



Cuptor încorporabil

[ro] Manual de utilizare și instrucțiuni de instalare

B15FS22.0



Cuprins

MANUAL DE UTILIZARE

1	Siguranța	2
2	Prevenirea pagubelor materiale	5
3	Protecția mediului și economisirea	6
4	Cunoașterea	6
5	Accesorii	9
6	Înainte de prima utilizare	11
7	Utilizarea de bază	13
8	Aburi	14
9	Funcțiile de timp	17
10	Funcția de asistență la coacere și prăjire	18
11	Programul de preparare cu aburi	19
12	Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor	20
13	Încălzirea rapidă	21
14	Setare Sabbat	21
15	Setările de bază	22
16	Curățare și îngrijire	23
17	Funcția de curățare	25
18	Suporturile pentru tăvi	27
19	Ușa aparatului	27
20	Remediați defecțiunile	31
21	Evacuarea ca deșeu	33
22	Serviciul clienți	34
23	Procedați astfel	34
24	INSTRUCȚIUNI DE MONTARE	43
24.1	Indicații generale privind montarea	43

- 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 integrat în mobilierul de bucătărie. Respectați instrucțiunile speciale de montaj.

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

Utilizați acest aparat numai:

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

1.3 Limitare a cercului de utilizatori

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

Copiii nu trebuie lăsați să se joace cu aparatul.

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

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



1 Siguranța

Respectați următoarele instrucțiuni de siguranță.

1.1 Instrucțiuni generale

- Citiți cu atenție acest manual.

1.4 Utilizarea în siguranță

Introduceți întotdeauna accesoriul în locul corespunzător din interiorul cuptorului.

→ "Accesorii", Pagina 9

⚠️ AVERTISMENT – Pericol de incendiu!

Obiectele inflamabile depozitate în interiorul cuptorului se pot aprinde.

- ▶ Nu depozitați niciodată obiecte inflamabile în interiorul cuptorului.
- ▶ Dacă iese fum, opriți aparatul sau scoateți ștecherul din priză și lăsați ușa aparatului închisă pentru a stinge eventualele flăcări.

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

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

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

- ▶ Turnați peste alimente numai cantități mici de băuturi cu conținut ridicat de alcool.
- ▶ Nu încălziți băuturi spirtoase ($\geq 15\%$ vol.) în stare nediluată (de exemplu, pentru a le turna lână sau peste alimente).
- ▶ Deschideți cu atenție ușa aparatului.

⚠️ AVERTISMENT – Pericol de opărire!

În timpul utilizării, părțile accesibile devin fierbinți.

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

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

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

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

- ▶ Nu turnați niciodată apă în interiorul cuptorului fierbinte.

⚠️ AVERTISMENT – Pericol de rănire!

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

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

Aparatul și piesele accesibile ale acestuia pot avea muchii ascuțite.

- ▶ Acționați cu atenție atunci când le manevrați și le curățați.
- ▶ Purtați mănuși de protecție dacă este posibil.

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

- ▶ Nu introduceți mâinile în zona balamalelor. Componentele din interiorul ușii aparatului pot avea muchii ascuțite.
- ▶ Purtați mănuși de protecție.

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

→ "Prevenirea pagubelor materiale",

Pagina 5

- ▶ Turnați peste alimente numai cantități mici de băuturi cu conținut ridicat de alcool.
- ▶ Nu încălziți băuturi spirtoase ($\geq 15\%$ vol.) în stare nediluată (de exemplu, pentru a le turna lână sau peste alimente).
- ▶ Deschideți cu atenție ușa aparatului.

⚠️ AVERTISMENT – Pericol de electrocutare!

Reparațiile executate incorect sunt periculoase.

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

O izolație deteriorată a cablului de alimentare electrică este periculoasă.

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

Pătrunderea umidității în interiorul aparatului poate provoca electrocutarea.

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

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

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

→ Pagina 34

⚠️ AVERTISMENT – Pericol: Magnetism!

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

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

⚠️ AVERTISMENT – Pericol de asfixiere!

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

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

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

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

1.5 Aburi

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

⚠️ AVERTISMENT – Pericol de opărire!

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

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

În interiorul cuptorului se formează aburi fierbinți.

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

La scoaterea accesoriului, se poate revărsa lichid fierbinte.

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

⚠️ AVERTISMENT – Pericol de incendiu!

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

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

2 Prevenirea pagubelor materiale

2.1 Generalități

ATENȚIE!

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

- ▶ Nu încălziți băuturi spirtoase ($\geq 15\%$ vol.) în stare nediluată (de exemplu, pentru a le turna lână sau peste alimente).
- Apa de pe baza interioară a cuptorului produce deteriorări ale emailului în timpul funcționării aparatului la temperaturi de peste $120\text{ }^{\circ}\text{C}$.
- ▶ 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 duce la coroziune.

- ▶ După utilizare, lăsați interiorul cuptorului să se usuce.
 - ▶ Nu păstrați alimente umede pentru un timp mai lung în interiorul cuptorului închis.
 - ▶ Nu depozitați preparate în interiorul cuptorului.
- Răcirea aparatului cu ușa acestuia deschisă provoacă deteriorarea în timp a părților frontale ale mobilierului adiacent.

- ▶ După un mod de funcționare cu temperaturi ridicate, lăsați cuptorul să se răcească numai cu ușa acestuia închisă.
- ▶ Nu fixați nimic în ușa aparatului.
- ▶ Numai după un mod de funcționare cu multă umiditate lăsați cuptorul să se răcească cu ușa acestuia deschisă.

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

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

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

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

2.2 Aburi

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

ATENȚIE!

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

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

- ▶ Nu utilizați veselă cu urme de rugină.

Lichidele scurse murdăresc baza interiorului cuptorului.

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

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

- ▶ Turnați numai apă rece în rezervorul de apă.
- Apa de pe baza interioară a cuptorului produce deteriorări ale emailului în timpul funcționării aparatului la temperaturi de peste $120\text{ }^{\circ}\text{C}$.

- ▶ 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.

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

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

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

- ▶ Îndepărtați imediat cu apă soluția de decalcifiere.
- Curățarea rezervorului de apă în mașina de spălat vase produce deteriorări ale acestuia.

- ▶ Nu curățați rezervorul de apă în mașina de spălat vase.
- ▶ Curățați rezervorul de apă cu o lavetă moale și cu detergent de vase uzual din comerț.

3 Protecția mediului și economisirea

3.1 Predarea la 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.

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

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

- Formele de copt absorb foarte bine căldura.

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

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

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

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

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

- Căldura reziduală poate fi utilizată pentru finalizarea preparării.

Scoateți accesoriile neutilizate din interiorul cuptorului.

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

Alimentele congelate trebuie decongelate înainte de preparare.

- Astfel, se economisește energia necesară pentru decongelarea alimentelor.

Notă:

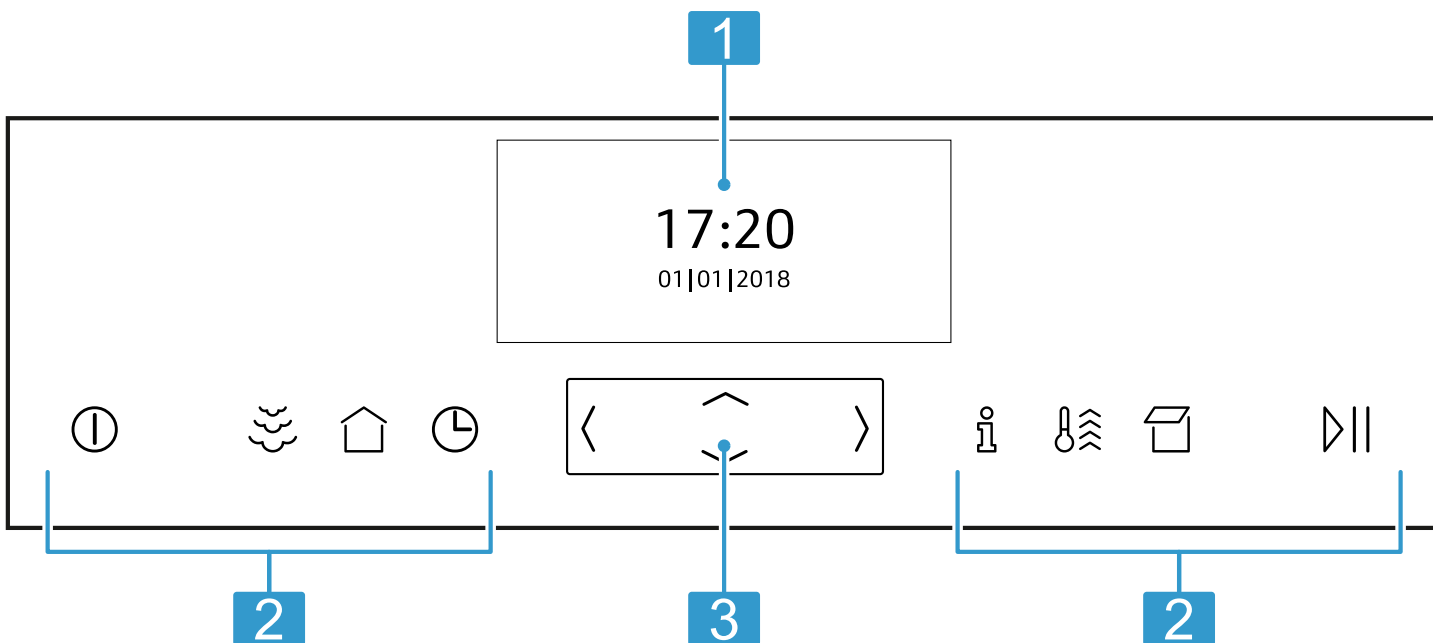
Aparatul necesită:

- max. 1 W în regimul de funcționare, cu display-ul activat
- max. 0,5 W în regimul de funcționare, cu display-ul dezactivat

4 Cunoașterea

4.1 Panoul de comandă

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



1 Display

2 Tastele

3 Elementul de comandă

4.2 Tastele

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

Simbol	Denumire	Utilizare
	conectare/deconectare	Conectarea sau deconectarea aparatului
	Funcția de preparare cu adaos de aburi	Activarea funcției de preparare cu adaos de aburi
	Meniul principal	Selectarea modurilor de funcționare și setărilor
	Funcțiile de timp/Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor	<ul style="list-style-type: none"> ■ Setarea "temporizatorului", "duratei" sau funcționării temporizate "Gata la" ■ Activarea sau dezactivarea "sistemului de siguranță împotriva accesului copiilor"
	Informații	<ul style="list-style-type: none"> ■ Prezentarea informațiilor suplimentare ■ Afișarea temperaturii actuale
	Încălzirea rapidă	<ul style="list-style-type: none"> ■ Activarea sau dezactivarea "funcției de încălzire rapidă" ■ Activarea sau dezactivarea "funcției PowerBoost"
	Deschiderea măștii	Umplerea sau golirea rezervorului de apă
	Pornire/Oprire	Pornirea sau oprirea funcționării

4.3 Elementul de comandă

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

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

Tastă	Denumire	Utilizare
	Stânga	Navigare spre stânga pe display
	Dreapta	Navigare spre dreapta pe display
	Sus	Navigare în sus pe display
	Jos	Navigare în jos pe display

4.4 Display

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

4.5 Meniul principal
















În meniul principal este disponibilă o prezentare generală a funcțiilor suplimentare ale aparatului dumneavoastră.

Pentru a deschide meniul principal, apăsați tasta

Funcție	Nume	Utilizare
	Modurile de încălzire	Selectați modul de încălzire și temperatura dorite pentru preparatul dumneavoastră
	Preparare cu aburi	Preparare cu aburi
	Funcția de asistență la coacere și prăjire	Recomandări de reglare pentru coacere și prăjire
	Programul de preparare cu aburi	Prepararea cu aburi a alimentelor
	MyProfile	Modificarea individuală a setărilor aparatului
	Decalcifiere	Decalcifierea sistemului de preparare cu aburi
	Uscare	Uscarea interiorului cuptorului după utilizarea funcției de preparare cu aburi
	EasyClean	Îndepărtarea depunerilor ușoare de murdărie din interiorul cuptorului

4.6 Modurile de încălzire

Aici este disponibilă o prezentare generală a modurilor de încălzire. Această cuprinde recomandări privind utilizarea modurilor de încălzire.
La temperaturi de peste 275 °C, aparatul reduce temperatura la aproximativ 275 °C după aproximativ 40 de minute.

Simbol	Mod de încălzire	Temperatură	Utilizare
	Funcția CircoTherm de convecție a aerului fierbinte	40 - 200 °C	Coacere sau prăjire pe unul sau mai multe niveluri. Ventilatorul distribuie uniform în interiorul cuptorului căldura emisă de rezistența circulară din panoul posterior.
	Încălzire în partea superioară/inferioară	50 - 250 °C	Coaceți sau prăjiți în mod tradițional, pe un nivel. Modul de încălzire este adecvat în special pentru prăjiturile cu umpluturi zemoase. Căldura este distribuită atât din partea superioară, cât și din partea inferioară.
	Grill cu convecție de aer	50 - 250 °C	Prăjiți carne de pasăre, pește întreg sau bucăți mari de carne. Rezistența grill-ului și ventilatorul se conectează și se deconectează în mod alternativ. Ventilatorul asigură recircularea aerului fierbinte în jurul preparatului.
	Treapta pentru pizza	50 - 250 °C	Preparați pizza sau alimente care necesită o cantitate mare de căldură din partea inferioară. Încălzirea este realizată atât de rezistența din partea inferioară, cât și de rezistența circulară din peretele posterior.
	Treapta pentru coacerea pâinii	180 - 240 °C	Pentru coacerea pâinii, chiflelor și a produselor de brutărie, selectați temperaturile mari.
	Grill, suprafață mare	50 - 275 °C	Pentru prepararea pe grill a alimentelor tăiate felii, cum ar fi fripturile, cârnăciorii și pâinea prăjită, precum și pentru gratinare. Este încălzită întreaga suprafață de sub rezistența grill-ului.
	Grill, suprafață mică	50 - 275 °C	Pentru prepararea pe grill a cantităților mici de fripturi, cârnăciorii sau pâine prăjită și pentru gratinare. Suprafața centrală de sub rezistența grill-ului se înfierbântă.
	Încălzire în partea inferioară	30 - 250 °C	Pentru prepararea în bain-marie și pentru coacere ulterioară. Căldura este distribuită din partea inferioară.
	Prepararea delicată	70 - 120 °C	Pentru prepararea delicată și lentă a bucăților de carne ușor prăjite, fragede, în vesală neacoperită. Căldura se distribuie uniform de sus și de jos, la temperatură redusă.
	Treapta pentru dospire	2 trepte	Pentru dospirea aluatului și maturarea iaurtului. Aluatul dospește mai repede decât la temperatura camerei. Suprafața aluatului nu se usucă.
	Treaptă de decongelare	30 - 60 °C	Pentru decongelarea delicată a alimentelor congelate.
	Menținere caldă	60 - 100 °C	Pentru menținerea la cald a alimentelor gata preparate.
	Încălzire în partea superioară/inferioară Eco	50 - 250 °C	Pentru o preparare delicată a preparatelor selectate. Căldura este distribuită din partea superioară spre cea inferioară. Cel mai eficient mod de încălzire este cuprins între 150-250 °C. Acest mod de încălzire este utilizat pentru determinarea consumului de energie în modul convențional.
	CircoTherm Eco	40 - 200 °C	Pentru prepararea delicată a alimentelor selectate, pe un nivel, fără preîncălzire. Ventilatorul distribuie în interiorul cuptorului căldura emisă de rezistența circulară din peretele posterior. Cel mai eficient mod de încălzire este cuprins între 125-200 °C. Acest mod de încălzire este utilizat pentru determinarea consumului de energie în modul de recirculare a aerului și a clasei de eficiență energetică.
	Regenerarea	80 - 180 °C	Pentru reîncălzirea delicată a alimentelor sau pentru coacerea produselor de brutărie.

4.7 Interiorul cuptorului

Funcțiile din interiorul cuptorului facilitează utilizarea aparatului.

Suporturile pentru tăvi

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

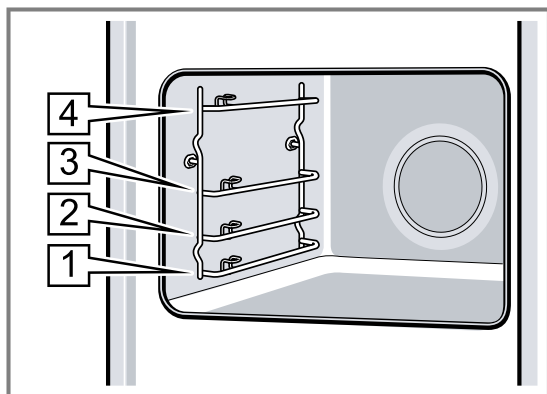
→ "Accesorii", Pagina 9

Aparatul dumneavoastră este prevăzut cu 4 niveluri.

Nivelurile se numără de jos în sus.

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

→ "Suporturile pentru tăvi", Pagina 27



Suprafețele cu autocurățare

Peretele posterior din interiorul cuptorului are o funcție de autocurățare. Suprafețele dotate cu funcția de autocurățare sunt acoperite cu un strat ceramic poros, mat și au o suprafață rugoasă. În timp ce aparatul este în funcțiune, pe suprafețele cu funcție de autocurățare se depun stropi de grăsime rezultați în urma proceselor de prăjire sau de preparare pe grill.

Dacă suprafețele cu funcție de autocurățare nu se mai curăță corespunzător în timpul funcționării, încălziți interiorul cuptorului la o temperatură corespunzătoare.

→ "Curățarea suprafețelor cu autocurățare din interiorul cuptorului", Pagina 25

Sistemul de iluminare

Interiorul cuptorului este iluminat de una sau mai multe lămpi.

Când deschideți ușa aparatului, sistemul de iluminare din interiorul cuptorului se activează. În cazul în care ușa aparatului rămâne deschisă timp de peste 15 minute, sistemul de iluminare se dezactivează din nou.

La începerea procesului de preparare, sistemul de iluminare se activează în cazul majorității modurilor de funcționare. Atunci când procesul de preparare s-a finalizat, sistemul de iluminare se dezactivează.

Suflanta de răcire

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

ATENȚIE!

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

► Fantele de ventilație trebuie să rămână libere.

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

Ușa aparatului

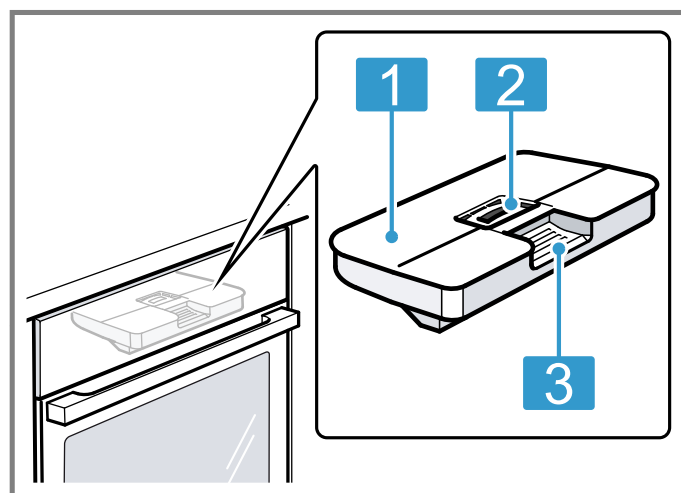
Dacă deschideți ușa aparatului în timpul funcționării, funcționarea se întrerupe. Dacă închideți ușa aparatului, procesul de funcționare continuă automat.

Rezervorul de apă

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

Rezervorul de apă se află în spatele panoului de comandă.

→ "Umplerea rezervorului de apă", Pagina 14



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

5 Accesorii

Utilizați accesorii originale. Acestea sunt adaptate pentru aparatul dumneavoastră.

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

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

Accesorii	Utilizare
Grătarul	<ul style="list-style-type: none"> ■ Forme de prăjituri ■ Forme de sufleu ■ Veselă ■ Carne, de exemplu, fripturi sau bucăți de carne pentru prepararea pe grill ■ Preparate congelate
Tigaia universală	<ul style="list-style-type: none"> ■ Prăjituri însirocate ■ Produse de brutărie și patiserie ■ Pâine ■ Fripturi de dimensiuni mari ■ Preparate congelate ■ Colectați lichidele scurse, de exemplu, grăsimea scursă în timpul preparării pe grătar sau apa rezultată în urma preparării cu aburi.
Tava de copt	<ul style="list-style-type: none"> ■ Prăjituri la tavă ■ Produse mici de patiserie
Recipient pentru prepararea cu aburi, neperforat, mărimea S	<p>Prepararea de:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Orez ■ Leguminoase ■ Cereale <p>Așezați pe grătar recipientul pentru prepararea cu aburi.</p>
Recipient pentru prepararea cu aburi, perforat, mărimea S	<ul style="list-style-type: none"> ■ Preparați cu aburi legume. ■ Deshidratați fructe de pădure. ■ Decongelați. <p>Așezați pe grătar recipientul pentru prepararea cu aburi.</p>
Recipient pentru prepararea cu aburi, perforat, mărimea XL	<p>Preparați cu aburi cantități mari de alimente.</p>

5.1 Indicații cu privire la accesorii

Unele accesorii sunt adecvate numai pentru anumite tipuri de preparare.

Recipientele pentru prepararea cu aburi

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

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


5.2 Funcția de fixare

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

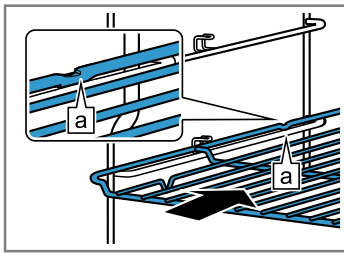
Puteți trage accesoriul afară aproximativ până la jumătate, până când se fixează. Protecția împotriva răsturnării funcționează numai dacă accesoriul este introdus corect în interiorul cuptorului.

5.3 Introducerea accesoriilor în interiorul cuptorului

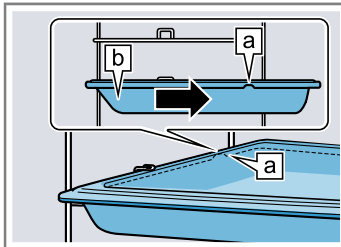
Introduceți întotdeauna accesoriul în locul corespunzător din interiorul cuptorului. Numai în felul acesta accesoriul poate fi tras afară până la jumătate, fără să se răstoarne.

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

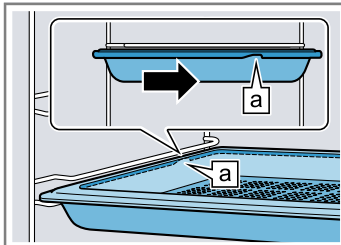
Grătar Introduceți grătarul cu partea deschisă orientată spre ușa aparatului și cu curbura ~ orientată în jos.



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



Recipient pentru prepararea cu aburi, perforat, mărirea XL



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

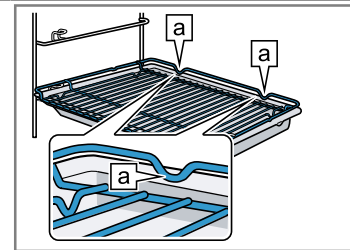
Notă: Scoateți din interiorul cuptorului accesoriile de care nu aveți nevoie în timpul funcționării.

Combinarea accesoriilor

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

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

Grătar pe tigaia universală



5.4 Alte accesorii

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

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

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

6 Înainte de prima utilizare

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

6.1 Înainte de prima punere în funcțiune

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

ATENȚIE!

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

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

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

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

Observații

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

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

¹ Reglați numai dacă se utilizează exclusiv apă dedurizată.

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

6.2 Prima punere în funcțiune

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

Notă: Puteți adapta în orice moment aceste setări din cadrul setărilor de bază.

→ "Setările de bază", Pagina 22

Setarea limbii

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

Setarea orei

1. Navigați la rândul cel mai de jos cu \downarrow .
2. Selectați ora cu \leftarrow sau \rightarrow .
3. Navigați la rândul următor cu \downarrow .
4. Selectați minutele cu \leftarrow sau \rightarrow .
5. Navigați înapoi la rândul cel mai de sus cu \uparrow .
6. Selectați setarea următoare cu \rightarrow .

Setarea datei

1. Navigați la rândul următor cu \downarrow .
2. Selectați ziua cu \leftarrow sau \rightarrow .
3. Navigați la rândul următor cu \downarrow .
4. Selectați luna cu \leftarrow sau \rightarrow .
5. Navigați la rândul următor cu \downarrow .
6. Selectați anul cu \leftarrow sau \rightarrow .
7. Apăsăți în mod repetat pe \uparrow până când se afișează "data".
8. Preluați setările cu \rightarrow .

Setarea durității apei

1. Navigați la rândul cel mai de jos cu \downarrow .
2. Selectați gradul de duritate a apei cu \leftarrow sau \rightarrow .
→ "Înainte de prima punere în funcțiune", Pagina 11
3. Navigați înapoi la rândul cel mai de sus cu \uparrow .
4. Selectați setările cu \rightarrow .
5. Deschideți și închideți o dată ușa aparatului.
- ✓ Aparatul efectuează o autoverificare, iar apoi este funcțional.
- ✓ Prima punere în funcțiune este finalizată.

6.3 Calibrarea și curățarea aparatului

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

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

Cerință: Interiorul cuptorului este complet rece.

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


Calibrarea


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

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

- ✓ Calibrarea începe. Se formează o cantitate foarte mare de aburi.
6. **ATENȚIE!**
Apa de pe baza interioară a cuptorului produce deteriorări ale emailului în timpul funcționării aparatului la temperaturi de peste 120 °C.
 - ▶ Nu porniți modul de funcționare dacă există apă pe baza interioară a cuptorului.
 - ▶ Ștergeți apa de pe baza interioară a cuptorului înainte de a porni modul de funcționare.
 Lăsați aparatul să se răcească, iar apoi eliminați prin ștergere apa de pe baza interioară a acestuia.
 7. Setați modul de încălzire și temperatura pentru încălzire și porniți cu \triangleright .
→ "Setarea modului de încălzire și a temperaturii", Pagina 13

Încălzirea

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

8. Aerisiți bucătăria pe întreaga perioadă de încălzire a aparatului.
9. După 30 de minute, deconectați aparatul cu .
→ "Deconectarea aparatului", Pagina 13
10. Lăsați aparatul să se răcească.

11. Curățați suprafețele lucioase utilizând o soluție de apă cu detergent de vase și o lavetă.
12. Goliți rezervorul de apă și uscați interiorul cuptorului.
13. Curățați temeinic accesoriile utilizând o soluție de apă cu detergent de vase și o lavetă.

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

Recomandare: Pentru adaptarea setărilor de calibrare după efectuarea unei mutări, resetați aparatul la setările din fabrică. Apoi repetați calibrarea.
→ "Setările de bază", Pagina 22

7 Utilizarea de bază


7.1 Conectarea aparatului

- ▶ Porniți aparatul cu .

Observații

- Din cadrul setărilor de bază puteți stabili dacă doriți ca, după conectare, să apară modulul de încălzire sau meniul principal.
→ "Setările de bază", Pagina 22
- Dacă nu folosiți aparatul un timp mai îndelungat, acesta se deconectează automat.

7.2 Deconectarea aparatului

- ▶ Deconectați aparatul cu .

Observații









- În funcție de temperatura din interiorul cuptorului, pe display este afișat indicatorul de căldură reziduală.
→ "Indicatorul de căldură reziduală", Pagina 13
- În funcție de temperatura din interiorul cuptorului, suflanta de răcire continuă să funcționeze până când interiorul cuptorului este răcit.
→ "Suflanta de răcire", Pagina 9

7.3 Indicatorul de căldură reziduală

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





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

7.4 Setarea modului de încălzire și a temperaturii

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








7.5 Modificarea temperaturii

După pornirea aparatului, puteți modifica în continuare temperatura.



1. Selectați rândul pentru temperatură cu  sau .
2. Modificați temperatura cu  sau .
- ✓ Temperatura a fost modificată.

7.6 Modificarea modului de încălzire

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


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

7.7 Întreruperea funcționării

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

7.8 Anularea procesului de funcționare

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

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


7.9 Afișarea temperaturii actuale

În timpul încălzirii, puteți afișa inclusiv temperatura actuală.

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

7.10 Afișarea informațiilor

Cerință: Tasta  se aprinde.

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

8 Aburi

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

⚠️ AVERTISMENT – Pericol de opărire!

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

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

8.1 Umplerea rezervorului de apă

⚠️ AVERTISMENT – Pericol de incendiu!

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

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




⚠️ AVERTISMENT – Pericol de arsuri!

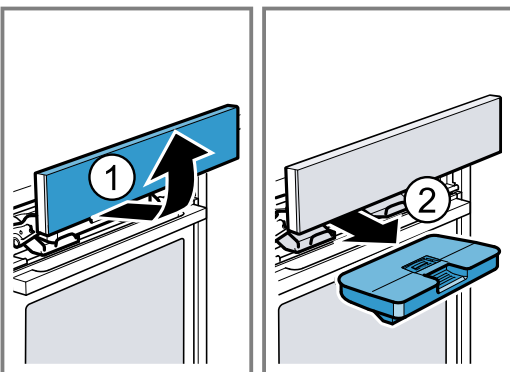
În timpul funcționării aparatului, rezervorul de apă se poate încălzi.

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

Cerință: Duritatea apei este setată corect.

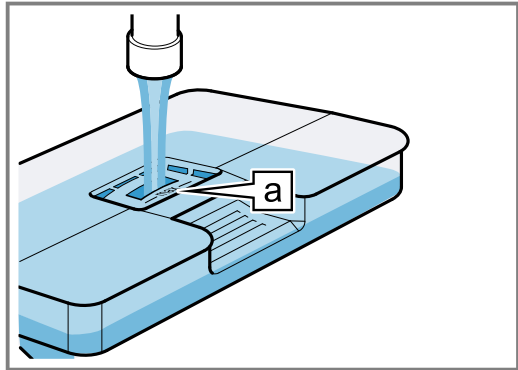
→ "Înainte de prima punere în funcțiune", Pagina 11



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

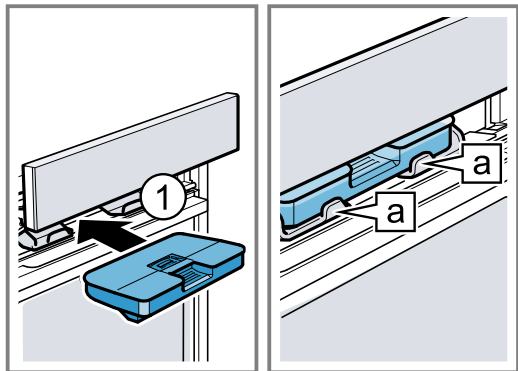


4. Apăsăți capacul pe rezervorul de apă de-a lungul garniturii, astfel încât să nu se poată scurge apă din rezervorul de apă.

5. Umpleți rezervorul cu apă până la marcajul "max" .



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



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

8.2 Realimentarea rezervorului de apă

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





Observații

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

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

8.3 Tipurile de preparare cu aburi




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

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

Preparare cu aburi

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

Setarea preparării cu aburi



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

Treapta pentru dospire

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

Setarea treptei pentru dospire

Cerință: Interiorul cuptorului este complet rece.



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

Treaptă de decongelare

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

Setarea treptei de decongelare



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

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

Regenerarea

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

Setarea regenerării






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

8.4 Prepararea cu funcția de preparare cu adaos de aburi






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

Modurile de încălzire pentru prepararea cu adaos de aburi


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

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


Activarea funcției de preparare cu adaos de aburi

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

Anularea funcției de preparare cu adaos de aburi

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

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

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

8.5 După fiecare funcționare cu aburi

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

Golirea rezervorului de apă

AVERTISMENT – Pericol de arsuri!


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


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

ATENȚIE!

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

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

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

1. Deschideți panoul de comandă cu .
2. Scoateți rezervorul de apă.
3. Scoateți cu atenție capacul rezervorului de apă.

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


Uscarea tăviței de colectare a condensului

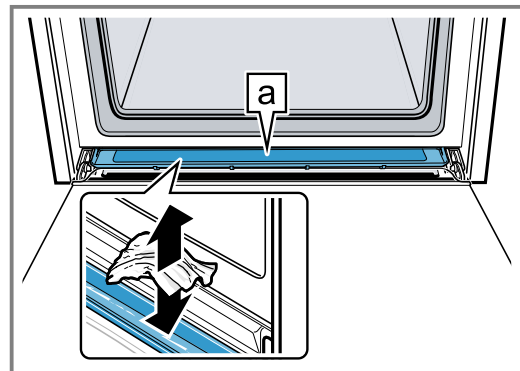
AVERTISMENT – Pericol de arsuri!


Aparatul se încălzește în timpul funcționării.

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

Cerință: Interiorul cuptorului s-a răcit.

1. Deschideți ușa aparatului.
2. **Notă:**
Tăvița de colectare a condensului  se află sub spațiul interior al cuptorului.



Eliminați apa din tăvița de colectare a condensului  ștergând-o cu grijă cu un șervet de bucătărie.

Notă: Pentru a curăța tăvița de colectare a condensului, puteți să o demontați.

→ "Demontarea tăviței de colectare a condensului", Pagina 28

Uscarea interiorului cuptorului

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

Uscarea interiorului cuptorului cu funcția Uscare

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

AVERTISMENT – Pericol de arsuri!

Aparatul se încălzește în timpul funcționării.

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










ATENȚIE!

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

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

Cerință: Interiorul cuptorului s-a răcit.

1. Îndepărtați murdăria din interiorul cuptorului.

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

Uscarea manuală a interiorului cuptorului

AVERTISMENT – Pericol de arsuri!

Aparatul se încălzește în timpul funcționării.




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

9 Funcțiile de timp

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

9.1 Prezentare generală a funcțiilor de timp








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

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

9.2 Temporizatorul

Puteți seta temporizatorul indiferent dacă aparatul este conectat sau deconectat.

Setarea temporizatorului

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

ATENȚIE!

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




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

Cerință: Interiorul cuptorului s-a răcit.



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

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

Modificarea duratei setate la temporizator

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


Anularea temporizatorului



1. Apăsați pe .
2. Setări durată temporizatorului "00:00" cu .
- ✓ Durata de la temporizator este ștersă.




9.3 Durata

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

Setarea duratei

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

Tastă	Valoarea propusă
	10 de minute
	30 de minute

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

Modificarea duratei

1. Apăsați pe .

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

Anularea duratei

1. Apăsați pe ☹.
 2. Setări durata "00:00" cu <.
- ✓ Durata este ștearsă.
3. Pentru a continua regimul de funcționare fără durată, apăsați pe ▶||.

9.4 Funcționarea decalată - „Gata la”

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

Reglarea funcționării decalate Gata la

Observații

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

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

Modificarea funcționării decalate Gata la

1. Apăsați pe ☹.
 2. Selectați "Gata la" →| cu ∨.
 3. Modificați ora de finalizare cu < sau >.
- ✓ Setarea este preluată.

Înteruperea funcționării temporizate Gata la

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

10 Funcția de asistență la coacere și prăjire

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

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

10.1 Prezentare generală a alimentelor

Puteți selecta următoarele alimente:

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

10.2 Setarea funcției de asistență la coacere și prăjire

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

Cerință: Interiorul cuptorului s-a răcit.

1. Porniți aparatul cu ☹.
 2. Apăsați pe ☺.
 3. Selectați "funcția de asistență la coacere și prăjire" ☺ cu < sau >.
 4. Navigați la rândul următor cu ∨.
 5. Selectați categoria cu < sau >.
 6. Navigați la rândul următor cu ∨.
 7. Selectați alimentele cu < sau >.
 8. Navigați la rândul următor cu ∨.
- ✓ Sunt afișate recomandările de reglare.
9. **Notă:** Indicațiile suplimentare nu pot fi selectate pentru toate alimentele.
- Afișați indicațiile suplimentare cu >.
- ✓ Sunt afișate indicațiile suplimentare privind, de exemplu, nivelul de coacere, accesoriile, vasele de gătit, sau momentul în care trebuie întoarse ori amestecate sau momentul în care trebuie adăugat lichid.
10. Navigați înapoi la recomandările de setare cu <.
 11. Dacă este necesar, adaptați temperatura sau durata cu ∨.
- Selectați temperatura sau durata cu ∨ sau ∨.
 - Adaptați setarea cu < sau >.
12. Porniți funcția de asistență la coacere și prăjire cu ▶||.

- ✓ În cazul anumitor preparate este necesară întoarcerea sau amestecarea. Atunci când este necesară întoarcerea sau amestecarea, este emis un semnal sonor, iar pe display apare o indicație.
 - ✓ Când durată a expirat, este emis un semnal sonor, iar aparatul nu mai încălzește.
- 13. Notă:** În cazul anumitor programe, puteți continua procesul de preparare a alimentelor.
→ "Continuarea procesului de preparare a alimentelor", Pagina 19
- În cazul în care rezultatul preparării este satisfăcător, selectați "finalizarea" cu ^.

10.3 Continuarea procesului de preparare a alimentelor

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

11 Programul de preparare cu aburi

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

11.1 Veselă

Rezultatul preparării depinde de natura și de dimensiunea vasei.

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

Nu sunt adecvate vasele realizate din următoarele materiale:

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

11.2 Prezentare generală a programului de preparare cu aburi

Puteți selecta următoarele programe de preparare cu aburi:

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

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

11.3 Pregătirea alimentelor pentru programul de preparare cu aburi


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

- ▶ Cântăriți alimentele.
În cazul anumitor programe de preparare cu aburi, specificarea greutății alimentelor este necesară pentru a putea seta corect programul.

11.4 Setarea programului de preparare cu aburi

AVERTISMENT – Pericol de opărire!

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

- ▶ Deschideți cu atenție ușa aparatului.
 - ▶ Țineți copiii la distanță.
1. Umpleți rezervorul de apă și montați-l.
 2. Porniți aparatul cu ⊙.
 3. Apăsați pe ⊕.
 4. Selectați "programele de preparare cu aburi"  cu < sau >.
 5. Navigați la rândul următor cu ∨.
 6. Selectați programul de preparare cu aburi cu < sau >.
 7. Navigați la rândul următor cu ∨.
 8. Selectați greutatea cu < sau >.

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

11. **Notă:** În cazul anumitor programe de preparare cu aburi, puteți continua procesul de preparare a alimentelor.
→ "Continuarea procesului de preparare a alimentelor", Pagina 20
În cazul în care rezultatul preparării este satisfăcător, selectați "finalizarea" cu \curvearrowleft .

11.5 Continuarea procesului de preparare a alimentelor


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

12 Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor

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

12.1 Blocări

Aparatul dumneavoastră dispune de 2 moduri de blocare:



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

12.2 Activarea sistemului automat de siguranță împotriva accesului copiilor

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

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


Cerință: Aparatul este conectat.

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

12.3 Întreruperea sistemului automat de siguranță împotriva accesului copiilor

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

12.4 Dezactivarea sistemului automat de siguranță împotriva accesului copiilor

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


12.5 Activarea sistemului unic de siguranță împotriva accesului copiilor

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

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

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




12.6 Dezactivarea sistemului unic de siguranță împotriva accesului copiilor

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







13 Încălzirea rapidă

Cu funcțiile de încălzire rapidă și PowerBoost puteți reduce durata de încălzire. Depinde de setarea modului de încălzire dacă aparatul este încălzit cu funcția de încălzire rapidă sau cu PowerBoost.


13.1 Încălzirea rapidă și PowerBoost

Funcție	Mod de încălzire	Alimentele din interiorul cuptorului
Încălzirea rapidă	Încălzire în partea superioară/ inferioară 	după încălzire
PowerBoost	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Funcția CircoTherm de convecție a aerului fierbinte  ▪ Treapta pentru coacerea pâinii  	înainte de încălzire numai pentru prepararea pe un nivel








13.2 Încălzirea rapidă activată

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


13.3 Dezactivarea funcției de încălzire rapidă

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

13.4 Activarea funcției Powerboost

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

13.5 Dezactivarea funcției Powerboost

- ▶ Dezactivați în prealabil funcția PowerBoost cu tasta .

14 Setare Sabbat

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




14.1 Pornire funcției Sabbat









Observații

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

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

→ "Setările de bază", Pagina 22

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

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

14.2 Anularea funcției Sabbat

- ▶ Anulați funcția Sabbat cu .

15 Setările de bază

Puteți seta aparatul dvs. în funcție de necesitățile dvs.

15.1 Prezentare generală a setărilor de bază

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

Setare de bază	Opțiuni
Limba de utilizare	consultați selecția de la aparat
Oră	00:00 - 23:59
Data	Ziua, luna și anul
Duritatea apei → "Înainte de prima punere în funcțiune", Pagina 11	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 0 (dedurizată) ▪ 1 (duritate scăzută) ▪ 2 (duritate medie) ▪ 3 (dură) ▪ 4 (foarte dură)
Funcții favorite → "Modificarea funcțiilor favorite", Pagina 22	Stabiliți care moduri de încălzire din meniul Moduri de încălzire doriți să fie afișate
Semnal acustic	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Durată scurtă ▪ Durată medie ▪ Durată lungă
Sunet pentru taste	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Deconectat (cu excepția ☺) ▪ Activat
Luminozitatea displayului	5 trepte
Afișajul ceasului	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Digital ▪ Oprit
Sistemul de iluminare	<ul style="list-style-type: none"> ▪ În funcționare, aprins ▪ În funcționare, stins
Sistemul automat de siguranță împotriva accesului copiilor	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Dezactivat ▪ Activat
Funcționarea după conectare	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Meniul principal ▪ Modurile de încălzire ▪ Preparare cu aburi ▪ Funcția de asistență la coacere și prăjire ▪ Programul de preparare cu aburi
Reducerea luminozității	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Dezactivată ▪ Activată (display-ul va fi mai întunecat între orele 22:00 și 5:59)
Sigla mărcii	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Indicatoarele ▪ Fără afișare
Timp de funcționare ulterioară a suflantei	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Recomandat ▪ Minim

¹ În funcție de dotările aparatului

Setare de bază	Opțiuni
Sistem de extragere ¹	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Fără accesoriu opțional (suport pentru tăvi sau glisiere simple) ▪ Accesoriu opțional (glisiere duble sau glisiere triple)
Setări din fabrică	Resetare

¹ În funcție de dotările aparatului

15.2 Modificarea MyProfile

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

15.3 Modificarea funcțiilor favorite

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

Notă:

Anumite tipuri de încălzire nu pot fi dezactivate:

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

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

Setare	Indicator din meniul Moduri de încălzire
Activat	da
Dezactivat	nu

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

16 Curățare și îngrijire

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

16.1 Produsele de curățare

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

AVERTISMENT – Pericol de electrocutare!

Pătrunderea umidității în interiorul aparatului poate provoca electrocutarea.

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

ATENȚIE!

Produsele de curățare neadecvate pot deteriora suprafeța aparatului.

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

Produse de curățare adecvate

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

Respectați instrucțiunile privind curățarea aparatului.
→ "Curățarea aparatului", Pagina 25

Mască față a aparatului

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

Ușa aparatului

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

Zona	Produse de curățare adecvate	Observații
Cadru interior din inox al ușii	Produse de curățare pentru oțel inoxidabil	Colorările pot fi remediate prin utilizarea de produse de curățare pentru inox. Nu utilizați produse de îngrijire pentru inox.
Mânerul ușii	<ul style="list-style-type: none"> Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase 	Pentru a evita formarea petelor permanente, îndepărtați imediat agentul de decalcifiere de pe suprafață.
Garnitura de etanșare a ușii	<ul style="list-style-type: none"> Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase 	Nu o scoateți și nu o frecați.

Interiorul cuptorului

Zona	Produse de curățare adecvate	Observații
Suprafețe emailate	<ul style="list-style-type: none"> Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase Apă cu oțet Produse de curățare pentru cuptoare 	<p>În cazul depunerilor de murdărie persistente, înmuiați și utilizați o perie sau o spirală din inox. Pentru a usca interiorul cuptorului după curățare, lăsați ușa aparatului deschisă.</p> <p>Observații</p> <ul style="list-style-type: none"> La temperaturi foarte înalte suprafețele emailate de ard, astfel încât apar diferențe mici de culoare. Capacitatea de funcționare a aparatului nu este influențată. Marginile tăvilor subțiri nu pot fi emailate complet și pot fi aspre. Protecția la coroziune nu va fi afectată din această cauză. Resturile alimentare pot duce la formarea de depuneri albe pe suprafețele emailate. Depunerile nu prezintă riscuri pentru sănătate. Capacitatea de funcționare a aparatului nu este influențată. Puteți îndepărta depunerile cu acid citric.
Suprafețele cu funcție de autocurățare	-	Respectați instrucțiunile privind suprafețele cu autocurățare. → "Curățarea suprafețelor cu autocurățare din interiorul cuptorului", Pagina 25
Apărătoarea din sticlă a becului cuptorului	<ul style="list-style-type: none"> Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase 	În cazul depunerilor de murdărie persistente, utilizați produse de curățare pentru cuptoare.
Suporturile pentru tăvi	<ul style="list-style-type: none"> Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase 	În cazul depunerilor de murdărie persistente, înmuiați și utilizați o perie sau o spirală din inox. Notă: Pentru o curățare temeinică, scoateți suporturile pentru tăvi. → "Suporturile pentru tăvi", Pagina 27
Accesorii	<ul style="list-style-type: none"> Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase Produse de curățare pentru cuptoare 	În cazul depunerilor de murdărie persistente, înmuiați și utilizați o perie sau o spirală din inox. Accesoriile emailate pot fi curățate în mașina de spălat vase. Nu utilizați spirale din inox pe recipientele pentru preparare cu aburi din oțel inoxidabil. Îndepărtați reziduurile de alimente cu conținut de amidon de pe recipientele pentru preparare cu aburi (de exemplu, orez) utilizând o soluție de apă cu oțet.
Rezervorul de apă	<ul style="list-style-type: none"> Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase 	Pentru a îndepărta resturile de detergenți după curățare, clătiți bine cu apă curată. Pentru a usca rezervorul de apă după curățare, lăsați-l să se usuce cu capacul deschis. Uscați garnitura de etanșare a capacului. Nu curățați în mașina de spălat vase.

16.2 Curățarea aparatului

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

AVERTISMENT – Pericol de arsuri!

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

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

→ "Produsele de curățare", Pagina 23

1. Curățați aparatul cu o soluție fierbinte de detergent de vase și cu o lavetă.
 - În cazul anumitor suprafețe, puteți utiliza produse de curățare alternative.
 - "Produse de curățare adecvate", Pagina 23
2. Uscați cu o lavetă moale.

16.3 Curățarea suprafețelor cu autocurățare din interiorul cuptorului

Peretele posterior din interiorul cuptorului are o funcție de autocurățare. Suprafețele dotate cu funcția de autocurățare sunt acoperite cu un strat ceramic poros, mat și au o suprafață rugoasă. În timp ce aparatul este în funcțiune, pe suprafețele cu autocurățare se depun stropi rezultați în urma proceselor de coacere, prăjire sau frigere pe grill. Dacă suprafețele cu funcție de

autocurățare nu se mai curăță corespunzător în timpul funcționării, încălziți interiorul cuptorului la o temperatură corespunzătoare.

ATENȚIE!

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

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

1. Scoateți accesoriile și vesela din interiorul cuptorului.
2. Desprindeți și scoateți suporturile pentru tăvi din interiorul cuptorului.
 - "Suporturile pentru tăvi", Pagina 27
3. Îndepărtați depunerile grosiere de murdărie cu ajutorul unei soluții de apă cu detergent și al unei lavete moi:
 - de pe suprafețele emailate
 - de pe partea interioară a ușii aparatului
 - de pe apărătoarea din sticlă a lămpii din interiorul cuptorului
 Astfel, evitați producerea de pete ireversibile.
4. Scoateți obiectele din interiorul cuptorului. Interiorul cuptorului trebuie să fie gol.
5. Setează modul de încălzire pentru treapta de coacere a pâinii.
6. Setează temperatura maximă.
7. Porniți modul de funcționare.
8. Deconectați aparatul după 1 oră.
9. După ce aparatul s-a răcit bine, ștergeți cu o lavetă umedă interiorul cuptorului.

Notă: Pe suprafețele cu autocurățare se pot forma pete. Resturile de zahăr și de albuș de ou din alimente nu se descompun și rămân pe suprafețe. Petele roșiatice sunt resturi de la alimentele sărate, nu pete de rugină. Aceste pete nu sunt nocive pentru sănătate. Aceste pete nu limitează capacitatea de curățare a suprafețelor cu autocurățare.
10. Acroșați suporturile pentru tăvi.
 - "Suporturile pentru tăvi", Pagina 27

17 Funcția de curățare

Pentru a curăța aparatul, utilizați funcția de curățare.

17.1 Programul de curățare EasyClean

Utilizați programul de curățare "EasyClean" pentru curățarea intermediară a interiorului aparatului. Programul de curățare "EasyClean" înmoaie depunerile de murdă-

rie prin evaporarea soluției de apă cu detergent. Ulterior, depunerile de murdărie pot fi îndepărtate cu ușurință.

Setarea programului de curățare EasyClean

AVERTISMENT – Pericol de opărire!

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

- ▶ Nu turnați niciodată apă în interiorul cuptorului fierbinte.

Cerințe

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


1. Scoateți accesoriile din interiorul cuptorului.

2. ATENȚIE!

Apa distilată din interiorul cuptorului determină apariția coroziunii.


- ▶ Nu folosiți apă distilată.


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

3. Porniți aparatul cu .

4. Apăsăți pe .

5. Selectați "EasyClean"  cu  sau .

6. Navigați la rândul următor cu .

7. Porniți asistența la curățare cu .

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

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

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

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

→ "Curățarea ulterioară a interiorului cuptorului",
Pagina 26

Curățarea ulterioară a interiorului cuptorului

ATENȚIE!

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

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

Cerință: Interiorul cuptorului s-a răcit.

1. Deschideți ușa aparatului și eliminați reziduurile de apă cu o lavetă absorbantă din burete.
2. Curățați suprafețele netede din interiorul cuptorului utilizând o lavetă sau o perie moale. Eliminați depunerile persistente utilizând un burete de sârmă din inox.
3. Îndepărtați depunerile de calcar utilizând o lavetă îmbibată cu oțet. Apoi, curățați de mai multe ori cu apă curată și uscați cu o lavetă moale inclusiv zona de sub garnitura ușii.
4. Dacă murdăria persistentă nu se desprinde, activați din nou programul de curățare după ce interiorul cuptorului s-a răcit.
5. Pentru a permite uscarea interiorului cuptorului, deschideți ușa aparatului (la aproximativ 30°) și lăsați-o deschisă timp de aproximativ 1 oră.

17.2 Decalcifierea

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

Frecvența procesului de decafcifiere depinde de procesele de funcționare cu aburi desfășurate și de gradul de duritate a apei. Aparatul indică momentul în care mai sunt posibile 5 sau mai puține procese de funcționare cu aburi. Dacă decafcifierea nu este efectuată, nu mai pot fi efectuate procese de preparare cu aburi. Procesul de decafcifiere are mai multe etape și durează aproximativ 70 - 95 de minute:

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

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

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

Pregătirea procesului de decafcifiere

ATENȚIE!

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

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

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

- ▶ Îndepărtați imediat cu apă soluția de decafcifiere.

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

Setarea procesului de decafcifiere









ATENȚIE!

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

- ▶ Îndepărtați imediat cu apă soluția de decafcifiere.

Cerință: Pregătiți procesul de decafcifiere.

→ Pagina 26

1. Porniți aparatul cu .
2. Apăsăți pe .
3. Setăți "procesul de decafcifiere"  cu  sau .
4. Navigați la rândul următor cu .
- ✓ Pe display este prezentată durata. Durata nu poate fi modificată în timpul derulării programului de decafcifiere.
5. Navigați la rândul următor cu .
6. Porniți decafcifierea cu .

- ✓ Procesul de decalcifiere pornește. Derularea duratei este prezentată pe display.
- ✓ Imediat ce procesul de decalcifiere se finalizează, este emis un semnal sonor.

Derularea primului ciclu de clătire

1. Deschideți panoul de comandă și scoateți rezervorul de apă.
 2. Clătiți temeinic rezervorul de apă și umpleți-l cu apă.
 3. Împingeți rezervorul de apă și închideți panoul de comandă.
 4. Porniți procesul de clătire cu ▶.
- ✓ Procesul de clătire începe. Derularea duratei este prezentată pe display.

- ✓ Imediat ce procesul de clătire se finalizează, este emis un semnal sonor.

Derularea celui de-al doilea ciclu de clătire

1. Deschideți panoul de comandă și scoateți rezervorul de apă.
 2. Clătiți temeinic rezervorul de apă și umpleți-l cu apă.
 3. Împingeți rezervorul de apă și închideți panoul de comandă.
 4. Porniți procesul de clătire cu ▶.
- ✓ Procesul de clătire începe. Derularea duratei este prezentată pe display.
 - ✓ Imediat ce procesul de clătire se finalizează, este emis un semnal sonor.
5. Goliți și uscați rezervorul de apă.
→ "Golirea rezervorului de apă", Pagina 16

18 Suporturile pentru tăvi

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

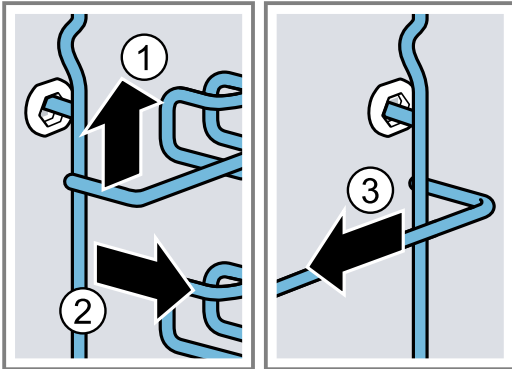
18.1 Decroșarea suporturilor pentru tăvi

⚠ AVERTISMENT – Pericol de arsuri!

Suporturile pentru tăvi se înfierbântă puternic

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

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



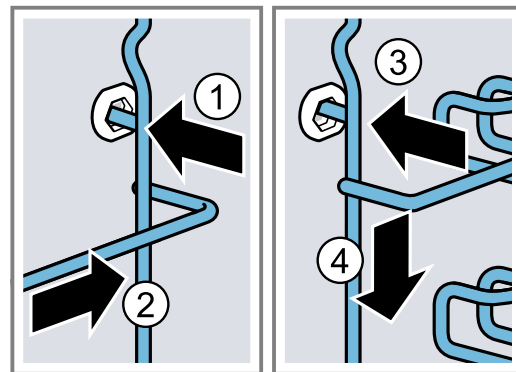
3. Curățați suportul pentru tăvi.
→ "Produsele de curățare", Pagina 23

18.2 Acroșarea suporturilor pentru tăvi

Observații

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

1. Introduceți suportul pentru tăvi în centru în bucșa din spate ① până când suportul pentru tăvi intră în contact cu peretele cuptorului și apăsați-l spre înapoi ②.
2. Introduceți suportul pentru tăvi în bucșa din față ③ până când suportul pentru tăvi intră în contact cu peretele cuptorului și apăsați-l în jos ④.



19 Ușa aparatului

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

19.1 Demontarea ușii aparatului

⚠ AVERTISMENT – Pericol de rănire!

Componentele din interiorul ușii aparatului pot avea muchii ascuțiți.

- ▶ Purtați mănuși de protecție.

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

- ▶ Nu introduceți mâinile în zona balamalelor.

1. Deschideți complet ușa aparatului.

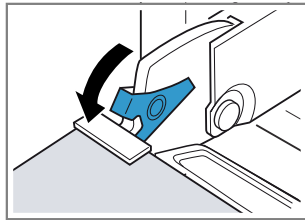
2. ⚠️ AVERTISMENT – Pericol de rănire!

Dacă balamalele nu sunt securizate, se închid brusc, cu putere mare.

- ▶ Aveți grijă ca pârghiile de blocare să fie întotdeauna închise complet, respectiv deschise complet la demontarea ușii aparatului.

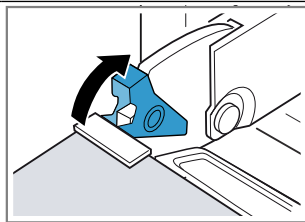
Deschideți prin rabatare pârghiile de blocare de la balamaua din stânga și de la cea din dreapta.

Pârghie de blocare deschisă



Balamaua este asigurată și nu se poate închide brusc.

Pârghie de blocare închisă



Ușa aparatului este asigurată și nu poate fi demontată.

- ✓ Pârghiile de blocare sunt rabatate în poziție deschisă. Balamalele sunt asigurate și nu se pot închide brusc.

3. Închideți ușa aparatului până la opritor ①. Prindeți cu ambele mâini părțile stângă și dreaptă ale ușii aparatului și scoateți-o trăgând-o în sus ②.
4. Așezați cu grijă ușa aparatului pe o suprafață plană.

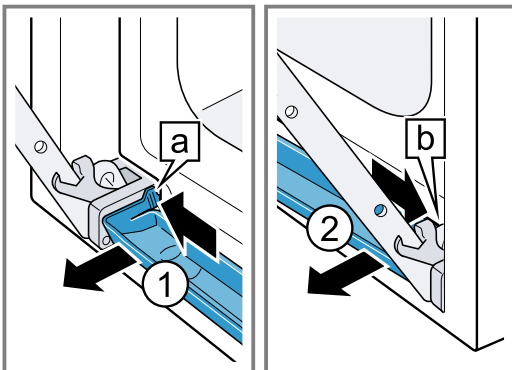
Demontarea tăviței de colectare a condensului

Observații

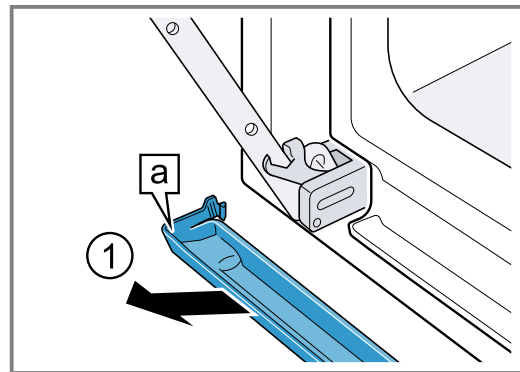
- Ștergeți tăvița de colectare a condensului după fiecare funcționare cu aburi sau înainte de fiecare demontare.
- Nu curățați tăvița de colectare a condensului în mașina de spălat vase

Cerință: Ușa aparatului trebuie să fie demontată.

1. Apăsați pe partea stângă a suprafeței de apăsare **a** ① până când cârligul se desprinde.
2. Apăsați pe partea dreaptă suprafeței de apăsare **b** ② până când cârligul se desprinde.

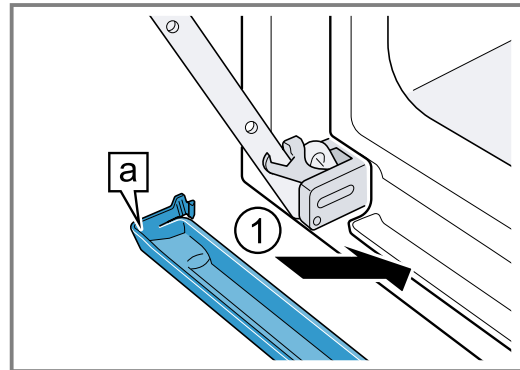


3. Rabatați ușor spre înainte tăvița de colectare a condensului până când cârligele de prindere inferioare se desprind.
4. Prindeți cu ambele mâini tăvița de colectare a condensului **a** și scoateți-o trăgând-o în sus în poziție înclinată ①.

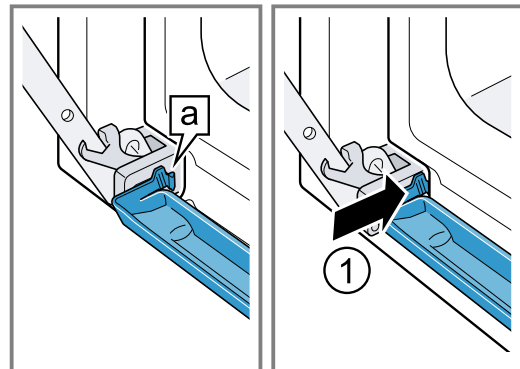


Montarea tăviței de colectare a condensului

1. Introduceți în poziție înclinată tăvița de colectare a condensului **a**, ținând-o cu ambele mâini ①.



2. Fixați cârligele **a** tăviței de colectare a condensului pe partea stângă și pe partea dreaptă a fantei ①.



3. Apăsați tăvița de colectare a condensului până când cârligele se fixează pe părțile stângă, dreaptă și inferioară.

- ✓ Tăvița de colectare a condensului este montată în poziție orizontală.

19.2 Montarea ușii aparatului

⚠️ AVERTISMENT – Pericol de rănire!

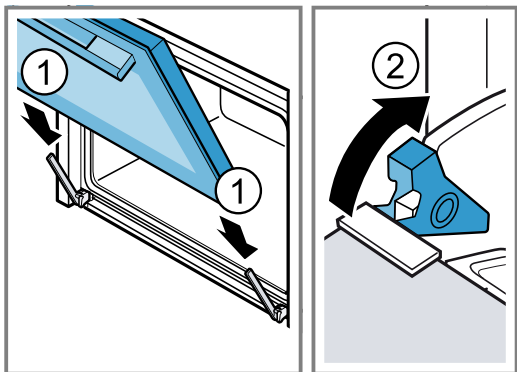
Balamalele ușii aparatului se mișcă la deschiderea și închiderea ușii și vă puteți prinde mâna.

- ▶ Nu introduceți mâinile în zona balamalelor.

Dacă balamalele nu sunt securizate, se închid brusc, cu putere mare.

► Aveți grijă ca pârghiile de blocare să fie întotdeauna închise complet, respectiv deschise complet la demontarea ușii aparatului.

1. Introduceți ușa aparatului în poziție dreaptă pe ambele balamale ①. Împingeți ușa aparatului până la opritor.
2. Deschideți complet ușa aparatului.
3. Închideți prin rabatare pârghiile de blocare de la balamaua din stânga și de la cea din dreapta ②.



✓ Pârghiile de blocare sunt rabatate în poziție închisă. Ușa aparatului este asigurată și nu poate fi demontată.

4. Închideți ușa aparatului.

19.3 Demontarea geamurilor ușii

⚠ AVERTISMENT – Pericol de rănire!

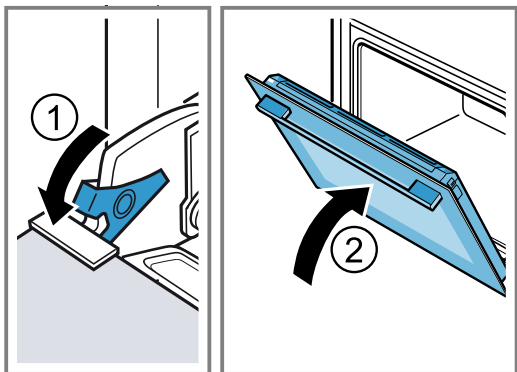
Balamalele ușii aparatului se mișcă la deschiderea și închiderea ușii și vă puteți prinde mâna.

► Nu introduceți mâinile în zona balamalelor.

Componentele din interiorul ușii aparatului pot avea muchii ascuțiți.

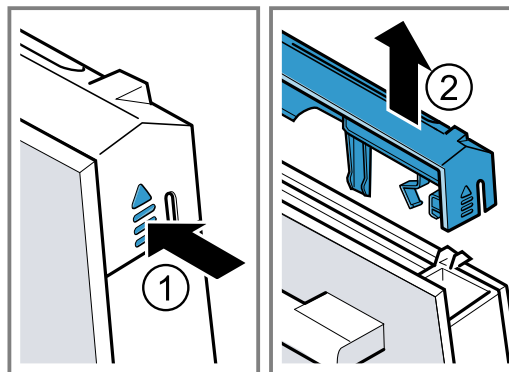
► Purtați mănuși de protecție.

1. Deschideți complet ușa aparatului.
 2. Deschideți prin rabatare pârghiile de blocare de la balamaua din stânga și de la cea din dreapta ①.
- ✓ Pârghiile de blocare sunt rabatate în poziție deschisă. Balamalele sunt asigurate și nu se pot închide brusc.
3. Închideți ușa aparatului până la opritor ②.

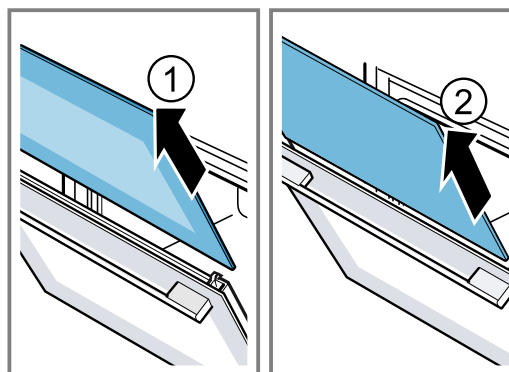


4. Apăsați din exterior părțile stângă și dreaptă ale capucului ușii ① până când acesta se desprinde.

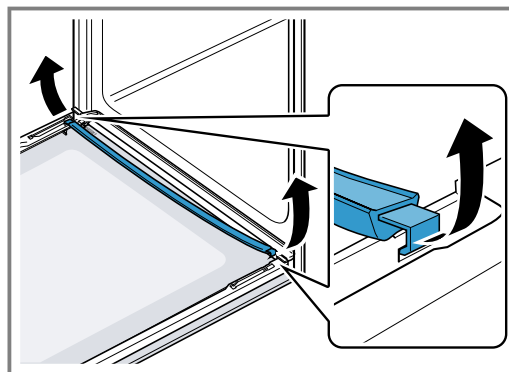
5. Scoateți capacul ușii ②.



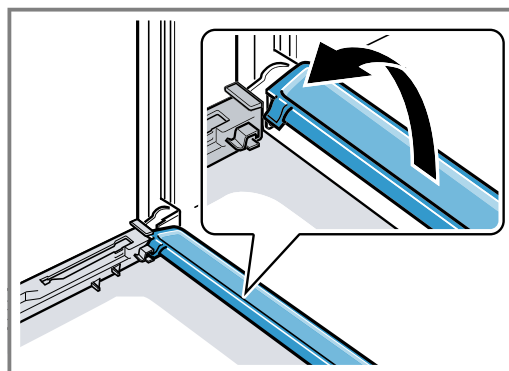
6. Scoateți geamul interior ① și așezați-l cu grijă pe o suprafață plană.
7. Scoateți șaiba distanțieră ② și așezați-o cu grijă pe o suprafață plană.



8. Deschideți ușa aparatului și scoateți garnitura acesteia.



9. Dacă este necesar, demontați recipientul de colectare a condensului pentru a-l curăța.
 - Deschideți ușa aparatului.
 - Rabatați în sus recipientul de colectare a condensului și trageți-l afară.



10. ⚠️ AVERTISMENT – Pericol de rănire!

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

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

Curățați pe ambele părți geamurile demontate ale ușii utilizând un detergent pentru geamuri și o lavetă moale.

11. Curățați recipientul de colectare a condensului utilizând o lavetă și o soluție fierbinte de apă cu detergent.
12. Curățați ușa aparatului.
→ "Produse de curățare adecvate", Pagina 23
13. Uscați geamurile ușii și montați-le la loc.

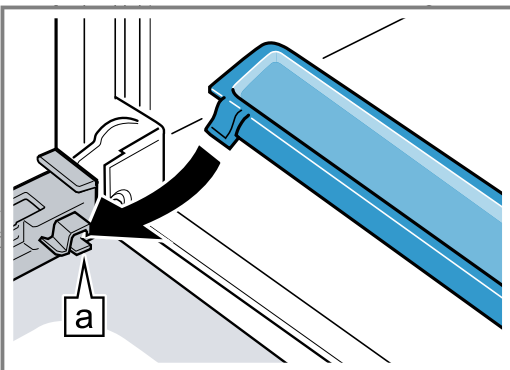
19.4 Montarea geamurilor ușii

⚠️ AVERTISMENT – Pericol de rănire!

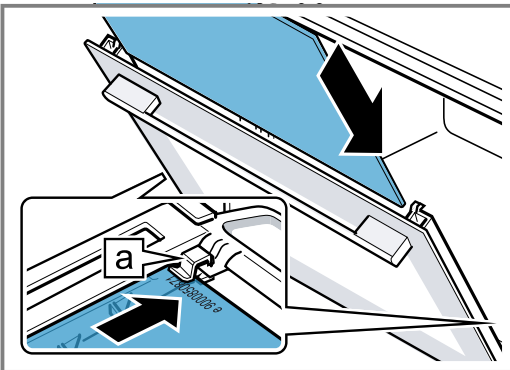
Balamalele ușii aparatului se mișcă la deschiderea și închiderea ușii și vă puteți prinde mâna.

- ▶ Nu introduceți mâinile în zona balamalelor. Componentele din interiorul ușii aparatului pot avea muchii ascuțite.
- ▶ Purtați mănuși de protecție.

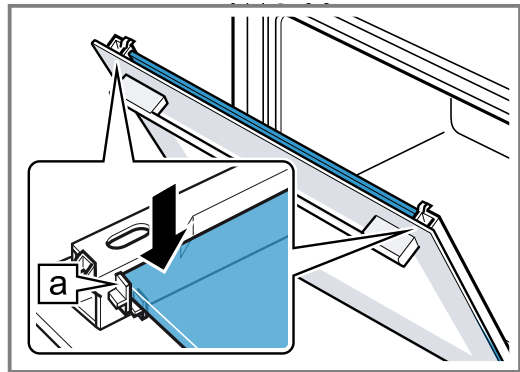
1. Deschideți complet ușa aparatului.
2. Așezați recipientul de colectare a condensului în poziție verticală în suportul de prindere [a] și rotiți-l în jos.



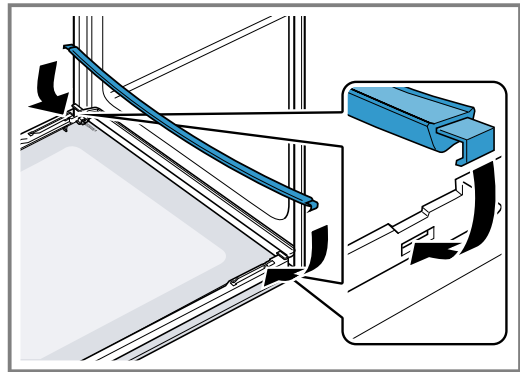
3. Introduceți geamul intermediar în suporturile de prindere din stânga și din dreapta [a].



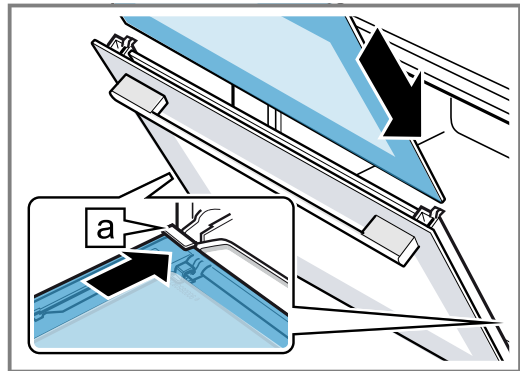
4. Apăsăți geamul intermediar în partea superioară, până când se fixează în suporturile din stânga și din dreapta [a].



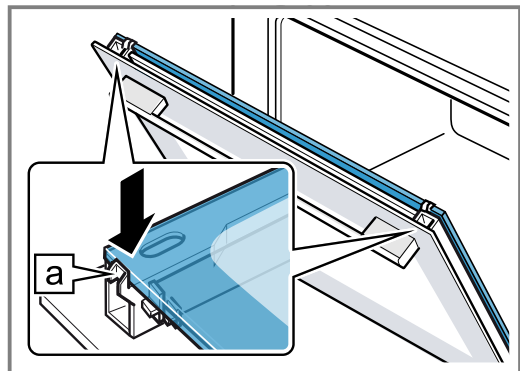
5. Deschideți ușa aparatului și acroșați garnitura acesteia.



6. Introduceți geamul interior în suporturile de prindere din stânga și din dreapta [a].

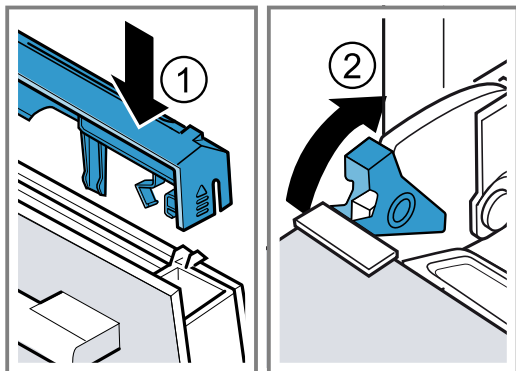


7. Apăsăți geamul interior în partea superioară, până când se fixează în suporturile din stânga și din dreapta [a].



8. Așezați capacul ușii ① și apăsați-l până când se fixează sonor.
9. Deschideți complet ușa aparatului.

10. Închideți prin rabatare pârghiile de blocare de la balamaua din stânga și de la cea din dreapta ②.



- ✓ Pârghiile de blocare sunt rabatate în poziție închisă. Ușa aparatului este asigurată și nu poate fi demontată.

11. Închideți ușa aparatului.

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

20 Remediați defecțiunile

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

⚠ AVERTISMENT – Pericol de rănire!

Reparațiile executate incorect sunt periculoase.

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

⚠ AVERTISMENT – Pericol de electrocutare!


Reparațiile executate incorect sunt periculoase.

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

20.1 Erori de funcționare

Defecțiune	Cauzele și remedierea defectelor
Aparatul nu funcționează.	<p>Siguranța este defectă.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Verificați siguranța din panoul de siguranțe. <p>Alimentarea cu curent electric a fost întreruptă.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Verificați funcționarea iluminării interiorului și altor aparate din încăperea. <p>Defecțiune a sistemului electronic</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Decuplați siguranța pentru a deconecta pentru scurt timp aparatul de la rețeaua de alimentare cu energie electrică. 2. Resetați setările de bază la setările din fabrică. → "Setările de bază", Pagina 22
Pe display apare "limba germană".	<p>Alimentarea cu curent electric a fost întreruptă.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Efectuați setările necesare pentru prima punere în funcțiune. → "Prima punere în funcțiune", Pagina 12
Aparatul conectat nu poate fi pornit, pe display apare ↻.	<p>Sistemul automat de siguranță împotriva accesului copiilor sau sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor este activat</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Mențineți apăsată tasta ⏏ până când este prezentat mesajul "Sistem de siguranță împotriva accesului copiilor dezactivat".
Regimul de funcționare nu pornește sau se întrerupe.	<p>Sunt posibile diverse cauze.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Consultați indicațiile afișate pe display. → "Afișarea informațiilor", Pagina 13 <p>Deficiențe de funcționare</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Apelați la unitatea de service abilitată. → "Serviciul clienți", Pagina 34

Defecțiune	Cauzele și remedierea defectelor
Aparatul nu încălzește, iar pe display apare  .	<p>În setările de bază este activat modul Demo.</p> <ol style="list-style-type: none"> Deconectați scurt aparatul de la rețeaua de alimentare cu energie electrică deconectând pentru scurt timp siguranța de la tabloul cu siguranțe, iar apoi reconectați-l. În interval de 3 minute, dezactivați modul Demo din → "Setările de bază", Pagina 22. <p>Alimentarea cu curent electric a fost întreruptă.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ După o cădere de curent, deschideți și închideți o dată ușa aparatului. ✓ Aparatul efectuează o autoverificare, iar apoi este funcțional.
Ora nu este afișată atunci când aparatul este deconectat.	<p>Setarea de bază a fost modificată.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Modificați setarea de bază pentru afișarea orei. → "Setările de bază", Pagina 22
Panoul de comandă nu poate fi deschis.	<p>Siguranța este defectă.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Verificați siguranța din panoul de siguranțe. <p>Alimentarea cu curent electric a fost întreruptă.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Verificați funcționarea iluminării interiorului și altor aparate din încăperea. <p>Deficiențe de funcționare</p> <ol style="list-style-type: none"> Contactați unitatea de service abilitată. → "Serviciul clienți", Pagina 34 Goliți rezervorul de apă dacă în interiorul acestuia există apă: <ul style="list-style-type: none"> - Deschideți ușa aparatului. - Apăsăți de dedesubt panoul de comandă, din părțile dreaptă și stângă. - Extrageți lent panoul de comandă și împingeți-l în sus.
Intensitate foarte mare a aburilor în timpul preparării cu aburi.	<p>Aparatul este calibrat automat. Nu sunt necesare intervenții.</p> <p>În cazul duratelor de preparare prea scurte, aparatul nu se calibrează automat. Dacă este produsă din nou o cantitate prea mare de aburi, recalibrați aparatul.</p> <ol style="list-style-type: none"> Resetați aparatul la setările din fabrică. → "Setările de bază", Pagina 22 Repetăți calibrarea. → "Înainte de prima utilizare", Pagina 11
În timpul preparării, iese abur prin fantele de aerisire	<p>Scurgerea de aburi este normală. Nu sunt necesare intervenții.</p>
Aparatul vă solicită să efectuați decalcifierea fără ca în prealabil să se afișeze contorul.	<p>Gradul setat al durtății apei este prea mic.</p> <ol style="list-style-type: none"> Decalcificați aparatul. → "Decalcifierea", Pagina 26 Verificați gradul de duritate a apei și reglați-l în cadrul setărilor de bază. → "Setările de bază", Pagina 22
Aparatul vă solicită să efectuați clătirea.	<p>În timpul decalcifierii a fost întreruptă alimentarea cu energie electrică sau aparatul a fost deconectat.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Clătiți de două ori aparatul. → "Decalcifierea", Pagina 26
Pe display apare mesajul "Umpleți rezervorul de apă", deși rezervorul de apă este plin.	<p>Rezervor de apă nu este blocat.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Introduceți corect rezervorul de apă astfel încât acesta să se fixeze în suport. → "Umplerea rezervorului de apă", Pagina 14 <p>Rezervorul de apă a căzut. Din cauza șocului, s-au desfăcut piese din interiorul rezervorului de apă. Rezervor de apă nu este etanș.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Comandați un rezervor de apă nou. <p>Deficiențe de funcționare</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Nu utilizați apă demineralizată sau filtrată. → "Înainte de prima punere în funcțiune", Pagina 11 <p>Senzorul este defect.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Apelați la unitatea de service abilitată. → "Serviciul clienți", Pagina 34
Tastele se aprind intermitent.	<p>S-a format apă de condens este în spatele panoului de comandă. Nu sunt necesare intervenții. Imediat ce apa de condens s-a evaporat, tastele nu se mai aprind intermitent.</p>

Defecțiune	Cauzele și remedierea defectelor
În timpul preparării cu aburi, se aud zgomote de tip "plop".	Efect de rece/cald la utilizarea produselor congelate din cauza vaporilor de apă. Nu sunt necesare intervenții.
În timpul funcționării și după deconectare, aparatul emite un zumzet.	În timpul testului de funcționare a pompei se produc zgomote de funcționare. Nu sunt necesare intervenții.
Aparatul emite un zumzet sau zgomote de clic la deschiderea panoului de comandă.	La extragerea panoului de comandă se produc zgomote de funcționare. Nu sunt necesare intervenții.
Sistemul de iluminare din interiorul cuptorului nu funcționează.	Lampa cu LED este defectă. Notă: Nu scoateți capacul din sticlă. ▶ Contactați unitatea de service abilitată. → "Serviciul clienți", Pagina 34
Durata maximă de funcționare este atinsă.	Pentru a preveni activarea accidentală a unui mod de funcționare de lungă durată, după câteva ore aparatul nu mai încălzește dacă setările nu sunt modificate. Pe display apare o indicație. Momentul în care se atinge durata de funcționare maximă depinde de setările modului de funcționare. 1. Pentru a continua procesul de funcționare, apăsați o tastă oarecare. 2. Atunci când nu utilizați aparatul, deconectați-l cu  . Recomandare: Pentru a preveni deconectarea în mod nedorit a aparatului, setați o durată. → "Setarea duratei", Pagina 17
Pe display apare un mesaj cu "D" sau "E", de exemplu, D0111 sau E0111.	Sistemul electronic a identificat o eroare. 1. Opritiți și apoi reporniți aparatul. ✓ Dacă eroarea a fost remediată prin acest procedeu, mesajul dispare. 2. Dacă anunțul apare din nou, contactați unitatea de service pentru clienți. În acest caz, specificați cu exactitate mesajul de eroare. → "Serviciul clienți", Pagina 34
Rezultatul procesului de preparare nu este satisfăcător.	Setările nu au fost corespunzătoare. Valorile setate, de exemplu, temperatura sau durata, depind de rețetă, cantitate și alimente. ▶ Data următoare setați valori mai mici sau mai mari. Recomandare: Pentru mai multe informații privind prepararea și valorile de setare corespunzătoare, accesați site-ul nostru web www.neff-international.com .

21 Evacuarea ca deșeu

21.1 Predarea aparatului vechi

Datorită reciclării ecologice se pot refolosi materii prime valoroase.

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



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

22 Serviciul clienți

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

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

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

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

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

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



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

23 Procedați astfel

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

23.1 Recomandări generale privind prepararea

Țineți întotdeauna cont de aceste informații atunci când preparați alimente.

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

23.2 Recomandări privind coacerea

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

ATENȚIE!

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

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

Niveluri

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

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

Coacere pe mai multe niveluri	Nivelul
2 niveluri	
▪ Tavă universală	3
▪ Tavă de copt	1
2 niveluri	
▪ 2 grătare cu forme așezate pe acestea	3
	1
3 niveluri	
▪ Tavă de copt	4
▪ Tavă universală	3
▪ Tavă de copt	1
4 niveluri	
▪ 4 grătare cu hârtie de copt	4
	3
	2
	1

Utilizați modul de încălzire cu convecție cu aer fierbinte CircoTherm.

Observații

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

23.3 Recomandări pentru prăjire, fierbere înăbușită și preparare pe grill

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

Prăjirea pe grătar

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

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

Prăjirea într-un vas

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

Informații generale privind prăjirea în vas

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

Prăjirea într-un vas fără capac

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

Prăjirea într-un vas cu capac

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

AVERTISMENT – Pericol de opărire!

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

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

Prepararea pe grill

Preparați pe grill alimentele pe care doriți să le rumeniți.

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

Observații

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

23.4 Prepararea cu aburi

Preparați delicat alimentele. Preparatul rămâne deosebit de suculent.

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

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

Prepararea legumelor pe mai multe niveluri

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

Orez sau cereale

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

23.5 Prepararea rapidă a produselor congelate

- Nu utilizați produse congelate care au multă gheață.
- Îndepărtați gheața.
- Produsele congelate sunt parțial și neuniform preparate. Rumenirea neuniformă rămâne și după coacere.

23.6 Prepararea produselor gata preparate

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

23.7 Selectarea preparatelor



















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

Recomandări de reglare pentru diverse preparate

Aliment	Accesorii/Veselă	Nivelul	Mod de încălzire → <i>Pagina 7</i>	Temperatura în °C	Intensitatea aburilor	Durata de preparare în min.
Pandișpan, 2 niveluri	Formă de covrig sau Formă dreptunghiulară	3+1	☞	140 - 160	-	60 - 80
Pandișpan, fin	Formă dreptunghiulară	2	☞☞	150 - 170	-	60 - 80
Tort cu fructe sau brânză de vaci, cu blat din aluat fraged	Formă demontabilă Ø 26 cm	2	☞☞	170 - 190	-	60 - 80
Tort de biscuiți, 6 ouă	Formă demontabilă Ø 28 cm	2	☞	150 - 170 ¹	-	30 - 50
Tort de biscuiți, 6 ouă	Formă demontabilă Ø 28 cm	2	☞	1. 150 - 160 2. 150 - 160	Adaos de aburi redus	1. 10 2. 25 - 35
Tort de biscuiți, 6 ouă	Formă demontabilă Ø 28 cm	2	☞☞	150 - 160	-	50 - 60
Prăjitură din aluat fraged cu umplutură zemoasă	Tavă universală	3	☞☞	160 - 180	-	55 - 75
Prăjitură din aluat dospit, cu umplutură zemoasă	Tavă universală	3	☞☞	180 - 200	-	30 - 40
Ruladă de biscuiți	Tavă de copt	3	☞	180 - 200 ¹	-	8 - 15
Ruladă de biscuiți	Tavă de copt	3	☞	180 - 200 ¹	Adaos de aburi redus	10 - 15
Produse mici de patiserie din aluat dospit	Tavă de copt	3	☞☞	160 - 180	-	25 - 35
Produse mici de patiserie din aluat dospit	Tavă de copt	3	☞	160 - 180	Adaos de aburi mediu	25 - 35
Fursecuri	Tavă de copt	3	☞	140 - 160	-	15 - 30
Fursecuri, 2 niveluri	Tavă universală + Tavă de copt	3+1	☞	140 - 160	-	15 - 30

¹ Preîncălziți aparatul.

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

Aliment	Accesorii/Veselă	Nivelul	Mod de încălzire → <i>Pagina 7</i>	Temperatura în °C	Intensitatea aburilor	Durata de preparare în min.
Fursecuri, 3 niveluri	1x Tavă universală + 2x Tavă de copt	4+3+1		140 - 160	-	15 - 30
Pâine, introdusă liber, 750 g	Tavă universală sau Formă dreptunghiulară	2		1. 210 - 220 ¹ 2. 180 - 190	-	1. 10 - 15 2. 25 - 35
Pâine, introdusă liber, 750 g	Tavă universală sau Formă dreptunghiulară	2		1. 210 - 220 2. 180 - 190	Adaos de aburi puternic -	1. 10-15 2. 25-35
Pâine, introdusă liber, 1500 g	Tavă universală sau Formă dreptunghiulară	2		1. 210 - 220 ¹ 2. 180 - 190	-	1. 10 - 15 2. 40 - 50
Pâine, introdusă liber, 1500 g	Tavă universală sau Formă dreptunghiulară	2		1. 210 - 220 2. 180 - 190	Adaos de aburi puternic -	1. 10-15 2. 45-55
Pâine, introdusă liber, 1500 g	Formă dreptunghiulară	2		200 - 210	-	35 - 45
Lipie	Tavă universală	3		220 - 230	Adaos de aburi puternic	20-30
Chifle din aluat proaspăt	Tavă de copt	3		200 - 220	Adaos de aburi mediu	20 - 30
Pizza, din aluat proaspăt - în tavă de copt	Tavă de copt	3		200 - 220	-	25 - 35
Pizza, din aluat proaspăt - în tavă de copt, pe 2 niveluri	Tavă universală + Tavă de copt	3+1		180 - 200	-	35 - 45
Pizza, din aluat proaspăt, cu blat subțire, în tavă pentru pizza	Tavă pentru pizza	2		220 - 230	-	20 - 30
Quiche	Formă pentru tarte , Tavă din tablă neagră	3		190 - 210	-	30 - 40
Plăcintă alsaciană	Tavă universală	3		240 - 250 ¹	-	10 - 18
Tocană picantă, ingrediente gătite	Formă de sufleu	2		150 - 170	Adaos de aburi mediu	40 - 50
Cartofi gratinați, ingrediente crude, înălțime de 4 cm	Formă de sufleu	2		160 - 190	-	50 - 70
Pui, 1 kg, neumplut	Grătar	2		200 - 220	-	60 - 70
Pui, 1 kg, neumplut	Grătar	2		190-210	Adaos de aburi mediu	50-60
File de piept de pui, preparare cu aburi	Recipient pentru preparare cu aburi	3		100	-	15 - 25

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

Aliment	Accesorii/Veselă	Nivelul	Mod de încălzire → Pagina 7	Temperatura în °C	Intensitatea aburilor	Durata de preparare în min.
Bucăți mici de pui, 250 g fiecare	Grătar	3		220 - 230	-	30 - 35
Bucăți mici de pui, 250 g fiecare	Grătar	3		200 - 220	Adaos de aburi mediu	30 - 45
Gâscă, neumplută, 3 kg	Grătar	2		160 - 180	-	120 - 150
Gâscă, neumplută, 3 kg	Grătar	2	1. 2. 3.	1. 130-140 2. 150-160 3. 170-180	Adaos de aburi mediu Adaos de aburi mediu -	1. 110-120 2. 20-30 3. 30-40
Friptură de porc fără șorici, de exemplu, cea-fă, 1,5 kg	Veselă neacoperită	2		180 - 190	-	110 - 130
Friptură de porc fără șorici, de exemplu, cea-fă, 1,5 kg	Veselă neacoperită	2		190 - 200	-	120 - 140
Friptură de porc cu șorici, de exemplu, spa-tă, 2 kg	Veselă neacoperită	2	1. 2. 3.	1. 100 2. 170-180 3. 200-210	- Adaos de aburi redus -	1. 25-30 2. 60-75 3. 20-25
File de vită, mediu, 1 kg	Grătar	2		210 - 220	-	40 - 50
File de vită, mediu, 1 kg	Veselă neacoperită	2		190 - 200	Adaos de aburi redus	50 - 60
Friptură de vită înăbușită, 1,5 kg	Veselă acoperită	2		200 - 220	-	130 - 160
Friptură de vită înăbușită, 1,5 kg ²	Veselă neacoperită	2	1. 2.	1. 150 2. 130	Adaos de aburi puternic Adaos de aburi mediu	1. 30 2. 120-150
Friptură de vită înăbușită, 1,5 kg	Veselă acoperită	2		200 - 220	-	140 - 160
Friptură de vită, medie, 1,5 kg	Grătar	2		220 - 230	-	60 - 70
Friptură de vită, medie, 1,5 kg	Veselă neacoperită	2		190 - 200	Adaos de aburi redus	65 - 80
Burger, grosime 3-4 cm	Grătar	4		275	-	25 - 30
Pulpă de miel fără os, mediu, 1,5 kg	Veselă neacoperită	2		170 - 190	-	50 - 80
Pulpă de miel fără os, mediu, 1,5 kg	Veselă neacoperită	2		170 - 180	Adaos de aburi redus	80 - 90
Pește întreg, preparat la grătar, 300 g, de exemplu, păstrăv	Grătar	2		170 - 190	-	20 - 30

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

Aliment	Accesorii/Veselă	Nivelul	Mod de încălzire → <i>Pagina 7</i>	Temperatura în °C	Intensitatea aburilor	Durata de preparare în min.
Pește întreg, prăjit, 300 g, de exemplu, păstrăv	Tavă universală	2	1. ☹ 2. ☹	1. 170-180 2. 160-170	Adaos de aburi redus -	1. 15-20 2. 5-10
Pește întreg, preparat cu aburi, 300 g, de exemplu, păstrăv	Recipient pentru preparare cu aburi	3	☹☹	80 - 90	-	15 - 25
File de pește, natur, preparat cu aburi	Recipient pentru preparare cu aburi	3	☹☹	80 - 100	-	10 - 16
Conopidă, întregă, preparare cu aburi	Recipient pentru preparare cu aburi	3	☹☹	100	-	25 - 35
Morcovi tăiați rondele, preparare cu aburi	Recipient pentru preparare cu aburi	3	☹☹	100	-	10 - 20
Spanac, preparare cu aburi	Recipient pentru preparare cu aburi	3	☹☹	100	-	2 - 3
Cartofi fierți în coajă, întregi	Recipient pentru preparare cu aburi	3	☹☹	100	-	35 - 45
Orez cu bob lung, 1:1,5	Veselă plată	3	☹☹	100	-	20 - 30
Ouă, fierte tari	Recipient pentru preparare cu aburi	3	☹☹	100	-	10 - 12

¹ Preîncălziți aparatul.

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

Desert

Prepararea cremei de zahăr ars sau de Crème Brulée

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

Prepararea iaurtului

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

2. Încălziți 1 litru de lapte (grăsime 3,5 %) la 90 °C pe plită și lăsați-l să se răcească la 40 °C. În cazul laptelui UHT este suficientă încălzirea la 40 °C.
3. Adăugați în lapte 150 g de iaurt la temperatura frigiderului și amestecați.
4. Turnați amestecul în recipiente de dimensiuni mici, de exemplu, în cești sau borcane mici.
5. Acoperiți cu folie recipientele, de exemplu, cu folie pentru menținerea prospețimii alimentelor.
6. Așezați vasele pe planșeul cuptorului.
7. Reglați aparatul conform recomandărilor de reglare.
8. După preparare, lăsați iaurtul să se odihnească în frigider timp de cel puțin 12 ore.

Recomandări de reglare pentru deserturi și compot

Aliment	Accesorii/Veselă	Nivelul	Mod de încălzire → <i>Pagina 7</i>	Temperatura în °C	Intensitatea aburilor	Durata de preparare în min.
Crème Brulée	Forme porționate	3	☹☹	85	-	20 - 30
Cremă de zahăr ars	Forme porționate	3	☹☹	85	-	25 - 35
Gogoși preparate cu aburi	Tavă universală	3	☹☹	100	-	20 - 30
Iaurt	Forme porționate	Baza interiorului cuptorului	☹	1	-	300 - 360
Orez cu lapte, 1:2,5	Tavă universală	3	☹☹	1. 1 2. 1	-	35-45
Compot de fructe, 1/3 apă	Tavă universală	3	☹☹	1. 1 2. 1	-	10 - 20

23.8 Tipuri de preparare speciale și slte utilizări

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






Prepararea delicată

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

Prepararea delicată a cărnii de pasăre sau cărnii

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

Recomandări de reglare pentru preparare delicată

Aliment	Accesorii/Veselă	Nivel	Durata de rumenire în minute	Mod de încălzire → Pagina 7	Temperatura în °C	Durata de preparare în min.
Piept de rață, în sânge, 300 g	Veselă neacoperită	2	6 - 8		90 ¹	45 - 60
File de porc, întreg	Veselă neacoperită	2	4 - 6		80 ¹	45 - 70
File de vită, 1 kg	Veselă neacoperită	2	4 - 6		80 ¹	90 - 120
Medalioane de vițel, grosime de 4 cm	Veselă neacoperită	2	4		80 ¹	30 - 50
Spată de miel, fără os, 200 g fiecare	Veselă neacoperită	2	4		80 ¹	30 - 45

¹ Preîncălziți aparatul.

Dezinfectarea și igienizarea




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

Dezinfectarea biberoanelor

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

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

Recomandări de reglare pentru igienizare

Aliment	Accesorii/Veselă	Nivelul	Mod de încălzire → Pagina 7	Temperatura în °C	Intensitatea aburilor	Durata de preparare în min.
Pregătirea borcanelor pentru marmeladă sau borcanelor pentru conserve	Recipient pentru prepararea cu aburi, mărimea XL	2		100	-	10-15
Sterilizarea ulterioară a borcanelor de marmeladă	Recipient pentru prepararea cu aburi, mărimea XL	2		100	-	15-20
Sterilizarea veselei curate ¹	Recipient pentru prepararea cu aburi, mărimea XL	2		100	-	15-20

¹ Acest proces corespunde fierberii obișnuite.

Dospirea aluatului

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

Cerință: Interiorul cuptorului este rece.

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

- În timpul procesului de dospire, nu deschideți ușa aparatului pentru că, în caz contrar, iese umezeala.
- 2. Dospirea finală:**
- Frământați din nou aluatul și introduceți-l în forma de copt pentru coacerea finală.
- Așezați vasul cu aluatul pe nivelul de coacere specificat.
- 3. Înainte de coacere, uscați prin ștergere interiorul cuptorului.**

Recomandări de reglare pentru dospirea aluatului

Aliment	Accesorii/Veselă	Nivel	Mod de încălzire → <i>Pagina 7</i>	Temperatura în °C	Durata de preparare în min.
Aluat cu o cantitate mare de grăsime, de exemplu, cozonac	Castron pe grătar	1. 2	1. ☐	1. 2	1. 40 - 90
	Formă pe grătar	2. 2	2. ☐	2. 2	2. 30 - 60
Pâine albă	Castron pe grătar	1. 2	1. ☐	1. 1	1. 30 - 40
	Tavă universală	2. 2	2. ☐	2. 1	2. 15 - 25

Decongelare

Cu aparatul dumneavoastră puteți decongela alimente congelate.

Recomandări privind decongelarea

- Funcția de decongelare este destinată decongelării fructelor și legumelor congelate.
- Pentru decongelarea produselor de brutărie și patiserie, utilizați funcția de convecție de aer fierbinte CircoTherm.
- Este recomandat să decongelați în frigider carnea de pasăre, peștele și carnea.
- Pentru decongelare, scoateți alimentul congelat din ambalaj.
- Accesorii/Veselă:
 - Așezați fructele și legumele congelate în recipientul perforat pentru preparare cu aburi, mărimea XL. Pentru a colecta sucul, introduceți tava universală dedesubt.
 - În cazul alimentelor congelate al căror lichid nu trebuie să fie eliminat, de exemplu, spanac cu smântână congelat, utilizați tava universală sau un vas așezat pe grătar.
 - Așezați produsele de brutărie și patiserie pe grătar.

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

Regenerarea

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

Recomandări privind regenerarea

- Utilizați vase neacoperite, termorezistente și adecvate pentru prepararea cu aburi.
- Utilizați vase plate și late. Vasele reci prelungesc procesul de regenerare.
- Așezați vasul pe grătar.
- Așezați alimentele pe care nu le preparați în vase, de exemplu, chiflele, direct pe grătar, pe nivelul 2.
- Nu acoperiți alimentele.
- În timpul procesului de regenerare, nu deschideți ușa cuptorului, în caz contrar, va ieși o cantitate mare de aburi.
- După finalizarea procesului de regenerare, ștergeți interiorul cuptorului.

Recomandări de reglare pentru regenerare

Aliment	Accesorii/Veselă	Nivelul	Mod de încălzire → <i>Pagina 7</i>	Temperatura în °C	Intensitatea aburilor	Durata de preparare în min.
Pizza, coaptă	Grătar	2	☐	170 - 180 ¹	-	5 - 15
Chifle, baghetă, coapte	Grătar	2	☐	160 - 170 ¹	-	10 - 20

¹ Preîncălziți aparatul.

Menținerea caldă

Recomandări privind menținerea caldă

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

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

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

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

23.9 Preparatele de verificare

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

Coacerea

- Valorile de reglare sunt valabile pentru introducerea în interiorul cuptorului rece.
- Respectați recomandările pentru preîncălzire din cadrul recomandărilor de reglare. Valorile de reglare sunt valabile fără încălzire rapidă.
- Pentru coacere, folosiți mai întâi cea mai scăzută dintre temperaturile indicate.
- Produsele de brutărie și patiserie în tăvi de copt sau în forme introduse simultan nu sunt gata în același timp.
- Nivelurile în cazul coacerii pe 2 niveluri:
 - Tavă universală: nivelul 3
 - Tavă de copt: nivelul 1
 - Forme pe grătar:
 - Primul grătar: nivelul 3
 - Al doilea grătar: nivelul 1
- Nivelurile în cazul coacerii pe 3 niveluri:
 - Tavă de copt, nivelul 4
 - Tavă universală: nivelul 3
 - Tavă de copt: nivelul 1
- Aluat pentru ruladă
 - Când coaceți pe 2 niveluri, așezați formele demontabile decalat, una deasupra celeilalte, pe grătare.

Recomandări de reglare pentru coacere

Aliment	Accesorii/Veselă	Nivelul	Mod de încălzire → <i>Pagina 7</i>	Temperatura în °C	Intensitatea aburilor	Durata de preparare în min.
Biscuiți șprîțați	Tavă de copt	3	≡	140 - 150 ¹	-	25 - 40
Biscuiți șprîțați	Tavă de copt	3	⌘	140 - 150 ¹	-	25 - 40
Fursecuri, pe 2 niveluri	Tavă universală + Tavă de copt	3+1	⌘	140 - 150 ¹	-	30 - 40
Fursecuri, pe 3 niveluri	2x Tavă de copt + 1x Tavă universală	4+3+1	⌘	130 - 140 ¹	-	35 - 55
Prăjituri mici	Tavă de copt	3	≡	160 ¹	-	20 - 30
Prăjituri mici	Tavă de copt	3	⌘	150 ¹	-	25 - 35
Prăjituri mici, pe 2 niveluri	Tavă universală + Tavă de copt	3+1	⌘	150 ¹	-	25 - 35
Prăjituri mici, pe 3 niveluri	2x Tavă de copt + 1x Tavă universală	4+3+1	⌘	140 ¹	-	35 - 45
Aluat pentru ruladă	Formă demontabilă Ø 26 cm	2	≡	160 - 170 ²	-	25 - 35
Aluat pentru ruladă	Formă demontabilă Ø 26 cm	2	⌘	160 - 170 ²	-	25 - 35
Aluat pentru ruladă	Formă demontabilă Ø 26 cm	2	⌘	1. 150 - 160 2. 150 - 160	Adaos de aburi redus	1. 10 2. 20-25
Aluat pentru ruladă, pe 2 niveluri	Formă demontabilă Ø 26 cm	3+1	⌘	150 - 170 ²	-	30 - 50

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

² Preîncălziți aparatul. Nu utilizați funcția de încălzire rapidă.

Prepararea cu aburi

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

Nivelurile

Nivelurile în cazul preparării cu aburi pe un singur nivel:

- Utilizați maximum 2,5 kg.
- Recipient perforat pentru preparare cu aburi, dimensiunea XL: nivelul 2

Nivelurile de introducere la prepararea cu aburi pe două niveluri:

- Utilizați maximum 1,8 kg per nivel.

- Recipient perforat pentru preparare cu aburi, dimensiunea XL: nivelul 4
- Recipient perforat pentru preparare cu aburi, dimensiunea XL: nivelul 3

Recomandări de reglare pentru prepararea cu aburi

Aliment	Accesorii/Veselă	Nivel	Mod de încălzire → <i>Pagina 7</i>	Temperatura în °C	Durata de preparare în min.
Mazăre congelată, două recipiente	2x Recipient pentru prepararea cu aburi, mărimea XL + Tavă universală	4+3+1		100	- ^{1, 2}
Broccoli, proaspăt, 300 g	Recipient pentru prepararea cu aburi, mărimea XL	3		100 ³	7 - 8 ⁴
Broccoli, proaspăt, un recipient	Recipient pentru prepararea cu aburi, mărimea XL	3		100 ³	7 - 8 ⁴

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

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

³ Preîncălziți aparatul.

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

Recomandări de reglare pentru prepararea pe grill

Aliment	Accesorii/Veselă	Nivel	Mod de încălzire → <i>Pagina 7</i>	Temperatura în °C	Durata de preparare în min.
Rumenirea feliilor de pâine	Grătar	4		275 ¹	4 - 6

¹ Nu preîncălziți aparatul.

24 Instrucțiuni de montare

Țineți cont de aceste informații atunci când montați aparatul.



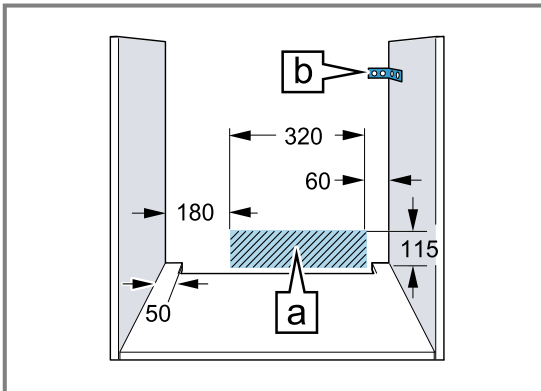
24.1 Indicații generale privind montarea

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

- Numai o montare corectă, în conformitate cu aceste instrucțiuni de montaj, garantează o utilizare sigură. În cazul deteriorărilor provocate de montarea greșită, răspunderea îi revine montatorului.

- Nu folosiți mânerul ușii pentru transportul sau montarea aparatului.
- Verificați aparatul după despachetare. În cazul în care aparatul a fost avariat în timpul transportului, acesta nu trebuie pus în funcțiune.
- Înainte de punerea în funcțiune, îndepărtați ambalajul și foliile din plastic din interiorul cuptorului și de pe ușă.
- Respectați instrucțiunile din fișele de montare a accesoriilor.
- Mobilierul în care se efectuează încorporarea trebuie să fie rezistent la temperaturi de până la 95 °C, iar panourile frontale ale corpurilor de mobilier adiacente trebuie să reziste la temperaturi de până la 70 °C.

- Nu montați aparatul în spatele unei uși decorative sau ușii unui corp de mobilier. Există pericolul de supraîncălzire.
- Realizați lucrările de decupaj la corpul de mobilier înainte de introducerea aparatului. Îndepărtați rumegușul. Funcționarea componentelor electrice ar putea fi afectată.
- Priza de conectare a aparatelor trebuie să se afle în zona suprafeței hașurate **a** sau în afara spațiului de montare. Corpurile de mobilier nefixate trebuie fixate pe perete cu ajutorul unui cornier **b** uzual, din comerț.



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

⚠️ AVERTISMENT – Pericol: Magnetism!

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

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

⚠️ AVERTISMENT – Pericol de incendiu!

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

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

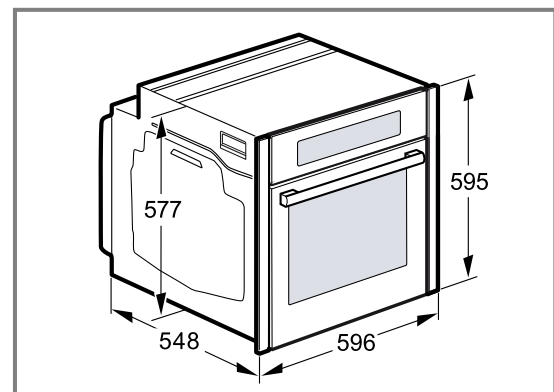
ATENȚIE!

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

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

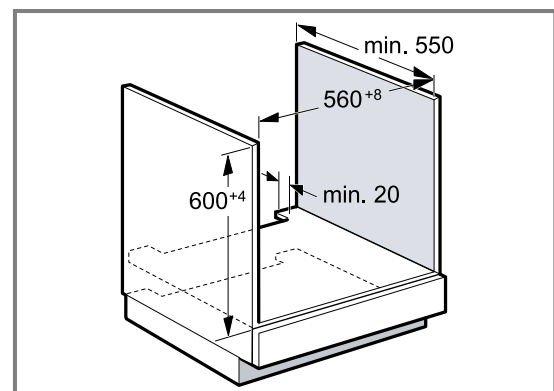
24.2 Dimensiunile aparatului

Aici sunt prezentate dimensiunile aparatului.



24.3 Montare sub un blat de lucru

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



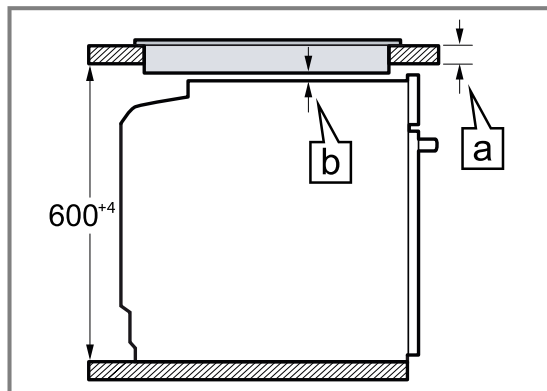
- Pentru ventilarea aparatului, placa intermediară trebuie să aibă un decupaj de ventilație.
- Blatul de lucru trebuie fixat la corpul de mobilier.

- Respectați eventualele instrucțiuni de montare disponibile.

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

24.4 Montarea sub o plită

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



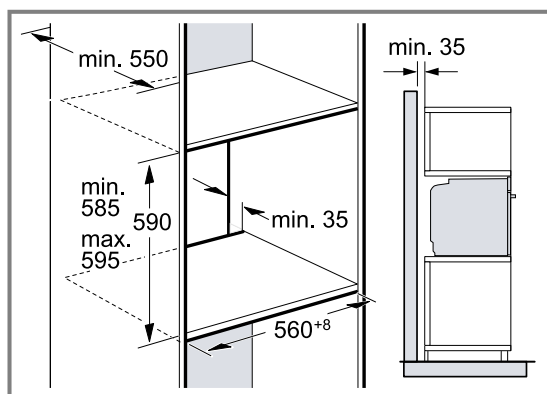
Pe baza dimensiunii minime necesare **b** se obține grosimea minimă a blatului de lucru **a**.

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

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

24.5 Montarea într-un dulap înalt

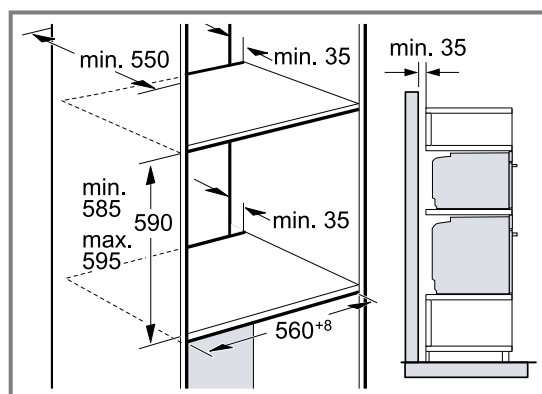
În cazul montării într-un dulap înalt, țineți cont de dimensiunile de montare și de instrucțiunile de montare.



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

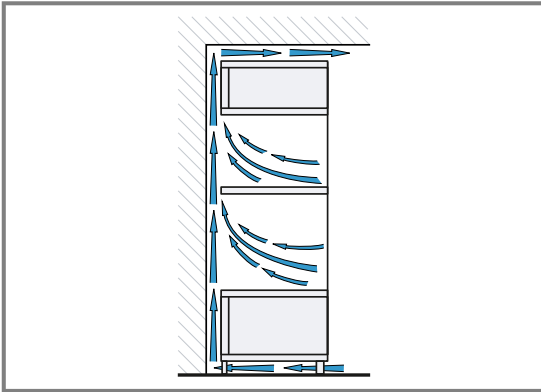
24.6 Montarea suprapusă a două aparate

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



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

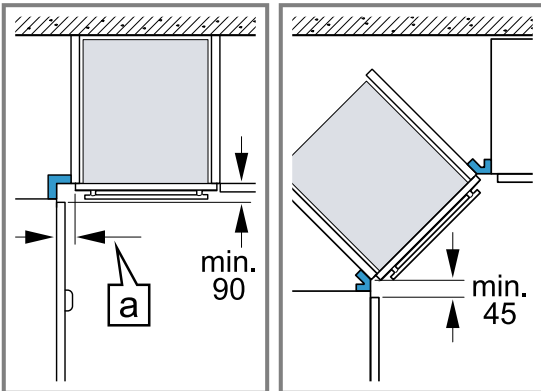
- În acest caz, aveți grijă ca schimbul de aer să fie realizat conform schemei.



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

24.7 Montarea pe colț

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



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

24.8 Conectarea electrică

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

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

Racordarea electrică a aparatului cu fișa cu contact de protecție

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

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

Racordarea electrică a aparatului fără fișa cu contact de protecție

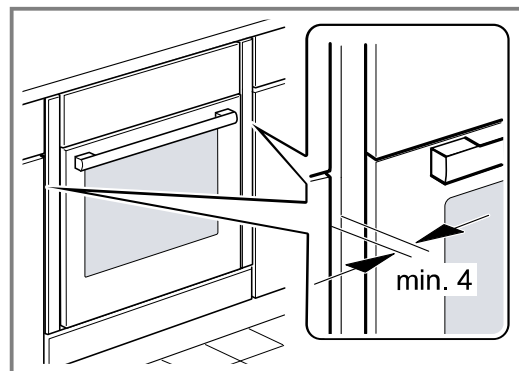
Notă: Aparatul poate fi conectat doar de către un specialist autorizat. În cazul avariilor rezultate în urma unei conectări eronate, dreptul de garanție este anulat. În instalația electrică permanentă trebuie montat un separator de faze pentru toții polii conform condițiilor din dispozițiile de instalare.

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

24.9 Montarea aparatului

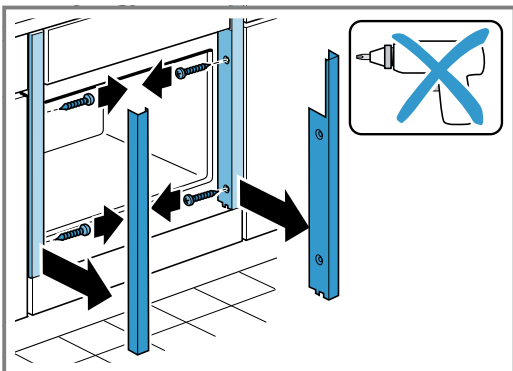
Notă: Nu fixați panoul de comandă cu ajutorul unei șurubelnițe electrice cu acumulator. În caz contrar, panourile pot suferi deteriorări.

- Împingeți complet în interior aparatul. În acest caz, nu îndoiiți, nu blocați și nu treceți cablul peste muchii ascuțiți.
- Poziționați central aparatul.



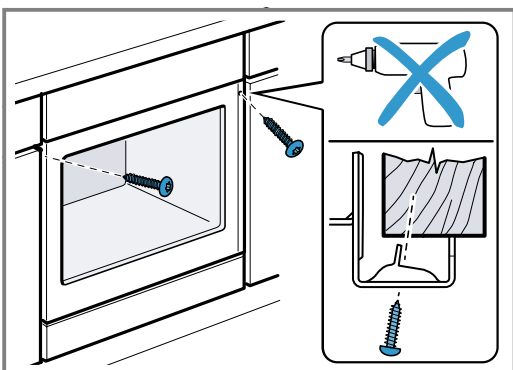
Între aparat și panourile frontale ale mobilierului adiacent este necesară o fantă de minimum 4 mm.

3. Deschideți ușa aparatului și defaceți șuruburile de la panourile din stânga și din dreapta.

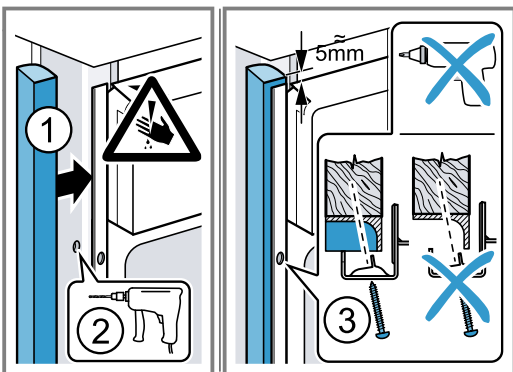


4. Închideți ușa aparatului.

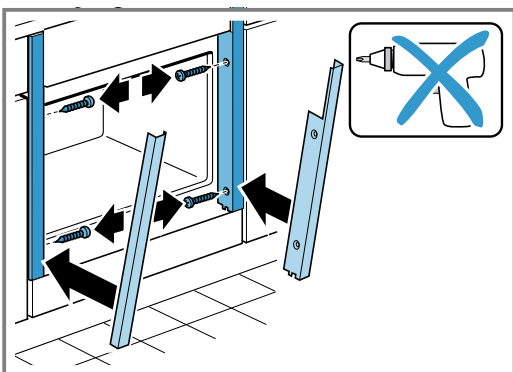
5. Fixați ferm cu șuruburi aparatul.



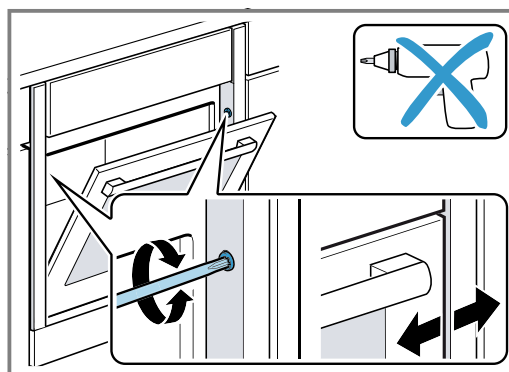
6. În cazul bucătăriilor insulare cu panouri verticale:
- Fixați o piesă de umplere adecvată ① pentru a acoperi eventualele muchii ascuțite și pentru a asigura un montaj în condiții de siguranță.
 - Găuriți în prealabil profilele din aluminiu, pentru a realiza o îmbinare filetată ②.
 - Fixați aparatul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



7. Aplicați panourile și fixați-le ferm cu șuruburi mai întâi în partea de sus, iar apoi în partea de jos.



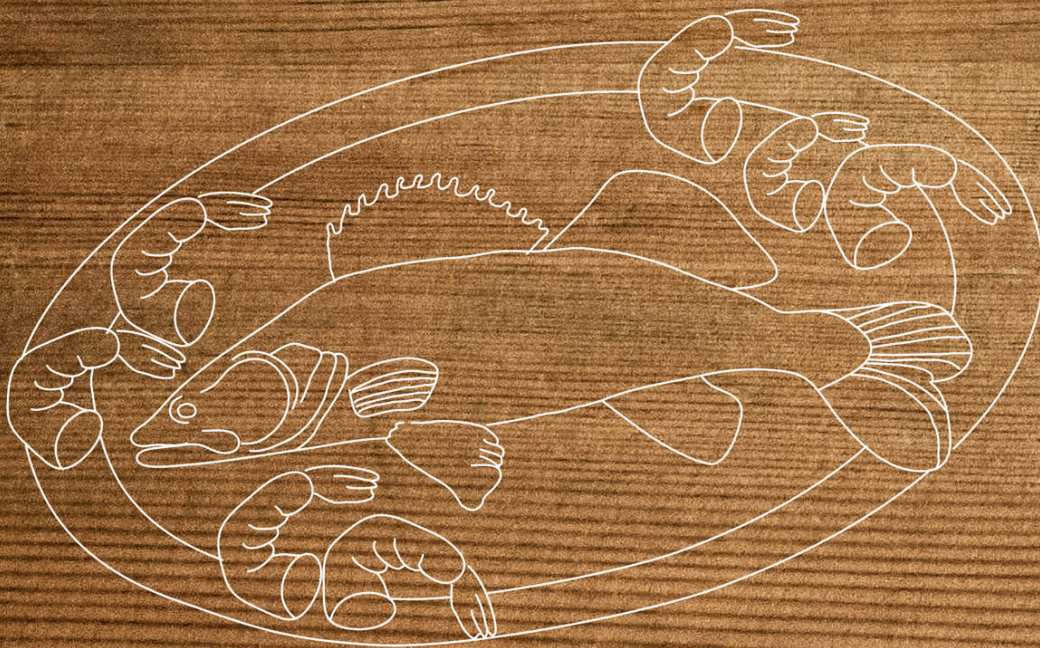
8. Dacă este necesar, adaptați fanta dintre aparat și panourile laterale, în partea stângă și în partea dreaptă, cu ajutorul șurubului superior.



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

24.10 Demontarea aparatului

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



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM

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



9001658947
020701
RO