



**BOSCH**

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



# Oven

**VBC5580S0**

[bg]	Наръчник на потребителя и инструкции за монтаж	Фурна за вграждане	2
[ro]	Manual de utilizare și instrucțiuni de instalare	Cuptor încorporabil	28

# Съдържание

## РЪКОВОДСТВО ЗА УПОТРЕБА

1	Безопасност .....	2
2	Предотвратяване на материални щети.....	4
3	Опазване на околната среда и икономия.....	5
4	Запознаване .....	6
5	Принадлежности .....	9
6	Преди първата употреба.....	10
7	Основни положения при работа с уреда.....	11
8	Времеви функции .....	11
9	Защита от деца .....	12
10	Основни настройки.....	12
11	Почистване и поддръжка .....	14
12	Поставка .....	17
13	Врата на уреда.....	17
14	Отстраняване на неизправности.....	19
15	Предаване за отпадъци .....	20
16	Отдел по обслужване на клиенти.....	20
17	Така става.....	21
18	РЪКОВОДСТВО ЗА МОНТАЖ.....	24
18.1	Сигурен монтаж.....	25

## 1 Безопасност

Спазвайте указанията за безопасност по-долу.

### 1.1 Общи указания

- Прочетете внимателно това ръководство.
- Запазете ръководството, както и продуктова информация, за по-нататъшна справка или за следващите собственици.
- Не свързвайте уреда в случай на повреда, получена по време на транспортирането.

### 1.2 Употреба по предназначение

Този уред е предназначен само за вграждане. Вземете под внимание специалното ръководство за монтаж.

Само специализиран експертен персонал може да свързва уреда без щекер. При повреди поради неправилно свързване правото на гаранция отпада.

Използвайте уреда само:

- за приготвяне на ястия и напитки.
- в домакинството и в затворени помещения в домашна обстановка.
- на височина до 2000 м над морското равнище.

Не използвайте уреда:

- с външен таймер или дистанционно управление.

### 1.3 Ограничение на кръга от потребители

Този уред може да се използва от деца на възраст над 8 години и от лица с намалени физически, сетивни или умствени способности или липса на опит и/или знания, ако са под наблюдение или са инструктирани относно безопасната употреба на уреда и са разбрали произтичащите от употребата опасности.

Децата не трябва да играят с уреда.

Почистването и поддръжката от страна на потребителя не трябва да се извършват от деца на възраст под 15 години и без наблюдение.

Дръжте деца на възраст под 8 години далеч от уреда и захранващия кабел.

### 1.4 Безопасна употреба

Винаги вкарвайте принадлежностите по правилния начин в камерата.

→ "Принадлежности", Страница 9

#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от пожар!

Съхраняваните в камерата за готвене запалими предмети могат да се запалят.

- ▶ Никога не съхранявайте запалими предмети в камерата.
- ▶ Ако има дим, уредът или предпазителят трябва да се изключат и вратата да се остави затворена, за да се задушат евентуалните пламъци.

Остатъците от храна, мазнината и сокът от печенето могат да се запалят.

- ▶ Преди работа отстранявайте грубите замърсявания от камерата, от нагревателните елементи и принадлежностите.

При отваряне на вратата на уреда се образува въздушно течение. Хартията за печене може да докосне нагревателните елементи и да се възпламени.

- ▶ Никога не поставяйте хартия за печене при предварително нагряване и по време на готвене незакрепена върху принадлежностите.
- ▶ Винаги подходящо разрязвайте хартията за печене и поставяйте върху нея съд или форма за печене.

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряния!**

По време на употреба уредът и неговите докосващи се части са горещи.

- ▶ Изисква се внимание, за да се избегне докосването на нагревателните елементи.
- ▶ Малките деца на възраст под 8 години трябва да стоят далеч.

Принадлежностите или съда се нагорещават много.

- ▶ Винаги изваждайте горещите принадлежности или съдове с топлозащитни ръкавици от камерата.

Алкохолните пари могат да се възпламенят в горещата камера. Вратата на уреда може да гръмне. Могат да излязат горещи пари и пламъци.

- ▶ Използвайте само малки количества напитки с висок процент на алкохол в ястията.
- ▶ Не нагрявайте спиртни напитки ( $\geq 15\%$  vol.) в неразредено състояние (напр. за поливане на ястия).

- ▶ Отворете внимателно вратата на уреда.

Телескопичните водачи при работа на уреда се нагорещават.

- ▶ Оставайте горещите телескопични тръби да се охлаждат преди допир.
- ▶ Докосвайте горещите телескопични тръби само с ръкавици.

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряне с гореща вода!**

Достъпните части при работа стават горещи.

- ▶ Никога не докосвайте горещите части.

- ▶ Дръжте децата далеч.

При отваряне на вратата на уреда може да излезе гореща пара. Парата според температурата не е видима.

- ▶ Внимателно отваряйте вратата на уреда.
- ▶ Дръжте децата далеч.

От водата в горещата камера се образува гореща водна пара.

- ▶ Никога не наливайте вода в нагорещената камера за готвене.

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от нараняване!**

Надрасканото стъкло на вратата на уреда може да се пръсне.

- ▶ Не използвайте остри абразивни почистващи препарати или остри метални стъргалки за почистването на стъклото на вратата на фурната, тъй като те могат да надраскат повърхността.

Уредът и неговите части могат да са остри.

- ▶ Внимание при боравене и почистване.
- ▶ Ако е възможно, носете защитни ръкавици.

Пантите на вратата на уреда се движат при отваряне и затваряне на вратата и можете да се прещипете.

- ▶ Не бъркайте в областта на пантите.

Компонентите във вратата на уреда могат да са с остри ръбове.

- ▶ Носете защитни ръкавици.

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от токов удар!**

Некомпетентните ремонти са опасни.

- ▶ Само обучен за целта специализиран персонал трябва да извършва ремонти на уреда.
- ▶ За ремонта на уреда трябва да се използват само оригинални резервни части.
- ▶ Ако кабелът за свързване към мрежата на този уред бъде повреден, той трябва да се смени от производителя или неговия отдел по обслужване на клиенти, или от друго лице с подобна квалификация, за да се избегнат опасности.

Повредена изолация на кабела за свързване към мрежата представлява опасност.

- ▶ Никога не допускайте контакт на кабела за свързване към мрежата с източници на топлина или горещи части на уреда.

- ▶ Никога не допускайте контакт на кабела за свързване към мрежата с остри върхове или ръбове.
- ▶ Никога не прегъвайте, не притискайте и не променяйте кабела за свързване към мрежата.

Проникващата влага може да предизвика токов удар.

- ▶ За почистване на уреда не използвайте машина за почистване с пара или с високо налягане.

Повреден уред или кабел за свързване към мрежата представляват опасност.

- ▶ Никога не пускайте в експлоатация повреден уред.
- ▶ Свържете се със службата за обслужване на клиенти. → Страница 20

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от задушаване!**

Деца могат да нахлузят на главата си опаковъчния материал или да се увият в него и да се задушат.

- ▶ Дръжте далеч от деца опаковъчния материал.
- ▶ Не допускайте деца да играят с опаковъчния материал.

Деца могат да вдишат или да погълнат малки части и да се задушат.

- ▶ Дръжте далеч от деца малките части.
- ▶ Не допускайте деца да играят с малки части.

### **1.5 Халогенна крушка**

#### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряния!**

Лампичките в камерата се нагряват много. Известно време след изключването все още има опасност от изгаряне.

- ▶ Не докосвайте стъкления капак.
- ▶ При почистване избягвайте контакт с кожата.

#### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от токов удар!**

При смяна на крушката в камерата контактите във фасунгата на крушката са под напрежение.

- ▶ Преди смяна на крушката се уверявайте, че уредът е изключен, за да избегнете възможен електрически удар.
- ▶ Допълнително изключете предпазителя от таблото.

---

## **2 Предотвратяване на материални щети**

### **2.1 По правило**

#### **ВНИМАНИЕ!**

Алкохолните пари могат да се възпламенят в горещата камера и да доведат до трайно повреждане на уреда. Чрез детонация вратата на уреда може да гръмне, респ. да падне. Стъклата на вратата могат да се спукат и да се пръснат. Чрез възникналото подналягане камерата може да се деформира силно навътре.

- ▶ Не нагрявайте спиртни напитки ( $\geq 15$  % vol.) в неразредено състояние (напр. за поливане на ястия).

Водата от дъното на камерата при работа на уреда с температури над  $120$  °C причинява щети по емайла.

- ▶ Ако има вода върху дъното на камерата, не стартирайте работа.
- ▶ Преди работа избършете водата от дъното на камерата.

Предметите върху пода на камерата при над  $50$  °C предизвикват натрупване на топлина. Времената за печене и пържене повече не съответстват и емайлт се уврежда.

- ▶ Не поставяйте върху пода на камерата принадлежности, хартия за печене или фолио, от какъвто и да е вид.

- ▶ Поставяйте съда върху пода на камерата, само ако е настроена температура под  $50$  °C.

Ако в горещата камера се намира вода, се образува водна пара. Възможни са повреди поради смяната на температурата.

- ▶ Никога не наливайте вода в нагорещената камера за готвене.
- ▶ Никога не поставяйте съд с вода върху дъното на камерата.

Влажността за по-дълго време в камерата води до корозия.

- ▶ Избърсвайте кондензната вода след всяко готвене. След работа с високи температури оставете камерата да се охлади само в затворено състояние.
- ▶ Не съхранявайте влажни хранителни продукти в затворената камера за готвене за продължително време.
- ▶ Не съхранявайте ястия в камерата.
- ▶ Не захващайте предмети с вратата на уреда.

Плодовият сок, който капе от тавата за печене, оставя петна, които повече не могат да се отстранят.

- ▶ Не покривайте прекалено обилно тавата за печене при много сочен плод сладкиш.
- ▶ Ако е възможно, използвайте по-дълбока универсална тава.

Почистващият препарат за фурна в топлата камера поврежда емайла.

- ▶ Никога не използвайте почистващи препарати за фурна в топла камера.
- ▶ Преди следващото нагряване отстранете напълно остатъците от камерата и от вратата на уреда.

Ако уплътнението е силно замърсено, вратата на уреда вече не може да се затвори добре при работа. Съседните мебелни повърхности могат да бъдат повредени.

- ▶ Винаги поддържайте уплътнението чисто.
- ▶ Никога не използвайте уреда с повредено уплътнение или без уплътнение.

Чрез използването на вратата на уреда като повърхност за сядане или опиране вратата на уреда може да се повреди.

- ▶ Не поставяйте предмети и не сядайте или се увисвайте или опирайте върху вратата на уреда.
- ▶ Не поставяйте съдове или аксесоари върху вратата на уреда.

Според типа на уреда принадлежността може да надраска стъклото на вратата при затваряне на вратата на уреда.

- ▶ Винаги вкарвайте принадлежностите до упор в камерата.

Чрез алуминиево фолио върху стъклото на вратата могат да възникнат трайни промени в цвета.

- ▶ Алуминиевото фолио в камерата не бива да влиза в контакт със стъклото на вратата.

## 3 Опазване на околната среда и икономия

### 3.1 Предаване на опаковката за отпадъци

Опаковъчните материали са съвместими с околната среда и могат да се използват повторно.

- ▶ Предавайте отделните компоненти за отпадъци отделно според вида.

### 3.2 Пестене на енергия

Ако спазвате тези указания, Вашият уред ще консумира по-малко ток.

Загрявайте предварително уреда само ако това се посочва в рецептата или в препоръките за настройка.

→ "Така става", Страница 21

- Ако не загреете предварително уреда, спестявате до 20% енергия.

Използвайте тъмни, боядисани в черно или емайлирани форми за печене.

- Тези форми за печене поемат особено добре топлината.

По възможност рядко отваряйте вратата на уреда при работа.

- Температурата в камерата се запазва и уредът не трябва да нагрява допълнително.

Печете няколко ястия директно едно след друго или паралелно.

- Камерата е загрята след първото печене. Така се скъсява времето за печене за следващите сладкиши.

При по-дълги времена на готвене изключете уреда 10 минути преди края на времето за готвене.

- Остатъчната топлина стига за сготвяне на ястието.

Не отстранявайте използвани принадлежности от камерата.

- Излишни части на принадлежностите не бива да се загряват.

Оставяйте дълбоко замразените храни да се размразят преди приготвянето.

- Енергията за размразяване на ястията се пести.

#### Бележка:

Уредът се нуждае:

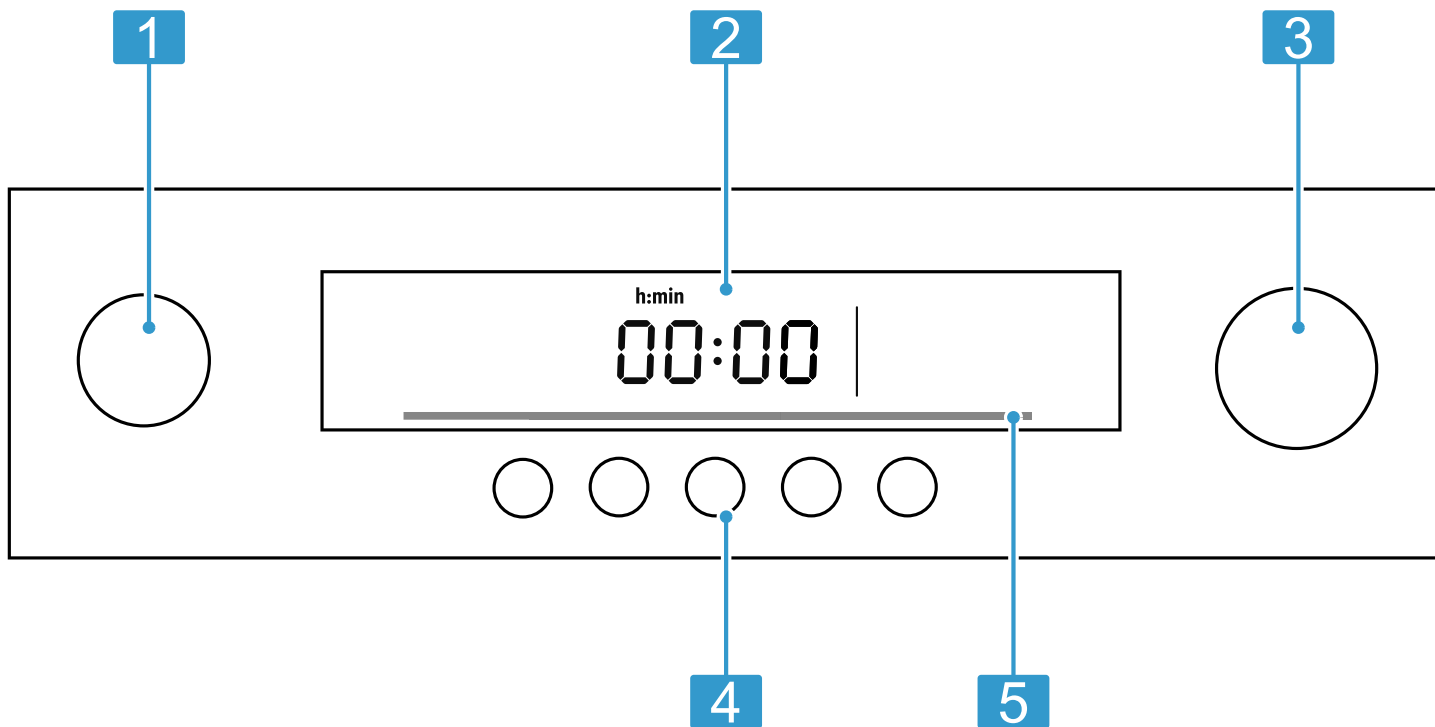
- в режим на готовност с включен дисплей от макс. 1 W
- в режим в готовност с изключен дисплей от макс. 0,5 W

## 4 Запознаване

### 4.1 Обслужващ панел

Посредством панела за обслужване се настройват всички функции на Вашия уред и се извежда информация относно режима на работа.

**Бележка:** В зависимост от типа уред детайлите на фигурата могат да се различават, напр. по цвят и форма.



<b>1</b>	Копче за избор на функция	Посредством функционалния превключвател се настройва видът нагряване или допълнителната функция. Функционалният превключвател можете да завъртите от нулева позиция наляво или надясно.
<b>2</b>	Дисплей	Дисплеят показва символи на активните функции и функциите за време.
<b>3</b>	Копче за избор на температура	Посредством копчето за избор на температура се настройват температурата към степента на нагряване или се избира настройка за други функции. Копчето за избор на температура можете да въртите наляво или надясно. Няма нулева позиция.
<b>4</b>	Сензорни полета	Със сензорните полета настройвате директно различни функции.
<b>5</b>	Температурен контрол	Лентите на температурния контрол показват фазите на нагряване или остатъчната топлина в камерата.

#### Бутони

С бутоните избирате директно различни функции.

**Бележка:** Ако бутон няма функция, прозвучава сигнал.

Символ	Бутон	Разяснение
⌚	Времеви функции	Настройване на таймер, продължителност, край и час
—	Минус	Намаляване на стойността на настройка
+	Плюс	Увеличаване на стойността на настройка
💡	Подсветка	Включете и изключете осветлението на камерата
🔥	Бързо загреване	Включете и изключете бързото загреване
👶	Защита от деца	Активиране и деактивиране на защитата от деца в режим в готовност

**Дисплей**

На дисплея виждате актуалните стойности за настройка или възможностите за настройка. Стойността, която в момента можете да настроите, е фокусирана. Стойността е изобразена в бял шрифт и фонът ѝ е тъмен.

Символ	Разяснение
	Бързо загряване
	Таймер
	Времетр.
	Край
	Точно време
	Времева индикация
	Защита от деца
	Индикатор за температура

**Копче за избор на температура**

Посредством копчето за избор на температура се настройват температурата или степента на грила.

**Бележка:** До 100 °C температурата може да се настройва на степени от по 1 градус, а след това на степени от 5 градуса.

**Температурен контрол**

Лентите на температурния контрол показват фазите на нагряване или остатъчната топлина в камерата.

Фаза на нагряване	Значение
Контрол на нагряването	Контролът на нагряването показва повишаването на температурата в камерата. Когато всички ленти са напълнени, оптималното време за вкарване на ястието е достигнато. При степени за грил лентите са напълнени. При вид загряване меко горно/долно загряване лентите не се пълнят.
Индикатор за остатъчна топлина	Когато уредът е изключен, температурният контрол показва остатъчната топлина в камерата. Индикацията угасва, ако температурата е спаднала до ок. 60 °C.

**4.2 Видове на нагряване и функции**

За да откривате винаги подходящия вид нагряване за Вашите ястия, ние тук ще Ви разясним разликите и диапазоните на употреба.

**Бележка:** Към всеки вид на нагряване уредът посочва предлагана температура или степен. Вие можете да го приемете или да го промените в съответния диапазон.

Символ	Вид загряване или функция	Температура или степен	Употреба
	3D горещ въздух	50-280 °C	Приготвяне на ястия на 1-2 нива. Вентилаторите разпределят топлината на кръглите нагревателни тела в задната стена равномерно в камерата. Този вид на загряване служи за установяване на разхода на енергия в режим на рецикулация на въздуха.
	Въздушна циркулация	50-280 °C	За печене на сладкиши и печива на едно ниво. Вентилаторите разпределят топлината на нагревателните елементи равномерно в камерата.
	Положение пица	50-280 °C	Приготвяне на прясна пица или дълбокозамразени продукти, напр. пържени картофи или щрудел. Нагревателните елементи и вентилаторите нагряват бързо и разпределят топлината равномерно в камерата.
	Размразяване	30-60 °C	Размразяване на храни, напр. на месо, птици, хляб и сладкиши. Вентилаторът завихря топлия въздух около ястието.
	Долно загряване	50-280 °C	Допичане на ястия. Топлината идва отдолу.
	Грил, малка повърхност	Степени на грил: 1 = слабо 2 = средно 3 = силно	Печене на грил на малки количества, напр. пържоли, наденички, тост и риба. Средната част на нагревателното тяло на грила става гореща.
	Грил, гол. повърх.	Степени на грил: 1 = слабо 2 = средно 3 = силно	Печене на грил на плоски продукти, напр. пържоли, наденички или тост и за гратиниране. Цялата повърхност под нагревателното тяло на грила става гореща.
	Грил с циркулация на въздух	50-280 °C	Печене на месо, птици и цяла риба. Вентилаторът завихря горещия въздух около ястието.

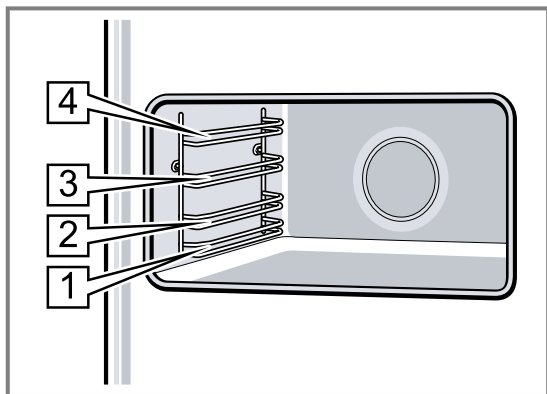
Символ	Вид загреване или функция	Температура или степен	Употреба
	Меко горно/долно загреване	50-280 °C	За щадящо готвене на избрани ястия (напр. месо, зеленчуци) на едно ниво без предварително загреване. Видът на загреване не е подходящ за ястия, които при печене трябва да се надигнат (напр. хляб). Този вид на нагряване се използва за установяване на разхода на енергия в конвенционален режим и класа на енергийна ефикасност.
	Горно/Долно нагряване	50-280 °C	Приготвяне на сладкиши, пудинги и нетлъсто печено. Топлината идва равномерно отгоре и отдолу.

### 4.3 Камера

Функциите в камерата улесняват работата на вашия уред.

#### Височини на вкарване

Камерата има 4 височини на вкарване. Винаги вкарвайте допълнителните принадлежности докрай, за да не докосват стъклото на вратата. Вкарвайте принадлежностите по правилния начин в камерата.



#### Самопочистващи се повърхности

Задната стена и страничните стени на камерата са самопочистващи се. Самопочистващите се повърхности в камерата са покрити с пореста, матова керамика и имат груба повърхност. Ако уредът работи, самопочистващите се повърхности поемат от печеното и грила пръски мазнина и ги разграждат.

#### Осветление на камерата

Ако отворите вратата на уреда, осветлението на камерата се включва. Ако вратата на уреда остане отворена, осветлението отново се изключва след кратко.

При повечето видове работа осветлението на камерата се включва след стартиране на работата. Ако работата се прекрати, то се изключва.

**Бележка:** При режим на работа меко горно/долно загреване осветлението на камерата е изключва автоматично след около 1 минута. Можете да включите осветлението на камерата с

#### Охлаждащ вентилатор

Охлаждащият вентилатор се включва и изключва при нужда. Топлият въздух се отвежда през вратата на уреда.

#### ВНИМАНИЕ!

Покриването на вентилационните отвори причинява прегряване на уреда.

- ▶ Не покривайте вентилационните отвори.

За да се охлади по-бързо камерата след работа, вентилаторът продължава работа за известно време.

#### Врата на уреда

Ако отворите вратата на уреда по време на режим на работа, то работата спира. Ако затворите вратата, режимът на работа продължава автоматично. За да не докосва вратата на уреда шкафа за вграждане, тя се отваря на по-малко от 90°.

#### Образуване на конденз

Тук ще научите как се образува кондензат, как избягвате щети и как можете да намалите кондензата. Ако приготвяте хранителни продукти в камерата, може да се образува много водна пара. Тъй като вашият уред е много енергийноефективен, при работа само малко топлина излиза навън. Поради високите температурни разлики между вътрешността на уреда и външните части на уреда по вратата, полето за управление или съседните шкафове може да се образува конденз. Образуването на кондензна вода е нормално физично явление.

За да избегнете щети, избърсвайте кондензната вода. Ако в улея за капки се събира кондензна вода, отстранете я с гъба. Преливащият улей за капки може да повреди вградения шкаф. Оставете уреда да изсъхне с отворена врата на уреда.

Ако нагрявате предварително уреда, намаляват образуването на кондензат.

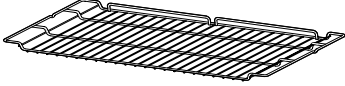


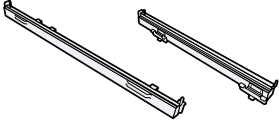
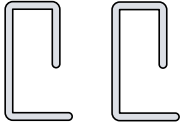


## 5 Принадлежности

Използвайте оригинални принадлежности. Те са специално пригодени за Вашия уред.

**Бележка:** При нагорещяване принадлежностите могат да се деформират. Деформирането не повлиява функционирането. Когато принадлежностите се охладят, деформацията изчезва.

Според типа уред доставената принадлежност може да е различна.

Акcesoари		Употреба
Скара		<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Съдове</li> <li>■ Форми за сладкиши</li> <li>■ Месо, напр. печено или парчета грил</li> <li>■ Дълбокозамразени ястия</li> </ul>
Универсална тава		<ul style="list-style-type: none"> <li>■ сочен сладкиш</li> <li>■ Печива</li> <li>■ Дълбокозамразени ястия</li> <li>■ голямо печено</li> </ul> <p><b>Съвет:</b> Универсалната тава можете да използвате като уловителен съд за мазнина, ако печете на грил директно върху скарата.</p>
Тава за печене		<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Сладкиш в тава</li> <li>■ Дребни сладки</li> </ul>
Телескопичен водач комплект		С телескопичните шини можете допълнително да извадите принадлежностите.
Предпазни щифтове		<p>Заклучване на пантите.</p> <p><b>Бележка:</b> Не изхвърляйте предпазните щифтове. Съхранявайте предпазните щифтове на сигурно място. Нуждаете се от предпазни щифтове винаги когато отстранявате вратата на уреда или почиствате стъклата на вратата.</p>

### 5.1 Допълнителни принадлежности

Можете да закупите допълнителни принадлежности от службата обслужване на клиенти, от специализираните магазини или по интернет. Предлаганата широка гама принадлежности за Вашия уред ще намерите в интернет или в нашия проспект:

[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

Принадлежностите са специфични за уреда. При покупка винаги посочвайте точното обозначение (E-Nr.) на Вашия уред.

Можете да се осведомите относно принадлежностите, които са налични за Вашия уред, в онлайн магазина или при отдела по обслужване на клиенти.

Допълнителни акcesoари	Употреба
Скара	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Съдове</li> <li>■ Форми за сладкиши</li> <li>■ Месо, напр. печено или парчета грил</li> <li>■ Дълбокозамразени ястия</li> </ul>
Тава за печене	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Сладкиш в тава</li> <li>■ Дребни сладки</li> </ul>
Универсална тава	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ сочен сладкиш</li> <li>■ Печива</li> <li>■ Дълбокозамразени ястия</li> <li>■ голямо печено</li> </ul>
Телескопичен водач комплект	Телескопичен водач комплект за едно ниво

## 5.2 Функция за фиксиране

Функцията за фиксиране не позволява преобръщането на допълнителните принадлежности при изтегляне.

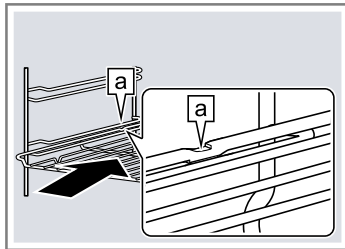
Можете да изтеглите принадлежностите до половината докато се фиксират. За да функционира защитата от преобръщане, винаги пъхайте принадлежността правилно в камерата.

## 5.3 Вкарване на принадлежностите в камерата

1. Завъртете принадлежностите така, че жлебът [a] да е отзад и да сочи надолу.
2. Вкарвайте допълнителните принадлежности между двата водача на височината на вкарване.

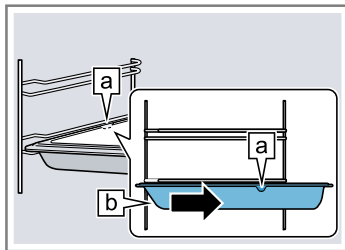
Скара

Отворената страна трябва да сочи към вратата на уреда, а извитата част да сочи надолу.



Тава, напр. универсална тава или тава за печене

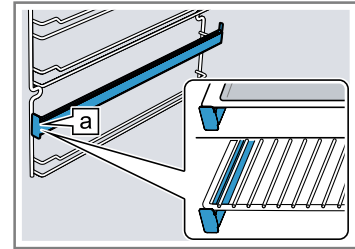
Скосяването на допълнителната принадлежност [b] трябва да сочи напред към вратата на уреда.



3. За да поставите принадлежностите при височини на вкарване с телескопични релси, изтеглете телескопичните релси.

Скара или форма за печене

Поставете принадлежностите така, че ръбът да е зад езичето [a] върху телескопичната релса.



**Бележка:** Напълно извадени телескопичните шини се застопоряват. Избутайте с лек натиск телескопичните шини обратно в камерата.

4. Вкарайте докрай принадлежностите, така че да не се докосва вратата на уреда.

**Бележка:** Извадете принадлежностите, които няма да са ви нужни при работа, от камерата.

## 6 Преди първата употреба

Извършете настройките за първото пускане в експлоатация. Почистете уреда и принадлежностите.

### 6.1 Настройване на часа

След свързване в индикатора мига 12:00 и символът ☀ светва. Настройте часа.

1. Настройте часа с + или -.
2. Натиснете ☀.

**Бележка:** След изтичане на времето на настройка часът автоматично се запазва.

### 6.2 Почистване на уреда преди първата употреба

Почистете камерата и принадлежностите преди за пръв път да пригответе ястия с уреда.

1. Извадете принадлежностите от камерата и де-монтирайте поставките. → Страница 17

2. Отстранете остатъците от опаковки напълно от камерата, напр. частици стиропор.
3. Някои части са покрити с фолио за защита от надраскване. Отстранете фолиото за защита от надраскване.
4. Почиствайте уреда отвън с мека, влажна кърпа.
5. Почиствайте камерата със сапунен разтвор.
6. За да отстраните миризмата на новото, загрейте празния затворен уред.
7. Завъртете функционалния избирач на ☐.
8. Настройте максималната температура. Ако нагрявате уреда за пръв път, от камерата може да се чуят съскащи шумове.
9. Докато уредът нагрява, проветрете кухнята.
10. Изключете уреда след 1 час.
11. Оставете уреда да се охлади.
12. Ако камерата се е охладила, почистете гладките повърхности със сапунен разтвор.
13. Монтирайте поставката. → Страница 17

14. При нужда почистете стъклата на вратата.  
→ Страница 17

## 6.3 Почистване на принадлежностите

- ▶ Почистете принадлежностите основно със сапунен разтвор и мека кърпа.

# 7 Основни положения при работа с уреда

## 7.1 Включване на уреда

1. Настройте вида на нагряване посредством копчето за избор на функция.
  - ✓ За всяка функция има предварително настроена температура или степен на грил.
2. Посредством копчето за избор на температура изберете температурата или степента на грила.
  - ✓ Уредът започва да се нагрява.

**Бележка:** Контролът на температурата показва актуалния статус на нагряването.


## 7.2 Промяна на вид на нагряване и температура

1. Променете вида на замяване с бутона за избиране на функция.
2. Посредством копчето за избор на температура променете температурата или степента на грила.

## 7.3 Изключване на уреда

- ▶ Завъртете копчето за избор на функция на нулева позиция.

## 7.4 Включване на бързо замяване

- ▶ За да загреете възможно най-бързо камерата, натиснете .

**Бележка:** Бързото затопляне е налично при 3D горещ въздух, циркулация на въздуха, степен за пица и горно / долно замяване.





## 7.5 Автоматично изключване

Уредът има автоматично изключване. Уредът автоматично се изключва след 13 часа.

# 8 Времени функции

## 8.1 Преглед на функциите за време





Тук ще откриете преглед на функциите за време.

Символ	Функция за време	Употреба
	Таймер за кратко време	Таймерът за кратко време функционира като часовник за яйца. Той работи независимо от режима и другите функции за време и не влияе на уреда.
	Точно време	Докато няма друга функция на преден план, уредът ви показва часа на дисплея.
	Времетр.	След изтичането на настроената продължителност уредът автоматично приключва работата.
	Край	Задайте продължителността и желаното време на край. Уредът стартира автоматично, така че работата да приключи в желания час.




## 8.2 Настройка на таймера за кратко време

Таймерът за кратко време няма влияние върху функциите на фурната.

**Бележка:** Можете да настроите продължителност на таймера за кратко време от 30 секунди до 13 часа. До 10 минути продължителността се настройва на интервали от по 30 секунди, от 10 минути до един час на интервали от по минута, а след това на интервали от по 5 минути.

1. Натиснете .
  - ✓  светва.
2. С  и  настройте желаната продължителност.
  - ✓ След изтичане на продължителността прозвучава сигнал.

### Бележки

- За да промените остатъчното време, натиснете  и променете остатъчното време с  или .
- За да прекъснете краткосрочния таймер, нулирайте остатъчното време.

### Изключване на сигналния тон



- ▶ За да изключите звуковия сигнал, натиснете произволен бутон или отворете вратата на уреда.

**Бележка:** След кратко сигналът автоматично свършва.

## 8.3 Настройка на часа

При нужда можете да промените часа, напр. от лятно на зимно време.



**Изискване:** Уредът е изключен.

1. Натиснете  докато  не светне.

2. Настройте часа с + или —.

## 8.4 Настройка на продължителност

Можете да настроите продължителността на готвене на вашето ястие на уреда. Така продължителността на готвене не се превишава неволно и Вие не трябва да прекъсвате други дейности, за да приключите работата.

1. Настройте вида на загряване и температурата.
  - ✓ Уредът стартира.
2. Натиснете  два пъти.
3. С + и — настройте продължителността. Можете да настроите продължителност от 30 секунди до 13 часа. До един час можете да настройвате продължителността на стъпки от минута и след това на стъпки от 5 минути.
  - ✓  светва.





### Прекратяване на работата

Когато изтече времето, прозвучава акустичен сигнал. Уредът преставя да нагрива.

1. За да изключите звуковия сигнал, натиснете произволен бутон или отворете вратата на уреда. След кратко сигналът автоматично свършва.
2. Завъртете копчето за избор на функция на нулева позиция.

## 8.5 Настройване на края

Работата започва за настроеното времетраене в избран от Вас, по-късен момент.

1. Настройте вида на загряване и температурата.
  - ✓ Уредът стартира.
2. Натиснете  два пъти.
3. С + и — настройте продължителността. Можете да настроите продължителност от 30 секунди до 13 часа. До един час можете да настройвате продължителността на стъпки от минута и след това на стъпки от 5 минути.
  - ✓  светва.
4. Натиснете .
5. С + или — настройте времето на край. При първото натискане на бутон дисплеят показва предлагана стойност. Стойността за настройка се получава от актуалния час и продължителността.
  - ✓  светва.
  - ✓ Дисплеят показва време на край. Уредът превключва в режим на поддръжка.

### Прекратяване на работата

Когато изтече времето, прозвучава акустичен сигнал. Уредът преставя да нагрива.

1. За да изключите звуковия сигнал, натиснете произволен бутон или отворете вратата на уреда. След кратко сигналът автоматично свършва.
2. Завъртете копчето за избор на функция на нулева позиция.



# 9 Защита от деца

Обезопасете Вашия уред, за да не могат децата по погрешка да го включват или да променят настройките.



Ако сте свързали готварски плот към фурната, готварският плот не е блокиран.

## 9.1 Активиране на защитата от деца

**Изискване:** Уредът е изключен.

- ▶ Натиснете  за около 4 секунди.
- ✓ В индикатора се появява .

## 9.2 Деактивиране на защитата от деца


- ▶ Натиснете  за около 4 секунди.
- ✓ В индикацията угасва .

# 10 Основни настройки

Можете да настроите основните настройки на Вашия уред според Вашите нужди.

## 10.1 Общ преглед на основните настройки

Тук ще намерите общ преглед на основните настройки и фабричните настройки. Основните настройки зависят от оборудването на Вашия уред.

Индикация	Основна настройка	Избор
	Продължителност на сигнала след изтичане на продължителност или време на таймер	1 = ок. 10 секунди 2 = ок. 30 секунди <sup>1</sup> 3 = ок. 2 минути

<sup>1</sup> Фабрична настройка

Индикация	Основна настройка	Избор
c02	Време на изчакване до приемането на настройка	1 = ок. 3 секунди <sup>1</sup> 2 = ок. 6 секунди 3 = ок. 10 секунди
c03	Тон на бутоните при натискане на бутон	0 = изкл 1 = вкл <sup>1</sup>
c04	Яркост на осветлението на дисплея	1 = тъмна 2 = средна <sup>1</sup> 3 = светло
c05	Индикатор на часа	0 = скриване на часа 1 = индикация на часа <sup>1</sup>
c06	Осветление на камерата при работа	0 = не 1 = да <sup>1</sup>
c07	Време на допълнителен ход на охлаждащия вентилатор	1 = кратко <sup>1</sup> 2 = средна 3 = дълго 4 = екстра дълго
c08	Нулиране на всички стойности до фабрична настройка	0 = не <sup>1</sup> 1 = да
c09	Активирайте демонстрационен режим. Демонстрационният режим служи за презентационни цели. Уредът не нагрява в демонстрационен режим. Демонстрационният режим можете да активирате само през първите 5 минути след присъединяването към електрическата мрежа.	0 = не <sup>1</sup> 1 = да

<sup>1</sup> Фабрична настройка

## 10.2 Промяна на основните настройки

**Изискване:** Копчето за избор на функция е на нулева позиция.

1. Натиснете  $\odot$  за около 4 секунди.
- ✓ Дисплеят показва първата основна настройка, напр. c01 1.
2. За да промените настройката, завъртете копчето за избор на температура.
3. Натиснете +, за да преминете към следващата основна настройка.
4. За да потвърдите настройките, натиснете  $\odot$  за ок. 4 секунди.

**Съвет:** Можете по всяко време отново да промените основните си настройки.

### Бележки

- Демонстрационният режим можете да активирате само през първите 5 минути след присъединяването към електрическата мрежа.
- След спиране на тока Вашите промени по основните настройки остават запазени.

## 10.3 Настройка на режим на пестене на енергия

Можете да спестите енергия, ако намалите яркостта на дисплея.

- ▶ Настройте яркостта на дисплея в основната настройка c04.

**Бележка:** Настройката променя яркостта на дисплея по време на работа. В режим в готовност уредът автоматично редуцира яркостта на дисплея. Нощно време между 22:00 и 05:59 часа яркостта на дисплея е най-ниска.

## 11 Почистване и поддръжка

Почиствайте и поддържайте старателно Вашия уред, за да съхраните неговата функционалност за дълго време.

### 11.1 Препарат за миене

За да не повредите различните повърхности върху уреда, не използвайте неподходящи средства за почистване.

#### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от токов удар!**

Проникващата влага може да предизвика токов удар.

- ▶ За почистване на уреда не използвайте машина за почистване с пара или с високо налягане.

#### **ВНИМАНИЕ!**

Неподходящите почистващи средства повреждат повърхностите на уреда.

- ▶ Да не се използват абразивни и изискващи търкане почистващи средства.

- ▶ Не използвайте почистващи средства с високо съдържание на алкохол.
- ▶ Не използвайте твърди абразивни гъби или гъби за чистене.
- ▶ Не използвайте специални почистващи препарати за топло почистване.
- ▶ Използвайте препарати за стъкло, шабери за стъкло или средства за грижа за неръждаема стомана само ако те са препоръчани за съответната част в инструкцията за почистване.

Почистващият препарат за фурна в топлатата камера поврежда емайла.

- ▶ Никога не използвайте почистващи препарати за фурна в топла камера.
- ▶ Преди следващото нагряване отстранете напълно остатъците от камерата и от вратата на уреда. Съдържащата се в новите гъби сол може да повреди повърхностите.
- ▶ Преди употреба изплакнете щателно новите попивателни кърпи.

### 11.2 Подходящи препарати за почистване

Използвайте само подходящи почистващи средства за различните повърхности по Вашия уред.

#### **Почистване на печката отвън**

Спазвайте указанията за почистване на уреда.

Зона	Подходящи препарати за почистване	Указания
Предна част от неръждаема стомана	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Горещ сапунен разтвор</li> <li>■ Специални средства за поддръжка на неръждаема стомана за топли повърхности</li> </ul>	За да избегнете корозия върху повърхностите от неръждаема стомана, веднага отстранявайте петната от котлен камък, мазнина, киселина и белтъци. Нанесете средството за поддръжка на неръждаемата стомана на тънък слой.
Обслужващ панел	Горещ сапунен разтвор	С кърпа за миене почистете и подсушете с мека кърпа. Не използвайте препарат за почистване на стъкло или стъргалки за стъкло.
Стъкла на вратата	Горещ сапунен разтвор	С кърпа за миене почистете и подсушете с мека кърпа. Не използвайте стъргалка за стъкло и спирала от неръждаема стомана.
Дръжка на вратата	Горещ сапунен разтвор	С кърпа за миене почистете и подсушете с мека кърпа. За да избегнете петна, които вече не могат да се отстраняват, веднага отстранете средството за отстраняване на котлен камък от дръжката на вратата.

**Уред отвътре**

<b>Зона</b>	<b>Подходящи препарати за почистване</b>	<b>Указания</b>
Емайлирани повърхности	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Горещ сапунен разтвор</li> <li>■ Оцетен разтвор</li> <li>■ Почистващ препарат за фурни</li> </ul>	<p>С кърпа за миене почистете и подсушете с мека кърпа.</p> <p>Загорелите остатъци от храна се размекват с влажна кърпа и сапунен разтвор.</p> <p>При силно замърсяване използвайте изстъргваща спирала от неръждаема стомана или препарат за почистване на фурни.</p> <p>След почистването оставете камерата отворена, за да изсъхне.</p> <p><b>Бележка:</b> От остатъците от храна могат да се образуват бели налепи. Налепите не са вредни за здравето и не влияят функцията на уреда. Можете да отстраните налепите с лимонена киселина.</p>
Самопочистващи се повърхности		<p>Спазвайте указанията за повърхностите в камерата, дадени след таблицата.</p> <p>→ "Почистване на самопочистващите се повърхности", Страница 16</p>
Стъкло покритие на осветлението на камерата	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Горещ сапунен разтвор</li> <li>■ Почистващ препарат за фурни</li> </ul>	<p>С кърпа за миене почистете и подсушете с мека кърпа.</p> <p>При силно замърсяване използвайте препарат за почистване на фурни.</p>
Стъкла на вратата	Горещ сапунен разтвор	<p>С кърпа за миене почистете и подсушете с мека кърпа.</p> <p>Не използвайте стъргалка за стъкло и спирала от неръждаема стомана.</p> <p><b>Съвет:</b> Почиствайте стъклата на вратата най-добре заедно с камерата.</p> <p>→ "Почистване на камерата", Страница 16</p>
Уплътнение на вратата	Горещ сапунен разтвор	<p>Почистете с кърпа.</p> <p>Не сваляйте и не протривайте уплътнението на вратата.</p>
Покритие на вратата от неръждаема стомана	Почистващ препарат за висококачествена стомана	<p>Спазвайте указанията на производителя.</p> <p>Не използвайте препарат за почистване на стъкло или стъргалки за стъкло.</p> <p>Не използвайте препарати за неръждаема стомана.</p> <p><b>Съвет:</b> Най-добре свалете покритието на вратата.</p>
Покритие на вратата от пластмаса	Горещ сапунен разтвор	<p>Не използвайте препарат за почистване на стъкло или стъргалки за стъкло.</p> <p>Не използвайте препарати за неръждаема стомана.</p> <p><b>Съвет:</b> Най-добре свалете покритието на вратата.</p>
Поставка	Горещ сапунен разтвор	Размекнете и почистете с кърпа или четка.
Телескопична система	Горещ сапунен разтвор	<p>Почистете с кърпа или четка.</p> <p>За да не отстранявате смазката, почистете вкараните телескопични релси.</p> <p>Не почиствайте в съдомиялна.</p>
Допълнителни принадлежности	Горещ сапунен разтвор	<p>Размекнете и почистете с кърпа или четка.</p> <p>Ако принадлежностите са силно замърсени, почистете със спирала от неръждаема стомана.</p> <p><b>Съвет:</b> Можете да почистите емайлирани принадлежности в съдомиялна машина.</p>

**Бележки**

- На предната страна на уреда са възможни малки цветови различия поради различните материали, като напр. стъкло, пластмаса или метал.
- Сенките върху стъклата на вратата, които приличат на трептения, са светлинни отражения от осветлението на камерата.

- При много високи температури емайлът си променя цвета. Поради това могат да се получат малки цветови разлики. Разликите в цвета са нормални и не влияят функцията. Ръбовете на тънката ламарина не могат да бъдат напълно емайлирани и могат да са груби. Корозионната защита не се влошава от това.

### 11.3 Почистване на уреда

Почиствайте уреда според посоченото, за да не се повредят различните части и повърхности поради грешно почистване или неподходящ препарат.

#### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряния!**

По време на употреба уредът и неговите докосващи се части са горещи.

- ▶ Изисква се внимание, за да се избегне докосването на нагревателните елементи.
- ▶ Малките деца на възраст под 8 години трябва да стоят далеч.

#### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от пожар!**

Остатъците от храна, мазнината и сокът от печенето могат да се запалят.

- ▶ Преди работа отстранявайте грубите замърсявания от камерата, от нагревателните елементи и принадлежностите.

**Изискване:** Спазвайте указанията за почистващите средства.

→ "Препарат за миене", Страница 14

1. Почистете уреда с горещ сапунен разтвор и с кърпа.  
При някои повърхности можете да използвате алтернативни средства за почистване.  
→ "Подходящи препарати за почистване", Страница 14
2. Подсушавайте с мека кърпа.

#### **Съвети**

- Ако почиствате камерата след всяка употреба, замърсяванията не могат да загарят.
- Петната от котлен камък, мазнина, упоритите петна и петната от белтъци винаги да се отстраняват незабавно.

**Бележка:** Използвайте универсалната тава за печене на много влажни сладкиши.

**Съвет:** За поддържане на камерата чиста, използвайте подходящи съдове, напр. тава.


### 11.4 Почистване на камерата

#### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряния!**

По време на употреба уредът и неговите докосващи се части са горещи.

- ▶ Изисква се внимание, за да се избегне докосването на нагревателните елементи.
- ▶ Малките деца на възраст под 8 години трябва да стоят далеч.

**Изискване:** Камерата е напълно охладена.

1. Налейте 0,4 l вода, централно върху пода на камерата.  
Не използвайте дестилирана вода.
2. С копчето за избор на функция настройте .
3. Настройте 50 °C с копчето за избор на температура.
4. По време на почистването проверете дали водата, която кондензира в улея за капки под вратата на уреда, не прелива.  
– При нужда поийте с гъба.
5. След 18 минути изключете уреда.
6. Оставете уреда да се охлади.
7. Почистете камерата с кърпа.

### 11.5 Почистване на самопочистващите се повърхности

Самопочистващите се повърхности са покрити с перста, матова керамика. Пръските от печенето и пърженето се поемат и разграждат от този слой докато уредът работи.

**Изискване:** Камерата е охладена.

- ▶ Отстранете кафявите или бели остатъци с вода и мека гъба.

**Бележка:** Върху самопочистващите се повърхности могат да се образуват петна. Остатъците от захар и белтъци в хранителните продукти не се разграждат и остават върху повърхностите. Червеникавите петна са остатъци от съдържащи сол храни, петната не са ръжда. Петната не са опасни за здравето. Петната не ограничават способността за почистване на самопочистващите се повърхности.

### 11.6 Смяна на крушката в камерата

Ако осветлението на камерата е повредено, сменете крушката в камерата.

**Бележка:** Устойчиви на топлина 230 V халогенни крушки, 40 вата, G9 фасунка ще получите при службата за обслужване на клиенти или в професионалната търговска мрежа. Използвайте само тези крушки. Хващайте новите халогенни крушки само с чиста, суха кърпа. Така се удължава времето на работа на лампата.

#### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряния!**

По време на употреба уредът и неговите докосващи се части са горещи.

- ▶ Изисква се внимание, за да се избегне докосването на нагревателните елементи.
- ▶ Малките деца на възраст под 8 години трябва да стоят далеч.

#### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от токов удар!**

При смяна на крушката в камерата контактите във фасунгата на крушката са под напрежение.

- ▶ Преди смяна на крушката се уверявайте, че уредът е изключен, за да избегнете възможен електрически удар.
- ▶ Изтеглете допълнително щепсела или изключете предпазителя в кутията с предпазители.

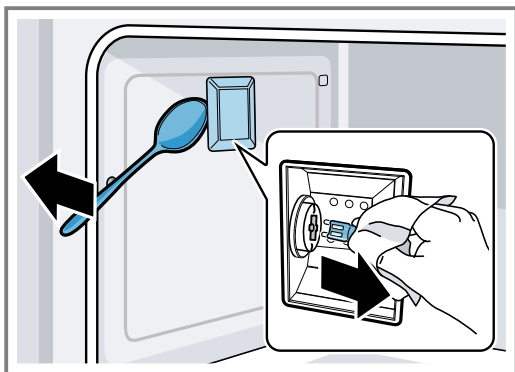
#### **Изисквания**

- Предпазителят е изключил.
- Камерата е охладена.
- Нова халогенна крушка за смяна е налична.

1. Отворете вратата на уреда.
2. За да избегнете щети, поставете кърпа за съдове в камерата.
3. Извадете принадлежностите от камерата и де-монтирайте поставките. → Страница 17
4. Свалете плафона.  
Ако стъкленото покритие се отваря трудно отпред с ръка, помогнете си с лъжица.



5. Изтеглете крушката в камерата.



6. Сменете крушката в камерата с друга от същия тип.  
7. Поставете отново стъкления плафон за лампата на фурната.  
8. Монтирайте поставката. → Страница 17  
9. Отново извадете кърпата за съдове.  
10. Включете отново предпазителя.  
11. Проверете, дали осветлението на фурната функционира.

## 12 Поставка

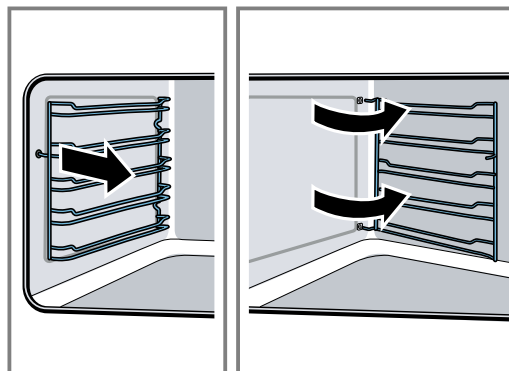
За да почистите поставките и камерата основно или за да смените поставките, можете да ги откачите.

### 12.1 Откачване на поставките

Поставките са фиксирани съответно в 3 точки върху страничните стени в камерата.

1. Хванете поставката от предната страна и я изтеглете към средата на камерата.
- ✓ Предната кука на поставката се освобождава от отвора.

2. Повдигнете още малко поставката и я извадете от задните отвори на страничната стена.



3. Извадете от камерата поставката.

### 12.2 Закачване на поставките

1. Вкарайте куките на поставката в задните отвори на страничната стена.
2. Притиснете предната кука на поставката в отвора.

## 13 Врата на уреда

При старателна поддръжка и почистване вашият уред се запазва за дълго красив и функционален. Тук ще научите как можете да почиствате вратата на уреда.

**Бележка:** За да не докосва вратата на уреда шкафа за вграждане, тя се отваря на по-малко от 90°.

### 13.1 Демонтаж на стъклата на вратата

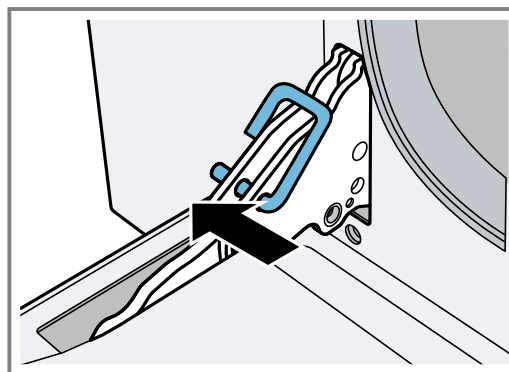
За по-добро почистване можете да демонтирате стъклата на вратата на уреда.

#### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от нараняване!**

Надрасканото стъкло на вратата на уреда може да се пръсне.

- ▶ Не използвайте остри абразивни почистващи препарати или остри метални стъргалки за почистването на стъклото на вратата на фурната, тъй като те могат да надраскат повърхността.

1. Отворете докрай вратата на уреда.
2. Блокирайте пантите вляво и вдясно с предпазните щифтове.



Предпазните щифтове трябва да влязат напълно в отворите на пантите.

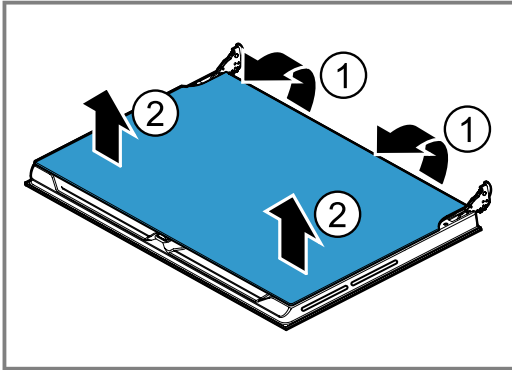
3. С две ръце повдигнете долната част на вътрешното стъкло, докато фиксиращите щифтове се откачат от държача. ①

**4. ВНИМАНИЕ!**

При повдигането на вътрешното стъкло, средното стъкло може да залепне към вътрешното стъкло.

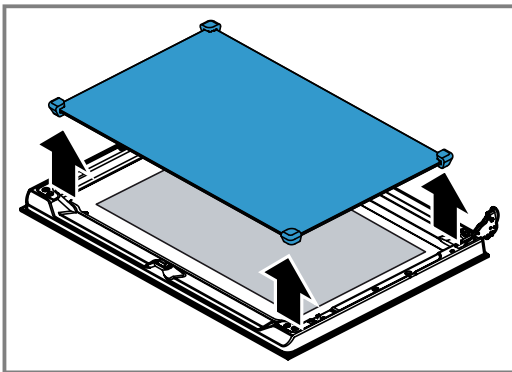
► Уверете се, че средното стъкло няма да падне.

Внимателно повдигнете горната част на вътрешното стъкло, докато фиксиращите щифтове се откачат от държача. ②



5. Поставете вътрешното стъкло внимателно върху равна повърхност.

6. Свалете междинното стъкло с неговите държачи.



Междинното стъкло не е закрепено със задържащи щифтове, а с гумени лагери.

7. Почистете стъклата на вратата с препарат за стъкло и мека кърпа.

**13.2 Вграждане на стъклата на вратата**

1. Използвайте междинното стъкло.

Внимавайте за правилната позиция на междинното стъкло.

✓ Всички държачи трябва да легнат равно върху външното стъкло.

✓ Ако върху междинното стъкло се чете символът Low-E, междинното стъкло е правилно поставено.

2. Поставете вътрешното стъкло.

Всички четири фиксиращи щифта трябва да щракнат в предвидените за целта държачи.

3. Свалете обезопасяващите щифтове и затворете вратата на уреда.

**Бележка:** Не изхвърляйте предпазните щифтове. Съхранявайте предпазните щифтове на сигурно място. Нуждаете се от предпазни щифтове винаги когато отстранявате вратата на уреда или почиствате стъклата на вратата. Ако нямате предпазни щифтове, можете да ги поръчате от службата за обслужване на клиенти.

**13.3 Откачване на вратата на уреда**

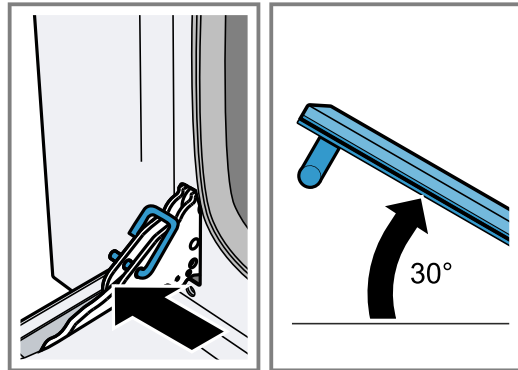
При особено силно замърсяване можете да откачите вратата на уреда за по-добро почистване.

1. Отворете докрай вратата на уреда.

2. Блокирайте пантите вляво и вдясно с предпазните щифтове.

Предпазните щифтове трябва да влязат напълно в отворите на пантите.

3. Хванете странично с две ръце вратата на уреда и я затворете на ок. 30 градуса.



Не затваряйте напълно вратата на уреда. Пантите могат да се огънат и да се стигне до повреди на емайла.

4. Леко повдигнете вратата на уреда и го изтеглете докрай.

**13.4 Закачване на вратата на уреда**

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от нараняване!**

Ако пантите поради непълно фиксиране са несигурни, пантите могат да се затворят с голяма сила.

► Ако пантата се затвори при откачане или закачане на вратата на уреда, не я хващайте.

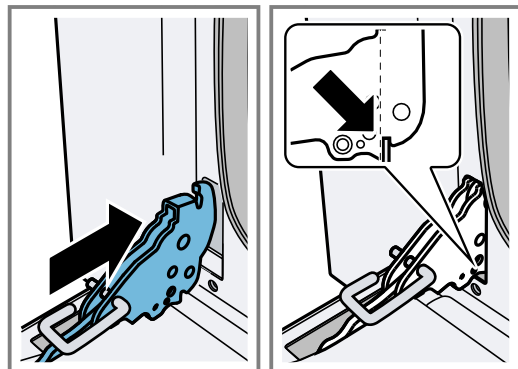
► Свържете се с отдела по обслужване на клиенти.

Неправилно монтирано стъкло на вратата или врата на уреда са опасни.

► Внимавайте всички стъкла на вратата и вратата на уреда да са правилно монтирани преди уредът отново да се стартира.

1. Хванете странично с две ръце вратата на уреда.

2. Вкарайте пантите в отворите на уреда.



Прорезът отдолу върху шарнирите трябва да щракне в рамката на уреда.

3. Свалете надолу вратата на уреда.

4. Извадете предпазните щифтове.

**Бележка:** Не изхвърляйте предпазните щифтове. Съхранявайте предпазните щифтове на сигурно място. Нуждаете се от предпазни щифтове винаги когато отстранявате вратата на уреда или почиствате

стъклата на вратата. Ако нямате предпазни щифтове, можете да ги поръчате от службата за обслужване на клиенти.

## 14 Отстраняване на неизправности

Можете да отстраните самостоятелно малки неизправности по Вашия уред. Преди да се свържете с отдела по обслужване на клиенти, направете справка с информацията за отстраняване на неизправности. Така ще избегнете ненужни разходи.

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от нараняване!**

Некомпетентните ремонти са опасни.

- ▶ Само обучен специализиран персонал трябва да извършва ремонти на уреда.
- ▶ Ако уредът е дефектен, се свържете с отдела по обслужване на клиенти.  
→ "Отдел по обслужване на клиенти", Страница 20

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от токов удар!**

Некомпетентните ремонти са опасни.

- ▶ Само обучен за целта специализиран персонал трябва да извършва ремонти на уреда.
- ▶ За ремонта на уреда трябва да се използват само оригинални резервни части.
- ▶ Ако кабелът за свързване към мрежата на този уред бъде повреден, той трябва да се смени от производителя или неговия отдел по обслужване на клиенти, или от друго лице с подобна квалификация, за да се избегнат опасности.

### 14.1 Функционални неизправности

Неизправност	Причина и отстраняване на неизправности
Уредът не функционира.	Щепселът на кабела не е вкаран. ▶ Свържете уреда към електрозахранващата мрежа.
	Спиране на електрозахранването. ▶ Проверете дали функционират осветлението на помещението или други уреди в помещението.
	В кутията с предпазители се е активирал предпазител. ▶ Проверете предпазителя в кутията с предпазители.
Уредът не може да стартира.	Вратата на уреда не е затворена напълно. ▶ Затворете вратата на уреда.
	Уредът не е изключен. ▶ Изключете и включете отново уреда.
На дисплея мига <b>12:00</b> .	Спиране на електрозахранването. ▶ Настройте часа. → "Преди първата употреба", Страница 10
Осветлението на камерата не функционира.	Режимът на работа "Меко горно/долно загряване" е активиран. ▶ При този режим на работа осветлението на камерата е изключено. Крушката в камерата е дефектна. ▶ Сменете крушката в камерата. → "Смяна на крушката в камерата", Страница 16
Пригответните във фурната ястия загарят много бързо.	Термостатът е дефектен. ▶ Свържете се с → "Отдел по обслужване на клиенти", Страница 20.
Стъклата на вратата са запотени.	Нормално явление, което се дължи на наличните температурни разлики. ▶ Нагрейте уреда до 100 °C и изключете уреда след 5 минути.
Включеният уред не може да се обслужва. На дисплея свети <b>☞</b> .	Активирана е защитата за деца. ▶ Деактивирайте механизма за обезопасяване спрямо деца. → "Деактивиране на защитата от деца", Страница 12
Дисплеят е замръзнал или не реагира.	Активирана е защитата за деца. ▶ Деактивирайте механизма за обезопасяване спрямо деца. → "Деактивиране на защитата от деца", Страница 12

Неизправност	Причина и отстраняване на неизправности
Дисплеят е замръзнал или не реагира.	Функционална неизправност <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Изключете предпазителя в таблото.</li> <li>2. Включете предпазителя след ок. 10 секунди.</li> <li>3. Ако повредата настъпи повторно, обадете се на службата за обслужване на клиенти.</li> </ol>
Стъклата на вратите се усещат по-топли от преди, след като стъклата са били демонтирани за почистване.	Стъклата на вратата са грешно поставени. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Проверете дали стъклата на вратата са правилно поставени. → "Вграждане на стъклата на вратата", Страница 18</li> </ul>
Охлаждащият вентилатор продължава след работа.	Не е налице грешка. Охлаждащият вентилатор продължава да се върти, докато не се достигне избраната в основните настройки температура. → "Основни настройки", Страница 12
Кондензна вода по вратата на уреда или капене на кондензна вода.	Вратата на уреда не се затваря правилно. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Проверете дали вратата на уреда е правилно инсталирана и се затваря правилно. → "Врата на уреда", Страница 17</li> </ul>
	Замърсяване на уплътнението. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Проверете дали уплътнението е замърсено, повредено или грешно поставено.</li> <li>2. Почистете или сменете уплътнението или внимавайте за правилната позиция.</li> </ol>
	Нормално образуване на конденз. → "Образуване на конденз", Страница 8
На дисплея се показва съобщение с E.	Функционална неизправност <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Поставете функционалния превключвател на нулева позиция. Ако съобщението за грешка не изчезне, обадете се на центъра за обслужване на клиенти.</li> </ul>

## 15 Предаване за отпадъци

### 15.1 Предаване за отпадъци на излезли от употреба уреди

Чрез екологосъобразно предаване за отпадъци е възможна повторна употреба на ценни суровини.

- ▶ Предайте уреда за отпадъци по екологосъобразен начин.  
Актуална информация относно начините на предаване за отпадъци ще получите от Вашия специализиран търговец, както и от съответната общинска или градска управа.



Този уред е обозначен в съответствие с европейската директива 2012/19/ЕС за стари електрически и електронни уреди (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Тази директива регламентира валидните в рамките на ЕС правила за приемане и използване на стари уреди.

## 16 Отдел по обслужване на клиенти

Свързани с функционалността оригинални резервни части съгласно директивата относно екодизайна ще получите от нашия отдел по обслужване на клиенти за период от минимум 10 години от пускането на пазара на Вашия уред в рамките на Европейското икономическо пространство.

**Бележка:** Услугите на отдела по обслужване на клиенти са безплатни в рамките на условията на предлаганата от производителя гаранция.

Подробна информация относно гаранционния срок и гаранционните условия във Вашата страна ще получите от нашия отдел по обслужване на клиенти, Вашия търговец или на нашата уеб страница.

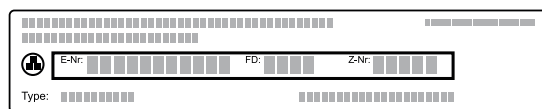
В случай че желаете да се свържете с отдела по обслужване на клиенти, са Ви необходими номерът на изделието (E-Nr.) и заводският номер (FD) на Вашия уред.

Данните за контакт на отдела по обслужване на клиенти ще намерите в приложения указател с отдели по обслужване на клиенти или на нашата уеб страница.

Настоящият продукт съдържа светлинни източници с клас на енергийна ефективност G.

## 16.1 Номер на изделието (E-Nr.) и заводски номер (FD)

Номерът на изделието (E-Nr.) и заводският номер (FD) са посочени на фабричната табелка на уреда. Отворете вратата на уреда, за да видите фабричната табелка с номерата.



Можете да си запишете данните, за да разполагате своевременно с данните на Вашия уред и телефонния номер на отдела по обслужване на клиенти.

## 17 Така става

Тук ще намерите от съвети за съдовете и приготвянето на ястия.

### 17.1 Така процедирате най-добре

#### ВНИМАНИЕ!

Съдържащите киселина хранителни продукти могат да повредят решетката на скарата

- ▶ Не поставяйте съдържащи киселина хранителни продукти, като напр. плодове или продукти за печене на грил, напоени със съдържаща киселина марината, директно върху скарата.

#### Бележка: Указание за хора с алергии към никел

В редки случаи може малки следи от никел да преминават в хранителните продукти.

1. Преди използване отстранете от камерата за приготвяне ненужните съдове.
2. Изберете желаното ястие от препоръките за настройка.
3. Поставете ястието в подходящ съд. Използвайте включените в окомплектовката на доставката аксесоари.
4. Загривайте предварително уреда само ако това се посочва в рецептата или в препоръките за настройка. Покривайте аксесоарите с кухненска хартия за печене едва след предварителното загряване.
5. Настройте уреда съгласно препоръките за настройка. Първо настройте по-късата продължителност. При нужда удължете продължителността.
6. Дръжте вратата на уреда затворена по време на готвенето.

### 17.2 Съвети за печене

За добър резултат от печенето сме подготвили няколко съвета за Вас.

Тема	Съвет
Вашият сладкиш трябва да се надигне равномерно.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Само дъното на формата да се омазни.</li> <li>■ Внимателно освободете от формата сладкиша след печене с нож.</li> </ul>
Малките сладки не трябва да залепват помежду си при печене.	Около всяка сладка оставяйте минимум 2 см. Така има достатъчно място, за да могат парчетата от тестеното печиво да бухнат добре и да покафенеят равномерно наоколо.
Установете дали сладкишът е изпечен.	Пробийте готовия сладкиш няколко пъти с тънка дървена клечка на най-високото място. Ако по клечката не полепне тесто, сладкишът е готов.
Желаете да печете по собствена рецепта.	Ориентирайте се по подобно печиво в таблиците с указания за печене.
Използвайте форми за печене от силикон, стъкло, пластмаса или керамика.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Формата трябва да е топлоустойчива до 250 °C.</li> <li>■ В тези форми сладкишите се зачервяват по-леко.</li> </ul>






























### 17.3 Таблица с ястия

Тук ще намерите общ преглед на ястията.

Ястие	Тегло в кг	Ниво на вкарване	Вид загряване	Температура в °C / степен на грила	Продължителност в мин
Лазаня	3 – 4	1		220 – 230 <sup>1</sup>	45 – 50
Препичане на юфка	3 – 4	1		220 – 230 <sup>1</sup>	45 – 50
Телешко печено	2	2		180 – 190 <sup>1</sup>	90 – 100

<sup>1</sup> Загрейте предварително уреда.

<sup>2</sup> Не загревайте предварително уреда.

Ястие	Тегло в kg	Ниво на вкарване	Вид загреване	Температура в °C / степен на грила	Продължителност в мин
Свинска рибица	1,5 – 2	2		190 – 200 <sup>1</sup>	90 – 100
Свинска рибица	2	2		200 <sup>2</sup>	125
Наденички	1,5	3		280 <sup>1</sup>	1. страна: 10 2. страна: 7
Говеждо печено	1	2		200 <sup>1</sup>	45 – 55
Заешко печено	1,5	2		180 – 190 <sup>1</sup>	70 – 80
Пуешки гърди	2	2		180 – 190 <sup>1</sup>	110 – 120
Свински печен врат	2 – 3	2		180 – 190 <sup>1</sup>	170 – 180
Печено пиле	1,2	2		190 – 200 <sup>1</sup>	65 – 70
Свински котлети	1,5	3		280 <sup>1</sup>	1. страна: 15 2. страна: 5
Ребърца	1,5	3		280 <sup>1</sup>	1. страна: 15 2. страна: 10
Сланина	0,7	4		3 <sup>1</sup>	1. страна: 10 2. страна: 8
Свинско филе	1,5	3		280 <sup>1</sup>	1. страна: 12 2. страна: 5
Говеждо филе	1	4		3 <sup>1</sup>	1. страна: 7 2. страна: 4
Пъстърва	0,7 – 1,2	2		160 – 170 <sup>1</sup>	35 – 40
Морски дявол	0,7 – 1,5	2		160 <sup>1</sup>	60 – 65
Калкан	1,5	2		160 <sup>1</sup>	45 – 50
Пица	1 – 1,5	2		280 <sup>1</sup>	10 – 12
Хляб	1	2		180 – 190 <sup>1</sup>	25 – 30
Фокача	1	2		180 – 190 <sup>1</sup>	20 – 25
Кекс с мая	1	2		160 <sup>1</sup>	55 – 60
Плодов сладкиш	1	2		160 <sup>1</sup>	35 – 40
Сладкиш със сирене	1	2		160 – 170 <sup>1</sup>	45 – 55
Сладкиш с ронл. тесто	1	2		160 – 170 <sup>1</sup>	35 – 40
Сладкиш с ронл. тесто	1	2		170 <sup>2</sup>	65
Сладкиш Парадис	1,2	2		160 <sup>1</sup>	55 – 60
Пирожки	0,7 – 1,2	2		180 <sup>1</sup>	55 – 60
Бисквитен сладкиш	1	2		150 – 160 <sup>1</sup>	55 – 60
Мляко с ориз	1	2		160 <sup>1</sup>	55 – 60
Козуначена кифла	1 – 1,2	2		160 <sup>1</sup>	30 – 35

<sup>1</sup> Загрейте предварително уреда.

<sup>2</sup> Не загревайте предварително уреда.

## 17.4 Съвети за следващото печене

Ако при печенето нещо не се удава, тук ще откриете съвети.

Тема	Съвет
Вашият сладкиш хлътва.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Спазвайте посочените съставки и указания за приготвяне в рецептата.</li> <li>■ Използвайте по-малко течност.</li> <li>Или:</li> <li>■ Намалете температурата на печене с 10 °C и удължете времето за печене.</li> </ul>
Вашият сладкиш е твърде сух.	Увеличете температурата на печене с 10 °C и скъсете времето за печене.
Вашият сладкиш като цяло е твърде светъл.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Проверете височината на вкарване и принадлежностите.</li> <li>■ Увеличете температурата на печене с 10 °C.</li> <li>Или:</li> <li>■ Удължете времето на печене.</li> </ul>
Сладкишът като цяло е твърде тъмен.	Редуцирайте температурата на печене и удължете времето на печене.
Сладкишът отгоре е твърде светъл, а отдолу твърде тъмен.	Вкарайте сладкиша на едно ниво по-високо.
Сладкишът отгоре е твърде тъмен, а отдолу твърде светъл.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Вкарайте сладкиша на едно ниво по-ниско.</li> <li>■ Редуцирайте температурата на печене и удължете времето на печене</li> </ul>
Вашето печиво е покафеняло неравномерно.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Намалете температурата на печене.</li> <li>■ Разрежете подходящо хартията за печене.</li> <li>■ Поставете формата за печене централно.</li> <li>■ Оформете малките сладки с еднакви размери и дебелина.</li> </ul>

Тема	Съвет
Вашият сладкиш отвън е готов, но отвътре още не е изпечен.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Редуцирайте температурата на печене и удължете времето на печене.</li> <li>■ Добавете по-малко течност.</li> </ul> <p>При сладкиш със сочна плънка:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Предварително печене на блат.</li> <li>■ Поръсете изпеченото дъно с бадеми или панировъчно брашно.</li> <li>■ Поставете плънката на дъното.</li> </ul>
Сладкишът не се отделя от формата при обръщане.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Оставете след печене сладкиша за 5 - 10 минути да се охлади.</li> <li>■ Разхлабете ръба на сладкиша внимателно с нож.</li> <li>■ Отново обърнете сладкиша и покрийте формата многократно с мокра, студена кърпа.</li> <li>■ При следващото печене намазнете формата и поръсете с панировъчно брашно.</li> </ul>

## 17.5 Съвети за следващото пържене

Ако при пърженето нещо не се удава, тук ще откриете съвети.

Тема	Съвет
Вашето печено е прекалено тъмно и коричката на места е прегоряла.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Изберете по-ниска температура.</li> <li>■ Скъсете времето на печене.</li> </ul>
Вашето печено е твърде сухо.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Изберете по-ниска температура.</li> <li>■ Скъсете времето на печене.</li> </ul>
Коричката на Вашето печено е твърде тънка.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Увеличете температурата.</li> <li>Или:</li> <li>■ След края на времето на печене включете за кратко грила.</li> </ul>
Вашият сос за печеното е загорял.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Изберете по-малък съд.</li> <li>■ При печеното добавете повече течност.</li> </ul>
Вашият сос за печеното е твърде светъл или твърде воден.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ За да се изпарява повече течност, изберете по-голям съд.</li> <li>■ При печеното добавете по-малко течност.</li> </ul>

Тема	Съвет
Ако задушавате месо, месото загаря.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Проверете дали съдът и капакът си пасват и се затварят добре.</li> <li>■ Редуцирайте температурата.</li> <li>■ При задушаване добавете течност.</li> </ul>

Тема	Съвет
Вашето печено не е добре изпечено.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Нарезжете печеното.</li> <li>■ Пригответе соса в тиган.</li> <li>■ Поставете парчетата печено в соса.</li> <li>■ Доготвяне на парчетата печено с микровълнов режим.</li> </ul>

## 17.6 Тестови ястия

Тези прегледи са изготвени за тестови институти, за да е по-лесно тестването на уреда съгласно EN 60350-1.



### Печене

Ястие	Допълнителни принадлежности	Ниво на вкарване	Вид загреване	Температура в °C	Продължителност в мин
Къси хлебни лентички	Тава за печене с хартия за печене	2		160 <sup>1</sup>	23 – 25
Къси хлебни лентички, 2 нива	2 тава за печене с хартия за печене	2 + 4		160 <sup>1</sup>	28
Малки сладки	Тава за печене с хартия за печене	2		160 <sup>1</sup>	21 – 22
Мини сладкиши, 2 нива	Тава за печене + скара с хартия за печене	2 + 4		160 <sup>1</sup>	30
Пандишпанено тесто с вода	Откопчаваща се тава	2		160 <sup>1</sup>	35
Пандишпанено тесто с вода, 2 нива	2 откопчаващи се тава	2 + 4		155 – 165 <sup>1</sup>	35 – 45
Покрит ябълков сладкиш, 1 бр.	Откопчаваща се тава	2		170 <sup>1</sup>	75 – 80
Покрит ябълков сладкиш, 2 бр.	2 откопчаващи се тава	2		160 <sup>1</sup>	75 – 80

<sup>1</sup> Загрейте предварително уреда.

### Печене на грил

Пъхнете допълнително универсалната тава. Универсалната тава улавя течността и камерата остава по-чиста.

Ястие	Допълнителни принадлежности	Ниво на вкарване	Вид загреване	Степен на грила	Продължителност в мин
Пържени филийки	Скара	4		3 <sup>1</sup>	2
Телешки бургер, 10 бр., диаметър 75 mm	Тава за печене + скара	3 + 4		3 <sup>1</sup>	1. страна: 15 2. страна: 5

<sup>1</sup> Загрейте предварително уреда.

## 18 Ръководство за монтаж

Спазвайте тази информация при монтажа на уреда.





### **⚠ 18.1 Сигурен монтаж**

Спазвайте тези указания преди да започнете с монтажа на уреда.

#### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от пожар!**

Употребата на удължен кабел за свързване към мрежата и неразрешени адаптери представлява опасност.

- ▶ Не използвайте разклонители.
- ▶ Използвайте само удължители, които са сертифицирани, имат минимално напречно сечение от 1,5 мм<sup>2</sup> и отговарят на релевантните национални разпоредби за безопасност.
- ▶ Ако кабелът за свързване към мрежата е твърде къс и не е наличен по-дълъг кабел за свързване към мрежата, се свържете със специализирана фирма за електротехнически услуги, за да адаптирате домашната разпределителна мрежа.
- ▶ Използвайте само разрешени от производителя адаптери и кабели за свързване към мрежата.

#### **ВНИМАНИЕ!**

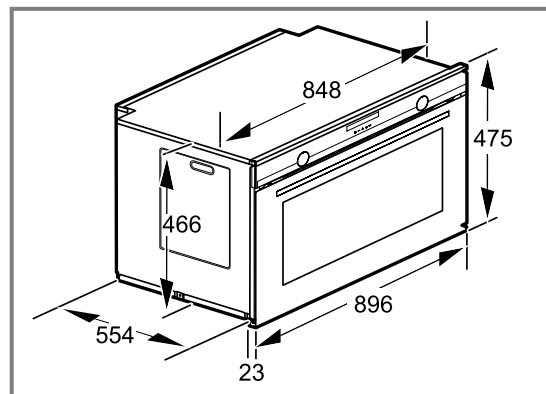
Чрез носене на уреда за дръжката на вратата последната може да се счупи. Дръжката на вратата не издържа теглото на уреда.

- ▶ Не носете и не захващайте уреда за дръжката на вратата.
- Само компетентно вграждане съгласно тази инструкция за монтаж гарантира безопасна употреба. При щети поради грешно вграждане отговорност носи монтажният.
- Проверете уреда след разопаковането. При транспортни повреди не включвайте.
- Свалете от камерата и от вратата опаковъчния материал и облепващото фолио преди въвеждане в експлоатация.
- Спазвайте монтажните инструкции за монтаж на аксесоарите.
- Мебелите за вграждане трябва да са устойчиви на температури до 90 °С, а граничните предни части на мебели - на температури до 70 °С.

- Уредът да не се монтира зад декоративна бленда или врата на шкаф. Налице е опасност от прегряване.
- Извършете всички дейности по изрязване на мебелите преди поставянето на уреда. Отстранете стружките. Отстранете стружките, те могат да застрашат функционирането на електрическите компоненти.
- Контактът за свързване на уреда трябва да е извън зоната на вграждане.
- Винаги заземявайте електроуредите.
- За избягване на порязвания носете защитни ръкавици. Частите, които по време на монтажа са достъпни, могат да са с остри ръбове.
- Данни за размерите на фигурите в мм.

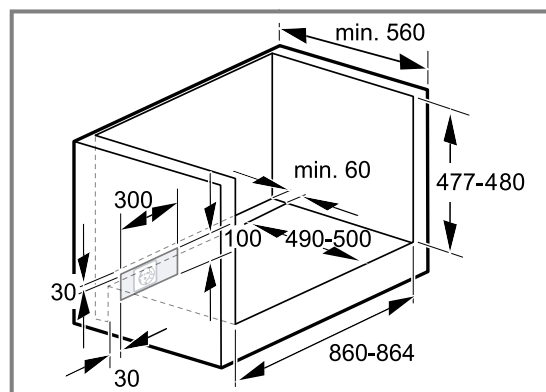
### **18.2 Размери на уреда**

Тук ще откриете размерите на уреда.



### **18.3 Монтаж под работен плот**

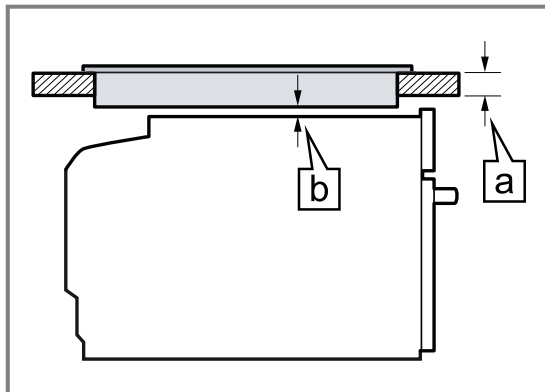
Спазвайте монтажните размери и разстоянията за безопасност при монтаж под работен плот.



За проветряване на уреда междинният под трябва да има вентилационен изрез.

## 18.4 Монтаж под готварски плот

Ако уредът се монтира под готварски плот, трябва да се спазят минимални размери, при нужда вкл. долната конструкция.



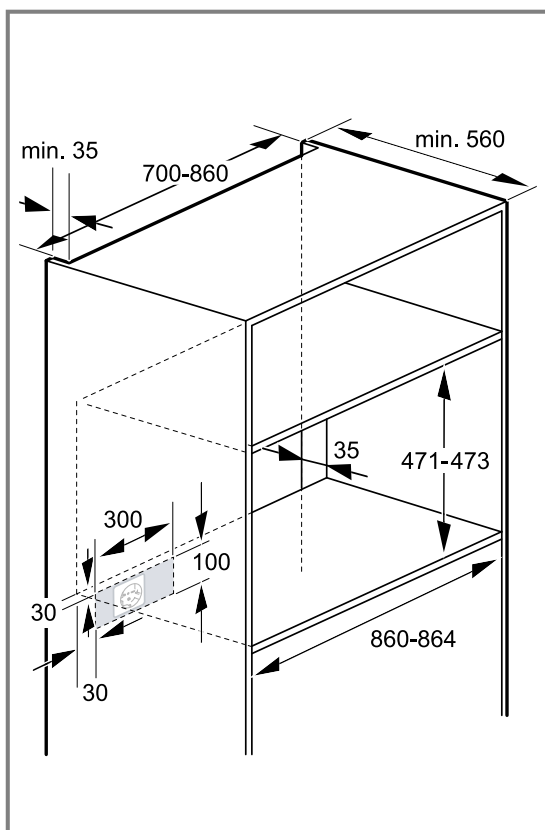
Минималната дебелина на работния плот [a] се получава от необходимото минимално разстояние [b].

Вид на готварския плот	[a] поставен в мм	[a] изравняване в мм	[b] в мм
Индукционен готварски плот	49	50	5
Индукционен готварски плот с цели плоскости	70	70	5
Газов готварски плот	39	50	5
Електрически котлон	39	42	2

Закрепете работния плот за мебел за вграждане. Спазвайте ръководството на готварския плот.

## 18.5 Монтаж във висок шкаф

спазвайте монтажните размери и разстоянията за безопасност във високите шкафове.



- Ако високият шкаф допълнително наред с модулните задни стени има още една задна стена, тя трябва да се отстрани.
- Вграждайте уреда само толкова високо, че допълнителният аксесоар да може безпроблемно да се изважда.

## 18.6 Монтиране на два уреда един над друг

Вашият уред може да се монтира и над друг уред.

## 18.7 Свързване към електрическата мрежа

За да можете сигурно да свържете уреда електрически, спазвайте тези указания.

- Обезопасяването трябва да се извършва според данните за мощността върху типовата табелка и според локалните предписания.
- Уредът отговаря на клас на защита I и може да се използва само със защитен проводник.
- Уредът трябва при всички монтажни дейности да е без напрежение.
- Защитата при допир трябва да се гарантира чрез вграждането.
- Само специализиран експертен персонал може да свързва уреда без щекер. За него важат разпоредбите на регионалното електроснабдително дружество.

### Електрическо свързване на уреда без шуко контакт

**Бележка:** Само специализиран експертен персонал може да свързва уреда. При повреди поради неправилно свързване правото на гаранция отпада.

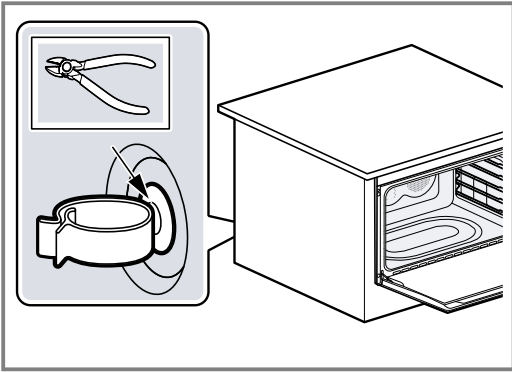
- Уверете се, че междинното дъно има луфт до стената на монтаж, за да се проветрява уреда.

В положената неподвижно електрическа инсталация трябва да се вгради разделително приспособление съгласно разпоредбите за монтаж.

1. Идентифицирайте фазата и неутралният проводник ("нула") в контакта.  
При погрешно свързване уредът може да се повреди.
2. Свързвайте уреда само към мрежово напрежение между 220 и 240 V.
3. Свържете жичките на мрежовия проводник съгласно цветовото кодиране:
  - жълто-зелено = защитен проводник  $\oplus$
  - синьо = неутрален ("нулев") проводник
  - кафяво = фаза (външен проводник)

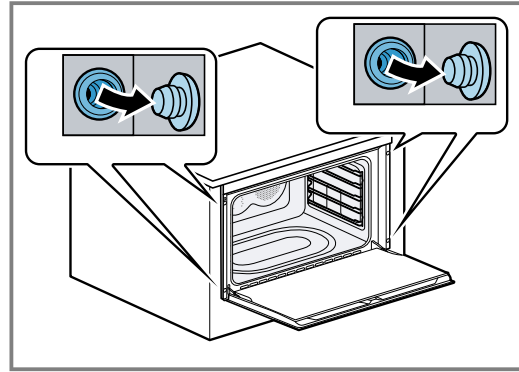
### 18.8 Вграждане на уреда

1. Вкарайте уреда и го центрирайте.  
Не прегъвайте захранващия кабел.
2. При нужда отстранете водача на кабела с инструмент.

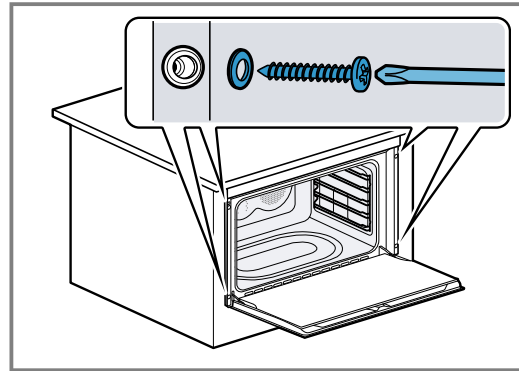


3. Отворете напълно вратата на фурната на печката.

4. Отстранете защитния капак.



5. Завинтете уреда към шкафа.



6. Поставете защитния капак.

**Бележка:** Луфтът между работния плот и уреда никога не бива да се затваря с допълнителни лайстни.

### 18.9 Демонтаж на уреда

1. Изключете уреда от напрежението.
2. Развийте закрепващите болтове.
3. Леко повдигнете уреда и го изтеглете.

# Cuprins

## MANUAL DE UTILIZARE

1	<b>Siguranța</b> .....	28
2	<b>Prevenirea pagubelor materiale</b> .....	30
3	<b>Protecția mediului și economisirea</b> .....	31
4	<b>Cunoașterea</b> .....	32
5	<b>Accesorii</b> .....	35
6	<b>Înainte de prima utilizare</b> .....	36
7	<b>Utilizarea de bază</b> .....	37
8	<b>Funcții de timp</b> .....	37
9	<b>Siguranță pentru copii</b> .....	38
10	<b>Setările de bază</b> .....	38
11	<b>Curățare și îngrijire</b> .....	39
12	<b>Suporturile pentru tăvi</b> .....	43
13	<b>Ușa aparatului</b> .....	43
14	<b>Remediați defecțiunile</b> .....	45
15	<b>Evacuarea ca deșeu</b> .....	46
16	<b>Serviciul clienți</b> .....	46
17	<b>Procedați astfel</b> .....	47
18	<b>INSTRUCȚIUNI DE MONTARE</b> .....	51
18.1	<b>Montarea în siguranță</b> .....	51

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

Nu folosiți aparatul:

- cu un timer extern sau cu o telecomandă.

### 1.3 Limitare a cercului de utilizatori

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

Copiii nu trebuie lăsați să se joace cu aparatul.

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

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

### 1.4 Utilizarea în siguranță

Introduceți întotdeauna accesoriul în locul corespunzător din interiorul cuptorului.

→ "Accesorii", Pagina 35

#### AVERTISMENT – Pericol de incendiu!

Obiectele inflamabile depozitate în interiorul cuptorului se pot aprinde.

- ▶ Nu depozitați niciodată obiecte inflamabile în interiorul cuptorului.
- ▶ Dacă se degajează fum, opriți aparatul sau deconectați siguranța 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 accesoriile.

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 accesoriile 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.

În timpul funcționării aparatului, suporturile telescopice se înfierbântă.

- ▶ Lăsați suporturile telescopice fierbinți să se răcească înainte de a le atinge.
- ▶ Atingeți suporturile telescopice fierbinți numai dacă purtați o mănușă protectoare.

### **⚠ 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.

### **⚠ 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 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 căldură sau cu componentele fierbinți ale aparatului.
- ▶ Cablul de alimentare electrică nu trebuie să intre niciodată în contact cu vârfuri sau muchii ascuțite.

- ▶ Nu este permisă îndoirea, strangularea sau modificarea cablului de alimentare electrică.

Pătrunderea umidității în interiorul aparatului poate provoca electrocutarea.

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

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

- ▶ Nu utilizați niciodată un aparat deteriorat.
- ▶ Contactați unitatea de service abilitată.  
→ Pagina 46

### **⚠ 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 Lampa cu halogen**

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

Lămpile din interiorul cuptorului se înfierbântă puternic. Chiar și după un anumit timp de la deconectare, există încă pericolul de arsuri.

- ▶ Nu atingeți geamul de protecție.
- ▶ La curățare, evitați contactul cu pielea.

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

La înlocuirea lămpii, contactele de la dulia acesteia se află în continuare sub tensiune.

- ▶ Înainte de a înlocui lampa, asigurați-vă că aparatul este deconectat, pentru a evita posibilitatea de electrocutare.
- ▶ În plus, deconectați siguranța de la tabloul de siguranțe.

## **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  $120\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

- ▶ 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  $50\text{ }^{\circ}\text{C}$ , 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  $50\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

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 determină apariția coroziunii.

- ▶ Îndepărtați prin ștergere apa de condens după finalizarea fiecărui proces de preparare. După un mod de funcționare cu temperaturi ridicate, lăsați cuptorul să se răcească numai cu ușa acestuia închisă.
- ▶ Nu păstrați pe termen lung alimente umede în interiorul cuptorului închis.
- ▶ Nu depozitați preparate în interiorul cuptorului.
- ▶ Nu fixați obiecte între aparat și ușa acestuia.

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

- ▶ În cazul prăjiturilor cu foarte mult suc de fructe, nu garnisiți tava prea mult.
- ▶ Dacă este posibil, utilizați tava universală adâncă.

Aplicarea de produse de curățare pentru cuptoare în interiorul cald al cuptorului provoacă deteriorarea stratului de email.

- ▶ Nu folosiți niciodată produse de curățare pentru cuptoare atunci când cuptorul este cald.
- ▶ Înainte de următoarea utilizare îndepărtați complet resturile din interiorul cuptorului și de pe ușă.

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

- ▶ Mențineți garnitura întotdeauna curată.
- ▶ Nu utilizați niciodată aparatul cu o garnitură de etanșare deteriorată sau fără garnitură de etanșare.

În cazul utilizării ușii cuptorului pe post de suprafață de așezare sau de depozitare, aceasta poate suferi deteriorări.

- ▶ Nu vă urcați, nu vă așezați, nu agățați și nu sprijiniți obiecte pe ușa aparatului.
  - ▶ Nu așezați veselă sau accesorii pe ușa aparatului.
- În funcție de tipul de aparat, accesoriiile pot zgâria geamul ușii în momentul închiderii ușii aparatului.

- ▶ Introduceți întotdeauna accesoriiile până la opritor în interiorul aparatului.
- Prin acoperirea cu folie de aluminiu a geamului ușii pot rezulta decolorări permanente acestuia.
- ▶ Folia din aluminiu din interiorul cuptorului nu trebuie să intre în contact cu geamul ușii.

## 3 Protecția mediului și economisirea

### 3.1 Predarea la deșeurile 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.

→ "Procedați astfel", Pagina 47

- 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.

În timpul funcționării aparatului, deschideți ușa acestuia cât mai rar posibil.

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

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

- După primul proces de coacere, interiorul cuptorului este încălzit. Astfel, se reduce timpul de coacere 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 procesului de preparare.

Scoateți din interiorul cuptorului accesoriiile care nu sunt necesare.

- Accesoriiile care nu sunt necesare nu trebuie încălzite.

Alimentele congelate trebuie decongelate înainte de preparare.

- Astfel, se economisește energia necesară pentru decongelarea alimentelor.

#### Notă:

Aparatul necesită:

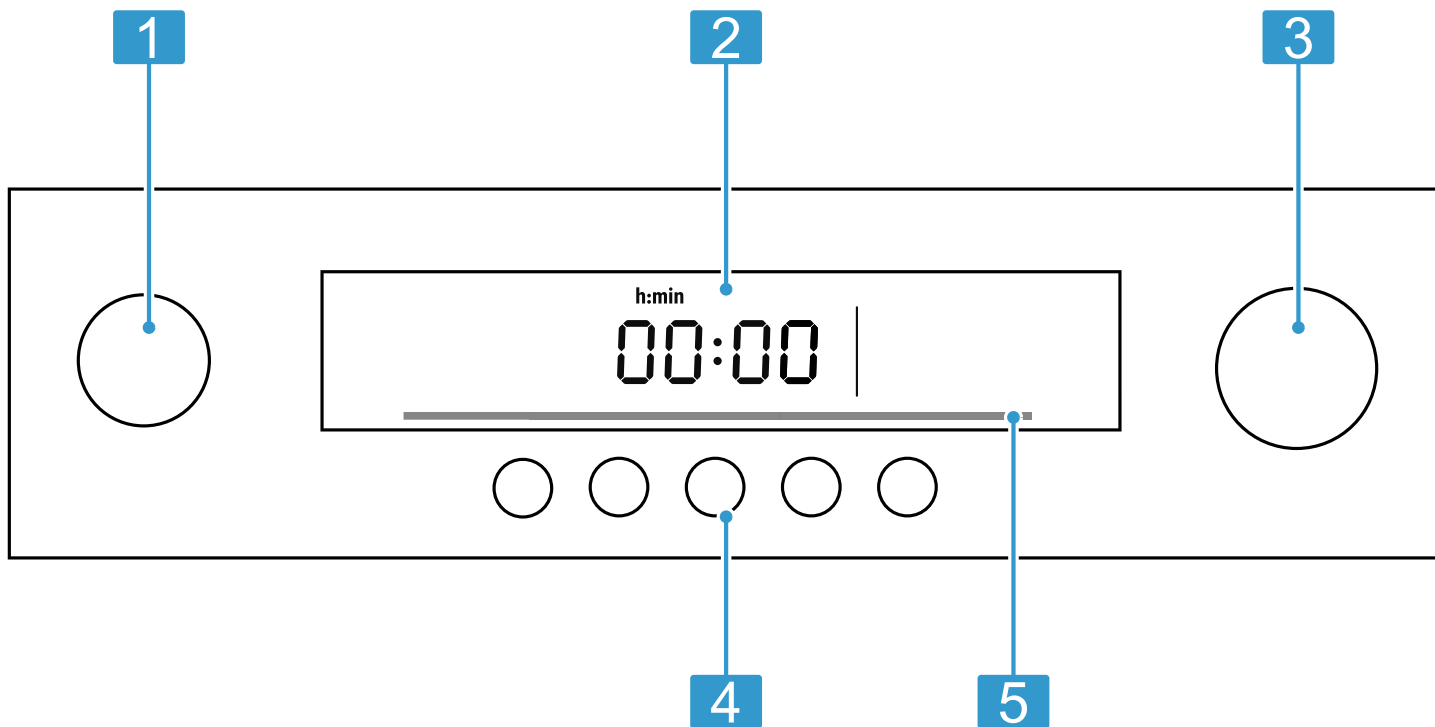
- max. 1 W în modul de standby, cu display-ul activat
- max. 0,5 W în modul de standby, cu display-ul dezactivat

## 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.



<b>1</b>	Selector de funcții	Cu ajutorul selectorului de funcții puteți seta modul de încălzire sau alte funcții. Selectorul de funcții poate fi rotit din poziția neutră spre stânga sau spre dreapta.
<b>2</b>	Display	Pe display sunt afișate simbolurile funcțiilor active și funcțiile de timp.
<b>3</b>	Selector de temperatură	Cu ajutorul selectorului de temperatură puteți seta temperatura pentru modul de încălzire sau puteți selecta setarea pentru alte funcții. Puteți roti selectorul de temperatură spre stânga sau spre dreapta. Acesta nu are o poziție neutră.
<b>4</b>	Câmpuri tactile	Cu ajutorul câmpurilor tactile puteți seta direct diferite funcții.
<b>5</b>	Controlul temperaturii	Barele grafice ale controlului temperaturii indică fazele de încălzire sau căldura reziduală din interiorul cuptorului.

#### Taste

Cu ajutorul tastelor, selectați în mod direct diferite funcții.

**Notă:** Dacă o anumită tastă nu are nicio funcție, este emis un semnal acustic.

Simbol	Tastă	Explicație
🕒	Funcții de timp	Setarea temporizatorului, duratei, orei de finalizare și orei
—	Minus	Reducerea valorii de setare
+	Plus	Creșterea valorii de setare
💡	Sistem de iluminare	Activarea sau dezactivarea sistemului de iluminare a interiorului cuptorului
🔥	Încălzire rapidă	Conectarea și deconectarea funcției de încălzire rapidă
👶	Siguranță pentru copii	Activarea și dezactivarea siguranței pentru copii în modul de standby



## Display

Pe display puteți vizualiza valorile curente de setare sau posibilitățile de selectare. Valoarea pe care o puteți seta la momentul respectiv este focalizată. Valoarea este reprezentată cu alb, iar fundalul este de culoare închisă.

Simbol	Explicație
	Încălzire rapidă
	Temporizator
	Durată de preparare
	Finalizare
	Ora
	Indicator de timp
	Siguranță pentru copii
	Indicator de temperatură

## Selector de temperatură

Setați temperatura sau treapta de grill cu ajutorul selectorului de temperatură.

**Notă:** Până la valoarea de 100 °C, temperatura poate fi reglată în trepte de câte 1 grad, iar la valori mai mari, aceasta poate fi reglată în trepte de câte 5 grade.

## 4.2 Modurile de încălzire și funcțiile

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



**Notă:** Pentru fiecare mod de încălzire, aparatul indică o temperatură sau o treaptă recomandată. Puteți prelua aceste recomandări sau puteți efectua modificări în domeniul respectiv.

Simbol	Mod de încălzire sau funcție	Temperatură sau treaptă	Utilizare
	Convecție de aer fierbinte 3D	50-280 °C	Preparați alimente pe 1-2 niveluri. Ventilatoarele distribuie uniform în interiorul cuptorului căldura emisă de rezistența circulară din peretele posterior. Acest mod de încălzire este utilizat pentru determinarea consumului de energie în modul de recirculare a aerului.
	Aer recirculat	50-280 °C	Coaceți prăjituri și produse de brutărie și patiserie pe un nivel. Ventilatoarele distribuie uniform în interiorul cuptorului căldura emisă de rezistențe.
	Treapta pentru pizza	50-280 °C	Preparați pizza proaspătă sau produse congelate, de exemplu, cartofi prăjiți sau ștrudel. Rezistențele și ventilatoarele încălzesc rapid și distribuie uniform căldura în interiorul cuptorului.
	Decongelare	30-60 °C	Decongealați alimente, de exemplu, carne, carne de pasăre, pâine și prăjituri. Ventilatorul recirculă aerul cald în jurul preparatului.
	Încălzire în partea inferioară	50-280 °C	Continuați procesul de preparare a alimentelor. Căldura este distribuită din partea inferioară.
	Grill, suprafață mică	Trepte de grill: 1 = slab 2 = mediu 3 = puternic	Preparați pe grill cantități mici de alimente, de exemplu, fripturi, cârnăciori, pâine prăjită și bucăți de carne. Se încălzește partea din mijloc a rezistenței grill-ului.
	Grill, suprafață mare	Trepte de grill: 1 = slab 2 = mediu 3 = puternic	Pentru prepararea pe grill a alimentelor plate, de exemplu, fripturi, cârnăciori sau pâine prăjită, precum și pentru gratinare. Se încălzește întreaga suprafață de sub rezistența grill-ului.
	Grill cu convecție de aer	50-280 °C	Prăjiți carne, pasăre și pește întreg. Ventilatorul recirculă aerul fierbinte în jurul preparatului.

## Controlul temperaturii

Barele grafice ale controlului temperaturii indică fazele de încălzire sau căldura reziduală din interiorul cuptorului.

Faza de încălzire	Semnificație
Controlul încălzirii	Controlul încălzirii afișează creșterea temperaturii din interiorul cuptorului. Momentul optim pentru introducerea preparatului în cuptor este atunci când toate barele grafice sunt completate. La treptele de grill, barele grafice sunt completate. La modul de încălzire delicată în părțile superioară/inferioară, barele grafice nu sunt completate.
Indicatorul de căldură reziduală	Când aparatul este deconectat, controlul temperaturii indică căldura reziduală din interiorul cuptorului. Display-ul se stinge când temperatura scade la aproximativ 60 °C.

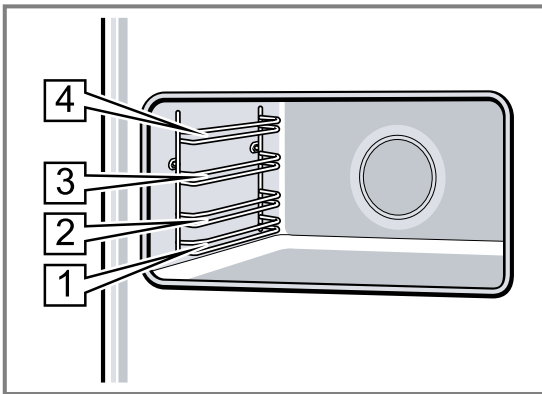
Simbol	Mod de încălzire sau funcție	Temperatură sau treaptă	Utilizare
	Încălzire delicată în părțile superioară/inferioară	50-280 °C	Pentru prepararea delicată a alimentelor selectate (de exemplu, carne, legume), pe un nivel, fără preîncălzire. Modul de încălzire nu este destinat preparatelor care trebuie să crească în timpul coacerii (de exemplu, pâine). Acest mod de încălzire este utilizat pentru determinarea consumului de energie în modul convențional și al clasei de eficiență energetică.
	Încălzire în partea superioară/inferioară	50-280 °C	Preparați prăjituri, sufleuri și fripturi din carne macră. Căldura este distribuită uniform din partea superioară și din partea inferioară.

### 4.3 Interiorul cuptorului

Funcțiile din interiorul cuptorului facilitează utilizarea aparatului.

#### Nivelurile

Interiorul cuptorului dispune de 4 niveluri. Împingeți întotdeauna accesoriul până la capăt, astfel încât acesta să nu intre în contact cu geamul ușii. Introduceți corespunzător accesoriul în interiorul cuptorului.




#### Suprafețe cu autocurățare

Peretele posterior și pereții laterali din interiorul cuptorului au o funcție de autocurățare. Suprafețele din interiorul cuptorului 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.

#### Sistemul de iluminare a interiorului cuptorului

Sistemul de iluminare a interiorului cuptorului se activează atunci când ușa aparatului este deschisă. Dacă ușa aparatului rămâne deschisă, sistemul de iluminare se dezactivează din nou după scurt timp. În cazul majorității modurilor de funcționare, sistemul de iluminare a interiorului cuptorului se activează imediat ce modul de funcționare pornește. Când procesul de funcționare se încheie, acesta se dezactivează.

**Notă:** În cazul modului de încălzire delicată în părțile superioară/inferioară, sistemul de iluminare a interiorului cuptorului este dezactivat automat timp de aproximativ 1 minut. Sistemul de iluminare a interiorului cuptorului poate fi activat cu .

#### Ventilatorul de răcire

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

#### ATENȚIE!

Acoperirea fantelor de ventilare determină supraîncălzirea aparatului.

- ▶ Nu acoperiți fantele de ventilare.

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

#### Ușa aparatului

Dacă deschideți ușa aparatului în timpul desfășurării unui proces de funcționare, acesta va fi întrerupt. Dacă închideți ușa, procesul de funcționare va continua. Pentru a evita contactul ușii aparatului cu mobilierul de încorporare, deschideți ușa aparatului la un unghi mai mic de 90°.

#### Formarea condensului

Aici veți afla cum se formează condensul, cum să evitați producerea deteriorărilor și cum puteți preveni formarea condensului.

În timpul preparării alimentelor, în interiorul cuptorului se poate forma o cantitate mare de vapori de apă. Deoarece aparatul dumneavoastră este foarte eficient din punct de vedere energetic, în timpul funcționării acesta degajează în exterior o cantitate mică de căldură. Din cauza diferențelor mari de temperatură dintre spațiul interior al aparatului și exteriorul acestuia, se pot forma depuneri de condens pe ușă, pe panoul de comandă sau pe partea frontală a mobilierului adiacent. Formarea condensului este un fenomen normal, condiționat fizic.

Pentru a preveni deteriorările, eliminați prin ștergere depunerile de condens. Dacă se acumulează apă de condens în tăvița de colectare, îndepărtați cu un burete apa de condens. Apa de condens revărsată din tăvița de colectare poate deteriora corpul de mobilier de încorporare. Lăsați aparatul să se usuce cu ușa acestuia deschisă.

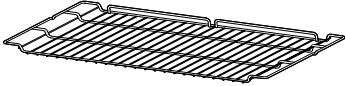


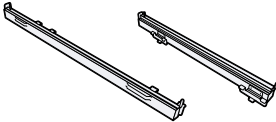
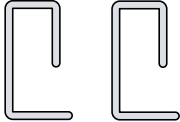
Când preîncălziți aparatul, evitați formarea condensului.

## 5 Accesorii

Utilizați accesorii originale. Acestea sunt adaptate pentru aparatul dumneavoastră.

**Notă:** În cazul în care accesoriiile 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
Grătar		<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vase</li> <li>■ Forme de prăjituri</li> <li>■ Carne, de exemplu, fripturi sau bucăți de carne pentru prepararea pe grill</li> <li>■ Preparate congelate</li> </ul>
Tavă universală		<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Prăjituri însirocate</li> <li>■ Produse de brutărie și patiserie</li> <li>■ Preparate congelate</li> <li>■ Fripturi de dimensiuni mari</li> </ul> <p><b>Recomandare:</b> Dacă prăjiți direct pe grătar, puteți utiliza tava universală ca recipient de colectare a picăturilor de grăsime.</p>
Tavă de copt		<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Prăjituri la tavă</li> <li>■ Produse mici de brutărie și patiserie</li> </ul>
Set de ghidaje telescopice		Cu ajutorul șinelor telescopice puteți extrage suplimentar accesoriiile din cuptor.
Știfturi de siguranță		<p>Blocați balamalele.</p> <p><b>Notă:</b> Nu eliminați ca deșeuri știfturile de siguranță. Păstrați știfturile de siguranță într-un loc sigur. Știfturile de siguranță sunt necesare atunci când demontați ușa de la aparat sau când curățați geamurile ușii.</p>

### 5.1 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](http://www.bosch-home.com)

Accesoriiile 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.

Alte accesorii	Utilizare
Grătar	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vase</li> <li>■ Forme de prăjituri</li> <li>■ Carne, de exemplu, fripturi sau bucăți de carne pentru prepararea pe grill</li> <li>■ Preparate congelate</li> </ul>
Tavă de copt	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Prăjituri la tavă</li> <li>■ Produse mici de brutărie și patiserie</li> </ul>
Tavă universală	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Prăjituri însirocate</li> <li>■ Produse de brutărie și patiserie</li> <li>■ Preparate congelate</li> <li>■ Fripturi de dimensiuni mari</li> </ul>
Set de ghidaje telescopice	Set de ghidaje telescopice pentru un nivel

## 5.2 Funcția de fixare

Funcția de fixare previne răsturnarea accesoriului în momentul tragerii în afară a acestuia.

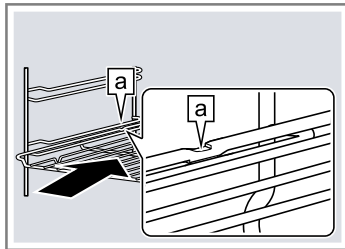
Puteți extrage accesoriul aproximativ până la jumătate, până când se fixează. Pentru ca protecția la răsturnare să funcționeze, introduceți corect accesoriul în interiorul cuptorului.

## 5.3 Introducerea accesoriului în interiorul cuptorului

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

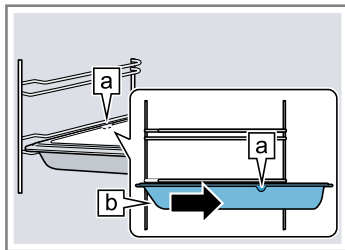
Grătar

Partea deschisă trebuie să fie orientată spre ușa aparatului, iar curbura trebuie să fie orientată în jos ~.



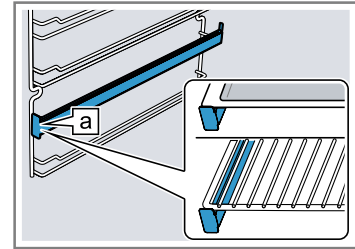
Tava, de exemplu, tava universală sau tava de copt

Marginea teșită a accesoriului [b] trebuie să fie orientată spre ușa aparatului.



3. Pentru a așeza accesoriul pe nivelurile prevăzute cu șine telescopice, extrageți șinele telescopice.

Grătar sau tava  
Așezați accesoriul astfel încât marginea acestuia să se așeze în spațiile eclisei [a] de pe șina telescopică.



**Notă:** Șinele telescopice se fixează în poziție în momentul în care sunt extrase complet. Împingeți puternic șinele telescopice înapoi în interiorul cuptorului.

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

**Notă:** Scoateți din interiorul cuptorului accesoriile care nu sunt necesare.

## 6 Înainte de prima utilizare

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

### 6.1 Setarea orei

După conectare, pe display se aprinde intermitent 12:00, iar simbolul ☉ se aprinde fix. Setati ora.

1. Setati ora cu + sau -.
2. Apasati pe ☉.

**Notă:** După expirarea duratei de timp setate, ora este memorată automat.

### 6.2 Curățarea aparatului înainte de prima utilizare

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

1. Scoateți accesoriile din interiorul cuptorului și demontați suporturile pentru tăvi. → Pagina 43

2. Îndepărtați complet resturile de ambalaj din interiorul cuptorului, de exemplu, bucățelele de polistiren.
3. Unele piese sunt acoperite cu o folie de protecție împotriva zgârieturilor. Îndepărtați folia de protecție împotriva zgârieturilor.
4. Curățați suprafața exterioară a aparatului utilizând o lavetă moale, umedă.
5. Curățați interiorul cuptorului utilizând o soluție de apă cu detergent.
6. Pentru a elimina mirosul specific de aparat nou, încălziți aparatul gol, închis.
7. Rotiți selectorul de funcții în poziția ☐.
8. Setati temperatura maximă.  
La prima utilizare a cuptorului, este posibil să se audă pocnituri din interiorul acestuia.
9. Aerisiți bucătăria pe întreaga perioadă de încălzire a aparatului.
10. Deconectați aparatul după 1 oră.
11. Lăsați aparatul să se răcească.

12. După răcirea cuptorului, curățați suprafețele lucioase utilizând o soluție de apă cu detergent.
13. Montați suporturile pentru tăvi. → *Pagina 43*
14. Dacă este necesar, curățați geamurile ușii.  
→ *Pagina 43*

## 7 Utilizarea de bază

### 7.1 Pornirea aparatului

1. Setează modul de încălzire cu ajutorul selectorului de funcții.  
✓ Pentru fiecare funcție este presetată câte o temperatură sau câte o treaptă de grill.
2. Cu ajutorul selectorului de temperatură, selectați temperatura sau treapta de grill.  
✓ Aparatul începe să încălzească.

**Notă:** Controlul temperaturii prezintă starea actuală a procesului de încălzire.

### 7.2 Modificarea modului de încălzire și a temperaturii

1. Modificați modul de încălzire cu ajutorul selectorului de funcții.
2. Modificați temperatura sau treapta de grill cu ajutorul selectorului de temperatură.


### 6.3 Curățarea accesoriilor

- ▶ Curățați temeinic accesoriile utilizând o soluție de apă cu detergent de vase și o lavetă moale.

### 7.3 Deconectarea aparatului

- ▶ Rotiți selectorul de funcții în poziția neutră.

### 7.4 Activarea funcției de încălzire rapidă

- ▶ Pentru a încălzi rapid interiorul cuptorului, apăsați pe .

**Notă:** Opțiunea de încălzire rapidă este disponibilă pentru funcțiile de convecție de aer fierbinte 3D, recirculare a aerului, treapta pentru pizza și încălzire în părțile superioară/inferioară.





### 7.5 Deconectarea automată

Aparatul dispune de o funcție de deconectare automată. După 13 ore, aparatul se deconectează automat.

## 8 Funcții de timp

### 8.1 Prezentare generală a funcțiilor de timp



Aici este disponibilă o prezentare generală a funcțiilor de timp.

Simbol	Funcție de timp	Utilizare
	Temporizator pentru durate scurte	Temporizatorul pentru durate scurte funcționează ca un temporizator pentru fierberea ouălor. Acesta funcționează independent de celelalte funcții de timp și de funcționarea aparatului.
	Ora	Atât timp cât nu rulează nicio altă funcție în prim-plan, aparatul afișează pe display ora.
	Durată de preparare	După expirarea unei durate de preparare setate, aparatul încheie automat procesul de funcționare.
	Finalizare	Setați durata de preparare și ora de finalizare dorită. Aparatul pornește automat, astfel încât procesul de funcționare să se încheie la ora dorită.

### 8.2 Setarea temporizatorului pentru durate scurte


Temporizatorul pentru durate scurte nu are nicio influență asupra funcționării cuptorului.

**Notă:** Puteți seta durate ale temporizatorului pentru durate scurte de la 30 de secunde până la 13 ore. Pentru intervalele de până la 10 minute, durata poate fi setată în etape de câte 30 de secunde, iar pentru intervalele cuprinse între 10 minute și o oră, durata poate fi setată în etape de câte un minut, iar apoi în etape de câte 5 minute.

1. Apăsați pe .
- ✓  se aprinde.

2. Setați durata de preparare dorită cu + și -.  
✓ După expirarea duratei, este emis un semnal sonor.

#### Observații

- Pentru a modifica durata rămasă, apăsați pe  și modificați durata rămasă cu + sau -.
- Pentru a întrerupe temporizatorul pentru durate scurte, setați la zero durata rămasă.

#### Dezactivarea semnalului sonor



- ▶ Pentru a dezactiva semnalul sonor, apăsați o tastă oarecare sau deschideți ușa aparatului.

**Notă:** După scurt timp, semnalul sonor se dezactivează automat.

### 8.3 Setarea orei


Dacă este necesar, puteți modifica ora, de exemplu, de la ora de vară la ora de iarnă.

**Cerință:** Aparatul este deconectat.


1. Apăsăți pe  până când  se aprinde.
2. Setăți ora cu  $+$  sau  $-$ .

### 8.4 Reglarea duratei de preparare

Durata de preparare a alimentelor poate fi reglată de la aparat. Astfel, durata de preparare nu va fi depășită involuntar și nu trebuie să întrerupeți alte activități pentru a încheia procesul de funcționare.

1. Setăți modul de încălzire și temperatura.
  - ✓ Aparatul pornește.
2. Apăsăți de două ori pe .
3. Reglați durata de preparare cu  $+$  și  $-$ .
 

Puteți seta durate de preparare cuprinse între 30 de secunde și 13 ore. Pentru intervalele de până la o oră, durata poate fi setată în etape de câte un minut, iar apoi în etape de câte 5 minute.

  - ✓  se aprinde.


#### Finalizarea procesului de funcționare

Când durata de preparare expiră, este emis un semnal sonor. Aparatul nu mai încălzește.



1. Pentru a dezactiva semnalul sonor, apăsați o tastă oarecare sau deschideți ușa aparatului. După scurt timp, semnalul sonor se dezactivează automat.
2. Rotiți selectorul de funcții în poziția neutră.

### 8.5 Setarea orei de finalizare


Modul de funcționare pentru durata de preparare setată va începe la un moment ulterior, ales de dumneavoastră.

1. Setăți modul de încălzire și temperatura.
  - ✓ Aparatul pornește.
2. Apăsăți de două ori pe .
3. Reglați durata de preparare cu  $+$  și  $-$ .
 

Puteți seta durate de preparare cuprinse între 30 de secunde și 13 ore. Pentru intervalele de până la o oră, durata poate fi setată în etape de câte un minut, iar apoi în etape de câte 5 minute.

  - ✓  se aprinde.
4. Apăsăți pe .
5. Setăți ora de finalizare cu  $+$  sau  $-$ .
 

La prima apăsare de tastă, pe display este afișată o valoare recomandată. Valoarea recomandată este stabilită în funcție de ora curentă și de durată.

  - ✓  se aprinde.
  - ✓ Pe display este afișată ora de finalizare. Aparatul comută în modul de așteptare.

#### Finalizarea procesului de funcționare

Când durata de preparare expiră, este emis un semnal sonor. Aparatul nu mai încălzește.

1. Pentru a dezactiva semnalul sonor, apăsați o tastă oarecare sau deschideți ușa aparatului. După scurt timp, semnalul sonor se dezactivează automat.
2. Rotiți selectorul de funcții în poziția neutră.



## 9 Siguranță pentru copii

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



Dacă la cuptor este conectată o plită, aceasta nu este blocată.

### 9.1 Activarea siguranței pentru copii

**Cerință:** Aparatul este deconectat.

- ▶ Mențineți apăsat  timp de aproximativ 4 secunde.
- ✓ Pe display apare .

### 9.2 Dezactivarea siguranței pentru copii



- ▶ Mențineți apăsat  timp de aproximativ 4 secunde.
- ✓  de pe display se stinge.

## 10 Setările de bază

Puteți regla setările de bază ale aparatului după cum este necesar.

### 10.1 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.

Afișajul	Setare de bază	Opțiuni
	Durata semnalului la sfârșitul unei durate sau ora alarmei	1 = aproximativ 10 secunde 2 = aproximativ 30 de secunde <sup>1</sup> 3 = aproximativ 2 minute
	timp de așteptare, până când este preluată o setare	1 = aproximativ 3 secunde <sup>1</sup> 2 = aproximativ 6 secunde 3 = aproximativ 10 secunde

<sup>1</sup> Setare din fabrică

Afișajul	Setare de bază	Opțiuni
c03	Semnal sonor la atingerea unei taste	0 = dezactivat 1 = activat <sup>1</sup>
c04	Intensitatea luminozității display-ului	1 = întunecat 2 = medie <sup>1</sup> 3 = luminos
c05	Afișarea orei	0 = dezactivarea afișării orei 1 = activarea afișării orei <sup>1</sup>
c06	Iluminarea interiorului cuptorului în timpul funcționării	0 = nu 1 = da <sup>1</sup>
c07	Timpul de postfuncționare a ventilatorului de răcire	1 = scurt <sup>1</sup> 2 = mediu 3 = lung 4 = foarte lung
c08	Resetarea tuturor valorilor la setările din fabrică	0 = nu <sup>1</sup> 1 = da
c09	Activați modul demonstrativ. Modul demonstrativ are doar rol de prezentare. În modul demonstrativ, aparatul nu încălzește. Modul demonstrativ poate fi activat numai în cadrul primelor 5 minute de la racordarea aparatului la sistemul de alimentare cu energie electrică.	0 = nu <sup>1</sup> 1 = da

<sup>1</sup> Setare din fabrică

## 10.2 Modificarea setărilor de bază

**Cerință:** Selectorul de funcții se află în poziția neutră.

- Mențineți apăsat ⊖ timp de aproximativ 4 secunde.
- Pe display este afișată prima setare de bază, de exemplu, c01 1.
- Pentru a modifica setarea, rotiți selectorul de temperatură.
- Pentru a comuta la următoarea setare de bază, apăsați pe +.
- Pentru a confirma setarea, mențineți apăsat ⊖ timp de aproximativ 4 secunde.

**Recomandare:** Setările de bază pot fi modificate din nou în orice moment.

### Observații

- Modul Demo poate fi activat numai în cadrul primelor 5 minute de la racordarea aparatului la sistemul de alimentare cu energie electrică.

- După producerea unei pene de curent, modificările setărilor de bază efectuate de dumneavoastră sunt păstrate.

## 10.3 Setarea modului de economisire a energiei electrice

Puteți economisi energie reducând gradul de luminozitate a display-ului.

- ▶ Reglați gradul de luminozitate a display-ului din cadrul setărilor de bază c04.

**Notă:** Această setare va modifica gradul de luminozitate a display-ului în timpul funcționării aparatului. În modul de standby, aparatul reduce automat gradul de luminozitate a display-ului. În timpul nopții, între orele 22:00 și 05:59, gradul de luminozitate a display-ului este redus.

# 11 Curățare și îngrijire

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

## 11.1 Produse de curățare

Pentru a evita deteriorarea diferitelor 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 suprafețele aparatului.

- ▶ Nu utilizați produse de curățare ascuțite sau abrazive.
- ▶ Nu utilizați produse de curățare care au un conținut mare de alcool.
- ▶ Nu utilizați niciodată bureți din sârmă sau bureți abrazivi.
- ▶ Nu utilizați produse speciale pentru curățare la cald.
- ▶ Utilizați soluții de curățare pentru sticlă, raclete pentru sticlă sau produse de îngrijire pentru inox numai dacă acestea sunt recomandate în cadrul instrucțiunilor de curățare ale anumitor componente.

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. Lavete din burete noi conțin săruri care pot deteriora suprafețele.
- ▶ Spălați temeinic lavetele din burete noi înainte de utilizare.

## 11.2 Produse de curățare adecvate

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

### Exteriorul aparatului

Respectați instrucțiunile privind curățarea aparatului.

Zona	Produse de curățare adecvate	Indicații
Mască din inox	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Soluție fierbinte de apă cu detergent</li> <li>▪ Produse de îngrijire speciale pentru inox, adecvate pentru suprafețe fierbinți</li> </ul>	Pentru a evita coroziunea, îndepărtați imediat urmele de calcar, grăsime, amidon și albuș de ou de pe suprafețele frontale din inox. Aplicați în strat subțire produsul de îngrijire pentru inox.
Panou de comandă	Soluție fierbinte de apă cu detergent	Curățați cu o lavetă și uscați prin ștergerea cu un șervet moale. Nu utilizați produse de curățare pentru geamuri sau raclete pentru geamuri.
Geamurile ușilor	Soluție fierbinte de apă cu detergent	Curățați cu o lavetă și uscați prin ștergerea cu un șervet moale. Nu utilizați raclete pentru geamuri sau spirale din inox.
Mânerul ușii	Soluție fierbinte de apă cu detergent	Curățați cu o lavetă și uscați prin ștergerea cu un șervet moale. Pentru a evita formarea de pete care nu mai pot fi eliminate, îndepărtați imediat agentul de decalcifiere de pe mânerul ușii.

### Interiorul aparatului

Zona	Produse de curățare adecvate	Indicații
Suprafețe emailate	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Soluție fierbinte de apă cu detergent</li> <li>▪ Apă cu oțet</li> <li>▪ Produse de curățare pentru cuptoare</li> </ul>	Curățați cu o lavetă și uscați prin ștergerea cu un șervet moale. Înmuiiați resturile alimentare arse și aderente utilizând o lavetă umedă și o soluție de apă cu detergent. În cazul depunerilor persistente de murdărie, utilizați un burete metalic din inox sau produse de curățare pentru cuptoare. După curățare, lăsați interiorul cuptorului deschis pentru a se usca. <b>Notă:</b> Resturile de alimente pot cauza formarea unor depuneri albicioase. Depunerile nu prezintă riscuri pentru sănătate și nu influențează funcționarea aparatului. Depunerile pot fi îndepărtate cu acid citric.
Suprafețe cu autocurățare		Respectați indicațiile referitoare la suprafețele din interiorul cuptorului, conform tabelului. → "Curățarea suprafețelor cu funcție de autocurățare", Pagina 42
Apărătoarea din sticlă a lămpii din interiorul cuptorului	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Soluție fierbinte de apă cu detergent</li> <li>▪ Produse de curățare pentru cuptoare</li> </ul>	Curățați cu o lavetă și uscați prin ștergerea cu un șervet moale. În cazul depunerilor persistente de murdărie, utilizați produse de curățare pentru cuptoare.



Zona	Produse de curățare adecvate	Indicații
Geamurile ușilor	Soluție fierbinte de apă cu detergent	Curățați cu o lavetă și uscați prin ștergerea cu un șervet moale. Nu utilizați raclete pentru geamuri sau spirale din inox. <b>Recomandare:</b> Ideal ar fi ca atunci când curățați geamurile ușii, să curățați și interiorul cuptorului. → "Curățarea interiorului cuptorului", Pagina 41
Garnitura de etanșare a ușii	Soluție fierbinte de apă cu detergent	Curățați cu o lavetă. Nu scoateți și nu frecați garnitura ușii.
Capacul din inox al ușii	Produs de curățare pentru inox	Respectați indicațiile producătorului. Nu utilizați produse de curățare pentru geamuri sau raclete pentru geamuri. Nu utilizați produse de îngrijire pentru inox. <b>Recomandare:</b> Cel mai bine ar fi să scoateți capacul ușii.
Capacul din plastic al ușii	Soluție fierbinte de apă cu detergent	Nu utilizați produse de curățare pentru geamuri sau raclete pentru geamuri. Nu utilizați produse de îngrijire pentru inox. <b>Recomandare:</b> Cel mai bine ar fi să scoateți capacul ușii.
Suporturile pentru tăvi	Soluție fierbinte de apă cu detergent	Înmuițați și curățați cu o lavetă sau cu o perie.
Sistem de extragere	Soluție fierbinte de apă cu detergent	Curățați cu o lavetă sau cu o perie. Pentru a nu îndepărta unsoarea de gresare, curățați șinele telescopice fără a le scoate din aparat. Nu le curățați în mașina de spălat vase.
Accesorii	Soluție fierbinte de apă cu detergent	Înmuițați și curățați cu o lavetă sau cu o perie. Dacă accesoriul este foarte murdar, curățați-l cu o spirală din inox. <b>Recomandare:</b> Accesoriile emailate pot fi curățate în mașina de spălat vase.

### Observații

- Pe partea frontală a aparatului pot apărea diferențe mici de culoare la contactul cu diverse materiale, de exemplu, sticlă, plastic sau metal.
- Dungile de pe geamurile ușii sunt reflexii luminoase ale sistemului de iluminare a interiorului cuptorului.
- La temperaturi foarte înalte, stratul emailat se arde. Astfel, pot apărea mici diferențe de culoare. Diferențele de culoare sunt normale și nu influențează funcționarea. Marginile tăvilor subțiri nu pot fi emailate complet și, de aceea, ar putea avea asperități. Acest lucru nu afectează protecția la coroziune.

### 11.3 Curățarea aparatului

Curățați aparatul conform indicațiilor pentru a evita deteriorarea diverselor componente și suprafețe în urma curățării necorespunzătoare cu produse de curățare neadecvate.

#### **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.

#### **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.

→ "Produse de curățare", Pagina 39

1. Curățați aparatul utilizând o soluție fierbinte de apă cu detergent de vase și o lavetă.  
În cazul anumitor suprafețe, puteți utiliza produse de curățare alternative.

→ "Produse de curățare adecvate", Pagina 40

2. Uscați-le cu o lavetă moale.

#### **Recomandări**

- Dacă curățați interiorul cuptorului după fiecare utilizare, este posibil ca depunerile de murdărie să nu fie arse.
- Îndepărtați imediat petele de calcar, grăsime, amidon și albuș de ou.

**Notă:** Pentru coacerea prăjiturilor foarte însirocate, utilizați tava universală.

**Recomandare:** Pentru a menține curat interiorul cuptorului, utilizați la prăjire un vas adecvat, de exemplu, o tigaie.


### 11.4 Curățarea interiorului cuptorului

#### **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.

**Cerință:** Interiorul cuptorului este răcit complet.

1. Turnați o cantitate de 0,4 litri de apă în centrul bazei aparatului.  
Nu utilizați apă distilată.
2. Setați  cu ajutorul selectorului de funcții.
3. Cu ajutorul selectorului de funcții, setați o temperatură de 50 °C.
4. În timpul curățării, verificați dacă apa care se condensează în tăvița de colectare de sub ușa aparatului nu se revarsă.
  - Dacă este necesar, îndepărtați-o cu un burete.
5. După 18 minute, deconectați aparatul.
6. Lăsați aparatul să se răcească.
7. Curățați cu o lavetă interiorul cuptorului.

### 11.5 Curățarea suprafețelor cu funcție de autocurățare

Suprafețele dotate cu funcție de autocurățare sunt acoperite cu un strat ceramic poros, mat. În timpul funcționării aparatului, acest strat absoarbe și descompune stropii rezultați în timpul proceselor de coacere și prăjire.

**Cerință:** Interiorul cuptorului s-a răcit.

- ▶ Îndepărtați resturile arse sau albicioase utilizând apă și un burete moale.

**Notă:** Pe suprafețele cu funcție de 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 funcție de autocurățare.

### 11.6 Înlocuirea lămpii din interiorul cuptorului

Dacă sistemul de iluminare a interiorului cuptorului nu funcționează, înlocuiți lampa din interiorul cuptorului.

**Notă:** Lămpile cu halogen de 230 V, 40 W și duliie G9, rezistente la temperaturi înalte, pot fi achiziționate de la unitatea de service abilitată sau din comerțul de specialitate. Utilizați numai aceste tipuri de lămpi. Apucați cu o lavetă curată și uscată noua lampă cu halogen. Astfel, veți prelungi durata de viață a lămpii.

#### **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.

#### **AVERTISMENT – Pericol de electrocutare!**

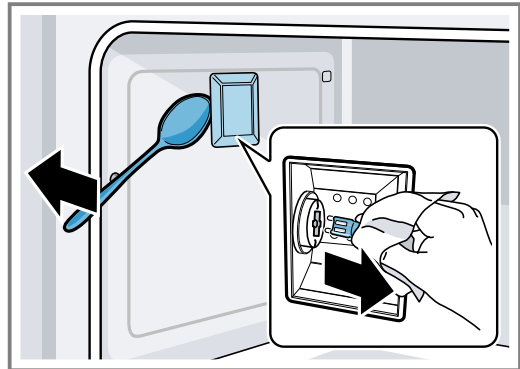
La schimbarea lămpii, contactele de la duliile lămpilor se află sub tensiune.

- ▶ Înainte de a schimba lampa, asigurați-vă că aparatul este oprit, pentru a evita posibilitatea de electrocutare.
- ▶ De asemenea, scoateți ștecherul din priză sau întrerupeți siguranța de la tabloul de siguranțe.

#### **Cerințe**

- Siguranța este deconectată.
- Interiorul cuptorului s-a răcit.
- Noua lampă cu halogen de schimb este disponibilă.

1. Deschideți ușa aparatului.
2. Pentru a preveni deteriorarea cuptorului, introduceți un prosop de bucătărie în interiorul acestuia.
3. Scoateți accesoriile din interiorul cuptorului și demontați suporturile pentru tăvi. → *Pagina 43*
4. Scoateți capacul din sticlă.  
În cazul în care geamul din sticlă este greu de extras manual, utilizați o lingură.
5. Scoateți lampa din interiorul cuptorului.



6. Înlocuiți lampa din interiorul cuptorului cu alta de același tip.
7. Introduceți la loc apărătoarea din sticlă a lămpii din interiorul cuptorului.
8. Montați suporturile pentru tăvi. → *Pagina 43*
9. Scoateți prosopul de bucătărie.
10. Reconectați siguranța.
11. Verificați dacă sistemul de iluminare a interiorului cuptorului funcționează.

## 12 Suporturile pentru tăvi

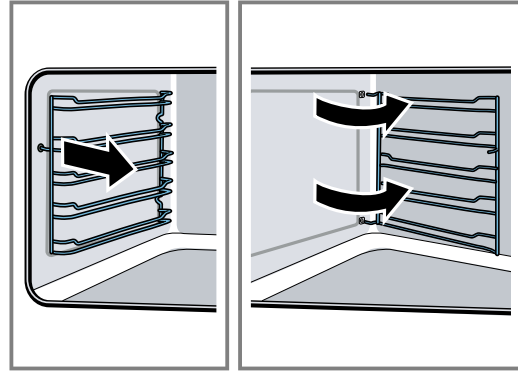
Suporturile pentru tăvi pot fi decroșate pentru a facilita curățarea temeinică a acestora și a interiorului cuptorului sau în vederea înlocuirii acestora.

### 12.1 Scoaterea suporturilor pentru tăvi

Suporturile pentru tăvi sunt fixate în 3 puncte pe pereții laterali din interiorul cuptorului.

1. Prindeți suportul pentru tăvi de partea frontală și trageți-l până în centrul cuptorului.
- ✓ Cârligul din față al suportului pentru tăvi se desprinde din orificiu.

2. Depliați în continuare suportul pentru tăvi și scoateți-l din orificiile din partea din spate a peretelui lateral.



3. Scoateți suportul pentru tăvi din interiorul cuptorului.

### 12.2 Fixarea suporturilor pentru tăvi

1. Introduceți cârligele suportului pentru tăvi în orificiile din partea din spate a peretelui lateral.
2. Apăsați în orificiu cârligul din față al suportului pentru tăvi.

## 13 Ușa aparatului

Pentru menținerea aspectului optim al aparatului dumneavoastră și pentru asigurarea pe termen lung a funcționalității acestuia, efectuați cu regularitate întreținerea și curățarea temeinică ale aparatului. Aici găsiți informații privind curățarea ușii aparatului.

**Notă:** Pentru a evita contactul ușii aparatului cu mobilierul de încorporare, deschideți ușa aparatului la un unghi mai mic de 90°.

### 13.1 Demontarea geamurilor ușii

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

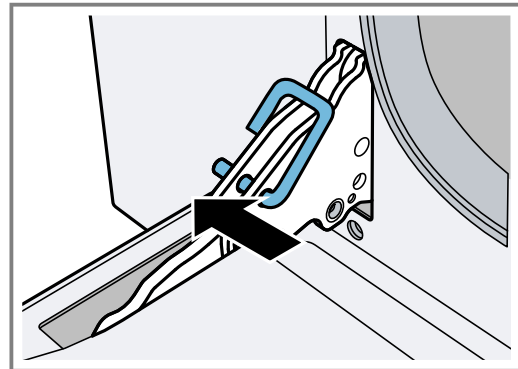
#### **⚠ AVERTISMENT – Pericol de rănire!**

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.

1. Deschideți complet ușa aparatului.

2. Blocați balamalele din stânga și din dreapta cu știfturile de siguranță.



Știfturile de siguranță trebuie să fie introduse complet în orificiile balamalelor.

3. Ridicați cu ambele mâini partea inferioară a geamului interior, până când știfturile de fixare se desprind din suport. ①

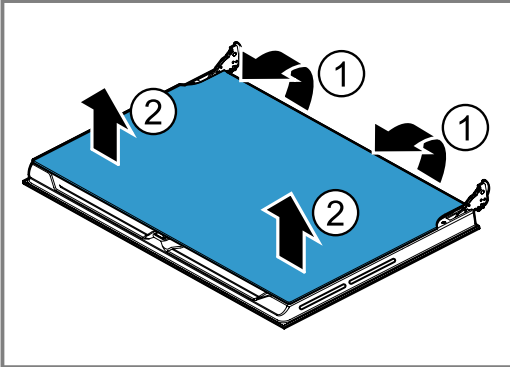
#### 4. ATENȚIE!

La ridicarea geamului interior, este posibil ca geamul din mijloc să rămână lipit de geamul interior.

► Asigurați-vă că geamul din mijloc nu cade.

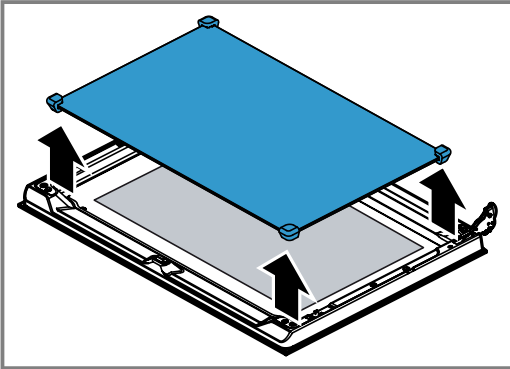
Ridicați puțin partea superioară a geamului interior, până când știfturile de fixare se desprind din suport.

②



5. Așezați cu atenție geamul interior pe o suprafață plană.

6. Scoateți geamul intermediar împreună cu suporturile acestuia.



Geamul intermediar nu este fixat cu știfturi de fixare, ci cu lagăre din cauciuc.

7. Curățați geamurile ușii cu detergent pentru geamuri și cu o lavetă moale.

### 13.2 Montarea geamurilor ușii

1. Introduceți geamul intermediar. Acordați atenție poziționării corecte a geamului intermediar.

✓ Toate suporturile trebuie să fie așezate plan pe geamul exterior.

✓ Geamul intermediar este introdus corect dacă pe acesta este vizibil simbolul „Low-E”.

2. Introduceți geamul interior.

Toate cele patru știfturi de fixare trebuie să se fixeze în suporturile prevăzute în acest scop.

3. Îndepărtați știfturile de fixare și închideți ușa aparatului.

**Notă:** Nu eliminați ca deșeuri știfturile de siguranță.

Păstrați știfturile de siguranță într-un loc sigur. Știfturile de siguranță sunt necesare atunci când demontați ușa de la aparat sau când curățați geamurile ușii. Dacă nu aveți știfturi de siguranță, le puteți comanda de la unitatea de service abilitată.

### 13.3 Demontarea ușii aparatului

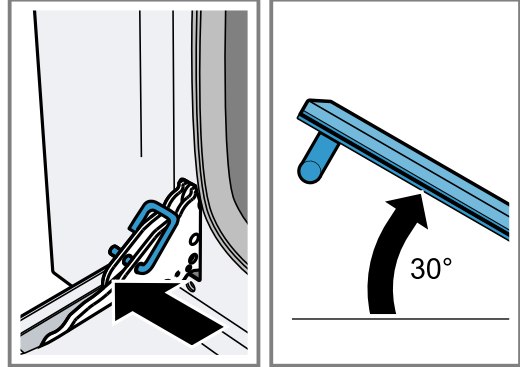
În cazul depunerilor persistente de murdărie, puteți demonta ușa aparatului pentru a o putea curăța mai eficient.

1. Deschideți complet ușa aparatului.

2. Blocați balamalele din stânga și din dreapta cu știfturile de siguranță.

Știfturile de siguranță trebuie să fie introduse complet în orificiile balamalelor.

3. Prindeți din lateral, cu ambele mâini, ușa aparatului și închideți-o la aproximativ 30° de grade.



Nu închideți complet ușa aparatului. Balamalele se pot îndoi și pot provoca deteriorări ale stratului de email.

4. Ridicați ușor ușa aparatului și trageți-o complet în afară.

### 13.4 Montarea ușii aparatului

#### ⚠ AVERTISMENT – Pericol de rănire!

Dacă balamalele nu sunt asigurate printr-o fixare completă, acestea s-ar putea închide brusc, cu forță.

► Dacă, la montarea și demontarea ușii aparatului, balamaua se închide brusc, nu introduceți mâna în balama.

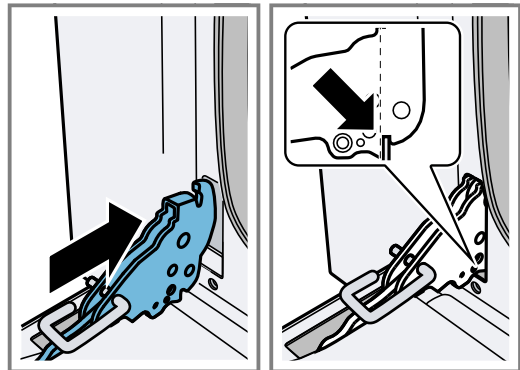
► Contactați unitatea de service abilitată.

Montarea necorespunzătoare a geamului ușii sau ușii aparatului comportă pericole.

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

1. Prindeți din lateral, cu ambele mâini, ușa aparatului.

2. Introduceți balamalele în fantele de la aparat.



Canelura din partea de jos a balamalelor trebuie să se fixeze în cadrul aparatului.

3. Lăsați în jos ușa aparatului.

4. Scoateți știfturile de siguranță.

**Notă:** Nu eliminați ca deșeuri știfturile de siguranță. Păstrați știfturile de siguranță într-un loc sigur. Știfturile de siguranță sunt necesare atunci când demontați ușa

de la aparat sau când curățați geamurile ușii. Dacă nu aveți știfturi de siguranță, le puteți comanda de la unitatea de service abilitată.

## 14 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.  
→ "Serviciul clienți", Pagina 46

### **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.

### 14.1 Erori de funcționare

Defecțiune	Cauzele și remedierea defectelor
Aparatul nu funcționează.	Fișa de rețea a cablului de alimentare nu este introdusă în priză. ▶ Conectați aparatul la rețeaua de curent. Alimentarea cu curent electric a fost întreruptă. ▶ Verificați funcționarea iluminării interiorului și altor aparate din încăpere. Siguranța din panoul de siguranțe s-a declanșat. ▶ Verificați siguranța din panoul de siguranțe.
Aparatul nu poate fi pornit.	Ușa aparatului nu este închisă complet. ▶ Închideți ușa aparatului. Aparatul nu este deconectat. ▶ Deconectați și reconectați aparatul.
Pe display se aprinde intermitent 12:00.	Alimentarea cu curent electric a fost întreruptă. ▶ Setati ora. → "Înainte de prima utilizare", Pagina 36
Sistemul de iluminare a interiorului cuptorului nu funcționează.	Modul de funcționare „Încălzire delicată în părțile superioară/inferioară” este activat. ▶ În acest mod de funcționare, sistemul de iluminare a interiorului cuptorului rămâne dezactivat. Lampa din interiorul cuptorului este defectă. ▶ Înlocuiți lampa din interiorul cuptorului. → "Înlocuirea lămpii din interiorul cuptorului", Pagina 42
Toate preparatele din interiorul cuptorului sunt arse într-un interval de timp foarte scurt.	Termostatul este defect. ▶ Contactați → "Serviciul clienți", Pagina 46.
Geamurile ușii sunt aburite.	Fenomen normal cauzat de diferențele de temperatură. ▶ Încălziți aparatul la 100 °C și deconectați-l după 5 minute.
Aparatul conectat nu poate fi utilizat. Pe display se aprinde C∞.	Siguranța pentru copii este activată. ▶ Dezactivați siguranța pentru copii. → "Dezactivarea siguranței pentru copii", Pagina 38
Display-ul este „înghețat” sau nu reacționează.	Siguranța pentru copii este activată. ▶ Dezactivați siguranța pentru copii. → "Dezactivarea siguranței pentru copii", Pagina 38

Defecțiune	Cauzele și remedierea defectelor
Display-ul este „înghețat” sau nu reacționează.	Deficiențe de funcționare <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Deconectați siguranța pentru aparat de la tabloul de siguranțe.</li> <li>2. Deconectați siguranța din tabloul de siguranțe și reconectați-o după aprox. 10 secunde.</li> <li>3. Dacă defecțiunea apare din nou, contactați unitatea de service abilitată.</li> </ol>
După demontarea în vederea curățării, geamurile ușii sunt mai calde la atingere decât înainte.	Geamurile ușii sunt introduse greșit. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Verificați dacă geamurile ușii sunt introduse corect. → "Montarea geamurilor ușii", Pagina 44</li> </ul>
Ventilatorul de răcire continuă să funcționeze și după încheierea procesului de funcționare.	Nu este o defecțiune. Ventilatorul de răcire continuă să funcționeze până când, în cadrul setărilor de bază, este atinsă temperatura selectată. → "Setările de bază", Pagina 38
Există apă de condens pe ușă sau picură apă de condens.	Ușa aparatului nu se închide corect. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Verificați dacă ușa aparatului este instalată corect și dacă se închide bine. → "Ușa aparatului", Pagina 43</li> </ul>
	Depuneri de murdărie pe garnitura de etanșare. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Verificați dacă garnitura de etanșare este murdară, deteriorată sau așezată greșit.</li> <li>2. Curățați sau înlocuiți garnitura de etanșare sau poziționați-o corect.</li> </ol>
	Formare normală a condensului. → "Formarea condensului", Pagina 34
Pe display apare un mesaj cu E.	Deficiențe de funcționare <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Aduceți selectorul de funcții în poziția neutră. Dacă mesajul de eroare nu dispăre, contactați unitatea de service abilitată.</li> </ul>

## 15 Evacuarea ca deșeu

### 15.1 Predarea aparatului vechi

Datorită reciclării ecologice se pot refolosi materii prime valoroase.

- ▶ 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.

## 16 Serviciul clienți

Piesele de schimb originale, relevante pentru siguranță, conform Regulamentului corespunzător referitor la designul ecologic se procură de la unitatea noastră de service abilitată, pentru o durată de minim 10 ani de la punerea în circulație în interiorul Spațiului Economic European.

**Notă:** Reparațiile efectuate de personalul din cadrul unității de service abilitate în cadrul perioadei de garanție acordate de producător, în condițiile impuse de acesta, sunt gratuite.

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.

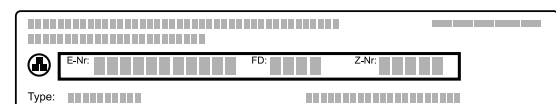
Dacă apelați la Serviciul pentru clienți, trebuie să menționați numărul de identificare a produsului (E-Nr.) și numărul de fabricație (FD) al aparatului dumneavoastră.

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.

### 16.1 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.

## 17 Procedați astfel

Aici găsiți recomandări privind vasele și prepararea alimentelor.

### 17.1 Procedați, preferabil, după cum urmează

#### ATENȚIE!

Alimentele acide pot deteriora grătarul

- ▶ Nu așezați direct pe grătar alimente acide, de exemplu, fructe sau alimentele marinate.

#### Notă: Observație privind persoanele alergice la nichel

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

1. Înainte de utilizare, scoateți din interiorul cuptorului vasele care nu sunt necesare.
2. Selectați un aliment dorit din cadrul recomandărilor de reglare.
3. Introduceți alimentele într-un vas adecvat. Utilizați accesoriile din pachetul de livrare.
4. Preîncălziți aparatul numai dacă acest lucru este prevăzut în rețetă sau în cadrul recomandărilor de reglare. Acoperiți cu hârtie de copt accesoriul numai după preîncălzire.
5. Reglați aparatul conform recomandărilor de reglare. Setati mai întâi durata cea mai scurtă. Dacă este necesar, prelungiți durata.
6. În timpul preparării, mențineți închisă ușa aparatului.

### 17.2 Recomandări privind coacerea

Vă oferim o serie de recomandări pentru obținerea unui rezultat de coacere optim.

Amplasare	Recomandare:
Prăjiturile dumneavoastră trebuie să se umfle uniform.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ungeți numai baza forme demontabile.</li> <li>▪ După coacere, desprindeți cu atenție prăjitura de pe forma de copt cu ajutorul unui cuțit.</li> </ul>
În timpul coacerii, produsele de brutărie/patiserie mici nu trebuie să se lipească între ele.	În jurul fiecărui produs de brutărie/patiserie trebuie să existe un spațiu de cel puțin 2cm. Astfel este suficient loc pentru ca produsele de brutărie/patiserie să crească și să se poată rumeni de jur împrejur.
Stabiliți dacă prăjitura este coaptă suficient.	Înțepați cu un bețișor din lemn zona cea mai înaltă a prăjiturii. Dacă pe bețișorul din lemn nu rămân urme de aluat, înseamnă că prăjitura este gata.
Doriți să coaceți după propria dumneavoastră rețetă.	Orientați-vă după produse de patiserie similare din tabelele de coacere.
Utilizați forme de copt din silicon, sticlă, plastic sau ceramică.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Forma trebuie să fie rezistentă la temperaturi de până la 250 °C.</li> <li>▪ În aceste forme, prăjiturile se rumenesc mai puțin.</li> </ul>




























### 17.3 Tabelul alimentelor

Aici puteți vizualiza o prezentare generală a alimentelor.

Aliment	Greutate în kg	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C/Treapta de grill	Durată de preparare în minute
Lasagna	3 – 4	1		220 – 230 <sup>1</sup>	45 – 50
Gratinarea pastelor	3 – 4	1		220 – 230 <sup>1</sup>	45 – 50
Friptură de vițel	2	2		180 – 190 <sup>1</sup>	90 – 100
Pulpă de porc	1,5 – 2	2		190 – 200 <sup>1</sup>	90 – 100
Pulpă de porc	2	2		200 <sup>2</sup>	125

<sup>1</sup> Preîncălziți aparatul.

<sup>2</sup> Nu preîncălziți aparatul.

Aliment	Greutate în kg	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C/Treapta de grill	Durată de preparare în minute
Cârnăciori	1,5	3		280 <sup>1</sup>	Pe o parte: 10 Pe cealaltă parte: 7
Friptură de vită	1	2		200 <sup>1</sup>	45 – 55
Friptură de iepure	1,5	2		180 – 190 <sup>1</sup>	70 – 80
Piept de curcan	2	2		180 – 190 <sup>1</sup>	110 – 120
Friptură din ceafă de porc	2 – 3	2		180 – 190 <sup>1</sup>	170 – 180
Pui pentru prăjit	1,2	2		190 – 200 <sup>1</sup>	65 – 70
Cotlete de porc	1,5	3		280 <sup>1</sup>	Pe o parte: 15 Pe cealaltă parte: 5
Costițe de porc	1,5	3		280 <sup>1</sup>	Pe o parte: 15 Pe cealaltă parte: 10
Slănină	0,7	4		3 <sup>1</sup>	Pe o parte: 10 Pe cealaltă parte: 8
File de porc	1,5	3		280 <sup>1</sup>	Pe o parte: 12 Pe cealaltă parte: 5
File de vită	1	4		3 <sup>1</sup>	Pe o parte: 7 Pe cealaltă parte: 4
Păstrăv somonat	0,7 – 1,2	2		160 – 170 <sup>1</sup>	35 – 40
Pește undițar	0,7 – 1,5	2		160 <sup>1</sup>	60 – 65
Calcan	1,5	2		160 <sup>1</sup>	45 – 50
Pizza	1 – 1,5	2		280 <sup>1</sup>	10 – 12
Pâine	1	2		180 – 190 <sup>1</sup>	25 – 30
Focaccia	1	2		180 – 190 <sup>1</sup>	20 – 25
Chec rotund	1	2		160 <sup>1</sup>	55 – 60
Prăjitură cu fructe	1	2		160 <sup>1</sup>	35 – 40
Tartă cu brânză	1	2		160 – 170 <sup>1</sup>	45 – 55
Prăjitură cu aluat fraged	1	2		160 – 170 <sup>1</sup>	35 – 40
Prăjitură cu aluat fraged	1	2		170 <sup>2</sup>	65
Prăjitură Paradis	1,2	2		160 <sup>1</sup>	55 – 60
Savarine	0,7 – 1,2	2		180 <sup>1</sup>	55 – 60
Pandișpan	1	2		150 – 160 <sup>1</sup>	55 – 60
Orez cu lapte	1	2		160 <sup>1</sup>	55 – 60
Brioșă	1 – 1,2	2		160 <sup>1</sup>	30 – 35

<sup>1</sup> Preîncălziți aparatul.

<sup>2</sup> Nu preîncălziți aparatul.



## 17.4 Recomandări privind următoarea coacere

Dacă procesul de coacere nu este optim, consultați aceste recomandări.

Amplasarea	Recomandare
Prăjitura se lasă.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Respectați ingredientele indicate și instrucțiunile de preparare din rețetă.</li> <li>▪ Utilizați o cantitate mai mică de lichid. Sau:</li> <li>▪ Reduceți cu 10 °C temperatura de coacere și prelungiți durata de coacere.</li> </ul>
Prăjitura este prea uscată.	Creșteți cu 10 °C temperatura de coacere și reduceți durata de coacere.
Prăjitura este prea deschisă la culoare peste tot.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Verificați nivelul și accesoriul.</li> <li>▪ Creșteți cu 10 °C temperatura de coacere. Sau:</li> <li>▪ Prolunghiți durata de coacere.</li> </ul>
Prăjitura este prea închisă la culoare peste tot.	Reduceți temperatura de coacere și prelungiți durata de coacere.
Prăjitura este prea deschisă la culoare în partea de sus, însă prea închisă la culoare în partea de jos.	Amplasați prăjitura cu un nivel mai sus.
Prăjitura este prea închisă la culoare în partea de sus, însă prea deschisă la culoare în partea de jos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Amplasați prăjitura cu un nivel mai jos.</li> <li>▪ Reduceți temperatura de coacere și prelungiți durata de coacere.</li> </ul>
Produsul de brutărie/patiserie este rumenit neuniform.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Reduceți temperatura de coacere.</li> <li>▪ Tăiați hârtia de copt la dimensiunile potrivite.</li> <li>▪ Așezați în centru forma de copt.</li> <li>▪ Produse de brutărie/patiserie de aceeași dimensiune și grosime.</li> </ul>

Amplasarea	Recomandare
Prăjitura este coaptă la exterior, însă nu este coaptă bine în interior.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Reduceți temperatura de coacere și prelungiți durata de coacere.</li> <li>▪ Adăugați o cantitate mai mică de lichid.</li> </ul> <p>Pentru prăjiturile cu umplutură zemoasă:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Precoaceți aluatul.</li> <li>▪ Presărați pe bază migdale mărunțite sau pesmet.</li> <li>▪ Așezați aluatul pe bază.</li> </ul>
Prăjitura nu se desprinde la răsturnare.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ După coacere, lăsați prăjitura să se răcească timp de încă 5 - 10 minute.</li> <li>▪ Desprindeți cu atenție marginea prăjiturii cu ajutorul unui cuțit.</li> <li>▪ Răsturnați din nou prăjitura și acoperiți de mai multe ori forma de copt cu un șervet umezit cu apă rece.</li> <li>▪ Data următoare, ungeți cu grăsime forma de copt și presărați-o cu pesmet.</li> </ul>

## 17.5 Recomandări privind următoarea prăjire

Dacă procesul de prăjire nu este optim, consultați aceste recomandări.

Amplasare	Recomandare:
Friptura este prea închisă la culoare sau crusta este pe alocuri arsă.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Selectați o temperatură mai scăzută.</li> <li>▪ Reduceți durata de prăjire.</li> </ul>
Alimentele prăjite sunt prea uscate.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Selectați o temperatură mai scăzută.</li> <li>▪ Reduceți durata de prăjire.</li> </ul>
Crusta alimentelor prăjite este prea subțire.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Creșteți temperatura. Sau:</li> <li>▪ După finalizarea duratei de prăjire, conectați pentru sucrț timp grill-ul.</li> </ul>
Sosul de la prăjire este ars.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Utilizați un vas mai mic.</li> <li>▪ Adăugați o cantitate mai mare de lichid la prăjire.</li> </ul>

Amplasare	Recomandare:
Sosul de la prăjire este prea deschis la culoare și prea apos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pentru evaporarea unei cantități mai mari de lichid utilizați un vas mai mare.</li> <li>▪ Adăugați o cantitate mai mică de lichid la prăjire.</li> </ul>

Amplasare	Recomandare:
Carnea se arde la înăbușire.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Verificați dacă vasul de prăjire și capacul se potrivesc și dacă acesta din urmă se închide bine.</li> <li>▪ Reduceți temperatura.</li> <li>▪ Adăugați lichid la înăbușire.</li> </ul>
Friptura nu este pătrunsă.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tăiați friptura.</li> <li>▪ Preparați sosul în vasul pentru prăjire.</li> <li>▪ Adăugați feliile de friptură în sos.</li> <li>▪ Finalizați prepararea feliilor de friptură la microunde.</li> </ul>

## 17.6 Preparatele de verificare

Aceste prezentări generale au fost redactate pentru institutele de verificări, pentru a facilita verificarea aparatului conform EN 60350-1.

### Coacere

Aliment	Accesorii	Nivel	Mod de încălzire	Temperatură în °C	Durată de preparare în minute
Fursecuri	Tavă de copt cu hârtie de copt	2		160 <sup>1</sup>	23 – 25
Fursecuri, pe 2 niveluri	2 tăvi de copt cu hârtie de copt	2 + 4		160 <sup>1</sup>	28
Prăjituri mici	Tavă de copt cu hârtie de copt	2		160 <sup>1</sup>	21 – 22
Prăjituri mici, pe 2 niveluri	Tavă de copt + grătar cu hârtie de copt	2 + 4		160 <sup>1</sup>	30
Blat de tort	Formă demontabilă	2		160 <sup>1</sup>	35
Blat de tort, pe 2 niveluri	2 forme demontabile	2 + 4		155 – 165 <sup>1</sup>	35 – 45
Plăcintă cu mere, 1 bucată	Formă demontabilă	2		170 <sup>1</sup>	75 – 80
Plăcintă cu mere, 2 bucăți	2 forme demontabile	2		160 <sup>1</sup>	75 – 80

<sup>1</sup> Preîncălziți aparatul.

### Prepararea pe grill

Introduceți suplimentar tava universală. Tava universală colectează lichidul care se scurge, iar interiorul cuptorului va rămâne mai curat.

Aliment	Accesorii	Nivel	Mod de încălzire	Treapta de putere a grill-ului	Durată de preparare în minute
Pâine prăjită	Grătar	4		3 <sup>1</sup>	2
Chiftele pentru burgeri, 10 bucăți, cu diametrul de 75 mm	Tavă + grătar	3 + 4		3 <sup>1</sup>	Pe o parte: 15 Pe cealaltă parte: 5

<sup>1</sup> Preîncălziți aparatul.

## 18 Instrucțiuni de montare

Țineți cont de aceste informații atunci când montați aparatul.



### ⚠ 18.1 Montarea în siguranță

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

#### ⚠ 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 mm<sup>2</sup> și corespund normelor de siguranță naționale relevante.
- ▶ În cazul în care cablul de alimentare de la rețea este prea scurt și nu aveți la dispoziție un cablu de alimentare de la rețea mai lung contactați un atelier specializat în domeniul electric pentru a adapta instalația electrică din casă.
- ▶ Utilizați numai adaptoare și cabluri de alimentare de la rețea care au fost avizate de producător.

#### ATENȚIE!

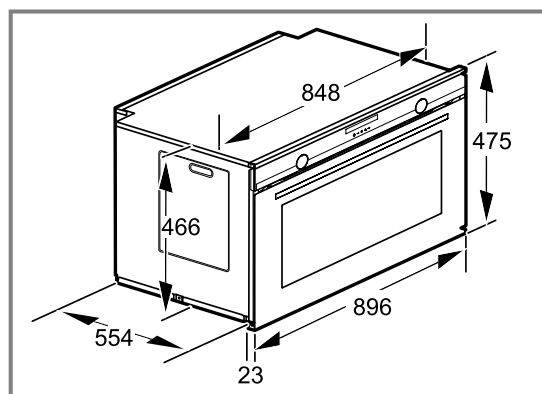
Prin tragerea aparatului de mânerul ușii, acesta din urmă se poate desprinde. Mânerul ușii nu poate susține greutatea aparatului.

- ▶ Nu trageți și nu sprijiniți aparatul ținându-l de mânerul ușii.
- Numai o montare corectă, în conformitate cu aceste instrucțiuni de montaj, garantează o utilizare sigură. În cazul deteriorărilor rezultate în urma unei montări greșite, 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 de încorporare trebuie să reziste la temperaturi de până la 90 °C, iar panourile frontale ale corpurilor de mobilier adiacente trebuie să reziste la temperaturi de până la 70 °C.
- Nu montați aparatul în spatele unui panou decorativ sau al unei uși de mobilier. Există pericolul de supraîncălzire.
- Realizați lucrările de decupaj la corpul de mobilier înainte de a încorpora aparatul. Îndepărtați rumegușul. Funcționarea componentelor electrice ar putea fi afectată.
- De aceea, priza de conectare a aparatului trebuie să se afle în exteriorul spațiului de montare.
- Împământați întotdeauna aparatele electrice.
- Pentru a evita rănirea prin tăiere, purtați mănuși de protecție. Piese care sunt accesibile în timpul montării pot avea muchii ascuțite.
- Dimensiunile din imagini în mm.

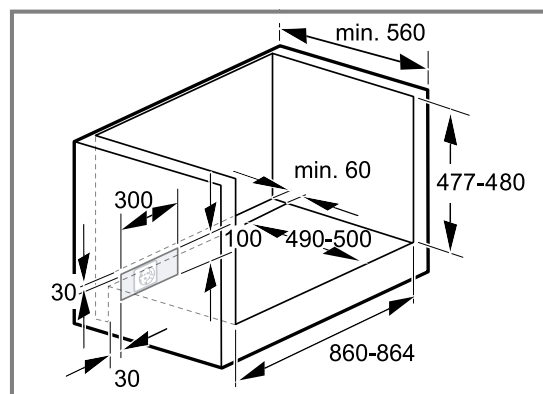
### 18.2 Dimensiunile aparatului

Aici sunt prezentate dimensiunile aparatului.



### 18.3 Montarea sub un blat de bucătărie

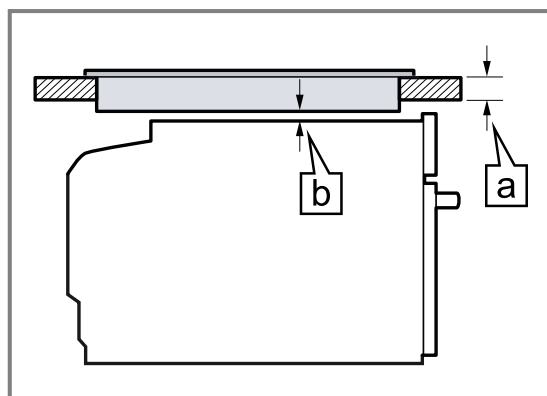
În cazul montării sub un blat, țineți cont de dimensiunile de montare și de distanțele de siguranță.



Pentru ventilarea aparatului, placa intermediară trebuie să fie prevăzută cu un decupaj de ventilație.

### 18.4 Montarea sub o plită

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



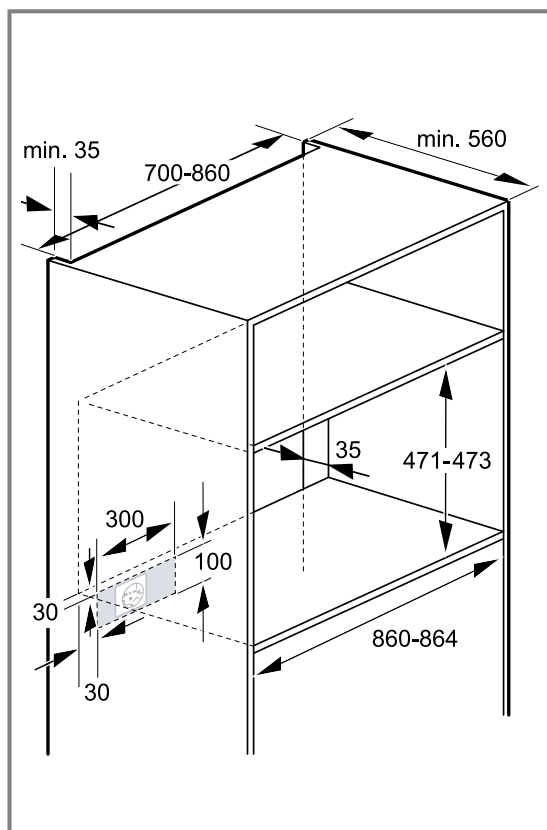
Grosimea minimă a blatului de bucătărie [a] rezultă din dimensiunea minimă necesară [b].

Tip de plită	[a] deasupra în mm	[a] coplanar în mm	[b] în mm
Plită cu inducție	49	50	5
Plită cu inducție pe toată suprafața	70	70	5
Plită pe gaz	39	50	5
Plită electrică	39	42	2

Fixați blatul de bucătărie pe mobilierul de încorporare. Respectați instrucțiunile de montare a plitei.

## 18.5 Montarea într-un dulap înalt

Țineți cont de dimensiunile de montare și de distanțele de siguranță ale dulapului înalt.



- Pentru ventilarea aparatului, asigurați-vă că există o fantă între placa intermediară și peretele lângă care acesta este poziționat.
- Dacă dulapul înalt integrat are, pe lângă panourile posterioare din componența sa, un alt panou posterior, acesta trebuie îndepărtat.
- Montați aparatul la o înălțime la care să puteți scoate fără probleme accesoriile.

## 18.6 Montarea suprapusă a două aparate

Aparatul dumneavoastră poate fi, de asemenea, montat deasupra unui alt aparat.

## 18.7 Racordul electric

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

- Protecția trebuie să se realizeze conform indicațiilor de putere de pe plăcuța cu date tehnice și conform regulamentelor locale.
- Aparatul corespunde clasei de protecție I și poate fi utilizat numai cu un racord electric cu conductor de protecție.
- În timpul lucrărilor de montaj, aparatul trebuie să fie întotdeauna scos de sub tensiune.
- Protecția la atingere trebuie să fie asigurată prin montare.

- Racordarea fără ștecher a aparatelor poate fi efectuată numai de către personal de specialitate autorizat. Pentru aceasta se aplică reglementările stabilite de furnizorul regional de energie electrică.

## Racordarea electrică a aparatului fără fișă cu contact de protecție

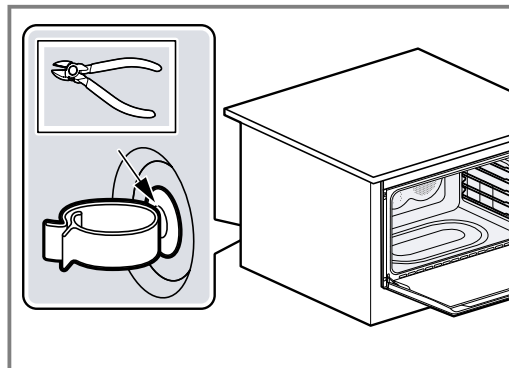
**Notă:** Racordarea aparatului poate fi efectuată numai de către personal de specialitate autorizat. În cazul avariilor rezultate în urma unei conectări eronate, dreptul de garanție este anulat.

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

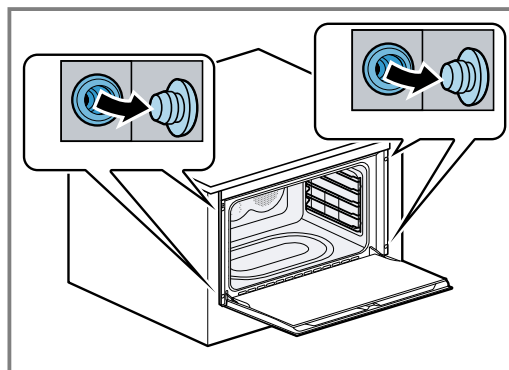
1. Identificați conductorul de fază și cel neutru („de nul”) în doza de conectare. În cazul unei conectări greșite, aparatul se poate deteriora.
2. Racordați aparatul numai la o rețea de alimentare electrică cu valori ale tensiunii cuprinse între 220 și 240 V.
3. Conectați firele electrice ale cablului de alimentare electrică corespunzător codului de culoare:
  - verde-galben = conductor de protecție ⊕
  - albastru = conductor neutru („de nul”)
  - maro = fază (conductor extern)

## 18.8 Montarea aparatului

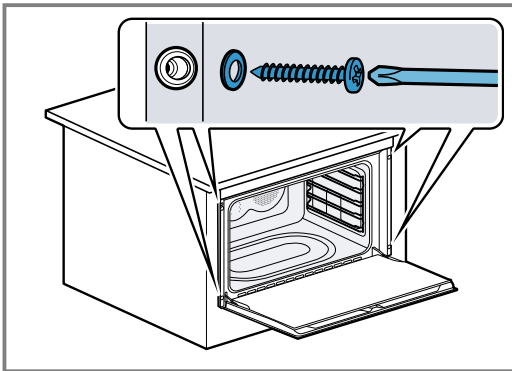
1. Introduceți aparatul și orientați-l central. Nu îndoiți cablul de racordare.
2. Dacă este necesar, scoateți ghidajul de cablu cu ajutorul unei scule.



3. Deschideți complet ușa cuptorului.
4. Scoateți capacul de protecție.



5. Fixați ferm aparatul pe corpul de mobilier.



6. Așezați capacul de protecție.

**Notă:** Nu obturați niciodată cu șipci suplimentare fanta dintre blatul de bucătărie și aparat.

### 18.9 Demontarea aparatului

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





## 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](http://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](http://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](http://www.bosch-home.com)

A Bosch Company



**9001867125** (030710)

bg, ro