BOSCH

Register your new device on MyBosch now and get free benefits:
bosch-home.com/welcome

MyBosch

Cuptor încorporabil

HQA.34B.3

[ro] Manual de utilizare şi instrucțiuni de instalare

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

Cuprins

MANUAL DE UTILIZARE

1 Siguranța ... 2
2 Prevenirea pagubelor materiale ... 5
3 Protecția mediului şi economisirea ... 5
4 Cunoaşterea ... 7
5 Accesorii ... 9
6 Înainte de prima utilizare ... 11
7 Utilizarea de bază ... 11
8 Încălzire rapidă ... 12
9 Funcțiile de timp ... 12
10 Prepararea cu adaos de aburi ... 13
11 Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor ... 14
12 Curățare şi îngrijire ... 14
13 Program de curățare ... 17
14 Uşa aparatului ... 17
15 Suporturile pentru tăvi ... 20
16 Remediați defecțiunile ... 21
17 Evacuarea ca deşeu ... 22
18 Serviciul clienți ... 23
19 Procedați astfel ... 23

20 INSTRUCȚIUNI DE MONTARE ... 28
20.1 Indicații generale privind montarea ... 28

⚠ 1 Siguranța

Respectați următoarele instrucțiuni de siguranță.

1.1 Instrucțiuni generale

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

1.2 Utilizarea conform destinației

Acest aparat este destinat numai utilizării integrat în mobilierul de bucătărie. Respectați instrucțiunile speciale de montaj.
Racordarea fără ştecher 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 şi băuturi.
- în locuința proprie şi în încăperi închise din mediul casnic.
- până la o înălțime de 4000 m deasupra nivelului mării.

Nu folosiți aparatul:

- cu un timer extern sau cu o telecomandă.

1.3 Limitare a cercului de utilizatori

Acest aparat poate fi folosit de copii cu vârsta de peste 8 ani şi de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mintale reduse sau fără experiență şi/sau cunoştințe numai dacă sunt supravegheați sau au fost instruiți referitor la utilizarea în siguranță a aparatului şi au înțeles pericolele care rezultă din aceasta.
Copiii nu trebuie lăsați să se joace cu aparatul.
Curățarea şi întreținerea realizată de către utilizator nu trebuie făcută de copii, în afară de cazul în care ei au vârsta de 15 ani şi mai mari şi sunt supravegheați.
Copiii mai mici de 8 ani trebuie ținuți la distanță de aparat şi de cablul de alimentare electrică al acestuia.

1.4 Utilizarea în siguranță

Introduceți întotdeauna accesoriul în locul corespunzător din interiorul cuptorului.
→ *"Accesorii", Pagina 9*

⚠ AVERTISMENT – Pericol de incendiu!

Obiectele inflamabile depozitate în interiorul cuptorului se pot aprinde.

- ▸ Nu depozitați niciodată obiecte inflamabile în interiorul cuptorului.
- ▸ Dacă se degajă fum, opriți aparatul sau scoateți ştecherul din priză şi lăsați uşa aparatului închisă pentru a stinge eventualele flăcări.

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

- ▸ Înainte de funcționare, îndepărtați murdăriile grosiere din interiorul cuptorului şi de pe accesorii.

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

- ▸ La preîncălzire şi în timpul preparării, nu aşezați niciodată hârtie de copt peste accesorii fără ca aceasta să fie fixată.
- ▸ Hârtia de copt trebuei tăiată întotdeauna la dimensiunea corespunzătoare şi aşezată într-un vas sau într-o formă de copt.

⚠ AVERTISMENT – Pericol de arsuri!

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

- ▸ Se recomandă precuație, 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 mănuşi de bucătărie.

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

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

⚠ AVERTISMENT – Pericol de opărire!

În timpul utilizării, părțile accesibile devin fierbinți.

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

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

- ▸ Deschideți cu atenție uşa 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 uşii aparatului se poate crăpa.

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

Aparatul şi piesele accesibile ale acestuia pot avea muchii ascuțite.

- ▸ Acționați cu atenție atunci când le manevrați şi le curățați.
- ▸ Purtați mănuşi de protecție dacă este posibil.

Balamalele uşii aparatului se mişcă la deschiderea şi închiderea uşii şi vă puteți prinde mâna.

- ▸ Nu introduceți mâinile în zona balamalelor.

Componentele din interiorul uşii aparatului pot avea muchii ascuțite.

- ▸ Purtați mănuşi de protecție.

Vaporii de alcool din interiorul fierbinte al cuptorului se pot aprinde, iar uşa aparatului poate exploda şi, eventual, ar putea cădea. Geamurilor uşii se pot crăpa şi sparge.
→ *"Prevenirea pagubelor materiale", Pagina 5*

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

⚠ AVERTISMENT – Pericol de electrocutare!

Reparațiile executate incorect sunt periculoase.

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

O izolație deteriorată a cablului de alimentare electrică este periculoasă.

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

Pătrunderea umidității în interiorul aparatului poate provoca electrocutarea.

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

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

- Nu utilizați niciodată un aparat deteriorat.
- Nu trageți niciodată de cablul de alimentare electrică pentru a deconecta aparatul de la rețeaua de alimentare electrică. Scoateți întotdeauna din priză ştecherul cablului de alimentare electrică.
- Dacă aparatul sau cablul de alimentare electrică este deteriorat, scoateți imediat ştecherul din priză sau decuplați siguranța din cutia cu siguranțe.
- Contactați unitatea de service abilitată. → *Pagina 23*

⚠ AVERTISMENT – Pericol de asfixiere!

Copiii se pot înfăşura în ambalaj sau şi-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 şi se pot asfixia.

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

1.5 Lampa cu halogen

⚠ AVERTISMENT – Pericol de arsuri!

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

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

⚠ AVERTISMENT – Pericol de electrocutare!

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

- Înainte de a înlocui lampa, asigurați-vă că aparatul este deconectat, pentru a evita posibilitatea de electrocutare.
- De asemenea, scoateți ştecherul din priză sau deconectați siguranța de la tabloul de siguranțe.

1.6 Funcția de preparare cu adaos de aburi

Când utilizați funcția de preparare cu adaos de aburi, țineți cont de aceste indicații.

⚠ AVERTISMENT – Pericol de arsuri!

În timpul funcționării aparatului, rezervorul de apă poate atinge temperaturi înalte.

- Nu scoateți niciodată rezervorul de apă din aparat în timpul funcționării acestuia.
- Scoateți rezervorul de apă după ce acesta s-a răcit.

⚠ AVERTISMENT – Pericol de incendiu!

Vaporii lichidelor inflamabile se pot aprinde în interiorul cuptorului din cauza suprafețelor fierbinți şi pot provoca o deflagrație. Uşa aparatului poate exploda. Se pot degaja vapori fierbinți şi flăcări explozive.

- Nu turnați lichide inflamabile, de exemplu, băuturi cu conținut de alcool, în rezervorul de apă.
- Umpleți recipientul de apă numai cu apă.

2 Prevenirea pagubelor materiale

2.1 Generalități

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

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

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

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

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

- ▸ Nu aşezați pe baza din interioul aparatului accesorii, hârtie de copt sau folii.
- ▸ Nu aşezați vase pe baza din interiorul cuptorului dacă temperatura din interiorul aparatului este de peste 50 °C. Excepția pentru utilizarea rezervorului de apă o reprezintă cazul utilizării funcțiilor de preparare cu aburi.

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 aşezați rezervorul umplut cu apă pe baza interiorului aparatului. Excepția pentru utilizarea rezervorului de apă o reprezintă cazul utilizării funcției de preparare cu aburi.

Umiditatea prelungită din interiorul aparatului determină apariția coroziunii.

- ▸ După utilizare, lăsați interiorul cuptorului să se usuce.
- ▸ Nu păstrați pe termen lung alimente umede în interiorul cuptorului închis.
- ▸ Nu depozitați preparate în interiorul cuptorului.
- ▸ Nu fixați obiecte între aparat şi uşa acestuia.

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

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

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

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

Dacă garnitura este foarte murdară, uşa 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 etanşare deteriorată sau fără garnitură de etanşare.

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

- ▸ Nu vă urcați, nu vă aşezați, nu agățați şi nu sprijiniți obiecte pe uşa aparatului.
- ▸ Nu aşezați veselă sau accesorii pe uşa aparatului.

În funcție de tipul de aparat, accesoriile pot zgâria geamul uşii în momentul închiderii uşii aparatului.

- ▸ Introduceți întotdeauna accesoriile până la opritor în interiorul aparatului.

Prin acoperierea cu folie de aluminiu a geamului uşii pot rezulta decolorări permanente acestuia.

- ▸ Folia din aluminiu din interiorul cuptorului nu trebuie să intre în contact cu geamul uşii.

3 Protecția mediului şi economisirea

3.1 Predarea la deşeuri a ambalajului

Ambalajele sunt ecologice şi reciclabile.

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

3.2 Economisirea energiei

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

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

→ *"Procedați astfel", Pagina 23*

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

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

- ■ Formele de copt absorb foarte bine căldura.

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

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

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

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

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

- Căldura reziduală poate fi utilizată pentru finalizarea procesului de preparare.

Scoateți din interiorul cuptorului accesoriile care nu sunt necesare.

- Accesoriile care nu sunt necesare nu trebuie încălzite.

Alimentele congelate trebuie decongelate înainte de preparare.

- Astfel, se economiseşte energia necesară pentru decongelarea alimentelor.

Informațiile despre produs conform (UE) 65/2014 şi (UE) 66/2014 se găsesc sub eticheta energetică şi pe internet, pe pagina de produs a aparatului dumneavoastră.

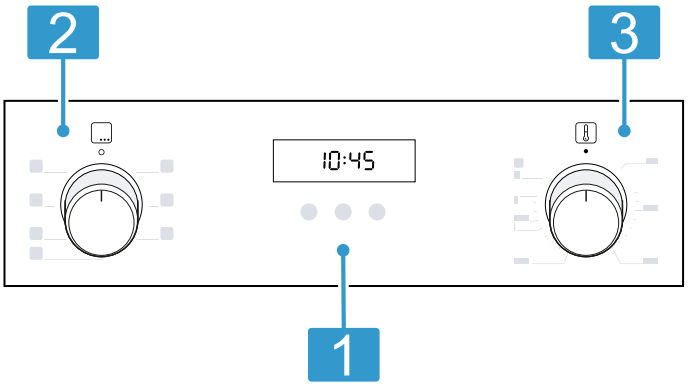
Notă: În modul de standby, aparatul necesită max. 1 W.

4 Cunoaşterea

4.1 Elemente de comandă

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

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



1 **Tastele şi afişajul**
Tastele sunt suprafețe sensibile la atingere.
Pentru a selecta o funcție, apăsați uşor câmpul corespunzător.
Display-ul afişează simbolurile funcțiilor active şi funcțiile de timp.
→ *"Tastele şi afişajul", Pagina 7*

2 **Selectorul de funcții**
Cu ajutorul selectorului de funcții puteți seta modurile de încălzire şi alte funcții.
Puteți scoate selectorul de funcții din poziția neutră ○ rotindu-l spre dreapta sau spre stânga.
În funcție de tipul de aparat, selectorul de funcții ar putea fi retractabil. Apăsați pe selectorul de funcții pentru a-l retracta sau a-l scoate din poziția neutră ○.
→ *"Modurile de încălzire şi funcțiile", Pagina 7*

3 **Selectorul de temperatură**
Cu ajutorul selectorului de temperatură puteți seta temperatura modului de încălzire şi puteți selecta setările altor funcții.
Puteți scoate selectorul de temperatură din poziția neutră ● numai rotindu-l spre dreapta până la opritor, şi nu dincolo de acesta.
În funcție de tipul de aparat, selectorul de temperatură ar putea fi retractabil. Apăsați pe selectorul de temperatură pentru a-l retracta sau a-l scoate din poziția neutră ●.
→ *"Temperatura şi treptele de reglare", Pagina 8*

4.2 Tastele şi afişajul

Cu ajutorul tastelor puteți seta diverse funcții ale aparatului dumneavoastră. Pe display sunt prezentate setările.
Atunci când o funcție este activă, pe display se aprinde simbolul corespunzător acesteia.

Simbol	Funcție
	Selectați temporizatorul, durata, ora de finalizare şi ora curentă. Pentru a selecta funcții de timp individuale, apăsați în mod repetat pe tasta. → *"Funcțiile de timp", Pagina 12*
— +	Reduceți valorile de setare. Creşteți valorile de setare.
	Pentru a activa sau dezactiva siguranța pentru copii, mențineți apăsată tasta timp de aproximativ 3 secunde. → *"Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor", Pagina 14*

4.3 Modurile de încălzire şi funcțiile

Pentru a putea identifica întotdeauna modul de încălzire optim pentru preparatele dumneavoastră, vă explicăm diferențele şi domeniile de utilizare.

Simbol	Mod de încălzire	Utilizarea şi modul de funcționare
	Convecție de aer fierbinte 3D	Coaceți sau prăjiți pe unul sau mai multe niveluri. Ventilatorul distribuie uniform în interiorul cuptorului căldura emisă de rezistența circulară din panoul posterior.

Simbol	Mod de încălzire	Utilizarea şi modul de funcţionare
	Convecție de aer fierbinte şi aburi	Coacerea şi prăjirea cu adaos de aburi sunt adecvate mai ales pentru prăjirea cărnii şi coacerea pâinii şi prăjiturilor. Ventilatorul distribuie uniform căldura aburul în interiorul cuptorului. **Observații** ■ Utilizați întotdeauna împreună cu tăvița de apă. ■ Respectați indicațiile referitoare la utilizarea aburului. → *"Prepararea cu adaos de aburi", Pagina 13*
	Convecție delicată de aer fierbinte	Preparați delicat alimentele selectate, pe un nivel, fără preîncălzire. Ventilatorul distribuie uniform în interiorul cuptorului căldura emisă de rezistența circulară din panoul posterior. În anumite faze, alimentele sunt preparate cu căldură reziduală. În timpul preparării, mențineți închisă uşa aparatului. În anumite faze, alimentele sunt preparate cu căldură reziduală. În timpul preparării, mențineți închisă uşa aparatului. Dacă deschideți uşa aparatului, chiar şi pentru scurt timp, aparatul va continua să se încălzească fără a utiliza căldura reziduală. Alegeți o temperatură cuprinsă între 120 °C şi 230 °C. Acest mod de încălzire este utilizat pentru determinarea consumului de energie în modul de circulare a aeruluişi a clasei de eficiență energetică.
	Treaptă pentru pizza	Preparați pizza sau alimente care necesită o cantitate mare de căldură din partea inferioară. Încălzirea este realizată atât de rezistența din partea inferioară, cât şi de rezistența circulară din peretele posterior.
	Încălzire în partea inferioară	Coaceți suplimentar alimentele sau preparați-le în baie de apă. Căldura este distribuită din partea inferioară.
	Grill, suprafață mare Trepte de grill: 1 = slab 2 = mediu 3 = puternic	Preparați pe grill alimente plate, precum legume, cârnăciori sau felii de pâine. Gratinați alimente. Se încălzeşte întreaga suprafață de sub rezistența grill-ului.
	Grill cu convecție de aer	Prăjiți carne de pasăre, peşte întreg sau bucăți mari de carne. Rezistența grill-ului şi ventilatorul se conectează şi se deconectează în mod alternativ. Ventilatorul asigură recircularea aerului fierbinte în jurul preparatului.
	Încălzire în partea superioară/inferioară	Coaceți sau prăjiți în mod tradițional, pe un nivel. Modul de încălzire este adecvat în special pentru prăjiturile cu umpluturi zemoase. Căldura este distribuită uniform din partea superioară şi din partea inferioară. Acest mod de încălzire ste utilizat pentru determinarea consumului de energie în modul convențional.

Funcțiile suplimentare

Aici este disponibilă o prezentare generală a funcțiilor suplimentare de la selectorul de funcții sau din meniul aparatului dumneavoastră.

Simbol	Funcție	Utilizare
	Încălzire rapidă	Preîncălziți rapid cuptorul, fără accesorii. → *"Încălzire rapidă", Pagina 12*
	Sistem de iluminare	Iluminarea spațiului interior al cuptorului, fără încălzire. → *"Sistemul de iluminare", Pagina 9*

4.4 Temperatura şi treptele de reglare

Pentru modurile de încălzire şi pentru funcții sunt disponibile mai multe setări.

Notă: La setări ale temperaturii de peste 250 °C, aparatul reduce temperatura, după 10 minute, la aproximativ 240 °C. Dacă este activat modul de încălzire în partea superioară/inferioară sau modul de încălzire în partea inferioară, reducerea temperaturii nu mai este efectuată.

Simbol	Funcție	Utilizare
●	Poziție neutră	Aparatul nu încălzeşte.

Simbol	Funcție	Utilizare
50 - 275	Interval de temperatură	Setați în °C temperatura din interiorul cuptorului.
1, 2, 3 sau I, II, III	Treptele de putere a grill-ului	Setarea treptelor de putere a grillului Grill, suprafață mare 1 = slab 2 = mediu 3 = puternic

Indicator de încălzire

Aparatul indică atunci când s-a încălzit.
Când aparatul încălzeşte, pe display se aprinde simbolul 🌡. În pauzele de încălzire simbolul se stinge.
Atunci când preîncălziți, momentul optim pentru introducerea preparatului este atins imediat după prima stingere a simbolului.

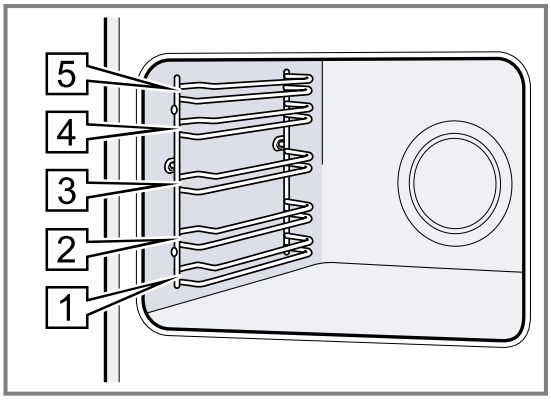
Notă: Din cauza inerției termice, temperatura afişată poate să difere puțin față de temperatura efectivă din interiorul cuptorului.

4.5 Interiorul cuptorului

Funcțiile din interiorul cuptorului facilitează utilizarea aparatului dumneavoastră.

Suporturile pentru tăvi

Pe suporturile pentru tăvi din interiorul cuptorului puteți aşeza accesorii, pe diferite niveluri.
Aparatul dumneavoastră este prevăzut cu 5 niveluri de introducere. Nivelurile se numără de jos în sus.
Suporturile pentru tăvi pot fi decroşate, de exemplu, în vederea curățării.
→ *"Suporturile pentru tăvi", Pagina 20*



Suprafețele cu autocurățare

Peretele posterior din interiorul cuptorului are o funcție de autocurățare. Suprafețele dotate cu funcția de autocurățare sunt acoperite cu un strat ceramic poros, mat şi au o suprafață rugoasă. În timp ce aparatul este în funcțiune, pe suprafețele cu funcție de autocurățare se depun stropi de grăsime rezultați în urma proceselor de prăjire sau de preparare pe grill.
Dacă suprafețele cu funcție de autocurățare nu se mai curăță corespunzător în timul funcționării, încălziți interiorul cuptorului la o temperatură corespunzătoare.
→ *"Curățarea suprafețelor cu autocurățare din interiorul cuptorului", Pagina 16*

Sistemul de iluminare

Lampa cuptorului luminează spațiul interior al cuptorului.
La majoritatea modurilor de încălzire şi funcțiilor, sistemul de iluminare este activat în timpul funcționării.
Atunci când regimul de funcționare este încheiat, sistemul de iluminare se dezactivează.
Aducând selectorul de funcții în poziția lămpii cuptorului puteți aprinde sistemul de iluminare fără a conecta sistemul de încălzire.
Suflanta de răcire funcționează şi în poziția lămpii cuptorului.

Ventilatorul de răcire

Suflanta de răcire se activează automat în timpul regimului de funcționare. Aerul este degajat pe deasupra uşii.

ATENȚIE!

Acoperirea fantelor de ventilare determină supraîncălzirea aparatului.

- Nu acoperiți fantele de ventilare.

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

Uşa aparatului

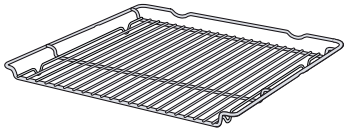
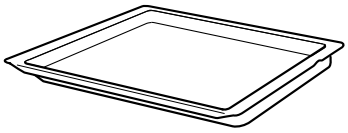
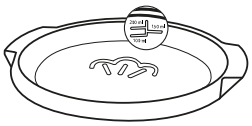
Dacă deschideți uşa aparatului în timpul funcționării, funcționarea va continua.

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 accesorilor, deformarea dispare.

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

Accesorii	Utilizare
Grătarul 	■ Forme de prăjituri ■ Forme de sufleu ■ Vase ■ Carne, de exemplu, fripturi sau bucăți de carne pentru perpararea pe grill ■ Preparate congelate
Tigaia universală 	■ Prăjituri însiropate ■ Produse de brutărie şi patiserie ■ Pâine ■ Fripturi de dimensiuni mari ■ Preparate congelate ■ Colectați lichidele scurse, de exemplu, grăsimea scursă în timpul preparării pe grătar.
Rezervorul de apă 	Prepararea cu funcția de preparare cu aburi Marcajele orizontale de pe rezervor indică cantitățile de apă de: ■ 100 ml ■ 150 ml ■ 200 ml **Notă:** max. 250 ml

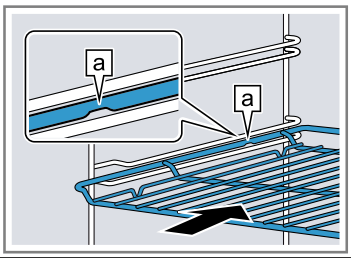
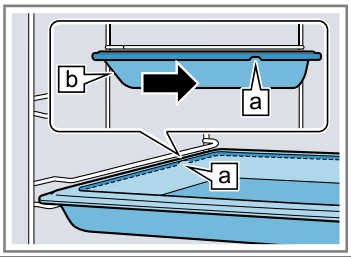
5.1 Funcția de fixare

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.

5.2 Introducerea accesoriului 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 şi să fie orientată în jos.
2. Introduceți accesoriul între cele două tije de ghidare ale unui nivel de introducere.

Grătarul	Introduceți grătarul cu partea deschisă orientată spre uşa aparatului şi cu curbura ⌣ orientată în jos. 
Tava de exemplu, tigaia universală sau tava de copt	Introduceți tava cu partea teşită b orientată spre uşa aparatului. 

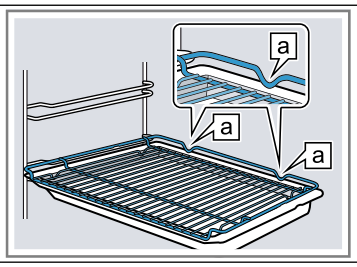
3. Împingeți complet accesoriul, astfel încât acesta să nu atingă uşa cuptorului.

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

Combinarea accesoriilor

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

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

Grătar pe tigaia universală	

5.3 Alte accesorii

Puteți achiziționa alte accesorii de la unitățile de service abilitate, din comerțul de specialitate sau de pe internet.
O ofertă cuprinzătoare pentru aparatul dumneavoastră puteți găsi pe internet sau în broşurile noastre: www.bosch-home.com
Accesoriile sunt concepute special pentru aparat. La achiziționare, precizați întotdeauna numărul de identificare exact al aparatului dumneavoastră (Nr. E).
Pentru a afla care accesorii sunt corespunzătoare pentru aparatul dumneavoastră, accesați magazinul online sau adresați-vă reprezentanței locale.

6 Înainte de prima utilizare

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

6.1 Prima punere în funcțiune

Înainte de a utiliza aparatul, trebuie să efectuați setările pentru prima punere în funcțiune.

Setarea orei

După conectarea aparatului sau după o pană de curent, pe display se aprinde ora curentă. Ora curentă porneşte de la ora 12:00 . Setați ora curentă.

Cerință: Selectorul de funcții trebuie să se afle în poziția neutră o.

1. Setați ora cu ajutorul tastei − sau +.
2. Apăsați tasta ⏲.

✔ Pe display este afişată ora setată.

6.2 Curățarea aparatului înainte de prima utilizare

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

1. Scoateți din interiorul cuptorului documentele cu informațiile despre produs şi accesoriile. Îndepărtați resturile de ambalaj, precum biluțele de polistiren şi benzile adezive din interiorul şi de la exteriorul aparatului.
2. Ştergeți suprafețele netede din interiorul cuptorului utilizând o lavetă moale, umedă.
3. Setați modul de încălzire şi temperatura.
   → *"Utilizarea de bază", Pagina 11*

Mod de încălzire	Convecție de aer fierbinte 3D
Temperatură	maximă
Durată de preparare	1 oră

4. Aerisiți bucătăria pe întreaga perioadă de încălzire a aparatului.
5. Deconectați aparatul respectând durata de preparare specificată.
6. După răcirea aparatului, curățați suprafețele lucioase din interiorul cuptorului utilizând o soluție de apă cu detergent de vase şi o lavetă.
7. Curățați accesoriile utilizând o soluție de apă cu detergent de vase şi o lavetă sau o perie moale.

7 Utilizarea de bază

7.1 Pornirea şi oprirea aparatului

1. Pentru a porni aparatul, rotiți selectorul de funcții în dreptul unei setări, cu excepția poziției neutre o.
2. Pentru a opri aparatul, rotiți selectorul de funcții în poziția neutră o.

7.2 Setarea modului de încălzire şi a temperaturii

1. Setați modul de încălzire cu ajutorul selectorului de funcții.
2. Cu ajutorul selectorului de temperatură, setați temperatura sau treapta de grill.

✔ După câteva secunde, aparatul începe să încălzească.

3. Atunci când preparatul este gata, aparatul se deconectează.

Recomandare: Pentru modul de încălzire idel pentru preparatul dumneavoastră, consultați descrirea modurilor de încălzire.
→ *"Modurile de încălzire şi funcțiile", Pagina 7*

Notă: De la aparat puteți seta durata de preparare şi ora de finalizare a programului.
→ *"Funcțiile de timp", Pagina 12*

Modificarea modului de încălzire

Puteți modifica în orice moment modul de încălzire.

▸ Modificați modul de încălzire cu ajutorul selectorului de funcții.

✔ După câteva secunde, aparatul preia modificarea.

Modificarea temperaturii

Puteți modifica în orice moment temperatura.

- ▸ Modificați temperatura cu ajutorul selectorului de temperatură.
- ✔ După câteva secunde, aparatul preia modificarea.

8 Încălzire rapidă

Pentru a economisi timp, puteți reduce durata de încălzire cu ajutorul funcției de încălzire rapidă.

8.1 Setarea încălzirii rapide

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

1. Setați încălzirea rapidă cu ajutorul selectorului de funcții.
2. Setați temperatura cu ajutorul selectorului de temperatură.

   Utilizați funcția de încălzire rapidă numai la temperaturi setate la valori de peste 100 °C.
- ✔ După câteva secunde începe procesul de încălzire rapidă.
- ✔ Atunci când procesul de încălzire rapidă s-a finalizat, este emis un semnal sonor, iar indicatorul de încălzire se stinge.
3. Setați un mod de încălzire adecvat cu ajutorul selectorului de funcții.
   Modurile de încălzire optime sunt:
   – Convecție de aer fierbinte 3D
   – Încălzire în partea superioară/inferioară
4. Introduceți preparatul în interiorul cuptorului.

9 Funcțiile de timp

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

9.1 Prezentare generală a funcțiilor de timp

Selectați diferite funcții de timp cu ajutorul tastei .

Funcție de timp	Utilizare
Temporizatorul	Puteți seta temporizatorul independent de modul de funcționare. Aceasta nu influențează aparatul.
Durată de preparare	Dacă setați o durată de funcționare, după expirarea acesteia aparatul încetează automat să mai încălzească.
Finalizare	Pentru durata de preparare, puteți seta o oră de finalizare a modului de funcționare. Aparatul porneşte automat, astfel încât modul de funcționare să se încheie la ora dorită.
Ora	Puteți seta ora curentă.

9.2 Setarea temporizatorului

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

Notă: Temporizatorul şi durata de preparare nu pot funcționa simultan. Dacă este setată deja o durată de preparare, temporizatorul nu poate fi setat.

1. Apăsați în mod repetat tasta până când pe display este marcat .
2. Setați durata de temporizare cu ajutorul tastei — sau +.

Tastă	Valoarea propusă
—	5 minute
+	10 minute

Durata de temporizare poate fi setată pentru un interval de până la 10 minute, în trepte de câte 30 de secunde. Apoi, cu cât cresc treptele de timp, cu atât valoarea este mai mare.

- ✔ După câteva secunde, temporizatorul porneşte şi începe derularea duratei de temporizare.
- ✔ Când durata de temporizare a expirat, este emis un semnal sonor, iar valoarea de pe display a duratei de temporizare devine zero.

3. Pentru a dezactiva temporizartorul, apăsați una dintre taste.

Modificarea duratei de la temporizatorul

Puteți modifica în orice moment durata de temporizare.

Cerință: Pe display este marcat .

- ▸ Modificați durata de temporizare cu tasta — sau +.
- ✔ După câteva secunde, aparatul preia modificarea.

Anularea duratei setate la temporizator

Puteți anula în orice moment durata de temporizare.

Cerință: Pe display este marcat .

- ▸ Resetați la zero durata de temporizare cu ajutorul tastei —.
- ✔ După câteva secunde, aparatul preia modificarea, iar se stinge.

9.3 Setarea duratei de preparare

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

Cerință: Sunt setate un mod de încălzire şi o temperatură sau o treaptă.

1. Apăsați în mod repetat tasta până când pe display este marcat .
2. Setați durata cu ajutorul tastei — sau +.

Tastă	Valoarea propusă
—	10 minute
+	30 minute

Pentru intervale de până la o oră, durata poate fi setată în etape de câte un minut, iar apoi în etape de câte 5 minute.

✔ După câteva secunde, aparatul începe să încălzească şi porneşte numărătoarea inversă a duratei.
✔ Când durata expiră, este emis un semnal sonor, iar valoarea de pe display a duratei devine zero.

3. Când durata de preparare expiră:
- Pentru a dezactiva în prealabil semnalul sonor, apăsaţi una dintre taste.
- Pentru a seta din nou o durată, apăsaţi tasta +.
- Atunci când preparatul este gata, aparatul se deconectează.

Modificarea duratei

Puteţi modifica în orice moment durata de preparare.

Cerinţă: Pe display este marcat I→I.

▸ Modificaţi durata cu ajutorul tastei — sau +.
✔ După câteva secunde, aparatul preia modificarea.

Anularea duratei

Puteţi întrerupe în orice moment durata de preparare.

Cerinţă: Pe display este marcat I→I.

▸ Resetaţi la zero durata cu ajutorul tastei —.
✔ După câteva secunde, aparatul preia modificarea şi continuă să încălzească fără a avea o durată setată.

9.4 Setarea orei de finalizare

Puteţi decala ora de finalizare a duratei de preparare cu până la 23 de ore şi 59 de minute.

Observaţii

- În cazul modurilor de încălzire cu funcţie grill nu poate fi setată ora de finalizare a programului.
- Pentru a obţine un rezultat optim al preparării, ora de finalizare nu mai trebuie să fie setată în cazul în care modul de funcţionare este deja pornit.
- Pentru a preveni alterarea preparatelor, nu le lăsaţi prea mult timp în interiorul cuptorului.

Cerinţe

- Sunt setate un mod de încălzire şi o temperatură sau o treaptă.
- Este setată o durată de preparare.

1. Apăsaţi în mod repetat tasta ⏲ până când pe display este marcat →I.
2. Apăsaţi tasta — sau +.
✔ Pe display este prezentată ora de finalizare calculată.

3. Cu ajutorul tastei — sau al tastei + puteţi decala ora de finalizare.
✔ După câteva secunde, aparatul preia setarea, iar pe display este prezentată ora de finalizare setată.
✔ Când ora de pornire calculată este atinsă, aparatul începe să încălzească, iar durata este cronometrată.
✔ Când durata expiră, este emis un semnal sonor, iar valoarea de pe display a duratei devine zero.

4. Când durata de preparare expiră:
- Pentru a dezactiva în prealabil semnalul sonor, apăsaţi una dintre taste.
- Pentru a seta din nou o durată, apăsaţi tasta +.
- Atunci când preparatul este gata, aparatul se deconectează.

Modificarea orei de finalizare

Pentru o preparare optimă, puteţi modifica ora de finalizare setată numai până în momentul în care pornesc modul de funcţionare şi cronometrarea duratei.

Cerinţă: Pe display este marcat →I.

▸ Cu ajutorul tastei — sau al tastei + puteţi decala ora de finalizare.
✔ După câteva secunde, aparatul preia modificarea.

Anularea orei de finalizare

Puteţi şterge în orice moment ora de finalizare setată.

Cerinţă: Pe display este marcat →I.

▸ Cu ajutorul tastei — puteţi aduce ora de finalizare la ora curentă şi puteţi reseta durata setată.
✔ După câteva secunde, aparatul preia modificarea şi începe să încălzească. Durata de preparare este cronometrată.

9.5 Setarea orei

După conectarea aparatului sau după o pană de curent, pe display se aprinde ora curentă. Ora curentă porneşte de la ora 12:00 . Setaţi ora curentă.

Cerinţă: Selectorul de funcţii trebuie să se afle în poziţia neutră o.

1. Setaţi ora cu ajutorul tastei — sau +.
2. Apăsaţi tasta ⏲.
✔ Pe display este afişată ora setată.

Modificarea orei

Puteţi modifica în orice moment ora.

Cerinţă: Selectorul de funcţii trebuie să se afle în poziţia neutră o.

1. Apăsaţi tasta ⏲ până când pe display se aprinde intermitent ora.
2. Modificaţi ora cu ajutorul tastei — sau +.
✔ După câteva secunde, aparatul preia modificarea.

10 Prepararea cu adaos de aburi

Când gătiţi cu funcţia de preparare cu adaos de aburi, în interiorul cuptorului sunt eliberaţi aburi. Astfel, preparatul capătă o crustă crocantă şi o suprafaţă lucioasă. Preparatul devine în interior suculent şi fraged şi pierde mai puţin volum.

⚠ **AVERTISMENT – Pericol de arsuri!**

În timpul funcţionării aparatului, rezervorul de apă poate atinge temperaturi înalte.

▸ Nu scoateţi niciodată rezervorul de apă din aparat în timpul funcţionării acestuia.
▸ Scoateţi rezervorul de apă după ce acesta s-a răcit.

⚠ **AVERTISMENT – Pericol de opărire!**
La deschiderea uşii aparatului poate ieşi abur fierbinte. În funcție de temperatură, aburii pot fi uneori greu de observat.
- ▸ Deschideți cu atenție uşa aparatului.
- ▸ Țineți copiii la distanță.

ATENȚIE!
Utilizați numai rezervorul de apă livrat împreună cu aparatul.
- ▸ Nu umpleți rezervorul în timpul procesului de coacere.

Utilizați rezervorul de apă pentru a găti cu adaos de aburi.
- ▸ Înainte de a utiliza alte funcții, scoateți mai întâi rezervorul de apă din aparat.
- ▸ Nu folosiți obiecte dure, metalice sau ascuțite ori produse de curățare agresive.

10.1 Înainte de fiecare funcționare cu aburi

Înainte de fiecare funcționare cu aburi, asigurați-vă că aparatul este alimentat cu o cantitate suficientă de apă.

Montarea tăviței de apă

1. Aşezați tăvița de apă pe baza din interiorul cuptorului.
2. Umpleți tăvița de apă cu o cantitate suficientă de apă.
   Marcajele de pe marginea tăviței pentru apă indică cantitățile de apă de:
   - 100 ml
   - 150 ml
   - 200 ml

   Notă: max. 250 ml
   Specificații referitoare la cantitățile de apă adecvate în cazul preparării cu adaos de aburi sunt disponibile în capitolul
   → *"Procedați astfel", Pagina 23*.

10.2 Setarea funcției de preparare cu adaos de aburi

Cerințe
- Interiorul cuptorului este rece.
- Tăvița de apă este introdusă în interiorul cuptorului şi este umplută.
  → *"Înainte de fiecare funcționare cu aburi", Pagina 14*

1. Setați Convecție de aer fierbinte şi aburi cu ajutorul selectorului de funcții.
2. Setați temperatura dorită cu ajutorul selectorului de temperatură.
   Pentru a asigura o preparare optimă cu adaos de aburi, setați o temperatură de peste 100 °C.

✔ După câteva secunde, aparatul începe să încălzească.

3. Când preparatul este gata, aparatul se deconectează.
4. Uscați interiorul cuptorului.
   → *"După fiecare funcționare cu aburi", Pagina 14*

10.3 După fiecare funcționare cu aburi

Uscați aparatul după fiecare proces de funcționare cu aburi.

Notă: Respectați indicațiile pentru curățare.
→ *"Curățare şi îngrijire", Pagina 14*

Uscarea interiorului cuptorului

Cerință: Aparatul este răcit.

1. Scoateți tăvița de apă din interiorul cuptorului şi curățați-o cu o lavetă moale.
2. Uscați interiorul cuptorului utilizând un burete sau o lavetă moale.
3. Îndepărtați eventualele pete de calcar cu o lavetă înmuiată în oțet, ştergeți cu apă curată şi uscați cu o lavetă moale.

11 Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor

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

11.1 Activarea şi dezactivarea sistemului de siguranță împotriva accesului copiilor

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

- ▸ Mențineți apăsată tasta până când pe display apare SAFE.
  - Pentru a dezactiva sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor, mențineți apăsată tasta până când pe display se stinge SAFE.

Notă: După o pană de curent, sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor este dezactivat.

12 Curățare şi îngrijire

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

12.1 Produse 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 suprafața 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 şi de pe uşă.

Lavetele noi conțin reziduuri rezultate în urma producției.
- ▸ Spălați bine lavetele din burete noi înainte de utilizare.

12.2 Produse de curățare adecvate

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

Respectați instrucțiunile privind curățarea aparatului.

Masca din față a aparatului

Suprafața	Produse de curățare adecvate	Indicații
Oțel inoxidabil	■ Soluție fierbinte de apă cu detergent ■ Produse de îngrijire speciale pentru inox, adecvate pentru suprafețe fierbinți	Pentru a preveni coroziunea, îndepărtați imediat depunerile de calcar, grăsime, amidon sau albuş de ou de pe suprafețele din oțel inoxidabil ale aparatului. Aplicați în strat subțire produsul de îngrijire pentru inox.
Suprafețe din material plastic sau vopsite de exemplu, panoul de comandă	■ Soluție fierbinte de apă cu detergent	Nu utilizați produse de curățare pentru geamuri sau raclete pentru geamuri.

Uşa aparatului

Zona	Produse de curățare adecvate	Indicații
Geamurile uşilor	■ Soluție fierbinte de apă cu detergent	Nu utilizați raclete pentru geamuri sau spirale din inox. **Recomandare:** Pentru o curățare temeinică, demontați geamurile uşii. → *"Uşa aparatului", Pagina 17*
Capacul uşii	■ Din inox: Produse de curățare pentru inox ■ din material plastic: Soluție fierbinte de apă cu detergent	Nu utilizați produse de curățare pentru geamuri sau raclete pentru geamuri. **Recomandare:** Pentru o curățare temeinică, scoateți capacul uşii. → *"Uşa aparatului", Pagina 17*
Mânerul uşii	■ Soluție fierbinte de apă cu detergent	Pentru a evita formarea de pete care nu mai pot fi eliminate, îndepărtați imediat agentul de decalcifiere de pe mânerul uşii.
Garnitura de etanşare a uşii	■ Soluție fierbinte de detergent	Nu o scoateți şi nu o frecați.

Interiorul cuptorului

Zona	Produse de curățare adecvate	Indicații
Suprafețe emailate	■ Soluție fierbinte de apă cu detergent ■ Apă cu oțet ■ Produse de curățare pentru cuptoare	În cazul depunerilor de murdărie persistente, înmuiați şi utilizați o perie sau o spirală din inox. Pentru a usca interiorul cuptorului după curățare, lăsați uşa aparatului deschisă. **Observații** ■ La temperaturi foarte înalte, suprafețele emailate de ard, astfel încât apar diferențe mici de culoare. Capacitatea de funcționare a apararului nu este influențată. ■ Marginile tăvilor subțiri nu pot fi emailate complet şi pot fi aspre. Protecția la coroziune nu va fi afectată din această cauză. ■ Resturile alimentare pot duce la formarea de depuneri albe pe suprafețele emailate. Depunerile nu prezintă riscuri pentru sănătate. Capacitatea de funcționare a apararului nu este influențată. Puteți îndepărta depunerile cu acid citric.
Suprafețe cu autocurățare	-	Respectați instrucțiunile privind suprafețele cu autocurățare. → *"Curățarea suprafețelor cu autocurățare din interiorul cuptorului", Pagina 16*
Apărătoarea din sticlă a becului cuptorului	■ Soluție fierbinte de apă cu detergent	În cazul depunerilor persistente de murdărie, utilizați produse de curățare pentru cuptoare.
Suporturile pentru tăvi	■ Soluție fierbinte de apă cu detergent	În cazul depunerilor de murdărie persistente, înmuiați şi utilizați o perie sau o spirală din inox. **Recomandare:** Pentru curățare, decroşați suporturile pentru tăvi. → *"Suporturile pentru tăvi", Pagina 20*
Accesorii	■ Soluție fierbinte de apă cu detergent ■ Produse de curățare pentru cuptoare	În cazul depunerilor de murdărie persistente, înmuiați şi utilizați o perie sau o spirală din inox. Accesoriile emailate pot fi curățate în maşina de spălat vase.
Rezervorul de apă	■ Soluție fierbinte de apă cu detergent	Spălați cu o lavetă moale şi uscați. Serbatoio dell'acqua fi curățate în maşina de spălat vase. Nu folosiți obiecte dure, metalice sau ascuțite ori produse de curățare agresive. → *"Prepararea cu adaos de aburi", Pagina 13* **Notă:** Îndepărtați petele dificile de calcar utilizând o lavetă moale, umezită cu oțet sau zeamă de citrice.

12.3 Curățarea aparatului

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

⚠ AVERTISMENT – Pericol de arsuri!

Aparatul se încălzeşte în timpul funcționării.

▸ Înainte de curățare, lăsați aparatul să se răcească.

⚠ AVERTISMENT – Pericol de incendiu!

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

▸ Înainte de funcționare, îndepărtați murdăriile grosiere din interiorul cuptorului şi de pe accesorii.

Cerință: Respectați indicațiile privind produsele de curățare.

→ *"Produse de curățare", Pagina 14*

1. Curățați aparatul utilizând o soluție fierbinte de apă cu detergent de vase şi o lavetă.
   – În cazul anumitor suprafețe, puteți utiliza produse de curățare alternative.
   → *"Produse de curățare adecvate", Pagina 15*
2. Uscați-le cu o lavetă moale.

12.4 Curățarea suprafețelor cu autocurățare din interiorul cuptorului

Peretele posterior din interiorul cuptorului are o funcție de autocurățare. Suprafețele dotate cu funcția de autocurățare sunt acoperite cu un strat ceramic poros, mat, şi au o suprafață rugoasă. În timp ce aparatul este în funcțiune, pe suprafețele cu autocurățare se depun stropi rezultați în urma proceselor de coacere, prăjire sau frigere pe grill. Dacă suprafețele cu funcție de autocurățare nu se mai curăță corespunzător în timul funcționării, încălziți interiorul cuptorului la o temperatură corespunzătoare.

ATENȚIE!
Suprafețele cu autocurățare pot suferi deteriorări dacă nu sunt curățate cu regularitate.
- ▸ Dacă pe suprafețele cu autocurățare sunt vizibile pete închise la culoare, încălziți interiorul cuptorului.
- ▸ Nu utilizați produse de curățare pentru cuptoare sau produse de curățare abrazive. În cazul contactului accidental al unor produse de curățare pentru cuptoare cu suprafețele cu autocurățare, tamponați imediat suprafețele cu apă şi o lavetă absorbantă. Nu frecați.

1. Scoateți accesoriile şi vesela din interiorul cuptorului.
2. Desprindeți şi scoateți suporturile pentru tăvi din interiorul cuptorului.
   → *"Suporturile pentru tăvi", Pagina 20*
3. Îndepărtați depunerile grosiere de murdărie cu ajutorul unei soluții de apă cu detergent şi al unei lavete moi:
   – de pe suprafețele emailate
   – de pe partea interioară a uşii aparatului
   – de pe apărătoarea din sticlă a lămpii din interiorul cuptorului

   Astfel, evitați producerea de pete ireversibile.
4. Scoateți obiectele din interiorul cuptorului. Interiorul cuptorului trebuie să fie gol.
5. Setați convecția de aer fierbinte 3D.
6. Setați temperatura maximă.
- ✔ După câteva secunde, aparatul începe să încălzească.
7. Deconectați aparatul după 1 oră.
8. După ce aparatul s-a răcit bine, ştergeți cu o lavetă umedă interiorul cuptorului.

   Notă: Pe suprafețele cu funcție de autocurățare se pot forma pete. Resturile de zahăr şi de albuş de ou din alimente nu se descompun şi rămân pe suprafețe. Petele roşiatice sunt resturi de la alimentele sărate, nu pete de rugină. Aceste pete nu sunt nocive pentru sănătate. Aceste pete nu limitează capacitatea de curățare a suprafețelor cu funcție de autocurățare.
9. Acroşați suporturile pentru tăvi.
   → *"Suporturile pentru tăvi", Pagina 20*

13 Program de curățare

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

13.1 Setarea programului de curățare

⚠ AVERTISMENT – Pericol de opărire!
Apa din interiorul fierbinte al cuptorului poate duce la formarea de aburi fierbinți.
- ▸ Nu turnați niciodată apă în interiorul cuptorului fierbinte.

Cerință: Interiorul cuptorului este răcit complet.

1. Scoateți accesoriile din interiorul cuptorului.
2. Amestecați o cantitate de 0,4 °litri de apă cu o picătură de detergent lichid şi turnați-o în centrul bazei cuptorului. Închideți uşa aparatului.
   Nu utilizați apă distilată.
3. Setați modul de încălzire Încălzire în partea inferioară ⊟ cu ajutorul selectorului de funcții.
4. Setați valoarea de 80 °C cu ajutorul selectorului de temperatură.
5. Apăsați în mod repetat tasta ⏲ până când pe display este marcat I→I.
6. Setați durata la 4 minute cu ajutorul tastei — sau +.
- ✔ După câteva secunde, aparatul începe să încălzească şi porneşte numărătoarea inversă a duratei.
- ✔ Când durata expiră, este emis un semnal sonor, iar valoarea de pe display a duratei devine zero.
7. Opriți aparatul şi lăsați interiorul cuptorului să se răcească timp de aproximativ 20 de minute.

13.2 Curățarea aparatului după derularea programului de curățare

ATENȚIE!
Umiditatea pe termen lung din interiorul aparatului duce la apariția coroziunii.
- ▸ După derularea programului de curățare, ştergeți interiorul cuptorului şi lăsați-l să se usuce complet.

Cerință: Interiorul cuptorului s-a răcit.

1. Îndepărtați apa reziduală din interiorul aparatului utilizând o lavetă absorbantă din burete.
2. Curățați suprafețele emailate 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, iar apoi ştergeți cu apă curată.
4. Uscați interiorul cuptorului utilizând o lavetă moale.
5. Atunci când interiorul cuptorului este curățat suficient:
   – Pentru a permite uscarea interiorului cuptorului, deschideți uşa aparatului în poziția de blocare (aproximativ 30°) şi lăsați-o deschisă timp de aproximativ 1 oră.
   – Pentru uscarea rapidă a interiorului cuptorului, lăsați uşa aparatului deschisă timp de aproximativ 5 minute cu setarea Convecție de aer fierbinte 3D ⊛ şi încălziți-l la 50 °C.

14 Uşa aparatului

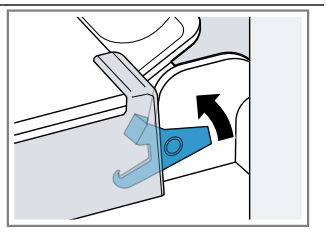
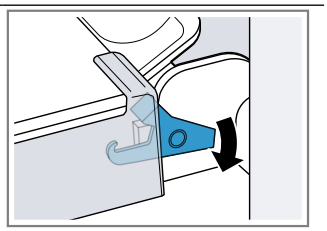
Pentru a curăța temeinic uşa aparatului, puteți să o demontați.

14.1 Demontarea uşii aparatului

⚠ AVERTISMENT – Pericol de rănire!
Componentele din interiorul uşii aparatului pot avea muchii ascuţite.
▸ Purtaţi mănuşi de protecţie.
Balamalele uşii aparatului se mişcă la deschiderea şi închiderea uşii şi vă puteţi prinde mâna.
▸ Nu introduceţi mâinile în zona balamalelor.

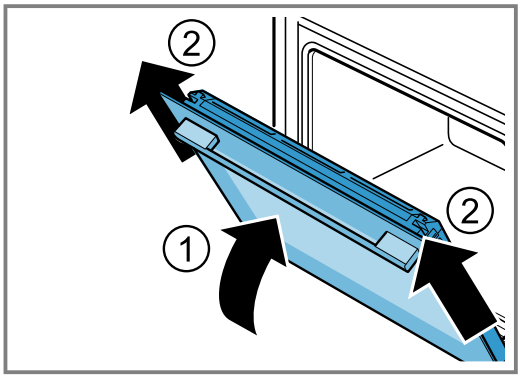
1. Deschideţi complet uşa aparatului.
2. **⚠ AVERTISMENT – Pericol de rănire!**
   Dacă balamalele nu sunt securizate, se închid brusc, cu putere mare.
   ▸ Aveţi grijă ca pârghiile de blocare să fie întotdeauna închise complet, respectiv deschise complet la demontarea uşii aparatului.

   Deschideţi prin rabatare pârghiile de blocare de la balamaua din stânga şi de la cea din dreapta.

Pârghie de blocare deschisă	 Balamaua este asigurată şi nu se poate închide brusc.
Pârghie de blocare închisă	 Uşa aparatului este asigurată şi nu poate fi demontată.

✔ Pârghiile de blocare sunt rabatate în poziţie deschisă. Balamalele sunt asigurate şi nu se pot închide la loc.

3. Închideţi uşa aparatului până la opritor ①. Prindeţi cu ambele mâini părţile stângă şi dreaptă ale uşii aparatului şi scoateţi-o trăgând-o în sus ②.

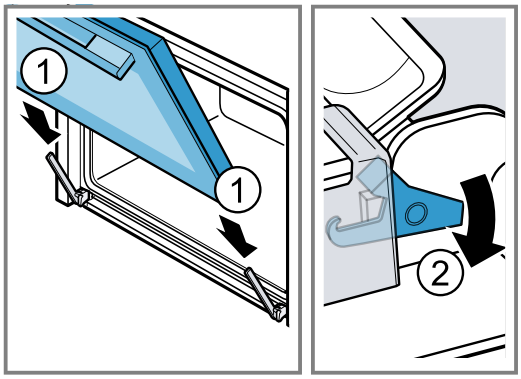


4. Aşezaţi cu grijă uşa aparatului pe o suprafaţă plană.

14.2 Montarea uşii aparatului

⚠ AVERTISMENT – Pericol de rănire!
Balamalele uşii aparatului se mişcă la deschiderea şi închiderea uşii şi vă puteţi prinde mâna.
▸ Nu introduceţi mâinile în zona balamalelor.
Dacă balamalele nu sunt securizate, se închid brusc, cu putere mare.
▸ Aveţi grijă ca pârghiile de blocare să fie întotdeauna închise complet, respectiv deschise complet la demontarea uşii aparatului.

1. Introduceţi uşa aparatului în poziţie dreaptă pe ambele balamale ①. Împingeţi uşa aparatului până la opritor.
2. Deschideţi complet uşa aparatului.
3. Închideţi prin rabatare pârghiile de blocare de la balamaua din stânga şi de la cea din dreapta ②.



✔ Pârghiile de blocare sunt rabatate în poziţie închisă. Uşa aparatului este asigurată şi nu poate fi demontată.

4. Închideţi uşa aparatului.

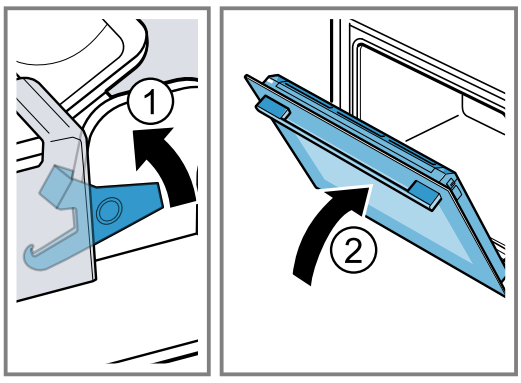
14.3 Demontarea geamurilor uşii

⚠ AVERTISMENT – Pericol de rănire!
Balamalele uşii aparatului se mişcă la deschiderea şi închiderea uşii şi vă puteţi prinde mâna.
▸ Nu introduceţi mâinile în zona balamalelor.
Componentele din interiorul uşii aparatului pot avea muchii ascuţite.
▸ Purtaţi mănuşi de protecţie.

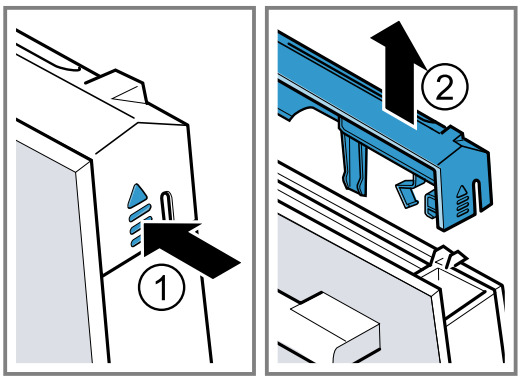
1. Deschideţi complet uşa aparatului.
2. Deschideţi prin rabatare pârghiile de blocare de la balamaua din stânga şi de la cea din dreapta ①.

✔ Pârghiile de blocare sunt rabatate în poziţie deschisă. Balamalele sunt asigurate şi nu se pot închide la loc.

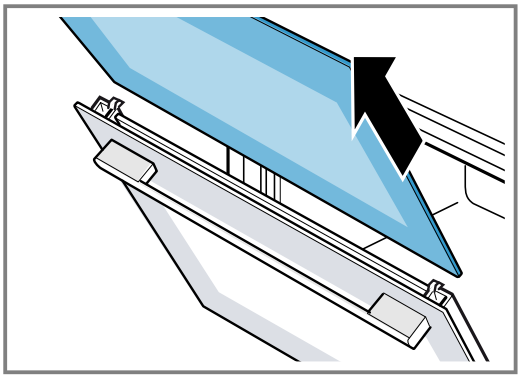
3. Închideţi uşa aparatului până la opritor ②.



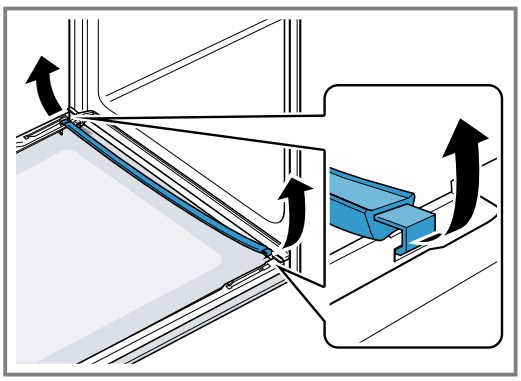
4. Apăsaţi din exterior părţile stângă şi dreaptă ale capacului uşii ① până când acesta se desprinde.
5. Scoateţi capacul uşii ②.



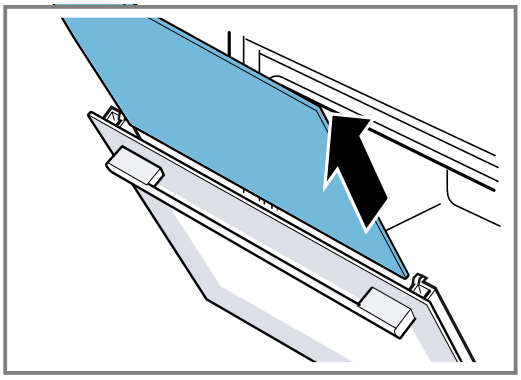
6. Scoateţi geamul interior şi aşezaţi-l cu grijă pe o suprafaţă plană.



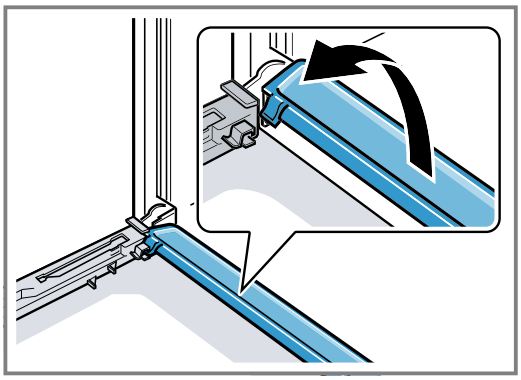
7. Deschideţi uşa aparatului şi scoateţi garnitura acesteia.



8. Scoateţi şaiba distanţieră şi aşezaţi-o cu grijă pe o suprafaţă plană.



9. Dacă este necesar, demontaţi recipientul de colectare a condensului pentru a-l curăţa.
   – Deschideţi uşa aparatului.
   – Rabataţi în sus recipientul de colectare a condensului şi extrageţi-l.



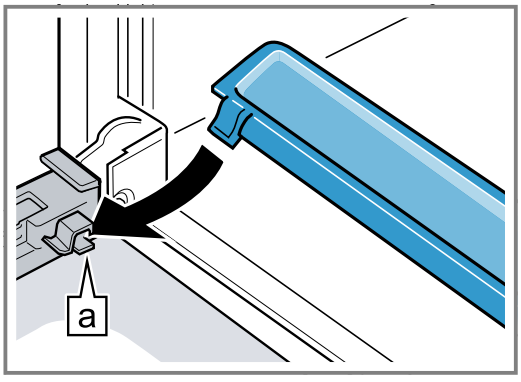
10. ⚠ **AVERTISMENT – Pericol de rănire!**
    În cazul în care este zgâriat, geamul uşii aparatului se poate crăpa.
    ▸ Nu utilizaţi detergenţi puternici şi abrazivi sau raclete metalice ascuţite pentru a curăţa geamul uşii cuptorului, în caz contrar, suprafaţa se poate zgâria.

    Curăţaţi pe ambele părţi geamurile demontate ale uşii utilizând un detergent pentru geamuri şi o lavetă moale.
11. Curăţaţi recipientul de colectare a condensului utilizând o lavetă şi o soluţie fierbinte de apă cu detergent.
12. Curăţaţi uşa aparatului.
    → *"Produse de curăţare adecvate", Pagina 15*
13. Uscaţi geamurile uşii şi montaţi-le la loc.
    → *"Montarea geamurilor uşii", Pagina 19*

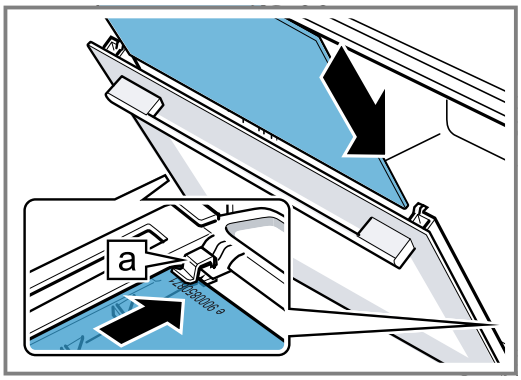
14.4 Montarea geamurilor uşii

⚠ **AVERTISMENT – Pericol de rănire!**
Balamalele uşii aparatului se mişcă la deschiderea şi închiderea uşii şi vă puteţi prinde mâna.
▸ Nu introduceţi mâinile în zona balamalelor.
Componentele din interiorul uşii aparatului pot avea muchii ascuţite.
▸ Purtaţi mănuşi de protecţie.

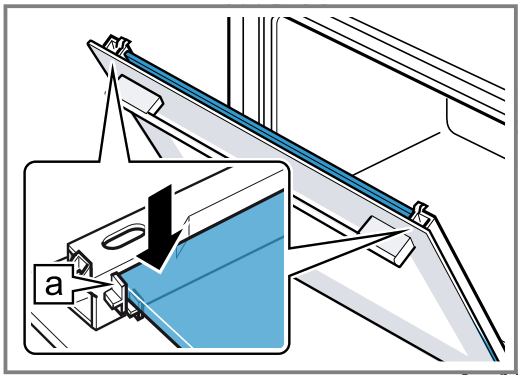
1. Deschideţi complet uşa aparatului.
2. Aşezaţi recipientul de colectare a condensului în poziţie verticală în suportul de prindere [a] şi rotiţi-l în jos.



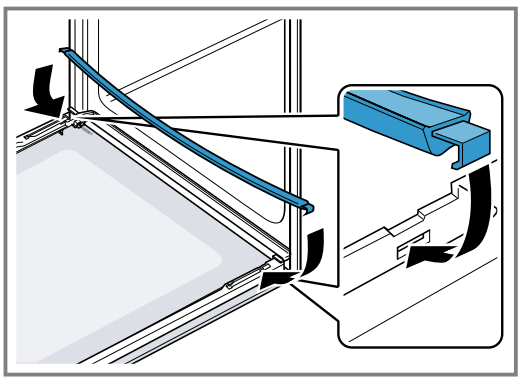
3. Introduceți geamul intermediar în suporturile de prindere din stânga şi din dreapta a.



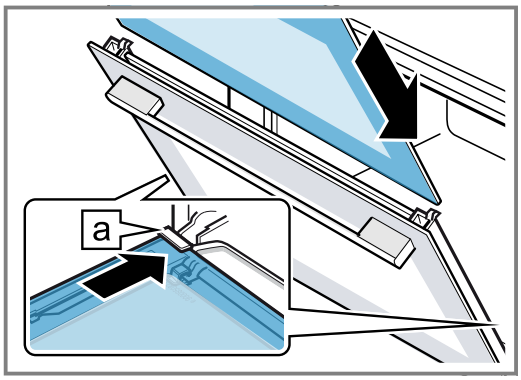
4. Apăsați geamul intermediar în partea superioară, până când se fixează în suporturile din stânga şi din dreapta a.



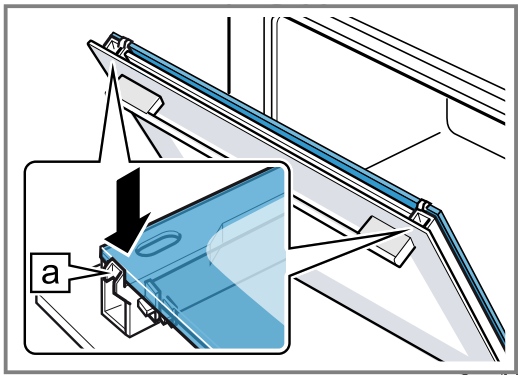
5. Deschideți uşa aparatului şi acroşați garnitura acesteia.



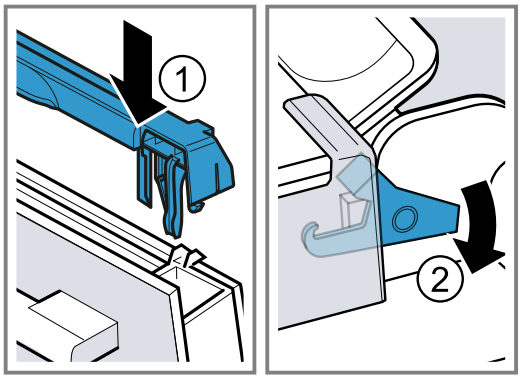
6. Introduceți geamul interior în suporturile de prindere din stânga şi din dreapta a.



7. Apăsați geamul interior în partea superioară, până când se fixează în suporturile din stânga şi din dreapta a.



8. Aşezați capacul uşii ① şi apăsați-l până când se fixează sonor.
9. Deschideți complet uşa aparatului.
10. Închideți prin rabatare pârghiile de blocare de la balamaua din stânga şi de la cea din dreapta ②.



✔ Pârghiile de blocare sunt rabatate în poziție închisă. Uşa aparatului este asigurată şi nu poate fi demontată.

11. Închideți uşa aparatului.

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

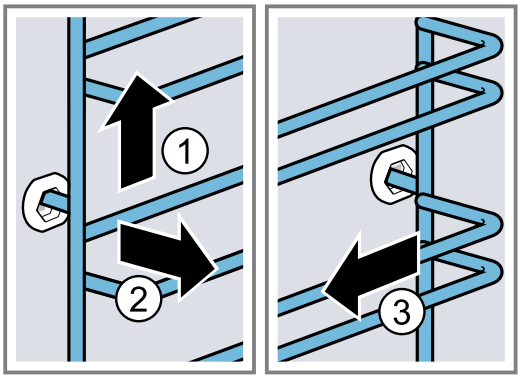
15 Suporturile pentru tăvi

Pentru a curăța suporturile pentru tăvi şi interiorul cuptorului sau pentru a schimba suporturile pentru tăvi, acestea pot fi decroşate.

15.1 Decroşarea suporturilor pentru tăvi

⚠ AVERTISMENT – Pericol de arsuri!
Suporturile pentru tăvi se înfierbântă puternic
- Nu atingeți niciodată suporturile fierbinți.
- Lăsați întotdeauna aparatul să se răcească.
- Țineți copiii la distanță.

1. Ridicați puțin suportul pentru tăvi spre înainte ① şi decroşați-l ②.
2. Trageți suportul pentru tăvi spre înainte ③ şi scoateți-l.

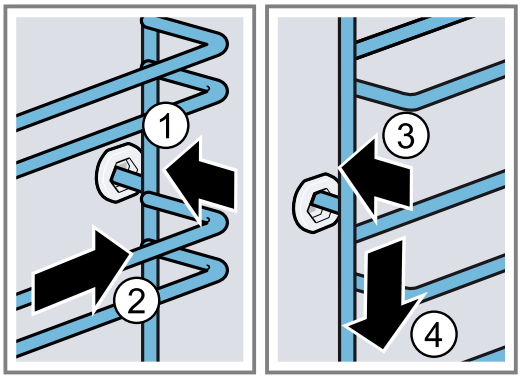


3. Curățați suportul pentru tăvi.
→ *"Produse de curățare", Pagina 14*

15.2 Acroşarea suporturilor pentru tăvi

Notă: Suporturile pentru tăvi se potrivesc numai în dreapta sau în stânga.

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



16 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, înştiințați unitatea de service abilitată.
→ *"Serviciul clienți", Pagina 23*

⚠ AVERTISMENT – Pericol de electrocutare!
Reparațiile executate incorect sunt periculoase.
- Numai personalul de specialitate are permisiunea de a efectua lucrări de reparații la nivelul aparatului.
- La reparația aparatului trebuie utilizate numai piese de schimb originale.
- Dacă se deteriorează cablul de alimentare al acestui aparat, acesta trebuie înlocuit de către o persoană calificată şi instruită.

16.1 Erori de funcționare

Defecțiune	Cauzele şi remedierea defectelor
Aparatul nu funcționează.	Siguranța din panoul de siguranțe s-a declanşat. ▸ Verificați siguranța din panoul de siguranțe.
	Alimentarea cu curent electric a fost întreruptă. ▸ Verificați funcționarea iluminării interiorului şi altor aparate din încăpere.
Pe display se aprinde ora.	Alimentarea cu curent electric a fost întreruptă. ▸ Setați din nou ora. → *"Setarea orei", Pagina 13*
După o anumită perioadă de timp, aparatul nu se deconectează complet.	După o anumită durată de timp, aparatul nu mai încălzeşte. Lampa cuptorului şi suflanta de răcire nu se deconectează. La modurile de încălzire cu recircularea aerului, ventilatorul continuă să funcționeze în peretele posterior interior al cuptorului. ▸ Rotiți selectorul de funcții în poziția neutră. ✔ Aparatul este deconectat. ✔ Lampa cuptorului şi ventilatorul din peretele posterior sunt deconectate. ✔ Suflanta de răcire se deconectează automat imediat ce aparatul s-a răcit.

Defecțiune	Cauzele şi remedierea defectelor
Pe display se aprinde SAFE, iar aparatul nu poatefi setat.	Sistemul de protecție împotriva accesului copiilor este activat. ▸ Dezactivați sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor cu ajutorul tastei ⏲. → *"Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor", Pagina 14*
Pe display apare un mesaj cu E, de exemplu, E05-32.	Defectarea sistemlui electronic **1.** Apăsați tasta ⏲. – Dacă este necesar, setați din nou ora. ✔ Dacă eroarea a fost remediată, mesajul de eroare dispare. **2.** Dacă mesajul de eroare apare din nou, adresați-vă unității de service abilitate. Indicați mesajul de eroare exact, precum şi nr. E al aparatului dumneavoastră. → *"Serviciul clienți", Pagina 23*

16.2 Înlocuirea lămpii cuptorului

În cazul în care sistemul de iluminare din interiorul cuptorului nu funcționează, înlocuiți lampa cuptorului.

Notă: Lămpi cu halogen de 230 V şi 40 - 43 W, rezistente la temperaturi înalte, pot fi achiziționate de la unitățile de service abilitate sau din comerțul de specialitate. Utilizați numai aceste tipuri de lămpi. Apucați cu o lavetă curată şi uscată noua lampă cu halogen. Astfel, veți prelungi durata de viață a lămpii.

⚠ AVERTISMENT – Pericol de arsuri!

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

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

⚠ AVERTISMENT – Pericol de electrocutare!

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

- ▸ Înainte de a înlocui lampa, asigurați-vă că aparatul este deconectat, pentru a evita posibilitatea de electrocutare.
- ▸ De asemenea, scoateți ştecherul din priză sau deconectați siguranța de la tabloul de siguranțe.

⚠ AVERTISMENT – Pericol de rănire!

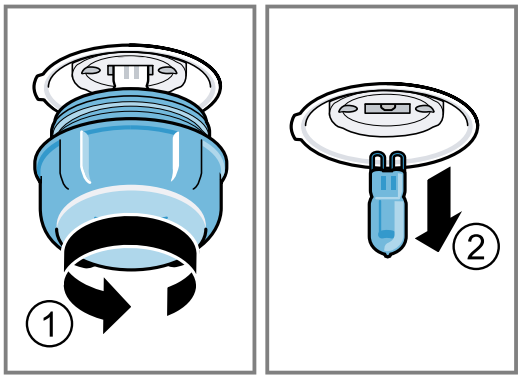
Capacul din sticlă ar putea fi deja spart din cauza factorilor externi sau s-ar putea sparge din cauza presiunii excesive exercitate în timpul montării sau demontării.

- ▸ Atenție la montarea şi demontarea capacului din sticlă.
- ▸ Utilizați mănuşi sau un prosop de bucătărie.

Cerințe

- Aparatul este deconectat de la rețeaua de alimentare cu energie electrică.
- Interiorul cuptorului s-a răcit.
- Noua lampă cu halogen de schimb este disponibilă.

1. Pentru a preveni deteriorarea cuptorului, introduceți un prosop de bucătărie în interiorul acestuia.
2. Scoateți capacul din sticlă rotindu-l spre stânga ①.
3. Scoateți lampa cu halogen fără a o răsuci ②.



4. Montați noua lampă cu halogen şi apăsați-o ferm în dulie.
Țineți cont de poziția ştifturilor.
5. În funcție de tipul aparatului, capacul din sticlă este prevăzut cu un inel de etanşare. Aşezați inelul de etanşare.
6. Înşurubați capacul din sticlă.
7. Scoateți prosopul de bucătărie din interiorul cuptorului.
8. Conectați aparatul la rețeaua de alimentare cu energie electrică.

17 Evacuarea ca deşeu

17.1 Predarea aparatului vechi

Datorită reciclării ecologice se pot refolosi materii prime valoroase.

1. Scoateți ştecherul 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 şi de la primăria sau administrația locală.



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

18 Serviciul clienți

Pentru informații detaliate despre perioada şi condițiile de garanție din țara dumneavoastră, adresați-vă serviciului de asistență pentru clienți, distribuitorului local sau accesați site-ul nostru web.
Dacă apelați la Serviciul pentru clienți, trebuie să menționați numărul de identificare a produsului (E-Nr.) şi numărul de fabricație (FD) al aparatului dumneavoastră.
Datele de contact ale serviciului pentru clienți le găsiți în lista ataşată a unităților de service pentru clienți sau pe pagina noastră de internet.
Acest produs are surse de iluminat din clasa de eficiență energetică G.

18.1 Numărul de produs (Nr. E) şi numărul de fabricație (FD)

Numărul produsului (Nr. E) şi 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 uşa aparatului.



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

19 Procedați astfel

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

19.1 Recomandări generale privind prepararea

Țineți cont de aceste informații în cazul preparării tuturor alimentelor.
- Temperatura şi durata depind de cantitate şi de rețetă. Din acest motiv, sunt recomandate diferite setări. Setați mai întâi valorile mai scăzute.
- Setările se aplică doar în cazul introducerii preparatului în interiorul rece al cuptorului. Dacă, totuşi, doriți să preîncălziți, introduceți accesoriile numai după finalizarea preîncălzirii interiorului cuptorului.
- Scoateți accesoriile neutilizate din interiorul cuptorului.

ATENȚIE!
Alimentele acide pot deteriora grătarul
▸ Nu aşezați direct pe grătar alimente acide, de exemplu, fructe sau alimentele marinate.

Observație prividn persoanele alergice la nichel
În situații rare, în alimente pot rămâne urme mici de nichel.
Puteți achiziționa accesorii adecvate de la unitățile service abilitate, din comerțul de specialitate sau de pe internet.
→ *"Alte accesorii", Pagina 11*

19.2 Recomandări privind coacerea

Folosiți întotdeauna nivelurile indicate atunci când coaceți.

Coacere pe un singur nivel	Nivel
produse de patiserie înalte sau formă pe grătar	2
produse de patiserie plate sau în tavă de copt	3

Coacere pe două niveluri	Nivel
Tavă universală	3
Tava de copt	1
Forme pe grătar:	**Nivel**
primul grătar	3
al doilea grătar	1

Coacere pe trei niveluri	Nivelul
Tava de copt	5
Tigaia universală	3
Tava de copt	1

Observații
- Pentru coacerea pe mai multe niveluri, utilizați funcția de convecție de aer fierbinte. Produsele de brutărie introduse în acelaşi timp nu trebuie să fie gata în acelaşi timp.
- Aşezați decalat formele una lângă cealaltă sau suprapuse în cuptor.
- Pentru un rezultat optim al preparării, este recomandat să utilizați forme de copt din metal, de culoare închisă.

19.3 Recomandări privind prăjirea şi frigerea pe grill

Valorile de setare sunt valabile pentru prepararea termică fără capac a cărnii de pasăre, cărnii sau peştelui la temperatura frigiderului introduse în interiorul rece al cuptorului.
- Cu cât este mai mare o bucată de carne de pasăre, o bucată de carne sau peşte, cu atât este mai scăzută temperatura şi cu atât este mai lungă durata de preparare.
- Carnea de pasăre, carnea şi peştele cu greutatea cuprinsă între aproximativ 1/2 până la 2/3 trebuie să fie preparate în funcție de duratele de timp specificate.
- În cazul preparării cărnii de pasăre, aveți grijă ca partea superioară a pieptului, adică partea acoperită de piele, să fie orientată în sus.

Prăjirea şi prepararea la grill pe grătar

Prăjirea pe grătar este adecvată în mod deosebit pentru o bucată mai mare de carne de pasăre sau pentru mai multe bucăți simultan

- În funcție de dimensiunea şi tipul alimentului pentru prăjit, turnați până la 1/2 litri de apă în tava universală.
  Din zeama scursă în timpul prăjirii se poate prepara un sos. În plus, astfel se formează mai puțin fum, iar interiorul cuptorului se murdăreşte mai puțin.
- În timpul utilizării grill-ului, mențineți uşa aparatului închisă.
  Nu preparați la grill niciodată cu uşa aparatului deschisă.
- Aşezați alimentul pentru preparare la grill pe grătar. În plus, introduceți tava universală cu marginea teşită înspre uşa aparatului cel puțin cu un nivel mai jos. Colectați grăsimea scursă.

Prăjirea în vas

În cazul utilizării de vase acoperite, interiorul cuptorului rămâne mai curat.
Respectați indicațiile producătorului vasului de prăjire.
Cea mai adecvată este vesela din sticlă.

Veselă neacoperită

- Utilizați o formă înaltă pentru prăjire.
- Aşezați vasul pe grătar.
- Dacă nu dispuneți de un vas potrivit, utilizați tava universală.

Veselă acoperită

- Aşezați vasul pe grătar.
- Carnea, carnea de pasăre şi peştele pot deveni crocante şi într-o cratiță acoperită. Pentru aceasta, utilizați o tigaie cu capac de sticlă. Setați o temperatură mai înaltă.

⚠ AVERTISMENT – Pericol de rănire!

Dacă aşezați vase din sticlă pe suprafețe reci sau umede, suprafețele din sticlă se pot crăpa.

- Aşezați vesela fierbinte din sticlă pe un suport uscat.

⚠ 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.

19.4 Selectarea preparatelor

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

Setări recomandate pentru diverse preparate

Aliment	Accesorii/Veselă	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C/treapta de grill	Durata de preparare în min.
Pandişpan, simplu	Formă de covrig sau Formă dreptunghiulară	2	▭	150-170	50-70
Pandişpan, fin (în formă dreptunghiulară)	Formă de covrig sau Formă dreptunghiulară	2	▭	150-170	60-80
Pandişpan, 2 niveluri	Formă de covrig sau Formă dreptunghiulară	3+1	⊛	140-150	70-85
Tort cu fructe sau brânză de vaci, cu blat din aluat fraged	Formă demontabilă Ø 26 cm	2	▭	170-190	55-80
Brioşă, 900 g neumplută	Formă demontabilă Ø 28 cm	2	⊛	155	25-40

[1] Preîncălziți aparatul.
[2] Introduceți tava universală sub grătar.
[3] Întoarceți preparatul după expirarea a 1/2 - 2/3 din timpul total de preparare.
[4] La început, adăugați lichid în vas astfel încât bucățile de carne pentru friptură să fie acoperite în proporție de cel puțin 2/3.
[5] Introduceți tava universală dedesubt, pe al 2-lea nivel.
[6] Întoarceți preparatul după expirarea 2/3 din timpul total de preparare.
[7] Adăugați apă în vas cât să acopere baza acestuia.
[8] Nu întoarceți preparatul.

Aliment	Accesorii/Veselă	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C/treapta de grill	Durata de preparare în min.
Tort de biscuiți, 6 ouă	Formă demontabilă Ø 28 cm	2		150-160[1]	30-40
Chec marmorat, 2 kg	Tavă universală	3		170	30-50
Ruladă de biscuiți	Tavă universală	3		180-200[1]	10-15
Produse de patiserie cu nuci, 1,6 kg	Tavă universală	3		165	25-45
Prăjitură din aluat fraged cu umplutură zemoasă	Tavă universală	2		160-180	55-95
Prăjitură cu unt, 900 g	Tavă universală	3		150	20-35
Prăjitură din aluat dospit cu umplutură zemoasă	Tavă universală	3		180-200	30-55
Brioşe	Tavă pentru brioşe	2		170-190	20-40
Produse mici de patiserie din aluat dospit	Tavă universală	3		160-180	25-35
Fursecuri	Tavă universală	3		140-160	15-25
Fursecuri, 2 niveluri	Tavă universală + Tava de copt	3+1		140-160	15-25
Fursecuri, 3 niveluri	Tavă universală + 2x Tava de copt	5+3+1		140-160	15-25
Bezele	Tavă universală	3		80-90[1]	120-150
Pâine, 1000 g (în formă dreptunghiulară şi pe vatră)	Tavă universală sau Formă dreptunghiulară	2		**1.** 210-220[1] **2.** 180-190[1]	**1.** 10-15 **2.** 40-50
Pizza, din aluat proaspăt - în tavă de copt	Tavă universală	3		180-200	20-30
Pizza, din aluat proaspăt, cu blat subțire, în tavă pentru pizza	Tavă pentru pizza	2		250-270[1]	8-13
Quiche	Formă pentru tarte sau Tavă din tablă neagră	2		190-210	25-35
Börek	Tavă universală	1		180-200	40-50
Tocană, picantă, ingrediente gătite	Formă de sufleu	2		200-220	30-60
Pui, 1,3 kg, neumplut	Vas fără capac	2		200-220	60-70
Bucăți mici de pui, 250 g fiecare	Vas fără capac	3		220-230	30-35
Gâscă, neumplută, 3 kg	Vas fără capac	2		**1.** 140 **2.** 160	**1.** 130-140 **2.** 50-60
Friptură de porc fără şorici, de exemplu, ceafă, 1,5 kg	Vas fără capac	2		160-170	130-150
File de vită, medie, 1 kg[2]	Tavă universală + Grătar	3		210-220	40-50[3]

[1] Preîncălziți aparatul.
[2] Introduceți tava universală sub grătar.
[3] Întoarceți preparatul după expirarea a 1/2 - 2/3 din timpul total de preparare.
[4] La început, adăugați lichid în vas astfel încât bucățile de carne pentru friptură să fie acoperite în proporție de cel puțin 2/3.
[5] Introduceți tava universală dedesubt, pe al 2-lea nivel.
[6] Întoarceți preparatul după expirarea 2/3 din timpul total de preparare.
[7] Adăugați apă în vas cât să acopere baza acestuia.
[8] Nu întoarceți preparatul.

Aliment	Accesorii/Veselă	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C/treapta de grill	Durata de preparare în min.
Friptură de vită înăbuşită, 1,5 kg[4]	Vas cu capac	2		200-220	130-150
Friptură de vită, medie, 1,5 kg	Tavă universală + Grătar	3		200-220	60-70[3]
Burger, 3-4 cm grosime[5]	Grătar	4		3	25-30[6]
Pulpă de miel fără os, mediu, 1,0 kg, legată[7]	Vas fără capac	2		170-190	70-80[8]
Peşte întreg, preparat la grătar, 300 g, de exemplu, păstrăv[2]	Grătar	2		160-180	20-30

[1] Preîncălziți aparatul.
[2] Introduceți tava universală sub grătar.
[3] Întoarceți preparatul după expirarea a 1/2 - 2/3 din timpul total de preparare.
[4] La început, adăugați lichid în vas astfel încât bucățile de carne pentru friptură să fie acoperite în proporție de cel puțin 2/3.
[5] Introduceți tava universală dedesubt, pe al 2-lea nivel.
[6] Întoarceți preparatul după expirarea 2/3 din timpul total de preparare.
[7] Adăugați apă în vas cât să acopere baza acestuia.
[8] Nu întoarceți preparatul.

Iaurt

Preparați iaurt cu ajutorul aparatului dumneavoastră.

Prepararea iaurtului

1. Scoateți din interiorul cuptorului accesoriile şi suporturile pentru tăvi.
2. Turnați cantitatea de iaurt preparată anterior în recipiente de dimensiuni mici, de exemplu, în ceşti sau borcane mici.
3. Acoperiți cu folie recipientele, de exemplu, cu folie pentru menținerea prospețimii alimentelor.
4. Aşezați vasele pe planşeul cuptorului.
5. Reglați aparatul conform recomandărilor de reglare.
6. După preparare, lăsați iaurtul să se odihnească în frigider.

Recomandări de reglare pentru deserturi

Aliment	Accesorii/Veselă	Nivel	Mod de încălzire	Temperatură în °C	Durata de preparare în min.
Iaurt	Forme porționate	Baza interiorului cuptorului	**1.** **2.**	**1.**100 **2.**-	**1.**- [1] **2.**8-9 h

[1] Preîncălziți aparatul timp de 15 minute. Nu utilizați funcția de încălzire rapidă.

19.5 Tipuri de preparare speciale şi slte utilizări

Informații şi recomandări de reglare pentru tipurile de preparare speciale şi alte utilizări, de exemplu, prepararea delicată.

Prepararea cu adaos de aburi

Când utilizați funcția de preparare cu adaos de aburi, în interiorul aparatului sunt eliberați aburi. Astfel, alimentele capătă o crustă crocantă şi o suprafață lucioasă. În plus, alimentele sunt fragede şi suculente în interior, iar volumul acestora este redus extrem de puțin.

Recomandări de reglare pentru generarea unei cantități suplimentare de aburi

Aşezați întotdeauna pe baza interioară a aparatului rezervorul de apă umplut cu cantitatea de apă recomandată.

Aliment	Accesorii/Veselă	Nivel	Mod de încălzire	Temperatură în °C	Cantitate de apă în ml	Durata de preparare în min.
Pâine albă, 750 g	Tavă universală	2		**1.** 220 **2.** 180	100	**1.** 15 **2.** 25-35

[1] Preîncălziți aparatul.

Aliment	Accesorii/Veselă	Nivel	Mod de încălzire	Temperatură în °C	Cantitate de apă în ml	Durata de preparare în min.
Pâine, 1000 g (în formă dreptunghiulară şi pe vatră)	Tavă universală	2		**1.** 220 **2.** 180	100	**1.** 15 **2.** 40-50
Lipie	Tavă universală	3		230-240	150	20-30
Chifle din aluat proaspăt	Tavă universală	3		180-190	100	25-30
Chifle sau baghete congelate, semipreparate	Grătar	3		190-200[1]	100	8-10
Chifle dulci, din aluat proaspăt	Tavă universală	3		190-200[1]	100	15-20
Prăjitură cu aluat dospit în formă demontabilă	Formă demontabilă Ø 28 cm	2		150-160	100	35-45
Franzelă împletită, colac împletit	Tavă universală	2		150-160	100	30-40
Produse mici de patiserie din aluat dospit	Tavă universală	2		160-170	100	25-35
Pizza, congelată, cu blat subțire, 1 bucată	Grătar	2		190-200	100	15-20
Sufleu, picant, ingrediente preparate	Formă de sufleu	2		170-180	150	35-45
Bucăți mici de pui, 250 g fiecare	Vas fără capac	2		220-230	150	30-40
Pui, 1,3 kg, neumplut	Vas fără capac	2		200-220	200	65-75
Friptură de porc fără şorici, de exemplu, ceafă, 1,5 kg	Vas fără capac	2		160-180	250	130-150
Peşte întreg, prăjit, 300 g, de exemplu, păstrăv	Vas fără capac	2		180-190	100	25-35
Pizza, coaptă, regenerată	Grătar	2		170-180[1]	100	7-10
Sufleuri, de exemplu, lasagna, cartofi gratinați, 1 porție, regenerate	Vas fără capac	2		150-160	100	15-20
Chifle, baghetă, regenerare	Grătar	2		150-160[1]	100	6-8

[1] Preîncălziți aparatul.

19.6 Preparatele de verificare

Coacerea

- Valorile de reglare sunt valabile pentru introducerea în interiorul cuptorului rece.
- Respectați recomandările privind preîncălzirea 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 şi patiserie în tăvi de copt sau în forme introduse simultan nu sunt gata în acelaşi timp.
- Nivelurile în cazul coacerii pe 2 niveluri:
  - Tavă universală: nivelul 3
    Tavă de copt: nivelul 1
  - Forme pe grătar:
    Primul grătar: nivelul 3
    Al doilea grătar: nivelul 1
- Nivelurile în cazul coacerii pe 3 niveluri:
  - Tavă de copt: nivelul 5
  - Tavă universală: nivelul 3
  - Tavă de copt: nivelul 1
- Aluat pentru ruladă
  - Când coaceți pe 2 niveluri, aşezați întotdeauna formele demontabile central, una deasupra celeilalte, pe grătare.
  - Ca alternativă la grătar, puteți utiliza tabla pentru prăjire cu aer cald oferită de noi.

Recomandări de reglare pentru coacere

Aliment	Accesorii/Veselă	Nivel	Mod de încălzire	Temperatură în °C	Durata de preparare în min.
Biscuiți șprițați	Tavă universală	3		140-150[1]	25-35
Biscuiți șprițați	Tavă universală	3		140-150[1]	20-30
Biscuiți șprițați, 2 niveluri	Tavă universală + Tava de copt	3+1		140-150[1]	25-35
Fursecuri, pe 3 niveluri	Tavă universală + 2x Tava de copt	5+3+1		130-140[1]	35-55
Small Cakes	Tavă universală	3		150-160[1]	25-35
Small Cakes	Tavă universală	3		150[1]	20-30
Small Cakes	Tavă universală	3		155	25-40
Small Cakes, 2 niveluri	Tavă universală + Tava de copt	3+1		150[1]	25-35
Small Cakes, 3 niveluri	Tavă universală + 2x Tava de copt	5+3+1		140[1]	30-40
Blat de tort	Formă demontabilă Ø 26 cm	2		160-170[2]	25-35
Blat de tort	Formă demontabilă Ø 26 cm	2		160	25-45
Blat de tort, pe 2 niveluri	Formă demontabilă Ø 26 cm	3+1		150-160[2]	35-50

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

Prepararea pe grill

Recomandări de reglare pentru prepararea pe grătar

Aliment	Accesorii/Veselă	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C/treapta de grill	Durata de preparare în min.
Rumenirea feliilor de pâine toast	Grătar	5		3[1]	0,5-1,5

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

20 Instrucțiuni de montare

Țineți cont de aceste informații atuci când montați aparatul.

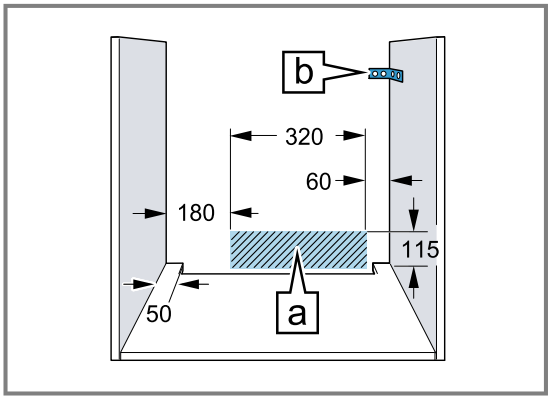


20.1 Indicații generale privind montarea

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

- Numai o montare corectă, în conformitate cu aceste instrucțiuni de montare, garantează o utilizare sigură. În cazul deteriorărilor rezultate în urma unei montări greșite, răspunderea îi revine montatorului.
- Verificați aparatul după despachetare. În cazul în care aparatul a fost avariat în timpul transportului, acesta nu trebuie pus în funcțiune.
- Înainte de punerea în funcțiune, îndepărtați ambalajul şi foliile din plastic din interiorul cuptorului şi de pe uşă.

- Respectați instrucțiunile din fişele 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 rezite la temperaturi de până la 70 °C.
- Nu montați aparatul în spatele unei uşi decorative sau uşii unui corp de mobilier. Există pericolul de supraîncălzire.
- Realizați lucrările de decupaj la corpul de mobilier înainte de a încorpora aparatul. Îndepărtați rumeguşul. Funcționarea componentelor electrice ar putea fi afectată.
- Amplasați aparatul pe o suprafață aliniată orizontal.
- Priza de conectare a aparatelor trebuie să se afle în zona suprafeței haşurate [a] sau în afara spațiului de montare.
  Corpurile de mobilier nefixate trebuie fixate pe perete cu ajutorul unui cornier [b] uzual, din comerț.



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

⚠ AVERTISMENT – Pericol de incendiu!

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

- ▸ Nu utilizați prelungitoare sau blocuri de prize multiple.
- ▸ Utilizați numai adaptoare şi cabluri de alimentare de la rețea care au fost avizate de producător.
- ▸ În cazul în care cablul de alimentare de la rețea este prea scurt şi nu aveți la dispoziție un cablu de alimentare de la rețea mai lung contactați un atelier specializat în domeniul electric pentru a adapta instalația electrică din casă.

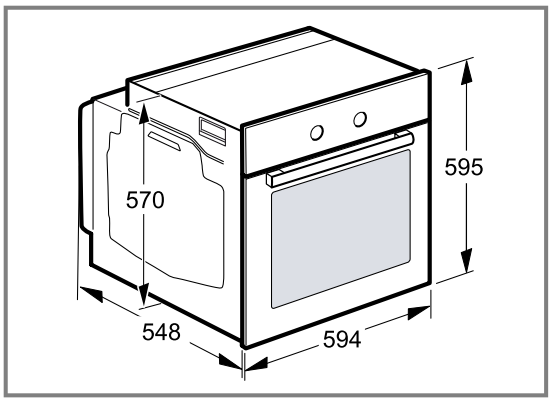
ATENȚIE!

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

- ▸ Nu trageți şi nu sprijiniți aparatul ținându-l de mânerul uşii.

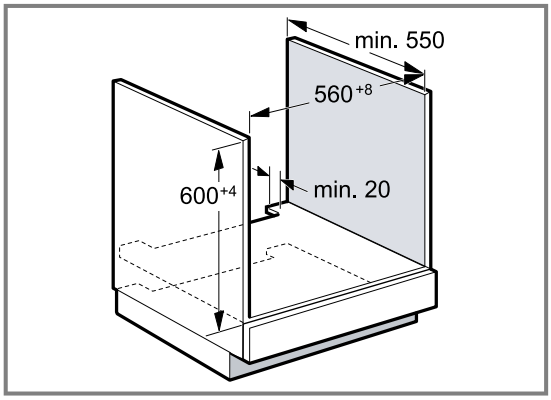
20.2 Dimensiunile aparatului

Aici sunt prezentate dimensiunile aparatului.



20.3 Montare sub un blat de lucru

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

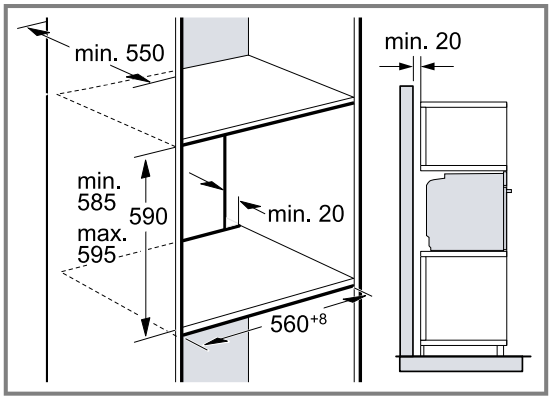


- Pentru ventilarea aparatului, placa intermediară trebuie să aibă un decupaj de ventilație.

- În cazul combinației cu plite cu inducție, nu este permis ca fanta dintre blatul de lucru şi aparat să fie închisă cu şipci suplimentare.
- Blatul de lucru trebuie fixat la corpul de mobilier.
- Respectați eventualele instrucțiuni de montare disponibile.
- Respectați instrucțiunile diferite de la nivel național privind montarea plitei.

20.4 Montarea într-un dulap înalt

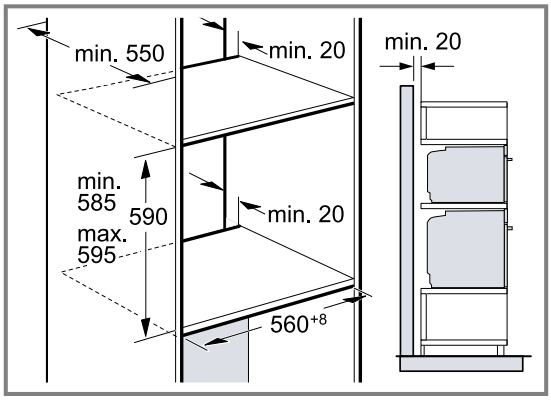
În cazul montării într-un dulap înalt, țineți cont de dimensiunile de montare şi de instrucțiunile de montare.



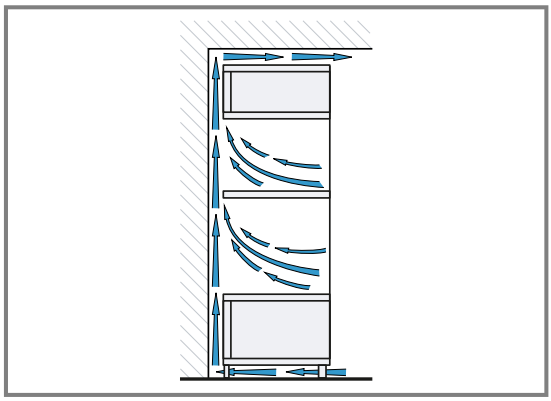
- Pentru ventilarea aparatului, bazele intermediare trebuie să prezinte un decupaj de aerisire.
- Dacă dulapul înalt integrat are, pe lângă pereții posteriori din componența sa, un alt perete posterior, acesta trebuie îndepărtat.
- Montați aparatul doar la o asemenea înălțime, încât să puteți scoate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

20.5 Montarea suprapusă a două aparate

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



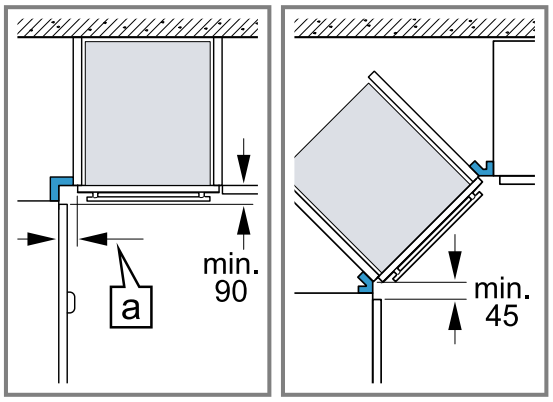
- Pentru ventilarea aparatelor, bazele intermediare trebuie să fie prevăzute cu un decupaj de ventilație.
- Pentur a asigura o ventilație suficientă a ambelor aparate, este necesar un orificiu de ventilație de minimum 200 cm² în zona soclului. Pentru aceasta, decupați plinta sau fixați un grilaj de ventilare.
- În acest caz, aveți grijă ca schimbul de aer să fie realizat conform schemei.



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

20.6 Montarea pe colț

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



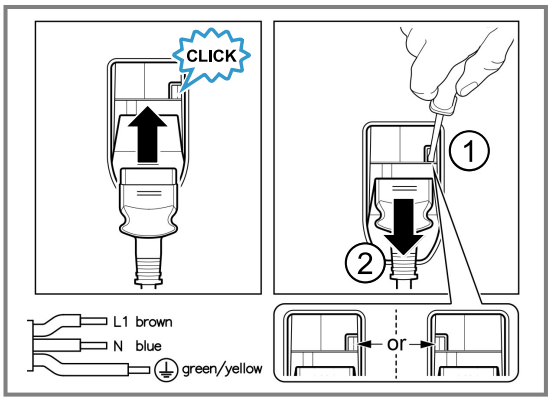
- Pentru ca uşa aparatului să poată fi deschisă, la montarea cornierului țineți cont de dimensiunea minimă. Dimensiunea a depinde de grosimea panoului frontal al mobilei şi de mâner.

20.7 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 şi 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 şi conform regulamentelor locale.
- În timpul lucrărilor de montaj, aparatul trebuie să fie întotdeauna scos de sub tensiune.
- Aparatul poate fi conectat doar cu cablul de racordare 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 fişa cu contact de protecție

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

▸ Introduceți fişa în priza cu contact de protecție. După montarea aparatului, ştecherul cablului de alimentare electrică trebuie să fie accesibil; dacă accesul liber nu este posibil, în instalația electrică permanentă trebuie să fie montat un separator de faze pentru toții polii conform condițiilor din dispozițiile de instalare.

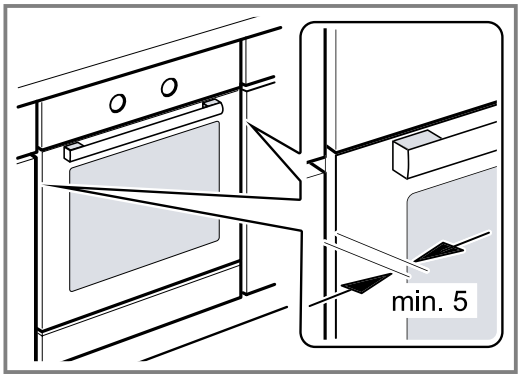
Racordarea electrică a aparatului fără fişa cu contact de protecție

Notă: Racordarea aparatului poate fi efectuată numai de către personal de specialitate autorizat. În cazul avariilor rezultate în urma unei conectări eronate, dreptul de garanție este anulat.
În instalația electrică permanentă trebuie să fie montat un separator de faze pentru toții polii conform condițiilor din dispozițiile de instalare.

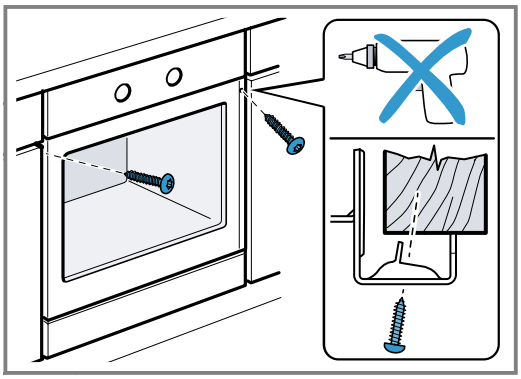
1. Identificați conductorul de fază şi cel neutru („de nul”) în doza de conectare.
   În cazul unei conectări greşite, aparatul se poate deteriora.
2. Conectați-l numai conform schemei de conectare. Pentru tensiune, consultați plăcuța cu date tehnice.
3. Conectați firele electrice ale cablului de conectare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

20.8 Montarea aparatului

1. Introduceți complet aparatul şi orientați-l central.



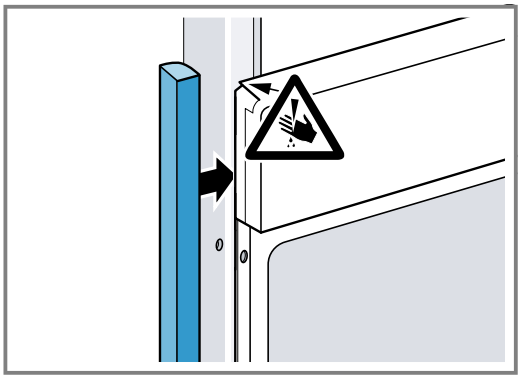
2. Fixați ferm cu şuruburi aparatul.



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

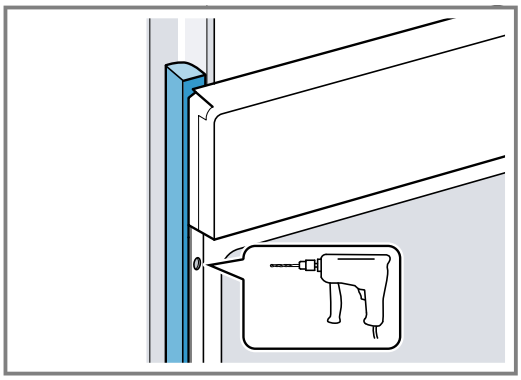
20.9 În cazul bucătăriilor insulare cu panouri verticale:

1. Fixați pe ambele părți câte o piesă de umplere adecvată, pentru a acoperi eventualele muchii ascuțite şi pentru a asigura un montaj sigur.

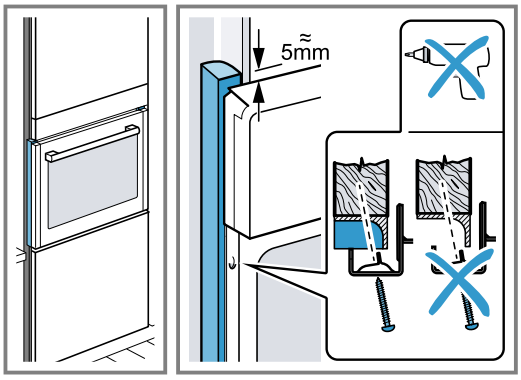


2. Fixați piesa de umplere pe corpul de mobilier.

3. Găuriți în prealabil piesa de umplere şi corpul de mobilier, pentru a realiza o îmbinare filetată.



4. Fixați aparatul cu un şurub adecvat.



20.10 Demontarea aparatului

1. Deconectați aparatul de la rețeaua electrică.
2. Desfiletați şuruburile de fixare.
3. Ridicați uşor aparatul şi extrageți-l complet.

Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:
www.bosch-home.com/welcome

Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, help with problems or a repair from Bosch experts.
Find out everything about the many ways Bosch can support you:
www.bosch-home.com/service
Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.bosch-home.com

A Bosch Company

9001933324 (040719)
ro