



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



Cuptor încorporabil

HB..39...

[ro] Manual de utilizare și instrucțiuni de instalare

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



Cuprins

MANUAL DE UTILIZARE

1	Siguranța	2
2	Prevenirea pagubelor materiale	4
3	Protecția mediului și economisirea	5
4	Cunoașterea	6
5	Accesorii	9
6	Înainte de prima utilizare	10
7	Utilizarea de bază	11
8	Încălzirea rapidă	11
9	Funcțiile de timp	11
10	Programe	13
11	Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor	17
12	Setare Sabbath	17
13	Setările de bază	17
14	Home Connect	18
15	Curățare și îngrijire	20
16	Programul de curățare	22
17	Suporturile pentru tăvi	23
18	Ușa aparatului	23
19	Remediați defecțiunile	26
20	Evacuarea ca deșeu	28
21	Declarație de conformitate	28
22	Serviciul clienți	28
23	Procedați astfel	29
24	INSTRUCȚIUNI DE MONTARE	33
24.1	Indicații generale privind montarea	33

1 Siguranța

Respectați următoarele instrucțiuni de siguranță.

1.1 Instrucțiuni generale

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

1.2 Utilizarea conform destinației

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

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

Utilizați acest aparat numai:

- pentru prepararea de alimente și băuturi.
- în locuința proprie și în încăperi închise din mediul casnic.
- până la o înălțime de 4000 m deasupra nivelului mării.

Nu folosiți aparatul:

- cu un timer extern sau cu o telecomandă.

1.3 Limitare a cercului de utilizatori

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

Copiii nu trebuie lăsați să se joace cu aparatul.

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

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

1.4 Utilizarea în siguranță

Introduceți întotdeauna accesoriul în locul corespunzător din interiorul cuptorului.

→ "Accesorii", Pagina 9

⚠️ AVERTISMENT – Pericol de incendiu!

Obiectele inflamabile depozitate în interiorul cuptorului se pot aprinde.

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

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

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

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

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

⚠️ AVERTISMENT – Pericol de arsuri!

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

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

Accesoriile sau vesela vor deveni foarte fierbinți.

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

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

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

⚠️ AVERTISMENT – Pericol de opărire!

În timpul utilizării, părțile accesibile devin fierbinți.

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

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

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

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

- ▶ Nu turnați niciodată apă în interiorul cuptorului fierbinte.

⚠️ AVERTISMENT – Pericol de rănire!

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

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

Aparatul și piesele accesibile ale acestuia pot avea muchii ascuțite.

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

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

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

- ▶ Purtați mănuși de protecție.

⚠️ AVERTISMENT – Pericol de electrocutare!

Reparațiile executate incorect sunt periculoase.

- ▶ Numai personalul de specialitate are permisiunea de a efectua lucrări de reparații la nivelul aparatului.
 - ▶ La reparația aparatului trebuie utilizate numai piese de schimb originale.
 - ▶ Dacă se deteriorează cablul de alimentare al acestui aparat, acesta trebuie înlocuit de către o persoană calificată și instruită.
- O izolație deteriorată a cablului de alimentare electrică este periculoasă.
- ▶ Cablul de alimentare electrică nu trebuie să intre niciodată în contact cu surse de căldură sau cu componentele fierbinți ale aparatului.
 - ▶ Cablul de alimentare electrică nu trebuie să intre niciodată în contact cu vârfuri sau muchii ascuțite.
 - ▶ Nu este permisă îndoirea, strangularea sau modificarea cablului de alimentare electrică.

Pătrunderea umidității în interiorul aparatului poate provoca electrocutarea.

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

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

- ▶ Nu utilizați niciodată un aparat deteriorat.
- ▶ Nu trageți niciodată de cablul de alimentare electrică pentru a deconecta aparatul de la rețeaua de alimentare electrică. Scoateți în-

totdeauna din priză ștecherul cablului de alimentare electrică.

- ▶ Dacă aparatul sau cablul de alimentare electrică este deteriorat, scoateți imediat ștecherul din priză sau decuplați siguranța din cutia cu siguranțe.
- ▶ Contactați unitatea de service abilitată.
→ Pagina 28

⚠️ AVERTISMENT – Pericol de asfixiere!

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

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

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

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

1.5 Lampa cu halogen

⚠️ AVERTISMENT – Pericol de arsuri!

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

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

⚠️ AVERTISMENT – Pericol de electrocutare!

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

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

2 Prevenirea pagubelor materiale

2.1 Generalități

ATENȚIE!

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

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

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

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

La temperaturi de peste $50\text{ }^{\circ}\text{C}$, obiectele de pe baza aparatului determină producerea acumulărilor de căldură. Duratele de coacere și de prăjire nu mai sunt valabile, iar emailul se deteriorează.

- ▶ Nu așezați pe baza din interiorul aparatului accesorii, hârtie de copt sau folii.
- ▶ Așezați vase pe baza interioară a cuptorului numai dacă este atinsă o temperatură de sub $50\text{ }^{\circ}\text{C}$.

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

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

Umiditatea prelungită din interiorul aparatului duce la coroziune.

- ▶ După utilizare, lăsați interiorul cuptorului să se usuce.
- ▶ Nu păstrați alimente umede pentru un timp mai lung în interiorul cuptorului închis.
- ▶ Nu depozitați preparate în interiorul cuptorului.

Răcirea aparatului cu ușa acestuia deschisă provoacă deteriorarea în timp a părților frontale ale mobilierului adiacent.

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

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

- ▶ În cazul prăjiturilor cu foarte mult suc de fructe, nu garnisiți tava prea mult.
- ▶ Dacă este posibil, utilizați tava universală adâncă. Aplicarea de produse de curățare pentru cuptoare în interiorul cald al cuptorului provoacă deteriorarea stratului de email.

- ▶ Nu folosiți niciodată produse de curățare pentru cuptoare atunci când cuptorul este cald.

- ▶ Înainte de următoarea utilizare îndepărtați complet resturile din interiorul cuptorului și de pe ușă.

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

- ▶ Mențineți garnitura întotdeauna curată.
- ▶ Nu utilizați niciodată aparatul cu o garnitură de etanșare deteriorată sau fără garnitură de etanșare. În cazul utilizării ușii cuptorului pe post de suprafață de așezare sau de depozitare, aceasta poate suferi deteriorări.

- ▶ Nu vă urcați, nu vă așezați, nu agățați și nu sprijiniți obiecte pe ușa aparatului.

- ▶ Nu așezați veselă sau accesorii pe ușa aparatului. În funcție de tipul de aparat, accesoriile pot zgâria geamul ușii în momentul închiderii ușii aparatului.

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

3 Protecția mediului și economisirea

3.1 Predarea la deșeurile a ambalajului

Ambalajele sunt ecologice și reciclabile.

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

3.2 Economisirea de energie

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

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

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

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

- Formele de copt absorb foarte bine căldura.

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

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

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

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

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

- Căldura reziduală poate fi utilizată pentru finalizarea preparării.

Scoateți accesoriile neutilizate din interiorul cuptorului.

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

Alimentele congelate trebuie decongelate înainte de preparare.

- Astfel, se economisește energia necesară pentru decongelarea alimentelor.

Notă:

Aparatul necesită:

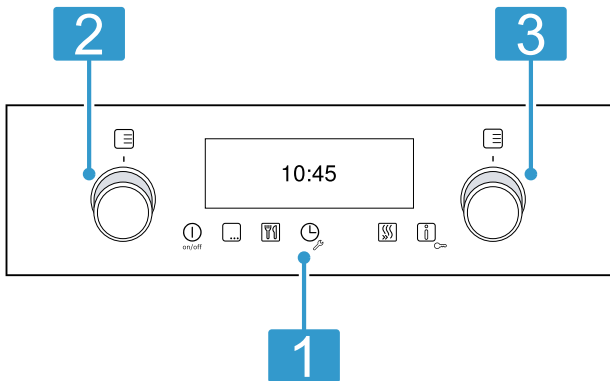
- max. 2 W în modul de funcționare standby conectat la rețea
- max. 1 W în modul neconectat la rețea, cu display-ul activat
- max. 0,5 W în modul neconectat la rețea, cu display-ul dezactivat

4 Cunoașterea

4.1 Elementele de comandă

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

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



1 Tastele și afișajul

Tastele sunt suprafețe sensibile la atingere. Pentru a selecta o funcție, apăsați ușor câmpul corespunzător. Display-ul afișează simbolurile funcțiilor active și funcțiile de timp.

2 Selectorul de funcții

Cu ajutorul selectorului de funcții puteți seta modurile de încălzire și alte funcții. Selectorul de funcții poate fi rotit liber spre dreapta și spre stânga; acesta nu are o poziție neutră.

În funcție de tipul de aparat, selectorul de funcții ar putea fi retractabil. Apăsați pe selectorul de funcții pentru a-l retracta sau pentru a-l extrage.

3 Selectorul de temperatură

Cu ajutorul selectorului de temperatură puteți seta temperatura modului de încălzire și puteți selecta setările altor funcții.

Puteți roti selectorul de temperatură liber spre dreapta și spre stânga; acesta nu are o poziție neutră.

În funcție de tipul de aparat, selectorul de temperatură ar putea fi retractabil. Apăsați pe selectorul de temperatură pentru a-l retracta sau a-l extrage.

4.2 Tastele și afișajul

Cu ajutorul tastelor puteți seta diverse funcții ale aparatului dumneavoastră. Pe display sunt prezentate setările.

Pe display se afișează modul de încălzire sau modul de funcționare selectat împreună cu temperatura setată a cuptorului sau a treptei.








De asemenea puteți citi setările la funcțiile de timp active atât pe stânga cât și pe dreapta alături de ora curentă.

Simbol	Funcție	Utilizarea
	conectare/deconectare	Pornirea și oprirea aparatului.
	Meniul	Deschiderea meniului pentru modurilor de încălzire și de funcționare.
	Home Connect	Aparatul este compatibil cu funcționalitatea Wi-Fi și poate fi comandat prin intermediul unui dispozitiv mobil. <ul style="list-style-type: none"> Conectarea la rețeaua locală și la serverul Home Connect Numărul de linii indică intensitatea semnalului rețelei locale Rețea locală neconectată Server Home Connect neconectat Pornire de la distanță activată Telediagnoză activată
	Programe	Deschiderea programelor cu valori de setare stabilite
	Funcții de timp	Setați, temporizatorul, durata sau ora de finalizare.
	Setări de bază	Modificarea individuală a setărilor aparatului
	Încălzirea rapidă	Porniți sau întrerupeți încălzirea rapidă în cuptor.
	Informații	Solicitarea de afișare a indicațiilor
	Sistem de siguranță împotriva accesului copiilor	Blocarea și deblocarea funcțiilor cuptorului de panoul de comandă.

4.3 Modurile de încălzire și funcțiile

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

Când selectați un mod de încălzire, aparatul propune o anumită temperatură sau treaptă. Puteți prelua valorile sau la puteți modifica în domeniul respectiv.

Simbol	Mod de încălzire și domeniul de temperatură	Utilizare și mod de funcționare
	Convecție de aer fierbinte 3D 30 - 275 °C	Coacere sau prăjire pe unul sau mai multe niveluri. Ventilatorul distribuie uniform în interiorul cuptorului căldura emisă de rezistența circulară din peretele posterior.
	Încălzire în partea superioară/inferioară 30 - 275 °C	Coaceți sau prăjiți în mod tradițional, pe un nivel. Modul de încălzire este adecvat în special pentru prăjiturile cu umpluturi zemoase. Căldura este distribuită atât din partea superioară, cât și din partea inferioară. Acest mod de încălzire este utilizat pentru determinarea consumului de energie în modul convențional.
	Convecție delicată de aer fierbinte 125 - 275 °C	Preparați delicat alimentele selectate, pe un nivel, fără preîncălzire. Ventilatorul distribuie uniform în interiorul cuptorului căldura emisă de rezistența circulară din peretele posterior. Alimentele sunt preparate, în anumite faze, cu căldură reziduală. În timpul preparării, țineți ușa aparatului închisă. Acest mod de încălzire este utilizat pentru determinarea consumului de energie în modul de circulare a aerului și a clasei de eficiență energetică.
	Căldură intensivă 30 - 275 °C	Gătiți preparate cu baza crocantă. Căldura este distribuită din partea superioară și deosebit de puternic din partea inferioară.
	Preparare pe grill cu convecție de aer 30 - 275 °C	Prăjiți carne de pasăre, pește întreg sau bucăți mari de carne. Rezistența grill-ului și ventilatorul se conectează și se deconectează în mod alternativ. Ventilatorul asigură recircularea aerului fierbinte în jurul preparatului.
	Grill, suprafață mare Trepte pentru grill: 1 = slab 2 = mediu 3 = puternic	Preparați pe alimente plate, precum fripturi, cârnăciori, sau felii de pâine. Gratinați alimente. Este încălzită întreaga suprafață de sub rezistența grill-ului.
	Grill, suprafață mică Trepte pentru grill: 1 = slab 2 = mediu 3 = puternic	Preparați pe grill cantități mici de alimente, precum friptură, cârnăciori sau felii de pâine. Gratinați cantități mici de alimente. Suprafața centrală de sub rezistența grill-ului se înfierbântă.
	Treapta pentru pizza 30 - 275 °C	Prepararea pizzei sau a alimentelor care necesită o cantitate mare de căldură din partea inferioară. Încălzirea este realizată atât de rezistența din partea inferioară, cât și de rezistența circulară din peretele posterior.
	Preparare delicată 70 - 120 °C	Preparați lent bucățile de carne prăjite, delicate într-un vas fără capac. Căldura se distribuie uniform de sus și de jos, la temperatură redusă.
	Încălzire în partea inferioară 30 - 250 °C	Coaceți suplimentar alimentele sau preparați-le în baie de apă. Căldura este distribuită din partea inferioară.
	Decongelare 30 - 60 °C	Decongețați într-un mod delicat alimentele congelate.
	Menținere caldă 60 - 100 °C	Mențineți la cald preparatele.
	Preîncălzire a veselei 30 - 70 °C	Preîncălziți vesela.
	Lampa din interiorul cuptorului	Activați sistemul de iluminare din interiorul cuptorului.

4.4 Temperatura și treptele de reglare

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

Setările sunt prezentate pe display.

Observații

- 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.
- La activarea treptei a 3-a de putere a grill-ului, aparatul activează treapta 1 de putere a grill-ului după aproximativ 20 de minute.

Indicatorul de încălzire

Aparatul indică atunci când s-a încălzit.

Bara de pe display se colorează de la stânga la dreapta, în funcție de gradul de încălzire a interiorului cuptorului.

Atunci când preîncălziți, momentul optim pentru introducerea preparatului este atins imediat ce bara este complet colorată.

Indicatorul de căldură reziduală

Când deconectați aparatul, bara de pe display indică nivelul căldurii reziduale din interiorul cuptorului. Cu cât bara este mai luminoasă, cu atât este mai mare căldura reziduală.

Observații

- Indicatorul de încălzire se completează numai în cazul modurilor de încălzire la care este setată o temperatură. În cazul treptelor de grill, de exemplu, indicatorul de încălzire se completează imediat.
- Din cauza inerției termice, temperatura afișată poate să difere puțin față de temperatura efectivă din interiorul cuptorului.

4.5 Interiorul cuptorului

Funcțiile din interiorul cuptorului facilitează utilizarea aparatului dumneavoastră.

Suporturile pentru tăvi

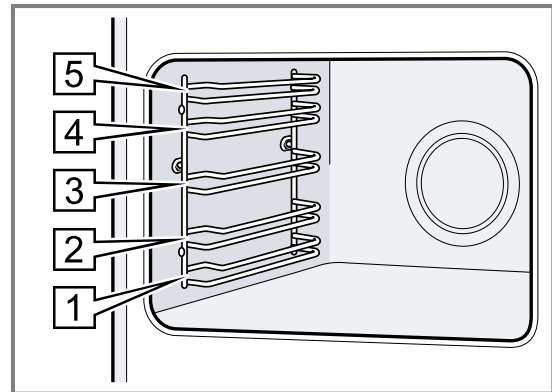
Pe suporturile pentru tăvi din interiorul cuptorului puteți așeza accesorii, pe diferite niveluri.

→ "Accesorii", Pagina 9

Aparatul dumneavoastră este prevăzut cu de 5 niveluri de introducere. Nivelurile se numără de jos în sus.

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

→ "Suporturile pentru tăvi", Pagina 23



Suprafețele cu autocurățare

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

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

→ "Curățarea suprafețelor cu autocurățare din interiorul cuptorului", Pagina 22

Sistemul de iluminare

Lampa cuptorului luminează spațiul interior al cuptorului.

La majoritatea modurilor de încălzire și funcțiilor, sistemul de iluminare este activat în timpul funcționării.

Atunci când regimul de funcționare este încheiat, sistemul de iluminare se dezactivează.

Datorită lămpii din interiorul cuptorului, sistemul de iluminare poate fi activat prin intermediul meniului, fără a fi necesară activarea funcției de încălzire. După aproximativ 15 minute, sistemul de iluminare se deconectează automat.

Suflanta de răcire

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

ATENȚIE!

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

- ▶ Fantele de ventilație trebuie să rămână libere.

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

Ușa aparatului

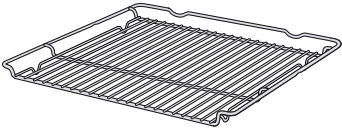
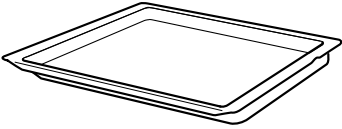
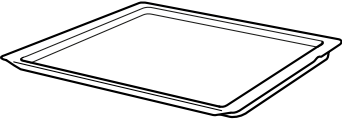
Dacă deschideți ușa aparatului în timpul funcționării, funcționarea se întrerupe. Dacă închideți ușa aparatului, funcționarea continuă automat.

5 Accesorii

Utilizați accesorii originale. Acestea sunt adaptate pentru aparatul dumneavoastră.

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

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

Accesorii		Utilizare
Grătarul		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Forme de prăjituri ▪ Forme de sufleu ▪ Veselă ▪ Carne, de exemplu, fripturi sau bucăți de carne pentru prepararea pe grill ▪ Preparate congelate
Tigaia universală		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Prăjituri însirocate ▪ Produse de brutărie și patiserie ▪ Pâine ▪ Fripturi de dimensiuni mari ▪ Preparate congelate ▪ Colectați lichidele scurse, de exemplu, grăsimea scursă în timpul preparării pe grătar.
Tava de copt		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Prăjituri la tavă ▪ Produse mici de patiserie

5.1 Funcția de fixare

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

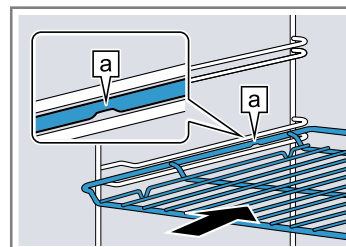
Puteți trage accesoriul afară aproximativ până la jumătate, până când se fixează. Protecția împotriva răsturnării funcționează numai dacă accesoriul este introdus corect în interiorul cuptorului.

5.2 Introducerea accesoriului în interiorul cuptorului

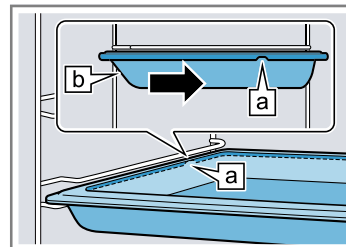
Introduceți întotdeauna accesoriul în locul corespunzător din interiorul cuptorului. Numai în felul acesta accesoriul poate fi tras afară până la jumătate, fără să se răstoarne.

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

Grătarul Introduceți grătarul cu partea deschisă orientată spre ușa aparatului și cu curbura **a** orientată în jos.



Tava de exemplu, tigaia universală sau tava de copt Introduceți tava cu partea teșită **b** orientată spre ușa aparatului.



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

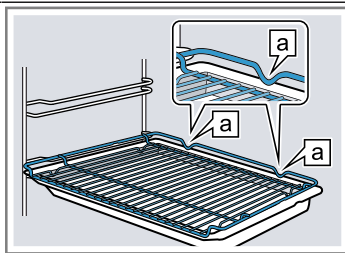
Notă: Scoateți din interiorul cuptorului accesoriile de care nu aveți nevoie în timpul funcționării.

Combinarea accesoriilor

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

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

Grătar pe tigaia universală



5.3 Alte accesorii

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

O ofertă cuprinzătoare pentru aparatul dumneavoastră puteți găsi pe internet sau în broșurile noastre:

www.bosch-home.com

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

6 Înainte de prima utilizare

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

6.1 Prima punere în funcțiune

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

Setarea limbii

Lima presetată este limba germană.

1. Setează limba dorită cu ajutorul selectorului de temperatură.
2. Comutați la următoarea setare cu ajutorul selectorului de funcții.

Instalarea Home Connect

Acest aparat este compatibil cu funcția Wi-Fi și poate fi comandat de la distanță prin intermediul unui dispozitiv mobil.

1. Pentru a configura funcția Home Connect, selectați "Mit Assistent einstellen (Setare cu asistent)".
2. Urmați instrucțiunile afișate pe aparat. Pentru mai multe informații, consultați secțiunea Home Connect → *Pagina 18*.

Notă: Configurarea pentru Home Connect poate fi, de asemenea, omisă și poate fi efectuată la un moment ulterior din cadrul setărilor de bază. → *Pagina 17*

Cu ajutorul selectorului de funcții, comutați la următoarea setare din cadrul primei puneri în funcțiune.

Setarea orei

Ora curentă pornește de la ora 12:00.

1. Setează ora curentă cu ajutorul selectorului de temperatură
2. Comutați la următoarea setare cu ajutorul selectorului de funcții.

Setarea datei

Pentru a seta data, introduceți consecutiv anul, luna și ziua.

1. Setează anul cu ajutorul selectorului de temperatură.
 2. Comutați la setarea "Monat" (Lună) cu ajutorul selectorului de funcții.
 3. Setează luna cu ajutorul selectorului de temperatură.
 4. Comutați la setarea "Tag" (Zi) cu ajutorul selectorului de funcții.
 5. Setează ziua cu ajutorul selectorului de temperatură.
 6. Mențineți apăsată tasta timp de 3 secunde.
- ✓ Prima punere în funcțiune este finalizată.

Curățarea aparatului înainte de prima utilizare

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

1. Scoateți din cuptor accesoriiile și resturile de ambalaj, de exemplu, bulele de polistiren.
2. Înainte de încălzire, ștergeți suprafețele lucioase din interiorul cuptorului cu o lavetă moale, umedă.
3. Aerisiți încăperea pe tot parcursul perioadei de încălzire a aparatului.
4. Setează modul de încălzire și temperatura. → "*Utilizarea de bază*", *Pagina 11*

Mod de încălzire	Convecție de aer fierbinte 3D
------------------	-------------------------------


Temperatură	maximă
-------------	--------

Durată	1 oră
--------	-------


5. Deconectați aparatul respectând durata de preparare specificată.
6. Așteptați până când interiorul cuptorului se răcește.
7. Curățați suprafețele lucioase utilizând o soluție de apă cu detergent de vase și o lavetă.
8. Curățați accesoriiile utilizând o soluție de apă cu detergent de vase și o lavetă sau o perie moale.

7 Utilizarea de bază

7.1 Pornirea aparatului


- ▶ Atingeți tasta .
- ✓ Aparatul este conectat.

7.2 Deconectarea aparatului

- ▶ Atingeți tasta .
- ✓ Aparatul este deconectat.

7.3 Setarea modului de încălzire și a temperaturii

1. Setează modul de încălzire cu ajutorul selectorului de funcții.
2. Cu ajutorul selectorului de temperatură, setează temperatura sau treapta de grill.
- ✓ După câteva secunde, aparatul începe să încălzească.
3. Atunci când preparatul este gata, aparatul se deconectează.

Notă: La pornirea aparatului, este prezentat meniul cu modurile de încălzire. Dacă vă aflați într-un alt meniu, atingeți tasta . De la aparat puteți seta durata și ora de finalizare a programului.

Recomandare: Pentru a afla care este modul de încălzire ideal pentru preparatul dumneavoastră, consultați descrierea modurilor de încălzire.

Notă: De la aparat puteți seta durata și ora de finalizare a programului.

→ "Funcțiile de timp", Pagina 11

Modificarea modului de încălzire

Puteți modifica în orice moment modul de încălzire.

- ▶ Setează modul de încălzire dorit cu ajutorul selectorului de funcții.

Modificarea temperaturii

Puteți modifica în orice moment temperatura.

- ▶ Setează temperatura dorită cu ajutorul selectorului de temperatură.

8 Încălzirea rapidă

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

Utilizați funcția de încălzire rapidă numai la temperaturi setate la valori de peste 100 °C.




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

- **Convecție de aer fierbinte 3D** 
- **Încălzire în partea superioară/inferioară** 
- **Căldură intensivă** 

8.1 Setarea încălzirii rapide

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

Notă: Setează o durată numai atunci când procesul de încălzire rapidă s-a finalizat.


1. Setează un mod de încălzire adecvat și o temperatură începând de la 100 °C.
2. Apăsăți tasta .
 - ✓ Pe display apare .
 - ✓ După câteva secunde începe procesul de încălzire rapidă.
 - ✓ Atunci când procesul de încălzire rapidă s-a finalizat, este emis un semnal sonor, iar simbolul  de pe display se stinge.
3. Introduceți preparatul în interiorul cuptorului.



9 Funcțiile de timp

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

9.1 Prezentare generală a funcțiilor de timp



Selectați diferite funcții de timp cu ajutorul tastei .


Funcția de timp	Utilizare
Temporizator 	Puteți seta temporizatorul în mod independent față de modul de funcționare. Acesta nu influențează aparatul.

Funcția de timp	Utilizare
Durata 	Dacă setați o durată de funcționare, după expirarea acesteia, aparatul încetează automat să mai încălzească.
Finalizare 	Pentru durata de preparare, puteți seta o oră de finalizare a modului de funcționare. Aparatul pornește automat, astfel încât modul de funcționare să se încheie la ora dorită.

9.2 Setarea temporizatorului

Temporizatorul funcționează independent de modul de funcționare. Puteți seta temporizatorul, atât cu aparatul conectat, cât și deconectat, la o durată de până la 24 de ore. Temporizatorul emite un semnal sonor specific, astfel încât să vă puteți da seama dacă procesul de cronometrare al acestuia s-a finalizat sau dacă a expirat o durată de preparare.

1. Atingeți tasta .
 - ✓ Pe display apare .
2. Durata de temporizare poate fi setată cu ajutorul selectorului de temperatură.

Durata de temporizare poate fi setată pentru un interval de până la 10 minute, în trepte de câte 30 de secunde. Apoi, cu cât cresc treptele de timp, cu atât valoarea este mai mare.
3. Confirmați cu tasta .
 - ✓ După câteva secunde, temporizatorul pornește și începe derularea duratei de temporizare.
 - ✓ Când durata de temporizare a expirat, este emis un semnal sonor, iar valoarea de pe display a duratei de temporizare devine zero.
4. Când durata de temporizare a expirat:
 - Pentru a dezactiva temporizatorul, apăsați una dintre taste.

Modificarea duratei de la temporizatorul

Puteți modifica în orice moment durata de temporizare.


Cerință: Pe display este marcat .

- ▶ Durata de temporizare poate fi modificată cu ajutorul selectorului de temperatură.
- ✓ După câteva secunde, aparatul preia modificarea.

Anularea duratei setate la temporizator

Puteți anula în orice moment durata de temporizare.




Cerință: Pe display este marcat .

- ▶ Resetați la zero durata de temporizare cu ajutorul selectorului de temperatură.
- ✓ După câteva secunde, aparatul preia modificarea, iar  se stinge.

9.3 Setarea duratei de preparare

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

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

1. Atingeți tasta .
2. Selectați durata  cu ajutorul selectorului de funcții.
3. Setati durata cu ajutorul selectorului de temperatură. Pentru intervale de până la o oră, durata poate fi setată în etape de câte un minut, iar apoi în etape de câte 5 minute.
 - ✓ După câteva secunde, aparatul începe să încălzească. Derularea duratei este prezentată pe display.
 - ✓ Când durata de preparare expiră, este emis un semnal sonor, iar aparatul nu mai încălzește. Pe display apare mesajul "Betrieb beendet" (Mod de funcționare finalizat).
4. Atunci când preparatul este gata, deconectați aparatul cu .

Modificarea duratei

Puteți modifica în orice moment durata de preparare.

Cerință: Pe display este marcat .

- ▶ Durata poate fi modificată cu ajutorul selectorului de temperatură.
- ✓ După câteva secunde, aparatul preia modificarea.

Anularea duratei

Puteți anula în orice moment durata de preparare.

Cerință: Pe display este marcat .

- ▶ Resetați la zero durata cu ajutorul selectorului de temperatură.
- ✓ După câteva secunde, aparatul preia modificarea și continuă să încălzească fără a avea o durată setată.

9.4 Setarea orei de finalizare





Puteți decala ora de finalizare a duratei de preparare cu până la 23 de ore și 59 de minute.

Observații

- Pentru a preveni alterarea preparatelor, nu le lăsați prea mult timp în interiorul cuptorului.
- Pentru a preveni alterarea preparatelor, nu le lăsați prea mult timp în interiorul cuptorului.

Cerințe

- Sunt setate un mod de încălzire și o temperatură
- Este setată o durată de preparare.

1. Atingeți tasta .
2. Selectați ora de finalizare  cu ajutorul selectorului de funcții.
3. Setati ora de finalizare cu ajutorul selectorului de temperatură.
 - ✓ Pe display este prezentată ora de finalizare calculată.
4. Confirmați cu tasta .
5. După câteva secunde, aparatul preia setarea, iar pe display este prezentată ora de finalizare setată.
 - ✓ Când ora de pornire calculată se stinge, aparatul începe să încălzească, iar durata este cronometrată.
6. Când durata de preparare expiră:
 - Este emis un semnal sonor, iar pe display apare mesajul "Betrieb beendet (Mod de funcționare finalizat)".
 - Atunci când preparatul este gata, deconectați aparatul cu .

Modificarea orei de finalizare

Ora de finalizare poate fi modificată și în timp ce aparatul este în funcțiune. Aparatul se oprește și repornește în funcție de durata și ora de finalizare setate.

Cerință: Pe display este marcat .

- ▶ Decalați ora de finalizare cu ajutorul selectorului de temperatură.
- ✓ După câteva secunde, aparatul preia modificarea.

Anularea orei de finalizare

Puteți șterge în orice moment ora de finalizare setată.

Cerință: Pe display este marcat .

- ▶ Cu ajutorul selectorului de temperatură puteți seta ora de finalizare la ora curentă și reseta durata setată.
- ✓ După câteva secunde, aparatul preia modificarea și începe să încălzească. Durata de preparare este cronometrată.

10 Programe

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

10.1 Vasele de gătit aferente programelor

Folosiți vase rezistente la temperaturi de până la 300 °C.

Cea mai adecvată este vesela din sticlă sau sticlă ceramică. Friptura trebuie să acopere baza veselei pe aproximativ 2/3.

Nu sunt adecvate vasele realizate din următoarele materiale:

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

10.2 Pregătirea preparatelor pentru program






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

1. Cântăriți alimentele.
Greutatea alimentelor este necesară pentru a putea seta corect programul.
2. Introduceți alimentele în vas.
3. Așezați vasul pe grătar.
Introduceți întotdeauna vasul în cuptorul rece.

10.3 Setarea programului

Aparatul selectează modul de încălzire, temperatura și durata optime. Dumneavoastră trebuie să setați doar greutatea.

Observații

- Greutatea poate fi setată numai în zona prevăzută în acest scop.
 - După pornirea programului, programul și greutatea nu mai pot fi modificate.
1. Atingeți tasta .
 2. Setati programul dorit cu ajutorul selectorului de functii.
 3. Setati greutatea preparatului cu ajutorul selectorului de temperatură. Setati întotdeauna următoarea greutate mai mare.
 - Atingeți tasta .
 - Este afișat un text informativ.
 4. Atingeți tasta .
Este afișat un text informativ.
 - ✓ După câteva secunde, programul pornește și începe decrementarea duratei.
 5. Când programul este finalizat:
 - Pentru a dezactiva în prealabil semnalul sonor, atingeți tasta .
 - Pentru a seta continuarea preparării alimentelor, atingeți tasta .
 - Cu ajutorul selectorului de temperatură puteți seta durata pentru continuarea preparării alimentelor.
 - Atunci când preparatul este gata, aparatul se deconectează.

10.4 Tabelul de programe

Numerele programelor sunt asociate anumitor preparate.

Nr.	Aliment	Vas	Domeniu de greutate Greutate pentru setare	Adăugare de lichid	Nivel	Observații
01	Pizza, blat subțire congelat, precopt	Tavă universală, cu hârtie de copt	0,28-0,4 kg Greutate totală	nu	3	pentru o a doua pizza, urmați indicațiile de pe ambalaj
02	Pizza, blat gros congelat, precopt	Tavă universală, cu hârtie de copt	0,28-0,6 kg Greutate totală	nu	3	pentru o a doua pizza, urmați indicațiile de pe ambalaj
03	Lasagna congelată	Ambalaj original	0,3-1,2 kg Greutate totală	nu	3	-
04	Cartofi prăjiți congealați	Tavă universală, cu hârtie de copt	0,2-0,75 kg Greutate totală	nu	3	așezați-i unul lângă altul pe tava universală
05	Chifle crocante congelat, precopt	Tavă universală, cu hârtie de copt	0,1-0,8 kg Greutate totală	nu	3	-
06	Cartofi gratinați	Caserolă fără capac	0,5-3,0 kg Greutate totală	nu	2	-
07	Budincă de macaroane cu paste prefierate	Caserolă fără capac	0,4-3,0 kg Greutate totală	nu	2	-

Nr.	Aliment	Vas	Domeniu de greutate Greutate pentru setare	Adăugare de lichid	Nivel	Observații
08	Crumble fructe proaspete sau congelate cu crustă de aluat sfărâmicios	Formă pe grătar	0,5-2,5 kg Greutate totală	nu	3	Crustele din aluat sfărâmicios cu cereale sau nuci sunt foarte crocante
09	Cartofi la cuptor, întregi cartofi cu coajă, făinoși	Tavă universală	0,3-1,5 kg Greutate totală	nu	3	-
10	Tocană cu legume vegetariană	tavă înaltă, cu capac	0,5-2,5 kg Greutate totală	conform rețetei	2	Legumele care necesită o durată mai mare de preparare (de exemplu, morcovii) trebuie tăiate în bucăți mai mici decât legumele cu timp mai scurt de preparare (de exemplu, roșiile)
11	Tocană cu carne	tavă înaltă, cu capac	0,5-3,0 kg Greutate totală	conform rețetei	2	Nu prăjiți carnea în prealabil
12	Gulaș Carne de vită sau de porc tăiată cubulețe, cu legume	tavă înaltă, cu capac	0,5-2,5 kg Greutate totală	conform rețetei	2	Așezați carnea pe baza vasului și acoperiți-o cu legume Nu prăjiți carnea în prealabil
13	Pește, întreg pregătit pentru preparare, condimentat	Tavă cu capac	0,3-1,5 kg Greutatea peștelui	Acoperiți baza tăvii	2	-
14	Pui, neumplut pregătit pentru preparare, condimentat	Tavă cu capac din sticlă	0,6-2,5 kg Greutatea puiului	nu	2	așezați-l în vas cu pieptul orientat în sus
15	Bucăți de pui pregătit pentru preparare, condimentat	Tavă cu capac	0,1-0,8 kg Greutatea celei mai mari bucăți	Acoperiți baza tăvii	2	-
16	Rață, neumplută pregătit pentru preparare, condimentat	Tavă fără capac	1,0-2,7 kg Greutate rață	nu	2	-
17	Gâscă, neumplută pregătit pentru preparare, condimentat	Tavă fără capac	2,5-3,5 kg Greutate gâscă	nu	2	-
18	Pulpe de gâscă pregătit pentru preparare, condimentat	Tavă fără capac	0,3-0,8 kg Greutatea puiului	Acoperiți baza tăvii	2	-
19	Pui de curcan neumplut pregătit pentru preparare, condimentat	Tavă fără capac	2,0-3,5 kg Greutatea cârnii	nu	2	-
20	Piept de curcan la bucată, condimentat	Tavă cu capac din sticlă	0,5-2,5 kg Greutatea pieptului de curcan	Acoperiți baza tăvii, eventual adăugați până la 250 g de legume	2	-
21	Friptură înăbușită din carne de vită de exemplu, coastă superioară, pulpă față, spată sau friptură marinată	Tavă cu capac	0,5-2,5 kg Greutatea cârnii	Acoperiți aproape complet cu lichid carnea	2	Nu prăjiți carnea în prealabil

Nr.	Aliment	Vas	Domeniu de greutate Greutate pentru setare	Adăugare de lichid	Nivel	Observații
22	Friptură de vită, în sânge pregătit pentru preparare, condimentat	Tavă fără capac	0,5-2,5 kg Greutatea cărnii	nu	2	așezați-o în vas cu partea grasă orientată în sus Nu prăjiți carnea în prealabil
23	Friptură de vită, medie pregătit pentru preparare, condimentat	Tavă fără capac	0,5-2,5 kg Greutatea cărnii	nu	2	așezați-o în vas cu partea grasă orientată în sus Nu prăjiți carnea în prealabil
24	Ruladă din carne de vită umplută cu legume sau carne	Tavă cu capac	0,5-2,5 kg Greutatea tuturor ruladelor umplute	Acoperiți aproape în întregime ruladele, de exemplu, cu supă sau apă	2	Nu prăjiți carnea în prealabil
25	Friptură din carne tocată, proaspătă Carne tocată de vită, porc sau miel	Tavă cu capac	0,5-2,5 kg Greutatea fripturii	nu	2	Nu prăjiți carnea în prealabil
26	Pulpă de miel fără os, medie pregătit pentru preparare, condimentat	Tavă cu capac	0,5-2,5 kg Greutatea cărnii	Acoperiți baza tăvii, eventual adăugați până la 250 g de legume	2	Nu prăjiți carnea în prealabil
27	Pulpă de miel fără os, pătrunsă pregătit pentru preparare, condimentat	Tavă cu capac	0,5-2,5 kg Greutatea cărnii	Acoperiți baza tăvii, eventual adăugați până la 250 g de legume	2	Nu prăjiți carnea în prealabil
28	Pulpă de miel cu os, pătrunsă pregătit pentru preparare, condimentat	Tavă cu capac	0,5-2,5 kg Greutatea cărnii	Acoperiți baza tăvii, eventual adăugați până la 250 g de legume	2	Nu prăjiți carnea în prealabil
29	Friptură de vițel, cu fibre de grăsime de exemplu, spată sau cotlet	Tavă cu capac	0,5-3,0 kg Greutatea cărnii	Acoperiți baza tăvii, eventual adăugați până la 250 g de legume	2	Nu prăjiți carnea în prealabil
30	Friptură de vițel, slabă de exemplu, mușchi sau nucă	Tavă cu capac	0,5-2,5 kg Greutatea cărnii	Acoperiți baza tăvii, eventual adăugați până la 250 g de legume	2	Nu prăjiți carnea în prealabil
31	Pulpă de vițel	Tavă cu capac	0,5-2,5 kg Greutatea cărnii	Acoperiți baza tăvii, eventual adăugați până la 250 g de legume	2	Nu prăjiți carnea în prealabil

Nr.	Aliment	Vas	Domeniu de greutate Greutate pentru setare	Adăugare de lichid	Nivel	Observații
32	Osso buco de vițel	Tavă cu capac	0,5-3,5 kg Greutatea cărnii	Acoperiți baza tăvii, eventual adăugați până la 250 g de legume	2	Nu prăjiți carnea în prealabil
33	Pulpă de cerb, fără os	Tavă cu capac	0,5-2,5 kg Greutatea cărnii	Acoperiți baza tăvii, eventual adăugați până la 250 g de legume	2	-
34	Pulpă de căprioară fără os sărată	Tavă cu capac	0,5-2,0 kg Greutatea cărnii	Acoperiți baza tăvii, eventual adăugați până la 250 g de legume	2	-
35	Iepure, întreg pregătit pentru preparare, condimentat	Tavă cu capac din sticlă	1,0-2,5 kg Greutatea cărnii	Acoperiți baza tăvii, eventual adăugați până la 250 g de legume	2	-
36	Friptură de mistreț pregătit pentru preparare, condimentat	Tavă cu capac din sticlă	0,5-3,0 kg Greutatea cărnii	Acoperiți baza tăvii, eventual adăugați până la 250 g de legume	2	-
37	Friptură din ceafă de porc, fără os pregătit pentru preparare, condimentat	Tavă cu capac din sticlă	0,5-3,0 kg Greutatea cărnii	Acoperiți baza tăvii, eventual adăugați până la 250 g de legume	2	Nu prăjiți carnea în prealabil
38	Friptură de porc, cu crustă de exemplu, spată, condimentată și șorici feliat	Tavă cu capac din sticlă	0,5-3,0 kg Greutatea cărnii	Acoperiți baza tăvii, eventual adăugați până la 250 g de legume	2	Așezați produsul în vas, cu partea grasă orientată în sus și sărați bine șoriciul
39	Friptură din pulpă de porc condimentată	Tavă cu capac din sticlă	0,5-2,5 kg Greutatea cărnii	Acoperiți baza tăvii, eventual adăugați până la 250 g de legume	2	Nu prăjiți carnea în prealabil
40	Ruladă de carne de porc pregătit pentru preparare, condimentat	Tavă cu capac din sticlă	0,5-3,0 kg Greutatea cărnii	Acoperiți baza tăvii, eventual adăugați până la 250 g de legume	2	Nu prăjiți carnea în prealabil





11 Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor

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

Observații

- În cadrul setărilor de bază → *Pagina 17* puteți seta sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor.
- Dacă la cuptor este conectată o plită, aceasta nu este blocată.

11.1 Activarea și dezactivarea sistemului de siguranță împotriva accesului copiilor


1. Pentru a activa sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor, mențineți apăsată tasta  până când pe display apare .
2. Pentru a dezactiva sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor, mențineți apăsată tasta  până când pe display se stinge .

12 Setare Sabbat

Cu reglajul sabbat puteți seta o durată de peste 70 de ore. Alimentele pot fi menținute calde la temperaturi cuprinse între 85 °C și 140 °C cu ajutorul funcției **Încălzire în partea superioară/inferioară**, pentru a trebui să conectați sau să deconectați aparatul.




12.1 Pornirea reglajului sabbat

Observații

- Dacă deschideți ușa aparatului în timpul funcționării, aparatul nu mai încălzește. Dacă închideți ușa aparatului, aparatul continuă să încălzească.
- După pornire, nu mai puteți modifica sau întrerupe reglajul Sabbat.
- Momentul finalizării funcției reglajului Sabbat nu poate fi modificat.
- Dacă doriți să anulați reglajul Sabbat, atingeți tasta .

Cerință: Reglajul Sabbat este activat din setările de bază.

→ "Setările de bază", *Pagina 17*

1. Atingeți tasta .
2. Selectați reglajul Sabbat  cu ajutorul selectorului de funcții.
3. Atingeți tasta .
4. Selectați "Durată" cu ajutorul selectorului de funcții.
5. Setati durata dorită cu ajutorul selectorului de temperatură.
 - ✓ După câteva secunde, aparatul preia durata și apare reglajul Sabbat.
6. Setati temperatura cu ajutorul selectorului de temperatură.
 - ✓ După câteva secunde, aparatul începe să se încălzească și pornește numărătoarea inversă a duratei.
7. Când durata a expirat, valoarea de pe display a duratei este zero. Aparatul încetează să se mai încălzească și reacționează din nou ca atunci când reglajul Sabbat este dezactivat.
 - Deconectați aparatul.
 După aproximativ 10 până la 20 de minute, aparatul se deconectează automat.

13 Setările de bază

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

13.1 Prezentare generală a setărilor de bază

Aici găsiți o prezentare generală a setărilor de bază și a setărilor din fabrică. Setările de bază depind de dotarea aparatului dumneavoastră.

Setări de bază	Selecție
Limba	Selectarea limbii
Home Connect	Accesați setările la Home Connect și conectați aparatele. Informații despre aparat
Wi-Fi	Dezactivat Pornit
Ora curentă	Setarea orei curente
Semnal sonor	Durată scurtă Durată medie ¹ Durată lungă
Semnalul sonor al tastelor	Dezactivată ¹ Activat

¹ Setările din fabricație (pot fi diferite în funcție de tipul aparatului)

Setări de bază	Selecție
Luminozitatea display-ului	Luminozitatea display-ului poate fi reglată în 5 trepte
Ora	Activare afișare ¹ dezactivare afișare
Sistem de iluminare activat	Dezactivat Pornit ¹
Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor	Numai blocarea tastelor ¹ Dezactivate
Timpe de pre-parare scurs	Dezactivare afișare Pornire la ¹ După încălzire
Reducerea luminozității	Oprită ¹ Pornită (display-ul va fi mai întunecat între orele 22:00 și 05:59)
Animatie la conectare	Dezactivare afișare Activare afișare ¹



¹ Setările din fabricație (pot fi diferite în funcție de tipul aparatului)

Setări de bază	Selecție
Timp de post-funcționare suflantă	Minim Mediu Recomandat ¹ Lung
Sistem de extragere	Fără echipare ulterioară (la suporturi pentru tăvi și glisieră simplă) ¹ Cu dotare ulterioară (la glisiere duble și triple)
Reglaj sabat	Dezactivare afișare ¹ Activare afișare
Preparate	Toate ¹ Numai cușer Nerecomandat pentru carnea de porc
Setări din fabrică	Da (resetare) Nu


¹ Setările din fabricație (pot fi diferite în funcție de tipul aparatului)

13.2 Modificarea setării de bază

Cerință: Aparatul este deconectat.

1. Mențineți apăsată tasta  timp de aproximativ 3 secunde.
- ✓ Pe display este prezentată prima setare de bază.
2. Cu ajutorul selectorului de funcții, comutați la setarea de bază următoare sau la cea anterioară.
3. Pentru a salva modificările, mențineți apăsată tasta  timp de aproximativ 3 secunde.

13.3 Întreruperea modificării setărilor de bază

- ▶ Atingeți tasta .
- ✓ Toate modificările se vor pierde și nu vor fi memorate.

14 Home Connect

Acest aparat poate fi conectat la rețeaua de internet. Conectați aparatul dvs la un terminal mobil pentru a putea opera funcțiile prin intermediul unei Home Connect aplicații, pentru a adapta setările de bază sau pentru a supraveghea starea actuală de operare. Serviciile Home Connect nu sunt disponibile în toate țările. Accesibilitatea funcției Home Connect depinde de accesibilitatea serviciilor Home Connect în țara dumneavoastră. Mai multe informații pe această temă se găsesc pe: www.home-connect.com. Aplicația Home Connect vă ghidează prin întregul proces de autentificare. Pentru a realiza setările, urmați etapele indicate în cadrul aplicației Home Connect.

Recomandări

- Respectați indicațiile din documentele de la Home Connect livrate împreună cu aparatul.
- Respectați, de asemenea, și indicațiile din aplicația Home Connect.

Observații

- Respectați indicațiile privind siguranța din aceste instrucțiuni de utilizare și asigurați-vă că acestea sunt respectate și atunci când utilizați aparatul prin intermediul aplicației Home Connect în timp ce nu vă aflați acasă.
→ "Siguranța", Pagina 2
- Comenzile efectuate direct de la aparat au întotdeauna prioritate. În acest timp, nu este posibilă operația prin intermediul aplicației Home Connect.
- În modul de funcționare standby conectat la rețea, aparatul dumneavoastră necesită maximum 2 W.

14.1 Instalarea Home Connect

Cerințe

- Aparatul este deja conectat la rețeaua de alimentare cu energie electrică și este pornit.
- Aveți un dispozitiv mobil dotat cu versiunea actuală a sistemului de operare iOS sau Android, de exemplu, un smartphone.
- Dispozitivul mobil și aparatul se află în raza de acoperire a semnalului WLAN al rețelei locale.

1. Descărcați aplicația Home Connect.



2. Deschideți aplicația Home Connect și scanați următorul cod QR.



3. Urmăriți instrucțiunile din cadrul aplicației Home Connect.

14.2 Setările Home Connect

În cadrul setărilor de bază ale aparatului dumneavoastră puteți adapta setările pentru Home Connect și cele pentru rețea. Setările afișate pe display depind de starea de configurare a Home Connect și de starea de conectare la rețea a aparatului.



Setare de bază	Setări posibile	Explicație
Setare cu asistență	-	Funcția de asistență vă ghidează pe parcursul configurării și setărilor Home Connect.
Informații despre aparate	-	Dacă selectați informațiile despre aparat, pe display vor fi afișate informațiile referitoare la rețea sau la aparat.
Wi-Fi	Activat Dezactivat	Dacă funcția Wi-Fi este activată, puteți utiliza Home Connect. În modul de standby conectat la rețea, aparatul necesită o putere de maximum 2 W.
Deconectarea de la rețea	-	Informațiile despre rețea nu se pierd după deconectarea de la rețea. După conectare, poate dura câteva secunde până când aparatul realizează conexiunea la rețea.
Conectarea la aplicație Conectarea la alte aplicații	-	Setarea pornește conexiunea dintre aplicația Home Connect și aparat.
Actualizarea software-ului	-	Setarea se afișează numai dacă este disponibilă o actualizare.

14.3 Operarea aparatului cu aplicația Home Connect

Dacă funcția este activată, puteți porni și acționa de la distanță aparatul cu ajutorul aplicației Home Connect.

Notă: Anumite moduri de funcționare pot fi pornite numai direct de la cuptor.

Cerințe

- Aparatul este conectat.
 - Aparatul este conectat la rețeaua locală și la aplicația Home Connect.
1. Pentru a activa funcția de pornire de la distanță, mențineți apăsată .
 - ✓ Când funcția de pornire de la distanță este activată, pe display se afișează .
 2. Efectuați o setare în cadrul aplicației Home Connect și transmiteți-o aparatului. În următoarele cazuri, aparatul dezactivează funcția de pornire de la distanță:
 - Dacă deschideți ușa cuptorului în decurs de 15 minute după activare.
 - Dacă deschideți ușa cuptorului în decurs de 15 minute după încheierea funcționării.
 - La 24 de ore după activarea funcției de pornire de la distanță.

Notă: Dacă porniți regimul de funcționare a cuptorului direct de la aparat, funcția de pornire de la distanță se activează automat. Puteți modifica setările prin intermediul aplicației Home Connect sau puteți porni un program nou.

14.4 Actualizarea software-ului

Funcția de actualizare a software-ului permite actualizarea software-ului aparatului dumneavoastră, de exemplu, optimizarea, remedierea erorilor, actualizările relevante pentru siguranță.

Premisa este să fiți utilizator înregistrat în Home Connect, să aveți aplicația instalată pe dispozitivul dumneavoastră mobil și să fiți conectat la serverul Home Connect.

Imediat ce o actualizare a software-ului este disponibilă, aplicația Home Connect vă informează în această privință și puteți începe actualizarea software-ului prin

intermediul aplicației. După descărcarea cu succes, puteți începe instalarea prin aplicația Home Connect dacă vă aflați în rețeaua dumneavoastră locală WLAN (Wi-Fi). Instalarea cu succes este semnalată intermediul aplicației Home Connect.

Observații

- Aparatul poate fi utilizat inclusiv în timpul descărcării. În funcție de setările individuale, în cadrul aplicației poate fi descărcată inclusiv automat o actualizare a software-ului.
- În cazul unei actualizări de siguranță, este recomandat să efectuați instalarea cât mai curând posibil.
- Instalarea durează câteva minute. În timpul instalării aparatul nu poate fi utilizat.

14.5 Telediagnoza

Dacă aparatul dumneavoastră este conectat la serverul Home Connect, unitatea service abilitată poate fi accesată pe aparatul dumneavoastră prin intermediul telediagnozei, dacă contactați unitatea service abilitată cu solicitarea respectivă, iar telediagnoza este disponibilă în țara în care utilizați aparatul.

Recomandare: Pentru informații și indicații suplimentare privind disponibilitatea serviciului de telediagnoză în țara dumneavoastră, accesați pagina locală de internet: www.home-connect.com, prin intermediul funcției Serviciu/Asistență și suport.

14.6 Protecția datelor

Respectați indicațiile referitoare la protecția datelor. La prima conectare a aparatului dvs. la rețeaua dvs. conectată la Internet, aparatul dvs. transmite următoarele categorii de date către serverul Home Connect (prima înregistrare):

- Identificarea unică a aparatului (constând din codurile aparatului și adresa MAC a modului de comunicație Wi-Fi înglobat).
- Certificatul de securitate al modului de comunicație Wi-Fi (pentru securizarea conexiunii din punct de vedere al tehnicii informaționale).
- Versiunea actuală a software-ului și hardware-ului aparatului dvs. de uz casnic.

- Stadiul unei eventuale reveniri anterioare la setările din fabrică.

Această primă înregistrare pregătește utilizarea funcționalităților Home Connect și este necesară abia în momentul în care doriți să folosiți pentru prima dată funcționalități Home Connect.

Notă: Luați în considerare faptul că funcționalitățile Home Connect pot fi utilizate doar în legătură cu aplicația Home Connect. Informații referitoare la protecția datelor pot fi consultate în aplicația Home Connect.

15 Curățare și îngrijire

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

15.1 Produse de curățare

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

⚠ AVERTISMENT – Pericol de electrocutare!

Pătrunderea umidității în interiorul aparatului poate provoca electrocutarea.

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

ATENȚIE!

Produsele de curățare neadecvate pot deteriora suprafeța aparatului.

- ▶ Nu utilizați produse de curățare ascuțite sau abrazive.

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

Produse de curățare adecvate

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

Respectați instrucțiunile privind curățarea aparatului.
→ "Curățarea aparatului", Pagina 21

Masca față a aparatului

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

Ușa aparatului

Zona	Produsele de curățare adecvate	Observații
Geamurile ușilor	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Soluție fierbinte de apă cu detergent 	Nu utilizați răzuitoare pentru geamuri sau spirale din inox. Recomandare: Pentru o curățare temeinică, demontați geamurile ușii. → "Ușa aparatului", Pagina 23

Zona	Produsele de curățare adecvate	Observații
Capacul ușii	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Din inox: Produse de curățare pentru inox ▪ Din material plastic: Soluție fierbinte de apă cu detergent 	<p>Nu utilizați produse de curățare pentru geamuri sau răzuitoare pentru geamuri.</p> <p>Recomandare: Pentru o curățare temeinică, detașați capacul ușii. → "Ușa aparatului", Pagina 23</p>
Mânerul ușii	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Soluție fierbinte de apă cu detergent 	Pentru a evita petele care nu mai pot fi eliminate, îndepărtați imediat agentul de decalcifiere de pe mânerul ușii.
Garnitura de etanșare a ușii	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Soluție fierbinte de detergent 	Nu o scoateți și nu o frecăți.

Interiorul cuptorului

Zona	Produsele de curățare adecvate	Observații
Suprafețe emailate	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Soluție fierbinte de apă cu detergent ▪ Apă cu oțet ▪ Produse de curățare pentru cuptoare 	<p>În cazul depunerilor de murdărie persistente, înmuiați și utilizați o perie sau o spirală din inox.</p> <p>Pentru a usca interiorul cuptorului după curățare, lăsați ușa aparatului deschisă.</p> <p>Observații</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ La temperaturi foarte înalte, suprafețele emailate de ard, astfel încât apar diferențe mici de culoare. Capacitatea de funcționare a aparatului nu este influențată. ▪ Marginile tăvilor subțiri nu pot fi emailate complet și pot fi aspre. Protecția la coroziune nu va fi afectată din această cauză. ▪ Resturile alimentare pot duce la formarea de depuneri albe pe suprafețele emailate. Depunerile nu prezintă riscuri pentru sănătate. Capacitatea de funcționare a aparatului nu este influențată. Puteți îndepărta depunerile cu acid citric.
Suprafețele cu funcție de autocurățare	-	<p>Respectați instrucțiunile privind suprafețele cu autocurățare. → "Curățarea suprafețelor cu autocurățare din interiorul cuptorului", Pagina 22</p>
Apărătoarea din sticlă a becului cuptorului	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Soluție fierbinte de apă cu detergent 	În cazul depunerilor de murdărie persistente, utilizați produse de curățare pentru cuptoare.
Suporturile pentru tăvi	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Soluție fierbinte de detergent 	<p>În cazul depunerilor de murdărie persistente, înmuiați și utilizați o perie sau o spirală din inox.</p> <p>Recomandare: Pentru curățare, decroșați suporturile pentru tăvi. → "Suporturile pentru tăvi", Pagina 23</p>
Accesorii	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Soluție fierbinte de apă cu detergent ▪ Produse de curățare pentru cuptoare 	<p>În cazul depunerilor de murdărie persistente, înmuiați și utilizați o perie sau o spirală din inox.</p> <p>Accesoriile emailate pot fi curățate în mașina de spălat vase.</p>

15.2 Curățarea aparatului

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

AVERTISMENT – Pericol de arsuri!

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

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

AVERTISMENT – Pericol de incendiu!

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

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

Cerință: Respectați indicațiile privind produsele de curățare.

→ "Produse de curățare", Pagina 20

1. Curățați aparatul cu o soluție fierbinte de detergent de vase și cu o lavetă.
 - În cazul anumitor suprafețe, puteți utiliza produse de curățare alternative.
→ "Produse de curățare adecvate", Pagina 20
2. Uscați cu o lavetă moale.

15.3 Curățarea suprafețelor cu autocurățare din interiorul cuptorului

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

ATENȚIE!

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

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

1. Scoateți accesoriile și vesela din interiorul cuptorului.
2. Desprindeți și scoateți suporturile pentru tăvi din interiorul cuptorului.
→ "Suporturile pentru tăvi", Pagina 23

3. Îndepărtați depunerile grosiere de murdărie cu ajutorul unei soluții de apă cu detergent și al unei lavete moi:
 - de pe suprafețele emailate
 - de pe partea interioară a ușii aparatului
 - de pe apărătoarea din sticlă a lămpii din interiorul cuptorului
 Astfel, evitați producerea de pete ireversibile.
4. Scoateți obiectele din interiorul cuptorului. Interiorul cuptorului trebuie să fie gol.
5. Setează **Convecție de aer fierbinte 3D** cu ajutorul selectorului de funcții.
6. Setează temperatura maximă cu ajutorul selectorului de temperatură.
- ✓ După câteva secunde, aparatul începe să încălzească.
7. Deconectați aparatul după 1 oră.
8. După ce aparatul s-a răcit bine, ștergeți cu o lavetă umedă interiorul cuptorului.

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

9. Acroșați suporturile pentru tăvi.
→ "Suporturile pentru tăvi", Pagina 23

16 Programul de curățare

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




16.1 Setarea programului de curățare

⚠ AVERTISMENT – Pericol de opărire!

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

- ▶ Nu turnați niciodată apă în interiorul cuptorului fierbinte.

Cerință: Interiorul cuptorului este complet rece.

1. Scoateți accesoriile din interiorul cuptorului.
2. Amestecați o cantitate de 0,4 litri de apă și cu o picătură de detergent lichid și turnați-o în centrul bazei cuptorului.
Nu utilizați apă distilată.
3. Setează modul de încălzire **Încălzire în partea inferioară**  cu ajutorul selectorului de funcții.
4. Setează valoarea de 80 °C cu ajutorul selectorului de temperatură.
5. Atingeți tasta  și selectați durata  cu ajutorul selectorului de funcții.
6. Setează durata la 4 minute cu ajutorul selectorului de temperatură.
- ✓ După câteva secunde, aparatul începe să încălzească și pornește numărătoarea inversă a duratei.

- ✓ Când durata expiră, este emis un semnal sonor, iar valoarea de pe display a duratei devine zero.
- 7. Opriți aparatul și lăsați interiorul cuptorului să se răcească timp de aproximativ 20 de minute.

16.2 Curățarea ulterioară a interiorului cuptorului

ATENȚIE!

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

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

Cerință: Interiorul cuptorului s-a răcit.

1. Deschideți ușa aparatului și eliminați reziduurile de apă cu o lavetă absorbantă din burete.
2. Curățați suprafețele netede din interiorul cuptorului utilizând o lavetă sau o perie moale. Eliminați depunerile persistente utilizând un burete de sârmă din inox.
3. Îndepărtați depunerile de calcar utilizând o lavetă îmbibată în oțet. Apoi, curățați de mai multe ori cu apă curată și uscați cu o lavetă moale inclusiv și zona de sub garnitura ușii.
4. Atunci când interiorul cuptorului este curățat suficient:
 - Pentru a permite uscarea interiorului cuptorului, deschideți ușa aparatului (la aproximativ 30°) și lăsați-o deschisă timp de aproximativ 1 oră.

17 Suporturile pentru tăvi

Pentru a curăța suporturile pentru tăvi și interiorul cup-torului sau pentru a schimba suporturile pentru tăvi, acestea pot fi decroșate.

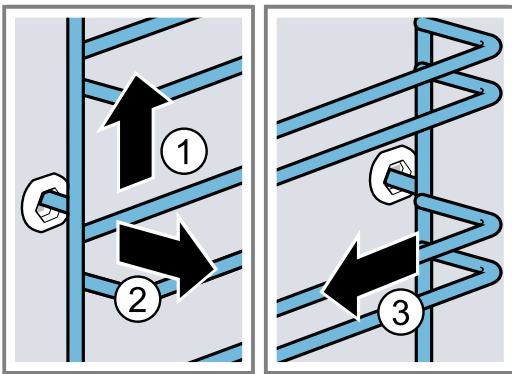
17.1 Decroșarea suporturilor pentru tăvi

⚠ AVERTISMENT – Pericol de arsuri!

Suporturile pentru tăvi se înfierbântă puternic

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

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



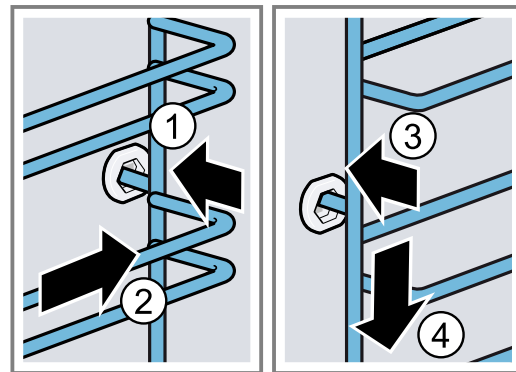
3. Curățați suportul pentru tăvi.
→ "Produse de curățare", Pagina 20

17.2 Acroșarea suporturilor pentru tăvi

Observații

- Suporturile pentru tăvi se potrivesc numai în dreapta sau în stânga.
- Aveți grijă ca la ambele suporturi pentru tăvi, barele curbate să fie în față.

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



18 Ușa aparatului

Pentru ca aparatul dumneavoastră să arate frumos și să funcționeze bine o perioadă îndelungată, puteți să decroșați și să curățați ușa aparatului.

18.1 Demontarea ușii aparatului

⚠ AVERTISMENT – Pericol de rănire!

Componentele din interiorul ușii aparatului pot avea muchii ascuțiți.

- ▶ Purtați mănuși de protecție.
- Balamalele ușii aparatului se mișcă la deschiderea și închiderea ușii și vă puteți prinde mâna.
- ▶ Nu introduceți mâinile în zona balamalelor.

1. Deschideți complet ușa aparatului.

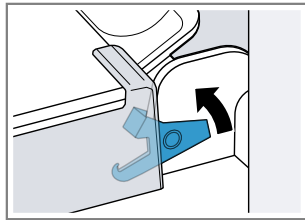
2. ⚠️ AVERTISMENT – Pericol de rănire!

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

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

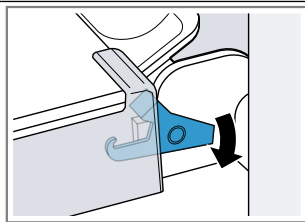
Deschideți prin rabatare pârghiile de blocare de la balamaua din stânga și de la cea din dreapta.

Pârghie de blocare deschisă



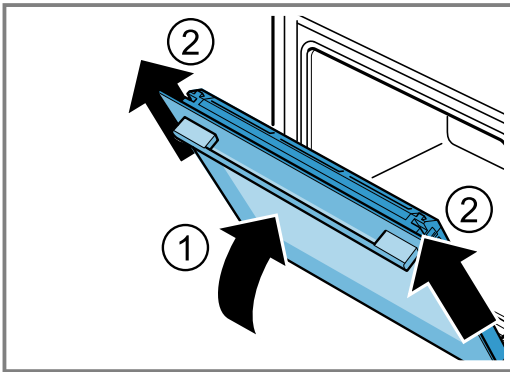
Balamaua este asigurată și nu se poate închide brusc.

Pârghie de blocare închisă



Ușa aparatului este asigurată și nu poate fi demontată.

- ✓ Pârghiile de blocare sunt deschise. Balamalele sunt asigurate și nu se pot închide brusc.
- 3.** Închideți ușa aparatului până la opritor ①. Prindeți cu ambele mâini din stânga și din dreapta și scoateți ușa aparatului trăgând în sus ②.



- 4. Așezați cu grijă ușa aparatului pe o suprafață plană.

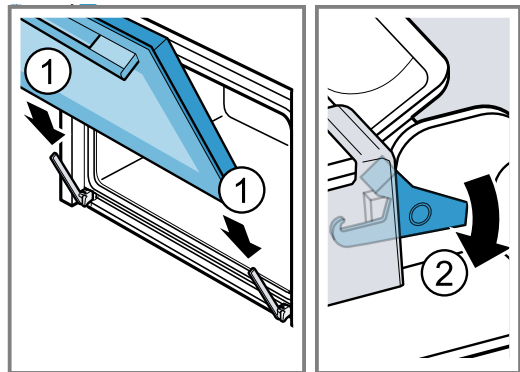
18.2 Montarea ușii aparatului

⚠️ AVERTISMENT – Pericol de rănire!

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

- ▶ Nu introduceți mâinile în zona balamalelor. Dacă balamalele nu sunt securizate, se închid brusc, cu putere mare.
- ▶ Aveți grijă ca pârghiile de blocare să fie întotdeauna închise complet, respectiv deschise complet la demontarea ușii aparatului.

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



- ✓ Pârghiile de blocare sunt închise. Ușa aparatului este asigurată și nu poate fi demontată.
4. Închideți ușa aparatului.

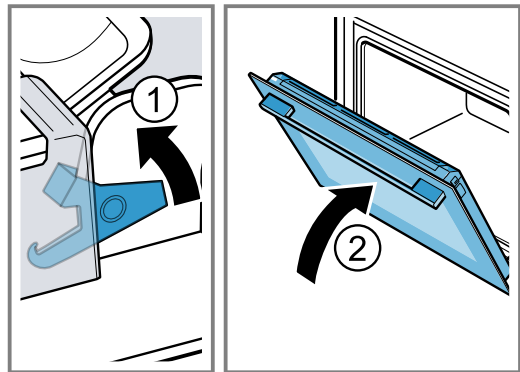
18.3 Demontarea geamurilor ușii

⚠️ AVERTISMENT – Pericol de rănire!

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

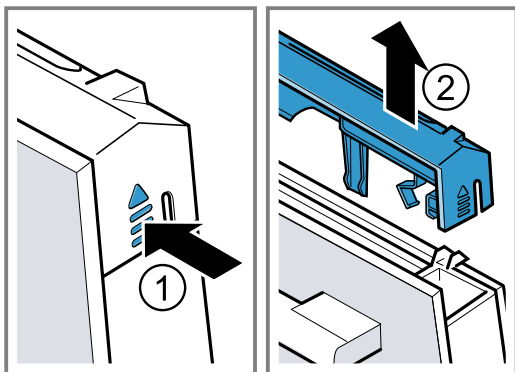
- ▶ Nu introduceți mâinile în zona balamalelor. Componentele din interiorul ușii aparatului pot avea muchii ascuțiți.

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

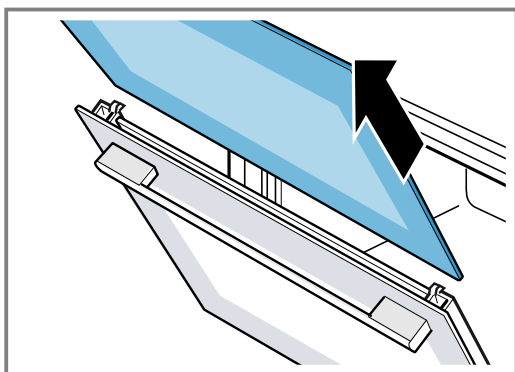


4. Apăsăți din exterior părțile stângă și dreaptă ale capacului ușii ① până când acesta se desprinde.

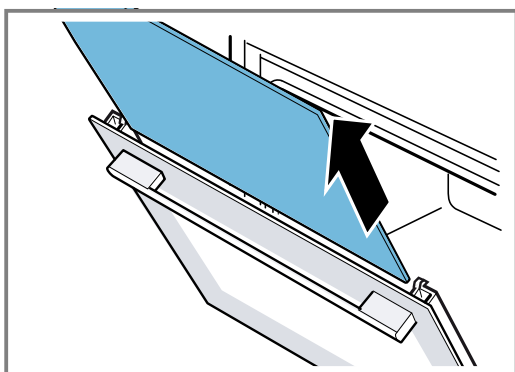
5. Scoateți capacul ușii ②.



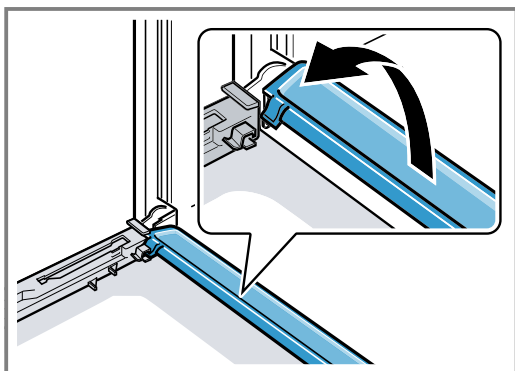
6. Scoateți geamul interior și așezați-l cu grijă pe o suprafață plană.



7. Scoateți șaiba distanțieră și așezați-o cu grijă pe o suprafață plană.



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



9. **⚠️ AVERTISMENT – Pericol de rănire!**

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

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

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


10. Curățați recipientul de colectare a condensului utilizând o lavetă și o soluție fierbinte de apă cu detergent.
11. Curățați ușa aparatului.
→ "Produse de curățare adecvate", Pagina 20
12. Uscați geamurile ușii și montați-le la loc.
→ "Montarea geamurilor ușii", Pagina 25

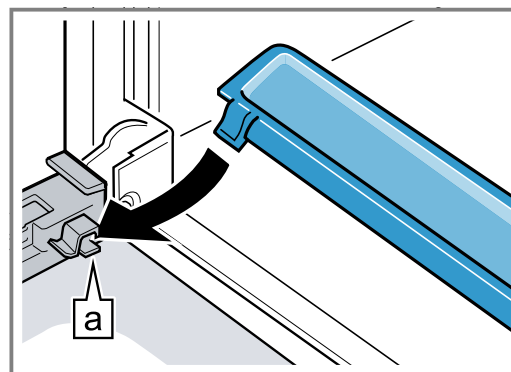
18.4 Montarea geamurilor ușii


- ⚠️ AVERTISMENT – Pericol de rănire!**

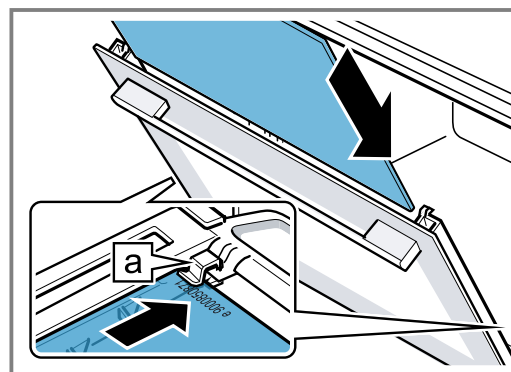
Balamalele ușii aparatului se mișcă la deschiderea și închiderea ușii și vă puteți prinde mâna.

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

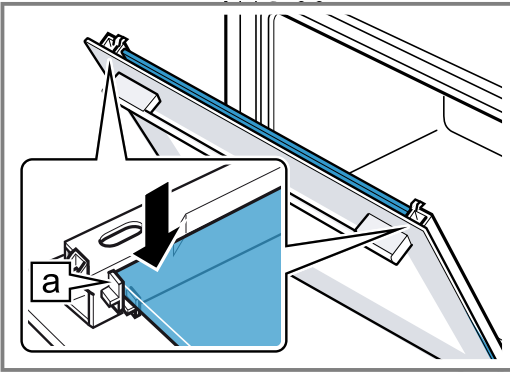
1. Deschideți complet ușa aparatului.
2. Așezați recipientul de colectare a condensului în poziție verticală în suportul de prindere  și rotiți-l în jos.



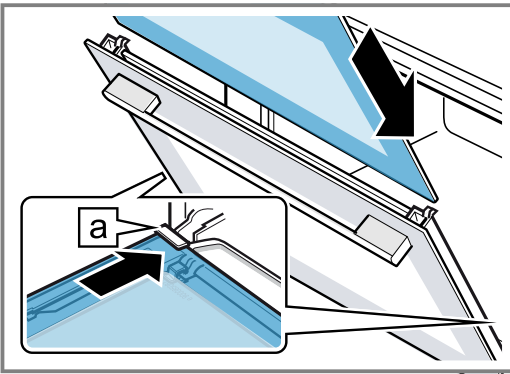
3. Introduceți geamul intermediar în suporturile de prindere din stânga și din dreapta .



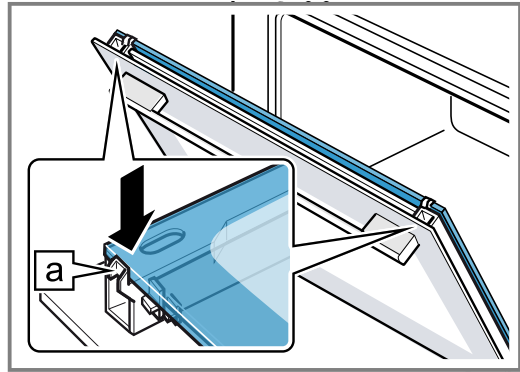
4. Apăsați geamul intermediar în partea superioară, până când se fixează în suporturile din stânga și din dreapta [a].



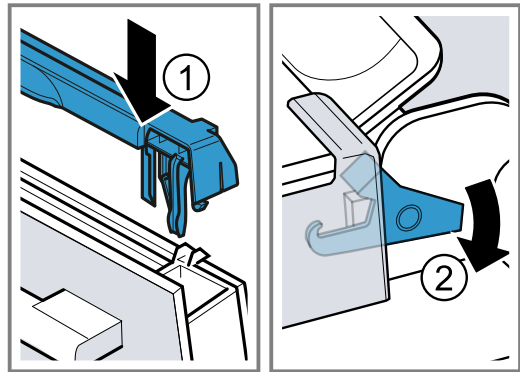
5. Introduceți geamul interior în suporturile de prindere din stânga și din dreapta [a].



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



7. Așezați capacul ușii ① și apăsați-l până când se fixează sonor.
8. Deschideți complet ușa aparatului.
9. Închideți prin rabatare pârghiile de blocare de la balamaua din stânga și de la cea din dreapta ②.



- ✓ Pârghiile de blocare sunt închise. Ușa aparatului este asigurată și nu poate fi demontată.

10. Închideți ușa aparatului.

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

19 Remediați defecțiunile

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

⚠️ AVERTISMENT – Pericol de rănire!

Reparațiile executate incorect sunt periculoase.

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

⚠️ AVERTISMENT – Pericol de electrocutare!

Reparațiile executate incorect sunt periculoase.

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

19.1 Erori de funcționare

Defecțiune	Cauzele și remedierea defectelor
Aparatul nu funcționează.	Siguranța este defectă. ▶ Verificați siguranța din panoul de siguranțe.
	Alimentarea cu curent electric a fost întreruptă. ▶ Verificați funcționarea iluminării interiorului și altor aparate din încăpere.

Defecțiune	Cauzele și remedierea defectelor
Aparatul nu funcționează.	Defecțiune a sistemului electronic <ol style="list-style-type: none"> Decuplați siguranța pentru a deconecta pentru scurt timp aparatul de la rețeaua de alimentare cu energie electrică. Resetați setările de bază la setările din fabrică. → "Setările de bază", Pagina 17
Aparatul nu poate fi setat. Pe display se aprinde ☹.	Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor este activat. ▶ Dezactivați sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor cu ajutorul tastei ☹.
Aparatul nu încălzește, iar pe display este afișat simbolul ☒.	Modul demonstrativ este activat. ▶ Decuplați aparatul de la rețea. Apoi, în interval de 5 minute, dezactivați modul demonstrativ din cadrul setărilor de bază.
Durată maximă de funcționare atinsă	Durată maximă de funcționare este atinsă. Pentru a preveni activarea accidentală a unui regim de funcționare de lungă durată, după câteva ore aparatul nu mai încălzește dacă setările nu sunt modificate. ▶ Opriți aparatul. Dacă este necesar, puteți efectua setări noi. Recomandare: Pentru ca aparatul să nu se deconecteze în mod nedorit în cazul duratei de preparare foarte lungi, setați o durată. → "Funcțiile de timp", Pagina 11
Pe display apare un mesaj care începe cu litera "E", de exemplu, E0502	Defectarea sistemului electronic <ol style="list-style-type: none"> Apăsăți tasta ☹ - Dacă este necesar, setați din nou ora. ✓ Dacă eroarea a fost remediată, mesajul de eroare dispare. Dacă mesajul de eroare apare din nou, contactați unitatea de service abilitată. Specificați cu exactitate mesajul de eroare, precum și nr. E al aparatului dumneavoastră. → "Serviciul clienți", Pagina 28
Home Connect nu funcționează corespunzător.	Sunt posibile diverse cauze. ▶ Accesați www.home-connect.com .

19.2 Înlocuirea lămpii cuptorului

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

Notă: Lămpi cu halogen de 230 V și 25 W, rezistente la temperaturi înalte, pot fi achiziționate de la unitățile de service abilitate sau din comerțul de specialitate. Utilizați numai aceste lămpi. Apucați noua lampă cu halogen utilizând o lavetă curată și uscată. Astfel veți prelungi durata de viață a lămpii.

⚠ AVERTISMENT – Pericol de arsuri!

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

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

⚠ AVERTISMENT – Pericol de electrocutare!

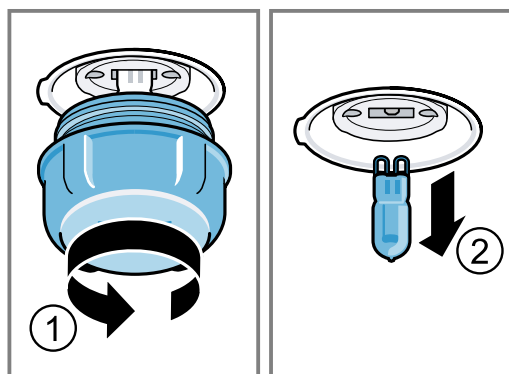
La schimbarea lămpii, contactele de la duliile lămpilor se află sub tensiune.

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

Cerințe

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

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



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

20 Evacuarea ca deșeu

20.1 Predarea aparatului vechi

Datorită reciclării ecologice se pot refolosi materii prime valoroase.

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



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


21 Declarație de conformitate

Prin prezenta, BSH Hausgeräte GmbH declară că aparatul cu funcționalitate Home Connect este în conformitate cu cerințele de bază și cu celelalte dispoziții relevante directivei 2014/53/EU.

O declarație de conformitate RED detaliată este disponibilă pe internet, pe site-ul web www.bosch-home.com, la pagina de produs a aparatului dvs., în secțiunea destinată documentelor suplimentare.

Bandă de 2,4 GHz (2400–2483,5 MHz): max. 100 mW
Bandă de 5GHz (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): max. 100 mW



	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL	ES
	FR	HR	IT	CY	LI	LV	LT	LU	HU
	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI	SK	FI
	SE	NO	CH	TR	IS	UK (NI)			

5 GHz WLAN (Wi-Fi): Numai pentru utilizare în spații interioare.

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
----	----	----	----	----	----	----	----

5 GHz WLAN (Wi-Fi): Numai pentru utilizare în spații interioare.

22 Serviciul clienți

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

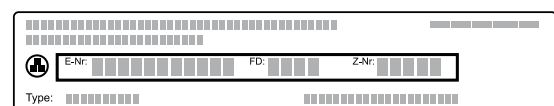
Dacă apelați la Serviciul pentru clienți, trebuie să menționați numărul de identificare a produsului (E-Nr.) și numărul de fabricație (FD) al aparatului dumneavoastră.

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

Acest produs are surse de iluminat din clasa de eficiență energetică G.

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

Numărul produsului (Nr. E) și numărul de fabricație (FD) se găsesc pe plăcuța de tip a aparatului. Plăcuța cu date tehnice pe care se regăsesc aceste numere este vizibilă atunci când deschideți ușa aparatului.



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

23 Procedați astfel

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

23.1 Recomandări privind prepararea

Țineți cont de aceste informații atunci când preparați alimentele.

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

23.2 Recomandări privind coacerea

Folosiți întotdeauna nivelurile indicate atunci când coaceți.

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

Coacere pe două niveluri	Nivelul
Tigaia universală	3
Tava de copt	1
Forme pe grătar:	Nivelul
primul grătar	3
al doilea grătar	1

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

Observații

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

23.3 Recomandări privind prăjirea și frigerea pe grill

Valorile de setare sunt valabile pentru prepararea termică fără capac a cărnii de pasăre, cărnii sau peștelui la temperatura frigiderului introduse în interiorul rece al cuptorului.

ATENȚIE!

Alimentele acide pot deteriora grătarul

- ▶ Nu așezați direct pe grătar alimente acide, de exemplu, fructe sau alimentele marinate.
- Cu cât este mai mare o bucată de carne de pasăre, o bucată de carne sau pește, cu atât este mai scăzută temperatura și cu atât este mai lungă durata de preparare.
- Carnea de pasăre, carnea și peștele cu greutatea cuprinsă între aproximativ 1/2 până la 2/3 trebuie să fie preparate în funcție de duratele de timp specificate.
- Adăugați mai mult lichid peste carnea de pasăre din vasul de gătit. Nivelul de lichid din vas trebuie să fie de aproximativ 1-2 cm.
- În cazul preparării cărnii de pasăre, aveți grijă ca partea superioară a pieptului, adică partea acoperită de piele, să fie orientată în sus.

Observație privind persoanele alergice la nichel

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

Prăjirea și prepararea la grill pe grătar

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

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

Prăjirea în vas

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

Respectați indicațiile producătorului vasului de prăjire. Cea mai adecvată este vesela din sticlă.

Veselă neacoperită

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

Veselă acoperită

- Așezați vasul pe grătar.

- Carnea, carnea de pasăre și peștele pot deveni crocante și într-o cratiță acoperită. Pentru aceasta, utilizați o tigaie cu capac de sticlă. Setați o temperatură mai înaltă.

⚠️ AVERTISMENT – Pericol de rănire!

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

- Așezați vesela fierbinte din sticlă pe un suport uscat.

⚠️ AVERTISMENT – Pericol de opărire!

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

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

23.4 Selectarea preparatelor

Aliment	Accesorii/Veselă	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C/treapta de grill	Durata de preparare în min.
Pandișpan, fin	Formă dreptunghiulară	2		150-170	60-80
Pandișpan, 2 niveluri	Formă dreptunghiulară	3+1		140-150	70-85
Tort cu fructe sau brânză de vaci, cu blat din aluat fraged	Formă demontabilă Ø 26 cm	2		160-180	70-90
Tort de biscuiți, 6 ouă	Formă demontabilă Ø 28 cm	2		150-160 ¹	30-40
Ruladă de biscuiți	Tava de copt	3		180-200 ¹	10-15
Prăjitură din aluat fraged cu umplutură zemoasă	Tava universală	3		170-180	50-60
Prăjitură din aluat dospit, cu umplutură zemoasă	Tava universală	3		180-200	30-55
Brioșe	Tavă pentru brioșe pe grătar	2		170-190	20-40
Produse mici de patiserie din aluat dospit	Tava de copt	3		150-170	20-30
Fursecuri	Tava de copt	3		140-160	15-25
Fursecuri, pe 2 sau 3 niveluri	Tava universală Tava de copt	3+1 5+3+1		140-160	15-25
Pâine, 1000 g (în formă dreptunghiulară, pe vatră)	Tava universală Formă dreptunghiulară	2		200-220	35-50
Pizza, proaspătă	Tava de copt	3		190-210	20-30
Pizza din aluat proaspăt, blat subțire	Tavă rotundă de pizza	2		250-270 ¹	8-13
Quiche	Formă pentru tarte	1		190-210	40-50
Tocană picantă, ingrediente gătite	Formă de sufleu	2		200-220	30-60
Pui, 1,3 kg, neumplut	Veselă neacoperită	2		200-220	60-70
Bucăți mici de pui, 250 g fiecare	Veselă neacoperită	3		220-230	30-35
Gâscă, neumplută, 3 kg	Veselă neacoperită	2		1. 140 2. 160	1. 130-140 2. 50-60
Friptură de porc fără șorici, de exemplu, ceafă, 1,5 kg	Veselă neacoperită	2		160-170	150-160
File de vită, mediu, 1 kg	Grătar Tava universală	3		210-220	40-50 ²
Friptură de vită înăbușită, 1,5 kg	Veselă acoperită	2		200-220	130-150 ³
Friptură de vită, medie, 1,5 kg	Grătar Tava universală	3		200-220	60-70 ²

¹ Preîncălziți aparatul.

² Întoarceți preparatul după expirarea a 1/2 - 2/3 din timpul total de preparare.

³ La început, adăugați lichid în vas astfel încât bucățile de carne pentru friptură să fie acoperite în proporție de cel puțin 2/3.

⁴ Întoarceți preparatul după expirarea 2/3 din timpul total de preparare.

⁵ Nu întoarceți preparatul. Acoperiți cu apă baza.

⁶ Introduceți tava universală sub grătar.

Aliment	Accesorii/Veselă	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C/treapta de grill	Durata de preparare în min.
Burger, grosime de 3-4 cm	Grătar	4		3	25-30 ⁴
Pulpă de miel fără os, mediu, 1,0 kg	Veselă neacoperită	2		170-190	70-80 ⁵
Pește întreg, preparat la grătar, 300 g, de exemplu, păstrăv	Grătar	2		160-180	20-30 ⁶

¹ Preîncălziți aparatul.

² Întoarceți preparatul după expirarea a 1/2 - 2/3 din timpul total de preparare.

³ La început, adăugați lichid în vas astfel încât bucățile de carne pentru friptură să fie acoperite în proporție de cel puțin 2/3.

⁴ Întoarceți preparatul după expirarea 2/3 din timpul total de preparare.

⁵ Nu întoarceți preparatul. Acoperiți cu apă baza.

⁶ Introduceți tava universală sub grătar.

23.5 Iaurt

Cu aparatul dumneavoastră, puteți prepara pe cont propriu iaurt.

Prepararea iaurtului

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

2. Turnați cantitatea de iaurt preparată anterior în recipiente de dimensiuni mici, de exemplu, în cești sau borcane mici.
3. Acoperiți cu folie recipientele, de exemplu, cu folie pentru menținerea prospețimii alimentelor.
4. Așezați vasele pe planșeul cuptorului.
5. Reglați aparatul conform recomandărilor de reglare.
6. După preparare, lăsați iaurtul să se odihnească în frigider.

Recomandări de reglare pentru iaurt

Aliment	Accesorii/Veselă	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare în min.
Iaurt	Forme porționate	Planșeul cuptorului		40-45	8-9 ore

23.6 Prepararea delicată

Prepararea ușoară este o preparare lentă la temperatură scăzută. De aceea, aceasta se realizează la temperaturi scăzute.

Prepararea delicată

Cerințe

- Folosiți numai carne proaspătă și în stare perfectă din punct de vedere igienic, fără oase.
- Porniți funcționarea numai cu interiorul cuptorului răcit complet.

1. Preîncălziți interiorul cuptorului timp de aproximativ 15 minute.
2. Pe zona de gătit, prăjiți bine carnea pe toate părțile.
3. Puneți carnea imediat în vasul preîncălzit din cuptor.
4. Țineți ușa aparatului închisă, pentru a menține un climat uniform de preparare.

Recomandări de reglare pentru preparare delicată

Aliment	Accesorii/Veselă	Nivel	Mod de încălzire	Durata de rumenire în minute	Temperatura în °C	Durata de preparare în min.
Piept de rață, 300 g fiecare	Veselă neacoperită	2		6-8	95 ¹	60-70
File de porc, întreg	Veselă neacoperită	2		4-6	85 ¹	75-100
Pulpă de vită, grosime de 6-7 cm, 1,5 kg, bine făcută	Veselă neacoperită	2		6-8	100 ¹	160-220
File de vită, grosime de 4-6 cm, 1 kg	Veselă neacoperită	2		6-8	85 ¹	90-150

¹ Preîncălziți aparatul.

Aliment	Accesorii/Veselă	Nivel	Mod de încălzire	Durata de rumenire în minute	Temperatura în °C	Durata de preparare în min.
Medalioane de vițel, grosime de 4 cm	Veselă neacoperită	2		4	80 ¹	50-70
Spată de miel, fără os, 200 g fiecare	Veselă neacoperită	2		4	85 ¹	30-70

¹ Preîncălziți aparatul.

23.7 Preparatele de verificare

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

Coacerea

Țineți cont de aceste informații atunci când coaceți preparatele de verificare.

Observații generale

- Valorile de reglare sunt valabile pentru introducerea în interiorul cuptorului rece.
- Respectați recomandările pentru preîncălzire din tabele. Valorile de reglare sunt valabile fără încălzire rapidă.
- Pentru coacere, folosiți mai întâi cea mai scăzută dintre temperaturile indicate.

Nivelurile

Nivelurile de introducere la coacerea pe două niveluri:

Notă: Produsele de brutărie și patiserie în tăvi de copt sau forme introduse simultan nu trebuie să fie gata în același timp.

- Tavă universală: nivelul 3
Tavă de copt: nivelul 1
- Forme pe grătar
primul grătar: nivelul 3
al doilea grătar: nivelul 1

Nivelurile de coacere pe trei niveluri:

- Tavă de copt: nivelul 5
Tavă universală: nivelul 3
Tavă de copt: nivelul 1

Blat de tort:

Când coaceți pe 2 niveluri, așezați întotdeauna formele demontabile central, una deasupra celeilalte, pe grătare.

Recomandări de reglare pentru coacere

Aliment	Accesorii/Veselă	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare în min.
Fursecuri	Tava de copt	3		140-150 ¹	25-35
Fursecuri	Tava de copt	3		140-150 ¹	20-30
Fursecuri, pe 2 niveluri	Tava universală + Tava de copt	3 + 1		140-150 ¹	25-35
Fursecuri, pe 3 niveluri	Tava universală + Tava de copt	5 + 3 + 1		130-140 ¹	35-55
Prăjituri mici	Tava de copt	3		150 ¹	25-35
Prăjituri mici	Tava de copt	3		150 ¹	20-30
Prăjituri mici, 2 niveluri	Tava universală + Tava de copt	3 + 1		140 ¹	25-35
Prăjituri mici, pe 3 niveluri	Tava universală + Tava de copt	5 + 3 + 1		140 ¹	25-35
Blat de tort	Formă demontabilă Ø 26 cm	2		160-170 ²	25-35
Blat de tort	Formă demontabilă Ø 26 cm	2		160-170	30-35
Blat de tort, pe 2 niveluri	Formă demontabilă Ø 26 cm	3 + 1		150-160 ²	35-50

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

² Preîncălziți aparatul. Nu utilizați funcția de încălzire rapidă.

Recomandări de reglare pentru prepararea pe grill

Aliment	Accesorii/Veselă	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C/treapta de grill	Durata de preparare în min.
Rumenirea feliilor de pâine	Grătar	5		3	5-6

24 Instrucțiuni de montare

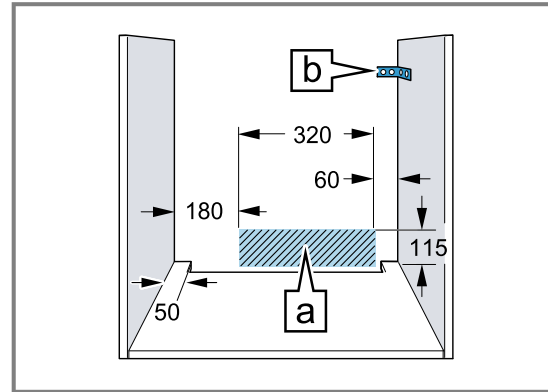
Țineți cont de aceste informații atunci când montați aparatul.



24.1 Indicații generale privind montarea

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

- Numai o montare corectă, în conformitate cu aceste instrucțiuni de montaj, garantează o utilizare sigură. În cazul deteriorărilor provocate de montarea greșită, răspunderea îi revine montatorului.
- Verificați aparatul după despachetare. În cazul în care aparatul a fost avariat în timpul transportului, acesta nu trebuie pus în funcțiune.
- Înainte de punerea în funcțiune, îndepărtați ambalajul și foliile din plastic din interiorul cuptorului și de pe ușă.
- Respectați instrucțiunile din fișele de montare a accesoriilor.
- Mobilierul în care se efectuează încorporarea trebuie să fie rezistent la temperaturi de până la 95 °C, iar panourile frontale ale corpurilor de mobilier adiacente trebuie să reziste la temperaturi de până la 70 °C.
- Nu montați aparatul în spatele unei uși decorative sau ușii unui corp de mobilier. Există pericolul de supraîncălzire.
- Realizați lucrările de decupaj la corpul de mobilier înainte de introducerea aparatului. Îndepărtați rumegușul. Funcționarea componentelor electrice ar putea fi afectată.
- Priza de conectare a aparatelor trebuie să se afle în zona suprafeței hașurate sau în afara spațiului de montare. Corpurile de mobilier nefixate trebuie fixate pe perete cu ajutorul unui cornier uzual, din comerț.



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

AVERTISMENT – Pericol de incendiu!

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

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

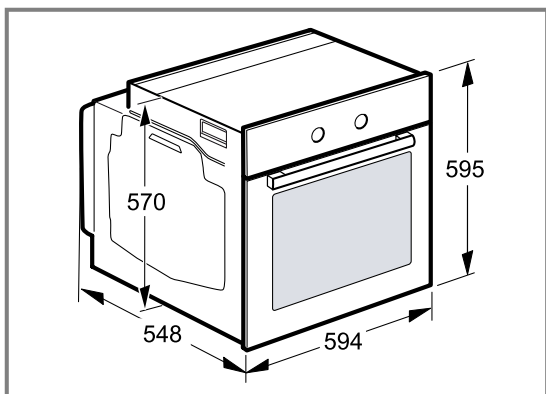
ATENȚIE!

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

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

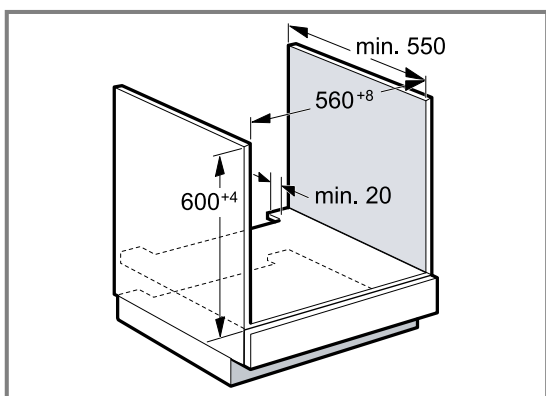
24.2 Dimensiunile aparatului

Aici sunt prezentate dimensiunile aparatului.



24.3 Montare sub un blat de lucru

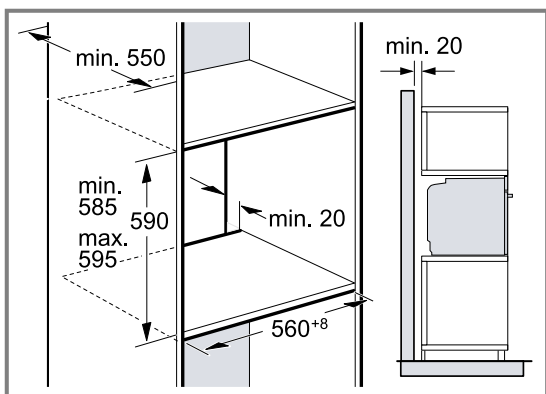
În cazul montării sub un blat de lucru, țineți cont de dimensiunile de montare și de instrucțiunile de montare.



- Pentru ventilarea aparatului, placa intermediară trebuie să aibă un decupaj de ventilație.
- În cazul combinației cu plite cu inducție, nu este permis ca fanta dintre blatul de lucru și aparat să fie închisă cu șipci suplimentare.
- Blatul de lucru trebuie fixat la corpul de mobilier.
- Respectați eventualele instrucțiuni de montare disponibile.
- Respectați instrucțiunile diferite de la nivel național privind montarea plitei.

24.4 Montarea într-un dulap înalt

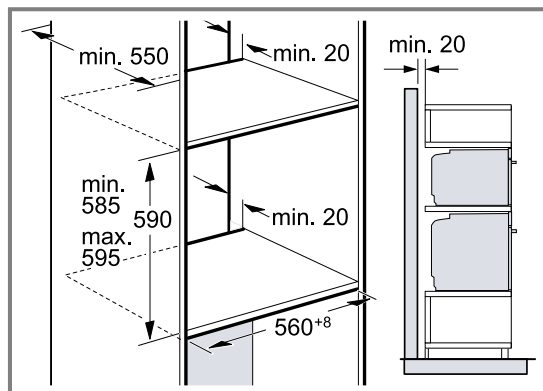
În cazul montării într-un dulap înalt, țineți cont de dimensiunile de montare și de instrucțiunile de montare.



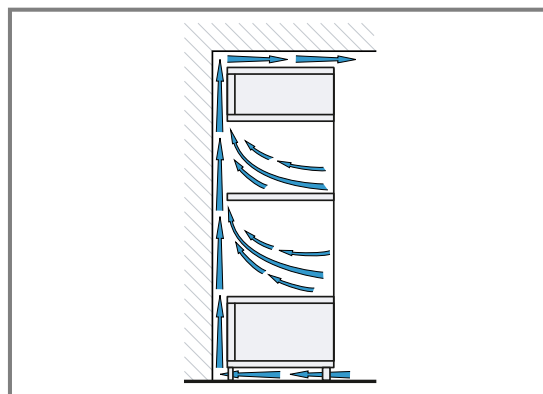
- Pentru ventilarea aparatului, bazele intermediare trebuie să prezinte un decupaj de aerisire.
- Dacă dulapul înalt integrat are, pe lângă pereții posteriori din componența sa, un alt perete posterior, acesta trebuie îndepărtat.
- Montați aparatul doar la o asemenea înălțime, încât să puteți scoate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

24.5 Montarea suprapusă a două aparate

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



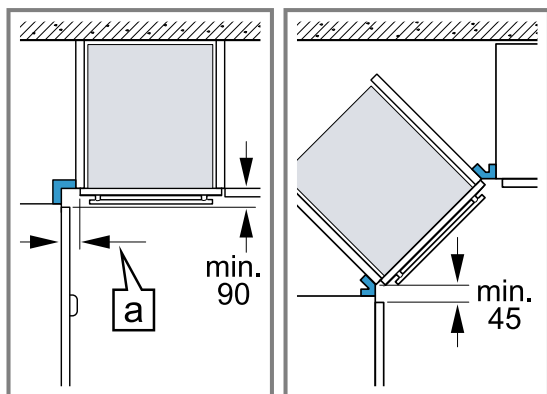
- Pentru ventilarea aparatelor, bazele intermediare trebuie să fie prevăzute cu un decupaj de ventilație.
- Pentru a asigura o ventilație suficientă a ambelor aparate, este necesar un orificiu de ventilație de minimum 200 cm² în zona soclului. Pentru aceasta, decupați plinta sau fixați un grilaj de ventilație.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



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

24.6 Montarea pe colț

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



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

24.7 Conectarea electrică

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

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

Racordarea electrică a aparatului cu fișa cu contact de protecție

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

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

Racordarea electrică a aparatului fără fișa cu contact de protecție

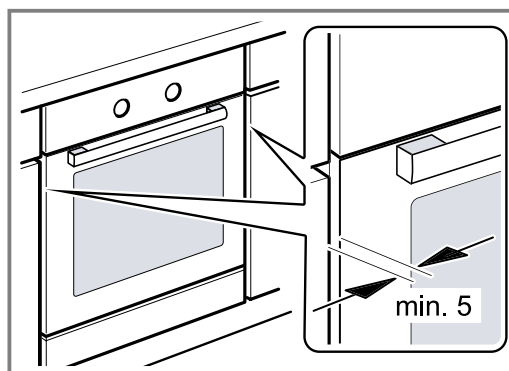
Notă: Racordarea aparatului poate fi efectuată numai de către personal de specialitate autorizat. În cazul avariilor rezultate în urma unei conectări eronate, dreptul de garanție este anulat.

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

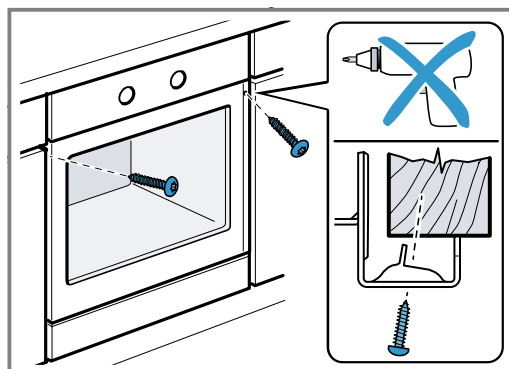
1. Identificați conductorul de fază și cel neutru („de nul”) în doza de conectare. În cazul unei conectări greșite, aparatul se poate deteriora.
2. Conectați-l numai conform schemei de conectare. Pentru tensiune, consultați plăcuța cu date tehnice.
3. Conectați firele electrice ale cablului de conectare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

24.8 Montarea aparatului

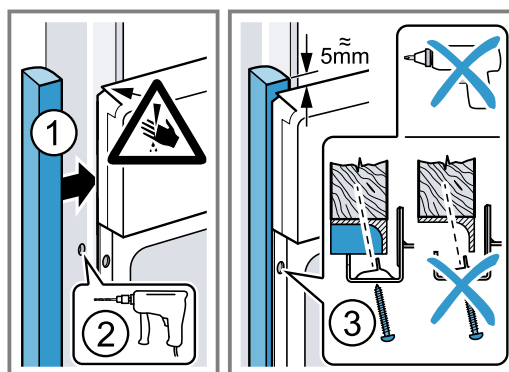
1. Introduceți complet aparatul și orientați-l central.



2. Fixați ferm cu șuruburi aparatul.



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



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

24.9 Demontarea aparatului

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



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com

A Bosch Company



9001850984 (030313)

ro