



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



# Cuptor încorporabil

**HBG.37F.3**

**[ro]** Manual de utilizare și instrucțiuni de instalare





# Cuprins

## MANUAL DE UTILIZARE

|    |   |    |      |  |    |
|----|---|----|------|--|----|
| 1  | Siguranța .....                                 | 2  | 12   | Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor ..... | 15 |
| 2  | Prevenirea pagubelor materiale .....            | 4  | 13   | Setările de bază .....                                   | 15 |
| 3  | Protecția mediului și economisirea .....        | 5  | 14   | Curățare și îngrijire .....                              | 16 |
| 4  | Cunoașterea .....                               | 6  | 15   | Program de curățare .....                                | 19 |
| 5  | Accesorii .....                                 | 8  | 16   | Ușa aparatului .....                                     | 19 |
| 6  | Înainte de prima utilizare .....                | 10 | 17   | Suporturile pentru tăvi .....                            | 22 |
| 7  | Utilizarea de bază .....                        | 10 | 18   | Remediați defecțiunile .....                             | 23 |
| 8  | Încălzire rapidă .....                          | 11 | 19   | Evacuarea ca deșeu .....                                 | 24 |
| 9  | Funcțiile de timp .....                         | 11 | 20   | Serviciul clienți .....                                  | 25 |
| 10 | Termometrul pentru temperatura de prăjire ..... | 12 | 21   | Procedați astfel .....                                   | 25 |
| 11 | Programe .....                                  | 13 | 22   | INSTRUCȚIUNI DE MONTARE .....                            | 29 |
|    |   |    | 22.1 | Indicații generale privind montarea .....                | 29 |

## 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 până la 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 ținuti 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 8

**⚠️ AVERTISMENT – Pericol de incendiu!**

Obiectele inflamabile depozitate în interiorul cuptorului se pot aprinde.

- ▶ Nu depozitați niciodată obiecte inflamabile în interiorul cuptorului.
- ▶ Dacă se degajă fum, opriți aparatul sau scoateți 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.

În timpul funcționării aparatului, suporturile telescopice se înfierbântă.

- ▶ Lăsați suporturile telescopice fierbinți să se răcească înainte de a le atinge.
- ▶ Atingeți suporturile telescopice fierbinți numai dacă purtați o mănușă protectoare.

**⚠️ AVERTISMENT – Pericol de opărire!**

În timpul utilizării, părțile accesibile devin fierbinți.

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

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

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

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

- ▶ Nu turnați niciodată apă în interiorul cuptorului fierbinte.

**⚠️ AVERTISMENT – Pericol de rănire!**

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

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

Aparatul și piesele accesibile ale acestuia pot avea muchii ascuțite.

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

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

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

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

→ "Prevenirea pagubelor materiale",  
Pagina 4

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

**⚠️ AVERTISMENT – Pericol de electrocutare!**

Reparațiile executate incorect sunt periculoase.

- ▶ Numai personalul de specialitate are permisiunea de a efectua lucrări de reparații la nivelul aparatului.

- ▶ La reparația aparatului trebuie utilizate numai piese de schimb originale.
- ▶ În cazul în care cablul de alimentare la rețeaua electrică sau cablul de racordare al acestui aparat se deteriorează, el trebuie înlocuit cu un cablu de alimentare la rețeaua electrică special, care poate fi achiziționat de la producător sau de la unitățile service abilitate ale acestuia.

- ▶ Dacă se deteriorează cablul de alimentare al acestui aparat, acesta trebuie înlocuit de către o persoană calificată și instruită.

O izolație deteriorată a cablului de alimentare electrică este periculoasă.

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

Pătrunderea umidității în interiorul aparatului poate provoca electrocutarea.

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

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

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

→ Pagina 25

După instalarea aparatului, orificiile de pe perețele posterior al aparatului nu trebuie să fie accesibile copiilor.

- ▶ Respectați instrucțiunile speciale de montare.

#### **⚠ 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 înlocuirea lămpii, contactele de la dulia acesteia se află în continuare sub tensiune.

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

### **1.6 Termometrul pentru temperatura de prăjire**

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

În cazul unui termometru de prăjire necorespunzător, izolația poate suferi deteriorări.

- ▶ Folosiți numai termometre de prăjire destinate acestui aparat.

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

Termometrul pentru prăjire are un vârf ascuțit.

- ▶ Manipulați cu grijă termometrul pentru prăjire.

---

## **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 formății 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 determină apariția coroziunii.

- ▶ După utilizare, lăsați interiorul cuptorului să se usuce.
- ▶ Nu păstrați pe termen lung alimente umede în interiorul cuptorului închis.
- ▶ Nu depozitați preparate în interiorul cuptorului.

- ▶ Nu fixați obiecte între aparat și ușa acestuia. Sucul de fructe care picură de pe tavă lasă pete care nu mai pot fi înlăturate.

- ▶ În cazul prăjiturilor cu foarte mult suc de fructe, nu garnisiți tava prea mult.

- ▶ Dacă este posibil, utilizați tava universală adâncă.

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

- ▶ Nu folosiți niciodată produse de curățare pentru cuptoare atunci când cuptorul este cald.
- ▶ Înainte de următoarea utilizare îndepărtați complet resturile din interiorul cuptorului 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, accesoriiile pot zgâria geamul ușii în momentul închiderii ușii aparatului.

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

Prin acoperirea cu folie de aluminiu a geamului ușii pot rezulta decolorări permanente acestuia.

- ▶ Folia din aluminiu din interiorul cuptorului nu trebuie să intre în contact cu geamul ușii.

## 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 energiei

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

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

→ "Procedați astfel", Pagina 25

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

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

- ✓ Formele de copt absorb foarte bine căldura.

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

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

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

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

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

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

Scoateți din interiorul cuptorului accesoriiile care nu sunt necesare.

- ✓ Accesoriiile care nu sunt necesare nu trebuie încălzite.

Alimentele congelate trebuie decongelate înainte de preparare.

- ✓ Astfel, se economisește energia necesară pentru decongelarea alimentelor.

**Observație:** Conform directivei UE 2023/826 privind proiectarea ecologică, în modul oprit acest aparat se află într-o altă stare. Acesta este denumit în continuare mod cu consum redus de putere.

Chiar și atunci când funcția principală nu este activată, aparatul are nevoie de energie pentru:

- Detectarea acționării tastelor senzorilor
- Monitorizarea deschiderii ușii
- Editarea orei (fără display)

Așadar, conform definiției nu există nici un „mod oprit” și nici un „mod standby”, motiv pentru care este utilizată denumirea Mod cu consum redus de putere. Pentru mă-

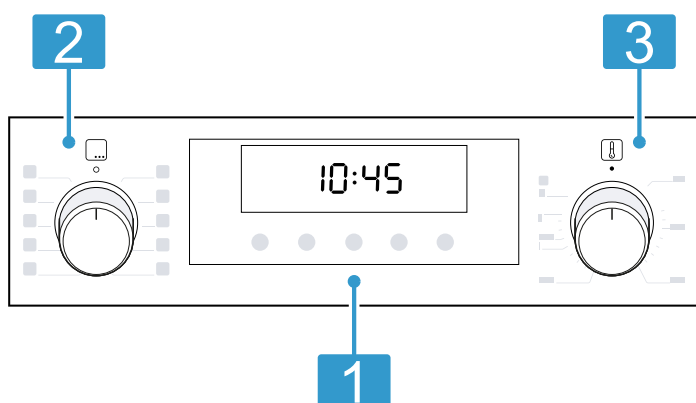
surarea modului cu consum redus de putere se aplică EN IEC 60350-1:2023.

## 4 Cunoașterea

### 4.1 Elemente de comandă

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

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



#### Tastele și afișajul

Tastele sunt suprafețe sensibile la atingere. Pentru a selecta o funcție, apăsați ușor câmpul corespunzător.

1

Display-ul afișează simbolurile funcțiilor active și funcțiile de timp.

→ "Tastele și afișajul", Pagina 6

#### Selectorul de funcții

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

Puteți scoate selectorul de funcții din poziția neutră o rotindu-l spre dreapta sau spre stânga.

2

În funcție de tipul de aparat, selectorul de funcții ar putea fi retractabil. Apăsați pe selectorul de funcții pentru a-l retracta sau a-l scoate din poziția neutră o.

→ "Modulele de încălzire și funcțiile", Pagina 6

#### Selectorul de temperatură

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

Puteți scoate selectorul de temperatură din poziția neutră • numai rotindu-l spre dreapta până la oprit, și nu dincolo de acesta.

3

În funcție de tipul de aparat, selectorul de temperatură ar putea fi retractabil. Apăsați pe selectorul de temperatură pentru a-l retracta sau a-l scoate din poziția neutră •.

→ "Temperatura și treptele de reglare", Pagina 7

### 4.2 Tastele și afișajul

Cu ajutorul tastelor puteți seta diverse funcții ale aparatului dumneavoastră. Pe display sunt prezentate setările. Atunci când o funcție este activă, pe display se aprinde simbolul corespunzător acesteia. Simbolul de ceas ⌚ se aprinde numai atunci când modificați ora.

| Simbol | Funcție   |
|--------|---|
| ⌚      | Selectați ora ⌚, temporizatorul ⌚, durata ⌚ și ora de finalizare ⌚.<br>Pentru a selecta funcții de timp individuale, apăsați în mod repetat pe tasta ⌚.<br>→ "Funcțiile de timp", Pagina 11 |
| –      | Reduceți valorile de setare.  |
| +      | Creșteți valorile de setare.  |
| kg     | Selectați greutatea pentru program.<br>→ "Programe", Pagina 13  |
| 🔒      | Pentru a activa sau dezactiva siguranța pentru copii, mențineți apăsată tasta timp de aproximativ 3 secunde.<br>→ "Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor", Pagina 15           |



–

+







kg

🔒

### 4.3 Modurile de încălzire și funcțiile




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

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

| Simbol   | Mod de încălzire   | Utilizarea și modul de funcționare   |
|--|--|--|
|  | Convecție delicată de aer fierbinte  | Preparați delicat alimentele selectate, pe un nivel, fără preîncălzire. Ventilatorul distribuie uniform în interiorul cuptorului căldura emisă de rezistența circulară din panoul posterior.<br>În anumite faze, alimentele sunt preparate cu căldură reziduală. În timpul preparării, mențineți închisă ușa aparatului. Dacă deschideți ușa aparatului, chiar și pentru scurt timp, aparatul va continua să se încălzească fără a utiliza căldura reziduală.<br>Alegeți o temperatură cuprinsă între 120 °C și 230 °C.<br>Acest mod de încălzire este utilizat pentru determinarea consumului de energie în modul de circulare a aerului și a clasei de eficiență energetică. |
|  | Treaptă pentru pizza   | Preparați pizza sau alimente care necesită o cantitate mare de căldură din partea inferioară.<br>Încălzirea este realizată atât de rezistența din partea inferioară, cât și de rezistența circulară din peretele posterior.  |
|  | Încălzire în partea inferioară   | Coaceți suplimentar alimentele sau preparați-le în baie de apă.<br>Căldura este distribuită din partea inferioară.   |
|  | Grill, suprafață mare<br>Trepte de grill:<br>1 = slab<br>2 = mediu<br>3 = puternic | Preparați pe grill alimente plate, precum legume, cârnăciori sau felii de pâine.<br>Gratinați alimente.<br>Se încălzește întreaga suprafață de sub rezistența grill-ului.  |
|  | Grill cu convecție de aer  | Prăjiți carne de pasăre, pește întreg sau bucăți mari de carne.<br>Rezistența grill-ului și ventilatorul se conectează și se deconectează în mod alternativ. Ventilatorul asigură recircularea aerului fierbinte în jurul preparatului.  |
|  | Încălzire în partea superioară/inferioară  | Coaceți sau prăjiți în mod tradițional, pe un nivel. Modul de încălzire este adecvat în special pentru prăjiturile cu umpluturi zemoase.<br>Căldura este distribuită uniform din partea superioară și din partea inferioară.<br>Acest mod de încălzire este utilizat pentru determinarea consumului de energie în modul convențional.  |

## Funcțiile suplimentare


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

| Simbol   | Funcție             | Utilizare   |
|--|---------------------|---|
|  | Încălzire rapidă    | Preîncălziți rapid cuptorul, fără accesorii.<br>→ "Încălzire rapidă", Pagina 11                     |
|  | Sistem de iluminare | Iluminarea spațiului interior al cuptorului, fără încălzire.<br>→ "Sistemul de iluminare", Pagina 8 |
|  | Programe            | Utilizați valorile de setare programate pentru diverse alimente.<br>→ "Programe", Pagina 13         |

## 4.4 Temperatura și treptele de reglare

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

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

| Simbol   | Funcție                         | Utilizare  |
|--|---------------------------------|--|
| ●  | Poziție neutră                  | Aparatul nu încălzește.  |
| 50 - 275   | Interval de temperatură         | Setați în °C temperatura din interiorul cuptorului.  |
| 1, 2, 3<br>sau<br>I, II, III   | Treptele de putere a grill-ului | Setarea treptelor de putere a grillului Grill, suprafață mare<br>1 = slab<br>2 = mediu<br>3 = puternic |
|  | Programe                        | Setați funcția programului.<br>→ "Programe", Pagina 13   |

## Indicator de încălzire

Aparatul indică atunci când s-a încălzit.

Linia din partea inferioară a display-ului se completează în 3 trepte de la stânga la dreapta în roșu, în funcție de gradul de încălzire a interiorului cuptorului. În timpul fazelor de încălzire din cadrul unui proces de funcționare, linia se reduce cu o treaptă.

Atunci când preîncălziți, momentul optim pentru introducerea preparatului în cuptor este atins imediat ce toate cele 3 câmpuri de pe linia roșie sunt completate.

**Observație:** 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

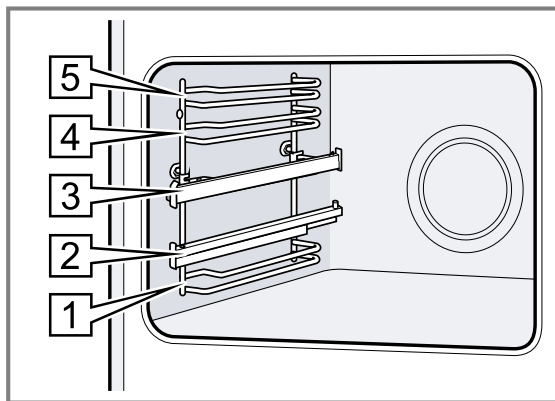
Pe suporturile pentru tăvi din interiorul cuptorului puteți așeza accesorii, pe diferite niveluri.

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

În funcție de tipul aparatului, suporturile pentru tăvi sunt echipate cu glisiere sau cu glisiere cu cleme. Glisierele sunt fixe și nu pot fi demontate. Glisierele cu cleme pot fi introduse, după cum este necesar, pe toate nivelurile libere.

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

→ "Suporturile pentru tăvi", Pagina 22



## Suprafețele cu autocurățare

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


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


→ "Curățarea suprafețelor cu autocurățare din interiorul cuptorului", Pagina 18

## 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.

Aducând selectorul de funcții în poziția lămpii cuptorului  puteți aprinde sistemul de iluminare fără a conecta sistemul de încălzire.

Suflanta de răcire funcționează și în poziția lămpii cuptorului .

## Ventilatorul de răcire

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

### ATENȚIE

Acoperirea fanțelor de ventilare determină supraîncălzirea aparatului.

► Nu acoperiți fanțele de ventilare.

Pentru răcirea aparatului și pentru eliminarea umidității reziduale din spațiul de coacere, ventilatorul de răcire continuă să funcționeze pentru un anumit interval de timp după utilizare.

**Observație:** Puteți modifica timpul de postfuncționare din cadrul setărilor de bază. Dacă preparați frecvent alimente foarte umede sau le mențineți calde în spațiul de coacere, setați un timp de postfuncționare mai lung.

→ "Setările de bază", Pagina 15

## Ușa aparatului

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

## 5 Accesorii

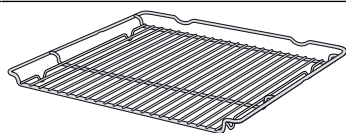
Utilizați accesorii originale. Acestea sunt adaptate pentru aparatul dumneavoastră.

**Observație:** 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.

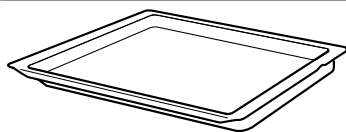
**Accesorii**

Grătarul

**Utilizare**

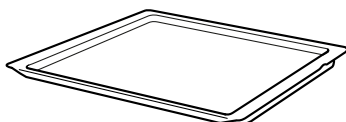
- Forme de prăjituri
- Forme de sufleu
- Vase
- Carne, de exemplu, fripturi sau bucăți de carne pentru perpararea pe grill
- Preparate congelate

Tigaia universală



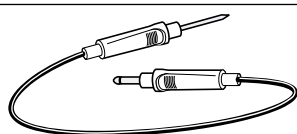
- Prăjituri însiropate
- Produse de brutărie și patiserie
- Pâine
- Fripturi de dimensiuni mari
- Preparate congelate
- Colectați lichidele scurse, de exemplu, grăsimea scursă în timpul preparării pe grătar.

Tava de copt



- Prăjituri la tavă
- Produse mici de brutărie și patiserie

Termometrul pentru prăjire



Prăjire sau preparare cu aburi foarte exactă.


**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.

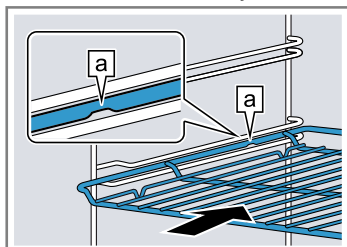
**5.2 Introducerea accesoriului în interiorul cuptorului**

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  să se afle în spate și să fie orientată în jos.
2. Introduceți accesoriul între cele două tije de ghidare ale unui nivel.

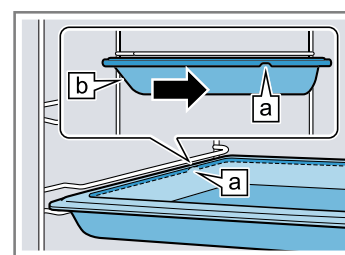
Grătar

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




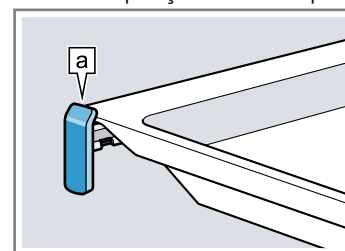
Tavă

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



Așezați accesoriul pe șinele telescopice introduse.

Grătar sau tavă Așezați accesoriul astfel încât marginea acestuia să se așeze în spatele eclisei  de pe șina telescopică.




**Observație:** Șinele telescopice se fixează în poziție în momentul în care sunt extrase complet. Împingeți puternic șinele telescopice înapoi în interiorul cuptorului.

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

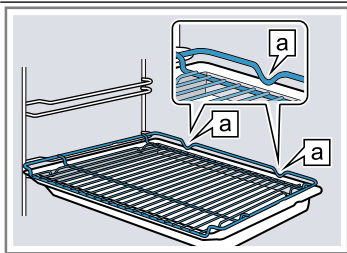
**Observație:** Scoateți din interiorul cuptorului accesoriile care nu sunt necesare.

**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  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 service 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](http://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 orei

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

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

1. Setati ora cu ajutorul tastei — sau +.
2. Apăsati tasta ☹.
- ✓ Pe display este afișată ora setată.

### 6.2 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 interiorul cuptorului documentele cu informațiile despre produs și accesoriiile. Îndepărtați resturile de ambalaj, precum biluțele de polistiren și benzile adezive din interiorul și de la exteriorul aparatului.
2. Ștergeți suprafețele netede din interiorul cuptorului utilizând o lavetă moale, umedă.
3. Setati modul de încălzire și temperatura.  
→ "Utilizarea de bază", Pagina 10

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

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

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

### 7.2 Setarea modului de încălzire și a temperaturii

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

**Recomandare:** Pentru modul de încălzire idel pentru preparatul dumneavoastră, consultați descrierea modurilor de încălzire.

→ "Modurile de încălzire și funcțiile", Pagina 8

**Observație:** De la aparat puteți seta durata de preparare și ora de finalizare a programului.

→ "Funcțiile de timp", Pagina 11

#### Modificarea modului de încălzire

Puteți modifica în orice moment modul de încălzire.

- ▶ Modificați modul de încălzire cu ajutorul selectorului de funcții.
- ✓ După câteva secunde, aparatul preia modificarea.

#### Modificarea temperaturii

Puteți modifica în orice moment temperatura.

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



## 8 Încălzire rapidă

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

### 8.1 Setarea încălzirii rapide

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

1. Setează încălzirea rapidă  cu ajutorul selectorului de funcții.





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

## 9 Funcțiile de timp

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



### 9.1 Prezentare generală a funcțiilor de timp

Selectați diferite funcții de timp cu ajutorul tastei .

| Funcție de timp   | Utilizare   |
|---|---|
| Temporizatorul         | Puteți seta temporizatorul independent de modul de funcționare. Acesta nu influențează aparatul.  |
| Durată de preparare  | Dacă setați o durată de funcționare, după expirarea acesteia aparatul începe 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. |
| Oră                  | Puteți seta ora curentă.  |

### 9.2 Setarea temporizatorului

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

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

| Tastă | Valoarea propusă |
|-------|------------------|
| —     | 5 minute         |

| Tastă | Valoarea propusă |
|-------|------------------|
| +     | 10 minute        |

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

- ✓ După câteva secunde, temporizatorul 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.
3. 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 .

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

### Anularea duratei setate la temporizator

Puteți anula în orice moment durata de temporizare.



**Cerință:** Pe display este marcat .

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

### 9.3 Setarea duratei de preparare

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

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

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

| Tastă | Valoarea propusă |
|-------|------------------|
| —     | 10 minute        |

| Tastă | Valoarea propusă |
|-------|------------------|
| +     | 30 minute        |

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

- ✓ După câteva secunde, aparatul începe să încălzească și pornește numărătoarea inversă a duratei.
  - ✓ Când durata expiră, este emis un semnal sonor, iar valoarea de pe display a duratei devine zero.
3. Când durata de preparare expiră:
- ▶ Pentru a dezactiva în prealabil semnalul sonor, apăsați una dintre taste.
  - ▶ Pentru a seta din nou o durată, apăsați tasta +.
  - ▶ Atunci când preparatul este gata, aparatul se deconectează.

### Modificarea duratei

Puteți modifica în orice moment durata de preparare.

**Cerință:** Pe display este marcat ☹.

- ▶ Modificați durata cu ajutorul tastei — sau +.
- ✓ După câteva secunde, aparatul preia modificarea.

### Anularea duratei

Puteți întrerupe în orice moment durata de preparare.

**Cerință:** Pe display este marcat ☹.

- ▶ Resetați la zero durata cu ajutorul tastei —.
- ✓ 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

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

### Cerințe

- Sunt setate un mod de încălzire și o temperatură sau o treaptă.
  - Este setată o durată de preparare.
1. Apăsați în mod repetat tasta ☹ până când pe display este marcat ☹.
  2. Apăsați tasta — sau +.
- ✓ Pe display este prezentată ora de finalizare calculată.

3. Cu ajutorul tastei — sau al tastei + puteți decala ora de finalizare.
  - ✓ După câteva secunde, aparatul preia setarea, iar pe display este prezentată ora de finalizare setată.
  - ✓ Când ora de pornire calculată este atinsă, aparatul începe să încălzească, iar durata este cronometrată.
  - ✓ Când durata expiră, este emis un semnal sonor, iar valoarea de pe display a duratei devine zero.
4. Când durata de preparare expiră:
  - ▶ Pentru a dezactiva în prealabil semnalul sonor, apăsați una dintre taste.
  - ▶ Pentru a seta din nou o durată, apăsați tasta +.
  - ▶ Atunci când preparatul este gata, aparatul se deconectează.

### Modificarea orei de finalizare

Pentru o preparare optimă, puteți modifica ora de finalizare setată numai până în momentul în care pornesc modul de funcționare și cronometrarea duratei.

**Cerință:** Pe display este marcat ☹.

- ▶ Cu ajutorul tastei — sau al tastei + puteți decala ora de finalizare.
- ✓ 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 tastei — puteți aduce ora de finalizare la ora curentă și puteți reseta durata setată.
- ✓ După câteva secunde, aparatul preia modificarea și începe să încălzească. Durata de preparare este cronometrată.

## 9.5 Setarea orei

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

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

1. Setați ora cu ajutorul tastei — sau +.
  2. Apăsați tasta ☹.
- ✓ Pe display este afișată ora setată.

### Modificarea orei

Puteți modifica în orice moment ora.

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

1. Apăsați în mod repetat tasta ☹ până când pe display este marcat ☹.
  2. Modificați ora cu ajutorul tastei — sau +.
- ✓ După câteva secunde, aparatul preia modificarea.

# 10 Termometrul pentru temperatura de prăjire





Preparați cu exactitate alimentele introducând termometrul pentru prăjire în interiorul alimentului și reglând la nivelul aparatului temperatura pentru interiorul alimentului. Imediat ce temperatura setată pentru interiorul alimentului este atinsă, aparatul încetează automat să mai încălzească.

## 10.1 Modurile de încălzire adecvate cu termometrul pentru temperatura de prăjire

Numai anumite moduri de încălzire sunt potrivite pentru funcționarea cu termometrul pentru prăjire.

Modurile de încălzire adecvate sunt:

- Convecție de aer fierbinte 3D ☼

- Convecție delicată de aer fierbinte 
- Treaptă pentru pizza 
- Grill cu convecție de aer 
- Încălzire în partea superioară/inferioară 

**Observație:** Dacă alegeți o temperatură neadecvată la termometrul pentru prăjire introdus, se emite un semnal sonor.

## 10.2 Introducerea termometrului pentru temperatura de prăjire

Utilizați termometrul pentru prăjire din pachetul de livrare sau comandați un termometru pentru prăjire adecvat de la unitatea noastră de service abilitată.

### AVERTISMENT – Pericol de electrocutare!

În cazul unui termometru de prăjire necorespunzător, izolația poate suferi deteriorări.

- ▶ Folosiți numai termometre de prăjire destinate acestui aparat.

### ATENȚIE

În caz contrar, termometrul pentru temperatura de prăjire poate suferi deteriorări.

- ▶ Nu obstrucționați cablul termometrului pentru temperatura de prăjire.
- ▶ Pentru ca termometrul pentru temperatura de prăjire să nu se deterioreze prin expunerea la temperaturi prea înalte, distanța dintre grill și termometrul pentru temperatura de prăjire trebuie să fie de câțiva centimetri. Carnea se poate umfla în timpul preparării.

### AVERTISMENT – Pericol de rănire!

Termometrul pentru prăjire are un vârf ascuțit.

- ▶ Manipulați cu grijă termometrul pentru prăjire.

1. Introduceți termometrul pentru prăjire în poziție înclinată în locul în care bucata de carne are cea mai mare grosime.

Aveți grijă ca vârful termometrului pentru prăjire să fie poziționat corect în bucata de carne:

- Vârful trebuie să fie introdus aproximativ în centrul preparatului.
- Vârful nu trebuie să fie introdus într-un strat de grăsime.
- Vârful nu trebuie să se afle în contact cu vasul de gătit sau cu oasele.

2. Introduceți în interiorul cuptorului preparatul cu termometrul pentru prăjire.

Introduceți preparatul, de preferință, într-un vas și așezați vasul pe mijlocul grătarului.

3. Introduceți racordul termometrului pentru prăjire în mufa din partea stângă din interiorul cuptorului.

### Observații

- Dacă introduceți în interiorul preparatului termometrul pentru prăjire în timpul funcționării aparatului, toate valorile configurate sunt resetate.

- Dacă doriți să întoarceți preparatul, nu introduceți termometrul pentru prăjire în interiorul acestuia. Verificați dacă termometrul pentru prăjire este în continuare poziționat corect în interiorul preparatului.


## 10.3 Setarea termometrului pentru prăjire

Termometrul pentru prăjire măsoară temperatura din interiorul preparatelor, la valori cuprinse între 30 °C și 99 °C.

### Cerințe

- Preparatul cu termometrul pentru prăjire se află în interiorul cuptorului.
- Termometrul pentru prăjire este introdus în interiorul cuptorului.

1. Setati un mod de încălzire adecvat cu ajutorul selectorului de funcții.

- ✓ Pe display este marcat  și indicatorul temperaturii interioare.

2. Setati temperatura interioară cu ajutorul tastei – sau +.

În partea stângă este afișată temperatura actuală din interiorul preparatului, iar în partea dreaptă este prezentată temperatura setată, de exemplu, 15 °C | 75 °C.

**Observație:** Temperatura interioară actuală este afișată doar începând de la 10 °C.

3. Setati temperatura din interiorul cuptorului cu ajutorul selectorului de temperatură.

Setati temperatura din interiorul cuptorului la o valoare cu cel puțin 10 °C mai mare decât temperatura pentru interiorul preparatului.

Nu setati temperatura din interiorul cuptorului la o valoare de peste 250 °C.

- ✓ După câteva secunde, aparatul începe să încălzească.

- ✓ Când în interiorul preparatului este atinsă temperatura setată, este emis un semnal sonor și, simultan, pe display este prezentată temperatura actuală din interiorul preparatului egală cu cea setată, de exemplu, 75 °C | 75 °C.

4.  **AVERTISMENT – Pericol de arsuri!**

Interiorul cuptorului, accesoriile și termometrul pentru temperatura de prăjire se înfierbântă puternic.

- ▶ Scoateți întotdeauna accesoriile sau termometrul pentru prăjire din interiorul cuptorului cu ajutorul unei mânuși de bucătărie.

Atunci când temperatura interioară este atinsă:

- ▶ Scoateți aparatul din priză.
- ▶ Scoateți termometrul pentru prăjire din bucșa din interiorul cuptorului.
- ▶ Scoateți termometrul pentru prăjire din interiorul preparatului și din interiorul cuptorului.

# 11 Programe

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

## 11.1 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

## 11.2 Tabelul de programe



Numerele programelor sunt asociate anumitor preparate.

| Nr. | Aliment   | Vase                     | Greutate pentru setare              | Adăugare de lichid  | Nivel | Indicații  |
|-----|---|--------------------------|-------------------------------------|---|-------|--|
| 01  | <b>Pui, neumplut</b><br>pregătit pentru preparare, condimentat  | Tavă cu capac din sticlă | Greutatea puiului                   | nu  | 2     | așezați-l în vas cu pieptul orientat în sus  |
| 02  | <b>Piept de curcan</b><br>la bucată, condimentat  | Tavă cu capac din sticlă | Greutatea pieptului de curcan       | Acoperiți baza tăvii, eventual adăugați până la 250 g de legume | 2     | Nu prăjiți carnea în prealabil   |
| 03  | <b>Tocană cu legume</b><br>vegetariană  | tavă înaltă, cu capac    | 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) |
| 04  | <b>Gulaș</b><br>Carne de vită sau de porc tăiată cubulețe, cu legume  | tavă înaltă, cu capac    | Greutate totală                     | conform rețetei   | 2     | Așezați carnea pe baza vasului și acoperiți-o cu legume<br>Nu prăjiți carnea în prealabil  |
| 05  | <b>Friptură din carne tocată, proaspătă</b><br>Carne tocată de vită, porc sau miel                                    | Tavă cu capac            | Greutatea fripturii                 | nu  | 2     | -  |
| 06  | <b>Friptură înăbușită din carne de vită</b><br>de exemplu, coastă superioară, pulpă față, spată sau friptură marinată | Tavă cu capac            | Greutatea cărnii                    | Acoperiți aproape complet cu lichid carnea                      | 2     | Nu prăjiți carnea în prealabil   |
| 07  | <b>Ruladă din carne de vită</b><br>umplută cu legume sau carne  | Tavă cu capac            | Greutatea tuturor ruladelor umplute | Acoperiți rapid ruladele, de exemplu, cu supă sau apă           | 2     | Nu prăjiți carnea în prealabil   |
| 08  | <b>Pulpă de miel, pătrunsă</b><br>fără oase, condimentată   | Tavă cu capac            | Greutatea cărnii                    | Acoperiți baza tăvii, eventual adăugați până la 250 g de legume | 2     | Nu prăjiți carnea în prealabil   |
| 09  | <b>Friptură de vițel, slabă</b><br>de exemplu, mușchi sau nucă  | Tavă cu capac            | Greutatea cărnii                    | Acoperiți baza tăvii, eventual adăugați până la 250 g de legume | 2     | Nu prăjiți carnea în prealabil   |

| Nr. | Aliment  | Vase                     | Greutate pentru setare | Adăugare de lichid  | Nivel | Indicații                      |
|-----|--|--------------------------|------------------------|---|-------|--------------------------------|
| 10  | <b>Friptură din ceafă de porc</b><br>fără oase, condimentată | Tavă cu capac din sticlă | Greutatea cărnii       | Acoperiți baza tăvii, eventual adăugați până la 250 g de legume | 2     | Nu prăjiți carnea în prealabil |

### 11.3 Setarea programului

**Observație:** După pornirea programului, programul și greutatea nu mai pot fi modificate.

1. Setează Programe  cu ajutorul selectorului de funcții.
2. Setează Programe  cu ajutorul selectorului de temperatură.
3. Setează programul dorit cu ajutorul tastei — sau +.
4. Apăsăți tasta kg.

5. Setează greutatea preparatului cu ajutorul tastei — sau +.  
Setați întotdeauna următoarea greutate mai mare. Greutatea poate fi setată numai în zona prevăzută în acest scop.
- ✓ Pe display este prezentată durata calculată. Durata nu poate fi modificată.
- ✓ După câteva secunde, programul pornește și începe decrementarea duratei.
- ✓ La finalizarea programului se emite un semnal sonor, iar valoarea duratei de pe display este zero.
6. Când programul este finalizat:
  - ▶ Pentru a dezactiva în prealabil semnalul sonor, apăsați una dintre taste.
  - ▶ Pentru a regla o durată pentru continuarea preparării alimentelor, apăsați tasta +. Aparatul încălzește mai departe cu setările programului.
  - ▶ Atunci când preparatul este gata, aparatul se deconectează.

## 12 Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor

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

### 12.1 Activarea și dezactivarea sistemului de siguranță împotriva accesului copiilor

**Cerință:** Selectorul de funcții se află în poziția neutră 0.

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

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

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

| Afișajul | Setare de bază   | Selecție   |
|----------|--|--|
| c1       | Afișarea orei  | ∅ = dezactivarea afișării orei<br>! = activarea afișării orei <sup>1</sup> |
| c2       | Durata semnalului la sfârșitul unei durate sau ora alarmei | ! = 10 secunde<br>2 = 30 de secunde <sup>1</sup><br>3 = 2 minute           |
| c3       | Semnal sonor la atingerea unei taste                       | ∅ = dezactivat<br>! = activat <sup>1</sup>                                 |

<sup>1</sup> Setările din fabricație (pot fi diferite în funcție de tipul aparatului)

| Afișajul | Setare de bază                                       | Selecție   |
|----------|--|--|
| c4       | Timpul de postfuncționare a ventilatorului de răcire | 1 = scurt<br>2 = medie <sup>1</sup><br>3 = lung<br>4 = foarte lung   |
| c5       | timp de așteptare, până când este preluată o setare  | 1 = 3 secunde <sup>1</sup><br>2 = 6 secunde<br>3 = 10 secunde  |
| c6       | Sistemul reglabil de siguranță pentru copii          | 0 = nu<br>1 = da <sup>1</sup>  |
| c7       | Duritatea apei <sup>2</sup>                          | 0 = dedurizată<br>1 = duritate scăzută (până la 1,5 mmol/l)<br>2 = duritate medie (1,5 - 2,5 mmol/l)<br>3 = dură (2,5 - 3,8 mmol/l)<br>4 = foarte dură (peste 3,8 mmol/l) <sup>1</sup> |

## 13.2 Modificarea setării de bază

**Cerință:** Aparatul este deconectat.

- Mențineți apăsată tasta  $\odot$  timp de aproximativ 4 secunde.
  - Pe afișaj este prezentată prima setare de bază, de exemplu, c1 1.
- Modificați setarea cu ajutorul tastei – sau +.
- Comutați la următoarea setare cu bază cu ajutorul tastei  $\odot$ .

- Pentru a salva modificările, mențineți apăsată tasta  $\odot$  timp de aproximativ 4 secunde.

**Observație:** După o pană de curent, se revine la setările de bază reglate din fabrică.

### Înteruperea modificării setărilor de bază

- ▶ Conectați și deconectați aparatul cu ajutorul selectorului de funcții.
- ✓ Toate modificările se vor pierde și nu vor fi memorate.

## 14 Curățare și îngrijire

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

### 14.1 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.

### 14.2 Produse de curățare adecvate

Utilizați numai produse de curățare adecvate pentru diferitele suprafețe ale aparatului. Respectați instrucțiunile privind curățarea aparatului.

- ▶ 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.

<sup>1</sup> Setările din fabricație (pot fi diferite în funcție de tipul aparatului)

<sup>2</sup> Numai pentru tipurile de aparate dotate cu funcția de preparare cu aburi

## Masca din față a aparatului

| Suprafața  | Produse de curățare adecvate   | Indicații  |
|--|--|--|
| Oțel inoxidabil  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Soluție fierbinte de detergent</li> <li>Produse de îngrijire speciale pentru inox, adecvate pentru suprafețe fierbinți</li> </ul> | Pentru a preveni coroziunea, îndepărtați imediat depunerile de calcar, grăsimi, amidon sau albuș de ou de pe suprafețele din oțel inoxidabil ale aparatului.<br>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"> <li>Soluție fierbinte de detergent</li> </ul>   | Nu utilizați produse de curățare pentru geamuri sau raclete pentru geamuri.  |

## Ușa aparatului

| Zona                         | Produse de curățare adecvate  | Indicații   |
|------------------------------|---|---|
| Geamurile ușilor             | <ul style="list-style-type: none"> <li>Soluție fierbinte de detergent</li> <li>Spirală din inox</li> </ul>  | Nu utilizați raclete pentru geamuri.<br><b>Recomandare:</b> Pentru o curățare temeinică, demontați geamurile ușii.<br>→ "Ușa aparatului", Pagina 19                                     |
| Capacul ușii                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>Din inox:<br/>Produse de curățare pentru inox</li> <li>din material plastic:<br/>Soluție fierbinte de detergent</li> </ul> | Nu utilizați produse de curățare pentru geamuri sau raclete pentru geamuri.<br><b>Recomandare:</b> Pentru o curățare temeinică, scoateți capacul ușii.<br>→ "Ușa aparatului", Pagina 19 |
| Mânerul ușii                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>Soluție fierbinte de detergent</li> </ul>  | Pentru a evita formarea de pete 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"> <li>Soluție fierbinte de detergent</li> </ul>  | Nu o scoateți și nu o frecați.  |

## Interiorul cuptorului

| Zona  | Produse de curățare adecvate   | Indicații   |
|---|--|---|
| Suprafețe emailate                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>Soluție fierbinte de detergent</li> <li>Apă cu oțet</li> <li>Produse de curățare pentru cuptoare</li> <li>Spirală din inox</li> </ul> | În cazul depunerilor de murdărie persistente, înmuiți și utilizați o perie sau o spirală din inox.<br>Pentru a usca interiorul cuptorului după curățare, lăsați ușa aparatului deschisă.<br><b>Observații</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>La temperaturi foarte înalte, suprafețele emailate de ard, astfel încât apar diferențe mici de culoare. Capacitatea de funcționare a aparatului nu este influențată.</li> <li>Marginile tăvilor subțiri nu pot fi emailate complet și pot fi aspre. Protecția la coroziune nu va fi afectată din această cauză.</li> <li>Resturile alimentare pot duce la formarea de depuneri albe pe suprafețele emailate. Depunerile nu prezintă riscuri pentru sănătate. Capacitatea de funcționare a aparatului nu este influențată. Puteți îndepărta depunerile cu acid citric.</li> </ul> |
| Suprafețe cu auto-curățare                  | -  | Respectați instrucțiunile privind suprafețele cu autocurățare.<br>→ "Curățarea suprafețelor cu autocurățare din interiorul cuptorului", Pagina 18   |
| Apărătoarea din sticlă a becului cuptorului | <ul style="list-style-type: none"> <li>Soluție fierbinte de detergent</li> </ul>   | În cazul depunerilor persistente de murdărie, utilizați produse de curățare pentru cuptoare.  |
| Suporturile pentru tăvi                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>Soluție fierbinte de detergent</li> <li>Spirală din inox</li> </ul>   | În cazul depunerilor de murdărie persistente, înmuiți și utilizați o perie sau o spirală din inox.  |

| Zona                      | Produse de curățare adecvate  | Indicații   |
|---------------------------|---|---|
|                           |   | <b>Recomandare:</b> Pentru curățare, decroșați suporturile pentru tăvi.<br>→ "Suporturile pentru tăvi", Pagina 22   |
| Sistem de extragere       | ▪ Soluție fierbinte de detergent  | În cazul depunerilor de murdărie persistente, utilizați o perie. Pentru a nu îndepărta unsoarea de gresare, curățați șinele telescopice fără a le scoate din aparat. Nu curățați în mașina de spălat vase.<br><b>Recomandare:</b> Pentru curățare, decroșați sistemul de extragere.<br>→ "Suporturile pentru tăvi", Pagina 22 |
| Accesorii                 | ▪ Soluție fierbinte de detergent<br>▪ Produse de curățare pentru cuptoare<br>▪ Spirală din inox | În cazul depunerilor de murdărie persistente, înmuiați și utilizați o perie sau o spirală din inox. Accesoriile emailate pot fi curățate în mașina de spălat vase.  |
| Termometru pentru prăjire | ▪ Soluție fierbinte de detergent  | În cazul depunerilor de murdărie persistente, utilizați o perie. Nu curățați în mașina de spălat vase.  |

### 14.3 Curățarea aparatului

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

#### ⚠️ AVERTISMENT – Pericol de arsuri!

Aparatul se încălzește în timpul funcționării.

▶ Înainte de curățare, lăsați aparatul să se răcească.

#### ⚠️ 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 16

1. Curățați aparatul utilizând o soluție fierbinte de apă cu detergent de vase și o lavetă.

▶ În cazul anumitor suprafețe, puteți utiliza produse de curățare alternative.

→ "Produse de curățare adecvate", Pagina 16

2. Uscați-le cu o lavetă moale.

### 14.4 Curățarea suprafețelor cu autocurățare din interiorul cuptorului

Peretele posterior din interiorul cuptorului are o funcție de autocurățare. Suprafețele dotate cu funcția de autocurățare sunt acoperite cu un strat ceramic poros, mat, 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 frecați.

1. Scoateți accesorii și vesela din interiorul cuptorului.

2. Desprindeți și scoateți suporturile pentru tăvi din interiorul cuptorului.

→ "Suporturile pentru tăvi", Pagina 22

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. Setați convecția de aer fierbinte 3D.

6. Setați temperatura maximă.

✓ După câteva secunde, aparatul începe să încălzească.

7. Deconectați aparatul după 1 oră.

8. După ce aparatul s-a răcit bine, ștergeți cu o lavetă umedă interiorul cuptorului.

**Observație:** Pe suprafețele cu funcție de 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 funcție de autocurățare.

9. Acroșați suporturile pentru tăvi.

→ "Suporturile pentru tăvi", Pagina 22

## 15 Program de curățare

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

### 15.1 Setarea programului de curățare

#### ⚠ AVERTISMENT – Pericol de opărire!

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

- ▶ Nu turnați niciodată apă în interiorul cuptorului fierbințe.

**Cerință:** Interiorul cuptorului este răcit complet.

1. Scoateți accesoriile din interiorul cuptorului.
2. Amestecați o cantitate de 0,4 litri de apă cu o picătură de detergent lichid și turnați-o în centrul bazei cuptorului. Închideți ușa aparatului. Nu utilizați apă distilată.
3. Setați modul de încălzire Încălzire în partea inferioară □ cu ajutorul selectorului de funcții.
4. Setați valoarea de 80 °C cu ajutorul selectorului de temperatură.
5. Apăsăți în mod repetat tasta ⊖ până când pe display este marcat ⊖.
6. Setați durata la 4 minute cu ajutorul tastei — sau +.
  - ✓ 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. Oprțiți aparatul și lăsați interiorul cuptorului să se răcească timp de aproximativ 20 de minute.

### 15.2 Curățarea aparatului după derularea programului de curățare

#### ATENȚIE

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

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

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

1. Îndepărtați apa reziduală din interiorul aparatului utilizând o lavetă absorbantă din burete.
2. Curățați suprafețele emailate netede din interiorul cuptorului utilizând o lavetă sau o perie moale. Eliminați depunerile persistente utilizând un burete de sârmă din inox.
3. Îndepărtați depunerile de calcar utilizând o lavetă îmbibată cu oțet, iar apoi ștergeți cu apă curată.
4. Uscați interiorul cuptorului utilizând o lavetă moale.
5. Atunci când interiorul cuptorului este curățat suficient:
  - ▶ Pentru a permite uscarea interiorului cuptorului, deschideți ușa aparatului în poziția de blocare (aproximativ 30°) și lăsați-o deschisă timp de aproximativ 1 oră.
  - ▶ Pentru uscarea rapidă a interiorului cuptorului, lăsați ușa aparatului deschisă timp de aproximativ 5 minute cu setarea Convecție de aer fierbinte 3D ☼ și încălziți-l la 50 °C.

## 16 Ușa aparatului

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

### 16.1 Demontarea ușii aparatului

#### ⚠ AVERTISMENT – Pericol de rănire!

Componentele din interiorul ușii aparatului pot avea muchii ascuțiți.

- ▶ Purtați mănuși de protecție.

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

- ▶ Nu introduceți mâinile în zona balamalelor.

1. Deschideți complet ușa aparatului.

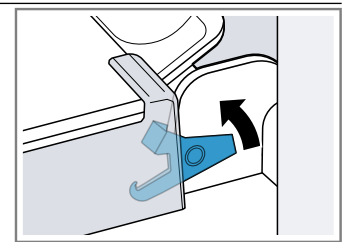
#### 2. ⚠ AVERTISMENT – Pericol de rănire!

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

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

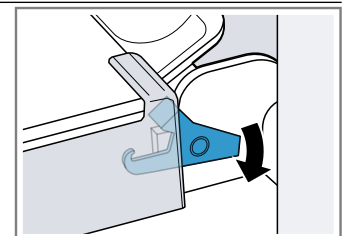
Deschideți prin rabatare pârghiile de blocare de la balamaua din stânga și de la cea din dreapta.

Pârghie de blocare deschisă



Balamaua este asigurată și nu se poate închide brusc.

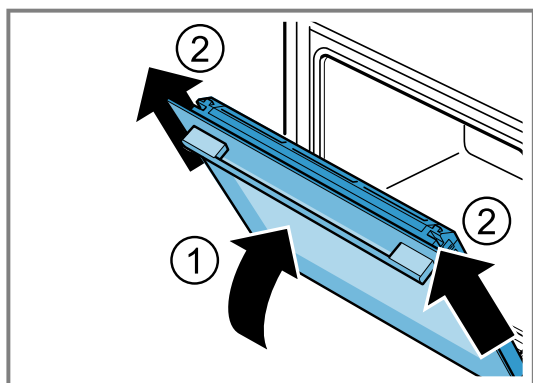
Pârghie de blocare închisă



Ușa aparatului este asigurată și nu poate fi demontată.

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

- Închideți ușa aparatului până la opritor ①. Prindeți cu ambele mâini părțile stângă și dreaptă ale ușii aparatului și scoateți-o trăgând-o în sus ②.



- Așezați cu grijă ușa aparatului pe o suprafață plană.

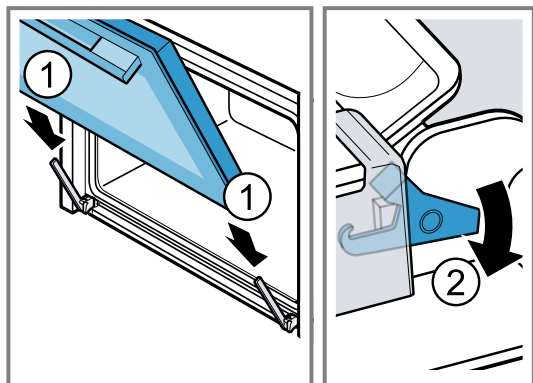
## 16.2 Montarea ușii aparatului

### ⚠ 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.

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



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

## 16.3 Demontarea geamurilor ușii

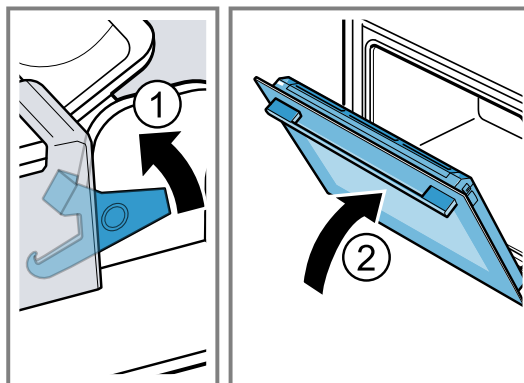
### ⚠ AVERTISMENT – Pericol de rănire!

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

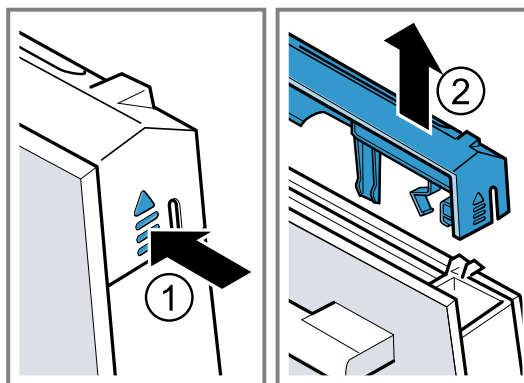
- ▶ Nu introduceți mâinile în zona balamalelor. Componentele din interiorul ușii aparatului pot avea muchii ascuțite.
- ▶ Purtați mănuși de protecție.

- Deschideți complet ușa aparatului.

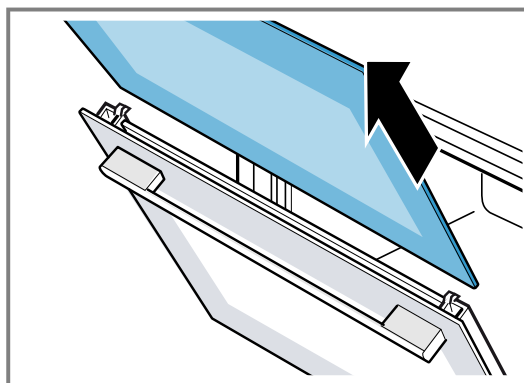
- Deschideți prin rabatare pârghiile de blocare de la balamaua din stânga și de la cea din dreapta ①.
- ✓ Pârghiile de blocare sunt rabatate în poziție deschisă. Balamalele sunt asigurate și nu se pot închide la loc.
- Închideți ușa aparatului până la opritor ②.



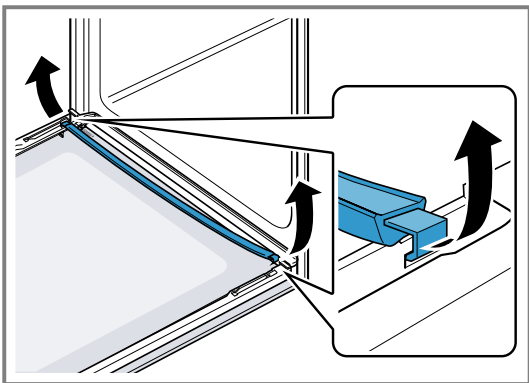
- Apăsați din exterior părțile stângă și dreaptă ale capacului ușii ① până când acesta se desprinde.
- Scoateți capacul ușii ②.



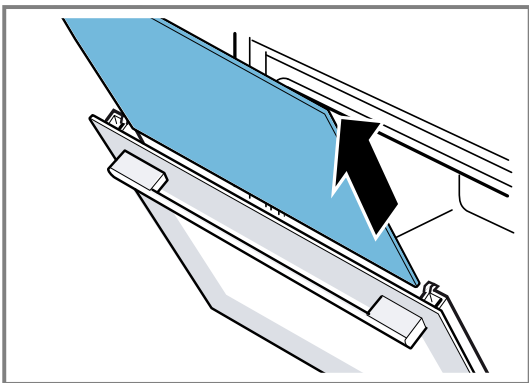
- Scoateți geamul interior și așezați-l cu grijă pe o suprafață plană.



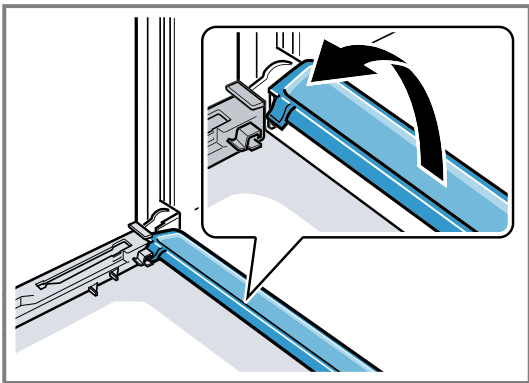
7. Deschideți ușa aparatului și scoateți garnitura acesteia.



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



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



10. **AVERTISMENT – Pericol de rănire!**

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

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

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

11. Curățați recipientul de colectare a condensului utilizând o lavetă și o soluție fierbinte de apă cu detergent.

12. Curățați ușa aparatului.

→ "Produse de curățare adecvate", Pagina 16


13. Uscați geamurile ușii și montați-le la loc.  
→ "Montarea geamurilor ușii", Pagina 21

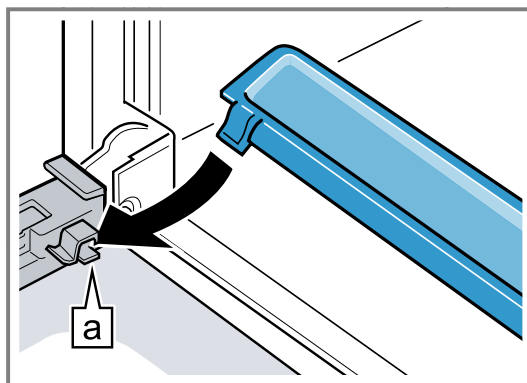
## 16.4 Montarea geamurilor ușii


### ⚠ AVERTISMENT – Pericol de rănire!

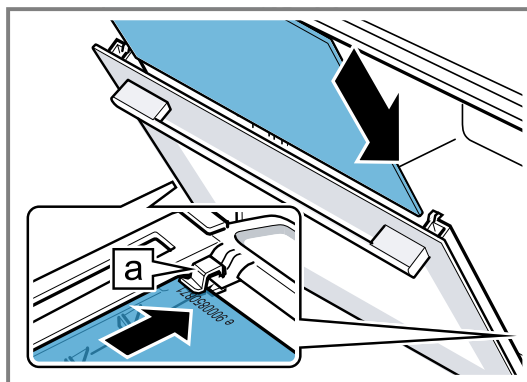
Balamalele ușii aparatului se mișcă la deschiderea și închiderea ușii și vă puteți prinde mâna.


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

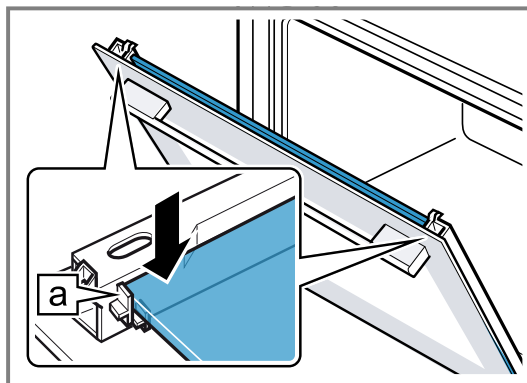
1. Deschideți complet ușa aparatului.
2. Așezați recipientul de colectare a condensului în poziție verticală în suportul de prindere  și rotiți-l în jos.



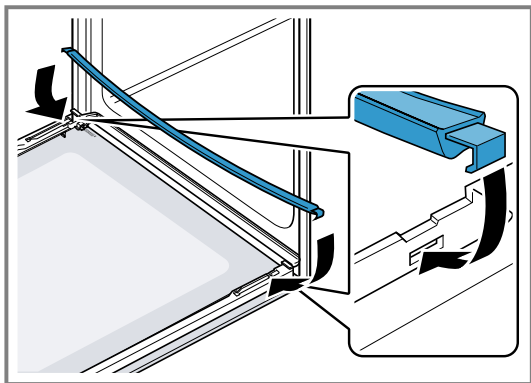
3. Introduceți geamul intermediar în suporturile de prindere din stânga și din dreapta .



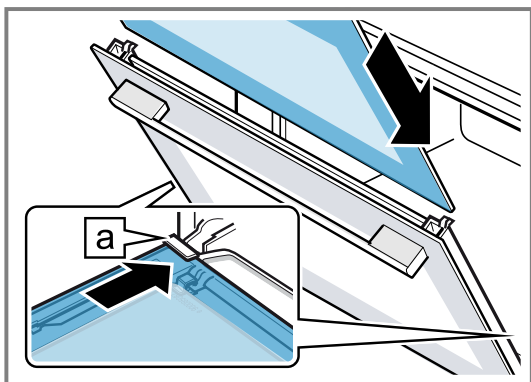
4. Apăsați geamul intermediar în partea superioară, până când se fixează în suporturile din stânga și din dreapta .



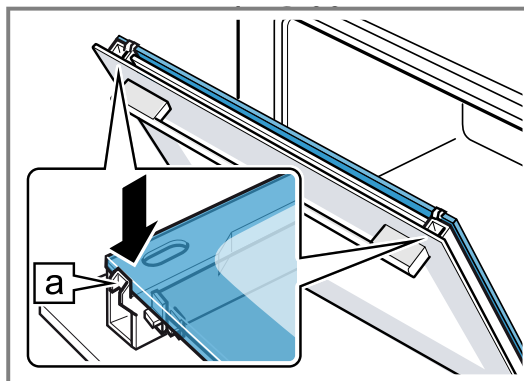
5. Deschideți ușa aparatului și acroșați garnitura acesteia.



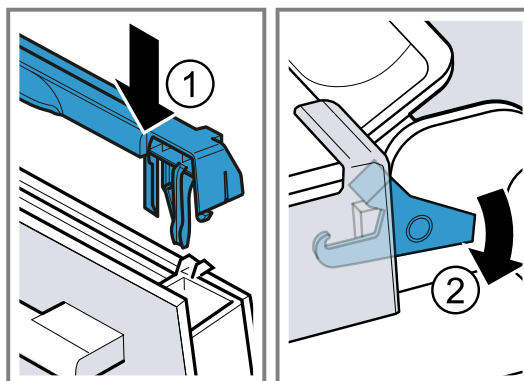
6. Introduceți geamul interior în suporturile de prindere din stânga și din dreapta [a].



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



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



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

11. Închideți ușa aparatului.

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

## 17 Suporturile pentru tăvi

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

### 17.1 Decroșarea suporturilor pentru tăvi

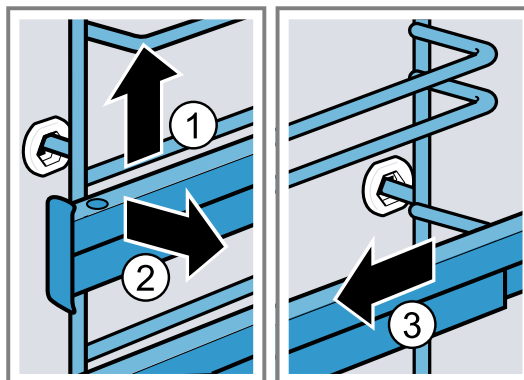
#### ⚠ AVERTISMENT – Pericol de arsuri!

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.



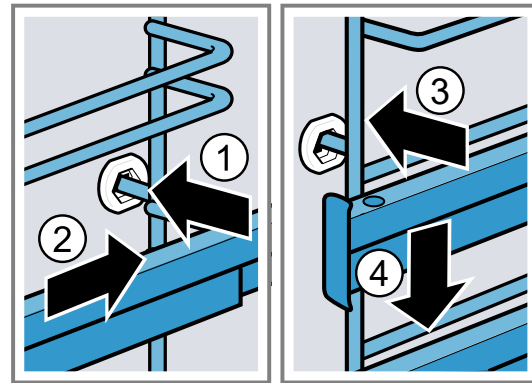
3. Curățați suportul pentru tăvi.  
→ "Produse de curățare", Pagina 16

## 17.2 Acroșarea suporturilor pentru tăvi

### Observații

- Suporturile pentru tăvi se potrivesc numai în dreapta sau în stânga.
  - Aveți grijă ca ambele șine de glisare să poată fi scoase trăgând în față.
1. Introduceți suportul pentru tăvi în centru în bușa 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 bușa din față ③ până când suportul pentru tăvi intră în contact cu perețele cuptorului și apăsați-l în jos ④.



## 18 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.  
→ "Serviciul clienți", Pagina 25

### ⚠ 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.
- ▶ În cazul în care cablul de alimentare la rețeaua electrică sau cablul de racordare al acestui aparat se deteriorează, el trebuie înlocuit cu un cablu de alimentare la rețeaua electrică special, care poate fi achiziționat de la producător sau de la unitățile service abilitate ale acestuia.
- ▶ Dacă se deteriorează cablul de alimentare al acestui aparat, acesta trebuie înlocuit de către o persoană calificată și instruită.

## 18.1 Erori de funcționare

| Defecțiune  | Cauzele și remedierea defectelor   |
|---|--|
| Aparatul nu funcționează.   | Siguranța din panoul de siguranțe s-a declanșat.<br>▶ Verificați siguranța din panoul de siguranțe.  |
|   | Alimentarea cu curent electric a fost întreruptă.<br>▶ Verificați funcționarea iluminării interiorului și altor aparate din încăperea.   |
| Pe display se aprinde ora.  | Alimentarea cu curent electric a fost întreruptă.<br>▶ Setați din nou ora.<br>→ "Setarea orei", Pagina 12  |
| După o anumită perioadă de timp, aparatul nu se deconectează complet. | După o anumită durată de timp, aparatul nu mai încălzește. Lampa cuptorului și suflanta de răcire nu se deconectează. La modulurile de încălzire cu recircularea aerului, ventilatorul continuă să funcționeze în peretele posterior interior al cuptorului.<br>▶ Rotiți selectorul de funcții în poziția neutră.<br>✓ Aparatul este deconectat.<br>✓ Lampa cuptorului și ventilatorul din peretele posterior sunt deconectate.<br>✓ Suflanta de răcire se deconectează automat imediat ce aparatul s-a răcit. |
| Pe display se aprinde ∞, iar aparatul nu poate fi setat.              | Sistemul de protecție împotriva accesului copiilor este activat.<br>▶ Dezactivați sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor cu ajutorul tastei ∞.<br>→ "Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor", Pagina 15  |

| Defecțiune   | Cauzele și remedierea defectelor  |
|--|---|
| Pe display apare un mesaj cu E, de exemplu, E05-32.      | Defectarea sistemului electronic<br><ol style="list-style-type: none"> <li>Apăsați tasta ☺. <ul style="list-style-type: none"> <li>Dacă este necesar, setați din nou ora.</li> </ul> </li> <li>Dacă eroarea a fost remediată, mesajul de eroare dispare.</li> <li>Dacă mesajul de eroare apare din nou, adresați-vă unității de service abilitate. Indicați mesajul de eroare exact, precum și nr. E al aparatului dumneavoastră. → "Serviciul clienți", Pagina 25</li> </ol> |
| Rezultatul procesului de preparare nu este satisfăcător. | Setările nu au fost corespunzătoare.<br>Valorile setate, de exemplu, temperatura sau durata, depind de rețetă, cantitate și alimente. <ul style="list-style-type: none"> <li>Data următoare setați valori mai mici sau mai mari.</li> </ul>    |

## 18.2 Înlocuirea lămpii cuptorului

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

**Observație:** Lămpi cu halogen de 230 V și 40 - 43 W, rezistente la temperaturi înalte, pot fi achiziționate de la unitățile de service abilitate sau din comerțul de specialitate. Utilizați numai aceste tipuri de lămpi. Apucați cu o lavetă curată și uscată noua lampă cu halogen. 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 înlocuirea lămpii, contactele de la dulia acesteia se află în continuare sub tensiune.

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

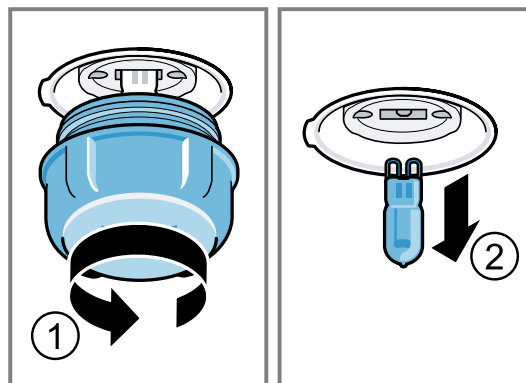
### ⚠ AVERTISMENT – Pericol de rănire!

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

- Atenție la montarea și demontarea capacului din sticlă.
- Utilizați mănuși sau un prosop de bucătărie.

### Cerințe

- Aparatul este deconectat de la rețeaua de alimentare cu energie electrică.
  - Interiorul cuptorului s-a răcit.
  - Noua lampă cu halogen de schimb este disponibilă.
- Pentru a preveni deteriorarea cuptorului, introduceți un prosop de bucătărie în interiorul acestuia.
  - Scoateți capacul din sticlă rotindu-l spre stânga ①.
  - Scoateți lampa cu halogen fără a o răsuci ②.



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

## 19 Evacuarea ca deșeu

### 19.1 Predarea aparatului vechi

Datorită reciclării ecologice se pot refolosi materii prime valoroase.

- Scoateți ștecherul cablului de racordare la rețea din priză.
- Separați cablul de alimentare.

- 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.

## 20 Serviciul clienți

Informații detaliate despre perioada și condițiile de garanție din țara dumneavoastră pot fi găsite, prin intermediul codului QR, pe documentul anexat referitor la contactele pentru service și condițiile de garanție, la distribuitorul local sau la unitatea noastră de service abilitată sau pe site-ul nostru web.

Dacă apeleți la Serviciul pentru clienți, trebuie să menționați numărul de identificare a produsului (E-Nr.) și numărul de fabricație (FD) al aparatului dumneavoastră. Datele de contact ale unității de service abilitate pot fi găsite, prin scanarea codului QR, pe documentul anexat referitor la contactele pentru service și condițiile de garanție, precum și pe site-ul nostru web.

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

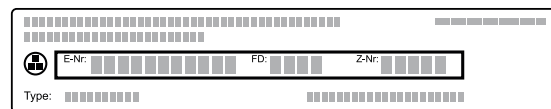
Informațiile conform directivei (EU) 65/2014, (EU) 66/2014 și (EU) 2023/826 sunt disponibile online la [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) pe pagina de produs și pe pagini

de service a aparatului dumneavoastră, în secțiunea rezervată instrucțiunilor de utilizare și documentelor suplimentare.

### 20.1 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.

## 21 Procedați astfel

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

### 21.1 Recomandări generale privind prepararea

Țineți cont de aceste informații în cazul preparării tuturor alimentelor.

- 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. Dacă, totuși, doriți să preîncălziți, introduceți accesoriile numai după finalizarea preîncălzirii interiorului cuptorului.
- Scoateți accesoriile neutilizate din interiorul cuptorului.

#### ATENȚIE

Alimentele acide pot deteriora grătarul

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

#### Observație privind persoanele alergice la nichel

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

Puteți achiziționa accesorii adecvate de la unitățile de service abilitate, din comerțul de specialitate sau de pe internet.

→ "Alte accesorii", Pagina 10

### 21.2 Recomandări privind coacerea

Folosii întotdeauna nivelurile indicate atunci când coaceți.

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

| Coacere pe două niveluri | Nivel        |
|--------------------------|--------------|
| Tavă universală          | 3            |
| Tava de copt             | 1            |
| <b>Forme pe grătar:</b>  | <b>Nivel</b> |
| 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.

### 21.3 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.

- 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.
- În cazul preparării cărnii de pasăre, aveți grijă ca partea superioară a pieptului, adică partea acoperită de piele, să fie orientată în sus.

#### 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 în-

spre 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.

### 21.4 Selectarea preparatelor

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

#### Setări recomandate pentru diverse preparate

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

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

<sup>1</sup> Preîncălziți aparatul.

| Aliment   | Accesorii/Veselă               | Nivel | Mod de încălzire | Temperatura în °C/treapta de grill | Durata de preparare în min. |
|---|--------------------------------|-------|------------------|------------------------------------|-----------------------------|
| File de vită, medie, 1 kg <sup>1</sup>                                    | Grătar<br>+<br>Tavă universală | 3     |                  | 210-220                            | 40-50 <sup>2</sup>          |
| Friptură de vită înăbușită, 1,5 kg <sup>3</sup>                           | Vas cu capac                   | 2     |                  | 200-220                            | 130-150                     |
| Friptură de vită, medie, 1,5 kg   | Grătar<br>+<br>Tavă universală | 3     |                  | 200-220                            | 60-70 <sup>2</sup>          |
| Burger, 3-4 cm grosime <sup>4</sup>                                       | Grătar                         | 4     |                  | 3                                  | 25-30 <sup>5</sup>          |
| Pulpă de miel fără os, mediu, 1,0 kg, legată <sup>6</sup>                 | Vas fără capac                 | 2     |                  | 170-190                            | 70-80 <sup>7</sup>          |
| Pește întreg, preparat la grătar, 300 g, de exemplu, păstrăv <sup>1</sup> | Grătar                         | 2     |                  | 160-180                            | 20-30                       |

## Iaurt

Preparați iaurt cu ajutorul aparatului dumneavoastră.

### 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 deserturi

| Aliment | Accesorii/Veselă | Nivel                           | Mod de încălzire | Temperatură în °C | Durata de preparare în min. |
|---------|------------------|---------------------------------|------------------|-------------------|-----------------------------|
| iaurt   | Forme porționate | Baza interiorului<br>cuptorului | 1.<br>2.         | 1. 100<br>2.-     | 1.- <sup>8</sup><br>2.8-9 h |

## 21.5 Preparatele de verificare

### Coacerea

- Valorile de reglare sunt valabile pentru introducerea în interiorul cuptorului rece.
- Respectați recomandările privind preîncălzirea din cadrul recomandărilor de reglare. Valorile de reglare sunt valabile fără încălzire rapidă.
- Pentru coacere, folosiți mai întâi cea mai scăzută dintre temperaturile indicate.
- Produsele de brutărie și patiserie în tăvi de copt sau în forme introduse simultan nu sunt gata în același timp.
- Nivelurile în cazul coacerii pe 2 niveluri:

- Tavă universală: nivelul 3  
Tavă de copt: nivelul 1
- Forme pe grătar:  
Primul grătar: nivelul 3  
Al doilea grătar: nivelul 1
- Nivelurile în cazul coacerii pe 3 niveluri:
  - Tavă de copt: nivelul 5
  - Tavă universală: nivelul 3
  - Tavă de copt: nivelul 1
- Aluat pentru ruladă
  - Când coaceți pe 2 niveluri, așezați întotdeauna formele demontabile central, una deasupra celeilalte, pe grătare.
  - Ca alternativă la grătar, puteți utiliza tabla pentru prăjire cu aer cald oferită de noi.

<sup>1</sup> Introduceți tava universală sub grătar.

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

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

<sup>4</sup> Introduceți tava universală dedesubt, pe al 2-lea nivel.

<sup>5</sup> Întoarceți preparatul după expirarea 2/3 din timpul total de preparare.

<sup>6</sup> Adăugați apă în vas cât să acopere baza acestuia.

<sup>7</sup> Nu întoarceți preparatul.

<sup>8</sup> Preîncălziți aparatul timp de 15 minute. Nu utilizați funcția de încălzire rapidă.

### Recomandări de reglare pentru coacere

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

### Prepararea pe grill

#### Recomandări de reglare pentru prepararea pe grătar

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

## 22 Instrucțiuni de montare

Țineți cont de aceste informații atunci când montați aparatul.



← mm →


### ⚠ 22.1 Indicații generale privind montarea


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

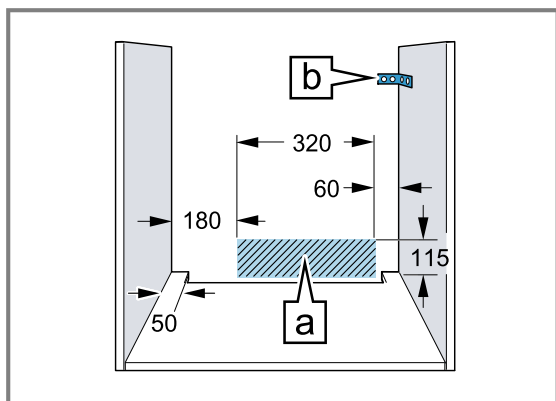
- Numai o montare corectă, în conformitate cu aceste instrucțiuni de montare, garantează o utilizare sigură. În cazul deteriorărilor rezultate în urma unei montări greșite, răspunderea îi revine montatorului.
- Verificați aparatul după despachetare. În cazul în care aparatul a fost avariat în timpul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

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

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

- 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 a încorpora aparatul. Îndepărtați rumegușul. Funcționarea componentelor electrice ar putea fi afectată.
- Amplasați aparatul pe o suprafață aliniată orizontal.
- Priza de conectare a aparatelor trebuie să se afle în zona suprafeței hașurate  sau în afara spațiului de montare.

1 Corpurile de mobilier nefixate trebuie fixate 0. 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.
- Dimensiunile din imagini în mm.

**⚠ AVERTISMENT – Pericol de electrocutare!**  
După instalarea aparatului, orificiile de pe perețele posterior al acestuia nu trebuie să fie accesibile copiilor și nici prin intermediul sertarelor și dulapurilor de dedesubt. Acest lucru trebuie să fie asigurat la montare. În cazul montării într-o insulă de bucătărie, este necesar un perete posterior închis.

**⚠ AVERTISMENT – Pericol de incendiu!**  
Utilizarea unui cablu prelungitor de alimentare electrică sau a unui adaptor neadecvat este periculoasă.

- ▶ Nu utilizați prelungitoare sau blocuri de prize multiple.

- ▶ Utilizați numai adaptoare și cabluri de alimentare de la rețea care au fost avizate de producător.
- ▶ În cazul în care cablul de alimentare de la rețea este prea scurt și nu aveți la dispoziție un cablu de alimentare de la rețea mai lung contactați un atelier specializat în domeniul electric pentru a adapta instalația electrică din casă.

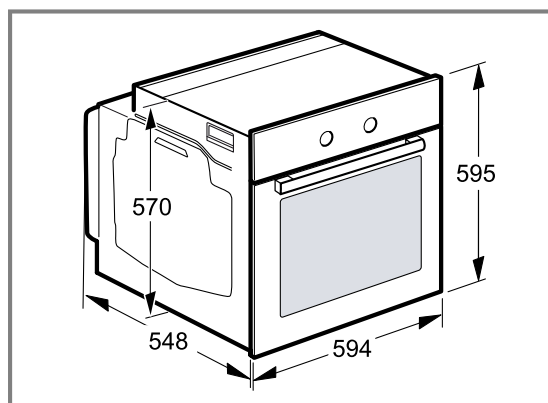
### ATENȚIE

Prin tragerea aparatului de mânerul 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.

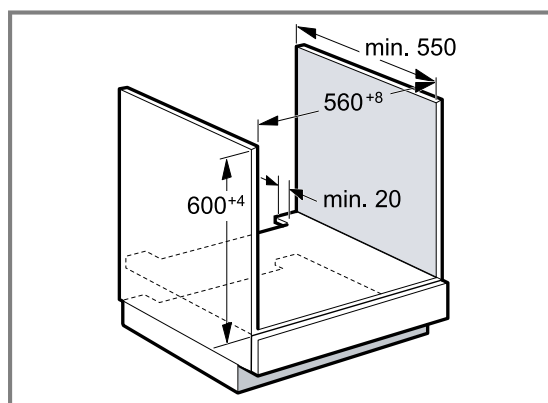
## 22.2 Dimensiunile aparatului

Aici sunt prezentate dimensiunile aparatului.



## 22.3 Montare sub un blat de lucru

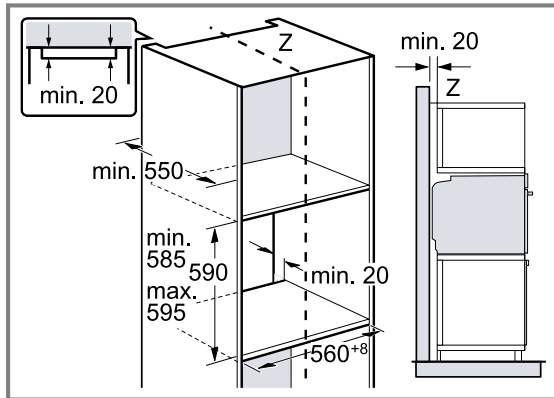
În cazul montării sub un blat de lucru, țineți cont de dimensiunile de montare și de instrucțiunile de montare.



- 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.

## 22.4 Montarea într-un dulap înalt

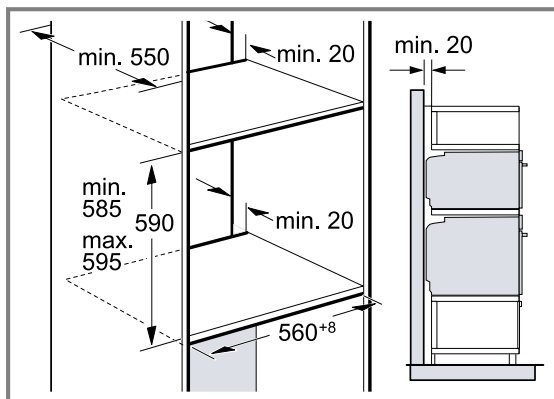
În cazul montării într-un dulap înalt, țineți cont de dimensiunile de montare și de instrucțiunile de montare.



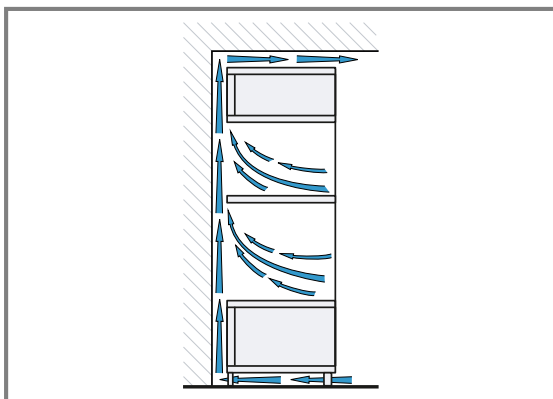
- Pentru ventilarea aparatului, bazele intermediare trebuie să prezinte un decupaj de aerisire.
- Montați aparatul la o înălțime la care să puteți scoate fără probleme accesoriile.

## 22.5 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.



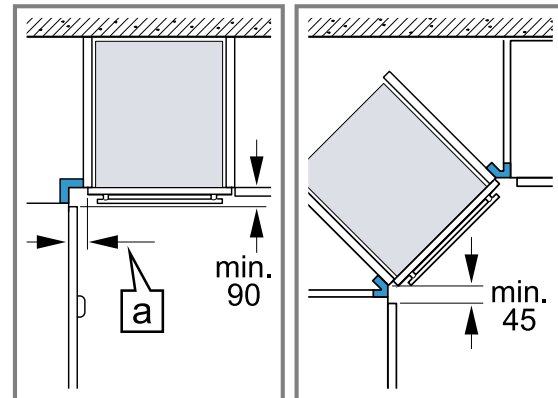
- Pentru ventilarea aparatelor, bazele intermediare trebuie să fie prevăzute cu un decupaj de ventilație.
- Pentru a asigura o ventilație suficientă a ambelor aparate, este necesar un orificiu de ventilație de minimum 200 cm<sup>2</sup> în zona soclului. Pentru aceasta, decupați plinta sau fixați un 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.

## 22.6 Montarea pe colț

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

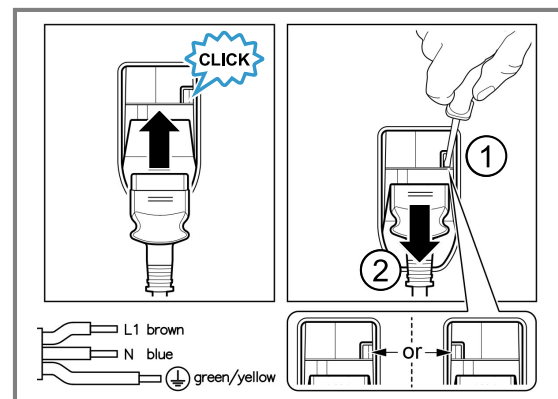


- Pentru ca ușa aparatului să poată fi deschisă, la montarea pe colț trebuie să țineți cont de dimensiunea minimă. Dimensiunea  $\text{a}$  depinde de grosimea panoului frontal al mobilei și de mâner.

## 22.7 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 regulamentelor locale.
- În timpul lucrărilor de montaj, aparatul trebuie să fie întotdeauna scos de sub tensiune.
- Aparatul poate fi conectat doar cu cablul de racordare livrat împreună cu acesta.
- Cablul de conectare trebuie să fie introdus în partea posterioară a aparatului până când se produce un zgomot de clic. La unitățile de service puteți găsi cabluri de legătură cu lungimea de 3 m.



- Cablul de racord trebuie înlocuit numai cu un cablu original. Acesta poate fi achiziționat de la unitățile de service.
- Protecția la atingere trebuie să fie asigurată prin montare.

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

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

- ▶ Introduceți fișa în priza 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

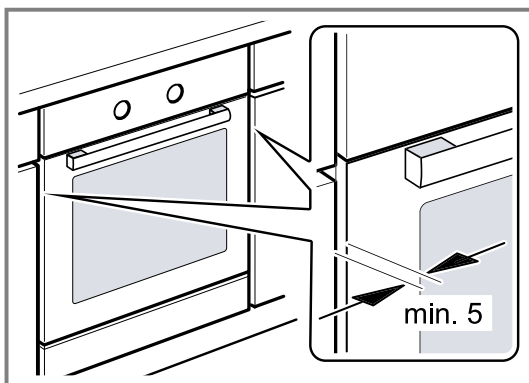
**Observație:** Racordarea aparatului poate fi efectuată numai de către personal de specialitate autorizat. În cazul avariilor rezultate în urma unei conectări eronate, dreptul de garanție este anulat.

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

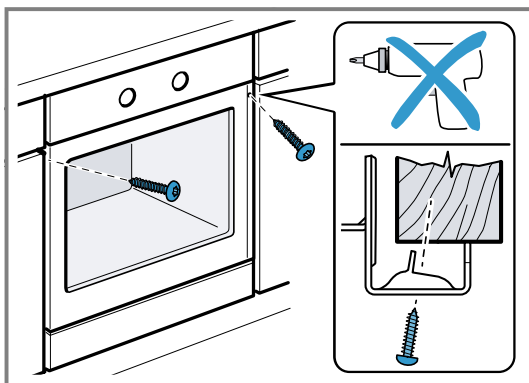
1. Identificați conductorul de fază și cel neutru („de nul”) în doza de conectare. În cazul unei conectări greșite, aparatul se poate deteriora.
2. Conectați-l numai conform schemei de conectare. Pentru tensiune, consultați plăcuța cu date tehnice.
3. Conectați firele electrice ale cablului de conectare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

## 22.8 Montarea aparatului

1. Introduceți complet aparatul și orientați-l central.



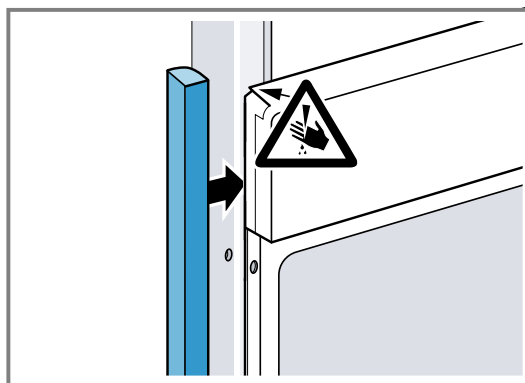
2. Fixați ferm cu șuruburi aparatul.



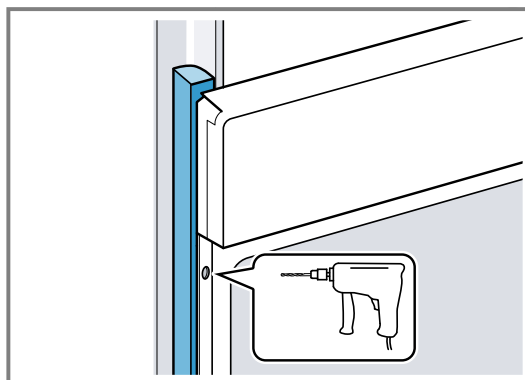
**Observație:** Nu este permis ca fanta dintre blatul de lucru și aparat să fie închisă cu șipci suplimentare. La pereții laterali ai dulapului de încorporare nu trebuie aplicate benzi de protecție la încălzire.

## 22.9 În cazul bucătărilor insulare cu panouri verticale:

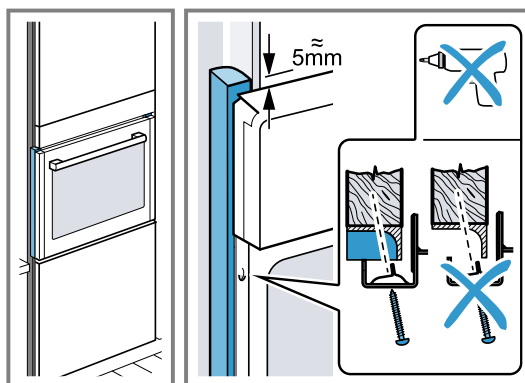
1. Fixați pe ambele părți câte o piesă de umplere adecvată, pentru a acoperi eventualele muchii ascuțite și pentru a asigura un montaj sigur.



2. Fixați piesa de umplere pe corpul de mobilier.
3. Găuriți în prealabil piesa de umplere și corpul de mobilier, pentru a realiza o îmbinare filetată.



4. Fixați aparatul cu un șurub adecvat.



## 22.10 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](http://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](http://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](http://www.bosch-home.com)

A Bosch Company



**9001933321** (050325) REG25

ro