BOSCH

Cuptor încorporabil

HBF133B..

[ro] Manual de utilizare şi instrucţiuni de instalare

Aplicația BetterFood de la Bosch

Descoperiți noul dumneavoastră aparat electrocasnic cu mii de rețete personalizabile!

- Preferați preparatele vegane, cu un conținut redus de carbohidrați sau fără gluten? Puteți adapta toate rețetele în funcție de preferințele.
- Descoperiți rețete pe care le puteți prepara cu ingredientele pe care le aveți deja la îndemână.
- Gătitul sănătos este acum ușor – datorită analizorului Nutri-Check privind starea dumneavoastră de sănătate.
- În cadrul rețetelor veți găsi setările optime pentru aparatele dumneavoastră electrocasnice interconectate.



Această aplicație este destinată exclusiv țărilor și limbilor europene.

Informații şi explicații suplimentare pot fi găsite online.
Scanați codul QR de pe pagina de pornire.



Cuprins

MANUAL DE UTILIZARE

1 Siguranța 2
2 Prevenirea pagubelor materiale 4
3 Protecția mediului şi economisirea 5
4 Cunoaşterea 5
5 Înainte de prima utilizare 9
6 Utilizarea de bază 9
7 Încălzirea rapidă 10
8 Funcțiile de timp 10
9 Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor 11
10 Curățare şi îngrijire 12
11 Suporturile pentru tăvi 14
12 Uşa aparatului 15
13 Remediați defecțiunile 18
14 Transportul şi eliminarea 19
15 Serviciul clienți 19
16 Procedați astfel 20
17 INSTRUCȚIUNI DE MONTAJ 23

⚠ 1 Siguranța

Respectați următoarele instrucțiuni de siguranță.

1.1 Definiția cuvintelor de avertizare

Aici este prezentată semnificația cuvintelor de avertizare din cadrul acestor instrucțiuni.

⚠ AVERTISMENT
Respectați aceste observații, pentru a preveni eventualele răniri grave și care pot periclita viața.

ATENȚIE
Respectați aceste observații pentru a preveni deteriorarea aparatului sau alte prejudicii.

Observație: Acesta vă indică informații importante.

1.2 Instrucțiuni generale

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

1.3 Utilizarea conform destinației

Acest aparat este destinat numai utilizării integrat în mobilierul de bucătărie. Respectați instrucțiunile speciale de montaj.
Racordarea fără ştecher a aparatelor poate fi efectuată numai de către personal de specialitate autorizat. În cazul avariilor rezultate în urma unei conectări eronate, dreptul de garanție este anulat.

Utilizați acest aparat numai:
- pentru prepararea de alimente şi băuturi.
- în locuința proprie şi în încăperi închise din mediul casnic.
- până la o înălțime de până la 4000 m deasupra nivelului mării.

Nu folosiți aparatul:
- cu un timer extern sau cu o telecomandă.

1.4 Limitare a cercului de utilizatori

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

zul în care ei au vârsta de 15 ani şi mai mari şi sunt supravegheați.
Copiii mai mici de 8 ani trebuie ținuți la distanță de aparat şi de cablul de alimentare electrică al acestuia.

1.5 Utilizarea în siguranță

Introduceți întotdeauna accesoriul în locul corespunzător din interiorul cuptorului.

⚠ AVERTISMENT – Pericol de incendiu!
Obiectele inflamabile depozitate în interiorul cuptorului se pot aprinde.
- ▸ Nu depozitați niciodată obiecte inflamabile în interiorul cuptorului.
- ▸ Dacă se degajă fum, opriți aparatul sau scoateți ştecherul din priză şi lăsați uşa aparatului închisă pentru a stinge eventualele flăcări.

Resturile libere de alimente, grăsimea şi zeama de friptură se pot aprinde.
- ▸ Înainte de funcționare, îndepărtați murdăriile grosiere din interiorul cuptorului şi de pe accesorii.

La deschiderea uşii aparatului se creează curenți de aer. Hârtia de copt se poate atinge de elementele de încălzire şi se poate aprinde.
- ▸ La preîncălzire şi în timpul preparării, nu aşezați niciodată hârtie de copt peste accesorii fără ca aceasta să fie fixată.
- ▸ Hârtia de copt trebuei tăiată întotdeauna la dimensiunea corespunzătoare şi aşezată într-un vas sau într-o formă de copt.

Supraîncălzirea aparatului poate duce la incendiu.
- ▸ Nu montați niciodată aparatul în spatele unei uşi decorative sau de mobilier.

⚠ AVERTISMENT – Pericol de arsuri!
În timpul utilizării, aparatul şi piesele care pot fi atinse se înfierbântă.
- ▸ Se recomandă precuație, pentru se a evita atingerea elementelor de încălzire.
- ▸ Copiii cu vârsta de sub 8 ani trebuie să fie ținuți la distanță.

Accesoriile sau vesela vor deveni foarte fierbinți.
- ▸ Scoateți întotdeauna accesoriile sau vasele fierbinți cu ajutorul unei mănuşi de bucătărie.

Vaporii de alcool din interiorul fierbinte al cuptorului se pot aprinde. Uşa aparatului poate exploda. Se pot degaja vapori fierbinți şi flăcări explozive.
- ▸ Turnați peste alimente numai cantități mici de băuturi cu conținut ridicat de alcool.
- ▸ Nu încălziți băuturi spirtoase (≥ 15% vol.) în stare nediluată (de exemplu, pentru a le turna lână sau peste alimente).
- ▸ Deschideți cu atenție uşa aparatului.

⚠ AVERTISMENT – Pericol de opărire!
În timpul utilizării, părțile accesibile devin fierbinți.
- ▸ Nu atingeți niciodată suprafețele fierbinți.
- ▸ Țineți copiii la distanță.

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

Apa din interiorul fierbinte al cuptorului poate duce la formarea de aburi fierbinți.
- ▸ Nu turnați niciodată apă în interiorul cuptorului fierbinte.

⚠ AVERTISMENT – Pericol de rănire!
În cazul în care este zgâriat, geamul uşii aparatului se poate crăpa.
- ▸ Nu utilizați detergenți puternici şi abrazivi sau raclete metalice ascuțite pentru a curăța geamul uşii cuptorului, în caz contrar, suprafața se poate zgâria.

Balamalele uşii aparatului se mişcă la deschiderea şi închiderea uşii şi vă puteți prinde mâna.
- ▸ Nu introduceți mâinile în zona balamalelor.

Lovirea de uşa deschisă a aparatului poate cauza răniri.
- ▸ În timpul funcționării şi după aceea, uşa aparatului trebuie să fie menținută închisă.

Aparatul şi piesele accesibile ale acestuia pot avea muchii ascuțite.
- ▸ Acționați cu atenție atunci când le manevrați şi le curățați.
- ▸ Purtați mănuşi de protecție dacă este posibil.

Componentele din interiorul uşii aparatului pot avea muchii ascuțite.
- ▸ Purtați mănuşi de protecție.

⚠ AVERTISMENT – Pericol de electrocutare!
Reparațiile executate incorect sunt periculoase.
- ▸ Numai personalul de specialitate are permisiunea de a efectua lucrări de reparații la nivelul aparatului.
- ▸ La reparația aparatului trebuie utilizate numai piese de schimb originale.
- ▸ Dacă se deteriorează cablul de racordare la rețea al acestui aparat, acesta trebuie înlocuit de către producător, de către serviciul său

pentru clienți sau de către o persoană calificată în mod similar, pentru a evita pericolele.

O izolație deteriorată a cablului de alimentare electrică este periculoasă.

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

Pătrunderea umidității în interiorul aparatului poate provoca electrocutarea.

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

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

- ▸ Nu utilizați niciodată un aparat deteriorat.
- ▸ Nu trageți niciodată de cablul de alimentare electrică pentru a deconecta aparatul de la rețeaua de alimentare electrică. Scoateți întotdeauna din priză ştecherul cablului de alimentare electrică.
- ▸ Dacă aparatul sau cablul de alimentare electrică este deteriorat, scoateți imediat ştecherul din priză sau decuplați siguranța din cutia cu siguranțe.
- ▸ Contactați unitatea de service abilitată. →*Pagina 19*

⚠ AVERTISMENT – Pericol de asfixiere!

Copiii se pot înfăşura în ambalaj sau şi-l pot trage pe cap, asfixiindu-se.

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

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

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

1.6 Lampa cu halogen

⚠ AVERTISMENT – Pericol de arsuri!

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

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

⚠ AVERTISMENT – Pericol de electrocutare!

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

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

2 Prevenirea pagubelor materiale

2.1 Generalități

ATENȚIE

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

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

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

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

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

- ▸ Nu aşezați pe baza din interioul aparatului accesorii, hârtie de copt sau folii.
- ▸ Aşezați vase pe baza interioară a cuptorului numai dacă este atinsă o temperatură de sub 50 °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 aşezați 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 şi uşa acestuia.

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

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

▸ Dacă este posibil, utilizați tava universală adâncă.

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

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

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

▸ Mențineți garnitura întotdeauna curată.
▸ Nu utilizați niciodată aparatul cu o garnitură de etanşare deteriorată sau fără garnitură de etanşare.

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

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

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

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

3 Protecția mediului şi economisirea

3.1 Predarea la deşeuri a ambalajului

Ambalajele sunt ecologice şi reciclabile.

▸ Eliminați componentele separat, în funcție de tipul acestora.

3.2 Economisirea de energie

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

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

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

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

✔ Formele de copt absorb foarte bine căldura.

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

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

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

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

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

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

Scoateți din interiorul cuptorului accesoriile care nu sunt necesare.

✔ Accesoriile care nu sunt necesare nu trebuie încălzite.

Alimentele congelate trebuie decongelate înainte de preparare.

✔ Astfel, se economiseşte energia necesară pentru decongelarea alimentelor.

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

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

Aşadar, conform definiției nu există nici un „mod oprit“ şi nici un „mod standby“, motiv pentru care este utilizată denumirea Mod cu consum redus de putere. Pentru măsurarea modului cu consum redus de putere se aplică EN IEC 60350-1:2023.

4 Cunoaşterea

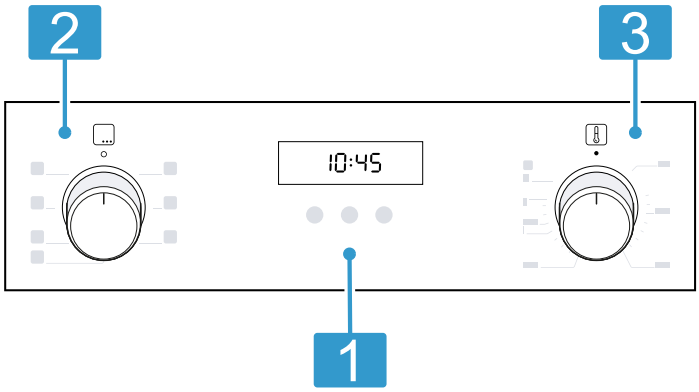
4.1 Panourile de comandă

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

Elementele de comandă

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

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



1	**Tastele şi afişajul** Tastele sunt suprafeţe sensibile la atingere. Pentru a selecta o funcţie, apăsaţi uşor câmpul corespunzător. Display-ul afişează simbolurile funcţiilor active şi funcţiile de timp. → *"Tastele şi afişajul", Pagina 6*
2	**Selector de funcţii** Cu ajutorul selectorului de funcţii puteţi seta modurile de încălzire şi alte funcţii. Puteţi scoate selectorul de funcţii din poziţia neutră ○ rotindu-l spre dreapta sau spre stânga. În funcţie de tipul de aparat, selectorul de funcţii poate fi retractabil. Apăsaţi pe selectorul de funcţii pentru a-l retracta sau a-l scoate din poziţia neutră ○. → *"Modurile de încălzire şi funcţiile", Pagina 6*
3	**Selectorul de temperatură** Cu ajutorul selectorului de temperatură puteţi seta temperatura modului de încălzire şi puteţi selecta setările altor funcţii. Puteţi scoate selectorul de temperatură din poziţia neutră ● numai rotindu-l spre dreapta până la opritor, şi nu dincolo de acesta. În funcţie de tipul de aparat, selectorul de temperatură poate fi retractabil. Apăsaţi pe selectorul de temperatură pentru a-l retracta sau a-l scoate din poziţia neutră ●. → *"Temperatura şi treptele de reglare", Pagina 7*

Tastele şi afişajul

Cu ajutorul tastelor puteţi seta diverse funcţii ale aparatului dumneavoastră. Pe display sunt prezentate setările. Atunci când o funcţie este activă, pe display se aprinde simbolul corespunzător acesteia. ◷ se aprinde numai atunci când modificaţi ora.

Simbol	Funcţie	Utilizare
◷	Sistemul de siguranţă împotriva accesului copiilor	Activaţi sau dezactivaţi sistemul de siguranţă împotriva accesului copiilor.
◷	Funcţiile de timp	Selectaţi ora, temporizatorul, durata şi ora de finalizare. Pentru a selecta funcţii de timp individuale, apăsaţi în mod repetat pe .
−	Minus	Reduceţi valorile de setare.
+	Plus	Creşteţi valorile de setare.

Modurile de încălzire şi funcţiile

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

Simbol	Mod de încălzire	Utilizarea şi modul de funcţionare
	Convecţie de aer fierbinte 3D	Coacere sau prăjire pe unul sau mai multe niveluri. Ventilatorul distribuie uniform în interiorul cuptorului căldura emisă de rezistenţa circulară din peretele posterior.
	Convecţie delicată de aer fierbinte	Preparaţi delicat alimentele selectate, pe un nivel, fără preîncălzire. Ventilatorul distribuie uniform în interiorul cuptorului căldura emisă de rezistenţa circulară din peretele posterior. Alimentele sunt preparate, în anumite faze, cu căldură reziduală. Alegeţi o temperatură cuprinsă între 120 °C şi 230 °C. Acest mod de încălzire este utilizat pentru determinarea consumului de energie în modul de recirculare a aerului şi a clasei de eficienţă energetică.
	Grill, suprafaţă mare	Preparaţi alimente plate, precum fripturi, cârnăciori sau felii de pâine. Gratinaţi alimente. Este încălzită întreaga suprafaţă de sub rezistenţa grill-ului.
	Grill cu convecţie de aer	Prăjiţi carne de pasăre, peşte întreg sau bucăţi mari de carne. Rezistenţa grill-ului şi ventilatorul se conectează şi se deconectează în mod alternativ. Ventilatorul asigură recircularea aerului fierbinte în jurul preparatului.

Simbol	Mod de încălzire	Utilizarea şi modul de funcționare
	Încălzire în partea superioară/inferioară	Coaceți sau prăjiți în mod tradițional, pe un nivel. Acest tip de încălzire este adecvat mai ales pentru prăjituri cu umpluturi zemoase. Căldura este distribuită atât din partea superioară, cât şi din partea inferioară. 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 ale aparatului dumneavoastră.

Simbol	Funcție	Utilizare
	Încălzire rapidă	Preîncălziți rapid cuptorul, fără accesorii. → *"Încălzirea rapidă", Pagina 10*
	Lampa din interiorul cuptorului	Iluminarea spațiului interior al cuptorului, fără încălzire. → *"Sistemul de iluminare", Pagina 8*

Temperatura şi treptele de reglare

Pentru modurile de încălzire şi 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.

Simbol	Funcție	Utilizare
•	Poziție neutră	Aparatul nu încălzeşte.
50 - 275	Interval de temperatură	Setați în °C temperatura din interiorul cuptorului.
1, 2, 3 sau I, II, III	Trepte pentru grill	În funcție de tipul de aparat, setați treptele pentru grill pentru grill-ul cu suprafață mare sau pentru grill-ul cu suprafață mică. 1 = slabă 2 = medie 3 = puternică

Indicatorul de încălzire

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

Observație: Temperatura afişată poate să difere puțin față de temperatura efectivă din interiorul cuptorului ca urmare a inerției termice.

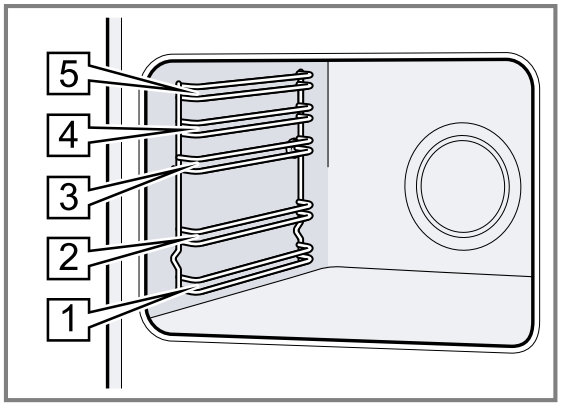
4.2 Interiorul cuptorului

Funcțiile din interiorul cuptorului facilitează utilizarea aparatului.

Suporturile pentru tăvi

Pe suporturile pentru tăvi din interiorul cuptorului puteți aşeza accesorii, pe diferite niveluri.
Interiorul cuptorului dispune de 5 niveluri de introducere. Nivelurile se numără de jos în sus.

Suporturile pentru tăvi pot fi decroşate, de exemplu, în vederea curățării.
→ *"Suporturile pentru tăvi", Pagina 14*



Suprafețele cu funcție de autocurățare

Peretele posterior din interiorul cuptorului are o funcție de autocurățare. Suprafețele dotate cu funcția de autocurățare sunt acoperite cu un strat ceramic poros, mat şi au o suprafață rugoasă. În timp ce aparatul este în funcțiune, pe suprafețele cu funcție de autocurățare se depun stropi de grăsime rezultați în urma proceselor de prăjire sau de preparare pe grill.
Dacă suprafețele cu funcție de autocurățare nu se mai curăță corespunzător în timul funcționării, încălziți interiorul cuptorului la o temperatură corespunzătoare.
→ *"Curățarea suprafețelor cu sistem de autocurățare din interiorul cuptorului", Pagina 14*

Sistemul de iluminare

Lampa cuptorului luminează spațiul interior al cuptorului. La majoritatea modurilor de încălzire şi funcțiilor, sistemul de iluminare este activat în timpul funcționării.
Atunci când funcționarea este finalizată prin acționarea selectorului de funcții, sistemul de iluminare se dezactivează.
Aducând selectorul de funcțiii în poziția lămpii cuptorului puteți aprinde sistemul de iluminare fără a conecta sistemul de încălzire.

Uşa aparatului

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

Suflanta de răcire

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

ATENȚIE
Nu acoperiți fantele de ventilație de deasupra uşii aparatului.
Aparatul se supraîncălzeşte.
▸ Fantele de ventilație trebuie să rămână libere.

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

Apă de condens

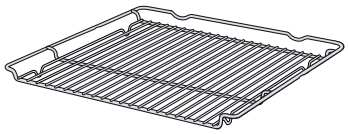
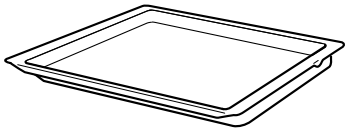
În timpul procesului de preparare, în interiorul cuptorului şi pe uşa acestuia se poate acumula apă de condens. Acumularea apei de condens este un fenomen normal care nu afectează funcționarea aparatului. Îndepărtați prin ştergere apa de condens după finalizarea procesului de preparare.

4.3 Accesorii

Utilizați accesorii originale. Acestea sunt adaptate pentru aparatul dumneavoastră.

Observație: Accesoriile se pot deforma din cauza căldurii. Această deformare nu influențează funcționarea. După răcirea accesorilor, deformarea dispare.

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

Accesorii		Utilizare
Grătar		▪ Forme de copt ▪ Forme de sufleu ▪ Vase de gătit ▪ Carne, de exemplu, fripturi sau bucăți de carne pentru perpararea pe grill ▪ Preparate congelate
Tavă universală		▪ Prăjituri însiropate ▪ Fursecuri ▪ Pâine ▪ Fripturi de dimensiuni mari ▪ Preparate congelate ▪ Colectați lichidele scurse, de exemplu, grăsimea scursă în timpul preparării pe grătar.

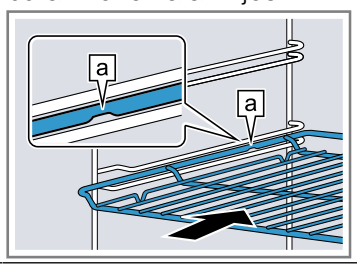
Funcția de fixare

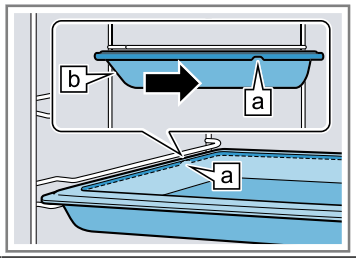
Funcția de fixare împiedică răsturnarea accesoriului la tragerea afară a acestuia.
Puteți trage accesoriul afară aproximativ până la jumătate, până când se fixează. Protecția împotriva răsturnării funcționează numai dacă accesoriul este introdus corect în interiorul cuptorului.

Introducerea accesoriului în interiorul cuptorului

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

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

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



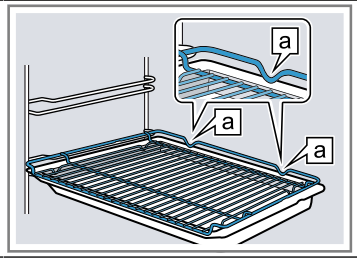
3. Împingeți complet accesoriul, astfel încât acesta să nu atingă uşa cuptorului.

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

Grătar pe tigaia universală	

Alte accesorii

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

5 Înainte de prima utilizare

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

5.1 Prima punere în funcțiune

Efectuați setările necesare pentru prima punere în funcțiune.

5.2 Curățarea aparatului înainte de prima utilizare

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

1. Scoateți din cuptor accesoriile şi resturile de ambalaj, de exemplu, biluțele de polistiren.
2. Înainte de încălzire, ştergeți suprafețele lucioase din interiorul cuptorului utilizând o lavetă moale, umedă.
3. Aerisiți încăperea pe tot parcursul perioadei de încălzire a aparatului.
4. Setați modul de încălzire şi temperatura.
   → *"Utilizarea de bază", Pagina 9*

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

5. Deconectați aparatul respectând durata de preparare specificată.
6. Aşteptați până când interiorul cuptorului se răceşte.
7. Curățați suprafețele lucioase utilizând o soluție de apă cu detergent de vase şi o lavetă.
8. Curățați accesoriile utilizând o soluție de apă cu detergent de vase şi o lavetă sau o perie moale.

6 Utilizarea de bază

6.1 Conectarea aparatului

- ▸ Rotiți selectorul de funcții în dreptul unei setări, cu execepția poziției neutre ○.
- ✔ Aparatul este conectat.

6.2 Deconectarea aparatului

- ▸ Rotiți selectorul de funcții în poziția neutră ○.
- ✔ Aparatul este deconectat.

6.3 Tipurile de încălzire şi temperatura

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

Recomandări

- Pentru modul de încălzire ideal pentru preparatul dumneavoastră, consultați descrierea modurilor de încălzire.
- Puteți seta de la aparat durata şi ora de finalizare a procesului de funcționare.
  → *"Funcțiile de timp", Pagina 10*

Modificarea modului de încălzire

Puteți modifica în orice moment modul de încălzire.

- ▸ Setați modul de încălzire dorit cu ajutorul selectorului de funcții.

Modificarea temperaturii

Puteți modifica în orice moment temperatura.

- ▸ Setați temperatura dorită cu ajutorul selectorului de temperatură.

7 Încălzirea rapidă

Pentru a economisi timp, puteți reduce durata de încălzire cu ajutorul funcției de încălzire rapidă.
Folosiți funcția de încălzire rapidă numai la temperaturi setate la valori de peste 100 °C.

După încălzirea rapidă, utilizați, de preferință, următoarele moduri de încălzire:

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

7.1 Setarea încălzirii rapide

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

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

✔ După câteva secunde începe procesul de încălzire rapidă.

✔ Atunci când procesul de încălzire rapidă s-a finalizat, este emis un semnal sonor, iar indicatorul de încălzire se stinge.

3. Setați un mod de încălzire adecvat cu ajutorul selectorului de funcții.
4. Introduceți preparatul în cuptor.

8 Funcțiile de timp

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

8.1 Prezentare generală a funcțiilor de timp

Cu ajutorul tastei selectați diferite funcții de timp.

Funcție de timp	Utilizare
Temporizatorul	Temporizatorul poate fi setat independent de modul de funcționare. Aceasta nu influențează aparatul.
Durată I→I	Dacă setați o durată de funcționare, după expirarea duratei, aparatul încetează automat să mai încălzească.
Finalizare →I	Pentru durata de preparare, puteți seta o oră de finalizare a modului de funcționare. Aparatul porneşte automat, astfel încât modul de funcționare să se finalizeze la ora dorită.
Oră	Setați ora.

8.2 Setarea temporizatorului

Temporizatorul funcționează independent de modul de funcționare. Temporizatorul poate fi setat la durate de până la 23 de ore şi 59 de minute. Temporizatorul dispune de un semnal sonor specific, astfel încât să vă puteți da seama dacă procesul de cronometrare al temporizatorului s-a finalizat sau dacă a expirat o durată de preparare.

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

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

Tastă	Valoare recomandată
−	5 minute
+	10 minute

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

✔ După câteva secunde, temporizatorul porneşte şi începe derularea duratei de temporizare.

✔ Când durata de temporizare a expirat, este emis un semnal sonor, iar valoarea de pe display a duratei de temporizare este zero.

3. După expirarea duratei de temporizare:
   - ▸ Pentru a dezactiva temporizartorul, apăsați una dintre taste.

Modificarea duratei setate la temporizator

Durata de temporizare poate fi modificată în orice moment.

Cerință: Pe display este marcat .

- ▸ Modificați durata de temporizare cu tasta − sau +.

✔ După câteva secunde, aparatul preia modificarea.

Anularea duratei de temporizare

Durata de temporizare poate fi anulată în orice moment.

Cerință: Pe display este marcat .

- ▸ Readuceți durata de temporizare la zero cu ajutorul tastei −.

✔ După câteva secunde, aparatul preia modificarea, iar se stinge.

8.3 Setarea duratei de preparare

Durata de preparare poate fi reglată la un interval de până la 23 de ore şi 59 de minute.

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

1. Apăsați în mod repetat tasta ⏲ până când pe display este marcat I→I.
2. Setați durata cu ajutorul tastei − sau al tastei +.

Program suplimentar	Valoare recomandată
−	10 minute
+	30 minute

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

✔ După câteva secunde, aparatul începe să se încălzească şi porneşte numărătoarea inversă a duratei.

✔ Când durata a expirat, este emis un semnal sonor, iar valoarea de pe display a duratei este zero.

3. Când durata a expirat:
   - ▸ 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 de preparare

Durata poate fi modificată în orice moment.

Cerință: Pe display este marcat I→I.

▸ Modificați durata cu ajutorul tastei − sau +.

✔ După câteva secunde, aparatul preia modificarea.

Anularea duratei de preparare

Durata poate fi anulată în orice moment.

Cerință: Pe display este marcat I→I.

▸ Readuceți durata la zero cu ajutorul tastei −.

✔ După câteva secunde, aparatul preia modificarea şi continuă să încălzească fără o durată setată.

8.4 Setarea orei de finalizare

Puteți decala ora de finalizare a procesului de preparare cu până la 23 de ore şi 59 de minute.

Observații

- În cazul modurilor de încălzire cu funcția de preparare pe grill, ora de finalizare a programului nu poate fi setată.
- Pentru a obține un rezultat optim al preparării, ora de finalizare nu mai trebuie să fie decalată 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 şi o temperatură sau o treaptă.
- Este setată o durată de preparare.

1. Apăsați în mod repetat tasta ⏲ până când pe display este marcat →I.
2. Apăsați tasta − sau tasta +.

✔ 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 se stinge, aparatul începe să se încălzească, iar durata este cronometrată.

✔ Când durata a expirat, este emis un semnal sonor, iar valoarea de pe display a duratei este zero.

4. Când durata a expirat:
   - ▸ Apăsați una dintre taste pentru a dezactiva în prealabil semnalul sonor.
   - ▸ Pentru a seta din nou o durată, apăsați tasta +.
   - ▸ Atunci când preparatul este gata, aparatul se deconectează.

Modificarea orei de finalizare

Pentru o un rezultat optim al preparării, puteți modifica ora de finalizare setată numai până în momentul în care pornesc modul de funcționare şi cronometrarea duratei.

Cerință: Pe display este marcat →I.

▸ Cu ajutorul tastei − sau al tastei + puteți decala ora de finalizare.

✔ După câteva secunde, aparatul preia modificarea.

Anularea orei de finalizare

Ora de finalizare setată poate fi ştearsă în orice moment.

Cerință: Pe display este marcat →I.

▸ Cu ajutorul tastei − puteți aduce ora de finalizare la ora curentă şi reseta durata setată.

✔ După câteva secunde, aparatul preia modificarea şi începe să încălzească. Durata este cronometrată.

8.5 Setarea orei

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

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

1. Setați ora cu − sau +.
2. Apăsați pe ⏲.

✔ Pe display este afişată ora setată.

9 Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor

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

Observație: După o pană de curent, sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor nu mai este activ.

9.1 Activarea şi dezactivarea sistemului de siguranță împotriva accesului copiilor

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

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

10 Curățare şi îngrijire

10.1 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 suprafețele aparatului.
- Nu utilizați produse de curățare agresive sau abrazive.
- Nu utilizați produse de curățare care au un conținut mare de alcool.
- Nu utilizați niciodată bureți din sârmă sau bureți abrazivi.
- Nu utilizați produse de curățare speciale dacă aparatul încă este cald.

Aplicarea de produse de curățare pentru cuptoare în interiorul cald al cuptorului provoacă deteriorarea stratului de email.
- Nu folosiți produse de curățare pentru cuptoare atunci când interiorul cuptorului este cald.
- Înainte de următoarea utilizare îndepărtați complet resturile din interiorul cuptorului şi de pe uşă.

Lavetele din burete noi conțin reziduuri rezultate în urma procesului de fabricație.
- Spălați temeinic lavetele din burete noi înainte de utilizare.

Produsele de curățare adecvate

Utilizați numai produse de curățare adecvate pentru diferitele suprafețe ale aparatului.
Respectați instrucțiunile privind curățarea aparatului.
→ *"Curățarea aparatului", Pagina 13*

Aparatul

Suprafața	Produsele de curățare adecvate	Observații
Oțel inoxidabil	▪ Soluție fierbinte de apă cu detergent ▪ Produse de îngrijire speciale pentru inox, adecvate pentru suprafețe fierbinți	Pentru a preveni coroziunea, îndepărtați imediat depunerile de calcar, grăsime, amidon sau albuş de ou de pe suprafețele din inox ale aparatului. Aplicați în strat subțire produsul de îngrijire pentru inox.
Suprafețe emailate, din plastic, vopsite sau serigrafiate de exemplu, panoul de comandă	▪ Soluție fierbinte de apă cu detergent	Nu utilizați produse de curățare pentru geamuri sau raclete pentru geamuri.
Butoanele	▪ Soluție fierbinte de detergent	Curățați cu o lavetă şi ştergeți până la uscare cu un şervet moale. Nu o scoateți şi nu o frecați.

Capacul aparatului

Zona	Produsele de curățare adecvate	Observații
Geamurile uşilor	▪ Soluție fierbinte de apă cu detergent	Nu utilizați raclete pentru geamuri sau spirale din inox. **Recomandare:** Pentru o curățare temeinică, demontați geamurile uşii. → *"Uşa aparatului", Pagina 15*
Capacul uşii	▪ Din inox: Produse de curățare pentru inox: ▪ Din material plastic: Soluție fierbinte de apă cu detergent	Nu utilizați produse de curățare pentru geamuri sau raclete pentru geamuri. **Recomandare:** Pentru curățarea temeinică a plăcii de acoperire, scoateți capacul. → *"Uşa aparatului", Pagina 15*

Zona	Produsele de curățare adecvate	Observații
Mânerul uşii	▪ Soluție fierbinte de apă cu detergent	Pentru a evita formarea depunerilor persistente, îndepărtați imediat agentul de decalcifiere de pe mânerul uşii.
Garnitura de etanşare a uşii	▪ Soluție fierbinte de detergent	Nu o scoateți şi nu o frecați.

Plită

Zona	Produsele de curățare adecvate	Observații
Suprafețele emailate	▪ Soluție fierbinte de apă cu detergent ▪ Apă cu oțet ▪ Produse de curățare pentru cuptoare	În cazul depunerilor de murdărie persistente, înmuiați şi utilizați o perie sau o spirală din inox. Pentru a permite uscarea plitei după curățare, lăsați deschis capacul aparatului. **Observații** ▪ La temperaturi foarte înalte, suprafețele emailate se ard, astfel încât apar diferențe mici de culoare. Capacitatea de funcționare a aparatului nu este influențată de acest lucru. ▪ Marginile tăvilor de copt subțiri nu pot fi emailate complet şi pot fi aspre. Protecția la coroziune nu va fi afectată din această cauză. ▪ Resturile alimentare pot duce la formarea de depuneri albe pe suprafețele emailate. Depunerile nu prezintă riscuri pentru sănătate. Capacitatea de funcționare a aparatului nu este influențată de acest lucru. Puteți îndepărta depunerile utilizând acid citric.
Suprafețe cu autocurățare	-	Respectați instrucțiunile privind suprafețele cu autocurățare. → *"Curățarea suprafețelor cu sistem de autocurățare din interiorul cuptorului", Pagina 14*
Geamul protector al lămpii cuptorului	▪ Soluție fierbinte de apă cu detergent	În cazul depunerilor de murdărie persistente, utilizați un produs de curățare pentru cuptoare.
Suporturile pentru tăvi	▪ Soluție fierbinte de detergent	În cazul depunerilor de murdărie persistente, înmuiați şi utilizați o perie sau o spirală din inox. **Recomandare:** Pentru curățare, decroşați suporturile pentru tăvi. → *"Suporturile pentru tăvi", Pagina 14*
Accesoriul	▪ Soluție fierbinte de apă cu detergent ▪ Produse de curățare pentru cuptoare	În cazul depunerilor de murdărie persistente, înmuiați şi utilizați o perie sau o spirală din inox. Accesoriile emailate pot fi curățate în maşina de spălat vase.

10.2 Curățarea aparatului

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

⚠ **AVERTISMENT – Pericol de arsuri!**
În timpul utilizării, aparatul şi piesele care pot fi atinse se înfierbântă.
- ▸ Se recomandă precuație, pentru se a evita atingerea elementelor de încălzire.
- ▸ Copiii cu vârsta de sub 8 ani trebuie să fie ținuți la distanță.

⚠ **AVERTISMENT – Pericol de incendiu!**
Resturile libere de alimente, grăsimea şi zeama de friptură se pot aprinde.
- ▸ Înainte de funcționare, îndepărtați murdăriile grosiere din interiorul cuptorului şi de pe accesorii.

Cerință: Respectați indicațiile privind produsele de curățare.

→ *"Produse de curățare", Pagina 12*

1. Curățați aparatul cu o soluție fierbinte de detergent de vase şi cu o lavetă.
   - ▸ În cazul anumitor suprafețe, puteți utiliza produse de curățare alternative.
     → *"Produsele de curățare adecvate", Pagina 12*
2. Uscați cu o lavetă moale.

10.3 Curățarea elementelor de comandă

⚠ **AVERTISMENT – Pericol de electrocutare!**
Pătrunderea umidității în interiorul aparatului poate provoca electrocutări.
- ▸ Pentru curățare, nu extrageți butonul de comandă.
- ▸ Nu utilizați bureți umezi.

1. Respectați informațiile privind produsele de curățare.
2. Curățați cu o lavetă din burete umedă şi cu o soluție fierbinte de apă cu detergent.
3. Ştergeți ulterior cu o lavetă moale.

10.4 Curățarea suprafețelor cu sistem de autocurățare din interiorul cuptorului

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

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

1. Scoateți accesoriile şi vasele din interiorul cuptorului.
2. Desprindeți şi scoateți suporturile pentru tăvi din interiorul cuptorului.
   → *"Suporturile pentru tăvi", Pagina 14*
3. Utilizând o soluție fierbinte de apă şi detergent de vase şi o lavetă moale, îndepărtați depunerile grosiere de murdărie:
   - de pe suprafețele emailate
   - de pe interiorul capacului aparatului
   - de pe apărătoarea din sticlă a lămpii din interiorul cuptorului

   Astfel, evitați formarea de pete persistente.
4. Scoateți obiectele din interiorul cuptorului. Interiorul cuptorului trebuie să fie gol.
5. Cu ajutorul selectorului de funcții, setați funcția de **convecție de aer 3D**.
6. Setați temperatura maximă cu ajutorul selectorului de temperatură.
✔ După câteva secunde, aparatul începe să încălzească.
7. Deconectați aparatul după 1 oră.
8. După ce cuptorul s-a răcit suficient, ştergeți cu o lavetă umedă interiorul acestuia.
   Observație: Pe suprafețele cu autocurățare se pot forma pete roşiatice. Acestea nu sunt pete de rugină, ci resturi de la alimentele sărate. Ingredientele alimentare, precum zahărul sau albuşul de ou, nu se desprind de pe stratul de acoperire şi pot rămâne pe suprafețe. Aceste pete nu reprezintă un pericol pentru sănătate şi nu limitează capacitatea de curățare a suprafețelor cu autocurățare.
9. Acroşați suporturile pentru tăvi.
   → *"Suporturile pentru tăvi", Pagina 14*

10.5 Curățarea suprafețelor din inox

1. Respectați informațiile privind produsele de curățare.
2. Curățați cu un burete şi cu o soluție fierbinte de detergent în direcția şlefuirii.
3. Ştergeți ulterior cu o lavetă moale.
4. Aplicați produsul de îngrijire pentru inox în strat subțire, cu o lavetă moale.

Recomandare: Produsele de îngrijire pentru inox pot fi achiziționate de la unitățile de service sau din magazinul online.

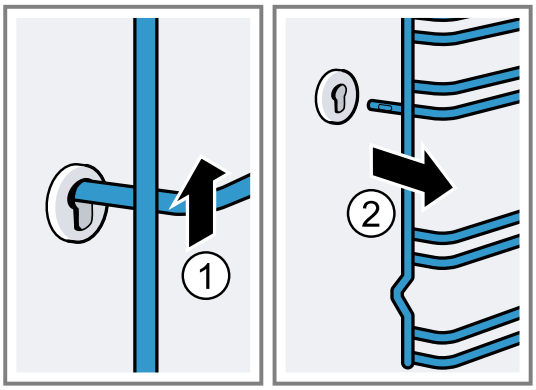
11 Suporturile pentru tăvi

Pentru a curăța temeinic suporturile pentru tăvi şi interiorul cuptorului, acestea pot fi scoase.

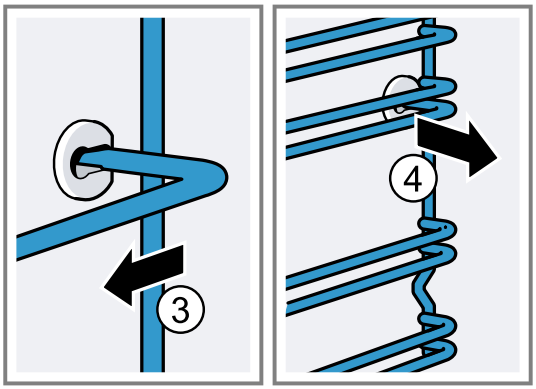
11.1 Scoaterea suporturilor pentru tăvi

⚠ AVERTISMENT – Pericol de arsuri!
Suporturile se pot înfierbânta puternic.
- Nu atingeți niciodată suporturile atunci câdn acestea sunt fierbinți.
- Lăsați aparatul să se răcească.
- Țineți copiii la o distanță. sigură.

1. Ridicați în față şi în sus suportul pentru tăvi şi decroşați-l.

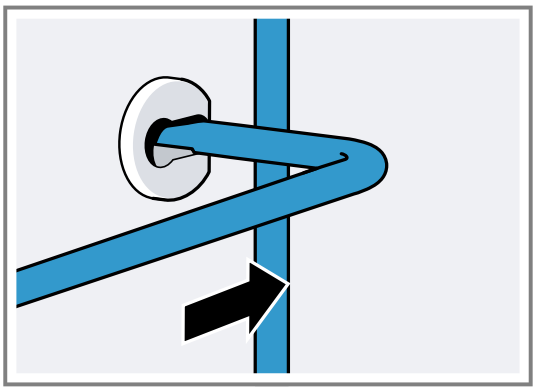


2. Apoi apăsați spre înainte întregul suport pentru tăvi şi ridicați-l.

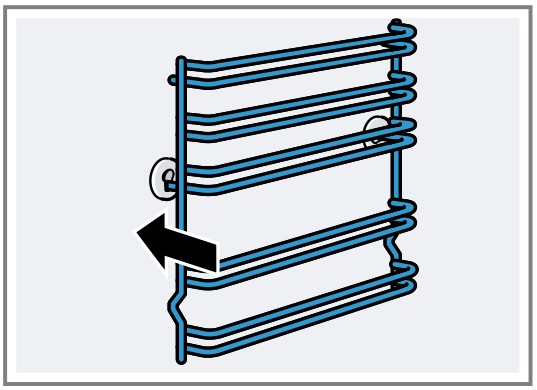


11.2 Acroşarea suporturilor pentru tăvi

1. Introduceți suportul pentru tăvi mai întâi în bucşa din spate, împingeți-l puțin spre înapoi



2. şi introduceți-l în bucşa din față.



Suporturile pentru tăvi se potrivesc în părțile din dreapta şi din stânga. Nivelurile 1 und 2 se află în partea inferioară, iar nivelurile 3, 4 şi 5 se află în partea superioară.

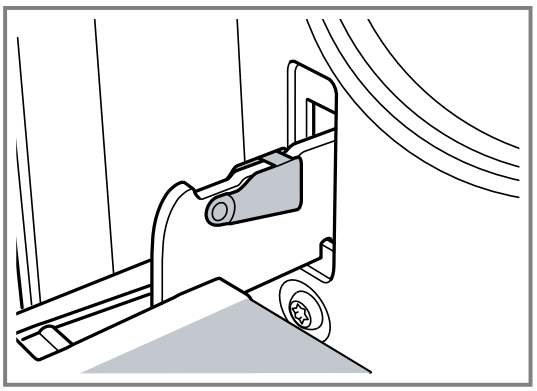
12 Uşa aparatului

În mod normal, partea exterioară a aparatului trebuie curățată. Dacă partea exterioară şi cea interioară a uşii sunt foarte murdare, puteți scoate uşa aparatului pentru a o curăța.

12.1 Balamalelor uşii

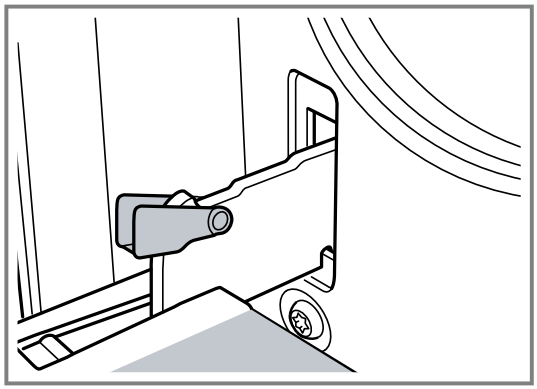
⚠ **AVERTISMENT – Pericol de rănire!**
Dacă balamalele nu sunt securizate, se închid brusc, cu putere mare.
- Când deschideți uşa aparatului, asigurați-vă că pârghiile de blocare sunt închise sau deschise complet.

1. Balamalele uşii cuptorului au fiecare o pârghie de blocare. Dacă pârghiile de blocare sunt închise, uşa cuptorului este securizată.



Aceatsa nu poate fi scoasă din balamale.

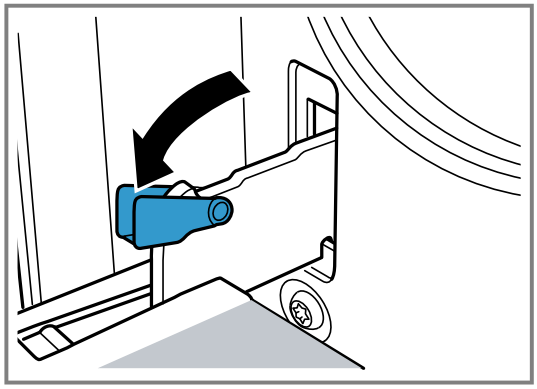
2. Dacă pârghiile de blocare sunt deschise pentru demontarea uşii cuptorului, balamalele sunt securizate.



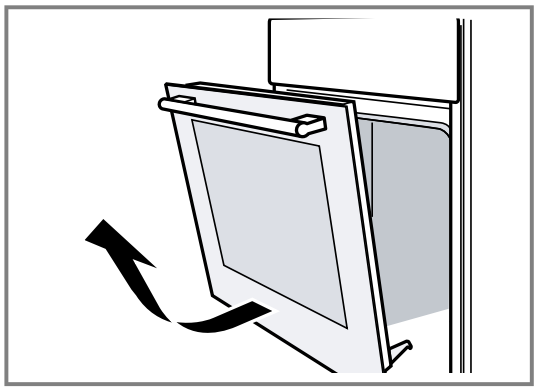
Balamalele nu se pot închide brusc.

12.2 Scoaterea uşii aparatului

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



3. Închideți uşa cuptorului până la opritor. Apucați-o cu ambele mâini din stânga şi din dreapta. Mai închideți puțin şi trageți-o în afară.



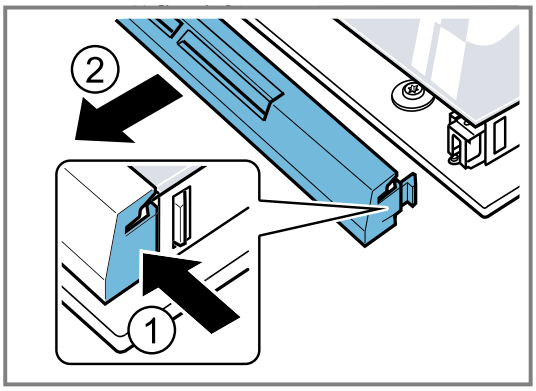
12.3 Demontarea geamurilor uşii

Puteți demonta geamurile uşii cuptorului pentru a le curăța mai uşor.

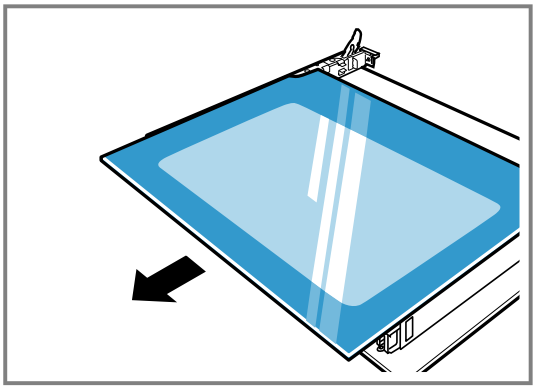
⚠ **AVERTISMENT – Pericol de rănire!**
În cazul în care este zgâriat, geamul uşii aparatului se poate crăpa.
- Nu utilizați detergenți puternici şi abrazivi sau raclete metalice ascuțite pentru a curăța geamul uşii cuptorului, în caz contrar, suprafața se poate zgâria.

Componentele din interiorul uşii aparatului pot avea muchii ascuțite.
- Utilizați mănuşi.

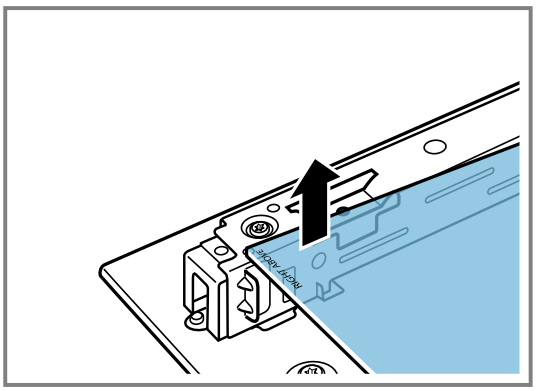
1. Decroşați uşa cuptorului.
→ *"Scoaterea uşii aparatului", Pagina 16*
2. Aşezați-o cu mânerul orientat în jos pe un prosop.
3. Pentru a demonta capacul superior al uşii cuptorului, apăsați cu degetele părțile stângă şi dreaptă ale eclisei. Scoateți şi îndepărtați capacul.



4. Ridicați puțin geamul superior şi trageți-l afară.



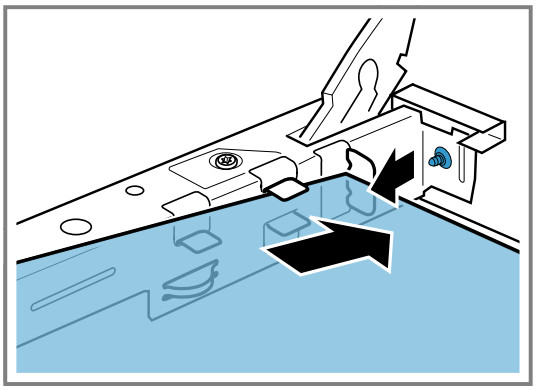
5. Ridicați şi extrageți geamul.



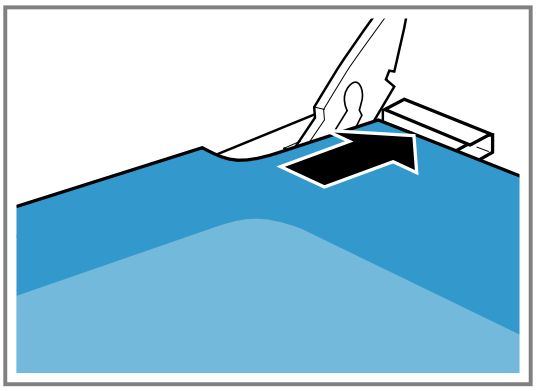
12.4 Montarea geamurilor uşii

La montare, aveți grijă ca textul "Right above" din stânga jos şi să nu fie orientat cu susul în jos.

1. Introduceți partea de jos a geamului, ținându-l înclinat.



2. Prindeți ferm geamul superior de ambele suporturi şi introduceți-l înclinat spre înapoi.



Introduceți geamul în spațiile din partea inferioară. Suprafața netedă a geamului trebuie să fie orientată spre exterior.

3. Aşezați şi apăsați capacul în partea superioară a uşii cuptorului.
Eclisele trebuie să se cupleze în ambele părți.
4. Acroşați uşa cuptorului.
→ *"Montarea uşii aparatului", Pagina 17*

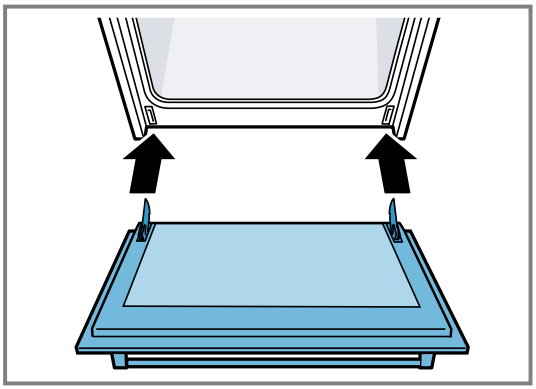
Observație: Utilizați cuptorul numai după ce geamurile au fost montate corect.

12.5 Montarea uşii aparatului

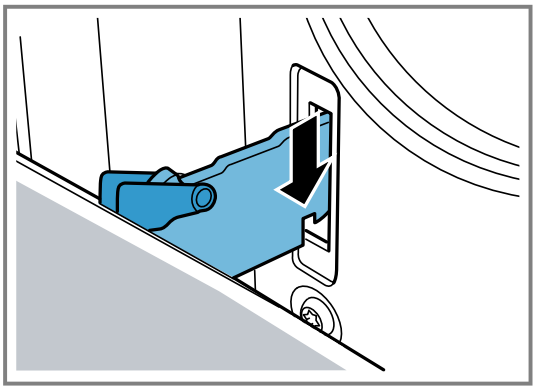
Montați din nou uşa cuptorului procedând în ordine inversă.

⚠ **AVERTISMENT – Pericol de rănire!**
Uşa cuptorului poate să cadă involuntar sau o balama se poate închide brusc.
▸ În acest caz, nu apucați zona balamalelor. Apelați unitatea de service.

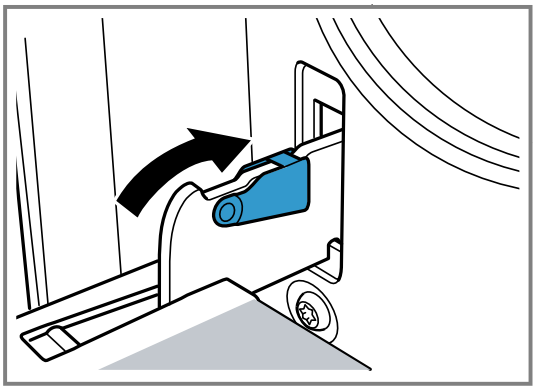
1. La remontarea uşii cuptorului, aveți grijă ca ambele balamale să fie introduse în direcția de deschidere.



2. Crestătura de pe balama trebuie să se încliche teze în ambele părți.



3. Închideți la loc prin rabatare ambele pârghii de blocare.



4. Închideți uşa aparatului.

12.6 Siguranța suplimentară a uşii

Există dispozitive de protecție suplimentară pentru a preveni contactul cu uşa cuptorului. Atunci când se află copii în apropierea cuptorului, aceste dispozitive de protecție trebuie să fie montate. Puteți procura aceste accesorii speciale 11023590 de la unitatea de service abilitată.

⚠ **AVERTISMENT – Pericol de arsuri!**
În cazul unor timpi de preparare mai lungi, uşa cuptorului poate deveni foarte fierbinte.
▸ Supravegheați copiii mici în timpul funcționării cuptorului.

13 Remediați defecțiunile

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

⚠ AVERTISMENT – Pericol de rănire!
Reparațiile executate incorect sunt periculoase.
- Numai personalul de specialitate are dreptul de a executa reparații ale aparatului.
- Dacă aparatul este defect, înştiințați unitatea de service abilitată.
  → *"Serviciul clienți", Pagina 19*

⚠ AVERTISMENT – Pericol de electrocutare!
Reparațiile executate incorect sunt periculoase.
- Numai personalul de specialitate are permisiunea de a efectua lucrări de reparații la nivelul aparatului.
- La reparația aparatului trebuie utilizate numai piese de schimb originale.
- Dacă se deteriorează cablul de racordare la rețea al acestui aparat, acesta trebuie înlocuit de către producător, de către serviciul său pentru clienți sau de către o persoană calificată în mod similar, pentru a evita pericolele.

13.1 Erori de funcționare

Defecțiune	Cauzele şi remedierea defectelor
Aparatul nu funcționează.	Fişa de rețea a cablului de alimentare nu este introdusă în priză. ▸ Conectați aparatul la rețeaua de curent.
	Siguranța din panoul de siguranțe s-a declanşat. ▸ Verificați siguranța din panoul de siguranțe.
	Alimentarea cu curent electric a fost întreruptă. ▸ Verificați funcționarea iluminării interiorului şi altor aparate din încăpere.
După o anumită perioadă de timp, aparatul nu se deconectează complet.	După o anumită durată de timp, aparatul nu mai încălzeşte. Lampa cuptorului şi suflanta de răcire nu se deconectează. La modurile de încălzire cu recircularea aerului, ventilatorul din peretele posterior interior al cuptorului continuă să funcționeze. ▸ Rotiți selectorul de funcții în poziția neutră. ✔ Aparatul este deconectat. ✔ Lampa cuptorului şi ventilatorul din peretele posterior al acestuia sunt deconectate. ✔ Suflanta de răcire se deconectează automat imediat ce aparatul s-a răcit.
Pe display se aprinde ora.	Alimentarea cu curent electric a fost întreruptă. ▸ Setați din nou ora. → *"Setarea orei", Pagina 11*
Pe display se aprinde `SAFE`, iar aparatul nu poatefi setat.	Protecția împotriva accesului copiilor este activată. ▸ Dezactivați sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor cu ⏲. → *"Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor", Pagina 11*
Pe display apare un mesaj cu `E`, de exemplu, `E05-32`.	Defecțiune la sistemul electronic **1.** Apăsați pe ⏲. ▸ Dacă este cazul, setați din nou ora. ✔ Dacă eroarea a fost remediată, mesajul de eroare dispare. **2.** Dacă mesajul de eroare apare din nou, adresați-vă unității de service abilitate. Indicați mesajul de eroare exact, precum şi nr. E complet al aparatului dumneavoastră. → *"Serviciul clienți", Pagina 19*

13.2 Înlocuirea lămpii cuptorului

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

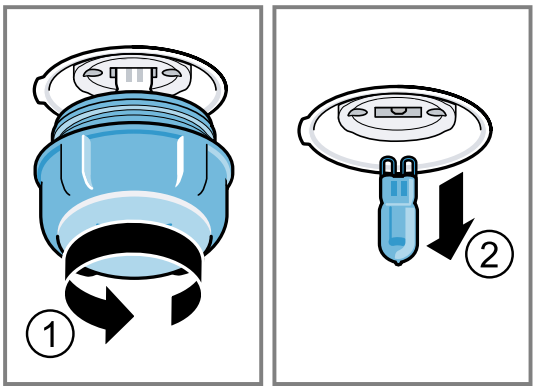
Observație: Lămpi cu halogen de 230 V şi 40 - 43 W, rezistente la temperaturi înalte, pot fi achiziționate de la unitățile de service abilitate sau din comerțul de specialitate. Utilizați numai aceste tipuri de lămpi. Apucați cu o lavetă curată şi uscată noua lampă cu halogen. Astfel, veți prelungi durata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

⚠ AVERTISMENT – Pericol de arsuri!
În timpul utilizării, aparatul şi piesele care pot fi atinse se înfierbântă.
- Se recomandă precuație, pentru se a evita atingerea elementelor de încălzire.
- Copiii cu vârsta de sub 8 ani trebuie să fie ținuți la distanță.

⚠ **AVERTISMENT – Pericol de electrocutare!**
La înlocuirea lămpii, contactele de la dulia acesteia se află în continuare sub tensiune.
- ▸ Înainte de a înlocui lampa, asigurați-vă că aparatul este deconectat, pentru a evita posibilitatea de electrocutare.
- ▸ De asemenea, scoateți ştecherul din priză sau deconectați siguranța de la tabloul de siguranțe.

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

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



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

14 Transportul şi eliminarea

Aici găsiți informații cu privire la cum trebuie să pregătiți aparatul pentru transport şi depozitare. De asemenea, aici găsiți şi informații cu privire la eliminarea aparatelor uzate.

14.1 Predarea aparatului vechi

Datorită reciclării ecologice se pot refolosi materii prime valoroase.

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



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

14.2 Transportarea aparatului

Păstrați ambalajul original al aparatului. Transportați aparatul numai în ambalajul original. Acordați atenție săgeților pentru transport de pe ambalaj.

1. Fixați toate piesele mobile din interiorul aparatului şi de pe acesta cu o bandă adezivă care să nu lase urme după îndepărtare.
2. Pentru a preveni deteriorarea aparatului, împingeți toate accesoriile, precum tăvile de copt, în compartimentele corespunzătoare, cu un carton subțire pe margini.
3. Pentru a preveni lovirea din interior a uşii din sticlă, aşezați carton sau ceva similar între partea din față şi cea din spate.
4. Fixați cu bandă adezivă uşa şi, dacă există, capacul superior de părțile laterale ale aparatului.

Dacă ambalajul original nu mai este disponibil

1. Pentru a asigura o protecție suficientă împotriva unor posibile deteriorări în timpul transportului, împachetați aparatul într-un ambalaj protector.
2. Transportați aparatul în poziție verticală.
3. Nu țineți aparatul de mânerul uşii sau de racordurile din partea din spate, în az contrar, acestea pot suferi deteriorări.
4. Nu aşezați obiecte grele pe aparat.

15 Serviciul clienți

Piesele de schimb originale, relevante pentru siguranță, conform Regulamentului corespunzător referitor la designul ecologic, se procură de la unitatea noastră de service abilitată, pentru o durată de minim 10 ani de la punerea în circulație în interiorul Spațiului Economic European.

În plus, de la unitatea noastră de service abilitată puteți achiziționa și alte piese de schimb originale, care sunt relevante pentru siguranță și care sunt disponibile pentru achiziționare timp de până la 15 ani de la punerea aparatului pe piață.
Pentru informații suplimentare, contactați unitatea noastră de service abilitată.

Observație: Reparațiile efectuate de personalul din cadrul unității de service abilitate în cadrul perioadei de garanție acordate de producător, în condițiile impuse de acesta, sunt gratuite.

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.
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* pe pagina de produs și pe pagina de service a aparatului dumneavoastră, în secțiunea rezervată instrucțiunilor de utilizare și documentelor suplimentare.

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

Dacă apelați la serviciul pentru clienți, trebuie să menționați numărul de identificare a produsului (E-Nr.) și numărul de fabricație (FD), pe care le găsiți pe plăcuța de identificare a aparatului.
Plăcuța cu date tehnice pe care se regăsesc aceste numere este vizibilă atunci când deschideți uşa aparatului.



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

16 Procedați astfel

Pentru diverse preparate, găsiți aici setările corespunzătoare, precum şi cele mai bune accesorii şi vase. Recomandările sunt optime pentru aparatul dumneavoastră. Tabelele de preparare detaliate pentru aparatul dumneavoastră şi recomandările de preparare cu aparatul dumneavoastră sunt disponibile în manualul de pe internet: *www.bosch-home.com*

16.1 Recomandări privind prepararea

Țineți cont de aceste informații atunci când preparați alimente.

- Temperatura şi durata depind de cantitate şi de rețetă. Din acest motiv, sunt recomandate diferite setări. Selectați mai întâi valoarea mai scăzută.
- Setările se aplică doar în cazul introducerii preparatului în interiorul rece al cuptorului.
  Introduceți accesoriile în interiorul cuptorului preîncălzit.
- Scoateți accesoriile neutilizate din interiorul cuptorului.
- Aveți grijă să introduceți accesoriile în locul corespunzător.

16.2 Recomandări privind coacerea

Folosiți întotdeauna nivelurile indicate atunci când coaceți.

Coacerea pe un singur nivel	Nivelul
paste făinoase din aluat dospit/ produse de brutărie şi patiserie, respectiv formă pe grătar	2
produse de patiserie plate/produse de brutărie şi patiserie, respectiv în tavă de copt	2 - 3

Coacerea pe mai multe niveluri	Nivelul
Tavă universală Tavă de copt	3 1
Forme pe grătar: primul grătar al doilea grătar	Nivelul 3 1

Coacere pe trei niveluri	Nivelul
Tăvile de copt Tavă universală Tăvile de copt	5 3 1

Observații

- Pentru coacerea pe mai multe niveluri, utilizați funcția de convecție de aer fierbinte. Alimentele introduse în acelaşi timp nu trebuie să fie gata în acelaşi timp.
  În astfel de cazuri, preparatul care este gata poate fi scos din cuptor, iar preparatul din cealaltă tavă de copt poate rămâne în continuare în cuptor. Dacă este necesar, puteți modifica poziția şi orientarea tăvii de copt.
- Aşezați decalat formele una lângă cealaltă sau suprapuse în cuptor. Prin prepararea concomitentă a mâncărurilor, puteți economisi energie.
- Pentru un rezultat optim al preparării, este recomandat să utilizați forme de copt din metal, de culoare închisă.

16.3 Recomandări privind prăjirea şi frigerea pe grill

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

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

- Cu cât pasărea, carnea sau peştele este mai mare, cu atât mai scăzută este temperatura şi cu atât este mai lungă durata de preparare.
- Carnea de pasăre, carnea şi peştele cu greutatea cuprinsă între aproximativ 1/2 până la 2/3 trebuie să fie preparate în funcție de duratele de timp specificate.
- Adăugați mai mult lichid peste carnea de pasăre din vasul de gătit. Acoperiți baza vasului cu lichid pe o înălțime de aproximativ 1-2 cm.
- În cazul preparării cărnii de pasăre, aveți grijă ca partea superioară a pieptului, adică partea acoperită de piele, să fie orientată în sus.
- Întoarceți bucățile de carne utilizând un cleşte pentru grătar. Dacă înțepați carnea cu o furculiță, aceasta îşi pierde sucul şi se usucă.
- Sărați fripturile doar după prepararea la grill. Sarea extrage apa din carne.

Observație prividn persoanele alergice la nichel
În situații rare, în alimente pot rămâne urme mici de nichel.

16.4 Selectarea preparatelor

Aliment	Accesorii/Veselă	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C/treapta de grill	Durata de preparare în min.
Pandişpan, simplu	Formă rotundă sau dreptunghiulară	2		160-180	50-60
Pandişpan, simplu, 2 niveluri	Formă rotundă sau dreptunghiulară	3+1		140-160	60-80
Tort cu fructe sau cu brânză de vaci, cu blat din aluat fraged	Formă demontabilă Ø 26 cm	2		160-180	70-90
Tort de biscuiți, 6 ouă	Formă demontabilă Ø 28 cm	2		160-170	35-45
Ruladă de biscuiți	Tava universală	2		170-190 [1]	15-20
Prăjitură din aluat fraged cu umplutură zemoasă	Tava universală	2		160-180	60-90
Brioşe	Tavă pentru brioşe pe grătar	2		170-190	20-40
Produse mici de brutărie şi patiserie, din aluat cu drojdie	Tava universală	3		150-170	25-35
Fursecuri	Tava universală	3		140-160	20-30
Fursecuri, 2 niveluri	Tava universală + Tava de copt	3+1		130-150	25-35
Fursecuri, 3 niveluri	2x Tava de copt + Tava universală	5+3+1		130-150	30-40
Pâine, 1000 g, în formă dreptunghiulară şi pe vatră	Tava universală sau Formă dreptunghiulară	2		200-220	35-50
Pizza din aluat proaspăt	Tava universală	2		190-210	20-30
Pizza din aluat proaspăt, blat subțire	Tava universală	2		250-270 [1]	15-25
Quiche, flan elvețian	Formă pentru tarte	1		210-230	40-50
Tocane, picante, proaspete, ingrediente preparate	Formă de sufleu	2		200-220	30-60
Pui, 1,3 kg, neumplut	Veselă neacoperită	2		200-220	60-70
Bucăți mici de pui, 250 g fiecare	Veselă neacoperită	3		220-230	30-35
Gâscă, neumplută, 3 kg	Veselă neacoperită	2		170-190	120-140
Friptură de porc fără şorici, de exemplu, ceafă, 1,5 kg	Veselă neacoperită	1		180-200	140-160

[1] Preîncălziți aparatul.

Aliment	Accesorii/Veselă	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C/treapta de grill	Durata de preparare în min.
File de vită, mediu, 1 kg	Veselă neacoperită	3		210-220	45-55
Friptură de vită înăbuşită, 1,5 kg	Veselă acoperită	2		200-220	100-120 [1]
Friptură de vită, medie, 1,5 kg	Veselă neacoperită	2		200-220	60-70
Hamburger, cu înălțimea de 3-4 cm	Grătar	4		3 [2]	25-30 [3]
Pulpă de miel fără os, mediu, 1,5 kg	Veselă neacoperită	2		170-190	70-80 [4]
Peşte întreg, preparat la grătar, 300 g, de exemplu, păstrăv	Grătar	2		2	20-25 [3]

16.5 Iaurt

Cu aparatul Dvs. puteți prepara singuri iaurt.

Prepararea iaurtului

1. Scoateți din interiorul cuptorului accesoriile şi suporturile pentru tăvi.
2. Încălziți 1 litru de lapte, cu 3,5% grăsime, la 90 °C pe plită şi lăsați-l să se răcească la 40 °C. Încălziți laptele UHT la 40 °C.
3. Adăugați în lapte 30 g de iaurt şi amestecați.
4. Turnați amestecul în recipiente de dimensiuni mici, de exemplu, în borcane mici cu capac.
5. Acoperiți cu folie recipientele, de exemplu, cu folie pentru menținerea prospețimii alimentelor.
6. Aşezați vasele pe baza cuptorului.
7. Reglați aparatul conform recomandărilor de reglare.
8. După preparare, lăsați iaurtul să se odihnească în frigider.

Iaurt

Preparat	Accesorii / Veselă	Nivel	Mod de încălzire / Funcție	Temperatura în °C	Durată, minute
Iaurt	Cană/Pahar	Baza interiorului cuptorului		-	4-5 ore

16.6 Preparate test

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

Coacerea

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

Observații generale

- Setările se aplică doar în cazul introducerii preparatului în interiorul rece al cuptorului.
- Respectați recomandările pentru preîncălzire din tabele. Valorile de reglare sunt valabile fără încălzire rapidă.
- Pentru coacere, folosiți mai întâi cea mai scăzută dintre temperaturile indicate.

Niveluri

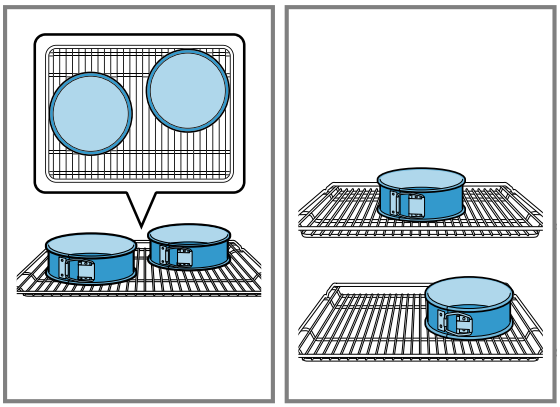
Nivelurile în cazul coacerii pe un singur nivel:
- Tavă universală / Tavă de copt: nivelul 3
- Forme pe grătar: nivelul 2

Observație: Produsele de brutărie şi patiserie în tăvi de copt sau forme introduse simultan nu trebuie să fie gata în acelaşi timp.

Nivelurile de introducere la coacerea pe două niveluri:
- Tavă universală: nivelul 3
  Tavă de copt: nivelul 1
- Forme pe grătar:
  primul grătar: nivelul 3
  al doilea grătar: nivelul 1

Nivelurile de coacere pe trei niveluri:
- Tavă de copt: nivelul 5
  Tavă universală: nivelul 3
  Tavă de copt: nivelul 1

Preparare cu două forme demontabile:
Dacă aparatul permite prepaarea pe mai multe niveluri, aşezați decalat formele una lângă cealaltă sau suprapuse în cuptor.



[1] La început, adăugați lichid în vas astfel încât bucățile de carne pentru friptură să fie acoperite în proporție de cel puțin 2/3.
[2] Întoarceți preparatul după expirarea 2/3 din timpul total de preparare.
[3] Introduceți tava universală sub grătar.
[4] Nu întoarceți preparatul. Acoperiți cu apă baza.

Coacerea

Preparat	Accesorii / Veselă	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Durată, minute
Fursecuri	Tava universală	3		140-150	30-40
Fursecuri	Tava universală	3		140-150	30-40
Biscuiți șprițați, 2 niveluri	Tava universală + Tava de copt	3+1		140-150 [1]	30-45
Biscuiți șprițați, 3 niveluri	2x Tava de copt + Tava universală	5+3+1		130-140 [1]	40-55
Prăjituri mici	Tava universală	3		150 [1]	25-35
Prăjituri mici	Tava universală	3		150 [1]	25-35
Prăjituri mici, 2 niveluri	Tava universală + Tava de copt	3+1		150 [1]	25-35
Prăjituri mici, 3 niveluri	2x Tava de copt + Tava universală	5+3+1		140 [1]	35-45
Blat de tort	Formă demontabilă Ø 26 cm	2		160-170 [2]	30-40
Blat de tort	Formă demontabilă Ø 26 cm	2		170	30-40
Blat de tort, pe 2 niveluri	Formă demontabilă Ø 26 cm	3+1		150-160 [2]	30-45

Prepararea pe grill

Aliment	Accesorii/Veselă	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C/treapta de grill	Durata de preparare în min.
Rumenirea feliilor de pâine	Grătar	5		3	0,2-1,5

17 Instrucțiuni de montaj

Țineți cont de aceste informații atuci când montați aparatul.



17.1 Recomandări importante

Acest aparat este adecvat pentru o utilizare până la o înălțime de maximum 4000 de metri deasupra nivelului mării. Nu folosiți mânerul uşii pentru transportul sau montajul aparatului. În timpul tuturor lucrărilor de montaj, aparatul trebuie să fie scos de sub tensiune.

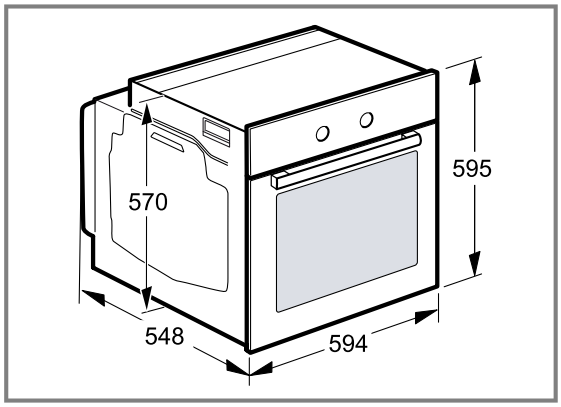
- Numai un montaj profesional, conform acestor instrucțiuni de montaj, garantează o utilizare în siguranță. În cazul deteriorărilor provocate de montarea greşită, răspunderea îi revine montatorului.
- Verificați aparatul după despachetare. În cazul unei defecțiuni de transport nu racordați aparatul.
- Respectați fişele de instalare pentru asamblarea accesoriilor.
- Înainte de punerea în funcțiune, îndepărtați ambalajul şi foliile din plastic din interiorul cuptorului şi de pe uşă.

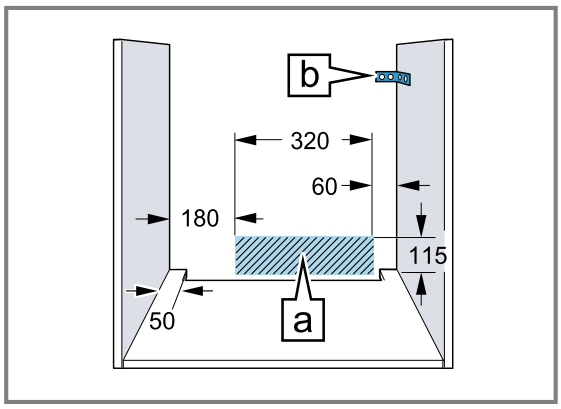
[1] Preîncălziți aparatul timp de 5 minute. Nu utilizați această funcție pentur preîncălzire la aparatele dotate cu funcție de încălzire rapidă.
[2] Preîncălziți aparatul. Nu utilizați această funcție pentur preîncălzire la aparatele dotate cu funcție de încălzire rapidă.

- Mobilierul în care se efectuează încorporarea trebuie să reziste la temperaturi de până la 90 °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 uşi decorative sau unei uşi a unui corp de mobilier, în caz contar, există pericolul de supraîncălzire.
- Realizați lucrările de decupaj la corpul de mobilier înainte de introducerea aparatului. Îndepărtați rumeguşul. Funcționarea componentelor electrice ar putea fi afectată.
- Pentru a evita rănirea prin tăiere, purtați mănuşi de protecție. Piesele care sunt accesibile în timpul montării pot avea muchii ascuțite.
- Măsurătorile din imagini în mm

17.2 Dimensiunile aparatului

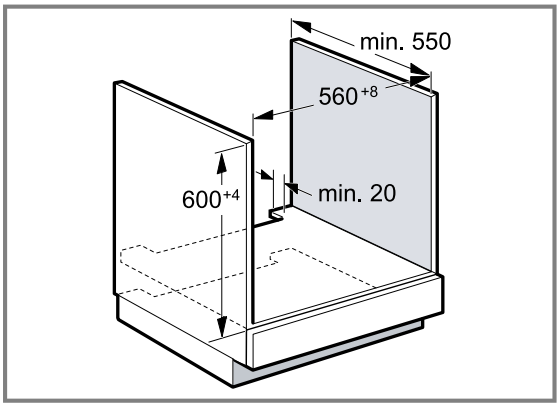
Aici sunt prezentate dimensiunile aparatului.





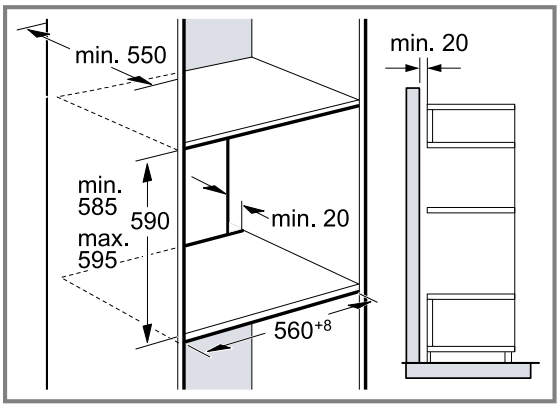
- Priza aparatelor trebuie să se afle în zona suprafeței haşurate A sau în afara spațiului de montare.
- Piesele de mobilier nefixate trebuie prinse de perete cu un cornier B uzual, din comerț.

17.3 Montarea aparatului şi blatului de lucru



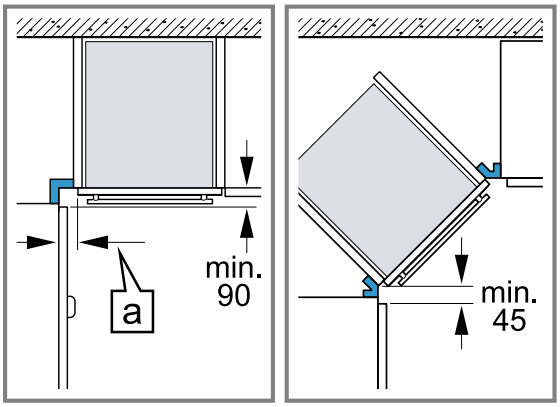
- Pentru ventilarea aparatului, placa intermediară trebuie să aibă un decupaj de ventilație.
- Fixați blatul de lucru de corpul de mobilier în care se efectuează montarea.
- Respectați instrucțiunile de montare disponibile.

17.4 Montarea într-un dulap înalt



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

17.5 Montarea pe colț



- În cazul montării pe colț, țineți cont de dimensiunile minime pentru a putea deschide capacul aparatului. Dimensiunea a depinde de grosimea plăcii corpului de mobilier şi a mânerului.

17.6 Racordul electric

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

- Înainte de prima utilizare a aparatului, trebuie să vă asigurați că rețeaua de alimentare electrică din locuință este împământată şi corespund cerințelor de siguranță aflate în vigoare. Instalarea aparatului trebuie efectuată de un tehnician calificat. De asemenea, țineți cont de prevederile societății de furnizare a energiei electrice de la nivel local, precum şi de legislația generală. Lipsa conductorului de împământare sau o instalare realizată defectuos pot duce, în cazuri rare, la pagube materiale sau răniri grave, precum deces sau răniri prin electrocutare. Producătorul nu îşi asumă nicio răspundere pentru daune aduse aparatului sau persoanelor, care sunt datorate unei conectări electrice defectuoase sau necorespunzătoare.
- În timpul tuturor lucrărilor de montaj, aparatul trebuie să fie scos de sub tensiune.
- Aparatul corespunde clasei de protecție I şi trebuie conectat numai la o priză de alimentare cu împământare.
- Cablul de racordare la rețea H05 V V-F 3G trebuie să aibă o dimensiune de minimum 1,5 mm². Conductorul de împământare galben-verde trebuie conectat primul şi, pe partea aparatului, trebuie să fie puțin mai lung decât celelalte două cabluri.
- Conform prescripțiilor de siguranță, trebuie să existe un dispozitiv de deconectare totală cu o deschidere a contactelor de cel puțin 3 mm. La conexiunile care se realizează la o priză cu împământare şi uşor accesibilă oricând, dispozitivul de deconectare nu este necesar.
- În timpul montării, protecția la atingere trebuie asigurată.
- Alocați în doza de conectare conductorul fază şi cel neutru (de nul). În cazul unei racordări greşite, aparatul poate suferi deteriorări.
- Cuptorul trebuie conectat şi utilizat numai conform datelor de pe plăcuța cu date tehnice.
- Aşezați aparatul care trebuie conectat în fața dulapului de încorporare. Cablul de conectare trebuie să fie suficient de lung. Atenție! În timpul montării, cablul de rețea nu trebuie să vină în contact cu părțile fierbinți ale aparatului şi nici să fie prins.
- Toate lucrările efectuate la aparat, incusiv înlocuirea cablajului, trebuie efectuate numai de unitatea de service.

17.7 Informații importante privind racordul electric

Respectați următoarele indicații şi asigurați-vă că:

⚠ **AVERTISMENT – Pericol de electrocutare!**
La contactul cu piesele conductoare electric există pericol de electrocutare.

- ▸ Apucați fişa de rețea doar cu mâinile uscate.
- ▸ Nu scoateți niciodată ştecherul din priză în timpul funcționării aparatului.
- ▸ Trageți cablul de rețea întotdeauna direct de ştecher şi niciodată de cablu deoarece acesta s-ar putea deteriora.
- Fişa de rețea şi priza se potrivesc.
- Fişa de rețea este accesibilă în permanență.
- Secțiunea cablului este suficientă.
- Cablul de rețea nu este îndoit, strivit, modificat sau tăiat.
- Înlocuirea cablului de rețea, dacă este necesară, trebuie efectuată numai de către un electrician. Cablul de rețea de schimb se poate procura de la unitățile de service.
- Nu utilizați prize multiple, cuplaje electrice multiple sau cabluri prelungitoare.
- Sistemul de împământare este instalat regulamentar.
- La utilizarea unui dispozitiv de protecție la curenți reziduali diferențiali va fi utilizat numai un tip cu acest semn ⎓. Doar acest marcaj garantează îndeplinirea prevederilor actuale în vigoare.
- Cablul de rețea nu intră în contact cu surse de căldură.

17.8 Cablul de legătură cu ştecher cu contact de protecție

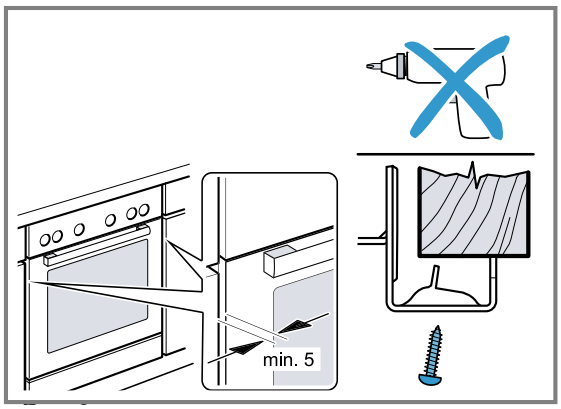
Aparatul trebuie racordat la o priză cu contact de protecție instalată conform prescripțiilor în vigoare.
Dacă ştecherul nu mai este accesibil după montaj, în instalația electrică permanentă trebuie prevăzut un separator de faze conform dispozițiilor cu privire la instalare.

17.9 Cablul de legătură fără ştecher cu contact de protecție

Aparatul poate fi conectat doar de către un specialist autorizat.
În instalația electrică permanentă trebuie prevăzut un separator de faze conform dispozițiilor referitoare la instalare. Identificați conductorul de fază şi conductorul neutru (de nul) în doza de conectare. În cazul unei conectări greşite, aparatul se poate deteriora.
Conectați-l doar conform schemei de conectare. Informațiile privind tensiunea sunt disponibile pe plăcuța cu date tehnice. Conectați firele electrice ale cablului de conectare la rețea corespunzător codului de culoare:

Culoarea cablului	Tipul de cablu
Verde-galben	Cablu de împământare ⏚
Albastru	Conductor neutru (de nul)
Maro	Fază (conductor extern)

17.10 Fixarea aparatului



- Introduceți complet aparatul şi orientați-l central.

- Fixați ferm cu şuruburi aparatul.

Nu este permis ca fanta dintre blatul de lucru şi aparat să fie închisă cu şipci suplimentare.
Nu aplicați benzi de protecție termică pe pereții laterali ai dulapului de încorporare.
Pentru demontare:

- Scoateți aparatul de sub tensiune.
- Desfaceți şuruburile de fixare.
- Ridicați uşor aparatul şi extrageți-l complet.

Vă mulțumim că ați achiziționat un aparat Bosch!

Înregistrați-vă acum noul dvs. aparat la MyBosch și profitați direct de:

- **Recomandări și sfaturi de specialitate pentru aparatul dvs**
- **Opțiuni de prelungire a garanției**
- **Reduceri pentru accesorii și piese de schimb**
- **Manual de utilizare digital și toate datele aparatului la îndemână**
- **Acces simplu la service pentru aparate electrocasnice de la Bosch**

Înregistrare gratuită și simplă – chiar și pe dispozitive mobile:
www.bosch-home.com/welcome

Aveți nevoie de ajutor? Îl veți găsi aici.

Consiliere de specialitate pentru aparatele dvs. Bosch, ajutor în caz de probleme sau o reparație executată de experții Bosch.

Aflați totul despre multiplele posibilități prin care vă poate sprijini Bosch:
www.bosch-home.com/service

Datele de contact sunt specificate în lista de service anexată.

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

A Bosch Company

9001986806 (060221) REG25
ro