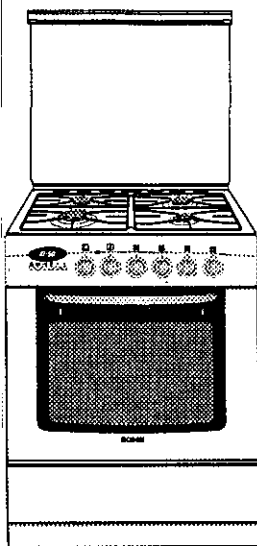


HSV 442 K EU
HSV 442 P EU
HSV 458 G EU
HSV 465 A EU



en Operating instructions
de Gebrauchsanleitung
fr Notice d'utilisation
it Istruzioni per l'uso
nl Gebruiksaanwijzing
pl Instrukcja obsługi
hu Használati útmutató
ro Instrucțiuni de utilizare
cs Návod k použití
ru Правила
пользования

Internet:
[http://www.
bosch-hausgeraete.de](http://www.bosch-hausgeraete.de)

BOSCH



en	3
de	37
fr	74
it	110
nl	146
pl	181
hu	218
ro	253
cs	288
ru	323

Table of Contents

Before connecting	5
Environmentally safe disposal	5
Disposing of the old appliance	5
Disposing of the packaging	5
Safety advice and warnings	5
Installation advice	6
Adjusting the feet	6
Locating the appliance	6
Electrical supply and safety	6
Gas supply and safety	7
Important information	8
Your new cooker	9
Control panel and gas hotplates	10
The gas hotplates	10
Using the gas hotplates	11
The oven	12
Temperature selector	12
Function selector	12
Using the oven	14
Programming the oven	14
Operating modes	14
Setting the clock	15

Manual mode	15
Semi-automatic mode	15
Fully automatic mode	16
Programming the alarm	17
Selecting signal frequency	17
Thawing in the oven	17
Baking / roasting with the Turbo setting	18
Drying vegetables and fruit at the Turbo setting	19
Reducing and preserving at the Turbo setting	20
Baking / roasting using hot air and top heat	21
Baking / roasting with top and bottom heat	22
Baking / roasting with hot air and top and bottom heat	23
Baking / roasting using hot air and bottom heat	23
Grilling	24
Baking trays, important advice	25
Cleaning, care and maintenance	25
Removing the glass lid	26
Cooking advice	26
Tips when baking	27
Tips when roasting and grilling	28
What to do if...	28
Cooking table	30
Specifications – Gas	36

Before connecting

Please read this instruction manual carefully before using the new appliance. It contains important information for your safety, as well as for the use and care of the appliance.

Please retain the instruction manual, as it may be required by a subsequent owner.

Environmentally safe disposal

Disposing of the old appliance

Before disposing of the old appliance, render it unusable (removal of the mains cable and the gas hose).

In order to dispose of your old appliance in an environmentally safe manner, you may be able to return it to your dealer, or send it to a recycling centre. Please contact your local council concerning the address of your nearest recycling centre.

Disposing of the packaging

Dispose of packaging materials in an environmentally compatible manner. Our products require protective packaging during transit, though we use no more material than is necessary. All packaging materials are environmentally friendly and can be recycled.

Wooden parts have not been treated chemically. The cardboard is made from 80 to 100 % recycled paper. The wrapping is polythene (PE), spacers and fillers polypropylene (PP) and protective padding is CFC-free polystyrene foam (PS). The plastic materials are made from pure hydrocarbon compounds and are fully recyclable.

Please note!

Reprocessing and recycling saves raw materials and reduces the amount of refuse. This safeguards reserves of raw materials and protects the environment. Please contact your local council for information about environmental protection.

Safety advice and warnings

1. Remove all packaging and examine the appliance for damage sustained during transport. Do not connect a damaged appliance, but instead contact your customer service department.
2. Place the appliance in the location designated for it.
3. Please read the instruction manual carefully and keep it in a safe place in the vicinity of the appliance for later use.
4. This instruction manual applies to various models. Observe in particular the information valid for your model. Please fold out the page with the illustrations and observe the explanatory illustrations while you read the instruction manual.

Installation advice

- The electric and gas connections should be made according to the instructions by a qualified technician, otherwise the guarantee may be invalidated.

Adjusting the feet

The cooker stands on four adjustable feet. It is delivered with the feet fully screwed in. Before actual installation, check that the appliance stands level.

If necessary, adjust the feet by rotating them in a clockwise direction. The maximum height adjustment using the feet is 15 mm. After adjusting the feet to your satisfaction, do not then push the appliance into its final position, but instead lift it then set it down as desired.

Locating the appliance

Please fold open the page with illustrations found at the end of this instruction manual.

Fig. 1

1. Fit the spacers delivered with the appliance into the rear panel of the appliance.
2. Please note the preset type of gas (see nameplate) in this instruction manual

Fig. 2

3. Position the appliance according to the measurements given.

Electrical supply and safety

1. The appliance requires a 16 A power supply. If necessary, have a technician adapt the installation.
2. The appliance is set to 220–240 Volt. If the mains voltage in your home is different, please contact customer service.
3. The appliance may only be connected to the mains using a correctly installed safety socket. If you do not have a correctly installed safety socket, contact customer service. If you use the appliance other than with a safety socket, the manufacturer can accept no responsibility for any damage which occurs.
4. The safety socket must be located in an easy to reach position in the vicinity of the appliance. No extension cable may be used.
5. The mains connection cable must not come into contact with any hot areas of the appliance. Ensure that the cable does not contact the back of the appliance. The cable may otherwise become damaged, resulting in a short circuit.

Gas supply and safety

1. The type of gas for which the appliance has been set is to be found on the nameplate (see rear wall of the appliance). Further specifications about the types of gas suitable for your appliance and the appropriate gas nozzles can be found in a table with technical specifications on the page following the cooking tables. If the type of gas supplied in your property is different from this type which has been set, please contact customer service so that the setting may be changed.
2. Connect the appliance to the gas supply with as short and as well-sealed a hose as possible. The maximum permissible length of the hose must not be exceeded. Observe regulations.

Fig. 3

3. Depending on circumstances and the position of the gas supply outlet, the gas connection may be made either on the right or left of the appliance. If you alter the position of the gas connection for this reason, the clamp for the hose connection must be tightened fully.

4. Once the gas hose is connected to the supply outlet, the seal must be tested. For this purpose the gas hot-plate switches on the control panel must be closed and the gas supply tap must be open. Smear a little soapy water or foam on the connection. If there is a leak in the connection, small bubbles will form and foam will part in some locations. If this occurs, the gas supply must **absolutely** be closed and the gas connection tested.
5. On no account are you to use matches, open flame or a cigarette lighter when testing for leaks.
6. In order to avoid leaks in the gas connection, do not pull or stretch the hose.
7. The gas hose must not come into contact with hot areas of the appliance.
Avoid any contact of the gas hose with the appliance.
The hose could otherwise be damaged – **fire hazard!**

Tip

The information about gas types and the nozzles to be used can be found in the table "Specifications – Gas" at the end of this instruction manual.

Important information

1. The appliance meets all current safety requirements for electrical goods.
Repairs should only be carried out by an appropriately trained engineer from our customer service. Inexpert or inappropriate repairs may cause danger to the user.
2. Surfaces of the appliance become hot during use. The oven inner surfaces, the heating elements and the steam outlet become very hot. They also remain hot for some time after use. **Be careful** touching these warm surfaces. Always keep children and pets away from the appliance.
3. Remain in the vicinity if you are preparing foods with fat or oil. They could ignite if overheated. Never pour water into burning fat or oil. **Danger of burns!** Cover the utensil with a lid so that the fire is smothered and switch the hot-plate off. Do not leave hot oil or hot dishes and similar things unsupervised. They may otherwise cause burns.
4. This appliance is intended for domestic use only and is not suitable for commercial use.
5. **It will not be possible to use the oven until both the oven switch and the temperature selector have been set and the oven clock / timer has been programmed.**
6. Only use the appliance for cooking suitable foodstuffs or for warming already cooked dishes. The appliance may, under no circumstances, be used for other purposes (for heating, as cupboard or for storage, for drying unsuitable foodstuffs or other objects such as pets or items of clothing).
7. Remove all combustible substances such as curtains, lace curtains, paper or flammable materials from the appliance before use. Do not store combustible substances either on or in the appliance.
8. Ensure good ventilation of the room in which the appliance is located such as using a window. For elimination of vapours produced during operation, we recommend the use of an extractor hood in addition.
9. Always raise the upper covering board on the appliance whenever you use the oven. This makes removal of the vapours by the extractor easier.
10. Keep hands away from the hinges on the covering board and the oven door. They may become trapped.
11. Do not apply load to the oven drawer or drawer, otherwise utensils on the oven trays or the appliance itself may become displaced or may cease to stand horizontally.

12. Never apply water to the hot oven. This may damage the enamel finish.
13. Avoid splashes of water on the oven door glass whenever the oven remains hot.
14. Do not place baking trays on the enamel-coated floor of the oven, nor cover it with aluminum foil or similar material. Such items hinder the distribution of warmth within the oven and may lead to damage of the enamel.
15. If your appliance has a covering board made of glass: Do not close it while the gas hotplates or the electric hotplates are in use or remain warm. Also, do not place heavy items or very hot or cold items on the covering board. Such actions could cause the glass covering board to break.
16. The oven door must close well. Keep the door seals clean.
17. Do not place any combustible and/or heavy objects in the base drawer.
18. When the oven is operating, heat accumulates in the base draw. This heat can be effectively used to keep cooked dishes warm.
19. Do not leave the electrical connection plug in the socket when the appliance is not in use. Switch off power at the socket and turn off the gas supply to the appliance.
20. Protect the appliance from exposure to weather conditions, e.g. sun, snow or rain and other contaminants, such as dust.

Your new cooker

Tip

This instruction manual has been drawn up carefully and with regard to the latest technical findings so that it can be of help to you in using the appliance safely and effectively.

Before proceeding to read this manual, open out the final page with the illustrations.

The cooker has been tested by us before delivery. All parts have been delivered to you and it is ready for use. Please take time to read this manual entirely before using the cooker.

If you take note of our suggestions, you will be able to use the cooker far more effectively, so that you can avoid possible errors or faults.

Fig. 4

1. Covering board
2. Pan supports
3. The gas hotplates
4. Control panel
5. Baking trays / sheets
6. Wire shelf
7. Oven door
8. Drawer

Control panel and gas hotplates

Fig. 5, 6

1. Gas hotplate switch, front right
2. Gas hotplate switch, rear right
3. Gas hotplate switch, rear left
4. Gas hotplate switch, front left
5. Temperature selector
6. ON/OFF light
7. Function selector
8. Oven clock / timer
9. Gas hotplate, small
10. Gas hotplate, normal
11. Gas hotplate, normal
12. Gas hotplate, large

The gas hotplates

Tip

Fig. 7

1. The base of the pan should be smooth and strong enough to ensure that the pan sets level on the supports.
2. The pan should be placed centrally over the gas hotplate.

Fig. 8, 9

3. After cleaning, and before use, check that the hotplate rings are located correctly in their depressions.
4. Check that the pan supports sit correctly above the gas hotplates.

5. If your cooker hob is made from anti-rusting material, on no account use pointed or sharp instruments when cleaning. Use soft sponges and liquid cleaning agents. Anti-rust hobs become scratched easily.
6. Take care when using or cleaning the cooker ignition elements. Bear in mind that strong impacts or pressure may damage the ignition elements.
7. Water must not come into contact with the upper enamel lids on the gas hotplates when they are very warm. When cleaning the enamel gas hotplate lids avoid the use of corrosive agents. Such agents may damage the enamel and this can give rise to marking which can no longer be removed.
8. Take care to ensure that the flame on the gas hotplate you are using is in contact with the base of the pan. This avoids wasteful use of gas.
9. Should you wish to heat a pan smaller than 12 cm, or perhaps a pot for making Turkish mocha coffee, on the small hotplate, you should make use of the special support delivered with the cooker.
10. Below is a list of the pan sizes suitable for each size of gas hotplate. Placing pans of any other size on the hotplates means that they are not used efficiently.

Sauce pans, etc.

You should use the following sizes of pans:

Small gas hotplate	Diameter: 12–18 cm
Normal gas hotplate	Diameter: 18–24 cm
Large gas hotplate	Diameter: 24–28 cm

Gas hotplate heat delivery

Fig. 9

Small gas hotplate	1.00 kW
Normal gas hotplate	1.75 kW
Large gas hotplate	3.00 kW

Using the gas hotplates

Fig. 10

HSV 442 P EU

To light one of the gas hotplates, press its switch and turn it counter clockwise until the ignition setting "🔥" is reached.

Always make sure that the hotplate is properly lit!

If not, repeat the ignition procedure.

Tip

If you leave the hotplate switch in the "🔥" ignition position, the igniter continues to spark. All hotplate igniters spark at the same time.

During the cooking process, the hotplates may be extinguished due to overflowing liquids, strong draughts, etc. If this should occur, switch the hotplate switch off immediately and ventilate the room sufficiently. Clean the hob and the hotplates and continue the cooking process.

HSV 442 K EU

HSV 458 G EU

HSV 465 A EU

To light one of the hotplates, press its switch all the way and, without releasing it, turn it counter clockwise until the ignition setting "🔥" is reached. All hotplate igniters spark at the same time.

Keep the hotplate switch pressed and wait approx. 10 seconds until the heat sensitive system has become warm. The hotplate can now continue to burn after you release the switch.

If for any reason the hotplate goes out, the fire protection system automatically shuts off the supply of gas.

Always make sure that the hotplate is properly lit!

If not, repeat the ignition procedure.

If you leave the hotplate switch in the "🔥" ignition position, the igniter continues to spark.

You can adjust the flame between large and small so as to suit the dish you are cooking.

When you are finished cooking, switch the respective hotplate switch off.



If you turn the hotplate switch until the dot on the switch is aligned with the dot on the control panel, the flame is extinguished and the hotplate is switched off.

Large flame

Press in the hotplate switch and turn it counter clockwise as far as the symbol for a large flame. In this position, the flame is at its largest and the hotplate operates at maximum output.

Small flame

If you turn the switch to the symbol for a small flame, the flame becomes smaller. The hotplate now operates at a reduced output.

The oven

Temperature selector

Fig. 11

The numbers on the temperature selector give the temperature settings for the oven. The heat settings and the cooking times of the dishes are variable.

You will find baking and roasting tables in the attachment. Choose the food you wish to bake or cook and set the appropriate temperature and function as given in the table.









The temperature selector can be set smoothly to any temperature. The oven temperature may be adjusted between 50 °C and 260 °C.

If you switch the temperature selector on, the indicator light illuminates. It goes out when the selected temperature is reached and illuminates again when reheating.

Function selector

Fig. 12

The function selector can only be turned in steps. Each step represents a different function. You can find out about the function of each of these steps, as well as possibilities for using your oven which they permit, by consulting the table "Function selector settings" together with the information in the section "Using the oven".

Setting	Function	Explanation
	Off	The oven does not operate
	Oven light, Fan motor	Only the fan motor operates and air circulates. No heating occurs. This function is ideal for thawing frozen foods.
	Oven light, temperature selector, indicator light, fan motor, Turbo heating element	Hot air circulates at high speed and reaches every corner of the oven. This saves on heat used and is also faster.
	Oven light, temperature selector, indicator light, fan motor, upper heating element	Hot air above is circulated around the oven by the fan.
	Oven light, temperature selector, indicator light, lower heating element, upper heating element	Top and bottom heating elements warm the baking tray from both sides. This cooks dishes evenly from both above and below.
	Oven light, temperature selector, indicator light, fan motor, lower heating element, upper heating element	The heat from above and below is distributed around the oven by the fan.
	Oven light, temperature selector, indicator light, fan motor, lower heating element	The heat from below is distributed around the oven by the fan.
	Oven light, temperature selector, indicator light, grill element	The grill element is switched on. This type of heat is primarily used for roasting or grilling. The temperature selector should be set at maximum.

Using the oven

Important:

It will not be possible to use the oven until both the oven switch and the temperature selector have been set and the oven clock / timer has been programmed.

Programming the oven

Fig. 20

Electronic programming

A) Alarm

Use for programming the alarm.

B) Cooking time

Use to program the cooking time.

C) End time

Use to program the timer which ensures that the oven is switched off automatically.

D) Manual setting

Use when it is not necessary to program and the function selected is to be started immediately.




E) Retard

Use to **decrease** the number in the display.

F) Advance

Use to **increase** the number in the display.

Indicator lights

- 1  This light shines steadily when the oven is programmed.
- 2  This symbol shines steadily when the oven is operating.
- 3  This symbol shines steadily when the alarm is programmed.

Operating modes

1. Manual:

You start and stop the cooking process.

2. Semi-automatic:

You start the cooking process and the oven then switches off after the set time.

3. Fully automatic:

The oven starts automatically at the set time and stops automatically after the set cooking time.

Warning:

The oven clock / timer functions in the same way as a normal clock. Its programming is lost if the electricity supply is interrupted. When the power is restored the display will show (00:00). You must reprogram the timer.

Tip:

The clock is designed for a frequency of 50 Hz. If your mains frequency is higher the clock will run faster, if it is lower the clock will run more slowly.

After programming the oven, take care not to press the **D** button or **B/C** buttons at the same time as this will delete the program.

Tip:

Do not leave the oven unsupervised if you have selected the semi-automatic or automatic mode for baking cake, bread or pie. These dishes retain heat particularly well, thus the cooking time can be shorter than that given in the cooking table.

If you have selected semi-automatic or automatic mode and must leave the house, set the temperature 10 °C lower and reduce the cooking time by 5 minutes shorter than the lowest value in the cooking table.

Setting the clock

When you first plug the appliance into the mains, the flashing display "00:00" appears. The clock must be set.

Setting the clock is important in order to be able to use the other functions. This requires that you press three buttons simultaneously in the manner described as follows: To do this, proceed as follows:

- With your left hand, press the buttons **B** and **C** at the same time and keep them pressed.
- With your right hand, set the current time using buttons **E** and **F**.
- Ensure that the buttons **B** and **C** are pressed simultaneously.
- Now release all buttons. The current time has been set.
- Once the current time has been set, make sure that the function selector and the temperature selector are both switched off. When the current time has been set, the oven switches to manual mode.
See "Stopping manual mode" below for the way to switch manual mode off.


Manual mode

Meaning

In this mode you both start and stop the cooking process yourself when you wish without using the program function.


- Use the temperature selector to set the temperature you desire.

- Press button **D**.

The oven begins to operate. On the electronic timer display, the symbol  appears to indicate manual mode.

The oven will now continue to operate until you switch it off by hand. The ON/OFF light in the control panel illuminates to show that the heating elements are now on.

Stopping manual mode:

- Press button **B** or **C** once.
- Now press button **F** and then button **E**.
- The oven stops operating and the display symbol  goes out.
- The alarm sounds. To switch off the alarm, press either button **B** or **C**.

Semi-automatic mode

Meaning

You start the cooking process and then the oven will automatically switch itself off again when the set time is reached.

- Prepare the dish you wish to cook and place it in the oven at the level recommended in the cooking table.
- Close the oven door.
- Set the function selector and the temperature selector as recommended in the cooking table.
- Press button **B**.
The timer display will now show 00:00, ready for you to enter the length of the cooking time.
- Press button **F** to enter the operating time for the oven (in minutes).
Example: 00:30 means that the oven will remain in operation for 30 minutes. You can adjust this using button **E**.

You can change the cooking time while the oven is in operation. To do this, proceed as follows:

- ❑ Press button **B**. The remaining time will be displayed. (e.g. 00:26).

Lengthen or reduce this time using either button **E** or **F**.

- ❑ The oven then starts. "**AUTO**" appears in the display to indicate that the oven is programmed.
- ❑ When the programmed time is over, the oven stops automatically and the alarm sounds.
- ❑ To switch off the alarm, press either button **B** or **C**. If you press button **B** while the oven is still operating, the remaining time will be displayed. Example: 00:26 means that the oven will operate for a further 26 minutes. The time remaining display is then replaced by the current time.

To stop the oven during its programmed operation

- ❑ Press button **B**. The remaining time will be displayed.
- ❑ Press button **E** until the display reads 00:00. The oven now switches itself off.
- ❑ The alarm sounds. To switch off the alarm, press either button **B** or **C**.

Fully automatic mode

Meaning

You enter the time at which cooking is to begin, the time it is to end and the length of the cooking time.

- ❑ Prepare the dish you wish to cook and place it in the oven at the level recommended in the cooking table.
- ❑ Close the oven door.

- ❑ Set the function selector and the temperature selector as recommended in the cooking table.

- ❑ Press button **B**. Then press button **F** to indicate for how long the oven is to operate (e.g. 00:30).

The oven now starts immediately, but this is not what you wish, therefore simply move to the next step.

- ❑ Press button **C**.
- ❑ Now press button **F** again in order to enter the time at which the cooking is to end. You can adjust this time backwards using button **E**. Suppose you enter the end time as 19:30. The oven will now start at 19:00, run for 30 minutes, and switch itself off at 19:30.

- ❑ "**AUTO**" appears in the display to indicate that the oven is programmed.
- ❑ The oven will start automatically when the start time is reached. Then, when set cooking time is completed, the oven automatically switches itself off.
- ❑ The alarm sounds. To switch off the alarm, press either button **B** or **C**.
- ❑ If at any time, you press button **B**, the programmed cooking time is displayed. If you press button **C**, the programmed end time is displayed. Approx. 4 seconds after releasing the button, the display changes back to the current time.

You can change both the cooking time and the end time you have programmed. To do this:

- ❑ Press button **B**: Then, pressing button **E** or **F**, change the programmed end time.
- ❑ Press button **C**: Then, pressing button **E** or **F**, change the end time to cancel the program.

- Press button **B**.
The display now shows the programmed cooking time (e.g. 00:30).
- Press button **E** until the display shows 00:00.
The program is now cancelled.

Programming the alarm

- Press button **A**.
The display shows 00:00.
- Press button **F** to set the time before the alarm sounds.
You can reduce this time again using button **E**. If for example, you enter 00:35, the alarm will sound after 35 minutes.

Switching off the alarm

- Press either button **B** or **C**.
- You can change the programmed alarm setting at anytime. To do this:
- Press button **A**.
 - Change the programmed time using button **E** or **F**.

Cancelling the programmed alarm

- Press button **A**.
- Press button **E** until the display shows 00:00.
The programmed alarm has now been cancelled.

Selecting signal frequency

While the timer is displaying the current time, you can select the signal frequency by pressing button **E**.

The oven has three different signal frequencies to choose from.

Thawing in the oven



The oven has the special ability to be used for thawing frozen foods.

- The function selector should be set to the symbol shown above.
- Set the temperature selector to the "●" position.
- Program the timer in keeping with the settings given in the instruction manual.
- In the case of frozen food which is packaged, always follow the advice on the packaging.
- Move the wire shelf to the middle level of the oven and place the item to be thawed in the centre of the shelf.
- Place a baking tray directly beneath the item to catch water released in thawing.
- It would take twice as long to thaw the food at room temperature as it does using the oven's thaw function.
- Once thawing is complete, return the function selector to "0". Cancel the programmed time.

Baking / roasting with the Turbo setting



Fig. 13

Using this setting, the heat from the Turbo heating element is distributed around the entire oven by means of the fan.

- The degree of heating selected for this setting is lower than for the other settings. This leads to more effective use of energy.
- Using this setting, it is possible to prepare two trays with different foods chosen to go together with the aid of the cooking table.
- Set the oven temperature selector to the temperature recommended in the cooking table for the task you are carrying out.
- The function selector should be set to the symbol shown above.
- Program the timer in keeping with the settings given in the instruction manual.
- It is recommended that the oven is pre-heated for 10 minutes.
- The food should be placed in a utensil as recommended in the cooking table. Place the utensil at the recommended level in the oven and bake for the recommended time.
- Be careful to ensure that, except for the baking tray or trays which you need for the cooking process, no other item is present in the oven.
- The values in the table relate to the recommended utensils. If you wish to use utensils other than the trays delivered with the oven, you must ensure that they are suitable for use at high temperatures in an oven. Refer to the manufacturer's information.
- When preparing dishes containing liquid use deep utensils in order to prevent spraying. Since liquid evaporates over time, it may be necessary to add more liquid to the utensil.
- The actual amount of food in a utensil, as well as possible voltage fluctuations in your area, directly influence cooking time and quality. You will therefore have to allow for these on the basis of your own experience.
- When using dough and cake tins, please ensure that the tins are no more than $\frac{3}{4}$ full.
- When you are finished using the oven, switch both function selector and temperature selector off and cancel the programmed time.
- Remove the finished dish from the oven and place it in a safe place.
- As the oven is still very hot while it cools off, you should always keep persons, animals and other objects away from it.

Things to note when using two baking trays:

- It is possible to bake two trays with different dishes on them at the same time if the dishes have been selected from the cooking table or if they have similar cooking times. Bake at the lower of the two temperatures recommended for the two dishes in the table.

Fig. 19

- When baking with two trays at the same time, use the upper (3) and the lower (1) levels in the oven.
- Preheat the oven for 10 minutes at the lower of the temperatures recommended for the two dishes in the cooking table.
- Compared to baking with one tray, baking with two trays requires a longer time.
- In general, the food on the two trays will require different cooking times. Therefore, remove the tray which is already finished from the oven while continuing to bake the other tray until finished.
- When baking with two trays, the heat distribution is different than with one tray. A more even result can be achieved if the oven temperature is set 10 °C lower.

Drying vegetables and fruit at the Turbo setting

Preparation:

- Cover the baking tray with a fat-proof baking parchment.
- Set the function selector to the "T" position.
- Set the temperature according to the cooking table.
- Program the oven timer.
- Since vegetables and fruit contain a great deal of water, they must be turned repeatedly during the drying process.
- Once the drying is completed, remove the food from the parchment on the tray.

Table for drying

Food	Baking trays and positions	Temperature in °C	Time in hours
800 g sliced apples	2 baking trays; one in the lower and one in the upper levels.	80	5
800 g sliced pears	2 baking trays; one in the lower and one in the upper levels.	80	8
1.5 kg plums	2 baking trays; one in the lower and one in the upper levels.	80	5-9
200 g vegetables or 200 g peppermint, basil, etc.	2 baking trays; one in the lower and one in the upper levels.	80	90 minutes

Reducing and preserving at the Turbo setting

- ❑ Use fresh vegetables and fruit of good quality. Wash them well and allow the water to drain.
- ❑ Make sure the preserving jars are sterile.
Use new preserving jars designed for the purpose (with screw-sealing lids). They should be clean and heat-resistant. Preferably use 1 litre jars.
- ❑ Do not fill the preserving jars to the brim. Leave 2–3 cm free space at the top.
- ❑ Screw the preserving jar lid tight. If not, the heat may cause the contents to overflow.

Settings:

- ❑ Place the preserving jars on the lower baking tray. The jars should not touch one another.
- ❑ Add water at a temperature of 80 °C (750 ml) to the baking tray.
- ❑ Close the oven door.
- ❑ Set the function selector to the "🍲" position.
- ❑ Set the temperature selector to 100–125 °C..
- ❑ Program the oven timer.

Tip

- ❑ The water in the tray will evaporate because of the heat, so you may need to add more water at a temperature of 80 °C. There should never be more than 750 ml of water in the tray.

- ❑ The times given below are approximate times only. The temperature of the contents, the number of preserving jars and the amount of food in the jars can influence the times.

After a certain time bubbles begin to form in the jars and these rise to the top at regular intervals. When this occurs, proceed as follows:

- ❑ Immediately in the case of fruit, and after the time given below for vegetables, switch off the function and temperature selectors and cancel the programmed time.
- ❑ Leave the preserving jars for 25–30 minutes in the oven before removing them.
- ❑ Cooling the jars in the oven leads to increased levels of bacteria and acidity, and is not to be recommended.
- ❑ Once the stages described in the table are completed, turn the jars over and place them on a clean and dry kitchen towel.
The jars must stand on their lids and should not touch one another. Allow the jars to cool.

Tip

- ❑ When removing the jars from the oven, do not place them on either cold or wet surfaces as this may cause them to crack.

Table for reducing and preserving:

Food in 1 l jars	Time until switching off oven after bubbles form (minutes)	Waiting time in warm oven (minutes).
Firm apples	Immediately	15
Plums	Immediately	15
Morello cherries	Immediately	15
Carnelian cherries	Immediately	15
Okra	10	10
Peas	20	10
Tomatoes	15	10
Green beans	20	10

Baking / roasting using hot air and top heat



Fig. 14

At this setting, the hot air coming from the upper heating element is circulated around the oven by the oven ventilator motor.

- Set the oven temperature selector to the temperature recommended in the cooking table for the task you are carrying out.
- The function selector should be set to the symbol shown above.
- Program the timer in keeping with the settings given in the instruction manual.
- It is recommended that the oven is pre-heated for 5 minutes.

- The food should be placed in a utensil as recommended in the cooking table. Place the utensil at the recommended level in the oven and bake for the recommended time.
- This setting is particularly suitable for roasting large joints of meat.
- To roast, place the joint in the centre of the wire shelf. Place a baking tray or the glass tray (optional accessory) below it to catch the juices from the meat.

- ❑ While roasting a joint or other meat product, pour approximately one glass of water in the baking tray set to catch the juices. This has two advantages. The roast will be far juicier and tastier, and the tray can be cleaned much more easily afterwards. Or use a suitable roasting utensil made of metal or glass with which you prepare the roast open. Place the utensil on the wire shelf.
- ❑ Before roasting lay the joint in a marinade of oil, soy sauce, milk and spices and place in the refrigerator for 1–2 hours. This makes the meat tender and tasty. Then remove the joint from the marinade and place it on the wire shelf. The leftover marinade can be placed in the baking tray set to catch the juices from the meat.
- ❑ Turn the joint when the cooking time is $\frac{2}{3}$ completed.
- ❑ Place the food to be roasted on the wire shelf.
- ❑ Keep the oven door closed during roasting
- ❑ Take care that there is no item in the oven other than the wire shelf and the baking tray during the roasting process.
- ❑ The cooking time may vary due to the quantity and size of the food and also local voltage fluctuations.
- ❑ When you are finished using the oven, switch both function selector and temperature selector off and cancel the programmed time.
- ❑ Remove the finished dish from the oven and place it in a safe place.
- ❑ As the oven is still very hot while it cools off, you should always keep persons, animals and other objects away from it.

Baking / roasting with top and bottom heat



Fig. 15

This is also known as the traditional method. Heat is radiated equally from above and below onto the food to be cooked.

- ❑ Set the oven temperature selector to the temperature recommended in the cooking table for the task you are carrying out.
- ❑ The function selector should be set to the symbol shown above.
- ❑ Program the timer in keeping with the settings given in the instruction manual.
- ❑ It is recommended that the oven is pre-heated for 10 minutes.
- ❑ The food should be placed in a utensil as recommended in the cooking table. Place the utensil at the recommended level in the oven and bake for the recommended time.
- ❑ It is best to use a baking tray with this method of heating.
- ❑ This method of heating is generally preferred for cakes, sponge cakes, puff pastries, pasta soufflé, lasagne and pizza.
- ❑ When you are finished using the oven, switch both function selector and temperature selector off and cancel the programmed time.
- ❑ Remove the finished dish from the oven and place it in a safe place.
- ❑ As the oven is still very hot while it cools off, you should always keep persons, animals and other objects away from it.

Baking / roasting with hot air and top and bottom heat



Fig. 16

Using this setting, the heat coming from both the upper and lower heating elements is distributed evenly around the oven by the fan.

- Set the oven temperature selector to the temperature recommended in the cooking table for the task you are carrying out.
- The function selector should be set to the symbol shown above.
- Program the timer in keeping with the settings given in the instruction manual.
- It is recommended that the oven is pre-heated for 10 minutes.
- The food should be placed in a utensil as recommended in the cooking table. Place the utensil at the recommended level in the oven and bake for the recommended time.
- This heating method is particularly suitable for dough or pastry.
- Use a baking tray with this method of heating.
- When you are finished using the oven, switch both function selector and temperature selector off and cancel the programmed time.
- Remove the finished dish from the oven and place it in a safe place.
- As the oven is still very hot while it cools off, you should always keep persons, animals and other objects away from it.

Baking / roasting using hot air and bottom heat



Fig. 17

Using this setting, the heat coming from the lower heating element is distributed evenly around the oven by the fan.

- This method of heating is particularly good for dishes which require more heat from below. It can also be used for dishes which were not properly cooked at the base when previously baked.
- Set the oven temperature selector to the temperature recommended in the cooking table for the task you are carrying out.
- The function selector should be set to the symbol shown above.
- Program the timer in keeping with the settings given in the instruction manual.
- It is recommended that the oven is pre-heated for 10 minutes.
- The food should be placed in a utensil as recommended in the cooking table. Place the utensil at the recommended level in the oven and bake for the recommended time.
- Use a baking tray with this method of heating.
- When you are finished using the oven, switch both function selector and temperature selector off and cancel the programmed time.
- Remove the finished dish from the oven and place it in a safe place.
- As the oven is still very hot while it cools off, you should always keep persons, animals and other objects away from it.

Grilling



Fig. 13

This heating method has been developed for easy and satisfying grilling. It is ideal for grilling steaks, chicken portions, rissoles, sausages or toast.

- Set the oven temperature selector to the maximum temperature shown.
- The function selector should be set to the symbol shown above.
- Program the timer in keeping with the settings given in the instruction manual.
- It is recommended that the oven is pre-heated for 5 minutes.
- Place the items to be grilled on the wire shelf delivered with the oven and place this in the oven at the level recommended in the cooking table.
- Keep the oven door closed while grilling.
- Be sure that nothing other than the wire shelf and the baking tray are in the oven during grilling.
- Place a baking tray or the glass tray (optional accessory) directly below the wire shelf to catch juices that fall during grilling. This will catch liquid dripping down.
- While grilling meat or a meat product, pour a glass of water in the baking tray set to catch the juices. This has two advantages: The meat will be far more tender and tastier, and the tray can be cleaned much more easily afterwards.
- Before grilling lay the meat in a marinade of oil, soy sauce, milk and spices and place in the refrigerator for 1–2 hours. This makes the meat tender and tasty. Then remove the joint from the marinade and place it on the wire shelf. The leftover marinade can be placed in the baking tray set to catch the juices from the meat. As it evaporates in the heat, the marinade gives the meat a wonderful aroma.
- Turn the meat when the cooking time is $\frac{2}{3}$ completed.
- Place the food to be grilled on the wire shelf.
- During grilling, heat comes from the grilling element at the top of the oven only, therefore do not place the meat too high in the oven. Note also that the upper surface of thick pieces of meat will become far more crisp than the inside.
- Grilling time may vary due to the quantity and size of the food and also local voltage fluctuations.
- When grilling is completed, switch off the function selector and the temperature selector and cancel the programmed time.
- Take the wire shelf and the baking tray or glass tray out of the oven and put them in a safe place.
- As the oven is still very hot while it cools off, you should always keep persons, animals and other objects away from it.
- Once the oven is fully cold, clean the inner surfaces with soapy water. This removes any pieces of food and any residual smells which might otherwise affect the cooking next time you use the oven.

Baking trays, important advice

- ❑ When cooking dishes in the oven always use the most suitable utensil as recommended in the cooking table.
- ❑ In addition to the enamelled baking tray and the wire shelf delivered with the oven, you can use readily available oven safe glass containers, baking tins and special baking trays. Always follow the manufacturer's advice.
- ❑ If, instead of using the baking tray, you wish to use containers which are smaller than the width of the oven, you can do this by simply placing the container in the middle of the wire shelf.

The following apply to enamel baking trays:

- ❑ When not completely covered by the food to be cooked, or when the food has come from the freezer, or if the tray is used to catch juices during grilling, the tray may become distorted on account of the high level of heat created during baking, roasting or grilling. The baking tray will not return to its normal shape until it has cooled fully after the end of the cooking process. This is, however, a perfectly normal result of the exchange of heat.
- ❑ If you use glass utensils for cooking, be sure to keep the utensil away from cold situations or from cold, wet surfaces as long as it remains very warm. Place it on a dry kitchen towel and ensure that it cools slowly. Otherwise, it may crack.

Fig. 19

- ❑ There are 3 levels in the oven, which can be used for either the baking tray or the wire shelf during cooking. Consult the cooking table to find the best level in the oven for each particular dish.

Cleaning, care and maintenance

Please note the following with respect to cleaning, care and maintenance:

1. Do not use hard brushes, steel wool or sharp instruments such as a knife when cleaning the oven, control panel, oven door, the baking trays or any other parts. Do not use scouring agents or any other cleaner or cleaning agent which might cause scratches. The oven light can be switched on for a better view.
2. Wipe down the interior of the oven using a soapy cloth (dampened with soapy water), then wipe down a second time using clear water. Finally, rub dry.
3. Do not use dry or powder cleaning agents. Use a damp cloth to wipe over the control panel, hob, oven and the various enamel surfaces, and then rub dry.
4. When cleaning, never use pointed or sharp-edged instruments. Use soft sponges and liquid cleaning agents.
5. Use a special glass cleaner for glass surfaces.
6. From time to time wash the gas burners with soapy water and clean the gas ducts using a brush. (Be sure to replace the gas burner parts correctly.)
7. Remove carefully any acid-containing substances such as lemon juice, etc., or oil or food residues, which spill on the appliance.

8. Oven and cooker cleaners may be chemically aggressive and cause stains. We do not recommend their use.
9. Do not use combustible substances such as thinner, naphtha, benzene or acid to clean the appliance.
10. Do not use a scouring agent when cleaning the interior of the oven. Otherwise you may cause scratches to form. Also, if the control panel is cleaned in this way the inscriptions may be erased.
11. Steam and oil rising from the cooking may over time damage the covering board even though it is open and correctly angled to the rear. To avoid this, rub it down once a week with a dry cloth.
12. Clean the front of the appliance immediately if it has been soiled by food, oil or liquids that have run over.
13. If your appliance is fitted with stainless steel surfaces, please use a soft sponge and soapy water for cleaning. Wipe off stainless steel surfaces in the direction of the lay, i.e. parallel to the direction in which the brush strips run along the surface. Do not use any hard, sharp or scratchy objects for cleaning. Remove stains from the stainless steel surfaces immediately. Wipe off the surfaces with a cloth immediately if they get wet so as to avoid water stains forming.

Removing the glass lid

Fig. 21, 22

The glass lid has been subjected to a special heat treatment known as tempering. It can be removed for cleaning and then replaced. When removing or fitting the lid take account of the hinge tensioners. The lid must be fully open if the tensioners are to be adjusted. Please do not close the lid if the hotplates or pan supports are warm. Do not place heavy, warm or cold items on the lid when closed. Avoid sharp blows to the lid. Misuse may break the glass lid. The upper glass lid must always be open when the oven is in use so that fumes can more easily escape.

Cooking advice

The information given in the cooking table serves as a guideline. It was obtained for selected dishes, prepared according to generally suitable recipes, and prepared in our laboratory using 230 V electricity supply and at an ambient temperature of 20–25 °C.

The results in your own kitchen may vary under these guidelines for certain reasons:

- a) There may be voltage fluctuations in your mains supply.
- b) The different foods used may be of variable quality. Varying starting temperatures.
- c) There may be some variation in the precise quantities of ingredients used.
- d) Failure to observe the recommendations in the tables.
- e) The recommended types of baking trays used may differ to some degree in their dimensions.

- ❑ The times given in the tables are valid for dishes when placed in a cold oven. If you preheat the oven, it is best to wait until placing the baking tray into the now warm oven before starting the cooking time recommended in the table.
- ❑ In our experience it is perfectly possible to obtain good results using values which differ from those in our table.
- ❑ The oven becomes hot during use, therefore please ensure that that children are kept away from the appliance.
- ❑ Do not open the oven door unnecessarily while the oven is in operation, as this can cause the heat to be distributed unevenly to the dish being cooked.
Approximately 10 minutes before the end of the cooking time, the oven door can be opened in order to check the progress.
- ❑ Once cooking is finished, switch off the function selector and the temperature selector. Cancel the cooking time programmed on the oven timer.

Tips when baking

1. How can I tell if a cake is cooked through?
10 minutes before the end of baking, stick a kitchen skewer into the cake at its highest point. If the skewer is clean when you pull it out, this means that the cake is cooked through. You can then switch the oven off. The residual heat of the oven can be used to allow slow cooling.

2. What can I do if my cake falls?

Next time you make the same kind of cake, either use a little less liquid in the mix or set the oven temperature 10 °C lower. Always observe the recipe and in particular the mixing times of the ingredients.

3. I want to cook or bake a dish which doesn't appear in the table. What should I do?

To obtain approximate settings, choose a similar dish from the table and use its settings, but set the temperature 10 °C lower.

4. My cake has risen in the centre but not around the sides. What should I do?

Next time you make the same cake, set the temperature a little lower and also place the cake one level lower down in the oven.

5. My cake is too dry and overcooked on the outside, but undercooked on the inside. What should I do?

Next time you make the same cake, set the temperature a little lower and bake for a little longer.

6. The ingredients separate out to the side of the tin during baking. What should I do?

Next time you make the same cake, use a deeper tin and a smaller quantity of ingredients.

7. My cake will not come cleanly out of the tin. What should I do?

Carefully run a knife around the side to separate the cake from the tin. Turn the tin upside down and cover with a damp cloth. Next time, grease the tin before use with butter and sprinkle with flour/bread crumbs.

8. How can I best save energy when baking?

Use dark coloured tins as these absorb and retain heat better. Do not preheat the oven unless it is specifically required. For long cooking times, turn the oven off about 10 minutes before the end of the baking time and allow the residual heat of the oven to complete the process. When making more than one cake in total, bake them beside each other in the oven or following each other.

Tips when roasting and grilling

1. If the roast is very dark and partly burned on top:

Next time, either place the roast a level lower in the oven or set the temperature a little lower.

2. If the roast looks excellent but the gravy is burned:

Next time, use either a smaller container or more gravy. As the oven heat causes some of the gravy to evaporate, try adding a little liquid to the gravy during roasting.

3. If the pieces of meat are not evenly roasted:

The pieces of meat must be of the same thickness and size, and should be arranged more to the centre of the baking tray than to the sides. Turn the meat about $\frac{2}{3}$ of the way through the cooking time.

What to do if...

1. **The oven does not work:**

Check that the oven timer has been programmed. The function selector and temperature selector should be set.

Check that the plug is correctly placed in the socket and that the socket is live.

Check the fuses in your home. Check whether the power has been turned off.

2. The cooker does not work:

Check whether the gas bottle is full or if the mains gas supply is on (never test using a naked flame).

Check that the gas tap is open and whether the burner parts are seated correctly.

Check if the gas ducts (the gas supply openings to the burners) are blocked and clean if necessary.

Clean the burner tips. Check that the plug for the oven is correctly placed in the socket and that the socket is live.

Check the fuses in your home. Check whether the power has been turned off.

Check that the hotplates are functional.

If you should smell gas when the appliance is not in operation, the gas tap must be closed immediately.

3. The oven light does not work:

Check the house fuses and see if there is a power failure.

Check that the plug is correctly placed in the socket and that the socket is live.

If there is no fault in the power supply, the oven light will have to be replaced. To do this, proceed as follows:

Pull out the oven connection-cable plug from the wall socket.

Rotate the plastic protector of the oven light to the left and remove it.

Exchange the old oven light for the new one.

A new oven light is available from our Customer Service.

Put the plastic protector of the oven light back on again.

Plug the oven connection-cable plug into the wall socket.

Check that the oven light functions by rotating the function selector

If you have tried all of the above and the cooker or oven or oven light still does not work, call your local **customer service**

When you call Customer Service, please give the serial number of your appliance.



You will find the serial number of the appliance on the nameplate inside the oven housing on the left. To see it, open the oven door and pull out the oven drawer.

An example of the nameplate is shown below.



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

If you inform Customer Service of these numbers and of the exact problem, you are helping Customer Service to be of assistance to you in a faster and more effective way.

Cooking table

Dish	Baking tray / baking dish / container						
		Temperature in °C	Time in minutes	Shelf height	Temperature in °C	Time in minutes	Shelf height
Cake	Flan dish	160-170	55-65	2			
Sponge cake	Spring form, diam. 26 cm	155-165	35-45	2			
Biscuits	Baking tray	160-170	20-35	3			
Sponge	Baking tray	160-170	15-30	3			
Shortcrust pastry	Baking tray	165-175	30-40 (*)	2			
Puff pastry	Baking tray	180-190	45-55	2			
Puff pastry tart	Baking tray	210-220	25-35	2			
Bread rolls	Baking tray	160-170	30-40	2			
Pizza	Baking tray or round glass baking dish	180-190	35-50	2			
Apple tart	Flan form / tin	180-190	30-40	2			
Fruit cake	Flan dish	160-170	55-65	2			
Meringue	Baking tray						
Pasta soufflé	Square glass soufflé dish	175-185	55-65	2			
Lasagne	Square glass soufflé dish	175-185	55-65	2			
Vegetable gratin	Oval glass soufflé dish	190-200	55-65	2			
Roast veal	Oval roaster with lid	185-195	65-75	2			
Pot-roast vegetables	Braising pot with lid	165-180	75-85	2			
Fish in earthenware pot	Oval braising dish	190-200	35-45	2			

* Do not preheat



Dish	Baking tray / baking dish / container						
		Temperature in °C	Time in minutes	Shelf height	Temperature in °C	Time in minutes	Shelf height
Veal with gravy	Deep round glass dish						
Fish (1 kg)	On the wire shelf or on the baking tray				250–280	15–25	3
Beef steak (1 cm thick)	Wire shelf and baking tray beneath						
Beef steak (2 cm thick)	Wire shelf and baking tray beneath				240–280	20–25	3
Grilled rissoles (500 g)	Wire shelf and baking tray beneath						
Chicken portions (500 g)	On the wire shelf or on the baking tray						
Frankfurters, sausages	Wire shelf and baking tray beneath						
Toast	Wire shelf and baking tray beneath						
Grilled turkey (3 kg)	Wire shelf and baking tray in the same shelf position				170–190	90–110	1
Whole chicken (1 kg)	Wire shelf and baking tray beneath				230–240	40–50	2
Neck of lamb in gravy (1 ½ kg)	Deep round glass dish on the wire shelf				170–190	90–110	1

* Do not preheat



Dish	Baking tray / baking dish / container	Temperature in °C	Time in minutes	Shelf height	Temperature in °C	Time in minutes	Shelf height
Cake	Flan dish	165–175	55–65	2	165–175	55–65	2
Sponge cake	Spring form, diam. 26 cm	165–180	30–40	2	165–180	30–35	2
Biscuits	Baking tray	165–175	20–35	2	155–165	20–35	2
Sponge	Baking tray	165–175	15–30	2	160–170	15–30	2
Shortcrust pastry	Baking tray	165–175	30–40(*)	2	160–170	30–40(*)	2
Puff pastry	Baking tray	190–200	45–55	2	180–190	45–55	2
Puff pastry tart	Baking tray	220–230	25–35	2	220–230	25–35	2
Bread rolls	Baking tray				170–180	35–50	2
Pizza	Baking tray or round glass baking dish	190–200	25–35	2	185–195	30–35	2
Apple tart	Flan form / tin	200–210	25–35	2	190–200	35–40	2
Fruit cake	Flan dish	165–175	55–65	2	165–175	55–60	2
Meringue	Baking tray	150–170	30–35		160–170	25–35	2
Pasta soufflé	Square glass soufflé dish	180–190	55–65	2	180–190	55–65	2
Lasagne	Square glass soufflé dish	180–190	55–65	2	180–190	55–65	2
Vegetable gratin	Oval glass soufflé dish						
Roast veal	Oval roaster with lid				185–195	65–75	2
Pot-roast vegetables	Braising pot with lid				155–175	75–85	2
Fish in earthenware pot	Oval braising dish				190–200	35–40	2
Veal with gravy	Deep round glass dish				180–190	40–60	2

* Do not preheat


Dish	Baking tray / baking dish / container						
		Temperature in °C	Time in minutes	Shelf height	Temperature in °C	Time in minutes	Shelf height
Fish (1 kg)	On the wire shelf or on the baking tray						
Beef steak (1 cm thick)	Wire shelf and baking tray beneath						
Beef steak (2 cm thick)	Wire shelf and baking tray beneath						
Grilled rissoles (500 g)	Wire shelf and baking tray beneath						
Chicken portions (500 g)	On the wire shelf or on the baking tray				220–240	35–50	2
Frankfurters, sausages	Wire shelf and baking tray beneath						
Toast	Wire shelf and baking tray beneath						
Grilled turkey (3 kg)	Wire shelf and baking tray in the same shelf position						
Whole chicken (1 kg)	Wire shelf and baking tray beneath						
Neck of lamb in gravy (1 ½ kg)	Deep round glass dish on the wire shelf				170–185	90–110	2

* Do not preheat



Dish	Baking tray / baking dish / container	Tempe- rature in °C	Time in minutes	Shelf height	Tempe- rature in °C	Time in minutes	Shelf height
Cake	Flan dish						
Sponge cake	Spring form, diam. 26 cm						
Biscuits	Baking tray						
Sponge	Baking tray						
Shortcrust pastry	Baking tray						
Puff pastry	Baking tray						
Puff pastry tart	Baking tray						
Bread rolls	Baking tray						
Pizza	Baking tray or round glass baking dish	200–220	30–45	2			
Apple tart	Flan form / tin						
Fruit cake	Flan dish	155–165	50–65	2			
Meringue	Baking tray						
Pasta soufflé	Square glass soufflé dish						
Lasagne	Square glass soufflé dish						
Vegetable gratin	Oval glass soufflé dish						
Roast veal	Oval roaster with lid						
Pot-roast vegetables	Braising pot with lid						
Fish in earthenware pot	Oval braising dish						
Veal with gravy	Deep round glass dish	180–190	40–60	2			

* Do not preheat

Dish	Baking tray / baking dish / container	Temperature in °C	Time in minutes	Shelf height		Time in minutes	Shelf height
					Temperature in °C		
Fish (1 kg)	On the wire shelf or on the baking tray	190-200	30-50	2	260	15-25	3
Beef steak (1 cm thick)	Wire shelf and baking tray beneath				260	15-25	3
Beef steak (2 cm thick)	Wire shelf and baking tray beneath				260	20-35	3
Grilled rissoles (500 g)	Wire shelf and baking tray beneath				260	15-25	3
Chicken portions (500 g)	On the wire shelf or on the baking tray				260	20-25	3
Frankfurters, sausages	Wire shelf and baking tray beneath				260	4-10	3
Toast	Wire shelf and baking tray beneath				260	2-5	3
Grilled turkey (3 kg)	Wire shelf and baking tray in the same shelf position						
Whole chicken (1 kg)	Wire shelf and baking tray beneath						
Neck of lamb in gravy (1 ½ kg)	Deep round glass dish on the wire shelf						

* Do not preheat

Specifications – Gas

Burner		Gas types									
This table shows the types of gas you may use together with the values for the different burners.		G-20 (HS 37.78 MJ/m ³)	G-20 (HS 32.51 MJ/m ³)	G-25 (HS 32.49 MJ/m ³)	G-25 (HS 32.49 MJ/m ³)	G-30 (HS 49.47 MJ/kg)	G-30 (HS 49.47 MJ/kg)	GZ-35 (HS 25.8 MJ/m ³)	GZ-50 (HS 35.9 MJ/m ³)	GPB (HS 48.6 MJ/kg)	
Gas pressure	mbar	20	25	20	25	29	50	13	20	36	
Burner, large gas hotplate	Nozzle	mm	1.16	1.10	1.34	1.21	0.85	0.75	1.65	1.24	0.85
	Bypass nozzle	mm	0.67	0.57	0.67	0.67	0.42	0.42	0.86	0.7	0.42
	Input	max.	kW	3	3	3	3	3	3	3	3
		min.		≤0.9	≤0.9	≤0.9	≤0.9	≤0.9	≤1.3	≤0.9	≤0.9
	Gas flow rate at 15°C and 1013 mbar	m ³ /h		0.285	0.331	0.332	0.332	-	-	0.418	0.3
g/h			-	-	-	-	218	218	-	-	222
Burner, normal gas hotplate	Nozzle	mm	0.97	0.91	1	0.94	0.65	0.58	1.31	1.05	0.65
	Bypass nozzle	mm	0.55	0.5	0.55	0.55	0.35	0.35	0.75	0.57	0.35
	Input	max.	kW	1.75	1.75	1.75	1.75	1.75	1.75	1.75	1.75
		min.		≤0.6	≤0.6	≤0.6	≤0.6	≤0.6	≤0.7	≤0.6	≤0.6
	Gas flow rate at 15°C and 1013 mbar	m ³ /h		0.167	0.193	0.194	0.194	-	-	0.243	0.175
g/h			-	-	-	-	127	127	-	-	129
Burner, small gas hotplate	Nozzle	mm	0.72	0.68	0.77	0.72	0.50	0.43	1.06	0.80	0.50
	Bypass nozzle	mm	0.45	0.42	0.45	0.45	0.28	0.28	0.67	0.50	0.28
	Input	max.	kW	1	1	1	1	1	1	1	1
		min.		≤0.35	≤0.35	≤0.35	≤0.35	≤0.35	≤0.40	≤0.35	≤0.35
	Gas flow rate at 15°C and 1013 mbar	m ³ /h		0.095	0.11	0.111	0.111	-	-	0.139	0.1
g/h			-	-	-	-	73	73	-	-	74

Inhaltsverzeichnis

Vor dem Anschluss	39
Umweltgerechte Entsorgung	39
Entsorgung des Altgerätes	39
Entsorgung der Verpackung	39
Sicherheitshinweise und Warnungen	40
Montageanweisung	40
Einstellen der FüÙe	40
Aufstellen des Gerätes	40
Stromversorgung und Sicherheit	40
Gasanschluss und Sicherheit	41
Wichtige Hinweise	42
Ihr neuer Herd	44
Bedienfeld und Gaskochstellen	44
Gaskochstellen	44
Benutzen der Gaskochstellen	46
Der Backofen	47
Temperaturwähler	47
Funktionswähler	47
Benutzen des Backofens	49
Programmieren des Backofens	49
Betriebsarten	49
Einstellen der Uhr	50
Manueller Betrieb	50

Halbautomatischer Betrieb	51
Voilautomatischer Betrieb	51
Programmierung des Signaltons	52
Signaltonwahl	52
Auftauen mit dem Backofen	53
Backen / Braten in Turbostellung	53
Trocknen von Gemüse und Obst in der Turbostellung	55
Einkochen und Konservieren in der Turbostellung	56
Backen / Braten mit Heißluft und Oberhitze	57
Backen / Braten mit Ober-/Unterhitze	58
Backen / Braten mit Heißluft und Ober-/Unterhitze	59
Backen / Braten mit Heißluft und Unterhitze	59
Heizart Grillen	60
Backbleche, wichtige Hinweise	61
Reinigung, Pflege und Wartung	62
Entfernen des Glasdeckels	63
Hinweise zum Kochen bzw. Garen	63
Tipps zum Backen	64
Tipps zum Braten und Grillen	65
Was ist zu tun, wenn	65
Gartabelle	67
Technische Daten – Gas	73

Vor dem Anschluss

Bevor Sie das neue Gerät benutzen, lesen Sie bitte sorgfältig diese Gebrauchsanleitung. Sie enthält wichtige Informationen für Ihre Sicherheit sowie zum Gebrauch und zur Pflege des Gerätes.

Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung gegebenenfalls für einen Nachbesitzer auf.

Umweltgerechte Entsorgung

Entsorgung des Altgerätes

Bevor Sie das Altgerät entsorgen, machen Sie es unbrauchbar (Entfernen des Anschlusskabels und des Gasschlauches).

Um das Altgerät umweltgerecht zu entsorgen, können Sie es möglicherweise Ihrem Händler zurückgeben oder einem Wertstoffcenter zuführen. Die Anschrift des nächstgelegenen Wertstoffcenters erfragen Sie bitte bei Ihrer Gemeindeverwaltung.

Entsorgung der Verpackung

Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial umweltgerecht: Unsere Produkte benötigen für den Transportweg eine wirksame Schutzverpackung. Dabei beschränken wir uns auf das unbedingt Notwendige. Alle verwendeten Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar.

Holzteile sind nicht chemisch behandelt. Die Kartonagen bestehen aus 80 bis 100% Altpapier. Die Folien sind aus Polyethylen (PE), die Umbänderung aus Polypropylen (PP) und die Polsterteile aus FCKW-freiem, geschäumtem Polystyrol (PS). Die Kunststoff-Materialien sind reine Kohlenwasserstoff-Verbindungen und recyclebar.

Bitte beachten!

Durch die Aufbereitung und Wiederverwendung können Rohstoffe eingespart und das Müllvolumen verringert werden. Das schont die Rohstoffreserven und unsere Umwelt. Bitte informieren Sie sich bei Ihrer Gemeindeverwaltung über die Möglichkeiten des Umweltschutzes.

Sicherheitshinweise und Warnungen

1. Entfernen Sie die Verpackung und überprüfen Sie das Gerät auf eventuelle Transportschäden. Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb, sondern wenden Sie sich an Ihren Kundendienst.
2. Stellen Sie das Gerät auf den vorgesehenen Platz.
3. Bitte lesen Sie die Gebrauchsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie zum etwaigen Nachlesen in der Nähe des Gerätes auf.
4. Diese Gebrauchsanleitung gilt für verschiedene Modelle. Beachten Sie insbesondere die für Ihr Modell gültigen Hinweise. Bitte klappen Sie die Bildseiten auf und beachten Sie die erklärenden Bilder, während Sie die Gebrauchsanleitung lesen.

Montageanweisung

- Der Elektro- und Gasanschluss muss von einem konzessionierten Fachmann vorgenommen werden. Wird der Herd falsch angeschlossen, entfällt bei Schaden der Garantieanspruch.

Einstellen der Füße

Ihr Herd steht auf 4 einstellbaren Füßen. Die Füße sind ganz eingedreht. Überprüfen Sie bitte vor der Aufstellung, ob das Gerät waagrecht steht. Gegebenenfalls können Sie die Einstellung über die Füße vornehmen, indem Sie die Füße im Uhrzeigersinn drehen. Sie können über die Füße die Höhe des Gerätes um max. 15 mm erhöhen. Wenn die Füße passend eingestellt sind, sollte das Gerät nicht mehr geschoben sondern gehoben und an der richtigen Stelle abgesetzt werden.

Aufstellen des Gerätes

Bitte klappen Sie die Bildseiten am Ende dieser Gebrauchsanleitung auf.

Bild 1

1. Bringen Sie die im Gerät mitgelieferten Abstandhalter an der Rückwand des Gerätes an.
2. Notieren Sie bitte die voreingestellte Gasart (s. Typenschild) auf dieser Anweisung.

Bild 2

3. Bitte stellen Sie das Gerät gemäß den Maßangaben auf.

Stromversorgung und Sicherheit

1. Für Ihr Gerät ist eine Absicherung von 16 Ampere notwendig. Falls erforderlich, lassen Sie die Installation durch einen Fachmann anpassen.
2. Das Gerät ist für den Betrieb bei 220–240 Volt ausgeführt. Falls die Versorgungsspannung davon abweicht, setzen Sie sich mit unserem Kundendienst in Verbindung.

3. Das Gerät darf nur über eine vorschriftsmäßig installierte Sicherheitssteckdose an die Stromversorgung angeschlossen werden. Falls Sie keine vorschriftsmäßig installierte Sicherheitssteckdose haben, setzen Sie sich mit unserem Kundendienst in Verbindung. Wenn sie das Gerät ohne Sicherheitssteckdose verwenden, haftet der Hersteller nicht für auftretende Schäden.
4. Die Sicherheitssteckdose muss sich an einer leicht erreichbaren Stelle in der Nähe des Gerätes befinden. Es dürfen keine Verlängerungskabel benutzt werden.
5. Das Anschlusskabel des Gerätes darf die heißen Stellen des Gerätes nicht berühren. Vermeiden Sie den Kontakt des Anschlusskabels mit der Rückseite des Gerätes. Das Anschlusskabel könnte sonst beschädigt werden und zum Kurzschluss führen.

Gasanschluss und Sicherheit

1. Die voreingestellte Gasart des Gerätes steht auf dem Typenschild (siehe Rückwand des Gerätes). Weitere Angaben über die für Ihr Gerät geeigneten Gasarten und die entsprechenden Gasdüsen finden Sie in einer Tabelle mit technischen Angaben auf der Seite nach den Gartabellen. Falls die Gasart, die Sie verwenden, davon abweicht, wenden Sie sich bitte zur Umstellung der Gasart an den Kundendienst.
 2. Das Gerät soll mit einem möglichst kurzen und absolut dichten Schlauch an die Gasversorgung angeschlossen werden. Die maximal zulässige Länge des Schlauches darf nicht überschritten werden, Vorschriften beachten.
- Bild 3**
3. Je nachdem, wie die örtlichen Verhältnisse sind bzw. wo die Gasversorgung angebracht ist, kann der Gasanschluss rechts oder links am Gerät erfolgen. Wenn die Position des Gasanschlusses geändert wurde, muss die Schelle für den Schlauchanschluss festgezogen werden.

4. Nachdem der Gasschlauch mit dem Gasanschluss verbunden wurde, muss eine Dichtheitsprüfung des Anschlusses durchgeführt werden. Dabei müssen die Kochstellen-
schalter an der Bedienblende ausgeschaltet und der Gasanschlusshahn geöffnet sein. Die Prüfung kann mit Seifenwasser bzw. Schaum am Anschluss durchgeführt werden. Falls die Leitung bzw. der Anschluss undicht ist, werden sich Bläschen bilden und der Schaum wird sich an manchen Stellen öffnen. In diesem Fall muss **unbedingt** die Gasversorgung geschlossen und der Gasanschluss überprüft werden.
5. Für die Dichtheitskontrolle dürfen auf keinen Fall Streichhölzer, offene Flamme oder Feuerzeug verwendet werden.
6. Zur Vermeidung von Undichtigkeiten am Gasanschluss, darf der Versorgungsschlauch nicht gezogen bzw. gespannt werden.
7. Der Gasschlauch des Gerätes darf die heißen Bereiche des Gerätes nicht berühren.
Vermeiden Sie jeglichen Kontakt des Gasschlauches mit dem Gerät. Der Schlauch könnte zerstört (beschädigt) werden – **Brandgefahr!**

Hinweis

Die Informationen über Gasarten und zu verwendenden Düsen finden Sie in der Tabelle „Technische Daten – Gas“ am Ende dieser Gebrauchsanleitung.

Wichtige Hinweise

1. Unsere Geräte entsprechen den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen für Elektrogeräte. Reparaturen dürfen nur vom Hersteller geschulte Kundendienst-Techniker durchführen. Eine unsachgemäße Reparatur kann Sie in Gefahr bringen.
2. Bei Betrieb werden die Oberflächen des Gerätes heiß. Die Backofeninnenflächen, die Heizelemente und der Dampfaustritt werden sehr heiß. Sie bleiben auch nach dem Abschalten für eine gewisse Zeit warm. Seien Sie bitte vorsichtig und berühren Sie die warmen Flächen nicht. Halten Sie grundsätzlich Kinder und Haustiere vom Gerät fern.
3. Bleiben Sie in der Nähe, wenn Sie Speisen mit Fett oder Öl zubereiten. Bei Überhitzung kann es sich entzünden. Niemals Wasser in brennendes Fett oder Öl gießen.
Verbrennungsgefahr!
Decken Sie das Geschirr mit einem Deckel zu, damit das Feuer erstickt und schalten Sie die Kochstelle aus. Lassen Sie auch heißes Öl, heiße Gerichte usw. nicht unbeaufsichtigt. Sie könnten Verbrennungen verursachen.
4. Dieses Gerät ist nur zur Verwendung im Haushalt bestimmt und ist zum gewerblichen Gebrauch nicht geeignet.

- 5.** Bevor Ihr Backofen starten kann, müssen vorher der Funktionswähler und der Temperaturwähler eingestellt und die Backofenuhr programmiert worden sein.
- 6.** Verwenden Sie das Gerät nur zum Garen von geeigneten Lebensmitteln oder zur Erwärmung. Das Gerät darf für sonstige Zwecke (zum Heizen, als Vorrats- oder Abstellkammer, zum Trocknen von ungeeigneten Lebensmitteln oder sonstigen Sachen, wie z.B. Haustiere oder Kleidung) auf keinen Fall verwendet werden.
- 7.** Vor Verwendung des Gerätes alle brennbaren Gegenstände wie z.B. Vorhänge, Gardinen, Papier oder entflammbare Materialien vom Gerät entfernen.
Keine brennbaren Gegenstände auf oder im Gerät bewahren.
- 8.** Sorgen Sie z.B. über die Fenster für eine gute Belüftung des Aufstellraumes. Zur Beseitigung des beim Betrieb entstehenden Dampfes empfehlen wir zusätzlich den Einsatz einer Dunstabzugshaube.
- 9.** Halten Sie die obere Abdeckplatte des Gerätes unbedingt offen, solange der Backofen in Betrieb ist. So erleichtern Sie den Dampfabzug durch den Abzug.
- 10.** Halten Sie Ihre Hände von den Scharnieren der Abdeckplatte sowie der Gerätetür fern. Sie könnten sie einklemmen.
- 11.** Überlasten Sie die Backofentür bzw. die Schublade des Backofens nicht. Sonst könnte es sein, dass das Gerät nicht mehr waagrecht steht bzw. kippt.
- 12.** Gießen Sie niemals Wasser direkt in den heißen Backofen. Es können Emailschäden entstehen.
- 13.** Vermeiden Sie Wasserspritzer auf der Backofentürscheibe, solange der Backofen heiß ist.
- 14.** Schieben Sie auf dem Backofenboden keine Backbleche ein oder legen Sie ihn nicht mit Alufolie oder sonstigen Materialien aus, sonst entsteht ein Wärmestau. Die Garzeiten stimmen nicht mehr und das Email wird beschädigt.
- 15.** Falls Ihr Gerät mit einer Glasabdeckplatte ausgestattet ist: Schließen Sie diese nicht, solange die Gaskochstellen oder die elektrische Kochplatte in Betrieb bzw. warm sind. Stellen Sie keine schweren, sehr heißen oder sehr kalten Gegenstände auf diese Abdeckplatte. Die Glasabdeckplatte könnte sonst zerbrechen.
- 16.** Die Backofentür muss gut schließen. Halten Sie die Türdichtungen sauber.
- 17.** Legen Sie keine explosiven oder schweren Gegenstände in die Sockelschublade.
- 18.** Bei Backofenbetrieb sammelt sich Wärme in der Sockelschublade. Diese können Sie nutzen, indem Sie das fertige Gericht in der Sockelschublade warm halten.
- 19.** Wenn das Gerät nicht in Betrieb ist, sollte der Netzstecker gezogen und die Gasversorgung abgestellt werden.
- 20.** Schützen Sie das Gerät von den Witterungseinwirkungen wie z. B. Sonne, Schnee oder Regen, und anderen Belastungen, wie z. B. Staub.

Ihr neuer Herd

Hinweis

Diese Gebrauchsanleitung wurde mit größter Sorgfalt nach den neuesten Erkenntnissen erstellt und soll Ihnen helfen, das Gerät effektiv und sicher zu nutzen.

Bevor Sie diese Gebrauchsanleitung lesen, klappen Sie die letzte Seite mit den Abbildungen auf.

Vor der Auslieferung wurde der Herd von uns geprüft. Er ist funktionsbereit und wurde komplett geliefert. Bevor Sie Ihren Herd in Betrieb nehmen, lesen Sie bitte die komplette Anleitung durch.

Sofern Sie unsere Empfehlungen beachten, können Sie Ihren Herd besser nutzen und vermeiden dabei eventuelle Fehler bzw. Störungen.

Bild 4

1. Abdeckplatte
2. Topfträger
3. Gaskochstellen
4. Bedienfeld
5. Bleche
6. Rost
7. Backofentür
8. Schublade

Bedienfeld und Gaskochstellen

Bilder 5, 6

1. Gaskochstellenschalter, vorne rechts
2. Gaskochstellenschalter, hinten rechts
3. Gaskochstellenschalter, hinten links
4. Gaskochstellenschalter, vorne links
5. Temperaturwähler
6. Betriebsanzeigelampe
7. Funktionswähler
8. Backofen-Uhr
9. Gaskochstelle, klein
10. Gaskochstelle, normal
11. Gaskochstelle, normal
12. Gaskochstelle, groß

Gaskochstellen

Hinweis

Bild 7

1. Der Boden des Topfes sollte so eben und stabil sein, dass der Topf auf dem Topfträger gerade aufliegt.
2. Der Topf sollte mittig auf die Gaskochstelle gesetzt werden.

Bilder 8, 9

3. Nach Reinigung und vor erneuter Benutzung der Gaskochstellen sollten Sie zuerst prüfen, ob die Gaskochstellenelemente wieder richtig in der Gasmulde sitzen.
4. Bitte kontrollieren Sie den richtigen Sitz der Topfträger über den Gaskochstellen.

5. Falls die Kochmulde aus rostfreiem Material ist, sollten Sie bei der Reinigung des Materials auf keinen Fall spitze und scharfkantige Gegenstände benutzen. Verwenden Sie weiche Schwämme und flüssige Reinigungsmittel. Rostfreie Kochmulden können sonst sehr leicht zerkratzt werden.
6. Sie sollten bei der Benutzung und Reinigung der Zündvorrichtung Ihres Herdes vorsichtig sein. Starke Schläge und Stöße können die Zündvorrichtung beschädigen.
7. Wenn die Gaskochstellen sehr warm sind, darf kein kaltes Wasser auf die oberen Email-Deckel der Gaskochstellen gelangen. Verwenden Sie bei der Reinigung der Email-Gaskochstellendeckel keine ätzenden Mittel. Dadurch kann die Email-Beschichtung beschädigt werden und es können Flecken entstehen, die nicht mehr zu entfernen sind.
8. Sie sollten auch darauf achten, dass die Flamme der Gaskochstelle Kontakt zum Boden des Kochtopfes hat. So sparen Sie Energie und vermeiden unnötigen Gasverbrauch.
9. Falls Sie auf der kleinen Gaskochstelle einen kleineren Topf als 12 cm oder Mokkaanne für türkischen Kaffee benutzen wollen, dann sollten Sie dafür den mit dem Gerät mitgelieferten speziellen Träger benutzen.
10. Nachfolgend sind die jeweiligen Topfbodengrößen entsprechend den Kochstellen angegeben. Sollten Sie andere Topfgrößen benutzen als die angegebenen, so werden die Kochstellen nicht effektiv genutzt.

Kochtöpfe

Folgende Töpfe sollten Sie benutzen:

Kleine Gaskochstelle	Durchmesser: 12–18 cm
Normale Gaskochstelle	Durchmesser: 18–24 cm
Große Gaskochstelle	Durchmesser: 24–28 cm

Die Wärmeleistungen der Gaskochstellen


Bild 9

Kleine Gaskochstelle	1,00 kW
Normale Gaskochstelle	1,75 kW
Große Gaskochstelle	3,00 kW

Benutzen der Gaskochstellen


Bild 10

HSV 442 P EU

Um eine Gaskochstelle anzuzünden, den entsprechenden Kochstellenschalter eindrücken und nach links bis zur Zündstellung „“ drehen.

Vergewissern Sie sich, dass die Kochstelle eingestellt ist!
Wenn nicht, Vorgang wiederholen.

Hinweis


Falls Sie den Kochstellenschalter in der Zündstellung „“ belassen, zündet der Zünder weiter. Alle Kochstellen-Zünder werden gleichzeitig gezündet.

Während des Garvorgangs können die Kochstellen durch überlaufende Flüssigkeiten, starken Luftzug usw. ausgehen. Sollte dies vorkommen, sofort den Kochstellenschalter ausschalten und den Raum ausreichend lüften. Kochmulde und die Kochstellen reinigen und den Garvorgang fortsetzen.

HSV 442 K EU

HSV 458 G EU

HSV 465 A EU

Um eine Gaskochstelle anzuzünden, den entsprechenden Kochstellenschalter ohne loszulassen ganz eindrücken und nach links bis zur Zündstellung „“ drehen. Alle Kochstellen-Zünder werden gleichzeitig gezündet.

Halten Sie den Kochstellenschalter gedrückt und warten Sie ca. 10 Sekunden. Dadurch wird die Thermosicherung erwärmt und die Kochstelle brennt weiter.

Wenn die Gaskochstelle aus irgendeinem Grund ausgeht, sorgt die Thermosicherung dafür, dass die Gaszufuhr automatisch abgeschaltet wird.

Vergewissern Sie sich, dass die Kochstelle eingestellt ist!
Wenn nicht, Vorgang wiederholen.

Falls Sie den Kochstellenschalter in der Zündstellung „“ belassen, zündet der Zünder weiter.

Sie können die Gasflamme entsprechend der erforderlichen Gartemperatur für das jeweilige Gericht zwischen der kleinen und der großen Flamme einstellen.

Wenn Sie mit dem Kochen fertig sind, schalten Sie den jeweiligen Kochstellen-Schalter aus.



Wenn Sie den Kochstellenschalter so weit drehen, dass der Punkt auf dem Schalter und der Punkt auf dem Bedienfeld übereinstimmen, geht die Flamme aus und die Kochstelle ist ausgeschaltet.

Große Flamme

Den entsprechenden Kochstellenschalter eindrücken und nach links bis zum Symbol für die große Gasflamme drehen. In dieser Stellung arbeitet die Kochstelle mit der höchsten Leistung.

Kleine Flamme

Wenn Sie den Schalter auf das Symbol für die kleine Gasflamme drehen, arbeitet die Kochstelle mit einer geringeren Leistung.

Der Backofen

Temperaturwähler

Bild 11

Die Zahlen um den Temperaturwähler geben die einstellbaren Backofentemperaturen an. Die Kochstufen und die Garzeiten der Gerichte sind unterschiedlich.

Im Anhang finden Sie Back- und Brattabellen, passend zu Ihrem Herd. Orientieren Sie sich bitte an den Angaben bezüglich Temperaturen und Funktionen.









Der Temperaturwähler kann stufenlos eingestellt werden. Einstellbar ist eine Backofentemperatur zwischen 50 °C bis 260 °C.

Wenn Sie den Temperaturwähler einschalten, leuchtet die Anzeigelampe. Sie erlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist und leuchtet beim Nachheizen wieder auf.

Funktionswähler

Bild 12

Der Funktionswähler hat verschiedene Stufen. Jede Stufe steht für eine andere Funktion. Welche Funktionen die unterschiedlichen Stufen haben und was für Möglichkeiten sie bieten, können Sie der Tabelle „Stellungen des Funktionswählers“ und den Informationen im Teil „Benutzung des Backofens“ sowie der Tabelle entnehmen.

STELLUNG	FUNKTION	ERKLÄRUNGEN
	Aus	Backofen außer Betrieb.
	Backofenlampe Lüftermotor	Nur der Lüftermotor ist eingeschaltet und die Luft zirkuliert. Es erfolgt keine Erwärmung. Diese Funktion ist ideal zum Auftauen von tiefgefrorenen Lebensmitteln.
	Backofenlampe, Temperaturwähler, Anzeigelampe, Lüftermotor, Turbo-Heizelement	Die warme Luft zirkuliert mit hoher Geschwindigkeit und erreicht jeden Winkel des Backofens. Dabei benötigen Sie weniger Wärme und es geht schneller.
	Backofenlampe, Temperaturwähler, Anzeigelampe, Lüftermotor, Heizelement oben	Die Wärme der Oberhitze wird durch den Lüfter im Backofen verteilt.
	Backofenlampe, Temperaturwähler, Anzeigelampe, Heizelement unten, Heizelement oben	Bei Ober- und Untererhitze wird das Backblech beidseitig erwärmt. Dadurch werden die Gerichte von oben und von unten gleichmäßiger gegart.
	Backofenlampe, Temperaturwähler, Anzeigelampe, Lüftermotor, Heizelement unten, Heizelement oben	Die Wärme der Ober- und Unterhitze wird durch den Lüfter im Backofen verteilt.
	Backofenlampe, Temperaturwähler, Anzeigelampe, Lüftermotor, Heizelement unten	Die Wärme der Unterhitze wird durch den Lüfter im Backofen verteilt.
	Backofenlampe Temperaturwähler Anzeigelampe Grill-Heizelement	Der Grillheizkörper ist eingeschaltet. Diese Heizart wird vorwiegend zum Braten oder Grillen benutzt. Der Temperaturwähler sollte auf die Maximaltemperatur eingestellt werden.

Benutzen des Backofens

Wichtig:

Bevor Ihr Backofen starten kann, müssen vorher der Funktionswähler und der Temperaturwähler eingestellt und die Backofenuhr programmiert worden sein.

Programmieren des Backofens

Bild 20

Elektronische Programmierung

A) Signalton

Wird zur Programmierung des Signaltons verwendet.

B) Garzeit

Wird zur Programmierung der Garzeit verwendet.

C) Endezeit

Wird zur Programmierung der Uhr verwendet, die dafür sorgt, dass der Backofen automatisch ausgeschaltet wird.

D) Manuelle Einstellung

Wenn eine Programmierung nicht notwendig ist und die eingestellte Funktion sofort gestartet werden soll.




E) Zurückstellen

Wird zum Zurückstellen der Zeit verwendet.

F) Vorstellen

Wird zum Vorstellen der Zeit verwendet.

Anzeigelampe

- 1  Wenn diese Anzeige ständig leuchtet, ist der Backofen programmiert.
- 2  Wenn dieses Symbol ständig leuchtet, ist der Backofen in Betrieb.
- 3  Wenn dieses Symbol ständig leuchtet, ist der Signalton programmiert.

Betriebsarten

1. **Manuell:**
Sie starten und stoppen den Garvorgang.
2. **Halbautomatisch:**
Sie starten den Gar-Vorgang und der Backofen schaltet zum eingestellten Zeitpunkt ab.
3. **Vollautomatisch:**
Zum eingestellten Zeitpunkt startet Ihr Backofen automatisch und stoppt nach Ablauf der eingestellten Dauer.

Warnung:

Die Uhr Ihres Backofens funktioniert wie eine normale Uhr. Bei Stromausfall wird das Programm der Uhr gelöscht. Wenn die Stromversorgung wieder gewährleistet ist, erscheint im Display „00:00“. Programmieren Sie die Uhr neu.

Hinweis:

Die Uhr ist für eine Netzfrequenz von 50 Hz ausgelegt. Falls die Netzfrequenz einen höheren Wert hat, wird die Uhr schneller gehen. Bei einer langsameren Netzfrequenz wird die Uhr nachgehen.

Nachdem Sie Ihren Backofen programmiert haben, sollten Sie anschließend die Tasten **D** oder **B/C** nicht gleichzeitig drücken. Sonst wird das Programm gelöscht.

Hinweis:

Lassen Sie den Backofen nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie halbautomatischen oder automatischen Betrieb für das Backen von Kuchen, Brot oder Pastete gewählt haben. Diese Gerichte speichern die Wärme besonders gut, so dass die Garzeit kürzer sein kann als die in der Gartabelle angegebene.

Wenn Sie halbautomatischen oder automatischen Betrieb gewählt haben und das Haus verlassen müssen, so stellen Sie die Temperatur um 10 °C niedriger und die Garzeit um 5 Minuten kürzer als der unterste Wert in der Gartabelle ein.

Einstellen der Uhr

Wenn das Gerät mit der Stromversorgung verbunden wurde, erscheint auf der Anzeige blinkend „00:00“. Das bedeutet, dass die Uhr eingestellt werden muss.


Die Uhreinstellung ist wichtig, um die anderen Funktionen nutzen zu können. Dazu müssen Sie gleichzeitig drei Tasten drücken. Gehen Sie wie folgt vor:

- Mit der linken Hand die Tasten **B** und **C** gleichzeitig drücken und gedrückt halten.
- Mit der rechten Hand stellen Sie die aktuelle Uhrzeit mit Tasten **E** und **F** ein.
- Sie müssen darauf achten, dass die Tasten **B** und **C** tatsächlich gleichzeitig gedrückt werden.
- Wenn Sie nun alle Tasten loslassen, ist die aktuelle Uhrzeit eingestellt.


- Nachdem Sie die Uhrzeit eingestellt haben, achten Sie darauf, dass der Funktionswähler und der Temperaturlwähler ausgeschaltet sind. Wenn die Uhrzeit eingestellt worden ist, schaltet sich der Herd sonst im manuellen Betrieb ein.
Um den manuellen Betrieb zu stoppen, sehen Sie bitte im Abschnitt „Manuellen Betrieb stoppen“ nach.

Manueller Betrieb**Bedeutung:**

Sie starten den Garvorgang ohne Programmierung und beenden diesen auch selbst, wann Sie wollen.

- Über den Temperaturwähler die entsprechende Stellung wählen, die Sie verwenden wollen.
- Drücken Sie die Taste **D**. Der Backofen wird nun in Betrieb gehen. In der Anzeige der elektronischen Uhr erscheint  für den manuellen Betrieb.
Das bedeutet, dass der Backofen so lange in Betrieb bleiben wird, bis Sie ihn manuell abschalten. Die Betriebsanzeigenlampe im Bedienfeld leuchtet und zeigt an, dass die Heizelemente in Betrieb sind.

Manuellen Betrieb stoppen:

- Die Taste **B** oder **C** einmal drücken.
- Erst die Taste **F** und dann die Taste **E** drücken.
- Der Backofen stoppt nun und in der Anzeige erlischt .
- Der Signalton ertönt. Um dieses Signal vorzeitig zu stoppen, drücken Sie die Taste **B** oder **C**.

Halbautomatischer Betrieb

Bedeutung:

Sie starten den Garvorgang und der Backofen schaltet zum eingestellten Zeitpunkt automatisch ab.

- Bereiten Sie das zu garende Gericht vor und stellen Sie es in die in der Gartabelle empfohlene Ebene.
- Schließen Sie die Backofentür.
- Funktionswähler und Temperaturlwähler gemäß den Empfehlungen in der Gartabelle einstellen.
- Drücken Sie die Taste **B**. Auf der Uhranzeige wird nun 00:00 angezeigt, so dass Sie die Garzeit eingeben können.
- Drücken Sie die Taste **F**, um anzugeben, wie lange der Backofen in Betrieb sein soll (in Minuten).
Beispiel: 00:30 bedeutet, dass der Backofen 30 Minuten lang in Betrieb bleiben wird.
Für Korrekturen können Sie die Taste **E** verwenden.

Sie können die Garzeit ändern, während der Backofen in Betrieb ist. Gehen Sie wie folgt vor:

- Drücken Sie die Taste **B**. Es wird die Restzeit angezeigt. (z.B. 00:26).

Mit den Tasten **E** oder **F** können Sie die Zeit verlängern bzw. verkürzen.

- Anschließend startet der Backofen. In der Anzeige erscheint „**AUTO**“. Das bedeutet, dass der Backofen programmiert ist.
- Wenn die Zeit abläuft, stoppt der Backofen automatisch und der Signalton ertönt.

- Um den Signalton auszuschalten, Taste **B** oder **C** drücken. Wenn Sie die Taste **B** drücken, während der Backofen in Betrieb ist, wird die Restzeit angezeigt.

Beispiel: 00:26 bedeutet, dass der Backofen noch 26 Minuten in Betrieb sein wird.
Anschließend wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt.

Betrieb abbrechen

- Drücken Sie die Taste **B**. Es wird die Restzeit angezeigt.
- Drücken Sie die Taste **E** so lange, bis in der Anzeige 00:00 erscheint. Der Backofen schaltet ab.
- Der Signalton ertönt. Um dieses Signal vorzeitig zu stoppen, drücken Sie die Taste **B** oder **C**.

Vollautomatischer Betrieb

Bedeutung:

Bei dem vollautomatischen Betrieb stellen Sie den Garbeginn, das Garende und damit die Gardauer ein.

- Bereiten Sie das zu garende Gericht vor und stellen Sie es in die in der Gartabelle empfohlene Ebene.
- Backofentür schließen.
- Funktionswähler und Temperaturlwähler gemäß den Empfehlungen in der Gartabelle einstellen.
- Drücken Sie die Taste **B**. Danach drücken Sie die Taste **F**, um anzugeben, wie lange der Backofen in Betrieb sein soll (z.B. 00:30).

Anschließend startet der Backofen sofort, dies ist technisch bedingt und sollte Sie nicht irritieren. Machen Sie einfach weiter.

- Drücken Sie die Taste **C**.

- Drücken Sie die Taste **F** erneut, um die Endezeit anzugeben. Mit der Taste **E** können Sie die Zeit zurückstellen. Sie stellen z.B. 19:30 ein. Das bedeutet, dass der Backofen um 19:00 Uhr starten und nach 30 Minuten um 19:30 Uhr automatisch stoppen wird.
- In der Anzeige erscheint „**AUTO**“. Das bedeutet, dass der Backofen programmiert ist.
- Zur eingestellten Startzeit wird der Backofen automatisch starten. Wenn die eingestellte Dauer abgelaufen ist, schaltet der Backofen automatisch ab.
- Der Signalton ertönt. Um dieses Signal vorzeitig zu stoppen, drücken Sie die Taste **B** oder **C**.
- Wenn Sie zu irgend einem Zeitpunkt die Taste **B** drücken, wird die Garzeit angezeigt. Wenn Sie die Taste **C** drücken, wird die Endezeit angezeigt. Ca. 4 Sekunden später (nachdem Sie die Taste losgelassen haben) wird wieder die aktuelle Uhrzeit angezeigt.

Sie können jederzeit Dauer und die Endezeit ändern. Dazu:

- Taste **B** drücken: Taste **E** oder **F**: Mit dieser Taste können Sie die Endezeit ändern.
- Taste **C** drücken: Taste **E** oder **F**: Mit dieser Taste können Sie die Endezeit ändern, um das Programm abzubrechen.
- Drücken Sie die Taste **B**. In der Anzeige erscheint die programmierte Garzeit (z.B. 00:30).
- Drücken Sie die Taste **E** so lange, bis in der Anzeige 00:00 erscheint. Das Programm ist nun gelöscht.

Programmierung des Signaltons

- Drücken Sie die Taste **A**. In der Anzeige erscheint 00:00.
- Drücken Sie die Taste **F**, um die Zeit einzustellen. Mit der Taste **E** können Sie die Zeit zurückstellen. Sie stellen z.B. 00:35 ein. Das bedeutet, dass der Warnton nach 35 Minuten ertönt.

Signalton ausschalten

- Taste **B** oder **C** drücken. Sie können die eingestellte Zeit für den Signalton jederzeit ändern. Dazu:
- Drücken Sie die Taste **A**.
- Mit den Tasten **E** oder **F** können Sie die Zeit ändern.

Programmierung des Signaltons löschen

- Drücken Sie die Taste **A**.
- Drücken Sie die Taste **E** so lange, bis in der Anzeige 00:00 erscheint. Die Signaltonprogrammierung ist nun gelöscht.

Signaltonwahl

Während in der Uhranzeige die aktuelle Zeit angezeigt wird, können Sie durch Drücken der Taste **E** einen Signalton wählen.

Der Backofen verfügt über drei verschiedene Signaltöne.

Auftauen mit dem Backofen



Eine besondere Eigenschaft Ihres Backofens ist, tiefgefrorene Lebensmittel auftauen zu können.

- Der Funktionswähler wird auf das oben gezeigte Symbol eingestellt.
- Der Temperaturwähler wird auf „●“ eingestellt.
- Die Uhr entsprechend den Vorgaben in dieser Gebrauchsanleitung programmieren.
- Bei tiefgefrorenen Lebensmitteln, die abgepackt sind, sollten Sie entsprechend den Hinweisen auf der Verpackung vorgehen.
- Schieben Sie den Rost in die Mittelschiene des Backofens und stellen Sie das aufzutauende Lebensmittel in die Mitte des Rostes.
- Schieben Sie ein Backblech direkt unter den Rost, um das Tauwasser aufzufangen.
- Für das Auftauen von diesen Lebensmitteln würden Sie bei Zimmertemperatur doppelt so lange brauchen als mit der Funktion Ihres Backofens.
- Bringen Sie den Funktionswähler, nach Beendigung des Auftauvorgangs, in die Position „0“. Löschen Sie die programmierte Zeit.

Backen / Braten in Turbostellung



Bild 13

Bei dieser Heizart wird die Hitze des Ringheizkörpers mit Hilfe eines Ventilators, im Inneren des Backofens verteilt.

- In dieser Stellung soll die Temperatur niedriger gewählt werden als bei den anderen Heizarten. Das spart Energie.
- Bei dieser Einstellung ist es möglich, zwei Bleche mit unterschiedlichen Lebensmitteln, die Sie mit Hilfe der Gartabelle zusammenstellen können, zuzubereiten.
- Den Temperaturwähler Ihres Backofens auf die in Gartabelle empfohlene Temperatur entsprechend dem zuzubereitenden Gericht einstellen.
- Der Funktionswähler wird auf das oben gezeigte Symbol eingestellt.
- Die Uhr entsprechend den Vorgaben in dieser Gebrauchsanleitung programmieren.
- Es wird empfohlen, den Backofen 10 Minuten vorzuheizen.
- Die Lebensmittel in ein, wie in der Gartabelle angegebenes Geschirr geben. Die Einschubhöhe und Garzeit gemäß Gartabelle wählen.
- Sie sollten darauf achten, dass sich außer dem Backblech oder den Backblechen die Sie für das Backen brauchen, keine anderen Dinge im Backofen befinden.

- ❑ Die Tabellenwerte beziehen sich auf das empfohlene Geschirr. Falls Sie andere, als die mit dem Backofen mitgelieferten Bleche benutzen wollen, sollten Sie darauf achten, dass diese für Backöfen und hohe Temperaturen geeignet sind. Beachten Sie die Herstellerangaben.
- ❑ Wenn Sie Gerichte garen, die Flüssigkeiten enthalten, können Sie Spritzer vermeiden, indem Sie tiefe Geschirre benutzen. Da die Flüssigkeit mit der Zeit verdunstet, sollten Sie gegebenenfalls Flüssigkeit nachgießen.
- ❑ Lebensmittelmenge im Behälter und etwaige Spannungsschwankungen im Stromnetz haben einen direkten Einfluss auf die Backdauer und das Ergebnis. Sie sollten dies berücksichtigen und diese Werte, nach Ihren eigenen Erfahrungen, für sich selber abschätzen.
- ❑ Wenn Sie mit Teig und Formen arbeiten, achten Sie bitte darauf, dass die Formen nur bis maximal $\frac{3}{4}$ gefüllt werden.
- ❑ Wenn Sie mit dem Backen oder Braten fertig sind, schalten Sie den Funktionswähler und den Temperaturwähler aus und löschen Sie die programmierte Zeit.
- ❑ Nehmen Sie das fertige Gericht aus dem Backofen und stellen Sie es an einen sicheren Platz.
- ❑ Da der Backofen während dem Auskühlen noch sehr heiß sein kann, sollten Sie grundsätzlich Personen, Tiere und Gegenstände fernhalten.

Worauf Sie achten müssen, wenn Sie zwei Bleche backen:

- ❑ Wenn Sie unterschiedliche Lebensmittel zubereiten wollen, die Sie aus der Gartabelle ausgewählt haben oder deren Garzeit ähnlich ist, können Sie zwei Bleche zusammen benutzen. Wählen Sie bei der Einstellung gemäß Gartabelle, den niedrigsten Temperaturwert.

Bild 10

- ❑ Bei der Zubereitung von gleichzeitig zwei Blechen, benutzen Sie dafür die untere (1) und obere (3) Einschubhöhe Ihres Backofens.
- ❑ Sie sollten den Backofen 10 Minuten mit dem aus der Gartabelle für Ihre Lebensmittel empfohlenen Mindesttemperaturwert vorheizen.
- ❑ Im Vergleich zum Backen mit einem Blech, erfordert das Backen mit zwei Blechen eine längere Backzeit.
- ❑ Im Allgemeinen benötigen die Lebensmittel auf beiden Backblechen unterschiedlich lange Backzeiten. Deshalb sollten Sie das bereits fertige Backblech aus dem Backofen nehmen und das Zweite weiterbacken lassen.
- ❑ Beim Backen mit zwei Blechen ist die Wärmeverteilung anders, als bei einem Blech. Gleichmäßigere Ergebnisse erreichen Sie, wenn die Backofentemperatur 10 °C niedriger eingestellt wird.

Trocknen von Gemüse und Obst in der Turbostellung

Vorbereitung:

- Bedecken Sie das Backblech mit fettundurchlässigem Backpapier.
- Stellen Sie den Funktionswähler auf die Position „T“.
- Wählen Sie die Temperatur entsprechend der Gartabelle.

- Programmieren Sie die Backofenuhr.
- Weil Gemüse und Obst viel Wasser enthalten, müssen sie während dem Trocknungsvorgang mehrmals gewendet werden.
- Nachdem das Trocknen beendet ist, sollten die Lebensmittel von dem auf das Blech ausgelegten Papier genommen werden.


Tabelle für das Trocknen:

Lebensmittel	Backbleche und Positionen	Temperatur in °C	Dauer in Stunden
800 gr Apfelscheiben	2 Backbleche; eins in die untere und eins in die obere Einschubhöhe	80	5
800 gr Birnenscheiben	2 Backbleche; eins in die untere und eins in die obere Einschubhöhe	80	8
1,5 kg Pflaumen	2 Backbleche; eins in die untere und eins in die obere Einschubhöhe	80	5-9
200 gr Gemüse oder 200 gr Pfefferminz, Basilikum, usw.	2 Backbleche; eins in die untere und eins in die obere Einschubhöhe	80	90 Minuten

Einkochen und Konservieren in der Turbostellung

- Verwenden Sie Gemüse und Obst von guter und frischer Qualität. Diese sollten Sie gut waschen. Lassen Sie das Wasser abtropfen.
- Sorgen Sie dafür, dass die Einmachgläser steril sind. Benutzen Sie spezielle und neue Einmachgläser (mit Schraubverschlussdeckel). Sie sollten sauber und hitzebeständig sein. Sie sollten bevorzugt 1 Liter Gläser verwenden.
- Sie sollten die Einmachgläser nicht randvoll füllen. Es wird empfohlen, oben 2–3 cm Platz zu lassen.
- Drehen Sie die Deckel der Einmachgläser ganz fest zu. Andernfalls kann es durch die Hitze zum Überlaufen kommen.

Einstellungen:

- Setzen Sie die Einmachgläser auf das untere Backblech. Die Gläser sollten sich nicht berühren.
- Geben Sie das 80 °C heiße Wasser (750 ml) in das Backblech.
- Schließen Sie die Backofentür.
- Stellen Sie den Funktionswähler auf die Position „“.
- Stellen Sie den Temperaturwähler auf 100–125 °C.
- Programmieren Sie die Backofenuhr.

Hinweis

- Weil das Wasser im Blech durch die Hitze verdampfen wird, sollten Sie gegebenenfalls 80 °C heißes Wasser nachgießen. Die Wassermenge im Blech sollte nie 750 ml übersteigen.

- Bei den unten aufgeführten Zeitanangaben handelt es sich um ungefähre Wertangaben. Die Lebensmittelltemperatur, die Zahl der Einmachgläser sowie die Menge an Lebensmitteln in den Gläsern kann darauf Einfluss haben.

Nach einer gewissen Zeit bilden sich in den Gläsern Bläschen, die in regelmäßigen Abständen nach oben aufsteigen. Wenn dies der Fall ist, sollten Sie wie folgt vorgehen:

- Beim Einkochen von Obst sollten Sie sofort und beim Konservieren von Gemüse nach der in der unten angegebenen Zeit den Funktionswähler und den Temperaturwähler abschalten, sowie die programmierte Zeit löschen.
- Lassen Sie die Einmachgläser noch etwa 25–30 Minuten im Backofen ruhen, bevor Sie sie herausnehmen.
- Wenn sich die Gläser im Backofen vollständig abkühlen, wird die Bildung von Bakterien und Säuren gesteigert. Das ist nicht zu empfehlen.
- Nachdem die in der Tabelle beschriebenen Arbeitsgänge erledigt sind, drehen Sie die Gläser um und stellen diese auf einem trockenen und sauberen Küchentuch auf. Die Deckel müssen nach unten zeigen und die Gläser sollten sich nicht berühren. Lassen Sie die Gläser abkühlen.

Hinweis

- Wenn Sie die Gläser aus dem Backofen holen, sollten Sie diese dann nicht auf kalte oder nasse Flächen stellen. Die Gläser könnten platzen.

Tabelle für das Einkochen und Konservieren:

Lebensmittel in 1L Gläsern	Zeit bis zum Abschalten des Backofens nach der Bläschenbildung (Minuten)	Nachwärmen im Backofen (Minuten)
Feste Äpfel	Sofort	15
Pflaumen	Sofort	15
Sauerkirschen	Sofort	15
Kornelkirschen	Sofort	15
Okra	10	10
Erbsen	20	10
Tomaten	15	10
Grüne Bohnen	20	10

Backen / Braten mit Heißluft und Oberhitze



Bild 14

Bei dieser Einstellung wird die von der Oberhitze kommende warme Luft mittels Heißluftmotor im Backofen verteilt.

- Den Temperaturwähler Ihres Backofens auf die in Gartabelle empfohlene Temperatur entsprechend dem zuzubereitenden Gericht einstellen.
- Der Funktionswähler wird auf das oben gezeigte Symbol eingestellt.
- Die Uhr entsprechend den Vorgaben in dieser Gebrauchsanleitung programmieren.
- Es wird empfohlen, den Backofen 5 Minuten vorzuheizen.
- Die Lebensmittel in ein, wie in der Gartabelle angegebenes Geschirr geben. Die Einschubhöhe und Garzeit gemäß Gartabelle wählen.
- Diese Einstellung ist zum Braten von großen Fleischstücken ideal geeignet.
- Zum Braten das Fleisch in die Mitte des Rostes legen. Schieben Sie ein Backblech oder die Glaspfanne (Sonderzubehör) darunter, damit die Flüssigkeit aus dem Fleisch darin aufgefangen werden kann.
- Zum Braten von Fleisch oder Fleischprodukten sollten Sie in das Auffangblech etwa ein Glas Wasser gießen. Dadurch wird zum Einen der Braten viel zarter und schmackhafter und zum Anderen kann das Backblech später einfacher gereinigt werden. Oder verwenden Sie ein geeignetes Bratengeschirr aus Metall bzw. hitzebeständigem Glas, mit dem Sie den Braten offen zubereiten. Stellen Sie das Geschirr auf den Rost.

- Vor dem Braten kann das Fleisch 1–2 Stunden im Kühlschrank in einer Marinade aus Öl, Sojasoße und Gewürzen eingelegt werden. Dadurch wird das Fleisch zart und schmackhaft. Nehmen Sie die Fleischstücke aus der Marinade und legen Sie sie auf den Rost. Die restliche Marinade können Sie in das Backblech geben, welches zum Auffangen der Flüssigkeit gedacht ist.
- Nach $\frac{2}{3}$ der Bratzeit können Sie die Fleischstücke wenden.
- Legen Sie das Gargut auf den Rost.
- Halten Sie die Backfentür während des Bratens geschlossen.
- Sorgen Sie dafür, dass sich während des Bratvorgangs, außer dem Rost und dem Backblech, nichts anderes im Backofen befindet.
- Die Garzeit der Lebensmittel variiert je nach Menge und Größe der Lebensmittel, sowie möglicher örtlicher Spannungsschwankungen.
- Wenn Sie mit dem Backen oder Braten fertig sind, schalten Sie den Funktionswähler und den Temperaturwähler aus und löschen Sie die programmierte Zeit.
- Nehmen Sie das fertige Gericht aus dem Backofen und stellen Sie es an einen sicheren Platz.
- Da der Backofen während dem Auskühlen noch sehr heiß sein kann, sollten Sie grundsätzlich Personen, Tiere und Gegenstände fernhalten.

Backen / Braten mit Ober-/Unterhitze



Bild 15

Diese Funktion wird als konventionelle Heizart bezeichnet. Hier kommt die Hitze gleichmäßig von oben und unten an das Gargut.

- Den Temperaturwähler Ihres Backofens auf die in Gartabelle empfohlene Temperatur entsprechend dem zuzubereitenden Gericht einstellen.
- Der Funktionswähler wird auf das oben gezeigte Symbol eingestellt.
- Die Uhr entsprechend den Vorgaben in dieser Gebrauchsanleitung programmieren.
- Es wird empfohlen, den Backofen 10 Minuten vorzuheizen.
- Die Lebensmittel in ein, wie in der Gartabelle angegebenes Geschirr geben. Die Einschubhöhe und Garzeit gemäß Gartabelle wählen.
- Diese Heizart ist besonders für die Zubereitung auf einem Blech geeignet.
- Diese Heizart wird bei Gerichten wie Kuchen, Biskuitkuchen, Blätterteigspezialitäten, Nudelaufauf, Lasagne und Pizza bevorzugt empfohlen.
- Wenn Sie mit dem Backen oder Braten fertig sind, schalten Sie den Funktionswähler und den Temperaturwähler aus und löschen Sie die programmierte Zeit.
- Nehmen Sie das fertige Gericht aus dem Backofen und stellen Sie es an einen sicheren Platz.
- Da der Backofen während dem Auskühlen noch sehr heiß sein kann, sollten Sie grundsätzlich Personen, Tiere und Gegenstände fernhalten.

Backen / Braten mit Heißluft und Ober-/Unterhitze



Bild 16

Bei dieser Heizart wird die Wärme, die von Ober- und Unterhitze kommt, mittels eines Ventilators im Backofen gleichmäßig verteilt.

- Den Temperaturwähler Ihres Backofens auf die in Gartabelle empfohlene Temperatur entsprechend dem zuzubereitenden Gericht einstellen.
- Der Funktionswähler wird auf das oben gezeigte Symbol eingestellt.
- Die Uhr entsprechend den Vorgaben in dieser Gebrauchsanleitung programmieren.
- Es wird empfohlen, den Backofen 10 Minuten vorzuheizen.
- Die Lebensmittel in ein, wie in der Gartabelle angegebenes Geschirr geben. Die Einschubhöhe und Garzeit gemäß Gartabelle wählen.
- Diese Heizart ist sehr gut geeignet für die Zubereitung von Gebäcken.
- Diese Heizart soll für das Garen auf einem Blech verwendet werden.
- Wenn Sie mit dem Backen oder Braten fertig sind, schalten Sie den Funktionswähler und den Temperaturwähler aus und löschen Sie die programmierte Zeit.
- Nehmen Sie das fertige Gericht aus dem Backofen und stellen Sie es an einen sicheren Platz.
- Da der Backofen während dem Auskühlen noch sehr heiß sein kann, sollten Sie grundsätzlich Personen, Tiere und Gegenstände fernhalten.

Backen / Braten mit Heißluft und Unterhitze



Bild 17

Bei dieser Heizart wird die Wärme, die von der Unterhitze kommt, mittels eines Ventilators im Backofen gleichmäßig verteilt.

- Diese Heizart ist sehr gut geeignet für Gerichte, die unten mehr Hitze brauchen. Aber auch für Gerichte, deren Boden beim vorherigen Backen nicht ganz durch waren.
- Den Temperaturwähler Ihres Backofens auf die in Gartabelle empfohlene Temperatur entsprechend dem zuzubereitenden Gericht einstellen.
- Der Funktionswähler wird auf das oben gezeigte Symbol eingestellt.
- Die Uhr entsprechend den Vorgaben in dieser Gebrauchsanleitung programmieren.
- Es wird empfohlen, den Backofen 10 Minuten vorzuheizen.
- Die Lebensmittel in ein, wie in der Gartabelle angegebenes Geschirr geben. Die Einschubhöhe und Garzeit gemäß Gartabelle wählen.
- Diese Heizart ist für das Garen auf einem Blech geeignet.
- Wenn Sie mit dem Backen oder Braten fertig sind, schalten Sie den Funktionswähler und den Temperaturwähler aus und löschen Sie die programmierte Zeit.
- Nehmen Sie das fertige Gericht aus dem Backofen und stellen Sie es an einen sicheren Platz.
- Da der Backofen während dem Auskühlen noch sehr heiß sein kann, sollten Sie grundsätzlich Personen, Tiere und Gegenstände fernhalten.

Heizart Grillen



Bild 18

Diese Heizart wurde für ein bequemes Grillen im Backofen entwickelt. Sie ist sehr gut zum Grillen von Fleischscheiben, Hähnchenteilen, Frikadellen, Würstchen und Toastbrot geeignet.

- Der Temperaturwähler sollte auf die angegebene maximale Temperatur eingestellt werden.
- Der Funktionswähler wird auf das oben gezeigte Symbol eingestellt.
- Die Uhr entsprechend den Vorgaben in dieser Gebrauchsanleitung programmieren.
- Es wird empfohlen, den Backofen 5 Minuten vorzuheizen.
- Legen Sie das Grillgut auf den mitgelieferten Rost und schieben Sie diesen in die von der Gartabelle empfohlene Einschubhöhe.
- Halten Sie die Backofentür während des Grillens geschlossen.
- Sorgen Sie bitte dafür, dass sich während des Grillvorgangs, außer dem Rost und dem Backblech, nichts anderes im Backofen befindet.
- Schieben Sie bitte direkt unter den Rost ein Backblech oder die Glaspfanne (Sonderzubehör) in den Backofen. Darin soll die heruntertropfende Flüssigkeit aufgefangen werden.
- Wenn Sie Fleisch und Fleischprodukte grillen, gießen Sie ein Glas Wasser in das Auffangblech. Dadurch wird zum Einen das zu bratende Fleisch viel zarter und schmackhafter und zum Anderen kann das Backblech später einfacher gereinigt werden.
- Vor dem Grillen, kann das Fleisch 1–2 Stunden im Kühlschrank in einer Marinade aus Öl, Sojasoße und Gewürzen eingelegt werden. Dadurch wird das Fleisch zart und schmackhaft. Nehmen Sie die Fleischstücke aus der Marinade und legen sie auf den Rost. Die restliche Marinade im Behälter, können Sie in das Backblech geben, welches zum Auffangen der Flüssigkeit gedacht ist. Die durch die Hitze verdampfende Marinade gibt dem Fleisch ein tolles Aroma.
- Nach $\frac{2}{3}$ der Grillzeit können Sie die Fleischstücke wenden.
- Legen Sie das Grillgut auf den Rost.
- Während des Grillens kommt die Hitze nur vom oberen Grillheizkörper. Achten Sie darauf, dass das Fleisch nicht den Grillheizkörper berührt. Beachten Sie bitte, dass die obere Schicht von dicken Fleischstückchen knuspriger wird, als das Fleischinnere.
- Die Grillzeit variiert, je nach Menge und Größe der Lebensmittel, sowie möglicher Spannungsschwankungen.
- Wenn der Grillvorgang beendet ist, schalten Sie den Funktionswähler und den Temperaturwähler aus und löschen Sie die programmierte Zeit.
- Nehmen Sie den Rost und das Backblech bzw. die Glaspfanne aus dem Backofen und stellen Sie diese an einen sicheren Platz.

- ❑ Da der Backofen während dem Auskühlen noch sehr heiß sein kann, sollten Sie grundsätzlich Personen, Tiere und Gegenstände fernhalten.
- ❑ Nachdem der Backofen kalt geworden ist, sollten Sie den inneren Bereich des Backofens mit Spüllauge reinigen. Dadurch entfernen Sie sofort mögliche Essensreste und Restgerüche, die sich dann bei der nächsten Benutzung des Backofens nicht nachteilig auswirken können.

Backbleche, wichtige Hinweise

- ❑ Für die Gerichte, die Sie in dem Backofen garen wollen, empfehlen wir die in der Gartabelle angegebenen Geschirre.
- ❑ Zusätzlich zu den mitgelieferten Email-Backblech und Rost können Sie im Haushaltswaren-Fachgeschäft erhältliche und für den Backofen geeignete Glasbehälter, Backformen und Spezialbackbleche verwenden. Hierbei die Vorgaben des Herstellers beachten.
- ❑ Bei Verwendung von kleineren Gefäßen etc., diese auf die Mitte des Rostes stellen.

Für Email-Backbleche gilt folgendes:

- ❑ Falls die zu bratenden oder backenden Lebensmittel das Backblech nicht komplett ausfüllen, die Lebensmittel aus dem Tiefkühlfach sind oder das Backblech während des Grillvorgangs als Auffangblech für Flüssigkeiten genutzt wird, kann sich das Blech, wegen der hohen Hitze, die beim Backen, Braten oder Grillen entsteht, verbiegen. Das Email-Backblech nimmt die ursprüngliche Form erst wieder an, wenn es nach dem Ende der Arbeit völlig abgekühlt ist. Das ist ein ganz normaler physikalischer Vorgang, der durch Wärmewirkung entsteht.
- ❑ Wenn Sie bei Ihren Zubereitungen ein Geschirr aus Glas verwenden, sollten Sie dies vor kalten Umgebungen, sowie kalten und nassen Flächen schützen, solange es noch sehr warm ist. Stellen Sie das Geschirr auf ein trockenes Küchentuch und sorgen Sie für eine langsame Abkühlung. Andernfalls könnte es zerbrechen.

Bild 19

- ❑ Ihr Backofen hat 3 Einschubhöhen, die Sie während der Arbeiten mit dem Backofen für das Backblech oder den Rost benutzen können. Mit Hilfe der Gartabelle können Sie für die jeweilige Anwendung die passende Einschubhöhe bestimmen.

Reinigung, Pflege und Wartung

Zur Reinigung, Pflege und Wartung bitte Folgendes beachten:

1. Zur Reinigung des Backofens, des Bedienfeldes, der Backofentür, der Backbleche und der restlichen Teile, keine harten Bürsten, Stahlwolle oder scharfen Gegenstände wie Messer verwenden. Scheuermittel, Reiniger bzw. Reinigungsmittel, die Kratzer verursachen können, ebenfalls nicht verwenden. Zur besseren Sicht kann die Backofenlampe eingeschaltet werden.
2. Den Innenbereich des Backofens z.B. mit einem feuchten Tuch und Spülmittel und anschließend mit klarem Wasser reinigen. Danach trocken reiben.
3. Keine trockenen und pulverförmigen Reinigungsmittel verwenden. Bedienfeld, Kochfeld, Backofen und die sonstigen Emailflächen mit einem feuchten Tuch abwischen und anschließend trocken reiben.
4. Bei der Reinigung auf keinen Fall spitze und scharfkantige Gegenstände benutzen. Verwenden Sie weiche Schwämme und flüssige Reinigungsmittel.
5. Zur Reinigung von Glasflächen spezielle Glasreiniger verwenden.
6. Von Zeit zu Zeit die Gasbrenner mit etwas Wasser und Spülmittel spülen und die Gaskanäle mit einer Bürste reinigen. (Die Gasbrennerteile wieder richtig aufsetzen.)
7. Säurehaltige Flüssigkeiten wie Zitronensaft etc. oder Öl bzw. Essensreste, die auf das Gerät gelangen, vorsichtig entfernen.
8. Backofen- und Herdreiniger können chemisch aggressiv wirken und verursachen möglicherweise Flecken. Wir empfehlen diese nicht zu verwenden.
9. Bei der Reinigung keine brennbaren Mittel wie Verdünner, Waschbenzin, Benzol oder Säure verwenden.
10. Bei der Reinigung des Innenbereiches des Backofens keine Scheuermittel verwenden. Sonst könnten Kratzer entstehen. Insbesondere bei der Reinigung des Bedienfeldes können die Aufschriften verwischt werden.
11. Die aufsteigenden Wasser- und Öldämpfe am Glasdeckel, der geöffnet und nach hinten geklappt ist, sollten wöchentlich mit einem trockenen Tuch abgerieben werden.
12. Die Geräteblende sofort reinigen, wenn diese durch Essensreste, Öl oder die überlaufende Flüssigkeit verunreinigt wurde.

- 13.** Fall Ihr Gerät mit Edelstahlflächen ausgestattet wurde, sollten Sie zur Reinigung dieser Flächen einen weichen Schwamm und Seifenwasser verwenden. Edelstahlflächen sollten Sie in Laufrichtung bzw. parallel zur Laufrichtung der Bürstestreifen auf der Oberfläche abwischen. Zur Reinigung sollten Sie keine harten, spitzen und kratzenden Gegenstände verwenden. Flecke auf den Edelstahloberflächen sofort reinigen. Wenn die Edelstahlflächen nass werden, sollten Sie die Flächen ebenfalls sofort mit einem weichen Tuch abwischen, damit keine Wasserflecken entstehen.

Entfernen des Glasdeckels

Bilder 21, 22

Der Glasdeckel wurde einer besonderen Wärmebehandlung unterzogen (getempert). Zur Reinigung kann er herausgenommen und wieder eingesetzt werden. Beim Entfernen oder Einsetzen müssen die Spannungen der Beschläge beachtet werden. Beim Einstellen der Spannung muss die Abdeckung ganz geöffnet sein. Wenn die Kochstellen oder die Topfträger warm sind, bitte den Glasdeckel keinesfalls schließen. Keine schweren, warmen oder kalten Gegenstände auf den Deckel stellen. Den Deckel vor harten Schlägen schützen. Der Glasdeckel könnte durch falschen Gebrauch zerbrechen. Während der Backofen im Betrieb ist, sollte der obere Glasdeckel immer offen sein. So kann der Dampf besser abziehen.

Hinweise zum Kochen bzw. Garen

Die Angaben in der Gartabelle sind Richtwerte, die wir in unserer Versuchsküche bei 230 V und 20–25 °C Umgebungstemperatur (mit ausgesuchten Gerichten), ermittelt haben.

Die Ergebnisse, die Sie erzielen, können sich von den Richtwerten unterscheiden; die Gründe hierfür sind:

- a) Spannungsschwankungen im Versorgungsnetz.
 - b) Verwendung von unterschiedlichen Lebensmitteln mit unterschiedlicher Qualität. Unterschiedliche Ausgangstemperaturen.
 - c) Die Mengenabweichungen der verwendeten Lebensmittel.
 - d) Nichtbeachtung der empfohlenen Angaben in den Tabellen.
 - e) Abweichungen in den Abmessungen der Backbleche, deren Verwendung empfohlen wird.
- Die Zeitangaben in den Tabellen gelten für das Einschieben in den kalten Backofen. Falls der Backofen vorgeheizt wird, sollte erst das Backblech in den vorgewärmten Backofen eingeschoben und dann die in der Gartabelle empfohlene Zeit gestartet werden.
 - Nach unseren Erfahrungen können Sie auch mit Werten, die von der Gartabelle abweichen, gute Ergebnisse erzielen.
 - Da der Backofen während des Betriebes heiß wird, müssen Sie Kinder grundsätzlich vom Gerät fernhalten.

- ❑ Die Backofentür sollte nicht zu oft geöffnet werden, solange der Backofen in Betrieb ist. Sonst könnte sich die Wärme ungleichmäßig verteilen und damit das Ergebnis beeinflussen. Etwa 10 Minuten vor Ende der Garzeit, können Sie die Backofentür kurz öffnen und das Ergebnis überprüfen.
- ❑ Nach Ende der Garzeit sollten Sie den Funktionswähler und den Temperaturlwähler abschalten. Die programmierte Garzeit an der Backofenuhr sollte gelöscht werden.

Tipps zum Backen

1. Wie stelle ich fest, dass das Gebäck innen durch ist?
10 Minuten vor Ende der Backzeit stecken Sie bitte ein Holzstäbchen (bzw. Bratenspieß) durch den höchsten Punkt des Gebäcks hinein. Wenn Sie sie wieder herausziehen und nichts anhaftet, so ist das Gebäck durchgebacken. Sie können nun den Backofen ausschalten. Die Restwärme wird für die Nachbackzeit verwendet.
2. Was mache ich, wenn das Gebäck zusammenfällt?
Beim nächsten Gebäck etwas weniger Flüssigkeit für die Mischung verwenden oder die Backofentemperatur 10 °C niedriger einstellen. Beachten Sie bitte die Rezepte und auch die Rührdauer der Zutaten.
3. Ich möchte ein Gericht kochen bzw. backen, das in der Gartabelle nicht aufgeführt ist. Was soll ich machen?
Als Vergleich wählen Sie bitte aus der Gartabelle ein ähnliches Gericht und die Vorgaben dazu. Stellen Sie die Temperatur 10 °C niedriger ein.
4. Mein Gebäck ist in der Mitte aufgegangen aber nicht an den Seiten. Was soll ich tun?
Beim nächsten Mal die Temperatur etwas niedriger einstellen und das Gebäck etwas niedriger (tiefere Einschubhöhe) in den Backofen setzen
5. Das Gebäck ist außen durch und zu trocken aber innen nicht durch. Was soll ich tun?
Beim nächsten Mal die Temperatur etwas niedriger einstellen und länger backen.
6. Die Zutaten fließen während dem Backen zur Seite ins Blech. Was soll ich tun?
Beim nächsten Mal eine tiefere Form und weniger Zutaten verwenden.
7. Ich bekomme mein Gebäck aus der Form nicht raus. Was soll ich tun?
Das Gebäck an den Seiten mit einem Messer vorsichtig vom Blech bzw. Form lösen. Das Blech bzw. die Form auf den Kopfstellen und mit einem feuchten Tuch bedecken. Das nächste Mal das Blech bzw. die Form vorher mit Butter bestreichen und mit Mehl/Semmelbrösel bestreuen.
8. Wie kann ich beim Backen von Gebäck usw. Energie sparen?
Dunkle Formen verwenden, da sie die Wärme besser halten. Backofen nur vorheizen, wenn es ausdrücklich verlangt wird. Bei langen Backzeiten, den Backofen 10 Minuten vor Ende der Backdauer abschalten; die Restwärme wird zum Weiterbacken ausreichen. Wenn Sie mehr als ein Gebäck backen wollen, sollten Sie sie nebeneinander oder nacheinander backen.

Tipps zum Braten und Grillen

1. Der Braten ist sehr dunkel und oben teilweise verbrannt?

Das nächste Mal den Braten etwas niedriger einsetzen oder die Temperatur niedriger einstellen.

2. Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist angebrannt?

Das nächste Mal einen kleineren Behälter oder mehr Soße verwenden. Da die Soße durch die Wärme verdampft, können Sie beim Braten etwas Flüssigkeit nachgießen.

3. Die Fleischstücke sind nicht gleichmäßig gebraten worden?

Die Fleischstücke sollten gleich dick und gleich groß sein. Sie sollten möglichst in der Mitte und nicht zu sehr am Rand angeordnet werden. Sie sollten die Fleischstücke nach etwa $\frac{2}{3}$ der Zeit wenden.

Was ist zu tun, wenn ...

1. **Der Backofen funktioniert nicht:**

Überprüfen Sie, ob die Backofenuhr programmiert wurde. Der Funktionswähler und der Temperaturwähler müssen eingestellt werden.

Überprüfen Sie, ob der Stecker für die Stromversorgung eingesteckt ist und die Steckdose Strom hat.

Überprüfen Sie die Sicherungen Ihres Haushaltes. Überprüfen Sie, ob der Strom abgeschaltet ist.

2. **Der Herd funktioniert nicht:**

Überprüfen Sie, ob die Gasversorgung vorhanden ist (für die Überprüfung niemals Feuer verwenden).

Überprüfen Sie, ob der Gashahn offen ist und ob die Brennerteile richtig sitzen.

Überprüfen Sie, ob die Gaskanäle (Gasaustrittsöffnungen) verstopft sind. Ggf. reinigen.

Reinigen Sie die Brennerköpfe. Überprüfen Sie, ob der Stecker für die Stromversorgung des Backofens eingesteckt ist und die Steckdose Strom hat.

Überprüfen Sie die Sicherungen Ihres Haushaltes. Überprüfen Sie, ob der Strom abgeschaltet ist.

Überprüfen Sie, ob die Gaskochstellen funktionieren.

Falls Sie diese Maßnahmen beachtet haben und der Herd oder der Backofen immer noch nicht funktionieren, wenden Sie sich an den nächsten **Kundendienst**.

Sollte Gasgeruch auftreten, ohne dass das Gerät in Betrieb ist, muss die Gaszufuhr sofort geschlossen werden.

3. Die Backofenlampe funktioniert nicht:

Überprüfen Sie die Haussicherungen und ob ein Stromausfall vorliegt.

Überprüfen Sie, ob der Stecker für die Stromversorgung eingesteckt ist und die Steckdose Strom hat.

Wenn keine Störung in der Spannungsversorgung vorliegt, muss die Backofenlampe ausgetauscht werden. Gehen Sie wie folgt vor:

Stecker des Anschlusskabels des Backofens aus der Steckdose heraus ziehen.

Kunststoff-Schutzvorrichtung der Backofenlampe nach links drehen und abnehmen.

Alte Backofenlampe gegen die neue Backofenlampe austauschen.
Neue Backofenlampe erhalten Sie bei unserem Kundendienst.

Die Kunststoff-Schutzvorrichtung der Backofenlampe wieder anbringen.

Stecker des Anschlusskabels des Backofens wieder in die Steckdose stecken.

Überprüfen Sie die Funktion der Backofenlampe, indem Sie den Funktionswähler drehen.

Falls Sie diese Maßnahmen beachtet haben und der Herd oder der Backofen oder die Backofenlampe immer noch nicht funktionieren, wenden Sie sich an den nächsten **Kundendienst**.

Wenn Sie den Kundendienst anrufen, geben Sie bitte die Seriennummer Ihres Gerätes an.



Die Seriennummer des Gerätes finden Sie auf dem Typenschild, das Sie am Backofengehäuse innen auf der linken Seite finden. Öffnen Sie dafür bitte die Backofentür und ziehen Sie die Backofenschublade heraus.

Unten sehen Sie ein Beispiel zu diesem Typenschild.

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

Wenn Sie die Nummern auf diesem Aufkleber und das Problem dem Kundendienst genau mitteilen, tragen Sie dazu bei, dass der Kundendienst Ihnen noch schneller und effektvoller helfen kann.

Gartabelle



Gerichte	Backblech/ Bachform/ Gefäß						
		Temperatur in °C	Dauer in Min.	Ein- schub- höhe	Temperatur in °C	Dauer in Min.	Ein- schub- höhe
Kuchen	Kuchenform	160–170	55–65	2			
Biskuitkuchen	Springform, Ø 26 cm	155–165	35–45	2			
Plätzchen	Backblech	160–170	20–35	3			
Biskuit	Backblech	160–170	15–30	3			
Gesäuerte Mürbteig- pastete	Backblech	165–175	30–40(*)	2			
Blätterteigpastete	Backblech	180–190	45–55	2			
Blätterteigtorte	Backblech	210–220	25–35	2			
Brötchen	Backblech	160–170	30–40	2			
Pizza	Backblech oder runde Backform aus Glas	180–190	35–50	2			
Apfeltorte	Tortenform	180–190	30–40	2			
Obstkuchen	Kuchenform	160–170	55–65	2			
Baisers	Backblech						
Nudelaufwurf	Viereckige Auflaufform aus Glas	175–185	55–65	2			
Lasagne	Viereckige Auflaufform aus Glas	175–185	55–65	2			
Gemüsegratin	Ovale Auflaufform aus Glas	190–200	55–65	2			
Kalbsbraten	Bräter mit Deckel	185–195	65–75	2			
Schmorgemüse	Schmortopf mit Deckel	165–180	75–85	2			
Fisch im Tontopf	Ovale Schmorform	190–200	35–45	2			

* nicht vorheizen



Gerichte	Backblech/ Bachform/ Gefäß	Tempe- ratur in °C	Dauer in Min.	Ein- schub- höhe	Tempe- ratur in °C	Dauer in Min.	Ein- schub- höhe
Kalbfilet mit Soße	Tiefe runde Form aus Glas						
Fisch (1 kg)	Auf dem Rost oder auf dem Backblech				250-280	15-25	3
Rinder Beefsteak (Dicke 1 cm)	Rost und darunter Backblech						
Rinder Beefsteak (Dicke 2 cm)	Rost und darunter Backblech				240-280	20-25	3
Gegrillte Frikadellen (500 gr)	Rost und darunter Backblech						
Hähnchenteile (500 gr)	Auf dem Rost oder auf dem Backblech						
Frankfurter Würstchen, Wurst	Rost und darunter Backblech						
Toast	Rost und darunter Backblech						
Gegrillte Pute (3 kg)	Rost und Backblech in gleicher Ebene				170-190	90-110	1
Ganzes Huhn (1 kg)	Rost und darunter Backblech				230-240	40-50	2
Lammkeule mit Soße (1½ kg)	Tiefe runde Form aus Glas auf dem Rost				170-190	90-110	1

* nicht vorheizen

Gerichte	Backblech/ Bachform/ Gefäß						
		Tempe- ratur in °C	Dauer in Min.	Ein- schub- höhe	Tempe- ratur in °C	Dauer in Min.	Ein- schub- höhe
Kuchen	Kuchenform	165-175	55-65	2	165-175	55-65	2
Biskuitkuchen	Springform, Ø 26 cm	165-180	30-40	2	165-180	30-35	2
Plätzchen	Backblech	165-175	20-35	2	155-165	20-35	2
Biskuit	Backblech	165-175	15-30	2	160-170	15-30	2
Gesäuerte Mürbteig- pastete	Backblech	165-175	30-40(*)	2	160-170	30-40(*)	2
Blätterteigpastete	Backblech	190-200	45-55	2	180-190	45-55	2
Blätterteigtorte	Backblech	220-230	25-35	2	220-230	25-35	2
Brötchen	Backblech				170-180	35-50	2
Pizza	Backblech oder runde Backform aus Glas	190-200	25-35	2	185-195	30-35	2
Apfeltorte	Tortenform	200-210	25-35	2	190-200	35-40	2
Obstkuchen	Kuchenform	165-175	55-65	2	165-175	55-60	2
Baisers	Backblech	150-170	30-35		160-170	25-35	2
Nudelaufauf	Viereckige Auflaufform aus Glas	180-190	55-65	2	180-190	55-65	2
Lasagne	Viereckige Auflaufform aus Glas	180-190	55-65	2	180-190	55-65	2
Gemüsegratin	Ovale Auflaufform aus Glas						
Kalbsbraten	Bräter mit Deckel				185-195	65-75	2
Schmorgemüse	Schmortopf mit Deckel				155-175	75-85	2
Fisch im Tontopf	Ovale Schmorform				190-200	35-40	2
Kalbfleisch mit Soße	Tiefe runde Form aus Glas				180-190	40-60	2

* nicht vorheizen



Gerichte	Backblech/ Bachform/ Gefäß	Tempe- ratur in °C	Dauer in Min.	Ein- schub- höhe	Tempe- ratur in °C	Dauer in Min.	Ein- schub- höhe
Fisch (1 kg)	Auf dem Rost oder auf dem Backblech						
Rinder Beefsteak (Dicke 1 cm)	Rost und darunter Backblech						
Rinder Beefsteak (Dicke 2 cm)	Rost und darunter Backblech						
Gegrillte Frikadellen (500 gr)	Rost und darunter Backblech						
Hähnchenteile (500 gr)	Auf dem Rost oder auf dem Backblech				220–240	35–50	2
Frankfurter Würstchen, Wurst	Rost und darunter Backblech						
Toast	Rost und darunter Backblech						
Gegrillte Pute (3 kg)	Rost und Backblech in gleicher Ebene						
Ganzes Huhn (1 kg)	Rost und darunter Backblech						
Lammkeule mit Soße (1½ kg)	Tiefe runde Form aus Glas auf dem Rost				170–185	90–110	2

* nicht vorheizen



Gerichte	Backblech/ Bachform/ Gefäß	Tempe- ratur in °C	Dauer in Min.	Ein- schub- höhe	Tempe- ratur in °C	Dauer in Min.	Ein- schub- höhe
Kuchen	Kuchenform						
Biskuitkuchen	Springform, Ø 26 cm						
Plätzchen	Backblech						
Biskuit	Backblech						
Gesäuerte Mürbteig- pastete	Backblech						
Blätterteigpastete	Backblech						
Blätterteigtorte	Backblech						
Brötchen	Backblech						
Pizza	Backblech oder runde Backform aus Glas	200–220	30–45	2			
Apfeltorte	Tortenform						
Obstkuchen	Kuchenform	155–165	50–65	2			
Baisers	Backblech						
Nudelauflauf	Viereckige Auflaufform aus Glas						
Lasagne	Viereckige Auflaufform aus Glas						
Gemüsegratin	Ovale Auflaufform aus Glas						
Kaibsbraten	Bräter mit Deckel						
Schmorgemüse	Schmortopf mit Deckel						
Fisch im Tontopf	Ovale Schmorform						
Kaibfleisch mit Soße	Tiefe runde Form aus Glas	180–190	40–60	2			

* nicht vorheizen



Gerichte	Backblech/ Backform/ Gefäß	Tempe- ratur in °C	Dauer in Min.	Ein- schub- höhe	Tempe- ratur in °C	Dauer in Min.	Ein- schub- höhe
Fisch (1 kg)	Auf dem Rost oder auf dem Backblech	190–200	30–50	2	260	15–25	3
Rinder Beefsteak (Dicke 1 cm)	Rost und darunter Backblech				260	15–25	3
Rinder Beefsteak (Dicke 2 cm)	Rost und darunter Backblech				260	20–35	3
Gegrillte Frikadellen (500 gr)	Rost und darunter Backblech				260	15–25	3
Hähnchenteile (500 gr)	Auf dem Rost oder auf dem Backblech				260	20–25	3
Frankfurter Würstchen, Wurst	Rost und darunter Backblech				260	4–10	3
Toast	Rost und darunter Backblech				260	2–5	3
Gegrillte Pute (3 kg)	Rost und Backblech in gleicher Ebene						
Ganzes Huhn (1 kg)	Rost und darunter Backblech						
Lammkeule mit Soße (1½ kg)	Tiefe runde Form aus Glas auf dem Rost						

* nicht vorheizen

Technische Daten – Gas

Brenner		Gasarten										
Hier zeigen wir Ihnen, welche Gasarten Sie verwenden können und die mit der Gasen verbundenen Werte.		G-20 H ₂ S 37,78 MJ/m ³	G-20 H ₂ S 32,81 MJ/m ³	G-25 H ₂ S 32,49 MJ/m ³	G-25 H ₂ S 32,49 MJ/m ³	G-30 H ₂ S 49,47 MJ/kg	G-30 H ₂ S 49,47 MJ/kg	GZ-35 H ₂ S 25,9 MJ/m ³	GZ-50 H ₂ S 35,9 MJ/m ³	GPB H ₂ S 48,8 MJ/kg		
Gasdruck	mbar	20	25	20	25	29	50	13	20	38		
Brenner, große Gas- Kochstelle	Düse	mm	1.18	1.10	1.34	1.21	0.85	0.75	1.65	1.24	0.85	
	Bypass-Düse	mm	0.67	0.57	0.67	0.67	0.42	0.42	0.86	0.7	0.42	
	Ein- gangs- leistung	max.	kW	3	3	3	3	3	3	3	3	
		min.		≤0.9	≤0.9	≤0.9	≤0.9	≤0.9	≤1.3	≤0.9	≤0.9	≤0.9
	Gasdurchfluß bei 15 °C und 1013 mbar	m ³ /h		0.285	0.331	0.332	0.332	-	-	0.418	0.3	-
		g/h		-	-	-	-	218	218	-	-	222
Brenner, normale Gas- Kochstelle	Düse	mm	0.97	0.91	1	0.94	0.65	0.58	1.31	1.05	0.65	
	Bypass-Düse	mm	0.55	0.5	0.55	0.55	0.35	0.35	0.75	0.57	0.35	
	Ein- gangs- leistung	max.	kW	1.75	1.75	1.75	1.75	1.75	1.75	1.75	1.75	
		min.		≤0.6	≤0.6	≤0.6	≤0.6	≤0.6	≤0.7	≤0.6	≤0.6	≤0.6
	Gasdurchfluß bei 15 °C und 1013 mbar	m ³ /h		0.167	0.193	0.194	0.194	-	-	0.243	0.175	-
		g/h		-	-	-	-	127	127	-	-	129
Brenner, kleine Gas- Kochstelle	Düse	mm	0.72	0.68	0.77	0.72	0.50	0.43	1.06	0.80	0.50	
	Bypass-Düse	mm	0.45	0.42	0.45	0.45	0.28	0.28	0.67	0.50	0.28	
	Ein- gangs- leistung	max.	kW	1	1	1	1	1	1	1	1	
		min.		≤0.35	≤0.35	≤0.35	≤0.35	≤0.35	≤0.40	≤0.35	≤0.35	≤0.35
	Gasdurchfluß bei 15 °C und 1013 mbar	m ³ /h		0.095	0.11	0.111	0.111	-	-	0.139	0.1	-
		g/h		-	-	-	-	73	73	-	-	74

Sommaire

Avant le branchement	76
Mise au rebut respectueuse de l'environnement	76
Mise au rebut de l'ancien appareil	76
Mise au rebut de l'emballage	76
Consignes de sécurité et mises en garde	76
Instructions de montage	77
Réglage des pieds	77
Installation de l'appareil	77
Alimentation électrique et sécurité	77
Branchement du gaz et sécurité	78
Remarques importantes	79
Votre nouvelle cuisinière	80
Bandeau de commande et foyers au gaz	81
Foyers gaz	81
Utilisation des foyers gaz	82
Le four	83
Thermostat	83
Sélecteur de fonction	83
Utilisation du four	85
Programmation du four	85
Modes de cuisson	85
Réglage de l'horloge	86

Mode Manuel	86
Mode Semi-Automatique	87
Mode Entièrement Automatique	87
Programmation du signal sonore	88
Choix de la fréquence du signal	88
Décongeler des aliments au four	89
Cuisson de pâtisserie / rôtissage sur la position turbo	89
Séchage de fruits et légumes sur la position Turbo .	91
Stérilisation et conservation	92
Cuisson avec la chaleur tournante et la chaleur de voûte	93
Cuisson de pâtisseries / Rôtissage avec chaleur de voûte / de sole	94
Cuisson avec la chaleur tournante plus celle de voûte et de sole	95
Cuisson / rôtissage avec la chaleur tournante et la chaleur de sole	95
Cuisson avec le grill	96
Plaques de cuisson, remarques importantes	97
Nettoyage, entretien	98
Enlèvement du couvercle en verre	99
Conseils pour la cuisson et le mijotage	99
Conseils de cuisson	100
Conseils pour le rôtissage et les grillades	101
Que faire si...	101
Tableau de cuisson	103
Données techniques – Gaz	109

Avant le branchement

Avant d'utiliser le nouvel appareil, veuillez lire soigneusement la présente notice d'utilisation. Elle contient des informations importantes sur la sécurité ainsi que sur l'utilisation et l'entretien de l'appareil.

Rangez soigneusement la notice d'utilisation. Elle pourra servir à un éventuel futur propriétaire de l'appareil.

Mise au rebut respectueuse de l'environnement

Mise au rebut de l'ancien appareil

Avant de mettre l'ancien appareil au rebut, rendez-le inutilisable : enlevez son cordon de branchement et son flexible à gaz.

Pour mettre l'appareil au rebut tout en respectant l'environnement, vous pouvez soit le rapporter à votre revendeur, soit à un centre de recyclage. Pour connaître l'adresse du centre le plus proche, veuillez consulter l'administration municipale.

Mise au rebut de l'emballage

Lorsque vous vous débarrassez de l'emballage de votre appareil, ayez soin de respecter l'environnement. Nos produits sont emballés soigneusement et efficacement pour le transport. Nous nous limitons cependant au strict minimum. Tous les matériaux d'emballages utilisés sont non polluants et recyclables.

Les pièces en bois n'ont reçu aucun traitement chimique. Le papier recyclé représente entre 80 et 100% de la composition des cartons. Les feuilles plastiques sont en polyéthylène (PE), les cerclages en polypropylène (PP) et les rembourrages sont en polystyrène expansé (PS) exempt de CFC. Ces matériaux sont des composés hydrocarbures purs et recyclables.

Remarque importante :

Le retraitement et la réutilisation de l'emballage permettent d'économiser des matières premières et de réduire le volume des déchets. Cela ménage les réserves de matières premières et l'environnement. Informez-vous auprès de votre municipalité sur les possibilités de protéger l'environnement.

Consignes de sécurité et mises en garde

1. Enlevez l'emballage et vérifiez si l'appareil présente des dégâts dus au transport. Ne mettez pas l'appareil en service s'il est abîmé. Adressez-vous au service après-vente.
2. Amenez l'appareil sur son emplacement prévu.
3. Lisez attentivement et entièrement la notice d'utilisation et conservez-la à proximité de l'appareil pour la relire ultérieurement si nécessaire.
4. La présente notice d'utilisation s'applique à différents modèles. Respectez en particulier les consignes valables pour votre modèle. Veuillez déplier les pages illustrées et consulter les figures explicatives tout en lisant la notice.

Instructions de montage

- Le branchement électrique et du gaz de votre appareil doit être effectué par un technicien qualifié qui procèdera conformément aux instructions de montage. Si la cuisinière n'est pas raccordée correctement vous risquez de perdre vos droits à garantie.

Réglage des pieds

Votre cuisinière repose sur 4 pieds réglables. A la réception les pieds sont entièrement vissés. Avant de l'installer, vérifiez si l'appareil se tient bien d'aplomb.

Le cas échéant, vous pourrez corriger sa verticalité à l'aide des pieds en les tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Les pieds permettent de hausser l'appareil de 15 mm au maximum. Une fois les pieds réglés à la bonne hauteur, ne poussez plus l'appareil. Soulevez-le puis redéposez-le à l'endroit voulu.

Installation de l'appareil

Veillez déplier les volets illustrés situés à la fin de la présente notice d'utilisation.

Fig. 1

1. Fixez les écarteurs, livrés d'origine avec l'appareil, contre la paroi arrière de ce dernier.
2. Veuillez svp noter dans la présente notice le type de gaz sur lequel votre appareil a été pré-réglé (il figure sur sa plaque signalétique).

Fig. 2

3. Veuillez installer l'appareil en respectant les dimensions indiquées.

Alimentation électrique et sécurité

1. Votre appareil demande un ampérage de 16 A. Si nécessaire, confiez à un spécialiste l'installation de fusibles / disjoncteurs supportant un plus fort ampérage.
2. L'appareil a été fabriqué pour fonctionner sur le 220-240 volts. Si vous habitez dans une région alimentée en une autre tension, veuillez contacter notre service après-vente.
3. L'appareil ne doit être branché que sur une prise électrique femelle à contacts de terre réglementairement installée. Si vous ne disposez pas d'une telle prise, veuillez contacter notre service après-vente. Si vous faites marcher l'appareil sans prise femelle de sécurité à contacts de terre, le fabricant dégage toute responsabilité en cas de dommages éventuels.
4. La prise de sécurité doit se trouver dans un endroit facile d'accès, à proximité de l'appareil. Vous ne devez pas utiliser de câble rallonge.
5. Le cordon de branchement ne doit jamais toucher les parties chaudes de l'appareil. Evitez tout contact entre le câble et le dos de l'appareil. Ce dernier risquerait de l'abîmer et de provoquer un court-circuit.

Branchement du gaz et sécurité

1. Le type de gaz sur lequel est réglé l'appareil figure sur la plaque signalétique au dos de l'appareil. D'autres indications sur les types de gaz adaptés à votre appareil et sur les buses correspondantes se trouvent dans un tableau de données techniques sur les types de gaz, à la page suivant le dernier tableau de cuisson. Si le type de gaz que vous utilisez diffère de celui sur lequel l'appareil a été réglé, adressez-vous svp au service après-vente qui le convertira au nouveau type de gaz.
2. Raccordez l'appareil au réseau de gaz au moyen d'un flexible aussi court que possible et parfaitement étanche. Pour des raisons de sécurité, le flexible de raccordement au réseau de gaz ne pourra dépasser la *longueur max. admissible*. Veuillez respecter la réglementation.

Fig. 3

3. Suivant l'état des lieux et l'endroit où se trouve le robinet d'alimentation en gaz, vous pourrez effectuer le branchement à droite ou à gauche de l'appareil. Si vous changez le branchement de côté, n'oubliez pas de resserrer le collier retenant le flexible contre l'embout de branchement.

4. Après avoir relié le flexible à gaz à l'embout de branchement, vous devrez vérifier l'étanchéité du branchement. Les interrupteurs des foyers gaz, situés contre le bandeau de commande, doivent être fermés, le robinet d'alimentation en gaz doit, lui, être ouvert. Sur les raccords, appliquez un peu d'eau additionnée de savon, ou de la mousse. Si la conduite ou les raccords ne sont pas étanches, de petites bulles vont se former et la mousse se séparera. Dans ce cas, refermez **impérativement** le robinet d'alimentation en gaz puis vérifiez tout le raccordement au gaz.
5. Il est formellement interdit d'utiliser des allumettes ou un briquet pour vérifier l'étanchéité des raccords.
6. Pour éviter l'apparition de fuites au niveau des raccords du gaz, ne tirez ni ne tendez jamais le flexible d'alimentation.
7. Le flexible à gaz de l'appareil ne doit jamais entrer en contact avec les surfaces chaudes de ce dernier. Evitez tout contact entre le flexible à gaz et l'appareil. Le flexible pourrait être abîmé (endommagé) – **Risque d'incendie !**

Remarque

Les informations sur les types de gaz et sur les buses à utiliser se trouvent dans le tableau «Données techniques sur les types de gaz» à la fin de la présente notice d'utilisation.

Remarques importantes

1. Nos appareils sont conformes aux dispositions de sécurité en vigueur applicables aux appareils électriques. Les réparations sont exclusivement réservées aux techniciens du service après-vente, formés en conséquence par le fabricant. Une réparation non conforme peut vous faire courir de graves risques.
2. Lorsque l'appareil est en service ses surfaces deviennent très chaudes. Les surfaces intérieures du four, les résistances chauffantes et l'orifice de sortie de vapeur sont eux aussi très chauds. Ils le restent encore un certain temps après que vous ayez éteint l'appareil. Soyez prudent et ne touchez pas les surfaces chaudes. Eloignez-en aussi les autres personnes, en particulier les enfants, ainsi que les animaux domestiques.
3. Restez à proximité de l'appareil quand vous préparez des plats contenant de l'huile ou des graisses. Ceux-ci peuvent s'enflammer en cas de surchauffe. Ne versez jamais d'eau sur de la graisse ou de l'huile en train de brûler.
Risque de brûlures !
Recouvrez le plat enflammé avec un couvercle pour étouffer les flammes, puis éteignez le foyer. Surveillez constamment les récipients contenant de l'huile brûlante ou des aliments brûlants ; ils peuvent causer des brûlures.
4. Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique. Il ne convient pas aux applications professionnelles.
5. Avant que votre four puisse commencer de chauffer, vous devrez avoir réglé l'interrupteur du four, le thermostat, et avoir programmé l'horloge du four.
6. N'utilisez l'appareil que pour faire cuire des aliments appropriés ou pour réchauffer des plats déjà cuits. N'utilisez en aucun cas l'appareil à des fins autres (pour chauffer la pièce, comme placard de rangement, pour sécher des aliments inappropriés ou objets divers tels que les animaux domestiques ou les vêtements).
7. Avant d'utiliser l'appareil, éloignez-en tous les objets inflammables tels que les rideaux, voilages, le papier ou autres matériaux susceptibles de s'enflammer. Ne rangez jamais d'objets inflammables sur ou dans l'appareil.
8. Veillez à ce que la pièce où se trouve l'appareil soit bien ventilée par une fenêtre ou une hotte aspirante. Pour évacuer les vapeurs de cuisson nous recommandons d'ouvrir en plus les fenêtres et de faire tourner le ventilateur de la hotte à une plus grande vitesse.
9. Laissez impérativement la plaque-couvercle de l'appareil ouverte tant que le four marche. Vous faciliterez ainsi l'évacuation de la vapeur par la hotte aspirante.
10. N'approchez pas les doigts des charnières de la plaque-couvercle et de la porte du four. Vous risqueriez de vous pincer.
11. Ne vous appuyez pas sur la porte du four ni sur le tiroir du four lorsqu'ils sont ouverts. Vous risqueriez déséquilibrer l'appareil ou de le renverser.

12. Ne versez jamais d'eau dans le four chaud. Vous risqueriez d'endommager l'émail recouvrant les parois.
13. Tant que le four est très chaud, évitez les projections d'eau sur le bandeau en verre de la porte du four.
14. Ne déposez pas de plaque de cuisson sur la plaque émaillée du bas présente dans le four. Ne la recouvrez pas non plus de feuille d'aluminium ou assimilée. Ces matériaux gênant la répartition de la chaleur dans le four, ils risqueraient de l'endommager.
15. Si votre appareil est équipé d'une plaque-couvercle en verre : ne la refermez pas tant que les foyers au gaz ou le foyer électrique sont allumés ou chauds. Ne déposez aucun objet lourd, très chaud ou très froid sur cette plaque car elle risque de casser.
Un refroidissement trop rapide pourrait le faire casser.
16. La porte du four doit fermer correctement. Maintenez le joint de porte toujours propre.
17. Ne déposez pas d'objets inflammables ou lourds dans le tiroir de rangement.
18. Lorsque le four est en service, de la chaleur s'accumule dans le tiroir de rangement. Vous pouvez utiliser cette dernière pour garder chaud le plat prêt dans le tiroir de rangement.
19. Lorsque l'appareil ne sert pas, débranchez la fiche mâle et coupez le robinet d'alimentation en gaz.
20. Protégez l'appareil des influences climatiques, comme par exemple le soleil, la neige ou la pluie, et autres nuisances, telles que la poussière.

Votre nouvelle cuisinière

Remarque

La présente notice d'utilisation a été rédigée avec grand soin, en tenant compte des plus récents progrès techniques réalisés. Elle vous aidera à utiliser l'appareil avec un maximum d'efficacité et de sécurité.

Avant de lire la présente notice d'utilisation, dépliez le volet illustré situé en fin de notice.

La cuisinière a été contrôlée avant la livraison. Elle est prête à fonctionner et vous a été livrée au complet. Avant de la mettre en service, veuillez lire entièrement la présente notice d'utilisation.

Si vous respectez nos conseil, vous utiliserez la cuisinière bien plus efficacement et éviterez en même temps erreurs et dérangements éventuels.

Fig. 4

1. Plaque-couvercle
2. Grille-support
3. Foyers gaz
4. Bandeau de commande
5. Plaques
6. Grille
7. Porte du four
8. Tiroir

Bandeau de commande et foyers au gaz

Fig. 5, 6

1. Interrupteur du foyer gaz avant droit
2. Interrupteur du foyer gaz arrière droit
3. Interrupteur du foyer gaz arrière gauche
4. Interrupteur du foyer gaz avant gauche
5. Thermostat
6. Voyant de fonctionnement
7. Sélecteur de fonction
8. Horloge du four
9. Petit foyer gaz
10. Foyer gaz normal
11. Foyer gaz normal
12. Grand foyer gaz

Foyers gaz

Remarque

Fig. 7

1. Veillez à ce que le fond de la casserole soit aussi plat et dur que possible pour que la casserole se tienne d'aplomb sur la grille.
2. Centrez bien les casseroles sur chaque foyer.

Fig. 8, 9

3. Après le nettoyage des foyers et avant de les utiliser, vérifiez si nécessaire que les pièces de foyers reposent bien dans la table de cuisson au gaz.
4. Vérifiez que les grilles sont bien fixées au-dessus des foyers gaz.
5. Si la table de cuisson est en matériau inoxydable, n'utilisez jamais d'objets pointus ou acérés pour nettoyer ce matériau. Utilisez des éponges douces et des détergents liquides. Les tables de cuisson inoxydables risquent très facilement de se rayer.
6. Soyez prudent lors de l'utilisation et du nettoyage du dispositif d'allumage de votre cuisinière. N'oubliez pas que des chocs et impacts violents peuvent endommager ce dispositif.
7. Lorsque les foyers gaz sont très chauds, veillez à ce que de l'eau ne tombe pas sur leurs couvercles. Pour le nettoyage de ces couvercles émaillés, n'utilisez pas de produits décapants car ils risquent d'endommager le revêtement en émail (apparition de tâches indélébiles).
8. Veillez à ce que la flamme sortant du foyer entre en contact avec le fond de la casserole que vous utilisez. Vous éviterez ainsi une consommation inutile de gaz.

9. Si sur le petit foyer vous voulez utiliser une casserole faisant moins de 12 cm de diamètre ou une cafetière à moka pour préparer un café turc, faites-le avec le support spécial livré d'origine avec l'appareil.
10. Vous trouverez ci-après les différents diamètres de fonds de casseroles en fonction des différents foyers. Si vous utilisez d'autres diamètres que ceux indiqués, vous n'utiliserez pas efficacement les foyers.

Casseroles

Vous ne devriez utiliser que les diamètres de casserole suivants en fonction des foyers :

Petit foyer	Diamètre : 12–18 cm
Foyer normal	Diamètre : 18–24 cm
Grand foyer	Diamètre : 24–28 cm

Puissances thermiques des foyers gaz


Fig. 9

Petit foyer	1,00 kW
Foyer normal	1,75 kW
Grand foyer	3,00 kW

Utilisation des foyers gaz


Fig. 10

HSV 442 P EU

Pour allumer un foyer gaz, enfoncez l'interrupteur correspondant puis tournez-le à gauche jusqu'à la position d'allumage «».

Assurez-vous que le foyer est réglé. Si ce n'est pas le cas, répétez l'opération d'allumage.

Remarque


Si vous laissez l'interrupteur de foyer sur la position d'allumage «», le dispositif d'allumage continue de fonctionner. Tous les dispositifs d'allumage s'allument en même temps.

Pendant la cuisson, des liquides qui débordent, une forte aspiration d'air, etc., peuvent éteindre les foyers. Si cela se produit, éteignez immédiatement le foyer par son interrupteur puis aérez bien la pièce. Nettoyez la table de cuisson et les foyers, puis poursuivez la cuisson.

HSV 442 K EU

HSV 458 G EU

HSV 465 A EU

Pour allumer un foyer gaz, enfoncez complètement l'interrupteur correspondant, ne le relâchez pas puis tournez-le à gauche jusqu'à la position d'allumage «». Tous les dispositifs d'allumage s'allument en même temps.

Maintenez l'interrupteur de ce foyer enfoncé et attendez 10 secondes. Ceci chauffe le système de surveillance thermique et la combustion du gaz sur ce foyer se maintient.

Si le foyer gaz s'éteint pour une raison quelconque, le dispositif anti-incendie coupe automatiquement l'alimentation en gaz.

Assurez-vous que le foyer est réglé. Si ce n'est pas le cas, répétez l'opération d'allumage.

Si vous laissez l'interrupteur de foyer sur la position d'allumage «», le dispositif d'allumage continue de fonctionner.

Vous pouvez régler les dimensions de la flamme entre la grande et la petite flamme, suivant la température de cuisson requise et les exigences de la recette.

Lorsque la cuisson est terminée, coupez l'interrupteur du foyer concerné.



Si vous tournez l'interrupteur du foyer de sorte que le point figurant sur l'interrupteur coïncide avec celui figurant sur le bandeau de commande, ceci coupe l'alimentation en gaz et le foyer s'éteint.

Grande flamme

Enfoncez l'interrupteur du foyer voulu puis tournez-le vers la gauche jusqu'au symbole de la grande flamme. Dans cette position le foyer fonctionne à la puissance thermique maximale.

Petite flamme

Lorsque vous ramenez l'interrupteur du foyer sur le symbole de la petite flamme, la taille de celle-ci diminue. Le foyer fonctionne à une puissance thermique moindre.

Le four

Thermostat

Fig. 11

Les nombres figurant autour du thermostat représentent les températures sur lesquelles vous pouvez régler le four. Les plats impliquent des positions de chauffe et des temps de cuisson différents.

Vous trouverez en annexe des tableaux de cuisson des pâtisseries et de rôtissage adaptés à votre cuisinière. Servez-vous de ces tableaux pour régler les températures et les fonctions de l'appareil.









Vous pouvez régler le thermostat en continu. Vous pouvez régler la température du four par exemple entre 50 °C et 260 °C.

Le voyant s'allume lorsque vous enclenchez le thermostat. Il s'éteint une fois que le four atteint la température réglée et se réallume chaque fois que le four se remet à chauffer.

Sélecteur de fonction

Fig. 12

Vous pouvez tourner le sélecteur de modes de cuisson sur différentes positions. Chaque position représente un mode de cuisson différent. Reportez-vous au tableau «Positions du sélecteur de modes de cuisson» pour connaître les fonctions représentées par ces différents symboles et les possibilités qu'elles vous offrent. Consultez également les informations figurant à la section «Utilisation du four» ainsi que dans le tableau.

POSITION	FONCTION	EXPLICATIONS
	Arrêt	Le four est éteint.
	Lampe du four Moteur du ventilateur	Seul moteur du ventilateur s'enclenche et l'air circule. Le four ne chauffe pas. Cette fonction sert à décongeler les produits alimentaires surgelés.
	Eclairage du four, thermostat, voyant d'avertissement, moteur du ventilateur, résistance de chauffage turbo	L'air chaud circule dans le four à grande vitesse et en atteint les moindres recoins. Vous consommez moins de chaleur et la cuisson s'accélère.
	Eclairage du four, thermostat, voyant d'avertissement, moteur du ventilateur, résistance chauffante de voûte	L'air chaud arrivant de la voûte du four se diffuse dans celui-ci sous l'effet du ventilateur.
	Eclairage du four, thermostat, voyant d'avertissement, résistance chauffante de sole, résistances chauffantes de voûte	La chaleur de voûte et de sole chauffe la plaque de cuisson des deux côtés, avec pour effet que les plats cuisent uniformément par le haut et par le bas.
	Eclairage du four, thermostat, voyant d'avertissement, moteur du ventilateur, résistance chauffante de sole, résistance chauffante de voûte	Le ventilateur répartit la chaleur de voûte et de sole dans le four.
	Eclairage du four, thermostat, voyant d'avertissement, moteur du ventilateur, résistance chauffante de sole	Le ventilateur répartit la chaleur de sole dans le four.
	Lampe du four Thermostat Voyant lumineux Résistance chauffante du grill	La résistance du grill est allumée, la chaleur arrive par la voûte du four. Ce mode de cuisson sert principalement à la cuisson des rôtis. Nous vous conseillons de régler le thermostat sur la température maximum.

Utilisation du four

Remarques importantes:

Avant que votre four puisse commencer de chauffer, vous devrez avoir réglé l'interrupteur du four, le thermostat, et avoir programmé l'horloge du four.

Programmation du four

Fig. 20

Programmation électronique

A) Signal sonore

Cette touche sert à programmer le signal sonore.

B) Temps de cuisson

Cette touche sert à programmer le temps de cuisson.

C) Heure de fin de cuisson

Cette touche sert à programmer l'horloge, laquelle veille à ce que le four s'éteigne automatiquement une fois le temps de cuisson écoulé.

D) Réglage manuel

Utilisez cette touche lorsqu'une programmation n'est pas nécessaire et que vous voulez activer immédiatement la fonction.




E) Réduire

Cette touche sert à retarder l'heure.

F) Hausser

Cette touche sert à avancer l'heure.

Voyant lumineux

- 1  Une fois le four programmé, ce voyant reste constamment allumé.
- 2  Une fois le four en service, ce symbole reste constamment allumé.
- 3  Une fois le signal sonore programmé, ce symbole reste constamment allumé.

Modes de cuisson

1. Manuel:

vous démarrez et stoppez vous-même la cuisson.

2. Semi-Automatique:

vous démarrez vous-même la cuisson et le four s'éteint au moment programmé avec l'horloge.

3. Entièrement Automatique:

au moment programmé, votre four s'allume automatiquement et s'éteint une fois la durée écoulée.

Avertissement :

L'horloge de votre four fonctionne comme une horloge normale. Si une coupure de courant se produit, l'horaire que vous aviez programmé s'efface. Une fois le courant revenu, quatre zéros (« 00:00 ») s'affichent.

Reprogrammez l'heure sur l'horloge.

Remarque :

L'horloge a été conçue pour fonctionner sur un secteur électrique en 50 Hz. Si votre secteur présente une fréquence plus élevée, l'horloge prend de l'avance. Si le secteur a une fréquence plus basse, l'horloge prend du retard.

Après que vous avez programmé le four pour fonctionner en mode Semi-automatique ou Entièrement automatique, veillez à ne pas appuyer en même temps sur les touches **D** ou **B/C**. Vous effaceriez sinon le programme.

Remarque :

Ne laissez pas le four sans surveillance lorsque vous faites cuire des gâteaux, du pain ou des pâtés en croûte en mode automatique ou semi-automatique. Ces plats gardent particulièrement bien la chaleur et la durée de cuisson peut être plus courte que celle indiquée dans le tableau de cuisson.

Si vous avez choisi le mode automatique ou semi-automatique et si vous devez vous absenter, réglez une température 10 °C plus basse et une durée de cuisson 5 minutes plus courte que la valeur du bas figurant dans le tableau de cuisson.

Réglage de l'horloge

Branchez la fiche mâle de l'appareil dans une prise de courant. La mention «00:00» s'affiche en clignotant. Pour indiquer que vous devez régler l'horloge.

Cette opération est indispensable pour pouvoir utiliser les autres fonctions. Vous devrez appuyer en même temps sur trois touches. Procédez comme indiqué ci-après :


- De la main gauche, appuyez sur les touches **B** et **C** et maintenez-les enfoncées.
- De la main droite, réglez l'heure actuelle par le biais des touches **E** et **F**.
- Veillez bien à appuyer en même temps sur les touches **B** et **C**.
- L'horloge se trouve réglée sur l'heure actuelle une fois que vous relâchez les touches.

- Une fois l'heure réglée, veillez à ce que le sélecteur de mode de cuisson et le thermostat se trouvent en position éteinte. Sinon, une fois l'heure réglée, la cuisinière s'activerait en mode Manuel.
Pour stopper le mode Manuel, reportez-vous à la section «Stopper le mode Manuel» ci-après.


Mode Manuel

Signification de ce mode :

Ce mode vous permet de lancer la cuisson sans programmation et de la terminer vous-même à un moment quelconque.

- Réglez le thermostat sur la température de cuisson au four voulue.
- Appuyez sur la touche **D**.
Le four s'allume. Sur l'horloge électronique, le voyant  s'allume pour indiquer que le four marche en mode Manuel.
Cela signifie que le four restera en marche jusqu'à ce que vous l'éteigniez manuellement. Le voyant situé sur le bandeau s'allume pour indiquer que les résistances chauffantes commencent à chauffer.

Arrêt du mode Manuel :

- Appuyez une fois sur la touche **B** ou **C**.
- Appuyez d'abord sur la touche **F** et ensuite sur la touche **E**.
- Le four s'éteint et avec lui le voyant .
- Le signal sonore retentit. Pour éteindre le signal sonore prématurément, appuyez sur l'une des touches **B** ou **C**.

Mode Semi-Automatique

Signification de ce mode :

Vous démarrez vous-même la cuisson et le four s'éteint au moment programmé avec l'horloge.

- Préparez le plat à cuire et placez-le sur le niveau recommandé dans le tableau de cuisson.
- Fermez la porte du four.
- Réglez le sélecteur de mode de cuisson et le thermostat conformément aux recommandations figurant dans le tableau.
- Appuyez sur la touche **B**. La mention «00:00» s'affiche maintenant pour vous permettre de régler la durée de cuisson.
- Appuyez sur la touche **F** pour indiquer (en minutes) combien de temps le four doit marcher.
Si vous avez réglé le four par ex. sur «00:30», cela signifie que le four restera allumé pendant 30 minutes.
Pour corriger, vous pouvez utiliser la touche **E**.

Vous pouvez modifier le temps de cuisson pendant que le four marche. Procédez comme indiqué ci-après :

- Appuyez sur la touche **B**. Le temps restant s'affiche. (par ex. sur 00:26)

A l'aide des touches **E** ou **F**, vous pouvez allonger ou raccourcir ce temps.

- Le four démarre ensuite. Le voyant «**AUTO**» s'allume pour indiquer que vous avez programmé le four.
- Une fois le temps écoulé, le four s'éteint automatiquement et le signal sonore retentit.

- Pour éteindre le signal sonore, appuyez sur les touches **B** ou **C**. Si vous appuyez sur la touche **B** pendant que le four marche, le temps de cuisson restant s'affiche.
Si par ex. «00:26» s'affiche, cela signifie qu'il reste encore 26 minutes jusqu'à ce que le four s'éteigne.
Ensuite l'heure actuelle s'affiche à l'horloge.

Pour interrompre le fonctionnement du four :

- Appuyez sur la touche **B**. Le temps restant s'affiche.
- Appuyez sur la touche **E** jusqu'à ce que la mention «00:00» s'affiche.
Le four s'éteint.
- Le signal sonore retentit. Pour éteindre le signal sonore prématurément, appuyez sur l'une des touches **B** ou **C**.

Mode Entièrement Automatique

Signification de ce mode :

Pour utiliser ce mode, réglez l'heure de début de cuisson, l'heure de fin et la durée de cuisson.

- Préparez le plat à cuire et placez-le sur le niveau recommandé dans le tableau de cuisson.
- Refermez la porte du four.
- Réglez le sélecteur de mode de cuisson et le thermostat conformément aux recommandations figurant dans le tableau.
- Appuyez sur la touche **B**. Appuyez ensuite sur la touche **F** pour indiquer combien de temps le four doit marcher (par ex. «00:30»).

Ensuite, le four démarre immédiatement, ce qui est tout à fait normal. Poursuivez les réglages.

- Appuyez sur la touche **C**.
- Appuyez à nouveau sur la touche **F** pour programmer l'heure de fin de cuisson. La touche **E** vous permet de réduire le temps.
Vous réglez l'heure de fin de cuisson sur par ex. «19:30».
Cela signifie que le four démarrera à 19h00, qu'il marchera 30 minutes et s'éteindra automatiquement à 19h30.
- Le voyant «**AUTO**» s'allume pour indiquer que vous avez programmé le four.
- Le four s'allumera automatiquement à l'heure réglée. Une fois écoulée la durée de marche réglée, le four s'éteindra automatiquement.
- Le signal sonore retentit. Pour éteindre le signal sonore prématurément, appuyez sur l'une des touches **B** ou **C**.
- Si à un moment quelconque vous appuyez sur la touche **B**, le temps de cuisson s'affiche. Si vous appuyez sur la touche **C**, l'heure de fin de cuisson s'affiche. Environ 4 secondes après que vous ayez relâché la touche, l'heure actuelle se réaffiche.

Vous pouvez à tout moment modifier la durée et l'heure de fin de cuisson. Pour ce faire :

- Appuyez sur la touche **B** : la touche **E** ou **F** : vous permet de modifier l'heure de fin de cuisson.
- Appuyez sur la touche **C** : la touche **E** ou **F** : vous permet de modifier l'heure de fin de cuisson pour interrompre le programme.
- Appuyez sur la touche **B**. Le temps de cuisson s'affiche (par ex. «00:30»).

- Appuyez sur la touche **E** jusqu'à ce que la mention «00:00» s'affiche.
Vous venez d'effacer le programme.

Programmation du signal sonore

- Appuyez sur la touche **A**.
Le voyant «00:00» s'allume.
- Appuyez sur la touche **F** pour régler l'heure.
La touche **E** vous permet de réduire la durée. Vous réglez cette dernière par ex. sur 00:35. Cela signifie que le signal sonore retentira au bout de 35 minutes.

Coupage du signal sonore

- Pour éteindre le signal sonore, appuyez sur la touche **B** ou **C**.

Vous pouvez à tout moment modifier le temps au bout duquel le signal sonore retentira. Pour ce faire :

- Appuyez sur la touche **A**.
- Les touches **E** oder **F** vous permettent de modifier le temps.

Effacer la programmation du signal sonore:

- Appuyez sur la touche **A**.
- Appuyez sur la touche **E** jusqu'à ce que la mention «00:00» s'affiche.
Vous venez d'effacer la programmation du signal sonore.

Choix de la fréquence du signal

Tandis que l'horloge affiche l'heure actuelle, vous pouvez, en appuyant sur la touche **E**, choisir la fréquence que doit avoir le signal sonore.

Le signal sonore du four peut prendre trois fréquences différentes.

Décongeler des aliments au four



Votre four offre une particularité intéressante : il permet de décongeler les aliments surgelés.

- Réglez le sélecteur de mode de cuisson sur le symbole présenté plus haut.
- Amenez le thermostat sur la position «●».
- Programmez l'horloge sur la durée indiquée dans la notice d'utilisation.
- En présence d'aliments surgelés et conditionnés sous emballage, veuillez procéder conformément aux indications figurant sur l'emballage.
- Enfourez la grille sur le rail médian du four et déposez au milieu les aliments à décongeler.
- Insérez une plaque de cuisson directement sous la grille pour récupérer l'eau de décongélation.
- La décongélation de ces aliments seulement à la température ambiante de la cuisine prendrait deux fois plus de temps qu'avec cette fonction du four.
- Une fois la décongélation terminée, amenez le sélecteur de mode de cuisson sur la position «0». Effacez la durée programmée.

Cuisson de pâtisserie / rôtissage sur la position turbo



Fig. 13


Dans cette position, le moteur du ventilateur et ce dernier répartissent à l'intérieur du four la chaleur émise par les résistances circulaires.

- Dans ce mode de cuisson, choisissez un niveau de chaleur moins élevé que dans les autres modes. Ceci vous permet d'économiser de l'énergie.
- Ce mode de cuisson vous permet de cuire des aliments différents sur deux plaques, et de les préparer à l'aide du tableau de cuisson.
- Réglez le thermostat du four sur la température recommandée dans le tableau de cuisson, conformément au plat à préparer.
- Réglez le sélecteur de mode de cuisson sur le symbole présenté plus haut.
- Programmez l'horloge sur la durée indiquée dans la notice d'utilisation.
- Nous recommandons de préchauffer le four pendant 10 minutes.
- Versez les aliments dans un récipient tel que recommandé dans le tableau de cuisson. Enfourez-le au niveau recommandé et faites cuire les aliments pendant la durée conseillée.
- Veillez à ce que pendant la cuisson le four ne contienne sinon rien d'autre que la plaque de cuisson ou les plaques à pâtisserie requises.

- ❑ Les valeurs indiquées dans les tableaux s'entendent pour les récipients recommandés. Si vous utilisez d'autres récipients que les plaques livrées d'origine avec le four, veillez à ce qu'elles aillent bien au four et en supportent la température. Respectez les indications de leur fabricant à cet égard.
 - ❑ Lorsque vous préparez des plats contenant des liquides, utilisez des récipients profonds pour prévenir les projections de liquide. Vu que le liquide s'évapore au fil de la cuisson, vous devrez le cas échéant rajouter du liquide dans le récipient.
 - ❑ La quantité d'aliments présente dans le récipient et les variations éventuelles du secteur dans votre localité influent directement sur la durée et la qualité de la cuisson. Pour cette raison, vous devrez faire une estimation empirique de ces paramètres.
 - ❑ Si vous utilisez de la pâte et des moules, veillez svp à ne remplir les moules qu'aux trois-quarts maximum.
 - ❑ Une fois la cuisson / la pâtisserie / le rôtissage terminé(e), ramenez le sélecteur de mode de cuisson et le thermostat en position éteinte puis effacez le temps programmé.
 - ❑ Sortez la grille et la plaque de cuisson du four et déposez-les dans un endroit sûr.
 - ❑ Compte tenu du fait que pendant la période de refroidissement le four peut être encore très chaud, éloignez systématiquement les personnes, les enfants en particulier, les animaux et des objets divers.
- Consignes à respecter lorsque vous utilisez en même temps deux plaques de cuisson :**
- ❑ Si vous voulez faire cuire des aliments différents choisis dans le tableau de cuisson ou dont les temps de cuisson se ressemblent, vous pourrez les faire cuire en même temps sur deux plaques. Dans ce cas, choisissez dans le tableau la température minimale de cuisson recommandée pour ces aliments.
- Fig. 19**
- ❑ Lorsque vous voulez faire cuire les aliments sur deux plaques à la fois, enfournez-les au niveau inférieur (1) et au niveau supérieur (3).
 - ❑ Vous devriez préchauffer le four pendant 10 minutes, à la température minimum recommandée pour les aliments correspondants dans le tableau de cuisson.
 - ❑ Comparé à la cuisson sur une plaque, celle sur deux plaques prend un supplément de temps.
 - ❑ En général, les aliments présents sur les deux plaques requièrent des temps de cuisson différents. Pour cette raison, vous devriez sortir du four la plaque contenant les aliments déjà cuits et laisser ceux de l'autre plaque continuer de cuire.
 - ❑ Lors de la cuisson avec deux plaques, la chaleur se répartit différemment. Pour obtenir des résultats plus uniformes, réduisez la température de 10 °C par rapport à une cuisson sur une seule plaque.

Séchage de fruits et légumes sur la position Turbo

Préparatifs :

- Recouvrez la plaque de cuisson avec du papier sulfurisé imperméable à la graisse.
- Réglez le sélecteur de mode de cuisson sur la position «».

- Réglez le thermostat conformément au tableau ci-après.
- Programmez l'horloge du four.
- Vu que les fruits et légumes contiennent beaucoup d'eau, vous devrez les retourner plusieurs fois pendant le séchage.
- Une fois le séchage terminé, détachez-les du papier sulfurisé préalablement étendu sur la plaque.

Tableau de séchage :

Aliments	Plaques de cuisson et positions	Température en °C	Durée en heures
800 g de pommes en tranches	2 plaques ; l'une au niveau inférieur, l'autre au niveau supérieur	80	5
800 g de poires en tranches	2 plaques ; l'une au niveau inférieur, l'autre au niveau supérieur	80	8
1,5 kg de prunes	2 plaques ; l'une au niveau inférieur, l'autre au niveau supérieur	80	5-9
200 g de légumes ou 200 g de feuilles de menthe, basilic, etc.	2 plaques ; l'une au niveau inférieur, l'autre au niveau supérieur	80	90 minutes

Stérilisation et conservation

- Prenez des fruits et légumes frais et de bonne qualité. Lavez-les bien. Faites-les égoutter ensuite.
- Veillez à ce que les bocaux soient stériles.
Utilisez des bocaux spéciaux ou neufs. Veillez à ce qu'ils soient propres et résistants à la chaleur. Utilisez de préférence des bocaux d'un litre.
- Ne remplissez pas les bocaux à ras-bord. Laissez env. 2-3 cm entre le niveau de l'aliment et le bord du bocal.
- Vissez les couvercles des bocaux à fond, faute de quoi ils déborderont sous l'effet de la chaleur.

Réglages :

- Posez les bocaux sur la plaque de cuisson inférieure. Veillez à ce que les bocaux ne se touchent pas.
- Versez 750 ml d'eau chaude (à 80 °C) sur la plaque de cuisson.
- Fermez la porte du four.
- Réglez le sélecteur de mode de cuisson sur la position «☉».
- Réglez le thermostat sur la position 100-125 °C.
- Programmez l'horloge du four.

Remarque

- Vu que la chaleur du four fait s'évaporer l'eau présente sur la plaque, vous aurez peut-être à rajouter de l'eau préchauffée à 80 °C. Veillez à ce que la quantité d'eau présente dans la plaque ne dépasse jamais 750 ml.

- Les durées figurant ci-après ne sont que des indications approximatives. La température des aliments, le nombre de bocaux ainsi que la quantité d'aliments dans les bocaux peuvent influencer sur les durées.

Au bout d'un certains temps, de petites bulles se forment dans les bocaux et montent à la surface du liquide. Une fois que c'est le cas, procédez comme suit :

- Ramenez le sélecteur de mode de cuisson et le thermostat en position éteinte immédiatement si vous stérilisez des fruits et au bout du temps indiqué ci-dessous si vous stérilisez des légumes. Effacez ensuite la durée programmée sur l'horloge.
- Laissez les bocaux séjourner 25-30 minutes supplémentaires dans le four avant de les en sortir.
- Le refroidissement complet des bocaux dans le four favorise la formation des bactéries et des acides. Nous déconseillons de les laisser refroidir dans le four plus longtemps qu'indiqué ci-dessus.
- Une fois terminées les opérations décrites dans le tableau, retournez les bocaux et déposez-les sur une serviette de cuisine sèche et propre. Les couvercles des bocaux doivent regarder vers le bas et ces derniers ne doivent pas se toucher. Laissez les bocaux refroidir.

Remarque

- Lorsque vous sortez les bocaux du four, ne les déposez pas sur une surface froide ou mouillée car ils risqueraient de se casser.

Tableau de stérilisation et conservation

Aliments dans des bocaux d'un litre	Temps de poursuite de cuisson après apparition des bulles (minutes)	Temps d'attente dans le four chaud (minutes)
Pommes fermes	Eteignez de suite	15
Prunes	Eteignez de suite	15
Griottes	Eteignez de suite	15
Cerises	Eteignez de suite	15
Okra	10	10
Petits pois	20	10
Tomates	15	10
Haricots verts	20	10

Cuisson avec la chaleur tournante et la chaleur de voûte



Fig. 14

Sélecteur de mode de cuisson sur cette position, le moteur du ventilateur répartit dans tout le four l'air chaud provenant des résistances de voûte.

- Réglez le thermostat du four sur la température recommandée dans le tableau de cuisson, conformément au plat à préparer.
- Réglez le sélecteur de mode de cuisson sur le symbole présenté plus haut.
- Programmez l'horloge sur la durée indiquée dans la notice d'utilisation.
- Nous recommandons de préchauffer le four pendant 5 minutes.

- Versez les aliments dans un récipient tel que recommandé dans le tableau de cuisson. Enfourez-le au niveau recommandé et faites cuire les aliments pendant la durée conseillée.
- Ce réglage convient très bien au rôtissage de gros morceaux de viande.
- Pour rôtir la viande, placez-la en milieu de grille, insérez en-dessous une plaque de cuisson ou la poêle en verre (accessoire en option) qui servira à récupérer le jus de viande.
- Nous conseillons de verser environ un verre d'eau dans la plaque de cuisson pendant que la viande ou les produits carnés sont en train de cuire. D'une part cela rend la viande bien plus tendre et savoureuse, et d'autre part la plaque de cuisson sera plus facile à nettoyer ensuite. Ou bien utiliser un plat à rôtir approprié en métal ou en verre résistant à la chaleur. Ne le couvrez pas. Placez ce plat sur la grille.

- ❑ Avant de la rôtir, nous vous conseillons de déposer la viande 1–2 heures au réfrigérateur dans un récipient contenant un mélange d'huile, de lait, sauce de soja et épices. Ceci rend la viande tendre et en rehausse le goût. Ensuite, sortez les morceaux de viande de cette marinade et déposez-les sur la grille. Vous pouvez verser le reste de la marinade sur la plaque de cuisson qui récupèrera en même temps le jus de viande.
- ❑ Vous pouvez retourner les morceaux de viande aux $\frac{2}{3}$ du temps de cuisson.
- ❑ Déposez les aliments à rôtir sur la grille.
- ❑ Pendant le rôtissage, maintenez la porte du four fermée.
- ❑ Veillez à ce que pendant le rôtissage le four ne contienne sinon rien d'autre que la grille et la plaque de cuisson.
- ❑ La durée de rôtissage des aliments peut varier en fonction de leur quantité et de leur taille, mais aussi en raison de variations de la tension du secteur dans votre localité.
- ❑ Une fois la cuisson / la pâtisserie / le rôtissage terminé(e), ramenez le sélecteur de mode de cuisson et le thermostat en position éteinte puis effacez le temps programmé.
- ❑ Sortez la grille et la plaque de cuisson du four et déposez-les dans un endroit sûr.
- ❑ Compte tenu du fait que pendant la période de refroidissement le four peut être encore très chaud, éloignez systématiquement les personnes, les enfants en particulier, les animaux et des objets divers.

Cuisson de pâtisseries / Rôtissage avec chaleur de voûte / de sole



Fig. 15

Il s'agit de la méthode de cuisson traditionnelle. La chaleur rayonne uniformément du haut et du bas.

- ❑ Réglez le thermostat du four sur la température recommandée dans le tableau de cuisson, conformément au plat à préparer.
- ❑ Réglez le sélecteur de mode de cuisson sur le symbole présenté plus haut.
- ❑ Programmez l'horloge sur la durée indiquée dans la notice d'utilisation.
- ❑ Nous recommandons de préchauffer le four pendant 10 minutes.
- ❑ Versez les aliments dans un récipient tel que recommandé dans le tableau de cuisson. Enfournez-le au niveau recommandé et faites cuire les aliments pendant la durée conseillée.
- ❑ Ce mode de cuisson convient pour la cuisson avec une seule plaque.
- ❑ Ce mode de cuisson convient de préférence aux plats suivants : gâteaux divers, gâteaux en pâte à biscuit, spécialités en pâte feuilletée, soufflés aux pâtes, lasagnes et pizzas.
- ❑ Une fois la cuisson / la pâtisserie / le rôtissage terminé(e), ramenez le sélecteur de mode de cuisson et le thermostat en position éteinte puis effacez le temps programmé.

- Sortez la grille et la plaque de cuisson du four et déposez-les dans un endroit sûr.
- Compte tenu du fait que pendant la période de refroidissement le four peut être encore très chaud, éloignez systématiquement les personnes, les enfants en particulier, les animaux et des objets divers.

Cuisson avec la chaleur tournante plus celle de voûte et de sole



Fig. 16

Sélecteur de mode de cuisson sur cette position, le moteur du ventilateur répartit dans tout le four l'air chaud provenant des résistances de voûte et de sole.

- Réglez le thermostat du four sur la température recommandée dans le tableau de cuisson, conformément au plat à préparer.
- Réglez le sélecteur de mode de cuisson sur le symbole présenté plus haut.
- Programmez l'horloge sur la durée indiquée dans la notice d'utilisation.
- Nous recommandons de préchauffer le four pendant 10 minutes.
- Versez les aliments dans un récipient tel que recommandé dans le tableau de cuisson. Enfourez-le au niveau recommandé et faites cuire les aliments pendant la durée conseillée.
- Ce mode de cuisson convient très bien pour cuire les pâtisseries.
- Ce réglage convient bien à la cuisson sur une plaque.

- Une fois la cuisson / la pâtisserie / le rôtissage terminé(e), ramenez le sélecteur de mode de cuisson et le thermostat en position éteinte puis effacez le temps programmé.
- Sortez la grille et la plaque de cuisson du four et déposez-les dans un endroit sûr.
- Compte tenu du fait que pendant la période de refroidissement le four peut être encore très chaud, éloignez systématiquement les personnes, les enfants en particulier, les animaux et des objets divers.

Cuisson / rôtissage avec la chaleur tournante et la chaleur de sole



Fig. 17

Sélecteur de mode de cuisson sur cette position, le moteur du ventilateur répartit dans tout le four l'air chaud provenant des résistances de sole.

- Ce mode de cuisson convient très bien aux plats qui demandent davantage de chaleur par le dessous. Mais il convient également aux plats dont le fond n'a pas fini de cuire pendant la cuisson précédente.
- Réglez le thermostat du four sur la température recommandée dans le tableau de cuisson, conformément au plat à préparer.
- Réglez le sélecteur de mode de cuisson sur le symbole présenté plus haut.
- Programmez l'horloge sur la durée indiquée dans la notice d'utilisation.

- Nous recommandons de préchauffer le four pendant 10 minutes.
- Versez les aliments dans un récipient tel que recommandé dans le tableau de cuisson. Enfourez-le au niveau recommandé et faites cuire les aliments pendant la durée conseillée.
- Ce réglage convient bien à la cuisson sur une plaque.
- Une fois la cuisson / la pâtisserie / le rôtissage terminé(e), ramenez le sélecteur de mode de cuisson et le thermostat en position éteinte puis effacez le temps programmé.
- Sortez la grille et la plaque de cuisson du four et déposez-les dans un endroit sûr.
- Compte tenu du fait que pendant la période de refroidissement le four peut être encore très chaud, éloignez systématiquement les personnes, les enfants en particulier, les animaux et des objets divers.

Cuisson avec le grill



Fig. 18

Ce mode de cuisson a été développé pour que vous puissiez préparer commodément des grillades et pour améliorer le plaisir de leur dégustation. Il convient à merveille pour griller des tranches de viande, morceaux de poulet, boulettes de viande, petites saucisses et du pain de mie.

- Réglez le thermostat de préférence sur la température maximale indiquée.
- Réglez le sélecteur de mode de cuisson sur le symbole présenté plus haut.
- Programmez l'horloge sur la durée indiquée dans la notice d'utilisation.
- Nous recommandons de préchauffer le four pendant 5 minutes.
- Déposez les morceaux à griller sur la grille d'origine livrée avec l'appareil puis enfourez-la au niveau recommandé dans le tableau de cuisson / rôtissage / pâtisserie.
- Pendant la cuisson des grillades, la porte du four doit rester fermée.
- Veillez à ce que pendant la cuisson le four ne contienne rien d'autre que la grille et la plaque de cuisson.
- Enfourez une plaque de cuisson ou la poêle en verre (accessoire en option) directement sous la grille. Cette dernière sert à récupérer le jus de cuisson.

- ❑ Nous conseillons de verser le contenu d'un verre d'eau dans la plaque de cuisson pendant que la viande ou les produits carnés sont en train de cuire. D'une part cela rend la viande bien plus tendre et savoureuse, et la plaque de cuisson est d'autre part plus facile à nettoyer par la suite.
- ❑ Avant de la rôtir, nous vous conseillons de laisser reposer la viande 1–2 heures au réfrigérateur dans un récipient contenant un mélange d'huile, de lait, sauce de soja et épices. Ceci rend la viande tendre et en rehausse le goût. Ensuite, sortez les morceaux de viande de cette marinade et déposez-les sur la grille. Vous pouvez verser le reste de la marinade sur la plaque de cuisson qui récupèrera en même temps le jus de viande. La marinade en s'évaporant confèrera un goût succulent à la viande.
- ❑ Vous pouvez retourner les morceaux de viande aux $\frac{2}{3}$ du temps de cuisson.
- ❑ Déposez les aliments à rôtir sur la grille.
- ❑ Pendant la cuisson au gril, la chaleur ne vient que de la résistance du gril (voûte du four). Veillez à ce que la viande n'entre pas en contact avec la résistance du gril. Rappelez-vous que la surface des morceaux de viande épais cuit plus rapidement et devient plus vite croustillante que l'intérieur.
- ❑ La durée de rôtissage des aliments peut varier en fonction de leur quantité et de leur taille, mais aussi en raison de variations de la tension du secteur dans votre localité.
- ❑ Une fois le rôtissage terminé, ramenez le sélecteur de mode de cuisson et le thermostat en position éteinte puis effacez la durée programmée.
- ❑ Sortez la grille et la plaque de cuisson du four ou la poêle en verre et déposez-les dans un endroit sûr.
- ❑ Compte tenu du fait que pendant la période de refroidissement le four peut être encore très chaud, éloignez systématiquement les personnes, les enfants en particulier, les animaux et des objets divers.
- ❑ Une fois le four froid, nous vous conseillons de nettoyer ses parois avec un détergent pour four. Ceci permet de faire immédiatement disparaître les résidus alimentaires et les odeurs résiduelles qui pourraient conférer des odeurs indésirables aux aliments lors de la cuisson suivante.

Plaques de cuisson, remarques importantes

- ❑ Pour préparer les plats à cuire au four, vous devriez utiliser les récipients indiqués dans le tableau de cuisson.
- ❑ Outre la plaque de cuisson émaillée et la grille livrées d'origine, vous pouvez vous procurer des récipients en verre, moules et plaques spéciales dans le commerce. Respectez ce faisant les instructions du fabricant.
- ❑ Si vous préférez utiliser des récipients plus petits, déposez-les au milieu de la grille.

Avec les plaques de cuisson émaillées, respectez les consignes suivantes.

- ❑ Si les aliments à rôtir ou à cuire ne garnissent pas toute la plaque de cuisson, si ces aliments proviennent du congélateur ou si vous utilisez la plaque de cuisson pour récupérer le jus des grillades, la plaque peut se déformer en raison de la chaleur importante produite pendant la cuisson, le rôtissage ou la cuisson sous le gril. Elle ne reprendra sa forme d'origine qu'une fois entièrement refroidie après la cuisson. Ce phénomène physique, entièrement normal, est dû à la chaleur.
- ❑ Si vous utilisez un récipient en verre, évitez de le placer, tant qu'il est très chaud, dans un environnement froid ainsi que sur une surface froide et humide. Déposez le récipient sur une serviette de cuisine sèche et veillez à ce que le récipient refroidisse lentement. Un refroidissement trop rapide pourrait le faire casser.

Fig. 19

- ❑ Votre four présente 3 niveaux auxquels vous pouvez enfourner la plaque de cuisson ou la grille. A l'aide du tableau de cuisson, déterminez le niveau du four le mieux adapté au plat à préparer.

Nettoyage, entretien

Consignes à respecter lors du nettoyage et de l'entretien :

1. Pour nettoyer le four, le bandeau de commande, la porte du four, les plaques de cuisson et les accessoires restants, n'utilisez jamais de brosses dures, de tampons en laine d'acier ni d'objets tranchants tels que des couteaux. N'employez jamais non plus de produits récurants, détergents et produits de nettoyage générateurs de rayures. Pour une meilleure visibilité allumez l'éclairage du four.
2. Essuyez les parois intérieures du four avec un chiffon humide (préalablement mouillé avec de l'eau savonneuse) puis nettoyez à l'eau claire et essuyez avec une serviette sèche.
3. N'utilisez jamais de détergents secs ou pulvérulents. Essuyez le bandeau de commande, la table de cuisson, le four et les différentes surfaces émaillées avec une serviette humide puis essuyez avec une serviette sèche.
4. Lors du nettoyage n'utilisez jamais d'objets pointus ou acérés. Utilisez des éponges douces et des détergents liquides.
5. Pour nettoyer les surfaces en verre, utilisez un produit spécial-vitres.
6. De temps en temps, rincez les brûleurs à gaz avec de l'eau savonneuse, et nettoyez leurs conduits avec une brosse. Ensuite, remettez les brûleurs correctement en place.
7. Enlevez prudemment le jus de citron (il contient de l'acide), l'huile et les résidus alimentaires renversés sur l'appareil.

8. Les détergents pour four et cuisinière en vente habituelle dans le commerce peuvent être chimiquement agressifs et provoquer l'apparition de taches. Nous déconseillons de les employer.
9. Lors du nettoyage, n'utilisez jamais de produits inflammables comme du diluant, de l'essence de nettoyage, du benzène ou de l'acide.
10. Lors du nettoyage des parois intérieures du four, n'utilisez pas de produits récurants. Risques de rayures dans le cas contraire. Si vous nettoyez le bandeau de commande avec de tels produits, les mentions et symboles qui y figurent risquent de s'effacer.
11. Afin que les vapeurs d'eau et d'huile montantes n'endommagent pas la plaque-couvercle ouverte et en appui arrière, vous devrez l'essuyer chaque semaine avec une serviette sèche.
12. Nettoyez immédiatement le bandeau de l'appareil si vous l'avez sali avec des résidus alimentaires, de l'huile ou du liquide qui a débordé.
13. Si votre appareil est équipé de surfaces en acier spécial, utilisez une éponge douce imbibée d'eau savonneuse pour les nettoyer. Essayez les surfaces en acier spécial dans le sens ou parallèlement au sens des stries des brosses. Lors du nettoyage n'employez pas d'objets durs ou pointus ; de même, tout objet susceptible de provoquer des rayures doit être proscrit. Nettoyez immédiatement toutes les taches des surfaces en acier spécial. Si les surfaces en acier spécial ont été mouillées, les essuyer tout de suite avec un chiffon doux pour éviter l'apparition de taches dues à l'humidité.

Enlèvement du couvercle en verre

Fig. 21, 22

Le couvercle en verre a subi un traitement thermique spécial (recuit). Vous pouvez l'enlever et le remettre en place pour le nettoyer. Lors de l'enlèvement comme de la remise en place, tenez compte des tensions mécaniques des ferrures.

Le couvercle doit se trouver en position grande ouverte lorsque vous ajustez ces tensions. Ne refermez jamais le couvercle tant que les foyers ou les grilles-supports sont chauds. Ne déposez aucun objet lourd, chaud ou froid sur le couvercle. Protégez le couvercle des impacts violents. Une utilisation inadéquate peut entraîner sa cassure. Veillez à ce que le couvercle se trouve en position grande ouverte tandis que le four marche. Ceci facilite l'évacuation de la vapeur.

Conseils pour la cuisson et le mijotage

Les indications figurant dans le tableau sont des valeurs indicatives déterminées sous 230 V et à une température ambiante de 20-25 °C avec des plats sélectionnés préparés selon les recettes correspondantes.

Les résultats que vous obtiendrez peuvent en différer. Les raisons sont les suivantes :

- a) Variations de la tension du secteur dans votre localité.
- b) Cuisson de divers aliments de qualités différentes. Température de départ différente.
- c) Utilisation de quantités d'aliments différentes.
- d) Non respect des recommandations figurant dans les tableaux.

- e) Utilisations de plaques de cuisson autres que celles recommandées.
- ❑ Les temps indiqués dans les tableaux valent pour un enfournement dans le four froid. Si vous préchauffez le four, enfournez la plaque et ensuite seulement faites démarrer le temps recommandé dans le tableau.
 - ❑ Nous savons empiriquement que vous obtiendrez également de bons résultats avec des temps différents de ceux figurant dans les tableaux.
 - ❑ Compte tenu du fait que le four devient très chaud lorsqu'il est allumé, éloignez-en systématiquement les enfants.
 - ❑ Tant que le four marche, évitez d'ouvrir sa porte trop souvent. La chaleur risque sinon de ne pas se répartir uniformément et d'influer sur le résultat. Environ 10 minutes avant la fin de cuisson, vous pouvez ouvrir brièvement la porte du four et vérifier le résultat.
 - ❑ Une fois le temps de cuisson écoulé, vous devriez ramener le sélecteur de mode de cuisson et le thermostat en position éteinte. Nous conseillons aussi d'effacer la durée programmée sur l'horloge du four.

Conseils de cuisson

1. Comment savoir si le gâteau est cuit à l'intérieur ?
10 minutes avant la fin de la cuisson, enfoncez la pointe d'un couteau (ou une baguette mince) dans la partie la plus épaisse du gâteau. Si vous la retirez propre, c'est que le gâteau est cuit. Vous pouvez alors éteindre le four et utiliser la chaleur restante pour terminer la cuisson.
2. Que faire si le gâteau retombe ?
Confectionnez une pâte un peu moins fluide la prochaine fois ou réduisez la température du four de 10 °C. Respectez bien les recettes et les temps de mélange des ingrédients.
3. Comment cuisiner un plat ou préparer un gâteau qui ne figure pas dans le tableau ?
Que dois-je faire ?
Choisissez dans le tableau un plat similaire comportant les indications correspondantes. Réduisez la température de 10 °C.
4. Que faire si le gâteau n'a levé qu'au centre et pas sur les côtés ?
Comment m'y prendre ?
La prochaine fois, réduisez la température et enfournez le gâteau un niveau plus bas.
5. Mon gâteau a séché à l'extérieur sans être cuit à l'intérieur ?
Comment m'y prendre ?
La prochaine fois, réduisez un peu la température et allongez la cuisson.

6. La pâte déborde sur la plaque durant la cuisson ? Comment m'y prendre ?

La prochaine fois, prenez un moule plus profond et réduisez la quantité d'ingrédients.

7. Impossible de démouler le gâteau. Comment m'y prendre ?

Découlez délicatement le gâteau du moule ou de la plaque à l'aide d'un couteau passé sur les côtés. Renversez la plaque ou le moule et recouvrez-les d'une serviette humide. La fois suivante, beurrez et farinez préalablement le moule.

8. Comment faire des économies de courant lors d'une cuisson ?

Utilisez des moules de couleur sombre car ils gardent mieux la chaleur. Ne préchauffez le four que si la recette le demande expressément. Pour les cuissons longues, éteignez le four 10 minutes avant la fin ; la chaleur restante suffit pour poursuivre la cuisson. Si vous avez plusieurs gâteaux à faire cuire, faites-les cuire ensemble ou successivement.

Conseils pour le rôtissage et les grillades

1. Le rôti est noir et le dessus brûlé par endroits ?

La prochaine fois, enfournez le rôti à un niveau plus bas ou réduisez un peu le température.

2. Le rôti a un bel aspect mais la sauce est brûlée.

La prochaine fois, utilisez un récipient plus petit ou plus de sauce. La sauce s'évaporant sous l'effet de la chaleur, nous vous conseillons de rajouter un peu d'eau pendant la cuisson.

3. Les morceaux de viande n'ont pas cuit uniformément ?

Veillez à ce qu'ils aient la même épaisseur et la même taille. Disposez-les de préférence au milieu et évitez les bords. Retournez les morceaux de viande aux $\frac{2}{3}$ de la cuisson.

Que faire si...

1. Le four ne fonctionne pas :

Vérifiez si vous avez programmé l'horloge du four. Il faudrait que le sélecteur de mode de cuisson et le thermostat soient réglés sur la position voulue.

Vérifiez que la fiche mâle de la cuisinière est bien branchée dans une prise de courant et que la prise femelle est sous tension.

Vérifiez les fusibles du secteur domestique. Vérifiez que vous n'avez pas coupé le courant.

2. La cuisinière ne fonctionne pas :

Vérifiez que l'alimentation en gaz se fait bien (pour le vérifiez, ne vous servez jamais d'une flamme !).

Vérifiez que le robinet de gaz se trouve en position ouverte.

Vérifiez que les conduits de gaz (orifices de sortie du gaz) ne sont pas obstrués. Nettoyez-les le cas échéant.

Nettoyez les têtes des brûleurs. Vérifiez que la fiche électrique mâle du four est bien branchée dans la prise et que cette dernière se trouve sous tension.

Vérifiez les fusibles du secteur domestique. Vérifiez que vous n'avez pas coupé le courant.

Vérifiez que les foyers gaz fonctionnent.

Si une fois toutes ces vérifications effectuées la cuisinière ou le four refuse toujours de marcher, adressez-vous au point de **service après-vente** le plus proche.

Si une odeur de gaz se manifeste pendant que la cuisinière ne fonctionne pas, fermez immédiatement l'alimentation en gaz.

3. La lampe du four ne marche pas :

Vérifiez les fusibles du secteur domestique.

Vérifiez que la fiche mâle de la cuisinière est bien branchée dans une prise de courant et que la prise femelle est sous tension.

Si l'alimentation électrique n'est pas défectueuse, vous devez remplacer la lampe du four. Procédez comme indiqué ci-après :

Retirez de la prise de courant la fiche mâle du cordon de branchement du four.

Tournez le dispositif de protection en plastique de la lampe du four vers la gauche puis retirez-le.

Remplacez l'ancienne lampe du four par une neuve que vous pouvez vous procurer auprès de notre SAV.

Remettez en place le dispositif de protection en plastique de la lampe du four.

Rebranchez la fiche mâle du cordon de branchement du four dans la prise de courant.

Vérifiez le fonctionnement de la lampe du four en appuyant sur son sélecteur de mode de cuisson.

Si vous avez suivi cette procédure et que la cuisinière, le four ou la lampe ne marchent toujours pas, adressez-vous au **SAV** le plus proche.

Lorsque vous appelez le SAV, veuillez indiquer le numéro de série de votre appareil.



Le numéro de série de l'appareil se trouve sur la plaque signalétique située à l'intérieur du four, sur le côté gauche. Pour cela, veuillez ouvrir la porte du four et sortir le tiroir.

Le schéma ci-dessous reproduit un exemple de plaque signalétique.

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

Si vous expliquez votre problème et donnez au SAV les numéros exacts présents sur cet autocollant, le SAV pourra intervenir d'une manière encore plus rapide et efficace.

Tableau de cuisson



Plats	Plaque de cuisson / Moule / Récipient						
		Température en °C	Durée en minutes	Hauteur d'enfouissement	Température en °C	Durée en minutes	Hauteur d'enfouissement
Gâteau	Moule à gâteau	160-170	55-65	2			
Gâteau en pâte à biscuit	Moule démontable Ø 26 cm	155-165	35-45	2			
Petits-fours	Plaque à pâtisserie	160-170	20-35	3			
Biscuit	Plaque à pâtisserie	160-170	15-30	3			
Gâteau en pâte brisée	Plaque à pâtisserie	165-175	30-40 (*)	2			
Vol-au-vent	Plaque à pâtisserie	180-190	45-55	2			
Tarte feuilletée	Plaque à pâtisserie	210-220	25-35	2			
Petits pains	Plaque à pâtisserie	160-170	30-40	2			
Pizza	Plaque à pâtisserie ou moule rond en verre	180-190	35-50	2			
Tarte aux pommes	Moule à tarte	180-190	30-40	2			
Gâteau aux fruits	Moule à gâteau	160-170	55-65	2			
Meringue	Plaque à pâtisserie						
Gratin de pâtes	Moule à gratin rectangulaire, en verre	175-185	55-65	2			
Lasagnes	Moule à gratin rectangulaire, en verre	175-185	55-65	2			
Gratin de légumes	Moule à gratin ovale, en verre	190-200	55-65	2			

* Ne pas préchauffer



Plats	Plaque de cuisson / Moule / Récipient	Température en °C	Durée en minutes	Hauteur d'enfouement	Température en °C	Durée en minutes	Hauteur d'enfouement
Rôti de veau	Cocotte avec couvercle	185-195	65-75	2			
Légumes à mijoter	Daubière avec couvercle	165-180	75-85	2			
Poisson (plat en terre cuite)	Moule à braiser ovale	190-200	35-45	2			
Viande de veau en sauce	Moule profond et rond en verre						
Poisson (1 kg)	Sur la grille ou la plaque de cuisson				250-280	15-25	3
Bifteck de bœuf (épaisseur 1 cm)	Grille et plaque de cuisson en-dessous						
Bifteck de bœuf (épaisseur 2 cm)	Grille et plaque de cuisson en-dessous				240-280	20-25	3
Boulettes de viande grillées (500 g)	Grille et plaque de cuisson en-dessous						
Morceaux de poulet (500 g)	Sur la grille ou la plaque de cuisson						
Saucisses (par ex. de Francfort)	Grille et plaque de cuisson en-dessous						
Pain de mie	Grille et plaque de cuisson en-dessous						
Dinde grillée (3 kg)	Grille et plaque de cuisson au même niveau				170-190	90-110	1
Poule entière (1 kg)	Grille et plaque de cuisson en-dessous				230-240	40-50	2
Gigot d'agneau en sauce (1,5 kg)	Moule profond et rond en verre, sur la grille				170-190	90-110	1

* Ne pas préchauffer


Plats	Plaque de cuisson / Moule / Récipient						
		Température en °C	Durée en minutes	Hauteur d'enfouement	Température en °C	Durée en minutes	Hauteur d'enfouement
Gâteau	Moule à gâteau	165-175	55-65	2	165-175	55-65	2
Gâteau en pâte à biscuit	Moule démontable Ø 26 cm	165-180	30-40	2	165-180	30-35	2
Petits-fours	Plaque à pâtisserie	165-175	20-35	2	155-165	20-35	2
Biscuit	Plaque à pâtisserie	165-175	15-30	2	160-170	15-30	2
Gâteau en pâte Brisée	Plaque à pâtisserie	165-175	30-40(*)	2	160-170	30-40(*)	2
Vol-au-vent	Plaque à pâtisserie	190-200	45-55	2	180-190	45-55	2
Tarte feuilletée	Plaque à pâtisserie	220-230	25-35	2	220-230	25-35	2
Petits pains	Plaque à pâtisserie				170-180	35-50	2
Pizza	Plaque à pâtisserie ou moule rond en verre	190-200	25-35	2	185-195	30-35	2
Tarte aux pommes	Moule à tarte	200-210	25-35	2	190-200	35-40	2
Gâteau aux fruits	Moule à gâteau	165-175	55-65	2	165-175	55-60	2
Meringue	Plaque à pâtisserie	150-170	30-35		160-170	25-35	2
Gratin de pâtes	Moule à gratin rectangulaire, en verre	180-190	55-65	2	180-190	55-65	2
Lasagnes	Moule à gratin rectangulaire, en verre	180-190	55-65	2	180-190	55-65	2
Gratin de légumes	Moule à gratin ovale, en verre						
Rôti de veau	Cocotte avec couvercle				185-195	65-75	2

* Ne pas préchauffer



Plats	Plaque de cuisson / Moule / Récipient	Température en °C	Durée en minutes	Hauteur d'enfouement	Température en °C	Durée en minutes	Hauteur d'enfouement
Légumes à mijoter	Daubière avec couvercle				155-175	75-85	2
Poisson (plat en terre cuite)	Moule à braiser ovale				190-200	35-40	2
Viande de veau en sauce	Moule profond et rond en verre				180-190	40-60	2
Poisson (1 kg)	Sur la grille ou la plaque de cuisson						
Bifteck de bœuf (épaisseur 1 cm cm)	Grille et plaque de cuisson en-dessous						
Bifteck de bœuf (épaisseur 2 cm)	Grille et plaque de cuisson en-dessous						
Boulettes de viande grillées (500 g)	Grille et plaque de cuisson en-dessous						
Morceaux de poulet (500 g)	Sur la grille ou la plaque de cuisson				220-240	35-50	2
Saucisses (par ex. de Francfort)	Grille et plaque de cuisson en-dessous						
Pain de mie	Grille et plaque de cuisson en-dessous						
Dinde grillée (3 kg)	Grille et plaque de cuisson au même niveau						
Poule entière (1 kg)	Grille et plaque de cuisson en-dessous						
Gigot d'agneau en sauce (1,5 kg)	Moule profond et rond en verre, sur la grille				170-185	90-110	2

* Ne pas préchauffer

Plats	Plaque de cuisson / Moule / Récipient	Température en °C	Durée en minutes	Hauteur d'enfouement			
					Température en °C	Durée en minutes	Hauteur d'enfouement
Gâteau	Moule à gâteau						
Gâteau en pâte à biscuit	Moule démontable Ø 26 cm						
Petits-fours	Plaque à pâtisserie						
Biscuit	Plaque à pâtisserie						
Gâteau en pâte brisée	Plaque à pâtisserie						
Vol-au-vent	Plaque à pâtisserie						
Tarte feuilletée	Plaque à pâtisserie						
Petits pains	Plaque à pâtisserie						
Pizza	Plaque à pâtisserie ou moule rond en verre	200-220	30-45	2			
Tarte aux pommes	Moule à tarte						
Gâteau aux fruits	Moule à gâteau	155-165	50-65	2			
Meringue	Plaque à pâtisserie						
Gratin de pâtes	Moule à gratin rectangulaire, en verre						
Lasagnes	Moule à gratin rectangulaire, en verre						
Gratin de légumes	Moule à gratin ovale, en verre						
Rôti de veau	Cocotte avec couvercle						
Légumes à mijoter	Daubière avec couvercle						

* Ne pas préchauffer



Plats	Plaque de cuisson / Moule / Récipient						
		Température en °C	Durée en minutes	Hauteur d'enfouement	Température en °C	Durée en minutes	Hauteur d'enfouement
Poisson (plat en terre cuite)	Moule à braiser ovale						
Viande de veau en sauce	Moule profond et rond en verre	180-190	40-60	2			
Poisson (1 kg)	Sur la grille ou la plaque de cuisson	190-200	30-50	2	260	15-25	3
Bifteck de bœuf (épaisseur 1 cm cm)	Grille et plaque de cuisson en-dessous				260	15-25	3
Bifteck de bœuf (épaisseur 2 cm)	Grille et plaque de cuisson en-dessous				260	20-35	3
Boulettes de viande grillées (500 g)	Grille et plaque de cuisson en-dessous				260	15-25	3
Morceaux de poulet (500 g)	Sur la grille ou la plaque de cuisson				260	20-25	3
Saucisses (par ex. de Francfort)	Grille et plaque de cuisson en-dessous				260	4-10	3
Pain de mie	Grille et plaque de cuisson en-dessous				260	2-5	3
Dinde grillée (3 kg)	Grille et plaque de cuisson au même niveau						
Poule entière (1 kg)	Grille et plaque de cuisson en-dessous						
Gigot d'agneau en sauce (1,5 kg)	Moule profond et rond en verre, sur la grille						

* Ne pas préchauffer

Données techniques – Gaz

BRULEURS		TYPES DE GAZ										
Nous vous indiquons ci-dessous quels types de gaz vous pouvez utiliser et les valeurs propres à chaque type de gaz.		G-20 #S 37,78 MJ/m ³	G-20 #S 32,51 MJ/m ³	G-25 #S 32,49 MJ/m ³	G-25 #S 32,49 MJ/m ³	G-30 #S 49,47 MJ/kg	G-30 #S 49,47 MJ/kg	GZ-35 #S 25,8 MJ/m ³	GZ-50 #S 30,9 MJ/m ³	GPB #S 49,8 MJ/kg		
Pression du gaz	mbar	20	25	20	25	29	50	13	20	36		
Brûleur du grand foyer gaz	Buse	mm	1.16	1.10	1.34	1.21	0.85	0.75	1.85	1.24	0.85	
	Buse de bypass	mm	0.67	0.57	0.67	0.67	0.42	0.42	0.86	0.7	0.42	
	Puissance d'entrée	max.	kW	3	3	3	3	3	3	3	3	
		min.		≤0.9	≤0.9	≤0.9	≤0.9	≤0.9	≤1.3	≤0.9	≤0.9	≤0.9
	Débit de gaz à 15 °C et 1013 mbars	m ³ /h		0.285	0.331	0.332	0.332	-	-	0.418	0.3	-
g/h			-	-	-	-	218	218	-	-	222	
Brûleur du foyer gaz normal	Buse	mm	0.97	0.91	1	0.84	0.65	0.58	1.31	1.05	0.65	
	Buse de bypass	mm	0.55	0.5	0.55	0.55	0.35	0.35	0.75	0.57	0.35	
	Puissance d'entrée	max.	kW	1.75	1.75	1.75	1.75	1.75	1.75	1.75	1.75	1.75
		min.		≤0.6	≤0.6	≤0.6	≤0.6	≤0.6	≤0.7	≤0.8	≤0.8	≤0.8
	Débit de gaz à 15 °C et 1013 mbars	m ³ /h		0.167	0.180	0.194	0.194	-	-	0.243	0.175	-
g/h			-	-	-	-	127	127	-	-	129	
Brûleur du petit foyer gaz	Buse	mm	0.72	0.68	0.77	0.72	0.50	0.43	1.06	0.80	0.50	
	Buse de bypass	mm	0.45	0.42	0.45	0.45	0.28	0.28	0.67	0.50	0.28	
	Puissance d'entrée	max.	kW	1	1	1	1	1	1	1	1	
		min.		≤0.35	≤0.35	≤0.35	≤0.35	≤0.35	≤0.40	≤0.35	≤0.35	≤0.35
	Débit de gaz à 15 °C et 1013 mbars	m ³ /h		0.095	0.11	0.111	0.111	-	-	0.139	0.1	-
g/h			-	-	-	-	73	73	-	-	74	

Indice

Prima del collegamento	112
Rottamazione ecologica	112
Rottamazione dell'apparecchio fuori uso	112
Smaltimento dell'imballaggio	112
Istruzioni di sicurezza ed avvertenze	113
Istruzioni per il montaggio	113
Regolazione dei piedini	113
Installazione dell'apparecchio	113
Alimentazione elettrica e sicurezza	113
Allacciamento del gas e sicurezza	114
Avvertenze importanti	115
La nuova cucina	116
Pannello comandi e fornelli a gas	117
Fornelli a gas	117
Uso dei fornelli a gas	118
Il forno	119
Selettore temperatura	119
Selettore funzioni	119
Uso del forno	121
Programmazione del forno	121
Modi di funzionamento	121
Regolazione dell'orologio	122
Funzionamento manuale	122

Funzionamento semiautomatico	123
Funzionamento automatico	123
Programmazione del segnale acustico	124
Scelta del segnale acustico	124
Scongelare nel forno	125
Cottura / Arrosto in posizione turbo	125
Essiccare verdura e frutta nella posizione turbo	127
Sterilizzare e conservare sotto vuoto nella posizione turbo	128
Cottura / Arrosto con aria calda e riscaldamento superiore	129
Cottura / Arrosto con riscaldamento superiore ed inferiore	130
Cottura / Arrosto con aria calda e riscaldamento superiore-/inferiore	131
Cottura / Arrosto con aria calda e riscaldamento inferiore	131
Riscaldamento grill	132
Teglie da forno, avvertenze importanti	133
Pulizia, cura e manutenzione	134
Istruzioni per il top di vetro	135
Avvertenze per la cottura	135
Consigli per la cottura	136
Consigli per la cottura di arrosti ed al grill	137
Che fare se	137
Tabella di cottura	139
Dati tecnici – Gas	145

Prima del collegamento

Prima di usare il nuovo apparecchio, leggere attentamente queste istruzioni per l'uso. Esse contengono informazioni importanti per la vostra sicurezza ed inoltre per l'uso e la cura dell'apparecchio.

Conservare il libretto d'istruzioni per l'uso per un eventuale successivo proprietario.

Rottamazione ecologica

Rottamazione dell'apparecchio fuori uso

Prima di rottamare l'apparecchio fuori uso, renderlo inservibile (staccare il cavo di allacciamento ed il tubo del gas).

Per rottamare l'apparecchio fuori uso in modo ecologico, restituirlo possibilmente al proprio fornitore oppure consegnarlo ad un centro di recupero materiali. Chiedere all'amministrazione comunale l'indirizzo del più vicino centro di recupero materiali.

Smaltimento dell'imballaggio

Smaltire il materiale d'imballaggio nel rispetto dell'ambiente: i nostri prodotti richiedono per il trasporto un efficace imballaggio protettivo. A tal fine ci limitiamo al minimo indispensabile. Tutti i materiali d'imballaggio impiegati sono compatibili con l'ambiente e riciclabili.

Le parti in legno non sono trattate chimicamente. I cartoni sono costituiti dall'80 al 100% di carta riciclata. I fogli sono di polietilene (PE), i nastri di fasciatura sono di polipropilene (PP) e le imbottiture di polistirolo (PS) espanso privo di CFC. I materiali di plastica sono composti di idrocarburi riciclabili.

Attenzione!

Attraverso il trattamento ed il riciclaggio si possono risparmiare materie prime e ridurre il volume di rifiuti solidi. Con ciò si risparmiano le riserve di materie prime ed il nostro ambiente. Informarsi presso la propria amministrazione comunale sulle possibilità di difesa dell'ambiente.

Istruzioni di sicurezza ed avvertenze

1. Rimuovere l'imballaggio e controllare se l'apparecchio ha subito danni di trasporto. Non mettere in funzione un apparecchio danneggiato, ma rivolgersi al proprio servizio assistenza clienti.
2. Collocare l'apparecchio nel luogo previsto.
3. Leggere attentamente ed interamente le istruzioni per l'uso e conservarle in prossimità dell'apparecchio, per l'eventuale successiva consultazione.
4. Questo libretto d'istruzioni per l'uso è valido per diversi modelli. Osservare le istruzioni valide per il proprio modello.
Aprire le pagine con le figure e, leggendo le istruzioni per l'uso, fare riferimento alle figure illustrative.

Istruzioni per il montaggio

- L'allacciamento elettrico e l'allacciamento del gas devono essere eseguiti da personale specializzato autorizzato. Se la cucina viene collegata in modo errato, in caso di danni si estingue il diritto alla garanzia.

Regolazione dei piedini

La cucina poggia su 4 piedini regolabili. I piedini sono completamente avvitati. Controllare prima dell'installazione se l'apparecchio poggia orizzontale.

La regolazione, eventualmente necessaria, può essere eseguita ruotando i piedini in senso orario. Per mezzo dei piedini si può aumentare l'altezza dell'apparecchio di max. 15 mm. Quando i piedini sono stati adeguatamente regolati, per spostare l'apparecchio non spingerlo, ma sollevarlo e deporlo nel luogo d'installazione.

Installazione dell'apparecchio

Aprire le pagine con figure alla fine di questo libretto d'istruzioni per l'uso

Figura 1

1. Applicare i distanziatori forniti a corredo sulla parete posteriore dell'apparecchio.
2. Annotare su questo libretto d'istruzioni il tipo di gas per il quale l'apparecchio è predisposto (cfr. targhetta d'identificazione).

Figura 2

3. Installare l'apparecchio rispettando le misure prescritta.

Alimentazione elettrica e sicurezza

1. Per l'apparecchio è necessaria un protezione elettrica di 16 Ampere. Se necessario, fate adeguare il vostro impianto da personale specializzato.
2. L'apparecchio è costruito per funzionare a 220-240 Volt. In caso di differenze della tensione di alimentazione, mettersi in contatto con il nostro servizio assistenza clienti.

3. Si autorizza il collegamento dell'apparecchio all'alimentazione elettrica solo per mezzo di una presa di sicurezza installata a norma. Se non si dispone di una presa di sicurezza installata a norma, mettersi in contatto con il nostro servizio assistenza clienti. Se si utilizza l'apparecchio senza presa di sicurezza, il produttore non risponde dei danni conseguenti.
4. La presa di sicurezza deve trovarsi in un luogo facilmente raggiungibile, in prossimità dell'apparecchio. È vietato l'uso di cavi di prolunga.
5. Il cavo di allacciamento dell'apparecchio non deve toccare i punti caldi dell'apparecchio. Evitare il contatto del cavo di allacciamento con il lato posteriore dell'apparecchio. Altrimenti il cavo di allacciamento potrebbe subire danni e causare un cortocircuito.

Allacciamento del gas e sicurezza

1. Il tipo di gas per il quale l'apparecchio è predisposto è scritto sulla targhetta d'identificazione dell'apparecchio (cfr. parete posteriore dell'apparecchio). Ulteriori indicazioni sui tipi di gas idonei per questo apparecchio e sui relativi ugelli per gas sono riportate in una tabella con le caratteristiche tecniche alla pagina dopo la tabella di cottura. Se il tipo di gas a disposizione è diverso, rivolgersi al servizio assistenza clienti per la conversione al tipo di gas disponibile.
2. L'apparecchio deve essere collegato all'alimentazione del gas con un tubo possibilmente breve ed assolutamente ermetico. È vietato superare la lunghezza massima ammessa del tubo del gas; osservare le norme.

Figura 3

3. A seconda della situazione locale e della posizione del punto di alimentazione del gas, l'allacciamento del gas può essere eseguito a destra oppure a sinistra dell'apparecchio. Dopo avere cambiato la posizione dell'allacciamento del gas, stringere la fascetta per il tubo flessibile di allacciamento.
4. Dopo che il tubo flessibile del gas è stato collegato con il raccordo del gas, è necessario eseguire una prova di ermeticità del collegamento. A tal fine chiudere gli interruttori dei fornelli sul pannello comandi ed aprire il rubinetto del gas. La prova può essere eseguita sul raccordo con acqua e sapone o con schiuma. Se la conduttura o il raccordo presentano una perdita, si formeranno bollicine e la schiuma si aprirà in più punti. In tal caso è **indispensabile** richiudere subito l'alimentazione del gas e controllare l'allacciamento.
5. Per il controllo di ermeticità è assolutamente vietato usare fiammiferi, fiamma libera ed accendini.
6. Per evitare perdite nell'allacciamento del gas, non tirare o tendere il tubo flessibile di alimentazione.
7. Il tubo flessibile del gas dell'apparecchio non deve venire a contatto con zone calde dell'apparecchio. Evitare qualsiasi contatto del tubo flessibile del gas con l'apparecchio. Il tubo potrebbe subire la distruzione (danni) – **pericolo d'incendio!**

Avvertenza

Le informazioni sui tipi di gas e sugli ugelli da utilizzare sono nella tabella «Dati tecnici – Gas», alla fine di queste istruzioni per l'uso.

Avvertenze importanti

1. I nostri apparecchi sono conformi alle pertinenti norme di sicurezza per gli apparecchi elettrici.
Solo i tecnici del servizio assistenza clienti addestrati dalla casa produttrice sono autorizzati ad eseguire le riparazioni. Una riparazione incompetente può creare situazioni di pericolo.
2. Durante il funzionamento le superfici dell'apparecchio si riscaldano. Le superfici interne del forno, gli elementi di riscaldamento e lo sfiato vapori si surriscaldano. Essi restano molto caldi per un certo tempo anche dopo avere spento l'apparecchio. Usare prudenza e non toccare le superfici calde. Tenere bambini ed animali domestici sempre lontani dall'apparecchio.
3. Non allontanatevi dall'apparecchio quando preparate alimenti con grassi o con olio. In caso di surriscaldamento questi si possono incendiare. Non versare mai acqua nei grassi o nell'olio in fiamme.
Pericolo di ustioni!
Coprire il contenitore con un coperchio per soffocare la fiamma e spegnere il fornello. Non lasciare mai incustoditi olio, pietanze ecc. molto caldi. Potrebbero provocare ustioni.
4. Questo apparecchio è destinato solo all'uso domestico e non è idoneo per l'impiego professionale.
5. **Prima che il forno possa avviarsi, devono essere regolati il selettore funzioni ed il selettore temperatura e deve essere programmato l'orologio del forno.**
6. Utilizzare l'apparecchio solo per cuocere o per riscaldare alimenti idonei. È assolutamente vietato l'uso dell'apparecchio per altri scopi (per il riscaldamento, come contenitore o deposito di scorte, per asciugare alimenti non idonei o altre cose, per es. animali domestici o abbigliamento).
7. Prima di usare l'apparecchio, allontanare da esso tutti gli oggetti infiammabili, per es. tende, carta o materiali infiammabili.
Non custodire sopra o nell'apparecchio oggetti infiammabili.
8. Provvedere, per es. attraverso le finestre, ad una buona ventilazione dell'ambiente d'installazione. Per eliminare il vapore che si sviluppa durante l'uso, consigliamo inoltre l'installazione di una cappa aspirante.
9. È indispensabile mantenere sempre aperto il top dell'apparecchio quando questo è in funzione. Ciò facilita l'aspirazione del vapore da parte della cappa aspirante.
10. Non avvicinare le mani alle cerniere del top e della porta dell'apparecchio. Potreste schiacciarvi le dita.
11. Non sovraccaricare la porta del forno o il cassetto del forno. L'apparecchio potrebbe non poggiare più orizzontale o ribaltarsi sotto il peso.

12. Non versare mai acqua direttamente nel forno caldo. Ciò potrebbe provocare danni allo smalto.
13. Evitare spruzzi d'acqua sul vetro della porta del forno quando il forno è caldo.
14. Non inserire teglie da forno direttamente sul fondo del forno, né coprire questo con foglio di alluminio o materiali simili, altrimenti si forma un accumulo di calore. I tempi di cottura cambiano e lo smalto subisce danni.
15. Se il vostro apparecchio è dotato di un top di vetro: non chiudetelo finché i fuochi gas o il fornello elettrico sono ancora accesi o caldi. Non mettete su questo top oggetti molto caldi o molto freddi. Il top di vetro potrebbe rompersi.
16. La porta del forno deve chiudere bene. Mantenere pulite le guarnizioni del forno.
17. Non conservate oggetti pesanti o infiammabili nel cassetto dello zoccolo.
18. Quando il forno è in funzione, nel cassetto dello zoccolo si accumula calore. Questo può essere sfruttato per mantenere al caldo le pietanze.
19. Quando l'apparecchio non è in funzione, sarebbe consigliabile estrarre la spina di alimentazione e chiudere il rubinetto del gas.
20. Proteggere l'apparecchio dagli agenti atmosferici, come per es. sole, neve o pioggia e da altri agenti, per es. la polvere.

La nuova cucina

Avvertenza

Questo libretto d'istruzioni per l'uso è stato redatto con la massima cura, secondo le più recenti conoscenze ed ha lo scopo di aiutarvi ad utilizzare l'apparecchio in modo efficace e sicuro.

Prima di leggere queste istruzioni per l'uso, aprire l'ultima pagina con le figure.

Prima della consegna la cucina è stata sottoposta a prova. Essa è pronta per il funzionamento ed è stata consegnata completa. Prima di mettere in funzione la cucina, preghiamo di leggere interamente le istruzioni per l'uso.

Osservando le nostre istruzioni, potete utilizzare meglio la cucina, evitando nello stesso tempo eventuali errori e guasti.

Figura 4

1. Top
2. Griglie d'appoggio
3. Fornelli a gas
4. Pannello comandi
5. Teglie
6. Griglia
7. Porta del forno
8. Cassetto

Pannello comandi e fornelli a gas

Figura **5**, **6**

1. Interruttore fornello anteriore destro
2. Interruttore fornello posteriore destro
3. Interruttore fornello posteriore sinistro
4. Interruttore fornello anteriore sinistro
5. Selettore temperatura
6. Spia di funzionamento
7. Selettore funzioni
8. Orologio del forno
9. Fornello, piccolo
10. Fornello, normale
11. Fornello, normale
12. Fornello, grande

Fornelli a gas

Avvertenza

Figura **7**

1. Il fondo della pentola deve essere piano e stabile, in modo che la pentola possa poggiare correttamente sulla griglia d'appoggio.
2. La pentola deve essere deposta sul centro del fornello a gas.

Figura **8**, **9**

3. Dopo la pulizia e prima di usare di nuovo i fornelli a gas, è necessario controllare se gli elementi dei fornelli a gas sono disposti correttamente in sede nel piano di cottura.
4. Controllare la corretta posizione delle griglie d'appoggio sui fornelli a gas.

5. Se il piano di cottura da incasso è di materiale inossidabile, per la sua pulizia evitare assolutamente l'uso di oggetti acuminati ed a spigoli vivi. Usare spugne morbide e detersivo liquido. Altrimenti i piani di cottura da incasso inossidabili possono graffiarsi molto facilmente.
6. Nell'uso e nella pulizia del dispositivo d'accensione della cucina è necessario usare precauzione. Forti colpi ed urti possono danneggiare il dispositivo d'accensione.
7. Se i fornelli a gas sono molto caldi, è necessario evitare che sulla coperchio smaltato dei fornelli a gas possa cadere acqua fredda. Per la pulizia dei coperchi smaltati dei fornelli a gas non utilizzare prodotti corrosivi. Questi possono danneggiare il rivestimento smaltato e si possono formare macchie indelebili.
8. Sarebbe anche opportuno fare attenzione che la fiamma dei fornelli a gas sia a diretto contatto con il fondo della pentola. Così facendo si risparmia energia, e si evita un inutile consumo di gas.
9. Se sul fornello più piccolo si vuole usare una pentola con diametro inferiore a 12 cm oppure la caffettiera moca per il caffè turco, si dovrebbe usare a tal fine l'apposito supporto fornito a corredo.
10. Si riportano in seguito le dimensioni del fondo delle pentole in corrispondenza con i fornelli da usare. Se si usano grandezze di pentole diverse, i fornelli non vengono utilizzati in modo efficace.

Pentole

Si consiglia l'uso delle pentole seguenti:

Fornello piccolo	Diametro: 12–18 cm
Fornello normale	Diametro: 18–24 cm
Fornello grande	Diametro: 24–28 cm

Potenze calorifiche dei fornelli a gas


Figura 9

Fornello piccolo	1,00 kW
Fornello normale	1,75 kW
Fornello grande	3,00 kW

Uso dei fornelli a gas


Figura 10

HSV 442 P EU

Per accendere un fornello a gas, premere e ruotare verso sinistra, fino alla posizione «» il relativo interruttore del fornello.


Assicurarsi che il fornello sia regolarmente acceso!
Altrimenti ripetere l'operazione.

Avvertenza

Se lasciate l'interruttore del fornello nella posizione d'accensione «», il dispositivo d'accensione continua ad accendere. Tutti i dispositivi di accensione si accendono contemporaneamente.

Durante la cottura i fornelli si possono spegnere a causa di liquidi traboccati, di forti correnti d'aria ecc. In tal caso chiudere immediatamente l'interruttore del fornello e ventilare abbondantemente l'ambiente. Pulire il piano di cottura ed i fornelli e riprendere la cottura.


HSV 442 K EU HSV 458 G EU HSV 465 A EU

Per accendere un fornello a gas, premere e ruotare verso sinistra, fino alla posizione «» il relativo interruttore del fornello. Tutti i dispositivi di accensione si accendono contemporaneamente.

Mantenere premuto l'interruttore del fornello ed attendere ca. 10 secondi. Con ciò si riscalda la sicurezza termica ed il fornello continua a bruciare.

Se per un motivo qualsiasi il fornello a gas si spegne, la sicurezza termica provvede a chiudere automaticamente l'alimentazione del gas.

Assicurarsi che il fornello sia regolarmente acceso!
Altrimenti ripetere l'operazione.

Se lasciate l'interruttore del fornello nella posizione d'accensione «», il dispositivo d'accensione continua ad accendere.

È possibile regolare la fiamma tra fiamma piccola e fiamma grande, in riferimento alla temperatura necessaria per la rispettiva pietanza.

Quando la cottura è terminata, spegnere il relativo interruttore del fornello.



Ruotando l'interruttore del fornello finché il punto sull'interruttore coincide con il punto sul piano di cottura, la fiamma si spegne ed il fornello è disinserito.

Fiamma grande

Premere e ruotare verso sinistra il relativo interruttore del fornello fino al simbolo di fiamma grande. In questa posizione il fornello a gas brucia alla massima potenza.

Fiamma piccola

Ruotando l'interruttore sul simbolo di fiamma piccola, il fornello brucia con una potenza inferiore.

Il forno

Selettore temperatura

Figura 11

I numeri intorno al selettore temperatura indicano le temperature regolabili del forno. I gradi ed i tempi di cottura delle pietanze sono diversi.

In appendice si riportano le tabelle di cottura e d'arrosto al forno idonee per la vostra cucina. Preghiamo di fare riferimento a quei dati per le temperature e le funzioni.









Il selettore temperatura si può regolare progressivamente. La temperatura del forno può essere regolata tra 50 °C e 260 °C.

Quando s'inserisce il selettore temperatura, la spia si accende. Questa si spegne quando la temperatura regolata è stata raggiunta e si riaccende ad ogni riscaldamento di mantenimento.

Selettore funzioni

Figura 12

Il selettore funzioni ha diversi gradi. Ogni grado corrisponde ad una funzione diversa. Consultare la tabella «Posizioni del selettore funzioni», le informazioni nella parte «Uso del forno» e la tabella, per sapere quali funzioni hanno i diversi gradi e quali possibilità essi offrono.

POSIZIONE	FUNZIONE	SPIEGAZIONI
	Spento	Forno fuori servizio.
	Lampada del forno, Motore ventola	Solo il motore della ventola è acceso e l'aria circola. Non vi è riscaldamento. Questa funzione è ideale per scongelare alimenti surgelati.
	Lampada del forno, Selettore temperatura, Spia, Motore ventola, Elemento riscaldante turbo	L'aria calda circola ad alta velocità e raggiunge ogni angolo del forno. Così è necessario meno calore e meno tempo.
	Lampada del forno, Selettore temperatura, Spia, Motore ventola, Elemento riscaldante superiore	Il calore del riscaldamento superiore è distribuito dalla ventola nel forno.
	Lampada del forno, Selettore temperatura, Spia, Elemento riscaldante inferiore; Elemento riscaldante superiore	Con il riscaldamento superiore ed inferiore la teglia da forno è riscaldata su due lati. Con ciò i cibi vengono cotti uniformemente dall'alto e dal basso.
	Lampada del forno, Selettore temperatura, Spia, Motore ventola, Elemento riscaldante inferiore; Elemento riscaldante superiore	Il calore del riscaldamento superiore ed inferiore è distribuito dalla ventola nel forno.
	Lampada del forno, Selettore temperatura, Spia, Motore ventola, Elemento riscaldante inferiore	Il calore del riscaldamento inferiore è distribuito dalla ventola nel forno.
	Lampada del forno, Selettore temperatura, Spia, Elemento riscaldante grill	L'elemento riscaldante grill è acceso. Questo tipo di riscaldamento si utilizza prevalentemente per l'arrosto e la cottura al grill. Il selettore temperatura deve essere regolato alla massima temperatura.

Uso del forno

Avvertenze importanti

Prima che il forno possa avviarsi, devono essere regolati il selettore funzioni ed il selettore temperatura e deve essere programmato l'orologio del forno.

Programmazione del forno

Figura 20

Programmazione elettronica

A) Segnale acustico

Usare per programmare il segnale acustico.

B) Tempo di cottura

Usare per programmare il tempo di cottura.

C) Tempo fine

Usare per programmare l'orologio, che permette di spegnere il forno automaticamente.

D) Regolazione manuale

Quando la programmazione non è necessaria e si vuole avviare subito la funzione regolata.




E) Indietro

Usare per mandare indietro l'ora.

F) Avanti

Usare per mandare avanti l'ora.

Spia

- 1  La spia è sempre accesa indica che il forno è programmato.
- 2  Questo simbolo sempre acceso indica che il forno è in funzione.
- 3  Questo simbolo sempre acceso indica che il segnale acustico è programmato.

Modi di funzionamento

1. **Manuale:**
Per avviare e terminare manualmente la cottura.
2. **Semiautomatico:**
Per avviare manualmente la cottura, poi il forno si spegne automaticamente all'ora programmata.
3. **Automatico:**
All'ora programmata il forno si avvia e poi si spegne automaticamente dopo il tempo di cottura programmato.

Attenzione:

L'orologio di questo forno funziona come un comune orologio. In caso d'interruzione dell'energia elettrica, il programma dell'orologio viene cancellato. Quando l'alimentazione elettrica è di nuovo disponibile, nel display appare «00:00». Riprogrammare allora l'orologio.

Avvertenza:

L'orologio è previsto per una frequenza di rete di 50 Hz. Se la frequenza di rete ha un valore superiore, l'orologio anticipa. Con una frequenza più lenta l'orologio ritarda.

Dopo avere programmato il forno, non premere i pulsanti **D** oppure **B/C** altrimenti il programma viene cancellato.

Avvertenza:

Non lasciare il forno incustodito, dopo avere selezionato il modo di funzionamento semiautomatico o automatico per la cottura di un dolce, pane o pasticcio. Questi cibi assorbono molto bene il calore, e perciò il tempo di cottura potrebbe essere più breve di quello indicato nella tabella.

Se dopo avere selezionato il funzionamento semiautomatico oppure automatico dovete uscire da casa, regolate la temperatura 10 °C più bassa ed il tempo di cottura 5 minuti più breve del valore inferiore indicato nella tabella di cottura.

Regolazione dell'orologio

Quando si collega l'apparecchio con l'alimentazione elettrica, nel display appare «00:00» intermittente. Questo significa che l'orologio deve essere regolato.


La regolazione dell'orologio è necessaria per usare le altre funzioni. A tal fine si devono premere contemporaneamente tre pulsanti. Procedere come segue:

- Premere contemporaneamente con la mano sinistra i pulsanti **B** e **C** e mantenerli premuti:
- Regolare con la mano destra l'ora attuale con i pulsanti **E** ed **F**.
- Fare attenzione che i pulsanti **B** e **C** siano effettivamente premuti insieme.
- Quando si rilasciano tutti i pulsanti, l'ora attuale è regolata.
- Dopo avere regolato l'ora attuale, fare attenzione che il selettore funzioni ed il selettore temperatura siano disinseriti. Altrimenti, quando l'ora è regolata, il forno si accende nel modo di funzionamento manuale.
Per fermare il modo di funzionamento manuale, leggere il capitolo «Fermare il funzionamento manuale».


Funzionamento manuale

Significa:

Avviare manualmente la cottura, senza programmazione, e terminarla anche personalmente, quando si vuole.

- Selezionare con il selettore temperatura la posizione che si vuole usare.
- Premere il pulsante **D**.
Il forno va ora in funzione. Ora il forno entrerà in funzione. Nel display dell'orologio elettronico appare  per il funzionamento manuale.
Ciò significa che il forno resterà in funzione, finché non sarà spento manualmente. La spia di funzionamento nel pannello comandi è accesa ed indica che gli elementi riscaldanti sono in funzione.

Fermare il funzionamento manuale:

- Premere una volta il pulsante **B** oppure **C**.
- Premere prima il pulsante **F** e poi il pulsante **E**.
- Il forno si spegne e nel display scompare il simbolo .
- Viene emesso il segnale acustico. Per interrompere anzi tempo questo segnale, premere il pulsante **B** oppure **C**.

Funzionamento semiautomatico

Significa:

Avviamento manuale della cottura e, dopo il tempo programmato, il forno si spegne automaticamente.

- Preparare l'alimento da cuocere ed introdurlo nel forno, all'altezza consigliata dalla tabella di cottura.
- Chiudere la porta del forno.
- Regolare il selettore funzioni ed il selettore temperatura secondo i consigli della tabella di cottura.
- Premere il pulsante **B**.
Nel display dell'orologio appare ora 00:00, in modo che sia possibile impostare il tempo di cottura.
- Premere il pulsante **F**, per indicare per quanto tempo il forno deve essere in funzione (in minuti).
Esempio: 00:30 significa che il forno sarà in funzione per 30 minuti.
Per le correzioni usare il pulsante **E**.

È possibile cambiare il tempo di cottura durante il funzionamento del forno. Procedere come segue:

- Premere il pulsante **B**. Il tempo residuo viene visualizzato (per es. 00:26).

Con i pulsanti **E** oppure **F** si può prolungare oppure abbreviare il tempo.

- Infine il forno si avvia. Nel display appare «AUTO». Ciò significa che il forno è programmato.
- Trascorso il tempo programmato, il forno si ferma automaticamente ed emette il segnale acustico.

- Per disattivare il segnale acustico, premere il pulsante **B** oppure **C**. Il tempo residuo durante il funzionamento del forno, premere il pulsante **B**.
Esempio: 00:26 significa che il forno resterà in funzione per altri 26 minuti. Infine viene di nuovo visualizzata l'ora attuale.

Interrompere il funzionamento

- Premere il pulsante **B**. Il tempo residuo viene visualizzato.
- Premere il pulsante **E**, finché nel display non appare 00:00.
Il forno si spegne.
- Viene emesso il segnale acustico. Per interrompere anzi tempo questo segnale, premere il pulsante **B** oppure **C**.

Funzionamento automatico

Significa:

Nel funzionamento automatico si regola l'inizio e la fine della cottura e con ciò la durata della cottura.

- Preparare l'alimento da cuocere ed introdurlo nel forno, all'altezza consigliata nella tabella di cottura.
- Chiudere la porta del forno.
- Regolare il selettore funzioni ed il selettore temperatura secondo i consigli della tabella di cottura.
- Premere il pulsante **B**.
Premere ora il pulsante **F**, per indicare per quanto tempo il forno deve essere in funzione (per es. 00:30).

Ciò fatto, il forno si avvia subito da solo. Questa è una condizione tecnica, che non deve tuttavia irritarvi. Continuate semplicemente la programmazione.

- Premere il pulsante **C**.

- Premere di nuovo il pulsante **F** per indicare il tempo fine. Con il pulsante **E** si può riportare indietro il tempo.
Regolare per es. 19:30.
Ciò significa che il forno si avvierà alle ore 19:00 e si fermerà automaticamente dopo 30 minuti, alle 19:30.
- Nel display appare «AUTO». Ciò significa che il forno è programmato.
- All'ora programmata il forno entra in funzione automaticamente. Trascorsa la durata regolata, il forno si spegne automaticamente.
- Viene emesso il segnale acustico. Per interrompere anzi tempo questo segnale, premere il pulsante **B** oppure **C**.
- Se in qualsiasi momento si preme il pulsante **B**, viene visualizzato il tempo di cottura.
Se si preme il pulsante **C** viene visualizzato il tempo fine. Ca. 4 secondi dopo (che è stato rilasciato il pulsante) nel display appare di nuovo l'ora attuale.

Ora si può modificare la durata ed il tempo fine. A tale scopo:

- Premere il pulsante **B**: pulsante **E** oppure **F**:
Con questi pulsanti si può modificare il tempo fine.
- Premere il pulsante **C**: pulsante **E** oppure **F**:
Con questi pulsanti si può modificare il tempo fine, per interrompere il programma.
- Premere il pulsante **B**.
Nel display appare il tempo di cottura programmato (per es. 00:30).
- Premere il pulsante **E** finché nel display non appare 00:00.
Il programma è ora cancellato.

Programmazione del segnale acustico

- Premere il pulsante **A**.
Nel display appare 00:00.
- Premere il pulsante **F** per regolare il tempo.
Con il pulsante **E** si può riportare indietro il tempo. Regolare per es. 00:35.
Ciò significa che il segnale acustico sarà emesso dopo 35 minuti.

Disattivare il segnale acustico

- Premere il pulsante **B** oppure **C**.

In qualsiasi momento si può cambiare il tempo regolato per il segnale acustico. A tal fine:

- Premere il pulsante **A**.
- Il tempo si può cambiare con i pulsanti **E** oppure **F**.

Cancellare la programmazione del segnale acustico

- Premere il pulsante **A**.
- Premere il pulsante **E** finché nel display non appare «00:00».
La programmazione del segnale acustico è ora cancellata.

Scelta del segnale acustico

Quando l'orologio indica l'ora attuale si può scegliere un segnale acustico premendo il pulsante **E**.

Il forno dispone di tre diversi segnali acustici.

Scongelare nel forno



Una speciale proprietà del forno è la possibilità di scongelare alimenti surgelati.

- Regolare il selettore funzioni sul simbolo qui sopra indicato.
- Regolare il selettore temperatura su "●".
- Programmare l'orologio secondo le indicazioni in questo libretto d'istruzioni per l'uso.
- Per i surgelati confezionati, procedere secondo le istruzioni sulla confezione.
- Inserire la griglia nella guida centrale del forno e disporre l'alimento da scongelare sul centro della griglia.
- Inserire una teglia da forno direttamente sotto la griglia, per raccogliere l'acqua di scongelamento.
- Per scongelare questi alimenti, a temperatura ambiente sarebbe necessario un tempo doppio rispetto a questa funzione del forno.
- Terminato lo scongelamento, riportare il selettore funzioni nella posizione «0». Cancellare il tempo programmato.

Cottura / Arrosto in posizione turbo



Figura 13

Con questo tipo di riscaldamento, il calore del corpo riscaldante anulare è distribuito da una ventola nell'interno del forno.

- In questa posizione la temperatura scelta deve essere inferiore rispetto agli altri tipi di riscaldamento. Così si risparmia energia.
- Con questa regolazione si possono preparare due teglie da forno con differenti alimenti, che possono essere cotti insieme con l'aiuto della tabella di cottura.
- Regolare il selettore temperatura del forno alla temperatura consigliata nella tabella di cottura per la pietanza da cuocere.
- Regolare il selettore funzioni sul simbolo qui sopra indicato.
- Programmare l'orologio secondo le indicazioni in questo libretto d'istruzioni per l'uso.
- Si consiglia di preriscaldare il forno per 10 minuti.
- Disporre gli alimenti nel contenitore consigliato nella tabella di cottura. Scegliere l'altezza d'inserimento ed il tempo di cottura consigliati nella tabella di cottura.
- È necessario fare attenzione che, oltre la teglia da forno, o le teglie da forno, che sono necessarie per la cottura, nel forno non vi siano altri oggetti.

- ❑ I valori della tabella si riferiscono alle stoviglie consigliate. Se si vogliono usare teglie diverse da quelle fornite con il forno, è necessario fare attenzione che queste siano idonee per forni ed alte temperature. Seguire le istruzioni del produttore.
- ❑ Quando si cuociono alimenti che contengono liquidi, si possono evitare spruzzi utilizzando stoviglie profonde. Poiché con il tempo il liquido evapora, può essere eventualmente necessario aggiungere liquido.
- ❑ Le diverse quantità di alimento nel contenitore ed eventuali oscillazioni della tensione nella rete elettrica hanno un'influenza diretta sulla durata di cottura e sul risultato. È necessario considerare ciò e stimare questi valori per il proprio uso, secondo la propria esperienza.
- ❑ Quando si lavora con pasta e stampi, fare attenzione che le forme siano riempite solo fino al massimo di $\frac{3}{4}$.
- ❑ Terminata la cottura o l'arrosto al forno, disinserire il selettore funzione ed il selettore temperatura e cancellare il tempo programmato.
- ❑ Estrarre dal forno la pietanza cotta e metterla in un posto sicuro.
- ❑ Poiché durante il raffreddamento il forno può essere ancora molto caldo, è indispensabile tenere lontano dal forno persone, animali ed oggetti.

Tenere presente quando si cuoce con due teglie da forno:

- ❑ Quando si vogliono cuocere alimenti diversi, scelti dalla tabella di cottura oppure il cui tempo di cottura è simile, si possono usare contemporaneamente due teglie da forno. Nella regolazione scegliere il valore di temperatura inferiore indicato nella tabella di cottura.

Figura 19

- ❑ Nella cottura contemporanea con due teglie, utilizzare l'altezza d'inserimento inferiore (1) e superiore (3) del forno.
- ❑ È opportuno preriscaldare il forno per 10 minuti con il valore di temperatura minimo consigliato dalla tabella di cottura per gli alimenti da cuocere.
- ❑ Rispetto alla cottura al forno con una sola teglia da forno, la cottura con due teglie richiede un tempo più lungo.
- ❑ In generale gli alimenti sulle due teglie richiedono tempi di cottura diversi. Perciò è opportuno estrarre dal forno la teglia con l'alimento già pronto e lasciare cuocere ancora l'altro.
- ❑ Nella cottura con due teglie da forno, la distribuzione del calore è diversa rispetto alla cottura con una teglia. Si raggiungono risultati di cottura più uniformi regolando la temperatura del forno 10 °C più bassa.

Essiccare verdura e frutta nella posizione turbo

Preparazione:

- Coprire la teglia con carta da forno impermeabile ai grassi.
- Disporre il selettore funzioni sulla posizione „T“.
- Selezionare la temperatura secondo la tabella di cottura.

- Programmare l'orologio del forno.
- Poiché verdura e frutta contengono molta acqua, durante l'essiccazione devono essere girate spesso.
- Quando l'essiccazione è terminata, togliere gli alimenti dalla carta stesa sulla teglia.


Tabella per l'essiccazione:

Alimento	Teglie da forno e posizioni	Temperatura in °C	Durata in ore
800 gr fette di mela	2 teglie da forno; una nell'altezza inferiore ed una nell'altezza superiore	80	5
800 gr fette di pera	2 teglie da forno; una nell'altezza inferiore ed una nell'altezza superiore	80	8
1,5 kg prugne	2 teglie da forno; una nell'altezza inferiore ed una nell'altezza superiore	80	5-9
200 gr verdura o 200 gr menta basilico, ecc.	2 teglie da forno; una nell'altezza inferiore ed una nell'altezza superiore	80	90 minuti

Sterilizzare e conservare sotto vuoto nella posizione turbo

- ❑ Usare verdura e frutta di buona qualità e fresca. Lavarla bene. Lasciare sgocciolare l'acqua. Lasciare sgocciolare l'acqua.
- ❑ Sterilizzare i vasetti per conserve. Usare appositi vasetti per conserve nuovi (con coperchi a vite). Essi devono essere puliti e resistenti al calore. Usare preferibilmente vasetti da 1 litro.
- ❑ Non riempire i vasetti fino all'orlo. Si consiglia di lasciare in alto 2-3 cm di spazio.
- ❑ Avvitare e stringere con forza i coperchi dei vasetti. Altrimenti il calore può provocare la fuoruscita di conserva.

Regolazioni:

- ❑ Disporre i vasetti di conserva sulla teglia da forno inferiore. I vasetti non devono essere tra loro in contatto.
- ❑ Versare acqua calda ad 80 °C (750 ml) nella teglia da forno.
- ❑ Chiudere la porta del forno.
- ❑ Disporre il selettore funzioni sulla posizione «».
- ❑ Disporre il selettore temperatura su 100-125 °C.
- ❑ Programmare l'orologio del forno.

Avvertenza

- ❑ Poiché l'acqua nella teglia evapora a causa del calore, sarà eventualmente necessario aggiungere acqua calda ad 80 °C. La quantità d'acqua nella teglia non deve mai superare 750 ml.

- ❑ Le indicazioni dei tempi sotto riportate sono indicazioni di valori approssimativi. Questi possono essere influenzati dalla temperatura dell'alimento, dal numero di vasetti e dalla quantità di alimenti nei vasetti.

Dopo un certo tempo si formano bollicine, che nei vasetti risalgono ad intervalli regolari. Constatato ciò, procedere come segue:

- ❑ Nella conservazione di frutta, disinserire subito il selettore funzioni ed il selettore temperatura e, nella conservazione di verdura, disinserrirli dopo il tempo sotto indicato e cancellare il tempo programmato.
- ❑ Lasciare riposare i vasetti di conserva per altri 25-30 minuti nel forno, prima di estrarli.
- ❑ Il raffreddamento completo dei vasetti nel forno incrementa la formazione di batteri e di acidi. Questo non è consigliabile.
- ❑ Dopo avere sbrigato le operazioni descritte nella tabella, capovolgere i vasetti e disporli su un canovaccio asciutto e pulito. I coperchi devono essere rivolti verso il basso ed i vasetti non devono toccarsi. Lasciare raffreddare completamente i vasetti.

Avvertenza

- ❑ Quando si tolgono i vasetti caldi dal forno, non poggiarli su superfici fredde oppure bagnate. I vasetti possono scoppiare.

Tabella per sterilizzare e conservare:

Alimenti in vasetti da 1 l	Tempo fino allo spegnimento del forno dopo la formazione di bollicine (minuti)	Post-riscaldamento nel forno (minuti)
Mele dure	Subito	15
Prugne	Subito	15
Amarene	Subito	15
Corniole	Subito	15
Ambretta	10	10
Piselli	20	10
Pomodori	15	10
Fagiolini	20	10

Cottura / Arrosto con aria calda e riscaldamento superiore



Figura 14

Con questa regolazione, l'aria calda proveniente dal riscaldamento superiore è distribuita dalla ventola nel forno.

- Regolare il selettore temperatura del forno alla temperatura consigliata nella tabella di cottura per la pietanza da preparare.
- Regolare il selettore funzioni sul simbolo qui sopra indicato.
- Programmare l'orologio secondo le istruzioni in questo libretto d'istruzioni per l'uso.
- Si consiglia di preriscaldare il forno per 5 minuti.
- Disporre gli alimenti nel contenitore consigliato nella tabella di cottura. Scegliere l'altezza d'inserimento ed il tempo di cottura consigliati dalla tabella di cottura.
- Questa regolazione è ideale per arrostitire grandi pezzi di carne.
- Disporre la carne per l'arrosto al centro della griglia. Inserire sotto una teglia da forno oppure il tegame di vetro (accessorio speciale), per raccogliere il liquido che cola dalla carne.
- Per arrostitire pesce o prodotti di carne, versare nella sottostante teglia di raccolta circa un bicchiere d'acqua. Così facendo da un canto l'arrosto diventa molto più tenero e gustoso, e dall'altro la teglia da forno dopo può essere lavata più facilmente. Oppure usare un idoneo contenitore per arrosto di metallo o di vetro termoresistente, con il quale si può cuocere l'arrosto aperto. Disporre il contenitore sulla griglia.

- ❑ Prima della cottura, la carne può essere insaporita per 1–2 ore in un condimento di olio, salsa di soia e spezie, in frigorifero. Così la carne diventa tenera e gustosa. Prendere i pezzi di carne dalla marinata e disporli sulla griglia. La marinata restante può essere versata nella teglia da forno destinata a raccogliere il liquido che gocciola dalla carne.
- ❑ Girare i pezzi di carne dopo $\frac{2}{3}$ del tempo di cottura.
- ❑ Disporre l'alimento da cuocere sulla griglia.
- ❑ Durante l'arrosto, tenere la porta del forno chiusa.
- ❑ Fare attenzione che durante la preparazione dell'arrosto nel forno non vi siano altri oggetti, tranne la griglia e la teglia da forno.
- ❑ Il tempo di cottura degli alimenti varia secondo la quantità e la grandezza degli alimenti ed inoltre secondo le locali oscillazioni della tensione elettrica.
- ❑ Terminata la cottura o l'arrosto al forno, disinserire il selettore funzioni ed il selettore temperatura e cancellare il tempo programmato.
- ❑ Estrarre dal forno la pietanza cotta e disporla in un posto sicuro.
- ❑ Poiché durante il raffreddamento il forno può essere ancora molto caldo, è indispensabile tenere lontano dal forno persone, animali ed oggetti.

Cottura / Arrosto con riscaldamento superiore ed inferiore



Figura 15

Questa funzione è definita riscaldamento convenzionale. Con essa il calore raggiunge l'alimento uniformemente dall'alto e dal basso.

- ❑ Regolare il selettore temperatura del forno alla temperatura consigliata nella tabella di cottura per la pietanza da preparare.
- ❑ Regolare il selettore funzioni sul simbolo qui sopra indicato.
- ❑ Programmare l'orologio secondo le istruzioni in questo libretto d'istruzioni per l'uso.
- ❑ Si consiglia di preriscaldare il forno per 10 minuti.
- ❑ Disporre gli alimenti nel contenitore consigliato nella tabella di cottura. Scegliere l'altezza d'inserimento ed il tempo di cottura consigliati dalla tabella di cottura.
- ❑ Questo tipo di riscaldamento è molto indicato per la cottura su una teglia da forno.

- Questo tipo di riscaldamento è consigliato innanzitutto per pietanze come dolci, biscuit, specialità di pasta sfoglia, sformato di pasta, lasagne e pizza.
- Terminata la cottura o l'arrosto al forno, disinserire il selettore funzioni ed il selettore temperatura e cancellare il tempo programmato.
- Estrarre dal forno la pietanza cotta e disporla in un posto sicuro.
- Poiché durante il raffreddamento il forno può essere ancora molto caldo, è indispensabile tenere lontano dal forno persone, animali ed oggetti.
- Questo tipo di riscaldamento è molto indicato per la preparazione di dolci.
- Questo tipo di riscaldamento è consigliato per la cottura su una teglia da forno.
- Terminata la cottura o l'arrosto al forno, disinserire il selettore funzioni ed il selettore temperatura e cancellare il tempo programmato.
- Estrarre dal forno la pietanza cotta e disporla in un posto sicuro.
- Poiché durante il raffreddamento il forno può essere ancora molto caldo, è indispensabile tenere lontano dal forno persone, animali ed oggetti.

Cottura / Arrosto con aria calda e riscaldamento superiore-/inferiore



Figura 16

Con questo tipo di riscaldamento il calore, che proviene dal riscaldamento superiore ed inferiore, è distribuito uniformemente nel forno da una ventola.

- Regolare il selettore temperatura del forno alla temperatura consigliata nella tabella di cottura per la pietanza da preparare.
- Regolare il selettore funzioni sul simbolo qui sopra indicato.
- Programmare l'orologio secondo le istruzioni in questo libretto d'istruzioni per l'uso.
- Si consiglia di preriscaldare il forno per 10 minuti.
- Disporre gli alimenti nel contenitore consigliato nella tabella di cottura. Scegliere l'altezza d'inserimento ed il tempo di cottura consigliati nella tabella di cottura.

Cottura / Arrosto con aria calda e riscaldamento inferiore



Figura 17

Con questo tipo di riscaldamento il calore, che proviene dal riscaldamento inferiore, è distribuito uniformemente nel forno da una ventola.

- Questo tipo di riscaldamento è molto indicato per pietanze che hanno bisogno di maggiore calore da sotto. Ma anche per pietanze, il cui fondo nella precedente cottura non era cotto completamente.
- Regolare il selettore temperatura del forno alla temperatura consigliata nella tabella di cottura per la pietanza da preparare.
- Regolare il selettore funzioni sul simbolo qui sopra indicato.
- Programmare l'orologio secondo le istruzioni in questo libretto d'istruzioni per l'uso.

- Si consiglia di preriscaldare il forno per 10 minuti.
- Disporre gli alimenti nel contenitore consigliato nella tabella di cottura. Scegliere l'altezza d'inserimento ed il tempo di cottura consigliati nella tabella di cottura.
- Questo tipo di riscaldamento è consigliabile per la cottura su una teglia da forno.
- Terminata la cottura o l'arrosto al forno, disinserire il selettore funzioni ed il selettore temperatura e cancellare il tempo programmato.
- Estrarre dal forno la pietanza cotta e disporla in un posto sicuro.
- Poiché durante il raffreddamento il forno può essere ancora molto caldo, è indispensabile tenere lontano dal forno persone, animali ed oggetti.
- Disporre gli alimenti da cuocere al grill sulla griglia in dotazione ed inserire questa nell'altezza consigliata nella tabella di cottura.
- Durante la cottura al grill tenere la porta del forno chiusa.
- Fare attenzione che durante la cottura al grill nel forno non vi siano altri oggetti oltre la griglia e la teglia da forno.
- Inserire nel forno, direttamente sotto la griglia, una teglia da forno oppure il tegame di vetro (accessorio speciale). In essi si raccoglie il liquido che cola.
- Per cuocere al grill carne e prodotti di carne, versare un bicchiere d'acqua nella teglia di raccolta. Così facendo da un canto la carne da cuocere diventa molto più tenera e gustosa, dall'altro la teglia successivamente può essere lavata molto più facilmente.

Riscaldamento grill



Figura 18

Questo tipo di riscaldamento è stato sviluppato per una comoda cottura al grill in forno. Essa è molto indicata per cuocere al grill bistecche, pezzi di pollo, polpette di carne, salsicciotti e per tostare pane.

- Regolare il selettore temperatura alla temperatura massima indicata.
- Regolare il selettore funzioni sul simbolo qui sopra indicato.
- Programmare l'orologio secondo le istruzioni in questo libretto d'istruzioni per l'uso.
- Si consiglia di preriscaldare il forno per 5 minuti.
- Prima della cottura al grill, la carne può essere messa per 1-2 ore in una marinata di olio, salsa di soia e spezie e conservata in frigorifero. Così la carne diventa tenera e gustosa. Prendere i pezzi di carne dalla marinata e disporli sulla griglia. La marinata restante può essere versata nella teglia da forno destinata a raccogliere il liquido che gocciola dalla carne. La marinata, che evapora a causa del calore, conferisce alla carne un aroma eccezionale.
- Dopo $\frac{2}{3}$ del tempo di cottura al grill capovolgere i pezzi di carne.
- Disporre sulla griglia gli alimenti da cuocere al grill.

- ❑ Durante la cottura al grill, il calore proviene solo dall'elemento riscaldante grill superiore. Fare attenzione che la carne non venga a contatto con l'elemento riscaldante del grill.
Tenere presente che lo strato superiore dei pezzi di carne più spessi diventa più croccante della parte interna.
- ❑ Il tempo di cottura al grill varia secondo la quantità e la grandezza degli alimenti ed inoltre in dipendenza da possibili oscillazioni di tensione.
- ❑ Quando la cottura al grill è terminata, disinserire il selettore funzione ed il selettore temperatura e cancellare il tempo programmato.
- ❑ Estrarre dal forno la griglia e la teglia da forno o il tegame di vetro e metterli in un luogo sicuro.
- ❑ Poiché durante il raffreddamento il forno può essere ancora molto caldo, è indispensabile tenere lontano dal forno persone, animali ed oggetti.
- ❑ Dopo il raffreddamento, bisognerebbe pulire l'interno del forno con una soluzione di acqua e detersivo. Con ciò si eliminano immediatamente possibili resti di alimenti ed odori residui, che alla successiva cottura nel forno potrebbero avere effetti negativi.

Teglie da forno, avvertenze importanti

- ❑ Per le pietanze, che si vogliono cuocere nel forno, consigliamo i contenitori indicati nella tabella di cottura.
- ❑ Oltre la teglia da forno e la griglia fornite a corredo, si possono usare idonei contenitori di vetro, stampi da forno e teglie da forno speciali in vendita nei negozi specializzati per casalinghi. A tal proposito osservare la prescrizioni dei produttori.
- ❑ Se si usano piccoli contenitori ecc., disporli sul centro della griglia.

Per le teglie da forno smaltate vale quanto segue:

- ❑ Se gli alimenti da cuocere o arrostiti in forno non riempiono completamente la teglia da forno, gli alimenti deposti nella teglia sono presi direttamente dal congelatore oppure la teglia da forno viene utilizzata per raccogliere liquidi nella cottura al grill, l'elevato calore, che si sviluppa durante i diversi modi di cottura, può deformare la teglia da forno. La teglia riprende la forma originaria solo dopo che, alla fine del lavoro, si raffreddata completamente. Questo è un effetto fisico assolutamente normale, causato dal calore.

- Se per la cottura si utilizza un contenitore di vetro, finché questo è ancora molto caldo deve essere protetto dal freddo e dal contatto con superfici fredde ed umide. Poggiare il contenitore su uno strofinaccio asciutto e lasciarlo raffreddare lentamente. Altrimenti potrebbe rompersi.

Figura 19

- Il forno dispone di 3 altezze d'inserimento, che possono essere utilizzate per inserire la teglia da forno o la griglia, per la cottura nel forno. La tabella di cottura indica l'altezza d'inserimento adatta per il rispettivo impiego.

Pulizia, cura e manutenzione

Per la pulizia, cura e manutenzione osservare quanto segue:

1. Per pulire il forno, il pannello comandi, la porta del forno, le teglie da forno e le altre parti del forno, non usare spazzole dure, lana d'acciaio oppure oggetti acuminati, come i coltelli. Non usare nemmeno prodotti abrasivi, pulitori e detersivi, che possono provocare graffi. Per vedere meglio durante la pulizia, si può accendere la lampada del forno.
2. Pulire per es. l'interno del forno con uno straccio umido e detersivo per piatti, e lavarlo infine con acqua pulita. Infine asciugare.
3. Non usare detersivi asciutti ed in polvere.
Strofinare con un panno umido il pannello comandi, il piano di cottura, il forno e le altre superfici smaltate e poi asciugare.
4. Per la pulizia evitare assolutamente l'uso di oggetti acuminati ed a spigoli vivi. Usare spugne morbide e detersivo liquido.
5. Per pulire le superfici di vetro utilizzare pulitori speciali per vetri.
6. Ogni tanto lavare i bruciatori a gas con un poco di acqua e detersivo per piatti e pulire i canali del gas con una spazzola. (Ricollocare poi correttamente gli elementi del bruciatore a gas).
7. Rimuovere accuratamente i liquidi contenenti acido, come il succo di limone ecc. oppure l'olio ed i residui di cibi, che cadono sull'apparecchio.

8. I pulitori per forni e cucine possono avere un effetto chimico corrosivo e provocare eventualmente macchie. Sconsigliamo il loro uso.
9. Per la pulizia non utilizzare prodotti infiammabili, come diluenti, benzina, benzolo o acido.
10. Per la pulizia interna del forno non usare prodotti abrasivi. Questi possono provocare graffi. Specialmente nella pulizia del pannello comandi questi prodotti possono cancellare le scritte e simboli.
11. I vapori d'acqua e di olio che si depositano sul top di vetro, che durante la cottura è aperto e poggiato indietro, dovrebbero essere rimossi ogni settimana con un panno asciutto.
12. Pulire subito il pannello comandi dell'apparecchio se è stato sporcato con residui di cibo, olio e liquido traboccato.
13. Se il vostro apparecchio è stato dotato di superfici di acciaio inox, per la pulizia di queste superfici si deve usare una spugna morbida ed acqua e sapone. Strofinare le superfici di acciaio inox nel senso di scorrimento o parallelamente al senso di scorrimento dei segni di spazzolatura sulla superficie. Per la pulizia evitare l'uso di oggetti duri, acuminati e che graffiano. Pulire immediatamente le macchie dalla superficie di acciaio inox. Quando le superfici di acciaio inox si bagnano devono subito essere asciugate con un panno morbido, per evitare la formazione di macchie d'acqua.

Istruzioni per il top di vetro

Figura 21, 22

Il coperchio di vetro è stato sottoposto ad uno speciale trattamento termico (temprato). Per la pulizia può essere smontato e rimontato. Nello smontaggio o montaggio si deve fare attenzione alle tensioni provocate dalle cerniere. Per regolare la tensione il top deve essere completamente aperto. Il top di vetro non deve essere mai chiuso quando i fornelli o le griglie sono caldi. Non deporre sul top oggetti pesanti, caldi o freddi. Proteggere il top da colpi forti. Un cattivo uso potrebbe provocare la rottura del top. È sempre opportuno tenere aperto il top di vetro quando il forno è in funzione. Così si agevola l'uscita del vapore.

Avvertenze per la cottura

Le indicazioni nella tabella di cottura rappresentano valori orientativi da noi accertati nella nostra cucina di prova a 230 V e 20–25 °C di temperatura ambiente (con pietanze scelte).

I risultati da voi raggiunti possono differire dai valori orientativi; causa di ciò sono:

- a) Oscillazioni di tensione nella rete di alimentazione
 - b) Uso di alimenti diversi con diversa qualità. Diverse temperature iniziali.
 - c) Differenze di quantità degli alimenti utilizzati.
 - d) Inosservanza dei valori indicati nella tabella.
 - e) Differenze nelle dimensioni delle teglie da forno, consigliate per l'uso.
- Le indicazioni dei tempi nella tabella si riferiscono all'introduzione nel forno freddo. Se il forno viene preriscaldato, bisognerebbe prima introdurre la teglia da forno nel forno preriscaldato e poi avviare il tempo consigliato nella tabella di cottura.

- ❑ Secondo le nostre esperienze, si possono raggiungere buoni risultati anche con valori diversi da quelli della tabella di cottura.
- ❑ Poiché durante il funzionamento il forno si riscalda molto, è indispensabile tenere i bambini lontano dalla cucina.
- ❑ Non aprire troppo spesso la porta del forno durante la cottura. Il calore potrebbe altrimenti distribuirsi irregolarmente influenzando così il risultato. Circa 10 minuti prima della fine del tempo di cottura si può aprire brevemente la porta del forno e controllare il risultato di cottura.
- ❑ Terminato il tempo di cottura, disinnescare il selettore funzione ed il selettore temperatura. Il tempo programmato con l'orologio del forno deve essere cancellato.

Consigli per la cottura

1. Come posso accertare che il dolce all'interno è ben cotto?
10 minuti prima della fine del tempo di cottura infilare uno stecchino di legno (o uno spiedino) nel punto più alto del dolce. Se quando lo estraete su di esso non aderisce nulla, il dolce è completamente cotto. Ora si può spegnere il forno. Il calore residuo viene utilizzato per il tempo di post-cottura.
2. Che faccio se il dolce si affloscia?
Al prossimo dolce usare per l'impasto un poco di liquido in meno oppure regolare la temperatura del forno 10 °C più bassa. Si consiglia di rispettare le ricette ed anche i tempi di miscelazione degli ingredienti.

3. Vorrei cuocere sui fornelli o in forno una pietanza non indicata nella tabella di cottura. Che fare?

Per il confronto scegliere dalla tabella di cottura una pietanza simile con i relativi valori prescritti. Regolare la temperatura 10 °C più bassa.

4. Il mio dolce è cresciuto al centro, ma non sui lati. Che fare?

La prossima volta regolare la temperatura un poco più bassa ed introdurre il dolce nel forno un poco più in basso (abbassare di un'altezza d'inserimento).

5. Il dolce è cotto e troppo secco all'esterno, ma all'interno non è ancora ben cotto. Che fare?

La prossima volta regolare la temperatura un poco più bassa e cuocere più a lungo.

6. Durante la cottura gli ingredienti traboccano lateralmente sulla teglia. Che fare?

La prossima volta scegliere uno stampo più profondo e ridurre gli ingredienti.

7. Non riesco a staccare il dolce dallo stampo. Che fare?

Staccare con precauzione il dolce sui lati con un coltello dalla teglia da forno o dallo stampo. Capovolgere poi la teglia o lo stampo e coprirli con un panno umido. La prossima volta cospargere prima la teglia o lo stampo con burro e farina/pangrattato.

8. Come posso risparmiare energia nella cottura di dolci ecc.?

Usare stampi oscuri, che tengono meglio il calore. Preriscaldare il forno solo se espressamente richiesto. Nei lunghi tempi di cottura spegnere il forno 10 minuti prima della fine del tempo di cottura; il calore residuo basterà per ultimare la cottura. Se si vuole cuocere più di un dolce è meglio cuocerli affiancati oppure consecutivamente.

Consigli per la cottura di arrosti ed al grill

1. L'arrosto è molto oscuro ed in alto è parzialmente bruciato?
La prossima volta introdurre l'arrosto nel forno un'altezza più in basso o regolare una temperatura inferiore.
2. L'arrosto ha un bell'aspetto, ma la salsa si è attaccata e bruciata.
La prossima volta usare un contenitore più piccolo oppure più salsa. Poiché con il calore la salsa evapora, durante la cottura dell'arrosto si può aggiungere un poco di liquido.
3. I pezzi di carne non sono arrostiti uniformemente?
I pezzi di carne per l'arrosto dovrebbero avere lo stesso spessore e la stessa grandezza. Essi dovrebbero essere disposti al centro e non troppo lateralmente. Dopo $\frac{2}{3}$ del tempo capovolgere i pezzi di carne.

Che fare se ...

1. Il forno non funziona:

Controllare se l'orologio del forno è stato programmato. Il selettore funzioni ed il selettore temperatura devono essere regolati.

Si prega di controllare se la spina per l'alimentazione elettrica è inserita e se nella presa vi è corrente.

Controllare il dispositivo di sicurezza dell'impianto domestico. Verificare se è stata staccata l'energia elettrica.

2. La cucina non funziona:

Verificare se l'alimentazione del gas è regolare (non usare mai la fiamma per questo controllo).

Controllare se il rubinetto del gas è aperto e se gli elementi dei bruciatori sono collocati correttamente.

Controllare se i canali del gas (aperture di uscita del gas) sono otturati. Eventualmente pulirli.

Pulire le teste dei bruciatori. Controllare se la spina per l'alimentazione elettrica del forno è inserita e se nella presa vi è corrente elettrica.

Controllare il dispositivo di sicurezza dell'impianto domestico. Verificare se è stata staccata l'energia elettrica.

Controllare se i fornelli a gas funzionano.

Se sono stati adottati questi provvedimenti e la cucina o il forno continuano a non funzionare, rivolgersi al più vicino **servizio assistenza clienti**.

Se si avverte odore di gas, senza che l'apparecchio sia in funzione, chiudere immediatamente l'alimentazione del gas.

3. La lampada del forno non funziona:

Controllare il dispositivo di sicurezza dell'impianto domestico. Verificare se vi è un'interruzione dell'energia elettrica.

Si prega di controllare se la spina per l'alimentazione elettrica è inserita e se nella presa vi è corrente.

Se non vi sono inconvenienti nell'alimentazione dell'energia elettrica, la lampada del forno deve essere sostituita. Procedere in tal caso come segue:

Estrarre la spina del cavo di allacciamento del forno dalla presa.

Ruotare verso sinistra la protezione di plastica della lampada del forno e toglierla.

Sostituire la lampadina difettosa con una lampadina nuova.

Trovate una lampadina nuova presso il nostro servizio assistenza clienti.

Applicare di nuovo la protezione di plastica della lampada del forno.

Inserire di nuovo la spina del cavo di allacciamento del forno nella presa.

Controllare il funzionamento della lampada del forno, ruotando il selettore funzioni.

Se avete fatto ciò e la cucina, il forno oppure la lampada del forno non funzionano ancora, rivolgetevi al **servizio assistenza clienti**.

Se chiamate il servizio assistenza, siete pregati d'indicare il numero di serie del vostro apparecchio.



Trovate il numero di serie dell'apparecchio sulla targhetta d'identificazione disposta all'interno della carcassa del forno sul lato sinistro. Aprite a tal fine la porta del forno ed estraete il cassetto del forno.

Si riporta qui sotto un esempio della targhetta d'identificazione.

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

Se trascrivete qui sopra con precisione i numeri e li indicate esattamente con il vostro problema al servizio assistenza clienti, contribuite a far sì che il servizio assistenza clienti possa aiutarvi in modo ancora più rapido ed efficace.

Tabella di cottura



Piantanze	Teglia da forno / stampo da forno / contenitore	Temperatura in °C	Durata in minuti				
				Altezza d'inserimento	Temperatura in °C	Durata in minuti	Altezza d'inserimento
Dolce	Stampo per dolci	160-170	55-65	2			
Biscuit	Stampo a cerniera Ø 26 cm	155-165	35-45	2			
Pasticcini	Teglia da forno	160-170	20-35	3			
Biscotti	Teglia da forno	160-170	15-30	3			
Pasticcio di pasta frolla	Teglia da forno	165-175	30-40 (*)	2			
Pasticcio in pasta sfoglia	Teglia da forno	180-190	45-55	2			
Torta di pasta sfoglia	Teglia da forno	210-220	25-35	2			
Panini	Teglia da forno	160-170	30-40	2			
Pizza	Teglia da forno o stampo da forno tondo di vetro	180-190	35-50	2			
Torta di mele	Tortiera	180-190	30-40	2			
Dolce di frutta	Stampo per dolci	160-170	55-65	2			
Meringhe	Teglia da forno						
Sformato di pasta	Stampo per sfornati quadrangolare di vetro	175-185	55-65	2			
Lasagne	Stampo per sfornati quadrangolare di vetro	175-185	55-65	2			
Verdura gratinata	Stampo per sfornati ovale di vetro	190-200	55-65	2			
Arrosti di vitello	Pentola per arrostiti con coperchio	185-195	65-75	2			
Stufato di verdura	Casseruola con coperchio	165-180	75-85	2			

* non preriscaldare



Pietanze	Teglia da forno / stampo da forno / contenitore	Tempe- ratura in °C	Durata in minuti	Griglia		Pirofila	
				Altezza d'inseri- mento	Tempe- ratura in °C	Durata in minuti	Altezza d'inseri- mento
Pesce in conteni- tore di coccio	Stampo per stufati con coperchio	190-200	35-45	2			
Carne di vitello con salsa	Pirofila tonda profonda di vetro						
Pesce (1 kg)	Sulla griglia o sulla teglia da forno				250-280	15-25	3
Bistecca di manzo (spessore 1 cm)	Griglia e sotto teglia da forno						
Bistecca di manzo (spessore 2 cm)	Griglia e sotto teglia da forno				240-280	20-25	3
Polpette di carne alla griglia (500 gr)	Griglia e sotto teglia da forno						
Pezzi di pollo (500 gr)	Sulla griglia o sulla teglia da forno						
Salsicciotti, salsiccia	Griglia e sotto teglia da forno						
Pane tostato	Griglia e sotto teglia da forno						
Tacchino al grill (3 kg)	Griglia e teglia da forno alla stessa altezza				170-190	90-110	1
Pollo intero (1 kg)	Griglia e sotto teglia da forno				230-240	40-50	2
Cosciotto d'agnello con salsa (1 ½ kg)	Pirofila tonda profonda di vetro sulla griglia				170-190	90-110	1

* non preriscaldare

Pietanze	Teglia da forno / stampo da forno / contenitore	Temperatura in °C	Durata in minuti				
				Altezza d'inserimento	Temperatura in °C	Durata in minuti	Altezza d'inserimento
Dolce	Stampo per dolci	165-175	55-65	2	165-175	55-65	2
Biscuit	Stampo a cerniera Ø 26 cm	165-180	30-40	2	165-180	30-35	2
Pasticcini	Teglia da forno	165-175	20-35	2	155-165	20-35	2
Biscotti	Teglia da forno	165-175	15-30	2	160-170	15-30	2
Pasticcio di pasta frolla	Teglia da forno	165-175	30-40(*)	2	160-170	30-40(*)	2
Pasticcio in pasta sfoglia	Teglia da forno	190-200	45-55	2	180-190	45-55	2
Torta di pasta sfoglia	Teglia da forno	220-230	25-35	2	220-230	25-35	2
Panini	Teglia da forno				170-180	35-50	2
Pizza	Teglia da forno o stampo da forno tondo di vetro	190-200	25-35	2	185-195	30-35	2
Torta di mele	Tortiera	200-210	25-35	2	190-200	35-40	2
Dolce di frutta	Stampo per dolci	165-175	55-65	2	165-175	55-60	2
Meringhe	Teglia da forno	150-170	30-35		160-170	25-35	2
Sformato di pasta	Stampo per sformati quadrangolare di vetro	180-190	55-65	2	180-190	55-65	2
Lasagne	Stampo per sformati quadrangolare di vetro	180-190	55-65	2	180-190	55-65	2
Verdura gratinata	Stampo per sformati ovale di vetro						
Arrostito di vitello	Pentola per arrostiti con coperchio				185-195	65-75	2
Stufato di verdura	Casseruola con coperchio				155-175	75-85	2
Pesce in contenitore di coccio	Stampo per stufati con coperchio				190-200	35-40	2

* non preriscaldare



Pietanze	Teglia da forno / stampo da forno / contenitore	Temperatura in °C	Durata in minuti	Altezza d'inserimento	Temperatura in °C	Durata in minuti	Altezza d'inserimento
Carne di vitello con salsa	Pirofila tonda profonda di vetro				180-190	40-60	2
Pesce (1 kg)	Sulla griglia o sulla teglia da forno						
Bistecca di manzo (spessore 1 cm)	Griglia e sotto teglia da forno						
Bistecca di manzo (spessore 2 cm)	Griglia e sotto teglia da forno						
Polpette di carne alla griglia (500 gr)	Griglia e sotto teglia da forno						
Pezzi di pollo (500 gr)	Sulla griglia o sulla teglia da forno				220-240	35-50	2
Salsicciotti, salsiccia	Griglia e sotto teglia da forno						
Pane tostato	Griglia e sotto teglia da forno						
Tacchino al grill (3 kg)	Griglia e teglia da forno alla stessa altezza						
Pollo intero (1 kg)	Griglia e sotto teglia da forno						
Cosciotto d'agnello con salsa (1 ½ kg)	Pirofila tonda profonda di vetro sulla griglia				170-185	90-110	2

* non preiscaldare



Pietanze	Teglia da forno / stampo da forno / contenitore	Temperatura in °C	Durata in minuti	Altezza d'inserimento	Temperatura in °C	Durata in minuti	Altezza d'inserimento
Dolce	Stampo per dolci						
Biscuit	Stampo a cerniera Ø 26 cm						
Pasticcini	Teglia da forno						
Biscotti	Teglia da forno						
Pasticcio di pasta frolla	Teglia da forno						
Pasticcio in pasta sfoglia	Teglia da forno						
Torta di pasta sfoglia	Teglia da forno						
Panini	Teglia da forno						
Pizza	Teglia da forno o stampo da forno tondo di vetro	200-220	30-45	2			
Torta di mele	Tortiera						
Dolce di frutta	Stampo per dolci	155-165	50-65	2			
Meringhe	Teglia da forno						
Sformato di pasta	Stampo per sfornati quadrangolare di vetro						
Lasagne	Stampo per sfornati quadrangolare di vetro						
Verdura gratinata	Stampo per sfornati ovale di vetro						
Arrosti di vitello	Pentola per arrostiti con coperchio						
Stufato di verdura	Casseruola con coperchio						
Pesce in contenitore di coccio	Stampo per stufati con coperchio						

* non preriscaldare



Pietanze	Teglia da forno / stampo da forno / contenitore	Temperatura in °C	Durata in minuti	Altezza d'inserimento	Temperatura in °C	Durata in minuti	Altezza d'inserimento
Carne di vitello con salsa	Pirofila tonda profonda di vetro	180-190	40-60	2			
Pesce (1 kg)	Sulla griglia o sulla teglia da forno	190-200	30-50	2	260	15-25	3
Bistecca di manzo (spessore 1 cm)	Griglia e sotto teglia da forno				260	15-25	3
Bistecca di manzo (spessore 2 cm)	Griglia e sotto teglia da forno				260	20-35	3
Polpette di carne alla griglia (500 gr)	Griglia e sotto teglia da forno				260	15-25	3
Pezzi di pollo (500 gr)	Sulla griglia o sulla teglia da forno				260	20-25	3
Salsicciotti, salsiccia	Griglia e sotto teglia da forno				260	4-10	3
Pane tostato	Griglia e sotto teglia da forno				260	2-5	3
Tacchino al grill (3 kg)	Griglia e teglia da forno alla stessa altezza						
Pollo intero (1 kg)	Griglia e sotto teglia da forno						
Cosciotto d'agnello con salsa (1½ kg)	Pirofila tonda profonda di vetro sulla griglia						

* non preriscaldare

Dati tecnici - Gas

Bruciatore		Tipi di gas									
Indichiamo qui quali sono i tipi di gas che si possono utilizzare ed i valori relativi al tipo di gas.		G-20 P= 37,78 M/m ³	G-20 P= 32,51 M/m ³	G-25 P= 32,49 M/m ³	G-25 P= 32,49 M/m ³	G-30 P= 48,47 M/kg	G-30 P= 48,47 M/kg	GZ-35 P= 25,6 M/m ³	GZ-50 P= 35,9 M/m ³	GPB P= 48,6 M/kg	
Pressione gas	mbar	20	25	20	25	29	50	13	20	36	
Bruciatore, fornello grande	Ugello	mm	1.16	1.10	1.34	1.21	0.85	0.75	1.65	1.24	0.85
	Ugello di derivazione	mm	0.67	0.57	0.67	0.67	0.42	0.42	0.86	0.7	0.42
	Potenza di entrata	max. kW	3	3	3	3	3	3	3	3	3
		min.	≤0.9	≤0.9	≤0.9	≤0.9	≤0.9	≤1.3	≤0.9	≤0.9	≤0.9
	Flusso gas a 15°C e 1013 mbar	m ³ /h	0.285	0.331	0.332	0.332	-	-	0.418	0.3	-
	g/h	-	-	-	-	218	218	-	-	222	
Bruciatore, fornello normale	Ugello	mm	0.97	0.91	1	0.94	0.85	0.58	1.31	1.05	0.65
	Ugello di derivazione	mm	0.55	0.5	0.55	0.55	0.35	0.35	0.75	0.57	0.35
	Potenza di entrata	max. kW	1.75	1.75	1.75	1.75	1.75	1.75	1.75	1.75	1.75
		min.	≤0.6	≤0.6	≤0.6	≤0.6	≤0.6	≤0.7	≤0.6	≤0.6	≤0.6
	Flusso gas a 15°C e 1013 mbar	m ³ /h	0.167	0.193	0.194	0.194	-	-	0.243	0.175	-
	g/h	-	-	-	-	127	127	-	-	129	
Bruciatore, fornello piccolo	Ugello	mm	0.72	0.68	0.77	0.72	0.50	0.43	1.06	0.80	0.50
	Ugello di derivazione	mm	0.45	0.42	0.45	0.45	0.28	0.28	0.67	0.50	0.28
	Potenza di entrata	max. kW	1	1	1	1	1	1	1	1	1
		min.	≤0.35	≤0.35	≤0.35	≤0.35	≤0.35	≤0.40	≤0.35	≤0.35	≤0.35
	Flusso gas a 15°C e 1013 mbar	m ³ /h	0.095	0.11	0.111	0.111	-	-	0.139	0.1	-
	g/h	-	-	-	-	73	73	-	-	74	

Inhoud

Voor het aansluiten	148
Milieuvriendelijke afvoer	148
Afvoer van het oude apparaat	148
Afvoer van de verpakking	148
Veiligheidsvoorschriften en waarschuwingen	148
Montageaanwijzing	149
Instellen van de voeten	149
Plaatsen van het apparaat	149
Stroomvoorziening en veiligheid	149
Gasaansluiting en veiligheid	150
Belangrijke opmerkingen	151
Uw nieuwe fornuis	152
Bedieningspaneel en gaskookzones	153
Gaskookzones	153
Gebruik van de gaskookzones	154
De oven	155
Temperatuurkeuzeknop	155
Ovenknop	155
Gebruik van de oven	157
Programmeren van de oven	157
Gebruikswijzen	157
Instellen van de klok	158

Handbediening	158
Halfautomatische bediening	159
Volautomatische bediening	159
Programmeren van het signaal	160
Kiezen van een signaal	160
Ontdooien met de oven	161
Bakken / braden op de turbostand	161
Drogen van groente en fruit op de turbostand	163
Inkoken en inmaken op de turbostand	164
Bakken / braden met hetelucht en bovenwarmte ...	165
Bakken / braden met boven-/onderwarmte	166
Bakken / braden met hetelucht en boven-/onderwarmte	167
Bakken / braden met hetelucht en onderwarmte ...	167
Verwarmingsmethode grillen	168
Bakplaten, belangrijke aanwijzingen	169
Reiniging, verzorging en onderhoud	169
Glazen deksel verwijderen	170
Aanwijzingen voor het koken/bereiden	171
Tips voor het bakken	171
Tips voor het braden en grillen	172
Watmoet ik doen als... ..	172
Kooktabel	174
Technische gegevens – gas	180

Voor het aansluiten

Deze gebruiksaanwijzing a.u.b. zorgvuldig lezen voordat u het nieuwe apparaat gebruikt. Deze bevat belangrijke informatie voor uw veiligheid en over het gebruik en de verzorging van het apparaat.

Bewaar de gebruiksaanwijzing zodat u deze aan een eventuele volgende eigenaar kunt geven.

Milieuvriendelijke afvoer

Afvoer van het oude apparaat

Maak het oude apparaat onbruikbaar voordat u het afvoert (de aansluitkabel en de gasslang verwijderen).

Het oude apparaat kunt u milieuvriendelijk afvoeren door het af te geven bij uw leverancier of bij een recyclingcentrum. Het adres van het dichtstbijzijnde recyclingcentrum kunt u opvragen bij de gemeente.

Afvoer van de verpakking

Zorg voor een milieuvriendelijke afvoer van de verpakking: onze producten zijn voor het transport voorzien van een beschermende verpakking. Hierbij beperken wij ons tot het strikt noodzakelijke. Al het gebruikte verpakkingsmateriaal is niet schadelijk voor het milieu en is recycleerbaar.

Houten onderdelen zijn niet chemisch behandeld. Het karton bestaat voor 80 tot 100% uit oud papier. De folie bestaat uit polyethyleen (PE), de sluitstrips uit polypropyleen (PP) en het vulmateriaal uit CFK-vrij polystyreenschuim (PS). Deze materialen zijn zuivere koolwaterstofverbindingen en zijn geschikt voor recycling.

Attentie!

Door recycling en hergebruik kunnen grondstoffen worden gespaard wordt er minder afval geproduceerd. Dit ontziet de grondstofreserves en spaar het milieu. Vraag uw gemeente om inlichtingen over milieubescherpende maatregelen.

Veiligheidsvoorschriften en waarschuwingen

1. Verwijder de verpakking en controleer het apparaat op eventuele transportschade. Neem een beschadigd apparaat niet in gebruik, maar neem contact op met uw klantenservice.
2. Zet het apparaat op de daartoe bestemde plaats.
3. Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door a.u.b. en bewaar het in de buurt van het apparaat, zodat u het desgewenst kunt nalezen.
4. Deze gebruiksaanwijzing geldt voor verschillende modellen. Lees vooral de aanwijzingen die betrekking hebben op uw model. A.u.b. de pagina's met afbeeldingen uitklappen en de verklarende afbeeldingen bekijken bij het lezen van de gebruiksaanwijzing.

Montageaanwijzing

- De elektrische aansluiting en de gasaansluiting moeten worden uitgevoerd door een erkende vakman. Als het fornuis onjuist wordt aangesloten, vervalt bij schade de garantie.

Instellen van de voeten

Uw fornuis staat op 4 stelvoeten. De voeten zijn geheel ingedraaid. Controleer of het apparaat horizontaal staat voordat u het plaatst.

Eventueel kunt u het bijstellen door de voeten met de klok mee te draaien. Via de voeten kunt u het apparaat ca. 15 mm hoger zetten. Als de voeten goed zijn ingesteld, dient het apparaat niet langer verschoven te worden, maar moet het worden opgetild en op de juiste plaats worden gezet.

Plaatsen van het apparaat

De pagina's met afbeeldingen achteraan deze gebruiksaanwijzing uitklappen a.u.b.

Afb. 1

1. Breng de meegeleverde afstandhouders aan op de achterzijde van het apparaat.
2. Noteer de in de fabriek ingestelde gassoort (zie typeplaatje) op deze aanwijzing.

Afb. 2

3. Plaats het apparaat volgens de maatgegevens.

Stroomvoorziening en veiligheid

1. Voor uw apparaat is een zekering van 16 ampère nodig. Laat zo nodig de installatie aanpassen door een vakman.
2. Het apparaat is geschikt voor gebruik op 220–240 volt. Als de voedingsspanning hiervan afwijkt, dient u contact op te nemen met onze klantenservice.
3. Het apparaat mag uitsluitend via een volgens de voorschriften geïnstalleerd gearde stopcontact worden aangesloten op de stroomvoorziening. Neem contact op met onze klantenservice als u niet beschikt over een volgens de voorschriften geïnstalleerd gearde stopcontact. Als u het apparaat gebruikt zonder gearde stopcontact, is de fabrikant niet aansprakelijk voor schade.
4. Het gearde stopcontact moet zich op een goed toegankelijke plaats in de buurt van het apparaat bevinden. Gebruik van verlengsnoeren is niet toegestaan.
5. De aansluitkabel van het apparaat mag de hete onderdelen van het apparaat niet raken. Vermijd contact van de aansluitkabel met de achterzijde van het apparaat. De aansluitkabel kan anders beschadigd raken en kortsluiting veroorzaken.

Gasaansluiting en veiligheid

1. De in de fabriek ingestelde gassoort van uw apparaat vindt u op het typeplaatje (zie de achterklep van het apparaat). Meer informatie over de gassoorten die geschikt zijn voor uw apparaat en de bijbehorende gasproeiers, vindt u in de tabel met technische gegevens op de pagina na de kooktabellen. Als de gassoort die u gebruikt daarvan afwijkt, dient u contact op te nemen met de klantenservice over het wijzigen van de gassoort.
2. Sluit het apparaat met een zo kort mogelijke en dichte slang aan op de gasvoorziening. De maximale lengte van de aansluitslang mag niet worden overschreden. De voorschriften in acht nemen.

Afb. 3

3. Afhankelijk van de plaatselijke omstandigheden en de plaats waar de gasvoorziening is aangebracht, kan het gas aan de rechter- of linkerzijde van het apparaat worden aangesloten. Als de plaats van de gasaansluiting is veranderd, moet de leidingklem van de slangaansluiting worden vastgedraaid.

4. Nadat de gasslang is verbonden met de gasaansluiting, moet worden gecontroleerd of de aansluiting dicht is. Hierbij moeten de kookzoneknoppen op het bedieningspaneel uitgeschakeld zijn en de gaskraan open staan. De aansluiting kan met een beetje zeepsop op dichtheid worden gecontroleerd. Als de leiding of de aansluiting ondicht is, zullen er gasbellen ontstaan in het zeepsop. In dit geval moet de gaskraan **beslist** worden gesloten en de gasaansluiting worden gecontroleerd.
5. Voor de dichtheidscontrole mogen in geen geval lucifers, open vuur of een aansteker worden gebruikt.
6. Om ondichte plekken in de gasaansluiting te voorkomen, mag de gasslang niet strakgetrokken of gespannen worden.
7. De gasslang van het apparaat mag niet in contact komen met de hete delen van het apparaat. Voorkom elk contact tussen de gasslang en het apparaat. De slang kan beschadigd raken – **brandgevaar!**

N.B.

Informatie over de gassoorten en de te gebruiken sproeiers vindt u in de tabel "Technische gegevens – gas" achteraan deze gebruiksaanwijzing.

Belangrijke opmerkingen

1. Onze apparaten voldoen aan de geldende veiligheidsvoorschriften voor elektrische apparatuur. Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door klantenservice-technici die door de fabrikant zijn geschoold. Ondeskundige reparaties kunnen u in gevaar brengen.
2. Tijdens het gebruik worden de oppervlakken van het apparaat heet. De binnenkant van de oven, de verwarmingselementen en de uittrekkende stoom worden zeer heet. Ook nadat het apparaat is uitgeschakeld, blijven deze nog enige tijd warm. Wees voorzichtig en raak de warme oppervlakken niet aan. Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat.
3. Blijf in de buurt wanneer u gerechten bereidt met olie of vet. Bij oververhitting kan het in brand vliegen. Nooit water op brandende olie of vet gooien.
Gevaar van brandwonden!
 Sluit de pan af met een deksel zodat het vuur smooit en schakel de kookzone uit. Laat ook hete olie, hete gerechten enz. niet zonder toezicht. Deze kunnen brandwonden veroorzaken.
4. Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik en is niet geschikt voor zakelijk gebruik.
5. **Voordat de oven kan worden gestart, moeten de ovenknop en de temperatuurkeuzeknop zijn ingesteld en moet de ovenklok zijn geprogrammeerd.**
6. Gebruik het apparaat uitsluitend voor het bereiden van geschikte levensmiddelen of voor het opwarmen. Het apparaat mag in geen geval worden gebruikt voor andere doeleinden (als kachel, als kast of bergruimte, voor het drogen van ongeschikte levensmiddelen of van andere zaken zoals bijv. huisdieren of kleding).
7. Verwijder alle brandbare voorwerpen zoals gordijnen, vitrage, papier of ontvlambaar materiaal van het apparaat voordat u het gebruikt. Geen brandbare voorwerpen op of in het apparaat bewaren.
8. Zorg bijvoorbeeld d.m.v. vensters voor een goede ventilatie in de opstellingsruimte. Om de damp die tijdens het gebruik ontstaat te verhelpen, raden wij u aan ook een afzuigkap te gebruiken.
9. Houd de bovenste afdekplaat van het apparaat beslist open zolang de oven in gebruik is. Zo bevordert u de dampafvoer door de afzuigkap.
10. Houd uw handen uit de buurt van de scharnieren van de afdekplaat en van de deur. Ze kunnen bekneld raken.
11. De oven deur en de ovenlade niet overbelasten. Anders is het mogelijk dat het apparaat niet meer horizontaal staat, of kantelt.

12. Giët nooit water rechtstreeks in de hete oven. Het email kan beschadigd raken.
13. Voorkom waterspatten op de ruit van de oven deur zolang de oven heet is.
14. Plaats geen bakplaten op de ovenbodem en bedek deze ook niet met aluminiumfolie e.d., anders ontstaat er een opeenhoping van warmte. De bereidingstijden kloppen niet meer en het email kan beschadigd raken.
15. Als uw apparaat is voorzien van een glazen afdekplaat: sluit deze niet zolang de gaskookzones of de elektrische kookplaat in gebruik of warm zijn. Zet geen zware, zeer hete of zeer koude voorwerpen op deze afdekplaat. De afdekplaat zou dan kunnen breken.
16. De oven deur moet goed sluiten. Houd de deurdichtingen schoon.
17. Leg geen brandbare of zware voorwerpen in de lade.
18. Bij gebruik van de oven hoopt zich warmte op in de ovenlade. U kunt deze warmte gebruiken om het gerecht na bereiding warm te houden in de ovenlade.
19. Trek de stekker uit het stopcontact en schakel de gastoevoer uit wanneer het apparaat niet in gebruik is.
20. Bescherm het apparaat tegen weersinvloeden, bijv. zon, sneeuw en regen, en andere belastingen, bijv. stof.

Uw nieuwe fornuis

N.B.

Deze gebruiksaanwijzing werd uiterst zorgvuldig samengesteld op basis van de meest recente technische kennis en is bedoeld om u te helpen het apparaat effectief en veilig te gebruiken.

Klap de laatste pagina met afbeeldingen uit voordat u deze gebruiksaanwijzing leest.

Voor het afleveren is het fornuis door ons gecontroleerd. Hij is klaar voor gebruik en werd compleet geleverd. Lees a.u.b. de hele gebruiksaanwijzing voordat u uw fornuis in gebruik neemt.

Als u onze aanbevelingen opvolgt, kunt u het fornuis beter gebruiken en voorkomt u fouten of storingen.

Afb. 4

1. Afdekplaat
2. Pandrager
3. Gaskookzones
4. Bedieningspaneel
5. Bakplaten
6. Rooster
7. Oven deur
8. Ovenlade

Bedieningspaneel en gaskookzones

Afb. 5, 6

1. Gaskookzoneknop, rechtsvoor
2. Gaskookzoneknop, rechtsachter
3. Gaskookzoneknop, linksachter
4. Gaskookzoneknop, linksvoor
5. Temperatuurkeuzeknop
6. In-bedrijf-indicatielampje
7. Ovenknop
8. Ovenklok
9. Gaskookzone, klein
10. Gaskookzone, normaal
11. Gaskookzone, normaal
12. Gaskookzone, groot

Gaskookzones

N.B.

Afb. 7

1. De panbodem dient zo vlak en stabiel te zijn dat de pan recht op de pandrager staat.
2. De pan dient midden op de gaskookzone te worden geplaatst.

Afb. 8, 9

3. Na reiniging en voordat de gaskookzones opnieuw worden gebruikt, dient u te controleren of de gaskookzone-elementen goed in de kookplaat zitten.
4. Controleer of de pandragers goed boven de gaskookzones zijn geplaatst.

5. Als de kookplaat uit roestvrij materiaal bestaat, dient u bij de reiniging hiervan in geen geval puntige of scherpe voorwerpen te gebruiken. Gebruik zachte sponsjes en vloeibare reinigingsmiddelen. Roestvrije kookplaten kunnen makkelijk krassen oplopen.
6. Bij gebruik en reiniging van het ontstekingsmechanisme van uw fornuis dient u voorzichtig te zijn. Harde klappen en stoten kunnen het ontstekingsmechanisme beschadigen.
7. Als de gaskookzones zeer warm zijn, mag er geen water terechtkomen op de email bovendecksels van de gaskookzones. Gebruik bij het reinigen van de gaskookzonedeksels geen bijtende middelen. Deze kunnen de email coating beschadigen, waardoor er vlekken kunnen ontstaan die niet verwijderd kunnen worden.
8. Zorg ervoor dat de vlam uit de gaskookzone de bodem van de pan raakt. Zo bespaart u energie en voorkomt u onnodig gasverbruik.
9. Als u op de kleine gaskookzone een pan kleiner dan 12 cm of een koffiepote voor Turkse koffie wilt gebruiken, dient u hiervoor de bij het apparaat geleverde speciale onderzetter te gebruiken.
10. In het onderstaande zijn de panbodemdiameters en de bijbehorende gaskookzones aangegeven. Als u een andere panbodemdiameter gebruikt dan hier vermeld, worden de kookzones niet efficiënt gebruikt.

Kookpannen

Gebruik de volgende pannen:

kleine gaskookzone	diameter: 12–18 cm
normale gaskookzone	diameter: 18–24 cm
grote gaskookzone	diameter: 24–28 cm

Het verwarmingsvermogen van de gaskookzones


Afb. 9

kleine gaskookzone	1,00 kW
normale gaskookzone	1,75 kW
grote gaskookzone	3,00 kW

Gebruik van de gaskookzones

Afb. 10


HSV 442 P EU

Om een gaskookzone aan te steken, de gewenste kookzoneknop indrukken en naar links draaien tot aan de ontstekingsstand „”.

Controleer of de kookzone is ingesteld!

Zo niet, deze handeling herhalen.

N.B.


Als u de kookzoneknop op de ontstekingsstand „” laat staan, blijft het ontstekingsmechanisme ontsteken. De elektrische ontsteking indrukken. Alle kookzone-ontstekingen worden gelijktijdig ontstoken.

Tijdens het koken kunnen de kookzones uitgaan door overstromende vloeistof, sterke tocht enz. Als dit gebeurt, onmiddellijk de kookzoneknop uitschakelen en het vertrek voldoende ventileren. Kookplaat en kookzones reinigen en doorgaan met koken.

HSV 442 K EU

HSV 458 G EU

HSV 465 A EU


Om een gaskookzone aan te steken, de gewenste kookzoneknop zonder loslaten geheel indrukken en naar links draaien tot aan de ontstekingsstand „”. Alle kookzone-ontstekingen worden gelijktijdig ontstoken.

Houd de kookzoneknop ingedrukt en wacht ca. 10 seconden. Hierdoor wordt de thermobeveiliging opgewarmd en blijft de kookzone branden.

Als de gaskookzone onbedoeld uitgaat, zorgt de thermobeveiliging ervoor dat de gastoevoer automatisch wordt uitgeschakeld.

Controleer of de kookzone is ingesteld!

Zo niet, deze handeling herhalen.

Als u de kookzoneknop op de ontstekingsstand „” laat staan, blijft het ontstekingsmechanisme ontsteken. De elektrische ontsteking indrukken.

Afhankelijk van de benodigde bereidings-temperatuur van het gerecht kunt u de vlam naar wens instellen tussen de grote en de kleine vlam.

Schakel de desbetreffende kookzoneknoppen uit wanneer u klaar bent met koken.



Als u de kookzoneknop draait totdat de punt op de knop tegen de punt op het bedieningspaneel staat, gaat de vlam uit en is de kookzone uitgeschakeld.

Grote vlam

De gewenste kookzoneknop indrukken en naar links op het symbool van de grote vlam draaien. De kookzone werkt op het hoogste vermogen.

Kleine vlam

Als u de knop op het symbool van de kleine vlam draait, werkt de kookzone op een lager vermogen.

De oven

Temperatuurkeuzeknop

Afb. 11

De getallen rond de temperatuurkeuzeknop geven de instelbare oventemperaturen aan. De kookstanden en de bereidingstijden van de gerechten zijn verschillend.

In de bijlage vindt u kooktabellen die passen bij uw fornuis. U kunt de daarin vermelde gegevens m.b.t. temperaturen en functies gebruiken als richtlijn.

De temperatuurkeuzeknop kan traploos worden ingesteld. U kunt een oventemperatuur instellen tussen 50 °C en 260 °C.

Wanneer u de temperatuurkeuzeknop inschakelt, gaat het indicatielampje branden. Het lampje gaat uit zodra de ingestelde temperatuur is bereikt en gaat tijdens het naverwarmen weer branden.

Ovenknop

Afb. 12

De functiekeuzeknop heeft verschillende standen. Elke stand activeert een andere functie. Welke functies bij de verschillende standen horen en welke mogelijkheden ze bieden, leest u in de tabel „Standen van de functiekeuzeknop”, in het gedeelte „Gebruik van de oven” en de tabel.

STAND	FUNCTIE	TOELICHTING
	uit	De oven is niet in gebruik.
	ovenlamp ventilatormotor	Alleen de ventilatormotor is ingeschakeld en de lucht wordt gecirculeerd. Er wordt niet verwarmd. Deze functie is ideaal voor het ontdooien van diepvriesproducten.
	ovenlamp, temperatuurkeuzeknop, indicatielampje, ventilatormotor, turbo-verwarmingselement	De warme lucht circuleert op hoge snelheid en bereikt elke hoek van de oven. Zo gebruikt u minder warmte en het gaat sneller.
	ovenlamp, temperatuurkeuzeknop, indicatielampje, ventilatormotor, verwarmingselement boven	De bovenwarmte wordt door de ventilator verdeeld in de oven.
	ovenlamp, temperatuurkeuzeknop, indicatielampje, ventilatormotor, verwarmingselement onder, verwarmingselement boven	Bij onder- en bovenwarmte wordt de bakplaat van beide kanten verwarmd. Hierdoor worden de gerechten gelijkmatiger gaar vanaf de boven- en onderkant.
	ovenlamp, temperatuurkeuzeknop, indicatielampje, ventilatormotor, verwarmingselement onder, verwarmingselement boven	De boven- en onderwarmte wordt door de ventilator verdeeld in de oven.
	ovenlamp, temperatuurkeuzeknop, indicatielampje, ventilatormotor, verwarmingselement onder	De onderwarmte wordt door de ventilator verdeeld in de oven
	ovenlamp temperatuurkeuzeknop indicatielampje grillelement	Het grillelement is ingeschakeld. Deze verwarmingsmethode wordt vooral gebruikt om te braden of te grillen. De temperatuurkeuzeknop dient op de maximale temperatuur te worden gezet.

Gebruik van de oven

Belangrijk:

Voordat de oven kan worden gestart, moeten de ovenknop en de temperatuurkeuzeknop zijn ingesteld en moet de ovenklok zijn geprogrammeerd.

Programmeren van de oven

Afb. 20

Elektronische programmering

A) Signaal

Wordt gebruikt voor het programmeren van het signaal.

B) Bereidingstijd

Wordt gebruikt voor het programmeren van de bereidingstijd.

C) Eindtijd

Wordt gebruikt voor het programmeren van de klok, die ervoor zorgt dat de oven automatisch wordt uitgeschakeld.

D) Handmatige instelling

Als programmeren niet nodig is en u direct de ingestelde functie wilt activeren




E) Achteruit zetten

Wordt gebruikt om de tijd **achteruit** te zetten.

F) Vooruit zetten

Wordt gebruikt om de tijd **vooruit** te zetten.

Indicatielampje

- 1  Als dit lampje continu brandt, is de oven geprogrammeerd.
- 2  Als dit symbool continu brandt, is de oven in gebruik.
- 3  Als dit symbool continu brandt, is het signaal geprogrammeerd.

Gebruikswijzen

1. Handmatig:

u start en stopt zelf het verwarmingsproces.

2. Halfautomatisch:

u start zelf het verwarmingsproces en de oven schakelt zichzelf op het ingestelde tijdstip uit.

3. Volautomatisch:

op het ingestelde tijdstip start de oven automatisch en de oven stopt na afloop van de ingestelde duur.

Waarschuwing:

De ovenklok werkt als een gewone klok. Bij stroomstoring wordt het klokprogramma gewist. Wanneer de stroomstoring voorbij is, geeft de display „00:00” weer.

Programmeer de klok opnieuw.

N.B.

De klok is geschikt voor een netfrequentie van 50 Hz. Als de netfrequentie hoger is, zal de klok sneller gaan lopen. Bij een lagere netfrequentie zal de klok achter gaan lopen.

Nadat u de oven hebt geprogrammeerd, dient u de knoppen **D** of **B/C** niet tegelijk in te drukken. Anders wordt het programma gewist.

N.B.

Laat de oven niet zonder toezicht achter wanneer u de halfautomatische of de automatische stand gebruikt om gebak, brood of pastei te bakken. Deze gerechten nemen de warmte bijzonder goed op, zodat de bereidingstijd korter kan zijn dan is aangegeven in de kooktabel.

Als u de halfautomatische of de automatische stand hebt gekozen en het huis moet verlaten, stelt u de temperatuur 10 °C lager en de bereidingstijd 5 minuten korter in dan de laagste waarde in de kooktabel.

Instellen van de klok

Nadat het apparaat is aangesloten op de stroomvoorziening, knippert „00:00” op de display. Dit betekent dat de klok moet worden ingesteld.


Het instellen van de klok is belangrijk om de andere functies te kunnen gebruiken. Hiertoe moet u 3 toetsen tegelijk indrukken. Ga als volgt te werk:

- Met de linkerhand de toetsen **B** en **C** tegelijk indrukken en ingedrukt houden.
- Met de rechterhand stelt u de werkelijke tijd in met de toetsen **E** en **F**.
- Denk eraan dat de toetsen **B** en **C** daadwerkelijk gelijktijdig ingedrukt moeten worden.
- Wanneer u nu alle toetsen loslaat, is de werkelijke tijd ingesteld.
- Nadat de tijd is ingesteld, dient u erop te letten dat de functiekeuzeknop en de temperatuurkeuzeknop uitgeschakeld zijn. Anders schakelt de oven in op handbediening zodra de tijd is ingesteld.
Zie de paragraaf „Handbediening stoppen” voor informatie over het stoppen van de handbediening.


Handbediening

Betekenis:

U start het verwarmingsproces zonder programmering en beëindigt het ook zelf wanneer u wilt.

- Stel de gewenste stand in met behulp van de temperatuurkeuzeknop.
- Druk op toets **D**.
De oven wordt geactiveerd. Op de elektronische klokdisplay wordt het symbool  van de handbediening weergegeven.
Dit betekent dat de oven in gebruik blijft totdat u hem handmatig uitschakelt. Het in-bedrijf-indicatielampje op het bedieningspaneel brandt en geeft aan dat de verwarmingselementen in gebruik zijn.

Handbediening stoppen

- Druk eenmaal op toets **B** of **C**.
- Druk eerst op toets **F** en dan op toets **E**.
- De oven stopt nu en de indicatie  gaat uit.
- Het signaal klinkt. Om dit signaal zelf uit te zetten, drukt u op toets **B** of **C**.

Halfautomatische bediening

Betekenis:

U start het verwarmingsproces en de oven schakelt automatisch uit op het ingestelde tijdstip.

- Bereid het gerecht voor en zet het op de in de kooktabel aanbevolen inschuifhoogte.
- Sluit de ovendeur.
- Stel de functiekeuzeknop en de temperatuurkeuzeknop in volgens de aanbevelingen in de kooktabel.
- Druk op toets **B**.
De klokdisplay geeft nu 00:00 weer, zodat u de bereidingstijd kunt invoeren.
- Druk op toets **F** om aan te geven hoe lang de oven ingeschakeld moet blijven (in minuten).
Voorbeeld: 00:30 betekent dat de oven 30 minuten ingeschakeld zal blijven.
Met toets **E** kunt u eventueel de tijd corrigeren.

U kunt de bereidingstijd veranderen terwijl de oven in gebruik is. Ga als volgt te werk:

- Druk op toets **B**. De resterende tijd wordt weergegeven. Stel bijv. 00:26:00 in.

Met toetsen **E** en **F** kunt u de tijd langer resp. korter maken.

- Daarna start de oven.
Op de display wordt „**AUTO**” weergegeven, d.w.z. dat de oven geprogrammeerd is.
- Na afloop van de tijd stopt de oven automatisch en klinkt het signaal.

- Druk op toets **B** of **C** om het signaal uit te schakelen. Als u op toets **B** drukt terwijl de oven in gebruik is, wordt de resterende tijd weergegeven.
Voorbeeld: 00:26 betekent dat de oven nog 26 minuten in gebruik zal zijn.
Daarna wordt de werkelijke tijd weergegeven.

Ovenwerking afbreken

- Druk op toets **B**. De resterende tijd wordt weergegeven.
- Druk op toets **E** totdat de display 00:00 weergeeft.
De oven schakelt uit.
- Het signaal klinkt. Om dit signaal zelf uit te zetten, drukt u op toets **B** of **C**.

Volautomatische bediening

Betekenis:

Bij de volautomatische bediening stelt u het begin, het einde en daardoor de duur van de bereidingstijd in.

- Bereid het gerecht voor en zet het op de in de kooktabel aanbevolen inschuifhoogte.
- Sluit de ovendeur.
- Stel de functiekeuzeknop en de temperatuurkeuzeknop in volgens de aanbevelingen in de kooktabel.
- Druk op toets **B**.
Daarna drukt u op toets **F**, om aan te geven hoe lang de oven ingeschakeld moet blijven (bijv. 00:30).

Daarna start de oven direct. Dit heeft een technische reden. Erger u niet, maar ga gewoon door.

- Druk op toets **C**.

- Druk nogmaals op toets **F**, om de eindtijd aan te geven. Met toets **E** kunt u de tijd terug zetten.
Stel bijv. 19:30 in.
Dit betekent dat de oven om 19:00 uur zal starten en na 30 minuten, om 19:30, automatisch zal stoppen.

- Op de display wordt „**AUTO**” weergegeven, d.w.z. dat de oven geprogrammeerd is.

- Op de ingestelde starttijd zal de oven automatisch starten. Na afloop van de ingestelde tijdsduur schakelt de oven automatisch uit.

- Het signaal klinkt. Om dit signaal zelf uit te zetten, drukt u op toets **B** of **C**.

- Als u op een willekeurig moment op toets **B** drukt, wordt de bereidingstijd weergegeven.
Als u op toets **C** drukt, wordt de eindtijd weergegeven. Ca. 4 seconden later (nadat u de toets hebt losgelaten) wordt de werkelijke tijd opnieuw weergegeven.

U kunt op elk gewenst moment de duur en de eindtijd veranderen. Hiertoe:

- Op toets **B** drukken: toets **E** of **F**:
Met deze toets kunt u de eindtijd veranderen.
- Op toets **C** drukken: toets **E** of **F**:
Met deze toets kunt u de eindtijd veranderen, om het programma af te breken.
- Druk op toets **B**.
Op de display wordt de geprogrammeerde bereidingstijd (bijv. 00:30) weergegeven.
- Druk op toets **E** totdat de display 00:00 weergeeft.
Het programma is nu gewist.

Programmeren van het signaal

- Druk op toets **A**.
Op de display wordt 00:00 weergegeven.
- Druk op toets **F**, om de tijd in te stellen.
Met toets **E** kunt u de tijd terug zetten.
Stel bijv. 00:35 in. Dit betekent dat na 35 minuten het signaal klinkt.

Signaal uitschakelen

- Druk op toets **B** of **C**.

U kunt het ingestelde tijdstip van het signaal op elk gewenst moment veranderen. Hiertoe:

- Druk op toets **A**.
- Met toets **E** of **F** kunt u de tijd veranderen.

Programmering van het signaal wissen

- Druk op toets **A**.
- Druk op toets **E** totdat de display 00:00 weergeeft.
De programmering van het signaal is nu gewist.

Kiezen van een signaal

Als de klok de werkelijke tijd weergeeft, kunt u een signaal kiezen door op toets **E** te drukken.

De oven beschikt over drie verschillende signalen.

Ontdooien met de oven



Uw oven heeft als speciale eigenschap dat er diepvrieslevensmiddelen mee ontdooid kunnen worden.

- Zet de functiekeuzeknop op het bovenstaande symbool
- Zet de temperatuurkeuzeknop op de stand „●”.
- Programmeer de klok volgens de gegevens in deze gebruiksaanwijzing.
- Bij verpakte diepvrieslevensmiddelen dient u de instructies op de verpakking op te volgen.
- Schuif het rooster op de middelste rail van de oven en zet het te ontdooien levensmiddel midden op het rooster.
- Schuif een bakplaat direct onder het rooster, om het dooiwater op te vangen.
- Het ontdooien van deze levensmiddelen zou op kamertemperatuur tweemaal zo lang duren als met deze ovenfunctie.
- Zet na afloop van het ontdooiproces de functiekeuzeknop op „0”. Wis de geprogrammeerde tijd.

Bakken / braden op de turbostand



Afb. 13

Bij deze verwarmingsmethode wordt de hitte van de verwarmingsring door een ventilator verdeeld in de ovenruimte.

- Bij deze stand dient men een lagere temperatuur te kiezen dan bij de andere verwarmingsmethoden. Dat bespaart energie.
- Bij deze stand is het mogelijk om twee bakplaten met verschillende levensmiddelen, die u kunt samenstellen met behulp van de kooktabel, te bereiden.
- Stel de temperatuurkeuzeknop van uw oven in op de temperatuur die voor uw gerecht wordt aanbevolen in de kooktabel.
- Zet de functiekeuzeknop op het bovenstaande symbool
- Programmeer de klok volgens de gegevens in deze gebruiksaanwijzing.
- Wij raden u aan de oven 10 minuten voor te verwarmen.
- Doe de levensmiddelen in een door de kooktabel aanbevolen bakplaat/schaal. De inschuifhoogte en de bereidingstijd kiezen op basis van de kooktabel.
- Zorg ervoor dat tijdens het bakken zich niets in de oven bevindt behalve de bakplaat of bakplaten die u nodig hebt.
- De tabelwaarden hebben betrekking op de aanbevolen bakplaat/schaal. Als u andere bakplaten dan de bij de oven meegeleverde bakplaten wilt gebruiken, dient u te controleren of deze geschikt zijn voor gebruik in de oven en hoge temperaturen. Lees de desbetreffende instructies van de fabrikant.

- Als u gerechten bereidt die vloeistoffen bevatten, kunt u spatten voorkomen door een diepe schaal te gebruiken. Omdat de vloeistof geleidelijk verdampst, dient u eventueel vloeistof toe te voegen.
- De levensmiddelhoeveelheid in de bakplaat/schaal en eventuele spanningschommelingen van het stroomnet hebben een directe invloed op de bakduur en het resultaat. Houd hier rekening mee en maak een inschatting van deze waarden op basis van uw eigen ervaringen.
- Als u met deeg en vormen werkt, dient u eraan te denken dat de vormen tot max. $\frac{3}{4}$ mogen worden gevuld.
- Wanneer u klaar bent met bakken of braden, schakelt u de functiekeuzeknop en de temperatuurkeuzeknop uit en wist u de geprogrammeerde tijd.
- Neem het gare gerecht uit de oven en zet het op een veilige plaats.
- Omdat de oven tijdens het afkoelen nog zeer heet kan zijn, dient u personen, dieren en voorwerpen uit de buurt te houden.
- Bij het bakken op twee bakplaten is de baktijd langer dan bij het bakken op 1 bakplaat.
- In het algemeen verschilt de baktijd van het levensmiddel op de ene bakplaat van de baktijd van de andere bakplaat. Daarom dient u de bakplaat met het gerecht dat gereed is uit de oven te nemen en de andere bakplaat verder te laten bakken.
- Bij het bakken op twee bakplaten is de warmteverdeling anders dan bij 1 bakplaat. De resultaten worden gelijkmatiger als u de oventemperatuur 10 °C lager instelt.

Hierop moet u letten wanneer u bakt op twee bakplaten:

- Als u verschillende levensmiddelen wilt bereiden, die u hebt gekozen uit de kooktabel of waarvan de bereidingstijd ongeveer gelijk is, kunt u twee bakplaten tegelijk gebruiken. Kies bij het instellen volgens de tabel de laagste temperatuurwaarde.

Afb. 19

- Gebruik de bovenste (3) en onderste (1) inschuifhoogte van uw oven als u op twee bakplaten tegelijk wilt bakken.
- Verwarm de oven 10 minuten voor op de in de kooktabel aanbevolen minimumtemperatuur voor uw gerecht.

Drogen van groente en fruit op de turbostand

Vorbereiding:

- Bedek de bakplaat met bakpapier dat geen vet doorlaat.
- Zet de functiekeuzeknop op „☉”.
- Kies een temperatuur op basis van de kooktabel.

- Programmeer de ovenklok.
- Omdat groente en fruit veel water bevatten, moeten ze meermaals worden omgekeerd tijdens het drogen.
- Na het drogen dient u de levensmiddelen van het bakpapier te nemen.

Tabel voor het drogen:

levensmiddel	bakplaten en posities	temperatuur in °C	tijdsduur in uren
800 g appelschijven	2 bakplaten; 1 op de hoogste inschuifhoogte en 1 op de laagste inschuifhoogte	80	5
800 g perenschijven	2 bakplaten; 1 op de hoogste inschuifhoogte en 1 op de laagste inschuifhoogte	80	8
1,5 kg pruimen	2 bakplaten; 1 op de hoogste inschuifhoogte en 1 op de laagste inschuifhoogte	80	5-9
200 g groente of 200 g pepermunt, basilicum, enz.	2 bakplaten; 1 op de hoogste inschuifhoogte en 1 op de laagste inschuifhoogte	80	90 minuten

Inkoken en inmaken op de turbostand

- Gebruik verse en kwalitatief goede groente en fruit. Het dient goed gewassen te worden. Laat het water afdruppen.
- Zorg ervoor dat de weckflessen steriel zijn. Gebruik speciale en nieuwe weckflessen (met schroefdeksel). Deze dienen schoon en hittebestendig te zijn. Gebruik bij voorkeur weckflessen van 1 liter.
- Vul de weckflessen niet tot de rand. Wij raden u ze te vullen tot 2–3 cm onder de bovenrand.
- Draai de deksels van de weckflessen stevig vast. Anders kunnen ze overstromen als gevolg van de hitte.

Instellingen:

- Plaats de weckflessen op de onderste bakplaat. De weckflessen mogen elkaar niet raken.
- Doe 750 ml water van 80 °C in de bakplaat.
- Sluit de ovendeur.
- Zet de functiekeuzeknop op „☉”.
- Zet de functiekeuzeknop op 100–125 °C.
- Programmeer de ovenklok.

N.B.

- Omdat het water in de bakplaat geleidelijk verdampt, dient u eventueel water van 80 °C toe te voegen. De hoeveelheid water in de bakplaat mag niet groter worden dan 750 ml.

- De onderstaande tijden zijn benaderingen. De levensmiddeltemperatuur, het aantal weckflessen en de hoeveelheid in de weckflessen kan hierop invloed hebben.

Na enige tijd vormen zich in de weckflessen luchtballen die omhoog stijgen. Wanneer dit gebeurt, dient u als volgt te werk te gaan:

- Bij het inkoken van fruit dient u direct de functiekeuzeknop en de temperatuurkeuzeknop uit te schakelen en de geprogrammeerde tijd te wissen; bij het inmaken van groente doet u dit na de hieronder vermelde tijd.
- Laat de weckflessen nog ongeveer 20–25 minuten in de oven staan voordat u ze eruit haalt.
- Als u de weckflessen volledig laat afkoelen in de oven, nemen de bacteriegroei en het zuurgehalte toe. Dit is niet aanbevelenswaardig.
- Nadat de in de tabel beschreven handelingen zijn uitgevoerd, draait u de weckflessen om en zet u ze op een droge en schone keukendoek. De deksels moeten naar onderen wijzen en weckflessen mogen elkaar niet raken. Laat de weckflessen afkoelen.

N.B.

- Wanneer u de weckflessen uit de oven haalt, dient u ze niet op een koude of natte ondergrond te zetten. De flessen kunnen dan breken.

Tabel voor het inkoken en inmaken:

levensmiddel in glazen van 1 liter	tijdsduur tot de oven uitgeschakeld moet worden nadat er bellen worden gevormd (minuten)	naververwarmen in de oven (minuten)
vaste appels	direct	15
pruimen	direct	15
morellen	direct	15
kornoelje	direct	15
okra	10	10
erwten	20	10
tomaten	15	10
groene bonen	20	10

Bakken / braden met hete- lucht en bovenwarmte



Afb. 14

Bij deze instelling wordt de bovenwarmte door een heteluchtmotor verdeeld in de oven.

- Stel de temperatuurkeuzeknop van uw oven in op de temperatuur die voor uw gerecht wordt aanbevolen in de kooktabel.
- Zet de functiekeuzeknop op het bovenstaande symbool
- Programmeer de klok volgens de gegevens in deze gebruiksaanwijzing.

- Wij raden u aan de oven 5 minuten voor te verwarmen.
- Doe de levensmiddelen in een door de kooktabel aanbevolen bakplaat/schaal. De inschuifhoogte en de bereidingstijd kiezen op basis van de kooktabel.
- Deze instelling is zeer geschikt voor het braden van grote stukken vlees.
- Leg het te braden vlees midden op het rooster. Schuif er een bakplaat of de glazen schaal (extra toebehoren) onder om de vloeistof uit het vlees op te vangen.

- Voor het braden van vlees of vleesproducten dient u ongeveer een glas water in de opvangbakplaat te gieten. Hierdoor wordt het vlees veel malser en smakelijker, en bovendien laat de opvangbakplaat zich daarna makkelijker reinigen. U kunt ook een geschikte braadpan van metaal of hittebestendig glas gebruiken, waarin u zonder deksel het vlees bereidt. Zet de schaal op het rooster.
- Voor het braden kunt u het vlees 1–2 uur in de koelkast laten liggen in een marinade van olie, sojasaus en kruiden. Hierdoor wordt het vlees mals en smakelijk. Neem het vlees uit de marinade en leg het op het rooster. De rest van de marinade kunt u in de bakplaat doen die wordt gebruikt voor het opvangen van de vloeistof.
- Na $\frac{2}{3}$ van de braadtijd kunt u de vleesstukken omkeren.
- Leg het te bereiden gerecht op het rooster.
- Houd de ovendeur gesloten tijdens het braden.
- Zorg ervoor dat tijdens het braden zich niets in de oven bevindt behalve het rooster en de bakplaat.
- De braadtijd van de levensmiddelen varieert afhankelijk van de hoeveelheid en de grootte van de levensmiddelen en de lokale spanningsschommelingen.
- Wanneer u klaar bent met bakken of braden, schakelt u de functiekeuzeknop en de temperatuurkeuzeknop uit en wist u de geprogrammeerde tijd.
- Neem het gare gerecht uit de oven en zet het op een veilige plaats.
- Omdat de oven tijdens het afkoelen nog zeer heet kan zijn, dient u personen, dieren en voorwerpen uit de buurt te houden.

Bakken / braden met boven-/onderwarmte



Afb. 15

Deze functie wordt de conventionele verwarmingsmethode genoemd. De hitte komt hierbij gelijkmatig van boven en van onderen op het te bereiden gerecht.

- Stel de temperatuurkeuzeknop van uw oven in op de temperatuur die voor uw gerecht wordt aanbevolen in de kooktabel.
- Zet de functiekeuzeknop op het bovenstaande symbool
- Programmeer de klok volgens de gegevens in deze gebruiksaanwijzing.
- Wij raden u aan de oven 10 minuten voor te verwarmen.
- Doe de levensmiddelen in een door de kooktabel aanbevolen bakplaat/schaal. De inschuifhoogte en de bereidingstijd kiezen op basis van de kooktabel.
- Deze verwarmingsmethode is vooral geschikt voor het bakken/braden op 1 bakplaat.
- Deze verwarmingsmethode heeft de voorkeur bij gerechten als gebak, biscuitgebak, bladerdeeggerechten, pastaschotels, lasagna en pizza.
- Wanneer u klaar bent met bakken of braden, schakelt u de functiekeuzeknop en de temperatuurkeuzeknop uit en wist u de geprogrammeerde tijd.
- Neem het gare gerecht uit de oven en zet het op een veilige plaats.
- Omdat de oven tijdens het afkoelen nog zeer heet kan zijn, dient u personen, dieren en voorwerpen uit de buurt te houden.

Bakken / braden met hetelucht en boven-/onderwarmte



Afb. 16

Bij deze verwarmingsmethode wordt de boven- en onderwarmte gelijkmatig verdeeld in de oven door een ventilator.

- Stel de temperatuurkeuzeknop van uw oven in op de temperatuur die voor uw gerecht wordt aanbevolen in de kooktabel.
- Zet de functiekeuzeknop op het bovenstaande symbool
- Programmeer de klok volgens de gegevens in deze gebruiksaanwijzing.
- Wij raden u aan de oven 10 minuten voor te verwarmen.
- Doe de levensmiddelen in een door de kooktabel aanbevolen bakplaat/schaal. De inschuifhoogte en de bereidingstijd kiezen op basis van de kooktabel.
- Deze verwarmingsmethode is zeer geschikt voor het bereiden van gebak.
- Deze verwarmingsmethode dient te worden gebruikt voor het bakken/braden op 1 bakplaat.
- Wanneer u klaar bent met bakken of braden, schakelt u de functiekeuzeknop en de temperatuurkeuzeknop uit en wist u de geprogrammeerde tijd.
- Neem het gare gerecht uit de oven en zet het op een veilige plaats.
- Omdat de oven tijdens het afkoelen nog zeer heet kan zijn, dient u personen, dieren en voorwerpen uit de buurt te houden.

Bakken / braden met hetelucht en onderwarmte



Afb. 17

Bij deze verwarmingsmethode wordt de onderwarmte gelijkmatig verdeeld in de oven door een ventilator.

- Deze verwarmingsmethode is zeer geschikt voor gerechten die aan de onderkant meer hitte nodig hebben. Maar ook voor gerechten waarvan de bodem niet goed gaar is geworden tijdens eerder bakken.
- Stel de temperatuurkeuzeknop van uw oven in op de temperatuur die voor uw gerecht wordt aanbevolen in de kooktabel.
- Zet de functiekeuzeknop op het bovenstaande symbool
- Programmeer de klok volgens de gegevens in deze gebruiksaanwijzing.
- Wij raden u aan de oven 10 minuten voor te verwarmen.
- Doe de levensmiddelen in een door de kooktabel aanbevolen bakplaat/schaal. De inschuifhoogte en de bereidingstijd kiezen op basis van de kooktabel.
- Deze verwarmingsmethode is geschikt voor het bakken/braden op 1 bakplaat.
- Wanneer u klaar bent met bakken of braden, schakelt u de functiekeuzeknop en de temperatuurkeuzeknop uit en wist u de geprogrammeerde tijd.
- Neem het gare gerecht uit de oven en zet het op een veilige plaats.
- Omdat de oven tijdens het afkoelen nog zeer heet kan zijn, dient u personen, dieren en voorwerpen uit de buurt te houden.

Verwarmingsmethode grillen



Afb. 18

Deze verwarmingsmethode is bedoeld om gemakkelijk te grillen in de oven. Het is zeer geschikt voor het grillen van vleeschijven, stukken kip, frikadellen en worsjes, en voor het roosteren van brood.

- De temperatuurkeuzeknop dient op de maximale temperatuur te worden gezet.
- Zet de functiekeuzeknop op het bovenstaande symbool
- Programmeer de klok volgens de gegevens in deze gebruiksaanwijzing.
- Wij raden u aan de oven 5 minuten voor te verwarmen.
- Leg de te grillen gerechten op het meegeleverde rooster en schuif het in de oven op de in de kooktabel aanbevolen inschuifhoogte.
- Houd de ovendeur gesloten tijdens het grillen.
- Zorg ervoor dat tijdens het grillen zich niets in de oven bevindt behalve het rooster en de bakplaat.
- Schuif een bakplaat of de glazen schaal (extra toebehoren) direct onder het rooster. Deze dient om de afdruppelende vloeistof op te vangen.
- Giet bij het grillen van vlees of vleesproducten een glas water in de opvangbakplaat. Hierdoor wordt het vlees veel mals en smakelijker, en bovendien kan de bakplaat daarna makkelijker worden gereinigd.
- Voor het grillen kunt u het vlees 1–2 uur in de koelkast laten liggen in een marinade van olie, sojasaus en kruiden. Hierdoor wordt het vlees mals en smakelijk. Neem het vlees uit de marinade en leg het op het rooster. De rest van de marinade kunt u in de bakplaat voor het opvangen van de vloeistof doen. De door de hitte verdampende marinade geeft het vlees een heerlijk aroma.
- Na ½ van de grilltijd kunt u de vleesstukken omkeren.
- Leg de te grillen levensmiddelen op het rooster.
- Tijdens het grillen komt de hitte alleen van het bovenste grillelement. Let er op dat het vlees niet in contact komt met het grillelement. Houd er rekening mee dat de buitenkant van dikke stukken vlees krokanter wordt dan het inwendige.
- De grilltijd varieert afhankelijk van de hoeveelheid en de dikte van de levensmiddelen en mogelijke plaatselijke spanningsschommelingen.
- Wanneer u klaar bent met grillen, schakelt u de functiekeuzeknop en de temperatuurkeuzeknop uit en wist u de geprogrammeerde tijd.
- Neem het rooster en de bakplaat resp. de glazen schaal uit de oven en zet ze op een veilige plaats.
- Omdat de oven tijdens het afkoelen nog zeer heet kan zijn, dient u personen, dieren en voorwerpen uit de buurt te houden.
- Wanneer de oven is afgekoeld, dient u de binnenkant van de oven te reinigen met een afwassopje. Zo verwijdert u direct eventuele etensresten en geuren, waardoor deze geen nadelige invloed kunnen hebben bij het volgende gebruik van de oven.

Bakplaten, belangrijke aanwijzingen

- Voor de gerechten die u in de oven wilt bereiden, bevelen wij de in de kooktabel vermelde schalen/bakplaten aan.
- Naast de bij de oven geleverde email bakplaat en het rooster, kunt u in de handel verkrijgbare en voor de oven geschikte glazen schalen, bakvormen en speciale bakplaten gebruiken. Neem hierbij de instructies van de fabrikant in acht.
- Als u kleine schalen etc. gebruikt, zet u deze op het midden van het rooster.

Voor email bakplaten geldt het volgende:

- Als het te braden of te bakken levensmiddel de bakplaat niet volledig bedekt, als het diepvrieslevensmiddelen zijn, of als de bakplaat tijdens het grillen wordt gebruikt als opvangbakplaat voor vloeistof, kan de bakplaat doorbuigen wegens de grote hitte die bij het bakken, braden of grillen ontstaat. De email bakplaat neemt zijn oorspronkelijke vorm pas weer aan wanneer hij na gebruik volledig is afgekoeld. Dit is een normaal verschijnsel dat ontstaat door de hittewerking.
- Als u bij het bereiden een glazen schaal gebruikt, dient u deze niet bloot te stellen aan een koude omgeving of aan koude en natte oppervlakken zolang de schaal nog zeer warm is. Zet de schaal op een droge keukendoek en laat hem langzaam afkoelen. Anders kan de schaal knappen.

Afb. 19

- Uw oven heeft 3 inschuifhoogtes die u kunt gebruiken voor de bakplaat of het rooster. Met behulp van de kooktabel kunt u voor elk product de juiste inschuifhoogte bepalen.

Reiniging, verzorging en onderhoud

Neem bij reiniging, verzorging en onderhoud het volgende in acht:

1. Gebruik voor de reiniging van de oven, het bedieningspaneel, de oven deur, de bakplaten en de overige onderdelen geen harde borstels, staalwol of scherpe voorwerpen zoals messen. Gebruik ook geen schuurmiddelen of reinigingsmiddelen die krassen veroorzaken. Voor een beter zicht kan de ovenlamp worden ingeschakeld.
2. De binnenzijde van de oven bijv. met een vochtige doek met een beetje afwasmiddel reinigen en afvegen met schoon water. Daarna droogwrijven.
3. Gebruik geen droge of poedervormige reinigingsmiddelen. Bedieningspaneel, kookplaat, oven en de overige email oppervlakken afvegen met een vochtige doek en daarna droogwrijven.
4. Bij de reiniging in geen geval puntige of scherpe voorwerpen gebruiken. Gebruik zachte sponsjes en vloeibare reinigingsmiddelen.
5. Voor de reiniging van de glazen oppervlakken speciale glasreiniger gebruiken.
6. Af en toe de gasbranders afspoelen met afwassop en de gaskanalen reinigen met een borstel. (De gasbranderdelen weer goed terugplaatsen).
7. Zuurhoudende vloeistoffen, bijv. citroensap, en olie of etensresten die op het apparaat terechtkomen, voorzichtig verwijderen.

8. Oven- en fornuisreinigingsmiddelen kunnen chemisch agressief zijn en vlekken veroorzaken. Wij raden u aan deze niet te gebruiken.
9. Gebruik voor de reiniging geen brandbare middelen zoals verdunner, wasbenzine, benzeen of zuren.
10. Gebruik geen schurende middelen om de binnenkant van de oven te reinigen. Anders kunnen er krassen ontstaan. Vooral bij de reiniging van het bedieningspaneel zouden de opschriften onleesbaar kunnen worden.
11. Opstijgende water- en oliedampen die op het geopende en naar achteren geklapt glazen deksel terecht zijn gekomen, dient u wekelijks af te vegen met een droge doek.
12. De apparaatafscherming direct reinigen als deze is verontreinigd door etensresten, olie of overgestroomde vloeistof.
13. Als uw apparaat is voorzien van roestvrijstalen oppervlakken, dien u voor de reiniging hiervan een zachte spons en zeepsop te gebruiken. Veeg de roestvrijstalen oppervlakken schoon in de richting van de borstelstrepen op de oppervlakken. Gebruik voor de reiniging geen harde, scherpe of krassende voorwerpen. Vlekken op de roestvrijstalen oppervlakken dienen direct verwijderd te worden. Wanneer de roestvrijstalen oppervlakken nat worden, dient u deze direct droog te maken met een zachte doek om watervlekken te voorkomen.

Glazen deksel verwijderen

Afb. 21, 22

Het glazen deksel heeft een speciale warmtebehandeling ondergaan (tempere-ring). Ter reiniging kan het worden verwijderd en weer worden teruggeplaatst. Bij het verwijderen en terugplaatsen dient men de spanning van het beslagwerk in acht te nemen. Bij het instellen van de spanning moet het deksel geheel zijn geopend. Het deksel niet sluiten wanneer de kookzones of de pandragers warm zijn. Geen zware, warme of koude voorwerpen op het deksel zetten. Het deksel beschermen tegen harde slagen en stoten. Door onjuist gebruik kan het deksel breken. Wanneer de oven in gebruik is, moet het bovenste glazen deksel altijd geopend zijn. De damp kan dan beter weg.

Aanwijzingen voor het koken/bereiden

De gegevens in de kooktabel zijn richtwaarden die in onze testkeuken bij 230 V en een omgevingstemperatuur van 20–25 °C (met speciaal uitgekozen gerechten) zijn vastgesteld.

Het is mogelijk dat de resultaten die u behaalt, afwijken van de richtwaarden in de tabel. Dit kan de volgende oorzaken hebben:

- a) Spanningsschommelingen in het stroomnet.
 - b) Gebruik van verschillende levensmiddelen van uiteenlopende kwaliteit. Verschillende uitgangstemperaturen.
 - c) Afwijkingen in de hoeveelheden van de gebruikte levensmiddelen.
 - d) Niet-inachtneming van de aanbevolen waarden in de tabellen.
 - e) Afwijkingen t.o.v. de afmetingen van de aanbevolen bakplaten.
- De in de tabellen vermelde tijden gelden voor het inschuiven in de koude oven. Als de oven wordt voorverwarmd, dient u de bakplaat in de voorverwarmde oven te schuiven en dan pas de in de kooktabel aanbevolen tijd te starten.
 - Volgens onze ervaring kunt u ook goede resultaten bereiken met waarden die afwijken van de waarden in de tabel.
 - Omdat de oven tijdens het gebruik heet wordt, moet u kinderen uit de buurt van het apparaat houden.

- De ovendeur dient niet te vaak geopend te worden wanneer de oven in gebruik is. Anders is het mogelijk dat de warmte zich ongelijkmatig verdeelt waardoor het resultaat wordt beïnvloed.

Ongeveer 10 minuten voor het einde van de bereidingstijd kunt u de ovendeur kort openen om het resultaat te controleren.

- Na afloop van de bereidingstijd dient u de functiekeuzeknop en de temperatuurkeuzeknop uit te schakelen. De geprogrammeerde bereidingstijd van de ovenklok dient gewist te worden.

Tips voor het bakken

1. Hoe controleer ik of het gebak gaar is van binnen?

10 minuten voor het einde van de baktijd steekt u een stokje (of een braadspies) in het hoogste punt van het gebak. Als u deze eruit haalt en er niets aan vastkleeft, is het gebak gaar. U kunt de oven nu uitschakelen. De restwarmte wordt gebruikt voor het nabakken.

2. Wat moet ik doen als het gebak inzakt?

De volgende keer iets minder vloeistof in het deeg doen of de oventemperatuur 10 °C lager instellen. Houd u aan de recepten en aan de mixtijd van de ingrediënten.

3. Ik wil een gerecht koken of bakken dat niet voorkomt in de kooktabel. Wat moet ik doen?

Ter vergelijking kiest u in de kooktabel een soortgelijk gerecht met de bijbehorende gegevens. Stel de temperatuur 10 °C lager in.

4. Mijn gebak is in het midden gerezen, maar aan de zijkanten niet. Wat moet ik doen?

De volgende keer de temperatuur iets lager instellen en het gebak lager (lagere inschuifhoogte) in de oven plaatsen.

5. Het gebak is van buiten te droog en van binnen niet gaar. Wat moet ik doen?

De volgende keer een iets lagere temperatuur instellen en langer bakken.

6. De ingrediënten stromen tijdens het bakken naar één kant van de bakplaat. Wat moet ik doen?

De volgende keer een diepere bakvorm nemen en minder ingrediënten gebruiken.

7. Ik krijg het gebak niet uit de vorm. Wat moet ik doen?

Het gebak aan de zijkanten voorzichtig met een mes losmaken van de bakplaat of de bakvorm. De bakplaat of de bakvorm op de kop zetten en bedekken met een vochtige doek. De volgende keer de bakplaat of de bakvorm vooraf insmeren met boter en bestrooien met meel/paneermeel.

8. Hoe kan ik energie besparen bij het bakken van gebak enz.?

Donkere bakvormen gebruiken, omdat deze de warmte beter vasthouden. De oven alleen voorverwarmen als dit uitdrukkelijk wordt gevraagd. Bij lange baktijden de oven 10 minuten voor het einde van de baktijd uitschakelen; de restwarmte is voldoende om het gebak gaar te maken. Als u meer dan één stuk gebak wilt bakken, dient u deze naast elkaar of na elkaar te bakken.

Tips voor het braden en grillen

1. Het vlees is zeer donker en bovenaan gedeeltelijk verbrand?

De volgende keer het vlees iets lager in de oven plaatsen of een lagere temperatuur instellen.

2. Het vlees ziet er goed uit, maar de jus is aangebrand?

De volgende keer een kleinere schaal of meer jus gebruiken. Omdat de jus verdampt door de warmte, kunt u tijdens het braden een beetje vloeistof toevoegen.

3. De stukken vlees zijn niet gelijkmatig gebraden?

De stukken vlees dienen even dik en even groot te zijn. Leg ze zoveel mogelijk in het midden en niet aan de rand. Keer het vlees na $\frac{2}{3}$ van de tijd.

Watmoet ik doen als...

1. De oven werkt niet:

Controleer of de ovenklok is geprogrammeerd. De functiekeuzeknop en de temperatuurkeuzeknop moeten worden ingesteld.

Controleer of de stekker in het stopcontact zit en of er stroom staat op het stopcontact.

Controleer de zekeringen van uw huis. Controleer of de stroom is uitgeschakeld.

2. Het fornuis werkt niet:

Controleer de gastoevoer (nooit vuur gebruiken voor deze controle).

Controleer of de gaskraan open staat en of de branderdelen goed zitten.

Controleer of de gaskanalen (gasopeningen) verstopt zijn. Eventueel reinigen.

Reinig de branderkoppen. Controleer of de stekker van de oven in het stopcontact zit en of er stroom staat op het stopcontact.

Controleer de zekeringen van uw huis. Controleer of de stroom is uitgeschakeld.

Controleer of de gaskookzones werken.

Als u deze maatregelen hebt genomen en het fornuis of de oven nog steeds niet werkt, dient u contact op te nemen met de dichtstbijzijnde **klantenservice**.

Als u gas ruikt terwijl het apparaat niet in gebruik is, moet de gastoevoer onmiddellijk worden gesloten.

3. De ovenlamp werkt niet:

Controleer de huiszekeringen en ga na of de stroom is uitgevallen.

Controleer of de stekker in het stopcontact zit en of er stroom staat op het stopcontact.

Als er geen storing in de stroomvoorziening is, moet de ovenlamp worden vervangen. Ga als volgt te werk:

Stekker van de aansluitkabel van de oven uit het stopcontact trekken.

Kunststof afscherming van de ovenlamp naar links draaien en verwijderen.

De oude ovenlamp vervangen door een nieuwe.

Een nieuwe ovenlamp is verkrijgbaar bij onze klantenservice.

De kunststof afscherming van de ovenlamp weer aanbrengen.

De stekker van de aansluitkabel van de oven weer in het stopcontact steken.

Controleer de werking van de ovenlamp door de functiekeuzeknop te draaien.

Als u deze maatregelen hebt getroffen en het fornuis of de oven of de ovenlamp nog steeds niet werken, dient u contact op te nemen met de dichtstbijzijnde **klantenservice**.

Vermeld a.u.b. het serienummer van uw apparaat wanneer u de klantenservice belt.



Het serienummer van het apparaat staat op het typeplaatje dat u links op de binnenkant van de ovenbehuizing vindt. Hiertoe opent u de deur en trekt u de ovenlade naar buiten.

Onderstaand ziet u een voorbeeld van dit typeplaatje.


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

Door de nummers op deze sticker en uw probleem nauwkeurig te melden aan de klantenservice, zorgt u ervoor dat de klantenservice u nog sneller en efficiënter kan helpen.



Kooktabel

gerecht	bakplaat/ bakvorm/ schaal	tempe- ratuur in °C				
			duur in min.	inschui- fhoogte	tempe- ratuur in °C	duur in min.
cake	gebakvorm	160-170	55-65	2		
biscuitgebak	springvorm, ø 26 cm	155-165	35-45	2		
koekjes	bakplaat	160-170	20-35	3		
biscuit	bakplaat	160-170	15-30	3		
zandtaartdeegpastei	bakplaat	165-175	30-40 (*)	2		
bladerdeegpastei	bakplaat	180-190	45-55	2		
bladerdeegtaart	bakplaat	210-220	25-35	2		
broodjes	bakplaat	160-170	30-40	2		
pizza	bakplaat of ronde bakvorm van glas	180-190	35-50	2		
appeltaart	taartvorm	180-190	30-40	2		
vruchtengebak	gebakvorm	160-170	55-65	2		
schuimgebak	bakplaat					
pastaschotel	rechthoekige ovenschaal van glas	175-185	55-65	2		
lasagna	rechthoekige ovenschaal van glas	175-185	55-65	2		
gegratineerde groente	ovale ovenschaal van glas	190-200	55-65	2		
kalfsvlees	braadpan met deksel	185-195	65-75	2		
gestoofde groente	stoofpan met deksel	165-180	75-85	2		
vis in aardewerken schaal	ovale stoofvorm	190-200	35-45	2		

* nietvoorverwarmen

gerecht	bakplaat/ bakvorm/ schaal	tempe- ratuur in °C	duur in min.	inschuif- hoogte		
					tempe- ratuur in °C	duur in min.
kalfsvlees met jus	diepe ronde vorm van glas					
vis (1 kg)	op het rooster of de bakplaat				250-280	15-25 3
rundersteak (1 cm dik)	rooster met daaronder een bakplaat					
rundersteak (2 cm dik)	rooster met daaronder een bakplaat				240-280	20-25 3
gegrilde frikadellen (500 g)	rooster met daaronder een bakplaat					
kip in stukken (500 g)	op het rooster of de bakplaat					
knakworstjes, worst	rooster met daaronder een bakplaat					
toast	rooster met daaronder een bakplaat					
gegrilde kalkoen (3 kg)	rooster en bakplaat op dezelfde inschuifhoogte				170-190	90-110 1
hele kip (1 kg)	rooster met daaronder een bakplaat				230-240	40-50 2
lamsbout met jus (1½ kg)	diepe ronde vorm van glas op het rooster				170-190	90-110 1

* niet voorverwarmen

gerecht	bakplaat/ bakvorm/ schaal	tempe- ratuur in °C	duur in min.				
				inschuif- hoogte	tempe- ratuur in °C	duur in min.	inschuif- hoogte
cake	gebakvorm	165-175	55-65	2	165-175	55-65	2
biscuitgebak	springvorm, ø 26 cm	165-180	30-40	2	165-180	30-35	2
koekjes	bakplaat	165-175	20-35	2	155-165	20-35	2
biscuit	bakplaat	165-175	15-30	2	160-170	15-30	2
zandtaartdeegpastei	bakplaat	165-175	30-40(*)	2	160-170	30-40(*)	2
bladerdeegpastei	bakplaat	190-200	45-55	2	180-190	45-55	2
bladerdeegtaart	bakplaat	220-230	25-35	2	220-230	25-35	2
broodjes	bakplaat				170-180	35-50	2
pizza	bakplaat of ronde bakvorm van glas	190-200	25-35	2	185-195	30-35	2
appeltaart	taartvorm	200-210	25-35	2	190-200	35-40	2
vruchtengebak	gebakvorm	165-175	55-65	2	165-175	55-60	2
schuimgebak	bakplaat	150-170	30-35		160-170	25-35	2
pastaschotel	rechthoekige ovenschaal van glas	180-190	55-65	2	180-190	55-65	2
lasagna	rechthoekige ovenschaal van glas	180-190	55-65	2	180-190	55-65	2
gegratineerde groente	ovale ovenschaal van glas						
kalfsvlees	braadpan met deksel				185-195	65-75	2
gestoofde groente	stoofpan met deksel				155-175	75-85	2
vis in aardewerken schaal	ovale stoofvorm				190-200	35-40	2
kalfsvlees met jus	diepe ronde vorm van glas				180-190	40-60	2

* nietvoorverwarmen





gerecht	bakplaat/ bakvorm/ schaal	tempe- ratuur in °C	duur in min.	inschuif- hoogte	tempe- ratuur in °C	duur in min.	inschuif- hoogte
vis (1 kg)	op het rooster of de bakplaat						
rundersteak (1 cm dik)	rooster met daaronder een bakplaat						
rundersteak (2 cm dik)	rooster met daaronder een bakplaat						
gegrilde frikadellen (500 g)	rooster met daaronder een bakplaat						
kip in stukken (500 g)	op het rooster of de bakplaat				220–240	35–50	2
knakworstjes, worst	rooster met daaronder een bakplaat						
toast	rooster met daaronder een bakplaat						
gegrilde kalkoen (3 kg)	rooster en bakplaat op dezelfde inschuifhoogte						
hele kip (1 kg)	rooster met daaronder een bakplaat						
lamsbout met jus (1 ½ kg)	diepe ronde vorm van glas op het rooster				170–185	90–110	2

* nietvoorverwarmen



gerecht	bakplaat/ bakvorm/ schaal	tempe- ratuur in °C	duur in min.	inschuif- hoogte tempe- ratuur in °C	duur in min.	inschuif- hoogte
cake	gebakvorm					
biscuitgebak	springvorm, ø 26 cm					
koekjes	bakplaat					
biscuit	bakplaat					
zandtaartdeegpastei	bakplaat					
bladerdeegpastei	bakplaat					
bladerdeegtaart	bakplaat					
broodjes	bakplaat					
pizza	bakplaat of ronde bakvorm van glas	200-220	30-45	2		
appeltaart	taartvorm					
vruchtengebak	gebakvorm	155-165	50-65	2		
schuimgebak	bakplaat					
pastaschotel	rechthoekige ovenschaal van glas					
lasagna	rechthoekige ovenschaal van glas					
gegratineerde groente	ovale ovenschaal van glas					
kalfsvlees	braadpan met deksel					
gestoofde groente	stoompan met deksel					
vis in aardewerken schaal	ovale stoomvorm					
kalfsvlees met jus	diepe ronde vorm van glas	180-190	40-60	2		

* nietvoorverwarmen

gerecht	bakplaat/ bakvorm/ schaal						
		tempe- ratuur in °C	duur in min.	inschuif- hoogte	tempe- ratuur in °C	duur in min.	inschuif- hoogte
vis (1 kg)	op het rooster of de bakplaat	190-200	30-50	2	260	15-25	3
rundersteak (1 cm dik)	rooster met daaronder een bakplaat				260	15-25	3
rundersteak (2 cm dik)	rooster met daaronder een bakplaat				260	20-35	3
gegrilde frikadellen (500 g)	rooster met daaronder een bakplaat				260	15-25	3
kip in stukken (500 g)	op het rooster of de bakplaat				260	20-25	3
knakworstjes, worst	rooster met daaronder een bakplaat				260	4-10	3
toast	rooster met daaronder een bakplaat				260	2-5	3
gegrilde kalkoen (3 kg)	rooster en bakplaat op dezelfde inschuifhoogte						
hele kip (1 kg)	rooster met daaronder een bakplaat						
lamsbout met jus (1½ kg)	diepe ronde vorm van glas op het rooster						

* nietvoorverwarmen

Technische gegevens – gas

Branders		Gassoorten									
Hier vindt u de gassoorten die u kunt gebruiken en de bij de gassoort behorende waarden		G-20 iS 37,76 MJ/m ³	G-20 iS 32,51 MJ/m ³	G-25 iS 32,49 MJ/m ³	G-25 iS 32,49 MJ/m ³	G-30 iS 49,47 MJ/kg	G-30 iS 49,47 MJ/kg	GZ-35 iS 25,8 MJ/m ³	GZ-50 iS 35,9 MJ/m ³	GPB iS 48,6 MJ/kg	
Gasdruk	mbar	20	25	20	25	29	50	13	20	36	
Branders, grote gas-kookzone	sproeier	mm	1.18	1.10	1.34	1.21	0.85	0.75	1.65	1.24	0.85
	bypass-sproeier	mm	0.67	0.57	0.67	0.67	0.42	0.42	0.86	0.7	0.42
	belasting	max.	kW	3	3	3	3	3	3	3	3
		min.		≤0.9	≤0.9	≤0.9	≤0.9	≤0.9	≤1.3	≤0.9	≤0.9
	gasdoorstroming bij 15 °C en 1013 mbar	m ³ /h	0.285	0.331	0.332	0.332	-	-	0.418	0.3	-
g/h		-	-	-	-	218	218	-	-	222	
Branders, normale gas-kookzone	sproeier	mm	0.97	0.91	1	0.94	0.65	0.58	1.31	1.05	0.65
	bypass-sproeier	mm	0.55	0.5	0.55	0.55	0.35	0.35	0.75	0.57	0.35
	belasting	max.	kW	1.75	1.75	1.75	1.75	1.75	1.75	1.75	1.75
		min.		≤0.6	≤0.6	≤0.6	≤0.6	≤0.6	≤0.7	≤0.6	≤0.6
	gasdoorstroming bij 15 °C en 1013 mbar	m ³ /h	0.167	0.193	0.194	0.194	-	-	0.243	0.175	-
g/h		-	-	-	-	127	127	-	-	129	
Branders, kleine gas-kookzone	sproeier	mm	0.72	0.68	0.77	0.72	0.50	0.43	1.06	0.80	0.50
	bypass-sproeier	mm	0.45	0.42	0.45	0.45	0.28	0.28	0.67	0.50	0.28
	belasting	max.	kW	1	1	1	1	1	1	1	1
		min.		≤0.35	≤0.35	≤0.35	≤0.35	≤0.35	≤0.40	≤0.35	≤0.35
	gasdoorstroming bij 15 °C en 1013 mbar	m ³ /h	0.085	0.11	0.111	0.111	-	-	0.139	0.1	-
g/h		-	-	-	-	73	73	-	-	74	

Spis treści

Przed podłączeniem	183
Usuwanie odpadów zgodnie z zasadami ochrony środowiska	183
Usuwanie starego urządzenia	183
Usuwanie opakowania	183
Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia ..	184
Instrukcja montażu	184
Nastawianie nóżek	184
Ustawianie urządzenia	184
Zasilanie prądem i zasady bezpieczeństwa	185
Podłączenie gazu i zasady bezpieczeństwa ...	185
Wskazówki	186
Pańska nowa kuchenka	188
Pulpit obsługi i gazowe strefy grzejne	188
Gazowe strefy grzejne	188
Użytkowanie gazowych stref grzejnych	190
Piekarnik	191
Regulator temperatury	191
Wyłącznik piekarnika	191
Użytkowanie piekarnika	191
Programowanie piekarnika	193
Tryby pracy	193
Nastawianie zegara	194
Manualny tryb pracy	194

Półautomatyczny tryb pracy	195
Automatyczny tryb pracy	195
Programowanie sygnału dźwiękowego	196
Nastawianie rodzaju dźwięku	196
Rozmrażanie w piekarniku	197
Pieczenie ciasta/ mięsa przy nastawieniu Turbo	197
Suszenie warzyw i owoców przy nastawieniu Turbo	199
Gotowanie zapraw i konserwowanie przy nastawieniu Turbo	199
Pieczenie ciasta/mięsa z zastosowaniem gorącego powietrza i ogrzewania górnego	201
Pieczenie z zastosowaniem ogrzewania górnego i dolnego	202
Pieczenie z zastosowaniem gorącego powietrza i ogrzewania górnego/dolnego	202
Pieczenie z zastosowaniem gorącego powietrza i ogrzewania dolnego	203
Ogrzewanie dla pieczenia na ruszcie	204
Blachy do pieczenia, ważne wskazówki	205
Czyszczenie, pielęgnacja, przegląd i konserwacja	206
Zdejmowanie szklanej pokrywy	207
Wskazówki dotyczące gotowania i pieczenia ..	207
Wskazówki dotyczące pieczenia ciasta	208
Wskazówki dotyczące pieczenia mięsa i pieczenia na ruszcie	209
Co należy robić, jeżeli	209
Tabela gotowania i pieczenia	211
Dane techniczne - gaz	217

Przed podłączeniem

Przed użyciem nowego urządzenia proszę przeczytać starannie niniejszą instrukcję użytkowania i obsługi. Zawiera ona ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa użytkownika, oraz sposobu użytkowania i pielęgnacji urządzenia.

Proszę starannie przechowywać instrukcję obsługi i przekazać ją ewentualnemu kolejnemu użytkownikowi urządzenia.

Usuwanie odpadów zgodnie z zasadami ochrony środowiska

Usuwanie starego urządzenia

Przed usunięciem starego urządzenia należy je uczynić niezdatnym do użycia (usunąć elektryczny przewód zasilający i wąż gazowy).

Aby zapewnić usunięcie starego urządzenia zgodnie z zasadami ochrony środowiska można je oddać w punkcie zbioru surowców wtórnych lub o ile istnieje taka możliwość, w punkcie zakupu. Adresy najbliższych punktów zbioru surowców wtórnych można uzyskać w urzędzie miasta lub gminy.

Usuwanie opakowania

Opakowanie usunąć w sposób zgodny z zasadami ochrony środowiska. Nasze urządzenia muszą być chronione w czasie transportu odpowiednim opakowaniem. Przy tym ograniczamy się tylko do tego, co jest rzeczywiście konieczne. Wszystkie materiały użyte na opakowanie nie zanieczyszczają środowiska i nadają się do przeróbki wtórnej.

Elementy drewniane nie są preparowane chemicznie. Karton wyprodukowany jest w 80 do 100 % z makulatury. Folie wytworzone są z polietylenu (PE), taśmy z polipropylenu (PP), a elementy wyścielające ze spienionego polistyrolu (PS), który nie zawiera freonów. Wszystkie materiały z tworzyw sztucznych to czyste połączenia węglowodorów i nadają się do przeróbki wtórnej.

Proszę przestrzegać!

Poprzez przeróbkę i ponowne zastosowanie można zaoszczędzić surowce i zmniejszyć ilość wytwarzanych odpadów. Wpływa to korzystnie na rezerwy surowców i nasze środowisko. Proszę zasięgnąć informacji w urzędzie miasta lub gminy o możliwościach ochrony środowiska.

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

1. Proszę zdjąć opakowanie i sprawdzić, czy urządzenie nie zostało uszkodzone w czasie transportu. Proszę nie włączać uszkodzonego urządzenia, lecz zwrócić się do autoryzowanego punktu serwisowego.
2. Urządzenie ustawić na przewidzianym miejscu.
3. Proszę przeczytać starannie instrukcję obsługi i przechowywać ją w pobliżu urządzenia do dalszego użytku.
4. Niniejsza instrukcja obowiązuje dla różnych modeli urządzenia. Proszę szczególnie przestrzegać wskazówek odnoszących się do modelu zakupionego przez Państwa. Proszę otworzyć składane kartki z rysunkami, a podczas czytania instrukcji użytkowania i obsługi zwracać uwagę na rysunki objaśniające.

Instrukcja montażu

- Urządzenie powinno być podłączone do źródła prądu i gazu przez uprawnionego, kwalifikowanego specjalistę. W przypadku niewłaściwego podłączenia wygasa prawo roszczeń gwarancyjnych.

Nastawianie nóżek

Kuchenka stoi na czterech nóżkach o zmiennej wysokości. Nóżki są całkowicie wkręcane. Przed ustawieniem proszę sprawdzić, czy urządzenie stoi poziomo.

Jeżeli nie stoi poziomo, można odpowiednio nastawić nóżki przekręcając je w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Poprzez przekręcanie nóżek można zwiększyć wysokość urządzenia o maksymalnie 15 mm. Jeżeli nóżki nastawione są odpowiednio, nie wolno przesuwając urządzenia, lecz należy je podnieść i przenieść na właściwe miejsce.

Ustawianie urządzenia

Proszę otworzyć składane kartki z rysunkami znajdujące się na końcu niniejszej instrukcji obsługi.

Rysunek 1

1. Ograniczniki odległości od ściany, które należą do zakresu dostawy zamocować na tylnej ścianie urządzenia.
2. Proszę zanotować w instrukcji obsługi rodzaj gazu, na który urządzenie nastawione jest fabrycznie (patrz tabliczka znamionowa).

Rysunek 2

3. Proszę ustawić urządzenie zgodnie z podanymi wymiarami.

Zasilanie prądem i zasady bezpieczeństwa

1. Do eksploatacji tego urządzenia konieczny jest bezpiecznik 16 Amper. W razie potrzeby proszę zlecić uprawnionemu specjalście montaż odpowiedniego bezpiecznika.
2. Urządzenie przystosowane jest do prądu o napięciu 220–240 Volt. Jeżeli napięcie źródła prądu różni się od podanego, proszę zwrócić się do naszego serwisu.
3. Urządzenia można podłączyć do sieci elektrycznej tylko poprzez gniazdko z uziemieniem, które zainstalowane są zgodnie z obowiązującymi przepisami. Jeżeli nie posiadacie Państwo takiego gniazdka, które spełnia warunki obowiązujących przepisów, proszę zwrócić się do naszego serwisu. W przypadku podłączenia urządzenia bez gniazdka z uziemieniem producent nie odpowiada za ewentualnie spowodowane szkody.
4. Uziemione gniazdko musi znajdować się w łatwo dostępnym miejscu w pobliżu urządzenia. Nie wolno stosować żadnych przedłużaczy.
5. Elektryczny przewód zasilający nie może dotykać gorących elementów urządzenia. Proszę unikać kontaktu przewodu zasilającego z tylną ścianką urządzenia. W przeciwnym przypadku może nastąpić uszkodzenie przewodu elektrycznego i spowodować zwarcie.

Podłączenie gazu i zasady bezpieczeństwa

1. Rodzaj gazu, na który urządzenie nastawione jest fabrycznie podany jest na tabliczce znamionowej (patrz tylna ścianka urządzenia). Dane dotyczące rodzajów gazu, które nadają się dla tego urządzenia i odpowiednie dysze gazowe podane są w tabeli danych technicznych dla gazu, która umieszczona jest na stronie za tabelą dotyczącą czasu i nastawień gotowania i pieczenia. Jeżeli rodzaj gazu Pańskiej domowej instalacji gazowej jest inny, niż ten, na który nastawiono urządzenie, proszę zwrócić się do serwisu celem zmiany nastawienia.
2. Urządzenie powinno być podłączone do przewodu gazowego możliwie krótkim i absolutnie szczelnym węzłem. Wąż przyłączeniowy dla przyłącza gazowego nie może być dłuższy niż podana maksymalna długość dopuszczalna, proszę przestrzegać obowiązujących przepisów.

Rysunek 3

3. Zależnie od możliwości na miejscu ustawienia i położenia gazowego przewodu zasilającego przyłącze gazu można poprowadzić z lewej lub z prawej strony urządzenia. W przypadku zmiany pozycji przyłącza gazu należy dokręcić opaskę zaciskową węża przyłącza gazu.

4. Po podłączeniu węża gazowego do przyłącza gazu należy sprawdzić szczelność przyłącza. Podczas sprawdzania szczelności wyłączniki stref grzejnych na pulpicie obsługi muszą być wyłączone, a zawór dopływu gazu otwarty. Sprawdzenie szczelności przeprowadzić na przyłączy gazu za pomocą roztworu wody z mydłem lub piany mydlanej. Jeżeli wąż lub przyłącze są nieszczelne, tworzą się bańki, a piana otworzy się w niektórych miejscach. W takim przypadku należy obowiązkowo zamknąć dopływ gazu i sprawdzić całe przyłącze gazu.
5. Do kontroli szczelności nie wolno używać w żadnym wypadku zapatek ani zapalniczki.
6. Celem uniknięcia nieszczelności na przyłączy gazowym nie wolno naciągać ani napręzać gazowego węża zasilającego.
7. Wąż gazowy nie może dotykać gorących elementów urządzenia. Najlepiej unikać jakiegokolwiek kontaktu węża gazowego z urządzeniem.
Wąż gazowy może ulec zniszczeniu (uszkodzeniu) –
niebezpieczeństwo pożaru!

Wskazówka

Informacje dotyczące rodzaju gazu i stosowanych dysz podane są w tabeli "Dane techniczne – gaz", która zamieszczona jest na końcu tej instrukcji użytkownika i obsługi.

Wskazówki

1. Nasze urządzenia odpowiadają obowiązującym przepisom bezpieczeństwa dla urządzeń elektrycznych. Naprawy urządzenia może dokonać tylko uprawniony technik autoryzowanego punktu serwisowego, który przeszkolony jest przez producenta. Niewłaściwie przeprowadzone naprawy mogą spowodować niebezpieczeństwo zagrażające użytkownikowi.
2. Powierzchnie urządzenia są gorące w czasie pracy. Powierzchnie wewnętrzne piekarnika, elementy grzejne i wylot pary są bardzo gorące. Po wyłączeniu urządzenia są one jeszcze ciepłe jakiś czas. Proszę zachować ostrożność i nie dotykać ciepłych powierzchni. Proszę nie dopuszczać w pobliżu urządzenia dzieci ani zwierząt domowych.
3. Proszę pozostać w pobliżu, jeżeli przygotowujecie Państwo potrawy z tłuszczem lub olejem. Przegrzany tłuszcz i olej może się zapalić. Palącego się oleju lub tłuszczu nie wolno nigdy gasić wodą.
Niebezpieczeństwo poparzenia!
W takim przypadku proszę przykryć naczynie pokrywką, aby zdusić ogień i wyłączyć strefę grzejną. Proszę nie pozostawiać bez nadzoru również gorących olejów, gorących potraw itp. Mogą być przyczyną poparzeń.
4. Urządzenie to przeznaczone jest tylko do użytku w gospodarstwie domowym i nie nadaje się do użytku zarobkowego.
5. **Piekarnik może rozpocząć pracę dopiero wtedy, jeżeli nastawiony jest wyłącznik piekarnika i regulator temperatury, oraz zaprogramowany zegar piekarnika.**

6. Proszę używać to urządzenie tylko i wyłącznie do gotowania artykułów spożywczych i podgrzewania gotowych potraw. Urządzenia nie wolno używać do innych celów (do ogrzewania pomieszczeń, jako szafkę, spiżarkę, do suszenia środków spożywczych, które się nie nadają do suszenia w tym urządzeniu, lub innych rzeczy, jak np. zwierzęta domowe i odzież).
7. Przed włączeniem urządzenia usunąć wszystkie palne przedmioty znajdujące się w pobliżu, jak np. zasłony, firanki, papier, materiały łatwopalne.
W urządzeniu ani na urządzeniu nie wolno przechowywać żadnych przedmiotów palnych.
8. Zapewnić odpowiednie wietrzenie pomieszczenia, w którym ustawiono urządzenie np. przez otwarcie okna. Celem odprowadzenia pary, która powstaje w czasie pracy urządzenia zaleca się dodatkowo zastosowanie wyciągu kuchennego.
9. Górną pokrywę urządzenia trzymać obowiązkowo otwartą, jeżeli piekarnik jest włączony. Ułatwia to odpływ pary do wyciągu.
10. Proszę zachować ostrożność i trzymać dłonie z dala od zawiasów pokrywy i drzwiczek urządzenia. Możliwość przytraśnięcia.
11. Proszę nie przeciążać drzwiczek ani szuflady piekarnika. W przeciwnym przypadku może się zdarzyć, że kuchenka nie będzie stała poziomo lub się przechyli.
12. Proszę nigdy nie wlewać wody do gorącego piekarnika. Powierzchnia emaliowana może ulec uszkodzeniu.
13. Proszę unikać pryskania wodą na szybę drzwiczek piekarnika, jeżeli piekarnik jest gorący.
14. Proszę nie kłaść żadnych blach na dnie piekarnika ani nie przykrywać dna folią aluminiową lub tp. Utrudnia to rozprowadzanie ciepła w piekarniku, czas gotowania ulega zmianie i może spowodować uszkodzenie emalii.
15. Jeżeli urządzenie wyposażone jest w szklaną pokrywę, proszę nie zamykać jej dopóki gazowa lub elektryczna strefa grzejna jest włączona, albo jeszcze ciepła. Proszę nie stawiać na szklanej pokrywie żadnych ciężkich, bardzo gorących lub bardzo zimnych przedmiotów. Szklana pokrywa może pęknąć.
16. Drzwiczki piekarnika muszą zamykać się dokładnie. Proszę utrzymywać w czystości uszczelkę drzwiczek piekarnika.
17. Proszę nie wkładać do szuflady cokołu żadnych palnych ani ciężkich przedmiotów.
18. W czasie pracy piekarnika w szufladzie cokołu gromadzi się ciepło. Ciepło to można wykorzystać wkładając do szuflady gotowe potrawy w celu utrzymania ich temperatury.
19. Jeżeli urządzenie nie jest włączone, proszę nie zostawiać wtyczki przewodu elektrycznego w gniazdku. Proszę wyłączyć główny wyłącznik prądu i główny zawór gazu.
20. Proszę chronić urządzenie przed wpływem czynników atmosferycznych np. przed słońcem, śniegiem lub deszczem i innymi czynnikami szkodliwymi, jak np. pył, kurz.

Pańska nowa kuchenka

Wskazówka

Niniejsza instrukcja obsługi napisana została z największą starannością w oparciu o najnowsze osiągnięcia techniczne i powinna Państwu pomóc w efektywnym i bezpiecznym użytkowaniu urządzenia.

Przed przystąpieniem do czytania niniejszej instrukcji obsługi proszę rozłożyć ostatnią, składaną kartkę z rysunkami.

Przed wystaniem kuchenka została przez nas dokładnie sprawdzona. Jest ona gotowa do eksploatacji i została wysłana z całym kompletem określonym zakresem dostawy. Przed uruchomieniem kuchenki proszę przeczytać dokładnie całą instrukcję.

Dokładne przestrzeganie naszych zaleceń umożliwi lepsze wykorzystanie kuchenki i zapobiega wystąpieniu błędów lub zakłóceń.

Rysunek 4

1. Pokrywa urządzenia
2. Nośnik garnków
3. Gazowe strefy grzejne
4. Pulpit obsługi
5. Blachy
6. Ruszt
7. Drzwiczki piekarnika
8. Szuflada

Pulpit obsługi i gazowe strefy grzejne

Rysunki 5, 6

1. Wyłącznik gazowej strefy grzejnej, z przodu po prawej
2. Wyłącznik gazowej strefy grzejnej, z tyłu po prawej
3. Wyłącznik gazowej strefy grzejnej, z tyłu po lewej
4. Wyłącznik gazowej strefy grzejnej, z przodu po lewej
5. Regulator temperatury
6. Lampka sygnalizująca pracę urządzenia
7. Wyłącznik piekarnika
8. Zegar piekarnika
9. Gazowa strefa grzejna, mała
10. Gazowa strefa grzejna, normalna
11. Gazowa strefa grzejna, normalna
12. Gazowa strefa grzejna, duża

Gazowe strefy grzejne

Wskazówka

Rysunek 7

1. Dno garnka powinno być tak płaskie i stabilne, żeby garnek stał równo na nośniku.
2. Garnek powinien stać współśrodkowo nad palnikiem gazowej strefy grzejnej.

Rysunki 8, 9

3. Po czyszczeniu kuchenki, przed ponownym użyciem gazowej strefy grzejnej należy najpierw sprawdzić, czy wszystkie elementy palnika gazowego umieszczone są prawidłowo w zagłębieniu.
4. Proszę sprawdzić, czy nośnik garnków położony jest prawidłowo nad palnikiem.
5. Jeżeli płyta grzejna Pańskiego piekarnika wykonana jest ze stali nierdzewnej, proszę nie czyścić jej żadnymi ostrymi przedmiotami. Proszę używać miękką gąbkę i płynne środki czyszczące bez dodatków szorujących. Nierdzewne płyty grzejne mogą się łatwo porysować.
6. Proszę zachować ostrożność przy użyciu i czyszczeniu zapalnika Pańskiej kuchenki. Przez mocne uderzenie lub popchnięcie można uszkodzić zapalnik.
7. Jeżeli gazowa strefa grzejna jest bardzo gorąca, na górną, emaliowaną pokrywę palnika nie może dostać się woda. Jeżeli gazowa strefa grzejna jest bardzo gorąca, na górną, emaliowaną pokrywę palnika nie może dostać się woda. Ponieważ mogą one uszkodzić warstwę emalii lub powstaną plamy, których nie da się usunąć.
8. Proszę zwracać uwagę, aby płomień palnika strefy grzejnej dotykał dna używanego garnka. W taki sposób oszczędza się energię i zapobiega niepotrzebnemu zużyciu gazu.

9. Jeżeli na małej strefie grzejnej chcemy postawić garnek o średnicy dna mniejszej niż 12 cm lub dzbanek do tureckiej kawy mokka, należy podłożyć specjalny nośnik przeznaczony do tego celu, który należy do zakresu dostawy.
10. Dalej podane są średnice dna garnków odpowiednie dla poszczególnych stref grzejnych. W przypadku użycia garnków o innej średnicy dna strefy grzejne nie będą wykorzystane efektywnie.

Garnki do gotowania

Należy stosować następujące garnki:

Mała strefa grzejna	Średnica garnka: 12–18 cm
Normalna strefa grzejna	Średnica garnka: 18–24 cm
Duża strefa grzejna	Średnica garnka: 24–28 cm

Moc grzejna gazowych stref grzejnych**Rysunek 9**

Mała strefa grzejna	1,00 kW
Normalna strefa grzejna	1,75 kW
Duża strefa grzejna	3,00 kW

Użytkowanie gazowych stref grzejnych

Rysunek 10

HSV 442 P EU

Celem zapalenia palnika strefy grzejnej nacisnąć wyłącznik odpowiadający tej strefie grzejnej i przekręcić go w lewo do pozycji zapłonu "☀️".

Proszę sprawdzić, czy płomień palnika pali się!

Jeżeli nie, proszę powtórzyć opisane czynności.

Wskazówka

Jeżeli wyłącznik strefy grzejnej pozostanie w pozycji zapłonu "☀️", zapalnik zapala dalej. Następnie nacisnąć przycisk elektronicznego zapłonu. Wszystkie zapalniki stref grzejnych zapalają się równocześnie.

W czasie gotowania płomień palników stref grzejnych mogą zgasnąć na skutek zalania kipiącą potrawą, silnego przeciągu itp. W przypadku wystąpienia takiej sytuacji należy natychmiast wyłączyć strefę grzejną wyłącznikiem i wywietrzyć pomieszczenie. Następnie wymyć płytę grzejną i palniki, i można dalej gotować.

HSV 442 K EU

HSV 458 G EU

HSV 465 A EU

Celem zapalenia palnika strefy grzejnej nacisnąć wyłącznik odpowiadający tej strefie grzejnej i wciśnięty przekręcić w lewo do pozycji zapłonu "☀️". Wszystkie zapalniki stref grzejnych zapalają się równocześnie.

Wyłącznik strefy grzejnej przytrzymać wciśnięty i poczekać jeszcze 10 sekund. W tym czasie bezpiecznik termiczny rozgrzeje się i palnik pali się dalej.

Jeżeli z jakiejś przyczyny płomień palnika zgaśnie, bezpiecznik termiczny wyłącza automatycznie dopływ gazu.

Proszę sprawdzić, czy płomień palnika pali się!

Jeżeli nie, proszę powtórzyć opisane czynności.

Jeżeli wyłącznik strefy grzejnej pozostanie w pozycji zapłonu "☀️", zapalnik zapala dalej. Następnie nacisnąć przycisk elektronicznego zapłonu.

Płomień można nastawiać na wielkości pośrednie pomiędzy płomieniem małym i dużym odpowiednio do temperatury wymaganej dla gotowanej potrawy.

Jeżeli potrawa jest już gotowa, należy wyłączyć strefę grzejną odpowiednim wyłącznikiem.



Jeżeli wyłącznik strefy grzejnej przekręcimy tak daleko, że punkt na wyłączniku pokryje się z punktem na pulpicie obsługi, płomień gaśnie i strefa grzejna jest wyłączona.

Duży płomień

Nacisnąć wyłącznik odpowiadający wybranej strefie grzejnej i przekręcić w lewo na symbol dużego płomienia. Przy tej pozycji wyłącznika palnik strefy grzejnej pracuje z największą mocą.

Mały płomień

Jeżeli wyłącznik strefy grzejnej przekręcimy na symbol małego płomienia palnik strefy grzejnej pracuje z najmniejszą mocą.

Piekarnik

Regulator temperatury

Rysunek 11

Liczby umieszczone wokół regulatora temperatury podają nastawialne wartości temperatury piekarnika. Zakres nastawienia i czas gotowania poszczególnych potraw jest różny.

W dodatku do instrukcji można znaleźć tabele zawierające parametry do pieczenia ciasta i mięsa odpowiednie dla Pańskiej kuchenki. Proszę odczytać tam temperaturę i właściwe funkcje.

Regulator temperatury można nastawiać bezstopniowo. Temperaturę piekarnika można nastawić na dowolną wartość pomiędzy 50 °C i 260 °C.

Lampka wskaźnika zapala się po włączeniu regulatora temperatury. Lampka gaśnie, jeżeli temperatura piekarnika osiągnie nastawioną wartość i zapala się ponownie przy podgrzewaniu.

Wyłącznik piekarnika









Rysunek 12

Programator funkcji można przekręcać na różne pozycje. Każda pozycja odpowiada innej funkcji. Funkcje odpowiadające poszczególnym pozycjom i związane z tym możliwości wymienione są w tabeli "Pozycje programatora funkcji" oraz podane w informacjach i tabeli należących do części "Użytkowanie piekarnika".

Użytkowanie piekarnika

Ważne:

Piekarnik może rozpocząć pracę dopiero wtedy, jeżeli nastawiony jest wyłącznik piekarnika i regulator temperatury, oraz zaprogramowany zegar piekarnika.

POZYCJA	FUNKCJA	OBJAŚNIENIA
	Wyłączony	Piekarnik jest wyłączony.
	Lampka piekarnika Silnik wentylatora	Pracuje tylko wentylator piekarnika i powietrze cyrkuluje. Piekarnik nie grzeje. Ta funkcja jest idealna do rozmrażania zamrożonych produktów spożywczych.
	Lampka piekarnika, regulator temperatury, lampka sygnalizująca pracę, silnik wentylatora, grzałka turbo	Ciepłe powietrze cyrkuluje z dużą prędkością i dochodzi do każdego kąta piekarnika. Potrzeba przy tym mniej ciepła i proces pieczenia trwa krócej.
	Lampka piekarnika, regulator temperatury, lampka sygnalizująca pracę, silnik wentylatora, grzałka u góry	Wentylator rozprowadza w piekarniku ciepło ogrzewania górnego.
	Lampka piekarnika, regulator temperatury, lampka sygnalizująca pracę, grzałka u góry, grzałka na dole	Przy ogrzewaniu górnym i dolnym blacha do pieczenia ogrzewana jest z obu stron. Dzięki temu potrawy pieczone i gotowane są równomiernie z góry i z dołu.
	Lampka piekarnika, regulator temperatury, lampka sygnalizująca pracę, silnik wentylatora, grzałka na dole, grzałka u góry	Wentylator rozprowadza w piekarniku ciepło ogrzewania górnego i dolnego.
	Lampka piekarnika, regulator temperatury, lampka sygnalizująca pracę, silnik wentylatora, grzałka na dole	Wentylator rozprowadza w piekarniku ciepło ogrzewania dolnego.
	Lampka piekarnika Regulator temperatury Lampki wskaźnika Grzałka rusztu	Grzałka rusztu jest włączona. Ten rodzaj ogrzewania stosowany jest przede wszystkim do pieczenia mięsa i pieczenia na ruszcie. Regulator temperatury powinien być nastawiony na maksymalną wartość.

Programowanie piekarnika Tryby pracy

Rysunek 20

Programowanie elektroniczne

A) Sygnał dźwiękowy

Funkcja stosowana do programowania sygnału dźwiękowego

B) Czas gotowania i pieczenia

Funkcja stosowana do programowania czasu gotowania i pieczenia

C) Czas zakończenia

Funkcja stosowana do programowania zegara, który zapewni automatyczne wyłączenie piekarnika w odpowiednim czasie.

D) Nastawianie manualne

Stosowane jest wtedy, jeżeli programowanie nie jest potrzebne i chcemy natychmiast wystartować nastawioną funkcję.




E) Cofanie

Funkcja stosowana jest do cofania czasu do tyłu.

F) Do przodu

Funkcja stosowana jest do przestawiania czasu do przodu.

Lampki wskaźnika

- 1  Jeżeli lampka świeci się stale, piekarnik jest zaprogramowany.
- 2  Jeżeli symbol świeci się stale, piekarnik pracuje.
- 3  Jeżeli symbol świeci się stale, sygnał dźwiękowy jest zaprogramowany.

1. Manualny

Użytkownik startuje i zatrzymuje proces pieczenia.

2. Półautomatyczny:

Użytkownik startuje proces pieczenia, a piekarnik wyłącza się automatycznie w nastawionym czasie.

3. Automatyczny:

Piekarnik włącza się automatycznie w nastawionym czasie i zatrzymuje po upływie nastawionego czasu trwania.

Ostrzeżenie:

Zegar piekarnika działa tak samo, jak zwykły zegar. W przypadku awarii w dopływie prądu program zegara wymazuje się z pamięci. Po ponownym włączeniu prądu na wyświetlaczu ukazuje się ("00:00"). Proszę na nowo zaprogramować zegar.

Wskazówka:

Zegar dostosowany jest do sieci elektrycznej o częstotliwości 50 Hz. Jeżeli częstotliwość sieci elektrycznej jest większa, zegar będzie chodził szybciej, a przy mniejszej częstotliwości będzie się spóźniał.

Po zaprogramowaniu piekarnika nie naciskać na końcu równocześnie przycisku **D** lub **B/C**. W przeciwnym przypadku program zostanie wymazany z pamięci.

Wskazówka:

Proszę nie pozostawiać piekarnika bez nadzoru, jeżeli pracuje w trybie półautomatycznym lub automatycznym i pieczeniu Państwo ciasto, chleb lub paszтет. Potrawy te przyjmują ciepło szczególnie dobrze i rzeczywisty czas pieczenia może okazać się krótszy, niż podano w tabeli.

Jeżeli wybrano tryb półautomatyczny lub automatyczny i musicie Państwo na krótko opuścić mieszkanie, proszę nastawić o 10 °C niższą temperaturę i o 5 minut krótszy czas, niż najniższe wartości podane w tabeli.

Nastawianie zegara

Po podłączeniu urządzenia do sieci elektrycznej na wskaźniku miga "00:00". Oznacza to, że trzeba nastawić zegar.


Nastawienie zegara jest konieczne w celu umożliwienia wykorzystania innych funkcji. Zegar nastawia się poprzez równoczesne naciśnięcie przycisków. Proszę wykonać następujące czynności:

- Lewą ręką nacisnąć równocześnie przyciski **B** i **C**, przytrzymać wciśnięte.
- Prawą ręką nastawić aktualny czas przyciskami **E** i **F**.
- Zwracać przy tym uwagę, aby przyciski **B** i **C** były przy tym rzeczywiście równocześnie wciśnięte.
- Po zwolnieniu wszystkich przycisków zegar jest nastawiony.


- Po nastawieniu czasu zegarowego zwrócić uwagę, aby programator funkcji i regulator temperatury były wyłączone. Jeżeli zegar jest nastawiony, kuchenka przełącza się automatycznie na tryb manualny. W jaki sposób zatrzymać manualny tryb pracy? – proszę przeczytać w ustępie "Zatrzymywanie manualnego trybu pracy".

Manualny tryb pracy**Znaczenie:**

Proces gotowania i pieczenia włącza sam użytkownik bez programowania i wyłącza go również sam w dowolnym czasie.

- Regulatorem temperatury wybrać odpowiednie nastawienie, które jest potrzebne dla danej potrawy.
- Nacisnąć przycisk **D**. Piekarnik włącza się. Na wskaźniku zegara elektronicznego pojawia się symbol  trybu manualnego. Oznacza to, że piekarnik pracuje tak długo, aż wyłączymy go manualnie. Lampka wskaźnika na polu obsługi świeci się i wskazuje, że grzałki są włączone.

Zatrzymywanie manualnego trybu pracy:

- Nacisnąć jeden raz przycisk **B** lub **C**.
- Nacisnąć przycisk **F**, a następnie przycisk **E**.
- Piekarnik wyłącza się, na wskaźniku gaśnie symbol .
- Rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Aby wyłączyć wcześniej sygnał dźwiękowy, nacisnąć przycisk **B** lub **C**.

Półautomatyczny tryb pracy

Znaczenie:

Użytkownik włącza sam proces gotowania i pieczenia, a piekarnik wyłącza się automatycznie w nastawionym czasie.

- Proszę przygotować potrawę przeznaczoną do gotowania i włożyć do piekarnika na poziom zalecany w tabeli dla gotowania.
- Zamknąć drzwiczki piekarnika.
- Programator funkcji i regulator temperatury nastawić zgodnie z zaleceniem w tabeli.
- Nacisnąć przycisk **B**. Na zegarze pojawia się 00:00 i można podać czas gotowania.
- Nacisnąć przycisk **F**, aby sprawdzić, jak długo piekarnik ma pracować (w minutach).
Np. 00:30 oznacza, że piekarnik będzie pracował 30 minut.
W celu wprowadzenia korektury nacisnąć przycisk **E**.

Czas gotowania można zmienić także w czasie pracy piekarnika. Proszę wykonać następujące czynności:

- Nacisnąć przycisk **B**. Ukazuje się czas resztkowy. (np. 00:26).

Przyciskami **E** lub **F** można przedłużyć lub skrócić czas pozostały do końca.

- Na zakończenie wystartować piekarnik. Na wskaźniku pojawi się "AUTO", co oznacza, że piekarnik jest zaprogramowany.
- Po upływie zaprogramowanego czasu piekarnik wyłącza się automatycznie i rozlega się sygnał dźwiękowy.

- W celu wyłączenia sygnału dźwiękowego nacisnąć przycisk **B** lub **C**. Jeżeli w czasie pracy piekarnika nacisniemy przycisk **B**, ukazuje się czas resztkowy.
Np. 00:26 oznacza, że piekarnik będzie pracował jeszcze 26 minut. Na końcu ukazuje się aktualny czas zegarowy.

Przerwanie pracy

- Nacisnąć przycisk **B**. Ukazuje się czas resztkowy.
- Nacisnąć przycisk **E** i przytrzymać, aż na wskaźniku pojawi się 00:00. Piekarnik wyłącza się.
- Rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Aby wyłączyć wcześniej sygnał dźwiękowy, nacisnąć przycisk **B** lub **C**.

Automatyczny tryb pracy

Znaczenie:

W automatycznym trybie pracy użytkownik nastawia czas rozpoczęcia, czas zakończenia i czas trwania programu.

- Proszę przygotować potrawę przeznaczoną do gotowania i włożyć do piekarnika na poziom zalecany w tabeli dla gotowania.
- Zamknąć drzwiczki piekarnika.
- Programator funkcji i regulator temperatury nastawić zgodnie z zaleceniem w tabeli.
- Nacisnąć przycisk **B**. Następnie nacisnąć przycisk **F**, aby podać, jak długo piekarnik ma pracować (np. 00:30).

Piekarnik startuje natychmiast, co jest uwarunkowane technicznie i nie powinno to wzbudzać Pańskiego niepokoju. Proszę wykonywać kolejne czynności.

- Nacisnąć przycisk **C**.
- Proszę ponownie nacisnąć przycisk **F** w celu podania czasu zakończenia. Przyciskiem **E** można cofnąć czas. Nastawiamy np. 19:30, oznacza to, że piekarnik wystartuje o godzinie 19:00 i po upływie 30 minut, o godzinie 19:30 wyłączy się.
- Na wskaźniku pojawi się **"AUTO"**, co oznacza, że piekarnik jest zaprogramowany.
- Piekarnik włącza się automatycznie o nastawionym czasie startu. Po upływie zaprogramowanego czasu trwania piekarnik wyłącza się automatycznie.
- Rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Aby wyłączyć wcześniej sygnał dźwiękowy, nacisnąć przycisk **B** lub **C**.
- Jeżeli w dowolnym czasie pracy piekarnika naciśniemy przycisk **B**, ukazuje się czas trwania. Jeżeli naciśniemy przycisk **C**, ukazuje się czas zakończenia. Po upływie ok. 4 sekund od zwolnienia przycisku pojawia się znowu aktualny czas zegarowy.

Czas gotowania i czas zakończenia można zmienić w każdym momencie. W tym celu należy:

- Nacisnąć przycisk **B**: przycisk **E** lub **F**: Tym przyciskiem można zmienić czas zakończenia.
- Nacisnąć przycisk **C**: przycisk **E** lub **F**: Tym przyciskiem można zmienić czas zakończenia.
- Nacisnąć przycisk **B**. Na wskaźniku ukazuje się zaprogramowany czas trwania programu (np. 00:30).
- Nacisnąć przycisk **E** i przytrzymać, aż na wskaźniku pojawi się 00:00. Program został wymazany z pamięci.

Programowanie sygnału dźwiękowego

- Nacisnąć przycisk **A**. Na wskaźniku pojawi się 00:00.
- Nacisnąć przycisk **F** w celu nastawienia czasu. Przyciskiem **E** można cofnąć czas. Nastawiamy np. 00:35:00, oznacza to, że sygnał dźwiękowy rozlegnie się po upływie 35 minut.

Wyłączanie sygnału dźwiękowego

- Nacisnąć przycisk **B** lub **C**. Nastawiony czas sygnału dźwiękowego można zmienić w każdym momencie. W tym celu należy:
 - Nacisnąć przycisk **A**.
 - Przyciskiem **E** lub **F** można zmienić czas.

Wymazywanie zaprogramowanego sygnału dźwiękowego

- Nacisnąć przycisk **A**.
- Nacisnąć przycisk **E** i przytrzymać, aż na wskaźniku pojawi się 00:00. Program sygnału dźwiękowego został wymazany z pamięci.

Nastawianie rodzaju dźwięku

W czasie, gdy na wskaźniku zegara ukazuje się aktualny czas, można wybrać rodzaj sygnału dźwiękowego za pomocą przycisku **E**.

Piekarnik dysponuje trzema różnymi sygnałami dźwiękowymi.

Rozmrażanie w piekarniku



Szczególną cechą Pańskiego piekarnika jest możliwość rozmrażania zamrożonych produktów spożywczych.

- Programator funkcji nastawić na symbol przedstawiony wyżej.
- Regulator temperatury nastawić w pozycji "●".
- Zegar zaprogramować zgodnie z opisem w niniejszej instrukcji obsługi.
- Pakowane mrożonki należy przygotować zgodnie ze wskazówkami podanymi na ich opakowaniu.
- Ruszt wsunąć na środkową szynę piekarnika, a produkty przeznaczone do rozmrażania ustawić na środku rusztu.
- Bezpośrednio pod rusztem wsunąć blachę do pieczenia, aby złapać wodę spływającą z mrożonki.
- Rozmrażanie produktów w piekarniku z zastosowaniem opisanej funkcji trwa o połowę krócej, niż rozmrażanie w temperaturze pokojowej.
- Po zakończeniu rozmrażania programator funkcji nastawić z powrotem na "0". Wymazać zaprogramowany czas.

Pieczenie ciasta/mięsa przy nastawieniu Turbo



Rysunek 13

Przy tym rodzaju ogrzewania ciepło wydzielane przez grzałkę pierścieniową rozprowadzane jest za pomocą wentylatora we wnętrzu piekarnika.

- Przy tym nastawieniu należy wybrać niższą temperaturę, niż przy innych rodzajach ogrzewania. Wtedy oszczędza się energię.
- Przy tym nastawieniu można piec równocześnie dwie blachy z różnymi produktami spożywczymi zgodnie z danymi tabeli dla gotowania i pieczenia.
- Regulator temperatury piekarnika nastawić na zalecaną wartość podaną w tabeli dla gotowania i pieczenia odpowiednią dla przygotowanej potrawy.
- Programator funkcji nastawić na symbol przedstawiony wyżej.
- Zegar zaprogramować zgodnie z opisem w niniejszej instrukcji obsługi.
- Zaleca się najpierw podgrzać piekarnik 10 minut.
- Produkty spożywcze włożyć do naczynia zalecanego w tabeli dla gotowania i pieczenia. Wybrać wysokość wsuwania i czas według tabeli.
- Zwracać uwagę, aby w piekarniku poza blachą lub blachami, które potrzebne są do pieczenia danej potrawy nie znajdowały się żadne inne przedmioty.

- ❑ Wartości podane w tabeli odnoszą się do przygotowania potraw w zalecanych naczyniach. Jeżeli chcecie Państwo użyć inne naczynia lub inne blachy niż te, które należą do wyposażenia piekarnika, proszę zwracać uwagę, czy nadają się one do zastosowania w piekarniku i w wysokich temperaturach. Proszę przestrzegać wskazówek producenta.
- ❑ Do przygotowania potraw, które zawierają płyny stosować odpowiednio głębsze naczynia, aby zapobiec rozpryskiwaniu. Ponieważ płyny z czasem odparują, należy w odpowiednim momencie dolać płynu.
- ❑ Czas i jakość pieczenia zależy bezpośrednio od ilości produktu spożywczego w naczyniu i wahań napięcia w sieci elektrycznej. Należy to uwzględnić i ocenić te dane dla siebie ze swojego własnego doświadczenia.
- ❑ Przy wypieku ciasta w formach zwracać uwagę, że forma może być wypełniona maksymalnie tylko do 1 wysokości.
- ❑ Jeżeli pieczenie ciasta lub mięsa zostało zakończone, proszę wyłączyć programator funkcji i regulator temperatury, oraz wymazać zaprogramowany czas.
- ❑ Gotowe potrawy wyjąć z piekarnika i postawić w bezpiecznym miejscu.
- ❑ Ponieważ w czasie wychładzania piekarnik może być jeszcze bardzo gorący należy z zasady ostrzec osoby trzecie, a dzieci i zwierzęta trzymać z dala od urządzenia.

Na co należy zwracać uwagę przy pieczeniu na dwóch blachach jednocześnie:

- ❑ Jeżeli chcemy przygotować różne produkty spożywcze wybrane z tabeli dla gotowania i pieczenia, albo o zbliżonym czasie pieczenia, można zastosować równocześnie dwie blachy. Z wartości temperatur zalecanych w tabeli dla gotowania danych produktów spożywczych wybrać najmniejszą temperaturę.

Rysunek 19

- ❑ Przy zastosowaniu dwóch blach jednocześnie wykorzystać dolny (1) i górny (3) poziom piekarnika.
- ❑ Piekarnik podgrzać 10 minut w najniższej temperaturze zalecanej dla danych produktów w tabeli dla gotowania i pieczenia.
- ❑ Pieczenie na dwóch blachach wymaga więcej czasu w porównaniu z pieczeniem jednej blachy.
- ❑ Na ogół produkty pieczone na obu blachach nie są gotowe w tym samym czasie. Dlatego gotowy produkt należy wyjąć z piekarnika, a drugą blachę pozostawić dalej do pieczenia.
- ❑ Przy pieczeniu na dwóch blachach rozprzodzenie ciepła następuje inaczej niż przy pieczeniu na jednej. Produkty upieką się równomierniej, jeżeli nastawimy o 10 °C niższą temperaturę piekarnika.

Suszenie warzyw i owoców przy nastawieniu Turbo

Przygotowanie:

- Blachę do pieczenia wyłożyć papierem do pieczenia, który nie przepuszcza tłuszczu.
- Programator funkcji nastawić w pozycji "☉".
- Regulator temperatury nastawić odpowiednio do danych w tabeli.
- Zaprogramować zegar piekarnika.
- Ponieważ warzywa i owoce zawierają dużo wody, należy je kilkakrotnie obracać w czasie procesu suszenia.
- Po wysuszeniu zdjąć produkty z papieru, którym wyłożono blachę do pieczenia.

Tabela dla suszenia:

Produkt spożywczy	Blachy do pieczenia i ich pozycje	Temperatura w °C	Czas suszenia w godzinach
800 g jabłek w plasterkach	2 blachy do pieczenia; jedna na dolnym i jedna na górnym poziomie	80	5
800 g gruszek w plasterkach	2 blachy do pieczenia; jedna na dolnym i jedna na górnym poziomie	80	8
1,5 kg śliwek	2 blachy do pieczenia; jedna na dolnym i jedna na górnym poziomie	80	5-9
200 g warzyw lub 200 g mięty, bazylii, itp.	2 blachy do pieczenia; jedna na dolnym i jedna na górnym poziomie	80	90 minut

Gotowanie zapraw i konserwowanie przy nastawieniu Turbo

- Użyć tylko warzywa i owoce dobrej jakości i świeżości. Produkty wymyć dokładnie i pozostawić do obcieknięcia.
- Zadbać o to, aby słoiki do zapraw były sterylne. Zastosować specjalne i nowe słoiki do zapraw (z przykręcaną pokrywką). Słoiki powinny być czyste i odporne na działanie wysokiej temperatury. Najlepiej użyć słoiki o pojemności 1 litra.
- Nie napełniać słoików po brzegi. Zaleca się pozostawienie 2-3 cm wolnej przestrzeni.
- Nałożyć czyste pokrywki i mocno zakręcić. W przeciwnym przypadku zawartość może wykipieć na skutek działania ciepła.

Nastawienia:

- Przygotowane słoiki postawić na blachę na dolnym poziomie. Słoiki nie powinny się dotykać.
- Na blachę wlać gorącą wodę (750 ml) o temperaturze 80 °C.

- Zamknąć drzwiczki piekarnika.
- Programator funkcji nastawić w pozycji "0".
- Regulator temperatury nastawić na 100–125 °C.
- Zaprogramować zegar piekarnika.

Wskazówka

- Ponieważ woda odparuje z blachy na skutek działania ciepła, należy dolewać wodę o temperaturze 80 °C. Ilość wody znajdującej się na blasze nie powinna przekraczać 750 ml.
- Podane niżej czasy to wartości przybliżone. Temperatura środków spożywczych, ilość słoików oraz ilość produktów w słoiku może wpływać na długość czasu trwania.

Po upływie pewnego czasu w słoikach zaczynają się tworzyć pęcherzyki, które unoszą się do góry w regularnych odstępach czasu. Wtedy należy wykonać następujące czynności:

- Przy gotowaniu owoców natychmiast, a przy gotowaniu warzyw po upływie czasu podanego w poniższej tabeli wyłączyć programator funkcji i regulator temperatury, oraz wymazać zaprogramowany czas.
- Słoiki pozostawić jeszcze 25–30 minut w piekarniku, a dopiero później wyjąć.
- Jeżeli słoiki pozostaną w piekarniku do ochłodzenia, wzrasta ilość tworzących się bakterii i kwasów. Dlatego nie jest to zalecane.
- Po wykonaniu czynności opisanych w tabeli przewrócić słoiki do góry dnem i postawić na suchą i czystą ścierkę do naczyń. Pokrywki powinny być skierowane na dół, a słoiki nie mogą się dotykać. Pozostawić słoiki do ochłodzenia.

Wskazówka

- Po wyjęciu słoików z piekarnika nie stawiać ich na zimnej ani wilgotnej powierzchni. Słoiki mogą pęknąć.

Tabela dla gotowania zapraw i konserwowania:

Produkty spożywcze w słoikach 1l	Czas do wyłączenia piekarnika od momentu powstawania pęcherzyków (w minutach)	Czas pozostawienia w piekarniku (w minutach)
Jabłka w całości	natychmiast	15
Śliwki	natychmiast	15
Wiśnie	natychmiast	15
Dereń	natychmiast	15
Okra	10	10
Groszek	20	10
Pomidory	15	10
Zielona fasola	20	10

Pieczenie ciasta/mięsa z zastosowaniem gorącego powietrza i ogrzewania górnego



Rysunek 14

Przy tym nastawieniu ciepłe powietrze przychodzące z ogrzewania górnego rozprowadzane jest równomiernie w piekarniku silnikiem gorącego powietrza.

- Regulator temperatury piekarnika nastawić na zalecaną wartość podaną w tabeli dla gotowania i pieczenia odpowiednią dla przygotowanej potrawy.
 - Programator funkcji nastawić na symbol przedstawiony wyżej.
 - Zegar zaprogramować zgodnie z opisem w niniejszej instrukcji obsługi.
 - Zaleca się najpierw podgrzać piekarnik 5 minut.
 - Produkty spożywcze włożyć do naczynia zalecanego w tabeli dla gotowania i pieczenia. Wybrać wysokość wsuwania i czas według tabeli.
 - Takie nastawienie nadaje się idealnie do pieczenia większych sztuk mięsa.
 - Sztukę mięsa przeznaczoną do pieczenia położyć na środku rusztu. Pod ruszt wsunąć blachę lub szklaną brytfankę (wyposażenie dodatkowe), aby zatrzymać w niej sok kapiący z mięsa.
 - W czasie pieczenia mięsa lub produktów mięsnych wlać szklankę wody do blachy pod rusztem. Pieczone mięso będzie bardziej delikatne i smaczniejsze, a blacha daje się później łatwiej umyć. Albo proszę za-
- stosować odpowiednie naczynie do pieczenia z metalu lub szkła żaroodpornego i piec mięso w otwartym naczyniu. Naczynie postawić na ruszcie.
- Mięso przeznaczone do pieczenia można położyć w lodówce na 1–2 godzin zanurzone w zaprawie z oleju, mleka, sosu sojowego i przypraw. Dzięki temu mięso będzie delikatne i smaczne. Mięso wyjąć z zaprawy i położyć na ruszcie. Pozostałą zaprawę można dać na blachę wsuniętą pod rusztem przewidzianą do zbierania soku spływającego z pieczonego mięsa.
 - Po upływie $\frac{2}{3}$ czasu pieczenia można obrócić pieczeń.
 - Produkty przeznaczone do przygotowania położyć na ruszcie.
 - Drzwiczki piekarnika zamykać na czas pieczenia.
 - Zwracać uwagę, aby w czasie pieczenia w piekarniku nie znajdowało się nic innego oprócz rusztu i blachy do pieczenia.
 - Czas przygotowania produktów spożywczych zmienia się, ponieważ zależy od ilości i wielkości produktu spożywczego, oraz możliwych miejscowych wahań napięcia.
 - Jeżeli pieczenie ciasta lub mięsa zostało zakończone, proszę wyłączyć programator funkcji i regulator temperatury, oraz wymazać zaprogramowany czas.
 - Gotowe potrawy wyjąć z piekarnika i postawić w bezpiecznym miejscu.
 - Ponieważ w czasie wychładzania piekarnik może być jeszcze bardzo gorący należy z zasady ostrzec osoby trzecie, a dzieci i zwierzęta trzymać z dala od urządzenia.

Pieczenie z zastosowaniem ogrzewania górnego i dolnego



Rysunek 15

Funkcja ta jest określana jako ogrzewanie tradycyjne. Ciepło dociera do przygotowanej potrawy równomiernie z góry i z dołu.

- Regulator temperatury piekarnika nastawić na zalecaną wartość podaną w tabeli dla gotowania i pieczenia odpowiednią dla przygotowanej potrawy.
- Programator funkcji nastawić na symbol przedstawiony wyżej.
- Zegar zaprogramować zgodnie z opisem w niniejszej instrukcji obsługi.
- Zaleca się najpierw podgrzać piekarnik 10 minut.
- Produkty spożywcze włożyć do naczynia zalecanego w tabeli dla gotowania i pieczenia. Wybrać wysokość wsuwania i czas według tabeli.
- Takie nastawienie nadaje się szczególnie do pieczenia jednej blachy.
- Ten sposób ogrzewania nadaje się szczególnie do takich potraw jak ciasta, ciasta biszkoptowe, wypieki z ciasta francuskiego, zapiekanki z makaronu, oraz lasagne i pizza.
- Jeżeli pieczenie ciasta lub mięsa zostało zakończone, proszę wyłączyć programator funkcji i regulator temperatury, oraz wymazać zaprogramowany czas.

- Gotowe potrawy wyjąć z piekarnika i postawić w bezpiecznym miejscu.
- Ponieważ w czasie wychładzania piekarnik może być jeszcze bardzo gorący należy z zasady ostrzec osoby trzecie, a dzieci i zwierzęta trzymać z dala od urządzenia.

Pieczenie z zastosowaniem gorącego powietrza i ogrzewania górnego/ dolnego



Rysunek 16

Przy tym nastawieniu ciepłe powietrze przychodzące z górnej i dolnej grzałki rozprowadzane jest równomiernie w piekarniku za pomocą wentylatora.

- Regulator temperatury piekarnika nastawić na zalecaną wartość podaną w tabeli dla gotowania i pieczenia odpowiednią dla przygotowanej potrawy.
- Programator funkcji nastawić na symbol przedstawiony wyżej.
- Zegar zaprogramować zgodnie z opisem w niniejszej instrukcji obsługi.
- Zaleca się najpierw podgrzać piekarnik 10 minut.
- Produkty spożywcze włożyć do naczynia zalecanego w tabeli dla gotowania i pieczenia. Wybrać wysokość wsuwania i czas według tabeli.

- Takie nastawienie nadaje się bardzo dobrze do pieczenia ciast.
- Ten rodzaj ogrzewania stosować do pieczenia jednej blachy.
- Jeżeli pieczenie ciasta lub mięsa zostało zakończone, proszę wyłączyć programator funkcji i regulator temperatury, oraz wymazać zaprogramowany czas.
- Gotowe potrawy wyjąć z piekarnika i postawić w bezpiecznym miejscu.
- Ponieważ w czasie wychładzania piekarnik może być jeszcze bardzo gorący należy z zasady ostrzec osoby trzecie, a dzieci i zwierzęta trzymać z dala od urządzenia.
- Programator funkcji nastawić na symbol przedstawiony wyżej.
- Zegar zaprogramować zgodnie z opisem w niniejszej instrukcji obsługi.
- Zaleca się najpierw podgrzać piekarnik 10 minut.
- Produkty spożywcze włożyć do naczynia zalecanego w tabeli dla gotowania i pieczenia. Wybrać wysokość wsuwania i czas według tabeli.
- Takie nastawienie nadaje się do pieczenia jednej blachy.
- Jeżeli pieczenie ciasta lub mięsa zostało zakończone, proszę wyłączyć programator funkcji i regulator temperatury, oraz wymazać zaprogramowany czas.

Pieczenie z zastosowaniem gorącego powietrza i ogrzewania dolnego



Rysunek 17

Przy tym nastawieniu ciepłe powietrze przychodzące z dolnej grzałki rozprowadzane jest równomiernie w piekarniku za pomocą wentylatora.

- Ten sposób ogrzewania nadaje się szczególnie do takich potraw, które potrzebują więcej ciepła od dołu. Nadaje się również do potraw, które przy poprzednim pieczeniu nie były dopieczone od spodu.
- Regulator temperatury piekarnika nastawić na zalecaną wartość podaną w tabeli dla gotowania i pieczenia odpowiednią dla przygotowanej potrawy.
- Gotowe potrawy wyjąć z piekarnika i postawić w bezpiecznym miejscu.
- Ponieważ w czasie wychładzania piekarnik może być jeszcze bardzo gorący należy z zasady ostrzec osoby trzecie, a dzieci i zwierzęta trzymać z dala od urządzenia.

Ogrzewanie dla pieczenia na ruszcie



Rysunek 18

Ten rodzaj ogrzewania zapewnia wygodne pieczenia na ruszcie w piekarniku. Nadaje się bardzo dobrze do pieczenia na ruszcie plastrów mięsa, kurczaków w kawałkach, mielonych sznyceli, kiełbasek i grzanek.

- Regulator temperatury piekarnika należy nastawić na maksymalną podaną wartość.
- Programator funkcji nastawić na symbol przedstawiony wyżej.
- Zegar zaprogramować zgodnie z opisem w niniejszej instrukcji obsługi.
- Zaleca się najpierw podgrzać piekarnik 5 minut.
- Produkty przeznaczone do pieczenia położyć na ruszcie należącym do zakresu dostawy, ruszt wsunąć do piekarnika na poziom zalecony w tabeli.
- Drzwiczki piekarnika zamykać na czas pieczenia.
- Zwracać uwagę, aby w czasie pieczenia w piekarniku nie znajdowało się nic innego oprócz rusztu i blachy do pieczenia.
- Bezpośrednio pod ruszt wsunąć blachę lub szklaną brytfankę (wyposażenie dodatkowe), aby zatrzymać w niej sok kapiący z mięsa.
- W czasie pieczenia mięsa lub produktów mięsnych włączyć szklaną wodę do blachy pod rusztem. Pieczone mięso będzie bardziej delikatne i smaczniejsze, a blacha daje się później łatwiej umyć.
- Mięso przeznaczone do pieczenia można położyć w lodówce na 1–2 godzin zanurzone w zaprawie z oleju, mleka, sosu sojowego i przypraw. Dzięki temu mięso będzie delikatne i smaczne. Mięso wyjąć z zaprawy i położyć na ruszcie. Pozostałą zaprawę można dać na blachę wsuniętą pod rusztem przewidzianą do zbierania soku spływającego z pieczonego mięsa. Zaprawa wyparowuje pod wpływem ciepła i nadaje pieczonym produktom doskonały aromat.
- Po upływie $\frac{2}{3}$ czasu pieczenia można obrócić pieczeń.
- Produkty przeznaczone do przygotowania położyć na ruszcie.
- W czasie pieczenia na ruszcie ciepło przychodzi tylko z grzałki górnej. Proszę zwracać uwagę, aby mięso nie było umieszczone zbyt wysoko. Proszę również zauważyć, że grubsze kawałki mięsa są bardziej chrupiące na powierzchni niż, wewnątrz.
- Czas pieczenia na ruszcie zmienia się, ponieważ zależy od ilości i wielkości produktu spożywczego, oraz możliwych miejscowych wahań napięcia.
- Po zakończeniu pieczenia wyłączyć programator funkcji i regulator temperatury, oraz wymazać zaprogramowany czas.
- Ruszt i blachę lub brytfankę wyjąć z piekarnika i położyć w bezpiecznym miejscu.
- Ponieważ w czasie wychładzania piekarnik może być jeszcze bardzo gorący należy z zasady ostrzec osoby trzecie, a dzieci i zwierzęta trzymać z dala od urządzenia.

- ❑ Po ochłodzeniu piekarnika należy umyć jego wnętrze wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Przy tym zostaną natychmiast usunięte ewentualne resztki potraw i zapachy, które mogłyby oddziaływać ujemnie przy następnym użyciu piekarnika.

Blachy do pieczenia, ważne wskazówki

- ❑ Do przygotowania potraw w piekarniku zaleca się zastosować odpowiednie naczynia, które wymienione są w tabeli gotowania i pieczenia.
- ❑ Oprócz blachy emaliowanej i rusztu, które należą do zakresu dostawy piekarnika można zastosować również dostępne w handlu, naczynia szklane przeznaczone do pieczenia w piekarniku, formy do pieczenia i blachy specjalne. Proszę przy tym przestrzegać zaleceń producenta.
- ❑ Mniejsze naczynia itp. należy postawić na środku rusztu.

Dla blach emaliowanych obowiązuje zasada:

- ❑ Jeżeli produkt przeznaczony do pieczenia nie wypełnia całkowicie blachy, produkty są zamrożone, albo blacha użyta jest do zbierania soku kapiącego z rusztu, wtedy na skutek działania wysokiej temperatury w czasie pieczenia lub pieczenia na ruszcie blacha może się wygiąć. Po ochłodzeniu blacha emaliowana wróci znowu do swojego pierwotnego kształtu. Jest to normalne zjawisko fizyczne, które powstaje na skutek wymiany ciepła.
- ❑ W przypadku zastosowania naczyń szklanych należy chronić je przed zimnem, nie stawiać na chłodnej ani wilgotnej powierzchni, jeżeli są gorące. Naczynia szklane stawiać na suchej ścierece do naczyń i zadbać, aby chłodziły się powoli. W przeciwnym przypadku naczynia szklane mogą pęknąć.

Rysunek 19

- ❑ Piekarnik posiada trzy poziomy, które można wykorzystać do umieszczenia produktów na blachach lub na ruszcie. Korzystając z tabeli dla gotowania można określić właściwą wysokość wsuwania dla każdego produktu.

Czyszczenie, pielęgnacja, przegląd i konserwacja

Przy czyszczeniu, pielęgnacji, przeglądzie i konserwacji proszę przestrzegać następujących wskazówek:

1. Do czyszczenia piekarnika, pulpitu obsługi, drzwiczek piekarnika, blach do pieczenia i pozostałych części wyposażenia nie stosować żadnych ostrych szczotek, wełny stalowej, ani przedmiotów o ostrych krawędziach, jak np. noże. Nie wolno stosować również żadnych środków szorujących ani środków czyszczących, które zawierają dodatki szorujące. Dla lepszej widoczności można włączyć lampkę piekarnika.
2. Wnętrze piekarnika przetrzeć np. wilgotną ścierką i płynem do mycia naczyń, a następnie czystą wodą. Na zakończenie wytrzeć do sucha.
3. Nie stosować żadnych suchych środków czyszczących ani proszków. Pulpit obsługi, płytę grzejną, piekarnik i pozostałe powierzchnie emalowane przetrzeć wilgotną ścierką i wytrzeć do sucha.
4. Do czyszczenia urządzenia nie używać żadnych przedmiotów szpiczastych ani o ostrych krawędziach. Proszę używać miękką gąbkę i płynne środki czyszczące bez dodatków szorujących.
5. Do czyszczenia powierzchni szklanych zastosować specjalne środki do czyszczenia szkła.
6. Od czasu do czasu wymyć palniki wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń, kanały gazowe wyszorować szczotką (części palników prawidłowo ponownie poskładać i nałożyć).
7. Płyny zawierające kwas, jak np. kwas cytrynowy lub olej, oraz resztki potraw, które dostały się na urządzenie ostrożnie usunąć.
8. Specjalne środki do czyszczenia piekarników i kuchenek mogą być agresywne chemicznie i spowodować powstanie plam. Dlatego zaleca się nie stosować tych środków.
9. Do czyszczenia nie wolno stosować żadnych środków palnych, jak np. rozcieńczalniki, benzyna czyszcząca, benzol lub kwas.
10. Do czyszczenia wnętrza piekarnika nie stosować żadnych środków szorujących. W przeciwnym przypadku mogą powstać zadrapania i rysy. Szczególnie przy czyszczeniu pulpitu obsługi można zetrzeć napisy.
11. Ulatniające się pary wody i oleju, które osadzają się na pokrywie odchylonej do tyłu należy co tydzień wytrzeć suchą ścierką.
12. Jeżeli pulpit obsługi zabrudzi się resztkami potraw, olejem lub wykipianym płynem, należy go natychmiast wyczyścić.

- 13.** Jeżeli Państwa urządzenie posiada powierzchnie ze stali szlachetnej, do ich czyszczenia należy stosować miękką gąbkę i roztwór płynu do mycia naczyń. Powierzchnie ze stali szlachetnej należy czyścić w kierunku wzoru wyszczotkowanego na powierzchni lub równoległe do niego. Do czyszczenia nie wolno stosować żadnych twardych, szpiczastych, ani drapiących przedmiotów. Zachlapania na powierzchni ze stali szlachetnej należy natychmiast usunąć. Moką powierzchnię ze stali szlachetnej natychmiast wytrzeć do sucha miękką ściereką, aby nie pozostały plamy wody.

Zdejmowanie szklanej pokrywy

Rysunki 21, 22

Pokrywa szklana poddana została specjalnej obróbce cieplnej. Do czyszczenia można wyjąć pokrywę i ponownie założyć. Przy zdejmowaniu i zakładaniu pokrywy zwracać uwagę na naprężenia zawiasów, a przy nastawianiu naprężenia zawiasów pokrywa musi być całkowicie otwarta. Nie zamykać pokrywy, jeżeli strefy grzejne lub krata są jeszcze ciepłe. Na pokrywie nie stawiać żadnych ciężkich, ciepłych ani zimnych przedmiotów. Chronić pokrywę przed uderzeniami. Na skutek niewłaściwej obsługi szklana pokrywa może pęknąć. W czasie pracy piekarnika szklana pokrywa urządzenia powinna być zawsze otwarta. Para może się wtedy lepiej ulatniać.

Wskazówki dotyczące gotowania i pieczenia

Wartości podane w tabeli to wielkości przybliżone, które określone zostały w naszej kuchni doświadczalnej dla prądu 230 V, temperatury otoczenia 20–25 °C (dla wyszukanych potraw).

Wyniki osiągnięte przez Państwa mogą się od nich różnić; przyczynami tego są:

- a) Wahania napięcia w sieci elektrycznej na miejscu zainstalowania urządzenia.
 - b) Zastosowanie różnych produktów spożywczych o innej jakości, niż produkty użyte przez Państwa. Inna temperatura wyjściowa.
 - c) Różnice w ilości użytych produktów spożywczych.
 - d) Niedotrzymanie warunków zalecanych, które podane są w tabelach.
 - e) Odchylenia w wymiarach blach do pieczenia od tych, które zaleca się do użycia.
- Czas podany w tabelach liczony jest od momentu wsunięcia potrawy do zimnego piekarnika. Jeżeli zaleca się podgrzanie piekarnika, wsunąć blachę do podgrzanego piekarnika i dopiero wtedy wystartować czas podany w tabeli.
 - Jak wynika z naszych doświadczeń nawet przy parametrach, które odbiegają od podanych w tabeli możecie Państwo osiągnąć dobre wyniki.
 - Ponieważ piekarnik jest bardzo gorący w czasie pracy, proszę trzymać dzieci z dala od urządzenia.

- Drzwiczek piekarnika nie otwierać zbyt często, jeżeli piekarnik jest włączony. W przeciwnym przypadku ciepło nie rozchodzi się równomiernie i może to wpłynąć na wynik końcowy. Około 10 minut przed końcem pieczenia można na krótko otworzyć drzwiczki piekarnika, aby sprawdzić wynik.
- Na zakończenie wyłączyć programator funkcji i regulator temperatury. Wymazać z pamięci czas zaprogramowany na zegarze piekarnika.

Wskazówki dotyczące pieczenia ciasta

1. Jak sprawdzić, czy ciasto jest w środku dopieczone?

10 minut przed upływem nastawionego czasu pieczenia przebić ciasto w najwyższym punkcie patyczkiem lub drutem do pieczenia na rożnie. Jeżeli wyjęty patyczek lub drut jest czysty, ciasto jest upieczone. Teraz można wyłączyć piekarnik. Ciepło resztkowe wystarczy na dokończenie pieczenia.

2. Co robić, jeżeli ciasto zapadnie się?

Przy następnym pieczeniu użyć mniej płynu do wyrabiania ciasta, albo nastawić temperaturę niższą o 10 °C. Proszę przestrzegać danych przepisu kulinarnego, jak również czasu wyrabiania ciasta.

3. Chcemy ugotować lub upiec potrawę, której nie ma w tabeli. Co robić?

Dla porównania wybrać z tabeli podobną potrawę i odpowiednie dane. Nastawić temperaturę niższą o 10 °C.

4. Ciasto wyrosło w środku, ale nie na brzegach. Co robić?

Następnym razem nastawić nieco niższą temperaturę i wsunąć ciasto do piekarnika o jeden poziom niżej.

5. Ciasto jest na brzegach za suche i dopieczone, ale w środku jest niedopieczone. Co robić?

Następnym razem nastawić nieco niższą temperaturę i piec dłużej.

6. W czasie pieczenia ciasto spływa na bok na blachę. Co robić?

Następnym razem zastosować wyższą blachę do pieczenia i zmieszać mniejszą ilość składników.

7. Ciasto nie daje się wyjąć z formy. Co robić?

Ciasto odciąć nożem ostrożnie na bokach od blachy lub formy. Blachę lub formę przewrócić do góry dnem i przykryć wilgotną ściereką. Następnym razem posmarować blachę lub formę masłem i wysypać mąką/bułką tartą.

8. Jak można oszczędzić energię przy pieczeniu ciasta?

Zastosować ciemne formy do pieczenia, ponieważ utrzymują one lepiej ciepło. Piekarnik podgrzać wstępnie tylko wtedy, jeżeli to wyraźnie zaznaczono. Przy dłuższym czasie pieczenia wyłączać piekarnik 10 minut przed upływem nastawionego czasu trwania; ciepło resztkowe wystarczy do dopieczenia. Jeżeli pieczemy kilka ciast, należy je piec równocześnie obok siebie lub jedno za drugim.

Wskazówki dotyczące pieczenia mięsa i pieczenia na ruszcie

1. Pieczeń jest bardzo ciemna, a u góry częściowo przypalona.

Następnym razem włożyć pieczeń do piekarnika o jeden poziom niżej lub nastawić niższą temperaturę.

2. Pieczeń jest dobra, ale sos przypalony.

Następnym razem zastosować mniejsze naczynie lub użyć więcej sosu. Ponieważ sos wyparowuje na skutek działania ciepła, można przy pieczeniu dolać trochę wody.

3. Kawałki mięsa nie są równomiernie upieczone.

Kawałki mięsa powinny być tej samej grubości i wielkości. Powinny leżeć możliwie w środku, a nie za bardzo na brzegu. Pieczone kawałki obrócić po upływie około $\frac{2}{3}$ czasu pieczenia.

Co należy robić, jeżeli ...

1. Piekarnik nie pracuje:

Sprawdzić, czy zegar piekarnika został zaprogramowany. Programator funkcji i regulator temperatury powinny być nastawione.

Sprawdzić, czy wtyczka elektrycznego przewodu zasilającego jest włożona do gniazdka sieciowego, a gniazdko jest pod napięciem.

Sprawdzić bezpieczniki domowej sieci elektrycznej. Sprawdzić, czy prąd nie jest wyłączony.

2. Kuchenka nie pracuje:

Sprawdzić, czy gaz doptywa (do sprawdzania nie wolno nigdy używać ognia).

Sprawdzić, czy zawór gazu jest otwarty i czy części palnika są prawidłowo poskładane.

Sprawdzić, czy kanały gazowe (otwory wylotu gazu) nie są zatkane, w razie potrzeby wyczyścić.

Wyczyścić głowice palników i płytę grzejącą. Sprawdzić, czy wtyczka elektrycznego przewodu zasilającego piekarnik jest włożona do gniazdka sieciowego, a gniazdko jest pod napięciem.

Sprawdzić bezpieczniki domowej sieci elektrycznej. Sprawdzić, czy prąd nie jest wyłączony.

Sprawdzić, czy gazowe strefy grzejne działają.

Jeżeli zastosowali Państwo wymienione wyżej wskazówki, a kuchenka lub piekarnik dalej nie działa, proszę zwrócić się do najbliższego, **autoryzowanego punktu serwisowego**.

W przypadku wystąpienie zapachu gazu w czasie, gdy kuchenka nie jest włączona, należy natychmiast zamknąć dopływ gazu.

3. Lampa piekarnika nie działa:

Proszę sprawdzić bezpieczniki domowej instalacji elektrycznej i sprawdzić, czy nie ma przerwy w dopływie prądu.

Sprawdzić, czy wtyczka elektrycznego przewodu zasilającego jest włożona do gniazdka sieciowego, a gniazdko jest pod napięciem.

Jeżeli nie ma awarii w dopływie prądu, należy wymienić lampkę piekarnika. Proszę wykonać następujące czynności:

Wtyczkę elektrycznego przewodu zasilającego piekarnik wyjąć z gniazdka sieciowego.

Ostłonę lampki piekarnika przekręcić w lewo i wyjąć.

Żarówkę wymienić na nową (do nabycia w autoryzowanym punkcie serwisowym).

Ponownie założyć ostłonę lampki piekarnika.

Wtyczkę elektrycznego przewodu zasilającego piekarnik włożyć ponownie do gniazdka sieciowego.

Sprawdzić działanie lampki piekarnika poprzez obrót programatora funkcji.

Jeżeli po wykonaniu opisanych czynności kuchenka lub piekarnik albo lampka piekarnika dalej nie działa, proszę zwrócić się do najbliższego autoryzowanego **punktu serwisowego**.

W przypadku wezwania serwisu proszę podać numer seryjny Pańskiej kuchenki.



Numer seryjny urządzenia znajduje się na tabliczce znamionowej, która umieszczona jest na obudowie piekarnika wewnątrz po lewej stronie. Proszę otworzyć drzwiczki piekarnika i wyjąć szufladę piekarnika.

Niżej przedstawiona jest przykładowa tabliczka znamionowa.

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

Poprzez dokładne podanie numerów umieszczonych na tej naklejce i opisanie występującego problemu przyczynicie się Państwo do zwiększenia efektywności działania naszego serwisu.

Tabela gotowania i pieczenia

Potrawy	Blacha do pieczenia / forma do pieczenia / naczynie						
		Temperatura w °C	Czas trwania w min	Poziom wsuwnia	Temperatura w °C	Czas trwania w min	Poziom wsuwnia
Ciasto	Forma do ciasta	160-170	55-65	2			
Ciasto biszkoptowe	Tortownica Ø 26 cm	155-165	35-45	2			
Ciasteczka	Blacha do pieczenia	160-170	20-35	3			
Biszkopt	Blacha do pieczenia	160-170	15-30	3			
Paszтет w zakwaszonym kruchym cieście	Blacha do pieczenia	165-175	30-40 (*)	2			
Paszтет w cieście francuskim	Blacha do pieczenia	180-190	45-55	2			
Tort z ciasta francuskiego	Blacha do pieczenia	210-220	25-35	2			
Bułki	Blacha do pieczenia	160-170	30-40	2			
Pizza	pieczenia lub okrągła forma ze szkła	180-190	35-50	2			
Tort jabłkowy	Tortownica	180-190	30-40	2			
Ciasto owocowe	Forma do ciasta	160-170	55-65	2			
Bezy	Blacha do pieczenia						
Zapiekanka z makaronu	Prostokątna forma ze szkła do zapiekanek	175-185	55-65	2			
Lasagne	Prostokątna forma ze szkła do zapiekanek	175-185	55-65	2			
Zapiekanka z warzyw	Owalna forma ze szkła do zapiekanek	190-200	55-65	2			

* nie podgrzewać piekarnika



Potrawy	Błacha do pieczenia / forma do pieczenia / naczynie	Temperatura w °C	Czas trwania w min	Poziom wsuwania	Temperatura w °C	Czas trwania w min	Poziom wsuwania
Pieczeń cielęca	Brytfanka z pokrywą	185-195	65-75	2			
Warzywa duszone	Garnek do duszenia mięsa z pokrywą	165-180	75-85	2			
Ryba w garnku glinianym	Owalna forma do duszenia mięsa	190-200	35-45	2			
Cielęcina w sosie	Głęboka, okrągła forma ze szkła						
Ryba (1 kg)	Na ruszcie lub na blasze do pieczenia				250-280	15-25	3
Befszyk wołowy (grubość 1 cm)	Ruszt, a pod spodem blacha do pieczenia						
Befszyk wołowy (grubość 2 cm)	Ruszt, a pod spodem blacha do pieczenia				240-280	20-25	3
Sznicel mielony pieczony na ruszcie (500 g)	Ruszt, a pod spodem blacha do pieczenia						
Kurczak w kawałkach (500 g)	Na ruszcie lub na blasze do pieczenia						
Frankfurterki, kiełbaski, kiełbasa	Ruszt, a pod spodem blacha do pieczenia						
Grzanki	Ruszt, a pod spodem blacha do pieczenia						
Indyk pieczony na ruszcie (3 kg)	Ruszt z blachą do pieczenia na tej samej wysokości				170-190	90-110	1
Kurczak w całości (1 kg)	Ruszt, a pod spodem blacha do pieczenia				230-240	40-50	2
Udziec jagnięcy w sosie (1,5 kg)	Głęboka, okrągła forma ze szkła na ruszcie				170-190	90-110	1

* nie podgrzewać piekarnika




Potrawy	Blacha do pieczenia / forma do pieczenia / naczynie	Temperatura w °C	Czas trwania w min	Poziom wsuwnia	Temperatura w °C	Czas trwania w min	Poziom wsuwnia
Ciasto	Forma do ciasta	165-175	55-65	2	165-175	55-65	2
Ciasto biszkoptowe	Tortownica Ø 26 cm	165-180	30-40	2	165-180	30-35	2
Ciasteczka	Blacha do pieczenia	165-175	20-35	2	155-165	20-35	2
Biszkopt	Blacha do pieczenia	165-175	15-30	2	160-170	15-30	2
Pasztet w zakwaszonym kruchym cieście	Blacha do pieczenia	165-175	30-40(*)	2	160-170	30-40 (*)	2
Pasztet w cieście francuskim	Blacha do pieczenia	190-200	45-55	2	180-190	45-55	2
Tort z ciasta francuskiego	Blacha do pieczenia	220-230	25-35	2	220-230	25-35	2
Bułki	Blacha do pieczenia				170-180	35-50	2
Pizza	pieczenia lub okrągła forma ze szkła	190-200	25-35	2	185-195	30-35	2
Tort jabłkowy	Tortownica	200-210	25-35	2	190-200	35-40	2
Ciasto owocowe	Forma do ciasta	165-175	55-65	2	165-175	55-60	2
Bezy	Blacha do pieczenia	150-170	30-35		160-170	25-35	2
Zapiekanka z makaronu	Prostokątna forma ze szkła do zapiekanek	180-190	55-65	2	180-190	55-65	2
Lasagne	Prostokątna forma ze szkła do zapiekanek	180-190	55-65	2	180-190	55-65	2
Zapiekanka z warzyw	Owalna forma ze szkła do zapiekanek						
Pieczeń cielęca	Brytfanka z pokrywą				185-195	65-75	2
Warzywa duszone	Garnek do duszenia mięsa z pokrywą				155-175	75-85	2

* nie podgrzewać piekarnika



Potrawy	Blacha do pieczenia / forma do pieczenia / naczynie	Temperatura w °C	Czas trwania w min	Poziom wsuwnia	Temperatura w °C	Czas trwania w min	Poziom wsuwnia
Ryba w garnku glinianym	Owalna forma do duszenia mięsa				190-200	35-40	2
Cielęcina w sosie	Głęboka, okrągła forma ze szkła				180-190	40-60	2
Ryba (1 kg)	Na ruszcie lub na blasze do pieczenia						
Befsztyk wołowy (grubość 1 cm)	Ruszt, a pod spodem blacha do pieczenia						
Befsztyk wołowy (grubość 2 cm)	Ruszt, a pod spodem blacha do pieczenia						
Sznicel mielony pieczony na ruszcie (500 g)	Ruszt, a pod spodem blacha do pieczenia						
Kurczak w kawałkach (500 g)	Na ruszcie lub na blasze do pieczenia				220-240	35-50	2
Frankfurterki, kiełbaski, kiełbasa	Ruszt, a pod spodem blacha do pieczenia						
Grzanki	Ruszt, a pod spodem blacha do pieczenia						
Indyk pieczony na ruszcie (3 kg)	Ruszt z blachą do pieczenia na tej samej wysokości						
Kurczak w całości (1 kg)	Ruszt, a pod spodem blacha do pieczenia						
Udziec jagnięcy w sosie (1,5 kg)	Głęboka, okrągła forma ze szkła na ruszcie				170-185	90-110	2

* nie podgrzewać piekarnika

Potrawy	Blacha do pieczenia / forma do pieczenia / naczynie	Temperatura w °C	Czas trwania w min	Poziom wsuwnia			Poziom wsuwnia
					Temperatura w °C	Czas trwania w min	
Ciasto	Forma do ciasta						
Ciasto biszkoptowe	Tortownica Ø 26 cm						
Ciasteczka	Blacha do pieczenia						
Biszkopt	Blacha do pieczenia						
Paszтет w zakwaszonym kruchym cieście	Blacha do pieczenia						
Paszтет w cieście francuskim	Blacha do pieczenia						
Tort z ciasta francuskiego	Blacha do pieczenia						
Bułki	Blacha do pieczenia						
Pizza	pieczenia lub okrągła forma ze szkła	200-220	30-45	2			
Tort jabłkowy	Tortownica						
Ciasto owocowe	Forma do ciasta	155-165	50-65	2			
Bezy	Blacha do pieczenia						
Zapiekanka z makaronu	Prostokątna forma ze szkła do zapiekanek						
Lasagne	Prostokątna forma ze szkła do zapiekanek						
Zapiekanka z warzyw	Owalna forma ze szkła do zapiekanek						
Pieczeń cielęca	Brytfanka z pokrywą						
Warzywa duszone	Garnek do duszenia mięsa z pokrywą						

* nie podgrzewać piekarnika



Potrawy	Błacha do pieczenia / forma do pieczenia / naczynie	Temperatura w °C	Czas trwania w min	Poziom wsuwania	Temperatura w °C	Czas trwania w min	Poziom wsuwania
Ryba w garnku glinianym	Owalna forma do duszenia mięsa						
Cielęcina w sosie	Głęboka, okrągła forma ze szkła	180-190	40-60	2			
Ryba (1 kg)	Na ruszcie lub na blasze do pieczenia	190-200	30-50	2	260	15-25	3
Befszyk wołowy (grubość 1 cm)	Ruszt, a pod spodem blacha do pieczenia				260	15-25	3
Befszyk wołowy (grubość 2 cm)	Ruszt, a pod spodem blacha do pieczenia				260	20-35	3
Sznicel mielony pieczony na ruszcie (500 g)	Ruszt, a pod spodem blacha do pieczenia				260	15-25	3
Kurczak w kawałkach (500 g)	Na ruszcie lub na blasze do pieczenia				260	20-25	3
Frankfurterki, kielbaski, kielbasa	Ruszt, a pod spodem blacha do pieczenia				260	4-10	3
Grzanki	Ruszt, a pod spodem blacha do pieczenia				260	2-5	3
Indyk pieczony na ruszcie (3 kg)	Ruszt z blachą do pieczenia na tej samej wysokości						
Kurczak w całości (1 kg)	Ruszt, a pod spodem blacha do pieczenia						
Udziec jagnięcy w sosie (1,5 kg)	Głęboka, okrągła forma ze szkła na ruszcie						

* nie podgrzewać piekarnika

Dane techniczne - gaz

Palnik		Rodzaj gazu										
Tutaj pokazujemy Państwu, jakie rodzaje gazu można zastosować i parametry związane z rodzajem gazu.		G-20 (HS 37,78 MJ/m ³)	G-20 (HS 32,51 MJ/m ³)	G-25 (HS 32,49 MJ/m ³)	G-25 (HS 32,49 MJ/m ³)	G-30 (HS 49,47 MJ/kg)	G-30 (HS 49,47 MJ/kg)	GZ-35 (HS 25,8 MJ/m ³)	GZ-50 (HS 35,9 MJ/m ³)	GPB (HS 48,6 MJ/kg)		
Ciśnienie gazu		mbar	20	25	20	25	29	50	13	20	38	
Palnik, duża strefa grzejna	Dysza	mm	1.16	1.10	1.34	1.21	0.85	0.75	1.65	1.24	0.85	
	Dysza bypass	mm	0.67	0.57	0.67	0.67	0.42	0.42	0.66	0.7	0.42	
	Moc wejściowa	maks.	kW	3	3	3	3	3	3	3	3	3
		min.		≤0.9	≤0.9	≤0.9	≤0.9	≤0.9	≤1.3	≤0.9	≤0.9	≤0.9
	Natężenie przepływu gazu dla 15° C i 1013 mbar	m ³ /h		0.285	0.331	0.332	0.332	-	-	0.418	0.3	-
g/h			-	-	-	-	218	218	-	-	222	
Palnik, normalna strefa grzejna	Dysza	mm	0.97	0.91	1	0.94	0.65	0.58	1.31	1.05	0.65	
	Dysza bypass	mm	0.55	0.5	0.55	0.55	0.35	0.35	0.75	0.57	0.35	
	Moc wejściowa	maks.	kW	1.75	1.75	1.75	1.75	1.75	1.75	1.75	1.75	1.75
		min.		≤0.6	≤0.6	≤0.6	≤0.6	≤0.6	≤0.7	≤0.6	≤0.6	≤0.6
	Natężenie przepływu gazu dla 15° C i 1013 mbar	m ³ /h		0.167	0.193	0.194	0.194	-	-	0.243	0.175	-
g/h			-	-	-	-	127	127	-	-	129	
Palnik, mała strefa grzejna	Dysza	mm	0.72	0.68	0.77	0.72	0.50	0.43	1.06	0.80	0.50	
	Dysza bypass	mm	0.45	0.42	0.45	0.45	0.28	0.28	0.67	0.50	0.28	
	Moc wejściowa	maks.	kW	1	1	1	1	1	1	1	1	1
		min.		≤0.35	≤0.35	≤0.35	≤0.35	≤0.35	≤0.40	≤0.35	≤0.35	≤0.35
	Natężenie przepływu gazu dla 15° C i 1013 mbar	m ³ /h		0.095	0.11	0.111	0.111	-	-	0.139	0.1	-
g/h			-	-	-	-	73	73	-	-	74	

Tartalomjegyzék

A bekötés előtt	220
Környezetvédelmi tudnivalók	220
A régi készülék ártalmatlanítása	220
A csomagolóanyag megsemmisítése	220
Biztonsági útmutató és figyelmeztetések ..	220
Összeszerelési útmutató	221
A lábak beállítása	221
A készülék felállítása	221
Áramellátás és biztonság	221
Gázcsatlakozás és biztonság	222
Fontos megjegyzések	223
Az Ön új tűzhelye	224
Kezelőfelület és gáz-főzőhelyek	225
Gáz-főzőhely	225
A gáz-főzőhelyek használata	226
A sütő	227
hőfokszabályozó	227
Funkcióválasztó	227
A sütő használata	229
A sütő beprogramozása	229
Üzem módok	229
Az óra beállítása	230

Kézi üzemeltetés	230
Félautomata üzemeltetés	231
Automata üzemeltetési mód	231
A hangjelzés programozása	232
A hangjelzés kiválasztása	232
Felolvasztás sütőben	233
Tészta sütés / sütés turbó állásban	233
Zöldség és gyümölcs szárítása turbó fokozaton	235
Befőzés és tartósítás turbó fokozaton	236
Tészta sütés / sütés forró levegővel és felső fűtéssel	237
Tészta sütés / sütés felső / alsó fűtéssel	238
Tészta sütés / sütés forró levegővel és felső / alsó fűtéssel ...	239
Tészta sütés / sütés forró levegővel és alsó fűtéssel	239
Grillezés	240
Sütőtepsik, fontos megjegyzések	241
Tisztítás, ápolás és karbantartás	241
Az üvegfedél eltávolítása	242
Megjegyzések a főzéshez	243
Tanácsok a sütéshez	243
Típek sütéshez és grillezéshez	244
Mit tegyünk, ha.	244
Főzési táblázat	246
Műszaki adatok- gáz	252

A bekötés előtt

Mielőtt az új készüléket használatba veszi, kérjük, olvassa el a használati utasítást. Fontos információkat tartalmaz az Ön biztonságával, továbbá a készülék használatával és ápolásával kapcsolatban.

A kezelési utasítást őrizze meg, hogy adott esetben a következő tulajdonosnak továbbadhassa.

Környezetvédelmi tudnivalók

A régi készülék ártalmatlanítása

Mielőtt a régi készüléket megsemmisítésre leadja, tegye használhatatlanná (a csatlakozókábel és a gázcsatlakozás eltávolítása).

A régi készüléket a környezetbarát újrahasznosítás céljából esetleg visszaviheti a kereskedőhöz, vagy leadhatja egy MÉH-átvevő központban. A legközelebbi MÉH-átvevő központ címét a helyi önkormányzatnál érdeklődjön meg.

A csomagolóanyag megsemmisítése

A csomagolóanyagot környezetbarát módon gyűjtse össze megsemmisítésre: Termékeinknek a szállítás alatt megfelelő védőcsomagolásra van szükségük. Ezt az elengedhetetlenül szükséges dolgokra korlátozzuk. Minden felhasznált anyag környezetkímélő és újból hasznosítható.

A fa részeket nem kezeltük semmilyen kémiai anyaggal. A kartonpapír csomagolás 80 – 100% mértékben használt papírból áll. A fóliák polietilénből vannak (PE), a csomagoló szalagok polipropilénből (PP) és a kárpitozott részek freonmentes, polisztirol-habból (PS). A műanyag alapú anyagok tiszta szénhidrogén-vegyületekből állnak és újrahasznosíthatóak.

Kérjük figyelembe venni!

A hulladék feldolgozása és újrahasznosítása nyersanyagokat takarít meg és csökkenti a szemét mennyiségét. Ez megkíméli a nyersanyagkészleteket és környezetünket is. Kérjük, szerezzen be a helyi önkormányzattól a környezetvédelmi lehetőségekre vonatkozó információkat.

Biztonsági útmutató és figyelmeztetések

1. Távolítsa el a csomagolást és ellenőrizze, hogy a készülék nem sérült-e meg a szállítás során. Ne helyezzen üzembe hibás készüléket, hanem vegye fel a kapcsolatot a vevőszolgálattal.
2. Állítsa a készüléket az előre kiválasztott helyére.
3. Kérjük, gondosan olvassa át a használati útmutatót és őrizze azt a készülék közelében a későbbi átolvasáshoz.
4. Ez a használati utasítás különböző modellekre érvényes. Különösen tartsa be az Ön modelljére érvényes utasításokat. Kérjük, hajtsa ki a használati utasítás végén található ábrás oldalakat.

Összeszerelési útmutató

- A gáz- és elektromos hálózathoz történő csatlakoztatást egy hivatalos engedéllyel rendelkező szakembernek kell elvégeznie. Amennyiben a tűzhelyet nem megfelelően kötik be, meghibásodás esetén megszűnik a garanciajogosultság.

A lábak beállítása

A tűzhely négy állítható lábon áll. A lábak teljesen be vannak csavarva. Ellenőrizze a felállítás előtt, hogy a készülék vízszintesen áll-e.

Ellenkező esetben a készülék lábainak az óramutató járásával megegyező irányban történő elforgatásával lehet vízszintesre állítani. A készülék magassága a lábak segítségével legfeljebb 15 mm-rel növelhető. Miután a készülék lábait beállította, nem szabad húzni a tűzhelyet, hanem megemelve kell a helyére állítani.

A készülék felállítása

Kérjük, hajtsa ki a használati utasítás végén található ábrás oldalakat.

1 ábra

1. Szerelje fel a készülékkel szállított távtartót a készülék hátfalára.
2. Kérjük, jegyezze fel az előre beállított gázfajtát (ld. tipustábla) a használati utasításban

2 ábra

3. Kérjük, a megadott méretek figyelembevételével állítsa fel a készüléket.

Áramellátás és biztonság

1. A készülékéhez 16 A áramerősség szükséges. Amennyiben szükséges, szakemberrel végeztesse el a szükséges átalakítást.
2. A készülék 220–240 Volton történő üzemre van kialakítva. Amennyiben a hálózati feszültség az Ön lakóhelyén ettől eltér, lépjen kapcsolatba vevőszolgálatunkkal.
3. A készüléket csak olyan biztonsági dugaszoló aljzaton keresztül szabad az áramellátásba bekötni, amelyet az előírásoknak megfelelően szereltek fel. Amennyiben Ön nem rendelkezik az előírásoknak megfelelően felszerelt biztonsági dugaszoló aljzattal, lépjen kapcsolatba vevőszolgálatunkkal. Amennyiben a készüléket biztonsági dugaszoló aljzat nélkül használják, a gyártó nem vállal felelősséget a keletkező károkért.
4. A biztonsági dugaszoló aljzat legyen a készülék közelében, egy könnyen elérhető helyen. Ne használjon hosszabbító zsinórokat.
5. A készülék csatlakozókábelének nem szabad a forró részekhez érnie. A csatlakozókábel nem érhet a készülék hátoldalához. Különben a csatlakozókábel megsérülhet, ami rövidzárlatot okozhat.

Gázcsatlakozás és biztonság

1. A készülékhez előre beállított gázfajta a tipustáblán található (lásd a készülék hátfalát). A készülékhez használható gázfajtára, valamint a megfelelő fűvókákra vonatkozó további adatokat a műszaki adatokat megadó táblázat tartalmazza, a főzési táblázat utáni oldalon. Amennyiben az Ön által használt gázfajta ettől eltér, forduljon a vevőszolgálathoz az átállítás végett.
 2. A készüléket egy lehetőleg rövid és tökéletesen szigetelt tömlőn keresztül kell a gázellátáshoz csatlakoztatni. A tömlő maximális engedélyezett hosszát nem szabad túllépni, az előírásokat be kell tartani.
- 3. ábra**
3. Attól függően, hogy milyenek a helyi viszonyok, illetve, hogy hova van felszerelve a gázellátás, a készüléket balról vagy jobbról lehet a gázellátásba becsatlakoztatni. Ha a gázcsatlakozó helyzetét megváltoztatták, a tömlőcsatlakozás szorítóbilincset meg kell húzni.

4. Miután összekötötték a gáztömlőt a gázcsatlakozóval, meg kell vizsgálni, hogy nem szivárogo-e a bekötés. Ehhez zárja el a főzőhely kapcsolókat a kezelő táblán, és nyissa meg a főcsapot a vezetéken. A bekötés ellenőrzését szappanos vízzel, illetve habbal is elvégezheti. Ha a vezeték vagy a csatlakozás tömítetlen, buborékok képződnek, a hab több helyen „kinyílik”. Ebben az esetben **mindenképpen** zárja el a gázvezeték csapját, és vizsgálja át a gázcsatlakozást.
5. A tömítettség ellenőrzésekor semmi esetre sem szabad gyufát, nyílt lángot vagy öngyújtót alkalmazni.
6. A tömítetlenség elkerülése végett a gázcsatlakozót soha nem szabad meghúzni, illetve megfeszíteni.
7. A készülék gázcsatlakozója nem érhet hozzá a készülék forró részeihez.
A gáztömlő nem érintkezhet a készülékkel.
A tömlő tönkre mehetne (megrongálódhatna) – **tűzveszély!**

Megjegyzés

A gázfajtákkal és az alkalmazandó fűvókákkal kapcsolatos információkat a „Műszaki adatok – Gáz” című táblázatban talál a használati utasítás végén.

Fontos megjegyzések

1. Készülékeink megfelelnek az elektromos készülékekre vonatkozó biztonsági rendelkezéseknek. Javításokat csak a gyártó által kiképzett vevőszolgálati technikusokkal végeztesse el. A szakszerűtlen javítás veszélybe sodorhatja Önt.
2. Üzem közben a készülék felületei forrók. A sütő belső felülete, a fűtőelemek és a gőzkivezető nyílás nagyon felforrósodik. Kikapcsolás után is bizonyos ideig meleg maradnak. Legyen óvatos, és a meleg felületeket ne érintse meg. Gyerekeket és háziállatokat ne engedjen a készülék közelébe.
3. Tartózkodjon a készülék közelében, ha olajat vagy zsírt tartalmazó ételeket készít. Túlhevülés esetén meggyulladhatnak. Sohase öntsön vizet a lángoló olajra vagy zsírra. Sohase öntsön vizet a lángoló olajra vagy zsírra.
Égésveszély!
Az edényt fedje le egy fedővel, hogy a tűz ne jusson levegőhöz, majd kapcsolja ki a tűzhelyet. Forró olajat, forró ételeket stb. ne hagyjon felügyelet nélkül. Égéseket okozhatnak.
4. A készülék háztartási használatra készült, és nem alkalmas nagyüzemi felhasználásra.
5. **A tűzhely csak akkor kapcsolható be, ha előzőleg a sütőkapcsolót és hőfokszabályozót beállította és a sütőórát beprogramozta.**
6. A készüléket csak arra alkalmas élelmiszerek főzésére vagy melegítésre használja. A készüléket semmi esetre se használja egyéb célra (például fűtésre, tárolásra, nem megfelelő élelmiszerek vagy egyebek – pl. háziállatok vagy ruhák – szárítására).
7. Használat előtt a készülék közeléből távolítsa el minden éghető vagy könnyen gyulladó tárgyat, mint például függönyt, papírt, stb. Semmilyen éghető tárgyat ne tartson a készüléken vagy a készülékben.
8. Gondoskodjék, pl. ablakon át, a felállítás helyének megfelelő szellőzéséről. Az üzem során keletkező gőz elvezetéséhez ajánljuk, hogy ezen felül alkalmazzon páraelszívót is.
9. A készülék fedelét tartsa mindaddig nyitva, amíg a sütő üzemel. Így megkönnyíti a gőzöknek az elszívóval történő eltávolítását.
10. Kezeivel ne érintse a készülék ajtajának, valamint a fedőlapnak a pántjait. Esetleg becsípődhetnek.
11. Ne terhelje túl a sütőajtót, illetve a sütő fiókját. Különben előfordulhat, hogy a készülék billeg, illetve már nem áll meg vízszintesen.

12. Soha ne öntsön vizet közvetlenül a forró sütőbe. Károsodhat a zománcozás.
13. Kerülje el, hogy a sütő ajtajának üveglapjára vízpermet jusson, míg a sütő forró.
14. Ne toljon be a sütő fenéklapjára sütőtepsiket, és ne bélelje ki alufóliával vagy más anyagokkal sem, mert különben torlódik a hó. A főzési idők sem lesznek érvényesek, és a zománc is károsodik.
15. Ha a készülék üveg fedőlappal van felszerelve: Ne zárja le addig, amíg a gáz-főzőhelyek vagy az elektromos főzőlap üzemelnek, illetve meleg. Csukott állapotban ne tegyen rá nehéz, nagyon forró vagy nagyon hideg tárgyakat. Különben az üveg fedőlapp széttörhet.
16. A sütőajtónak jól kell záródnia. Tartsa tisztán az ajtótitkosítókat.
17. Ne helyezzen éghető és nehéz tárgyakat az alsó fiókba.
18. A sütő üzemeltetése közben meggyűlik a hó az alsó fiókban. Ezt a hót úgy használhatja fel, hogy a kész ételt az alsó fiókban tartja melegen.
19. Ha a készülék nincsen üzemben, húzza ki a hálózati dugaszolót, és állítsa le a gázellátást.
20. Óvja a készüléket az olyan időjárási behatásoktól mint pl. a napsütés, hó vagy az eső és más olyan terheléstől, mint pl. a por.

Az Ön új tűzhelye

Megjegyzés

Ezt a használati utasítást a legújabb műszaki ismeretek figyelembevételével, a legnagyobb gondossággal állítottuk össze, hogy az Ön segítségére legyen a készülék effektív és biztonságos használatában.

Mielőtt elolvasná ezt a használati utasítást, nyissa ki az utolsó oldalt az ábrákkal.

Kiszállítás előtt a tűzhelyet ellenőriztük. Működőképesen és kompletten szállítottuk. Mielőtt a tűzhelyet használni kezdené, olvassa át teljes egészében a használati útmutatót.

Amennyiben figyelembe veszi javaslatainkat, sokkal jobb eredménnyel tudja a tűzhelyet használni és elkerüli az esetlegesen fellépő hibákat ill. üzemzavarokat.

4 ábra

1. fedőlapp
2. fazéktartó
3. gáz-főzőhely
4. kezelőfelület
5. sütőtepsi
6. rostély
7. sütőajtó
8. fiók

Kezelőfelület és gáz-főzőhelyek

5, 6 ábrák

1. gáz-főzőhely kapcsolója, jobb első
2. gáz-főzőhely kapcsolója, jobb hátsó
3. gáz-főzőhely kapcsolója, bal hátsó
4. gáz-főzőhely kapcsolója, bal első
5. hőfokszabályozó
6. működéskijelző lámpa
7. funkcióválasztó
8. sütő-óra
9. gáz-főzőhely, kicsi
10. gáz-főzőhely, normál
11. gáz-főzőhely, normál
12. gáz-főzőhely, nagy

Gáz-főzőhely

Megjegyzés

7 ábra

1. Az edény aljának olyan simának és szilárdnak kell lennie, hogy az edénytartón biztonságosan álljon.
2. Az edényt a gáz főzőlap közepére kell helyezni.

8, 9 ábrák

3. A gáz főzőlapok tisztítása után és újbóli használata előtt ellenőrizze, hogy az égő alkatrészei megint pontosan a vájatukban vannak-e.
4. Ellenőrizze, hogy a fazéktartó megfelelően áll-e a gáz főzőlapok felett.

5. Amennyiben a főzőlap rozsdamentes anyagból készült, soha ne tisztítsa éles vagy karcoló eszközökkel. Használjon lágy szivacsokat és folyékony tisztítószeret. Használjon puha törölt és folyékony tisztítószeret, különben a rozsdamentes főzőlapok igen könnyen megkarcolódhatnak.
6. A tűzhely gyújtóberendezésének használatakor és tisztításakor legyen elővigyázatos. Erős ütések és lökések károsíthatják a gyújtóberendezést.
7. Amikor a gáz főzőhelyek nagyon melegek, nem juthat hideg víz a gáz főzőhely zománczott fedőlapjára. Ne használjon a gázfőzőhely zománczott lapjának a tisztításához maró szereket. Ezáltal megsérülhet a zománczott réteg, és foltok keletkezhetnek, amiket már nem lehet eltávolítani.
8. Arra is kell figyelnie, hogy a gáz főzőhely lángja hozzáérjen a főzőedény aljához. Így energiát takarít meg, és elkerülheti a szükségtelen gázfelhasználást.
9. Ha a kisebb gáz főzőhelyre 12 cm-nél kisebb edényt vagy törökkávé főzésére használatos kávéfőzőt tesz, akkor a készülékkel együtt szállított speciális tartóállványt tegye az égőre.
10. Az alábbiakban megadjuk a főzőlapoknak megfelelő edénméreteket. Amennyiben ettől eltérő méretű edényeket használ, a főzőhelyek kihasználtsága csökken.

Főzőedények

A következőkben felsorolt edényeket használja:

Kis gáz-főzőhely	Átmérő: 12–18 cm
Normál gáz-főzőhely:	Átmérő: 18–24 cm
Nagy gáz-főzőhely	Átmérő: 24–28 cm

A gáz-főzőhelyek hőteljesítménye


9 ábra

Kis gáz-főzőhely	1,00 kW
Normál gáz-főzőhely:	1,75 kW
Nagy gáz-főzőhely	3,00 kW

A gáz-főzőhelyek használata

10 ábra


HSV 442 P EU

A gáz-főzőhelyet úgy gyűjtheti meg, hogy a megfelelő főzőhely kapcsolót benyomja és balra a „” gyújtó állásig elfordítja.

Győződjön meg róla, hogy a főzőhely be van állítva!

Ha nem, akkor ismételje meg a folyamatot.

Megjegyzés


Ha a főzőhelykapcsolót a gyújtó állásban „” tartja, a gyújtó továbbra is szikrát ad. Minden főzőhely-gyújtó egyszerre gyullad meg.

A főzőhelyet főzés alatt kielőltethetik a túlfutó folyadékok, erős légáramlatok, stb. Ha ez előfordulna, a főzőhelykapcsolót azonnal kapcsolja ki, és a helységet kielégítően szellőztesse ki. Tisztítsa meg a főzőlapot és a főzőhelyet, és folytassa a főzést.

HSV 442 K EU

HSV 458 G EU

HSV 465 A EU


A gáz főzőhely begyújtásakor tegye a következőket: a megfelelő főzőhely kapcsolót teljesen nyomja be és lenyomva fordítsa el bal felé a „” gyújtó állás jelzésig. Minden főzőhely-gyújtó egyszerre gyullad meg.

A főzőhely kapcsolót tartsa lenyomva és várjon kb. 10 másodpercet. Ezáltal a hőbiztosíték felmelegszik és a főzőhely égve marad.

Ha a gáz-főzőhely valamilyen oknál fogva kialszik, a hőbiztosíték gondoskodik róla, hogy a gázellátás automatikusan kikapcsoljon.

Győződjön meg róla, hogy a főzőhely be van állítva!

Ha nem, akkor ismételje meg a folyamatot.

Ha a főzőhelykapcsolót a gyújtó állásban „” tartja, a gyújtó továbbra is szikrát ad.

A gázlángot az éppen aktuális ételhez szükséges főzési hőfoknak megfelelően a kicsi és nagy láng között állíthatja be.

Ha elkészült a főzéssel, kapcsolja ki a mindenkori főzőhelykapcsolót.



Ha a főzőhely kapcsolót addig csavarja, amíg a kapcsolón lévő pont a kezelőfelületen lévő ponttal megegyezik, akkor kialszik a láng és a főzőhely kikapcsol.



Nagy láng

A megfelelő főzőhely kapcsolót nyomja be és fordítsa balra a nagy láng szimbólumára. Ebben a beállításban a főzőhely legnagyobb teljesítménnyel dolgozik.



Kis láng

Ha a kapcsolót a kis lángot ábrázoló szimbólumra forgatja, a főzőhely alacsonyabb teljesítménnyel működik.

A sütő

hőfokszabályozó

11 ábra

A hőfokszabályozó körül található számok a beállítható sütő-hőmérsékletet mutatják. Az egyes ételek főzési ideje és főzési fokozata különböző.

A függelékben az Ön sütőjének megfelelő térsütési és sütési táblázatokat találhat.

A hőmérsékleteknél és a funkcióknál alkalmazkodjon a megadott értékekhez.









A hőfokszabályozót fokozatmentesen lehet beállítani. A sütő-hőmérséklet 50 °C és 260 °C között állítható be.

Ha a hőfokszabályozót beállítja, akkor világít a jelzőlámpa. Ez a felfűtés alatt végig világít és csak akkor alszik el, ha a készülék a beállított hőmérsékletet elérte, majd utánfűtés esetén újra kigyullad.

Funkcióválasztó

12 ábra

A választó-kapcsoló különböző fokozatokkal rendelkezik. Mindegyik fokozat más-más funkciót kapcsol be. Az, hogy a különböző fokozatok melyik funkciót kapcsolják be, illetve hogy melyik fokozat milyen lehetőségeket biztosít az Ön számára, a „Funkcióválasztás” táblázatból, „A tűzhely használata” című részben foglalt információkból, illetve a táblázatokból tudható meg.

ÁLLÁS	FUNKCIÓ	MAGYARÁZATOK
	KI	A sütő üzemen kívül.
	sütő-lámpa szellőztető motor	Csak a ventilátormotor van bekapcsolva, és a levegő kering. Nem következik felmelegedés. Ezt a funkciót mélyhűtött élelmiszerek felolvasztására lehet használni.
	sütő-lámpa, hőfokszabályozó, jelzőlámpa, ventilátormotor, turbo-fűtőelem	A meleg levegő nagy sebességgel cirkulál a sütőben és a sütő minden részét eléri. Ezzel az eljárással kevesebb meleget használ fel és gyorsabb is.
	sütő-lámpa, hőfokszabályozó, jelzőlámpa, ventilátormotor, fűtőelem fent	A felső fűtés melegét a szellőztető osztja el a sütőben.
	sütő-lámpa, hőfokszabályozó, jelzőlámpa, fűtőelem lent, fűtőelem fent	Az alsó és felső fűtés alkalmazása esetén a sütőtepsi mindkét oldalról melegszik. Ezáltal az ételek felülről és alulról is egyenletesebben párolódnak.
	sütő-lámpa, hőfokszabályozó, jelzőlámpa, ventilátormotor, fűtőelem lent, fűtőelem fent	A felső és alsó fűtés melegét a szellőztető osztja el a sütőben.
	sütő-lámpa, hőfokszabályozó, jelzőlámpa, ventilátormotor, fűtőelem lent	Az alsó fűtés melegét a szellőztető osztja el a sütőben.
	sütő-lámpa hőfokszabályozó jelzőlámpa grill-fűtőelem	A grillfűtőtest be van kapcsolva. Ezt a fűtési módot jobbra sütésre vagy grillezésre használják. A hőfokszabályozót állítsa a legnagyobb hőmérsékletre.

A sütő használata

Fontos:

A tűzhely csak akkor kapcsolható be, ha előzőleg a sütő-kapcsolót és hőfokszabályozót beállította és a sütő-órát beprogramozta.

A sütő beprogramozása

20 ábra

Elektronikus programozás

A) Hangjelzés

A hangjelzés programozásához.

B) Főzési idő

A főzési idő programozásához.

C) Kikapcsolási idő

Az óra programozásához, amely arról gondoskodik, hogy a sütő automatikusan kikapcsoljon.

D) Kézi beállítás

Amennyiben programozás nem szükséges és a beállított funkciót azonnal el akarja indítani.




E) Visszaállítás

Az idő visszaállításához.

F) Előreállítás

Az idő előreállításához.

Jelzőlámpa

- 1  Ha ez a kijelző folyamatosan világít, a sütő be van programozva.
- 2  Ha ez a jelzés folyamatosan világít, a sütő üzemel.
- 3  Ha ez a jelzés folyamatosan világít, a figyelmeztető hangjelzés be van programozva.

Üzem módok

1. Kézi:

A főzési folyamatot Ön indítja el, és állítja le.

2. Félautomata:

A főzési folyamatot Ön indítja el, a beállított idő leteltkor a sütő kikapcsol.

3. Automata:

A beállított időpontban a sütő automatikusan bekapcsol, majd a beállított időtartam leteltkor kikapcsol.

Figyelmeztetés:

A sütő órája normál óraként működik. Áramkimaradás esetén az óra programozása törődik. Amikor az áramellátás helyreáll, az óra kijelzőjén (00:00) jelenik meg. Programozza az órát újra.

Megjegyzés:

Az óra az 50 Hz-es hálózati frekvencián működik. Ha Önnél a hálózati frekvencia nagyobb, az óra siet. Alacsonyabb hálózati frekvencia esetén pedig késik.

Miután a sütőt félautomata vagy teljesen automatikus üzemmódra állította, azután ne nyomja meg a **D** vagy **B/C** nyomógombot egyidejűleg. Különben a program törődik.

Megjegyzés:

Ne hagyja a sütőt felügyelet nélkül, ha sütemény, kenyér vagy tészta sütéshez félautomata vagy automatikus üzemmódot választott. Ezek az ételek különösen jól tárolják a hőt, így a főzési táblázatban megadottnál rövidebb lehet a főzési idejük.

Ha az automatikus vagy félautomata üzemmódot választotta, és el kell mennie hazulról, állítsa a hőmérsékletet 10 °C - kal alacsonyabbra, és a főzési időt 5 perccel rövidebbre, mint a legalacsonyabb érték a főzési táblázatban.

Az óra beállítása

Ha a készülék össze van kötve az áramellátással, a kijelzőn villogva megjelenik a „00:00”. Ez azt jelenti, hogy az időt be kell állítani.


Az óra beállítása fontos a többi funkció használatához. Ehhez egyszerre három gombot kell megnyomni. Következésképpen járjon el:

- ❑ A bal kezével nyomja meg a **B** és **C** gombokat egyidejűleg, és tartsa is őket lenyomva.
- ❑ A jobb kezével állítsa be az aktuális időt az **E** és **F** gombok segítségével.
- ❑ Ügyeljen arra, hogy a **B** és **C** gombokat valóban egyszerre nyomja meg.
- ❑ Ha most az összes gombot elengedi, az aktuális időpont állítódik be.
- ❑ Miután beállította az időt, ügyeljen rá, hogy a választó-kapcsoló és a hőfokszabályozó ki legyenek kapcsolva. A tűzhely különben kézi üzemmódban kapcsol be, ha az idő be lett állítva.
A kézi üzemmód leállításához tanulmányozza a „Kézi üzemmód leállítása” című bekezdést.


Kézi üzemeltetés

Jelentés:

A főzési folyamatot ekkor programozás nélkül indítja el és akkor fejezi be, amikor akarja.

- ❑ A hőfokszabályozó megfelelő állásával választja ki azt a hőmérsékletet, amelyre szüksége van.
- ❑ Nyomja meg a **D** billentyűt. A sütő most működni kezd. Az elektronikus óra kijelzőjén megjelenik a kézi üzemmód  szimbóluma. Ez azt jelenti, hogy a sütő mindaddig üzemel, amíg kézzel ki nem kapcsolja. A kezelőfelületen lévő jelzőlámpa világít és azt mutatja, hogy a fűtőelemek üzemben vannak.

Kézi üzem leállítása:

- ❑ Nyomja meg egyszer a **B** vagy **C** gombokat.
- ❑ Először nyomja meg az **F**, és azután az **E** gombot.
- ❑ A sütő ekkor kikapcsol, és a kijelzője kialszik .
- ❑ felhangzik a hangjelzés. Ahhoz, hogy a hangjelzést a lejárt előtt kikapcsolja, nyomja le a **B** vagy a **C** gombot.

Félautomata üzemeltetés

Jelentés:

Ön indítja el a főzési folyamatot, és a sütő a beállított időpontban automatikusan kikapcsol.

- Készítse elő a megfőzendő ételt, és tegye a főzési táblázatban ajánlott szintre.
- Csukja be a sütőajtót.
- A funkcióválasztót és a hőfokszabályozót állítsa be a főzési táblázat ajánlásai szerint.
- Nyomja meg a **B** gombot. Az óra-kijelzőn most 00:00 jelenik meg, így a főzési időt be tudja táplálni.
- Nyomja meg az **F** gombot, hogy megadja, mennyi ideig kell a sütőnek üzemelnie (percben).
Példa: A 00:30 azt jelenti, hogy a sütő 30 percig fog üzemelni.
Javításokhoz használja az **E** billentyűt.

A főzés időtartamát módosíthatja, miközben a sütő üzemel.
Következésképpen járjon el:

- Nyomja meg a **B** gombot. A hátralevő idő jelenik meg. Állítsa pl. 00:26:00-ra.
- Az **E** vagy az **F** gombbal tudja az időt hosszabbítani vagy rövidíteni.
- Ezt követően bekapcsol a sütő. A kijelzőn „**AUTO**” jelenik meg, ami azt jelenti, hogy a sütő be van programozva.
 - Ha az idő lejárt, a sütő automatikusan megáll és a hangjelzés hallható.

- Ha a hangjelzést ki akarja kapcsolni, akkor a **B** vagy a **C** gombot nyomja meg. Ha megnyomja a **B** gombot, miközben a sütő üzemel, a hátralevő időt jelzi ki.
Példa: 00:26 azt jelenti, hogy a sütő még 26 percig üzemel.
Végezetül megjelenik az aktuális idő.

Az üzemeltetés megszakítása

- Nyomja meg a **B** gombot. A hátralevő idő jelenik meg.
- Nyomja az **E** gombot mindaddig, amíg a kijelzőn 00:00 jelenik meg. A sütő kikapcsol.
- felhangzik a hangjelzés. Ahhoz, hogy a hangjelzést a lejárta előtt kikapcsolja, nyomja le a **B** vagy a **C** gombot.

Automata üzemeltetési mód

Jelentés:

Az automatikus üzembe helyezés esetén a főzés kezdési időpontját, a főzési idő végét és a főzési időtartamot állítja be.

- Készítse elő a megfőzendő ételt, és tegye a főzési táblázatban ajánlott szintre.
- Csukja be a sütőajtót.
- A funkcióválasztót és a hőfokszabályozót állítsa be a főzési táblázat ajánlásai szerint.
- Nyomja meg a **B** gombot. Ezután nyomja le az **F** gombot, ezzel megadja, hogy a sütőnek milyen hosszú ideig kell üzemelnie (pl. 00:30).

Ezután azonnal beindul a sütő, ez a műszaki felépítés miatt szükségszerű, és nem kell, hogy Önt a továbbiakban zavarja. Menjen egyszerűen tovább.

- Nyomja meg a **C** gombot.
- Nyomja meg újból az **F** gombot, hogy megadja a kikapcsolási időt. Az **E** gombbal visszaállíthatja az időt. Állítsa pl. 19:30-ra. Ez azt jelenti, hogy a sütő 19:00 órakor bekapcsol és 30 perc múlva, 19:30 órakor automatikusan kikapcsol.
- A kijelzőn „**AUTO**” jelenik meg, ami azt jelenti, hogy a sütő be van programozva.
- A megadott indítási időben a sütő automatikusan beindul. Ha a beállított időtartam lejárt, akkor a sütő automatikusan kikapcsol.
- Felhangzik a hangjelzés. Ahhoz, hogy a hangjelzést a lejárt előtt kikapcsolja, nyomja le a **B** vagy a **C** gombot.
- Ha bármely időpontban megnyomja a **B** gombot, kijelzi a főzés időtartamát. Ha a **C** gombot nyomja meg, akkor a kikapcsolási idő jelenik meg. Kb. 4 másodperccel később (miután elengedte a gombot) megint megjelenik a pontos idő.

Az időtartamot és a kikapcsolási időt bármikor megváltoztathatja. Ehhez:

- Nyomja meg a **B** gombot: **E vagy F** billentyű: Ezzel a nyomógommbal a kikapcsolási időt változtathatja meg.
- Nyomja meg a **C** gombot: **E vagy F** billentyű: Ezzel a nyomógommbal a kikapcsolási időt változtathatja meg, hogy így megszakítsa a programot.
- Nyomja meg a **B** gombot. A kijelzőn megjelenik a beprogramozott főzési idő (pl. 00:30).
- Nyomja az **E** gombot mindaddig, amíg a kijelzőn 00:00 jelenik meg. A program törlődött.

A hangjelzés programozása

- Nyomja meg a **A** gombot. A kijelző 00:00-t mutat.
- Nyomja meg az **F** gombot, hogy az időt beállítsa. Az **E** gombbal visszaállíthatja az időt. Állítsa pl. 00:35:00-ra. Az azt jelenti, hogy a figyelmeztető hangjelzés 35 perc múlva felhangzik.

A hangjelzés kikapcsolása

- Nyomja meg a **B** vagy **C** gombokat.

A hangjelzéshez beállított időt bármikor megváltoztathatja. Ehhez:

- Nyomja meg a **A** gombot.
- Az **E** vagy **F** gombokkal meg tudja változtatni az időt.

A hangjelzés programozásának törlése

- Nyomja meg a **A** gombot.
- Nyomja az **E** gombot mindaddig, amíg a kijelzőn 00:00 jelenik meg. A hangjelzés programozása törlésre került.

A hangjelzés kiválasztása

Mialatt az óra-kijelzőn a pontos idő látható, az **E** gomb lenyomásával megválaszthatja a hangjelzést.

A sütő három különböző hangjelzéssel rendelkezik.

Felolvasztás sütőben



A sütő egy különleges tulajdonsága, hogy a mélyhűtött élelmiszerek felolvaszthatók benne.

- Állítsa a választó-kapcsolót a fent ábrázolt szimbólumra.
- A hőfokszabályozót állítsa a „●” szimbólumra.
- Az órát programozza a használati utasításban megadottak szerint.
- Az előcsomagolt mélyhűtött élelmiszerek esetében a csomagoláson feltüntetett utasításokat is be kell tartani.
- Tolja a középső sínre a sütő rácsát, a felolvasztandó élelmiszert pedig tegye a rács közepére.
- A sütőtepsit tolja közvetlenül a rostély alá, hogy felfogja az olvadékvizet.
- Ezen élelmiszerek felolvasztása szobahőmérsékleten kétszer annyi ideig tart, mint a sütőben történő felolvasztás
- A felolvasztás végén állítsa a funkcióválasztót a „0” helyzetbe.

Tésztasütés / sütés turbó állásban



12 ábra

Ebben a fűtési módban a körfűtőtest hőjét egy ventilátor segítségével szétosztják a sütő belsejében.

- Ebben az állásban a hőmérsékletet alacsonyabban válassza meg, mint a többi fűtési módoknál. Ezzel energiát takarít meg.
- Ennél a beállításnál lehetővé válik, hogy két különböző élelmiszereket tartalmazó sütőtepsit, amiket a főzési táblázatok segítségével állított össze, egyszerre készítsen el.
- A sütője hőfokszabályozóját állítsa a főzési táblázatban az elkészítendő ételhez ajánlott hőfokra.
- Állítsa a választó-kapcsolót a fent ábrázolt szimbólumra.
- Az órát programozza a használati utasításban megadottak szerint.
- A sütőt ajánlatos 10 perccig előmelegíteni.
- Az élelmiszereket helyezze, egy a főzési táblázatban megadott edénybe. A betolási magasságot és a főzési időt a főzési táblázat szerint válassza meg.
- Ügyeljen arra, hogy azon, vagy azokon a sütőtepsin vagy sütőtepsiken kívül, amiket sütéshez használ, ne legyen más dolog a sütőben.

- ❑ A táblázatban megadott értékek az ajánlott edényekre vonatkoznak. Ha más, nem a sütővel szállított sütőtepsiket is használni akar, ügyeljen arra, hogy ezek sütőkben és magas hőmérsékleten történő használatra alkalmasak legyenek. Ügyeljen a gyártó által megadott értékekre.
- ❑ Ha olyan ételeket főz, amelyek folyadékot tartalmaznak, elkerülheti a kifőcskölést, azzal, hogy mély edényeket használ. Mivel a folyadék idővel elpárolog, szükség szerint töltsön folyadékot az edénybe.
- ❑ Az edényben levő mindenkori ételmennyiség, valamint az esetleges feszültségingadozások közvetlenül befolyásolják az elkészítés időtartamát és az eredményt. Erre legyen tekintettel, és ezen értékeket a saját tapasztalatai alapján egészítse ki, illetve korrigálja.
- ❑ Ha kelt tésztát vagy tortát süt, figyeljen arra, hogy a formát legfeljebb annak ¾-éig szabad megtölteni.
- ❑ Ha végzett a sütéssel, kapcsolja ki a funkcióválasztót és a hőfokszabályozót, valamint törölje a beprogramozott időt.
- ❑ Vegye ki a kész ételt a sütőből és tegye azt biztos helyre.
- ❑ Mivel a sütő kihűléskor még igen forró is lehet, alapvetően tartson távol embereket, állatokat és tárgyakat a sütőtől.

Amire figyelnie kell, ha két lapon süt:

- ❑ Amennyiben különböző ételeket süt egyszerre, amelyeket a főzési táblázatból választott ki, vagy amelyeknek hasonló a sütési idejük, két lapon süthet egyidejűleg. A sütési táblázat szerinti beállításkor válassza a legalacsonyabb hőmérsékleti értéket.

19 ábra

- ❑ Két tepsin egyszerre történő sütéskor használja az alsó (1) és a felső (3) betolási magasságokat sütőjében.
- ❑ A sütőt mintegy 10 percen át kell előmelegíteni, a főzési táblázatban az adott ételmiszerre vonatkozó minimális hőmérsékleten.
- ❑ Az egylapos sütéshez képest a két lapon történő sütés időtartama hosszabb.
- ❑ Általában a két lapon sült különböző ételmiszerek sütési ideje is különböző. Ezért a már elkészült étel sütőtepsijét vegye ki a sütőből, a másikat pedig hagyja tovább sülni.
- ❑ A két sütőtepsivel történő sütéskor más a hőmérséklet-eloszlás, mint mikor egy tepsit használ. Egyenletesebb eredményeket akkor ér el, ha a sütő-hőmérsékletét 10 °C-kal alacsonyabban állítja be.

Zöldség és gyümölcs szárítása turbó fokozaton

Előkészítés

- Takarja le a sütőlapot olyan sütőpapírral, amelyik nem engedi át a zsiradékot.
- Ehhez állítsa a funkcióválasztót a „☼” jelre.
- A főzési táblázatnak megfelelően válassza meg a hőmérsékletet.
- Programozza be a sütő-órát.
- Mivel a zöldség és a gyümölcs sok vizet tartalmaz, a szárítás folyamán többször át kell forgatni azokat.
- Miután a szárítás véget ért, az élelmiszert le kell szedni a sütőlapra terített papírról.


Táblázat a szárításhoz:

Élelmiszer	Sütőlapok és elhelyezésük	Hőmérséklet °C-ban	Időtartam órában
800 gr szeletelt alma	2 sütőtepsi; egyet az alsó, és egyet a felső betolási magasságra	80	5
800 gr szeletelt körte	2 sütőtepsi; egyet az alsó, és egyet a felső betolási magasságra	80	8
1,5 kg szilva	2 sütőtepsi; egyet az alsó, és egyet a felső betolási magasságra	80	5-9
200 gr zöldség vagy 200 gr menta, bazsalikom, stb.	2 sütőtepsi; egyet az alsó, és egyet a felső betolási magasságra	80	90 perc

Befőzés és tartósítás turbó fokozaton

- ❑ Jó minőségű és friss zöldséget és gyümölcsöt használjon. Ezeket mossa meg jól. Hagyja a vizet lecsöpögni.
- ❑ Gondoskodjon arról, hogy a befőttesüvegek tiszták legyenek. Használjon erre a célra készült új befőttesüvegeket (csavaros zárral ellátott tetővel). Ezeknek tisztáknak és hőállóknak kell lenniük. Használjon főként 1 literes üvegeket.
- ❑ A befőttesüvegeket nem szabad a peremükig megtölteni. Ajánlatos felül 2–3 cm helyet hagyni.
- ❑ Csavarja be szorosan a befőttesüvegek fedelét. Különben a hevítés során kifuthat.

Beállítások:

- ❑ Tegye a befőttesüvegeket az alsó sütőtepsibe. Az üvegek ne érintkezzenek egymással.
- ❑ Öntsön 80 °C forró vizet (750 ml) a sütőtepsibe.
- ❑ Csupkja be a sütőajtót.
- ❑ Ehhez állítsa a funkcióválasztót a „” jelre.
- ❑ A hőfokszabályozót állítsa 100–125 °C-ra.
- ❑ Programozza be a sütő-órát.

Megjegyzés

- ❑ Mivel a víz a tepsiből a hevítés során elpárolog, szükség szerint 80 °C-os forró vizet kell utántölteni. A sütőtepsiben a víz mennyisége soha ne haladja meg a 750 ml-t.

- ❑ Az alább megadott időtartamok hozzávetőleges értékek. Az élelmiszer hőmérséklete, a befőttesüvegek száma továbbá az élelmiszerek mennyisége az üvegekben ezeket befolyásolhatja.

Egy bizonyos idő múlva az üvegekben buborékok képződnek, amelyek szabályos távolságokban követve egymást, felfelé mozognak. Ha ez bekövetkezett, a következők szerint kell eljárnia:

- ❑ Gyümölcs befőzése esetén azonnal, zöldség tartósítása esetén az alább megadott idő múlva kapcsolja ki a funkcióválasztót és a hőfokszabályozót, valamint törölje a beprogramozott időtartamot.
- ❑ A befőttesüvegeket hagyja további 25–30 percig a sütőben.
- ❑ Ha az üvegek a sütőben teljesen kihűlnek, a baktériumfejlődés és a savképződés fokozódhat. Ez nem ajánlatos.
- ❑ Miután a táblázatokban feltüntetett munkafolyamatokat elvégezte, fordítsa meg az üvegeket és állítsa tiszta száraz konyharuhára. A fedelek most alul vannak, és az üvegek nem érintkeznek egymással. Hagyja kihűlni az üvegeket.

Megjegyzés

- ❑ Amikor kiveszi a sütőből, ne tegye az üvegeket hideg vagy nedves felületre. Az üvegek széttörhetnek.

Táblázatok befőzéshez és tartósításhoz:

Élelmiszerek 1 literes üvegekben	A buborékképződéstől a sütő kikapcsolásáig eltelt idő (perc)	Várakozási idő, meleg sütőben (perc)
Kemény alma	Azonnal	15
Szilva	Azonnal	15
Meggy	Azonnal	15
Som	Azonnal	15
Okra	10	10
Borsó	20	10
Paradicsom	15	10
Zöldbab	20	10

Tésztasütés / sütés forrólevegővel és felső fűtéssel



14. ábra

Ezen beállítás esetén a felső fűtéstől érkező meleg levegőt a forrólevegő elosztó motorja a sütőben eloszlatja.

- A sütője hőfokszabályozóját állítsa a főzési táblázatban az elkészítendő ételhez ajánlott hőfokra.
- Állítsa a választó-kapcsolót a fent ábrázolt szimbólumra.
- Az órát programozza a használati utasításban megadottak szerint.
- A sütőt ajánlatos 5 perccig előmelegíteni.
- Az élelmiszereket helyezze, egy a főzési táblázatban megadott edénybe. A betolási magasságot és a főzési időt a főzési táblázat szerint válassza meg.
- Ez a ideális nagy darab húsok sütésére.
- Sütéshez helyezze a húst a rost közepére. Toljon egy sütőepsit vagy az üveg-serpenyőt (különleges tartozék) alája, hogy felfogja a húsból kilépő folyadékot.

- A húсок vagy húskészítmények sütésekor a felfogótepsibe öntsön kevés vizet. Ezáltal a sült puhább és ízletesebb lesz, és a sütőlapot is könnyebb később megtisztítani. Vagy használjon egy alkalmas sütőedényt fémből, illetve hőálló üvegből, amiben nyíltan elkészítheti a sültet. Állítsa az edényt a rostélyra.
- Sütés előtt a húst 1–2 óra hosszat hidegen pácolni kell: hűtőszekrényben egy olajból, szójaszószból és fűszerekből álló keverékben kell áztatni. Ezáltal a hús puha és ízletes lesz. Vegye ki a hússzeleteket a pácból, és helyezze a rostélyra. A maradék pácot a felfogótepsibe lehet önteni.
- A sütési idő $\frac{2}{3}$ -ának letelte után fordítsa meg a hússzeleteket.
- Fektesse az ételneműt a rostélyra.
- Hagyja a sütőajtót a sütés alatt csukva.
- Gondoskodjék arról, hogy sütés közben a rostélyon és a felfogótepsin kívül egyéb tárgy ne legyen a sütőben.
- Az ételkészítéshöz tartozó főzési idő az ételkészítés méretétől és mennyiségétől, valamint a helyi feszültség-ingadozástól függően változik.
- Ha végzett a sütéssel, kapcsolja ki a funkcióválasztót és a hőfokszabályozót, valamint törölje a beprogramozott időt.
- Vegye ki a kész ételt a sütőből és tegye azt biztos helyre.
- Mivel a sütő kihűléskor még igen forró is lehet, alapvetően tartson távol embereket, állatokat és tárgyakat a sütőtől.

Tésztasütés / sütés felső / alsó fűtéssel



15 ábra

Ezt funkciót hagyományos fűtési módnak hívják. Itt a hő felülről lefele egyenletesen hozzáfér az ételneműhöz.

- A sütője hőfokszabályozóját állítsa a főzési táblázatban az elkészítendő ételhez ajánlott hőfokra.
- Állítsa a választó-kapcsolót a fent ábrázolt szimbólumra.
- Az órát programozza a használati utasításban megadottak szerint.
- A sütőt ajánlatos 10 percig előmelegíteni.
- Az *élelmiszereket* helyezze, egy a főzési táblázatban megadott edénybe. A betolási magasságot és a főzési időt a főzési táblázat szerint válassza meg.
- Ez a fűtési mód különösen a tepsin történő ételkészítésre alkalmas.
- Ezt a fűtési módot különösen olyan ételeknél ajánljuk, mint a sütemények, teasütemények, levelestészták, tésztafelfújtak, lasagne és a pizza.
- Ha végzett a sütéssel, kapcsolja ki a funkcióválasztót és a hőfokszabályozót, valamint törölje a beprogramozott időt.
- Vegye ki a kész ételt a sütőből és tegye azt biztos helyre.
- Mivel a sütő kihűléskor még igen forró is lehet, alapvetően tartson távol embereket, állatokat és tárgyakat a sütőtől.

Tésztasütés / sütés forrólevegővel és felső / alsó fűtéssel



16 ábra

Ezen fűtés módnál a felső és alsó fűtéstől származó hőt egy ventilátor oszlatja szét egyenletesen a sütőben.

- A sütője hőfokszabályozóját állítsa a főzési táblázatban az elkészítendő ételhez ajánlott hőfokra.
- Állítsa a választó-kapcsolót a fent ábrázolt szimbólumra.
- Az órát programozza a használati utasításban megadottak szerint.
- A sütőt ajánlatos 10 percig előmelegíteni.
- Az élelmiszereket helyezze, egy a főzési táblázatban megadott edénybe. A betolási magasságot és a főzési időt a főzési táblázat szerint válassza meg.
- Ez a fűtési mód kiválóan alkalmas sütemények sütésére.
- Ezt a fűtési módot az egy tepsin történő főzésnél alkalmazza.
- Ha végzett a sütéssel, kapcsolja ki a funkcióválasztót és a hőfokszabályozót, valamint törölje a beprogramozott időt.
- Vegye ki a kész ételt a sütőből és tegye azt biztos helyre.
- Mivel a sütő kihűléskor még igen forró is lehet, alapvetően tartson távol embereket, állatokat és tárgyakat a sütőtől.

Tésztasütés / sütés forrólevegővel és alsó fűtéssel



17 ábra

Ezen fűtés módnál az alsó fűtéstől származó hőt egy ventilátor oszlatja szét egyenletesen a sütőben.

- Ez a sütési mód kiválóan alkalmas olyan ételek elkészítéséhez, amelyeknél alul több hőre van szükség. Olyan ételek utánsütésére is jól használható, amelyeknek az alja a korábbi sütés folyamán nem sült át teljesen.
- A sütője hőfokszabályozóját állítsa a főzési táblázatban az elkészítendő ételhez ajánlott hőfokra.
- Állítsa a választó-kapcsolót a fent ábrázolt szimbólumra.
- Az órát programozza a használati utasításban megadottak szerint.
- A sütőt ajánlatos 10 percig előmelegíteni.
- Az élelmiszereket helyezze, egy a főzési táblázatban megadott edénybe. A betolási magasságot és a főzési időt a főzési táblázat szerint válassza meg.
- Ez a fűtési mód különösen a tepsin történő ételkészítésre alkalmas.
- Ha végzett a sütéssel, kapcsolja ki a funkcióválasztót és a hőfokszabályozót, valamint törölje a beprogramozott időt.
- Vegye ki a kész ételt a sütőből és tegye azt biztos helyre.
- Mivel a sütő kihűléskor még igen forró is lehet, alapvetően tartson távol embereket, állatokat és tárgyakat a sütőtől.

Grillezés



18 ábra

Ezt a fűtési módot a grillezett ételek kényelmes elkészítéséhez fejlesztettük ki. Kiválóan alkalmas hússzeletek, csirkedarabok, húsgombócok, virslik és piritós kenyér grillezésére.

- A hőfokszabályozót állítsa a megadott legnagyobb hőmérsékletre.
- Állítsa a választó-kapcsolót a fent ábrázolt szimbólumra.
- Az órát programozza a használati utasításban megadottak szerint.
- A sütőt ajánlatos 5 percig előmelegíteni.
- Fektesse az ételneműt a készülékkel szállított rostélyra, és tolja azt a főzési táblázatban ajánlott betolási magasságban a sütőbe.
- Hagyja a sütőajtót a grillezés alatt csukva.
- Gondoskodjék arról, hogy a grillezés ideje alatt a sütőben a rostélyon és a sütőlapon kívül egyéb tárgy ne legyen.
- Kérjük, toljon pontosan a rostély alá egy sütőtepsit vagy a üveg-serpenyőt (különleges tartozék) a sütőben. Ebben kell a lecsöpögő folyadékot felfogni.
- Ha húst vagy húskészítményeket grillez, öntsön a felfogótepsibe egy pohár vizet. Ezáltal a sütő hús puhább és ízletesebb lesz, és a sütőlapot is könnyebb később megtisztítani.
- Sütés előtt a húst 1-2 óra hosszat hidegen pácolni kell: hűtőszekrényben egy olajból, hűtőszekrényből és fűszerekből álló keverékben kell áztatni. Ezáltal a hús puha és ízletes lesz. Vegye ki a hússzeleteket a pácból, és helyezze a rostélyra. A maradék pácot a felfogótepsibe lehet önteni. A sütés folyamán elpárolgó pác pompás aromát ad a húsnak.
- A grillezési idő $\frac{2}{3}$ -ának letelte után meg lehet fordítani a húsdarabokat.
- Fektesse a húsneműt a rostélyra.
- Grillezéskor hő csak a felső grillfűtőtesttől érkezik. Ügyeljen arra, hogy a hús ne érintkezzen a grillfűtőtesttel. Figyeljen arra is, hogy a vastag hússzeletek felső rétege ropogósabb lesz, mint a hús belseje.
- A grillezési idő az élelmiszer méretétől és mennyiségétől, valamint az esetleges feszültségingadozástól függően változik.
- Ha a grillezési folyamat véget ért, kapcsolja ki a funkcióválasztót és a hőfokszabályozót, valamint törölje a beprogramozott időtartamot.
- Vegye ki a rostélyt és a felfogótepsit, illetve az üveg-serpenyőt a sütőből, és tegye azokat biztos helyre.
- Mivel a sütő kihűléskor még igen forró is lehet, alapvetően tartson távol embereket, állatokat és tárgyakat a sütőtől.
- Miután a sütő kihűlt, a belsejét mosogatóvízzel meg kell tisztítani. Ezáltal azonnal eltávolítja a lehetséges ételmaradványokat és szagokat, amelyek a következő sütéskor hátrányos hatásúak lehetnének.

Sütőtepsik, fontos megjegyzések

- ☐ Azokhoz az ételekhez, amiket a sütőben akar megfőzni, a főzési táblázatban megadott edényeket ajánljuk.
- ☐ A tűzhellyel együtt szállított zománcos sütőtepsin és rostélyon kívül használhatja a háztartási boltokban kapható, és sütésre alkalmas üvegedényeket, sütőformákat és speciális sütőedényeket is. Vegye figyelembe a gyártó előírásait. Ha kisebb edényeket, stb. használ, ezeket állítsa a rostély közepére.

- ☐ Ha kisebb edényeket, stb. használ, ezeket állítsa a rostély közepére.

A zománcozott sütőtepsire érvényesek a következők:

- ☐ Amennyiben a megsütendő élelmiszer nem tölti ki teljesen a tepsit, vagy az élelmiszert a mélyhűtőből közvetlenül sülni tette, vagy a tepsit folyadék felfogására használja grillezéskor, akkor az – a sütéskor előálló magas hőmérsékletek következtében – meggörbülhet. A zománcozott sütőtepsi visszanyeri eredeti alakját, amikor a munka végeztével teljesen kihűl. Ez egy teljesen normális fizikai folyamat, ami hőhatás következtében megy végbe.

- ☐ Amennyiben az ételkészítéshez üvegedényeket használ, azokat óvnia kell a hidegtől és a nedvességtől, amíg azok még nagyon melegek. A forró üvegedényt állítsa száraz konyharuhára, és gondoskodjék arról, hogy lassan hűljön ki. Máskülönben eltörhet.

19 ábra

- ☐ A sütőnek 3 betolási magassága van, amelyeket a munkája során a sütőlap vagy a rostély elhelyezésére felhasználhat. A főzési táblázatok segítségével meg tudja határozni a mindenkori alkalmazásnak megfelelő betolási magasságot.

Tisztítás, ápolás és karbantartás

A tisztítás, ápolás és karbantartás során kérjük, vegye figyelembe az alábbiakat:

1. A sütő, a kezelőfelület, a sütőajtó, a sütőtepsik, és egyéb részek tisztításához ne használjon kemény keféket, dörzsít (fémgyapotot) vagy éles tárgyakat, pl. kést. Ugyancsak kerülje azon súrolószerek, tisztítószerek és -eszközök használatát, amelyek karcolásokat okozhatnak. Azért, hogy jobban lásson bekapcsolhatja a sütő-lámpát.
2. A sütő belsejét pl. egy nedves kendővel és mosogatószerrel, majd végül tiszta vízzel tisztítsa meg. Ezután törölje szárazra.
3. Ne használjon száraz, por alakú tisztítószereket. A kezelőfelületet, a főzőfelületet, a sütőt és az egyéb zománcozott felületeket nedves ruhával mossa le és végezetül törölje szárazra.
4. Tisztításkor semmi esetre se használjon hegyes vagy éles szelű tárgyakat. Használjon lágy szivacsokat és folyékony tisztítószereket.

5. Az üvegfelületek tisztításához használjon speciális üveg tisztító szereket.
6. Bizonyos időközönként a gázégőket némi vízzel és tisztítószerral mossa le, és a gázcsatornákat kefével tisztítsa ki. (Ügyeljen rá, hogy a gázégő részeit ismét helyesen tegye vissza).
7. Óvatosan távolítson el minden savtartalmú folyadékot (citromlé, stb.), vagy olajat, illetve ételmaradékot, ami a készülékbe került.
8. A sütő- és tűzhelytisztító szerek kémiaailag megtámadhatják a felületeket és foltokat okozhatnak. Azt ajánljuk, hogy ezeket ne használja.
9. Tisztításhoz ne használjon éghető anyagokat mint pl. hígító, tiszta benzint, benzol vagy sav.
10. A sütő belső terének a tisztításához ne használjon súrolószert. Különben lekarcolódik. Különösen a kezelőfelület tisztítása során kenődhetnek el a feliratok.
11. A felnyitott és hátrahajtott üvegfedélen lerakódó olaj- és vízpárát, hetente egy tiszta kendővel törölje le.
12. A készülék takarólemezt azonnal tisztítsa meg, ha azt ételmaradékok, olaj vagy kifutott folyadékok beszennyezték.
13. Amennyiben készüléke nemesacél felületekkel borított, akkor e felületek tisztításához puha szivacsot és szappanos vizet használjon. A nemesacél felületeket a felületen levő kefécsíkok lefutási irányában, illetőleg azzal párhuzamosan törölje le. A tisztításhoz ne használjon kemény, hegyes és karcoló tárgyat. A foltokat azonnal távolítsa el a nemesacél felületekről. Ha a nemesacél felület nedves lett, puha ronggyal azonnal törölje le, hogy elkerülje a vízfoltok keletkezését.

Az üvegfedél eltávolítása

21, 22 ábrák

Az üvegfedeleket egy különleges hőkezelésnek vetettük alá (temperáltuk). Tisztítás céljára kivehető és ismét visszahelyezhető. A fedőlap behelyezésekor, illetve eltávolításakor legyen figyelemmel a sarokvasaknál fellépő feszültségre. A feszesség beállításakor a fedélnek teljesen nyitva kell lennie. Ha a főzőhelyek vagy a fazéktartók melegek semmi esetre se zárja le az üvegfedeleket. A fedélre ne állítson semmilyen nehéz, meleg vagy hideg tárgyat. A fedeleket óvja kemény ütésektől és lökésektől. Az üvegfedél nem rendeltetésszerű használat esetén eltörhet. Miközben a sütő üzemel, az üvegfedélnek nyitva kell lennie. Így a gőzök elszívása jobb.

Megjegyzések a főzéshez

A főzési táblázatok adatai irányértékek, amiket a kísérleti konyhánkban 230 V-on és 20–25 °C környezeti hőmérsékleten (kiválasztott ételekkel) állapítottunk meg.

Az Ön által kapott eredmények ezektől eltérhetnek, ennek okai a következők lehetnek:

- a) feszültség-ingadozás a kiszolgáló hálózatban.
 - b) különböző, nem azonos minőségű élelmiszerek használata. Különböző kiindulási hőmérsékletek.
 - c) A felhasznált élelmiszerek mennyiségi különbözősége.
 - d) A táblázatban feltüntetett adatok figyelmen kívül hagyása.
 - e) Eltérések a sütőtepsik ajánlott méreteitől.
- A táblázatban megadott időértékek hideg sütőre vonatkoznak. Ha előmelegíti a sütőt, akkor először a tepsit tolja az előmelegített sütőbe, és csak utána indítsa el a főzési táblázat szerint beállított órát.
 - Tapasztalataink szerint olyan értékekkel is jó eredmények érhetők el, amelyek a táblázatban feltüntetett adatoktól eltérnek.
 - Mivel a sütő üzem közben felforrósodik, gyerekeket ne engedjen a készülék közelébe.
 - A sütőajtót nem kell gyakran nyitogatni, míg a sütő üzemel. Mivel így a hő egyenetlenül oszlana szét, ami befolyásolná a végeredményt. Kb. 10 perccel a főzési idő vége előtt, rövid időre kinyithatja az ajtót, hogy az eredményt megvizsgálhassa.

- A sütés időtartamának lejártakor a funkcióválasztót és a hőfokszabályozót kapcsolja ki. A beprogramozott főzési időt a sütő-órából törölje.

Tanácsok a sütéshez

1. Hogyan állapítom meg, hogy a sütemény belül is átsült?

10 perccel a sütési idő vége előtt szúrjon fapálcikát (ill. nyársat) a készítmény legmagasabb pontjába. Ha a tű tiszta marad, ha kihúzta a süteményből, akkor az átsült. Ekkor már ki lehet kapcsolni a sütőt. A maradék hő az utánsütéshez használandó fel.
2. Mit tegyek, ha a sütemény összeesik?

A következő sütésnél valamivel kevesebb folyadékot használjon az elkészítéshez, vagy a sütő hőmérsékletét állítsa 10 °C-kal alacsonyabbra. Tartsa be a receptek előírásait, az összetevők keverési idejét is.

3. Olyan ételt szeretnék főzni, illetve sütni, amelyik nincs feltüntetve a főzési táblázatban. Mit tegyek?

Összehasonlításképp válasszon a főzési táblázatból egy hasonló ételt, és annak az adataival dolgozzon. A hőmérsékletet állítsa 10 °C-kal alacsonyabbra.

4. A süteményem közepén feljött, de a szélén nem. Mit tegyek?

Következő alkalommal állítsa a hőmérsékletet valamivel alacsonyabbra, a süteményt pedig tegye valamivel mélyebbre (alacsonyabb sütési szintre) a sütőbe.

5. A sütemény kívül túl száraz, de a belseje nem sült át. Mit tegyek?

A következő alkalommal a hőmérsékletet állítsa valamivel alacsonyabbra, és hosszabb ideig süsse.

6. Az összetevők sütés közben oldalt a sütőtepsibe folynak. Mit tegyek?

A következő alkalommal mélyebb tepsit használjon, és kevesebb hozzávalóból készítse el az ételt.

7. A sütemény nem jön ki a sütőformából. Mit tegyek?

A sütemény oldalát késsel finoman válassza le a tepszi vagy a sütőforma oldaláról. A sütőtepsit, illetve a sütőformát nedves ruhával takarja be. Következő alkalommal a tepsit, illetve a sütőformát kenje ki vajjal és hintse be liszttel vagy zsemlyemorzsával.

8. Hogyan tudok sütéskor, illetve főzéskor az energiával takarékoskodni?

Sötét sütőformákat használjon, mert azok jobban tartják a meleget.

A sütőt csak akkor melegítse elő, ha az kifejezetten szükséges. Hosszú sütési időtartamok esetén a sütőt 10 perccel a sütés vége előtt kapcsolja ki, a maradék hő elegendő a további sütéshez. Ha egynél több süteményt süt, akkor azokat egymás mellett vagy egymás után süsse.

Tippek sütéshez és grillezéshez

1. Hogyan tudok sütéskor, illetve főzéskor az energiával takarékoskodni?

Következő alkalommal tegye a sültet valamivel alacsonyabbra, vagy a hőmérsékletet állítsa be kisebbre.

2. A sült jól néz ki, de a mártás megégett?

Következő alkalommal kisebb edényt használjon vagy tegyen hozzá több szószt. Mivel a szószok a hő hatására elpárolognak, sütés közben a sülthöz folyadékot lehet utántölteni.

3. A hússzeletek nem sülték meg egyenletesen?

A húsdaraboknak ugyanolyan vastagoknak és nagyoknak kell lenniük. Lehetőleg középre, és nem a peremre kell rakni a húsdarabokat. A sütési időtartam kb. $\frac{2}{3}$ -ánál a húsdarabokat meg kell fordítani.

Mit tegyünk, ha.

1. A sütő nem működik:

Ellenőrizze, hogy a sütő-óra be van-e programozva:
A funkcióválasztó és a hőfokszabályozó be van-e állítva.

Ellenőrizze, hogy az elektromos csatlakozódugasz az aljzatban van-e, és a csatlakozóaljzat kap-e áramot.

Ellenőrizze a lakás elektromos biztosítékait. Ellenőrizze, hogy az áram le van-e kapcsolva.

2. A tűzhely nem működik:

Ellenőrizze, hogy van-e gázszolgáltatás (az ellenőrzéshez sohase használjon tüzet).

Ellenőrizze, hogy a gázcsap nyitva van-e, hogy az égőfej részei rendszeren illeszkednek-e.

Ellenőrizze, hogy a gázcsatornák (a gázkilépés nyílásai) nincsenek-e eltömődve. Szükség esetén tisztítsa meg azokat.

Tisztítsa meg az égőfejeket. Ellenőrizze, hogy a sütő elektromos csatlakozódugasza az aljzatban van-e, és a csatlakozóaljzat kap-e áramot.

Ellenőrizze a lakás elektromos biztosítékait. Ellenőrizze, hogy az áram le van-e kapcsolva.

Ellenőrizze, hogy a gáz-főzőhelyek működnek-e

Amennyiben a felsoroltakat elvégezte, és a tűzhely vagy a sütő még mindig nem működik, forduljon a legközelebbi **vevőszolgálathoz**.

Ha anélkül gázzagot érez, hogy a készülék üzemben lenne, azonnal le kell állítani a gázellátást.

3. Nem működik a sütő-lámpa:

Ellenőrizze a háztartási biztosítékokat, és hogy nincs-e áramkimaradás.

Ellenőrizze, hogy az elektromos csatlakozódugasz az aljzatban van-e, és a csatlakozóaljzat kap-e áramot.

Ha nem áll fenn zavar a feszültségellátásban, ki kell cserélni a sütő-lámpát.

Következőképpen járjon el:

A sütő csatlakozókábelének a dugós csatlakozóját húzza ki a dugaszoló aljzataból.

A sütő-lámpa műanyag védőborítását fordítsa balra, majd vegye le.

A régi sütő-lámpát cserélje ki egy új sütő-lámpára.

Új sütő-lámpát vevőszolgáltatunktól szerezhet be.

Helyezze fel ismét a sütő-lámpa műanyag védőborítását.

A sütő csatlakozókábelének a dugós csatlakozóját ismét dugja a dugaszoló aljzatba.

Ellenőrizze a sütő lámpa működését azzal, hogy a választó-kapcsolót elforgatja.

Amennyiben a felsoroltakat elvégezte, és a tűzhely vagy a sütő vagy a sütő-lámpa még mindig nem működik, forduljon a legközelebbi **vevőszolgálathoz**.

Ha felhívja a vevőszolgáltatást, akkor kérjük, adja meg a készülék sorozatszámát.

A készülék sorozatszámát a típustáblán találja, ami a sütő burkolatán, belül a bal oldalon található. Ehhez, kérjük, nyissa ki a sütőajtót, és húzza ki a sütő fiókját.

Lent erre a típustáblára láthat példát.

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

Ha az ezen a címkén található számokat és a problémát pontosan a vevőszolgálat tudomására hozza, hozzájárul ahhoz, hogy Önnek a vevőszolgálat még gyorsabban és még hatékonyabban tudjon segíteni.

Főzési táblázat

ételek	sütőtepsi / sütőforma / edény	hőmérsé- klet °C-ban	időtár- tam percben	betolási szint	hőmérsé- klet °C-ban	időtár- tam percben	betolási szint
sütemények	süteményforma	160-170	55-65	2			
keksz	kerek sütőforma, Ø 26 cm	155-165	35-45	2			
aprósütemény	sütőtepsi	160-170	20-35	3			
piskóta	sütőtepsi	160-170	15-30	3			
sós omlós tészták	sütőtepsi	165-175	30-40 (*)	2			
rakott tészta	sütőtepsi	180-190	45-55	2			
levelestészta-torta	sütőtepsi	210-220	25-35	2			
zsemle	sütőtepsi	160-170	30-40	2			
pizza	sütőtepsi vagy kerek sütőforma üvegből	180-190	35-50	2			
almatorta	tortaforma	180-190	30-40	2			
gyümölcsös sütemények	süteményforma	160-170	55-65	2			
habcsók	sütőtepsi						
tésztafelfújt	négyszögletes felfújt forma üvegből	175-185	55-65	2			
lasagne	négyszögletes felfújt forma üvegből	175-185	55-65	2			
rakott zöldség	ovális felfújt forma üvegből	190-200	55-65	2			
borjúsült	sütőedény fedővel	185-195	65-75	2			
párolt főzelék	párolóedény fedővel	165-180	75-85	2			
hal cseréptálban	ovális párolóforma	190-200	35-45	2			

* nem előmelegíteni



ételek	sütőepsi / sütőforma / edény	hőmérsé- klet °C-ban	időtár- tam percben	betolási szint	hőmérsé- klet °C-ban	időtár- tam percben	betolási szint
borjúhús mártással	mély, kerek forma üvegből						
hal (1 kg)	rostélyon vagy sütőepsi				250-280	15-25	3
marhabífsztek (1 cm vastag)	rostély és alatta a sütőepsi						
marhabífsztek (2 cm vastag)	rostély és alatta a sütőepsi				240-280	20-25	3
grillezett húsgombócok (500 gr)	rostély és alatta a sütőepsi						
szárnyas, darabolt (500 gr)	rostélyon vagy sütőepsi						
frankfurti virsli, kolbász	rostély és alatta a sütőepsi						
pirítós	rostély és alatta a sütőepsi						
grillezett pulyka (3 kg)	rostély és alatta a sütőepsi				170-190	90-110	1
egész tyúk (1 kg)	rostély és alatta a sütőepsi				230-240	40-50	2
báránycomb mártással (1½ kg)	mély, kerek forma üvegből a rostélyon				170-190	90-110	1

* nem előmelegíteni



ételek	sütőtepsi / sütőforma / edény	hőmérsé- klet °C-ban	időtár- tam percben	betölési szint	hőmérsé- klet °C-ban	időtár- tam percben	betölési szint
sütemények	süteményforma	165-175	55-65	2	165-175	55-65	2
keksz	kerek sütőforma, Ø 26 cm	165-180	30-40	2	165-180	30-35	2
aprósütemény	sütőtepsi	165-175	20-35	2	155-165	20-35	2
piskóta	sütőtepsi	165-175	15-30	2	160-170	15-30	2
sós omlós tészták	sütőtepsi	165-175	30-40(*)	2	160-170	30-40 (*)	2
rakott tészta	sütőtepsi	190-200	45-55	2	180-190	45-55	2
levelestészta-torta	sütőtepsi	220-230	25-35	2	220-230	25-35	2
zsemle	sütőtepsi				170-180	35-50	2
pizza	sütőtepsi vagy kerek sütőforma üvegből	190-200	25-35	2	185-195	30-35	2
almatorta	tortaforma	200-210	25-35	2	190-200	35-40	2
gyümölcsös sütemények	süteményforma	165-175	55-65	2	165-175	55-60	2
habcsókok	sütőtepsi	150-170	30-35		160-170	25-35	2
tésztafelújít	négyszögletes felújít forma üvegből	180-190	55-65	2	180-190	55-65	2
lasagne	négyszögletes felújít forma üvegből	180-190	55-65	2	180-190	55-65	2
rakott zöldség	ovális felújít forma üvegből						
borjúsült	sütőedény fedővel				185-195	65-75	2
párolt főzelék	párolóedény fedővel				155-175	75-85	2
hal cseréptálban	ovális párolóforma				190-200	35-40	2
borjúhús mártással	mély, kerek forma üvegből				180-190	40-60	2

* nem előmelegíteni



ételek	sütőtepsi / sütőforma / edény	hőmérsé- klet °C-ban	időtár- tam percben	betolási szint	hőmérsé- klet °C-ban	időtár- tam percben	betolási szint
hal (1 kg)	rostélyon vagy sütőtepsiben						
marhabífsztek (1 cm vastag)	rostély és alatta a sütőtepsi						
marhabífsztek (2 cm vastag)	rostély és alatta a sütőtepsi						
grillezett húsgombócok (500 gr)	rostély és alatta a sütőtepsi						
szárnyas, darabolt (500 gr)	rostélyon vagy sütőtepsiben				220-240	35-50	2
frankfurti virsli, kolbász	rostély és alatta a sütőtepsi						
pirítós	rostély és alatta a sütőtepsi						
grillezett pulyka (3 kg)	rostély és alatta a sütőtepsi						
egész tyúk (1 kg)	rostély és alatta a sütőtepsi						
báránycomb mártással (1½ kg)	mély, kerek forma üvegből a rostélyon				170-185	90-110	2

* nem előmelegíteni



ételek	sütőtepsi / sütőforma / edény	hőmérsé- klet °C-ban	időtár- tam percben	betolási szint	hőmérsé- klet °C-ban	időtár- tam percben	betolási szint
sütemények	süteményforma						
keksz	kerek sütőforma, Ø 26 cm						
aprósütemény	sütőtepsi						
piskóta	sütőtepsi						
sós omlós tészták	sütőtepsi						
rakott tészta	sütőtepsi						
levelestészta-torta	sütőtepsi						
zsemle	sütőtepsi						
pizza	sütőtepsi vagy kerek sütőforma üvegből	200-220	30-45	2			
almatorta	tortaforma						
gyümölcsös sütemények	süteményforma	155-165	50-65	2			
habcsókok	sütőtepsi						
tésztafelfújt	négyszögletes felfújt forma üvegből						
lasagne	négyszögletes felfújt forma üvegből						
rakott zöldség	ovális felfújt forma üvegből						
borjúsült	sütőedény fedővel						
párolt főzelék	párolóedény fedővel						
hal cseréptáiban	ovális párolóforma						
borjúhús mártással	mély, kerek forma üvegből	180-190	40-60	2			

* nem előmelegíteni



ételek	sütőtepsi / sütőforma / edény	hőmérsé- klet °C-ban	időtár- tam percben	betolási szint	hőmérsé- klet °C-ban	időtár- tam percben	betolási szint
hal (1 kg)	rostélyon vagy sütőtepsiben	190-200	30-50	2	260	15-25	3
marhabífszek (1 cm vastag)	rostély és alatta a sütőtepsi				260	15-25	3
marhabífszek (2 cm vastag)	rostély és alatta a sütőtepsi				260	20-35	3
grillezett húsgombócok (500 gr)	rostély és alatta a sütőtepsi				260	15-25	3
szárnyas, darabolt (500 gr)	rostélyon vagy sütőtepsiben				260	20-25	3
frankfurti virsli, kolbász	rostély és alatta a sütőtepsi				260	4-10	3
pirítós	rostély és alatta a sütőtepsi				260	2-5	3
grillezett pulyka (3 kg)	rostély és alatta a sütőtepsi						
egész tyúk (1 kg)	rostély és alatta a sütőtepsi						
báránycomb mártással (1½ kg)	mély, kerek forma üvegből a rostélyon						

* nem előmelegíteni

Műszaki adatok – Gáz

égőfej		gázfajta									
Itt megmutatjuk Önnek, hogy milyen gázfajtákat használhat, valamint a gázfajtához kapcsolódó értékeket.		G-20 (HS 37,78 Mj/m ³)	G-20 (HS 32,51 Mj/m ³)	G-25 (HS 32,49 Mj/m ³)	G-25 (HS 32,49 Mj/m ³)	G-30 (HS 49,47 Mj/kg)	G-30 (HS 49,47 Mj/kg)	GZ-35 (HS 25,8 Mj/m ³)	GZ-50 (HS 35,9 Mj/m ³)	GPB (HS 48,6 Mj/kg)	
gáznyomás	mbar	20	25	20	25	29	50	13	20	36	
égőfej, nagy gáz- főzőhely	fűvóka	mm	1.16	1.10	1.34	1.21	0.85	0.75	1.65	1.24	0.85
	áteresztőszázelep	mm	0.67	0.57	0.67	0.67	0.42	0.42	0.86	0.7	0.42
	Be- menő tel- jesítm. min. évi	kW	3	3	3	3	3	3	3	3	3
			≤0.9	≤0.9	≤0.9	≤0.9	≤0.9	≤1.3	≤0.9	≤0.9	≤0.9
	Gázfolyás, 15 °C hőmérsékleten és 1013 mbar nyomáson	m ³ /h g/h	0.285 -	0.331 -	0.332 -	0.332 -	- 218	- 218	0.418 -	0.3 -	- 222
égőfej, normál gáz- főzőhely	fűvóka	mm	0.97	0.91	1	0.94	0.65	0.58	1.31	1.05	0.65
	áteresztőszázelep	mm	0.55	0.5	0.55	0.55	0.35	0.35	0.75	0.57	0.35
	Be- menő tel- jesítm. min. évi	kW	1.75	1.75	1.75	1.75	1.75	1.75	1.75	1.75	1.75
			≤0.6	≤0.6	≤0.6	≤0.6	≤0.6	≤0.7	≤0.6	≤0.6	≤0.6
	Gázfolyás, 15 °C hőmérsékleten és 1013 mbar nyomáson	m ³ /h g/h	0.167 -	0.193 -	0.194 -	0.194 -	- 127	- 127	0.243 -	0.175 -	- 129
égőfej, kis gáz- főzőhely	fűvóka	mm	0.72	0.68	0.77	0.72	0.50	0.43	1.06	0.80	0.50
	áteresztőszázelep	mm	0.45	0.42	0.45	0.45	0.28	0.28	0.67	0.50	0.28
	Be- menő tel- jesítm. min. évi	kW	1	1	1	1	1	1	1	1	1
			≤0.35	≤0.35	≤0.35	≤0.35	≤0.35	≤0.40	≤0.35	≤0.35	≤0.35
	Gázfolyás, 15 °C hőmérsékleten és 1013 mbar nyomáson	m ³ /h g/h	0.095 -	0.11 -	0.111 -	0.111 -	- 73	- 73	0.139 -	0.1 -	- 74

Cuprins

Înainte de luarea în exploatare	255
Reciclarea ecologică	255
Reciclarea aparatului uzat	255
Reciclarea ambalajului	255
Instrucțiunile de protecție și avertizar	255
Instrucțiuni de montare	256
Reglarea picioarelor	256
Montarea aparatului	256
Alimentarea electrică și măsuri de protecție ...	256
Alimentarea cu gaz și măsuri de protecție	257
Sfaturi importante	258
Noua mașină de gătit	259
Panoul de comandă și arzătoarele de gaz	260
Arzătoare de gaz	260
Utilizarea arzătoarelor	261
Cuptorul	262
Selectorul de temperatură	262
Comutatorul cuptorului	262
Utilizarea cuptorului	264
Programarea cuptorului	264
Regimuri de funcționare	264
Reglarea ceasului	265

Regim manual	265
Regim semiautomat	266
Regim automat	266
Programarea semnalului de avertizare	267
Selectarea frecvenței semnalului de avertizare	267
Decongelarea cu cuptorul	268
Utilizarea turboelementului	268
Deshidratarea legumelor și a fructelor cu turboelementului	270
Fierberea și conservarea cu turboelementului ...	271
Coptul cu aer fierbinte și căldură de sus	272
Coptul cu căldură de sus și de jos	273
Coptul cu aer fierbinte și căldură de sus și de jos	274
Coptul cu aer fierbinte și căldură de jos	274
Preparate la grătar	275
Tăvile de copt, sfaturi importante	276
Curățarea, întreținerea și reparații	276
Demontarea capacului de sticlă	277
Sfaturi practice pentru gătit, respectiv fiert	278
Sfaturi practice pentru copt	278
Sfaturi practice pentru fript	279
Mic îndrumar de reparații...	279
Tabelă de gătit	281
Date tehnice - gaz	287

Înainte de luarea în exploatare

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

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

Reciclarea ecologică

Reciclarea aparatului uzat

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

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

Reciclarea ambalajului

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

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

Vă rugăm să aveți în vedere!

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

Instrucțiuni de protecție și avertizar

1. Despachetați aparatul și controlați-l dacă prezintă defecțiuni datorate transportului. Aparatele defecte nu se vor lua în exploatare; adresați-vă Service-ului.
2. După ce ați despachetat aparatul, amplasați-l în locul destinat pentru aceasta.
3. Vă rugăm să citiți cu atenție instrucțiunile de utilizare și să le depozitați la-ndemână pentru o eventuală lectură ulterioară.
4. Aceste instrucțiuni de utilizare sunt valabile pentru mai multe modele. Aveți în vedere în special instrucțiunile referitoare la modelul dumneavoastră. Vă rugăm să despăturiți paginile cu schițele și să urmăriți imaginile explicative din aceste schițe în timpul lecturii instrucțiunilor de utilizare.

Instrucțiuni de montare

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

Reglarea picioarelor

Mașina de gătit stă pe 4 picioare reglabile. Picioarele sunt complet înșurubate. Înainte de a racorda mașina de gătit verificați dacă stă în poziție orizontală.

Dacă este cazul puteți regla poziția rotind picioarele în sensul acelor de ceasornic. Cu reglajul picioarelor puteți varia înălțimea mașinii de gătit cu max. 15 mm. După ce ați reglat picioarele în poziția dorită, se recomandă să nu mai trageți mașina pe podea ci s-o ridicați și s-o amplasați la locul dorit.

Montarea aparatului

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

Schița 1

1. Fixați distanțierele din dotare, care la livrare se găsesc în interiorul mașinii de gătit, pe spatele mașinii respectând indicațiile din schița de pe paginile rabatabile,
2. Notați tipul de gaz pentru care mașina de gătit a fost reglată din fabricație pe instrucțiunile de utilizare (vezi placheta indicatoare).

Schița 2

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

Alimentarea electrică și măsuri de protecție

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

Alimentarea cu gaz și măsuri de protecție

1. Tipul de gaz pentru care este reglată mașina dumneavoastră de gătit este înscris pe placheta de pe spatele aparatului (vezi placheta de pe spatele aparatului). Informații suplimentare referitoare la tipurile de gaz adecvate pentru aparatul dumneavoastră și la duzele corespunzătoare puteți citi într-o tabelă cu date tehnice care se găsește pe pagina după tabelele de gătit. În cazul în care doriți să utilizați un alt tip de gaz, vă rugăm să luați legătura cu Service-ul nostru pentru a adapta aparatul la acest tip de gaz.
2. Racordați aparatul la rețeaua de gaz pe cât posibil cu un furtun scurt și etanș. Lungimea maximă admisă a furtunului nu are voie să fie depășită; respectați instrucțiunile.

Schița 3

3. Furtunul de alimentare cu gaz se poate monta, în funcție de condițiile de la fața locului, respectiv de poziția în care se află racordul de gaz, pe stânga sau pe dreapta aparatului. După ce schimbați poziția racordului de alimentare cu gaz, trebuie să strângeți bine colierul furtunului.

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

Atenție

Informații referitoare la tipurile de gaz adecvate pentru aparatul dumneavoastră și duzele de gaz corespunzătoare se află în tabela „Date tehnice – gaz” care se află la sfârșitul acestor instrucțiuni de utilizare.

Sfaturi importante

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

12. Nu turnați niciodată apă în cuptorul fierbinte. Astfel evitați deteriorarea emailului.
13. Evitați stropirea cu apă a geamului ușii cuptorului atâta timp cât acesta este fierbinte.
14. Nu așezați tăvi de prăjitură pe suprafața inferioară emailată a cuptorului și nu o tapițați cu folie de aluminiu sau alte materiale care pot produce supraîncălzirea acestuia. Timpii de gătit indicați în tabele nu mai corespund și emailul poate fi deteriorat.
15. Dacă aparatul dumneavoastră dispune de un capac de sticlă: nu-l închideți atâta timp cât arzătoarele sau plitele electrice sunt în funcțiune, respectiv sunt calde. Nu așezați pe capac obiecte grele, foarte fierbinți sau foarte reci. În caz contrar capacul se poate sparge.
16. Ușa cuptorului trebuie să se închidă bine. Aveți în vedere ca garnitura ușii să fie curată.
17. Nu depozitați obiecte inflamabile sau cu greutate mare în sertarul din soclu.
18. În timpul funcționării cuptorului, în sertarul din soclu se acumulează căldură. Această căldură se poate folosi pentru păstrarea la cald în sertar a alimentelor gătite.
19. Dacă aparatul nu este utilizat, scoateți fișa cablului de alimentare electrică din priză și opriți alimentarea cu gaz.
20. Feriți aparatul de intemperii, ca de exemplu: nu-l expuneți la soare, zăpadă sau ploaie, și de alte solicitări, ca de exemplu praf.

Noua mașină de gătit

Atenție

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

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

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

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

Schița 4

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

Panoul de comandă și arzătoarele de gaz

Schița 5, 6

1. Butonul arzătorului de gaz, în față pe dreapta
2. Butonul arzătorului de gaz, în spate pe dreapta
3. Butonul arzătorului de gaz, în spate pe stânga
4. Butonul arzătorului de gaz, în față pe stânga
5. Selectorul de temperatură
6. Lampă de control
7. Comutatorul cuptorului
8. Ceasul cuptorului
9. Arzător de gaz mic
10. Arzător de gaz normal
11. Arzător de gaz normal
12. Arzător de gaz mare

Arzătoare de gaz

Atenție

Schița 7

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

Schița 8, 9

3. După ce curățați plita și înainte de a o folosi, controlați poziționarea corectă a arzătoarelor în suporturile de alimentare cu gaz.

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

Oale de gătit:

Vă recomandăm să utilizați următoarele tipuri de oale:

Arzătorul mic	diametru: 12-18 cm
Arzătorul normal	diametru: 18-24 cm
Arzătorul mare	diametru: 24-28 cm

Puterea termică a arzătoarelor de gaz


Schița 9

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

Utilizarea arzătoarelor

Schița 10


HSV 442 P EU

Pentru a aprinde un arzător, apăsați pe butonul corespunzător arzătorului și rotiți-l spre stânga până pe poziția „”.

Asigurați-vă ca arzătorul să fie deschis!

În caz contrar, repetați operațiunea.

Atenție


În cazul în care lăsați butonul arzătorului în poziția de aprindere „”, aprinzătorul continuă să funcționeze. Toate aprinzătoarele arzătoarelor se aprind simultan.

În timp ce gătiți se poate întâmpla ca arzătoarele să se stingă datorită revărsării de lichide din oale, a unor curenți de aer, etc. În astfel de cazuri opriți imediat arzătorul și aerisiți bine încăperea. Curățați arzătorul și plita și continuați cu gătitul.

HSV 442 K EU

HSV 458 G EU

HSV 465 A EU


Pentru a aprinde un arzător, apăsați pe butonul corespunzător arzătorului până la refuz și, fără să-l lăsați liber, rotiți-l spre stânga până pe poziția „”. Toate aprinzătoarele arzătoarelor se aprind simultan.

Mențineți butonul apăsat timp de ca. 10 secunde. Astfel termocuplul se încălzește și arzătorul continuă să ardă.

Dacă, dintr-un motiv oarecare, flacăra se stinge, termocuplul decuplează automat alimentarea arzătorului cu gaz.

Asigurați-vă ca arzătorul să fie deschis!

În caz contrar, repetați operațiunea.

În cazul în care lăsați butonul arzătorului în poziția de aprindere „”, aprinzătorul continuă să funcționeze.

În funcție de alimentele pe care le gătiți, puteți regla flacăra între cele două poziții extreme.

După ce ați terminat de gătit, opriți butonul corespunzător arzătorului pe care l-ați folosit.



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

flacăra mare

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

flacăra mică

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

Cuptorul

Selectorul de temperatură

Schița 11

Cifrele din jurul selectorului de temperatură indică temperaturile pe care le puteți regla în cuptor. Treptele de temperatură și timpul de gătit diferă de la un aliment la altul.

În anexă se găsesc tabele de copt și de gătit corespunzătoare mașinii de gătit. Vă rugăm să vă orientați în funcție de temperaturile și regimurile indicate în tabele.









Temperatura se poate regla în mod continuu. De exemplu puteți să reglați orice temperatură pentru cuptor între 50 °C și 260 °C.

La cuplarea selectorului de temperatură lampa de control se aprinde. Ea se stinge la atingerea temperaturii care a fost reglată și se aprinde din nou când elementii de încălzire pornesc iarăși.

Comutatorul cuptorului

Schița 12

Selectorul se poate roti în diverse poziții. Fiecare poziție corespunde unui alt regim de funcționare. Regimurile de funcționare corespunzătoare fiecărei trepte și posibilitățile ce vă stau la dispoziție, le găsiți în tabela „Pozițiile selectorului” și în informațiile din capitolul „Utilizarea cuptorului”, respectiv în tabelă.

POZIȚIA	FUNCȚIA	EXPLICAȚII
	oprit	Cuptorul este oprit
	Lampa cuptorului Ventilatorului	Numai ventilatorul pornește și aerul circulă. Încălzirea este oprită. Acest regim de funcționare se recomandă pentru dezghețarea alimentelor congelate.
	Becul cuptorului, selectorul de temperatură, lampa de control, motorul ventilatorului, turboelementul de încălzire	Aerul cald circulă cu mare viteză prin întregul cuptor. Astfel folosiți mai puțină energie și scutiți timp.
	Becul cuptorului, selectorul de temperatură, lampa de control, motorul ventilatorului, elementii de sus	Aerul cald, care vine de sus, este distribuit de ventilator în cuptor.
	Becul cuptorului, selectorul de temperatură, lampa de control, elementii de jos, elementii de sus	La funcționarea elementilor de jos și de sus tava este încălzită din ambele părți. Astfel preparatele sunt încălzite uniform de sus și de jos.
	Becul cuptorului, selectorul de temperatură, lampa de control, motorul ventilatorului, elementii de jos, elementii de sus	Căldura provenită de la elementii de sus și de jos este distribuită în cuptor prin intermediul ventilatorului.
	Becul cuptorului, selectorul de temperatură, lampa de control, motorul ventilatorului, elementii de jos	Căldura provenită de la elementii de jos este distribuită în cuptor prin intermediul ventilatorului.
	Lampa cuptorului Selectorul de temperatură Becuri de afișaj Elementul pentru grătare	Elementul pentru grătare este pornit. Acest regim de funcționare se folosește în special pentru prepararea de fripturi și grătare. Se recomandă ca selectorul de temperatură să fie pe maximum.

Utilizarea cuptorului

Important:

Înainte de pornirea cuptorului trebuie să porniți butoanele cuptorului, să reglați o temperatură și să programați ceasul cuptorului.

Programarea cuptorului

Schița

Programarea electronică

A) Semnalul de avertizare

Se utilizează pentru programarea semnalului de avertizare.

B) Timpul de gătit

Se utilizează pentru programarea timpului de gătit.

C) Sfârșitul timpului

Se utilizează pentru programarea ceasului, care asigură oprirea automată a cuptorului.

D) Reglaj manual

Se utilizează atunci când nu este necesară o programare, deoarece cuptorul urmează a fi pornit imediat.




E) Micșorarea valorii afișate

Se utilizează pentru a micșora valoarea cifrei indicate în afișaj.

F) Majorarea valorii afișate

Se utilizează pentru a majora valoarea cifrei indicate în afișaj.

Becuri de afișaj

-  Dacă acest bec arde permanent, cuptorul este programat.
-  Dacă acest simbol arde permanent, cuptorul este în funcțiune.
-  Dacă acest simbol arde permanent, semnalul de avertizare este programat.

Regimuri de funcționare

- Manual:**
pornirea și oprirea se efectuează manual.
- Semiautomat:**
pornirea se efectuează manual iar cuptorul se oprește după trecerea timpului programat.
- Automat:**
cuptorul pornește la ora programată și se oprește după scurgerea timpului programat.

Avertizare:

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

Atenție!

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

După ce ați efectuat o programare a cuptorului, evitați să apăsați concomitent tastele **D** și **B/C**. În caz contrar anulați programarea.

Atenție!

Dacă utilizați regimul de lucru semiautomat sau pe cel automat și coaceți prăjituri, pâine sau foitaje, nu lăsați cuptorul nesupravegheat. Aceste preparate acumulează foarte bine căldura și timpul de copt poate fi mai scurt decât cel indicat în tabela de gătit.

Dacă utilizați regimul de lucru semiautomat sau pe cel automat și trebuie să părăsiți locuința, reglați o temperatură cu 10 °C mai scăzută și un timp cu 5 minute mai scurt decât valorile minime indicate în tabela de gătit.

Reglarea ceasului

După ce racordați fișa aparatului la priza rețelei de alimentare electrică, display-ul indică clipind „00:00”. Aceasta înseamnă că ceasul trebuie reglat.

Reglarea ceasului este importantă pentru utilizarea celorlalte funcții. Pentru a regla ceasul trebuie să apăsați concomitent trei butoane. Trebuie să procedați în felul următor:


- Apăsați cu mâna stângă concomitent pe butoanele **B** și **C** și mențineți-le apăseate.
- Cu mâna dreaptă reglați ora exactă cu butoanele **E** și **F**.
- Trebuie să aveți grijă ca butoanele **B** și **C** să fie într-adevăr apăseate concomitent.
- Dacă eliberați toate butoanele, ora exactă este reglată.

- După ce ați reglat ceasul verificați dacă selectorul regimului de funcționare și cel de temperatură sunt oprite. După ce reglați temperatura cuptorul pornește în regim manual. Pentru a opri funcționarea în regim manual, vezi paragraful „Oprirea regimului manual”.


Regim manual

Semnificație:

În acest regim de funcționare porniți cuptorul manual și-l opriți tot manual după dorință.

- Reglați temperatura dorită cu ajutorul selectorului de temperatură.
- Apăsați pe butonul **D**. Cuptorul începe să funcționeze. În display-ul ceasului electronic apare simbolul  pentru regim manual. Aceasta înseamnă că el va continua să funcționeze până cel îl opriți manual. Becul de afișaj de pe panoul de comandă este aprins și vă indică încălzirea elementilor.

Oprirea regimului manual

- Apăsați o dată pe butonul **B** sau pe **C**.
- Apăsați mai întâi pe butonul **F** iar apoi pe **E**.
- Cuptorul se oprește și simbolul din afișaj  se stinge.
- Se declanșează semnalul de avertizare. Pentru a opri semnalul mai repede, apăsați pe unul din butoanele **B** sau **C**.

Regim semiautomat

Semnificație:

pornirea se efectuează manual iar cuptorul se oprește după trecerea timpului programat.

- Pregătiți alimentele care urmează să fie preparate și așezați-le pe nivelul recomandat în tabela de gătit.
- Închideți ușa cuptorului.
- Reglați selectorul regimului de funcționare și pe cel de temperatură conform recomandărilor din tabelă.
- Apăsăți pe butonul **B**. Afișajul ceasului indică „00:00” astfel că puteți să programați timpul de funcționare.
- Pentru a regla timpul de funcționare al cuptorului (în minute) apăsați pe butonul **F**. De ex. indicați 00:30 înseamnă că cuptorul va funcționa timp de 30 minute. Eventuale corecturi ale timpului se efectuează cu butonul **E**.

Durata de funcționare programată, se poate modifica în timp ce cuptorul funcționează. Trebuie să procedați în felul următor:

- Apăsăți pe butonul **B**. Afișajul indică timpul de funcționare rămas. De ex. reglați 00:26:00.

Cu ajutorul butoanelor **E** sau **F** puteți prelungi, respectiv, reduce durata de funcționare.

- Apoi porniți cuptorul. Afișajul indică „AUTO”. Aceasta înseamnă că cuptorul este programat.
- După scurgerea timpului programat, cuptorul se oprește automat și se declanșează semnalul de avertizare.

- Pentru a opri semnalul de avertizare, apăsați pe unul din butoanele **B** sau **C**. Dacă apăsați pe butonul **B** în timp ce cuptorul funcționează, afișajul indică timpul de funcționare rămas. De ex. 00:26 înseamnă că până la oprirea cuptorului mai sunt 26 de minute. Apoi afișajul indică ora exactă.

Pentru a opri cuptorul înainte de scurgerea timpului programat:

- Apăsăți pe butonul **B**. Afișajul indică timpul de funcționare rămas.
- Apăsăți pe butonul **E**, până când afișajul indică 00:00. Cuptorul se oprește.
- Se declanșează semnalul de avertizare. Pentru a opri semnalul mai repede, apăsați pe unul din butoanele **B** sau **C**.

Regim automat

Semnificație:

În regim automat programați timpul de pornire și de oprire, respectiv durata de funcționare a cuptorului.

- Pregătiți alimentele care urmează să fie preparate și așezați-le pe nivelul recomandat în tabela de gătit.
- Închideți ușa cuptorului.
- Reglați selectorul regimului de funcționare și pe cel de temperatură conform recomandărilor din tabelă.
- Apăsăți pe butonul **B**. După aceea apăsați pe butonul **F** pentru a programa timpul de funcționare a cuptorului (de ex. 00:30).

Cuptorul pornește imediat după aceste reglaje; acest lucru nu trebuie să vă deranjeze. Continuați cu reglajele.

- Apăsăți pe butonul **C**.

Pentru a programa timpul de oprire, apăsați din nou pe butonul **F**. Cu butonul **E** puteți programa timpul de oprire. De ex. reglați 19:30. Aceasta înseamnă că cuptorul va porni la ora 19:00, va funcționa timp de 30 minute și se va opri automat la ora 19:30.

Afișajul indică „**AUTO**”. Aceasta înseamnă că cuptorul este programat.

La ora de pornire programată, cuptorul pornește automat. După scurgerea timpului de funcționare programat, cuptorul se oprește automat.

Se declanșează semnalul de avertizare. Pentru a opri semnalul mai repede, apăsați pe unul din butoanele **B** sau **C**.

Dacă la un moment dat apăsați pe butonul **B**, afișajul indică timpul de funcționare rămas. Dacă apăsați pe butonul **C**, afișajul indică ora de oprire. Circa 4 secunde mai târziu (după ce ați eliberat butoanele), afișajul indică iarăși ora exactă.

Puteți modifica în orice moment durata de funcționare și timpul de oprire. Pentru aceasta:

Apăsați pe butonul **B**; cu butoanele **E** sau **F** puteți modifica timpul de oprire.

Apăsați pe butonul **C**; cu butoanele **E** sau **F** puteți modifica timpul de oprire astfel încât cuptorul să se oprească imediat.

Apăsați pe butonul **B**; afișajul indică timpul de funcționare (de ex. 00:30).

Apăsați pe butonul **E** până când afișajul indică „00:00”. Programarea este anulată.

Programarea semnalului de avertizare

Apăsați pe butonul **A**. Afișajul indică 00:00.

Pentru a regla timpul, apăsați pe butonul **F**. Cu butonul **E** puteți regla timpul. De ex. reglați 00:35. Aceasta înseamnă că semnalul de avertizare se declanșează după 35 minute.

Oprirea semnalului de avertizare

Apăsați pe unul din butoanele **B** sau **C**.

Puteți modifica programarea semnalului de avertizare în orice moment. Pentru aceasta:

Apăsați pe butonul **A**.

Cu butoanele **E** sau **F** puteți modifica timpul programat.

Anularea programării semnalului de avertizare:

Apăsați pe butonul **A**.

Apăsați pe butonul **E** până când afișajul indică 00:00. Programarea semnalului de avertizare este anulată.

Selectarea frecvenței semnalului de avertizare

În timp ce afișajul indică ora exactă, apăsând butonul **E** puteți modifica frecvența semnalului de avertizare.

Cuptorul dispune de trei frecvențe diferite pentru semnalul de avertizare.

Decongelarea cu cuptorul



O dotare specială a cuptorului dumneavoastră este posibilitatea desghețării alimentelor congelate.

- Selectorul regimului de funcționare se trece pe simbolul de mai sus.
- Treceți selectorul de temperatură pe poziția „●”.
- Ceasul cuptorului se programează corespunzător indicațiilor din instrucțiunile de utilizare.
- La alimentele congelate, care sunt ambalate, respectați instrucțiunile înscrise pe ambalaj.
- Introduceți grătarul pe nivelul mijlociu al cuptorului și așezați alimentele care urmează să fie decongelate pe mijlocul grătarului.
- Introduceți o tavă direct sub grătar pentru a aduna apa.
- Dacă lăsați alimentele să se decongeleze la temperatura camerei, *v-ar trebui un timp dublu decât necesită decongelarea în cuptor.*
- După terminarea decongelării treceți selectorul pe poziția „0” și anulați programarea ceasului.

Utilizarea turboelementului



Schița 13

În acest regim de funcționare căldura emanată de turboelementi este distribuită în interiorul cuptorului cu ajutorul motorului și ventilatorului de aer fierbinte.

- În această regim de funcționare se recomandă să selectați o temperatură mai redusă decât în alte regimuri. Astfel economisiți energie.
- În acest regim de funcționare puteți utiliza concomitent două tăvi cu alimente diferite, pe care le puteți selecta din tabela de copt/gătit.
- Pentru a lucra cu cuptorul, trebuie să selectați cu selectorul de temperatură o valoare corespunzătoare indicațiilor din tabela de copt/gătit.
- Selectorul regimului de funcționare se trece pe simbolul de mai sus.
- Ceasul cuptorului se programează corespunzător indicațiilor din instrucțiunile de utilizare.
- Se recomandă să încălziți cuptorul timp de 10 minute.
- Alimentele se vor așeza într-un vas conform indicațiilor din tabela de copt/gătit, acesta se va așeza în cuptor la nivelul recomandat și alimentele se vor coace timpul indicat în tabelă.
- Aveți grijă ca în cuptor, în afară de vasul sau vasele utilizate pentru copt, să nu se afle și alte vase sau obiecte.

- ❑ Datele din tabele sunt valabile pentru vasele indicate în acestea. Dacă doriți să utilizați și alte tăvi decât cele din dotare, trebuie să vă asigurați că ele sunt destinate uzului în cuptorul cu temperatură înaltă. Respectați indicațiile producătorilor acestor tăvi.
- ❑ Dacă gătiți alimente care conțin lichid, se recomandă să utilizați vase adânci pentru a evita stropirea cuptorului. Deoarece lichidele se evaporă, aveți în vedere, după caz, să completați lichidul din vas.
- ❑ Cantitatea de alimente din vas și eventuale fluctuații ale tensiunii electrice din cartierul dumneavoastră influențează în mod direct timpul de gătit și calitatea mâncării. De aceea este necesar să apreciați din experiența proprie durata necesară.
- ❑ Dacă lucrați cu aluat și forme, aveți în vedere ca formele să fie umplute maximum 1/3.
- ❑ După terminarea lucrului decuplați selectoarele pentru regimul de funcționare și pe cel de temperatură. Anulați programarea ceasului.
- ❑ Scoateți preparatele din cuptor și așezați-le într-un loc sigur.
- ❑ Deoarece cuptorul mai este foarte fierbinte, feriți terțe persoane, animale și obiecte de contactul direct cu el.

Dacă folosiți două tăvi pentru copt, trebuie să aveți în vedere următoarele:

- ❑ Dacă doriți să coaceți două preparate diferite, puteți utiliza concomitent două tăvi, dacă alimentele alese din tabela de copt/gătit au timpii de copt asemănători. În acest caz se recomandă ca la început să reglați temperatura cuptorului pe valoarea minimă corespunzătoare alimentului cu temperatura mai mică indicată în tabelă.

Schița 19

- ❑ Dacă doriți să utilizați concomitent două tăvi, folosiți nivelul de sus (1) și pe cel de jos (3).
- ❑ Se recomandă să încălziți cuptorul timp de 10 minute la temperatura minimă indicată în tabela de copt/gătit pentru alimentul în cauză.
- ❑ În comparație cu coptul cu o tavă, durata de coacere cu două tăvi se prelungeste.
- ❑ În general alimentele din cele două tăvi necesită timpii de copt diferiți. Din acest motiv se recomandă ca tava care este gata coaptă să fie scoasă din cuptor iar pe cealaltă lăsați-o să se coacă în continuare.
- ❑ Dacă coaceți concomitent cu două tăvi, distribuția căldurii este diferită decât la coptul cu o tavă. Rezultate mai constante se obțin prin reglarea temperaturii cu 10 °C mai scăzută decât atunci când folosiți numai o tavă.

Deshidratarea legumelor și a fructelor cu turboelementii

Pregătirea:

- Acoperiți fundul tăvii cu hârtie de copt care nu permite trecerea grăsimii.
- Treceți selectorul regimului de funcționare pe poziția „☉”.
- Treceți selectorul de temperatură pe poziția indicată în tabela de mai jos.
- Programați ceasul cuptorului.
- Deoarece legumele și fructele conțin mult lichid, în timpul deshidratării trebuie să le întoarceți de mai multe ori.
- După terminarea deshidratării, alimentele se vor lua de pe hârtia din tavă.


Tabelă pentru deshidratare

Alimentul	Tăvi de copt și poziția	Temperatura în °C	Durata în ore
800 g felii de mere	2 tăvi de copt; una pe nivelul de jos, una pe nivelul de sus	80	5
800 g felii de pere	2 tăvi de copt; una pe nivelul de jos, una pe nivelul de sus	80	8
1,5 kg prune	2 tăvi de copt; una pe nivelul de jos, una pe nivelul de sus	80	5-9
200 g legume sau; 200 g ceai de mentă, etc.	2 tăvi de copt; una pe nivelul de jos, una pe nivelul de sus	80	90 minute

Fierberea și conservarea cu turboelementii

- Folosiți legume și fructe proaspete și de calitate. Spălați-le bine. Lăsați-le să se zvinte.
- Aveți în vedere ca borcanele să fie sterile. Folosiți borcane speciale și noi (cu capac cu filet). Ele trebuie să fie curate și rezistente la căldură. Utilizați de preferință borcane de 1 litru.
- Nu umpleți borcanele pâna la refuz. Se recomandă să lăsați 2-3 cm loc.
- Strângeți bine capacele borcanelor. În caz contrar ele se pot revărsa datorită termodilatării.

Reglaje:

- Așezați borcanele pe tava de jos. Aveți grijă ca borcanele să nu se atingă unul cu altul.
- Turnați apă de 80 °C (750 ml) în tavă.
- Închideți ușa cuptorului.
- Treceți selectorul regimului de funcționare pe poziția „”.
- Treceți selectorul de temperatură pe 100-125 °C.
- Programați ceasul cuptorului.

Atenție

- Deoarece apa din tavă se evaporă datorită căldurii, se recomandă să completați apa din tavă cu apă de 80 °C. Cantitatea de apă din tavă nu trebuie să depășească 750 ml.

- Timpii indicați în tabela de mai jos sunt valori orientative. Temperatura alimentelor, numărul de borcane ca și cantitatea de alimente dintr-un borcan pot influența timpii indicați.

După un anumit interval de timp în borcane se formează mici beșici care la intervale regulate urcă în borcan. Dacă se produce această situație, procedați în felul următor:

- La fierberea fructelor opriți imediat selectorul regimului de funcționare și pe cel de temperatură, la fierberea legumelor opriți selectoarele după timpii indicați în tabela de mai jos. Anulați programarea ceasului.
- Lăsați borcanele 20-25 minute în cuptor înainte de a le scoate.
- Dacă lăsați borcanele să se răcească în cuptor, formarea de acizi și bacterii se accelerează. Aceasta nu este recomandabil.
- După ce ați scos borcanele din cuptor, repsectând indicațiile din tabelă, întoarceți borcanele și așezați-le pe o cârpă de bucătărie curată și uscată. Gura borcanelor trebuie să fie îndreptată în jos și borcanele nu trebuie să se atingă. Lăsați borcanele să se răcească.

Atenție

- Când scoateți borcanele din cuptor, nu le așezați pe suprafețe reci sau ude. Borcanele s-ar putea sparge.

Tabelă de fiert și de conservare:

Alimente în borcane de 1l	Timpul până la oprirea cuptorului după formarea bulelor (minute)	Timp de așteptare în cuptorul cald (minute)
mere tari	imediat	15
prune	imediat	15
vișine	imediat	15
cireșe	imediat	15
okra	10	10
mazăre	20	10
roșii	15	10
fasole verde	20	10

**Coptul cu aer fierbinte și
căldură de sus****Schița 14**

În acest regim de funcționare căldura emanată de elementii de încălzire de sus este distribuită în interiorul cuptorului cu ajutorul motorului de aer fierbinte.

- Pentru a lucra cu cuptorul, trebuie să selectați cu selectorul de temperatură o valoare corespunzătoare indicațiilor din tabela de copt/gătit.
- Selectorul regimului de funcționare se trece pe simbolul de mai sus.
- Ceasul cuptorului se programează corespunzător indicațiilor din instrucțiunile de utilizare.
- Se recomandă să încălziți cuptorul timp de 5 minute.

- Alimentele se vor așeza într-un vas conform indicațiilor din tabela de copt/gătit, acesta se va așeza în cuptor la nivelul recomandat și alimentele se vor coace timpul indicat în tabelă.
- Acest reglaj este foarte bun pentru frigerea unor bucăți mari de carne.
- Pentru a frige carnea așezați-o pe mijlocul grătarului. Așezați dedesubt o tavă sau tigiă de sticlă (accesoriu suplimentar), pentru a aduna lichidul care se scurge din carne.
- În timpul frigerii cărnii sau a produselor din carne se recomandă să turnați în tavă un pahar cu apă. Astfel carnea care urmează a fi friptă devine mai fragedă și mai gustoasă iar tava poate fi curățată ulterior mai ușor. Puteți folosi și alte vase adecvate din metal sau sticlă termorezistentă pentru fripturi. Așezați aceste vase pe grătar.

- Înainte de a o frige așezați carnea 1-2 ore în frigider într-o marinată din ulei, sos de soia și condimente adecvate. Astfel carnea devine fragedă și gustoasă. Luați bucățile de carne din marinată și așezați-le pe grătar. Restul de marinată se poate turna în tava de sub grătar, care este destinată adunării lichidului din carne.
- După scurgerea a $\frac{2}{3}$ din timpul de frigere puteți întoarce bucățile de carne.
- Așezați bucățile de carne care urmează să fie fripte pe grătar.
- În timp ce frigeți carnea, ușa cuptorului trebuie să fie închisă.
- Aveți grijă ca în cuptor, în afară de grătar și de tavă, să nu se afle și alte vase sau obiecte.
- Timpul de frigere a alimentelor variază în funcție de cantitatea de alimente, de dimensiunile bucăților și de eventuale fluctuații ale tensiunii electrice din cartierul dumneavoastră.
- După terminarea lucrului decuplați selectoarele pentru regimul de funcționare și pe cel de temperatură. Anulați programarea ceasului.
- Scoateți preparatele din cuptor și așezați-le într-un loc sigur.
- Deoarece cuptorul mai este foarte fierbinte, feriți terțe persoane, animale și obiecte de contactul direct cu el.
- Pentru a lucra cu cuptorul, trebuie să selectați cu selectorul de temperatură o valoare corespunzătoare indicațiilor din tabela de copt/gătit.
- Selectorul regimului de funcționare se trece pe simbolul de mai sus.
- Ceasul cuptorului se programează corespunzător indicațiilor din instrucțiunile de utilizare.
- Se recomandă să încălziți cuptorul timp de 10 minute.
- Alimentele se vor așeza într-un vas conform indicațiilor din tabela de copt/gătit, acesta se va așeza în cuptor la nivelul recomandat și alimentele se vor coace timpul indicat în tabelă.
- În acest regim de funcționare este indicată utilizarea unei tăvi.
- Acest regim de funcționare se recomandă pentru prăjituri, prăjituri de biscuit, specialități în foetaj, sufleuri cu paste făinoase, lasagne și pița.
- După terminarea lucrului decuplați selectoarele pentru regimul de funcționare și pe cel de temperatură. Anulați programarea ceasului.
- Scoateți preparatele din cuptor și așezați-le într-un loc sigur.
- Deoarece cuptorul mai este foarte fierbinte, feriți terțe persoane, animale și obiecte de contactul direct cu el.

Coptul cu căldură de sus și de jos



Schița 15

Această metodă este desemnată ca metoda tradițională de copt. Căldura este emanată uniform de sus și de jos.

Coptul cu aer fierbinte și căldură de sus și de jos



Schița 16

În acest regim de funcționare căldura emanată de elementii de încălzire de sus și cei de jos este distribuită uniform în interiorul cuptorului cu ajutorul unui ventilator de aer fierbinte.

- Pentru a lucra cu cuptorul, trebuie să selectați cu selectorul de temperatură o valoare corespunzătoare indicațiilor din tabela de copt/gătit.
- Selectorul regimului de funcționare se trece pe simbolul de mai sus.
- Ceasul cuptorului se programează corespunzător indicațiilor din instrucțiunile de utilizare.
- Se recomandă să încălziți cuptorul timp de 10 minute.
- Alimentele se vor așeza într-un vas conform indicațiilor din tabela de copt/gătit, acesta se va așeza în cuptor la nivelul recomandat și alimentele se vor coace timpul indicat în tabelă.
- Acest regim de funcționare este indicat în special pentru coacerea unor preparate din aluat.
- În acest regim de funcționare este indicată utilizarea unei tăvi.
- După terminarea lucrului decuplați selectoarele pentru regimul de funcționare și pe cel de temperatură. Anulați programarea ceasului.
- Scoateți preparatele din cuptor și așezați-le într-un loc sigur.
- Deoarece cuptorul mai este foarte fierbinte, feriți terțe persoane, animale și obiecte de contactul direct cu el.

Coptul cu aer fierbinte și căldură de jos



Schița 17

În acest regim de funcționare căldura emanată de elementii de încălzire de jos este distribuită uniform în interiorul cuptorului cu ajutorul unui ventilator de aer fierbinte.

- Acest regim de funcționare este indicat în special pentru preparate care necesită mai multă căldură de jos. El se poate utiliza și pentru preparate care au fost coapte în prealabil cu altă metodă și nu s-au pătruns până jos.
- Pentru a lucra cu cuptorul, trebuie să selectați cu selectorul de temperatură o valoare corespunzătoare indicațiilor din tabela de copt/gătit.
- Selectorul regimului de funcționare se trece pe simbolul de mai sus.
- Ceasul cuptorului se programează corespunzător indicațiilor din instrucțiunile de utilizare.
- Se recomandă să încălziți cuptorul timp de 10 minute.
- Alimentele se vor așeza într-un vas conform indicațiilor din tabela de copt/gătit, acesta se va așeza în cuptor la nivelul recomandat și alimentele se vor coace timpul indicat în tabelă.
- În acest regim de funcționare este indicată utilizarea unei tăvi.
- După terminarea lucrului decuplați selectoarele pentru regimul de funcționare și pe cel de temperatură. Anulați programarea ceasului.
- Scoateți preparatele din cuptor și așezați-le într-un loc sigur.
- Deoarece cuptorul mai este foarte fierbinte, feriți terțe persoane, animale și obiecte de contactul direct cu el.

Preparate la grătar



Schița 18

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

- Se recomandă ca selectorul de temperatură să fie trecut pe treapta de temperatură maximală.
- Selectorul regimului de funcționare se trece pe simbolul de mai sus.
- Ceasul cuptorului se programează corespunzător indicațiilor din instrucțiunile de utilizare.
- Se recomandă să încălziți cuptorul timp de 5 minute.
- Așezați preparatele pe grătarul din dotare și introduceți-l la nivelul indicat în tabela de copt/gătit.
- În timpul funcționării grătarului, mențineți ușa cuptorului închisă.
- Aveți grijă ca în timpul funcționării grătarului în cuptor, în afară de grătar și de tavă, să nu se afle și alte vase sau obiecte.
- Vă rugăm să introduceți direct sub grătar o tavă sau tigaia de sticlă (accesoriu suplimentar). În aceasta se va aduna lichidul care se scurge din carne.
- În timpul frigării cărnii sau a produselor din carne se recomandă să turnați în tavă un pahar cu apă. Astfel carnea care urmează a fi friptă devine mult mai fragedă și mai gustoasă iar tava poate fi curățată ulterior mai ușor.
- Înainte de a o frige, așezați carnea 1-2 ore în frigider într-o marinată din ulei, lapte, sos de soia și condimente adecvate. Astfel carnea devine fragedă și gustoasă. Luați bucățile de carne din marinată și așezați-le pe grătar. Restul de marinată se poate turna în tava de sub grătar, care este destinată adunării lichidului din carne. Marinata care se evaporă datorită căldurii în timpul funcționării grătarului, dă o aromă deosebit de bună cărnii.
- După scurgerea a 2/3 din timpul de frigere puteți întoarce bucățile de carne.
- Așezați bucățile de carne care urmează să fie fripte pe grătar.
- În timpul funcționării grătarului căldura vine numai de la elementii de sus. De aceea aveți grijă să nu plasați carnea astfel ca să atingă elementii. Aveți în vedere, că exteriorul bucăților groase de carne devine mai crocant decât interiorul.
- Timpul de preparare a alimentelor la grătar variază în funcție de cantitatea de alimente, de dimensiunile bucăților și de eventuale fluctuații ale tensiunii electrice din cartierul dumneavoastră.
- După terminarea lucrului decuplați selectoarele pentru regimul de funcționare și pe cel de temperatură. Anulați programarea ceasului.
- Scoateți grătarul și tava, respectiv tigaia de sticlă din cuptor și așezați-le într-un loc sigur.
- Deoarece cuptorul mai este foarte fierbinte, feriți terțe persoane, animale și obiecte de contactul direct cu el.

- ❑ După ce cuptorul s-a răcit, se recomandă să curățați interiorul acestuia cu o soluție de curățat cuptoare. Astfel îndepărtați imediat eventuale resturi de mâncare și evitați la o nouă folosire a cuptorului, degajarea de mirosuri neplăcute.

Tăvile de copt, sfaturi importante

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

Pentru tăvile emailate sunt valabile următoarele:

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

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

Schița 19

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

Curățarea, întreținerea și reparații

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

1. Cuptorul, panoul de comandă, ușa cuptorului, tăvile și celelalte componente nu se vor curăța cu perii aspre, perii de sârmă, vată oțeloasă sau alte obiecte cu muchii ascuțite, ca de ex. cuțite. De asemenea nu se vor utiliza praf de curățat sau soluții de curățat care pot produce zgârieturi. Pentru o vizibilitate mai bună puteți aprinde lampa din cuptor.
2. Interiorul cuptorului se va curăța cu o cârpă umezită cu detergent, apoi se clătește cu apă limpede, după care se va șterge uscat.

3. Nu utilizați prafuri și pulberi de frecat uscate.
Panoul de comandă, placa de sub arzătoare, cuptorul și alte componente emailate se vor curăța cu o cârpă umedă și apoi se vor șterge cu una uscată.
4. În nici un caz nu se vor folosi la curățarea cuptorului obiecte cu muchii ascuțite. Folosiți bureți moi și detergenți lichizi.
5. Pentru curățarea suprafețelor de sticlă, utilizați soluții speciale pentru astfel de suprafețe.
6. Arzătoarele se vor spăla periodic cu apă și săpun și se vor curăța canalele de gaz cu o perie.
(Arzătoarele trebuie montate la loc corect).
7. Îndepărtați cu grijă zeama de lămâie, ulei și resturi de mâncare care se scurg pe aparat.
8. Soluțiile de curățat soba și cuptorul pot fi chimic agresive și pot produce pete. Vă recomandăm să nu utilizați astfel de produse.
9. Nu utilizați pentru curățare substanțe inflamabile ca diluant, benzină, benzol sau acizi.
10. Nu utilizați pentru curățarea interiorului cuptorului substanțe abrazive. Utilizarea acestora poate produce zgârieturi. În special la curățarea panoului de comandă pot fi deteriorate inscripțiile.
11. Se recomandă să ștergeți săptămânal cu o cârpă uscată depunerile provenite de la aburi de apă și vaporii de ulei emanați de preparate care se depun pe capacul cuptorului.

12. Dacă panoul de comandă se murdărește cu resturi de mâncare, ulei sau datorită scurgerii de lichide, curățați-l imediat.

13. Dacă aparatul dispune de suprafețe din oțel inoxidabil, se recomandă să utilizați pentru curățarea acestora un burete moale și soluție de apă cu săpun. Suprafețele din oțel inox se vor șterge în direcția de fabricare respectiv paralel cu direcția de fabricare. La curățarea acestor suprafețe nu se vor utiliza obiecte dure sau ascuțite care le pot zgâria. Îndepărtați petele de pe suprafețele din inox se umezesc, se recomandă să le ștergeți imediat cu o cârpă moale pentru a evita formarea de pete.

Demontarea capacului de sticlă

Schița 21, 22

Capacul de sticlă a fost supus unui tratament termic special (sticla a fost temperată). Pentru a-l curăța puteți să-l demontați și apoi să-l montați la loc. La demontare și montare trebuie avută în vedere tensiunea din balamale; pentru a regla tensiunea balamalelor la montare, capacul trebuie să fie complet deschis. La demontare și montare trebuie avută în vedere tensiunea din balamale; pentru a regla tensiunea balamalelor la montare, capacul trebuie să fie complet deschis. Dacă arzătoarele sau grătarele pentru oale sunt fierbinți, vă rugăm să nu închideți capacul. Nu depozitați pe capac obiecte grele, fierbinți sau reci. Feriți capacul de lovituri puternice. Nerespectarea acestor instrucțiuni poate avea ca urmare spargerea capacului. În timpul funcționării cuptorului, mențineți capacul deschis. Astfel aburii pot fi evacuați mai bine.

Sfaturi practice pentru gătit, respectiv fiert

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

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

- a) Variații de tensiune în rețeaua electrică.
 - b) Utilizarea unor alimente diferite, de calitate diferită la pregătirea preparatelor. Temperaturi ambiente diferite.
 - c) Abateri de la cantitățile indicate în tabele.
 - d) Nerespectarea valorilor indicate în tabele.
 - e) Variații ale dimensiunilor tăvilor folosite.
- ❑ Duratele indicate în tabele au fost determinate fără preîncălzirea cuptorului. În cazul că-l preîncălziți, se recomandă să introduceți tava în cuptor și apoi să programați timpul indicat în tabelă.
 - ❑ În funcție de experiența personală puteți obține rezultate bune și dacă vă abateți de la valorile indicate în tabele.
 - ❑ Deoarece cuptorul se înfierbântă în timpul funcționării, trebuie să feriți copiii de contactul cu acesta.
 - ❑ Evitați să deschideți cuptorul prea des în timpul funcționării. Aceasta ar putea avea ca urmare o distribuție neuniformă a căldurii.
Cu circa 10 minute înainte de oprirea cuptorului, puteți să-l deschideți și să controlați starea preparatelor.

- ❑ După expirarea timpului, opriți selectorul pentru regimul de funcționare și pe cel de temperatură. Anulați timpul programat pe ceasul cuptorului.

Sfaturi practice pentru copt

1. Cum putem constata dacă prăjitura este pătrunsă la interior?
10 Minute înainte de expirarea timpului de copt, introduceți o scobitoare (sau o țepușă de frigăruie) prin punctul cel mai înalt al prăjiturii. Dacă o scoateți și ea este curată, atunci prăjitura s-a copt. Puteți opri cuptorul. Căldura remanentă continuă să coacă prăjitura până la sfârșit.
2. Ce facem dacă prăjitura cade?
La următoarea prăjitură reduceți cantitatea de lichid sau reduceți temperatura cu circa 10 °C. Respectați rețeta și timpii de amestecare a ingredientelor.
3. Ce facem dacă dorim să gătim un preparat care nu se află în tabelă? Ce facem în acest caz?
Alegeți din tabele valorile pentru un preparat asemănător. Reduceți temperatura cu 10 °C.
4. Prăjitura a crescut la mijloc, dar la margini nu. Ce facem în acest caz?
Data viitoare reduceți reglajul temperaturii și introduceți tava în cuptor mai jos (pe un nivel inferior).
5. La exterior prăjitura este prea uscată și pătrunsă, dar în interior nu. Ce facem în acest caz?
Data viitoare reduceți reglajul temperaturii și prelungiți timpul de coacere.

6. Ingredientele se scurg în timpul coptului lateral din tavă. Ce facem în acest caz?

Data viitoare utilizați o tavă mai adâncă și reduceți cantitățile.

7. Prăjitura nu poate fi scoasă din formă. Ce facem în acest caz?

Desprindeți cu grijă prăjitura la marginea tăvii sau a formei cu un cuțit. Așezați forma sau tava cu capul în jos și acoperiți-o cu o cârpă umedă. Data viitoare ungeți tava sau forma cu unt și presărați în ea făină.

8. Cum putem economisi energie la copt?

Folosiiți forme de culoare închisă; acestea acumulează căldura mai bine. Preîncălziți cuptorul numai dacă rețeta specifică aceasta în mod special. Dacă timpul de copt este lung, opriți cuptorul 10 minute înainte de expirarea timpului; căldura remanentă ajunge pentru coacerea prăjiturii până la sfârșit. Dacă doriți să coaceți mai multe prăjituri, așezați-le una lângă alta sau coaceți-le pe rând.

Sfaturi practice pentru fript

1. Friptura este foarte întunecată și sus parțial arsă?

Data viitoare așezați friptura în cuptor mai jos sau reduceți temperatura.

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

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

3. Bucățile de carne nu sunt fripte uniform?

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

Mic îndrumar de reparații...

1. Cuptorul nu funcționează:

Verificați dacă ați programat ceasul cuptorului. Selectoarele pentru regimul de funcționare și temperatură trebuie să fie pornite.

Verificați dacă fișa este în priză și dacă priza are curent.

Controlați siguranța. Verificați dacă nu cumva este o pană de curent.

2. Plita nu funcționează:

Verificați dacă butelia de aragaz este plină sau dacă alimentarea cu gaz este întreruptă (pentru aceste verificări nu utilizați niciodată flacăra deschisă).

Verificați dacă ați deschis robinetul de gaz și dacă arzătoarele sunt corect poziționate.

Controlați canalele de gaz (orificiile de ieșire) ale arzătorului să nu fie înfundate. Eventual curățați-le.

Curățați capetele arzătoarelor. Verificați dacă fișa este în priză și dacă priza are curent.

Controlați siguranța. Verificați dacă nu cumva este o pană de curent.

Verificați dacă butoanele pentru gaz se deschid corect.

În cazul că aceste măsuri nu duc la un rezultat pozitiv, iar cuptorul și plita continuă să nu funcționeze, adresați-vă **Service-ului**.

Dacă simțiți miros de gaz, fără ca aparatul să funcționeze, alimentarea cu gaz trebuie întreruptă imediat.

3. Lampa cuptorului nu funcționează:

Controlați siguranța prizei sau dacă nu cumva s-a produs o pană de curent.

Verificați dacă fișa este în priză și dacă priza are curent.

Dacă nu puteți constata nici un deranjament în circuitul de alimentare electrică, lampa cuptorului trebuie schimbată.

Trebuie să procedați în felul următor:

Trageți fișa cablului de alimentare a cuptorului din priză.

Suciiți apărătoarea de material plastic a lămpii cuptorului spre stânga și luați-o jos.

Înlocuiți becul lămpii cuptorului cu unul nou.

Becuri de rezervă puteți obține de la *Service-ul nostru*.

Montați apărătoarea de plastic a lămpii cuptorului la loc.

Introduceți fișa cablului de alimentare a cuptorului în priză.

Controlați funcționarea lămpii cuptorului prin rotirea selectorului de funcții.

Dacă ați efectuat toate măsurile de mai sus și soba, cuptorul sau lampa cuptorului continuă să nu funcționeze, adresați-vă celei mai apropiate **unități de Service**.

Dacă anunțați *Service-ul telefonic*, comunicați numărul de serie al aparatului.



Numărul de serie al aparatului se găsește pe plăcuța indicatoare situată în interior pe partea stângă. Pentru aceasta trebuie să deschideți ușa cuptorului și să scoateți sertarul cuptorului afară.

Mai jos vă prezentăm un exemplu cu plăcuța indicatoare:

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

Dacă comunicați *Service-ului* acest număr și descrieți exact problema pe care o prezintă aparatul, *Service-ul* vă poate ajuta mai repede și mai eficient.

Tabelă de gătit



Preparatele	Tavă de prăjituri / formă de copt / recipient						
		Temperatura în °C	Durata în minute	Nivelul în cuptor	Temperatura în °C	Durata în minute	Nivelul în cuptor
Prăjitură	formă de prăjituri	160-170	55-65	2			
Prăjitură de biscuit	formă cu ramă detașabilă Ø 26 cm	155-165	35-45	2			
fursecuri	tavă de prăjituri	160-170	20-35	3			
Biscuit	tavă de prăjituri	160-170	15-30	3			
Plăcinte din aluat crocant	tavă de prăjituri	165-175	30-40 (**)	2			
Plăcinte în foetaj	tavă de prăjituri	180-190	45-55	2			
Tort în foetaj	tavă de prăjituri	210-220	25-35	2			
Chifle	tavă de prăjituri	160-170	30-40	2			
Pișa	tavă de prăjituri sau formă rotundă din sticlă	180-190	35-50	2			
Tort de mere	formă pentru torturi	180-190	30-40	2			
Plăcintă cu fructe	formă de prăjituri	160-170	55-65	2			
Bezele	tavă de prăjituri						
Sufleu cu tăieței	formă pătrată de sticlă pentru sufleuri	175-185	55-65	2			
Lasange	formă pătrată de sticlă pentru sufleuri	175-185	55-65	2			
Legume gratinate	formă ovală de sticlă pentru sufleuri	190-200	55-65	2			
Friptură de vițel	vas cu capac pentru friptură	185-195	65-75	2			

* fără preîncălzire



Preparatele	Tavă de prăjituri / formă de copt / recipient	Temperatura în °C	Durata în minute	Nivelul în cuptor	Temperatura în °C	Durata în minute	Nivelul în cuptor
Legume fierte în aburi	oală cu capac pentru fiert în aburi	165-180	75-85	2			
Pește în oală de lut	formă ovală pentru fiert în aburi	190-200	35-45	2			
Carne de vișel cu sos	formă rotundă și adâncă de sticlă						
Pește (1 kg)	pe grătar sau în tava de prăjituri				250-280	15-25	3
Biftec (gros de 1 cm)	pe grătar și dedesubt tava de prăjituri						
Biftec (gros de 2 cm)	pe grătar și dedesubt tava de prăjituri				240-280	20-25	3
Frigărui la grătar (500 g)	pe grătar și dedesubt tava de prăjituri						
Carne de pui (500 g)	pe grătar sau în tava de prăjituri						
Cărnăciori, cărnați	pe grătar și dedesubt tava de prăjituri						
Pâine prăjită	pe grătar și dedesubt tava de prăjituri						
Curcan la grătar (3 kg)	pe grătar cu tava de prăjituri dedesubt plasate la același nivel				170-190	90-110	1
Pui întreg (1 kg)	pe grătar și dedesubt tava de prăjituri				230-240	40-50	2
Pulpă de miel cu sos (1½ kg)	formă rotundă și adâncă de sticlă pe grătar				170-190	90-110	1

* fără preîncălzire

Preparatele	Tavă de prăjituri / formă de copt / recipient	Temperatura în °C	Durata în minute				
				Nivelul în cuptor	Temperatura în °C	Durata în minute	Nivelul în cuptor
Prăjitură	formă de prăjituri	165-175	55-65	2	165-175	55-65	2
Prăjitură de biscuit	formă cu ramă detașabilă Ø 26 cm	165-180	30-40	2	165-180	30-35	2
fursecuri	tavă de prăjituri	165-175	20-35	2	155-165	20-35	2
Biscuit	tavă de prăjituri	165-175	15-30	2	160-170	15-30	2
Plăcinte din aluat crocant	tavă de prăjituri	165-175	30-40(*)	2	160-170	30-40 (*)	2
Plăcinte în foetaj	tavă de prăjituri	190-200	45-55	2	180-190	45-55	2
Tort în foetaj	tavă de prăjituri	220-230	25-35	2	220-230	25-35	2
Chifle	tavă de prăjituri				170-180	35-50	2
Pișă	tavă de prăjituri sau formă rotundă din sticlă	190-200	25-35	2	185-195	30-35	2
Tort de mere	formă pentru torturi	200-210	25-35	2	190-200	35-40	2
Plăcintă cu fructe	formă de prăjituri	165-175	55-65	2	165-175	55-60	2
Bezele	tavă de prăjituri	150-170	30-35		160-170	25-35	2
Sulfueu cu tăieței	formă pătrată de sticlă pentru sulfueuri	180-190	55-65	2	180-190	55-65	2
Lasange	formă pătrată de sticlă pentru sulfueuri	180-190	55-65	2	180-190	55-65	2
Legume gratinate	formă ovală de sticlă pentru sulfueuri						
Friptură de vițel	vas cu capac pentru friptură				185-195	65-75	2
Legume fierte în aburi	oală cu capac pentru fierț în aburi				155-175	75-85	2

* fără preincălzire



Preparatele	Tavă de prăjituri / formă de copt / recipient	Temperatura în °C	Durata în minute	Nivelul în cuptor	Temperatura în °C	Durata în minute	Nivelul în cuptor
Pește în oală de lut	formă ovală pentru fiert în aburi				190-200	35-40	2
Carne de vițel cu sos	formă rotundă și adâncă de sticlă				180-190	40-60	2
Pește (1 kg)	pe grătar sau în tava de prăjituri						
Biftec (gros de 1 cm)	pe grătar și dedesubt tava de prăjituri						
Biftec (gros de 2 cm)	pe grătar și dedesubt tava de prăjituri						
Frigărui la grătar (500 g)	pe grătar și dedesubt tava de prăjituri						
Carne de pui (500 g)	pe grătar sau în tava de prăjituri				220-240	35-50	2
Cârnăciori, cârnați	pe grătar și dedesubt tava de prăjituri						
Pâine prăjită	pe grătar și dedesubt tava de prăjituri						
Curcan la grătar (3 kg)	pe grătar cu tava de prăjituri dedesubt plasate la același nivel						
Pui întreg (1 kg)	pe grătar și dedesubt tava de prăjituri						
Pulpă de miel cu sos (1½ kg)	formă rotundă și adâncă de sticlă pe grătar				170-185	90-110	2

* fără preîncălzire



Preparatele	Tavă de prăjituri / formă de copt / recipient	Temperatura în °C	Durata în minute	Nivelul în cuptor	Temperatura în °C	Durata în minute	Nivelul în cuptor
Prăjitură	formă de prăjituri						
Prăjitură de biscuit	formă cu ramă detașabilă R 26 cm						
fursecuri	tavă de prăjituri						
Biscuit	tavă de prăjituri						
Plăcinte din aluat crocant	tavă de prăjituri						
Plăcinte în foetaj	tavă de prăjituri						
Tort în foetaj	tavă de prăjituri						
Chifle	tavă de prăjituri						
Pișa	tavă de prăjituri sau formă rotundă din sticlă	200-220	30-45	2			
Tort de mere	formă pentru torturi						
Plăcintă cu fructe	formă de prăjituri	155-165	50-65	2			
Bezele	tavă de prăjituri						
Sulfu cu tăieței	formă pătrată de sticlă pentru sulfuri						
Lasange	formă pătrată de sticlă pentru sulfuri						
Legume gratinate	formă ovală de sticlă pentru sulfuri						
Friptură de vițel	vas cu capac pentru friptură						
Legume fierte în aburi	oală cu capac pentru fiert în aburi						

* fără preîncălzire



Preparatele	Tavă de prăjituri / formă de copt / recipient	Temperatura în °C	Durata în minute	Nivelul în cuptor		Durata în minute	Nivelul în cuptor
				Temperatura în °C			
Pește în oală de lut	formă ovală pentru fiert în aburi						
Carne de vișel cu sos	formă rotundă și adâncă de sticlă	180-190	40-60	2			
Pește (1kg)	pe grătar sau în tava de prăjituri	190-200	30-50	2	260	15-25	3
Biftec (gros de 1 cm)	pe grătar și dedesubt tava de prăjituri				260	15-25	3
Biftec (gros de 2 cm)	pe grătar și dedesubt tava de prăjituri				260	20-35	3
Frigărui la grătar (500 g)	pe grătar și dedesubt tava de prăjituri				260	15-25	3
Carne de pui (500 g)	pe grătar sau în tava de prăjituri				260	20-25	3
Cărnăciori, cărnați	pe grătar și dedesubt tava de prăjituri				260	4-10	3
Pâine prăjită	pe grătar și dedesubt tava de prăjituri				260	2-5	3
Curcan la grătar (3 kg)	pe grătar cu tava de prăjituri dedesubt plasate la același nivel						
Pui întreg (1 kg)	pe grătar și dedesubt tava de prăjituri						
Pulpă de miel cu sos (1½ kg)	formă rotundă și adâncă de sticlă pe grătar						

* fără preîncălzire

Date tehnice – gaz

Arzătorul	Tipul de gaz										
Aici vă indicăm tipurile de gaz pe care le puteți folosi și valorile corespunzătoare fiecărui tip de gaz.		G-20 (HS 37,78 Mj/m ³)	G-20 (HS 32,51 Mj/m ³)	G-25 (HS 32,49 Mj/m ³)	G-25 (HS 32,49 Mj/m ³)	G-30 (HS 49,47 Mj/kg)	G-30 (HS 49,47 Mj/kg)	GZ-35 (HS 25,8 Mj/m ³)	GZ-50 (HS 35,9 Mj/m ³)	GPE (HS 48,6 Mj/kg)	
Presiunea gazului	mbar	20	25	20	25	29	50	13	20	36	
Arzătorul mare	duză	mm	1.16	1.10	1.34	1.21	0.85	0.75	1.65	1.24	0.85
	duză în derivație	mm	0.67	0.57	0.67	0.67	0.42	0.42	0.86	0.7	0.42
	Putere de intrare	max.	kW	3	3	3	3	3	3	3	3
		min.		≤0.9	≤0.9	≤0.9	≤0.9	≤0.9	≤1.3	≤0.9	≤0.9
	debitul de gaz la 15 °C și 1013 mbar	m ³ /h		0.285	0.331	0.332	0.332	-	-	0.418	0.3
g/h			-	-	-	-	218	218	-	-	222
Arzătorul normal	duză	mm	0.97	0.91	1	0.94	0.65	0.58	1.31	1.05	0.65
	duză în derivație	mm	0.55	0.5	0.55	0.55	0.35	0.35	0.75	0.57	0.35
	Putere de intrare	max.	kW	1.75	1.75	1.75	1.75	1.75	1.75	1.75	1.75
		min.		≤0.6	≤0.6	≤0.6	≤0.6	≤0.6	≤0.7	≤0.6	≤0.6
	debitul de gaz la 15 °C și 1013 mbar	m ³ /h		0.167	0.193	0.194	0.194	-	-	0.243	0.175
g/h			-	-	-	-	127	127	-	-	129
Arzătorul mic	duză	mm	0.72	0.68	0.77	0.72	0.50	0.43	1.06	0.80	0.50
	duză în derivație	mm	0.45	0.42	0.45	0.45	0.28	0.28	0.67	0.50	0.28
	Putere de intrare	max.	kW	1	1	1	1	1	1	1	1
		min.		≤0.35	≤0.35	≤0.35	≤0.35	≤0.35	≤0.40	≤0.35	≤0.35
	debitul de gaz la 15 °C și 1013 mbar	m ³ /h		0.095	0.11	0.111	0.111	-	-	0.139	0.1
g/h			-	-	-	-	73	73	-	-	74

Obsah

Před prvním připojením	290
Ekologicky nezávadná likvidace	290
Likvidace starého přístroje	290
Likvidace balení	290
Bezpečnostní upozornění a varování	290
Montážní návod	291
Nastavení patek	291
Umístění přístroje	291
Zásobování proudem a bezpečnost	291
Plynová přípojka a bezpečnost	292
Důležité pokyny	293
Váš nový sporák	294
Ovládací panel a plynové varné zóny	295
Plynové varné zóny	295
Používání plynových varných zón	296
Pečící trouba	297
Volič teploty	297
Vypínač pečící trouby	297
Použití pečící trouby	299
Programování pečící trouby	299
Druhy provozu	299
Nastavení hodin	300

Ruční provoz	300
Poloautomatický provoz	301
Plněautomatický provoz	301
Naprogramování výstražného tónu	302
Volba výstražného tónu	302
Rozmrazování v pečící troubě	303
Pečení v poloze Turbo	303
Sušení zeleniny a ovoce v poloze Turbo	305
Zavařování a konzervování v poloze Turbo	305
Pečení s horkým vzduchem a horním žářem ...	307
Pečení s horním a dolním žářem	308
Pečení s horkým vzduchem a horním / dolním žářem	308
Pečení s horkým vzduchem a dolním žářem ...	309
Druh ohřevu – grilování	309
Plechý na pečení, důležitá upozornění	310
Čištění, ošetřování a údržba	311
Vyjmutí skleněného víka	312
Upozornění k vaření, popř. tepelné úpravě	312
Tipy pro pečení	313
Tipy k pečení a grilování	314
Co dělat, když	314
Tabulka pro tepelnou úpravu	316
Technické údaje – plyn	322

Před prvním připojením

Dříve než budete nový spotřebič používat, přečtěte si pečlivě tento návod na obsluhu. Obsahuje důležité informace pro Vaši bezpečnost a rovněž k použití a ošetřování přístroje.

Návod na obsluhu po případě uschovejte pro nového majitele.

Ekologicky nezávadná likvidace

Likvidace starého přístroje

Dříve než starý přístroj zlikvidujete, učíte jej nepoužitelným (odstraněním připojovacího kabelu a plynové hadice).

Aby byl starý přístroj zlikvidován s ohledem na životní prostředí, můžete jej za určitých okolností dát zpátky Vašemu prodejci nebo odevzdat do příslušného centra pro likvidaci. Na adresu nejbližšího centra se prosím dotážete u správy Vaší obce.

Likvidace balení

Zlikvidujte obalový materiál ekologicky nezávadným způsobem: naše výrobky vyžadují pro transport účinný ochranný obal. Přitom se omezujeme jenom na nejnужnější. Všechny použité obalové materiály jsou voleny s ohledem na životní prostředí a je možno je znovu využít.

Díly ze dřeva nejsou ošetřovány chemikáliemi. Kartóny jsou z 80 až 100%-ního starého papíru. Fólie jsou z polyetylénu (PE), vázací pásy z polypropylénu (PP) a vycpávkové díly z pěnového polystyrénu (PS), neobsahujícího freony. Umělohmotné materiály jsou čisté uhlovodíkové sloučeniny a jsou recyklovatelné

Prosím pozor!

Opětovným zhodnocením a úpravou je možné ušetřit suroviny a snížit objem odpadů. Tím se šetří surovinové rezervy a naše životní prostředí. Informujte se prosím u správy Vaší obce o možnostech ochrany životního prostředí.

Bezpečnostní upozornění a varování

1. Odstraňte obal a zkontrolujte spotřebič na event. škody způsobené transportem. Poškozený spotřebič neuvádějte do provozu, nýbrž se obraťte na Vaši servisní službu.
2. Postavte spotřebič na předpokládané místo.
3. Přečtěte si prosím pečlivě návod na obsluhu a pro eventuální další pročítání jej uchovávejte v blízkosti spotřebiče.
4. Tento návod k použití platí pro různé modely. Zvlášť prosím dodržujte upozornění, platná pro Váš model. Během čtení návodu na obsluhu mějte prosím odklopenou obrázkovou stranu a dávejte pozor na vysvětlující obrázky.

Montážní návod

- Elektrická a plynová přípojka musí být provedena koncesiovaným odborníkem. Bude-li sporák nesprávně připojen, zaniká při poškozeních nárok na záruku.

Nastavení patek

Váš sporák stojí na 4 nastavitelných patkách. Patky jsou zcela zašroubované. Před instalací prosím překontroluje, zda spotřebič stojí vodorovně. Popřípadě můžete provést nastavení pomocí patek tím, že patkami otáčíte ve směru pohybu hodinových ručiček. Pomocí těchto patek můžete zvýšit výšku spotřebiče o max. 15 mm. Jakmile jsou patky správně nastaveny, neměl by se spotřebič již dále posunovat, nýbrž pouze zvednout a postavit na správné místo.

Umístění přístroje

Odklopte prosím obrázkové stránky na konci tohoto návodu na obsluhu.

Obrázek 1

1. Umístěte rozpěrky, dodávané současně se spotřebičem, na zadní stěnu spotřebiče.
2. Poznamenejte si prosím přednastavený druh plynu (viz typový štítek) na tento návod.

Obrázek 2

3. Ustavte prosím spotřebič podle rozměrových údajů.

Zásobování proudem a bezpečnost

1. Pro Váš spotřebič je nutné jištění 16 ampérů. V případě potřeby si nechejte instalaci přizpůsobit odborníkem.
2. Spotřebič je vybaven pro provoz na 220–240 voltů. Pokud je napájecí napětí od toho odchýlné, spojte se s naší servisní službou.
3. Spotřebič smí být připojen na proudovou síť pouze pomocí předpisově instalované bezpečnostní zásuvky. Pokud takovou zásuvku nemáte, spojte se s naší servisní službou. Budete-li spotřebič provozovat bez bezpečnostní zásuvky, neručí výrobce za vzniklé škody.
4. Bezpečnostní zásuvka se musí nacházet na snadno přístupném místě v blízkosti spotřebiče. Nesmí se používat žádné prodlužovací káblky.
5. Připojovací kabel spotřebiče se nesmí dotýkat žádných horkých ploch spotřebiče. Zabraňte kontaktu připojovacího kabelu se zadní stěnou spotřebiče. Jinak může být připojovací kabel poškozen a způsoben zkrat.

Plynová přípojka a bezpečnost

1. Přednastavený druh plynu je uveden na typovém štítku (viz zadní stěna spotřebiče). Další údaje týkající se vhodných druhů plynu a odpovídajících plynových trysek pro Váš spotřebič, najdete v tabulce s technickými údaji na stránce za tabulkami pro tepelnou úpravu. Pokud se druh plynu, který používáte, od toho liší, obraťte se prosím k přestavení druhu plynu na servisní službu.
2. Spotřebič má být pokud možno připojen pomocí krátké a absolutně těsné hadice na přívod plynu. Nesmí být překročena maximální přípustná délka hadice, dodržujte předpisy.

Obrázek 3

3. Podle toho, jaké jsou místní podmínky, popř. kde je umístěn přívod plynu, můžete plynovou přípojku provést na spotřebiči vlevo nebo vpravo. Byla-li poloha plynové přípojky změněna, musíte pevně utáhnout sponu pro připojení hadice.

4. Po spojení plynové hadice s plynovou přípojku, musíte provést kontrolu těsnosti přípojky. Přitom musí být vypínače varných zón na ovládacím panelu zavřené a kohoutek přívodu plynu otevřený. Přezkoušení můžete provést pomocí mýdlové vody, popř. pěny na přípojce. Pokud je vedení, popř. přívod plynu netěsný, budou se tvořit bubliny a pěna se bude na některých místech protrhávat. V tomto případě musíte **bezpodmínečně** přívod plynu uzavřít a plynovou přípojku zkontrolovat.
5. Ke kontrole netěsnosti nesmíte v žádném případě používat zápalky, otevřený plamen nebo zapalovač.
6. Aby se zabránilo netěsnostem plynové přípojky, nesmí se za napájecí plynovou hadici táhnout, ani ji napínat.
7. Plynová hadice spotřebiče se nesmí dotýkat žádných horkých ploch spotřebiče. Zabraňte každému kontaktu plynové hadice se spotřebičem. Může dojít ke zničení (poškození) hadice - **nebezpečí požáru**

Upozornění

Informace o druzích plynu a použitých tryskách naleznete v tabulce „Technické údaje – plyn“ na konci tohoto návodu na obsluhu.

Důležité pokyny

1. Naše spotřebiče odpovídají příslušným bezpečnostním ustanovením pro elektrické přístroje. Opravy smějí být prováděny pouze výrobcem vyškolenými techniky servisní služby. Neodborná oprava může být pro Vás nebezpečná.
2. Při provozu jsou povrchové plochy spotřebiče horké. Velmi horké budou vnitřní plochy pečící trouby, topné prvky a výstup páry. Zůstanou také po vypnutí po určitou dobu ještě teplé. Buďte prosím opatrní a horkých ploch se nedotýkejte. Zásadně udržujte děti a domácí zvířata v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče.
3. Připravujete-li jídla v tuku nebo v oleji, zůstaňte v blízkosti spotřebiče. Při přehřátí se mohou vznítit. Nikdy nelejte vodu do hořícího tuku nebo oleje.
Nebezpečí popálení!
 Aby se oheň udusil, přiklopte nádobí pomocí pokličky a varnou zónu vypněte. Nenechávejte bez dozoru také horký olej, horké pokrmy atd. Mohou způsobit popáleniny.
4. Tento spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti, není vhodný k živnostenskému používání.
5. **Dříve než je možno pečící troubu spustit, musí být před tím nastaven vypínač pečící trouby a volič teploty a naprogramovány hodiny pečící trouby.**
6. Spotřebič používejte pouze k vaření vhodných potravin nebo k jejich ohřevu. Spotřebič se v žádném případě nesmí používat k jiným účelům (k vytápění, jako spížírna nebo odstavná komora, k sušení nevhodných potravin nebo jiných věcí, jako např. domácích zvířat nebo šatstva).
7. Před použitím spotřebiče z něj odstraňte všechny hořlavé předměty, jako např. závěsy, záclony, papír nebo zápalné materiály.
 Na spotřebiči nebo v něm neuchovávejte žádné hořlavé předměty.
8. Postarejte se např. prostřednictvím oken o dobré větrání prostoru, kde je spotřebič umístěn. K odstranění páry vznikající při provozu současně doporučujeme použití odsávače pary.
9. Pokud je v provozu pečící trouba, mějte bezpodmínečně otevřené horní viko spotřebiče. Usnadněte tak odtah par odsávačem.
10. Nepřibližujte ruce ke kloubovým závěsům vika a dvířkám spotřebiče. Můžete se přiskřípnout.
11. Nepřetěžujte dvířka pečící trouby, popř. její zásuvku. Mohlo by se stát, že spotřebič již nebude stát vodorovně, popř. se převrhne.

12. Nikdy nelejte vodu do horké pečicí trouby. Mohlo by dojít k poškození smaltovaného povrchu.
13. Pokud je pečicí trouba horká, zabraňte stříkání vody na tabuli dvířek trouby.
14. Na dno pečicí trouby nezasunujte žádné plechy na pečení nebo je nevykládejte hliníkovou fólií nebo jinými materiály, jinak dojde k nahromadění tepla. Dále nesouhlasí doby pečení a dojde k poškození smaltovaného povrchu.
15. Je-li Váš spotřebič vybaven skleněným víkem: víko nezavírejte, pokud jsou plynové varné zóny nebo elektrické plotýnky v provozu, popř. jsou horké. Nestavějte na tuto desku žádné těžké, velmi horké nebo velmi studené předměty. Skleněná deska by mohla jinak prasknout.
16. Dvířka pečicí trouby musí dobře zavírat. Udržujte těsnění dvířek v čistotě.
17. Do soklové zásuvky nevkládejte žádné hořlavé nebo těžké předměty.
18. Při provozu pečicí trouby se v soklové zásuvce shromažďuje teplo. Toto teplo můžete využít tím, že budete v soklové zásuvce udržovat hotový pokrm teplý.
19. Není-li spotřebič v provozu, má být vytažená síťová zástrčka a zastaven přívod plynu.
20. Chraňte spotřebič před vlivem povětrnostních podmínek, jako např. před sluncem, sněhem nebo deštěm a jiným zatížením, jako např. před prachem.

Váš nový sporák

Upozornění

Tento návod na obsluhu byl sestaven s největší pečlivostí podle nejnovějších technických poznatků a má Vám pomoci využívat spotřebič efektivně a bezpečně.

Dříve než začnete číst tento návod na obsluhu, odklopte si poslední stránku s obrázky.

Před dodáním byl sporák námi přezkoušen. Je plně funkční a byl dodán v kompletním stavu. Dříve než Váš sporák uvedete do provozu, si prosím přečtěte kompletní návod.

Budete-li dodržovat naše doporučení, můžete Váš sporák lépe využívat a zabráníte přitom eventuálním chybám, popř. poruchám.

Obrázek 4

1. Víko
2. Podložka pod hrnce
3. Plynové varné zóny
4. Ovládací panel
5. Plechy
6. Rošt
7. Dvířka pečicí trouby
8. Zásuvka

Ovládací panel a plynové varné zóny

Obrázek 5, 6

1. Vypínač plynové varné zóny, vpředu vpravo
2. Vypínač plynové varné zóny, vzadu vpravo
3. Vypínač plynové varné zóny, vzadu vlevo
4. Vypínač plynové varné zóny, vpředu vlevo
5. Volič teploty
6. Provozní indikační žárovka
7. Vypínač pečicí trouby
8. Hodiny pro pečicí troubu
9. Plynová varná zóna, malá
10. Plynová varná zóna, normální
11. Plynová varná zóna, normální
12. Plynová varná zóna, velká

Plynové varné zóny

Upozornění

Obrázek 7

1. Dno hrnce by mělo být hladké a stabilní, aby hrnec přímo ležel na podložce.
 2. Hrnec by se měl postavit doprostřed na plynovou varnou zónu.
- Obrázek 8, 9**
3. Po čištění a před opětovným používáním plynových varných zón byste se měli nejdříve přesvědčit, zda prvky plynových varných zón správně sedí v plynové varné desce.
 4. Zkontrolujte prosím správné usazení podložky pod hrnce nad plynovou varnou zónou.
 5. Pokud je varná deska z nerezového materiálu, neměli byste při čištění tohoto materiálu v žádném případě používat špičaté a ostré předměty. Používejte měkké houby a tekuté čisticí prostředky. Nerezové varné desky se jinak mohou velmi lehce poškrábat.
 6. Při používání a čištění zapalovacího zařízení Vašeho sporáku byste měli být opatrní. Silné nárazy a otřesy mohou zapalovací zařízení poškodit.
 7. Pokud jsou plynové varné zóny velmi horké, nesmí se na jejich horní smaltovanou plochu dostat žádná voda. Při čištění smaltované desky plynových varných zón byste neměli používat žádné leptavé prostředky. Mohl by se tím poškodit smaltovaný povlak a mohly by vzniknout skvrny.
 8. Měli byste také dbát na to, aby plamen plynové varné zóny měl kontakt se dnem hrnce. Šetříte tak energii a zabráníte zbytečné spotřebě plynu.
 9. Chcete-li na malé plynové varné zóně používat hrnec menší než 12 cm nebo Mokka-konvičku pro tureckou kávu, tak k tomuto účelu použijte dodávanou, speciální podložku.

10. Dále jsou uvedeny příslušné velikosti dna hrnců, podle varných zón. Jestliže používáte jiné velikosti hrnců než uvedené, nebudou varné zóny efektivně využity.

Varné hrnce

Měli byste používat následující hrnce:

Malá plynová varná zóna	Průměr: 12–18 cm
Normální plynová varná zóna	Průměr: 18–24 cm
Velká plynová varná zóna	Průměr: 24–28 cm

Tepelné výkony plynových varných zón:

Obrázek 9

Malá plynová varná zóna	1,00 kW
Normální plynová varná zóna	1,75 kW
Velká plynová varná zóna	3,00 kW

Používání plynových varných zón

Obrázek 10

HSV 442 P EU

K zapálení plynové varné zóny zatlačte příslušný vypínač varné zóny a otočte jej doleva až k zapalovací poloze "✱".

**Ujistěte se, že je varná zóna nastavená!
Není-li tomu tak, postup zopakujte.**

Upozornění

Pokud necháte vypínač varné zóny v zapalovací poloze "✱", zapaluje zapalovač dále. Automaticky se zapálí všechny zapalovače varných zón.

Během tepelné úpravy může dojít ke zhasnutí varných zón vlivem překypělých tekutin, silného průvanu atd. Jestliže se tak stalo, okamžitě vypněte vypínač varných zón a místnost důkladně vyvětrejte. Varné pole a varné zóny vyčistěte a pokračujte ve vaření. Varné pole a varné zóny vyčistěte a pokračujte ve vaření.

HSV 442 K EU

HSV 458 G EU

HSV 465 A EU

K zapálení plynové varné zóny úplně zatlačte příslušný vypínač varné zóny a aniž byste jej pustili, otočte jej doleva až k zapalovací poloze "✱". Automaticky se zapálí všechny zapalovače varných zón.

Držte vypínač varné zóny stisknutý a počkejte cca 10 sekund. Tím se ohřeje tepelná pojistka a varná zóna hoří dále.

Jestliže z nějakého důvodu dojde k zhasnutí plynové varné zóny, zajistí tepelná pojistka automatické vypnutí přívodu plynu.

Ujistěte se, že je varná zóna nastavená!

Není-li tomu tak, postup zopakujte.

Pokud necháte vypínač varné zóny v zapalovací poloze "✱", zapaluje zapalovač dále.

Plamen plynu můžete nastavit podle požadované teploty vaření příslušného pokrmu, mezi malým a velkým plamenem.

Jakmile jste s vařením hotovi, vypněte vypínačem příslušnou varnou zónu.



Otáčíte-li vypínačem varné zóny tak daleko, že se bod na vypínači kryje s bodem na ovládacím panelu, plamen zhasne a varná zóna je vypnutá.

Velký plamen

Zatlačte příslušný vypínač varné zóny a otáčejte jej směrem doleva, až k symbolu pro velký plamen. V této poloze pracuje varná zóna s největším výkonem.

Malý plamen

Otočíte-li vypínačem na symbol pro malý plamen plynu, pracuje varná zóna s malým výkonem.

Pečicí trouba

Volič teploty

Obrázek 11

Čísla okolo voliče teploty udávají nastavitelnou teplotu pečicí trouby. Stupně vaření a doby tepelné úpravy pokrmů jsou rozdílné.

V dodatku najdete tabulky pro pečení, vhodné pro Váš sporák. Orientujte se prosím podle údajů týkajících se teplot a funkcí.




Volič teploty je možno nastavovat plynule. Teplota pečicí trouby je nastavitelná mezi 50 °C a 260 °C.

Zapnete-li volič teploty, rozsvítí se indikační žárovka. Zhasne, je-li dosažena nastavená teplota a opět se rozsvítí při přitápění.

Vypínač pečicí trouby

Obrázek 12

Volič funkcí má různé stupně. Každý stupeň je určen pro jinou funkci. Jaké funkce tyto rozdílné stupně mají a jaké možnosti nabízejí, si můžete převzít v tabulce "Polohy voliče funkcí" a v informacích v části "Použití pečicí trouby" a rovněž v uvedené tabulce.

POLOHA	FUNKCE	VYSVĚTLENÍ
	Vyp	Pečicí trouba je mimo provoz.
	Žárovka v pečicí troubě Motor ventilátoru	Je zapnutý pouze motor ventilátoru a vzduch cirkuluje. Nedochozí k ohřevu. Tato funkce je ideální k rozmrazování zmrazených potravin.
	Žárovka v pečicí troubě, volič teploty, indikační žárovka, motor ventilátoru, topný prvek-turbo	Teplý vzduch cirkuluje s vysokou rychlostí a zasahuje do každého koutu pečicí trouby. Používáte přitom menší množství tepla a jde to rychleji.
	Žárovka v pečicí troubě, volič teploty, indikační žárovka, motor ventilátoru, horní topný prvek	Teplý vzduch přicházející shora bude v pečicí troubě rozdělován prostřednictvím ventilátoru.
	Žárovka v pečicí troubě, volič teploty, indikační žárovka, dolní topný prvek, horní topný prvek	Při horním a dolním žaru bude plech na pečení ohříván z obou stran. Tím budou pokrmy stejnoměrně pečený shora i zdola.
	Žárovka v pečicí troubě, volič teploty, indikační žárovka, motor ventilátoru, dolní topný prvek, horní topný prvek	Teplu horního a dolního žaru bude v pečicí troubě rozdělováno prostřednictvím ventilátoru.
	Žárovka v pečicí troubě, volič teploty, indikační žárovka, motor ventilátoru, dolní topný prvek	Teplu dolního žaru bude v pečicí troubě rozdělováno prostřednictvím ventilátoru.
	Žárovka v pečicí troubě Volič teploty Indikační žárovka Topný prvek grilu	Topné těleso grilu je zapnuto. Tento druh ohřevu bude převážně používán k pečení nebo grilování. Volič teploty by měl být nastaven na maximální teplotu.

Použití pečicí trouby

Důležité:

Dříve než je možno pečicí troubu spustit, musí být před tím nastaven vypínač pečicí trouby a volič teploty a naprogramovány hodiny pečicí trouby.

Programování pečicí trouby

Obrázek 20

Elektronické programování

A) Výstražný tón

Používá se k naprogramování výstražného tónu.

A) Doba vaření

Používá se k naprogramování doby vaření.

C) Čas ukončení

Používá se k naprogramování hodin, které se starají o to, aby pečicí trouba byla automaticky vypnuta.

D) Ruční nastavení

Jestliže naprogramování není nutné a nastavená funkce se má okamžitě spustit.




E) Znovunastavení

Používá se k **opětovnému nastavení** času.

F) Přednastavení

Používá se k **přednastavení** času.

Indikační žárovka

-  Jestliže stále svítí tento ukazatel, je pečicí trouba naprogramovaná.
-  Jestliže stále svítí tento symbol, je pečicí trouba v provozu.
-  Jestliže stále svítí tento symbol, je výstražný tón naprogramovaný.

Druhy provozu

- Ruční:**
Spustíte a vypnete tepelnou úpravu.
- Poloautomatický:**
Spustíte tepelnou úpravu a v nastavenou dobu se pečicí trouba vypne.
- Plněautomatický:**
V nastavenou dobu se Vaše pečicí trouba automaticky spustí a po uplynutí nastavené doby se vypne.

Výstraha:

Hodiny Vaší pečicí trouby fungují jako normální hodiny. Při výpadku proudu bude program hodin vymazán. Když je napájení proudem opět zajištěno, zobrazí se na displeji ("00:00"). Naprogramujte znovu hodiny.

Upozornění:

Hodiny jsou dimenzovány pro síťový kmitočet 50 Hz. Jestliže má síťový kmitočet vyšší hodnotu, budou se hodiny zrychlovat. Při nižším síťovém kmitočtu se hodiny budou zpokořovat.

Pokud jste Vaší pečicí troubu naprogramovali, neměli byste nakonec současně mačkat tlačítka **D** nebo **B/C**. Jinak bude program vymazán.

Upozornění:

Nenechávejte pečící troubu bez dozoru, pokud jste pro pečení koláčů, chleba nebo paštik zvolili poloautomatický nebo plněautomatický provoz. Tyto pokrmy zvlášť dobře vstřebávají teplo, takže doba tepelné úpravy může být kratší, než je uvedeno v tabulkách pro vaření a pečení.

Pokud jste zvolili poloautomatický nebo plněautomatický provoz a musíte dům opustit, nastavte teplotu o 10 °C nižší a dobu tepelné úpravy o 5 minut kratší než je nejnižší hodnota, uvedená v tabulkách pro vaření a pečení.

Nastavení hodin

Bude-li spotřebič propojen se síťovým napájením, zobrazí se na ukazateli blikající údaj "00:00". To znamená, že hodiny musíte nastavit.


Nastavení hodin je důležité, aby bylo možné využívání jiných funkcí. K tomuto účelu musíte současně stisknout 3 tlačítka. Postupujte následovně:

- Levou rukou současně stiskněte tlačítka **B** a **C** a držte je stisknuté.
- Pravou rukou nastavte pomocí tlačítek **E** a **F** aktuální čas.
- Musíte dbát na to, aby tlačítka **B** a **C** byla skutečně stisknuta současně.
- Jestliže nyní všechna tlačítka pustíte, je nastaven aktuální čas.
- Po nastavení času dbejte na to, aby byl volič funkcí a volič teploty vypnutý. Po nastavení času se sporák jinak zapne na ruční provoz. K zastavení ručního provozu se prosím podívejte na odstavec "Zastavení ručního provozu".


Ruční provoz

Význam:

Bez naprogramování spustíte tepelnou úpravu a tuto úpravu také sami ukončíte, kdy budete chtít.

- Prostřednictvím voliče teploty zvolte odpovídající polohu, kterou chcete použít.
- Stiskněte tlačítko **D**.
Pečící trouba se nyní uvede do provozu. Na ukazateli elektronických hodin se objeví  pro ruční provoz. To znamená, že pečící trouba zůstane tak dlouho v provozu, dokud ji sami nevypnete. Provozní indikační žárovka na ovládacím panelu svítí a indikuje, že topné prvky jsou v provozu.

Zastavení ručního provozu:

- Stiskněte jednou tlačítko **B** nebo **C**.
- Nejprve stiskněte tlačítko **F** a potom tlačítko **E**.
- Pečící trouba se nyní vypne a na ukazateli zhasne .
- Zazní výstražný signál.
K předčasnému ukončení tohoto signálu, stiskněte některé z tlačítek **B**, nebo **C**.

Poloautomatický provoz

Význam:

Spustíte tepelnou úpravu a pečicí trouba se v nastavenou dobu automaticky vypne.

- Připravte pokrm, který chcete tepelně upravovat a postavte jej na úroveň doporučenou v tabulce pro tepelnou úpravu.
- Zavřete dvířka pečicí trouby.
- Nastavte volič funkcí a volič teploty podle doporučení v tabulce pro tepelnou úpravu.
- Stiskněte tlačítko **B**.
Na ukazateli hodin se nyní zobrazí "00:00", takže můžete zadat potřebnou dobu vaření.

- Stiskněte tlačítko **F**, abyste mohli zadat, jako dlouho má být pečicí trouba v provozu (v minutách).
Příklad: 00:30 znamená, že pečicí trouba zůstane po dobu 30 minut v provozu.
Pro korektury můžete použít tlačítko **E**.

Dobu úpravy můžete měnit za provozu pečicí trouby. Postupujte následovně:

- Stiskněte tlačítko **B**. Zobrazí se zbytkový čas. Nastavíte např. 00:26:00.
- Pomocí tlačítek **E** nebo **F** můžete dobu prodloužit, popř. zkrátit.
- Potom se pečicí trouba zapne. Na ukazateli se objeví "**AUTO**". To znamená, že pečicí trouba je naprogramovaná.
 - Po uplynutí doby se pečicí trouba automaticky vypne a zazní výstražný tón.

- K vypnutí výstražného tónu stiskněte tlačítko **B** nebo **C**. Stisknete-li tlačítko **B** pokud je pečicí trouba v provozu, zobrazí se zbytkový čas.
Příklad: 00:26 znamená, že pečicí trouba bude ještě v provozu 26 minut. Potom se zobrazí aktuální čas.

Ukončení provozu

- Stiskněte tlačítko **B**. Zobrazí se zbytkový čas.
- Držte stisknuté tlačítko **E** tak dlouho, až se ukazateli zobrazí 00:00. Pečicí trouba se vypne.
- Zazní výstražný signál.
K předčasnému ukončení tohoto signálu, stiskněte některé z tlačítek **B**, nebo **C**.

Plněautomatický provoz

Význam:

U plněautomatického provozu nastavíte začátek, konec a tím i dobu tepelné úpravy.

- Připravte pokrm, který chcete tepelně upravovat a postavte jej na úroveň doporučenou v tabulce pro tepelnou úpravu.
 - Zavřete dvířka pečicí trouby.
 - Nastavte volič funkcí a volič teploty podle doporučení v tabulce pro tepelnou úpravu.
 - Stiskněte tlačítko **B**.
Potom stiskněte tlačítko **F**, abyste mohli zadat, jak dlouho má být pečicí trouba v provozu (např.: 00:30).
- Nakonec se pečicí trouba okamžitě spustí, je to technicky podmíněno a nemělo by Vás to iritovat. Jednoduše pokračujte dále.
- Stiskněte tlačítko **C**.

- Opětovně stiskněte tlačítko **F** abyste mohli zadat koncový čas. Pomocí tlačítka **E** můžete čas nastavit zpět. Nastavte např. 19:30.
To znamená, že se pečící trouba v 19:00 spustí a po 30 minutách v 19:30 se automaticky vypne.
 - Na ukazateli se objeví "**AUTO**". To znamená, že pečící trouba je naprogramovaná.
 - V nastaveném čase se pečící trouba automaticky spustí. Po uplynutí nastaveného času se pečící trouba automaticky vypne.
 - Zazní výstražný signál. K předčasnému ukončení tohoto signálu, stiskněte některé z tlačítek **B**, nebo **C**.
 - Jestliže v některém časovém okamžiku stisknete tlačítko **B**, zobrazí se doba tepelné úpravy. Stisknete-li tlačítko **C**, zobrazí se čas ukončení. Cca 4 sekundy později (potom, co jste tlačítko uvolnili), se opět zobrazí aktuální čas.
- Dobu a čas ukončení můžete kdykoliv změnit. Postupujte následovně:
- Stiskněte tlačítko **B**; tlačítka **E** nebo **F**: Pomocí tohoto tlačítka můžete změnit čas ukončení.
 - Stiskněte tlačítko **C**; tlačítka **E** nebo **F**: Pomocí tohoto tlačítka můžete změnit čas ukončení, abyste program ukončili.
 - Stiskněte tlačítko **B**.
Na ukazateli se objeví naprogramovaná doba tepelné úpravy (např. 00:30).
 - Držte tlačítko **E** stisknuté tak dlouho, až se na ukazateli objeví 00:00.
Nyní je program vymazán.

Naprogramování výstražného tónu

- Stiskněte tlačítko **A**.
Na ukazateli se objeví 00:00.
- K nastavení času stiskněte tlačítko **F**. Pomocí tlačítka **E** můžete čas znovu nastavit. Nastavíte např. 00:35. To znamená, že výstražný tón zazní po 35 minutách.

Vypnutí výstražného tónu

- Stiskněte tlačítko **B** nebo **C**.
Nastavený čas pro výstražný tón můžete kdykoliv změnit. Postupujte následovně:
- Stiskněte tlačítko **A**.
- Pomocí tlačítek **E** nebo **F** můžete čas změnit.

Zrušení naprogramování výstražného tónu:

- Stiskněte tlačítko **A**.
- Držte tlačítko **E** stisknuté tak dlouho, až se na ukazateli objeví 00:00.
Nyní je naprogramování výstražného tónu zrušeno.

Volba výstražného tónu

Zatímco je na ukazateli času zobrazován aktuální čas, můžete stisknutím tlačítka **E** zvolit některý výstražný tón.

Pečící trouba má k dispozici tři různé výstražné tóny.

Rozmrazování v pečicí troubě



Zvláštní vlastností Vaší pečicí trouby je možnost rozmrazování zmrazených potravin.

- Nastavte volič funkci na výše uvedený symbol.
- Nastavte volič teploty do polohy "●".
- Naprogramujte hodiny podle údajů v tomto návodu na obsluhu.
- U zmrazených potravin, které jsou zabalené, byste měli postupovat podle pokynů na obalu.
- Zasuňte rošt do prostřední kolejničky pečicí trouby a potraviny, které chcete rozmrazovat položte doprostřed roštu.
- K zachycení rozmrazovací vody zasuňte přímo pod rošt plech na pečení.
- Pro rozmrazování těchto potravin byste při pokojové teplotě potřebovali dvojnásobně dlouhou dobu než při funkci Vaší pečicí trouby.
- Po ukončení rozmrazovacího procesu, nastavte volič funkci do polohy "0".

Pečení v poloze Turbo



Obrázek 13

Při tomto druhu ohřevu bude žár prstencového topného tělesa rozdělován uvnitř pečicí trouby pomocí ventilátoru.

- V této poloze má být zvolena nižší teplota než při jiných druzích ohřevu. Šetří to energii.
- V této poloze je možné připravovat dva plechy s rozdílnými potravinami, které jste sestavili pomocí tabulky pro tepelnou úpravu.
- Nastavte volič teploty Vaší pečicí trouby na teplotu doporučenou v tabulce pro tepelnou úpravu odpovídající připravovanému pokrmu.
- Nastavte volič funkci na výše uvedený symbol.
- Naprogramujte hodiny podle údajů v tomto návodu na obsluhu.
- Doporučuje se pečicí troubu 10 minut předeřhát.
- Dejte potraviny do nádoby uvedené v tabulce pro tepelnou úpravu. Podle tabulky pro tepelnou úpravu zvolte výšku zasunutí a dobu tepelné úpravy.
- Měli byste dbát na to, aby se kromě plechu nebo plechů na pečení, které pro pečení potřebujete, nenacházely v pečicí troubě žádné jiné věci nebo předměty.
- Hodnoty v tabulkách se vztahují na doporučené nádoby. Chcete-li používat jiné, než které bylo společně dodáno s plechy, měli byste dbát na to, aby toto nádobí bylo vhodné pro pečicí troubu a vysoké teploty. Dodržujte údaje výrobce.

- ❑ Upravujete-li tepelně pokrmy obsahující tekutiny, můžete zabránit stříkancům tím, že používáte hlubší nádoby. Protože se tekutiny po určité době vypaří, měli byste popřípadě tekutinu přilévat.
- ❑ Množství potravin v nádobě a případné kolísání napětí v napájecí síti mají přímý vliv na dobu pečení a výsledek. Měli byste to zohlednit a tyto hodnoty si sami odhadnout podle vlastních zkušeností.
- ❑ Pracujete-li s těstem a formama, dbejte prosím na to, aby formy byly naplněny maximálně do ¾.
- ❑ Jestliže jste s pečením hotoví, vypněte volič funkcí a volič teploty a zrušte naprogramovaný čas.
- ❑ Vytáhněte hotový pokrm z pečicí trouby a postavte jej na bezpečné místo.
- ❑ Protože v průběhu chladnutí může být pečicí trouba ještě velmi horká, měli byste zásadně udržovat osoby, zvířata a předměty v dostatečné vzdálenosti.

Na co musíte dbát, pečete-li se dvěma plechy:

- ❑ Chcete-li připravovat rozdílné potraviny, které jste zvolili z tabulky pro tepelnou úpravu nebo jejichž doba tepelné úpravy je podobná, můžete společně použít dva plechy. Při nastavení zvolte podle tabulky pro tepelnou úpravu nejnižší hodnotu teploty.

Obrázek 19

- ❑ Při přípravě současně dvou plechů použijte k tomuto účelu spodní (1) a horní (3) výšku zasunutí Vaší pečicí trouby.
- ❑ Pečicí troubu byste měli 10 minut předehřívát s doporučenou nejmenší hodnotou teploty z tabulky pro tepelnou úpravu pro Vaše potraviny.
- ❑ Ve srovnání s pečením s jedním plechem, vyžaduje pečení se dvěma plechy delší dobu pečení.
- ❑ Všeobecně potřebují potraviny obou plechů na pečení různě dlouhé doby pečení. Z toho důvodu byste měli již hotový plech na pečení z pečicí trouby vytáhnout a druhý nechat dále péct.
- ❑ Při pečení se dvěma plechy je rozdělení tepla jiné, než při jednom plechu. Rovnoměrných výsledků dosáhnete, nastavíte-li teplotu pečicí trouby o 10 °C nižší.

Sušení zeleniny a ovoce v poloze Turbo

Příprava:

- Pokryjte plech na pečení papírem na pečení, nepropouštějícím tuky.
- Nastavte volič funkci do polohy "☉".
- Zvolte teplotu odpovídající tabulce pro tepelnou úpravu.

- Naprogramujte hodiny pro pečení trouby.
- Protože zelenina a ovoce obsahují velké množství vody, musíte je v průběhu procesu sušení několikrát otáčet.
- Po ukončení sušení byste měli potraviny sundat z papíru, kterým je plech vyložen.

Tabulka pro sušení:

Potravina	Plechý na pečení a polohy	Teplota ve °C	Doba v hodinách
800 g čtvrtky jablek	2 plechy na pečení; jeden v dolní a jeden v horní výšce zasunutí	80	5
800 g čtvrtky hrušek	2 plechy na pečení; jeden v dolní a jeden v horní výšce zasunutí	80	8
1,5 kg švestek	2 plechy na pečení; jeden v dolní a jeden v horní výšce zasunutí	80	5-9
200 g zeleniny nebo 200 g máty peprné, bazalky, apod.	2 plechy na pečení; jeden v dolní a jeden v horní výšce zasunutí	80	90 minut

Zavařování a konzervování v poloze Turbo

- Použijte čerstvou zeleninu a ovoce, dobré kvality. Měli byste je dobře oprát. Vodu nechte odkapat.
- Zajistěte, aby zavařovací sklenice byly sterilní. Použijte speciální a nové zavařovací sklenice (s víčkem se šroubovacím uzávěrem). Měly by být čisté a odolné proti vysokým teplotám. Přednostně byste měli používat jednolitrové sklenice

- Zavařovací sklenice byste neměli plnit až po okraj. Doporučujeme ponechat nahoře 2-3 cm místa.
- Víka zavařovacích sklenic pevně zašroubujte. Jinak může dojít vlivem tepla k přetečení.

Nastavení:

- Uložte zavařovací sklenice na spodní plech na pečení. Sklenice by se neměly vzájemně dotýkat.
- Na plech nalejte 80 °C horkou vodu (750 ml).
- Zavřete dvířka pečící trouby.

- Nastavte volič funkcí do polohy "☉".
- Nastavte volič teploty na 100–125 °C.
- Naprogramujte hodiny pro pečení trouby.

Upozornění

- Protože se vlivem teploty bude voda na plechu odpařovat, měli byste v případě potřeby přilít 80 °C horkou vodu. Množství vody na plechu by nikdy nemělo překročit 750 ml.
- U níže uvedených časových údajů se jedná o přibližné hodnoty. Může na to mít vliv teplota potravin, počet zavařovacích sklenic a rovněž množství potravin ve sklenicích.

Po určité době se začnou ve sklenicích tvořit bublinky, které v pravidelných časových intervalech stoupají nahoru. Je-li tomu tak, měli byste postupovat následovně:

- Při zavařování ovoce byste měli okamžitě a při konzervování zeleniny po níže uvedené době vypnout volič funkce a volič teploty, jakož i zrušit naprogramovaný čas.
- Dříve než zavařovací sklenice vytáhnete, ponechte je ještě asi 25–30 minut v pečení troubě.
- Jestliže sklenice v pečení troubě úplně vychladnou, zvýší se tvorba bakterií a kyselin. To nemůžeme doporučit.
- Jakmile jsou pracovní procesy popsané v tabulce vyřízeny, sklenice otočte a postavte je na suchou, čistou kuchyňskou utěrku. Víka musí být dole a sklenice se nemají vzájemně dotýkat. Nechejte sklenice vychladnout.

Upozornění

- Když sklenice vytáhnete z pečení trouby, neměli byste je stavět na studené nebo mokré plochy. Mohly by prasknout.

Tabulka pro zavařování a konzervování:

Potravin v 1-litrových sklenicích	Doba do vypnutí pečení trouby po tvorbě bublinek (minuty)	Následné ohřívání v pečení troubě (minuty)
Tvrdá jablka	okamžitě	15
Švestky	okamžitě	15
Višně	okamžitě	15
Třešně	okamžitě	15
Okra	10	10
Hrášek	20	10
Rajčata	15	10
Fazolové lusky	20	10

Pečení s horkým vzduchem a horním žářem



Obrázek 14

Při tomto nastavení bude teplý vzduch přicházející od horního žáru rozdělován v pečicí troubě prostřednictvím motoru pro horký vzduch.

- Nastavte volič teploty Vaší pečicí trouby na teplotu doporučenou v tabulce pro tepelnou úpravu odpovídající připravovanému pokrmu.
- Nastavte volič funkcí na výše uvedený symbol.
- Naprogramujte hodiny podle údajů v tomto návodu na obsluhu.
- Doporučuje se pečicí troubu 5 minut předežhřát.
- Dejte potraviny do nádoby uvedené v tabulce pro tepelnou úpravu. Podle tabulky pro tepelnou úpravu zvolte výšku zasunutí a dobu tepelné úpravy.
- Toto nastavení je ideálně vhodné k pečení velkých kusů masa.
- K pečení položte maso doprostřed roštu. Zasuňte pod něj plech na pečení nebo skleněnou pánev (zvláštní příslušenství), abyste v ní mohli zachytit tekutinu z masa.
- K pečení masa nebo masných výrobků byste měli na zachycovací plech nalít asi jednu sklenici vody. Tím bude za prvé pečeně mnohem měkčí a chutnější a za druhé je možno plech na pečení později jednodušeji vyčistit. Nebo použijte vhodné nádobí na pečení z kovu, popř. žáruvzdorného skla, se kterým připravujete pečení otevřeně. Nádobí postavte na rošt.
- Před pečením je možno maso 1–2 hodiny v chladničce naložit v marinádě z oleje, sójové omáčky a koření. Tím bude maso měkčí a chutnější. Vyndejte kusy masa z marinády a položte je na rošt. Zbytek marinády můžete dát do plechu na pečení, který je určen k zachycování tekutiny.
- Po ¾ doby pečení můžete kusy masa obrátit.
- Položte tepelně upravované potraviny na rošt.
- V průběhu pečení mějte zavřená dvířka pečicí trouby.
- Postarejte se o to, aby se v průběhu pečení nenacházelo v pečicí troubě kromě roštu a plechu na pečení nic jiného.
- Doba tepelné úpravy potravin se mění podle množství a velikosti potravin a rovněž možného místního kolísání napětí.
- Jestliže jste s pečením hotoví, vypněte volič funkcí a volič teploty a zrušte naprogramovaný čas.
- Vytáhněte hotový pokrm z pečicí trouby a postavte jej na bezpečné místo.
- Protože v průběhu chladnutí může být pečicí trouba ještě velmi horká, měli byste zásadně udržovat osoby, zvířata a předměty v dostatečné vzdálenosti.

Pečení s horním a dolním žářem



Obrázek 15

Tato funkce je označována jako konvenční druh ohřevu. Žár zde vyzařuje rovnoměrně shora i zdola na tepelně upravované potraviny.

- Nastavte volič teploty Vaší pečicí trouby na teplotu doporučenou v tabulce pro tepelnou úpravu odpovídající připravovanému pokrmu.
- Nastavte volič funkcí na výše uvedený symbol.
- Naprogramujte hodiny podle údajů v tomto návodu na obsluhu.
- Doporučuje se pečicí troubu 10 minut předehřát.
- Dejte potraviny do nádoby uvedené v tabulce pro tepelnou úpravu. Podle tabulky pro tepelnou úpravu zvolte výšku zasunutí a dobu tepelné úpravy.
- Tento druh ohřevu je zejména vhodný pro přípravu na jednom plechu.
- Tento druh ohřevu je přednostně doporučován u pokrmů jako jsou koláče, piškotové koláče, speciality z listkového těsta, nudlové nákypy, lasagne a pizza.
- Jestliže jste s pečením hotoví, vypněte volič funkcí a volič teploty a zrušte naprogramovaný čas.
- Vytáhněte hotový pokrm z pečicí trouby a postavte jej na bezpečné místo.
- Protože v průběhu chladnutí může být pečicí trouba ještě velmi horká, měli byste zásadně udržovat osoby, zvířata a předměty v dostatečné vzdálenosti.

Pečení s horkým vzduchem a horním / dolním žářem



Obrázek 16

Při tomto druhu provozu bude teplo přicházející od horního a dolního žáru, stejnoměrně rozdělováno v pečicí troubě prostřednictvím ventilátoru.

- Nastavte volič teploty Vaší pečicí trouby na teplotu doporučenou v tabulce pro tepelnou úpravu odpovídající připravovanému pokrmu.
- Nastavte volič funkcí na výše uvedený symbol.
- Naprogramujte hodiny podle údajů v tomto návodu na obsluhu.
- Doporučuje se pečicí troubu 10 minut předehřát.
- Dejte potraviny do nádoby uvedené v tabulce pro tepelnou úpravu. Podle tabulky pro tepelnou úpravu zvolte výšku zasunutí a dobu tepelné úpravy.
- Tento druh ohřevu je velmi dobře vhodný pro přípravu pečiva.
- Tento druh ohřevu se má používat pro tepelnou úpravu na jednom plechu.
- Jestliže jste s pečením hotoví, vypněte volič funkcí a volič teploty a zrušte naprogramovaný čas.
- Vytáhněte hotový pokrm z pečicí trouby a postavte jej na bezpečné místo.
- Protože v průběhu chladnutí může být pečicí trouba ještě velmi horká, měli byste zásadně udržovat osoby, zvířata a předměty v dostatečné vzdálenosti.

Pečení s horkým vzduchem a dolním žářem



Obrázek 17

Při tomto druhu provozu bude teplo přicházející od dolního žáru, rozdělováno v pečicí troubě prostřednictvím ventilátoru.

- Tento druh ohřevu je velmi dobře vhodný pro pokrmy, které potřebují větší teplo zespodu. Ale také pro pokrmy, které při předcházejícím pečení nebyly zespodu dostatečně propečeny.
- Nastavte volič teploty Vaší pečicí trouby na teplotu doporučenou v tabulce pro tepelnou úpravu odpovídající připravovanému pokrmu.
- Nastavte volič funkcí na výše uvedený symbol.
- Naprogramujte hodiny podle údajů v tomto návodu na obsluhu.
- Doporučuje se pečicí troubu 10 minut předeheat.
- Dejte potraviny do nádoby uvedené v tabulce pro tepelnou úpravu. Podle tabulky pro tepelnou úpravu zvolte výšku zasunutí a dobu tepelné úpravy.
- Tento druh ohřevu je vhodný pro přípravu na jednom plechu.
- Jestliže jste s pečením hotoví, vypněte volič funkcí a volič teploty a zrušte naprogramovaný čas.
- Vytáhněte hotový pokrm z pečicí trouby a postavte jej na bezpečné místo.
- Protože v průběhu chladnutí může být pečicí trouba ještě velmi horká, měli byste zásadně udržovat osoby, zvířata a předměty v dostatečné vzdálenosti.

Druh ohřevu – grilování



Obrázek 18

Tento druh ohřevu byl vyvinut pro pohodlné grilování v pečicí troubě. Velmi dobře se hodí pro grilování plátků masa, částí kuřat, karbanátků, párků a toastového chleba.

- Volič teploty pečicí trouby by měl být nastaven na uvedenou maximální teplotu.
- Nastavte volič funkcí na výše uvedený symbol.
- Naprogramujte hodiny podle údajů v tomto návodu na obsluhu.
- Doporučuje se pečicí troubu 5 minut předeheat.
- Položte grilované potraviny na dodávaný rošt a zasuňte tento rošt do výšky zasunutí, doporučené v tabulce pro tepelnou úpravu.
- V průběhu grilování mějte dvířka pečicí trouby zavřená.
- Postarejte se o to, aby se v průběhu grilovacího procesu nenacházelo v pečicí troubě kromě roštu a plechu na pečení nic jiného.
- Zasuňte do pečicí trouby přímo pod rošt plech na pečení nebo skleněnou pánev (zvláštní příslušenství). V ní se má zachycovat kapající tekutina.
- K pečení masa nebo masných výrobků byste měli na zachycovací plech nalít asi jednu sklenici vody. Tím bude za prvé pečené mnohem měkčí a chutnější a za druhé je možno plech na pečení později jednodušeji vyčistit.

- ❑ Před grilováním je možno maso 1–2 hodiny v chladničce naložit v marinádě z oleje, sójové omáčky a koření. Tím bude maso měkčí a chutnější. Vyndejte kusy masa z marinády a položte je na rošt. Zbytek marinády v nádobě můžete dát do plechu na pečení, který je určen k zachycování tekutiny. Odpařující se marináda dodá masu pěknou vůni.
- ❑ Po 2/3 grilovací doby můžete kusy masa obrátit.
- ❑ Položte grilované potraviny na rošt.
- ❑ Během grilování vychází žár pouze od horního topného grilovacího tělesa. Dbejte na to, aby se maso grilovacího tělesa nedotýkalo. Mějte prosím na paměti, že horní vrstva silných kousků masa bude křupavější než vnitřní maso.
- ❑ Grilovací doba se mění podle množství a velikosti potravin a rovněž možného kolísání napětí.
- ❑ Když jste s grilováním hotovi, vypněte volič funkce a volič teploty a zrušte naprogramovaný čas.
- ❑ Vytáhněte z pečicí trouby rošt a plech na pečení, popř. skleněnou pánev a postavte je na bezpečné místo.
- ❑ Protože v průběhu chlazení může být pečicí trouba ještě velmi horká, měli byste zásadně udržovat osoby, zvířata a předměty v dostatečné vzdálenosti.
- ❑ Když pečicí trouba vychladne, měli byste její vnitřní prostor vyčistit mycím roztokem. Tím okamžitě odstraníte eventuální zbytky jídla a pachy, které se potom při příštím použití pečicí trouby nemohou negativně projevit.

Plech na pečení, důležitá upozornění

- ❑ Pro pokrmy, které chcete tepelně upravovat v pečicí troubě, doporučujeme nádobí uvedené v tabulce pro tepelnou úpravu.
- ❑ Dodatečně k dodávanému smaltovanému plechu na pečení a roštu, můžete používat skleněné nádoby, formy na pečení a speciální plechy na pečení vhodné pro pečicí trouby, které jsou běžně k dostání v odborných prodejnách s domácími potřebami. Dodržujte přitom údaje výrobce.

- ❑ Při použití menších nádob atd., postavte tyto nádoby doprostřed roštu.

Pro smaltované plechy na pečení platí následující:

- ❑ Jestliže pečené potraviny plech na pečení kompletně nevyplní, potraviny jsou vytažené z mrazicího boxu nebo byl-li plech na pečení použitý při grilování na zachycování tekutin, může se vlivem vysokých teplot vznikajících při pečení nebo grilování, zdeformovat. Původního tvaru nabude smaltovaný plech na pečení teprve tehdy, když po ukončení práce úplně vychladne. Je to normální fyzikální proces, vznikající výměnou tepla.
- ❑ Použijete-li při přípravách nádoby ze skla, měli byste je chránit před studeným okolím, jakož i studenými a mokrymi plochami, pokud jsou ještě horké. Postavte nádobu na suchou kuchyňskou utěrku a postarejte se o pomalé vychladnutí. V opačném případě by nádoba mohla prasknout.

Obrázek 19

- Vaše pečicí trouba má 3 výšky zasunutí, které v průběhu práce můžete používat pro plech na pečení, nebo rošt. Pomocí tabulky pro tepelnou úpravu můžete pro příslušné použití určit vhodnou výšku zasunutí.

Čištění, ošetřování a údržba

Při čištění, ošetřování a údržbě dodržujte prosím následující:

1. K čištění pečicí trouby, ovládacího panelu, dvírek pečicí trouby, plechů na pečení a ostatních dílů nepoužívejte žádné tvrdé kartáče, ocelovou vlnu nebo ostré předměty, jako např. nůž. Rovněž nepoužívejte prostředky na drhnutí, čističe, popř. čisticí prostředky, které mohou způsobit poškrábání. Pro lepší viditelnost je možno zapnout žárovku pečicí trouby.
2. Vnitřní prostor pečicí trouby vytřete např. vlhkým hadrem a mycím prostředkem a nakonec vyčistěte čistou vodou. Potom jej dosucha vytřete.
3. Nepoužívejte žádné suché nebo práškové čisticí prostředky. Ovládací panel, varné pole, pečicí troubu a ostatní smaltované plochy otřete vlhkým hadrem a nakonec vytřete dosucha.
4. Na čištění v žádném případě nepoužívejte špičaté předměty nebo předměty s ostrými hranami. Používejte měkké houby a tekuté čisticí prostředky.
5. K čištění skleněných ploch používejte speciální čistič na sklo.
6. Čas od času opláchněte plynové hořáky trochou vody a mycího prostředku a vyčistěte plynové kanály kartáčem. (Části hořáků opět správně nasadte).
7. Opatrně odstraňte kapaliny obsahující kyseliny jako je citronová šťáva atd. nebo olej, popř. zbytky jídla, které se dostaly na spotřebič.
8. Čističe pro pečicí trouby a čističe pro sporáky mohou působit chemicky agresivně a způsobí eventuálně skvrny. Jejich použití nedoporučujeme.
9. Při čištění nepoužívejte žádné hořlavé prostředky jako jsou ředidla, benzin na chemické čištění, benzol nebo kyseliny.
10. Při čištění vnitřního prostoru pečicí trouby nepoužívejte žádné prostředky na drhnutí. Jinak mohou vzniknout škrábance. Zejména při čištění ovládacího panelu může dojít k setření nápisů.
11. Stoupající vodní a olejové výpary na skleněném víku, které je otevřeno a sklopeno směrem dozadu, byste měli jednou týdně otřít suchým hadrem.

- 12.** Jestliže byl ovládací panel spotřebiče znečištěn zbytky jídel, olejem nebo překypělými tekutinami, okamžitě jej očistěte.
- 13.** Je-li Váš spotřebič vybaven plochami z ušlechtilé oceli, měli byste na čištění těchto ploch používat měkkou houbu a mýdlovou vodu. Plochy z ušlechtilé oceli by se měly stírat ve směru, popř. paralelně ke směru pohybu kartáče. Na čištění nepoužívejte tvrdé, špičaté nebo škrábající předměty. Skvrny na plochách z ušlechtilé oceli okamžitě odstraňte. Jsou-li plochy z ušlechtilé oceli *mokré*, je *nutno je okamžitě setřít měkkým hadrem*, aby se zamezilo vzniku vodních skvrn.

Vyjmutí skleněného víka

Obrázek 21, 22

Skleněné víko bylo podrobena zvláštnímu tepelnému zpracování (temperování). K čištění je možné jej vytáhnout a opět nasadit. Při vytahování nebo nasazování musíte dbát na napětí závěsů. Při nastavování napětí musí být víko úplně otevřeno. Jestliže jsou varné zóny nebo podložky pod hrnce teplé, skleněné víko prosím v žádném případě nesklápějte. Nestavte na víko žádné těžké, horké nebo studené předměty. Chraňte víko před tvrdými nárazy. Vlivem nesprávného používání může skleněné víko prasknout. Pokud je pečicí trouba v provozu, mělo by být horní skleněné víko vždy otevřené. Pára tak může lépe odcházet.

Upozornění k vaření, popř. tepelné úpravě

Údaje v tabulce pro tepelnou úpravu jsou směrné hodnoty, které jsme zjistili v naší pokusné kuchyni při 230 V a teplotě okolí 20–25 °C (s vybranými pokrmy).

Výsledky, kterých dosáhnete, se mohou od směrných hodnot odlišovat; důvody:

- a) Kolísání napětí napájecí sítě.
 - b) Použití rozdílných potravin s rozdílnou kvalitou. Rozdílné výstupní teploty.
 - c) Odchyly množství použitých potravin.
 - d) Nedodržení údajů doporučených v tabulce.
 - e) Odchyly v rozměrech plechů na pečení, jejichž použití bylo doporučeno.
- Časové údaje v tabulkách platí pro zasunutí do studené pečicí trouby. Pokud bude pečicí trouba předehřívána, měl by se plech na pečení nejprve zasunout do předehřáté pečicí trouby a teprve potom spustit čas doporučený v tabulce pro tepelnou úpravu.
 - Podle našich zkušeností můžete dosáhnout dobrých výsledků také s hodnotami, které se odlišují od tabulky pro tepelnou úpravu.
 - Protože pečicí trouba bude během provozu horká, musí být děti zásadně udržovány v dostatečné vzdálenosti.

❑ Pokud je pečící trouba v provozu, neměla by se její dvířka otevírat příliš často. Jinak by se teplo mohlo nerovnoměrně rozdělovat a tím ovlivnit výsledek.

Asi 10 minut před koncem doby tepelné úpravy můžete dvířka pečící trouby krátce otevřít a zkontrolovat výsledek.

❑ Po ukončení tepelné úpravy byste měli volič funkci a volič teploty vypnout. Naprogramovaná doba tepelné úpravy na hodinách pečící trouby by se měla zrušit.

Tipy pro pečení

1. Jak zjistím, že je pečivo propečené?

10 minut před koncem doby pečení prosím zapichnete špejli (popř. jehlu na ražniči) v nejvyšším bodě pečiva. Když ji opět vytáhnete a nic na ní neulpívá, je pečivo propečené. Nyní můžete pečící troubu vypnout. Pro dobu dopečení bude využito zbytkového tepla.

2. Co udělám, jestliže se pečivo zakalilo?

Při příštím pečení přidejte do směsi poněkud méně tekutiny nebo nastavte o 10 °C nižší teplotu pečící trouby. Dodržujte prosím recepty a také dobu míchání přísad.

3. Chci vařit, popř. péci pokrm, který není uveden v tabulce. Co mám dělat?

Ke srovnání zvolte prosím v tabulce pro tepelnou úpravu podobný pokrm a jeho údaje. Nastavte o 10 °C nižší teplotu.

4. Pečivo se zvedlo uprostřed, ne však na okrajích. Co mám dělat?

Příště nastavte trochu nižší teplotu a pečivo zasuněte do pečící trouby trochu níže (nižší výška zasunutí).

5. Pečivo je na povrchu propečené a příliš suché, avšak uvnitř není propečené. Co mám dělat?

Příště nastavte trochu nižší teplotu a pečte delší dobu.

6. Přísady stékají v průběhu pečení ke straně na plech. Co mám dělat?

Příště použijte hlubší formu a dejte menší množství přísad.

7. Pečivo se nedá z formy vyklopit. Co mám dělat?

Uvolněte nožem opatrně pečivo na stranách plechu, popř. formy. Plech, popř. formu otočte a zakryjte mokřým hadrem. Příště plech, popř. formu nejdříve vymažte máslem a vysypte moukou/strouhankou.

8. Jak mohu při pečení pečiva atd. šetřit energii?

Používejte tmavé formy, které lépe drží teplo. Pečící troubu předeřhívejte pouze tehdy, je-li to výslovně vyžadováno. Při dlouhých dobách pečení vypněte pečící troubu 10 minut před koncem doby pečení; k dalšímu pečení bude zbytkové teplo dostačující. Chcete-li péci více částí pečiva, měli byste je péci současně nebo po sobě.

Tipy k pečení a grilování

1. Pečeně je velmi tmavá a nahoře částečně připálená?
Příště zasuňte pečení poněkud níže nebo nastavte nižší teplotu.
2. Pečeně vypadá dobře, avšak šťáva je připálená?
Příště použijte menší nádobu nebo více šťávy. Protože se šťáva teplem odpařuje, můžete při pečení trochu kapaliny podlévat.
3. Kusy masa nejsou stejnoměrně upečené?
Kusy masa by měly být stejně silné a velké. Měly by být uspořádány pokud možno uprostřed a ne příliš na kraji. Kusy masa byste měli po $\frac{2}{3}$ doby otočit.

Co dělat, když ...

1. Pečící trouba nefunguje:

Zkontrolujte, zda byly naprogramovány hodiny pečící trouby. Musí být nastaven volič funkcí a volič teploty.

Zkontrolujte, zda je zastrčená zástrčka napájení el. proudem a je-li zásuvka pod proudem.

Zkontrolujte pojistky ve Vaší domácnosti. Zkontrolujte, zda není vypnutý proud.

2. Sporák nefunguje:

Zkontrolujte, zda je k dispozici zásobování plynem (pro přezkoušení nikdy nepoužívejte oheň).

Zkontrolujte, zda je otevřený plynový kohoutek, zda jsou správně usazeny díly hořáku.

Zkontrolujte, zda nejsou ucpané plynové kanály (otvory pro výstup plynu). V případě potřeby je vyčistěte.

Vyčistěte hlavy hořáku. Zkontrolujte, zda je zastrčena zástrčka napájení el. proudem pečící trouby a je-li zásuvka pod proudem.

Zkontrolujte pojistky ve Vaší domácnosti. Zkontrolujte, zda není vypnutý proud.

Zkontrolujte, zda fungují plynové varné zóny.

Jestliže jste dodrželi tato opatření a sporák nebo pečící trouba stále ještě nefungují, obraťte se na nejbližší **servisní službu**.

Dojde-li k zápachu plynu, aniž by byl spotřebič v provozu, musíte okamžitě zavřít přívod plynu.

3. Žárovka v pečicí troubě nefunguje:

Překontrolujte domovní pojistku a jestli nedošlo k výpadku elektrického proudu.

Zkontrolujte, zda je zastrčená zástrčka napájení el. proudem a je-li zásuvka pod proudem.

Není-li porucha v oblasti proudového napájení, musíte vyměnit žárovku v pečicí troubě. Postupujte následovně:

Vytáhněte zástrčku připojovacího kabelu pečicí trouby ze zásuvky.

Ochranu žárovky pečicí trouby z umělé hmoty vytočte směrem doleva a vyjměte.

Vyměňte starou žárovku pečicí trouby za novou.

Novou žárovku obdržíte u naší servisní služby.

Namontujte znovu ochranu žárovky pečicí trouby z umělé hmoty.

Zástrčku připojovacího kabelu pečicí trouby zastrčte do zásuvky.

Otáčením voliče funkcí přezkoušejte funkci žárovky v pečicí troubě.

Pokud jste dbali na tato opatření a sporák nebo pečicí trouba ještě stále nefungují, obraťte se na nejbližší **servisní službu**.

Jestliže zavoláte servisní službu, uveďte prosím sériové číslo Vašeho spotřebiče.

Sériové číslo spotřebiče je uvedeno na typovém štítku, který najdete na krytu pečicí trouby uvnitř na levé straně. K tomu prosím otevřete dvířka a vytáhněte zásuvku pečicí trouby.

Dole vidíte příklad tohoto typového štítku.

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

Jestliže čísla na této nálepce a daný problém přesně vylíčíte servisní službě, přispějete k tomu, aby Vám servisní služba mohla pomoci ještě rychleji a efektivněji.

Tabulka pro tepelnou úpravu



Pokrm	Plech na pečení / Forma na pečení / Nádoba	Teplota ve °C	Trvání v min.	Výška zasunutí	Teplota ve °C	Trvání v min.	Výška zasunutí
Koláč	Koláčová forma	160-170	55-65	2			
Piškotový koláč	Dortová forma Ø 26 cm	155-165	35-45	2			
Placičky	Plech na pečení	160-170	20-35	3			
Piškot	Plech na pečení	160-170	15-30	3			
Paštika z křehkého těsta	Plech na pečení	165-175	30-40 (*)	2			
Paštika z listkového těsta	Plech na pečení	180-190	45-55	2			
Dort z listkového těsta	Plech na pečení	210-220	25-35	2			
Housky	Plech na pečení	160-170	30-40	2			
Pizza	Plech na pečení nebo kulatá skleněná forma na pečení	180-190	35-50	2			
Jablkový dort	Dortová forma	180-190	30-40	2			
Ovocný koláč	Koláčová forma	160-170	55-65	2			
Bezé	Plech na pečení						
Nudlový nákyp	Čtvercová skleněná nákypová forma	175-185	55-65	2			
Lasagne	Čtvercová skleněná nákypová forma	175-185	55-65	2			
Zapékaná zelenina	Oválná skleněná nákypová forma	190-200	55-65	2			
Telecí pečeně	Pekáč s pokličkou	185-195	65-75	2			
Dušená zelenina	Hrnc na dušení s pokličkou	165-180	75-85	2			

* nepředehřívát



Pokrmý	Plech na pečení / Forma na pečení / Nádoba	Teplota ve °C	Trvání v min.	Výška zasunutí	Teplota ve °C	Trvání v min.	Výška zasunutí
Ryba v nádobě z pálené hlíny	Oválná forma na dušení	190-200	35-45	2			
Telecí maso s omáčkou	Hluboká skleněná kulatá forma						
Ryba (1 kg)	Na roštu nebo na plechu na pečení				250-280	15-25	3
Hovězí biftek (tloušťka 1 cm)	Rošt a pod ním plech na pečení						
Hovězí biftek (tloušťka 2 cm)	Rošt a pod ním plech na pečení				240-280	20-25	3
Grilovaný karbanátek (500 g)	Rošt a pod ním plech na pečení						
Kousky kuřete (500 g)	Na roštu nebo na plechu na pečení						
Frankfurtské párky, salám	Rošt a pod ním plech na pečení						
Toast	Rošt a pod ním plech na pečení						
Grilovaný krocan (3 kg)	Rošt a plech na pečení na stejné úrovni				170-190	90-110	1
Celý kohout (1 kg)	Rošt a pod ním plech na pečení				230-240	40-50	2
Jehněčí kýta s omáčkou (1½ kg)	Hluboká skleněná kulatá forma na roštu				170-190	90-110	1

* nepřehřívát



Pokrmý	Plech na pečení / Forma na pečení / Nádoba	Teplota ve °C	Trvání v min.	Výška zasunutí	Teplota ve °C	Trvání v min.	Výška zasunutí
Koláč	Koláčová forma	165-175	55-65	2	165-175	55-65	2
Piškotový koláč	Dortová forma Ø 26 cm	165-180	30-40	2	165-180	30-35	2
Placičky	Plech na pečení	165-175	20-35	2	155-165	20-35	2
Piškot	Plech na pečení	165-175	15-30	2	160-170	15-30	2
Paštika z křehkého těsta	Plech na pečení	165-175	30-40(*)	2	160-170	30-40 (*)	2
Paštika z listkového těsta	Plech na pečení	190-200	45-55	2	180-190	45-55	2
Dort z listkového těsta	Plech na pečení	220-230	25-35	2	220-230	25-35	2
Housky	Plech na pečení				170-180	35-50	2
Pizza	Plech na pečení nebo kulatá skleněná forma na pečení	190-200	25-35	2	185-195	30-35	2
Jablkový dort	Dortová forma	200-210	25-35	2	190-200	35-40	2
Ovocný koláč	Koláčová forma	165-175	55-65	2	165-175	55-60	2
Bezé	Plech na pečení	150-170	30-35		160-170	25-35	2
Nudlový nákyp	Čtvercová skleněná nákypová forma	180-190	55-65	2	180-190	55-65	2
Lasagne	Čtvercová skleněná nákypová forma	180-190	55-65	2	180-190	55-65	2
Zapékaná zelenina	Oválná skleněná nákypová forma						
Telecí pečené	Pekáč s pokličkou				185-195	65-75	2
Dušená zelenina	Hrnc na dušení s pokličkou				155-175	75-85	2
Ryba v nádobě z pálené hlíny	Oválná forma na dušení				190-200	35-40	2
Telecí maso s omáčkou	Hluboká skleněná kulatá forma				180-190	40-60	2

* nepředehřívát



Pokrmý	Plech na pečení / Forma na pečení / Nádoba	Teplota ve °C	Trvání v min.	Výška zasunutí	Teplota ve °C	Trvání v min.	Výška zasunutí
Ryba (1 kg)	Na roštu nebo na plechu na pečení						
Hovězí biftek (tloušťka 1 cm)	Rošt a pod ním plech na pečení						
Hovězí biftek (tloušťka 2 cm)	Rošt a pod ním plech na pečení						
Grilovaný karbanátek (500 g)	Rošt a pod ním plech na pečení						
Kousky kuřete (500 g)	Na roštu nebo na plechu na pečení				220-240	35-50	2
Frankfurtské párky, salám	Rošt a pod ním plech na pečení						
Toast	Rošt a pod ním plech na pečení						
Grilovaný krocan (3 kg)	Rošt a plech na pečení na stejné úrovni						
Celý kohout (1 kg)	Rošt a pod ním plech na pečení						
Jehněčí kýta s omáčkou (1½ kg)	Hluboká skleněná kulatá forma na roštu				170-185	90-110	2

* nepředehřívát



Pokrmý	Plech na pečení / Forma na pečení / Nádoba	Teplota ve °C	Trvání v min.	Výška zasunutí	Teplota ve °C	Trvání v min.	Výška zasunutí
Koláč	Koláčová forma						
Piškotový koláč	Dortová forma Ø 26 cm						
Placičky	Plech na pečení						
Piškot	Plech na pečení						
Paštika z křehkého těsta	Plech na pečení						
Paštika z listkového těsta	Plech na pečení						
Dort z listkového těsta	Plech na pečení						
Housky	Plech na pečení						
Pizza	Plech na pečení nebo kulatá skleněná forma na pečení	200-220	30-45	2			
Jablkový dort	Dortová forma						
Ovocný koláč	Koláčová forma	155-165	50-65	2			
Bezé	Plech na pečení						
Nudlový nákyp	Čtvercová skleněná nákypová forma						
Lasagne	Čtvercová skleněná nákypová forma						
Zapékaná zelenina	Oválná skleněná nákypová forma						
Telecí pečené	Pekáč s pokličkou						
Dušená zelenina	Hrnc na dušení s pokličkou						
Ryba v nádobě z pálené hlíny	Oválná forma na dušení						
Telecí maso s omáčkou	Hluboká skleněná kulatá forma	180-190	40-60	2			

* nepředehřivat



Pokrmý	Plech na pečení / Forma na pečení / Nádoba	Teplota ve °C	Trvání v min.	Výška zasunutí	Teplota ve °C	Trvání v min.	Výška zasunutí
Ryba (1 kg)	Na roštu nebo na plechu na pečení	190-200	30-50	2	260	15-25	3
Hovězí biftek (tloušťka 1 cm)	Rošt a pod ním plech na pečení				260	15-25	3
Hovězí biftek (tloušťka 2 cm)	Rošt a pod ním plech na pečení				260	20-35	3
Grilovaný karbanátek (500 g)	Rošt a pod ním plech na pečení				260	15-25	3
Kousky kuřete (500 g)	Na roštu nebo na plechu na pečení				260	20-25	3
Frankfurtské párky, salám	Rošt a pod ním plech na pečení				260	4-10	3
Toast	Rošt a pod ním plech na pečení				260	2-5	3
Grilovaný krocán (3 kg)	Rošt a plech na pečení na stejné úrovni						
Celý kohout (1 kg)	Rošt a pod ním plech na pečení						
Jehněčí kýta s omáčkou (1½ kg)	Hluboká skleněná kulatá forma na roštu						

* nepředehřivat

Technické údaje – plyn

Hořák		Druh plynu									
Zde Vám ukážeme, které druhy plynu můžete použít a hodnoty, které jsou s daným druhem plynu spojené.		G-20 (HS 37,78 MJ/ m ³)	G-20 (HS 32,51 MJ/ m ³)	G-25 (HS 32,49 MJ/ m ³)	G-25 (HS 32,49 MJ/ m ³)	G-30 (HS 49,47 MJ/ kg)	G-30 (HS 49,47 MJ/ kg)	GZ-35 (HS 25,8 MJ/ m ³)	GZ-50 (HS 35,9 MJ/ m ³)	GPB (HS 48,6 MJ/ kg)	
Tlak plynu	mbar	20	25	20	25	29	50	13	20	36	
Hořák, velká plynová varná zóna	Tryska	mm	1.16	1.10	1.34	1.21	0.85	0.75	1.65	1.24	0.85
	Obtok-tryška	mm	0.67	0.57	0.67	0.67	0.42	0.42	0.86	0.7	0.42
	vstup max. ní výkon	kW	3	3	3	3	3	3	3	3	3
	výkon min.		≤0.9	≤0.9	≤0.9	≤0.9	≤0.9	≤1.3	≤0.9	≤0.9	≤0.9
	Průtok plynu při 15 °C a 1013 mbar	m ³ /h g/h	0.285 -	0.331 -	0.332 -	0.332 -	- 218	- 218	0.418 -	0.3 -	- 222
Hořák, normální plynová varná zóna	Tryska	mm	0.97	0.91	1	0.94	0.65	0.58	1.31	1.05	0.65
	Obtok-tryška	mm	0.55	0.5	0.55	0.55	0.35	0.35	0.75	0.57	0.35
	vstup max. ní výkon	kW	1.75	1.75	1.75	1.75	1.75	1.75	1.75	1.75	1.75
	výkon min.		≤0.6	≤0.6	≤0.6	≤0.6	≤0.6	≤0.7	≤0.6	≤0.6	≤0.6
	Průtok plynu při 15 °C a 1013 mbar	m ³ /h g/h	0.167 -	0.193 -	0.194 -	0.194 -	- 127	- 127	0.243 -	0.175 -	- 129
Hořák, malá plynová varná zóna	Tryska	mm	0.72	0.68	0.77	0.72	0.50	0.43	1.06	0.80	0.50
	Obtok-tryška	mm	0.45	0.42	0.45	0.45	0.28	0.28	0.67	0.50	0.28
	vstup max. ní výkon	kW	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	výkon min.		≤0.35	≤0.35	≤0.35	≤0.35	≤0.35	≤0.40	≤0.35	≤0.35	≤0.35
	Průtok plynu při 15 °C a 1013 mbar	m ³ /h g/h	0.095 -	0.11 -	0.111 -	0.111 -	- 73	- 73	0.139 -	0.1 -	- 74

Содержание

Перед подключением	325
Экологичная утилизация	325
Утилизация старой плиты	325
Утилизация упаковки	325
Указания по технике безопасности и предупреждения	326
Указания по монтажу	326
Регулировка ножек плиты	326
Установка плиты	326
Электроснабжение и правила безопасности	327
Газоподключение и правила безопасности	327
Важные указания	328
Ваша новая плита	330
Панель обслуживания и газовые конфорки	331
Газовые конфорки	331
Как пользоваться газовыми конфорками	332
Духовой шкаф	333
Регулятор температуры	333
Выключатель духового шкафа	333
Как пользоваться духовым шкафом	335
Программирование духового шкафа	335
Режимы работы	335
Установка часов	336
Ручной режим	336
Полуавтоматический режим	337
Автоматический режим	338

Программирование сигнала	339
Выбор звучания сигнала	339
Размораживание с помощью духового шкафа ...	339
Духовой шкаф в положении турбо-нагрева	340
Сушка овощей и фруктов в режиме турбо-нагрева	342
Консервирование в режиме турбо-нагрева	343
Приготовление пищи с помощью горячего воздуха и верхнего нагрева	344
Приготовление пищи в режиме верхнего и нижнего нагрева	345
Приготовление пищи в режиме горячего воздуха и верхнего/нижнего нагрева ...	346
Приготовление пищи с использованием горячего воздуха и нижнего нагрева	347
Режим поджаривания на гриле	348
Важная информация, касающаяся противней	349
Чистка, уход и техобслуживание	350
Как снять стеклянную крышку	351
Рекомендации по приготовлению пищи	352
Рекомендации по выпечке	353
Рекомендации по поджариванию	354
Что делать, если...	354
Таблица с рекомендациями по приготовлению пищи	356
Технические параметры газа	363

Перед подключением

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

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

Экологичная утилизация

Утилизация старой плиты

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

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

Утилизация упаковки

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

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

Обратите, пожалуйста, внимание!

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

Указания по технике безопасности и предупреждения

1. Снимите упаковку и проконтролируйте плиту на наличие повреждений, которые могли возникнуть при транспортировке. Ни в коем случае не вводите в эксплуатацию поврежденную плиту. Лучше всего сразу обратиться в Службу сервиса Вашего района.
2. После того как Вы сняли упаковку, поставьте плиту в предназначенное для нее место.
3. Прочтите, пожалуйста, внимательно данную инструкцию по эксплуатации и сохраните ее в надежном месте, недалеко от плиты, на случай, если возникнет необходимость прочесть ее еще раз.
4. Данная инструкция по эксплуатации действительна для различных моделей плит. Обращайте, пожалуйста, особое внимание на указания, относящиеся к Вашей плите. Откройте, пожалуйста, складные страницы с рисунками и во время чтения инструкции рассматривайте пояснительные рисунки.

Указания по монтажу

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

Регулировка ножек плиты

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

Установка плиты

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

Рисунок 1

1. Прикрепите к задней стенке плиты имеющиеся в комплекте поставки проставки.
2. Внесите, пожалуйста, в данную инструкцию для заметки вид газа, на который рассчитана Ваша плита (указано в фирменной табличке).

Рисунок 2

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

Электроснабжение и правила безопасности

1. Для Вашей плиты необходим предохранитель, рассчитанный на силу тока 16 А. Если есть необходимость, поручите установку специалистам Службы сервиса.
2. Плита рассчитана на эксплуатацию под напряжением 220–240 В. Если напряжение в сети электропитания Вашего района не соответствует этому значению, то Вам необходимо обратиться за советом в Службу сервиса нашей фирмы.
3. Электроподключение плиты должно проводиться только к безопасной сетевой розетке, смонтированной согласно предписаниям. Если у Вас нет такой розетки, то обратитесь за помощью к специалистам Службы сервиса нашей фирмы. Если Вы будете пользоваться обыкновенной розеткой, то в этом случае фирма-изготовитель не несет никакой ответственности за возникшие повреждения.
4. Безопасная сетевая розетка должна находиться в хорошо доступном месте недалеко от плиты. Удлинителями пользоваться нельзя.
5. Питающий кабель плиты не должен прикасаться к ее нагретым участкам. Проследите, чтобы питающий кабель не касался задней стенки плиты. В противном случае он может быть поврежден, что приводит к короткому замыканию.

Газоподключение и правила безопасности

1. Вид газа, на котором может работать плита, указан в фирменной табличке (расположена на задней стенке плиты). Информацию о видах газа, который также пригоден для эксплуатации Вашей плиты, и соответствующих газовых горелках Вы найдете в таблице с техническими данными после таблиц с рекомендациями по приготовлению пищи. Если газ, которым Вы пользуетесь, отличается от газа, указанного в табличке, то обратитесь к специалистам Службы сервиса, чтобы они провели переналадку Вашей плиты.
2. Подключите плиту к системе газоснабжения с помощью как можно более короткого и герметичного шланга. Из соображений безопасности максимально допустимая длина шланга подключения к системе газоснабжения не должна превышать (см. предписания).

Рисунок 3

3. В зависимости от местных условий, например, от того, где находится элемент подключения к системе газоснабжения, присоединительный шланг можно расположить как слева, так и справа на плите. Если Вы изменили положение шланга, то после этого Вам необходимо затянуть хомут крепления шланга к элементу подключения.

4. После того как газовый шланг был присоединен к элементу подключения к системе газоснабжения, Вам необходимо проверить место подключения на герметичность. Для этого выключатели конфорок на панели управления должны быть закрыты, а кран системы подключения к газоснабжению открыт. Место подключения, с целью контроля, следует смазать мыльной водой или нанести на него пену. Если газопровод или место подключения негерметичны, то в местах выхода газа будут образовываться пузырьки, а слой пены разойдется. В этом случае подачу газа следует **непрерывно** прекратить и проконтролировать всю систему подключения.
5. Для проверки герметичности ни в коем случае не следует пользоваться спичками, открытым пламенем или зажигалками.
6. Во избежание образования негерметичных мест в системе подключения к газоснабжению *шланг подачи газа не должен быть слишком натянут.*
7. Газовый шланг не должен прикасаться к нагретым участкам плиты. Лучше, чтобы шланг совсем не касался плиты. В противном случае шланг может быть поврежден, что повышает **пожароопасность!**

Указания

Информацию о видах газа и используемых горелках Вы найдете в таблице «Технические параметры газа» в конце данной инструкции.

Важные указания

1. Продукция нашей фирмы отвечает требованиям действующих Предписаний по технике безопасности для электроприборов.

Ремонт плиты должен проводиться только силами квалифицированных специалистов Службы сервиса, обученных на нашей фирме. После неквалифицированного ремонта плита может превратиться для Вас в источник опасности.
2. При эксплуатации плиты ее поверхность становится горячей. Внутренняя поверхность духового шкафа, нагревательные элементы и отверстие, через которое выходит пар, становятся очень горячими. После выключения плиты они остаются еще некоторое время горячими. Поэтому будьте осторожны и не прикасайтесь к плите, пока она не остынет. Особенно следует держать подальше от плиты детей и домашних животных.
3. Никогда не оставляйте без присмотра блюда, которые Вы приготавливаете на жиру или масле. При перегреве они могут воспламениться. Ни в коем случае не лейте в горячие жир или масло воду.
Вы можете ошпариться! Накройте посуду крышкой, чтобы пламя погасло, и выключите конфорку. Не оставляйте также без присмотра горячее масло, готовые блюда и т. д., так как о них можно обжечься. Проведите программирование часов духового шкафа.
4. Данная газовая плита предназначена только для использования в домашнем хозяйстве. На производстве ею пользоваться нельзя.

5. Прежде чем включить духовой шкаф, необходимо провести установку регулятора температуры и выключателя духового шкафа, и запрограммировать часы.
6. Используйте, пожалуйста, плиту только для приготовления продуктов питания или для разогрева уже готовых блюд. Ни в коем случае нельзя использовать плиту для каких-либо иных целей (например, для обогрева помещения, в качестве шкафа или кладовки, для сушки неподходящих продуктов питания или прочих предметов, как, например, одежда, или для сушки домашних животных).
7. Перед тем как начать пользоваться газовой плитой, уберите от нее подальше все предметы, которые могут воспламениться, например, занавески, гардины, бумагу или другие горючие материалы. Ни в коем случае не храните в или на плите предметы, которые могут воспламениться. Никогда не храните на или внутри плиты предметы из горючих материалов.
8. Позаботьтесь о том, чтобы помещение, в котором установлена газовая плита, хорошо проветривалось через окна. Для устранения образующегося при приготовлении пищи чада мы рекомендуем дополнительно включать вытяжной колпак.
9. До тех пор, пока духовой шкаф работает, непременно держите верхнюю крышку плиты открытой. Таким образом вытяжному колпаку будет легче улавливать образующийся пар.
10. Не подносите руки близко к шарнирам крышки плиты или к дверце духового шкафа, так как Вы можете их прижать. Проведите программирование часов духового шкафа.
11. Во время поджаривания продуктов дверца духового шкафа всегда должна быть закрыта. Не кладите на открытые дверцу духового шкафа или выдвижной ящик ничего тяжелого, так как плита может наклониться или опрокинуться.
12. Ни в коем случае не лейте воду в горячий духовой шкаф, так как можно повредить его эмалированную поверхность.
13. Постарайтесь не брызгать водой на стекло дверцы духового шкафа, пока он еще не остыл.
14. Никогда не ставьте противни на эмалированное дно духового шкафа и не выстилайте его алюминиевой фольгой или чем либо подобным, иначе в этом месте образуется скопление тепла. В этом случае продолжительность приготовления не будет соответствовать расчетной, и эмалированное покрытие будет повреждено.

15. Если Ваша газовая плита оснащена стеклянной крышкой: никогда не накрывайте плиту крышкой, если газовые конфорки или электрическая плитка еще работают или не остыли. Никогда не ставьте на эту крышку тяжелые, очень горячие или очень холодные предметы, иначе она сломается. В противном случае стеклянная посуда может лопнуть.
16. Дверца духового шкафа должна хорошо закрываться. Следите за тем, чтобы уплотнительные элементы дверцы всегда были чистыми.
17. Не кладите в нижний ящик плиты никаких тяжелых предметов или предметов из воспламеняющихся материалов.
18. При работе духового шкафа в нижнем выдвижном ящике накапливается тепло. Вы можете, например, поставить в ящик приготовленное блюдо, чтобы оно оставалось горячим.
19. Если плита не находится в эксплуатации, извлеките штепсельную вилку сетевого шнура из розетки и прекратите подачу газа.
20. Необходимо защищать плиту от воздействия солнца, снега или дождя, а также других негативных факторов, например, таких, как пыль.

Ваша новая плита

Указания

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

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

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

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

Рисунок 4

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

Панель обслуживания и газовые конфорки

Рисунки 5, 6

1. Выключатель правой передней газовой конфорки
2. Выключатель правой задней газовой конфорки
3. Выключатель левой задней газовой конфорки
4. Выключатель левой передней газовой конфорки
5. Регулятор температуры
6. Лампочка предупредительной сигнализации
7. Выключатель духового шкафа
8. Часы для духового шкафа
9. Газовая конфорка маленького диаметра
10. Газовая конфорка среднего диаметра
11. Газовая конфорка среднего диаметра
12. Газовая конфорка большого диаметра

Газовые конфорки

Указания

Рисунок 7

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

Рисунки 8, 9

3. После чистки и перед использованием газовой конфорки Вам необходимо проконтролировать, правильно ли установлены ее элементы.

4. Проконтролируйте, пожалуйста, правильно ли установлена над газовыми конфорками решетка для кастрюль.
5. Если варочная панель изготовлена из нержавеющей стали, то для ее чистки ни в коем случае нельзя использовать острые предметы. Для этой цели лучше всего пользоваться мягкими губками и жидкими чистящими средствами. Пользуйтесь только мягкими губками и жидкообразными чистящими средствами, так как поверхность из нержавеющей стали очень легко оцарапать.
6. При использовании и чистке запальных устройств Вашей плиты будьте, пожалуйста, очень осторожны. Потому что нельзя забывать, что в результате сильного удара по запальному устройству его можно повредить.
7. Если газовые конфорки сильно нагреты, то необходимо проследить за тем, чтобы на эмалированную верхнюю крышку газовой горелки не попала вода. При чистке духового шкафа изнутри нельзя пользоваться абразивными чистящими средствами. Для чистки эмалированных крышек газовых горелок нельзя использовать разъедающие чистящие средства, так как они могут повредить эмаль, и на ней образуются пятна, которые больше не удаются вывести.
8. Вам следует также следить за тем, чтобы пламя газовой горелки соприкасалось с дном кастрюли, которой Вы пользуетесь. Таким образом Вам удастся сэкономить энергию и уменьшить расход газа.

9. Если Вы захотите поставить на маленькую конфорку кастрюлю диаметром менее 12 см или кофейник для приготовления турецкого кофе, то Вам придется воспользоваться для этого специальной подставкой, имеющейся в комплекте поставки газовой плиты.
10. Ниже приведены диаметры кастрюль и соответствующие им размеры конфорок. Если Вы берете кастрюли других диаметров, то конфорки будут не очень эффективно использоваться.

Кастрюли

Вам следует пользоваться кастрюлями перечисленных ниже размеров:

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

Теплопроизводительность газовых конфорок


Рисунок 9

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

Как пользоваться газовыми конфорками

Рисунок 10


HSV 442 P EU

Для того чтобы зажечь газовую горелку, необходимо нажать на соответствующий выключатель и повернуть его влево до положения воспламенения «».

Убедитесь, пожалуйста, что конфорка включена!

Если нет, то весь процесс следует повторить

Указания


Если Вы оставите выключатель конфорки в положении воспламенения «», то запальное устройство будет продолжать процесс воспламенения. Теперь нажмите на электронное запальное устройство. Все запальные устройства воспламеняются одновременно.

Во время приготовления пищи конфорки могут, например, из-за перелившейся через край кастрюли жидкости или сильного сквозняка, погаснуть. Если это случилось, немедленно переведите выключатель конфорки в положение выключения и хорошенько проветрите помещение. Проведите чистку горелки и конфорки и продолжайте процесс приготовления

HSV 442 K EU

HSV 458 G EU

HSV 465 A EU

Для того чтобы зажечь газовую горелку, необходимо полностью вдавить соответствующий выключатель и, не отпуская его, повернуть влево до положения воспламенения «». Все запальные устройства воспламеняются одновременно.

Подержите выключатель нажатым в течение прибл. 10 секунд: в результате этого тепловыделяющая система разогревается и конфорка будет продолжать гореть.

Если газовая горелка по какой-либо причине погаснет, то устройство защиты от перегрева «заботится» о том, чтобы подача газа автоматически прекратилась.

Убедитесь, пожалуйста, что конфорка включена!
Если нет, то весь процесс следует повторить

Если Вы оставите выключатель конфорки в положении воспламенения «*», то запальное устройство будет продолжать процесс воспламенения. Теперь нажмите на электронное запальное устройство.

Вы можете подбирать высоту пламени в соответствии с приготавливаемым блюдом, устанавливая выключатель между символами высокого и низкого пламени.

Если Вы сварили все, что запланировали, то переведите, пожалуйста, выключатель конфорки, которой Вы пользовались, в положение выключения.



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



Высокое пламя

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



Низкое пламя

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

Духовой шкаф

Регулятор температуры

Рисунок 11

Цифры, изображенные вокруг регулятора температуры, соответствуют устанавливаемым значениям температуры нагрева духового шкафа. Ступени нагрева и продолжительность приготовления блюд отличаются друг от друга.

В приложении к данной инструкции Вы найдете таблицы с рекомендациями по приготовлению пищи с использованием Вашей газовой плиты. Что касается температуры нагрева и функций, то в качестве ориентировочных значений берите, пожалуйста, данные из таблицы.









Температуру нагрева духового шкафа можно регулировать плавно. Вы можете, например, установить температуру где-нибудь между 50 °C и 260 °C.

При повороте регулятора температуры загорается индикаторная лампочка. Она гаснет, как только достигается установленная температура нагрева, и загорается снова при дополнительном нагреве.

Выключатель духового шкафа

Рисунок 12

Ручка выбора функций устанавливается в различные положения. В каждом из положений активируются различные функции. Какие функции можно выбирать с помощью данной ручки – все это Вы можете узнать из таблицы «Положения ручки выбора функций» и раздела «Как пользоваться духовым шкафом», где информация приведена в виде текста и таблицы.

ПОЛОЖЕНИЕ	ФУНКЦИЯ	ПОЯСНЕНИЯ
	Выключено	Духовой шкаф не включен.
	Лампочка освещения духового шкафа Двигатель вентилятора	Начинает работать только двигатель вентилятора, вызывающий циркуляцию воздуха. Нагрева не происходит. Данная функция идеально подходит для размораживания замороженных продуктов.
	Лампочка духового шкафа, регулятор температуры, индикаторная лампочка, двигатель вентилятора, турбо-нагревательный элемент	Горячий воздух циркулирует внутри духового шкафа с высокой скоростью и попадает в каждый его уголок. При этом расходуется меньше тепла и скорость приготовления продуктов увеличивается.
	Лампочка духового шкафа, регулятор температуры, индикаторная лампочка, двигатель вентилятора, нагревательный элемент вверху	Поднимающийся снизу горячий воздух распределяется вентилятором по всему духовому шкафу.
	Лампочка духового шкафа, регулятор температуры, индикаторная лампочка, нагревательный элемент внизу, нагревательный элемент вверху	При нижнем и верхнем нагреве противень нагревается со всех сторон. В результате этого приготавливаемые продукты равномерно прогреваются снизу и сверху.
	Лампочка духового шкафа, регулятор температуры, индикаторная лампочка, двигатель вентилятора, нагревательный элемент внизу, нагревательный элемент вверху	Воздух, нагреваемый верхним и нижним элементами, распределяется вентилятором по всему духовому шкафу.
	Лампочка духового шкафа, регулятор температуры, индикаторная лампочка, двигатель вентилятора, нагревательный элемент внизу	Воздух, нагреваемый нижним элементом, распределяется вентилятором по всему духовому шкафу.
	Лампочка освещения духового шкафа Регулятор температуры Индикация нагревательный элемент гриля	Включен гриль. Этот вид нагрева используется преимущественно для поджаривания продуктов. Регулятор температуры должен быть установлен на максимальную температуру.

Как пользоваться духовым шкафом

Это важно:

Прежде чем включить духовой шкаф, необходимо провести установку регулятора температуры и выключателя духового шкафа, и запрограммировать часы.

Программирование духового шкафа

Рисунок 20

Электронное программирование

А) Сигнал

Используется для программирования тона сигнала.

В) Продолжительность приготовления

Используется для программирования продолжительности приготовления продуктов.

С) Окончание приготовления

Используется для программирования часов, которые служат для автоматического выключения духового шкафа.

Д) Установка вручную

Используется в случае, если одна из запрограммированных установок больше не нужна, и если есть необходимость в немедленном активировании установленной функции.




Е) Перевод назад

Используется для перевода часов назад.

Ф) Перевод вперед

Используется для перевода часов вперед.

Индикация

- 1  Если это слово горит постоянно, то это значит, что духовой шкаф запрограммирован.
- 2  Если этот символ горит постоянно, то это значит, что духовой шкаф работает.
- 3  Если этот символ горит постоянно, то это значит, что предупредительный сигнал запрограммирован.

Режимы работы

1. **Ручной режим:**
Вы начинаете и заканчиваете процесс приготовления блюда самостоятельно.
2. **Полуавтоматический режим:**
Вы начинаете процесс приготовления блюда самостоятельно, а духовой шкаф автоматически выключается по истечении установленного времени.
3. **Автоматический режим:**
К установленному времени духовой шкаф автоматически включается и затем так же автоматически выключается по истечении установленного времени.

Предупреждение:

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

В этом случае Вам придется снова запрограммировать часы.

Указание:

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

После того как Вы запрограммировали Ваш духовой шкаф, нельзя одновременно нажимать на клавиши **D** или **B/C**, иначе программа сотрется. При отключении электроэнергии программа часов стирается.

Указание:

Не оставляйте плиту без присмотра, если Вы для выпечки пирогов или хлеба выбрали полуавтоматический или автоматический режим работы духового шкафа. Эти мучные изделия особенно хорошо накапливают тепло, так что фактическая продолжительность выпечки может быть короче, чем приведенная в таблице с рекомендациями по приготовлению различных блюд.

Если Вы, после установки полуавтоматического или автоматического режима, вынуждены покинуть дом, то установите температуру на 10 °C ниже, а продолжительность приготовления на 5 минут короче, чем приведенное в таблице самое низкое значение.

Установка часов

Как только Вы вставите вилку плиты в сетевую розетку, на дисплее тут же начнет мигать: 00:00. Это значит, что необходимо выполнить установку часов.

Это важно для того, чтобы можно было воспользоваться другими функциями плиты. Для начала Вам необходимо одновременно нажать сразу на три кнопки. Для этого Вам необходимо выполнить следующее:


- Нажмите левой рукой на кнопки **B** и **C** и не отпускайте их.
- Правой рукой установите с помощью кнопок **E** и **F** актуальное время суток.
- Вам следует постараться нажать на кнопки **B** и **C** действительно одновременно.

- Если Вы теперь все кнопки отпустите, то часы будут показывать актуальное время.
- После установки часов обратите внимание на то, чтобы ручка выбора функций и регулятор температуры находились в положении выключения. Если часы установлены, то духовой шкаф автоматически переключается на ручной режим. Для того чтобы изменить эту установку, необходимо выполнить указания, приведенные в разделе «Остановка ручного режима».


Ручной режим

Что это значит:

В этом режиме Вы начинаете процесс приготовления пищи без предварительного программирования и заканчиваете его так же самостоятельно, когда Вам захочется.

- Установите регулятор температуры в необходимое Вам положение.
- Нажмите на кнопку **D**. Духовой шкаф заработает. На дисплее электронных часов появится символ , обозначающий ручной режим. Это значит, что духовой шкаф будет работать до тех пор, пока Вы его сами не выключите. На панели обслуживания горит индикаторная лампочка, которая показывает, что элементы нагрева находятся в режиме работы.

Остановка ручного режима:

- Нажмите один раз на кнопку **B** или **C**.
- Затем нажмите сначала на кнопку **F**, а затем – на кнопку **E**.
- Духовой шкаф перестанет работать и на дисплее погаснет символ .
- Прозвучит предупредительный сигнал. Для того чтобы выключить сигнал преждевременно, нажмите на кнопку **B** или **C**.

Полуавтоматический режим

Что это значит:

Вы сами начинаете процесс приготовления пищи, а духовой шкаф затем автоматически выключается по истечении установленного Вами времени.

- Подготовьте продукты и поставьте их в духовой шкаф на уровень, указанный в таблице с рекомендациями по приготовлению пищи.
- Закройте дверцу духового шкафа.
- Установите ручку выбора функций и регулятор температуры в положения, указанные в таблице.
- Нажмите на кнопку **В**. На дисплее часов появится индикация: 00:00. Теперь Вы можете вводить продолжительность приготовления.
- Нажмите на кнопку **F**. С ее помощью Вы можете установить время, в течение которого духовой шкаф должен оставаться в режиме эксплуатации (в минутах). Например, если на дисплее стоит: 00:30, то это означает, что духовой шкаф будет работать в течение 30 минут.
Для корректировки значений пользуйтесь кнопкой **E**.

Вы можете изменить продолжительность приготовления во время работы духового шкафа. Для этого Вам необходимо выполнить следующее:

- Нажмите на кнопку **В**. На дисплее появится значение времени, оставшегося до окончания приготовления блюда. Вы устанавливаете, например, 00:26:00.

С помощью кнопок **E** или **F** Вы можете увеличить или уменьшить продолжительность приготовления.

- После этого духовой шкаф включается. На дисплее часов появится индикация «**AUTO**». Это означает, что духовой шкаф запрограммирован.
- Как только установленное время истекает, духовой шкаф автоматически выключается, и звучит предупредительный сигнал.
- Для того чтобы выключить сигнал, нажмите на кнопку **В** или **С**. Если Вы нажмете на кнопку **В** в то время, когда духовой шкаф еще работает, то на дисплее часов появится значение времени, оставшегося до конца приготовления. Например, индикация: 00:26 означает, что духовой шкаф выключится через 26 минут. После этого часы снова будут показывать актуальное время суток.

Прерывание полуавтоматического режима

- Нажмите на кнопку **В**. На дисплее появится значение времени, оставшегося до окончания приготовления блюда.
- Нажимайте на кнопку **E** до тех пор, пока на дисплее часов не появится индикация 00:00. Духовой шкаф выключится.
- Прозвучит предупредительный сигнал. Для того чтобы выключить сигнал преждевременно, нажмите на кнопку **Вили С**.

Автоматический режим

Что это значит:

Для ввода духового шкафа в эксплуатацию в автоматическом режиме Вам необходимо установить время начала, окончания и продолжительности приготовления блюда.

- Подготовьте продукты и поставьте их в духовой шкаф на уровень, указанный в таблице с рекомендациями по приготовлению пищи.
- Закройте дверцу духового шкафа.
- Установите ручку выбора функций и регулятор температуры в положения, указанные в таблице.
- Нажмите на кнопку **В**. Затем нажмите на кнопку **F**, с помощью которой Вы должны установить время, в течение которого духовой шкаф будет находиться в эксплуатации (например, 00:30).

После этого духовой шкаф сразу включится, что не должно Вас смущать, так как это обусловлено техническими причинами. Просто продолжайте дальше.

- Нажмите на кнопку **С**.
- Снова нажмите на кнопку **F**, чтобы установить время окончания приготовления блюда. С помощью кнопки **Е** Вы можете перевести время назад. Вы установили, например, 19:30. Это означает, что духовой шкаф включится в 19:00 и через 30 минут, в 19:30, автоматически выключится.
- На дисплее часов появится индикация «**AUTO**». Это означает, что духовой шкаф запрограммирован.

- В установленное время духовой шкаф включится. Когда установленное время приготовления блюда подходит к концу, то духовой шкаф автоматически выключается.
- Прозвучит предупредительный сигнал. Для того чтобы выключить сигнал преждевременно, нажмите на кнопку **Вили С**.
- Если Вы в процессе приготовления блюда нажмете на кнопку **В**, то на дисплее появится продолжительность приготовления. Если нажмете на кнопку **С**, то появится время окончания процесса приготовления блюда. Приблизительно через 4 секунды (после того как Вы отпустили кнопку) на дисплее снова появится актуальное время сут

Вы можете в любой момент изменить продолжительность и время окончания приготовления блюда. Для этого:

- Нажмите на кнопку **В**: кнопки **Е** или **F**: с помощью данной кнопки Вы можете изменить время окончания приготовления.
- Нажмите на кнопку **С**: кнопки **Е** или **F**: с помощью данной кнопки Вы можете изменить время окончания приготовления, с тем чтобы прервать выполнение программы.
- Нажмите на кнопку **В**. На дисплее появится запрограммированная продолжительность приготовления (например: 00:30).
- Нажимайте на кнопку **Е** до тех пор, пока на дисплее не появится 00:00. Программа таким образом стирается.

Программирование сигнала

- Нажмите на кнопку **A**.
На дисплее появится: 00:00.
- Нажмите на кнопку **F** для того, чтобы установить время.
С помощью кнопки **E** Вы можете перевести время назад. Вы устанавливаете, например, 00:35. Это значит, что предупредительный сигнал прозвучит через 35 минут.

Выключение сигнала

- Нажмите на кнопки **B** или **C**.
Установленное время звучания предупредительного сигнала Вы можете изменить в любой момент. Для этого:
- Нажмите на кнопку **A**.
- С помощью кнопок **E** или **F** Вы можете изменить значение времени.

Стирание программы предупредительного сигнала

- Нажмите на кнопку **A**.
- Нажимайте на кнопку **E** до тех пор, пока на дисплее не появится 00:00. Программа предупредительного сигнала аннулирована.

Выбор звучания сигнала

В то время как дисплей часов показывает актуальное время суток, Вы можете, путем нажатия на кнопку **E**, выбрать другое звучание предупредительного сигнала.

Можно выбрать одно из трех имеющихся звучаний сигнала.

Размораживание с помощью духового шкафа



К особенностям Вашего духового шкафа относится возможность с его помощью размораживать замороженные продукты.

- Ручка выбора функций устанавливается на приведенный выше символ.
- Установите регулятор температуры в положение «●»
- Часы духового шкафа следует запрограммировать согласно соответствующим указаниям, приведенным в данной инструкции по эксплуатации.
- При размораживании продуктов питания, купленных замороженными, Вам необходимо руководствоваться указаниями изготовителя, приведенными на упаковке продуктов.
- Вставьте решетку в среднюю направляющую духового шкафа и положите на ее середину продукты, предназначенные для размораживания.
- Непосредственно под решетку поставьте противень, в котором будет затем скапливаться талая вода.
- Для размораживания таких продуктов питания при комнатной температуре необходимо в два раза больше времени, чем для размораживания их в духовом шкафу с использованием данной функции.
- По окончании процесса размораживания переведите ручку выбора функций в положение «0» и сотрите запрограммированное значение времени.

Духовой шкаф в положении турбо-нагрева



Рисунок 13

В этом положении жар, исходящий от турбо-нагревателей, распределяется вентилятором по всему объему духового шкафа.

- При установке ручки выбора функций в это положение следует выбирать более низкую температуру, чем в других режимах нагрева. Это позволяет сэкономить электроэнергию.
- Когда переключатель находится в этом положении, в духовом шкафу можно приготавливать на двух противнях блюда из различных продуктов питания, руководствуясь рекомендациями из соответствующих таблиц, имеющихся в данной инструкции.
- Перед началом приготовления выбранных Вами продуктов Вам необходимо установить регулятор температуры нагрева Вашего духового шкафа на значение температуры, приведенное в таблице с рекомендациями по приготовлению пищи.
- Ручка выбора функций устанавливается на приведенный выше символ.
- Часы духового шкафа следует запрограммировать согласно соответствующим указаниям, приведенным в данной инструкции по эксплуатации.
- Рекомендуется выполнить предварительный нагрев духового шкафа в течение 10 минут.
- Продукты питания укладываются в посуду, указанную в таблицах с рекомендациями по приготовлению пищи, устанавливаются на уровень, также указанный в упомянутых таблицах, и доводятся до готовности в течение рекомендуемого времени.
- Вам следует лишь проследить за тем, чтобы в духовом шкафу кроме используемых Вами противней не находились никакие посторонние предметы.
- Приведенные в таблицах значения параметров процесса приготовления пищи были определены при использовании рекомендуемой посуды. Если Вы захотите воспользоваться другими противнями, чем те, которые были в комплекте поставки газовой плиты, то Вам необходимо будет убедиться, что они рассчитаны на использование в духовом шкафу данного типа и смогут выдержать высокую температуру (эту информацию можно получить из указаний изготовителя).
- Если Вы приготавливаете блюда, в которые добавляется жидкость, то, во избежание разбрызгивания, Вам лучше воспользоваться более глубокой посудой. Так как жидкость с течением времени испаряется, то Вам необходимо ее время от времени доливать.
- Количество приготавливаемых продуктов в посуде и колебания напряжения в местной сети электропитания непосредственно влияют на продолжительность приготовления и качество получаемых блюд. Поэтому, возможно, есть необходимость в пересмотре рекомендуемых значений на основе накопленного Вами опыта.

- Если Вы выпекаете мучные изделия в формах, то следите за тем, чтобы формы были наполнены тестом лишь на $\frac{3}{4}$ их высоты.
- Как только процесс приготовления продуктов будет закончен, переведите ручку выбора функций и регулятор температуры в положение выключения и аннулируйте запрограммированное значение времени.
- Извлеките из духового шкафа готовое блюдо и поставьте его в надежное место.
- Так как духовой шкаф в это время может быть еще очень горячим, то Вы не должны подпускать к нему близко людей и животных, и класть в него какие-либо предметы.

На что следует обратить внимание при использовании двух противней:

- Если Вы хотите приготовить в духовом шкафу различные блюда, которые Вы выбрали из таблиц с рекомендациями по жарению и варке, или которые имеют приблизительно одинаковую продолжительность приготовления, то Вы можете воспользоваться двумя противнями. При этом Вам необходимо установить наименьшее значение температуры, из значений, рекомендуемых в таблице.

Рисунок 19

- Если Вы захотите воспользоваться сразу двумя противнями, то один противень лучше всего расположить на нижнем (1), а другой – на верхнем (3) уровне Вашего духового шкафа.
- Необходимо провести в течение 10 минут предварительный нагрев духового шкафа до минимальной температуры, приведенной в таблице с рекомендациями по приготовлению пищи в соответствии с используемыми Вами продуктами.
- В сравнении с выпечкой на одном противне, использование двух противней увеличивает продолжительность процесса выпечки.
- В общем и целом, при использовании двух противней следует учитывать, что выпекаемые изделия на одном из них будут готовы быстрее, чем на другом. Поэтому противень, на котором пироги уже готовы, следует вытащить, а другой оставить допекаться.
- Когда используются два противня, то распределение тепла происходит не так, как при одном противне. Более равномерно изделия пропекутся, если температура нагрева духового шкафа будет установлена на 10 °C ниже, чем при выпечке на одном противне.

Сушка овощей и фруктов в режиме турбо-нагрева

Подготовка:

- Выложите противень специальной бумагой, которая не пропускает жир.
- Установите ручку выбора функций в положение «**2**».
- Установите регулятор температуры согласно рекомендациям из приведенной ниже таблицы.

- Проведите программирование часов духового шкафа.
- Так как овощи и фрукты содержат много воды, то во время процесса сушки их необходимо несколько раз переворачивать на другую сторону.
- По окончании сушки продукты необходимо снять с бумаги, на которой они сохли.


Таблица параметров режима сушки:

Продукты питания	Противни и их расположение	Температура в °С	Продолжительность в часах
800 г яблок, нарезанных кольцами	2 противня; один на нижнем уровне и один на верхнем	80	5
800 г груш, нарезанных кольцами	2 противня; один на нижнем уровне и один на верхнем	80	8
1,5 кг слив	2 противня; один на нижнем уровне и один на верхнем	80	5–9
200 г овощей или 200 г мяты, базилика и пр.	2 противня; один на нижнем уровне и один на верхнем	80	90 минут

Консервирование в режиме турбо-нагрева

- Используйте для этой цели только свежие овощи и фрукты хорошего качества. Перед консервированием их следует как следует вымыть и дать воде стечь.
- Позаботьтесь о том, чтобы банки для консервирования были стерильными. Следует использовать специальные или обыкновенные новые банки (с закручивающимися крышками). Они должны быть чистыми и жаропрочными. Лучше всего для консервирования овощей и фруктов подходят однолитровые банки.
- Не следует наполнять банки до краев. Рекомендуется оставлять до края 2–3 см.
- Позаботьтесь о том, чтобы банки для консервирования были стерильными.

Установки:

- Расположите банки на противне так, чтобы они не касались друг друга, и поставьте противень на нижий уровень.
- Влейте в противень 750 мл нагретой до 80 °С воды.
- Закройте дверцу духового шкафа.
- Установите ручку выбора функций в положение «».
- Установите регулятор температуры на 100–125 °С.
- Проведите программирование часов духового шкафа.

Указания

- Так как вода в противне будет из-за жары испаряться, то время от времени в него следует доливать воду, нагретую до 80 °С. Следите за тем, чтобы в противне всегда было воды не более 750 мл.

- риведенные в таблице внизу страницы значения времени являются ориентировочными значениями, так как температура продуктов питания, количество банок, а также количество продуктов в банках могут увеличить или уменьшить продолжительность консервирования.

По истечении определенного времени в банках начинают образовываться пузырьки, которые через определенные отрезки времени поднимаются вверх. Как только этот процесс начался, то поступайте следующим образом:

- При консервировании фруктов Вы должны сразу же, а при консервировании овощей – по истечении приведенного в таблице времени перевести ручку выбора функций и регулятор температуры в положения выключения и аннулировать запрограммированное значение времени.
- Оставьте банки еще на 25–30 минут в духовом шкафу, а затем извлеките их оттуда.
- Если оставить банки остывать в духовом шкафу, то в них начинается ускоренное размножение бактерий и образование кислоты. То есть, это не рекомендуется.
- После того как были выполнены все рабочие операции, приведенные в таблице, переверните банки «вверх ногами» и поставьте их на сухое и чистое кухонное полотенце. Крышки банок должны быть внизу, и банки не должны касаться друг друга. Теперь дайте банкам остыть.

Указания

- Извлеченные из духового шкафа, еще теплые банки нельзя ставить на холодную или мокрую поверхность, так как они могут лопнуть.

Таблица параметров режима консервирования:

Продукты питания в 1-литровых банках	Время до выключения духового шкафа после появления пузырьков (в минутах)	Время выдержки в теплом духовом шкафу (в минутах)
Твердые яблоки	Немедленно	15
Сливы	Немедленно	15
Кислая вишня	Немедленно	15
Сладкая вишня	Немедленно	15
Зеленые бобы	10	10
Горошек	20	10
Помидоры	15	10
Фасоль	20	10

Приготовление пищи с помощью горячего воздуха и верхнего нагрева



Рисунок 14

В данном режиме воздух, нагреваемый верхними нагревательными элементами, распределяется с помощью специального двигателя по всему объему духового шкафа.

- Перед началом приготовления выбранных Вами продуктов Вам необходимо установить регулятор температуры нагрева Вашего духового шкафа на значение температуры, приведенное в таблице с рекомендациями по приготовлению пищи.
- Ручка выбора функций устанавливается на приведенный выше символ.
- Часы духового шкафа следует запрограммировать согласно соответствующим указаниям, приведенным в данной инструкции по эксплуатации.
- Рекомендуется выполнить предварительный нагрев духового шкафа в течение 5 минут.
- Продукты питания укладываются в посуду, указанную в таблицах с рекомендациями по приготовлению пищи, устанавливаются на уровень, также указанный в упомянутых таблицах, и доводятся до готовности в течение рекомендуемого времени.
- Данный режим очень хорошо подходит для приготовления жаркого из большого куска мяса.

- ❑ Поджариваемое мясо следует расположить посередине решетки. Поставьте под решетку противень или стеклянную сковороду (специальная принадлежность), с тем чтобы в них стекал образующийся при жарении мясной сок.
- ❑ Для поджаривания куска мяса или прочих мясных продуктов Вам необходимо добавить в противень для сбора мясного сока около стакана воды. Это приводит, во-первых, к тому, что поджариваемое мясо становится более нежным и вкусным, а во-вторых, противень после этого гораздо легче отмывается. Или можно воспользоваться подходящей металлической или жаропрочной стеклянной посудой, в которой мясо можно приготавливать без крышки. Поставьте посуду на решетку.
- ❑ Перед поджариванием мясо должно постоять в холодильнике 1–2 часа, погруженное в маринад из смеси растительного масла, молока, соевого соуса и пряностей. В результате мясо станет более нежным и вкусным. Извлеките кусочки мяса из маринада и положите их на решетку. Остатки маринада можно вылить в противень, в котором будет собираться мясной сок.
- ❑ По истечении $\frac{2}{3}$ времени приготовления кусочки мяса можно перевернуть на другую сторону.
- ❑ Предназначенные для поджаривания продукты всегда укладывают на решетку.
- ❑ Во время поджаривания продуктов дверца духового шкафа всегда должна быть закрыта.
- ❑ Проследите, чтобы во время процесса поджаривания в духовом шкафу не было ничего, кроме решетки с продуктами и противня.

- ❑ Продолжительность поджаривания продуктов может изменяться в зависимости от различного количества и объема продуктов, а также из-за возможных скачков напряжения в местной сети электропитания.
- ❑ Как только процесс приготовления продуктов будет закончен, переведите ручку выбора функций и регулятор температуры в положение выключения и аннулируйте запрограммированное значение времени.
- ❑ Извлеките из духового шкафа готовое блюдо и поставьте его в надежное место.
- ❑ Так как духовой шкаф в это время может быть еще очень горячим, то Вы не должны подпускать к нему близко людей и животных, и класть в него какие-либо предметы.

Приготовление пищи в режиме верхнего и нижнего нагрева



Рисунок 15

Считается, что в этом режиме продукты приготавливаются традиционным способом. В данном случае тепло исходит одновременно от верхнего и нижнего нагревательных элементов.

- ❑ Перед началом приготовления выбранных Вами продуктов Вам необходимо установить регулятор температуры нагрева Вашего духового шкафа на значение температуры, приведенное в таблице с рекомендациями по приготовлению пищи.
- ❑ Ручка выбора функций устанавливается на приведенный выше символ.

- ❑ Часы духового шкафа следует запрограммировать согласно соответствующим указаниям, приведенным в данной инструкции по эксплуатации.
- ❑ Рекомендуется выполнить предварительный нагрев духового шкафа в течение 10 минут.
- ❑ Продукты питания укладываются в посуду, указанную в таблицах с рекомендациями по приготовлению пищи, устанавливаются на уровень, также указанный в упомянутых таблицах, и доводятся до готовности в течение рекомендуемого времени.
- ❑ Данный режим нагрева особенно хорошо подходит для приготовления продуктов на одном противне.
- ❑ В описываемом режиме нагрева особенно хорошо удастся выпечка пирогов, бисквитов, изделий из слоеного теста, а также приготовление таких блюд, как запеканка из лапши, лазанья и пицца.
- ❑ Как только процесс приготовления продуктов будет закончен, переведите ручку выбора функций и регулятор температуры в положение выключения и аннулируйте запрограммированное значение времени.
- ❑ Извлеките из духового шкафа готовое блюдо и поставьте его в надежное место.
- ❑ Так как духовой шкаф в это время может быть еще очень горячим, то Вы не должны подпускать к нему близко людей и животных, и класть в него какие-либо предметы.

Приготовление пищи в режиме горячего воздуха и верхнего/нижнего нагрева



Рисунок 16

В этом режиме нагрева тепло, исходящее от нижнего и верхнего элементов нагрева, с помощью вентилятора равномерно распределяется по всему объему духового шкафа.

- ❑ Перед началом приготовления выбранных Вами продуктов Вам необходимо установить регулятор температуры нагрева Вашего духового шкафа на значение температуры, приведенное в таблице с рекомендациями по приготовлению пищи.
- ❑ Ручка выбора функций устанавливается на приведенный выше символ.
- ❑ Часы духового шкафа следует запрограммировать согласно соответствующим указаниям, приведенным в данной инструкции по эксплуатации.
- ❑ Рекомендуется выполнить предварительный нагрев духового шкафа в течение 10 минут.
- ❑ Продукты питания укладываются в посуду, указанную в таблицах с рекомендациями по приготовлению пищи, устанавливаются на уровень, также указанный в упомянутых таблицах, и доводятся до готовности в течение рекомендуемого времени.
- ❑ В описываемом режиме нагрева особенно хорошо удастся выпечка мучных изделий.

- Данный режим нагрева подходит для приготовления продуктов на одном противне.
- Как только процесс приготовления продуктов будет закончен, переведите ручку выбора функций и регулятор температуры в положение выключения и аннулируйте запрограммированное значение времени.
- Извлеките из духового шкафа готовое блюдо и поставьте его в надежное место.
- Так как духовой шкаф в это время может быть еще очень горячим, то Вы не должны подпускать к нему близко людей и животных, и класть в него какие-либо предметы.

Приготовление пищи с использованием горячего воздуха и нижнего нагрева



Рисунок 17

В этом режиме нагрева тепло, поднимающееся от нижнего нагревательного элемента, с помощью вентилятора равномерно распределяется по всему объему духового шкафа.

- Данный режим нагрева особенно хорошо подходит для приготовления блюд, которым необходимо снизу тепла больше, чем сверху. Кроме того, в этом режиме можно доводить до готовности блюда, которые в другом режиме не очень подпрыгивали снизу.
- Перед началом приготовления выбранных Вами продуктов Вам необходимо установить регулятор температуры нагрева Вашего духового шкафа на значение температуры, приведенное в таблице с рекомендациями по приготовлению пищи.
- Ручка выбора функций устанавливается на приведенный выше символ.
- Часы духового шкафа следует запрограммировать согласно соответствующим указаниям, приведенным в данной инструкции по эксплуатации.
- Рекомендуется выполнить предварительный нагрев духового шкафа в течение 10 минут.
- Продукты питания укладываются в посуду, указанную в таблицах с рекомендациями по приготовлению пищи, устанавливаются на уровень, также указанный в упомянутых таблицах, и доводятся до готовности в течение рекомендуемого времени.
- Данный режим нагрева подходит для приготовления продуктов на одном противне.
- Как только процесс приготовления продуктов будет закончен, переведите ручку выбора функций и регулятор температуры в положение выключения и аннулируйте запрограммированное значение времени.
- Извлеките из духового шкафа готовое блюдо и поставьте его в надежное место.
- Так как духовой шкаф в это время может быть еще очень горячим, то Вы не должны подпускать к нему близко людей и животных, и класть в него какие-либо предметы.

Режим поджаривания на гриле



Рисунок 18

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

- Регулятор температуры должен быть установлен на значение максимальной температуры нагрева духового шкафа.
- Ручка выбора функций устанавливается на приведенный выше символ.
- Часы духового шкафа следует запрограммировать согласно соответствующим указаниям, приведенным в данной инструкции по эксплуатации.
- Рекомендуется выполнить предварительный нагрев духового шкафа в течение 5 минут.
- Положите предназначенные для поджаривания на гриле кусочки продуктов на имеющуюся в комплекте поставки решетку и поставьте ее на уровень, указанный в таблице с рекомендациями по приготовлению пищи.
- Во время поджаривания на гриле дверца духового шкафа должна быть закрыта.
- Проследите, пожалуйста, чтобы во время поджаривания продуктов на гриле в духовом шкафу не находилось ничего, кроме решетки с продуктами и противня.
- Поставьте, пожалуйста, противень непосредственно под решетку, находящуюся в духовом шкафу. В нем будет собираться мясной сок, образующийся при поджаривании мяса.
- Для поджаривания мяса или прочих мясных продуктов Вам необходимо добавить в противень для сбора мясного сока около стакана воды. Это приводит, во-первых, к тому, что поджариваемое мясо становится более нежным и вкусным, а во-вторых, противень после этого гораздо легче отмывается.
- Перед поджариванием мясо можно поставить в холодильник на 1–2 часа, залив его маринадом из смеси растительного масла, молока, соевого соуса и пряностей. В результате мясо станет более нежным и вкусным. Извлеките кусочки мяса из маринада и положите на решетку. Остатки маринада можно вылить в противень, в котором будет собираться мясной сок. Испаряющийся в результате нагрева маринад придает мясу прекрасный аромат.
- По истечении $\frac{3}{4}$ времени поджаривания кусочки мяса можно перевернуть на другую сторону.
- Всегда кладите продукты, предназначенные для поджаривания, на решетку.
- Во время поджаривания на гриле тепло исходит только от верхнего нагревательного элемента. Поэтому следите за тем, чтобы мясо не прикасалось к нагревательному элементу. Учитывайте, пожалуйста, что верхний слой толстого куска мяса будет гораздо более хрустящим, чем мясо внутри куска, так как верх мяса прожаривается гораздо быстрее.

- Продолжительность поджаривания продуктов может изменяться в зависимости от различного количества и объема продуктов, а также из-за возможных скачков напряжения в местной сети электропитания.
- Как только процесс приготовления продуктов будет закончен, переведите ручку выбора функций и регулятор температуры в положение выключения и аннулируйте запрограммированное значение времени.
- Извлеките из духового шкафа решетку и противень или стеклянную сковороду и поставьте их в надежное место.
- Так как духовой шкаф в это время может быть еще очень горячим, то Вы не должны подпускать к нему близко людей и животных, и класть в него какие-либо предметы.
- После того как духовой шкаф остынет, следует почистить его изнутри с использованием средства для мытья посуды вручную. В результате из него сразу же будут удалены остатки пищи, случайно оставшиеся внутри, и запахи, которые в противном случае могут негативно повлиять на вкус и запах приготавливаемых позднее продуктов.

Важная информация, касающаяся противней

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

Для эмалированных противней действительно следующее:

- Если приготавливаемые продукты питания не полностью занимают весь противень, если Вы приготавливаете замороженные продукты или если противень использовался во время поджаривания продуктов на гриле для сбора образующегося мясного сока, то противень, в результате сильного нагрева, необходимого для выпекания или поджаривания продуктов, может изогнуться. Эмалированный противень снова принимает свою исходную форму после того, как по окончании приготовления продуктов он полностью остывает. Это совершенно нормальный физический процесс, протекающий в результате действия тепла.
- Если Вы для приготовления пищи используете посуду из стекла, то, до тех пор пока стекло не остыло, такую посуду нельзя ставить в холодное помещение или на холодную и мокрую поверхность. Лучше всего поставить такую посуду на сухое кухонное полотенце и дать ей медленно остыть. В противном случае стеклянная посуда может лопнуть.

Рисунок 19

- В Вашем духовом шкафу имеется три уровня, которые Вы можете использовать для установки противней или решетки при приготовлении продуктов питания в духовом шкафу. С помощью указаний, приведенных в таблице с рекомендациями по приготовлению пищи, Вы можете для приготовления конкретного вида продуктов питания подобрать подходящий уровень.

Чистка, уход и техобслуживание

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

1. Для чистки духового шкафа, панели управления, дверцы духового шкафа, противней и остальных элементов конструкции плиты нельзя использовать жесткие щетки, металлические сетки для мытья посуды или острые предметы (такие как ножи). Кроме того, не рекомендуется использовать абразивные чистящие средства, которые могут повредить поверхность плиты. Чтобы лучше видеть, можно включить лампочку освещения духового шкафа.
2. Духовой шкаф изнутри следует протереть салфеткой, смоченной в растворе средства для мытья посуды вручную, затем еще раз протереть его чистой влажной салфеткой и в заключение вытереть насухо.
3. Не разрешается использовать сухие и порошкообразные чистящие средства. Панель обслуживания, варочную панель, духовой шкаф и прочие эмалированные поверхности следует протереть влажной салфеткой и затем вытереть и насухо.
4. Для чистки плиты ни в коем случае нельзя использовать предметы с острыми краями. Для этой цели лучше всего пользоваться мягкими губками и жидкими чистящими средствами.
5. Для чистки стеклянных поверхностей следует использовать специальные чистящие средства.

6. Время от времени газовые горелки следует промывать в воде с добавлением средства для мытья посуды вручную, а газовые каналы прочищать с помощью щетки. (Детали газовой горелки после чистки необходимо правильно собрать и установить на место.)
7. Лимонную кислоту и растительное масло, а также остатки пищи, попавшие на плиту, следует осторожно удалить.
8. Средства, предназначенные для чистки плит и духовых шкафов, как правило, химически очень агрессивны и могут стать причиной появления пятен на поверхности плиты. Поэтому мы не рекомендуем пользоваться ими.
9. Для чистки плиты ни в коем случае нельзя использовать такие легковоспламеняющиеся вещества, как растворители, бензин, бензол или кислоты.
10. При чистке духового шкафа изнутри нельзя пользоваться абразивными чистящими средствами. В противном случае на поверхности могут появиться царапины. Если Вы будете использовать подобные очистители для чистки панели управления, то в результате могут быть стерты имеющиеся на ней надписи.
11. Для того чтобы поднимающиеся при приготовлении пищи пары воды и масел не повредили крышку плиты, которая стоит, прислоненная к стене кухни, ее следует еженедельно тщательно протирать сухой салфеткой.
12. Если на панель плиты попали остатки пищи, жиры или жидкость, перелившаяся через край кастрюли, то ее следует немедленно почистить.

13. Если Ваша плита изготовлена из нержавеющей стали, то для чистки ее стальной поверхности следует воспользоваться мягкой губкой, смоченной в мыльной воде. Поверхности из нержавеющей стали следует протирать в направлении полос, образующихся на них при обработке щеткой. Для чистки таких поверхностей нельзя использовать твердые, острые или скребущие предметы. Появившиеся на поверхностях из нержавеющей стали пятна должны немедленно удаляться. Если на поверхность из нержавеющей стали попала влага, то поверхность следует немедленно протереть мягким кухонным полотенцем, с тем чтобы на ней не образовались пятна от воды.

Как снять стеклянную крышку

Рисунки 21, 22

Стеклянная крышка плиты была подвергнута специальной тепловой обработке (темперированию). Для облегчения чистки ее можно снять с плиты, а затем снова установить на место. При снятии и установке необходимо учитывать напряжения, возникающие в деталях крепления. При натяжке деталей крышка должна быть открыта. Если конфорки или решетка для кастрюль еще не остыли, то, пожалуйста, не опускайте крышку. Никогда не ставьте на плиту, закрытую крышкой, тяжелые, горячие или холодные предметы. Следите за тем, чтобы по крышке сильно не ударяли. В результате неправильного обращения со стеклянной крышкой она может разбиться. Все время, пока духовой шкаф работает, стеклянная крышка плиты должна быть открыта. В этом случае пар сможет беспрепятственно выходить наружу.

Рекомендации по приготовлению пищи

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

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

- a) скачки напряжения в сети энергоснабжения Вашего района,
 - b) использование различных продуктов питания различного качества с различной исходной температурой,
 - c) расхождения в количестве приготавливаемых продуктов,
 - d) установка других значений, чем те, что приведены в таблицах,
 - e) отклонения размеров используемых противней от габаритов рекомендуемых противней.
- Значения времени, приведенные в таблицах, рассчитаны на то, чтобы ставить блюдо в холодный духовой шкаф. Если духовой шкаф будет предварительно нагреваться, то следует сначала поставить противень с продуктами в нагретый духовой шкаф, и только после этого установить рекомендуемое в таблице время приготовления.
 - Исходя из нашего опыта, мы можем сказать, что, используя другие значения параметров, чем указанные в таблице, Вы можете все равно достигнуть хороших результатов.
 - Так как духовой шкаф во время работы становится очень горячим, то детей лучше всего держать подальше от плиты.
 - За то время, пока духовой шкаф находится в эксплуатации, не стоит слишком часто открывать его дверцу. В противном случае тепло не сможет распределиться равномерно, что негативно скажется на результатах. Приблизительно за 10 минут до окончания приготовления Вы можете приоткрыть дверцу духового шкафа, чтобы проконтролировать степень готовности блюда.
 - По окончании времени приготовления Вам необходимо перевести в положение выключения регулятор температуры и ручку выбора функций. Кроме того, необходимо стереть установленное время приготовления.

Рекомендации по выпечке

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

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

2. Что делать, если пирог осел?

В следующий раз добавьте в тесто меньше жидкости или установите температуру нагрева духового шкафа на 10 °C выше. Выполняйте все строго по рецепту, соблюдайте также и рекомендуемое время, в течение которого тесто должно перемешиваться.

3. Что делать, если хочется приготовить блюдо, которого нет в таблице? Что делать?

Для сравнения выберите, пожалуйста, из таблицы с рекомендациями по приготовлению пищи блюдо, похожее на Ваше. Установите температуру 10 °C ниже.

4. Пирог хорошо подошел посередине, а края остались низкими. Что делать?

В следующий раз установите более низкую температуру и поставьте противень с пирогом на более низкий уровень духового шкафа.

5. Что делать, если пирог снаружи сухой и пропекшийся, а внутри сырой?

В следующий раз установите более низкую температуру и выпекайте пирог немного дольше.

6. Начинка переливается через край пирога на противень. Что делать?

В следующий раз возьмите более глубокий противень и меньшее количество начинки.

7. Пирог невозможно извлечь из формы. Что делать?

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

8. Как можно при приготовлении блюда сэкономить электроэнергию?

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

Рекомендации по поджариванию

1. Что делать, если жаркое получилось слишком темным и сверху даже местами подгорело?
2. Что делать, если жаркое выглядит хорошо, а соус подгорел?

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

3. Что делать, если куски мяса прожарились неравномерно?

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

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

Что делать, если...

1. Духовой шкаф не работает:

Проверьте, пожалуйста, запрограммировали ли Вы часы духового шкафа. Кроме того, ручка выбора функций и регулятор температуры должны быть соответственно установлены.

Проконтролируйте, вставлена ли вилка в розетку, и есть ли в розетке ток.

Проконтролируйте, в каком состоянии находятся предохранители на распределительном щите, и не была ли отключена электроэнергия.

2. Плита не работает

Проверьте, подается ли в плиту газ (для контроля ни в коем случае нельзя пользоваться открытым пламенем).

Проверьте, открыт ли кран подачи газа и правильно ли собраны детали газовой горелки.

Проверьте, не засорились ли газовые каналы горелки (отверстия, через которые поступает газ). При необходимости проведите их чистку.

Проведите чистку головок газовых горелок. Проконтролируйте, вставлена ли в розетку вилка для снабжения электроэнергией духового шкафа, и есть ли в розетке ток.

Проконтролируйте, в каком состоянии находятся предохранители на распределительном щите, и не была ли отключена электроэнергия.

Проверьте, функционируют ли конфорки.

Если Вы выполнили все описанные выше мероприятия, а плита или духовой шкаф так и не заработали, то обратитесь за помощью в ближайшую Службу сервиса.

Если плита не работает, а запах газа чувствуется, то следует немедленно прекратить подачу газа.

3. Лампочка освещения духового шкафа не работает:

Проконтролируйте, в порядке ли предохранители и не отключили ли электроэнергию.

Проконтролируйте, вставлена ли вилка в розетку, и есть ли в розетке ток.

Если система электроснабжения в порядке, то следует заменить лампочку освещения духового шкафа. Для этого Вам необходимо выполнить следующее: Извлеките из розетки штепсельную вилку присоединительного кабеля духового шкафа.

Поверните влево и снимите пластмассовое защитный плафон лампочки.

Замените перегоревшую лампочку на новую.

Новую лампочку Вы можете приобрести в Службе сервиса нашей фирмы.

Установите на место защитный плафон лампочки.

Снова вставьте в розетку вилку присоединительного кабеля духового шкафа.

Проконтролируйте лампочку освещения духового шкафа на правильность функционирования, повернув ручку выбора функций.

Если Вы приняли все меры, а плита, духовой шкаф или лампочка так и не включаются, то обратитесь, пожалуйста, за помощью в ближайшую **Службу сервиса**.

При вызове Службы сервиса назовите, пожалуйста, серийный номер Вашей плиты.



Серийный номер плиты Вы найдете в фирменной табличке, расположенной на корпусе духового шкафа слева, с внутренней стороны. Для этого необходимо открыть дверцу духового шкафа и извлечь выдвижной ящик духового шкафа.

Ниже показано, как выглядит фирменная табличка.

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

Если Вы сообщите Службе сервиса оба номера, приведенные на этой наклейке, а также дадите точное описание возникшей неисправности, то тем самым Вы поможете специалистам Службы сервиса как можно скорее и эффективнее устранить неисправность.

Таблица с рекомендациями по приготовлению пищи

Блюда	Противень/ форма для выпечки/ посуда	Темпе- ратура в °С	Продол- житель- ность в мин				
				Уровень	Темпе- ратура в °С	Продол- житель- ность в мин	Уровень
Пирог	Форма для пирога	160-170	55-65	2			
Бисквитный пирог	Разъемная форма, Ø 26 см	155-165	35-45	2			
Печенье	Противень	160-170	20-35	3			
Бисквит	Противень	160-170	15-30	3			
Слоеный пирог из сдобного песочного теста	Противень	165-175	30-40 (+)	2			
Пирог из слоеного теста	Противень	180-190	45-55	2			
Торт из слоеного теста	Противень	210-220	25-35	2			
Булочки	Противень	160-170	30-40	2			
Пицца	Противень или круглая стеклянная форма	180-190	35-50	2			
Яблочный пирог	Форма для торта	180-190	30-40	2			
Пирог с фруктовой начинкой	Форма для пирога	160-170	55-65	2			
Безе	Противень						
Запеканка из лапши	Прямоугольная стеклянная форма для запеканок	175-185	55-65	2			
Лазанья	Прямоугольная стеклянная форма для запеканок	175-185	55-65	2			

• без предварительного нагрева





Блюда	Противень/ форма для выпечки/ посуда	Темпе- ратура в °С	Продол- житель- ность в мин	Уровень	Темпе- ратура в °С	Продол- житель- ность в мин	Уровень
Овощная запеканка	Овальная стеклянная форма для запеканок	190-200	55-65	2			
Жаркое из телятины	Гусятница с крышкой	185-195	65-75	2			
Тушеные овощи	Кастрюля для тушения с крышкой	165-180	75-85	2			
Рыба в глиняном горшке	Овальная форма для тушения	190-200	35-45	2			
Телятина в соусе	Глубокая круглая стеклянная форма						
Рыба (1 кг)	На решетке или противне				250-280	15-25	3
Бифштексы из говядины (толщиной 1 см)	Решетка и под ней противень						
Бифштексы из говядины (толщиной 2 см)	Решетка и под ней противень				240-280	20-25	3
Фрикадельки, поджаренные на гриле (500 г)	Решетка и под ней противень						
Куски цыпленка (500 г)	На решетке или противне						
Франкфуртские сосиски, колбаса	Решетка и под ней противень						
Тосты	Решетка и под ней противень						
Индейка, поджаренная на гриле (3 кг)	Решетка и противень на одном уровне				170-190	90-110	1

• без предварительного нагрева

Курица, поджаренная на гриле (1 кг)	Решетка и под ней противень	230-240	40-50	2
Баранья ножка в соусе (1½ кг)	Глубокая круглая стеклянная форма на решетке	170-190	90-110	1

* без предварительного нагрева

Блюда	Противень/ форма для выпечки/ посуда						
		Температура в °С	Продолжительность в мин	Уровень	Температура в °С	Продолжительность в мин	Уровень
Пирог	Форма для пирога	165-175	55-65	2	165-175	55-65	2
Бисквитный пирог	Разъемная форма, Ø 26 см	165-180	30-40	2	165-180	30-35	2
Печенье	Противень	165-175	20-35	2	155-165	20-35	2
Бисквит	Противень	165-175	15-30	2	160-170	15-30	2
Слоеный пирог из сдобного песочного теста	Противень	165-175	30-40(+)	2	160-170	30-40 (+)	2
Пирог из слоеного теста	Противень	190-200	45-55	2	180-190	45-55	2
Торт из слоеного теста	Противень	220-230	25-35	2	220-230	25-35	2
Булочки	Противень				170-180	35-50	2
Пицца	Противень или круглая стеклянная форма	190-200	25-35	2	185-195	30-35	2
Яблочный пирог	Форма для торта	200-210	25-35	2	190-200	35-40	2
Пирог с фруктовой начинкой	Форма для пирога	165-175	55-65	2	165-175	55-60	2
Безе	Противень	150-170	30-35		160-170	25-35	2

* без предварительного нагрева



Блюда	Противень/ форма для выпечки/ посуда	Темпе- ратура в °С	Продол- житель- ность в мин	Уровень	Темпе- ратура в °С	Продол- житель- ность в мин	Уровень
Запеканка из лапши	Прямоуголь- ная стеклянная форма для запеканок	180-190	55-65	2	180-190	55-65	2
Лазанья	Прямоуголь- ная стеклянная форма для запеканок	180-190	55-65	2	180-190	55-65	2
Овощная запеканка	Овальная стеклянная форма для запеканок						
Жаркое из телятины	Гусятница с крышкой				185-195	65-75	2
Тушеные овощи	Кастрюля для тушения с крышкой				155-175	75-85	2
Рыба в глиняном горшке	Овальная форма для тушения				190-200	35-40	2
Телятина в соусе	Глубокая круглая стеклянная форма				180-190	40-60	2
Рыба (1 кг)	На решетке или противне						
Бифштексы из говядины (толщиной 1 см)	Решетка и под ней противень						
Бифштексы из говядины (толщиной 2 см)	Решетка и под ней противень						
Фрикадельки, поджаренные на гриле (500 г)	Решетка и под ней противень						
Куски цыпленка (500 г)	На решетке или противне				220-240	35-50	2
Франкфуртские сосиски, колбаса	Решетка и под ней противень						

• без предварительного нагрева



Блюда	Противень/ форма для выпечки/ посуда	Темпе- ратура в °С	Продол- житель- ность в мин	Уровень	Темпе- ратура в °С	Продол- житель- ность в мин	Уровень
Тосты	Решетка и под ней противень						
Индейка, поджаренная на гриле (3 кг)	Решетка и противень на одном уровне						
Курица, поджаренная на гриле (1 кг)	Решетка и под ней противень						
Баранья ножка в соусе (1½ кг)	Глубокая круглая стеклянная форма на решетке				170-185	90-110	2

• без предварительного нагрева



Блюда	Противень/ форма для выпечки/ посуда	Темпе- ратура в °С	Продол- житель- ность в мин	Уровень	Темпе- ратура в °С	Продол- житель- ность в мин	Уровень
Пирог	Форма для пирога						
Бисквитный пирог	Разъемная форма, Ø 26 см						
Печенье	Противень						
Бисквит	Противень						
Слоеный пирог из сдобного песочного теста	Противень						
Пирог из слоеного теста	Противень						

• без предварительного нагрева



Блюда	Противень/ форма для выпечки/ посуда	Темпе- ратура в °С	Продол- житель- ность в мин	Уровень	Темпе- ратура в °С	Продол- житель- ность в мин	Уровень
Торт из слоеного теста	Противень						
Булочки	Противень						
Пицца	Противень или круглая стеклянная форма	200-220	30-45	2			
Яблочный пирог	Форма для торта						
Пирог с фруктовой начинкой	Форма для пирога	155-165	50-65	2			
Безе	Противень						
Запеканка из лапши	Прямоугольная стеклянная форма для запеканок						
Лазанья	Прямоугольная стеклянная форма для запеканок						
Овощная запеканка	Овальная стеклянная форма для запеканок						
Жаркое из телятины	Гусятница с крышкой						
Тушеные овощи	Кастриоль для тушения с крышкой						
Рыба в глиняном горшке	Овальная форма для тушения						
Телятина в соусе	Глубокая круглая стеклянная форма	180-190	40-60	2			

• без предварительного нагрева

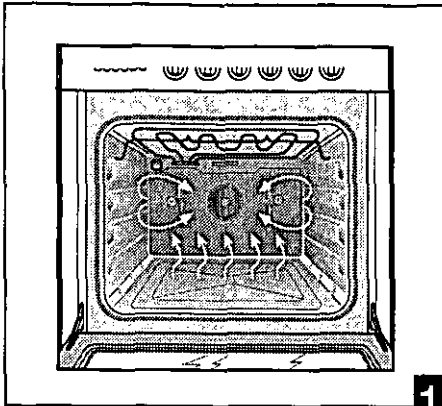


Блюда	Противень/ форма для выпечки/ посуда	Темпе- ратура в °С	Продол- житель- ность в мин	Уровень		Продол- житель- ность в мин	Уровень
				Темпе- ратура в °С	Темпе- ратура в °С		
Рыба (1 кг)	На решетке или противне	190-200	30-50	2	260	15-25	3
Бифштексы из говядины (толщиной 1 см)	Решетка и под ней противень				260	15-25	3
Бифштексы из говядины (толщиной 2 см)	Решетка и под ней противень				260	20-35	3
Фрикадельки, поджаренные на гриле (500 г)	Решетка и под ней противень				260	15-25	3
Куски цыпленка (500 г)	На решетке или противне				260	20-25	3
Франкфуртские сосиски, колбаса	Решетка и под ней противень				260	4-10	3
Тосты	Решетка и под ней противень				260	2-5	3
Индейка, поджаренная на гриле (3 кг)	Решетка и противень на одном уровне						
Курица, поджаренная на гриле (1 кг)	Решетка и под ней противень						
Баранья ножка в соусе (1½ кг)	Глубокая круглая стеклянная форма на решетке						

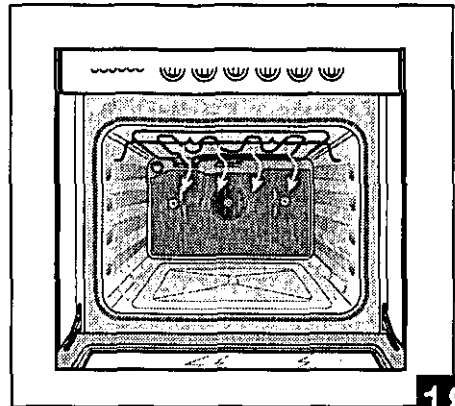
• без предварительного нагрева

Технические параметры газа

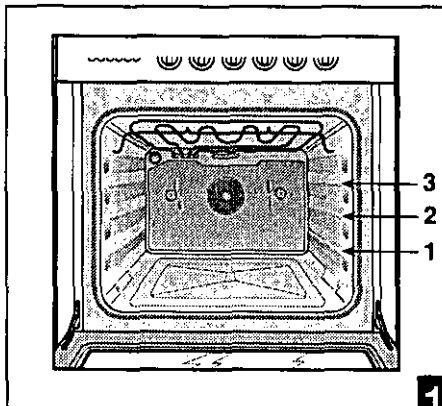
Горелка		Виды газа									
В данной таблице приведены виды газа, который Вы можете использовать, и связанные с газом значения параметров.		G-20 (HS 37,78 м³)	G-20 (HS 32,51 м³)	G-25 (HS 32,49 м³)	G-25 (HS 32,49 м³)	G-30 (HS 49,47 кг)	G-30 (HS 49,47 кг)	GZ-35 (HS 25,8 м³)	GZ-50 (HS 35,9 м³)	GPB (HS 48,6 кг)	
Давление газа		мбар	20	25	20	25	29	50	13	20	36
Горелка, большая газовая конфорка	Насадка	мм	1.16	1.10	1.34	1.21	0.85	0.75	1.65	1.24	0.85
	Байпасная насадка	мм	0.67	0.57	0.67	0.67	0.42	0.42	0.86	0.7	0.42
	Входная мощность	макс.	кВт	3	3	3	3	3	3	3	3
		мин.		≤0.9	≤0.9	≤0.9	≤0.9	≤0.9	≤1.3	≤0.9	≤0.9
	Расход газа при 15 °С и 1013 мбар	м³/ч	0.285	0.331	0.332	0.332	-	-	0.418	0.3	-
		г/ч	-	-	-	-	218	218	-	-	222
Горелка, средняя газовая конфорка	Насадка	мм	0.97	0.91	1	0.94	0.65	0.58	1.31	1.05	0.65
	Байпасная насадка	мм	0.55	0.5	0.55	0.55	0.35	0.35	0.75	0.57	0.35
	Входная мощность	макс.	кВт	1.75	1.75	1.75	1.75	1.75	1.75	1.75	1.75
		мин.		≤0.6	≤0.6	≤0.6	≤0.6	≤0.6	≤0.7	≤0.6	≤0.6
	Расход газа при 15 °С и 1013 мбар	м³/ч	0.167	0.193	0.194	0.194	-	-	0.243	0.175	-
		г/ч	-	-	-	-	127	127	-	-	129
Горелка, маленькая газовая конфорка	Насадка	мм	0.72	0.68	0.77	0.72	0.50	0.43	1.06	0.80	0.50
	Байпасная насадка	мм	0.45	0.42	0.45	0.45	0.28	0.28	0.67	0.50	0.28
	Входная мощность	макс.	кВт	1	1	1	1	1	1	1	1
		мин.		≤0.35	≤0.35	≤0.35	≤0.35	≤0.35	≤0.40	≤0.35	≤0.35
	Расход газа при 15 °С и 1013 мбар	м³/ч	0.095	0.11	0.111	0.111	-	-	0.139	0.1	-
		г/ч	-	-	-	-	73	73	-	-	74



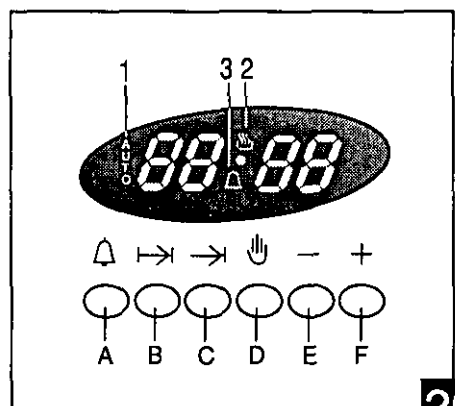
17



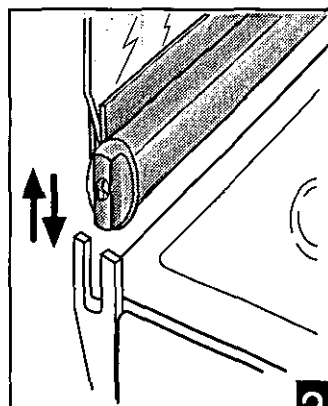
18



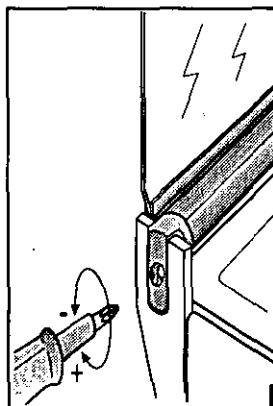
19



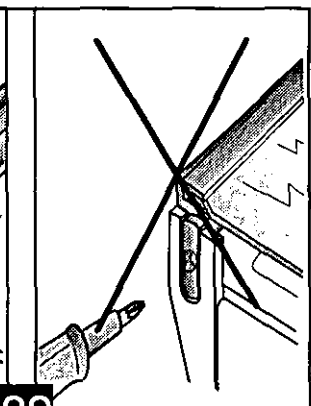
20

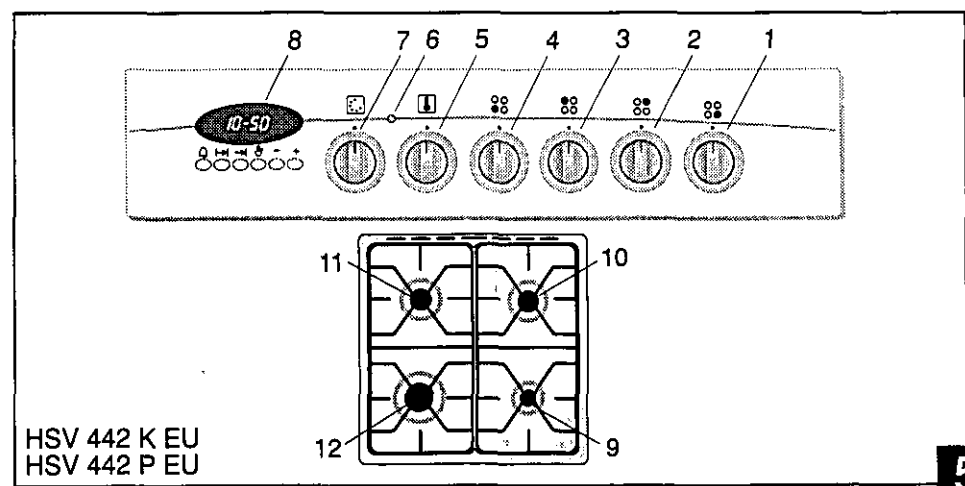
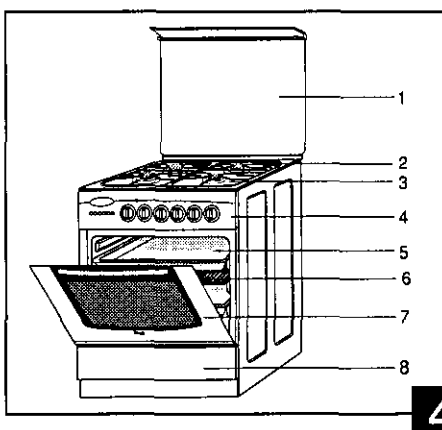
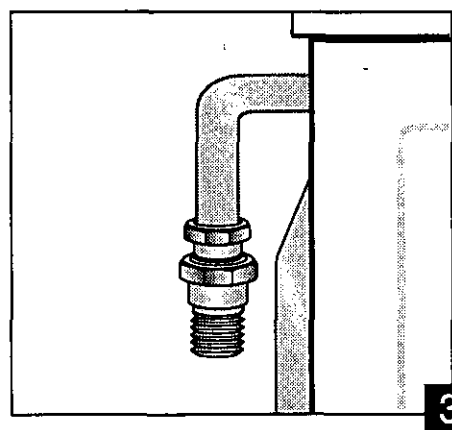
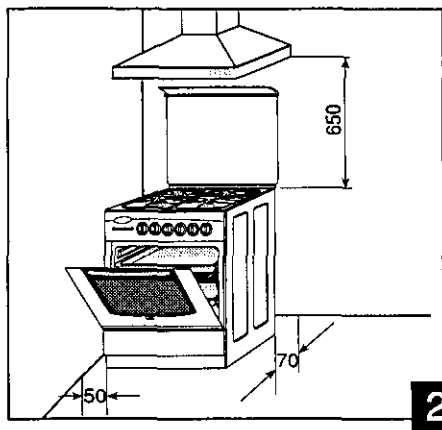
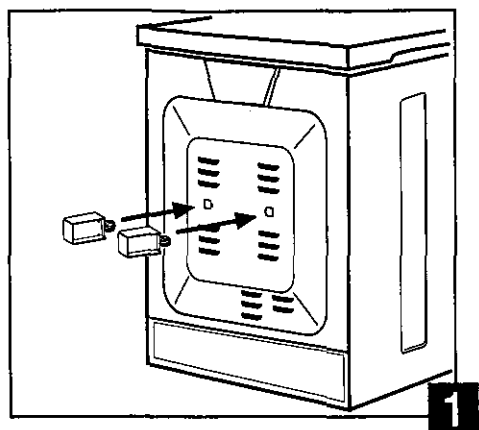


21

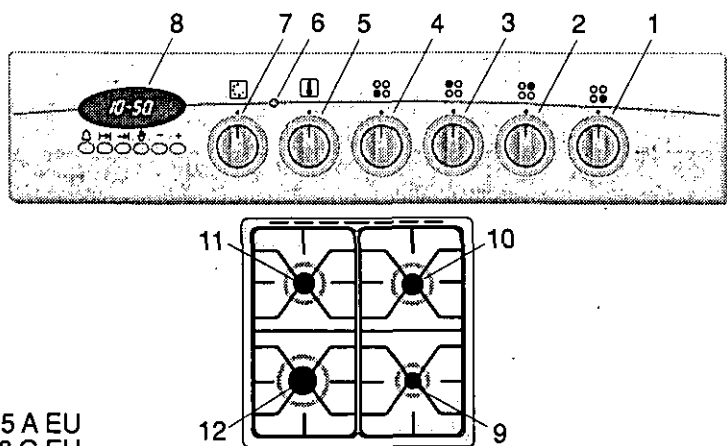


22



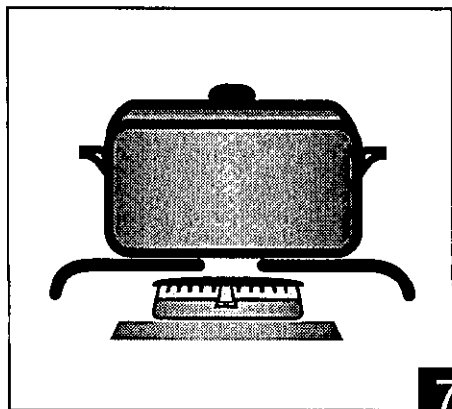


HSV 442 K EU
HSV 442 P EU

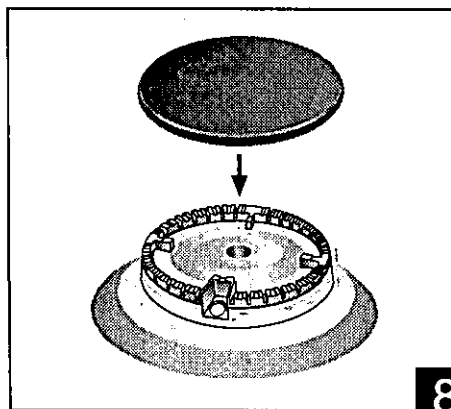


HSV 465 A EU
HSV 458 G EU

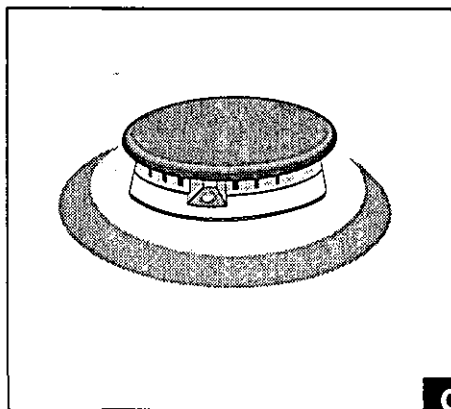
6



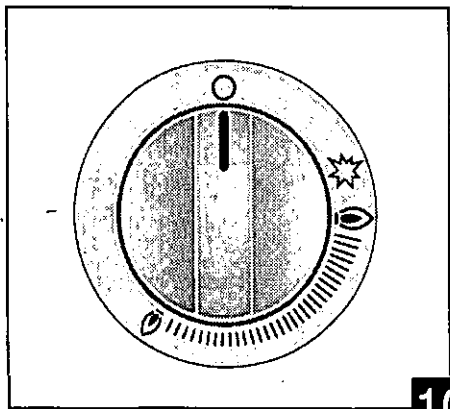
7



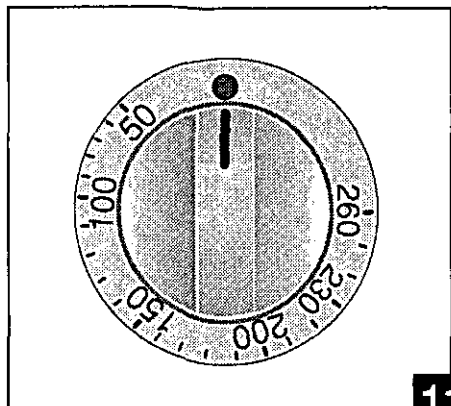
8



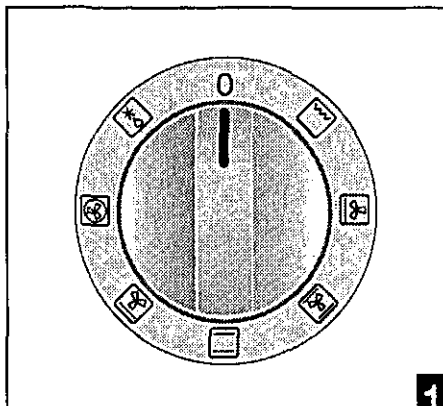
9



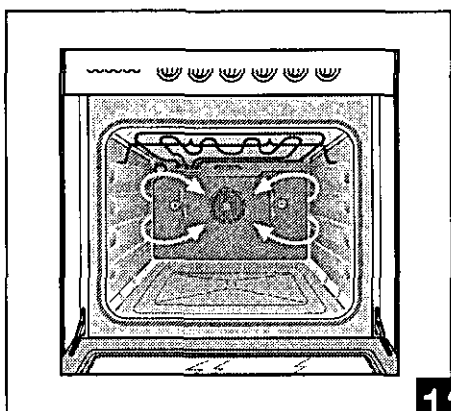
10



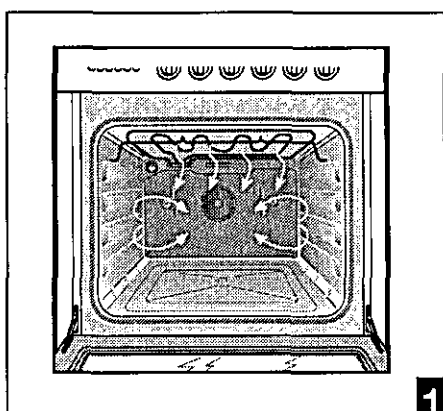
11



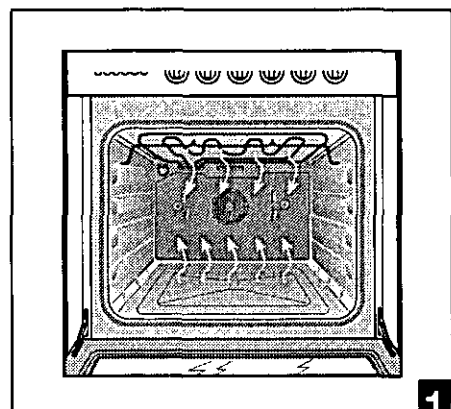
12



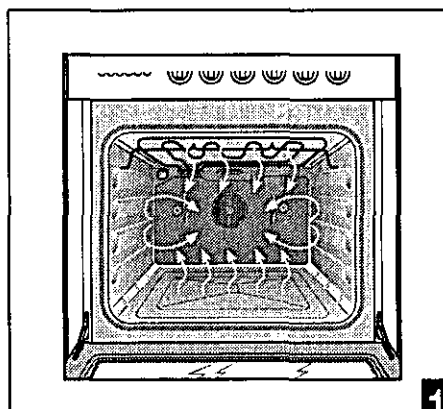
13



14



15



16



12.04.02-002 D

ROBERT BOSCH HAUSGERÄTE GMBH

5350022490