BOSCH

Register your new device on MyBosch now and get free benefits:
bosch-home.com/welcome

MyBosch

Maşină de gătit neîncorporabilă

HKS59D250

[ro] Manual de utilizare

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

Cuprins

1 Siguranța 2
2 Prevenirea pagubelor materiale 5
3 Protecția mediului şi economisirea 7
4 INSTALAREA ŞI RACORDAREA 8
5 Cunoaşterea 10
6 Accesorii 14
7 Înainte de prima utilizare 15
8 Utilitarea plitei 15
9 Utilizarea de bază 16
10 Încălzirea rapidă 16
11 Funcțiile de timp 17
12 Programe 18
13 Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor 20
14 Setările de bază 20
15 Curățare şi îngrijire 21
16 Programul de curățare 24
17 Suporturile pentru tăvi 25
18 Uşa aparatului 25
19 Remediați defecțiunile 28
20 Transportul şi eliminarea 29
21 Serviciul clienți 30
22 Procedați astfel 30

⚠ 1 Siguranța

Respectați următoarele instrucțiuni de siguranță.

1.1 Utilizarea conform destinației

Pentru a utiliza aparatul în mod corect şi în condiții de siguranță, respectați informațiile privind utilizarea conform destinației.
Imaginile din cadrul acestor instrucțiuni au rol informativ.

Racordarea fără ştecher a aparatelor poate fi efectuată numai de către personal de specialitate autorizat. În cazul avariilor rezultate în urma unei conectări eronate, dreptul de garanție este anulat.
Utilizați acest aparat numai respectând următoarele condiții:

- pentru prepararea de alimente şi băuturi.
- sub supraveghere. Supravegheați pentru scurt timp procesul de preparare pentru ca acesta să nu se întrerupă.
- în locuința proprie şi în încăperi închise din mediul casnic.
- până la o înălțime de 4000 m deasupra nivelului mării.

Nu folosiți aparatul:

- pe bărci sau în autovehicule.
- pentru încălzirea încăperii.
- cu un timer extern sau cu o telecomandă.

Aparatul nu trebuie să fie utilizat cu un temporizator extern sau cu o telecomandă.
Introduceți întotdeauna accesoriul în locul corespunzător din interiorul cuptorului.

1.2 Limitare a cercului de utilizatori

Acest aparat poate fi folosit de copii cu vârsta de peste 8 ani şi de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mintale reduse sau fără experiență şi/sau cunoştințe numai dacă sunt supravegheați sau au fost instruiți referitor la utilizarea în siguranță a aparatului şi au înțeles pericolele care rezultă din aceasta.
Copiii nu trebuie lăsați să se joace cu aparatul.
Curățarea şi întreținerea realizată de către utilizator nu trebuie făcută de copii, în afară de cazul în care ei au vârsta de 15 ani şi mai mari şi sunt supravegheați.
Copiii mai mici de 8 ani trebuie ținuți la distanță de aparat şi de cablul de alimentare electrică al acestuia.

1.3 Utilizarea în siguranță

⚠ AVERTISMENT – Pericol de incendiu!

Aparatul se încinge.

- ▸ Nu păstrați niciodată obiecte inflamabile sau doze de spray în sertarele aflate direct sub plită.
- ▸ Nu depozitați niciodată şi nu folosiți obiecte combustibile, de ex. sprayuri sau agenți de curățare, sub sau în imediata apropiere a aparatului.

Suprafața de gătit se înfierbântă puternic.

- ▸ Nu aşezați niciodată obiecte inflamabile pe suprafața de gătit sau în apropierea acesteia.
- ▸ Nu depozitați niciodată obiecte pe suprafața de gătit.

Fierberea nesupravegheată cu grăsimi sau ulei pe plită poate fi periculoasă şi poate duce la izbucnirea unui incendiu.

- ▸ Nu lăsați niciodată nesupravegheate uleiurile şi grăsimile încinse.
- ▸ În cazul izbucnirii unui incendiu, nu încercați niciodată să-l stingeți cu apă, ci deconectați aparatul, iar apoi acoperiți flăcările, de exemplu, cu un capac sau cu o pătură extinctoare.

Acoperitoarele pentru plită pot duce la survenirea unor accidente, de ex. din cauza supraîncălzirii, aprinderii sau a materialelor care se pot sparge.

- ▸ Nu folosiți niciun fel de acoperitoare pentru plită.

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

- ▸ La preîncălzire şi în timpul preparării, nu aşezați niciodată hârtie de copt peste accesorii fără ca aceasta să fie fixată.
- ▸ Hârtia de copt trebuei tăiată întotdeauna la dimensiunea corespunzătoare şi aşezată într-un vas sau într-o formă de copt.

Obiectele inflamabile depozitate în interiorul cuptorului se pot aprinde.

- ▸ Nu depozitați niciodată obiecte inflamabile în interiorul cuptorului.

Alimentele se pot aprinde.

- ▸ Procesul de preparare trebuie să se desfăşoare sub supraveghere. Procesele scurte de preparare trebuie suptavegheate constant.

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

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

Supraîncălzirea aparatului poate duce la incendiu.

- ▸ Nu montați niciodată aparatul în spatele unei uşi decorative sau de mobilier.

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

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

⚠ AVERTISMENT – Pericol de arsuri!

În timpul utilizării, aparatul şi piesele care pot fi atinse se înfierbântă, mai ales rama plitei dacă aceasta există.

- ▸ Este recomandat să acționați cu precuație şi să evitați atingerea elementelor de încălzire.
- ▸ Copiii cu vârsta de sub 8 ani trebuie să fie ținuți la distanță.

Grătarele amplasate pe plită pot provoca accidentări.

- ▸ Nu aşezați niciodată grătare pe plită.

Accesoriile sau vesela vor deveni foarte fierbinți.

- ▸ Scoateți întotdeauna accesoriile sau vasele fierbinți cu ajutorul unei mănuşi de bucătărie.

Aparatul se încălzeşte în timpul funcționării.

- ▸ Înainte de curățare, lăsați aparatul să se răcească.

Vaporii de alcool din interiorul fierbinte al cuptorului se pot aprinde.

- ▸ Turnați peste alimente numai cantități mici de băuturi cu conținut ridicat de alcool.
- ▸ Deschideți cu atenție uşa aparatului.

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

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

⚠ AVERTISMENT – Pericol de electrocutare!

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

Un aparat deteriorat sau un cablu de alimentare de la rețea deteriorat este periculos.
- ▸ Nu utilizați niciodată un aparat deteriorat.
- ▸ Nu utilizați un aparat care are suprafața cu fisuri sau spartă.
- ▸ Contactați unitatea de service abilitată. → *Pagina 30*

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.

Izolația cablurilor aparatelor electrice se poate topi la atingerea pieselor fierbinți ale aparatului.
- ▸ Nu aduceți niciodată cablurile de racordare ale aparatelor electrice în contact cu piesele fierbinți ale aparatului.

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.

⚠ AVERTISMENT – Pericol de rănire!

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

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

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

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

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

Dacă există lichid între fundul oalei şi ochiul de gătit, oalele pot sări brusc.
- ▸ Păstrați întotdeauna uscate ochiul de gătit şi fundul oalei.

⚠ AVERTISMENT – Pericol de arsuri!

În timpul funcționării aparatului, suporturile telescopice se înfierbântă.
- ▸ Lăsați suporturile telescopice fierbinți să se răcească înainte de a le atinge.
- ▸ Atingeți suporturile telescopice fierbinți numai dacă purtați o mănuşă protectoare.

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

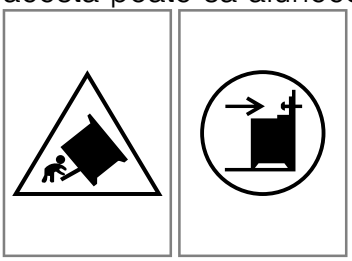
La deschiderea uşii aparatului poate ieşi abur fierbinte. În funcție de temperatură, aburii pot fi uneori greu de observat.
- ▸ Deschideți cu atenție uşa aparatului.
- ▸ Țineți copiii la distanță.

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

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

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

⚠ AVERTISMENT – Pericol de răsturnare!
Dacă aşezați aparatul pe un soclu fără a-l fixa, acesta poate să alunece de pe soclu.



- ▸ Fixați ferm aparatul pe soclu.
- ▸ Avertisment: pentru a preveni răsturnarea aparatului, utilizați un dispozitiv de compensare.
- ▸ Respectați instrucțiunile de montare.

1.4 Sertarul din partea inferioară

⚠ AVERTISMENT – Pericol de incendiu!
Suprafețele sertarului din soclu pot deveni foarte fierbinți.
- ▸ Depozitați în sertar numai accesorii pentru cuptor.
- ▸ Nu depozitați în sertarul din soclu obiecte inflamabile sau combustibile.

1.5 Lampa cu halogen

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

⚠ AVERTISMENT – Pericol de electrocutare!
La înlocuirea lămpii, contactele de la dulia acesteia se află în continuare sub tensiune.
- ▸ Înainte de a înlocui lampa, asigurați-vă că aparatul este deconectat, pentru a evita posibilitatea de electrocutare.

2 Prevenirea pagubelor materiale

2.1 Zona cuptorului

Respectați instrucțiunile corespunzătoare atunci când utilizați cuptorul.

ATENȚIE!
La temperaturi de peste 50 °C, obiectele de pe baza aparatului determină producerea acumulărilor de căldură. Duratele de coacere şi de prăjire nu mai sunt valabile, iar emailul se deteriorează.
- ▸ Nu aşezați pe baza din interioul aparatului accesorii, hârtie de copt sau folii.
- ▸ Aşezați vase pe baza interioară a cuptorului numai dacă este atinsă o temperatură de sub 50 °C.

Prin acoperierea cu folie de aluminiu a geamului uşii pot rezulta decolorări permanente acestuia.
- Folia din aluminiu din interiorul cuptorului nu trebuie să intre în contact cu geamul uşii.

Dacă în interiorul aparatului fierbinte există apă, se formează aburi. Din cauza variaţiei de temperatură se pot produce deteriorări.
- Nu turnaţi niciodată apă în interiorul cuptorului fierbinte.
- Nu aşezaţi vase umplute cu apă pe baza din interiorul aparatului.

Umiditatea prelungită din interiorul aparatului duce la coroziune.
- După utilizare, lăsaţi interiorul cuptorului să se usuce.
- Nu păstraţi alimente umede pentru un timp mai lung în interiorul cuptorului închis.
- Nu depozitaţi preparate în interiorul cuptorului.

Răcirea aparatului cu uşa acestuia deschisă provoacă deteriorarea în timp a părţilor frontale ale mobilierului adiacent.
- După un mod de funcţionare cu temperaturi ridicate, lăsaţi cuptorul să se răcească numai cu uşa acestuia închisă.
- Nu fixaţi nimic în uşa aparatului.
- Numai după un mod de funcţionare cu multă umiditate lăsaţi cuptorul să se răcească cu uşa acestuia deschisă.

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 garnisiţi tava prea mult.
- Dacă este posibil, utilizaţi tava universală adâncă.

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

Dacă garnitura este foarte murdară, uşa aparatului nu se mai închide corect în timpul funcţionării. Părţile frontale ale mobilierului adiacent pot suferi deteriorări.
- Menţineţi garnitura întotdeauna curată.
- Nu utilizaţi niciodată aparatul cu o garnitură de etanşare deteriorată sau fără garnitură de etanşare.

Prin utilizarea uşii cuptorului pe post de suprafaţă de aşezare sau de depozitare aceasta poate suferi deteriorări.
- Nu vă aşezaţi, nu aşezeţi şi nici nu agăţaţi obiecte pe uşa aparatului.
- Nu aşezaţi veselă sau accesorii pe uşa aparatului.

Dacă transportaţi sau deplasaţi aparatul ţinându-l de mânerul capacului, mânerul se poate rupe şi provoca deteriorări ale balamalelor. Mânerul capacului nu este conceput pentru a susţine greutatea aparatului.
- Nu transportaţi şi nu deplasaţi aparatul ţinându-l de mânerul capacului.

În cazul utilizării grill-ului, temperaturile înalte pot cauza deformarea tăvii de copt sau tăvii universale, iar la extragerea acestora, stratul emailat se poate deteriora.
- În cazul utilizării grill-ului, nu introduceţi tava de copt sau tava universală mai sus de nivelul 3.
- Deasupra nivelului 3, aşezaţi alimentele numai direct pe grătarul inserabil.

2.2 Plita

Respectaţi instrucţiunile corespunzătoare atunci când utilizaţi aparatul.

Evitarea deteriorărilor

Aici găsiţi cele mai frecvente cauze ale defecţiunilor şi recomandări privind evitarea acestora.

Defecţiune	Cauză	Măsură
Pete	Proces de preparare nesupravegheat.	Supravegheaţi procesul de preparare.
Pete, exfolieri	Alimente vărsate, mai ales alimente cu un conţinut mare de zahăr.	Îndepărtaţi-le imediat cu o racletă pentru geamuri.
Pete, exfolieri sau fisurări ale suprafeţei din sticlă	Vase de gătit defecte, vase de gătit cu strat emailat topit sau vase de gătit cu bază din cupru sau aluminiu.	Utilizaţi vase de gătit adecvate şi aflate în stare optimă.
Pete, decolorări	Metode de curăţare neadecvate.	Utilizaţi numai produse de curăţare adecvate pentru suprafeţele din vitroceramică şi curăţaţi plita numai când aceasta este rece.
Exfolieri sau fisurări ale suprafeţei din sticlă	Lovituri sau vase de gătit căzute, accesorii pentru gătit sau alte obiecte dure sau ascuţite.	Când gătiţi, nu loviţi suprafaţa din sticlă şi nu evitaţi căderea obiectelor pe plită.
Zgârieturi, decolorări	Baze aspre ale vaselor de gătit sau vasele de gătit au fost frecate de suprafaţa plitei.	Verificaţi vasele. Ridicaţi vasul de gătit de pe plită pentru a-l îndepărta de pe aceasta.
Zgârieturi	Sare, zahăr sau nisip.	Nu utilizaţi plita ca suprafaţă de lucru sau depozitare.
Deteriorări ale aparatului	Fierberea într-un vas de gătit îngheţat.	Nu utilizaţi niciodată vase de gătit îngheţate.

Defecțiune	Cauză	Măsură
Deteriorări ale vaselor de gătit sau ale aparatului	Fierbere fără alimente introduse în vas.	Nu aşezați şi nu încălziți niciodată un vas de gătit gol pe o zonă de gătit fierbinte.
Deteriorări ale sticlei	Material topit pe zona de gătit fierbinte sau capac fierbinte aşezat pe suprafața din sticlă.	Nu aşezați pe plită hârtie de copt, folie de aluminiu, vase din plastic sau capace pentru vasele de gătit.
Supraîncălzire	Vase de gătit fierbinți pe panoul de comandă sau pe cadru.	Nu aşezați vase de gătit fierbinți pe aceste zone.

2.3 Zona sertarului

Respectați instrucțiunile corespunzătoare atunci când utilizați sertarul.

ATENȚIE!

Nu aşezați obiecte fierbinți în sertarul din soclu. În caz contrar, sertarul din soclu poate suferi deteriorări.

- Nu aşezați obiecte fierbinți în sertarul din soclu.

Nu aşezați în sertarul din soclu accesorii pentru cuptor care depăşesc înălțimea sertarului. În caz contrar, aparatul poate suferi deteriorări.

- Nu aşezați în sertarul din soclu accesorii pentru cuptor care depăşesc înălțimea sertarului.

3 Protecția mediului şi economisirea

3.1 Predarea la deşeuri a ambalajului

Ambalajele sunt ecologice şi reciclabile.

- Eliminați componentele separat, în funcție de tipul acestora.

3.2 Economisirea de energie

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

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

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

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

- Formele de copt absorb foarte bine căldura.

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

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

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

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

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

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

Scoateți din interiorul cuptorului accesoriile care nu sunt necesare.

- Accesoriile care nu sunt necesare nu trebuie încălzite.

Alimentele congelate trebuie decongelate înainte de preparare.

- Astfel, se economiseşte energia necesară pentru decongelarea alimentelor.

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

Economisirea de energie

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

Alegeți zona de gătit corespunzătoare mărimii oalei. Poziționați centrat vasul de gătit.
Utilizați vase de gătit a căror diametru la bază corespunde cu diametrul zonei de gătit.

Recomandare: Producătorii de vase de gătit menționează în mod frecvent diametrul de sus al oalelor. Acesta este deseori mai mare decât diametrul bazei.

- Vasele de gătit necorespunzătoare sau cele care nu acoperă complet zonele de gătit consumă multă energie.

Acoperiți întotdeauna oalele cu un capac potrivit.

- Dacă gătiți într-un vas fără capac, aparatul va consuma mai multă energie.

Ridicați capacul cât mai rar posibil.

- Dacă ridicați capacul, se pierde multă energie.

Folosiți un capac de sticlă.

- Prin capacul de sticlă puteți vedea interiorul oalei fără să fie necesar să ridicați capacul.

Utilizați oale şi tigăi cu fundul plat.

- Oalele care nu au fundul plat măresc consumul de energie.

Utilizați vase de gătit corespunzătoare cantității de alimente.

- Vasele de gătit voluminoase umplute cu o cantitate mică de alimente necesită mai multă energie pentru a se încălzi.

Preparați cu o cantitate mică de apă.
- Cu cât cantitatea de apă din vasul de gătit este mai mare, cu atât mai multă energie este necesară pentru încălzire.

Reveniți cât mai repede posibil la o treaptă de preparare inferioară.
- Prin alegerea unei trepte de preparare îndelungată prea înalte se va irosi energie.
- Căldura reziduală neutilizată măreşte consumul de energie.

4 Instalarea şi racordarea

Aici puteți afla unde şi cum puteți instala aparatul. De asemenea, aici aflați cum efectuați conectarea aparatului la rețeaua de alimentare cu energie electrică.

4.1 Racordul electric

Rcaordarea electrică trebuie efectuată de către un electrician autorizat. Respectați prevederile furnizorului de energie electrică.
- În cazul deteriorării cablului de racordare la rețea al acestui aparat, acesta trebuie înlocuit de către producător, de către serviciul său pentru clienți sau de către o persoană calificată în mod similar, pentru a evita pericolele.
- Dacă aparatul este racordat greşit, în cazul defecțiunilor se anulează dreptul la garanție.

Informații privind racordul electric pentru serviciul de asistență pentru clienți:
- Racordați aparatul conform datelor de pe plăcuța cu date tehnice.
- Racordați aparatul numai la un racord electric care corespunde reglementărilor flate în vigoare. Priza trebuie să fie uşor accesibilă pentru a putea deconecta aparatul de la rețeaua electrică în caz de necesitate.
- Trebuie asigurată disponibilitatea unui sistem de deconectare multipolar.
- Din motive de siguranță, acest aparat poate fi conectat numai la un racord cu împământare. Dacă conexiunea cu conductor de protecție nu corespunde prevederilor, protecția împotriva pericolelor electrice nu este asigurată.
- Pentru a racorda aparatul, utilizați un cablu de tip H 05 VV-F sau un alt cablu cu aceeaşi valoare.

Informații privind racordul electric pentru instalator:
- Dacă, după instalare, ştecherul nu este accesibil, trebuie să fi disponibil un dispozitiv de deconectare omnipolar, cu o distanță de minimum 3 mm între contacte. La conectarea prin intermediul unui ştecher, acest lucru nu este necesar dacă ştecherul este accesibil pentru utilizator.
- Securitatea electrică: Aragazul este un aparat din clasa de protecție I şi trebuie să funcționeze numai în combinație cu un racord cu conductor de protecție.
- Pentru a racorda aparatul, utilizați un cablu de tip H 05 VV-F sau un alt cablu cu aceeaşi valoare.

Informații importante privind racordul electric

Respectați următoarele indicații şi asigurați-vă că:

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

4.2 Instalarea aparatului

Aşezați aparatul pe un suport uniform.
Nu montați niciodată aparatul în spatele unei uşi decorative sau unei uşi de mobilier. Există pericolul de supraîncălzire.

Reglarea înălțimii față de pardoseală a aparatului

Reglați înălțimea față de pardoseală ținând cont de funcțiile aparatului dumneavoastră.

Reglarea înălțimii aparatului cu sertarele fixate

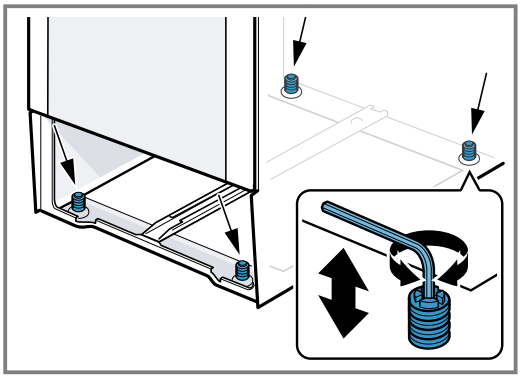
Dacă aparatul dumneavoastră este prevăzut cu sertare fixate, reglați înălțimea față de pardoseală a aparatului după cum urmează.

Notă:
Aparatul este prevăzut cu picioroşe reglabile pe înălțime. Cu ajutorul acestora, puteți ridica aparatul cu aproxaimtiv 15 mm deasupra pardoselii.
- Picioruşele se află în partea fronală şi în partea posterioară de jos a aparatului.
- Ridicați sau coborâți picioruşele, răsucindu-le cu ajutorul unei chei cu locaş hexagonal, până când aparatul se află în poziție orizontală.

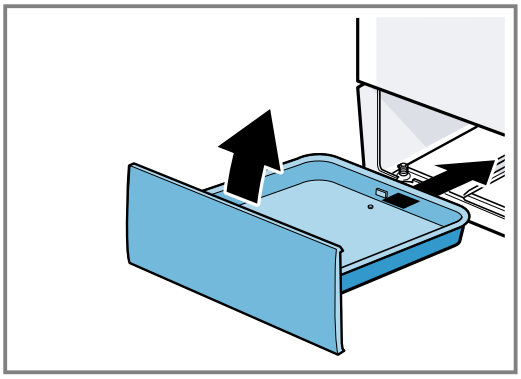
Reglarea înălțimii față de pardoseală a aparatului prevăzut cu un sertar extractibil

Dacă aparatul nu este prevăzut cu picioruşe reglabile pe înălțime, iar sertarul acestui este extactibil, reglați înălțimea față de pardoseală a aparatului după cum urmează.

1. Trageți sertarul din soclu şi scoateți-l în sus. În interiorul soclului, în față şi în spate, există picioruşe de reglare.
2. Cu ajutorul unei chei cu locaş hexagonal, rotiți picioruşele de reglare după cum este necesar, mai sus sau mai jos, până când aragazul este perfect orizontal.



3. Împingeți la loc sertarul în soclu.



Mobilierul adiacent

Mobilierul adiacent trebuie să fie fabricat din materiale ignifuge. Panourile frontale ale mobilierului adiacent trebuie să reziste la temperaturi de până la minimum 90 °C.

Fixarea pe perete

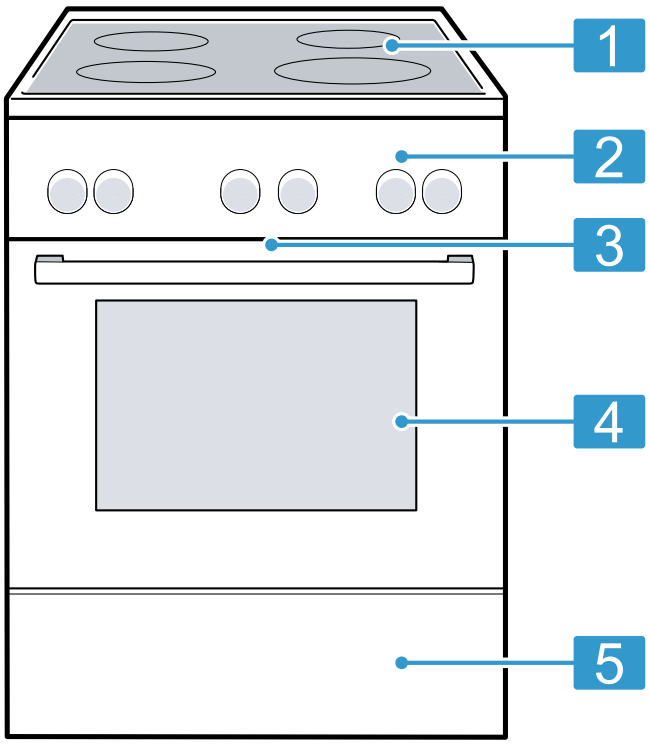
Pentru a preveni răsturnarea aparatului, trebuie să fixați aparatul pe perete cu ajutorul cornierelor furnizate. Petnru fixarea aparatului pe perete, respectați instrucțiunile de montaj.

5 Cunoaşterea

5.1 Aparatul dumneavoastră

Aici găsiți o privire de ansamblu asupra componentelor aparatului dvs.

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



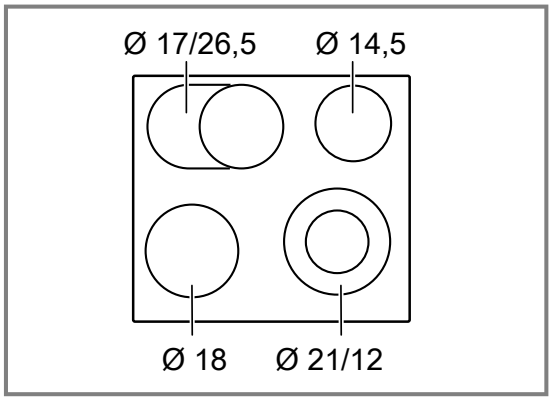
	Explicație
1	Plita
2	Panourile de comandă
3	Suflanta de răcire[1]
4	Uşa aparatului
5	Sertar din soclu[1]

[1] În funcție de dotările aparatului

5.2 Plita

Aici găsiți o prezentare generală a diferitelor conexiunilor ale zonelor de gătit.

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



Ø = cm

	Zonă de gătit	Conectarea şi deconectarea
○	Zonă de gătit cu un circuit	
◎	Zonă de gătit cu două circuite	Rotiți spre dreapta selectorul zonelor de gătit, până la ◎. Setați treapta de preparare. Deconectarea: Rotiți selectorul zonelor de gătit în dreptul poziției 0 şi reglați din nou. Nu rotiți niciodată selectorul zonelor de gătit dincolo de ◎ în dreptul poziției 0.
⊂⊃	Zona pentru cratițe	Rotiți spre dreapta selectorul zonelor de gătit, până la ⊂⊃ . Setați treapta de preparare. Deconectarea: Rotiți selectorul zonelor de gătit în dreptul poziției 0 şi reglați din nou. Nu rotiți niciodată selectorul zonelor de gătit dincolo de ⊂⊃ în dreptul poziției 0.

Observații

- Zonele întunecate din zona de incandescență a zonei de gătit apar din motive tehnice. Acestea nu influențează funcționarea zonei de gătit.
- Temperatura zonei de gătit se reglează prin conectarea şi deconectarea sistemului de încălzire. Sistemul de încălzire poate fi conectat şi deconectat şi la putere maximă.
  - În acest fel, componentele sensibile sunt protejate împotriva încălzirii excesive.
  - Aparatul este protejat împotriva solicitării electrice excesive.
  - Astfel, veți obține rezultate de preparare mai bune.
- La zonele de gătit cu circuit multiplu, încălzirea circuitelor interne de încălzire şi a conexiunilor se poate conecta şi deconecta în diferite momente.

Indicatorul de căldură reziduală

Plita este prevăzută cu un indicator de căldură reziduală pentru fiecare zonă de gătit. Acesta indică zonele de gătit care sunt încă fierbinți. Atunci când plita este de-

conectată, indicatorul rămâne aprins până când zona de gătit s-a răcit suficient. Nu atingeți zona de gătit atât timp cât indicatorul de căldură rezidual este aprins.

Recomandare: Puteți menține calde preparatele mici sau să topiți glazura de ciocolată.

5.3 Panourile de comandă

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

Elementele de comandă

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

Element de comandă	Explicație
Tastele şi afişajul	Tastele sunt suprafețe sensibile la atingere. Pentru a selecta o funcție, apăsați uşor câmpul corespunzător. Display-ul afişează simbolurile funcțiilor active şi funcțiile de timp. → *"Tastele şi afişajul", Pagina 11*
Selector de funcții	Cu ajutorul selectorului de funcții puteți seta modurile de încălzire şi alte funcții. Puteți scoate selectorul de funcții din poziția neutră ○ rotindu-l spre dreapta sau spre stânga. În funcție de tipul de aparat, selectorul de funcții poate fi retractabil. Apăsați pe selectorul de funcții pentru a-l retracta sau a-l scoate din poziția neutră ○. → *"Modurile de încălzire şi funcțiile", Pagina 12*
Selectorul de temperatură	Cu ajutorul selectorului de temperatură puteți seta temperatura modului de încălzire şi puteți selecta setările altor funcții. Puteți scoate selectorul de temperatură din poziția neutră ● numai rotindu-l spre dreapta până la opritor, şi nu dincolo de acesta. În funcție de tipul de aparat, selectorul de temperatură poate fi retractabil. Apăsați pe selectorul de temperatură pentru a-l retracta sau a-l scoate din poziția neutră ●. → *"Temperatura şi treptele de reglare", Pagina 12*
Comutator pentru zonele de gătit	Cu ajutorul celor 4 comutatoare ale zonelor de gătit puteți seta puterea fiecăreia dintre acestea. Simbolul de la comutatorul respectiv vă indică ce zonă de gătit setați. → *"Selectorul zonelor de gătit", Pagina 13*

Tastele şi afişajul

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

Atunci când o funcție este activă, pe display se aprinde simbolul corespunzător acesteia. ◷ se aprinde numai atunci când modificați ora.

Simbol	Funcție	Utilizare
⊶	Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor	Activați sau dezactivați sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor.
◷	Funcțiile de timp	Selectați ora ◷, temporizatorul ⧖, durata ⏱ şi ora de finalizare ◷. Pentru a selecta funcții de timp individuale, apăsați în mod repetat pe ◷. În funcție de funcția indicată de setarea de pe display, este prezentată bara roşie de deasupra sau de sub simbolul corespunzător.
kg	Greutate	Selectați greutatea pentru program.
−	Minus	Reduceți valorile de setare.
+	Plus	Creşteți valorile de setare.

Modurile de încălzire şi funcţiile

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

Simbol	Mod de încălzire	Utilizarea şi modul de funcţionare
	Convecţie de aer fierbinte 3D	Coacere sau prăjire pe unul sau mai multe niveluri. Ventilatorul distribuie uniform în interiorul cuptorului căldura emisă de rezistenţa circulară din peretele posterior.
	Convecţie delicată de aer fierbinte	Preparaţi delicat alimentele selectate, pe un nivel, fără preîncălzire. Ventilatorul distribuie uniform în interiorul cuptorului căldura emisă de rezistenţa circulară din peretele posterior. Alimentele sunt preparate, în anumite faze, cu căldură reziduală. Alegeţi o temperatură cuprinsă între 120 °C şi 230 °C. În timpul preparării, menţineţi închisă uşa aparatului. Acest mod de încălzire este utilizat pentru determinarea consumului de energie în modul de recirculare a aerului şi a clasei de eficienţă energetică.
	Treapta pentru pizza	Preparaţi pizza sau alimente care necesită o cantitate mare de căldură din partea inferioară. Încălzirea este realizată atât de rezistenţa din partea inferioară, cât şi de rezistenţa circulară din peretele posterior.
	Încălzire în partea inferioară	Coaceţi suplimentar alimentele sau preparaţi-le în baie de apă. Căldura este distribuită din partea inferioară.
	Grill, suprafaţă mare	Preparaţi alimente plate, precum fripturi, cârnăciori sau felii de pâine. Gratinaţi alimente. Este încălzită întreaga suprafaţă de sub rezistenţa grill-ului.
	Grill cu convecţie de aer	Prăjiţi carne de pasăre, peşte întreg sau bucăţi mari de carne. Rezistenţa grill-ului şi ventilatorul se conectează şi se deconectează în mod alternativ. Ventilatorul asigură recircularea aerului fierbinte în jurul preparatului.
	Încălzire în partea superioară/inferioară	Coaceţi sau prăjiţi în mod tradiţional, pe un nivel. Acest tip de încălzire este adecvat mai ales pentru prăjituri cu umpluturi zemoase. Căldura este distribuită atât din partea superioară, cât şi din partea inferioară. Acest mod de încălzire este utilizat pentru determinarea consumului de energie în modul convenţional.

Funcţiile suplimentare

Aici este disponibilă o prezentare generală a funcţiilor suplimentare ale aparatului dumneavoastră.

Simbol	Funcţie	Utilizare
	Încălzire rapidă	Preîncălziţi rapid cuptorul, fără accesorii. → *"Încălzirea rapidă", Pagina 16*
	Programe	Utilizaţi valorile de setare programate pentru diverse alimente. → *"Programe", Pagina 18*
	Lampa din interiorul cuptorului	Iluminarea spaţiului interior al cuptorului, fără încălzire. → *"Sistemul de iluminare", Pagina 13*

Temperatura şi treptele de reglare

Pentru modurile de încălzire şi funcţii sunt disponibile mai multe setări.

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

Simbol	Funcţie	Utilizare
●	Poziţie neutră	Aparatul nu încălzeşte.
50 - 275	Interval de temperatură	Setaţi în °C temperatura din interiorul cuptorului.

Simbol	Funcție	Utilizare
1, 2, 3 sau I, II, III	Trepte pentru grill	În funcție de tipul de aparat, setați treptele pentru grill pentru grill-ul cu suprafață mare sau pentru grill-ul cu suprafață mică. 1 = slabă 2 = medie 3 = puternică
	Programe	Setați funcția programului.

Indicatorul de încălzire

Aparatul indică atunci când s-a încălzit.
Linia din partea inferioară a display-ului se completează în 3 trepte de la stânga la dreapta în roşu, în funcție de gradul de încălzire a interiorului cuptorului. În timpul fazelor de încălzire din cadrul unui proces de funcționare, linia se reduce cu o treaptă.
Atunci când preîncălziți, momentul optim pentru introducerea preparatului în cuptor este atins imediat ce toate cele 3 câmpuri de pe linia roşie sunt completate.

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

Selectorul zonelor de gătit

Cu ajutorul selectorului zonelor de gătit puteți regla puterea termică a acestora.
Dacă conexiunile sunt activate, afişajele corespunzătoare se aprind.

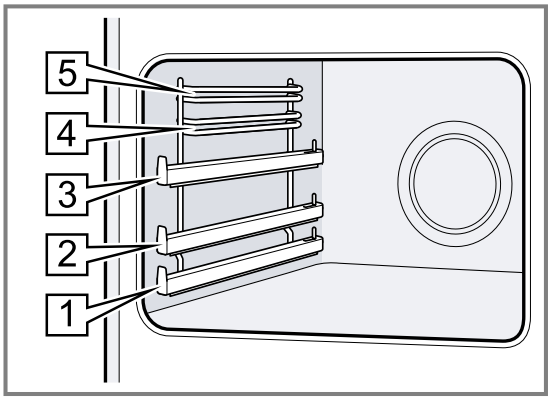
Poziție	Funcție	Explicație
0	Poziție neutră	Plita este deconectată.
1-9	Trepte de preparare termică	1 = putere minimă 9 = putere maximă
◎	Conectare	Conectați zona mare de gătit, cu două circuite.
⊂⊃	Conectare	Conectați zona pentru cratițe.

5.4 Interiorul cuptorului

Funcțiile din interiorul cuptorului facilitează utilizarea aparatului.

Suporturile pentru tăvi

Pe suporturile pentru tăvi din interiorul cuptorului puteți aşeza accesorii, pe diferite niveluri.
Interiorul cuptorului dispune de 5 niveluri de introducere. Nivelurile se numără de jos în sus.
Suporturile pentru tăvi pot fi decroşate, de exemplu, în vederea curățării.
→ *"Suporturile pentru tăvi", Pagina 25*



Suprafețele cu funcție de autocurățare

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

Dacă suprafețele cu funcție de autocurățare nu se mai curăță corespunzător în timul funcționării, încălziți interiorul cuptorului la o temperatură corespunzătoare.
→ *"Curățarea suprafețelor cu sistem de autocurățare din interiorul cuptorului", Pagina 23*

Sistemul de iluminare

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

Suflanta de răcire

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

ATENȚIE!

Nu acoperiți fantele de ventilație de deasupra uşii aparatului. Aparatul se supraîncălzeşte.

- Fantele de ventilație trebuie să rămână libere.

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

Uşa aparatului

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

Apă de condens

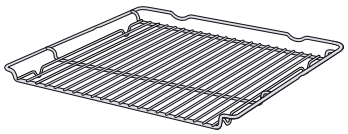
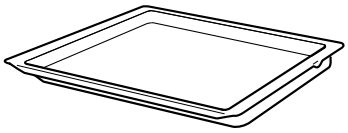
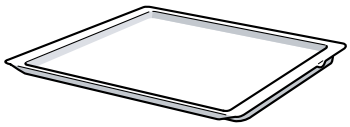
În timpul procesului de preparare, în interiorul cuptorului şi pe uşa acestuia se poate acumula apă de condens. Acumularea apei de condens este un fenomen normal care nu afectează funcționarea aparatului. Îndepărtați prin ştergere apa de condens după finalizarea procesului de preparare.

6 Accesorii

Utilizați accesorii originale. Acestea sunt adaptate pentru aparatul dumneavoastră.

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

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

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

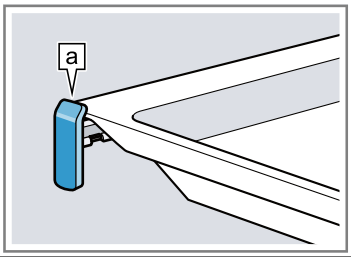
6.1 Utilizarea accesoriilor

Introduceți întotdeauna accesoriul în locul corespunzător din interiorul cuptorului. Numai astfel puteți trage accesoriul afară aproximativ până la jumătate, fără ca acestea să se răstoarne.

1. Introduceți accesoriul între cele două tije de ghidare ale unui nivel de introducere.

Grătar pentru grill	Introduceți grătarul pentru grill cu partea deschisă orientată spre uşa aparatului şi cu curbura ⁀ orientată în jos.
Tavă de exemplu, tava universală sau tava de copt	Introduceți tava cu partea teşită orientată spre capacul aparatului.

2. Pentru a aşeza accesoriul pe nivelurile de introducere cu şine de glisare, trageți în exterior şinele de glisare.

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

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

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

Notă: Scoateți din cuptor accesoriile de care nu aveți nevoie în timpul funcționării aparatului.

6.2 Alte accesorii

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

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

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

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

7 Înainte de prima utilizare

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

7.1 Prima punere în funcțiune

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

Setarea orei

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

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

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

✔ Pe display este afişată ora setată.

Recomandare: În Setările de bază puteți stabili dacă ora curentă va fi afişată pe display.

7.2 Curățarea aparatului înainte de prima utilizare

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

1. Scoateți din cuptor accesoriile şi resturile de ambalaj, de exemplu, biluțele de polistiren.
2. Înainte de încălzire, ştergeți suprafețele lucioase din interiorul cuptorului utilizând o lavetă moale, umedă.
3. Aerisiți încăperea pe tot parcursul perioadei de încălzire a aparatului.
4. Setați modul de încălzire şi temperatura.
   → *"Utilizarea de bază", Pagina 16*

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

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

8 Utilitarea plitei

Aici sunt prezentate informații esențiale privind modul de utilizare a plitei dumneavoastră.

8.1 Reglarea zonelor de gătit

Cu ajutorul comutatorului zonelor de gătit reglați puterea de încălzire a zonei de gătit.

Treaptă de preparare	
1	Treapta cea mai scăzută
9	Treapta cea mai înaltă

8.2 Recomandări de reglare pentru gătit

Aici găsiți o prezentare generală a unor diverse preparate culinare cu treptele de preparare termică corespunzătoare.
Timpul de preparare variază în funcție de tipul, greutatea, grosimea şi calitatea alimentelor. Treapta de preparare termică îndelungată depinde de vasul de gătit utilizat.

Recomandări privind prepararea

- Pentru înfierbântare folosiți treapta de preparare termică 9.
- Amestecați din când în când preparatele cu sosuri mai groase.
- Alimentele care se prăjesc la temperaturi mari sau din care iese mult lichid în timpul prăjirii, se prăjesc în mai multe porții mici.
- Recomandări pentru un mod de gătire cu economie de energie. → *Pagina 7*

Preparatul	**Treapta de preparare termică îndelungată**	**Durata de preparare termică îndelungată în minute**
Topire		
Unt, gelatină	1	-
Încălzire sau menținere caldă		
Tocană, de exemplu, tocană de linte	1	-

[1] Gătiți preparatul într-un vas fără capac.
[2] Încălziți apa într-un vas acoperit cu capac şi aduceți-o la temperatura de fierbere.
[3] Preparați termic lent preparatul într-un vas fără capac.
[4] Întoarceți de mai multe ori preparatul.

Preparatul	Treapta de preparare termică îndelungată	Durata de preparare termică îndelungată în minute
Lapte[1]	1-2	-
Poşare sau fierbere la foc mic		
Găluşte, perişoare[2, 3]	3-4	20-30
Peşte[2, 3]	3	10-15
Sos alb, de exemplu, sos Béchamel	1	3-6
Fierbere, preparare cu aburi sau înăbuşire		
Orez, cu cantitate dublă de apă	3	15-30
Pene de cartofi	3-4	25-30
Cartofi natur	3-4	15-20
Paste făinoase, fidea[2, 3]	5	6-10
Tocană, supă	3-4	15-60
Legume, proaspete sau congelate	3-4	10-20
Mâncare în oala sub presiune	3-4	-
Preparare înăbuşită		
Rulade	3-4	50-60
Friptură înăbuşită	3-4	60-100
Gulaş	3-4	50-60
Prăjire cu o cantitate mică de ulei Preparați alimentele în vase fără capac.		
Şnițel, natur sau pane	6-7	6-10
Cotlet, natur sau pane[4]	6-7	8-12
Friptură, grosime de 3 cm	7-8	8-12
Peşte şi file de peşte natur sau pane	4-5	8-20
Peşte sau file de peşte, pane şi congelat, de exemplu, crochete de peşte	6-7	8-12
Preparate la tigaie, congelate	6-7	6-10
Clătite	5-6	-

[1] Gătiți preparatul într-un vas fără capac.
[2] Încălziți apa într-un vas acoperit cu capac şi aduceți-o la temperatura de fierbere.
[3] Preparați termic lent preparatul într-un vas fără capac.
[4] Întoarceți de mai multe ori preparatul.

9 Utilizarea de bază

9.1 Conectarea aparatului

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

9.2 Deconectarea aparatului

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

9.3 Tipurile de încălzire şi temperatura

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

Recomandări

- Pentru modul de încălzire ideal pentru preparatul dumneavoastră, consultați descrierea modurilor de încălzire.
- Puteți seta de la aparat durata şi ora de finalizare a procesului de funcționare.
  → *"Funcțiile de timp", Pagina 17*

Modificarea modului de încălzire

Puteți modifica în orice moment modul de încălzire.

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

Modificarea temperaturii

Puteți modifica în orice moment temperatura.

- ▸ Setați temperatura dorită cu ajutorul selectorului de temperatură.

10 Încălzirea rapidă

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

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

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

10.1 Setarea încălzirii rapide

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

1. Setați încălzirea rapidă cu ajutorul selectorului de funcții.
2. Setați temperatura dorită cu ajutorul selectorului de temperatură.
✔ După câteva secunde începe procesul de încălzire rapidă.
✔ Atunci când procesul de încălzire rapidă s-a finalizat, este emis un semnal sonor, iar indicatorul de încălzire se stinge.
3. Setați un mod de încălzire adecvat cu ajutorul selectorului de funcții.
4. Introduceți preparatul în cuptor.

11 Funcțiile de timp

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

11.1 Prezentare generală a funcțiilor de timp

Cu ajutorul tastei ◷ selectați diferite funcții de timp.

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

11.2 Setarea temporizatorului

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

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

Tastă	Valoare recomandată
—	5 minute
+	10 minute

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

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

Modificarea duratei setate la temporizator

Durata de temporizare poate fi modificată în orice moment.

Cerință: Pe display este marcat .

▸ Modificați durata de temporizare cu tasta — sau +.
✔ După câteva secunde, aparatul preia modificarea.

Anularea duratei de temporizare

Durata de temporizare poate fi anulată în orice moment.

Cerință: Pe display este marcat .

▸ Readuceți durata de temporizare la zero cu ajutorul tastei —.
✔ După câteva secunde, aparatul preia modificarea, iar se stinge.

11.3 Setarea duratei de preparare

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

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

1. Apăsați în mod repetat tasta ◷ până când pe display este marcat ◷.
2. Setați durata cu ajutorul tastei — sau al tastei +.

Program suplimentar	Valoare recomandată
—	10 minute
+	30 minute

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

✔ După câteva secunde, aparatul începe să se încălzească şi porneşte numărătoarea inversă a duratei.
✔ Când durata a expirat, este emis un semnal sonor, iar valoarea de pe display a duratei este zero.
3. Când durata a expirat:
– Pentru a dezactiva în prealabil semnalul sonor, apăsați una dintre taste.
– Pentru a seta din nou o durată, apăsați tasta +.
– Atunci când preparatul este gata, aparatul se deconectează.

Modificarea duratei de preparare

Durata poate fi modificată în orice moment.

Cerință: Pe display este marcat ⏲.

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

Anularea duratei de preparare

Durata poate fi anulată în orice moment.

Cerință: Pe display este marcat ⏲.

- ▸ Readuceți durata la zero cu ajutorul tastei —.
- ✔ După câteva secunde, aparatul preia modificarea şi continuă să încălzească fără o durată setată.

11.4 Setarea orei de finalizare

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

Observații

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

Cerințe

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

1. Apăsați în mod repetat tasta ⏲ până când pe display este marcat ⏲.
2. Apăsați tasta — sau tasta +.
- ✔ Pe display este prezentată ora de finalizare calculată.
3. Cu ajutorul tastei — sau al tastei + puteți decala ora de finalizare.
- ✔ După câteva secunde, aparatul preia setarea, iar pe display este prezentată ora de finalizare setată.
- ✔ Când ora de pornire calculată se stinge, aparatul începe să se încălzească, iar durata este cronometrată.
- ✔ Când durata a expirat, este emis un semnal sonor, iar valoarea de pe display a duratei este zero.
4. Când durata a expirat:
   - Apăsați una dintre taste pentru a dezactiva în prealabil semnalul sonor.
   - Pentru a seta din nou o durată, apăsați tasta +.
   - Atunci când preparatul este gata, aparatul se deconectează.

Modificarea orei de finalizare

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

Cerință: Pe display este marcat ⏲.

- ▸ Cu ajutorul tastei — sau al tastei + puteți decala ora de finalizare.
- ✔ După câteva secunde, aparatul preia modificarea.

Anularea orei de finalizare

Ora de finalizare setată poate fi ştearsă în orice moment.

Cerință: Pe display este marcat ⏲.

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

11.5 Setarea orei

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

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

1. Setați ora cu — sau +.
2. Apăsați pe ⏲.
- ✔ Pe display este afişată ora setată.

Recomandare: În Setările de bază puteți stabili dacă ora curentă va fi afişată pe display.

12 Programe

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

12.1 Vasele de gătit adecvate pentru programe

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

Cea mai adecvată este vesela din sticlă sau virtoceramică. Friptura trebuie să acopere baza veselei în proporție de aproximativ 2/3.

Nu sunt adecvate vasele realizate din următoarele materiale:

- aluminiu strălucitor
- teracotă neglazurată
- plastic sau grătar din plastic

12.2 Tabelul de programe

Numerele programelor sunt asociate anumitor preparate. Puteți seta greutatea între 0,5 kg şi 2,5 kg.

Nr.	Preparat	Veselă	Greutatea care trebuie reglată	Adăugare de lichid	Nivel	Observații
01	**Pui, neumplut** pregătit pentru preparare, condimentat	Tavă cu capac din sticlă	Greutatea puiului	nu	2	Aşezaţi puiul în vas, cu pieptul orientat în sus.
02	**Piept de curcan** la bucată, condimentat	Tavă cu capac din sticlă	Greutatea pieptului de curcan	Acoperiți baza tăvii, eventual adăugați până la 250 g de legume.	2	Nu prăjiți carnea în prealabil.
03	**Tocană cu legume** vegetarian	tavă înaltă, cu capac	Greutate totală	conform rețetei	2	Tăiați legumele cu timp mai mare de preparare, de exemplu, morcovii, în bucăți mai mici decât legumele cu timp mai scurt de preparare, de exemplu, roşiile.
04	**Gulaş** Carne de vită sau de porc tăiată cubulețe, cu legume	tavă înaltă, cu capac	Greutate totală	conform rețetei	2	Aşezaţi carnea pe baza vasului şi acoperiți-o cu legume. Nu prăjiți carnea în prealabil.
05	**Friptură din carne tocată, proaspătă** Friptură din carne tocată de vită, porc sau miel	Tavă cu capac	Greutatea fripturii	nu	2	-
06	**Friptură înăbuşită din carne de vită** de exemplu, coastă superioară, pulpă față, spată sau friptură marinată	Tavă cu capac	Greutatea cărnii	Acoperiți rapid cu lichid carnea.	2	Nu prăjiți carnea în prealabil.
07	**Ruladă din carne de vită** umplută cu legume sau carne	Tavă cu capac	Greutatea tuturor ruladelor umplute	Acoperiți ruladele, de exemplu, cu supă sau apă	2	Nu prăjiți carnea în prealabil.
08	**Pulpă de miel, pătrunsă** fără oase, condimentată	Tavă cu capac	Greutatea cărnii	Acoperiți baza tăvii, eventual adăugați până la 250 g de legume.	2	Nu prăjiți carnea în prealabil.
09	**Friptură de vițel, slabă** de exemplu, muşchi sau nucă	Tavă cu capac	Greutatea cărnii	Acoperiți baza tăvii, eventual adăugați până la 250 g de legume.	2	Nu prăjiți carnea în prealabil.
10	**Friptură din ceafă de porc** fără oase, condimentată	Tavă cu capac din sticlă	Greutatea cărnii	Acoperiți baza tăvii, eventual adăugați până la 250 g de legume.	2	Nu prăjiți carnea în prealabil.

12.3 Pregătirea preparatelor pentru program

Folosiți alimente proaspete, preferabil la temperatura din frigider.

1. Cântăriți alimentele.
   Greutatea alimentelor este necesară pentru a putea seta corect programul.
2. Introduceți alimentele în vas.

3. Aşezați vasul pe grătar.
   Introduceți întotdeauna vasul în cuptorul rece.

12.4 Setarea programului

Aparatul selectează modul de încălzire, temperatura şi durata optime. Dumneavoastră trebuie să setați doar greutatea.

Observații

- Greutatea poate fi introdusă numai în zona prevăzută în acest scop.
- După pornirea programului, programul şi greutatea nu mai pot fi modificate.

1. Setați cu ajutorul selectorului de funcții.
2. Setați programul dorit cu − sau +.
3. Apăsați pe kg.
4. Setați greutatea preparatului cu − sau +. Reglați întotdeauna următoarea greutate mai mare.
   - Pe display este prezentată durata calculată. Durata de preparare nu poate fi modificată.
   - La unele programe puteți decala ora de finalizare cu .
     → *"Setarea orei de finalizare", Pagina 18*
   - Pentru a modifica programul, apăsați pe kg.

✔ După câteva secunde, programul porneşte şi începe decrementarea duratei de preparare.

✔ La finalizarea programului se emite un semnal sonor, iar valoarea duratei de pe display este zero.

5. Când programul este finalizat:
   - Pentru a dezactiva în prealabil semnalul sonor, apăsați una dintre taste.
   - Pentru a regla o durată pentru continuarea preparării alimentelor, apăsați pe +. Aparatul încălzeşte mai departe cu setările programului.
   - Atunci când preparatul este gata, aparatul se deconectează.

13 Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor

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

Observații

- Posibilitatea de setare a sistemului de siguranță împotriva accesului copiilor poate fi activată din cadrul setărilor de bază.
- După o pană de curent, sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor nu mai este activ.

13.1 Activarea şi dezactivarea sistemului de siguranță împotriva accesului copiilor

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

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

14 Setările de bază

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

14.1 Prezentare generală a setărilor de bază

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

Afişajul	Setare de bază	Opțiuni
c1	Afişarea orei	0 = stingerea afişajului orei 1 = afişarea orei[1]
c2	Durata semnalului la sfârşitul unei durate sau ora alarmei	1 = 10 secunde 2 = 30 de secunde[1] 3 = 2 minute
c 3	Semnal sonor la apăsarea unei taste	0 = dezactivat 1 = activat[1]
c4	Timp de postfuncționare a suflantei de răcire	1 = scurt 2 = mediu 3 = lung[1] 4 = extra lung

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

Afişajul	Setare de bază	Opțiuni
c5	Timp de aşteptare, până când este preluată o setare	1 = 3 secunde[1] 2 = 6 secunde 3 = 10 secunde
c6	Sistemul reglabil de siguranță împotriva accesului copiilor → *"Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor", Pagina 20*	0 = nu 1 = da [1]

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

14.2 Modificarea setării de bază

Cerință: Aparatul este deconectat.

1. Mențineți apăsată tasta ⏲timp de aproximativ 4 secunde.
✔ Pe afişaj este prezentată prima setare de bază, de exemplu, c11.
2. Modificați setarea cu ajutorul tastei − sau +.
3. Comutați la următoarea setare cu bază cu ajutorul tastei ⏲.
4. Pentru a salva modificările, mențineți apăsat ⏲ timp de aproximativ 4 secunde.

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

14.3 Întreruperea modificării setărilor de bază

- Rotiți selectorul de funcții.
✔ Toate modificările se vor pierde şi nu vor fi memorate.

15 Curățare şi îngrijire

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

15.1 Produse de curățare

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

⚠ AVERTISMENT – Pericol de electrocutare!
Pătrunderea umidității în interiorul aparatului poate provoca electrocutarea.
- Nu utilizați pentru curățarea aparatului aparate de curățat cu jet sub presiune sau cu jet de abur.

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

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

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

Produsele de curățare adecvate

Utilizați numai produse de curățare adecvate pentru diferitele suprafețe ale aparatului.

Respectați instrucțiunile privind curățarea aparatului.
→ *"Curățarea aparatului", Pagina 23*

Aparatul

Suprafața	Produsele de curățare adecvate	Observații
Oțel inoxidabil	■ Soluție fierbinte de apă cu detergent ■ Produse de îngrijire speciale pentru inox, adecvate pentru suprafețe fierbinți	Pentru a preveni coroziunea, îndepărtați imediat depunerile de calcar, grăsime, amidon sau albuş de ou de pe suprafețele din inox ale aparatului. Aplicați în strat subțire produsul de îngrijire pentru inox.

Suprafața	Produsele de curățare adecvate	Observații
Suprafețe emailate, din plastic, vopsite sau serigrafiate de exemplu, panoul de comandă	■ Soluție fierbinte de apă cu detergent	Nu utilizați produse de curățare pentru geamuri sau raclete pentru geamuri.
Butoanele	■ Soluție fierbinte de detergent	Curățați cu o lavetă şi ştergeți până la uscare cu un şervet moale. Nu o scoateți şi nu o frecați.
Plită vitroceramică	■ Agent de curățare pentru suprafețe din vitroceramică	Acordați atenție indicațiilor de curățare de pe ambalajul agentului de curățare. Îndepărtați depunerile persistente de murdărie cu ajutorul unei raclete pentru geamuri.
Sertarul din soclu	■ Soluție fierbinte de detergent	Curățați cu o lavetă.

Capacul aparatului

Zona	Produsele de curățare adecvate	Observații
Geamurile uşilor	■ Soluție fierbinte de apă cu detergent	Nu utilizați raclete pentru geamuri sau spirale din inox. **Recomandare:** Pentru o curățare temeinică, demontați geamurile uşii. → *"Uşa aparatului", Pagina 25*
Capacul uşii	■ Din inox: Produse de curățare pentru inox: ■ Din material plastic: Soluție fierbinte de apă cu detergent	Nu utilizați produse de curățare pentru geamuri sau raclete pentru geamuri. **Recomandare:** Pentru curățarea temeinică a plăcii de acoperire, scoateți capacul. → *"Uşa aparatului", Pagina 25*
Mânerul uşii	■ Soluție fierbinte de apă cu detergent	Pentru a evita formarea depunerilor persistente, îndepărtați imediat agentul de decalcifiere de pe mânerul uşii.
Garnitura de etanşare a uşii	■ Soluție fierbinte de detergent	Nu o scoateți şi nu o frecați.

Plită

Zona	Produsele de curățare adecvate	Observații
Suprafețele emailate	■ Soluție fierbinte de apă cu detergent ■ Apă cu oțet ■ Produse de curățare pentru cuptoare	În cazul depunerilor de murdărie persistente, înmuiați şi utilizați o perie sau o spirală din inox. Pentru a permite uscarea plitei după curățare, lăsați deschis capacul aparatului. **Observații** ■ La temperaturi foarte înalte, suprafețele emailate se ard, astfel încât apar diferențe mici de culoare. Capacitatea de funcționare a aparatului nu este influențată de acest lucru. ■ Marginile tăvilor de copt subțiri nu pot fi emailate complet şi pot fi aspre. Protecția la coroziune nu va fi afectată din această cauză. ■ Resturile alimentare pot duce la formarea de depuneri albe pe suprafețele emailate. Depunerile nu prezintă riscuri pentru sănătate. Capacitatea de funcționare a aparatului nu este influențată de acest lucru. Puteți îndepărta depunerile utilizând acid citric.
Suprafețe cu autocurățare	-	Respectați instrucțiunile privind suprafețele cu autocurățare. → *"Curățarea suprafețelor cu sistem de autocurățare din interiorul cuptorului", Pagina 23*
Geamul protector al lămpii cuptorului	■ Soluție fierbinte de apă cu detergent	În cazul depunerilor de murdărie persistente, utilizați un produs de curățare pentru cuptoare.

Zona	Produsele de curățare adecvate	Observații
Suporturile pentru tăvi	■ Soluție fierbinte de detergent	În cazul depunerilor de murdărie persistente, înmuiați şi utilizați o perie sau o spirală din inox. **Recomandare:** Pentru curățare, decroşați suporturile pentru tăvi. → *"Suporturile pentru tăvi", Pagina 25*
Sistemul de extragere	■ Soluție fierbinte de detergent	În cazul depunerilor de murdărie persistente, utilizați o perie. Pentru a nu îndepărta unsoarea de gresare, curățați şinele de glisare fără a le extrage din interiorul aparatului. Nu curățați în maşina de spălat vase. **Recomandare:** Pentru curățare, decroşați sistemul de extragere. → *"Suporturile pentru tăvi", Pagina 25*
Accesoriul	■ Soluție fierbinte de apă cu detergent ■ Produse de curățare pentru cuptoare	În cazul depunerilor de murdărie persistente, înmuiați şi utilizați o perie sau o spirală din inox. Accesoriile emailate pot fi curățate în maşina de spălat vase.

15.2 Curățarea aparatului

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

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

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

Cerință: Respectați indicațiile privind produsele de curățare.
→ *"Produse de curățare", Pagina 21*

1. Curățați aparatul cu o soluție fierbinte de detergent de vase şi cu o lavetă.
   – În cazul anumitor suprafețe, puteți utiliza produse de curățare alternative.
   → *"Produsele de curățare adecvate", Pagina 21*
2. Uscați cu o lavetă moale.

15.3 Curățarea elementelor de comandă

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

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

15.4 Curățarea suprafețelor cu sistem de autocurățare din interiorul cuptorului

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

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

1. Scoateți accesoriile şi vasele din interiorul cuptorului.
2. Desprindeți şi scoateți suporturile pentru tăvi din interiorul cuptorului.
   → *"Suporturile pentru tăvi", Pagina 25*
3. Utilizând o soluție fierbinte de apă şi detergent de vase şi o lavetă moale, îndepărtați depunerile grosiere de murdărie:
   – de pe suprafețele emailate
   – de pe interiorul capacului aparatului
   – de pe apărătoarea din sticlă a lămpii din interiorul cuptorului

   Astfel, evitați formarea de pete persistente.
4. Scoateți obiectele din interiorul cuptorului. Interiorul cuptorului trebuie să fie gol.
5. Cu ajutorul selectorului de funcții, setați funcția de **convecție de aer 3D**.
6. Setați temperatura maximă cu ajutorul selectorului de temperatură.
   ✔ După câteva secunde, aparatul începe să încălzească.
7. Deconectați aparatul după 1 oră.

8. După ce cuptorul s-a răcit suficient, ştergeți cu o lavetă umedă interiorul acestuia.
   Notă: Pe suprafețele cu autocurățare se pot forma pete roşiatice. Acestea nu sunt pete de rugină, ci resturi de la alimentele sărate. Ingredientele alimentare, precum zahărul sau albuşul de ou, nu se desprind de pe stratul de acoperire şi pot rămâne pe suprafețe. Aceste pete nu reprezintă un pericol pentru sănătate şi nu limitează capacitatea de curățare a suprafețelor cu autocurățare.
9. Acroşați suporturile pentru tăvi.
   → *"Suporturile pentru tăvi", Pagina 25*

15.5 Pete posibile

Pentru evitarea acestor pete, curățați plita cu o lavetă umedă şi uscați-o cu un şervet.

Defecțiune	Cauză	Măsură
Pete	Urme de calcar şi de apă	Curățați plita numai după ce aceasta s-a răcit. Utilizați un produs de curățare adecvat pentru plite vitroceramice.
Pete	Zahăr, amidon din orez sau plastic	Curățați imediat. Utilizați o racletă pentru geamuri.

15.6 Curățarea plitei

Curățați plita după fiecare utilizare, pentru a evita arderea resturilor de la gătit.

Cerință: Plita trebuie să fie rece. Numai în cazul îndepărtării petelor de zahăr, amidon din orez, material plastic sau folie de aluminiu, nu aşteptați ca plita să se răcească.

1. Îndepărtați depunerile persistente de murdărie cu ajutorul unei raclete pentru geamuri.
2. Curățați plita cu un agent de curățare pentru suprafețe vitroceramice.
   Respectați indicațiile privind curățarea de pe ambalajul produsului de curățare.
   Recomandări
   - Pentru obținerea unor rezultate de curățare optime, utilizați un burete special pentru suprafețe vitroceramice.
   - Menținând curată baza vasului de gătit, mențineți starea optimă a suprafeței plitei.

15.7 Curățarea ramei plitei

Curățați plita dacă aceasta este murdară sau pătată după utilizare.

Notă: Nu folosiți raclete pentru geamuri.

1. Curățați rama plitei cu o soluție fierbinte de apă şi detergent de vase şi cu o lavetă moale.
   Spălați bine bureții noi înainte de utilizare.
2. Apoi uscați-le cu o lavetă moale.

16 Programul de curățare

Programul de curățare este o alternativă rapidă pentru curățarea ocazională a interiorului cuptorului. Programul de curățare evaporă soluția de apă cu detergent, înmuind, astfel, depunerile de murdărie. Astfel, depunerile de murdărie pot fi îndepărtate mai uşor.

16.1 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: Spațiul de coacere trebuie să fie complet rece.

1. Scoateți accesoriile din interiorul cuptorului.
2. Puneți o picătură de detergent lichid în 0,4 °litri de apă şi turnați amestecul în centrul bazei cuptorului. Nu folosiți apă distilată.
3. Setați modul de încălzire **Încălzire în partea inferioară** cu ajutorul selectorului de funcții.
4. Cu selectorul de temperaturi setați 80 °C.
5. Apăsați în mod repetat tasta, până când pe display este marcat .
6. Setați durata la 4 minute cu ajutorul tastei − sau +.

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

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

7. Opriți aparatul şi lăsați-l să se răcească timp de aproximativ 20 de minute.

16.2 Curățarea interiorului cuptorului după utilizare

ATENȚIE!

Dacă interiorul cuptorului rămâne umed prea mult timp, se produce coroziune.

- După derularea programului de curățare, ştergeți interiorul cuptorului şi lăsați-l să se usuce complet.

Cerință: Interiorul cuptorului s-a răcit.

1. Deschideți uşa aparatului şi eliminați reziduurile de apă cu o lavetă absorbantă din burete.
2. Curățați suprafețele 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. Curățați de mai multe ori cu apă curată şi uscați cu o lavetă moale inclusiv zona de sub garnitura uşii.
4. Atunci când interiorul cuptorului este curățat suficient:
   – Pentru a permite răcirea interiorului cuptorului, deschideți uşa aparatului la aproximativ 30° şi lăsați-o deschisă timp de aproximativ 1 oră.

– Pentru uscarea mai rapidă a interiorului cuptorului, lăsați uşa aparatului deschisă timp de aproximativ 5 minute cu setarea **Convecție de aer fierbinte 3D** şi încălziți-l la 50 °C.

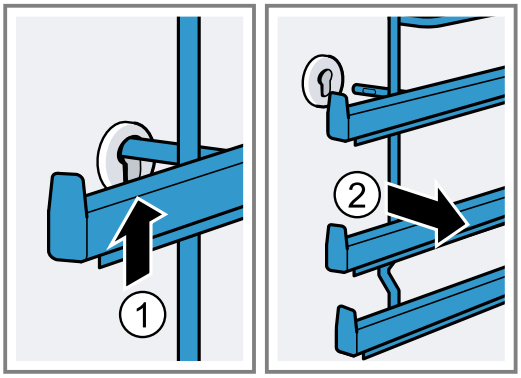
17 Suporturile pentru tăvi

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

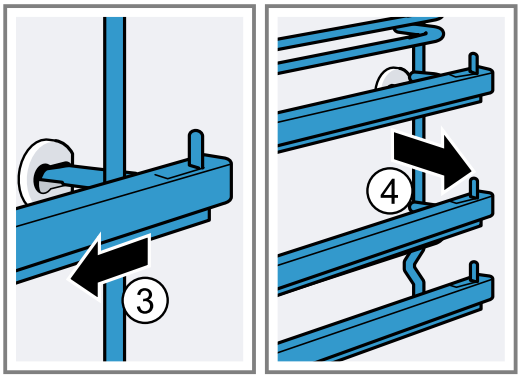
17.1 Scoaterea suporturilor pentru tăvi

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

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

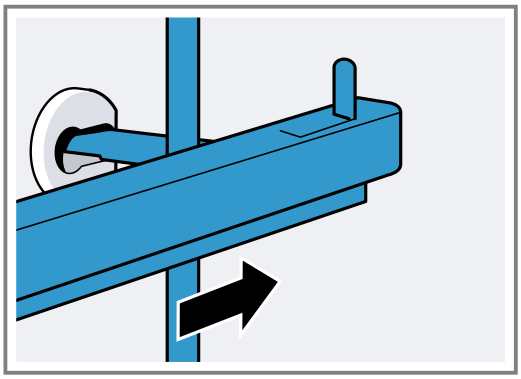


2. Apoi apăsați spre înainte întregul suport pentru tăvi şi ridicați-l.

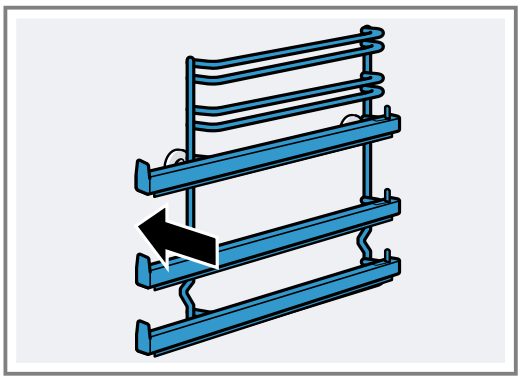


17.2 Acroşarea suporturilor pentru tăvi

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



2. şi introduceți-l în bucşa din față.



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

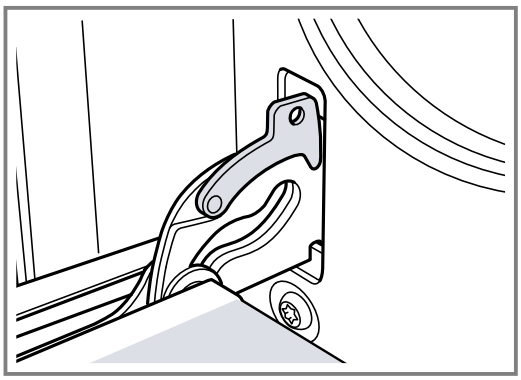
18 Uşa aparatului

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

18.1 Balamalelor uşii

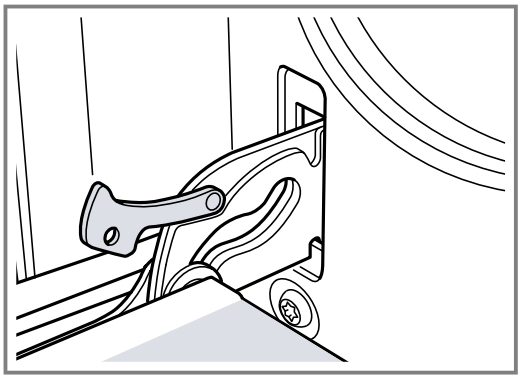
⚠ AVERTISMENT – Pericol de rănire!
Dacă balamalele nu sunt securizate, se închid brusc, cu putere mare.
- Când deschideți uşa aparatului, asigurați-vă că pârghiile de blocare sunt închise sau deschise complet.

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



Aceatsa nu poate fi scoasă din balamale.

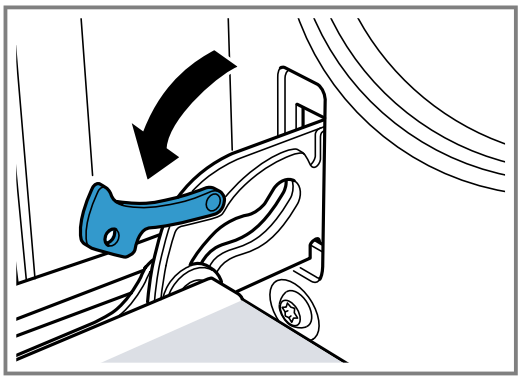
2. Dacă pârghiile de blocare sunt deschise pentru demontarea uşii cuptorului, balamalele sunt securizate.



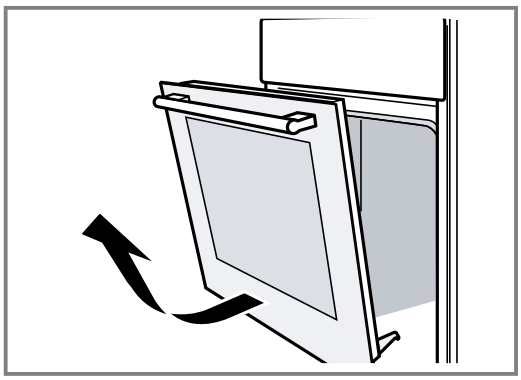
Balamalele nu se pot închide brusc.

18.2 Scoaterea uşii aparatului

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



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



18.3 Demontarea geamurilor uşii

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

⚠ **AVERTISMENT – Pericol de rănire!**

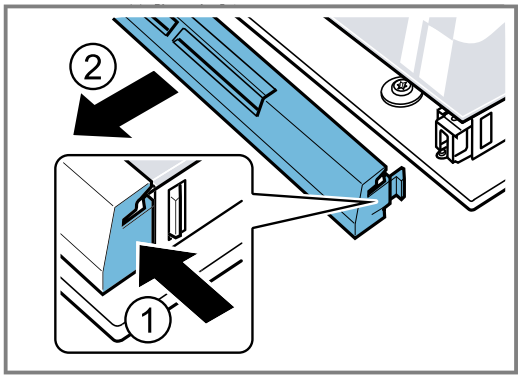
În cazul în care este zgâriat, geamul uşii aparatului se poate crăpa.

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

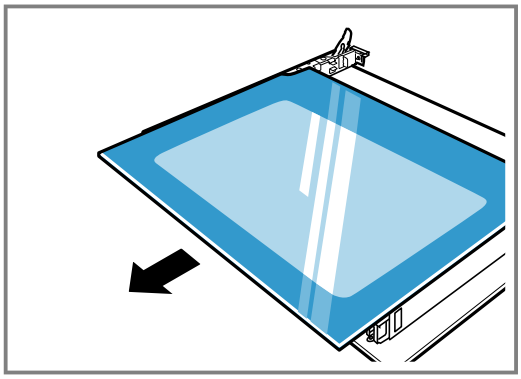
Componentele din interiorul uşii aparatului pot avea muchii ascuțite.

- Utilizați mănuşi.

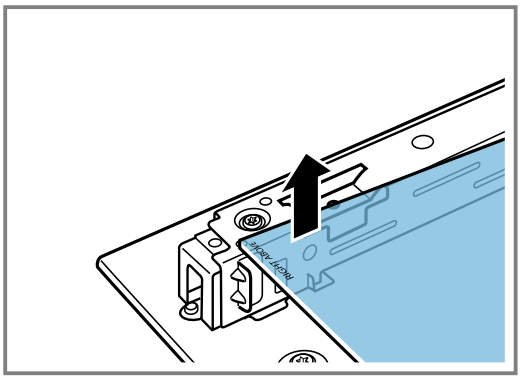
1. Decroşați uşa cuptorului.
   → *"Scoaterea uşii aparatului", Pagina 26*
2. Aşezați-o cu mânerul orientat în jos pe un prosop.
3. Pentru a demonta capacul superior al uşii cuptorului, apăsați cu degetele părțile stângă şi dreaptă ale eclisei. Scoateți şi îndepărtați capacul.



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



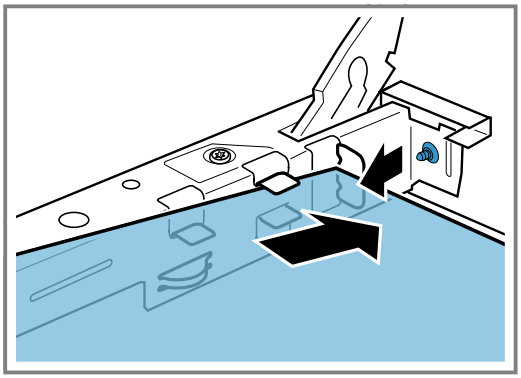
5. Ridicaţi şi extrageţi geamul.



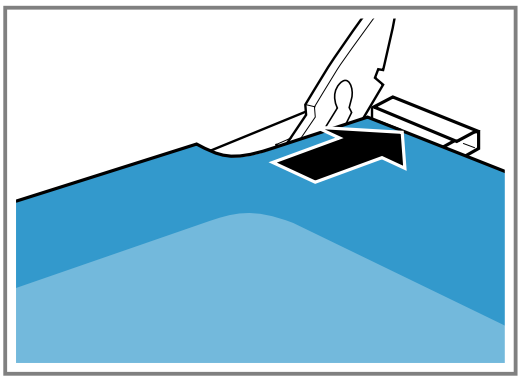
18.4 Montarea geamurilor uşii

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

1. Introduceţi partea de jos a geamului, ţinându-l înclinat.



2. Prindeţi ferm geamul superior de ambele suporturi şi introduceţi-l înclinat spre înapoi.



   Introduceţi geamul în spaţiile din partea inferioară. Suprafaţa netedă a geamului trebuie să fie orientată spre exterior.
3. Aşezaţi şi apăsaţi capacul în partea superioară a uşii cuptorului.
   Eclisele trebuie să se cupleze în ambele părţi.
4. Acroşaţi uşa cuptorului.
   → *"Montarea uşii aparatului", Pagina 27*

Notă: Utilizaţi cuptorul numai după ce geamurile au fost montate corect.

18.5 Montarea uşii aparatului

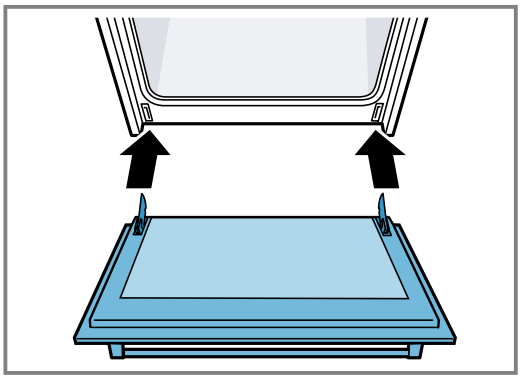
Montaţi din nou uşa cuptorului procedând în ordine inversă.

⚠ AVERTISMENT – Pericol de rănire!

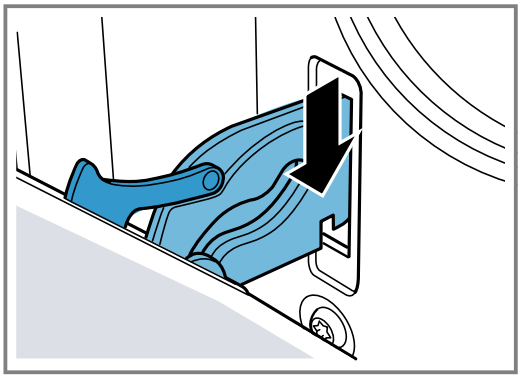
Uşa cuptorului poate să cadă involuntar sau o balama se poate închide brusc.

- În acest caz, nu apucaţi zona balamalelor. Apelaţi unitatea de service.

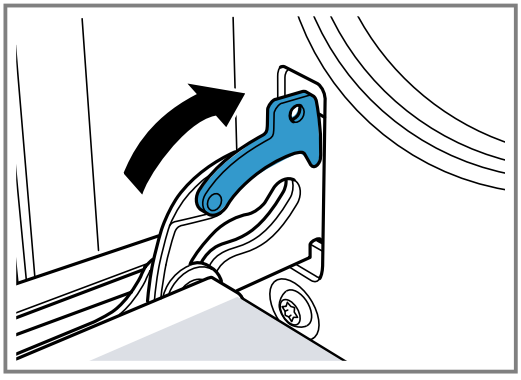
1. La remontarea uşii cuptorului, aveţi grijă ca ambele balamale să fie introduse în direcţia de deschidere.



2. Crestătura de pe balama trebuie să se încliceteze în ambele părţi.



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



4. Închideţi uşa aparatului.

18.6 Siguranţa suplimentară a uşii

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

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

19 Remediați defecțiunile

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

⚠ **AVERTISMENT – Pericol de rănire!**
Reparațiile executate incorect sunt periculoase.
- ▸ Numai personalul de specialitate are dreptul de a executa reparații ale aparatului.
- ▸ Dacă aparatul este defect, înştiințați unitatea de service abilitată.
  → *"Serviciul clienți", Pagina 30*

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

19.1 Erori de funcționare

Defecțiune	Cauzele şi remedierea defectelor
Aparatul nu funcționează.	Fişa de rețea a cablului de alimentare nu este introdusă în priză. ▸ Conectați aparatul la rețeaua de curent.
	Siguranța din panoul de siguranțe s-a declanşat. ▸ Verificați siguranța din panoul de siguranțe.
	Alimentarea cu curent electric a fost întreruptă. ▸ Verificați funcționarea iluminării interiorului şi altor aparate din încăpere.
	Defecțiune a sistemului electronic **1.** Decuplați siguranța pentru a deconecta pentru minimum 30 de secunde aparatul de la rețeaua de alimentare cu energie electrică. **2.** Resetați setările de bază la setările din fabrică.
După o anumită perioadă de timp, aparatul nu se deconectează complet.	După o anumită durată de timp, aparatul nu mai încălzeşte. Lampa cuptorului şi suflanta de răcire nu se deconectează. La modurile de încălzire cu recircularea aerului, ventilatorul din peretele posterior interior al cuptorului continuă să funcționeze. ▸ Rotiți selectorul de funcții în poziția neutră. ✔ Aparatul este deconectat. ✔ Lampa cuptorului şi ventilatorul din peretele posterior al acestuia sunt deconectate. ✔ Suflanta de răcire se deconectează automat imediat ce aparatul s-a răcit.
Pe display se aprinde ora.	Alimentarea cu curent electric a fost întreruptă. ▸ Setați din nou ora. → *"Setarea orei", Pagina 18*
Ora nu apare pe display atunci când aparatul este deconectat.	Setarea de bază a fost modificată. ▸ Modificați setarea de bază a indicatorului orei.
Pe display se aprinde ⚿, iar aparatul nu poatefi setat.	Sistemul de protecție împotriva accesului copiilor este activat. ▸ Dezactivați sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor cu ⚿. → *"Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor", Pagina 20*
Pe display apare un mesaj cu E, de exemplu, E05-32.	Defecțiune la sistemul electronic **1.** Apăsați pe ⏲. – Dacă este cazul, setați din nou ora. ✔ Dacă eroarea a fost remediată, mesajul de eroare dispare. **2.** Dacă mesajul de eroare apare din nou, adresați-vă unității de service abilitate. Indicați mesajul de eroare exact, precum şi nr. E complet al aparatului dumneavoastră. → *"Serviciul clienți", Pagina 30*

19.2 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 şi 25 W, rezistente la temperaturi înalte, pot fi achiziționate de la unitățile de service abilitate sau din comerțul de specialitate. Utilizați numai aceste lămpi. Apucați noua lampă cu halogen utilizând o lavetă curată şi uscată. Astfel veți prelungi durata de viață a lămpii.

⚠ AVERTISMENT – Pericol de arsuri!

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

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

⚠ AVERTISMENT – Pericol de electrocutare!

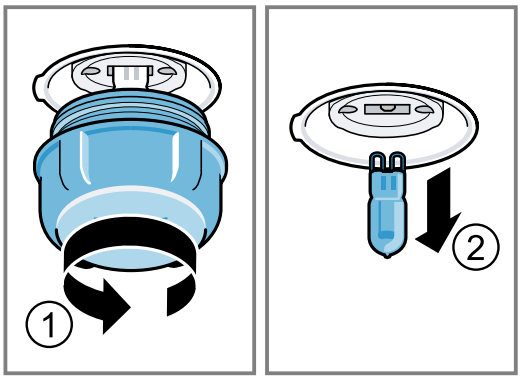
La schimbarea lămpii, contactele de la duliile lămpilor se află sub tensiune.

- Înainte de a schimba lampa, asigurați-vă că aparatul este oprit, pentru a evita posibilitatea de electrocutare.
- De asemenea, scoateți ştecherul din priză sau întrerupeți siguranța de la tabloul de siguranțe.

Cerințe

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

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



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

20 Transportul şi eliminarea

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

20.1 Predarea aparatului vechi

Datorită reciclării ecologice se pot refolosi materii prime valoroase.

- Eliminați în mod ecologic aparatul.
  Informații despre modalitățile curente de eliminare ecologică a aparatelor pot fi obținute de la distribuitorii comerciali de specialitate, dar şi de la primăria sau administrația locală.



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

20.2 Transportarea aparatului

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

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

Dacă ambalajul original nu mai este disponibil

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

21 Serviciul clienți

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

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

Pentru informații detaliate despre perioada şi 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.) şi numărul de fabricație (FD) al aparatului dumneavoastră.

Datele de contact ale serviciului pentru clienți le găsiți în lista ataşată a unităților de service pentru cliențisau pe pagina noastră de internet.
Acest produs are surse de iluminat din clasa de eficiență energetică G.

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

Numărul produsului (Nr. E) şi 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 uşa aparatului.
Pentru găsi rapid şi uşor datele aparatului dvs. şi numărul de telefon al serviciului pentru clienți le puteți nota undeva să le aveți la îndemână.

22 Procedați astfel

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

22.1 Recomandări privind prepararea

Țineți cont de aceste informații atunci când preparați alimente.

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

22.2 Recomandări privind coacerea

Folosiți întotdeauna nivelurile indicate atunci când coaceți.

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

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

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

Observații

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

22.3 Recomandări privind prăjirea şi frigerea pe grill

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

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

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

22.4 Selectarea preparatelor

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

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

Aliment	Accesorii/Veselă	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C/treapta de grill	Durata de preparare în min.
Gâscă, neumplută, 3 kg	Veselă neacoperită	2		170-190	120-140
Friptură de porc fără şorici, de exemplu, ceafă, 1,5 kg	Veselă neacoperită	1		180-200	140-160
File de vită, mediu, 1 kg	Veselă neacoperită	3		210-220	45-55
Friptură de vită înăbuşită, 1,5 kg	Veselă acoperită	2		200-220	100-120[2]
Friptură de vită, medie, 1,5 kg	Veselă neacoperită	2		200-220	60-70
Hamburger, cu înălțimea de 3-4 cm	Grătar	4		3[3]	25-30[4]
Pulpă de miel fără os, mediu, 1,5 kg	Veselă neacoperită	2		170-190	70-80[5]
Peşte întreg, preparat la grătar, 300 g, de exemplu, păstrăv	Grătar	2		2	20-25[4]

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

22.5 Iaurt

Cu aparatul Dvs. puteți prepara singuri iaurt.

Prepararea iaurtului

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

Iaurt

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

22.6 Preparate test

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

Coacerea

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

Observații generale

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

Niveluri

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

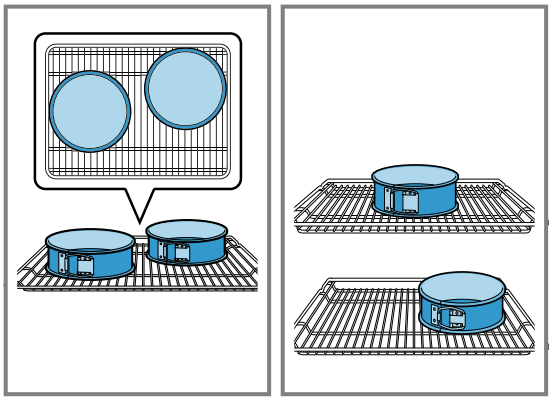
Notă: Produsele de brutărie şi patiserie în tăvi de copt sau forme introduse simultan nu trebuie să fie gata în acelaşi timp.

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

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

Preparare cu două forme demontabile:

Dacă aparatul permite prepaarea pe mai multe niveluri, aşezați decalat formele una lângă cealaltă sau suprapuse în cuptor.



Coacerea

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

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

Prepararea pe grill

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

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

9001649241 (031215)
ro