BOSCH

Cuptor încorporabil

HBA.72E.3

[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 6
5 Accesorii 9
6 Înainte de prima utilizare 10
7 Utilizarea de bază 10
8 Încălzire rapidă 11
9 Funcțiile de timp 11
10 Programe 13
11 Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor 14
12 Setările de bază 15
13 Curățare şi îngrijire 16
14 Piroliză 17
15 Program de curățare 19
16 Uşa aparatului 19
17 Suporturile pentru tăvi 23
18 Remediați defecțiunile 23
19 Evacuarea ca deşeu 25
20 Serviciul clienți 25
21 Procedați astfel 26

22 INSTRUCȚIUNI DE MONTARE 31
22.1 Indicații generale privind montarea 31

⚠ 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.

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

1.4 Limitare a cercului de utilizatori

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

Copiii nu trebuie lăsați să se joace cu aparatul. Curățarea şi întreținerea realizată de către utilizator nu trebuie făcută de copii, în afară de 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 9*

⚠ 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 25*

După instalarea aparatului, orificiile de pe peretele posterior al aparatului nu trebuie să fie accesibile copiilor.
- ▸ Respectați instrucțiunile speciale de montare.

⚠ AVERTISMENT – Pericol de asfixiere!
Copiii se pot înfăşura în ambalaj sau şi-l pot trage pe cap, asfixiindu-se.
- ▸ Nu lăsați copii în apropierea ambalajului.
- ▸ Nu lăsați copii să se joace cu materialul de ambalaj.

Copii pot aspira sau înghiți piesele mici şi se pot asfixia.
- ▸ Nu lăsați copii în apropierea pieselor mici.
- ▸ Nu lăsați copii să se joace cu piesele mici.

1.6 Lampa cu halogen

⚠ AVERTISMENT – Pericol de arsuri!
Lămpile din interiorul cuptorului se înfierbântă puternic. Chiar şi după un anumit timp de la deconectare, există încă pericolul de arsuri.
- ▸ Nu atingeți geamul de protecție.
- ▸ La curățare, evitați contactul cu pielea.

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

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 reziduurile mari din interiorul cuptorului.
- ▸ Nu lăsați accesori 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.

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 dvs. va consuma mai puțină energie electrică.

Preîncălziți aparatul numai dacă acest lucru este prevăzut în rețetă sau în cadrul recomandărilor de reglare.
→ *"Procedați astfel", Pagina 26*
- ✔ Dacă optați să nu preîncălziți aparatul, realizați o economie energetică de 20%.

Utilizați forme de copt de culoare închisă, vopsite în negru sau emailate.
- ✔ Formele de copt absorb foarte bine căldura.

În timpul funcționării aparatului, deschideți uşa acestuia cât mai rar posibil.
- ✔ Astfel, temperatura din interiorul cuptorului rămâne constantă, iar aparatul nu mai trebuie să se reîncălzească.

În cazul unui număr mai mare de alimente, acestea pot fi coapte succesiv sau în paralel.
- ✔ După primul proces de coacere, interiorul cuptorului este încălzit. Astfel, se reduce timpul de coacere pentru următoarea prăjitură.

În cazul unor durate de preparare mai lungi, puteți deconecta aparatul cu 10 minute înainte de expirarea duratei de preparare.
- ✔ Căldura reziduală poate fi utilizată pentru finalizarea procesului de preparare.

Scoateți din interiorul cuptorului accesoriile care nu sunt necesare.
- ✔ Accesoriile care nu sunt necesare nu trebuie încălzite.

Alimentele congelate trebuie decongelate înainte de preparare.
- ✔ Astfel, se economiseşte energia necesară pentru decongelarea alimentelor.

Observație: Conform directivei UE 2023/826 privind proiectarea ecologică, în modul oprit acest aparat se află într-o altă stare. Acesta este denumit în continuare mod cu consum redus de putere.
Chiar şi atunci când funcția principală nu este activată, aparatul are nevoie de energie pentru:
- ▪ Detectarea acționării tastelor senzorilor
- ▪ Monitorizarea deschiderii uşii
- ▪ Editarea orei (fără display)

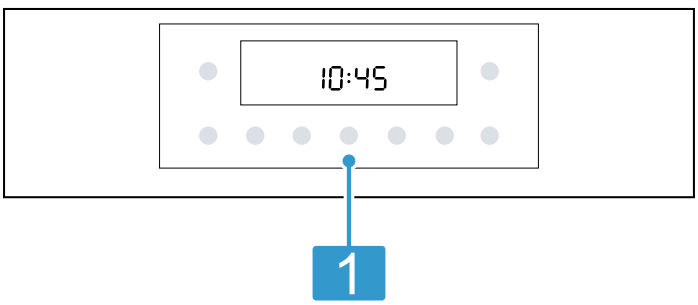
Aşadar, conform definiției nu există nici un „mod oprit“ şi nici un „mod standby“, motiv pentru care este utilizată denumirea Mod cu consum redus de putere. Pentru măsurarea modului cu consum redus de putere se aplică EN IEC 60350-1:2023.

4 Cunoaşterea

4.1 Elemente de comandă

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

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



1	**Tastele şi afişajul** Tastele sunt suprafeţe sensibile la atingere. Pentru a selecta o funcţie, apăsaţi uşor câmpul corespunzător. Display-ul afişează simbolurile funcţiilor active şi funcţiile de timp. → *"Tastele şi afişajul", Pagina 7*

4.2 Tastele şi afişajul

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

Simbol	Funcţie
⏻	Porniţi sau opriţi aparatul.
start stop	Apăsare scurtă: pornirea sau întreruperea funcţionării. Menţinere apăsată timp de aproximativ 3 secunde: întrerupeţi procesul de funcţionare.
...	Deschideţi meniul Moduri de încălzire şi funcţiile suplimentare. → *"Modurile de încălzire şi funcţiile", Pagina 7*
°C/kg	Selectaţi temperatura sau treapta pentru grill pentru interiorul cuptorului. → *"Temperatura şi treptele de reglare", Pagina 8*
°C/kg	Selectaţi greutatea pentru program. → *"Programe", Pagina 13*
− +	Selectaţi funcţia, de exemplu, Mod de încălzire. Reduceţi sau creşteţi valorile de setare.
◷	Selectaţi ora ◷, temporizatorul ⧖, durata I→I şi ora de finalizare →I. Pentru a selecta funcţii de timp individuale, apăsaţi în mod repetat pe tasta ◷. → *"Funcţiile de timp", Pagina 11*
⟆⟆	Preîncălziţi rapid cuptorul, fără accesorii. → *"Încălzire rapidă", Pagina 11*
	Selectaţi funcţia de curăţare a interiorului cuptorului. → *"Piroliză", Pagina 17* → *"Program de curăţare", Pagina 19*
	Pentru a activa sau dezactiva siguranţa pentru copii, menţineţi apăsată tasta timp de aproximativ 3 secunde. → *"Sistemul de siguranţă împotriva accesului copiilor", Pagina 14*

4.3 Modurile de încălzire şi funcţiile

Pentru a putea identifica întotdeauna modul de încălzire optim pentru preparatele dumneavoastră, vă explicăm diferenţele şi domeniile de utilizare.
Când selectaţi un mod de încălzire, aparatul propune o anumită temperatură sau treaptă. Puteţi prelua valorile sau la puteţi modifica în domeniul respectiv.

Simbol	Mod de încălzire	Utilizarea şi modul de funcţionare
	Grill, suprafaţă mare Trepte de grill: 1 = slab 2 = mediu 3 = puternic	Preparaţi pe grill alimente plate, precum legume, cârnăciori sau felii de pâine. Gratinaţi alimente. Se încălzeşte întreaga suprafaţă de sub rezistenţa grill-ului.
	Grill cu convecţie de aer 30 – 275 °C	Prăjiţi carne de pasăre, peşte întreg sau bucăţi mari de carne. Rezistenţa grill-ului şi ventilatorul se conectează şi se deconectează în mod alternativ. Ventilatorul asigură recircularea aerului fierbinte în jurul preparatului.
	Convecţie delicată de aer fierbinte 125 - 275 °C	Preparaţi delicat alimentele selectate, pe un nivel, fără preîncălzire. Ventilatorul distribuie uniform în interiorul cuptorului căldura emisă de rezistenţa circulară din panoul posterior. În anumite faze, alimentele sunt preparate cu căldură reziduală. În timpul preparării, menţineţi închisă uşa aparatului. Dacă deschideţi 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 eficienţă energetică.
	Convecţie de aer fierbinte 3D 30 – 275 °C	Coaceţi sau prăjiţi pe unul sau mai multe niveluri. Ventilatorul distribuie uniform în interiorul cuptorului căldura emisă de rezistenţa circulară din panoul posterior.
	Încălzire în partea superioară/inferioară 30 – 275 °C	Coaceţi sau prăjiţi în mod tradiţional, pe un nivel. Modul de încălzire este adecvat în special pentru prăjiturile cu umpluturi zemoase. Căldura este distribuită uniform din partea superioară şi din partea inferioară. Acest mod de încălzire ste utilizat pentru determinarea consumului de energie în modul convenţional.

Simbol	Mod de încălzire	Utilizarea şi modul de funcționare
	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.
	Prăjire cu aer cald 30 – 275 °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.

Funcțiile suplimentare

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

Simbol	Funcție	Utilizare
	Sistem de iluminare	Iluminarea spațiului interior al cuptorului, fără încălzire. → *"Sistemul de iluminare", Pagina 8*
	Programe	Utilizați valorile de setare programate pentru diverse alimente. → *"Programe", Pagina 13*

4.4 Temperatura şi treptele de reglare

Pentru modurile de încălzire şi pentru funcții sunt disponibile mai multe setări.
Setările sunt prezentate pe display.
Până la valoarea de 100 °C, temperatura poate fi reglată în trepte de câte 1 grad, iar la valori mai mari aceasta poate fi reglată în trepte de câte 5 grade.

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

Indicator de încălzire

Aparatul indică atunci când s-a încălzit.
Când aparatul încălzeşte, pe display se aprinde simbolul 🌡.
Atunci când preîncălziți, momentul optim pentru introducerea preparatului în cuptor este atunci când simbolul se stinge.

Observații

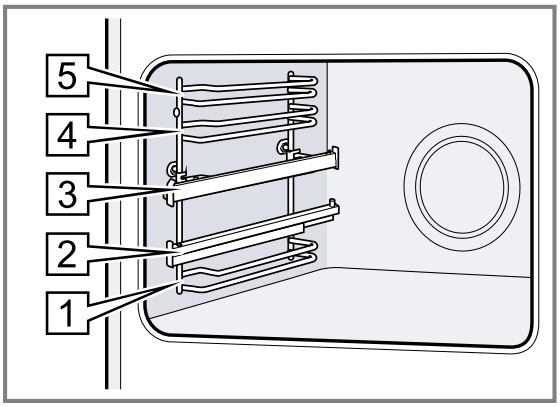
- Indicatorul de încălzire apare numai în cazul modurilor de încălzire la care este setată o temperatură. La treptele de grill, de exemplu, indicatorul de încălzire nu este afişat.
- Dacă, la pornirea unui mod de funcționare, temperatura din interiorul cuptorului este prea înaltă, la unele moduri de încălzire pe display apare un ℎ. Deconectați aparatul şi lăsați-l să se răcească. Apoi reporniți modul de funcționare.
- Din cauza inerției termice, temperatura afişată poate să difere puțin față de temperatura efectivă din interiorul cuptorului.

4.5 Interiorul cuptorului

Funcțiile din interiorul cuptorului facilitează utilizarea aparatului dumneavoastră.

Suporturile pentru tăvi

Pe suporturile pentru tăvi din interiorul cuptorului puteți aşeza accesorii, pe diferite niveluri.
Aparatul dumneavoastră este prevăzut cu 5 niveluri de introducere. Nivelurile se numără de jos în sus.
În funcție de tipul aparatului, suporturile pentru tăvi sunt echipate cu glisiere sau cu glisiere cu cleme. Glisierele sunt fixe şi nu pot fi demontate. Glisierele cu cleme pot fi introduse, după cum este necesar, pe toate nivelurile libere.
Suporturile pentru tăvi pot fi decroşate, de exemplu, în vederea curățării.
→ *"Suporturile pentru tăvi", Pagina 23*



Sistemul de iluminare

Lampa cuptorului luminează spațiul interior al cuptorului. La majoritatea modurilor de încălzire şi funcțiilor, sistemul de iluminare este activat în timpul funcționării.
Atunci când regimul de funcționare este încheiat, sistemul de iluminare se dezactivează.
Datorită funcției de lampă din interiorul cuptorului, sistemul de iluminare poate fi activat prin intermediul meniului, fără a fi necesară activarea funcției de încălzire. După aproximativ 15 minute, sistemul de iluminare se deconectează automat.

Ventilatorul de răcire

Suflanta de răcire se activează automat în timpul regimului de funcționare. Aerul este degajat pe deasupra uşii.
Aparatul detectează un nivel ridicat de umiditate în spațiul de coacere. Pentru a regla umiditatea, intensitatea şi zgomotul de funcționare al ventilatorului de răcire pot varia.

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

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

Observație: Puteți modifica timpul de postfuncționare din cadrul setărilor de bază. Dacă preparați frecvent alimente foarte umede sau le mențineți calde în spațiul de coacere, setați un timp de postfuncționare mai lung.
→ *"Setările de bază", Pagina 15*

Uşa aparatului

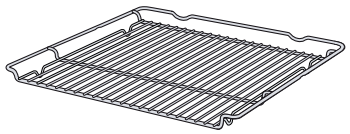
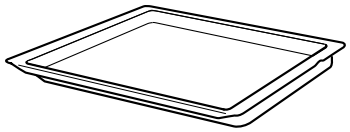
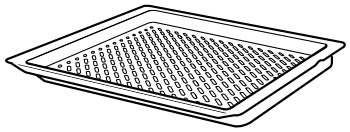
Dacă deschideți uşa aparatului în timpul funcționării, funcționarea va continua.

5 Accesorii

Utilizați accesorii originale. Acestea sunt adaptate pentru aparatul dumneavoastră.

Observație: În cazul în care accesoriile se încing, acestea se pot deforma. Această deformare nu influențează funcționarea. După răcirea 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 ▪ Vase ▪ Carne, de exemplu, fripturi sau bucăți de carne pentru perpararea pe grill ▪ Preparate congelate
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.
Tablă prăjire cu aer cald și pentru grill, emailată, perforată		▪ Prăjirea alimentelor care sunt de obicei prăjite în baie de ulei, de exemplu: cartofi prăjiți. ▪ Preparare pe grill a alimentelor.

5.1 Funcția de fixare

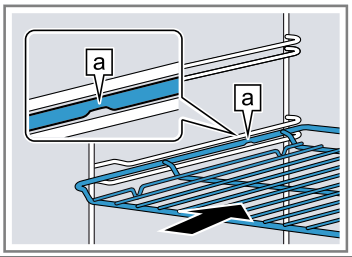
Funcția de fixare împiedică răsturnarea accesoriului la tragerea afară a acestuia.
Puteți trage accesoriul afară aproximativ până la jumătate, până când se fixează. Protecția împotriva răsturnării funcționează numai dacă accesoriul este introdus corect în interiorul cuptorului.

5.2 Introducerea accesoriului în interiorul cuptorului

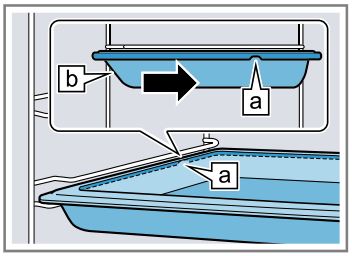
Introduceți întotdeauna accesoriul în locul corespunzător din interiorul cuptorului. Numai în felul acesta accesoriul poate fi tras afară până la jumătate, fără să se răstoarne.

1. Rotiți accesoriul astfel încât canelura a să se afle în spate 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.

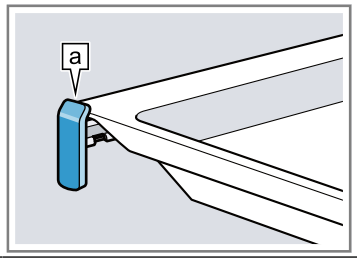


Tavă de exemplu, tava universală sau tava de copt	Introduceți tava cu partea teşită b orientată spre uşa aparatului.



Aşezați accesoriul pe şinele telescopice introduse.

Grătar sau tavă	Aşezați accesoriul astfel încât marginea acestuia să se aşeze în spatele eclisei a de pe şina telescopică.



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

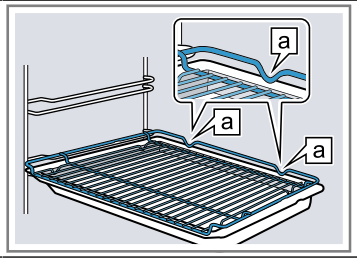
3. Împingeți complet accesoriul, astfel încât acesta să nu atingă uşa cuptorului.

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	

5.3 Alte accesorii

Puteți achiziționa alte accesorii de la unitățile de service abilitate, din comerțul de specialitate sau de pe internet. O ofertă cuprinzătoare pentru aparatul dumneavoastră puteți găsi pe internet sau în 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.

6 Înainte de prima utilizare

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

6.1 Prima punere în funcțiune

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

Setarea orei

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

1. Setați ora cu ajutorul tastei − sau +.
2. Apăsați tasta ◷.

✔ Pe display este afişată ora setată.

6.2 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 suprafețele netede din interiorul cuptorului utilizând o lavetă moale, umedă.
3. Setați modul de încălzire şi temperatura.
→ *"Utilizarea de bază", Pagina 10*

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

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

7 Utilizarea de bază

7.1 Pornirea şi oprirea aparatului

▸ Pentru a porni sau opri aparatul, apăsați tasta ⏻.

7.2 Pornirea procesului de funcționare

Trebuie să porniți fiecare proces de funcționare.

▸ Porniți modul de funcționare cu start stop.

7.3 Întreruperea sau anularea modului de funcționare

Puteți întrerupe pentru scurt timp procesul de funcționare, iar apoi îl puteți continua. Dacă anulați complet procesul de funcționare, setările sunt resetate.

1. Pentru a întrerupe pentru scurt timp procesul de funcționare:
   - ▸ Apăsați scurt tasta start stop.
   - ▸ Pentru a continua procesul de funcționare, apăsați din nou tasta start stop.
2. Pentru a întrerupe complet procesul de funcționare, mențineți apăsată tasta start stop timp de aproximativ 3 secunde.

7.4 Setarea modului de încălzire şi a temperaturii

Cerință: Este selectat meniul pentru modurile de încălzire.

1. Setați modul de încălzire cu − sau +.
2. Apăsați pe °C/kg.
3. Setați temperatura sau treapta de grill cu − sau +.
4. Porniți modul de funcționare cu start stop.
✔ Aparatul începe să încălzească.
5. Atunci când preparatul este gata, aparatul se deconectează.

Recomandare: Pentru modul de încălzire idel pentru preparatul dumneavoastră, consultați descrierea modurilor de încălzire.
→ *"Modurile de încălzire şi funcțiile", Pagina 7*

Modificarea modului de încălzire

Puteți modifica în orice moment modul de încălzire. Funcționarea este întreruptă.

1. Apăsați pe .
2. Modificați modul de încălzire cu − sau +.
3. Porniți modul de funcționare cu start stop.

Modificarea temperaturii

Puteți modifica în orice moment temperatura.

- ▸ Modificați temperatura sau treapta de grill cu − sau +.
✔ După câteva secunde, aparatul preia modificarea.

8 Încălzire rapidă

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

8.1 Setarea încălzirii rapide

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

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

1. Setați un mod de încălzire adecvat.
   Modurile de încălzire adecvate sunt:
   - Convecție de aer fierbinte 3D
   - Încălzire în partea superioară/inferioară
2. Setați o temperatură de peste 100 °C.
   Începând de la o temperatură setată de 200 °C, funcția de încălzire rapidă se activează automat.
3. Dacă funcția de încălzire rapidă nu se activează automat, apăsați tasta .
✔ Pe display apare .
✔ După câteva secunde începe procesul de încălzire rapidă.
✔ Când procesul de încălzire rapidă s-a finalizat este emis un semnal sonor iar simbolul de pe display se stinge.
4. Introduceți preparatul în interiorul cuptorului.

9 Funcțiile de timp

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

9.1 Prezentare generală a funcțiilor de timp

Selectați diferite funcții de timp cu ajutorul tastei .

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

9.2 Setarea temporizatorului

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

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

Tastă	Valoarea propusă
−	5 minute
+	10 minute

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

✔ După câteva secunde, temporizatorul porneşte şi începe derularea duratei de temporizare.
✔ Când durata de temporizare a expirat, este emis un semnal sonor, iar valoarea de pe display a duratei de temporizare devine zero.
3. Pentru a dezactiva temporizartorul, apăsați una dintre taste.

Modificarea duratei de la temporizatorul

Puteți modifica în orice moment durata de temporizare.

Cerință: Pe display este marcat ⧖.
▸ Modificați durata de temporizare cu tasta − sau +.
✔ După câteva secunde, aparatul preia modificarea.

Anularea duratei setate la temporizator

Puteți anula în orice moment durata de temporizare.

Cerință: Pe display este marcat ⧖.
▸ Resetați la zero durata de temporizare cu ajutorul tastei −.
✔ După câteva secunde, aparatul preia modificarea, iar ⧖ se stinge.

9.3 Setarea duratei de preparare

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

Cerință: Sunt setate un mod de încălzire şi o temperatură sau o treaptă.
1. Apăsați în mod repetat tasta ◷ până când pe display este marcat I→I.
2. Setați durata cu ajutorul tastei − sau +.

Tastă	Valoarea propusă
−	10 minute
+	30 minute

Pentru intervale de până la o oră, durata poate fi setată în etape de câte un minut, iar apoi în etape de câte 5 minute.
3. Porniți modul de funcționare cu start/stop.
✔ Aparatul începe să încălzească.
✔ Când durata expiră, este emis un semnal sonor, iar valoarea de pe display a duratei devine zero.
4. Când durata de preparare expiră:
   ▸ Pentru a dezactiva în prealabil semnalul sonor, apăsați una dintre taste.
   ▸ Pentru a seta din nou o durată, apăsați tasta +.
   ▸ Atunci când preparatul este gata, aparatul se deconectează.

Modificarea duratei

Puteți modifica în orice moment durata de preparare.

Cerință: Pe display este marcat I→I.
▸ Modificați durata cu ajutorul tastei − sau +.
✔ După câteva secunde, aparatul preia modificarea.

Anularea duratei

Puteți întrerupe în orice moment durata de preparare.

Cerință: Pe display este marcat I→I.
▸ Resetați la zero durata cu ajutorul tastei −.
✔ După câteva secunde, aparatul preia modificarea şi continuă să încălzească fără a avea o durată setată.

9.4 Setarea orei de finalizare

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

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

Cerințe
- Sunt setate un mod de încălzire şi o temperatură sau o treaptă.
- Este setată o durată de preparare.

1. Apăsați în mod repetat tasta ◷ până când pe display este marcat →I.
2. Apăsați tasta − sau +.
✔ Pe display este prezentată ora de finalizare calculată.
3. Cu ajutorul tastei − sau al tastei + puteți decala ora de finalizare.
4. Porniți modul de funcționare cu start/stop.
✔ Pe display este prezentată ora de finalizare setată.
✔ Când ora de pornire calculată este atinsă, aparatul începe să încălzească, iar durata este cronometrată.
✔ Când durata expiră, este emis un semnal sonor, iar valoarea de pe display a duratei devine zero.
5. Când durata de preparare expiră:
   ▸ Pentru a dezactiva în prealabil semnalul sonor, apăsați una dintre taste.
   ▸ Pentru a seta din nou o durată, apăsați tasta +.
   ▸ Atunci când preparatul este gata, aparatul se deconectează.

Modificarea orei de finalizare

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

Cerință: Pe display este marcat →I.
▸ Cu ajutorul tastei − sau al tastei + puteți decala ora de finalizare.
✔ După câteva secunde, aparatul preia modificarea.

Anularea orei de finalizare

Puteți şterge în orice moment ora de finalizare setată.

Cerință: Pe display este marcat →I.

▸ Cu ajutorul tastei — puteți aduce ora de finalizare la ora curentă şi puteți reseta durata setată.
✔ După câteva secunde, aparatul preia modificarea şi începe să încălzească. Durata de preparare este cronometrată.

9.5 Setarea orei

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

1. Setați ora cu ajutorul tastei — sau +.
2. Apăsați tasta ◷.
✔ Pe display este afişată ora setată.

Modificarea orei

Puteți modifica în orice moment ora.

Cerință: Aparatul trebuie să fie deconectat.
1. Apăsați în mod repetat tasta ◷ până când pe display este marcat ◷.
2. Modificați ora cu ajutorul tastei — sau +.
✔ După câteva secunde, aparatul preia modificarea.

10 Programe

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

10.1 Vasele de gătit aferente programelor

Folosiți vase rezistente la temperaturi de până la 300 °C.
Cea mai adecvată este vesela din sticlă sau sticlă ceramică. Friptura trebuie să acopere baza veselei pe aproximativ 2/3.

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

10.2 Setări ale programelor

Aparatul selectează modul de încălzire, temperatura şi durata optime.
Pentru obținerea unui rezultat optim de preparare, trebuie să setați numai greutatea preparatului.

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

10.3 Tabelul de programe

Numerele programelor sunt asociate anumitor preparate.

Nr.	Aliment	Vase	Greutate pentru setare	Adăugare de lichid	Nivel	Indicații
01	**Pui, neumplut** pregătit pentru preparare, condimentat	Tavă cu capac din sticlă	Greutatea puiului	nu	2	aşezați-l în vas cu pieptul orientat în sus
02	**Piept de curcan** la bucată, condimentat	Tavă cu capac din sticlă	Greutatea pieptului de curcan	Acoperiți baza tăvii, eventual adăugați până la 250 g de legume	2	Nu prăjiți carnea în prealabil
03	**Tocană cu legume** vegetariană	tavă înaltă, cu capac	Greutate totală	conform rețetei	2	Legumele care necesită o durată mai mare de preparare (de exemplu, morcovii) trebuie tăiate în bucăți mai mici decât legumele cu timp mai scurt de preparare (de exemplu, roşiile)
04	**Gulaş** Carne de vită sau de porc tăiată cubulețe, cu legume	tavă înaltă, cu capac	Greutate totală	conform rețetei	2	Aşezați carnea pe baza vasului şi acoperiți-o cu legume Nu prăjiți carnea în prealabil
05	**Friptură din carne tocată, proaspătă** Carne tocată de vită, porc sau miel	Tavă cu capac	Greutatea fripturii	nu	2	-

Nr.	Aliment	Vase	Greutate pentru setare	Adăugare de lichid	Nivel	Indicații
06	**Friptură înăbuşită din carne de vită** de exemplu, coastă superioară, pulpă față, spată sau friptură marinată	Tavă cu capac	Greutatea cărnii	Acoperiți aproape complet cu lichid carnea	2	Nu prăjiți carnea în prealabil
07	**Ruladă din carne de vită** umplută cu legume sau carne	Tavă cu capac	Greutatea tuturor ruladelor umplute	Acoperiți rapid ruladele, de exemplu, cu supă sau apă	2	Nu prăjiți carnea în prealabil
08	**Pulpă de miel, pătrunsă** fără oase, condimentată	Tavă cu capac	Greutatea cărnii	Acoperiți baza tăvii, eventual adăugați până la 250 g de legume	2	Nu prăjiți carnea în prealabil
09	**Friptură de vițel, slabă** de exemplu, muşchi sau nucă	Tavă cu capac	Greutatea cărnii	Acoperiți baza tăvii, eventual adăugați până la 250 g de legume	2	Nu prăjiți carnea în prealabil
10	**Friptură din ceafă de porc** fără oase, condimentată	Tavă cu capac din sticlă	Greutatea cărnii	Acoperiți baza tăvii, eventual adăugați până la 250 g de legume	2	Nu prăjiți carnea în prealabil

10.4 Setarea programului

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

Cerință: Este selectat meniul pentru modurile de încălzire ⊡.

1. Efectuați setarea Programe cu − sau +.
2. Apăsați tasta °C/kg.
3. Setați programul dorit cu ajutorul tastei − sau +.
4. Apăsați tasta °C/kg.
5. Setați greutatea preparatului cu ajutorul tastei − sau +.
   Setați întotdeauna următoarea greutate mai mare.
   Greutatea poate fi setată numai în zona prevăzută în acest scop.
   Pentru a interoga durata programului, apăsați tasta ◷.
   Durata nu poate fi modificată.
6. Porniți programul cu start stop.
   - ✔ Aparatul începe să se încălzească, iar durata de preparare este cronometrată.
   - ✔ La finalizarea programului se emite un semnal sonor, iar valoarea duratei de pe display este zero.
7. Când programul este finalizat:
   - ▸ Pentru a dezactiva în prealabil semnalul sonor, apăsați una dintre taste.
   - ▸ Pentru a regla o durată pentru continuarea preparării alimentelor, apăsați tasta +. Aparatul încălzeşte mai departe cu setările programului.
   - ▸ Atunci când preparatul este gata, aparatul se deconectează.

11 Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor

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

11.1 Activarea şi dezactivarea sistemului de siguranță împotriva accesului copiilor

1. Mențineți apăsată tasta ⊠ până când pe display apare ⊶.
   - ✔ Panoul de comandă este blocat. Aparatul poate fi deconectat numai cu ⏻.
2. Pentru a dezactiva sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor, mențineți apăsată tasta ⊠ până când pe display se stinge ⊶.

12 Setările de bază

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

12.1 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.

Afişajul	Setare de bază	Selecție
c1	Durata semnalului la sfârşitul unei durate sau ora alarmei	1 = 10 secunde 2 = 30 de secunde [1] 3 = 2 minute
c2	Timp de aşteptare, până când este preluată o setare	1 = 3 secunde [1] 2 6 secunde. 3 = 10 secunde
c3	Semnal sonor la atingerea unei taste	0 = dezactivat 1 = activat [1]
c4	Intensitatea luminozității display-ului	1 = întunecat 2 = medie 3 = luminos [1]
c5	Afişarea orei	0 = dezactivarea afişării orei 1 = activarea afişării orei [1]
c6	Sistemul reglabil de siguranță pentru copii	0 = nu 1 = da [1] 2 = da, cu blocarea uşii
c7	Iluminarea interiorului cuptorului în timpul funcționării	0 = nu 1 = da [1]
c8	Timpul de postfuncționare a ventilatorului de răcire	1 = scurt 2= medie [1] 3 = lung 4 = foarte lung
c9	echipat ulterior cu glisiere telescopice [2]	0 = nu [1] (la suporturi pentru tăvi şi 1 glisieră simplă) 1 = da (la glisiere duble şi triple)
cA	Funcția automată de încălzire rapidă începând de la temperaturi de 200 °C	0 = nu 1 = da [1]
cc	Resetarea tuturor valorilor la setările din fabrică	0 = nu [1] 1 = da

12.2 Modificarea setării de bază

Cerință: Aparatul este deconectat.

1. Mențineți apăsată tasta ◷ timp de aproximativ 4 secunde.

✔ Pe afişaj este prezentată prima setare de bază, de exemplu, c1 1.

2. Modificați setarea cu ajutorul tastei − sau +.
3. Comutați la următoarea setare cu bază cu ajutorul tastei ◷.
4. Pentru a salva modificările, mențineți apăsată tasta ◷ timp de aproximativ 4 secunde.

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

Întreruperea modificării setărilor de bază

▸ Conectați şi deconectați aparatul cu ⏻.

✔ Toate modificările se vor pierde şi nu vor fi memorate.

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

13 Curățare şi îngrijire

13.1 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 suprafața 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.

Lavetele noi conțin reziduuri rezultate în urma producției.
- ▸ Spălați bine lavetele din burete noi înainte de utilizare.

13.2 Produse de curățare adecvate

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

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 de exemplu, panoul de comandă	▪ Soluție fierbinte de detergent	Nu utilizați produse de curățare pentru geamuri sau raclete pentru geamuri.
Sticlă	▪ Soluție fierbinte de detergent	Nu utilizați raclete pentru geamuri.

Uşa aparatului

Zona	Produse de curățare adecvate	Indicații
Geamurile uşilor	▪ Soluție fierbinte de detergent ▪ Spirală din inox	Nu utilizați raclete pentru geamuri. **Recomandare:** Pentru o curățare temeinică, demontați geamurile uşii. → *"Uşa aparatului", Pagina 19*
Capacul uşii	▪ Din inox: Produse de curățare pentru inox ▪ din material plastic: Soluție fierbinte de detergent	Nu utilizați produse de curățare pentru geamuri sau raclete pentru geamuri. **Recomandare:** Pentru o curățare temeinică, scoateți capacul uşii. → *"Uşa aparatului", Pagina 19*
Mânerul uşii	▪ Soluție fierbinte de detergent	Pentru a evita formarea de pete care nu mai pot fi eliminate, îndepărtați imediat agentul de decalcifiere de pe mânerul uşii.

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. **Recomandare:** Este recomandat să utilizați funcția de curățare. → *"Piroliză", Pagina 17* **Observații** ▪ La temperaturi foarte înalte, suprafețele emailate de ard, astfel încât apar diferențe mici de culoare. Capacitatea de funcționare a apararului 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.
Apărătoarea din sticlă a becului cuptorului	▪ Soluție fierbinte de detergent	În cazul depunerilor persistente de murdărie, utilizați produse de curățare pentru cuptoare.
Suporturile pentru tăvi	▪ Soluție fierbinte de detergent ▪ Burete vase sârmă inox	În cazul depunerilor de murdărie persistente, înmuiați şi utilizați o perie sau o burete vase sârmă inox. **Recomandare:** Pentru curățare, decroşați suporturile pentru tăvi. → *"Suporturile pentru tăvi", Pagina 23*
Sistem de extragere	▪ Soluție fierbinte de detergent	În cazul depunerilor de murdărie persistente, utilizați o perie. Pentru a nu îndepărta unsoarea de gresare, curățați şinele telescopice fără a le scoate din aparat. Nu curățați în maşina de spălat vase. **Recomandare:** Pentru curățare, decroşați sistemul de extragere. → *"Suporturile pentru tăvi", Pagina 23*
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.

13.3 Curățarea aparatului

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

⚠ **AVERTISMENT – Pericol de arsuri!**
Aparatul se încălzeşte în timpul funcționării.
▸ Înainte de curățare, lăsați aparatul să se răcească.

⚠ **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 16*

1. Curățați aparatul utilizând o soluție fierbinte de apă cu detergent de vase şi o lavetă.
   ▸ În cazul anumitor suprafețe, puteți utiliza produse de curățare alternative.
   → *"Produse de curățare adecvate", Pagina 16*
2. Uscați-le cu o lavetă moale.

14 Piroliză

Cu funcția de curățare Piroliză, 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 2,7 - 4,8 kilowați-oră.

14.1 Pregătirea aparatului pentru utilizarea funcției de curățare

Pentru obținerea unui rezultat de curățare optim, 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 reziduurile mari din interiorul cuptorului.
- ▸ Nu lăsați accesori 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.
2. Desprindeți şi scoateți suporturile pentru tăvi din interiorul cuptorului.
   → *"Suporturile pentru tăvi", Pagina 23*
3. Îndepărtați depunerile de murdărie din interiorul cuptorului.
   Depunerile grosiere de murdărie se pot arde şi, din această cauză, pot fi greu de îndepărtat.
4. 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.
5. Scoateți obiectele din interiorul cuptorului. Interiorul cuptorului trebuie să fie gol.

14.2 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 desfăşurării funcției de curățare.

Cerință: Pregătiți aparatul pentru utilizarea funcției de curățare. →*Pagina 18*
1. Apăsați în mod repetat tasta pentru funcții până când pe display este marcat Piroliză.
2. Setați treapta de curățare cu ajutorul tastei − sau +.

Treapta de curățare	Gradul de curățare	Durata de preparare în ore
1	Uşor	Aprox. 1:15
2	Mediu	Aprox. 1:30
3	Înalt	Aprox. 2:00

   În cazul depunerilor de murdărie persistente sau vechi, utilizați o treaptă de curățare mai înaltă.
   Durata nu poate fi modificată.
3. Porniți modul de funcționare cu start/stop.

✔ 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, iar valoarea duratei de pe display este zero.

4. Scoateți aparatul din priză.
   După ce aparatul s-a răcit suficient, uşa aparatului se deblochează, iar 🔒 se stinge.
5. Pregătiți aparatul pentru funcționare. →*Pagina 18*

14.3 Pregătirea aparatului pentru funcționare după finalizarea funcției de curățare

1. Lăsați aparatul să se răcească.
2. Îndepărtați reziduurile arse rămase din spațiul de coacere şi din zona uşii aparatului.
   → *"Curățare şi îngrijire", Pagina 16*
3. 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.
4. Acroşați suporturile pentru tăvi.
   → *"Suporturile pentru tăvi", Pagina 23*

15 Program de curățare

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

15.1 Setarea programului de curățare

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

Cerință: Interiorul cuptorului este răcit complet.
1. Scoateți accesoriile din interiorul cuptorului.
2. Amestecați o cantitate de 0,4°litri de apă cu o picătură de detergent lichid şi turnați-o în centrul bazei cuptorului. Închideți uşa aparatului.
   Nu utilizați apă distilată.
3. Apăsați în mod repetat tasta până când pe display este marcat Program de curățare.

✔ Pe display este prezentată durata. Durata nu poate fi modificată.

4. Porniți modul de funcționare cu start stop.

✔ Programul de curățare porneşte şi începe decrementarea duratei.
✔ La finalizarea programului de curățare este emis un semnal sonor, iar valoarea duratei de pe display este zero.
5. Opriți aparatul şi lăsați interiorul cuptorului să se răcească timp de aproximativ 20 de minute.

15.2 Curățarea aparatului după derularea programului de curățare

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

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

16 Uşa aparatului

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

Observație: Alte informații:

16.1 Demontarea uşii aparatului

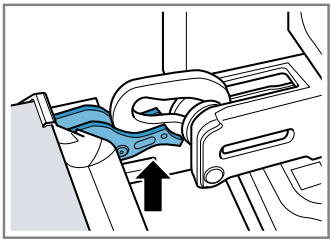
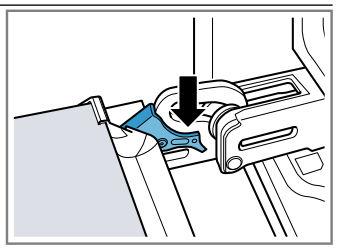
Observație: Există mai multe tipuri diferite de mânere de uşă, în funcție de tipul aparatului.

⚠ **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.

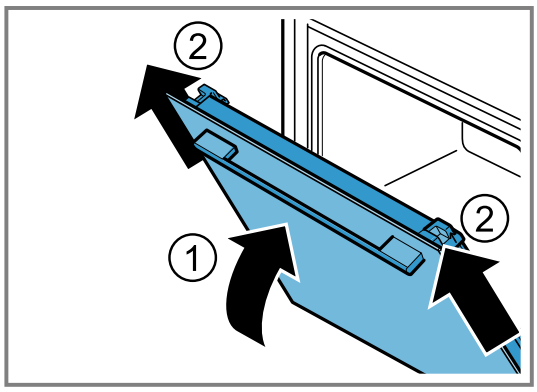
Dacă balamalele nu sunt securizate, se închid brusc, cu putere mare.
- ▸ Aveți grijă ca pârghiile de blocare să fie întotdeauna închise complet, respectiv deschise complet la demontarea uşii aparatului.

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 la loc.

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.

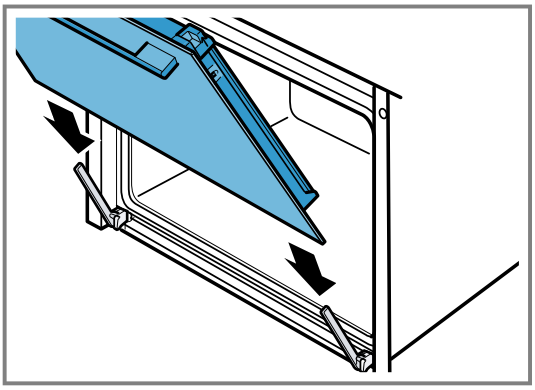


4. Aşezați cu grijă uşa aparatului pe o suprafață plană.

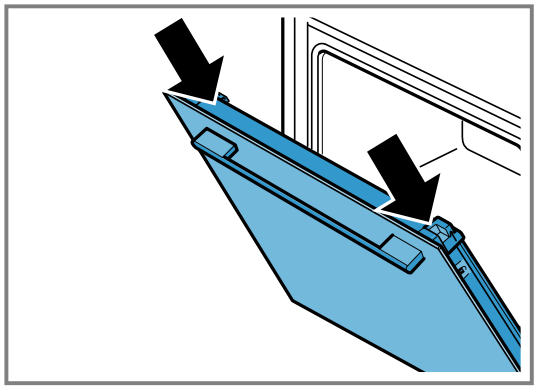
16.2 Montarea uşii aparatului

1. ⚠ **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.

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

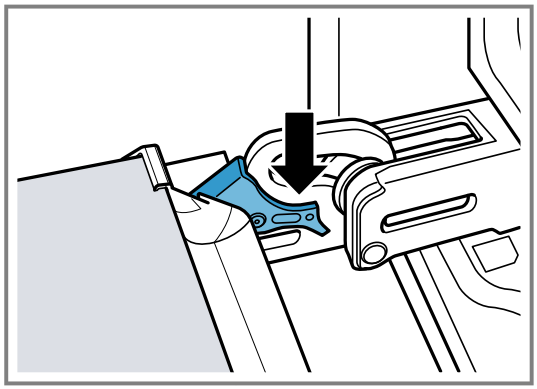


2. Împingeți cu ambele mâini uşa aparatului până la opritor.



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.

16.3 Demontarea geamurilor uşii

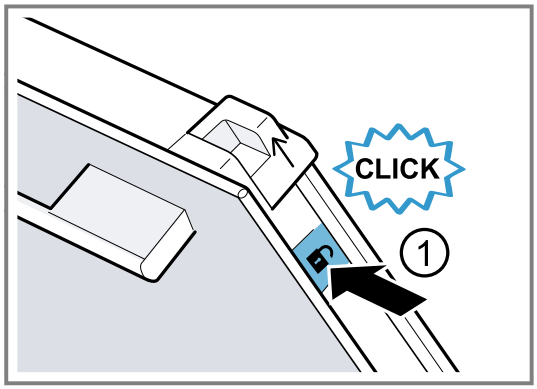
⚠ **AVERTISMENT – Pericol de rănire!**
Balamalele uşii aparatului se mişcă la deschiderea şi închiderea uşii şi vă puteți prinde mâna.
▸ Nu introduceți mâinile în zona balamalelor.
Componentele din interiorul uşii aparatului pot avea muchii ascuțite.
▸ Purtați mănuşi de protecție.

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

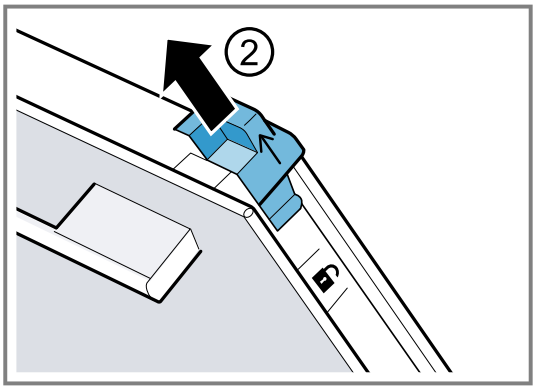
1. Deschideți complet uşa aparatului.
2. Deschideți prin rabatare pârghiile de blocare de la balamaua din stânga şi de la cea din dreapta.

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

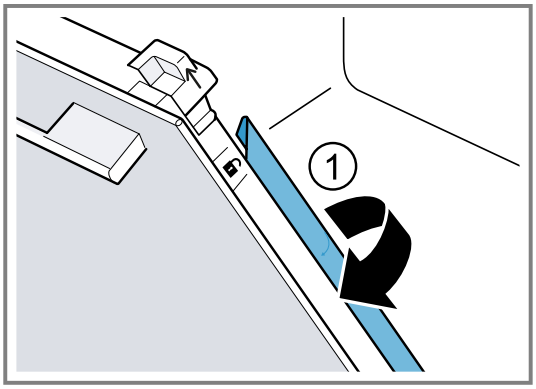
3. Închideți uşa aparatului până la opritor.
4. Apăsați pe părțile stângă şi dreaptă ale suprafeței de apăsare ①, până când se fixează sonor.



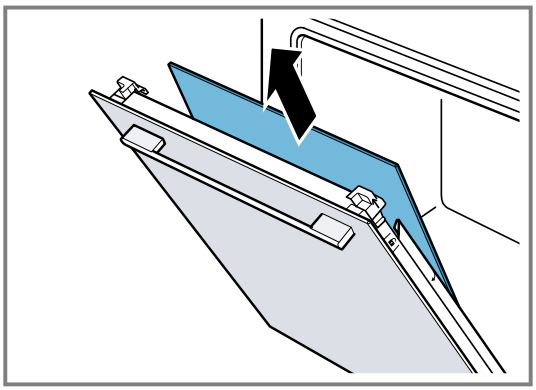
5. Împingeți în sus, în direcția săgeții, cele două capace culisante ②.



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 racle-te 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.
11. Uscați geamurile uşii şi montați-le la loc.

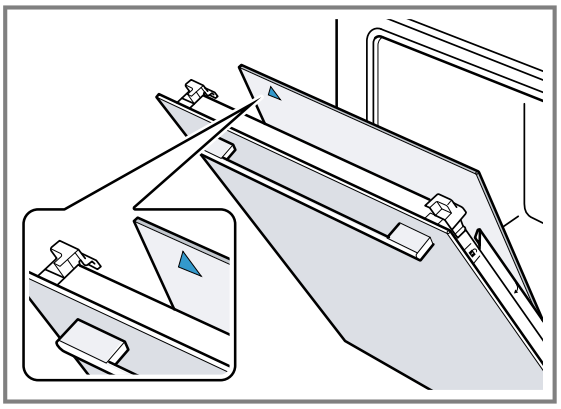
Observație: În timpul derulării funției de curățare, cadrul de pe interiorul uşii aparatului sau alte piese din inox se colorează. Aceste colorații nu limitează funcționarea aparatului. Colorațiile pot fi îndepărtate cu ajutorul unui agent de curățare pentru inox.

16.4 Montarea geamurilor uşii

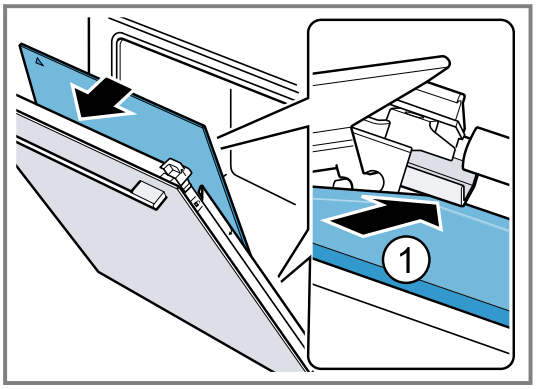
⚠ **AVERTISMENT – Pericol de rănire!**
Balamalele uşii aparatului se mişcă la deschiderea şi închiderea uşii şi vă puteți prinde mâna.
▸ Nu introduceți mâinile în zona balamalelor.
Componentele din interiorul uşii aparatului pot avea muchii ascuțite.
▸ Purtați mănuşi de protecție.

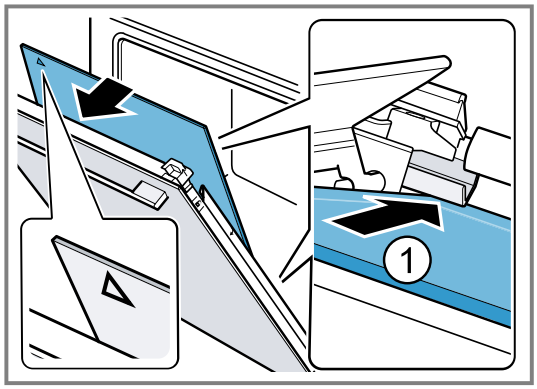
Observație
În funcție de tipul aparatului, acesta este prevăzut cu
- o bandă metalică pentru închiderea prin rabatare
- sau două geamuri intermediare diferite.

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.



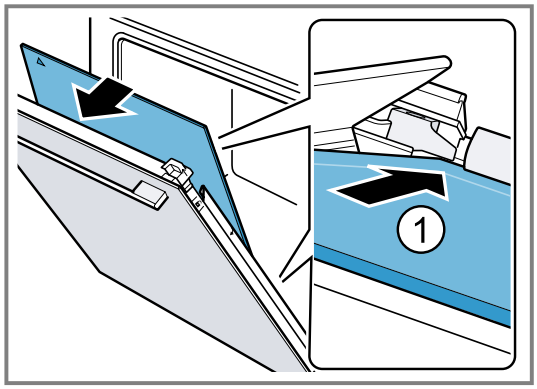
1. Introduceți primul geam intermediar în suportul inferior ① şi apăsați-l în partea de sus.

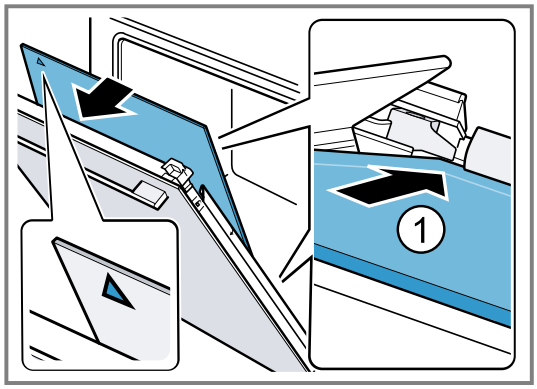




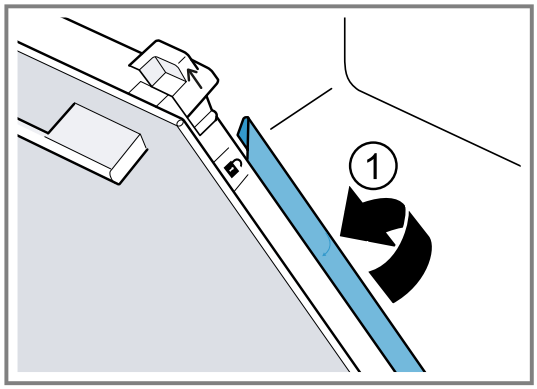
✔ Geamurile intermediare se poziționează automat prin mişcarea de rotație a suportului de distanțare.

2. Introduceți al doilea geam intermediar în suportul central ① şi apăsați-l în partea de sus.

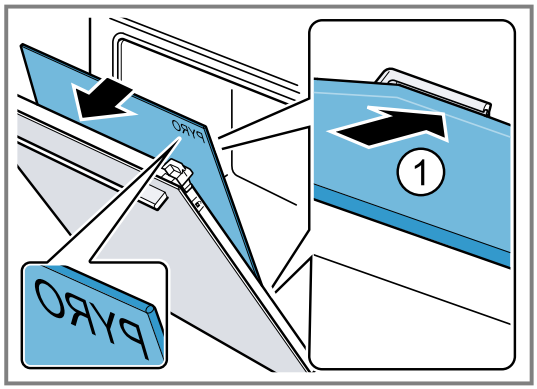




3. În funcție de tipul aparatului, închideți prin rabatare banda metalică din stânga și pe cea din dreapta. ①.

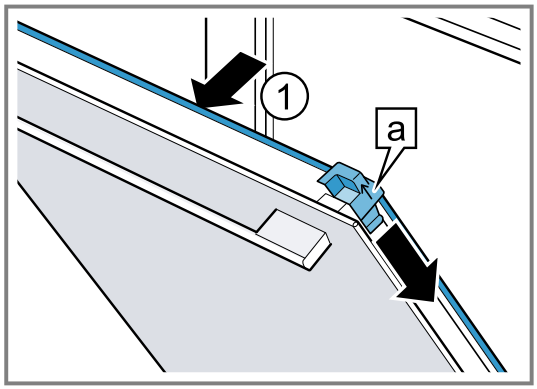


4. Introduceți geamul interior în suport ① şi apăsați-l în partea de sus.

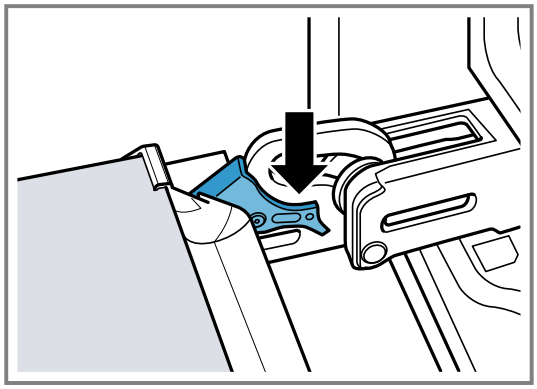


Inscripția "Pyro" trebuie să fie lizibilă în partea de sus, ca în imagine.

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



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.

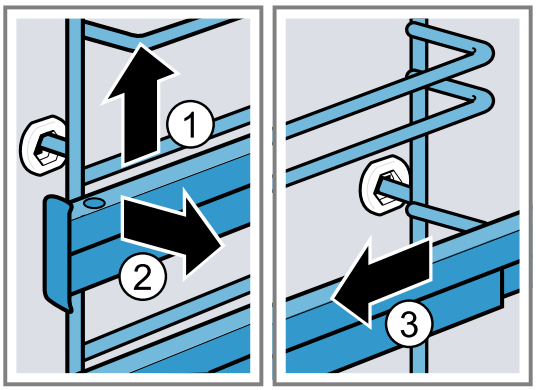
17 Suporturile pentru tăvi

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

17.1 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.

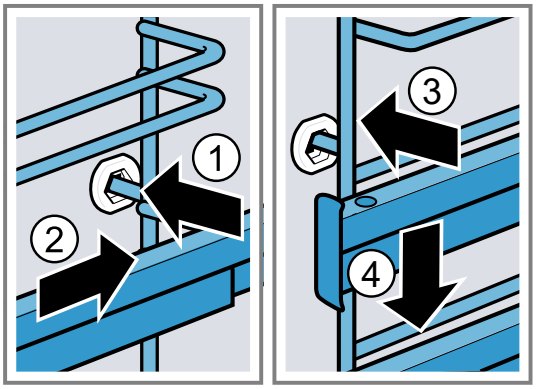


3. Curățați suportul pentru tăvi.
→ *"Produse de curățare", Pagina 16*

17.2 Acroşarea suporturilor pentru tăvi

Observații
- Suporturile pentru tăvi se potrivesc numai în dreapta sau în stânga.
- Aveți grijă ca ambele şine de glisare să poată fi scoase trăgând 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.



18 Remediați defecțiunile

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

⚠ AVERTISMENT – Pericol de rănire!
Reparațiile executate incorect sunt periculoase.
- Numai personalul de specialitate are dreptul de a executa reparații ale aparatului.
- Dacă aparatul este defect, înştiințați unitatea de service abilitată.
→ *"Serviciul clienți", Pagina 25*

⚠ AVERTISMENT – Pericol de electrocutare!
Reparațiile executate incorect sunt periculoase.
- Numai personalul de specialitate are permisiunea de a efectua lucrări de reparații la nivelul aparatului.
- La reparația aparatului trebuie utilizate numai piese de schimb originale.
- În cazul în care cablul de alimentare la rețeaua electrică sau cablul de racordare al acestui aparat se deteriorează, el trebuie înlocuit cu un cablu de alimentare la rețeaua electrică special, care poate fi achiziționat de la producător sau de la unitățile service abilitate ale acestuia.
- Dacă se deteriorează cablul de alimentare al acestui aparat, acesta trebuie înlocuit de către o persoană calificată şi instruită.

18.1 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	Cauzele şi remedierea defectelor
Aparatul nu funcționează.	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 15*
Pe display se aprinde ora.	Alimentarea cu curent electric a fost întreruptă. ▸ Setați din nou ora. → *"Setarea orei", Pagina 13*
Aparatul nu încălzeşte, pe display se aprind intermitent două puncte.	Modul Demo este activat. **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 5 minute pentru a putea modifica setarea de bază *cd* la valoarea *0*. → *"Setările de bază", Pagina 15*
Uşa aparatului nu poate fi deschisă, pe display se aprinde ⚿.	Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor blocheaza uşa aparatului. ▸ Dezactivați sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor cu ajutorul tastei ⚿. → *"Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor", Pagina 14*
Uşa aparatului nu poate fi deschisă, pe display se aprinde 🔒.	Funcția de curățare blochează uşa aparatului. ▸ Lăsați aparatul să se răcească până când pe display apare 🔒. → *"Piroliză", Pagina 17*
Pe display se aprinde ⚿, iar aparatul nu poate fi setat.	Sistemul de protecție împotriva accesului copiilor este activat. ▸ Dezactivați sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor cu ajutorul tastei ⚿. → *"Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor", Pagina 14*
Pe display se aprinde intermitent *h*, iar aparatul nu porneşte.	Interiorul cuptorului este prea fierbinte pentru regimul de funcționare selectat. **1.** Deconectați aparatul şi lăsați-l să se răcească. **2.** Porniți din nou modul de funcționare.
Pe display apare *F 8*.	Durată maximă de funcționare este atinsă. Pentru a preveni activarea accidentală a unui regim de funcționare de lungă durată, după câteva ore aparatul nu mai încălzeşte dacă setările nu sunt modificate. ▸ Opriți aparatul. Dacă este necesar, puteți efectua setări noi. **Recomandare:** Pentru ca aparatul să nu se deconecteze în mod nedorit în cazul duratelor de preparare foarte lungi, setați o durată. → *"Funcțiile de timp", Pagina 11*
Pe display apare un mesaj cu *E*, de exemplu, *E05-32*.	Defectarea sistemlui electronic **1.** Apăsați tasta 🕒. ▸ Dacă este necesar, setați din nou ora. ✔ Dacă eroarea a fost remediată, mesajul de eroare dispare. **2.** Dacă mesajul de eroare apare din nou, adresați-vă unității de service abilitate. Indicați mesajul de eroare exact, precum şi nr. E al aparatului dumneavoastră. → *"Serviciul clienți", Pagina 25*
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.
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. ▸ Acordați atenție curățării şi îngrijirii aparatului dumneavoastră. → *"Curățare şi îngrijire", Pagina 16*

18.2 Înlocuirea lămpii cuptorului

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

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

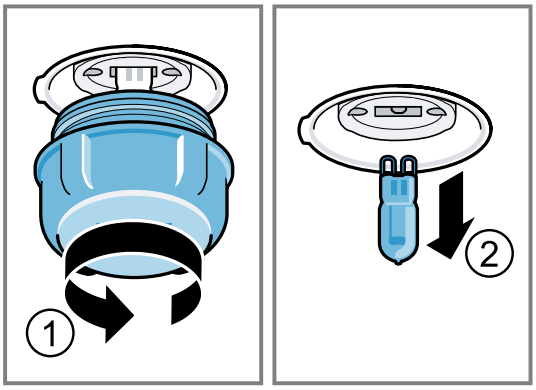
⚠ AVERTISMENT – Pericol de arsuri!
În timpul utilizării, aparatul şi piesele care pot fi atinse se înfierbântă.
- Se recomandă precuație, pentru se a evita atingerea elementelor de încălzire.
- Copiii cu vârsta de sub 8 ani trebuie să fie ținuți la distanță.

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

⚠ AVERTISMENT – Pericol de rănire!
Capacul din sticlă ar putea fi deja spart din cauza factorilor externi sau s-ar putea sparge din cauza presiunii excesive exercitate în timpul montării sau demontării.
- Atenție la montarea şi demontarea capacului din sticlă.
- Utilizați mănuşi sau un prosop de bucătărie.

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

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



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

19 Evacuarea ca deşeu

19.1 Predarea aparatului vechi

Datorită reciclării ecologice se pot refolosi materii prime valoroase.

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



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

20 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 şi alte piese de schimb originale, care sunt relevante pentru siguranță şi 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 şi condițiile de garanție din țara dumneavoastră pot fi găsite, prin intermediul codului QR, pe documentul anexat referitor la contactele pentru service şi condițiile de garanție, la distribuitorul local sau la unitatea noastră de service abilitată sau pe site-ul nostru web.
Datele de contact ale unității de service abilitate pot fi găsite, prin scanarea codului QR, pe documentul anexat

referitor la contactele pentru service și condițiile de garanție, precum și pe site-ul nostru web.
Acest produs are surse de iluminat din clasa de eficiență energetică G.
Informațiile conform directivei (EU) 65/2014, (EU) 66/2014 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.

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

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



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

21 Procedați astfel

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

21.1 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 aşezați 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 10*

21.2 Recomandări privind coacerea

Folosiți întotdeauna nivelurile indicate atunci când coaceți.

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

Coacere pe două niveluri	**Nivel**
Tavă universală	3
Tava de copt	1

Forme pe grătar:	**Nivel**
primul grătar	3
al doilea grătar	1

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

Observații

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

21.3 Recomandări privind prăjirea şi frigerea pe grill

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

- Cu cât este mai mare o bucată de carne de pasăre, o bucată de carne sau peşte, cu atât este mai scăzută temperatura şi cu atât este mai lungă durata de preparare.
- Carnea de pasăre, carnea şi peştele cu greutatea cuprinsă între aproximativ 1/2 până la 2/3 trebuie să fie preparate în funcție de duratele de timp specificate.
- În cazul preparării cărnii de pasăre, aveți grijă ca partea superioară a pieptului, adică partea acoperită de piele, să fie orientată în sus.

Prăjirea şi prepararea la grill pe grătar

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

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

Prăjirea în vas

În cazul utilizării de vase acoperite, interiorul cuptorului rămâne mai curat.
Respectați indicațiile producătorului vasului de prăjire.
Cea mai adecvată este vesela din sticlă.

Veselă neacoperită

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

Veselă acoperită

- Aşezați vasul pe grătar.
- Carnea, carnea de pasăre şi peştele pot deveni crocante şi într-o cratiță acoperită. Pentru aceasta, utilizați o tigaie cu capac de sticlă. Setați o temperatură mai înaltă.

⚠ AVERTISMENT – Pericol de rănire!
Dacă aşezați vase din sticlă pe suprafețe reci sau umede, suprafețele din sticlă se pot crăpa.
▸ Aşezați vesela fierbinte din sticlă pe un suport uscat.

⚠ AVERTISMENT – Pericol de opărire!
La ridicarea capacului de pe vasul de gătit după finalizarea procesului de preparare, se pot elibera aburi fierbinți. În funcție de temperatură, aburii pot fi uneori greu de observat.
▸ Ridicați capacul astfel încât aburii fierbinți să fie eliberați în siguranță.
▸ Țineți copiii la distanță.

21.4 Selectarea preparatelor

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

Setări recomandate pentru diverse preparate

Aliment	Accesorii/Veselă	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C/treapta de grill	Durata de preparare în min.
Pandişpan, simplu	Formă de covrig sau Formă dreptunghiulară	2		150-170	50-70
Pandişpan, simplu	Formă de covrig sau Formă dreptunghiulară	2		150-160	70-90
Pandişpan, fin (în formă dreptunghiulară)	Formă de covrig sau Formă dreptunghiulară	2		150-170	60-80
Pandişpan, 2 niveluri	Formă de covrig sau Formă dreptunghiulară	3+1		140-150	70-85
Tort cu fructe sau brânză de vaci, cu blat din aluat fraged	Formă demontabilă Ø 26 cm	2		170-190	55-80
Prăjitură cu aluat dospit în formă demontabilă	Formă demontabilă Ø 28 cm	2		160-170	25-35
Tort de biscuiți, 6 ouă	Formă demontabilă Ø 28 cm	2		150-160 [1]	30-40
Ruladă de biscuiți	Tavă universală	3		180-200 [1]	10-15
Prăjitură din aluat fraged cu umplutură zemoasă	Tavă universală	2		160-180	55-95

[1] Preîncălziți aparatul.

Aliment	Accesorii/Veselă	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C/treapta de grill	Durata de preparare în min.
Prăjitură din aluat dospit cu umplutură zemoasă	Tavă universală	3		180-200	30-55
Brioşe	Tavă pentru brioşe	2		170-190	20-40
Produse mici de patiserie din aluat dospit	Tavă universală	3		160-180	25-35
Produse mici de patiserie din aluat dospit	Tavă universală	3		160-170	25-45
Fursecuri	Tavă universală	3		140-160	15-25
Fursecuri, 2 niveluri	Tavă universală + Tava de copt	3+1		140-160	15-25
Fursecuri, 3 niveluri	Tavă universală + 2x Tava de copt	5+3+1		140-160	15-25
Bezele	Tavă universală	3		80-90 [1]	120-150
Pâine, 1000 g (în formă dreptunghiulară şi pe vatră)	Tavă universală sau Formă dreptunghiulară	2		**1.** 210-220 [1] **2.** 180-190 [1]	**1.** 10-15 **2.** 40-50
Pizza, din aluat proaspăt - în tavă de copt	Tavă universală	2		200-220	25-35
Pizza, din aluat proaspăt - în tavă de copt	Tavă universală	3		180-200	20-30
Pizza, din aluat proaspăt, cu blat subțire, în tavă pentru pizza	Tavă pentru pizza	2		250-270 [1]	15-20
Pizza, din aluat proaspăt, cu blat subțire, în tavă pentru pizza	Tavă pentru pizza	2		250-270 [1]	8-13
Quiche	Formă pentru tarte sau Tavă din tablă neagră	1		210-230	30-40
Quiche	Formă pentru tarte sau Tavă din tablă neagră	2		190-210	25-35
Börek	Tavă universală	1		180-200	40-50
Sufleu, picant, ingrediente preparate	Formă de sufleu	2		200-220	30-60
Pui, 1,3 kg, neumplut	Vas fără capac	2		200-220	60-70
Bucăți mici de pui, 250 g fiecare	Vas fără capac	3		220-230	30-35
Gâscă, neumplută, 3 kg	Vas fără capac	2		**1.** 140 **2.** 160	**1.** 130-140 **2.** 50-60
Spată de porc, slabă, 1 kg	Formă plată din sticlă	2		180	90-120
Friptură de porc fără şorici, de exemplu, ceafă, 1,5 kg	Vas fără capac	2		160-170	130-150
Friptură de porc fără şorici, de exemplu, ceafă, 1,5 kg	Vas fără capac	2		190-200	120-150
File de vită, medie, 1 kg [2]	Grătar + Tavă universală	3		210-220	40-50 [3]

[1] Preîncălziți aparatul.
[2] Introduceți tava universală sub grătar.
[3] Întoarceți preparatul după expirarea a 1/2 - 2/3 din timpul total de preparare.

Aliment	Accesorii/Veselă	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C/treapta de grill	Durata de preparare în min.
Friptură de vită înăbuşită, 1,5 kg [1]	Vas cu capac	2		200-220	130-150
Friptură de vită, medie, 1,5 kg	Grătar + Tavă universală	3		200-220	60-70 [2]
Burger, 3-4 cm grosime [3]	Grătar	4		3	25-30 [4]
Pulpă de miel fără os, mediu, 1,0 kg, legată [5]	Vas fără capac	2		170-190	70-80 [6]
Peşte întreg, preparat la grătar, 300 g, de exemplu, păstrăv [7]	Grătar	2		160-180	20-30
Peşte întreg, fiert înăbuşit, 300 g, de exemplu, păstrăv	Vas cu capac	2		170-190	30-40
Peşte întreg, fiert înăbuşit, 1,5 kg, de exemplu, somon	Vas cu capac	2		180-200	55-65

Iaurt

Preparați iaurt cu ajutorul aparatului dumneavoastră.

Prepararea iaurtului

1. Scoateți din interiorul cuptorului accesoriile şi suporturile pentru tăvi.
2. Turnați cantitatea de iaurt preparată anterior în recipiente de dimensiuni mici, de exemplu, în ceşti sau borcane mici.
3. Acoperiți cu folie recipientele, de exemplu, cu folie pentru menținerea prospețimii alimentelor.
4. Aşezați vasele pe planşeul cuptorului.
5. Reglați aparatul conform recomandărilor de reglare.
6. După preparare, lăsați iaurtul să se odihnească în frigider.

Recomandări de reglare pentru deserturi

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

21.5 Tipuri de preparare speciale şi slte utilizări

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

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 alimentele uniform pe tava de prăjire cu aer. 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.

---

[1] La început, adăugați lichid în vas astfel încât bucățile de carne pentru friptură să fie acoperite în proporție de cel puțin 2/3.
[2] Întoarceți preparatul după expirarea a 1/2 - 2/3 din timpul total de preparare.
[3] Introduceți tava universală dedesubt, pe al 2-lea nivel.
[4] Întoarceți preparatul după expirarea 2/3 din timpul total de preparare.
[5] Adăugați apă în vas cât să acopere baza acestuia.
[6] Nu întoarceți preparatul.
[7] Introduceți tava universală sub grătar.

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, congelați	Tablă pentru prăjire cu aer cald	3		170-190	20-25
Buzunărele din cartofi, congelate	Tablă pentru prăjire cu aer cald	3		170-190	20-25
Turte Rösti de cartofi, congelate	Tablă pentru prăjire cu aer cald	3		170-190	20-25
Crochete, bucăți de pui pane, congelate	Tablă pentru prăjire cu aer cald	3		170-190	10-15
Crochete de peşte, congelate	Tablă pentru prăjire cu aer cald	3		170-190	15-20
Broccoli, pane	Tablă pentru prăjire cu aer cald	3		170-190	15-25

21.6 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
  - Când coaceți pe 2 niveluri, aşezați întotdeauna formele demontabile central, una deasupra celeilalte, pe grătare.
  - Ca alternativă la grătar, puteți utiliza tabla pentru prăjire cu aer cald oferită de noi.

Recomandări de reglare pentru coacere

Aliment	Accesorii/Veselă	Nivel	Mod de încălzire	Temperatură în °C	Durata de preparare în min.
Biscuiți şprițați	Tavă universală	3		140-150 [1]	25-35
Biscuiți şprițați	Tavă universală	3		140 [1]	28-38
Biscuiți şprițați, 2 niveluri	Tavă universală + Tava de copt	3+1		140 [1]	30-40
Fursecuri, pe 3 niveluri	Tavă universală + 2x Tava de copt	5+3+1		130-140 [1]	35-55
Small Cakes	Tavă universală	3		150 [1]	25-35
Small Cakes	Tavă universală	3		150 [1]	20-30
Small Cakes	Tavă universală	3		170	20-30
Small Cakes, 2 niveluri	Tavă universală + Tava de copt	3+1		150 [1]	25-35
Small Cakes, 3 niveluri	Tavă universală +	5+3+1		140 [1]	30-40

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

Aliment	Accesorii/Veselă	Nivel	Mod de încălzire	Temperatură în °C	Durata de preparare în min.
	2x Tava de copt				
Blat de tort	Formă demontabilă Ø 26 cm	2		160-170 [1]	25-35
Blat de tort	Formă demontabilă Ø 26 cm	2		160-170	30-40
Blat de tort, pe 2 niveluri	Formă demontabilă Ø 26 cm	3+1		150-160 [1]	35-50
Apple Pie, 2 bucăți	2x Formă demontabilă Ø 20 cm	2		180-190	75-90

Prepararea pe grill

Recomandări de reglare pentru prepararea pe grătar

Aliment	Accesorii/Veselă	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C/treapta de grill	Durata de preparare în min.
Rumenirea feliilor de pâine toast	Grătar	5		3 [2]	5-6

22 Instrucțiuni de montare

Țineți cont de aceste informații atuci când montați aparatul.



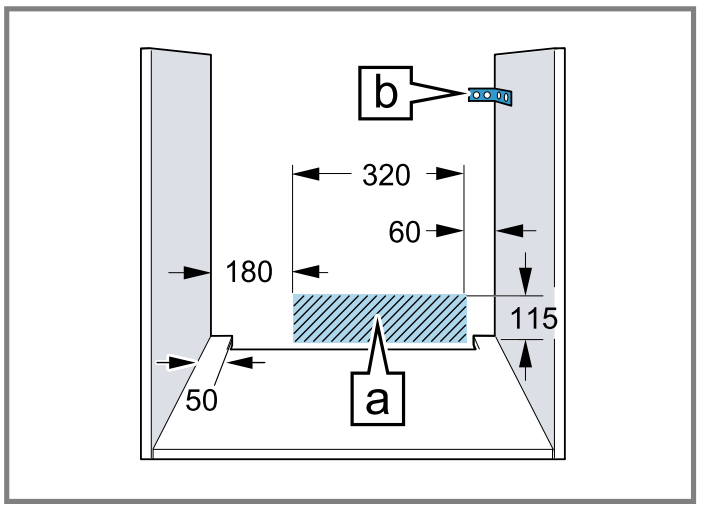
22.1 Indicații generale privind montarea

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

- Numai o montare corectă, în conformitate cu aceste instrucțiuni de montare, garantează o utilizare sigură. În cazul deteriorărilor rezultate în urma unei montări greşite, răspunderea îi revine montatorului.
- Verificați aparatul după despachetare. În cazul în care aparatul a fost avariat în timpul transportului, acesta nu trebuie pus în funcțiune.
- Înainte de punerea în funcțiune, îndepărtați ambalajul 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.
- Amplasați aparatul pe o suprafață aliniată orizontal.
- Priza de conectare a aparatelor trebuie să se afle în zona suprafeței haşurate [a] sau în afara spațiului de montare.

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

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.

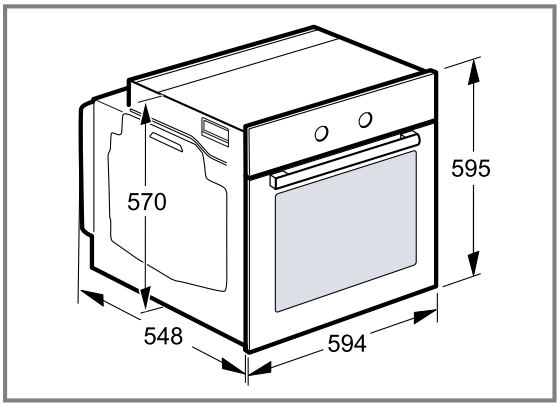
⚠ AVERTISMENT – Pericol de electrocutare!
După instalarea aparatului, orificiile de pe peretele posterior al acestuia nu trebuie să fie accesibile copiilor şi nici prin intermediul sertarelor şi dulapurilor de dedesubt. Acest lucru trebuie să fie asigurat la montare. În cazul montării într-o insulă de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

⚠ AVERTISMENT – Pericol 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.

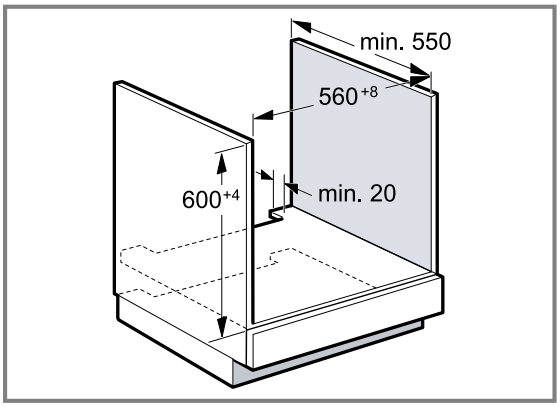
22.2 Dimensiunile aparatului

Aici sunt prezentate dimensiunile aparatului.



22.3 Montare sub un blat de lucru

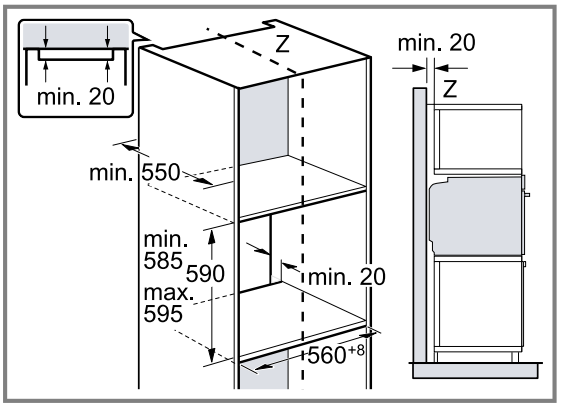
În cazul montării sub un blat de lucru, țineți cont de dimensiunile de montare şi de instrucțiunile de montare.



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

22.4 Montarea într-un dulap înalt

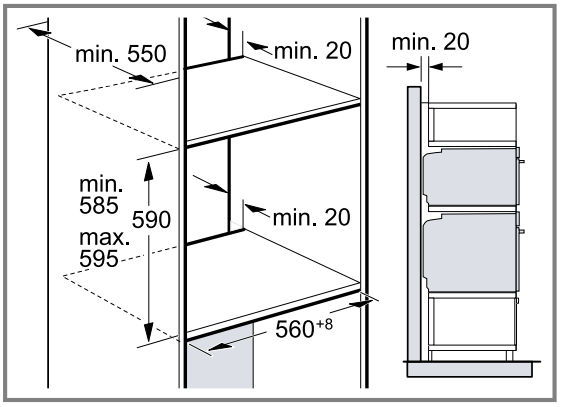
În cazul montării într-un dulap înalt, țineți cont de dimensiunile de montare şi de instrucțiunile de montare.



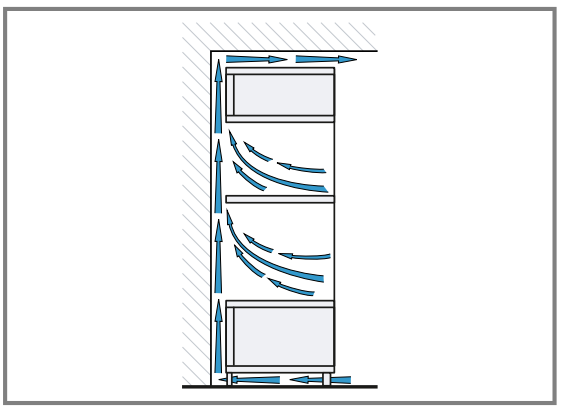
- Pentru ventilarea aparatului, bazele intermediare trebuie să prezinte un decupaj de aerisire.
- Montați aparatul la o înălțime la care să puteți scoate fără probleme accesoriile.

22.5 Montarea suprapusă a două aparate

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



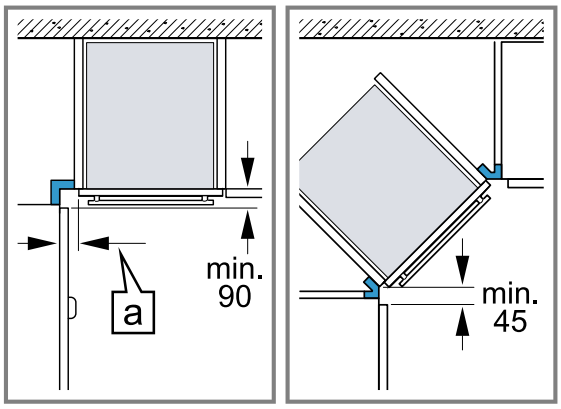
- Pentru ventilarea aparatelor, bazele intermediare trebuie să fie prevăzute cu un decupaj de ventilație.
- Pentur a asigura o ventilație suficientă a ambelor aparate, este necesar un orificiu de ventilație de minimum 200 cm² în zona soclului. Pentru aceasta, decupați plinta sau fixați un grilaj de ventilare.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

22.6 Montarea pe colț

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

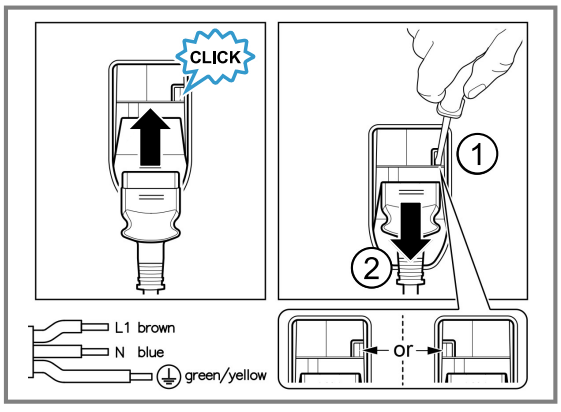


- Pentru ca uşa aparatului să poată fi deschisă, la montarea pe colț trebuie să țineți cont de dimensiunea minimă. Dimensiunea [a] depinde de grosimea panoului frontal al mobilei şi de mâner.

22.7 Conectarea electrică

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

- Aparatul corespunde clasei de protecție I 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.

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.

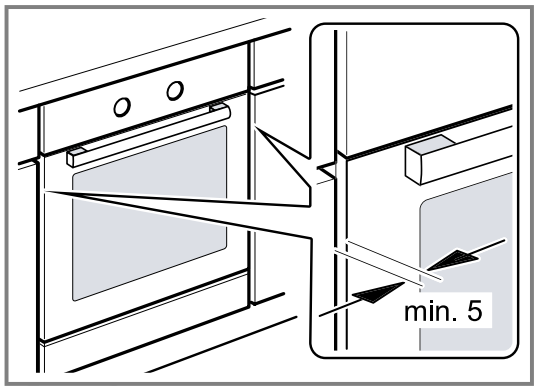
Racordarea electrică a aparatului fără fişa cu contact de protecție

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.

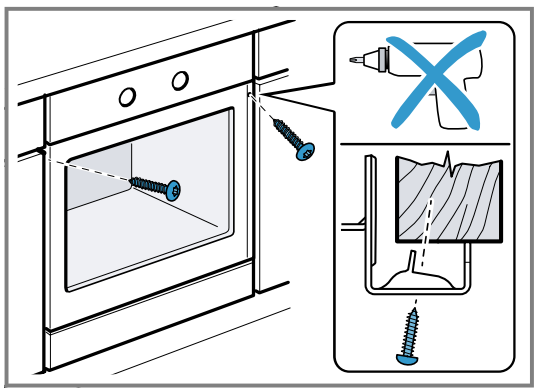
1. Identificați conductorul de fază şi cel neutru („de nul”) în doza de conectare.
   În cazul unei conectări greşite, aparatul se poate deteriora.
2. Conectați-l numai conform schemei de conectare.
   Pentru tensiune, consultați plăcuța cu date tehnice.
3. Conectați firele electrice ale cablului de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

22.8 Montarea aparatului

1. Introduceți complet aparatul şi orientați-l central.



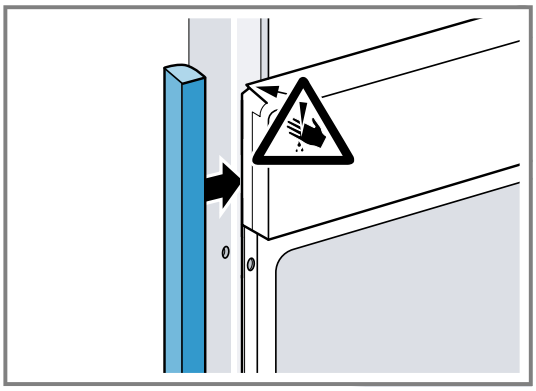
2. Fixați ferm cu şuruburi aparatul.



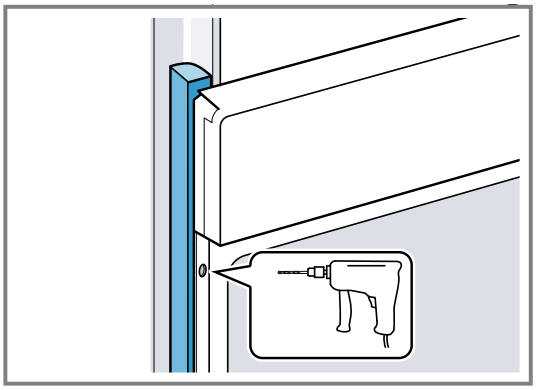
Observație: Nu este permis ca fanta dintre blatul de lucru şi aparat să fie închisă cu şipci suplimentare.
La pereții laterali ai dulapului de încorporare nu trebuie aplicate benzi de protecție la încălzire.

22.9 În cazul bucătăriilor insulare cu panouri verticale:

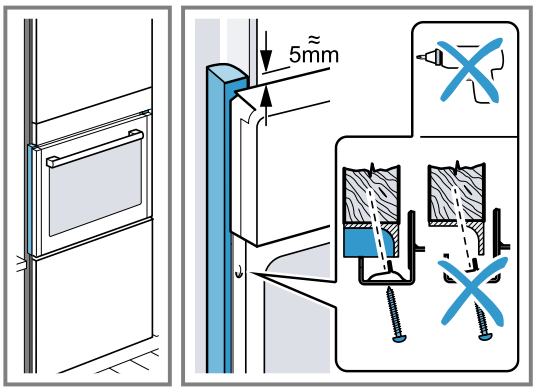
1. Fixați pe ambele părți câte o piesă de umplere adecvată, pentru a acoperi eventualele muchii ascuțite şi pentru a asigura un montaj sigur.



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.



22.10 Demontarea aparatului

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

Vă mulțumim că ați achiziționat un aparat Bosch!

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

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

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

Aveți nevoie de ajutor? Îl veți găsi aici.

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

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

Datele de contact sunt specificate în lista de service anexată.

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

A Bosch Company

9002067399 (060608) REG25
ro