



Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



**Mașină de gătit neîncorporabilă
HGA345150E**



BOSCH

[ro] Instrucțiuni de utilizare

Cuprins

Instrucțiuni de siguranță importante	4
Cauzele avariilor	7
Deteriorări ale cuptorului	7
Deteriorări ale sertarului din soclu	7
Instalare, racord de gaz și electric	7
Racordul de gaz	7
Defecțiuni la instalația de gaz/ miros de gaz	8
Deplasarea aparatului ținându-l de conducta de gaz sau de mânerul ușii	8
Conectarea electrică	8
Așezarea orizontală a mașinii de gătit	8
Fixarea de perete	8
Instalarea aparatului	8
Măsurile care trebuie respectate în timpul transportului	8
Noul dvs. aparat	9
Generalități	9
Zona de gătit	9
Panoul de comandă	10
Accesoriiile dumneavoastră	11
Introducerea accesoriilor	11
Accesorii opționale speciale	11
Serviciul clienți-Articole	12
Înainte de prima utilizare	13
Setarea orei	13
Încălzirea cuptorului	13
Astfel aprindeți arzătorul inferior cu gaz	13
Reglajul grill-ului electric se realizează în felul următor	13
Curățarea accesoriilor	13
Setarea plitei	14
Curățarea prealabilă a corpului și capacului arzătorului	14
Aprinderea arzătoarelor cu gaz	14
Tabel - Gătit	14
Recipiente adecvate	15
Indicații de utilizare	15
Setarea cuptorului	16
Astfel efectuați reglajul pentru arzătorul inferior al cuptorului	16
Astfel efectuați reglajul pentru grill-ul electric al cuptorului	16
Reglarea frigării rotative	16
Deconectarea manuală	16
Deconectarea automată a cuptorului	16
Setarea soneriei de alarmă	17
Grill cu frigare	18
Pregătirea fripturii	18
Introducerea frigării rotative	18
Întreținerea și curățarea	18
Produse de curățat	18
Capac din sticlă superior	20
Montarea și demontarea suporturilor pentru tăvi	20
Demontarea și remontarea ușii cuptorului	21
Montarea și demontarea geamurilor ușii	21
Cum se procedează în cazul unei defecțiuni?	22
Tabel de defecțiuni	22
Înlocuirea becului de pe plafonul cuptorului	22
Geamul protector	22
Unitățile de service abilitate	23
Numărul E și numărul FD	23

Recomandări privind energia și mediul înconjurător	23
Economisirea energiei	23
Economisirea energiei la plita cu gaz	23
Evacuarea ecologică	23
Totul a fost testat pentru dvs. în laboratorul nostru de gătit	23
Prăjituri și produse de brutărie/patiserie	24
Recomandări pentru coacere	25
Carne, pasăre, pește, pâine prăjită	25
Recomandări pentru prăjire și grill	26
Acrilamide în alimente	26

Pe pagina noastră de internet găsiți alte informații referitoare la produse, accesorii, piese de schimb și servicii:
www.bosch-home.com și la magazinul online:
www.bosch-eshop.com

Instrucțiuni de siguranță importante

Citiți cu atenție aceste instrucțiuni. Numai astfel puteți utiliza aparatul corect și în siguranță. Păstrați instrucțiunile de utilizare și de montaj pentru o consultare ulterioară sau pentru eventuali viitori proprietari.

Aceste instrucțiuni sunt valabile numai dacă pe aparat este specificat simbolul țării respective. În cazul în care simbolul nu apare pe aparat, trebuie să consultați instrucțiunile de instalare, care conțin informațiile necesare pentru trecerea aparatului pe condițiile de racordare ale țării.

Categoria aparatului: Categoria 1

Verificați aparatul după despachetare. În cazul unor deteriorări în timpul transportului, nu conectați aparatul.

Racordarea aparatului și modificarea pe un alt tip de gaz pot fi executate numai de către un specialist autorizat. Instalarea aparatului (racord electric și de gaz) trebuie executată corespunzător instrucțiunilor de utilizare și de instalare. Racordarea greșită și reglajele greșite pot duce la accidente grave și la avarierea aparatului.

Producătorul aparatului nu își asumă răspunderea pentru astfel de daune. Garanția aparatului este anulată.

Atenție: Acest aparat este prevăzut numai în scopuri de gătit. Nu este permisă utilizarea lui în alte scopuri, ca de exemplu încălzirea spațiului.

Acest aparat este adecvat pentru o utilizare până la o înălțime de maxim 2000 de metri deasupra nivelului mării.

Atenție: Utilizarea aparatului de gătit cu gaz duce la formarea căldurii, a umezelii și produselor de ardere în spațiul de instalare. Îndeosebi când aparatul este în funcțiune, trebuie să se acorde atenție unei bune ventilații a spațiului de instalare: orificiile naturale de ventilație trebuie menținute deschise sau trebuie prevăzută o instalație mecanică de ventilație (de ex. o hotă de evacuare).

Utilizarea intensivă sau de lungă durată a aparatului poate face necesară o ventilație suplimentară, de ex. deschiderea unei ferestre, sau o ventilație mai eficientă, de ex. funcționarea instalației mecanice de ventilație existente la o treaptă de putere mai ridicată.

Acest aparat nu este conceput pentru utilizarea cu un ceas cu alarmă extern sau cu o telecomandă.

Nu folosiți dispozitive de protecție neadecvate sau grătare de protecție pentru copii. Acestea pot duce la accidente.

Acest aparat poate fi folosit de copiii peste 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu insuficientă experiență sau cunoștințe, numai sub supravegherea unei persoane responsabile pentru siguranța acestora sau dacă au fost instruiți referitor la utilizarea în siguranță a aparatului și au înțeles pericolele care rezultă din această utilizare.

Copiii nu au voie să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea realizate de utilizator nu vor fi efectuate de către copii, decât cu condiția ca aceștia să aibă vârsta de peste 8 ani și să fie supravegheați.

Copiii mai mici de 8 ani trebuie ținuti la distanță de aparat și de cablul de racord.

Introduceți întotdeauna accesoriul în locul corespunzător din spațiul de coacere.

Consultați descrierea accesoriilor din spațiul de coacere.

Aluminiul de la tăvile de copt din aluminiu se poate dizolva prin abraziune mecanică și prin acțiunea alimentelor cu conținut acid, bazic sau salin, de ex. prin acidul fructelor sau covrigii sărați. Nu așezați alimentele direct pe tava de copt din aluminiu. Se tapetează tava de copt cu hârtie de copt. Nu folosiți obiecte metalice ascuțite. Nu folosiți detergenți acizi sau abrazivi.

Pericol de incendiu!

- La deschiderea ușii aparatului se creează curenți de aer. Hârtia de patiserie se poate atinge de elementele de încălzire și se poate aprinde. La preîncălzire nu așezați niciodată hârtie de patiserie în accesorii, fără ca aceasta să fie fixată. Așezați întotdeauna un vas sau o formă de copt pe hârtia de patiserie. Tapetați numai suprafața necesară cu hârtie de patiserie. Nu este permis ca hârtia de patiserie să iasă peste marginile accesoriului.
- Obiectele inflamabile depozitate în spațiul de coacere se pot aprinde. Nu păstrați niciodată obiecte inflamabile în spațiul de coacere. Nu deschideți sub nicio formă ușa aparatului când iese fum din aparat. Deconectați aparatul și scoateți fișa de

rețea sau deconectați siguranța din tabloul siguranțelor. Închideți alimentarea cu gaz.

- Uleiul și grăsimile fierbinți se aprind repede. Nu lăsați niciodată nesupravegheate uleiul și grăsimile fierbinți. Nu stingeți niciodată un foc cu apă. Deconectați poziția de fierbere. Înăbușiți cu atenție flăcările cu un capac, o pătură extintoare sau ceva asemănător.
- Pozițiile de fierbere devin foarte fierbinți. Nu depozitați niciodată obiecte inflamabile pe plită. Nu depozitați obiecte pe plită.
- Aparatul devine foarte fierbinte, materialele inflamabile se pot aprinde cu ușurință. Nu păstrați și nu utilizați obiecte inflamabile (de ex. tuburi de spray, detergenți) sub sau în apropierea cuptorului. Nu depozitați obiecte inflamabile în sau pe cuptor.
- Pozițiile de fierbere cu gaz dezvoltă o căldură foarte mare atunci când funcționează fără a avea veselă pe ele. Aparatul și hota amplasată deasupra acestuia se pot deteriora sau pot lua foc. Reziduurile de grăsime din filtrul hotei se pot aprinde. Utilizați pozițiile de fierbere cu gaz numai cu veselă pe ele.
- Partea din spate a aparatului se încălzește foarte puternic. Acest lucru poate duce la o deteriorare a cablurilor sau a conductelor de racordare. Cablurile de curent și conductele de gaz nu au voie să intre în contact cu partea din spate a aparatului.
- Nu așezați niciodată obiecte inflamabile pe pozițiile de fierbere și nici nu le depozitați în spațiul de coacere. Nu deschideți sub nicio formă ușa aparatului când iese fum din aparat. Opriti aparatul. Scoateți fișa de rețea din priză și deconectați siguranța de la tabloul de siguranțe. Închideți alimentarea cu gaz.
- Suprafețele sertarului din soclu pot deveni foarte fierbinți. Depozitați doar accesoriile cuptorului în sertar. Nu este permisă depozitarea în sertarul din soclu a obiectelor combustibile și inflamabile.

Pericol de arsuri!

- Aparatul se încălzește puternic. Nu atingeți niciodată suprafețele interioare fierbinți ale spațiului de coacere sau elementele de încălzire. Lăsați întotdeauna aparatul să se răcească. Țineți copiii la distanță.
- Accesoriile sau vesela vor deveni foarte fierbinți. Scoateți întotdeauna accesoriile

sau vasele fierbinți cu ajutorul unei mânuși de bucătărie.

- Vaporii de alcool se pot aprinde în spațiul de coacere fierbinte. Nu pregătiți niciodată alimente cu băuturi având un procent ridicat de alcool. Utilizați numai cantități mici de băuturi cu conținut ridicat de alcool. Deschideți ușa aparatului cu precauție.
- Pozițiile de fierbere și zona învecinată acestora, îndeosebi un eventual cadru al plitei, se încălzesc foarte tare. Nu atingeți niciodată suprafețele fierbinți. Țineți copiii la distanță.
- În timpul funcționării, suprafețele aparatului devin foarte fierbinți. Nu atingeți suprafețele fierbinți. Țineți copiii la distanță de aparat.
- Vesela goală amplasată pe pozițiile de fierbere cu gaz devine extrem de fierbinte. Nu încălziți niciodată veselă goală.
- Aparatul se încinge în timpul funcționării. Lăsați aparatul să se răcească înainte de a-l curăța.
- Atenție: Unele piese expuse atingerii pot deveni fierbinți în timpul funcționării grill-ului. Este bine să țineți copiii mici la distanță.
- Dacă butelia cu gaz lichefiat nu stă vertical, propanul/butanul lichid pot ajunge în aparat. Astfel pot apărea jeturi puternice de flăcări la arzătoare. Componentele se pot deteriora și pot deveni neetanșe în timp, astfel încât iese gaz necontrolat. Ambele pot duce la arsuri. Folosiți buteliile cu gaz lichefiat întotdeauna în poziție verticală.

Pericol de arsuri!

- În timpul utilizării, părțile accesibile devin fierbinți. Nu atingeți niciodată părțile fierbinți. Țineți copiii la distanță.
- La deschiderea ușii aparatului se poate degaja abur fierbinte. Deschideți ușa aparatului cu precauție. Țineți copiii la distanță.
- De la apa în spațiul de coacere fierbinte se pot forma aburi fierbinți. Nu turnați niciodată apă în spațiul de coacere fierbinte.

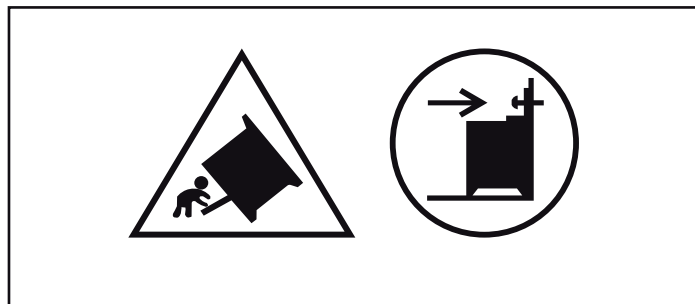
Pericol de vătămare!

- Geamul zgâriat al uşii aparatului poate crăpa. Nu folosiţi răzuitoare pentru geamuri, produse de curăţat agresive sau abrazive.
- Reparaţiile neautorizate sunt periculoase. Reparaţiile pot fi executate numai de către un tehnician de service instruit de noi, la fel şi înlocuirea cablurilor electrice sau a conductelor de gaz defecte. Dacă aparatul este defect, scoateţi fişa de reţea sau deconectaţi siguranţa din tabloul siguranţelor, închideţi alimentarea cu gaz. Chemaţi unitatea service abilitată.
- Deranjamentele sau deteriorările aparatului sunt periculoase. Nu porniţi niciodată un aparat dacă acesta este defect. Scoateţi fişa de reţea din priză sau întrerupeţi siguranţa de la tabloul de siguranţe. Închideţi alimentarea cu gaz. Chemaţi unitatea service abilitată.
- Oalele cu mărimi neadecvate, cele deteriorate sau poziţionate greşit pot provoca leziuni grave. Respectaţi instrucţiunile privitoare la veselă.
- **Atenţie:** Capacul de sticlă se poate sparge din cauza căldurii. Înainte de a închide capacul, stingeţi toate arzătoarele. Înainte de a închide capacul de sticlă, aşteptaţi până când cuptorul s-a răcit.



- În cazul în care aparatul este amplasat pe un soclu fără să fie fixat, el poate să alunece de pe soclu. Aparatul trebuie fixat ferm de soclu.

Pericol de răsturnare!



Avertizare: Pentru a împiedica o răsturnare a aparatului, trebuie montat un element de protecţie împotriva răsturnării. Vă rugăm să citiţi instrucţiunile de montaj.

Pericol de electrocutare!

- Reparaţiile neautorizate sunt periculoase. Efectuarea reparaţiilor este permisă numai unui tehnician instruit de noi, din unitatea de service abilitată. Dacă aparatul este defect, scoateţi fişa de reţea sau deconectaţi siguranţa din tabloul siguranţelor. Chemaţi unitatea service abilitată.
- Izolaţia cablurilor aparatelor electrice se poate topi la atingerea pieselor fierbinţi ale aparatului. Nu aduceţi niciodată cablurile de racordare ale aparatelor electrice în contact cu piesele fierbinţi ale aparatului.
- Umezeala infiltrată poate provoca o electrocutare. Nu utilizaţi aparate de curăţat cu jet sub presiune sau cu jet de abur.
- La înlocuirea becului din spaţiul de coacere, contactele fasungului becului se află sub tensiune. Înainte de înlocuire, scoateţi ştecherul din priză sau întrerupeţi siguranţa de la tabloul de siguranţe.
- Un aparat defect poate provoca electrocutare. Nu porniţi niciodată un aparat defect. Scoateţi ştecherul din priză sau întrerupeţi siguranţa de la tabloul de siguranţe. Chemaţi unitatea service abilitată.

Cauzele avariilor

Plita

Atenție!

- Folosiți pozițiile de fierbere numai cu veselă așezată pe ele. Nu încălziți oale sau tigăi goale. Fundul oalei se va deteriora.
- Utilizați numai oale și tigăi cu partea de jos plată.
- Așezați oala sau tigaia central pe arzător. Astfel, căldura de la flacăra arzătorului va fi transferată în mod optim către partea de jos a oalelor sau tigăilor. Nu vor fi deteriorate mânerul și toartele, și se va asigura o mai mare economie de energie.
- Aveți grijă ca arzătoarele cu gaz să fie curate și uscate. Corpul arzătorului și capacul arzătorului trebuie să stea exact pe locurile lor.
- Aveți grijă să nu fie închis capacul superior, atunci când mașina de gătit este pusă în funcțiune.

Deteriorări ale cuptorului

Atenție!

- Accesorii, folie, hârtie de patiserie sau veselă pe baza spațiului de coacere: Nu așezați accesorii pe baza spațiului de coacere. Nu acoperiți baza spațiului de coacere cu folie, de orice tip, sau hârtie de patiserie. Nu așezați nicio veselă pe baza spațiului de coacere dacă este setată o temperatură peste 50 °C. Se produce o acumulare de căldură. Durata de coacere și de prăjire nu mai sunt valabile, iar emailul se deteriorează.
- Apă în spațiul de coacere fierbinte: Nu turnați niciodată apă în spațiul de coacere fierbinte. Se produc vapori de apă.

Datorită variațiilor de temperatură se pot produce deteriorări ale emailului.

- Alimente umede: Nu păstrați un timp mai îndelungat alimente umede în spațiul de coacere închis. Emailul se deteriorează.
- Suc de fructe: În cazul prăjiturilor cu foarte mult suc de fructe, nu garnisiți tava prea mult. Sucul de fructe care picură de pe tavă lasă pete care nu mai pot fi înlăturate. Dacă este posibil, utilizați tava universală adâncă.
- Răcirea cu ușa aparatului deschisă: Lăsați spațiul de coacere să se răcească numai închis. Chiar dacă lăsați ușa aparatului numai întredeschisă, părțile frontale a mobilierului adiacent pot fi avariate în timp.
- Garnitura ușii foarte murdară: În cazul în care garnitura ușii este foarte murdară, ușa aparatului nu se mai închide corect în timpul funcționării. Părțile frontale ale mobilierului adiacent pot fi deteriorate. Mențineți garnitura ușii întotdeauna curată.
- Ușa aparatului ca suprafață de așezare sau de depozitare: Nu amplasați nimic pe aceasta, nu vă așezați pe ea și nu agățați nimic de aceasta. Nu așezați veselă sau accesorii pe ușa aparatului.
- Introduceți accesoriul: În funcție de tipul aparatului, accesoriul poate zgâria geamul ușii aparatului la închiderea acesteia. Introduceți întotdeauna accesoriul până la opritor în spațiul de coacere.
- Transportul aparatului: Nu deplasați și nu țineți aparatul de mânerul ușii. Mânerul ușii nu poate suporta greutatea aparatului și se poate rupe.

Deteriorări ale sertarului din soclu

Atenție!

Nu așezați obiecte fierbinți în sertarul din soclu. Acesta poate suferi deteriorări.

Instalare, racord de gaz și electric

Racordul de gaz

Instalarea poate fi executată numai de către un specialist autorizat, respectiv un tehnician autorizat al unității service abilitate, conform instrucțiunilor precizate în "Racordul de gaz și modificarea pe un alt tip de gaz".

Pentru specialistul autorizat respectiv unitatea service abilitată

Atenție!

- Condițiile de reglaj pentru acest aparat sunt indicate pe plăcuța de fabricație de pe partea din spate a aparatului. Tipul de gaz reglat din fabrică este marcat cu un asterisc (*).
- Înainte de instalarea aparatului, verificați condițiile de acces la rețea (tipul de gaz și presiunea gazului) și asigurați-vă că reglajul de gaz al aparatului corespunde acestor condiții. În cazul în care reglajele de gaz trebuie modificate, urmați instrucțiunile din capitolul "Racord de gaz și modificare pe un alt tip de gaz".
- Acest aparat nu este racordat la o evacuare a gazelor arse. El trebuie racordat și pus în funcțiune conform condițiilor de instalare. Nu racordați aparatul la o ieșire a gazelor arse. Trebuie respectate toate prevederile de ventilație.
- Racordul de gaz trebuie executat prin intermediul unui racord fix, adică imobil (conductă de gaz) sau prin intermediul unui furtun de siguranță.
- În cazul în care se folosește un furtun de siguranță, aveți grijă neapărat ca acesta să nu fie prins în ceva sau strangulat. Nu

este permis ca furtunul să intre în contact cu suprafețele fierbinți.

- Conducta de gaz (țeavă sau furtun de siguranță) poate fi racordată pe partea stângă sau pe partea dreaptă a aparatului. Racordul trebuie să dispună de un dispozitiv de închidere, ușor accesibil.

Instrucțiuni de securitate

Presiunea nominală de lucru a aparatului este de;

pentru gaze naturale (G20) 20 mbari, pentru GPL (G30) 30 mbari, pentru GPL (G31) 37 mbari. Aparatul trebuie exploatat la aceste valori de presiune. Toate datele de pe plăcuța de fabricație a aparatului dvs. se referă la aceste valori de presiune. Producătorul nu răspunde pentru rezultate, performanțe sau orice alt risc, care rezultă din exploatarea aparatului cu alte valori.

În cazul în care presiunea din rețeaua dvs. de distribuție a gazelor!

este mai mare de 25 mbari pentru gaze naturale (G20), mai mare de 36 mbari pentru GPL (G30), mai mare de 45 mbari pentru GPL (G31), din motive de securitate, trebuie să exploatați aparatul cu un regulator de gaz adecvat. Racordul, întreținerea și reglajul regulatorului de gaz, trebuie executate de către un instalator calificat. În cazul în care nu cunoașteți valoarea presiunii gazului din rețeaua dvs. de distribuție, vă puteți interesa la operatorul rețelei de distribuție.

Defecțiuni la instalația de gaz/ miros de gaz

Dacă sesizați miros de gaz sau defecțiuni ale instalației de gaz, trebuie să

- închideți imediat alimentarea cu gaz resp. robinetul buteliei
- stingeți imediat focul deschis și țigările
- deconectați imediat aparatele electrice - inclusiv lămpile
- deschideți ferestrele și aerisiți temeinic camera
- chemați unitatea de service abilitată sau societatea furnizoare de gaz.

Deplasarea aparatului ținându-l de conducta de gaz sau de mânerul ușii

Nu deplasați aparatul ținându-l de conducta de gaz; conducta de gaz ar putea fi deteriorată. Pericol de scurgere de gaze! Nu deplasați aparatul ținându-l de mânerul ușii. Balamalele și mânerul ușii se pot deteriora.

Conectarea electrică

Atenție!

- Solicitați unității service abilitate să execute instalarea aparatului dvs. Pentru conectare este necesară o siguranță de 16 A. Aparatul este conceput pentru un regim de funcționare la 220-240 V.
- Dacă tensiunea din rețeaua de curent electric scade sub 180 V, sistemul de aprindere electrică nu funcționează.
- Dacă aparatul este conectat incorect, dreptul de garanție este anulat.
- În cazul în care cablul de rețea se defectează, el trebuie înlocuit de către producător, de unitatea service abilitată sau de către o persoană cu calificare similară.

Pentru unitatea service abilitată

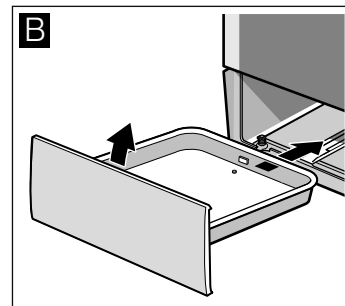
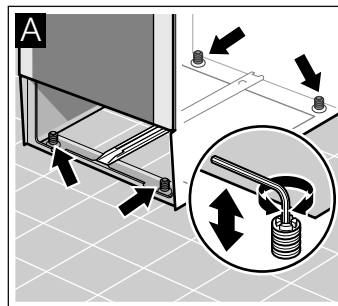
Atenție!

- Aparatul trebuie racordat corespunzător datelor de pe plăcuța de fabricație.
- Legați aparatului numai la un racord electric, care să corespundă reglementărilor în vigoare. Priza trebuie să fie ușor accesibilă, pentru a putea deconecta aparatul de la rețeaua electrică în caz de necesitate.
- Trebuie asigurată existența unui sistem de deconectare pe mai mulți poli.
- Nu utilizați niciodată prelungitoare sau fișe multiple.
- Din motive de siguranță, acest aparat poate fi conectat numai la o conexiune cu legare la pământ. În cazul în care conexiunea cu conductor de protecție nu corespunde prevederilor, nu este asigurată protecția împotriva pericolelor electrice.
- Pentru conectarea aparatului trebuie utilizat un cablu de tipul H 05 W-F sau un cablu echivalent.

Așezarea orizontală a mașinii de gătit

Așezați mașina de gătit direct pe pardoseală.

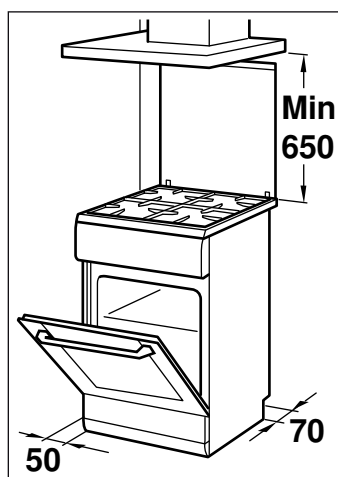
1. Trageți afară sertarul din soclu și scoateți-l în sus. În interiorul soclului, în față și în spate, există piciorușe de reglaj.
2. Cu ajutorul unei chei hexagonale, rotiți piciorușele de reglaj în funcție de necesități, mai sus sau mai jos, până când mașina de gătit este perfect orizontală (imaginea A).
3. Împingeți la loc sertarul din soclu (imaginea B).



Fixarea de perete

Pentru ca mașina de gătit să nu se răstoarne, ea trebuie fixată de perete cu colțarul atașat. Vă rugăm să respectați instrucțiunile de montaj pentru fixarea de perete.

Instalarea aparatului



- Aparatul trebuie instalat corespunzător dimensiunilor specificate și direct pe pardoseala bucătăriei. Nu este permisă instalarea aparatului pe niciun alt obiect.
- Distanța dintre marginea superioară a mașinii de gătit și marginea inferioară a hotei absorbante trebuie să corespundă specificațiilor producătorului hotei.
- Aveți grijă ca aparatul să nu mai fie deplasat după instalare. Distanța dintre arzătorul puternic sau arzătorul pentru wok și fronturile mobilierului învecinat, respectiv perete, trebuie să fie de minim 50 mm.

Măsurile care trebuie respectate în timpul transportului

Fixați toate piesele mobile din interiorul aparatului și de pe acesta cu o bandă adezivă care să nu lase urme după îndepărtare. Împingeți toate accesoriile (de ex. tava) în compartimentele corespunzătoare, cu un carton subțire pe margini, pentru a împiedica deteriorarea aparatului. Așezați carton sau ceva similar între partea din față și cea din spate, pentru a împiedica lovirea de partea din interior a ușii de sticlă. Fixați ușa și, dacă există, fixați capacul superior de părțile laterale ale aparatului, cu bandă adezivă.

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

În cazul în care nu mai există ambalajul original

Împachetați aparatul într-un ambalaj protector, pentru a asigura o protecție suficientă împotriva unor posibile deteriorări în timpul transportului.

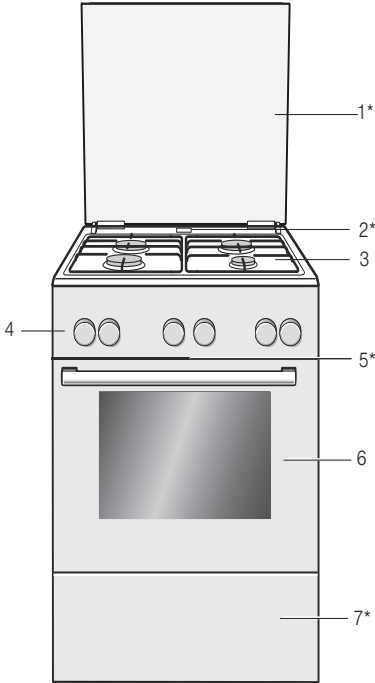
Transportați aparatul în poziție verticală. Nu țineți aparatul de mânerul ușii sau de racordurile din partea din spate, deoarece acestea pot fi deteriorate. Nu așezați obiecte grele pe aparat.

Noul dvs. aparat

În acest capitol obțineți informații despre aparat, moduri de funcționare și accesorii.

Generalități

Execuția depinde de respectivul tip de aparat.

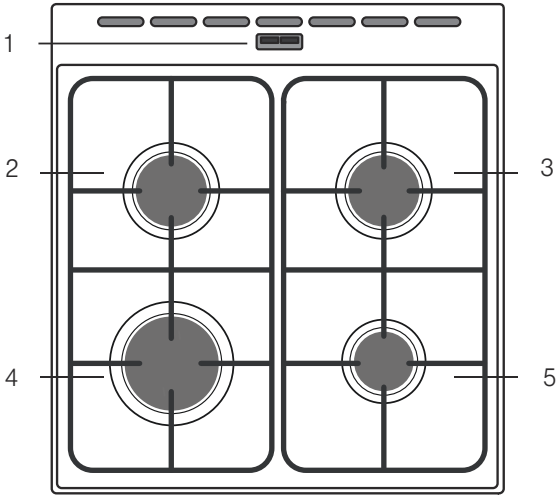


Explicații	
1*	Capac**
2*	Ieșirea aburilor
Atenție! Când cuptorul este în funcțiune, în acest moment iese abur fierbinte	
3	Plită**
4	Panoul de comandă**
5*	Ventilator de răcire
6	Ușa cuptorului**
7*	Sertar din soclu**

* Opțional (Disponibil la anumite aparate)
** În funcție de tipul aparatului, sunt posibile abateri în ceea ce privește unele detalii.

Zona de gătit

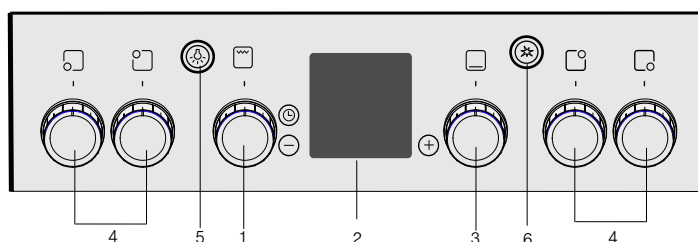
Aici aveți o prezentare de ansamblu a panoului de operare. Execuția depinde de respectivul tip de aparat.



Explicații	
1	Ieșirea aburilor
Atenție! La utilizarea cuptorului, din acest loc iese abur fierbinte	
2	Arzător normal
3	Arzător normal
4	Arzător puternic
5	Arzător economic

Panoul de comandă

Aici aveți o prezentare de ansamblu a panoului de comandă. Execuția depinde de respectivul tip de aparat.



Explicații

1	Comutatorul grill-ului electric
2	Tastele de comandă și panoul de afișaj
3	Comutatorul arzătorului
4	Comutatorul mașinii de gătit
5	Butonul multifuncțional
6	Butonul de aprindere

Comutatorul grill-ului electric

Dacă rotiți comutatorul grill-ului electric spre dreapta, puteți regla temperatura dorită.

Poziții	Funcția
●	Poziția neutră Cuptorul nu se încălzește.
200-270	Domeniul de temperatură Temperatura pentru prepararea la grill cu ajutorul grill-ului electric în °C.
Grill	Treptele pentru grill
1, 2, 3	Trepte de grill treapta 1 = redus treapta 2 = mediu treapta 3 = puternic

Taste și display

Cu ajutorul tastelor pot fi selectate diverse funcții suplimentare. Pe display puteți citi valorile setate.

Tasta	Funcția
⌚	Tasta Ceas Cu această tasta pot fi reglate soneria de alarmă și durata de preparare l→r.
-	Tasta Minus Cu această tastă pot fi corectate în jos valorile setate.
+	Tasta Plus Cu această tastă pot fi corectate în sus valorile setate.

Comutatorul arzătorului inferior cu gaz

Rotiți spre stânga comutatorul arzătorului inferior cu gaz pentru a regla temperatura dorită.

Poziții	Funcția
●	Poziția neutră Cuptorul nu se încălzește.
170-270	Domeniul de temperatură Domeniul de temperaturi în °C utilizat pentru coacerea prăjiturilor în forme, pizza în tavă, fursecuri etc.

Puterea termică a arzătorului inferior: 3 kW

Comutatoarele pozițiilor de fierbere

Cu cele patru comutatoare ale pozițiilor de fierbere puteți regla puterea termică a pozițiilor de fierbere.

Poziții	Funcție/mașini de gătit cu gaz
○	Poziția neutră Mașina de gătit este deconectată.
⦿	Domeniul de reglaje flacără mare = reglajul cel mai puternic flacără economică = reglajul cel mai mic

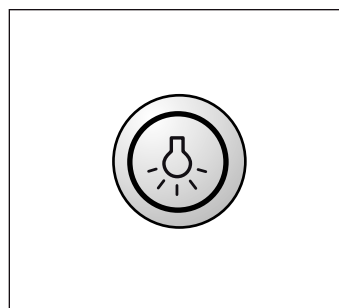
La capătul domeniului de reglaj există un opritor. Nu rotiți în continuare.

Butonul multifuncțional

Cu ajutorul acestui buton pot fi reglate 3 funcții diferite.

Atunci când apăsați pe butonul multifuncțional, vor fi conectate concomitent grill-ul electric și frigarea. Becul cuptorului se aprinde.

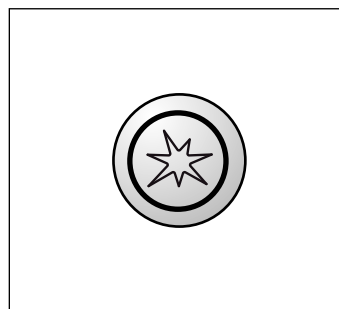
Pentru deconectare, apăsați din nou butonul multifuncțional.



Butonul de aprindere

Cu acest buton va fi activat sistemul electronic de aprindere.

Atunci când apăsați pe acest buton, vor fi acționate simultan toate dispozitivele de aprindere.



Accesoriile dumneavoastră

Accesoriile din pachetul de livrare sunt adecvate pentru multe preparate. Aveți grijă să introduceți accesoriile întotdeauna în poziția corectă în spațiul de coacere.

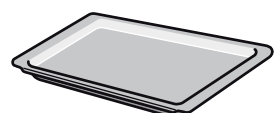
Pentru ca unele preparate să vă reușească și mai bine și pentru ca manevrarea cuptorului să fie și mai confortabilă, există o gamă de accesorii speciale.



Grătar

Pentru veselă, forme de prăjituri, fripturi, alimente de preparat la grătar și alimente congelate.

Introduceți grătarul în cuptor cu partea deschisă în față și cu curbura în jos .



Tavă din aluminiu

Pentru prăjituri și fursecuri.

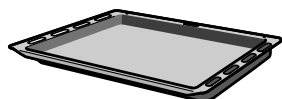
Introduceți tava în cuptor cu partea înclinată spre ușa cuptorului.



Tavă emailată

Pentru prăjituri și fursecuri.

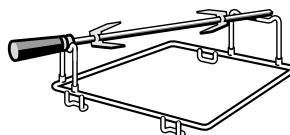
Introduceți tava în cuptor cu partea înclinată spre ușa cuptorului.



Tavă universală

Pentru prăjituri însirocate, produse de patiserie, alimente congelate și fripturi de dimensiuni mari. Poate fi folosită și pentru colectarea grăsimii sau a sucului de carne sub grătar.

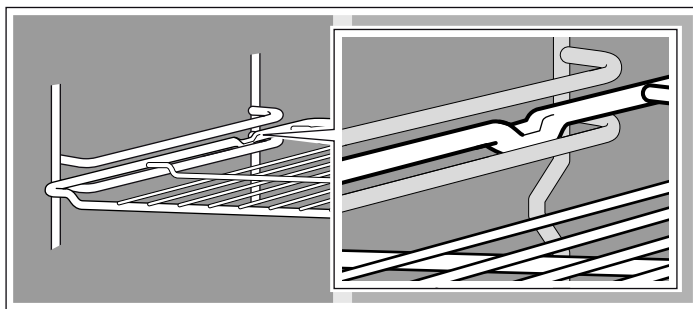
Introduceți tava universală în cuptor cu partea înclinată spre ușa cuptorului.



Frigare rotativă

Pentru alimente de preparat la grătar și păsări mari.

Puteți folosi frigarea pentru grill cu tava emailată sau cu tava universală.



Indicație: Accesoriul se poate deforma la căldură. După ce accesoriul se răcește, acesta revine la forma inițială. Funcționarea nu este afectată.

Țineți tava cu ambele mâini de părțile laterale și introduceți-o împingând-o paralel în suport. La introducerea tăvii, evitați mișcările către dreapta sau stânga. În caz contrar, tava va putea fi introdusă doar cu mare dificultate. Suprafețele emailate pot fi deteriorate.

Puteți achiziționa accesorii de la unitățile service abilitate, din comerțul de specialitate sau de pe internet. Vă rugăm să indicați numărul HEZ.

Accesorii opționale speciale

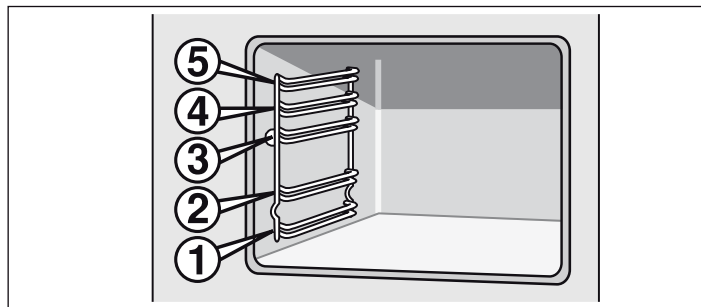
Accesoriile speciale pot fi achiziționate de la unitățile service abilitate sau din comerțul de specialitate. În broșurile noastre sau pe internet puteți găsi diverse produse potrivite pentru cuptorul dvs. Disponibilitatea accesoriilor speciale sau posibilitatea de a comanda pe internet este deosebită de la țară la țară. Găsiți informații despre acestea în documentația comercială.

Nu orice accesoriu special este potrivit pentru orice aparat. La achiziționare, indicați întotdeauna denumirea completă (Nr. E) a aparatului dvs.

Indicație: Nu așezați alimentele direct pe tava de copt din aluminiu. Se tapetează tava de copt din aluminiu cu hârtie de copt.

Introducerea accesoriilor

Accesoriile pot fi introduse în cuptor pe 5 niveluri diferite. Împingeți întotdeauna accesoriile până la opritor, pentru a nu intra în contact cu ușa de sticlă a cuptorului.



Accesoriile pot fi scoase aproximativ pe jumătate, fără să se răstoarne. Astfel, preparatele pot fi scoase ușor.

La introducerea accesoriului în cuptor, acordați atenție curbării de pe partea din spate a acestuia. Numai astfel acesta se va înclina corect.

Accesorii opționale speciale	Număr HEZ	Funcția
Tavă pentru pizza	HEZ317000	Este adecvată îndeosebi pentru pizza, preparate congelate și torturi rotunde. Puteți utiliza tava pentru pizza în locul tăvii universale. Introduceți tava deasupra grătarului și respectați indicațiile din tabele.
Grătar inserabil	HEZ324000	Pentru prăjire. Așezați întotdeauna grătarul pentru grill în tava universală. Grăsimea care picură și zeama de carne vor fi colectate.
Tavă pentru grill	HEZ325000	În cazul preparării la grill, va fi folosită în locul grătarului pentru grill sau ca protecție împotriva stropirii, pentru a proteja cuptorul de o murdărire excesivă. Utilizați tava pentru grill numai împreună cu tava universală. Bucăți pentru grill în tava pentru grill: pot fi utilizate numai nivelurile 1, 2 și 3. Tavă pentru grill ca protecție împotriva stropirii: tava universală va fi introdusă împreună cu tava pentru grill sub grătar.
Piatră de copt	HEZ327000	Piatra de copt este adecvată în mod excepțional pentru coacerea pâinii făcute în casă, a chiflelor și a pizzei, care urmează să aibă partea de jos crocantă. Piatra de copt trebuie preîncălzită întotdeauna la temperatura indicată.
Tavă emailată	HEZ331003	Pentru prăjituri și fursecuri. Introduceți tava în cuptor cu partea înclinată spre ușa cuptorului.
Tavă de copt emailată cu strat antiaderent	HEZ331011	Prăjiturile și paleurile pot fi distribuite foarte bine în tava de copt. Introduceți tava în cuptor cu partea înclinată spre ușa cuptorului.
Tavă universală	HEZ332003	Pentru prăjituri însirocate, produse de patiserie, alimente congelate și fripturi de dimensiuni mari. Poate fi folosită și pentru colectarea grăsimii sau a sucului de carne sub grătar. Introduceți tava universală în cuptor cu partea înclinată spre ușa cuptorului.
Tavă universală cu strat antiaderent	HEZ332011	Prăjiturile însirocate, produsele de brutărie și patiserie, preparatele congelate și bucățile mari de friptură pot fi distribuite foarte bine în tava universală. Introduceți tava universală în cuptor cu partea înclinată spre ușa cuptorului.
Capac pentru tava profesională	HEZ333001	Cu capac, tava profesională devine o veselă profesională pentru prăjit.
Tavă profesională cu grătar inserabil	HEZ333003	Este adecvată în mod deosebit pentru prepararea cantităților mari.
Grătar	HEZ334000	Pentru veselă, forme de prăjituri, fripturi, alimente de preparat la grătar și alimente congelate.
Suport telescopic		
Suport telescopic pe 2 niveluri	HEZ338250	Cu ajutorul suporturilor telescopice amplasate pe nivelurile 2 și 3, accesoriul poate fi scos fără să basculeze.
Vas din sticlă pentru prăjit	HEZ915001	Vasul din sticlă pentru prăjit este potrivit pentru preparate înăbușite și sufleuri. Este adecvat îndeosebi pentru programele și automatica de prăjire.

Serviciul clienți-Articole

Pentru aparatele Dvs. electrocasnice puteți cumpăra ulterior agenții adecvate de întreținere și curățare sau alte accesorii, de

		la serviciul clienți, din comerțul de specialitate sau prin internet la e-shop pentru diversele țări. Pentru aceasta, precizați numărul articolului respectiv.
Lavete de întreținere pentru suprafețele din oțel inoxidabil	Nr. articol 311134	Reduc depunerile de murdărie. Prin impregnarea cu un ulei special, suprafețele aparatelor din oțel inoxidabil vor fi întreținute optim.
Gel pentru curățarea cuptorului și a grill-ului	Nr. articol 463582	Pentru curățarea spațiului de coacere. Gelul este inodor.
Lavetă din microfibre cu structură fagure	Nr. articol 460770	Potrivită în special pentru curățarea suprafețelor sensibile, ca de ex. geam, placă vitroceramică, oțel inoxidabil sau aluminiu. Laveta din microfibre îndepărtează în timpul aceluiași proces de lucru, atât murdăria umedă cât și cea cu conținut de grăsimi.
Siguranța ușii	Nr. articol 612594	Pentru a împiedica deschiderea ușii cuptorului de către copii. În funcție de tipul ușii aparatului, siguranța este înșurubată în mod diferit. Respectați instrucțiunile atașate siguranței ușii.

Înainte de prima utilizare

În acest capitol aflați tot ceea ce trebuie să întreprindeți înainte de a pregăti pentru prima oară alimente cu ajutorul cuptorului dvs. sau a plitei cu gaz. Citiți în prealabil capitolul *Instrucțiuni de securitate*.

Setarea orei

După prima racordare la rețea, pe display se aprinde simbolul I→.

1. Asigurați-vă că simbolul I→ se aprinde intermitent pe display.
2. Apăsați tasta ⌚ .
Displayul devine întunecat.

Grill-ul electric este pregătit acum pentru funcționare.

Atenție!

Pentru a putea pune în funcțiune grill-ul electric al cuptorului, trebuie setată ora curentă.

Ora curentă funcționează independent de arzătorul inferior cu gaz.

Încălzirea cuptorului

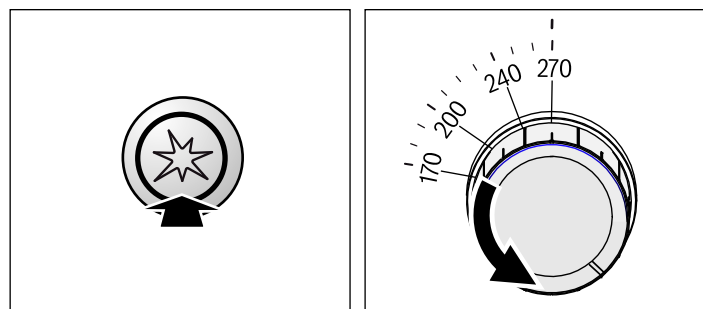
Pentru a înlătura mirosul specific unui aparat nou, încălziți cuptorul gol cu ușa închisă. Aveți grijă să nu mai rămână material de ambalaj în spațiul de coacere.

Aerisiți bucătăria pe tot parcursul perioadei de încălzire a cuptorului.

Astfel aprindeți arzătorul inferior cu gaz

Exemplul din imagine: încălzire la 270 °C

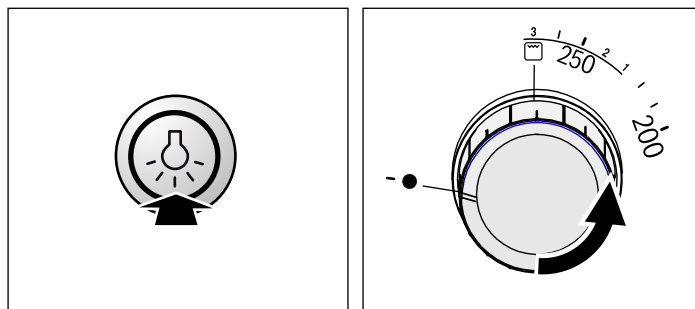
1. Deschideți capacul superior. Atâta timp cât mașina de gătit este în funcțiune, capacul superior trebuie să rămână deschis.
2. Deschideți alimentarea principală cu gaz a aparatului.
Introduceți ștecherul în priză. Deschideți ușa cuptorului.
3. Apăsați și rotiți comutatorul arzătorului inferior cu gaz pe 270 °C.
4. În timp ce mențineți apăsat comutatorul arzătorului inferior, apăsați pe butonul de aprindere ✨ .



5. Gazul care iese din arzătorul inferior al cuptorului va fi aprins cu ajutorul butonului de aprindere. Pentru activarea siguranței de aprindere, mențineți apăsat comutatorul arzătorului inferior al cuptorului timp de 10 secunde.
6. Verificați prin orificiul de inspectare dacă flacăra arde. În cazul în care flacăra nu arde, repetați procesul începând cu etapa a treia.
7. Închideți încet ușa cuptorului.
8. După 30 de minute deconectați comutatorul arzătorului inferior.

Reglajul grill-ului electric se realizează în felul următor

1. Deschideți capacul superior. Atâta timp cât mașina de gătit este în funcțiune, capacul superior trebuie să rămână deschis.
2. Deschideți alimentarea principală cu gaz a aparatului.
Introduceți ștecherul în priză.
3. Apăsați pe butonul multifuncțional. Atunci când apăsați pe butonul multifuncțional, vor fi conectate concomitent grill-ul electric și frigarea. Becul cuptorului se aprinde.
4. Rotiți comutatorul grill-ului electric spre dreapta pe ☐ .



5. După 30 de minute deconectați comutatorul grill-ului electric.
Deconectați butonul multifuncțional.

Curățarea accesoriilor

Înainte de a folosi pentru prima dată vreun accesoriu, curățați-l temeinic cu soluție fierbinte de apă cu detergent de vase și cu o lavetă moale.

Setarea plitei

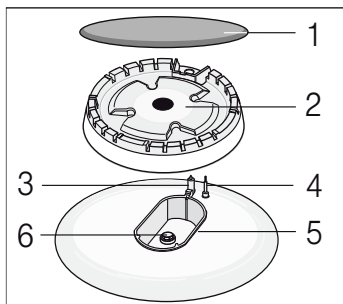
Plita dvs. este echipată cu patru arzătoare cu gaz. Aici puteți citi cum aprindeți arzătoarele cu gaz și cum reglați mărimea flăcării.

Curățarea prealabilă a corpului și capacului arzătorului

Curățați capacul arzătorului (1) și corpul arzătorului (2) cu apă și detergent de vase. Uscați cu grijă piesele individuale.

Așezați din nou corpul și capacul arzătorului pe cuva arzătorului (5). Aveți grijă ca dispozitivul de aprindere (3) și știftul de protecție a flăcării (4) să nu fie deteriorate.

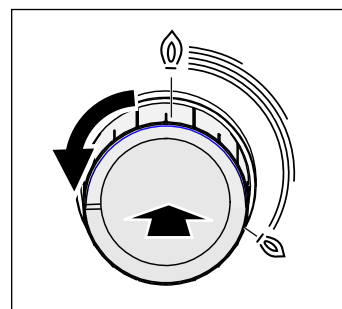
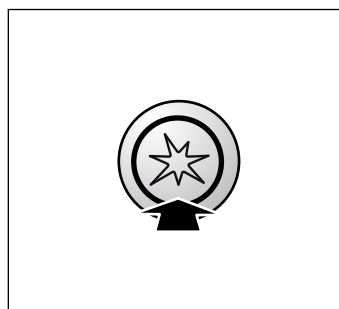
Duza (6) trebuie să fie uscată și curată. Așezați întotdeauna capacul arzătorului exact pe corpul arzătorului.



Aprinderea arzătoarelor cu gaz

Așezați întotdeauna capacul arzătorului exact pe corpul arzătorului. Orificiile de pe corpul arzătorului trebuie să fie întotdeauna libere. Toate piesele trebuie să fie uscate.

1. Deschideți capacul superior al mașinii de gătit. Atâta timp cât mașina de gătit este în funcțiune, capacul superior trebuie să fie deschis.
2. Rotiți butonul de control pentru poziția de fierbere dorită către stânga, spre simbolul cu flacără mare @.
3. Cu comutatorul poziției de fierbere apăsat, acționați butonul arzătorului. Începe să iasă gaz, iar arzătorul cu gaz se aprinde.



4. Apăsăți butonul de control al poziției de fierbere și mențineți-l apăsat timp de 1-3 secunde. Siguranța de aprindere va fi astfel activată. Dacă flacăra de gaz se stinge, alimentarea cu gaz va fi întreruptă automat prin siguranța de aprindere.
5. Reglați mărimea dorită a flăcării. Între reglajul • Oprit și reglajul @, flacăra nu este stabilă. De aceea, alegeți întotdeauna un reglaj între flacără mare @ și mică @.
6. În cazul în care flacăra se stinge din nou, repetați procesul începând cu etapa 2.
7. Pentru a încheia procesul de preparare, rotiți comutatorul poziției de fierbere spre dreapta în poziția • Oprit.

Comutatorul poziției de fierbere nu trebuie să fie ținut activat mai mult de 15 secunde în poziția de aprindere. Dacă arzătorul nu se aprinde după 15 secunde, așteptați cel puțin un minut. Apoi repetați procesul de aprindere.

Arzătorul cu gaz nu se aprinde

În cazul unei pene de curent sau dacă bujiile sunt umede, puteți aprinde arzătoarele cu gaz cu o brichetă sau cu chibrituri.

Tabel - Gătit

Alegeți dimensiunea potrivită a oalei pentru fiecare poziție de fierbere. Diametrul fundului oalei sau tigăii trebuie să corespundă dimensiunii poziției de fierbere.

Tempii de preparare depind de tipul, greutatea și calitatea alimentelor. Din acest motiv, este posibil să existe diferențe. Cel mai bine este să apreciați dvs. înșivă timpii optimi de preparare.

Preparați cu cât mai puțină apă, pentru ca vitaminele și mineralele să se păstreze. Alegeți timpii de preparare reduși, pentru ca legumele să rămână tari și bogate în substanțe nutritive.

Exemplu	Preparat	Poziția de fierbere	Treapta de fierbere
Topire	Ciocolată, unt, margarină	Arzător economic	flacără mică
Încălzire	Zeamă de carne fiartă, legume la conservă	Arzător normal	flacără mică
		Placă electrică de gătit**	1-2
Încălzire și menținere la cald	Supe	Arzător economic	flacără mică
		Placă electrică de gătit**	1-2
Preparare cu aburi*	Pește	Arzător normal	între flacără mare și mică
		Placă electrică de gătit**	3-4
Fierbere înăbușită*	Cartofi și alte legume, carne	Arzător normal	între flacără mare și mică
		Placă electrică de gătit**	3-4
Fierbere*	Orez, legume, preparate cu carne (cu sosuri)	Arzător normal	înălțime mare a flăcării
		Placă electrică de gătit**	5-6
Prăjire	Clătite, cartofi, șnițele, crochete de pește	Arzător puternic**	între flacără mare și mică
		Arzător pentru wok**	

* Dacă folosiți un vas cu capac, reduceți flacăra imediat ce începe să fiarbă.

** Opțional. Disponibil la anumite aparate. În funcție de tipul aparatului (Pentru prăjirea pe arzătorul pentru wok recomandăm utilizarea unei tigăi wok).

Recipiente adecvate

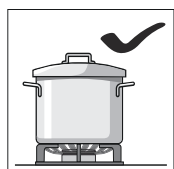
Arzător/placă electrică de gătit	Diametrul minim al oalelor	Diametrul maxim al oalelor
Placă electrică de gătit*	14,5 cm	14,5 cm
Arzător pentru wok**	24 cm	28 cm
Arzător puternic 3kW	24 cm	28 cm
Arzător normal 1,7 kW	18 cm	24 cm
Arzător economic 1 kW	12 cm	18 cm

* Opțiune (pentru modelele cu placă electrică de gătit)

** Opțiune (pentru modelele cu arzător pentru wok)

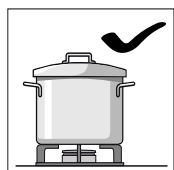
Indicații de utilizare

Următoarele sfaturi vă vor ajuta să reduceți consumul de energie și să evitați deteriorarea recipientelor:



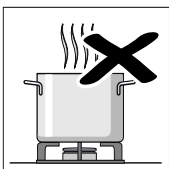
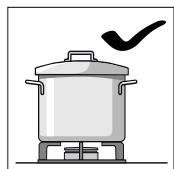
Utilizați recipiente de dimensiune potrivită cu fiecare arzător.

Nu utilizați recipiente mici pe arzătoare mari. Flacăra nu trebuie să atingă lateralele recipientului.

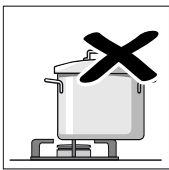
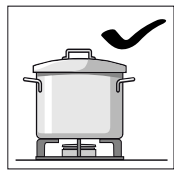


Nu utilizați recipiente deformatate care se dovedesc instabile pe plita de gătit. Recipientele s-ar putea răsturna.

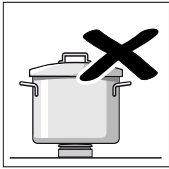
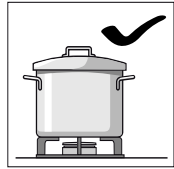
Utilizați numai recipiente cu baza plată și groasă.



Nu gătiți fără capac sau cu acesta deplasat. Astfel se disipă o parte din energie.

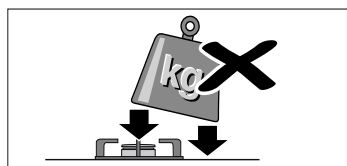


Așezați vesela întotdeauna pe arzător în centru, în caz contrar, aceasta se poate vărsa.



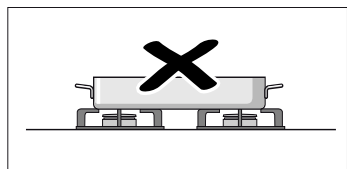
Așezați recipientele pe grătare, niciodată direct pe arzător.

Asigurați-vă că grătarele și capacele arzătoarelor sunt bine poziționate înainte de a le folosi.



Manevrați recipientele cu grijă pe plita de gătit.

Nu loviți plita de gătit și nu puneți pe aceasta greutăți excesive.



Nu utilizați două arzătoare sau două surse de căldură pentru un singur recipient.

Evitați utilizarea de tigăi pentru prăjit, vase de lut, etc. un timp îndelungat la putere maximă.

Setarea cuptorului

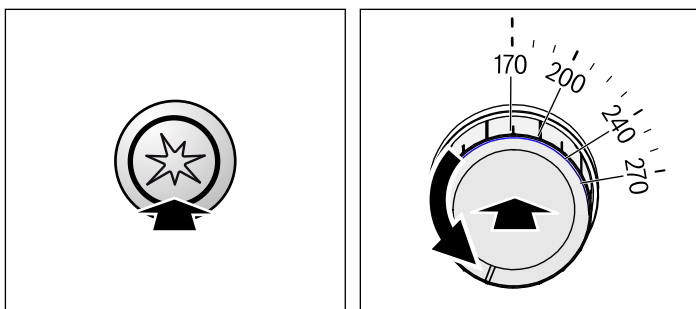
Aici veți afla cum efectuați setările cuptorului.

Astfel efectuați reglajul pentru arzătorul inferior al cuptorului

Când arde arzătorul inferior, puteți coace în tavă, cu ușa cuptorului închisă.

Exemplul din imagine: coacere la 170 °C.

1. Deschideți capacul superior. Atâta timp cât mașina de gătit este în funcțiune, capacul superior trebuie să rămână deschis.
2. Deschideți alimentarea principală cu gaz a aparatului. Introduceți ștecherul în priză. Deschideți ușa cuptorului.
3. Apăsăți și rotiți comutatorul arzătorului inferior cu gaz pe 170 °C.
4. În timp ce mențineți apăsat comutatorul arzătorului inferior, apăsați pe butonul de aprindere .



5. Gazul care iese din arzătorul inferior al cuptorului va fi aprins cu ajutorul butonului de aprindere. Pentru activarea siguranței de aprindere, mențineți apăsat comutatorul arzătorului inferior al cuptorului timp de 10 secunde.

Siguranța de aprindere va fi activată. Dacă flacăra de gaz se stinge, alimentarea cu gaz va fi întreruptă automat prin sistemul de siguranță de aprindere.

6. Verificați prin orificiul de inspectare dacă flacăra arde. În cazul în care flacăra nu arde, repetați procesul începând cu etapa a treia.
7. Închideți încet ușa cuptorului.
8. Înainte de a coace, preîncălziți cuptorul gol timp de aproximativ 15 minute.
9. Când preparatul este gata, deconectați comutatorul arzătorului inferior.

Puteți modifica oricând temperatura.

Atenție!

Este indicat ca dispozitivul de aprindere să nu fie acționat mai mult de 15 secunde. Dacă arzătorul nu se aprinde după 15 secunde, așteptați cel puțin un minut. Apoi repetați procesul de aprindere.

Astfel efectuați reglajul pentru grill-ul electric al cuptorului

Dispuneți de diverse posibilități de reglaj pentru grill-ul electric.

Indicații

- După ce ați gătit, puteți deconecta manual grill-ul electric.
- Puteți regla grill-ul electric și astfel încât să se deconecteze automat.
- În tabele găsiți reglajele optime pentru o selecție de preparate.

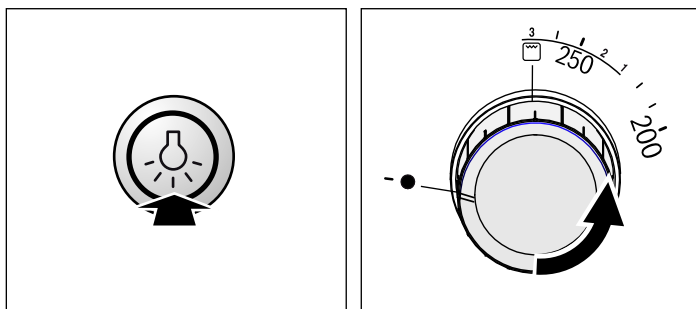
Reglarea frigării rotative

Pentru a pune în funcțiune frigarea rotativă, urmați instrucțiunile de mai jos. Dacă doriți să preparați la grill cu ajutorul frigării rotative, trebuie să introduceți mai întâi frigarea rotativă în cuptor, înainte de a urma instrucțiunile de mai jos.

Deconectarea manuală

Exemplul din figură: reglaj grill electric .

1. Deschideți capacul superior. Atâta timp cât mașina de gătit este în funcțiune, capacul superior trebuie să rămână deschis.
2. Deschideți alimentarea principală cu gaz a aparatului. Introduceți ștecherul în priză.
3. Apăsăți pe butonul multifuncțional. Atunci când apăsați pe butonul multifuncțional, vor fi conectate concomitent grill-ul electric și frigarea. Becul cuptorului se aprinde.
4. Rotiți comutatorul grill-ului electric spre dreapta pe .



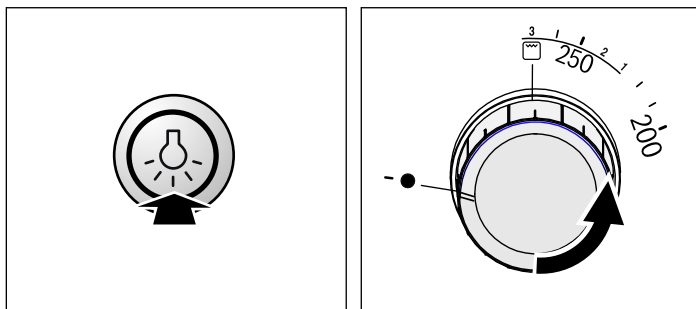
5. Când preparatul este gata, apăsați pe butonul multifuncțional. Grill-ul electric și frigarea vor fi deconectate. Becul cuptorului se stinge. Deconectați comutatorul grill-ului electric.

Deconectarea automată a cuptorului

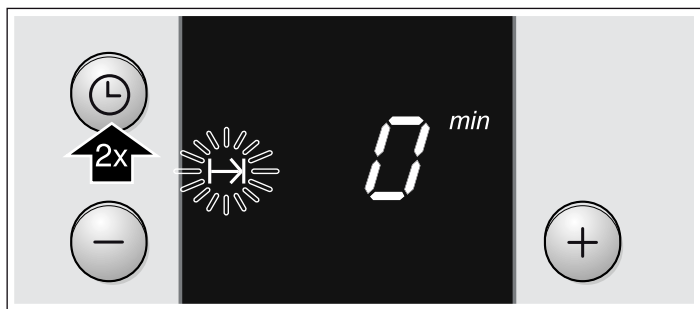
Introduceți un timp de preparare pentru felul dumneavoastră de mâncare.

Exemplul din figură: Grill electric , durata de preparare 45 de minute.

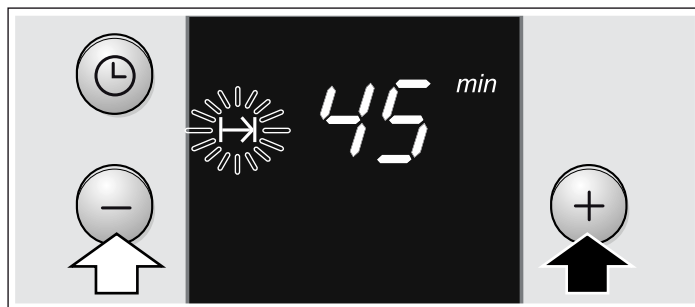
1. Deschideți capacul superior. Atâta timp cât mașina de gătit este în funcțiune, capacul superior trebuie să rămână deschis.
2. Deschideți alimentarea principală cu gaz a aparatului. Introduceți ștecherul în priză.
3. Apăsăți pe butonul multifuncțional. Atunci când apăsați pe butonul multifuncțional, vor fi conectate concomitent grill-ul electric și frigarea. Becul cuptorului se aprinde.
4. Rotiți comutatorul grill-ului electric spre dreapta pe .



5. Apăsați tasta Ceas  de două ori.
Simbolul duratei de preparare  se aprinde intermitent.



6. Cu tasta + sau - reglați durata de preparare.
Tasta + / valoare propusă = 30 de minute
Tasta - / valoare propusă = 10 minute



Cuptorul pornește după câteva secunde. Pe display apare simbolul .

La expirarea timpului

Se emite un semnal sonor. Cuptorul este deconectat. Apăsați tasta Ceas  de două ori. Apăsați tasta multifuncțională și deconectați. Deconectați comutatorul grill-ului electric.

Întreruperea setării

Apăsați tasta Ceas  de două ori. Apăsați tasta - de atâtea ori, până când apare un zero pe display. Apăsați tasta multifuncțională și deconectați. Deconectați comutatorul grill-ului electric.

Indicație: Atâta timp cât simbolul se aprinde intermitent, puteți modifica setarea. Atunci când simbolul rămâne aprins, setarea a fost preluată.

Setarea soneriei de alarmă

Soneria de alarmă poate fi folosită ca un ceas de bucătărie. Acesta funcționează independent de cuptor. Soneria de alarmă emite un semnal specific. Astfel puteți diferenția când a expirat timpul pentru soneria de alarmă sau durata de preparare.

Reglajul se realizează în felul următor

1. Apăsați tasta Ceas .
Simbolul soneriei de alarmă  se aprinde intermitent.
2. Cu tasta + sau - reglați timpul pentru soneria de alarmă.
Tasta + / valoare propusă = 10 minute
Tasta - / valoare propusă = 5 minute

Soneria de alarmă pornește după câteva secunde. Pe display apare simbolul . Va fi afișat timpul care s-a scurs.

La expirarea timpului

Se emite un semnal sonor. Apăsați tasta Ceas . Displayul soneriei de alarmă se stinge.

Modificarea orei alarmei

Apăsați tasta Ceas . Cu tasta + sau - puteți modifica timpul.

Ștergerea setării

Apăsați tasta Ceas . Apăsați tasta - de atâtea ori, până când apare un zero pe display.

Decrementarea timpului soneriei de alarmă și a duratei de preparare încep concomitent

Simbolurile se aprind. Decrementarea timpului pentru soneria de alarmă este vizibilă pe display.

Solicitarea afișării duratei de preparare  rămase:

Apăsați tasta Ceas  de două ori.

Valoarea solicitată apare pe display timp de câteva secunde.

Grill cu frigare

Cu ajutorul frigării puteți prepara foarte bine fripturi mari, precum ruladă de carne și păsări. Carnea este crocantă și rumenă.

Pregătirea fripturii

Pentru ca friptura să fie rumenită și făcută uniform, vă rugăm să respectați următoarele.

Punerea fripturii pe frigare și fixarea

Puneți friptura pe frigare pe cât posibil central.

Fixați friptura la ambele capete cu cleme de fixare. Cleva posterioară trebuie să se afle la o distanță de cel puțin 7 cm de capătul frigării.

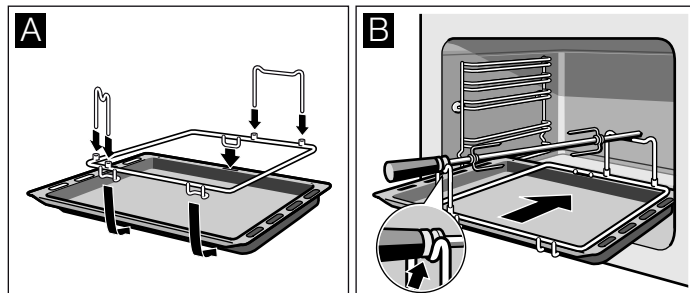
În plus, puteți lega friptura cu ață pentru prăjituri. În cazul păsărilor, legați capetele aripilor la spate și pulpele de corp. În acest fel acestea nu devin prea închise la culoare. Crestați pielea dedesubtul păsării, pentru a permite grăsimii să iasă.

În capitolul *Testat pentru dvs. în studioul nostru gastronomic* găsiți multe valori de setare pentru prepararea la grill cu frigarea rotativă.

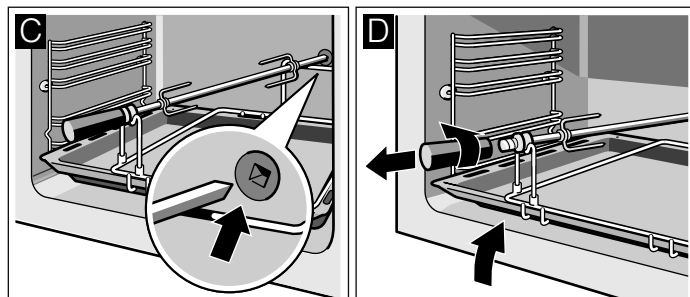
Reglați temperatura cuptorului conform datelor din tabel. În cazul în care temperatura este prea ridicată, exteriorul cărnii sau păsării va fi prea închis la culoare. Interiorul rămâne crud.

Introducerea frigării rotative

1. Așezați suportul frigării rotative pe tava de copt (imaginea A).
2. Introduceți frigarea rotativă în suport (imaginea B).



3. Introduceți tava de copt la nivelul 1. Pe peretele posterior al cuptorului se găsește un orificiu. Frigarea rotativă va fi acroșată aici (imaginea C).
4. Îndepărtați mânerul și închideți ușa cuptorului (imaginea D).



Întreținerea și curățarea

În cazul unei îngrijiri și curățări atente, plita și cuptorul dvs. vor rămâne mult timp frumoase și funcționale. Cum le puteți îngriji și curăța corect, vă explicăm în cele ce urmează.

Indicații

- Pot apărea diferențe mici de culoare la masca față a cuptorului de la diverse materiale, precum sticla, materialele plastice sau metalul.
- Umbrele de pe geamul ușii, care par urme de murdărie, sunt reflexe de la becul cuptorului.
- Emailul se arde la temperaturi foarte înalte. Astfel, pot apărea diferențe de culoare. Acest lucru este normal și nu are nicio influență asupra funcționării. Marginile tăvilor subțiri nu pot fi emailate complet. Din acest motiv, acestea pot fi aspre. Protecția la coroziune nu va fi afectată din această cauză.

Produse de curățat

Pentru ca diferitele suprafețe să nu se deterioreze din cauza unor produse de curățare inadecvate, luați în considerare următoarele date.

La curățarea plitei nu folosiți

- detergent de vase nediluat sau detergent pentru mașina de spălat vase,
- bureți abrazivi,
- produse de curățare agresive, gen produse de curățare pentru cuptoare sau agenți de îndepărtare a petelor,
- aparate de curățat cu jet sub presiune sau cu jet de abur.
- Nu curățați piesele individuale în mașina de spălat vase.

La curățarea cuptorului nu folosiți

- produse de curățare agresive sau abrazive,
- produse de curățare cu conținut mare de alcool,
- bureți abrazivi,
- aparate de curățat cu jet sub presiune sau cu jet de abur.
- Nu curățați piesele individuale în mașina de spălat vase.

Înainte de prima utilizare, spălați temeinic bureții noi.

Zona	Produse de curățare
Suprafețe din oțel inoxidabil* (în funcție de tipul aparatului)	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă și ștergeți până la uscare cu un șervet moale. În cazul suprafețelor din oțel inoxidabil, ștergeți întotdeauna paralel cu nervurile naturale. În caz contrar, se pot crea zgârieturi. Înlăturați imediat depunerile de calcar, grăsimi, amidon sau albuș de ou. Sub asemenea pete se poate forma coroziune. La unitățile service abilitate sau în comerțul de specialitate sunt disponibile produse de întreținere speciale pentru suprafețele fierbinți din oțel inoxidabil. Vă rugăm să aplicați produsul de întreținere în strat subțire, cu o lavetă moale.
Suprafețe emailate, vopsite, din material plastic sau serigrafiate* (în funcție de tipul aparatului)	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă și ștergeți până la uscare cu un șervet moale. Nu utilizați la curățare produse de curățat pentru geamuri sau răzuitoare pentru geamuri.
Panoul de comandă	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă și ștergeți până la uscare cu un șervet moale. Nu utilizați la curățare produse de curățat pentru geamuri sau răzuitoare pentru geamuri.
Capac din sticlă superior* (în funcție de tipul aparatului)	Produse de curățat pentru geamuri: Curățați cu o lavetă moale. Puteți scoate capacul de sticlă superior pentru a-l curăța. Pentru aceasta, vă rugăm să respectați indicațiile din capitolul <i>Capac din sticlă superior!</i>
Selectoare rotative Nu le îndepărtați!	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă și ștergeți până la uscare cu un șervet moale.
Rama plitei	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Nu curățați cu răzuitoare pentru geamuri, lămâie sau oțet.
Plita pe gaz și grătarul pentru vase* (în funcție de tipul aparatului)	Soluție fierbinte de detergent de vase. Utilizați apă puțină, nu este permisă pătrunderea ei prin piesele inferioare ale arzătorului către interiorul aparatului. Îndepărtați imediat preparatele vărsate și resturile de alimente. Puteți scoate grătarul pentru vase. Grătarul pentru vase din fontă*: Nu curățați în mașina de spălat vase.
Arzătorul cu gaz* (în funcție de tipul aparatului)	Îndepărtați capul arzătorului și capacul, curățați-le cu soluție fierbinte de apă cu detergent de vase. A nu se curăța în mașina de spălat vase. Orificiile de ieșire a gazului trebuie să rămână în permanență libere. Bujii: perie mică, moale. Arzătoarele cu gaz funcționează numai dacă bujiile sunt uscate. Uscați bine toate piesele. La montare, țineți seama de așezarea lor exactă. Capacele arzătoarelor sunt emailate negru. Cu timpul, culoarea se modifică. Acest lucru nu influențează funcționarea.

* Opțional (disponibile pentru anumite aparate, în funcție de tipul aparatului.)

Zona	Produse de curățare
Zonă de gătit electrică* (în funcție de tipul aparatului)	Agenți de curățare prin frecare sau bureți de curățare: Ulterior încingeți scurt placa de gătit, în vederea uscării. Plăcile umede ruginesc cu timpul. La final, aplicați o soluție de îngrijire. Îndepărtați imediat preparatele vărsate și resturile de alimente.
Inelul plăcii de gătit* (în funcție de tipul aparatului)	Îndepărtați decolorările cu luciri galbene până la albastre de pe inelul plăcii de gătit, cu o substanță de îngrijire pentru oțel. Nu folosiți agenți abrazivi, care lasă zgârieturi.
Plită vitroceramică* (în funcție de tipul aparatului)	Îngrijire: produse de protecție și îngrijire pentru vitroceramică Curățare: agenți de curățare adecvați pentru vitroceramică. Respectați indicațiile de curățare de pe ambalaj. ⚠ Răzuitoare pentru geamuri, în cazul murdăriei accentuate: Scoateți siguranța și curățați numai cu lama. Atenție, lama este foarte ascuțită. Pericol de rănire. După curățare, montați la loc siguranța. Înlocuiți imediat lamele deteriorate.
Plită din sticlă* (în funcție de tipul aparatului)	Îngrijire: produse de protecție și îngrijire pentru sticlă Curățare: produse de curățare pentru sticlă. Respectați indicațiile de curățare de pe ambalaj. ⚠ Răzuitoare pentru geamuri, în cazul murdăriei accentuate: Scoateți siguranța și curățați numai cu lama. Atenție, lama este foarte ascuțită. Pericol de rănire. După curățare, montați la loc siguranța. Înlocuiți imediat lamele deteriorate.
Geamul din sticlă	Produse de curățat pentru geamuri: Curățați cu o lavetă moale. Nu folosiți răzuitoare. Ușa se poate scoate pentru a fi curățată mai ușor. Pentru aceasta, vă rugăm să respectați indicațiile din capitolul <i>Demontarea și remontarea ușii cuptorului!</i>
Siguranța pentru copii* (în funcție de tipul aparatului)	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă. În cazul în care pe ușa cuptorului este montată o siguranță pentru copii, aceasta trebuie îndepărtată înainte de curățare. În cazul unei murdăririi accentuate, siguranța pentru copii nu mai funcționează corect.
Garnitura de etanșare Nu o îndepărtați!	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă. Nu frecați.

* Opțional (disponibile pentru anumite aparate, în funcție de tipul aparatului.)

Zona	Produse de curățare
Zona de gătit	Soluție fierbinte de apă cu detergent sau soluție de oțet: Curățați cu o lavetă. În cazul unei murdării importante, utilizați un burete sârmă din oțel inoxidabil sau mijloace de curățare pentru cuptoare. Utilizați numai în cuptorul rece. ⚠ În cazul suprafețelor cu autocurățare, folosiți funcția de autocurățare. Pentru aceasta, aveți în vedere capitolul <i>Autocurățare!</i> Atenție! Pentru suprafețele cu autocurățare, nu folosiți niciodată substanțe de curățare pentru mașini de gătit.
Apărătoarea din sticlă a becului cuptorului	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă.
Suportul pentru tăvi	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă sau cu o perie. Puteți scoate suporturile pentru tăvi pentru a le curăța. Pentru aceasta, aveți în vedere capitolul <i>Montarea și demontarea suporturilor pentru tăvi!</i> Glisieră telescopică* (în funcție de tipul aparatului) Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă sau cu o perie. Nu îndepărtați unsoarea de gresare de la șinele de deplasare, cel mai bine curățați-le în poziție introdusă. Nu le înmuiati, nu le spălați în mașina de spălat vase sau în timpul autocurățării. Suportul pentru vase se poate deteriora, iar funcționarea acestora se poate diminua.
Accesorii	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Înmuiiați și curățați cu o lavetă sau cu o perie. Tavă din aluminiu*: (în funcție de tipul aparatului) Ștergeți ulterior cu o lavetă moale. A nu se curăța în mașina de spălat vase. Nu folosiți niciodată produse de curățat pentru cuptoare. Pentru a se evita zgârieturile, nu atingeți niciodată suprafețele metalice cu cuțitul sau cu obiecte similare, ascuțite. Nu sunt adecvați detergenții agresivi, bureții abrazivi și lavetele aspre. În caz contrar, se pot crea zgârieturi. Frigare* (în funcție de tipul aparatului) Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă sau cu o perie. Nu curățați în mașina de spălat vase. Termometru pentru prăjire* (în funcție de tipul aparatului) Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă sau cu o perie. Nu curățați în mașina de spălat vase.

* Opțional (disponibile pentru anumite aparate, în funcție de tipul aparatului.)

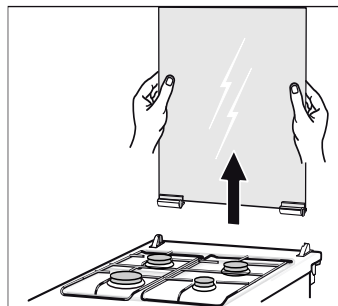
Zona	Produse de curățare
Sertar din soclu* (în funcție de tipul aparatului)	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă.
* Opțional (disponibile pentru anumite aparate, în funcție de tipul aparatului.)	

Capac din sticlă superior

Înainte să deschideți capacul superior, îndepărtați cu o lavetă substanțele care eventual s-au vărsat.

Pentru curățare, folosiți de preferință un produs de curățare pentru geamuri.

Pentru curățare, îndepărtați capacul superior. Pentru aceasta, țineți capacul din lateral cu ambele mâini și trageți-l în sus.



În cazul în care se desprind balamalele capacului, țineți seama de literele care se găsesc pe acestea. Balamaua cu litera R trebuie montată în dreapta, balamaua cu litera L trebuie montată în stânga.

După curățare, montați capacul superior, parcurgând aceleași etape în ordine inversă.

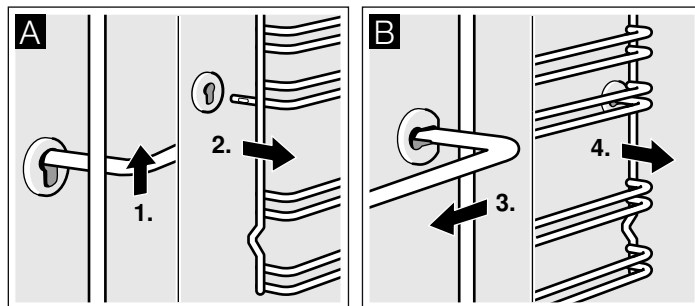
Închideți capacul superior abia după ce pozițiile de fierbere s-au răcit.

Montarea și demontarea suporturilor pentru tăvi

Suporturile pentru tăvi pot fi scoase pentru a fi curățate. Cuptorul trebuie să se fie rece.

Scoaterea suporturilor pentru tăvi

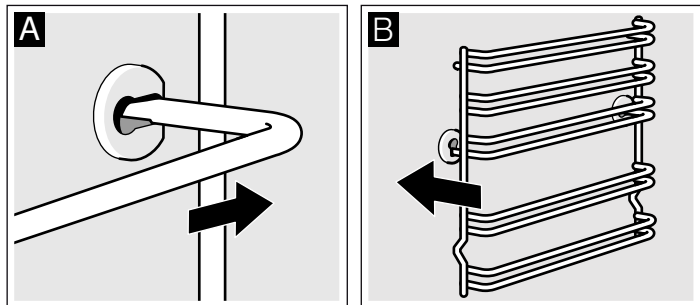
1. Ridicați partea frontală a suporturilor pentru tăvi
2. și desprindeți-le din dispozitivul de prindere (Figura A).
3. Pentru aceasta, trageți tot suportul pentru tăvi înainte
4. și scoateți-l (Figura B).



Curățați suporturile pentru tăvi cu detergent de vase și cu un burete de vase. În cazul murdăriei întărite, utilizați o perie.

Montarea suporturilor pentru tăvi

1. Introduceți suportul pentru tăvi mai întâi în bucsa din spate, împingeți puțin înapoi (Figura A)
2. și apoi agățați în bucsa din față (Figura B).

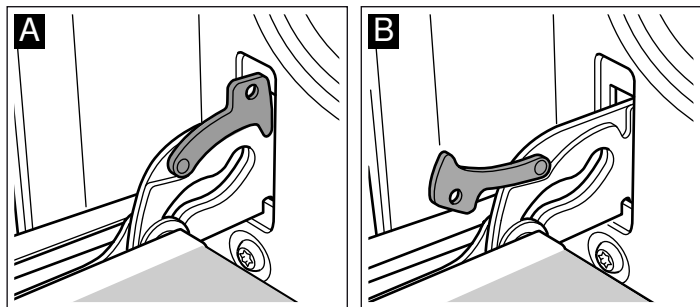


Suporturile pentru tăvi se potrivesc la stânga și la dreapta. Aveți grijă că, așa cum arată figura B, înălțimea 1 și 2 este jos, iar înălțimea 3, 4 și 5 sus.

Demontarea și remontarea ușii cuptorului

La curățarea și la demontarea geamurilor ușii puteți demonta ușa cuptorului.

Balamalele ușii cuptorului au fiecare o pârghie de blocare. Dacă pârghiile de blocare sunt închise (Figura A), ușa cuptorului este securizată. Ea nu poate fi demontată. Dacă pârghiile de blocare sunt deschise pentru demontarea ușii cuptorului (Figura B), balamalele sunt securizate. Ele nu se pot închide brusc.

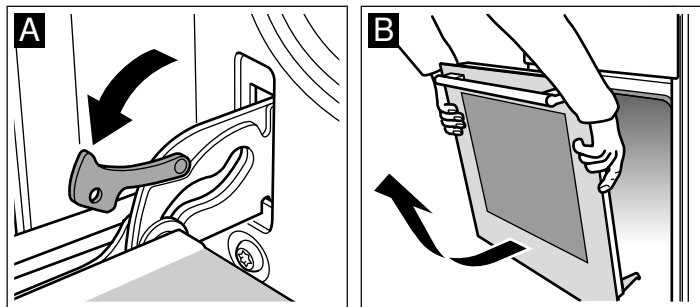


⚠ Pericol de vătămare!

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

Demontarea ușii

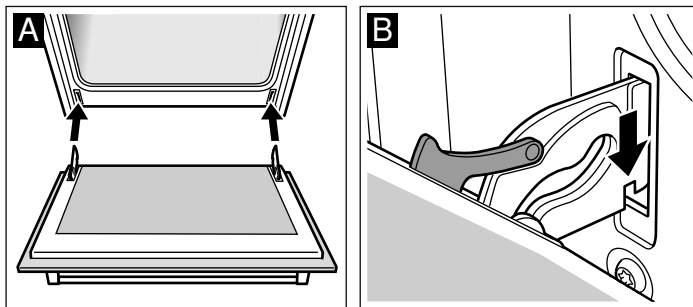
1. Deschideți complet ușa cuptorului.
2. Deschideți prin rabatare ambele pârghii de blocare din stânga și dreapta (Figura A).
3. Închideți ușa cuptorului până la limitator. Apucați-o cu ambele mâini din stânga și din dreapta. Mai închideți puțin și scoateți-o (Figura B).



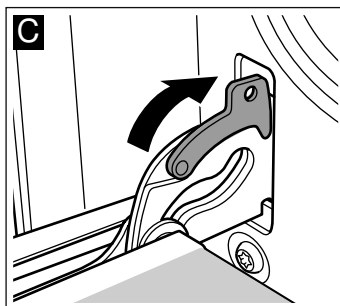
Remontarea ușii

Montați din nou ușa cuptorului procedând în ordine inversă.

1. La remontarea ușii cuptorului, aveți grijă ca ambele balamale să fie introduse exact în deschizătură (Figura A).
2. Crestătura de pe balama trebuie să se înclișeteze în ambele părți (Figura B).



3. Închideți la loc prin rabatare ambele pârghii de blocare (Figura C). Închideți ușa cuptorului.



⚠ Pericol de vătămare!

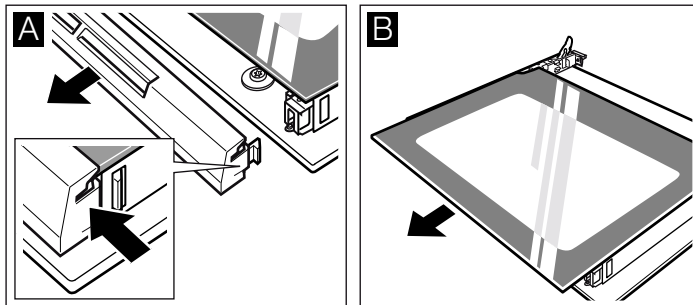
Dacă ușa cuptorului iese involuntar sau o balama se închide, nu prindeți balamaua. Cheamați unitatea de service abilitată.

Montarea și demontarea geamurilor ușii

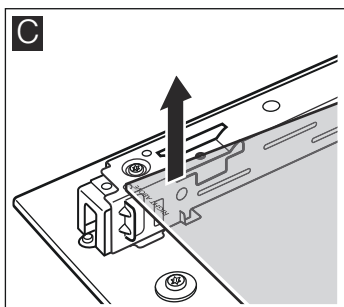
Puteți demonta geamurile ușii cuptorului pentru a le curăța mai ușor.

Demontare

1. Demontați ușa cuptorului și așezați-o cu mânerul în jos pe un prosop.
2. Scoateți capacul din partea superioară a ușii cuptorului. Pentru aceasta, apăsați clapeta cu degetele la dreapta și la stânga (figura A).
3. Ridicați puțin geamul superior și trageți-l afară (figura B).



4. Ridicați puțin geamul și trageți-l afară (figura B).



Curățați geamurile cu un produs de curățat sticla și cu o lavetă moale.

⚠ Pericol de vătămare!

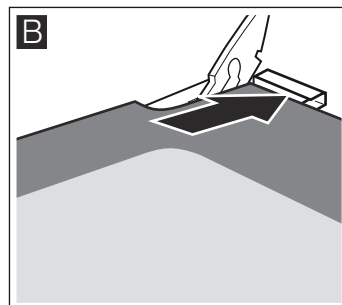
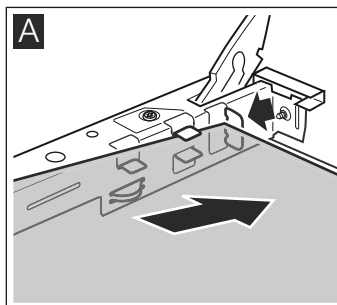
Geamul zgâriat al ușii aparatului poate crăpa. Nu folosiți răzuitoare pentru geamuri, produse de curățat agresive sau abrazive.

Montarea

La montare, aveți grijă ca pe partea din stânga jos inscripția "right above" să se vadă răsturnată.

1. Introduceți geamul oblic înspre partea din spate (figura A).

2. Introduceți geamul superior în spate în ambele suporturi, ținându-l înclinat. Fața netedă trebuie să se afle în afară. (Figura B).



3. Așezați și apăsați capacul.

4. Montați ușa cuptorului.

Nu utilizați din nou cuptorul decât după ce geamurile au fost montate corect.

Cum se procedează în cazul unei defecțiuni?

Dacă apare o defecțiune, acest lucru se întâmplă de multe ori doar din cauze minore. Înainte de a apela la unitatea de service abilitată, consultați tabelul. Poate reușiți să remediați singuri defecțiunea.

Tabel de defecțiuni

Dacă un preparat nu vă reușește în mod optim, vă rugăm să consultați capitolul *Testat pentru dvs. în studioul nostru gastronomic*. Acolo veți găsi multe sugestii și recomandări pentru gătit.

⚠ Pericol de electrocutare!

Reparațiile neautorizate sunt periculoase. Efectuarea reparațiilor este permisă numai unui tehnician din unitatea de service abilitată, instruit de firma noastră.

Defecțiunea	Cauza posibilă	Remediere/Recomandări
Cuptorul nu funcționează.	Siguranța este defectă.	Controlați în tabloul siguranțelor dacă siguranța este în ordine.
	Pană electrică.	Verificați dacă lumina de la bucătărie sau alte aparate din bucătărie funcționează.
Afișajul ceasului se aprinde intermitent	Pană electrică.	Setați din nou ora curentă.
Cuptorul nu se încălzește.	Este praf pe contacte.	Rotiți butoanele comutatoarelor de mai multe ori înainte și înapoi.
Arzătorul cu gaz nu se aprinde.	Pană de curent sau bujii umede.	Aprindeți arzătorul cu un aprinzător sau cu un chibrit.

Înlocuirea becului de pe plafonul cuptorului

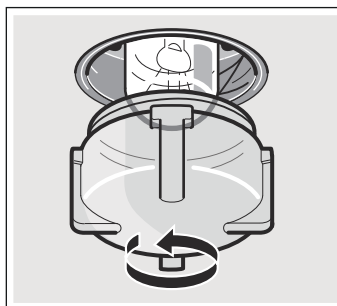
În cazul în care becul cuptorului este defect, acesta trebuie înlocuit. Becuri de schimb rezistente la temperatură, de 25 wați, pot fi procurate prin unitatea de service abilitată sau din comerțul de specialitate. Utilizați numai aceste becuri.

⚠ Pericol de electrocutare!

Deconectați siguranța din tabloul de siguranțe.

1. Așezați un șervet de vase în cuptorul rece pentru a preveni deteriorarea acestuia.

2. Deșurubați apărătoarea de sticlă, rotind-o către stânga.



3. Înlocuiți becul cu unul de același tip.

4. Montați din nou apărătoarea de sticlă.

5. Scoateți șervetul de vase și conectați siguranța.

Geamul protector

Dacă un geam protector este deteriorat, acesta trebuie înlocuit. Geamuri protectoare potrivite pot fi obținute prin unitățile de service abilitate. Vă rugăm să indicați numărul E și numărul FD al aparatului dumneavoastră.

Unitățile de service abilitate

Dacă aparatul necesită reparații, unitățile noastre de service vă stau la dispoziție. Găsim întotdeauna o soluție adecvată, și pentru a evita deplasări inutile ale tehnicienilor noștri.

Numărul E și numărul FD

Când sunați, vă rugăm să indicați numărul de produs (nr. E) și numărul de fabricație (nr. FD), astfel încât să vă putem oferi un service de calitate. Plăcuța tehnică cu numerele se află în dreapta, lângă ușa cuptorului. Pentru a nu fi obligat, la nevoie, să căutați prea mult, puteți să consemnați aici datele aparatului dvs. și numărul de telefon al serviciului clienți.

Nr. E	Nr. FD
-------	--------

Recomandări privind energia și mediul înconjurător

Aici primiți sugestii pentru coacerea și prăjirea în cuptor, cum puteți economisi energie atunci când gătiți pe plită și cum evacuați corect ca deșeu aparatul dvs.

Economisirea energiei

- Preîncălziți cuptorul numai atunci când în tabele sau în rețetă este indicat astfel.
- Folosiți forme de copt închise la culoare, lăcuite în negru sau din email, pentru că acestea absorb cel mai bine căldura.
- Deschideți ușa cuptorului cât mai rar posibil în timpul coacerii și prăjirii.
- În cazul unor timpi de preparare mai lungi, cuptorul poate fi oprit cu 10 minute înainte de expirarea timpului și preparatul poate fi finalizat cu ajutorul căldurii reziduale.

Unitățile de service abilitate ☎

Țineți seama de faptul că deplasarea unui tehnician de service în cazul unei operații eronate implică costuri și în perioada de garanție.

Comandă de reparație și consultanță în caz de defecțiune

Datele de contact ale tuturor țărilor le găsiți în lista de servicii pentru clienți anexată.

Aveți încredere în competența producătorului. Astfel noi ne asigurăm, că reparația se face de tehnicieni de service școlarizați, care sunt dotați cu piese de schimb originale pentru aparatul dvs.

Economisirea energiei la plita cu gaz

- Alegeți întotdeauna oală cu dimensiunile potrivite pentru preparatul dvs. O oală mare, umplută puțin, necesită multă energie.
- Acoperiți întotdeauna oala cu un capac potrivit.
- Flacăra de gaz trebuie să fie mereu în contact cu fundul oalei.

Evacuarea ecologică

Evacuați ambalajul în mod ecologic.



Acest aparat este marcat corespunzător directivei europene 2012/19/CE în privința aparatelor electrice și electronice vechi (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Directiva prescrie cadrul pentru o preluare înapoi, valabilă în întreaga UE, și valorificarea aparatelor vechi.

Totul a fost testat pentru dvs. în laboratorul nostru de gătit

Aici găsiți o varietate de preparate și reglaje optime pentru acestea. Vă vom arăta ce mod de încălzire și ce temperatură sunt cele mai adecvate pentru preparatul dvs. Veți primi date referitoare la accesoriile potrivite și la nivelul la care acestea trebuie introduse. Veți primi sugestii cu privire la veselă și modul de preparare.

Indicații

- Valorile din tabele sunt valabile pentru introducerea alimentului în spațiul de coacere rece și gol. Preîncălziți numai când acest lucru este precizat în tabele. Înainte de a preîncălzi, tapetați accesoriile cu hârtie de patiserie.
- Indicațiile de timp din tabele reprezintă valori orientative. Ele depind de calitatea și natura alimentelor.
- Folosiți accesoriile livrate împreună cu aparatul. Puteți achiziționa accesorii suplimentare din comerțul de specialitate sau de la unitatea de service abilitată, ca accesorii speciale. Înainte de utilizare, îndepărtați din spațiul de coacere toate accesoriile care nu vă sunt necesare.

- Utilizați întotdeauna o mânășă de protecție atunci când scoateți accesoriile fierbinți sau vesela fierbinte din spațiul de coacere.
- Cuptorul dvs. este adecvat pentru coacerea pe un nivel.

Atenție!

Aparatul a fost fabricat în conformitate cu normele în vigoare, corespunzătoare combustibililor gazoși. Dacă se utilizează un alt tip de gaz decât cel indicat mai jos, rezultatele vor fi necorespunzătoare.

Tip gaz	Amestec de gaze (%)
G20	CH ₄ = 100
G25	CH ₄ = 86, N ₂ = 14
G30	n-C ₄ H ₁₀ = 50, i-C ₄ H ₁₀ = 50

Indicație: Nu așezați alimentele direct pe tava de copt din aluminiu. Se tapetează tava de copt din aluminiu cu hârtie de copt.

Prăjituri și produse de brutărie/patiserie

Forme pentru prăjituri

La coacerea în forme pentru prăjituri, introduceți grătarul la nivelul indicat și așezați forma pe grătar.

Formele de culoare închisă sunt cele mai adecvate.

În cazul coacerii în forme subțiri sau în forme de sticlă, va crește timpul de coacere și prăjitura nu se rumenește uniform.

Utilizați numai forme de sticlă termorezistentă. Nu așezați forma de sticlă fierbinte pe suprafețe reci sau ude. Sticla se poate sparge.

Dacă doriți să folosiți forme din silicon, orientați-vă în funcție de instrucțiunile producătorului. În comparație cu formele normale

pentru prăjituri, formele din silicon sunt ceva mai mici. Din acest motiv, cantitățile pot diferi față de indicațiile din rețetă.

Tabele de coacere pentru arzătorul inferior al mașinii de gătit cu gaz

În tabele găsiți modurile de încălzire optime pentru o mare varietate de prăjituri și torturi. Indicațiile de temperatură și timpii de preparare depind de cantitatea de aluat și de natura acestuia.

Valorile din tabele sunt valabile pentru introducerea alimentului în spațiul de coacere rece și gol.

Căldura se va dispersa în cuptor imediat ce va fi aprins gazul care iese din arzătorul inferior. Din acest motiv, de cele mai multe ori, partea de jos a preparatelor este rumenită mai tare.

Prăjituri coapte în forme	Accesoriile	Nivel	Indicarea temperaturii în °C (arzătorul inferior al cuptorului)	Durată, minute
Prăjituri	Formă demontabilă rotundă, cu tub, adânc	2	180	60-80
Prăjituri	Formă demontabilă rotundă, cu tub, lat	3	180	60-80
Tort de biscuiți	Formă demontabilă (Ø 26 cm)	2	180	50-60
Prăjitură cu mere	Formă demontabilă, de culoare deschisă (Ø 20 cm)	2	230	60-80
Prăjitură cu griș	Formă din sticlă pentru sufleu, pătrată	3	180	60-80

Diverse fursecuri în tavă	Accesoriile	Nivel	Indicarea temperaturii în °C (arzătorul inferior al cuptorului)	Durată, minute
Biscuiți	Tavă	4	170	70-90
Fursecuri	Tavă	3	180	40-60
Pateuri inelare cu susan	Tavă	4	190	60-80
Ștrudel din aluat franțuzesc	Tavă	4	180	50-70
Ștrudel cu foi yufka	Tavă	3	190	60-80
Produse de brutărie și patiserie din aluat dospit	Tavă	4	170	70-90
Pizza	Tavă	3	190	50-70

Preparat	Accesorii și veselă	Nivel	Indicarea temperaturii în °C	Durată, minute
Sufleu de fidea	Formă din sticlă pentru sufleu, pătrată*	2	190	60-80
Cartofi gratinați din ingrediente crude, înălțime max. 4 cm	Formă din sticlă pentru sufleu, pătrată*	2	180	60-80
Gulaș cu legume	Oală din lut	2	220	80-100

* Utilizați numai forme de sticlă termorezistentă. Nu așezați forma de sticlă fierbinte pe suprafețe reci sau ude. Sticla se poate sparge.

Recomandări pentru coacere

Doriți să coaceți după propria dumneavoastră rețetă.	Orientați-vă după produse de patiserie similare din tabelele de coacere.
Astfel puteți determina dacă pandișpanul este copt:	Cu aproximativ 10 minute înainte de expirarea timpului de coacere indicat în rețetă, introduceți o scobitoare din lemn în prăjitură, în punctul cel mai înalt. Când aluatul nu se mai lipește de lemn, prăjitura este gata.
Prăjitura se lasă.	La următoarea utilizare adăugați mai puțin lichid. Acordați atenție timpilor de dospire indicați în rețetă.
Prăjitura s-a ridicat în mijloc, iar pe margine a rămas joasă.	Nu ungeți marginea formei demontabile. După coacere, desprindeți prăjitura cu atenție cu ajutorul unui cuțit.
Prăjitura este prea uscată.	Faceți mici perforații cu o scobitoare în prăjitura coaptă. Apoi picurați suc de fructe sau o băutură alcoolică deasupra. Data următoare, scurtați timpul de coacere.
Partea inferioară a prăjiturii cu fructe este prea deschisă la culoare.	Data următoare introduceți prăjitura cu un nivel mai jos.
Sucul de fructe se revarsă.	Folosiți data următoare tava universală (dacă este disponibilă).
La coacerea chiflelor, bucățile se lipesc.	Între chifle trebuie păstrată o distanță de aprox. 2 cm. Astfel este suficient loc pentru a putea să crească chiflele și să se coacă uniform.
La coacerea prăjiturilor însirocate, se produce apă de condens.	La coacere se pot forma aburi. Aceștia ies pe ușă. Aburii se pot precipita pe panoul de comandă sau pe partea frontală a mobilierului adiacent și se pot scurge sub formă de condens. Acest lucru are cauze fizice.

Carne, pasăre, pește, pâine prăjită

Tabel - Gătit - Grill electric

Datele din tabel se referă la introducerea alimentelor în cuptorul rece.

Întoarceți bucățile de carne după 2/3 din timpul de preparare. Așezați întotdeauna bucățile pentru grill pe mijlocul grătarului. În cazul preparării la grill direct pe grătar, introduceți tava pe nivelul 1. Zeama de pește va fi colectată, iar cuptorul rămâne mai curat.

Preparat	Greutate	Accesorii și veselă	Nivel	Indicarea temperaturii în °C, treapta de grill	Durată, minute
Carne					
Fripturi (6 bucăți, 3 cm)	1,5 kg	Grătar	4	260-270	25-35
Hamburger (9 bucăți)	0,4 kg	Grătar	4	260-270	10-20
Cârnăciori (12 bucăți)	0,5 kg	Grătar	4	260-270	15-25
Carne pentru grill pe frigare	1,0 kg	Frigare rotativă	1	240-250	90-110
Rulade din carne de porc	2,0 kg	Frigare rotativă	1	230-240	130-150
Carne de pasăre					
Pulpe de pui (4 bucăți)	1,5 kg	Grătar	4	260-270	25-35
Carne de pasăre	1,5 kg	Frigare rotativă	2+1	250-260	80-90
Rață	2,0 kg	Frigare rotativă	2+1	240-250	80-100
Pește					
Pește, întreg (2 bucăți)	1,0 kg	Grătar	4	260-270	20-30
File de pește (4 bucăți)	0,5 kg	Grătar	4	260-270	20-30
Pâine prăjită					
Pâine prăjită rumenită (9 bucăți)	-	Grătar	4	260-270	3-5
Pâine prăjită, cu umplutură, rumenită pe deasupra (9 bucăți)	-	Grătar	4	260-270	5-7

Recomandări pentru prăjire și grill

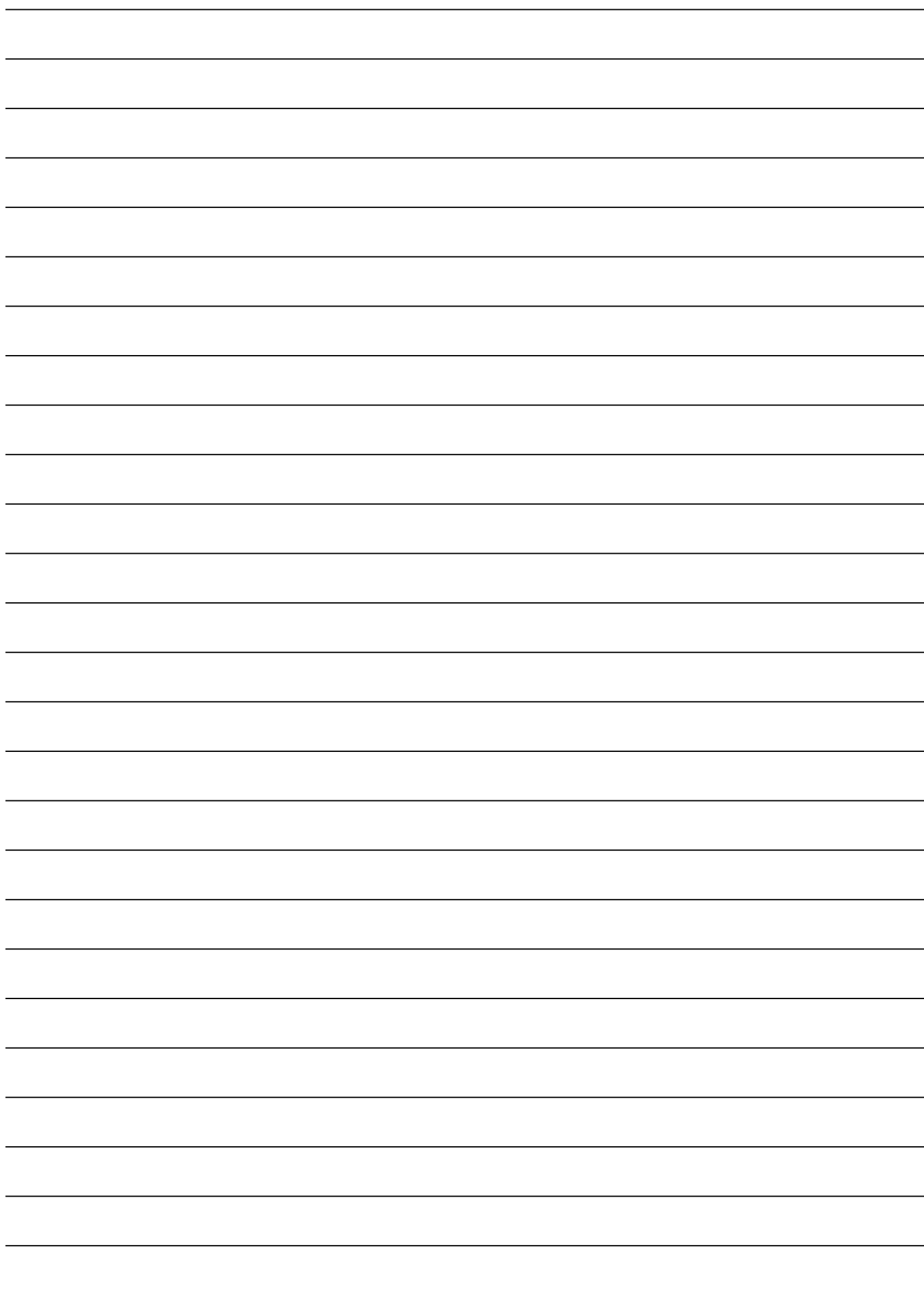
Nu există în tabel date despre greutatea fripturii.	Alegeți datele corespunzătoare greutății imediat inferioare și prelungiți timpul de preparare.
Doriți să stabiliți dacă friptura este gata.	Utilizați un termometru pentru carne (disponibil în comerț) sau faceți o "încercare cu lingura". Apăsăți cu o lingură pe friptură. Dacă aceasta este tare, înseamnă că este gata. Dacă se lasă, mai trebuie lăsată puțin.
Friptura este prea închisă la culoare sau crusta este pe alocuri arsă.	Verificați nivelul și temperatura.
Friptura arată bine, dar sosul este ars.	La următoarea utilizare, alegeți o vesală de dimensiuni mai reduse sau adăugați mai mult lichid.
Friptura arată bine, dar sosul este prea deschis la culoare sau apos.	La următoarea utilizare, alegeți o vesală de dimensiuni mai mari și folosiți mai puțin lichid.
La scoaterea fripturii ies aburi.	Acest lucru are cauze fizice și este normal. O mare parte din aburii de apă sunt evacuați prin ieșirea aburilor. Aceștia se pot precipita pe partea frontală mai rece a comutatorului sau pe partea frontală a mobilierului adiacent și se pot scurge sub formă de apă de condens.

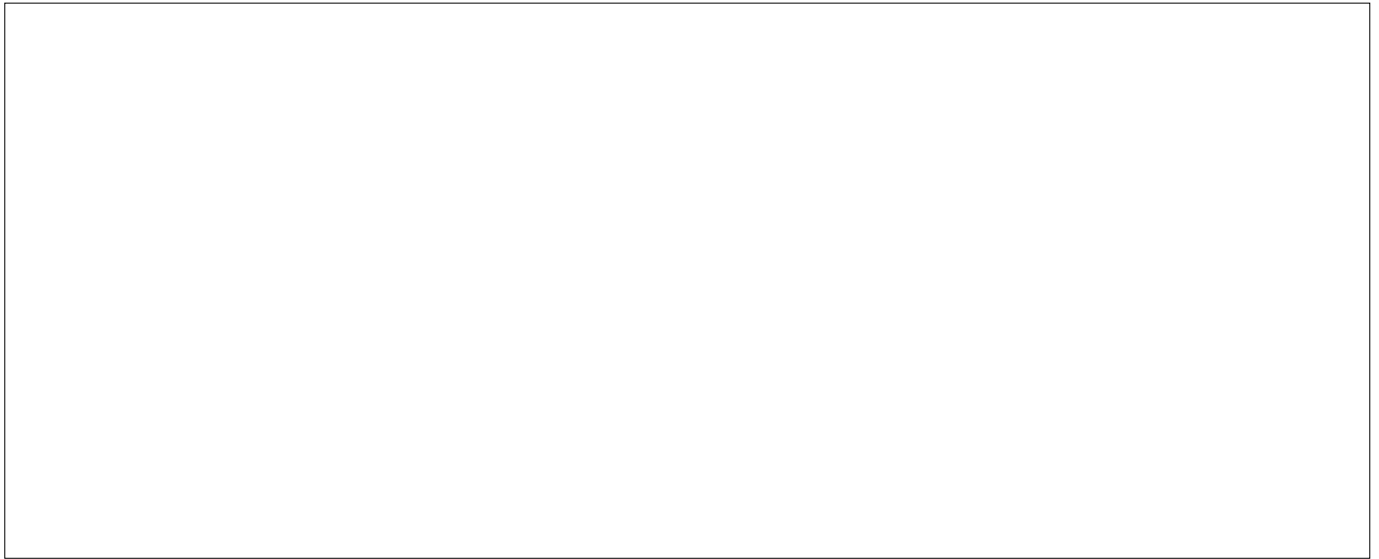
Acrilamide în alimente

Acrilamida se formează mai ales în produsele supraîncălzite din cereale și cartofi, ca de ex. chipsuri de cartofi, cartofi prăjiți, pâine prăjită, chifle, pâine, produse fine de patiserie din cocă fragedă (biscuiți, turtă dulce, biscuiți Spekulatorius).

Recomandări pentru coacere, prăjire și preparare la grill, cu valori scăzute de acrilamidă

Generalități	■ Folosiți timpi de preparare cât se poate de reduși. ■ Rumeniți preparatele încât să fie aurii. "Aurite în loc de carbonizate". ■ Cu cât preparatul este mai mare și mai gros, cu atât conține mai puține acrilamide.
Cartofi prăjiți pentru prepararea în cup-tor	Distribuiți cartofii uniform în tavă și, pe cât posibil, într-un singur strat. Pentru a evita o uscare rapidă, coaceți cel puțin 400 g per tavă.





Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001044510

02
161295