldă	60 - 100 °C	Pentru menținerea la cald a alimentelor gata preparate.
	Încălzire în partea superioară/inferioară Eco	50 - 250 °C	Pentru o preparare delicată a preparatelor selectate. Căldura este distribuită din partea superioară spre cea inferioară. Cel mai eficient mod de încălzire este cuprins între 150-250 °C. Acest mod de încălzire este utilizat pentru determinarea consumului de energie în modul convențional.
	CircoTherm Eco	40 - 200 °C	Pentru prepararea delicată a alimentelor selectate, pe un nivel, fără preîncălzire. Ventilatorul distribuie în interiorul cuptorului căldura emisă de rezistența circulară din peretele posterior. Cel mai eficient mod de încălzire este cuprins între 125-200 °C. Acest mod de încălzire este utilizat pentru determinarea consumului de energie în modul de recirculare a aerului și a clasei de eficiență energetică.
	Regenerarea	80 - 180 °C	Pentru reîncălzirea delicată a alimentelor sau pentru coacerea produselor de brutărie.

4.7 Interiorul cuptorului

Funcțiile din interiorul cuptorului facilitează utilizarea aparatului.

Suporturile pentru tăvi

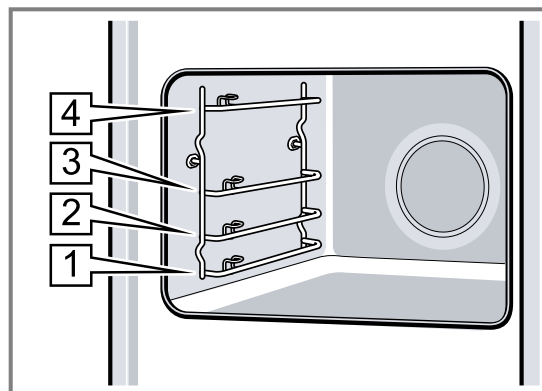
Pe suporturile pentru tăvi din interiorul cuptorului puteți așeza accesorii, pe diferite niveluri.

→ "Accesorii", Pagina 10

Aparatul dumneavoastră este prevăzut cu 4 niveluri. Nivelurile se numără de jos în sus.

Suporturile pentru tăvi pot fi decroșate, de exemplu, în vederea curățării.

→ "Suporturile pentru tăvi", Pagina 30



Suprafețele cu autocurățare

Peretele posterior din interiorul cuptorului are o funcție de autocurățare. Suprafețele dotate cu funcția de autocurățare sunt acoperite cu un strat ceramic poros, mat

și au o suprafață rugoasă. În timp ce aparatul este în funcțiune, pe suprafețele cu funcție de autocurățare se depun stropi de grăsime rezultați în urma proceselor de prăjire sau de preparare pe grill. Dacă suprafețele cu funcție de autocurățare nu se mai curăță corespunzător în timpul funcționării, încălziți interiorul cuptorului la o temperatură corespunzătoare.
→ "Curățarea suprafețelor cu autocurățare din interiorul cuptorului", Pagina 28

Sistemul de iluminare

Interiorul cuptorului este iluminat de una sau mai multe lămpi.

Când deschideți ușa aparatului, sistemul de iluminare din interiorul cuptorului se activează. În cazul în care ușa aparatului rămâne deschisă timp de peste 15 minute, sistemul de iluminare se dezactivează din nou. La începerea procesului de preparare, sistemul de iluminare se activează în cazul majorității modurilor de funcționare. Atunci când procesul de preparare s-a finalizat, sistemul de iluminare se dezactivează.

Suflanta de răcire

Suflanta de răcire se conectează și se deconectează în funcție de temperatura aparatului. Aerul cald este degajat pe deasupra ușii.

ATENȚIE!

Nu acoperiți fantele de ventilație de deasupra ușii aparatului. Aparatul se supraîncălzește.

► Fantele de ventilație trebuie să rămână libere.

Pentru o răcire mai rapidă a aparatului, suflanta de răcire continuă să funcționeze pentru un anumit interval de timp după oprirea acestuia.

Ușa aparatului

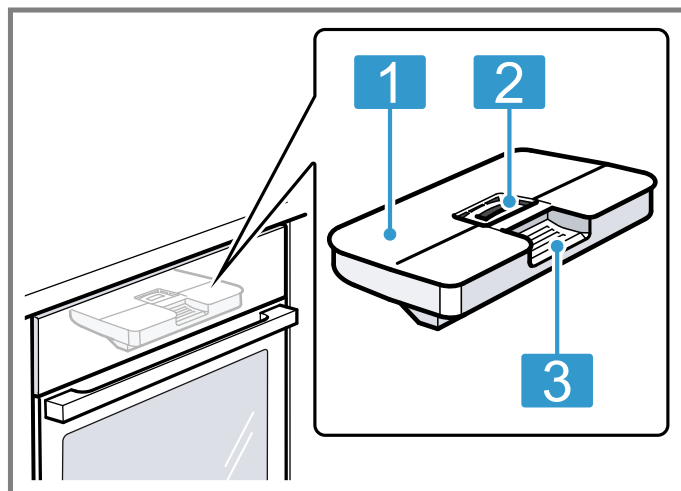
Dacă deschideți ușa aparatului în timpul funcționării, funcționarea se întrerupe. Dacă închideți ușa aparatului, procesul de funcționare continuă automat.

Rezervorul de apă

Rezervorul de apă este necesar pentru modurile de încălzire cu aburi.

Rezervorul de apă se află în spatele panoului de comandă.

→ "Umplerea rezervorului de apă", Pagina 14



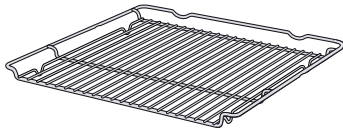
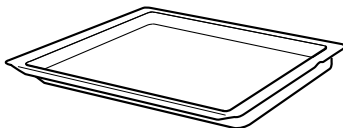
- | | |
|---|--------------------------------------|
| 1 | Capacul rezervorului |
| 2 | Orificiu pentru umplere și golire |
| 3 | Mâner pentru scoatere și introducere |

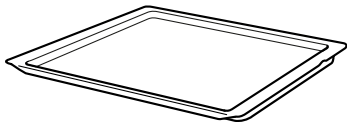
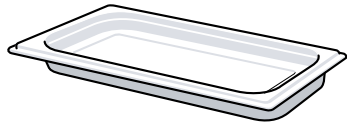
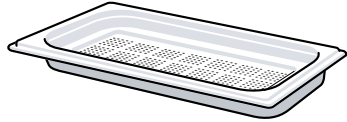
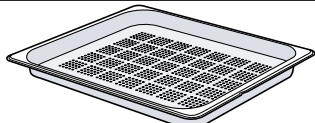
5 Accesorii

Utilizați accesorii originale. Acestea sunt adaptate pentru aparatul dumneavoastră.

Notă: În cazul în care accesoriile se încing, acestea se pot deforma. Această deformare nu influențează funcționarea. După răcirea accesoriilor, deformarea dispare.

În funcție de tipul aparatului, în pachetul de livrare există accesorii livrate împreună cu acesta.

Accesorii		Utilizare
Grătarul		- Forme de prăjituri - Forme de sufleu - Veselă - Carne, de exemplu, fripturi sau bucăți de carne pentru prepararea pe grill - Preparate congelate
Tigaia universală		- Prăjituri însirocate - Produse de brutărie și patiserie - Pâine - Fripturi de dimensiuni mari - Preparate congelate - Colectați lichidele scurse, de exemplu, grăsimea scursă în timpul preparării pe grătar sau apa rezultată în urma preparării cu aburi.

Accesorii	Utilizare
Tava de copt 	■ Prăjituri la tavă ■ Produse mici de patiserie
Recipient pentru prepararea cu aburi, neperforat, mărimea S 	Prepararea de: ■ Orez ■ Leguminoase ■ Cereale Așezați pe grătar recipientul pentru prepararea cu aburi.
Recipient pentru prepararea cu aburi, perforat, mărimea S 	■ Preparați cu aburi legume. ■ Deshidratați fructe de pădure. ■ Decongelați. Așezați pe grătar recipientul pentru prepararea cu aburi.
Recipient pentru prepararea cu aburi, perforat, mărimea XL 	Preparați cu aburi cantități mari de alimente.

5.1 Indicații cu privire la accesorii

Unele accesorii sunt adecvate numai pentru anumite tipuri de preparare.

Recipientele pentru prepararea cu aburi

Recipientele de preparare cu aburi sunt adecvate pentru modurile de preparare exclusiv cu aburi la temperaturi de până la 120 °C.

Recipientele de preparare cu aburi nu sunt adecvate pentru temperaturi mai înalte sau alte tipuri de încălzire. Recipientele se colorează și se deformează pe termen lung.

5.2 Funcția de fixare

Funcția de fixare împiedică răsturnarea accesoriului la tragerea afară a acestuia.

Puteți trage accesoriul afară aproximativ până la jumătate, până când se fixează. Protecția împotriva răsturnării funcționează numai dacă accesoriul este introdus corect în interiorul cuptorului.

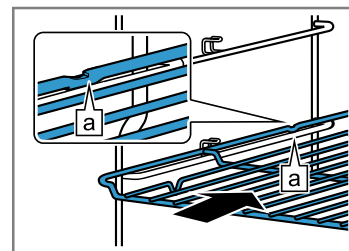
5.3 Introducerea accesoriilor în interiorul cuptorului

Introduceți întotdeauna accesoriul în locul corespunzător din interiorul cuptorului. Numai în felul acesta accesoriul poate fi tras afară până la jumătate, fără să se răstoarne.

1. Rotiți accesoriul astfel încât canelura **a** să se afle în spate și să fie orientată în jos.
2. Introduceți accesoriul între cele două tije de ghidare ale unui nivel de introducere.

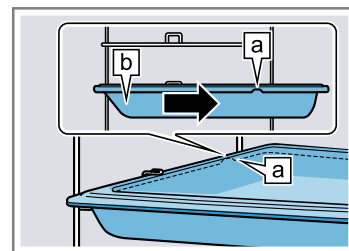
Grătar

Introduceți grătarul cu partea deschisă orientată spre ușa aparatului și cu curbura — orientată în jos.

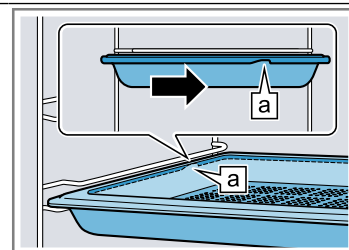


Tavă de exemplu, tava universală sau tava de copt

Introduceți tava cu partea teșită **b** orientată spre ușa aparatului.



Recipient pentru prepararea cu aburi, perforat, mărimea XL



3. Împingeți complet accesoriul, astfel încât acesta să nu atingă ușa cuptorului.

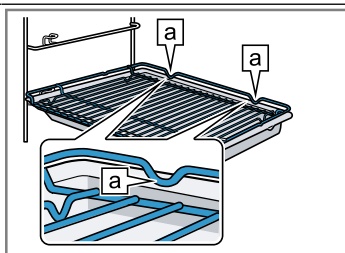
Notă: Scoateți din interiorul cuptorului accesorii de care nu aveți nevoie în timpul funcționării.

Combinarea accesoriilor

Pentru a colecta lichidele care se scurg, puteți combina grătarul cu tigaia universală.

1. Așezați grătarul pe tigaia universală astfel încât ambele distanțiere [a] să fie situate pe marginea tigăii universale.
2. Introduceți tigaia universală între cele două tije de ghidare ale unui nivel de introducere. Grătarul se află deasupra tije de ghidare superioare.

Grătar pe tigaia universală



5.4 Alte accesorii

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

O ofertă cuprinzătoare pentru aparatul dumneavoastră puteți găsi pe internet sau în broșurile noastre: www.neff-international.com

Accesoriile sunt concepute special pentru aparat. La achiziționare, precizați întotdeauna numărul de identificare exact al aparatului dumneavoastră (Nr. E). Pentru a afla care accesorii sunt corespunzătoare pentru aparatul dumneavoastră, accesați magazinul online sau adresați-vă reprezentanței locale.

6 Înainte de prima utilizare

Efectuați setările necesare pentru prima punere în funcțiune. Calibrați aparatul. Curățați aparatul și accesorii.

6.1 Înainte de prima punere în funcțiune

Înainte de a efectua prima punere în funcțiune, informați-vă la furnizorul de apă de la nivel local cu privire la gradul de duritate a apei din rețea. Pentru ca aparatul să vă poată aminti în mod sigur să efectuați decalcifierea, este necesar să setați corect gradul de duritate a apei.

ATENȚIE!

Dacă este setată o duritate greșită a apei, aparatul nu vă va putea aminti în timp util să efectuați decalcifierea.

- Setati corect duritatea apei.
- Deteriorări ale aparatului din cauza utilizării de lichide neadecvate.
- Nu folosiți apă distilată, apă din rețea cu conținut mare de cloruri (> 40mg/l) sau alte lichide.
- Utilizați exclusiv apă potabilă din rețea, rece, apă dedurizată sau apă minerală necarbozificată.

Este posibil să apară probleme de funcționare dacă folosiți apă filtrată sau demineralizată. Aparatul solicită reumplerea chiar dacă rezervorul este plin sau funcționarea cu aburi este anulată după 2 minute.

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

Observații

- În cazul în care utilizați apă minerală, setați domeniul de duritate a apei la nivelul „foarte dură”. În cazul în care utilizați apă minerală, folosiți doar apă minerală necarbozificată.
- Dacă apa din rețea este foarte calcaroasă, vă recomandăm să folosiți apă dedurizată. În cazul în care utilizați exclusiv apă dedurizată, setați domeniul de duritate a apei la nivelul “dedurizată”.

Setare	Duritatea apei în mmol/l	Grad de duritate măsurat în grade germane (°dH)	Grad de duritate măsurat în grade franceze (°fH)
0 (dedurizată) ¹	-	-	-
1 (duritate scăzută)	până la 1,5	până la 8,4	până la 15
2 (duritate medie)	1,5-2,5	8,4-14	15-25
3 (dură)	2,5-3,8	14-21,3	25-38
4 (foarte dură) ²	peste 3,8	peste 21,3	peste 38

¹ Reglați numai dacă se utilizează exclusiv apă dedurizată.

² Reglați și pentru apă minerală. Folosiți numai apă minerală necarbozică.

6.2 Prima punere în funcțiune

După conectarea la rețeaua de alimentare cu energie electrică sau după o pană de curent mai îndelungată, sunt afișate setările pentru prima punere în funcțiune a aparatului.

Observații

- Puteți adapta în orice moment aceste setări din cadrul setărilor de bază.
→ "Setările de bază", Pagina 23

- Puteți efectua setările și cu Home Connect. După ce aparatul este conectat, urmați instrucțiunile din cadrul aplicației.

Setarea limbii

1. Conectați aparatul la rețeaua de alimentare cu energie electrică.
- ✓ După câteva secunde, este afișată prima setare.
2. Navigați la rândul cel mai de jos cu .
3. Selectați limba cu sau .
4. Navigați înapoi la rândul cel mai de sus cu .

5. Selectați setarea următoare cu $\rangle$.

Setarea orei

1. Navigați la rândul cel mai de jos cu $\sim$.
2. Selectați ora cu $\langle$ sau $\rangle$.
3. Navigați la rândul următor cu $\sim$.
4. Selectați minutele cu $\langle$ sau $\rangle$.
5. Navigați înapoi la rândul cel mai de sus cu $\wedge$.
6. Selectați setarea următoare cu $\rangle$.

Setarea datei

1. Navigați la rândul următor cu $\sim$.
2. Selectați ziua cu $\langle$ sau $\rangle$.
3. Navigați la rândul următor cu $\sim$.
4. Selectați luna cu $\langle$ sau $\rangle$.
5. Navigați la rândul următor cu $\sim$.
6. Selectați anul cu $\langle$ sau $\rangle$.
7. Apăsați în mod repetat pe $\wedge$ până când se afișează "data".
8. Preluați setările cu $\rangle$.

Setarea durtății apei

1. Navigați la rândul cel mai de jos cu $\sim$.
2. Selectați gradul de durtate a apei cu $\langle$ sau $\rangle$.
→ "Înainte de prima punere în funcțiune", Pagina 12
3. Navigați înapoi la rândul cel mai de sus cu $\wedge$.
4. Selectați setările cu $\rangle$.
5. Deschideți și închideți o dată ușa aparatului.
- ✓ Aparatul efectuează o autoverificare, iar apoi este funcțional.
- ✓ Prima punere în funcțiune este finalizată.

6.3 Calibrarea și curățarea aparatului

Înainte de a prepara pentru prima dată alimente cu aparatul, calibrați-l și curățați interiorul acestuia și accesoriile.

Notă: Temperatura de fierbere a apei depinde de presiunea aerului. La calibrare, aparatul se va regla în funcție de condițiile de presiune de la locul instalării.

Cerință: Interiorul cuptorului este complet rece.

1. Scoateți din interiorul cuptorului documentul cu informații despre produs, accesoriile și resturile de ambalaj, de exemplu, bulele de polistiren.
2. Ștergeți suprafețele netede din interiorul cuptorului utilizând o lavetă moale, umedă.
3. Porniți aparatul cu ①.
→ "Conectarea aparatului", Pagina 13
4. Umpleți rezervorul de apă.
→ "Umplerea rezervorului de apă", Pagina 14
5. Setați modul de încălzire, temperatura și durata pentru calibrare și porniți cu $\gg$.
→ "Preparare cu aburi", Pagina 15

Calibrarea

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

Recomandare: Nu deschideți ușa aparatului pe parcursul calibrării. În caz contrar, calibrarea va fi anulată.

- ✓ Calibrarea începe. Se formează o cantitate foarte mare de aburi.

6. ATENȚIE!

Apa de pe baza interioară a cuptorului produce deteriorări ale emailului în timpul funcționării aparatului la temperaturi de peste 120 °C.

- ▶ Nu porniți modul de funcționare dacă există apă pe baza interioară a cuptorului.
- ▶ Ștergeți apa de pe baza interioară a cuptorului înainte de a porni modul de funcționare.

Lăsați aparatul să se răcească, iar apoi eliminați prin ștergere apa de pe baza interioară a acestuia.

7. Setați modul de încălzire și temperatura pentru încălzire și porniți cu $\gg$.
→ "Setarea modului de încălzire și a temperaturii", Pagina 14

Încălzirea

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

8. Aerisiți bucătăria pe întreaga perioadă de încălzire a aparatului.
9. După 30 de minute, deconectați aparatul cu ①.
→ "Deconectarea aparatului", Pagina 13
10. Lăsați aparatul să se răcească.
11. Curățați suprafețele lucioase utilizând o soluție de apă cu detergent de vase și o lavetă.
12. Goliți rezervorul de apă și uscați interiorul cuptorului.
13. Curățați temeinic accesoriile utilizând o soluție de apă cu detergent de vase și o lavetă.

Notă: În cazul unei pene de curent sau deconectării de la rețeaua de alimentare cu energie electrică, setările de calibrare rămân salvate.

Recomandare: Pentru adaptarea setărilor de calibrare după efectuarea unei mutări, resetați aparatul la setările din fabrică. Apoi repetați calibrarea.

→ "Setările de bază", Pagina 23

7 Utilizarea de bază

7.1 Conectarea aparatului

- ▶ Porniți aparatul cu ①.

Observații

- Din cadrul setărilor de bază puteți stabili dacă doriți ca, după conectare, să apară modurile de încălzire sau meniul principal.
→ "Setările de bază", Pagina 23

- Dacă nu folosiți aparatul un timp mai îndelungat, acesta se deconectează automat.

7.2 Deconectarea aparatului

- ▶ Deconectați aparatul cu ①.

Observații

- În funcție de temperatura din interiorul cuptorului, pe display este afișat indicatorul de căldură reziduală.
→ "Indicatorul de căldură reziduală", Pagina 14
- În funcție de temperatura din interiorul cuptorului, suflanta de răcire continuă să funcționeze până când interiorul cuptorului este răcit.
→ "Suflanta de răcire", Pagina 10

7.3 Indicatorul de căldură reziduală

După ce ați deconectat aparatul, pe display apare indicatorul de căldură reziduală.

Display	Temperatură
Căldură reziduală înaltă	peste 120 °C
Căldură reziduală redusă	între 60 și 120 °C

7.4 Setarea modului de încălzire și a temperaturii

1. Porniți aparatul cu ①.
- ✓ Apoi apar modurile de încălzire.
2. Selectați modul de încălzire cu < sau >.
3. Navigați la rândul următor cu √.
4. Selectați temperatura sau treapta cu < sau >.
5. Porniți modul de funcționare cu ▷.
- ✓ Pe display este prezentată durata de funcționare.
- ✓ Barele pentru nivelul de încălzire afișează creșterea temperaturii.
6. Atunci când preparatul este gata, deconectați aparatul cu ①.

7.5 Modificarea temperaturii

După pornirea aparatului, puteți modifica în continuare temperatura.

1. Selectați rândul pentru temperatură cu ^ sau √.
2. Modificați temperatura cu < sau >.
- ✓ Temperatură a fost modificată.

7.6 Modificarea modului de încălzire

Dacă modificați modul de încălzire, aparatul resetează toate celelalte setări.

1. Întrerupeți funcționarea cu ▷.
2. Selectați modul de încălzire dorit cu < sau >.
3. Navigați la rândul următor cu √.
4. Selectați temperatura cu < sau >.
5. Porniți modul de funcționare cu ▷.

7.7 Întreruperea funcționării

1. Apăsăți pe ▷.
2. Pentru a continua procesul de funcționare, apăsați din nou pe ▷.

7.8 Anularea procesului de funcționare

Notă: Anumite funcții de exemplu, funcțiile de curățare, nu pot fi anulate.

- ▶ Mențineți apăsat ▷ până când procesul de funcționare este anulat.
- ✓ Procesul de funcționare este anulat și toate setările sunt resetate.
- ✓ În funcție de temperatura din interiorul cuptorului, suflanta de răcire continuă să funcționeze până când interiorul cuptorului este răcit.

7.9 Afișarea temperaturii actuale

În timpul încălzirii, puteți afișa inclusiv temperatura actuală.

- ▶ Apăsăți pe 1.
- ✓ Temperatura este afișată pentru câteva secunde.

7.10 Afișarea informațiilor

Cerință: Tasta 1 se aprinde.

- ▶ Apăsăți pe 1.
- ✓ Informațiile sunt afișate pentru câteva secunde.

8 Aburi

Cu ajutorul aburilor puteți găti preparatele într-un mod deosebit de delicat. La anumite moduri de încălzire puteți utiliza tipurile de preparare cu aburi sau funcția de preparare cu adaos de aburi.

⚠ AVERTISMENT – Pericol de opărire!

La deschiderea ușii aparatului poate ieși abur fierbinte. În funcție de temperatură, aburii pot fi uneori greu de observat.

- ▶ Deschideți cu atenție ușa aparatului.
- ▶ Țineți copiii la distanță.

8.1 Umplerea rezervorului de apă**⚠ AVERTISMENT – Pericol de incendiu!**

Vaporii lichidelor inflamabile se pot aprinde în interiorul cuptorului din cauza suprafețelor fierbinți (deflagrație). Ușa aparatului poate exploda. Se pot degaja vapori fierbinți și flăcări explozive.

- ▶ Nu turnați lichide inflamabile (de exemplu, băuturi cu conținut de alcool) în rezervorul de apă.
- ▶ Turnați în rezervorul de apă doar apă sau soluția de agent de decalcifiere recomandată de noi.

⚠ AVERTISMENT – Pericol de arsuri!

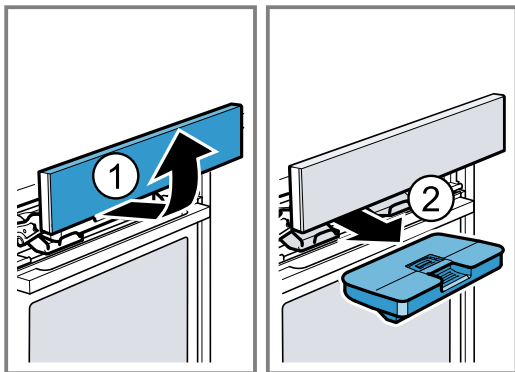
În timpul funcționării aparatului, rezervorul de apă se poate încălzi.

- ▶ După o funcționare prealabilă a aparatului, așteptați până când rezervorul de apă s-a răcit.
- ▶ Scoateți rezervorul de apă din locaș.

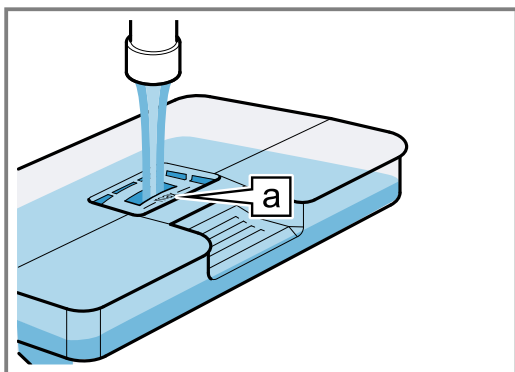
Cerință: Duritatea apei este setată corect.

→ "Înainte de prima punere în funcțiune", Pagina 12

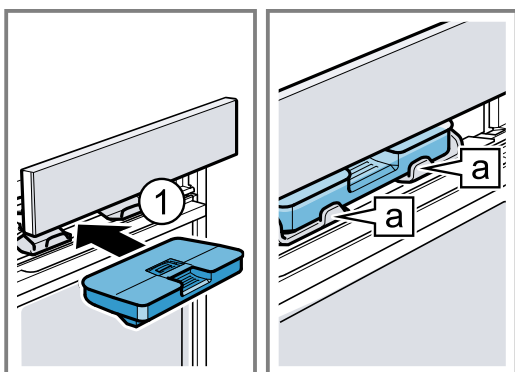
1. Apăsați pe .
- ✓ Panoul de comandă va fi împins în față în mod automat.
2. Trageți cu ambele mâini panoul de comandă în față și apoi împingeți-l în sus până când se fixează ①.
3. Ridicați rezervorul de apă și scoateți-l din locaș ②.



4. Apăsați capacul pe rezervorul de apă de-a lungul garniturii, astfel încât să nu se poată scurge apă din rezervorul de apă.
5. Umpleți rezervorul cu apă până la marcajul "max" .



6. Introduceți la loc rezervorul de apă umplut ①. Aveți grijă ca rezervorul de apă să se fixeze în elementele de fixare .



7. Împingeți încet în jos panoul de comandă, apoi apăsați-l spre înapoi până când se închide complet.

8.2 Realimentarea rezervorului de apă

Dacă pe display apare mesajul "Umpleți rezervorul de apă", umpleți rezervorul de apă.

Observații

- Prepararea cu aburi, treapta pentru dospire, treapta de decongelare și regenerarea: Dacă nu umpleți rezervorul de apă, aparatul întrerupe regimul de funcționare. Umpleți rezervorul de apă.
- Preparare cu adaos de aburi: Dacă nu realimentați rezervorul de apă, aparatul continuă să funcționeze fără funcția de preparare cu adaos de aburi.

1. Deschideți panoul de comandă.
2. Scoateți rezervorul de apă și reumpleți-l.
3. Introduceți rezervorul de apă umplut și închideți panoul de comandă.

8.3 Tipurile de preparare cu aburi

Aparatul dumneavoastră este dotat cu mai multe tipuri de preparare cu aburi:

- Preparare cu aburi 
- Treapta pentru dospire 
- Preparare în vid 
- Treaptă de decongelare 
- Regenerarea 

Preparare cu aburi

În cazul "preparării cu aburi", vaporii de apă fierbinți învâluie preparatele și împiedică astfel pierderea de nutrienți din alimente. Prin această metodă de preparare se păstrează forma, culoarea și aroma specifică a preparatelor.

Setarea preparării cu aburi

1. Umpleți rezervorul de apă.
→ "Umplerea rezervorului de apă", Pagina 14
2. Porniți aparatul cu .
3. Apăsați pe .
4. Setati "prepararea cu aburi"  cu < sau >.
5. Navigați la rândul următor cu .
6. Selectați o temperatură cu < sau >.
7. Navigați la rândul următor cu .
8. Selectați durata cu < sau >.
9. Porniți prepararea cu aburi cu .
→ "Întreruperea funcționării", Pagina 14
→ "Anularea procesului de funcționare", Pagina 14
- ✓ Dacă rezervorul de apă se golește în timpul derulării funcției de preparare cu aburi, regimul de funcționare va fi întrerupt.
→ "Realimentarea rezervorului de apă", Pagina 15
- ✓ Când durata a expirat, este emis un semnal sonor, iar aparatul nu mai încălzește.
→ "Deconectarea aparatului", Pagina 13
10. Pentru a dezactiva semnalul sonor, apăsați una dintre taste.
11. Goliți rezervorul de apă și uscați interiorul cuptorului.

Treapta pentru dospire

Cu "treapta pentru dospire" aluatul dospit crește vizibil mai rapid decât la temperatura camerei și nu se usucă.

Setarea treptei pentru dospire

Cerință: Interiorul cuptorului este complet rece.

1. Umpleți rezervorul de apă.
→ "Umplerea rezervorului de apă", Pagina 14

2. Porniți aparatul cu ①.
3. Setați "treapta pentru dospire" ☹ cu < sau >.
4. Navigați la rândul următor cu √.
5. Dacă este necesar, setați treapta 2 cu >.
6. Navigați la rândul următor cu √.
7. Selectați durata cu < sau >.
8. Activați treapta pentru dospire cu ⏏.
→ "Întreruperea funcționării", Pagina 14
→ "Anularea procesului de funcționare", Pagina 14
- ✓ Dacă rezervorul de apă se golește în timpul derulării funcției de dospire, regimul de funcționare va fi întrerupt.
→ "Realimentarea rezervorului de apă", Pagina 15
- ✓ Când durata a expirat, este emis un semnal sonor, iar aparatul nu mai încălzește.
→ "Deconectarea aparatului", Pagina 13
9. Pentru a dezactiva semnalul sonor, apăsați una dintre taste.
10. Goliți rezervorul de apă și uscați interiorul cuptorului.

Prepararea în vid

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

Preparatele trebuie să fie introduse în pungi de vidare, rezistente la căldură, închise ermetic. Elementele nutritive și aromele sunt păstrate datorită atmosferei protectoare din interiorul pungii de vidare.

Setarea preparării în vid

Observații

- În timpul derulării funcției de preparare în vid, cantitatea de condens de pe baza cuptorului este mai mare decât în cazul celorlalte moduri de încălzire.
- Dacă conținutul rezervorului de apă se epuizează în timpul derulării funcției de preparare în vid, procesul de funcționare va fi întrerupt.

Cerință: Interiorul cuptorului este complet rece.

1. ATENȚIE!

Risc de deteriorare a mobilierului

- ▶ Pentru prepararea în vid, nu efectuați o a doua umplere cu apă a rezervorului.

Umpleți complet rezervorul de apă.

→ "Umplerea rezervorului de apă", Pagina 14

2. Porniți aparatul cu ①.
3. Setați "prepararea în vid" ☹ cu < sau >.
4. Navigați la rândul următor cu √.
5. Selectați o temperatură cu < sau >.
6. Navigați la rândul următor cu √.
7. Selectați durata cu < sau >.
8. Porniți prepararea în vid cu ⏏.
→ "Întreruperea funcționării", Pagina 14
→ "Anularea procesului de funcționare", Pagina 14
- ✓ Când durata a expirat, este emis un semnal sonor, iar aparatul nu mai încălzește.
→ "Deconectarea aparatului", Pagina 13
9. Pentru a dezactiva semnalul sonor, apăsați una dintre taste.

10. ⚠ AVERTISMENT – Pericol de opărire!

În timpul procesului de preparare în vid, în interiorul cuptorului se acumulează vapori fierbinți de apă.

- ▶ Când ridicați punga de vidare, apucați-o cu ajutorul unei lavete astfel încât apa fierbinte din tigaia universală sau din recipientul de preparare să nu se scurgă.
- ▶ Apucați cu atenție cu o lavetă punga de vidare.

Apucați cu atenție cu o lavetă punga de vidare.

11. Goliți rezervorul de apă și uscați interiorul cuptorului.

Treaptă de decongelare

Cu "treapta de decongelare" puteți decongela produse refrigerate și produse congelate.

Setarea treptei de decongelare

1. Umpleți rezervorul de apă.
→ "Umplerea rezervorului de apă", Pagina 14
2. Porniți aparatul cu ①.
3. Setați "treapta de decongelare" ⚡ cu < sau >.
4. Navigați la rândul următor cu √.
5. Selectați o temperatură cu < sau >.
6. Navigați la rândul următor cu √.
7. Selectați durata cu < sau >.
8. Porniți treapta de decongelare cu ⏏.
→ "Întreruperea funcționării", Pagina 14
→ "Anularea procesului de funcționare", Pagina 14
- ✓ Dacă rezervorul de apă se golește în timpul derulării treptei de decongelare, regimul de funcționare va fi întrerupt.
→ "Realimentarea rezervorului de apă", Pagina 15
- ✓ Când durata a expirat, este emis un semnal sonor, iar aparatul nu mai încălzește.
→ "Deconectarea aparatului", Pagina 13
9. Pentru a dezactiva semnalul sonor, apăsați una dintre taste.
10. Goliți rezervorul de apă și uscați interiorul cuptorului.

Regenerarea

Cu funcția de "regenerare" puteți încălzi delicat preparate deja gătitе sau puteți coace produse de brutărie/patiserie preparate în ziua precedentă.

Setarea regenerării

1. Umpleți rezervorul de apă.
→ "Umplerea rezervorului de apă", Pagina 14
2. Porniți aparatul cu ①.
3. Setați "regenerarea" ☼ cu < sau >.
4. Navigați la rândul următor cu √.
5. Selectați o temperatură cu < sau >.
6. Navigați la rândul următor cu √.
7. Selectați durata cu < sau >.
8. Porniți regenerarea cu ⏏.
→ "Întreruperea funcționării", Pagina 14
→ "Anularea procesului de funcționare", Pagina 14
- ✓ Dacă rezervorul de apă se golește în timpul regenerării, regimul de funcționare va fi întrerupt.
→ "Realimentarea rezervorului de apă", Pagina 15
- ✓ Când durata a expirat, este emis un semnal sonor, iar aparatul nu mai încălzește.
→ "Deconectarea aparatului", Pagina 13
9. Pentru a dezactiva semnalul sonor, apăsați una dintre taste.
10. Goliți rezervorul de apă și uscați interiorul cuptorului.

8.4 Prepararea cu funcția de preparare cu adaos de aburi

În cazul preparării cu funcția de preparare cu adaos de aburi, aburii sunt direcționați în spațiul interior al cuptorului la intervale diferite. Astfel, preparatul capătă o crustă crocantă și o suprafață lucioasă. Crnea devine în interior suculentă, fragedă și pierde mai puțin volum.

Modurile de încălzire pentru prepararea cu adaos de aburi

La aceste moduri de încălzire puteți activa funcția de preparare cu adaos de aburi:

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

Activarea funcției de preparare cu adaos de aburi

1. Umpleți rezervorul de apă.
→ "Umplerea rezervorului de apă", Pagina 14
 2. Porniți aparatul cu .
 3. Setati un mod de încălzire adecvat.
→ "Modurile de încălzire pentru prepararea cu adaos de aburi", Pagina 17
 4. Setati o temperatură.
 5. Activați funcția de preparare cu adaos de aburi cu .
 6. Navigați pe rândul pentru intensitatea aburilor  cu .
 7. Selectați gradul de intensitate a aburilor cu < sau >:
– redus
– mediu
– puternic
 8. Porniți funcția de preparare cu adaos de aburi cu .
- ✓ Dacă rezervorul de apă se golește în timpul preparării cu adaos de aburi, pe display apare mesajul "Umpleți rezervorul de apă". Funcționarea va continua fără eliberarea de aburi.
→ "Realimentarea rezervorului de apă", Pagina 15

Anularea funcției de preparare cu adaos de aburi

- ▶ Apăsați pe .
- ✓ Funcționarea va continua fără funcția de preparare cu adaos de aburi.

Regimul de funcționare cu finalizarea funcției de preparare cu adaos de aburi

1. Deconectați aparatul cu .
2. Goliți rezervorul de apă și uscați interiorul cuptorului.

8.5 După fiecare funcționare cu aburi

După fiecare funcționare cu aburi, aparatul pompează apa rămasă înapoi în rezervorul de apă. Apoi goliți și uscați rezervorul de apă și interiorul cuptorului.

Golirea rezervorului de apă

⚠ AVERTISMENT – Pericol de arsuri!

În timpul funcționării aparatului, rezervorul de apă se poate încălzi.

- ▶ După o funcționare prealabilă a aparatului, așteptați până când rezervorul de apă s-a răcit.
- ▶ Scoateți rezervorul de apă din locaș.

ATENȚIE!

Uscarea rezervorului de apă în cuptorul fierbinte duce la deteriorarea rezervorului.

- ▶ Nu uscați rezervorul de apă în cuptorul fierbinte. Curățarea rezervorului de apă în mașina de spălat vase produce deteriorări ale acestuia.
- ▶ Nu curățați rezervorul de apă în mașina de spălat vase.
- ▶ Curățați rezervorul de apă cu o lavetă moale și cu detergent de vase uzual din comerț.

Notă: După deconectarea aparatului, tasta  se aprinde aprinsă pentru o perioadă mai lungă de timp pentru a vă aminti că trebuie să goliți rezervorul de apă.

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

Uscarea interiorului cuptorului

Pentru a usca interiorul cuptorului, puteți să utilizați modul de funcționare "Uscare" sau să uscați manual interiorul cuptorului.

Uscarea interiorului cuptorului cu funcția Uscare

Cu funcția "Uscare" interiorul cuptorului se încălzește, iar umezeala din interiorul acestuia se evaporă. Apoi deschideți ușa aparatului pentru ca vaporii de apă din interiorul acestuia să fie evacuați.

⚠ AVERTISMENT – Pericol de arsuri!

Aparatul se încălzește în timpul funcționării.

- ▶ Înainte de curățare, lăsați aparatul să se răcească.

ATENȚIE!

Apa de pe baza interioară a cuptorului produce deteriorări ale emailului în timpul funcționării aparatului la temperaturi de peste 120 °C.

- ▶ Nu porniți modul de funcționare dacă există apă pe baza interioară a cuptorului.
- ▶ Ștergeți apa de pe baza interioară a cuptorului înainte de a porni modul de funcționare.

Cerință: Interiorul cuptorului s-a răcit.

1. Îndepărtați murdăria din interiorul cuptorului.

2. Uscați interiorul cuptorului cu un burete moale.
3. Porniți aparatul cu .
4. Apăsați pe .
5. Setați "uscarea"  cu  sau .
6. Navigați la rândul următor cu .
- ✓ Pe display este prezentată durata. Durata nu poate fi modificată.
7. Navigați la rândul următor cu .
8. Porniți uscarea cu .
- ✓ Când durata a expirat, este emis un semnal sonor, iar aparatul nu mai încălzește.
9. Deconectați aparatul cu .
10. Îndepărtați petele de calcar cu o lavetă înmuiată în oțet, ștergeți cu apă curată și uscați cu o lavetă moale.
11. Lăsați ușa aparatului deschisă timp de 1-2 minute pentru ca interiorul cuptorului să se usuce complet.

Uscarea manuală a interiorului cuptorului

AVERTISMENT – Pericol de arsuri!

Aparatul se încălzește în timpul funcționării.

- ▶ Înainte de curățare, lăsați aparatul să se răcească.

ATENȚIE!

Apa de pe baza interioară a cuptorului produce deteriorări ale emailului în timpul funcționării aparatului la temperaturi de peste 120 °C.

- ▶ Nu porniți modul de funcționare dacă există apă pe baza interioară a cuptorului.
- ▶ Ștergeți apa de pe baza interioară a cuptorului înainte de a porni modul de funcționare.

Cerință: Interiorul cuptorului s-a răcit.

1. Îndepărtați murdăria din interiorul cuptorului.
2. Uscați interiorul cuptorului cu un burete moale.
3. Lăsați interiorul cuptorului să se usuce timp de 1 oră cu ușa acestuia deschisă.
4. Îndepărtați petele de calcar cu o lavetă înmuiată în oțet, ștergeți cu apă curată și uscați cu o lavetă moale.
5. Lăsați ușa aparatului deschisă timp de 1-2 minute pentru ca interiorul cuptorului să se usuce complet.

9 Funcțiile de timp

Aparatul dumneavoastră dispune de diverse funcții de timp cu ajutorul cărora puteți controla modul de funcționare.

9.1 Prezentare generală a funcțiilor de timp

Dacă setați valori mai înalte, intervalul de timp se modifică. O durată de până la o oră poate fi setată în trepte de un minut, iar o durată mai mare de o oră poate fi setată în trepte de câte 5 minute.

Funcția de timp	Utilizare
Temporizatorul 	Puteți seta temporizatorul independent de modul de funcționare. Temporizatorul nu influențează aparatul.
Durata 	După expirarea duratei, aparatul se oprește automat.
Gata la 	Pentru durata de preparare, puteți seta o oră de finalizare a modului de funcționare. Aparatul pornește automat, astfel încât modul de funcționare să se finalizeze la ora dorită.

9.2 Temporizatorul

Puteți seta temporizatorul indiferent dacă aparatul este conectat sau deconectat.

Setarea temporizatorului

1. Apăsați pe .
2. Când aparatul este conectat, selectați "temporizatorul"  cu .
3. Selectați temporizatorul cu  sau .
4. Porniți temporizatorul cu .
- ✓ Pe display apare . Începe derularea duratei de temporizare.
- ✓ Atunci când durata setată la temporizator a expirat, este emis un semnal sonor.

5. Pentru a dezactiva semnalul sonor, apăsați una dintre taste.

Modificarea duratei setate la temporizator

1. Apăsați pe .
2. Modificați durata setată la temporizator cu  sau .
- ✓ Setarea este preluată.

Anularea temporizatorului

1. Apăsați pe .
2. Setați durata temporizatorului "00:00" cu .
- ✓ Durata de la temporizator este ștearsă.

9.3 Durata

După expirarea unei durate reglate, aparatul se deconectează automat. Puteți utiliza durata numai în combinație cu un mod de încălzire.

Setarea duratei

1. Setați un mod de încălzire și o temperatură.
2. Apăsați pe .
3. Selectați valoarea propusă.

Tastă	Valoarea propusă
	10 de minute
	30 de minute

4. Selectați durata cu  sau .
5. Porniți regimul de funcționare cu durata cu .
- ✓ Pe display este prezentată durata. Durata este cronometrată.
- ✓ Când durata a expirat, este emis un semnal sonor.
6. Pentru a dezactiva semnalul sonor, apăsați una dintre taste.

Modificarea duratei

1. Apăsați pe .

- Modificați durata cu < sau >.
- Setarea este preluată.

Anularea duratei

- Apăsați pe ☹.
- Setați durata "00:00" cu <.
- Durata este ștearsă.
- Pentru a continua regimul de funcționare fără durată, apăsați pe ▶▶.

9.4 Funcționarea decalată - „Gata la”

Aparatul se conectează automat și se deconectează automat la ora de finalizare preselectată. Pentru aceasta, setați o durată și specificați ora de finalizare a regimului de funcționare. Puteți utiliza funcționarea decalată numai în combinație cu un mod de încălzire.

Reglarea funcționării decalate Gata la

Observații

- Nu lăsați alimentele ușor alterabile pentru un timp prea îndelungat în interiorul cuptorului.
 - Funcționarea decalată nu poate fi utilizată pentru toate modurile de încălzire.
- Introduceți alimentele în interiorul aparatului și închideți ușa acestuia.

- Setați un mod de încălzire și o temperatură.
- Apăsați pe ☹.
- Selectați durata cu < sau >.
- Navigați la "Gata la" →▶ cu ◀.
- Pe display apare finalizarea regimului de funcționare.
- Selectați ora de finalizare cu ▶.
- Porniți funcționarea decalată cu ▶▶.
- Aparatul pornește regimul de funcționare la momentul corespunzător.
- Când durata a expirat, este emis un semnal sonor.
- Pentru a dezactiva semnalul sonor, apăsați una dintre taste.

Modificarea funcționării decalate Gata la

- Apăsați pe ☹.
- Selectați "Gata la" →▶ cu ◀.
- Modificați ora de finalizare cu < sau >.
- Setarea este preluată.

Înteruperea funcționării temporizate Gata la

- Apăsați pe ☹.
- Resetați ora de finalizare cu <.
- Ora de finalizare se calculează adăugând durata setată la ora curentă.
- Începe regimul de funcționare cu durată.

10 Funcția de asistență la coacere și prăjire

Funcția de asistență la coacere și prăjire vă permite să preparați în interiorul aparatului diferite alimente și propune setările optime.

Funcția de asistență la coacere și prăjire vă ajută cu setările pentru prepararea prăjiturilor, pâinii și fripturilor. Aparatul selectează pentru dumneavoastră modul de încălzire optim. Puteți modifica după cum doriți temperatura și durata de preparare propuse.

10.1 Prezentare generală a alimentelor

Puteți selecta următoarele alimente:

- Pandișpan în formă demontabilă/dreptunghiulară
- Biscuiți (6 ouă)
- Ruladă de biscuiți
- Prăjituri din aluat dospit, cu umplutură uscată
- Colaci/Împletituri din aluat dospit
- Produce mici de patiserie
- Brioșe, 1 nivel
- Pâine albă în formă dreptunghiulară
- Chifle/Baghete, semipreparate
- Pizza congelată cu blat subțire, 1 bucată
- Cartofi prăjiți, congelați, 1 nivel
- Graten de cartofi din cartofi cruzi
- Cartofi la cuptor
- Lasagna, proaspătă
- Friptură de porc, cu grăsime și fără șorici
- Friptură din carne tocată (1 kg)
- Friptură de vită, medie, 1,5 kg
- Friptură de vită, înăbușită
- Pulpă de miel fără os
- Pui, întreg
- Pulpe de pui
- Gâscă, întreagă (3-4 kg)

10.2 Setarea funcției de asistență la coacere și prăjire

Notă: Folosiți alimente proaspete, preferabil la temperatura din frigider. Folosiți alimente congelate direct din congelator.

Cerință: Interiorul cuptorului s-a răcit.

- Porniți aparatul cu ☹.
- Apăsați pe ☹.
- Selectați "funcția de asistență la coacere și prăjire" ☺ cu < sau >.
- Navigați la rândul următor cu ◀.
- Selectați categoria cu < sau >.
- Navigați la rândul următor cu ◀.
- Selectați alimentele cu < sau >.
- Navigați la rândul următor cu ◀.
- Sunt afișate recomandările de reglare.
- Notă:** Indicațiile suplimentare nu pot fi selectate pentru toate alimentele.
Afișați indicațiile suplimentare cu ▶.
- Sunt afișate indicațiile suplimentare privind, de exemplu, nivelul de coacere, accesoriile, vasele de gătit, sau momentul în care trebuie întoarse ori amestecate sau momentul în care trebuie adăugat lichid.
- Navigați înapoi la recomandările de setare cu <.
- Dacă este necesar, adaptați temperatura sau durată cu ◀.
- Selectați temperatura sau durată cu ◀ sau ▶ sau ▶.
- Adaptați setarea cu < sau >.
- Porniți funcția de asistență la coacere și prăjire cu ▶▶.

- ✓ În cazul anumitor preparate este necesară întoarcerea sau amestecarea. Atunci când este necesară întoarcerea sau amestecarea, este emis un semnal sonor, iar pe display apare o indicație.
- ✓ Când durata a expirat, este emis un semnal sonor, iar aparatul nu mai încălzește.

13. Notă: În cazul anumitor programe, puteți continua procesul de preparare a alimentelor.

→ "Continuarea procesului de preparare a alimentelor", Pagina 20

În cazul în care rezultatul preparării este satisfăcător, selectați "finalizarea" cu $\wedge$.

10.3 Continuarea procesului de preparare a alimentelor

1. Selectați "continuarea procesului de preparare" cu $\vee$.
2. Dacă este necesar, modificați setările cu $\langle$ sau $\rangle$.
3. Porniți continuarea procesului de preparare cu $\gg$.

11 Programul de preparare cu aburi

Programele de preparare cu aburi vă permit să preparați în interiorul aparatului diferite alimente, iar setările optime sunt selectate automat.

11.1 Veselă

Rezultatul preparării depinde de natura și de dimensiunea vasei.

Folosiți vase rezistente la temperaturi de până la 300 °C. Cea mai adecvată este vesela din sticlă sau sticlă ceramică. Friptura trebuie să acopere baza vasului în proporție de aproximativ 2/3.

Nu sunt adecvate vasele realizate din următoarele materiale:

- aluminiu strălucitor
- teracotă neglazurată
- material plastic sau cu mânere din material plastic

11.2 Prezentare generală a programului de preparare cu aburi

Puteți selecta următoarele programe de preparare cu aburi:

- Pâine albă, pe vatră
- Pâine de grâu, pâine intermediară, pe vatră
- Pâine de grâu, pâine intermediară, în formă dreptunghiulară
- Pâine intermediară de secară, cu drojdie, în formă dreptunghiulară
- Lipie
- Franzelă împletită, neumplută / Colac împletit
- Tort de biscuiți
- Friptură de porc cu crustă
- Friptură din ceafă de porc fără os
- Cotlet de porc afumat, fără os / Ruladă de carne
- Mușchi de vită, proaspăt, mediu
- Friptură de vită, proaspătă, mediu
- Friptură de vită, proaspătă, în sânge
- Pui întreg, proaspăt
- Bucăți de pui, proaspete
- Piept de pui, preparare cu aburi
- Rață, gâscă, neumplută, proaspătă
- File de pește, gratinat
- File de pește, preparare cu aburi
- Pește, întreg
- Pește întreg, preparare cu aburi
- Buchetele de conopidă, preparare cu aburi
- Buchetele de broccoli, preparare cu aburi

- Fasole verde, preparare cu aburi
- Felii de morcovi, preparare cu aburi
- Legume, congelate
- Cartofi fierți în coajă, medii
- Orez basmati
- Orez nedecorticat
- Cușcuș
- Linte
- Încălzirea garniturilor preparate
- Iaurt în borcane
- Orez cu lapte
- Compot de fructe
- Ouă, fierte moi
- Ouă, fierte tari
- Dezinfectarea biberoanelor

11.3 Pregătirea alimentelor pentru programul de preparare cu aburi

Notă: Folosiți alimente proaspete, preferabil la temperatura din frigider. Folosiți alimente congelate direct din congelator.

- Cântăriți alimentele.

În cazul anumitor programe de preparare cu aburi, specificarea greutatei alimentelor este necesară pentru a putea seta corect programul.

11.4 Setarea programului de preparare cu aburi

AVERTISMENT – Pericol de opărire!

La deschiderea ușii aparatului poate ieși abur fierbinte. În funcție de temperatură, aburii pot fi uneori greu de observat.

- Deschideți cu atenție ușa aparatului.
- Țineți copiii la distanță.

1. Umpleți rezervorul de apă și montați-l.
2. Porniți aparatul cu $\odot$.
3. Apăsăți pe $\square$.
4. Selectați "programele de preparare cu aburi" $\Rightarrow$ cu $\langle$ sau $\rangle$.
5. Navigați la rândul următor cu $\vee$.
6. Selectați programul de preparare cu aburi cu $\langle$ sau $\rangle$.
7. Navigați la rândul următor cu $\vee$.
8. Selectați greutatea cu $\langle$ sau $\rangle$.

9. Navigați la rândul următor cu .
- ✓ Sunt afișate recomandările privind nivelul de preparare și vasul de gătit.
10. Porniți programul de preparare cu aburi cu .
- ✓ Este afișată durata calculată. În cazul anumitor programe de preparare cu aburi, durata s-ar putea modifica în decursul primelor minute, deoarece timpul de încălzire depinde, de exemplu, de temperatura preparatului și a apei.
- ✓ Când durata a expirat, este emis un semnal sonor, iar aparatul nu mai încălzește.

11. **Notă:** În cazul anumitor programe de preparare cu aburi, puteți continua procesul de preparare a alimentelor.
→ "Continuarea procesului de preparare a alimentelor", Pagina 21
În cazul în care rezultatul preparării este satisfăcător, selectați "finalizarea" cu .

11.5 Continuarea procesului de preparare a alimentelor

1. Selectați "continuarea procesului de preparare" cu .
2. Dacă este necesar, modificați setările cu  sau .
3. Porniți continuarea procesului de preparare cu .

12 Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor

Asigurați aparatul împotriva conectării accidentale de către copii sau împotriva modificării setărilor de către aceștia.

12.1 Blocări

Aparatul dumneavoastră dispune de 2 moduri de blocare:

Blocare	Activare / Dezactivare
Sistemul automat de siguranță împotriva accesului copiilor	Prin intermediul meniului MyProfile 
Sistem unic de siguranță împotriva accesului copiilor	Prin intermediul tastei 

12.2 Activarea sistemului automat de siguranță împotriva accesului copiilor

Sistemul automat de siguranță împotriva accesului copiilor blochează panoul de comandă astfel încât copiii să nu poată conecta accidental aparatul. Pentru a conecta aparatul, întrerupeți sistemul automat de siguranță împotriva accesului copiilor. După finalizarea procesului de funcționare, aparatul blochează automat panoul de comandă.

Notă: Imediat ce sistemul automat de siguranță împotriva accesului copiilor este activat, aparatul blochează panoul de comandă. Sunt excluse tastele  și .

Cerință: Aparatul este conectat.

1. Apăsați pe .
2. Selectați "MyProfile"  cu ajutorul tastei  sau .
3. Navigați la rândul următor cu .
4. Selectați "sistemul automat de siguranță împotriva accesului copiilor" cu  sau .
5. Selectați setările cu .
6. Setări "Activat" cu .
7. Apăsați pe .
8. Salvați setarea cu .
- ✓ Când deconectați aparatul, pe display apare .

12.3 Întreruperea sistemului automat de siguranță împotriva accesului copiilor

1. Mențineți apăsată tasta  până când este prezentat mesajul "Sistem de siguranță împotriva accesului copiilor dezactivat".
2. Porniți aparatul cu  și setați regimul de funcționare.

12.4 Dezactivarea sistemului automat de siguranță împotriva accesului copiilor

1. Mențineți apăsată tasta  până când este prezentat mesajul "Sistem de siguranță împotriva accesului copiilor dezactivat".
2. Porniți aparatul cu .
3. Apăsați pe .
4. Selectați "MyProfile"  cu ajutorul tastei  sau .
5. Navigați la rândul următor cu .
6. Selectați "sistemul automat de siguranță împotriva accesului copiilor" cu  sau .
7. Selectați setările cu .
8. Setări "Dezactivat" cu .
9. Apăsați pe .
10. Salvați setarea cu .

12.5 Activarea sistemului unic de siguranță împotriva accesului copiilor

Sistemul unic de siguranță împotriva accesului copiilor blochează panoul de comandă astfel încât copiii să nu poată conecta accidental aparatul. Pentru a conecta aparatul, dezactivați sistemul unic de siguranță împotriva accesului copiilor. După ce ați deconectat aparatul, acesta nu mai blochează panoul de comandă.

Notă: Imediat ce sistemul automat de siguranță împotriva accesului copiilor este activat, aparatul blochează panoul de comandă. Sunt excluse tastele  și .

- Mențineți apăsată tasta  până când este prezentat mesajul "Sistem de siguranță împotriva accesului copiilor activat".

12.6 Dezactivarea sistemului unic de siguranță împotriva accesului copiilor

- ▶ Mențineți apăsată tasta  până când este prezentat mesajul "Sistem de siguranță împotriva accesului copiilor dezactivat".

13 Încălzirea rapidă

Cu funcțiile 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.

13.1 Încălzirea rapidă și PowerBoost

Funcție	Mod de încălzire	Alimentele din interiorul cuptorului
Încălzirea rapidă	Încălzire în partea superioară/inferioară 	după încălzire
PowerBoost	▪ Funcția CircoTherm de convecție a aerului fierbinte  ▪ Treapta pentru coacerea pâinii 	înainte de încălzire numai pentru prepararea pe un nivel

13.2 Încălzirea rapidă activată

1. Setati încălzirea în partea superioară/inferioară  și o temperatură începând de la 100 °C.
2. Porniți modul de funcționare cu .
 - ✓ Tasta  se aprinde.
3. Activați funcția de încălzire rapidă cu ajutorul tastei .
 - ✓ Pe display apare .
 - ✓ Atunci când temperatura setată este atinsă, funcția de încălzire rapidă se dezactivează automat și este emis un semnal sonor. Pe display apare .
4. Introduceți preparatul în cuptor.

13.3 Dezactivarea funcției de încălzire rapidă

- ▶ Dezactivați în prealabil funcția de încălzire rapidă cu tasta .

13.4 Activarea funcției Powerboost

1. Introduceți preparatul în interiorul cuptorului, pe un singur nivel.
2. Setati funcția CircoTherm de convecție a aerului fierbinte  sau treapta pentru coacerea pâinii  și setati o temperatură începând de la 100 °C.
3. Porniți modul de funcționare cu .
 - ✓ Tasta  se aprinde.
4. Activați funcția PowerBoost cu tasta .
 - ✓ Pe display apare .
 - ✓ Atunci când temperatura setată este atinsă, funcția PowerBoost se dezactivează automat și este emis un semnal sonor. Pe display apare .

13.5 Dezactivarea funcției Powerboost

- ▶ Dezactivați în prealabil funcția PowerBoost cu tasta .

14 Setare Sabbath

Cu reglajul Sabat puteți seta o durată de până la 74 de ore. Alimentele pot fi menținute calde la temperaturi cuprinse între 85 °C și 140 °C cu ajutorul funcției de încălzire în partea superioară/inferioară, fără a trebui să conectați sau să deconectați aparatul.

14.1 Pornire funcției Sabbath

Observații

- Dacă deschideți ușa aparatului în timpul funcționării, aparatul nu mai încălzește. Dacă închideți ușa aparatului, aparatul continuă să încălzească.
- După pornirea aparatului, nu mai puteți modifica preparatul sau setările sau efectua întreruperi.

Cerință: Funcția Sabbath este activată din setările de bază din cadrul funcțiilor favorite.

→ "Setările de bază", Pagina 23

1. Porniți aparatul cu .
2. Selectați "funcția Sabbath" cu  sau .

3. Navigați la rândul următor cu .
4. Selectați temperatura cu  sau .
5. Navigați la rândul următor cu .
6. Selectați durata cu  sau .
7. Porniți funcția Sabbath cu .
 - ✓ Pe display este prezentată durata. Durata este cronometrată.
8. Când durata a expirat, este emis un semnal sonor. Pe display apare o indicație privind faptul că regimul de funcționare s-a finalizat. Aparatul încetează să se mai încălzească și reacționează din nou ca atunci când funcția Sabat este dezactivată.
 - Deconectați aparatul cu .
 După aproximativ 10 până la 20 de minute, aparatul se deconectează automat.

14.2 Anularea funcției Sabbath

- ▶ Anulați funcția Sabbath cu .

15 Setările de bază

Puteți seta aparatul dvs. în funcție de necesitățile dvs.

15.1 Prezentare generală a setărilor de bază

Aici găsiți o privire de ansamblu asupra setărilor de bază și setările din fabricație. Setările de bază depind de dotarea aparatului dvs.

Setare de bază	Opțiuni
Limba de utilizare	consultați selecția de la aparat
Oră	00:00 - 23:59
Data	Ziua, luna și anul
Duritatea apei → "Înainte de prima punere în funcțiune", Pagina 12	0 (dedurizată) 1 (duritate scăzută) 2 (duritate medie) 3 (dură) 4 (foarte dură)
Funcții favorite → "Modificarea funcțiilor favorite", Pagina 23	Stabiliți care moduri de încălzire din meniul Moduri de încălzire doriți să fie afișate
Semnal acustic	- Durată scurtă - Durată medie - Durată lungă
Sunet pentru taste	- Deconectat (cu excepția ①) - Activat
Luminozitatea displayului	5 trepte
Afișajul ceasului	- Digital - Oprit
Sistemul de iluminare	- În funcționare, aprins - În funcționare, stins
Sistemul automat de siguranță împotriva accesului copiilor	- Dezactivat - Activat
Funcționarea după conectare	- Meniul principal - Modurile de încălzire - Preparare cu aburi - Funcția de asistență la coacere și prăjire - Programul de preparare cu aburi
Reducerea luminozității	- Dezactivată - Activată (display-ul va fi mai întunecat între orele 22:00 și 5:59)
Sigla mărcii	- Indicatoarele - Fără afișare
Timp de funcționare ulterioară a suflantei	- Recomandat - Minim
¹ În funcție de dotările aparatului	

Setare de bază	Opțiuni
Sistem de extragere ¹	- Fără accesoriu opțional (suport pentru tăvi sau glisieră simplă) - Accesoriu opțional (glisieră dublă sau glisieră triplă)
Home Connect	Setări Home Connect → "Home Connect", Pagina 24
Setări din fabrică	Resetare
¹ În funcție de dotările aparatului	

15.2 Modificarea MyProfile

1. Porniți aparatul cu ①.
2. Apăsați pe .
3. Selectați "MyProfile"  cu ajutorul tastei < sau >.
4. Navigați la rândul următor cu .
5. Selectați setarea cu < sau >.
6. Navigați la rândul următor cu .
7. Modificați setarea cu ajutorul tastei < sau >.
8. Apăsați pe .
9. Pentru a salva setările, selectați "stocarea" cu ajutorul tastei .
 - Pentru a anula setările, selectați "anularea" cu ajutorul tastei .

15.3 Modificarea funcțiilor favorite

Cu ajutorul funcțiilor favorite puteți stabili ce moduri de încălzire doriți să fie afișate în meniu.

Notă:

Anumite tipuri de încălzire nu pot fi dezactivate:

- Funcția CircoTherm de convecție a aerului fierbinte 
- Grill cu convecție de aer 
- Grill, suprafață mare 

1. Porniți aparatul cu ①.
2. Apăsați pe .
3. Selectați "MyProfile"  cu ajutorul tastei < sau >.
4. Navigați la rândul următor cu .
5. Selectați "Funcții favorite" cu < sau >.
6. Selectați "stabilirea funcțiilor favorite" cu .
7. Selectați modul de încălzire cu < sau >.
8. Navigați la rândul următor cu .
9. Selectați setarea cu < sau >.

Setare	Indicator din meniul Moduri de încălzire
Activat	da
Dezactivat	nu

10. Apăsați pe .
11. Pentru a salva setările, selectați "stocarea" cu ajutorul tastei .
 - Pentru a anula setările, selectați "anularea" cu ajutorul tastei .

16 Home Connect

Acest aparat poate fi conectat la rețeaua de internet. Conectați aparatul dvs la un terminal mobil pentru a putea opera funcțiile prin intermediul unei Home Connect aplicații, pentru a adapta setările de bază sau pentru a supraveghea starea actuală de operare. Serviciile Home Connect nu sunt disponibile în toate țările. Accesibilitatea funcției Home Connect depinde de accesibilitatea serviciilor Home Connect în țara dumneavoastră. Mai multe informații pe această temă se găsesc pe: www.home-connect.com.

Aplicația Home Connect vă ghidează prin întregul proces de autentificare. Pentru a realiza setările, urmați etapele indicate în cadrul aplicației Home Connect.

Recomandări

- Respectați indicațiile din documentele de la Home Connect livrate împreună cu aparatul.
- Respectați, de asemenea, și indicațiile din aplicația Home Connect.

Observații

- Respectați indicațiile privind siguranța din aceste instrucțiuni de utilizare și asigurați-vă că acestea sunt respectate și atunci când utilizați aparatul prin intermediul aplicației Home Connect în timp ce nu vă aflați acasă.
→ "Siguranța", Pagina 2
- Comenzile efectuate direct de la aparat au întotdeauna prioritate. În acest timp, nu este posibilă operarea prin intermediul aplicației Home Connect.
- În modul de funcționare standby conectat la rețea, aparatul dumneavoastră necesită maximum 2 W.

16.1 Instalarea Home Connect

Cerințe

- Aparatul este deja conectat la rețeaua de alimentare cu energie electrică și este pornit.
- Aveți un dispozitiv mobil dotat cu versiunea actuală a sistemului de operare iOS sau Android, de exemplu, un smartphone.
- Dispozitivul mobil și aparatul se află în raza de acoperire a semnalului WLAN al rețelei locale.

- Descărcați aplicația Home Connect.



- Deschideți aplicația Home Connect și scanați următorul cod QR.



- Urmați instrucțiunile din cadrul aplicației Home Connect.

16.2 Setări Home Connect

În cadrul setărilor de bază ale aparatului dumneavoastră puteți adapta setările pentru Home Connect și cele pentru rețea.

Setările afișate pe display depind de starea de configurare a Home Connect și de starea de conectare la rețea a aparatului.

Setare de bază	Setări posibile	Explicație
WiFi	Conectare Deconectare	Dacă WiFi este activat, puteți utiliza Home Connect. În modul de funcționare standby conectat la rețea, aparatul necesită o putere de maximum 2 W.
Rețea	Conectare la rețea Deconectarea de la rețea	Dacă deconectați aparatul de la rețea, toate informațiile din rețea vor fi șterse. Setarea este utilă atunci când aveți noi date de acces pentru router.
Conectare la aplicație	-	Setarea pornește conexiunea dintre aplicația Home Connect și aparat.
Telecomandă	pornit oprit	Dacă funcția este dezactivată, în cadrul aplicației se poate afișa numai starea de funcționare a aparatului. Dacă funcția este activată, puteți porni și acționa de la distanță aparatul.
Informații despre aparat	-	Pe display se afișează informații referitoare la rețea sau la aparat.

16.3 Operarea aparatului cu aplicația Home Connect

Dacă funcția este activată, puteți porni și acționa de la distanță aparatul cu ajutorul aplicației Home Connect.

Notă: Unele moduri de funcționare pot fi pornite numai de la cuptor.

Cerințe

- Aparatul este conectat.
- Aparatul este conectat la rețeaua locală și la aplicația Home Connect.
- Pentru a putea seta aparatul prin intermediul aplicației Home Connect, este necesar ca setarea de bază "Comandă de la distanță" să fie activată. Dacă pornirea de la distanță este dezactivată, în cadrul aplicației Home Connect sunt afișate numai stările de funcționare ale aparatului.

1. Porniți aparatul cu ①.
2. Atingeți ②.
- ✓ Pe display este afișat meniul principal.
3. Cu sau selectați pornirea de la distanță ③.
4. Pentru a activa pornirea de la distanță, atingeți câmpul ④.
- ✓ Pe afișaj se afișează ⑤.
5. Efectuați o setare în cadrul aplicației Home Connect și transmiteți-o la aparat.

Observații

- Dacă deschideți ușa aparatului în decurs de 15 minute de la activarea pornirii de la distanță sau de la finalizarea procesului de funcționare, funcția de pornire de la distanță va fi dezactivată.
- Dacă porniți funcționarea de la aparat, funcția de pornire de la distanță se activează automat. Puteți modifica setările prin intermediul aplicației Home Connect sau puteți porni un program nou.

16.4 Actualizarea software-ului

Funcția de actualizare a software-ului permite actualizarea software-ului aparatului dumneavoastră, de exemplu, optimizarea, remedierea erorilor, actualizările relevante pentru siguranță.

Premisa este să fiți utilizator înregistrat în Home Connect, să aveți aplicația instalată pe dispozitivul dumneavoastră mobil și să fiți conectat la serverul Home Connect.

Imediat ce o actualizare a software-ului este disponibilă, aplicația Home Connect vă informează în această privință și puteți începe actualizarea software-ului prin intermediul aplicației. După descărcarea cu succes, puteți începe instalarea prin aplicația Home Connect dacă

vă aflați în rețeaua dumneavoastră locală WLAN (WiFi). Instalarea cu succes este semnalată intermediul aplicației Home Connect.

Observații

- Aparatul poate fi utilizat inclusiv în timpul descărcării. În funcție de setările individuale, în cadrul aplicației poate fi descărcată inclusiv automat o actualizare a software-ului.
- În cazul unei actualizări de siguranță, este recomandat să efectuați instalarea cât mai curând posibil.
- Instalarea durează câteva minute. În timpul instalării aparatul nu poate fi utilizat.

16.5 Telediagnoza

Dacă aparatul dumneavoastră este conectat la serverul Home Connect, unitatea service abilitată poate fi accesată pe aparatul dumneavoastră prin intermediul telediagnozei, dacă contactați unitatea service abilitată cu solicitarea respectivă, iar telediagnoza este disponibilă în țara în care utilizați aparatul.

Recomandare: Pentru informații și indicații suplimentare privind disponibilitatea serviciului de telediagnoză în țara dumneavoastră, accesați pagina locală de internet: www.home-connect.com, prin intermediul funcției Serviciu/Asistență și suport.

16.6 Protecția datelor

Respectați indicațiile referitoare la protecția datelor.

La prima conectare a aparatului dvs. la rețeaua dvs. conectată la Internet, aparatul dvs. transmite următoarele categorii de date către serverul Home Connect (prima înregistrare):

- Identificarea unică a aparatului (constând din codurile aparatului și adresa MAC a modului de comunicație Wi-Fi înglobat).
- Certificatul de securitate al modului de comunicație Wi-Fi (pentru securizarea conexiunii din punct de vedere al tehnicii informaționale).
- Versiunea actuală a software-ului și hardware-ului aparatului dvs. de uz casnic.
- Stadiul unei eventuale reveniri anterioare la setările din fabrică.

Această primă înregistrare pregătește utilizarea funcționalităților Home Connect și este necesară abia în momentul în care doriți să folosiți pentru prima dată funcționalități Home Connect.

Notă: Luați în considerare faptul că funcționalitățile Home Connect pot fi utilizate doar în legătură cu aplicația Home Connect. Informații referitoare la protecția datelor pot fi consultate în aplicația Home Connect.

17 Curățare și îngrijire

Pentru a asigura funcționarea optimă a aparatului pentru o perioadă îndelungată de timp, curățați-l și îngrijiți-l cu atenție.

17.1 Produsele de curățare

Pentru a nu deteriora diferitele suprafețe ale aparatului, nu utilizați produse de curățare neadecvate.

AVERTISMENT – Pericol de electrocutare!

Pătrunderea umidității în interiorul aparatului poate provoca electrocutarea.

- ▶ Nu utilizați pentru curățarea aparatului aparate de curățat cu jet sub presiune sau cu jet de abur.

ATENȚIE!

Produsele de curățare neadecvate pot deteriora suprafeța aparatului.

- ▶ Nu utilizați produse de curățare ascuțite sau abrazive.
- ▶ Nu utilizați produse de curățare care au un conținut mare de alcool.
- ▶ Nu utilizați niciodată bureți din sârmă sau bureți abrazivi.
- ▶ Nu utilizați produse speciale pentru curățare la cald. Aplicarea de produse de curățare pentru cuptoare în interiorul cald al cuptorului provoacă deteriorarea stratului de email.
- ▶ Nu folosiți niciodată produse de curățare pentru cuptoare atunci când cuptorul este cald.
- ▶ Înainte de următoarea utilizare îndepărtați complet resturile din interiorul cuptorului și de pe ușă. Lavetele noi conțin reziduuri rezultate în urma producției.
- ▶ Spălați bine lavetele din burete noi înainte de utilizare.

Produse de curățare adecvate

Utilizați numai produse de curățare adecvate pentru diferitele suprafețe ale aparatului.

Respectați instrucțiunile privind curățarea aparatului.
→ "Curățarea aparatului", Pagina 28

Masca față a aparatului

Suprafață	Produse de curățare adecvate	Observații
Oțel inoxidabil	▪ Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase ▪ Produse de îngrijire speciale pentru oțel inoxidabil, adecvate pentru suprafețe fierbinți	Pentru a preveni coroziunea, îndepărtați imediat depunerile de calcar, grăsime, amidon sau albuș de ou de pe suprafețele din oțel inoxidabil ale aparatului. Aplicați produsul de îngrijire pentru oțel inoxidabil în strat subțire.
Suprafețe din material plastic sau vopsite de exemplu, panoul de comandă	▪ Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase	Nu utilizați produse de curățare pentru geamuri sau răzuitoare pentru geamuri. Pentru a evita formarea petelor permanente, îndepărtați imediat agentul de decalcifiere de pe suprafață.

Ușa aparatului

Zona	Produse de curățare adecvate	Observații
Geamurile ușilor	▪ Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase	Nu utilizați răzuitoare pentru geamuri sau spirale din inox. Recomandare: Pentru o curățare temeinică, demontați geamurile ușii. → "Ușa aparatului", Pagina 31
Capacul ușii	▪ Din oțel inoxidabil: Produse de curățare pentru oțel inoxidabil ▪ Din material plastic: Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase	Nu utilizați produse de curățare pentru geamuri sau răzuitoare pentru geamuri. Nu utilizați produse de îngrijire pentru inox. Recomandare: Pentru o curățare temeinică, detașați capacul ușii. → "Ușa aparatului", Pagina 31

Zona	Produse de curățare adecvate	Observații
Cadru interior din inox al ușii	Produse de curățare pentru oțel inoxidabil	Colorările pot fi remediate prin utilizarea de produse de curățare pentru inox. Nu utilizați produse de îngrijire pentru inox.
Mânerul ușii	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase	Pentru a evita formarea petelor permanente, îndepărtați imediat agentul de decalcifiere de pe suprafață.
Garnitura de etanșare a ușii	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase	Nu o scoateți și nu o frecați.

Interiorul cuptorului

Zona	Produse de curățare adecvate	Observații
Suprafețe emailate	- Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase - Apă cu oțet - Produse de curățare pentru cuptoare	În cazul depunerilor de murdărie persistente, înmuiați și utilizați o perie sau o spirală din inox. Pentru a usca interiorul cuptorului după curățare, lăsați ușa aparatului deschisă. Observații - La temperaturi foarte înalte suprafețele emailate de ard, astfel încât apar diferențe mici de culoare. Capacitatea de funcționare a aparatului nu este influențată. - Marginile tăvilor subțiri nu pot fi emailate complet și pot fi aspre. Protecția la coroziune nu va fi afectată din această cauză. - Resturile alimentare pot duce la formarea de depuneri albe pe suprafețele emailate. Depunerile nu prezintă riscuri pentru sănătate. Capacitatea de funcționare a aparatului nu este influențată. Puteți îndepărta depunerile cu acid citric.
Suprafețele cu funcție de autocurățare	-	Respectați instrucțiunile privind suprafețele cu autocurățare. → "Curățarea suprafețelor cu autocurățare din interiorul cuptorului", Pagina 28
Apărătoarea din sticlă a becului cuptorului	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase	În cazul depunerilor de murdărie persistente, utilizați produse de curățare pentru cuptoare.
Suporturile pentru tăvi	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase	În cazul depunerilor de murdărie persistente, înmuiați și utilizați o perie sau o spirală din inox. Notă: Pentru o curățare temeinică, scoateți suporturile pentru tăvi. → "Suporturile pentru tăvi", Pagina 30
Accesorii	- Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase - Produse de curățare pentru cuptoare	În cazul depunerilor de murdărie persistente, înmuiați și utilizați o perie sau o spirală din inox. Accesoriile emailate pot fi curățate în mașina de spălat vase. Nu utilizați spirale din inox pe recipientele pentru preparare cu aburi din oțel inoxidabil. Îndepărtați reziduurile de alimente cu conținut de amidon de pe recipientele pentru preparare cu aburi (de exemplu, orez) utilizând o soluție de apă cu oțet.
Rezervorul de apă	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase	Pentru a îndepărta resturile de detergent după curățare, clătiți bine cu apă curată. Pentru a usca rezervorul de apă după curățare, lăsați-l să se usuce cu capacul deschis. Uscați garnitura de etanșare a capacului. Nu curățați în mașina de spălat vase.

17.2 Curățarea aparatului

Pentru a evita deteriorarea aparatului, curățați-l numai conform indicațiilor și utilizați produse de curățat adecvate.

⚠️ AVERTISMENT – Pericol de arsuri!

În timpul utilizării, aparatul și piesele care pot fi atinse se înfierbântă.

- ▶ Se recomandă precauție, pentru se a evita atingerea elementelor de încălzire.
- ▶ Copiii cu vârsta de sub 8 ani trebuie să fie ținuti la distanță.

⚠️ AVERTISMENT – Pericol de incendiu!

Resturile libere de alimente, grăsimea și zeama de friptură se pot aprinde.

- ▶ Înainte de funcționare, îndepărtați murdăriile grosiere din interiorul cuptorului și de pe accesorii.

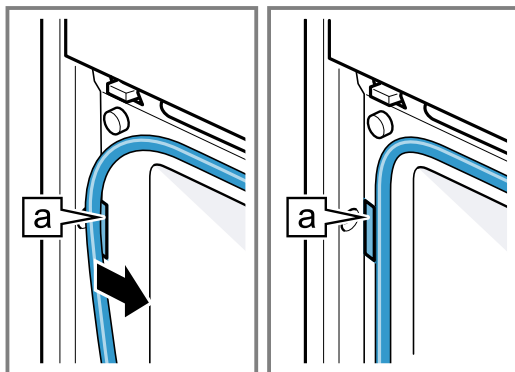
Cerință: Respectați indicațiile privind produsele de curățare.

→ "Produsele de curățare", Pagina 26

1. Curățați aparatul cu o soluție fierbinte de detergent de vase și cu o lavetă.
 - În cazul anumitor suprafețe, puteți utiliza produse de curățare alternative.
 - "Produse de curățare adecvate", Pagina 26
2. Uscați cu o lavetă moale.

17.3 După curățare, verificați garnitura de etanșare a cuptorului

- ▶ Dacă garnitura de etanșare a cuptorului este amplasată pe distanțierul din stânga sau din dreapta **[a]**, împingeți garnitura spre interior, lângă distanțier **[a]**.



17.4 Curățarea suprafețelor cu autocurățare din interiorul cuptorului

Peretele posterior din interiorul cuptorului are o funcție de autocurățare. Suprafețele dotate cu funcția de autocurățare sunt acoperite cu un strat ceramic poros, mat

și au o suprafață rugoasă. În timp ce aparatul este în funcțiune, pe suprafețele cu autocurățare se depun stropi rezultați în urma proceselor de coacere, prăjire sau frigere pe grill. Dacă suprafețele cu funcție de autocurățare nu se mai curăță corespunzător în timpul funcționării, încălziți interiorul cuptorului la o temperatură corespunzătoare.

ATENȚIE!

Suprafețele cu autocurățare pot suferi deteriorări dacă nu sunt curățate cu regularitate.

- ▶ Dacă pe suprafețele cu autocurățare sunt vizibile pete închise la culoare, încălziți interiorul cuptorului.
- ▶ Nu utilizați produse de curățare pentru cuptoare sau produse de curățare abrazive. În cazul contactului accidental al unor produse de curățare pentru cuptoare cu suprafețele cu autocurățare, tamponați imediat suprafețele cu apă și o lavetă absorbantă. Nu frecăți.

1. Scoateți accesorii și vesela din interiorul cuptorului.
2. Desprindeți și scoateți suporturile pentru tăvi din interiorul cuptorului.
3. Îndepărtați depunerile grosiere de murdărie cu ajutorul unei soluții de apă cu detergent și al unei lavete moi:
 - de pe suprafețele emailate
 - de pe partea interioară a ușii aparatului
 - de pe apărătoarea din sticlă a lămpii din interiorul cuptorului

Astfel, evitați producerea de pete ireversibile.

4. Scoateți obiectele din interiorul cuptorului. Interiorul cuptorului trebuie să fie gol.
5. Setați modul de încălzire pentru treapta de coacere a pâinii.
6. Setați temperatura maximă.
7. Porniți modul de funcționare.
8. Deconectați aparatul după 1 oră.
9. După ce aparatul s-a răcit bine, ștergeți cu o lavetă umedă interiorul cuptorului.

Notă: Pe suprafețele cu autocurățare se pot forma pete. Resturile de zahăr și de albuș de ou din alimente nu se descompun și rămân pe suprafețe. Petele roșiatice sunt resturi de la alimentele sărate, nu pete de rugină. Aceste pete nu sunt nocive pentru sănătate. Aceste pete nu limitează capacitatea de curățare a suprafețelor cu autocurățare.

10. Acroșați suporturile pentru tăvi.

→ "Suporturile pentru tăvi", Pagina 30

18 Funcția de curățare

Pentru a curăța aparatul, utilizați funcția de curățare.

18.1 Programul de curățare EasyClean

Utilizați programul de curățare "EasyClean" pentru curățarea intermediară a interiorului aparatului. Programul de curățare "EasyClean" înmoaie depunerile de murdărie prin evaporarea soluției de apă cu detergent. Ulterior, depunerile de murdărie pot fi îndepărtate cu ușurință.

Setarea programului de curățare EasyClean

AVERTISMENT – Pericol de opărire!

Apa din interiorul fierbinte al cuptorului poate duce la formarea de aburi fierbinți.

- ▶ Nu turnați niciodată apă în interiorul cuptorului fierbinte.

Cerințe

- Puteți porni programul de curățare numai dacă cuptorul este rece (la temperatura camerei), iar ușa aparatului este închisă.
- Nu deschideți ușa aparatului în timpul funcționării acestuia. În caz contrar, aparatul anulează programul de curățare.
- Pentru a îndepărta murdăria foarte persistentă, lăsați soluția de apă cu detergent să acționeze înainte de a porni programul de curățare.
- Pentru a îndepărta murdăria foarte de persistentă, frecăți cu detergent lichid porțiunile murdare de pe suprafețele netede înainte de a porni programul de curățare.

1. Scoateți accesoriile din interiorul cuptorului.

2. ATENȚIE!

Apa distilată din interiorul cuptorului determină apariția coroziunii.

- ▶ Nu folosiți apă distilată.

Amestecați o cantitate de 0,4 litri de apă și cu o picătură de detergent lichid și turnați-o în centrul bazei cuptorului.

3. Porniți aparatul cu .

4. Apăsați pe .

5. Selectați "EasyClean"  cu < sau >.

6. Navigați la rândul următor cu .

7. Porniți asistența la curățare cu .

- ✓ Porniți asistența la curățare. Derularea duratei este prezentată pe display.

- ✓ La finalizarea programului de curățare este emis un semnal sonor.

8. Pentru a dezactiva semnalul sonor, apăsați una dintre taste.

9. După finalizarea programului de curățare, curățați manual interiorul cuptorului.

→ "Curățarea ulterioară a interiorului cuptorului",

Pagina 29

Curățarea ulterioară a interiorului cuptorului

ATENȚIE!

Umiditatea pe termen lung din interiorul aparatului duce la apariția coroziunii.

- ▶ După derularea programului de curățare, ștergeți interiorul cuptorului și lăsați-l să se usuce complet.

Cerință: Interiorul cuptorului s-a răcit.

1. Deschideți ușa aparatului și eliminați reziduurile de apă cu o lavetă absorbantă din burete.
2. Curățați suprafețele netede din interiorul cuptorului utilizând o lavetă sau o perie moale. Eliminați depunerile persistente utilizând un burete de sârmă din inox.
3. Îndepărtați depunerile de calcar utilizând o lavetă îmbibată cu oțet. Apoi, curățați de mai multe ori cu apă curată și uscați cu o lavetă moale inclusiv zona de sub garnitura ușii.
4. Dacă murdăria persistentă nu se desprinde, activați din nou programul de curățare după ce interiorul cuptorului s-a răcit.
5. Pentru uscarea interiorului cuptorului, lăsați ușa aparatului deschisă timp de aproximativ 1 oră.

18.2 Decalcifierea

Pentru ca aparatul dumneavoastră să rămână funcțional, trebuie să efectuați cu regularitate decafcifierea acestuia.

Frecvența procesului de decafcifiere depinde de procesele de funcționare cu aburi desfășurate și de gradul de duritate a apei. Aparatul indică momentul în care mai sunt posibile 5 sau mai puține procese de funcționare cu aburi. Dacă decafcifierea nu este efectuată, nu mai pot fi efectuate procese de preparare cu aburi.

Procesul de decafcifiere are mai multe etape și durează aproximativ 70 - 95 de minute:

- Decalcifiere (aproximativ 55 - 70 de minute)
- Primul ciclu de clătire (aproximativ 9 - 12 de minute)
- Al doilea ciclu de clătire (aproximativ 9 - 12 de minute)

Din motive de igienă, procesul de decafcifiere trebuie efectuat complet.

Dacă procesul de decafcifiere este întrerupt, nu mai poate fi setat niciun mod de funcționare. Pentru a pregăti din nou aparatul pentru funcționare, efectuați 2 procese de clătire.

Pregătirea procesului de decafcifiere

ATENȚIE!

Duratele de acționare din cadrul procesului de decafcifiere depind de agentul de decafcifiere lichid, recomandat de noi. Alți agenți de decafcifiere pot provoca deteriorări ale aparatului.

- ▶ Pentru decafcifiere utilizați exclusiv agentul de decafcifiere lichid recomandat de noi.

Dacă soluția de decafcifiere intră în contact cu panoul de comandă sau cu suprafețele sensibile, acestea se vor deteriora.

- ▶ Îndepărtați imediat cu apă soluția de decafcifiere.

1. Amestecați soluția de decafcifiere:
 - 200 ml de agent de decafcifiere lichid
 - 400 ml de apă
2. Deschideți panoul de comandă.
3. Scoateți rezervorul de apă și umpleți-l cu această soluție de decafcifiere.
4. Introduceți în locaș rezervorul de apă umplut cu soluție de decafcifiere.
5. Închideți panoul de comandă.

Setarea procesului de decalcifiere

ATENȚIE!

Dacă soluția de decalcifiere intră în contact cu panoul de comandă sau cu suprafețele sensibile, acestea se vor deteriora.

► Îndepărtați imediat cu apă soluția de decalcifiere.

Cerință: Pregătiți procesul de decalcifiere. → *Pagina 29*

1. Porniți aparatul cu ①.
 2. Apăsați pe ②.
 3. Setați "procesul de decalcifiere" ⚡ cu < sau >.
 4. Navigați la rândul următor cu √.
- ✓ Pe display este prezentată durata. Durata nu poate fi modificată în timpul derulării programului de decalcifiere.
 - 5. Navigați la rândul următor cu √.
 - 6. Porniți decalcifierea cu ▶.
 - ✓ Procesul de decalcifiere pornește. Derularea duratei este prezentată pe display.
 - ✓ Imediat ce procesul de decalcifiere se finalizează, este emis un semnal sonor.

Derularea primului ciclu de clătire

1. Deschideți panoul de comandă și scoateți rezervorul de apă.

2. Clătiți temeinic rezervorul de apă și umpleți-l cu apă.
3. Împingeți rezervorul de apă și închideți panoul de comandă.
4. Porniți procesul de clătire cu ▶.
- ✓ Procesul de clătire începe. Derularea duratei este prezentată pe display.
- ✓ Imediat ce procesul de clătire se finalizează, este emis un semnal sonor.

Derularea celui de-al doilea ciclu de clătire

1. Deschideți panoul de comandă și scoateți rezervorul de apă.
2. Clătiți temeinic rezervorul de apă și umpleți-l cu apă.
3. Împingeți rezervorul de apă și închideți panoul de comandă.
4. Porniți procesul de clătire cu ▶.
- ✓ Procesul de clătire începe. Derularea duratei este prezentată pe display.
- ✓ Imediat ce procesul de clătire se finalizează, este emis un semnal sonor.
5. Goliți și uscați rezervorul de apă.
→ "Golirea rezervorului de apă", *Pagina 17*

19 Suporturile pentru tăvi

Pentru a curăța temeinic suporturile pentru tăvi și interiorul cuptorului sau pentru a înlocui suporturile pentru tăvi, acestea pot fi decroșate.

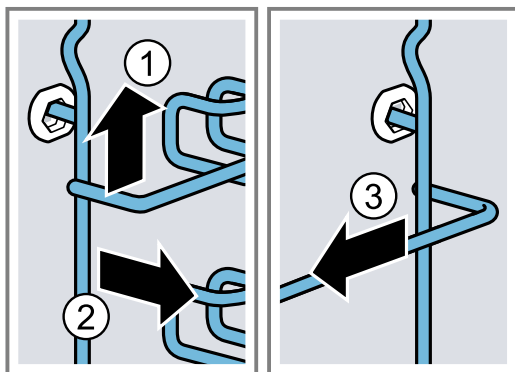
19.1 Decroșarea suporturilor pentru tăvi

⚠ AVERTISMENT – Pericol de arsuri!

Suporturile pentru tăvi se înfierbântă puternic

- Nu atingeți niciodată suporturile fierbinți.
- Lăsați întotdeauna aparatul să se răcească.
- Țineți copiii la distanță.

1. Ridicați puțin suportul pentru tăvi spre înainte ① și decroșați-l ②.
2. Trageți suportul pentru tăvi spre înainte ③ și scoateți-l.

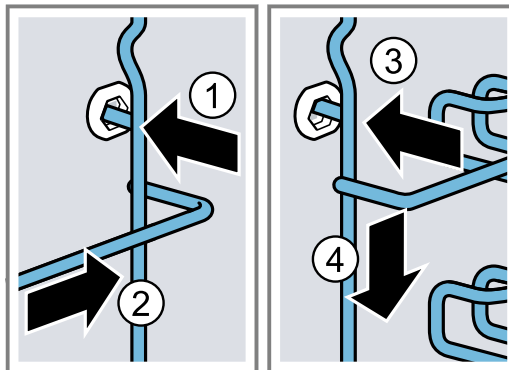


3. Curățați suportul pentru tăvi.
→ "Produsele de curățare", *Pagina 26*

19.2 Acroșarea suporturilor pentru tăvi

Observații

- Suporturile pentru tăvi se potrivesc numai în dreapta sau în stânga.
 - Aveți grijă ca, la ambele suporturi pentru tăvi, mânerul de prindere să fie în partea din față.
1. Introduceți suportul pentru tăvi în centru în bușca din spate ① până când suportul pentru tăvi intră în contact cu peretele cuptorului și apăsați-l spre înapoi ②.
 2. Introduceți suportul pentru tăvi în bușca din față ③ până când suportul pentru tăvi intră în contact cu peretele cuptorului și apăsați-l în jos ④.



20 Ușa aparatului

Pentru a curăța temeinic ușa aparatului, puteți să o demontați.

⚠️ AVERTISMENT – Pericol de rănire!

Dacă balamalele nu sunt securizate printr-o blocare completă, se pot închide brusc, cu putere mare.

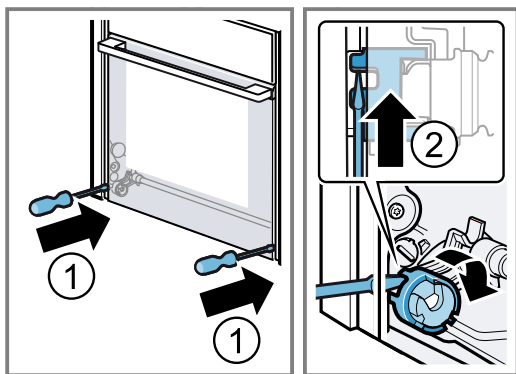
- ▶ La montarea și demontarea ușii aparatului, rotiți întotdeauna până la opritor cele două mecanisme de blocare.
- ▶ Dacă la montarea și demontarea ușii aparatului balama se închide brusc, nu introduceți mâna în balama, ci apălați la unitatea de service abilitată.

20.1 Demontarea ușii aparatului

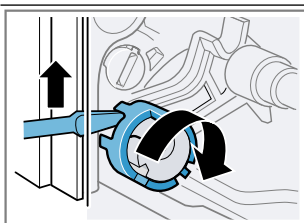
Cerințe

- Pregătiți o lanternă.
- Pregătiți o șurubelniță mică cu cap striat.
- Pregătiți o monedă.

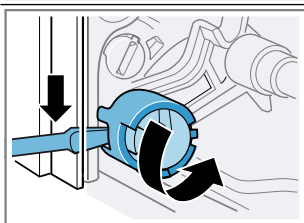
1. Pentru a identifica mai bine siguranța ușii, utilizați o lanternă pentru a ilumina spațiul liber de lângă ușa aparatului.
2. Țineți șurubelnița în poziție orizontală ① și împingeți în sus și din ambele părți siguranța ușii (componentele negre), până la opritor ②.



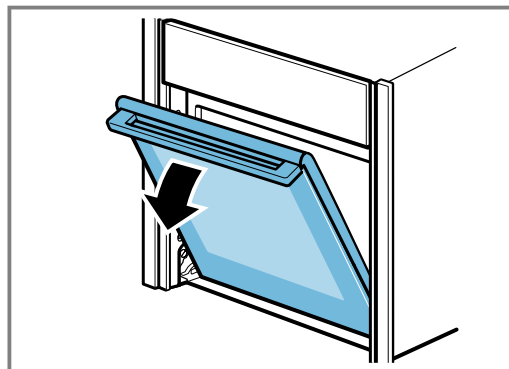
Deschiderea siguranțelor ușii



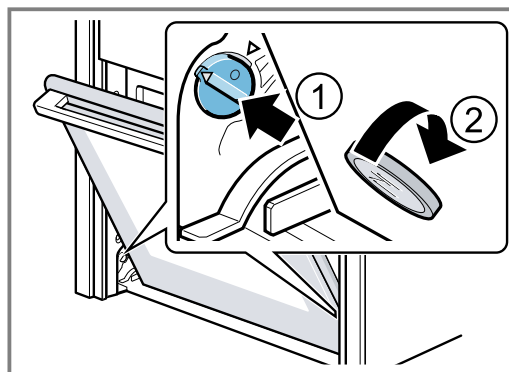
Închiderea siguranțelor ușii



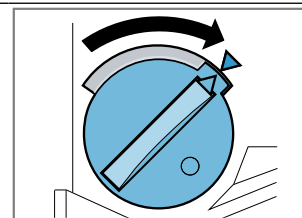
3. Deschideți ușa aparatului la aproximativ 45°.



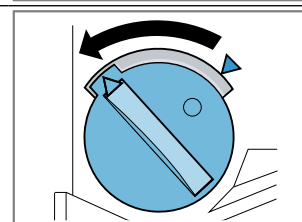
4. Introduceți moneda în fanta dispozitivului de blocare ① și rotiți-o până la opritor ②.
 - Rotiți în sens orar dispozitivul de blocare din partea stângă.
 - Rotiți în sens antiorar dispozitivul de blocare din partea dreaptă.



Dispozitivul de blocare din partea stângă cuplat
Săgețile sunt orientate una către cealaltă



Dispozitivul de blocare din partea stângă decuplat

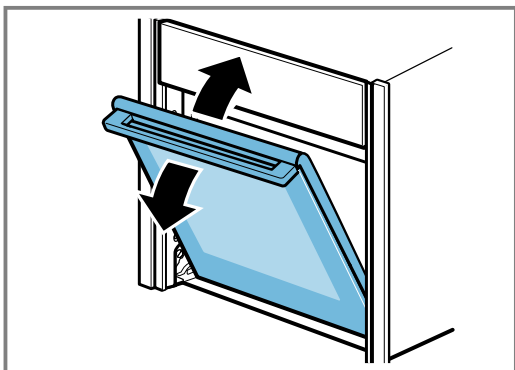


- ✓ Dispozitivul de blocare se fixează sonor.

5. ATENȚIE!

- Deschiderea și închiderea ușii aparatului în poziția de blocare determină deteriorarea balamalelor ușii.
- ▶ Nu deschideți și nu închideți niciodată ușa aparatului atunci când aceasta opune rezistență.
 - ▶ Dacă balamaua ușii a fost deteriorată, apelați la unitatea de service abilitată.

Deplasați ușa aparatului în sus și în jos până când se aude un clic ușor. Domeniul de deplasare al ușii aparatului este minim.



- ✓ Ușa aparatului se află în poziția de blocare.

6. ⚠ AVERTISMENT – Pericol de rănire!

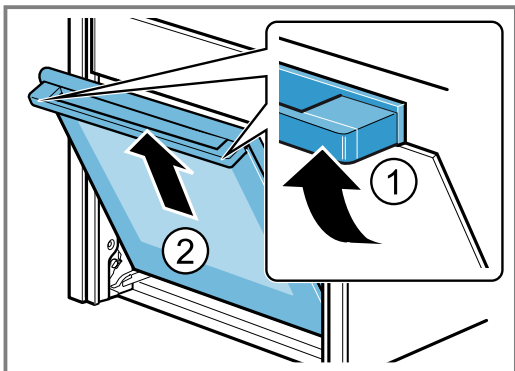
Ușa aparatului are o greutate de 7 - 10 kg și poate cădea în cazul unei manevrări neglijente.

- ▶ Manevrați cu atenție ușa aparatului.

Mânerul ușii nu este adecvat pentru deschiderea prin tragerea de acesta. Mânerul ușii se poate desprinde.

- ▶ Nu deschideți niciodată ușa aparatului trăgând de mânerul acesteia.
- ▶ Pentru tragere, prindeți din stânga și din dreapta ușa aparatului.

Prindeți cu ambele mâini ușa aparatului din părțile stângă și dreaptă și rotiți ușor în sus mânerul acesteia ①, până când ușa se decuplează în sus ②.

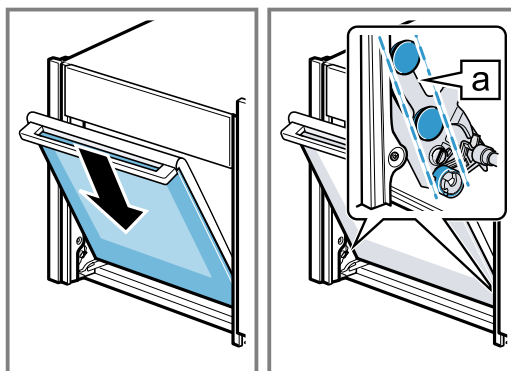


7. Așezați ușa aparatului pe o suprafață plană, moale și curată.

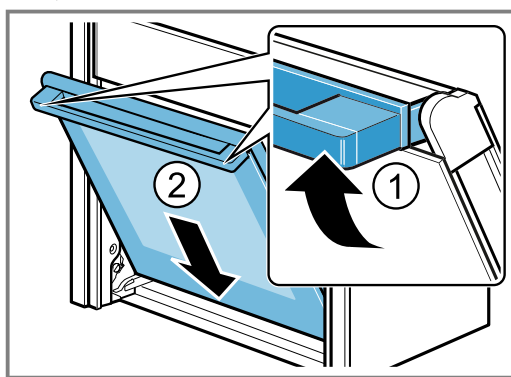
20.2 Montarea ușii aparatului

1. **Recomandare:** Asigurați-vă că ușa aparatului nu este înclinată și că este montată complet.

Amplasați ușa aparatului pe rolele de ghidare din părțile stângă și dreaptă a.



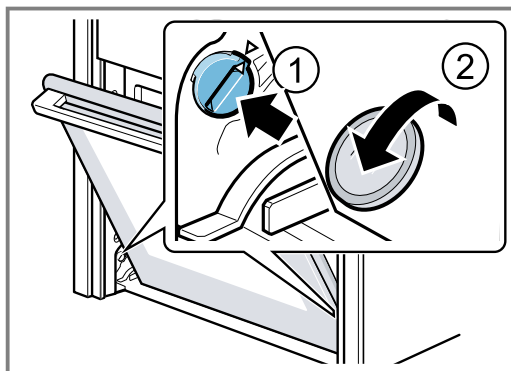
2. Rotiți ușor în sus mânerul ușii ①.



- ✓ Ușa aparatului culisează complet în jos ultima piesă mică rămasă ②.

3. Cu ajutorul unei monede, decuplați ambele dispozitive de blocare ale ușii aparatului. Introduceți moneda în fanta dispozitivului de blocare ① și rotiți-o până la opritor ②.

- Rotiți în sens antiorar dispozitivul de blocare din partea stângă.
- Rotiți în sens orar dispozitivul de blocare din partea dreaptă.



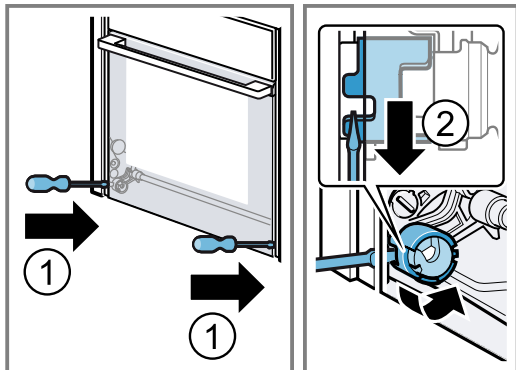
4. Mai deschideți puțin ușa aparatului până când se aude un clic ușor și închideți ușa.

5. ⚠️ AVERTISMENT – Pericol de rănire!

Dacă siguranțele ușii sunt nese securizate, ușa aparatului se poate desprinde din balamale.

- După montarea ușii aparatului, închideți siguranțele din părțile stângă și dreaptă ale ușii.

Țineți șurubelnița în poziție orizontală ① și împingeți în jos și din ambele părți siguranța ușii (componentele negre), până la opritor ②.



✓ Siguranța ușii este închisă.

20.3 Demontarea geamurilor ușii

Pentru o curățare mai bună, puteți demonta geamurile ușii.

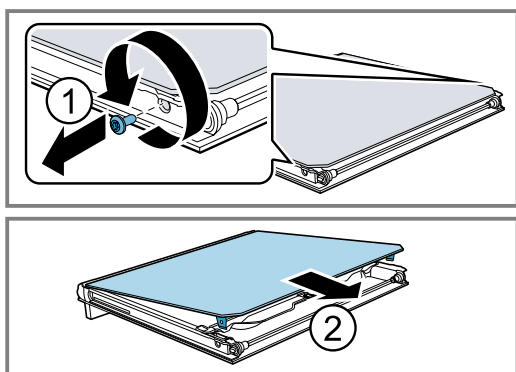
⚠️ AVERTISMENT – Pericol de rănire!

Componentele din interiorul ușii aparatului pot avea muchii ascuțiți.

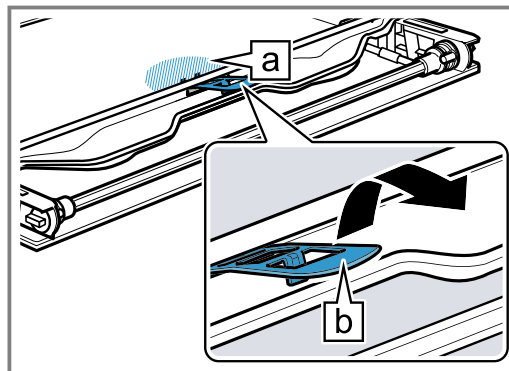
- Purtați mănuși de protecție.

Cerință: Ușa aparatului este demontată.

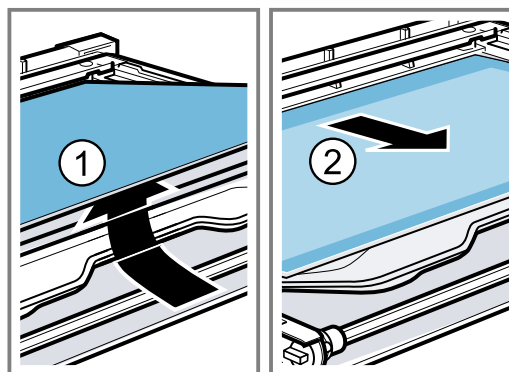
1. Așezați ușa aparatului cu partea frontală orientată în jos pe o suprafață plană, netedă și curată.
2. Desfaceți și scoateți șuruburile din părțile stângă și dreaptă ale ușii aparatului ①.
3. Ridicați cu atenție panoul interior ținându-l în poziție înclinată și trageți-l afară în direcția indicată de săgeată ②.



4. Apăsați ușor în jos geamul intermediar în zona [a] și ridicați cu atenție suportul de prindere [b] în afară.



5. Ridicați geamul intermediar ① și trageți-l afară în direcția indicată de săgeată ②.



6. ⚠️ AVERTISMENT – Pericol de rănire!

În cazul în care este zgâriat, geamul ușii aparatului se poate crăpa.

- Nu utilizați detergenți puternici și abrazivi sau raclete metalice ascuțite pentru a curăța geamul ușii cuptorului, în caz contrar, suprafața se poate zgâria.

Curățați ambele părți ale geamurilor ușii utilizând un produs de curățare pentru sticlă și o lavetă moale.

7. Uscați geamurile ușii și montați-le la loc.

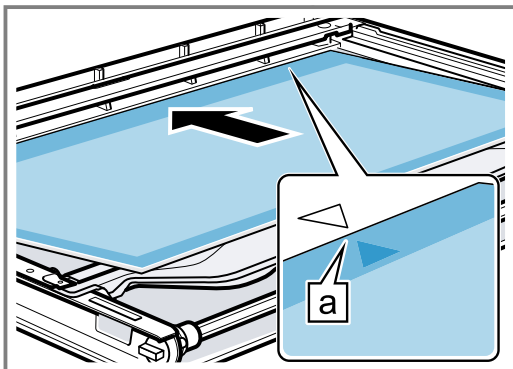
20.4 Montarea geamurilor ușii

⚠️ AVERTISMENT – Pericol de rănire!

Montarea necorespunzătoare a geamului ușii sau ușii aparatului comportă pericole.

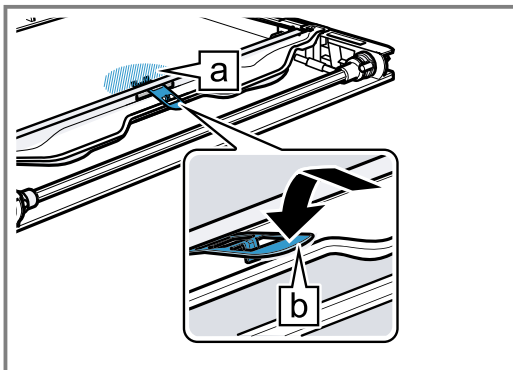
- De aceea, aveți grijă ca toate geamurile și ușa să fie montate regulamentar înainte de a pune din nou în funcțiune aparatul.

- 1. Recomandare:** Aveți grijă ca montarea geamurilor ușii să fie realizată în ordinea corespunzătoare. Așezați geamul intermediar în direcția săgeții și culisați-l în direcția acesteia până când se fixează în cadru.

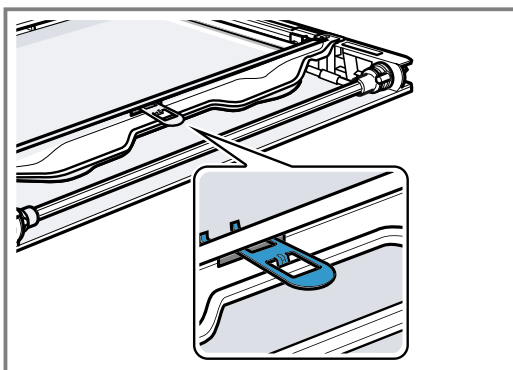


Săgeata de pe geamul intermediar trebuie să fie orientată în aceeași direcție cu săgeata de pe cadru [a].

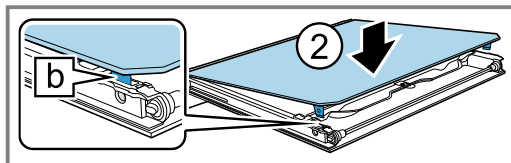
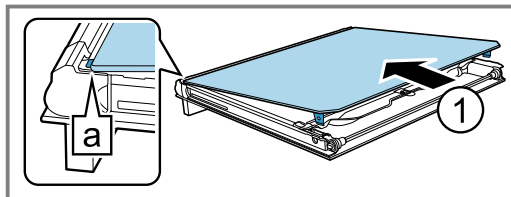
- 2.** Apăsați ușor în jos primul geam intermediar în zona [a] și introduceți în poziție înclinată suportul de prindere [b] și apăsați-l până când se fixează în poziție.



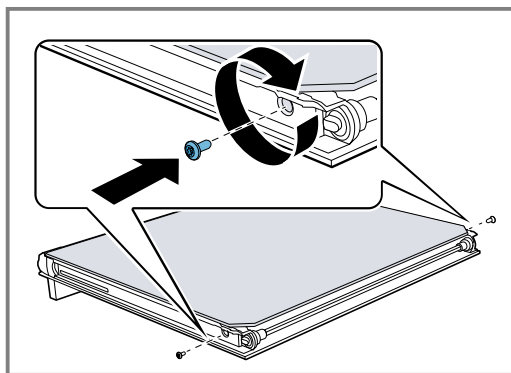
✓ Suportul este fixat.



- 3.** Aliniați geamul interior pe centrul ușii aparatului.
- 4.** Înclinați spre înapoi geamul interior și fixați-l în capul ușii [a] ①.
- 5.** Introduceți cornierul de susținere al geamului interior [b] în fanta ②.



- 6.** Înșurubați cele două șuruburi din părțile stângă și dreaptă ale ușii aparatului.



21 Remediați defecțiunile

Defecțiunile minore pot fi remediate chiar de dumneavoastră. Înainte de a contacta unitatea de service, consultați informațiile privind remedierea defecțiunilor. Astfel evitați cheltuielile inutile.

AVERTISMENT – Pericol de rănire!

Reparațiile executate incorect sunt periculoase.

- ▶ Numai personalul de specialitate are dreptul de a executa reparații ale aparatului.
- ▶ Dacă aparatul este defect, înștiințați unitatea de service abilitată.

AVERTISMENT – Pericol de electrocutare!

Reparațiile executate incorect sunt periculoase.

- ▶ Numai personalul de specialitate are permisiunea de a efectua lucrări de reparații la nivelul aparatului.
- ▶ La reparația aparatului trebuie utilizate numai piese de schimb originale.
- ▶ Dacă se deteriorează cablul de alimentare al acestui aparat, acesta trebuie înlocuit de către o persoană calificată și instruită.

21.1 Erori de funcționare

Defecțiune	Cauzele și remedierea defectelor
Aparatul nu funcționează.	Siguranța este defectă. ▶ Verificați siguranța din panoul de siguranțe. Alimentarea cu curent electric a fost întreruptă. ▶ Verificați funcționarea iluminării interiorului și altor aparate din încăpere. Defecțiune a sistemului electronic 1. Decuplați siguranța pentru a deconecta pentru scurt timp aparatul de la rețeaua de alimentare cu energie electrică. 2. Resetați setările de bază la setările din fabrică. → "Setările de bază", Pagina 23
Pe display apare "limba germană".	Alimentarea cu curent electric a fost întreruptă. ▶ Efectuați setările necesare pentru prima punere în funcțiune. → "Prima punere în funcțiune", Pagina 12
Aparatul conectat nu poate fi pornit, pe display apare  .	Sistemul automat de siguranță împotriva accesului copiilor sau sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor este activat ▶ Mențineți apăsată tasta  până când este prezentat mesajul "Sistem de siguranță împotriva accesului copiilor dezactivat".
Regimul de funcționare nu pornește sau se întrerupe.	Sunt posibile diverse cauze. ▶ Consultați indicațiile afișate pe display. → "Afișarea informațiilor", Pagina 14 Deficiențe de funcționare ▶ Apelați la unitatea de service abilitată. → "Serviciul clienți", Pagina 37
Aparatul nu încălzește, iar pe display apare  .	În setările de bază este activat modul Demo. 1. Deconectați scurt aparatul de la rețeaua de alimentare cu energie electrică deconectând pentru scurt timp siguranța de la tabloul cu siguranțe, iar apoi reconectați-l. 2. În interval de 3 minute, dezactivați modul Demo din → "Setările de bază", Pagina 23. Alimentarea cu curent electric a fost întreruptă. ▶ După o cădere de curent, deschideți și închideți o dată ușa aparatului. ✓ Aparatul efectuează o autoverificare, iar apoi este funcțional.
Ora nu este afișată atunci când aparatul este deconectat.	Setarea de bază a fost modificată. ▶ Modificați setarea de bază pentru afișarea orei. → "Setările de bază", Pagina 23
Home Connect nu funcționează corespunzător.	Sunt posibile diverse cauze. ▶ Accesați www.home-connect.com.
Panoul de comandă nu poate fi deschis.	Siguranța este defectă. ▶ Verificați siguranța din panoul de siguranțe. Alimentarea cu curent electric a fost întreruptă. ▶ Verificați funcționarea iluminării interiorului și altor aparate din încăpere.

Defecțiune	Cauzele și remedierea defectelor
Panoul de comandă nu poate fi deschis.	Deficiențe de funcționare 1. Contactați unitatea de service abilitată. → <i>"Serviciul clienți", Pagina 37</i> 2. Goliți rezervorul de apă dacă în interiorul acestuia există apă: - Deschideți ușa aparatului. - Apăsăți de dedesubt panoul de comandă, din părțile dreaptă și stângă. - Extrageți lent panoul de comandă și împingeți-l în sus.
Intensitate foarte mare a aburilor în timpul preparării cu aburi.	Aparatul este calibrat automat. Nu sunt necesare intervenții. În cazul duratelor de preparare prea scurte, aparatul nu se calibrează automat. Dacă este produsă din nou o cantitate prea mare de aburi, recalibrați aparatul. 1. Resetați aparatul la setările din fabrică. → <i>"Setările de bază", Pagina 23</i> 2. Repetați calibrarea. → <i>"Înainte de prima utilizare", Pagina 12</i>
În timpul preparării, iese abur prin fantele de aerisire	Scurgerea de aburi este normală. Nu sunt necesare intervenții.
Aparatul vă solicită să efectuați decalcifierea fără ca în prealabil să se afișeze contorul.	Gradul setat al durtății apei este prea mic. 1. Decalcificați aparatul. → <i>"Decalcifierea", Pagina 29</i> 2. Verificați gradul de durtate a apei și reglați-l în cadrul setărilor de bază. → <i>"Setările de bază", Pagina 23</i>
Aparatul vă solicită să efectuați clătirea.	În timpul decalcifierii a fost întreruptă alimentarea cu energie electrică sau aparatul a fost deconectat. ► Clătiți de două ori aparatul. → <i>"Decalcifierea", Pagina 29</i>
Pe display apare mesajul "Umpleți rezervorul de apă", deși rezervorul de apă este plin.	Rezervor de apă nu este blocat. ► Introduceți corect rezervorul de apă astfel încât acesta să se fixeze în suport. → <i>"Umplerea rezervorului de apă", Pagina 14</i> Rezervorul de apă a căzut. Din cauza șocului, s-au desfăcut piese din interiorul rezervorului de apă. Rezervor de apă nu este etanș. ► Comandați un rezervor de apă nou. Deficiențe de funcționare ► Nu utilizați apă demineralizată sau filtrată. → <i>"Înainte de prima punere în funcțiune", Pagina 12</i> Senzorul este defect. ► Apelați la unitatea de service abilitată. → <i>"Serviciul clienți", Pagina 37</i>
Tastele se aprind intermitent.	S-a format apă de condens este în spatele panoului de comandă. Nu sunt necesare intervenții. Imediat ce apa de condens s-a evaporat, tastele nu se mai aprind intermitent.
În timpul preparării cu aburi, se aud zgomote de tip "plop".	Efect de rece/cald la utilizarea produselor congelate din cauza vaporilor de apă. Nu sunt necesare intervenții.
În timpul funcționării și după deconectare, aparatul emite un zumzet.	În timpul testului de funcționare a pompei se produc zgomote de funcționare. Nu sunt necesare intervenții.
Aparatul emite un zumzet sau zgomote de clic la deschiderea panoului de comandă.	La extragerea panoului de comandă se produc zgomote de funcționare. Nu sunt necesare intervenții.
Sistemul de iluminare din interiorul cuptorului nu funcționează.	Lampa cu LED este defectă. Notă: Nu scoateți capacul din sticlă. ► Contactați unitatea de service abilitată. → <i>"Serviciul clienți", Pagina 37</i>

Defecțiune	Cauzele și remedierea defectelor
Durata maximă de funcționare este atinsă.	Pentru a preveni activarea accidentală a unui mod de funcționare de lungă durată, după câteva ore aparatul nu mai încălzește dacă setările nu sunt modificate. Pe display apare o indicație. Momentul în care se atinge durata de funcționare maximă depinde de setările modului de funcționare. 1. Pentru a continua procesul de funcționare, apăsați o tastă oarecare. 2. Atunci când nu utilizați aparatul, deconectați-l cu . Recomandare: Pentru a preveni deconectarea în mod nedorit a aparatului, setați o durată. → "Setarea duratei", Pagina 18
Pe display apare un mesaj cu "D" sau "E", de exemplu, D0111 sau E0111.	Sistemul electronic a identificat o eroare. 1. Opriți și apoi reporniți aparatul. ✓ Dacă eroarea a fost remediată prin acest procedeu, mesajul dispare. 2. Dacă anunțul apare din nou, contactați unitatea de service pentru clienți. În acest caz, specificați cu exactitate mesajul de eroare. → "Serviciul clienți", Pagina 37
Rezultatul procesului de preparare nu este satisfăcător.	Setările nu au fost corespunzătoare. Valorile setate, de exemplu, temperatura sau durata, depind de rețetă, cantitate și alimente. ► Data următoare setați valori mai mici sau mai mari. Recomandare: Pentru mai mult informații privind prepararea și valorile de setare corespunzătoare, accesați site-ul nostru web www.neff-international.com.

22 Evacuarea ca deșeu

22.1 Predarea aparatului vechi

Datorită reciclării ecologice se pot refolosi materii prime valoroase.

1. Scoateți ștecherul cablului de racordare la rețea din priză.
 2. Separați cablul de alimentare.
 3. Eliminați în mod ecologic aparatul.
- Informații despre modalitățile curente de eliminare ecologică a aparatelor pot fi obținute de la distribuitorii comerciali de specialitate, dar și de la primăria sau administrația locală.



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

23 Serviciul clienți

Pentru informații detaliate despre perioada și condițiile de garanție din țara dumneavoastră, adresați-vă serviciului de asistență pentru clienți, distribuitorului local sau accesați site-ul nostru web.

Dacă apelați la Serviciul pentru clienți, trebuie să menționați numărul de identificare a produsului (E-Nr.) și numărul de fabricație (FD) al aparatului dumneavoastră.

Datele de contact ale serviciului pentru clienți le găsiți în lista atașată a unităților de service pentru clienți sau pe pagina noastră de internet.

Acest produs are surse de iluminat din clasa de eficiență energetică G. Sursele de iluminat sunt disponibile ca piese de schimb și trebuie înlocuite numai de un personal de specialitate instruit în acest scop.

23.1 Numărul de produs (Nr. E) și numărul de fabricație (FD)

Numărul produsului (Nr. E) și numărul de fabricație (FD) se găsesc pe plăcuța de tip a aparatului. Plăcuța cu date tehnice pe care se regăsesc aceste numere este vizibilă atunci când deschideți ușa aparatului. La unele aparate dotate cu funcționare cu aburi, plăcuța cu date tehnice se află pe spatele panoului de control.



Pentru găsi rapid și ușor datele aparatului dvs. și numărul de telefon al serviciului pentru clienți le puteți nota undeva să le aveți la îndemână.

24 Declarație de conformitate

Prin prezenta, BSH Hausgeräte GmbH declară că aparatul cu funcționalitate Home Connect este în conformitate cu cerințele de bază și cu celelalte dispoziții relevante ale directivei 2014/53/EU.

O declarație de conformitate RED detaliată este disponibilă pe internet, pe site-ul web www.neff-international.com, la pagina de produs a aparatului dvs., în secțiunea destinată documentelor suplimentare.



	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL	ES
	FR	HR	IT	CY	LI	LV	LT	LU	HU
	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI	SK	FI
	SE	NO	CH	TR	IS	UK (NI)			

5 GHz WLAN (Wi-Fi): Numai pentru utilizare în spații interioare.

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
----	----	----	----	----	----	----	----

5 GHz WLAN (Wi-Fi): Numai pentru utilizare în spații interioare.

25 Procedați astfel

Pentru diverse preparate, găsiți aici setările corespunzătoare, precum și cele mai bune accesorii și vase. Recomandările sunt speciale pentru aparatul dumneavoastră.

25.1 Recomandări generale privind prepararea

Țineți întotdeauna cont de aceste informații atunci când preparați alimente.

- Temperatura și durata depind de cantitate și de rețetă. Din acest motiv, sunt recomandate diferite setări. Setări mai întâi valorile mai scăzute.
- Setările se aplică doar în cazul introducerii preparatului în interiorul rece al cuptorului. Introduceți accesoriile în interiorul cuptorului preîncălzit.
- Scoateți accesoriile neutilizate din interiorul cuptorului.

25.2 Recomandări privind coacerea

- Pentru prepararea prăjiturilor, produselor de brutărie/patiserie sau a pâinii cele mai potrivite sunt formele de copt din metal.
- Pentru tocane și gratenuri, utilizați vase largi și plate. În vasele înguste, înalte, preparatele necesită mai mult timp și devin mai închise la culoare în partea superioară.
- Dacă preparați tocane direct în tava universală, așezați-o pe nivelul 2.
- Valorile de reglare pentru aluaturile de pâine sunt valabile atât pentru aluaturile coapte în tăvi de copt, cât și pentru aluaturile coapte în forme dreptunghiulare.

ATENȚIE!

Dacă în interiorul aparatului fierbinte există apă, se formează aburi. Din cauza variației de temperatură se pot produce deteriorări.

- Nu turnați niciodată apă în interiorul cuptorului fierbinte.
- Nu așezați vase umplute cu apă pe baza din interiorul aparatului.

Niveluri

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

Coacerea pe un singur nivel	Nivelul
Produse de brutărie și patiserie înalte / Formă pe grătar	2
Produse de brutărie și patiserie plate / Tavă de copt	3

Coacere pe mai multe niveluri	Nivelul
2 niveluri	
■ Tavă universală	3
■ Tavă de copt	1
2 niveluri	
■ 2 grătare cu forme așezate pe acestea	3 1

Coacere pe mai multe niveluri	Nivelul
3 niveluri	
■ Tavă de copt	4
■ Tavă universală	3
■ Tavă de copt	1
4 niveluri	
■ 4 grătare cu hârtie de copt	4
	3
	2
	1

Utilizați modul de încălzire cu convecție cu aer fierbinte CircoTherm.

Observații

- Produsele de brutărie și patiserie în tăvi de copt sau în forme introduse simultan nu sunt gata în același timp.
- Prepararea cu funcția de adaos de aburi este posibilă doar pe un nivel.

25.3 Recomandări pentru prăjire, fierbere înăbușită și preparare pe grill

- Recomandările de reglare se aplică pentru alimentul pentru prăjit la temperatura din frigider, precum și pentru carnea de pasăre neumplută, pregătită pentru prăjire.
- Așezați pasărea întreagă cu partea cu pieptul sau cu partea acoperită de piele orientată în jos în vasul de gătit.
- Întoarceți friptura, alimentul preparat pe grill sau peștele întreg după ce s-a scurs aproximativ 1/2 până la 2/3 din timpul de preparare.

Prăjirea pe grătar

În cazul preparării pe grătar, alimentele devin deosebit de crocante pe toate părțile. Prăjiți, de exemplu, bucăți mari de carne de pasăre sau mai multe bucăți simultan.

- Prăjiți bucăți cu grosimi și greutate similare. Bucățile de alimente preparate pe grill se rumenesc uniform și rămân suculente.
- Așezați alimentul direct pe grătar.
- Pentru a colecta lichidele care se scurg, introduceți tava universală, cu grătarul poziționat, pe următorul nivel de sub grătar.
- În funcție de dimensiunea și tipul alimentului pentru prăjit, turnați până la 1/2 litri de apă în tava universală.
Din zeama scursă în timpul prăjirii se poate prepara un sos. În plus, astfel se formează mai puțin fum, iar interiorul cuptorului se murdărește mai puțin.

Prăjirea într-un vas

În cazul utilizării de vase acoperite, interiorul cuptorului rămâne mai curat.

Informații generale privind prăjirea în vas

- Folosiți vase termorezistente, adecvate pentru cuptor.
- Așezați vasul pe grătar.
- Cea mai adecvată este vesela din sticlă.
- Respectați indicațiile producătorului vasului pentru prăjire.

Prăjirea într-un vas fără capac

- Utilizați o formă înaltă pentru prăjire.
- Dacă nu dispuneți de un vas potrivit, puteți utiliza tava universală.

Prăjirea într-un vas cu capac

- Utilizați un capac adecvat, care să acopere bine vasul.
- În cazul preparării de carne, distanța dintre preparat și capac trebuie să fie de cel puțin 3 cm. Carnea se poate umfla.

⚠ AVERTISMENT – Pericol de opărire!

La ridicarea capacului de pe vasul de gătit după finalizarea procesului de preparare, se pot elibera aburi fierbinți. În funcție de temperatură, aburii pot fi uneori greu de observat.

- ▶ Ridicați capacul astfel încât aburii fierbinți să fie eliberați în siguranță.
- ▶ Țineți copiii la distanță.

Prepararea pe grill

Preparați pe grill alimentele pe care doriți să le rumeniți.

- Preparați pe grill bucăți de alimente cu grosimi și greutate similare. Bucățile de alimente preparate pe grill se rumenesc uniform și rămân suculente.
- Așezați bucățile de alimente direct pe grătar.
- Pentru a colecta lichidele care se scurg, introduceți tava universală cu cel puțin un nivel mai jos de grătar.

Observații

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

25.4 Prepararea cu aburi

Preparați delicat alimentele. Preparatul rămâne deosebit de suculent.

Spre deosebire de prepararea convențională, cu funcția de adaos de aburi carnea nu capătă crustă.

- Utilizați vase neacoperite, termorezistente și adecvate pentru prepararea cu aburi.
- Este preferabilă utilizarea unui recipient de preparare cu aburi, perforat, mărimea XL. Pentru a colecta lichidele care se scurg, introduceți tava universală pe nivelul imediat inferior din interiorul cuptorului. Puteți folosi și un vas din sticlă așezat pe grătar.
- Acoperiți cu folie, de exemplu, cu folie alimentară, alimentele pe care le preparați, de regulă, în baie de apă.
- Nu trebuie să întoarceți preparatul.
- Pentru conferirea unui gust aparte, puteți prăji carnea, pasărea sau peștele înainte de prepararea cu aburi. Reduceți durata de coacere.
- Bucățile mai mari necesită un timp mai lung de încălzire și un timp mai lung de coacere.
- Dacă folosiți mai multe bucăți cu greutate similară, aparatul va prelunge timpul de încălzire. Durata de coacere rămâne aceeași.
- În prima parte a manualului de utilizare găsiți informații privind modul în care puteți seta funcția de preparare cu aburi.
→ "Aburi", Pagina 14

Prepararea legumelor pe mai multe niveluri

Pe 2 niveluri puteți prepara optim mai multe alimente sau meniuri complete, de exemplu, brocoli și Kcartofi.

Orez sau cereale

- Adăugați apă sau lichid, în proporția indicată.
De exemplu, raportul 1 : 1,5 înseamnă că pentru 100 g de orez trebuie să adăugați 150 ml de lichid.

25.5 Prepararea rapidă a produselor congelate

- Nu utilizați produse congelate care au multă gheață.

- Îndepărtați gheața.
- Produsele congelate sunt parțial și neuniform preparate. Rumenirea neuniformă rămâne și după coacere.

25.6 Prepararea produselor gata preparate

- Scoateți din ambalaj produsele gata preparate.
- Pentru încălzirea sau coacerea produselor gata preparate utilizați vase termorezistente.

25.7 Selectarea preparatelor

Recomandările de reglare pentru o varietate mare de preparate sunt sortate pe categorii de preparate.

Recomandări de reglare pentru diverse preparate

Aliment	Accesorii/Veselă	Nivelul	Mod de încălzire → <i>Pagina 8</i>	Temperatura în °C	Intensitatea aburilor	Durata de preparare în min.
Pandișpan, 2 niveluri	Formă de covrig sau Formă dreptunghiulară	3+1		140 - 160	-	60 - 80
Pandișpan, fin	Formă dreptunghiulară	2		150 - 170	-	60 - 80
Tort cu fructe sau brânză de vaci, cu blat din aluat fraged	Formă demontabilă Ø 26 cm	2		170 - 190	-	60 - 80
Tort de biscuiți, 6 ouă	Formă demontabilă Ø 28 cm	2		150 - 170 ¹	-	30 - 50
Tort de biscuiți, 6 ouă	Formă demontabilă Ø 28 cm	2		1. 150 - 160 2. 150 - 160	Adaos de aburi redus	1. 10 2. 25 - 35
Tort de biscuiți, 6 ouă	Formă demontabilă Ø 28 cm	2		150 - 160	-	50 - 60
Prăjitură din aluat fraged cu umplutură zemoasă	Tavă universală	3		160 - 180	-	55 - 75
Prăjitură din aluat dospit, cu umplutură zemoasă	Tavă universală	3		180 - 200	-	30 - 40
Ruladă de biscuiți	Tavă de copt	3		180 - 200 ¹	-	8 - 15
Ruladă de biscuiți	Tavă de copt	3		180 - 200 ¹	Adaos de aburi redus	10 - 15
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		160 - 180	Adaos de aburi mediu	25 - 35
Fursecuri	Tavă de copt	3		140 - 160	-	15 - 30
Fursecuri, 2 niveluri	Tavă universală + Tavă de copt	3+1		140 - 160	-	15 - 30

¹ Preîncălziți aparatul.

² Pentru început, turnați o cantitate de paroximativ 100 ml de lichid în vasul de gătit. Rezervorul de apă trebuie reumplut în timpul funcționării.

Aliment	Accesorii/Veselă	Nivelul	Mod de încălzire → <i>Pagina 8</i>	Temperatura în °C	Intensitatea aburilor	Durata de preparare în min.
Fursecuri, 3 niveluri	1x Tavă universală + 2x Tavă de copt	4+3+1		140 - 160	-	15 - 30
Pâine, introdusă liber, 750 g	Tavă universală sau Formă dreptunghiulară	2		1. 210 - 220 ¹ 2. 180 - 190	-	1. 10 - 15 2. 25 - 35
Pâine, introdusă liber, 750 g	Tavă universală sau Formă dreptunghiulară	2		1. 210 - 220 2. 180 - 190	Adaos de aburi puternic -	1. 10-15 2. 25-35
Pâine, introdusă liber, 1500 g	Tavă universală sau Formă dreptunghiulară	2		1. 210 - 220 ¹ 2. 180 - 190	-	1. 10 - 15 2. 40 - 50
Pâine, introdusă liber, 1500 g	Tavă universală sau Formă dreptunghiulară	2		1. 210 - 220 2. 180 - 190	Adaos de aburi puternic -	1. 10-15 2. 45-55
Pâine, introdusă liber, 1500 g	Formă dreptunghiulară	2		200 - 210	-	35 - 45
Lipie	Tavă universală	3		220 - 230	Adaos de aburi puternic	20-30
Chifle din aluat proaspăt	Tavă de copt	3		200 - 220	Adaos de aburi mediu	20 - 30
Pizza, din aluat proaspăt - în tavă de copt	Tavă de copt	3		200 - 220	-	25 - 35
Pizza, din aluat proaspăt - în tavă de copt, pe 2 niveluri	Tavă universală + Tavă de copt	3+1		180 - 200	-	35 - 45
Pizza, din aluat proaspăt, cu blat subțire, în tavă pentru pizza	Tavă pentru pizza	2		220 - 230	-	20 - 30
Quiche	Formă pentru tarte , Tavă din tablă neagră	3		190 - 210	-	30 - 40
Plăcintă alsaciană	Tavă universală	3		240 - 250 ¹	-	10 - 18
Tocană picantă, ingrediente gătite	Formă de sufleu	2		150 - 170	Adaos de aburi mediu	40 - 50
Cartofi gratinați, ingrediente crude, înălțime de 4 cm	Formă de sufleu	2		160 - 190	-	50 - 70
Pui, 1 kg, neumplut	Grătar	2		200 - 220	-	60 - 70
Pui, 1 kg, neumplut	Grătar	2		190-210	Adaos de aburi mediu	50-60
File de piept de pui, preparare cu aburi	Recipient pentru preparare cu aburi	3		100	-	15 - 25

¹ Preîncălziți aparatul.² Pentru început, turnați o cantitate de paroximativ 100 ml de lichid în vasul de gătit. Rezervorul de apă trebuie reumplut în timpul funcționării.

Aliment	Accesorii/Veselă	Nivelul	Mod de încălzire → <i>Pagina 8</i>	Temperatura în °C	Intensitatea aburilor	Durata de preparare în min.
Bucăți mici de pui, 250 g fiecare	Grătar	3		220 - 230	-	30 - 35
Bucăți mici de pui, 250 g fiecare	Grătar	3		200 - 220	Adaos de aburi mediu	30 - 45
Gâscă, neumplută, 3 kg	Grătar	2		160 - 180	-	120 - 150
Gâscă, neumplută, 3 kg	Grătar	2	1.  2.  3. 	1. 130-140 2. 150-160 3. 170-180	Adaos de aburi mediu Adaos de aburi mediu -	1. 110-120 2. 20-30 3. 30-40
Friptură de porc fără șorici, de exemplu, cea-fă, 1,5 kg	Veselă neacoperită	2		180 - 190	-	110 - 130
Friptură de porc fără șorici, de exemplu, cea-fă, 1,5 kg	Veselă neacoperită	2		190 - 200	-	120 - 140
Friptură de porc cu șorici, de exemplu, spa-tă, 2 kg	Veselă neacoperită	2	1.  2.  3. 	1. 100 2. 170-180 3. 200-210	- Adaos de aburi redus -	1. 25-30 2. 60-75 3. 20-25
File de vită, mediu, 1 kg	Grătar	2		210 - 220	-	40 - 50
File de vită, mediu, 1 kg	Veselă neacoperită	2		190 - 200	Adaos de aburi redus	50 - 60
Friptură de vită înăbușită, 1,5 kg	Veselă acoperită	2		200 - 220	-	130 - 160
Friptură de vită înăbușită, 1,5 kg ²	Veselă neacoperită	2	1.  2. 	1. 150 2. 130	Adaos de aburi puternic Adaos de aburi mediu	1. 30 2. 120-150
Friptură de vită înăbușită, 1,5 kg	Veselă acoperită	2		200 - 220	-	140 - 160
Friptură de vită, medie, 1,5 kg	Grătar	2		220 - 230	-	60 - 70
Friptură de vită, medie, 1,5 kg	Veselă neacoperită	2		190 - 200	Adaos de aburi redus	65 - 80
Burger, grosime 3-4 cm	Grătar	4		275	-	25 - 30
Pulpă de miel fără os, mediu, 1,5 kg	Veselă neacoperită	2		170 - 190	-	50 - 80
Pulpă de miel fără os, mediu, 1,5 kg	Veselă neacoperită	2		170 - 180	Adaos de aburi redus	80 - 90
Pește întreg, preparat la grătar, 300 g, de exemplu, păstrăv	Grătar	2		170 - 190	-	20 - 30

¹ Preîncălziți aparatul.² Pentru început, turnați o cantitate de paroximativ 100 ml de lichid în vasul de gătit. Rezervorul de apă trebuie re-umplut în timpul funcționării.

Aliment	Accesorii/Veselă	Nivelul	Mod de încălzire → <i>Pagina 8</i>	Temperatura în °C	Intensitatea aburilor	Durata de preparare în min.
Pește întreg, prăjit, 300 g, de exemplu, păstrăv	Tavă universală	2	1.  2. 	1. 170-180 2. 160-170	Adaos de aburi redus -	1. 15-20 2. 5-10
Pește întreg, preparat cu aburi, 300 g, de exemplu, păstrăv	Recipient pentru preparare cu aburi	3		80 - 90	-	15 - 25
File de pește, natur, preparat cu aburi	Recipient pentru preparare cu aburi	3		80 - 100	-	10 - 16
Conopidă, întreagă, preparare cu aburi	Recipient pentru preparare cu aburi	3		100	-	25 - 35
Morcovi tăiați rondele, preparare cu aburi	Recipient pentru preparare cu aburi	3		100	-	10 - 20
Spanac, preparare cu aburi	Recipient pentru preparare cu aburi	3		100	-	2 - 3
Cartofi fierți în coajă, întregi	Recipient pentru preparare cu aburi	3		100	-	35 - 45
Orez cu bob lung, 1:1,5	Veselă plată	3		100	-	20 - 30
Ouă, fierte tari	Recipient pentru preparare cu aburi	3		100	-	10 - 12

¹ Preîncălziți aparatul.

² Pentru început, turnați o cantitate de paroximativ 100 ml de lichid în vasul de gătit. Rezervorul de apă trebuie reumplut în timpul funcționării.

Desert

Prepararea cremei de zahăr ars sau de Crème Brulée

1. Preparați compoziția pentru cremă conform rețetei.
2. Introduceți compoziția în forme mici de 2-3 cm.
3. Așezați formele mici în recipientul perforat pentru preparare cu aburi, mărimea XL.
4. Acoperiți cu folie, de exemplu, cu folie alimentară, alimentele care se prepară de regulă în baie de apă.
5. Reglați aparatul conform recomandărilor de reglare.
6. Dacă formele mici sunt realizate dintr-un material foarte gros, prelungiți timpul de preparare.

Prepararea iaurtului

1. Scoateți din interiorul cuptorului accesoriile și suporturile pentru tăvi.

2. 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.
3. Adăugați în lapte 150 g de iaurt la temperatura frigiderului și amestecați.
4. Turnați amestecul în recipiente de dimensiuni mici, de exemplu, în cești sau borcane mici.
5. Acoperiți cu folie recipientele, de exemplu, cu folie pentru menținerea prospețimii alimentelor.
6. Așezați vasele pe planșeul cuptorului.
7. Reglați aparatul conform recomandărilor de reglare.
8. După preparare, lăsați iaurtul să se odihnească în frigider timp de cel puțin 12 ore.

Recomandări de reglare pentru deserturi și compot

Aliment	Accesorii/Veselă	Nivelul	Mod de încălzire → <i>Pagina 8</i>	Temperatura în °C	Intensitatea aburilor	Durata de preparare în min.
Crème Brulée	Forme porționate	3		85	-	20 - 30
Cremă de zahăr ars	Forme porționate	3		85	-	25 - 35
Gogoși preparate cu aburi	Tavă universală	3		100	-	20 - 30
Iaurt	Forme porționate	Baza interiorului cuptorului		1	-	300 - 360
Orez cu lapte, 1:2,5	Tavă universală	3		1. 1 2. 1	-	35-45
Compot de fructe, 1/3 apă	Tavă universală	3		1. 1 2. 1	-	10 - 20

25.8 Tipuri de preparare speciale și slte utilizări

Informații și recomandări de reglare pentru tipurile de preparare speciale și alte utilizări, de exemplu, prepararea delicată sau fierberea.

Prepararea delicată

Preparați lent, la temperaturi reduse, bucăți de carne de primă clasă, de exemplu, porțiuni delicate de vită, vițel, porc, miel sau pasăre.

Prepararea delicată a cărnii de pasăre sau cărnii

Notă: În cazul modului de preparare delicată, nu este posibilă funcționarea delicată, cu programarea unei ore de oprire.

Recomandări de reglare pentru preparare delicată

Aliment	Accesorii/Veselă	Nivel	Durata de rumenire în minute	Mod de încălzire → <i>Pagina 8</i>	Temperatura în °C	Durata de preparare în min.
Piept de rață, în sânge, 300 g	Veselă neacoperită	2	6 - 8		90 ¹	45 - 60
File de porc, întreg	Veselă neacoperită	2	4 - 6		80 ¹	45 - 70
File de vită, 1 kg	Veselă neacoperită	2	4 - 6		80 ¹	90 - 120
Medalioane de vițel, grosime de 4 cm	Veselă neacoperită	2	4		80 ¹	30 - 50
Spată de miel, fără os, 200 g fiecare	Veselă neacoperită	2	4		80 ¹	30 - 45

¹ Preîncălziți aparatul.

Prepararea sub vid

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

Prepararea în vid este adecvată mai ales pentru prepararea cărnii, peștelui, legumelor și deserturilor.

Preparatele trebuie să fie introduse în pungi speciale rezistente la căldură și închise ermetic.

Învelișul protector special al pungilor cu închidere ermetică asigură păstrarea substanțelor nutritive și a aromelor. Temperaturile scăzute și fluxul direct de căldură permit controlul precis al procesului de preparare. Prepararea excesivă a alimentelor este aproape imposibilă.

Recomandări privind prepararea în vid

- Porții
 - Respectați cantitățile și dimensiunile bucăților de alimente din cadrul recomandărilor de reglare. În cazul cantităților mari și bucăților mari de alimente, adaptați timpul de preparare.
 - Greutatea maximă a alimentelor care pot fi preparate în vid simultan în acest aparat este de 2 kg.
 - Cantitățile specificate pentru pește, carne și carne de pasăre sunt adecvate pentru 1-2 porții.
 - Pentru legume și deserturi, cantitățile specificate sunt suficiente pentru 4 porții.
- Puteți prepara pe maximum 2 niveluri. Introduceți tava universală pe nivelul 1 pentru a colecta condensul. Grătarul trebuie utilizat după cum este necesar.

Cerință: Interiorul cuptorului este rece.

1. Folosiți numai carne proaspătă și în stare perfectă din punct de vedere igienic, fără oase.
2. Așezați vasul pe grătar, pe nivelul 2 al cuptorului.
3. Preîncălziți interiorul cuptorului timp de aproximativ 15 minute.
4. Pe zona de gătit, prăjiți bine carnea pe toate părțile.
5. Puneți carnea imediat în vasul preîncălzit din cuptor. Pentru a menține un climat uniform în interiorul cuptorului, mențineți închisă ușa cuptorului în timpul preparării delicate.
6. După prepararea delicată, scoateți accesoriile din interiorul cuptorului.

- Natura alimentelor influențează în proporție de 100% de calitatea rezultatului preparării. De aceea, este recomandat să utilizați numai alimente proaspete, de înaltă calitate. Numai astfel se poate garanta obținerea unui gust optim și păstrarea valorilor nutritive ale alimentelor preparate.

Vidarea alimentelor

Pentru un transfer uniform al căldurii și pentru obținerea unui rezultat de preparare optim, utilizați pentru vidare un aparat de vidare pentru asigurarea unei vidări de 99%.

Recomandare: Pentru a preveni emanarea de gaze din alimente, de exemplu, din legume, vidați alimentele cu maximum o zi înainte de preparare. Gazele împiedică transferul de căldură sau cauzează modificarea consistenței, culorii și gustului alimentelor în asociere cu presiunea de vidare.

Notă: Nu utilizați senzorul de temperatură interioară.

1. Condimentați alimentele cu jumătate din cantitatea de condimente utilizată de obicei. Prepararea în vid asigură păstrarea tuturor aromelor alimentelor. Aromele pot fi optimizate sau intensificate prin utilizarea de condimente, precum mirodenii, ierburi sau usturoi.

Recomandare: Puteți introduce un cubuleț de unt și puțină sare în punga de vidare pentru a intensifica aromele naturale și a spori calitatea alimentelor. Unele ingrediente influențează procesul de preparare a alimentelor:

- În cazul în care adăugați sare și zahăr, este necesar să reduceți durata de preparare.

- Permiteți impregnarea preparatelor cu alimentele acide, de exemplu, cu zeama de lămâie sau oțetul.
 - Alcoolul și usturoiul pot determina transferul de mirosuri și arome.
2. Pentru a umple punga de vidare, pliați cu 3 - 4 cm marginea acesteia și introduceți-o într-un vas, de exemplu, într-un pahar pentru măsurare. La umplerea pungii de vidare, aveți grijă ca zona din jurul marginii lipite nu fie umezită cu resturi de alimente.
 3. Înainte de preparare, asigurați-vă că vidul din pungă este intact.
Respectați următoarele aspecte:
 - În pungile de vidare nu există aer.
 - Sigiliul este închis etanș.
 - Punga de vidare nu este găurită.
 - Bucățile de carne sau de pește vidate împreună nu trebuie presate direct una peste cealaltă.
 4. Dacă punga de vidare nu este umplută corespunzător, introduceți alimentele într-o nouă pungă și vidați-le din nou.

Pregătirea alimentelor pentru prepararea în vid

Pe aproape toate suprafețele alimentelor se găsesc bacterii.

⚠️ AVERTISMENT – Pericol de afectare a sănătății!

Prepararea sub vid se realizează la temperaturi scăzute și poate avea efecte nocive pentru sănătate dacă este efectuată fără a se respecta indicațiile de utilizare și privind igiena.

- ▶ Utilizați numai alimente proaspete de cea mai bună calitate.
- ▶ Spălați-vă și dezinfectați-vă mâinile.
- ▶ Utilizați mănuși de unică folosință, un clește sau un clește pentru grătar.
- ▶ În cazul alimentelor critice, precum carnea de pasăre, ouăle și peștele, acordați o atenție deosebită condițiilor de igienă și preparare.
- ▶ Spălați și decojiți foarte bine fructele și legumele.
- ▶ Mențineți curate suprafețele și tocătoarele.
- ▶ Schimbați sau curățați temeinic tocătorul atunci când tocați alimente diferite.
- ▶ Procesul de răcire trebuie întrerupt numai pentru scurt timp în vederea pregătirii alimentelor.
- ▶ Preparatele vidate trebuie păstrate în frigider înainte de a fi gătite.
- ▶ După procesul de preparare, alimentele trebuie consumate imediat, fără a mai fi depozitate în frigider. Nu este recomandată încălzirea alimentelor.
- ▶ Pentru a elimina bacteriile, scufundați alimentele ambalate sub vid, negătite, în apă clocotită timp de max. 3 secunde.
- ✓ Alimentele sunt dezinfectate, igienizate și pregătite pentru prepararea în vid.

Prepararea alimentelor în vid

Cerințe

- Alimentele sunt vidate. → *Pagina 44*
- Alimentele sunt pregătite. → *Pagina 45*

1. Așezați alimentele pe grătar.
Pentru asigurarea unei distribuții uniforme a căldurii în jurul alimentelor, nu așezați alimentele vidate unele peste celelalte sau lipite unele de celelalte pe grătar.

2. Pentru colectarea picăturilor de condens, tava universală trebuie să fie întotdeauna amplasată pe nivelul 1.

3. ATENȚIE!

Risc de deteriorare a mobilierului

- ▶ Pentru prepararea în vid, nu efectuați o a doua umplere cu apă a rezervorului.

Reglați aparatul conform recomandărilor de reglare. Recomandările de preparare sunt aplicabile pentru o singură umplere a rezervorului de apă. În general, următoarele durate maxime de preparare sunt aplicabile în funcție de temperatură, cu rezervorul de apă umplut:

Temperatura în °C	Durata max. în minute
50	270
60	210
70	150
80	120
90	90

4. ⚠️ AVERTISMENT – Pericol de opărire!

În timpul procesului de preparare în vid, în interiorul cuptorului se acumulează vapori fierbinți de apă.

- ▶ Când ridicați punga de vidare, apucați-o cu ajutorul unei lavete astfel încât apa fierbinte din tigaia universală sau din recipientul de preparare să nu se scurgă.
- ▶ Apucați cu atenție cu o lavetă punga de vidare.

După finalizarea procesului de preparare, lăsați cuptorul să se răcească, iar apoi ștergeți cu un burete apa acumulată.

5. Ștergeți punga de vidare și introduceți-o într-un recipient curat.
6. Tăiați cu un foarfece punga de vidare. Revărsați în recipient întregul conținut al pungii.
Din zeamă sau din marinadă puteți prepara un sos.
7. Pregătiți alimentele pentru servire.

Aliment	Recomandări privind prepararea
Carne	■ Pentru a preveni împrăștierea cu grăsime, tamponați carnea cu un prosop din hârtie înainte de a o introduce în tigaia cu ulei încins. ■ Prăjiți carnea timp de câteva secunde pe fiecare parte, într-o tigaie încinsă. Astfel, carnea va căpăta o crustă rumenă și un plus de savoare, fără a se prăji excesiv.

Aliment	Recomandări privind prepararea
Pește	■ Condimentați peștele și turnați unt topit fierbinte peste acesta. ■ Pentru obținerea unei cruste și unei arome intense, prăjiți peștele pe fiecare parte timp de câteva secunde. ■ Prolungați durata de prăjire dacă alimentele preparate în vid nu au atins temperatura dorită. ■ Serviți peștele pe vase preîncălzite și asezonați cu sosuri fierbinți sau unt topit fierbinte, deoarece prepararea în vid se realizează la temperaturi relativ scăzute.

Aliment	Recomandări privind prepararea
Legume	■ Pentru un plus de savoare, căliți ușor legumele. ■ Asezonați legumele sau amestecați-le cu alte ingrediente.

Recomandări de reglare pentru prepararea în vid

Aliment	Accesorii/Veselă	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare în min.	Indicații privind prepararea în vid
File de vită, în sânge, 3-4 cm grosime	Grătar + Tavă universală		58	100	Vidarea cu unt și rozmarin
File de vită, mediu, 3-4 cm grosime	Grătar + Tavă universală		62	90	Vidarea cu unt și rozmarin
Piept de rață, 350 g fiecare	Grătar + Tavă universală		62	70	Tăiați stratul de grăsime de tăiere, presărați puțină sare și piper, adăugați o bucată mică de coajă de portocală și vidați
Cod, 140 g fiecare	Grătar + Tavă universală		58	25	Vidați cu unt și puțină sare
Ciuperci, tăiate în sferturi, 500 g	Grătar + Tavă universală		85	20-25	Vidați cu unt, rozmarin, puțin usturoi și sare
Morcovi, tăiați în rondele cu grosimea de 0,5 cm, 600 g	Grătar + Tavă universală		90	70-80	Rețetă recomandată: Vidați cu zeamă de portocale, curry și unt.
Cartofi, fără coajă, tăiați în sferturi, 800 g	Grătar + Tavă universală		95	35-45	Rețetă recomandată: Vidați cu unt și sare. Optim pentru prepararea ulterioară, de exemplu, pentru salată.
Ananas, feliat, 1,5 cm, 400 g	Grătar + Tavă universală		85	70-80	Rețetă recomandată: Vidați cu unt, miere și vanilie.
Mere, decojite, feliate, 0,5 cm, 2-4 bucăți	Grătar + Tavă universală		85	15-25	Rețetă recomandată: Vidați cu sos de caramel. Durata de preparare poate să varieze în funcție de sortimentul de mere.
Sos de vanilie, 0,5 l	Grătar + Tavă universală		80	15-25	Rețetă recomandată: Amestecați și vidați cu o cantitate de 0,5 l lapte, 1 ou, 3 gălbenușuri, 80 g de zahăr și o păstăie de vanilie.

Dezinfectarea și igienizarea

Desinfecțai vase sau biberoane intacte, termorezistente. Procedul corespunde fierberii obișnuite.

Dezinfectarea biberoanelor

1. Curățați biberoanele cu o perie pentru sticle, imediat după golire.

2. Curățați biberoanele în mașina de spălat vase.
3. Așezați biberoanele în recipientul pentru prepararea cu aburi, mărimea XL, astfel încât să nu se atingă între ele.
4. Porniți programul "Dezinfectare".
5. Ștergeți aparatul după efectuarea dezinfectării.
6. Uscați biberoanele utilizând o lavetă curată.

Recomandări de reglare pentru igienizare

Aliment	Accesorii/Veselă	Nivelul	Mod de încălzire → <i>Pagina 8</i>	Temperatura în °C	Intensitatea aburilor	Durata de preparare în min.
Pregătirea borcanelor pentru marmeladă sau borcanelor pentru conserve	Recipient pentru prepararea cu aburi, mărimea XL	2		100	-	10-15
Sterilizarea ulterioară a borcanelor de marmeladă	Recipient pentru prepararea cu aburi, mărimea XL	2		100	-	15-20
Sterilizarea veselei curate ¹	Recipient pentru prepararea cu aburi, mărimea XL	2		100	-	15-20

¹ Acest proces corespunde fierberii obișnuite.

Dospirea aluatului

Lăsați întotdeauna aluatul să dospească în 2 etape: Prima dată întreg (1. - dospire inițială) și a doua oară în forma de copt (2. - dospire finală).

Cerință: Interiorul cuptorului este rece.

1. Dospirea inițială:

- Introduceți grătarul.
- Introduceți aluatul într-un castron și așezați-l pe grătar.
- Reglați aparatul conform recomandărilor de reglare.

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

2. Dospirea finală:

- Frământați din nou aluatul și introduceți-l în forma de copt pentru coacerea finală.
- Așezați vasul cu aluatul pe nivelul de coacere specificat.

3. Înainte de coacere, uscați prin ștergere interiorul cuptorului.

Recomandări de reglare pentru dospirea aluatului

Aliment	Accesorii/Veselă	Nivel	Mod de încălzire → <i>Pagina 8</i>	Temperatura în °C	Durata de preparare în min.
Aluat cu o cantitate mare de grăsime, de exemplu, cozonac	Castron pe grătar Formă pe grătar	1. 2 2. 2	1.  2. 	1. 2 2. 2	1. 40 - 90 2. 30 - 60
Pâine albă	Castron pe grătar Tavă universală	1. 2 2. 2	1.  2. 	1. 1 2. 1	1. 30 - 40 2. 15 - 25

Decongelare

Cu aparatul dumneavoastră puteți decongela alimente congelate.

Recomandări privind decongelarea

- Funcția de decongelare este destinată decongelării fructelor și legumelor congelate.
- Pentru decongelarea produselor de brutărie și patiserie, utilizați funcția de convecție de aer fierbinte CircoTherm.
- Este recomandat să decongelați în frigider carnea de pasăre, peștele și carnea.
- Pentru decongelare, scoateți alimentul congelat din ambalaj.

■ Accesorii/Veselă:

- Așezați fructele și legumele congelate în recipientul perforat pentru preparare cu aburi, mărimea XL. Pentru a colecta sucul, introduceți tava universală dedesubt.
- În cazul alimentelor congelate al căror lichid nu trebuie să fie eliminat, de exemplu, spanac cu smântână congelat, utilizați tava universală sau un vas așezat pe grătar.
- Așezați produsele de brutărie și patiserie pe grătar.

- Recomandările de reglare se aplică pentru alimentele congelate (-18 °C).

Regenerarea

Încălziți delicat alimente cu funcția de adaos de aburi. Alimentele arată și au gust ca și cum ar fi fost proaspăt preparate. Chiar și produsele de brutărie preparate cu o zi în urmă pot fi coapte astfel.

Recomandări privind regenerarea

- Utilizați vase neacoperite, termorezistente și adecvate pentru prepararea cu aburi.
- Utilizați vase plate și late. Vasele reci prelungesc procesul de regenerare.

Recomandări de reglare pentru regenerare

Aliment	Accesorii/Veselă	Nivelul	Mod de încălzire → <i>Pagina 8</i>	Temperatura în °C	Intensitatea aburilor	Durata de preparare în min.
Pizza, coaptă	Grătar	2		170 - 180 ¹	-	5 - 15
Chifle, baghetă, coapte	Grătar	2		160 - 170 ¹	-	10 - 20

¹ Preîncălziți aparatul.

Menținerea caldă

Recomandări privind menținerea caldă

- Cu modul de încălzire "Încălzire în partea superioară/inferioară" mențineți la cald la temperatura de 70 °C feluri de mâncare gata preparate. Astfel preveniți formarea condensului și nu va trebui să ștergeți interiorul cuptorului.
- Nu acoperiți alimentele.

- Așezați vasul pe grătar.
- Așezați alimentele pe care nu le preparați în vase, de exemplu, chiflele, direct pe grătar, pe nivelul 2.
- Nu acoperiți alimentele.
- În timpul procesului de regenerare, nu deschideți ușa cuptorului, în caz contrar, va ieși o cantitate mare de aburi.
- După finalizarea procesului de regenerare, ștergeți interiorul cuptorului.

- Nu mențineți calde preparatele pentru mai mult de 2 ore.
- Aveți în vedere faptul că unele feluri de mâncare continuă să se prepare în timpul menținerii calde.

Diferitele trepte de adaos de aburi sunt adecvate pentru a menține calde:

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

25.9 Preparatele de verificare

Informațiile de la acest paragraf sunt destinate instituțiilor de verificare, pentru a facilita verificarea aparatului conform EN 60350-1.

Coacerea

- Valorile de reglare sunt valabile pentru introducerea în interiorul cuptorului rece.
- Respectați recomandările pentru preîncălzire din cadrul recomandărilor de reglare. Valorile de reglare sunt valabile fără încălzire rapidă.
- Pentru coacere, folosiți mai întâi cea mai scăzută dintre temperaturile indicate.
- Produsele de brutărie și patiserie în tăvi de copt sau în forme introduse simultan nu sunt gata în același timp.
- Nivelurile în cazul coacerii pe 2 niveluri:
 - Tavă universală: nivelul 3

Tavă de copt: nivelul 1

– Forme pe grătar:

Primul grătar: nivelul 3

Al doilea grătar: nivelul 1

- Nivelurile în cazul coacerii pe 3 niveluri:

– Tavă de copt, nivelul 4

– Tavă universală: nivelul 3

– Tavă de copt: nivelul 1

- Aluat pentru ruladă

– Când coaceți pe 2 niveluri, așezați formele demontabile decalat, una deasupra celeilalte, pe grătare.

Recomandări de reglare pentru coacere

Aliment	Accesorii/Veselă	Nivelul	Mod de încălzire → <i>Pagina 8</i>	Temperatura în °C	Intensitatea aburilor	Durata de preparare în min.
Biscuiți șprițați	Tavă de copt	3		140 - 150 ¹	-	25 - 40
Biscuiți șprițați	Tavă de copt	3		140 - 150 ¹	-	25 - 40

¹ Preîncălziți aparatul timp de 5 minute. Nu utilizați funcția de încălzire rapidă.

² Preîncălziți aparatul. Nu utilizați funcția de încălzire rapidă.

Aliment	Accesorii/Veselă	Nivelul	Mod de încălzire → <i>Pagina 8</i>	Temperatura în °C	Intensitatea aburilor	Durata de preparare în min.
Fursecuri, pe 2 niveluri	Tavă universală + Tavă de copt	3+1		140 - 150 ¹	-	30 - 40
Fursecuri, pe 3 niveluri	2x Tavă de copt + 1x Tavă universală	4+3+1		130 - 140 ¹	-	35 - 55
Prăjituri mici	Tavă de copt	3		160 ¹	-	20 - 30
Prăjituri mici	Tavă de copt	3		150 ¹	-	25 - 35
Prăjituri mici, pe 2 niveluri	Tavă universală + Tavă de copt	3+1		150 ¹	-	25 - 35
Prăjituri mici, pe 3 niveluri	2x Tavă de copt + 1x Tavă universală	4+3+1		140 ¹	-	35 - 45
Aluat pentru ruladă	Formă demontabilă Ø 26 cm	2		160 - 170 ²	-	25 - 35
Aluat pentru ruladă	Formă demontabilă Ø 26 cm	2		160 - 170 ²	-	25 - 35
Aluat pentru ruladă	Formă demontabilă Ø 26 cm	2		1. 150 - 160 2. 150 - 160	Adaos de aburi redus -	1. 10 2. 20-25
Aluat pentru ruladă, pe 2 niveluri	Formă demontabilă Ø 26 cm	3+1		150 - 170 ²	-	30 - 50

¹ Preîncălziți aparatul timp de 5 minute. Nu utilizați funcția de încălzire rapidă.

² Preîncălziți aparatul. Nu utilizați funcția de încălzire rapidă.

Prepararea cu aburi

Introduceți tava universală cu un nivel sub recipientul perforat, mărimea XL, dacă aceasta este conform recomandărilor de reglare.

Nivelurile

Nivelurile în cazul preparării cu aburi pe un singur nivel:

- Utilizați maximum 2,5 kg.

- Recipient perforat pentru preparare cu aburi, dimensiunea XL: nivelul 2

Nivelurile de introducere la prepararea cu aburi pe două niveluri:

- Utilizați maximum 1,8 kg per nivel.
- Recipient perforat pentru preparare cu aburi, dimensiunea XL: nivelul 4
- Recipient perforat pentru preparare cu aburi, dimensiunea XL: nivelul 3

Recomandări de reglare pentru prepararea cu aburi

Aliment	Accesorii/Veselă	Nivel	Mod de încălzire → <i>Pagina 8</i>	Temperatura în °C	Durata de preparare în min.
Mazăre congelată, două recipiente	2x Recipient pentru prepararea cu aburi, mărimea XL + Tavă universală	4+3+1		100	- ^{1, 2}

¹ Verificarea este finalizată atunci când în zona cea mai rece se atinge temperatura de 85 °C (consultați IEC 60350-1).

² Verificarea este finalizată atunci când în zona cea mai rece se atinge temperatura de 85 °C (consultați IEC 60350-1).

³ Preîncălziți aparatul.

⁴ Un grad comparabil între proba de referință și proba principală atunci când proba de referință este preparată timp de 5 minute (preparată conform specificațiilor din IEC 60350-1).

Aliment	Accesorii/Veselă	Nivel	Mod de încălzire → Pagina 8	Temperatura în °C	Durata de preparare în min.
Broccoli, proaspăt, 300 g	Recipient pentru prepararea cu aburi, mărimea XL	3		100 ³	7 - 8 ⁴
Broccoli, proaspăt, un recipient	Recipient pentru prepararea cu aburi, mărimea XL	3		100 ³	7 - 8 ⁴

¹ Verificarea este finalizată atunci când în zona cea mai rece se atinge temperatura de 85 °C (consultați IEC 60350-1).

² Verificarea este finalizată atunci când în zona cea mai rece se atinge temperatura de 85 °C (consultați IEC 60350-1).

³ Preîncălziți aparatul.

⁴ Un grad comparabil între proba de referință și proba principală atunci când proba de referință este preparată timp de 5 minute (preparată conform specificațiilor din IEC 60350-1).

Recomandări de reglare pentru prepararea pe grill

Aliment	Accesorii/Veselă	Nivel	Mod de încălzire → Pagina 8	Temperatura în °C	Durata de preparare în min.
Rumenirea feliilor de pâine	Grătar	4		275 ¹	4 - 6

¹ Nu preîncălziți aparatul.

26 Instrucțiuni de montare

Țineți cont de aceste informații atunci când montați aparatul.

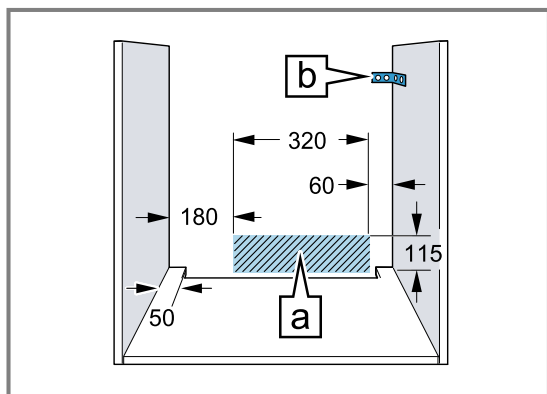


26.1 Indicații generale privind montarea

Țineți cont de aceste indicații înainte de a începe montarea aparatului.

- Numai o montare corectă, în conformitate cu aceste instrucțiuni de montaj, garantează o utilizare sigură. În cazul deteriorărilor provocate de montarea greșită, răspunderea îi revine montatorului.
- Nu folosiți mânerul ușii pentru transportul sau montarea aparatului.
- Verificați aparatul după despachetare. În cazul în care aparatul a fost avariat în timpul transportului, acesta nu trebuie pus în funcțiune.
- Înainte de punerea în funcțiune, îndepărtați ambalajul și foliile din plastic din interiorul cuptorului și de pe ușă.
- Respectați instrucțiunile din fișele de montare a accesoriilor.

- Mobilierul în care se efectuează încorporarea trebuie să fie rezistent la temperaturi de până la 95 °C, iar panourile frontale ale corpurilor de mobilier adiacente trebuie să reziste la temperaturi de până la 70 °C.
- Nu montați aparatul în spatele unei uși decorative sau ușii unui corp de mobilier. Există pericolul de supraîncălzire.
- Realizați lucrările de decupaj la corpul de mobilier înainte de introducerea aparatului. Îndepărtați rumegușul. Funcționarea componentelor electrice ar putea fi afectată.
- Priza de conectare a aparatelor trebuie să se afle în zona suprafeței hașurate  sau în afara spațiului de montare. Corpurile de mobilier nefixate trebuie fixate pe perete cu ajutorul unui cornier  uzual, din comerț.



- În cazul aparatelor cu o parte frontală pivotantă a comutatorului, aveți grijă ca aceasta să nu intre în coliziune cu corpurile de mobilier alăturate.
- Pentru a evita rănirea prin tăiere, purtați mănuși de protecție. Piese care sunt accesibile în timpul montării pot avea muchii ascuțite.
- Măsurătorile din imagini în mm.

⚠ AVERTISMENT – Pericol: Magnetism!

Panoul de comandă și elementele de operare conțin magneți permanenți. Aceștia pot influența funcționarea implanturilor electronice, de exemplu, a stimulatoarelor cardiace sau pompelor de insulină.

- ▶ În timpul montării, purtătorii de implanturi electronice trebuie să mențină o distanță de minimum 10 cm față de panoul de comandă și elementele de comandă.

⚠ AVERTISMENT – Pericol de incendiu!

Utilizarea unui cablu prelungitor de alimentare electrică sau a unui adaptor neadecvat este periculoasă.

- ▶ Nu utilizați prize multiple.
- ▶ Utilizați numai cabluri prelungitoare care sunt certificate, au o secțiune minimă de 1,5 mm² și corespund normelor de siguranță naționale relevante.
- ▶ Dacă cablul de alimentare electrică este prea scurt, contactați unitatea de service.
- ▶ Utilizați numai adaptoare care au fost avizate de producător.

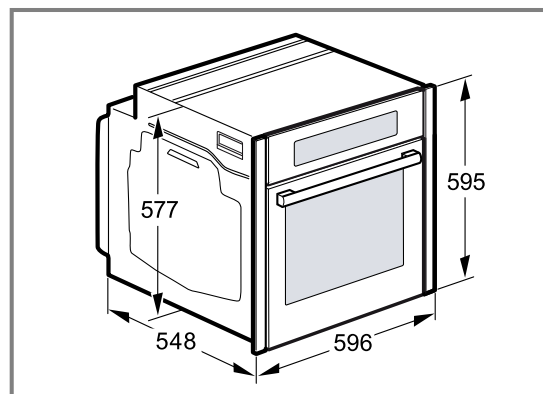
ATENȚIE!

Prin tragerea aparatului de mânerul ușii, acesta din urmă se poate desprinde. Mânerul ușii nu poate susține greutatea aparatului.

- ▶ Nu trageți și nu sprijiniți aparatul ținându-l de mânerul ușii.

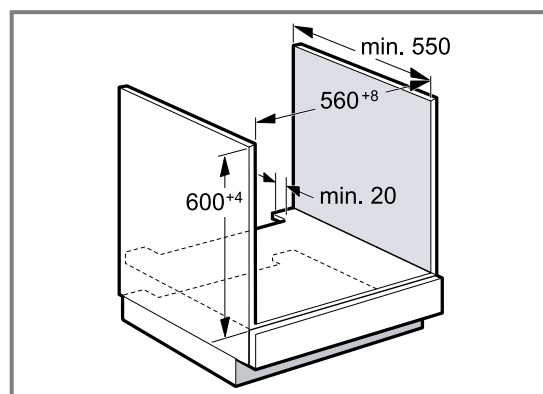
26.2 Dimensiunile aparatului

Aici sunt prezentate dimensiunile aparatului.



26.3 Montare sub un blat de lucru

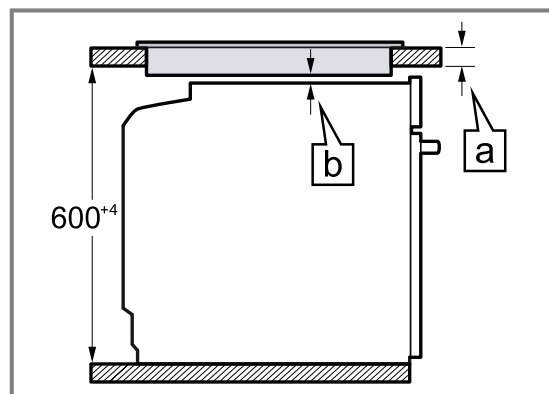
În cazul montării sub un blat de lucru, țineți cont de dimensiunile de montare și de instrucțiunile de montare.



- Pentru ventilarea aparatului, placa intermediară trebuie să aibă un decupaj de ventilație.
- Blatul de lucru trebuie fixat la corpul de mobilier.
- Respectați eventualele instrucțiuni de montare disponibile.
- Respectați instrucțiunile diferite de la nivel național privind montarea plitei.

26.4 Montarea sub o plită

Dacă aparatul este montat sub o plită, trebuie respectate următoarele dimensiuni minime, dacă este cazul, inclusiv substructura.



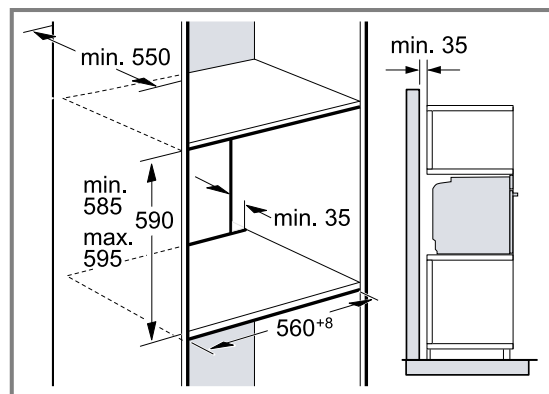
Pe baza dimensiunii minime necesare **b** se obține grosimea minimă a blatului de lucru **a**.

Tip de plită	a poziționat în mm	a coplanar în mm	b în mm
Plită cu inducție	37	38	5
Plită cu inducție pe toată suprafața	47	48	5
Plită pe gaz	27	38	5 ¹
Plită electrică	27	30	2

¹ Respectați instrucțiunile diferite de la nivel național privind montarea plitei.

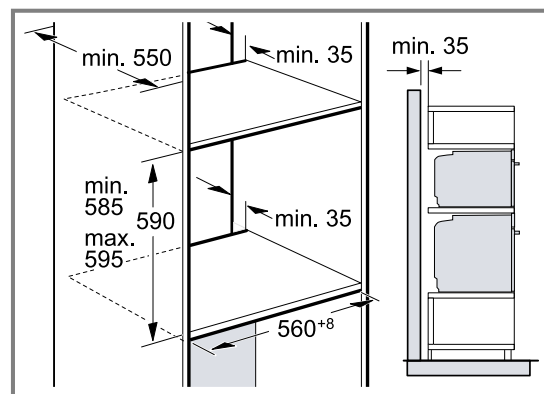
26.5 Montarea într-un dulap înalt

În cazul montării într-un dulap înalt, țineți cont de dimensiunile de montare și de instrucțiunile de montare.



26.6 Montarea suprapusă a două aparate

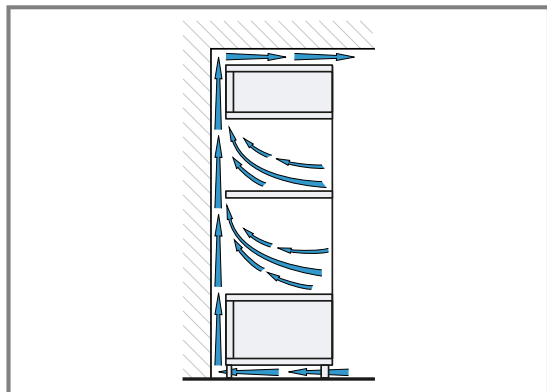
Aparatul dumneavoastră poate fi de asemenea montat deasupra sau dedesubtul unui alt aparat. În cazul montării suprapuse, țineți cont de dimensiunile de montare și de instrucțiunile de montare.



- Pentru ventilarea aparatului, bazele intermediare trebuie să prezinte un decupaj de aerisire.
- Dacă dulapul înalt integrat are, pe lângă pereții posteriori din componența sa, un alt perete posterior, acesta trebuie îndepărtat.
- Montați aparatul doar la o asemenea înălțime, încât să puteți scoate fără probleme accesoriile.

- Pentru ventilarea aparatelor, bazele intermediare trebuie să fie prevăzute cu un decupaj de ventilație.
- Pentru a asigura o ventilație suficientă a ambelor aparate, este necesar un orificiu de ventilație de minimum 200 cm² în zona soclului. Pentru aceasta, decupați plinta sau fixați un grilaj de ventilare.

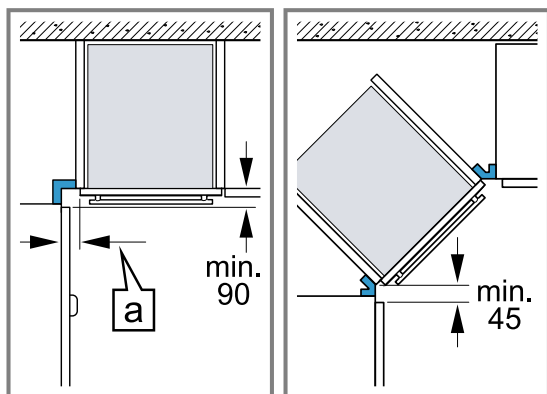
- În acest caz, aveți grijă ca schimbul de aer să fie realizat conform schemei.



- Montați aparatele la o înălțime care să vă permită să scoateți cu ușurință accesoriile.

26.7 Montarea pe colț

În cazul montării pe colț, țineți cont de dimensiunile de montare și de instrucțiunile de montare.



- Pentru ca ușa aparatului să poată fi deschisă, la montarea cornierului țineți cont de dimensiunea minimă. Dimensiunea [a] depinde de grosimea panoului frontal al mobilei și de mâner.

26.8 Conectarea electrică

Pentru a putea racorda în siguranță aparatul la rețeaua de alimentare cu energie electrică, țineți cont de aceste indicații.

- Aparatul corespunde clasei de protecție I și poate fi utilizat numai cu un racord electric cu conductor de protecție.
- Protecția trebuie să se realizeze conform indicațiilor de putere de pe plăcuța cu date tehnice și conform prescripțiilor locale.
- În timpul lucrărilor de montaj, aparatul trebuie să fie întotdeauna scos de sub tensiune.
- Aparatul poate fi conectat doar cu cablul de conectare livrat împreună cu acesta.
- Cablul de conectare trebuie să fie introdus în partea posterioară a aparatului până când se produce un zgomot de clic. La unitățile de service puteți găsi cabluri de legătură cu lungimea de 3 m.
- Cablul de racord trebuie înlocuit numai cu un cablu original. Acesta poate fi achiziționat de la unitățile de service.
- Protecția la atingere trebuie să fie asigurată prin montare.

Racordarea electrică a aparatului cu fișă cu contact de protecție

Notă: Aparatul poate fi conectat doar la o priză cu contact de protecție instalată regulamentar.

- ▶ Introduceți fișa în priza cu contact de protecție. Dacă aparatul este montat, trebuie asigurat accesul liber la fișa de rețea. Dacă accesul liber la fișa de rețea nu este posibil, în instalația electrică permanentă trebuie montat un separator de faze pentru toții polii conform condițiilor din dispozițiile de instalare.

Racordarea electrică a aparatului fără fișă cu contact de protecție

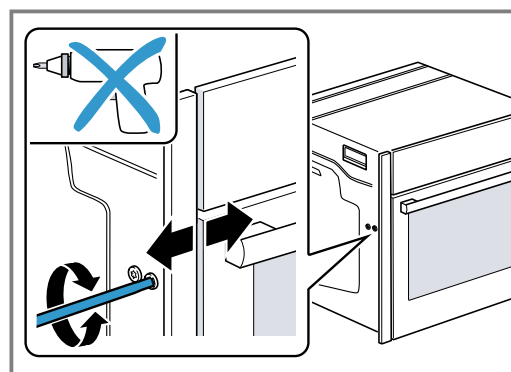
Notă: Aparatul poate fi conectat doar de către un specialist autorizat. În cazul avariilor rezultate în urma unei conectări eronate, dreptul de garanție este anulat. În instalația electrică permanentă trebuie montat un separator de faze pentru toții polii conform condițiilor din dispozițiile de instalare.

1. Identificați conductorul de fază și cel neutru („de nul”) în doza de conectare. În cazul unei conectări greșite, aparatul se poate deteriora.
2. Conectați-l numai conform schemei de conectare. Pentru tensiune, consultați plăcuța cu date tehnice.
3. Conectați firele electrice ale cablului de conectare la rețea corespunzător codului de culoare:
 - verde-galben = conductor de protecție ⊕
 - albastru = conductor neutru („de nul”)
 - maro = fază (conductor extern)

26.9 Montarea aparatului

Notă: Nu fixați panoul de comandă cu ajutorul unei șurubelnițe electrice cu acumulator. În caz contrar, panourile pot suferi deteriorări.

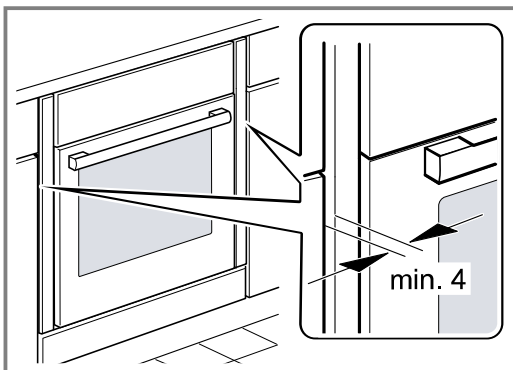
1. Fanta dintre ușa aparatului și panouri poate fi adaptată în partea stângă și în partea dreaptă, deasupra șuruburilor de fixare.



Rotire în sens orar: fanta se mărește
Rotire în sens antiorar: fanta se micșorează

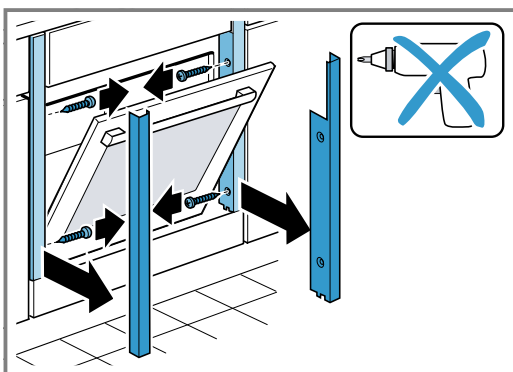
2. Împingeți complet în interior aparatul. În acest caz, nu îndoiți, nu blocați și nu treceți cablul peste muchii ascuțiți.

3. Poziționați central aparatul.



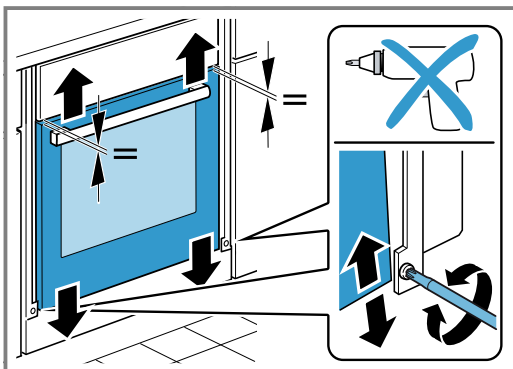
Între aparat și panourile frontale ale mobilierului adiacent este necesară o fantă de minimum 4 mm.

4. Deschideți puțin ușa aparatului și desfaceți panourile din stânga și din dreapta.



5. Închideți ușa aparatului.

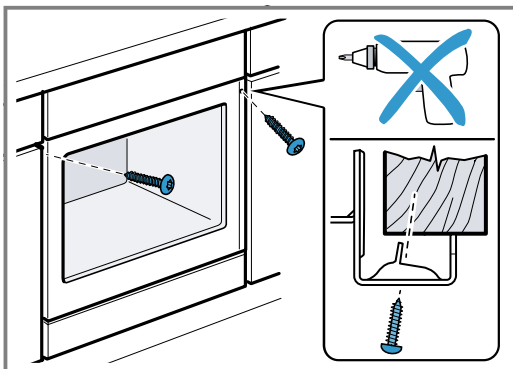
6. Dacă este necesar, reglați înălțimea ușii aparatului cu ajutorul șuruburilor de fixare din partea stângă și din partea dreaptă.



Rotire în sens orar: fanta se micșorează

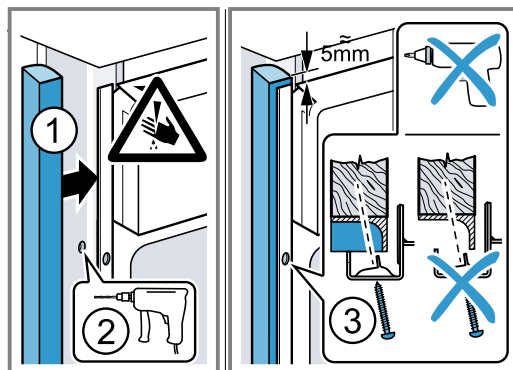
Rotire în sens antiorar: fanta se mărește

7. Fixați ferm cu șuruburi aparatul.

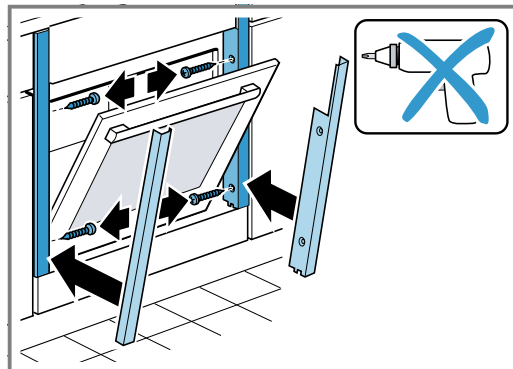


8. În cazul bucătăriilor insulare cu panouri verticale:

- Fixați o piesă de umplere adecvată ① pentru a acoperi eventualele muchii ascuțite și pentru a asigura un montaj în condiții de siguranță.
- Găuriți în prealabil profilele din aluminiu, pentru a realiza o îmbinare filetată ②.
- Fixați aparatul cu un șurub adecvat ③.



9. Deschideți puțin ușa aparatului, aplicați panourile și fixați-le cu șuruburi mai întâi în partea superioară, iar apoi în partea inferioară.



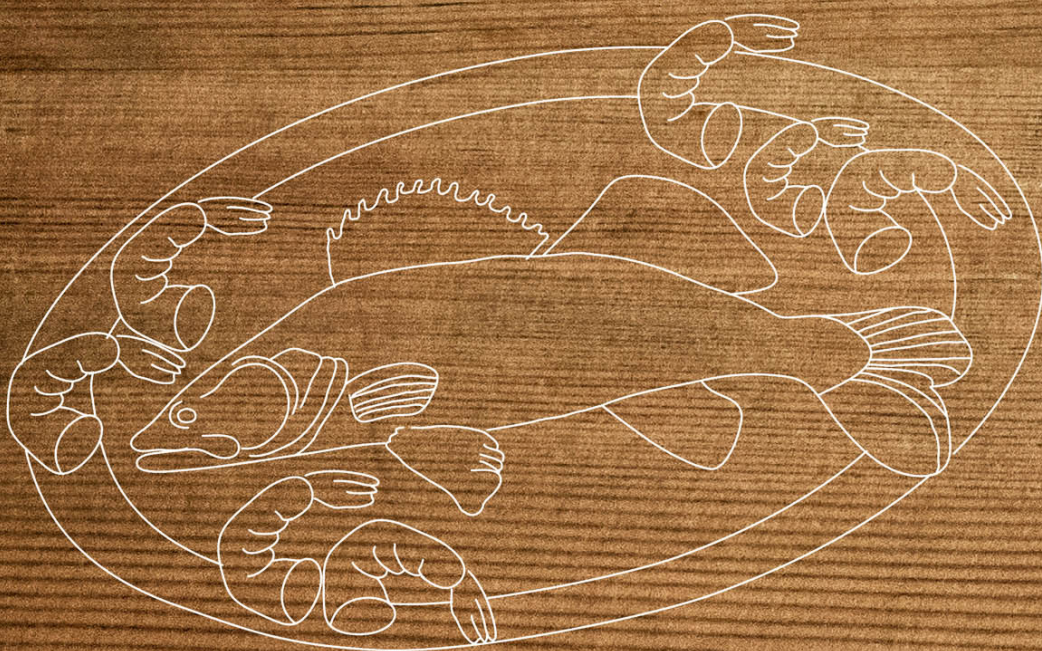
Notă: Nu este permis ca fanta dintre blatul de lucru și aparat să fie închisă cu șipci suplimentare. La pereții laterali ai dulapului de încorporare nu trebuie aplicate benzi de protecție la încălzire.

26.10 Demontarea aparatului

1. Deconectați aparatul de la rețeaua electrică.
2. Deschideți ușor ușa aparatului și desfaceți panourile din stânga și din dreapta.
3. Desfiletați șuruburile de fixare.
4. Ridicați ușor aparatul și extrageți-l complet.



A series of horizontal lines for writing, spanning the width of the page.



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY



9001629570
020701
ro