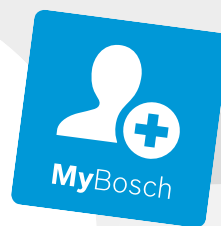




BOSCH

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



Cuptor încorporabil

HBG.39E.3

[ro] Manual de utilizare și instrucțiuni de instalare

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



Cuprins

MANUAL DE UTILIZARE

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

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

1.2 Utilizarea conform destinației

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

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

Utilizați acest aparat numai:

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

Nu folosiți aparatul:

- cu un timer extern sau cu o telecomandă.

1.3 Limitare a cercului de utilizatori

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

Copiii nu trebuie lăsați să se joace cu aparatul.

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

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



1 Siguranța

Respectați următoarele instrucțiuni de siguranță.

1.1 Instrucțiuni generale

- Citiți cu atenție acest manual.

1.4 Utilizarea în siguranță

Introduceți întotdeauna accesoriul în locul corespunzător din interiorul cuptorului.

→ "Accesorii", Pagina 9

⚠️ AVERTISMENT – Pericol de incendiu!

Obiectele inflamabile depozitate în interiorul cuptorului se pot aprinde.

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

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

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

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

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

⚠️ AVERTISMENT – Pericol de arsuri!

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

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

Accesoriile sau vesela vor deveni foarte fierbinți.

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

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

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

În timpul funcționării aparatului, suporturile telescopice se înfierbântă.

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

⚠️ AVERTISMENT – Pericol de opărire!

În timpul utilizării, părțile accesibile devin fierbinți.

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

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

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

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

- ▶ Nu turnați niciodată apă în interiorul cuptorului fierbinte.

⚠️ AVERTISMENT – Pericol de rănire!

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

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

Aparatul și piesele accesibile ale acestuia pot avea muchii ascuțite.

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

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

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

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

→ "Prevenirea pagubelor materiale", Pagina 4

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

⚠️ AVERTISMENT – Pericol de electrocutare!

Reparațiile executate incorect sunt periculoase.

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

O izolație deteriorată a cablului de alimentare electrică este periculoasă.

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

Pătrunderea umidității în interiorul aparatului poate provoca electrocutarea.

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

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

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

totdeauna din priză ștecherul cablului de alimentare electrică.

- ▶ Dacă aparatul sau cablul de alimentare electrică este deteriorat, scoateți imediat ștecherul din priză sau decuplați siguranța din cutia cu siguranțe.
- ▶ Contactați unitatea de service abilitată.
→ Pagina 26

⚠️ AVERTISMENT – Pericol de asfixiere!

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

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

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

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

1.5 Lampa cu halogen

⚠️ AVERTISMENT – Pericol de arsuri!

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

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

⚠️ AVERTISMENT – Pericol de electrocutare!

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

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

2 Prevenirea pagubelor materiale

2.1 Generalități

ATENȚIE!

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

- ▶ Nu încălziți băuturi spirtoase (≥ 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.
- ▶ Ștergeți 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 și de prăjire nu mai sunt valabile, iar emailul se deteriorează.

- ▶ Nu așezați pe baza din interiorul aparatului accesorii, hârtie de copt sau folii.
- ▶ Așezați vase pe baza interioară a cuptorului numai dacă este atinsă o temperatură de sub 50 °C.

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

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

Umiditatea prelungită din interiorul aparatului determină apariția coroziunii.

- ▶ După utilizare, lăsați interiorul cuptorului să se usuce.
- ▶ Nu păstrați pe termen lung alimente umede în interiorul cuptorului închis.
- ▶ Nu depozitați preparate în interiorul cuptorului.
- ▶ Nu fixați obiecte între aparat și ușa acestuia.

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

- ▶ În cazul prăjiturilor cu foarte mult suc de fructe, nu garnisiți tava prea mult.
- ▶ Dacă este posibil, utilizați tava universală adâncă.

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

- ▶ Nu folosiți niciodată produse de curățare pentru cuptoare atunci când cuptorul este cald.
- ▶ Înainte de următoarea utilizare îndepărtați complet resturile din interiorul cuptorului și de pe ușă.

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

- ▶ Mențineți garnitura întotdeauna curată.
- ▶ Nu utilizați niciodată aparatul cu o garnitură de etanșare deteriorată sau fără garnitură de etanșare.

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

- ▶ Nu vă urcați, nu vă așezați, nu agățați și nu sprijiniți obiecte pe ușa aparatului.
 - ▶ Nu așezați veselă sau accesorii pe ușa aparatului.
- În funcție de tipul de aparat, accesoriiile pot zgâria geamul ușii în momentul închiderii ușii aparatului.
- ▶ Introduceți întotdeauna accesoriiile până la opritor în interiorul aparatului.

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

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

3 Protecția mediului și economisirea

3.1 Predarea la deșeuri a ambalajului

Ambalajele sunt ecologice și reciclabile.

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

3.2 Economisirea energiei

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

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

→ "Procedați astfel", Pagina 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 ușa acestuia cât mai rar posibil.

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

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

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

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

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

Scoateți din interiorul cuptorului accesoriiile care nu sunt necesare.

- Accesoriiile care nu sunt necesare nu trebuie încălzite.

Alimentele congelate trebuie decongelate înainte de preparare.

- Astfel, se economisește energia necesară pentru decongelarea alimentelor.

Informațiile despre produs conform (UE) 65/2014 și (UE) 66/2014 se găsesc sub eticheta energetică și pe internet, pe pagina de produs a aparatului dumneavoastră.

Notă:

Aparatul necesită:

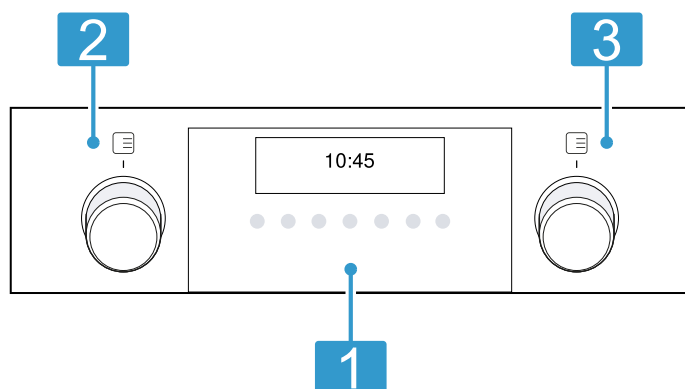
- max. 1 W în modul de standby, cu display-ul activat
- max. 0,5 W în modul de standby, cu display-ul dezactivat

4 Cunoașterea

4.1 Elemente de comandă

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

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



1 Tastele și afișajul

Tastele sunt suprafețe sensibile la atingere. Pentru a selecta o funcție, apăsați ușor câmpul corespunzător. Display-ul afișează simbolurile funcțiilor active și funcțiile de timp.
→ "Tastele și afișajul", Pagina 6

2 Selectorul de funcții

Cu ajutorul selectorului de funcții puteți seta modurile de încălzire și alte funcții. Selectorul de funcții poate fi rotit spre dreapta și spre stânga; acesta nu are o poziție neutră. În funcție de tipul de aparat, selectorul de funcții ar putea fi retractabil. Apăsați pe selectorul de funcții pentru a-l retracta sau pentru a-l extrage.
→ "Modurile de încălzire și funcțiile", Pagina 7

3 Selectorul de temperatură

Cu ajutorul selectorului de temperatură puteți seta temperatura modului de încălzire și puteți selecta setările altor funcții. Puteți roti selectorul de temperatură spre dreapta și spre stânga, acesta nu are o poziție neutră. În funcție de tipul de aparat, selectorul de temperatură ar putea fi retractabil. Apăsați pe selectorul de temperatură pentru a-l retracta sau a-l extrage.
→ "Temperatura și treptele de reglare", Pagina 8

4.2 Tastele și afișajul

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

Simbol	Funcție
	Porniți sau opriți aparatul.
	Deschideți meniul Moduri de încălzire și funcțiile suplimentare. → "Modurile de încălzire și funcțiile", Pagina 7
	Utilizați setările programate recomandate pentru diferitele tipuri de alimente. → "Programe", Pagina 12
	Selectați temporizatorul ⌚, durata ⌚ și ora de finalizare ⌚.
	Pentru a accesa setările de bază, mențineți apăsată tasta corespunzătoare timp de aproximativ 3 secunde, cu aparatul deconectat. → "Setările de bază", Pagina 17
	Preîncălziți rapid cuptorul, fără accesorii. → "Încălzire rapidă", Pagina 11
	Afișați informații.
	Pentru a activa sau dezactiva siguranța pentru copii, mențineți apăsată tasta timp de aproximativ 3 secunde. → "Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor", Pagina 16

4.3 Modurile de încălzire și funcțiile

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

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

Simbol	Mod de încălzire	Utilizarea și modul de funcționare
	Convecție de aer fierbinte 3D 30 – 275 °C	Coaceți sau prăjiți pe unul sau mai multe niveluri. Ventilatorul distribuie uniform în interiorul cuptorului căldura emisă de rezistența circulară din panoul posterior.
	Convecție delicată de aer fierbinte 125 - 275 °C	Preparați delicat alimentele selectate, pe un nivel, fără preîncălzire. Ventilatorul distribuie uniform în interiorul cuptorului căldura emisă de rezistența circulară din panoul posterior. În anumite faze, alimentele sunt preparate cu căldură reziduală. În timpul preparării, mențineți închisă ușa aparatului. În anumite faze, alimentele sunt preparate cu căldură reziduală. În timpul preparării, mențineți închisă ușa aparatului. Dacă deschideți ușa aparatului, chiar și pentru scurt timp, aparatul va continua să se încălzească fără a utiliza căldura reziduală. Acest mod de încălzire este utilizat pentru determinarea consumului de energie în modul de circulare a aerului și a clasei de eficiență energetică.
	Treaptă pentru pizza 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 și de rezistența circulară din peretele posterior.
	Decongelare 30 – 60 °C	Decongețați delicat alimentele congelate.
	Încălzire în partea inferioară 30 250 °C	Coaceți suplimentar alimentele sau preparați-le în baie de apă. Căldura este distribuită din partea inferioară.
	Menținere caldă 60 - 100 °C	Mențineți calde preparatele.
	Preîncălzirea vaselor 30 – 70 °C	Preîncălziți vesela.
	Încălzire intensivă 30 – 275 °C	Gătiți preparate cu blat crocant. Căldura este distribuită din partea superioară și deosebit de puternic din partea inferioară.
	Preparare delicată 70 – 120 °C	Preparați lent bucățile de carne prăjite, delicate într-un vas fără capac. Căldura se distribuie uniform de sus și de jos, la temperatură redusă.
	Grill, suprafață mică Trepte de grill: 1 = slab 2 = mediu 3 = puternic	Preparați pe grill cantități mici de alimente, precum legume, cârnăciori sau felii de pâine. Gratinați cantități mici de alimente. Suprafața centrală de sub rezistența grill-ului se înfierbântă.
	Grill, suprafață mare Trepte de grill: 1 = slab 2 = mediu 3 = puternic	Preparați pe grill alimente plate, precum legume, cârnăciori sau felii de pâine. Gratinați alimente. Se încălzește întreaga suprafață de sub rezistența grill-ului.
	Grill cu convecție de aer 30 – 275 °C	Prăjiți carne de pasăre, pește întreg sau bucăți mari de carne. Rezistența grill-ului și ventilatorul se conectează și se deconectează în mod alternativ. Ventilatorul asigură recircularea aerului fierbinte în jurul preparatului.
	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.
	Încălzire în partea superioară/inferioară 30 – 275 °C	Coaceți sau prăjiți în mod tradițional, pe un nivel. Modul de încălzire este adecvat în special pentru prăjiturile cu umpluturi zemoase. Căldura este distribuită uniform din partea superioară și din partea inferioară. Acest mod de încălzire este utilizat pentru determinarea consumului de energie în modul convențional.

Funcțiile suplimentare

Aici este disponibilă o prezentare generală a funcțiilor suplimentare 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

4.4 Temperatura și treptele de reglare

Pentru modurile de încălzire și 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.

Notă: 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.

Bara din partea inferioară a afișajului se colorează în roșu de la stânga la dreapta, în funcție de gradul de încălzire a cuptorului.

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

Observații

- Indicatorul de încălzire se completează numai în cazul modurilor de încălzire la care este setată o temperatură. În cazul treptelor de grill, de exemplu, indicatorul de încălzire se completează imediat.
- 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 și lăsați-l să se răcească. Apoi reporniți modul de funcționare.

Indicator de căldură reziduală

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

Notă: Din cauza inerției termice, temperatura afișată poate să difere puțin față de temperatura efectivă din interiorul cuptorului.

4.5 Interiorul cuptorului

Funcțiile din interiorul cuptorului facilitează utilizarea aparatului dumneavoastră.

Suporturile pentru tăvi

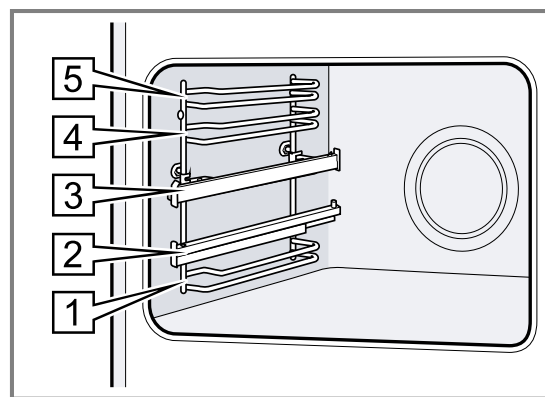
Pe suporturile pentru tăvi din interiorul cuptorului puteți așeza accesorii, pe diferite niveluri.

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

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

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

→ "Suporturile pentru tăvi", Pagina 24



Suprafețele cu autocurățare

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

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

→ "Curățarea suprafețelor cu autocurățare din interiorul cuptorului", Pagina 20

Sistemul de iluminare

Lampa cuptorului luminează spațiul interior al cuptorului.

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

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

Datorită 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 ușii.

ATENȚIE!

Acoperirea fantelor de ventilare determină supraîncălzirea aparatului.

- Nu acoperiți fantele de ventilare.

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

Ușa aparatului

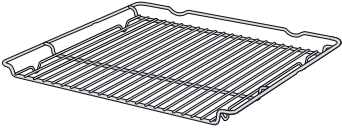
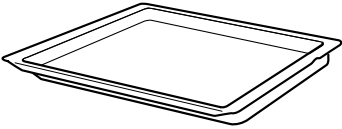
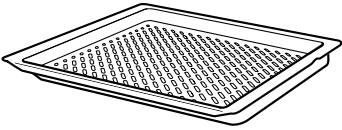
Dacă deschideți ușa aparatului în timpul funcționării, funcționarea se întrerupe. Dacă închideți ușa aparatului, funcționarea continuă automat.

5 Accesorii

Utilizați accesorii originale. Acestea sunt adaptate pentru aparatul dumneavoastră.

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

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

Accesorii		Utilizare
Grătarul		■ Forme de prăjituri ■ Forme de sufleu ■ Vase ■ Carne, de exemplu, fripturi sau bucăți de carne pentru perpararea pe grill ■ Preparate congelate
Tigaia universală		■ Prăjituri însirocate ■ Produse de brutărie și patiserie ■ Pâine ■ Fripturi de dimensiuni mari ■ Preparate congelate ■ Colectați lichidele scurse, de exemplu, grăsimea scursă în timpul preparării pe grătar.
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.

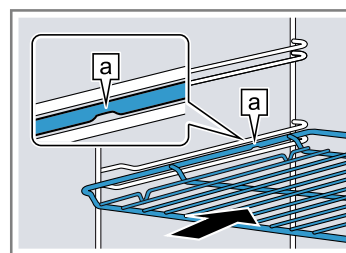
Puteți trage accesoriul afară aproximativ până la jumătate, până când se fixează. Protecția împotriva răsturnării funcționează numai dacă accesoriul este introdus corect în interiorul cuptorului.

5.2 Introducerea accesoriului în interiorul cuptorului

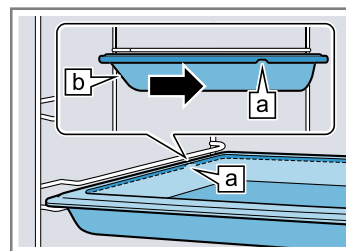
Introduceți întotdeauna accesoriul în locul corespunzător din interiorul cuptorului. Numai în felul acesta accesoriul poate fi tras afară până la jumătate, fără să se răstoarne.

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

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

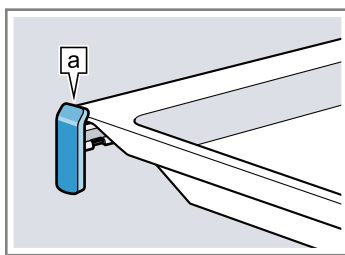


Tava de exemplu, tigaia universală sau tava de copt Introduceți tava cu partea teșită **b** orientată spre ușa aparatului.



3. Pentru a așeza accesoriul pe nivelurile de introducere cu șine de glisare, trageți în exterior șinele de glisare.

Grătar sau tavă Așezați accesoriul astfel încât marginea acestuia să se așeze în spatele eclisei [a] de pe șina de glisare.



Notă: Șinele de glisare se fixează în momentul în care sunt scoase complet. Împingeți puțin mai tare șinele de glisare înapoi în interiorul cuptorului.

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

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

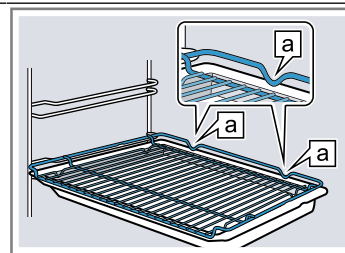
Combinarea accesoriilor

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

1. Așezați grătarul pe tigaia universală astfel încât ambele distanțiere [a] să fie situate pe marginea tigăii universale.

2. Introduceți tigaia universală între cele două tije de ghidare ale unui nivel de introducere. Grătarul se află deasupra tije de ghidare superioare.

Grătar pe tigaia universală



5.3 Alte accesorii

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

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

www.bosch-home.com

Accesoriile sunt concepute special pentru aparat. La achiziționare, precizați întotdeauna numărul de identificare exact al aparatului dumneavoastră (Nr. E).

Pentru a afla care accesorii sunt corespunzătoare pentru aparatul dumneavoastră, accesați magazinul online sau adresați-vă reprezentanței locale.

6 Înainte de prima utilizare

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

6.1 Prima punere în funcțiune

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

Efectuarea setărilor

După conectarea la o sursă de alimentare electrică, pe afișaj este prezentat meniul pentru prima punere în funcțiune.

1. Dacă este necesară modificarea unei setări, modificați valoarea cu ajutorul selectorului de temperatură.
2. Comutați la următoarea setare cu ajutorul selectorului de funcții.
Setări posibile:
 - Limba
 - Ora
3. Pentru a finaliza primul proces de punere în funcțiune, mențineți apăsată tasta [a] timp de aproximativ 3 secunde.

6.2 Curățarea aparatului înainte de prima utilizare

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

1. Scoateți din interiorul cuptorului documentele cu informațiile despre produs și accesoriiile. Îndepărtați resturile de ambalaj, precum bulele de polistiren și benzile adezive din interiorul și de la exteriorul aparatului.
2. Ștergeți suprafețele netede din interiorul cuptorului utilizând o lavetă moale, umedă.
3. Setati modul de încălzire și temperatura.
→ "Utilizarea de bază", Pagina 11

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

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

7 Utilizarea de bază

7.1 Pornirea și oprirea aparatului

- ▶ Pentru a porni sau opri aparatul, apăsați tasta .

7.2 Setarea modului de încălzire și a temperaturii

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

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

→ "Modurile de încălzire și funcțiile", Pagina 7

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

→ "Funcțiile de timp", Pagina 11

Modificarea modului de încălzire

Puteți modifica în orice moment modul de încălzire.

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

Modificarea temperaturii

Puteți modifica în orice moment temperatura.

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

8 Încălzire rapidă

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

8.1 Setarea încălzirii rapide

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

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

1. Setati un mod de încălzire adecvat.

Modurile de încălzire adecvate sunt:

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

2. Setati o temperatură de peste 100 °C.
3. 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 setati o durată de funcționare, după expirarea acesteia aparatul încetează automat să mai încălzească.
Finalizare 	Pentru durata de preparare, puteți seta o oră de finalizare a modului de funcționare. Aparatul pornește automat, astfel încât modul de funcționare să se încheie la ora dorită.

9.2 Setarea temporizatorului

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

1. Apăsați tasta .
- ✓ Pe display apare .
2. Durata de temporizare poate fi setată cu ajutorul selectorului de temperatură.
Durata de temporizare poate fi setată pentru un interval de până la 10 minute, în trepte de câte 30 de secunde. Apoi, cu cât cresc treptele de timp, cu atât valoarea este mai mare.
3. Confirmați cu tasta .
- ✓ După câteva secunde, temporizatorul pornește și începe derularea duratei de temporizare.

- ✓ Când durată de temporizare a expirat, este emis un semnal sonor, iar valoarea de pe display a duratei de temporizare devine zero.
- 4. Pentru a dezactiva temporizatorul, apăsați una dintre taste.

Modificarea duratei de la temporizatorul

Puteți modifica în orice moment durată de temporizare.

Cerință: Pe display este marcat ☒.

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

Anularea duratei setate la temporizator

Puteți anula în orice moment durată de temporizare.

Cerință: Pe display este marcat ☒.

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

9.3 Setarea duratei de preparare

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

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

1. Apăsați tasta ☉.
2. Selectați durată ☉ cu ajutorul selectorului de funcții.
3. Setati durată cu ajutorul selectorului de temperatură. Pentru intervale de până la o oră, durată poate fi setată în etape de câte un minut, iar apoi în etape de câte 5 minute.
4. Confirmați cu tasta ☉.
- ✓ După câteva secunde, aparatul începe să încălzească și pornește numărătoarea inversă a duratei.
- ✓ După expirarea duratei de preparare este emis un semnal sonor, iar pe display se afișează „Proces de preparare finalizat”.
5. Când preparatul este gata, deconectați aparatul cu ☉.

Modificarea duratei

Puteți modifica în orice moment durată de preparare.

Cerință: Pe display este marcat ☉.

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

Anularea duratei

Puteți întrerupe în orice moment durată de preparare.

Cerință: Pe display este marcat ☉.

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

9.4 Setarea orei de finalizare

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

Observații

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

Cerințe

- Sunt setate un mod de încălzire și o temperatură sau o treaptă.
 - Este setată o durată de preparare.
1. Apăsați tasta ☉.
 2. Selectați ora de finalizare ☉ cu ajutorul selectorului de funcții.
 - ✓ Pe display este prezentată ora de finalizare calculată.
 3. Decalați ora de finalizare cu ajutorul selectorului de temperatură.
 4. Confirmați cu tasta ☉.
 - ✓ Pe display este prezentată ora de finalizare setată.
 - ✓ Când ora de pornire calculată este atinsă, aparatul începe să încălzească, iar durată este cronometrată.
 - ✓ După expirarea duratei de preparare este emis un semnal sonor, iar pe display se afișează „Proces de preparare finalizat”.
 5. Când preparatul este gata, deconectați aparatul cu ☉.

Modificarea orei de finalizare

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

Cerință: Pe display este marcat ☉.

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

Anularea orei de finalizare

Puteți șterge în orice moment ora de finalizare setată.

Cerință: Pe display este marcat ☉.

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

10 Programe

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

10.1 Vasele de gătit aferente programelor

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

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

Nu sunt adecvate vasele realizate din următoarele materiale:

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

10.2 Tabelul de programe

Nr.	Aliment	Vase	Domeniu de greutate Greutate pentru setare	Adăugare de lichid	Nivel	Indicații
01	O pizza cu blat subțire, congelată semipreparată	Tavă universală, cu hârtie de copt	0,28-0,4 kg Greutate totală	nu	3	pentru o a doua pizza, urmați indicațiile de pe ambalaj
02	O pizza cu blat gros, congelată semipreparată	Tavă universală, cu hârtie de copt	0,28-0,6 kg Greutate totală	nu	3	pentru o a doua pizza, urmați indicațiile de pe ambalaj
03	Lasagna, congelată	Ambalaj original	0,3-1,2 kg Greutate totală	nu	3	-
04	Cartofi pai, congelați	Tavă universală, cu hârtie de copt	0,2-0,75 kg Greutate totală	nu	3	așezați-i unul lângă altul pe tava universală
05	Chifle/baghetă congelate congelat, precopt	Tavă universală, cu hârtie de copt	0,1-0,8 kg Greutate totală	nu	3	-
06	Cartofi gratinați din cartofi cruzi	Formă de sufleu fără capac	0,5-3,0 kg Greutate totală	nu	2	-
07	Budincă de macaroane cu paste prefierite	Formă de sufleu fără capac	0,4-3,0 kg Greutate totală	nu	2	-
08	Crumble fructe proaspete sau congelate cu crustă de aluat sfărâmicios	Formă pe grătar	0,5-2,5 kg Greutate totală	nu	3	Crustele din aluat sfărâmicios cu cereale sau nuci sunt foarte crocante
09	Cartofi copți întregi cartofi cu coajă, făinoși	Tavă universală	0,3-1,5 kg Greutate totală	nu	3	-
10	Tocană cu legume vegetariană	tavă înaltă, cu capac	0,5-2,5 kg Greutate totală	conform rețetei	2	Legumele care necesită o durată mai mare de preparare (de exemplu, morcovi) trebuie tăiate în bucăți mai mici decât legumele cu timp mai scurt de preparare (de exemplu, roșiile)
11	Tocană cu carne	tavă înaltă, cu capac	0,5-3,0 kg Greutate totală	conform rețetei	2	Nu prăjiți carnea în prealabil
12	Gulaș Carne de vită sau de porc tăiată cubulețe, cu legume	tavă înaltă, cu capac	0,5-2,5 kg Greutate totală	conform rețetei	2	Așezați carnea pe baza vasului și acoperiți-o cu legume Nu prăjiți carnea în prealabil
13	Pește întreg pregătit pentru preparare, condimentat	Tavă cu capac	0,3-1,5 kg Greutatea peștelui	Acoperiți baza tăvii	2	-
14	Pui neumplut pregătit pentru preparare, condimentat	Tavă cu capac din sticlă	0,6-2,5 kg Greutatea puiului	nu	2	așezați-l în vas cu pieptul orientat în sus

Nr.	Aliment	Vase	Domeniu de greutate Greutate pentru setare	Adăugare de lichid	Nivel	Indicații
15	Bucăți de pui pregătit pentru preparare, condimentat	Tavă cu capac	0,1-0,8 kg Greutatea celei mai mari bucăți	Acoperiți baza tăvii	2	-
16	Rață neumplută pregătit pentru preparare, condimentat	Tavă fără capac	1,0-2,7 kg Greutatea raței	nu	2	-
17	Gâscă neumplută pregătit pentru preparare, condimentat	Tavă fără capac	2,5-3,5 kg Greutatea găștei	nu	2	-
18	Pulpe de gâscă pregătit pentru preparare, condimentat	Tavă fără capac	0,3-0,8 kg Greutatea puiului	Acoperiți baza tăvii	2	-
19	Pui de curcan neumplut pregătit pentru preparare, condimentat	Tavă fără capac	2,0-3,5 kg Greutatea cârnii	nu	2	-
20	Piept de curcan la bucată, condimentat	Tavă cu capac din sticlă	0,5-2,5 kg Greutatea pieptului de curcan	Acoperiți baza tăvii, eventual adăugați până la 250 g de legume	2	-
21	Friptură înăbușită din carne de vită de exemplu, coastă superioară, pulpă față, spată sau friptură marinată	Tavă cu capac	0,5-2,5 kg Greutatea cârnii	Acoperiți aproape complet cu lichid carnea	2	Nu prăjiți carnea în prealabil
22	Friptură de vită, în sânge pregătit pentru preparare, condimentat	Tavă fără capac	0,5-2,5 kg Greutatea cârnii	nu	2	așezați-o în vas cu partea grasă orientată în sus Nu prăjiți carnea în prealabil
23	Friptură de vită, medie pregătit pentru preparare, condimentat	Tavă fără capac	0,5-2,5 kg Greutatea cârnii	nu	2	așezați-o în vas cu partea grasă orientată în sus Nu prăjiți carnea în prealabil
24	Ruladă din carne de vită umplută cu legume sau carne	Tavă cu capac	0,5-2,5 kg Greutatea tuturor ruladelor umplute	Acoperiți aproape în întregime ruladele, de exemplu, cu supă sau apă	2	Nu prăjiți carnea în prealabil
25	Friptură din carne tocată, proaspătă Carne tocată de vită, porc sau miel	Tavă cu capac	0,5-2,5 kg Greutatea fripturii	nu	2	Nu prăjiți carnea în prealabil
26	Pulpă de miel fără os, mediu pregătită pentru preparare, condimentată	Tavă cu capac	0,5-2,5 kg Greutatea cârnii	Acoperiți baza tăvii, eventual adăugați până la 250 g de legume	2	Nu prăjiți carnea în prealabil

Nr.	Aliment	Vase	Domeniu de greutate Greutate pentru setare	Adăugare de lichid	Nivel	Indicații
27	Pulpă de miel fără os, pătrunsă pregătită pentru preparare, condimentată	Tavă cu capac	0,5-2,5 kg Greutatea cărnii	Acoperiți baza tăvii, eventual adăugați până la 250 g de legume	2	Nu prăjiți carnea în prealabil
28	Pulpă de miel cu os, pătrunsă pregătită pentru preparare, condimentată	Tavă cu capac	0,5-2,5 kg Greutatea cărnii	Acoperiți baza tăvii, eventual adăugați până la 250 g de legume	2	Nu prăjiți carnea în prealabil
29	Friptură de vițel, cu fire de grăsime de exemplu, spată sau cotlet	Tavă cu capac	0,5-3,0 kg Greutatea cărnii	Acoperiți baza tăvii, eventual adăugați până la 250 g de legume	2	Nu prăjiți carnea în prealabil
30	Friptură de vițel, slabă de exemplu, mușchi sau nucă	Tavă cu capac	0,5-2,5 kg Greutatea cărnii	Acoperiți baza tăvii, eventual adăugați până la 250 g de legume	2	Nu prăjiți carnea în prealabil
31	Pulpă (nucă) de vițel	Tavă cu capac	0,5-2,5 kg Greutatea cărnii	Acoperiți baza tăvii, eventual adăugați până la 250 g de legume	2	Nu prăjiți carnea în prealabil
32	Osso buco de vițel	Tavă cu capac	0,5-3,5 kg Greutatea cărnii	Acoperiți baza tăvii, eventual adăugați până la 250 g de legume	2	Nu prăjiți carnea în prealabil
33	Pulpă de cerb fără os	Tavă cu capac	0,5-2,0 kg Greutatea cărnii	Acoperiți baza tăvii, eventual adăugați până la 250 g de legume	2	-
34	Pulpă de căprioară fără os sărată	Tavă cu capac	0,5-2,0 kg Greutatea cărnii	Acoperiți baza tăvii, eventual adăugați până la 250 g de legume	2	-
35	Iepure întreg pregătit pentru preparare, condimentat	Tavă cu capac din sticlă	1,0-2,5 kg Greutatea cărnii	Acoperiți baza tăvii, eventual adăugați până la 250 g de legume	2	-

Nr.	Aliment	Vase	Domeniu de greutate Greutate pentru setare	Adăugare de lichid	Nivel	Indicații
36	Friptură de mistreț pregătită pentru preparare, condimentată	Tavă cu capac din sticlă	0,5-3,0 kg Greutatea cărnii	Acoperiți baza tăvii, eventual adăugați până la 250 g de legume	2	-
37	Friptură din ceafă de porc fără os pregătită pentru preparare, condimentată	Tavă cu capac din sticlă	0,5-3,0 kg Greutatea cărnii	Acoperiți baza tăvii, eventual adăugați până la 250 g de legume	2	Nu prăjiți carnea în prealabil
38	Friptură de porc cu crustă de exemplu, spată, condimentată și șorici feliat	Tavă cu capac din sticlă	0,5-3,0 kg Greutatea cărnii	Acoperiți baza tăvii, eventual adăugați până la 250 g de legume	2	Așezați produsul în vas, cu partea grasă orientată în sus și sărați bine șoricul
39	Friptură din pulpă de porc condimentată	Tavă cu capac din sticlă	0,5-2,5 kg Greutatea cărnii	Acoperiți baza tăvii, eventual adăugați până la 250 g de legume	2	Nu prăjiți carnea în prealabil
40	Ruladă de carne de porc pregătită pentru preparare, condimentată	Tavă cu capac din sticlă	0,5-3,0 kg Greutatea cărnii	Acoperiți baza tăvii, eventual adăugați până la 250 g de legume	2	Nu prăjiți carnea în prealabil

10.3 Setarea programului

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

1. Apăsăți tasta .
 2. Setați programul dorit cu ajutorul selectorului de funcții.
 3. Setați greutatea preparatului cu ajutorul selectorului de temperatură.
Setați întotdeauna următoarea greutate mai mare.
Greutatea poate fi setată numai în zona prevăzută în acest scop.
 4. Confirmați greutatea setată cu ajutorul tastei .
- ✓ Pe display apare o indicație cu privire la programul setat.

5. Apăsăți tasta .

- ✓ După câteva secunde, programul pornește și începe decrementarea duratei.
 - ✓ La finalizarea programului se emite un semnal sonor, iar valoarea duratei de pe display este zero.
6. Când programul este finalizat:
 - Pentru a dezactiva în prealabil semnalul sonor, apăsăți una dintre taste.
 - Pentru a regla o durată pentru continuarea preparării alimentelor, apăsăți tasta . Aparatul încălzește 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 aceștia.

11.1 Activarea și 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 Reglaj sabat

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

12.1 Pornirea reglajului sabat

Observații

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

Cerință: Reglajul Sabat este activat din setările de bază.

→ "Setările de bază", Pagina 17

1. Apăsați tasta .
2. Efectuați reglajul Sabat  cu ajutorul selectorului de funcții.
3. Setări temperatura cu ajutorul selectorului de temperatură.
4. Apăsați tasta .
5. Selectați durata  cu ajutorul selectorului de funcții.
6. Setări durata cu ajutorul selectorului de temperatură.
7. Confirmați cu tasta .
- ✓ După câteva secunde, aparatul începe să încălzească și pornește numărătoarea inversă a duratei.
8. După expirarea duratei de preparare, aparatul începe să se mai încălzească și reacționează din nou ca atunci când reglajul Sabat este dezactivat.
 - Scoateți aparatul din priză.
 După aproximativ 10 până la 20 de minute, aparatul se deconectează automat.

13 Setările de bază

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

13.1 Prezentare generală a setărilor de bază

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

Setare de bază	Selecție
Limba	Selectarea limbii
Ora	Setarea orei curente
Semnal sonor	Durată scurtă Durată medie ¹ Durată lungă
Semnalul sonor al tastelor	Dezactivată ¹ Activat
Luminozitatea display-ului	Se reglează în 5 trepte
Sistem de iluminare activat	Activat ¹ Dezactivat
Siguranță pentru copii	Numai blocarea tastelor ¹ Dezactivat
Timp de preparare scurs	Dezactivare afișare Pornire la ¹ După încălzire
Pornirea aplicației	Afișare ¹ Dezactivare afișare

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

² În funcție de dotările aparatului

Setare de bază	Selecție
Timp de post-funcționare a suflantei	Minim Mediu Recomandat ¹ Lung
Sistem de extragere ²	Fără echipare ulterioară (la suporturi pentru tăvi și glisieră simplă) ¹ Cu dotare ulterioară (la glisiere duble și triple)
Reglaj sabat	Afișare Dezactivare afișare ¹
Preparate	Nerecomandat pentru carnea de porc Numai cușer Toate ¹
Resetarea aparatului la setările din fabrică	Nu ¹ Da

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

² În funcție de dotările aparatului

13.2 Modificarea setării de bază

Cerință: Aparatul este deconectat.

1. Mențineți apăsată tasta  timp de aproximativ 3 secunde.
- ✓ Pe display este prezentată prima setare de bază.
2. Dacă este necesar, modificați setarea cu ajutorul selectorului de temperatură.
3. Cu ajutorul selectorului de funcții, comutați la setarea de bază următoare sau la cea anterioară.

4. Pentru a salva modificările, mențineți apăsată tasta  timp de aproximativ 3 secunde.

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

Întreruperea modificării setărilor de bază

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

14 Curățare și îngrijire

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

14.1 Produse de curățare

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

AVERTISMENT – Pericol de electrocutare!

Pătrunderea umidității în interiorul aparatului poate provoca electrocutarea.

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

ATENȚIE!

Produsele de curățare neadecvate pot deteriora suprafeța aparatului.

- ▶ Nu utilizați produse de curățare ascuțite sau abrazive.

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

14.2 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 apă cu detergent ■ Produse de îngrijire speciale pentru inox, adecvate pentru suprafețe fierbinți	Pentru a preveni coroziunea, îndepărtați imediat depunerile de calcar, grăsime, amidon sau albuș de ou de pe suprafețele din oțel inoxidabil ale aparatului. Aplicați în strat subțire produsul de îngrijire pentru inox.
Suprafețe din material plastic sau vopsite de exemplu, panoul de comandă	■ Soluție fierbinte de apă cu detergent	Nu utilizați produse de curățare pentru geamuri sau raclete pentru geamuri.

Ușa aparatului

Zona	Produse de curățare adecvate	Indicații
Geamurile ușilor	■ Soluție fierbinte de apă cu detergent	Nu utilizați raclete pentru geamuri sau spirale din inox. Recomandare: Pentru o curățare temeinică, demontați geamurile ușii. → "Ușa aparatului", Pagina 21

Zona	Produse de curățare adecvate	Indicații
Capacul ușii	- Din inox: Produse de curățare pentru inox - din material plastic: Soluție fierbinte de apă cu detergent	Nu utilizați produse de curățare pentru geamuri sau raclete pentru geamuri. Recomandare: Pentru o curățare temeinică, scoateți capacul ușii. → "Ușa aparatului", Pagina 21
Mânerul ușii	Soluție fierbinte de apă cu detergent	Pentru a evita formarea de pete care nu mai pot fi eliminate, îndepărtați imediat agentul de decalcifiere de pe mânerul ușii.
Garnitura de etanșare a ușii	Soluție fierbinte de detergent	Nu o scoateți și nu o frecați.

Interiorul cuptorului

Zona	Produse de curățare adecvate	Indicații
Suprafețe emailate	- Soluție fierbinte de apă cu detergent - Apă cu oțet - Produse de curățare pentru cuptoare	În cazul depunerilor de murdărie persistente, înmuiați și utilizați o perie sau o spirală din inox. Pentru a usca interiorul cuptorului după curățare, lăsați ușa aparatului deschisă. Observații - La temperaturi foarte înalte, suprafețele emailate de ard, astfel încât apar diferențe mici de culoare. Capacitatea de funcționare a aparatului nu este influențată. - Marginile tăvilor subțiri nu pot fi emailate complet și pot fi aspre. Protecția la coroziune nu va fi afectată din această cauză. - Resturile alimentare pot duce la formarea de depuneri albe pe suprafețele emailate. Depunerile nu prezintă riscuri pentru sănătate. Capacitatea de funcționare a aparatului nu este influențată. Puteți îndepărta depunerile cu acid citric.
Suprafețe cu auto-curățare	-	Respectați instrucțiunile privind suprafețele cu autocurățare. → "Curățarea suprafețelor cu autocurățare din interiorul cuptorului", Pagina 20
Apărătoarea din sticlă a becului cuptorului	Soluție fierbinte de apă cu detergent	În cazul depunerilor persistente de murdărie, utilizați produse de curățare pentru cuptoare.
Suporturile pentru tăvi	Soluție fierbinte de apă cu detergent	În cazul depunerilor de murdărie persistente, înmuiați și utilizați o perie sau o spirală din inox. Recomandare: Pentru curățare, decroșați suporturile pentru tăvi. → "Suporturile pentru tăvi", Pagina 24
Sistem de extragere	Soluție fierbinte de apă cu detergent	În cazul depunerilor de murdărie persistente, utilizați o perie. Pentru a nu îndepărta unsoarea de gresare, curățați șinele telescopice fără a le scoate din aparat. Nu-l curățați în mașina de spălat vase. Recomandare: Pentru curățare, decroșați sistemul de extragere. → "Suporturile pentru tăvi", Pagina 24
Accesorii	- Soluție fierbinte de apă cu detergent - Produse de curățare pentru cuptoare	În cazul depunerilor de murdărie persistente, înmuiați și utilizați o perie sau o spirală din inox. Accesoriile emailate pot fi curățate în mașina de spălat vase.

14.3 Curățarea aparatului

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

AVERTISMENT – Pericol de arsuri!

Aparatul se încălzește în timpul funcționării.

- Înainte de curățare, lăsați aparatul să se răcească.

AVERTISMENT – Pericol de incendiu!

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

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

Cerință: Respectați indicațiile privind produsele de curățare.

→ "Produse de curățare", Pagina 18

1. Curățați aparatul utilizând o soluție fierbinte de apă cu detergent de vase și o lavetă.
 - În cazul anumitor suprafețe, puteți utiliza produse de curățare alternative.
→ "Produse de curățare adecvate", Pagina 18
2. Uscați-le cu o lavetă moale.

14.4 Curățarea suprafețelor cu autocurățare din interiorul cuptorului

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

ATENȚIE!

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

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

1. Scoateți accesoriile și vesela din interiorul cuptorului.
2. Desprindeți și scoateți suporturile pentru tăvi din interiorul cuptorului.
→ "Suporturile pentru tăvi", Pagina 24
3. Îndepărtați depunerile grosiere de murdărie cu ajutorul unei soluții de apă cu detergent și al unei lăvețe moi:
 - de pe suprafețele emailate
 - de pe partea interioară a ușii aparatului
 - de pe apărătoarea din sticlă a lămpii din interiorul cuptoruluiAstfel, evitați producerea de pete ireversibile.
4. Scoateți obiectele din interiorul cuptorului. Interiorul cuptorului trebuie să fie gol.
5. Setați convecția de aer fierbinte 3D.
6. Setați temperatura maximă.
- ✓ După câteva secunde, aparatul începe să încălzească.
7. Deconectați aparatul după 1 oră.
8. După ce aparatul s-a răcit bine, ștergeți cu o lavetă umedă interiorul cuptorului.

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

9. Acroșați suporturile pentru tăvi.
→ "Suporturile pentru tăvi", Pagina 24

15 Program de curățare

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

15.1 Setarea programului de curățare

AVERTISMENT – Pericol de opărire!

Apa din interiorul 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 și turnați-o în centrul bazei cuptorului. Închideți ușa aparatului.
Nu utilizați apă distilată.
3. Setați modul de încălzire Încălzire în partea inferioară  cu ajutorul selectorului de funcții.
4. Setați valoarea de 80 °C cu ajutorul selectorului de temperatură.
5. Apăsăți tasta .
6. Selectați durata  cu ajutorul selectorului de funcții.
7. Setați durata la 4 minute cu ajutorul selectorului de temperatură.
8. Confirmați cu tasta .

- ✓ După câteva secunde, aparatul începe să încălzească și pornește număratoarea inversă a duratei.
 - ✓ După expirarea duratei de preparare este emis un semnal sonor, iar pe display se afișează „Proces de preparare finalizat”.
9. Opriti aparatul și lăsați interiorul cuptorului să se răcească timp de aproximativ 20 de minute.

15.2 Curățarea aparatului după derularea programului de curățare

ATENȚIE!

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

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

Cerință: Interiorul cuptorului s-a răcit.

1. Îndepărtați apa reziduală din interiorul aparatului utilizând o lavetă absorbantă din burete.
2. Curățați suprafețele emailate netede din interiorul cuptorului utilizând o lavetă sau o perie moale. Eliminați depunerile persistente utilizând un burete de sârmă din inox.
3. Îndepărtați depunerile de calcar utilizând o lavetă îmbibată cu oțet, iar apoi ștergeți cu apă curată.
4. Uscați interiorul cuptorului utilizând o lavetă moale.
5. Atunci când interiorul cuptorului este curățat suficient:

- Pentru a permite uscarea interiorului cuptorului, deschideți ușa aparatului în poziția de blocare (aproximativ 30°) și lăsați-o deschisă timp de aproximativ 1 oră.

16 Ușa aparatului

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

16.1 Demontarea ușii aparatului

⚠️ AVERTISMENT – Pericol de rănire!

Componentele din interiorul ușii aparatului pot avea muchii ascuțiți.

- Purtați mănuși de protecție.

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

- Nu introduceți mâinile în zona balamalelor.

1. Deschideți complet ușa aparatului.

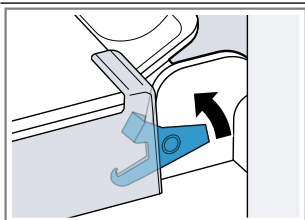
2. ⚠️ AVERTISMENT – Pericol de rănire!

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

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

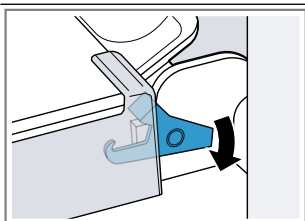
Deschideți prin rabatare pârghiile de blocare de la balamaua din stânga și de la cea din dreapta.

Pârghie de blocare deschisă



Balamaua este asigurată și nu se poate închide brusc.

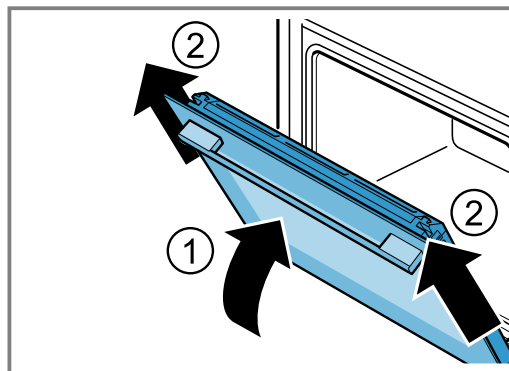
Pârghie de blocare închisă



Ușa aparatului este asigurată și nu poate fi demontată.

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

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



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

16.2 Montarea ușii aparatului

⚠️ AVERTISMENT – Pericol de rănire!

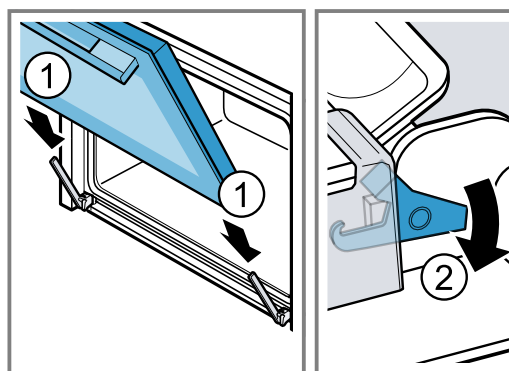
Balamalele ușii aparatului se mișcă la deschiderea și închiderea ușii și vă puteți prinde mâna.

- Nu introduceți mâinile în zona balamalelor.

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

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

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



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

16.3 Demontarea geamurilor ușii

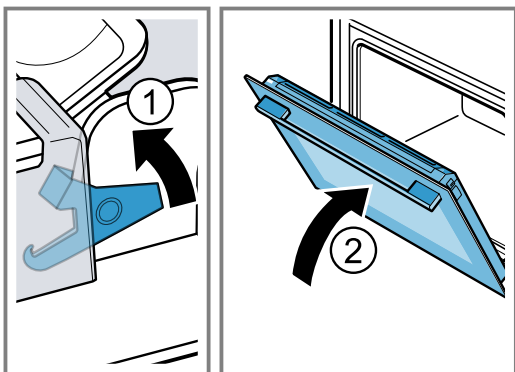
⚠️ AVERTISMENT – Pericol de rănire!

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

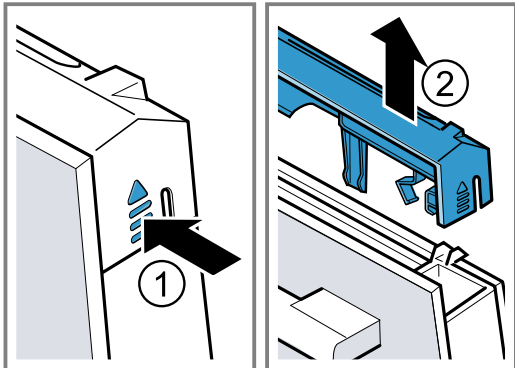
► Nu introduceți mâinile în zona balamalelor. Componentele din interiorul ușii aparatului pot avea muchii ascuțiți.

► Purtați mănuși de protecție.

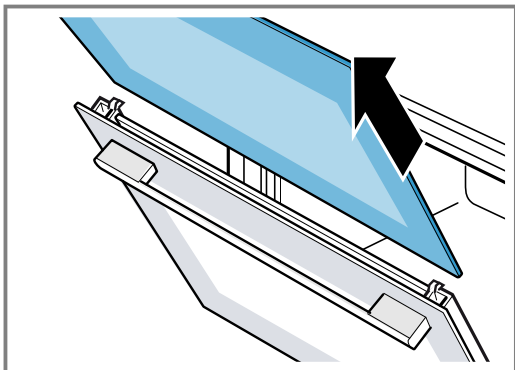
1. Deschideți complet ușa aparatului.
2. Deschideți prin rabatare pârghiile de blocare de la balamaua din stânga și de la cea din dreapta ①.
- ✓ Pârghiile de blocare sunt rabatate în poziție deschisă. Balamalele sunt asigurate și nu se pot închide la loc.
3. Închideți ușa aparatului până la opritor ②.



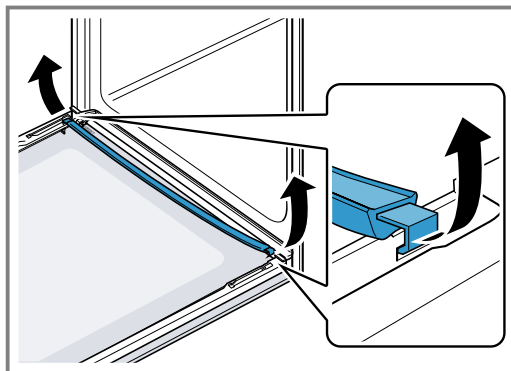
4. Apăsați din exterior părțile stângă și dreaptă ale capului ușii ① până când acesta se desprinde.
5. Scoateți capul ușii ②.



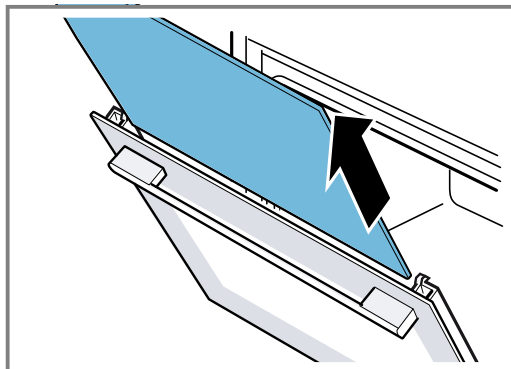
6. Scoateți geamul interior și așezați-l cu grijă pe o suprafață plană.



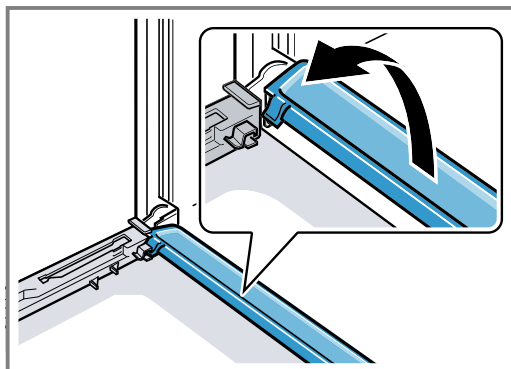
7. Deschideți ușa aparatului și scoateți garnitura acesteia.



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



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



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

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

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

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

11. Curățați recipientul de colectare a condensului utilizând o lavetă și o soluție fierbinte de apă cu detergent.
12. Curățați ușa aparatului.
→ "Produse de curățare adecvate", Pagina 18
13. Uscați geamurile ușii și montați-le la loc.
→ "Montarea geamurilor ușii", Pagina 23

16.4 Montarea geamurilor ușii

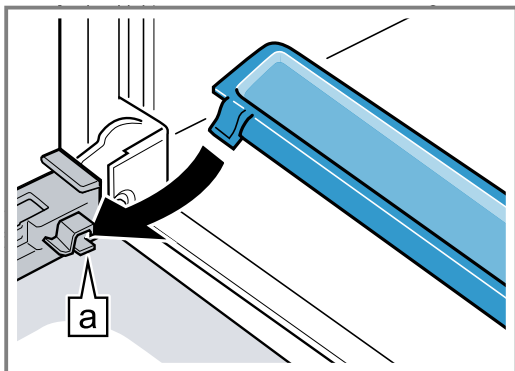
⚠️ AVERTISMENT – Pericol de rănire!

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

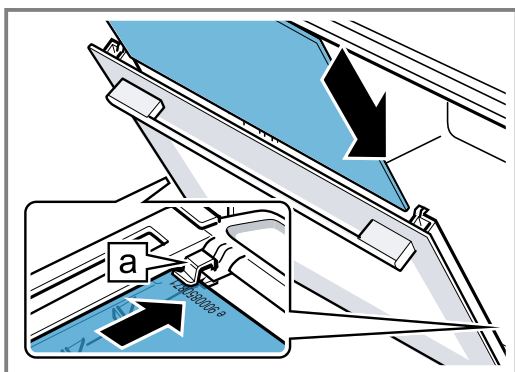
► Nu introduceți mâinile în zona balamalelor.
Componentele din interiorul ușii aparatului pot avea muchii ascuțiți.

► Purtați mănuși de protecție.

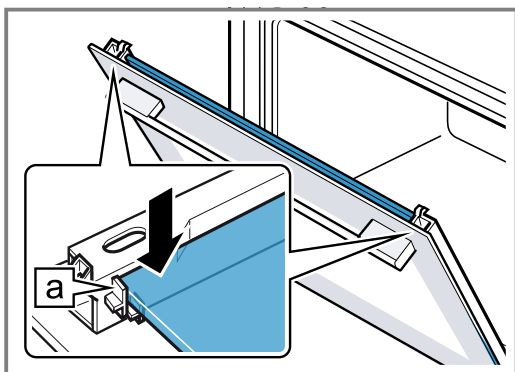
1. Deschideți complet ușa aparatului.
2. Așezați recipientul de colectare a condensului în poziție verticală în suportul de prindere [a] și rotiți-l în jos.



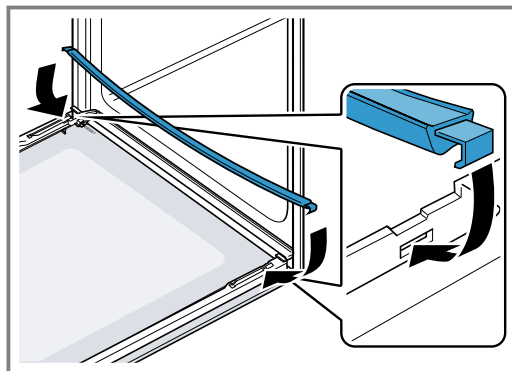
3. Introduceți geamul intermediar în suporturile de prindere din stânga și din dreapta [a].



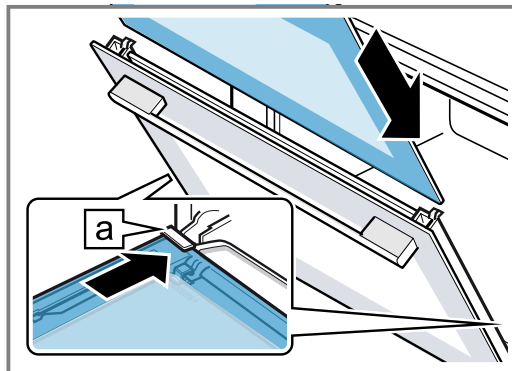
4. Apăsați geamul intermediar în partea superioară, până când se fixează în suporturile din stânga și din dreapta [a].



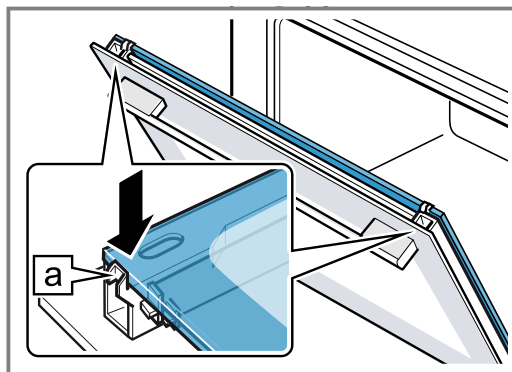
5. Deschideți ușa aparatului și acroșați garnitura acesteia.



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

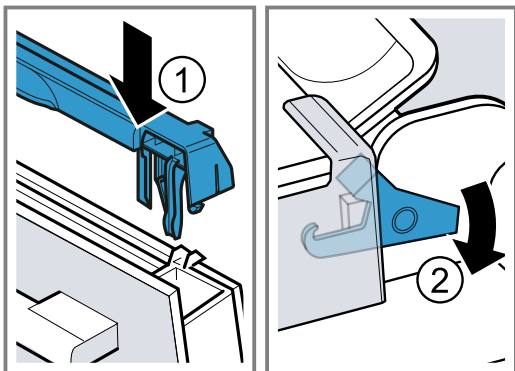


7. Apăsați geamul interior în partea superioară, până când se fixează în suporturile din stânga și din dreapta [a].



8. Așezați capacul ușii ① și apăsați-l până când se fixează sonor.
9. Deschideți complet ușa aparatului.

10. Închideți prin rabatare pârghiile de blocare de la balamaua din stânga și de la cea din dreapta ②.



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

11. Închideți ușa aparatului.

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

17 Suporturile pentru tăvi

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

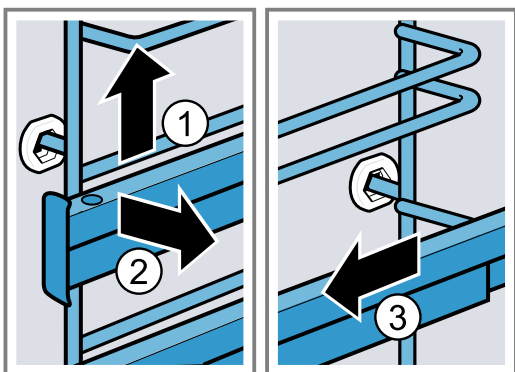
17.1 Decroșarea suporturilor pentru tăvi

⚠ AVERTISMENT – Pericol de arsuri!

Suporturile pentru tăvi se înfierbântă puternic

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

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



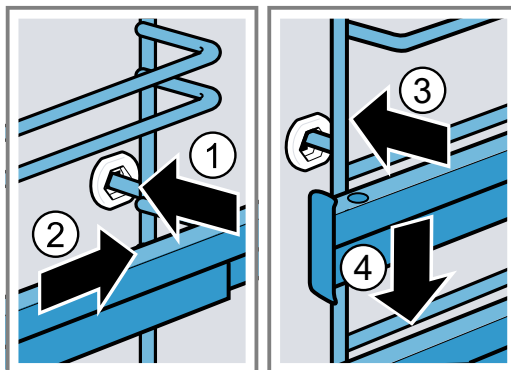
3. Curățați suportul pentru tăvi.

→ "Produse de curățare", Pagina 18

17.2 Acroșarea suporturilor pentru tăvi

Observații

- Suporturile pentru tăvi se potrivesc numai în dreapta sau în stânga.
 - Aveți grijă ca ambele șine de glisare să poată fi scoase trăgând în față.
1. Introduceți suportul pentru tăvi în centru în bușca din spate ① până când suportul pentru tăvi intră în contact cu peretele cuptorului și apăsați-l spre înapoi ②.
 2. Introduceți suportul pentru tăvi în bușca din față ③ până când suportul pentru tăvi intră în contact cu peretele cuptorului și apăsați-l în jos ④.



18 Remedierea defecțiunilor

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

⚠ AVERTISMENT – Pericol de rănire!

Reparațiile executate incorect sunt periculoase.

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

→ "Serviciul clienți", Pagina 26

⚠️ AVERTISMENT – Pericol de electrocutare!

Reparațiile executate incorect sunt periculoase.

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

18.1 Erori de funcționare

Defecțiuni	Cauzele și remedierea defectelor
Aparatul nu funcționează.	Siguranța din panoul de siguranțe s-a declanșat. ▶ Verificați siguranța din panoul de siguranțe. Alimentarea cu curent electric a fost întreruptă. ▶ Verificați funcționarea iluminării interiorului și altor aparate din încăperea. Defecțiuni 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 17
Aparatul nu încălzește, iar pe display este afișat simbolul  .	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 aproximativ 5 minute din cadrul setărilor de bază. → "Setările de bază", 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 16
Pe display apare un mesaj care începe cu litera „E”, de exemplu, E0502	Defectarea sistemului electronic 1. Apăsăți 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 și nr. E al aparatului dumneavoastră. → "Serviciul clienți", Pagina 26

18.2 Înlocuirea lămpii cuptorului

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

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

⚠️ AVERTISMENT – Pericol de arsuri!

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

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

⚠️ AVERTISMENT – Pericol de electrocutare!

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

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

⚠️ AVERTISMENT – Pericol de rănire!

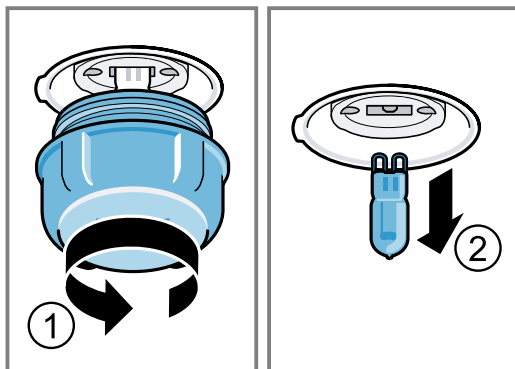
Capacul din sticlă ar putea fi deja spart din cauza factorilor externi sau s-ar putea sparge din cauza presiunii excesive exercitate în timpul montării sau demontării.

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

Cerințe

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

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



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

19 Evacuarea ca deșeu

19.1 Predarea aparatului vechi

Datorită reciclării ecologice se pot refolosi materii prime valoroase.

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



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

20 Serviciul clienți

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

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

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

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

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

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



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

21 Procedați astfel

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

21.1 Recomandări generale privind prepararea

Țineți cont de aceste informații în cazul preparării tuturor alimentelor.

- Temperatura și durata depind de cantitate și de rețetă. Din acest motiv, sunt recomandate diferite setări. Setați mai întâi valorile mai scăzute.

- Setările se aplică doar în cazul introducerii preparatului în interiorul rece al cuptorului. Dacă, totuși, doriți să preîncălziți, introduceți accesoriile numai după finalizarea preîncălzirii interiorului cuptorului.
- Scoateți accesoriile neutilizate din interiorul cuptorului.

ATENȚIE!

Alimentele acide pot deteriora grătarul

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

Observație privind persoanele alergice la nichel

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

Puteți achiziționa accesorii adecvate de la unitățile 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 același timp nu trebuie să fie gata în același timp.
- Așezați decalat formele una lângă cealaltă sau suprapuse în cuptor.
- Pentru un rezultat optim al preparării, este recomandat să utilizați forme de copt din metal, de culoare închisă.

21.3 Recomandări privind prăjirea și frigerea pe grill

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

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

Prăjirea și prepararea la grill pe grătar

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

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

Prăjirea în vas

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

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

Veselă neacoperită

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

Veselă acoperită

- Așezați vasul pe grătar.
- Carne, carnea de pasăre și peștele pot deveni crocante și într-o cratiță acoperită. Pentru aceasta, utilizați o tigaie cu capac de sticlă. Setati o temperatură mai înaltă.

⚠ AVERTISMENT – Pericol de rănire!

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

- Așezați vesela fierbinte din sticlă pe un suport uscat.

⚠ AVERTISMENT – Pericol de opărire!

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

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

21.4 Selectarea preparatelor

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

Setări recomandate pentru diverse preparate

Aliment	Accesorii/Veselă	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C/treapta de grill	Durata de preparare în min.
Pandișpan, simplu	Formă de covrig sau Formă dreptunghiulară	2		150-170	50-70
Pandișpan, simplu	Formă de covrig sau Formă dreptunghiulară	2		150-160	70-90
Pandișpan, fin (în formă dreptunghiulară)	Formă de covrig sau Formă dreptunghiulară	2		150-170	60-80
Pandișpan, 2 niveluri	Formă de covrig sau Formă dreptunghiulară	3+1		140-150	70-85
Tort cu fructe sau brânză de vaci, cu blat din aluat fraged	Formă demontabilă Ø 26 cm	2		170-190	55-80
Tort cu fructe sau brânză de vaci, cu blat din aluat fraged	Formă demontabilă Ø 26 cm	2		160-180	70-90
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
Prăjitură din aluat fraged cu umplutură zemoasă	Tavă universală	3		170-180	50-60
Prăjitură din aluat dospit cu umplutură zemoasă	Tavă universală	3		180-200	30-55
Brioșe	Tavă pentru brioșe	2		170-190	20-40
Produse mici de patiserie din aluat dospit	Tavă universală	3		160-180	25-35
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

¹ Preîncălziți aparatul.

² Introduceți tava universală sub grătar.

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

⁴ La început, adăugați lichid în vas astfel încât bucățile de carne pentru friptură să fie acoperite în proporție de cel puțin 2/3.

⁵ Introduceți tava universală dedesubt, pe al 2-lea nivel.

⁶ Întoarceți preparatul după expirarea 2/3 din timpul total de preparare.

⁷ Adăugați apă în vas cât să acopere baza acestuia.

⁸ Nu întoarceți preparatul.

Aliment	Accesorii/Veselă	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C/treapta de grill	Durata de preparare în min.
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 și 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	1		190-210	40-50
Quiche	Formă pentru tarte sau Tavă din tablă neagră	2		190-210	25-35
Börek	Tavă universală	1		180-200	40-50
Börek	Tavă universală	3		200-210	30-40
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 șorici, de exemplu, ceafă, 1,5 kg	Vas fără capac	2		160-170	130-150
Friptură de porc fără șorici, 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
Friptură de vită înăbușită, 1,5 kg ⁴	Vas cu capac	2		200-220	130-150
Friptură de vită, medie, 1,5 kg	Grătar + Tavă universală	3		200-220	60-70 ³
Burger, 3-4 cm grosime ⁵	Grătar	4		3	25-30 ⁶

¹ Preîncălziți aparatul.² Introduceți tava universală sub grătar.³ Întoarceți preparatul după expirarea a 1/2 - 2/3 din timpul total de preparare.⁴ La început, adăugați lichid în vas astfel încât bucățile de carne pentru friptură să fie acoperite în proporție de cel puțin 2/3.⁵ Introduceți tava universală dedesubt, pe al 2-lea nivel.⁶ Întoarceți preparatul după expirarea 2/3 din timpul total de preparare.⁷ Adăugați apă în vas cât să acopere baza acestuia.⁸ Nu întoarceți preparatul.

Aliment	Accesorii/Veselă	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C/treapta de grill	Durata de preparare în min.
Pulpă de miel fără os, mediu, 1,0 kg, legată ⁷	Vas fără capac	2		170-190	70-80 ⁸
Pește întreg, preparat la grătar, 300 g, de exemplu, păstrăv ²	Grătar	2		160-180	20-30
Pește întreg, fiert înăbușit, 300 g, de exemplu, păstrăv	Vas cu capac	2		170-190	30-40
Pește întreg, fiert înăbușit, 1,5 kg, de exemplu, somon	Vas cu capac	2		180-200	55-65

¹ Preîncălziți aparatul.

² Introduceți tava universală sub grătar.

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

⁴ La început, adăugați lichid în vas astfel încât bucățile de carne pentru friptură să fie acoperite în proporție de cel puțin 2/3.

⁵ Introduceți tava universală dedesubt, pe al 2-lea nivel.

⁶ Întoarceți preparatul după expirarea 2/3 din timpul total de preparare.

⁷ Adăugați apă în vas cât să acopere baza acestuia.

⁸ Nu întoarceți preparatul.

Iaurt

Preparați iaurt cu ajutorul aparatului dumneavoastră.

Prepararea iaurtului

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

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

Recomandări de reglare pentru deserturi

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

21.5 Tipuri de preparare speciale și slte utilizări

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

Prepararea delicată

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

Prepararea delicată

Cerințe

- Interiorul cuptorului este rece.
 - Folosiți numai carne proaspătă și în stare perfectă din punct de vedere igienic. Sunt ideale bucățile de carne fără oase și fără prea multe tendoane.
1. Preîncălziți interiorul cuptorului timp de aproximativ 15 minute.
 2. Pe zona de gătit, prăjiți bine carnea pe toate părțile.
 3. Puneți carnea imediat în vasul preîncălzit din cuptor.
 4. Țineți ușa aparatului închisă, pentru a menține un climat uniform de preparare.

Setări recomandate pentru preparare delicată

Aliment	Accesorii/Veselă	Nivel	Durata de rumenire în minute	Mod de încălzire	Temperatură în °C	Durata de preparare în min.
Piept de rață, 300 g fiecare	Vas fără capac	2	6-8		95 ¹	60-70
File de porc, întreg	Vas fără capac	2	4-6		85 ¹	75-100
File de vită, grosime de 4-6 cm, 1 kg	Vas fără capac	2	6-8		85 ¹	90-150
Medalioane de vițel, 4 cm grosime	Vas fără capac	2	4		80 ¹	50-70
Spată de miel, fără os, 200 g fiecare	Vas fără capac	2	4		85 ¹	30-70

¹ Preîncălziți aparatul.**Prăjire cu aer cald**

Preparați alimentele folosind prăjirea cu aer cald și 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.
- Acoperiți uniform accesoriile pentru prăjirea cu aer cald sau tava universală. Dacă este posibil, distribuiți alimentele într-un singur strat pe accesoriu.
- Introduceți accesoriul în cuptor, la nivelul 3. Dacă utilizați un accesoriu pentru prăjirea cu aer cald, puteți introduce o tavă universală goală pe nivelul 1, pentru a proteja împotriva murdăriei.
- Întoarceți preparatul la jumătatea duratei de preparare. În cazul cantităților mari, întoarceți preparatul de 2 ori.

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

Setări recomandate pentru prăjirea cu aer cald

Aliment	Accesorii/Veselă	Nivel	Mod de încălzire	Temperatură în °C	Durata de preparare în min.
Cartofi prăjiți, 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 Răsti 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 pește, 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**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.

ro Procedați astfel

- Pentru coacere, folosiți mai întâi cea mai scăzută dintre temperaturile indicate.
- Produsele de brutărie și patiserie în tăvi de copt sau în forme introduse simultan nu sunt gata în același timp.
- Nivelurile în cazul coacerii pe 2 niveluri:
 - Tavă universală: nivelul 3
 - Tavă de copt: nivelul 1
 - Forme pe grătar:
 - Primul grătar: nivelul 3
 - Al doilea grătar: nivelul 1
- Nivelurile în cazul coacerii pe 3 niveluri:
 - Tavă de copt: nivelul 5
 - Tavă universală: nivelul 3
 - Tavă de copt: nivelul 1
- Aluat pentru ruladă
 - Când coaceți pe 2 niveluri, așezați întotdeauna formele demontabile central, una deasupra celei-lalte, 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 șprîțați	Tavă universală	3		140-150 ¹	25-35
Biscuiți șprîțați	Tavă universală	3		140 ¹	28-38
Biscuiți șprîțați, 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 + 2x Tava de copt	5+3+1		140 ¹	30-40
Blat de tort	Formă demontabilă Ø 26 cm	2		160-170 ²	25-35
Blat de tort	Formă demontabilă Ø 26 cm	2		160-170	30-40
Blat de tort, pe 2 niveluri	Formă demontabilă Ø 26 cm	3+1		150-160 ²	35-50
Apple Pie, 2 bucăți	2x Formă demontabilă Ø 20 cm	2		180-190	75-90

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

² Preîncălziți aparatul. Nu utilizați funcția de încălzire rapidă.

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 ¹	5-6

¹ Nu preîncălziți aparatul.

22 Instrucțiuni de montare

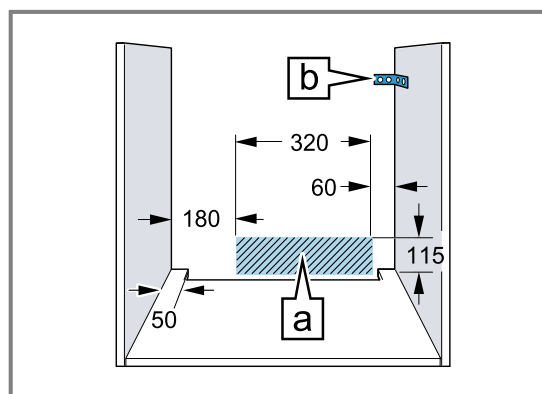
Țineți cont de aceste informații atunci când montați aparatul.



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



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

AVERTISMENT – Pericol de incendiu!

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

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

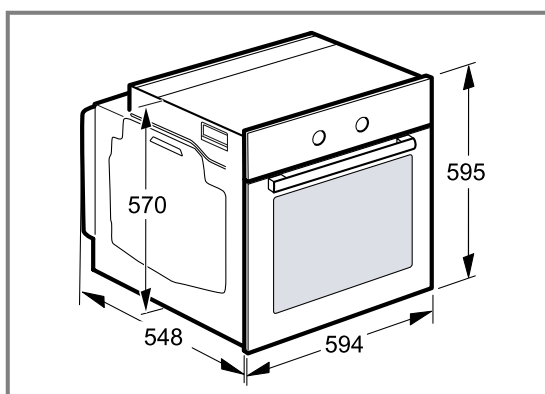
ATENȚIE!

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

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

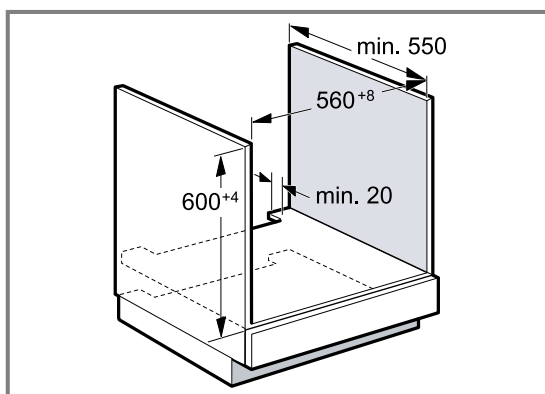
22.2 Dimensiunile aparatului

Aici sunt prezentate dimensiunile aparatului.



22.3 Montare sub un blat de lucru

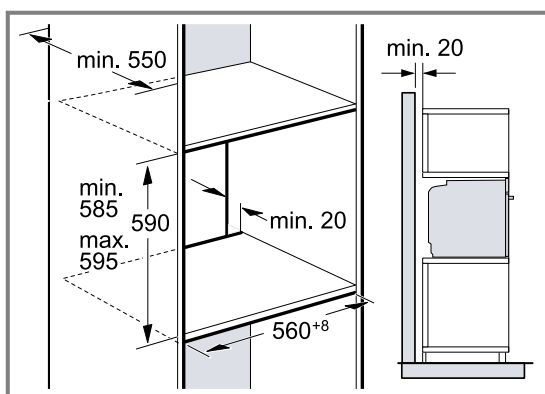
În cazul montării sub un blat de lucru, țineți cont de dimensiunile de montare și de instrucțiunile de montare.



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

22.4 Montarea într-un dulap înalt

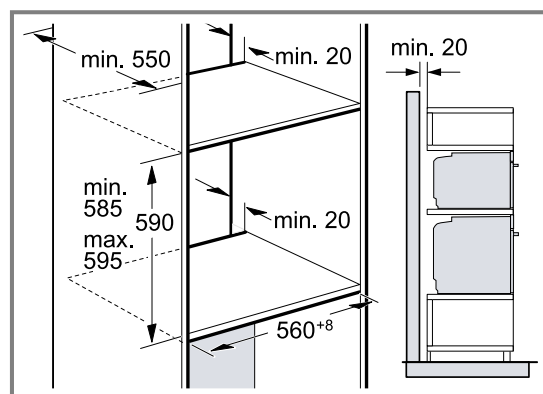
În cazul montării într-un dulap înalt, țineți cont de dimensiunile de montare și de instrucțiunile de montare.



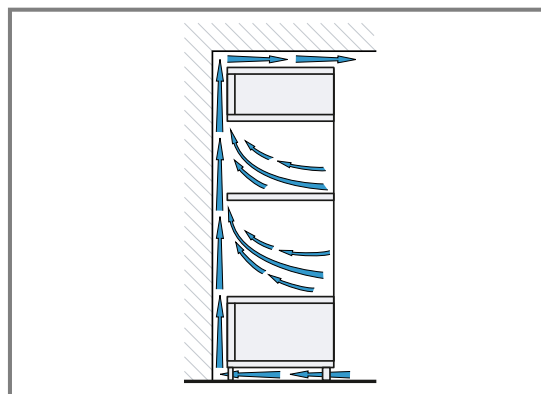
- Pentru ventilarea aparatului, bazele intermediare trebuie să prezinte un decupaj de aerisire.
- Dacă dulapul înalt integrat are, pe lângă pereții posteriori din componența sa, un alt perete posterior, acesta trebuie îndepărtat.
- Montați aparatul doar la o asemenea înălțime, încât să puteți scoate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

22.5 Montarea suprapusă a două aparate

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



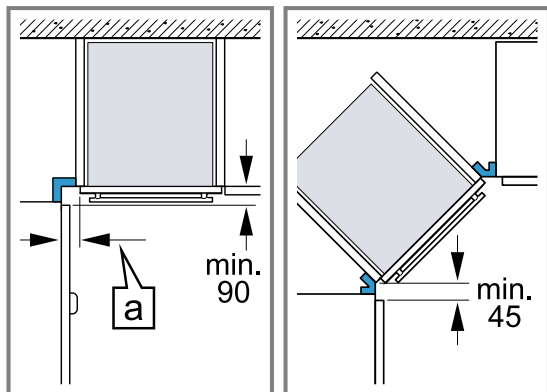
- Pentru ventilarea aparatelor, bazele intermediare trebuie să fie prevăzute cu un decupaj de ventilație.
- Pentru a asigura o ventilație suficientă a ambelor aparate, este necesar un orificiu de ventilație de minimum 200 cm² în zona soclului. Pentru aceasta, decupați plinta sau fixați un grilaj de ventilație.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



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

22.6 Montarea pe colț

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

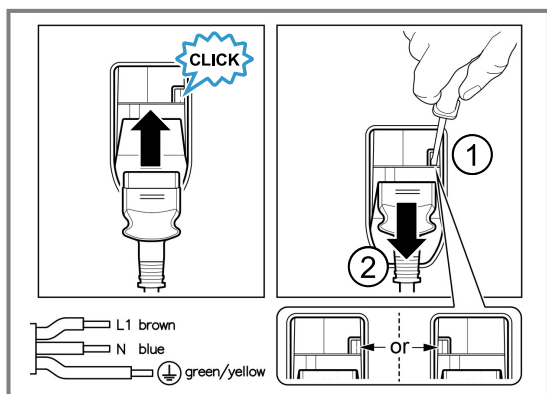


- Pentru ca ușa aparatului să poată fi deschisă, la montarea cornierului țineți cont de dimensiunea minimă. Dimensiunea **a** depinde de grosimea panoului frontal al mobilei și de mâner.

22.7 Conectarea electrică

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

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



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

Racordarea electrică a aparatului cu fișa cu contact de protecție

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

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

Racordarea electrică a aparatului fără fișa cu contact de protecție

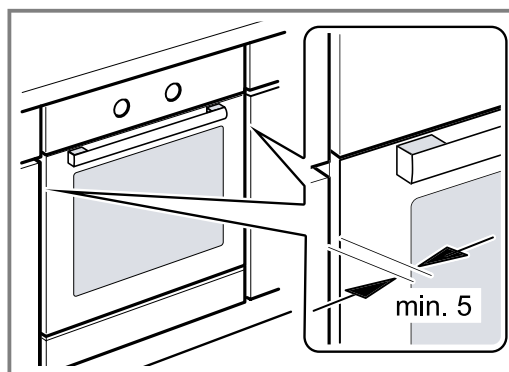
Notă: Racordarea aparatului poate fi efectuată numai de către personal de specialitate autorizat. În cazul avariilor rezultate în urma unei conectări eronate, dreptul de garanție este anulat.

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

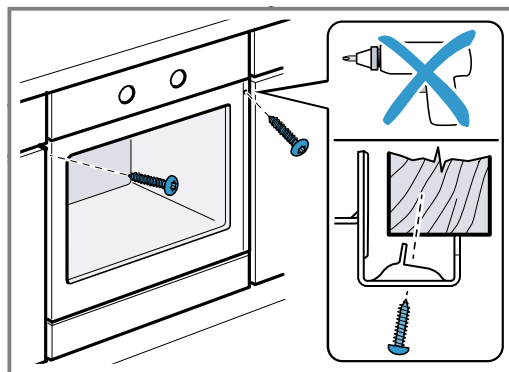
1. Identificați conductorul de fază și cel neutru („de nul”) în doza de conectare. În cazul unei conectări greșite, aparatul se poate deteriora.
2. Conectați-l numai conform schemei de conectare. Pentru tensiune, consultați plăcuța cu date tehnice.
3. Conectați firele electrice ale cablului de conectare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

22.8 Montarea aparatului

1. Introduceți complet aparatul și orientați-l central.



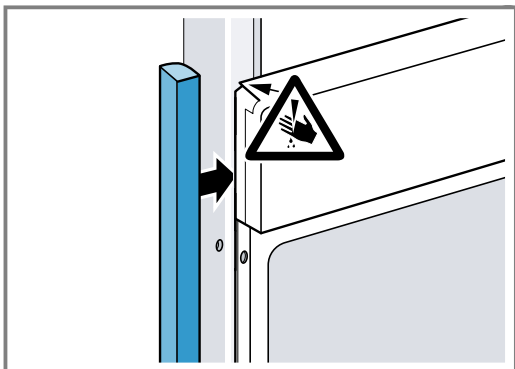
2. Fixați ferm cu șuruburi aparatul.



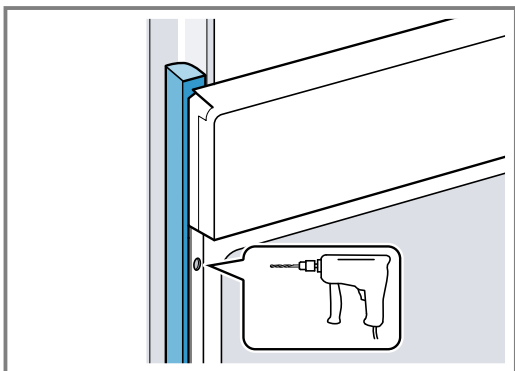
Notă: Nu este permis ca fanta dintre blatul de lucru și aparat să fie închisă cu șipci suplimentare. La pereții laterali ai dulapului de încorporare nu trebuie aplicate benzi de protecție la încălzire.

22.9 În cazul bucătăriilor insulare cu panouri verticale:

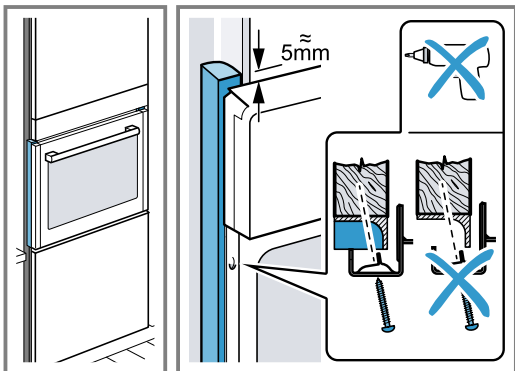
1. Fixați pe ambele părți câte o piesă de umplere adecvată, pentru a acoperi eventualele muchii ascuțite și pentru a asigura un montaj sigur.



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



4. Fixați aparatul cu un șurub adecvat.



22.10 Demontarea aparatului

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



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the page.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the page.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the page.



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com

A Bosch Company



9001933328 (040718)

ro