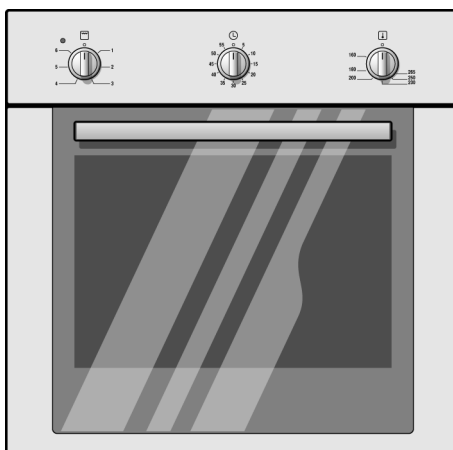


Инструкция по установке
Инструкция по эксплуатации

RU

Instrucțiuni pentru montare
Instrucțiuni de utilizare

RO



HBN6EI12
HBN6EI23



BOSCH

Инструкция по установке	2 - 14	RU
Инструкция по эксплуатации	15 - 45	
Instrucțiuni pentru montare	46 - 58	RO
Instrucțiuni de utilizare	59 - 88	

Инструкция по установке

Указания по технике безопасности	3
Перед встраиванием прибора	4
Прибор.....	4
Указания по вентиляции	7
Подключение к электросети	7
Подключение к системе газоснабжения	9
Встраивание и демонтаж прибора	11
Перенастройка на другой тип газа	12
Горелка духового шкафа	12
Общая таблица жиклеров.....	14

Указания по технике безопасности

Только квалифицированные монтаж и установка в соответствии с указаниями этой инструкции гарантируют безопасную эксплуатацию прибора. Ответственность за повреждения и неисправности, связанные с неправильным монтажом или установкой, несет монтажник или установщик.

Все работы по установке и настройке прибора, а также переоборудованию его на другой тип газа должны выполняться уполномоченным квалифицированным специалистом при соблюдении действующих инструкций и предписаний местных газоснабжающих предприятий.

Перед проведением любых работ отключите подачу газа.

Перед установкой прибора убедитесь, что местные условия (тип и давление газа) соответствуют настройкам прибора. Настройки прибора Вы найдете в типовой табличке.

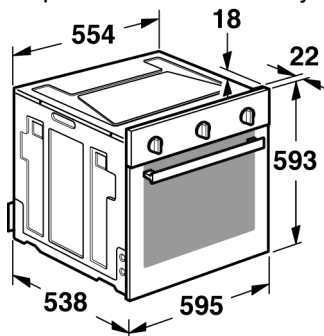
Перед встраиванием прибора

Обратите внимание на следующую информацию по прибору, а также на предписания по вентиляции.

Прибор

Размеры прибора

Обратите внимание на указанные размеры:



Варианты встраивания

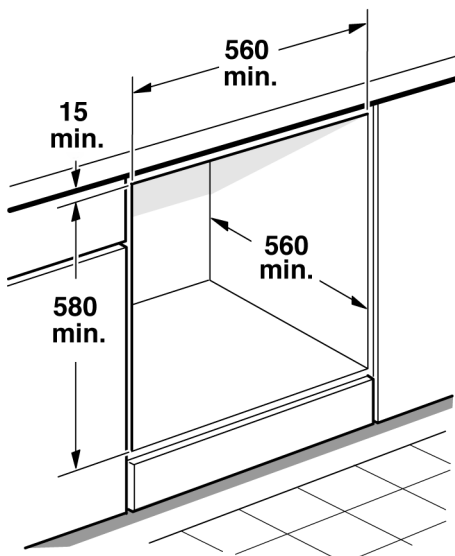
Данный прибор может встраиваться следующим образом:

- под столешницу,
- над другим бытовым прибором.

Соседняя мебель

Соседняя мебель должна быть сделана из негорючих материалов. Передние панели соседней мебели должны быть устойчивы к температуре не менее 120°C. Покройте поверхности вырезов специальным водостойким клеем.

При встраивании прибора в нишу следует соблюдать следующие минимальные расстояния:



Типовая табличка

Технические характеристики прибора Вы найдете в типовой табличке на задней стороне прибора и при открытой дверце прибора на левой стороне рабочей камеры. Никогда не снимайте типовую табличку с прибора.

Регулируемые параметры прибора указаны в типовой табличке, расположенной на приборе сзади справа.

Запишите в расположенной ниже табличке номер изделия (E-Nr.), заводской номер прибора (FD-Nr.), заводскую настройку для типа газа и давления газа, а также возможную перенастройку прибора на другой тип газа и давление газа.

E-Nr. _____	FD-Nr. _____
Сервисная служба	_____
Тип газа Давление газа (Заводская настройка)	_____
Тип газа Давление газа (Перенастройка)	_____

Указания по вентиляции

Этот прибор следует устанавливать только в достаточно хорошо вентилируемом помещении и в соответствии с действующими предписаниями по вентиляции.

Этот прибор не должен подключаться к дымовой трубе или газовойпускной системе.

Устанавливайте прибор таким образом, чтобы естественная или принудительная вентиляция обеспечивалась с помощью открытых наружу окон и дверей или вентиляционных каналов. Вентиляция должна быть непрерывной и достаточной для обеспечения подачи необходимого для сгорания воздуха и отвода отработанного воздуха.

Подключение к электросети

Подключать прибор к электросети должен только уполномоченный квалифицированный специалист.

Прибор должен устанавливаться в соответствии с самыми последними директивами IEE (Institution of Electrical Engineers). При неправильном подключении прибор может быть поврежден.

Убедитесь, что значение напряжения электросети соответствует указанному в типовой табличке значению. Типовую табличку Вы найдете на задней стороне прибора. Убедитесь, что розетка, к которой подключается прибор, надлежащим образом заземлена, и электропроводка соответствует потребляемой прибором мощности.

При фиксированном подключении к электросети необходимо установить размыкающее устройство с минимальным расстоянием между разомкнутыми контактами 3 мм для отключения всех полюсов.

Должно быть обеспечено полное размыкание при условиях, предусмотренных в категории перенапряжения III. К кабелю заземления это не относится.

Прокладывайте кабель электропитания таким образом, чтобы он не был зажат. Кабель не должен проходить по острым краям.

Подключения кабеля электропитания

Подключение кабеля электропитания производится через клеммную колодку. Кабель электропитания должен быть следующего типа:

- H05RRF или H05RNF
- 3 x 1,5 мм²
- 220-240 В

Действуйте при этом следующим образом:

- Откройте клеммную коробку на задней стороне прибора.
- На клеммной колодке ослабьте винт, фиксирующий кабель.
- Ослабьте винтовые контакты. Кабель должен соответствовать указанным выше характеристикам и быть достаточно длинным.
- Соедините желто-зеленую жилу с клеммой . Эта жила должна быть по крайней мере на 30 мм длиннее остальных жил.
- Соедините синий нулевой провод с клеммой N.
- Соедините коричневый токопроводящий кабель с клеммой L.

Подключение к системе газоснабжения

Прибор следует подключать к системе газоснабжения в соответствии с действующими предписаниями.

Перед установкой прибора убедитесь, что местные условия (тип и давление газа) соответствуют настройкам прибора. Настройки прибора Вы найдете в типовой табличке.

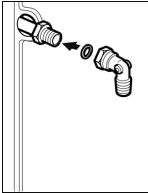
Подсоединение к газопроводу, а также установка уплотнителей должны производиться специалистом в соответствии с действующими стандартами.

Подключение прибора к системе газоснабжения

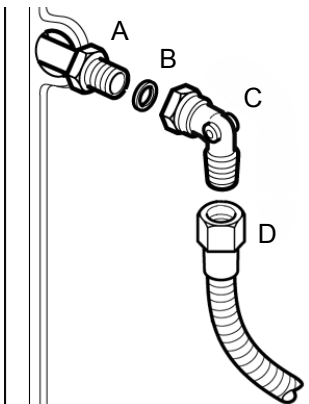
Вход для подключения к системе газоснабжения (ISO 228-1) находится на приборе сзади слева. К прибору прилагаются следующие входные колена:

Входное колено	Описание
	Колено ISO 228-1/ISO 7-1 (и уплотнитель)

Подключение к системе газоснабжения в различных странах

ISO 7-1	
	
RO	X
RU	X

Подключение природного газа



Действуйте следующим образом:

- Привинтите входное колено (C) и уплотнитель (B) к входному патрубку (A).
- Удерживая гаечным ключом входное колено ISO 228-1/ ISO 7-1, привинтите к нему жесткую трубку или гибкий шланг для подачи газа (D).

Используйте только такие жесткие соединительные трубки и гибкие шланги, которые соответствуют действующим предписаниям и которые разрешается использовать для этой цели.

Для герметизации резьбы используйте только разрешенные герметики.

Гибкие шланги

При использовании гибких шлангов обратите внимание на следующие моменты:

- шланги не должны быть зажаты;
- не следует растягивать или скручивать шланги;
- шланги не должны проходить через острые края;
- шланги не должны соприкасаться с нагретыми деталями, например, с нижней, задней и верхней стороной духового шкафа.

Убедитесь, что шланг доступен для проверки по всей длине.

Газовый кран

Для открывания и закрывания подачи газа необходимо установить газовый кран. Установите газовый кран между трубой для подачи газа и прибором. Обеспечьте свободный доступ к этому крану.

Проверка герметичности

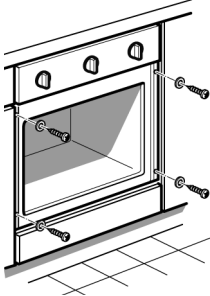
После подключения к системе газоснабжения проверьте герметичность соединений с помощью мыльного раствора.

Ввод в эксплуатацию

Вводите прибор в эксплуатацию в соответствии с указаниями инструкции по эксплуатации. Зажгите все горелки и проверьте стабильность пламени при максимальном и минимальном его уровне.

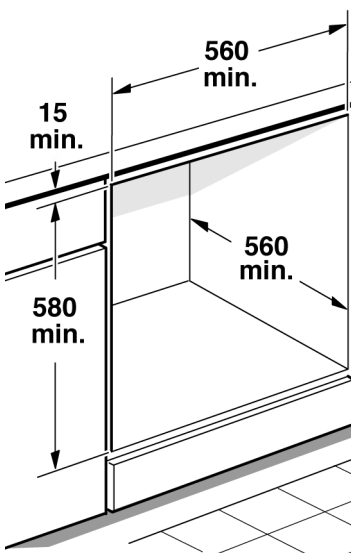
Встраивание и демонтаж прибора

Встраивание прибора



При встраивании прибора действуйте следующим образом:

- Полностью задвиньте прибор в нишу, выровняйте его по центру. Проследите, чтобы шланги и кабели не были перегнуты или зажаты и не проходили по острым краям.



- Выровняйте прибор по горизонтали, при этом обеспечьте рекомендуемый воздушный зазор 15 мм над прибором.
- Привинтите прибор к шкафу с помощью 4 крепежных винтов.

Демонтаж прибора

При демонтаже прибора действуйте следующим образом:

- Отключите прибор от электросети. Отключите подачу газа.
- Вывинтите крепежные винты, слегка приподнимите и полностью выньте прибор из ниши.
- При необходимости отсоедините прибор от сети газо- и электроснабжения в соответствии с предписаниями.

Перенастройка на другой тип газа

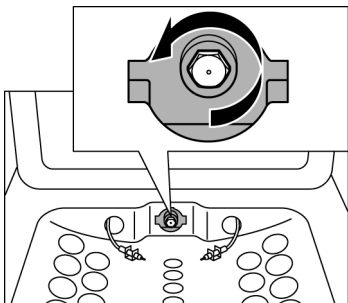
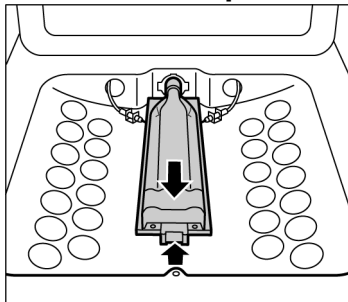
Если прибор не настроен на имеющийся тип газа, его следует перенастроить.

Перенастройка на другой тип газа должна производиться уполномоченным квалифицированным специалистом при соблюдении всех действующих предписаний. Тип и давление газа, на которые прибор был настроен на заводе-изготовителе, указаны в типовой табличке.

Для переоборудования на другой вид газа следует заменить жиклеры и отрегулировать минимальное пламя.

Горелка духового шкафа

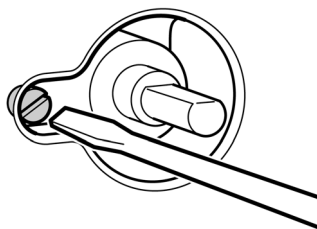
Замена жиклера



Действуйте следующим образом:

- Демонтируйте вставное дно духового шкафа.
- Вывинтите винт в передней части газовой горелки духового шкафа и немного вытяните ее вверх.
- Вывинтите жиклер и замените его жиклером, подходящим для нового типа газа (см. раздел «Общая таблица жиклеров»).
- При монтаже горелки выполняйте описанные выше действия в обратной последовательности.

Регулировка минимальной ступени нагрева



Действуйте следующим образом:

- Откройте дверцу прибора. Нажмите ручку управления духовым шкафом и поверните ее влево в максимальное положение 265. Газовая горелка загорается, удерживайте ручку управления нажатой примерно 15 секунд, а затем отпустите ее.
- Закройте дверцу прибора. Снимите ручку управления.
- Через отверстие газового крана на панели управления слегка ослабьте внутренний регулировочный винт.
- Снова установите ручку управления и нагревайте духовой шкаф в течение 15 минут.
- После этого поверните ручку управления в минимальное положение 160.
- Снова снимите ручку управления.
- Теперь через отверстие газового крана на панели управления поворачивайте внутренний регулировочный винт до получения правильного, стабильного пламени. Вывинчивайте регулировочный винт для того, чтобы увеличить поток газа, и заворачивайте винт, чтобы поток газа уменьшить. Оптимальной считается установка, когда величина минимального пламени составляет 3-4 мм.
При подключении сжиженного газа затяните регулировочный винт.
- Снова установите ручку управления.
- Убедитесь, что при быстром переключении с максимального пламени на минимальное и в обратную сторону, а также при открывании и закрывании дверцы прибора пламя не гаснет.

Общая таблица жиклеров

Тип газа	мбар	Жиклер №		Тип горелки	Мощность (Вт)	Макс. расход
		Жиклер	Байпас			
Природный газ G20 (E)	20	115	зазор	Газовая горелка духового шкафа	2400	229 л/ч

Инструкция по эксплуатации

На что следует обратить внимание	17
Указания по технике безопасности	18
Материальный ущерб	20
Ваш новый прибор	21
Панель управления	21
Духовой шкаф	22
Таймер	24
Перед первым использованием	25
Прогревание духового шкафа	25
Чистка принадлежностей	25
Эксплуатация духового шкафа	26
Эксплуатация газовой горелки духового шкафа	26
Использование гриля	27
Использование вращающегося вертела	28
Использование таймера	30
Чистка и уход	31
Каталитические боковые стенки	31
Правильное использование чистящих средств	32
Снятие и навешивание дверцы прибора	33
Установка и снятие навесных решёток	35
Неисправности и Сервисная служба	37
Сервисная служба	38
Замена лампы духового шкафа	39
Советы и рекомендации	40
Рекомендации по экономии электроэнергии	40
Рекомендации по использованию	41
Выпекание	42
Жарение	43
Приготовление на гриле	45

На что следует обратить внимание

Внимательно прочтите данную инструкцию по эксплуатации. Только после этого Вы сможете правильно и безопасно пользоваться Вашим духовым шкафом.

Храните инструкции по эксплуатации и монтажу, а также различные принадлежности в надежном месте. При передаче прибора новому владельцу не забудьте передать также эти инструкции и принадлежности.

Повреждения при транспортировке

Распакуйте и осмотрите духовой шкаф. В случае обнаружения повреждений, связанных с транспортировкой, не подключайте прибор.

Экологичная утилизация

Утилизируйте упаковку в соответствии с предписаниями по охране окружающей среды.



Этот прибор имеет маркировку в соответствии с европейской директивой 2002/96/EG по утилизации старых электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment – WEEE), которая определяет порядок возврата и утилизации старых приборов в рамках Европейского союза.

Подключение к газовой сети

Поручите подключение прибора к газовой сети и переоборудование его на другой тип газа уполномоченному квалифицированному специалисту.

Инструкция по монтажу прилагается к прибору.

Неисправности, связанные с неправильным подключением, не попадают под действие гарантийных обязательств. Изготовитель прибора не несет никакой ответственности за повреждения и неисправности, связанные с неправильным подключением и установкой прибора.

Δ Указания по технике безопасности

Данный прибор предназначен только для бытового использования.

Используйте духовой шкаф только для приготовления пищи.

Как взрослые, так и дети не должны пользоваться прибором без присмотра,

- если они не могут управлять прибором по причине своего физического или психического состояния,
- или если они не обладают достаточными для этого знаниями и опытом.

Не позволяйте детям играть с прибором.

Горячие поверхности

Опасность ожога!

Запрещается прикасаться к горячим внутренним поверхностям духового шкафа и нагревательным элементам.

Не подпускайте детей к горячему прибору.

Осторожно открывайте дверцу духового шкафа, так как из прибора может выходить горячий пар.

Опасность пожара!

Не храните легковоспламеняющиеся предметы в духовом шкафу.

Опасность короткого замыкания!

Не допускайте заземления соединительных проводов электроприборов горячей дверцей духового шкафа. Изоляция кабеля может расплавиться.

Крепкие алкогольные напитки

Соблюдайте осторожность при приготовлении блюд с использованием крепких алкогольных напитков (например, коньяка, рома). При высоких температурах алкоголь испаряется. При неблагоприятных обстоятельствах пары алкоголя в рабочей камере могут воспламениться.

Опасность ожога!

Используйте крепкие алкогольные напитки лишь в небольшом количестве и осторожно открывайте дверцу духового шкафа.

Недостаточная вентиляция при использовании газовых горелок

Никогда не пользуйтесь газовыми горелками в невентилируемом помещении. При эксплуатации газовых горелок дополнительно высвобождаются влага и тепло.

Ремонтные работы

Опасность поражения электрическим током!

Неквалифицированный ремонт опасен. Ремонт должен производиться только специалистом сервисного центра, прошедшим специальное обучение.

Если прибор неисправен, прекройте подачу газа к нему. Вызовите специалиста Сервисной службы.

Неисправности газопровода/запах газа

Если Вы почувствовали запах газа, или выявили неполадки газопровода, следует

- немедленно перекрыть подачу газа или закрыть вентиль газового баллона;
- сразу же потушить открытый огонь и сигареты;
- выключить электрические приборы, даже лампы;
- открыть окна и хорошо проветрить помещение;
- вызвать специалистов Сервисной службы или газоснабжающей компании.

Газовый кран

Закройте газовый кран на подающем газопроводе, если Вы долго не будете пользоваться прибором.

Материальный ущерб

Повреждения духового шкафа

Никогда не готовьте блюда на дне духового шкафа, не ставьте на дно противень и не выстилайте его алюминиевой фольгой. Не следует ставить на дно духового шкафа посуду. Возникает аккумуляция тепла. Время выпекания и жарения меняется, и может быть повреждена эмаль.

Никогда не лейте воду в горячий духовой шкаф. Эмаль может быть повреждена. При выпекании очень сочных фруктовых пирогов не кладите тесто на противень толстым слоем. Фруктовый сок, капающий с противня на дно рабочей камеры, оставляет на нем пятна, которые невозможно удалить.

Никогда не вставайте и не садитесь на открытую дверцу духового шкафа.

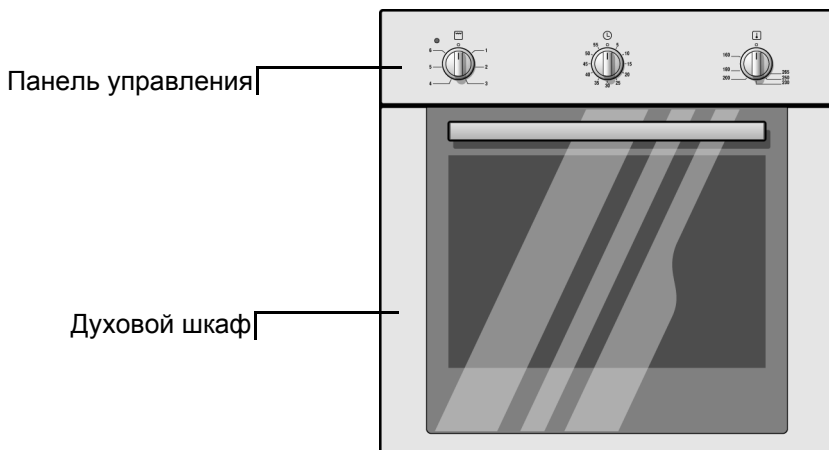
Повреждения передних панелей соседних кухонных шкафов

Охлаждать духовой шкаф разрешается только с закрытой дверцей. Если при недостаточно плотном закрывании дверцы остается хотя бы узкая щель, то со временем это может привести к повреждению передних панелей соседних кухонных шкафов.

Если уплотнитель дверцы духового шкафа сильно загрязнен, дверца не будет плотно закрываться. Со временем передние панели соседних кухонных шкафов могут быть повреждены. Поэтому нужно следить за тем, чтобы уплотнитель дверцы всегда оставался чистым.

Ваш новый прибор

В этом разделе Вы познакомитесь с Вашим новым прибором. Вы получите информацию о панели управления и, а также о режимах работы прибора и прилагаемых к нему принадлежностях.



Панель управления

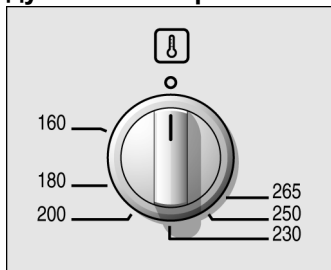
Ручка управления грилем

Ручка управления духовым шкафом



Духовой шкаф

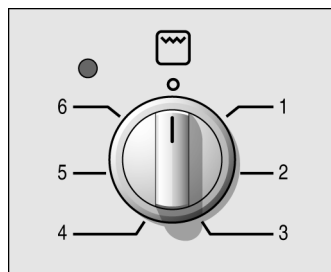
Ручка управления духовым шкафом



С помощью этой ручки управления Вы регулируете мощность нагрева газовой горелки духового шкафа.

Положение	Значение
о	Выкл.
160-265	Включение газовой горелки духового шкафа, диапазон температур в °C

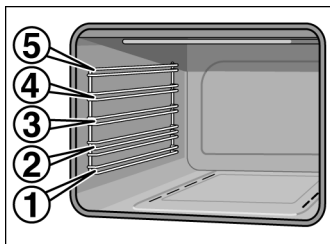
Ручка управления грилем



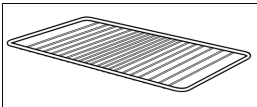
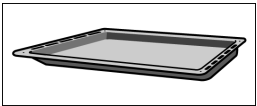
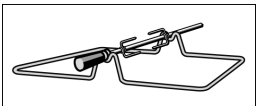
С помощью этой ручки управления Вы регулируете мощность нагрева гриля.

Положение	Значение
о	Выкл.
1-6	Режимы электрогриля

Принадлежности

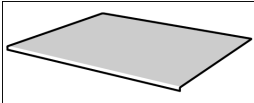
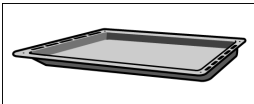


Принадлежности можно устанавливать в рабочей камере духового шкафа на 5 уровнях. Вы можете выдвигать принадлежность из духового шкафа на 2/3 без риска опрокидывания. Благодаря этому блюда легко вынимать из духового шкафа.

Принадлежность	Описание
	Решетка Для посуды, форм для пирогов, жаркого, продуктов глубокой заморозки и приготовления на гриле.
	Эмалированный противень Для сочных пирогов, выпечки, блюд глубокой заморозки и большого жаркого. Его можно устанавливать под решеткой для сбора стекающего жира.
	Вращающийся вертел Для жаркого и крупной птицы. Используется только в комбинации с эмалированным противнем.

Принадлежности можно купить дополнительно в Сервисной службе или специализированном магазине.

Дополнительная принадлежность

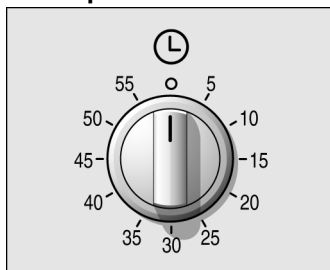
Принадлежность	Описание
	Противень для защиты от пригорания (Для модели HBN6E12) Используется при приготовлении на газовой горелке духового шкафа с целью защиты продукта от пригорания.
	Алюминиевый противень (Для модели HBN6E123) Для сочных пирогов, выпечки, блюд глубокой заморозки и большого жаркого.

Таймер

По истечении установленного времени таймера раздается звуковой сигнал.

Таймер работает независимо от духового шкафа.

Ручка управления таймером



С помощью этой ручки управления устанавливается время таймера.

Положение	Значение
1-59	Время таймера в минутах

Перед первым использованием

Перед первым использованием Вашего прибора обратите, пожалуйста, внимание на следующие указания.

Удалите упаковку прибора и утилизируйте ее должным образом.

Прогревание духового шкафа

Предварительная чистка духового шкафа

Выньте из духового шкафа принадлежности. Полностью удалите из духового шкафа остатки упаковки, например, детали из стиропора. Некоторые детали духового шкафа покрыты защитной пленкой. Удалите эту пленку.

1. Почистите прибор снаружи влажной мягкой тряпкой.
2. Почистите внутренние поверхности рабочей камеры теплым мыльным раствором.

Разогрев духового шкафа с помощью газовой горелки духового шкафа

Для устранения присущего новым приборам запаха разогрейте пустой закрытый духовой шкаф.

1. Откройте дверцу прибора.
2. Нажмите ручку управления духовым шкафом, поверните ее влево на 265°C и удерживайте несколько секунд в нажатом положении до тех пор, пока пламя не стабилизируется. После этого закройте дверцу прибора.
3. Через 45 минут выключите духовой шкаф, для чего поверните ручку управления вправо в положение 0.

Дополнительная чистка духового шкафа

После охлаждения почистите рабочую камеру теплым мыльным раствором.

Чистка принадлежностей

Перед использованием принадлежностей тщательно почистите их тряпкой с теплым мыльным раствором.

Эксплуатация духового шкафа

Режимы работы

Режим работы	Использование
 160-265 °C Обычный нагрев	Для приготовления пирогов и выпечки, запеканок, птицы, постного жаркого из говядины, телятины и дичи.
 1-6 Гриль	Для приготовления стейков, колбасок, рыбы и тостов.

Эксплуатация газовой горелки духового шкафа

Если Вы хотите нагревать духовой шкаф обычным (традиционным) способом, используйте газовую горелку духового шкафа.

Подготовка

Для модели HBN6E112: Если Вы хотите что-нибудь приготовить на противне, установите на уровень ниже решетку и положите на решетку противень для защиты от пригорания. Если Вы хотите что-нибудь приготовить на решетке, положите на решетку противень для защиты от пригорания, прежде чем ставить на него формы для выпечки.

Включение газовой горелки духового шкафа

1. Откройте дверцу прибора.
2. Нажмите ручку управления духовым шкафом, поверните ее влево на 265°C и удерживайте несколько секунд в нажатом положении до тех пор, пока пламя не стабилизируется. После этого закройте дверцу прибора.
3. С помощью ручки управления установите нужную температуру. Не поворачивайте ручку управления через положение 160.

Выключение газовой горелки

Когда блюдо будет готово, поверните ручку управления вправо в положение 0, слегка нажав на нее при этом. После выключения прибора вентилятор системы охлаждения продолжает некоторое время работать.

Если пламя снова погасло

Выключите ручку управления, подождите одну минуту и повторите включение.



Когда пламя гаснет, газ продолжает выходить. Во время эксплуатации не оставляйте газовую горелку без присмотра. Проследите за тем, чтобы не было сквозняков.

Использование гриля

Никогда не используйте одновременно газовую горелку духового шкафа и гриль.

Включение гриля

Установите ручкой управления грилем нужный режим гриля.
Гриль включится.

Индикатор

Индикатор над ручкой горит, если гриль включен.

Режим гриля	Температура приготовления на гриле	Индикатор
о	выкл	выкл
1–4	слабый - средний	горит
5–6	средний	горит
	сильный	мигает

Если индикатор мигает, достигнута максимальная температура приготовления на гриле.

Выключение гриля

Установите ручкой управления грилем в положение о.
Гриль выключится.

Использование вращающегося вертела

С помощью вращающегося вертела Вы можете особенно хорошо готовить большие куски мяса и птицы. Мясо при этом прожаривается равномерно.

Подготовка мяса

Насадите мясо на вертел по возможности по центру и закрепите его с обеих сторон зажимами.

Дополнительно Вы можете привязать мясо к вертелу кухонными нитками. У птицы следует связать концы крылышек под спиной и ножки привязать к туловищу. В этом случае они не потемнеют слишком сильно.

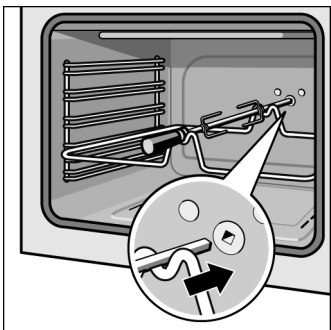
Проткните кожу под крылышками, чтобы жир мог вытекать.

Установка вращающегося

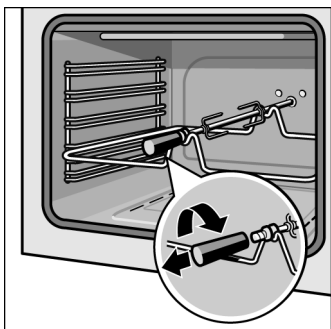


Действуйте следующим образом:

1. Положите вертел на стойку и задвиньте стойку на 2 уровень до упора.



2. Вставьте вертел в отверстие в задней стенке рабочей камеры.



3. Налейте в противень немного воды и установите его на 1 уровень для сбора стекающего жира.

4. Отвинтите ручку вертела и закройте дверцу прибора.

Включение гриля

Установите ручкой управления грилем нужный режим гриля.

Выключение гриля

Установите ручкой управления грилем в положение 0.

Извлечение вращающегося вертела



Опасность ожога!

Никогда не прикасайтесь к горячим поверхностям рабочей камеры и нагревательных элементов. Не подпускайте детей близко к прибору. Осторожно откройте дверцу прибора. Из него может выходить горячий пар.



Опасность ожога!

Никогда не прикасайтесь к горячему вращающемуся вертелу и другим горячим принадлежностям. Извлекайте горячие принадлежности только с помощью прихваток или кухонных рукавиц.

При извлечении вращающегося вертела действуйте следующим образом:

1. Осторожно откройте дверцу прибора и снова привинтите на вертел ручку.
2. Осторожно вытащите вертел из отверстия в задней стенке рабочей камеры и выньте его из прибора.
3. Извлеките из прибора стойку вертела и противень.

Использование таймера

Таймер работает независимо от духового шкафа.

Установка времени таймера

Поверните ручку управления вправо до упора, а затем влево на нужное время.

По истечении установленного времени таймера

По истечении установленного времени таймера раздается звуковой сигнал.

Чистка и уход



Опасность короткого замыкания!

Никогда не используйте очистители высокого давления или паровые очистители.

Никогда не используйте едкие или абразивные чистящие средства. Вы можете повредить поверхности прибора. Если такое чистящее средство попало на переднюю панель прибора, немедленно смойте его водой.

Не чистите горячие поверхности прибора.

Каталитические боковые стенки

Для модели HBN6EI23:
**Самоочищающиеся
поверхности**

Каталитические боковые стенки покрыты самоочищающейся эмалью. Поверхности стенок самоочищаются во время работы духового шкафа. Большие пятна могут исчезать только после многократного пользования духовым шкафом.

Никогда не очищайте поверхности боковых стенок средством для очистки духовок.

Некоторое изменение цвета покрытия не оказывает влияния на функцию самоочистки.

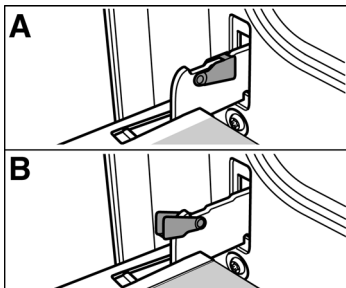
Правильное использование чистящих средств

Не используйте чистящие средства, которые содержат абразивные вещества или кислоты, а также такие вспомогательные средства, как стальные мочалки или губки. Вы можете повредить поверхности прибора.

Элемент прибора	Чистящие и вспомогательные средства
Уплотнитель дверцы прибора	• Используйте теплый мыльный раствор.
Стекла дверцы прибора	• Используйте средство для чистки стекол. • Не используйте скребок для стеклянных поверхностей.
Панель управления и ручки управления	• Протирайте влажной мягкой тряпкой.
Рабочая камера Эмаливые поверхности	• Используйте теплый мыльный раствор или раствор уксуса; затем вытрите насухо мягкой тряпкой. • Для удаления присохших и сильных загрязнений используйте средство для чистки духовых шкафов; затем тщательно промойте чистой водой.
Газовая горелка	• Никогда не чистите газовые горелки в духовом шкафу самостоятельно.
Наружные поверхности прибора Поверхности из нержавеющей стали	• Используйте теплый мыльный раствор; затем вытрите насухо мягкой тряпкой. • Сразу же удаляйте пятна извести, жира, крахмала и белка. • В Сервисной службе или специализированном магазине Вы можете купить специальное средство для чистки изделий из нержавеющей стали.
Ручка дверцы	• Протирайте влажной мягкой тряпкой.
Принадлежности	• Замочите в мыльном растворе; почистите щеткой или губкой.

Снятие и навешивание дверцы прибора

Для облегчения чистки Вы можете снять дверцу духового шкафа.



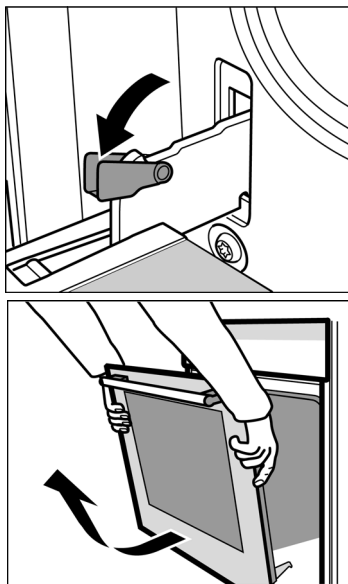
Каждый шарнир дверцы прибора защищен стопорным рычагом. Когда стопорный рычаг закрыт (А), дверца духового шкафа защищена, и ее снять нельзя.

Когда стопорный рычаг открыт (В), шарниры защищены, и Вы можете снять дверцу.

Опасность получения травмы!

Обратите внимание на то, что за шарниры братья нельзя.

Снятие дверцы прибора

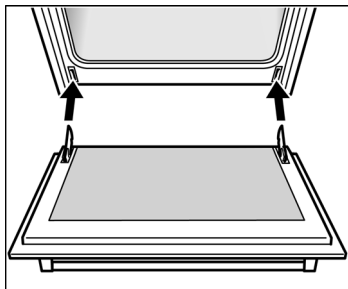


Действуйте следующим образом:

1. Откройте дверцу прибора.
2. Полностью откройте оба стопорных рычага справа и слева.
3. Закрывайте дверцу до тех пор, пока под углом примерно 15° (относительно закрытой дверцы прибора) не почувствуете сопротивление.
4. Возьмитесь за дверцу двумя руками слева и справа.
5. Еще немного прикройте дверцу.
6. Выньте дверцу в наклонном положении движением вверх.

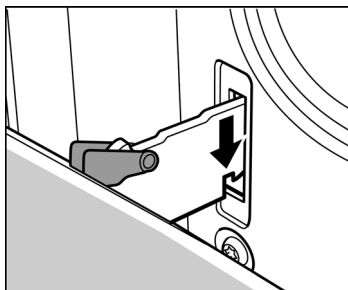
Не разбирайте дверцу.

Навешивание дверцы прибора

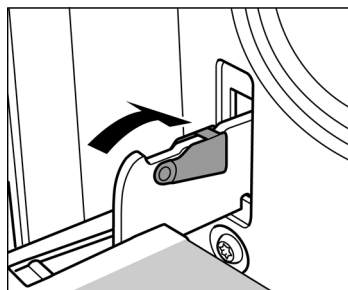


Действуйте следующим образом:

1. Установите дверцу прибора в наклонное положение.
2. Вставьте оба шарнира в отверстия.



3. Пазы на шарнирах с обеих сторон должны войти в зацепление.
4. Откройте дверцу прибора.



5. Полностью закройте оба стопорных рычага справа и слева.
6. Закройте дверцу прибора.

Установка и снятие навесных решёток

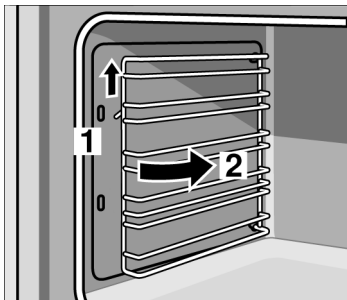
Для лучшей очистки (отдельно от других элементов) навесные решётки можно снять.

Решётки крепятся на стенках рабочей камеры в трёх точках.

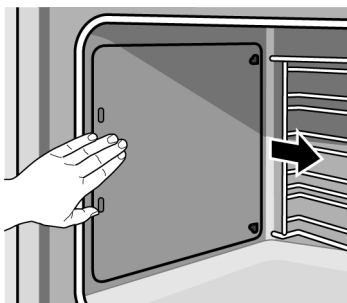
Снятие навесных решёток

Для снятия навесных решёток действуйте следующим образом:

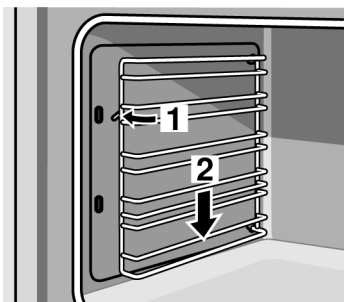
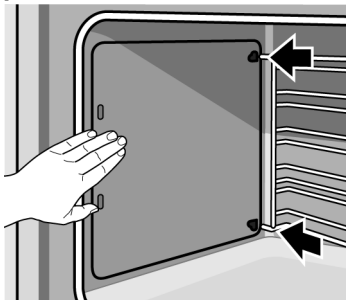
1. Возьмитесь за навесную решётку посередине и сдвиньте её вверх. Передний крючок решётки выйдет из отверстия.



2. Возьмитесь за переднюю часть навесной решётки и отведите её от боковой стенки назад. Придерживая каталитическую боковую стенку (в зависимости от модели), извлеките решётку из отверстий.



Установка навесных решёток



Порядок установки навесных решёток:

1. Вставьте крючки, расположенные на задней части решётки, через отверстия в задней части каталитических панелей (в зависимости от модели) в отверстия в задней части боковых стенок рабочей камеры.
2. Прижмите каталитическую панель к стенке рабочей камере (в зависимости от модели) и вставьте крючок в передней части навесной решетки в переднее отверстие боковой стенки.

Неисправности и Сервисная служба

Часто случается, что причиной неисправности стала какая-то мелочь.

Прежде чем обращаться в Сервисную службу, прочтите, пожалуйста, следующие указания.

Неисправность	Возможная причина	Указания по устранению
При нагревании духового шкафа стекло дверцы запотевают.	Нормальное явление вследствие перепада температур.	Устранить невозможно; это явление не оказывает влияния на работоспособность прибора.
Пламя в духовом шкафу горит не из всех отверстий горелки.	Обычное загрязнение.	Горелку должен почистить квалифицированный специалист.
Прибор не работает.	Неисправен предохранитель.	Проверьте, в порядке ли предохранитель прибора в блоке предохранителей.
	Отключение напряжения в электросети.	Проверьте, горит ли лампа на кухне.
Освещение духового шкафа не включается.	Перегорела лампа духового шкафа.	Замените лампу духового шкафа (см. раздел «Замена лампы духового шкафа»).

Ремонт должен производиться только специалистом Сервисной службы, прошедшим специальное обучение.

При неквалифицированно выполненном ремонте прибор может стать источником серьезной опасности.

Сервисная служба

Если Ваш прибор нуждается в ремонте, наша Сервисная служба всегда к Вашим услугам. Адрес и номер телефона ближайшей мастерской Вы найдете в гарантийном талоне.

Номер E и номер FD

При вызове специалиста Сервисной службы всегда указывайте номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) прибора. Типовую табличку с номерами Вы найдете при открытой дверце духового шкафа на нижнем внутреннем краю прибора в центре. Чтобы в случае неисправности не пришлось долго искать эти номера, Вы можете записать данные Вашего прибора ниже.

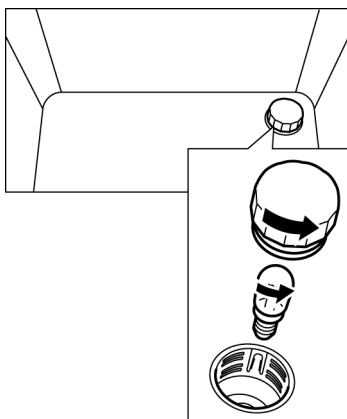
E-Nr.	FD-Nr.
Сервисная служба	

Замена лампы духового шкафа

Если лампа в духовом шкафу перегорит, ее нужно заменить. Устойчивые к высоким температурам запасные лампы Вы можете приобрести в Сервисной службе или в специализированных магазинах. Укажите при этом Е-номер и FD-номер Вашего прибора. Не используйте другие лампы.

Действуйте следующим образом:

1. Выключите предохранитель прибора в блоке предохранителей.
2. Откройте дверцу духового шкафа.
3. Постелите на дно холодного духового шкафа посудное полотенце, чтобы избежать возможных повреждений.
4. Вывинтите стеклянный колпак лампы в рабочей камере путем вращения его в левую сторону.
5. Замените лампу лампой того же типа.
Напряжение: 230 В / 50 Гц
Мощность: 15 Вт
Цоколь: E14
Теплостойкость: 300 °C



6. Снова привинтите стеклянный колпак.
7. Выньте посудное полотенце и снова включите предохранитель.

Советы и рекомендации

Ниже Вы найдете советы и рекомендации по приготовлению продуктов в Вашем духовом шкафу.

Рекомендации по экономии электроэнергии

Противень для защиты от пригорания

При использовании темных форм для выпечки и противней всегда используйте противень для защиты от пригорания, так как в противном случае тепло горелки будет поглощаться слишком сильно.

Несколько пирогов

Несколько пирогов лучше всего печь один за другим. Духовой шкаф еще теплый, за счет чего время выпекания второго пирога уменьшается. Две формы для пирогов прямоугольной формы можно поставить рядом.

Использование остаточного тепла

При длительном времени приготовления духовой шкаф можно выключить за 5 минут до окончания времени приготовления и использовать остаточное тепло для доведения блюда до готовности.

Закрывание дверцы духового шкафа

Во время эксплуатации газовой горелки дверца прибора должна быть закрыта. Открывайте дверцу только при необходимости на короткое время. В противном случае температура в духовом шкафу снижается, и нужно дополнительно нагревать духовой шкаф.

Рекомендации по использованию

Ниже Вы найдете много советов по посуде и по приготовлению блюд, а также советы по разрешению возникающих в ходе приготовления небольших проблем.

Общие рекомендации

Более низкая температура обеспечивает более равномерное подрумянивание продукта при обжаривании.

После каждого использования проводите чистку охлажденного духового шкафа и принадлежностей.

Всегда устанавливайте формы для выпечки или посуду по центру решетки.

Выпекание

Формы для выпечки

Отдавайте предпочтение светлым формам для выпечки и противням.

Рекомендации по выпеканию

Дополнительную информацию для получения оптимальных результатов при выпекании Вы найдете в следующей таблице.

Вы хотите узнать, пропекся ли сдобный пирог.

За 10 мин до истечения указанного в рецепте времени выпекания проткните пирог в самом высоком месте деревянной палочкой. Если тесто не прилипает к палочке, пирог готов.

Пирог опадает.

В следующий раз добавьте меньше жидкости или установите температуру нагрева духового шкафа немного ниже. Обязательно соблюдайте указанное в рецепте время замешивания теста.

Пирог хорошо поднялся посередине, а по краям – плохо.

Не смазывайте жиром стенки формы для выпечки. После выпекания осторожно отделите пирог ножом от стенок формы.

Пирог сверху слишком темный.

Устанавливайте пирог на более низкий уровень, выберите более низкую температуру и выпекайте немного дольше.

Пирог слишком сухой.

Проткните зубочисткой в готовом пироге маленькие дырочки и влейте в них по капле фруктовый сок или какой-нибудь алкогольный напиток. В следующий раз выберите температуру немного выше и уменьшите время выпекания.

Хлеб или пирог выглядит готовым, но внутри не пропекся (сырой, с жидкой прослойкой).

В следующий раз добавьте меньше жидкости и выпекайте при более низкой температуре немного дольше. Для пирога с сочной начинкой сначала отдельно выпекайте корж, посыпьте его миндалем или толчеными сухарями и только на них кладите начинку. Соблюдайте рецептуру и время выпекания.

Выпечка подрумянилась неравномерно.

Выберите более низкую температуру. Выступающая из противня бумага для выпечки может мешать циркуляции воздуха. Всегда вырезайте бумагу для выпечки в соответствии с размерами противня.

Жарение

Посуда

Вы можете использовать эмалированную посуду, посуду из жаропрочного стекла, глины или чугуна. Для приготовления большого жаркого можно также использовать эмалированный противень.

Рекомендации по жарению

В зависимости от размеров мяса добавляйте к постному мясу 2-3 столовые ложки жидкости, а при приготовлении тушеного мяса – 8-10 столовых ложек жидкости.

При жарении утки или гуся проткните кожу под крылышками, чтобы жир мог вытекать.

Птица будет иметь особенно поджаристую и хрустящую корочку, если перед окончанием жарения Вы смажете ее сливочным маслом, соленой водой или апельсиновым соком.

По истечении половины времени жарения переворачивайте куски мяса.

При жарении больших кусков мяса может происходить усиленное парообразование и осаждение конденсата на дверце духового шкафа. Это нормальное явление, оно не оказывает влияния на работоспособность прибора. После завершения процесса жарения вытрите насухо тряпкой дверцу и стекло дверцы духового шкафа.

Если Вы жарите на решетке, установите дополнительно на 1 уровень эмалированный противень для сбора жира.

Дополнительную информацию для получения оптимальных результатов при жарении Вы найдете в следующей таблице.

Как определить, готово жаркое или нет.

Воспользуйтесь термометром для определения температуры мяса (можно приобрести в специализированных магазинах) или проведите проверку готовности блюда ложкой. Нажмите ложкой на жаркое. Если мясо твердое, то блюдо готово. Если оно продавливается, то мясо следует еще на некоторое время оставить в духовом шкафу.

Жаркое слишком темное, а корочка местами пригорела.

Проверьте уровень установки и температуру.

Жаркое выглядит хорошо, а соус подгорел.

В следующий раз выбирайте жаровню меньшего размера и добавляйте больше жидкости.

Жаркое выглядит хорошо, а соус получился слишком светлым и водянистым.

В следующий раз выбирайте жаровню большего размера и добавляйте меньше жидкости.

Приготовление на гриле

Рекомендации по приготовлению на гриле

Перед тем как класть продукт для приготовления на гриле на решетку, смажьте его подсолнечным маслом.

Помните, что поверхность гриля меньше площади решётки.

Кладите продукт для приготовления на гриле по центру решетки. Налейте в эмалированный противень немного воды и установите его на уровень ниже для сбора стекающего жира. Никогда не устанавливайте противень на дно духового шкафа.

Для приготовления на гриле берите куски мяса по возможности одинакового размера. Они должны быть толщиной не менее 2-3 см. В этом случае они подрумянятся более равномерно и останутся сочными.

Переворачивайте тонкие куски мяса по истечении половины времени приготовления на гриле. Высокий кусок мяса переворачивайте во время приготовления на гриле несколько раз. Для переворачивания используйте щипцы для гриля, в этом случае мясо не придется протыкать вилкой, и весь мясной сок останется в куске.

Темные сорта мяса, такие как говядина и баранина, подрумяниваются быстрее и лучше, чем светлые сорта мяса – свинина и телятина.

Instrucțiuni pentru montare

Instrucțiuni de siguranță	47
Înainte de montare	48
Aparatul	48
Directive pentru ventilare.....	50
Conectarea electrică	51
Racordul de gaz	53
Montarea și demontarea aparatului	55
Adaptarea la alt tip de gaz	56
Arzător pentru cuptor.....	56
Tabel general pentru duze	58

Instrucțiuni de siguranță

Numai un montaj și o instalare executate în mod profesional, conform acestor instrucțiuni, garantează o exploatare sigură. În cazul defecțiunilor sau deranjamentelor printr-un montaj sau instalare defectuoase, răspunderea revine montatorului, resp. instalatorului.

Toate lucrările de instalare și reglaj, precum și adaptarea la un alt tip de gaz, trebuie executate de către un specialist autorizat, cu respectarea reglementărilor și prescripțiilor în vigoare, emise de societatea de distribuție a gazelor.

Înainte de orice lucrare, opriți alimentarea cu gaz.

Înainte de instalarea aparatului, verificați în ce măsură condițiile locale (tipul de gaz și presiunea gazului) sunt compatibile cu reglajele aparatului. Condițiile pentru reglajul aparatului sunt indicate pe plăcuța de tip.

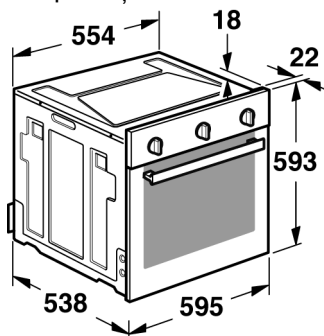
Înainte de montare

Respectați datele următoare în privința aparatului, precum și reglementările pentru ventilație.

Aparatul

Dimensiunile aparatului

Respectați dimensiunile indicate.



Situații de montaj

Acest aparat poate fi montat în următoarele moduri:

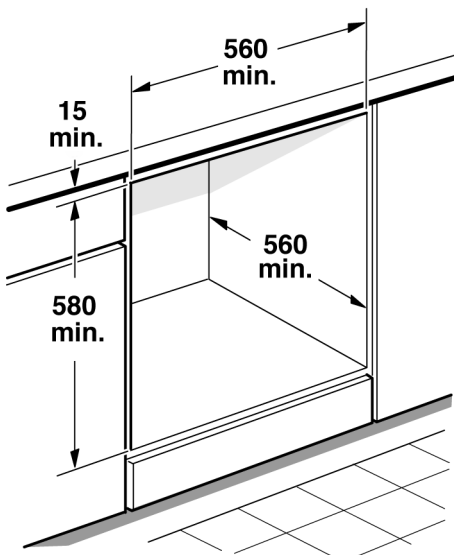
- Sub o placă de lucru
- Deasupra unui alt aparat

Mobilierul adiacent

Mobilierul adiacent trebuie să fie executat din materiale neinflamabile. Părțile frontale ale mobilierului adiacent trebuie să reziste la temperaturi de cel puțin 120°C.

Vernisați secțiunile cu un clei special, rezistent la apă.

Dacă aparatul se instalează la o distanță mică față de alte unități, trebuie să țineți seama de distanțele minime indicate:



Plăcuța de tip

Datele tehnice ale aparatului le găsiți pe plăcuța de tip de pe partea din spate a aparatului, iar când deschideți ușa aparatului, pe partea stângă a spațiului de coacere. Nu îndepărtați niciodată plăcuța de tip de pe aparat.

Valorile de reglaj sunt indicate pe plăcuța de tip din partea din spate, dreapta, a aparatului.

Înscrieți în tabelul de mai jos numărul de produs (nr. E), numărul de execuție (nr. FD), reglajul de fabrică pentru tipul și presiunea de gaz și tipul și presiunea gazului pentru care s-a efectuat o eventuală adaptare.

Nr. E _____	Nr. FD _____
Unitățile de service _____	
Tipul gazului _____	
Presiunea gazului (reglaj din fabrică) _____	
Tipul gazului _____	
Presiunea gazului (adaptare) _____	

Directive pentru ventilare

Acest aparat poate fi amplasat numai într-un spațiu aerisit suficient și numai conform reglementărilor de ventilare în vigoare.

Acest aparat nu este conectat la o instalație de aspirare a fumului. Instalați aparatul astfel încât deschiderile să fie în spațiu liber sau, prin intermediul unor conducte corespunzătoare, să se asigure o ventilare naturală sau forțată. Ventilarea trebuie să asigure continuu aerul de admisie necesar și suficient pentru procesul de ardere, precum și evacuarea aerului consumat.

Conectarea electrică

Conectarea aparatului este permisă numai unui specialist autorizat.

Aparatul trebuie instalat conform celor mai noi directive IEE (Institution of Electrical Engineers). La o conectare greșită, aparatul se poate defecta.

Asigurați-vă că valoarea tensiunii rețelei corespunde valorii indicate pe plăcuța de tip. Plăcuța de tip este amplasată pe partea din spate a aparatului. Asigurați-vă că rețeaua de curent dispune de legare corectă la pământ și că sistemul de cabluri și conductori din clădire rezistă la sarcina aparatului.

În cazul conectării directe la rețeaua de curent, este necesar un dispozitiv de separare cu distanța între contacte de 3 mm.

Trebuie asigurată o separare totală, în condițiile prevăzute în categoria III de supratensiune. De la aceasta este exclus cablul de legare la pământ.

Amplasați cablul de rețea astfel încât să nu fie prins sau strivit. Cablul nu are voie să intre în contact cu muchii tăioase sau ascuțite.

Conectarea cablului de rețea

Conectarea cablului de rețea se face prin intermediul regletei de conexiune. Cablul de rețea trebuie să fie de tipul:

- H05RRF sau H05RNF
- 3 x 1,5 mm²
- 220-240 V~

Procedați după cum urmează:

- Deschideți cutia de conexiune de pe partea din spate a aparatului.
- Pe regleta de conexiune, desfaceți șurubul care fixează cablul.
- Desfaceți contactele cu filet. Cablul trebuie să corespundă datelor indicate și să fie suficient de lung.
- Legați conductorul de cablu verde-galben la clema . Acest conductor de cablu trebuie să fie cu cel puțin 30 mm mai lung decât ceilalți conductori.
- Legați nulul albastru la clema N.
- Legați conductorul de cablu maro la clema L.

Racordul de gaz

Aparatul trebuie racordat conform reglementărilor actual valabile.

Înainte de instalarea aparatului, verificați în ce măsură condițiile locale (tipul de gaz și presiunea gazului) sunt compatibile cu reglajele aparatului. Condițiile pentru reglajul aparatului sunt indicate pe plăcuța de tip.

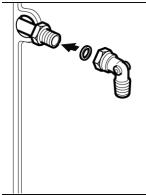
Racordul la conductele de gaz și etanșările trebuie executate în mod profesional, conform standardelor actual valabile.

Racordul de gaz de la aparat

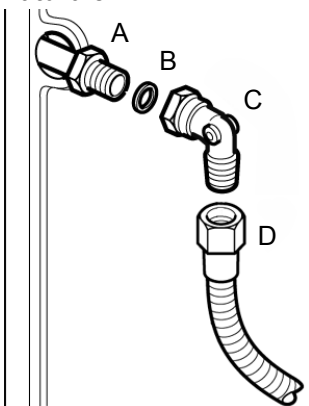
Racordul de gaz (ISO 228-1) se află pe partea din spate a aparatului, în stânga. Aparatului îi sunt atașate următoarele racorduri:

Racord	Descriere
	Cot ISO 228-1/ISO 7-1 (și garnitură de etanșare)

racord specific țării

ISO 7-1	
	
RO	X
RU	X

Racordarea la gaze naturale



Astfel efectuați racordarea:

- Înșurubați piesa de racordare (C) și garnitura de etanșare (B) la racordul de gaz (A).
- Cu o cheie țineți fix cotul de racordare ISO228-1/ ISO 7-1 (C) și înșurubați piesa de racordare la o conductă fixă de racordare sau la un furtun flexibil de racordare la gaz (D).

Utilizați numai conducte de racordare sau furtunuri flexibile care corespund reglementărilor în vigoare și care sunt autorizate în acest scop.

Utilizați numai produse de etanșare admise pentru etanșarea îmbinării filetate.

Furtunuri flexibile

Dacă utilizați furtunuri flexibile, aveți grijă ca:

- furtunurile să nu fie prinse sau strivite.
- furtunurile să nu fie supuse unor forțe de tracțiune sau de torsiune.
- furtunurile să nu intre de ex. în contact cu muchii tăioase sau ascuțite.
- furtunurile să nu intre în contact cu piese încălzite, precum partea inferioară, cea din spate și plafonul cuptorului.

Asigurați-vă că întreaga lungime a furtunului este accesibilă în scopul verificării acestuia.

Supapa de siguranță

Este necesară instalarea unei supape de siguranță pentru deschiderea și închiderea alimentării cu gaz. Montați supapa de siguranță între conducta de alimentare cu gaz către camera respectivă și aparat. Asigurați accesul neîngrădit la această supapă.

Verificarea etanșeității

După racordarea la conducta de gaz, verificați etanșeităatea racordului cu soluție de săpun.

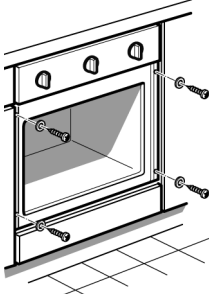
Punerea în funcțiune

Puneți întotdeauna aparatul în funcțiune conform instrucțiunilor de utilizare.

Aprindeți toate arzătoarele și verificați stabilitatea flăcărilor la reglaj maxim și minim.

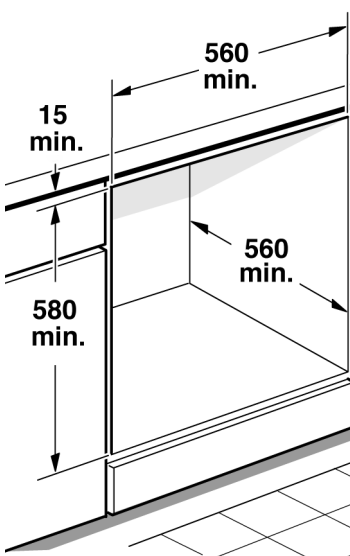
Montarea și demontarea aparatului

Montarea aparatului



Pentru montarea aparatului, procedați după cum urmează:

- Introduceți complet aparatul și orientați-l central. Țineți seama ca nicio conductă sau cablu de alimentare să nu fie îndoit sau prins sau să treacă peste muchii ascuțite.



- Orientați aparatul orizontal, ținând seama și de spațiul indicat de 15 mm deasupra aparatului.
- Fixați aparatul de dulap cu ajutorul celor 4 șuruburi de prindere.

Demontarea aparatului

Pentru demontarea aparatului, procedați după cum urmează:

- Deconectați aparatul de la rețeaua electrică. Opriti alimentarea cu gaz.
- Desfaceți șuruburile de prindere, ridicați ușor și scoateți aparatul de tot.
- Dacă este necesar, desfaceți racordul electric și de gaz conform prescripțiilor.

Adaptarea la alt tip de gaz

Dacă aparatul nu a fost reglat deja la tipul de gaz existent, el trebuie adaptat.

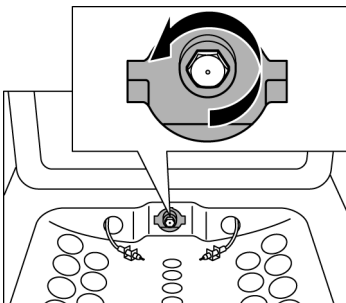
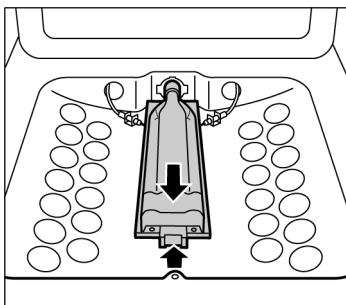
Și adaptarea la un alt tip de gaz trebuie executată de un specialist autorizat, cu respectarea reglementărilor în vigoare.

Pe plăcuța de tip sunt indicate tipul și presiunea de gaz pentru care s-au efectuat reglajele din fabrică.

Pentru adaptarea la alt tip de gaz, trebuie înlocuite duzele și reglată arderea cu flacără mică.

Arzător pentru cuptor

Înlocuirea duzelor

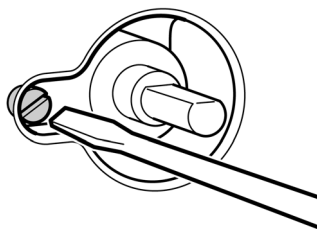


Procedați după cum urmează:

- Demontați placa de adaos de la baza cuptorului.
- Desfaceți șurubul din partea din față a arzătorului cuptorului și trageți-l puțin în sus.

- Deșurubați duza și înlocuiți-o cu o duză adecvată noului tip de gaz (vezi capitolul "Tabel general pentru duze").
- La montaj, procedați în ordine inversă.

Reglarea arderii cu flacără mică



Procedați după cum urmează:

- Deschideți ușa aparatului. Apăsați butonul de operare pentru cuptor și rotiți spre stânga în poziția maximă 265.
Arzătorul cu gaz se aprinde, mențineți butonul apăsat circa 15 secunde, apoi eliberați-l.
- Închideți ușa aparatului. Scoateți butonul de operare.
- Prin orificiul robinetului de gaz din masca panoului de comandă, slăbiți puțin șurubul interior de reglaj.
- Introduceți la loc butonul de operare și încingeți cuptorul 15 min.
- Rotiți apoi butonul de operare pe poziția minimă 160.
- Scoateți din nou butonul de operare.
- Prin orificiul robinetului de gaz din masca panoului de comandă, ajustați acum poziția șurubului interior de reglaj, până obțineți o flacără corectă, stabilă.
Slăbiți șurubul de reglaj pentru a mări fluxul de gaz sau strângeți-l pentru a diminua fluxul de gaz. Reglajul este corect, când mărimea flăcării mici este de cca 3 până la 4 mm.
În cadrul racordului la gaze lichefiate, strângeți ferm șurubul de reglaj.
- Introduceți la loc butonul de operare.
- Asigurați-vă că flacăra nu se stinge în cazul trecerii rapide de la flux maxim de gaz la flux minim și invers, precum și la deschiderea și închiderea ușii aparatului.

Tabel general pentru duze

Tipul gazului	mbari	Duza nr.		Tipul arzătorului	Putere (W)	Consum max.
		Duză	Bypass			
Gaze naturale G20 (E)	20	115	Fantă	Arzător pentru cuptor	2400	229 l/h

Instrucțiuni de utilizare

Informații importante	61
Instrucțiuni de siguranță	62
Pagube materiale	64
Noul dvs. aparat	65
Masca panoului de comandă	65
Cuptorul	66
Ceas cu alarmă pentru timpi scurți	68
Înainte de prima utilizare	69
Încingerea cuptorului	69
Curățarea accesoriilor	69
Astfel efectuați operarea cuptorului	70
Operarea arzătorului cu gaz pentru cuptor	70
Operarea grill-ului	71
Utilizarea țepușei rotative	72
Astfel efectuați operarea ceasului cu alarmă pentru timpi scurți	75
Curățarea și îngrijirea	76
Pereți laterali catalitici	76
Utilizați agenți de curățare adecvați	77
Demontarea și montarea ușii aparatului	78
Scoaterea și introducerea suporturilor suspendate	80
Deranjamente și unitatea de service abilitată	82
Unitățile de service abilitate	83
Înlocuirea becului cuptorului	84
Sugestii și indicații	85
Recomandări pentru economisirea energiei	85
Recomandări de utilizare	85
Coacerea	86
Prăjirea	87
Grill	88



Informații importante

Vă rugăm să citiți cu atenție aceste instrucțiuni de utilizare.

Numai astfel puteți utiliza aparatul corect și în siguranță.

Păstrați bine manualul de utilizare și manualul de montare, precum și diversele accesorii. În cazul în care înstrăinați aparatul, predați și manualul de utilizare și accesoriile.

Avarii în timpul transportului

Verificați aparatul după despachetare. În cazul în care aparatul a fost avariat în timpul transportului, nu este permisă punerea în funcțiune a acestuia.

Evacuarea ecologică



Evacuați ambalajul în mod ecologic.

Acest aparat este marcat în conformitate cu directiva europeană 2002/96/CE cu privire la aparatele electrice și electronice uzate (waste electrical and electronic equipment — WEEE).

Racordul de gaz

Racordarea la rețeaua de gaz, ca și adaptarea la un alt tip de gaz, se efectuează de către un specialist autorizat.

Aparatului îi sunt atașate instrucțiuni de montaj.

În cazul unor deteriorări, dreptul la garanție este anulat dacă aparatul a fost racordat greșit. Deci, pentru daune și deranjamente cauzate prin erori de racordare, nu ne asumăm nicio răspundere.

⚠ Instrucțiuni de siguranță

Acest aparat este destinat numai uzului menajer. Utilizați aparatul exclusiv pentru pregătirea mâncărilor.

Adulții și copiii nu au voie să utilizeze nesupravegheați aparatul

- în cazul în care aceștia nu sunt capabili fizic sau psihic,
- sau dacă le lipsesc cunoștințele și experiența necesare pentru a opera aparatul corect și sigur.

Nu lăsați niciodată copiii să se joace cu aparatul.

Suprafețe fierbinți

Pericol de provocare a arsurilor!

Nu atingeți niciodată suprafețele fierbinți ale spațiului de coacere și nici elementele de încălzire.

Țineți copiii întotdeauna la distanță.

Deschideți ușa aparatului cu atenție. Poate ieși abur fierbinte.

Pericol de incendiu!

Nu depozitați niciodată obiecte inflamabile în cuptor.

Pericol de scurtcircuit!

Nu prindeți niciodată cablurile aparatelor electrice în ușa fierbinte a cuptorului. Izolația cablului se poate topi.

Alcool în procent mare

Acordați atenție cazului alimentelor care se prepară cu băuturi având un procent ridicat de alcool (de ex. coniac, rom).

Alcoolul se vaporizează la temperaturi înalte. În condiții nefavorabile, vaporii de alcool din aparat se pot aprinde.

Pericol de provocare a arsurilor!

Utilizați numai cantități mici de băuturi cu procent ridicat de alcool și deschideți cu precauție ușa aparatului.

Aerisire insuficientă la utilizarea arzătoarelor cu gaz

Nu utilizați niciodată arzătoarele cu gaz în spații insuficient aerisite. În cazul arzătoarelor cu gaz se degajă suplimentar căldură și umezeală.

Reparații

Pericol de electrocutare!

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

Dacă aparatul este defect, închideți alimentarea cu gaz.

Chemați unitatea de service abilitată.

Deranjamente ale instalației de gaz/miros de gaz

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

- închideți imediat alimentarea cu gaz, resp. supapa buteliei de gaz
- stingeți imediat focul deschis și țigările
- deconectați aparatele electrice, inclusiv becurile
- deschideți ferestrele și aerisiți bine camera
- apelați unitatea de service abilitată sau societatea de distribuție a gazelor.

Supapa de siguranță

În cazul în care se întrerupe pentru mai mult timp exploatarea aparatului, închideți supapa de siguranță de la conducta de alimentare cu gaz.

Pagube materiale

Deteriorări ale cuptorului

Nu pregătiți niciodată preparate pe baza cuptorului. Nu așezați nicio tavă pe baza cuptorului. Nu acoperiți baza cuptorului cu folie de aluminiu. Nu așezați veselă pe baza cuptorului. Se produce o acumulare de căldură. Timpii de coacere și de prăjire nu mai sunt valabili, iar emailul se deteriorează.

Nu turnați niciodată apă în cuptorul fierbinte. Emailul se va deteriora.

În cazul prăjiturilor cu foarte mult suc de fructe, nu garnisiți tava prea mult. Sucul de fructe care picură de pe tavă lasă pete care nu mai pot fi înlăturate.

Nu vă sprijiniți și nu vă așezați pe ușa deschisă a cuptorului.

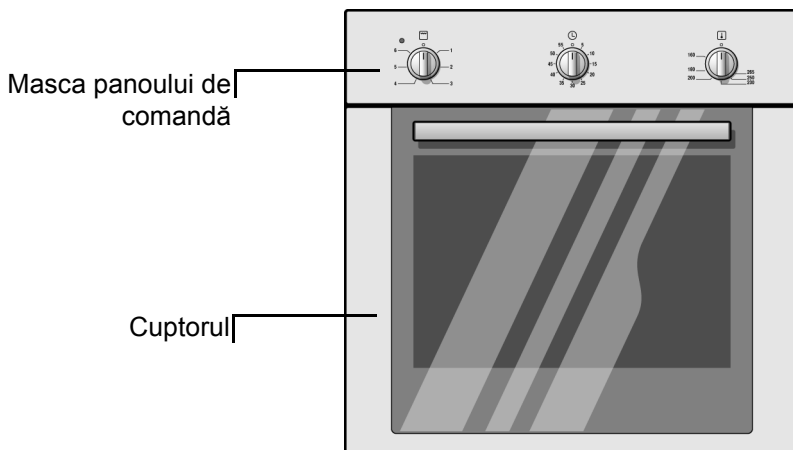
Deteriorări ale părților frontale ale mobilierului adiacent

Lăsați cuptorul să se răcească numai închis. Chiar dacă lăsați ușa cuptorului numai întredeschisă, partea frontală a mobilierului adiacent se poate deteriora în timp.

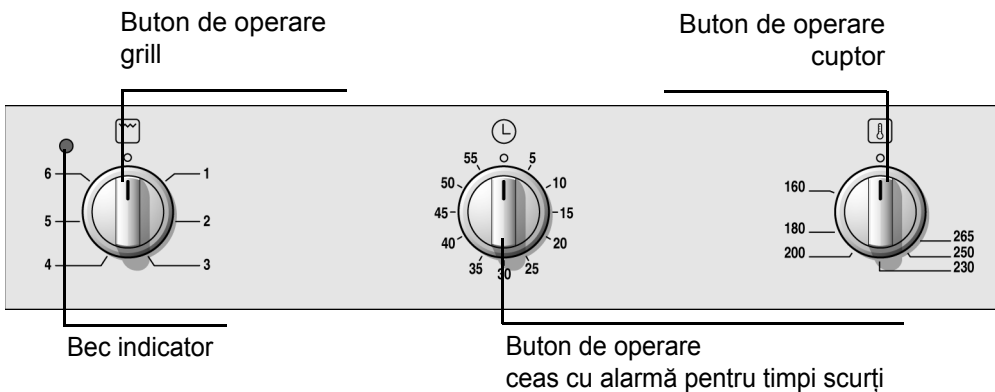
În cazul în care garnitura de etanșare a cuptorului este foarte murdară, ușa aparatului nu se mai închide corect în timpul funcționării. Partea frontală a mobilierului adiacent se deteriorează în timp. Mențineți garnitura curată.

Noul dvs. aparat

În acest capitol vă veți familiariza cu noul dumneavoastră aparat. Primiți informații despre masca panoului de comandă și despre cuptor, precum și despre modurile de funcționare și accesoriile atașate.

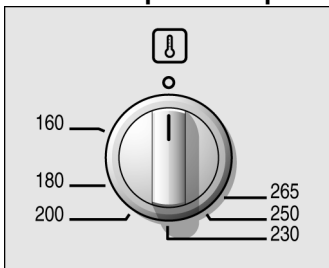


Masca panoului de comandă



Cuptorul

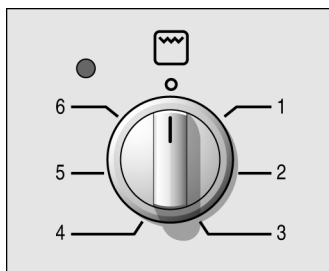
Buton de operare cuptor



Cu acest buton de operare reglați puterea de încălzire a arzătorului cu gaz al cuptorului.

Poziția	Semnificație
o	Oprit
160-265	Arzătorul cu gaz pentru cuptor pornit, domeniul de temperaturi în °C

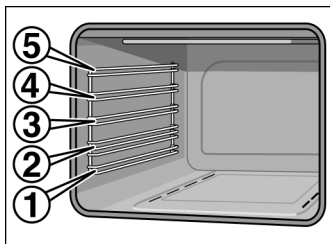
Buton de operare grill



Cu acest buton de operare reglați puterea de încălzire a grill-ului.

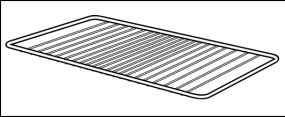
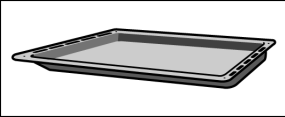
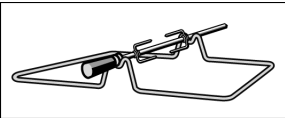
Poziția	Semnificație
o	Oprit
1-6	Trepte de putere ale grill-ului electric

Accesorii



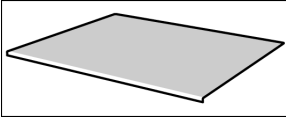
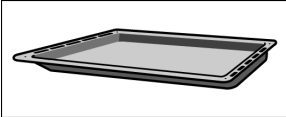
Accesoriile pot fi introduse în spațiul de coacere pe 5 niveluri diferite.

Puteți trage în afară accesoriile în proporție de două treimi, fără ca acestea să se răstoarne. Astfel puteți scoate cu ușurință preparatele.

Accesorii	Descriere
	Grătar Pentru veselă, forme de prăjituri, fripturi, bucăți pentru grill, preparate congelate.
	Tavă de copt emailată Pentru prăjituri însirocate, produse de brutărie/patiserie, preparate congelate și bucăți mari de friptură. Introdusă sub grătar, tava poate fi utilizată și ca recipient de colectare a grăsimii.
	Țepușă rotativă Pentru fripturi și păsări mari. Utilizați numai în combinație cu tava de copt emailată.

Puteți procura ulterior accesorii de la unitatea de service abilitată sau din magazinele de specialitate.

Alte accesorii

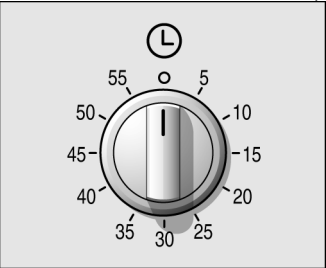
Accesorii	Descriere
	Tablă de protecție la căldură (Pentru modelul HBN6EI12) La utilizarea arzătorului cu gaz pentru cuptor, pentru a proteja preparatele de căldură prea mare.
	Tavă de copt din aluminiu (Pentru modelul HBN6EI23) Pentru prăjituri însirocate, produse de brutărie/patiserie, preparate congelate și bucăți mari de friptură.

Ceas cu alarmă pentru timpi scurți

Ceasul cu alarmă este un deșteptător care funcționează invers și care, după decrementarea duratei reglate, emite un semnal acustic.

Ceasul cu alarmă pentru timpi scurți funcționează independent de cuptor.

Buton de operare ceas cu alarmă pentru timpi scurți



Poziția	Semnificație
1-59	Durată în minute

Înainte de prima utilizare

Înainte de prima utilizare a aparatului dvs., vă rugăm să respectați următoarele recomandări. Îndepărtați ambalajul și salubrizați-l în mod corespunzător.

Încingerea cuptorului

Curățarea prealabilă a cuptorului

Scoateți accesoriile din cuptor. Îndepărtați complet din cuptor resturile de ambalaj, de ex. bucățile de polistiren. Unele piese sunt acoperite cu folie de protecție împotriva zgârieturilor. Îndepărtați această folie.

1. Curățați exteriorul aparatului cu o lavetă moale, umezită.
2. Curățați suprafețele interioare ale spațiului de coacere cu soluție caldă de apă cu detergent de vase.

Încingerea arzătorului cu gaz pentru cuptor

Pentru a elimina mirosul aparatului nou, încingeți cuptorul gol și închis.

1. Deschideți ușa aparatului.
2. Apăsăți butonul de operare al cuptorului, rotiți spre stânga pe 265 °C și mențineți-l câteva secunde apăsat, până când se stabilizează flacăra. Apoi închideți ușa aparatului.
3. După 45 de minute deconectați cuptorul, prin rotirea butonului de operare spre dreapta, pe poziția 0.

Curățarea ulterioară a cuptorului

După ce spațiul de coacere s-a răcit, curățați-l cu soluție caldă de apă cu detergent de vase.

Curățarea accesoriilor

Înainte de a utiliza accesoriile, curățați-le temeinic cu soluție caldă de apă cu detergent de vase și cu o lavetă.

Astfel efectuați operarea cuptorului

Moduri de funcționare

Modul de funcționare	Utilizare
 160-265 °C Încălzire convențională	Pentru prăjituri și produse de brutărie/patiserie, suflouri, păsări, bucăți de friptură din carne slabă de vită, vițel și vânat.
 1-6 Grill	Pentru friptură, cârnăciori, pește și pâine prăjită.

Operarea arzătorului cu gaz pentru cuptor

Dacă doriți să efectuați o încălzire convențională a cuptorului dvs., utilizați arzătorul cu gaz pentru cuptor.

Pregătire

Für Modell HBN6EI12: Dacă doriți să preparați ceva pe tava de copt, introduceți grătarul cu un nivel mai jos și așezați tabla de protecție la căldură pe acesta. Dacă preparați ceva pe grătar, așezați tabla de protecție la căldură pe grătar, înainte de a așeza deasupra de ex. forma de copt.

Conectarea arzătorului cu gaz pentru cuptor

1. Deschideți ușa aparatului.
2. Apăsăți butonul de operare al cuptorului, rotiți spre stânga pe 265 °C și mențineți-l câteva secunde apăsat, până când se stabilizează flacăra. Apoi închideți ușa aparatului.
3. Cu ajutorul butonului de operare, reglați temperatura dorită. Nu rotiți dincolo de poziția 160.

Deconectarea arzătorului

Când preparatul este gata, rotiți butonul de operare spre dreapta în poziția 0, apăsați totodată puțin butonul de operare.

Ventilatorul de răcire poate funcționa deși aparatul a fost deja oprit.

Dacă flacăra se stinge din nou



Deconectați butonul de operare. Așteptați un minut și repetați conectarea.

Dacă flacăra se stinge, se emană gaz. Nu lăsați arzătoarele cu gaz nesupravegheate în timpul funcționării. Aveți grijă să nu se formeze curenți de aer.

Operarea grill-ului

Nu folosiți niciodată arzătorul cu gaz al cuptorului concomitent cu grill-ul.

Conectarea grill-ului

Rotiți butonul de operare al grill-ului pe treapta de grill dorită.
Grill-ul se va conecta.

Bec indicator

Becul indicator de deasupra butonului de operare se aprinde atunci când grill-ul este conectat.

Treapta de grill	Temperatura grill-ului	Bec indicator
o	Oprit	Oprit
1 - 4	slab până la mediu	aprins
5 - 6	mediu	aprins
	puternic	se aprinde intermitent

Atunci când becul indicator se aprinde intermitent, a fost atinsă temperatura maximă a grill-ului.

Deconectarea grill-ului

Rotiți butonul de operare al grill-ului pe poziția o.
Grill-ul se va deconecta.

Utilizarea țepușei rotative

Cu țepușa rotativă puteți prepara deosebit de bine bucăți mari de friptură, gen friptură rulată, și păsări. Carnea va fi pătrunsă uniform.

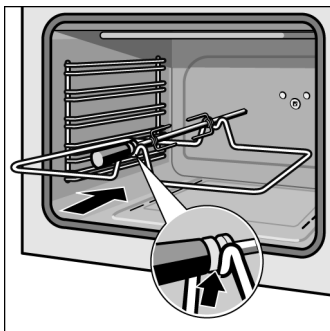
Pregătirea fripturii

Introduceți țepușa rotativă pe cât posibil în centrul bucății de carne și prindeți la ambele capete cu clemele de fixare.

Suplimentar, puteți lega ferm bucata de carne cu ață de bucătărie. În cazul păsărilor, legați capetele aripilor sub spate și pulpele de corp. Astfel, ele nu se vor rumeni prea tare.

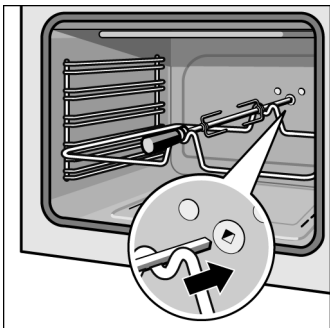
Înțepați pielea sub aripi, pentru a permite scurgerea grăsimii.

Montarea țepușei rotative

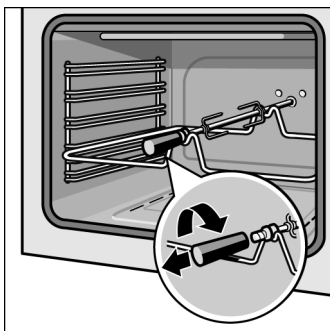


La montarea țepușei rotative, procedați după cum urmează:

1. Așezați țepușa rotativă pe suport și introduceți la nivelul 2 până la opritor.



2. Introduceți țepușa rotativă în orificiul din peretele posterior al spațiului de coacere.



3. Turnați puțină apă în tava de copt și introduceți-o la nivelul 1, ca vas pentru colectarea grăsimii.

4. Deșurubați mânerul și închideți ușa aparatului.

Conectarea grill-ului

Rotiți butonul de operare al grill-ului pe treapta de grill dorită.

Deconectarea grill-ului

Rotiți butonul de operare al grill-ului pe poziția o.

Scoateți țepușa rotativă



Pericol de provocare a arsurilor!

Nu atingeți niciodată suprafețele fierbinți ale spațiului de coacere și nici elementele de încălzire.

Țineți copiii întotdeauna la distanță.

Deschideți ușa aparatului cu atenție. Poate ieși abur fierbinte.



Pericol de provocare a arsurilor!

Nu atingeți niciodată direct țepușa fierbinte și nici alte accesorii.

Prindeți accesoriile fierbinți numai cu un șervet sau cu mănuși de protecție termică.

Pentru scoaterea țepușei rotative, procedați după cum urmează:

- 1.** Deschideți cu precauție ușa aparatului și înșurubați din nou mânerul pe țepușă.
- 2.** Trageți cu atenție țepușa rotativă din orificiul din peretele posterior al spațiului de coacere și scoateți-o.
- 3.** Scoateți suportul țepușei și tava de copt.

Astfel efectuați operarea ceasului cu alarmă pentru timpi scurți

Ceasul cu alarmă pentru timpi scurți funcționează independent de cuptor.

Reglarea duratei pentru alarmă

Rotiți butonul de operare complet spre dreapta până la opritor, apoi rotiți înapoi spre stânga, pe durata dorită pentru alarmă.

Durata pentru alarmă a expirat

După expirarea timpului se emite un semnal sonor.

Curățarea și îngrijirea

⚠ Nu utilizați niciodată aparate de curățare sub presiune sau cu jet de aburi. Pericol de scurtcircuit!

Nu utilizați niciodată produse de curățare agresive sau abrazive. Suprafața poate suferi deteriorări. Dacă o asemenea substanță ajunge pe partea frontală, ștergeți imediat cu apă.

Nu curățați niciodată suprafețe ale aparatului, atâta timp cât ele sunt încă fierbinți.

Pereți laterali catalitici

Pentru modelul HBN6EI23:
Suprafețe cu autocurățare

Pereții laterali catalitici sunt acoperiți cu un strat de email cu autocurățare. Suprafețele se curăță singure în timpul funcționării cuptorului. Stropii mai mari dispar doar după mai multe utilizări ale cuptorului.

Nu curățați niciodată aceste suprafețe cu agenți de curățare pentru cuptoare.

O ușoară decolorare a emailurilor nu are nicio influență asupra autocurățării.

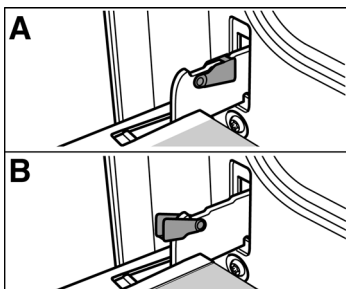
Utilizați agenți de curățare adecvați

Nu utilizați agenți de curățare care conțin substanțe abrazive sau acizi și nici bureți din sârmă sau bureți abrazivi. Suprafețele pot suferi deteriorări.

Componenta aparatului	Agenți și obiecte de curățat
Garnitura de etanșare a aparatului	• Utilizați soluție caldă de apă cu detergent de vase.
Geamul ușii aparatului	• Utilizați agenți de curățare pentru geamuri • Nu folosiți răzuitoare pentru geamuri.
Masca panoului de comandă și butoanele de operare	• Ștergeți cu o lavetă umedă, moale.
Interiorul spațiului de coacere Suprafețe emailate	• Utilizați soluție caldă de apă cu detergent de vase; uscați ulterior cu o lavetă moale. • În cazul murdăririlor persistente sau foarte accentuate, utilizați agenți uzuali de curățare a cuptoarelor, din comerț; apoi ștergeți temeinic cu apă curată.
Arzător cu gaz	• Nu curățați niciodată singuri arzătoarele de gaz din cuptor.
Exteriorul aparatului Suprafețele din oțel inoxidabil	• Utilizați soluție caldă de apă cu detergent de vase; uscați ulterior cu o lavetă moale. • Îndepărtați întotdeauna imediat depunerile de calcar, grăsime, amidon și albuș de ou. • La unitățile service abilitate sau în comerțul de specialitate se găsesc produse de curățare speciale pentru oțel inoxidabil.
Mânerul ușii	• Ștergeți cu o lavetă umedă, moale.
Accesorii	• Înmuiiați în soluție fierbinte de apă cu detergent de vase; curățați cu o perie sau un burete de vase.

Demontarea și montarea ușii aparatului

Pentru o mai bună curățare, puteți demonta ușa aparatului.



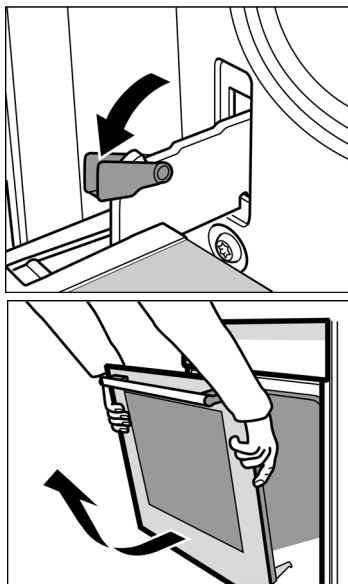
Balamalele ușii aparatului sunt asigurate, fiecare, cu câte o pârghie de blocare.

Când pârghia de blocare este rabatată închis (A), ușa aparatului este asigurată. Ea nu poate fi demontată. Dacă pârghia de blocare este rabatată deschis (B), balamaua este asigurată și puteți demonta ușa aparatului.

Pericol de vătămare!

Aveți grijă să nu introduceți mâna în balama.

Demontarea ușii aparatului

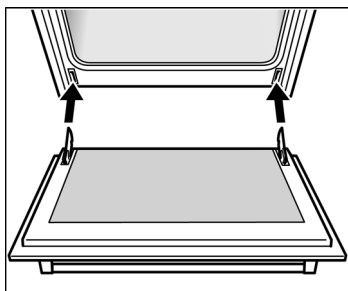


Procedați după cum urmează:

1. Deschideți ușa aparatului.
2. Rabatați cele două pârghii de blocare din stânga și din dreapta.
3. Închideți ușa aparatului într-atât încât, la aproximativ 15 ° (relativ la poziția închisă a ușii aparatului), să simțiți oarecare rezistență.
4. Prindeți ușa cu ambele mâini, în stânga și în dreapta.
5. Mai închideți puțin ușa aparatului.
6. Scoateți ușa trăgând în poziția oblică.

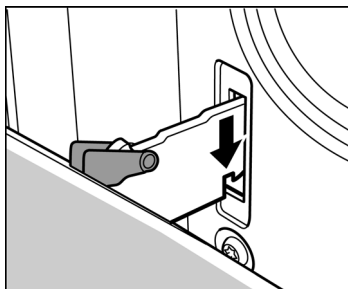
Nu demontați ușa în părți componente.

Montarea ușii aparatului

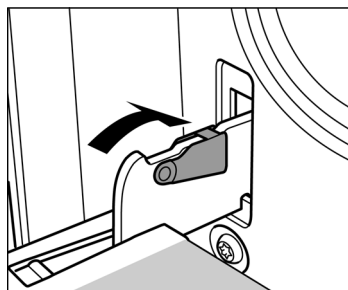


Procedați după cum urmează:

1. Țineți ușa în poziție oblică.
2. Introduceți ambele balamale în elementele de susținere, din stânga și din dreapta.



3. Lăsați creștăturile de pe balamale să se fixeze în ambele părți.
4. Deschideți ușa aparatului.



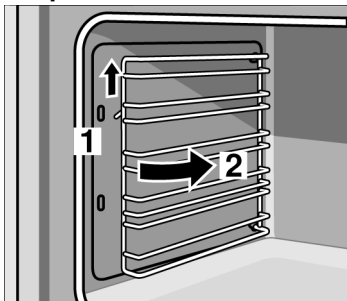
5. Rabatați complet închise pârghiile de blocare din stânga și din dreapta.
6. Închideți ușa aparatului.

Scoaterea și introducerea suporturilor suspendate

Pentru curățarea separată a suporturilor suspendate, acestea pot fi scoase.

Suporturile suspendate sunt fixate în trei puncte de pereții spațiului de coacere.

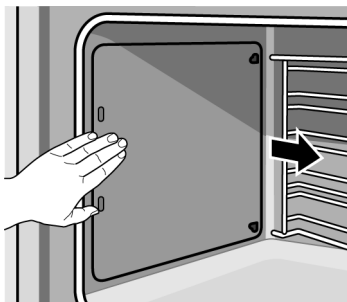
Scoaterea suporturilor suspendate



Pentru scoaterea suporturilor suspendate, procedați după cum urmează:

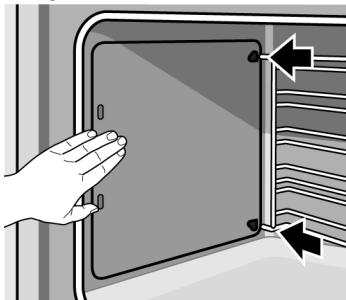
1. Prindeți de partea centrală a suportului suspendat și împingeți în sus.

Se va desface cârligul din partea din față a suportului suspendat.



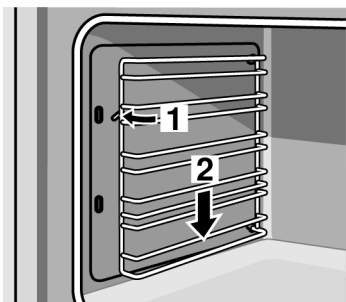
2. Prindeți de partea din față a suportului suspendat și rabatați-l înspre spate. La aceasta, țineți fix peretele lateral catalitic și apoi trageți suportul suspendat din orificii.

Introducerea suporturilor suspendate



Pentru refixarea lor, procedați după cum urmează:

1. Prin orificiile din spate ale peretelui lateral catalitic, introduceți cârligele din spate în orificiile din spate ale peretelui lateral al spațiului de coacere (în funcție de model).



2. Apăsați peretele lateral catalitic pe spațiul de coacere, (în funcție de model) mențineți-l apăsat și rabatați suportul suspendat în față, fixându-l cu cârligul în orificiul din față.

Deranjamente și unitatea de service abilitată

Dacă apare o defecțiune, de obicei este din cauze minore.

Înainte să apelați unitatea de service abilitată, vă rugăm să țineți seama de următoarele recomandări.

Defecțiune	Cauza posibilă	Recomandări de remediere
Geamul ușii se aburește la încălzirea cuptorului.	Fenomen normal bazat pe diferența de temperatură	Nu este posibil; nu are influență asupra eficienței funcționale.
Flacăra (cuptor) nu este aprinsă în toate orificiile de ieșire.	Grad normal de murdărire	Arzătorul trebuie curățat de către un specialist.
Aparatul nu funcționează.	Siguranță defectă	Verificați în tabloul siguranțelor, dacă siguranța aparatului este în ordine.
	Pană de curent	Verificați dacă funcționează de ex. lampa din bucătărie.
Sistemul de iluminat al cuptorului nu funcționează.	Becul cuptorului defect	Înlocuiți becul cuptorului. (vezi capitolul “Înlocuirea becului cuptorului”)

Efectuarea reparațiilor este permisă numai tehnicienilor instruiți din unitatea de service abilitată.

În cazul în care aparatul a fost reparat în mod incorect, pot apărea pericole considerabile pentru dumneavoastră.

Unitățile de service abilitate

În cazul în care aparatul trebuie reparat, unitățile noastre de service abilitate vă stau la dispoziție. În lista atașată a unităților de service abilitate sau în cartea de telefon, găsiți adresa și numărul de telefon ale celei mai apropiate unități de service. Și centrele de service abilitate indicate aici vă pot orienta, de asemenea, către unitatea de service din apropierea dumneavoastră.

Numărul E și numărul FD

Atunci când solicitați unitatea noastră abilitată de service, vă rugăm să indicați numărul E (numărul de produs) și numărul FD (numărul de execuție) ale aparatului. Plăcuța de tip cu numerele o găsiți, atunci când deschideți ușa cuptorului, central, pe marginea interioară a cuptorului. Pentru a nu trebui să căutați un timp îndelungat în caz de deranjament, puteți nota aici datele aparatului dumneavoastră.

Nr. E	Nr. FD
Unitățile de service	

Înlocuirea becului cuptorului

În cazul defectării becului cuptorului, acesta trebuie înlocuit. Puteți procura becuri termorezistente de rezervă de la unitatea de service abilitată sau din comerțul de specialitate. Vă rugăm să precizați numerele E și FD ale aparatului dvs. Nu utilizați alte tipuri de becuri.

Procedați astfel:

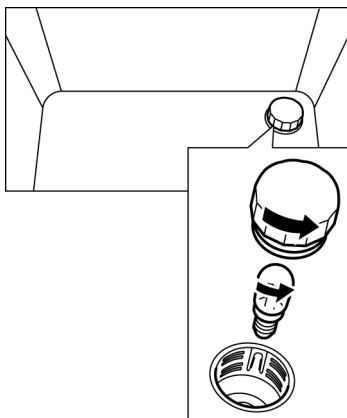
1. Întrerupeți siguranța corespunzătoare de la tabloul de siguranțe.
2. Deschideți ușa cuptorului.
3. Așezați un șervet de vase în cuptorul rece pentru a preveni deteriorarea acestuia.
4. Demontați apărătoarea de sticlă a becului din interiorul spațiului de coacere, rotind spre stânga.
5. Înlocuiți becul printr-unul de același tip.

Tensiune: 230 V / 50 Hz

Putere: 15 W

Filetul soclului: E14

Rezistență termică: 300 °C



6. Montați din nou apărătoarea din sticlă.
7. Scoateți șervetul de vase și reconectați siguranța.

Sugestii și indicații

Aici vă oferim sugestii și indicații pentru prepararea alimentelor cu aparatul dvs.

Recomandări pentru economisirea energiei

Tablă de protecție la căldură

Dacă utilizați forme și tăvi de copt de culoare închisă, utilizați întotdeauna tabla de protecție la căldură, pentru că în caz contrar, căldura arzătoarelor va fi absorbită într-un grad prea mare.

Mai multe prăjituri

Mai multe prăjituri se prepară cel mai bine una după cealaltă. Cuptorul este încă fierbinte. Astfel se reduce timpul de preparare pentru a doua prăjitură. Puteți introduce și două forme dreptunghiulare una lângă cealaltă.

Utilizarea căldurii remanente

Pentru durate de preparare mai lungi, puteți opri cuptorul cu 5 minute înaintea expirării duratei de preparare, utilizând astfel căldura remanentă pentru terminarea preparării.

Închiderea ușii cuptorului

Pe parcursul funcționării arzătoarelor cu gaz, mențineți întotdeauna ușa aparatului închisă. Dacă este necesar, deschideți doar pentru scurt timp ușa aparatului. În caz contrar, temperatura scade și cuptorul trebuie să se reîncălzească.

Recomandări de utilizare

Vă oferim multe recomandări în privința veselei și a preparării, precum și un ghid de remediere a penelor în cazul în care ceva nu funcționează totuși cum trebuie.

Recomandări generale

O temperatură mai joasă duce la o rumenire mai uniformă.

Curățați cuptorul răcit și accesoriile după fiecare utilizare.

Așezați întotdeauna formele de copt sau vesela pe mijlocul grătarului.

Coacerea

Forme de copt

Utilizați mai ales forme și tăvi de copt de culoare deschisă.

Recomandări pentru coacere

În următorul tabel găsiți informații suplimentare pentru a vă asigura reușita.

Astfel puteți determina dacă pandișpanul este copt.	Cu aproximativ 10 minute înainte de expirarea timpului indicat în rețetă, introduceți o scobitoare din lemn în prăjitură, în punctul cel mai înalt. Dacă aluatul nu se mai lipește de lemn, prăjitura este gata.
Prăjitura se lasă.	La următoarea utilizare, folosiți mai puțin lichid sau reglați o temperatură puțin mai scăzută a cuptorului. Respectați timpii de frământare indicați în rețetă.
Prăjitura a crescut în mijloc, iar pe margine a rămas joasă.	Nu ungeți marginea formei de copt. După coacere, desprindeți prăjitura cu atenție cu ajutorul unui cuțit.
Prăjitura este prea rumenită în partea de sus.	Introduceți-o la un nivel inferior, selectați o temperatură mai scăzută și coaceți prăjitura ceva mai mult timp.
Prăjitura este prea uscată.	Faceți mici perforații cu o scobitoare în prăjitura coaptă. Apoi picurați suc de fructe sau o băutură alcoolică deasupra. Data următoare, selectați o temperatură puțin mai ridicată și scurtați timpii de coacere.
Pâinea sau prăjitura arată bine, dar în interior sunt străpunse de firișoare de apă.	Data următoare, folosiți mai puțin lichid și coaceți mai mult timp, la o temperatură mai scăzută. La prăjiturile cu umplutură zemoasă: Precoaceți întâi baza prăjiturii. Presărați cu migdale și pesmet și adăugați apoi umplutura deasupra. Vă rugăm să respectați rețetele și timpii de coacere.
Produsul de brutărie/patiserie este rumenit neuniform.	Alegeți o temperatură ceva mai scăzută. Hârtia de patiserie care stă în afară poate influența circulația aerului. Tăiați întotdeauna hârtia de patiserie conform dimensiunilor tăvii.

Prăjirea

Vesela

Puteți utiliza veselă emailată, sticlă termorezistentă, lut sau fontă. Pentru bucăți mari de friptură este adecvată și tava de copt emailată.

Recomandări pentru prăjire

La carnea slabă adăugați 2 până la 3 linguri de lichid, la friptura înăbușită 8 până la 10 linguri, în funcție de mărime.

În cazul raței sau găștei, înțepați pielea de sub aripi, pentru a permite grăsimii să se scurgă.

Păsările se rumenesc deosebit de crocant dacă, spre sfârșitul timpului de prăjire, le ungeți cu unt, apă sărată sau suc de portocale.

Întoarceți bucățile de carne după jumătate din durata de prăjire.

La prăjirea bucăților de carne mari se pot forma în mod excesiv aburi și condens pe ușa cuptorului. Acesta este un fenomen normal care nu influențează eficiența funcțională. După procesul de prăjire, uscați ușa cuptorului și geamul cu un șervet.

Dacă prăjiți pe grătar, introduceți suplimentar tava de copt emailată la nivelul 1, pentru a colecta grăsimea.

În următorul tabel găsiți informații suplimentare pentru a vă asigura reușita.

Cum puteți determina dacă friptura este gata.	Utilizați un termometru pentru carne (disponibil în comerț) sau efectuați "încercarea cu lingura". Apăsăți cu lingura pe friptură. Dacă aceasta este tare, înseamnă că este gata. Dacă se lasă, mai trebuie lăsată puțin.
Friptura este prea închisă la culoare sau crusta este pe alocuri arsă.	Verificați nivelul și temperatura.
Friptura arată bine, dar sosul este ars.	La următoarea utilizare, alegeți un vas de dimensiuni mai reduse și adăugați mai mult lichid.
Friptura arată bine, dar sosul este prea deschis la culoare și apos.	La următoarea utilizare, alegeți un vas de dimensiuni mai mari și folosiți mai puțin lichid.

Grill

Recomandări pentru prepararea la grill

Ungeți cu puțin ulei preparatul pentru grill, înainte de a îl așeza pe grătar, sub grill.

Țineți seama de faptul că suprafața pentru grill este mai mică decât grătarul.

Așezați preparatul pentru grill pe mijlocul grătarului. Puneți puțină apă în tava de copt emailată și introduceți-o la nivelul imediat inferior, în scopul colectării suplimentare a grăsimii. Nu o așezați niciodată pe baza spațiului de coacere.

Utilizați, pe cât posibil, bucăți de grosimi egale pentru grill. Ele ar trebui să aibă o grosime de cel puțin 2 până la 3 cm. Astfel, ele se rumenesc uniform și rămân suculente.

Preparatele subțiri trebuie întoarse la jumătatea duratei de grill, iar cele groase de mai multe ori pe parcurs. Utilizați în acest scop un clește pentru grill, astfel nu veți perfora preparatul, iar zeama rămâne în interiorul fripturii.

Sortimentele de carne închise la culoare, ca cea de miel sau vită, se rumenesc mai repede și mai bine decât carnea deschisă la culoare, de porc și vițel.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Str. 34
D-81739 München
RU RO • 06.2009