BOSCH

Cuptor încorporabil

HBG978N.1

[ro] Manual de utilizare şi instrucțiuni 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 5
3 Protecția mediului şi economisirea 6
4 Cunoaşterea 7
5 Modurile de funcționare 8
6 Accesorii 10
7 Înainte de prima utilizare 12
8 Utilizarea de bază 12
9 Încălzirea rapidă 14
10 Funcții de timp 14
11 Funcția de ventilare "Crisp Finish" 16
12 Termometru pentru prăjire 16
13 Preparatele 18
14 Funcția de căutare "Assist Plus" 20
15 Favorite 21
16 Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor 21
17 Setările de bază 21
18 Home Connect 23
19 Curățare şi îngrijire 25
20 Funcția de curățare "Autocurățare pirolitică" .. 26
21 Program de curățare 28
22 Uscarea 28
23 Uşa aparatului 29
24 Suporturile pentru tăvi 32
25 Remediați defecțiunile 34
26 Evacuarea ca deşeu 36
27 Serviciul clienți 36
28 Informații despre software-ul gratuit şi Open Source 37
29 Declarație de conformitate 37
30 Procedați astfel 38

31 INSTRUCȚIUNI DE MONTARE 44
31.1 Indicații generale privind montarea 44

⚠ 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 şi 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.

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

1.5 Utilizarea în siguranță

Introduceți întotdeauna accesoriul în locul corespunzător din interiorul cuptorului.
→ *"Accesorii", Pagina 10*

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

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

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

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

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

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

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 mănuşă protectoare.

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

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

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

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

Aparatul şi piesele accesibile ale acestuia pot avea muchii ascuțite.
- ▸ Acționați cu atenție atunci când le manevrați şi le curățați.

- Purtați mănuşi de protecție dacă este posibil.

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

- Nu introduceți mâinile în zona balamalelor.

Componentele din interiorul uşii aparatului pot avea muchii ascuțite.

- Purtați mănuşi de protecție.

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

→ *"Prevenirea pagubelor materiale", Pagina 5*

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

⚠ AVERTISMENT – Pericol de electrocutare!

Reparațiile executate incorect sunt periculoase.

- Numai personalul de specialitate are permisiunea de a efectua lucrări de reparații la nivelul aparatului.
- La reparația aparatului trebuie utilizate numai piese de schimb originale.
- 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 şi instruită.

O izolație deteriorată a cablului de alimentare electrică este periculoasă.

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

Pătrunderea umidității în interiorul aparatului poate provoca electrocutarea.

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

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

- Nu utilizați niciodată un aparat deteriorat.
- Nu trageți niciodată de cablul de alimentare electrică pentru a deconecta aparatul de la rețeaua de alimentare electrică. Scoateți întotdeauna din priză ştecherul cablului de alimentare electrică.
- Dacă aparatul sau cablul de alimentare electrică este deteriorat, scoateți imediat ştecherul din priză sau decuplați siguranța din cutia cu siguranțe.
- Contactați unitatea de service abilitată. →*Pagina 36*

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

- Respectați instrucțiunile speciale de montare.

⚠ AVERTISMENT – Pericol: Magnetism!

 Atenție: Pericol din cauza magnetizării

 Atenție la persoanele care au stimulatoare cardiace

Panoul de comandă conține magneți permanenți. Aceştia pot influența capacitatea de funcționare a implanturilor electronice, de exemplu, a stimulatoarelor cardiace sau pompelor de insulină.

- Persoanele care au implanturi electronice trebuie să mențină o distanță de minimum 10 cm față de panoul de comandă.

⚠ 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 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.

1.7 Funcția de curățare

⚠ AVERTISMENT – Pericol de incendiu!
Resturile de mâncare neaderente, grăsimea şi zeama de la friptură se pot aprinde în timpul desfăşurării funcției de curățare.
- ▸ Înainte de fiecare pornire a funcției de curățare, îndepărtați murdăriile mari din interiorul cuptorului.
- ▸ Nu lăsați accesorii în interiorul aparatului acest interval de timp.

Aparatul se încălzeşte puternic la exterior în timpul funcției de curățare.
- ▸ Nu agățați niciodată obiecte inflamabile, de exemplu, şervete de bucătărie, de mânerul uşii.
- ▸ Păstrați liberă partea frontală a aparatului.
- ▸ Țineți copiii la distanță.

Dacă garnitura de etanşare a uşii este deteriorată, se degajă o căldură puternică în zona uşii.
- ▸ Nu frecați şi nu scoateți garnitura de etanşare.
- ▸ Nu utilizați niciodată aparatul dacă garnitura de etanşare este deteriorată sau fără garnitura de etanşare.

⚠ AVERTISMENT – Pericol de afectare gravă a sănătății!
Aparatul se încălzeşte puternic în timpul desfăşurării funcției de curățare. Stratul antiaderent de pe tăvi şi forme va fi distrus şi se vor degaja gaze toxice.
- ▸ Nu utilizați niciodată funcția de curățare pentru a curăța tăvi sau forme cu strat antiaderent.
- ▸ Nu lăsați accesorii în interiorul aparatului acest interval de timp.

⚠ AVERTISMENT – Pericol de afectare a sănătății!
Funcția de curățare încălzeşte interiorul cuptorului la temperaturi ridicate astfel încât reziduurile de la prăjire, de la prepararea pe grill şi coacere sunt arse. Astfel, se elimină aburi, care pot duce la iritarea mucoaselor.
- ▸ În timpul derulării funcției de curățare, aerisiți foarte bine bucătăria.
- ▸ Nu rămâneți mult timp în încăpere.
- ▸ Țineți copiii şi animalele domestice la distanță.

⚠ AVERTISMENT – Pericol de arsuri!
În timpul funcției de curățare, interiorul cuptorului se înfierbântă puternic.
- ▸ Nu deschideți niciodată uşa aparatului.
- ▸ Lăsați aparatul să se răcească.
- ▸ Țineți copiii la distanță.

⚠ Exteriorul aparatului se încălzeşte puternic în timpul desfăşurării funcției de curățare.
- ▸ Nu atingeți niciodată uşa aparatului.
- ▸ Lăsați aparatul să se răcească.
- ▸ Țineți copiii la distanță.

2 Prevenirea pagubelor materiale

2.1 Generalități

ATENȚIE
Vaporii de alcool din interiorul fierbinte al cuptorului se pot aprinde şi pot provoca deteriorări permanente ale aparatului. În cazul unei deflagrații, uşa aparatului poate exploda şi, eventual, ar putea cădea. Geamurilor uşii se pot crăpa şi sparge. Din cauza formării de subpresiune, interiorul aparatului se poate deforma.
- ▸ Nu încălziți băuturi spirtoase (≥ 15% vol.) în stare nediluată (de exemplu, pentru a le turna lână sau peste alimente).

Apa de pe baza interioară a cuptorului produce deteriorări ale emailului în timpul funcționării aparatului la temperaturi de peste 120 °C.
- ▸ Nu porniți modul de funcționare dacă există apă pe baza interioară a cuptorului.
- ▸ Ştergeți apa de pe baza interioară a cuptorului înainte de a porni modul de funcționare.

La temperaturi de peste 50 °C, obiectele de pe baza aparatului determină producerea acumulărilor de căldură. Duratele de coacere şi de prăjire nu mai sunt valabile, iar emailul se deteriorează.
- ▸ Nu aşezați pe baza din interioul aparatului accesorii, hârtie de copt sau folii.

▸ Aşezați vase pe baza interioară a cuptorului numai dacă este atinsă o temperatură de sub 50 °C.

Formele din silicon sau foliile de copt, capacele sau accesoriile care conțin silicon pot provoca deteriorarea senzorului de coacere. Se pot produce deteriorări şi dacă senzorul de coacere nu este activ.

▸ Nu utilizați forme din silicon sau folii de copt reutilizabile, capace sau accesorii care conțin silicon.
Se poate utiliza hârtie de opt cu strat de acoperire din silicon.
▸ Nu depozitați niciodată obiecte din silicon în interiorul cuptorului.

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.

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

▸ Introduceți întotdeauna accesoriile până la opritor în interiorul aparatului.

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

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

3 Protecția mediului şi economisirea

3.1 Predarea la deşeuri a ambalajului

Ambalajele sunt ecologice şi reciclabile.

▸ Eliminați componentele separat, în funcție de tipul acestora.

3.2 Economisirea energiei

Dacă respectați aceste instrucțiuni, aparatul dumneavoastră 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 38*

✔ 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.

Deconectați display-ul din cadrul setărilor de bază.
→ *"Setările de bază", Pagina 21*

✔ Când indicatorul de pe display este deconectat, se economiseşte energie electrică.

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)

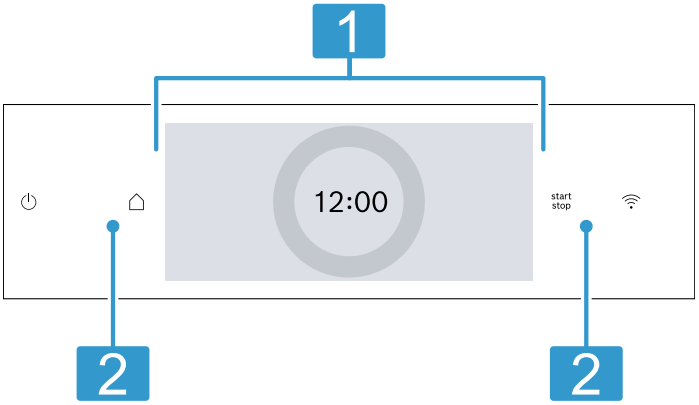
Aşadar, conform definiției nu există nici un „mod oprit“ şi nici un „mod standby“, motiv pentru care este utilizată denumirea Mod cu consum redus de putere. Pentru mă-

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

4 Cunoaşterea

4.1 Panoul de comandă

Prin intermediul elementului de operare setaţi toate funcţiile aparatului dvs şi primiţi informaţii cu privire la stadiul de operare.
În funcţie de tipul aparatului unele detalii pot fi diferite de cele prezentate în imagine, de ex. culoarea şi forma.



1	**Display cu inel de reglare** Prin intermediul inelului digital de reglare al display-ului puteţi regla aparatul. Pe display puteţi vedea valorile curente de setare, posibilităţile de selectare sau textele cu instrucţiuni. → *"Display-ul", Pagina 7*
2	**Taste** Cu ajutorul tastelor puteţi seta direct diferite funcţii. → *"Taste", Pagina 7*

4.2 Taste

Cu ajutorul tastelor, selectaţi în mod direct diferite funcţii.

Tastă	Funcţie
⏻	Conectaţi sau deconectaţi aparatul. → *"Utilizarea de bază", Pagina 12*
⌂	Deschideţi meniul modurilor de funcţionare. → *"Modurile de funcţionare", Pagina 8*
start stop	Porniţi sau întrerupeţi modul de funcţionare. → *"Utilizarea de bază", Pagina 12*
	Indicatorul pentru Home Connect. Câmpul nu are nicio funcţie suplimentară. Când simbolul se aprinde, aparatul este conectat. → *"Home Connect ", Pagina 23*

4.3 Display-ul

Display-ul este divizat în diverse domenii.

Inelul digital de reglare

Cu ajutorul inelului digital de reglare puteţi modifica valorile de setare care sunt afişate pe display.
Atunci când este atinsă valoarea minimă sau valoarea maximă, această valoare rămâne afişată pe display. Dacă este necesar, resetaţi valoarea cu ajutorul inelului de reglare.

Valori de reglare precisă
Pentru a seta valorile de reglare fină, de exemplu, cu precizie de minut, menţineţi apăsată timp de aproximativ. 1 - 2 secunde zona corespunzătoare a inelului de reglare. Valorile de reglare mai fină sunt afişate sub formă de puncte.

Câmp pentru numere
Dacă acţionaţi inelul de reglare, în interiorul inelului apare simbolul pentru câmpul numeric. Puteţi introduce valorile direct prin intermediul câmpului numeric.

Indicatorul de stare

În partea superioară a display-ului sunt afişate informaţii privind starea.

Simbol	Semnificaţie
	Ceasul cu alarmă este activat. → *"Setarea ceasului cu alarmă", Pagina 15*
	Siguranţa pentru copii este activată. → *"Sistemul de siguranţă împotriva accesului copiilor", Pagina 21*
	Uşa aparatului este blocată de funcţia de curăţare sau de sistemul de siguranţă împotriva accesului copiilor. → *"Funcţia de curăţare Autocurăţare pirolitică", Pagina 26* → *"Setările de bază", Pagina 21*
	Intensitatea semnalului WLAN pentru Home Connect. Cu cât mai multe linii ale simbolului sunt completate, cu atât mai puternic este semnalul. Dacă simbolul este barat, înseamnă cu nu există semnal WLAN. Dacă este prezent semnul "x" lângă simbol, înseamnă că nu există conexiune la serverul Home Connect. → *"Home Connect ", Pagina 23*
	Pornirea de la distanţă cu Home Connect este activată. → *"Home Connect ", Pagina 23*

Simbol	Semnificație
	Diagnoza de la distanță cu Home Connect pentru efectuarea întreținerii este activată. → *"Home Connect ", Pagina 23*
⋮	Accesul la diverse funcții.

Domeniul de setări

În centrul display-ului se află domeniul de setări.
În domeniul de setări puteți vizualiza posibilitățile actuale de selectare şi setările care pot fi efectuate.
În partea stângă şi dreaptă a domeniului de setări, în exteriorul inelului de reglare, puteți vedea mai multe posibilități de setare.
Meniul şi celelalte posibilități de setare sunt dispuse orizontal. Listele se selectare a funcțiilor sunt dispuse vertical. Pentru a derula domeniul de setări, glisați cu degetul pe display. Pentru a alege o funcție, apăsați pe funcția respectivă pe display.
→ *"Setarea modului de funcționare", Pagina 13*

Simboluri posibile în domeniul de reglare

Simbol	Semnificație
	Introduceți valoarea de reglare prin intermediul câmpului numeric.
	Resetați o setare.
	Resetați valoarea de setare.
	Prelungiți durata de preparare.

Observație: Un marcaj albastru "new" sau un punct albastru în cadrul unei funcții indică faptul că din aplicația Home Connect a fost descărcată o nouă funcție, o nouă favorită sau o actualizare în aparat.

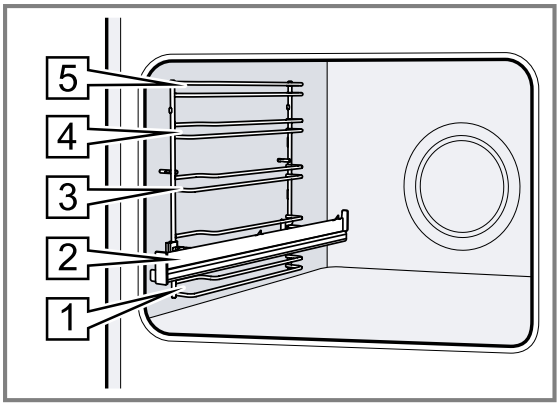
4.4 Interiorul cuptorului

Diversele funcții ale cuptorului facilitează folosirea utilizarea aparatului dumneavoastră.

Suporturile pentru tăvi

Pe suporturile pentru tăvi din interiorul cuptorului puteți aşeza accesorii, pe diferite niveluri.
→ *"Accesorii", Pagina 10*
Aparatul dumneavoastră este prevăzut cu 5 niveluri. Nivelurile se numără de jos în sus.
În funcție de tipul aparatului, suporturile pentru tăvi sunt dotate cu glisiere pe unul sau mai mule niveluri.

Suporturile pentru tăvi pot fi decroşate, de exemplu, în vederea curățării.
→ *"Suporturile pentru tăvi", Pagina 32*



Sistemul de iluminare

Interiorul cuptorului este iluminat de una sau mai multe lămpi.
Când deschideți uşa aparatului, sistemul de iluminare din interiorul cuptorului se activează. În cazul în care uşa aparatului rămâne deschisă timp de peste aproximativ 18 minute, sistemul de iluminare se dezactivează din nou.
La începerea procesului de preparare, sistemul de iluminare se activează în cazul majorității modurilor de funcționare. Atunci când procesul de preparare s-a finalizat, sistemul de iluminare se dezactivează.

Suflanta de răcire

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

ATENȚIE
Acoperirea fantelor de ventilare determină supraîncălzirea aparatului.
▸ Nu acoperiți fantele de ventilare.

Pentru răcirea aparatului şi 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 21*

Uşa aparatului

Dacă deschideți uşa aparatului în timpul funcționării, regimul de funcționare se întrerupe. Dacă închideți uşa aparatului, procesul de funcționare continuă automat.

5 Modurile de funcționare

Aici puteți vizualiza o prezentare generală a modurilor de funcționare şi a funcțiilor principale ale aparatului dumneavoastră.
Pentru a deschide meniul, apăsați pe ⌂.

Mod de funcționare	Utilizare
Modurile de încălzire	Pentru prepararea optimă a alimentelor dumneavoastră, selectați modurile de încălzire concepute special pentru acestea. → *"Modurile de încălzire", Pagina 9* → *"Utilizarea de bază", Pagina 12*
Favorite	Utilizați setările proprii salvate. → *"Favorite", Pagina 21*
Preparatele Assist Plus	Utilizați setările programate recomandate pentru diferitele tipuri de alimente. → *"Preparatele", Pagina 18* → *"Funcția de căutare Assist Plus", Pagina 20*
Curățare	Selectați funcția de curățare a interiorului cuptorului. → *"Funcția de curățare Autocurățare pirolitică", Pagina 26* → *"Program de curățare", Pagina 28* → *"Uscarea", Pagina 28*
Setări de bază	Adaptați setările de bază. → *"Setările de bază", Pagina 21*

Home Connect

Cu Home Connect puteți conecta cuptorul la un dispozitiv mobil pentru a-l comanda de la distanță şi puteți utiliza gama completă de funcții a acestuia.
În funcție de tipul de aparat, cu aplicația Home Connect sunt disponibile funcții suplimentare sau extinse pentru aparatul dumneavoastră. Informații în această privință găsiți în cadrul aplicației.
→ *"Home Connect ", Pagina 23*

5.1 Modurile de încălzire

Pentru a putea identifica întotdeauna modul de încălzire optim pentru preparatele dumneavoastră, vă explicăm diferențele şi domeniile de utilizare.
Simbolurile aferente fiecărui mod de încălzire facilitează recunoaşterea acestora.
Când selectați un mod de încălzire, aparatul propune o anumită temperatură sau treaptă. Puteți prelua valorile sau la puteți modifica în domeniul respectiv.
La setări ale temperaturii de peste 275 °C şi cu treapta a 3-a de putere a grill-ului activată, aparatul reduce temperatura la aproximativ 275 °C şi activează treapta 1 de putere a grill-ului după 40 de minute.

Simbol	Mod de încălzire	Interval de temperatură	Utilizarea şi modul de funcționare
	Convecție de aer fierbinte 4D	30 – 275 °C	Coaceți sau prăjiți pe unul sau mai multe niveluri. Ventilatorul distribuie uniform în interiorul cuptorului căldura emisă de rezistența circulară din panoul posterior.
	Încălzire în partea superioară/inferioară	30 – 300 °C	Coaceți sau prăjiți în mod tradițional, pe un nivel. Modul de încălzire este adecvat în special pentru prăjiturile cu umpluturi zemoase. Căldura este distribuită atât din partea superioară, cât şi din partea inferioară.
	Convecție delicată de aer fierbinte	125 – 250 °C	Preparați delicat alimentele selectate, pe un nivel, fără preîncălzire. Ventilatorul distribuie uniform în interiorul cuptorului căldura emisă de rezistența circulară din panoul posterior. În anumite faze, alimentele sunt preparate cu căldură reziduală. În timpul preparării, mențineți închisă uşa aparatului. Dacă deschideți uşa aparatului, chiar şi pentru scurt timp, aparatul va continua să se încălzească fără a utiliza căldura reziduală. Acest mod de încălzire este utilizat pentru determinarea consumului de energie în modul de circulare a aeruluişi a clasei de eficiență energetică.
	Air Fry	30 – 300 °C	Prăjire pe un nivel, cu o cantitate mică de grăsime. Adecvat în special pentru alimentele care sunt de obicei prăjite în baie de ulei, de exemplu, cartofi prăjiți. Ventilatorul recirculă cu viteză mare căldura de la rezistența grill-ului în jurul preparatului. Aerul evacuat este extras puternic din interiorul cuptorului.
	Încălzire delicată în partea superioară/inferioară	150 – 250 °C	Preparați delicat alimentele selectate. Căldura este distribuită din partea superioară spre cea inferioară. În anumite faze, alimentele sunt preparate cu căldură reziduală. În timpul preparării, mențineți închisă uşa aparatului. Dacă deschideți uşa aparatului, chiar şi pentru scurt timp, aparatul va continua să se încălzească fără a utiliza căldura reziduală. Acest mod de încălzire ste utilizat pentru determinarea consumului de energie în modul convențional.

Simbol	Mod de încălzire	Interval de temperatură	Utilizarea şi modul de funcționare
	Grill cu convecție de aer	30 – 300 °C	Prăjiți carne de pasăre, peşte întreg sau bucăți mari de carne. Rezistența grill-ului şi ventilatorul se conectează şi se deconectează în mod alternativ. Ventilatorul asigură recircularea aerului fierbinte în jurul preparatului.
	Grill, suprafață mare	Trepte pentru grill: 1 = scăzută 2 = medie 3 = puternică	Preparați pe alimente plate, precum fripturi, cârnăciori, sau felii de pâine. Gratinați alimente. Este încălzită întreaga suprafață de sub rezistența grill-ului.
	Grill, suprafață mică	Trepte pentru grill: 1 = scăzută 2 = medie 3 = puternică	Preparați pe grill cantități mici de alimente, precum friptură, cârnăciori sau felii de pâine. Gratinați cantități mici de alimente. Suprafața centrală de sub rezistența grill-ului se înfierbântă.
	Treaptă pentru pizza	30 – 275 °C	Preparați pizza sau alimente care necesită o cantitate mare de căldură din partea inferioară. Încălzirea este realizată atât de rezistența din partea inferioară, cât şi de rezistența circulară din peretele posterior.
	Preparare delicată	70 – 120 °C	Preparați lent bucățile de carne prăjite, delicate într-un vas fără capac. Căldura se distribuie uniform de sus şi de jos, la temperatură redusă.
	Decongelarea	30 – 60 °C	Decongelați delicat alimentele congelate.
	Încălzire în partea inferioară	30 – 250 °C	Coaceți suplimentar alimentele sau preparați-le în baie de apă. Căldura este distribuită din partea inferioară.
	Menținere caldă	50 – 100 °C	Mențineți calde preparatele.
	Preîncălzire a veselei	30 – 90 °C	Preîncălziți vesela.

5.2 Temperatură

În timpul încălzirii, pe display sunt afişate suprapus, în cazul majorității tipurilor de încălzire, temperatura actuală din interiorul cuptorului începând de la aproximativ 30 °C şi temperatura setată.
Atunci când preîncălziți, momentul optim pentru introducerea preparatului este atins imediat ce temperatura afişată din interiorul cuptorului şi temperatura setată sunt egale.

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

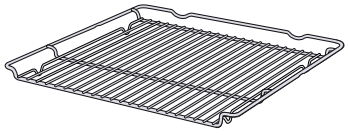
Indicatorul de căldură reziduală
Când aparatul este deconectat, o linie roşie din jurul inelului de operare indică căldura reziduală din interiorul cuptorului. Cu cât temperatura scade mai mult, cu atât mai luminozitatea inelului scade mai mult. Îmcepând de la aproximativ 60 °C, inelul se stinge complet.

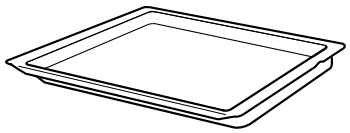
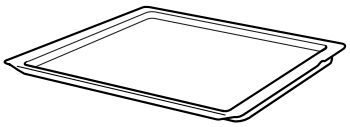
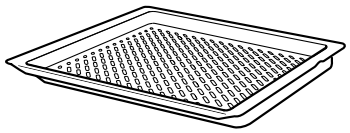
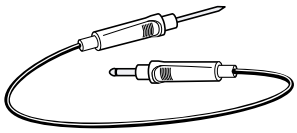
6 Accesorii

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 accesorilor, deformarea dispare.

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

Accesorii		Utilizare
Grătarul		▪ Forme de prăjituri ▪ Forme de sufleu ▪ Veselă ▪ Carne, de exemplu, fripturi sau bucăți de carne pentru perpararea pe grill ▪ Preparate congelate

Accesorii		Utilizare
Tigaia universală		▪ Prăjituri însiropate ▪ Produse de brutărie şi patiserie ▪ Pâine ▪ Fripturi de dimensiuni mari ▪ Preparate congelate ▪ Colectați lichidele scurse, de exemplu, grăsimea scursă în timpul preparării pe grătar.
Tava de copt		▪ Prăjituri la tavă ▪ Produse mici de patiserie
Tablă prăjire cu aer cald şi pentru grill, emailată, perforată		▪ Prăjirea alimentelor care sunt de obicei prăjite în baie de ulei, de exemplu: cartofi prăjiți. ▪ Preparare pe grill a alimentelor.
Termometrul pentru prăjire		Prăjire sau coacere foarte exactă. → *"Termometru pentru prăjire", Pagina 16*

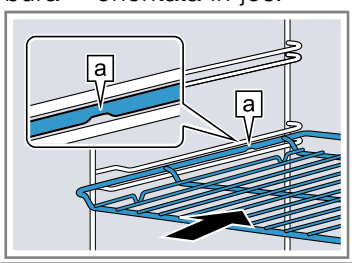
6.1 Funcția de fixare

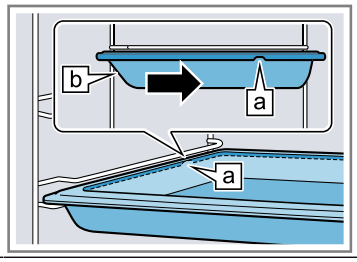
Funcția de fixare împiedică răsturnarea accesoriului la tragerea afară a acestuia.
Puteți trage accesoriul afară aproximativ până la jumătate, până când se fixează. Protecția împotriva răsturnării funcționează numai dacă accesoriul este introdus corect în interiorul cuptorului.

6.2 Introducerea accesoriului în interiorul cuptorului

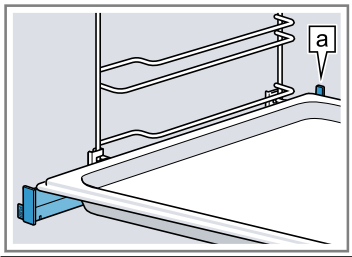
Introduceți întotdeauna accesoriul în locul corespunzător din interiorul cuptorului. Numai în felul acesta accesoriul poate fi tras afară până la jumătate, fără să se răstoarne.

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

Grătar	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.



Aşezați accesoriul pe şinele telescopice introduse.

Grătar sau tavă	Aşezați accesoriul astfel încât acesta să se sprijine pe opritorul din spate al sistemului de extragere. 

Observație: Atunci când şinele telescopice sunt introduse sau extrase complet, acestea se fixează în poziție în funcție de tipul aparatului. Împingeți cu forță şinele telescopice, pentru a le elibera din poziție.

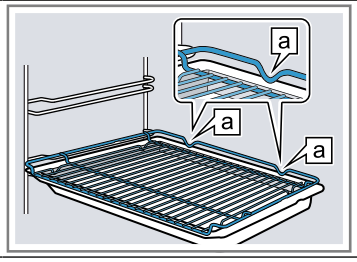
3. Împingeți complet accesoriul, astfel încât acesta să nu atingă uşa cuptorului.

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	

6.3 Alte accesorii

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

7 Înainte de prima utilizare

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

7.1 Efectuarea primei puneri în funcțiune

După conectarea la rețeaua de alimentare cu energie electrică, trebuie să efectuați setările pentru prima punere în funcțiune a aparatului. Afişarea setărilor pe display poate dura câteva minute.

1. Porniți aparatul cu ⏻.
✔ Apare prima setare.
2. Dacă este necesar să modificați setarea, apăsați pe o valoare din listă sau modificați valoarea cu ajutorul inelului de reglare.
   Setări posibile:
   - Limbă
   - Home Connect
     → *"Home Connect ", Pagina 23*
   - Oră
     → *"Setarea orei", Pagina 22*
3. Apăsați pe "Următorul" şi modificați următoarea setare.
4. Parcurgeți setările şi, dacă este necesar, modificați-le.
✔ După efectuarea ultimei setări, pe display apare confirmarea încheierii primei puneri în funcțiune.
5. Pentru ca aparatul să efectueze autotestarea înainte de primul proces de încălzire, deschideți şi închideți o dată uşa aparatului.

7.2 Curățarea aparatului înainte de prima utilizare

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

1. Scoateți din interiorul cuptorului documentele cu informațiile despre produs şi accesoriile. Îndepărtați resturile de ambalaj, precum biluțele de polistiren şi benzile adezive din interiorul şi de la exteriorul aparatului.
2. Ştergeți cu o lavetă moale şi umedă suprafețele lucioase din interiorul cuptorului.
3. Porniți aparatul cu ⏻.
4. Efectuați următoarele setări:

Mod de încălzire	Convecție de aer fierbinte 4D
Temperatură	maximă
Durată de preparare	1 oră

   → *"Utilizarea de bază", Pagina 12*
5. Porniți procesul de funcționare.
   ▸ Aerisiți bucătăria pe întreaga perioadă de încălzire a aparatului.
✔ Când durata de preparare expiră, este emis un semnal sonor. Pe display apare o indicație privind faptul că procesul de funcționare s-a finalizat.
6. Deconectați aparatul cu ⏻.
7. După răcirea aparatului, curățați suprafețele lucioase din interiorul cuptorului cu o soluție de apă cu detergent de vase şi cu o lavetă.
8. Curățați temeinic accesoriile cu soluție de apă cu detergent de vase şi cu o lavetă sau cu o perie moale.

8 Utilizarea de bază

8.1 Conectarea aparatului

▸ Porniți aparatul cu ⏻.
✔ Pe display apare meniul.

8.2 Deconectarea aparatului

Dacă nu utilizați aparatul, deconectați-l. Dacă nu utilizați aparatul un timp mai îndelungat, aparatul se deconectează automat.

▸ Deconectați aparatul cu ⏻.
✔ Aparatul se deconectează. Funcțiile aflate în derulare sunt întrerupte.
✔ Pe display se va afişa ora curentă sau indicatorul de căldură reziduală.

8.3 Pornirea modului de funcționare

Trebuie să porniți fiecare proces de funcționare.

ATENȚIE
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.

- Porniți modul de funcționare cu start stop.
✔ Pe display sunt prezentate setările.

8.4 Întreruperea procesului de funcționare

Puteți întrerupe procesul de funcționare, iar apoi îl puteți continua.

1. Pentru a întrerupe procesul de funcționare, apăsați pe start stop.
2. Pentru a continua procesul de funcționare, apăsați din nou pe start stop.

8.5 Setarea modului de funcționare

După conectarea aparatului, pe display apare meniul.

1. Pentru a derula prin diversele posibilități de selectare, glisați cu degetul pe display.
   - Pentur a derula meniul şi posibilitățile suplimentare de setare, glisați cu degetul spre dreapta sau spre stânga.
   - Pentru a derula listele de selectare, glisați cu degetul în jos sau în sus.
2. Pentru a alege o funcție, apăsați pe funcția respectivă de pe display.

✔ În funcție de funcție, pot fi selectate valorile de setare posibile sau alte opțiuni.

3. Dacă este necesar să eine reveniți la o setare, apăsați pe ‹.
4. Pentru a modifica valorile de setare, utilizați inelul digital de reglare:
   - Glisați în sens orar sau în sens antiorar peste inelul de reglare, după cum este necesar.
   - Sau apăsați inelul de reglare într-o anumită poziție.
   - Sau, imediat ce inelul de reglare este acționat, apăsați pe simbolul afişat şi introduceți direct valoarea prin intermediul câmpului numeric.
5. Porniți modul de funcționare cu start stop.
6. Când modul de funcționare este finalizat:
   - Dacă este necesar, puteți efectua şi alte setări şi puteți porni din nou procesul de funcționare.
   - Când preparatul este gata, opriți aparatul cu ⏻.

Observație: Setările pot fi salvate ca "Favorite" ☆ şi utilizate din nou.
→ *"Favorite", Pagina 21*

8.6 Prelungirea duratei de preparare

Când procesul de funcționare este încheiat, îl puteți prelungi sau puteți efectua şi alte setări, iar apoi puteți porni din nou procesul de funcționare.

1. Apăsați pe "Prelungire a duratei de preparare".
   - În funcție de modul de funcționare, puteți modifica setările, dacă este necesar.
2. Porniți modul de funcționare cu start stop.

8.7 Setarea modului de încălzire şi a temperaturii

1. În cadrul meniului, apăsați pe "Modurile de încălzire".
2. Apăsați pe modul de încălzire dorit.
3. Setați temperatura sau treapta cu ajutorul inelului de reglare.
   Dacă este necesar, puteți efectua şi alte setări:
   - → *"Încălzirea rapidă", Pagina 14*
   - → *"Funcții de timp", Pagina 14*
   - → *"Funcția de ventilare Crisp Finish", Pagina 16*
   - → *"Termometru pentru prăjire", Pagina 16*
4. Porniți modul de funcționare cu start stop.

✔ Aparatul începe să încălzească.
✔ Pe display sunt afişate valorile de setare şi timpul de desfăşurare a modului de funcționare.

5. Când modul de funcționare este finalizat:
   - Dacă este necesar, puteți efectua şi alte setări şi puteți porni din nou procesul de funcționare.
   - Când preparatul este gata, deconectați aparatul cu ⏻.

Observație: Pentru a afla care este modul de încălzire ideal pentru preparatul dumneavoastră, consultați descrierea modurilor de încălzire.
→ *"Modurile de încălzire", Pagina 9*

Modificarea modului de încălzire

Dacă modificați modul de încălzire, vor fi resetate şi celelalte setări.

1. Apăsați pe start stop.
2. Apăsați pe ‹.
3. Apăsați pe modul de încălzire dorit.
4. Setați din nou modul de funcționare şi porniți-l cu start stop.

Modificarea temperaturii

După pornirea procesului de funcționare, puteți modifica în orice moment temperatura.

1. Apăsați pe temperatură.
2. Modificați temperatura cu ajutorul inelului de reglare.

✔ Modificarea va fi preluată.

8.8 Afişarea informațiilor

În cele mai multe cazuri, puteți accesa informații despre funcția activată la momentul respectiv. Unele indicații sunt afişate automat de aparat, de exemplu, pentru confirmare sau ca solicitare sau avertizare.

1. Apăsați pe ⓘ "Informații".

✔ Informațiile sunt afişate pentru câteva secunde.

2. Pentru a derula textul indicației, glisați cu degetul pe display.
3. Dacă este necesar, părăsiți indicația cu ‹.

8.9 Menținerea caldă pentru un interval de timp mai îndelungat

Cu acest aparat, puteți menține calde alimentele timp de până la 24 de ore, fără ca comportamenul aparatului să se modifice. Utilizați funcțiile de timp şi modificați setările de bază.

Observație: Dacă deschideți uşa aparatului în timpul funcționării, aparatul nu mai încălzeşte. Dacă închideți uşa aparatului, aparatul continuă să încălzească. Pentru a avea siguranța că comportamentul aparatului aflat în

funcțiune nu se va modifica, deschideți uşa aparatului numai după expirarea intervalului de timp setat.

1. Modificarea setărilor de bază.
   → *"Setările de bază", Pagina 21*
   - Comutați setarea de bază „Sistem de iluminare” pe „Dezactivat permanent”.
   - Modificați setarea de bază "Afișajul ceasului" pe "Activat".
   - Modificați setarea de bază "Semnal sonor" la "durată foarte scurtă".

✔ Astfel, sistemul de iluminare din interiorul cuptorului rămâne întotdeauna dezactivat în timpul funcționării şi atunci când deschideți uşa aparatului. Afişajul orei nu se modifică. Durata semnalului sonor de finalizare a regimului de funcționare este redusă.

2. Setați modul de funcționare dorit.
   → *"Setarea modului de funcționare", Pagina 13*
   → *"Setarea modului de încălzire şi a temperaturii", Pagina 13*
3. Setați durata de preparare dorită în funcție de modul de funcționare.
   → *"Setarea duratei de preparare", Pagina 14*
   → *"Funcții de timp", Pagina 14*
4. Cu "Ora de finalizare" setați ora la care doriți să se încheie procesul de funcționare.
   → *"Setarea orei de finalizare", Pagina 15*
   → *"Funcții de timp", Pagina 14*
5. Introduceți preparatul în interiorul cuptorului înainte ca aparatul să înceapă să se încălzească.
6. Porniți modul de funcționare cu start stop.

✔ Pe display este prezentată durata rămasă până la pornire. Aparatul se află în etapa de aşteptare.

✔ Când ora de pornire este atinsă, aparatul începe să încălzească, iar durata este cronometrată.

7. Când modul de funcționare este finalizat, scoateți preparatul din interiorul cuptorului. După aproximativ 15 până la 20 de minute, aparatul se deconectează complet automat.
   Observație: Dacă este necesar, modificați din nou diferitele setări de bază.

9 Încălzirea rapidă

Pentru a economisi timp, funcția de încălzire rapidă poate scurta durata de încălzire la temperaturi setate la peste 100 °C.

La aceste moduri de încălzire este posibilă utilizarea funcției de încălzire rapidă:

- Convecție de aer fierbinte 4D
- Încălzire în partea superioară/inferioară

9.1 Setarea încălzirii rapide

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

Observație: Setați o durată numai atunci când procesul de încălzire rapidă s-a finalizat.

1. Setați un mod de încălzire adecvat şi o temperatură începând de la 100 °C.
   Începând de la o temperatură setată de 200 °C, funcția de încălzire rapidă se activează automat.
2. Apăsați pe "Încălzirea rapidă".

✔ Simbolul se aprinde în roşu.

3. Porniți modul de funcționare cu start stop.

✔ Începe procesul de încălzire rapidă.

✔ Atunci când încălzirea rapidă s-a terminat, se emite un semnal sonor. Simbolul se modifică din nou în alb .

4. Introduceți preparatul în interiorul cuptorului.

Întreruperea încălzirii rapide

- Apăsați pe "Încălzirea rapidă".

✔ Simbolul se modifică din nou în alb .

10 Funcții de timp

Pentru un mod de funcționare, puteți seta durata şi ora de finalizare a modului de funcționare. Ceasul cu alarmă poate fi setat independent de modul de funcționare.

Funcția de timp	Utilizarea
Durată de preparare	Dacă setați o durată de preparare, după expirarea acesteia, aparatul încetează automat să mai încălzească.
Finalizare	Pentru durata de preparare, puteți seta o oră de finalizare a modului de funcționare. Aparatul porneşte automat, astfel încât modul de funcționare să se finalizeze la ora dorită.
Ceas cu alarmă	Puteți seta ceasul cu alarmă în mod independent față de modul de funcționare. Aceasta nu influențează aparatul.

10.1 Setarea duratei de preparare

Puteți seta o durată de funcționare de până la 24 de ore.

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

1. Apăsați pe "Durată de preparare".
2. Pentru a seta durata, apăsați pe durata de timp corespunzătoare, de exemplu, pe indicatorul orelor "h" sau pe indicatorul minutelor "m".

✔ Valoarea selectată este marcată cu albastru.

3. Setați durata cu ajutorul inelului de reglare.
   Dacă este necesar, resetați valoarea de setare cu .
4. Porniți modul de funcționare cu start stop.

✔ Aparatul începe să se încălzească, iar durata de preparare este cronometrată.

✔ Când durata de preparare expiră, este emis un semnal sonor. Pe display apare o indicație privind faptul că procesul de funcționare s-a finalizat.

5. Când durata de preparare expiră:
   - ▸ Dacă este necesar, puteți efectua şi alte setări şi puteți porni din nou procesul de funcționare.
   - ▸ Atunci când preparatul este gata, deconectați aparatul cu ⏻.

Modificarea duratei de preparare

Puteți modifica în orice moment durata de preparare.

1. Apăsați pe durată ⏲.
2. Modificați durata cu ajutorul inelului de reglare.

✔ Modificarea va fi preluată.

Anularea duratei de preparare

Puteți anula în orice moment durata de preparare.

1. Apăsați pe durată ⏲.
2. Resetați durata cu ↺.
   Observație: În cazul modurilor de funcționare care necesită întotdeauna setarea unei durate, aparatul resetează durata la valoarea setată anterior.

✔ Modificarea va fi preluată.

10.2 Setarea orei de finalizare

Ora de finalizare a procesului de preparare poate fi temporizată cu până la 24 de ore.

Observații

- Pentru a obține un rezultat optim al preparării, ora 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 funcționare şi o temperatură sau o treaptă.
- Este setată o durată de preparare.

1. Apăsați pe 🕒 "Ora de finalizare".
2. Pentru a seta ora, apăsați pe indicatorul orelor sau pe indicatorul minutelor.

✔ Valoarea selectată este marcată cu albastru.

3. Modificați ora cu ajutorul inelului de reglare.
   Dacă este necesar, resetați valoarea de setare cu ↺.
4. Porniți modul de funcționare cu start/stop.

✔ Pe display este prezentată durata rămasă până la pornire.
✔ Când ora de pornire este atinsă, aparatul începe să încălzească, iar durata este cronometrată.
✔ Când durata de preparare expiră, este emis un semnal sonor. Pe display apare o confirmare a încheierii procesului de funcționare.

5. Când durata de preparare expiră:
   - ▸ Dacă este necesar, puteți efectua şi alte setări şi puteți porni din nou procesul de funcționare.
   - ▸ Când preparatul este gata, opriți aparatul cu ⏻.

Modificarea orei de finalizare

Pentru o preparare optimă, modificați ora de finalizare setată numai înainte de a porni modul de funcționare şi cronometrarea duratei de preparare.

1. Apăsați pe ora de finalizare 🕒.
2. Modificați ora de finalizare cu ajutorul inelului de reglare.

✔ Modificarea va fi preluată.

Anularea orei de finalizare

Puteți şterge în orice moment ora de finalizare setată.

1. Apăsați pe ora de finalizare 🕒.
2. Resetați ora de finalizare cu ↺.
   Observație: În cazul modurilor de funcționare care necesită întotdeauna setarea unei durate, aparatul resetează ora de finalizare la cea mai recentă oră.

✔ Modificarea va fi preluată.

10.3 Setarea ceasului cu alarmă

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

1. Apăsați pe ⋮ de pe indicatorul de stare.
2. Apăsați pe ⧖.
3. Pentru a seta ceasul cu alarmă, apăsați pe durata de timp corespunzătoare de pe display, de exemplu, pe indicatorul minutelor "m" sau pe indicatorul secundelor "s".

✔ Valoarea selectată este marcată cu albastru.

4. Setați ceasul cu alarmă cu ajutorul inelului de reglare. Dacă este necesar, resetați valoarea de setare cu ↺.
5. Pentru a porni ceasul cu alarmă, apăsați pe "Pornire" ▷ de pe display.

✔ Ceasul cu alarmă începe să cronometreze.
✔ Când aparatul este deconectat, ceasul cu alarmă rămâne vizibil pe display.
✔ Atunci când aparatul este conectat, pe display sunt afişate setările modului de funcționare activ. Ceasul cu alarmă este afişat pe indicatorul de stare.
✔ Când procesul de cronometrare al ceasului cu alarmă s-a finalizat, este emis un semnal sonor. Pe display apare o indicație privind faptul că procesul de cronometrare al ceasului cu alarmă s-a finalizat.

Modificarea duratei setate la ceasul cu alarmă

Puteți modifica în orice moment durata setată la ceasul cu alarmă.

1. Dacă ceasul cu alarmă funcționează în fundal, selectați în prealabil ceasul cu alarmă cu ⧖.
2. Apăsați pe ||.
3. Modificați ceasul cu alarmă cu ajutorul inelului de reglare.
4. Confirmați cu ▷.

Anularea funcționării ceasului cu alarmă

Puteți anula în orice moment durata setată la temporizator.

1. Dacă temporizatorul funcționează în fundal, selectați în prealabil temporizatorul cu ⧖.
2. Apăsați pe ||.
3. Resetați temporizatorul cu ↺.

11 Funcția de ventilare "Crisp Finish"

Funcția de ventilare "Crisp Finish" extrage umiditatea din interiorul cuptorului, astfel încât preparatele să fie crocante.
Cantitatea de abur fierbinte care poate ieşi la deschiderea uşii aparatului este redusă.

11.1 Moduri de încălzire adecvate cu funcția de venilare

Pentru funcția de ventilare sunt adecvate numai anumite moduri de încălzire.

Puteți utiliza funcția de ventilare pentru următoarele moduri de încălzire:
- Convecție de aer fierbinte 4D
- Încălzire în partea superioară/inferioară
- Grill cu convecție de aer
- Treaptă pentru pizza

11.2 Setarea funcției de ventilare

Puteți activa în orice moment funcția de ventilare, chiar şi după pornirea regimului de funcționare.

1. Setați un mod de încălzire şi o temperatură adecvate. Dacă este necesar, puteți efectua şi alte setări şi le puteți combina cu funcția de ventilare.
2. Apăsați pe "Crisp Finish".
3. Apăsați pe "Pornit" de pe inelul de reglare.
4. Porniți modul de funcționare cu start stop.

✔ Aparatul începe să încălzească.
✔ Pe display puteți vizualiza valorile de setare.

5. Atunci când preparatul este gata, deconectați aparatul cu ⏻.

Observație: În timpul funcționării, ventilatorul poate produce zgomote puternice.

Anularea funcției de ventilare

Puteți deconecta în orice moment funcția de ventilare.

1. Apăsați pe "Crisp Finish".
2. Apăsați pe "Oprit" de pe inelul de reglare.

✔ Procesul de funcționare va continua fără funcția de ventilare.

12 Termometru pentru prăjire

Preparați cu precizie alimentele introducând termometrul pentru prăjire în interiorul alimentului şi reglând la aparat temperatura pentru interiorul preparatului. Termometrul pentru prăjire măsoară temperatura pentru interiorul preparatului. Imediat ce temperatura setată pentru interiorul preparatului este atinsă, aparatul încetează automat să mai încălzească.

12.1 Modurile de încălzire adecvate cu termometrul pentru prăjire

Pentru funcționarea cu termometrul pentru prăjire sunt adecvate numai anumite moduri de încălzire.

Puteți utiliza termometrul pentru prăjire pentru următoarele moduri de încălzire:
- Convecție de aer fierbinte 4D
- Încălzire în partea superioară/inferioară
- Convecție delicată de aer fierbinte
- Încălzire delicată în partea superioară/inferioară
- Grill cu convecție de aer
- Treaptă pentru pizza
- Preparare delicată
- Încălzire în partea inferioară
- Menținere caldă

12.2 Introducerea termometrului pentru 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.

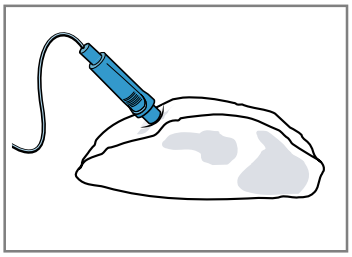
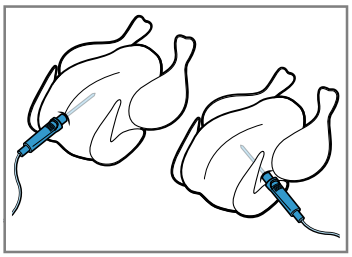
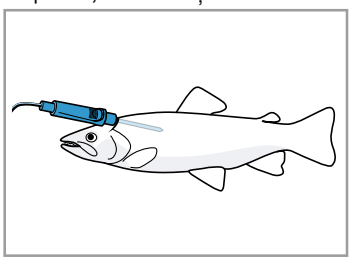
ATENȚIE
În caz contrar, termometrul pentru temperatura de prăjire poate suferi deteriorări.
- ▸ Nu obstrucționați cablul termometrului pentru temperatura de prăjire.
- ▸ Pentru ca termometrul pentru temperatura de prăjire să nu se deterioreze prin expunerea la temperaturi prea înalte, distanța dintre grill şi 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.

Observație: Dacă şinele telescopice sunt acroşate pe nivelul 3, nu puteți introduce termometrul pentru prăjire în interiorul cuptorului. Decroşați şinele telescopice sau acroşați-le pe un alt nivel.
→ *"Suporturile pentru tăvi", Pagina 32*

1. Introduceți termometrul pentru prăjire în interiorul preparatului.
   Termometrul pentru temperatura de prăjire are trei puncte de măsurare. Aveți grijă ca cel puțin punctul din mijloc de măsurare a temperaturii să se afle în interiorul preparatului.

Bucăți de carne subțiri	Introduceți termometrul pentru prăjire în lateral, în locul în care carnea are cea mai mare grosime.

Bucăți de carne groase	Introduceți termometrul pentru prăjire de sus, în poziție înclinată, în bucata de carne, până la capăt.  **Observație:** Dacă doriți să întoarceți preparatul, introduceți termometrul pentru prăjire lateral în interiorul preparatului, astfel încât să nu trebuiască să fie scos atunci când întoarceți preparatul.
Pasăre	Introduceți termometrul pentru prăjire în partea cea mai groasă a pieptului de pasăre, până la capăt. În funcție de natura cărnii de pasăre, termometrul pentru prăjire trebuie să fie introdus transversal sau longitudinal.  Întoarceți carnea de pasăre şi aşezați-o mai întâi cu pieptul orientat în jos pe grătar.
peşte	În cazul unui peşte întreg, introduceți complet termometrul pentru prăjire în spatele capului, în direcția crestei mediane.  Aşezați peştele întreg pe grătar, în poziție de înot, fără a-l întoarce, sprijinindu-l, de exemplu, cu ajutorul unei jumătăți de cartof.

2. Introduceți în interiorul cuptorului preparatul cu termometrul pentru prăjire.
3. Introduceți racordul termometrului pentru prăjire în mufa din partea stângă din interiorul cuptorului.

Observație: 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.

12.3 Setarea termometrului pentru prăjire

Puteți seta o temperatură pentru interiorul preparatului cuprinsă între 30 °C şi 99 °C.

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

1. În cadrul meniului, apăsați pe "Modurile de încălzire".
2. Apăsați pe modul de încălzire dorit.
3. Setați temperatura din interiorul cuptorului cu ajutorul inelului de reglare.
   Setați temperatura din interiorul cuptorului la o valoare cu cel puțin 10 °C mai mare decât temperatura pentru interiorul preparatului.
   Nu setați temperatura din interiorul cuptorului la o valoare de peste 250 °C.
4. Apăsați pe "Termometru pentru prăjire".
5. Setați temperatura pentru interiorul preparatului cu ajutorul inelului de reglare.
   Dacă este necesar, resetați valoarea de setare cu ↺.
6. Porniți modul de funcționare cu start stop.

✔ Aparatul începe să încălzească.
✔ Pe display sunt afişate valorile de setare şi timpul de desfăşurare a modului de funcționare.
✔ Atunci când este atinsă temperatura pentru interiorul preparatului, este emis un semnal sonor. Pe display apare o confirmare a încheierii procesului de funcționare. Aparatul nu mai încălzeşte. În cazul modului de funcționare Preparare delicată, aparatul continuă să încălzească.

7. ⚠ **AVERTISMENT – Pericol de arsuri!**
   Interiorul cuptorului, accesoriile şi termometrul pentru temperatura de prăjire se înfierbântă puternic.
   ▸ Scoateți întotdeauna accesoriile sau termometrul pentru prăjire din interiorul cuptorului cu ajutorul unei mănuşi de bucătărie.

   Atunci când temperatura interioară este atinsă:
   ▸ Dacă este necesar, puteți efectua şi alte setări şi puteți porni din nou procesul de funcționare.
   ▸ Când preparatul este gata, opriți aparatul cu ⏻.
   ▸ Scoateți termometrul pentru prăjire din bucşa din interiorul cuptorului.
   ▸ Scoateți termometrul pentru prăjire din interiorul preparatului şi din interiorul cuptorului.

Recomandări
- Puteți combina termometrul pentru prăjire şi cu un alt mod de funcționare, de exemplu:
  – → *"Preparatele", Pagina 18*
- Puteți utiliza termometrul pentru prăjire şi fără a seta o temperatură pentru interiorul preparatului. Temperatura pentru interiorul preparatului poate fi citită pe display şi, dacă este necesar, procesul de funcționare poate fi încheiat manual.

Modificarea temperaturii

După pornirea procesului de funcționare, puteți modifica în orice moment temperatura din interiorul cuptorului şi temperatura pentru interiorul preparatului.

1. Apăsați pe temperatura din interiorul cuptorului sau pe temperatura pentru interiorul preparatului.
2. Modificați temperatura cu ajutorul inelului de reglare.

✔ Modificarea va fi preluată.

Modificarea modului de încălzire

Dacă modificați modul de încălzire, vor fi resetate şi celelalte setări.

1. Apăsați pe start stop.
2. Apăsați pe <.
3. Apăsați pe modul de încălzire dorit.
4. Setați din nou modul de funcționare şi porniți-l cu start stop.

12.4 Temperatura din interiorul mai multor alimente

Aici sunt prezentate valorile orientative pentru temperatura din interiorul mai multor alimente.
Valorile orientative depind de calitatea şi de natura alimentelor. Nu folosiți alimente congelate.

Pasăre	**Temperatura interioară în °C**
Pui	80 - 85
Piept de pui	75 - 80
Rață	80 - 85
Piept de rață, în sânge spre mediu	55 - 60
Curcan	80 - 85
Piept de curcan	80 - 85
Gâscă	80 - 90

Carne de porc	**Temperatura interioară în °C**
Ceafă de porc	85 - 90
File de porc, în sânge spre mediu	62 - 70
Spată de porc, pătrunsă	72 - 80

Carne de vită	**Temperatura interioară în °C**
Muşchi sau friptură de vită, în sânge	45 - 52
Muşchi sau friptură de vită, în sânge spre mediu	55 - 62
Muşchi sau friptură de vită, pătruns	65 - 75

Carne de vițel	**Temperatura interioară în °C**
Friptură de vițel sau spată, carne slabă	75 - 80
Friptură de vițel, spată	75 - 80
Pulpă (nucă) de vițel	85 - 90

Carne de miel	**Temperatura interioară în °C**
Pulpă de miel, în sânge spre mediu	60 - 65
Pulpă de miel, pătrunsă	70 - 80
Spată de miel, în sânge spre mediu	55 - 60

Peşte	**Temperatura interioară în °C**
Peşte, întreg	65 - 70
File de peşte	60 - 65

Altele	**Temperatura interioară în °C**
Friptură din carne tocată, toate sortimentele de carne	80 - 90

13 Preparatele

Cu modul de preparare "Preparatele" puteți prepara în interiorul aparatului diferite alimente, iar setările optime sunt selectate automat.

Observație: În funcție de tipul aparatului sau de versiunea de software, funcția de căutare "Assist Plus" vă va ghida la cel mai adecvat preparat programat.
→ *"Funcția de căutare Assist Plus", Pagina 20*
Dacă doriți să derulați manual preparatele programate, modificați în mod corespunzător setarea de bază "Assist Plus". În acest caz, în locul funcției de căutare "Assist Plus", în meniu va apărea funcția "Preparatele".
→ *"Setările de bază", Pagina 21*

13.1 Veselă pentru preparate

Rezultatul preparării depinde de natura şi de dimensiunea veselei.
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 vasului în proporție de aproximativ 2/3.

Nu sunt adecvate vasele realizate din următoarele materiale:
- aluminiu strălucitor
- teracotă neglazurată
- material plastic sau cu mânere din material plastic

13.2 Posibilități de setare pentru preparate

Pentru o preparare optimă a alimentelor, aparatul utilizează diferite setări, în funcție de preparat.
Setările utilizate sunt prezentate pe display. Unele setări pot fi adaptate. Urmați indicațiile de pe display.

Observație: Rezultatul preparării depinde de calitatea şi de natura alimentelor. Folosiți alimente proaspete, preferabil la temperatura din frigider. Folosiți alimente congelate direct din congelator.

Recomandări şi indicații privind setările

Când efectuați setările pentru un aliment, pe display sunt afişate informații relevante privind alimentul respectiv, de exemplu:
- Nivelul corespunzător
- Accesoriile sau vasele adecvate
- Adăugarea de lichid
- Momentul în care alimentele trebuie întoarse sau amestecate
  Imediat ce acest moment este atins, este emis un semnal sonor.

Pentru a accesa informațiile, apăsați pe ⓘ "Informații". Unele indicații apar automat.

Programe

În cazul programelor, sunt presetate modul de încălzire, temperatura şi durata optime.
Pentru obținerea unui rezultat de preparare optim, trebuie să setați suplimentar greutatea, grosimea preparatului sau treapta de preparare. Puteți efectua setări numai în zona prevăzută în acest scop.
Dacă nu este indicat altceva, setați greutatea totală a preparatului.

Recomandări de reglare

În cazul recomandărilor de reglare, este presetat modul de încălzire optim.
Temperatura presetată şi durata pot fi modificate.

Preparate cu termometrul pentru prăjire

Pentru unele preparate puteți utiliza termometrul pentru prăjire.
Temperatura din interiorul cuptorului şi temperatura pentru interiorul preparatului pot fi adaptate.
→ *"Termometru pentru prăjire", Pagina 16*

Senzorul de coacere

Unele alimente sunt adecvate pentru prepararea cu senzorul de coacere. Nu trebuie să efectuați alte setări.
Senzorul de coacere monitorizează procesul de coacere din interiorul cuptorului. Aparatul efectuează în mod automat setările şi finalizează procesul de funcționare atunci când preparatul este gata.

Observații

- Nu utilizați senzorul de coacere, dacă alimentul nu este semipreparat. Rezultatul procesului de coacere nu va mai fi cel dorit.
- Nu mai deschideți uşa aparatului după aproximativ 5 minute de la pornirea procesului de funcționare cu senzorul de coacere. Regimul de funcționare cu senzor de coacere se întrerupe.
  Dacă trebuie să deschideți uşa aparatului, porniți ulterior procesul de funcționare fără senzor de coacere sau întrerupeți funcționarea şi setați-o manual. Monitorizați procesul de preparare până când preparatul este gata.
- Pentru obținerea unui rezultat de coacere optim, utilizați forme de copt de culoare închisă, din metal.

ATENȚIE

Formele din silicon sau foliile, capacele sau accesoriile care conțin silicon pot provoca deteriorarea senzorului de coacere. Se pot produce deteriorări şi dacă senzorul de coarece nu este activ.

- ▸ Nu utilizați forme din silicon sau folii, capace sau accesorii care conțin silicon.
- ▸ Nu depozitați niciodată obiecte din silicon în interiorul cuptorului.

Estimarea timpului rămas pentru modul de funcționare

Dacă aparatul este conectat la Home Connect, acesta poate estima cu anticipație timpul rămas pentru procesul de preparare.
Primul timp rămas apare pe display după aproximativ 1 minut. Timpul rămas este recalculat şi actualizat în permanență.

Observație: Funcția de estimare a timpului rămas nu este disponibilă pentru toate preparatele.

13.3 Prezentare generală a preparatelor

Atunci când accesați modul de funcționare, puteți vizualiza pe aparat alimentele individuale care pot fi preparate.
Selectarea preparatelor depinde de dotarea aparatului dumneavoastră.
Preparatele sunt sortate în funcție de categorie şi de alimente.

Observație: În cadrul setărilor de bază puteți oferi un caracter regional prepratelor afişate.
→ *"Setările de bază", Pagina 21*

Categoria	Alimente
Senzorul de coacere	Prăjituri Produse mici de patiserie Pâine, chifle Plăcinte picante, pizza, quiche Produse din cartofi, congelate **Observație:** Aici sunt incluse numai alimentele pentru prepararea cu senzorul de coacere.
Prăjituri	Prăjituri în forme Prăjituri în tavă Produse mici de patiserie Fursecuri
Pâine, chifle	Pâine Chifle
Pizza, tartă picantă	Pizza Plăcinte picante, quiche
Tocane, sufleuri	Tocane, picante, proaspete, ingrediente preparate Cartofi gratinați, ingrediente crude, înălțime de 4 cm Lasagna proaspătă Lasagna, refrigerată Tocană, dulce, proaspătă Fructe cu aluat fărâmițat Sufleu în forme porționate Budincă Yorkshire
Pasăre	Pui Rață, gâscă Curcan
Carne	Carne de porc Carne de vită Carne de vițel Carne de miel Vânat Preparate din carne
Peşte	Peşte, întreg File de peşte
Produse congelate	Pizza Sufleuri Produse din cartofi Carne de pasăre, peşte Chifle
Garnituri, legume	Cartofi Legume

13.4 Setarea pentru preparat

1. În cadrul meniului, apăsați pe "Preparatele".
2. Apăsați pe categoria dorită.

3. Apăsați pe alimentul dorit.
4. Apăsați pe preparatul dorit.
   Recomandare: În cazul anumitor preparate, puteți selecta un mod de preparare preferat.
   → *"Posibilități de setare pentru preparate", Pagina 18*
✔ Pe display sunt prezentate setările pentru preparat.
5. Dacă este necesar, adaptați setările.
   În funcție de preparat, puteți adapta numai anumite setări.
   → *"Posibilități de setare pentru preparate", Pagina 18*
6. Pentru informații, de exemplu, privind accesoriile şi nivelul de preparare, apăsați pe ⓘ"Informații".
7. Porniți modul de funcționare cu start/stop.
✔ Aparatul începe să se încălzească, iar durata de preparare este cronometrată.
✔ În cazul preparatelor cu senzor de coacere sau în cazul funcționării cu termometru pentru temperatura de prăjire (în funcție de dotările aparatului), durata de preparare nu este afişată. Pe display sunt afişate valorile de setare şi timpul de desfăşurare a modului de funcționare. Dacă aparatul este conectat la Home Connect, pentru unele preparate este afişat timpul rămas estimat.
   → *"Estimarea timpului rămas pentru modul de funcționare", Pagina 19*
✔ Când preparatul este gata, este emis un semnal sonor. Aparatul nu mai încălzeşte.
8. Când durata de preparare expiră:
   ▸ Dacă este necesar, puteți efectua şi alte setări şi puteți porni din nou procesul de funcționare.
   ▸ Atunci când preparatul este gata, deconectați aparatul cu ⏻.

13.5 Funcția de deconectare automată

Funcția de deconectare automată (Auto Off) permite coacerea şi prăjirea confortabilă a preparatelor.
După finalizarea procesului de funcționare, aparatul încetează automat să mai încălzească.
Pentru a obține un rezultat optim al preparării, scoateți preparatul din interiorul cuptorului numai după finalizarea procesului de funcționare.

14 Funcția de căutare "Assist Plus"

"Assist Plus" este o funcție inteligentă de căutare. Specificați ce doriți să gătiți, iar aparatul vă va ghida la cel mai adecvat preparat programat sau la setarea salvată pentru alimentele dumneavoastră.
→ *"Preparatele", Pagina 18*
→ *"Favorite", Pagina 21*

Observații
- În funcție de tipul aparatului/nivelul de software al aparatului dumneavoastră, mai întâi trebuie să descărcați pe aparat această funcție. Informații în acest sens găsiți în aplicația Home Connect.
- Dacă doriți să derulați manual preparatele programate, modificați în mod corespunzător setarea de bază "Assist Plus". În acest caz, în locul funcției de căutare "Assist Plus", în meniu va apărea funcția "Preparatele".
  → *"Preparatele", Pagina 18*
  → *"Setările de bază", Pagina 21*

14.1 Setarea funcției de căutare

Doriți să urmați posibilitățile de selecție şi indicațiile din meniul "Ce doriți să gătiți?".

Cerință: Respectați indicațiile privind preparatele, vasele de gătit şi posibilitățile de setare.

→ *"Preparatele", Pagina 18*
1. În cadrul meniului, apăsați pe "Assist Plus".
✔ Pe display apar un rând de căutare, precum şi categoriile de alimente şi o listă a favoritelor salvate şi a ultimelor preparate selectate.
2. Pentru a selecta direct un preparat, apăsați pe o categorie sau pe un preparat din listă.
3. Pentru a căuta un anumit preparat, apăsați pe rândul de căutare 🔍 şi tastați denumirea unui aliment.
   În timp ce tastați, aparatul afişează propuneri de preparate corespunzătoare.
4. Când pe afişaj apare un preparat corespunzător, apăsați pe preparatul respectiv.
5. În funcție de preparat, setările ⚙ pot fi modificate, dacă este necesar.
6. Pentru informații, de exemplu, privind accesoriile şi nivelul de preparare, apăsați pe ^.
   ▸ În cazul în care pe display este afişat simbolul de încălzire ≋, introduceți alimentele în spațiul de coacere doar după desfăşurarea procesului de încălzire. În cazul în care simbolul este barat ⊘, introduceți alimentele în spațiul de coacere înainte de pornirea aparatului.
7. Porniți modul de funcționare cu start/stop.
✔ Aparatul începe să se încălzească, iar durata de preparare este cronometrată.
✔ În cazul preparatelor cu senzor de coacere sau în cazul funcționării cu termometru pentru temperatura de prăjire (în funcție de dotările aparatului), durata de preparare nu este afişată. Pe display sunt afişate valorile de setare şi timpul de desfăşurare a modului de funcționare. Dacă aparatul este conectat la Home Connect, pentru unele preparate este afişat timpul rămas estimat.
   → *"Estimarea timpului rămas pentru modul de funcționare", Pagina 19*
✔ Când preparatul este gata, este emis un semnal sonor. Aparatul nu mai încălzeşte.
   → *"Funcția de deconectare automată", Pagina 20*
8. Când durata de preparare expiră:
   ▸ Dacă este necesar, puteți efectua şi alte setări şi puteți porni din nou procesul de funcționare.
   ▸ Când preparatul este gata, opriți aparatul cu ⏻.

15 Favorite

În funcțiile favorite, setările pot fi salvate şi utilizate din nou.

Observație: În funcție de tipul aparatului/nivelul de software al aparatului dumneavoastră, mai întâi trebuie să descărcați pe aparat această funcție. Informații în acest sens găsiți în aplicația Home Connect.

15.1 Salvarea funcțiilor favorite

Pot fi salvate până la 30 de moduri diferite de funcționare ca funcții favorite.

1. Când setați un mod de funcționare, apăsați pe ☆ de lângă titlul modului de funcționare din partea de sus de pe display.
2. Dacă este necesar, modificați denumirea funcției favorite cu ajutorul tastaturii de pe display.
3. Apăsați pe "Preluare".

15.2 Selectarea funcțiilor favorite

Dacă ați salvat funcții favorite, puteți să le selectați pentru a seta modul de funcționare.

1. În cadrul meniului, apăsați pe "Favorite".
2. Apăsați pe funcția favorită dorită.
3. Dacă este necesar, puteți modifica setările.
4. Porniți modul de funcționare cu start stop.

✔ Pe display puteți vizualiza valorile de setare.

Observație

Țineți cont de indicațiile privind diferitele moduri de funcționare:

- → *"Funcția de ventilare Crisp Finish", Pagina 16*
- → *"Termometru pentru prăjire", Pagina 16*

15.3 Modificarea funcțiilor favorite

Puteți modifica, sorta sau şterge în orice moment funcțiile favorite salvate.

1. În cadrul meniului, apăsați pe "Favorite".
2. Apăsați pe funcția favorită dorită.
3. Apăsați pe ✎ de lângă titlul funcției favorite din partea de sus a display-ului.
4. Modificați setările sau denumirea funcției favorite.
5. Confirmați modificarea.

Sortarea funcțiilor favorite

1. În cadrul meniului, apăsați pe "Favorite".
2. Mențineți apăsată funcția favorită dorită şi trageți-o pe o altă poziție.

Ştergerea funcțiilor favorite

1. În cadrul meniului, apăsați pe "Favorite".
2. Apăsați pe funcția favorită dorită.
3. Apăsați pe ☆ de lângă titlul funcției favorite din partea de sus a display-ului.
4. Confirmați ştergerea.

16 Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor

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

16.1 Activarea sistemului de siguranță împotriva accesului copiilor

Puteți activa sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor atât atunci când aparatul este conectat, cât şi atunci când acesta este deconectat.

1. Pentru a activa sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor:
   - ▸ În timp ce aparatul este deconectat, apăsați pe o zonă oarecare de pe display.
   - ▸ Când aparatul este conectat, apăsați pe ⋮ de pe afişajul de stare.
2. Apăsați pe ⚿.

✔ Pe display apare o indicație pentru confirmare.

✔ Panoul de comandă este blocat. Aparatul poate fi deconectat numai cu ⏻.

✔ Când aparatul este conectat, se aprinde ⚿. Când aparatul este deconectat, ⚿ nu se aprinde.

16.2 Dezactivarea sistemului de siguranță împotriva accesului copiilor

Puteți dezactiva în orice moment siguranța pentru copii.

1. Apăsați pe un loc oarecare de pe display.
2. Pentru a dezactiva siguranța pentru copii, urmați instrucțiunile de pe display astfel încât graficul de pe inel să fie completat în întregime.

✔ Pe display apare o indicație de confirmare.

17 Setările de bază

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

17.1 Prezentare generală a setărilor de bază

Aici găsiți o privire de ansamblu asupra setările de bază şi setările din fabricație. Setările de bază depind de dotarea aparatului dvs.

Mai multe informații privind setările de bază individuale pot fi afişate pe display cu ⓘ "Informații".

Setări de bază	Selecție
Limba	Consultați selecția de la aparat.
Home Connect	Conectați cuptorul la un dispozitiv mobil pentru a-l comanda de la distanță. → *"Home Connect ", Pagina 23*

Setări de bază	Selecție
Ora	Ora în format de 24 h.

Display-ul	Selecție
Luminozitate	▪ Treptele 1, 2, 3, 4 şi 5 [1]
Afişajul orei	▪ Activat, temporizat ▪ Activat (această setare creşte consumul energetic) ▪ Dezactivat [1]
Tip de ceas	▪ Digital [1] ▪ Analogic
Reglare	▪ Orientați display-ul pe orizontală şi pe verticală.

Semnal sonor	Selecție
Semnalul sonor al tastelor	▪ Pornit [1] ▪ Oprit
Volum sonor	▪ Treptele 1, 2, 3, 4 şi 5 [1]
Semnal sonor	▪ Durată foarte scurtă (o dată) ▪ Durată scurtă (aproximativ 5 secunde) ▪ Durată medie (aproximativ 10 secunde) [1] ▪ Durată lungă (aproximativ 30 de secunde)

Setări aparat	Selecție
Timp de postfuncționare a suflantei	▪ Minim ▪ Recomandat [1] ▪ Lung ▪ Foarte lung
Sistem de extragere	▪ Fără echipare ulterioară (la suporturi pentru tăvi şi glisieră simplă) [1] ▪ Cu dotare ulterioară (la glisiere duble şi triple)
Sistem de iluminare	▪ În timpul preparării şi la deschiderea uşii [1] ▪ Numai la deschiderea uşii ▪ Dezactivat permanent

Personalizare	Selecție
Sigla mărcii	▪ Afişare [1] ▪ Dezactivare afişare
Funcționarea după conectare	▪ Meniu principal [1] ▪ Modurile de încălzire ▪ Preparate ▪ Favorite
Timp de preparare scurs	▪ Dezactivare afişare ▪ Afişare [1]
Preparate regionale	▪ Toate [1] ▪ Preparate europene ▪ Preparate în stil britanic
Preparate	▪ Toate [1] ▪ Nerecomandat pentru carnea de porc ▪ Numai cuşer

Personalizare	Selecție
Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor	▪ Blocarea uşii + blocarea tastelor ▪ Numai blocarea tastelor [1] ▪ Dezactivat
Funcție automată de încălzire rapidă	▪ Oprit ▪ Activat [1]
Assist Plus	▪ Derulare manuală a preparatelor ▪ Funcție inteligentă de căutare "Assist Plus" [1]

Setări din fabrică	Selecție
Setări din fabrică	▪ Resetare

Informații	Afişajul
Informații privind aparatul	Afişați informațiile tehnice privind aparatul.

17.2 Modificarea setărilor de bază

1. În cadrul meniului, apăsați pe "Setări de bază".
2. Apăsați pe domeniul setărilor de bază dorit.
3. Apăsați pe setarea de bază dorită.
4. Apăsați pe selecția dorită din setarea de bază.

✔ Modificarea va fi preluată în mod direct pentru mai multe setări de bază.

5. Pentru a modifica mai multe setări de bază, reveniți cu 〈 şi selectați altă setare de bază.
6. Pentru a părăsi setările de bază, reveniți la meniu cu ⌂ sau deconectați aparatul cu ⏻.

✔ Modificările sunt memorate.

Observație: După producerea unei pene de curent, modificările setărilor de bază efectuate de dumneavoastră se păstrează.

17.3 Setarea orei

1. În cadrul meniului, apăsați pe "Setări de bază".
2. Apăsați pe "Ora curentă".
3. Pentru a seta ora, apăsați pe indicatorul orelor sau pe indicatorul minutelor.

✔ Valoarea selectată este marcată cu albastru.

4. Setați ora cu ajutorul inelului de reglare.
   ▸ Minutele sunt numărate în etape de câte 5 minute. Pentru a seta cu precizie de minut, mențineți apăsată timp de aproximativ 1-2 secunde zona corespunzătoare a inelului de reglare. Minutele sunt afişate sub formă de puncte. Setați minutele cu ajutorul inelului de reglare.
5. Pentru a părăsi setările de bază, reveniți la meniu cu ⌂ sau deconectați aparatul cu ⏻.

✔ Ora este salvată.

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

18 Home Connect

Acest aparat poate fi conectat la rețeaua de internet. Conectați aparatul dvs la un terminal mobil pentru a putea opera funcțiile prin intermediul unei Home Connect aplicații, pentru a adapta setările de bază sau pentru a supraveghea starea actuală de operare.
Serviciile Home Connect nu sunt disponibile în toate țările. Disponibilitatea funcției Home Connect depinde de disponibilitatea serviciilor Home Connect în țara dvs.
Mai multe informații pe această temă se găsesc pe: *www.home-connect.com*.
Aplicația Home Connect vă ghidează prin întregul proces de autentificare. Urmați instrucțiunile și respectați indicațiile din aplicația Home Connect.

Observații

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

18.1 Configurarea Home Connect

Cerințe

- Aparatul este deja conectat la rețeaua de alimentare cu energie electrică şi este pornit.
- Trebuie să dețineți un dispozitiv mobil dotat cu versiunea actuală a sistemului de operare iOS sau Android, de exemplu, un smartphone.
- La locul instalării, aparatul recepționează rețeaua locală WLAN (Wi-Fi).
- Dispozitivul mobil şi aparatul se află în raza de acoperire a semnalului WLAN de la rețeaua locală.

1. Scanați următorul cod Q.



   Scanând codul QR puteți instala aplicația Home Connect și conecta aparatul.
2. Urmați instrucțiunile din cadrul aplicației Home Connect.

18.2 Setările Home Connect

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

Setare de bază	Setări posibile	Explicație
Asistență Home Connect	Activarea asistenței Dezactivarea conexiunii	Prin intermediul funcției de asistență Home Connect puteți conecta aparatul la aplicația Home Connect. **Observație:** La prima utilizare a funcției de asistență Home Connect, este disponibilă numai setarea "Assistent starten (Pornire asistent)".
WiFi	Activat Dezactivat	Cu funcția WiFi puteți deconecta conexiunea la rețea a aparatului dumneavoastră. După efectuarea cu succes a conectării, puteți dezactiva funcția WiFi fără ca datele detaliate să se piardă. Imediat ce reactivați funcția WiFi, aparatul se conectează automat. **Observație:** În modul de funcționare standby conectat la rețea, aparatul necesită o putere de maximum 2 W.
Starea telecomenzii	Monitorizare Pornire manuală de la distanță Pornire întotdeauna de la distanță	În cazul funcției de monitorizare, în cadrul aplicației poate afişată numai starea de funcționare a aparatului. Dacă doriți să comutați de la monitorizare sau pornirea permanentă de la distanță la pornirea manuală de la distanță, trebuie să activați de fiecare dată pornirea de la distanță. După activarea funcției de pornire de la distanță, puteți deschide uşa aparatului în decurs de 15 minute. Funcția de pornire de la distanță nu se dezactivează. După expirarea celor 15 minute, funcția de pornire manuală de la distanță se dezactivează odată cu deschiderea uşii aparatului. În cazul pornirii permanente de la distanță, puteți porni sau acționa în orice moment de la distanță aparatul. Dacă acționați frecvent de la distanță aparatul, este necesar să setați pornirea permanentă de la distanță.

18.3 Operarea aparatului cu aplicația Home Connect

Cu ajutorul aplicației Home Connect puteți seta şi porni de la distanță aparatul.

⚠ **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.

Cerințe
- Aparatul este deconectat.
- Aparatul este conectat la rețeaua locală şi la aplicația Home Connect.
- Pentru a putea seta aparatul prin intermediul aplicației, trebuie selectată pornirea manuală sau permanentă de la distanță din cadrul setării de bază Stare telecomandă.

1. Pentru a activa funcția de pornire manuală de la distanță, apăsați pe ⌷.
   Confirmarea de la cuptor este necesară numai dacă doriți să comutați de la monitorizare sau pornirea permanentă de la distanță la pornirea manuală de la distanță, trebuie să activați de fiecare dată pornirea de la distanță.
   În cazul pornirii permanente de la distanță, nu este necesară confirmarea de la aparat.
2. Efectuați o setare în cadrul aplicației Home Connect şi transmiteți-o aparatului.

   Observații
   - Dacă porniți regimul de funcționare a cuptorului direct de la aparat, funcția de pornire de la distanță se activează automat. Puteți modifica setările prin intermediul aplicației Home Connect sau puteți activa un program nou.
   - După activarea funcției de pornire de la distanță, puteți deschide uşa aparatului în decurs de 15 minute. Funcția de pornire de la distanță nu se dezactivează. După expirarea celor 15 minute, funcția de pornire manuală de la distanță se dezactivează odată cu deschiderea uşii aparatului.

18.4 Actualizarea software-ului

Funcția de actualizare a software-ului permite actualizarea software-ului aparatului dumneavoastră, de exemplu, pentru optimizarea, remedierea erorilor, actualizările relevante pentru siguranță, precum şi pentru funcțiile şi serviciile suplimentare. Astfel, reprezentările şi operarea pe display se pot modifica puțin.
Condițiile necesare sunt să fiți utilizator înregistrat în Home Connect, să aveți aplicația instalată pe dispozitivul dumneavoastră mobil şi să fiți conectat la serverul Home Connect.
Imediat ce o actualizare a software-ului este disponibilă, aplicația Home Connect vă informează în această privință şi puteți începe actualizarea software-ului prin intermediul aplicației. După efectuarea cu succes a descărcării, puteți începe instalarea prin intermediul aplicației Home Connect, dacă vă aflați în rețeaua locală WLAN (Wi-Fi). Instalarea cu succes este semnalată prin intermediul aplicației Home Connect.
Versiunea actuală a software-ului este disponibilă în aplicația Home Connect, în secțiunea cu informații referitoare la aparatul respectiv.

Observații
- Actualizarea software-ului constă din două etape.
  - – Prima etapă constă în descărcare.
  - – A doua etapă constă în instalarea pe aparat.
- Aparatul poate fi utilizat inclusiv în timpul descărcării. În funcție de setările individuale, în cadrul aplicației poate fi descărcată inclusiv automat o actualizare a software-ului.
- Instalarea durează câteva minute. În timpul instalării aparatul nu poate fi utilizat.
- În cazul unei actualizări de siguranță, este recomandat să efectuați instalarea cât mai curând posibil.

18.5 Telediagnoza

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

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

18.6 Protecția datelor

Respectați indicațiile referitoare la protecția datelor.

La prima conectare a aparatului dumneavoastră la rețeaua locală de internet, aparatul transmite următoarele categorii de date către serverul Home Connect (prima înregistrare):
- Identificarea unică a aparatului (constând din codurile aparatului şi adresa MAC a modulului de comunicație Wi-Fi încorporat).
- Certificatul de securitate al modulului de comunicație Wi-Fi (pentru securizarea conexiunii din punct de vedere al tehnicii informaționale).
- Versiunea actuală a software-ului şi hardware-ului aparatului dumneavoastră electrocasnic.
- Stadiul unei eventuale reveniri anterioare la setările din fabrică.

Această primă înregistrare pregăteşte utilizarea funcționalităților Home Connect şi este necesară doar în momentul în care doriți să folosiți pentru prima dată funcționalitățile Home Connect.

Observație: Rețineți că funcționalitățile Home Connect pot fi utilizate doar în cazul conexiunii cu aplicația Home Connect. Informațiile referitoare la protecția datelor pot fi consultate în aplicația Home Connect.

19 Curățare şi îngrijire

19.1 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 ascuțite sau abrazive.
- Nu utilizați produse de curățare care au un conținut mare de alcool.
- Nu utilizați niciodată bureți din sârmă sau bureți abrazivi.
- Nu utilizați produse speciale pentru curățare la cald.

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

În cazul amestecării de produse de curățare diferite pot rezulta reacții chimice nocive.
- Nu amestecați produsele de curățare de curățare.
- Îndepărtați complet reziduurile de la produsele de curățare.

Lavete din burete noi conțin săruri care pot deteriora suprafețele.
- 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 26*

Masca din față a aparatului

Suprafața	Produse de curățare adecvate	Indicații
Oțel inoxidabil	▪ Soluție fierbinte de detergent ▪ Produse de îngrijire speciale pentru inox, adecvate pentru suprafețe fierbinți	Pentru a preveni coroziunea, îndepărtați imediat depunerile de calcar, grăsime, amidon sau albuş de ou de pe suprafețele din oțel inoxidabil ale aparatului. Aplicați în strat subțire produsul de îngrijire pentru inox.
Suprafețe din material plastic sau vopsite	▪ Soluție fierbinte de detergent	Nu utilizați produse de curățare pentru geamuri sau raclete pentru geamuri. Pentru a evita formarea petelor permanente, îndepărtați imediat agentul de decalcifiere de pe suprafață.
Sticlă	▪ Soluție fierbinte de detergent	Nu utilizați raclete pentru geamuri.

Uşa aparatului

Zona	Produse de curățare adecvate	Indicații
Geamurile uşilor	▪ Soluție fierbinte de detergent ▪ Produse de curățare pentru cuptoare ▪ Spirală din inox	Nu utilizați raclete pentru geamuri. **Recomandare:** Pentru o curățare temeinică, demontați geamurile uşii. → *"Uşa aparatului", Pagina 29*
Cadru interior din inox al uşii	▪ Produse de curățare pentru inox	Colorările pot fi remediate prin utilizarea de produse de curățare pentru inox. Nu utilizați produse de îngrijire pentru inox.
Mânerul uşii	▪ Soluție fierbinte de detergent	Pentru a evita formarea petelor permanente, îndepărtați imediat agentul de decalcifiere de pe suprafață.

Spațiu de coacere

Zona	Produse de curățare adecvate	Indicații
Suprafețe emailate	▪ Soluție fierbinte de detergent ▪ Apă cu oțet ▪ Produse de curățare pentru cuptoare ▪ Spirală din inox	În cazul depunerilor de murdărie persistente, înmuiați şi utilizați o perie sau o spirală din inox. Pentru a usca interiorul cuptorului după curățare, lăsați uşa aparatului deschisă. **Observații** ▪ Este recomandat să utilizați funcția de curățare. → *"Funcția de curățare Autocurățare pirolitică", Pagina 26* ▪ La temperaturi foarte înalte, suprafețele emailate de ard, astfel încât apar diferențe mici de culoare. Capacitatea de funcționare a aparatului nu este influențată. ▪ Marginile tăvilor subțiri nu pot fi emailate complet şi pot fi aspre. Protecția la coroziune nu va fi afectată din această cauză. ▪ Resturile alimentare pot duce la formarea de depuneri albe pe suprafețele emailate. Depunerile nu prezintă riscuri pentru sănătate. Capacitatea de funcționare a apararului nu este influențată. Puteți îndepărta depunerile cu acid citric.
Suporturile pentru tăvi	▪ Soluție fierbinte de detergent ▪ Spirală din inox	În cazul depunerilor de murdărie persistente, înmuiați şi utilizați o perie sau o spirală din inox. **Observație:** Pentru o curățare temeinică, scoateți suporturile pentru tăvi. → *"Suporturile pentru tăvi", Pagina 32*
Sistemul de extragere	▪ Soluție fierbinte de apă cu detergent	În cazul depunerilor de murdărie persistente, utilizați o perie. Pentru a nu îndepărta unsoarea de gresare, curățați şinele de glisare fără a le scoate din aparat. Nu curățați în maşina de spălat vase. **Observație:** Pentru o curățare temeinică, decroşați sistemul de extragere. → *"Suporturile pentru tăvi", Pagina 32*
Accesorii	▪ Soluție fierbinte de detergent ▪ Produse de curățare pentru cuptoare ▪ Spirală din inox	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.
Termometrul pentru prăjire	▪ Soluție fierbinte de apă cu detergent	În cazul depunerilor de murdărie persistente, utilizați o perie. Nu curățați în maşina de spălat vase.

19.2 Curățarea aparatului

Pentru a evita deteriorarea aparatului, curățați-l numai conform indicațiilor şi utilizați pruduse de curățat 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 25*

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 25*
2. Uscați cu o lavetă moale.

20 Funcția de curățare "Autocurățare pirolitică"

Cu funcția de curățare "Autocurățare pirolitică" ▣, interiorul cuptorului se curăță aproape independent.

Curățați interiorul cuptorului la fiecare 2 - 3 luni cu ajutorul funcției de curățare. Dacă este necesar, funcția de curățare poate fi utilizată şi mai frecvent.

Funcția de curățare necesită aproximativ 3,9 - 4,8 kilowați-oră.

20.1 Pregătirea aparatului pentru utilizarea funcției de curățare

Pentru obținerea unui rezultat de curățare optim şi prevenția deteriorărilor, pregătiți cu atenție aparatul în prealabil.

⚠ 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 de mâncare neaderente, grăsimea şi zeama de la friptură se pot aprinde în timpul desfăşurării funcției de curățare.
- ▸ Înainte de fiecare pornire a funcției de curățare, îndepărtați murdăriile mari din interiorul cuptorului.
- ▸ Nu lăsați accesorii în interiorul aparatului acest interval de timp.

Aparatul se încălzeşte puternic la exterior în timpul funcției de curățare.
- ▸ Nu agățați niciodată obiecte inflamabile, de exemplu, şervete de bucătărie, de mânerul uşii.
- ▸ Păstrați liberă partea frontală a aparatului.
- ▸ Țineți copiii la distanță.

Dacă garnitura de etanşare a uşii este deteriorată, se degajă o căldură puternică în zona uşii.
- ▸ Nu frecați şi nu scoateți garnitura de etanşare.
- ▸ Nu utilizați niciodată aparatul dacă garnitura de etanşare este deteriorată sau fără garnitura de etanşare.

1. Scoateți accesoriile şi vesela din interiorul cuptorului. Se pot curăța inclusiv suporturile împreună cu glisierele.
   Recomandare: Scoateți şi suporturile pentru tăvi, pentru a economisi energie şi pentru a obține un rezultat mai bun de curățare a spațiului de coacere.
   → *"Suporturile pentru tăvi", Pagina 32*
2. Îndepărtați depunerile grosiere de murdărie din spațiul de coacere şi de pe suporturile pentru tăvi. Depunerile grosiere de murdărie se pot arde şi, din această cauză, pot fi greu de îndepărtat.
3. Curățați partea interioară a uşii cuptorului şi suprafețele de margine din interiorul cuptorului, în zona garniturii de etanşare, cu o soluție de apă şi detergent şi o lavetă moale.
   Nu scoateți şi nu frecați garnitura uşii.
   Eliminați murdăria persistentă de pe geamul interior al uşii utilizând un produs de curățare pentru cuptoare.
4. Scoateți obiectele din interiorul cuptorului. Spațiul de coacere trebuie să fie gol până la nivelul suportului pentru tăvi.

20.2 Setarea funcției de curățare

Aerisiți bucătăria în timpul desfăşurării funcției de curățare.

⚠ AVERTISMENT – Pericol de afectare a sănătății!
Funcția de curățare încălzeşte interiorul cuptorului la temperaturi ridicate astfel încât reziduurile de la prăjire, de la prepararea pe grill şi coacere sunt arse. Astfel, se elimină aburi, care pot duce la iritarea mucoaselor.
- ▸ În timpul derulării funcției de curățare, aerisiți foarte bine bucătăria.
- ▸ Nu rămâneți mult timp în încăpere.
- ▸ Țineți copiii şi animalele domestice la distanță.

⚠ AVERTISMENT – Pericol de arsuri!
În timpul funcției de curățare, interiorul cuptorului se înfierbântă puternic.
- ▸ Nu deschideți niciodată uşa aparatului.
- ▸ Lăsați aparatul să se răcească.
- ▸ Țineți copiii la distanță.

⚠ Exteriorul aparatului se încălzeşte puternic în timpul desfăşurării funcției de curățare.
- ▸ Nu atingeți niciodată uşa aparatului.
- ▸ Lăsați aparatul să se răcească.
- ▸ Țineți copiii la distanță.

Observație: Lampa din interiorul cuptorului nu este aprinsă în timpul derulării funcției de curățare.

Cerință: .

→ *"Pregătirea aparatului pentru utilizarea funcției de curățare", Pagina 27*

1. În cadrul meniului, apăsați pe "Curățare".
2. Apăsați pe ⊞ "Autocurățare pirolitică".
3. Setați treapta de curățare cu ajutorul inelului de reglare.

Treaptă de curățare	Grad de curățare	Durată în ore
1	Uşor	Aproximativ 2:15
2	Înalt	Aproximativ 2:30

   Durata nu poate fi modificată.
   Puteți temporiza ora la care doriți ca procesul să fie finalizat.
   → *"Setarea orei de finalizare", Pagina 15*
4. Apăsați pe start/stop.
✔ Pe display apare o indicație referitoare la pregătirile necesare pentru funcția de curățare.
5. Confirmați indicația.
✔ Funcția de curățare porneşte şi începe decrementarea duratei.
✔ Pentru siguranța dumneavoastră, uşa aparatului se blochează automat din momentul atingerii unei anumite temperaturi în interiorul cuptorului. Pe display apare 🔒.
✔ La finalizarea funcției de curățare este emis un semnal sonor. Pe display apare o indicație privind faptul că procesul de funcționare s-a finalizat.
6. Deconectați aparatul cu ⏻.
7. .
   → *"Pregătirea aparatului pentru funcționare după finalizarea funcției de curățare", Pagina 28*

Anularea funcției de curățare

După pornire, funcția de curățare nu poate fi întreruptă sau modificată.
- ▸ Pentru a anula funcția de curățare, deconectați aparatul cu ⏻.

20.3 Pregătirea aparatului pentru funcționare după finalizarea funcției de curățare

1. Lăsați aparatul să se răcească.
2. Îndepărtați reziduurile arse rămase în spațiul de coacere, pe suporturile pentru tăvi și în zona ușii aparatului.
   → *"Curățare şi îngrijire", Pagina 25*
3. Extrageți şi introduceți de mai multe ori glisierele.
   În timpul desfăşurării funcției de curățare, pe glisiere se pot forma colorații. Aceste colorații nu limitează funcționarea aparatului.
4. Îndepărtați depunerile albicioase utilizând acid citric.
   Observație: În cazul depunerilor de murdărie persistente, se pot forma depuneri albicioase pe suprafețele emailate. Aceste resturi alimentare nu prezintă riscuri. Depunerile nu limitează funcționarea aparatului.

Observație: În timpul derulării funției de curățare, cadrul de pe interiorul uşii aparatului sau alte piese din inox se colorează. Aceste colorații nu limitează funcționarea aparatului. Colorațiile pot fi îndepărtate cu ajutorul unui agent de curățare pentru inox.

21 Program de curățare

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

21.1 Setarea programului de curățare

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

Observație: Lampa din interiorul cuptorului nu este aprinsă în timpul derulării programului de curățare.

Cerință: Interiorul cuptorului este complet rece.
1. Scoateți accesoriile din interiorul cuptorului.
2. **ATENȚIE –** Apa distiliată din interiorul cuptorului determină apariția coroziunii.
   - Nu folosiți apă distilată.

   Amestecați o cantitate de 0,4 °litri de apă şi cu o picătură de detergent lichid şi turnați-o în centrul bazei cuptorului.
3. În cadrul meniului, apăsați pe "Curățare".
4. Apăsați pe "Program de curățare".
   Durata nu poate fi modificată.
5. Apăsați pe start stop.

✔ Pe display apare o indicație referitoare la pregătirile necesare pentru programul de curățare.

6. Confirmați indicația.

✔ Programul de curățare porneşte şi începe decrementarea duratei.

✔ Când programul de curățare s-a încheiat, este emis un semnal sonor. Pe display apare o indicație privind faptul că procesul de funcționare s-a finalizat.

7. Deconectați aparatul cu ⏻.
8. .
   → *"Curățarea aparatului după derularea programului de curățare", Pagina 28*

21.2 Curățarea aparatului după derularea programului de curățare

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

1. Lăsați aparatul să se răcească.
2. Îndepărtați apa reziduală din interiorul aparatului utilizând o lavetă absorbantă din burete.
3. Curățați suprafețele emailate netede din interiorul cuptorului utilizând o lavetă sau o perie moale. Eliminați depunerile persistente utilizând un burete de sârmă din inox.
4. Îndepărtați depunerile de calcar utilizând o lavetă îmbibată cu oțet, iar apoi ştergeți cu apă curată.
5. Uscați interiorul cuptorului utilizând o lavetă moale.
6. Pentru uscarea completă a interiorului cuptorului, lăsați deschisă uşa aparatului timp de aproximativ 1 oră sau utilizați funcția de uscare.
   → *"Setarea funcției de uscare", Pagina 29*

22 Uscarea

Pentru a evita umiditatea reziduală, uscați interiorul cuptorului după derularea programului de curățare.

ATENȚIE
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.

22.1 Uscarea interiorului cuptorului

Puteți lăsa interiorul cuptorului să se usuce sau puteți utiliza funcția de uscare.

1. Lăsați aparatul să se răcească.
2. Îndepărtați reziduurile de murdărie din interiorul cuptorului.
3. Ştergeți apa din interiorul cuptorului.
4. Uscați interiorul cuptorului.
   - Pentru uscarea interiorului cuptorului, lăsați uşa aparatului deschisă timp de 1 oră.

- Pentru a utiliza funcția de uscare, setați "Funcție de uscare".
  → *"Setarea funcției de uscare", Pagina 29*

Setarea funcției de uscare

Cerință:

→ *"Uscarea interiorului cuptorului", Pagina 28*

1. În cadrul meniului, apăsați pe "Curățare".
2. Apăsați pe "Funcție de uscare".
   Durata nu poate fi modificată.
3. Apăsați pe start stop.
✔ Pe display apare o indicație referitoare la pregătirile necesare pentru procesul de uscare.
4. Confirmați indicația.
✔ Funcția de uscare porneşte şi începe decrementarea duratei.
✔ La finalizarea procesului de uscare este emis un semnal sonor. Pe display apare o indicație privind faptul că procesul de funcționare s-a finalizat.
5. Deconectați aparatul cu ⏻.
6. Pentru a usca complet interiorul cuptorului, lăsați uşa aparatului deschisă timp de 1 până la 2 minute.

23 Uşa aparatului

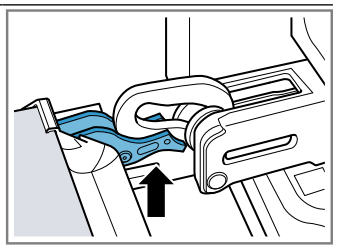
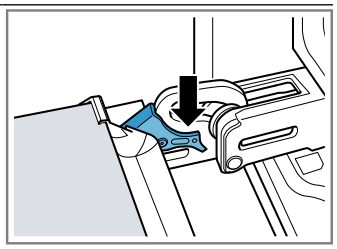
Pentru a curăța temeinic uşa aparatului, puteți să o demontați.

Observație: Alte informații:

23.1 Demontarea uşii aparatului

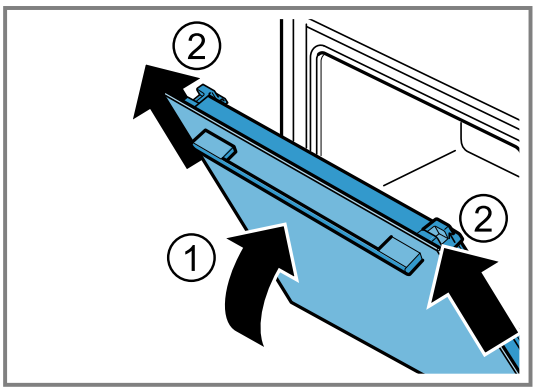
Observație: Există mai multe tipuri diferite de mânere de uşă, în funcție de tipul aparatului.

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

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

✔ Pârghiile de blocare sunt rabatate în poziție deschisă. Balamalele sunt asigurate şi nu se pot închide brusc.

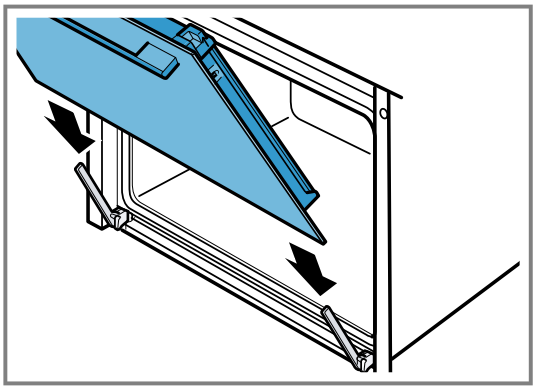
3. Închideți uşa aparatului până la opritor ①. Prindeți cu ambele mâini părțile stângă şi dreaptă ale uşii aparatului şi scoateți-o trăgând-o în sus ②.



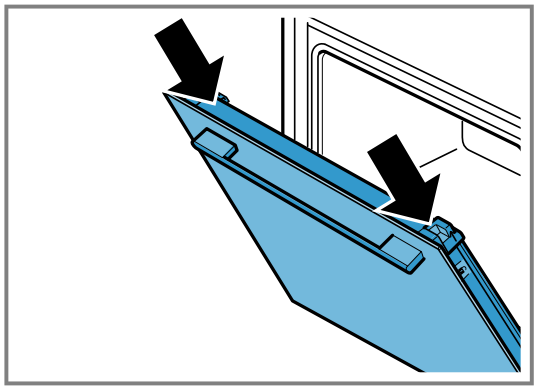
4. Aşezați cu grijă uşa aparatului pe o suprafață plană.

23.2 Montarea uşii aparatului

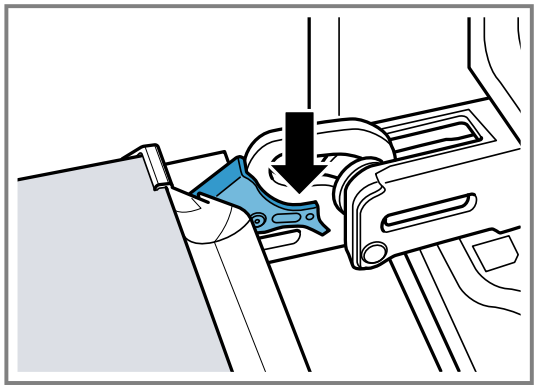
1. **Observație:** Aveți grijă ca uşa aparatului să nu opună rezistență pe balamale.



2. Împingeți cu ambele mâini uşa aparatului până la opritor.



3. Deschideți complet uşa aparatului.
4. Închideți prin rabatare pârghiile de blocare de la balamaua din stânga şi de la cea din dreapta.



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

5. Închideți uşa aparatului.

23.3 Demontarea geamurilor uşii

⚠ **AVERTISMENT – Pericol de rănire!**

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

▸ Nu introduceți mâinile în zona balamalelor.

Componentele din interiorul uşii aparatului pot avea muchii ascuțite.

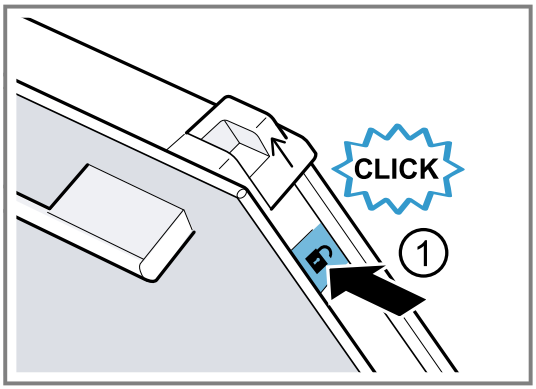
▸ Purtați mănuşi de protecție.

Observație: În funcție de tipul aparatului, acesta este prevăzut cu o bandă metalică, pentru a putea fi deschis prin rabatare.

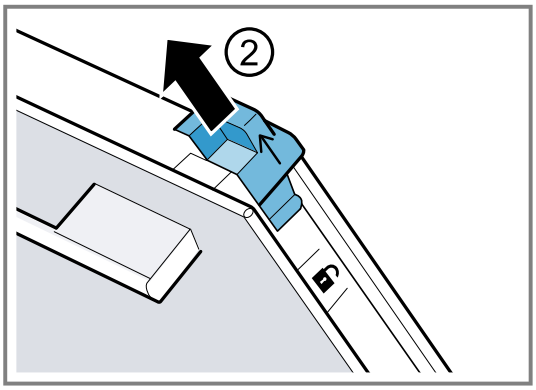
1. Deschideți complet uşa aparatului.
2. Deschideți prin rabatare pârghiile de blocare de la balamaua din stânga şi de la cea din dreapta.

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

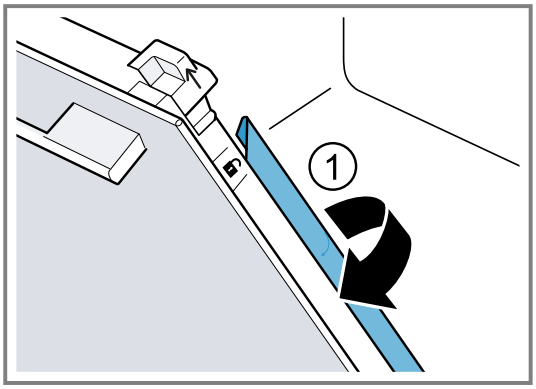
3. Închideți uşa aparatului până la opritor.
4. Apăsați pe părțile stângă şi dreaptă ale suprafeței de apăsare ①, până când se fixează sonor.



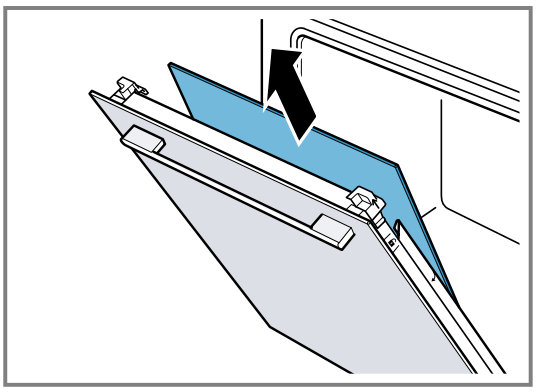
5. Împingeți în sus, în direcția săgeții, cele două capace culisante ②.



6. Extrageți în sus, pe diagonală, geamul interior şi aşezați-l cu grijă pe o suprafață plană.
7. În funcție de tipul aparatului, deschideți prin rabatare, în direcția săgeții, banda metalică din stânga şi pe cea din dreapta ①.



8. Extrageți în sus, pe diagonală, primul şi al doilea geam intermediar şi aşezați-le cu grijă pe o suprafață plană.



9. ⚠ **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.

   Curățați pe ambele părți geamurile demontate ale uşii utilizând un detergent pentru geamuri şi o lavetă moale.
10. Curățați uşa aparatului.
    → *"Produsele de curățare adecvate", Pagina 25*
11. Uscați geamurile uşii şi montați-le la loc.

Observație: În timpul derulării funției de curățare, cadrul de pe interiorul uşii aparatului sau alte piese din inox se colorează. Aceste colorații nu limitează funcționarea aparatului. Colorațiile pot fi îndepărtate cu ajutorul unui agent de curățare pentru inox.

23.4 Montarea geamurilor uşii

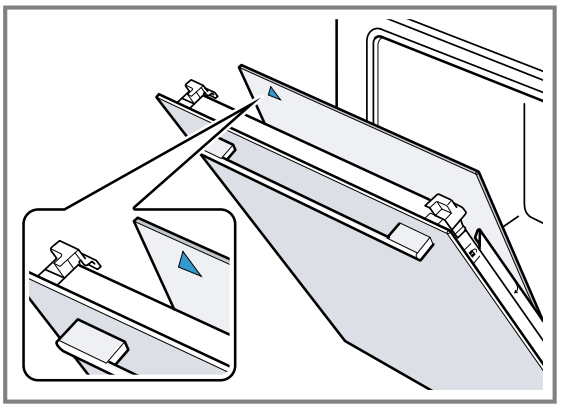
⚠ **AVERTISMENT – Pericol de rănire!**
Balamalele uşii aparatului se mişcă la deschiderea şi închiderea uşii şi vă puteți prinde mâna.
- ▸ Nu introduceți mâinile în zona balamalelor.

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

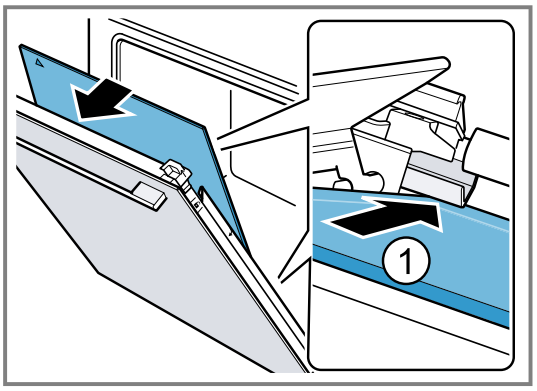
Observație
În funcție de tipul aparatului, acesta este prevăzut cu
- o bandă metalică pentru închiderea prin rabatare
- sau două geamuri intermediare diferite.

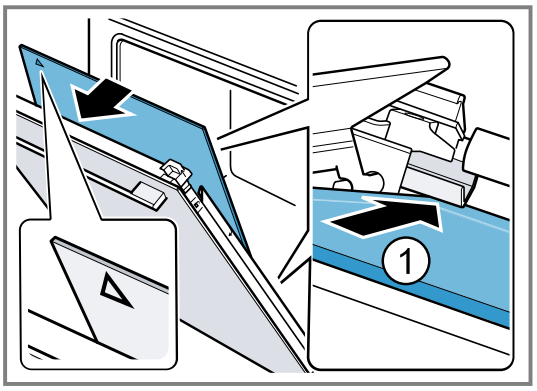
Geamurile intermediare sunt marcate cu un simbol sub formă de triunghi.
Mai întâi montați geamul intermediar prevăzut cu un simbol sub formă de triunghi necompletat △, apoi montați geamul intermediar prevăzut cu un simbol sub formă de triunghi completat ▲.

În cazul geamurilor intermediare, aveți grijă ca săgeata din stânga să fie orientată în sus.

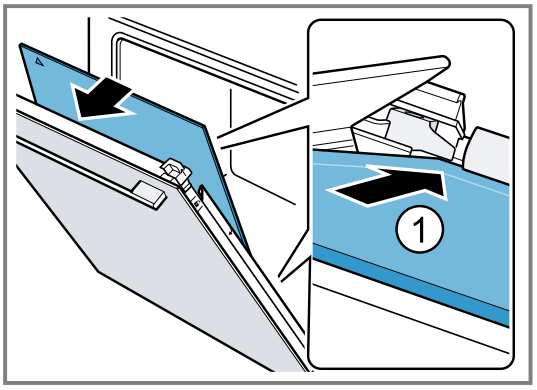


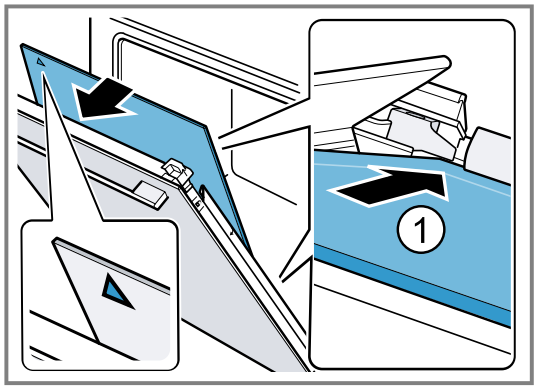
1. Introduceți primul geam intermediar în suportul inferior ① şi apăsați-l în partea de sus.



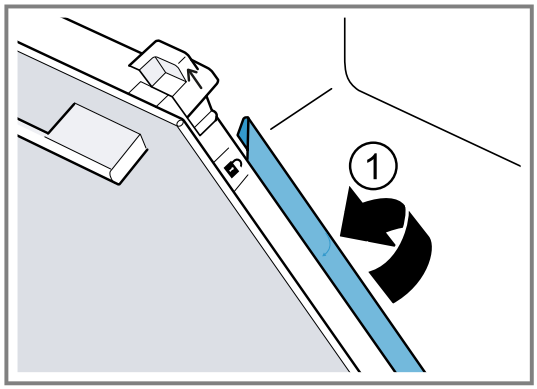


✔ Geamurile intermediare se poziționează automat prin mişcarea de rotație a suportului de distanțare.
2. Introduceți al doilea geam intermediar în suportul central ① şi apăsați-l în partea de sus.

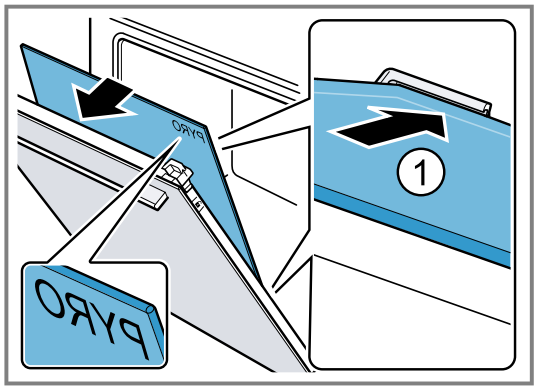




3. În funcție de tipul aparatului, închideți prin rabatare banda metalică din stânga și pe cea din dreapta. ①.

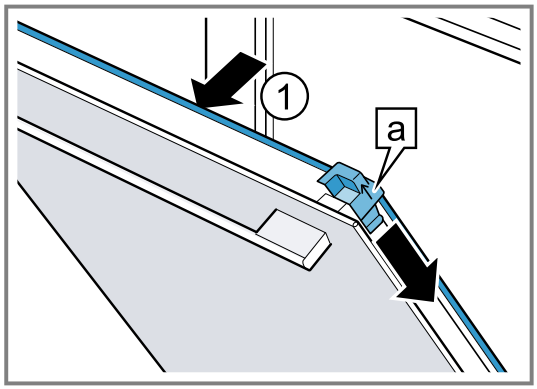


4. Introduceți geamul interior în suport ① şi apăsați-l în partea de sus.

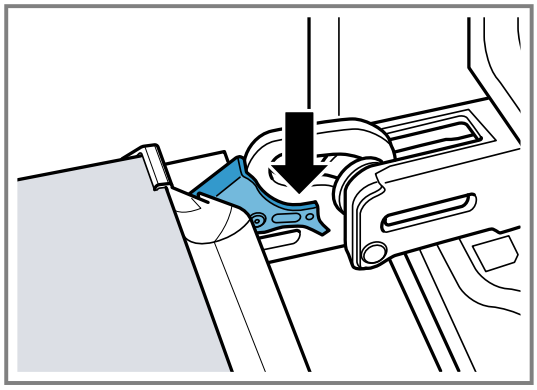


Inscripția "Pyro" trebuie să fie lizibilă în partea de sus, ca în imagine.

5. Apăsați partea de sus a geamului interior ①. Apăsați în jos, în direcția săgeții, capacele culisante [a].



6. Deschideți complet uşa aparatului.
7. Închideți prin rabatare pârghiile de blocare de la balamaua din stânga şi de la cea din dreapta.



8. Închideți uşa aparatului.

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

24 Suporturile pentru tăvi

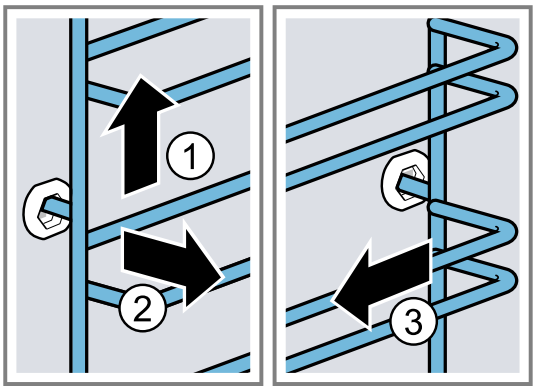
Pentru a curăța temeinic suporturile pentru tăvi şi interiorul cuptorului sau pentru a înlocui suporturile pentru tăvi, acestea pot fi decroşate.

24.1 Decroşarea suporturilor pentru tăvi

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

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

2. Trageți suportul pentru tăvi spre înainte ③ şi scoateți-l.

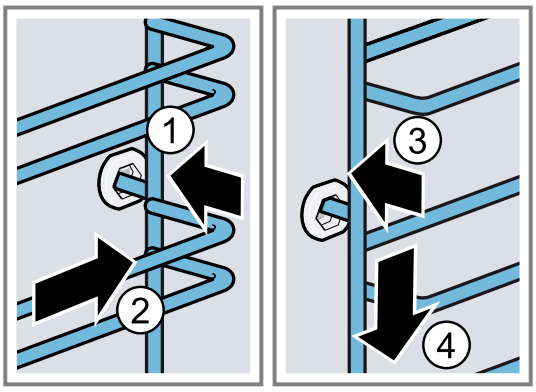


3. Curățați suportul pentru tăvi.
→ *"Produse de curățare", Pagina 25*

24.2 Acroşarea suporturilor pentru tăvi

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

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

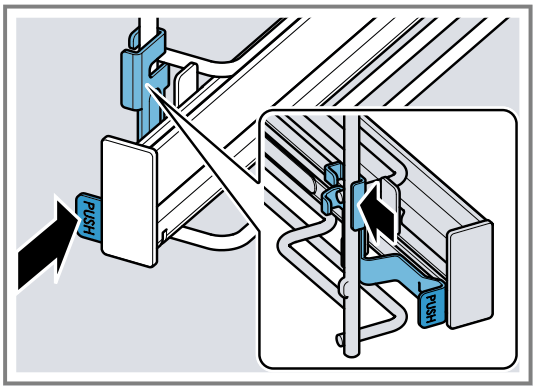


24.3 Decroşarea şinei de glisare

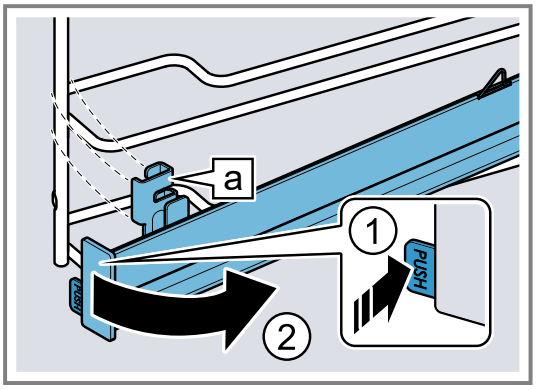
⚠ **AVERTISMENT – Pericol de arsuri!**
Suporturile pentru tăvi se înfierbântă puternic
- ▸ Nu atingeți niciodată suporturile fierbinți.
- ▸ Lăsați întotdeauna aparatul să se răcească.
- ▸ Țineți copiii la distanță.

Observații
- În funcție de tipul aparatului, la aparatele cu suporturi pentru tăvi şi şine de glisare trebuie să adaptați setările de bază pentru glisierele telescopice.
→ *"Setările de bază", Pagina 21*
- Şinele de glisare pot fi amplasate pe orice nivel, după cum este necesar.
- Dacă este necesar, puteți echipa toate nivelurile cu câte o şină de glisare.

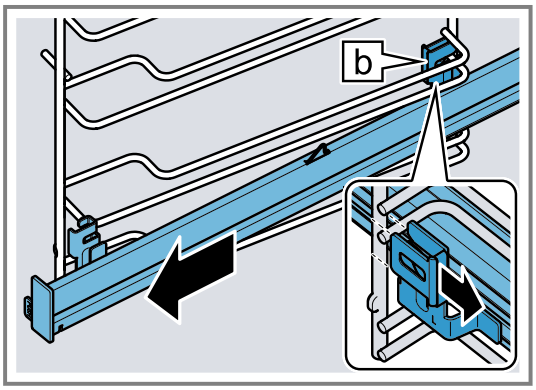
1. Apăsați clapeta laterală **PUSH** a şinei şi împingeți-o din partea din spate.



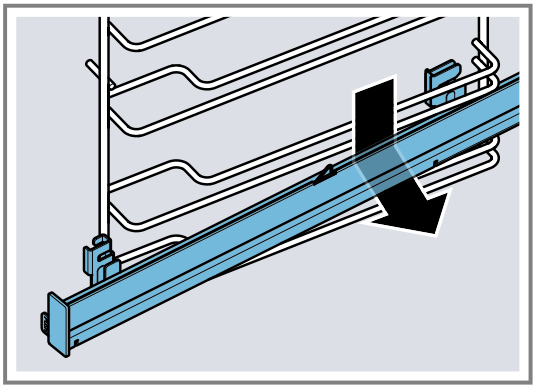
2. Mențineți apăsată clapeta **PUSH** ① şi pivotați şina către exterior ② până când suportul din față [a] este decroşat.



3. Trageți spre față şina.



4. Extrageți şina de glisare.



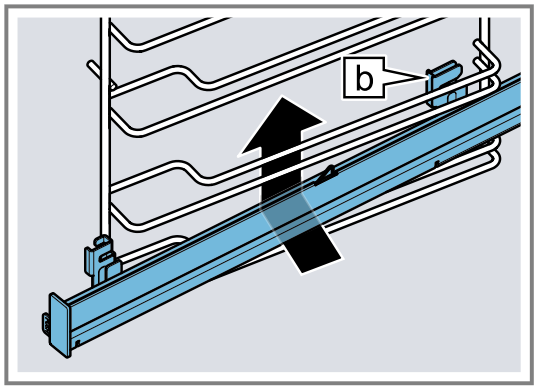
5. Curățați şina de glisare.
→ *"Produse de curățare", Pagina 25*

Observație: Alte informații:

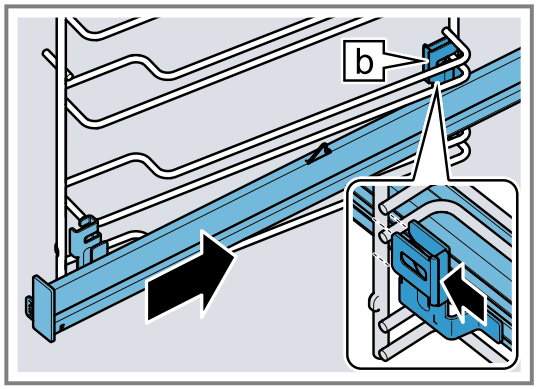
24.4 Acroşarea şinei de glisare

Observație: Şinele de glisare se potrivesc numai în dreapta sau în stânga. Aveți grijă ca, la acroşare, acestea să poată fi trase spre înainte.

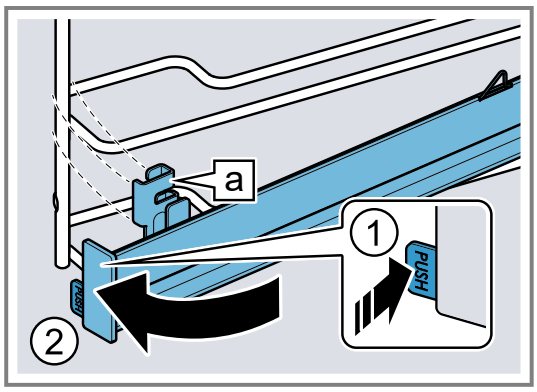
1. Introduceți şinele de glisare cu suportul din spate [b] de jos, în spatele tijelor de ghidare ale nivelului dorit şi mențineți-le în poziție orizontală.



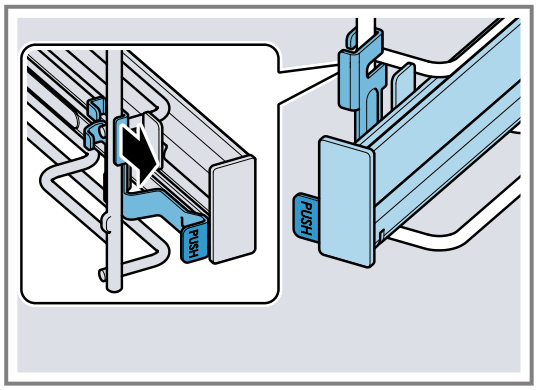
2. Împingeți lent şinele spre spate pe tijele de ghidare şi împingeți simultan ambele suporturi pe tija inferioară. Astzfel, şina verticală se înclichetează cu cu suportul din spate [b].



3. Mențineți apăsată clapeta **PUSH** ① şi pivotați şina de glisare către interior ②, până când suportul [a] este acroşat în tija inferioară.



4. Eliberați clapeta **PUSH**.



✔ Suportul se fixează.

5. Extrageți şina de glisare până la opritor, iar apoi împingeți-o înapoi.

Observație: Alte informații:

25 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.

Recomandare: Conectați permanent aparatul electrocasnic la aplicația Home Connect, pentru ca actualizările de software să se efectueze automat. Astfel, erorile vor fi remediate, vor fi efectuate optimizări ale caracteristicilor, iar funcțiile noi vor fi disponibile imediat.

⚠ **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 36*

⚠ **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 şi instruită.

25.1 Erori de funcționare

Defecțiune	Cauzele şi remedierea defectelor
Aparatul nu funcționează.	Siguranța din panoul de siguranțe s-a declanşat. ▸ Verificați siguranța din panoul de siguranțe.
	Alimentarea cu curent electric a fost întreruptă. ▸ Verificați funcționarea iluminării interiorului şi altor aparate din încăpere.
	Defecțiune a sistemului electronic **1.** Decuplați siguranța pentru a deconecta pentru minimum 30 de secunde aparatul de la rețeaua de alimentare cu energie electrică. **2.** Resetați setările de bază la setările din fabrică. → *"Setările de bază", Pagina 21*
Pe display apare "limba germană".	Alimentarea cu curent electric a fost întreruptă. ▸ Efectuați setările necesare pentru prima punere în funcțiune. → *"Efectuarea primei puneri în funcțiune", Pagina 12*
Modul de funcționare nu porneşte sau se întrerupe.	Sunt posibile diverse cauze. ▸ Consultați indicațiile prezentate pe display. → *"Afişarea informațiilor", Pagina 13*
	Deficiențe de funcționare ▸ Contactați . → *"Serviciul clienți", Pagina 36*
Aparatul nu se încălzeşte.	Este activat modul Demo. **1.** Deconectați scurt aparatul de la rețeaua de alimentare cu energie electrică deconectând pentru scurt timp siguranța de la tabloul cu siguranțe, iar apoi reconectați-l. **2.** Dezactivați modul Demo în decurs de aproximativ 5 minute din cadrul setărilor de bază. → *"Modificarea setărilor de bază", Pagina 22*
	Alimentarea cu curent electric a fost întreruptă. ▸ După o cădere de curent, deschideți şi închideți o dată uşa aparatului. ✔ Aparatul se autoverifică şi este operațional.
Ora nu este afişată atunci când aparatul este deconectat.	Setarea de bază a fost modificată. ▸ Modificați setarea de bază pentru afişarea orei. → *"Setările de bază", Pagina 21*
Uşa aparatului nu se deschide.	Funcția de curățare blochează uşa aparatului, iar pe display se aprinde 🔒. ▸ Lăsați aparatul să se răcească până când pe display se stinge 🔒. → *"Funcția de curățare Autocurățare pirolitică", Pagina 26*
	Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor blochează uşa aparatului. ▸ Dezactivați sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor cu ajutorul inelului de reglare. → *"Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor", Pagina 21* Puteți dezactiva funcția de blocare din cadrul setărilor de bază. → *"Setările de bază", Pagina 21*
Home Connect nu funcționează corespunzător.	Sunt posibile diverse cauze. ▸ Accesați *www.home-connect.com*.
Sistemul de iluminare din interiorul cuptorului nu funcționează.	Setarea de bază a fost modificată. ▸ Modificați setarea de bază pentru sistemul de iluminare. → *"Setările de bază", Pagina 21*

Defecțiune	Cauzele şi remedierea defectelor
Sistemul de iluminare din interiorul cuptorului nu funcționează.	Lampa cu LED este defectă. ▸ Contactați . → *"Serviciul clienți", Pagina 36*
Durata maximă de funcționare a fost atinsă.	Pentru a preveni activarea accidentală a unui mod de funcționare de lungă durată, după câteva ore aparatul nu mai încălzeşte dacă setările nu sunt modificate. Pe display apare o indicație. Momentul în care se atinge durata maximă de funcționare depinde de setările modului de funcționare. **1.** Pentru a continua funcționarea, deconectați aparatul cu ⏻, iar apoi reconectați-l. Setați din nou modul de funcționare şi porniți-l. **2.** Atunci când nu utilizați aparatul, deconectați-l cu ⏻. **Recomandare:** Pentru a preveni deconectarea în mod nedorit a aparatului, setați o durată. → *"Funcții de timp", Pagina 14*
Pe display apare un cod de eroare format din litere şi cifre, de exemplu, E0111.	Sistemul electronic a identificat o eroare. **1.** Opriți şi apoi reporniți aparatul. ✔ Dacă eroarea a fost remediată prin acest procedeu, mesajul dispare. **2.** Dacă anunțul apare din nou, contactați unitatea de service pentru clienți. În acest caz, specificați cu exactitate mesajul de eroare. → *"Serviciul clienți", Pagina 36*
Rezultatul procesului de preparare nu este satisfăcător.	Setările nu au fost corespunzătoare. Valorile setate, de exemplu, temperatura sau durata, depind de rețetă, cantitate şi alimente. ▸ Data următoare setați valori mai mici sau mai mari. **Recomandare:** Multe alte informații privind prepararea, valorile de setare corespunzătoare şi rețetele găsiți în aplicația Home Connect sau pe site-ul nostru web *www.bosch-home.com*.
Rezultatul curățării nu este satisfăcător.	Spațiul de coacere a fost excesiv de murdar. ▸ Înainte de pornirea funcției de curățare, îndepărtați depunerile grosiere de murdărie din spațiul de coacere. ▸ Scoateți suporturile pentru tăvi din spațiul de coacere, pentru a economisi energie şi pentru a obține un rezultat mai bun de curățare a spațiului de coacere. ▸ Acordați atenție curățării şi îngrijirii aparatului dumneavoastră. → *"Curățare şi îngrijire", Pagina 25*

26 Evacuarea ca deşeu

26.1 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.
Informațiile 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.

27 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.
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. Sursele de iluminat sunt disponibile ca piese de schimb şi trebuie înlocuite numai de un personal de specialitate instruit în acest scop.
Informațiile conform directivei (EU) 65/2014, (EU) 66/2014 şi (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.
Informațiile despre produs conform (UE) 66/2014 se găsesc și sub eticheta energetică.

27.1 Număr de produs (E-Nr.), număr de fabricație (FD) şi număr de ordine (Z-Nr.)

Dacă apelați la serviciul pentru clienți, trebuie să menționați numărul de identificare a produsului (E-Nr.), numărul de fabricație (FD) și numărul de ordine (Z-Nr.), 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. şi numărul de telefon al serviciului pentru clienți le puteți nota undeva să le aveți la îndemână.
Afişarea informațiilor despre aparat poate fi activată şi din cadrul setărilor de bază.
→ *"Setările de bază", Pagina 21*

28 Informații despre software-ul gratuit şi Open Source

Acest produs conține componente de software care sunt licențiate de deținătorii drepturilor de autor ca software gratuit sau open source.
Informațiile corespunzătoare privind licența sunt stocate în aparatul electrocasnic. Accesul la informațiile corespunzătoare privind licența este disponibil şi prin intermediul aplicației Home Connect: „Profil -> Mențiuni legale -> Informații privind licența“. [1] Puteți descărca informațiile privind licența și de pe site-ul web al produsului de marcă. (Căutați pe site-ul web al produsului dumneavoastră modelul dumneavoastră de aparat şi alte documente.)
Alternativ, puteți solicita informațiile corespunzătoare de la ossrequest@bshg.com sau de la BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München.
Codul sursă aferent este disponibil la cerere.
Vă rugăm să trimiteți solicitarea la ossrequest@bshg.com sau BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München.
Subiect: „OSSREQUEST“
Costurile pentru procesarea solicitării se facturează.
Această ofertă este valabilă timp de trei ani de la data achiziționării, respectiv cel puțin pentru perioada în care oferim asistență şi piese de schimb pentru aparatul corespunzător.

29 Declarație de conformitate

Prin prezenta, BSH Hausgeräte GmbH declară că aparatul cu funcționalitate Home Connect este în conformitate cu cerințele de bază şi cu celelalte dispoziții relevanteale directivei 2014/53/EU.
O declarație de conformitate RED detaliată este disponibilă pe internet, pe site-ul web *www.bosch-home.com*, pe pagina de produs a aparatului, în secțiunea destinată documentelor suplimentare.

CE

Bandă de 2,4 GHz (2400–2483,5 MHz): max. 100 mW
Bandă de 5 GHz (5150-5350MHz + 5470-5725MHz): Max 200mW

[1] În funcție de dotările aparatului

	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL	ES
	FR	HR	IT	CY	LI	LV	LT	LU	HU
	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI	SK	FI
	SE	NO	CH	TR	IS	UK (NI)			
5 GHz WLAN (Wi-Fi): Numai pentru utilizare în spații interioare.									

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
5 GHz WLAN (Wi-Fi): Numai pentru utilizare în spații interioare.							

30 Procedați astfel

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

Recomandare: Multe alte informații privind prepararea, valorile de setare corespunzătoare şi rețetele găsiți în aplicația Home Connect sau pe site-ul nostru web *www.bosch-home.com*.

30.1 Recomandări generale privind prepararea

Țineți cont de aceste informații în cazul preparării tuturor alimentelor.

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

ATENȚIE
Alimentele acide pot deteriora grătarul

▸ Nu aşetzați direct pe grătar alimente acide, de exemplu, fructe sau alimentele marinate.

Observație prividn persoanele alergice la nichel
În situații rare, în alimente pot rămâne urme mici de nichel.
Puteți achiziționa accesorii adecvate de la unitățile service abilitate, din comerțul de specialitate sau de pe internet.
→ *"Alte accesorii", Pagina 12*

Recomandare: În cazul anumitor alimente puteți utiliza funcția de ventilare "Crisp Finish". Funcția de ventilare "Crisp Finish" extrage umiditatea excesivă din interiorul cuptorului. Acest tip de preparare este recomandat pentru preparatele cu o cantitate mare de lichid, de exemplu,

- pentru prepararea pe mai multe niveluri
- pentru produsele de patiserie cu topping zemos
- pentru bezele
- pentru obținerea gradului de crocănțime dorit

Pentru preparatele crocante, este recomandată introducerea acestora în cuptor la a doua jumătate a procesului de preparare.
→ *"Funcția de ventilare Crisp Finish", Pagina 16*

30.2 Recomandări privind coacerea

- Pentru prepararea prăjiturilor, produselor de brutărie/ patiserie sau a pâinii cele mai potrivite sunt formele de copt din metal.
- Pentur tocane şi gratenuri, utilizați vase largi şi plate. În vasele înguste, înalte, preparatele necesită mai mult timp şi devin mai închise la culoare în partea superioară.
- Formele de copt din silicon nu sunt adecvate.
- Dacă preparați tocane direct în tava universală, aşezați-o pe nivelul 2.
- Valorile de reglare pentru aluaturile de pâine sunt valabile atât pentru aluaturile coapte în tăvi de copt, cât şi pentru aluaturile coapte în forme dreptunghiulare.

ATENȚIE
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.

Niveluri

Dacă utilizați modul de convecție de aer dierbinte 4D, puteți alege dintre nivelurile de coacere 1, 2, 3 şi 4. Cele mai bune rezultate se obțin în cazul utilizării următoarelor niveluri.

Coacere pe un singur nivel	**Nivelul**
Produse de brutărie şi patiserie înalte / Formă pe grătar	2
Produse de brutărie şi patiserie plate / Tavă de copt	3

Coacere pe mai multe niveluri	**Nivelul**
2 niveluri ▪ Tavă universală ▪ Tavă de copt	3 1
2 niveluri ▪ 2 grătare cu forme aşezate pe acestea	3 1
3 niveluri ▪ Tavă de copt ▪ Tavă universală ▪ Tavă de copt	5 3 1

Coacere pe mai multe niveluri	Nivelul
4 niveluri	5
▪ 4 grătare cu hârtie de copt	3
	2
	1

Utilizați modul de încălzire cu convecție cu aer fierbinte 4D.

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

30.3 Recomandări pentru prăjire, fierbere înăbuşită şi preparare pe grill

- Recomandările de reglare se aplică pentru alimentul pentru prăjit la temperatura din frigider, precum şi pentru carnea de pasăre neumplută, pregătită pentru prăjire.
- Aşezați pasărea întreagă cu partea cu pieptul sau cu partea acoperită de piele orientată în jos în vasul de gătit.
- Întoarceți friptura, alimentul preparat pe grill sau peştele întreg după ce s-a scurs aproximativ ½ până la ⅔ din timpul de preparare.
- Cu ajutorul termometrului pentru prăjire puteți prepara cu precizie alimentele. Respectați informațiile importante privind utilizarea corectă. →*Pagina 16*

Prăjirea pe grătar

În cazul preparării pe grătar, alimentele devin deosebit de crocante pe toate părțile. Prăjiți, de exemplu, bucăți mari de carne de pasăre sau mai multe bucăți simultan.

- Prăjiți bucăți cu grosimi şi greutăți similare. Bucățile de alimente preparate pe grill se rumenesc uniform şi rămân suculente.
- Aşezați alimentul direct pe grătar.
- Pentru a colecta lichidele care se scurg, introduceți tava universală, cu grătarul poziționat, pe următorul nivel de sub grătar.
- În funcție de dimensiunea şi tipul alimentului pentru prăjit, turnați până la ½ litri de apă în tava universală. Din zeama scursă în timpul prăjirii se poate prepara un sos. În plus, astfel se formează mai puțin fum, iar interiorul cuptorului se murdăreşte mai puțin.

Prăjirea într-un vas

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

Informații generale privind prăjirea în vas

- Folosiți vase termorezistente, adecvate pentru cuptor.
- Aşezați vasul pe grătar.
- Cea mai adecvată este vesela din sticlă.
- Respectați indicațiile producătorului vasului pentru prăjire.

Prăjirea într-un vas fără capac

- Utilizați o formă înaltă pentru prăjire.
- Dacă nu dispuneți de un vas potrivit, puteți utiliza tava universală.

Prăjirea într-un vas cu capac

- Utilizați un capac adecvat, care să acopere bine vasul.
- În cazul preparării de carne, distanța dintre preparat şi capac trebuie să fie de cel puțin 3 cm. Carnea se poate umfla.

⚠ **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.

Prepararea pe grill

Preparați pe grill alimentele pe care doriți să le rumeniți. Grill-ul cu convecție aer este ideal pentru prepararea păsărilor, peştelui şi cărnii, de exemplu, friptură în crustă.

- Preparați pe grill bucăți de alimente cu grosimi şi greutăți similare. Bucățile de alimente preparate pe grill se rumenesc uniform şi rămân suculente.
- Aşezați bucățile de alimente direct pe grătar.
- Pentru a colecta lichidele care se scurg, introduceți tava universală cu cel puțin un nivel mai jos față de grătar.

Observații

- Corpul de încălzit pentru grill comută la anumite intervale pe pornit şi pe oprit. Acest lucru este normal. Frecvența depinde de treapta setată pentru grill.
- În timpul preparării pe grill se poate produce fum.

30.4 Recomandări privind prepararea pentru alimentele semipreparate

- Rezultatul preparării depinde foarte mult de aliment. Este posibil să rezulte porțiuni mai puternic rumenite şi neuniformități.
- Nu utilizați produse congelate, cu foarte multă gheață. Îndepărtați gheața de pe alimente.
- Scoateți din ambalaj produsele gata preparate.
- Utilizați vase termorezistente pentru încălzirea sau coacerea produselor gata preparate.
- Cu ajutorul accesoriilor, distribuiți uniform alimentele care îşi măresc volumul, precum chiflele şi produsele pe bază de cartofi. Asigurați-vă că există un spațiu suficient între preparate.
- Respectați indicațiile de pe ambalaj ale producătorului.

30.5 Selectarea preparatelor

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

Setări recomandate pentru diverse preparate

Aliment	Accesorii/Veselă	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C/treapta de grill	Durata de preparare în min.
Pandişpan, fin	Formă de covrig sau Formă dreptunghiulară	2		150-170	60-80
Pandişpan, 2 niveluri	Formă de covrig sau Formă 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		170-190	55-80
Tort de biscuiți, 6 ouă	Formă demontabilă Ø 28 cm	2		150-170 [1]	30-50
Tort de biscuiți, 6 ouă	Formă demontabilă Ø 28 cm	2		150-160	50-60
Prăjitură din aluat fraged cu umplutură zemoasă	Tavă universală	3		160-180 [2]	55-75
Prăjitură din aluat dospit, cu umplutură zemoasă	Tavă universală	3		180-190 [2]	30-40
Ruladă de biscuiți	Tava de copt	3		180-190 [1]	10-15
Brioşe	Tavă pentru brioşe	3		170-190	15-20
Produse mici de patiserie din aluat dospit	Tava de copt	3		160-180	25-35
Fursecuri	Tava de copt	3		140-160	15-30
Fursecuri, 2 niveluri	Tavă universală + Tava de copt	3+1		140-160	15-30
Fursecuri, 3 niveluri	2x Tava de copt + Tavă universală	5+3+1		140-160	15-30
Pâine, 750 g	Tavă universală sau Formă dreptunghiulară	2		**1.** 210-220 **2.** 180-190 [1,2]	**1.** 10-15 **2.** 25-35
Pâine, 1500 g	Tavă universală sau Formă dreptunghiulară	2		**1.** 210-220 **2.** 180-190 [1,2]	**1.** 10-15 **2.** 40-50
Pâine, 1500 g	Tavă universală sau Formă dreptunghiulară	2		200-210	35-45
Lipie	Tavă universală	3		250-270	20-25
Chifle din aluat proaspăt	Tava de copt	3		180-190	20-30
Pizza, din aluat proaspăt - în tavă de copt, pe 2 niveluri	Tavă universală + Tava de copt	3+1		180-190 [2]	35-45
Pizza, din aluat proaspăt, cu blat subțire, în tavă pentru pizza	Tavă pentru pizza	2		220-230	20-30

[1] Preîncălziți aparatul.
[2] Activați funcția de ventilare Crisp Finish.

Aliment	Accesorii/Veselă	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C/treapta de grill	Durata de preparare în min.
Quiche	Formă de Quiche cu strat întunecat de acoperire	3		190-210	30-40
Plăcintă alsaciană	Tavă universală	3		260-270 [1]	10-15
Sufleu picant, ingrediente gătite	Formă de sufleu	2		200-220	30-60
Cartofi gratinați, ingrediente crude, înălțime de 4 cm	Formă de sufleu	2		160-190	50-70
Pui, 1,3 kg, neumplut	Grătar	2		200-220 [2]	60-70
Bucăți mici de pui, 250 g fiecare	Grătar	3		220-230	30-35
Gâscă, neumplută, 3 kg	Grătar	2		160-180	120-150
Friptură de porc fără şorici, de exemplu, ceafă, 1,5 kg	Vas fără capac	2		180-190	110-130
Friptură de porc fără şorici, de exemplu, ceafă, 1,5 kg	Vas fără capac	2		190-200	120-140
File de vită, medie, 1 kg	Grătar	2		210-220	40-50
Friptură de vită înăbuşită, 1,5 kg	Vas cu capac	2		200-220	130-160
Friptură de vită înăbuşită, 1,5 kg	Vas cu capac	2		200-220	140-160
Friptură de vită, medie, 1,5 kg	Grătar	2		220-230	60-70
Burger, grosime 3-4 cm	Grătar	4		3	25-30 [3]
Pulpă de miel fără os, medie, 1,5 kg	Vas fără capac	2		170-190	50-80
Peşte, preparat pe grătar, întreg, 300 g, de exemplu, păstrăv [4]	Grătar	2		170-180	20-30

Iaurt

Preparați iaurt cu ajutorul aparatului dumneavoastră.

Prepararea iaurtului

1. Scoateți din interiorul cuptorului accesoriile şi suporturile pentru tăvi.
2. Încălziți 1 litru de lapte (grăsime 3,5 %) la 90 °C pe plită şi lăsați-l să se răcească la 40 °C.
   În cazul laptelui UHT este suficientă încălzirea la 40 °C.
3. Adăugați în lapte 150 g de iaurt la temperatura frigiderului şi amestecați.
4. Turnați amestecul în recipiente de dimensiuni mici, de exemplu, în ceşti sau borcane mici.
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 timp de cel puțin 12 ore.

Setări recomandate pentru deserturi şi compot

Aliment	Accesorii/Veselă	Nivel	Mod de încălzire	Temperatură în °C	Durata de preparare în min.
Iaurt	Forme porționate	Baza interiorului cuptorului		40-45	8-9h

30.6 Tipuri de preparare speciale şi slte utilizări

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

Prepararea delicată

Pentru toate bucățile delicate de carne, care trebuie să preparate în sânge sau pătrunse. Carnea şi păsările rămân suculente şi fragede în cazul preparării lente, la temperaturi reduse.

[1] Preîncălziți aparatul.
[2] Activați funcția de ventilare Crisp Finish.
[3] Întoarceți preparatul după expirarea 2/3 din timpul total de preparare.
[4] Introduceți tava universală sub grătar.

Prepararea delicată a cărnii de pasăre sau cărnii

Observație: În cazul modului de preparare delicată, nu este posibilă funcționarea delicată, cu programarea unei ore de oprire.

Cerință: Interiorul cuptorului este rece.

1. Folosiți numai carne proaspătă şi în stare perfectădin punct de vedere igienic. Sunt ideale bucățile de carne fără oase şi fără prea multe tendoane.
2. Aşezați vasul pe grătar, pe nivelul 2 al cuptorului.
3. Preîncălziți interiorul cuptorului timp de aproximativ 15 minute.
4. Pe zona de gătit, prăjiți bine carnea pe toate părțile.
5. Puneți carnea imediat în vasul preîncălzit din cuptor. Pentru a menține temperatura din interiorul cuptorului, mențineți închisă uşa cuptorului în timpul preparării delicate.

Recomandări pentru prepararea uşoară

Aici că sunt oferite recomandări pentru a obține rezultate optime de preparare delicată.

Amplasarea	Recomandare
Doriți să preparați delicat un piept de rață.	▪ Aşezați într-o tigaie pieptul rece de rață. ▪ Prăjiți mai întâi partea acoperită de piele. ▪ Preparați delicat pieptul de rață. ▪ După prepararea delicată a pieptului de rață, preparați-l pe grill timp de 3 până la 5 minute, pentru a deveni crocant.
Doriți să serviți cât mai fierbinte carena preparată delicat.	▪ Încălziți platoul de servire. ▪ Doriți să serviți sosurile de la gernitură cât mai fierbinți.

Setări recomandate pentru preparare delicată

Aliment	Accesorii/Veselă	Nivel	Durata de rumenire în minute	Mod de încălzire	Temperatură în °C	Durata de preparare în min.
Piept de rață, în sânge, 300 g	Vas fără capac	2	6-8		90 [1]	45-60
File de porc, întreg	Vas fără capac	2	4-6		80 [1]	45-70
File de vită, 1 kg	Vas fără capac	2	4-6		80 [1]	90-120
Medalioane de vițel, grosime de 4 cm	Vas fără capac	2	4		80 [1]	30-50
Spată de miel, fără os, 200 g fiecare	Vas fără capac	2	4		80 [1]	30-45

Prăjire cu aer cald

Preparați alimentele folosind prăjirea cu aer cald şi o cantitate mică de grăsime. Prăjirea cu aer cald este potrivită în special pentru alimentele pe care, de obicei, le prăjiți în ulei.

Recomandări privind prăjirea cu aer cald

Țineți cont de aceste informații atunci când preparați alimente folosind prăjirea cu aer cald.

- Prepararea folosind prăjirea cu aer cald este posibilă doar pe un nivel.
- Obțineți preparate crocante cu ajutorul tablei emailate pentru prăjire cu aer cald. Datorită suprafeței perforate, este posibilă o circulație optimă a aerului în jurul preparatului. Dacă tabla pentru prăjire cu aer cald nu este inclusă în pachetul standard de livrare al aparatului, aceasta este disponibilă ca accesoriu opțional.
- Nu preîncălziți cuptorul.
- Nu utilizați hârtie de copt. Aerul trebuie să circule în interiorul cuptorului.
- Nu decongelați alimentele congelate.
- Aşezați uniform alimentele pe tava de prăjire cu aer cald sau pe tava universală. Dacă este posibil, distribuiți alimentele într-un singur strat pe accesoriu.
- Introduceți accesoriul în cuptor, la nivelul 3. Dacă utilizați tava Air Fry, puteți introduce o tigaie universală goală la nivelul 1 pentru a o proteja de contaminare.
- Întoarceți preparatul la jumătatea duratei de preparare. În cazul cantităților mari, întoarceți preparatul de 2 ori.

Recomandare: Sărați alimentele numai după preparare. Acest lucru va face preparatul mai crocant.
Legumele pane sunt, de asemenea, potrivite pentru prăjirea cu aer cald. Pentru a economisi grăsime, pulverizați spray cu ulei pe panada. Astfel, se formează o crustă crocantă, cu o cantitate mică de grăsime.

Setări recomandate pentru prăjirea cu aer cald

Aliment	Accesorii/Veselă	Nivel	Mod de încălzire	Temperatură în °C	Durata de preparare în min.
Cartofi prăjiți	Tablă pentru prăjire cu aer cald sau Tavă universală	3		180-200	15-20

[1] Preîncălziți aparatul.

Aliment	Accesorii/Veselă	Nivel	Mod de încălzire	Temperatură în °C	Durata de preparare în min.
Buzunărele din cartofi, umplute	Tablă pentru prăjire cu aer cald sau Tavă universală	3		180-200	15-20
Turte Rösti de cartofi, congelate	Tablă pentru prăjire cu aer cald sau Tava universală	3		180-200	15-20
Crochete, bucăți de pui pane, congelate	Tablă pentru prăjire cu aer cald sau Tavă universală	3		180-200	8-12
Crochete de peşte	Tablă pentru prăjire cu aer cald sau Tavă universală	3		180-200	10-20
Broccoli, pane	Tablă pentru prăjire cu aer cald sau Tavă universală	3		180-200	10-20

30.7 Preparatele de verificare

Informațiile de la acest paragraf sunt destinate intituțiilor de verificare, pentru a facilita verificarea aparatului conform EN 60350-1.

Coacerea

- Valorile de reglare sunt valabile pentru introducerea în interiorul cuptorului rece.
- Respectați recomandările privind preîncălzirea din cadrul recomandărilor de reglare. Valorile de reglare sunt valabile fără încălzire rapidă.
- Pentru coacere, folosiți mai întâi cea mai scăzută dintre temperaturile indicate.
- Produsele de brutărie şi patiserie în tăvi de copt sau în forme introduse simultan nu sunt gata în acelaşi timp.
- Nivelurile în cazul coacerii pe 2 niveluri:
  - Tavă universală: nivelul 3
    Tavă de copt: nivelul 1
  - Forme pe grătar:
    Primul grătar: nivelul 3
    Al doilea grătar: nivelul 1
- Nivelurile în cazul coacerii pe 3 niveluri:
  - Tavă de copt: nivelul 5
  - Tavă universală: nivelul 3
  - Tavă de copt: nivelul 1
- Aluat pentru ruladă
  - Câdn coaceți pe 2 niveluri, aşezați formele demontabile decalat, una deasupra celeilalte, pe grătare.
  - Ca alternativă la grătar, puteți utiliza tabla pentru prăjire cu aer cald oferită de noi.

Setări recomandate pentru coacere

Aliment	Accesorii/Veselă	Nivel	Mod de încălzire	Temperatură în °C	Durata de preparare în min.
Biscuiți şprițați	Tava de copt	3		140-150 [1]	25-40
Biscuiți şprițați	Tava de copt	3		140-150 [1]	25-40
Biscuiți şprițați, 2 niveluri	Tavă universală + Tava de copt	3+1		140-150 [1]	30-40
Biscuiți şprițați, pe 3 niveluri	2x Tava de copt + Tavă universală	5+3+1		130-140 [1]	35-55
Prăjituri mici	Tava de copt	3		160 [1]	20-30
Prăjituri mici	Tava de copt	3		150 [1]	25-35
Prăjituri mici	Tava de copt	3		160 [2]	20-30
Prăjituri mici, 2 niveluri	Tavă universală	3+1		150 [1]	25-35

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

Aliment	Accesorii/Veselă	Nivel	Mod de încălzire	Temperatură în °C	Durata de preparare în min.
	+ Tava de copt				
Prăjituri mici, 3 niveluri	2x Tava de copt + Tavă universală	5+3+1		140 [1]	35-45
Aluat pentru ruladă	Formă demontabilă Ø 26 cm	2		160-170 [2]	25-35
Blat de tort	Formă demontabilă Ø 26 cm	2		150-160 [2]	30-40
Aluat pentru ruladă, pe 2 niveluri	2x Formă demontabilă Ø 26 cm	3+1		150-170 [2]	30-50
Plăcintă cu mere, 2 bucăți	2x Formă demontabilă Ø 20 cm	2		180-190 [3]	75-90

Prepararea pe grill

Setări recomandate pentru prepararea pe grill

Aliment	Accesorii/Veselă	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C/treapta de grill	Durata de preparare în min.
Rumenirea feliilor de pâine	Grătar	5		3 [3]	4-6

31 Instrucțiuni de montare

Țineți cont de aceste informații atuci când montați aparatul.



mm

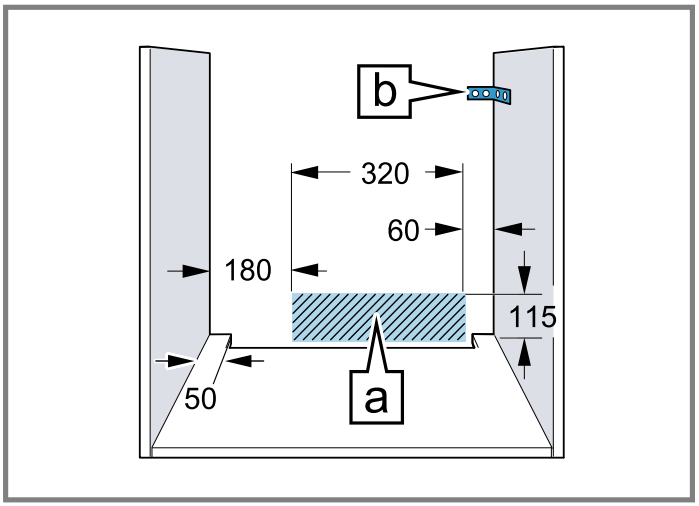
31.1 Indicații generale privind montarea

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 greşite, răspunderea îi revine montatorului.
- Nu folosiți mânerul uşii pentru transportul sau montarea aparatului.
- Verificați aparatul după despachetare. În cazul în care aparatul a fost avariat în timpul transportului, acesta nu trebuie pus în funcțiune.
- Înainte de punerea în funcțiune, îndepărtați ambalajul şi foliile din plastic din interiorul cuptorului şi de pe uşă.
- Respectați instrucțiunile din fişele de montare a accesoriilor.
- Mobilierul în care se efectuează încorporarea trebuie să fie rezistent la temperaturi de până la 95 °C, iar panourile frontale ale corpurilor de mobilier adiacente trebuie să rezite la temperaturi de până la 70 °C.
- Nu montați aparatul în spatele unei uşi decorative sau uşii unui corp de mobilier. Există pericolul de supraîncălzire.
- Realizați lucrările de decupaj la corpul de mobilier înainte de a încorpora aparatul. Îndepărtați rumeguşul. Funcționarea componentelor electrice ar putea fi afectată.
- Instalarea aparatului este permisă la o înălțime mai mică de 850 mm față de sol.

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

- Amplasați aparatul pe o suprafață aliniată orizontal.
- Priza de conectare a aparatelor trebuie să se afle în zona suprafeței haşurate ⓐ sau în afara spațiului de montare.
  Corpurile de mobilier nefixate trebuie fixate pe perete cu ajutorul unui cornier ⓑ uzual, din comerț.



- Pentru a evita rănirea prin tăiere, purtați mănuşi 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 peretele posterior al acestuia nu trebuie să fie accesibile copiilor şi nici prin intermediul sertarelor şi 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: Magnetism!


Atenție: Pericol din cauza magnetizării


Atenție la persoanele care au stimulatoare cardiace
Panoul de comandă conține magneți permanenți. Aceştia pot influența capacitatea de funcționare a implanturilor electronice, de exemplu, a stimulatoarelor cardiace sau pompelor de insulină.

- ▸ Persoanele care au implanturi electronice trebuie să mențină o distanță de minimum 10 cm față de panoul de comandă.

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

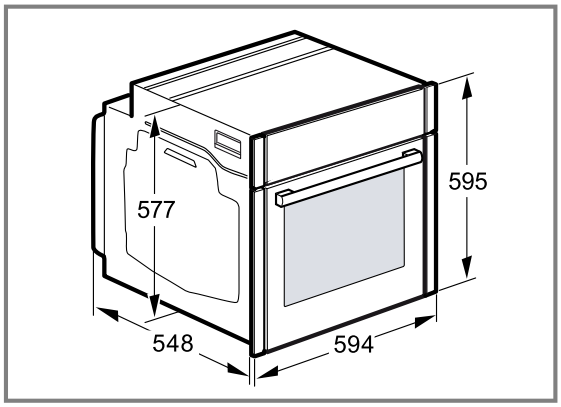
- ▸ Nu utilizați prelungitoare sau blocuri de prize multiple.
- ▸ Utilizați numai adaptoare şi cabluri de alimentare de la rețea care au fost avizate de producător.
- ▸ În cazul în care cablul de alimentare de la rețea este prea scurt şi nu aveți la dispoziție un cablu de alimentare de la rețea mai lung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

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

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

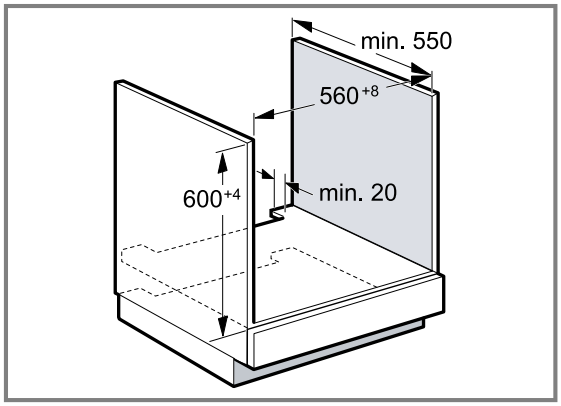
31.2 Dimensiunile aparatului

Aici sunt prezentate dimensiunile aparatului.



31.3 Montare sub un blat de lucru

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

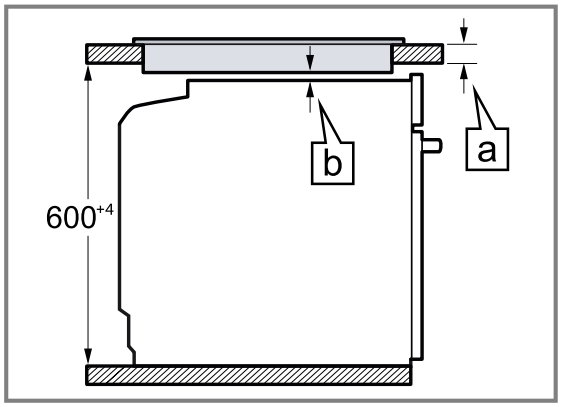


- Pentru ventilarea aparatului, placa intermediară trebuie să fie prevăzută cu un decupaj de ventilație.

- 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.
- Țineți cont de adâncimea blatului de lucru de min. 600 mm.
- La montarea sub o plită pe gaz aveți grijă ca aparatul să nu intre în contact cu racordul de gaz al plitei pe gaz.
- Dacă este necesar, contactați un specialist calificat și autorizat pentru instalația de gaz.

31.4 Montarea sub o plită

Dacă aparatul este montat sub o plită, trebuie respectate următoarele dimensiuni minime, dacă este cazul, inclusiv substructura.

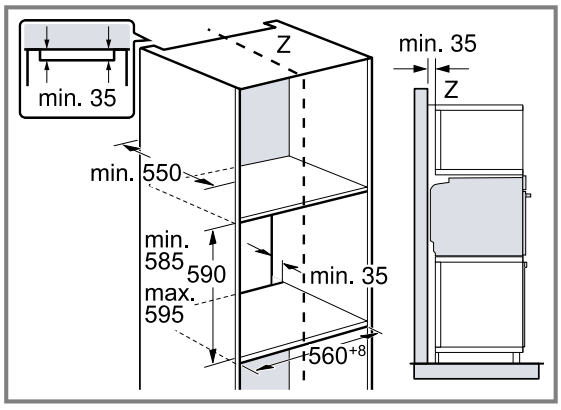


Pe baza dimensiunii minime necesare [b] se obține grosimea minimă a blatului de lucru [a].

Tip de plită	a poziționat în mm	a coplanar în mm	b în mm
Plită cu inducție	37	38	5
Plită cu inducție pe toată suprafața	47	48	5
Plită pe gaz	27	38	5 [1]
Plită electrică	27	30	2

31.5 Montarea într-un dulap înalt

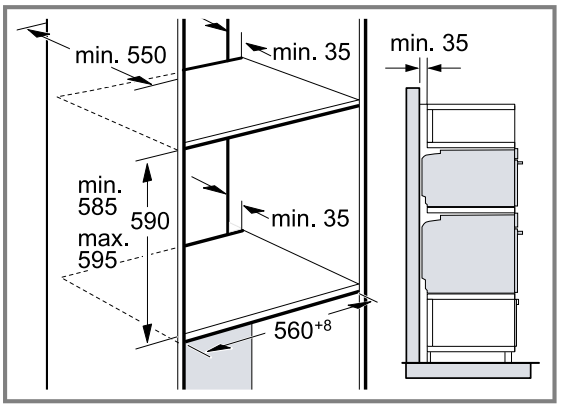
În cazul montării într-un dulap înalt, țineți cont de dimensiunile de montare şi de instrucțiunile de montare.



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

31.6 Montarea suprapusă a două aparate

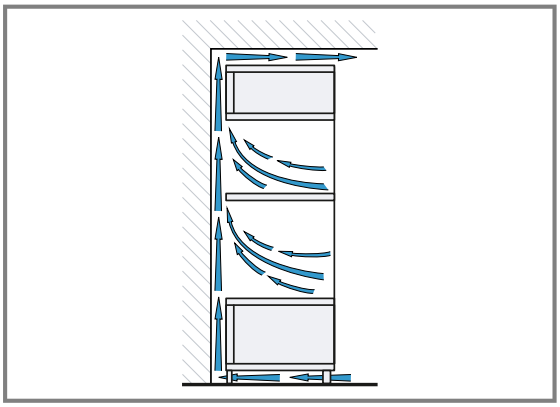
Aparatul dumneavoastră poate fi de asemenea montat deasupra sau dedesubtul unui alt aparat. În cazul montării suprapuse, țineți cont de dimensiunile de montare şi de instrucțiunile de montare.



- Pentru ventilarea aparatelor, bazele intermediare trebuie să fie prevăzute cu un decupaj de ventilație.
- Pentur a asigura o ventilație suficientă a ambelor aparate, este necesar un orificiu de ventilație de minimum 200 cm² în zona soclului. Pentru aceasta, decupați plinta sau fixați un grilaj de ventilare.

[1] Respectați instrucțiunile diferite de la nivel național privind montarea plitei.

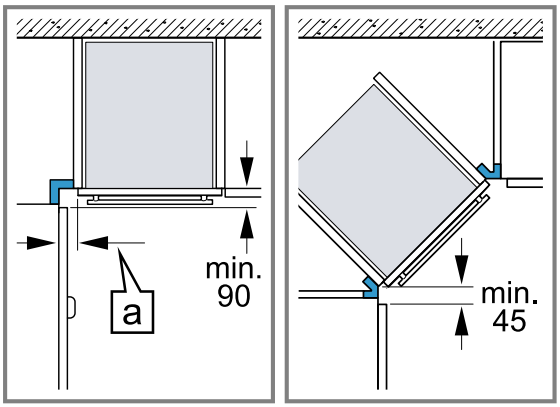
- În acest caz, aveți grijă ca schimbul de aer să fie realizat conform schemei.



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

31.7 Montarea pe colț

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

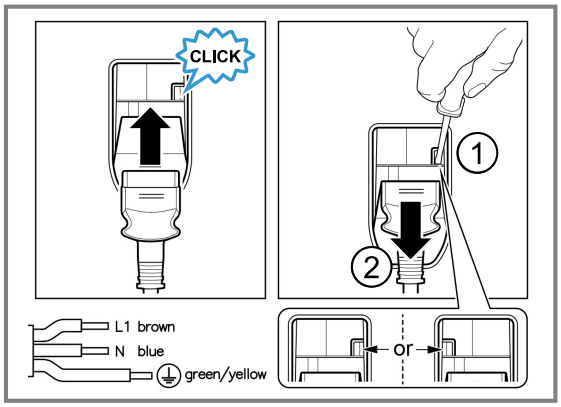


- Pentru ca uşa aparatului să poată fi deschisă, la montarea pe colț trebuie să țineți cont de dimensiunea minimă. Dimensiunea ⓐ depinde de grosimea panoului frontal al mobilei şi de mâner.

31.8 Conectarea electrică

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

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



- Cablul de racord trebuie înlocuit numai cu un cablu original. Acesta poate fi achiziționat de la unitățile de service.
- Protecția la atingere trebuie să fie asigurată prin montare.
- Dacă display-ul aparatului rămâne întunecat, înseamnă că acesta este racordat incorect. Separați aparatul de la rețea şi verificați racordul.

Racordarea electrică a aparatului cu fişa cu contact de protecție

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

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

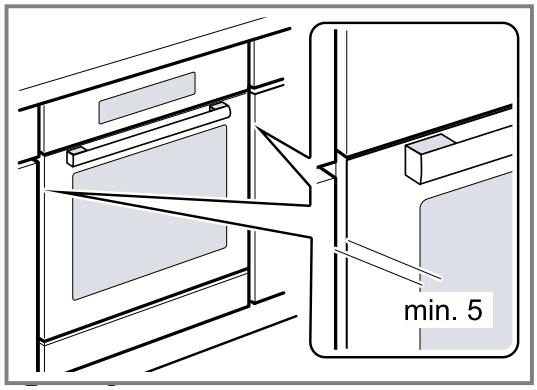
Racordarea electrică a aparatului fără fişa cu contact de protecție

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.

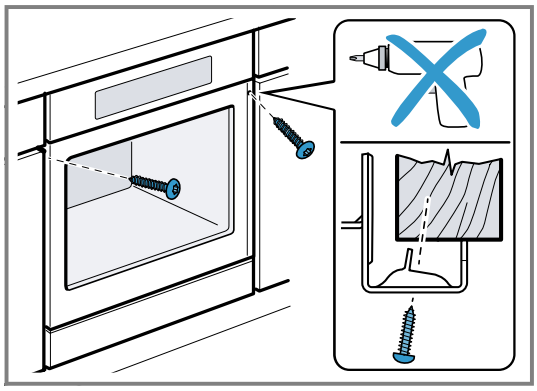
1. Identificați conductorul de fază şi cel neutru („de nul”) în doza de conectare.
   În cazul unei conectări greşite, aparatul se poate deteriora.
2. Conectați-l numai conform schemei de conectare. Pentru tensiune, consultați plăcuța cu date tehnice.
3. Conectați firele electrice ale cablului de conectare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

31.9 Montarea aparatului

1. Introduceți complet aparatul şi orientați-l central.



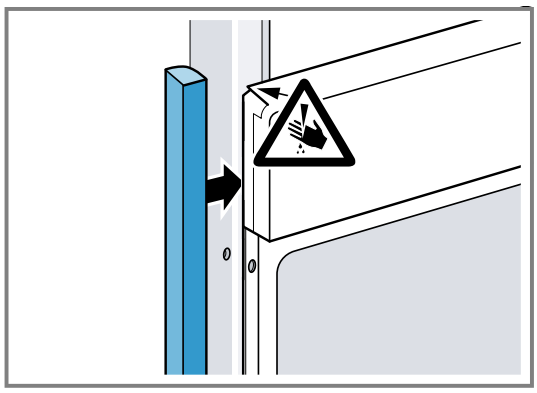
2. Fixați ferm cu şuruburi aparatul.



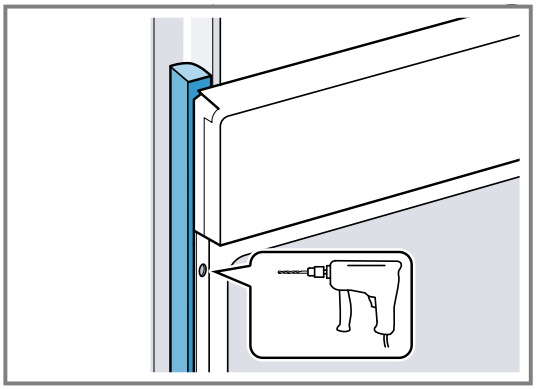
Observație: Nu este permis ca fanta dintre blatul de lucru şi aparat să fie închisă cu şipci suplimentare.
La pereții laterali ai dulapului de încorporare nu trebuie aplicate benzi de protecție la încălzire.

31.10 În cazul bucătăriilor insulare cu panouri verticale:

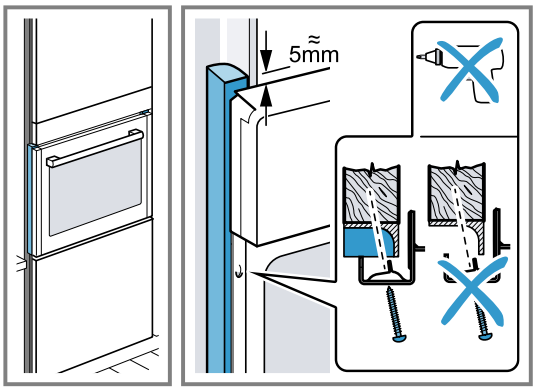
1. Fixați pe ambele părți câte o piesă de umplere adecvată, pentru a acoperi eventualele muchii ascuțite şi pentru a asigura un montaj sigur.



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



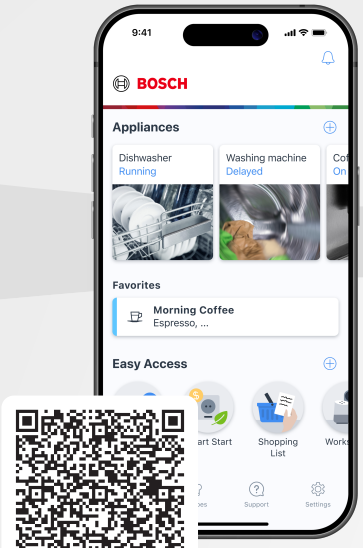
4. Fixați aparatul cu un şurub adecvat.



31.11 Demontarea aparatului

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

Bosch Home Connect App



Conectați-vă chiar astăzi aparatul pentru a beneficia de următoarele avantaje:

- **De oriunde: acces la informațiile despre aparat, de exemplu, stadiul procesului de preparare, precum și comenzi inteligente, inclusiv efectuate vocal.**
- **Performanță îmbunătățită a aparatului datorită actualizărilor de software, asistenței la preparare și explicațiilor referitoare la funcții.**
- **Îngrijire mai ușoară: reamintiri privind necesitatea de efectuare a întreținerii/curățării, precum și prezentare generală a stării aparatului.**

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

9002031437 (060616) REG25
ro