



BOSCH



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

Cuptor încorporabil

CMG656B.1

[ro] Manual de utilizare și instrucțiuni de instalare

Pentru informații suplimentare, vă rugăm să consultați Ghidul utilizatorului digital.



Cuprins

MANUAL DE UTILIZARE

1	Siguranța	2
2	Prevenirea pagubelor materiale	6
3	Protecția mediului și economisirea	7
4	Cunoașterea	8
5	Modurile de funcționare.....	10
6	Accesorii.....	12
7	Înainte de prima utilizare	13
8	Utilizarea de bază	14
9	Încălzire rapidă.....	15
10	Funcțiile de timp	15
11	Microunde.....	16
12	Assist.....	19
13	Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor.....	20
14	Setare Sabbath	21
15	Setările de bază.....	21
16	Curățare și îngrijire	22
17	Funcția de curățare EcoClean.....	24
18	Programul de curățare.....	25
19	Uscarea.....	26
20	Suporturile pentru tăvi.....	26
21	Ușa aparatului	27
22	Remediați defecțiunile	28
23	Evacuarea ca deșeu.....	30
24	Serviciul clienți.....	30
25	Procedați astfel	31
26	INSTRUCȚIUNI DE MONTARE	40
26.1	Indicații generale privind montarea	40

1 Siguranța

Respectați următoarele instrucțiuni de siguranță.

1.1 Instrucțiuni generale

- Citiți cu atenție acest manual.
- 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 cazul uzului casnic și al utilizărilor similare, de exemplu: în bucătăriile pentru angajații din centrele comerciale, birouri și alte domenii comerciale; în medii agricole; de către clienții din hoteluri și alte clădiri rezidențiale; în pensiuni cu mic dejun inclus.
- până la o înălțime de 4000 m deasupra nivelului mării.

Acest aparat este în conformitate cu standardul EN 55011, respectiv CISPR 11. Acesta este un produs din grupa 2, clasa B. Grupa 2 înseamnă că microundele sunt generate în scopul încălzirii alimentelor. Clasa B indică faptul că aparatul este adecvat pentru uzul casnic.

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 ținuți la distanță de aparat și de cablul de alimentare electrică al acestuia.

1.4 Utilizarea în siguranță

Introduceți întotdeauna accesoriul în locul corespunzător din interiorul cuptorului.

→ "Accesorii", Pagina 12

⚠️ 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 grosiere 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 ținuți la distanță.

Accesoriile sau vesela vor deveni foarte fierbinți.

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

Vaporii de alcool din interiorul fierbinte al cuptorului se pot aprinde. Ușa aparatului poate exploda. Se pot degaja vapori 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 cup-torului se pot aprinde, iar ușa aparatului poate exploda și, eventual, ar putea cădea. Geamu-rilor ușii se pot crăpa și sparge.

→ "Prevenirea pagubelor materiale",

Pagina 6

- ▶ 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 tur-na lână sau peste alimente).
- ▶ Deschideți cu atenție ușa aparatului.

⚠ AVERTISMENT – Pericol de electrocutare!

Reparațiile executate incorect sunt periculoa-se.

- ▶ Numai personalul de specialitate are permi-siunea de a efectua lucrări de reparații la nivelul aparatului.
- ▶ La reparația aparatului trebuie utilizate nu-mai piese de schimb originale.
- ▶ Dacă se deteriorează cablul de racordare la rețea al acestui aparat, acesta trebuie în-locuit de către producător, de către servici-ul său pentru clienți sau de către o persoa-nă calificată în mod similar, pentru a evita pericolele.

O izolație deteriorată a cablului de alimentare electrică este periculoasă.

- ▶ Cablul de alimentare electrică nu trebuie să intre niciodată în contact cu surse de căl-dură sau cu componentele fierbinți ale apa-ratului.
- ▶ Cablul de alimentare electrică nu trebuie să intre niciodată în contact cu vârfuri sau mu-chii ascuțite.
- ▶ Nu este permisă îndoirea, strangularea sau modificarea cablului de alimentare electri-că.

Pătrunderea umidității în interiorul aparatului poate provoca electrocutarea.

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

Un aparat deteriorat sau un cablu de alimen-tare 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 în-totdeauna 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 30

⚠ 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 fa-ță 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 Cuptor cu microunde

CITIȚI CU ATENȚIE INFORMAȚIILE MPOR-TANTE PRIVIND SIGURANȚA ȘI PĂSTRAȚI-LE ÎN VEDEREA CONSULTĂRII ULTERIOARE

⚠ AVERTISMENT – Pericol de incendiu!

Alte utilizări ale aparatului decât cea prevăzu-tă sunt periculoase și pot provoca pagube. De exemplu papucii de casă, pernele medici-nale cu cereale încălzite se mai pot aprinde și după câteva ore.

- ▶ Nu uscați alimente sau articole de îmbrăcă-minte în interiorul aparatului.
- ▶ Nu încălziți în interiorul aparatului pantofi, perne umplute cu cereale sau boabe, bu-reți, lavete umede sau alte articole similare.
- ▶ Utilizați aparatul numai pentru prepararea mâncărurilor și a băuturilor.

Alimentele, ambalajele și recipientele în care se află acestea se pot aprinde.

- ▶ Nu încălziți niciodată alimente în ambalaje izoterme.
- ▶ Nu încălziți niciodată fără supraveghere ali-mente în recipiente din plastic, hârtie sau alte materiale inflamabile.

- ▶ Nu setați niciodată o putere sau o durată excesiv de mari la cuptorul cu microunde. Orientați-vă după indicațiile din aceste instrucțiuni de utilizare.
 - ▶ Nu uscați niciodată alimentele în cuptorul cu microunde.
 - ▶ Alimentele cu conținut scăzut de apă, de exemplu, pâinea, nu trebuie niciodată dezghețate sau încălzite la o treaptă de putere prea mare a microundelor sau pentru un timp prea îndelungat.
- Uleiul alimentar se poate aprinde.
- ▶ Nu încălziți niciodată exclusiv ulei alimentar la cuptorul cu microunde.

⚠ AVERTISMENT – Pericol de explozie!

Lichidele sau alte alimente aflate în recipiente închise etanș pot exploda cu ușurință.

- ▶ Nu încălziți niciodată lichide sau alte alimente în recipiente închise etanș.

⚠ AVERTISMENT – Pericol de arsuri!

Alimentele cu coajă sau pieliță dură pot plesni exploziv în timpul, sau chiar după încălzire.

- ▶ Nu preparați niciodată ouă în coajă și nu încălziți ouă fierte tari în coajă.
- ▶ Nu preparați niciodată scoici sau crustacee.
- ▶ În cazul ouălor ochi sau al ouălor în pahar, trebuie ca mai întâi să înțepați gălbenușul.
- ▶ În cazul alimentelor cu coajă sau înveliș tare, de exemplu, mere, roșii, cartofi sau cârnăciori; coaja poate crăpa. Înainte de încălzire, înțepați coaja sau învelișul.

Căldura nu se distribuie uniform în mâncarea pentru bebeluși.

- ▶ Nu încălziți niciodată alimentele pentru bebeluși în vase închise.
- ▶ Îndepărtați întotdeauna capacul sau tetina.
- ▶ După încălzire, amestecați sau agitați bine.
- ▶ Verificați temperatura înainte de a oferi mâncarea copilului.

Alimentele încălzite emit căldură. Vesela se poate înfierbânta foarte puternic.

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

În cazul alimentelor închise într-un ambalaj etanș, ambalajul poate crăpa.

- ▶ Respectați întotdeauna specificațiile de pe ambalaj.
- ▶ Scoateți întotdeauna preparatele din interiorul cuptorului utilizând o mânușă de bucătărie.

În timpul utilizării, părțile accesibile devin fierbinți.

- ▶ Nu atingeți niciodată suprafețele fierbinți.
- ▶ Țineți copiii la distanță.

În timpul funcționării cuptorului cu microunde, funcția de uscare la treptele cele mai ridicate aprinde automat o rezistență și încălzește interiorul cuptorului.

- ▶ Nu atingeți niciodată suprafețele fierbinți din interiorul cuptorului sau elementele de încălzire.
- ▶ Țineți copiii la distanță.

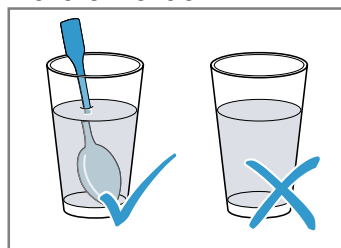
Alte utilizări ale aparatului decât cea prevăzută sunt periculoase. De exemplu, supraîncălzirea papucilor, a pernelor umplute cu cereale sau boabe, a bureților, a lavetelor umede și a altor articole similare duce la arsuri.

- ▶ Nu uscați alimente sau articole de îmbrăcăminte în interiorul aparatului.
- ▶ Nu încălziți în interiorul aparatului pantofi, perne umplute cu cereale sau boabe, bureți, lavete umede sau alte articole similare.
- ▶ Utilizați aparatul numai pentru prepararea mâncărurilor și a băuturilor.

⚠ AVERTISMENT – Pericol de opărire!

În cazul încălzirii lichidelor, este posibilă întârzierea fierberii. Aceasta înseamnă că se atinge temperatura de fierbere fără să se producă bulele tipice de vapori. Acționați cu atenție chiar și în cazul unei mișcări mici a vasului. Lichidul fierbinte se poate revărsa brusc și poate fi împrășcat.

- ▶ La încălzire, puneți întotdeauna o lingură în vas. În acest fel, evitați fenomenul de întârziere a fierberii.



⚠️ AVERTISMENT – Pericol de rănire!

Vesela neadecvată se poate sparge. Vesela din porțelan și ceramică poate avea orificii fine în mânere și capac. În spatele acestor orificii, există cavități. Umiditatea care pătrunde în cavități poate provoca spargerea veselei.

- ▶ Utilizați numai veselă adecvată pentru microunde.

În cazul funcționării cu microunde, vesela și recipientele din metal sau vesela cu ornamente metalice pot genera scânteii. Aparatul poate suferi deteriorări.

- ▶ În cazul funcționării doar cu microunde, nu utilizați niciodată recipiente din metal.
- ▶ Utilizați numai veselă adecvată pentru utilizarea în cuptorul cu microunde sau pentru utilizarea cu funcția de preparare cu microunde în combinație cu un mod de încălzire.

⚠️ AVERTISMENT – Pericol de electrocutare!

Aparatul funcționează cu tensiune înaltă.

- ▶ Nu înlăturați niciodată carcasa.

⚠️ AVERTISMENT – Pericol de afectare gravă a sănătății!

În cazul curățării necorespunzătoare, suprafața aparatului poate suferi deteriorări, durata de viață a aparatului se poate reduce și pot rezulta situații periculoase, de exemplu, ieșirea energiei produse de microunde.

- ▶ Curățați cu regularitate aparatul și îndepărtați imediat resturile de alimente.
- ▶ Mențineți întotdeauna curate interiorul cuptorului, garnitura ușii, ușa și balamaua ușii.
→ "Curățare și îngrijire", Pagina 22

Nu utilizați niciodată aparatul dacă ușa acestuia sau garnitura ușii este deteriorată. Este posibil ca energia produsă de microunde să iasă.

- ▶ Nu utilizați niciodată aparatul dacă ușa cuptorului, garnitura ușii sau cadrul din plastic al ușii prezintă deteriorări.
- ▶ Reparațiile trebuie efectuate numai de unitatea de service abilitată.

La aparatele fără carcasă este emisă energie produsă de microunde.

- ▶ Nu îndepărtați niciodată carcasa.
- ▶ Pentru lucrări de întreținere sau reparații, chemați unitatea de service abilitată.

1.6 Funcția de curățare

⚠️ AVERTISMENT – Pericol de arsuri!

⚠️ Exteriorul aparatului se încălzește puternic în timpul desfășurării funcției de curățare.

- ▶ Nu atingeți niciodată ușa aparatului.
- ▶ Lăsați aparatul să se răcească.
- ▶ Țineți copiii la distanță.

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. Duratele 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, accesoriile pot zgâria geamul ușii în momentul închiderii ușii aparatului.
- ▶ Introduceți întotdeauna accesoriile până la opritor în interiorul aparatului.

2.2 Cuptor cu microunde

Respectați aceste instrucțiuni atunci când utilizați cuptorul cu microunde.

ATENȚIE!

Metalul aflat în contact cu pereții aparatului provoacă producerea de scântei, deteriorarea aparatului sau distrugerea geamului interior al ușii.

- ▶ Metalul, de exemplu, lingurița din pahar - trebuie să se afle la o distanță minimă de 2 cm față de pereții interiori ai cuptorului și față de partea interioară a ușii.

Accesoriile suprapuse generează scântei.

- ▶ Nu combinați grătarul cu tava universală.
- ▶ Introduceți fiecare accesoriu pe câte un nivel.

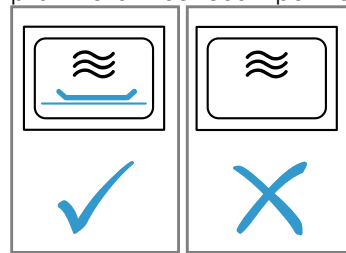
Tava universală și tava de copt nu sunt adecvate la funcționarea numai cu microunde. Se pot produce scântei, iar interiorul cuptorului va suferi deteriorări.

- ▶ Utilizați grătarul furnizat ca suprafață de așezare.
- Vesela din aluminiu introdusă în aparat poate provoca scântei. Aparatul se va deteriora prin formarea de scântei.

- ▶ Nu utilizați veselă din aluminiu în aparat.

Funcționarea aparatului fără alimente duce la suprasarcină.

- ▶ Nu porniți niciodată cuptorul cu microunde dacă nu există preparate în interiorul acestuia. Excepția o reprezintă un test scurt pentru veselă.



Prepararea de popcorn la microunde la o treaptă de putere prea mare a microundelor poate determina desprinderea geamului ușii din cauza suprasarcinii.

- ▶ Nu setați niciodată o putere prea mare a microundelor.
- ▶ Utilizați maxim 600 Wați.
- ▶ Așezați întotdeauna punga cu floricele pe o farfurie.

3 Protecția mediului și economisirea

3.1 Predarea la deșeuri 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:

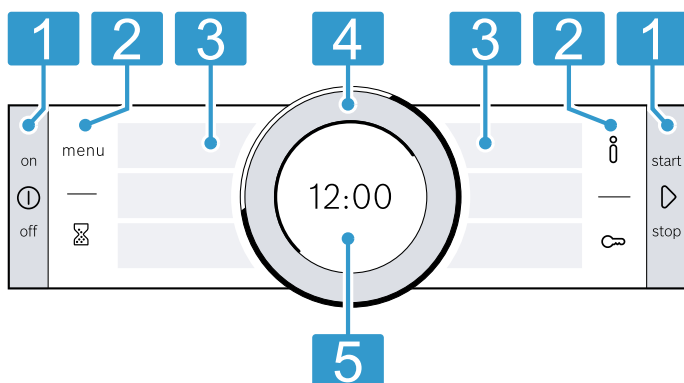
- max. 1 W în modul de standby, cu display-ul activat
- max. 0,5 W în modul de standby, cu display-ul dezactivat

4 Cunoașterea

4.1 Panou de comandă

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

Notă: În funcție de tipul aparatului unele detalii pot fi diferite de cele prezentate în imagine, de ex. culoarea și forma.



1 Tastele

Tastele din stânga și din dreapta de pe panoul de comandă au un punct de apăsare. Apăsând o tastă pentru a o acționa. În cazul aparatelor fără panou frontal din inox, tastele sunt înlocuite de câmpuri tactile.

2 Câmpurile tactile

Câmpurile tactile sunt suprafețe sensibile la atingere. Pentru a selecta o funcție, apăsați ușor câmpul corespunzător.

3 Display-uri tactile

Pe display-urile tactile vizualizați posibilitățile de selectare actuale. Pentru a selecta o funcție, apăsați direct câmpul de text corespunzător. În funcție de selecție, se modifică câmpurile descriptive.

4 Inelul de operare

Inelul de operare poate fi rotit nelimitat spre stânga sau spre dreapta. Apăsați ușor inelul de operare și rotiți-l în direcția dorită.

5 Display-ul

Pe display puteți vizualiza valorile actuale de setare sau textele cu instrucțiuni.

4.2 Tastele

Cu ajutorul tastelor din stânga sau din dreapta de pe panoul de comandă puteți porni sau opri aparatul.



Tastă	Funcție	Utilizarea
ⓘ	conectare/deconectare	Conectați sau deconectați aparatul.
▶	start/stop	Apăsare scurtă: pornirea sau întreruperea funcționării. Mențineți apăsat timp de aproximativ 3 secunde: întrerupeți procesul de funcționare.

4.3 Câmpurile tactile

Cu ajutorul câmpurilor tactile puteți selecta în mod direct diferite funcții.

Câmpul tactil al funcției selectate în mod curent se aprinde în roșu.

Panoul tactil	Funcție	Utilizarea
menu	Meniul	Deschideți meniul modurilor de funcționare. → "Modurile de funcționare", Pagina 10
⌚	Temporizator	Selectați temporizatorul.

Panoul tactil	Funcție	Utilizarea
	Informații	Permite afișarea de informații suplimentare privind o anumită funcție sau setare.
	Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor	Mențineți apăsat timp de aproximativ 4 secunde: Activați sau dezactivați sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor.

4.4 Display-uri tactile

Display-urile tactile sunt atât afișaje, cât și elemente de operare.

Display-urile tactile sunt divizate în mai multe câmpuri de text. Câmpurile de text vă indică posibilitățile actuale de selectare și setările care pot fi efectuate. Pentru a selecta o funcție, apăsați câmpul de text corespunzător.

Funcția selectată este marcată cu o bară roșie verticală în partea laterală a câmpului de text. Valoarea este marcată cu alb pe display → *Pagina 9*.

Funcția către care puteți defila înapoi este marcată cu o săgeată mică roșie în partea laterală a câmpului de text.

4.5 Inelul de operare

Cu ajutorul inelului de operare modificați valorile de setare care sunt afișate pe display și defilați pe afișajele tactile.

Atunci când este atinsă valoarea minimă sau valoarea maximă, această valoare rămâne afișată pe display. Dacă este necesar, resetați valoarea cu ajutorul inelului de operare.

4.6 Display-ul

Pe display sunt prezentate valorile setărilor curente pe mai multe niveluri.

Valoarea din prim-plan	Valoarea din prim-plan este marcată cu alb. Puteți modifica valoarea direct cu ajutorul butonului de operare. După punerea în funcțiune, temperatura sau treapta este afișată în prim-plan. În cazul modului de preparare cu microunde, durata este prezentată în prim-plan.
Valoarea de pe fundal	Valoarea de pe fundal este reprezentată în gri. Pentru a modifica valoarea cu ajutorul butonului de operare, selectați mai întâi funcția dorită.
Mărire	Atât timp cât modificați valoarea cu ajutorul inelului de operare, va fi afișată mărit numai această valoare.

Linia inelară

În exterior pe display se găsește linia inelară.

- Indicatorul poziției
Atunci când modificați o valoare, linia inelară vă arată unde vă aflați în lista de selectare. În funcție de domeniul de setare și de lungimea listei de selectare, linia inelară este continuă sau împărțită în segmente.

- Indicatorul progresului
În timpul funcționării, linia inelară indică progresul și se colorează treptat cu roșu la fiecare secundă. Atunci când o durată de preparare este în derulare, la fiecare secundă se stinge câte un segment.

Indicatorul de temperatură

Linia de încălzire și indicatorul de căldură reziduală indică temperatura din interiorul cuptorului.

Din cauza inerției termice, temperatura afișată poate să difere puțin față de temperatura efectivă din interiorul cuptorului.

- Linia de încălzire
După pornire, linia albă de sub temperatură se umple cu roșu, cu cât procesul de încălzire din interiorul cuptorului progresează. Atunci când preîncălziți, momentul optim pentru introducerea preparatului este atins imediat ce linia este umplută continuu cu roșu.
În cazul treptelor de reglare, de exemplu, în cazul treptelor de grill, linia de încălzire se completează imediat cu roșu.
În cazul preparării cu microunde, linia de încălzire nu se aprinde.
- Indicatorul de căldură reziduală
Când aparatul este deconectat, linia inelară indică căldura reziduală din interiorul cuptorului. Pe măsură ce căldura reziduală scade, linia inelară devine mai întunecată, iar la un moment dat dispare.

4.7 Interiorul cuptorului

Funcțiile din interiorul cuptorului facilitează utilizarea aparatului.

Suporturile pentru tăvi

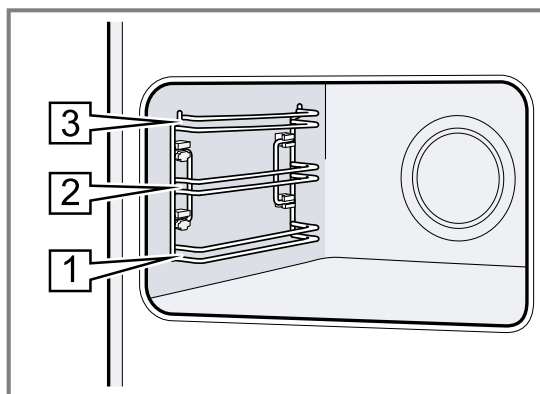
Pe suporturile pentru tăvi din interiorul cuptorului puteți așeza accesorii, pe diferite niveluri.

→ *"Accesorii", Pagina 12*

Aparatul dumneavoastră este prevăzut cu 3 niveluri. Nivelurile se numără de jos în sus.

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

→ *"Suporturile pentru tăvi", Pagina 26*



Suprafețele cu autocurățare

Suprafețele interioare dotate cu funcție 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.

Suprafețele dotate cu funcție de autocurățare sunt următoarele:

- Peretele posterior
- Plafonul
- Pereții laterali

Utilizați cu regularitate funcția de curățare pentru a menține capacitatea de curățare a suprafețelor cu autocurățare și pentru a preveni producerea de deteriorări.
→ "Funcția de curățare 'EcoClean'", Pagina 24

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.

După închiderea ușii aparatului în cazul procesului de preparare cu microunde, trebuie să continuați funcționarea cu D .

5 Modurile de funcționare

Aici puteți vizualiza o prezentare generală a modurilor de utilizare a funcțiilor principale.
Pentru a deschide meniul, apăsați tasta menu.

Mod de funcționare	Utilizare
Modurile de încălzire	Pentru prepararea optimă a alimentelor dumneavoastră, selectați modurile de încălzire concepute special pentru acestea. → "Modurile de încălzire", Pagina 10
Assist	Utilizați setările programate recomandate pentru diferitele tipuri de alimente. → "Assist", Pagina 19

Mod de funcționare	Utilizare
Microunde	Funcția de preparare cu microunde permite prepararea, încălzirea sau decongelarea rapidă a alimentelor. → "Microunde", Pagina 16
MicroCombi	Pentru a reduce durata de preparare, comutați microundele pe un tip de încălzire. → "MicroCombi", Pagina 18
Curățarea	Selectați funcția de curățare a interiorului cuptorului. → "Funcția de curățare 'EcoClean'", Pagina 24 → "Programul de curățare", Pagina 25
Setările de bază	Adaptați setările de bază. Setările de bază → Pagina 21


5.1 Modurile de încălzire












Pentru a putea găsi întotdeauna modul de încălzire potrivit pentru preparatul dumneavoastră, vă explicăm diferențele și domeniile de utilizare.

Simbolurile aferente fiecărui mod de încălzire facilitează recunoașterea acestora.

Când selectați un mod de încălzire, aparatul propune o anumită temperatură sau treaptă. Puteți prelua valorile sau la puteți modifica în domeniul respectiv.

La setări ale temperaturii de peste 275 °C și cu treapta a 3-a de putere a grill-ului activată, aparatul reduce temperatura la aproximativ 275 °C și activează treapta 1 de putere a grill-ului după 40 de minute.

Simbol	Mod de încălzire	Interval de temperatură	Utilizarea și modul de funcționare Funcții suplimentare posibile
	Convecție de aer 4D	30 - 275 °C	Coacere sau prăjire pe unul sau mai multe niveluri. Ventilatorul distribuie uniform în interiorul cuptorului căldura emisă de rezistența circulară din peretele posterior.

Simbol	Mod de încălzire	Interval de temperatură	Utilizarea și modul de funcționare Funcții suplimentare posibile
	Încălzire în partea superioară/inferioară	30 - 300 °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.
	Convecție de aer fierbinte Eco	30 - 275 °C	Preparați delicat alimentele selectate, pe un nivel, fără preîncălzire. Ventilatorul distribuie uniform în interiorul cuptorului căldura emisă de rezistența circulară din peretele posterior. Alimentele sunt preparate, în anumite faze, cu căldură reziduală. Cel mai eficient mod de încălzire este cuprins între 125 - 275 °C. În timpul preparării, mențineți închisă ușa aparatului. Acest mod de încălzire este utilizat pentru determinarea consumului de energie în modul de circulare a aerului și a clasei de eficiență energetică.
	Încălzire superioară/inferioară Eco	30 - 300 °C	Preparați delicat alimentele 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.
	Preparare pe grill cu convecție de aer	30 - 300 °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.
	Grill, suprafață mare	Trepte pentru grill: 1 = slab 2 = mediu 3 = puternic	Preparați pe alimente plate, precum fripturi, cârnăciori, sau felii de pâine. Gratinați alimente. Este încălzită întreaga suprafață de sub rezistența grill-ului.
	Grill, suprafață mică	Trepte pentru grill: 1 = slab 2 = mediu 3 = puternic	Preparați pe grill cantități mici de alimente, precum friptură, cârnăciori sau felii de pâine. Gratinați cantități mici de alimente. Suprafața centrală de sub rezistența grill-ului se înfierbântă.
	Treapta pentru pizza	30 - 275 °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.
	Prepararea delicată	70 - 120 °C	Preparați lent bucățile de carne prăjite, delicate într-un vas fără capac. Căldura se distribuie uniform de sus și de jos, la temperatură redusă.
	Încălzire în partea inferioară	30 - 250 °C	Coaceți suplimentar alimentele sau preparați-le în baie de apă. Căldura este distribuită din partea inferioară.
	Menținere caldă	60 - 100 °C	Mențineți calde preparatele.
	Preîncălzirea veselei	30 - 70 °C	Preîncălziți vesela.

5.2 Treptele de putere pentru microunde

Aici este disponibilă o prezentare generală a treptelor de putere pentru microunde și a utilizării acestora. Există diferite trepte de puteri ale microundelor, iar acestea nu corespund întotdeauna cu numărul exact de wași utilizat de aparat.

Puterea microundelor exprimată în wași	Durata maximă exprimată în ore	Utilizare
90 W	1:30	Decongelați alimente delicate.

Puterea microundelor exprimată în wați	Durata maximă exprimată în ore	Utilizare
180 W	1:30	Decongelați alimente și continuați prepararea acestora.
360 W	1:30	Preparați carne și pește. Încălziți alimente delicate.
600 W	1:30	Încălziți și preparați alimente.
max	00:30	Încălziți lichide.

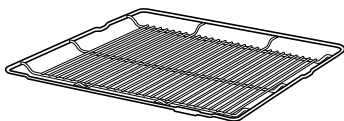
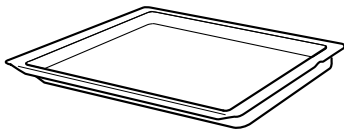
Notă: Puterea maximă a microundelor nu este prevăzută pentru încălzirea alimentelor. Pentru protejarea aparatului, puterea maximă a microundelor este redusă treptat în primele minute la 600 W. Puterea maximă este disponibilă din nou după o perioadă de răcire.

6 Accesorii

Utilizați accesorii originale. Acestea sunt adaptate pentru aparatul dumneavoastră.

Notă: În cazul în care accesorii 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 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Forme de prăjituri ▪ Forme de sufleu ▪ Veselă ▪ Carne, de exemplu, fripturi sau bucăți de carne pentru prepararea pe grill ▪ Preparate congelate
Tigaia universală 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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.

6.1 Indicații cu privire la accesorii

Unele accesorii sunt adecvate numai pentru anumite tipuri de preparare.

Accesoriile pentru prepararea cu microunde

Pentru prepararea exclusiv cu funcția de microunde este adecvat numai grătarul inclus în pachetul de livrare. Tăvile, de exemplu, tigaia universală sau tava de copt, pot genera scânteii și nu sunt adecvate. Respectați indicațiile privind microundele.

→ "Accesoriile și vesela adecvate pentru prepararea cu microunde", Pagina 16


6.2 Funcția de fixare

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

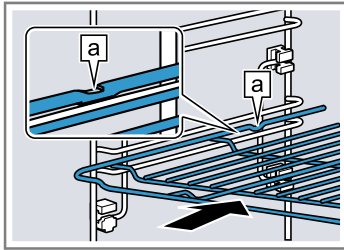
Puteți trage accesoriul afară aproximativ până la jumătate, până când se fixează. Protecția împotriva răsturnării funcționează numai dacă accesoriul este introdus corect în interiorul cuptorului.

6.3 Introducerea accesoriilor în interiorul cuptorului

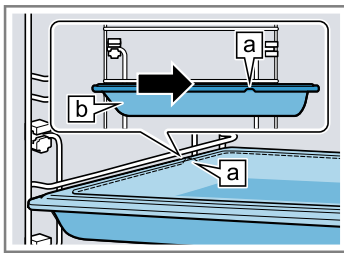
Introduceți întotdeauna accesoriul în locul corespunzător din interiorul cuptorului. Numai în felul acesta accesoriul poate fi tras afară până la jumătate, fără să se răstoarne.

1. Rotiți accesoriul astfel încât canelura  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 curbată ~ orientată în jos. Inscricțiunea „microwave” trebuie să se afle în față, spre ușa aparatului.



Tavă de exemplu, tavă universală sau tavă de copt Introduceți tava cu partea teșită **b** orientată spre ușa aparatului.



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

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

6.4 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.bosch-home.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.

7 Înainte de prima utilizare

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

7.1 Efectuarea primei puneri în funcțiune

După conectarea la rețeaua de alimentare cu energie electrică sau după o pană de curent mai îndelungată, pe display apar setările pentru prima punere în funcțiune a aparatului. Pe display sunt prezentate setările timp de câteva secunde.

1. Apăsați câmpul de text care are setarea dorită.
Setări posibile:
 - Limbă de utilizare
 - Ora curentă
2. Dacă este necesar, modificați setarea cu ajutorul inelului de operare.
3. La sfârșit, confirmați cu "Finalizarea setărilor".
 - ✓ Pe display se afișează indicația că prima punere în funcțiune este finalizată.
 - ✓ Pe display apare ora setată.
4. Pentru ca aparatul să efectueze autotestarea înainte de primul proces de încălzire, deschideți și închideți o dată ușa aparatului.

7.2 Curățarea aparatului înainte de prima utilizare

Înainte de a prepara pentru prima dată alimente cu ajutorul aparatului, curățați interiorul acestuia și accesorii-le.

1. Scoateți din interiorul cuptorului documentele cu informațiile despre produs și accesorii. Îndepărtați resturile de ambalaj, precum buțele de polistiren și benzile adezive din interiorul și de la exteriorul cuptorului.
2. Ștergeți cu o lavetă moale, umedă suprafețele lucioase din interiorul cuptorului.
3. Porniți aparatul apăsând pe **1**.
4. Efectuați următoarele setări:

Mod de încălzire	Convecție aer 4D
Temperatură	maximă
Durată	1 oră

→ "Utilizarea de bază", Pagina 14

5. Porniți modul de funcționare cu **▷**.
 - Aerisiți bucătăria pe tot parcursul perioadei de încălzire a aparatului.
 - ✓ Când durata a expirat, este emis un semnal sonor, iar valoarea de pe display a duratei este zero.
6. Deconectați aparatul apăsând pe **1**.
7. După răcirea cuptorului, curățați suprafețele lucioase din interiorul aparatului cu o soluție de apă cu detergent de vase și cu o lavetă.
8. Curățați temeinic accesoriiile cu soluție de apă cu detergent de vase și cu o lavetă sau cu o perie moale.

8 Utilizarea de bază

8.1 Conectarea aparatului

- ▶ Porniți aparatul apăsând pe ①.
- ✓ Pe display apare sigla Bosch. Apoi apar tipurile de încălzire.

8.2 Deconectarea aparatului

Dacă nu mai utilizați aparatul, deconectați-l. Dacă nu folosiți aparatul un timp mai îndelungat, aparatul se deconectează automat.

- ▶ Deconectați aparatul apăsând pe ①.
- ✓ Aparatul se deconectează. Funcțiile aflate în derulare sunt întrerupte.
- ✓ Pe display se va afișa ora curentă sau indicatorul de căldură reziduală.

8.3 Pornirea funcționării

Fiecare mod de funcționare trebuie pornit.

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.
- ▶ Porniți modul de funcționare cu ▷.
- ✓ Pe display sunt afișate setările, timpul de funcționare, linia inelară și linia de încălzire.

8.4 Întrerupeți sau anulați procesul de funcționare

Puteți întrerupe pentru scurt timp procesul de funcționare, iar apoi îl puteți continua. Dacă anulați complet procesul de funcționare, setările sunt resetate.

1. Pentru a întrerupe pentru scurt timp funcționarea:
 - Apăsați scurt tasta ▷.
 - Pentru a continua procesul de funcționare, apăsați tasta ▷.
2. Pentru a întrerupe procesul de funcționare, mențineți apăsată tasta ▷ timp de aproximativ 3 secunde.
- ✓ Procesul de funcționare este anulat și toate setările sunt resetate.

8.5 Setarea modului de funcționare

După pornirea aparatului, aparatul propune un tip de funcționare, de exemplu, tipurile de încălzire.

1. Dacă selectați alt tip de încălzire decât cel propus, apăsați pe menu.
 - ✓ Apare selecția modurilor de funcționare.
 - "Modurile de funcționare", Pagina 10
2. Apăsați modul de funcționare dorit.

3. Pentru a efectua alte setări, apăsați câmpul de text corespunzător.
4. Modificați valorile cu ajutorul inelului de operare.
5. Porniți modul de funcționare cu ▷.

8.6 Setarea modului de încălzire și a temperaturii

Cerință: Modul de funcționare "Moduri de încălzire" este selectat.

1. Apăsați pe modul de încălzire dorit.
 - Dacă modul de încălzire nu este vizibil pe afișajul tactil, răsfoiți în lista de selectare cu ajutorul inelului de operare.
 - ✓ Temperatura este marcată cu alb.
2. Setati temperatura cu ajutorul inelului de operare.
3. Porniți modul de funcționare cu ▷.
 - ✓ Aparatul începe să încâlzească.
 - ✓ Pe display sunt afișate timpul de desfășurare a modului de funcționare și temperatura țintă.
4. Atunci când preparatul este gata, aparatul se deconectează ①.

Recomandare: Pentru modul de încălzire ideal pentru preparatul dumneavoastră, consultați descrierea modurilor de încălzire.

Notă: De la aparat puteți seta durata de preparare și ora de finalizare a programului.
→ "Funcțiile de timp", Pagina 15

Modificarea modului de încălzire

Dacă modificați modul de încălzire, vor fi resetate și celelalte setări.

1. Întrerupeți funcționarea apăsând pe ▷.
2. Apăsați tasta "Moduri de încălzire".
3. Apăsați pe modul de încălzire dorit.
 - ✓ Pe display apare temperatura propusă aferentă.

Modificarea temperaturii

După pornirea funcționării, puteți modifica în mod direct temperatura.

- ▶ Modificați temperatura cu ajutorul inelului de operare.
- ✓ Temperatura va fi preluată direct.

8.7 Afișarea informațiilor



În cele mai multe cazuri, puteți accesa informații despre funcția activată la momentul respectiv. Unele indicații sunt afișate automat de aparat, de exemplu, pentru confirmare sau ca solicitare sau avertizare.

1. Apăsați tasta î.
 - ✓ Informațiile sunt afișate pentru câteva secunde dacă sunt disponibile.
2. În cazul textelor mai lungi, derulați-le cu ajutorul inelului de operare.

9 Încălzire rapidă

Pentru a economisi timp, la temperaturi setate de peste 100 °C, puteți scurta durata de încălzire.


La aceste moduri de încălzire puteți utiliza funcția de încălzire rapidă:

- Convecție de aer fierbinte 4D 
- Încălzire în partea superioară/inferioară 

9.1 Setarea încălzirii rapide

Pentru o preparare uniformă, introduceți preparatul în cuptor numai după finalizarea funcției de încălzire rapidă.

Notă: Setati o durată de preparare numai atunci când procesul de încălzire rapidă s-a finalizat.

1. Setati un tip de încălzire adecvat și o temperatură începând de la 100 °C.
2. Apăsati tasta "Încălzire rapidă".
 - ✓ În câmpul de text apare "Pornire".
3. Porniți modul de funcționare cu .
 - ✓ Începe procesul de încălzire rapidă.
 - ✓ Atunci când încălzirea rapidă s-a finalizat, este emis un semnal sonor. În câmpul de text apare "Oprit".
4. Introduceți preparatul în cuptor.

Înteruperea încălzirii rapide




- ▶ Apăsati tasta "Încălzire rapidă".
- ✓ În câmpul de text apare "Oprit".

10 Funcțiile de timp

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



10.1 Prezentare generală a funcțiilor de timp



Pentru un mod de funcționare, puteți seta durata și ora de finalizare a acestuia. Temporizatorul poate fi reglat independent de modul de funcționare.

Funcția de timp	Utilizare
Temporizatorul 	Puteți seta temporizatorul independent de modul de funcționare. Aceasta nu influențează aparatul.
Durata 	Dacă setati o durată de funcționare, după expirarea duratei, aparatul încețează automat să mai încălzească.
Finalizarea 	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.

10.2 Setarea temporizatorului



Temporizatorul funcționează independent de modul de funcționare. Puteți seta temporizatorul, cu aparatul conectat și deconectat, la o durată de până la 23 de ore și 59 de minute. Temporizatorul emite un semnal sonor specific, astfel încât să vă puteți da seama dacă procesul de cronometrare al temporizatorului s-a finalizat sau dacă a expirat o durată de preparare.

1. Apăsati tasta .
 - ✓ Simbolul se aprinde roșu.
2. Reglați temporizatorul cu ajutorul inelului de operare.
3. Porniți temporizatorul cu .
 - După câteva secunde, temporizatorul pornește automat.
 - ✓ Începe derularea duratei de temporizare.
 - ✓ Atunci când aparatul este deconectat, temporizatorul este în continuare vizibil pe display.

- ✓ Atunci când aparatul este conectat, pe display sunt afișate setările modului de funcționare activ. Pentru a afișa pentru câteva secunde temporizatorul, apăsați pe .
 - ✓ Atunci când durata setată la temporizator a expirat, este emis un semnal sonor. Simbolul roșu se stinge.
4. Când durata de temporizare a expirat:
 - Pentru a dezactiva prematur semnalul sonor, apăsați pe unul dintre câmpurile tactile.
 - Pentru a regla din nou temporizatorul, apăsați pe  și reglați temporizatorul cu ajutorul inelului de operare.



Modificarea duratei setate la temporizator

Puteți modifica din nou, în orice moment, durata setată la temporizator.

1. Apăsati tasta .
2. Modificați temporizatorul cu ajutorul inelului de operare.
3. Confirmați cu .

Anularea duratei setate la temporizator

Puteți anula în orice moment durata setată la temporizator.

1. Apăsati tasta .
2. Resetați la zero valoarea setată la temporizator, cu ajutorul inelului de operare.
3. Confirmați cu .
- ✓ Simbolul roșu se stinge.

10.3 Setarea duratei de preparare

Puteți seta o durată de funcționare de până la 23 de ore și 59 de minute.

Cerință: Sunt setate un mod de funcționare și o temperatură sau o treaptă.

1. Apăsati tasta "Durată de preparare".
2. Reglați durata cu ajutorul inelului de operare.

Direcția de rotație	Valoarea propusă
Stânga	10 minute
Dreapta	30 de minute

Pentru intervale de până la o oră, durata de preparare poate fi setată în etape de câte un minut, iar apoi în etape de câte 5 minute. Va fi calculată automat ora de finalizare.

3. Porniți modul de funcționare cu \triangleright .
- ✓ Aparatul începe să se încălzească, iar durata este cronometrată.
- ✓ Când durata a expirat, este emis un semnal sonor. Pe display este afișată durata de preparare pe zero.
4. Când durata a expirat:
 - Pentru a dezactiva prematur semnalul sonor, apăsați pe unul dintre câmpurile tactile.
 - Pentru a regla din nou o durată, apăsați pe "Durată de preparare" și reglați durata cu ajutorul inelului de operare.
 - Pentru a continua modul de funcționare fără o durată setată, porniți cu \triangleright .
 - Atunci când preparatul este gata, aparatul se deconectează $\textcircled{1}$.

Modificarea duratei de preparare

Puteți modifica în orice moment durata.

1. Apăsați pe .
2. Modificați durata cu ajutorul inelului de operare.
- ✓ Modificarea va fi preluată în mod direct.

Anularea duratei de preparare

Puteți anula în orice moment durata.

1. Apăsați tasta "Durată de preparare".
2. Resetați la zero durata, cu ajutorul inelului de operare.
- ✓ Modificarea va fi preluată direct.
- ✓ Aparatul continuă fără durată modul de funcționare.

10.4 Setarea orei de finalizare

Puteți decala ora de finalizare a procesului de preparare cu până la 23 de ore și 59 de minute.

Observații

- Pentru a obține un rezultat optim al preparării, ora de finalizare nu mai trebuie să fie setată în cazul în care modul de funcționare este deja pornit.

- Pentru a preveni alterarea preparatelor, nu le lăsați prea mult timp în interiorul cuptorului.

Cerințe

- Sunt setate un mod de funcționare și o temperatură sau o treaptă.
 - Este setată o durată.
1. Apăsați tasta "Finalizare".
 2. Decalați ora de finalizare cu ajutorul inelului de operare. După pornire, ora de finalizare nu mai poate fi modificată.
 3. Porniți modul de funcționare cu \triangleright .
 - ✓ Pe display este prezentată ora de pornire. Aparatul este în poziția de așteptare.
 - ✓ Când ora de pornire este atinsă, aparatul începe să se încălzească, iar durata este cronometrată.
 - ✓ Când durata a expirat, este emis un semnal sonor. Pe display este afișată durata de preparare pe zero.
 4. Când durata a expirat:
 - Pentru a dezactiva prematur semnalul sonor, apăsați pe unul dintre câmpurile tactile.
 - Pentru a regla din nou o durată, apăsați pe "Durată de preparare" și reglați durata cu ajutorul inelului de operare.
 - Pentru a continua modul de funcționare fără o durată setată, porniți cu \triangleright .
 - Atunci când preparatul este gata, aparatul se deconectează $\textcircled{1}$.

Anularea orei de finalizare

Puteți șterge în orice moment ora de finalizare și durata setate.

1. Întrerupeți funcționarea apăsând pe \triangleright .
2. Pentru a continua modul de funcționare fără o durată și o oră de finalizare setate, porniți cu \triangleright .

11 Microunde

Microundele vă ajută să preparați, să încălziți, să coaceți sau să decongelați deosebit de rapid alimentele. Puteți utiliza modul de preparare cu microunde independent sau în combinație cu un mod de încălzire.

11.1 Accesorii și vesela adecvate pentru prepararea cu microunde

Pentru a încălzi uniform alimentele și a nu deteriora aparatul, utilizați numai vase și accesorii adecvate. Respectați indicațiile producătorului vaselor pe care le utilizați. Dacă nu există alte specificații, așezați vasele și accesorii pe nivelul 1.

Adecvate pentru utilizarea în cuptorul cu microunde

Vase și accesorii

Vase realizate din materiale termorezistente și adecvate pentru utilizarea în cuptorul cu microunde:

- Sticlă
- Vitroceramică
- Porțelan
- Material plastic termorezistent
- Ceramică complet smălțuită, fără fisuri

Observații

Aceste materiale permit trecerea microundelor și nu se deteriorează.

Vase și accesorii	Observații
Vase pentru servire	Preparatele nu trebuie să fie umplute. Notă: Puteți utiliza vase cu decorațiuni aurii sau argintii dacă producătorul garantează că acestea sunt adecvate pentru utilizarea în cuptorul cu microunde.
Grătarul inclus în pachetul de livrare	Numai grătarul inclus în pachetul de livrare este adecvat pentru prepararea exclusiv cu funcția de microunde. Notă: Tăvile, de exemplu, tigaia universală sau tava de copt, pot genera scânteii și nu sunt adecvate.

Neadecvate pentru utilizarea în cuptorul cu microunde

Notă: Respectați indicațiile privind evitarea deteriorărilor.

→ "Cuptor cu microunde", Pagina 7

Vase și accesorii	Observații
Vase și forme de copt din metal	Metalul nu permite trecerea microundelor. Alimentele nu sunt încălzire sau sunt încălzite foarte puțin. Notă: În cazul funcționării exclusiv cu funcția de preparare cu microunde, metalul poate produce scânteii.

Vase și accesorii adecvate pentru utilizarea cu funcția MicroCombi

În cazul combinării funcției de preparare cu microunde cu un mod de încălzire este posibilă utilizarea de vase și accesorii din metal.

Vase și accesorii	Observații
Vase și forme de copt din metal	În cazul utilizării funcției MicroCombi pot fi utilizate articole din metal. Notă: Articolele din metal trebuie să se afle la o distanță de minimum 2 cm față de pereții interiori ai cuptorului și față de partea interioară a ușii.
Accesoriile livrate împreună cu aparatul:	Accesoriile livrate împreună cu aparatul sunt adecvate pentru modul de funcționare MicroCombi. În cazul acestora nu sunt generate scânteii.
<ul style="list-style-type: none"> ■ Grătar ■ Tigaie universală 	

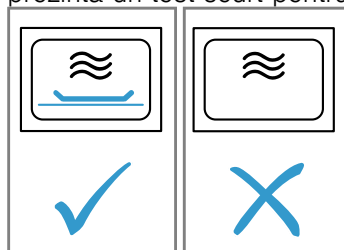
Testarea vaselor în ceea ce privește compatibilitatea cu cuptorul cu microunde

Dacă nu știți cu precizie dacă vesela dumneavoastră este adecvată pentru utilizarea în cuptorul cu microunde, efectuați o testare a acesteia.

ATENȚIE!

Funcționarea aparatului fără alimente duce la suprasarcină.

- ▶ Nu porniți niciodată cuptorul cu microunde dacă nu există preparate în interiorul acestuia. Excepția o reprezintă un test scurt pentru veselă.



⚠ AVERTISMENT – Pericol de arsuri!

În timpul utilizării, părțile accesibile devin fierbinți.

- ▶ Nu atingeți niciodată suprafețele fierbinți.
- ▶ Țineți copiii la distanță.

1. Introduceți vasul gol în interiorul cuptorului.
2. Setează puterea maximă a aparatului și lăsați-l să funcționeze timp de ½ - 1 minut.
3. Porniți procesul de funcționare.
4. Verificați mai multe aspecte privind vasul:
 - Dacă vasul este rece sau cald, acesta este adecvat pentru utilizarea în cuptorul cu microunde.
 - Dacă vasul este fierbinte sau generează scânteii, întrerupeți testarea acestuia. Vasul nu este adecvat pentru utilizarea în cuptorul cu microunde.

11.2 Setarea funcției de preparare cu microunde


Observații

- Asigurați-vă că utilizați corect funcția de preparare cu microunde:
 - → "Siguranța", Pagina 2
 - → "Prevenirea pagubelor materiale", Pagina 6
 - → "Treptele de putere pentru microunde", Pagina 11
 - → "Accesoriile și vesela adecvate pentru prepararea cu microunde", Pagina 16
- Pentru a evita formarea condensului, în cazul funcționării cu microunde la treapta de putere de 600 W și la cea maximă, aparatul culează automat o rezistență. Interiorul cuptorului și accesorii sunt fierbinți. Rezultatul preparării nu este influențat. Puteți dezactiva funcția de deshidratare din cadrul setărilor de bază.
→ "Setările de bază", Pagina 21

⚠ AVERTISMENT – Pericol de arsuri!

În timpul funcționării cuptorului cu microunde, funcția de uscare la treptele cele mai ridicate aprinde automat o rezistență și încălzește interiorul cuptorului.

- ▶ Nu atingeți niciodată suprafețele fierbinți din interiorul cuptorului sau elementele de încălzire.
- ▶ Țineți copiii la distanță.

1. Apăsăți pe menu.
2. Apăsăți pe "Microunde".
3. Apăsăți pe puterea dorită a microundelor.
4. Reglați durata cu ajutorul inelului de operare.
5. Porniți modul de funcționare cu .

- ✓ Funcția de preparare cu microunde pornește și începe decrementarea duratei. Linia de încălzire nu apare.
 - ✓ Când durata a expirat, este emis un semnal sonor. Durata prezentată pe display este zero.
- 6.** Când durata a expirat:
- Pentru a dezactiva în prealabil semnalul sonor, apăsați pe unul dintre câmpurile tactile.
 - Dacă este necesar, setați din nou o putere a microundelor și o durată.
 - Atunci când preparatul este gata, deconectați aparatul cu ①.
- 7.** Dați ați dezactivat funcția de deshidratare cu microunde din cadrul setărilor de bază, uscați interiorul cuptorului.
→ "Uscarea", Pagina 26

Notă: Dacă deschideți ușa aparatului în timpul funcționării, funcționarea se întrerupe. Dacă închideți ușa cuptorului, trebuie să continuați funcționarea cu ▷. Dacă ați modificat setarea de bază, asigurați-vă că cuptorul cu microunde nu continuă să funcționeze fără preparate în interior.

→ "Setările de bază", Pagina 21

Modificarea puterii microundelor

Când modificați puterea microundelor, durata setată este păstrată.

1. Întrerupeți funcționarea cu ▷.
2. Apăsați pe puterea dorită a microundelor.
3. Continuați desfășurarea modului de funcționare cu ▷.

Modificarea duratei

După pornirea funcției de preparare cu microunde, puteți modifica în mod direct durata.

- ▶ Modificați durata cu ajutorul inelului de operare.
- ✓ Modificarea va fi preluată în mod direct.

11.3 MicroCombi

Pentru a reduce durata de preparare, puteți utiliza un mod de încălzire în combinație cu modul de preparare cu microunde.

Modurile de încălzire posibile sunt:

- Convecție de aer fierbinte 4D
- Încălzire în partea superioară/inferioară
- Preparare pe grill cu convecție de aer
- Grill, suprafață mare
- Grill, suprafață mică

Treptele de putere posibile pentru microunde sunt:

- 90 W
- 180 W
- 360 W

Setarea regimului MicroCombi

Notă:

Asigurați-vă că utilizați corect funcția de preparare cu microunde:

- → "Siguranța", Pagina 2
- → "Prevenirea pagubelor materiale", Pagina 6
- → "Treptele de putere pentru microunde", Pagina 11
- → "Accesoriile și vesela adecvate pentru prepararea cu microunde", Pagina 16

1. Apăsați pe menu.
 2. Apăsați pe "MicroCombi".
 3. Apăsați pe modul de încălzire dorit.
 4. Apăsați pe puterea dorită a microundelor.
 5. Setări temperatura cu ajutorul inelului de operare.
 6. Apăsați pe durată și reglați durata cu ajutorul inelului de operare.
 7. Porniți modul de funcționare cu ▷.
- ✓ Aparatul începe să se încălzească, iar durata este cronometrată.
 - ✓ Când durata a expirat, este emis un semnal sonor. Durata prezentată pe display este zero.
- 8.** Când durata a expirat:
- Pentru a dezactiva în prealabil semnalul sonor, apăsați pe unul dintre câmpurile tactile.
 - Dacă este necesar, setați din nou combinația.
 - Atunci când preparatul este gata, deconectați aparatul cu ①.

Modificarea temperaturii

După pornirea funcționării regimului MicroCombi, puteți modifica în mod direct temperatura.

- ▶ Modificați temperatura cu ajutorul inelului de operare.
- ✓ Modificarea va fi preluată în mod direct.

Modificarea duratei

După pornirea funcționării regimului MicroCombi, puteți modifica în orice moment durata.

1. Apăsați pe "Durată de preparare".
 2. Modificați durata cu ajutorul inelului de operare.
- ✓ Modificarea va fi preluată în mod direct.

Modificarea combinației

Dacă modificați combinația de mod de încălzire și putere a microundelor, toate celelalte setări vor fi resetate.

1. Întrerupeți funcționarea cu ▷.
2. Modificați modul de încălzire sau puterea microundelor.
 - Pentru a modifica puterea microundelor, apăsați pe microunde și modificați puterea microundelor.
 - Pentru a modifica modul de încălzire, apăsați pe modul de încălzire și modificați-l. Apoi setați puterea microundelor.
3. Continuați desfășurarea modului de funcționare cu ▷.

12 Assist

Cu modul de preparare "Assist" puteți prepara în interiorul aparatului diferite alimente, iar setările optime sunt selectate automat.

12.1 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

Notă: În cazul anumitor preparate, aparatul activează funcția de microunde. Pe display apare o indicație prin care vi se solicită să utilizați numai veselă adecvată pentru microunde.

→ "Accesoriile și vesela adecvate pentru prepararea cu microunde", Pagina 16

12.2 Setările pentru preparate

Pentru o preparare optimă a alimentelor, aparatul utilizează diferite setări.

Notă: Rezultatul preparării depinde de calitatea și de natura alimentelor. Folosiți alimente proaspete, preferabil la temperatura din frigider. Folosiți alimente congelate direct din congelator.

Recomandări și indicații privind setările

Când efectuați setările pentru un aliment, pe display sunt afișate informații relevante privind alimentul respectiv, de exemplu:

- Nivelul corespunzător
- Accesoriile sau vasele adecvate
- Adăugarea de lichid
- Momentul în care alimentele trebuie întoarse sau amestecate
Imediat ce acest moment este atins, este emis un semnal sonor.

Pentru a accesa informațiile, apăsați pe "Recomandare" sau pe \uparrow . Unele indicații apar automat.

Programe

În cazul programelor, sunt selectate modul de încălzire, temperatura și durata optime.

Pentru obținerea unui rezultat de preparare optim, trebuie să setați și greutatea preparatului. Dacă nu este indicat altceva, setați greutatea totală a preparatului. Greutatea poate fi introdusă numai în zona prevăzută în acest scop.

Recomandări de reglare

În cazul recomandărilor de reglare, este selectat modul de încălzire optim. Pe display este prezentat modul de încălzire.

Temperatura presetată și durata pot fi modificate.

Alimentele preparate la microunde

În cazul anumitor preparate, aparatul activează automat funcția de microunde. Astfel, durata de preparare se reduce semnificativ.

Respectați informațiile privind microundele.

→ "Microunde", Pagina 16

12.3 Prezentare generală a preparatelor

Atunci când accesați modul de funcționare, puteți vizualiza pe aparat alimentele individuale care pot fi preparate.

Preparatele sunt sortate în funcție de categorie și de alimente.

Categoria	Alimente
Prăjituri	Prăjituri în forme Prăjituri în tavă Produse mici de patiserie Fursecuri
Pâine, chifle	Pâine Chifle
Pizza, tartă picantă	Pizza Plăcinte picante, quiche
Tocane, sufleuri	Tocane, picante, proaspete, ingrediente coapte Lasagna proaspătă Cartofi gratinați, ingrediente crude, tăiați în felii Tocană, dulce, proaspătă Sufleu în forme porționate
Produse congelate	Pizza Chifle Sufleuri Produse din cartofi Carne de pasăre, pește
Pasăre	Pui Rață, gâscă Curcan
Carne	Carne de porc Carne de vită Carne de vițel Carne de miel Vânat Preparate din carne
Pește	Pește
Garnituri, legume	Legume Cartofi Orez Cereale
Decongelarea alimentelor	Pâine, chifle Prăjituri Carne, pasăre Pește

12.4 Setarea preparatului

Aparatul vă recomandă mai multe preparate diferite. Cu ajutorul inelului de comandă puteți derula diversele liste de selectare.

Notă: După pornire, nu mai puteți modifica preparatul sau setările sau efectua întreruperi.

Cerință: Pentru a porni procesul de preparare, interiorul cuptorului trebuie să fie rece.

1. Apăsați pe menu.
 2. Apăsați pe "Assist".
 3. Apăsați pe categoria dorită.
 4. Apăsați pe alimentul dorit.
 5. Apăsați pe preparatul dorit.
- ✓ Pe display sunt prezentate setările pentru preparat.
6. Dacă este necesar, modificați setările.
 - În cazul anumitor preparate, puteți modifica temperatura și durata, iar în cazul unora dintre acestea puteți seta alternativ și greutatea.
 - În cazul anumitor preparate, puteți în plus să decalați momentul finalizării procesului de preparare.
→ "Setarea orei de finalizare", Pagina 16
 7. Pentru informații privind accesoriile și nivelul de preparare, apăsați pe "Recomandare".
 8. Porniți modul de funcționare cu \triangleright .
 - ✓ Aparatul începe să se încălzească, iar durata este cronometrată.
 - ✓ Când preparatul este gata se emite un semnal sonor. Aparatul nu se mai încălzește.
 9. Când durata a expirat:

- Pentru a dezactiva prematur semnalul sonor, apăsați pe unul dintre câmpurile tactile.
- În cazul anumitor preparate, puteți continua procesul de preparare dacă este necesar.
→ "Continuarea preparării", Pagina 20
- Atunci când preparatul este gata, deconectați aparatul cu $\textcircled{1}$.

Continuarea preparării

În cazul anumitor preparate, aparatul propune continuarea preparării după expirarea duratei setate. Puteți efectua prepararea ulterioară de câte ori doriți.

1. Dacă nu doriți să continuați procesul de preparare, apăsați pe "Finalizare" și deconectați aparatul cu $\textcircled{1}$.
2. Pentru a continua procesul de preparare, apăsați pe "Continuarea procesului de preparare".
 - ✓ Pe display este prezentată o durată.
3. Dacă este necesar, modificați durata cu ajutorul inelului de operare.
4. Porniți modul de funcționare cu \triangleright .
 - ✓ Aparatul începe să se încălzească, iar durata este cronometrată.
 - ✓ Când durata a expirat, este emis un semnal sonor. Aparatul nu se mai încălzește. Indicațiile privind continuarea preparării sunt afișate din nou.
5. Când durata a expirat:
 - Pentru a dezactiva prematur semnalul sonor, apăsați pe unul dintre câmpurile tactile.
 - Dacă doriți din nou să continuați prepararea, apăsați pe "Continuarea procesului de preparare".
 - Atunci când preparatul este gata, apăsați pe "Finalizare" și deconectați aparatul cu $\textcircled{1}$.

13 Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor

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

13.1 Activarea și dezactivarea sistemului de siguranță împotriva accesului copiilor

Puteți activa și dezactiva sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor atât când aparatul este conectat, cât și atunci când aparatul este deconectat.

1. Pentru a activa sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor, mențineți apăsat ∞ timp de aproximativ 4 secunde.

- ✓ Pe display apare o indicație pentru confirmare.
 - ✓ Panoul de comandă este blocat. Aparatul poate fi deconectat numai cu $\textcircled{1}$.
 - ✓ Când aparatul este conectat, se aprinde ∞ . Când aparatul este deconectat, ∞ nu se aprinde.
2. Pentru a dezactiva sistemul de protecție împotriva accesului copiilor, mențineți apăsat ∞ timp de aproximativ 4 secunde.
 - ✓ Pe display apare o indicație pentru confirmare.

14 Setare Sabbat


Cu reglajul Sabbat 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 Pornirea reglajului Sabbat

Observații

- Dacă deschideți ușa aparatului în timpul funcționării, aparatul nu mai încălzește. Dacă închideți ușa aparatului, aparatul continuă să încălzească.
- După pornire, nu mai puteți modifica sau întrerupe reglajul Sabbat.

Cerințe

- Reglajul Sabbat este activat din setările de bază.
→ "Setările de bază", Pagina 21
- Modul de funcționare "Moduri de încălzire"  este selectat.


1. Apăsați pe "Reglaj sabbat".
Dacă modul de încălzire nu este vizibil pe afișajul tactil, răfoiți în lista de selectare cu ajutorul inelului de operare.
 - ✓ Temperatura este marcată cu alb.
 2. Setări temperatura cu ajutorul inelului de operare.
 3. Apăsați pe "Durată de preparare".
 4. Reglați durata cu ajutorul inelului de operare.
Ora de finalizare nu poate fi decalată.
 5. Porniți modul de funcționare cu .
 - ✓ Aparatul începe să se încălzească, iar durata este cronometrată.
 6. Când durata a expirat, este emis un semnal sonor.
Durata revine la zero. Aparatul încetează să se mai încălzească și reacționează din nou ca atunci când reglajul Sabbat este dezactivat.
– Deconectați aparatul cu .
- După aproximativ 10 până la 20 de minute, aparatul se deconectează automat.

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
Limbă de utilizare	Consultați selecția de la aparat.
Ora curentă	Ora curentă în format de 24 h.
Setare din fabrică	Resetare Nu resetați ¹
Semnal acustic	Durată scurtă (30 de secunde) Durată medie (1 minut) ¹ Durată lungă (5 minute)
Volum sonor	5 trepte
Sunet pentru taste	Activat Deconectat (sunetul de la  rămâne) ¹
Luminozitatea display-ului	5 trepte
Afișajul ceasului	Oprit Digital ¹ Analogic
Sistemul de iluminare	În funcționare, stins În funcționare, aprins ¹
Continuare automată (numai pentru modul de funcționare cu microunde)	Funcționarea cu microunde nu se continuă automat ¹ La închiderea ușii

¹ Setările din fabricație (pot fi diferite în funcție de tipul aparatului)

Setare de bază	Opțiuni
Funcționarea după conectare	Meniul principal Modurile de încălzire ¹ Microunde MicroCombi Assist
Avertisment tavă de copt pentru cuptorul cu microunde	Afișare ¹ Fără afișare
Reducerea luminozității	Dezactivată ¹ Activat
Logo de marcă	Afișare ¹ Fără afișare
Uscarea cuptorului cu microunde	Activat ¹ Dezactivată
Timp de funcționare ventilator	Recomandat ¹ Minim
Setare Sabbat	Activat Dezactivată ¹

¹ Setările din fabricație (pot fi diferite în funcție de tipul aparatului)

15.2 Modificarea setărilor de bază

Cerință: Aparatul este conectat.

1. Apăsați tasta menu.
2. Apăsați tasta "Setările de bază".
3. Apăsați pe setarea de bază dorită și modificați-o cu ajutorul inelului de operare.
Setarea de bază selectată este indicată de bara roșie din partea laterală a câmpului de text. Valoarea aferentă este prezentată pe display.
4. Parcurgeți setările de bază cu "Alte setări" și, dacă este necesar, modificați-le cu ajutorul butonului de operare.
5. Pentru a stoca modificările, apăsați pe menu și confirmați cu "Salvare".

Notă: După o pană de curent, modificările setărilor de bază efectuate de dumneavoastră se păstrează.

Înteruperea modificării setărilor de bază

- ▶ Apăsați pe menu și confirmați cu "A nu se salva".
- ✓ Toate modificările se vor pierde și nu vor fi memorate.

15.3 Setarea orei

Cerință: Aparatul este conectat.

1. Apăsați tasta menu.
2. Apăsați tasta "Setările de bază".
3. Apăsați tasta "Oră".
4. Modificați ora cu ajutorul inelului de operare.
5. Pentru a stoca modificările, apăsați pe menu și confirmați cu "Salvare".

16 Curățare și îngrijire

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

16.1 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.

Produse de curățare adecvate

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

- ▶ 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.

Respectați instrucțiunile privind curățarea aparatului.
→ "Curățarea aparatului", Pagina 24

Masca față a aparatului

Suprafață	Produse de curățare adecvate	Observații
Oțel inoxidabil	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase ▪ Produse de îngrijire speciale pentru oțel inoxidabil, adecvate pentru suprafețe fierbinți 	<p>Pentru a preveni coroziunea, îndepărtați imediat depunerile de calcar, grăsime, amidon sau albuș de ou de pe suprafețele din oțel inoxidabil ale aparatului.</p> <p>Aplicați produsul de îngrijire pentru oțel inoxidabil în strat subțire.</p>
Suprafețe din material plastic sau vopsite de exemplu, panoul de comandă	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase 	<p>Nu utilizați produse de curățare pentru geamuri sau răzuitoare pentru geamuri.</p> <p>Pentru a evita formarea petelor permanente, îndepărtați imediat agentul de decalcifiere de pe suprafață.</p>

Ușa aparatului

Zona	Produse de curățare adecvate	Observații
Geamurile ușilor	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase 	<p>Nu utilizați răzuitoare pentru geamuri sau spirale din inox.</p> <p>Recomandare: Pentru o curățare temeinică, demontați geamurile ușii.</p> <p>→ "Ușa aparatului", Pagina 27</p>

Zona	Produse de curățare adecvate	Observații
Capacul ușii	<ul style="list-style-type: none"> Din oțel inoxidabil: Produse de curățare pentru oțel inoxidabil din material plastic: Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase 	<p>Nu utilizați produse de curățare pentru geamuri sau răzuitoare pentru geamuri.</p> <p>Nu utilizați produse de îngrijire pentru inox.</p> <p>Recomandare: Pentru o curățare temeinică, detașați capacul ușii. → "Ușa aparatului", Pagina 27</p>
Cadru interior din inox al ușii	Produse de curățare pentru oțel inoxidabil	<p>Colorările pot fi remediate prin utilizarea de produse de curățare pentru inox.</p> <p>Nu utilizați produse de îngrijire pentru inox.</p>
Mânerul ușii	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase Apă cu oțet Produse de curățare pentru cuptoare 	<p>În cazul depunerilor de murdărie persistente, înmuiați și utilizați o perie sau o spirală din inox.</p> <p>Pentru a usca interiorul cuptorului după curățare, lăsați ușa aparatului deschisă.</p> <p>Observații</p> <ul style="list-style-type: none"> 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	-	<p>Respectați instrucțiunile privind suprafețele cu autocurățare.</p> <p>→ "Curățarea suprafețelor cu autocurățare din interiorul cuptorului", Pagina 24</p>
Apărătoarea din sticlă a becului cuptorului	<ul style="list-style-type: none"> Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase 	În cazul depunerilor de murdărie persistente, utilizați produse de curățare pentru cuptoare.
Suporturile pentru tăvi	<ul style="list-style-type: none"> Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase 	<p>În cazul depunerilor de murdărie persistente, înmuiați și utilizați o perie sau o spirală din inox.</p> <p>Notă: Pentru o curățare temeinică, scoateți suporturile pentru tăvi. → "Suporturile pentru tăvi", Pagina 26</p>
Accesorii	<ul style="list-style-type: none"> Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase Produse de curățare pentru cuptoare 	<p>În cazul depunerilor de murdărie persistente, înmuiați și utilizați o perie sau o spirală din inox.</p> <p>Accesoriile emailate pot fi curățate în mașina de spălat vase.</p>

16.2 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 22

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 22

2. Uscați cu o lavetă moale.

16.3 Curățarea suprafețelor cu autocurățare din interiorul cuptorului

Peretele posterior, plafonul și pereții laterali ai interiorului cuptorului sunt dotati cu un sistem de autocurățare și au o suprafață aspră.

ATENȚIE!

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

- ▶ Dacă pe suprafețele cu autocurățare sunt vizibile pete închise la culoare, curățați interiorul cuptorului cu ajutorul funcției de curățare.
- ▶ Dacă pe display apare o solicitare de curățare, curățați interiorul cuptorului cu ajutorul funcției de curățare.
- ▶ 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 frecați.
- ▶ Utilizați funcția de curățare.
 - "Funcția de curățare 'EcoClean'", Pagina 24

17 Funcția de curățare "EcoClean"

Utilizați cu regularitate funcția de curățare "EcoClean" pentru a menține capacitatea de curățare a suprafețelor cu autocurățare și pentru a preveni deteriorările. Suprafețele interioare dotate cu funcție 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.

Suprafețele dotate cu funcție de autocurățare sunt următoarele:

- Peretele posterior
- Plafonul
- Pereții laterali

ATENȚIE!

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

- ▶ Dacă pe suprafețele cu autocurățare sunt vizibile pete închise la culoare, curățați interiorul cuptorului cu ajutorul funcției de curățare.
- ▶ Dacă pe display apare o solicitare de curățare, curățați interiorul cuptorului cu ajutorul funcției de curățare.
- ▶ 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 frecați.

17.1 Recomandare de curățare

Aparatul înregistrează tipul și durata de funcționare a aparatului și, dacă este necesar, recomandă utilizarea funcției de curățare.

Când conectați aparatul, pe display apare o indicație de utilizare a funcției de curățare. Porniți funcția de curățare cât mai curând posibil.

Puteți utiliza aparatul ca de obicei. Recomandarea de curățare este afișată pe display până când funcția de curățare este executată complet.

Notă: Dacă aparatul se murdărește mai repede, de exemplu, din cauza cărnii grase de pasăre sau a fripturii, sau dacă observați pete de culoare închisă pe suprafețele cu autocurățare, curățați aparatul înainte ca pe display să apară solicitarea de activare a funcției de curățare. Cu cât utilizați mai frecvent funcția de curățare, cu atât mai mult se va menține capacitatea de curățare a suprafețelor cu autocurățare.

17.2 Pregătirea aparatului pentru utilizarea funcției de curățare

Pentru obținerea unui rezultat de curățare optim, pregătiți cu atenție aparatul în prealabil.

ATENȚIE!

Produsele de curățare pentru cuptoare deteriorează suprafețele cu autocurățare.


- ▶ Nu aplicați produse de curățare pentru cuptoare pe suprafețele cu autocurățare. Totuși, în cazul contactului unor produse de curățare pentru cuptoare cu aceste suprafețe, tamponați imediat suprafețele cu apă și o lavetă absorbantă. Nu frecați și nu utilizați accesorii de curățare abrazive.

1. Scoateți accesoriile și vesela din interiorul cuptorului.
2. Desprindeți și scoateți suporturile pentru tăvi din interiorul cuptorului.
→ "Suporturile pentru tăvi", Pagina 26
3. Îndepărtați depunerile grosiere de murdărie cu ajutorul unei soluții de apă cu detergent și al unei lăvețe moi:
 - de pe baza interiorului cuptorului
 - 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.

17.3 Setarea funcției de curățare

Aerisiți bucătăria în timpul desfășurării funcției de curățare.


AVERTISMENT – Pericol de arsuri!

 Exteriorul aparatului se încălzește puternic în timpul desfășurării funcției de curățare.


- ▶ Nu atingeți niciodată ușa aparatului.
- ▶ Lăsați aparatul să se răcească.
- ▶ Țineți copiii la distanță.

Cerință: → "Pregătirea aparatului pentru utilizarea funcției de curățare", Pagina 24.

1. Apăsați pe menu.
2. Apăsați pe "Curățare".

3. Apăsați pe "EcoClean".
 - ✓ Pe display este prezentată durata. Durata de preparare de 1 oră nu poate fi modificată.
4. Porniți modul de funcționare cu .

Notă: Nu deschideți ușa aparatului în timpul desfășurării funcției de curățare. În caz contrar, rezultatul procesului de curățare nu va mai fi cel dorit, iar regimul de funcționare va fi întrerupt.

 - ✓ Funcția de curățare pornește și începe decrementarea duratei. Linia de încălzire nu apare.
 - ✓ La finalizarea funcției de curățare se emite un semnal sonor, iar valoarea duratei de pe display este zero.
5. Deconectați aparatul apăsând pe .
6. → "Ștergerea aparatului după finalizarea funcției de curățare", Pagina 25.

17.4 Ștergerea aparatului după finalizarea funcției de curățare

1. Lăsați aparatul să se răcească.
2. 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.
3. Acroșați suporturile pentru tăvi.
→ "Suporturile pentru tăvi", Pagina 26

18 Programul de curățare

Programul de curățare este o alternativă rapidă pentru curățarea ocazională a interiorului cuptorului. Programul de curățare înmoaie depunerile de murdărie prin evaporarea soluției de apă cu detergent. Ulterior, depunerile de murdărie pot fi îndepărtate cu ușurință.



18.1 Setarea programului de curățare


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.

Cerință: Interiorul cuptorului este complet rece.

1. Scoateți accesoriile din interiorul cuptorului.
2. Amestecați o cantitate de 0,4 litri de apă și cu o picătură de detergent lichid și turnați-o în centrul bazei cuptorului.
Nu folosiți apă distilată.
3. Selectorul modul de funcționare "Moduri de încălzire".
4. Reglați modul de încălzire în partea inferioară .
5. Cu ajutorul inelului de operare, setați temperatura la 80 °C.
6. Apăsați pe "Durată de preparare".
7. Cu ajutorul inelului de operare, reglați durata la 4 minute.
8. Porniți modul de funcționare cu .

- ✓ Aparatul începe să se încălzească, iar durata este cronometrată.
- ✓ Când durata a expirat, este emis un semnal sonor. Pe display este afișată durata de preparare pe zero.
- 9. Deconectați aparatul cu  și lăsați interiorul acestuia să se răcească timp de aproximativ 20 de minute.

18.2 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.

- Pentru a permite uscarea interiorului cuptorului, deschideți ușa aparatului (la aproximativ 30°) și lăsați-o deschisă timp de aproximativ 1 oră.

19 Uscarea

Pentru a evita umiditatea reziduală, uscați interiorul cuptorului după funcționare.

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.

19.1 Uscarea interiorului cuptorului

Puteți usca manual interiorul cuptorului sau utiliza funcția "Uscare".

- Lăsați aparatul să se răcească.
- Îndepărtați reziduurile de murdărie din interiorul cuptorului.
- Îndepătați prin ștergere apa din interiorul cuptorului.
- Uscați interiorul cuptorului.
 - Pentru uscarea interiorului cuptorului, lăsați ușa aparatului deschisă timp de 1 oră.

- Pentru a utiliza funcția "Uscare", setați "Uscare".
→ "Setarea funcției de uscare", Pagina 26

Setarea funcției de uscare

Cerință: → "Uscarea interiorului cuptorului", Pagina 26

- Apăsați pe menu.
- Apăsați pe "Curățare".
- Apăsați pe "Uscare".
 - ✓ Pe display este prezentată durata. Durata nu poate fi modificată.
- Porniți modul de funcționare cu \triangleright .
 - ✓ Funcția de uscare pornește și începe decrementarea duratei.
 - ✓ La finalizarea programului de uscare este emis un semnal sonor, iar valoarea duratei de pe display este zero.
- Deconectați aparatul cu $\text{\textcircled{1}}$.
- Pentru a usca complet interiorul cuptorului, lăsați ușa aparatului deschisă timp de 1 până la 2 minute.

20 Suporturile pentru tăvi

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

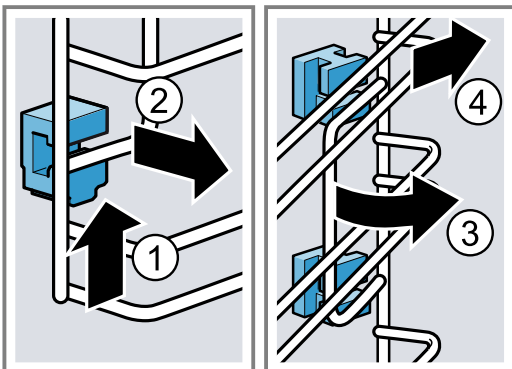
20.1 Decroșarea suporturilor pentru tăvi

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.

- Ridicați suportul pentru tăvi spre înainte $\text{\textcircled{1}}$ și decroșați-l $\text{\textcircled{2}}$.
- Rabatați întregul suport în afară $\text{\textcircled{3}}$ și acroșați-l în spate $\text{\textcircled{4}}$.

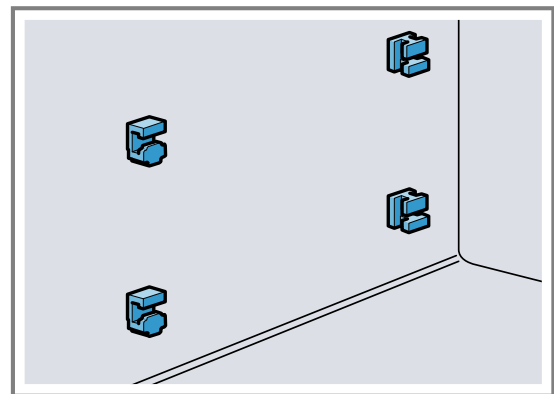


20.2 Introducerea suporturilor de prindere

În cazul în care decroșați suporturile pentru tăvi, suporturile de prindere pot să cadă.

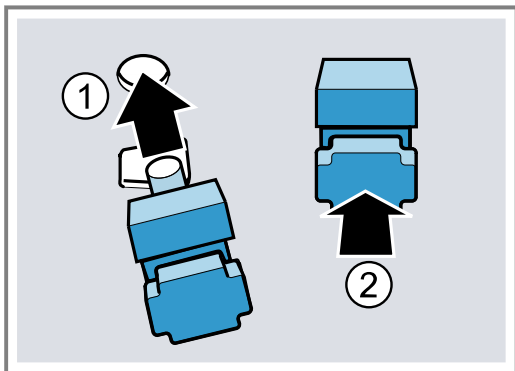
Notă:

Suporturile de prindere diferă în față și în spate.

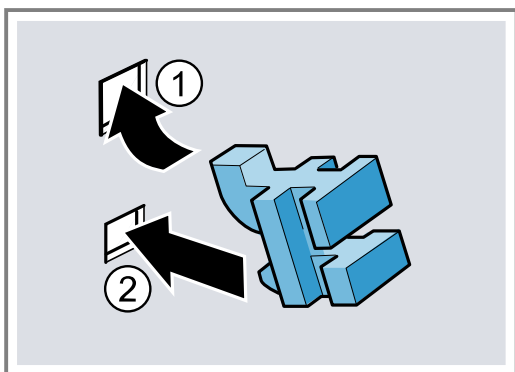


- Îmbinați suporturile de prindere din față cu cârligul sus în orificiul rotund poziționați-le puțin înclinat $\text{\textcircled{1}}$.

2. Acroșați în partea de jos suporturile de prindere din față și îndreptați-le ②.



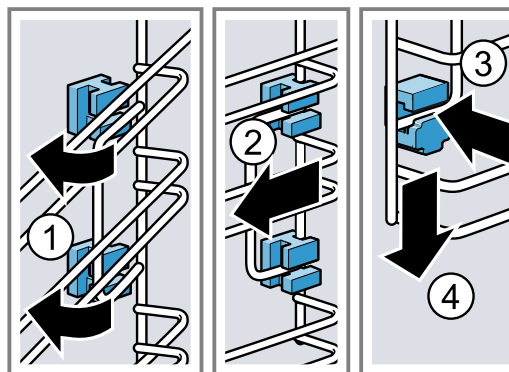
3. Acroșați suporturile de prindere din spate cu cârligul în orificiul superior ① și apăsați-le până când pătrund în orificiul de jos ②.



20.3 Acroșarea suporturilor pentru tăvi

Observații

- La acroșare, aveți grijă ca marginea teșită să se afle în partea de sus a suportului pentru tăvi.
 - Suporturile pentru tăvi se potrivesc în părțile din dreapta și din stânga.
1. Așezați oblic suportul pentru tăvi în părțile de sus și de jos din spate și fixați-l în suporturile de prindere ①.
 2. Trageți spre înainte suportul pentru tăvi ②.
 3. Acroșați în față suportul pentru tăvi ③ și apăsați-l în jos ④.



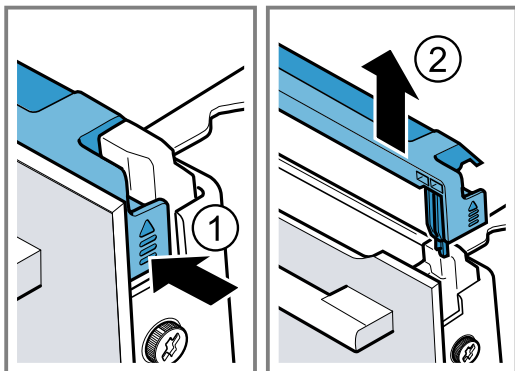
21 Ușa aparatului

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

21.1 Extragerea capacului ușii

Insertia din inox din capacul ușii se poate decolora. Scoateți capacul ușii pentru a-l curăța împreună cu insertia din inox sau demontați geamurile ușii.

1. Deschideți puțin ușa aparatului.
2. Apăsați pe părțile stângă și dreaptă ale capacului ușii.
3. Scoateți capacul ușii și închideți cu grijă ușa aparatului.



21.2 Demontarea geamurilor ușii

⚠ 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.

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

- ▶ Nu introduceți mâinile în zona balamalelor.

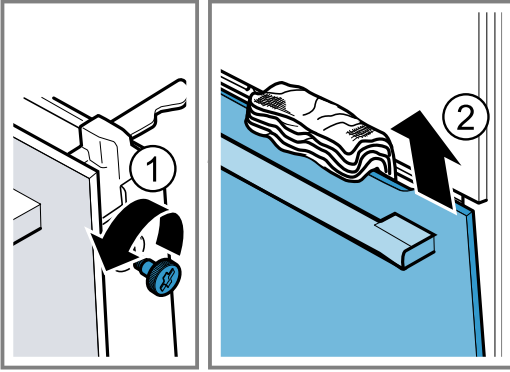
Componentele din interiorul ușii aparatului pot avea muchii ascuțite.

- ▶ Purtați mănuși de protecție.

Cerință: Capacul ușii a fost scos.

1. Desfiletați și scoateți șuruburile din părțile stângă și dreaptă ale ușii aparatului.

2. Prindeți în ușa aparatului un șervet de bucătărie împăturit de mai multe ori.



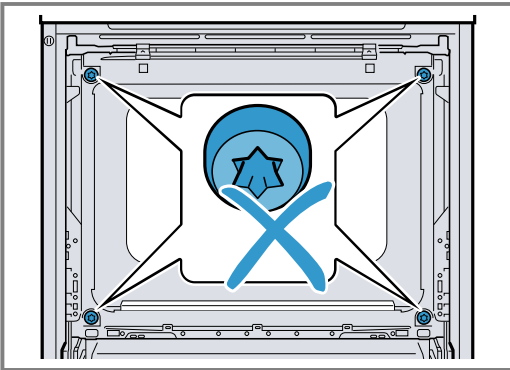
3. Închideți ușa aparatului.
4. Trageți în sus geamul frontal.
5. Așezați pe o suprafață plană geamul frontal, cu mânerul ușii orientat în jos.

6. **⚠️ AVERTISMENT – Pericol de afectare gravă a sănătății!**

În urma desfacerii șuruburilor nu mai este garantată siguranța aparatului. Este posibilă scurgerea energiei produse de microunde.

- ▶ Nu desfaceți niciodată șuruburile.

Nu deșurubați niciodată cele 4 șuruburi negre de pe cadru.



21.3 Montarea geamurilor ușii

⚠️ AVERTISMENT – Pericol de rănire!

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

- ▶ Nu introduceți mâinile în zona balamalelor.

22 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!

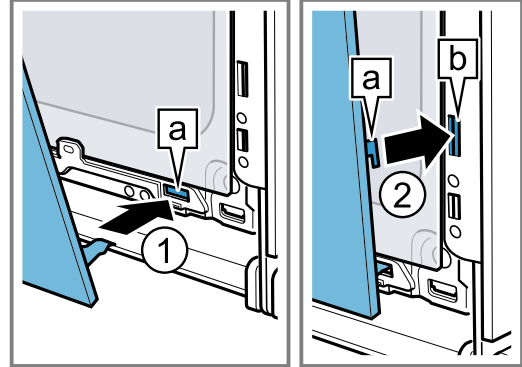
Reparațiile executate incorect sunt periculoase.

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

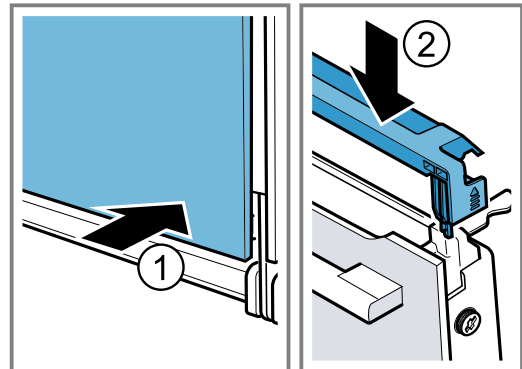
Componentele din interiorul ușii aparatului pot avea muchii ascuțiți.

- ▶ Purtați mănuși de protecție.

1. Montați geamul frontal în suporturile de prindere [a] din stânga și din dreapta ① din partea de jos.
2. Apăsăți geamul frontal spre aparat, până când cârligele din stânga și din dreapta [a] se află în dreptul suportului [b] ②.



3. Apăsăți geamul frontal în partea de jos ① până când se fixează sonor.
4. Deschideți puțin ușa aparatului și scoateți prosopul de bucătărie.
5. Înșurubați cele două șuruburi din părțile stângă și dreaptă ale ușii aparatului.
6. Așezați capacul ușii și apăsați-l ② până când se fixează sonor.



7. Închideți ușa aparatului.

Notă: Utilizați cuptorul numai după ce geamurile ușii au fost montate corespunzător.

⚠️ 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 racordare la rețea al acestui aparat, acesta trebuie înlocuit de către producător, de către serviciul său pentru clienți sau de către o persoană calificată în mod similar, pentru a evita pericolul.

22.1 Erori de funcționare

Defecțiune	Cauzele și remedierea defectelor
Aparatul nu funcționează.	<p>Siguranța este defectă.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Verificați siguranța din panoul de siguranțe. <p>Alimentarea cu curent electric a fost întreruptă.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Verificați funcționarea iluminării interiorului și altor aparate din încăpere. <p>Defecțiune a sistemului electronic</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 21
Pe display apare "limba germană".	<p>Alimentarea cu curent electric a fost întreruptă.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Efectuați setările necesare pentru prima punere în funcțiune. <ul style="list-style-type: none"> - Limba de utilizare - Ora curentă
Modul de funcționare nu pornește sau se întrerupe.	<p>Sunt posibile diverse cauze.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Consultați indicațiile afișate pe display. → "Afișarea informațiilor", Pagina 14 <p>Deficiențe de funcționare</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Apelați la unitatea de service abilitată. → "Serviciul clienți", Pagina 30
Aparatul nu se încălzește.	<p>În setările de bază este activat modul Demo, pe display apare <input checked="" type="checkbox"/>.</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 21. <p>Alimentarea cu curent electric a fost întreruptă.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ După o cădere de curent, deschideți și închideți o dată ușa aparatului. ✓ Aparatul se autoverifică și este operațional.
Ora nu este afișată atunci când aparatul este deconectat.	<p>Setarea de bază a fost modificată.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Modificați setarea de bază pentru afișarea orei. → "Setările de bază", Pagina 21
Inelul de operare a căzut din locașul său din panoul de comandă.	<p>Inelul de operare s-a desprins din locaș.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Introduceți inelul de operare în locașul din panoul de comandă. 2. Apăsați inelul de operare în locaș până când se fixează și poate fi rotit.
Inelul de operare poate fi rotit doar cu greutate.	<p>Sub inelul de operare au pătruns impurități. Inelul de operare este detașabil.</p> <p>Notă: Pentru ca inelul de operare să rămână stabil în locaș, nu-l extrageți prea frecvent.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pentru a desprinde inelul de operare, apăsați pe marginea exterioară a acestuia. ✓ Inelul de operare se desprinde și poate fi apucat cu ușurință. 2. Extrageți inelul de operare din locaș. 3. Curățați cu atenție inelul de operare și locașul acestuia de pe aparat, utilizând o soluție de detergent de vase și o lavetă. Uscați cu o lavetă moale. Nu utilizați produse agresive sau abrazive. Nu ștergeți inelul de operare. Nu curățați inelul de operare în mașina de spălat vase.
Funcționarea exclusivă cu microunde determină încălzirea interiorului cuptorului.	<p>Funcția de uscare este pornită. Pentru a evita formarea condensului în cazul funcționării cu microunde, aparatul activează automat funcția de încălzire în partea superioară la treapta de 600 W. Rezultatul preparării nu este influențat.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Puteți modifica setarea de bază a funcției de uscare în cazul funcționării cu microunde. → "Setările de bază", Pagina 21 - Respectați informațiile privind microundele. → "Microunde", Pagina 16

Defecțiune	Cauzele și remedierea defectelor
Sistemul de iluminare din interiorul cuptorului nu funcționează.	Lampa cu LED este defectă. Notă: Nu scoateți capacul din sticlă. ▶ Contactați unitatea de service abilitată. → "Serviciul clienți", Pagina 30
Durata maximă de funcționare a fost 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 funcționarea, apăsați pe un câmp tactil oarecare sau rotiți inelul de operare. 2. Atunci când nu utilizați aparatul, deconectați-l cu ①. Recomandare: Pentru a preveni deconectarea în mod nedorit a aparatului, setați o durată. → "Setarea duratei de preparare", Pagina 15
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 30
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 multe informații privind prepararea și valorile de setare corespunzătoare, accesați site-ul nostru web www.bosch-home.com .

23 Evacuarea ca deșeu

23.1 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.

24 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.

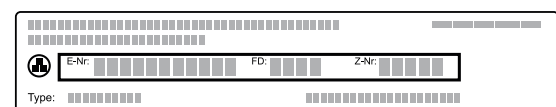
Dacă apelați la Serviciul pentru clienți, trebuie să menționați numărul de identificare a produsului (E-Nr.) și numărul de fabricație (FD) al aparatului dumneavoastră.

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.

24.1 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.



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.

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 1.
- 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

Pentru coacerea pe un singur nivel, utilizați nivelul 1.

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

Utilizați modul de încălzire cu convecție cu aer fierbinte 4D.

Observații

- Produsele de brutărie și patiserie în tăvi de copt sau în forme introduse simultan nu sunt gata în același timp.
- Prepararea în combinație cu funcția de microunde 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 similară. 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 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 observați.

- ▶ 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.

ATENȚIE!

Alimentele acide pot deteriora grătarul

- ▶ Nu așezați direct pe grătar alimente acide, de exemplu, fructe sau alimentele marinate.
- Preparați pe grill bucăți de alimente cu grosimi și greutateți 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 treapta setată pentru grill.
- În timpul preparării pe grill se poate produce fum.

Observație privind persoanele alergice la nichel

În situații rare, în alimente pot rămâne urme mici de nichel.

25.4 Prepararea cu microunde

Dacă preparați alimentele cu funcția de microunde, puteți reduce semnificativ timpul de preparare.

Generalități

- În cazul preparării cu microunde, durata de preparare depinde de greutatea totală a alimentelor. Dacă doriți să preparați altă cantitate de alimente decât cea specificată, orientați-vă după următoarea regulă de bază: **O cantitate dublă de alimente necesită o durată de preparare aproape dublă.**
- Preparatele cedează căldură către veselă. Vesela poate deveni foarte fierbinte.

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	Nivel	Mod de încălzire → Pagina 10	Temperatura în °C	Puterea microundelor exprimată în W	Durata de preparare în min.
Pandișpan, simplu	Formă de covrig sau Formă dreptunghiulară	1		160 - 180	90	30 - 40
Pandișpan, fin	Formă dreptunghiulară	1		150 - 170	-	60 - 80

¹ Preîncălziți aparatul.

² Întoarceți preparatul după expirarea 2/3 din timpul total de preparare.

³ Amestecați o dată sau de 2 ori alimentele.

- În prima parte a manualului de utilizare găsiți informații privind modul în care puteți seta funcția de preparare cu microunde și regimul MicroCombi.
 - → "MicroCombi", Pagina 18
 - → "Microunde", Pagina 16

Coacerea sau fierberea înăbușită cu funcția de microunde

- Utilizați numai vase acoperite, adecvate pentru prepararea cu microunde. Pentru acoperirea vaselor de gătit puteți utiliza chiar și o farfurie sau o folie specială adecvată pentru utilizarea în cuptorul cu microunde.
- Utilizați vase înalte cu capac pentru produsele din cereale, de exemplu, pentru orez. Cerealele produc multă spumă la preparare. Adăugați lichid conform specificațiilor din cadrul recomandărilor de reglare.
- Spălați alimentele și nu le uscați. Adăugați 1-3 linguri de apă sau suc de lămâie peste alimente.
- Repartizați plan alimentele în vasul de gătit. Alimentele plate se prepară mai rapid decât cele înalte.
- Utilizați cantități mici de sare și mirodenii. În cazul preparării cu microunde, gustul propriu al alimentelor se păstrează într-o proporție mare.
- Întoarceți sau amestecați ocazional, de câte 2-3 ori, alimentele.
- Lăsați alimentele să se odihnească 2-3 minute după preparare.

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.

Aliment	Accesorii/Veselă	Nivel	Mod de încălzire → Pagina 10	Temperatura în °C	Puterea microundelor exprimată în W	Durata de preparare în min.
Tort cu fructe sau brânză de vaci, cu blat din aluat fraged	Formă demontabilă Ø 26 cm	1		160 - 170	-	65 - 85
Tort cu fructe sau brânză de vaci, cu blat din aluat fraged	Formă demontabilă Ø 26 cm	1		1. 160 - 180 2. 100	1. 180 2. 0	1. 30 - 40 2. 20
Tort de biscuiți, 6 ouă	Formă demontabilă Ø 28 cm	1		150 - 170 ¹	-	30 - 50
Tort de biscuiți, 6 ouă	Formă demontabilă Ø 28 cm	1		150 - 160	-	50 - 60
Prăjitură din aluat fraged cu umplutură zemoasă	Tavă universală	1		160 - 180	-	60 - 80
Brioșe	Tavă pentru brioșe	1		170 - 190	-	15 - 30
Produse mici de patiserie din aluat dospit	Tavă de copt	1		160 - 170	-	30 - 40
Fursecuri	Tavă de copt	2		140 - 160	-	15 - 30
Fursecuri, 2 niveluri	Tavă universală + Tavă de copt	3+1		130 - 150	-	20 - 35
Pâine, introdusă liber, 750 g	Tavă universală sau Formă dreptunghiulară	1		1. 210 - 220 ¹ 2. 180 - 190	-	1. 10 - 15 2. 25 - 35
Pâine, introdusă liber, 1500 g	Tavă universală sau Formă dreptunghiulară	1		1. 210 - 220 ¹ 2. 180 - 190	-	1. 10 - 15 2. 40 - 50
Pâine, introdusă liber, 1500 g	Formă dreptunghiulară	1		200 - 210	-	35 - 45
Lipie	Tavă universală	1		250 - 270	-	20 - 30
Chifle din aluat proaspăt	Tavă de copt	1		180 - 200	-	25 - 35
Pizza, proaspătă	Tavă de copt	1		200 - 220	-	20 - 30
Pizza din aluat proaspăt, 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	1		210 - 230	-	20 - 30
Quiche	Formă pentru tarte , Tavă din tablă neagră	1		190 - 210	-	30 - 45
Plăcintă alsaciană	Tavă universală	1		260 - 280 ¹	-	10 - 20
Tocană picantă, ingrediente gătite	Formă de sufleu	1		200 - 220	-	35 - 55
Tocană picantă, ingrediente gătite	Formă de sufleu	1		140 - 160	360	20 - 30
Lasagna, congelată, 400 g	Veselă neacoperită	1		200 - 210	180	20 - 25
Cartofi gratinați, ingrediente crude, înălțime de 4 cm	Formă de sufleu	1		170 - 180	-	50 - 65

¹ Preîncălziți aparatul.² Întoarceți preparatul după expirarea 2/3 din timpul total de preparare.³ Amestecați o dată sau de 2 ori alimentele.

Aliment	Accesorii/Veselă	Nivel	Mod de încălzire → Pagina 10	Temperatura în °C	Puterea microundelor exprimată în W	Durata de preparare în min.
Cartofi gratinați, ingrediente crude, înălțime de 4 cm	Formă de sufleu	1		170 - 190	360	20 - 25
Pui, 1 kg, neumplut	Veselă neacoperită	1		200 - 220	-	60 - 70
Pui, 1 kg, neumplut	Veselă acoperită	1		230 - 250	360	25 - 35
Bucăți mici de pui, 250 g fiecare	Grătar	2		220 - 230	-	30 - 35
Bucăți mici de pui, 4 bucăți de câte 250 g fiecare	Veselă neacoperită	1		190 - 210	360	20 - 30
Gâscă, neumplută, 3 kg	Veselă neacoperită	1		160 - 170	-	120 - 150
Friptură de porc fără șorici, de exemplu, cea-fă, 1,5 kg	Veselă neacoperită	1		180 - 200	-	120 - 130
Friptură de porc fără șorici, de exemplu, cea-fă, 1,5 kg	Veselă acoperită	1		180 - 200	180	55 - 65
Friptură de porc fără șorici, de exemplu, cea-fă, 1,5 kg	Veselă neacoperită	1		180 - 190	-	120 - 140
File de vită, mediu, 1 kg	Veselă neacoperită	1		210 - 220	-	40 - 50
Friptură de vită înăbușită, 1,5 kg	Veselă acoperită	1		200 - 220	-	130 - 140
Friptură de vită înăbușită, 1,5 kg	Veselă acoperită	1		200 - 220	-	140 - 160
Friptură de vită, medie, 1,5 kg	Veselă neacoperită	1		220 - 230	-	60 - 70
Friptură de vită, medie, 1,5 kg	Veselă neacoperită	1		240 - 260	180	30 - 40
Burger, grosime 3-4 cm	Grătar	2		3	-	20 - 30 ²
Pulpă de miel fără os, mediu, 1,5 kg	Veselă neacoperită	1		170 - 190	-	50 - 70
Pulpă de miel fără os, mediu, 1,5 kg	Veselă acoperită	1		240 - 260	1. 360 2. 180	1. 30 2. 35 - 40
Friptură din carne tocată, 1 kg, + 50 ml de apă	Veselă neacoperită	1		170 - 190	360	30 - 40
Pește întreg, preparat la grătar, 300 g, de exemplu, păstrăv	Veselă neacoperită	1		170 - 190	-	20 - 30
Pește întreg, preparat la grătar, 300 g, de exemplu, păstrăv	Grătar	2		2	90	15 - 20
Legume, proaspete, 250 g	Veselă acoperită	1		-	600	8 - 12 ³
Cartofi copti, tăiați în jumătate, 1 kg	Tavă universală	2		200 - 220	360	15 - 20
Cartofi natur, tăiați în sferturi, 500 g	Veselă acoperită	1		-	600	12 - 15 ³
Orez cu bob lung, 250 g + 500 ml de apă	Veselă acoperită	1		-	1. 600 2. 180	1. 7 - 9 2. 13 - 16

¹ Preîncălziți aparatul.² Întoarceți preparatul după expirarea 2/3 din timpul total de preparare.³ Amestecați o dată sau de 2 ori alimentele.

Aliment	Accesorii/Veselă	Nivel	Mod de încălzire → Pagina 10	Temperatura în °C	Puterea microundelor exprimată în W	Durata de preparare în min.
Mei întreg, 250 g + 600 ml de apă	Veselă acoperită	1		-	1. 600 2. 180	1. 8 - 10 2. 10 - 15
Mămăligă, 125 g + 500 ml de apă	Veselă acoperită	1		-	600	6 - 8 ³

¹ Preîncălziți aparatul.

² Întoarceți preparatul după expirarea 2/3 din timpul total de preparare.

³ Amestecați o dată sau de 2 ori alimentele.

Desert

Prepararea cu microunde a popcornului

AVERTISMENT – Pericol de arsuri!

În cazul alimentelor închise într-un ambalaj etanș, ambalajul poate crăpa.

- ▶ Respectați întotdeauna specificațiile de pe ambalaj.
- ▶ Scoateți întotdeauna preparatele din interiorul cuptorului utilizând o mănușă de bucătărie.

1. Utilizați un vas din sticlă termorezistent, plat, de exemplu, capacul unei forme de sufleu. Nu folosiți vase din porțelan sau farfurii foarte adânci.
2. Așezați punga cu popcorn în vas conform instrucțiunilor de pe ambalaj.
3. Reglați aparatul conform recomandărilor de reglare.
4. În funcție de produs și de cantitate, ar putea fi necesară o modificare a timpului.
5. Pentru ca popcornul să nu se ardă, scoateți punga de popcorn după 1½ minut și agitați-o.
6. Introduceți la loc în cuptor punga de popcorn și lăsați-o din nou să se umfle.






7. Atunci când la fiecare 2-3 secunde se aud pocnituri, opriți aparatul și scoateți din cuptor punga de popcorn.

8. După finalizarea procesului de preparare, ștergeți interiorul cuptorului.

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	Nivel	Mod de încălzire → Pagina 10	Temperatura în °C	Puterea microundelor exprimată în W	Durata de preparare în min.
Budincă din pudră de budincă	Veselă acoperită	1		-	600	5 - 8 ¹
Iaurt	Forme porționate	Baza interiorului cuptorului		40 - 45	-	8-9 h
Orez cu lapte, 125 g + 500 ml de lapte	Veselă acoperită	1		-	1. 600 2. 180	1. 10 2. 20 - 25 ¹
Compot de fructe, 500 g	Veselă acoperită	1		-	600	9 - 12
Popcorn pentru microunde, 1 pungă de 100 g ²	Veselă neacoperită	1		-	600	4 - 6

¹ Amestecați o dată sau de 2 ori alimentele.

² Așezați punga închisă în vasul de gătit.

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 → Pagina 10	Temperatura în °C	Durata de preparare în min.
Piept de rață, în sânge, 300 g	Veselă neacoperită	1	6 - 8		95 ¹	45 - 60
File de porc, întreg	Veselă neacoperită	1	4 - 6		85 ¹	45 - 70
File de vită, 1 kg	Veselă neacoperită	1	4 - 6		85 ¹	90 - 120
Medalioane de vițel, grosime de 4 cm	Veselă neacoperită	1	4		80 ¹	40 - 60
Spată de miel, fără os, 200 g fiecare	Veselă neacoperită	1	4		85 ¹	30 - 45

¹ Preîncălziți aparatul.

Decongelare

Cu aparatul dumneavoastră puteți decongela alimente congelate.

Recomandări privind decongelarea

- Cu modul de funcționare "Microunde" puteți decongela fructe, legume, carne de pasăre, carne, pește sau produse de brutărie și patiserie congelate.
- Pentru decongelare, scoateți alimentul congelat din ambalaj.
- Utilizați veselă termorezistentă și adecvată pentru microunde.

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 1 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.

- Recomandările de reglare se aplică pentru alimentele congelate (-18 °C).
- Decongelarea reușește mai bine dacă este realizată în mai multe etape. Etapele sunt prezentate succesiv în cadrul recomandărilor de reglare.
- Amestecați sau întoarceți ocazional alimentele, de 1-2 ori. Bucățile mari trebuie întoarse de mai multe ori. Ocazional, despărțiți alimentele. Scoateți din interiorul cuptorului bucățile deja decongelate.
- Lăsați preparatele decongelate să mai stea încă 10 până la 30 de minute în interiorul aparatului deconectat, pentru ca temperatura să se uniformizeze.

Recomandări de reglare pentru decongelare

Aliment	Accesorii/Veselă	Nivel	Mod de încălzire → Pagina 10	Temperatura în °C	Puterea microundelor exprimată în W	Durata de preparare în min.
Pâine, 500 g	Veselă neacoperită	1		-	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10 - 15
Pâine, 500 g	Veselă neacoperită	1		-	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10 - 15
Chifle	Grătar	1		140 - 160	90	2 - 4
Chifle	Grătar	1		140 - 160	90	2 - 4
Prăjituri, zemoase, 500 g	Veselă neacoperită	1		-	1. 180 2. 90	1. 2 2. 10 - 15

¹ Întoarceți preparatul după expirarea 1/2 din timpul total de preparare.

Aliment	Accesorii/Veselă	Nivel	Mod de încălzire → Pagina 10	Temperatura în °C	Puterea microundelor exprimată în W	Durata de preparare în min.
Prăjituri, uscate, 750 g	Veselă neacoperită	1		-	90	10 - 15
Carne, întregă, de exemplu, friptură, carne crudă 1 kg	Veselă neacoperită	1		-	1. 180 2. 90	1. 15 2. 20 - 30 ¹
Carne tocată, amestec, 500 g	Veselă neacoperită	1		-	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10 - 15 ¹
Pui, întreg, 1,2 kg	Veselă neacoperită	1		-	1. 180 2. 90	1. 10 2. 10 - 15 ¹
Pește, întreg, 300 g	Veselă neacoperită	1		-	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10 - 15 ¹
Fructe de pădure, 300 g	Veselă neacoperită	1		-	180	5 - 10
Decongelare unt, 125 g	Veselă neacoperită	1		-	90	7 - 9

¹ Întoarceți preparatul după expirarea 1/2 din timpul total de preparare.

Încălzirea cu microunde

Cu regimul de microunde puteți să încălziți preparatele sau să le decongelați și să le încălziți într-o singură etapă.

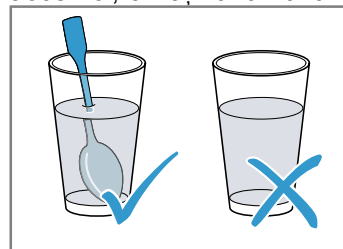
Recomandări privind încălzirea cu microunde

- Utilizați numai vase acoperite, adecvate pentru prepararea cu microunde.
- Întoarceți sau amestecați ocazional, de câte 2-3 ori, alimentele.
- După încălzire, lăsați alimentele să se odihnească timp de 1-2 minute.
- Preparatele cedează căldură către veselă. Vesela poate deveni foarte fierbinte.
- Țineți cont de următoarele aspecte atunci când încălziți mâncare pentru bebeluși:
 - Așezați pe grătar biberoanele fără tetină sau capac.
 - După încălzire, amestecați sau agitați bine mâncarea pentru bebeluși.
 - Verificați neapărat temperatura mâncării pentru bebeluși.
- După încălzire, ștergeți interiorul cuptorului.

⚠️ AVERTISMENT – Pericol de opărire!

În cazul încălzirii lichidelor, este posibilă întârzierea fierberii. Aceasta înseamnă că se atinge temperatura de fierbere fără să se producă bulele tipice de vapori. La cea mai mică mișcare a vasului, lichidul fierbinte se poate revărsa brusc și poate fi împrăștiat.

- La încălzire, puneți întotdeauna o lingură în vas. În acest fel, evitați fenomenul de întârziere a fierberii.



ATENȚIE!

Metalul aflat în contact cu pereții aparatului provoacă producerea de scântei, deteriorarea aparatului sau distrugerea geamului interior al ușii.

- Metalul, de exemplu, lingurița din pahar - trebuie să se afle la o distanță minimă de 2 cm față de pereții interiori ai cuptorului și față de partea interioară a ușii.

Recomandări de reglare pentru încălzirea cu microunde

Aliment	Accesorii/Veselă	Nivel	Mod de încălzire → Pagina 10	Temperatura în °C	Puterea microundelor exprimată în W	Durata de preparare în min.
Încălzire băuturi, 200 ml	Veselă neacoperită	1		-	1000	1 - 3 ¹
Încălzirea mâncării pentru bebeluși, de exemplu, a sticlulelor de lapte, 150 ml	Veselă neacoperită	1		-	360	1 - 3 ¹
Legume, refrigerate, 250 g	Veselă acoperită	1		-	600	3 - 8

¹ Amestecați bine alimentele.

Aliment	Accesorii/Veselă	Nivel	Mod de încălzire → Pagina 10	Temperatura în °C	Puterea microundelor exprimată în W	Durata de preparare în min.
Garnituri, de exemplu, paste, găluște, cartofi, orez refrigerat	Veselă acoperită	1		-	600	5 - 10
Supă, tocană, 400 ml refrigerat	Veselă acoperită	1		-	600	5 - 7
Preparate la farfurie, 1 porție refrigerat	Veselă acoperită	1		-	600	4 - 8
Sufleuri, 400 g, de exemplu, lasagna, cartofi gratinați	Veselă neacoperită	1		180 - 200	180	20 - 25
Garnituri, 500 g de exemplu, paste, găluște, cartofi, orez congelat	Veselă acoperită	1		-	600	7 - 10
Supă, tocană, 200 ml congelat	Veselă acoperită	1		-	600	4 - 6 ¹
Preparate la farfurie, 1 porție congelat	Veselă acoperită	1		-	600	11 - 15

¹ Amestecați bine alimentele.

Menținerea caldă

Recomandări privind menținerea caldă

- Când utilizați modul de încălzire "Menținere caldă", evitați acumularea de condens. Nu este necesar să ștergeți interiorul cuptorului.

- Pentru a evita deshidratarea alimentelor, le puteți acoperi.
- 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.

25.9 Preparatele de verificare

Informațiile de la acest paragraf sunt destinate intuițiilor de verificare, pentru a facilita verificarea aparatului conform EN 60350-1:2013 sau IEC 60350-1:2011 și conform standardului EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

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
- 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	Nivel	Mod de încălzire → Pagina 10	Temperatura în °C	Durata de preparare în min.
Biscuiți șprizați	Tavă de copt	1		150 - 160 ¹	20 - 30
Biscuiți șprizați	Tavă de copt	1		140 - 150 ¹	25 - 35

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	Nivel	Mod de încălzire → Pagina 10	Temperatura în °C	Durata de preparare în min.
Prăjituri mici	Tavă de copt	1		160 ¹	25 - 35
Prăjituri mici	Tavă de copt	1		150 ¹	20 - 30
Prăjituri mici	Tavă de copt	1		150 ¹	20 - 30
Prăjituri mici, pe 2 niveluri	Tavă universală + Tavă de copt	3+1		140 ¹	30 - 40
Aluat pentru ruladă	Formă demontabilă Ø 26 cm	1		160 - 170 ²	25 - 35
Aluat pentru ruladă	Formă demontabilă Ø 26 cm	1		160 - 170 ²	30 - 45

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

² Preîncălziți aparatul. Nu utilizați funcția de încălzire rapidă.

Recomandări de reglare pentru prepararea pe grill

Aliment	Accesorii/Veselă	Nivel	Mod de încălzire → Pagina 10	Temperatura în °C/ treapta de grill	Durata de preparare în min.
Rumenirea feliilor de pâine	Grătar	3		3	3 - 6

Prepararea cu microunde

- Când utilizați grătarul, introduceți-l în cuptor cu inscripția **Microwave** orientată spre ușa aparatului și cu curbura orientată în jos.
- Pentru a verifica funcționarea microundelor, dezactivați funcția de uscare din setările de bază.
→ Pagina 21

Recomandări de reglare pentru decongelarea cu microunde

Aliment	Accesorii/Veselă	Nivelul	Mod de încălzire → Pagina 10 W	Puterea microundelor exprimată în	Durata de preparare în min.
Carne	Veselă neacoperită	1		1. 180 2. 90	1. 5 2. 10 - 15

Recomandări de reglare pentru prepararea cu microunde

Aliment	Accesorii/Veselă	Nivelul	Mod de încălzire → Pagina 10 W	Puterea microundelor exprimată în	Durata de preparare în min.
Șodou	Veselă neacoperită	1		1. 360 2. 180	1. 20 2. 20 - 25
Biscuiți	Veselă neacoperită	1		600	7 - 9
Friptură din carne tocată	Veselă neacoperită	1		600	22 - 27

Recomandări de reglare pentru prepararea combinată cu microunde

Aliment	Accesorii/Veselă	Nivel	Mod de încălzire → Pagina 10	Temperatura în °C	Puterea microundelor exprimată în W	Durata de preparare în min.
Cartofi gratinați	Veselă neacoperită	1		150 - 170	360	25 - 30
Prăjituri	Veselă neacoperită	1		190 - 210	180	12 - 18
Pui	Veselă neacoperită	1		180 - 200	360	25 - 35 ¹

¹ Întoarceți preparatul după expirarea 2/3 din timpul total de preparare.

26 Instrucțiuni de montare

Țineți cont de aceste informații atunci când montați aparatul.

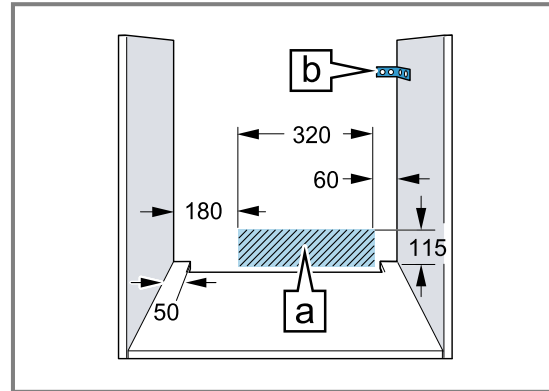


⚠ 26.1 Indicații generale privind montarea

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

- Peretele posterior al dulapului de instalare nu trebuie să se afle în spatele aparatului. Între perete și baza dulapului, respectiv peretele posterior al dulapului de deasupra, trebuie să existe o distanță de cel puțin 35 mm.
- Orificiile de aerisire și deschiderile de aspirare a aerului trebuie să rămână neacoperite.
- 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.
- 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 [a] sau în afara spațiului de montare. Corpurile de mobilier nefixate trebuie fixate pe perete cu ajutorul unui cornier [b] uzual, din comerț.



- Pentru a evita rănirea prin tăiere, purtați mănuși de protecție. Piesele 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.

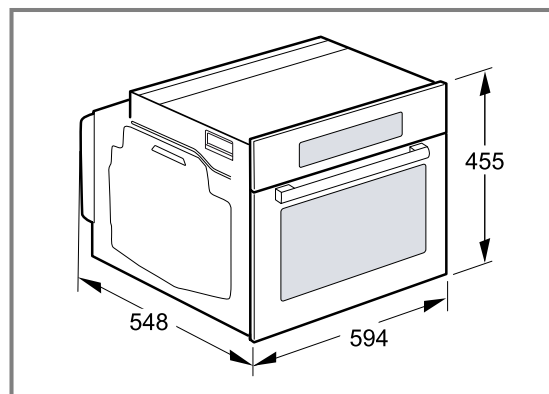
ATENȚIE!

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

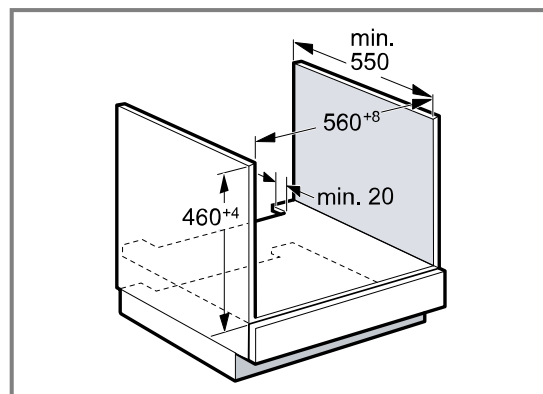
- ▶ Nu trageți și nu sprijiniți aparatul ținându-l de mânerul ușii.

26.2 Dimensiunile aparatului

Aici sunt prezentate dimensiunile aparatului.

**26.3 Montare sub un blat de lucru**

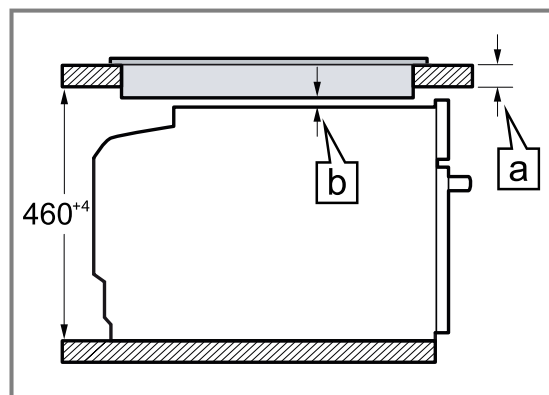
În cazul montării sub un blat de lucru, țineți cont de dimensiunile de montare și de instrucțiunile de montare.



- 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.



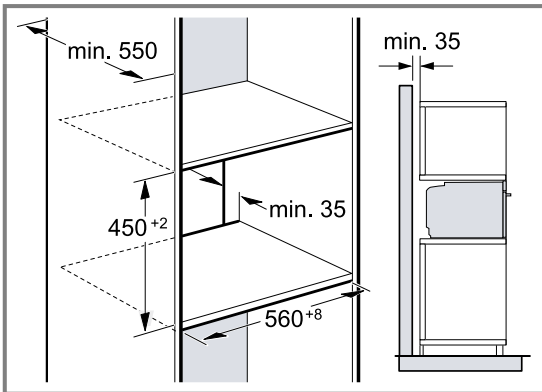
Pe baza dimensiunii minime necesare [b] se obține grosimea minimă a blatului de lucru [a].

Tip de plită	a poziționat în mm	a coplanar în mm	b în mm
Plită cu inducție	42	43	5
Plită cu inducție pe toată suprafața	52	53	5
Plită pe gaz	32	43	5 ¹
Plită electrică	32	35	2

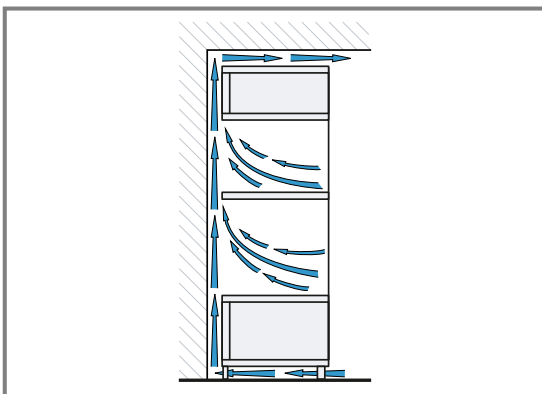
¹ Respectați instrucțiunile diferite de la nivel național privind montarea plitei.

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.



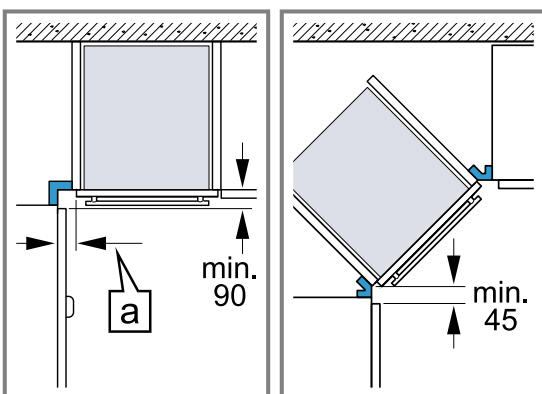
- Pentru ventilarea aparatului, bazele intermediare trebuie să prezinte un decupaj de aerisire.
- Pentru a asigura o ventilație suficientă a aparatului, este necesar un orificiu de ventilație de minimum 200 cm² în zona soclului. Pentru aceasta, decupați bandoul soclului sau fixați un grilaj de ventilație. În acest caz, aveți grijă ca schimbul de aer să fie realizat conform schemei.




- 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.

26.6 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  depinde de grosimea panoului frontal al mobilei și de mâner.

26.7 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. După montarea aparatului, ștecherul cablului de alimentare electrică trebuie să fie accesibil; dacă accesul liber nu este posibil, în instalația electrică permanentă trebuie să fie montat un separator de faze pentru toții polii conform condițiilor din dispozițiile de instalare.

Racordarea electrică a aparatului fără fișă cu contact de protecție

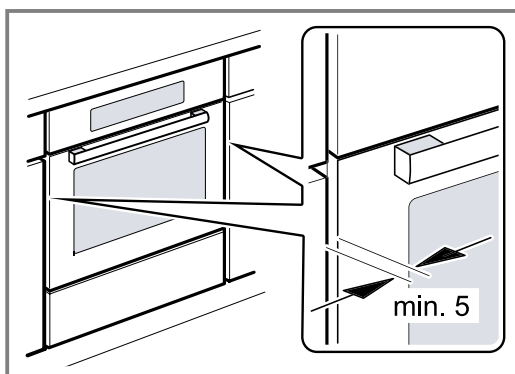
Notă: Racordarea aparatului poate fi efectuată numai de către personal de specialitate autorizat. În cazul avariilor rezultate în urma unei conectări eronate, dreptul de garanție este anulat.

În instalația electrică permanentă trebuie să fie montat un separator de faze pentru toții polii conform condițiilor din dispozițiile de instalare.

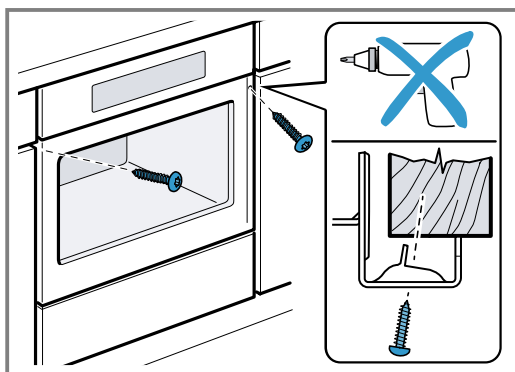
1. Identificați conductorul de fază și cel neutru („de nul”) în doza de conectare. În cazul unei conectări greșite, aparatul se poate deteriora.
2. Conectați-l numai conform schemei de conectare. Pentru tensiune, consultați plăcuța cu date tehnice.
3. Conectați firele electrice ale cablului de conectare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

26.8 Montarea aparatului

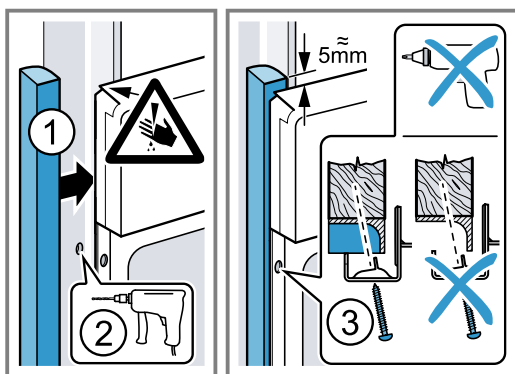
1. Introduceți complet aparatul și orientați-l central.



2. Fixați ferm cu șuruburi aparatul.



3. 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.



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.

26.9 Demontarea aparatului

1. Deconectați aparatul de la rețeaua electrică.
2. Desfiletați șuruburile de fixare.
3. Ridicați ușor aparatul și extrageți-l complet.



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Looking for help? You'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com

A Bosch Company



9001672454 (021011)

ro