



Cuptor încorporabil

[ro] Manual de utilizare și instrucțiuni de instalare

C17MS22.1



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



## Cuprins

### MANUAL DE UTILIZARE

1	Siguranța .....	2
2	Prevenirea pagubelor materiale .....	6
3	Protecția mediului și economisirea .....	7
4	Cunoașterea .....	9
5	Accesorii.....	12
6	Înainte de prima utilizare .....	13
7	Utilizarea de bază .....	13
8	Funcțiile de timp .....	14
9	Microunde.....	15
10	Program preparare cu microunde.....	18
11	Funcția de asistență la coacere și prăjire.....	18
12	Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor.....	19
13	Încălzire rapidă.....	20
14	Setare Sabbath .....	20
15	Setările de bază.....	21
16	Curățare și îngrijire .....	22
17	Funcția de curățare .....	24
18	Suporturile pentru tăvi.....	24
19	Ușa aparatului .....	25
20	Remediați defecțiunile .....	27
21	Evacuarea ca deșeu.....	28
22	Serviciul clienți.....	28
23	Procedați astfel .....	29
24	INSTRUCȚIUNI DE MONTARE .....	38
24.1	Indicații generale privind montarea .....	38

## 1 Siguranța

Respectați următoarele instrucțiuni de siguranță.

### 1.1 Instrucțiuni generale

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

### 1.2 Utilizarea conform destinației

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

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

Utilizați acest aparat numai:

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

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

### 1.3 Limitare a cercului de utilizatori

Acest aparat poate fi folosit de copii cu vârsta de peste 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mintale reduse sau fără

experiență și/sau cunoștințe numai dacă sunt supravegheați sau au fost instruiți referitor la utilizarea în siguranță a aparatului și au înțeles pericolele care rezultă din aceasta.

Copiii nu trebuie lăsați să se joace cu aparatul.

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

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

#### 1.4 Utilizarea în siguranță

Introduceți întotdeauna accesoriul în locul corespunzător din interiorul cuptorului.

→ "Accesorii", Pagina 12

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

Obiectele inflamabile depozitate în interiorul cuptorului se pot aprinde.

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

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

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

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

- ▶ La preîncălzire și în timpul preparării, nu așezați niciodată hârtie de copt peste accesorii fără ca aceasta să fie fixată.
- ▶ Hârtia de copt trebuie tăiată întotdeauna la dimensiunea corespunzătoare și așezată într-un vas sau într-o formă de copt.

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

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

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

Accesoriile sau vesela vor deveni foarte fierbinți.

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

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

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

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

În timpul utilizării, părțile accesibile devin fierbinți.

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

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

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

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

- ▶ Nu turnați niciodată apă în interiorul cuptorului fierbinte.

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

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

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

Aparatul și piesele accesibile ale acestuia pot avea muchii ascuțite.

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

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

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

Vaporii de alcool din interiorul fierbinte al 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 6

- ▶ Turnați peste alimente numai cantități mici de băuturi cu conținut ridicat de alcool.
- ▶ Nu încălziți băuturi spirtoase ( $\geq 15\%$  vol.) în stare nediluată (de exemplu, pentru a le 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 racordare la rețea al acestui aparat, acesta trebuie înlocuit de către producător, de către serviciul său pentru clienți sau de către o persoană calificată în mod similar, pentru a evita pericolele.

O izolație deteriorată a cablului de alimentare electrică este periculoasă.

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

Pătrunderea umidității în interiorul aparatului poate provoca electrocutarea.

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

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

- ▶ Nu utilizați niciodată un aparat deteriorat.
- ▶ 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 28

### **⚠ 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 Cuptor cu microunde**

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

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

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

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

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

- ▶ Nu încălziți niciodată alimente în ambalaje izoterme.
- ▶ Nu încălziți niciodată fără supraveghere alimente în recipiente din plastic, hârtie sau alte materiale inflamabile.
- ▶ Nu setați niciodată o putere sau o durată excesiv de mari la cuptorul cu microunde. Orientați-vă după indicațiile din aceste instrucțiuni de utilizare.
- ▶ Nu uscați niciodată alimentele în cuptorul cu microunde.
- ▶ Alimentele cu conținut scăzut de apă, de exemplu, pâinea, nu trebuie niciodată dezghețate sau încălzite la o treaptă de putere prea mare a microundelor sau pentru un timp prea îndelungat.

Uleiul alimentar se poate aprinde.

- ▶ Nu încălziți niciodată exclusiv ulei alimentar la cuptorul cu microunde.

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

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

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

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

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

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

Căldura nu se distribuie uniform în mâncarea pentru bebeluși.

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

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

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

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

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

În timpul utilizării, părțile accesibile devin fierbinți.

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

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

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

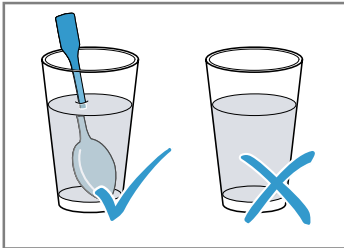
Alte utilizări ale aparatului decât cea prevăzută sunt periculoase. De exemplu, supraîncălzirea papucilor, a pernelor umplute cu cereale sau boabe, a bureților, a lavetelor umede și a altor articole similare duce la arsuri.

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

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

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

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



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

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

- ▶ Utilizați numai veselă adecvată pentru microunde.

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

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

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

Aparatul funcționează cu tensiune înaltă.

- ▶ Nu înlăturați niciodată carcasa.

### **⚠️ AVERTISMENT – Pericol de afectare gravă a sănătății!**

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

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

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

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

La aparatele fără carcasă este emisă energie produsă de microunde.

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

## **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 accesoriile până la opritor în interiorul aparatului.

## 2.2 Cuptor cu microunde

Respectați aceste instrucțiuni atunci când utilizați cuptorul cu microunde.

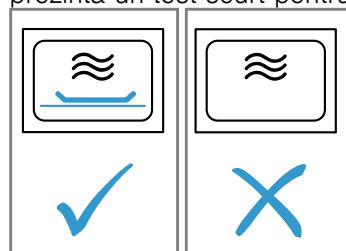
### ATENȚIE!

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

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

Accesoriile suprapuse generează scântei.

- ▶ Nu combinați grătarul cu tava universală.
  - ▶ Introduceți fiecare accesoriu pe câte un nivel.
- Tava universală și tava de copt nu sunt adecvate la funcționarea numai cu microunde. Se pot produce scântei, iar interiorul cuptorului va suferi deteriorări.
- ▶ Utilizați grătarul furnizat ca suprafață de așezare.
- Vesela din aluminiu introdusă în aparat poate provoca scântei. Aparatul se va deteriora prin formarea de scântei.
- ▶ Nu utilizați veselă din aluminiu în aparat.
- Funcționarea aparatului fără alimente duce la suprasarcină.
- ▶ Nu porniți niciodată cuptorul cu microunde dacă nu există preparate în interiorul acestuia. Excepția o prezintă un test scurt pentru veselă.



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

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

## 3 Protecția mediului și economisirea

### 3.1 Predarea la 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:

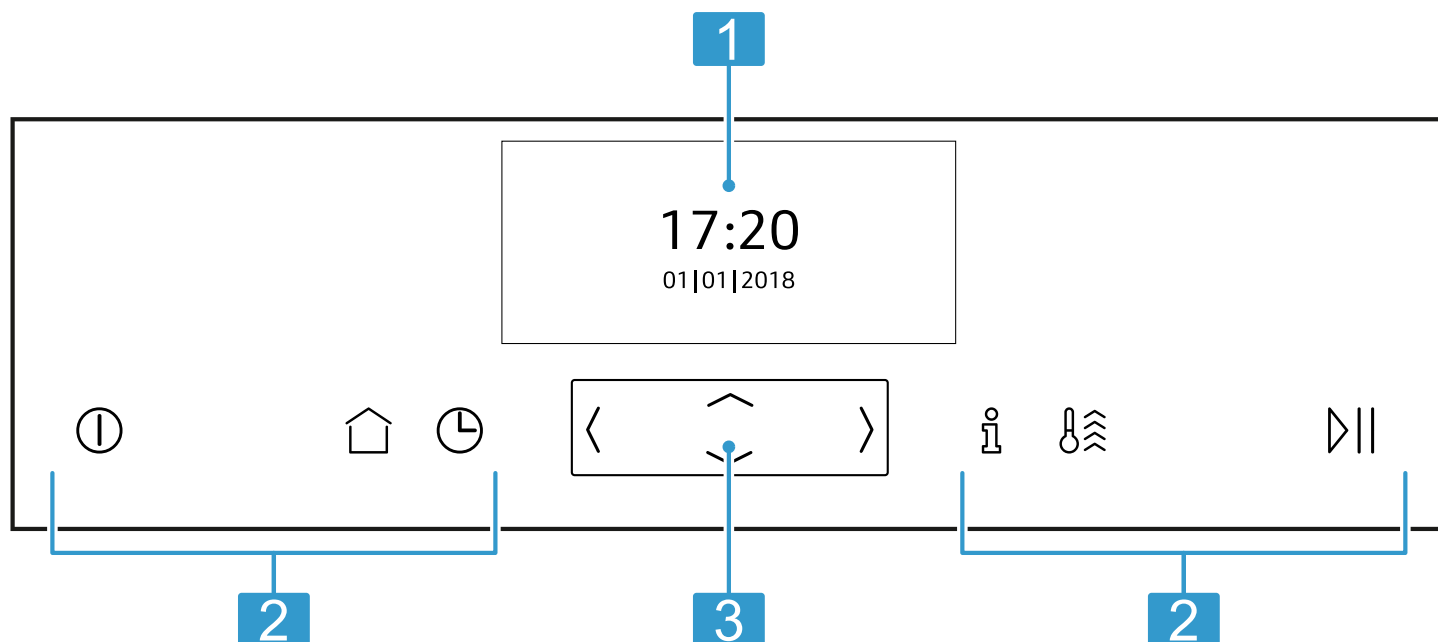
- max. 1 W în regimul de funcționare, cu display-ul activat
- max. 0,5 W în regimul de funcționare, cu display-ul dezactivat



## 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
🏠	Meniul principal	Selectarea modurilor de funcționare și setărilor
🕒	Funcțiile de timp/Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor	<ul style="list-style-type: none"> <li>Setarea "temporizatorului", "duratei" sau funcționării temporizate "Gata la"</li> <li>Activarea sau dezactivarea "sistemului de siguranță împotriva accesului copiilor"</li> </ul>
ℹ️	Informații	<ul style="list-style-type: none"> <li>Prezentarea informațiilor suplimentare</li> <li>Afișarea temperaturii actuale</li> </ul>
🔥	Încălzirea rapidă	<ul style="list-style-type: none"> <li>Activarea sau dezactivarea "funcției de încălzire rapidă"</li> <li>Activarea sau dezactivarea "funcției PowerBoost"</li> </ul>
▶	Pornire/Opre	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
v	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
	Microunde	Cu ajutorul microundelor preparați rapid, încălziți sau decongelați alimente
	Combi-nație microunde	Comutarea microundelor la un tip de încălzire
	Funcția de asistență la coacere și prăjire	Recomandări de reglare pentru coacere și prăjire
	Program preparare cu microunde	Prepararea cu microunde a alimentelor
	MyProfile	Modificarea individuală a setărilor aparatului
	Uscare	Uscarea interiorului cuptorului după utilizarea regimului cu microunde
	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
	Convecție de aer fierbinte	30 - 275 °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 - 275 °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 - 275 °C	Preparați pizza sau alimente care necesită o cantitate mare de căldură din partea inferioară. Încălzirea este realizată atât de rezistența din partea inferioară, cât și de rezistența circulară din peretele posterior.
	Grill, suprafață mare	50 - 290 °C	Pentru prepararea pe grill a alimentelor tăiate felii, cum ar fi fripturile, cârnăciuri și pâinea prăjită, precum și pentru grătare. Este încălzită întreaga suprafață de sub rezistența grill-ului.

Simbol	Mod de încălzire	Temperatură	Utilizare
	Grill, suprafață mică	50 - 290 °C	Pentru prepararea pe grill a cantităților mici de fripturi, cârnăciori sau pâine prăjită și pentru gratinare. Suprafața centrală de sub rezistența grill-ului se înfierbântă.
	Încălzire în partea inferioară	50 - 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	35 - 55 °C	Pentru dospirea aluatului și maturarea iaurtului. Aluatul dospește mai repede decât la temperatura camerei. Suprafața aluatului nu se usucă.
	Preîncălzirea veselei	30 - 70 °C	Pentru încălzirea veselei.
	Încălzire în partea superioară/inferioară Eco	50 - 275 °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.
	Convecție de aer fierbinte Eco	30 - 275 °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.

## 4.7 Treptele de putere pentru microunde

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

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

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

## 4.8 Interiorul cuptorului

Funcțiile din interiorul cuptorului facilitează utilizarea aparatului.

### Suporturile pentru tăvi

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

→ "Accesorii", Pagina 12

Aparatul dumneavoastră este prevăzut cu 3 niveluri. Nivelurile se numără de jos în sus. Suporturile pentru tăvi pot fi decroșate, de exemplu, în vederea curățării.

→ "Suporturile pentru tăvi", Pagina 24

### Sistemul de iluminare

Interiorul cuptorului este iluminat de una sau mai multe lămpi.

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

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

### Suflanta de răcire

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

#### ATENȚIE!

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

- ▶ Fantele de ventilație trebuie să rămână libere.

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

### Ușa aparatului

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

În cazul funcției de preparare cu microunde, după închiderea ușii aparatului trebuie să continuați funcționarea cu ȳ.

## 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"> <li>■ Forme de prăjituri</li> <li>■ Forme de sufleu</li> <li>■ Veselă</li> <li>■ Carne, de exemplu, fripturi sau bucăți de carne pentru prepararea pe grill</li> <li>■ Preparate congelate</li> </ul>
Tigaia universală	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Prăjituri însirocate</li> <li>■ Produse de brutărie și patiserie</li> <li>■ Pâine</li> <li>■ Fripturi de dimensiuni mari</li> <li>■ Preparate congelate</li> <li>■ Colectați lichidele scurse, de exemplu, grăsimea scursă în timpul preparării pe grătar.</li> </ul>

### 5.1 Indicații cu privire la accesorii

Unele accesorii sunt adecvate numai pentru anumite tipuri de preparare.

#### Accesoriile pentru prepararea cu microunde

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

Respectați indicațiile privind microundele.

→ "Accesoriile și vesela adecvate pentru prepararea cu microunde", Pagina 15

### 5.2 Funcția de fixare

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

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

### 5.3 Introducerea accesoriilor în interiorul cuptorului

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

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

#### Grătar

Tavă de exemplu, tava universală sau tava de copt

Introduceți tava cu partea teșită [b] orientată spre ușa aparatului.

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



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

## 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. Curățați aparatul și accesoriiile.

## 6.1 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 21

### 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  $\langle$  sau  $\rangle$ .
4. Navigați înapoi la rândul cel mai de sus cu  $\uparrow$ .

5. Selectați setarea următoare cu  $\rangle$ .

### Setarea orei

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

### Setarea datei

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

# 7 Utilizarea de bază

## 7.1 Conectarea aparatului

- ▶ Porniți aparatul cu  $\odot$ .

### 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 21
- Dacă nu folosiți aparatul un timp mai îndelungat, acesta se deconectează automat.

## 7.2 Deconectarea aparatului

- ▶ Deconectați aparatul cu  $\odot$ .

### 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 12

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

## 7.5 Modificarea temperaturii

După pornirea aparatului, puteți modifica în continuare temperatura.

1. Selectați rândul pentru temperatură cu  $\wedge$  sau  $\vee$ .
  2. Modificați temperatura cu  $\langle$  sau  $\rangle$ .
- ✓ Temperatura a fost modificată.

## 7.6 Modificarea modului de încălzire

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

1. Întrerupeți funcționarea cu  $\triangleright$ .
2. Selectați modul de încălzire dorit cu  $\langle$  sau  $\rangle$ .
3. Navigați la rândul următor cu  $\vee$ .
4. Selectați temperatura cu  $\langle$  sau  $\rangle$ .
5. Porniți modul de funcționare cu  $\triangleright$ .

## 7.7 Întreruperea funcționării

1. Apăsați pe  $\triangleright$ .
2. Pentru a continua procesul de funcționare, apăsați din nou pe  $\triangleright$ .

## 7.8 Anularea procesului de funcționare

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

- ▶ Mențineți apăsat  $\triangleright$  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.

- ▶ Apăsați pe  $\text{I}$ .
- ✓ Temperatura este afișată pentru câteva secunde.

## 7.10 Afișarea informațiilor

**Cerință:** Tasta  $\text{I}$  se aprinde.

- ▶ Apăsați pe  $\text{I}$ .
- ✓ Informațiile sunt afișate pentru câteva secunde.

# 8 Funcțiile de timp

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

## 8.1 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 $\text{⏰}$	Puteți seta temporizatorul independent de modul de funcționare. Temporizatorul nu influențează aparatul.
Durata $\text{⏪}$	După expirarea duratei, aparatul se oprește automat.
Gata la $\text{⏩}$	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.

## 8.2 Temporizatorul

Puteți seta temporizatorul indiferent dacă aparatul este conectat sau deconectat.

### Setarea temporizatorului

1. Apăsați pe  $\text{⏰}$ .
  2. Când aparatul este conectat, selectați "temporizatorul"  $\text{⏰}$  cu  $\wedge$ .
  3. Selectați temporizatorul cu  $\langle$  sau  $\rangle$ .
  4. Porniți temporizatorul cu  $\text{⏰}$ .
- ✓ Pe display apare  $\text{⏰}$ . Începe derularea duratei de temporizare.

- ✓ Atunci când durata setată la temporizator a expirat, este emis un semnal sonor.
5. Pentru a dezactiva semnalul sonor, apăsați una dintre taste.

### Modificarea duratei setate la temporizator

1. Apăsați pe  $\text{⏰}$ .
  2. Modificați durata setată la temporizator cu  $\langle$  sau  $\rangle$ .
- ✓ Setarea este preluată.

### Anularea temporizatorului

1. Apăsați pe  $\text{⏰}$ .
  2. Setati durata temporizatorului "00:00" cu  $\langle$ .
- ✓ Durata de la temporizator este ștersă.

## 8.3 Durata

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

### Setarea duratei

1. Setati un mod de încălzire și o temperatură.
2. Apăsați pe  $\text{⏰}$ .
3. Selectați valoarea propusă.

Tastă	Valoarea propusă
$\langle$	10 de minute
$\rangle$	30 de minute

4. Selectați durata cu  $\langle$  sau  $\rangle$
  5. Porniți regimul de funcționare cu durata cu  $\triangleright$ .
- ✓ 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  $\ominus$ .
  2. Modificați durata cu  $\langle$  sau  $\rangle$ .
- ✓ Setarea este preluată.

### Anularea duratei

1. Apăsați pe  $\ominus$ .
  2. Setări durata "00:00" cu  $\langle$ .
- ✓ Durata este ștearsă.
3. Pentru a continua regimul de funcționare fără durată, apăsați pe  $\triangleright$ .

## 8.4 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  $\ominus$ .
  4. Selectați durata cu  $\langle$  sau  $\rangle$ .
  5. Navigați la "Gata la"  $\rightarrow$  cu  $\vee$ .
- ✓ Pe display apare finalizarea regimului de funcționare.
6. Selectați ora de finalizare cu  $\rangle$ .
  7. Porniți funcționarea decalată cu  $\triangleright$ .
- ✓ 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  $\ominus$ .
  2. Selectați "Gata la"  $\rightarrow$  cu  $\vee$ .
  3. Modificați ora de finalizare cu  $\langle$  sau  $\rangle$ .
- ✓ Setarea este preluată.

### Înteruperea funcționării temporizate Gata la

1. Apăsați pe  $\ominus$ .
  2. Resetați ora de finalizare cu  $\langle$ .
- ✓ Ora de finalizare se calculează adăugând durata setată la ora curentă.
- ✓ Începe regimul de funcționare cu durata.

## 9 Microunde

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

### 9.1 Accesorii și vesela adecvate pentru prepararea cu microunde

Pentru a încălzi uniform alimentele și a nu deteriora aparatul, utilizați numai vase și accesorii adecvate. Respectați indicațiile producătorului vaselor pe care le utilizați.

Dacă nu există alte specificații, așezați vasele și accesorii pe nivelul 1.

#### Adecvate pentru utilizarea în cuptorul cu microunde

Vase și accesorii	Observații
Vase realizate din materiale termorezistente și adecvate pentru utilizarea în cuptorul cu microunde:	Aceste materiale permit trecerea microundelor și nu se deteriorează.
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sticlă</li> <li>■ Vitroceramică</li> <li>■ Porțelan</li> <li>■ Material plastic termorezistent</li> <li>■ Ceramică complet smălțuită, fără fisuri</li> </ul>	

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

#### Neadevate pentru utilizarea în cuptorul cu microunde

**Notă:** Respectați indicațiile privind evitarea deteriorărilor.

→ "Cuptor cu microunde", Pagina 7

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

### Vase și accesorii adecvate pentru utilizarea cu funcția MicroCombi

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

Vase și accesorii	Observații
Vase și forme de copt din metal	În cazul utilizării funcției MicroCombi pot fi utilizate articole din metal. <b>Notă:</b> Articolele din metal trebuie să se afle la o distanță de minimum 2 cm față de pereții interiori ai cuptorului și față de partea interioară a ușii.

Accesoriile livrate împreună cu aparatul:	Accesoriile livrate împreună cu aparatul sunt adecvate pentru modul de funcționare MicroCombi. În cazul acestora nu sunt generate scânteii.
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Grătar</li> <li>■ Tigaie universală</li> </ul>	

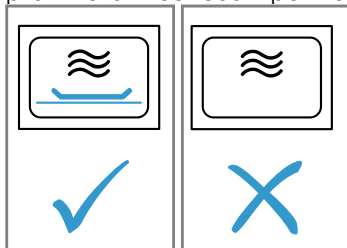
### Testarea vaselor în ceea ce privește compatibilitatea cu cuptorul cu microunde

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

#### ATENȚIE!

Funcționarea aparatului fără alimente duce la suprasarcină.

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



#### ⚠️ AVERTISMENT – Pericol de arsuri!

În timpul utilizării, părțile accesibile devin fierbinți.

- ▶ Nu atingeți niciodată suprafețele fierbinți.
  - ▶ Țineți copiii la distanță.
1. Introduceți vasul gol în interiorul cuptorului.
  2. Setează puterea maximă a aparatului și lăsați-l să funcționeze timp de 1/2 - 1 minut.
  3. Porniți procesul de funcționare.
  4. Verificați mai multe aspecte privind vasul:
    - Dacă vasul este rece sau călduț, acesta este adecvat pentru utilizarea în cuptorul cu microunde.

- Dacă vasul este fierbinte sau generează scânteii, întrerupeți testarea acestuia. Vasul nu este adecvat pentru utilizarea în cuptorul cu microunde.

## 9.2 Microunde

Cu ajutorul microundelor puteți prepara rapid, încălzi sau decongela alimente.

### Setarea microundelor

#### Observații

- Asigurați-vă că utilizați corect funcția de preparare cu microunde:
  - → "Siguranța", Pagina 2
  - → "Prevenirea pagubelor materiale", Pagina 6
  - → "Treptele de putere pentru microunde", Pagina 11
  - → "Accesoriile și vesela adecvate pentru prepararea cu microunde", Pagina 15
- Pentru a evita formarea condensului, în cazul funcționării cu microunde la treapta de putere de 600 W și la cea maximă, aparatul conectează automat o rezistență. Interiorul cuptorului și accesoriile sunt fierbinți. Rezultatul preparării nu este influențat. Puteți dezactiva funcția de deshidratare din cadrul setărilor de bază.
  - "Setările de bază", Pagina 21

#### ⚠️ AVERTISMENT – Pericol de arsuri!

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

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

1. Porniți aparatul cu ⏻.
2. Apăsăți tasta ⏻.
3. Setăți "microundele" ☼ cu < sau >.
4. Navigați la rândul următor cu ⏪.
- ✓ Sunt prezentate o putere a microundelor și o durată.
5. Selectați o putere a microundelor cu < sau >.
6. Navigați la rândul următor cu ⏪.
7. Selectați durata cu < sau >.
8. Porniți microundele cu ▶▶.
- ✓ Funcția de preparare cu microunde pornește și începe decrementarea duratei. Barele pentru nivelul de încălzire nu sunt prezentate.
- ✓ Când durata a expirat, este emis un semnal sonor, iar aparatul nu mai încălzește.
9. Pentru a dezactiva semnalul sonor, apăsați una dintre taste.
  - Dacă este necesar, setați din nou o putere a microundelor și o durată.
  - Atunci când preparatul este gata, deconectați aparatul cu ⏻.
10. Dacă ați dezactivat funcția de deshidratare cu microunde din cadrul setărilor de bază, uscați interiorul cuptorului.

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

→ "Setările de bază", Pagina 21



## Modificarea puterii microundelor

Când modificați puterea microundelor, durata este resetată.

1. Întrerupeți procesul de funcționare cu **▶**.
2. Selectați puterea dorită a microundelor cu **<** sau **>**.
3. Navigați la rândul următor cu **∨**.
4. Selectați durata cu **<** sau **>**.
5. Porniți microundele cu **▶**.

## Modificarea duratei de preparare

1. Apăsați tasta **⊖**.
  2. Modificați durata cu **<** sau **>**.
- ✓ Setarea este preluată.

## Uscarea interiorului cuptorului cu funcția Uscare

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

### ⚠ AVERTISMENT – Pericol de arsuri!

Aparatul se încălzește în timpul funcționării.

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

### ATENȚIE!

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

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

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

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

## 9.3 Combinație microunde

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

Modurile de încălzire posibile sunt:

- Convecție de aer fierbinte **⌘**
- Încălzire în partea superioară/inferioară **≡**
- Grill cu convecție de aer **⌘**
- Grill, suprafață mare **⌘**
- Grill, suprafață mică **⌘**

Treptele de putere posibile pentru microunde sunt:

- 90 W

- 180 W
- 360 W

## Setarea combinației microunde

### Notă:

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

- → "Siguranța", Pagina 2
- → "Prevenirea pagubelor materiale", Pagina 6
- → "Treptele de putere pentru microunde", Pagina 11
- → "Accesoriile și vesela adecvate pentru prepararea cu microunde", Pagina 15

1. Porniți aparatul cu **▶**.
  2. Apăsați tasta **⊖**.
  3. Setați "combinația microunde" **⌘** cu **<** sau **>**.
  4. Navigați la rândul următor cu **∨**.
- ✓ Apare un mod de încălzire.
5. Selectați un mod de încălzire cu **<** sau **>**.
  6. Navigați la rândul următor cu **∨**.
  7. Selectați o temperatură cu **<** sau **>**.
  8. Navigați la rândul următor cu **∨**.
  9. Selectați o putere a microundelor cu **<** sau **>**.
  10. Navigați la rândul următor cu **∨**.
  11. Selectați durata cu **<** sau **>**.
  12. Porniți combinația cu microunde cu **▶**.
- ✓ Combinația cu microunde pornește și începe decrementarea duratei.
- ✓ Când durata a expirat, este emis un semnal sonor, iar aparatul nu mai încălzește.
13. Pentru a dezactiva semnalul sonor, apăsați una dintre taste.
    - Dacă este necesar, setați din nou combinația cu microunde.
    - Atunci când preparatul este gata, deconectați aparatul cu **⊖**.

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

→ "Setările de bază", Pagina 21

## Modificarea temperaturii

După pornirea regimului de funcționare cu combinația cu microunde, puteți modifica în continuare temperatura.

1. Selectați temperatura cu **^** sau **∨**.
  2. Modificați temperatura cu **<** sau **>**.
- ✓ Temperatură a fost modificată.

## Modificarea duratei de preparare

1. Apăsați tasta **⊖**.
  2. Modificați durata cu **<** sau **>**.
- ✓ Setarea este preluată.

## Modificarea combinației cu microunde

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

1. Întrerupeți procesul de funcționare cu **▶**.
2. Pentru a naviga pe rândurile cu modul de încălzire sau puterea microundelor, navigați cu **^** sau **∨**.
3. Modificați modul de încălzire sau puterea microundelor cu **<** sau **>**.

4. Navigați la rândul cu temperatura cu  $\wedge$  sau  $\vee$ .
5. Selectați o temperatură cu  $\langle$  sau  $\rangle$ .
6. Navigați la rândul cu durata cu  $\vee$ .
7. Selectați durata cu  $\langle$  sau  $\rangle$ .
8. Porniți combinația cu microunde cu  $\triangleright$ .

## 10 Program preparare cu microunde

Programele de preparare cu microunde vă permit să preparați în interiorul aparatului diferite alimente, iar setările optime sunt selectate automat. Astfel, durata de preparare se reduce semnificativ.

### 10.1 Veselă

Rezultatul preparării depinde de natura și de dimensiunea vasei.

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

Nu sunt adecvate vasele realizate din următoarele materiale:

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

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

→ "Accesorii și vasele adecvate pentru prepararea cu microunde", Pagina 15

### 10.2 Prezentare generală a programului de preparare cu microunde

Puteți selecta următoarele programe de preparare cu microunde:

- Decongelarea bucăților de pasăre
- Decongelarea cărnii
- Decongelarea fileului de pește
- Legume, proaspete
- Legume, congelate
- Cartofi natur
- Orez cu bob lung
- Preparare cu aburi a fileului de pește
- Pizza congelată cu blat subțire, 1 bucată
- Lasagne, congelate
- Pui, neumplut
- Bucăți de pui
- Friptură din carne tocată, proaspătă
- Cartofi la cuptor, întregi

### 10.3 Setarea programului de preparare cu microunde

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

#### Cerințe

- Respectați informațiile privind microundele.  
→ "Microunde", Pagina 15
  - Cântăriți alimentele. Greutatea alimentelor este necesară pentru a putea seta corect programul de preparare cu microunde.
1. Porniți aparatul cu  $\odot$ .
  2. Apăsăți tasta  $\square$ .
  3. Selectați "programul de preparare cu microunde"  $\overset{\sim}{\sim}$  cu  $\langle$  sau  $\rangle$ .
  4. Navigați la rândul următor cu  $\vee$ .
  5. Selectați programul de preparare cu microunde cu  $\langle$  sau  $\rangle$ .
  6. Navigați la rândul următor cu  $\vee$ .
  7. Selectați greutatea cu  $\langle$  sau  $\rangle$ .
  8. Navigați la rândul de sus cu  $\wedge$ .
  9. Pentru a afișa recomandările, apăsați pe  $\rangle$ .  
✓ Sunt afișate recomandările privind nivelul de preparare și vasul de gătit.
  10. Porniți programul de preparare cu microunde cu  $\triangleright$ .  
✓ Când durata a expirat, este emis un semnal sonor, iar aparatul nu mai încălzește.
  11. **Notă:** În cazul anumitor programe de preparare cu microunde, puteți continua procesul de preparare a alimentelor.  
→ "Continuarea procesului de preparare a alimentelor", Pagina 18  
În cazul în care rezultatul preparării este satisfăcător, selectați "finalizarea" cu  $\wedge$ .

### 10.4 Continuarea procesului de preparare a alimentelor

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

## 11 Funcția de asistență la coacere și prăjire

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

### 11.1 Prezentare generală a alimentelor

Puteți selecta următoarele alimente:













- Pandișpan în formă demontabilă/dreptunghiulară
- Biscuiți (6 ouă)
- Ruladă de biscuiți
- Prăjituri din aluat dospit, cu umplutură uscată
- Colaci/Împletituri din aluat dospit
- 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)

## 11.2 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 durata a expirat, este emis un semnal sonor, iar aparatul nu mai încălzește.
13. **Notă:** În cazul anumitor programe, puteți continua procesul de preparare a alimentelor.  
→ "Continuarea procesului de preparare a alimentelor", Pagina 19  
În cazul în care rezultatul preparării este satisfăcător, selectați "finalizarea" cu .

## 11.3 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 .

# 12 Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor

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

## 12.1 Blocări



Aparatul dumneavoastră dispune de 2 moduri de blocare:

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













## 12.2 Activarea sistemului automat de siguranță împotriva accesului copiilor

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


ranță împotriva accesului copiilor. După finalizarea procesului de funcționare, aparatul blochează automat panoul de comandă.


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

**Cerință:** Aparatul este conectat.














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

## 12.3 Întreruperea sistemului automat de siguranță împotriva accesului copiilor

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



2. Porniți aparatul cu  și setați regimul de funcționare.


## 12.4 Dezactivarea sistemului automat de siguranță împotriva accesului copiilor

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


## 12.5 Activarea sistemului unic de siguranță împotriva accesului copiilor

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

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

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

## 12.6 Dezactivarea sistemului unic de siguranță împotriva accesului copiilor



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

---





# 13 Încălzire rapidă


Cu ajutorul funcției de încălzire rapidă puteți reduce durata de încălzire.



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

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


## 13.1 Încălzirea rapidă activată

1. Setati funcția de convecție de aer fierbinte  sau funcția de încălzire 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.

## 13.2 Dezactivarea funcției de încălzire rapidă

- ▶ Dezactivați în prealabil funcția de încălzire rapidă 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 21

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

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
Funcții favorite → "Modificarea funcțiilor favorite", Pagina 21	Stabiliți care moduri de încălzire din meniul Moduri de încălzire doriți să fie afișate
Semnal acustic	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Durată scurtă</li> <li>▪ Durată medie</li> <li>▪ Durată lungă</li> </ul>
Sunet pentru taste	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Deconectat (cu excepția ①)</li> <li>▪ Activat</li> </ul>
Luminozitatea displayului	5 trepte
Afișajul ceasului	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Digital</li> <li>▪ Oprit</li> </ul>
Sistemul de iluminare	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ În funcționare, aprins</li> <li>▪ În funcționare, stins</li> </ul>
Continuare automată	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ La închiderea ușii.</li> <li>▪ Fără continuare.</li> </ul>
Sistemul automat de siguranță împotriva accesului copiilor	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Dezactivat</li> <li>▪ Activat</li> </ul>
Funcționarea după conectare	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Meniul principal</li> <li>▪ Modurile de încălzire</li> <li>▪ Microunde</li> <li>▪ Combinație microunde</li> <li>▪ Funcția de asistență la coacere și prăjire</li> <li>▪ Programe microunde</li> </ul>
Reducerea luminozității	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Dezactivată</li> <li>▪ Activată (display-ul va fi mai întunecat între orele 22:00 și 5:59)</li> </ul>
Avertizare microunde de tavă de copt	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Indicatoarele</li> <li>▪ Fără afișare</li> </ul>
Sigla mărcii	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Indicatoarele</li> <li>▪ Fără afișare</li> </ul>

Setare de bază	Opțiuni
Uscare cuptor cu microunde	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Activată</li> <li>▪ Dezactivată</li> </ul>
Timpe de funcționare ulterioară a suflantei	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Recomandat</li> <li>▪ Minim</li> </ul>
Setări din fabrică	Resetare

### 15.2 Modificarea MyProfile




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



### 15.3 Modificarea funcțiilor favorite

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


#### Notă:

Anumite tipuri de încălzire nu pot fi dezactivate:

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

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

Setare	Indicator din meniul Moduri de încălzire
Activat	da
Dezactivat	nu

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

## 16 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 23

### Masca față a aparatului

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

### Ușa aparatului

Zona	Produse de curățare adecvate	Observații
Geamurile ușilor	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase</li> </ul>	Nu utilizați răzuitoare pentru geamuri sau spirale din inox. <b>Recomandare:</b> Pentru o curățare temeinică, demontați geamurile ușii. → "Ușa aparatului", Pagina 25
Capacul ușii	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Din oțel inoxidabil: Produse de curățare pentru oțel inoxidabil</li> <li>▪ Din material plastic: Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase</li> </ul>	Nu utilizați produse de curățare pentru geamuri sau răzuitoare pentru geamuri. Nu utilizați produse de îngrijire pentru inox. <b>Recomandare:</b> Pentru o curățare temeinică, detașați capacul ușii. → "Ușa aparatului", Pagina 25

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"> <li>Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase</li> </ul>	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"> <li>Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase</li> </ul>	Nu o scoateți și nu o frecați.

### Interiorul cuptorului

Zona	Produse de curățare adecvate	Observații
Suprafețe emailate	<ul style="list-style-type: none"> <li>Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase</li> <li>Apă cu oțet</li> <li>Produse de curățare pentru cuptoare</li> </ul>	<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><b>Observații</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>La temperaturi foarte înalte suprafețele emailate de ard, astfel încât apar diferențe mici de culoare. Capacitatea de funcționare a aparatului nu este influențată.</li> <li>Marginile tăvilor subțiri nu pot fi emailate complet și pot fi aspre. Protecția la coroziune nu va fi afectată din această cauză.</li> <li>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.</li> </ul>
Suprafețele cu funcție de autocurățare	-	Respectați instrucțiunile privind suprafețele cu autocurățare.
Apărătoarea din sticlă a becului cuptorului	<ul style="list-style-type: none"> <li>Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase</li> </ul>	În cazul depunerilor de murdărie persistente, utilizați produse de curățare pentru cuptoare.
Suporturile pentru tăvi	<ul style="list-style-type: none"> <li>Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase</li> </ul>	<p>În cazul depunerilor de murdărie persistente, înmuiați și utilizați o perie sau o spirală din inox.</p> <p><b>Notă:</b> Pentru o curățare temeinică, scoateți suporturile pentru tăvi. → "Suporturile pentru tăvi", Pagina 24</p>
Accesorii	<ul style="list-style-type: none"> <li>Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase</li> <li>Produse de curățare pentru cuptoare</li> </ul>	<p>În cazul depunerilor de murdărie persistente, înmuiați și utilizați o perie sau o spirală din inox.</p> <p>Accesoriile emailate pot fi curățate în mașina de spălat vase.</p>

## 16.2 Curățarea aparatului

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

### AVERTISMENT – Pericol de arsuri!

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

- ▶ Se recomandă precauție, pentru se a evita atingerea elementelor de încălzire.
- ▶ Copiii cu vârsta de sub 8 ani trebuie să fie 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 22

- Curățați aparatul cu o soluție fierbinte de detergent de vase și cu o lavetă.
  - În cazul anumitor suprafețe, puteți utiliza produse de curățare alternative.
  - "Produse de curățare adecvate", Pagina 22
- Uscați cu o lavetă moale.

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

#### Setarea programului de curățare EasyClean

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

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

- ▶ Nu turnați niciodată apă în interiorul cuptorului fierbinte.

#### Cerințe

- Puteți porni programul de curățare numai dacă cuptorul este rece (la temperatura camerei), iar ușa aparatului este închisă.
- Nu deschideți ușa aparatului în timpul funcționării acestuia. În caz contrar, aparatul anulează programul de curățare.
- Pentru a îndepărta murdăria foarte persistentă, lăsați soluția de apă cu detergent să acționeze înainte de a porni programul de curățare.
- Pentru a îndepărta murdăria foarte de persistentă, frecați 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 24

#### 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.

## 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

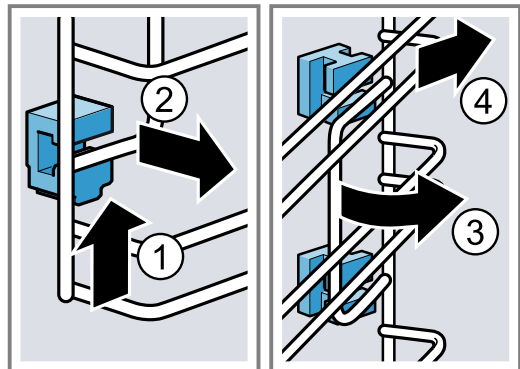
##### **⚠ AVERTISMENT – Pericol de arsuri!**

Suporturile pentru tăvi se înfierbântă puternic

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

1. Ridicați suportul pentru tăvi spre înainte  și decroșați-l .

2. Rabatați întregul suport în afară  și acroșați-l în spate .

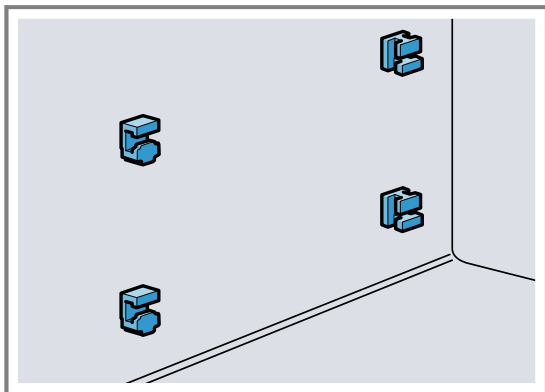


## 18.2 Introducerea suporturilor de prindere

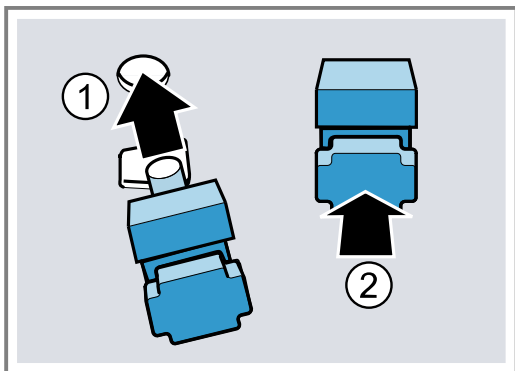
În cazul în care decroșați suporturile pentru tăvi, suporturile de prindere pot să cadă.

### Notă:

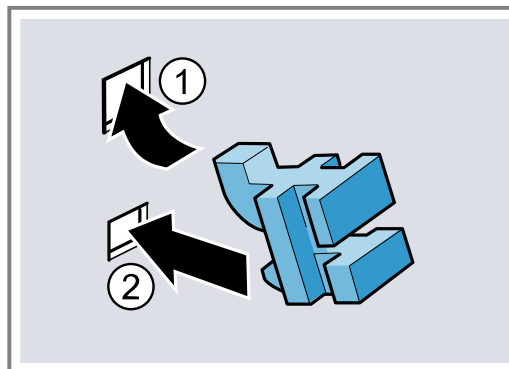
Suporturile de prindere diferă în față și în spate.



1. Îmbinați suporturile de prindere din față cu cârligul sus în orificiul rotund poziționați-le puțin înclinat ①.
2. Acroșați în partea de jos suporturile de prindere din față și îndreptați-le ②.



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

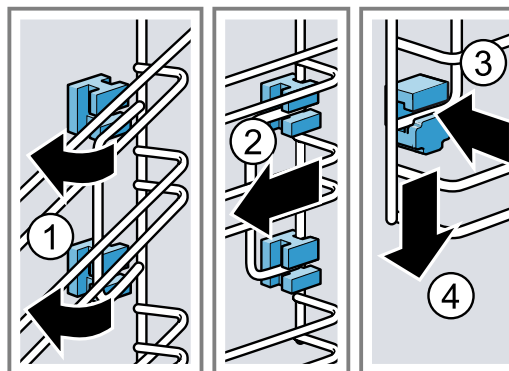


## 18.3 Acroșarea suporturilor pentru tăvi

### Observații

- La acroșare, aveți grijă ca marginea teșită să se afle în partea de sus a suportului pentru tăvi.
- Suporturile pentru tăvi se potrivesc în părțile din dreapta și din stânga.

1. Așezați oblic suportul pentru tăvi în părțile de sus și de jos din spate și fixați-l în suporturile de prindere ①.
2. Trageți spre înainte suportul pentru tăvi ②.
3. Acroșați în față suportul pentru tăvi ③ și apăsați-l în jos ④.



## 19 Ușa aparatului

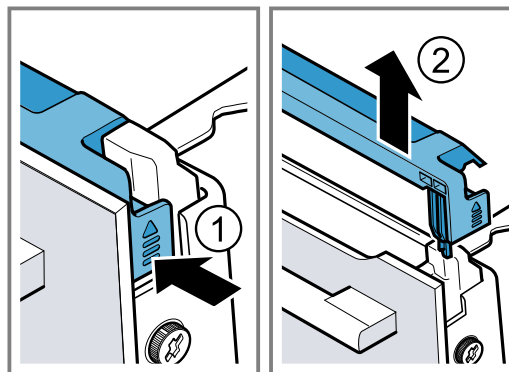
Pentru a curăța temeinic ușa aparatului, puteți să o demontați.

### 19.1 Extragerea capacului ușii

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

1. Deschideți puțin ușa aparatului.
2. Apăsați pe părțile stângă și dreaptă ale capacului ușii.

3. Scoateți capacul ușii și închideți cu grijă ușa aparatului.



## 19.2 Demontarea geamurilor ușii

### ⚠️ AVERTISMENT – Pericol de rănire!

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

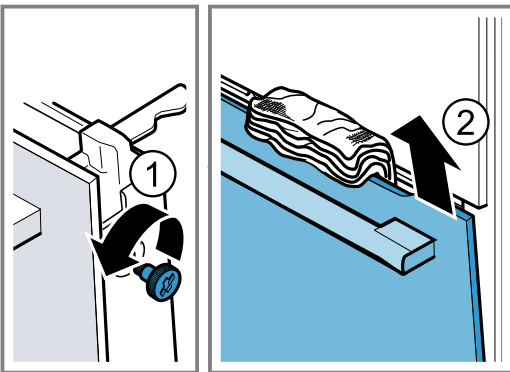
- ▶ Nu utilizați detergenți puternici și abrazivi sau raclete metalice ascuțite pentru a curăța geamul ușii cuptorului, în caz contrar, suprafața se poate zgâria.

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

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

**Cerință:** Capacul ușii a fost scos.

1. Desfiletați și scoateți șuruburile din părțile stângă și dreaptă ale ușii aparatului.
2. Prindeți în ușa aparatului un șervet de bucătărie împăturit de mai multe ori.



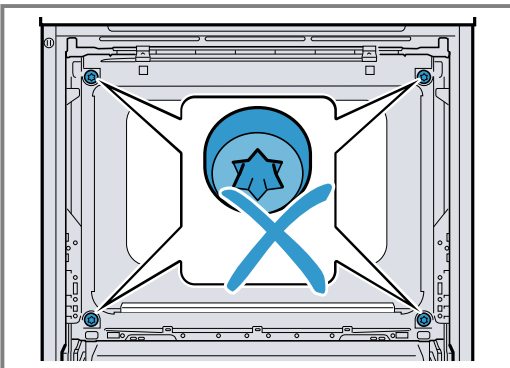
3. Închideți ușa aparatului.
4. Trageți în sus geamul frontal.
5. Așezați pe o suprafață plană geamul frontal, cu mânerul ușii orientat în jos.

### ⚠️ AVERTISMENT – Pericol de afectare gravă a sănătății!

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

- ▶ Nu desfaceți niciodată șuruburile.

Nu deșurubați niciodată cele 4 șuruburi negre de pe cadru.



## 19.3 Montarea geamurilor ușii

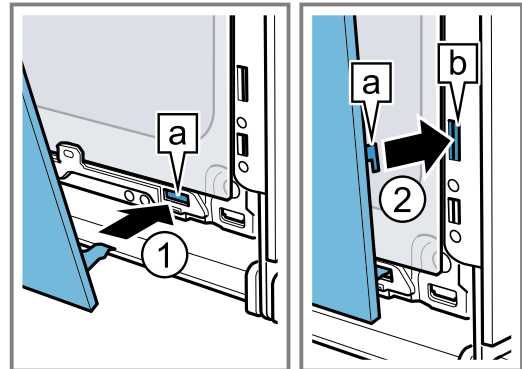
### ⚠️ AVERTISMENT – Pericol de rănire!

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

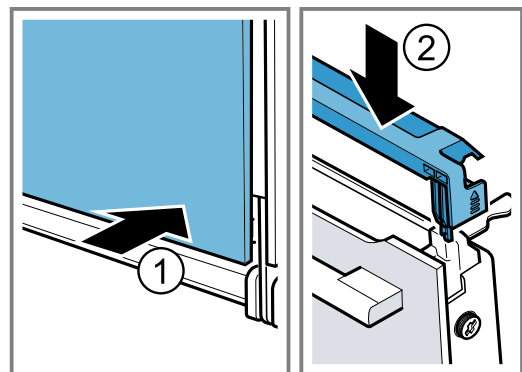
- ▶ Nu introduceți mâinile în zona balamalelor. Componentele din interiorul ușii aparatului pot avea muchii ascuțite.

- ▶ Purtați mănuși de protecție.

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



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



7. Închideți ușa aparatului.

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



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

### 20.1 Erori de funcționare

Defecțiune	Cauzele și remedierea defectelor
Aparatul nu funcționează.	<p>Siguranța este defectă.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Verificați siguranța din panoul de siguranțe.</li> </ul> <p>Alimentarea cu curent electric a fost întreruptă.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Verificați funcționarea iluminării interiorului și altor aparate din încăperea.</li> </ul> <p>Defecțiune a sistemului electronic</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Decuplați siguranța pentru a deconecta pentru scurt timp aparatul de la rețeaua de alimentare cu energie electrică.</li> <li>2. Resetați setările de bază la setările din fabrică. → "Setările de bază", Pagina 21</li> </ol>
Pe display apare "limba germană".	<p>Alimentarea cu curent electric a fost întreruptă.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Efectuați setările necesare pentru prima punere în funcțiune. → "Prima punere în funcțiune", Pagina 13</li> </ul>
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"> <li>▶ Mențineți apăsată tasta  până când este prezentat mesajul "Sistem de siguranță împotriva accesului copiilor dezactivat".</li> </ul>
Regimul de funcționare nu pornește sau se întrerupe.	<p>Sunt posibile diverse cauze.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Consultați indicațiile afișate pe display. → "Afișarea informațiilor", Pagina 14</li> </ul> <p>Deficiențe de funcționare</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Apelați la unitatea de service abilitată. → "Serviciul clienți", Pagina 28</li> </ul>
Aparatul nu încălzește, iar pe display apare  .	<p>În setările de bază este activat modul Demo.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Deconectați scurt aparatul de la rețeaua de alimentare cu energie electrică deconectând pentru scurt timp siguranța de la tabloul cu siguranțe, iar apoi reconectați-l.</li> <li>2. În interval de 3 minute, dezactivați modul Demo din → "Setările de bază", Pagina 21.</li> </ol> <p>Alimentarea cu curent electric a fost întreruptă.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ După o cădere de curent, deschideți și închideți o dată ușa aparatului.</li> <li>✓ Aparatul efectuează o autoverificare, iar apoi este funcțional.</li> </ul>
Ora nu este afișată atunci când aparatul este deconectat.	<p>Setarea de bază a fost modificată.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Modificați setarea de bază pentru afișarea orei. → "Setările de bază", Pagina 21</li> </ul>
Funcționarea exclusivă cu microunde determină încălzirea interiorului cuptorului.	<p>Funcția de uscare este pornită.</p>

Defecțiune	Cauzele și remedierea defectelor
Sistemul de iluminare din interiorul cuptorului nu funcționează.	Lampa cu LED este defectă. <b>Notă:</b> Nu scoateți capacul din sticlă. ▶ Contactați unitatea de service abilitată. → "Serviciul clienți", Pagina 28
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. <b>1.</b> Pentru a continua procesul de funcționare, apăsați o tastă oarecare. <b>2.</b> Atunci când nu utilizați aparatul, deconectați-l cu  . <b>Recomandare:</b> Pentru a preveni deconectarea în mod nedorit a aparatului, setați o durată. → "Setarea duratei", Pagina 14
Pe display apare un mesaj cu "D" sau "E", de exemplu, D0111 sau E0111.	Sistemul electronic a identificat o eroare. <b>1.</b> Opriți și apoi reporniți aparatul. ✓ Dacă eroarea a fost remediată prin acest procedeu, mesajul dispare. <b>2.</b> Dacă anunțul apare din nou, contactați unitatea de service pentru clienți. În acest caz, specificați cu exactitate mesajul de eroare. → "Serviciul clienți", Pagina 28
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. <b>Recomandare:</b> Pentru mai multe informații privind prepararea și valorile de setare corespunzătoare, accesați site-ul nostru web <a href="http://www.neff-international.com">www.neff-international.com</a> .

## 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.

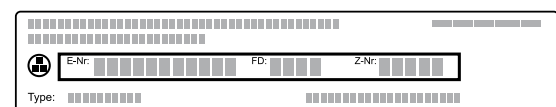
Dacă apeleți la Serviciul pentru clienți, trebuie să menționați numărul de identificare a produsului (E-Nr.) și numărul de fabricație (FD) al aparatului dumneavoastră.

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.



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 1.
- Valorile de reglare pentru aluaturile de pâine sunt valabile atât pentru aluaturile coapte în tăvi de copt, cât și pentru aluaturile coapte în forme dreptunghiulare.

#### ATENȚIE!

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

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

#### Niveluri

Pentru coacerea pe un singur nivel, utilizați nivelul 1.

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

Utilizați modul de încălzire prin convecție cu aer fierbinte.

#### Observații

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

### 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 întreagă cu partea cu pieptul sau cu partea acoperită de piele orientată în jos în vasul de gătit.
- Întoarceți friptura, alimentul preparat pe grill sau peștele întreg după ce s-a scurs aproximativ ½ până la ⅔ 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 greutatea similare. Bucățile de alimente preparate pe grill se rumenesc uniform și rămân suculente.
- Așezați alimentul direct pe grătar.
- Pentru a colecta lichidele care se scurg, introduceți tava universală pe următorul nivel de sub grătar.
- În funcție de dimensiunea și tipul alimentului pentru prăjit, turnați până la ½ 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.

### ATENȚIE!

Alimentele acide pot deteriora grătarul

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

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

### Observații

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

### Observație privind persoanele alergice la nichel

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

## 23.4 Prepararea cu microunde

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

### Generalități

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

- În prima parte a manualului de utilizare găsiți informații privind modul în care puteți seta funcția de preparare cu microunde și regimul MicroCombi.
  - → "Combinatie microunde", Pagina 17
  - → "Microunde", Pagina 15 → "Microunde", Pagina 16

### Coacerea sau fierberea înăbușită cu funcția de microunde

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

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

<sup>1</sup> Preîncălziți aparatul.

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

<sup>3</sup> Amestecați o dată sau de 2 ori alimentele.

Aliment	Accesorii/Veselă	Nivel	Mod de încălzire → Pagina 10	Temperatura în °C	Puterea microundelor exprimată în W	Durata de preparare în min.
Pandișpan, fin	Formă dreptunghiulară	1		150 - 170	-	60 - 80
Tort cu fructe sau brânză de vaci, cu blat din aluat fraged	Formă demontabilă Ø 26 cm	1		160 - 170	-	65 - 85
Tort cu fructe sau brânză de vaci, cu blat din aluat fraged	Formă demontabilă Ø 26 cm	1		<b>1.</b> 160 - 180 <b>2.</b> 100	<b>1.</b> 180 <b>2.</b> 0	<b>1.</b> 30 - 40 <b>2.</b> 20
Tort de biscuiți, 6 ouă	Formă demontabilă Ø 28 cm	1		150 - 170 <sup>1</sup>	-	30 - 50
Tort de biscuiți, 6 ouă	Formă demontabilă Ø 28 cm	1		150 - 170 <sup>1</sup>	-	30 - 50
Tort de biscuiți, 6 ouă	Formă demontabilă Ø 28 cm	1		150 - 160	-	50 - 60
Prăjitură din aluat fraged cu umplutură zemoasă	Tavă universală	1		150 - 170	-	65 - 85
Prăjitură din aluat fraged cu umplutură zemoasă	Tavă universală	1		160 - 180	-	60 - 80
Brioșe	Tavă pentru brioșe	1		170 - 190	-	15 - 30
Produse mici de patiserie din aluat dospit	Tavă de copt	1		160 - 170	-	30 - 40
Produse mici de patiserie din aluat dospit	Tavă de copt	1		150 - 160	-	30 - 40
Fursecuri	Tavă de copt	2		140 - 160	-	15 - 30
Fursecuri, 2 niveluri	Tavă universală + Tavă de copt	3+1		130 - 150	-	20 - 35
Pâine, introdusă liber, 750 g	Tavă universală sau Formă dreptunghiulară	1		<b>1.</b> 210 - 220 <sup>1</sup> <b>2.</b> 180 - 190	-	<b>1.</b> 10 - 15 <b>2.</b> 25 - 35
Pâine, introdusă liber, 1500 g	Tavă universală sau Formă dreptunghiulară	1		<b>1.</b> 230 - 240 <sup>1</sup> <b>2.</b> 200 - 210	-	<b>1.</b> 10 - 15 <b>2.</b> 40 - 50
Pâine, introdusă liber, 1500 g	Tavă universală sau Formă dreptunghiulară	1		<b>1.</b> 210 - 220 <sup>1</sup> <b>2.</b> 180 - 190	-	<b>1.</b> 10 - 15 <b>2.</b> 40 - 50
Pâine, introdusă liber, 1500 g	Formă dreptunghiulară	1		200 - 210	-	35 - 45
Lipie	Tavă universală	1		250 - 270	-	20 - 30
Lipie	Tavă universală	1		220 - 240	-	20 - 30
Chifle din aluat proaspăt	Tavă de copt	1		180 - 200	-	25 - 35
Chifle din aluat proaspăt	Tavă de copt	1		170 - 190	-	25 - 35
Pizza, proaspătă	Tavă de copt	1		200 - 220	-	20 - 30
Pizza din aluat proaspăt, 2 niveluri	Tavă universală + Tavă de copt	3+1		180 - 200	-	35 - 45

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

Aliment	Accesorii/Veselă	Nivel	Mod de încălzire → Pagina 10	Temperatura în °C	Puterea microundelor exprimată în W	Durata de preparare în min.
Pizza, din aluat proaspăt, cu blat subțire, în tavă pentru pizza	Tavă pentru pizza	1		210 - 230	-	20 - 30
Quiche	Formă pentru tarte	1		190 - 210	-	35 - 55
Quiche	Tavă din tablă neagră Formă pentru tarte	1		190 - 210	-	30 - 45
Plăcintă alsaciană	Tavă universală	1		260 - 280 <sup>1</sup>	-	10 - 20
Tocană picantă, ingrediente gătite	Formă de sufleu	1		200 - 220	-	35 - 55
Tocană picantă, ingrediente gătite	Formă de sufleu	1		140 - 160	360	20 - 30
Lasagna, congelată, 400 g	Veselă neacoperită	1		200 - 210	180	20 - 25
Cartofi gratinați, ingrediente crude, înălțime de 4 cm	Formă de sufleu	1		170 - 180	-	50 - 65
Cartofi gratinați, ingrediente crude, înălțime de 4 cm	Formă de sufleu	1		170 - 190	360	20 - 25
Pui, 1 kg, neumplut	Veselă neacoperită	1		200 - 220	-	60 - 70
Pui, 1 kg, neumplut	Veselă acoperită	1		230 - 250	360	25 - 35
Bucăți mici de pui, 250 g fiecare	Grătar	2		220 - 230	-	30 - 35
Bucăți mici de pui, 4 bucăți de câte 250 g fiecare	Veselă neacoperită	1		190 - 210	360	20 - 30
Gâscă, neumplută, 3 kg	Veselă neacoperită	1		160 - 170	-	120 - 150
Friptură de porc fără șorici, de exemplu, cea-fă, 1,5 kg	Veselă neacoperită	1		180 - 200	-	120 - 130
Friptură de porc fără șorici, de exemplu, cea-fă, 1,5 kg	Veselă acoperită	1		180 - 200	180	55 - 65
Friptură de porc fără șorici, de exemplu, cea-fă, 1,5 kg	Veselă neacoperită	1		180 - 190	-	120 - 140
File de vită, mediu, 1 kg	Veselă neacoperită	1		210 - 220	-	40 - 50
Friptură de vită înăbușită, 1,5 kg	Veselă acoperită	1		200 - 220	-	130 - 140
Friptură de vită înăbușită, 1,5 kg	Veselă acoperită	1		200 - 220	-	140 - 160
Friptură de vită, medie, 1,5 kg	Veselă neacoperită	1		220 - 230	-	60 - 70
Friptură de vită, medie, 1,5 kg	Veselă neacoperită	1		240 - 260	180	30 - 40
Burger, grosime 3-4 cm	Grătar	2		290	-	20 - 30 <sup>2</sup>

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



Aliment	Accesorii/Veselă	Nivel	Mod de încălzire → Pagina 10	Temperatura în °C	Puterea microundelor exprimată în W	Durata de preparare în min.
Pulpă de miel fără os, mediu, 1,5 kg	Veselă neacoperită	1		170 - 190	-	50 - 70
Pulpă de miel fără os, mediu, 1,5 kg	Veselă acoperită	1		240 - 260	<b>1.</b> 360 <b>2.</b> 180	<b>1.</b> 30 <b>2.</b> 35 - 40
Friptură din carne tocată, 1 kg, + 50 ml de apă	Veselă neacoperită	1		170 - 190	360	30 - 40
Pește întreg, preparat la grătar, 300 g, de exemplu, păstrăv	Veselă neacoperită	1		170 - 190	-	20 - 30
Pește întreg, preparat la grătar, 300 g, de exemplu, păstrăv	Grătar	2		250	90	15 - 20
Legume, proaspete, 250 g	Veselă acoperită	1		-	600	8 - 12 <sup>3</sup>
Cartofi copti, tăiați în jumătate, 1 kg	Tavă universală	2		200 - 220	360	15 - 20
Cartofi natur, tăiați în sferturi, 500 g	Veselă acoperită	1		-	600	12 - 15 <sup>3</sup>
Orez cu bob lung, 250 g + 500 ml de apă	Veselă acoperită	1		-	<b>1.</b> 600 <b>2.</b> 180	<b>1.</b> 7 - 9 <b>2.</b> 13 - 16
Mei întreg, 250 g + 600 ml de apă	Veselă acoperită	1		-	<b>1.</b> 600 <b>2.</b> 180	<b>1.</b> 8 - 10 <b>2.</b> 10 - 15
Mămăligă, 125 g + 500 ml de apă	Veselă acoperită	1		-	600	6 - 8 <sup>3</sup>

<sup>1</sup> Preîncălziți aparatul.

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

<sup>3</sup> Amestecați o dată sau de 2 ori alimentele.

## Desert

### Prepararea cu microunde a popcornului

#### AVERTISMENT – Pericol de arsuri!

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

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

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






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

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

### Prepararea iaurtului

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

**Recomandări de reglare pentru deserturi și compot**

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

<sup>1</sup> Amestecați o dată sau de 2 ori alimentele.

<sup>2</sup> Așezați punga închisă în vasul de gătit.

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

<sup>1</sup> Preîncălziți aparatul.

**Decongelare**

Cu aparatul dumneavoastră puteți decongela alimente congelate.

**Recomandări privind decongelarea**

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

**Cerință:** Interiorul cuptorului este rece.

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

- Utilizați veselă termorezistentă și adecvată pentru microunde.
- Recomandările de reglare se aplică pentru alimentele congelate (-18 °C).
- Decongelarea reușește mai bine dacă este realizată în mai multe etape. Etapele sunt prezentate succesiv în cadrul recomandărilor de reglare.

- Amestecați sau întoarceți ocazional alimentele, de 1-2 ori.  
Bucățile mari trebuie întoarse de mai multe ori. Ocazional, despărțiți alimentele.

Scoateți din interiorul cuptorului bucățile deja decongelate.

- Lăsați preparatele decongelate să mai stea încă 10 până la 30 de minute în interiorul aparatului deconectat, pentru ca temperatura să se uniformizeze.

### Recomandări de reglare pentru decongelare

Aliment	Accesorii/Veselă	Nivel	Mod de încălzire → Pagina 10	Temperatura în °C	Puterea microundelor exprimată în W	Durata de preparare în min.
Pâine, 500 g	Veselă neacoperită	1	☰	-	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10 - 15
Pâine, 500 g	Veselă neacoperită	1	☰	-	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10 - 15
Chifle	Grătar	1	☞	140 - 160	90	2 - 4
Chifle	Grătar	1	☞	140 - 160	90	2 - 4
Prăjituri, zemoase, 500 g	Veselă neacoperită	1	☰	-	1. 180 2. 90	1. 2 2. 10 - 15
Prăjituri, uscate, 750 g	Veselă neacoperită	1	☰	-	90	10 - 15
Carne, întreagă, de exemplu, friptură, carne crudă 1 kg	Veselă neacoperită	1	☰	-	1. 180 2. 90	1. 15 2. 20 - 30 <sup>1</sup>
Carne tocată, amestec, 500 g	Veselă neacoperită	1	☰	-	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10 - 15 <sup>1</sup>
Pui, întreg, 1,2 kg	Veselă neacoperită	1	☰	-	1. 180 2. 90	1. 10 2. 10 - 15 <sup>1</sup>
Pește, întreg, 300 g	Veselă neacoperită	1	☰	-	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10 - 15 <sup>1</sup>
Fruite de pădure, 300 g	Veselă neacoperită	1	☰	-	180	5 - 10
Decongelare unt, 125 g	Veselă neacoperită	1	☰	-	90	7 - 9

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

### Încălzirea cu microunde

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

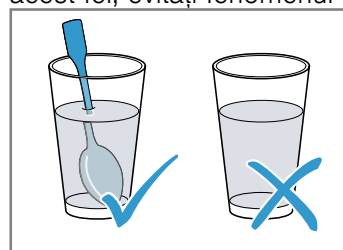
#### Recomandări privind încălzirea cu microunde

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

#### ⚠ AVERTISMENT – Pericol de opărire!

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

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













**ATENȚIE!**

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

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

**Recomandări de reglare pentru încălzirea cu microunde**

Aliment	Accesorii/Veselă	Nivel	Mod de încălzire → Pagina 10	Temperatura în °C	Puterea microundelor exprimată în W	Durata de preparare în min.
Încălzire băuturi, 200 ml	Veselă neacoperită	1		-	1000	1 - 3 <sup>1</sup>
Încălzirea mâncării pentru bebeluși, de exemplu, a sticlulelor de lapte, 150 ml	Veselă neacoperită	1		-	360	1 - 3 <sup>1</sup>
Legume, refrigerate, 250 g	Veselă acoperită	1		-	600	3 - 8
Garnituri, de exemplu, paste, găluște, cartofi, orez refrigerat	Veselă acoperită	1		-	600	5 - 10
Supă, tocană, 400 ml refrigerat	Veselă acoperită	1		-	600	5 - 7
Preparate la farfurie, 1 porție refrigerat	Veselă acoperită	1		-	600	4 - 8
Sufleuri, 400 g, de exemplu, lasagna, cartofi gratinați	Veselă neacoperită	1		180 - 200	180	20 - 25
Garnituri, 500 g de exemplu, paste, găluște, cartofi, orez congelat	Veselă acoperită	1		-	600	7 - 10
Supă, tocană, 200 ml congelat	Veselă acoperită	1		-	600	4 - 6 <sup>1</sup>
Preparate la farfurie, 1 porție congelat	Veselă acoperită	1		-	600	11 - 15

<sup>1</sup> Amestecați bine alimentele.

**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.

- Pentru a evita deshidratarea alimentelor, le puteți acoperi.
- Nu mențineți calde preparatele pentru mai mult de 2 ore.
- Aveți în vedere faptul că unele feluri de mâncare continuă să se prepare în timpul menținerii calde.

## 23.9 Preparatele de verificare

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

### Coacerea

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

### Recomandări de reglare pentru coacere

Aliment	Accesorii/Veselă	Nivel	Mod de încălzire → <i>Pagina 10</i>	Temperatura în °C	Durata de preparare în min.
Biscuiți șprițați	Tavă de copt	1	≡	150 - 160 <sup>1</sup>	20 - 30
Biscuiți șprițați	Tavă de copt	1	⌘	140 - 150 <sup>1</sup>	25 - 35
Prăjituri mici	Tavă de copt	1	≡	160 <sup>1</sup>	25 - 35
Prăjituri mici	Tavă de copt	1	⌘	150 <sup>1</sup>	20 - 30
Prăjituri mici	Tavă de copt	1	⌘	150 <sup>1</sup>	20 - 30
Prăjituri mici, pe 2 niveluri	Tavă universală + Tavă de copt	3+1	⌘	140 <sup>1</sup>	30 - 40
Aluat pentru ruladă	Formă demontabilă Ø 26 cm	1	≡	160 - 170 <sup>2</sup>	25 - 35
Aluat pentru ruladă	Formă demontabilă Ø 26 cm	1	⌘	160 - 170 <sup>2</sup>	30 - 45

<sup>1</sup> Preîncălziți aparatul timp de 5 minute. Nu utilizați funcția de încălzire rapidă.

<sup>2</sup> Preîncălziți aparatul. Nu utilizați funcția de încălzire rapidă.

### Recomandări de reglare pentru prepararea pe grill

Aliment	Accesorii/Veselă	Nivel	Mod de încălzire → <i>Pagina 10</i>	Temperatura în °C	Durata de preparare în min.
Rumenirea feliilor de pâine	Grătar	3	⋈	290	3 - 6

### Prepararea cu microunde

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

### Recomandări de reglare pentru decongelarea cu microunde

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

**Recomandări de reglare pentru prepararea cu microunde**

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

**Recomandări de reglare pentru prepararea combinată cu microunde**

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

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

## 24 Instrucțiuni de montare

Țineți cont de aceste informații atunci când montați aparatul.



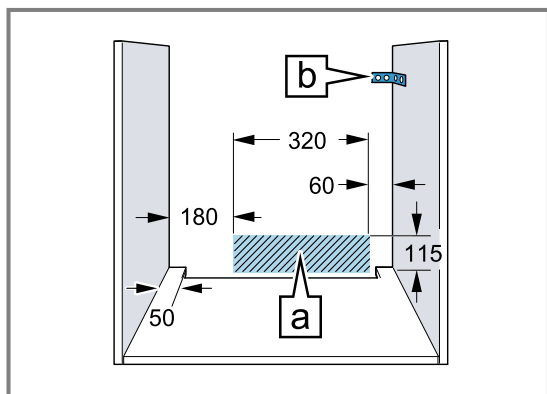
### **⚠ 24.1 Indicații generale privind montarea**

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

- Peretele posterior al dulapului de instalare nu trebuie să se afle în spatele aparatului. Între perete și baza dulapului, respectiv peretele posterior al dulapului de deasupra, trebuie să existe o distanță de cel puțin 35 mm.
- Orificiile de aerisire și deschiderile de aspirare a aerului trebuie să rămână neacoperite.
- Numai o montare corectă, în conformitate cu aceste instrucțiuni de montaj, garantează o utilizare sigură. În cazul deteriorărilor provocate de montarea greșită, răspunderea îi revine montatorului.
- Verificați aparatul după despachetare. În cazul în care aparatul a fost avariat în timpul transportului, acesta nu trebuie pus în funcțiune.

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





- Pentru a evita rănirea prin tăiere, purtați mănuși de protecție. Piesele care sunt accesibile în timpul montării pot avea muchii ascuțite.
- Măsurătorile din imagini în mm.

#### **⚠ AVERTISMENT – Pericol: Magnetism!**

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

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

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

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

- ▶ Nu utilizați prize multiple.
- ▶ Utilizați numai cabluri prelungitoare care sunt certificate, au o secțiune minimă de 1,5 mm<sup>2</sup> 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.

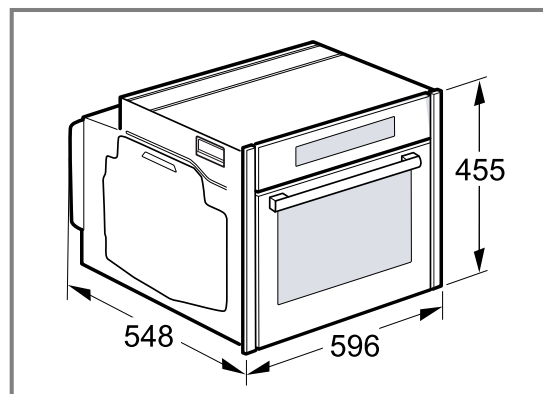
#### **ATENȚIE!**

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.

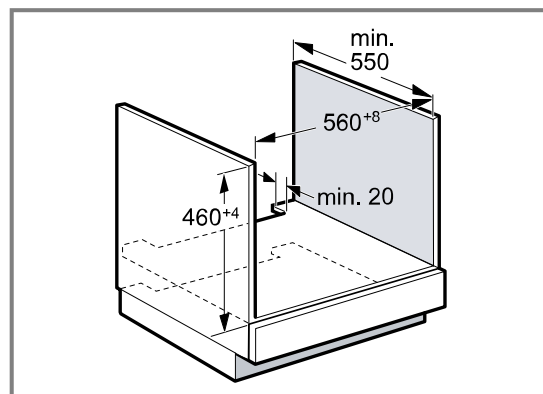
#### **24.2 Dimensiunile aparatului**

Aici sunt prezentate dimensiunile aparatului.



#### **24.3 Montare sub un blat de lucru**

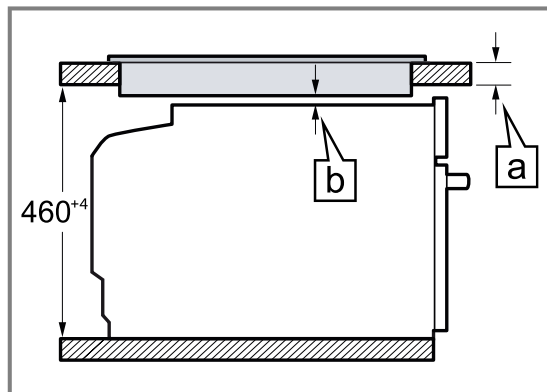
În cazul montării sub un blat de lucru, țineți cont de dimensiunile de montare și de instrucțiunile de montare.



- 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.

## 24.4 Montarea sub o plită

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

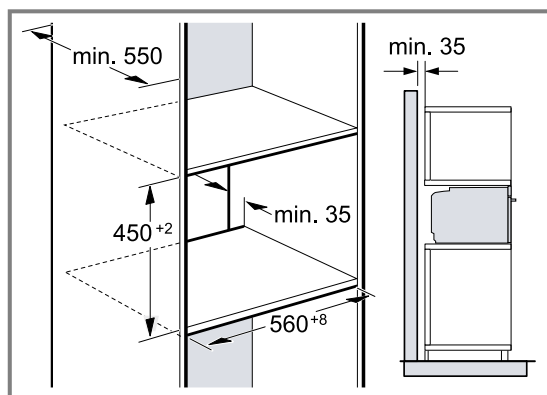


Pe baza dimensiunii minime necesare  $\boxed{b}$  se obține grosimea minimă a blatului de lucru  $\boxed{a}$ .

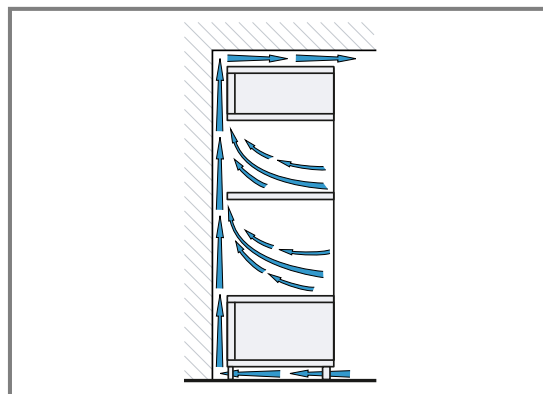
Tipul de plită	a poziționat în mm	a coplanar în mm	b în mm
Plită cu inducție	42	43	5
Plită cu inducție pe toată suprafața	52	53	5
Plită pe gaz	32	43	5
Plită electrică	32	35	2

## 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.



bandoul soclului sau fixați un grilaj de ventilație. În acest caz, aveți grijă ca schimbul de aer să fie realizat conform schemei.

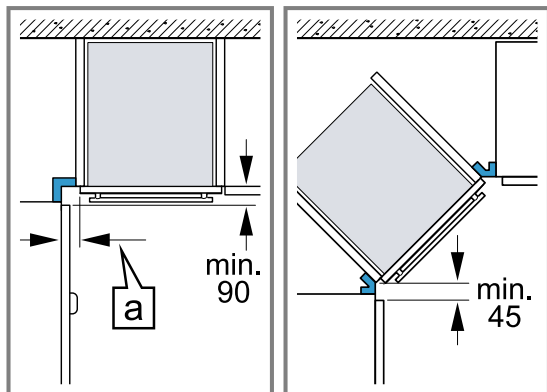


- Pentru ventilarea aparatului, bazele intermediare trebuie să prezinte un decupaj de aerisire.
- Pentru a asigura o ventilație suficientă a aparatului, este necesar un orificiu de ventilație de minimum 200 cm<sup>2</sup> în zona soclului. Pentru aceasta, decupați

- 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 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.

## 24.7 Conectarea electrică

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

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

### Racordarea electrică a aparatului cu fișa cu contact de protecție

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

- ▶ Introduceți fișa în priză 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.

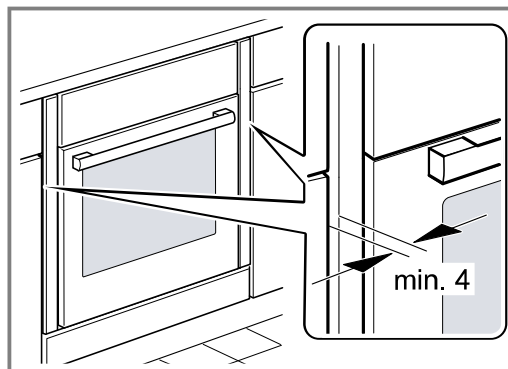
În instalația electrică permanentă trebuie montat un separator de faze pentru toții polii conform condițiilor din dispozițiile de instalare.

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

## 24.8 Montarea aparatului

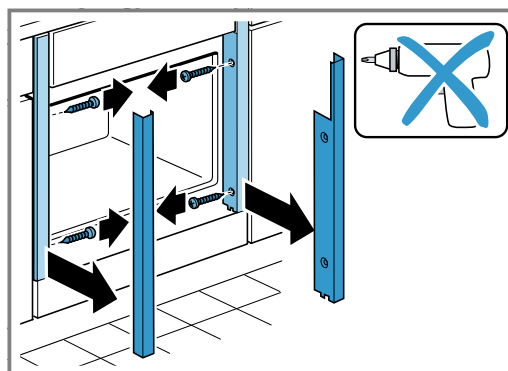
**Notă:** Nu fixați panoul de comandă cu ajutorul unei șurubelnițe electrice cu acumulator. În caz contrar, panourile pot suferi deteriorări.

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



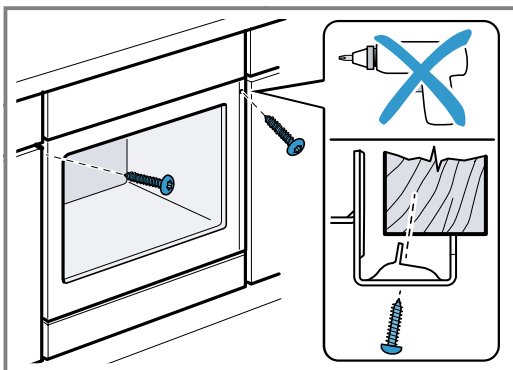
Între aparat și panourile frontale ale mobilierului adiacent este necesară o fantă de minimum 4 mm.

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

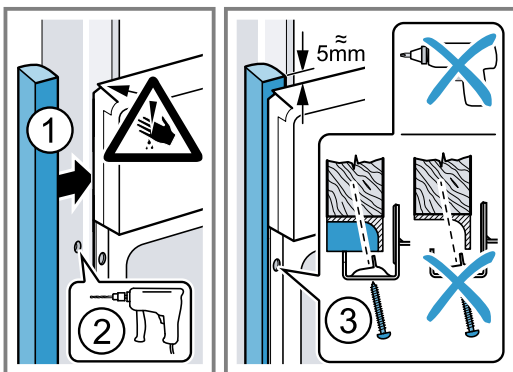


4. Închideți ușa aparatului.

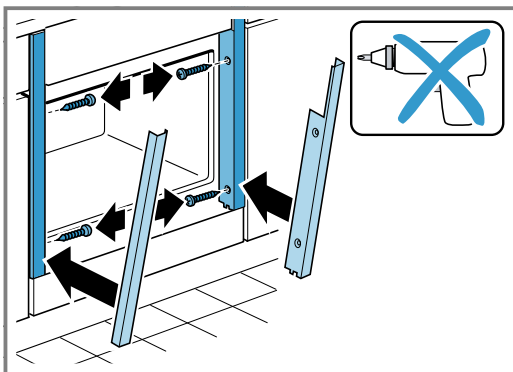
5. Fixați ferm cu șuruburi aparatul.



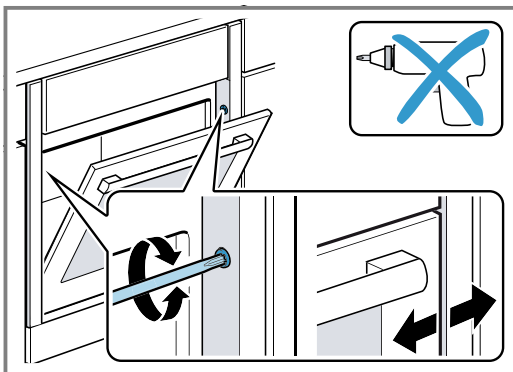
6. În cazul bucătărilor insulare cu panouri verticale:
- Fixați o piesă de umplere adecvată ① pentru a acoperi eventualele muchii ascuțite și pentru a asigura un montaj în condiții de siguranță.
  - Găuriți în prealabil profilele din aluminiu, pentru a realiza o îmbinare filetată ②.
  - Fixați aparatul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



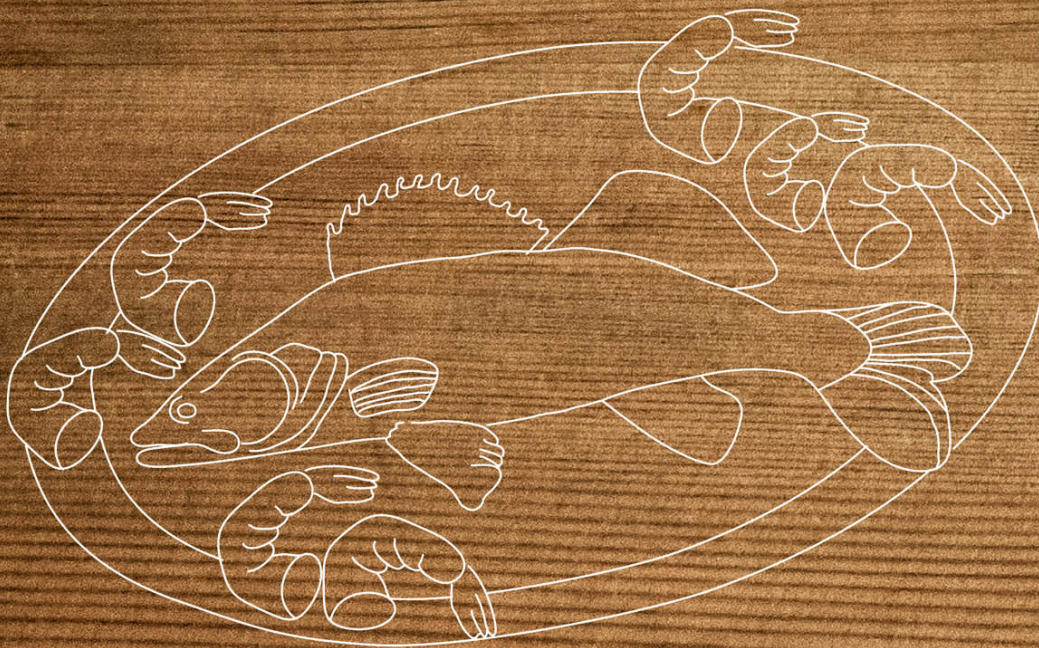
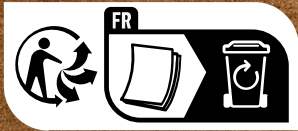
**Notă:** Nu este permis ca fanta dintre blatul de lucru și aparat să fie închisă cu șipci suplimentare. La pereții laterali ai dulapului de încorporare nu trebuie aplicate benzi de protecție la încălzire.

### 24.9 Demontarea aparatului

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







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

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



9001756813  
020608  
RO