



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



Fogão de instalação livre
Отдельностоящая плита
Mașină de gătit neîncorporabilă
HGA223120E



BOSCH

[pt] Instruções de serviço 3
[ru] Правила пользования 25

[ro] Instrucțiuni de utilizare 48

Índice

Instruções de segurança importantes	4
Causas de danos	7
Danos no forno	7
Danos na gaveta inferior	7
Colocação, ligação de gás e ligação eléctrica	7
Ligação de gás	7
Problemas na instalação de gás / cheiro a gás	8
Deslocar o aparelho pela tubagem do gás ou pelo manípulo da porta	8
Ligação eléctrica.....	8
Nivelar o fogão.....	8
Fixação à parede.....	8
Colocação do aparelho	8
Medidas a considerar durante o transporte.....	9
O seu novo aparelho	9
Generalidades	9
Área de cozedura	9
Painel de comandos	10
O seu acessório.....	10
Inserir o acessório.....	11
Acessórios especiais.....	11
Artigos do Serviço de Assistência Técnica	12
Antes da primeira utilização.....	12
Aquecer o forno	12
Como ajustar o queimador a gás	12
Como regular o grelhador a gás.....	12
Limpar os acessórios.....	13
Regular a placa de cozinhar	13
Limpeza prévia da torneira e da tampa do queimador.....	13
Acender os queimadores.....	13
Tabela - Cozinhar	13
Recipientes apropriados.....	14
Advertências para utilização.....	14
Programar o forno	15
Ajusta desta forma o queimador do forno.....	15
Como regular o grelhador a gás	15
Manutenção e limpeza	16
Produto de limpeza	16
Tampa de vidro	18
Engatar e desengatar as estruturas de suporte	18
Engatar e desengatar a porta do forno.....	19
Desmontar e montar os vidros da porta	19
Uma anomalia, que fazer?	20
Tabela de anomalias.....	20
Substituir a lâmpada no tecto do forno.....	20
Tampa de vidro	20
Serviço de Assistência Técnica.....	21
Número E e número FD	21
Conselhos energéticos e ambientais	21
Poupança de energia.....	21
Poupar energia na placa de cozinhar a gás	21
Eliminação ecológica.....	21
Testado para si no nosso estúdio de cozinha	22
Bolos e biscoitos	22
Conselhos para confecção de alimentos	23
Carne, aves, peixe, torrada.....	23

Conselhos para assar e grelhar	24
Acrilamida nos produtos alimentares	24

Obtenha mais informações relativas a produtos, acessórios, peças sobresselentes e Assistência Técnica na Internet:
www.bosch-home.com e na loja Online:
www.bosch-eshop.com

Instruções de segurança importantes

Leia atentamente o presente manual. Só assim poderá utilizar o seu aparelho de forma segura e correcta. Guarde as instruções de utilização e montagem para consultas futuras ou para futuros utilizadores.

Esta instrução só é válida, se estiver indicada a abreviatura do respectivo país no aparelho. Se a abreviatura não aparecer no aparelho, deve ser consultado o manual de instalação, que inclui as indicações necessárias para a mudança do aparelho para as condições de ligação do país.

Categoria do aparelho: Categoria 1

Examine o aparelho depois de o desembalar. Se forem detectados danos de transporte, não ligue o aparelho.

Apenas um técnico autorizado pode ligar o aparelho e efectuar a adaptação para um outro tipo de gás. A instalação do aparelho (ligação eléctrica ou a gás) tem de ser realizada de acordo com as instruções de utilização e de instalação. Uma ligação incorrecta e regulações erradas podem provocar graves acidentes e danos no aparelho. O fabricante do aparelho não se responsabiliza por este tipo de danos. A garantia do aparelho perde a validade.

Atenção: Este aparelho só está previsto para função de cozinhar. Não pode ser utilizado para outras funções, como por exemplo, aquecer o local.

O aparelho foi concebido para ser utilizado até a uma altitude de 2000 metros acima do nível do mar, no máximo.

Atenção: A utilização de um fogão a gás leva à formação de calor, humidade e produtos de combustão no local. Especialmente se o aparelho estiver em funcionamento, deve prestar-se atenção à boa ventilação do local: as aberturas naturais de ventilação devem ser mantidas livres ou instalar um dispositivo de ventilação mecânico (p. ex., um exaustor). Uma utilização intensiva e prolongada do aparelho pode tornar necessária uma ventilação adicional, p. ex., a abertura de uma janela, ou uma ventilação activa, p. ex., activação do dispositivo de ventilação mecânico existente no regime de potência máxima.

Este aparelho não está concebido para o funcionamento com um relógio externo ou um comando à distância.

Não utilize dispositivos de proteção inadequados ou grelhas de proteção para crianças. Podem provocar acidentes.

Este aparelho pode ser usado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com limitações físicas, sensoriais ou mentais ou com pouca experiência ou conhecimentos, se estiverem sob vigilância de uma pessoa responsável pela sua segurança ou tiverem sido instruídas acerca da utilização segura do aparelho e tiverem compreendido os perigos decorrentes da sua utilização.

As crianças não devem brincar com o aparelho. As tarefas de limpeza e manutenção por parte do utilizador não devem ser efectuadas por crianças, a não ser que tenham mais de 8 anos e estejam sob vigilância.

As crianças menores de 8 anos devem manter-se afastadas do aparelho e do cabo de ligação.

Insira sempre os acessórios correctamente no interior do aparelho. *Consulte o tópico Descrição de acessórios* no manual de instruções.

O alumínio pode soltar-se do tabuleiro devido a atrito mecânico ou a alimentos ácidos, alcalinos ou salgados, por ex. ácidos da fruta ou bolo alcalino. Não coloque os alimentos diretamente no tabuleiro. Forre o tabuleiro com o papel manteiga. Não utilize objetos metálicos nem afiados. Não utilize produtos de limpeza agressivos nem abrasivos.

Perigo de incêndio!

- Ao abrir a porta do aparelho, forma-se uma corrente de ar. O papel vegetal pode tocar nas resistências e incendiar-se. Durante o pré-aquecimento, nunca coloque papel vegetal solto no acessório. Coloque sempre um recipiente ou uma forma em cima do papel vegetal para o segurar. Forre apenas a área necessária com papel vegetal. O papel vegetal não deve sobressair do acessório.
- Os objectos inflamáveis armazenados no interior do aparelho podem incendiar-se. Nunca guarde objectos inflamáveis no interior do aparelho. Nunca abra a porta do aparelho quando for visível fumo

dentro do mesmo. Desligue o aparelho e puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Feche a alimentação de gás.

- O óleo e a gordura quentes incendiam-se rapidamente. Nunca deixe óleo ou gordura quentes sem vigilância. Nunca apague fogo com água. Desligue a zona de cozinhar. Abafe as chamas com uma tampa, manta de amianto ou um objecto equivalente.
- As zonas de cozinhar ficam muito quentes. Nunca coloque objectos inflamáveis sobre a placa de cozinhar. Não guarde objectos sobre a placa de cozinhar.
- O aparelho fica muito quente; materiais inflamáveis podem incendiar facilmente. Não guardar ou utilizar objectos inflamáveis (p. ex., latas de spray, produtos de limpeza) por baixo ou junto ao forno. Não guardar objectos inflamáveis no forno ou sobre este.
- As zonas de cozinhar a gás que não tenham louça para cozinhar colocada em cima ficam muito quentes durante o funcionamento. O aparelho e um exaustor que tenha sido colocado por cima podem danificar-se ou incendiar-se. Os resíduos de gordura no filtro do exaustor podem incendiar-se. As zonas de cozinhar a gás devem apenas funcionar com louça para cozinhar colocada em cima.
- A parte de trás do aparelho fica muito quente, o que poderá originar danos nos cabos de ligação. Os condutores de corrente e as tubagens do gás não podem entrar em contacto com a parte de trás do aparelho.
- Nunca coloque objectos inflamáveis sobre as zonas de cozinhar nem os guarde no interior do aparelho. Nunca abra a porta do aparelho quando for visível fumo dentro do mesmo. Desligue o aparelho. Retire a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Feche a alimentação de gás.
- As superfícies da gaveta inferior podem ficar muito quentes. Na gaveta, guarde apenas acessórios do forno. Objectos inflamáveis não podem ser guardados na gaveta inferior.

Perigo de queimaduras!

- O aparelho fica muito quente. Nunca toque nas superfícies interiores quentes do aparelho, nem nas resistências. Deixe sempre arrefecer o aparelho. Mantenha as crianças afastadas.
- Os acessórios ou recipientes ficam muito quentes. Use sempre uma pega de cozinha para retirar os acessórios ou recipientes quentes do interior do aparelho.
- Os vapores de álcool podem incendiar-se no interior quente do aparelho. Nunca prepare refeições com grandes quantidades de bebidas com elevado teor de álcool. Use apenas pequenas quantidades de bebidas com elevado teor de álcool. Abra a porta do aparelho com cuidado.
- As zonas de cozinhar e as suas imediações, nomeadamente uma estrutura da placa de cozinhar, eventualmente existente, ficam muito quentes. Nunca toque nas superfícies quentes. Mantenha as crianças afastadas.
- Durante o funcionamento as superfícies do aparelho ficam quentes. Não tocar nas superfícies quentes. Mantenha as crianças afastadas do aparelho.
- A louça para cozinhar vazia fica extremamente quente em cima de zonas de cozinhar a gás em funcionamento. Nunca aqueça louça para cozinhar vazia.
- O aparelho aquece durante o funcionamento. Deixe o aparelho arrefecer antes de realizar a limpeza.
- **Atenção:** Partes com as quais entra em contacto podem ficar quentes durante o funcionamento do grelhador. Crianças pequenas devem ser mantidas afastadas.
- Quando a garrafa de gás de petróleo liquefeito (GPL) não está na vertical, pode passar propano/butano líquido para o aparelho, podendo originar labaredas intensas nos queimadores. Os componentes poderão ser danificados e, com o tempo, deixar de vedar corretamente, permitindo a saída descontrolada de gás. Qualquer destas situações pode provocar queimaduras. Coloque sempre garrafas de GPL na posição vertical.

Perigo de queimaduras!

- As peças que se encontram acessíveis ficam quentes durante o funcionamento do aparelho. Nunca toque nas peças quentes. Manter fora do alcance das crianças.
- Ao abrir a porta do aparelho, pode sair vapor quente. Abra a porta do aparelho com cuidado. Mantenha as crianças afastadas.
- A água no interior quente do aparelho pode transformar-se em vapor de água quente. Nunca deite água no interior quente do aparelho.

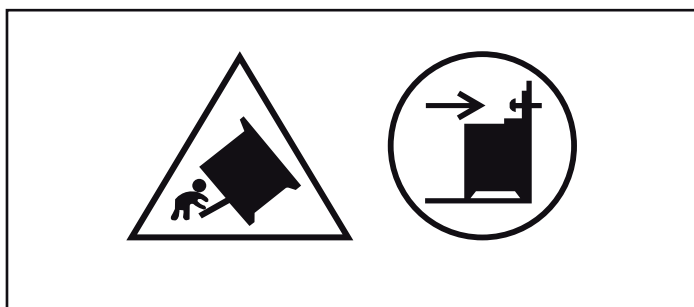
Perigo de ferimentos!

- O vidro riscado da porta do aparelho pode rachar. Não use raspadores de vitrocerâmica, nem detergentes agressivos ou abrasivos.
- As reparações indevidas são perigosas. As reparações e substituições de condutores de corrente e tubagens do gás danificados só podem ser efectuadas por técnicos especializados do serviço de assistência técnica. Se o aparelho estiver avariado, desligue a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico e feche a alimentação de gás. Contacte o serviço de assistência técnica.
- Avarias ou danos no aparelho são perigosos. Nunca ligue um aparelho defeituoso. Desligue a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Feche a alimentação de gás. Contacte o serviço de assistência técnica.
- Recipientes de tamanho inadequado, danificados ou mal colocados podem provocar ferimentos graves. Ter em atenção as indicações sobre os recipientes para cozinhar.
- **Atenção:** A tampa de vidro pode rebentar devido ao calor. Antes de fechar a tampa, fechar todos os queimadores. Aguarde que o forno arrefeça, antes de fechar a tampa de vidro.



- Se o aparelho for colocado em cima de uma base solta, poderá deslizar da base. O aparelho tem de ser fixado de forma segura à base.

Perigo de tombar!



Aviso: Para evitar que o aparelho tombe é necessário montar uma protecção correspondente. Leia as instruções de montagem.

Perigo de choque eléctrico!

- As reparações indevidas são perigosas. As reparações só podem ser efectuadas por técnicos especializados do serviço de assistência técnica. Se o aparelho estiver avariado, puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o serviço de assistência técnica.
- O isolamento dos cabos de electrodomésticos pode derreter em contacto com partes quentes do aparelho. Nunca coloque os cabos de electrodomésticos em contacto com partes quentes do aparelho.
- A humidade que se infiltra no aparelho pode dar origem a um choque eléctrico. Não utilize aparelhos de limpeza a alta pressão ou de limpeza a vapor.
- Ao substituir a lâmpada no interior do aparelho, os contactos do casquilho da lâmpada encontram-se sob tensão. Antes de proceder à substituição, puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico.

- Um aparelho avariado pode causar choques eléctricos. Nunca ligue um aparelho avariado. Puxe a ficha da

tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

Causas de danos

Placa de cozinhar

Atenção!

- Utilize as zonas de cozedura apenas com o recipiente colocado. Não aqueça panelas ou frigideiras vazias. O fundo da panela é danificado.
- O fundo das panelas ou das frigideiras deve ser plano.
- Colocar a panela ou a frigideira ao centro, sobre o queimador. Deste modo, o calor da chama do queimador é transferido na perfeição para o fundo da panela ou da frigideira. As pegas não ficam danificadas, assegurando-se uma maior poupança de energia.
- Preste atenção para que os queimadores estejam limpos e secos. A torneira e as tampas dos queimadores têm de estar bem assentes no seu lugar.
- Preste atenção para que a tampa não esteja fechada, quando o fogão é colocado em funcionamento.

Danos no forno

Atenção!

- Acessórios, película, papel vegetal ou recipientes sobre a base do forno: não coloque quaisquer acessórios sobre a base do forno. Não forre a base do forno com película, seja de que tipo for, nem com papel vegetal. Não pouse recipientes na base do forno se tiver regulado uma temperatura superior a 50 °C. Provoca retenção do calor. Os tempos de cozedura e de assadura deixam de ser os mesmos e danifica o esmalte.
- Água no interior quente do aparelho: nunca deite água no interior do aparelho, quando este estiver quente. Cria vapor

de água. A mudança de temperatura pode danificar o esmalte.

- Alimentos húmidos: não guarde alimentos húmidos durante muito tempo no interior do aparelho fechado, pois pode danificar o esmalte.
- Sumo de fruta: se estiver a confeccionar bolos de fruta muito sumarenta, não encha demasiado o tabuleiro. O sumo de fruta que pinga do tabuleiro deixa manchas que nunca mais saem. Se possível, utilize o tabuleiro universal mais fundo.
- Deixar arrefecer com a porta do aparelho aberta: deixe o interior do aparelho arrefecer sempre com a porta fechada. Mesmo apenas com uma frincha da porta do forno aberta, as fachadas dos móveis contíguos podem ficar danificadas com o tempo.
- Vedante da porta muito sujo: se o vedante da porta estiver muito sujo, a porta do aparelho deixa de fechar bem durante o funcionamento. As fachadas dos móveis contíguos podem ser danificadas. Mantenha o vedante da porta sempre limpo.
- Porta do aparelho como assento ou suporte: não se ponha em pé, sente ou pendure na porta do aparelho. Não coloque recipientes ou acessórios em cima da porta do aparelho.
- Inserir o acessório: dependendo do modelo do aparelho, ao fechar a porta, o acessório pode riscar o vidro da porta. Insira sempre o acessório no aparelho até ao batente.
- Transportar o aparelho: não transporte nem segure o aparelho pela pega da porta. A pega não suporta o peso do aparelho e pode partir-se.

Danos na gaveta inferior

Atenção!

Não coloque objectos quentes na gaveta inferior. Ela pode ser danificada.

Colocação, ligação de gás e ligação eléctrica

Ligação de gás

A instalação só pode ser efectuada por um técnico especializado autorizado ou por um técnico especializado do Serviço de Assistência Técnica, de acordo com as instruções indicadas em "Ligação de gás e mudança para um outro tipo de gás".

Para o técnico especializado autorizado ou Serviço de Assistência Técnica

Atenção!

- As condições de ajuste para este aparelho estão indicadas na placa de características, na parte de trás do aparelho. O tipo de gás ajustado de fábrica está identificado com uma estrela (*).
- Antes da colocação do aparelho, verifique as condições de acesso à rede (tipo de gás e pressão do gás) e certifique-se de que o ajuste de gás do aparelho está de acordo com estas condições. Se for necessário alterar os ajustes do aparelho, siga as instruções no capítulo "Ligação de gás e mudança para um outro tipo de gás".
- Este aparelho não está ligado a uma conduta de gases de exaustão. Deve ser ligado e colocado em funcionamento de

acordo com as condições de instalação. Não ligue o aparelho a uma saída de gases de exaustão. É necessário considerar todas as normas de ventilação.

- A ligação de gás deve ser realizada através de uma ligação fixa, ou seja, não móvel (tubagem do gás), ou de um tubo flexível de segurança.
- Se for utilizado o tubo flexível de segurança, prestar impreterivelmente atenção para que o tubo flexível não seja entalado ou recalcado. O tubo flexível não pode entrar em contacto com superfícies quentes.
- A tubagem do gás (tubo do gás ou tubo flexível de segurança) pode ser ligada ao lado direito ou esquerdo do aparelho. A ligação deve dispor de um mecanismo de fecho de fácil acesso.

Problemas na instalação de gás / cheiro a gás

Se sentir cheiro a gás ou constatar que existem problemas na instalação de gás, deve

- fechar imediatamente a alimentação de gás ou a válvula da botija de gás;
- apagar imediatamente qualquer lume, chama e cigarros;
- desligar aparelhos eléctricos, incluindo lâmpadas;
- abrir as janelas e arejar bem o espaço;
- chamar o serviço de assistência técnica ou a empresa de abastecimento de gás.

Deslocar o aparelho pela tubagem do gás ou pelo manípulo da porta

Não desloque o aparelho segurando na tubagem do gás; ela pode ficar danificada. Perigo de fuga de gás! Não desloque o aparelho segurando no manípulo da porta. As dobradiças da porta e o manípulo poderiam ficar danificados.

Ligação eléctrica

Atenção!

- Solicite a colocação do aparelho ao seu Serviço de Assistência Técnica. Para a ligação é necessário um fusível 16 A. O aparelho está concebido para o funcionamento a 220-240 V.
- Se a tensão da rede eléctrica descer além dos 180 V, o sistema de ignição eléctrico não funciona.
- Se o aparelho for incorrectamente ligado e surgirem danos, é anulado o direito à garantia.
- Se o cabo de rede for danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo respectivo Serviço de Assistência Técnica ou por uma pessoa com qualificação equivalente.

Para o Serviço de Assistência Técnica

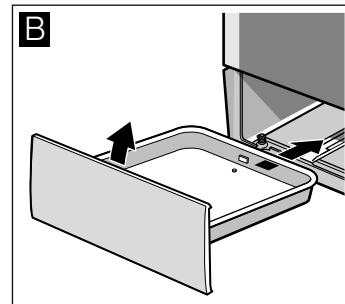
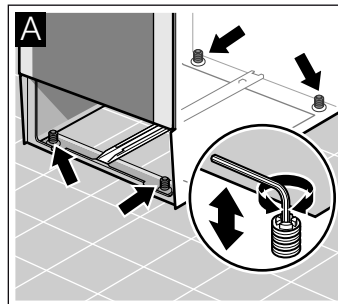
Atenção!

- O aparelho deve ser ligado de acordo com os dados na placa de características.
- Ligue o aparelho apenas a uma ligação eléctrica que corresponda aos regulamentos em vigor. A tomada deve ser facilmente acessível, para que o aparelho possa ser desligado da rede eléctrica em caso de necessidade.
- É necessário providenciar a existência de um sistema de corte de múltiplos pinos.
- Nunca utilize cabos de extensão ou fichas de contactos múltiplos.
- Por razões de segurança, este aparelho só pode ser ligado a uma ficha com ligação à terra. Se a ligação à terra não corresponder aos regulamentos, não está garantida a protecção contra perigos eléctricos.
- Para a ligação do aparelho, deve utilizar-se um cabo do tipo H 05 W-F ou um cabo equivalente.

Nivelar o fogão

Coloque o fogão directamente no chão.

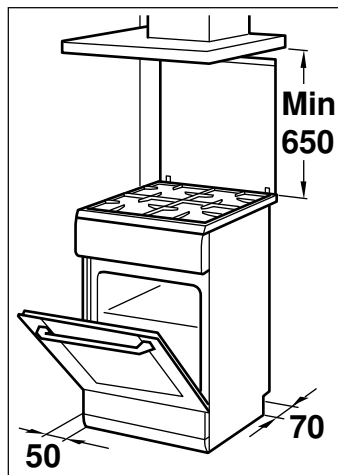
1. Puxe a gaveta de rodapé para fora e retire-a, puxando-a para cima. Os pés reguláveis encontram-se à frente e atrás, na parte interior do rodapé.
2. Rode os pés com a chave sextavada para cima ou para baixo, conforme necessário, até o fogão ficar nivelado (figura A).
3. Insira novamente a gaveta de rodapé (figura B).



Fixação à parede

Para garantir que o fogão não tombe, tem de fixá-lo à parede com o ângulo fornecido. Siga as instruções de montagem sobre a fixação à parede.

Colocação do aparelho



- O aparelho deve ser colocado de acordo com as dimensões indicadas e directamente sobre o chão da cozinha. O aparelho não deve ser colocado sobre qualquer outro objecto.
- A distância entre o bordo superior do fogão e o bordo inferior do exaustor deve corresponder às especificações do fabricante do exaustor.
- Preste atenção para que o aparelho não volte a ser deslocado após a colocação. A distância entre o queimador forte ou o queimador wok e as frentes adjacentes dos móveis ou a parede tem de ser de, no mínimo, 50 mm.

Medidas a considerar durante o transporte

Fixe todas as peças móveis no e sobre o aparelho com uma fita adesiva, que possa ser removida sem deixar vestígios. Insira todos os acessórios (p. ex., tabuleiro) nos respectivos compartimentos, com uma caixa de cartão fina nos bordos, para evitar uma danificação do aparelho. Coloque uma caixa de cartão ou semelhante entre a parte dianteira e traseira, para evitar um esbarramento na face interior da porta de vidro. Fixe a porta e, se existente, a tampa aos lados do aparelho, utilizando uma fita adesiva.

Guarde a embalagem original do aparelho. Transporte o aparelho apenas na embalagem original. Observe as setas de transporte na embalagem.

Se a embalagem original já não estiver disponível

Acondicione o aparelho numa embalagem protectora, para assegurar uma protecção suficiente contra eventuais danos de transporte.

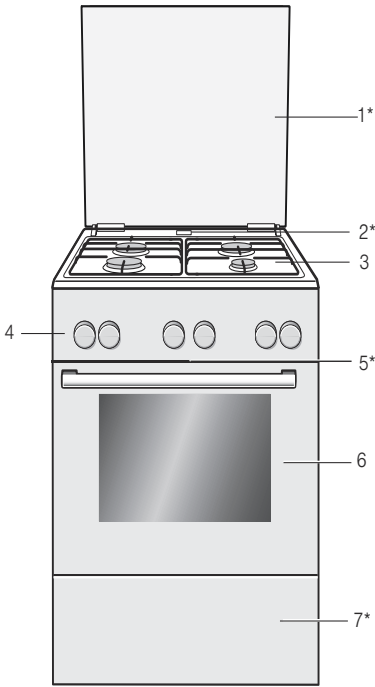
Transporte o aparelho na posição vertical. Não segure no aparelho pelo manípulo da porta ou pelas ligações na parte traseira, dado que estas poderão danificar-se. Não coloque objectos pesados sobre o aparelho.

O seu novo aparelho

Neste capítulo poderá obter informações sobre o aparelho, os modos de funcionamento e os acessórios.

Generalidades

A versão depende do respectivo modelo.

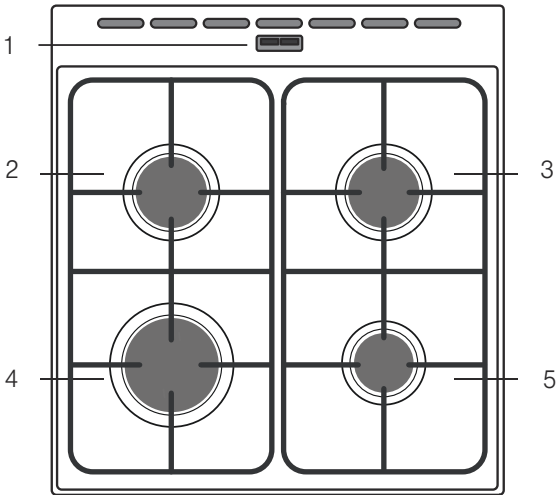


Esclarecimentos	
1*	Tampa**
2*	Saída de vapor
Atenção! Quando o forno estiver em funcionamento, sai vapor quente neste local	
3	Placa de cozinhar**
4	Painel de comandos**
5*	Ventoinha de arrefecimento
6	Porta do forno**
7*	Gaveta de rodapé**

* Opcional (disponível em alguns aparelhos)
** Conforme o tipo de aparelho, os pormenores podem ser diferentes.

Área de cozedura

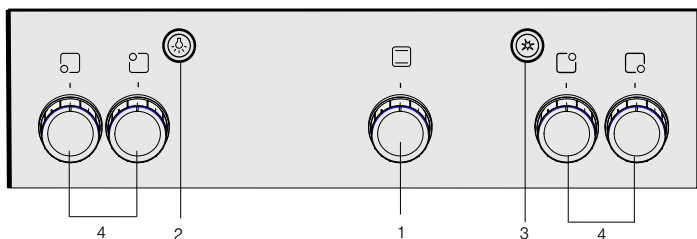
Aqui recebe uma visão geral sobre o painel de comandos. A versão depende do respectivo modelo.



Esclarecimentos	
1	Saída de vapor
Atenção! Durante o funcionamento do forno sai vapor quente neste local	
2	Queimador normal
3	Queimador normal
4	Queimador forte
5	Queimador económico

Painel de comandos

Aqui recebe uma visão geral sobre o painel de comandos. A versão depende do respectivo modelo.



Esclarecimentos

1	Interruptor para o queimador (selector de funções)
2	Comando multifunções
3	Botão de ignição
4	Interruptor do fogão

Selector de funções

Rodar o selector de funções para a esquerda, de modo a ajustar a temperatura do forno, ou para a direita, para seleccionar a função de grill.

Posições	Função	
!	Posição neutra	O forno não aquece.
170-270	Zona de temperatura	Zona da temperatura em °C para confeccionar bolos nas formas de bolos, pizza no tabuleiro, bolachas etc.
	Potência do grill	Ajuste da boca de grelhar para se grelhar com temperatura máxima.

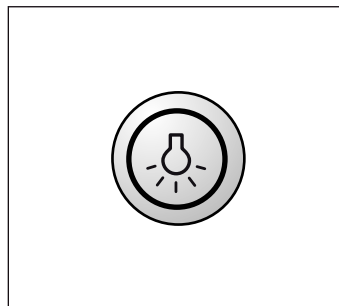
Potência de aquecimento do queimador: 3 kW

Potência de aquecimento do grill a gás: 2,1 kW

Tecla da lâmpada

Com esta tecla é ligada a lâmpada do forno.

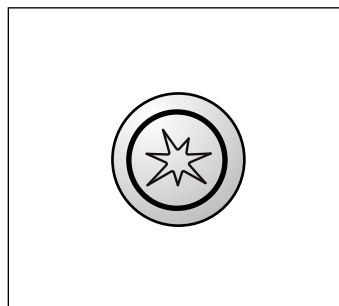
Voltar a pressionar para desligar o comando multifunções.



Botão de ignição

Com este botão activa-se o sistema de ignição electrónico.

Se pressionar o botão, todos os isqueiros acendem ao mesmo tempo.



Botão do queimador

Com os quatro botões dos queimadores pode ajustar a potência de aquecimento das zonas de cozedura.

Posições	Função/Fornos a gás	
!	Posição neutra	O forno está desligado.
	Faixa de ajuste	Chama grande = ajuste mais forte
		Chama económica = ajuste menor

No final da faixa de ajuste encontra-se um batente. Não deve continuar a rodar.

O seu acessório

O acessório fornecido é adequado para preparar muitos pratos. Assegure-se de que insere sempre o acessório com o lado correcto no interior do aparelho.

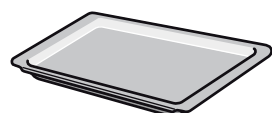
Para que alguns pratos ainda fiquem melhores ou para que o manuseamento do seu forno se torne ainda mais confortável, existe uma grande oferta de acessórios especiais.



Grelha

Para recipientes, formas de bolos, carne para assar, peças para grelhar e refeições ultracongeladas.

Insira a grelha com o lado aberto virado para a porta do forno e a curvatura virada para baixo



Tabuleiro de alumínio

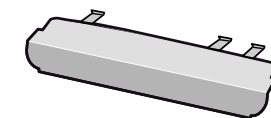
Para bolos e bolachas.

Inserir no forno o tabuleiro com a parte oblíqua para a frente.

Chapa de proteção

Para utilizar quando fizer grelhados.

Utilizar sempre a chapa de proteção quando fizer grelhados, para proteger o painel de controlo e os botões dos interruptores de temperaturas elevadas.

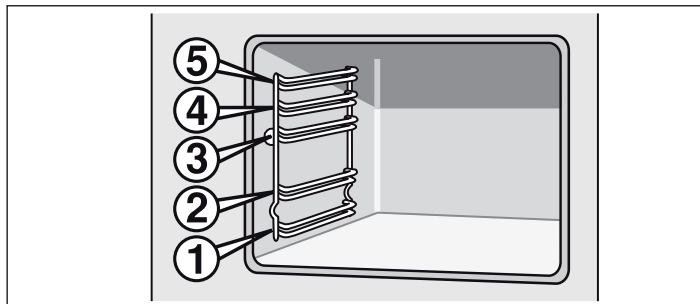


Nota: Não coloque os alimentos diretamente no tabuleiro de alumínio. Forre o tabuleiro de alumínio com o papel manteiga.

Nota: A chapa de proteção encontra-se na gaveta da base.

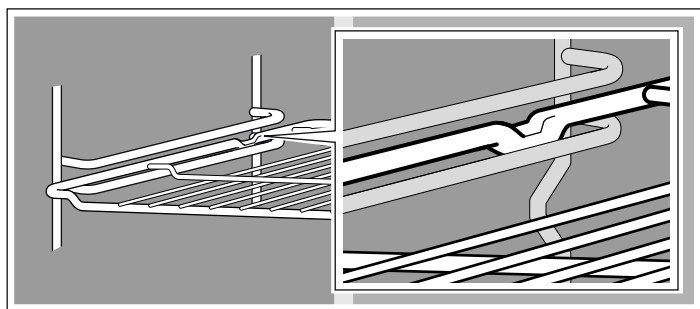
Inserir o acessório

O acessório pode ser inserido no forno em 5 alturas diferentes. Insira o acessório sempre até ao encosto, para que não fique em contacto com a porta de vidro do forno.



O acessório pode ser puxado para fora, mais ou menos até meio, sem que tombe. Desta forma pode retirar facilmente os alimentos.

Ao inserir o acessório no forno, prestar atenção à zona curva na parte de trás do acessório. Só assim encaixa correctamente.



Nota: O acessório pode deformar-se devido ao calor. Logo que o acessório arrefeça, volta a assumir a sua forma original. A função não é influenciada.

Agarre o tabuleiro com ambas as mãos, dos dois lados, e insira-o paralelamente na estrutura. Ao inserir o tabuleiro, evite movimentos para a direita ou esquerda. Caso contrário, é difícil inserir o tabuleiro. As superfícies esmaltadas podem ficar danificadas.

Poderá adquirir acessórios no Serviço de Assistência Técnica, numa loja especializada ou através da Internet. Indique sempre a referência HEZ.

Acessórios especiais

Pode comprar acessórios especiais junto do Serviço de Assistência Técnica ou no comércio da especialidade. Nas nossas brochuras ou na internet poderá encontrar diferentes produtos adequados para o seu forno. A disponibilidade de acessórios especiais ou a possibilidade de encomenda através da internet difere de país para país. Poderá encontrar informações sobre o assunto nos documentos de venda.

Nem todos os acessórios especiais são adequados para todos os aparelhos. Ao efectuar a compra, indique sempre o nome completo (Nº E) do seu aparelho.

Acessórios especiais	Número HEZ	Função
Tabuleiro para pizzas	HEZ317000	Adequado particularmente para pizza, ultracongelados e tortas redondas. Pode utilizar o tabuleiro para pizzas em vez do tabuleiro universal. Introduza o tabuleiro sobre a grelha e siga as indicações nas tabelas.
Grelha de inserção	HEZ324000	Para assar. Colocar a grelha sempre sobre o tabuleiro universal. A gordura e molho da carne a pingar são apanhados.
Chapa de grelhar	HEZ325000	É utilizada ao grelhar em vez da grelha ou como protecção contra salpicos, de modo a proteger o forno de sujidade forte. Utilizar a chapa de grelhar apenas com o tabuleiro universal. Pedaços a grelhar sobre a chapa de grelhar: Só podem ser utilizados os níveis de tabuleiro 1, 2 e 3. Chapa de grelhar como protecção contra salpicos: o tabuleiro universal é introduzido em conjunto com a chapa de grelhar por baixo da grelha.
Pedra de cozinhar	HEZ327000	A pedra de cozinhar é excelente para a preparação de pão, trigos e piza de fabrico caseiro, que devem ficar com um fundo estaladiço. A pedra de cozinhar tem de ser sempre aquecida previamente até à temperatura recomendada.
Tabuleiro em esmalte	HEZ331003	Para bolos e bolachas. Inserir no forno o tabuleiro com a parte oblíqua para a frente.
Tabuleiro em esmalte com revestimento anti-aderente	HEZ331011	O bolo e as bolachas deixam-se distribuir bem no tabuleiro. Inserir no forno o tabuleiro com a parte oblíqua para a frente.
Tabuleiro universal	HEZ332003	Para bolos suculentos, biscoitos, ultracongelados e grandes assados. Também pode ser utilizado para apanhar gordura ou molho da carne por baixo da grelha. Inserir no forno o tabuleiro universal com a parte oblíqua para a frente.
Tabuleiro universal com revestimento anti-aderente	HEZ332011	Bolos suculentos, biscoitos, ultracongelados e grandes assados deixam-se distribuir bem no tabuleiro universal. Inserir no forno o tabuleiro universal com a parte oblíqua para a frente.
Tampa para tabuleiro profissional	HEZ333001	Com a tampa, o tabuleiro profissional torna-se numa assadeira profissional.

Acessórios especiais	Número HEZ	Função
Tabuleiro profissional com grelha de inserção	HEZ333003	Adequada particularmente para a preparação de grandes quantidades.
Grelha	HEZ334000	Para recipientes, formas de bolos, assar, grelhar e ultracongelados.
Assadeiras de vidro	HEZ915001	A assadeira de vidro para guisados e soufflés. Particularmente adequada para programas e sistema automático de assar.

Artigos do Serviço de Assistência Técnica

No Serviço de Assistência Técnica, numa loja especializada ou nas lojas on-line disponibilizadas para cada país, poderá

adquirir os produtos de manutenção e de limpeza bem como outros acessórios adequados para os seus electrodomésticos. Indique sempre o número de artigo correspondente.

Toalhetas de limpeza para superfícies em aço inox	N.º de artigo 311134	Previne o depósito de sujidade. As toalhetas impregnadas com um óleo especial garantem uma óptima protecção das superfícies de aparelhos em aço inox.
Gel de limpeza para fornos e grelhadores	N.º de artigo 463582	Para limpar o interior do forno. O gel é inodoro.
Pano de microfibras com estrutura de favos	N.º de artigo 460770	Adequado especialmente para a limpeza de superfícies sensíveis, como p. ex. vidro, vitrocerâmica, aço inox ou alumínio. Numa única passagem, o pano de microfibras remove sujidades aguadas ou gordurosas.
Dispositivo de segurança da porta	N.º de artigo 612594	Para evitar que crianças abram a porta do forno. Dependendo do tipo de porta do aparelho, o dispositivo pode ter que ser aparafusado de maneira diferente. Respeite o folheto que acompanha o dispositivo de segurança da porta.

Antes da primeira utilização

Aqui encontrará informações acerca dos passos a seguir antes de preparar refeições pela primeira vez no seu forno ou placa de cozinhar a gás. Antes de começar a cozinhar, leia o capítulo *Indicações de segurança*.

Aquecer o forno

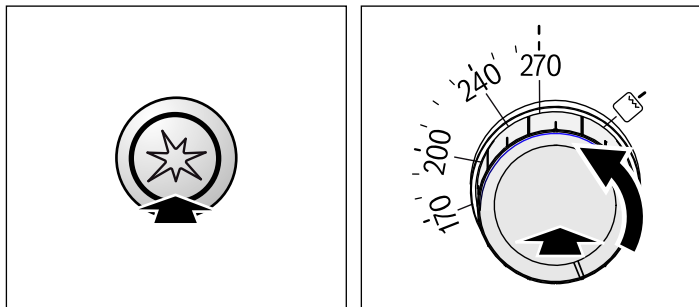
Para eliminar o cheiro a novo, aqueça o forno vazio fechado. Preste atenção para que não nenhum material de embalagem na câmara de cozedura.

Areje a cozinha enquanto o forno estiver a aquecer.

Como ajustar o queimador a gás

Exemplo na imagem: aquecer a 270 °C

1. Abra a tampa. A tampa deve estar aberta enquanto o fogão estiver em funcionamento.
2. Abra a entrada de gás principal do aparelho. Conecte a ficha à tomada. Abra a porta do forno.
3. Pressione e rode o interruptor do queimador para 270 °C.
4. Enquanto mantém pressionado o interruptor do queimador do forno, pressione o botão de ignição✱.



5. O gás que sai do queimador do forno é inflamado com ajuda do botão de ignição. Para que a protecção de ignição actue, mantenha o queimador do forno pressionado durante 10 segundos.

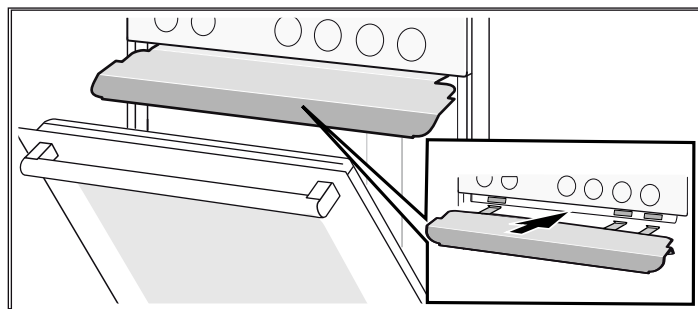
6. Através do orifício de observação, verificar se a chama está acesa. Se não estiver, repita o processo a partir do passo 3.

7. Fechar lentamente a porta do forno.

8. Após 30 minutos, desligue o interruptor do queimador.

Como regular o grelhador a gás

1. Abra a tampa superior. A tampa superior tem de estar aberta enquanto o fogão estiver em funcionamento.
2. Abra a alimentação principal do gás do aparelho. Ligue a ficha à tomada.
3. Insira a chapa de protecção na ranhura por baixo do painel de controlo.
A chapa de protecção deve ser inserida de modo a que o bordo comprido fique virado para a frente, com a curvatura voltada para baixo.

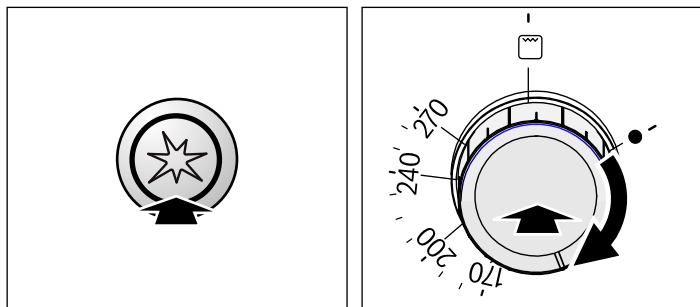


Fixe a chapa de protecção com a ajuda dos suportes na ranhura, por baixo do painel de controlo.

Certifique-se de que a chapa de protecção está engatada nos suportes. Se não for possível retirar a chapa de protecção, então ela está corretamente engatada. Pode agora utilizar a chapa em segurança. Se a conseguir extrair, insira-a na ranhura, num ângulo ligeiramente mais inclinado, e certifique-se de que encaixa nos suportes.

4. Feche a porta do forno, de modo a que fique o mais próximo possível da chapa de protecção.

5. Prima o seletor de funções e rode-o para a direita, até à posição do grelhador .
6. Mantenha o seletor de funções premido e prima ao mesmo tempo o botão de ignição .



7. O gás libertado pelo grelhador a gás é inflamado por meio do botão de ignição. Para ligar o piloto de ignição, prima durante 10 segundos o seletor de funções.
8. Verifique se a chama está acesa. Caso a chama se apague, repita o processo a partir do passo 5.
9. Após 30 minutos, desligue o seletor multifunções. Depois de o forno ter arrefecido, retire a chapa de proteção.

Atenção!

O grelhador a gás só funciona se a chapa de proteção estiver colocada.

Certifique-se de que a chapa de proteção está corretamente encaixada.

Limpar os acessórios

Antes da primeira utilização, lave bem os acessórios com uma solução de água quente e detergente e um pano macio.

Regular a placa de cozinhar

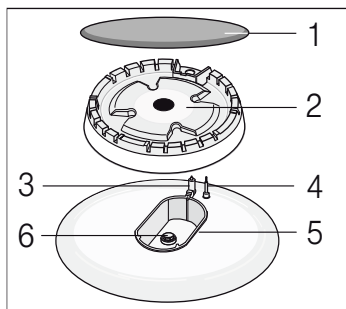
A sua placa de cozinhar está equipada com quatro queimadores a gás. Passa-se a descrever como poderá acender os queimadores a gás e regular o tamanho da chama.

Limpeza prévia da torneira e da tampa do queimador

Limpe a tampa do queimador (1) e a torneira (2) com água e detergente da loiça. Seque cuidadosamente as peças individuais.

Coloque novamente a torneira e a tampa do queimador sobre o anel do queimador (5). Nessa ocasião, assegure-se de que o isqueiro (3) e o perno de protecção da chama (4) não ficam danificados.

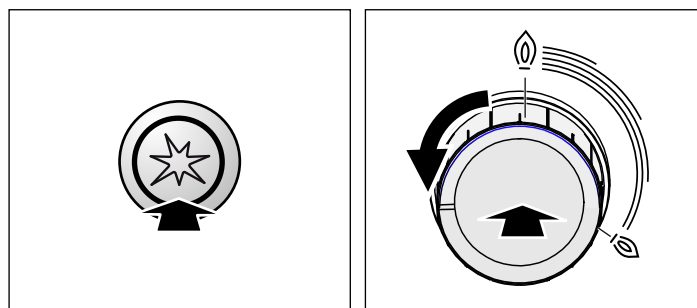
O injector (6) deve estar seco e limpo. Coloque a tampa do queimador sempre de forma exacta sobre a torneira.



Acender os queimadores

Coloque a tampa do queimador sempre de forma exata sobre o espalhador. As aberturas no espalhador devem estar sempre desimpedidas. Todas as peças devem estar secas.

1. Abra a tampa superior do fogão. A tampa superior tem de estar aberta enquanto o fogão estiver em funcionamento.
2. Rode o seletor da zona de cozinhar pretendida para a esquerda, para o símbolo da chama grande .
3. Com o seletor da zona de cozinhar premido, premir o botão de ignição. O gás começa a sair e o queimador acende-se.



4. Prima o botão da zona de cozinhar e mantenha-o premido durante 1-3 segundos. Dessa forma, o dispositivo de segurança é ativado. Se a chama de gás se apagar, a admissão de gás é automaticamente interrompida pelo dispositivo de segurança.
5. Ajuste o tamanho da chama pretendido. Entre o ajuste desligado  e o ajuste , a chama não está estável. Por isso, selecione sempre um ajuste entre chama grande  e pequena .
6. Se a chama se voltar a apagar, repita o processo a partir do passo 2.
7. Para concluir o processo de cozedura, rode o seletor para direita, para a posição .

O seletor não deve ser acionado mais de 15 segundos na posição de ignição. Se o queimador não acender após 15 segundos, aguarde pelo menos um minuto. Depois, repita o processo de ignição.

O queimador não acende

Em caso de falha de corrente eléctrica ou de velas de ignição húmidas, poderá acender o queimador com um isqueiro a gás ou um fósforo.

Tabela - Cozinhar

Escolha o tamanho da panela adequado para cada zona de cozinhar. O diâmetro do fundo das panelas ou frigideiras deve corresponder ao tamanho da zona de cozinhar.

Os tempos de cozedura dependem do tipo, peso e qualidade dos alimentos. Por essa razão, é possível que haja diferenças. Poderá avaliar por si mesmo o tempo de cozedura ideal.

Cozinhe o mais possível com pouca água, para conservar as vitaminas e os minerais. Escolha tempos de cozedura curtos, para que os legumes permaneçam estaladiços e nutritivos.

Exemplo	Alimento	Zona de cozinhar	Posição de cozedura
Derreter	Chocolate, manteiga, margarina	Queimador económico	Pequena chama
Aquecer	Caldos, legumes enlatados	Queimador normal Disco elétrico**	Pequena chama 1-2
Aquecer e manter quente	Sopas	Queimador económico Disco elétrico**	Pequena chama 1-2
Cozinhar a vapor*	Peixe	Queimador normal Disco elétrico**	Entre chama grande e pequena 3-4
Estufar*	Batatas e outros legumes, carne	Queimador normal Disco elétrico**	Entre chama grande e pequena 3-4
Cozer*	Arroz, legumes, carnes (com molhos)	Queimador normal Disco elétrico**	Altura grande da chama 5-6
Assar	Panquecas, batatas, panados, douradinhos	Queimador forte** Queimador para wok**	Entre chama grande e pequena

* Se utilizar uma panela com uma tampa, reduza o tamanho da chama, mal comece a ferver.

** Opcional. Disponível em alguns aparelhos. Conforme o tipo de aparelho (Para assar sobre o queimador para wok, recomendamos a utilização de uma frigideira wok.)

Recipientes apropriados

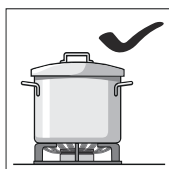
Queimador/Placa eléctrica	Diâmetro mínimo dos tachos	Diâmetro máximo dos tachos
Placa eléctrica*	14,5 cm	14,5 cm
Queimador wok** 3,6 kW	24 cm	28 cm
Queimador forte 3kW	24 cm	28 cm
Queimador normal 1,7 kW	18 cm	24 cm
Queimador económico 1 kW	12 cm	18 cm

* Opção (para modelos com placa eléctrica)

** Opção (para modelos com queimador wok)

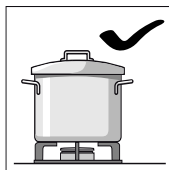
Advertências para utilização

As seguintes recomendações ajudá-lo-ão a poupar energia e a evitar danos nos recipientes:



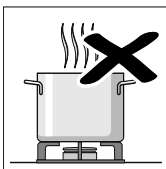
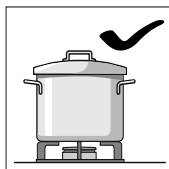
Utilize recipientes de tamanho adequado a cada queimador.

Não utilize recipientes pequenos em queimadores grandes. A chama não deve tocar nos lados do recipiente.

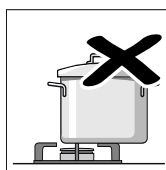
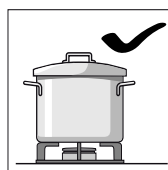


Não utilize recipientes deformados que não fiquem estáveis sobre a placa de cozedura. Os recipientes poderiam virar-se.

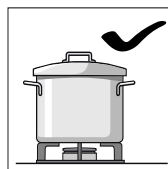
Utilize apenas recipientes de base plana e grossa.



Não deve cozinhar sem tampa ou com a tampa mal colocada. Grande parte da energia é desperdiçada.

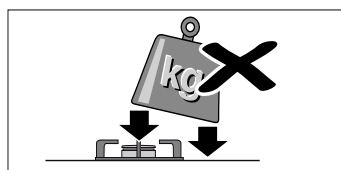


Colocar a loiça sempre ao centro do queimador, caso contrário pode tombar.



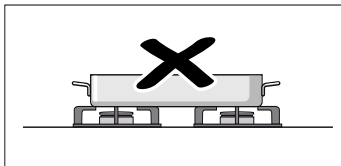
Coloque os recipientes sobre as grelhas e nunca directamente sobre o queimador.

Antes de utilizar, certifique-se de que as grelhas e as tampas dos queimadores estão bem colocadas.



Manuseie os recipientes com cuidado sobre a placa de cozedura.

Não golpee a placa de cozedura, nem coloque pesos excessivos sobre a mesma.



Não utilize dois queimadores ou fontes de calor para um só recipiente.

Evite a utilização prolongada de grelhadores, caçarolas de barro, etc. na potência máxima.

Programar o forno

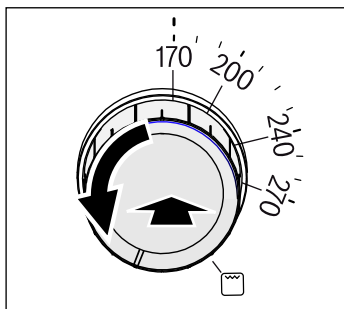
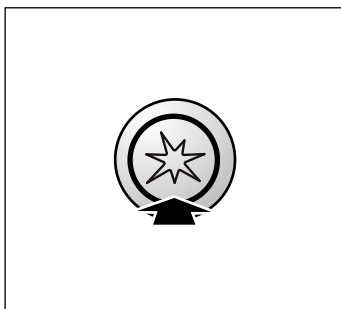
Aqui receberá informações sobre como ajustar o forno.

Ajusta desta forma o queimador do forno

Quando o queimador a gás estiver aceso, pode cozer num tabuleiro com a porta do forno fechada.

Exemplo na imagem: cozer a 170 °C.

1. Abra a tampa. A tampa deve estar aberta enquanto o fogão estiver em funcionamento.
2. Abra a entrada de gás principal do aparelho. Conecte a ficha à tomada. Abra a porta do forno.
3. Pressione e rode o interruptor do queimador para 170 °C.
4. Enquanto mantém pressionado o interruptor do queimador, pressione o botão de ignição ✨.



5. O gás que sai do queimador do forno é inflamado com ajuda do botão de ignição. Para que a protecção de ignição actue, mantenha o queimador do forno pressionado durante 10 segundos.

A protecção de ignição é activada. Se a chama de gás se apagar, a entrada de gás é automaticamente interrompida pelo sistema de protecção de ignição.

6. Através do orifício de observação, verificar se a chama está acesa. Se não estiver, repita o processo a partir do passo 3.
7. Fechar lentamente a porta do forno.
8. Antes de confeccionar, aqueça o forno vazio previamente durante aprox. 15 minutos.
9. Quando os alimentos estiverem prontos, desligar o interruptor do queimador a gás.

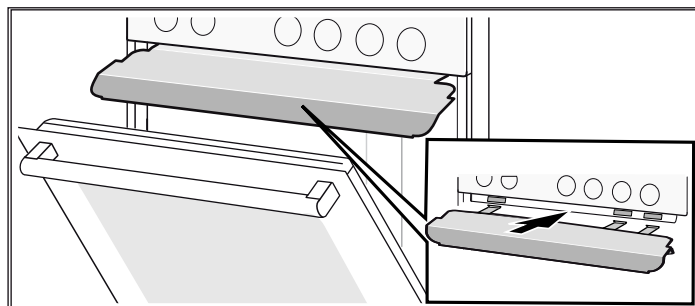
Pode modificar a temperatura em qualquer altura.

⚠ Atenção!

Não se deve manter a ignição eléctrica a funcionar durante mais de 15 segundos. Se o queimador não acender após 15 segundos, aguarde, pelo menos, um minuto. Depois, repita o processo de ignição.

Como regular o grelhador a gás

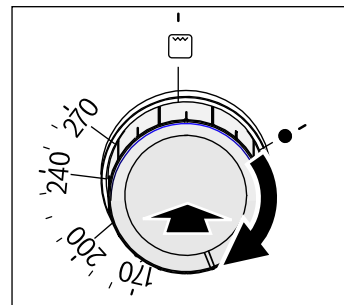
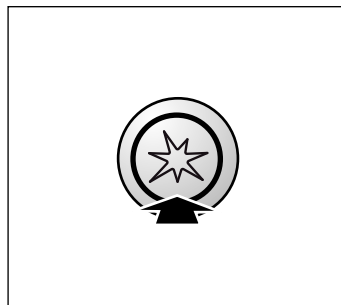
1. Abra a tampa superior. A tampa superior tem de estar aberta enquanto o fogão estiver em funcionamento.
2. Abra a alimentação principal do gás do aparelho. Ligue a ficha à tomada.
3. Insira a chapa de protecção na ranhura por baixo do painel de controlo.
A chapa de protecção deve ser inserida de modo a que o bordo comprido fique virado para a frente, com a curvatura voltada para baixo.



Fixe a chapa de protecção com a ajuda dos suportes na ranhura, por baixo do painel de controlo.

Certifique-se de que a chapa de protecção está engatada nos suportes. Se não for possível retirar a chapa de protecção, então ela está corretamente engatada. Pode agora utilizar a chapa em segurança. Se a conseguir extrair, insira-a na ranhura, num ângulo ligeiramente mais inclinado, e certifique-se de que encaixa nos suportes.

4. Feche a porta do forno, de modo a que fique o mais próximo possível da chapa de protecção.
5. Prima o seletor de funções e rode-o para a direita, até à posição do grelhador ☐.
6. Mantenha o seletor de funções premido e prima ao mesmo tempo o botão de ignição ✨.



7. O gás libertado pelo grelhador a gás é inflamado por meio do botão de ignição. Para ligar o piloto de ignição, prima durante 10 segundos o seletor de funções.
O dispositivo de segurança está ativado. Se a chama de gás se apagar, a admissão de gás é automaticamente interrompida pelo dispositivo de segurança.

8. Verifique se a chama está acesa. Caso a chama se apague, repita o processo a partir do passo 5.
9. Quando os alimentos estiverem prontos, desligue o seletor multifunções. Depois de o forno ter arrefecido, retire a chapa de proteção.

Atenção!

O botão da zona de cozinhar não deve ser acionado mais de 15 segundos na posição de ignição. Se o queimador não

acender após 15 segundos, aguarde, pelo menos, 1 minuto. Depois, repita o processo de ignição.

Atenção!

O grelhador a gás só funciona se a chapa de proteção estiver colocada.

Certifique-se de que a chapa de proteção está corretamente encaixada.

Manutenção e limpeza

Quando cuidadosamente mantidos e limpos, a sua placa de cozinhar e o seu forno deverão conservar-se em óptimo estado geral e de funcionamento. No presente capítulo explicar-lhe-emos como deverá proceder à manutenção e limpeza de ambos.

Notas

- Pequenas diferenças de cor na parte frontal do forno devem-se a diversos materiais, tais como vidro, plástico ou metal.
- Sombras no vidro da porta, com aspecto estriado, são reflexos de luz causados pela lâmpada do forno.
- O esmalte é aplicado a temperaturas muito elevadas, o que poderá originar pequenas diferenças de coloração. Isso é normal e não tem qualquer influência na função que desempenha. Não é possível esmaltar totalmente as arestas de chapas finas. Como tal, as mesmas podem apresentar-se ásperas. A protecção anticorrosão não é afectada.

Produto de limpeza

Para que as diferentes superfícies não sejam danificadas devido a produtos de limpeza errados, observe as seguintes indicações.

Durante a limpeza da placa de cozinhar, não utilizar

- detergente da loiça não diluído ou detergente para máquinas de lavar loiça,
- esponjas abrasivas,
- produtos de limpeza agressivos, como produtos de limpeza para fornos ou tira-nódoas,
- equipamentos de limpeza a alta pressão ou pistolas de vapor.
- Não limpar peças individuais na máquina de lavar loiça.

Durante a limpeza do forno, não utilizar

- produtos de limpeza afiados ou abrasivos,
- produtos de limpeza com elevado teor de álcool,
- esponjas abrasivas,
- equipamentos de limpeza a alta pressão ou pistolas de vapor.
- Não limpar peças individuais na máquina de lavar loiça.

Lave correctamente as esponjas novas antes da primeira utilização.

Zona	Produto de limpeza
Superfícies de aço inoxidável* (conforme o tipo de aparelho)	Solução quente à base de detergente: Limpe com um pano multiusos e seque com um pano macio. Em superfícies de aço inoxidável, limpar sempre paralelamente à textura natural. Caso contrário, podem surgir riscos. Remova imediatamente manchas de calcário, gordura, amido ou albumina. Sob estas manchas pode ocorrer corrosão. No Serviço de Assistência Técnica ou no comércio especializado, poderá adquirir produtos de tratamento específicos para aço inoxidável, adequados para superfícies quentes. Aplique um pouco desse produto com um pano macio.
Superfícies esmaltadas, lacadas, em plástico e com impressões* (conforme o tipo de aparelho)	Solução quente à base de detergente: Limpe com um pano multiusos e seque com um pano macio. Não limpe com limpa-vidros nem com raspadores para vidros.
Painel de comandos	Solução quente à base de detergente: Limpe com um pano multiusos e seque com um pano macio. Não limpe com limpa-vidros nem com raspadores para vidros.
Tampa de vidro superior* (conforme o tipo de aparelho)	Limpa-vidros: Limpe com um pano macio. A tampa de vidro superior pode ser removida para ser limpa. Para isso, observe o capítulo <i>Tampa de vidro superior!</i>
Botões rotativos Não remover!	Solução quente à base de detergente: Limpe com um pano multiusos e seque com um pano macio.
Aro da placa de cozinhar	Solução quente à base de detergente: Não limpe com um raspador de vidros, limão ou vinagre.
Placa de cozinhar a gás e suporte para panelas* (conforme o tipo de aparelho)	Solução de água quente e detergente. Utilize pouca água e evite que esta penetre no interior do aparelho através das bases dos queimadores. Limpe imediatamente os alimentos deramados e restos de alimentos. Pode retirar o suporte para panelas. Suporte para panelas em ferro fundido*: Não coloque na máquina de lavar louça.

* Opcional (disponível para alguns aparelhos, conforme o tipo de aparelho.)

Zona	Produto de limpeza
Queimadores a gás* (conforme o tipo de aparelho)	Remova a cabeça do queimador e a tampa, limpe com solução quente à base de detergente. Não lave na máquina de lavar louça. As aberturas de saída do gás têm de estar sempre desobstruídas. Velas de acendimento: escova macia pequena. Os queimadores a gás só funcionam se as velas de acendimento estiverem secas. Seque bem todas as peças. Quando voltar a colocá-las, verifique se ficam bem encaixadas. As tampas dos queimadores são de esmalte preto. Com o tempo, a sua cor altera-se. Isto não tem qualquer influência sobre a função.
Zona de cozinhar elétrica* (conforme o tipo de aparelho)	Produtos abrasivos ou esponja abrasiva: Após a limpeza, ligue o disco durante alguns instantes para secá-lo. Os discos húmidos ganham ferrugem com o passar do tempo. Aplicar um produto de conservação no final. Limpe imediatamente os alimentos derramados e restos de alimentos.
Aro do disco eléctrico* (conforme o tipo de aparelho)	Remova as descolorações com brilho amarelo e azulado no aro do disco eléctrico com um produto próprio para limpeza de superfícies em aço. Não utilize produtos abrasivos.
Placa de cozinhar de vitrocerâmica* (conforme o tipo de aparelho)	Conservação: produtos de tratamento e proteção para vitrocerâmica Limpeza: produtos de limpeza adequados para vitrocerâmica. Observe as indicações de limpeza na embalagem. ⚠ Raspador de vidros para sujidade forte: retire o dispositivo de segurança e limpe apenas com a lâmina. Atenção, a lâmina é muito afiada. Perigo de ferimentos. Após a limpeza, volte a colocar a proteção na lâmina. Substituir de imediato as lâminas danificadas.
Placa de cozinhar de vidro* (conforme o tipo de aparelho)	Conservação: produtos de tratamento e proteção para vidro Limpeza: produtos de limpeza para vidro. Observe as indicações de limpeza na embalagem. ⚠ Raspador de vidros para sujidade forte: retire o dispositivo de segurança e limpe apenas com a lâmina. Atenção, a lâmina é muito afiada. Perigo de ferimentos. Após a limpeza, volte a colocar a proteção na lâmina. Substituir de imediato as lâminas danificadas.
Vidro	Limpa-vidros: Limpe com um pano macio. Não use o raspador. A porta pode ser removida para facilitar a limpeza. Para isso, observe o capítulo <i>Desengatar e engatar a porta do forno!</i>

* Opcional (disponível para alguns aparelhos, conforme o tipo de aparelho.)

Zona	Produto de limpeza
Fecho de segurança para crianças* (conforme o tipo de aparelho)	Solução quente à base de detergente: Limpe com um pano multiusos. Caso esteja aplicada uma proteção para crianças na porta do forno, ela deve ser removida antes da limpeza. Em caso de forte sujidade, a proteção para crianças deixa de funcionar corretamente.
Vedante Não remover!	Solução quente à base de detergente: Limpe com um pano multiusos. Não esfregue.
Zona de cozinhar	Solução quente à base de detergente ou água com vinagre: Limpe com um pano multiusos. Em caso de forte sujidade, utilize um esfregão em aço inoxidável ou um produto limpa-fornos. Use apenas no interior do aparelho frio. ⚠ No caso de superfícies com auto-limpeza, utilize a função de auto-limpeza. Para isso, consulte o capítulo <i>Auto-limpeza!</i> Atenção! Para limpar superfícies com auto-limpeza nunca utilize produtos de limpeza para fogões.
Tampa de vidro da lâmpada do forno	Solução quente à base de detergente: Limpe com um pano multiusos.
Estrutura de suporte	Solução quente à base de detergente: Limpe com um pano multiusos ou uma escova. A estrutura de suporte pode ser removida para ser limpa. Para isso, observe o capítulo <i>Desengatar e engatar a estrutura de suporte!</i> Extensão telescópica* (conforme o tipo de aparelho) Solução quente à base de detergente: Limpe com um pano multiusos ou uma escova. Não remover a massa lubrificante dos rails, lavar de preferência com os rails fechados. Não coloque dentro de água nem lave na máquina de lavar louça ou em conjunto com a auto-limpeza. Pode danificar a estrutura de suporte e limitar o seu funcionamento.

* Opcional (disponível para alguns aparelhos, conforme o tipo de aparelho.)

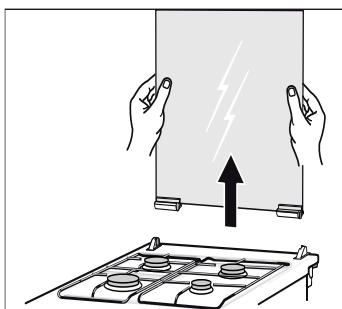
Zona	Produto de limpeza
Acessórios	Solução quente à base de detergente: Deixe amolecer e limpe com um pano da louça ou uma escova. Tabuleiro de alumínio*: (conforme o tipo de aparelho) Secar com um pano macio. Não lave na máquina de lavar louça. Nunca utilizar um produto limpa-fornos. Para evitar riscos, nunca tocar nas superfícies metálicas com uma faca ou um objeto afiado semelhante. Os produtos de limpeza agressivos, as esponjas ásperas e panos de limpeza ásperos são inapropriados. Caso contrário, podem surgir riscos. Espeto rotativo* (conforme o tipo de aparelho) Solução quente à base de detergente: Limpe com um pano multiusos ou uma escova. Não coloque na máquina de lavar louça. Termómetro de cozedura* (conforme o tipo de aparelho) Solução quente à base de detergente: Limpe com um pano multiusos ou uma escova. Não coloque na máquina de lavar louça.
Gaveta de rodapé* (conforme o tipo de aparelho)	Solução quente à base de detergente: Limpe com um pano multiusos.
* Opcional (disponível para alguns aparelhos, conforme o tipo de aparelho.)	

Tampa de vidro

Antes de abrir a tampa, remova eventuais derramamentos com um pano.

De preferência, utilize um produto de limpeza para vidros para efectuar a limpeza.

Para efectuar a limpeza, remova a tampa. Para o efeito, agarre a cobertura com ambas as mãos, dos dois lados, e puxe-a para cima.



Caso as dobradiças da tampa se soltem, preste atenção às letras que aí se encontram. A dobradiça com a letra R deve ser montada à direita e a dobradiça com a letra L à esquerda.

Volte a colocar a tampa após a limpeza, na sequência inversa.

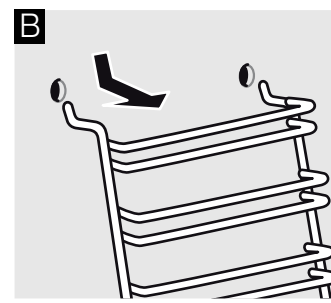
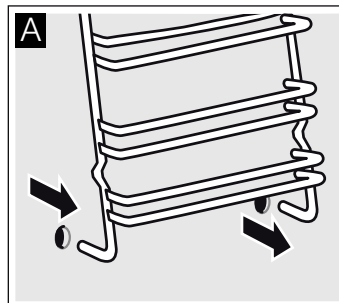
Feche a tampa apenas quando as zonas de cozedura estiverem frias.

Engatar e desengatar as estruturas de suporte

Pode retirar as estruturas de suporte para fins de limpeza. O forno tem de estar frio.

Retirar as estruturas

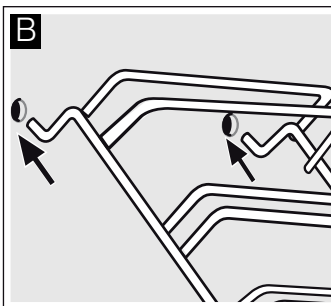
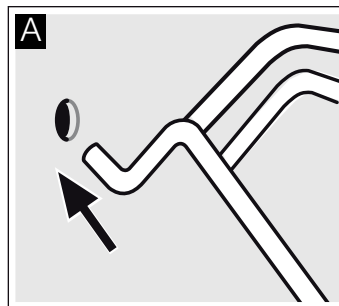
1. Extrair a estrutura em baixo e puxá-la um pouco para a frente. Extrair os encaixes de prolongamento na zona inferior da estrutura das aberturas de fixação (Imagem A).
2. De seguida, levantar a estrutura e retirá-la com precaução (Imagem B).



Limpe as estruturas com detergente de loiça e uma esponja de limpeza. Utilize em caso de fortes sujidades uma escova.

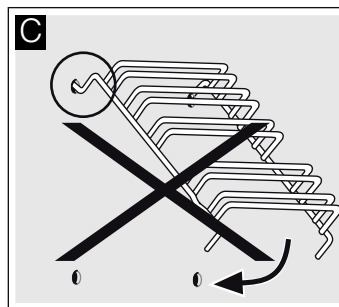
Colocar as estruturas

1. Introduzir os dois ganchos cuidadosamente nos orifícios superiores. (Imagem A-B)



⚠ Montagem errada!

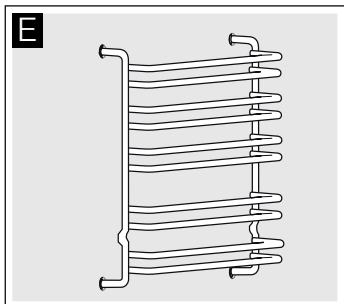
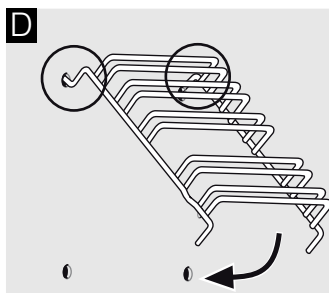
Nunca mover a estrutura antes de os dois ganchos estarem completamente fixos nos orifícios superiores. O esmalte pode ficar danificado e partir (imagem C).



2. os dois ganchos devem estar totalmente encaixados nos orifícios superiores. Agora, mover a estrutura lenta e cuidadosamente para baixo e encaixar nos orifícios inferiores (imagem D).

3. Encaixar ambas as estruturas nas paredes laterais do forno (imagem E).

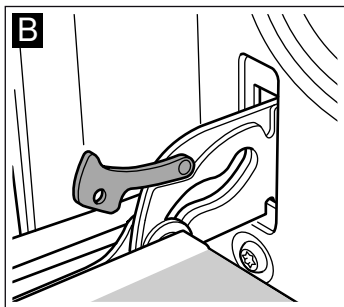
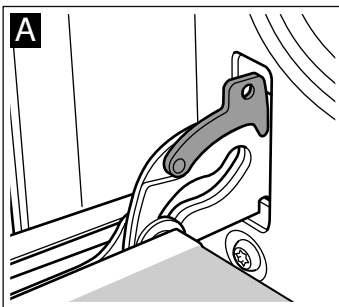
Com as estruturas correctamente montadas, a distância entre os dois níveis do tabuleiro superiores é maior.



Engatar e desengatar a porta do forno

Para limpar e desmontar os vidros da porta, pode desengatar a porta do forno.

Ambas as dobradiças da porta do forno dispõem de uma alavanca de bloqueio. Quando a alavanca de bloqueio está fechada (figura A), a porta do forno está segura, ou seja, não pode ser desengatada. Quando as alavancas de bloqueio estão abertas para desengatar a porta do forno (figura B), as dobradiças estão seguras, ou seja, não podem fechar.

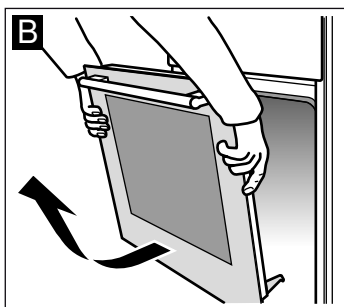
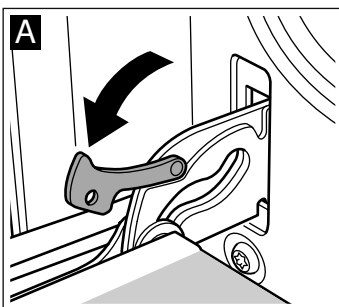


⚠ Perigo de ferimentos!

Quando as dobradiças não estão seguras, fecham com grande força. Certifique-se de que as alavancas de bloqueio estão sempre bem fechadas e ao desengatar a porta do forno estão bem abertas.

Desengatar a porta

1. Abra completamente a porta do forno.
2. Abra as alavancas de bloqueio esquerda e direita (figura A).
3. Feche a porta do forno até ao batente. Segure-a com as duas mãos, à esquerda e à direita. Feche-a um pouco mais e puxe-a para fora (figura B).

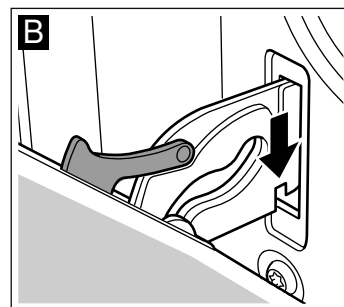
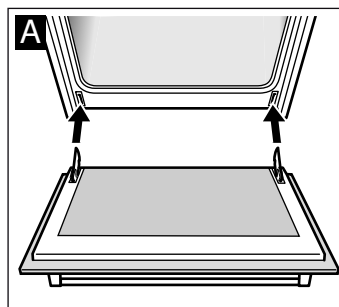


Engatar a porta

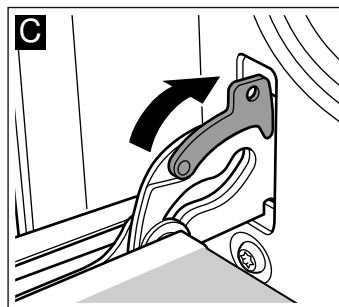
Volte a engatar a porta do forno seguindo a ordem inversa.

1. Ao engatar a porta do forno, certifique-se de que ambas as dobradiças entram direitas na abertura (figura A).

2. Os entalhes das dobradiças têm de ficar engatados em ambos os lados (figura B).



3. Volte a fechar ambas as alavancas de bloqueio (figura C). Feche a porta do forno.



⚠ Perigo de ferimentos!

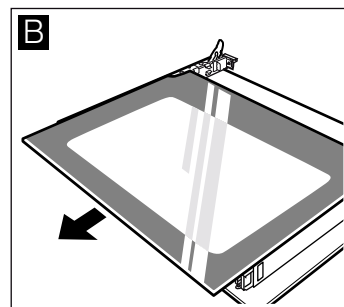
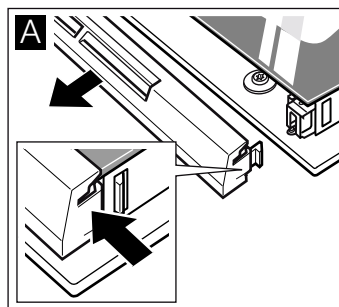
Se a porta do forno descair para fora inadvertidamente ou uma dobradiça se fechar, não agarre na dobradiça. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

Desmontar e montar os vidros da porta

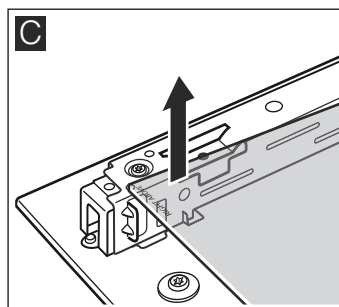
Para uma melhor limpeza, pode desmontar os vidros da porta do forno.

Desmontar

1. Desenganche a porta do forno e deite-a com a pega para baixo sobre um pano.
2. Remova a cobertura que se encontra no topo da porta do forno. Para isso, pressione a patilha de ambos os lados com os dedos (Figura A).
3. Levante o vidro superior e retire-o para fora (Figura B).



4. Levante o vidro e retire-o para fora (Figura C).



Limpe os vidros com um produto limpa-vidros e um pano macio.

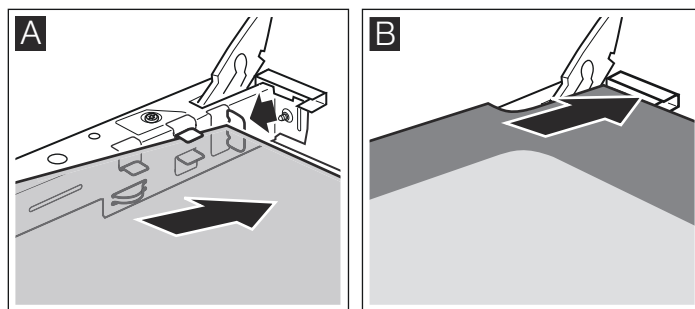
⚠ Perigo de ferimentos!

O vidro riscado da porta do aparelho pode rachar. Não use raspadores de vitrocerâmica, nem detergentes agressivos ou abrasivos.

Montar

Ao montar, certifique-se de que a inscrição “right above” se encontra no canto inferior esquerdo, de pernas para o ar.

1. Insira o vidro na diagonal, empurrando-o para trás (Figura A).
2. Insira o vidro superior inclinado para trás nos dois suportes. A superfície lisa tem de ficar virada para fora. (Figura B).



3. Coloque a cobertura e pressione-a.

4. Engate a porta do forno.

Só volte a usar o forno depois de os vidros estarem correctamente montados.

Uma anomalia, que fazer?

As anomalias são, muitas vezes, simples de resolver. Antes de chamar o Serviço de Assistência Técnica, consulte a tabela. Talvez assim consiga resolver o problema sem assistência.

Tabela de anomalias

Se uma refeição não ficar confecionada como esperado, leia o capítulo: *Testado para si no nosso estúdio de cozinha.* Aí encontrará sugestões e informações úteis para cozinhar, assar e fritar.

⚠ Perigo de choque eléctrico!

As reparações indevidas são perigosas. As reparações só podem ser efetuadas por técnicos especializados do serviço de assistência técnica.

Anomalia	Causa possível	Resolução/informação
O forno não funciona.	Falha do fusível	Verifique na caixa de fusíveis se o fusível está em boas condições.
	Falha de corrente	Verifique se a luz da cozinha acende ou se os outros eletrodomésticos funcionam.
O forno não aquece.	Poeiras nos contactos.	Rodar os botões dos interruptores várias vezes para a direita e para a esquerda.
O queimador não liga.	Corte de corrente ou velas de acendimento húmidas.	Acender o queimador a gás com um isqueiro ou um fósforo.
O grelhador a gás não funciona.	A chapa de proteção não está bem encaixada.	Certifique-se de que a chapa de proteção está corretamente encaixada. Retire a chapa de proteção e volte a inseri-la.

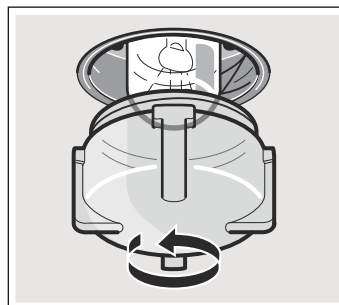
Substituir a lâmpada no tecto do forno

Se a lâmpada do forno se fundir, deverá ser substituída. Poderá adquirir lâmpadas de substituição resistentes a altas temperaturas, de 25 Watt, junto do serviço de assistência técnica ou no comércio especializado. Use apenas estas lâmpadas.

⚠ Perigo de choque eléctrico!

Desligue o disjuntor no quadro eléctrico.

1. Estenda um pano da loiça no forno frio, para evitar danos.
2. Desenrosque a tampa de vidro, rodando-a para a esquerda.



3. Substitua a lâmpada por uma do mesmo tipo.
4. Enrosque novamente a tampa de vidro.
5. Retire o pano da loiça e ligue o disjuntor.

Tampa de vidro

Uma tampa de vidro danificada tem de ser substituída. As tampas de vidro adequadas podem ser adquiridas no Serviço de Assistência Técnica. Indique sempre os números E e FD do seu aparelho.

Serviço de Assistência Técnica

Se o seu aparelho precisar de ser reparado, o nosso Serviço de Assistência Técnica está à sua disposição. Encontramos sempre uma solução adequada, também para evitar deslocamentos desnecessários do técnico.

Número E e número FD

Quando telefonar, indique o número de artigo (N.º E) e o número de fabrico (N.º FD), para que possamos prestar um serviço de qualidade. A placa de características com os números encontra-se na parte lateral da porta do forno. Para que em caso de necessidade, não tenha de procurar durante muito tempo, pode inserir aqui os dados do seu aparelho e o n.º de telefone do Serviço de Assistência Técnica.

N.º E

N.º FD

Serviço de Assistência Técnica

Tenha em atenção que no caso de utilização incorrecta, a deslocação do técnico do serviço de assistência não é gratuita, mesmo durante o período de garantia.

Os dados para contacto com todos os países encontram-se no índice dos Serviços Técnicos anexo.

Ordem de reparação e apoio em caso de anomalias

PT 21 4250 730

PT 0,10€/min. Mobile 0,25€/min

Confie na competência do fabricante. Assim, poderá ter a certeza de que a reparação é executada por técnicos especializados com a devida formação e com as peças de reparação originais para o seu aparelho.

Conselhos energéticos e ambientais

A presente secção contém alguns conselhos sobre como poupar energia ao cozer e assar no seu forno e ao cozinhar na placa de cozinhar e sobre como eliminar correctamente o aparelho.

Poupança de energia

- O forno só deverá ser aquecido previamente se isso estiver indicado nas tabelas das instruções de utilização ou na receita.
- Utilize formas escuras, pintadas de preto ou esmaltadas, visto que estas absorvem particularmente bem o calor.
- Abra a porta do forno o menos possível durante a confecção de alimentos e dos assados.
- No caso de tempos de cozedura mais longos, o forno pode ser desligado 10 minutos antes de terminar o tempo de cozedura e os alimentos podem terminar de cozer com o calor residual.

Poupar energia na placa de cozinhar a gás

- Selecione sempre um tacho com o tamanho correcto para a quantidade que pretende cozinhar. Um tacho grande pouco cheio necessita de muita energia.
- Tape sempre o tacho com a respectiva tampa.
- A chama de gás tem de estar sempre em contacto com a base do tacho.

Eliminação ecológica

Elimine a embalagem de forma ecológica.



Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2012/19/UE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

A directiva estabelece o quadro para a criação de um sistema de recolha e valorização dos equipamentos usados válido em todos os Estados Membros da União Europeia.

Testado para si no nosso estúdio de cozinha

Pode aqui encontrar uma selecção de alimentos e os ajustes ideais. Mostramos-lhe qual o tipo de aquecimento e a temperatura mais adequada para os seus alimentos. Obtém indicações sobre os acessórios adequados e a altura a que devem ser inseridos. Recebe conselhos sobre os recipientes e o modo de preparação.

Notas

- Os valores na tabela são válidos para a introdução de alimentos na câmara de cozedura fria e vazia.
Efectuar o pré-aquecimento apenas se isso estiver indicado nas tabelas. Antes do pré-aquecimento, coloque papel de cozinhar nos acessórios.
- As indicações de tempo nas tabelas são valores de orientação. Eles dependem da qualidade e da constituição dos produtos alimentares.
- Utilize os acessórios fornecidos. No comércio da especialidade ou no Serviço de Assistência Técnica poderá obter acessórios adicionais, sob a forma de extras opcionais.
Antes da utilização, retire todos os acessórios que não necessita da câmara de cozedura.
- Utilize sempre uma pega de cozinha, quando retire acessórios quentes ou recipientes da câmara de cozedura.
- O seu forno é adequado para cozer num nível.

Atenção!

O aparelho foi fabricado de acordo com os gases de referência mencionados nas normas. Se for utilizado um gás que não corresponda à mistura e pressão dos gases referenciada, a potência para cozinhar e aquecer poderá não ter os resultados pretendidos.

Nome do gás	Mistura de gases (%)
G20	CH ₄ = 100
G25	CH ₄ = 86, N ₂ = 14
G30	n-C ₄ H ₁₀ = 50, i-C ₄ H ₁₀ = 50

Bolos em formas	Acessórios	Altura	Indicação de temperatura em °C (queimador do forno)	Duração, minutos
Bolos	Forma redonda com fundo de tubo removível, profunda	2	180	60-80
Bolos	Forma redonda com fundo de tubo removível, larga	3	180	60-80
Bolo simples	Forma com fundo removível (Ø 26 cm)	2	180	50-60
Bolo de maçã	Forma com fundo removível, clara (Ø 20 cm)	2	230	60-80
Bolo de sêmola	Forma de soufflé em vidro, quadrangular	3	180	60-80

Diversos bolos pequenos no tabuleiro	Acessórios	Altura	Indicação de temperatura em °C (queimador do forno)	Duração, minutos
Bolinhos	Tabuleiro	4	170	70-90
Bolachas	Tabuleiro	3	180	40-60
Rosca de sésamo	Tabuleiro	4	190	60-80
Strudel de massa folhada	Tabuleiro	4	180	50-70
Strudel de massa Yufka	Tabuleiro	3	190	60-80
Pasteleria de levedura	Tabuleiro	4	170	70-90
Pizza	Tabuleiro	3	190	50-70

Nota: Não coloque os alimentos diretamente no tabuleiro de alumínio. Forre o tabuleiro de alumínio com o papel manteiga.

Bolos e biscoitos

Formas de bolos

Ao confeccionar na forma de bolo, inserir a grelha na altura indicada e colocar a forma do bolo sobre a grelha.

As formas de bolos escuras são as mais adequadas.

Ao confeccionar em formas de bolos finas ou formas de vidro, o tempo de cozedura aumenta e o bolo não fica uniformemente castanho.

Utilizar apenas formas de vidro resistentes ao calor. Não pousar a forma de vidro quente sobre uma superfície fria ou molhada. O vidro poderia estilhaçar.

Caso pretenda utilizar formas de silicone, orienta-se pelas instruções de utilização do fabricante. Formas de silicone, em comparação com formas de bolos normais, são normalmente um pouco mais pequenas. Por essa razão, as quantidades podem divergir um pouco das quantidades indicadas na receita.

Tabelas de cozedura para o queimador do forno

Nas tabelas encontrará os tipos de aquecimento ideais para uma selecção de bolos e tortas. As indicações de temperatura e tempos de cozedura dependem da quantidade e da constituição da massa.

Os valores na tabela são válidos para a introdução de alimentos na câmara de cozedura fria e vazia.

O calor distribui-se pelo forno, logo que o gás a sair do queimador seja inflamado. É por essa razão que, geralmente, a parte inferior dos alimentos fica mais alourada.

Alimentos	Acessórios e recipientes	Altura	Indicação de temperatura em °C	Duração, minutos
Empadão de massa	Forma de soufflé em vidro, quadrangular*	2	190	60-80
Gratinado de batatas a partir de ingredientes crus, Altura máx., 4 cm	Forma de soufflé em vidro, quadrangular*	2	180	60-80
Gulasch de legumes	Recipiente de barro	2	220	80-100

* Utilizar apenas formas de vidro resistentes ao calor. Não pousar a forma de vidro quente sobre uma superfície fria ou molhada. O vidro poderia estilhaçar.

Conselhos para confecção de alimentos

Pretende confeccionar as suas próprias receitas.	Orienta-se por biscoitos semelhantes nas tabelas de cozedura.
Desta modo, pode determinar se o bolo batido está bem cozido:	Enfie um palito de madeira no ponto mais alto do bolo, cerca de 10 minutos antes de terminar o tempo de confecção indicado na receita. Se já não ficar colada nenhuma massa no palito de madeira, o bolo está pronto.
O bolo desfaz-se.	Da próxima vez utilize menos líquidos. Siga os tempos de batimento indicados na receita.
O bolo cresceu muito no centro e ficou baixo na periferia.	Não unte o bordo da forma com fundo removível. Solte o bolo após a confecção cuidadosamente com uma faca.
O bolo está demasiado seco.	Com um palito, faça pequenos furos no bolo pronto. Em seguida, deite algumas gotas de sumo de fruta ou de bebida espirituosa por cima. Da próxima vez, diminua o tempo de cozedura.
O bolo de frutas está demasiado claro na parte de baixo.	Da próxima vez insira o bolo um nível mais abaixo.
O sumo de fruta transborda.	Da próxima vez utilize o tabuleiro universal mais fundo (se disponível).
Na confecção de pães levedados, estes colam entre si.	Entre os pães deve ser mantida uma distância de cerca de 2 cm. Deste modo, existe espaço suficiente para que os pães possam crescer e cozer de modo uniforme.
Na confecção de bolos suculentos surge água de condensação.	Durante a confecção pode surgir vapor de água. Este escapa através da porta. O vapor da água pode alojar-se no painel de comando ou nas partes da frente dos móveis contíguos e pingar como água de condensação. Isto deve-se às leis da física.

Carne, aves, peixe, torrada

Tabela - Cozer - Grill a gás

Os valores na tabela são válidos para a introdução de alimentos em forno frio.

Vire os pedaços de carne após 2/3 do tempo de cozedura.
Coloque os pedaços a grelhar no centro da grelha.
Ao grelhar directamente na grelha, meta o tabuleiro na altura 1.
O molho do peixe é recolhido e o forno fica limpo.

Alimentos	Peso	Acessórios e recipientes	Altura	Tipo de aquecimento	Duração, minutos
Carne					
Bifes (2 unidades, 3 cm)	0,5 kg	Grelha	4		30-40
Hamburger (6 unidades)	0,3 kg	Grelha	4		10-20
Salsichas (5 unidades)	0,2 kg	Grelha	4		10-20
Aves					
Perna de frango (4 unidades)	1,5 kg	Grelha	4		40-50
Peixe					
Peixe, no total (2 unidades)	1,0 kg	Grelha	4		35-45
Filetes de peixe (4 unidades)	0,5 kg	Grelha	4		35-45
Torradas					
Tostas torradas (4 unidades)	-	Grelha	4		2-4
Tostas recheadas torradas pelo lado de cima (4 unidades)	-	Grelha	4		3-5

Conselhos para assar e grelhar

A tabela não contém indicações sobre o peso do assado.	Siga as indicações correspondentes ao peso próximo mais baixo e prolongue o tempo.
Pretende verificar se o assado está pronto.	Utilize um termómetro para carne (pode ser adquirido no comércio da especialidade) ou faça o "teste da colher". Com uma colher, faça pressão sobre o assado. Se o assado estiver rijo, isso significa que está pronto. Se ele ceder, isso significa que ainda é necessário mais algum tempo.
O assado ficou demasiado escuro e a pele está queimada em alguns pontos.	Verifique o nível do tabuleiro e a temperatura.
O assado tem bom aspecto, mas o molho está queimado.	Da próxima vez, escolha uma assadeira mais pequena ou adicione mais líquido.
O assado tem bom aspecto, mas o molho está claro e aguado.	Da próxima vez, escolha uma assadeira maior e adicione menos líquido.
Quando adiciona líquido ao assado forma-se vapor de água.	Trata-se de um processo físico e é normal que isso aconteça. Grande parte do vapor de água escapa pela saída de vapor. Pode depositar-se no painel de comandos, que está mais frio, ou nas frentes dos móveis adjacentes e depois pingar sob a forma de água de condensação.

Acrilamida nos produtos alimentares

A acrilamida surge principalmente em caso de produtos de cereais e de batata preparados a altas temperaturas, como, p. ex., batatas fritas, torradas, trigos, pão, pastelaria fina de

massa areada (bolachas, Lebkuchen (pastel natalício alemão), Spekulatius (bolacha natalícia belga)).

Recomendações para cozer, assar e grelhar com valores baixos de acrilamida

Geral	■ Mantenha os tempos de cozedura o mais breve possíveis. ■ Aloire o alimento a ser cozinhado até ficar castanho dourado. "Dourar em vez de carbonizar". ■ Quanto maior e mais grosso o alimento a ser cozinhado, menos acrilamida irá conter.
Batatas fritas de forno	Distribua as batatas fritas de modo uniforme e, na medida do possível, em apenas uma camada sobre o tabuleiro. Para evitar que sequem demasiado rápido, cozinhe pelo menos 400 g por tabuleiro.

Оглавление

Важные правила техники безопасности.....	26
Причины повреждений.....	29
Повреждения духового шкафа.....	29
Повреждения выдвижного цокольного ящика.....	29
Монтаж, подключение к газу и электросети	30
Подключение газа.....	30
Неисправности газопроводки/ запах газа.....	30
Перемещение прибора за газоподводящие трубы или за ручку дверцы	30
Подключение к электросети	30
Установка плиты в горизонтальном положении.....	30
Крепление к стене	31
Установка прибора	31
Во время транспортировки соблюдайте необходимые меры предосторожности.	31
Ваш новый прибор.....	31
Общее.....	31
Варочная поверхность.....	32
Панель управления	32
Принадлежности	33
Установка принадлежностей	33
Специальные принадлежности	33
Номера артикулов для заказа через сервисную службу.....	34
Перед первым использованием	35
Нагревание духового шкафа.....	35
Настройка нижней газовой горелки	35
Установка газового гриля	35
Очистка принадлежностей.....	35
Настройка варочной панели	36
Предварительная очистка головок и крышек газовых горелок	36
Поджиг газовой горелки.....	36
Таблица - приготовление пищи.....	36
Подходящая посуда	37
Советы по эксплуатации.....	37
Настройка духового шкафа.....	38
Регулировка нижней газовой горелки духового шкафа.....	38
Установка газового гриля	38
Уход и очистка.....	39
Чистящие средства.....	39
Верхняя стеклянная крышка.....	41
Снятие и установка навесных элементов.....	41
Снятие и установка дверцы духового шкафа	42
Снятие и установка стёкол дверцы.....	42
Что делать при неисправности?	43
Таблица неисправностей.....	43
Замена лампочки для верхней подсветки духового шкафа.....	43
Стеклянный плафон.....	43
Сервисная служба	44
Номер E и номер FD.....	44
Рекомендации по экономии электроэнергии и охране окружающей среды	44
Энергосбережение	44
Экономия электроэнергии во время работы газовой варочной панели.....	44
Правильная утилизация упаковки.....	44
Протестировано для Вас в нашей кухне-студии.....	44
Пироги и выпечка.....	45
Рекомендации по выпеканию	46

Мясо, птица, рыба, тосты	46
Рекомендации по жарению в гриле.....	46
Акриламид в продуктах.....	47

Более подробную информацию о продукции, принадлежностях, запасных частях и службе сервиса можно найти на официальном сайте **www.bosch-home.com** и на сайте интернет-магазина **www.bosch-eshop.com**

Важные правила техники безопасности

Внимательно прочитайте данное руководство. Оно поможет вам научиться правильно и безопасно пользоваться прибором. Сохраняйте руководство по эксплуатации и инструкцию по монтажу для дальнейшего использования или для передачи новому владельцу.

Данное руководство действительно только в том случае, если на приборе указано условное обозначение соответствующей страны. Если обозначение страны на приборе отсутствует, следует использовать руководство по монтажу, содержащее необходимую для перенастройки прибора информацию об условиях подключения, действительных в соответствующей стране.

Категория прибора: категория 1

Распакуйте и осмотрите прибор. Не подключайте прибор, если он был поврежден во время транспортировки.

Подключение прибора и перенастройку на другой вид газа должен производить только квалифицированный специалист. Подключение прибора (подключение к электросети и газу) должно осуществляться в соответствии с руководством по эксплуатации и монтажу. Неправильное подключение и настройка могут привести к опасным ситуациям и значительным повреждениям прибора. В данном случае производитель прибора не несёт ответственности. Гарантия на прибор теряет силу.

Внимание: Данный прибор предназначен исключительно для приготовления пищи. Запрещено использовать прибор с другой целью, например, для обогрева помещения.

Данный прибор предназначен для использования на высоте не более 2000 м над уровнем моря.

Внимание: Использование газовой плиты приводит к повышению температуры и влажности в помещении. При эксплуатации прибора следует обратить особое внимание на хорошую вентиляцию помещения: не закрывать естественные вентиляционные отверстия или использовать специальные вентиляционные устройства (например, вытяжку над плитой).

При интенсивном и длительном использовании прибора может потребоваться дополнительная вентиляция, в этом случае можно открыть окно или

включить специальное вентиляционное устройство на более высокую мощность.

Этот прибор не предназначен для эксплуатации с внешним таймером или дистанционным управлением.

Не используйте неподходящие защитные решётки или детские решётки безопасности. Это может привести к несчастному случаю.

Дети до 8 лет, лица с ограниченными физическими, умственными и психическими возможностями, а также лица, не обладающие достаточными знаниями о приборе, могут использовать прибор только под присмотром лиц, ответственных за их безопасность, или после подробного инструктажа и осознания всех опасностей, связанных с эксплуатацией прибора.

Детям не разрешается играть с прибором. Очистка и обслуживание прибора не должны производиться детьми, это допустимо, только если они старше 8 лет и их контролируют взрослые.

Не допускайте детей младше 8 лет к прибору и его сетевому проводу.

Всегда следите за правильностью установки принадлежностей в рабочую камеру. *См. описание принадлежностей* в руководстве по эксплуатации.

Алюминиевое покрытие противня может быть повреждено вследствие механического износа или воздействия кислото-, щёлоче- или содосодержащих продуктов, например, от фруктовой кислоты или хлебных изделий, погружаемых в содовый раствор перед выпечкой. Не кладите продукты непосредственно на противень. Выложите противень пергаментной бумагой. Не используйте острые металлические предметы. Не используйте едкие или абразивные чистящие средства.

Опасность возгорания!

- Из-за струи воздуха, проникающей в прибор при открывании дверцы, бумага для выпечки может подняться, коснуться нагревательного элемента и вспыхнуть. При предварительном разогреве обязательно закрепляйте бумагу для выпечки в принадлежностях. Например, поставьте на неё кастрюлю или форму для выпекания. Используйте бумагу для

выпечки нужного размера, она не должна выступать за края принадлежностей.

- Легковоспламеняющиеся предметы, хранящиеся в духовом шкафу, могут воспламениться. Не храните в духовом шкафу легковоспламеняющиеся предметы. Не открывайте дверцу прибора, если внутри прибора образовался дым. Выключите прибор, выньте вилку из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей. Перекройте подачу газа.
- Горячее растительное масло или жир легко воспламеняются. Не оставляйте без присмотра горячее масло или жир. Никогда не тушите огонь водой. Выключите конфорку. Пламя можно осторожно погасить крышкой, пламягасящим покрывалом или подобными предметами.
- Конфорки очень сильно нагреваются. Никогда не кладите легко воспламеняющиеся предметы на варочную панель. Не складывайте предметы на варочную панель.
- Прибор сильно нагревается и может стать причиной возгорания легковоспламеняющихся материалов. Не храните и не пользуйтесь вблизи прибора или под ним легковоспламеняющимися предметами (например аэрозольными распылителями, чистящими средствами). Не храните в или на духовом шкафу легковоспламеняющиеся предметы.
- Включённая газовая конфорка, если на ней не установлена посуда, производит очень много тепла. Прибор и расположенная над ним вытяжка могут быть повреждены или воспламениться. Частишки жира в фильтре вытяжки могут воспламениться. Включайте газовую конфорку только при установленной посуде.
- Задняя стенка прибора сильно нагревается. Это может привести к повреждению проводов и труб. Газоподводящие трубы и электропроводка не должны соприкасаться с задней поверхностью прибора.
- Не кладите на конфорки воспламеняющиеся предметы и не храните их в рабочей камере. Не открывайте дверцу прибора, если внутри прибора образовался дым. Выключите прибор. Отсоедините прибор от электросети или выключите соответствующий предохранитель в блоке

предохранителей. Перекройте подачу газа.

- Поверхности цокольного выдвижного ящика могут сильно нагреться. В выдвижном ящике можно хранить только специальные принадлежности для духового шкафа. Запрещается хранить в выдвижном ящике легковоспламеняющиеся предметы и горючие вещества.

Опасность ожога!

- Прибор становится очень горячим. Не прикасайтесь к горячим внутренним поверхностям прибора или нагревательным элементам. Всегда давайте прибору остыть. Не позволяйте детям подходить близко к горячему прибору.
- Принадлежности или посуда очень горячие. Чтобы извлечь горячую посуду или принадлежности из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.
- Пары спирта в горячей рабочей камере могут вспыхнуть. Запрещается готовить блюда, в которых используются напитки с высоким содержанием спирта. Добавляйте в блюда только небольшое количество напитков с высоким содержанием спирта. Осторожно откройте дверцу прибора.
- Конфорки и соседние части варочной панели (в особенности рамка) сильно нагреваются. Не прикасайтесь к раскаленным поверхностям. Не подпускайте детей близко.
- В процессе эксплуатации поверхности прибора нагреваются. Не касайтесь горячих поверхностей. Следите, чтобы дети не подходили близко к плите.
- Пустая кухонная посуда, установленная на газовую горелку, становится очень горячей. Никогда не устанавливайте на конфорку пустую посуду.
- Во время работы прибор сильно нагревается. Перед очисткой дайте прибору остыть.
- **Внимание:** детали прибора могут сильно нагреться при использовании прибора в режиме гриля. Не разрешайте маленьким детям подходить близко к прибору.
- Если баллон со сжиженным газом находится не в вертикальном положении, то сжиженный пропан-бутан может попасть в прибор. При этом из горелок может вырваться сильное пламя. Некоторые части прибора могут повредиться и со временем стать

негерметичными из-за неконтролируемого выхода газа, что может привести к ожогам. Держите баллоны со сжиженным газом всегда в вертикальном положении.

Опасность ошпаривания!

- В процессе эксплуатации открытые для доступа детали прибора сильно нагреваются. Не прикасайтесь к раскаленным деталям. Не подпускайте детей близко к прибору.
- Из открытой дверцы прибора может вырваться горячий пар. Осторожно откройте дверцу прибора. Не позволяйте детям подходить близко к горячему прибору.
- При использовании воды в рабочей камере может образоваться горячий водяной пар. Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру.

Опасность травмирования!

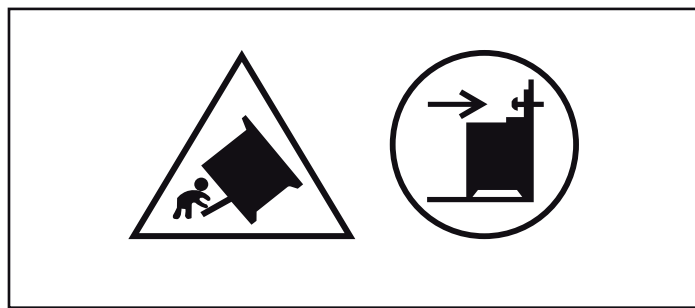
- Поцарапанное стекло дверцы прибора может треснуть. Не используйте скребки для стекла, а также едкие и абразивные чистящие средства.
- При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Любые ремонтные работы и замена газоподводящих труб или электропроводки должны выполняться только специалистами сервисной службы, прошедшими специальное обучение. Если прибор неисправен, отключите предохранитель в блоке предохранителей или выньте вилку сетевого провода из розетки и перекройте подачу газа. Вызовите специалиста сервисной службы.
- Неисправности или повреждения прибора опасны. Никогда не включайте неисправный прибор. Отключите предохранитель в блоке предохранителей или выньте из розетки сетевой шнур. Перекройте подачу газа. Вызовите специалиста сервисной службы.
- Кастрюли неподходящих размеров, повреждённые или неправильно поставленные кастрюли могут стать причиной травм. Соблюдайте указания, касающиеся кухонной посуды.

- **Внимание:** От жара стеклянная крышка прибора может треснуть. Прежде чем накрыть прибор стеклянной крышкой, выключите все конфорки. Подождите до полного остывания плиты.



- Если прибор не закреплён на цоколе, он может соскользнуть с него. Прибор должен быть надёжно закреплён на цоколе.

Опасность опрокидывания!



Предупреждение: Чтобы прибор не опрокинулся, нужно установить специальную защиту. См. инструкции по монтажу.

Опасность удара током!

- При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Поэтому ремонт должен производиться только специалистом сервисной службы, прошедшим специальное обучение. Если прибор неисправен, выньте вилку из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- При сильном нагреве прибора изоляция кабеля может расплавиться. Следите за тем, чтобы кабель не соприкасался с горячими частями электроприборов.
- Проникающая влага может привести к удару электрическим током. Не используйте очиститель высокого давления или пароструйные очистители.

- При замене лампочки в рабочей камере учитывайте то, что контакты в патроне находятся под напряжением. Перед сменой лампочки выньте вилку сетевого кабеля из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей.
- Неисправный прибор может быть причиной поражения током. Никогда не

включайте неисправный прибор. Выньте из розетки вилку сетевого провода или выключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

Причины повреждений

Варочная панель

Внимание!

- Включайте конфорки, только когда на них установлена посуда. Не нагревайте пустые кастрюли или сковороды. Так можно повредить их дно.
- Используйте кастрюли и сковородки только с ровной нижней поверхностью.
- Ставьте кастрюли и сковороды по центру конфорки. Таким образом тепло от пламени оптимально нагреет дно кастрюли или сковороды. Рукоятка или ручки кастрюли не повредятся, а также будет достигнут высокий уровень экономии энергии.
- Убедитесь в том, что газовые горелки чистые и сухие. Пламерассекатель и крышка горелки должны находиться точно на своих местах.
- Проследите за тем, чтобы при эксплуатации плиты верхняя крышка была открыта.

Повреждения духового шкафа

Внимание!

- Принадлежности, фольга, пергаментная бумага или посуда на дне рабочей камеры: не ставьте принадлежности на дно рабочей камеры. Не накрывайте дно рабочей камеры фольгой любого вида или пергаментной бумагой. Не ставьте посуду на дно рабочей камеры, если установлена температура выше 50 °C. Это приведёт к излишней аккумуляции тепла. Время выпекания или жарения будет нарушено, что приведёт к повреждению эмали.
- Вода в горячей камере: запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру. Это может привести к образованию пара. В результате изменения температуры возможно повреждение эмали.
- Влажные продукты: не держите влажные продукты в закрытой рабочей камере в течение длительного времени. Это может привести к повреждению эмали.
- Сок от фруктов: при выпекании сочных фруктовых пирогов не заполняйте противень целиком. Сок от фруктов будет стекать с противня и оставлять пятна, которые будет практически невозможно удалить. Используйте по возможности более глубокий универсальный противень.
- Охлаждение прибора с открытой дверцей: не оставляйте прибор остывать с открытой дверцей. Даже если дверца прибора будет просто приоткрыта, со временем это может привести к повреждению фасадов соседней мебели.
- Сильно загрязнён уплотнитель дверцы: при сильном загрязнении уплотнителя дверца прибора перестанет нормально закрываться. Это может привести к повреждению поверхности прилегающей к прибору мебели. Следите за чистотой уплотнителя дверцы.
- Использование дверцы прибора в качестве сиденья или полки: не садитесь и ничего не ставьте на дверцу прибора. Не ставьте посуду и принадлежности на дверцу.

- Установка принадлежностей: в зависимости от типа прибора принадлежности могут поцарапать стекло дверцы прибора при её закрывании. Всегда устанавливайте принадлежности в рабочую камеру до упора.
- Перемещение прибора: не передвигайте прибор за ручку дверцы. Ручка дверцы не рассчитана на вес прибора и может сломаться.

Повреждения выдвижного цокольного ящика

Внимание!

Не кладите горячие предметы в выдвижной цокольный ящик. Это может его повредить.

Монтаж, подключение к газу и электросети

Подключение газа

Подключение должно осуществляться только специалистом с допуском или лицензированным сотрудником сервисной службы в соответствии с указаниями данными в разделе «Подключение газа и переход на другой вид газа».

Для лицензированного специалиста или сервисной службы

Внимание!

- Необходимые условия для установки данного прибора указаны на типовой табличке на задней стенке прибора. Вид газа, необходимый для эксплуатации данного прибора отмечен звездочкой (*).
- Перед установкой прибора проверьте, какой вид газа и под каким давлением находится в газораспределительной сети вашего дома и убедитесь, что настройки данного прибора соответствуют этим параметрам. Если настройки прибора нужно изменить, следуйте указаниям в разделе «Подключение газа и переход на другой вид газа».
- Этот прибор не подключен к отводу дымовых газов. Он должен быть подключен в соответствии с предписаниями по монтажу и введен в эксплуатацию. Не подключайте прибор к дымоходу. Должны быть соблюдены все нормы вентиляции.
- Подключение газа должно осуществляться стационарно (т. е. не через временные подключения) или через специальный безопасный газовый шланг.
- Если используется безопасный газовый шланг, убедитесь что он не зажат и не сдавлен. Шланг не должен соприкасаться с горячей поверхностью.
- Газоподводящие трубы (газовая труба или безопасный газовый шланг) могут быть подключены с правой или с левой стороны прибора. Соединение должно иметь легко доступный запорный кран.

Правила техники безопасности

Номинальные значения давления при эксплуатации прибора составляют

для природного газа (G20) — 20 мбар, для сжиженного газа (G30) — 30 мбар, для сжиженного газа (G31) — 37 мбар. Соблюдайте указанные значения давления при эксплуатации прибора. Все данные на типовой табличке прибора приводятся с учётом вышеуказанных значений давления. Производитель не несет ответственности за последствия или риск, связанные с эксплуатацией прибора с недопустимыми значениями давления.

Несоответствующее давление газа в газораспределительной сети!

Если давление газа для природного газа (G20) выше чем 25 мбар, для сжиженного газа (G30) выше чем 36 мбар, для сжиженного газа (G31) выше 45 мбар, в целях безопасности установите на прибор подходящий регулятор давления газа. Подключение, техобслуживание и настройка регулятора давления газа должны выполняться квалифицированным специалистом, имеющим на это разрешение. Если вы не знаете, какое давление в газораспределительной сети в вашем доме, уточните его в местной газовой службе.

Неисправности газопроводки/ запах газа

Если вы почувствовали запах газа или заметили неисправность на газопроводе, нужно

- сразу же перекрыть подачу газа или закрыть вентиль газового баллона
- сразу потушить открытый огонь и потушить сигареты
- выключить электрические приборы, в том числе лампы
- открыть окна и хорошо проветрить помещение
- позвонить в сервисную или газовую службу.

Перемещение прибора за газоподводящие трубы или за ручку дверцы

Не передвигайте прибор, держась за газоподводящие трубы, так как в этом случае можно их повредить. Опасность утечки газа! Не передвигайте прибор, держась за ручку дверцы, можно повредить ручку и дверные петли.

Подключение к электросети

Внимание!

- Доверьте установку прибора специалистам сервисной службы. Для подключения необходимо наличие предохранителя на 16 А. Прибор рассчитан на напряжение электросети 220-240 В.
- При падении напряжения электросети ниже 180 В перестает функционировать электрический поджиг.
- На неисправности, возникшие из-за неправильного подключения прибора, гарантия не распространяется.
- Для замены поврежденного сетевого кабеля обратитесь к изготовителю, в его сервисную службу или к квалифицированному электрику.

Для сервисной службы

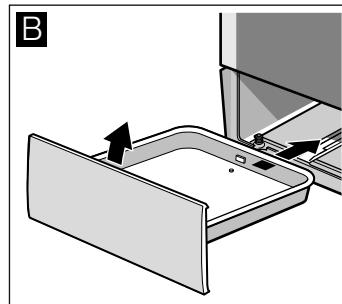
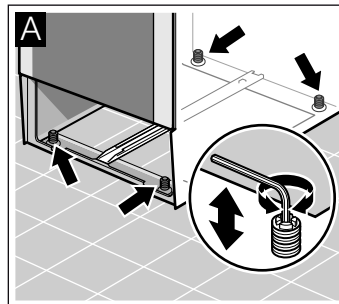
Внимание!

- Прибор следует подключать в соответствии с параметрами, указанными на типовой табличке.
- Подключение к электросети должно быть выполнено в соответствии с действующими предписаниями. Розетка должна быть легкодоступна, чтобы прибор в случае необходимости можно было быстро отключить от электросети.
- Должен быть установлен выключатель с размыканием всех полюсов.
- Никогда не используйте удлинители и тройники.
- В целях безопасности разрешается подключать этот прибор только к электрической сети с заземлением. Если розетка с заземлением не соответствует предписаниям, защита от поражения электрическим током не гарантируется.
- Для подключения прибора следует использовать кабель типа H 05 W-F или другой аналогичный кабель.

Установка плиты в горизонтальном положении

Установите плиту прямо на пол.

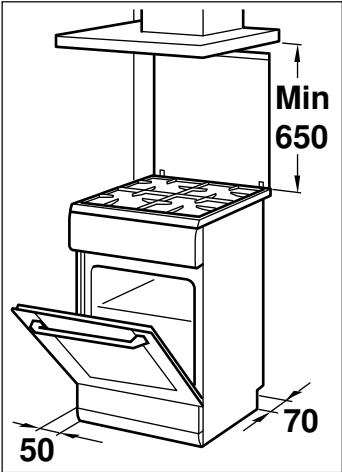
1. Выдвиньте выдвижной цокольный ящик и выньте его движением вверх. Внутри основания спереди и сзади расположены установочные ножки.
2. С помощью шестигранного ключа можно подкручивать установочные ножки в более высокое или низкое положение, пока плита не установится горизонтально (рис. А).
3. Задвиньте обратно выдвижной цокольный ящик (рис. В).



Крепление к стене

Чтобы плита не опрокинулась, нужно прикрепить её к стене с помощью прилагаемого углового кронштейна. Необходимо соблюдать инструкции по креплению к стене.

Установка прибора



- Прибор следует устанавливать непосредственно на полу в кухне в соответствии с указанными размерами. Не допускается установка прибора на каких-либо других предметах.
- Расстояние между верхним краем плиты и нижним краем вытяжки должно соответствовать указаниям производителя вытяжки.

- Следите за тем, чтобы прибор не сдвинулся после установки. Расстояние от газовой горелки повышенной мощности или от мощной трёхконфорной конфорки до поверхности стоящей рядом мебели или стены должно быть не менее 50 мм.

Во время транспортировки соблюдайте необходимые меры предосторожности.

Закрепляйте все подвижные внутренние и внешние части прибора клеевой лентой, которую потом можно удалить полностью. Задвиньте все комплектующие детали (например, противень) в соответствующие пазы, обернув края тонким картоном, во избежание повреждений прибора. Положите картон или подобный материал между передней и задней стенкой, чтобы избежать ударов о внутреннюю сторону стеклянной дверцы. Прикрепите дверцу и верхнюю защитную панель, если она имеется в наличии, клеевой лентой к боковым стенкам прибора.

Сохраняйте оригинальную упаковку прибора. Перевозите прибор только в оригинальной упаковке. Соблюдайте указания по транспортировке, имеющиеся на упаковке.

Если оригинальная упаковка не сохранилась

Упакуйте прибор в защитную упаковку для транспортировки, чтобы обеспечить необходимую защиту от возможных повреждений.

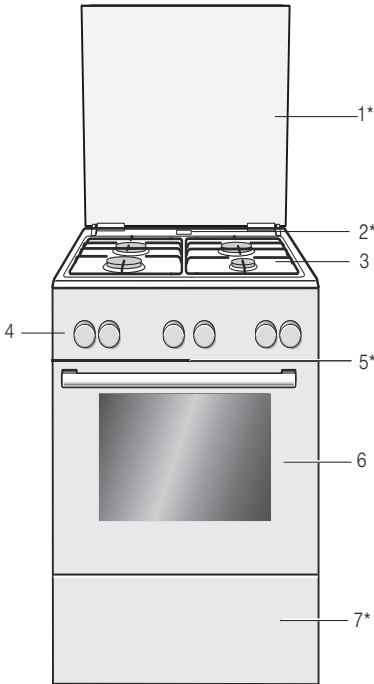
Перевозите прибор в вертикальном положении. Не переносите прибор, держась за ручку дверцы или боковые стыки, так как они могут быть повреждены. Не кладите тяжёлые предметы на прибор.

Ваш новый прибор

Эта глава содержит информацию о приборе, принадлежностях и режимах работы.

Общее

Комплектация зависит от конкретной модели прибора.

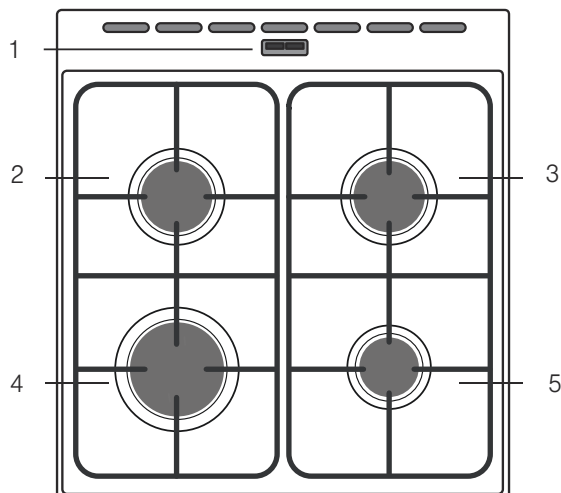


Пояснения	
1*	Крышка**
2*	Выход пара
Внимание! Во время эксплуатации духового шкафа в этом месте выступает горячий пар	
3	Варочная панель**
4	Панель управления**
5*	Охлаждающий вентилятор
6	Дверца духового шкафа**
7*	Выдвижной цокольный ящик**

* В виде опции (доступно у некоторых приборов)
** В зависимости от типа прибора возможны некоторые незначительные отклонения от данного описания.

Варочная поверхность

Настоящий документ содержит общее описание панели управления. Комплектация зависит от конкретной модели прибора.

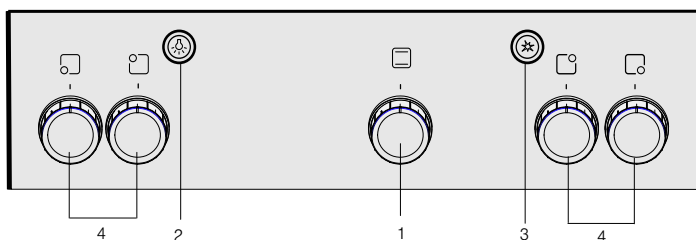


Пояснения

1	Выход пара Внимание! При работе духового шкафа в этом месте выступает горячий пар
2	Стандартная газовая горелка
3	Стандартная газовая горелка
4	Газовая горелка повышенной мощности
5	Экономичная газовая горелка

Панель управления

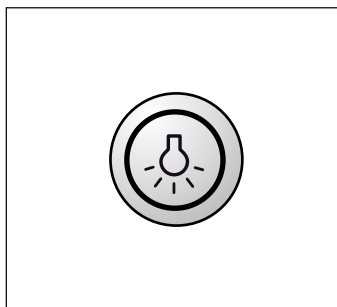
Настоящий документ содержит общее описание панели управления. Комплектация зависит от конкретной модели прибора.



Кнопка включения лампочки

С помощью этой кнопки можно включить лампочку в духовом шкафу.

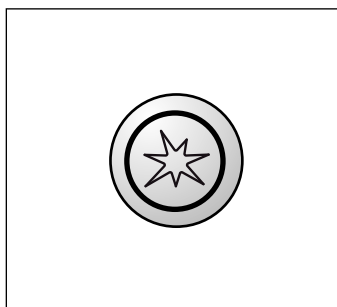
Для выключения нажмите на multifunctional switch again.



Кнопка поджига

При нажатии на эту кнопку активируется система электрического поджига

При нажатии на кнопку поджига все запальники зажигаются одновременно.



Пояснения

1	Выключатель газовой горелки (переключатель выбора функций)
2	Многофункциональный переключатель
3	Кнопка поджига
4	Выключатель плиты

Переключатель выбора функций

Повернув переключатель выбора функций влево, можно установить температуру духового шкафа, вправо - выбрать функцию гриля.

Положения	Функция	
!	Нулевое положение	Духовой шкаф не нагревается.
170-270	Диапазон температур	Диапазон используемых температур в °C для выпекания в формах для выпечки, пиццы на противне, мелкого печенья и т. д.
	Режим гриля	Установка максимальной мощности горелки для приготовления на гриле при макс. температуре.

Мощность нагрева нижней горелки: 3 кВт

Мощность нагрева газового гриля: 2,1 кВт

Переключатель конфорки

С помощью четырёх переключателей конфорок регулируется мощность нагрева конфорок.

Положения	Функция/Газовые плиты
 Нулевое положение	Плита выключена
 Зона настройки	Большое пламя = усиленная регулировка
 Зона настройки	Малое пламя = незначительная регулировка

В конце зоны настройки ощущается упор. Далее поворачивать переключатель не следует.

Принадлежности

Приобретённые принадлежности подходят для приготовления многих блюд. Следите за правильной установкой принадлежностей в рабочей камере.

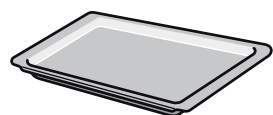
Для лучшего приготовления блюд, а также для удобства при обращении с духовым шкафом есть выбор специальных принадлежностей.



Решётка

Для установки посуды, форм для пирогов, а также для приготовления жаркого, блюд глубокой заморозки и жарения на гриле.

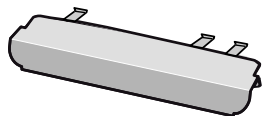
Устанавливайте решётку открытой стороной к дверце духового шкафа изгибом вниз .



Алюминиевый противень

Для приготовления пирогов и мелкого печенья.

Устанавливайте противень в духовой шкаф скосом к дверце.



Защитный щиток

Для использования при приготовлении на гриле.

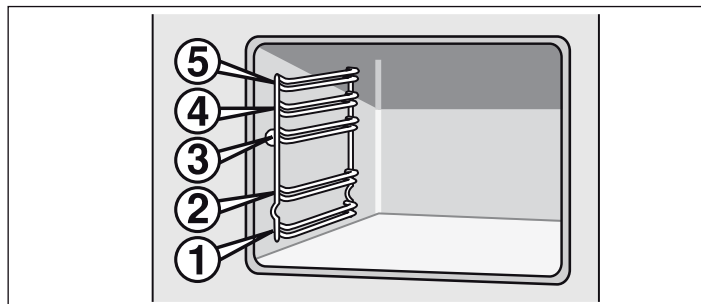
При приготовлении на гриле обязательно используйте защитный щиток для предотвращения воздействия высоких температур на панель управления и ручки-переключатели.

Указание: Не кладите продукты непосредственно на алюминиевый противень. Выложите противень пергаментной бумагой.

Указание: Защитный щиток находится в выдвижном цокольном ящике.

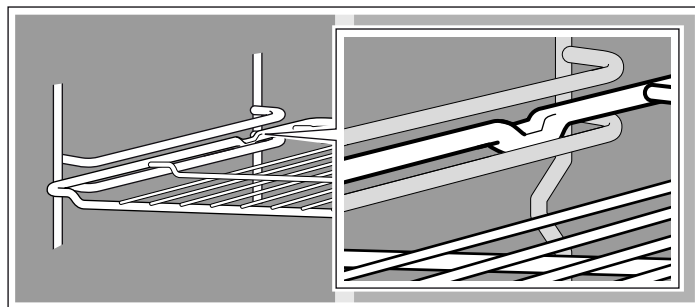
Установка принадлежностей

Принадлежности можно размещать в духовом шкафу на 5 различных уровнях. Всегда задвигайте принадлежности до упора, чтобы они не касались стеклянной дверцы духового шкафа.



Выдвинутые наполовину принадлежности не опрокидываются. Благодаря этому готовые блюда можно легко вынуть.

При задвигании принадлежности в духовой шкаф следите за выемкой на её задней стенке. Она служит для фиксации принадлежности.



Указание: Принадлежности могут деформироваться от жара. Как только принадлежности остынут, они снова приобретут свою первоначальную форму. Это не оказывает отрицательного влияния на их функционирование.

Возьмите противень обеими руками с боков и установите его в рабочую камеру не допуская перекосов. Иначе противень будет задвигаться с трудом, кроме того, в этом случае возможно повреждение эмалированной поверхности.

Принадлежности вы можете приобрести через сервисную службу или через Интернет-магазин. Укажите номер HEZ.

Специальные принадлежности

Специальные принадлежности можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине. Перечень различных принадлежностей, подходящих для вашего духового шкафа, вы найдёте в наших рекламных проспектах или через Интернет. Наличие специальных принадлежностей или возможность заказа через интернет-магазин различаются в зависимости от страны. См. соответствующую документацию по продажам.

Не все специальные принадлежности подходят к вашему прибору, поэтому при покупке всегда указывайте полное название прибора (номер E).

Специальные принадлежности	Номер HEZ	Функция
Противень для пиццы	HEZ317000	Прекрасно подходит для приготовления пиццы, продуктов глубокой заморозки и круглых тортов. Можно использовать противень для пиццы вместо универсального противня. Устанавливайте противень на решётку и следуйте указаниям в таблицах.
Съёмная решётка	HEZ324000	Для жарения. Всегда устанавливайте решётку для гриля в универсальный противень. Капли жира и мясной сок будут стекать в него.
Противень-гриль	HEZ325000	Используется при приготовлении на гриле вместо решётки для гриля или в качестве защиты от брызг во избежание сильного загрязнения духового шкафа. Всегда устанавливайте противень-гриль в универсальный противень. Порционные куски на противне-гриль: используйте только уровни 1, 2 и 3. При использовании противня гриль в качестве защиты от брызг: устанавливайте универсальный противень с противнем-гриль под решётку.
Камень для выпекания хлеба	HEZ327000	Камень удивительно подходит для выпекания домашнего хлеба, булочек и пиццы с хрустящей корочкой. Камень для выпечки хлеба должен быть предварительно нагрет до рекомендуемой температуры.
Эмалированный противень	HEZ331003	Для приготовления пирогов и мелкого печенья. Устанавливайте противень в духовой шкаф скосом к дверце.
Эмалированный противень с антипригарным покрытием	HEZ331011	Выпечку и мелкое печенье можно легко распределить на противне. Устанавливайте противень в духовой шкаф скосом к дверце.
Универсальный противень	HEZ332003	Для приготовления сочных пирогов, выпечки, большого жаркого и продуктов глубокой заморозки. Может также использоваться для сбора стекающего жира или мясного сока под решёткой. Устанавливайте универсальный противень в духовой шкаф скосом к дверце.
Универсальный противень с антипригарным покрытием	HEZ332011	На универсальный противень удобно выкладывать сочные пироги, выпечку, продукты глубокой заморозки или большое жаркое. Устанавливайте универсальный противень в духовой шкаф скосом к дверце.
Крышка для профи-противня	HEZ333001	Легко превращает профи-противень в жаровню.
Профи-противень со съёмной решёткой	HEZ333003	Прекрасно подходит для приготовления больших объёмов пищи.
Решётка	HEZ334000	Для посуды, форм для пирогов, для жаркого, блюд глубокой заморозки и гриля.
Стекланная посуда	HEZ915001	Стекланная посуда подходит для приготовления тушёных блюд и запеканок. Прекрасно подходит для программ и автоматического приготовления блюд.

Номера артикулов для заказа через сервисную службу

Специализированные средства для ухода за вашим бытовым прибором и принадлежностями и для их очистки можно

приобрести в специализированном магазине, через сервисную службу, а в некоторых странах через интернет-магазин. Для этого необходимо указать номер артикула.

Салфетки для внешних поверхностей из нержавеющей стали	№ артикула 311134	Не допускайте отложения загрязнений. Специальный пропитывающий состав на масляной основе заботится о внешних поверхностях приборов из нержавеющей стали.
Гель для очистки духового шкафа-гриля	№ артикула 463582	Для очистки рабочей камеры. Без запаха.
Микроволокнистая салфетка с ячеистой структурой	№ артикула 460770	Специально разработана для очистки чувствительных внешних поверхностей, например, стекла, стеклокерамики, нержавеющей стали или алюминия. Очень хорошо удаляет жидкости и масла.
Блокиратор дверцы	№ артикула 612594	Предназначен для того, чтобы дети не могли открыть духовой шкаф. Устанавливается на разные типы дверец. Соблюдайте указания, приложенные к блокиратору дверцы.

Перед первым использованием

Из этой главы вы узнаете, что необходимо сделать с духовым шкафом или варочной панелью перед первым приготовлением блюд. Сначала прочитайте главу «Правила техники безопасности».

Нагревание духового шкафа

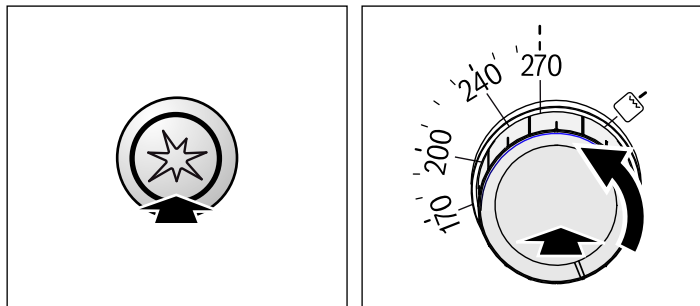
Чтобы устранить запах нового прибора, нагрейте пустой закрытый духовой шкаф. Проследите, чтобы внутри рабочей камеры не остался упаковочный материал.

Проветривайте кухню всё время, пока нагревается духовой шкаф.

Настройка нижней газовой горелки

Пример на рисунке: нагревание при 270 °C

1. Откройте верхнюю крышку плиты. При эксплуатации крышка плиты всегда должна быть открыта.
2. Откройте основной газовый кран прибора. Подсоедините штепсельную вилку к розетке. Откройте дверцу духового шкафа.
3. Нажмите и поверните выключатель нижней газовой горелки на 270 °C.
4. Продолжая нажимать на выключатель нижней газовой горелки духового шкафа, нажмите на кнопку поджига .



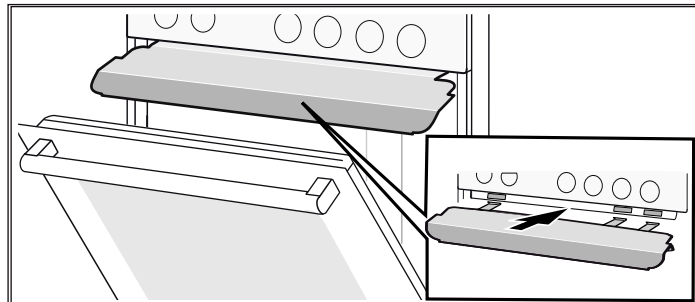
5. Газ, выделяемый из нижней газовой горелки духового шкафа, вспыхнет после нажатия на кнопку поджига. Для того, чтобы сработала система защиты от утечки газа, удерживайте нажатым выключатель нижней газовой горелки духового шкафа в течение 10 секунд.
6. Проверьте, посмотрев через визирное отверстие, горит ли пламя. Если пламя не горит, повторите процесс, начиная с шага 3.
7. Медленно откройте дверцу духового шкафа.
8. По истечении 30 минут выключите выключатель нижней газовой горелки.

Установка газового гриля

1. Откройте крышку плиты. При эксплуатации крышка плиты всегда должна быть открыта.
2. Откройте основной газовый кран прибора. Подсоедините штепсельную вилку к розетке.

3. Установите защитный щиток в выемку под панелью управления.

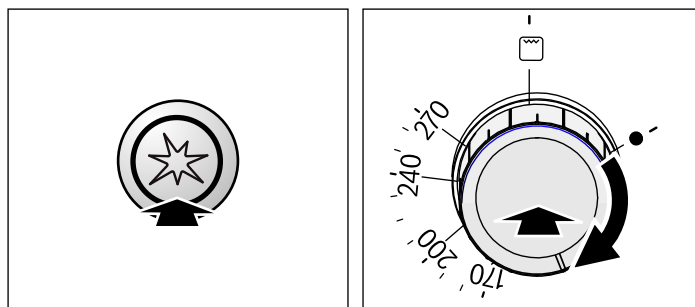
Установите защитный щиток так, чтобы более длинная сторона была направлена вперёд, изгибом вниз.



Закрепите защитный щиток в выемке под панелью управления с помощью зажимов.

Убедитесь в том, что защитный щиток зафиксирован в зажимах. Если защитный щиток не вынимается, значит, он зафиксирован правильно. В этом случае его можно использовать. Если защитный щиток вынимается, установите его в выемку под более крутым углом и проследите за тем, чтобы он был зафиксирован в зажимах.

4. Закройте дверцу духового шкафа таким образом, чтобы она как можно ближе находилась к защитному щитку.
5. Нажмите переключатель выбора функций и поверните его вправо в положение гриля .
6. Удерживая переключатель выбора функций нажатым, одновременно нажмите на кнопку поджига .



7. Газ, выходящий из газового гриля, вспыхнет после нажатия на кнопку поджига. Для того чтобы сработала система защиты от утечки газа, удерживайте переключатель выбора функций нажатым в течение 10 секунд.
8. Проверьте, горит ли пламя. Если пламя нужно погасить, повторите процесс, начиная с шага 5.
9. По истечении 30 минут выключите переключатель выбора функций. Когда духовой шкаф остынет, снимите защитный щиток.

Внимание!

Газовый гриль работает только при установленном защитном щитке.

Убедитесь, что защитный щиток установлен правильно.

Очистка принадлежностей

Перед первым использованием тщательно очистите принадлежности горячим мыльным раствором и мягкой тряпочкой.

Настройка варочной панели

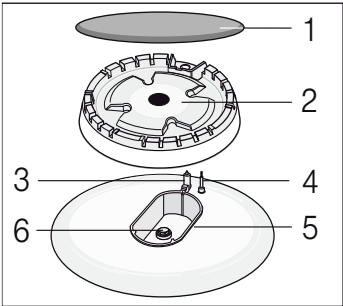
Ваша варочная панель оснащена четырьмя газовыми горелками. Прочитав эту инструкцию, вы узнаете, как правильно зажигать газовые горелки и настраивать мощность пламени.

Предварительная очистка головок и крышек газовых горелок

Промойте крышку (1) и головку (2) газовой горелки водой с добавлением моющего средства. Тщательно вытрите все детали насухо.

Вновь установите пламярассекатель и крышку горелки на корпус конфорки (5). Следите за тем, чтобы свеча поджига (3) и датчик пламени (4) не были повреждены.

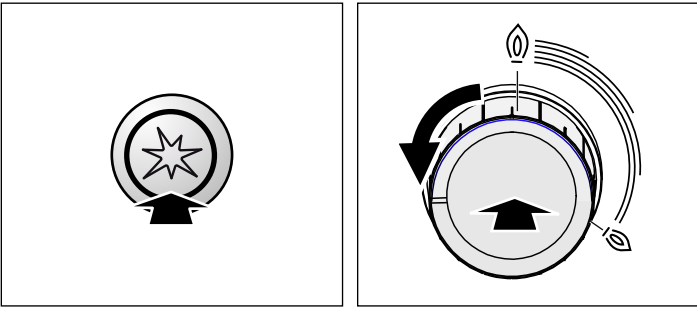
Форсунка (6) должна быть сухой и чистой. Крышка горелки должна быть всегда ровно установлена на пламярассекателе.



Поджиг газовой горелки

Крышка горелки должна быть всегда ровно установлена на пламярассекателе. Отверстия в корпусе горелки всегда должны оставаться свободными. Все части горелки должны быть сухими.

1. Откройте верхнюю крышку плиты. При эксплуатации крышка плиты всегда должна быть открыта.
2. Поверните переключатель выбранной конфорки влево, установив его на символе большого пламени @.
3. Нажав переключатель конфорки, задействуйте кнопку поджига. Начинает поступать газ и газовая горелка зажигается.



4. Нажмите переключатель конфорки до упора и удерживайте его нажатым в течение 1–3 секунд. Активируется система защиты от утечки газа. Благодаря этой системе, при внезапном погасшем пламени автоматически прекращается подача газа.
5. Установите нужную мощность пламени. Пламя нестабильно в положении между установкой Выкл • и установкой @. Поэтому всегда выбирайте положение между @ большим и @ малым пламенем.
6. Если пламя погаснет, повторите процесс, начиная с шага 2.
7. Для завершения процесса приготовления поверните переключатель конфорки вправо в положение • Выкл.

Переключатель конфорки не должен быть задействован более 15 секунд в положении поджига. Если по истечении 15 секунд горелка не зажглась, подождите минимум одну минуту. Затем повторите процесс поджига.

Газовая горелка не зажигается

При отключении электроэнергии или при влажных свечах поджига можно зажечь горелку с помощью газовой зажигалки или спичек.

Таблица - приготовление пищи

Для каждой конфорки выбирайте кастрюли подходящего размера. Диаметр дна кастрюли и сковороды должен соответствовать размеру конфорки.

Время приготовления зависит от вида, веса и качества продуктов, поэтому возможны некоторые отклонения от указанных значений. Оптимальное время приготовления лучше всего можете определить только вы.

При приготовлении не используйте большое количество воды, чтобы обеспечить сохранение витаминов и минеральных веществ в продуктах. Для того чтобы овощи сохранили свою плотность и питательные вещества, сокращайте по возможности время их приготовления.

Пример	Вид блюда	Конфорка	Степень нагрева конфорки
Растапливание	Шоколад, сливочное масло, маргарин	Экономичная газовая горелка	Малое пламя
Разогревание	Бульон, консервированные овощи	Стандартная газовая горелка Электрическая конфорка**	Малое пламя 1-2
Разогревание и поддержание в горячем состоянии	Супы	Экономичная газовая горелка Электрическая конфорка**	Малое пламя 1-2
Приготовление на пару*	Рыба	Стандартная газовая горелка Электрическая конфорка**	Между большим и малым пламенем 3-4
Тушение*	Картофель и прочие овощи, мясо	Стандартная газовая горелка Электрическая конфорка**	Между большим и малым пламенем 3-4
Варка*	Рис, овощи, мясные блюда (с соусами)	Стандартная газовая горелка Электрическая конфорка**	Большая высота пламени 5-6

* При использовании кастрюли с крышкой следует убавить пламя, как только вода закипит.

** В виде опции Доступно у некоторых приборов. В зависимости от типа прибора (для жарения на конфорке Wok мы рекомендуем использовать специальную сковороду).

Пример	Вид блюда	Конфорка	Степень нагрева конфорки
Жарение	Блины, картофель, шницель, рыбные палочки	Газовая горелка большой мощности** Конфорка Wok**	Между большим и малым пламенем

* При использовании кастрюли с крышкой следует убавить пламя, как только вода закипит.

** В виде опции Доступно у некоторых приборов. В зависимости от типа прибора (для жарения на конфорке Wok мы рекомендуем использовать специальную сковороду).

Подходящая посуда

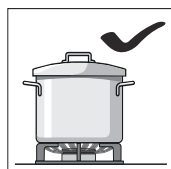
Горелка/электрическая конфорка	Мин. диаметр посуды	Макс. диаметр посуды
Электрическая конфорка*	14,5 см	14,5 см
Конфорка WOK** 3,6 кВт	24 см	28 см
Газовая горелка повышенной мощности 3 кВт	24 см	28 см
Стандартная газовая горелка 1,7 кВт	18 см	24 см
Экономичная газовая горелка 1 кВт	12 см	18 см

* Опция (для моделей с электрической конфоркой)

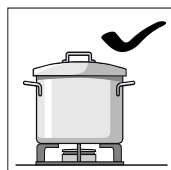
** Для моделей с конфоркой WOK (опция)

Советы по эксплуатации

Приведенные ниже советы помогут вам сэкономить электроэнергию и избежать повреждения посуды:

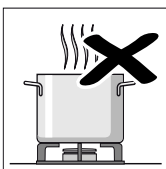
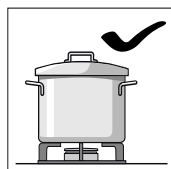


Используйте посуду, соответствующую размерам каждой конфорки.
Не пользуйтесь посудой маленького диаметра на больших конфорках. Пламя не должно касаться стенок посуды.

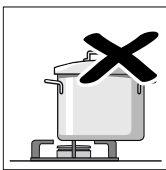


Не используйте посуду с поврежденным и неровным дном, которая неустойчиво стоит на плите. Такая посуда может перевернуться.

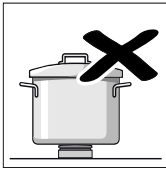
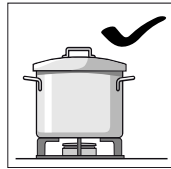
Пользуйтесь только посудой с ровным толстым дном.



Не готовьте без крышки или с приоткрытой крышкой. Часть энергии при этом расходуется зря.

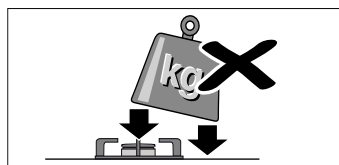


Ставьте посуду всегда по центру конфорки, иначе она может опрокинуться.



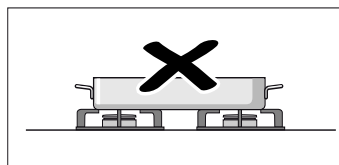
Устанавливайте посуду на решетки, никогда не ставьте ее прямо на горелку конфорки.

Перед использованием конфорки убедитесь, что решетки и крышки горелок правильно установлены.



Будьте осторожны в обращении с посудой на варочной панели.

Не ударяйте по варочной панели и не кладите на нее слишком тяжелые вещи.



Не используйте две конфорки или два источника тепла для нагревания одной кастрюли или сковороды.

Избегайте продолжительного нагревания сковород-гриль, керамических сотейников и другой подобной посуды на максимальной мощности.

Настройка духового шкафа

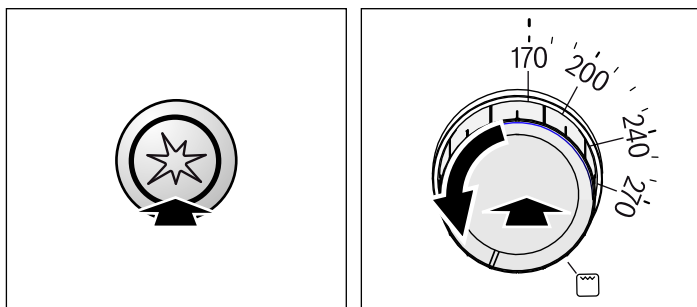
Здесь описывается процесс установки духового шкафа.

Регулировка нижней газовой горелки духового шкафа

Когда нижняя газовая горелка загорится, можно начать выпекание на противне при закрытой дверце духового шкафа.

Пример на рисунке: выпекание при 170 °C.

1. Откройте верхнюю крышку плиты. При эксплуатации крышка плиты всегда должна быть открыта.
2. Откройте основной газовый кран прибора. Подсоедините штепсельную вилку к розетке. Откройте дверцу духового шкафа.
3. Нажмите и поверните выключатель нижней газовой горелки на 170 °C.
4. Продолжая нажимать на выключатель нижней газовой горелки, нажмите на кнопку поджига .



5. Газ, выделяемый из нижней газовой горелки духового шкафа, вспыхнет после нажатия на кнопку поджига. Для того, чтобы сработала система защиты от утечки газа, удерживайте нажатым выключатель нижней газовой горелки духового шкафа в течение 10 секунд.

Активизируется система защиты от утечки газа. Благодаря этой системе, при внезапном погасшем пламени автоматически прекращается подача газа.

6. Проверьте, посмотрев через визирное отверстие, горит ли пламя. Если пламя не горит, повторите процесс, начиная с шага 3.
7. Медленно откройте дверцу духового шкафа.
8. Перед выпеканием предварительно нагревайте пустой духовой шкаф в течение прим. 15 минут.
9. Когда блюдо будет готово, выключите выключатель нижней газовой горелки.

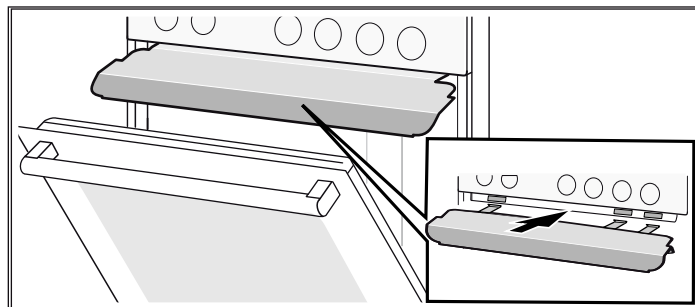
Температуру можно изменять в любое время.

Внимание!

Устройство поджига не должно быть активизировано более 15 секунд. Если по истечении 15 секунд горелка не зажглась, подождите минимум одну минуту. Затем повторите процесс поджига.

Установка газового гриля

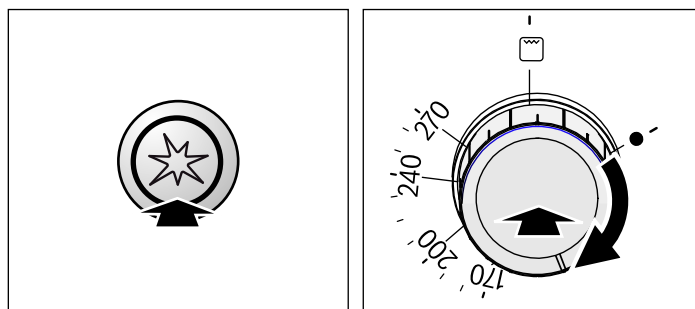
1. Откройте крышку плиты. При эксплуатации крышка плиты всегда должна быть открыта.
2. Откройте основной газовый кран прибора. Подсоедините штепсельную вилку к розетке.
3. Установите защитный щиток в выемку под панелью управления. Установите защитный щиток так, чтобы более длинная сторона была направлена вперёд, изгибом вниз.



Закрепите защитный щиток в выемке под панелью управления с помощью зажимов.

Убедитесь в том, что защитный щиток зафиксирован в зажимах. Если защитный щиток не вынимается, значит, он зафиксирован правильно. В этом случае его можно использовать. Если защитный щиток вынимается, установите его в выемку под более крутым углом и проследите за тем, чтобы он был зафиксирован в зажимах.

4. Закройте дверцу духового шкафа таким образом, чтобы она как можно ближе находилась к защитному щитку.
5. Нажмите переключатель выбора функций и поверните его вправо в положение гриля .
6. Удерживая переключатель выбора функций нажатым, одновременно нажмите на кнопку поджига .



7. Газ, выходящий из газового гриля, вспыхнет после нажатия на кнопку поджига. Для того чтобы сработала система защиты от утечки газа, удерживайте переключатель выбора функций нажатым в течение 10 секунд.

Система защиты от утечки газа включена. Благодаря этой системе при внезапном погасшем пламени автоматически прекращается подача газа.

8. Проверьте, горит ли пламя. Если пламя нужно погасить, повторите процесс, начиная с шага 5.
9. Когда блюдо будет готово, выключите переключатель выбора функций. Когда духовой шкаф остынет, снимите защитный щиток.

⚠ Внимание!!

Переключатель конфорки не должен быть задействован более 15 секунд в положении поджига. Если по истечении 15 секунд горелка не зажглась, подождите минимум одну минуту. Затем повторите процесс поджига.

Внимание!

Газовый гриль работает только при установленном защитном щитке.

Убедитесь, что защитный щиток установлен правильно.

Уход и очистка

При тщательном уходе и чистке ваша варочная панель и духовой шкаф надолго сохранят свою привлекательность и функциональность. В данном руководстве по эксплуатации приводится описание правильного ухода и очистки.

Указания

- Из-за использования различных материалов, таких как стекло, пластик и металл, возможны небольшие расхождения в цветовом оформлении передней панели духового шкафа.
- Тени на стекле дверцы, выглядящие как разводы, на самом деле являются светом, отраженным от лампочки в духовом шкафу.
- При очень высоких температурах эмаль может выгорать. Вследствие этого возможны незначительные различия в цвете эмали. Это нормально и не оказывает влияния на функционирование. Края тонкого противня не полностью покрыты эмалью и могут быть слегка шершавыми. Это не оказывает отрицательного влияния функцию защиты от коррозии.

Чистящие средства

Чтобы не допустить повреждения различных поверхностей в результате применения неподходящих чистящих средств, соблюдайте следующие указания.

При очистке варочной панели

- не используйте неразбавленные средства для мытья посуды или для посудомоечных машин,
- металлические губки,
- едкие чистящие средства, например, для очистки духовок или пятновыводители,
- не очищайте прибор под давлением или горячим паром.
- Запрещается мыть детали в посудомоечной машине.

При очистке духового шкафа

- не используйте едкие или абразивные чистящие средства,
- чистящие средства с высоким содержанием алкоголя,
- металлические губки,
- не очищайте прибор под давлением или горячим паром.
- Запрещается мыть детали в посудомоечной машине.

Новые губки перед первым использованием необходимо тщательно вымыть.

Зона очистки	Чистящее средство
Поверхности из нержавеющей стали* (в зависимости от типа прибора)	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха мягким полотенцем. Чтобы не поцарапать, всегда протирайте поверхности из нержавеющей стали параллельно их естественной текстуре. В противном случае могут появиться царапины. Немедленно удаляйте пятна извести, жира, крахмала и яичного белка. Под такими пятнами может возникать коррозия. Специальные средства для ухода за горячими поверхностями из нержавеющей стали можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине. Нанесите чистящее средство на мягкую тряпочку тонким слоем.
Эмалированные, покрытые лаком, покрытые шелкографной печатью и пластиковые поверхности* (в зависимости от типа прибора)	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха мягким полотенцем. Не используйте для очистки средства для очистки стёкол или скребки для стеклянных поверхностей.
Панель управления	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха мягким полотенцем. Не используйте для очистки средства для очистки стёкол или скребки для стеклянных поверхностей.
Верхняя стеклянная крышка* (в зависимости от типа прибора)	Чистящее средство для стёкол: очистите с помощью мягкой тряпочки. Для очистки верхнюю стеклянную крышку можно снять. Для этого см. главу <i>Верхняя стеклянная крышка!</i>
Вращающиеся ручки Не снимать!	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха мягким полотенцем.
Рама варочной панели	Горячий мыльный раствор: не используйте для очистки скребки для стеклянных поверхностей, лимонную кислоту или уксус.
Газовая варочная панель или решётка для посуды* (в зависимости от типа прибора)	Горячий мыльный раствор. Используйте небольшое количество воды, чтобы она не попала через газовую горелку внутрь прибора. Сразу удалите убежавшую жидкость и остатки пищи. Решётку для посуды можно снять. Чугунная решётка для посуды*: Запрещено мыть в посудомоечной машине.

* в виде опции (доступно у некоторых приборов, в зависимости от типа прибора)

Зона очистки	Чистящее средство
Газовая горелка* (в зависимости от типа прибора)	Снимите головку горелки и крышку и очистите их горячим мыльным раствором. Запрещается мыть в посудомоечной машине. Выходные отверстия для газа должны быть всегда свободны. Свечи поджига: маленькая мягкая щётка. Газовые горелки функционируют только в том случае, если свечи поджига сухие. Все части вытрите насухо. Во время установки горелок на место следите за их правильным положением. Крышки горелок покрыты чёрной эмалью. Со временем цвет меняется. Это не оказывает влияния на функционирование.
Электрическая конфорка* (в зависимости от типа прибора)	Абразивные чистящие средства или щётки для посуды. После чистки ненадолго нагрейте конфорку, чтобы она высохла. Влажные конфорки со временем ржавеют. В завершение нанесите специальное средство для ухода. Сразу удаляйте убежавшую жидкость и остатки пищи.
Кольцо конфорки* (в зависимости от типа прибора)	Отливы от жёлтого до синего на кольце конфорки удаляйте с помощью средства для ухода за сталью. Не используйте абразивные или царапающие средства.
Стеклокерамическая конфорка* (в зависимости от типа прибора)	Уход: используйте специальное средство для очистки и защиты стеклокерамики Очистка: чистящими средствами, предназначенными для стеклокерамики. Соблюдайте указания по очистке, приведённые на упаковке. ⚠Скребок для стеклянных поверхностей при сильном загрязнении: откройте лезвие и удалите загрязнения с его помощью. Внимание, лезвие очень острое. Опасность травмирования. После очистки снова закройте лезвие. Повреждённое лезвие немедленно замените.
Стеклопанель конфорки* (в зависимости от типа прибора)	Уход: используйте специальное средство для очистки и защиты стекла Очистка: чистящее средство для стёкол. Соблюдайте указания по очистке, приведённые на упаковке. ⚠Скребок для стеклянных поверхностей при сильном загрязнении: откройте лезвие и удалите загрязнения с его помощью. Внимание, лезвие очень острое. Опасность травмирования. После очистки снова закройте лезвие. Повреждённое лезвие немедленно замените.
Стекло	Чистящее средство для стёкол: очистите с помощью мягкой тряпочки. Не используйте скребок для стеклянных поверхностей. Для более удобной очистки дверцу можно снять. Для этого см. главу <i>Снятие и установка дверцы духового шкафа!</i>

* в виде опции (доступно у некоторых приборов, в зависимости от типа прибора)

Зона очистки	Чистящее средство
Блокировка для безопасности детей* (в зависимости от типа прибора)	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки. Если на дверце духового шкафа имеется блокировка для безопасности детей, перед очисткой её необходимо снять. При сильном загрязнении блокировка для безопасности детей недостаточно функциональна.
Уплотнитель Не снимать!	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки. Нитрите.
Зона нагрева	Горячий мыльный раствор или раствор уксуса: очистите с помощью мягкой тряпочки. При сильном загрязнении используйте спиральную металлическую мочалку или средство для очистки духовок. Их можно использовать, только если рабочая камера холодная. ⚠Для самоочищающихся поверхностей используйте режим самоочистки. Для этого см. главу <i>Самоочистка!</i> Внимание! Никогда не используйте чистящее средство для плиты для очистки самоочищающихся поверхностей.
Стеклопанель лампы в духовом шкафу	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки.
Подставка	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки или щётки. Навесные элементы можно снять для очистки. Для этого см. главу <i>Снятие и установка навесных элементов!</i> Выдвижные направляющие* (в зависимости от типа прибора) Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки или щётки. Запрещается производить очистку элементов, когда они выдвинуты, чтобы не удалить с них смазку. Лучше всего очищать выдвижные элементы в установленном состоянии. Запрещается замачивать выдвижные элементы в воде, мыть в посудомоечной машине или очищать в приборе в режиме самоочистки. В противном случае навесные элементы могут быть повреждены, что окажет отрицательное влияние на их функционирование.

* в виде опции (доступно у некоторых приборов, в зависимости от типа прибора)

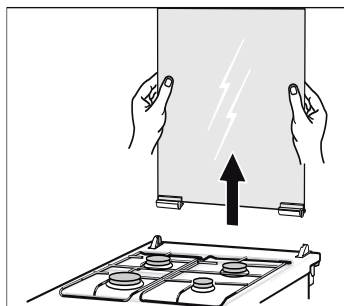
Зона очистки	Чистящее средство
Принадлежности	Горячий мыльный раствор: Предварительно замочите, а затем очистите с помощью мягкой тряпочки или щётки. Алюминиевый противень*: (в зависимости от типа прибора) Протрите насухо мягкой тряпочкой. Запрещается мыть в посудомоечной машине. Никогда не используйте средство для очистки духовок. Никогда не прикасайтесь к металлическим поверхностям ножом или острым предметом во избежание царапин. Для очистки не подходят агрессивные чистящие средства, царапающие губки или салфетки из грубого материала. В противном случае могут появиться царапины. Вертел* (в зависимости от типа прибора) Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки или щётки. Запрещено мыть в посудомоечной машине. Термометр для жаркого* (в зависимости от типа прибора) Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки или щётки. Запрещено мыть в посудомоечной машине.
Выдвижной цокольный ящик*	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки.
* в виде опции (доступно у некоторых приборов, в зависимости от типа прибора)	

Верхняя стеклянная крышка

Прежде чем открыть верхнюю крышку прибора, оботрите её тряпочкой от случайных загрязнений.

Для очистки лучше всего использовать средство для стекол.

Для тщательной очистки верхней крышки прибора можно её снять. Для этого возьмитесь за крышку двумя руками с обеих сторон, и потяните её вверх.



Если нужно снять и крепления крышки, обратите внимание на буквы на них. Крепление с буквой «R» должно быть установлено справа, крепление с буквой «L» - слева.

После очистки крышку необходимо установить на место, выполняя действия в обратной последовательности.

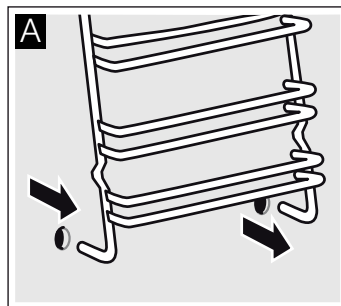
Подождите пока конфорки остынут, прежде чем закрыть плиту крышкой.

Снятие и установка навесных элементов

Вы можете снять навесные элементы для очистки. Духовой шкаф должен быть холодным.

Снятие навесных элементов

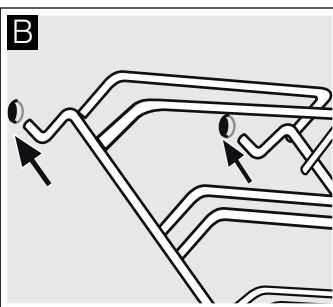
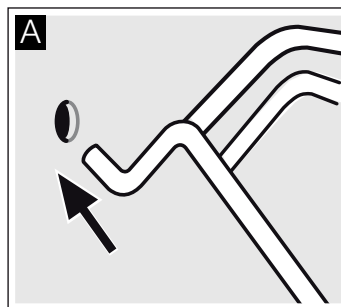
1. Потяните навесной элемент снизу и выдвиньте его. Вытяните удлинительные штифты в нижней части навесного элемента из крепежных отверстий (рис. А).
2. Затем потяните навесной элемент вниз и вперед и аккуратно снимите его (рис. В).



Почистите навесные элементы губкой с моющим средством. Приставшие загрязнения удалите щёткой.

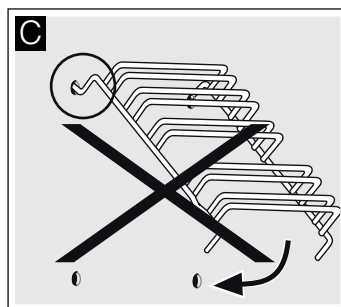
Установка навесных элементов

1. Аккуратно вставьте два крючка в верхние отверстия. (Рис. А-В)



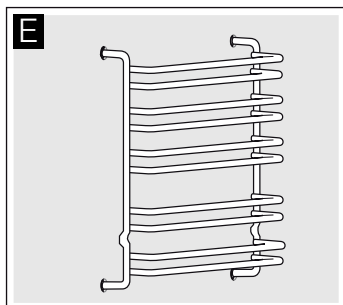
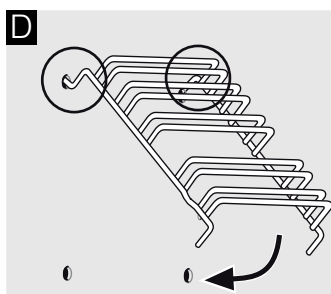
⚠ Неправильная установка!

Не двигайте навесные элементы, пока оба крючка полностью не закреплены в верхних отверстиях. Можно повредить эмаль (рис. С).



- оба крючка должны быть полностью вставлены в верхние отверстия. Теперь можно медленно и осторожно опустить навесные элементы вниз и закрепить в нижних отверстиях (рис. D).
- Вставьте оба навесных элемента в боковые стенки духового шкафа (рис. E).

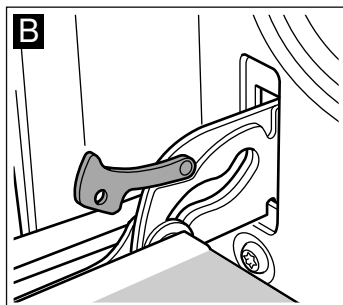
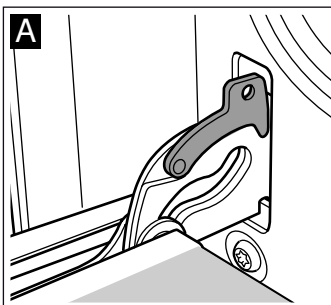
При правильной установке навесных элементов расстояние между двумя верхними уровнями должно быть больше, чем между остальными уровнями.



Снятие и установка дверцы духового шкафа

Для очищения и демонтажа можно снять дверцу духового шкафа.

Каждая петля дверцы оснащена блокировочным рычагом. Когда блокировочные рычаги установлены (рис. A), дверца духового шкафа заблокирована и Вы не можете её снять. Если Вы откинете блокировочные рычаги (рис. B) для снятия дверцы, заблокированными будут петли. Закрыть дверцу будет невозможно.

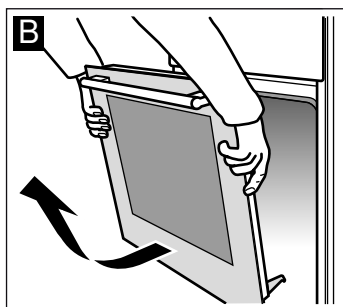
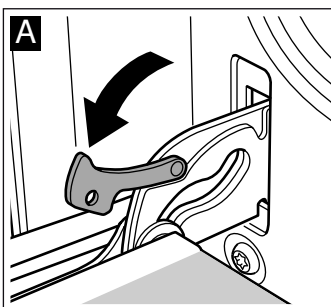


⚠ Опасность травмирования!

Если петли не заблокированы, дверца может с силой захлопнуться. Следите, чтобы блокировочные рычаги были полностью установлены, а при снятии дверцы духового шкафа полностью откинuty.

Снятие дверцы

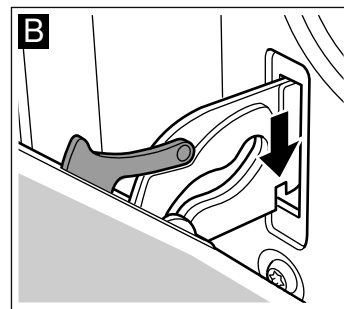
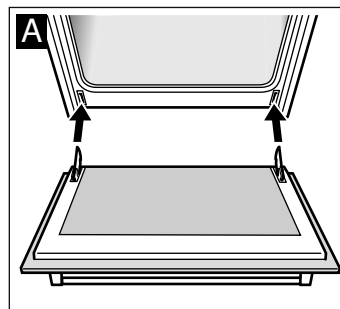
- Полностью откройте дверцу духового шкафа.
- Откиньте блокировочные рычаги справа и слева (рис. A).
- Закройте дверцу духового шкафа до упора. Возьмитесь за неё обеими руками слева и справа. Ещё немного прикройте и вытащите дверцу (рис. B).



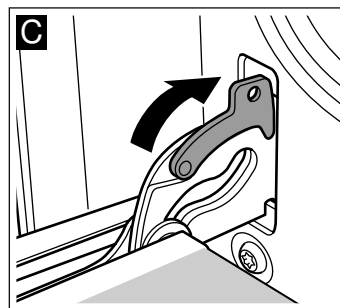
Установка дверцы

Установите дверцу в порядке, обратном снятию.

- Установите дверцу духового шкафа так, чтобы обе петли оказались прямо напротив отверстий (рис. A).
- Прорезь на петле должна зафиксироваться с обеих сторон (рис. B).



- Снова установите блокировочные рычаги (рис. C). Закройте дверцу духового шкафа.



⚠ Опасность травмирования!

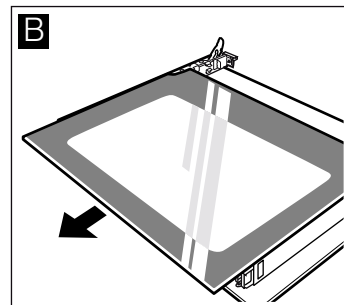
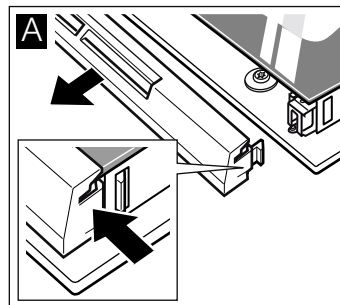
В случае выпадения дверцы духового шкафа или заклинивания петли, не пытайтесь устранить неисправность самостоятельно. Вызовите специалиста сервисной службы.

Снятие и установка стёкол дверцы

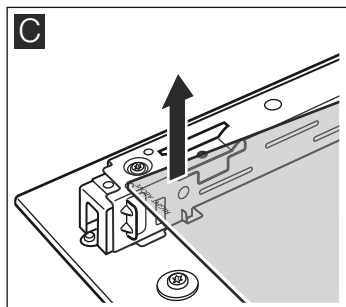
Для лучших результатов очистки можно снять стёкла дверцы духового шкафа.

Снятие

- Снимите дверцу духового шкафа и положите на полотенце ручкой вниз.
- Отсоедините защитную панель дверцы духового шкафа. Для этого слегка надавите пальцем на язычок слева и справа (рис. A).
- Приподнимите и вытяните верхнее стекло (рис. B).



4. Приподнимите и вытяните стекло (рис. С).



Протрите стёкла мягкой тряпочкой, смоченной средством для очистки стёкол.

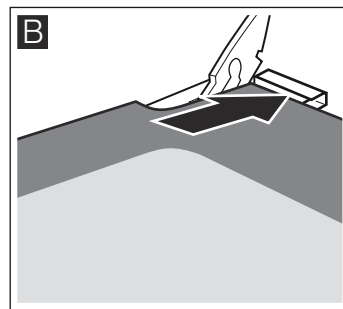
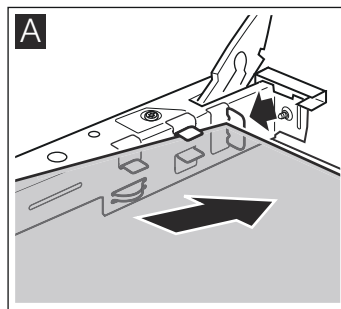
Опасность травмирования!

Пощарапанное стекло дверцы прибора может треснуть. Не используйте скребки для стекла, а также едкие и абразивные чистящие средства.

Установка

При установке следите, чтобы сообщение «Right above» оказалось в левом нижнем углу вверх ногами.

1. Наклоните стекло и вставьте его движением от себя (рис. А).
2. Вставьте верхнее стекло движением от себя в оба крепления. Гладкая поверхность должна быть снаружи. (рис. В).



3. Установите защитную панель на место и прижмите.
4. Навесьте дверцу духового шкафа.

Духовым шкафом можно снова пользоваться только после правильной установки стёкол.

Что делать при неисправности?

Часто случается, что причиной неисправности стала какая-то мелочь. Прежде чем обращаться в сервисную службу, посмотрите таблицу. Возможно, вы самостоятельно можете устранить неисправность.

Таблица неисправностей

Если вам не вполне удалось блюдо, обратитесь к главе: «Протестировано для вас в нашей кухне-студии». Там вы найдёте необходимые советы и информацию по варке, жарению и выпеканию.

Опасность поражения электрическим током!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Поэтому ремонт должен производиться только специалистом сервисной службы, прошедшим специальное обучение.

Неисправность	Возможная причина	Устранение неисправности/информация
Духовой шкаф не работает.	Неисправен предохранитель.	Проверьте, в порядке ли предохранитель в блоке предохранителей.
	Перебой в подаче электроэнергии?	Проверьте, включается ли на кухне свет и работают ли остальные бытовые приборы.
Духовой шкаф не нагрелся.	Загрязнены контакты.	Поверните ручку переключателя несколько раз вправо и влево.
Газовая горелка не загорается.	Отключение электроэнергии или влажные свечи поджига.	Зажгите газовую горелку с помощью электрозажигалки или спички.
Газовый гриль не работает.	Защитный щиток установлен неправильно.	Убедитесь, что защитный щиток установлен правильно. Снимите защитный щиток и снова вставьте его.

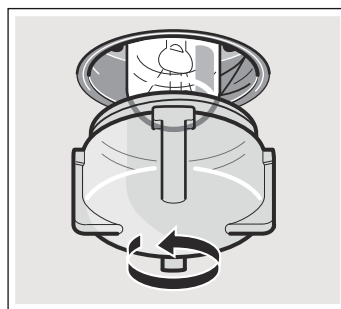
Замена лампочки для верхней подсветки духового шкафа

Если лампочка в духовом шкафу перегорит, её нужно заменить. Устойчивые к высоким температурам запасные лампочки мощностью 25 Вт можно приобрести в сервисной службе или в специализированных магазинах. Используйте только указанные лампочки.

Опасность удара током!

Отключите предохранитель в блоке предохранителей.

1. Во избежание повреждений положите в холодный духовой шкаф кухонное полотенце.
2. Снимите плафон, поворачивая его против часовой стрелки.



3. Вставьте новую лампочку аналогичного типа.
4. Установите плафон на место.
5. Выньте кухонное полотенце из духового шкафа и включите предохранитель.

Стекланный плафон

Повреждённый плафон подлежит замене. Оригинальные плафоны можно приобрести через сервисную службу. При этом нужно указать номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) Вашего прибора.

Сервисная служба

Если ваш прибор нуждается в ремонте, наша сервисная служба всегда к вашим услугам. Мы всегда стараемся найти подходящее решение, чтобы избежать в том числе ненужных вызовов специалистов.

Номер E и номер FD

Для получения квалифицированного обслуживания при вызове специалиста сервисной службы обязательно указывайте номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) вашего прибора. Типовая табличка с номерами находится справа на дверце духового шкафа. Чтобы не тратить время на поиск этих номеров, впишите их и телефонный номер сервисной службы здесь.

Номер E

Номер FD

Сервисная служба ☎

Обратите внимание, что визит специалиста сервисной службы для устранения повреждений, связанных с неправильным уходом за прибором, даже во время действия гарантии не является бесплатным.

Заявка на ремонт и консультация при неполадках

Контактные данные всех стран Вы найдёте в приложенном списке сервисных центров.

Положитесь на компетентность изготовителя. Тогда Вы можете быть уверены, что ремонт Вашего прибора будет произведён грамотными специалистами и с использованием фирменных запасных частей.

Рекомендации по экономии электроэнергии и охране окружающей среды

В этом разделе вы получите рекомендации, как сэкономить электроэнергию во время выпекания и жарения в духовом шкафу и во время приготовления пищи на варочной панели, а также как правильно утилизировать прибор.

Энергосбережение

- Предварительно нагревайте духовой шкаф только в том случае, если это указано в рецепте или в таблицах руководства по эксплуатации.
- Используйте тёмные, чёрные лакированные или эмалированные формы для выпекания, поскольку они очень восприимчивы к нагреванию.
- Старайтесь как можно реже открывать дверцу духового шкафа во время выпекания и жарения.
- При длительном приготовлении пищи духовой шкаф может быть выключен за 10 минут до окончания времени приготовления, а блюдо будет готово благодаря остаточному теплу.

Экономия электроэнергии во время работы газовой варочной панели

- Для приготовления блюд всегда подбирайте кастрюлю подходящего размера. При приготовлении в большой кастрюле расходуется много электроэнергии.
- Всегда закрывайте кастрюлю подходящей крышкой.
- Пламя газовой горелки всегда должно касаться дна кастрюли.

Правильная утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.



Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов.

Протестировано для Вас в нашей кухне-студии

В приложенных таблицах Вы найдёте большой выбор блюд и оптимальные установки для их приготовления. Мы расскажем Вам, какой вид нагрева и какая температура лучше всего подходят для выбранного блюда. В нашей таблице Вы найдёте указания, какие принадлежности следует использовать и на какой уровень их устанавливать. Кроме того, Вы получите советы по выбору посуды и приготовлению пищи.

Указания

- Значения в таблице действительны для установки в холодную пустую печь. Предварительный разогрев используйте, если только это указано в таблицах. Перед предварительным разогревом выстилайте принадлежности бумагой для выпечки.
- Значения времени, указанные в таблицах, являются ориентировочными. Они зависят от качества и свойств продуктов.

- Используйте входящие в комплект поставки принадлежности. Дополнительные принадлежности можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине. Перед началом работы удалите из рабочей камеры все лишние принадлежности.
- Всегда используйте прихватки, когда достаёте горячие принадлежности или посуду из рабочей камеры.
- Ваш духовой шкаф предназначен для выпекания на одном уровне.

Внимание!

Прибор изготовлен для работы на газах типов, соответствующих указанному. Если Вы используете газ, состав и характеристики давления которого не соответствуют этим нормативам, мощность нагрева и результаты приготовления пищи не гарантируются.

Тип газа	Состав газовой смеси (%)
G20	CH ₄ = 100
G25	CH ₄ = 86, N ₂ = 14
G30	n-C ₄ H ₁₀ = 50, i-C ₄ H ₁₀ = 50

Указание: Не кладите продукты непосредственно на алюминиевый противень. Выложите противень пергаментной бумагой.

Пироги и выпечка

Форма для выпечки

При выпекании в форме для выпечки установите решётку на указанный уровень, а форму для выпечки поставьте на решётку. Лучше всего подходят тёмные формы для выпечки.

При выпекании в тонкой форме для выпекания или в форме из стекла время выпекания увеличивается и выпечка подрумянивается неравномерно.

Используйте только жаропрочные формы из стекла. Не ставьте горячую форму из стекла на холодную или мокрую поверхность. Стекло может треснуть.

Если Вы хотите использовать силиконовые формы для выпекания, обратитесь к инструкции по эксплуатации производителя. Силиконовые формы для выпекания требуют меньшего времени приготовления в сравнении с обычными формами для выпечки. В связи с этим, некоторые указания по приготовлению могут немного отличаться от указаний, данных в рецепте.

Таблицы выпечки для нижней горелки газовой плиты

В таблицах вы найдёте большой выбор выпечки и тортов и оптимальные виды нагрева. Данные температуры и время приготовления зависят от количества теста и его свойств.

Значения в таблице действительны для установки в холодную пустую рабочую камеру.

Тепло распределится в духовом шкафу, как только вспыхнет выделяемый из нижней газовой горелки газ. Часто по этой причине нижняя сторона блюда сильнее подрумянивается.

Пирог в форме	Принадлежности	Уровень	Значение температуры в °C (нижняя газовая горелка духового шкафа)	Время приготовления, мин
Пирог	Глубокая круглая разъёмная форма с решётчатым дном	2	180	60-80
Пирог	Широкая круглая разъёмная форма с решётчатым дном	3	180	60-80
Бисквит	Разъёмная форма (Ø 26 см)	2	180	50-60
Яблочный пирог	Светлая разъёмная форма (Ø 20 см)	2	230	60-80
Манн ый пирог	Четырёхугольная стеклянная форма для запеканки	3	180	60-80

Различная мелкая выпечка на противне	Принадлежности	Уровень	Значение температуры в °C (нижняя газовая горелка духового шкафа)	Время приготовления, мин
Маленькие кексы	Противень	4	170	70-90
Мелкое печенье	Противень	3	180	40-60
Баранки с семенами сезама	Противень	4	190	60-80
Штрудель из слоёного теста	Противень	4	180	50-70
Штрудель из теста юфка	Противень	3	190	60-80
Выпечка из дрожжевого теста	Противень	4	170	70-90
Пицца	Противень	3	190	50-70

Блюдо	Принадлежности и посуда	Уровень	Значение температуры в °C	Время приготовления, мин
Запеканка из макарон	Четырёхугольная стеклянная форма для запеканки*	2	190	60-80
Картофельная запеканка из сырых ингредиентов Макс. 4 см высотой	Четырёхугольная стеклянная форма для запеканки*	2	180	60-80
Овощной гуляш	Глиняная посуда Römertopf	2	220	80-100

* Использовать только жаропрочные формы из стекла. Не ставить горячую форму из стекла на холодную или мокрую поверхность. Стекло может треснуть.

Рекомендации по выпеканию

Вы хотите печь по собственному рецепту.	Ориентируйтесь на похожую выпечку в таблице выпечки.
Проверка степени пропекания сдобного пирога:	За 10 мин до истечения установленного по рецепту времени выпекания проткните пирог в самом высоком месте деревянной палочкой. Если тесто не прилипает к палочке, пирог готов.
Пирог опадает.	В следующей раз наливайте меньше жидкости. Соблюдайте указанное в рецепте время замеса теста.
Пирог поднялся только в середине, а по краям низкий.	Не смазывайте жиром бортики разъёмной формы. После выпекания осторожно отделите пирог ножом от стенок формы.
Пирог слишком сухой.	Проткните зубочисткой в готовом пироге маленькие дырочки и влейте в них по капле фруктовый сок или какой-нибудь алкогольный напиток. В следующий раз сократите время выпекания.
Фруктовый пирог внизу очень светлый.	В следующий раз поместите пирог на более низкий уровень.
Фруктовый сок вытекает.	В следующий раз используйте более глубокий универсальный противень (при наличии).
При выпекании дрожжевых булочек кусочки склеиваются.	Между булочками следует оставлять расстояние примерно 2 см. Тогда будет достаточно места, чтобы булочки могли хорошо подняться и зарумяниться со всех сторон.
Во время выпекания сочных пирогов образуется конденсат.	При выпекании может образоваться водяной пар. Обычно он выходит над дверцей и может конденсироваться на панели управления или на близлежащей мебели и стекать по ней каплями. Это обусловлено физикой процесса.

Мясо, птица, рыба, тосты

Таблица - приготовление пищи- газовый гриль

Значения, приведённые в таблице, действительны, если вы устанавливаете блюдо в холодный духовой шкаф.

По истечении 2/3 времени приготовления переверните куски мяса.

При приготовлении на гриле всегда кладите куски мяса на середину решётки.

Если вы жарите на гриле непосредственно на решётке, установите противень на уровень 1. Сок от жарения будет стекать в него, и духовой шкаф останется почти чистым.

Блюдо	Вес	Принадлежности и посуда	Уровень	Вид нагрева	Время приготовления, мин
Мясо					
Стейки (2 шт., 3 см)	0,5 кг	Решётка	4		30-40
Шницели по-гамбургски (6 шт.)	0,3 кг	Решётка	4		10-20
Колбаски (5 шт.)	0,2 кг	Решётка	4		10-20
Птица					
Куриные окорочка (4 шт.)	1,5 кг	Решётка	4		40-50
Рыба					
Рыба целиком (2 шт.)	1,0 кг	Решётка	4		35-45
Рыбное филе (4 шт.)	0,5 кг	Решётка	4		35-45
Тост					
Поджаренные тосты (4 шт.)	-	Решётка	4		2-4
Поджаренные тосты с начинкой (4 шт.)	-	Решётка	4		3-5

Рекомендации по жарению в гриле

Для такого веса жаркого в таблице нет значений.	Выберите параметры для ближайшего более лёгкого веса и увеличьте указанное время приготовления.
Вы хотите проверить, готово ли жаркое.	Используйте термометр для мяса (вы можете приобрести его в специализированном магазине) или снимите «пробу ложкой». Для этого ложкой надавите на жаркое. Если оно твёрдое, значит оно готово. Если оно продавливается ложкой, то его надо жарить ещё.
Жаркое слишком тёмное, а корочка местами подгорела.	Проверьте уровень установки и температуру.
Жаркое получилось хорошо, а соус подгорел.	В следующий раз возьмите посуду меньшего размера или добавьте больше жидкости.
Жаркое получилось хорошо, но соус слишком светлый и жидкий	В следующий раз возьмите посуду большего размера или добавьте меньше жидкости.
Во время приготовления жаркого образуется водяной пар.	Это нормально и обусловлено законами физики. Большая часть водяного пара отводится через выходы пара. Он может конденсироваться на холодной панели выключателей или на близлежащей поверхности мебели и стекать каплями по ней.

Акриламид в продуктах

Акриламид образуется в первую очередь в продуктах из зерновых и картофеля, например, в картофельных чипсах, картофеле фри, тостах, булочках, хлебе, выпечке из песочного теста (кексы, печенье).

Рекомендации по выпеканию, жарению и приготовлению на гриле, низкие показатели содержания акриламида	
Общее	■ По возможности, сократите время приготовления продукта. ■ Продукт должен поджариться до золотисто-коричневого цвета. Не допускайте обугливания продукта. ■ Чем толще кусок, тем ниже содержание акриламида.
Картофель фри в духовом шкафу	Распределите картофель фри на противне равномерно и, по возможности, в один слой. Во избежание быстрого усыхания на один противень должно приходиться минимум 400 г.

Cuprins

Instrucțiuni de siguranță importante	49	Carne, pasăre, pește, pâine prăjită	69
Cauzele avariilor	52	Recomandări pentru prăjire și grill	69
Deteriorări ale cuptorului	52	Acrilamide în alimente.....	69
Deteriorări ale sertarului din soclu.....	52		
Instalare, racord de gaz și electric	52		
Racordul de gaz.....	52		
Defecțiuni la instalația de gaz/ miros de gaz.....	52		
Deplasarea aparatului ținându-l de conducta de gaz sau de mânerul ușii.....	52		
Conectarea electrică	53		
Așezarea orizontală a mașinii de gătit.....	53		
Fixarea de perete.....	53		
Instalarea aparatului	53		
Măsuri care trebuie respectate în timpul transportului	53		
Noul dvs. aparat.....	54		
Generalități	54		
Zona de gătit	54		
Panoul de comandă	55		
Accesoriile dumneavoastră	55		
Introducerea accesoriilor.....	56		
Accesorii opționale speciale.....	56		
Serviciul clienți-Articole	57		
Înainte de prima utilizare.....	57		
Încălzirea cuptorului	57		
Reglajul arzătorului inferior cu gaz se realizează în felul următor	57		
Setarea grill-ului pe gaz se efectuează astfel.....	58		
Curățarea accesoriilor.....	58		
Setarea plitei.....	58		
Curățarea prealabilă a corpului și capacului arzătorului.....	58		
Aprinderea arzătoarelor cu gaz.....	59		
Tabel - Gătit.....	59		
Recipiente adecvate	60		
Indicații de utilizare	60		
Setarea cuptorului	61		
Astfel efectuați reglajul pentru arzătorul inferior al cuptorului.....	61		
Setarea grill-ului pe gaz se efectuează astfel.....	61		
Întreținerea și curățarea	62		
Produse de curățat.....	62		
Capac din sticlă superior	64		
Montarea și demontarea suporturilor pentru tăvi	64		
Demontarea și remontarea ușii cuptorului.....	64		
Montarea și demontarea geamurilor ușii	65		
Cum se procedează în cazul unei defecțiuni?	66		
Tabel de defecțiuni	66		
Înlocuirea becului de pe plafonul cuptorului	66		
Geamul protector	66		
Unitățile de service abilitate	66		
Numărul E și numărul FD	66		
Recomandări privind energia și mediul înconjurător	67		
Economisirea energiei	67		
Economisirea energiei la plita cu gaz.....	67		
Evacuarea ecologică.....	67		
Totul a fost testat pentru dvs. în laboratorul nostru de gătit.....	67		
Prăjituri și produse de brutărie/patiserie	67		
Recomandări pentru coacere.....	68		

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. Opriți 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 grilului. 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.

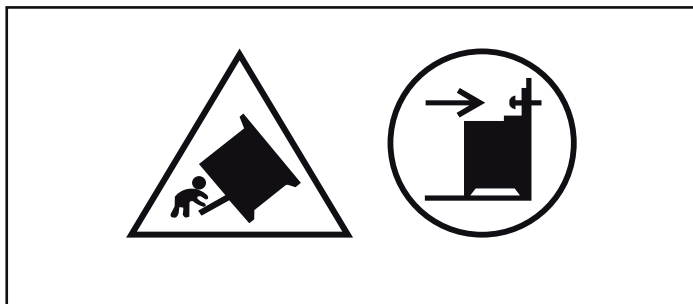
Pericol de vătămare!

- Geamul zgâriat al ușii aparatului poate crăpa. Nu folosiți răzuitoare pentru geamuri, produse de curățat agresive sau abrazive.
- Reparațiile neautorizate sunt periculoase. Reparațiile pot fi executate numai de către un tehnician de service instruit de noi, la fel și înlocuirea cablurilor electrice sau a conductelor de gaz defecte. Dacă aparatul este defect, scoateți fișa de rețea sau deconectați siguranța din tabloul siguranțelor, închideți alimentarea cu gaz. Chemați unitatea service abilitată.
- Deranjamentele sau deteriorările aparatului sunt periculoase. Nu porniți niciodată un aparat dacă acesta este defect. Scoateți fișa de rețea din priză sau întrerupeți siguranța de la tabloul de siguranțe. Închideți alimentarea cu gaz. Chemați unitatea service abilitată.
- Oalele cu mărimi neadecvate, cele deteriorate sau poziționate greșit pot provoca leziuni grave. Respectați instrucțiunile privitoare la veselă.
- **Atenție:** Capacul de sticlă se poate sparge din cauza căldurii. Înainte de a închide capacul, stingeți toate arzătoarele. Înainte de a închide capacul de sticlă, așteptați 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 protecție împotriva răsturnării. Vă rugăm să citiți instrucțiunile de montaj.

Pericol de electrocutare!

- Reparațiile neautorizate sunt periculoase. Efectuarea reparațiilor este permisă numai unui tehnician instruit de noi, din unitatea de service abilitată. Dacă aparatul este defect, scoateți fișa de rețea sau deconectați siguranța din tabloul siguranțelor. Chemați unitatea service abilitată.
- 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.
- Umezeala infiltrată poate provoca o electrocutare. Nu utilizați aparate de curățat cu jet sub presiune sau cu jet de abur.
- La înlocuirea becului din spațiul de coacere, contactele fasungului becului se află sub tensiune. Înainte de înlocuire, scoateți ștecherul din priză sau întrerupeți siguranța de la tabloul de siguranțe.
- Un aparat defect poate provoca electrocutare. Nu porniți niciodată un aparat defect. Scoateți ștecherul din priză sau întrerupeți siguranța de la tabloul de siguranțe. Chemați 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.

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

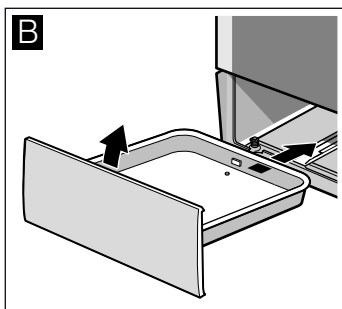
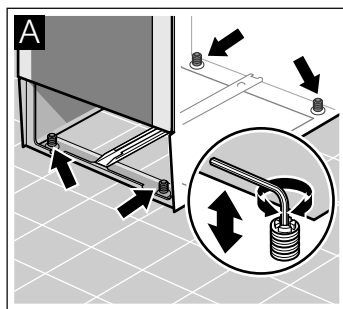
Atenție!

- 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.

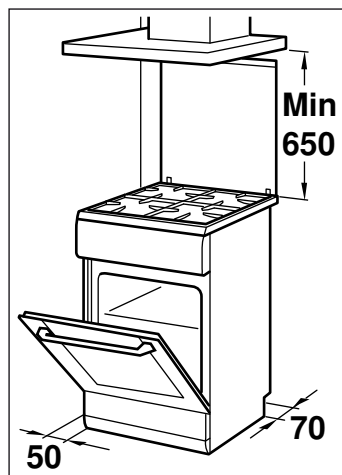
1. Trageți afară sertarul din soclu și scoateți-l în sus. În interiorul soclului, în față și în spate, există piciorușe de reglaj.
2. Cu ajutorul unei chei hexagonale, rotiți piciorușele de reglaj în funcție de necesități, mai sus sau mai jos, până când mașina de gătit este perfect orizontală (imaginea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

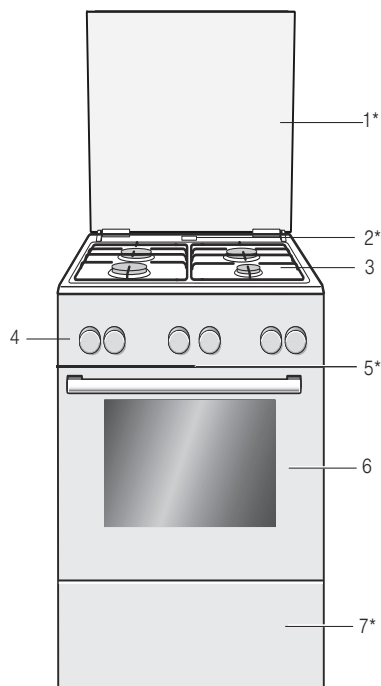
Transportați aparatul în poziție verticală. Nu țineți aparatul de mânerul ușii sau de racordurile din partea din spate, deoarece acestea pot fi deteriorate. Nu așezați obiecte grele pe aparat.

Noul dvs. aparat

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

Generalități

Execuția depinde de respectivul tip de aparat.



Explicații

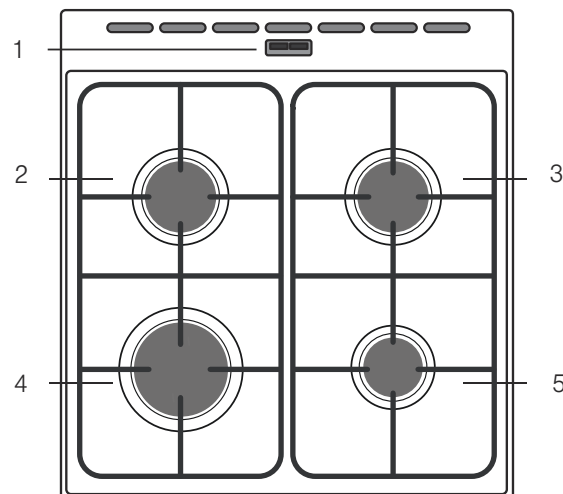
1*	Capac**
2*	Ieșirea aburilor
	Atenție! Când cuptorul este în funcțiune, în acest moment iese abur fierbinte
3	Plită**
4	Panoul de comandă**
5*	Ventilator de răcire
6	Ușa cuptorului**
7*	Sertar din soclu**

* 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.

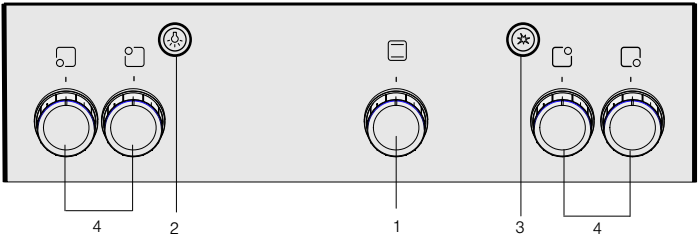


Explicații

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 arzătorului cu gaz (selector de funcții)
2	Butonul multifuncțional
3	Butonul de aprindere
4	Comutatorul mașinii de gătit

Selectorul de funcții

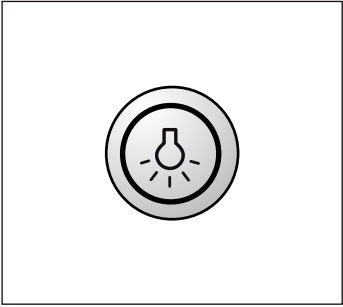
Rotiți selectorul de funcții către stânga pentru a seta temperatura cuptorului, respectiv către dreapta, pentru a selecta funcția grill.

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.
☐	Treapta de grill	Reglajul arzătorului grill-ului pentru prepararea la grill la temperatură maximă.

Puterea termică a arzătorului inferior: 3 kW
Puterea termică a grill-ului cu gaz: 2,1 kW

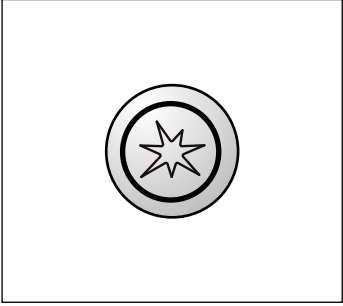
Tasta Bec

Cu ajutorul acestei taste va fi conectat becul cuptorului. 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.



Comutatoarele pozițiilor de fierbere

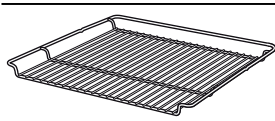
Cu cele patru comutatoare ale pozițiilor de fierbere puteți regla puterea termică a pozițiilor de fierbere.

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

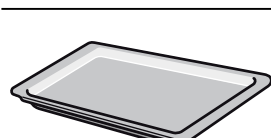
La capătul domeniului de reglaj există un opritor. Nu rotiți în continuare.

Accesoriile dumneavoastră

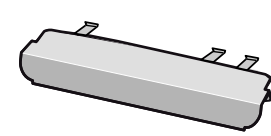
Accesoriile din pachetul de livrare sunt adecvate pentru multe preparate. Aveți grijă să introduceți accesoriile întotdeauna în poziția corectă în spațiul de coacere. Pentru ca unele preparate să vă reușească și mai bine și pentru ca manevrarea cuptorului să fie și mai confortabilă, există o gamă de accesorii speciale.



Grătar
Pentru veselă, forme de prăjituri, fripturi, bucăți la grill și produse congelate.
Introduceți grătarul cu partea deschisă către ușa cuptorului și cu partea îndoită în jos.



Tavă din aluminiu
Pentru prăjituri și fursecuri.
Introduceți tava în cuptor cu marginea țesută către ușă.



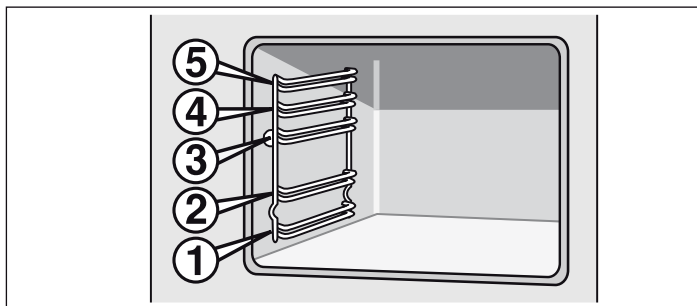
Tablă de protecție
Pentru utilizarea în timpul preparării la grill.
În timpul preparării la grill, folosiți neapărat tabla de protecție, pentru a proteja panoul de comandă și butoanele de comutare împotriva temperaturilor ridicate.

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

Indicație: Tabla de protecție se găsește în sertarul din soclu.

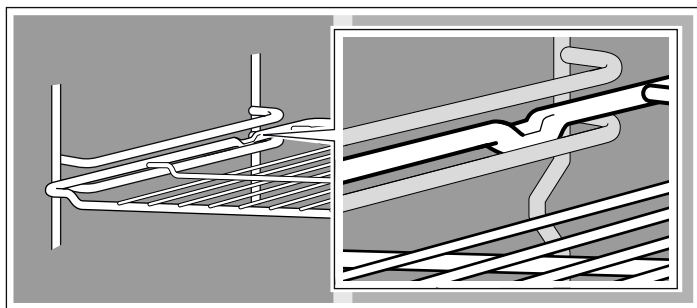
Introducerea accesoriilor

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 curburi de pe partea din spate a acestuia. Numai astfel acesta se va înclișeta corect.



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.

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.

Accesorii opționale speciale	Număr HEZ	Funcția
Tavă universală cu strat antiaderent	HEZ332011	Prăjiturile însiropate, 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.
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*.

Încălzirea cuptorului

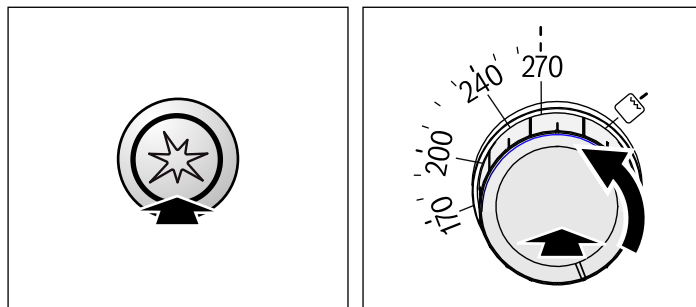
Pentru a înlătura mirosul specific unui aparat nou, încălziți cuptorul gol cu ușa închisă. Aveți grijă să nu mai rămână material de ambalaj în spațiul de coacere.

Aerisiți bucătăria pe tot parcursul perioadei de încălzire a cuptorului.

Reglajul arzătorului inferior cu gaz se realizează în felul următor

Exemplul din imagine: încălzire la 270 °C

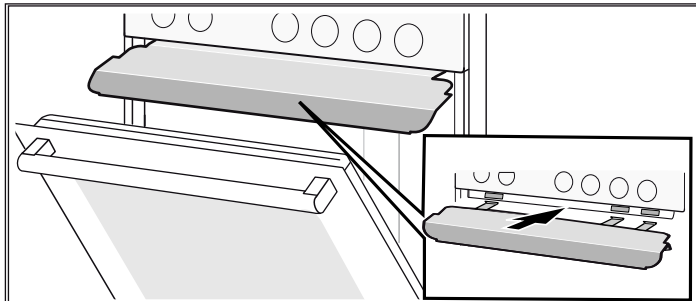
1. Deschideți capacul superior. Atâta timp cât mașina de gătit este în funcțiune, capacul superior trebuie să rămână deschis.
2. Deschideți alimentarea principală cu gaz a aparatului. Introduceți ștecherul în priză. Deschideți ușa cuptorului.
3. Apăsăți și rotiți comutatorul arzătorului inferior cu gaz 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.

Setarea grill-ului pe gaz se efectuează astfel

1. Deschideți capacul superior. Atâta timp cât mașina de gătit este în funcțiune, capacul superior trebuie să fie deschis.
2. Deschideți alimentarea principală cu gaz. Introduceți ștecherul în priză.
3. Introduceți tabla de protecție în canelura de sub panoul de comandă.
Tabla de protecție va fi introdusă astfel încât muchia mai lungă să fie îndreptată înspre partea din față, cu partea îndoită în jos.



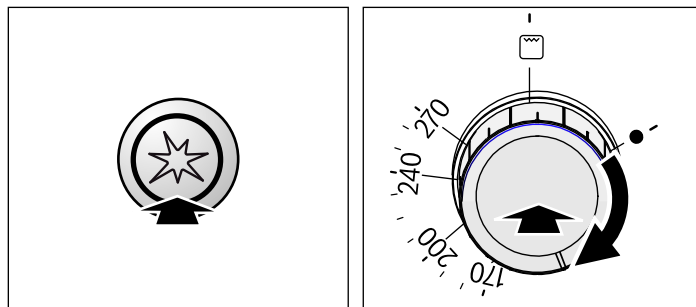
Fixați tabla de protecție cu ajutorul elementelor de prindere în canelura de sub panoul de comandă.

Asigurați-vă că tabla de protecție este fixată cu elementele de prindere. Dacă tabla de protecție nu poate fi trasă în afară înseamnă că este fixată corect. Acum puteți utiliza tabla de protecție în condiții de siguranță. În cazul în care poate fi trasă în afară, introduceți-o în canelură sub un unghi ceva mai mare și aveți grijă ca aceasta să se fixeze în elementele de prindere.

4. Închideți ușa cuptorului astfel încât aceasta să aducă tabla de protecție în următoarea poziție.

5. Apăsăți selectorul de funcții și rotiți-l către dreapta, în poziția pentru grill .

6. Mențineți selectorul de funcții în continuare apăsat și în același timp apăsați butonul de aprindere .



7. Gazul care iese din grill-ul pe gaz va fi aprins cu ajutorul butonului de aprindere. Pentru ca siguranța de aprindere să se declanșeze, țineți selectorul de funcții apăsat timp de 10 secunde.

8. Verificați dacă flacăra arde. În cazul în care flacăra se stinge, repetați procesul începând cu pasul al 5-lea.

9. După 30 de minute, deconectați selectorul de funcții. După ce cuptorul s-a răcit, îndepărtați din nou tabla de protecție.

Atenție!

Grillul pe gaz funcționează numai dacă tabla de protecție a fost introdusă.

Asigurați-vă că tabla de protecție este introdusă corect.

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

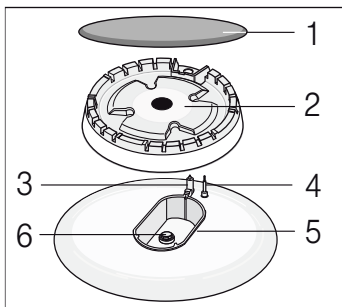
Plita dvs. este echipată cu patru arzătoare cu gaz. Aici puteți citi cum aprindeți arzătoarele cu gaz și cum reglați mărimea flăcării.

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.

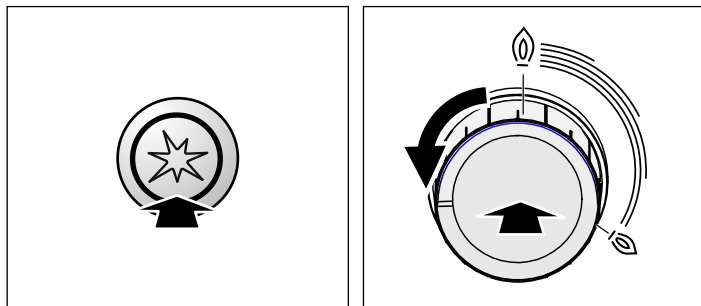
Duza (6) trebuie să fie uscată și curată. Așezați întotdeauna capacul arzătorului exact pe corpul arzătorului.



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 ④.
3. Cu comutatorul poziției de fierbere apăsat, acționați butonul arzătorului. Începe să iasă gaz, iar arzătorul cu gaz se aprinde.



4. Apăsați 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 ④, flacăra nu este stabilă. De aceea, alegeți întotdeauna un reglaj între flacără mare ④ și mică ②.

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.

Timpii 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 timpi 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 Placă electrică de gătit**	flacără mică 1-2
Încălzire și menținere la cald	Supe	Arzător economic Placă electrică de gătit**	flacără mică 1-2
Preparare cu aburi*	Pește	Arzător normal Placă electrică de gătit**	între flacără mare și mică 3-4
Fierbere înăbușită*	Cartofi și alte legume, carne	Arzător normal Placă electrică de gătit**	între flacără mare și mică 3-4
Fierbere*	Orez, legume, preparate cu carne (cu sosuri)	Arzător normal Placă electrică de gătit**	înălțime mare a flăcării 5-6
Prăjire	Clătite, cartofi, șnițele, crochete de pește	Arzător puternic** Arzător pentru wok**	între flacără mare și mică

* 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

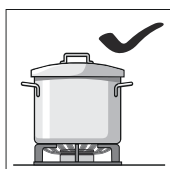
Arzător/placă electrică de gătit	Diametrul minim al oalelor	Diametrul maxim al oalelor
Placă electrică de gătit*	14,5 cm	14,5 cm
Arzător pentru wok**	24 cm	28 cm
Arzător puternic 3kW	24 cm	28 cm
Arzător normal 1,7 kW	18 cm	24 cm
Arzător economic 1 kW	12 cm	18 cm

* Opțiune (pentru modelele cu placă electrică de gătit)

** Opțiune (pentru modelele cu arzător pentru wok)

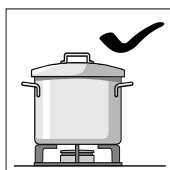
Indicații de utilizare

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



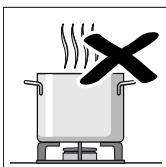
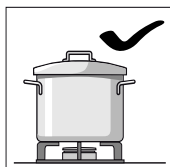
Utilizați recipiente de dimensiune potrivită cu fiecare arzător.

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

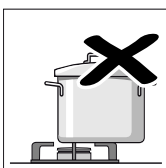
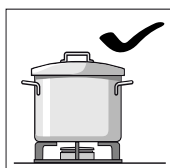


Nu utilizați recipiente deformatate care se dovedesc instabile pe plita de gătit. Recipientele s-ar putea răsturna.

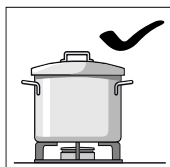
Utilizați numai recipiente cu baza plată și groasă.



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

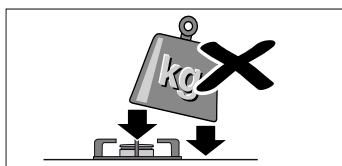


Așezați vesela întotdeauna pe arzător în centru, în caz contrar, aceasta se poate vărsa.



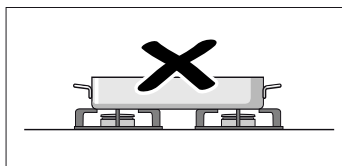
Așezați recipientele pe grătare, niciodată direct pe arzător.

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 greutate 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!

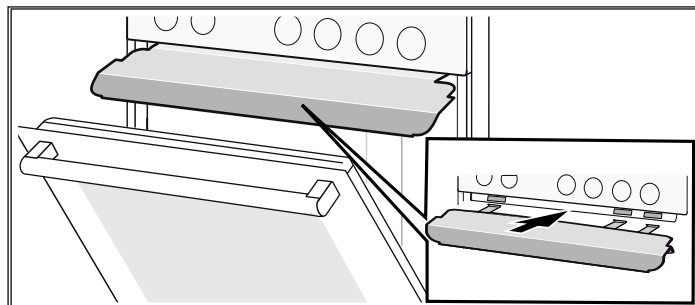
Este indicat ca dispozitivul de aprindere să nu fie acționat mai mult de 15 secunde. Dacă arzătorul nu se aprinde după 15 secunde, așteptați cel puțin un minut. Apoi repetați procesul de aprindere.

Setarea grill-ului pe gaz se efectuează astfel

1. Deschideți capacul superior. Atâta timp cât mașina de gătit este în funcțiune, capacul superior trebuie să fie deschis.
2. Deschideți alimentarea principală cu gaz. Introduceți ștecherul în priză.

3. Introduceți tabla de protecție în canelura de sub panoul de comandă.

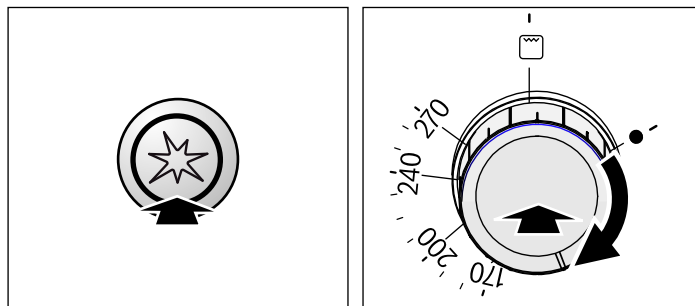
Tabla de protecție va fi introdusă astfel încât muchia mai lungă să fie îndreptată înspre partea din față, cu partea îndoită în jos.



Fixați tabla de protecție cu ajutorul elementelor de prindere în canelura de sub panoul de comandă.

Asigurați-vă că tabla de protecție este fixată cu elementele de prindere. Dacă tabla de protecție nu poate fi trasă în afară înseamnă că este fixată corect. Acum puteți utiliza tabla de protecție în condiții de siguranță. În cazul în care poate fi trasă în afară, introduceți-o în canelură sub un unghi ceva mai mare și aveți grijă ca aceasta să se fixeze în elementele de prindere.

4. Închideți ușa cuptorului astfel încât aceasta să aducă tabla de protecție în următoarea poziție.
5. Apăsăți selectorul de funcții și rotiți-l către dreapta, în poziția pentru grill .
6. Mențineți selectorul de funcții în continuare apăsat și în același timp apăsați butonul de aprindere .



7. Gazul care iese din grill-ul pe gaz va fi aprins cu ajutorul butonului de aprindere. Pentru ca siguranța de aprindere să se declanșeze, țineți selectorul de funcții apăsat timp de 10 secunde.

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

8. Verificați dacă flacăra arde. În cazul în care flacăra se stinge, repetați procesul începând cu pasul al 5-lea.
9. Atunci când preparatul este gata, deconectați selectorul de funcții. După ce cuptorul s-a răcit, îndepărtați din nou tabla de protecție.

Atenție!

Comutatorul zonei de gătit 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 1 minut. Apoi repetați procesul de aprindere.

Atenție!

Grillul pe gaz funcționează numai dacă tabla de protecție a fost introdusă.

Asigurați-vă că tabla de protecție este introdusă corect.

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.

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

Zona	Produse de curățare
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.
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.

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

Zona	Produse de curățare
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 ascutită. 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 ascutită. 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 murdărie 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.
Zona de gătit	Soluție fierbinte de apă cu detergent sau soluție de oțet: Curățați cu o lavetă. În cazul unei murdăririi 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.

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

Zona	Produse de curățare
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>
Glisiere telescopice* (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 înmuiați, 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, ascutite. 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.
Sertar din soclu* (în funcție de tipul aparatului)	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă.

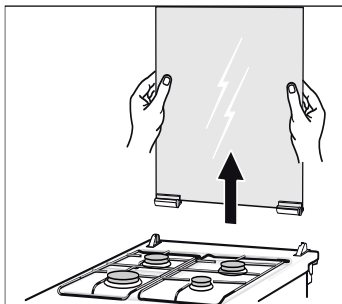
* Opțional (disponibile pentru anumite aparate, în funcție de tipul aparatului.)

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.

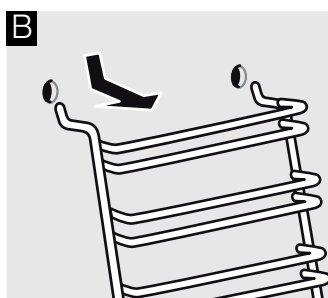
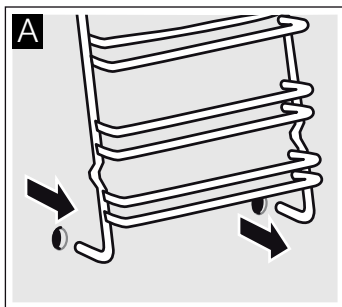
Închideți capacul superior abia după ce pozițiile de fierbere s-au răcit.

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

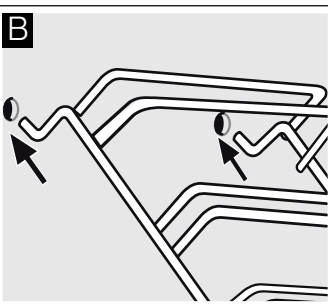
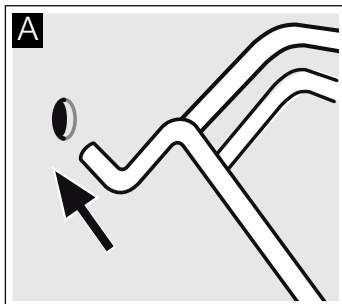
1. Trageți în afară suportul din partea inferioară. Scoateți știfturile de prelungire din partea de jos a suportului din orificiile de fixare (imaginea A).
2. Apoi rabatați suportul în sus și scoateți-l cu atenție (imaginea B).



Curățați suporturile cu detergent de vase și cu un burete. În cazul murdăriilor cu aderență mare, folosiți o perie.

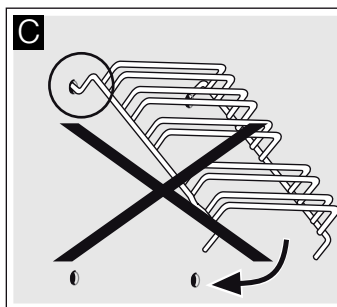
Introducerea suporturilor pentru tăvi

1. Ancorați cu atenție cele două dispozitive de prindere în orificiile superioare. (Imaginea A-B)



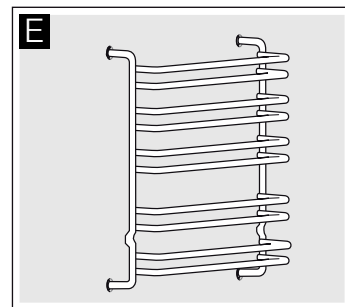
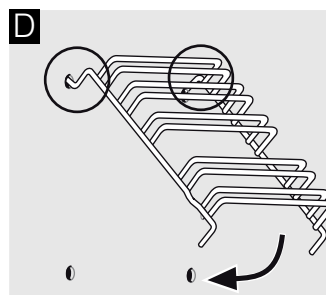
⚠ Montaj greșit!

Nu mișcați niciodată suportul pentru tăvi înainte ca cele două dispozitive de prindere să fie acroșate complet în orificiile superioare. Suprafața emailată ar putea suferi deteriorări și se poate rupe (imaginea C).



2. Cele două dispozitive de prindere trebuie să fie ancorate complet în orificiile superioare. Acum coborâți suportul pentru tăvi încet și cu atenție și acroșați-l în orificiile inferioare (imaginea D).
3. Acroșați ambele suporturi pentru tăvi în pereții laterali ai cuptorului (imaginea E).

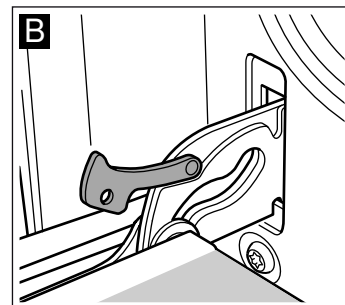
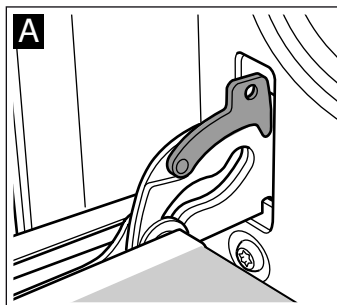
Dacă suporturile pentru tăvi sunt montate corect, distanța dintre cele două niveluri superioare este mai mare.



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.

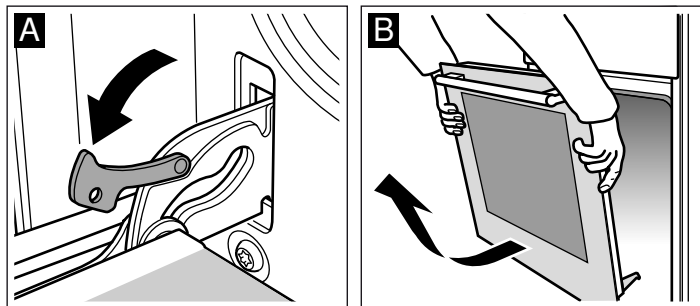


⚠ Pericol de vătămare!

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

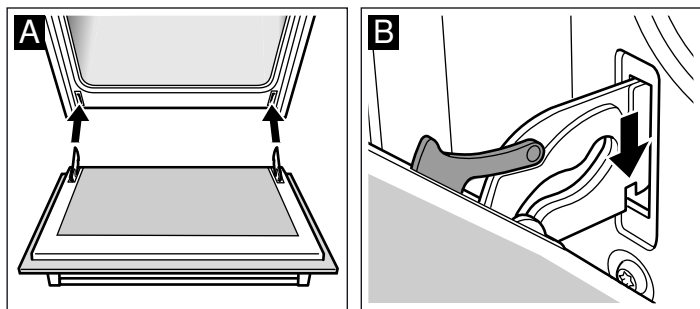
1. Deschideți complet ușa cuptorului.
2. Deschideți prin rabatare ambele pârghii de blocare din stânga și dreapta (Figura A).
3. Închideți ușa cuptorului până la limitator. Apucați-o cu ambele mâini din stânga și din dreapta. Mai închideți puțin și scoateți-o (Figura B).



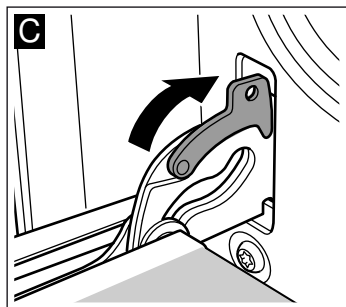
Remontarea ușii

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 înclicheteze în ambele părți (Figura B).



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



⚠ Pericol de vătămare!

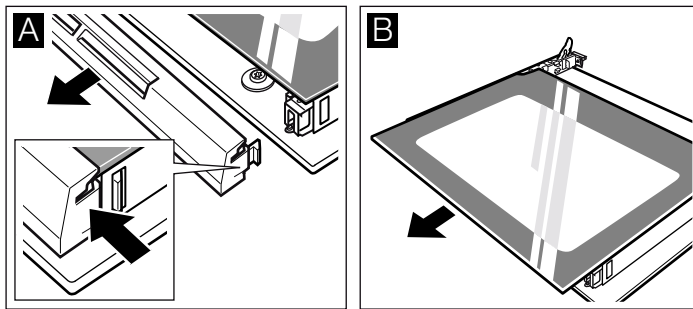
Dacă ușa cuptorului iese involuntar sau o balama se închide, nu prindeți balamaua. Chemați unitatea de service abilitată.

Montarea și demontarea geamurilor ușii

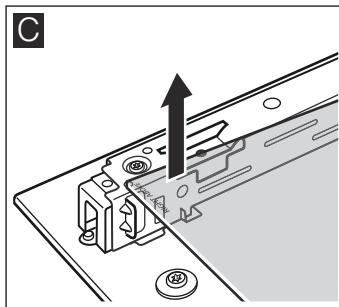
Puteți demonta geamurile ușii cuptorului pentru a le curăța mai ușor.

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.

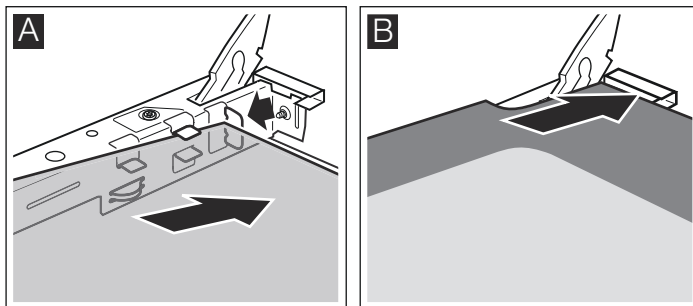
⚠ Pericol de vătămare!

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

În cazul în care un preparat nu vă reușește în mod optim, vă rugăm să consultați capitolul: *Testate pentru dumneavoastră în bucătăria noastră*. Acolo veți găsi sugestii utile și informații cu privire la gătit, coacere și prăjire.

⚠ Pericol de electrocutare!

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

Deficiența	Cauza posibilă	Remediere/informație
Cuptorul nu funcționează.	Siguranță defectă	Controlați în tabloul siguranțelor dacă siguranța este în ordine.
	Cădere de curent.	Verificați dacă lumina de la bucătărie sau alte aparate din bucătărie funcționează.
Cuptorul nu se încălzește.	Praf pe contacte.	Rotiți butoanele de comutare de câteva ori către stânga și către dreapta.
Arzătorul nu se aprinde.	Pană de curent sau bujii umede.	Aprindeți arzătorul cu un aprinzător sau cu un chibrit.
Grillul pe gaz nu funcționează.	Tabla de protecție nu este introdusă corect.	Asigurați-vă că tabla de protecție este introdusă corect. Îndepărtați tabla de protecție și introduceți-o din nou.

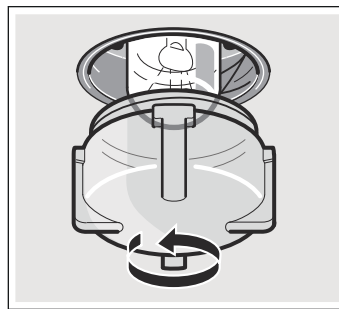
Înlocuirea becului de pe plafonul cuptorului

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

Unitățile service abilitate ☎

Țineți seama de faptul că deplasarea unui tehnician de service în cazul unei operări 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.

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.

Economisirea energiei la plita cu gaz

- Alegeți întotdeauna oala 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 service abilitată, ca accesorii speciale. Înainte de utilizare, îndepărtați din spațiul de coacere toate accesoriile care nu vă sunt necesare.
- Utilizați întotdeauna o mănușă 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 timp 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 cu gaz

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	Tip de încălzire	Durată, minute
Carne					
Fripturi (2 bucăți, 3 cm)	0,5 kg	Grătar	4		30-40
Hamburger (6 bucăți)	0,3 kg	Grătar	4		10-20
Cârnăciori (5 bucăți)	0,2 kg	Grătar	4		10-20
Carne de pasăre					
Pulpe de pui (4 bucăți)	1,5 kg	Grătar	4		40-50
Pește					
Pește, întreg (2 bucăți)	1,0 kg	Grătar	4		35-45
File de pește (4 bucăți)	0,5 kg	Grătar	4		35-45
Pâine prăjită					
Pâine prăjită rumenită (4 bucăți)	-	Grătar	4		2-4
Pâine prăjită, cu umplutură, rumenită pe deasupra (4 bucăți)	-	Grătar	4		3-5

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 veselă 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 veselă 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.

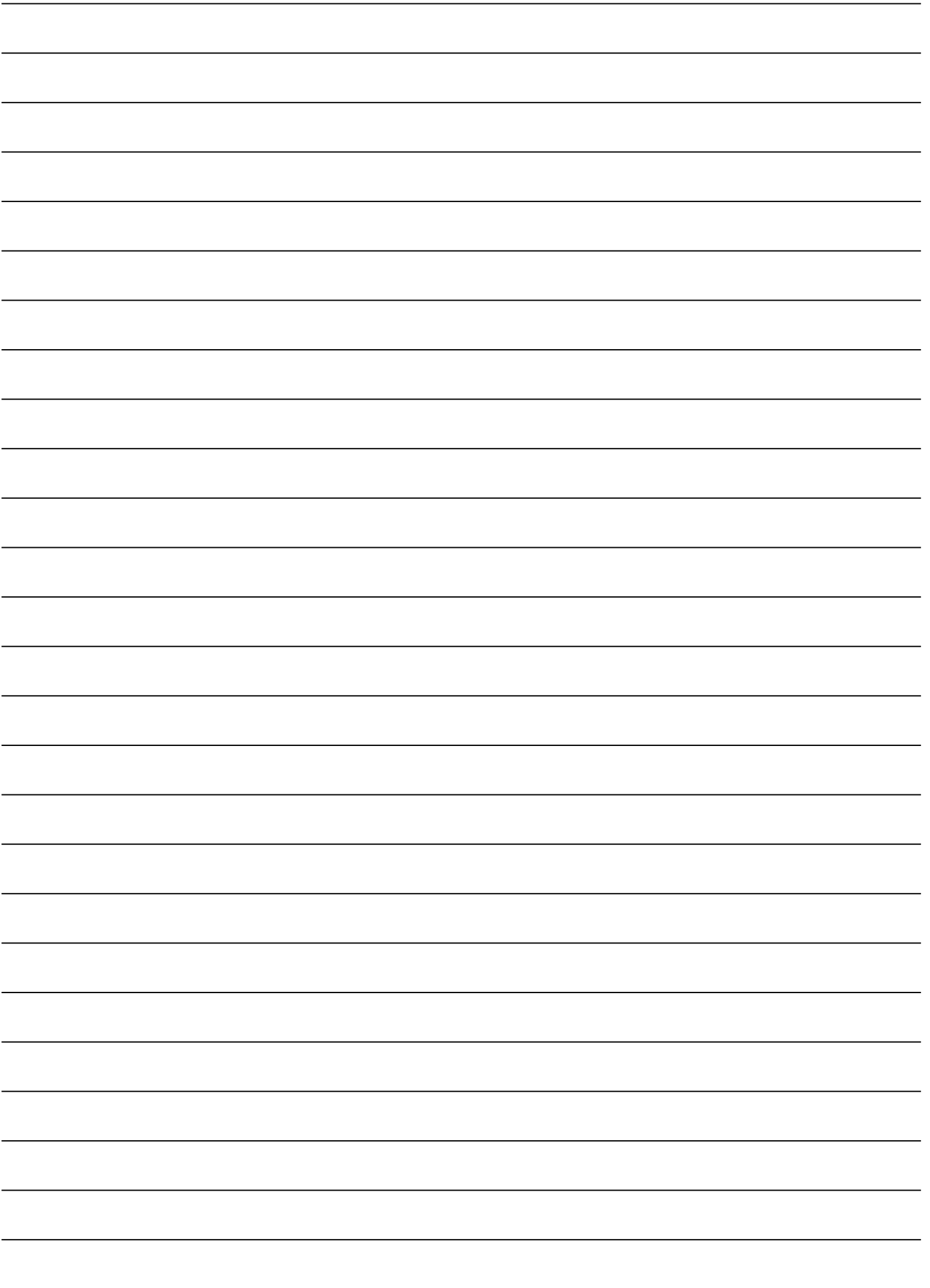
Acrilamide în alimente

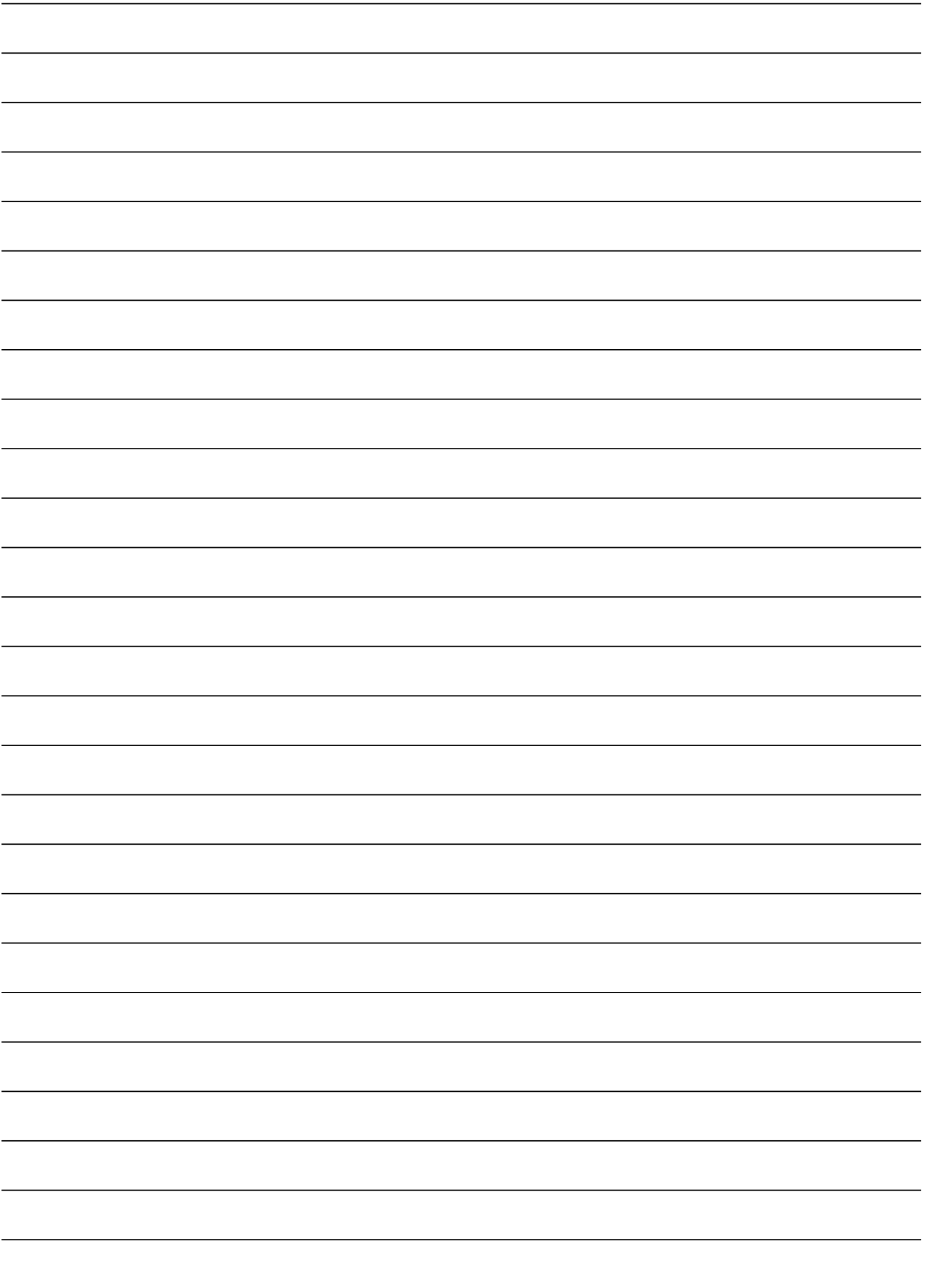
Acrilamida se formează mai ales în produsele supraîncălzite din cereale și cartofi, ca de ex. chipsuri de cartofi, cartofi prăjiți,

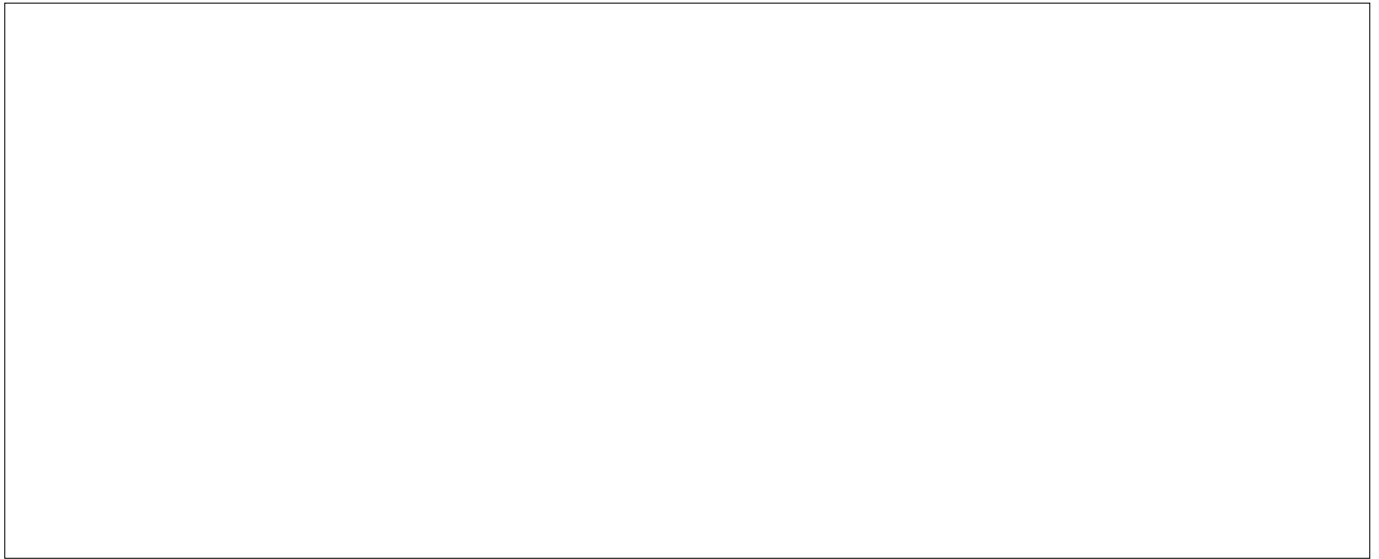
pâine prăjită, chifle, pâine, produse fine de patiserie din cocă fragedă (biscuiți, turtă dulce, biscuiți Spekulatius).

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 astfel 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



9001199427

01
240396