



BOSCH



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

Built-in oven

VBC5580S0

[bg]
[ro]

Ръководство
Instrucțiuni de utilizare

Фурна за вграждане
Cuptor încorporabil

3
26

Съдържание

	Използване по предназначение	4
	Важни указания за безопасност	4
	Обща информация	4
	Причини за повредите	6
	Обща информация	6
	Опазване на околната среда	7
	Пестене на енергия	7
	Изхвърлете като пазите околната среда	7
	Запознаване с уреда	8
	Обслужващ панел	8
	Бутони	8
	Дисплей	8
	Видове на нагряване и функции	9
	Копче за избор на температура	10
	Функции на камерата	10
	Допълнителни принадлежности	10
	Височини на вкарване	10
	Функция за фиксиране	11
	Телескопичен водач комплект	11
	Специални принадлежности	11
	Преди да започнете работа за първи път	12
	Настройка на часа	12
	Почистване на фурната чрез нагряване	12
	Почистване на принадлежностите	12
	Монтирайте на комплекта на телескопичната дръжка	12
	Обслужване на уреда	13
	Включване и изключване на фурната	13
	Автоматично предпазно изключване	13
	Времеви функции	13
	Преглед на функциите за време	13
	Обслужване на електронния часовник	13
	Настройка на автоматичното изключване с часовник	14
	Защита от деца	15
	Включване на защитата от деца	15
	Изключване на защитата от деца	15
	Основни настройки	15
	Списък на основните настройки	15
	Промяна на основните настройки	15
	Настройка на режим на пестене на енергия	16

	Почистване	16
	Подходящи препарати за почистване	16
	Повърхности в камерата	17
	Поддържане на уреда чист	17
	Почистване на камерата	18
	Поставка	18
	Откачване на поставките	18
	Закачване на поставките	18
	Врата на уреда	19
	Демонтаж и монтаж на стъклата на вратата	19
	Откачване и закачване на вратата на уреда	20
	Повреда, какво да направим?	21
	Съобщения за грешки	21
	Смяна на лампата на фурната	22
	Служба обслужване на клиенти	22
	Номер на изделието и дата на производство	22
	Изпробвано е в нашето готварско студио	23
	Таблица с ястия	23
	Съвети за приложение	24
	Тестови ястия	25

Допълнителна информация за продукти, принадлежности, резервни части и услуги ще откриете в Интернет: **www.bosch-home.com** и онлайн магазина: **www.bosch-eshop.com**



Използване по предназначение

Внимателно прочетете това ръководство. Само тогава можете да използвате уреда си безопасно и правилно. Ръководството за употреба и монтаж да се съхранява за по-късна употреба или за следващия собственик.

Този уред е предназначен само за вграждане. Спазвайте специалното ръководство за монтаж.

Проверете уреда след разопаковането. При транспортни повреди не включвайте.

Само оправомощен специалист може да свързва уреди без щепсел към мрежата. При щети поради погрешно свързване гаранцията е невалидна.

Този уред е предназначен само за домакински нужди и за битова употреба. Използвайте уреда само за приготвяне на ястия и напитки. Не оставяйте без надзор уреда по време на работа. Използвайте уреда само в затворени помещения.

Този уред е предназначен за използване на височина до максимум 2000 метра над морското равнище.

Този уред не е подходящ за работа с външен таймер или с външно дистанционно управление.

Уредът може да се използва от деца на и над 8 години и от лица с намалени физически, ментални и сензорни възможности или с недостатъчен опит и/или знания, само когато те са под наблюдение на лице, отговорност за сигурността им или са получили от него разяснения относно безопасната работа с уреда и са разбрали произтичащите опасности от това.

С уреда не трябва да играят деца. Почистването и обслужването от ползвателя не трябва да се извършват от деца, освен ако са по-големи от 15 години и са под наблюдение.

Деца, които са по-малки от 8 години, трябва да се държат надалеч от уреда и свързващия проводник.

Винаги вкарвайте принадлежностите по правилния начин в камерата.

→ "Допълнителни принадлежности"
на страница 10



Важни указания за безопасност

Обща информация

⚠ Предупреждение – Опасност от пожар!

- Съхраняваните запалими предмети в камерата могат да се възпламенят. Никога не съхранявайте запалими предмети в камерата. Никога не отваряйте вратата на уреда, когато той изпуска дим. Изключете уреда и изтеглете щепсела от контакта или изключете предпазителя в кутията с предпазители.
- Остатъците от храна, мазнината и сокът от печенето могат да се запалят. Преди работа отстранявайте грубите замърсявания от камерата, от нагревателните елементи и принадлежностите.
- При отваряне на вратата на уреда възниква въздушно течение. Хартията за печене може да докосне нагревателните елементи и да се възпламени. Никога не поставяйте хартията за печене при предварително загряване незакрепена върху допълнителните принадлежности. Винаги затискайте хартията за печене с кухненски съд или форма за печене. Покривайте само нужната повърхност с хартия за печене. Хартията за печене не трябва да се подава над допълнителните принадлежности.

⚠ Предупреждение – Опасност от изгаряне!

- Уредът се нагрива много. Никога не докосвайте горещите вътрешни повърхности на камерата или нагревателните елементи. Винаги оставяйте уреда да се охлади. Дръжте децата далеч от уреда.
- Допълнителните принадлежности или кухненските съдове стават много горещи. Горещите допълнителни принадлежности или кухненски съдове изваждайте винаги с топлозащитни ръкавици от камерата.
- Алкохолните пари могат да се запалят в горещата камера. Никога не пригответе ястия с големи количества високоалкохолни напитки. Използвайте само малки количества високоалкохолни напитки. Внимателно отваряйте вратата на уреда.
- Телескопичните водачи при работа на уреда се нагорещават. Специално внимание за изгаряния в изтеглено състояние.

⚠ Предупреждение – Опасност от попарване!

- Достъпните части се нагриват по време на работа. Никога не докосвайте горещите части. Дръжте децата далеч от уреда.
- При отваряне на вратата на уреда може да излезе гореща пара. Парата според температурата не е видима. При отваряне не стойте твърде близо до уреда. Внимателно отваряйте вратата на уреда. Пазете децата надалеч.
- При наличие на вода в горещата камера може да се получи гореща водна пара. Никога не изсипвайте вода в горещата камера.

⚠ Предупреждение – Опасност от нараняване!

- Надрасканото стъкло на вратата на уреда може да се пръсне. Не използвайте стъргало за стъкло, остри или драскащи почистващи препарати.
- Шарнирите на вратата на уреда се движат при отваряне и затваряне на вратата и можете да се прещипете. Не бъркайте в областта на шарнирите.

⚠ Предупреждение – Опасност от токов удар!

- Некомпетентните ремонти са опасни. Само обучен от нас техник от центъра за обслужване на клиенти може да извършва ремонти. Ако уредът е дефектен, изтеглете щепсела от контакта или изключете предпазителя в кутията с предпазители. Обадете се на центъра за обслужване на клиенти.
- При топли части на уреда изолацията на кабела на електроуредите може да се стопи. Никога не оставяйте свързващия кабел на електроуредите да влиза в контакт с горещи части на уреда.
- Проникващата влага може да предизвика токов удар. Не използвайте водоструйка или пароструйка.
- При смяна на лампата в камерата контактите на фасунгата на лампата са заредени с електричество. Преди смяната изтегляйте щепсела от контакта или изключвайте предпазителя в кутията с предпазители.
- Дефектният уред може да предизвика токов удар. Никога не включвайте дефектен уред. Изтеглете щепсела или изключете предпазителя в кутията с предпазители. Свържете се със службата за обслужване на клиенти.

Причини за повредите

Обща информация

Внимание!

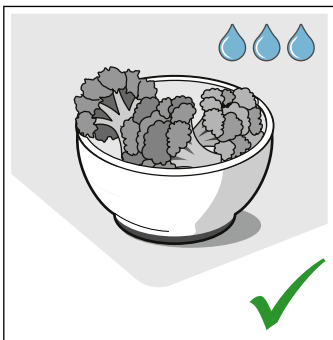
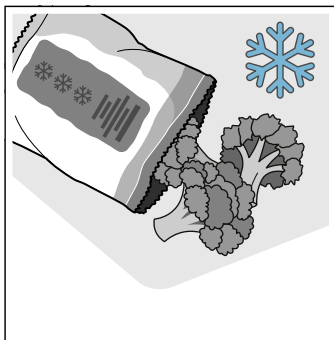
- Допълнителни принадлежности, фолио, хартия за печене или кухненски съдове върху дъното на камерата: Не поставяйте допълнителни принадлежности върху дъното на камерата. Не поставяйте върху дъното на камерата фолио, независимо от какъв вид, нито пък хартия за печене. Не поставяйте кухненски съдове на пода на камерата, ако температурата е настроена над 50 °C. Образува се повишаване на температурата. Времената за печене и пържене повече не съответстват и емайълът се уврежда.
- Алуминиево фолио: алуминиевото фолио в камерата не бива да влиза в контакт със стъклото на вратата. Могат да възникнат трайни оцветявания по стъклото на вратата.
- Вода в горещата камера: Никога не изсипвайте вода в горещата камера. Образува се водна пара. Чрез смяната на температурата могат да възникнат щети по емайла.
- Влага в камерата: задържането на влага за по-дълго време в камерата може да доведе до корозия. След употреба подсушете камерата. Не съхранявайте влажни хранителни продукти в затворената камера за готвене за продължително време. Не съхранявайте ястия в камерата.
- Охлаждане с отворена врата на уреда: След работа с високи температури оставете камерата да се охлади само в затворено състояние. Не захващайте предмети с вратата на уреда. Дори когато вратата е отворена минимално, намиращите се в близост мебели могат да се повредят с течение на времето. След работа с много влага оставете камерата отворена, за да изсъхне.
- Плодов сок: Не покривайте прекалено обилно тавата за печене при много сочен плодов сладкиш. Отцеждащият се от тавата за печене плодов сок оставя петна, които не могат да се отстранят. Ако е възможно, използвайте по-дълбокия универсален тиган.
- Силно замърсено уплътнение: Ако уплътнението на вратата е силно замърсено, вратата на уреда вече не може да се затвори добре при работа. Съседните мебелни повърхности могат да бъдат повредени. Винаги поддържайте уплътнението чисто.
→ "Почистване" на страница 16
- Врата на уреда като място за сядане или като поставка: Не се облягайте, сядайте или увесвайте на вратата на уреда. Не оставяйте кухненски съдове или допълнителни принадлежности на вратата на уреда.
- Вкарайте допълнителните принадлежности: Според типа на уреда допълнителните принадлежности могат да надраскат стъклото на вратата при затварянето на вратата на уреда. Винаги вкарвайте докрай в камерата допълнителните принадлежности.
- Транспортиране на уреда: Уредът да не се носи или държи за дръжката на вратата. Вратата на дръжката не издържа теглото на уреда и може да се счупи.

Опазване на околната среда

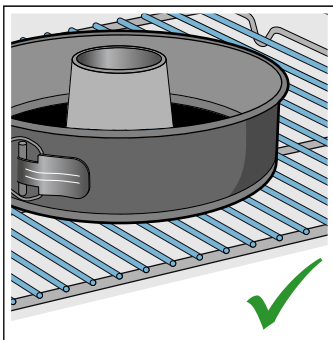
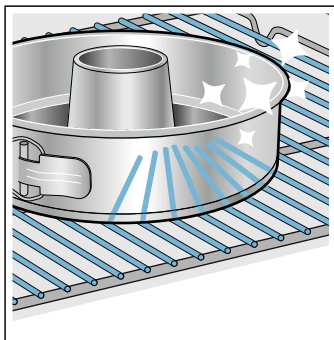
Вашият нов уред е особено енергийноефекасен. Тук ще получите съвети за пестене на още повече енергия при работата с Вашия уред и за правилното изхвърляне на уреда.

Пестене на енергия

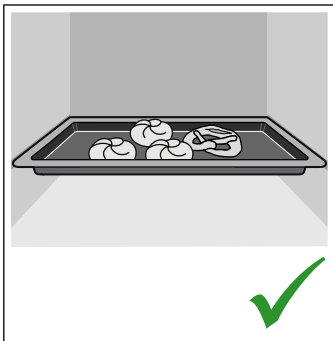
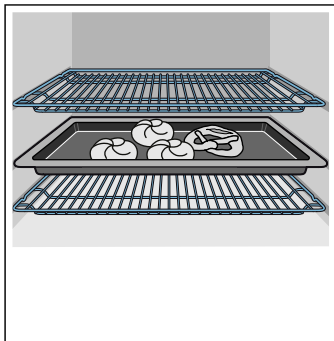
- Подгръвайте уреда само тогава, когато е указано в таблиците на ръководството за експлоатация или в рецептата.
- Оставете замразените хранителни продукти да се размразят преди да ги поставяте в камерата.



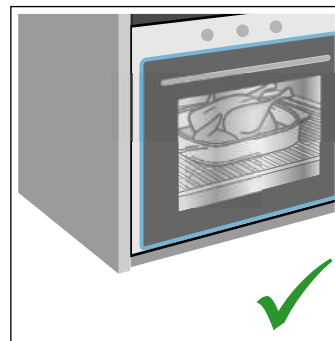
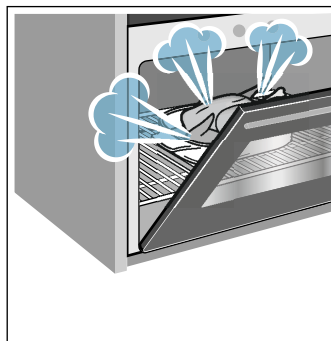
- Използвайте тъмни, боядисани в черно или емайлирани форми за печене. Те поемат топлината изключително добре.



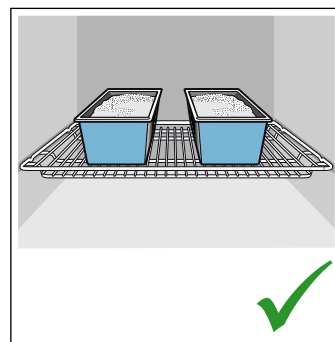
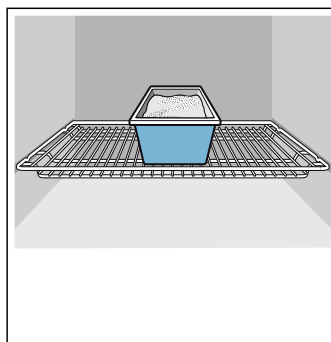
- Отстранете от камерата за приготвяне ненужните аксесоари.



- Отваряйте вратата на уреда при работа възможно по-рядко.



- Няколко сладкиша можете най-добре да изпечете един след друг. Камерата е още топла. Така се скъсява времето за печене на втория сладкиш. Можете и да сложите 2 правоъгълни форми една до друга в камерата.



- При по-дълги времена на готвене можете да изключите уреда 10 минути преди края на времето за готвене и да използвате остатъчната топлина за допичане.

Изхвърлете като пазите околната среда

Дайте опаковката на отпадъци по екологосъобразен начин.



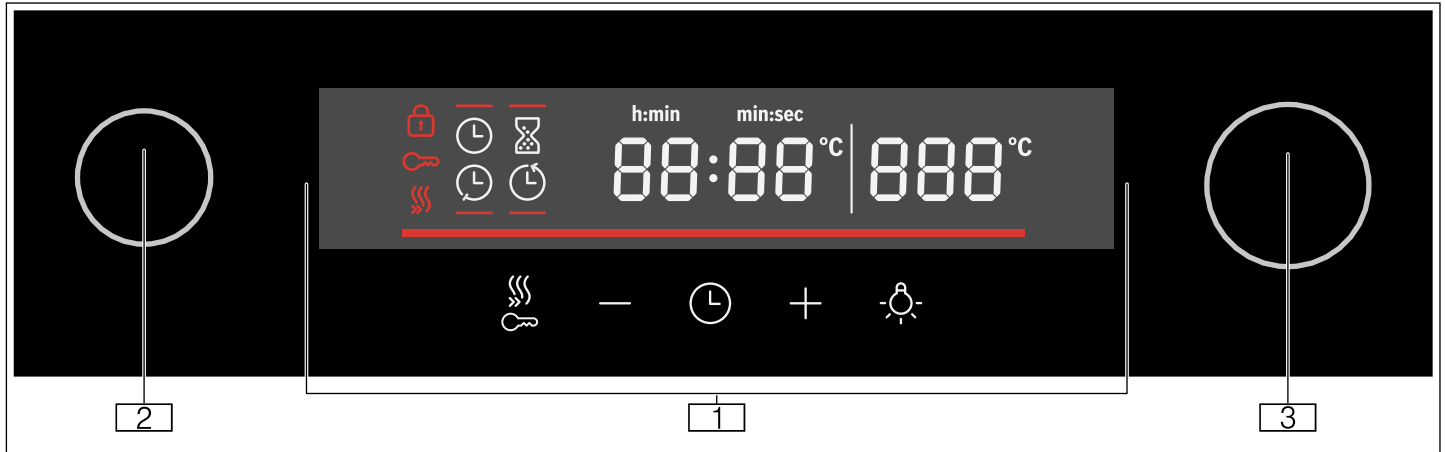
Уредът е обозначен в съответствие с директива 2012/19/ЕС за стари електрически и електронни уреди (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Директивата дава рамката, която е валидна за връщането и повторното преработване на старите уреди в границите на Европейския съюз.

Запознаване с уреда

В тази глава ще ви обясним показанията и обслужващите елементи. Освен това ще се запознаете с различните функции на вашия уред.

Указание: Според типа на уреда са възможни отклонения в цветовете и детайлите.



1 Бутони и дисплей

Бутоните са сензорни полета, под които има сензори. Само докоснете съответния символ, за да изберете функцията. Дисплеят показва символи на активните функции и на функциите за време.

2 Копче за избор на функция

Посредством функционалния превключвател се настройва видът нагряване или допълнителната функция. Функционалният превключвател можете да завъртите от нулева позиция наляво или надясно.





3 Копче за избор на температура

Посредством копчето за избор на температура се настройват температурата към степента на нагряване или се избира настройка за други функции. Копчето за избор на температура можете да въртите наляво или надясно. Няма нулева позиция.

Бутони

Тук на кратко е обяснено значението на различните бутони.

Ако някой бутон няма функция, прозвучава сигнал.

Бутон	Разяснение
	Времеви функции Настройка на таймер  , продължителност  , време на край  и час 
—	Минус Намаляване на стойността на настройка
+	Плюс Увеличаване на стойността на настройка
	Осветление Включване и изключване на осветлението на камерата
	Бързо загреване Включване и изключване на бързото загреване
	Защита от деца Активиране и деактивиране на защитата от деца в стендбай

Обслужващ панел

Чрез обслужващия панел настройвате с помощта на бутоните и един въртящ се превключвател различните функции на вашия уред. Тук ще видите преглед на панела за обслужване и разположението на елементите за обслужване.

Дисплей

Дисплеят е структуриран така, че да можете да прочетете показанията от един поглед.












Стойността, която в момента можете да настроите, е фокусирана. Тя е изобразена в бял шрифт и фонът ѝ е тъмен.

Символ	Разяснение
	Бързо загреване
	Будилник за кратко време
	Времетр.
	Време на завършване
	Точно време
88:88	Времева индикация
-----	Температурен контрол
	Защита от деца
	Блокаж на вратата
888	Температурна индикация

Видове на нагряване и функции

Посредством копчето за избор на функция се настройват видовете на нагряване и допълнителните функции.

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

Вид загреване	Температура/степен	Употреба
 Нулева позиция	-	Фурната е изключена.
 3D горещ въздух	50-280 °C	За приготвяне на ястия на едно до две нива. Вентилаторите разпределят топлината на кръглите нагревателни тела в задната стена равномерно в камерата. Този вид на загреване се използва за установяване на разхода на енергия в режим на рецикулация на въздуха.
 Въздушна циркулация	50-280 °C	За сладкиши и печива на едно ниво. Вентилаторите разпределят топлината на нагревателните елементи равномерно в камерата.
 Пол. пица	50-280 °C	За приготвяне на прясна пица и дълбоко замразени продукти, напр. пържени картофи или шрудел. Нагревателните елементи и вентилаторите нагряват бързо и разпределят топлината равномерно в камерата.
 Размразяване	30-60 °C	Размразяване например на месо, птици, хляб и сладкиши. Вентилаторът завихря топлия въздух около ястието.
 Долно загреване	50-280 °C	За допичане на ястия. Топлината идва само отдолу.
 Грил, малка повърх	Степени на грила: 1 = слабо 2 = средно 3 = силно	Печене на грил на малки количества пържоли, наденички, тост и парчета риба. Средната част на нагревателното тяло на грила се нагорещява.
 Грил, гол. повърх.	Степени на грила: 1 = слабо 2 = средно 3 = силно	За печене на грил на плоски продукти, като пържоли, наденички или тост и за гратиниране. Цялата повърхност под нагревателното тяло на грила става гореща.
 Грил с циркулация на въздух	50-280 °C	Печене на месо, птици и цяла риба. Вентилаторът завихря горещия въздух около ястието.
 Меко гор/долно загр	50-280 °C	За щадящо готвене на избрани ястия (напр. месо, зеленчуци) на едно ниво без предварително загреване . Видът на загреване не е подходящ за ястия, които при печене трябва да се надигнат (напр. хляб). Този вид на нагряване се използва за установяване на разхода на енергия в конвенционален режим и класа на енергийна ефикасност.
 Горно/дол. загр.	50-280 °C	За сладкиши, пудинги и нетлъсто печено. Топлината идва равномерно отгоре и отдолу.

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

Копче за избор на температура

С температурния избирач настройвате температурата. Настроената температура се показва на дисплея.

Указание: До 100 °C температурата се регулира на стъпки от по 1 градус, след това от по 5 градуса.

Температурен контрол

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

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

Функции на камерата

Някои функции улесняват работата на Вашия уред. Така например се осветява голяма площ от камерата и охлаждащ вентилатор пази уреда от прегряване.


Отваряне на вратата на уреда

Ако отворите вратата на уреда по време на режим на работа, то работата спира. При затваряне на вратата работата продължава.

Осветление на камерата

Ако отворите вратата на уреда, осветлението на камерата се включва. Ако вратата остане отворена за повече от 15 минути, осветлението отново се изключва.

При повечето режими на работа осветлението на камерата се включва, когато се започне режим на работа. Ако работата се прекрати, то се изключва.

Указание: При режим на работа меко горно/долно загряване осветлението на камерата е изключва автоматично след около 1 минута. Тя може да се включва от бутона .

Охлаждащ вентилатор

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

Внимание!

Не покривайте вентилационните отвори. Фурната в противен случай ще се прегрее.

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

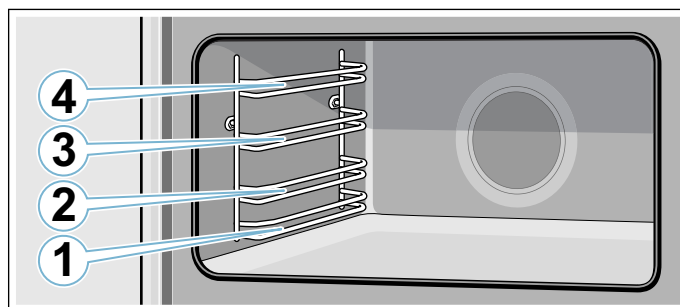
Допълнителни принадлежности

Към вашия уред има различни принадлежности. Тук ще получите преглед на доставените принадлежности и тяхното правилно използване.

Принадлежности	Описание
	Скара за печене и пържене За кухненски съдове, форми за сладкиш, различни видове печено, продукти за печене на грил, дълбоко замразени ястия.
	Универсална тава За сочни сладкиши, тестени печива, дълбокозамразени ястия и големи по размер печива. Универсалната тава може да бъде използвана и като съд за улавяне на мазнината, когато печете директно върху скарата.
	Емайлирана тава за печене За сладкиши на тава и дребни сладки.
	Телескопичен водач комплект С телескопичните шини можете допълнително да извадите принадлежностите.
	Предпазни щифтове За заключване на шарнирите.

Височини на вкарване

Тавата за печене и скарата за печене могат да се избутват на 4 различни височини в камерата за готвене. Винаги вкарвайте докрай, за да не докосват допълнителните принадлежности стъклото на вратата. Внимавайте за това, винаги да вкарвате принадлежностите по правилния начин в камерата.




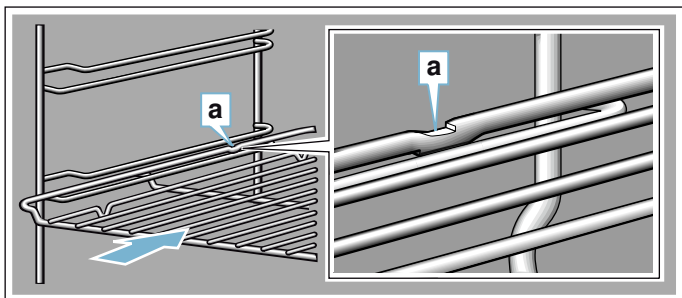
Предупреждение – Опасност от пожар!

В никакъв случай тава, тава за печене, плоска тава или друг съд за готвене не бива да се поставят директно върху дъното на фурната. Това води до прегряване на дъното на уреда и може значително да увреди уреда.

Функция за фиксиране

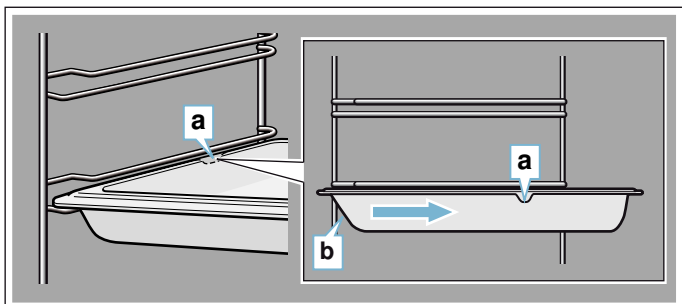
Допълнителните принадлежности могат да се изтеглят до половината преди да се застопорят. Функцията за фиксиране не позволява преобръщането на допълнителните принадлежности при изтегляне. Принадлежностите трябва да се вкарват правилно в камерата, за да функционира защитата от преобръщане.

Внимавайте при вкарване на скарата удебелението **a** да е отзад и да сочи надолу. Отворената страна трябва да сочи към вратата на уреда, а извитата част да сочи надолу .



Внимавайте при вкарване на тави удебелението **a** да е отзад и да сочи надолу. Скосяването на допълнителната принадлежност **b** трябва да сочи напред към вратата на уреда.

Пример на фигурата: универсална тава

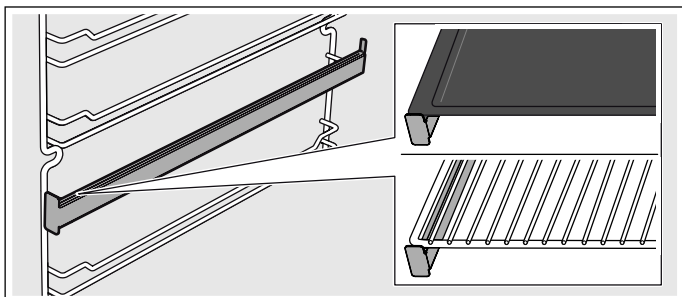


Телескопичен водач комплект

Предупреждение – Опасност от изгаряне!

Телескопичните водачи при работа на уреда се нагорещават. Специално внимание за изгаряния в изтеглено състояние.

С телескопичните шини можете изцяло да извадите принадлежностите. Внимавайте при поставяне на поставката за тава за печене и на скарата за печене за това, да се фиксират преди разширението в телескопичните релси.



Специални принадлежности

Принадлежности можете да закупите от службата за обслужване на клиенти.

Принадлежности	Описание
Емайлирана тава за печене	За сладкиши на тава и дребни сладки. Номер на клиентската служба: 11012235
Универсална тава	За сочни сладкиши, тестени печива, дълбокозамразени ястия и големи по размер печива. Универсалната тава може да бъде използвана и като съд за улавяне на мазнината, когато печете директно върху скарата. Номер на клиентската служба: 11012236
Скара за печене и пържене	За кухненски съдове, форми за сладкиш, различни видове печено, продукти за печене на грил, дълбоко замразени ястия. Номер на клиентската служба: 00776605
Телескопичен водач комплект	Телескопичен водач комплект за едно ниво. Номер на клиентската служба: 12036208





Преди да започнете работа за първи път

Тук ще узнаете какво трябва да направите, преди да пригответе ястия с вашата фурна за пръв път.

Отстранете опаковката на уреда и я изхвърлете по подходящ начин.

Настройка на часа

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

1. Настройте часа с бутон **-** или **+**.
2. Натиснете бутона .

Указание: След изтичане на времето на настройка часът автоматично се запазва.

Часът е настроен.

Почистване на фурната чрез нагряване


Предварително почистване на фурната

1. Извадете допълнителните принадлежности и закачващите се решетки от камерата. → *"Поставка" на страница 18*
2. Отстранете остатъците от опаковки като например частици стиропор напълно от камерата.
3. Някои части са покрити с фолио за защита от надраскване. Отстранете това фолио за защита от надраскване.
4. Почиствайте уреда отвън с мека, влажна кърпа.
5. Почиствайте камерата с горещ сапунен разтвор.

Загряване на фурната

За да отстраните мириxa на новия уред, загрейте празната, затворена фурна.

Указание: Внимавайте в камерата да няма остатъци от опаковката, като напр. парченца стиропор. Преди загряването избършете гладките повърхности в камерата с мека, влажна кърпа. Проветрявайте кухнята докато уредът загрева.

1. Завъртете копчето за избор на функция на .
2. Завъртете копчето за избор на температурата на максимална температура.
3. Изключете след 1 час фурната.

Указание: По време на първото нагряване е възможно да се чуят шумове от фурната.

Допълнително почистване на фурната

1. Почиствайте камерата с горещ сапунен разтвор.
2. Монтирайте закачващите се решетки.
3. При нужда почистете стъклата на вратата. → *"Врата на уреда" на страница 19*

Почистване на принадлежностите

Преди да използвате принадлежностите, ги почистете основно с топъл почистващ разтвор и меко парче.

Монтирайте на комплекта на телескопичната дръжка

Указания за монтаж на комплекта на телескопичната дръжка ще получите от съдържащия се в обема на доставката комплект.

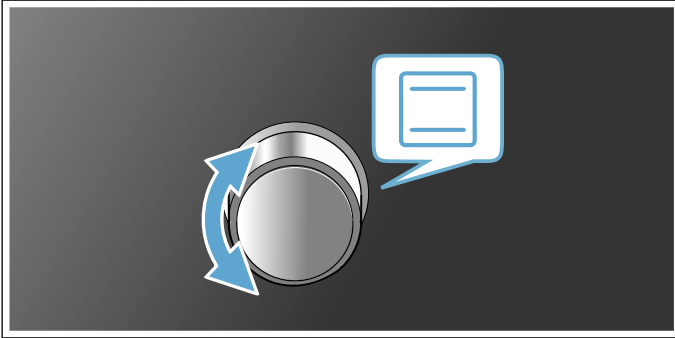
Обслужване на уреда

Включване и изключване на фурната

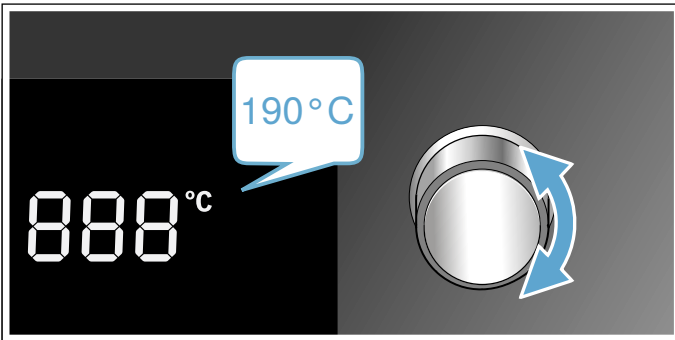
Включване на фурната

1. Настройте вида нагряване посредством копчето за избор на функция.

Указание: За всяка функция има предварително настроена стандартна температура или степен на грил.



2. Променяйте температурата или степента на грила посредством копчето за избор на температура.



Фурната започва да загрева.

Указание: Индикаторът за контрол на температурата показва актуалния статус на нагряването.


Промяна на настройките

Можете да промените вида на нагряването и температурата или степента на грила по всяко време със съответния ключ.

Изключване на фурната

Завъртете копчето за избор на функция на нулева позиция.

Включване на бързо загрева

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

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





Автоматично предпазно изключване

Уредът разполага с автоматично предпазно изключване. Фурната се изключва след 13 часа автоматично.

Времени функции

Вашият уред има различни временни функции.



Преглед на функциите за време

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


Обслужване на електронния часовник

Настройка на таймера за кратко време

Таймерът за кратко време няма влияние върху функциите на фурната. Продължителността на таймера за кратко време може да се настройва от 30 секунди до 13 часа. До 10 минути продължителността се настройва на интервали от по 30 секунди, от 10 минути до един час на интервали от по минута, а след това на интервали от по 5 минути.

1. Натиснете бутона . Символът  светва.
2. С бутоните **+** и **-** настройте желаното времетраене. След изтичане на времето прозвучава акустичен сигнал.

Указание

- За промяна на остатъчното време натиснете бутона . След това променете остатъчното време с бутоните **+** и **-**.
- За прекъсване на таймера нулирайте остатъчното време.





Изключване на сигналния тон

Натиснете произволен бутон или отворете вратата на уреда, за да изключите сигнала.

Указание: След кратко сигналът автоматично свършва.

Настройка на електронния часовник

При нужда може да се промени часа (напр. от лятно на зимно време). Фурната трябва да е изключена.


1. Натиснете бутона . Символът  светва.
2. Натиснете отново бутона . Символът  светва.
3. Настройте точното време с бутоните **+** и **-**.

Настройка на автоматичното изключване с часовник

Чрез електронния часовник можете автоматично да изключите, респ. да включите и изключите фурната.

Настройка на продължителността

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

1. Настройте желаните вид на загреването и температурата.
Фурната стартира.
2. Натиснете бутона  два пъти.
3. С бутоните **+** и **-** настройте продължителността на времето за работа.

Указание: Продължителността на времето за работа може да се настройва от 30 секунди до 13 часа. До един час продължителността може да се настройва на минутни стъпки, а след това на стъпки от 5 минути.

Символът  светва.

Продължителността е изтекла

Акустичен сигнал прозвучава. Уредът преставя да нагрива.


1. Натиснете произволен бутон или отворете вратата на уреда, за да изключите сигнала.

Указание: След кратко сигналът автоматично свършва.

2. Завъртете копчето за избор на функция на нулева позиция.


Настройка на времето на завършване

Печенето или пърженето започва за настроеното времетраене в избран от Вас, по-късен момент.


1. Настройте желаните вид на загреването и температурата.
Фурната стартира.
2. Натиснете бутона  два пъти.
3. С бутоните **+** и **-** настройте продължителността на времето за работа.

Указание: Продължителността на времето за работа може да се настройва от 30 секунди до 13 часа. До един час продължителността може да се настройва на минутни стъпки, а след това на стъпки от 5 минути.

Символът  светва.

4. Натиснете отново бутона .
5. Настройте времето на края с бутоните **+** и **-**.

Указание: При първото натискане на бутона се появява предложена стойност на дисплея. Стойността за настройка се получава от актуалния час и продължителността. Тя може да се променя с бутоните **+** и **-**.

Символът  светва. Дисплеят показва времето на завършване. Уредът превключва в режим на поддръжка.

Продължителността е изтекла

Акустичен сигнал прозвучава. Уредът преставя да нагрива.

1. Натиснете произволен бутон или отворете вратата на уреда, за да изключите сигнала.

Указание: След кратко сигналът автоматично свършва.

2. Завъртете копчето за избор на функция на нулева позиция.


Защита от деца


Фурната е оборудвана със система за предпазване на деца, за да се предотврати включване от деца.

Указание: Евентуално използваният котлон не се влияе от защитата на деца на фурната.


Включване на защитата от деца


Уредът трябва да е изключен.

Задръжте натиснат бутон  в продължение на около четири секунди.

На индикацията се появява символът . Защитата от деца е включена.

Изключване на защитата от деца

Задръжте натиснат бутон  в продължение на около четири секунди.

Символът  на индикацията угасва. Защитата от деца е изключена.

Основни настройки

За да можете да обслужвате вашия уред оптимално и лесно, вие имате на разположение следните настройки. При нужда можете да промените тези настройки.

Списък на основните настройки


Според оформлението на вашия уред не всички основни настройки са налични.


Основна настройка	Избор
c01 Времетраене на сигнала след изтичане на продължителност или време на таймер	1 = ок. 10 секунди 2 = ок. 30 секунди* 3 = ок. 2 минути
c02 Време на изчакване до приемането на настройка	1 = ок. 3 секунди* 2 = ок. 6 секунди 3 = ок. 10 секунди
c03 Тон на бутоните при натискане на бутон	0 = изкл 1 = вкл*
c04 Яркост на осветлението на дисплея	1 = тъмно 2 = средно* 3 = светло
c05 Индикация на часа	0 = скриване на часа 1 = индикация за час*
c06 Осветление на камерата при работа	0 = не 1 = да*
c07 Време на допълнителен ход на охлаждащия вентилатор	1 = кратко* 2 = средно 3 = дълго 4 = екстра дълго
c08 Нулиране на всички стойности до фабрична настройка	0 = не* 1 = да
c09 Активирайте демо режима. Демо режимът служи за презентационни цели, фурната не нагрява в демо режим. Демо режимът може да се активира само през първите 5 минути след свързване към електрическата мрежа.	0 = не* 1 = да

* Фабрична настройка

Промяна на основните настройки

Функционалният превключвател трябва да е на нулева позиция.

1. Натиснете бутон  за ок. 4 секунди. На дисплея се показва първата основна настройка, напр. **c01 1**.
2. При нужда променете настройката с копчето за избор на температура.
3. С бутоната **+** преминете към следващата основна настройка.
4. С бутоната **-** или **+** преминете през всички основни настройки и при нужда променете с копчето за избор на температура.

5. Накрая за потвърждение натиснете бутона  отново за ок. 4 секунди. Всичко основни настройки са приети.

Можете по всяко време отново да промените основните си настройки. Демо режимът може да се активира само през първите 5 минути след свързване към електрическата мрежа.

Указание: След спиране на тока Вашите промени по основните настройки остават запазени.

Настройка на режим на пестене на енергия

Можете да спестите енергия, ако намалите яркостта на дисплея. Яркостта на дисплея ще настроите в основната настройка **СЪЧ**.

Указание: Настройката променя яркостта на дисплей по време на работа. В стендбай уредът автоматично редуцира яркостта на дисплея. Нощно време между 22:00 и 05:59 часа яркостта на дисплея е най-ниска.

Почистване

При старателна поддръжка и почистване вашият уред се запазва за дълго красив и функционален. Тук ще ви обясним как да се грижите за вашия уред и как да го почиствате.

⚠ Предупреждение – Опасност от токов удар!
Проникващата влага може да предизвика токов удар. Не използвайте водоструйка или пароструйка.

⚠ Предупреждение – Опасност от изгаряне!
Уредът се нагрива много. Никога не докосвайте горещите вътрешни повърхности на камерата или нагревателните елементи. Винаги оставяйте уреда да се охлади. Дръжте децата далеч от уреда.

Подходящи препарати за почистване

За да не повредите различните повърхности с погрешен миещ препарат, съблюдавайте следните указания.

Не използвайте

за фурната

- остри или абразивни средства за измиване,
- почистващи препарати с високо съдържание на спирт,
- твърди метални гъби или гъби за чистене,
- водоструйка или пароструйка.

Преди употреба добре измивайте новите гъби.

Зона	Почистване
Уредът отвън	
Предна част от неръждаема стомана	Горещ сапунен разтвор: С кърпа за миене почистете и подсушете с мека кърпа. Котления камък, мазнината, упоритите петна и петната от белтъци да се почистват незабавно. Под такива петна може да се образува корозия. В клиентската служба или в специализираната търговия са налице специални средства за поддръжка на неръждаема стомана, които са подходящи за топли повърхности. Нанесете средството за поддръжка с мека кърпа на тънък слой.
Обслужващ панел	Горещ сапунен разтвор: С кърпа за миене почистете и подсушете с мека кърпа. Не използвайте препарат за почистване на стъкло или стъргалки за стъкло.
Стъкла на вратата	Горещ сапунен разтвор: С кърпа за миене почистете и подсушете с мека кърпа. Не използвайте стъргалка за стъкло или драскащи спирали от неръждаема стомана.
Дръжка на вратата	Горещ сапунен разтвор: С кърпа за миене почистете и подсушете с мека кърпа. Ако върху дръжката на вратата попадне препарат за отстраняване на котлен камък, веднага изберете. Тези петна не могат да се отстранят.

Уредът отвори	
Емайлирани и самопочистващи се повърхности	Спазвайте указанията за повърхностите в камерата, дадени след таблицата.
Стъклено покритие на осветлението на камерата	Горещ сапунен разтвор: С кърпа за миене почистете и подсушете с мека кърпа. При силно замърсяване използвайте препарат за почистване на фурни.
Стъкла на вратата	Горещ сапунен разтвор: С кърпа за миене почистете и подсушете с мека кърпа. Не използвайте стъргалка за стъкло или драскащи спирални от неръждаема стомана. Най-добре почиствайте с цялата камера. → "Почистване на камерата" на страница 18
Уплътнение на вратата Не сваляйте!	Горещ сапунен разтвор: Почистете с кърпа. Не драскайте.
Покритие на вратата	от неръждаема стомана: Използвайте почистващ препарат за неръждаема стомана. Спазвайте указанията на производителя. Не използвайте препарати за неръждаема стомана. от пластмаса: Почистете с горещ сапунен разтвор и с кърпа. Подсушете с мека кърпа. Не използвайте препарат за почистване на стъкло или стъргалки за стъкло. За почистване свалете покритието на вратата.
Поставка	Горещ сапунен разтвор: Размекнете и почистете с кърпа или четка.
Телескопична система	Горещ сапунен разтвор: Почистете с кърпа или четка. Не отстранявайте смазката от телескопичните шини, най-добре ги почиствайте вкарани. Не почиствайте в съдомиялна.
Допълнителни принадлежности	Горещ сапунен разтвор: Размекнете и почистете с кърпа или четка. При силно замърсяване използвайте изстъргваща спирала от неръждаема стомана.

Указание

- На предната страна на уреда са възможни малки цветови различия поради различните материали, като напр. стъкло, пластмаса или метал.
- Сенките върху стъклата на вратата, които приличат на трептения, са светлинни отражения от осветлението на камерата.
- При много високи температури емайлт си променя цвета. Поради това могат да се получат малки цветови разлики. Това е нормално и няма отражение върху функционалността. Ръбовете на тънката ламарина не могат да бъдат напълно емайлирани. По тази причина те могат да бъдат грапави. Корозионната защита не се влошава от това.

Повърхности в камерата

Задната стена и страничните части в камерата са самопочистващи се. Ще разпознаете това по грубата повърхности.

Дъното на камерата и горната част са емайлирани и имат гладка повърхност.

Почистване на емайлирани повърхности

Почиствайте гладките емайлирани повърхности с кърпа и горещ сапунен разтвор или вода с оцет. Подсушете с мека кърпа.

Загорелите остатъци от храна се размекват с влажна кърпа и сапунен разтвор. При силно замърсяване използвайте изстъргваща спирала от неръждаема стомана или препарат за почистване на фурни.

Внимание!

Никога не използвайте почистващи препарати за фурна в топла камера. Могат да възникнат щети по емайла. Преди следващото нагриване отстранете напълно остатъците от камерата и от вратата на уреда.

След почистването оставете камерата отворена, за да изсъхне.

Указание: От остатъците от храна могат да се образуват бели налепи. Те са незначителни и нямат влияние върху функцията. При нужда можете да отстранявате остатъците с лимонена киселина.

Самопочистващи се повърхности

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

Внимание!

Не използвайте почистващ препарат за фурни върху самопочистващите се повърхности. Повърхностите ще се повредят. Ако все пак върху тези повърхности попадне почистващ препарат за фурни, веднага поийте с вода и гъба. Моля, не търкайте и не използвайте абразивни средства за почистване.

Поддържане на уреда чист

За да не се образуват упорити замърсявания, дръжте уреда винаги чист и отстранявайте незабавно замърсяванията.

Предупреждение – Опасност от пожар!

Остатъците от храна, мазнината и сокът от печенето могат да се запалят. Преди работа отстранявайте грубите замърсявания от камерата, от награвателните елементи и принадлежностите.

Съвети

- Почиствайте камерата след всяка употреба. Така замърсяванията не могат да загарят.
- Котления камък, мазнината, упоритите петна и петната от белтъци винаги да се почистват незабавно.
- Използвайте универсалната тава за печене на много влажни сладкиши.
- За печене използвайте подходящи съдове, напр. тава.

Почистване на камерата

1. Налейте 0,4 литра вода, централно върху пода на камерата.
2. Настройте вида на нагряване ☐.
3. С температурния регулатор настройте 50 °C.
4. След 18 минути изключете уреда.
5. Оставете уреда да се охлади.
6. Почистете камерата с кърпа.

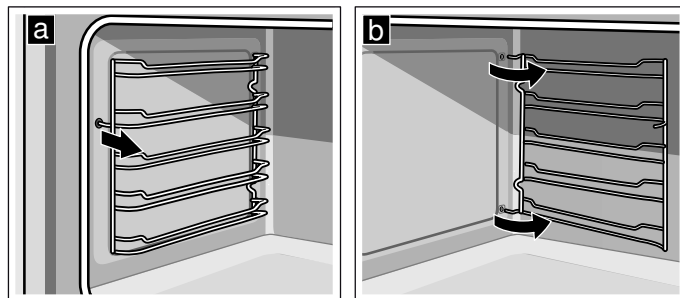
⚠ Предупреждение – Опасност от изгаряне!
Уредът се нагрява много. Никога не докосвайте горещите вътрешни повърхности на камерата или нагревателните елементи. Винаги оставяйте уреда да се охлади. Дръжте децата далеч от уреда.

Поставка

Откачване на поставките

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

1. Хванете поставката от предната страна и я изтеглете към средата на камерата. Предната кука на поставката се освобождава от отвора.
2. Повдигнете още малко поставката и я извадете от задните отвори на страничната стена.
3. Извадете поставката от камерата.



Закачване на поставките

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

Врата на уреда

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

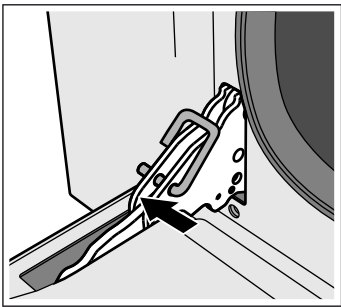
Демонтаж и монтаж на стъклата на вратата

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

Демонтаж на стъклата на вратата

1. Отворете напълно вратата на фурната на печката.
2. Заклучете двата шарнира отляво и отдясно с предпазните щифтове.

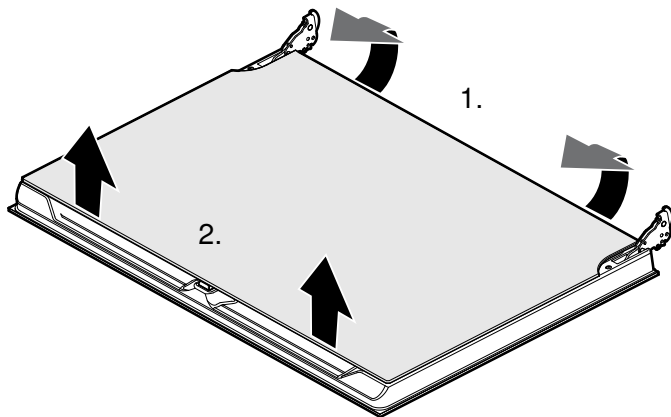
Указание: Предпазните щифтове трябва да влязат напълно в отворите на шарнирите.



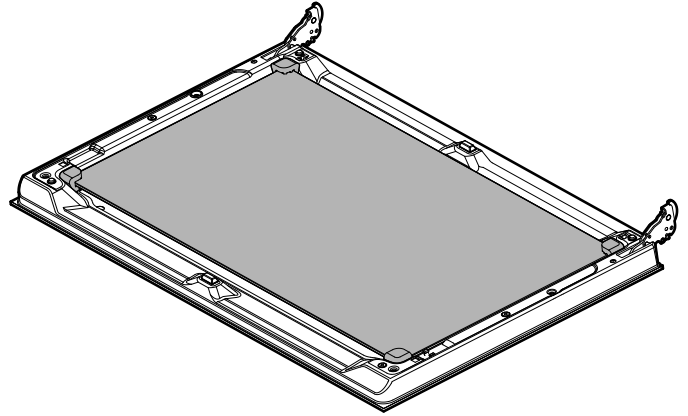
3. Повдигнете леко долната част на вътрешното стъкло, докато фиксиращите щифтове се откачат от държача (1).
4. Внимателно повдигнете горната част на вътрешното стъкло, докато фиксиращите щифтове се откачат от държача (2).

Внимание!

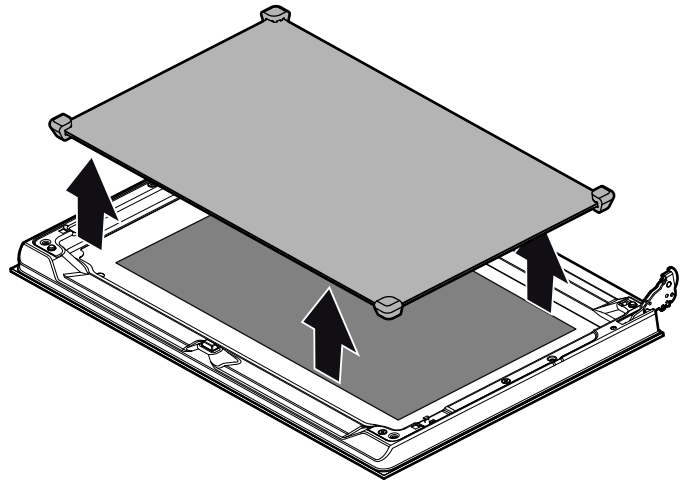
При повдигането на вътрешното стъкло, средното стъкло може да залепне към вътрешното стъкло. Уверете се, че средното стъкло няма да падне.



5. Извадете вътрешното стъкло.
6. Извадете средното стъкло.



Указание: Средното стъкло не е фиксирано с държащите щифтове, а се държи на място от гумени тампони.



Почистете стъклата с препарат за стъкло и мека кърпа.

Предупреждение – Опасност от нараняване!

Надрасканото стъкло на вратата на уреда може да се пръсне. Не използвайте стъргало за стъкло, остри или драскащи почистващи препарати.

Вграждане на стъклата на вратата

1. Поставете отново средното стъкло.

Указание

- Средното стъкло е правилно поставено, ако символът Low-E е четлив.
- Внимавайте за правилната позиция на стъклото. Всички гумени тампони трябва да легнат равно върху външното стъкло.

2. Поставете отново вътрешното стъкло.

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

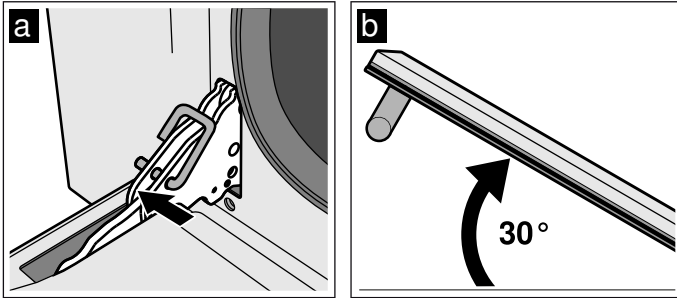
3. Свалете обезопасяващите щифтове и затворете вратата на фурната.

Откачване и закачване на вратата на уреда

При особено силно замърсяване за по-добро почистване вратата на фурната може да бъде откачена. За обикновено почистване обаче това не е нужно.

Откачване на вратата на уреда

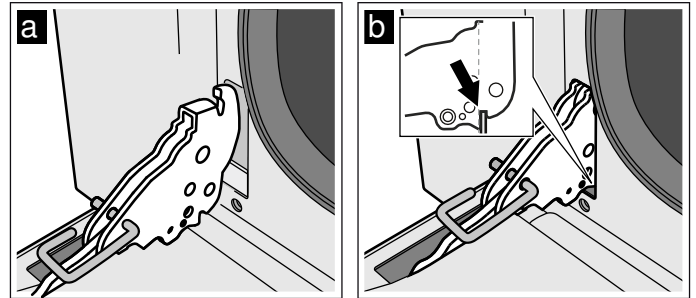
1. Отворете напълно вратата на фурната на печката.
2. Заклучете двата шарнира отляво и отдясно с предпазните щифтове (a).
3. Хванете вратата на фурната отстрани с две ръце и затворете вратата на фурната на около 30° (b).



4. Леко повдигнете вратата на фурната и я изтеглете.
Указание: Не затваряйте напълно вратата на фурната. Шарнирите могат да се огънат и да се стигне до повреди на емайла.

Закачване на вратата на уреда

1. Хванете вратата на фурната отстрани с две ръце.
2. Вкарайте шарнирите в отворите на фурната (a).
Указание: Прорезът отдолу върху шарнирите трябва да щракне в рамката на фурната (b).






3. Снизете вратата надолу.
4. Извадете предпазните щифтове.

⚠ Предупреждение – Опасност от нараняване!
Когато вратата на фурната неочаквано се откачи или някоя от пантите се затвори, не пипайте пантата. Обадете се на службата за обслужване на клиенти.

⚠ Предупреждение – Опасност от нараняване!
Ако шарнирите на вратата не са правилно фиксирани, вратата не може да се затваря добре, топлината може да излезе и частите на уреда могат да станат много горещи. За да се избегне това, вратата отново се изважда. Вратата след това се поставя обратно според чертежа така, че вдлъбнатината от долната страна на шарнирите да прищрака в рамката на фурната.

? Повреда, какво да направим?

Повреда	Възможна причина	Указания/отстраняване
Уредът не функционира	Щепселът не е вкаран	Свържете уреда към електрическата мрежа
	Прекъсване на електрозахранването	Проверете дали другите кухненски уреди функционират
	Дефектен предпазител	Проверете в кутията с предпазители, дали предпазителът за уреда е в изправност
Уредът не може да стартира	Вратата на уреда не е затворена напълно	Затворете вратата на уреда
	Уредът не е изключен	Изключете и отново включете уреда
На дисплея мига 12:00	Прекъсване на електрозахранването	Настройте отново часа.
Осветлението на камерата не функционира	Режимът на работа за меко горно/долно загряване е активиран	При режим на работа меко горно/долно загряване е изключено осветлението на камерата.
	Крушката е дефектна	Сменете крушката.
Всички ястия, които се приготвят във фурната, изгарят за много кратко време.	Термостатът е дефектен.	Свържете се със службата за обслужване на клиенти.
Съглата на вратата са запотени.	Нормално явление, което се дължи на наличните температурни разлики.	Нагрейте уреда до 100 °C и след 5 минути отново изключете.
Включеният уред не може да се обслужва, на дисплея се показва символа 	Активирана е защитата за деца	Задръжте натиснат сензорния бутон  докато символът  не угасне

Съобщения за грешки

Ако в индикатора се появи съобщение за грешка с **Err**, поставете функционалния превключвател на нулева позиция. Ако съобщението за грешка не изчезне, обадете се на центъра за обслужване на клиенти.

Съобщение за грешка	Възможна причина	Указания/отстраняване
Eerr1	Повреден сензор за температура	Свържете се със службата за обслужване на клиенти.
Eerr2	Температурата в камерата е твърде висока.	Свържете се със службата за обслужване на клиенти.
Eerr4	Грешно активиране на блокирането на вратата.	Свържете се със службата за обслужване на клиенти.
Eerr5	Нагревателният елемент на вентилатора е дефектен или не е свързан.	Свържете се със службата за обслужване на клиенти.
Eerr6	Моторът е дефектен или не е свързан.	Свържете се със службата за обслужване на клиенти.
Eerr8	Охлаждащият вентилатор е дефектен или не е свързан.	Свържете се със службата за обслужване на клиенти.

Изпробвано е в нашето готварско студио

По-долу ще намерите избрани ястия и съответните оптимални настройки за тях. Ще Ви обясним кой начин на нагряване и коя температура са най-подходящи за Вашето ястие. Ще получите инструкции относно подходящите аксесоари и височината, на която трябва да поставите ястието. Ще ви дадем съвети за съдовете и приготвянето.

Таблица с ястия

Ястие	Тегло (в кг)	Ниво на вкарване	Вид загреване	Температура в °C	Продължителност в минути
Лазаня	3-4	1		220-230*	45-50
Препичане на юфка	3-4	1		220-230*	45-50
Телешко печено	2	2		180-190*	90-100
Свинска рибица	1.5-2	2		190-200*	90-100
Свинска рибица	2	2		200**	125
Наденички	1.5	3		280*	1. страна: 10 2. страна: 7
Говеждо печено	1	2		200*	45-55
Заешко печено	1.5	2		180-190*	70-80
Пуешки гърди	2	2		180-190*	110-120
Свински печен врат	2-3	2		180-190*	170-180
Печено пиле	1.2	2		190-200*	65-70
Свински котлети	1.5	3		280*	1. страна: 15 2. страна: 5
Ребърца	1.5	3		280*	1. страна: 15 2. страна: 10
Сланина	0.7	4		3*	1. страна: 10 2. страна: 8
Свинско филе	1.5	3		280*	1. страна: 12 2. страна: 5
Говеждо филе	1	4		3*	1. страна: 7 2. страна: 4
Пъстърва	0.7-1.2	2		160-170*	35-40
Морски дявол	0.7-1.5	2		160*	60-65
Калкан	1.5	2		160*	45-50
Пица	1-1.5	2		280*	10-12
Хляб	1	2		180-190*	25-30
Фокача	1	2		180-190*	20-25
Кекс с мая	1	2		160*	55-60
Плодов сладкиш	1	2		160*	35-40
Сладкиш Рикота	1	2		160-170*	45-55
Сладкиш с ронл. тесто	1	2		160-170*	35-40
Сладкиш с ронл. тесто	1	2		170**	65
Сладкиш Парадис	1.2	2		160*	55-60
Пирожки	0.7-1.2	2		180*	50-60
Бисквитен сладкиш	1	2		150-160*	55-60
Мляко с ориз	1	2		160*	55-60
Козуначена кифла	1-1.2	2		160*	30-35

* предварително загреване

** без предварително загреване

Указание: При приготвяне на храни може да се образува много водна пара в камерата. Вашият съд е много енергийно ефикасен и по време на работа отдава само малко топлина навън. Поради високите температурни разлики между вътрешността на камерата и външните части на уреда по вратата, полето за управление или съседните шкафове може да се образува конденз. Това е нормално физическо явление. Чрез предварително нагряване или внимателно отваряне на вратата може да се избегне образуването на конденз.

Съвети за приложение

Тук ще намерите избор от съвети за съдовете и приготвянето.

Указание

- Използвайте включените в окомплектовката на доставката аксесоари. Допълнителни аксесоари можете да закупите в специализираните магазини или от сервизната служба. Преди употребата извадете от камерата ненужните допълнителни принадлежности и съдове.

- Винаги използвайте топлозащитни ръкавици, когато изваждате горещи принадлежности или съдове от камерата.
- Меко горно/долно загряване е интелигентен вид загряване за щадящо приготвяне на месо, риба и печено, което не изисква надигане. Уредът регулира оптимално подаването на енергия в камерата за готвене. Ястието се приготвя на фази с остатъчна топлина. Така то остава по-сочно и хваща по-малко коричка. Чрез предварителното отваряне на вратата по време на готвене и чрез предварителното загряване този ефект се губи. Пъхнете ястията в студената празна камера. Дръжте вратата на уреда затворена по време на готвенето

Съвети за печене

Искате да установите, дали сладкишът е добре изпечен.	Пробийте готовия сладкиш няколко пъти с тънка дървена клечка на най-високото място. Ако по клечката не полепне тесто, сладкишът е готов.
Сладкишът хлътва.	Следващият път използвайте по-малко течност. Или настройте температурата с 10 °C по-ниско и удължете времето на готвене. Спазвайте посочените съставки и указания за приготвяне в рецептата.
Средата на сладкиша е набухнала по-силно, отколкото ръбът.	Намазнете единствено дъното на формата с пружина. След изпичане внимателно отделете сладкиша с нож.
Фладовият сок прелива.	Следващият път използвайте универсална тава.
Дребните сладки залепват една към друга при печене.	Около всяко парче от тестеното печиво трябва да има разстояние от около 2 см. Така има достатъчно място, за да могат парчетата от тестеното печиво да бухнат добре и да покафеняят равномерно наоколо.
Сладкишът е твърде сух.	Настройте температурата с 10 °C по-високо и съкъсете времето на готвене.
Сладкишът като цяло е твърде светъл.	Ако височината на вкарване и допълнителната принадлежност са правилни, тогава при нужда увеличете температурата или удължете времето на печене.
Сладкишът отгоре е твърде тъмен, а отдолу твърде светъл.	Следващият път пъхнете сладкиша с едно ниво по-високо.
Сладкишът отгоре е твърде тъмен, а отдолу твърде светъл.	Следващият път пъхнете сладкиша с едно ниво по-ниско. Изберете по-ниска температура и удължете времето на печене.
Сладкишът във форма или правоъгълният сладкиш става твърде тъмен отзад.	Не поставяйте формата директно до задната стена, а в средата на допълнителната принадлежност.
Сладкишът като цяло е твърде тъмен.	Изберете следващия път по-ниска температура и удължете при нужда времето на печене.
Печивото е покафеняло неравномерно.	Изберете малко по-ниска температура. Също и подаващата се отстрани хартия за печене може да повлияе циркулацията на въздуха. Винаги изрязвайте хартията за печене според тавата. Внимавайте формата за печене да не е директно пред отворите на задната стена в камерата. При печене на дребни сладки трябва по-възможност да използвате еднакви размери и дебелини.
Пекли сте на няколко нива. Печивото върху горната тава е по-тъмно от това върху долната.	Избирайте за печене на няколко нива винаги горещ въздух. Едновременно вкараните сладки върху тава или във форма не трябва да са едновременно готови.
Сладкишът изглежда добре, но отвътре не е изпечен.	Печете по-дълго време на по-ниска температура и при нужда добавете по-малко течност. При сладкиши със сочна плънка предварително запечете блата. Поръсете го с бадеми или панировъчно брашно и след това разпределете отгоре плънката.
Сладкишът не се отделя от формата при обръщане.	Оставете след печенето сладкиша още 5 до 10 минути да се охлади. Ако той още не може да се махне добре, внимателно разрежете ръба с нож. Обърнете сладкиша отново и покрийте формата няколко пъти с влажна, студена кърпа. При следващия път намазнете формата и поръсете с панировъчно брашно.

Съвети за печене и задушаване

Печеното е прекалено тъмно и коричката на места е прегоряла и/или печеното е твърде сухо.	Проверете нивото на печене и температурата. Изберете следващия път по-ниска температура и съкратете при нужда времето на печене.
Коричката е твърде тънка.	Увеличете температурата или включете грила за кратко след края на печенето.
Печеното изглежда добре, но сосът е загорял.	Следващия път изберете по-малък съд за печене и добавете повече течност.

Печеното изглежда добре, но сосът е твърде светъл и воднист.	Следващия път изберете по-голям съд за печене и добавете по-малко течност.
При задушаване месото загаря.	Съдът и капакът трябва да си подхождат и да се затварят добре. Намалете температурата и при нужда добавете по време на задушаването още течност.

Акриламид в хранителните продукти

Акриламидът се образува преди всичко в приготвени при силно нагряване зърнени и картофени продукти, като напр. картофен чипс, пържени картофи, препечен хляб, хлебчета, хляб или фини сладкарски изделия (бисквити, меденки, бисквити „Спекулациус“).

Съвети за приготвяне с ниско съдържание на акриламид

Обща информация	<ul style="list-style-type: none"> ■ Гответе продуктите възможно най-кратко време. ■ Ястията трябва да придобият златист, а не тъмен загар. ■ Големи, дебели продукти за приготвяне съдържат по-малко акриламид.
Печене	С горно/долно загряване макс. 200 °C. С горещ въздух макс. 180 °C.
Сладки	С горно/долно загряване макс. 190 °C. С горещ въздух макс. 170 °C. Яйцето или жълтъкът намаляват образуването на акриламид.
Пържени картофи на фурна	Разпределете върху тавата равномерно на един пласт. Печете минимум 400 g на тава, за да предотвратите изсъхване на картофите.

Тестови ястия

Тези таблици са изготвени за тестови институти, за да се улесни тестването на уреда.

Съгласно EN 60350-1.

Печене

Ястие	Принадлежности	Ниво на вкарване	Вид загряване	Температура в °C	Продължителност в минути
Къси хлебни лентички	Тава за печене с хартия за печене	2		160*	23-25
Къси хлебни лентички, 2 нива	2 тави за печене с хартия за печене	2+4		160*	28
Мини сладкиши	Тава за печене с хартия за печене	2		160*	21-22
Мини сладкиши, 2 нива	Тава за печене + скара с хартия за печене	2+4		160*	30
Пандишпанено тесто с вода	Откопчаваша се тава	2		160*	35
Пандишпанено тесто с вода, 2 нива	2 откопчавачи се тави	2+4		155-165*	35-45
Покрит ябълков сладкиш, 1 бр.	Откопчаваша се тава	2		170*	75-80
Покрит ябълков сладкиш, 2 бр.	2 откопчавачи се тави	2		160*	75-80

* Предварително загряване

Печене на грил

Пъхнете допълнително универсалната тава. Течността се улавя и камерата остава по-чиста.

Ястие	Принадлежности	Ниво на вкарване	Вид загряване	Степен на грила	Продължителност в минути
Пържени филийки	Скара	4		3*	2
Говежди бургер, 10 бр., диаметър 75 мм	Тава за печене + скара	3+4		3*	1. страна: 15 2. страна: 5

* Предварително загряване

Cuprins

	Utilizarea conform destinației	27
	Instrucțiuni de siguranță importante	27
	Generalități	27
	Cauzele avariilor	28
	Generalități	28
	Protecția mediului	29
	Economisirea energiei	29
	Evacuarea corectă ca deșeu	29
	Familiarizarea cu aparatul	30
	Panou de comandă	30
	Taste	30
	Display-ul	30
	Moduri de încălzire și funcții	31
	Selector de temperatură	31
	Funcțiile spațiului de coacere	32
	Accesorii	32
	Niveluri	32
	Funcția de blocare în poziție	33
	Set de ghidaje telescopice	33
	Accesorii speciale	33
	Înainte de prima utilizare	34
	Setarea orei curente	34
	Curățarea cuptorului prin încălzire controlată	34
	Curățarea accesoriilor	34
	Montarea setului de ghidaje telescopice	34
	Operarea aparatului	35
	Conectarea și deconectarea cuptorului	35
	Deconectarea automată de siguranță	35
	Funcții de timp	35
	Prezentare generală a funcțiilor de timp	35
	Operarea ceasului electronic	35
	Setarea sistemului automat de comutare în timp	36
	Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor	37
	Activarea sistemului de siguranță împotriva accesului copiilor	37
	Dezactivarea sistemului de siguranță împotriva accesului copiilor	37
	Setări de bază	37
	Lista setărilor de bază	37
	Modificarea setărilor de bază	37
	Setarea modului de economisire a energiei electrice	38
	Curățarea	38
	Produse de curățare adecvate	38
	Suprafețele din interiorul cuptorului	39
	Păstrarea aparatului curat	39
	Curățarea cuptorului	40
	Suporturile pentru tăvi	40
	Scoaterea suporturilor pentru tăvi	40
	Prinderea suporturilor pentru tăvi	40
	Ușa aparatului	41
	Montarea și demontarea geamurilor ușii	41
	Demontarea și montarea din/în balamale a ușii aparatului	42
	Defecțiuni – ce este de făcut?	43
	Mesaje de eroare	43
	Înlocuirea becului cuptorului	44
	Unitatea service abilitată	44
	Numărul E și numărul FD	44
	Testate pentru dumneavoastră în studioul nostru gastronomic	45
	Tabel preparate	45
	Sugestii de utilizare	46
	Preparate de verificare	47

Pe pagina noastră de internet **www.bosch-home.com** și în magazinul online: **www.bosch-eshop.com** găsiți alte informații referitoare la produse, accesorii, piese de schimb și servicii

Utilizarea conform destinației

Citiți cu atenție aceste instrucțiuni. Numai astfel puteți utiliza aparatul corect și în siguranță. Păstrați instrucțiunile de utilizare și de montaj pentru o consultare ulterioară sau pentru eventuali viitori proprietari.

Acest aparat este destinat doar încorporării. Respectați instrucțiunile speciale de montaj.

Verificați aparatul după despachetare. În cazul în care aparatul a fost avariat în timpul transportului, nu este permisă punerea în funcțiune a acestuia.

Numai un electrician autorizat are permisiunea să racordeze aparate fără ștecher. În cazul avariilor datorate unei racordări eronate, dreptul de garanție este anulat.

Acest aparat este destinat numai gospodăriilor private și uzului menajer. Utilizați aparatul numai pentru prepararea mâncărurilor și a băuturilor. Supravegheați aparatul în timpul funcționării. Utilizați aparatul numai în spații închise.

Acest aparat este adecvat pentru o utilizare până la o înălțime de maxim 2000 de metri deasupra nivelului mării.

Acest aparat nu este destinat exploatării cu un comutator temporizat extern sau cu o telecomandă.

Acest aparat poate fi folosit de copiii peste 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mental reduse sau cu insuficientă experiență sau cunoștințe, numai sub supravegherea unei persoane responsabile pentru siguranța acestora sau dacă au fost instruiți referitor la utilizarea în siguranță a aparatului și au înțeles pericolele care rezultă din această utilizare.

Copiii nu au voie să se joace cu aparatul. Copiii nu vor curăța sau întreține aparatul, cu excepția situației în care aceștia au vârsta de peste 15 ani și sunt supravegheați.

Nu permiteți accesul copiilor sub vârsta de 8 ani la aparat și la cablul de racordare.

Introduceți întotdeauna accesoriul în locul corespunzător din spațiul de coacere.

→ "Accesorii" la pagina 32

Instrucțiuni de siguranță importante

Generalități

Avertizare – Pericol de incendiu!

- Obiectele inflamabile, depozitate în spațiul de coacere, se pot aprinde. Nu depozitați niciodată obiecte inflamabile în spațiul de coacere. Nu deschideți niciodată ușa aparatului dacă se produce fum în aparat. Deconectați aparatul și scoateți ștecherul din priză sau întrerupeți siguranța din tabloul de siguranțe.
- Resturile de alimente neaderente, grăsimea și zeama de la friptură se pot aprinde. Înainte de funcționare, îndepărtați murdăriile grosiere din interiorul cuptorului și de pe accesorii.
- La deschiderea ușii aparatului se creează curenți de aer. Hârtia de patiserie se poate atinge de elementele de încălzire și se poate aprinde. La preîncălzire nu așezați niciodată hârtie de patiserie în accesorii, fără ca aceasta să fie fixată. Așezați întotdeauna un vas sau o formă de copt pe hârtia de patiserie. Tapetați numai suprafața necesară cu hârtie de patiserie. Nu este permis ca hârtia de patiserie să iasă peste marginile accesoriului.

Avertizare – Pericol de arsuri!

- Aparatul se încălzește puternic. Nu atingeți niciodată suprafețele interioare fierbinți ale spațiului de coacere sau elementele de încălzire. Lăsați întotdeauna aparatul să se răcească. Țineți copiii la distanță.
- Accesoriile sau vesela vor deveni foarte fierbinți. Scoateți întotdeauna accesoriile sau vasele fierbinți cu ajutorul unei mănuși de bucătărie.
- Vaporii de alcool se pot aprinde în spațiul de coacere fierbinte. Nu pregătiți niciodată alimente cu băuturi având un procent ridicat de alcool. Utilizați numai cantități mici de băuturi cu conținut ridicat de alcool. Deschideți ușa aparatului cu precauție.
- În momentul în care aparatul este în funcțiune, glisierile telescopice devin fierbinți. Fiți foarte atenți la arsurile care pot avea loc în stare extinsă.

⚠️ Avertizare – Pericol de arsuri!

- În timpul utilizării, părțile accesibile devin fierbinți. Nu atingeți niciodată părțile fierbinți. Țineți copiii la distanță.
- La deschiderea ușii aparatului poate ieși abur fierbinte. În funcție de temperatură, aburii pot fi uneori greu de observat. Atunci când deschideți aparatul, nu stați foarte aproape de el. Deschideți cu atenție ușa aparatului. Țineți copiii la distanță.
- De la apa în spațiul de coacere fierbinte se pot forma aburi fierbinți. Nu turnați niciodată apă în spațiul de coacere fierbinte.

⚠️ Avertizare – Pericol de vătămare!

- Geamul zgâriat al ușii aparatului poate crăpa. Nu folosiți răzuitoare pentru geamuri, produse de curățat agresive sau abrazive.
- Balamalele ușii aparatului se mișcă la deschiderea și închiderea ușii și vă puteți prinde mâna. Nu introduceți mâinile în zona balamalelor.

⚠️ Avertizare – Pericol de electrocutare!

- Reparațiile neautorizate sunt periculoase. Efectuarea reparațiilor este permisă numai unui tehnician instruit de noi, din unitatea de service abilitată. Dacă aparatul este defect, scoateți fișa de rețea sau deconectați siguranța din tabloul siguranțelor. Chemați unitatea de service abilitată.
- Izolația cablurilor aparatelor electrice se poate topi la atingerea pieselor fierbinți ale aparatului. Nu aduceți niciodată cablurile de racordare ale aparatelor electrice în contact cu piesele fierbinți ale aparatului.
- Pătrunderea umidității vă poate electrocuta. Nu utilizați aparate de curățat cu jet sub presiune sau cu jet de abur.
- La înlocuirea becului din spațiul de coacere, contactele fasungului becului se află sub tensiune. Înainte de înlocuire, scoateți ștecherul din priză sau întrerupeți siguranța de la tabloul de siguranțe.
- Un aparat defect vă poate electrocuta. Nu porniți niciodată un aparat defect. Scoateți fișa de rețea din priză sau întrerupeți siguranța de la tabloul de siguranțe. Chemați unitatea de service abilitată.

🔧 Cauzele avariilor**Generalități****Atenție!**

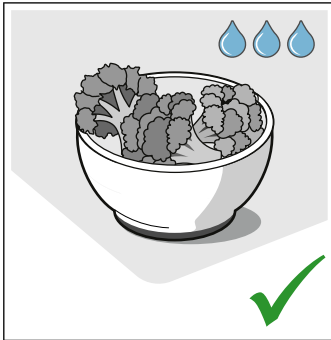
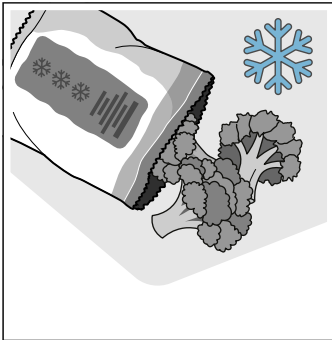
- Accesorii, folie, hârtie de patiserie sau veselă pe baza spațiului de coacere: Nu așezați accesoriile pe baza spațiului de coacere. Nu acoperiți baza spațiului de coacere cu folie, de orice tip, sau hârtie de patiserie. Nu așezați nicio veselă pe baza spațiului de coacere dacă este setată o temperatură peste 50 °C. Se produce o acumulare de căldură. Durata de coacere și de prăjire nu mai sunt valabile, iar emailul se deteriorează.
- Folie de aluminiu: folia de aluminiu din spațiul de coacere nu are voie să intre în contact cu geamul ușii. Se pot forma decolorări permanente ale geamului ușii.
- Apă în spațiul de coacere fierbinte: Nu turnați niciodată apă în spațiul de coacere fierbinte. Se produc vapori de apă. Datorită variațiilor de temperatură se pot produce deteriorări ale emailului.
- Umezeală în spațiul de coacere: umezeala pe o perioadă mai îndelungată în spațiul de coacere poate duce la coroziune. După utilizare, lăsați spațiul de coacere să se usuce. Nu păstrați alimente umede pentru un timp mai îndelungat în spațiul de coacere închis. Nu depozitați preparate în spațiul de coacere.
- Răcirea cu ușa aparatului deschisă: după un mod de funcționare cu temperaturi ridicate, lăsați cuptorul să se răcească numai închis. Nu înțepenii nimic în ușa aparatului. Chiar dacă ușa este numai întredeschisă, se poate deteriora în timp suprafața mobilei învecinate. Numai după un mod de funcționare cu multă umiditate, lăsați cuptorul să se răcească deschis.
- Suc de fructe: În cazul prăjiturilor cu foarte mult suc de fructe, nu garnisiți tava prea mult. Sucul de fructe care picură de pe tavă lasă pete care nu mai pot fi înlăturate. Dacă este posibil, utilizați tava universală adâncă.
- Garnitura foarte murdară: în cazul în care garnitura este foarte murdară, ușa aparatului nu se mai închide corect în timpul funcționării. Părțile frontale ale mobilierului adiacent pot fi deteriorate. Mențineți garnitura întotdeauna curată. → "Curățarea" la pagina 38
- Ușa aparatului ca suprafață de așezare sau de depozitare: Nu amplasați nimic pe aceasta, nu vă așezați pe ea și nu agățați nimic de aceasta. Nu așezați veselă sau accesorii pe ușa aparatului.
- Introduceți accesoriul: În funcție de tipul aparatului, accesoriul poate zgâria geamul ușii aparatului la închiderea acesteia. Introduceți întotdeauna accesoriul până la opritor în spațiul de coacere.
- Transportul aparatului: Nu deplasați și nu țineți aparatul de mânerul ușii. Mânerul ușii nu poate suporta greutatea aparatului și se poate rupe.

Protecția mediului

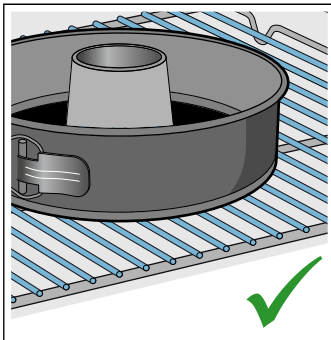
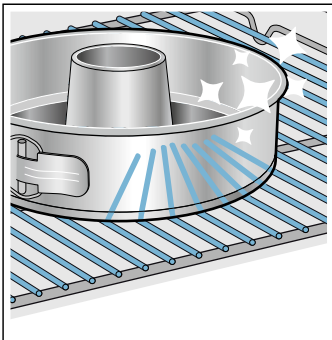
Noul dvs. aparat este deosebit de eficient din punct de vedere energetic. Aici găsiți sugestii cu privire la cum puteți economisi și mai mult energia când folosiți aparatul și la evacuarea corectă ca deșeu a acestuia.

Economisirea energiei

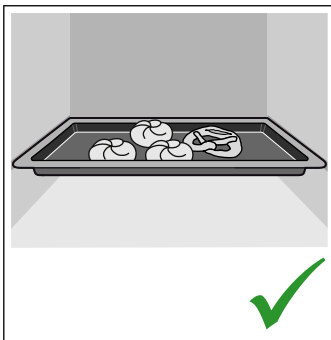
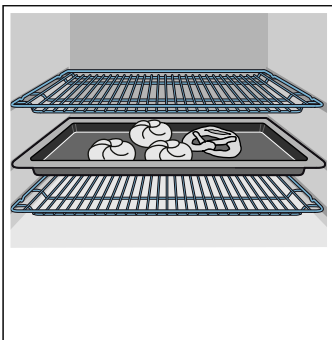
- Preîncălziți aparatul numai atunci când în rețetă sau în tabelele din instrucțiunile de utilizare este indicat astfel.
- Lăsați alimentul congelat să se decongeleze înainte de a introduce preparatul în interiorul cuptorului.



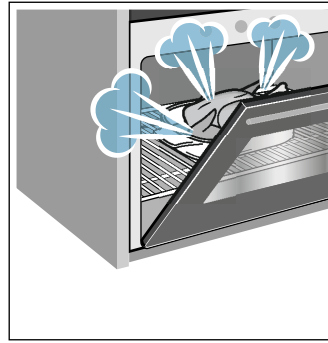
- Utilizați tăvi închise la culoare, vopsite în negru sau emailate. Acestea absorb căldura foarte bine.



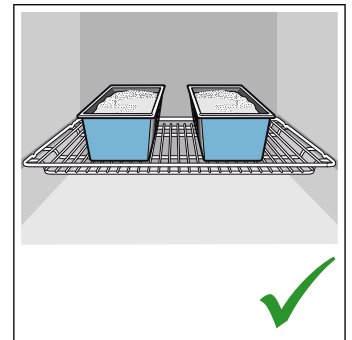
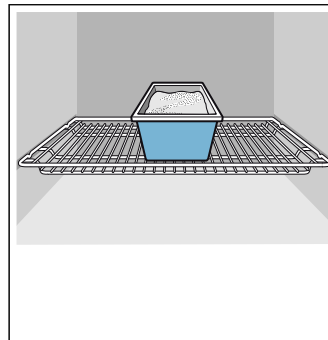
- Îndepărtați din interiorul cuptorului accesoriile care nu sunt necesare.



- Deschideți ușa aparatului pe cât posibil de rar în timpul funcționării.



- Mai multe prăjituri se prepară cel mai bine una după alta. Spațiul de coacere este încă fierbinte. Astfel se reduce timpul de coacere pentru cea de-a doua prăjitură. Puteți introduce și 2 forme dreptunghiulare una lângă cealaltă în spațiul de coacere.



- În cazul unor timpi de preparare mai lungi, puteți deconecta aparatul cu 10 minute înaintea expirării timpului de preparare și să utilizați căldura reziduală pentru finalizarea preparării.

Evacuarea corectă ca deșeu

Evacuați ambalajul în mod ecologic.



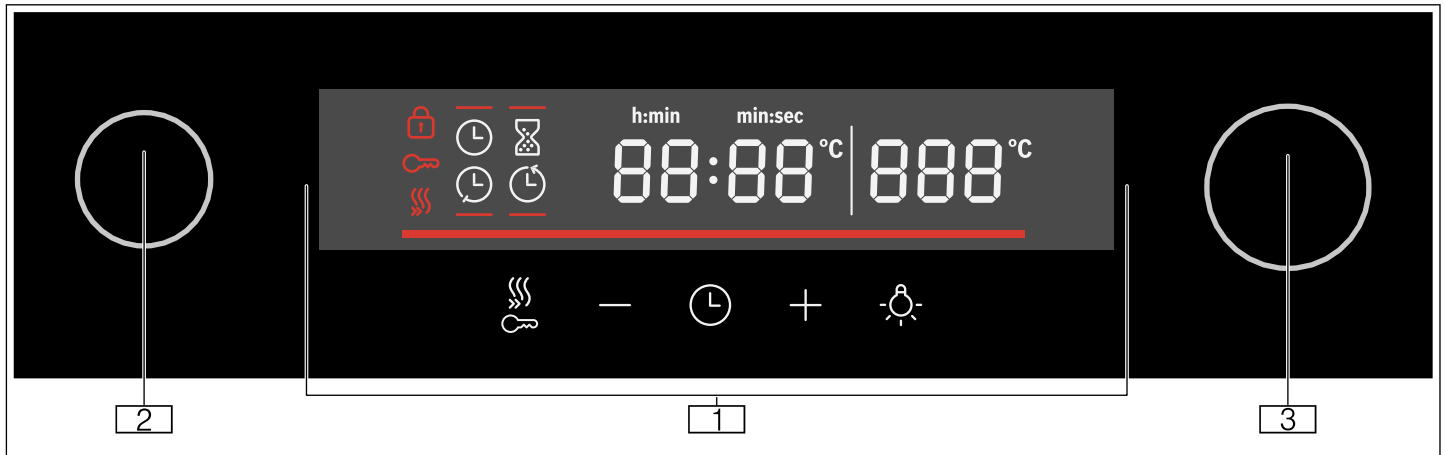
Acest aparat a fost marcat în conformitate cu Directiva Europeană 2012/19/UE cu privire la deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE).

Directiva stabilește cadrul valabil la nivelul întregii UE pentru preluarea și valorificarea aparatelor uzate.

Familiarizarea cu aparatul

În acest capitol vă explicăm display-urile și elementele de operare. În afară de aceasta, vă veți familiariza cu diversele funcții ale aparatului dvs.

Indicație: În funcție de tipul aparatului, sunt posibile diferențe de culoare și de detalii.



1 Taste și display

Tastele sunt câmpuri tactile sub care se află senzorii. Atingeți doar simbolul, pentru a selecta funcția. Display-ul afișează simbolurile funcțiilor active și ale funcțiilor de timp.

2 Selector de funcții

Cu ajutorul selectorului de funcții puteți seta modul de încălzire sau alte funcții. Selectorul de funcții poate fi rotit din poziția neutră spre stânga sau spre dreapta.







3 Selectorul de temperatură

Cu ajutorul selectorului de temperatură puteți seta temperatura modului de încălzire sau puteți selecta setarea altor funcții. De asemenea, puteți roti selectorul de temperatură spre stânga sau dreapta. Acesta nu are nicio poziție neutră.

Taste



În continuare sunt prezentate pe scurt funcțiile diferitelor taste.

Dacă o anumită tastă nu îndeplinește nicio funcție, se emite un semnal acustic.

Tasta	Explicație
	Funcții de timp Setarea temporizatorului  , duratei  , orei de finalizare  și orei curente  .
-	Minus Reducerea valorii de setare
+	Plus Creșterea valorii de setare
	Sistemul de iluminare Activarea și dezactivarea sistemului de iluminare din interiorul cupotului.

Panou de comandă








Prin intermediul panoului de comandă setați diversele funcții ale aparatului dumneavoastră. Aici puteți vedea o prezentare generală a panoului de comandă și dispunerea elementelor de operare.

	Încălzire rapidă	Conectarea și deconectarea funcției de încălzire rapidă
	Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor	Activarea și dezactivarea sistemului de siguranță împotriva accesului copiilor aflat în standby

Display-ul

Display-ul este structurat astfel încât puteți citi toate informațiile dintr-o privire.












Valoarea pe care o puteți seta în momentul respectiv este focalizată. Ea este reprezentată scrisă cu alb, iar fundalul este de culoare închisă.

Simbol	Explicație
	Încălzire rapidă
	Temporizator pentru durate scurte
	Durata de preparare
	Ora de finalizare
	Ora curentă
88:88	Afișajul de timp
----	Controlul temperaturii
	Sistem de siguranță împotriva accesului copiilor
	Blocarea ușii
888	Afișajul de temperatură

Moduri de încălzire și funcții

Cu ajutorul selectorului de funcții puteți seta modurile de încălzire și alte funcții.

Pentru ca dumneavoastră să găsiți întotdeauna modul de încălzire potrivit pentru preparatul dumneavoastră, vă explicăm aici diferențele și domeniile de utilizare.

Mod de încălzire	Treapta de temperatură	Utilizare
 Poziție neutră	-	Cuptorul este deconectat.
 Convecție de aer fierbinte 3D	50-280 °C	Pentru prepararea alimentelor pe unul sau două niveluri. Ventilatoarele distribuie uniform în interiorul aparatului căldura emisă de rezistența din panoul posterior. Acest mod de încălzire se folosește pentru determinarea consumului de energie în modul de circulare a aerului.
 Aer recirculat	50-280 °C	Pentru prăjituri și produse de brutărie și patiserie, pe un nivel. Ventilatoarele distribuie uniform în interiorul aparatului căldura emisă de rezistențe.
 Treapta pentru pizza	50-280 °C	Pentru prepararea von pizzei proaspete și a produselor congelate, de exemplu, cartofi prăjiți sau ștrudel. Rezistențele și ventilatoarele încălzesc rapid și distribuie uniform căldura în interiorul aparatului.
 Decongelare	30-60 °C	Decongelarea, de exemplu, a cărnii, păsărilor, pâinii și prăjiturilor. Ventilatorul creează vârtejuri de aer cald în jurul preparatului.
 Încălzire în partea inferioară	50-280 °C	Pentru continuarea preparării alimentelor. Căldura este distribuită numai din partea inferioară.
 Grill, suprafață mică	Trepte de grill: 1 = slab 2 = mediu 3 = puternic	Prăjirea pe grill a cantităților mici de friptură, cârnăciori, pâine prăjită și pește. Se încălzește partea din mijloc a rezistenței pentru grill.
 Grill, suprafață mare	Trepte de grill: 1 = slab 2 = mediu 3 = puternic	Pentru prepararea pe grill a bucăților de carne tăiate felii, precum fripturi, a cârnăciorilor și a pâinii prăjite, precum și pentru gratinare. Se încălzește întreaga suprafață de sub rezistența grill-ului.
 Grill cu convecție aer	50-280 °C	Pentru prepararea cărnii, a cărnii de pasăre și a peștelui întreg. Ventilatorul creează vârtejuri de aer fierbinte în jurul preparatului.
 Încălzire superioară/inferioară delicată	50-280 °C	Pentru prepararea delicată a alimentelor selectate (de ex. carne, legume), pe un nivel fără preîncălzire . Modul de încălzire nu este destinat preparatelor care trebuie să crească la copt (de ex. pâine). Acest mod de încălzire se folosește pentru determinarea consumului de energie în modul convențional și al clasei de eficiență energetică.
 Încălzire în partea superioară/inferioară	50-280 °C	Pentru prăjituri, sufleuri și fripturi din carne macră. Căldura este distribuită uniform atât din partea superioară, cât și din partea inferioară.

Indicație: Pentru fiecare mod de încălzire, aparatul indică o temperatură sau treaptă propusă. Puteți prelua aceste propuneri sau puteți efectua modificări în domeniul respectiv.

Selector de temperatură

Selectați temperatura cu ajutorul selectorului de temperatură. Pe afișaj este afișată temperatura setată.

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

Controlul temperaturii

Barele grafice ale sistemului de control al temperaturii indică etapele de încălzire sau căldura reziduală din interiorul cuptorului.

Controlul funcției de încălzire	Controlul funcției de încălzire afișează creșterea temperaturii în cuptor. Momentul optim pentru introducerea preparatului în cuptor este atunci când toate barele grafice sunt completate. La treptele de grill și de curățare, barele grafice sunt completate. La modul Încălzire delicată superioară/inferioară, barele grafice nu sunt completate.
Afișaj căldură reziduală	Când aparatul este deconectat, controlul temperaturii indică căldura reziduală din interiorul cuptorului. Afișajul se stinge când temperatura scade la aproximativ 60 °C.

Funcțiile spațiului de coacere

Unele funcții ușurează folosirea aparatului dvs. Astfel de ex., spațiul de coacere este luminat pe suprafață mare și un ventilator de răcire protejează aparatul împotriva supraîncălzirii.


Deschiderea ușii aparatului

Dacă deschideți ușa aparatului în timpul unei funcționări în derulare, funcționarea va fi întreruptă. La închiderea ușii, funcționarea va fi continuată.

Sistemul de iluminare din interiorul cuptorului

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

La cele mai multe dintre modurile de funcționare, sistemul de iluminare din interiorul cuptorului se activează imediat ce aparatul este pus în funcțiune. Atunci când procesul de preparare s-a finalizat, acesta se dezactivează.

Indicație: În cazul tipului de funcționare cu încălzire delicată în partea superioară/inferioară, sistemul de iluminare interioră al cuptorului este dezactivat în mod automat timp de aprox. 1 minut. Acesta poate fi activat cu ajutorul tastei .

Ventilator de răcire

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

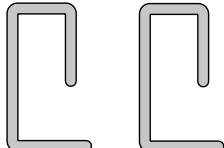
Atenție!

Nu obturați fantele de ventilare. În caz contrar, cuptorul se supraîncălzește.

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

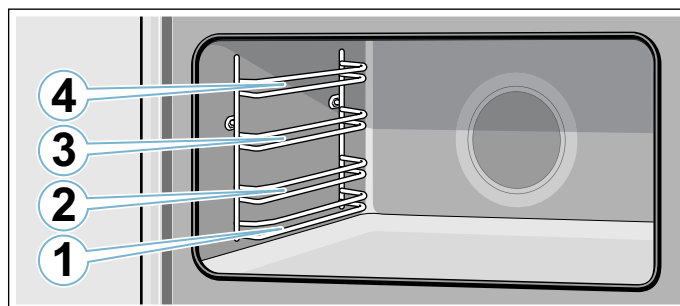
Accesorii

Aparatului dvs. îi sunt atașate diferite accesorii. Aici dispuneți de o prezentare generală a accesoriilor din pachetul de livrare și a utilizării corecte a acestora.

Accesorii	Descriere
	Grătarul pentru coacere și prăjire Pentru veselă, forme de prăjituri, fripturi, bucăți de carne feliate, produse congelate.
	Tavă universală Pentru prăjituri însirocate, produse de brutărie și patiserie, alimente congelate și fripturi mari. Tava universală poate fi utilizată și ca recipient de colectare a grăsimii în cazul preparării alimentelor direct pe grătar.
	Tavă de copt emailată Pentru coacerea prăjiturilor în tavă și a produselor mici de patiserie.
	Set de ghidaje telescopice Cu ajutorul șinelor telescopice puteți trage și mai mult accesorii către exterior.
	Știfturi de siguranță Pentru blocarea balamalelor.

Niveluri

Tava de copt și grătarul pentru coacere și prăjire pot fi amplasate pe 4 niveluri diferite din interiorul cuptorului. Împingeți întotdeauna accesoriul până la capăt, astfel încât acesta să nu atingă geamul ușii. Aveți grijă să introduceți accesoriile întotdeauna în locul corespunzător din interiorul cuptorului.




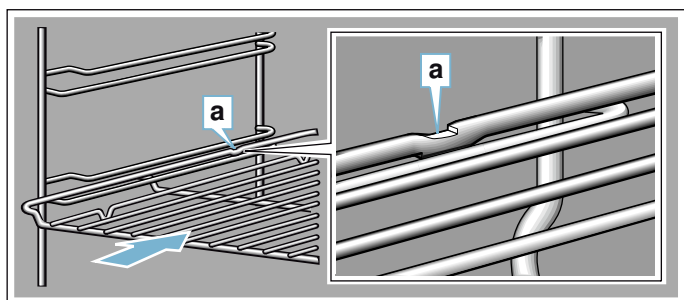
Avertizare – Pericol de incendiu!

Nu amplasați în niciun caz direct pe baza cuptorului plăci metalice, tăvi de copt, tigăi sau orice alte tipuri de vase de gătit. Acestea pot determina supraîncălzirea bazei cuptorului, provocând astfel deteriorări considerabile ale aparatului.

Funcția de blocare în poziție

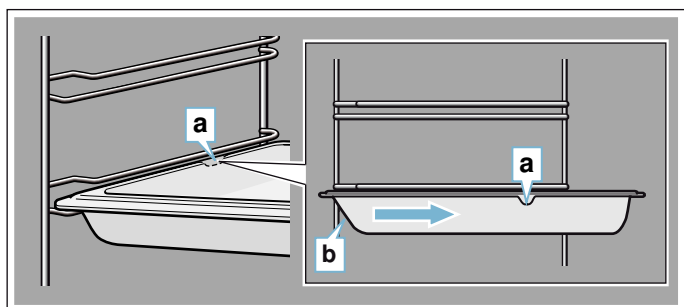
Accesoriile pot fi trase în afară aproximativ până la jumătate, până când se blochează în poziție. Funcția de blocare în poziție împiedică răsturnarea accesoriului la tragerea acestuia în afară. Pentru ca funcția de protecție împotriva răsturnării să funcționeze, accesoriul trebuie să fie introdus corect în interiorul cuptorului.

La introducerea grătarului, aveți grijă ca ciocul de înclichetare **a** să se afle în spate și orientat în jos. Partea deschisă trebuie să fie îndreptată către ușa aparatului, iar curbura către interior .



La introducerea tăvilor, aveți grijă ca ciocul de înclichetare **a** să se afle în spate și îndreptat în jos. Marginea teșită a accesoriului **b** trebuie să fie îndreptată către ușa aparatului.

Exemplul din imagine: tavă universală

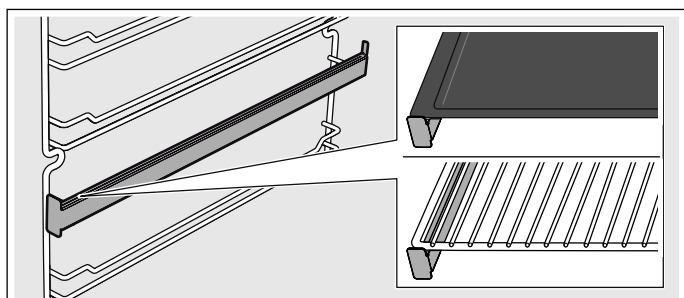


Set de ghidaje telescopice

Avertizare – Pericol de arsuri!

În momentul în care aparatul este în funcțiune, glisierile telescopice devin fierbinți. Fiți foarte atenți la arsurile care pot avea loc în stare extinsă.

Cu ajutorul șinelor telescopice puteți trage accesoriile complet în exterior. Aveți grijă ca, la introducerea suportului pentru tava de copt și pentru grătarul de prăjire, partea îngroșată să se fixeze pe șinele telescopice.



Accesorii speciale

Accesoriile pot fi achiziționate ulterior de la serviciul de asistență pentru clienți.

Accesorii	Descriere
Tavă de copt emailată	Pentru coacerea în tavă a prăjiturilor și a produselor mici de patiserie. Număr serviciu de asistență pentru clienți: 11012235
Tavă universală	Pentru prăjituri însirocate, produse de brutărie și patiserie, alimente congelate și fripturi mari. Tava universală poate fi utilizată și ca recipient de colectare a grăsimii în cazul preparării alimentelor direct pe grătar. Număr serviciu pentru clienți: 11012236
Grătarul pentru coacere și prăjire	Pentru veselă, forme de prăjituri, fripturi, bucăți de carne feliate, produse congelate. Număr serviciu de asistență pentru clienți: 00776605
Set de ghidaje telescopice	Set de ghidaje telescopice pentru un nivel. Număr serviciu de asistență pentru clienți: 12036208



Înainte de prima utilizare

Aici aflați ce trebuie să faceți înainte de a prepara pentru prima dată alimente cu cuptorul dumneavoastră. Scoateți ambalajul aparatului și eliminați-l în mod regulamentar.

Setarea orei curente

După racordarea la rețea, afișajul **12:00** clipește, iar simbolul ⌚ se aprinde. Setati ora curentă.

1. Setati ora curentă cu ajutorul tastei **-** sau **+**.
2. Apăsați tasta ⌚.
Indicație: După expirarea duratei de timp setate, ora curentă este memorată automat.
Ora curentă este setată.

Curățarea cuptorului prin încălzire controlată

Curățarea prealabilă a cuptorului

1. Scoateți accesoriile și grătarele suspendate din interiorul cuptorului. → "Suporturile pentru tăvi" la pagina 40
2. Îndepărtați complet resturile de ambalaj, ca de ex. bucățelele de polistiren, din interiorul cuptorului.
3. Unele piese sunt acoperite cu o folie de protecție împotriva zgârieturilor. Îndepărtați această folie de protecție împotriva zgârieturilor.
4. Curățați aparatul la exterior cu o lavetă moale, umedă.
5. Curățați interiorul cuptorului cu soluție fierbinte de apă cu detergent de vase.

Încingerea cuptorului

Pentru a elimina mirosul aparatului nou, încingeți cuptorul gol și închis.

Indicație: Aveți grijă ca în interiorul cuptorului să nu rămână resturi de ambalaj, de exemplu, biluțe de polistiren. Înainte de încălzire, ștergeți suprafețele lucioase din interiorul cuptorului utilizând o lavetă moale, umedă. Aerisiți bucătăria pe tot parcursul perioadei de încălzire a aparatului.

1. Rotiți selectorul de funcții în poziția
2. Rotiți selectorul de temperaturi pe temperatura maximă.
3. Deconectați cuptorul după 1 oră.

Indicație: În timpul primei încălziri este posibil să se audă pocnituri din interiorul cuptorului.

Curățarea ulterioară a cuptorului

1. Curățați interiorul cuptorului cu soluție fierbinte de apă cu detergent de vase.
2. Montați grătarele suspendate.
3. Dacă este necesar, curățați geamurile ușii. → "Ușa aparatului" la pagina 41

Curățarea accesoriilor

Înainte de a folosi accesoriile, curățați-le bine cu soluție caldă de detergent de vase și cu o lavetă.

Montarea setului de ghidaje telescopice

Este recomandat ca, la montarea setului de ghidaje telescopice, să utilizați kitul de montare inclus în pachetul de livrare.

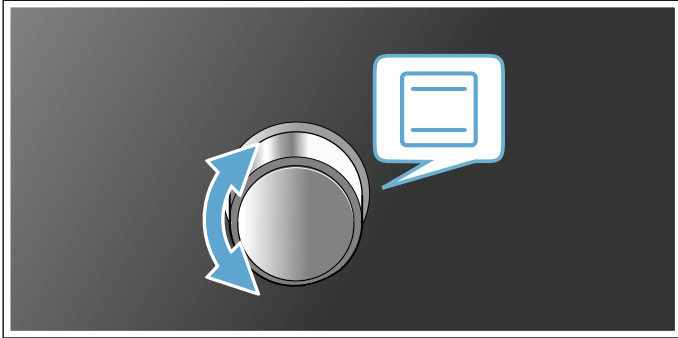
Operarea aparatului

Conectarea și deconectarea cuptorului

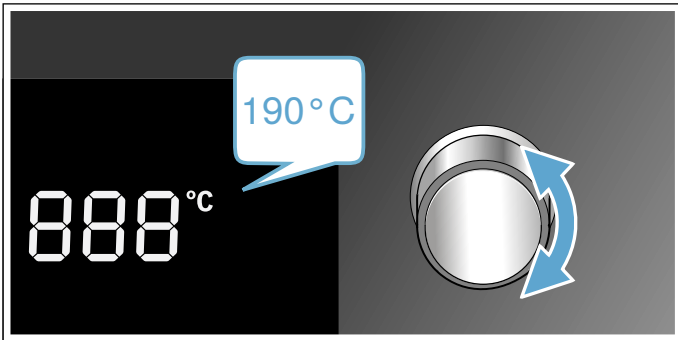
Conectarea cuptorului

1. Setează modul de încălzire cu ajutorul selectorului de funcții.

Indicație: Pentru fiecare funcție, este presetată o temperatură standard sau o treaptă de grill.



2. Modificați temperatura sau treapta de grill cu ajutorul selectorului de temperatură.



Cuptorul începe să se încălzească.

Indicație: Afișajul pentru controlul temperaturii prezintă starea actuală a procesului de încălzire.


Modificarea setărilor

Cu ajutorul selectorului, puteți modifica în orice moment modul de încălzire și temperatura sau treapta de putere a grill-ului.

Deconectarea cuptorului

Rotiți selectorul de funcții în dreptul poziției neutre.

Activarea funcției de încălzire rapidă

Pentru o încălzire cât mai rapidă posibil a interiorului cuptorului, apăsați tasta .

Indicație: Opțiunea de încălzire rapidă este disponibilă pentru funcțiile de convecție aer fierbinte 3D, aer recirculat, treapta pentru pizza sau încălzire în partea superioară/inferioară.





Deconectarea automată de siguranță

Aparatul dispune de o funcție de deconectare automată de siguranță. Cuptorul se deconectează automat după 13 ore.

Funcții de timp

Aparatul dvs. dispune de diverse funcții de timp.



Prezentare generală a funcțiilor de timp

Funcția de timp	Utilizare
 Temporizator pentru durate scurte	Temporizatorul pentru durate scurte funcționează ca un temporizator pentru fierberea ouălor. Acesta funcționează independent de celelalte funcții de timp și de funcționarea aparatului.
 Ora curentă	Atât timp cât nu rulează nicio altă funcție în prim plan, afișajul aparatului prezintă ora curentă.
 Durata de preparare	După expirarea perioadei setate, aparatul se oprește automat.
 Ora de finalizare	Setați durata și ora de finalizare dorite. Aparatul pornește automat, astfel încât procesul de preparare să se finalizeze la ora dorită.


Operarea ceasului electronic

Setarea temporizatorului pentru durate scurte

Alarma pentru durate scurte de timp nu are nicio influență asupra funcționării cuptorului. Durata pentru alarma pentru durate scurte de timp poate fi setată la intervale cuprinse între 30 de secunde și 13 ore. Pentru intervale de până la 10 minute, durata poate fi setată în etape de câte 30 de secunde, iar pentru intervale cuprinse între 10 minute și o oră, durata poate fi setată în etape de câte un minut, apoi în etape de câte 5 minute.

1. Apăsați tasta .
- Se aprinde simbolul .
2. Setează durata dorită cu ajutorul tastelor **+** și **-**.
După expirarea timpului, se emite un semnal acustic.

Indicații

- Pentru a modifica durata rămasă, apăsați tasta .
- Apoi, modificați durata rămasă cu ajutorul tastelor **+** și **-**.
- Pentru anularea alarmei pentru durate scurte, setați la valoarea zero durata rămasă.





Dezactivarea semnalului sonor

Apăsați una dintre taste sau deschideți ușa aparatului pentru a dezactiva semnalul.

Indicație: După scurt timp, semnalul se dezactivează automat.

Setarea ceasului electronic

Dacă este necesar, ora curentă poate fi modificată (de exemplu, de la ora de vară la ora de iarnă). Pentru aceasta, cuptorul trebuie să fie deconectat.


1. Apăsați tasta .
Se aprinde simbolul .
2. Apăsați din nou tasta .
Se aprinde simbolul .
3. Setati ora curentă cu ajutorul tastelor **+** și **-**.


Setarea sistemului automat de comutare în timp

Prin intermediul ceasului electronic puteți deconecta, respectiv conecta și deconecta automat cuptorul.

Setarea duratei de preparare

Durata de preparare a alimentelor poate fi setată de la aparat. Astfel, durata de preparare nu va fi depășită în mod accidental și nu va trebui să întrerupeți alte activități pentru a finaliza procesul de funcționare.

1. Setati modul de încălzire dorit și temperatura.
Cuptorul începe să funcționeze.
2. Apăsați de două ori tasta .
3. Setati durata de funcționare cu ajutorul tastelor **+** și **-**.

Indicație: Durata pentru timpul de funcționare poate fi reglată între 30 de secunde și 13 ore. Pentru intervale de până la o oră, durata de preparare poate fi setată în etape de câte un minut, apoi în etape de câte 5 minute.
Se aprinde simbolul .


Durata de preparare a expirat

Se emite un semnal sonor. Aparatul nu se mai încălzește.



1. Apăsați una dintre taste sau deschideți ușa aparatului pentru a dezactiva semnalul.
Indicație: După scurt timp, semnalul se dezactivează automat.
2. Rotiți selectorul de funcții în dreptul poziției neutre.

Setarea orei de finalizare


Coacerea sau prăjirea pe durata de preparare reglată încep cu întârziere, la un moment ales de dvs.

1. Setati modul de încălzire dorit și temperatura.
Cuptorul începe să funcționeze.
2. Apăsați de două ori tasta .
3. Setati durata de funcționare cu ajutorul tastelor **+** și **-**.

Indicație: Durata pentru timpul de funcționare poate fi reglată între 30 de secunde și 13 ore. Pentru intervale de până la o oră, durata de preparare poate fi setată în etape de câte un minut, apoi în etape de câte 5 minute.

- Se aprinde simbolul .
4. Apăsați din nou tasta .
 5. Setati ora de finalizare cu ajutorul tastelor **+** și **-**.

Indicație: La prima apăsare de tastă, pe display este prezentată valoarea recomandată. Valoarea recomandată este stabilită în funcție de ora curentă și de durată. Aceasta poate fi modificată cu ajutorul tastelor **+** și **-**.

Se aprinde simbolul . Pe display este prezentată ora de finalizare. Aparatul se oprește în modul de așteptare.

Durata de preparare a expirat

Se emite un semnal sonor. Aparatul nu se mai încălzește.

1. Apăsați una dintre taste sau deschideți ușa aparatului pentru a dezactiva semnalul.
Indicație: După scurt timp, semnalul se dezactivează automat.
2. Rotiți selectorul de funcții în dreptul poziției neutre.


Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor


Pentru a preveni pornirea cuptorului de către copii, aparatul este prevăzut cu un sistem de siguranță împotriva accesului copiilor.

Indicație: Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor al cuptorului nu va influența funcționarea unei eventuale plite utilizate.

Activarea sistemului de siguranță împotriva accesului copiilor


Aparatul trebuie să fie deconectat.

Apăsați tasta  și mențineți-o apăsată timp de aproximativ patru secunde.

Pe afișaj este prezentat simbolul . Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor este activat.

Dezactivarea sistemului de siguranță împotriva accesului copiilor

Apăsați tasta  timp de aproximativ patru secunde.

Simbolul  de pe afișaj se stinge. Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor este dezactivat.

Setări de bază

Pentru a putea opera simplu și în mod optim aparatul, aveți la dispoziție diverse setări. Puteți modifica aceste setări cum doriți.

Lista setărilor de bază


În funcție de echiparea aparatului dumneavoastră, nu sunt disponibile toate setările de bază.

Setare de bază	Opțiuni
c01 Durata semnalului la sfârșitul unei durate sau ora alarmei	1 = cca. 10 secunde 2 = cca. 30 secunde* 3 = cca. 2 minute
c02 timp de așteptare, până când este preluată o setare	1 = cca. 3 secunde* 2 = cca. 6 secunde 3 = cca. 10 secunde
c03 Sunet taste la atingerea unei taste	0 = oprit 1 = pornit*
c04 Luminozitatea display-ului	1 = închis 2 = mediu* 3 = intens
c05 Afișarea orei curente	0 = stingerea afișajului orei 1 = afișarea orei curente*
c06 Sistemul de iluminare din interiorul cuptorului în timpul funcționării	0 = nu 1 = da*
c07 Timpul de funcționare a ventilatorului	1 = scurt* 2 = mediu 3 = lung 4 = extra lung
c08 Resetarea tuturor valorilor la setările din fabrică	0 = nu* 1 = da
c09 Activați modul Demo. Modul Demo are rol demonstrativ; cuptorul nu se încălzește în cadrul modului Demo. Modul Demo poate fi activat numai în cadrul primelor 5 minute de la racordarea aparatului la sistemul de alimentare cu energie electrică.	0 = nu* 1 = da

* Setarea din fabrică

Modificarea setărilor de bază

Selectorul de funcții trebuie să se afle în poziția neutră.

- Apăsați tasta  și mențineți-o apăsată timp de aproximativ 4 secunde. Pe afișaj este prezentată prima setare de bază, de exemplu, **c01 1**.
- Dacă este necesar, modificați setarea cu ajutorul selectorului de temperatură.

3. Cu ajutorul tastei **+**, comutați la următoarea setare de bază.
4. Cu ajutorul tastei **-** sau **+**, parcurgeți toate setările de bază și, dacă este necesar, efectuați modificări cu ajutorul selectorului de temperatură.
5. La final, pentru confirmare, apăsați din nou tasta **⏻** și mențineți-o apăsată timp de aproximativ 4 secunde.

Toate setările de bază sunt stocate.

Setările de bază pot fi modificate în orice moment. Modul Demo poate fi activat numai în cadrul primelor 5 minute de la racordarea aparatului la sistemul de alimentare cu energie electrică.

Indicație: Modificările setărilor de bază sunt păstrate chiar și după producerea unei pene de curent.

Setarea modului de economisire a energiei electrice

Puteți economisi energie reducând gradul de luminozitate a afișajului. Reglați gradul de luminozitate a afișajului din cadrul setărilor de bază **04**.

Indicație: Această setare va modifica gradul de luminozitate a afișajului în timpul funcționării. În modul standby, aparatul reduce automat gradul de luminozitate a afișajului. În timpul nopții, între orele 22:00 și 05:59, gradul de luminozitate a afișajului este întunecat.

Curățarea

La o întreținere și curățare minuțioasă, aparatul dvs. va arăta bine și va fi funcțional un timp îndelungat. Modalitatea de întreținere și curățare corectă a aparatului este descrisă aici.

Avertizare – Pericol de electrocutare!

Pătrunderea umidității vă poate electrocuta. Nu utilizați aparate de curățat cu jet sub presiune sau cu jet de abur.

Avertizare – Pericol de arsuri!

Aparatul se încălzește puternic. Nu atingeți niciodată suprafețele interioare fierbinți ale spațiului de coacere sau elementele de încălzire. Lăsați întotdeauna aparatul să se răcească. Țineți copiii la distanță.

Produse de curățare adecvate

Pentru ca diferitele suprafețe să nu se deterioreze din cauza unor produse de curățare inadecvate, respectați informațiile următoare.

Nu utilizați

pentru cuptor

- produse de curățare agresive sau abrazive,
- produse de curățare cu conținut ridicat de alcool
- bureți din sârmă sau bureți de curățare aspri
- aparate de curățat cu înaltă presiune sau cu jet de aburi.

Spălați temeinic lavetele noi înainte de utilizare.

Zona	Curățarea
Exteriorul aparatului	
Masca din oțel inoxidabil	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă și ștergeți cu un șervet moale. Curățați imediat petele de calcar, grăsime, amidon și albuș de ou. Sub asemenea pete se poate forma coroziune. La unitățile service abilitate sau în comerțul de specialitate sunt disponibile produse de întreținere speciale pentru oțel inoxidabil, care sunt adecvate pentru suprafețele fierbinți. Aplicați produsul de întreținere în strat subțire, cu o lavetă moale.
Panoul de comandă	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă și ștergeți cu un șervet moale. Nu utilizați produse de curățare pentru geamuri sau răzuitoare pentru geamuri.
Geamurile ușilor	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă și ștergeți cu un șervet moale. Nu folosiți răzuitoare pentru geamuri sau bureți de frecat din sârmă de inox.
Mânerul ușii	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă și ștergeți cu un șervet moale. Dacă ajunge agent anticalcar pe mânerul ușii ștergeți-l imediat. În caz contrar, aceste pete nu mai pot fi eliminate.

Interiorul aparatului	
Suprafețele emailate și suprafețele cu curățare automată	Respectați indicațiile cu privire la suprafețele de la interiorul cuptorului din continuarea tabelului.
Capacul de sticlă al sistemului de iluminat din interiorul cuptorului	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă și ștergeți cu un șervet moale. În cazul unei murdării pronunțate, utilizați produse de curățare pentru cuptor.
Geamurile ușilor	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă și ștergeți cu un șervet moale. Nu folosiți răzuitoare pentru geamuri sau bureți abrazivi din oțel inoxidabil. Cel mai bine este să curățați întregul cuptor. → "Curățarea cuptorului" la pagina 40
Garnitura de etanșare a ușii Nu o demontați!	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă. Nu frecăți.
Capacul ușii	din oțel inoxidabil: Utilizați produse de curățare pentru inox. Respectați indicațiile producătorului. Nu utilizați produse de îngrijire pentru inox. din material plastic: Curățați cu o soluție fierbinte de detergent de vase și cu o lavetă. Ștergeți ulterior cu un șervet moale. Nu utilizați produse de curățare pentru geamuri sau răzuitoare pentru geamuri. Pentru curățare, detașați capacul ușii.
Suporturile pentru tăvi	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Înmuiiați-le și curățați-le cu o lavetă sau cu o perie.
Sistem de scoatere	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă sau cu o perie. Nu îndepărtați unsoarea de gresare de la șinele de deplasare, cel mai bine curățați-le în poziție introdusă. Nu curățați în mașina de spălat vase.
Accesorii	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Înmuiiați-le și curățați-le cu o lavetă sau cu o perie. În cazul unei murdării pronunțate, utilizați un burete de frecat din sârmă de inox.

Indicații

- Pot apărea diferențe mici de culoare la masca din față a aparatului ca urmare a materialelor diferite, ca de ex. sticla, materialele plastice sau metalul.
- Umbrele de pe geamurile ușii, care par striatii, sunt reflexii de lumină de la sistemul de iluminat din interiorul cuptorului.
- Emailul se arde la temperaturi foarte înalte. Astfel pot apărea mici diferențe de culoare. Acest lucru este normal și nu are nicio influență asupra funcționării. Marginile tăvilor subțiri nu pot fi emailate complet. Din acest motiv, ele pot fi aspre. Protecția anticorozivă nu va fi afectată din această cauză.

Suprafețele din interiorul cuptorului

Perețele posterior și pereții laterali ai interiorului cuptorului sunt dotate cu un sistem de autocurățare. Acest lucru poate fi recunoscut după suprafața poroasă.

Baza spațiului de coacere și plafonul acestuia sunt emailate și au o suprafață lucioasă.

Curățarea suprafețelor emailate

Curățați suprafețele netede emailate cu o lavetă și cu soluție fierbinte de apă cu detergent de vase sau apă cu oțet. Ștergeți ulterior cu un șervet moale.

Înmuiiați resturile de alimente lipite prin ardere cu o lavetă umedă și cu soluție de apă cu detergent de vase. În cazul unei murdării importante, utilizați un burete din sârmă de inox sau agenți de curățare pentru cuptoare.

Atenție!

Nu folosiți niciodată produse de curățat pentru cuptoare atunci când cuptorul este cald. Se pot produce deteriorări ale emailului. Înainte de următoarea folosire îndepărtați complet resturile din spațiul de coacere și de pe ușă.

După curățare, lăsați interiorul cuptorului deschis în vederea uscării.

Indicație: Resturile de alimente pot cauza pelicule albicioase. Acestea sunt inofensive și nu au nicio influență asupra funcționării. Dacă este necesar, puteți îndepărta resturile folosind acid citric.

Suprafețe cu funcție de autocurățare

Suprafețele dotate cu autocurățare sunt acoperite cu ceramică poroasă, mată. Stropii de la coacere și prăjire vor fi absorbiți și descompuși de către acest strat, în timpul funcționării aparatului.

Atenție!

Nu folosiți produse de curățare pentru cuptoare pe suprafețele cu autocurățare. Suprafețele vor fi deteriorate. Dacă totuși ajung produse de curățare pentru cuptoare pe aceste suprafețe, tamponați imediat cu apă și o lavetă absorbantă. Vă rugăm să nu frecăți și să nu utilizați accesorii de curățare abrazive.

Păstrarea aparatului curat

Pentru a nu se forma murdării persistente, mențineți aparatul întotdeauna curat și îndepărtați imediat murdăriile.


Avertizare – Pericol de incendiu!

Resturile de alimente neaderente, grăsimea și zeama de la friptură se pot aprinde. Înainte de funcționare, îndepărtați murdăriile grosiere din interiorul cuptorului și de pe accesorii.

Recomandări

- Curățați interiorul cuptorului după fiecare utilizare. Astfel murdăriile nu se vor lipi prin ardere.
- Îndepărtați întotdeauna imediat petele de calcar, grăsime, amidon și albuș.
- Pentru coacerea prăjiturilor foarte umede, folosiți tava universală.
- Folosiți pentru prăjire veselă adecvată, ca de ex. o cratiță.

Curățarea cuptorului

1. Turnați o cantitate de 0,4 de litri de apă în centrul bazei aparatului.
2. Setați modul de încălzire .
3. Setați temperatura la valoarea de 50 °C cu ajutorul regulatorului de temperatură.
4. După 18 minute, deconectați aparatul.
5. Lăsați aparatul să se răcească.
6. Curățați cu o lavetă interiorul aparatului.

Avertizare – Pericol de arsuri!

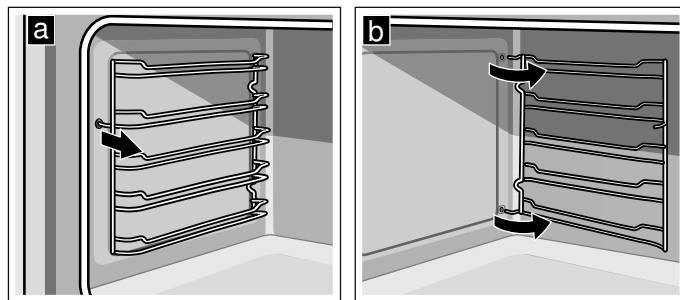
Aparatul se încălzește puternic. Nu atingeți niciodată suprafețele interioare fierbinți ale spațiului de coacere sau elementele de încălzire. Lăsați întotdeauna aparatul să se răcească. Țineți copiii la distanță.

Suporturile pentru tăvi

Scoaterea suporturilor pentru tăvi

Suporturile sunt fixate fiecare în trei puncte de pereții laterali din interiorul cuptorului.

1. Prindeți suportul de partea din față și trageți-l către centrul cuptorului. Cârligul din față al suportului se desprinde din orificiu.
2. Depliați în continuare suportul și scoateți-l din orificiile din spate.
3. Scoateți suportul din cuptor.



Prinderea suporturilor pentru tăvi

1. Introduceți cârligele suportului în orificiile din spate ale peretelui lateral.
2. Apăsăți în orificiu cârligul din față al suportului.

Ușa aparatului

La o întreținere și curățare temeinică, aparatul dvs. rămâne frumos și funcțional un timp îndelungat. Aici aflați cum puteți curăța ușa aparatului.

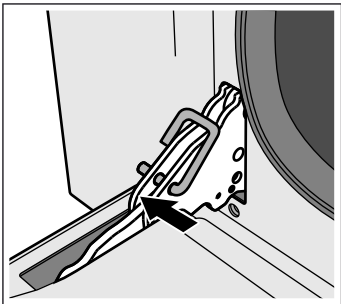
Montarea și demontarea geamurilor ușii

Puteți demonta geamurile ușii cuptorului pentru a le curăța mai ușor.

Demontarea geamurilor ușii

1. Deschideți complet ușa cuptorului.
2. Blocați ambele balamale, din stânga și din dreapta, cu știfturile de siguranță.

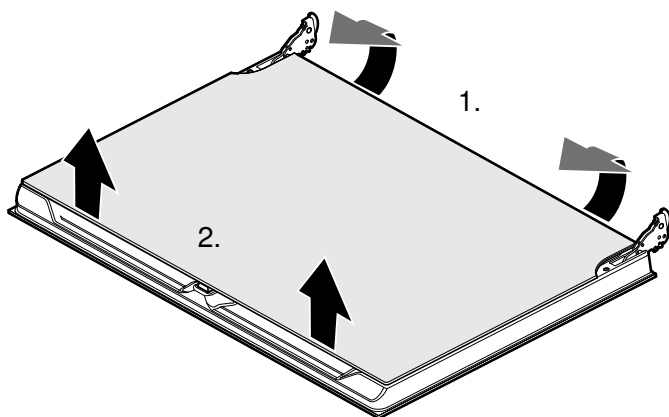
Indicație: Știfturile de siguranță trebuie să fie introduse complet în găurile balamalelor.



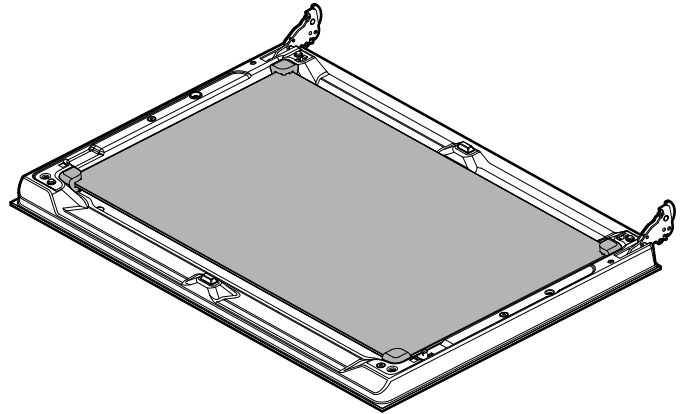
3. Ridicați ușor partea de jos a geamului interior, până când știfturile de fixare se desprind din elementul de prindere (1).
4. Ridicați ușor partea de sus a geamului interior, până când știfturile de fixare se desprind din elementul de prindere (2).

Atenție!

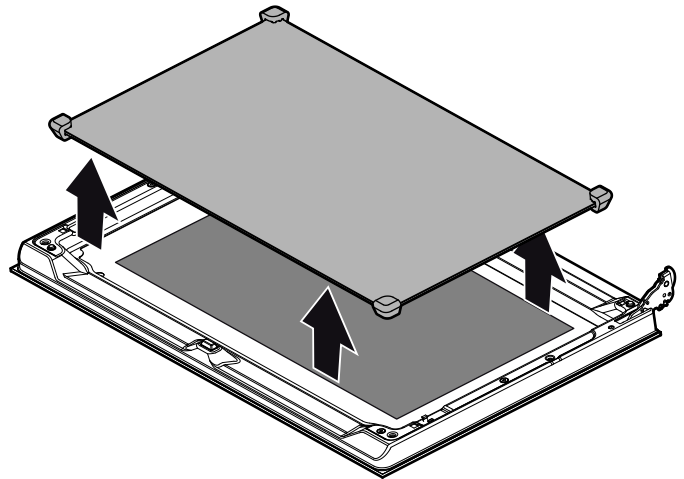
La ridicarea geamului interior, este posibil ca geamul din mijloc să rămână lipit de geamul interior. Asigurați-vă că geamul din mijloc nu cade.



5. Scoateți geamul interior.
6. Scoateți geamul din mijloc.



Indicație: Geamul din mijloc nu este fixat cu știfturi de fixare, ci este ținut în poziție de lagăre de cauciuc.



Curățați geamurile cu un produs de curățat sticla și cu o lavetă moale.

⚠ Avertizare – Pericol de vătămare!

Geamul zgâriat al ușii aparatului poate crăpa. Nu folosiți răzuitoare pentru geamuri, produse de curățat agresive sau abrazive.

Montarea geamurilor ușii

1. Montați la loc geamul din mijloc.

Indicații

- Dacă simbolul „Low-E” este vizibil, înseamnă că geamul din mijloc este fixat corect.
- Acordați atenție așezării corecte a geamului. Toți rulmenții din cauciuc trebuie să fie așezați plan pe geamul exterior.

2. Introduceți la loc geamul interior.

Indicație: Toate știfturile de fixare trebuie să se fixeze în elementele de prindere prevăzute în acest sens.

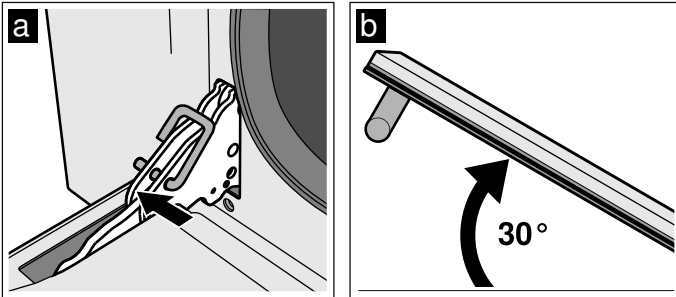
3. Scoateți știfturile de fixare și închideți ușa cuptorului.

Demontarea și montarea din/în balamale a ușii aparatului

În cazul unei murdării pronunțate, ușa cuptorului poate fi demontată din balamale pentru o curățare mai bună. Însă de obicei acest lucru nu este necesar.

Demontarea din balamale a ușii aparatului

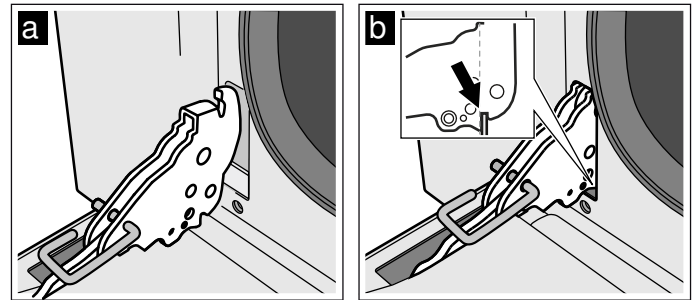
1. Deschideți complet ușa cuptorului.
 2. Blocați ambele balamale, din stânga și din dreapta, cu știfturile de siguranță (a).
- Indicație:** Știfturile de siguranță trebuie să fie introduse complet în orificiile balamalelor.
3. Prindeți din lateral și cu ambele mâini ușa cuptorului și închideți-o la aproximativ 30° (b).



4. Ridicați ușor ușa cuptorului și trageți-o complet în afară.
- Indicație:** Nu închideți complet ușa cuptorului. Balamalele se pot îndoi și se pot produce deteriorări ale emailului.

Montarea ușii aparatului în balamale

1. Prindeți din lateral și cu ambele mâini ușa cuptorului.
 2. Introduceți balamalele în decupajele cuptorului (a).
- Indicație:** Crestătura din partea de jos a balamalelor trebuie să se fixeze în rama cuptorului (b).



3. Lăsați ușa în jos.
4. Scoateți știfturile de siguranță.




⚠ Avertizare – Pericol de rănire!

Dacă ușa cuptorului iese accidental sau o balama se închide brusc, nu introduceți mâinile în zona balamalei. Apelați la unitatea de service abilitată.

⚠ Avertizare – Pericol de rănire!

În cazul în care balamalele ușii nu sunt fixate corespunzător, ușa nu se va închide corect, se vor produce pierderi de căldură, iar componentele aparatului se pot încălzi excesiv. Pentru a preveni acest lucru, demontați din nou ușa. Apoi, așezați ușa conform indicațiilor din desen astfel încât creștătura din partea inferioară a balamalelor să se fixeze în rama cuptorului.

? Defecțiuni – ce este de făcut?

Defecțiune	Cauza posibilă	Recomandare/remediere
Aparatul nu funcționează	Ștecherul nu este introdus în priză	Conectarea aparatului la rețeaua de curent
	Pană de curent	Verificați dacă celelalte aparate din bucătărie funcționează
	Siguranță defectă	Verificați pe panoul de siguranțe dacă siguranța pentru aparat este funcțională
Aparatul nu poate fi pornit	Ușa aparatului nu este închisă complet	Închideți ușa aparatului
	Aparatul nu este deconectat	Deconectați și conectați din nou aparatul
Pe afișaj se aprinde intermitent 12:00 .	Pană de curent	Setați din nou ora curentă.
Sistemul de iluminare din interiorul cuptorului nu funcționează	Tipul de funcționare cu încălzire delicată în partea superioară/inferioară este activat	În cazul tipului de funcționare cu încălzire delicată în partea superioară/inferioară, sistemul de iluminare interioră al cuptorului este dezactivat.
	Becul este defect.	Înlocuiți becul.
Toate preparatele din interiorul cuptorului sunt arse într-un timp foarte scurt.	Termostatul este defect.	Apelați la unitatea de service abilitată.
Geamurile ușii sunt aburite.	Acesta este un fenomen normal datorat diferențelor de temperatură existente.	Încălziți aparatul la 100°C și deconectați-l din nou după 5 minute.
Aparatul conectat nu poate fi pornit, pe afișaj este afișat simbolul  .	Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor este activat.	Mențineți apăsată tasta  până când se stinge simbolul  .

Mesaje de eroare

Dacă pe afișaj este prezentat un mesaj de eroare cu **Err**, aduceți selectorul de funcții în poziția neutră. Dacă mesajul de eroare nu dispăre din nou, adresați-vă unității de service abilitate.

Mesaj de eroare	Cauza posibilă	Recomandare/remediere
Err1	Senzorul de temperatură este defect	Apelați la unitatea de service abilitată.
Err2	Temperatura din interiorul cuptorului este prea mare.	Apelați la unitatea de service abilitată.
Err4	Sistemul de blocare a ușii nu a fost activat corespunzător.	Apelați la unitatea de service abilitată.
Err5	Rezistența ventilatorului este defectă sau nu este conectată.	Apelați la unitatea de service abilitată.
Err6	Motorul este defect sau nu este conectat.	Apelați la unitatea de service abilitată.
Err8	Ventilatorul de răcire este defect sau nu este conectat.	Apelați la unitatea de service abilitată.

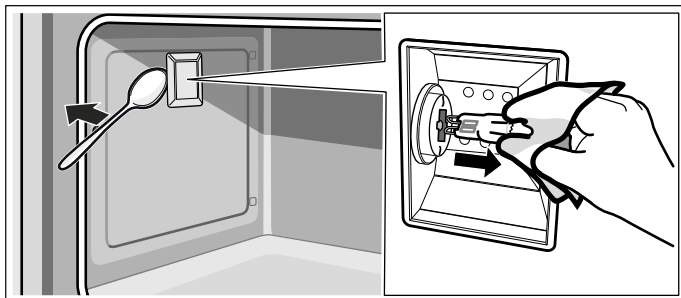
Înlocuirea becului cuptorului

În cazul în care becul cuptorului este defect, acesta trebuie înlocuit. Becuri de schimb termorezistente pot fi procurate prin unitatea de service abilitată sau din comerțul de specialitate. Vă rugăm să precizați numerele E și FD ale aparatului dvs. Nu utilizați alt tip de becuri.

⚠️ Avertizare – Pericol de electrocutare!

La înlocuirea becului din spațiul de coacere, contactele fasungului becului se află sub tensiune. Înainte de înlocuire, scoateți ștecherul din priză sau întrerupeți siguranța de la tabloul de siguranțe.

1. Lăsați interiorul cuptorului să se răcească.
2. Deschideți ușa aparatului.
3. Așezați un prosop de bucătărie în interiorul cuptorului pentru a preveni deteriorarea acestuia.
4. Scoateți grătarele suspendate.
5. Scoateți capacul din sticlă. Pentru aceasta, deschideți cu mâna capacul de sticlă din partea din față. În cazul în care capacul din sticlă este dificil de scos, utilizați o lingură.
6. Scoateți becul cuptorului.



7. Înlocuiți becul cuptorului cu un bec de același tip:
Tensiunea: 230 V;
Puterea: 40W;
Fasung: G9;
Rezistența la temperatură: 300 °C
8. Introduceți la loc apărătoarea din sticlă a becului cuptorului.
9. Montați grătarul suspendat.
10. Scoateți prosopul de bucătărie.
11. Reconectați siguranța.
12. Verificați dacă sistemul de iluminare al cuptorului este din nou funcțional.

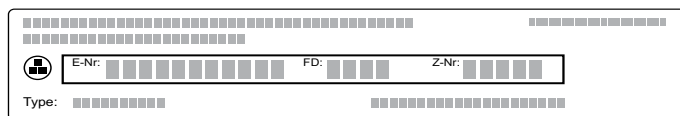
Unitatea service abilitată

Dacă aparatul necesită reparații, unitățile noastre de service vă stau la dispoziție. Noi găsim întotdeauna o soluție potrivită, chiar și pentru a evita o vizită inutilă a personalului unității de service.


Numărul E și numărul FD

Când apelați, vă rugăm să indicați numărul de produs (nr. E) și numărul de fabricație (nr. FD) pentru a putea beneficia de asistență calificată. Plăcuța cu date tehnice pe care se regăsesc aceste numere este vizibilă atunci când deschideți ușa aparatului.

La unele aparate cu funcționare cu aburi, plăcuța cu date tehnice se află pe spatele capacului.



Pentru a nu fi necesar să căutați prea mult aceste date, puteți să înregistrați aici datele aparatului dumneavoastră și numărul de telefon al unității de service abilitate.

Nr. E	Nr. FD
Unitățile de service abilitate 	

Rețineți că deplasarea personalului unității de service în cazul unei erori de operare a aparatului implică costuri și în perioada de garanție.

Datele de contact pentru toate țările le găsiți în lista de servicii pentru clienți anexată.

Aveți încredere în competența producătorului. Astfel noi ne asigurăm, că reparația se face de tehnicieni de service școlarizați, care sunt dotați cu piese de schimb originale pentru aparatul dumneavoastră.

Testate pentru dumneavoastră în studioul nostru gastronomic

Aici găsiți o selecție de feluri de mâncare și setările optime pentru acestea. Vă arătăm care mod de încălzire și temperatură sunt cele mai adecvate pentru felul dvs. de mâncare. Veți primi indicații referitoare la accesoriile adecvate și nivelurile la care acestea ar trebui introduse. Aici vi se oferă recomandări cu privire la veselă și preparare.

Tabel preparate

Preparatul	Greutatea (în kg)	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în ° C	Durata de preparare în minute
Lasagna	3-4	1		220-230*	45-50
Paste gratinate	3-4	1		220-230*	45-50
Friptură de vițel	2	2		180-190*	90-100
Pulpă de porc	1.5-2	2		190-200*	90-100
Pulpă de porc	2	2		200**	125
Cârnăciori	1.5	3		280*	1. Pagina: 10 2. Pagina: 7
Friptură de vită	1	2		200*	45-55
Friptură de iepure	1.5	2		180-190*	70-80
Piept de curcan	2	2		180-190*	110-120
Friptură din ceafă de porc	2-3	2		180-190*	170-180
Pui pentru prăjit	1.2	2		190-200*	65-70
Cotlete de porc	1.5	3		280*	1. Pagina: 15 2. Pagina: 5
Costițe de porc	1.5	3		280*	1. Pagina: 15 2. Pagina: 10
Slănină	0.7	4		3*	1. Pagina: 10 2. Pagina: 8
File de porc	1.5	3		280*	1. Pagina: 12 2. Pagina: 5
File de vită	1	4		3*	1. Pagina: 7 2. Pagina: 4
Păstrăv somonat	0.7-1.2	2		160-170*	35-40
Pește undițar	0.7-1.5	2		160*	60-65
Calcan	1.5	2		160*	45-50
Pizza	1-1.5	2		280*	10-12
Pâine	1	2		180-190*	25-30
Focaccia	1	2		180-190*	20-25
Chec rotund	1	2		160*	55-60
Prăjitură cu fructe	1	2		160*	35-40
Prăjituri Ricotta	1	2		160-170*	45-55
Prăjitură cu aluat fraged	1	2		160-170*	35-40
Prăjitură cu aluat fraged	1	2		170**	65
Prăjitură Paradis	1.2	2		160*	55-60
Savarine	0.7-1.2	2		180*	50-60
Prăjitură de biscuiți	1	2		150-160*	55-60
Orez cu lapte	1	2		160*	55-60
Brioșă	1-1.2	2		160*	30-35

* preîncălzire

** nu preîncălziți

Indicație: La prepararea alimentelor se pot forma mulți aburi în interiorul cuptorului.

Aparatul este foarte eficient energetic și în timpul funcționării cedează doar puțină căldură către exterior. Din cauza diferențelor mari de temperatură dintre spațiul interior al aparatului și părțile exterioare ale aparatului, se poate depune apă din condens pe ușă, pe panoul de comandă sau pe părțile frontale ale mobilierului învecinat. Acesta este un fenomen normal, condiționat fizic. Prin preîncălzire sau deschiderea cu atenție a ușii se poate reduce condensul.

Sugestii de utilizare

Aici găsiți o selecție de recomandări privind vasele și prepararea.

Indicații

- Utilizați accesoriile livrate odată cu aparatul. Accesoriile suplimentare pot fi achiziționate ca accesorii speciale de la unitățile service abilitate sau din comerțul de specialitate. Înainte de utilizare, îndepărtați din interiorul cuptorului accesoriile și vasele de care nu aveți nevoie.

- Folosiți întotdeauna o mănușă de protecție la scoaterea accesoriilor sau a vaselor fierbinți din cuptor.
- Încălzirea superioară/inferioară delicată este un mod de încălzire inteligent pentru o preparare delicată a bucăților de carne, a peștelui și a produselor de brutărie, care nu trebuie să crească. Aparatul reglează optim alimentarea cu energie în interiorul cuptorului. Preparatul este pregătit în anumite faze cu căldură reziduală. Astfel, acesta rămâne mai suculent și se rumenește mai puțin. Prin deschiderea anticipată în timpul preparării și prin preîncălzire acest efect se pierde. Introduceți preparatele în cuptorul rece și gol. În timpul preparării, țineți ușa aparatului închisă

Recomandări privind coacerea

Doriți să verificați dacă prăjitura este coaptă bine.	Introduceți o scobitoare din lemn în zona cea mai înaltă a prăjiturii. Dacă, după ce scoateți scobitoarea, nu există aluat lipit de aceasta, prăjitura este gata.
Prăjitura se lasă.	La următoarea utilizare, folosiți mai puțin lichid. Sau setați o temperatură mai mică cu 10 °C și prelungiți timpul de coacere. Respectați ingredientele indicate și instrucțiunile de preparare din rețetă.
Prăjitura s-a ridicat în mijloc, iar pe margini a rămas joasă.	Ungeți numai baza formei demontabile. După coacere, desprindeți prăjitura cu atenție, cu ajutorul unui cuțit.
Sucul de fructe se revarsă.	Data următoare, utilizați tava universală.
Produsele mici de brutărie/patiserie se lipesc la coacere unele de celelalte.	În jurul fiecărui produs de brutărie/patiserie trebuie să existe un spațiu liber de aproximativ 2 cm. Astfel, există suficient loc pentru ca produsele de brutărie/patiserie să crească și să se poată rumeni de jur împrejur.
Prăjitura este prea uscată.	Setați o temperatură cu 10 °C mai înaltă și reduceți timpul de coacere.
Prăjitura este prea deschisă la culoare.	Dacă nivelul și accesoriul sunt cele corecte, atunci creșteți temperatura, sau prelungiți durata de coacere.
Prăjitura este prea deschisă la culoare în partea de sus, însă prea închisă la culoare în partea de jos.	Data următoare, introduceți tava cu un nivel mai sus.
Prăjitura este prea închisă la culoare în partea de sus, însă prea deschisă la culoare în partea de jos.	Data următoare, introduceți tava cu un nivel mai jos. Alegeți o temperatură mai scăzută și prelungiți timpul de coacere.
Partea din spate a prăjiturii din forma dreptunghiulară este prea închisă la culoare.	Nu așezați forma de copt direct lângă peretele posterior, ci pe mijlocul accesoriului.
Prăjitura este prea închisă la culoare.	Data următoare, alegeți o temperatură mai scăzută și eventual prelungiți timpul de coacere.
Produsul de brutărie/patiserie este rumenit neuniform.	Selectați o temperatură puțin mai scăzută. Și hârtia de patiserie care stă ieșită în afară poate influența circulația aerului. Tăiați întotdeauna hârtia de copt la dimensiunile potrivite. Aveți grijă ca forma de copt să nu stea direct în fața orificiilor peretelui posterior din interiorul cuptorului. La coacerea produselor mici de patiserie ar trebui pe cât posibil să folosiți mărimi și grosimi egale.
Ați copt pe mai multe niveluri. Pe tava de sus, produsul de brutărie/patiserie este mai închis la culoare decât cel de pe tava de jos.	Pentru coacerea pe mai multe niveluri, utilizați întotdeauna funcția de convecție a aerului fierbinte. Produsele de brutărie și patiserie în tăvi sau forme introduse simultan nu trebuie neapărat să fie gata în același timp.
Prăjitura arată bine, însă nu este coaptă suficient în interior.	Coaceți la o temperatură mai scăzută pentru un timp puțin mai îndelungat și eventual adăugați mai puțin lichid. La prăjiturile cu umplutură zemoasă, precoaceți blatul. Presărați pe acesta migdale măcinate sau pesmet și adăugați apoi umplutura deasupra.
Prăjitura nu se desprinde de recipient la răsturnare.	După coacere, lăsați prăjitura să se răcească încă 5 până la 10 minute. Dacă aceasta tot nu se desprinde, utilizați un cuțit pentru a desprinde cu atenție marginile. Răsturnați prăjitura din nou și acoperiți forma de mai multe ori cu o pânză umedă și rece. Data următoare, ungeți cu grăsime forma și presărați-o cu pesmet.

Recomandări privind prăjirea și brezarea

Friptura este prea închisă la culoare, iar crusta este pe alocuri arsă și/sau friptura este prea uscată.	Verificați nivelul și temperatura. Data următoare, alegeți o temperatură mai scăzută și eventual reduceți timpul de prăjire.
Crusta este prea subțire.	Măriți temperatura sau conectați grill-ul pentru scurt timp la sfârșitul duratei de prăjire.
Friptura arată bine, dar sosul este ars.	La următoarea utilizare, alegeți un vas de prăjit mai mic și eventual adăugați mai mult lichid.

Friptura arată bine, dar sosul este prea deschis la culoare și apos.	La următoarea utilizare, alegeți un vas mai mare și eventual adăugați mai puțin lichid.
Carnea se arde la brezare.	Capacul trebuie să se potrivească cu vasul de prăjit și să se închidă bine. Reduceți temperatura și, dacă este necesar, mai adăugați lichid în timpul brezării.

Acrilamida în alimente

Acrilamida se formează mai ales în cazul produselor din cereale și cartofi, preparate la temperaturi foarte mari ca de ex. chipsuri de cartofi, cartofi prăjiți, pâine prăjită, chifle, pâine sau produse fine de brutărie și patiserie (biscuiți, turtă dulce, biscuiți cu migdale).

Recomandări pentru prepararea cu formare redusă de acrilamidă

Generalități	<ul style="list-style-type: none"> ■ Mențineți timpii de preparare cât mai reduși. ■ Rumeniți alimentele astfel încât să fie aurii, nu foarte închise la culoare. ■ Bucățile de preparat mari, groase, conțin mai puțină acrilamidă.
Coacerea	Cu încălzire superioară/inferioară max. 200 °C. Cu convecție aer max. 180 °C.
Fursecuri	Cu încălzire superioară/inferioară max. 190 °C. Cu convecție aer max. 170 °C. Oul sau gălbenușul de ou diminuează formarea acrilamidei.
Cartofi prăjiți pentru preparare în cuptor	Repartizați uniform pe tavă și într-un singur strat. Coaceți minim 400 g per tavă, pentru a evita uscarea cartofilor.

Preparate de verificare

Aceste tabele au fost redactate pentru instituttele de verificări, pentru a facilita verificarea aparatului.

Conform EN 60350-1.

Coacere

Preparatul	Accesorii	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare în minute
Fursecuri	Tavă cu hârtie de copt	2		160*	23-25
Fursecuri, pe 2 niveluri	2 tăvi de copt cu hârtie de cop	2+4		160*	28
Prăjituri mici	Tavă cu hârtie de copt	2		160*	21-22
Prăjituri mici, pe 2 niveluri	Tavă de copt + grătar cu hârtie de copt	2+4		160*	30
Blat de tort	Formă demontabilă	2		160*	35
Blat de tort, pe 2 niveluri	2 forme demontabile	2+4		155-165*	35-45
Plăcintă cu mere, 1 bucată	Formă demontabilă	2		170*	75-80
Plăcintă cu mere, 2 bucăți	2 forme demontabile	2		160*	75-80

* Preîncălzire

Prepararea la grill

Introduceți suplimentar tava universală. Lichidul va fi colectat și interiorul cuptorului va rămâne mai curat.

Preparatul	Accesorii	Nivel	Mod de încălzire	Treapta de grill	Durata de preparare în minute
Pâine prăjită	Grătar	4		3*	2
Chiftele pentru burgeri, 10 bucăți, cu diametrul de 75 mm	Tavă de copt + grătar	3+4		3*	1. Pagina: 15 2. Pagina: 5

* Preîncălzire



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, need 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.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001313484

010426