



BOSCH

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



Mașină de gătit neîncorporabilă

HXN39BD50

[ro] Manual de utilizare și instrucțiuni de instalare

Cuprins

MANUAL DE UTILIZARE

1	Siguranța	2
2	Prevenirea pagubelor materiale	6
3	Protecția mediului și economisirea	8
4	Instalarea și racordarea	9
5	Cunoașterea	11
6	Accesorii	14
7	Înainte de prima utilizare	16
8	Vasele de gătit	16
9	Utilizarea plitei	17
10	Utilizarea de bază	19
11	Încălzirea rapidă	19
12	Funcțiile de timp	20
13	Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor	21
14	Curățare și îngrijire	22
15	Programul de curățare	25
16	Suporturile pentru tăvi	26
17	Ușa aparatului	27
18	Capacul superior	29
19	Remediați defecțiunile	30
20	Transportul și eliminarea	32
21	Serviciul clienți	32
22	Procedați astfel	33
23	INSTRUCȚIUNI DE MONTARE	48
23.1	Informații generale	48

1 Siguranța

Respectați următoarele instrucțiuni de siguranță.

1.1 Utilizarea conform destinației

Pentru a utiliza aparatul în mod corect și în condiții de siguranță, respectați informațiile privind utilizarea conform destinației.

Clasa aparatului: 1

Imaginile din cadrul acestor instrucțiuni au rol informativ.

ATENȚIE! Respectați reglementările actuale și instalați aparatul numai în încăperi aerisite corespunzător. Citiți cu atenție instrucțiunile înainte de a instala și utiliza aparatul.

Avertisment: Acest aparat este destinat exclusiv gătitului. Nu utilizați aparatul în alte scopuri, de exemplu, pentru încălzirea încăperilor. Racordarea aparatului și comutarea la un alt tip de gaz pot fi executate numai de către un specialist calificat.

Instalarea aparatului, precum și racordarea la rețeaua de alimentare electrică și la rețeaua de alimentare cu gaz trebuie executate corespunzător instrucțiunilor de utilizare și de instalare.

Racordarea greșită și reglajele greșite pot duce la accidente grave și la avarierea aparatului.

Producătorul aparatului nu își asumă răspunderea pentru astfel de prejudicii.

Garanția aparatului își pierde valabilitatea.

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

Utilizați acest aparat numai respectând următoarele condiții:

- pentru prepararea de alimente și băuturi.
- sub supraveghere. Supravegheați pentru scurt timp procesul de preparare pentru ca acesta să nu se întrerupă.
- în locuința proprie și în încăperi închise din mediul casnic.
- până la o înălțime de 2000 m deasupra nivelului mării.

Nu folosiți aparatul:

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

Pentru modificarea pe un alt tip de gaz, chemați unitatea service abilitată.

Aparatul nu trebuie să fie utilizat cu un temporizator extern sau cu o telecomandă.

Introduceți întotdeauna accesoriul în locul corespunzător din interiorul cuptorului.

1.2 Limitare a cercului de utilizatori

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

Copiii nu trebuie lăsați să se joace cu aparatul.

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

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

1.3 Utilizarea în siguranță

⚠️ AVERTISMENT – Pericol de explozie!

Scăpările de gaz pot duce la explozii. COMPORTAMENTUL ÎN CAZ DE MIROS DE GAZE SAU DEFECTIUNI LA INSTALAȚIA DE GAZ

- ▶ Închideți imediat alimentarea cu gaz sau robinetul buteliei.
- ▶ Stingeți imediat focul deschis și țigările.
- ▶ Nu mai acționați întrerupătoarele de curent și cele ale aparatelor.
- ▶ Nu scoateți niciun ștecăr din priză.
- ▶ Nu folosiți niciun telefon sau telefon mobil în casă.
- ▶ Deschideți ferestrele și aerisiți bine camera.
- ▶ Apelați unitatea de service abilitată sau societatea furnizoare de gaz.

Scăpările de gaz pot duce la explozii. Cantitățile mici de gaze se pot acumula într-un timp mai îndelungat și apoi se pot aprinde.

- ▶ Dacă aparatul nu se folosește un timp mai îndelungat închideți robinetul de siguranță de pe conducta de alimentare cu gaz.

Scăpările de gaz pot duce la explozii. Dacă butelia cu gaz lichefiat nu stă vertical, propagul/butanul lichid pot ajunge în aparat. Astfel pot apărea jeturi puternice de flăcări la arzătoare. Componentele se pot deteriora și pot deveni neetanșe în timp, astfel încât iese gaz necontrolat.

- ▶ Folosiți buteliile cu gaz lichefiat întotdeauna în poziție verticală.

Scăpările de gaz pot duce la explozii. Dacă presiunea gazului din rețeaua dumneavoastră de distribuție depășește cu peste 20% valorile

specificate pe plăcuța cu date tehnice a aparatului, se poate produce o scurgere de gaz.

- ▶ Pentru siguranța dumneavoastră, utilizați aparatul cu un regulator corespunzător de gaz corespunzător.
- ▶ În cazul în care nu cunoașteți valoarea presiunii gazului din rețeaua dumneavoastră de distribuție, vă puteți interesa la operatorul rețelei de distribuție.
- ▶ Racordarea, întreținerea și reglarea regulatorului de gaz trebuie efectuate de un instalator autorizat.

⚠️ AVERTISMENT – Pericol de asfixiere!

Utilizarea aparatului de gătit pe gaz duce la producerea de căldură, umezeală și compuși rezultați din ardere în spațiul în care acesta este instalat.

- ▶ Asigurați o aerisire corespunzătoare a bucătăriei, în special la utilizarea unei mașini de gătit pe gaz.
- ▶ Dacă aparatul este utilizat timp îndelungat, asigurați o aerisire suplimentară pentru a putea evacua compușii de ardere, de exemplu, în cazul existenței unei instalații mecanice de ventilare, se va alege o treaptă de putere superioară și, concomitent, se va asigura aerisirea cu aer proaspăt a spațiului de instalare.
- ▶ Pentru instalarea instalației suplimentare de ventilare, consultați personalul de specialitate.

⚠️ AVERTISMENT – Pericol de incendiu!

Aparatul se încinge.

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

Suprafața de gătit se înfierbântă puternic.

- ▶ Nu așezați niciodată obiecte inflamabile pe suprafața de gătit sau în apropierea acesteia.
- ▶ Nu depozitați niciodată obiecte pe suprafața de gătit.

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

- ▶ Nu lăsați niciodată nesupravegheate uleiurile și grăsimile încinse.

- ▶ În cazul izbucnirii unui incendiu, nu încercați niciodată să-l stingeți cu apă, ci deconectați aparatul, iar apoi acoperiți flăcările, de exemplu, cu un capac sau cu o pătură extingătoare.

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

- ▶ Nu folosiți niciun fel de acoperitoare pentru plită.

Aparatul se încinge foarte tare, materialele textile și alte obiecte se pot aprinde.

- ▶ Feriți materialele textile, de ex. îmbrăcămintea sau perdelele de flăcări.
- ▶ Nu țineți mâinile deasupra flăcărilor.
- ▶ Nu așezați obiecte inflamabile, de ex. prosoape de bucătărie sau reviste pe, lângă sau în spatele aparatului.

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

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

Obiectele inflamabile depozitate în interiorul cuptorului se pot aprinde.

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

Partea din spate a aparatului se încălzește foarte puternic.

- ▶ Acest lucru poate duce la o deteriorare a cablurilor sau a conductelor de racordare.
- ▶ Cablurile de curent și conductele de gaz nu au voie să intre în contact cu partea din spate a aparatului.

Alimentele se pot aprinde.

- ▶ Procesul de preparare trebuie să se desfășoare sub supraveghere. Procesele scurte de preparare trebuie supravegheate constant.

Arzătoarele pe gaz pe care nu este așezat niciun vas eliberează o căldură puternică în timpul funcționării. O hotă amplasată deasupra

pe acestora se poate deteriora sau poate lua foc.

- ▶ Utilizați arzătoarele pe gaz numai cu vase de gătit așezate pe acestea.

⚠ AVERTISMENT – Pericol de arsuri!

Piesele accesibile se pot înfierbânta puternic în timpul funcționării.

- ▶ Copiii mici trebuie să fie ținuti la distanță. Grătarele amplasate pe plită pot provoca accidente.

- ▶ Nu așezați niciodată grătare pe plită.

Accesoriile sau vesela vor deveni foarte fierbinți.

- ▶ Scoateți întotdeauna accesoriiile sau vasele fierbinți cu ajutorul unei mânuși de bucătărie.

Vasele goale amplasate pe arzătoarele pe gaz se înfierbântă puternic.

- ▶ Nu încălziți niciodată vase goale.

Aparatul se încălzește în timpul funcționării.

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

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

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

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

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

Locurile accesibile pot deveni fierbinți în timpul utilizării grill-ului.

- ▶ Țineți copiii mici la distanță.

⚠ AVERTISMENT – Pericol de electrocutare!

Reparațiile executate incorect sunt periculoase.

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

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

- Nu utilizați niciodată un aparat deteriorat.
 - Nu utilizați un aparat care are suprafața cu fisuri sau spartă.
 - Nu trageți niciodată de cablul de alimentare electrică pentru a deconecta aparatul de la rețeaua de alimentare electrică. Scoateți întotdeauna din priză ștecherul cablului de alimentare electrică.
 - Dacă aparatul sau cablul de alimentare electrică este deteriorat, scoateți imediat ștecherul din priză sau decuplați siguranța din cutia cu siguranțe și închideți sistemul de alimentare cu gaz.
 - Contactați unitatea de service abilitată.
- *Pagina 32*

Pătrunderea umidității în interiorul aparatului poate provoca electrocutarea.

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

Izolația cablurilor aparatelor electrice se poate topi la atingerea pieselor fierbinți ale aparatului.

- Nu aduceți niciodată cablurile de racordare ale aparatelor electrice în contact cu piesele fierbinți ale aparatului.
- O izolație deteriorată a cablului de alimentare electrică este periculoasă.
- Cablul de alimentare electrică nu trebuie să intre niciodată în contact cu surse de căldură sau cu componentele fierbinți ale aparatului.
 - Cablul de alimentare electrică nu trebuie să intre niciodată în contact cu vârfuri sau muchii ascuțite.
 - Nu este permisă îndoirea, strangularea sau modificarea cablului de alimentare electrică.

⚠ AVERTISMENT – Pericol de rănire!

Defecțiunile sau deteriorările aparatului și reparațiile efectuate necorespunzător sunt periculoase.

- Nu porniți niciodată un aparat dacă acesta este defect.
- Dacă aparatul este defect, scoateți ștecherul din priză sau deconectați siguranța din tabloul siguranțelor, închideți alimentarea cu gaz și apelați la unitatea de service abilitată.

- Numai personalul de specialitate are permisiunea de a efectua lucrări de reparații la nivelul aparatului și de a schimba conducte de gaz deteriorate.

Mărimi nepotrivite a vaselor de gătit, vase de gătit deteriorate sau poziționate greșit pot cauza răniri grave.

- Respectați instrucțiunile privitoare la vasele de gătit.

La aprinderea arzătoarelor, se formează scântei la generatorul de scântei.

- Nu atingeți niciodată generatorul de scântei în timpul în care arzătorul se aprinde.

Un capac din sticlă zgâriat se poate fisura și sparge.

- Nu utilizați raclete pentru geamuri și nici produse de curățare ascuțite sau abrazive. Balamalele ușii aparatului se mișcă la deschiderea și închiderea ușii și vă puteți prinde mâna.
- Nu introduceți mâinile în zona balamalelor. În cazul în care este zgâriat, geamul ușii aparatului se poate crăpa.
- Nu utilizați detergenți puternici și abrazivi sau raclete metalice ascuțite pentru a curăța geamul ușii cuptorului, în caz contrar, suprafața se poate zgâria.

Lovirea de ușa deschisă a aparatului poate cauza răniri.

- În timpul funcționării și după aceea, ușa aparatului trebuie să fie menținută închisă.

⚠ AVERTISMENT – Pericol de opărire!

În timpul utilizării, părțile accesibile devin fierbinți.

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

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

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

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

- Nu turnați niciodată apă în interiorul cuptorului fierbinte.

⚠ AVERTISMENT – Pericol de asfixiere!

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

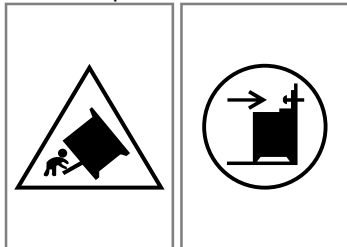
- Nu lăsați copii în apropierea ambalajului.
- Nu lăsați copii să se joace cu materialul de ambalaj.

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

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

⚠ AVERTISMENT – Pericol de răsturnare!

Dacă așezați aparatul pe un soclu fără a-l fixa, acesta poate să alunece de pe soclu.

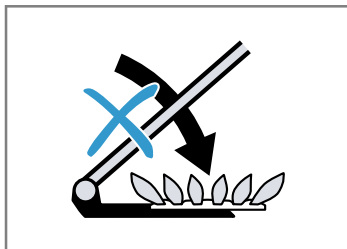


- ▶ Fixați ferm aparatul pe soclu.
- ▶ Avertisment: pentru a preveni răsturnarea aparatului, utilizați un dispozitiv de compensare.
- ▶ Respectați instrucțiunile de montare.

1.4 Capacul din sticlă

⚠ AVERTISMENT – Pericol de rănire!

Capacul din sticlă se poate sparge din cauza căldurii.



- ▶ Înainte de a închide capacul, deconectați toate arzătoarele.

- ▶ Înainte de a închide capacul din sticlă, așteptați până când cuptorul s-a răcit.
- ▶ Înainte de a deschide capacul superior, îndepărtați cu o lavetă alimentele care eventual s-au revărsat și uscați capacul.

1.5 Sertarul din partea inferioară

⚠ AVERTISMENT – Pericol de incendiu!

Suprafețele sertarului din soclu pot deveni foarte fierbinți.

- ▶ Depozitați în sertar numai accesorii pentru cuptor.
- ▶ Nu depozitați în sertarul din soclu obiecte inflamabile sau combustibile.

1.6 Lampa cu halogen

⚠ AVERTISMENT – Pericol de arsuri!

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

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

⚠ AVERTISMENT – Pericol de electrocutare!

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

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

2 Prevenirea pagubelor materiale

2.1 Zona cuptorului

Respectați instrucțiunile corespunzătoare atunci când utilizați cuptorul.

ATENȚIE!

La temperaturi de peste 50 °C, obiectele de pe baza aparatului determină producerea acumulărilor de căldură. Duratele de coacere și de prăjire nu mai sunt valabile, iar emailul se deteriorează.

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

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

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

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

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

Umiditatea prelungită din interiorul aparatului duce la coroziune.

- ▶ După utilizare, lăsați interiorul cuptorului să se usuce.
- ▶ Nu păstrați alimente umede pentru un timp mai lung în interiorul cuptorului închis.
- ▶ Nu depozitați preparate în interiorul cuptorului.

Răcirea aparatului cu ușa acestuia deschisă provoacă deteriorarea în timp a părților frontale ale mobilierului adiacent.

- După un mod de funcționare cu temperaturi ridicate, lăsați cuptorul să se răcească numai cu ușa acestuia închisă.
- Nu fixați nimic în ușa aparatului.
- Numai după un mod de funcționare cu multă umiditate lăsați cuptorul să se răcească cu ușa acestuia deschisă.

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

- În cazul prăjiturilor cu foarte mult suc de fructe, nu garnisiți tava prea mult.
 - Dacă este posibil, utilizați tava universală adâncă.
- Aplicarea de produse de curățare pentru cuptoare în interiorul cald al cuptorului provoacă deteriorarea stratului de email.
- Nu folosiți niciodată produse de curățare pentru cuptoare atunci când cuptorul este cald.
 - Înainte de următoarea utilizare îndepărtați complet resturile din interiorul cuptorului și de pe ușă.

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

- Mențineți garnitura întotdeauna curată.
 - Nu utilizați niciodată aparatul cu o garnitură de etanșare deteriorată sau fără garnitură de etanșare.
- Prin utilizarea ușii cuptorului pe post de suprafață de așezare sau de depozitare aceasta poate suferi deteriorări.

- Nu vă așezați, nu așezați și nici nu agățați obiecte pe ușa aparatului.
 - Nu așezați veselă sau accesorii pe ușa aparatului.
- Dacă transportați sau deplasați aparatul ținându-l de mânerul capacului, mânerul se poate rupe și provoca deteriorări ale balamalelor. Mânerul capacului nu este conceput pentru a susține greutatea aparatului.
- Nu transportați și nu deplasați aparatul ținându-l de mânerul capacului.

În cazul utilizării grill-ului, temperaturile înalte pot cauza deformarea tăvii de copt sau tăvii universale, iar la extragerea acestora, stratul emailat se poate deteriora.

- În cazul utilizării grill-ului, nu introduceți tava de copt sau tava universală mai sus de nivelul 3.
- Deasupra nivelului 3, așezați alimentele numai direct pe grătarul inserabil.

2.2 Plita cu gaz

Respectați instrucțiunile corespunzătoare atunci când utilizați aparatul.

ATENȚIE!

Acumularea de căldură poate cauza defectarea aparatului.

- Nu acoperiți forma din inox, de exemplu, cu folie din aluminiu sau cu folie de protecție pentru aragaz.
- Utilizați numai accesorii specificate.

Căldura poate provoca deteriorări ale aparatelor sau ale corpurilor de mobilier adiacente. Dacă aparatul este utilizat pentru o perioadă mai lungă de timp, se generează căldură și umiditate.

- Deschideți o fereastră sau porniți hota în regimul de evacuare a aerului.

Acumularea de căldură poate cauza defectarea aparatului.

- Nu încălziți simultan pe mai multe arzătoare tăvi, tigăi sau pietre pentru grill.

Poziția greșită a butonului de comandă cauzează probleme de funcționare.

- Când aparatul nu este în funcțiune, aduceți întotdeauna butoanele de comandă în poziția zero.

Folia din aluminiu și vasele din material plastic se topesc pe zonele de gătit fierbinți.

- În cazul vaselor speciale, țineți cont de specificațiile producătorului.
- Nu folosiți folie de protecție pentru aragaz.

Arzătorul nu se aprinde sau flacăra acestuia nu este uniformă.

- Asigurați-vă că arzătoarele zonelor de gătit sunt curate și uscate.
- Corpul arzătorului și capacul arzătorului trebuie să fie poziționate exact în locașurile corespunzătoare.

Alimentele se pot revărsa.

- Îndepărtați imediat alimentele revărsate.
- Pentru preparatele cu mult lichid, utilizați oale înalte.
- Astfel evitați revărsarea.

Infiltrarea lichidului poate provoca deteriorarea aparatului.

- Zona în care este instalat aparatul trebuie să fie uscată și curată.
- După fiecare proces de curățare, mențineți aparatul și zona din jurul acestuia uscate și curate.
- Asigurați-vă că pe niciuna dintre suprafețele aparatului nu se află reziduuri de material de curățare, agenți de curățare sau urme de apă.

În caz contrar, capacul superior din sticlă ar putea să se spargă.

- Asigurați-vă că capacul superior nu este închis, de exemplu, accidental de către copii, atunci când puneți plita în funcțiune.

Mânerele și toarele oalelor sau tigăilor pot suferi deteriorări.

- Așezați oasa sau tigaia exact pe centrul grătarelor din oțel de pe arzătoare.
- Astfel, căldura de la flacăra arzătorului va fi transferată în mod optim către partea de jos a oalelor sau tigăilor.
- Mânerele și toarele nu vor fi deteriorate și se va asigura o economie mai mare de energie.

Bazele oalelor sau tigăilor pot suferi deteriorări.

- Vasele trebuie să fie așezate bine pe plită.
- Utilizați numai oale și tigăi cu partea de jos plată.
- Nu încălziți oale sau tigăi goale.

În cazul în care pe plită cad obiecte dure și ascuțite, se pot produce deteriorări.

- Nu lăsați să cadă pe plită obiecte dure sau ascuțite.
- Nu apucați și nu deplasați aparatul ținându-l de conducta de gaz (colector). Deteriorările de la țeava de gaz pot duce la scurgeri de gaz. Țeava de gaz nu este concepută pentru a susține greutatea aparatului.
- Nu apucați și nu deplasați aparatul ținându-l de conducta de gaz.

Dacă îndepărtați cu leșie sau alte substanțe chimice resturile de alimente sau de lichide care au pătruns în locașul arzătorului, acestea pot provoca deteriorări ale componentelor sistemului de alimentare cu gaz.

- Nu utilizați leșie sau alte substanțe chimice pentru a îndepărta resturile de alimente sau de lichide din locașul arzătorului.

2.3 Zona sertarului

Respectați instrucțiunile corespunzătoare atunci când utilizați sertarul.

ATENȚIE!

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

- ▶ Nu așezați obiecte fierbinți în sertarul din soclu.

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

- ▶ Nu așezați în sertarul din soclu accesorii pentru cuptor care depășesc înălțimea sertarului.

3 Protecția mediului și economisirea

3.1 Predarea la deșeuri a ambalajului

Ambalajele sunt ecologice și reciclabile.

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

3.2 Economisirea de energie

Respectând aceste instrucțiuni, consumul electric al aparatului dumneavoastră va fi și mai scăzut.

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

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

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

- Formele de copt absorb foarte bine căldura.

Deschideți ușa aparatului cât mai rar posibil în timpul funcționării acestuia.

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

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

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

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

- Căldura reziduală poate fi utilizată pentru finalizarea preparării.

Scoateți accesoriile neutilizate din interiorul cuptorului.

- Componentele care ies în afară ale accesoriilor nu trebuie încălzite.

Alimentele congelate trebuie decongelate înainte de preparare.

- Astfel, se economisește energia necesară pentru decongelarea alimentelor.

Notă:

Aparatul necesită:

- max. 1 W în regimul de funcționare, cu display-ul activat
- max. 0,5 W în regimul de funcționare, cu display-ul dezactivat

Economisirea de energie

Respectând aceste instrucțiuni, consumul electric al aparatului dumneavoastră va fi și mai scăzut.

Alegeți arzătorul corespunzător mărimii oalei. Poziționați centrat vasul de gătit.

Recomandare: Producătorii de vase de gătit menționează în mod frecvent diametrul de sus al oalelor.

Acesta este deseori mai mare decât diametrul bazei.

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

Acoperiți întotdeauna oalele cu un capac potrivit.

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

Ridicați capacul cât mai rar posibil.

- Dacă ridicați capacul, se pierde multă energie.

Folosiți un capac de sticlă.

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

Utilizați oale și tigăi cu fundul plat.

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

Utilizați vase de gătit corespunzătoare cantității de alimente.

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

Preparați cu o cantitate mică de apă.

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

Reveniți cât mai repede posibil la o treaptă de preparare inferioară.

- Prin alegerea unei trepte de preparare îndelungată prea înalte se va irosi energie.

4 Instalarea și racordarea

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

4.1 Racordul de gaz

Numai un specialist autorizat sau un tehnician calificat al unității de service poate instala aparatul conform instrucțiunilor din secțiunea "Racordul de gaz și comutarea la un alt tip de gaz".

- Datele privind reglarea aparatului sunt specificate pe plăcuța cu date tehnice de pe partea posterioară a acestuia. Tipul de gaz reglat din fabrică este marcat cu un asterisc (*).
- Înainte de instalarea aparatului, informați-vă în legătură cu condițiile de alimentare privind tipul de gaz și presiunea gazului din rețeaua locală a zonei dumneavoastră de domiciliu și asigurați-vă că reglajul gazului de la aparat corespunde acestor cerințe.
- Racordați și instalați acest aparat conform instrucțiunilor de montaj valabile.
- Nu racordați acest aparat la un sistem de evacuare a compușilor de ardere. Nu racordați acest aparat la un sistem de evacuare a gazelor arse. Respectați toate prevederile privind ventilația.
- Realizați racordul de gaz cu un racord ferm, neelastic, cum ar fi o țevă de gaz sau un furtun de siguranță.
- Dacă utilizați un furtun de siguranță, asigurați-vă că furtunul nu este gripat sau strivit. Poziționați furtunul la distanță față de suprafețele fierbinți.
- La unele aparate puteți racorda conducta de gaz pe partea dreaptă sau stângă a aparatului la țeava de gaz sau la furtunul de siguranță. Dacă este necesar, puteți modifica partea cu racordul. Racordul trebuie să dispună de un dispozitiv de închidere independent și ușor accesibil.

Presiunea de funcționare a aparatelor

- Presiunea nominală de funcționare a aparatului este indicată pe plăcuța cuate tehnice de pe partea posterioară a aparatului.
- Toate datele de pe plăcuța cu date tehnice a aparatului se referă la aceste valori de presiune.
- Producătorul nu răspunde pentru rezultate, performanțe sau orice alt risc, care rezultă din exploatarea aparatului cu alte valori.

AVERTISMENT – Pericol de explozie!

Scăpările de gaz pot duce la explozii. Dacă presiunea gazului din rețeaua dumneavoastră de distribuție depășește cu peste 20% valorile specificate pe plăcuța cu date tehnice a aparatului, se poate produce o scurgere de gaz.

- ▶ Pentru siguranța dumneavoastră, utilizați aparatul cu un regulator corespunzător de gaz corespunzător.
- ▶ În cazul în care nu cunoașteți valoarea presiunii gazului din rețeaua dumneavoastră de distribuție, vă puteți interesa la operatorul rețelei de distribuție.
- ▶ Racordarea, întreținerea și reglarea regulatorului de gaz trebuie efectuate de un instalator autorizat.

Se poate produce o scurgere de gaz. Dacă deplasați aparatul după realizarea racordului de gaz, se poate produce o scurgere de gaz.

- ▶ Nu deplasați aparatul după realizarea racordului de gaz.
- ▶ Dacă deplasați aparatul, verificați etanșeitatea racordurilor.

4.2 Racordul electric

Racordarea aparatului trebuie să fie efectuată de un specialist autorizat. Respectați prevederile furnizorului de energie electrică.

- Aparatul este conceput pentru un regim de funcționare la 220-240 V. Pentru conectare este necesară o siguranță de 16 A.
- Dacă tensiunea din rețeaua de curent electric scade sub 180 V, sistemul de aprindere electrică nu funcționează.
- În cazul deteriorării cablului de racordare la rețea al acestui aparat, acesta trebuie înlocuit de către producător, de către serviciul său pentru clienți sau de către o persoană calificată în mod similar, pentru a evita pericolele.
- Dacă aparatul este racordat greșit, în cazul defecțiunilor se anulează dreptul la garanție.

Informații privind racordul electric pentru serviciul de asistență pentru clienți:

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

Informații importante privind racordul electric

Respectați următoarele indicații și asigurați-vă că:

AVERTISMENT – Pericol de electrocutare!

La contactul cu piesele conductoare electrice există pericol de electrocutare.

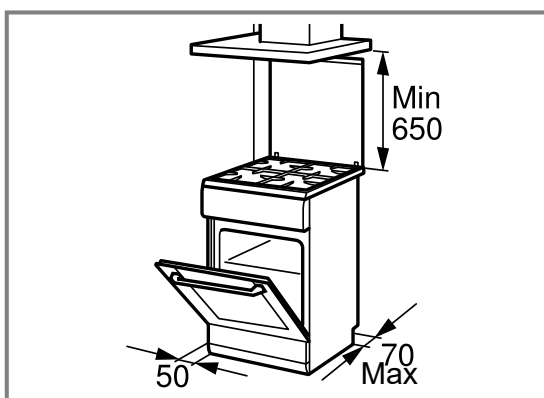
- ▶ Apucați fișa de rețea doar cu mâinile uscate.
- ▶ Nu scoateți niciodată ștecherul din priză în timpul funcționării aparatului.
- ▶ Trageți cablul de rețea întotdeauna direct de ștecher și niciodată de cablu deoarece acesta s-ar putea deteriora.

- Fișa de rețea și priza se potrivesc.
- Fișa de rețea este accesibilă în permanență.
- Secțiunea cablului este suficientă.
- Cablul de rețea nu este îndoit, strivit, modificat sau tăiat.

- Înlocuirea cablului de rețea, dacă este necesară, trebuie efectuată numai de către un electrician. Cablul de rețea de schimb se poate procura de la unitățile de service.
- Nu utilizați prize multiple, cuplaje electrice multiple sau cabluri prelungitoare.
- Sistemul de împământare este instalat regulamentar.
- La utilizarea unui dispozitiv de protecție la curenți reziduali diferențiali va fi utilizat numai un tip cu acest semn . Doar acest marcaj garantează îndeplinirea prevederilor actuale în vigoare.
- Cablul de rețea nu intră în contact cu surse de căldură.

4.3 Instalarea aparatului

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



- Instalați aparatul conform dimensiunilor specificate.
- Distanța dintre marginea superioară a aragazului și marginea inferioară a hotei trebuie să corespundă specificațiilor producătorului hotei.
- Asigurați-vă că aparatul să nu va mai fi deplasat după instalare.
- În special, distanța dintre arzătorul puternic sau arzătorul pentru wok și părțile frontale ale mobilierului învecinat sau față de perete trebuie să fie de minimum 50 mm.

Reglarea înălțimii față de pardoseală a aparatului

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

Reglarea înălțimii aparatului cu sertarele fixate

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

Notă:

Aparatul este prevăzut cu picioare reglabile pe înălțime. Cu ajutorul acestora, puteți ridica aparatul cu aproximativ 15 mm deasupra pardoselii.

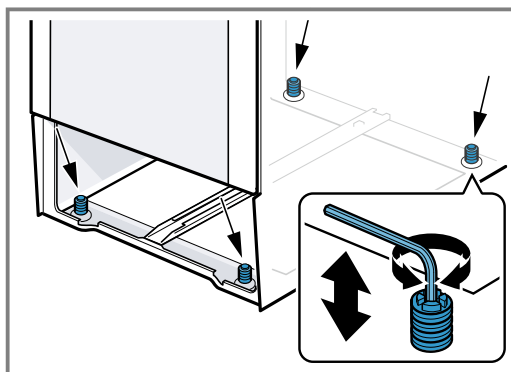
- Picioarele se află în partea frontală și în partea posterioară de jos a aparatului.

- Ridicați sau coborâți picioarele, răsucindu-le cu ajutorul unei chei cu locaș hexagonal, până când aparatul se află în poziție orizontală.

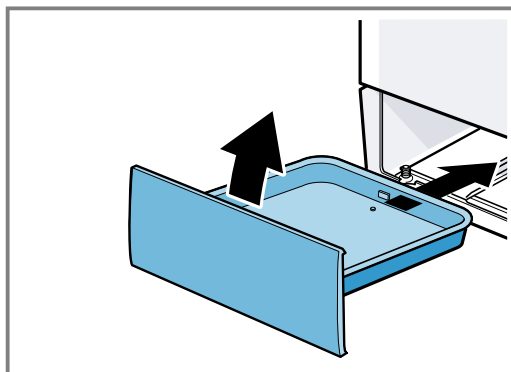
Reglarea înălțimii față de pardoseală a aparatului prevăzut cu un sertar extractibil

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

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



3. Împingeți la loc sertarul în soclu.



Mobilierul adiacent

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

Fixarea pe perete

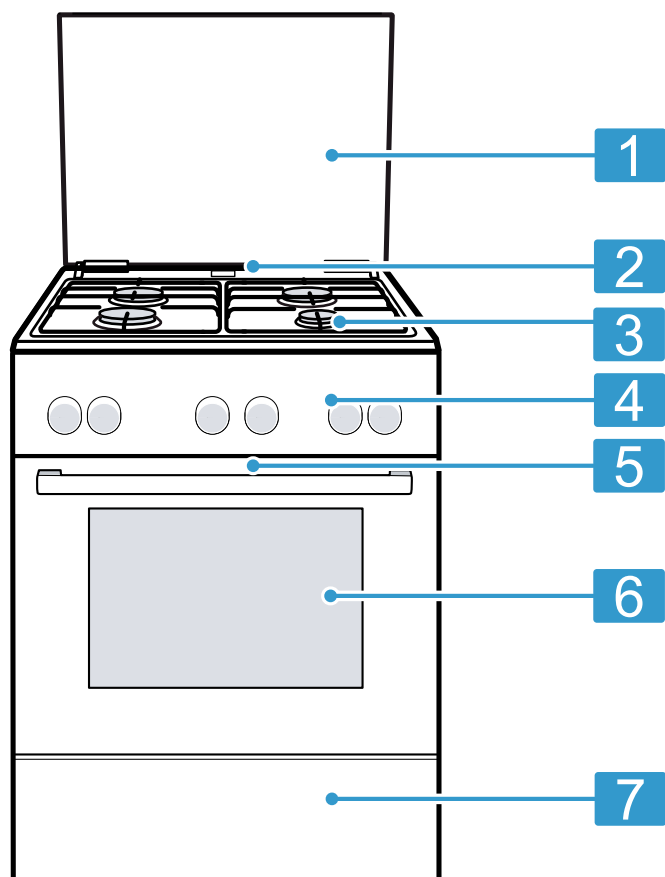
Pentru a preveni răsturnarea aparatului, trebuie să fixați aparatul pe perete cu ajutorul cornierelor furnizate. Pentru fixarea aparatului pe perete, respectați instrucțiunile de montaj.

5 Cunoașterea

5.1 Aparatul dumneavoastră

Aici găsiți o privire de ansamblu asupra componentelor aparatului dvs.

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



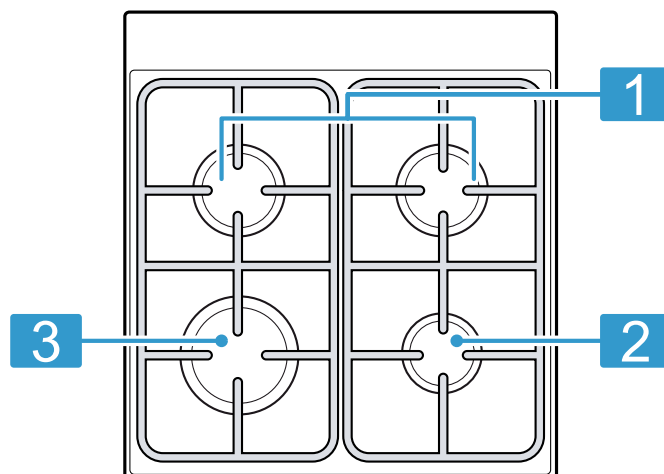
	Explicație
1	Capacul superior ¹
2	Leșirea aburilor ¹
3	Plita
4	Panourile de comandă
5	Suflanta de răcire ¹
6	Ușa aparatului
7	Sertar din soclu ¹

¹ În funcție de dotările aparatului

5.2 Plita

Aici găsiți o prezentare a plitei.

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



	Putere în kW	Arzător/Zonă de gătit
1	1,7 kW	Arzător normal
2	1 kW	Arzător economic
3	3 kW	Arzător puternic

5.3 Panourile de comandă

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

Elementele de comandă

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

Element de comandă	Explicație
Tastele și afișajul	Tastele sunt suprafețe sensibile la atingere. Pentru a selecta o funcție, apăsați ușor câmpul corespunzător. Display-ul afișează simbolurile funcțiilor active și funcțiile de timp. → "Tastele și afișajul", Pagina 12

Element de comandă	Explicație
Selector de funcții	Cu ajutorul selectorului de funcții puteți seta modurile de încălzire și alte funcții. Puteți scoate selectorul de funcții din poziția neutră  rotindu-l spre dreapta sau spre stânga. În funcție de tipul de aparat, selectorul de funcții poate fi retractabil. Apăsăți pe selectorul de funcții pentru a-l retracta sau a-l scoate din poziția neutră . → "Modurile de încălzire și funcțiile", Pagina 12

Element de comandă	Explicație
Selectorul de temperatură	Cu ajutorul selectorului de temperatură puteți seta temperatura modului de încălzire și puteți selecta setările altor funcții. Puteți scoate selectorul de temperatură din poziția neutră  numai rotindu-l spre dreapta până la opriitor, și nu dincolo de acesta. În funcție de tipul de aparat, selectorul de temperatură poate fi retractabil. Apăsăți pe selectorul de temperatură pentru a-l retracta sau a-l scoate din poziția neutră . → "Temperatura și treptele de reglare", Pagina 13
Comutator pentru zonele de gătit	Cu ajutorul celor 4 comutatoare ale zonelor de gătit puteți seta puterea fiecăreia dintre acestea. Simbolul de la comutatorul respectiv vă indică ce zonă de gătit setați. → "Selectorul zonelor de gătit pe gaz", Pagina 13

Tastele și afișajul

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

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

Simbol	Funcție	Utilizare
	Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor	Activați sau dezactivați sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor.
	Funcțiile de timp	Selectați ora  , temporizatorul  , durata  și ora de finalizare  . Pentru a selecta funcții de timp individuale, apăsați în mod repetat pe  .
—	Minus	Reduceți valorile de setare.
+	Plus	Creșteți valorile de setare.

Modurile de încălzire și funcțiile

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

Simbol	Mod de încălzire	Utilizarea și modul de funcționare
	Convecție de aer fierbinte 3D	Coacere sau prăjire pe unul sau mai multe niveluri. Ventilatorul distribuie uniform în interiorul cuptorului căldura emisă de rezistența circulară din peretele posterior.
	Convecție delicată de aer fierbinte	Preparați delicat alimentele selectate, pe un nivel, fără preîncălzire. Ventilatorul distribuie uniform în interiorul cuptorului căldura emisă de rezistența circulară din peretele posterior. Alimentele sunt preparate, în anumite faze, cu căldură reziduală. Alegeți o temperatură cuprinsă între 120 °C și 230 °C. În timpul preparării, mențineți închisă ușa aparatului. Acest mod de încălzire este utilizat pentru determinarea consumului de energie în modul de recirculare a aerului și a clasei de eficiență energetică.

Simbol	Mod de încălzire	Utilizarea și modul de funcționare
	Treapta pentru pizza	Preparați pizza sau alimente care necesită o cantitate mare de căldură din partea inferioară. Încălzirea este realizată atât de rezistența din partea inferioară, cât și de rezistența circulară din peretele posterior.
	Încălzire în partea inferioară	Coaceți suplimentar alimentele sau preparați-le în baie de apă. Căldura este distribuită din partea inferioară.
	Grill, suprafață mare	Preparați alimente plate, precum fripturi, cârnăciori sau felii de pâine. Gratinați alimente. Este încălzită întreaga suprafață de sub rezistența grill-ului.
	Grill cu convecție de aer	Prăjiți carne de pasăre, pește întreg sau bucăți mari de carne. Rezistența grill-ului și ventilatorul se conectează și se deconectează în mod alternativ. Ventilatorul asigură recircularea aerului fierbinte în jurul preparatului.
	Încălzire în partea superioară/inferioară	Coaceți sau prăjiți în mod tradițional, pe un nivel. Acest tip de încălzire este adecvat mai ales pentru prăjituri cu umpluturi zemoase. Căldura este distribuită atât din partea superioară, cât și din partea inferioară. Acest mod de încălzire este utilizat pentru determinarea consumului de energie în modul convențional.

Funcțiile suplimentare

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

Simbol	Funcție	Utilizare
	Încălzire rapidă	Preîncălziți rapid cuptorul, fără accesorii. → "Încălzirea rapidă", Pagina 19
	Lampa din interiorul cuptorului	Iluminarea spațiului interior al cuptorului, fără încălzire. → "Sistemul de iluminare", Pagina 14

Temperatura și treptele de reglare

Pentru modurile de încălzire și funcții sunt disponibile mai multe setări.

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

Simbol	Funcție	Utilizare
●	Poziție neutră	Aparatul nu încălzește.
50 - 275	Interval de temperatură	Setați în °C temperatura din interiorul cuptorului.
1, 2, 3 sau I, II, III	Trepte pentru grill	În funcție de tipul de aparat, setați treptele pentru grill pentru grill-ul cu suprafață mare sau pentru grill-ul cu suprafață mică. 1 = slabă 2 = medie 3 = puternică

Indicatorul de încălzire

Aparatul indică atunci când s-a încălzit.
Când aparatul încălzește, pe display se aprinde . În pauzele de încălzire simbolul se stinge.
Atunci când preîncălziți, momentul optim pentru introducerea preparatului este atins imediat după prima stingere a simbolului.

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

Selectorul zonelor de gătit pe gaz

Cu ajutorul selectorului zonelor de gătit pe gaz puteți seta puterea de încălzire a zonelor de gătit.

Poziție	Funcție	Explicație
	Poziție neutră	Plita este deconectată.
	Poziție de aprindere	Toare arzătoarele se aprind simultan.
	Domeniul de setări	Flacără mare = putere maximă Flacără mică = putere minimă

La capătul domeniului de reglare este un opritor. Nu rotiți selectorului zonelor de gătit pe gaz dincolo de opritor.

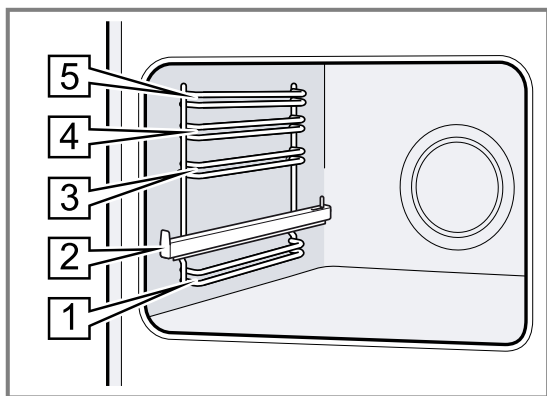
5.4 Interiorul cuptorului

Funcțiile din interiorul cuptorului facilitează utilizarea aparatului.

Suporturile pentru tăvi

Pe suporturile pentru tăvi din interiorul cuptorului puteți așeza accesorii, pe diferite niveluri. Interiorul cuptorului dispune de 5 niveluri de introducere. Nivelurile se numără de jos în sus. Suporturile pentru tăvi pot fi decroșate, de exemplu, în vederea curățării.

→ "Suporturile pentru tăvi", Pagina 26



Suprafețele cu funcție de autocurățare

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

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

→ "Curățarea suprafețelor cu sistem de autocurățare din interiorul cuptorului", Pagina 24

Sistemul de iluminare

Lampa cuptorului luminează spațiul interior al cuptorului.

La majoritatea modurilor de încălzire și funcțiilor, sistemul de iluminare este activat în timpul funcționării. Atunci când funcționarea este finalizată prin acționarea selectorului de funcții, sistemul de iluminare se dezactivează.

Aducând selectorul de funcții în poziția lămpii cuptorului puteți aprinde sistemul de iluminare fără a conecta sistemul de încălzire.

Suflanta de răcire

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

ATENȚIE!

Nu acoperiți fantele de ventilație de deasupra ușii aparatului. Aparatul se supraîncălzește.

► Fantele de ventilație trebuie să rămână libere.

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

Ușa aparatului

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

Apă de condens

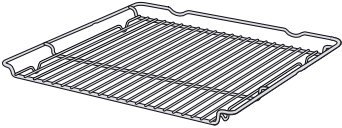
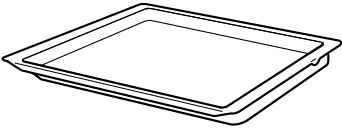
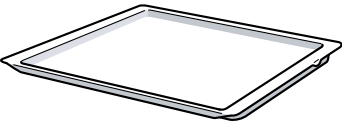
În timpul procesului de preparare, în interiorul cuptorului și pe ușa acestuia se poate acumula apă de condens. Acumularea apei de condens este un fenomen normal care nu afectează funcționarea aparatului. Îndepărtați prin ștergere apa de condens după finalizarea procesului de preparare.

6 Accesorii

Utilizați accesorii originale. Acestea sunt adaptate pentru aparatul dumneavoastră.

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

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

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

6.1 Utilizarea accesoriilor

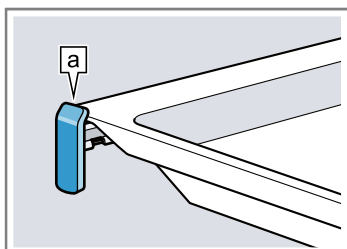
Introduceți întotdeauna accesoriul în locul corespunzător din interiorul cuptorului. Numai astfel puteți trage accesoriul afară aproximativ până la jumătate, fără ca acestea să se răstoarne.

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

Grătar	Introduceți grătarul cu partea deschisă orientată spre ușa aparatului și cu curbura ~ orientată în jos.
Tava de exemplu, tava universală sau tava de copt	Introduceți tava cu partea teșită orientată spre ușa aparatului.

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

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



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

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

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

6.2 Alte accesorii

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

O ofertă cuprinzătoare pentru aparatul dumneavoastră puteți găsi pe internet sau în broșurile noastre: www.bosch-home.com

Accesoriile sunt concepute special pentru aparat. La achiziționare, precizați întotdeauna numărul de identificare exact al aparatului dumneavoastră (Nr. E). Pentru a afla care accesorii sunt corespunzătoare pentru aparatul dumneavoastră, accesați magazinul online sau adresați-vă reprezentanței locale.

7 Înainte de prima utilizare

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

7.1 Prima punere în funcțiune

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

Setarea orei

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

Cerință: Selectorul de funcții trebuie să se afle în poziția neutră 0.

1. Setati ora cu — sau +.
2. Apăsați pe 0.
- ✓ Pe display este afișată ora setată.

7.2 Curățarea aparatului înainte de prima utilizare

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

1. Scoateți din cuptor accesoriile și resturile de ambalaj, de exemplu, bulele de polistiren.

2. Înainte de încălzire, ștergeți suprafețele lucioase din interiorul cuptorului utilizând o lavetă moale, umedă.
3. Aerisiți încăperea pe tot parcursul perioadei de încălzire a aparatului.
4. Setati modul de încălzire și temperatura.
→ "Utilizarea de bază", Pagina 19

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

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

8 Vasele de gătit

Aceste observații vă ajută să economisiți energie și să evitați deteriorarea vaselor.

8.1 Utilizarea vaselor de gătit

Alegerea și poziționarea vasului de gătit influențează siguranța și eficiența energetică a aparatului dumneavoastră.

AVERTISMENT – Pericol de incendiu!

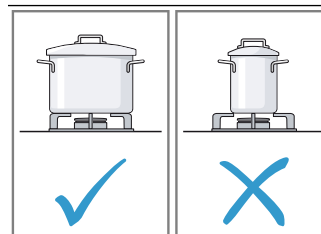
Elementele de conversie inflamabile se pot aprinde.

- ▶ Asigurați o distanță de minimum 50 mm între vasul de gătit și elementele de conversie inflamabile.

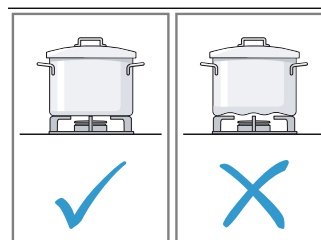
AVERTISMENT – Pericol de rănire!

O tigaie wok poziționată greșit poate provoca răniri. Tigaia wok nu are o poziție stabilă și poate cădea.

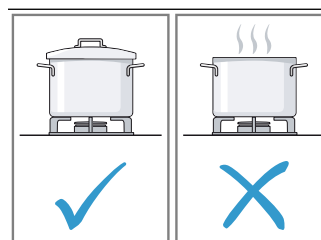
- ▶ Utilizați inelul wok și tigaia wok numai pe arzătorul pentru wok. Nu așezați niciodată inelul wok și tigaia wok pe arzătorul normal sau pe arzătorul puternic.



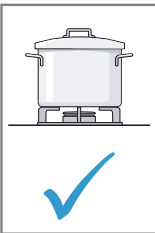
- Asigurați-vă că dimensiunea vasului de gătit este adecvată pentru arzător.
- Nu așezați niciodată vase de gătit de dimensiuni mici pe arzătoare mari.
- Asigurați-vă că flacăra nu atinge părțile laterale ale vasului de gătit.

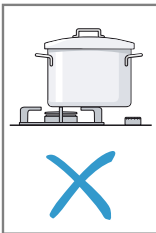


- Nu folosiți vase de gătit deformat.
- Vasele de gătit deformat nu au o poziție stabilă pe plită și pot cădea.
- Utilizați vase de gătit cu baza plată și groasă.

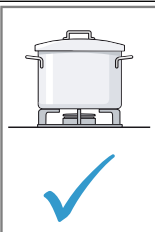


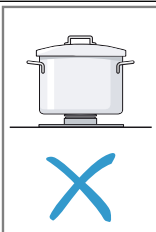
- Nu fierbeți în vase neacoperite cu capac.
- Asigurați-vă că capacul nu este deplasat.
- În timpul fierberii fără capac, se pierde o mare parte a energiei.



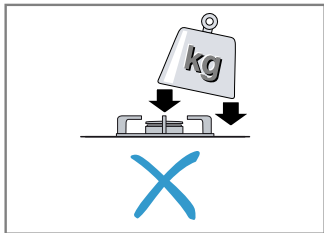


- Poziționați vasul de gătit central pe arzător, în caz contrar, vasul ar putea să cadă.
- Nu poziționați vasul de gătit pe arzător în apropierea elementelor de comandă.
- Elementele de comandă pot suferi deteriorări din cauza supraîncălzirii.

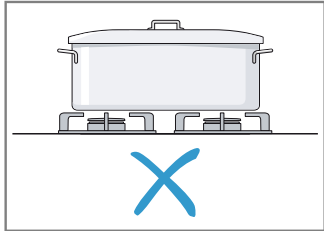




- Așezați vasul de gătit pe grătarul pentru vase.
- Nu așezați niciodată vasul de gătit direct pe arzător.
- Înainte de utilizare, asigurați-vă că grătarul pentru vase și capacele arzătoarelor pe gaz sunt așezate corect.



- Manevrați cu atenție vasele de gătit care sunt așezate pe plită.
- Nu loviți plita.
- Nu așezați pe plită vase foarte grele.



- Nu încălziți niciodată un singur vas de gătit pe mai multe arzătoare. Acumularea de căldură rezultată poate determina defectarea aparatului.
- Nu încălziți pietre pentru grill sau tigăi pentru paella.
- Utilizați numai vase de gătit al căror diametru nu depășește diametrul maxim admis.

8.2 Vase de gătit adecvate

1. Utilizați numai vase de gătit cu un diametru adecvat. → "Vase de gătit adecvate", Pagina 17
2. Asigurați-vă că vasele de gătit nu depășesc marginea zonei de gătit.

Vase de gătit adecvate

Utilizați numai vase de gătit cu un diametru adecvat. Vasele de gătit nu trebuie să depășească marginea zonei de gătit.

Arzător/Zonă de gătit	Diametrul maxim al bazei vasului de gătit	Diametrul minim al bazei vasului de gătit
Arzător puternic	280 mm	240 mm
Arzător normal	240 mm	180 mm
Arzător economic	180 mm	120 mm

9 Utilitatea plitei

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

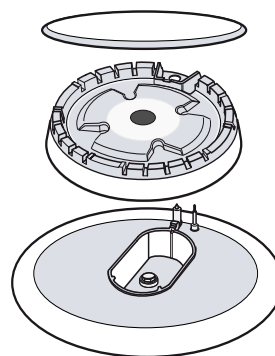
9.1 Așezarea pieselor arzătorului

Aici aflați cum trebuie să așezați corect toate piesele arzătorului.

Cerință: Asigurați-vă că piesele arzătorului sunt curate și uscate.

1. Așezați piesele individuale ale arzătorului în poziție exactă și dreaptă, în caz contrar, se pot produce defecțiuni la aprindere sau în timpul funcționării.

2. Așezați cu precizie capacul arzătorului pe capul arzătorului.



9.2 Indicații importante privind plita pe gaz

Țineți cont de instrucțiunile de utilizare a plitei dumneavoastră pe gaz.

- Emiterea unui șuierat ușor în timpul funcționării arzătorului este un fenomen normal.

- Formarea de mirosuri neplăcute în timpul primei utilizări este un fenomen normal. Aceasta nu comportă niciun risc și nu reprezintă o defecțiune. Acestea dispar în timp.
- Producerea unei flăcări de culoare portocalie este un fenomen normal. Aceasta este cauzată de praful din aer, de lichidele revărsate etc.
- Dacă flacăra arzătorului se stinge accidental, deconectați selectorul arzătorului și așteptați 1 minut înainte de a aprinde din nou arzătorul.
- La câteva secunde după deconectare, este posibil să fie emise zgomote asemănătoare unor pocnituri ușoare produse de arzător. Acest lucru nu este neobișnuit, ci indică faptul că siguranța este dezactivată.
- Mențineți curate bujiile. Dacă bujiile sunt murdare, acestea se vor deteriora. Curățați cu regularitate bujiile utilizând o pensulă mică, nemetalică. Asigurați-vă că bujiile nu sunt supuse loviturilor puternice.

9.3 Utilitatea plitei

Arzătoarele pot fi aprinse după cum urmează.

ATENȚIE!

Arzătorul nu se aprinde sau flacăra acestuia nu este uniformă.

- ▶ Asigurați-vă că arzătoarele zonelor de gătit sunt curate și uscate.
- ▶ Corpul arzătorului și capacul arzătorului trebuie să fie poziționate exact în locașurile corespunzătoare.

Arzătorul se poate stinge accidental.

- ▶ Dacă flacăra arzătorului se stinge accidental, deconectați selectorul arzătorului și așteptați 1 minut înainte de a aprinde din nou arzătorul.

1. Deschideți capacul superior al aragazului.
Cât timp plita este în funcțiune, capacul superior trebuie să fie deschis.

9.5 Recomandări de reglare pentru gătit

Aici găsiți o prezentare generală a unor diverse preparate culinare cu treptele de preparare termică corespunzătoare.

Observații

- Timpul de preparare variază în funcție de tipul, greutatea, grosimea și calitatea alimentelor.
- Alegeți dimensiunea potrivită a vasului pentru fiecare zonă de gătit. Diametrul bazei vasului de gătit trebuie să corespundă dimensiunii zonei de gătit.
- Preparați cu cât mai puțină apă, pentru a asigura păstrarea vitaminelor și mineralelor.
 - Preparați cu cât mai puțină apă, pentru a asigura păstrarea vitaminelor și mineralelor.
 - Alegeți durate de preparare scurte, astfel încât legumele să rămână crocante și bogate în substanțe nutritive.

Exemplu	Aliment	Zonă de gătit	Treaptă de preparare
Topire	Ciocolată, unt, margarină	Arzător economic	flacăra mică
Încălzire	Zeamă de carne fiartă, legume din conserve	Arzător normal	flacăra mică
Încălzire și menținere caldă	Supe	Arzător economic	flacăra mică
Preparare cu aburi*	Pește	Arzător normal	între flacăra mare și mică
Fierbere înăbușită*	Cartofi și alte legume, carne	Arzător normal	între flacăra mare și mică
Fierbere*	Orez, legume, preparate cu carne (cu sosuri)	Arzător normal	flacăra mare
Prăjire	Clătite, cartofi, șnițele, crochete de pește	Arzător mare** Arzător pentru wok**	între flacăra mare și mică între flacăra mare și mică

2. Așezați un vas de gătit adecvat pe grătarul pentru vase.
→ "Vase de gătit adecvate", Pagina 17
3. Apăsați selectorul pentru arzătorul dorit și rotiți-l în dreptul poziției de aprindere ✱.
- ✓ Începe procesul de aprindere.
4. Apăsați selectorul zonelor de gătit și mențineți-l apăsat timp de aproximativ 1-3 secunde.
- ✓ Începe să iasă gaz, iar arzătorul cu gaz se aprinde.
- ✓ Astfel, siguranța de aprindere va fi activată. Dacă flacăra de gaz se stinge, alimentarea cu gaz va fi întreruptă automat datorită siguranței de aprindere.
5. Reglați intensitatea dorită a flăcării.
Între pozițiile 0 Oprire și ④, flacăra nu este stabilă. De aceea, alegeți întotdeauna un reglaj între flacăra mare ④ și flacăra mică ②.
6. Verificați dacă flacăra arde.
Dacă flacăra nu arde, parcurgeți din nou aceste etape.
7. Pentru finalizarea procesului de preparare:
 - Rotiți spre dreapta selectorul zonelor de gătit, în dreptul poziției 0.

9.4 Aprinderea manuală a arzătorului aparatului

Notă: În cazul unei pene de curent, puteți aprinde și manual arzătorul.

1. Așezați un vas de gătit adecvat pe grătarul pentru vase.
2. Apăsați selectorul arzătorului selectat și rotiți-l spre stânga în dreptul treptei de preparare dorite. Mențineți apăsat selectorul.
3. Aprindeți arzătorul cu ajutorul unui aprinzător cu gaz sau al unui chibrit. După aprindere, mențineți apăsat timp de câteva secunde selectorul.

Notă:

Observații

- * Dacă folosiți un vas cu capac, reduceți intensitatea flăcării imediat ce preparatul începe să fiarbă.

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

10 Utilizarea de bază

10.1 Conectarea aparatului

- ▶ Rotiți selectorul de funcții în dreptul unei setări, cu excepția poziției neutre 0.
- ✓ Aparatul este conectat.

10.2 Deconectarea aparatului

- ▶ Rotiți selectorul de funcții în poziția neutră 0.
- ✓ Aparatul este deconectat.

10.3 Tipurile de încălzire și temperatura

1. Setati modul de încălzire cu ajutorul selectorului de funcții.
 2. Setati temperatura sau treapta de grill cu ajutorul selectorului de temperatură.
- ✓ După câteva secunde, cuptorul va începe să se încălzească.

3. Atunci când preparatul este gata, aparatul se deconectează.

Recomandări

- Pentru modul de încălzire ideal pentru preparatul dumneavoastră, consultați descrierea modurilor de încălzire.
- Puteți seta de la aparat durata și ora de finalizare a procesului de funcționare.
→ "Funcțiile de timp", Pagina 20

Modificarea modului de încălzire

Puteți modifica în orice moment modul de încălzire.

- ▶ Setati modul de încălzire dorit cu ajutorul selectorului de funcții.

Modificarea temperaturii

Puteți modifica în orice moment temperatura.

- ▶ Setati temperatura dorită cu ajutorul selectorului de temperatură.

11 Încălzirea rapidă

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

Folosiți funcția de încălzire rapidă numai la temperaturi setate la valori de peste 100 °C.

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

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

11.1 Setarea încălzirii rapide

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

1. Setati încălzirea rapidă  cu ajutorul selectorului de funcții.

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

12 Funcțiile de timp

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

12.1 Prezentare generală a funcțiilor de timp

Cu ajutorul tastei  selectați diferite funcții de timp.

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

12.2 Setarea temporizatorului

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

Notă: Temporizatorul și durata de preparare nu pot funcționa simultan. Dacă este setată deja o durată de preparare, temporizatorul nu poate fi setat.

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

Tastă	Valoare recomandată
—	5 minute
+	10 minute

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

- ✓ După câteva secunde, temporizatorul pornește și începe derularea duratei de temporizare.
 - ✓ Când durata de temporizare a expirat, este emis un semnal sonor, iar valoarea de pe display a duratei de temporizare este zero.
- După expirarea duratei de temporizare:
 - Pentru a dezactiva temporizatorul, apăsați una dintre taste.

Modificarea duratei setate la temporizator

Durata de temporizare poate fi modificată în orice moment.

Cerință: Pe display este marcat .

- ▶ Modificați durata de temporizare cu tasta — sau +.
- ✓ După câteva secunde, aparatul preia modificarea.

Anularea duratei de temporizare

Durata de temporizare poate fi anulată în orice moment.

Cerință: Pe display este marcat .

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

12.3 Setarea duratei de preparare

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

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

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

Program suplimentar	Valoare recomandată
—	10 minute
+	30 minute

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

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

Modificarea duratei de preparare

Durata poate fi modificată în orice moment.

Cerință: Pe display este marcat .

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

Anularea duratei de preparare

Durata poate fi anulată în orice moment.

Cerință: Pe display este marcat .

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

12.4 Setarea orei de finalizare

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

Observații

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

Cerințe

- Sunt setate un mod de încălzire și o temperatură sau o treaptă.
 - Este setată o durată de preparare.
1. Apăsați în mod repetat tasta  până când pe display este marcat →I.
 2. Apăsați tasta — sau tasta +.
 - ✓ Pe display este prezentată ora de finalizare calculată.
 3. Cu ajutorul tastei — sau al tastei + puteți decala ora de finalizare.
 - ✓ După câteva secunde, aparatul preia setarea, iar pe display este prezentată ora de finalizare setată.
 - ✓ Când ora de pornire calculată se stinge, aparatul începe să se încălzească, iar durata este cronometrată.
 - ✓ Când durata a expirat, este emis un semnal sonor, iar valoarea de pe display a duratei este zero.
 4. Când durata a expirat:
 - Apăsați una dintre taste pentru a dezactiva în prealabil semnalul sonor.

- Pentru a seta din nou o durată, apăsați tasta +.
- Atunci când preparatul este gata, aparatul se deconectează.

Modificarea orei de finalizare

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

Cerință: Pe display este marcat →I.

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

Anularea orei de finalizare

Ora de finalizare setată poate fi ștearsă în orice moment.

Cerință: Pe display este marcat →I.

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

12.5 Setarea orei

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

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

1. Setați ora cu — sau +.
2. Apăsați pe .
- ✓ Pe display este afișată ora setată.

13 Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor

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

Notă: După o pană de curent, sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor nu mai este activ.

13.1 Activarea și dezactivarea sistemului de siguranță împotriva accesului copiilor

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

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

14 Curățare și îngrijire

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

14.1 Produse de curățare

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

AVERTISMENT – Pericol de electrocutare!

Pătrunderea umidității în interiorul aparatului poate provoca electrocutarea.

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

ATENȚIE!

Produsele de curățare neadecvate pot deteriora suprafețele aparatului.

- ▶ Nu utilizați produse de curățare agresive sau abrazive.

Produsele de curățare adecvate

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

- ▶ Nu utilizați produse de curățare care au un conținut mare de alcool.
- ▶ Nu utilizați niciodată bureți din sârmă sau bureți abrazivi.
- ▶ Nu utilizați produse de curățare speciale dacă aparatul încă este cald.

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

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

Lavetele din burete noi conțin reziduuri rezultate în urma procesului de fabricație.

- ▶ Spălați temeinic lavetele din burete noi înainte de utilizare.

Respectați instrucțiunile privind curățarea aparatului.
→ "Curățarea aparatului", Pagina 24

Aparatul

Suprafața	Produsele de curățare adecvate	Observații
Inox	▪ Soluție fierbinte de detergent ▪ Produse de îngrijire speciale pentru inox, adecvate pentru suprafețe fierbinți	Pentru a preveni coroziunea, îndepărtați imediat depunerile de calcar, grăsime, amidon sau albuș de ou de pe suprafețele din inox ale aparatului. Aplicați în strat subțire produsul de îngrijire pentru inox.
Suprafețe emailate, din plastic, vopsite sau serigrafiate de exemplu, panoul de comandă	▪ Soluție fierbinte de detergent	Nu utilizați produse de curățare pentru geamuri sau răzuitoare pentru geamuri.
Butoanele	▪ Soluție fierbinte de detergent	Curățați cu o lavetă și ștergeți până la uscare cu un șervet moale. Nu o scoateți și nu o frecați.
Arzătorul pe gaz al plitei și grătarul pentru vase	▪ Soluție fierbinte de detergent	Curățați cu o lavetă piesele arzătorului și grătarul pentru vase. Folosiți cantități mici de apă. Apa nu trebuie să pătrundă în interiorul aparatului prin componentele arzătorului. Nu curățați în mașina de spălat vase.
Sertarul din soclu	▪ Soluție fierbinte de detergent	Curățați cu o lavetă.

Ușa aparatului

Zona	Produsele de curățare adecvate	Observații
Geamurile ușilor	▪ Soluție fierbinte de detergent	Nu utilizați răzuitoare pentru geamuri sau spirale din inox. Recomandare: Pentru o curățare temeinică, demontați geamurile ușii. → "Ușa aparatului", Pagina 27

Zona	Produsele de curățare adecvate	Observații
Capacul ușii	- Din inox: Produse de curățare pentru inox - Din material plastic: Soluție fierbinte de detergent	Nu utilizați produse de curățare pentru geamuri sau răzuitoare pentru geamuri. Recomandare: Pentru o curățare temeinică, scoateți capacul ușii. → "Ușa aparatului", Pagina 27
Mânerul ușii	Soluție fierbinte de detergent	Pentru a evita formarea depunerilor persistente, îndepărtați imediat agentul de decalcifiere de pe mânerul ușii.
Garnitura de etanșare a ușii	Soluție fierbinte de detergent	Nu o scoateți și nu o frecați.
Capac din sticlă superior	Produse de curățat pentru geamuri	Curățați cu o lavetă moale. Recomandare: Pentru o curățare temeinică, scoateți capacul din sticlă din partea superioară. → "Capacul superior", Pagina 29

Interiorul cuptorului

Zona	Produsele de curățare adecvate	Observații
Suprafețele emailate	- Soluție fierbinte de detergent - Apă cu oțet - Produse de curățare pentru cuptoare	În cazul depunerilor de murdărie persistente, înmuiați și utilizați o perie sau o spirală din inox. Pentru a usca interiorul cuptorului după curățare, lăsați ușa aparatului deschisă. Observații - La temperaturi foarte înalte, suprafețele emailate de ard, astfel încât apar diferențe mici de culoare. Capacitatea de funcționare a aparatului nu este influențată de acest lucru. - Marginile tăvilor de copt subțiri nu pot fi emailate complet și pot fi aspre. Protecția la coroziune nu va fi afectată din această cauză. - Resturile alimentare pot duce la formarea de depuneri albe pe suprafețele emailate. Depunerile nu prezintă riscuri pentru sănătate. Capacitatea de funcționare a aparatului nu este influențată de acest lucru. Depunerile pot fi îndepărtate cu acid citric.
Suprafețe cu auto-curățare	-	Respectați instrucțiunile privind suprafețele cu autocurățare. → "Curățarea suprafețelor cu sistem de autocurățare din interiorul cuptorului", Pagina 24
Geamul protector al lămpii cuptorului	Soluție fierbinte de detergent	În cazul depunerilor de murdărie persistente, utilizați produse de curățare pentru cuptoare.
Suporturile pentru tăvi	Soluție fierbinte de detergent	În cazul depunerilor de murdărie persistente, înmuiați și utilizați o perie sau o spirală din inox. Recomandare: Pentru curățare, decroșați suporturile pentru tăvi. → "Suporturile pentru tăvi", Pagina 26
Sistemul de extragere	Soluție fierbinte de detergent	În cazul depunerilor de murdărie persistente, utilizați o perie. Pentru a nu îndepărta unsoarea de gresare, curățați șinele de glisare fără a le extrage din interiorul aparatului. Nu curățați în mașina de spălat vase. Recomandare: Pentru curățare, decroșați sistemul de extragere. → "Suporturile pentru tăvi", Pagina 26
Accesorii	- Soluție fierbinte de detergent - Produse de curățare pentru cuptoare	În cazul depunerilor de murdărie persistente, înmuiați și utilizați o perie sau o spirală din inox. Accesoriile emailate pot fi curățate în mașina de spălat vase.

14.2 Curățarea aparatului

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

AVERTISMENT – Pericol de arsuri!

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

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

AVERTISMENT – Pericol de incendiu!

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

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

Cerință: Respectați indicațiile privind produsele de curățare.

→ "Produse de curățare", Pagina 22

1. Curățați aparatul cu o soluție fierbinte de detergent de vase și cu o lavetă.
 - În cazul anumitor suprafețe, puteți utiliza produse de curățare alternative.
 → "Produsele de curățare adecvate", Pagina 22
2. Uscați cu o lavetă moale.

14.3 Curățarea elementelor de comandă

AVERTISMENT – Pericol de electrocutare!

Pătrunderea umidității în interiorul aparatului poate provoca electrocutări.

- ▶ Pentru curățare, nu extrageți butonul de comandă.
- ▶ Nu utilizați bureți umezi.

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

14.4 Curățarea suprafețelor cu sistem de autocurățare din interiorul cuptorului

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

ATENȚIE!

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

- ▶ Dacă pe suprafețele cu autocurățare sunt vizibile pete închise la culoare, încălziți interiorul cuptorului.
- ▶ Nu utilizați produse de curățare pentru cuptoare sau produse de curățare abrazive. În cazul contactului accidental al unor produse de curățare pentru cup-

toare cu suprafețele cu autocurățare, tamponați imediat suprafețele cu apă și o lavetă absorbantă din burete. Nu frecați.

1. Scoateți accesorii și vesela din interiorul cuptorului.
2. Desprindeți și scoateți suporturile pentru tăvi din interiorul cuptorului.
→ "Suporturile pentru tăvi", Pagina 26
3. Îndepărtați depunerile grosiere de murdărie cu ajutorul unei soluții de apă cu detergent și al unei lăvețe moi:
 - de pe suprafețele emailate
 - de pe partea interioară a ușii aparatului
 - de pe apărătoarea din sticlă a lămpii din interiorul cuptorului
 Astfel, evitați producerea de pete persistente.
4. Scoateți obiectele din interiorul cuptorului. Interiorul cuptorului trebuie să fie gol.
5. Cu selectorul de funcții setați **convecție de aer 3D**.
6. Setati temperatura cu ajutorul selectorului de temperatură.
 - ✓ După câteva secunde, aparatul începe să încălzească.
7. Deconectați aparatul după 1 oră.
8. După ce aparatul s-a răcit bine, ștergeți cu o lavetă umedă interiorul cuptorului.

Notă: Pe suprafețele cu autocurățare se pot forma pete roșiatice. Nu este coroziune, ci sunt resturi de la alimentele sărate. Ingredientele alimentare precum zahărul sau albușul de ou nu se desprind de pe stratul de acoperire și pot rămâne pe suprafețe. Aceste pete nu reprezintă un pericol pentru sănătate și nu limitează capacitatea de curățare a suprafețelor cu autocurățare.

9. Acroșați suporturile pentru tăvi.
→ "Suporturile pentru tăvi", Pagina 26

14.5 Modificarea culorii arzătorului

După o utilizare îndelungată, componentele din alamă ale arzătorului capătă o culoare închisă din cauza procesului natural de oxidare. Modificarea culorii nu influențează funcționarea.

14.6 Curățarea manuală a grătarului pentru vase

AVERTISMENT – Pericol de arsuri!

Aparatul se încălzește în timpul funcționării.

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

1. Scoateți cu grijă grătarul pentru vase.
2. Înmuiați în chiuvetă grătarul pentru vase.
3. Curățați-l cu o perie și cu detergent de vase.
4. Clătiți-l cu apă curată grătarul pentru vase.
5. Uscați-l grătarul pentru vase utilizând un șervet de vase.

14.7 Pentru depunerile de murdărie arse utilizați gel de curățare

Pentru îndepărtarea depunerilor de murdărie persistente, arse, puteți achiziționa un gel de curățare din magazinul nostru online, de la reprezentanța locală sau de la unitățile de service abilitate.

1. Respectați indicațiile de pe eticheta produsului de curățare.
2. Scoateți grătarul pentru vase și piesele arzătorului.
3. **ATENȚIE!**
Gelul de curățare deteriorează piesele arzătorului, elementele de comandă și suprafețele din aluminiu.
► Utilizați gelul de curățare numai pe grătarele pentru vase și pe suprafețele din oțel inoxidabil.
Aplicați gelul de curățare pe depunerile de murdărie persistente.
4. Dacă este necesar, lăsați produsul să acționeze peste noapte.

14.8 Curățarea suprafețelor din inox

1. Respectați informațiile privind produsele de curățare.
2. Curățați cu un burete și cu o soluție fierbinte de detergent în direcția șlefuirii.
3. Ștergeți ulterior cu o lavetă moale.
4. Aplicați produsul de îngrijire pentru inox în strat subțire, cu o lavetă moale.

Recomandare: Produsele de îngrijire pentru inox pot fi achiziționate de la unitățile de service sau din magazinul online.

14.9 Curățarea arzătorului

După o utilizare îndelungată, componentele din alamă ale arzătorului capătă o culoare închisă din cauza procesului natural de oxidare. Modificarea culorii nu influențează funcționarea.

AVERTISMENT – Pericol de arsuri!

Aparatul se încălzește în timpul funcționării.

► Înainte de curățare, lăsați aparatul să se răcească.

1. Scoateți cu grijă grătarul pentru vase.
2. Scoateți cu atenție piesele arzătorului.
3. Curățați piesele arzătorului utilizând o perie și detergent de vase.
4. Clătiți cu apă curată piesele arzătorului.
5. Înainte de asamblare, lăsați piesele arzătorului să se usuce complet, în caz contrar, se pot produce defecțiuni la aprindere sau în timpul funcționării.

14.10 Curățarea comutatorului zonelor de gătit

După utilizare, curățați comutatorul zonelor de gătit dacă acesta este murdar sau pătat.

Notă:

- Respectați indicațiile privind produsele de curățare necorespunzătoare.
 - Nu utilizați raclete pentru geamuri.
 - Nu utilizați produse de curățare pentru suprafețe vitroceramice.
 - Nu scoateți comutatorul zonelor de gătit.
1. Curățați comutatorul zonelor de gătit cu o lavetă înmuiată într-o soluție fierbinte de apă și detergent de vase.
 - Stoarceți bine laveta. Laveta nu trebuie să fie prea udă.
 - Spălați temeinic lavetele din burete noi înainte de utilizare.
 2. Ștergeți ulterior cu o lavetă moale.

15 Programul de curățare

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

15.1 Setarea programului de curățare

AVERTISMENT – Pericol de opărire!

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

► Nu turnați niciodată apă în interiorul cuptorului fierbinte.

Cerință: Spațiul de coacere trebuie să fie complet rece.

1. Scoateți accesoriile din interiorul cuptorului.
2. Puneți o picătură de detergent lichid în 0,4 litri de apă și turnați amestecul în centrul bazei cuptorului. Nu folosiți apă distilată.
3. Setați modul de încălzire **Încălzire în partea inferioară**  cu ajutorul selectorului de funcții.

4. Cu selectorul de temperaturi setați 80 °C.
5. Apăsăți în mod repetat tasta , până când pe display este marcat .
6. Setăți durata la 4 minute cu ajutorul tastei — sau +.
✓ După câteva secunde, aparatul începe să se încălzească și pornește numărătoarea inversă a duratei.
✓ Când durata a expirat, este emis un semnal sonor, iar valoarea de pe display a duratei este zero.
7. Opriți aparatul și lăsați-l să se răcească timp de aproximativ 20 de minute.

15.2 Curățarea interiorului cuptorului după utilizare

ATENȚIE!

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

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

Cerință: Interiorul cuptorului s-a răcit.

1. Deschideți ușa aparatului și eliminați reziduurile de apă cu o lavetă absorbantă din burete.
2. Curățați suprafețele netede din interiorul cuptorului utilizând o lavetă sau o perie moale. Eliminați depunerile persistente utilizând un burete de sârmă din inox.
3. Îndepărtați depunerile de calcar utilizând o lavetă îmbibată cu oțet. Curățați de mai multe ori cu apă curată și uscați cu o lavetă moale inclusiv zona de sub garnitura ușii.

4. Atunci când interiorul cuptorului este curățat suficient:
 - Pentru a permite răcirea interiorului cuptorului, deschideți ușa aparatului la aproximativ 30° și lăsați-o deschisă timp de aproximativ 1 oră.
 - Pentru uscarea mai rapidă a interiorului cuptorului, lăsați ușa aparatului deschisă timp de aproximativ 5 minute cu setarea **Convecție de aer fierbinte 3D**  și încălziți-l la 50 °C.

16 Suporturile pentru tăvi

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

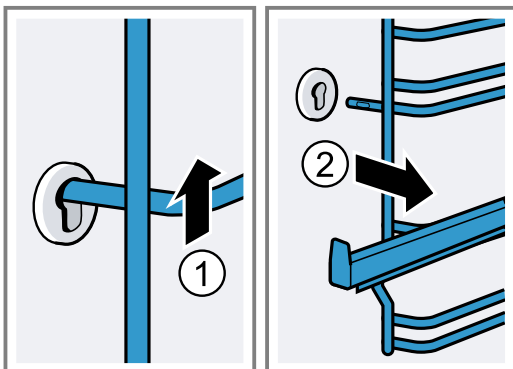
16.1 Scoaterea suporturilor pentru tăvi

AVERTISMENT – Pericol de arsuri!

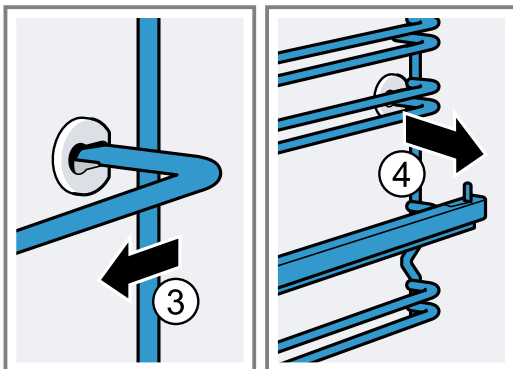
Suporturile se pot înfierbânta puternic.

- ▶ Nu atingeți niciodată suporturile atunci când acestea sunt fierbinți.
- ▶ Lăsați aparatul să se răcească.
- ▶ Țineți copiii la o distanță sigură.

1. Ridicați în față și în sus suportul pentru tăvi și decroșați-l.

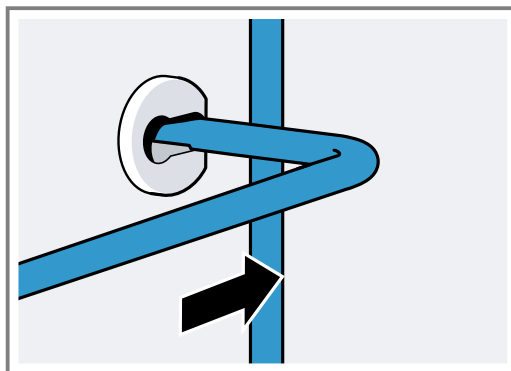


2. Apoi apăsați spre înainte întregul suport pentru tăvi și ridicați-l.

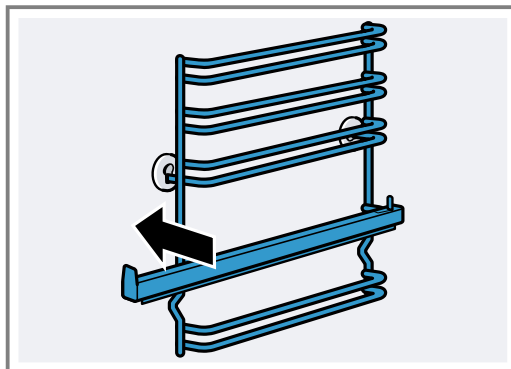


16.2 Acroșarea suporturilor pentru tăvi

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



2. și introduceți-l în bucșa din față.



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

17 Ușa aparatului

În mod normal, partea exterioară a aparatului trebuie curățată. Dacă partea exterioară și cea interioară a ușii sunt foarte murdare, puteți scoate ușa aparatului pentru a o curăța.

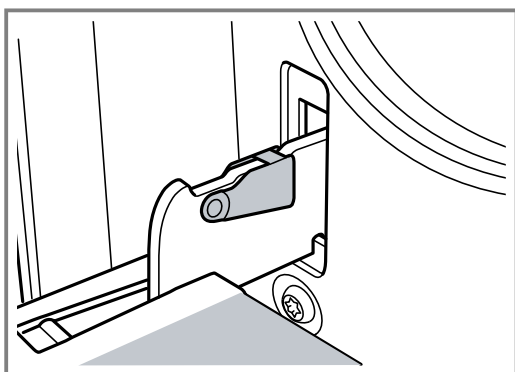
17.1 Balamalelor ușii

⚠ AVERTISMENT – Pericol de rănire!

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

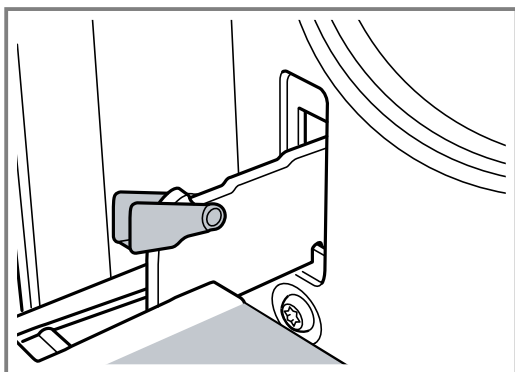
- ▶ Când deschideți ușa aparatului, asigurați-vă că pârghiile de blocare sunt închise sau deschise complet.

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



Aceasta nu poate fi scoasă din balamale.

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

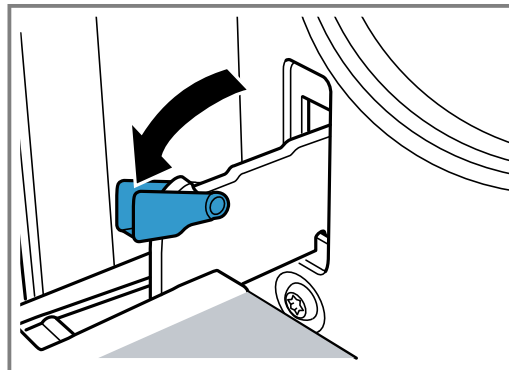


Balamalele nu se pot închide brusc.

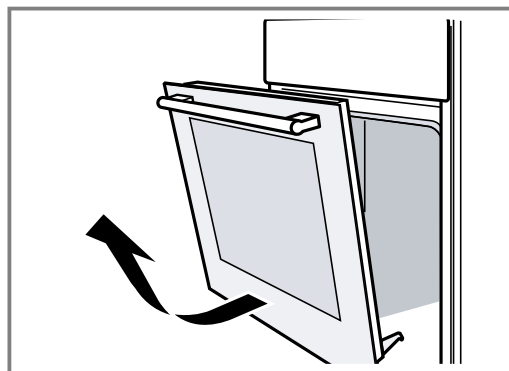
17.2 Scoaterea ușii aparatului

1. Deschideți complet ușa cuptorului.

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



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



17.3 Demontarea geamurilor ușii

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

⚠ AVERTISMENT – Pericol de rănire!

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

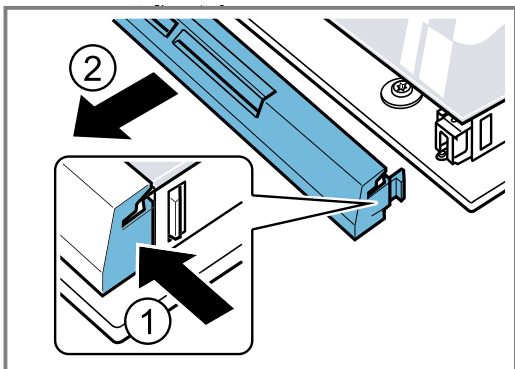
- ▶ Nu utilizați detergenți puternici și abrazivi sau raclete metalice ascuțite pentru a curăța geamul ușii cuptorului, în caz contrar, suprafața se poate zgâria.

Componentele din interiorul ușii aparatului pot avea muchii ascuțite.

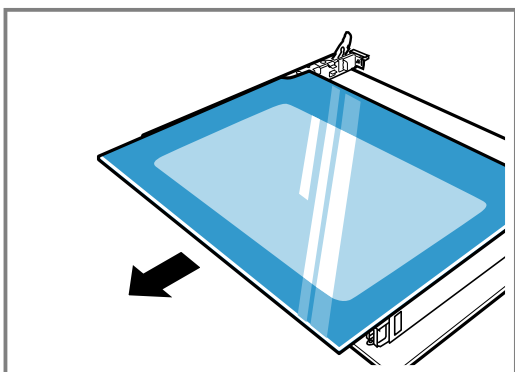
- ▶ Utilizați mănuși.

1. Decroșați ușa cuptorului.
→ "Scoaterea ușii aparatului", Pagina 27
2. Așezați-o cu mânerul orientat în jos pe un prosop.

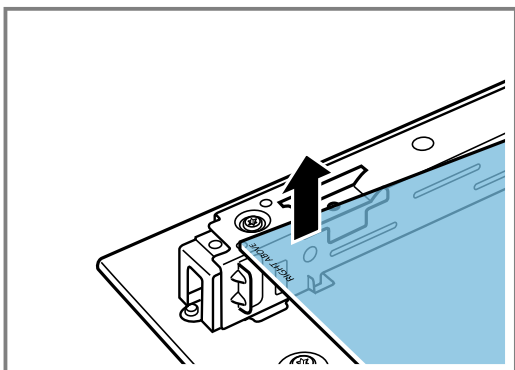
3. Pentru a demonta capacul superior al ușii cuptorului, apăsați cu degetele părțile stângă și dreaptă ale eclisei. Scoateți și îndepărtați capacul.



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



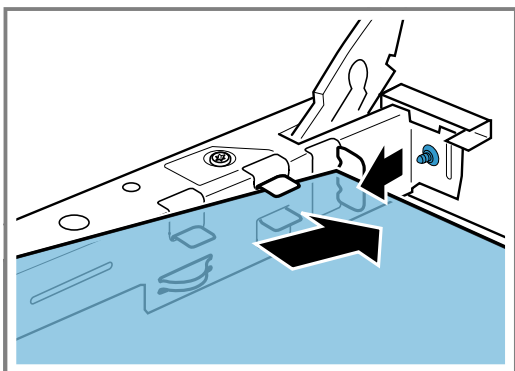
5. Ridicați și extrageți geamul.



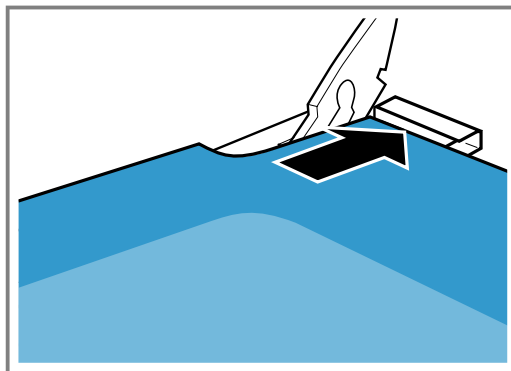
17.4 Montarea geamurilor ușii

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

1. Introduceți partea de jos a geamului, ținându-l înclinat.



2. Prindeți ferm geamul superior de ambele suporturi și introduceți-l înclinat spre înapoi.



Introduceți geamul în spațiile din partea inferioară. Suprafața netedă a geamului trebuie să fie orientată spre exterior.

3. Așezați și apăsați capacul în partea superioară a ușii cuptorului.
Eclisele trebuie să se cupleze în ambele părți.
4. Acroșați ușa cuptorului.
→ "Montarea ușii aparatului", Pagina 28

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

17.5 Montarea ușii aparatului

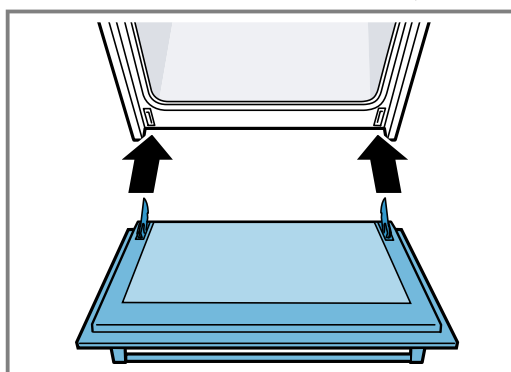
Montați din nou ușa cuptorului procedând în ordine inversă.

⚠ AVERTISMENT – Pericol de rănire!

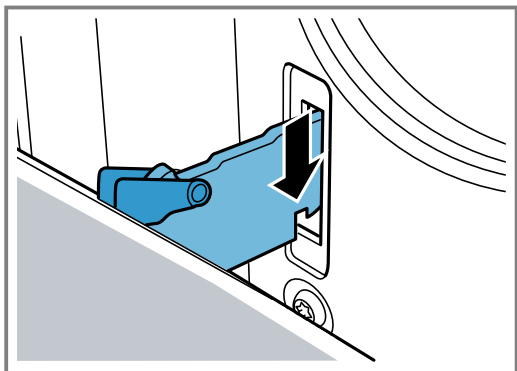
Ușa cuptorului poate să cadă involuntar sau o balama se poate închide brusc.

- În acest caz, nu apucați zona balamalelor. Apelați unitatea de service.

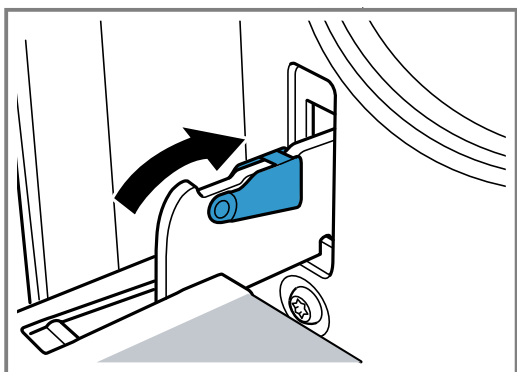
1. La remontarea ușii cuptorului, aveți grijă ca ambele balamale să fie introduse în direcția de deschidere.



2. Crestătura de pe balama trebuie să se înclișeteze în ambele părți.



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



4. Închideți ușa aparatului.

17.6 Siguranța suplimentară a ușii

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

⚠️ AVERTISMENT – Pericol de arsuri!

În cazul unor timpi de preparare mai lungi, ușa cuptorului poate deveni foarte fierbinte.

- Supravegheați copiii mici în timpul funcționării cuptorului.

18 Capacul superior

Pentru curățare, scoateți capacul superior.

18.1 Scoaterea capacului superior

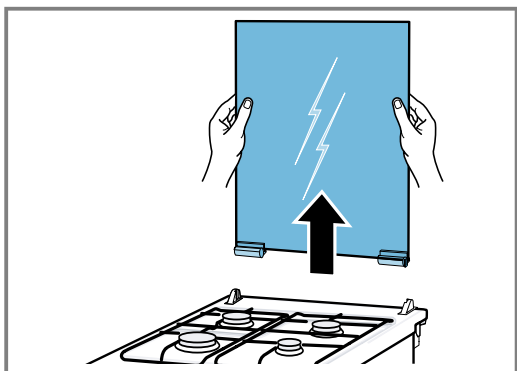
⚠️ AVERTISMENT – Pericol de rănire!

Un capac din sticlă zgâriat se poate fisura și sparge.

- Nu utilizați raclete pentru geamuri și nici produse de curățare ascuțite sau abrazive.

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

1. Apucați ferm din lateral, cu ambele mâini, capacul și trageți-l în sus.



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

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

18.2 Montarea capacului superior

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

Notă: Închideți capacul superior numai după ce zonele de gătit s-au răcit.

19 Remediați defecțiunile

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

AVERTISMENT – Pericol de rănire!

Reparațiile executate incorect sunt periculoase.

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

AVERTISMENT – Pericol de electrocutare!

Reparațiile executate incorect sunt periculoase.

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

19.1 Erori de funcționare

Defecțiune	Cauzele și remedierea defectelor
Aparatul nu funcționează.	Fișa de rețea a cablului de alimentare nu este introdusă în priză. ▶ Conectați aparatul la rețeaua de curent. Siguranța este defectă. ▶ Verificați siguranța din panoul de siguranțe. Alimentarea cu curent electric a fost întreruptă. ▶ Verificați funcționarea iluminării interiorului și altor aparate din încăperea.
După o anumită perioadă de timp, aparatul nu se deconectează complet.	După o anumită durată de timp, aparatul nu mai încălzește. Lampa cuptorului și suflanta de răcire nu se deconectează. La modurile de încălzire cu recircularea aerului, ventilatorul din peretele posterior interior al cuptorului continuă să funcționeze. ▶ Rotiți selectorul de funcții în poziția neutră. ✓ Aparatul este deconectat. ✓ Lampa cuptorului și ventilatorul din peretele posterior al acestuia sunt deconectate. ✓ Suflanta de răcire se deconectează automat imediat ce aparatul s-a răcit.
Pe display se aprinde ora.	Alimentarea cu curent electric a fost întreruptă. ▶ Setați din nou ora. → "Setarea orei", Pagina 21
Pe display se aprinde S F E , iar aparatul nu poate fi setat.	Protecția împotriva accesului copiilor este activată. ▶ Dezactivați sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor cu . → "Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor", Pagina 21
Pe display apare un mesaj cu E , de exemplu, E05-32 .	Defecțiune la sistemul electronic 1. Apăsăți pe . – Dacă este cazul, setați din nou ora. ✓ Dacă eroarea a fost remediată, mesajul de eroare dispare. 2. Dacă mesajul de eroare apare din nou, adresați-vă unității de service abilitate. Indicați mesajul de eroare exact, precum și nr. E complet al aparatului dumneavoastră. → "Serviciul clienți", Pagina 32
În bucătărie miroase a gaz.	Racordul buteliei de gaz nu este etanș. 1. Aerisiți încăperea. 2. Verificați racordul buteliei de gaz. Racordul buteliei de gaz la aparat nu este etanș. 1. Aerisiți încăperea. 2. Contactați furnizorul de gaz.
Arzătorul nu se aprinde.	Alimentarea cu curent electric a fost întreruptă. ▶ Aprindeți arzătorul cu ajutorul unui aprinzător cu gaz sau al unui chibrit. Piese arzătorului sunt poziționate greșit. 1. Așezați piesele arzătorului în poziție exactă și dreaptă. 2. Asigurați-vă că ciocurile de fixare să fixeze în orificii. Piese arzătorului sunt ude. ▶ Uscați cu grijă piesele arzătorului.

Defecțiune	Cauzele și remedierea defectelor
Arzătorul nu se aprinde.	Între bujie și arzător se află resturi de alimente sau depuneri de murdărie. ► Curățați spațiul intermediar dintre bujie și arzător. Robinetul de siguranță al conductei de gaz este închis. ► Deschideți robinetul de siguranță al conductei de gaz. Butelia de gaz este goală. ► Înlocuiți butelia de gaz. Există aer în conducta de gaz după racordarea inițială sau după înlocuirea buteliei. 1. Rotiți butonul de comandă în poziția 0. 2. Aprindeți din nou arzătorul. 3. Dacă este necesar, repetați de mai multe ori operațiunea de aprindere.
Arzătorul se stinge imediat după aprindere.	Nu ați menținut butonul de comandă apăsat suficient de mult timp. 1. După aprindere, mențineți apăsat timp de câteva secunde butonul de comandă. 2. Apăsați ferm butonul de comandă. Orificiile arzătorului sunt murdare. ► Curățați și uscați orificiile arzătorului.
Flacăra arzătorului este neuniformă.	Piese de arzătorului sunt poziționate greșit. 1. Așezați piesele arzătorului în poziție exactă și dreaptă. 2. Asigurați-vă că ciocurile de fixare să fixeze în orificii. Orificiile arzătorului sunt murdare. ► Curățați și uscați orificiile arzătorului.
Flacăra arzătorului se stinge în timpul funcționării.	Butelia de gaz este goală. ► Înlocuiți butelia de gaz.

19.2 Înlocuirea lămpii cuptorului

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

Notă: Lămpi cu halogen de 230 V și 25 W, rezistente la temperaturi înalte, pot fi achiziționate de la unitățile de service abilitate sau din comerțul de specialitate. Utilizați numai aceste lămpi. Apucați noua lampă cu halogen utilizând o lavetă curată și uscată. Astfel veți prelungi durata de viață a lămpii.

AVERTISMENT – Pericol de arsuri!

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

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

AVERTISMENT – Pericol de electrocutare!

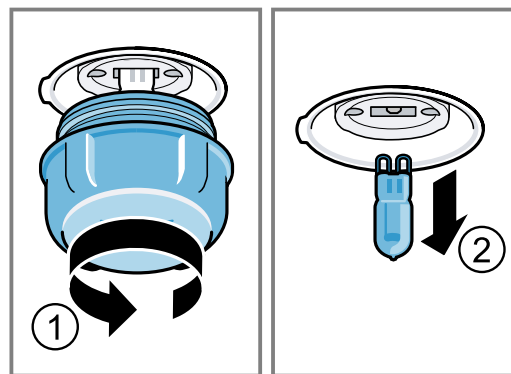
La schimbarea lămpii, contactele de la duliile lămpilor se află sub tensiune.

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

Cerințe

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

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



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

20 Transportul și eliminarea

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

20.1 Predarea aparatului vechi

Datorită reciclării ecologice se pot refolosi materii prime valoroase.

1. Scoateți ștecherul cablului de racordare la rețea din priză.
2. Separați cablul de alimentare.
3. Eliminați în mod ecologic aparatul.

Informații despre modalitățile curente de eliminare ecologică a aparatelor pot fi obținute de la distribuitorii comerciali de specialitate, dar și de la primăria sau administrația locală.



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

20.2 Transportarea aparatului

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

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

Dacă ambalajul original nu mai este disponibil

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

21 Serviciul clienți

În cazul în care aveți întrebări privind utilizarea, s-a produs o defecțiune la aparat pe care nu o puteți remedia pe cont propriu sau este necesară repararea aparatului, adresați-vă unității noastre de service.

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

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

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

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

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

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

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

Numărul produsului (Nr. E) și numărul de fabricație (FD) se găsesc pe plăcuța de tip a aparatului.

Plăcuța cu date tehnice pe care se regăsesc aceste numere este vizibilă atunci când deschideți ușa aparatului.



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

22 Procedați astfel

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

22.1 Procedați după cum urmează

Notă:

La prima utilizare a aparatului, respectați aceste informații importante:

- → "Siguranța", Pagina 2
- → "Economisirea de energie", Pagina 8
- → "Prevenirea pagubelor materiale", Pagina 6

1. Selectați un preparat corespunzător din cadrul prezentării generale a preparatelor.

Notă: Dacă nu știți cu exactitate care preparatul pe care doriți să-l gătiți sau care este modul de utilizare pe care doriți să-l utilizați, orientați-vă spre un preparat asemănător.

2. Scoateți accesoriiile din interiorul cuptorului.
3. Alegeți vase și accesorii adecvate.
Utilizați vasele și accesoriiile specificate în cadrul recomandărilor de reglare.
4. Preîncălziți aparatul numai dacă acest lucru este prevăzut în rețetă sau în cadrul recomandărilor de reglare.
5. Reglați aparatul conform recomandărilor de reglare.
6.  **AVERTISMENT – Pericol de opărire!**
La deschiderea ușii aparatului poate ieși abur fierbinte. În funcție de temperatură, aburii pot fi uneori greu de observat.
 - ▶ Deschideți cu atenție ușa aparatului.
 - ▶ Țineți copiii la distanță.
 Atunci când preparatul este gata, aparatul se deconectează.

22.2 Formarea condensului

Aici veți afla cum se formează condensul, cum să evitați producerea deteriorărilor și cum puteți preveni formarea condensului.

În timpul preparării alimentelor, se pot forma mulți vapori de apă în interiorul cuptorului. Deoarece aparatul dumneavoastră este foarte eficient din punct de vedere energetic, în timpul funcționării acesta cedează doar puțină căldură către exterior. Din cauza diferențelor mari de temperatură dintre spațiul interior al aparatului și părțile exterioare ale aparatului, se poate depune apă din condens pe ușă, pe panoul de comandă sau pe părțile frontale ale mobilierului adiacent. Formarea condensului este un fenomen normal, condiționat fizic. Pentru a preveni deteriorările, îndepărtați prin ștergere ștergeți apa de condens.

Când preîncălziți cuptorul, evitați formarea condensului.

22.3 Bine de știut

Țineți cont de aceste informații atunci când preparați alimente.

- Temperatura și durata depind de cantitate și de rețetă. Din acest motiv, sunt recomandate diferite setări. Selectați mai întâi cea mai mică valoare, iar data viitoare selectați o valoare mai mare dacă va fi cazul.
Duratele de preparare nu pot fi reduse prin setarea unor temperaturi mai înalte. Preparatele sunt coapte numai la exterior, însă în interior sunt crude.
- Setările se aplică doar în cazul introducerii preparatului în interiorul rece al cuptorului. Astfel puteți economisi energie în proporție de până la 20%. De regulă, preîncălzirea nu este necesară. Dacă, totuși, doriți să preîncălziți cuptorul, reduceți cu câteva minute durata de coacere.
Pentru anumite preparate este necesară preîncălzirea cuptorului. Introduceți accesoriiile în interiorul cuptorului preîncălzit.
- Scoateți accesoriiile neutilizate din interiorul cuptorului. Astfel veți obține un rezultat optim al preparării și economisiți energie în proporție de până la 20%.
- Convecția de aer fierbinte delicată este un mod de încălzire ingenios pentru prepararea atentă a bucăților de carne, a peștelui și a produselor de brutărie/patiserie. Aparatul reglează optim alimentarea cu energie în interiorul cuptorului. Alimentele sunt preparate, în anumite faze, cu căldură reziduală. Astfel, preparatul rămâne mai succulent și se rumenește mai puțin. În funcție de modul de preparare și de alimente, puteți economisi energie electrică. Acest efect se pierde în cazul preîncălzirii și deschiderii premature în timpul preparării.
Modul de încălzire prin convecția de aer delicată se folosește pentru determinarea consumului de energie în modul de circulare a aerului și al clasei de eficiență energetică.
- Utilizați doar accesorii originale.
Accesoriiile originale se adaptează optim în interiorul cuptorului și la modurile de funcționare.
Aveți grijă să introduceți accesoriiile în locul corespunzător.

Hârtia de copt

Folosiți exclusiv hârtie de copt adecvată pentru temperatura aleasă. Tăiați hârtia de copt la dimensiunile potrivite.

AVERTISMENT – Pericol de incendiu!

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

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

22.4 Recomandări privind coacerea

Folosiți întotdeauna nivelurile indicate atunci când coaceți.

Coacerea pe un singur nivel	Nivelul
paste făinoase din aluat dospit/ produse de brutărie și patiserie, respectiv formă pe grătar	2
produse de patiserie plate/ produse de brutărie și patiserie, respectiv în tavă de copt	2 - 3
Coacerea pe mai multe niveluri	Nivelul
Tavă universală	3
Tavă de copt	1
Forme pe grătar: primul grătar	Nivelul 3
al doilea grătar	1
Coacere pe trei niveluri	Nivelul
Tăvile de copt	5
Tavă universală	3
Tăvile de copt	1

Observații

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

22.5 Prăjituri și produse de brutărie/ patiserie

Recomandări de reglare pentru prepararea de prăjituri și produse de brutărie și patiserie

Temperatura și durata de preparare depind de cantitatea și de natura aluatului. Din acest motiv, în tabele sunt indicate domenii. Reglați mai întâi durată scurtă. Dacă este necesar, data următoare setați o durată mai mare. La o temperatură mai scăzută se obține o rumenire mai uniformă.

Recomandări privind coacerea

Pentru obținerea unui rezultat de coacere optim, vă oferim o serie de recomandări.

Tema	Recomandare:
Prăjiturile dumneavoastră trebuie să se umfle uniform.	- Ungeți numai baza formei demontabile. - După coacere, desprindeți cu atenție prăjitura de pe forma de copt cu ajutorul unui cuțit.
În timpul coacerii, produsele de brutărie/patiserie mici nu trebuie să se lipească între ele.	În jurul fiecărui produs de brutărie/patiserie trebuie să existe un spațiu de cel puțin 2 cm. Astfel este suficient loc pentru ca produsele de brutărie/patiserie să crească și să se poată rumeni de jur împrejur.
Stabiliți dacă prăjitura este coaptă suficient.	Înțepați cu o scobitoare din lemn zona cea mai înaltă a prăjiturii. Prăjitura este gata atunci când aluatul nu se mai lipește de scobitoarea din lemn.
Doriți să coaceți după propria dumneavoastră rețetă.	Orientați-vă după produse de patiserie similare din tabelele de coacere.
Utilizați forme de copt din silicon, sticlă, plastic sau ceramică.	- Forma trebuie să fie rezistentă la căldură până la 250 °C. - În aceste forme, prăjiturile se rumenesc mai puțin.

Recomandări de reglare

Prăjituri în forme

Preparat	Accesorii / Veselă	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Durată, minute
Pandișpan, simplu	Formă rotundă sau dreptunghiulară	2		160-180	50-60
Pandișpan, simplu, 2 niveluri	Formă rotundă sau dreptunghiulară	3+1		140-160	60-80
Pandișpan, fin	Formă rotundă sau dreptunghiulară	2		150-170	60-80

Preparat	Accesorii / Veselă	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Durată, minute
Blat de tort din pandișpan	Formă pentru blat de tort	3		160-180	30-40
Tort cu fructe sau cu brânză de vaci, cu blat din aluat fraged	Formă demontabilă Ø 26 cm	2		160-180	70-90
Ștrudel	Formă pentru tarte	1		200-240	25-50
Plăcintă	Formă demontabilă Ø 28 cm	2		160-180	25-35
Pandișpan	Formă de chec rotund	2		150-170	60-80
Tort de biscuiți, 3 ouă	Formă demontabilă Ø 26 cm	2		160-170	30-40
Tort de biscuiți, 6 ouă	Formă demontabilă Ø 28 cm	2		160-170	35-45

Prăjituri la tavă

Preparat	Accesorii / Veselă	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Durată, minute
Pandișpan cu umplutură	Tava universală	3		160-180	20-45
Pandișpan, 2 niveluri	Tava universală + Tava de copt	3+1		140-160	30-55
Prăjitură din aluat fraged cu umplutură uscată	Tava universală	2		170-190	25-35
Prăjitură din aluat fraged cu umplutură uscată, 2 niveluri	Tava universală + Tava de copt	3+1		160-170	35-45
Prăjitură din aluat fraged cu umplutură zemoasă	Tava universală	2		160-180	60-90
Prăjitură din aluat dospit cu umplutură uscată	Tava universală	3		170-180	25-35
Prăjitură din aluat dospit cu umplutură uscată, 2 niveluri	Tava universală + Tava de copt	3+1		150-170	20-30
Prăjitură din aluat dospit, cu umplutură zemoasă	Tava universală	3		160-180	30-50
Prăjitură dospită cu umplutură zemoasă, 2 niveluri	Tava universală + Tava de copt	3+1		150-170	40-65
Franzelă împletită, colac împletit	Tava universală	2		160-170	35-40
Ruladă de biscuiți	Tava universală	2		170-190 ¹	15-20
Ștrudel, dulce	Tava universală	2		190-210	55-65
Ștrudel, congelat	Tava universală	3		180-200	35-45

¹ Preîncălziți aparatul.

Produse mici de patiserie din aluat dospit

Preparat	Accesorii / Veselă	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Durată, minute
Brioșe	Tavă pentru brioșe pe grătar	2		170-190	20-40
Brioșe, 2 niveluri	Tavă pentru brioșe pe grătar	3+1		160-170	30-40

Preparat	Accesorii / Veselă	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Durată, minute
Produse mici de patiserie	Tava universală	3		150-170	25-35
Biscuiți șprîțați, 2 niveluri	Tava universală + Tava de copt	3+1		150-170	25-40
Foietaj	Tava universală	3		180-200	20-30
Foietaj, 2 niveluri	Tava universală + Tava de copt	3+1		180-200	25-35
Foietaj, 3 niveluri	2x Tava de copt + Tava universală	5+3+1		170-190	30-45
Choux, de exemplu, profiterol, eclere	Tava universală	3		190-210	35-50
Choux, 2 niveluri, de exemplu, profiterol, eclere	Tava universală + Tava de copt	3+1		190-210	35-45

Fursecuri

Preparat	Accesorii / Veselă	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Durată, minute
Biscuiți șprîțați	Tava universală	3		140-150 ¹	30-40
Biscuiți șprîțați, 2 niveluri	Tava universală + Tava de copt	3+1		140-150 ¹	30-45
Biscuiți șprîțați, 3 niveluri	2x Tava de copt + Tava universală	5+3+1		130-140 ¹	40-55
Fursecuri	Tava universală	3		140-160	20-30
Fursecuri, 2 niveluri	Tava universală + Tava de copt	3+1		130-150	25-35
Fursecuri, 3 niveluri	2x Tava de copt + Tava universală	5+3+1		130-150	30-40
Bezele	Tava universală	3		80-100	100-150
Bezele, 2 niveluri	Tava universală + Tava de copt	3+1		90-100	100-150
Pricomigdale cu nucă de cocos	Tava universală	2		100-120	30-40
Pricomigdale cu nucă de cocos, 2 niveluri	Tava universală + Tava de copt	3+1		100-120	35-45
Pricomigdale cu nucă de cocos, 3 niveluri	2x Tava de copt + Tava universală	5+3+1		100-120	40-50
Fursecuri	Tava universală	3		180-200	25-35

¹ Preîncălziți aparatul timp de 5 minute. Nu utilizați această funcție pentru preîncălzire la aparatele dotate cu funcție de încălzire rapidă.

Recomandări privind următoarea coacere

Dacă procesul de coacere nu este optim, consultați aceste recomandări.

Tema	Recomandare:
Prăjitura se lasă.	- Respectați ingredientele indicate și instrucțiunile de preparare din rețetă. - Utilizați o cantitate mai mică de lichid. - Sau: - Reduceți cu 10 °C temperatura de coacere și prelungiți durata de coacere.
Prăjitura este prea uscată.	Creșteți cu 10 °C temperatura de coacere și reduceți durata de coacere.
Prăjitura este prea deschisă la culoare peste tot.	- Verificați nivelul și accesoriul. - Creșteți cu 10 °C temperatura de coacere. - Sau: - Prelungiți durata de coacere.
Prăjitura este prea deschisă la culoare în partea de sus, însă prea închisă la culoare în partea de jos.	Amplasați prăjitura cu un nivel mai sus.
Prăjitura este prea închisă la culoare în partea de sus, însă prea deschisă la culoare în partea de jos.	- Amplasați prăjitura cu un nivel mai jos. - Reduceți temperatura de coacere și prelungiți durata de coacere.
Produsul de brutărie/patiserie este rumenit neuniform.	- Reduceți temperatura de coacere. - Tăiați hârtia de copt la dimensiunile potrivite. - Așezați în centru forma de copt. - Produce de brutărie/patiserie de aceeași dimensiune și grosime.

Recomandări de reglare**Pâine și chifle**

Preparat	Accesorii / Veselă	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Durată, minute
Pâine, 750 g, în formă dreptunghiulară și pe vatră	Tava universală sau Formă dreptunghiulară	2		180-200	50-60
Pâine, 1000 g, în formă dreptunghiulară și pe vatră	Tava universală sau Formă dreptunghiulară	2		200-220	35-50

¹ Procesul de coacere trebuie să se desfășoare pe tava de copt a aparatului.

² Preîncălziți aparatul.

Tema	Recomandare:
Prăjitura este coaptă la exterior, însă nu este coaptă bine în interior.	- Reduceți temperatura de coacere și prelungiți durata de coacere. - Adăugați o cantitate mai mică de lichid. Pentru prăjiturile cu umplutură zemoasă: - Precoaceți aluatul. - Presărați migdale sfărâmate sau pesmet pe bază. - Așezați aluatul pe bază.
Prăjitura nu se desprinde la răsturnare.	- După coacere, lăsați prăjitura să se răcească încă 5 - 10 minute. - Desprindeți cu atenție marginea prăjiturii cu ajutorul unui cuțit. - Răsturnați din nou prăjitura și acoperiți de mai multe ori forma de copt cu un șervet umezit cu apă rece. - Data următoare ungeți forma de copt cu grăsimă și presărați-o cu pesmet.

22.6 Pâine și chifle

Valorile pentru aluaturile de pâine sunt valabile atât pentru aluaturi în tavă de copt, cât și pentru aluaturi într-o formă dreptunghiulară.

ATENȚIE!

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

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

Preparat	Accesorii / Veselă	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Durată, minute
Pâine, 1.500 g, în formă dreptunghiulară și pe vatră	Tava universală sau Formă dreptunghiulară	2		180-200	60-70
Lipie	Tava universală	3		240-250	25-30
Lipie, congelată ¹	Tava universală	2		200-220 ²	10-25
Chifle dulci, din aluat proaspăt	Tava universală	3		170-180 ²	20-30
Chifle dulci, din aluat proaspăt, 2 niveluri	Tava universală + Tava de copt	3+1		160-180 ²	15-25
Chifle din aluat proaspăt	Tava universală	3		200-220	20-30
Pâine prăjită cu topping, 4 bucăți	Grătar	3		200-220	15-20
Pâine prăjită cu topping, 12 bucăți	Grătar	3		220-240	15-25

¹ Procesul de coacere trebuie să se desfășoare pe tava de copt a aparatului.
² Preîncălziți aparatul.

22.7 Pizza, quiche și tarte picante

Aici găsiți informații privind prepararea pizzei, quiche-ului și tartelor picante.

Recomandări de reglare

Pizza, quiche și tarte picante

Preparat	Accesorii / Veselă	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Durată, minute
Pizza din aluat proaspăt	Tava universală	3		170-190	20-30
Pizza din aluat proaspăt, 2 niveluri	Tava universală + Tava de copt	3+1		160-180	35-45
Pizza din aluat proaspăt, blat subțire	Tava universală	2		250-270 ¹	20-30
Pizza, semipreparată	Tava universală	1		180-200 ¹	10-15
Pizza, congelată, cu blat subțire, 1 bucată	Grătar	2		190-210	15-20
Pizza, congelată, blat subțire, 2 bucăți	Tava universală + Grătar	3+1		190-210	20-25
Pizza, congelată, cu blat gros, 1 bucată	Grătar	3		180-200	20-25
Pizza, congelată, cu blat gros, 2 bucăți	Tava universală + Grătar	3+1		170-190	20-30
Mini-pizze, congelate	Tava universală	3		190-210	10-20
Plăcinte picante în forme	Formă demontabilă Ø 28 cm	2		170-190	40-50
Quiche, flan elvețian	Formă pentru tarte	2		190-210	35-45
Piroșcă	Formă de sufleu	2		170-190	55-65
Plăcintă Empanada	Tava universală	3		180-190	35-45
Plăcintă Burek	Tava universală	3		190-210	25-35

¹ Preîncălziți aparatul.

22.8 Sufleuri și gratenuri

Stadiul de preparare al unui sufleu depinde de mărimea vasului și de înălțimea sufleului.

Pentru sufleuri și gratenuri, utilizați un vas larg, plat. În vesela îngustă, înaltă, preparatele necesită mai mult timp și devin mai închise la culoare în partea superioară.

Puteți prepara în forme sau cu tava universală.

- Forme pe grătar: nivelul 2

Recomandări de reglare

Sufleuri și gratenuri

Preparat	Accesorii / Veselă	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Durată, minute
Tocane, picante, proaspete, ingrediente preparate	Formă de sufleu	2		200-220	30-60
Sufleu, dulce	Formă de sufleu	2		180-200	50-60
Cartofi gratinați, ingrediente crude, înălțime de 4 cm	Formă de sufleu	2		150-170	60-80
Cartofi gratinați, ingrediente crude, 4 cm înălțime, 2 niveluri	Formă de sufleu	3+1		150-160	70-80

22.9 Carne de pasăre, carne și pește

În tabel sunt prezentate date pentru prepararea cărnii de pasăre, cărnii și peștelui, cu greutatea propuse.

Dacă doriți să preparați alimente, care au dimensiuni sau greutatea mai mari decât cele specificate în recomandările privind setările, utilizați de fiecare dată cea mai redusă temperatură. În cazul mai multor bucăți, orientați-vă după greutatea bucății celei mai grele pentru stabilirea duratei de preparare. Bucățile individuale trebuie să fie aproximativ egale.

Prăjirea și prepararea la grill pe grătar

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

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

Prăjirea în vas

Când preparați alimente în vase, le puteți scoate mai ușor din interiorul cuptorului și servi direct în vasul respectiv. În cazul utilizării de vase acoperite, interiorul cuptorului rămâne mai curat.

- Tavă universală: nivelul 2

Prin prepararea concomitentă a mâncărilor, puteți economisi energie. Așezați formele una lângă alta în interiorul cuptorului.

AVERTISMENT – Pericol de rănire!

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

- ▶ Așezați vesela fierbinte din sticlă pe un suport uscat.

Informații generale privind prăjirea în vas

- Folosiți vase termorezistente, adecvate pentru cuptor.
- Așezați vasul pe grătar.
- Mai întâi verificați dacă vasul utilizat încapă în interiorul cuptorului.
- Cea mai adecvată este vesela din sticlă.
- Cratițele lucioase din inox sau aluminiu se pot folosi numai dacă este necesar. Acestea reflectă căldura asemenea unei oglinzi. Alimentele se prepară mai încet și se rumenesc mai puțin. Creșteți corespunzător temperatura și prelungiți în mod adecvat durata de preparare.
- Respectați indicațiile producătorului vasului de prăjire.

Vas neacoperit

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

Vas acoperit

- Utilizați un capac potrivit, care să acopere bine vasul.
- Așezați vasul pe grătar.
- Carnea, carnea de pasăre și peștele pot deveni crocante și într-o cratiță acoperită. Pentru aceasta, utilizați o tigaie cu capac din sticlă. Alegeți o temperatură mai mare.

AVERTISMENT – Pericol de rănire!

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

- ▶ Așezați vesela fierbinte din sticlă pe un suport uscat.

⚠️ AVERTISMENT – Pericol de opărire!

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

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

Recomandări privind prăjirea și frigerea pe grill

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

- Cu cât pasărea, carnea sau peștele este mai mare, cu atât mai scăzută este temperatura și cu atât este mai lungă durata de preparare.
- Carnea de pasăre, carnea și peștele cu greutatea cuprinsă între aproximativ 1/2 până la 2/3 trebuie să fie preparate în funcție de duratele de timp specificate.
- Adăugați mai mult lichid peste carnea de pasăre din vasul de gătit. Acoperiți baza vasului cu lichid pe o înălțime de aproximativ 1-2 cm.
- În cazul preparării cărnii de pasăre, aveți grijă ca partea superioară a pieptului, adică partea acoperită de piele, să fie orientată în sus.
- Întoarceți bucățile de carne cu un clește pentru grătar. Dacă înțepați carnea cu o furculiță, aceasta își pierde sucul și se usucă.
- Sărați fripturile doar după prepararea la grill. Sarea extrage apa din carne.

Recomandări privind carnea de pasăre, carnea și peștele

Țineți cont de recomandările de preparare a cărnii de pasăre, cărnii și peștelui

Pasăre

- La rață sau gâscă, înțepați pielea de sub aripi. Astfel se va putea scurge grăsimea.
- În cazul pieptului de rață, pielea de pe acesta trebuie crestată. Acest lucru nu este valabil și pentru alte tipuri de carne.
- Pasărea devine foarte crocantă și capătă o culoare brună dacă spre sfârșitul timpului de prăjire o ungeți cu unt, apă sărată sau zeamă de portocale.

Carne

- Ungeți carnea slabă cu grăsime după gust sau feliați-o.
- La friptura din carne slabă adăugați puțin lichid. În vasul din sticlă, baza vasului ar trebui să fie acoperită cu lichid pe o înălțime de aproximativ 1/2 cm.
- Crestați încrucișat șoriciul. Atunci când întoarceți friptura, aveți grijă ca șoriciul să rămână în partea de jos.
- Când friptura este gata, aceasta trebuie să mai fie lăsată încă 10 minute în interiorul cuptorului oprit și închis. Astfel, zeama din carne se distribuie mai bine. Eventual, înfășurați friptura în folie de aluminiu. În timpul de preparare indicat nu este cuprinsă și perioada pentru odihna preparatului.

- Prăjirea și brezarea în vas se realizează mai confortabil. Datorită vasului, puteți scoate mai simplu friptura din interiorul cuptorului, având posibilitatea de a prepara sosul chiar în recipientul respectiv.
- Cantitatea de lichid depinde de tipul de carne și de materialul din care este realizat vasul, precum și de utilizarea sau nu a unui capac. Dacă preparați carne în cratițe de metal emailate sau de culoare închisă, este necesară o cantitate mai mare de lichid decât în vesela din sticlă.
- Lichidul din vas se evaporă în timpul prăjirii. Dacă este necesar, completați cu atenție cu lichid fierbinte.
- Distanța dintre carne și capac trebuie să fie de cel puțin 3 cm. Carnea se poate umfla.
- Pentru brezare, rumeniți carnea în prealabil, după preferință. Pentru sos, adăugați apă, vin, oțet sau ceva asemănător. Nivelul de lichid din vas trebuie să fie de 1-2 cm.

Pește

- Peștele întreg nu trebuie întors.
- Introduceți peștele întreg în interiorul cuptorului în poziția sa de înot, cu înotătoarea dorsală orientată în sus.
- Un cartof tăiat sau un vas mic termorezistent plasat în interiorul peștelui îi conferă acestuia stabilitate.
- Veți recunoaște că peștele este gătit suficient dacă înotătoarea dorsală se desprinde ușor.
- Pentru prepararea înăbușită, adăugați două până la trei linguri de lichid și puțină zeamă de lămâie sau oțet în vas.

Recomandări privind prăjirea și înăbușirea

Țineți cont de recomandările privind obținerea de rezultate optime la prăjire și înăbușire.

Tema	Recomandare:
Carnea slabă nu trebuie să fie uscată.	■ Ungeți carnea slabă cu grăsime după gust sau acoperiți-o cu felii de slănină.
Dacă doriți să preparați o bucată de friptură cu șorici, pacrurgeți următoarele etape:	■ Crestați încrucișat șoriciul. ■ Prăjiți bucata de carne mai întâi cu partea cu șoriciul orientată în jos.

Tema	Recomandare:
Interiorul cuptorului trebuie să rămână cât mai curat posibil.	■ Preparați produsul într-o cratiță acoperită la cea mai înaltă temperatură. - Sau: ■ Utilizați tava pentru grill. Dacă este necesar, puteți achiziționa ulterior tava pentru grill, ca accesoriu special.

Tema	Recomandare:
Carnea trebuie să rămână caldă și succulentă, de exemplu, mușchiul de vită.	■ Când friptura este gata, lăsați-o să mai stea 10 minute în interiorul cuptorului deconectat și închis. Astfel, zeama din carne se distribuie mai bine. În timpul de preparare indicat nu este cuprinsă și perioada pentru odihna preparatului. ■ După preparare, înfășurați preparatul în folie de aluminiu.

Recomandări de reglare

Pasăre

Aliment	Accesorii/Veselă	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C/treapta de grill	Durata de preparare în min.
Pui, 1,3 kg, neumplut	Veselă neacoperită	2		200-220	60-70
Bucăți mici de pui, 250 g fiecare	Veselă neacoperită	3		220-230	30-35
Crochete, bucăți de pui pane, congelate	Tava universală	3		190-210	20-25
Rață, neumplută, 2 kg	Veselă neacoperită	2		190-210	100-110
Piept de rață, 300 g fiecare, mediu	Veselă neacoperită	3		240-260	30-40
Gâscă, neumplută, 3 kg	Veselă neacoperită	2		170-190	120-140
Pulpe de gâscă, 350 g fiecare	Veselă neacoperită	3		220-240	40-50
Pui de curcan, 2,5 kg	Veselă neacoperită	2		180-200	80-100
Piept de curcan, fără os, 1 kg	Veselă acoperită	2		240-260	80-100
Pulpă superioară de curcan, cu os, 1 kg	Veselă neacoperită	2		180-200	90-100

Carne

Aliment	Accesorii/Veselă	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C/treapta de grill	Durata de preparare în min.
Friptură de porc fără șorici, de exemplu, ceafă, 1,5 kg	Veselă neacoperită	1		180-200	140-160
Friptură de porc cu șorici, de exemplu, spată, 2 kg	Veselă neacoperită	1		170-190	190-200
Friptură din pulpă de porc, 1,5 kg	Veselă acoperită	2		190-210	130-140
Fripturi de porc, grosime de 2 cm	Grătar	4		3	20-25 ¹
File de vită, mediu, 1 kg	Veselă neacoperită	3		210-220	45-55
Friptură de vită înăbușită, 1,5 kg	Veselă acoperită	2		200-220	100-120 ²
Friptură de vită, medie, 1,5 kg	Veselă neacoperită	2		200-220	60-70
Hamburger, cu înălțimea de 3-4 cm	Grătar	4		3 ³	25-30 ¹
Friptură de vițel, 1,5 kg	Veselă neacoperită	2		180-200	120-140
Pulpă de vițel, 1,5 kg	Veselă acoperită	2		210-230	130-150

¹ Introduceți tava universală sub grătar.

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

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

⁴ Nu întoarceți preparatul. Acoperiți cu apă baza.

Aliment	Accesorii/Veselă	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C/treapta de grill	Durata de preparare în min.
Pulpă de miel fără os, mediu, 1,5 kg	Veselă neacoperită	2		170-190	70-80 ⁴
Spată de miel cu os, mediu, 1,5 kg	Veselă neacoperită	2		180-190	45-55 ⁴
Cârnați pentru grill	Grătar	3		3	20-25 ¹
Friptură din carne tocată, 1 kg	Veselă neacoperită	2		170-180	70-80

¹ Introduceți tava universală sub grătar.

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

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

⁴ Nu întoarceți preparatul. Acoperiți cu apă baza.

Pește

Aliment	Accesorii/Veselă	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C/treapta de grill	Durata de preparare în min.
Pește întreg, preparat la grătar, 300 g, de exemplu, păstrăv	Grătar	2		2	20-25 ¹
Pește întreg, preparat pe grill, 1 kg, de exemplu, doradă	Grătar	2		180-200	45-50 ¹
Pește întreg, preparat pe grill, 1,5 kg, de exemplu, somon	Grătar	2		170-190	50-60 ¹
File / Medalion de pește, preparat la grătar, grosime de 2-3 cm	Grătar	3		2	20-25 ¹

¹ Introduceți tava universală sub grătar.

Recomandări privind următoarea prăjire

Dacă procesul de prăjire nu este optim, consultați aceste recomandări.

Tema	Recomandare:
Friptura este prea închisă la culoare sau crusta este pe alocuri arsă.	■ Selectați o temperatură mai scăzută. ■ Reduceți durata de prăjire.
Alimentele prăjite sunt prea uscate.	■ Selectați o temperatură mai scăzută. ■ Reduceți durata de prăjire.
Crusta alimentelor prăjite este prea subțire.	■ Creșteți temperatura. Sau: ■ După finalizarea duratei de prăjire, conectați pentru scurt timp grill-ul.

Tema	Recomandare:
Sosul de la prăjire este ars.	■ Utilizați un vas mai mic. ■ Adăugați o cantitate mai mare de lichid la prăjire.
Sosul de la prăjire este prea deschis la culoare și prea apos.	■ Pentru evaporarea unei cantități mai mari de lichid utilizați un vas mai mare. ■ Adăugați o cantitate mai mică de lichid la prăjire.
Carnea se arde la înăbușire.	■ Verificați dacă vasul de prăjire și capacul se potrivesc și dacă acesta din urmă se închide bine. ■ Reduceți temperatura. ■ Adăugați lichid la înăbușire.

22.10 Legume și garnituri

Aici găsiți informații privind prepararea produselor cu legume, care pot fi utilizate ca garnituri pentru preparate.

Recomandări de reglare

Legume și garnituri

Respectați indicațiile din tabel.

Aliment	Accesorii/Veselă	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C/treapta de grill	Durata de preparare în min.
Legume la grătar	Tava universală	5		3	10-20
Cartofi copti, tăiați în jumătăți	Tava universală	3		190-210	25-35
Produse din cartofi, congelate, de exemplu, cartofi prăjiți, crochete, buzunărele de cartofi, turtă de cartofi Rōsti	Tava universală	3		200-220	25-35
Cartofi prăjiți, 2 niveluri	Tava universală + Tava de copt	3+1		190-210	30-40

22.11 Iaurt

Cu aparatul Dvs. puteți prepara singuri iaurt.

Prepararea iaurtului

1. Scoateți din interiorul cuptorului accesorii și suporturile pentru tăvi.
2. Încălziți 1 litru de lapte, cu 3,5% grăsime, la 90 °C pe plită și lăsați-l să se răcească la 40 °C. Încălziți laptele UHT la 40 °C.

3. Adăugați în lapte 30 g de iaurt și amestecați.
4. Turnați amestecul în recipiente de dimensiuni mici, de exemplu, în borcane mici cu capac.
5. Acoperiți cu folie recipientele, de exemplu, cu folie pentru menținerea prospețimii alimentelor.
6. Așezați vasele pe baza cuptorului.
7. Reglați aparatul conform recomandărilor de reglare.
8. După preparare, lăsați iaurtul să se odihnească în frigider.

Recomandări de reglare

Iaurt

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

22.12 Recomandări privind prepararea alimentelor cu păstrarea unui nivel minim de acrilamidă

Acrilamida este nocivă pentru sănătate și se dezvoltă în timpul preparării la temperaturi foarte înalte a produselor din cereale și cartofi.

Preparat	Recomandare:
Generalități	■ Mențineți duratele de preparare cât mai scurte posibil. ■ Rumeniți alimentele până când capătă o culoare aurie și nu sunt foarte închise la culoare. ■ Utilizați preparate groase, de dimensiuni mari. Acestea conțin cantități mai mici de acrilamide.

Preparat	Recomandare:
Coace-rea	■ Setați funcția de încălzire în partea superioară/inferioară la max. 200 °C. ■ Setați temperatura max în modul de convecție a aerului fierbinte la 180 °C.
Fursecuri	■ Acoperiți prăjiturile și fursecurile cu ou sau gălbenuș de ou. Astfel se reduce gradul de dezvoltare a acrilamidei.
Cartofi prăjiți pentru preparare în cup-tor	■ Repartizați uniform pe tavă și pe un singur strat cartofii prăjiți. ■ Coaceți o cantitate de minimum 400 g per tavă, pentru a evita uscarea cartofilor prăjiți.

22.13 Deshidratarea

Cu funcția de convecție a aerului fierbinte puteți deshidrata excelent alimentele. Prin acest mod de conservare, substanțele aromatice vor fi concentrate prin extragerea apei.

Temperatura și durata de preparare depind de tipul, umiditatea, gradul de coacere și grosimea produselor care vor fi deshidrate. Cu cât lăsați alimentele să se deshidrateze mai mult, cu atât acestea se vor conserva mai bine. Cu cât produsele sunt tăiate mai subțire, cu atât mai repede se deshidratează și cu atât mai aromatice vor rămâne. Din acest motiv, sunt recomandate diferite setări.

Recomandări de reglare

Deshidratarea

În tabel găsiți setările pentru deshidratarea diverselor alimente. Dacă doriți să deshidratați și alte alimente, orientați-vă în funcție de alimentele similare din tabel.

Notă:

Pentru deshidratare, utilizați următoarele niveluri:

- 1 grătar: nivelul 3
- 2 grătare: nivelurile 3+1

Preparat	Accesorii / Veselă	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Durată, minute
Fructe cu semințe, de exemplu, rondele de măr, 3 mm grosime, 200 g per grătar	Grătar	3 3+1		80	4-8 ore
Legume rădăcinoase, de exemplu, morcovi, rase, blănșate	Grătar	3 3+1		80	4-7 ore
Ciuperci feliate	Grătar	3 3+1		80	5-8 ore
Verdețuri, curățate	Grătar	3 3+1		60	2-5 ore

22.14 Fierberea

Conservați fructele și legumele încălzindu-le, iar apoi depozitați-le etanș în borcane.

- Utilizați numai borcane din sticlă, garnituri din cauciuc și cleme de fixare termorezistente, curate și nedeteriorate.
- Nu utilizați decât fructe și legume aflate în stare optimă.
- Utilizați numai borcane de aceeași dimensiune și cu aceleași alimente.

AVERTISMENT – Pericol de rănire!

În cazul conservării necorespunzătoare, borcanele de conservare se pot sparge.

- Respectați valorile de reglare specificate.
- Utilizați numai borcane de conservare curate și nedeteriorate.
- Fierbeți simultan maximum șase borcane cu capacitatea de 1/2 sau 1 litru. Nu utilizați borcane mari.

Pregătirea procesului de deshidratare

1. Utilizați numai fructe, legume și verdețuri care se află în stare perfectă și spălați-le bine. Tapetați grătarul cu hârtie de copt sau cu hârtie de pergament. Lăsați fructele să se scurgă bine și uscați-le.
2. Eventual, tăiați fructele în bucăți de dimensiuni egale sau în felii subțiri. Așezați fructele nedecojite pe partea cu coajă, cu suprafețele tăiate orientate în sus. Aveți grijă ca nici fructele, nici ciupercile să nu fie suprapuse când le așezați pe grătar.
3. Dați legumele pe răzătoare și apoi blanșați-le. Lăsați legumele blanșate să se scurgă bine și distribuiți-le uniform pe grătar.
4. Uscați verdețurile cu tulpină. Așezați verdețurile uniform, în grămezi mici, pe grătar.
5. Întoarceți de mai multe ori fructele și legumele foarte zemoase. Desprindeți de hârtie preparatul deshidratat, imediat după uscare.

Pregătirea fructelor și legumelor pentru fierbere

1. Spălați temeinic fructele și legumele.
2. Pregătiți fructele și legumele, de exemplu, decojiți-le, scoateți-le sâmburii sau semințele și mărunțiți-le.
3. Umpleți borcanele, lăsând un spațiu liber de aproximativ 2 cm sub marginea acestora.
4. Umpleți cu lichid fierbinte borcanele.
Pentru borcanele cu capacitatea de un litru, este necesară o cantitate de aproximativ 400 ml de lichid.
Pentru fructe: utilizați o soluție de apă cu zahăr, fără spumă
 - Aproximativ 250 g de zahăr în cazul fructelor dulci
 - Aproximativ 500 g de zahăr în cazul fructelor acrișoare
 Pentru legume:
 - apă fiartă
5. Ștergeți marginile borcanelor. Acestea trebuie să fie curate.
6. Așezați pe fiecare borcan o garnitură inelară, umedă, din cauciuc și capacul.

7. Închideți borcanele cu clipsuri.

Fierberea fructelor sau legumelor

1. Așezați tava universală pe nivelul 2.
2. Așezați borcanele pregătite în tava universală astfel încât să nu se atingă între ele.
3. Turnați 500 ml de apă fierbinte, cu temperatura de aproximativ 80 °C, în tava universală.
4. Reglați aparatul conform recomandărilor de reglare.
- ✓ După aproximativ 40 până la 50 de minute, se ridică bule la intervale scurte de timp. În interiorul borcanului se produc "bule de aer".
5. Fructe
 - Deconectați aparatul atunci când în toate borcanele apar bule de aer.

- După perioada de încălzire ulterioară indicată, scoateți borcanele din interiorul cuptorului.

6. Legume

- Reduceți temperatura la 120 °C atunci când în toate borcanele se formează bule de aer.
- După perioada de încălzire ulterioară indicată, scoateți borcanele din interiorul cuptorului.

7. ATENȚIE!

În cazul diferențelor mari de temperatură, borcanele se pot crăpa.

- Nu așezați borcanele pe suprafețe reci sau ude.
- Protejați borcanele împotriva urenților puternici de aer.

Așezați borcanele pe o lavetă curată și acoperiți-le cu capace.

8. Când borcanele s-au răcit, îndepărtați clemele.

Recomandări de reglare

Fierberea

Timpii indicați în tabel sunt valori orientative pentru conservarea fructelor și legumelor. Acestea pot fi influențate de temperatura camerei, numărul de borcane, cantitatea, căldura și calitatea conținutului borcanelor. Datele se aplică pentru borcanele rotunde cu capacitatea de 1 litru.

Preparat	Accesorii / Vesselă	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Durată, minute
Legume, sfeclă roșie:	Borcane cu capacitatea de 1 litru	2		1. 170-180 2. 120-140 3. -	1. până la formarea bulelor de aer 2. din momentul formării bulelor de aer: 35 3. Căldură reziduală: 30
Legume, de exemplu, castreți	Borcane cu capacitatea de 1 litru	2		1. 170-180 2. -	1. până la formarea bulelor de aer 2. Căldură reziduală: 35
Legume, de exemplu, varză de Bruxelles	Borcane cu capacitatea de 1 litru	2		1. 170-180 2. 120-140 3. -	1. până la formarea bulelor de aer 2. din momentul formării bulelor de aer: 45 3. Căldură reziduală: 30
Legume, de exemplu, fasole, gulii, varză roșie	Borcane cu capacitatea de 1 litru	2		1. 170-180 2. 120-140 3. -	1. până la formarea bulelor de aer 2. din momentul formării bulelor de aer: 60 3. Căldură reziduală: 30
Legume, de exemplu, mazăre	Borcane cu capacitatea de 1 litru	2		1. 170-180 2. 120-140 3. -	1. până la formarea bulelor de aer 2. din momentul formării bulelor de aer: 70 3. Căldură reziduală: 30
Fructe cu sâmburi, de exemplu, caise, piersici, struguri, agrișe, prune gol-dane	Borcane cu capacitatea de 1 litru	2		1. 170-180 2. -	1. până la formarea bulelor de aer 2. Căldură reziduală: 30
Fructe cu semințe, de exemplu, mere, căpșune, coacăze	Borcane cu capacitatea de 1 litru	2		1. 170-180 2. -	1. până la formarea bulelor de aer: 30-40 2. Căldură reziduală: 25
Fructe pasabile, de exemplu, mere, pere și prune	Borcane cu capacitatea de 1 litru	2		1. 170-180 2. -	1. până la formarea bulelor de aer: 30-40 2. Căldură reziduală: 35

22.15 Dospirea aluatului

Cu ajutorul aparatului puteți face ca aluatul cu drojdie să dospească mai repede decât la temperatura camerei.

Dospirea aluatului

Lăsați întotdeauna aluatul să dospească în 2 etape: Prima dată întreg (dospire inițială) și a doua oară în forma de copt (dospire finală).

1. Puneți aluatul într-un castron termorezistent.
2. Așezați castronul pe un grătar.

3. Reglați aparatul conform recomandărilor de reglare. Porniți funcționarea numai cu interiorul cuptorului răcit complet.
4. În timpul procesului de dospire, nu deschideți ușa aparatului pentru că, în caz contrar, umezeala va fi evacuată.
5. Frământați din nou aluatul și introduceți-l în forma de copt pentru coacerea finală.
6. Așezați vasul cu aluatul pe nivelul de coacere specificat.

Recomandare: Dacă doriți să preîncălziți, nu efectuați dospirea în interiorul aparatului.

Recomandări de reglare

Dospirea aluatului

Temperatura și durata depind de tipul și de cantitatea de ingrediente. De aceea, datele din tabel reprezintă doar valori orientative.

Preparat	Accesorii / Veselă	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Durată, minute
Aluat dospit, cantitate mică	1. Castron	1. 2	1.	1. 50 ¹	1. 25-30
	2. Tavă universală	2. 2	2.	2. 50 ¹	2. 10-20
Aluat dospit, greu și bogat în grăsimi	1. Castron	1. 2	1.	1. 50 ¹	1. 60-75
	2. Tavă universală	2. 2	2.	2. 50 ¹	2. 45-60

¹ Preîncălziți aparatul timp de 5 minute.

22.16 Decongelarea

Pentru decongelarea fructelor, legumelor și produselor de brutărie și patiserie congelate. Este recomandat ca peștele și carnea de pasăre să fie decongelate în frigider. Nu este adecvat pentru prăjiturile cu cremă sau frișcă.

Pentru decongelare, utilizați următoarele niveluri:

- 1 grătar: nivelul 2
- 2 grătare: nivelurile 3+1

Notă: Bucățile felii sau porționate de alimente congelate se decongelează mai rapid decât cele congelate în bloc.

- Scoateți alimentele din ambalaj și așezați-le într-un vas adecvat pe grătar.
- Pe parcurs, amestecați sau întoarceți preparatele o dată sau de două ori. Bucățile mari trebuie întoarse de mai multe ori. Dacă este necesar, despărțiți alimentul în bucăți pe parcurs sau scoateți din aparat bucățile deja decongelate.
- Lăsați preparatul decongelat să mai stea încă 10 până la 30 de minute în aparatul deconectat, pentru ca temperatura să se uniformizeze.

Recomandări de reglare

Decongelarea

Preparat	Accesorii / Veselă	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Durată, minute
Produse de brutărie/ patiserie, prăjituri și pâine, fructe, legume, produse cu carne	Grătar	2 3+1		-	-

22.17 Preparate test

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

Coacerea

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

Observații generale

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

Niveluri

Nivelurile în cazul coacerii pe un singur nivel:

- Tavă universală / Tavă de copt: nivelul 3
- Forme pe grătar: nivelul 2

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

Nivelurile de introducere la coacerea pe două niveluri:

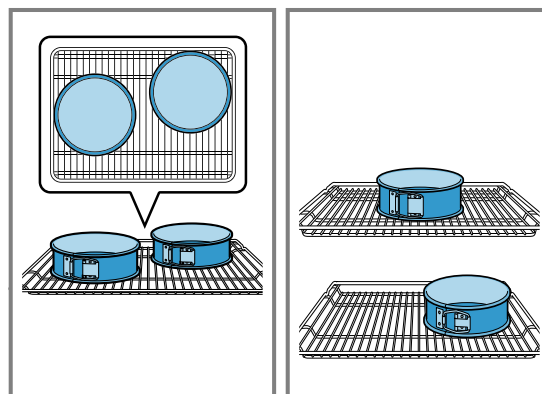
- Tavă universală: nivelul 3
Tavă de copt: nivelul 1
- Forme pe grătar:
primul grătar: nivelul 3
al doilea grătar: nivelul 1

Nivelurile de coacere pe trei niveluri:

- Tavă de copt: nivelul 5
Tavă universală: nivelul 3
Tavă de copt: nivelul 1

Preparare cu două forme demontabile:

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

**Recomandări de reglare****Coacerea**

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

¹ Preîncălziți aparatul timp de 5 minute. Nu utilizați această funcție pentru preîncălzire la aparatele dotate cu funcție de încălzire rapidă.

² Preîncălziți aparatul. Nu utilizați această funcție pentru preîncălzire la aparatele dotate cu funcție de încălzire rapidă.

Prepararea pe grill

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

23 Instrucțiuni de montare

Instrucțiunile de montare conțin indicații privind racordul de gaz și ansamblul pentru conversia tipului de gaz.

Notă: Numai pentru unitatea service abilitată.



23.1 Informații generale

Comutarea aparatului pe un alt tip de gaz trebuie efectuată numai de către personal calificat și în conformitate cu instrucțiunile din acest manual.

O racordare greșită și efectuarea eronată a reglajelor pot duce la deteriorarea aparatului. Producătorul nu își asumă nicio responsabilitate pentru orice racorduri necorespunzătoare și setări incorecte.

- Pentru a evita rănirea prin tăiere, purtați mănuși de protecție. Piese accesibile pot avea muchii ascuțiți.
- Nu montați aparatul în spatele unei uși decorative sau unei uși de mobilier. Există pericolul de supraîncălzire.
- Nu montați niciodată acest aparat pe bărci sau în autovehicule.
- Respectați cu strictețe simbolurile de pe plăcuța cu date tehnice. Dacă nu este disponibilă o pictogramă pentru țara dumneavoastră, aplicați setările în conformitate cu directivele tehnice valabile în țara dumneavoastră.
- Înainte de instalarea aparatului, informați-vă în legătură cu tipul de gaz și presiunea gazului din rețeaua locală a zonei dumneavoastră de domiciliu. Înainte de a utiliza aparatul, asigurați-vă că toate reglajele au fost efectuate corect.
- Respectați directivele și prevederile locale și naționale.
- Datele privind reglarea aparatului sunt specificate pe plăcuța cu date tehnice de pe partea posterioară a acestuia. Tipul de gaz reglat din fabrică este marcat cu un asterisc (*).

- După conversia aparatului pentru un alt tip de gaz, noul tip de gaz trebuie marcat pe plăcuța cu date tehnice.
 - Pentru aceasta, utilizați eticheta cu date privind modificarea tipului de gaz.
 - Marcajul tipului de gaz de pe etichetă începe cu (*).
 - Lipiți eticheta cu datele privind modificarea tipului de gaz marcat cu un asterisc (*) în locul prevăzut pe plăcuța cu date tehnice.
- Modificările efectuate la aparat și tipul de racord au un rol important în funcționarea regulamentară și în siguranța a aparatului.
- Înainte de a executa orice lucrare, întrerupeți alimentarea cu energie electrică și alimentarea cu gaz.
- După executarea lucrărilor la racordul de gaz, verificați întotdeauna etanșeitatea racordurilor. Producătorul nu își asumă nicio răspundere pentru scurgerile de gaz de la un racord de gaz la care s-au efectuat modificări.

AVERTISMENT – Pericol de explozie!

Se poate produce o scurgere de gaz. Dacă deplasați aparatul după realizarea racordului de gaz, se poate produce o scurgere de gaz.

- Nu deplasați aparatul după realizarea racordului de gaz.
- Dacă deplasați aparatul, verificați etanșeitatea racordurilor.

ATENȚIE!

Nu apucați și nu deplasați aparatul ținându-l de conducta de gaz (colector). Deteriorările de la țeava de gaz pot duce la scurgeri de gaz. Țeava de gaz nu este concepută pentru a susține greutatea aparatului.

- Nu apucați și nu deplasați aparatul ținându-l de conducta de gaz.

23.2 Informații despre aparat

Introduceți în tabelul următor reglajele din fabrică pentru tipul de gaz și presiunea gazului, precum și reglajele valabile pentru tipul de gaz și presiunea gazului după modificarea tipului de gaz.

Nr. E	FD
Numărul de telefon al unității de service abilitate	
Tipul de gaz/Presiunea gazului	
Datele sunt specificate pe plăcuța cu date tehnice.	

Tipul de gaz/Presiunea
gazului
Datele după modificarea
tipului de gaz

23.3 Alegeți partea cu racordul de gaz

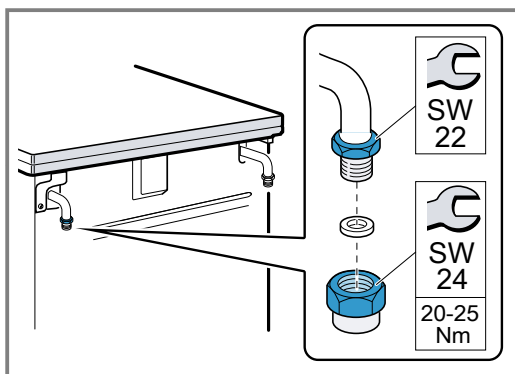
Racordul de gaz al anumitor aparate se pot afla pe partea dreaptă sau pe partea stângă a acestora. Dacă este necesar, puteți modifica partea cu racordul.

Cerințe

- Închideți țeava principală de gaz.
- Astupați cu un opritor ștuțul pentru racordul de gaz de pe partea care nu este utilizată.

1. Așezați noua garnitură în opritor. Acordați atenție așezării corecte a garniturii.
2. **Notă:** Pentru racordarea aparatului utilizați o cheie dinamometrică.

Fixați pe aparat ștuțul pentru racordul de gaz **cu o cheie de 22** și așezați opritorul pe ștuțul pentru racordul de gaz cu o cheie de 24.



3. După modificarea părții cu racordul, efectuați o verificare a etanșeității. Pentru mai multe informații, consultați capitolul "Verificarea etanșeității și a funcționării" → Pagina 54.

23.4 Racordul de gaz

Aceste indicații se aplică numai dacă aparatul este montat în țările specificate pe plăcuța cu date tehnice. Dacă aparatul este montat și utilizat într-o țară care nu este specificată pe plăcuța cu date tehnice, consultați un manual de instalare și montare care conține informațiile necesare privind condițiile de racordare a aparatului în țara respectivă.

Notă: Pentru racordarea aparatului utilizați o cheie dinamometrică.

Racordul de gaz natural (GN)

Dacă utilizați gaz natural (GN), racordul de gaz trebuie realizat printr-o țeavă de gaz sau printr-un furtun de siguranță pentru gaz cu racorduri filetate la ambele capete.

Tipuri de racorduri:

- *G $\frac{1}{2}$: EN ISO 228 G $\frac{1}{2}$ (TS EN ISO 228 G $\frac{1}{2}$)
- *R $\frac{1}{2}$: EN 10226 R $\frac{1}{2}$ (TS 61-210 EN 10226 R $\frac{1}{2}$)

⚠ AVERTISMENT – Pericol de explozie!

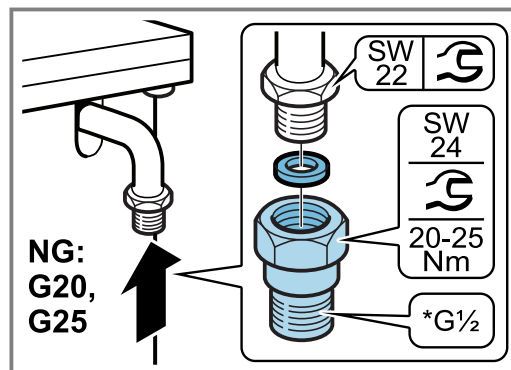
În cazul deteriorării ștuțului de racord, se poate produce o scurgere de gaz.

- La racordarea țevii de gaz sau a furtunului de siguranță pentru gaz, nu fixați niciodată ștuțul de la ra-

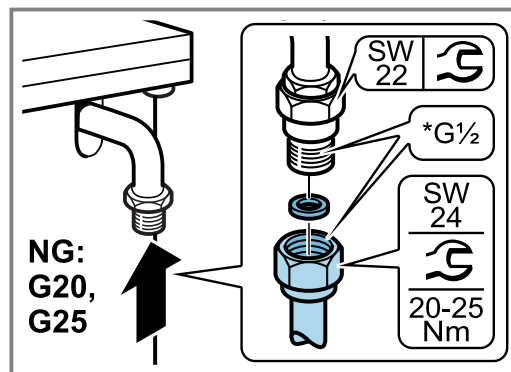
cordul de gaz al aparatului cu o cheie de 22. În caz contrar, ștuțul de la racord se poate deteriora.

Racord conform EN ISO 228-1 G $\frac{1}{2}$ (TS EN ISO 228-1 G $\frac{1}{2}$)

1. Introduceți noua garnitură în piesa de racordare. Acordați atenție așezării corecte a garniturii.
2. Fixați pe aparat ștuțul pentru racordul de gaz **cu o cheie de 22** și așezați conectorul în ștuțul pentru racord cu o cheie de 24.



3. Așezați noua garnitură în țeava de gaz sau în furtunul de siguranță pentru gaz. Acordați atenție așezării corecte a garniturii.
4. Fixați conectorul cu o **cheie de 24** și așezați racordul filetat de la țeava de gaz sau de la furtunul de siguranță pentru gaz pe conector cu o cheie de 24 și strângeți.

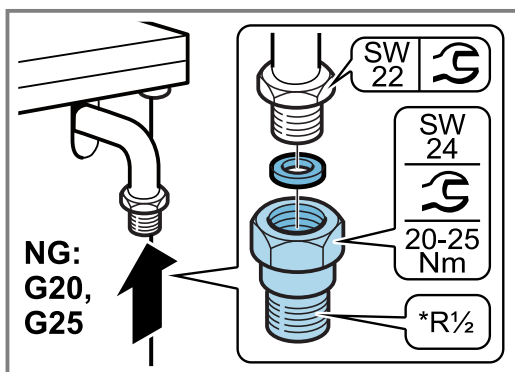


5. Deschideți dispozitivul de închidere de la racordul de gaz. Efectuați verificarea etanșeității → Pagina 54.

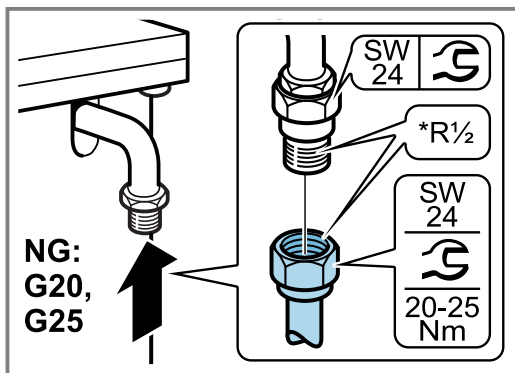
Racord conform EN 10226-1 R $\frac{1}{2}$ (TS 61-210 EN 10226-1 R $\frac{1}{2}$)

1. Introduceți noua garnitură în piesa de racordare. Acordați atenție așezării corecte a garniturii.

2. Fixați pe aparat ștuțul pentru racordul de gaz **cu o cheie de 22** și așezați conectorul în ștuțul pentru racord cu o cheie de 24.



3. Fixați conectorul cu o **cheie de 24** și așezați racordul filetat de la țeava de gaz sau de la furtunul de siguranță pentru gaz pe conector cu o cheie de 24 și strângeți.



4. Deschideți dispozitivul de închidere de la racordul de gaz. Efectuați verificarea etanșeității → *Pagina 54*.

Racordul pentru gaz lichefiat (GPL)

Dacă utilizați gaz lichefiat (GPL), realizați racordul de gaz prin intermediul nui furtun de gaz sau printr-un racord fix.

Respectați directivele specifice țării respective.

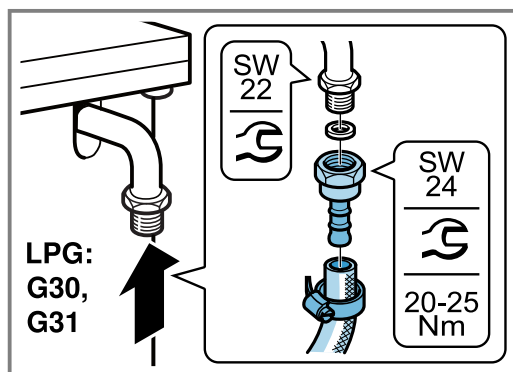
Dacă utilizați un furtun pentru gaz, țineți cont de următoarele:

- Utilizați un furtun de siguranță pentru gaz sau un furtun din plastic cu diametrul de 8 sau 10 mm.
- Fixați furtunul la racordul de gaz cu ajutorul unui dispozitiv de racordare aprobat, de exemplu, cu un colier.
- Furtunul trebuie să fie scurt și complet etanș. Lungimea furtunului trebuie să fie de maximum 1,5 m. Respectați directivele aflate în vigoare.
- Înlocuiți o dată pe an furtunul de gaz.

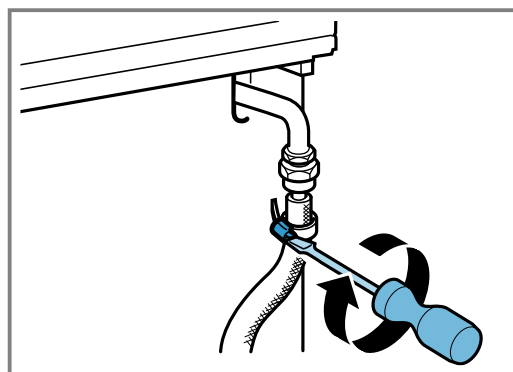
Racordul cu furtunul pentru gaz

1. Introduceți noua garnitură în piesa de racordare. Acordați atenție așezării corecte a garniturii.

2. Fixați pe aparat ștuțul pentru racordul de gaz **cu o cheie de 22** și așezați conectorul în ștuțul pentru racord cu o cheie de 24.



3. Introduceți furtunul de siguranță pentru gaz și strângeți-l ferm cu ajutorul unui șurub sau al unui colier.



4. Deschideți dispozitivul de închidere de la racordul de gaz. Efectuați verificarea etanșeității → *Pagina 54*.

23.5 Comutarea tipului de gaz

Puteți comuta tipul de gaz stabilit pentru aparat.

Notă: Mai multe informații cu privire la tipurile de gaz adecvate pentru aparat și duzele de gaz aferente puteți găsi în capitolul "Date tehnice - gaz" → *Pagina 54*. Pe duze există numere care indică diametrul acestora.

Comutarea tipului de gaz

- Înlocuiți racordul de gaz.
- Înlocuiți duzele arzătoarelor.
- În funcție de reglarea din fabrică pentru gaz, ar putea fi necesară reglarea duzelelor de bypass de la robinetele arzătoarelor.

După comutare

- După comutarea tipului de gaz, efectuați o verificare a etanșeității. Pentru mai multe informații, consultați capitolul "Verificarea etanșeității și a funcționării" → *Pagina 54*.
- După comutarea la un alt tip de gaz, verificați comportamentul de aprindere. Pentru mai multe informații, consultați capitolul „Verificarea comportamentului corect de ardere” → *Pagina 54*.
- Introduceți în tabel noul tip de gaz pentru care s-a efectuat reglajul și noua presiune a gazului. Pentru mai multe informații, consultați capitolul „Informații privind aparatul” → *Pagina 48*.

ATENȚIE!

După comutarea tipului de gaz, marcați noul tip de gaz pe plăcuța cu date tehnice.

- După comutarea tipului de gaz, **aplicați** eticheta cu tipul de gaz și asterisc în locul prevăzut de pe plăcuța cu date tehnice.

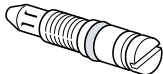
Piese pentru comutarea la alt tip de gaz

Mai jos sunt prezentate piesele necesare pentru comutarea la alt tip de gaz descrisă.

Notă:

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

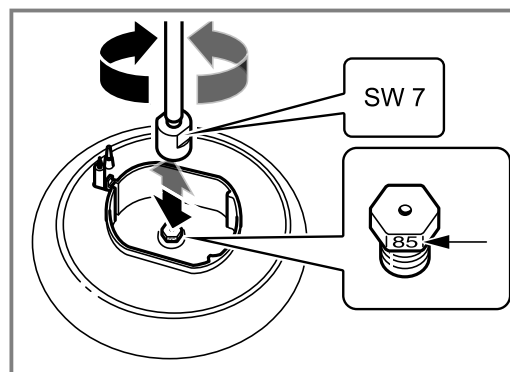
- Ștuțul de racord la sistemul de alimentare cu gaz poate varia în funcție de tipul de gaz și de directivele specifice țării respective.
- În tabelul „Date tehnice - gaz” → *Pagina 54* este specificat diametrul corect al duzei.
- Utilizați întotdeauna o garnitură nouă.
- (*) Nu efectuați niciodată un racord de gaz fără aceste piese.

	Explicație
	Duză de bypass
	Duză arzător
	(*) Garnitură de etanșare
	(*) Piesă de racord pentru gaz natural (GN: G20, G25) ■ TS 61-210 EN 10226 R $\frac{1}{2}$ ■ EN 10226 R $\frac{1}{2}$
	(*) Piesă de racord pentru gaz natural (GN: G20, G25) ■ TS EN ISO 228 G $\frac{1}{2}$ ■ EN ISO 228 G $\frac{1}{2}$
	(*) Ștuț de racord pentru gaz lichefiat (GPL: G30, G31)
	Piesă de racord
	Dop orb (piesă de închidere)

Înlocuirea duzelor arzătoarelor de la aragaz

1. Deconectați toate butoanele de la panoul de comandă.
2. Închideți dispozitivul de închidere de la racordul de gaz.
3. Scoateți grilajul pentru vase sau grătarul pentru vase și piesele arzătorului.

4. Demontați duzele arzătoarelor de la aragaz cu ajutorul cheii tubulare de 7 mm.



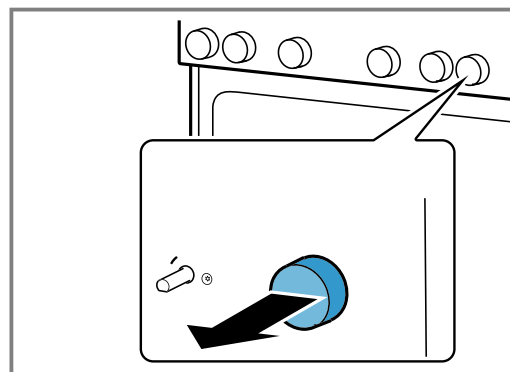
5. Alegeți duzele arzătorului din tabel. Pentru mai multe informații, consultați capitolul „Date tehnice - gaz” → *Pagina 54*.
– Montați noile duze ale arzătoarelor.
6. După înlocuire, verificați etanșeitățile duzelor. Pentru mai multe informații, consultați capitolul „Verificarea etanșeității și a funcționării” → *Pagina 54*.

Montarea sau înlocuirea duzelor de bypass (în poziția de ardere cu flacără mică)

Prin intermediul duzelor de bypass puteți regla nivelul minim al flăcării arzătorului.

Cerințe

- Închideți dispozitivul de întrerupere a alimentării cu gaz.
 - Deconectați aparatul de la rețeaua electrică.
1. Deconectați toate butoanele de la panoul de comandă.
 2. Scoateți pe rând butoanele, ținându-le ferm pe panoul de comandă și trăgându-le puțin în față.

**Comutarea de la gaz natural la gaz lichefiat**

Dacă aparatul a fost reglat din fabrică pentru a funcționa cu gaz natural (GN: G20, G25), iar acum este comutat pentru prima dată la gaz lichefiat (GPL: G30, G31):

1. Pentru a avea acces la duzele de bypass, demontați panoul de comandă. Pentru mai multe informații, consultați capitolul „Demontarea panoului de comandă” → *Pagina 52*.
2. Fixați ferm până la opritor duzele de bypass.
3. Apoi efectuați etapele de lucru din capitolul „Montarea panoului de comandă” → *Pagina 53*.

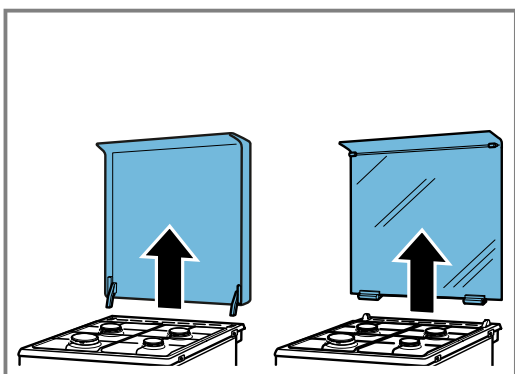
Comutarea de la gaz lichefiat la gaz natural

Dacă comutați aparatul de la funcționarea cu gaz lichefiat (GPL: G30, G31) la gaz natural (GN: G20, G25) sau dacă ați efectuat deja această conversie și doriți să efectuați din nou conversia:

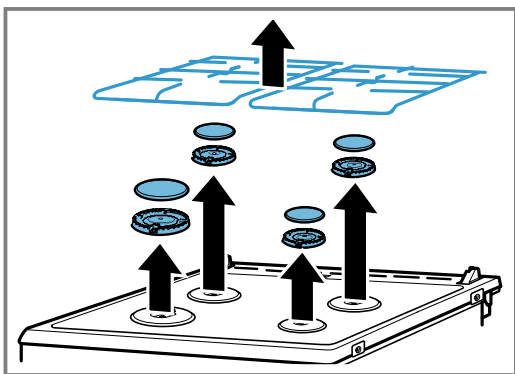
1. Înlocuiți toate duzele de bypass ale aparatului. Pentru mai multe informații, consultați capitolul „Demonstrarea panoului de comandă” → *Pagina 52*.
2. Apoi efectuați etapele descrise în capitolul „Înlocuirea duzelor de bypass” → *Pagina 53*.
3. Apoi efectuați etapele de lucru din capitolul „Montarea panoului de comandă” → *Pagina 53*.

Demontarea panoului de comandă

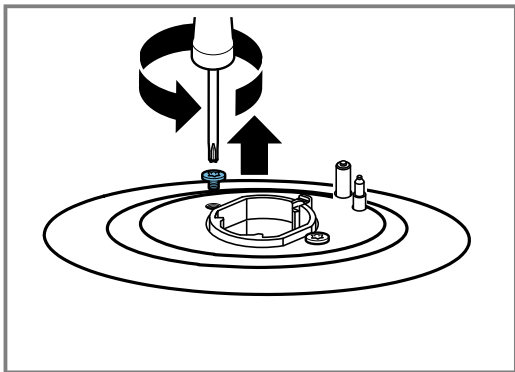
1. Dacă aparatul are un capac superior, acesta trebuie scos.
 - Pentru aceasta, deschideți capacul, apucați cu ambele mâini de margini și trageți-l în sus. Aveți grijă să nu pierdeți balamalele.



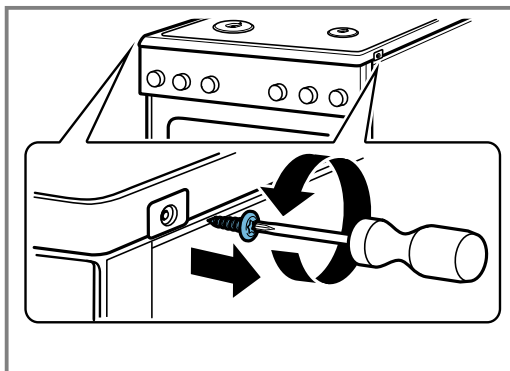
2. Scoateți grilajul pentru vase sau grătarul pentru vase și piesele arzătorului.



3. Deșurubați toate șuruburile de fixare a arzătoarelor pe plită dacă acestea există.

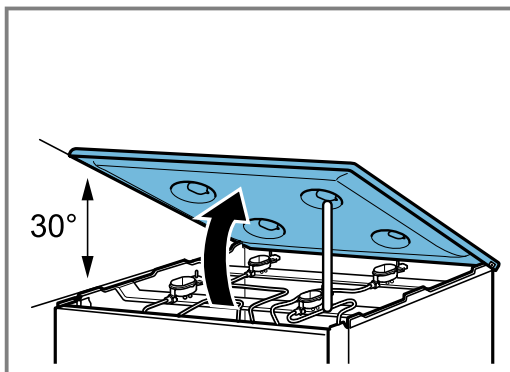


4. Deșurubați cele două șuruburi (T20) din față dreapta și stânga de la capacul plitei. Nu extrageți piesele din plastic care se află dedesubt.

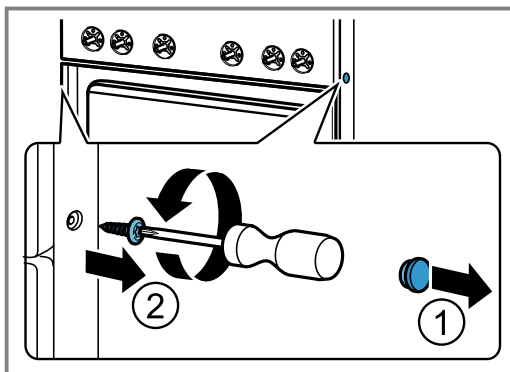


5. **Notă:** Nu atingeți cu obiecte partea inferioară a plitei pentru a nu produce zgârieturi pe placa din sticlă mată.

Apucați plita din față și rabatați-o cu max. 30° în sus. Asigurați plita cu șine de profil, care trebuie așezate vertical pe dispozitivul de fixare din față a arzătorului.

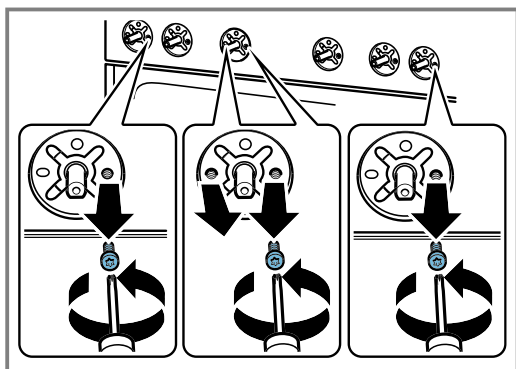


6. Scoateți capacele din material plastic de pe profilele frontale din dreapta și din stânga. Aveți grijă să nu deteriorați și să nu zgâriați capacele. Desfiletați șuruburile (T20) din partea inferioară.



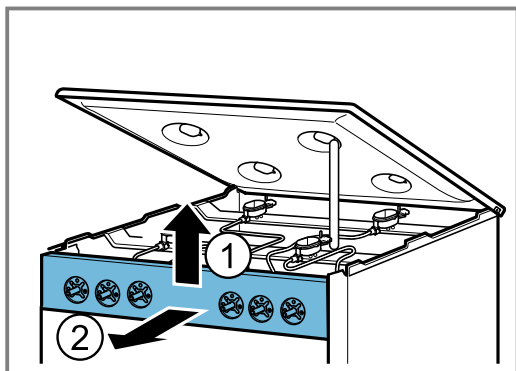
- 7. Notă:** Scoateți șuruburile menționate mai jos pentru a evita deteriorarea comutatorului și componentelor electrice.

Desfiletați cele patru șuruburi (M4) care sunt vizibile după demontarea butoanelor (T15) din panoul de comandă.



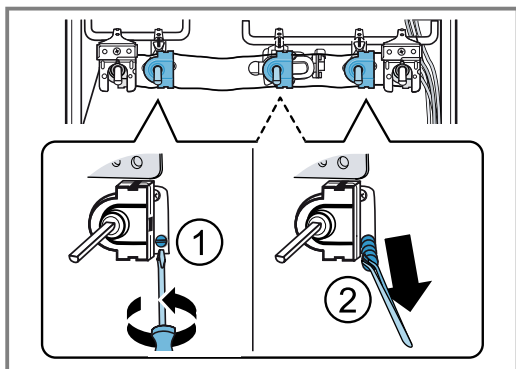
- 8. Notă:** Pentru a avea acces la duzele de bypass de pe partea dreaptă, întoarceți ușor masca spre dreapta. Pentru a avea acces la duzele de bypass de pe partea stângă, întoarceți ușor masca spre stânga. Aveți grijă să nu se deterioreze cablurile și să nu se slăbească racordurile.

Prindeți ferm panoul, cu ambele mâini, și trageți-l ușor în sus. Extrageți masca din urechile de fixare. Pentru aceasta, trageți cu atenție masca spre dumneavoastră. Aveți grijă să nu deteriorați cablurile și să nu slăbiți racordurile.



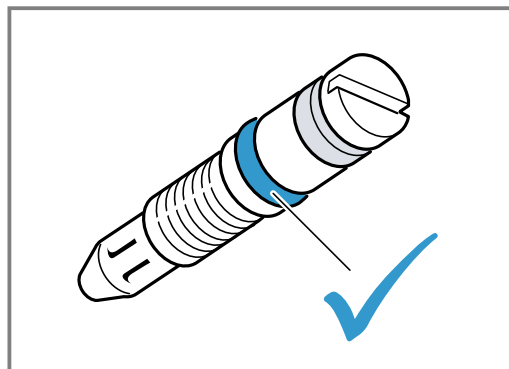
Înlocuirea duzelor de bypass

- 1.** Deșurubați duzele bypass utilizând o șurubelniță cu vârf drept (nr. 2). Scoateți duzele de bypass.



- 2.** Selectați din tabel noile duze bypass adecvate. Pentru mai multe informații, consultați capitolul „Date tehnice - gaz” → *Pagina 54*.

- 3.** Verificați poziționarea corectă și funcționarea optimă a garniturilor de etanșare de la duzele de bypass. Utilizați numai duze bypass cu garnituri de etanșare în stare perfectă.



- 4.** Introduceți noile duze bypass și strângeți-le ferm. Asigurați-vă că toate duzele de bypass sunt fixate pe robinetele corecte.
- 5.** În această etapă, executați neapărat o verificare a etanșeității. Pentru mai multe informații, consultați capitolul „Verificarea etanșeității și a funcționării” → *Pagina 54*.

Montarea panoului de comandă

Realizați montarea în ordinea inversă a demontării.

- 1.** Prindeți cu ambele mâini panoul frontal și așezați-l cu atenție la loc. Asigurați-vă că nu deteriorați cablurile și să nu slăbiți racordurile. Deplasați-l ușor în jos și introduceți-l în masca frontală.
- 2.** Introduceți șuruburile (T15) (M4) care au fost extrase de la panoul de comandă.
- 3.** Introduceți și strângeți ferm șuruburile (T20) care au fost îndepărtate de la profilele frontale din dreapta și din stânga. Montați capacele din plastic.
- 4.** Așezați cu atenție plita. Aveți grijă să nu cadă piesele din plastic care trebuie să rămână sub șuruburi. Strângeți cele două șuruburi (T20) de la plită, din față, dreapta și stânga. Dacă există în dotare, montați la loc toate șuruburile de racordare ale arzătoarelor plitei.
- 5.** Introduceți piesele inferioare ale arzătoarelor, în funcție de dimensiune, în poziția corespunzătoare. Introduceți bujiile în orificiile corespunzătoare de lângă piesele inferioare ale arzătoarelor. Așezați capacul emailat al arzătorului pe mijlocul pieselor inferioare ale arzătorului, ținând cont de dimensiunile acestora.
- Așezați grilajul pentru vase și grătarul pentru vase. Aveți grijă ca suportul pentru vase să fie așezat la o distanță de 80 mm față de arzătorul economic.
- 6.** Dacă aparatul dispune de un capac, mențineți-l vertical de ambele părți și introduceți-l lent înapoi în suport.
- 7.** Montați cu atenție butoanele.
- În cadrul acestei etape, verificați neapărat comportamentul de aprindere al arzătorului cu gaz. Pentru mai multe informații, consultați capitolul „Verificarea comportamentului corect de ardere” → *Pagina 54*.
- 8.** Verificați dacă aparatul funcționează corect.

23.6 Verificarea etanșeității și a funcționării

Verificarea etanșeității trebuie efectuată de două persoane.

AVERTISMENT – Pericol de explozie!

Scânteele, flăcările sau focul deschis pot cauza explozii în timpul verificării etanșeității și funcționării.

- ▶ Asigurați-vă că nu se produc scânteei.
- ▶ Nu utilizați flăcări sau foc deschis.
- ▶ Verificați etanșeitățile cu ajutorul unei spume adecvate.

În cazul scurgerii de gaz

- Închideți dispozitivul de închidere.
- Ventilați suficient locul respectiv.
- Verificați încă o dată toate racordurile de gaz și cele ale duzelor.
- Repetați verificarea etanșeității → *Pagina 54.*

Verificarea racordului de gaz

1. Deschideți dispozitivul de închidere de la racordul de gaz.
2. Aplicați o spumă corespunzătoare pe arcordul de gaz.
 - ✓ Dacă pe suprafața acoperită de spumă se produc dispersii și bule, indicațiile privind scurgerile de gaz din capitolul "În cazul scurgerii de gaz" → *Pagina 54.*
3. Urmăriți aceste instrucțiuni și în cazul piesei închise cu un dop orb.

Verificarea duzelor arzătoarelor de la aragaz

Verificați etanșeitățile fiecărei duze.

1. Deschideți dispozitivul de închidere de la racordul de gaz.
2. Pentru verificare, acoperiți cu atenție cu degetul sau cu un aparat special orificiul duzei arzătorului.
3. Aplicați o spumă corespunzătoare pe duză.
4. Apăsăți butonul arzătorului și rotiți-l în sens antiorar. Astfel, prin duză va trece gaz.
 - ✓ Dacă pe suprafața acoperită de spumă se produc dispersii și bule, indicațiile privind scurgerile de gaz din capitolul "În cazul scurgerii de gaz" → *Pagina 54.*

Verificarea duzelor de bypass

Verificați etanșeitățile fiecărei duze de bypass.

1. Deschideți dispozitivul de închidere de la racordul de gaz.
2. Pentru verificare, acoperiți cu atenție cu degetul sau cu un aparat special orificiul duzei arzătorului.

Valorile duzelor pentru arzătorul economic

Țineți cont de următoarele indicații privind tipurile de gaz specificate în tabel pentru anumite arzătoare.

	G20/ G25	G20	G20	G25	G25	G25.3	G30/ G31	G30	G30	G27	G2.350
Presiunea gazului (mbari)	20/25	20	25	20	25	25	28-30 /37	50	37	20	13
Duză (mm)	0,72	0,72	0,68	0,77	0,72	0,72	0,50	0,43	0,47	0,77	1,00
Duză de bypass ¹ (mm)	0,52/0, 5	0,52/ 0,5	0,52/ 0,5	0,52/ 0,5	0,52/ 0,5	0,52/ 0,5	0,32/ 0,3	0,32/ 0,3	0,32/ 0,3	0,52/ 0,5	0,52/ 0,5

¹ Utilizați duza de bypass inclusă în set care are diametrul corespunzător.

3. Aplicați o spumă corespunzătoare pe duza de bypass a arzătorului pe care îl verificați.
4. Apăsăți pe axul robinetului și rotiți-l în sens antiorar. Astfel, prin duză va trece gaz.
 - ✓ Dacă pe suprafața acoperită de spumă se produc dispersii și bule, indicațiile privind scurgerile de gaz din capitolul "În cazul scurgerii de gaz" → *Pagina 54.*

23.7 Verificarea comportamentului corect de ardere

După comutarea la un alt tip de gaz, verificați la fiecare arzător comportamentul de ardere și dacă se formează funingine. Dacă există o problemă, valorile duzelor trebuie comparate cu valorile din tabel.

Verificarea comportamentului corect de ardere al arzătorului de la aragaz

1. Aprindeți arzătorul cu gaz al aragazului conform instrucțiunilor din manualul de utilizare.
 - *"Utilizarea plitei", Pagina 17*
2. Reglați butonul arzătorului cu gaz al aragazului pe o flacără mică. Verificați dacă sistemul de siguranță a flăcării funcționează, menținând flacăra timp de 1 minut în poziția pentru "flacără mică".
3. Verificați corectitudinea comportamentului de ardere atât pentru flacăra mare, cât și pentru flacăra mică.
 - ✓ Flacăra trebuie să ardă uniform și constant.
4. Rotiți rapid butonul arzătorului înainte și înapoi între flacăra mare și flacăra mică. Repetați de mai multe ori această operațiune.
 - ✓ Flacăra nu trebuie să pâlpâie sau să se stingă.

23.8 Date tehnice - gaz

Sunt listate diversele tipuri de gaz și valorile corespunzătoare.

Indicații privind anumite tipuri de gaz

Țineți cont de următoarele indicații privind tipurile de gaz specificate în tabel pentru anumite arzătoare.

Tip de gaz	Explicație
G20/25 (20/25 mbari)	Pentru Franța și Belgia
G2.350 (13 mbari)	Pentru Polonia
G30 (50 mbari)	Unitatea de service trebuie să comercializeze setul de duze HEZ353110.

	G20/ G25	G20	G20	G25	G25	G25.3	G30/ G31	G30	G30	G27	G2.350
Putere max. de intrare (kW)	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Putere min. de intrare (kW)	≤0,55	≤0,55	≤0,55	≤0,55	≤0,55	≤0,55	≤0,55	≤0,55	≤0,55	≤0,55	≤0,55
Fluxul de gaz la 15 °C și 1013 mbari m³/h	0,095/ 0,111	0,095	0,095	0,111	0,111	0,108	-	-	-	0,116	0,132
Fluxul de gaz la 15 °C și 1013 mbari g/h	-	-	-	-	-	-	73/71	73	73	-	-

¹ Utilizați duza de bypass inclusă în set care are diametrul corespunzător.

Valorile duzelor pentru arzătorul normal

Țineți cont de următoarele indicații privind tipurile de gaz specificate în tabel pentru anumite arzătoare.

	G20/ G25	G20	G20	G25	G25	G25.3	G30/G31	G30	G30	G27	G2.350
Presiunea gazului (mbari)	20/25	20	25	20	25	25	28-30/3 7	50	37	20	13
Duză (mm)	0,97	0,97	0,91	1	0,94	0,94	0,65	0,58	0,62	1	1,31
Duză de bypass ¹ (mm)	0,6/0,5 8	0,6/0, 58	0,6/0, 58	0,6/0, 58	0,6/0, 58	0,6/0, 58	0,4/0,38	0,4/0, 38	0,4/0, 38	0,6/0, 58	0,6/0, 58
Putere max. de intrare (kW)	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75
Putere min. de intrare (kW)	≤0,9	≤0,9	≤0,9	≤0,9	≤0,9	≤0,9	≤0,9	≤0,9	≤0,9	≤0,9	≤0,9
Fluxul de gaz la 15 °C și 1013 mbari m³/h	0,167/ 0,194	0,167	0,167	0,194	0,194	0,190	-	-	-	0,203	0,225
Fluxul de gaz la 15 °C și 1013 mbari g/h	-	-	-	-	-	-	127/125	127	127	-	-

¹ Utilizați duza de bypass inclusă în set care are diametrul corespunzător.

Valorile duzelor pentru arzătorul puternic

Țineți cont de următoarele indicații privind tipurile de gaz specificate în tabel pentru anumite arzătoare.

	G20/ G25	G20	G20	G25	G25	G25.3	G30/ G31	G30	G30	G27	G2.350
Presiunea gazului (mbari)	20/25	20	25	20	25	25	28-30/ 37	50	37	20	13
Duză (mm)	1,16	1,16	1,10	1,34	1,26	1,26	0,85	0,75	0,80	1,38	1,65
Duză de bypass ¹ (mm)	0,78/0, 75	0,78/ 0,75	0,78/ 0,75	0,78/ 0,75	0,78/ 0,75	0,78/ 0,75	0,49/0, 46	0,49/ 0,46	0,49/ 0,46	0,78/ 0,75	0,78/ 0,75
Putere max. de intrare (kW)	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Putere min. de intrare (kW)	≤1,3	≤1,3	≤1,3	≤1,3	≤1,3	≤1,3	≤1,3	≤1,3	≤1,3	≤1,3	≤1,3
Fluxul de gaz la 15 °C și 1013 mbari m³/h	0,285/ 0,332	0,285	0,285	0,332	0,332	0,325	-	-	-	0,348	0,397
Fluxul de gaz la 15 °C și 1013 mbari g/h	-	-	-	-	-	-	218/21 4	218	218	-	-

¹ Utilizați duza de bypass inclusă în set care are diametrul corespunzător.



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com

A Bosch Company



9001685738 (020206)

ro