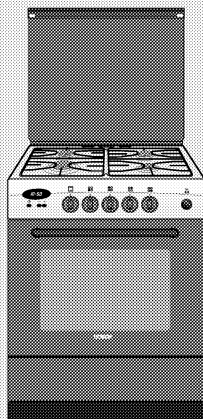




HSG 158 K EU



ru Правила
пользования
ro Instrucțiuni de utilizare



Household Appliances

Internet: <http://www.bosch-hausgeraete.de>
Bosch Info-Team: DE Tel. 01 805 / 30 40 50 (€0,12/Min. DTAG)

BOSCH

ru	3
ro	31

Содержание

Перед подключением	5
Экологичная утилизация	5
Утилизация старой плиты	5
Утилизация упаковки	5
Указания по технике безопасности и предупреждения	6
Указания по монтажу	6
Регулировка ножек плиты	6
Установка плиты	6
Электроснабжение и правила безопасности	6
Газоподключение и правила безопасности	7
Важные указания	8
Ваша новая плита	9
Панель обслуживания и газовые конфорки	10
Газовые конфорки	10
Как пользоваться газовыми конфорками	11
Духовой шкаф	12
Выключатель духового шкафа	12
Как пользоваться духовым шкафом	12
Установка часов	13
Выпечка-/ поджаривание с использованием нижней газовой горелки	14
Выпечка-/ поджаривание с использованием верхней горелки гриля	16

ru

Вращающийся вертел для поджаривания цыплят	17
Важная информация, касающаяся противней	19
Чистка, уход и техобслуживание	20
Указания относительно защитной крышки	22
Рекомендации по приготовлению пищи	22
Рекомендации по выпечке	23
Рекомендации по поджариванию	24
Неисправность, что делать?	24
Служба сервиса	27
Таблица с рекомендациями по приготовлению пищи	28
Технические параметры газа	30

Перед подключением

Прежде чем начать пользоваться новой плитой, прочтите, пожалуйста, внимательно данную инструкцию по эксплуатации. В ней содержится важная информация относительно Вашей безопасности, а также указания по правильному использованию и уходу за плитой.

Храните, пожалуйста, инструкцию в надежном месте, так как она может пригодиться следующему владельцу плиты.

Экологичная утилизация

Утилизация старой плиты

Отрезав сетевой шнур и шланг подачи газа, приведите отслужившую свой срок плиту в негодность.

Для проведения экологичной утилизации Вы можете отправить Вашу старую плиту назад на фирму-изготовитель или сдать в специальный приемный пункт. Адрес ближайшего пункта по приему утиля Вы можете узнать в органах коммунального управления по месту Вашего жительства.

Утилизация упаковки

При транспортировке наши изделия нуждаются в защитной упаковке. При этом мы стараемся ограничиваться только самым необходимым. Все используемые нами упаковочные материалы пригодны для вторичного использования и не наносят вреда окружающей среде. Пожалуйста, позаботьтесь об их экологичной утилизации.

Деревянные детали упаковки не подвергались химической обработке. Картонная упаковка состоит почти на 100 процентов из макулатуры. Упаковочная пленка изготовлена из полиэтилена, обвязочный материал из полипропилена, а мягкие прокладки – из пенообразного полистирола, в состав которого не входят фтор-хлор-углеводороды. Все эти материалы – чистые углеводородные соединения, пригодные для вторичной переработки.

Обратите, пожалуйста, внимание!

Путем обработки отходов и их вторичного использования удастся сэкономить драгоценное сырье и уменьшить количество мусора. Все это благотворно сказывается на состоянии нашей окружающей среды. Пожалуйста, узнайте в органах коммунального управления по месту Вашего жительства, как Вы можете внести свой вклад в дело защиты окружающей среды.

Указания по технике безопасности и предупреждения

1. Снимите упаковку и проконтролируйте плиту на наличие повреждений, которые могли возникнуть при транспортировке. Ни в коем случае не вводите в эксплуатацию поврежденную плиту. Лучше всего сразу обратиться в Службу сервиса Вашего района.
2. После того как Вы сняли упаковку, поставьте плиту в предназначенное для нее место.
3. Прочтите, пожалуйста, внимательно данную инструкцию по эксплуатации и сохраните ее в надежном месте, недалеко от плиты, на случай, если возникнет необходимость прочесть ее еще раз.

Указания по монтажу

- Электро- и газоподключение плиты должно быть выполнено силами квалифицированного специалиста, имеющего на это разрешение соответствующих органов. Если плита будет неправильно подключена, то Вы можете потерять право на гарантийное обслуживание.

Регулировка ножек плиты

Ваша плита оснащена 4 регулируемыми по высоте ножками. Ножки плиты полностью ввинчены. При установке плиты проконтролируйте ее положение по горизонтали. При необходимости Вы можете отрегулировать по высоте ножки плиты, вращая их по часовой стрелке. С помощью ножек Вы можете увеличить высоту плиты максимум на 15 мм. Если ножки хорошо отрегулированы, то плиту нельзя больше перемещать, передвигая ее. Плиту необходимо будет приподнять и затем опустить в нужном месте.

Для того чтобы отрегулировать ножки плиты по высоте, необходимо полностью извлечь выдвижной ящик духового шкафа. С помощью монетки или чего-либо подобного Вы можете изнутри выполнить корректировку высоты ножек плиты.

Установка плиты

Откройте, пожалуйста, страницы с рисунками, расположенные в конце инструкции.

Рисунок 1

1. Прежде чем установить плиту на предназначенное для нее место, необходимо убрать два защитных приспособления, расположенных с обратной стороны задней панели плиты, позади выдвижного ящика.
2. Внесите, пожалуйста, в данную инструкцию для заметки вид газа, на который рассчитана Ваша плита (указано в фирменной табличке).

Рисунок 2

3. Установите, пожалуйста, плиту в предназначенном для нее месте, руководствуясь размерами, указанными на рисунке.

Электроснабжение и правила безопасности

1. Для Вашей плиты необходим предохранитель, рассчитанный на силу тока 16 А. Если есть необходимость, поручите установку специалистам Службы сервиса.
2. Плита рассчитана на работу от сети напряжением 220-240 В. При напряжении ниже 180 В электрическое запальное устройство не может функционировать. При напряжении ниже 220 В значительно увеличивается продолжительность выпечки и жарения.

3. Электроподключение плиты должно проводиться только к безопасной сетевой розетке, смонтированной согласно предписаниям. Если у Вас нет такой розетки, то обратитесь за помощью к специалистам Службы сервиса нашей фирмы. Если Вы будете пользоваться обыкновенной розеткой, то в этом случае фирма-изготовитель не несет никакой ответственности за возникшие повреждения.
4. Питающий кабель плиты не должен прикасаться к ее нагретым участкам. Проследите, чтобы питающий кабель не касался задней стенки плиты. В противном случае он может быть поврежден, что приводит к короткому замыканию.
5. Безопасная сетевая розетка должна находиться в хорошо доступном месте недалеко от плиты. Удлинителями пользоваться нельзя.

Газоподключение и правила безопасности

1. Вид газа, на котором может работать плита, указан в фирменной табличке (расположена на задней стенке плиты). Информацию о видах газа, который также пригоден для эксплуатации Вашей плиты, и соответствующих газовых горелках Вы найдете в таблице с техническими данными после таблиц с рекомендациями по приготовлению пищи. Если газ, которым Вы пользуетесь, отличается от газа, указанного в табличке, то обратитесь к специалистам Службы сервиса, чтобы они провели переналадку Вашей плиты.

Рисунки 3-a, 3-b, 3-c

2. **Подключение природного газа**
Для подачи газа следует использовать гибкий металлический шланг, который крепится к присоединительному элементу плиты с помощью болта Рисунок 3-a.

Подключение пропан-бутана

Для присоединения плиты к газопроводу следует использовать пластмассовый шланг с внутренним диаметром 8 или 10 мм, который Рисунок 3-b.

Подключите плиту к системе газоснабжения с помощью как можно более короткого и герметичного шланга. Из соображений безопасности максимально 1,5 м. допустимая длина шланга подключения к системе газоснабжения не должна превышать (см. предписания). Шланг подачи газа следует заменять на новый каждый год.

Крепится к присоединительному элементу плиты с помощью зажима.

Рисунок 3-c.

3. В зависимости от местных условий, например, от того, где находится элемент подключения к системе газоснабжения, присоединительный шланг можно расположить как слева, так и справа на плите. Если Вы изменили положение шланга, то после этого Вам необходимо затянуть хомут крепления шланга к элементу подключения.
4. После того как газовый шланг был присоединен к элементу подключения к системе газоснабжения, Вам необходимо проверить место подключения на герметичность. Для этого выключатели конфорок на панели управления должны быть закрыты, а кран системы подключения к газоснабжению открыт. Место подключения, с целью контроля, следует смазать мыльной водой или нанести на него пену. Если газопровод или место подключения негерметичны, то в местах выхода газа будут образовываться пузырьки, а слой пены разойдется. В этом случае подачу газа следует **непрерывно** прекратить и проконтролировать всю систему подключения.

5. Для проверки герметичности ни в коем случае не следует пользоваться спичками, открытым пламенем или зажигалками.
6. Во избежание образования негерметичных мест в системе подключения к газоснабжению шланг подачи газа не должен быть слишком натянут.
7. Газовый шланг не должен прикасаться к нагретым участкам плиты.
Лучше, чтобы шланг совсем не касался плиты.
В противном случае шланг может быть поврежден, что повышает **пожароопасность!**

Важные указания

1. Продукция нашей фирмы отвечает требованиям действующих Предписаний по технике безопасности для электроприборов. Ремонт плиты должен проводиться только силами квалифицированных специалистов Службы сервиса, обученных на нашей фирме. После неквалифицированного ремонта плита может превратиться для Вас в источник опасности.
2. При эксплуатации плиты ее поверхность становится горячей. Внутренняя поверхность духового шкафа, нагревательные элементы и отверстие, через которое выходит пар, становятся очень горячими. После выключения плиты они остаются еще некоторое время горячими. Поэтому будьте осторожны и не прикасайтесь к плите, пока она не остынет. Особенно следует держать подальше от плиты детей и домашних животных.
3. Никогда не оставляйте без присмотра блюда, которые Вы приготавливаете на жиру или масле. При перегреве они могут воспламениться. Ни в коем случае не лейте в горячие жир или масло воду.

Вы можете ошпариться!

Накройте посуду крышкой, чтобы пламя погасло, и выключите конфорку. Не оставляйте также без присмотра горячее масло, готовые блюда и т. д., так как о них можно обжечься.

4. Данная газовая плита предназначена только для использования в домашнем хозяйстве. На производстве ею пользоваться нельзя.
5. Используйте, пожалуйста, плиту только для приготовления продуктов питания или для разогрева уже готовых блюд. Ни в коем случае нельзя использовать плиту для каких-либо иных целей (например, для обогрева помещения, в качестве шкафа или кладовки, для сушки неподходящих продуктов питания или прочих предметов, как, например, одежда, или для сушки домашних животных).
6. Перед тем как начать пользоваться газовой плитой, уберите от нее подальше все предметы, которые могут воспламениться, например, занавески, гардины, бумагу или другие горючие материалы. Ни в коем случае не храните в или на плите предметы, которые могут воспламениться. Никогда не храните на или внутри плиты предметы из горючих материалов.
7. Позаботьтесь о том, чтобы помещение, в котором установлена газовая плита, хорошо проветривалось через окна. Для устранения образующегося при приготовлении пищи чада мы рекомендуем дополнительно включать вытяжной колпак.
8. До тех пор, пока духовой шкаф работает, непременно держите верхнюю крышку плиты открытой. Таким образом вытяжному колпаку будет легче улавливать образующийся пар.

Рисунок 19**Внимание!**

Плиту нельзя накрывать крышкой до тех пор, пока конфорки работают или еще не остыли. В противном случае крышку можно повредить.

9. Не подносите руки близко к шарнирам крышки плиты или к дверце духового шкафа, так как Вы можете их прижать.
10. Не кладите на открытые дверцу духового шкафа или выдвижной ящик ничего тяжелого, так как плита может наклониться или опрокинуться.
11. Ни в коем случае не лейте воду в горячий духовой шкаф, так как можно повредить его эмалированную поверхность.
12. Постарайтесь не брызгать водой на стекло дверцы духового шкафа, пока он еще не остыл.
13. Никогда не ставьте противни на эмалированное дно духового шкафа и не выстилайте его алюминиевой фольгой или чем либо подобным, иначе в этом месте образуется скопление тепла. В этом случае продолжительность приготовления не будет соответствовать расчетной, и эмалированное покрытие будет повреждено.
14. Дверца духового шкафа должна хорошо закрываться. Следите за тем, чтобы уплотнительные элементы дверцы всегда были чистыми.
15. Не кладите, пожалуйста, в нижний выдвижной ящик никаких тяжелых, горячих предметов.
16. Если плита не находится в эксплуатации, извлеките степсельную вилку сетевого шнура из розетки и прекратите подачу газа.
17. Необходимо защищать плиту от воздействия солнца, снега или дождя, а также других негативных факторов, например, таких, как пыль.
18. Следите за тем, чтобы плита/духовой шкаф не включались при закрытой крышке. Иначе образующийся в духовом шкафу водяной пар не сможет свободно выходить наружу через отверстие в варочной панели. В результате может быть повреждена крышка плиты, и выпекаемые изделия могут не удасться. Пламя газовых конфорок также нагревает крышку плиты.
В результате она может быть повреждена.

Ваша новая плита

Указания

Данная инструкция по эксплуатации была составлена ответственными людьми с использованием новейших достижений технического прогресса и предназначена для того, чтобы помочь Вам эффективно и с гарантией безопасности использовать Вашу новую газовую плиту.

Перед прочтением данной инструкции по эксплуатации Вам необходимо открыть последнюю страницу с рисунками.

Перед доставкой плиты покупателю мы проводим контрольную проверку духового шкафа. Он поставляется в сборе и полностью готовый к эксплуатации. Прежде чем начать пользоваться плитой, прочтите, пожалуйста, всю инструкцию по эксплуатации.

Если Вы будете руководствоваться нашими рекомендациями, то сможете более эффективно и без ошибок использовать духовой шкаф и избежать возникновения неисправностей.

Рисунок 4

1. Крышка плиты
2. Подставка для кастрюль
3. Газовые конфорки
4. Панель обслуживания
5. Противни
6. Решетка
7. Дверца духового шкафа
8. Выдвижной ящик

Панель обслуживания и газовые конфорки

HSG 158 K EU

Рисунок 5

1. Выключатель для включения лампочки освещения духового шкафа и гриля для поджаривания цыплят
2. Выключатель правой передней газовой конфорки
3. Выключатель правой задней газовой конфорки
4. Выключатель левой задней газовой конфорки
5. Выключатель левой передней газовой конфорки
6. Выключатель духового шкафа
7. Часы для духового шкафа
8. Газовая конфорка маленького диаметра
9. Газовая конфорка среднего диаметра
10. Газовая конфорка среднего диаметра
11. Газовая конфорка большого диаметра

Газовые конфорки

Указания

Рисунок 6

1. Дно кастрюли должно быть таким ровным и прочным, чтобы она устойчиво стояла на решетке.
2. Кастрюли следует ставить на середину конфорки.

Рисунки 7, 8

3. После чистки и перед использованием газовой конфорки Вам необходимо проконтролировать, правильно ли установлены ее элементы.
4. Проконтролируйте, пожалуйста, правильно ли установлена над газовыми конфорками решетка для кастрюль.
5. При использовании и чистке запальных устройств Вашей плиты будьте, пожалуйста, очень осторожны. Потому что нельзя забывать, что в результате сильного удара по запальному устройству его можно повредить.
6. Если газовые конфорки сильно нагреты, то необходимо проследить за тем, чтобы на эмалированную верхнюю крышку газовой горелки не попала вода. Для чистки эмалированных крышек газовых горелок нельзя использовать разъедающие чистящие средства, так как они могут повредить эмаль, и на ней образуются пятна, которые больше не удастся вывести.

7. Вам следует также следить за тем, чтобы пламя газовой горелки соприкасалось с дном кастрюли, которой Вы пользуетесь. Таким образом Вам удастся сэкономить энергию и уменьшить расход газа.
8. Если Вы захотите поставить на маленькую конфорку кастрюлю диаметром менее 12 см или кофейник для приготовления турецкого кофе, то Вам придется воспользоваться для этого специальной подставкой, имеющейся в комплекте поставки газовой плиты.
9. Ниже приведены диаметры кастрюль и соответствующие им размеры конфорок. Если Вы берете кастрюли других диаметров, то конфорки будут не очень эффективно использоваться.

Кастрюли

Вам следует пользоваться кастрюлями перечисленных ниже размеров:

маленькая конфорка	диаметр кастрюли: 12–18 см
средняя конфорка	диаметр кастрюли: 18–24 см
большая конфорка	диаметр кастрюли: 24–28 см

Теплопроизводительность газовых конфорок

Рисунок 8

маленькая конфорка	1,00 кВт
средняя конфорка	1,75 кВт
большая конфорка	3,00 кВт

Как пользоваться газовыми конфорками

Рисунок 9

1. Откройте крышку плиты. В течение всего времени работы плиты крышка должна оставаться открытой.
 2. Вдавите соответствующий выключатель конфорки и
 3. поверните его влево и установите напротив символа «».
- Все запальные устройства срабатывают одновременно. Если искры зажигания не появляются, то переведите ручку выключателя в положение «О» и затем снова установите ее точно напротив символа «» повторив тем самым операции под пунктами 2 и 3.
4. Выключатель конфорки следует **держат нажатым** в течение приблизительно 1-3 секунд. Внутри выбранной конфорки появляется пламя. Если пламя гаснет, то термopредохранитель автоматически выключает подачу газа.
 5. Проверьте, горит ли пламя, если нет, то процесс включения следует повторить, начиная с пункта 2.
 6. Установите выключатель конфорки на необходимую Вам мощность нагрева. С помощью выключателя можно плавно регулировать высоту пламени от самого низкого до самого высокого.
 7. Для окончания процесса приготовления: переведите выключатель конфорки в положение «О».

Нельзя, чтобы запальное устройство находилось во включенном состоянии дольше 15 секунд. Если по истечении 15 секунд газовая конфорка все еще не горит, устройство следует выключить. Затем необходимо позаботиться о том, чтобы в помещении не оставалось запаха газа. Следует подождать не менее минуты, прежде чем повторить процесс включения конфорки.



Если Вы повернете выключатель конфорки на столько, что точка на выключателе совместится с точкой на панели обслуживания, то пламя горелки потухнет и конфорка выключится.



Высокое пламя

Вдавите соответствующий выключатель конфорки и поверните его влево до символа высокого пламени. В этом положении конфорка будет работать с наивысшей производительностью.



Низкое пламя

Если Вы повернете выключатель до символа низкого пламени, то конфорка будет работать с более низкой производительностью.

Духовой шкаф

Выключатель духового шкафа

Рисунок 10

Если Вы вдавите выключатель духового шкафа и одновременно с этим повернете его **по часовой стрелке**, то горелка гриля работает.

Газовая горелка гриля нагревает духовой шкаф до максимально возможной температуры, необходимой для поджаривания мяса на гриле.

Если Вы повернете выключатель духового шкафа **против часовой стрелки**, то начнется подача газа к нижней горелке. В этом случае духовой шкаф нагревается до температуры, лежащей в пределах от 150 до 270 °C.

В этом режиме нагрева Вы можете приготавливать в Вашем духовом шкафу пироги, запеканки и прочие блюда.

Ступени нагрева и продолжительность приготовления блюд отличаются друг от друга. Температуру и продолжительность, которые больше всего подходят для приготовления выбранного Вами блюда, Вы можете определить с помощью таблицы с рекомендациями по приготовлению пищи.

Как пользоваться духовым шкафом

Указания

Какие возможности «таются» в Вашем духовом шкафу, Вы можете узнать из раздела «Использование духового шкафа», а также из таблицы с рекомендациями по приготовлению различных блюд.

Во время процесса приготовления блюда Вы можете нажать на выключатель лампочки духового шкафа и определить, в каком состоянии блюдо находится.

Даже при отключении электроэнергии Ваш духовой шкаф будет продолжать работать. Только освещение духового шкафа и двигатель, вращающий вертел для приготовления цыплят, перестанут функционировать.

Установка часов



Рисунок 15

- ❑ Как только Вы вставите штепсельную вилку Вашего духового шкафа в сетевую розетку, замигает дисплей для индикации времени.
- ❑ Нажмите на клавишу «1».
- ❑ После того как Вы нажали на клавишу «1», в течение следующих 7 секунд Вы можете выставить актуальное время, нажимая на клавиши «+» или «-».
- ❑ Через 7 секунд после того, как клавиши «+» или «-» были в последний раз нажаты, начинается отсчет актуального времени.

Установка предупредительного сигнала

Указание:

Часы духового шкафа выполняют лишь одну функцию: они дают предупредительный сигнал.

Эти часы не предназначены для того, чтобы включать или выключать духовой шкаф. Если Вы хотите, чтобы по окончании приготовления блюда звучал предупредительный сигнал, то поступайте следующим образом:

- ❑ Установите выключатель духового шкафа на значение температуры, определенной для Вашего блюда по таблице с рекомендациями по приготовлению пищи.
- ❑ Нажмите один раз на клавишу «+» и затем отпустите ее. После этого, путем повторного нажатия на клавишу «+», Вы можете задать необходимую продолжительность приготовления блюда в минутах или часах (не более 10 часов). До 99 минут продолжительность выставляется по-секундно (один шаг – 10 секунд). Начиная с продолжительности 1 час и 40 минут, время выставляется по-минутно (один шаг – одна минута), и так до 10 часов.
- ❑ На дисплее для индикации времени одновременно появляются символические изображения колокольчика и кастрюли.
- ❑ Установите выключатель духового шкафа и ручку термостата – если таковой имеется – в положение, соответствующие температурному режиму, необходимому для приготовления выбранного блюда.
- ❑ Как только начинается процесс приготовления блюда в режиме, Вы можете видеть по дисплею, как заданное время начинает отсчитываться назад.
- ❑ Если, после запуска программы приготовления блюда, Вы захотите узнать актуальное время, то нажмите на клавишу «1»: на дисплее на 6 секунд появится актуальное время суток. По истечении этих 6 секунд дисплей снова начнет показывать время, оставшееся до окончания процесса приготовления.
- ❑ Продолжительность приготовления блюда в автоматическом режиме составляет максимум 10 часов.
- ❑ По окончании программы часы духового шкафа издадут сигнал. На дисплее больше не видно символических изображений колокольчика и кастрюли. Сначала **переведите выключатель духового шкафа и ручку термостата – если таковой имеется – в положение выключения и затем нажмите один раз на клавишу «+»: сигнал прекратится.**
- ❑ Если сигнал, издаваемый часами духового шкафа, не будет выключен, то он сам перестанет звучать приблизительно через 7 минут.

Прерывание процесса приготовления блюда

- ☐ Для того чтобы прервать программу приготовления блюда, нажимайте на клавишу «—» до тех пор, пока заданная продолжительность программы не станет равна «0» (нулю). Как только это случится, с дисплея исчезнет символическое изображение кастрюли.

Выбор звучания сигнала

- ☐ После того как было выставлено актуальное время, путем нажатия на клавишу «—» можно выбрать один из трех различных звуковых сигналов.

ПЕРЕХОД НА ЛЕТНЕЕ / ЗИМНЕЕ ВРЕМЯ

- ☐ При выставленном актуальном времени нажимайте на клавишу «1» в течение 4 секунд: индикация времени начнет мигать. Мигающее значение времени можно теперь изменить с помощью клавиш «+» или «—». Через 7 секунд начнет отсчитываться выставленное вновь время.

Предупреждение:

Часы Вашего духового шкафа функционируют как нормальные часы. При отключении электроэнергии программа часов стирается. Как только ток снова подается, на дисплее появляется следующая индикация: «00:00». В этом случае Вам придется снова запрограммировать часы.

Указание:

Часы рассчитаны на частоту тока в сети 50 Гц. Если частота тока в местной сети выше, то часы будут идти вперед. При более низкой частоте часы будут отставать.

Выпечка-/ поджаривание с использованием нижней газовой горелки

Рисунок III

150-270 °C

- ☐ Вдавите выключатель духового шкафа и одновременно с этим поверните его **против часовой стрелки** до символа «☼».
- ☐ Тем самым открывается кран подачи газа к нижней горелке, и она начинает работать. После этого переведите выключатель духового шкафа в положение, приведенное в таблице с рекомендациями по приготовлению пищи для Вашего блюда.
- ☐ Для того чтобы возникшее пламя не погасло, поддержите выключатель духового шкафа нажатым в течение приблизительно 10 секунд. В результате разогреется вся система плиты, зависящая от температуры. Если пламя горелки духового шкафа по какой-либо причине погасло, то в этом случае активируется система, автоматически прерывающая подачу газа к горелке.
- ☐ Понаблюдайте за процессом горения газа через специальное отверстие (A), имеющееся в нижнем противне.
- ☐ После того как Вы убедились, что пламя погасло, Вам придется полностью повторить весь процесс включения и поддержать выключатель духового шкафа нажатым в течение 15–20 секунд.

- ☐ Выключатель духового шкафа установите на значение температуры (в диапазоне от 150 до 270 °C), определенной для Вашего блюда по таблице с рекомендациями по приготовлению пищи.
- ☐ Рекомендуется выполнить предварительный нагрев духового шкафа в течение 20 минут. Продукты питания укладываются в посуду, указанную в таблицах с рекомендациями по приготовлению пищи, устанавливаются на уровень, также указанный в упомянутых таблицах, и доводятся до готовности в течение рекомендуемого времени.
- ☐ Позаботьтесь, пожалуйста, о том, чтобы во время процесса приготовления блюда в духовом шкафу не находилось ничего, кроме решетки и противня.
- ☐ Данный режим нагрева особенно хорошо подходит для приготовления продуктов на одном противне.
- ☐ В описываемом режиме нагрева особенно хорошо удается выпечка пирогов, бисквитов, изделий из слоеного теста, а также приготовление таких блюд, как запеканка из лапши, лазанья и пицца.
- ☐ Так как при приготовлении блюда в духовом шкафу тепло исходит только от нижней горелки, то блюда, которые долго доходят до готовности, следует располагать на уровне 3.
- ☐ Формы для выпечки или глубокую посуду следует располагать посередине решетки, а саму решетку устанавливать на второй уровень.
- ☐ Так как тепло поступает только снизу, то блюдо может подрумяниться снизу и сверху неравномерно.
- ☐ Во время процесса приготовления блюда Вы можете нажать на выключатель лампочки духового шкафа и определить, в каком состоянии блюдо находится.
- ☐ Даже при отключении электроэнергии Ваш духовой шкаф будет продолжать работать. Только освещение духового шкафа и двигатель, вращающий вертел для приготовления цыплят, перестанут функционировать.
- ☐ Если Вы испекли или поджарили все, что запланировали, то переведите, пожалуйста, выключатель духового шкафа в положение выключения.
- ☐ Извлеките из духового шкафа готовое блюдо и поставьте его в надежное место.
- ☐ Так как духовой шкаф в это время может быть еще очень горячим, то Вы не должны подпускать к нему близко людей и животных, и класть в него какие-либо предметы.

Выпечка-/ поджаривание с использованием верхней горелки гриля

Рисунок 12



Данный режим нагрева был разработан для того, чтобы продукты можно было поджарить на гриле в духовом шкафу, в удобной домашней обстановке. Этот режим особенно подходит для поджаривания кусочков мяса, курицы, фрикаделек, сосисок и тостов.

- ❑ Вдавите выключатель духового шкафа и одновременно с этим поверните его **по часовой стрелке**, установив напротив символа «☼».
- ❑ Для того чтобы возникшее пламя не погасло, поддержите выключатель духового шкафа нажатым в течение приблизительно 10 секунд. В результате разогреется вся система плиты, зависящая от температуры. Если пламя горелки духового шкафа по какой-либо причине погасло, то в этом случае активируется система, автоматически прерывающая подачу газа к горелке.
- ❑ После того как Вы убедились, что пламя погасло, Вам придется полностью повторить весь процесс включения и поддержать выключатель духового шкафа нажатым в течение 15–20 секунд.
- ❑ Выключатель духового шкафа устанавливается на изображенный выше символ. Как только духовой шкаф нагреется до максимально допустимой температуры, Вы можете начинать поджаривать продукты на гриле.
- ❑ Положите предназначенные для поджаривания на гриле кусочки продуктов на имеющуюся в комплекте поставки решетку и поставьте ее на уровень, указанный в таблице с рекомендациями по приготовлению пищи.

Рисунок 13

В выдвижном ящике духового шкафа Вы найдете металлический козырек, который можно использовать в качестве защиты выключателей конфорок от воздействия высокой температуры. Для этого Вам необходимо выполнить следующее:

- ❑ Вставьте козырек в расположенные по обеим сторонам панели управления отверстия. Прислоните дверцу духового шкафа к этому козырьку и позаботьтесь о хорошей вентиляции.
- ❑ При использовании гриля всегда следует устанавливать на место козырек для защиты выключателей плиты от высокой температуры. Дверца духового шкафа должна прислоняться к козырьку и оставаться, таким образом, приоткрытой.
- ❑ Проследите, пожалуйста, чтобы во время поджаривания продуктов на гриле в духовом шкафу не находилось ничего, кроме решетки с продуктами и противня.
- ❑ Поставьте, пожалуйста, противень непосредственно под решетку, находящуюся в духовом шкафу. В нем будет собираться мясной сок, образующийся при поджаривании мяса.
- ❑ Для поджаривания мяса или прочих мясных продуктов Вам необходимо добавить в противень для сбора мясного сока около стакана воды. Это приводит, во-первых, к тому, что поджариваемое мясо становится более нежным и вкусным, а во-вторых, противень после этого гораздо легче отмывается.

- ❑ Перед поджариванием мясо можно поставить в холодильник на 1–2 часа, залив его маринадом из смеси растительного масла, молока, соевого соуса и пряностей. В результате мясо станет более нежным и вкусным. Извлеките кусочки мяса из маринада и положите на решетку.
- ❑ По истечении $\frac{2}{3}$ времени поджаривания кусочки мяса можно перевернуть на другую сторону.
- ❑ Всегда кладите продукты, предназначенные для поджаривания, на решетку.
- ❑ Поэтому следите за тем, чтобы мясо не прикасалось к нагревательному элементу. Учитывайте, пожалуйста, что верхний слой толстого куска мяса будет гораздо более хрустящим, чем мясо внутри куска, так как верх мяса поджаривается гораздо быстрее.
- ❑ Во время процесса приготовления блюда Вы можете нажать на выключатель лампочки духового шкафа и определить, в каком состоянии блюдо находится.
- ❑ Продолжительность приготовления блюда может отличаться от значения, указанного в таблице, так как она зависит от количества и размераготавливаемых продуктов, а также от вида газа, газовой смеси и установленного давления газа.
- ❑ Если Вы поджарили на гриле все, что запланировали, то переведите, пожалуйста, выключатель духового шкафа в положение выключения.
- ❑ Извлеките, пожалуйста, решетку и противень из духового шкафа и поставьте их в надежное место.
- ❑ Уберите защитный козырек и откройте дверцу духового шкафа, чтобы он мог остыть.
- ❑ Так как духовой шкаф в это время может быть еще очень горячим, то Вы не должны подпускать к нему близко людей и животных, и класть в него какие-либо предметы.
- ❑ После того как духовой шкаф остынет, следует почистить его изнутри с использованием средства для мытья посуды вручную. В результате из него сразу же будут удалены остатки пищи, случайно оставшиеся внутри, и запахи, которые в противном случае могут негативно повлиять на вкус и запах приготавливаемых позднее продуктов.

Вращающийся вертел для поджаривания цыплят



Рисунок 14

Этот вид нагрева подходит для поджаривания птицы весом до максимум 2,5 кг. Благодаря вращению вертела, мясо поджаривается равномерно со всех сторон и становится особенно хрустящим.

- ❑ Вдавите выключатель духового шкафа и одновременно с этим поверните его **по часовой стрелке**, установив напротив символа «⚙». В результате будет открыта подача газа к газовой горелке гриля, и поступающий газ начнет гореть. Выключатель духового шкафа устанавливается на изображенный выше символ.
- ❑ Для того чтобы возникшее пламя не погасло, поддержите выключатель духового шкафа нажатым в течение приблизительно 10 секунд. В результате разогреется вся система плиты, зависящая от температуры. Если пламя горелки духового шкафа по какой-либо причине погасло, то в этом случае активируется система, автоматически прерывающая подачу газа к горелке.

- ❑ После того как Вы убедились, что пламя погасло, Вам придется полностью повторить весь процесс включения и поддержать выключатель духового шкафа нажатым в течение 15–20 секунд.
- ❑ Как только духовой шкаф нагреется до максимально допустимой температуры, Вы можете начинать поджаривать продукты на гриле.

Рисунок 18

В выдвижном ящике духового шкафа Вы найдете металлический козырек, который можно использовать в качестве защиты выключателей конфорок от воздействия высокой температуры. Для этого Вам необходимо выполнить следующее:

- ❑ Вставьте козырек в расположенные по обеим сторонам панели управления отверстия. Прислоните дверцу духового шкафа к этому козырьку и позаботьтесь о хорошей вентиляции.
- ❑ При использовании гриля всегда следует устанавливать на место козырек для защиты выключателей плиты от высокой температуры. Дверца духового шкафа должна прислоняться к козырьку и оставаться, таким образом, приоткрытой.
- ❑ Проследите, пожалуйста, чтобы во время поджаривания продуктов на гриле в духовом шкафу не находилось ничего, кроме решетки с продуктами и противня.

Подготовка

- ❑ Подготовьте птицу, как обычно, и добавьте к ней приправы.
- ❑ Расположите ее посередине вертела и закрепите с помощью крючков. Следите за тем, чтобы ножки и крылышки были хорошо закреплены и не сильно выступали.
- ❑ Вставьте вертел в предусмотренный для него держатель, расположенный на втором уровне духового шкафа.

- ❑ Убедитесь, что вертел установлен правильно.
- ❑ Поставьте, пожалуйста, в духовой шкаф противень, в котором будет собираться образующийся при поджаривании мясной сок. Налейте в противень 500 мл воды. В результате приготавливаемое мясо будет мягче и вкуснее. Кроме того, противень будет легче отмываться.
- ❑ После этого можно нажимать на кнопку, включающую вертел для поджаривания цыплят. Двигатель вращающегося вертела включается, и процесс поджаривания начинается.
- ❑ Исходящее от гриля тепло распределяется таким образом, чтобы его хватило на все поджариваемые продукты. В результате этого продукты становятся особенно хрустящими.
- ❑ Во время процесса приготовления блюда Вы можете нажать на выключатель лампочки духового шкафа и определить, в каком состоянии блюдо находится.
- ❑ Продолжительность поджаривания продуктов может изменяться в зависимости от различного количества и объема продуктов, а также из-за возможных скачков напряжения в местной сети электропитания. Обычно приготовление мяса длится 50–90 минут.
- ❑ Продукты поджариваются на гриле при максимально допустимой температуре.
- ❑ Если Вы поджарили на гриле все, что запланировали, то переведите, пожалуйста, выключатель духового шкафа в положение выключения. После этого можно нажимать на кнопку, включающую вертел для поджаривания цыплят. Двигатель вращающегося вертела выключается.

- ❑ Извлеките, пожалуйста, решетку и противень из духового шкафа и поставьте их в надежное место.
- ❑ Уберите защитный козырек и откройте дверцу духового шкафа, чтобы он мог остыть.
- ❑ Так как духовой шкаф в это время может быть еще очень горячим, то Вы не должны подпускать к нему близко людей и животных, и класть в него какие-либо предметы.

Важная информация, касающаяся противней

- ❑ Для блюд, которые Вы хотите приготовить в духовом шкафу, лучше брать подходящую посуду, а именно ту, которая приведена в таблице с рекомендациями по приготовлению пищи.
- ❑ Дополнительно к имеющимся в комплекте поставки эмалированному противню и решетке можно использовать имеющиеся в продаже и подходящие к Вашему духовому шкафу стеклянные емкости, формы для выпечки и специальные противни. Но в этом случае Вы должны руководствоваться предписаниями изготовителя.
- ❑ Если Вы вместо противня используете посуду, которая гораздо меньше противня, то ее следует устанавливать на середину решетки.

Для эмалированных противней действительно следующее:

- ❑ Если приготавливаемые продукты питания не полностью занимают весь противень, если Вы приготавливаете замороженные продукты или если противень использовался во время поджаривания продуктов на гриле для сбора образующегося мясного сока, то противень, в результате сильного нагрева, необходимого для выпекания или поджаривания продуктов, может изогнуться.

Эмалированный противень снова принимает свою исходную форму после того, как по окончании приготовления продуктов он полностью остывает. Это совершенно нормальный физический процесс, протекающий в результате действия тепла.

Для стеклянной посуды действительно следующее:

- ❑ Если Вы для приготовления пищи используете посуду из стекла, то, до тех пор пока стекло не остыло, такую посуду нельзя ставить в холодное помещение или на холодную и мокрую поверхность. Лучше всего поставить такую посуду на сухое кухонное полотенце и дать ей медленно остыть. В противном случае стеклянная посуда может лопнуть.

Рисунок 16

- ❑ В Вашем духовом шкафу имеется три уровня, которые Вы можете использовать для установки противней или решетки при приготовлении продуктов питания в духовом шкафу. С помощью указаний, приведенных в таблице с рекомендациями по приготовлению пищи, Вы можете для приготовления конкретного вида продуктов питания подобрать подходящий уровень.
- ❑ **Это важно:**
Ставьте противни на рекомендуемые нами уровни.
Так как только в этом случае можно получить хорошо пропеченные и прожаренные блюда.

Чистка, уход и техобслуживание

Что касается чистки, ухода и техобслуживания, то Вам необходимо учитывать следующее:

1. Извлеките штепсельную вилку из сетевой розетки и закройте газовый кран.
2. Перед началом чистки переведите все выключатели в положение «о».
3. Ни в коем случае нельзя использовать устройства для очистки под высоким давлением или пароструйные установки!
4. Пользуйтесь только средством для мытья посуды вручную или универсальным чистящим средством.
5. Никогда не пользуйтесь абразивными чистящими средствами, стальной сеткой, острыми или царапающими предметами.
6. Не рекомендуется использовать специальные средства для чистки плиты и духового шкафа. Эти средства очень агрессивные, и после них на поверхности остаются пятна.
7. Пригоревшие остатки пищи следует не соскребать, а размачивать с помощью мягкой тряпки и раствора средства для мытья посуды вручную.
8. Поверхности из нержавеющей стали следует лишь протирать мягкой тряпкой, смоченной в слабом растворе средства для мытья посуды вручную, или замшей для чистки стекол.
9. Для чистки плиты ни в коем случае нельзя использовать такие легковоспламеняющиеся вещества, как растворители, бензин, бензол или кислоты.
10. При чистке духового шкафа изнутри нельзя пользоваться абразивными чистящими средствами. В противном случае на поверхности могут появиться царапины. Если Вы будете использовать подобные очистители для чистки панели управления, то в результате могут быть стерты имеющиеся на ней надписи.
11. Для того чтобы поднимающиеся при приготовлении пищи пары воды и масел не повредили крышку плиты, которая стоит, прислоненная к стене кухни, ее следует еженедельно тщательно протирать сухой салфеткой.
12. Если Ваша плита изготовлена из нержавеющей стали, то для чистки ее стальной поверхности следует воспользоваться мягкой губкой, смоченной в мыльной воде. Поверхности из нержавеющей стали следует протирать в направлении полос, образующихся на них при обработке щеткой. Для чистки таких поверхностей нельзя использовать твердые, острые или скребущие предметы. Появившиеся на поверхностях из нержавеющей стали пятна должны немедленно удаляться. Если на поверхность из нержавеющей стали попала влага, то поверхность следует немедленно протереть мягким кухонным полотенцем, с тем чтобы на ней не образовались пятна от воды.

духовой шкаф

После каждого использования еще теплый духовой шкаф следует протирать тряпкой, смоченной в горячем растворе средства для мытья посуды вручную. Тем самым Вам удастся избежать вжигания остатков пищи в поверхность духового шкафа.

Пригоревшие остатки пищи следует размочить с помощью тряпки и раствора средства для мытья посуды вручную.

В заключение духовой шкаф следует насухо протереть.

Стекла дверцы духового шкафа

Стекла дверцы духового шкафа можно почистить с помощью специального средства для чистки стекла и мягкой влажной тряпки.

Стеклянный колпаук лампочки освещения духового шкафа

Переведите ручку выбора видов нагрева в положение «О». Стеклянный колпачок лампочки освещения духового шкафа лучше всего чистить с использованием средства для мытья посуды вручную.

Информация для пользователя

Стенки духового шкафа покрыты эмалью. Эмаль вжигается при очень высокой температуре. В результате на эмалированной поверхности могут образоваться участки различных цветовых оттенков, которые незначительно отличаются друг от друга.

Тонкие края противней невозможно полностью покрыть эмалью, поэтому они могут быть шероховатыми. Но и в этом случае гарантируется полная защита от коррозии.

Варочная панель

Остатки пищи, попавшие на варочную панель, следует сразу же осторожно убирать.

Пригоревшие остатки пищи следует размочить с помощью тряпки и раствора средства для мытья посуды вручную.

Решетка и горелки конфорок

Горелки конфорок осторожно протрите влажной тряпкой.

Съемные детали горелок следует промыть в горячем растворе средства для мытья посуды вручную. Ни в коем случае не мойте их в посудомоечной машине! Не следует пользоваться абразивными средствами и предметами, которые могут поцарапать поверхность плиты.

Очищенные и абсолютно сухие детали следует снова установить на место, соблюдая их горизонтальность (пламя должно гореть равномерно). Неправильно установленные съемные детали горелки могут затруднить процесс зажигания газа, ухудшить форму пламени и привести к повреждению плиты и появлению запаха газа.

чистка корпуса горелки

1. Уберите с помощью влажной тряпки остатки пищи и загрязнения.

2. Протрите корпус горелки насухо. Если он останется влажным, то горелку невозможно будет зажечь. Следите, чтобы при чистке не повредились отверстия в насадке.

Указания относительно защитной крышки

Рисунки 17, 18

Крышку плиты следует осторожно протереть влажной тряпкой. Для удобства чистки крышку можно снять.

Крышку плиты можно снимать только в открытом состоянии (когда пружины ослаблены).

1. Откройте крышку плиты.
2. Осторожно снимите крышку.

Установка крышки на место:

3. Вставляйте крышку в держатели осторожно и одновременно с обеих сторон.

Все время, пока духовой шкаф работает, стеклянная крышка плиты должна быть открыта. В этом случае пар сможет беспрепятственно выходить наружу.

Рекомендации по приготовлению пищи

Приведенные в таблицах значения являются ориентировочными значениями, которые были определены опытным путем в нашей лаборатории по приготовлению пищи. Напряжение в сети составляло при этом 230 В, температура окружающей среды была 20–25 °С (приготавливались выбранные блюда).

Результаты, получаемые Вами на практике, могут отличаться от ориентировочных. Причиной тому могут послужить:

- a) скачки напряжения в сети энергоснабжения Вашего района,
- b) использование различных продуктов питания различного качества с различной исходной температурой,
- c) расхождения в количестве приготавливаемых продуктов,
- d) установка других значений, чем те, что приведены в таблицах,
- e) отклонения размеров используемых противней от габаритов рекомендуемых противней.
- f) установленное давление газа.

□ Значения времени, приведенные в таблицах, рассчитаны на то, чтобы ставить блюдо в холодный духовой шкаф. Если духовой шкаф будет предварительно нагреваться, то следует сначала поставить противень с продуктами в нагретый духовой шкаф, и только после этого установить рекомендуемое в таблице время приготовления.

□ Исходя из нашего опыта, мы можем сказать, что, используя другие значения параметров, чем указанные в таблице, Вы можете все равно достигнуть хороших результатов.

- ❑ Так как духовой шкаф во время работы становится очень горячим, то детей лучше всего держать подальше от плиты.
- ❑ За то время, пока духовой шкаф находится в эксплуатации, не стоит слишком часто открывать его дверцу. В противном случае тепло не сможет распределиться равномерно, что негативно скажется на результатах. Приблизительно за 10 минут до окончания приготовления Вы можете приоткрыть дверцу духового шкафа, чтобы проконтролировать степень готовности блюда.
- ❑ По истечении времени приготовления Вам необходимо перевести выключатель духового шкафа в положение выключения.

Рекомендации по выпечке

1. Как убедиться в том, что пирог пропекся изнутри?

За 10 минут до окончания выпечки проткните пирог в самом высоком месте острой деревянной палочкой. Если она после вытаскивания осталась чистой, то это значит, что пирог пропекся. Теперь духовой шкаф можно выключать. Остаточное тепло будет использоваться для доведения пирога до полной готовности.
2. Что делать, если пирог осел?

В следующий раз добавьте в тесто меньше жидкости или уменьшите фазу предварительного нагрева на 10 минут. Выполняйте все строго по рецепту, соблюдайте также и рекомендуемое время, в течение которого тесто должно перемешиваться. В течение первых 20 минут духовой шкаф не следует открывать.
3. Что делать, если хочется приготовить блюдо, которого нет в таблице?
Что делать?

Для сравнения выберите, пожалуйста, из таблицы с рекомендациями по приготовлению пищи блюдо, похожее на Ваше. Если в таблице рекомендуется устанавливать температуру выше 170 °C, то для Вашего блюда лучше установить температуру градусов на 10 °C ниже предлагаемой.
4. Пирог хорошо подошел посередине, а края остались низкими.
Что делать?

В следующий раз следите за тем, чтобы была установлена температура 170 °C.
5. Что делать, если пирог снаружи сухой и пропекшийся, а внутри сырой?

В следующий раз возьмите другую форму для выпечки или выпекайте пирог дольше. Следите за тем, чтобы была установлена температура 170 °C.
6. Начинка переливается через край пирога на противень. Что делать?

В следующий раз возьмите более глубокий противень и меньшее количество начинки.
7. Пирог невозможно извлечь из формы. Что делать?

Попробуйте осторожно отделить пирог по краям от формы или противня с помощью ножа. Переверните противень или форму вверх дном и накройте их влажным кухонным полотенцем. В следующий раз перед выпечкой смажьте противень или форму маслом и посыпьте мукой или панировочными сухарями.

8. Как можно при приготовлении блюд сэкономить электроэнергию?

Используйте как можно чаще формы из темного металла, так как они лучше удерживают тепло. Проводите предварительный нагрев духового шкафа только в случае, если это указано в таблице. При продолжительном времени приготовления выключайте духовой шкаф за 10 минут до окончания: остаточного тепла хватит, чтобы довести блюдо до готовности. Если Вы хотите испечь больше одного пирога, то лучше всего выпекать их рядом друг с другом или друг за другом.

Рекомендации по поджариванию

1. Что делать, если жаркое получилось слишком темным и сверху даже местами подгорело?

В следующий раз поставьте противень с продуктами в духовой шкаф на более низкий уровень или установите более низкую температуру.

2. Что делать, если жаркое выглядит хорошо, а соус подгорел?

В следующий раз возьмите посуду поменьше или добавьте в нее больше жидкости. Так как соус в результате нагрева испаряется, то во время приготовления жаркого в посуду можно добавить еще немного жидкости.

3. Что делать, если куски мяса прожарились неравномерно?

Куски мяса должны быть одинакового размера и одинаковой толщины. Располагать их лучше всего в центре, а не у края. По истечении приблизительно $\frac{2}{3}$ установленного времени мясо следует перевернуть на другую сторону.

Неисправность, что делать?

Это важно: Ремонт плиты должен проводиться только специалистом, имеющим на это специальное разрешение, или Службой сервиса нашей фирмы.

Если ремонт Вашей плиты будет выполнен неквалифицированно, то она может превратиться для Вас в источник серьезной опасности.

Неисправности часто возникают по простой причине, которую Вы сами сможете легко устранить, сэкономив тем самым время и деньги. В приведенной ниже таблице содержатся некоторые рекомендации по этому поводу.

В Службу сервиса следует обращаться:

- если Вы не нашли в таблице соответствующих указаний по устранению неисправности или
- если неисправность не устраняется.

Неисправность	Возможная причина	Указания/Способ устранения
(*)Конфорки не зажигаются. (*)Дисплей духового шкафа не светится Духовой шкаф не нагревается. Лампочки не светятся.	Штепсельная вилка не вставлена в розетку.	Вставьте вилку в розетку.
	Предохранитель в распределительном ящике вышел из строя.	Поменяйте предохранитель.
(*)Дисплей духового шкафа показывает мигающая «00:00».	На некоторое время отключалась электроэнергия.	Снова выставите время.
Духовой шкаф не нагревается (*дисплей светится). (*)«Мигает символ автоматического режима»	Не запрограммирован режим эксплуатации вручную. Ручка выбора видов нагрева или регулятор температуры не установлены в необходимое положение.	Нажмите кнопку  . Проведите соответствующую установку.
Лампочка освещения духового шкафа не горит (* дисплей светится).	Лампочка перегорела.	замените лампочку.
Дверцу духового шкафа не удается правильно закрыть.	Уплотнение дверцы повреждено Уплотнение дверцы неправильно расположено.	замените уплотнение. Проверьте, как расположено уплотнение, и установите его в нужное положение.
(*)Электрическое запальное устройство зажигает конфорку, но пламя не появляется. (электроэнергия не отключена).	Закрыт газовый кран. Съемные детали горелки установлены неправильно. Остатки пищи попали между горелкой конфорки и свечой зажигания. Корпус горелки влажный. Насадка засорена. Выключатель конфорки был нажат недостаточно долго.	Откройте газовый кран. Правильно расположите детали горелки. Осторожно прочистите влажной тряпкой зазор между горелкой конфорки и свечой зажигания. Протрите его сухой тряпкой. Почистите ее влажной тряпкой. Выключатель следует держать нажатым в течение примерно 10 секунд.

ru

Запальная искра не появляется.	Напряжение ниже 180 В	Позвоните на предприятие по снабжению электроэнергией Вашего района.
	(*)Выключатель конфорки установлен не точно напротив символа✱ .	(*)Переведите выключатель в исходное положение и еще раз установите его точно напротив символа ✱.
Продолжительность выпечки или поджаривания явно слишком завышена.	Питающее напряжение ниже 220 В.	Позвоните на предприятие по снабжению электроэнергией Вашего района.

(*): поставляются по заказу

Служба сервиса

Если Ваша плита нуждается в ремонте то наша Служба сервиса всегда к Вашим услугам. Адрес и номер телефона ближайшей к Вам Службы сервиса Вы найдете в телефонной книге. Указанные в книге центры сервисного обслуживания также помогут Вам найти мастерскую Службы сервиса поблизости от Вас.

Номера E и FD

При обращении в сервисную службу называйте, пожалуйста, серийный номер (E) и заводской номер (FD) Вашей плиты, так же как и вид газа, на котором она работает. Все эти данные Вы найдете на типовой табличке, расположенной с обратной стороны плиты, в духовом шкафу и нижнем выдвижном ящике.

Чтобы в случае неисправности Вам долго не искать, внесите прямо сейчас в изображенную ниже табличку данные Вашей плиты.

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

Служба сервиса ☎

Таблица с рекомендациями по приготовлению пищи

150-270 °C						
Блюда	Противень/форма для выпечки/ посуда	Температура в °C	Продолжительность в мин	Уровень	Продолжительность в мин	Уровень
Пирог	Разъемная форма, Ø 26 см	170	60–70	3		
Бисквитный пирог	Разъемная форма, Ø 26 см	170	40–50	3		
Печенье	Противень	170	25–45	3		
Бисквит	Противень	170	25–35	3		
Слоеный пирог из сдобного песочного теста	Противень	170–180	30–50	3		
Булочки	Противень	170	55–65	3		
Пицца	Противень или круглая стеклянная форма	170–180	40–60	3		
Яблочный пирог	Форма для торта	170	60–70	3		
Запеканка из лапши	Прямоугольная стеклянная форма для запеканок	180–190	60–80	3		
Лазанья	Прямоугольная стеклянная форма для запеканок	180–190	60–80	3		
Овощная запеканка	Овальная стеклянная форма для запеканок	190–200	55–75	3		
Жаркое из телятины	Гусятница с крышкой	190–200	60–80	2		
Тушеные овощи	Кастрюля для тушения с крышкой	170–180	60–80	2		
Рыба в глиняном горшке	Овальная форма для тушения	190–200	35–45	2		

150-270 °C						
						
Блюда	Противень/ форма для выпечки/ посуда	Темпе- ратура в °C	Продол- житель- ность в мин	Уровень	Продол- житель- ность в мин	Уровень
Рыба (1 кг)	На решетке или противне				15–30	3
Бифштексы из говядины 4 штук (толщина 2–3 см)	Решетка и под ней противень				15–30	3
Бифштексы из говядины 6 штук (толщина 2–3 см)	Решетка и под ней противень				15–40	3
Фрикадельки, поджаренные на гриле (6 штук)	Решетка и под ней противень				15–30	3
Куски цыпленка (500 г)	На решетке или противне				15–30	3
Сосиски, колбаса (6 штук)	Решетка и под ней противень				5–15	3
Тосты	Решетка и под ней противень				1–3	3



Технические параметры газа

Горелка		Виды газа					
В данной таблице приведены виды газа, который Вы можете использовать, и связанные с газом значения параметров.		G-20 (HS 37.78 MJ/m³)	G-25 (HS 32.49 MJ/m³)	G-30 (HS 49.47 MJ/kg)	G-30 (HS 49.47 MJ/kg)		
Давление газа		мбар	20	20	29	50	
Горелка, большая газовая конфорка	Насадка	мм	1.16	1.34	0.85	0.75	
	Байпасная насадка	мм	0.67	0.67	0.42	0.42	
	Входная мощность	макс.	кВт	3	3	3	3
		мин.		≤0.9	≤0.9	≤0.9	≤1.3
	Расход газа при 15 °C и 1013 мбар	м³/ч	0.285	0.332	–	–	
		г/ч	–	–	218	218	
Горелка, средняя газовая конфорка	Насадка	мм	0.97	1	0.65	0.58	
	Байпасная насадка	мм	0.55	0.55	0.35	0.35	
	Входная мощность	макс.	кВт	1.75	1.75	1.75	1.75
		мин.		≤0.6	≤0.6	≤0.6	≤0.7
	Расход газа при 15 °C и 1013 мбар	м³/ч	0.167	0.194	–	–	
		г/ч	–	–	127	127	
Горелка, маленькая газовая конфорка	Насадка	мм	0.72	0.77	0.50	0.43	
	Байпасная насадка	мм	0.45	0.45	0.28	0.28	
	Входная мощность	макс.	кВт	1	1	1	1
		мин.		≤0.35	≤0.35	≤0.35	≤0.40
	Расход газа при 15 °C и 1013 мбар	м³/ч	0.095	0.111	–	–	
		г/ч	–	–	73	73	
Горелка, духовой шкаф	Насадка	мм	1.16	1.34	0.85	0.75	
	Байпасная насадка	мм	0.80–0.86*	0.80–0.86*	0.45–0.57*	0.45–0.57*	
	Входная мощность	макс.	кВт	3	3	3	3
		мин.		–	–	–	–
	Расход газа при 15 °C и 1013 мбар	м³/ч	0.285	0.332	–	–	
		г/ч	–	–	218	218	
Горелка, гриль	Насадка	мм	1.02	1.10	0.70	0.65	
	Байпасная насадка	мм	–	–	–	–	
	Входная мощность	макс.	кВт	2.1	2.1	2.1	2.1
		мин.		–	–	–	–
	Расход газа при 15 °C и 1013 мбар	м³/ч	0.2	0.23	–	–	
		г/ч	–	–	153	153	
* Для газовых духовых шкафов без термостата							

Cuprins

Înainte de luarea în exploatare	33
Reciclarea ecologică	33
Reciclarea aparatului uzat	33
Reciclarea ambalajului	33
Instrucțiuni de protecție și avertizar	33
Instrucțiuni de montare	33
Reglarea picioarelor	34
Montarea aparatului	34
Alimentarea electrică și măsuri de protecție ...	34
Alimentarea cu gaz și măsuri de protecție	35
Sfaturi importante	36
Noua mașină de gătit	37
Panoul de comandă și arzătoarele de gaz	38
Arzătoare de gaz	38
Utilizarea arzătoarelor	39

ro

Cuptorul	40
Comutatorul cuptorului	40
Utilizarea cuptorului	40
Reglarea ceasului	40
Coptul / gătitul cu arzătorul de gaz inferior	42
Coptul / gătitul cu arzătorul superior pentru grătare	43
Țepușa pentru pui – rotisorul	44
Tăvile de copt, sfaturi importante	45
Curățarea, întreținerea și reparații	46
Indicații referitoare la capacul superior	48
Sfaturi practice pentru gătit, respectiv fiert	48
Sfaturi practice pentru copt	49
Sfaturi practice pentru fript	50
Mic îndrumar de depanare	50
Service	52
Tabelă de gătit	53
Date tehnice - gaz	55

Înainte de luarea în exploatare

Înainte de a utiliza aparatul, citiți aceste instrucțiuni de utilizare cu atenție. Ele conțin informații importante referitoare la siguranța dumneavoastră, ca și la modul de folosire și la întreținerea lui.

Păstrați aceste instrucțiuni de utilizare pentru un eventual nou proprietar în cazul înstrăinării aparatului.

Reciclarea ecologică

Reciclarea aparatului uzat

Pentru a împiedica utilizarea aparatelor scoase din uz, faceți-le inutilizabile (tăiați cablul de alimentare electrică și furtunul de alimentare cu gaz).

Pentru a recicla ecologic mașina de gătit o puteți eventual returna centrului de desfacere sau o puteți preda la un centru de recuperare și revalorificare. Adresa celui mai apropiat centru de recuperare și revalorificare o puteți afla de la administrația locală.

Reciclarea ambalajului

Predați ambalajul la un centru de recuperare spre a fi reciclat ecologic: produsele noastre necesită pentru transport un ambalaj adecvat. Pentru aceasta ne restrângem numai la absolutul necesar. Toate materialele de ambalare sunt reciclabile ecologic și recuperabile.

Lemnul folosit la ambalaj nu este tratat chimic. Cartonajele constau în proporție de 80% până la 100% din maculatură. Foliile sunt realizate din polietilenă (PE), benzile din polipropilenă (PP) și materialul de capitonaj din polistirolexpandat fără fluoruri de carbon și hidrogen (PS). Materialele sintetice din ambalaje sunt simple combinații de carbon-hidrogen și sunt reciclabile.

Vă rugăm să aveți în vedere!

Prin recuperarea și reciclarea ambalajelor se reduce consumul de materii prime și cantitatea de resturi menajere. Aceasta protejează rezervele de materii prime și mediul ambiant. Vă rugăm să vă informați la administrația locală despre măsurile de protecție a mediului înconjurător.

Instrucțiuni de protecție și avertizar

1. Despachetați aparatul și controlați-l dacă prezintă defecțiuni datorate transportului. Aparatele defecte nu se vor lua în exploatare; adresați-vă Service-ului.
2. După ce ați despachetat aparatul, amplasați-l în locul destinat pentru aceasta.
3. Vă rugăm să citiți cu atenție instrucțiunile de utilizare și să le depozitați la-ndemână pentru o eventuală lectură ulterioară.

Instrucțiuni de montare

- ❑ Mașina de gătit trebuie racordată la rețeaua electrică și cea de gaz de către un tehnician autorizat. În cazul unei montări greșite, pierde-ți garanția.

Reglarea picioarelor

Mașina de gătit stă pe 4 picioare reglabile. Picioarele sunt complet înșurubate. Înainte de a racorda mașina de gătit verificați dacă stă în poziție orizontală. Dacă este cazul puteți regla poziția rotind picioarele în sensul acelor de ceasornic. Cu reglajul picioarelor puteți varia înălțimea mașinii de gătit cu max. 15 mm. După ce ați reglat picioarele în poziția dorită, se recomandă să nu mai trageți mașina pe podea ci s-o ridicați și s-o amplasați la locul dorit.

Pentru a regla picioarele aparatului, trebuie să scoateți sertarul. Cu ajutorul unei monede (sau alt obiect asemănător) puteți regla din interior poziția picioarelor.

Montarea aparatului

Vă rugăm să despătureți paginile cu schițele de la sfârșitul acestor instrucțiuni de utilizare.

Schița 1

1. Înainte de a racorda aparatul, înlăturați ambalajul de protecție care se găsește în spatele plăcii posterioare, după sertar.
2. Notați tipul de gaz pentru care mașina de gătit a fost reglată din fabricație pe instrucțiunile de utilizare (vezi placheta indicatoare).

Schița 2

3. Vă rugăm să montați mașina de gătit respectând indicațiile de cotă.

Alimentarea electrică și măsuri de protecție

1. Aparatul se va racorda la o sursă de curent de 16 A. Dacă este necesar, solicitați sprijinul unui specialist pentru adaptarea instalației electrice.
2. Aparatul este destinat alimentării cu 220-240 V. Aprinzătorul electric nu poate funcționa la o tensiune sub 180 V. În cazul unor tensiuni sub 220 V duratele pentru copt și fript se majorează substanțial.
3. Aparatul se va alimenta electric numai de la o priză de protecție care este montată în conformitate cu prevederile legale. În cazul în care nu dispuneți de o astfel de priză, vă rugăm să luați legătura cu Service-ul nostru. În cazul racordării aparatului la o priză fără protecție, producătorul nu-și asumă răspunderea pentru eventuale daune.
4. Cablul de alimentare electrică nu are voie să atingă părțile fierbinți ale aparatului. Feriți cablul electric de contactul cu partea din spate a aparatului. În caz contrar cablul ar putea fi deteriorat și s-ar putea produce un scurt-circuit.
5. Priza cu protecție trebuie să fie plasată într-un loc ușor accesibil în apropierea aparatului. Utilizarea unor cabluri prelungitoare este interzisă.

Alimentarea cu gaz și măsuri de protecție

1. Tipul de gaz pentru care este reglată mașina dumneavoastră de gătit este înscris pe placheta de pe spatele aparatului (vezi placheta de pe spatele aparatului). Informații suplimentare referitoare la tipurile de gaz adecvate pentru aparatul dumneavoastră și la duzele corespunzătoare puteți citi într-o tabelă cu date tehnice care se găsește pe pagina după tabelele de gătit. În cazul în care doriți să utilizați un alt tip de gaz, vă rugăm să luați legătura cu Service-ul nostru pentru a adapta aparatul la acest tip de gaz.

Schița 3-a, 3-b, 3-c

2. Racord pentru gaz metan

Pentru alimentarea cu gaz metan se va utiliza un furtun metalic cu racord cu filet schița 3-a.

Racord pentru butan-propan

Pentru alimentarea cu gaz a aparatului se va utiliza un furtun din material plastic cu diametrul interior de 8 mm, respectiv de 10 mm, care se fixează cu o bridă la racordul aparatului schița 3-b.

Racordați aparatul la rețeaua de gaz pe cât posibil cu un furtun scurt și etanș. Lungimea maximă 1.5m. admisă a furtunului nu are voie să fie depășită; respectați instrucțiunile.

Furtunul de gaz trebuie înlocuit anual.

Adaptor pentru butan-propan și gaz metan **schita 3-c.**

3. Furtunul de alimentare cu gaz se poate monta, în funcție de condițiile de la fața locului, respectiv de poziția în care se află racordul de gaz, pe stânga sau pe dreapta aparatului. După ce schimbați poziția racordului de alimentare cu gaz, trebuie să strângeți bine colierul furtunului.
4. După ce ați legat furtunul de alimentare la racordul de gaz, trebuie să verificați etanșeitarea racordului. În timpul verificării etanșeitării, toate arzătoarele trebuie să fie închise și robinetul de alimentare trebuie să fie deschis. Verificarea etanșeitării trebuie efectuată cu soluție sau spumă de săpun. În caz că conducta sau racordurile nu sunt etanșe, se formează bule mici de gaz dintre care unele se pot sparge. În acest caz trebuie **neapărat** să închideți robinetul de alimentare cu gaz și să controlați întregul sistem de racordare.
5. Pentru verificarea etanșeitării este interzisă cu desăvârșire utilizarea chibritelor, a unei flăcări deschise sau a unei brichete.
6. Pentru a asigura etanșeitarea racordului de gaz, nu trageți de furtun și nu-l întindeți.
7. Furtunul de alimentare cu gaz nu are voie să atingă părțile fierbinți ale aparatului. Feriți furtunul de gaz de orice contact cu aparatul. Furtunul ar putea fi distrus (deteriorat) – **Pericol de incendiu!**

Sfaturi importante

1. Aparatele noastre corespund normelor de protecție în vigoare pentru aparate electrocasnice. Reparații se vor efectua numai de către tehnicieni special instruiți de către Service-ul nostru. Efectuarea de reparații necorespunzătoare vă poate periclita.
2. În timpul funcționării suprafețele aparatului devin fierbinți. Interiorul cuptorului, elementii de încălzire și fantele pentru evacuarea aburilor sunt foarte fierbinți. Și după oprire ele sunt o anumită vreme calde. Aveți grijă și evitați atingerea acestor suprafețe. Feriți în special copiii și animalele de casă de contactul cu suprafețele fierbinți.
3. Nu părăsiți încăperea dacă preparați alimente cu ulei sau grăsimi. Prin supraîncălzire uleiul și grăsimea se pot aprinde. Nu turnați niciodată apă în ulei sau grăsime aprinsă.
Pericol de incendiu!
Acoperiți vasul în care arde ulei cu un capac, astfel înăbușiți flacăra, și opriți arzătorul corespunzător. Nu lăsați ulei sau preparate fierbinți, etc. nesupravegheate. Pericol de accidentare prin ardere.
4. Acest aparat este destinat numai pentru utilizarea în gospodăriile proprii; el nu este corespunzător pentru folosirea în scopuri comerciale.
5. Utilizați aparatul numai pentru prepararea de alimente adecvate sau pentru încălzirea unor preparate în prealabil. Utilizarea aparatului în alte scopuri (de ex.: ca radiator, ca dulap sau cămară, pentru uscarea unor alimente neadecvate sau a altor lucruri, cum ar fi animale de casă sau haine) este interzisă cu desăvârșire.
6. Înainte de a porni aparatul, îndepărtați din apropierea acestuia toate obiectele inflamabile, ca de ex.: perdele, hârtie sau alte materiale inflamabile. Nu depozitați pe sau în aparat obiecte inflamabile.
7. Asigurați cu ajutorul ferestrelor sau a unei hote o ventilare corespunzătoare a încăperii în care se află aparatul. Pentru a înlătura aburii care se produc în timpul funcționării, vă recomandăm să utilizați în mod suplimentar o hotă.
8. În timpul funcționării cuptorului mențineți neapărat capacul plitei deschis; în acest fel favorizați evacuarea aburilor.
Schița 19
Atentie!
Nu închideți capacul atâta timp cât plitele sunt pornite sau încă fierbinți. Capacul poate fi deteriorat.
9. Feriți-vă mâinile de balamalele capacului și de ușa cuptorului. S-ar putea întâmpla să vi le prindeți.
10. Nu depozitați nimic pe ușa cuptorului sau pe sertarul deschis. Se poate întâmpla ca aparatul să nu mai stea în poziție orizontală, respectiv să se răstoarne.

11. Nu turnați niciodată apă în cuptorul fierbinte. Astfel evitați deteriorarea emailului.
12. Evitați stropirea cu apă a geamului ușii cuptorului atâta timp cât acesta este fierbinte.
13. Nu așezați tăvi de prăjitură pe suprafața inferioară emailată a cuptorului și nu o tapițați cu folie de aluminiu sau alte materiale care pot produce supraîncălzirea acestuia. Timpii de gătit indicați în tabele nu mai corespund și emailul poate fi deteriorat.
14. Ușa cuptorului trebuie să se închidă bine. Aveți în vedere ca garnitura ușii să fie curată.
15. Nu depozitați obiecte inflamabile sau cu greutate mare în sertarul din soclu.
16. Dacă aparatul nu este utilizat, scoateți fișa cablului de alimentare electrică din priză și opriți alimentarea cu gaz.
17. Feriți aparatul de intemperii, ca de exemplu: nu-l expuneți la soare, zăpadă sau ploaie, și de alte solicitări, ca de exemplu praf.
18. Aveți grijă să nu porniți plita sau cuptorul cu capacul plitei închis. Aburii care se produc în cuptor nu mai pot ieși prin fantele de evacuare situate pe plită. Capacul se poate deteriora iar calitatea produselor coapte scade. Capacul poate fi supraîncălzit și de flacăra arzătoarelor de gaz ale plitei.
Capacul se poate deteriora.

Noua mașină de gătit

Atenție

Aceste instrucțiuni de utilizare au fost realizate cu cea mai mare grijă în conformitate cu cele mai noi cunoștințe tehnice și cu scopul de a vă ajuta să folosiți aparatul eficient și fără riscuri.

Înainte de a citi aceste instrucțiuni vă recomandăm să deschideți pagina rabatabilă cu schițele de la sfârșit.

Înainte de livrare mașina de gătit a fost controlată. Ea se află în stare de funcționare și livrarea este completă. Înainte de folosi mașina de gătit, citiți aceste instrucțiuni de utilizare în întregime.

Respectând indicațiile noastre, puteți utiliza mașina de gătit mult mai eficient și evitați eventuale greșeli sau defecțiuni.

Schița 4

1. Capac
2. Suport pentru oale
3. Arzătoare de gaz
4. Panou de comandă
5. Tăvi
6. Grătar
7. Ușa cuptorului
8. Sertar

Panoul de comandă și arzătoarele de gaz

HSG 158 K EU

Schița 5

1. Comutator pentru lampa cuptorului și grătarul pentru pui.
2. Butonul arzătorului de gaz, în față pe dreapta
3. Butonul arzătorului de gaz, în spate pe dreapta
4. Butonul arzătorului de gaz, în spate pe stânga
5. Butonul arzătorului de gaz, în față pe stânga
6. Comutatorul cuptorului
7. Ceasul cuptorului
8. Arzător de gaz mic
9. Arzător de gaz normal
10. Arzător de gaz normal
11. Arzător de gaz mare

Arzătoare de gaz

Atenție

Schița 6

1. Fundul oalei trebuie să fie neted și solid astfel ca oala să stea orizontală pe suport.
2. Oala se va așeza cu mijlocul deasupra arzătorului.

Schița 7, 8

3. După ce curățați plita și înainte de a o folosi, controlați poziționarea corectă a arzătoarelor în suporturile de alimentare cu gaz.
4. Vă rugăm să verificați poziționarea corectă a suportului pentru oale deasupra arzătoarelor.
5. Utilizarea și curățarea dispozitivelor de aprindere ale mașinii de gătit se va efectua cu grijă. Nu uitați că lovituri puternice sau șocuri pot deteriora dispozitivele de aprindere.
6. Dacă arzătoarele sunt foarte fierbinți, feriți capacele emailate ale acestora de contactul cu apa. Capacele emailate ale arzătoarelor nu se vor curăța cu substanțe corozive. Utilizarea acestora poate avea ca urmare deteriorarea suprafeței emailate și pătarea capacelor cu pete care nu se mai pot îndepărta.
7. Trebuie avut în vedere ca flacăra arzătorului să vină în contact direct cu fundul oalei pe care o folosiți. Astfel economisiți energie și reduceți consumul de gaz.
8. Dacă doriți să așezați pe arzătorul de gaz mic o oală cu diametrul mai redus de 12 cm sau o cană pentru cafea turcească mokka, trebuie să utilizați suportul special din dotare.
9. Mai jos sunt recomandate diametrele oalelor în corelație cu arzătorul. Utilizarea unor oale cu alte diametre decât cele indicate, reduce eficiența arzătoarelor.

Oale de gătit:

Vă recomandăm să utilizați următoarele tipuri de oale:

Arzătorul mic	diametru 12–18 cm
Arzătorul normal	diametru 18–24 cm
Arzătorul mare	diametru 24–28 cm

Puterea termică a arzătoarelor de gaz**Schița 8**

Arzătorul mic	1,00 kW
Arzătorul normal	1,75 kW
Arzătorul mare	3,00 kW

Utilizarea arzătoarelor**Schița 9****Procedați în felul următor:**

1. Deschideți capacul.
În timpul funcționării capacul trebuie să fie deschis.
2. Apăsați comutatorul corespunzător arzătorului și
3. rotiți-l spre stânga până pe simbolul „★”.

Toate aprinzătoarele lucrează concomitent. Dacă aprinzătorul nu produce scântei, treceți comutatorul pe poziția O și rotiți-l din nou exact pe „★”; astfel repetați etapele 2. + 3.

4. Mențineți comutatorul arzătorului circa 1-3 secunde apăsat. Flacăra arzătorului selectat arde. Dacă flacăra se stinge, siguranța de încălzire oprește automat alimentarea cu gaz.

5. Verificați dacă flacăra arde; în caz contrar repetați operațiunea începând cu a 2-a etapă.

6. Reglați mărimea flăcării cu comutatorul. Reglajul flăcării se poate modifica continuu de la maxim până la minim.

7. Pentru a stinge flacăra treceți comutatorul pe „O”.

Dispozitivul nu se va utiliza mai mult de 15 secunde. Dacă după 15 secunde arzătorul de gaz nu s-a aprins, opriți dispozitivul. Aerisiți bine încăperea astfel încât să nu mai conțină gaz. Așteptați cel puțin 1 minut și apoi repetați operațiunea de aprindere.



Dacă rotiți butonul arzătorului până când punctul de pe buton corespunde cu punctul de pe panoul de comandă, flacăra se stinge și arzătorul este oprit.

flacăra mare

Apăsați butonul corespunzător arzătorului și rotiți-l spre stânga până la simbolul pentru flacăra mare. În această poziție arzătorul lucrează cu randamentul maxim.

flacăra mică

Dacă rotiți butonul pe simbolul pentru flacăra mică, arzătorul lucrează cu un randament redus.

Cuptorul

Comutatorul cuptorului

Schița 10

Dacă apăsați comutatorul cuptorului și-l rotiți concomitent **în sensul acelor de ceasornic**, arzătorul superior (arzătorul petru grătare) se aprinde.

Arzătorul pentru grătare produce temperatura maximă pentru preparate din carne la grătar.

Prin rotirea comutatorului cuptorului **în sens contrar acelor de ceasornic**, se deschide alimentarea cu gaz a arzătorului inferior. Arzătorul produce o temperatură între 150 și 270 °C. Cu acest reglaj puteți prepara în cuptor prăjituri, sufleuri sau alte preparate.

Treptele de temperatură și timpul de gătit diferă de la un aliment la altul. Valoarea temperaturii și timpul de gătit corespunzător alimentului pe care doriți să-l preparați pot fi determinate cu ajutorul tabelului de gătit.

Utilizarea cuptorului

Atenție

Posibilitățile de utilizare care vă stau la dispoziție cu mașina de gătit le găsiți în capitolul „Utilizarea cuptorului” și în tabelul de gătit.

Pentru a controla starea alimentelor pe durata preparării, apăsați pe comutatorul lămpii cuptorului.

În cazul unei pane de curent cuptorul continuă să funcționeze. În cazul producerii unei pane de curent, numai lampa cuptorului și motorul rotisorului pentru pui sunt afectate.

Reglarea ceasului



Schița 15

- ☐ După ce racordați fișa aparatului la priza rețelei de alimentare electrică, afișajul ceasului începe să clipească.
- ☐ Apăsați pe tasta „1”.
- ☐ În următoarele 7 secunde după ce ați apăsat tasta „1”, trebuie să reglați ora exactă prin apăsarea tastelor „+” sau „-”.
- ☐ La 7 secunde după ultima apăsare pe tastele „+” sau „-”, ceasul începe să funcționeze.

Reglarea semnalului de avertizare

Atenție!

Acest ceas are numai un rol de avertizare.

Acest ceas nu este destinat pornirii și opririi cuptorului. Dacă doriți ca semnalul de avertizare să fie auzit la expirarea timpului de gătit, procedați în felul următor:

- ☐ Treceți comutatorul cuptorului pe poziția corespunzătoare temperaturii indicate în tabelul de gătit pentru alimentul pe care doriți să-l preparați.
- ☐ Apăsați pe tasta „+” o dată și eliberați-o. Prin apăsarea repetată a tastei „+” puteți programa timpul de copt în minute sau ore până la maximum 10 ore. Până la 99 de minute intervalele de timp sunt 10 secunde, după programarea timpului de 1 oră și 40 de minute, intervalele de programare până la 10 ore sunt de un minut.
- ☐ În afișajul ceasului apar simultan simbolurile unei oale și a unui clopot.
- ☐ Reglați comutatorul cuptorului și – în caz că se află în dotare – termostatul în funcție de preparatul de copt.

- ❑ După pornirea regimului de funcționare automat, afișajul ceasului indică timpul rămas.
- ❑ Dacă după programarea automată doriți să vedeți ora exactă, apăsați pe tasta „1”; ora exactă va fi afișată timp de 6 secunde. După scurgerea celor 6 secunde afișajul indică din nou timpul rămas.
- ❑ Timpul maximal de funcționare care poate fi programat, este de 10 ore.
- ❑ După expirarea timpului programat, se declanșează semnalul de avertizare sonor al cuptorului. Simbolurile pentru oală și clopot nu mai sunt afișate. **Mai întâi opriți comutatorul și – în caz că se află în dotare – termostatul, apoi apăsați pe tasta „+” pentru a opri semnalul de avertizare.**
- ❑ În caz că nu opriți semnalul de avertizare, acesta se va opri automat după maximum 7 minute de la declanșare.

Întreruperea funcționării

- ❑ Pentru a întrerupe regimul de funcționare automat, apăsați pe tasta „-” până ce afișajul indică timpul „0” (zero). Dacă afișajul indică timpul „0” (zero), simbolul din afișaj pentru oală se stinge.

Selectarea frecvenței semnalului de avertizare

- ❑ După ce ați reglat ora exactă, puteți alege între trei semnale de avertizare apăsând pe tasta „-”.

Ora de vară / Ora de iarnă

- ❑ Dacă ora exactă este reglată, apăsați pe tasta „1” timp de 4 secunde: ora afișată începe să clipească. Cifra care clipește poate fi modificată cu tastele „+” sau „-”. După 7 secunde ceasul indică ora nou reglată.

Avertizare:

Ceasul cuptorului funcționează ca un ceas normal. În cazul întreruperii alimentării cu curent electric, programarea se anulează. După ce alimentarea cu curent se restabilește, display-ul indică 00:00".

Programați ceasul din nou.

Atenție!

Ceasul este reglat pentru o frecvență de 50 Hz. Dacă rețeaua dumneavoastră are o frecvență mai mare, ceasul va merge mai repede. În cazul unei frecvențe mai reduse, ceasul rămâne în urmă.

ro

Coptul / gătitul cu arzătorul de gaz inferior

Schița 11

150-270 °C

- ☐ Apăsați comutatorul cuptorului și rotiți-l concomitent **în sens contrar acelor de ceasornic** până pe poziția "X".
- ☐ Astfel se deschide alimentarea cu gaz și aprinderea arzătorului inferior. După aceea rotiți comutatorul în poziția indicată în tabela de gătit corespunzător preparatului pe care doriți să-l gătiți.
- ☐ Pentru a asigura arderea, mențineți comutatorul cuptorului apăsat circa 10 secunde. Astfel termocuplul se încălzește. În cazul că flacăra cuptorului se stinge dintr-un motiv oarecare, sistemul de protecție se activează și întrerupe în mod automat alimentarea cu gaz.
- ☐ Verificați funcționarea corectă a arzătorului privind prin orificiul de control (A) din tava inferioară.
- ☐ În cazul că flacăra se stinge, trebuie să repetați întreaga procedură de aprindere și să mențineți comutatorul apăsat timp de 15-20 secunde.
- ☐ Treceți comutatorul cuptorului pe poziția corespunzătoare temperaturii indicate în tabela de gătit pentru alimentul pe care doriți să-l preparați (între 150-270°C).
- ☐ Se recomandă să încălziți cuptorul timp de 20 minute. Alimentele se vor așeza într-un vas conform indicațiilor din tabela de copt/gătit, acesta se va așeza în cuptor la nivelul recomandat și alimentele se vor coace timpul indicat în tabelă.
- ☐ Aveți în vedere ca în timpul gătitului în cuptor să nu se afle alte obiecte în afară de grătar și tava de prăjituri.
- ☐ În acest regim de funcționare este indicată utilizarea unei tăvi.
- ☐ Acest regim de funcționare se recomandă pentru prăjituri, prăjituri de biscuit, specialități în foetaj, sufleuri cu paste făinoase, lasagne și pița,
- ☐ Deoarece căldura necesară preparării alimentelor este produsă numai de arzătorul inferior, se recomandă să plasați alimentele care necesită un timp de gătit mai îndelungat pe nivelul al treilea.
- ☐ Forme de copt sau vase adânci se vor așeza la mijlocul grătarului pe nivelul doi.
- ☐ Deoarece căldura vine numai de jos, culoarea alimentelor pe partea superioară și cea inferioară poate diferi.
- ☐ Pentru a controla starea alimentelor pe durata preparării, apăsați pe comutatorul lămpii cuptorului.
- ☐ În cazul unei pane de curent cuptorul continuă să funcționeze. În cazul producerii unei pane de curent, numai lampa cuptorului și motorul rotisorului pentru pui sunt afectate.
- ☐ După ce ați terminat de copt sau fript, opriți cuptorul de la comutatorul acestuia.
- ☐ Scoateți preparatele din cuptor și așezați-le într-un loc sigur.
- ☐ Deoarece cuptorul mai este foarte fierbinte, feriți terțe persoane, animale și obiecte de contactul direct cu el.

Coptul / gătitul cu arzătorul superior pentru grătare

Schița 12



Acest regim de funcționare este destinat preparării comode a unor produse la grătar. El este indicat pentru prepararea de felii de carne, bucăți de carne de pui, frigărui, cârnăciori și pâine prăjită.

- ☐ Apăsați comutatorul cuptorului și rotiți-l concomitent **în sensul acelor de ceasornic** până pe poziția "★".
- ☐ Pentru a asigura arderea, mențineți comutatorul cuptorului apăsat circa 10 secunde. Astfel termocuplul se încălzește. În cazul că flacăra cuptorului se stinge dintr-un motiv oarecare, sistemul de protecție se activează și întrerupe în mod automat alimentarea cu gaz.
- ☐ În cazul că flacăra se stinge, trebuie să repetați întreaga procedură de aprindere și să mențineți comutatorul apăsat timp de 15-20 secunde.
- ☐ Comutatorul cuptorului se trece pe simbolul indicat mai sus. Puteți începe să preparați grătarele după ce cuptorul ajunge la temperatura maximă.
- ☐ Așezați preparatele pe grătarul din dotare și introduceți-l la nivelul indicat în tabela de copt/gătit.

Schița 13

În sertarul cuptorului se află o apărătoare de tablă, pe care trebuie s-o utilizați pentru a feri comutatoarele de influența negativă a temperaturii înalte. Trebuie să procedați în felul următor:

- ☐ Fixați apărătoarea de tablă în degajările laterale ale panoului de comandă. Sprijiniți ușa cuptorului de apărătoare. Asigurați o aerisire bună.
- ☐ La prepararea de grătare, utilizați întotdeauna masca de protecție pentru butoane. Ușa cuptorului trebuie să fie rezemată de mască și astfel să rămână deschisă.
- ☐ Aveți grijă ca în timpul funcționării grătarului în cuptor, în afară de grătar și de tavă, să nu se afle și alte vase sau obiecte.
- ☐ Vă rugăm să introduceți în cuptor, direct sub grătar, o tavă. În aceasta se va aduna lichidul care se scurge din carne.
- ☐ În timpul frigerii cărnii sau a produselor din carne se recomandă să turnați în tavă un pahar cu apă. Astfel carnea care urmează a fi friptă devine mult mai fragedă și mai gustoasă iar tava poate fi curățată ulterior mai ușor.
- ☐ Înainte de a o frige, așezați carnea 1-2 ore în frigider într-o marinată din ulei, lapte, sos de soia și condimente adecvate. Astfel carnea devine fragedă și gustoasă. Luați bucățile de carne din marinată și așezați-le pe grătar.
- ☐ După scurgerea a 2/3 din timpul de frigere puteți întoarce bucățile de carne.
- ☐ Așezați bucățile de carne care urmează să fie fripte pe grătar.
- ☐ De aceea aveți grijă să nu plasați carnea astfel ca să atingă elementii. Aveți în vedere, că exteriorul bucăților groase de carne devine mai crocant decât interiorul.
- ☐ Pentru a controla starea alimentelor pe durata preparării, apăsați pe comutatorul lămpii cuptorului.

ro

- ☐ Durata de preparare se poate abate de la valorile din tabela de gătit în funcție de cantitatea de alimente, de mărimea lor, de tipul de gaz, de tipul amestecului de gaz și de presiunea acestuia.
- ☐ După terminarea lucrului orpiți cuptorul de la comutatorul acestuia.
- ☐ Scoateți grătarul și tava din cuptor și așezați-le într-un loc sigur.
- ☐ Demontați apărătoarea de tablă și deschideți ușa cuptorului pentru ca acesta să se poată răci.
- ☐ Deoarece cuptorul mai este foarte fierbinte, feriți terțe persoane, animale și obiecte de contactul direct cu el.
- ☐ După ce cuptorul s-a răcit, se recomandă să curățați interiorul acestuia cu o soluție de curățat cuptoare. Astfel îndepărtați imediat eventuale resturi de mâncare și evitați la o nouă folosire a cuptorului, degajarea de mirosuri neplăcute.
- ☐ Pentru a asigura arderea, mențineți comutatorul cuptorului apăsat circa 10 secunde. Astfel termocuplul se încălzește. În cazul că flacăra cuptorului se stinge dintr-un motiv oarecare, sistemul de protecție se activează și întrerupe în mod automat alimentarea cu gaz.
- ☐ În cazul că flacăra se stinge, trebuie să repetați întreaga procedură de aprindere și să mențineți comutatorul apăsat timp de 15-20 secunde.
- ☐ Puteți începe să preparați grătarele după ce cuptorul ajunge la temperatura maximă.

Schița 13

În sertarul cuptorului se află o apărătoare de tablă, pe care trebuie s-o utilizați pentru a feri comutatoarele de influența negativă a temperaturii înalte. Trebuie să procedați în felul următor:

- ☐ Fixați apărătoarea de tablă în degajările laterale ale panoului de comandă. Sprijiniți ușa cuptorului de apărătoare. Asigurați o aerisire bună.
- ☐ La prepararea de grătare, utilizați întotdeauna masca de protecție pentru butoane. Ușa cuptorului trebuie să fie rezemată de mască și astfel să rămână deschisă.
- ☐ Aveți grijă ca în timpul funcționării grătarului în cuptor, în afară de grătar și de tavă, să nu se afle și alte vase sau obiecte.

Pregătirea

- ☐ Pregătiți și condimentați carnea în mod obișnuit.
- ☐ Plasați carnea la mijlocul țepușei și fixați-o cu cârligele. Aveți grijă să fie bine fixată și extremitățile să nu stea în afară.

Țepușa pentru pui – rotisorul



Schița 14

Acest regim de funcționare este indicat pentru prepararea a maximum 2,5 kg de carne de pasăre. Datorită rotației rotisorului carnea este pătrunsă uniform și capătă o crustă.

- ☐ Apăsați comutatorul cuptorului și rotiți-l concomitent **în sensul acelor de ceasornic** până pe poziția "★". Astfel se deschide alimentarea cu gaz a arzătorului pentru grătare iar gazul care iese din arzător se aprinde. Comutatorul cuptorului se trece pe simbolul indicat mai sus.

- ❑ Introduceți țepușa în suportul prevăzut pentru aceasta și care este situat pe nivelul al doilea.
- ❑ Asigurați-vă că țepușa este bine fixată în rotisor.
- ❑ Vă rugăm să introduceți în cuptor o tavă. În aceasta se va aduna lichidul care se scurge din carne. Turnați 500 ml de lichid în tavă. Astfel carnea devine mai fragedă și mai gustoasă. Tava se va putea curăța mai ușor.
- ❑ Apăsăți apoi pe tasterul pentru rotisor. Motorul rotisorului se cuplează. Începe prepararea grătarului.
- ❑ Căldura degajată de arzătorul pentru grătare este distribuită uniform peste preparatele pentru grătar. Astfel preparatele devin crocante.
- ❑ Pentru a controla starea alimentelor pe durata preparării, apăsăți pe comutatorul lămpii cuptorului.
- ❑ Timpul de preparare a alimentelor la grătar variază în funcție de cantitatea de alimente, de dimensiunile bucăților și de eventuale fluctuații ale tensiunii electrice din cartierul dumneavoastră. În condiții normale carnea este gata după 50-90 minute.
- ❑ Pe durata preparării grătarului se atinge temperatura maximă.
- ❑ După terminarea lucrului orpiți cuptorul de la comutatorul acestuia. Apăsăți apoi pe tasterul pentru rotisor. Motorul țepușei rotisorului se oprește.
- ❑ Scoateți țepușa rotisorului, suportul ei și tava din cuptor și așezați-le la loc ferit.
- ❑ Demontați apărătoarea de tablă și deschideți ușa cuptorului pentru ca acesta să se poată răci.
- ❑ Deoarece cuptorul mai este foarte fierbinte, feriți terțe persoane, animale și obiecte de contactul direct cu el.

Tăvile de copt, sfaturi importante

- ❑ Se recomandă ca preparatele pe care doriți să le gătiți în cuptor, să fie așezate în vase corespunzătoare, respectiv, cele indicate în tabela de copt/gătit.
- ❑ În afară de tăvile emailate și grătarul din dotarea cuptorului puteți folosi și alte vase de sticlă, forme de prăjituri și tăvi speciale procurate din comerț, care sunt recomandate pentru a fi utilizate în cuptoare. Respectați indicațiile producătorilor acestor vase.
- ❑ Dacă doriți să utilizați alte vase mai mici, etc., folosiți grătarul și plasați vasele pe mijlocul acestuia.

Pentru tăvile emailate sunt valabile următoarele:

- ❑ Dacă alimentele care urmează să fie coapte sau fripte în tavă nu o umplu complet, dacă ele sunt scoase direct din congelator sau dacă tava este folosită, în timpul funcționării grătarului, pentru a aduna lichidul care se scurge, aceasta se poate îndoi datorită căldurii mari care se degajă la copt, fript sau prăjit. Tava își revine la forma inițială numai după ce s-a răcit complet după terminarea lucrului. Acesta este un fenomen fizic absolut normal, care se produce datorită schimbului de căldură.

Pentru vase de sticlă sunt valabile următoarele:

- ❑ Dacă folosiți vase din sticlă, se recomandă să evitați plasarea lor în zone reci și să le feriți de contactul direct cu suprafețe reci și ude atâta timp cât ele sunt fierbinți. Așezați-le pe o cârpă de bucătărie uscată și aveți grijă să se răcească lent.

Atfel vasele de sticlă se pot sparge.

Schița 16

- ❑ Cuptorul dumneavoastră are trei nivele, care se pot utiliza pentru plasarea tăvii sau a grătarului. Poziția corectă pentru alimentul care urmează a fi gătit, o puteți selecta cu ajutorul tabelii de copt/gătit.

❑ Important:

Respectați nivelele indicate în instrucțiunile de utilizare. Numai astfel obțineți rezultate bune.

Curățarea, întreținerea și reparații

Pentru curățare, întreținere și reparații vă rugăm să aveți în vedere următoarele:

1. Scoateți fișa din priză rețelei electrice și închideți robinetul de gaz pentru a întrerupe alimentarea cu gaz.
2. Înainte de a curăța mașina de gătit treceți toate comutatoarele pe „O”.
3. Nu utilizați niciodată aparate de curățat cu jet de înaltă presiune sau cu jet de aburi!
4. Folosiți numai detergenți sau soluții de curățat.
5. Nu utilizați niciodată substanțe abrazive, perii de, obiecte ascuțite sau care pot zgâria suprafața.

6. Nu se recomandă utilizarea de detergenți speciali pentru plită și cuptor. Aceste substanțe sunt abrazivi și produc pete.
7. Resturile alimentare arse nu se vor rade; folosiți numai o cârpă umedă și detergent pentru a le înmuia.
8. Suprafețele din oțel inoxidabil se vor curăța numai cu soluții slabe de detergent și se vor șterge cu o cârpă moale sau piele de șters geamurile.
9. Nu utilizați pentru curățare substanțe inflamabile ca diluant, benzină, benzol sau acizi.
10. Nu utilizați pentru curățarea interiorului cuptorului substanțe abrazive. Utilizarea acestora poate produce zgârieturi. În special la curățarea panoului de comandă pot fi deteriorate inscripțiile.
11. Se recomandă să ștergeți săptămânal cu o cârpă uscată depunerile provenite de la aburi de apă și vaporii de ulei emanați de preparate care se depun pe capacul cuptorului.
12. Dacă aparatul dispune de suprafețe din oțel inoxidabil, se recomandă să utilizați pentru curățarea acestora un burete moale și soluție de apă cu săpun. Suprafețele din oțel inox se vor șterge în direcția de fabricare respectiv paralel cu direcția de fabricare. La curățarea acestor suprafețe nu se vor utiliza obiecte dure sau ascuțite care le pot zgâria. Îndepărtați petele de pe suprafețele din inox imediat. Dacă suprafețele din inox se umezesc, se recomandă să le ștergeți imediat cu o cârpă moale pentru a evita formarea de pete.

Curățarea cuptorului

Ștergeți cuptorul după fiecare utilizare până mai este cald cu soluție fierbinte de săpun. Astfel evitați arderea resturilor alimentare în cuptor.

Resturi alimentare arse se vor înmuia numai cu o soluție de curățat caldă și cu o cârpă.

După aceea ștergeți cuptorul cu o cârpă uscată.

Geamul ușii cuptorului

Geamul ușii cuptorului se va curăța numai cu soluție pentru spălat geamuri și cu o cârpă umedă și moale.

Capacul lămpii cuptorului

Treceți selectorul regimului de funcționare pe „O”. Apărătoarea din sticlă a becului din cuptor se curăță cel mai bine cu loțiune de spălat vase.

Sfaturi practice

Cuptorul este emailat. Emailul a fost copt la temperaturi foarte mari. Din acest motiv pot apărea ușoare diferențe de nuanță.

Muchiile tăvilor de prăjitură din tablă subțire nu pot fi emailate perfect și pot avea un aspect rugos. Protecția anticorozivă nu este afectată.

Curățarea plitei

Alimente revărsate sau resturi care ajung pe plită se vor curăța imediat cu grijă.

Resturi alimentare arse se vor înmuia numai cu o soluție de curățat caldă și cu cârpă.

Grătarul și plita arzătoarelor

Curățați arzătoarele cu o cârpă umedă.

Componentele demontabile se pot curăța cu soluție de curățat fierbinte. Nu le spălați în mașina de spălat vase! Nu utilizați substanțe abrazive sau care pot zgâria piesele.

Componentele curățate și uscate se vor monta la loc în poziție orizontală (flacăra trebuie să ardă uniform). Poziții incorecte ale componentelor arzătoarelor îngreunează aprinderea acestora, provoacă arderi incomplete și pot cauza daune și miros de gaz.

Curățarea capului arzătorului

1. Alimente revărsate și murdărie se curăță cu o cârpă umedă.

2. Uscați bine capul arzătorului. Dacă acesta este umed, flacăra nu se poate aprinde. Aveți în vedere să nu deteriorați orificiul duzei arzătorului.

Indicații referitoare la capacul superior

Schița 18, 19

Curățați capacul plitei cu grijă cu o cârpă umedă. Pentru a-l curăța puteți să-l și demontați.

Demontați capacul numai după ce în prealabil l-ați deschis. (arcul se relaxează).

1. Deschideți capacul.
2. Desprindeți capacul cu grijă.

Montarea capacului plitei:

3. Introduceți capacul cu grijă și montați-l uniform în suport.

- ☐ În timpul funcționării cuptorului, mențineți capacul deschis. Astfel aburii pot fi evacuați mai bine.

Sfaturi practice pentru gătit, respectiv fiert

Valorile din tabelă sunt orientative și au fost determinate în bucătăria noastră la o tensiune de alimentare de 230 V și o temperatură ambiantă de 20-25 °C pentru o serie de alimente (selecție), care au fost preparate conform rețetelor.

Rezultatele pe care le obțineți, pot diferi de la aceste date din mai multe motive:

- a) Variații de tensiune în rețeaua electrică.
- b) Utilizarea unor alimente diferite, de calitate diferită la pregătirea preparatelor. Temperaturi ambiente diferite.

- c) Abateri de la cantitățile indicate în tabele.

- d) Nerespectarea valorilor indicate în tabele.

- e) Variații ale dimensiunilor tăvilor folosite.

- f) Presiunea gazului.

- ☐ Duratele indicate în tabele au fost determinate fără preîncălzirea cuptorului. În cazul că-l preîncălziți, se recomandă să introduceți tava în cuptor și apoi să programați timpul indicat în tabelă.

- ☐ În funcție de experiența personală puteți obține rezultate bune și dacă vă abateți de la valorile indicate în tabele.

- ☐ Deoarece cuptorul se înfierbântă în timpul funcționării, trebuie să feriți copiii de contactul cu acesta.

- ☐ Evitați să deschideți cuptorul prea des în timpul funcționării. Aceasta ar putea avea ca urmare o distribuție neuniformă a căldurii.

Cu circa 10 minute înainte de oprirea cuptorului, puteți să-l deschideți și să controlați starea preparatelor.

- ☐ După ce ați terminat de gătit opriți cuptorul de la comutatorul acestuia.

Sfaturi practice pentru copt

1. Cum putem constata dacă prăjitura este pătrunsă la interior?
10 Minute înainte de expirarea timpului de copt, introduceți o scobitoare (sau o țepușă de frigăruie) prin punctul cel mai înalt al prăjiturii. Dacă o scoateți și ea este curată, atunci prăjitura s-a copt. Puteți opri cuptorul. Căldura remanentă continuă să coacă prăjitura până la sfârșit.
2. Ce facem dacă prăjitura cade?
La următoarea prăjitură folosiți ceva mai puțin lichid la prepararea amestecului sau reduceți durata de preîncălzire a cuptorului cu 10 minute. Respectați rețeta și timpii de amestecare a ingredientelor. În primele 20 de minute după ce introduceți tava în cuptor, nu deschideți ușa acestuia.
3. Ce facem dacă dorim să gătim un preparat care nu se află în tabelă? Ce facem în acest caz?
Alegeți din tabele valorile pentru un preparat asemănător. Dacă în tabela pentru gătit se recomandă o temperatură de 170 °C, reglați o temperatură cu 10 °C mai scăzută.
4. Prăjitura a crescut la mijloc, dar la margini nu. Ce facem în acest caz?
Data viitoare aveți în vedere ca temperatura să fie reglată la 170 °C.
5. La exterior prăjitura este prea uscată și pătrunsă, dar în interior nu. Ce facem în acest caz?
Data viitoare utilizați o tavă cu altă formă sau coaceți prăjitura mai mult. Aveți în vedere ca temperatura să fie reglată la 170 °C.
6. Ingredientele se scurg în timpul coptului lateral din tavă. Ce facem în acest caz?
Data viitoare utilizați o tavă mai adâncă și reduceți cantitățile.
7. Prăjitura nu poate fi scoasă din formă. Ce facem în acest caz?
Desprindeți cu grijă prăjitura la marginea tăvii sau a formei cu un cuțit. Așezați forma sau tava cu capul în jos și acoperiți-o cu o cârpă umedă. Data viitoare ungeți tava sau forma cu unt și presărați în ea făină.
8. Cum putem economisi energie la copt?
Folosiți forme de culoare închisă; acestea acumulează căldura mai bine. Preîncălziți cuptorul numai dacă rețeta specifică aceasta în mod special. Dacă timpul de copt este lung, opriți cuptorul 10 minute înainte de expirarea timpului; căldura remanentă ajunge pentru coacerea prăjiturii până la sfârșit. Dacă doriți să coaceți mai multe prăjituri, așezați-le una lângă alta sau coaceți-le pe rând.

Sfaturi practice pentru fript

1. Friptura este foarte întunecată și sus parțial arsă?

Data viitoare așezați friptura în cup-tor mai jos sau reduceți temperatura.

2. Friptura arată bine, dar sosul s-a ars?

Data viitoare utilizați un vas mai mic sau adăugați mai mult sos. Deoarece sosul se evaporă în timpul frigării, puteți să completați cu ceva lichid.

3. Bucățile de carne nu sunt fripte uniform?

Bucățile de carne ar trebui să aibe aceeași grosime și mărime. Pe măsura posibilităților așezați-le în mijloc și nu la margine. După scurgerea a $\frac{2}{3}$ din timp, întoarceți bucățile de carne.

Mic îndrumar de depanare

Important: Reparații se vor efectua numai de către personal calificat și autorizat sau de către unitățile service abilitate.

În cazul efectuării unor reparații improvizate vă expuneți unor pericole majore.

De multe ori defecțiunile au cauze minore care pot fi remediate de către beneficiar; astfel scutiți timp și economisiți bani.

Tabela de mai jos conține câteva sfaturi practice.

Solicitați sprijinul centrului de reparații:

- informațiile nu se găsesc în tabelă sau
- nu puteți remedia defecțiunea.

Defecțiunea	Cauza posibilă	Remedierea defecțiunii
(*)Arzătorul nu se aprinde. (*)Ceasul cuptorului nu este luminat Cuptorul nu se încălzește. Lămpile nu se aprind.	fișa nu este în priză.	introduceți fișa în priză
	siguranța de la panou este defectă	înlocuiți siguranța
(*)ceasul cuptorului indică cliping „00:00”.	curentul a fost întrerupt pentru scurt timp	reglați din nou ceasul cuptorului
cuptorul nu se încălzește (*)ceasul cuptorului este iluminat). (*)„Simbolul Auto clipește”	Ceasul nu se află în regim manual.	Apăsați pe tasta  .
	n-ați pornit selectorul de regim sau pe cel de temperatură	treceți selectoarele în poziția corectă.
lampa cuptorului nu se aprinde (*)ceasul cuptorului este iluminat).	lampa cuptorului este defectă	Înlocuirea becului lămpii cuptorului.
ușa cuptorului nu se închide corect	garnitura ușii este defectă	înlocuiți garnitura ușii
	garnitura ușii nu este corect poziționată	verificați poziționarea corectă a garniturii așezați-o în poziția corectă
(*)Aprinzătorul electric al plitei funcționează.Flacără nu se aprinde. (alimentarea electrică funcționează).	Robinetul central gaz este închis.	Deschideți robinetul de gaz
	componentele arzătorului nu sunt corect poziționate	corectați poziția componentelor
	fanta dintre arzător și bujie este obturată de resturi alimentare.	curățați cu o cârpă umedă fanta dintre arzător și bujie cu grijă
	Capul arzătorului este umed.	Uscați-l cu o cârpă.
	Duza este înfundată.	Curățați-o cu cârpă umedă.
	Nu ați menținut apăsat suficient timp comutatorul arzătorului.	Mențineți comutatorul arzătorului circa 10 secunde apăsat.
Aprinzătorul nu produce scântei.	Tensiunea este sub 180 V	Consultați-vă cu furnizorul de energie electrică.
	(*)Comutatorul arzătorului nu este exact pe simbolul ✱ .	(*)Opriti comutatorul arzătorului și rotiți-din nou exact pe simbolul ✱ .
Timpii pentru copt și fript sunt mult prea lungi.	Tensiunea electrică este sub 220 V.	Consultați-vă cu furnizorul de energie electrică.

(*) :opțional

ro

Service

Dacă mașina de gătit trebuie reparată, unitățile service abilitate vă stau la dispoziție. Adresa și numărul de telefon al celui mai apropiat Service se găsește pe certificatul de garanție al produsului. La fel și centralele service menționate vă recomandă o filială service în apropierea domiciliului dumneavoastră.

Numărul produsului E și numărul de fabricație FD

Indicați Service-ului întotdeauna numărul produsului (E-Nr.) și numărul de fabricație (FD-Nr.) ca și tipul de gaz utilizat. Aceste informații se găsesc pe plăcuța indicatoare a aparatului situată pe spatele acestuia, respectiv când deschideți ușa cuptorului sau masca soclului. Pentru a nu pierde vremea cu căutatul acestor date, înregistrați-le imediat aici:

E-Nr.	FD
Service ☐	

Tabelă de gătit

150-270 °C



Preparatele	Tavă de prăjituri / formă de copt /re- cipient	Tempe- ratura în °C	Durata în mi- nute	Nivelul în cup- tor	Durata în mi- nute	Nivelul în cup- tor
Prăjitură	formă cu ramă detaşabilă Ø 26 cm	170	60-70	3		
Prăjitură de biscuit	formă cu ramă detaşabilă Ø 26 cm	170	40-50	3		
Plăcinte	tavă de prăjituri	170	25-45	3		
Biscuit	tavă de prăjituri	170	25-35	3		
Plăcinte din aluat crocant	tavă de prăjituri	170-180	30-50	3		
Chifle	tavă de prăjituri	170	55-65	3		
Piţa	tavă de prăjituri sau formă rotundă din sticlă	170-180	40-60	3		
Tort de mere	formă pentru torturi	170	60-70	3		
Sulfu cu tăieţei	formă pătrată de sticlă pentru sufleuri	180-190	60-80	3		
Lasange	formă pătrată de sticlă pentru sufleuri	180-190	60-80	3		
Legume gratinate	formă ovală de sticlă pentru sufleuri	190-200	55-75	3		
Friptură de viţel	vas cu capac pentru friptură	190-200	60-80	2		
Legume fierte în aburi	oală cu capac pentru fiert în aburi	170-180	60-80	2		
Peşte în oală de lut	formă ovală pentru fiert în aburi	190-200	35-45	2		

ro

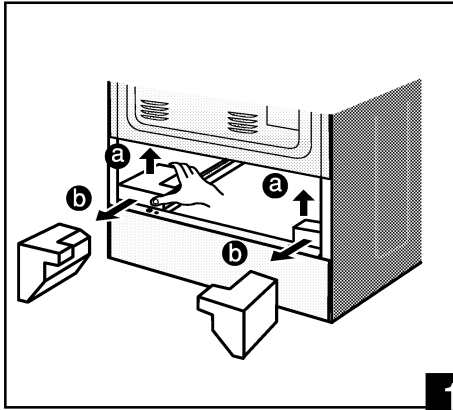
150-270 °C 						
Preparatele	Tavă de prăjituri / formă de copt /re- cipient	Tempe- ratura în °C	Durata în mi- nute	Nivelul în cup- tor	Durata în mi- nute	Nivelul în cup- tor
Pește (1kg)	pe grătar sau în tava de prăjituri				15-30	3
Biftec 4 bucăți (grosimea 2-3 cm)	pe grătar și dedesubt tava de prăjituri				15-30	3
Biftec 6 bucăți (grosimea 2-3 cm)	pe grătar și dedesubt tava de prăjituri				15-40	3
Frigărui la grătar (6 bucăți)	pe grătar și dedesubt tava de prăjituri				15-30	3
Carne de pui (500 g)	pe grătar sau în tava de prăjituri				15-30	3
Cârnăciori, cârnați (6 bucăți)	pe grătar și dedesubt tava de prăjituri				5-15	3
Pâine prăjită	pe grătar și dedesubt tava de prăjituri				1-3	3

Date tehnice – gaz

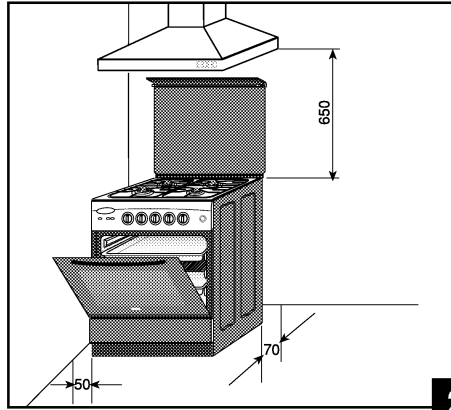
Arzătorul			Tipul de gaz				
Aici vă indicăm tipurile de gaz pe care le puteți folosi și valorile corespunzătoare fiecărui tip de gaz.			G-20 (HS 37.78 MJ/m³)	G-25 (HS 32.49 MJ/m³)	G-30 (HS 49.47 MJ/kg)	G-30 (HS 49.47 MJ/kg)	
Presiunea gazului		mbar	20	20	29	50	
Arzătorul mare	duză	mm	1.16	1.34	0.85	0.75	
	duză în derivație	mm	0.67	0.67	0.42	0.42	
	Putere de in- trare	max.	kW	3	3	3	3
		min.		≤0.9	≤0.9	≤0.9	≤1.3
	debitul de gaz la 15 °C și 1013 mbar	m³/h	0.285	0.332	-	-	
		g/h	-	-	218	218	
Arzătorul nor- mal	duză	mm	0.97	1	0.65	0.58	
	duză în derivație	mm	0.55	0.55	0.35	0.35	
	Putere de in- trare	max.	kW	1.75	1.75	1.75	1.75
		min.		≤0.6	≤0.6	≤0.6	≤0.7
	debitul de gaz la 15 °C și 1013 mbar	m³/h	0.167	0.194	-	-	
		g/h	-	-	127	127	
Arzătorul mic	duză	mm	0.72	0.77	0.50	0.43	
	duză în derivație	mm	0.45	0.45	0.28	0.28	
	Putere de in- trare	max.	kW	1	1	1	1
		min.		≤0.35	≤0.35	≤0.35	≤0.40
	debitul de gaz la 15 °C și 1013 mbar	m³/h	0.095	0.111	-	-	
		g/h	-	-	73	73	
Arzătorul cup- torului	duză	mm	1.16	1.34	0.85	0.75	
	duză în derivație	mm	0.80-0.86*	0.80-0.86*	0.45-0.57*	0.45-0.57*	
	Putere de in- trare	max.	kW	3	3	3	3
		min.		-	-	-	-
	debitul de gaz la 15 °C și 1013 mbar	m³/h	0.285	0.332	-	-	
		g/h	-	-	218	218	
Arzătorul grătarului	duză	mm	1.02	1.10	0.70	0.65	
	duză în derivație	mm	-	-	-	-	
	Putere de in- trare	max.	kW	2.1	2.1	2.1	2.1
		min.		-	-	-	-
	debitul de gaz la 15 °C și 1013 mbar	m³/h	0.2	0.23	-	-	
		g/h	-	-	153	153	

* Pentru cuptoare cu gaz fără termosta

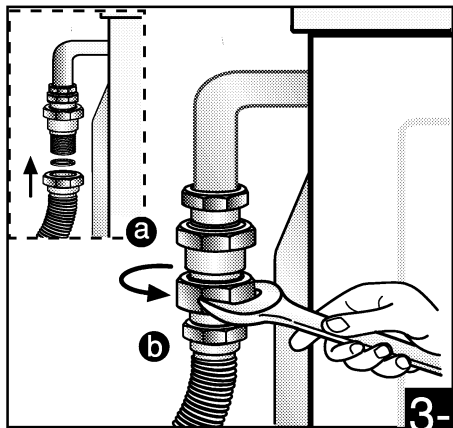
* Pentru cuptoare cu gaz fără termostat



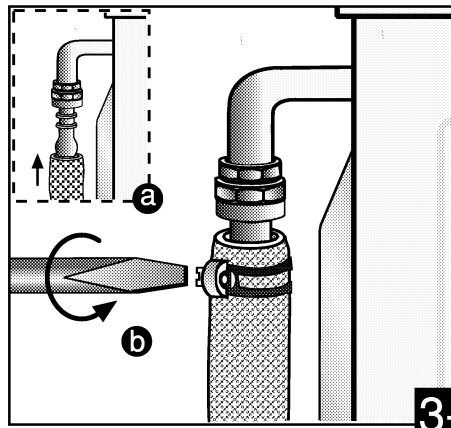
1



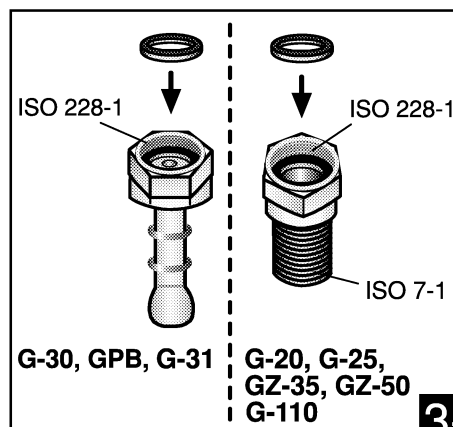
2



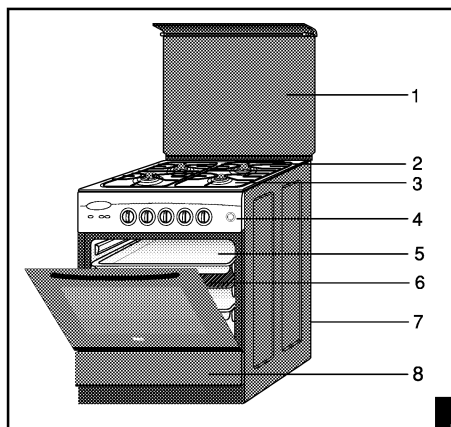
3-a



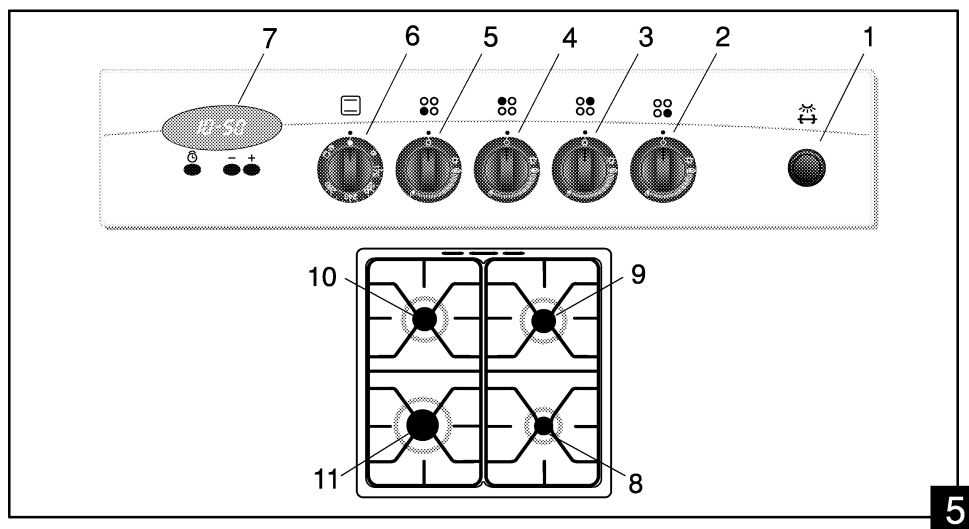
3-b



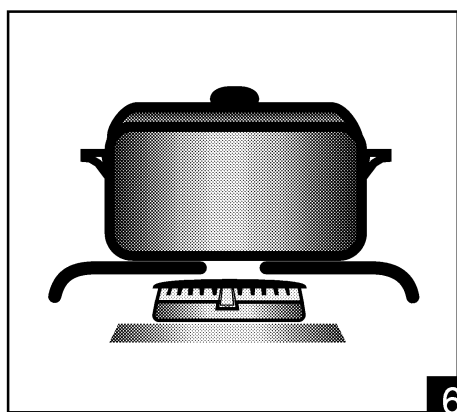
3-c



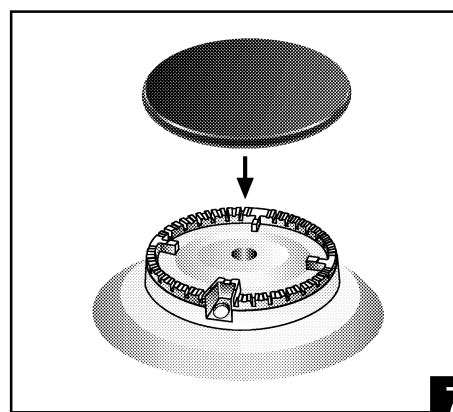
4



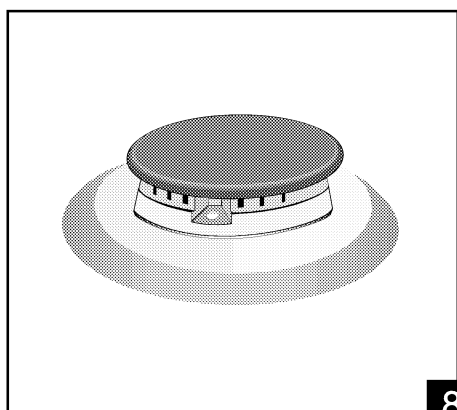
5



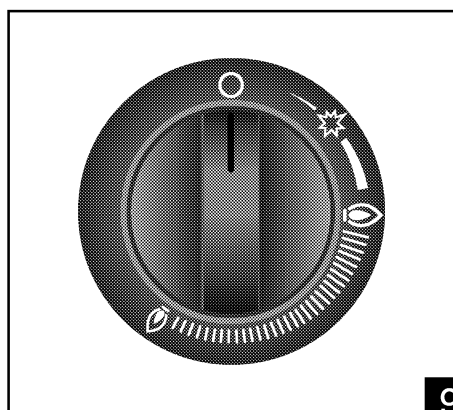
6



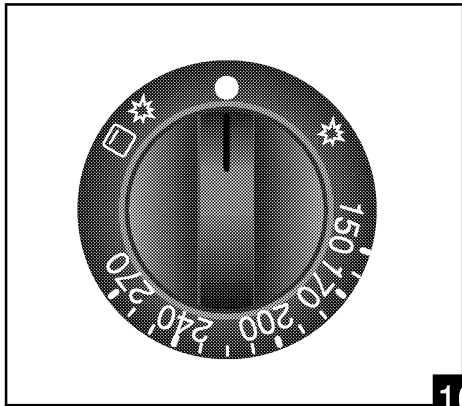
7



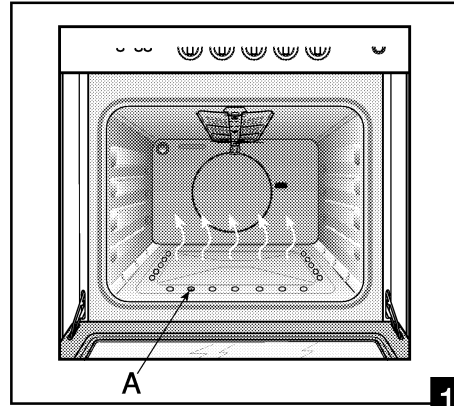
8



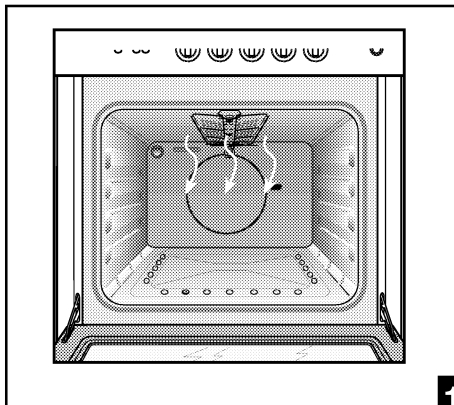
9



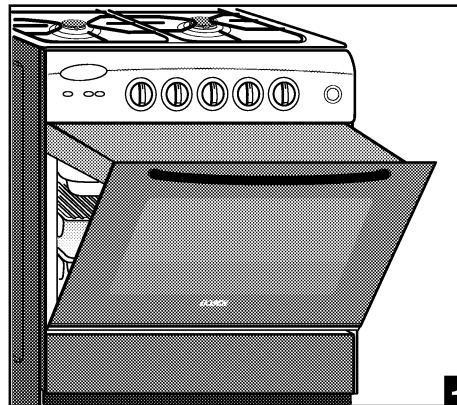
10



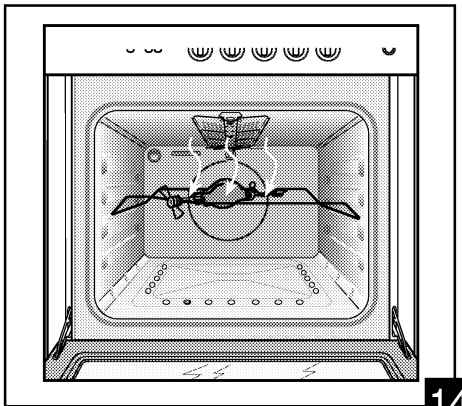
11



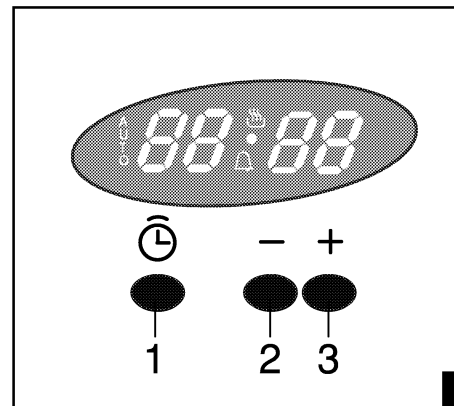
12



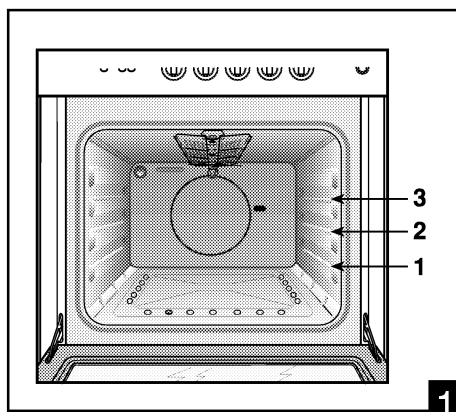
13



14



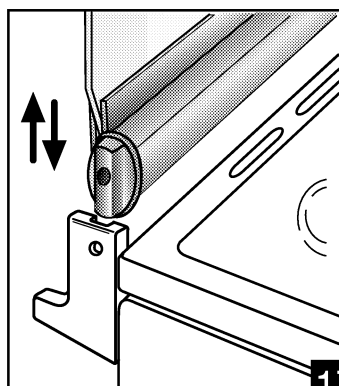
15



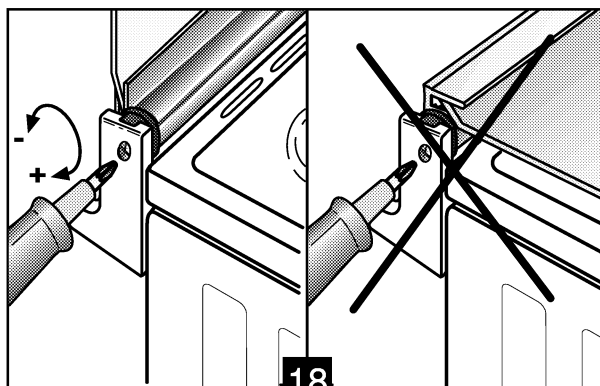
16



19



17



18



- RU** Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2002/96/EG утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов.
- RO** Acest aparat este marcat corespunzător directivei europene 2002/9/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.

31.12.04-008 D

ROBERT BOSCH HAUSGERÄTE GMBH, MÜNCHEN, GERMANY

5350033221