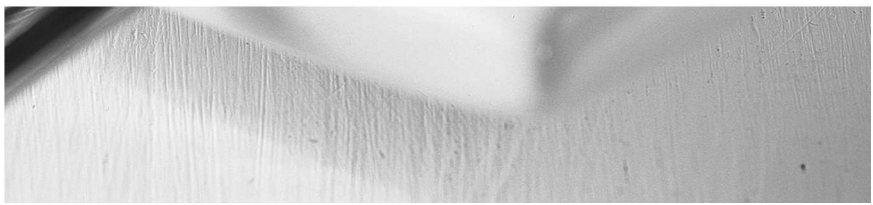




| | | |
|----|--------------------|-----|
| ES | Manual de uso | 03 |
| NL | Gebruiksaanwijzing | 53 |
| PL | Instrukcja obsługi | 101 |

SIEMENS



Contenido

| | |
|---|-----------|
| Consejos y advertencias de seguridad | 5 |
| Antes del montaje | 5 |
| Consejos y advertencias sobre seguridad | 6 |
| Causas de los daños | 8 |
| Su nuevo horno | 9 |
| Panel de mando | 9 |
| Mando de funciones | 10 |
| Teclas de manejo y panel indicador | 11 |
| Mando de temperatura | 11 |
| Interior del horno | 12 |
| Accesorios | 12 |
| Antes del primer uso | 14 |
| Programar la hora | 14 |
| Calentar el horno | 15 |
| Limpieza de los accesorios | 15 |
| Programar el horno | 15 |
| Tipo de calentamiento y temperatura | 16 |
| Calentamiento rápido | 17 |
| Programar las funciones de tiempo | 17 |
| Reloj avisador | 18 |
| Duración del tiempo de cocción | 19 |
| Tiempo de finalización | 21 |
| Hora | 23 |
| Seguro para niños | 24 |
| Modificar los ajustes básicos | 24 |
| Cuidados y limpieza | 25 |

Contenido

| | |
|--|-----------|
| Productos de limpieza | 26 |
| Función luz | 28 |
| Descolgar y colgar las rejillas | 28 |
| Abatir la resistencia del grill | 29 |
| Descolgar y colgar la puerta del horno | 30 |
| Montar y desmontar los cristales de la puerta | 32 |
| Qué hacer en caso de avería | 34 |
| Tabla de averías | 34 |
| Cambiar la lámpara de la placa superior del horno . | 35 |
| Cristal protector | 35 |
| Servicio de Asistencia Técnica | 36 |
| Consejos para ahorrar energía y sobre medio ambiente | 36 |
| Ahorrar energía | 36 |
| Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente | 37 |
| Tablas y sugerencias | 37 |
| Pasteles y repostería | 38 |
| Sugerencias y consejos prácticos para el horneado | 40 |
| Carne, aves, pescado | 41 |
| Consejos prácticos para el asado convencional y el asado al grill | 45 |
| Gratinados, soufflés, tostadas | 46 |
| Descongelar | 46 |
| Desecar | 47 |
| Alimentos precocinados congelados | 48 |
| Cocción de mermeladas | 48 |
| Comidas normalizadas | 51 |

⚠️ Consejos y advertencias de seguridad

Leer atentamente las instrucciones de este manual. Conservar las instrucciones de uso y montaje. En caso de traspasar el aparato a otra persona debe incluirse el manual correspondiente.

Estas instrucciones de uso son válidas tanto para hornos independientes como polivalentes. En hornos polivalentes leer las instrucciones de uso que se adjuntan con la placa para conocer el funcionamiento de los mandos de la misma.

Antes del montaje

Daños durante el transporte

Comprobar el aparato tras sacarlo del embalaje. En caso de daños ocasionados durante el transporte, no conectar el aparato.

Conexión eléctrica

Sólo un técnico especialista autorizado puede conectar el aparato. La garantía queda anulada en caso de daños derivados de una conexión indebida.

Antes de utilizar por primera vez su aparato, debe asegurarse de que la instalación eléctrica de su casa tiene toma de tierra y reúne todas las condiciones de seguridad vigentes. El montaje y conexión de su aparato debe ser realizado por un técnico autorizado. El uso de este aparato sin la conexión de tierra o con una instalación incorrecta puede causar, aunque en circunstancias muy poco probables, daños serios (lesiones personales y muerte por electrocución). El fabricante no se hace responsable del funcionamiento inadecuado y de los posibles daños motivados por instalaciones eléctricas no adecuadas.

Consejos y advertencias sobre seguridad

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para uso doméstico. Utilizar el aparato únicamente para la preparación de alimentos.

Los niños y adultos no deben manejar el aparato sin vigilancia

- en caso de que sufran alguna disminución de sus capacidades físicas o mentales, o
- en caso de que no tengan los conocimientos o la experiencia suficiente

No dejar que los niños jueguen con el aparato.

Puerta del horno

La puerta del horno debe permanecer cerrada cuando el horno esté en funcionamiento. Por precaución, se recomienda mantener siempre cerrada la puerta del horno, incluso cuando el horno esté apagado.

No colgarse, sentarse o jugar con la puerta del horno, incluso cuando este cerrada.

Horno caliente

¡Peligro de quemaduras!

No tocar nunca las superficies interiores del horno ni los elementos calefactores cuando estén calientes. Abrir la puerta del horno con prudencia. Puede salir vapor caliente.

Mantener alejados a los niños pequeños.

¡Peligro de incendio!

No introducir nunca objetos inflamables dentro del horno.

No abrir la puerta en caso de salir humo del aparato. Apagar el aparato. Extraer el enchufe o desconectar el fusible de la caja de fusibles.

¡Peligro de cortocircuito!

No fijar nunca cables de conexión de aparatos eléctricos en la puerta caliente del horno. El aislamiento del cable puede derretirse.

¡Peligro de quemaduras!
No verter agua en el interior del horno cuando esté caliente. Puede producirse vapor de agua caliente.

¡Peligro de incendio!
No preparar comidas utilizando grandes cantidades de bebidas alcohólicas de alta graduación. Los vapores del alcohol pueden incendiarse en el interior del horno. Utilizar bebidas alcohólicas de alta graduación solo en pequeñas dosis y abrir la puerta del horno con cuidado.

Accesorios y recipientes calientes

¡Peligro de quemaduras!
No extraer los accesorios o recipientes calientes del horno sin usar agarradores.

Reparaciones inadecuadas

¡Peligro de descarga eléctrica!
Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido.
Extraer el enchufe o desconectar el fusible de la caja de fusibles en caso de que el aparato esté defectuoso. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

Seguridad extra de la puerta

Con determinadas recetas que requieren tiempos prolongados de cocción a elevadas temperaturas, la puerta del horno puede alcanzar una temperatura alta.

Si en su hogar hay niños pequeños, vigíelos mientras el horno está en funcionamiento.

Adicionalmente, existe un dispositivo de protección que impide el contacto directo con la puerta del horno. Este accesorio opcional (671383) puede solicitarse a través de nuestro Servicio de Asistencia Técnica.

Causas de los daños

Accesorios, recipientes, film, papel de hornear o papel de aluminio en la base del horno

No colocar ningún accesorio en la base del horno. No cubrir la base del horno con ninguna clase de film o papel. No colocar ningún recipiente en la base del horno si la temperatura está ajustada a más de 50 °C. Se calentará demasiado. Ya no serán válidos los tiempos de horneado y de cocción y se dañará el esmalte.

Agua en el horno caliente

No derramar agua en el interior del horno cuando esté caliente. Se formará vapor de agua. La oscilación térmica puede provocar daños en el esmalte y en los accesorios.

Alimentos líquidos

No conservar alimentos líquidos durante un período de tiempo prolongado en el interior del horno y con la puerta cerrada. Se dañaría el esmalte.

Jugo de frutas

No llenar demasiado la bandeja para preparar pasteles de frutas jugosos. El jugo de frutas que gotee de la bandeja dejará manchas que no podrán eliminarse.
Utilizar la bandeja esmaltada profunda cuando sea posible.

Enfriar con la puerta abierta

Dejar enfriar el horno únicamente con la puerta cerrada. Los frontales de los muebles contiguos pueden dañarse con el tiempo aun cuando la puerta del horno sólo se encuentre ligeramente abierta.

Junta del horno muy sucia

Cuando la junta del horno está muy sucia, la puerta del horno no queda bien cerrada durante el funcionamiento. Los frontales de los muebles contiguos pueden deteriorarse. Mantener siempre limpia la junta del horno.

Puerta del horno como superficie de apoyo

No apoyarse ni sentarse en la puerta del horno abierta. No colocar ningún recipiente ni accesorio sobre la puerta del horno.

Transportar el aparato

No transportar ni sujetar el aparato por el asa de la puerta;

- el asa no aguanta el peso del aparato y puede romperse
- el cristal de la puerta podría moverse, y provocar una desalineación entre el frontal del horno y el cristal de la puerta.

Su nuevo horno

Le presentamos su nuevo horno. En este capítulo se explican las funciones del panel de mando y de sus elementos individuales. Asimismo, se proporciona información sobre los accesorios y los componentes del interior del horno.

Panel de mando

Le presentamos una vista general del panel de mando. En el panel indicador no se pueden mostrar todos los símbolos a la vez.

Los elementos pueden variar según el modelo de aparato.












Mandos giratorios escamoteables

En algunos hornos, los mandos giratorios son escamoteables. Para enclavar o desenclavar el mando giratorio, presionarlo cuando se encuentre en la posición cero.

Mando de funciones

El mando de funciones sirve para seleccionar el tipo de calentamiento.






| Posición | Utilización |
|--|--|
|  Posición cero | El horno está apagado. |
|  Aire caliente* | Para pasteles y repostería. Es posible cocinar a dos niveles. La turbina situada en la pared posterior del horno distribuye el calor de forma uniforme por el horno. |
|  Calor superior e inferior* | Para pasteles, gratinados y carne magra de asado, p. ej. de ternera o caza, en un nivel. El calor proviene de las resistencias inferior y superior. |
|  Grill con aire caliente | Asar piezas de carne, ave y pescado. La resistencia del grill y la turbina se conectan y desconectan alternadamente. La turbina hace circular entorno a los alimentos el calor emitido por el grill. |
|  Grill, amplia superficie | Asar al grill bistecs, salchichas, tostadas y pescado. Se calienta toda la superficie por debajo de la resistencia del grill. |
|  Grill, pequeña superficie | Asar al grill cantidades pequeñas de bistecs, salchichas, tostadas y pescado. Se calienta la parte central de la resistencia del grill. |
|  Calor inferior | Confitar, hornear y gratinar. El calor proviene de la resistencia inferior. |
|  Descongelar | Descongelar, p. ej., carne, ave, pan y pasteles. La turbina remueve el aire caliente alrededor del alimento. |
|  Luz | Encender la lámpara de iluminación del interior del horno. |

* Tipo de calentamiento con el que se determina la clase de eficiencia energética según EN50304.

Cuando se selecciona un tipo de calentamiento se ilumina la lámpara indicadora situada sobre el mando de funciones. La lámpara del interior del horno se enciende.

Teclas de manejo y panel indicador

Las teclas sirven para ajustar distintas funciones adicionales. En el panel indicador se muestran los valores ajustados.



| Tecla | Utilización |
|--|---|
|  Funciones de tiempo | Seleccionar el reloj avisador  , la duración del tiempo cocción $\text{I} \rightarrow \text{I}$, el tiempo de finalización $\rightarrow \text{I}$ y la hora  . |
| - Menos | Reducir los valores programados. |
| + Más | Aumentar los valores programados. |
|  Calentamiento rápido | Calentar el horno de forma especialmente rápida. |
|  Seguro para niños | Bloquear y desbloquear el panel de mando. |


En el panel indicador, la flecha ► se sitúa delante del símbolo correspondiente a la función de tiempo que está activa.

Excepción: El símbolo  de la hora se ilumina sólo cuando se modifica.

Mando de temperatura

El mando de temperatura sirve para seleccionar la temperatura o el nivel de grill.

| Posición | Significado |
|------------------------------|---|
| ● Posición cero | El horno no calienta. |
| 50-270 Margen de temperatura | La temperatura del interior del horno en °C. |
| •, ••, ••• Niveles de grill | Los niveles para el grill de pequeña superficie  y de amplia superficie  <ul style="list-style-type: none"> • = nivel 1, suave •• = nivel 2, medio ••• = nivel 3, fuerte |

Cuando el horno calienta, la lámpara indicadora del mando de temperatura se enciende. En las pausas de calentamiento se apaga. La lámpara indicadora no se enciende con la función luz .




Al utilizar el grill, en tiempos de cocción superiores a 15 minutos, ajustar el mando de temperatura a grill suave.

Interior del horno

El interior del horno incorpora un ventilador y una lámpara.

Luz

La lámpara del horno permanece encendida mientras el horno está en funcionamiento. No obstante, la lámpara puede encenderse cuando el horno esté apagado situando el mando de funciones en la posición .

Ventilador

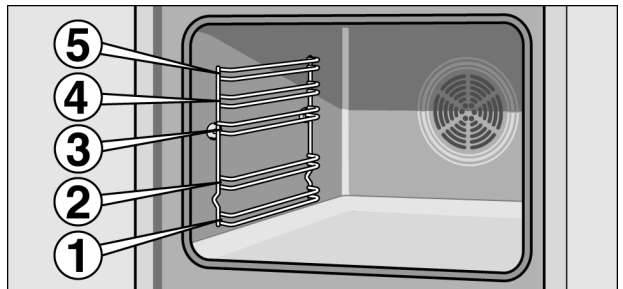
El ventilador se conecta y desconecta según sea necesario. El aire caliente se escapa por la parte superior de la puerta. ¡Atención! No cubrir la abertura de ventilación. El horno podría sobrecalentarse.

El ventilador continúa funcionando durante un tiempo determinado después de apagar el horno para que se enfríe más rápidamente.

Accesorios

Los accesorios pueden colocarse en el horno en 5 alturas diferentes.

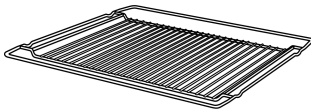
Se puede extraer hasta 2/3 partes del accesorio sin que se vuelque. De esta manera, los alimentos pueden retirarse con facilidad.



Si los accesorios se calientan pueden deformarse. Una vez que se hayan enfriado, desaparece la deformación y no repercute sobre el funcionamiento.


Su horno sólo dispone de algunos de los siguientes accesorios.

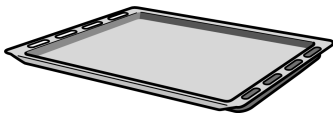
Los accesorios pueden adquirirse en el Servicio de Asistencia Técnica, en establecimientos especializados o en Internet. Indicar el número HZ.



Parrilla

Para recipientes, moldes, asados, piezas de parrilla y platos congelados.

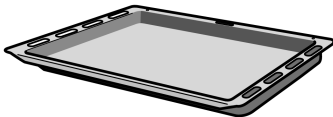
Introducir la parrilla con la curvatura hacia abajo .



Bandeja esmaltada plana

Para pasteles, pastas y galletas.

Introducir la bandeja en el horno con la parte del desnivel en dirección a la puerta del horno.



Bandeja esmaltada profunda

Para pasteles jugosos, repostería, platos congelados y asados de piezas de gran tamaño. También se puede usar como bandeja para recoger la grasa en caso de asar directamente sobre la parrilla.

Introducir la bandeja esmaltada profunda con la parte del desnivel en dirección a la puerta del horno.

Accesorios especiales

Los accesorios especiales pueden adquirirse en un comercio especializado o a través del Servicio de Asistencia Técnica.

La disponibilidad de los accesorios especiales es distinta en función del país. Consultar al respecto la documentación de compra.

Bandeja esmaltada plana HZ 361000 Para pasteles, pastas y galletas.

Bandeja esmaltada profunda
HZ 362000

Para pasteles jugosos, repostería, platos congelados y asados de piezas de gran tamaño. También se puede usar como bandeja para recoger la grasa en caso de asar directamente sobre la parrilla.

| | |
|---|--|
| Parrilla HZ 364000 | Para recipientes de cocina, moldes, asados, piezas de parrilla y platos congelados. |
| Bandeja de vidrio HZ 366000 | Una bandeja honda de vidrio. Muy apropiada como plato para servir. |
| Bandeja para pizza HZ 317000 | Ideal para pizza, alimentos congelados pasteles redondos o grandes. La bandeja para pizza puede utilizarse en lugar de la bandeja esmaltada profunda. Colocar la bandeja sobre la parrilla y guiarse por los datos indicados en las tablas. |
| Cacerola de metal HZ 26000 | La cacerola se puede emplear en las zonas de asado de la placa de cocción vitrocerámica. Es apropiada para la técnica de sensores para cocinar, así como para el asado automático. La cacerola está esmaltada por fuera y revestida con una capa antiadherente en su interior. |
| Cacerola de cristal HZ 915001 | La cacerola de cristal es idóneo para preparar estofados y gratinados al horno. Especialmente apropiado para el asado automático. |
| Guías correderas triples de extracción completa HZ 338356 | Los rieles de extracción de las alturas 1, 2 y 3 permiten extraer completamente los accesorios sin que vuelquen. |

Antes del primer uso

A continuación se indican los pasos que deben seguirse antes de utilizar el horno por primera vez. Leer antes el capítulo *Consejos y advertencias de seguridad*.

Programar la hora

Tras la conexión, en el panel indicador se ilumina el símbolo ►⌚ y tres ceros. Ajustar la hora.


1. Pulsar la tecla ⌚.

Aparece la hora 12:00.


2. Ajustar la hora con las teclas + ó -.

Tras unos segundos se muestra la hora programada.

Calentar el horno

Para eliminar el olor a nuevo, calentar el horno vacío y cerrado. La opción más efectiva es calentar el horno durante una hora con calor superior e inferior  a 240 °C.

Comprobar que no haya restos del embalaje en el interior del horno.

1. Seleccionar el calor superior e inferior  con el mando de funciones.
2. Seleccionar 240 °C con el mando de temperatura. Desconectar el horno transcurrida una hora. Para ello, situar el mando de funciones en la posición cero.

Limpieza de los accesorios

Antes de utilizar los accesorios por primera vez, limpiarlos a fondo con agua caliente con un poco de jabón y una bayeta.

Programar el horno

Existen varias maneras de programar el horno. A continuación se describe cómo programar el tipo de calentamiento y la temperatura o el nivel de grill. El horno permite programar el tiempo de cocción (duración) y el tiempo de finalización de cada plato. Para obtener más información, consultar el capítulo *Programar las funciones de tiempo*.

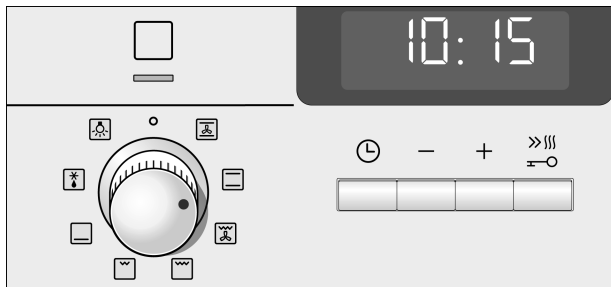
Nota

Se recomienda precalentar siempre el horno antes de introducir el alimento para evitar que se generen condensaciones en el cristal en exceso.

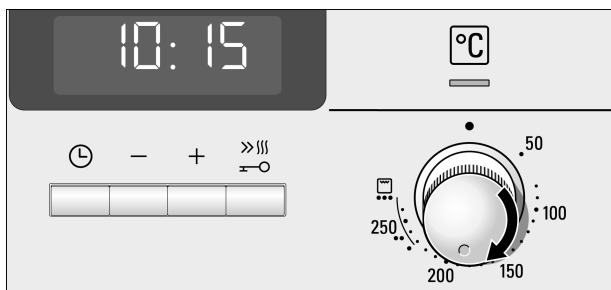
Tipo de calentamiento y temperatura

Ejemplo de la imagen: calor superior e inferior a 190 °C.

1. Seleccionar el tipo de calentamiento con el mando de funciones.



2. Seleccionar la temperatura o el nivel de grill con el mando de temperatura.



El horno empieza a calentarse.

Apagar el horno

Situar el mando de funciones en la posición cero.




Modificar los ajustes

El tipo de calentamiento y la temperatura o el nivel de grill pueden modificarse en cualquier momento con el mando correspondiente .

Calentamiento rápido

Con la función de calentamiento rápido, el horno alcanza la temperatura programada con gran rapidez.


El calentamiento rápido debe utilizarse para temperaturas superiores a los 100 °C. Son apropiados los siguientes tipos de calentamiento:


- Aire caliente 
- Calor superior e inferior 
- Calor inferior 

Para conseguir un resultado de cocción uniforme, el alimento no debe introducirse en el horno hasta que haya finalizado el calentamiento rápido.

1. Seleccionar el tipo de calentamiento y la temperatura.

2. Pulsar brevemente la tecla .

En el panel indicador se ilumina el símbolo . El horno empieza a calentarse.



Suena una señal. El símbolo  desaparece del panel indicador. Introducir el alimento en el horno.




Fin del calentamiento rápido

Cancelar el calentamiento rápido

Pulsar brevemente la tecla . El símbolo  desaparece del panel indicador.

Programar las funciones de tiempo

Este horno cuenta con varias funciones de tiempo. Con la tecla  se abre el menú y se cambia de una función a otra. Los ajustes podrán efectuarse cuando se iluminen todos los símbolos de tiempo. La flecha  muestra qué función de tiempo se encuentra ajustada.

Con las teclas  o  es posible modificar una función de tiempo ya ajustada, siempre que antes del símbolo de tiempo aparezca la flecha .

Reloj avisador

El funcionamiento del reloj avisador no depende del funcionamiento del horno. El reloj avisador dispone de señal propia. De este modo se puede distinguir si ha finalizado el tiempo del reloj avisador o la desconexión automática del horno (duración del tiempo de cocción).

1. Pulsar una vez la tecla \ominus .

En el panel indicador se iluminan los símbolos de tiempo, la flecha ► se encuentra delante de \triangle .

2. Programar el tiempo del reloj avisador con las teclas + ó -.

Tecla + valor propuesto = 10 minutos

Tecla - valor propuesto = 5 minutos

El tiempo programado se muestra transcurridos unos segundos. Se inicia el tiempo del reloj avisador. En el panel indicador se ilumina el símbolo ► \triangle y se muestra el transcurso del tiempo del reloj avisador. Los demás símbolos de tiempo se apagan.

El tiempo del reloj avisador ha finalizado

Suena una señal. En el panel indicador se muestra 0:00. Apagar el reloj avisador con la tecla \ominus .

Modificar el tiempo del reloj avisador







Modificar el tiempo del reloj avisador con las teclas + ó -. El tiempo modificado se muestra transcurridos unos segundos.

Cancelar el tiempo del reloj avisador

Restablecer el tiempo del reloj avisador a 0:00 con la tecla -. El tiempo modificado se muestra transcurridos unos segundos. El reloj avisador se apaga.

Consultar los ajustes de tiempo


En caso de haber programadas varias funciones de tiempo, en el panel indicador se iluminan los símbolos correspondientes. El reloj avisador transcurre en primer plano. La flecha ► está delante del símbolo \triangle y se muestra el transcurso del tiempo del reloj avisador.



Para consultar el reloj avisador , la duración del tiempo de cocción , el tiempo de finalización  o la hora , pulsar repetidamente la tecla  hasta que la flecha  se encuentre delante del símbolo deseado. El valor correspondiente se muestra durante unos segundos en el panel indicador.

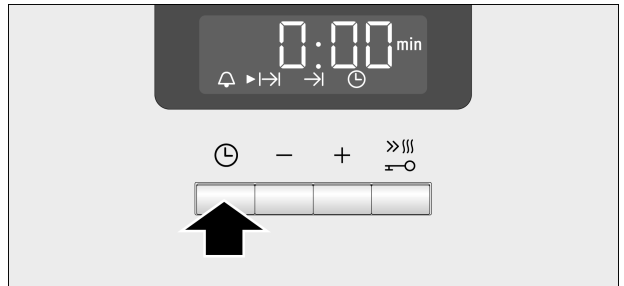
Duración del tiempo de cocción

El horno permite programar la duración del tiempo de cocción para cada alimento. Una vez transcurrido el tiempo de cocción, el horno se apaga automáticamente. De este modo se evita tener que interrumpir otras tareas para apagar el horno o que se sobrepase el tiempo de cocción por descuido.

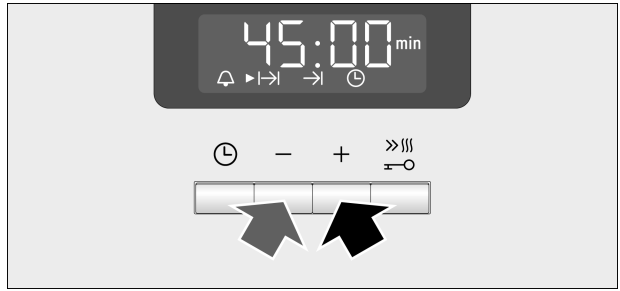
Ejemplo de la imagen: duración del tiempo de cocción de 45 minutos.

1. Seleccionar el tipo de calentamiento con el mando de funciones.
2. Seleccionar la temperatura o el nivel de grill con el mando de temperatura.
3. Pulsar dos veces la tecla .

En el panel indicador se muestra 0:00. Se iluminan los símbolos de tiempo, la flecha  está delante de .



4. Programar la duración del tiempo de cocción con las teclas **+** ó **-**.
Valor recomendado de la tecla **+** = 30 minutos
Valor recomendado de la tecla **-** = 10 minutos



Tras unos segundos se enciende el horno. En el panel indicador se muestra el transcurso del tiempo de cocción y se ilumina el símbolo ►|◄. Los demás símbolos de tiempo se apagan.

El tiempo de cocción ha finalizado

Suena una señal. El horno deja de calentar. En el indicador se muestra 0:00.

Pulsar la tecla ☰. Programar un nuevo tiempo de cocción con las teclas + ó -.

O pulsar dos veces la tecla ☰ y situar el mando de funciones en la posición cero. El horno está apagado.

Modificar la duración del tiempo de cocción

Modificar la duración del tiempo de cocción con las teclas + ó -. El tiempo modificado se muestra transcurridos unos segundos.

Si el reloj avisador está programado, pulsar antes la tecla ☰.







Cancelar el tiempo de cocción

Restablecer el tiempo de cocción a 0:00 con la tecla -. El tiempo modificado se muestra transcurridos unos segundos. El tiempo se ha cancelado.

Si el reloj avisador está programado, pulsar antes la tecla ☰.

Consultar los ajustes de tiempo

En caso de haber programadas varias funciones de tiempo, en el panel indicador se iluminan los símbolos correspondientes. La flecha ► está delante del símbolo de la función de tiempo que está activada.



Para consultar el reloj avisador , el tiempo de cocción , el tiempo de finalización  o la hora , pulsar repetidamente la tecla  hasta que la flecha  se encuentre delante del símbolo deseado. El valor correspondiente se muestra durante unos segundos en el indicador.



Tiempo de finalización

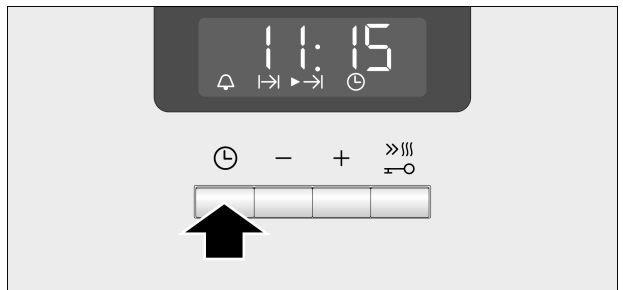
El horno permite programar la hora a la que se desea tener el plato listo. En este caso, el horno se enciende automáticamente y se apaga a la hora deseada. P. ej., se puede introducir el alimento en el interior del horno por la mañana y programar el horno para que esté listo al mediodía.

Asegurarse de que los alimentos no se echan a perder por permanecer demasiado tiempo en el horno.

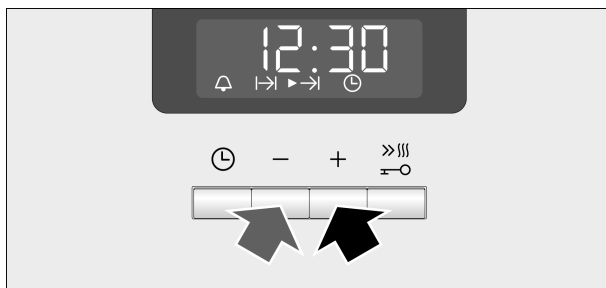
Ejemplo de la imagen: son las 10:30 h, el tiempo de cocción es de 45 minutos y el horno debe apagarse a las 12:30.

1. Ajustar el mando de funciones.
2. Ajustar el mando de temperatura.
3. Pulsar dos veces la tecla .
4. Programar la duración del tiempo de cocción con las teclas **+** ó **-**.
5. Pulsar la tecla .

La flecha  está delante . Se muestra la hora a la que el plato estará listo.



6. Retrasar el tiempo de finalización con las teclas + ó -.



El horno muestra el tiempo programado tras unos segundos y queda ajustado en la posición de espera. En el panel indicador se muestra la hora a la que el plato estará listo y la flecha ► se pone delante del símbolo →|. Los símbolos ◀ y ⌚ se apagan. Cuando se enciende el horno se muestra el transcurso del tiempo de cocción y la flecha ► se pone delante del símbolo |→|. El símbolo →| se apaga.

El tiempo de cocción ha finalizado

Suena una señal. El horno deja de calentar. En el indicador se muestra 0:00.

Pulsar la tecla ⌚. Programar un nuevo tiempo de cocción con las teclas + ó -.

O pulsar dos veces la tecla ⌚ y situar el mando de funciones en la posición cero. El horno está apagado.

Modificar el tiempo de finalización

Modificar el tiempo de finalización con las teclas + ó -. El tiempo modificado se muestra transcurridos unos segundos.

Si el reloj avisador está programado, pulsar antes dos veces la tecla ⌚.






No modificar el tiempo de finalización si el tiempo de cocción ha empezado a transcurrir. El resultado final podría variar.

Cancelar el tiempo de finalización


Restablecer el tiempo de finalización a la hora actual con la tecla -. El tiempo modificado se muestra transcurridos unos segundos. El horno se enciende. Si el reloj avisador está programado, pulsar antes dos veces la tecla ⌚.


Consultar los ajustes de tiempo

En caso de haber programadas varias funciones de tiempo, en el panel indicador se iluminan los símbolos correspondientes. La flecha ► está delante del símbolo de la función de tiempo que está activo.

Para consultar el reloj avisador , la duración del tiempo de cocción , el tiempo de finalización  o la hora , pulsar repetidamente la tecla  hasta que la flecha ► se encuentre delante del símbolo deseado. El valor correspondiente se muestra durante unos segundos en el indicador.

Hora



Tras la conexión o tras un corte en el suministro eléctrico, en el panel indicador se ilumina el símbolo ► y tres ceros. Poner el reloj en hora.

1. Pulsar la tecla .
Aparece la hora 12:00 .
2. Ajustar la hora con las teclas **+** ó **-**.

La hora se muestra transcurridos unos segundos.

Modificar la hora

No puede haber programada ninguna otra función de tiempo.

1. Pulsar cuatro veces la tecla .
En el panel indicador se iluminan los símbolos de tiempo, la flecha ► se encuentra delante de .
2. Modificar la hora con las teclas **+** o **-**.

La hora programada se muestra transcurridos unos segundos.

Ocultar la hora

Es posible ocultar la hora. Consultar el capítulo *Modificar ajustes básicos*.

Seguro para niños

El horno cuenta con un seguro para niños para evitar que éstos lo enciendan accidentalmente.


El horno no reacciona a ningún ajuste. El reloj avisador y la hora pueden programarse con el seguro para niños activado.

Cuando el tipo de calentamiento y la temperatura o el nivel de grill están programados, el seguro para niños interrumpe el calentamiento.


Conectar el seguro para niños


No puede haber programada ninguna desconexión automática del horno ni ningún tiempo de finalización.

Pulsar la tecla  durante cuatro segundos aprox.

En el panel indicador aparece el símbolo . El seguro para niños está activado.

Desconectar el seguro para niños

Pulsar la tecla  durante aprox. cuatro segundos.

El símbolo  desaparece del indicador. El seguro para niños está desactivado.

Modificar los ajustes básicos

Este horno presenta distintos ajustes básicos. Estos ajustes pueden adaptarse a las necesidades propias del usuario.

| Ajuste básico | Selección 1 | Selección 2 | Selección 3 |
|---|-------------------------------|----------------------|--------------|
| c1 Indicación de la hora | Mostrar siempre el indicador* | ocultar el indicador | – |
| c2 Duración de la señal tras finalizar el tiempo de cocción o el tiempo del reloj avisador | aprox. 10 s | aprox. 2 min* | aprox. 5 min |

| Ajuste básico | Selección 1 | Selección 2 | Selección 3 |
|--|-------------|-------------|-------------|
| c3 Tiempo de espera hasta que se aplica un ajuste | aprox. 2 s | aprox. 5 s* | aprox. 10 s |

* Ajuste de fábrica

No puede haber programada ninguna otra función de tiempo.

1. Pulsar la tecla \ominus durante aprox. 4 segundos.
En el panel indicador se muestra el ajuste básico actual para la hora, p. ej. c1 para la Selección 1.
2. Modificar el ajuste básico con las teclas **+** o **-**.
3. Confirmar con la tecla \ominus .
En el panel indicador se muestra el siguiente ajuste básico. Pasar todos los niveles con la tecla \ominus y modificar el ajuste con las teclas **+** ó **-**.
4. Pulsar la tecla \ominus durante aprox. 4 segundos para finalizar.

Todos los ajustes básicos se han aplicado.

Los ajustes básicos pueden volverse a modificar en cualquier momento.

Nota

Si se desconecta el aparato de la red eléctrica o se produce un corte en el suministro eléctrico, no se guardan los ajustes realizados. El horno vuelve a tener los ajustes de fábrica.

Cuidados y limpieza

El horno mantendrá durante mucho tiempo su aspecto reluciente y su capacidad funcional siempre y cuando se lleven a cabo la limpieza y los cuidados pertinentes. A continuación se describe cómo efectuar el cuidado y la limpieza del horno.

Consejos y advertencias

Es posible que aparezcan diferentes tonalidades en el frontal del horno debido a los diferentes materiales como vidrio, plástico o metal.

Las sombras apreciables en el cristal de la puerta, que parecen suciedad, son reflejos de luz de la lámpara de iluminación del horno.

El esmalte se quema cuando se alcanza una temperatura muy elevada. Esto puede provocar ligeras decoloraciones. Este fenómeno es normal y no afecta al funcionamiento del horno.

Los bordes de las bandejas finas no pueden esmaltarse por completo. Por esta razón pueden resultar bastos al tacto, aunque no afecta a la protección anticorrosiva.

Productos de limpieza

Tener en cuenta las indicaciones de la tabla para no dañar las distintas superficies del horno empleando un producto de limpieza inadecuado.

No utilizar:

- productos de limpieza abrasivos o ácidos,
- estropajos o esponjas duras,
- limpiadores de alta presión o por chorro de vapor.

Lavar bien las bayetas nuevas antes de utilizarlas.

Zona

Productos de limpieza

Frontal del horno

Agua caliente con un poco de jabón:

Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave.

Acero inoxidable

Agua caliente con un poco de jabón:

Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave. Limpiar inmediatamente las manchas de cal, grasa, maicena y clara de huevo, podría formarse corrosión debajo de estas manchas.

En los centros del Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados pueden adquirirse productos específicos para el cuidado del acero inoxidable que son aptos para las superficies calientes. Aplicar el producto de limpieza con un paño suave muy fino.

Cristal

Limpiacristales:

Limpiar con un paño suave.


No utilizar un rascador para vidrio.

| Zona | Productos de limpieza |
|---|---|
| Cristales de la puerta | Limpiacristales: Limpiar con un paño suave. No utilizar un rascador para vidrio. |
| Vidrio protector de la lámpara de iluminación del horno | Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con una bayeta. |
| Junta (no retirar) | Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con una bayeta. No frotar. |
| Rejillas | Agua caliente con un poco de jabón: Poner en remojo y limpiar con una bayeta o un cepillo. |
| Accesorios | Agua caliente con un poco de jabón: Poner en remojo y limpiar con una bayeta o un cepillo. |

Limpiar las superficies catalíticas del horno

En algunos hornos, la pared posterior del interior del horno, las paredes laterales o el techo pueden estar revestidas con cerámica de alta porosidad. Este revestimiento absorbe las salpicaduras resultantes de hornear y asar, y las disuelve mientras el horno está en funcionamiento. Cuanto mayor sea la temperatura y más tiempo esté el horno en funcionamiento, mejor será el resultado.

Si la suciedad todavía persiste después de utilizar el horno varias veces, proceder del siguiente modo:

1. Limpiar la base, y las paredes que no estén dotadas de este revestimiento a fondo.
2. Ajustar el aire caliente .
3. Calentar el horno vacío y cerrado durante 2 horas aprox. a temperatura máxima.

El revestimiento de cerámica se regenera. Eliminar los residuos de color marrón o blanco con agua y una esponja suave una vez se haya enfriado el horno.

Una decoloración ligera del revestimiento no afecta a la autolimpieza.

Consejos y advertencias

No utilizar nunca detergentes abrasivos. Estos rayan y deterioran la capa de alta porosidad.

No tratar la capa de cerámica con productos de limpieza para hornos.

Si por descuido cae producto de limpieza para hornos en alguna de estas placas, eliminarlo de forma inmediata con una esponja y agua abundante.

Limpiar la base del horno y las paredes esmaltadas

Emplear un paño de limpieza y agua caliente con un poco de jabón o vinagre.

En caso de suciedad fuerte, utilizar un estropajo metálico de acero fino o un producto de limpieza específico para hornos. Utilizar únicamente cuando el interior del horno esté frío.

No tratar las superficies autolimpiables con un estropajo metálico o con productos de limpieza para hornos.

Función luz

Conectar la lámpara del horno

Para facilitar la limpieza del horno es posible conectar la lámpara del interior del horno.

Girar el mando de funciones hasta la posición .

La lámpara se conecta. El mando de temperatura debe estar desconectado.

Desconectar la lámpara del horno

Girar el mando de funciones hasta la posición .

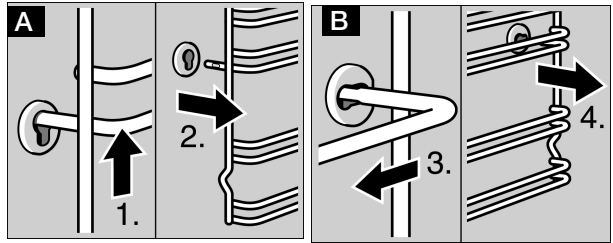
Descolgar y colgar las rejillas

Descolgar las rejillas

Es posible retirar las rejillas para limpiarlas. El horno debe estar frío.

1. Levantar la rejilla por la parte delantera
2. y descolgarla. (figura A)
3. A continuación, tirar de la rejilla completamente hacia adelante

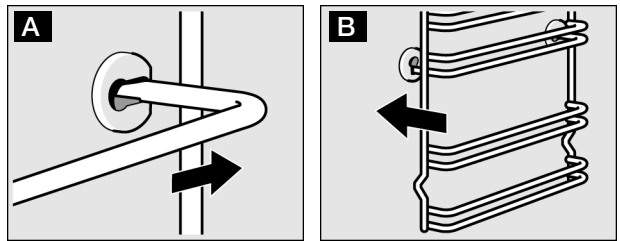
4. y extraerla. (figura B)



Limpiar las rejillas con lavavajillas y una esponja. Para las manchas resistentes se recomienda utilizar un cepillo.

Colgar las rejillas

1. Insertar primero la rejilla en la ranura trasera presionando un poco hacia atrás (figura A)
2. y, a continuación, introducirla en la ranura delantera. (figura B)



Las rejillas se ajustan a la izquierda y a la derecha. La curvatura debe estar siempre hacia abajo.

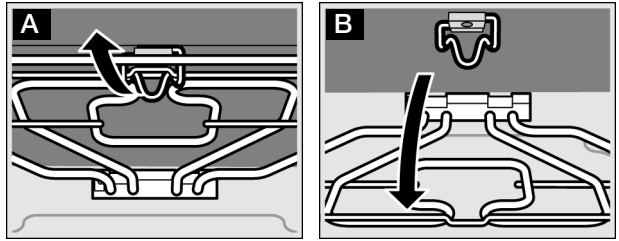
Abatir la resistencia del grill

Para facilitar la limpieza, en algunos hornos se puede abatir la resistencia del grill.



¡Peligro de quemaduras! El horno debe estar frío.

1. Tirar hacia delante del asa del grill abatible y empujarlo hacia arriba hasta oír que encaja. (figura A)
2. Al mismo tiempo, sujetar las resistencias del grill y plegarlas hacia abajo. (figura B)



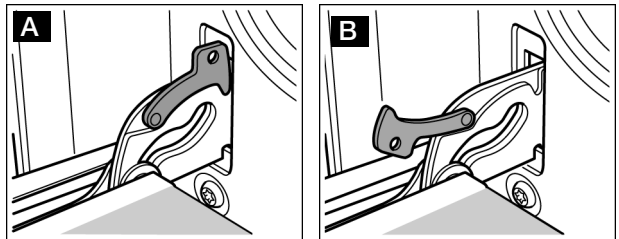
Una vez finalizada la limpieza, volver a desplazar hacia arriba las resistencias del grill. Empujar el asa del grill hacia abajo y encajar las resistencias del grill.

Descolgar y colgar la puerta del horno

Para facilitar el desmontaje de la puerta y la limpieza de los cristales se puede descolgar la puerta del horno.

Las bisagras de la puerta del horno están equipadas con una palanca de bloqueo. Cuando la palanca de bloqueo está cerrada (figura A), la puerta no puede descolgarse.

Si se abre la palanca de bloqueo para descolgar la puerta (figura B), las bisagras se bloquean. De esta manera, no pueden cerrarse de golpe.

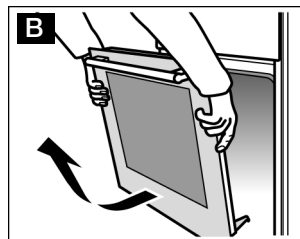
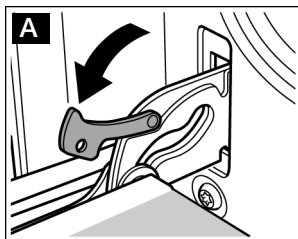


¡Peligro de lesiones! Si las bisagras no están bloqueadas con la palanca, podrían cerrarse de golpe.

Observar que las palancas de bloqueo estén siempre cerradas, excepto al descolgar la puerta, que las palancas deben estar abiertas.

Descolgar la puerta

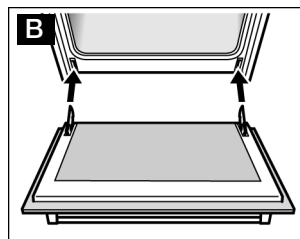
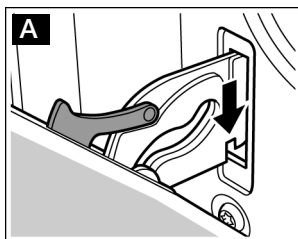
1. Abrir por completo la puerta del horno.
2. Sacar ambas palancas de bloqueo situadas a la derecha e izquierda. (Figura A)
3. Cerrar la puerta del horno hasta el tope. (figura B)
Agarrar la puerta con ambas manos a la derecha y a la izquierda. Cerrar un poco más y extraerla.



Colgar la puerta

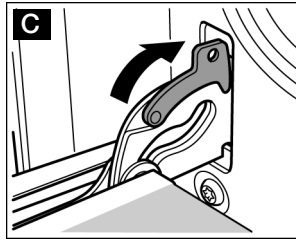
Volver a colgar la puerta siguiendo los mismos pasos en orden inverso.

1. Al volver a colgar la puerta, observar que ambas bisagras se ajusten exactamente dentro de sus respectivas aberturas. (Figura A)
2. La ranura inferior de las bisagras debe encajar a ambos lados. (Figura B)



Si no se montan adecuadamente las bisagras, se puede producir como consecuencia una desalineación de la puerta.

3. Cerrar de nuevo las palancas de bloqueo. (figura C)
Cerrar la puerta del horno.



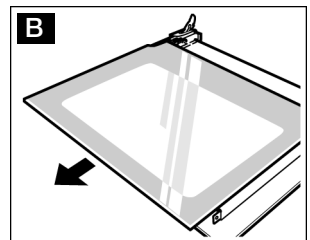
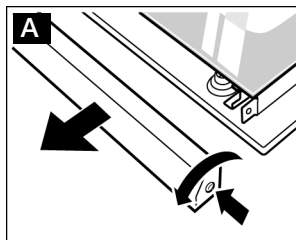
¡Peligro de lesiones! No tocar la bisagra en caso de que la puerta caiga involuntariamente o que una bisagra se cierre de golpe.
Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

Montar y desmontar los cristales de la puerta

Desmontaje

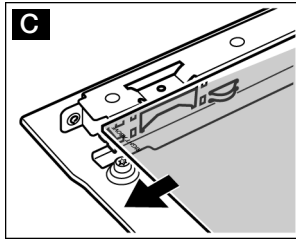
Es posible extraer los cristales de la puerta del horno para facilitar la limpieza.

1. Descolgar la puerta del horno y depositarla sobre un paño con el asa hacia abajo.
2. Destornillar la tapa en la parte superior de la puerta del horno. Para ello, aflojar los tornillos de la izquierda y derecha. (Figura A)
3. Alzar y extraer el cristal superior. (Figura B)



Para puertas de tres cristales realizar además el siguiente paso:

4. Extraer el cristal. (Figura C)



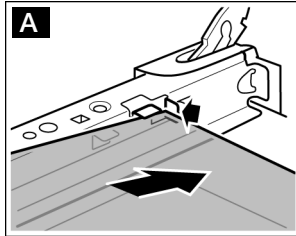
Limpiar los cristales con limpiacristales y un paño suave.

No utilizar limpiadores abrasivos o corrosivos, rascadores para vidrio ni estropajos metálicos duros, ya que el cristal podría dañarse.

Montaje

Para puertas de dos cristales realizar del paso 2 al 4.

1. Introducir el cristal hacia atrás inclinándolo. (Figura A)
Observar que la inscripción "Right above" se encuentre arriba a la derecha.



2. Introducir el cristal superior hacia atrás inclinándolo. Con la superficie lisa hacia fuera.
3. Colocar y enroscar la cubierta.
4. Colgar la puerta del horno.

Volver a utilizar el horno cuando los cristales estén montados debidamente.

Qué hacer en caso de avería

Con frecuencia, cuando se produce una avería, suele tratarse de una pequeña anomalía fácil de subsanar. Antes de avisar al Servicio de Asistencia Técnica, intentar solucionar la avería con ayuda de la siguiente tabla.

Tabla de averías

| Avería | Posible causa | Solución/consejos |
|---------------------------------------|-----------------------------------|--|
| El horno no funciona. | El fusible está defectuoso. | Comprobar en la caja de fusibles que el fusible se halla en buen estado. |
| | Corte en el suministro eléctrico. | Comprobar si la luz de la cocina se enciende o si funcionan otros electrodomésticos. |
| En el indicador se ilumina ☹ y ceros. | Corte en el suministro eléctrico. | Ajustar de nuevo la hora. |
| El horno no se calienta. | Hay polvo en los contactos. | Girar los mandos giratorios varias veces en ambas direcciones. |

Mensajes de error

Quando en el indicador aparece un mensaje de error con **E**, pulsar la tecla ☹. El mensaje desaparece. Se borra la función de tiempo ajustada.

Si el mensaje de error no desaparece, avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

Los siguientes mensajes de error pueden ser solucionados por el propio usuario.

| Mensaje de error | Posible causa | Solución/consejos |
|------------------|---|--|
| E011 | Una tecla se ha pulsado durante demasiado tiempo o está cubierta. | Pulsar todas las teclas de forma individual. Comprobar si una tecla se ha atascado, está cubierta o sucia. |



¡Peligro de descarga eléctrica!

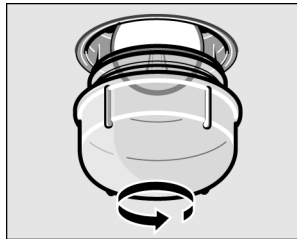
Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido.

Cambiar la lámpara de la placa superior del horno

Si la lámpara del horno está deteriorada deberá sustituirse. Pueden adquirirse lámparas de recambio resistentes a la temperatura a través del Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados. Utilizar sólo estas lámparas.



1. ¡Peligro de descarga eléctrica!
Desconectar el aparato de la red eléctrica. Asegurarse de que está bien desconectado.
2. Poner un paño de cocina dentro del horno frío para evitar daños.
3. Retirar el cristal protector desenroscándolo hacia la izquierda.



4. Sustituir la lámpara por un tipo de lámpara similar.
5. Volver a enroscar el cristal protector.
6. Retirar el paño de cocina y volver a conectar el aparato a la red eléctrica.

Cristal protector

Se tienen que cambiar los cristales protectores deteriorados.

Los cristales protectores se consiguen en el Servicio de Asistencia Técnica. Indicar el n.º de producto y el n.º de fabricación del aparato.


Servicio de Asistencia Técnica

Nuestro Servicio de Asistencia Técnica está a disposición del usuario para efectuar la reparación del aparato, realizar la compra de accesorios o respuestas y realizar cualquier consulta relacionada con nuestros productos o servicios. Los datos de nuestro Servicio de Asistencia Técnica se pueden encontrar en la documentación adjunta.

N.º de producto y n.º de fabricación

Al contactar con nuestro Servicio de Asistencia Técnica, indicar el número de producto (E) y el número de fabricación (FD) del aparato. La etiqueta de características con los correspondientes números se encuentra en el lateral derecho de la puerta del horno. A fin de evitarse molestias en caso necesario, le recomendamos anotar los datos de su aparato así como el número de teléfono del Servicio de Asistencia Técnica en el siguiente apartado.

| | |
|------------------|---------|
| N.º de producto. | N.º FD: |
|------------------|---------|

| |
|--|
| Servicio de Asistencia Técnica  |
|--|

Consejos para ahorrar energía y sobre medio ambiente

En este capítulo le ofrecemos consejos sobre cómo ahorrar energía durante el ciclo de horneado y asado, así como sobre el modo adecuado de eliminar el aparato.

Ahorrar energía

Precalentar el horno sólo cuando se indique en la receta o en las tablas.

Utilizar moldes para hornear oscuros, lacados o esmaltados en negro. Absorberán mejor el calor.

Abrir la puerta del horno lo menos posible durante el ciclo de cocción, horneado o asado.

Si se hornean varios pasteles, hacerlo preferiblemente uno detrás de otro. El horno estará todavía caliente. De esta manera, se reducirá el tiempo de cocción del segundo pastel. También se pueden introducir dos moldes rectangulares juntos.

En los tiempos de cocción largos, puede apagar el horno 10 minutos antes de que termine el tiempo y aprovechar el calor residual para terminar.

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Deseche el embalaje de forma ecológica.

Este aparato está identificado conforme a la Directiva de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos RAEE 2002/96/CE.

Esta directiva define el marco para el reciclaje y reutilización de aparatos usados en todo el territorio europeo.

Tablas y sugerencias

Aquí se encuentra una selección de platos y los ajustes óptimos para elaborarlos. Se puede consultar qué accesorios se pueden utilizar y a qué altura se deben colocar. Además se encuentran sugerencias sobre los recipientes y la preparación, y una pequeña ayuda por si alguna vez algo sale mal.

Si se quiere utilizar una receta propia, se puede orientar por un producto similar que figure en la tabla de cocción.

Pasteles y repostería

Moldes para hornear

Los moldes más idóneos son los metálicos de color oscuro.





Colocar el molde siempre en la parrilla.

Tablas







El cuadro de cocción siguiente ha sido elaborado exclusivamente a partir de la colocación de los alimentos con el horno frío. Así se ahorra energía. Si se precalienta el horno, los tiempos de horneado indicados se acortan de 5 a 10 minutos.

En las tablas se puede consultar el tipo de calentamiento que mejor se ajusta al tipo de pastel o pastas. La temperatura y la duración de la cocción en el horno dependen de la cantidad y consistencia de la masa. Por esta razón en las tablas de cocción se reseñan siempre unos márgenes de tiempo. Probar primero con el valor más bajo. Con una temperatura más baja se consigue un dorado más uniforme. En caso necesario, se puede subir la temperatura la próxima vez.

En el apartado "Consejos prácticos para el horneado", se facilita información adicional.




| Pasteles para preparar en moldes | Molde sobre la parrilla | Altura | Tipo de calentamiento | Temperatura °C | Tiempo de cocción, minutos |
|----------------------------------|--|--------|---|----------------|----------------------------|
| Tarta | Molde para tartas de hojalata, Ø 31 cm | 1 |  | 220-240 | 40-50 |
| | | 2+3 |  | 190-210 | 45-55 |
| Quiche | Molde para tartas de hojalata, Ø 31 cm | 1 |  | 210-230 | 40-50 |
| Pasteles* | Molde para pasteles de hojalata, 28 cm | 2 |  | 180-200 | 50-60 |

* Para hornear más de un pastel a la vez, colocar varios moldes sobre la parrilla.



| Pasteles en la bandeja de horno | | Altura | Tipo de calentamiento | Temperatura °C | Tiempo de cocción, minutos |
|--|---|---------------|---|-----------------------|-----------------------------------|
| Pizzas | Bandeja de horno | 2 |  | 210-230 | 25-35 |
| | Bandeja de aluminio + bandeja esmaltada plana* | 2+3 |  | 180-200 | 35-45 |
| | Bandeja de aluminio + bandeja esmaltada profunda* | 2+4 |  | 180-200 | 35-45 |
| Pasta de hojaldre | Bandeja de horno | 3 |  | 170-190 | 20-30 |
| | Bandeja de aluminio + bandeja esmaltada plana* | 2+3 |  | 170-190 | 35-45 |
| | Bandeja de aluminio + bandeja esmaltada profunda* | 2+4 |  | 170-190 | 35-45 |





* Al hornear a dos niveles, colocar siempre la bandeja de aluminio en el nivel inferior y la bandeja esmaltada profunda siempre en el nivel superior.

Es posible adquirir una bandeja de horno adicional en el comercio especializado o en el servicio de asistencia técnica.

| Pan y panecillos | | Altura | Tipo de calentamiento | Temperatura °C | Tiempo de cocción, minutos |
|---|-------------------|---------------|---|-----------------------|-----------------------------------|
| Pan de levadura con 1,2 kg de harina*, (precalentar) | Bandeja esmaltada | 2 |  | 270 200 | 8 35-45 |
| Pan de masa fermentada con 1,2 kg de harina*, (precalentar) | Bandeja esmaltada | 2 |  | 270 200 | 8 40-50 |
| Panecillos (p ej. de centeno) | Bandeja esmaltada | 3 |  | 200-220 | 20-30 |

* No verter nunca agua directamente en el interior del horno caliente.

| Repostería | | Altura | Tipo de calentamiento | Temperatura °C | Tiempo de cocción, minutos |
|-------------------|-------------|---------------|---|-----------------------|-----------------------------------|
| Pastas y galletas | Bandeja | 3 |  | 150-170 | 10-20 |
| | 2 bandejas* | 2+3 |  | 140-160 | 25-35 |

| Repostería | | Altura | Tipo de calentamiento | Temperatura °C | Tiempo de cocción, minutos |
|--------------------|-------------|--------|---|----------------|----------------------------|
| Merengues | Bandeja | 3 |  | 80-100 | 120-150 |
| Buñuelos de viento | Bandeja | 2 |  | 190-210 | 30-40 |
| Almendrados | Bandeja | 3 |  | 100-120 | 30-40 |
| | 2 bandejas* | 2+3 |  | 100-120 | 35-45 |

* Al hornear a dos niveles, colocar siempre la bandeja esmaltada por encima.

Las bandejas adicionales pueden adquirirse como accesorios opcionales en comercios especializados.

Sugerencias y consejos prácticos para el horneado

Si se quiere utilizar una receta propia.

Se puede orientar por un producto semejante que figure en la tabla de cocción.

Manera de comprobar si el pastel de masa batida ya está en su punto.

Unos 10 minutos antes de que finalice el tiempo de horneado señalado en la receta, pinchar el pastel en su punto más alto con un palillo de madera fino. Si el palillo sale limpio sin restos de masa, el pastel está listo.

La tarta quedó aplastada.

La próxima vez, emplear menos líquido o seleccionar una temperatura de horneado 10 grados inferior. Observar los períodos de tiempo reseñados en la receta para batir la masa.

La tarta se ha hinchado bien en el centro, pero hacia los bordes tiene menos altura.



No engrasar el molde. Una vez terminado el pastel, desprenderlo con cuidado del molde, con ayuda de un cuchillo.

El pastel sale demasiado dorado por arriba.

Colocar el pastel a más profundidad en el horno, seleccionar una temperatura de horneado más baja y dejarlo cocer durante más tiempo.

El pastel sale demasiado seco.

Pinchar varias veces con un palillo el pastel ya terminado. Verter sobre éste unas gotas de zumo de fruta o de alguna bebida alcohólica. La próxima vez, seleccionar una temperatura de horneado 10 grados superior y reducir el tiempo de horneado.

| | |
|---|--|
| <p>El pan o la repostería (por ejemplo, tarta de requesón) tienen una buena apariencia por fuera, pero por dentro están pastosos (húmedos, con zonas mojadas).</p> | <p>La próxima vez, emplear menos líquido y dejar el producto durante un poco de más tiempo en el horno, a una temperatura inferior. En los pasteles con revestimiento jugoso, hornear primero la base. A continuación, esparcir sobre la base del pastel almendras picadas o pan rallado, antes de poner la guarnición. Observar las indicaciones de la receta y los tiempos de cocción.</p> |
| <p>Las pastas se han dorado de forma irregular.</p> | <p>Seleccionar una temperatura inferior; las pastas quedarán más uniformes. Hornear las pastas más delicadas con calor superior e inferior  a un nivel. El papel de hornear que sobresale puede influir también en la circulación del aire. Cortarlo siempre a la medida de la bandeja.</p> |
| <p>Se ha horneado a diferentes niveles. En la bandeja superior las pastas han quedado de un color más oscuro que en la inferior.</p> | <p>Para hornear a diferentes niveles, utilizar siempre el aire caliente . Aunque se coloquen varias bandejas para su horneado simultáneo, ello no significa que deban estar listas al mismo tiempo.</p> |
| <p>Al hornear pasteles jugosos se produce agua de condensación.</p> | <p>Al hornear se puede generar vapor de agua. Una parte de este vapor se evacua por la manilla de la puerta del horno, pudiéndose condensar en el panel de mandos o en los frontales de los muebles adyacentes en forma de gotas de agua. Viene condicionado físicamente.</p> |

Carne, aves, pescado

Recipiente

Se puede utilizar cualquier recipiente resistente al calor.

Colocar los recipientes siempre en el centro de la parrilla.

Los recipientes de vidrio calientes deben ponerse sobre un paño de cocina seco. El cristal puede estallar si la base de apoyo está húmeda o fría.

Consejos prácticos para asar

El resultado de un asado depende de la clase y calidad de la carne empleada.

En caso de preparar asados de carne magra, agregar 2 ó 3 cucharadas soperas de líquido. En caso de preparar un estofado de carne, agregar de 8 a 10 cucharadas soperas de líquido, según el tamaño de la pieza de carne.

A las piezas de carne se les debería dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de cocción.

Una vez que el asado esté listo debe dejarse reposar unos 10 minutos en el horno desconectado con la puerta cerrada. De esta manera se puede repartir mejor el jugo de la carne.

Consejos prácticos para asar al grill

Preparar los platos al grill siempre con el horno cerrado.

Los trozos de carne para asar en el grill deberán ser en lo posible igual de gruesos. Deben tener como mínimo un grosor de entre 2 y 3 cm, a fin de que queden doradas de modo uniforme y conserven todo su jugo. Sazonar los bistecs sólo después de asarlos.

Colocar las lonchas directamente sobre la parrilla. En caso de querer preparar una sola pieza, colocarla en la parte central de la parrilla. Ahí saldrá mejor.




Introducir adicionalmente la bandeja esmaltada en la altura 1. Aquí se recoge el jugo de la carne y el horno queda más limpio.

Dar la vuelta a las piezas una vez transcurridas las dos terceras partes del tiempo señalado.

La resistencia del grill se conecta y desconecta automáticamente. Esto es normal. La frecuencia con que esto sucede depende de la potencia que se haya seleccionado.

Carne

La tabla de cocción siguiente ha sido calculada exclusivamente para la colocación de los alimentos estando el horno frío. Los tiempos consignados en el cuadro sólo tienen valor orientativo y pueden variar en función de la calidad y naturaleza de la carne.

| Carne | Peso | Recipiente | Altura | Tipo de calentamiento | Temperatura °C, grill | Duración, en minutos |
|--|--------|------------|--------|---|-----------------------|----------------------|
| Estofado de buey (p. ej. costillar) | 1 kg | cerrado | 2 |  | 220-240 | 90 |
| | 1,5 kg | | 2 |  | 210-230 | 110 |
| | 2 kg | | 2 |  | 200-220 | 130 |

| Carne | Peso | Recipiente | Altura | Tipo de calentamiento | Temperatura °C, grill | Duración, en minutos |
|---|--------------|-------------|--------|-----------------------|-----------------------|----------------------|
| Lomo de vaca | 1 kg | abierto | 2 | | 210-230 | 70 |
| | 1,5 kg | | 2 | | 200-220 | 80 |
| | 2 kg | | 2 | | 190-210 | 90 |
| Roastbeef poco hecho* | 1 kg | abierto | 1 | | 210-230 | 40 |
| Bistecs, bien hechos | | Parrilla*** | 5 | | 3 | 20 |
| Bistecs, poco hechos | | Parrilla*** | 5 | | 3 | 15 |
| Carne de cerdo sin corteza de tocino (p. ej. cuello) | 1 kg | abierto | 1 | | 190-210 | 100 |
| | 1,5 kg | | 1 | | 180-200 | 140 |
| | 2 kg | | 1 | | 170-190 | 160 |
| Carne de cerdo con corteza de tocino** (p. ej. espalda, pierna) | 1 kg | abierto | 1 | | 180-200 | 120 |
| | 1,5 kg | | 1 | | 170-190 | 150 |
| | 2 kg | | 1 | | 160-180 | 180 |
| Costillar de cerdo ahumado, con hueso | 1 kg | cerrado | 2 | | 210-230 | 70 |
| Asado de carne picada | 750 g | abierto | 1 | | 170-190 | 70 |
| Salchichas | aprox. 750 g | Parrilla*** | 4 | | 3 | 15 |
| Asado de ternera | 1 kg | abierto | 2 | | 190-210 | 100 |
| | 2 kg | | 2 | | 170-190 | 120 |
| Pierna de cordero deshuesada | 1,5 kg | abierto | 1 | | 150-170 | 110 |

* Dar la vuelta al roastbeef al transcurrir la mitad del tiempo. Terminada la cocción, envolverlo en papel de aluminio y dejarlo reposar en el horno durante 10 minutos.

** Practicar varios cortes en la corteza de la carne de cerdo. En caso de tener previsto dar la vuelta a la carne, colocarla primero con la corteza hacia abajo en el recipiente.

*** Introducir la bandeja esmaltada a la altura 1.

Aves

El cuadro de cocción siguiente ha sido calculado exclusivamente para la colocación de los alimentos en el horno frío.








Las indicaciones del peso de la tabla se refieren a aves sin relleno y preparadas para asar.

Si se asa al grill directamente sobre la parrilla, colocar la bandeja esmaltada a la altura 1.

Al preparar patos o gansos, pinchar repetidas veces la piel de las aves debajo de las alas: de este modo la grasa puede salir perfectamente.




Dar la vuelta a la pieza entera de ave una vez transcurridas las dos terceras partes del tiempo de cocción.


La carne de ave adquiere un delicioso dorado crujiente si, cuando está terminando el tiempo de cocción, se unta con mantequilla, agua con sal o con zumo de naranja.

| Aves | Peso | Recipiente | Altura | Tipo de calentamiento | Temperatura °C | Duración, en minutos |
|-----------------------------------|---------------------|------------|--------|---|----------------|----------------------|
| Mitades de pollo, de 1 a 4 piezas | de 400 g cada pieza | Parrilla | 2 |  | 200-220 | 40-50 |
| Pollo trinchado | de 250 g cada pieza | Parrilla | 2 |  | 200-220 | 30-40 |
| Pollo, entero de 1 a 4 unidades | de 1 kg cada unidad | Parrilla | 2 |  | 190-210 | 50-80 |
| Pato | 1,7 kg | Parrilla | 2 |  | 180-200 | 90-100 |
| Ganso | 3 kg | Parrilla | 2 |  | 170-190 | 110-130 |
| Pavo joven | 3 kg | Parrilla | 2 |  | 180-200 | 80-100 |
| 2 muslos de pavo | de 800 g cada pieza | Parrilla | 2 |  | 190-210 | 90-110 |

Pescado

El cuadro de cocción siguiente ha sido calculado exclusivamente para la colocación de los alimentos con el horno frío.

| Pescado | Peso | Recipiente | Altura | Tipo de calentamiento | Temperatura °C, escalón del grill | Duración, minutos |
|------------------------|----------|------------|--------|---|-----------------------------------|-------------------|
| Pescado asado al grill | de 300 g | Parrilla* | 3 |  | 2 | 20-25 |
| | 1 kg | | 2 |  | 180-200 | 45-50 |
| | 1,5 kg | | 2 |  | 170-190 | 50-60 |

| Pescado | Peso | Recipiente | Altura | Tipo de calentamiento | Temperatura °C, escalón del grill | Duración, minutos |
|--------------------|---------------------|------------|--------|---|-----------------------------------|-------------------|
| Rodajas de pescado | de 300 g cada pieza | Parrilla* | 4 |  | 2 | 20-25 |

* Introducir la bandeja esmaltada a la altura 1.

Consejos prácticos para el asado convencional y el asado al grill

No aparecen referencias en el cuadro orientativo relativas al peso del asado que se desea preparar.

Programar el peso inferior más próximo y prolongar la duración del ciclo de cocción.

¿De qué manera se puede comprobar si el asado está en su punto?

Utilizar un termómetro para carne (disponible en comercios especializados) o realizar la "prueba de la cuchara". Presionar el asado con la cuchara. Si la carne es consistente frente a la presión ejercida con la cuchara, está en su punto; si no, deberá permanecer algún tiempo más en el horno.

El asado ha quedado demasiado oscuro y la corteza está quemada en varios puntos.

Verificar que la altura y la temperatura seleccionadas sean correctas.

El asado tiene buen aspecto, pero la salsa se ha quemado.

La próxima vez, utilizar un recipiente de menor tamaño o agregar más líquido.

El asado tiene buen aspecto, pero la salsa no ha tomado color y parece aguada.








La próxima vez, utilizar un recipiente de mayor tamaño o agregar menos líquido.

Al hacer la salsa del asado se produce vapor de agua.

Una parte importante de este vapor se evacúa a través de la salida de vahos, pudiéndose condensar en el cuadro de mandos más frío o en los frontales de los muebles adyacentes, en forma de gotas de agua. Esto obedece a razones de carácter físico.

Gratinados, soufflés, tostadas

El cuadro de cocción siguiente ha sido calculado exclusivamente para la colocación de los alimentos en el horno frío.

| Plato | Recipiente | Altura | Tipo de calentamiento | Temperatura °C, escalón del grill | Duración minutos |
|---|---|--------|---|-----------------------------------|------------------|
| Soufflés dulces (p. ej. soufflé de requesón con fruta) | Molde para soufflés | 2 |  | 180-200 | 40-50 |
| Gratinados sazonados, con ingredientes cocinados (p. ej. gratinado de pasta) | Molde para gratinar o bandeja esmaltada | 3 |  | 210-230 | 30-40 |
| | | 3 |  | 210-230 | 20-30 |
| Gratinados sazonados, con ingredientes crudos* (p. ej. gratinado de patatas) | Molde para soufflés o bandeja esmaltada | 2 |  | 150-170 | 50-60 |
| | | 2 |  | 150-170 | 50-60 |
| Dorar tostadas | Parrilla | 5 |  | 3 | 4-5 |
| Gratinar tostadas | Parrilla** | 4 |  | 3 | 5-8 |

* El gratinado no deberá tener una altura superior a 2 cm.


** Introducir la bandeja esmaltada siempre en la altura 1.

Descongelar

Extraer el alimento de su envase, ponerlo en un recipiente adecuado y colocarlo sobre la parrilla.

Observar las indicaciones del fabricante que aparecen en el envoltorio.

Los tiempos de descongelar dependen de la naturaleza y cantidad de los alimentos que se desean descongelar.





| Plato | Accesorios | Altura | Tipo de calentamiento | Temperatura °C |
|---|------------|--------|---|---|
| Productos congelados* p. ej. tartas de nata, de crema, tartas con glaseado de chocolate o azúcar, frutas, pollo, salchichas y carne, pan, panecillos, pasteles y otras pastas | Parrilla | 2 |  | El mando de temperatura permanece desconectado. |
| * Cubrir los alimentos congelados con una lámina apta para el microondas. Las piezas de ave se colocan con la pechuga sobre el plato. | | | | |

Desecar

Emplear únicamente fruta y verdura en perfecto estado y lavarla siempre a fondo.

Dejar escurrir bien el agua y secarlas completamente.

Cubrir la bandeja esmaltada y la parrilla con papel especial para hornear o con papel pergamino.

| Plato | Altura | Tipo de calentamiento | Temperatura °C | Duración, en horas |
|--------------------------------------|--------|---|----------------|--------------------|
| 600 g de manzanas en rodajas | 2+3 |  | 80 | aprox. 5 |
| 800 g de peras cortadas a trozos | 2+3 |  | 80 | aprox. 8 |
| 1,5 kg de ciruelas | 2+3 |  | 80 | aprox. 8-10 |
| 200 g de hierbas aromáticas, limpias | 2+3 |  | 80 | aprox. 1½ horas |




Nota

Si las frutas o verduras contienen mucho jugo o agua, habrá que darles la vuelta varias veces. Una vez desecada, apartarla inmediatamente del papel.

Alimentos precocinados congelados

Observar las indicaciones del fabricante que aparecen en el envoltorio.

El cuadro de cocción siguiente ha sido calculado exclusivamente para la colocación de los alimentos en el horno frío.

| Plato | | Altura | Tipo de calentamiento | Temperatura °C | Duración, en minutos |
|-----------------|------------------------------|--------|---|----------------|----------------------|
| Patatas fritas* | Parrilla o bandeja esmaltada | 3 |  | 210-230 | 25-30 |
| Pizza* | Parrilla | 2 |  | 200-220 | 15-20 |
| Pizza-baguette* | Parrilla | 2 |  | 200-220 | 15-20 |

* Colocar papel de hornear sobre el accesorio. Comprobar que el papel de hornear sea el adecuado para esta temperatura.

Nota

La bandeja se puede deformar durante el horneado de productos congelados. Esto se debe a las diferencias de temperatura que sufren los accesorios. La deformación desaparece durante el horneado.

Cocción de mermeladas

Preparativos:

Utilizar tarros y anillos de goma limpios y en perfecto estado. Los tarros deberán ser, en lo posible, del mismo tamaño. Los valores de la tabla se refieren a tarros redondos con una capacidad de 1 litro. ¡Atención! No utilizar tarros de mayor tamaño o altura. Las tapas podrían estallar.

Emplear únicamente fruta y verdura en perfecto estado. Lavarlas siempre a fondo.

Verter la fruta o la verdura en los tarros. Volver a limpiar, si es necesario, los bordes del tarro. Tienen que estar limpios. Colocar el anillo de goma y la tapa, estando mojados, sobre el tarro lleno. Cerrar los tarros con una abrazadera.

No introducir más de seis frascos al mismo tiempo en el horno.

Los tiempos indicados son valores orientativos. La temperatura ambiente, el número de tarros y la temperatura del contenido del tarro pueden influir sobre dichos valores, haciéndolos divergir. Antes de desconectar el horno, cerciorarse de que el contenido de los tarros esté burbujeando realmente.

Así se programa

1. Colocar la bandeja esmaltada plana en la altura 2. Poner los frascos sobre la bandeja de modo que no entren en contacto uno con otro.
2. Verter medio litro de agua caliente (aprox. 80 °C) en la bandeja esmaltada plana.
3. Cerrar la puerta del horno.
4. Colocar el mando de funciones en .
5. Ajustar el mando de temperatura entre 170 y 180 °C.

Cocción de mermeladas

En cuanto empiecen a aparecer burbujas dentro de los tarros a intervalos breves - una vez transcurridos de 40 a 50 minutos - desconectar el mando de temperatura. El mando de funciones se mantiene conectado.

Una vez transcurridos de 25 a 35 minutos del calor residual del horno, retirar los tarros del mismo. Si se dejan enfriar durante un período prolongado en el horno, se fomenta la aparición de gérmenes y la acidulación de la mermelada. Desconectar el mando de funciones.

| Fruta en tarros de 1 litro de capacidad | a partir de la aparición de las burbujas | Calentamiento posterior |
|---|--|-------------------------|
| Manzanas, grosellas, fresas | Desconexión | aprox. 25 minutos |
| Cerezas, albaricoques, melocotones, grosellas | Desconexión | aprox. 30 minutos |
| Puré de manzana, peras, ciruelas | Desconexión | aprox. 35 minutos |

Cocción de verduras

En cuanto empiecen a ascender burbujas en el tarro, reducir la temperatura de 120 a 140 °C con el mando de temperatura. Consultar en la tabla cuándo debe desconectarse el mando de temperatura. Dejar las verduras en el horno unos 30-35 minutos más. Durante este tiempo, el mando de funciones se mantiene conectado.

| Verduras con caldo frío en tarros de un litro de capacidad | a partir de la aparición de las burbujas 120-140 °C | Calentamiento posterior |
|---|--|--------------------------------|
| Pepinos | - | aprox. 35 minutos |
| Remolacha roja | aprox. 35 minutos | aprox. 30 minutos |
| Col de Bruselas | aprox. 45 minutos | aprox. 30 minutos |
| Judías, colinabo, lombarda | aprox. 60 minutos | aprox. 30 minutos |
| Guisantes | aprox. 70 minutos | aprox. 30 minutos |

Retirar los tarros del horno












Al retirar los tarros del horno, no colocarlos sobre una base fría o húmeda; los tarros podrían estallar.



Comidas normalizadas

Según la norma DIN 44547 y EN 60350

Hornear

El cuadro de cocción siguiente ha sido calculado exclusivamente para la colocación de los alimentos en el horno frío.

| Plato | Accesorios y consejos y advertencias | Altura | Tipo de calentamiento | Temperatura °C | Duración cocción, en minutos |
|--|---|--------|---|----------------|------------------------------|
| Galletas de mantequilla | Bandeja esmaltada plana | 2 |  | 160-170 | 20-30 |
| | Bandeja esmaltada profunda | 3 |  | 160-170 | 30-40 |
| | Bandeja de aluminio + bandeja esmaltada plana* | 2+3 |  | 140-160 | 20-30 |
| | Bandeja de aluminio + bandeja esmaltada profunda* | 2+4 |  | 140-160 | 20-30 |
| Pastelitos 20 piezas | Bandeja | 3 |  | 160-180 | 20-30 |
| Pastelitos 20 piezas por bandeja (precalentar) | Bandeja de aluminio + bandeja esmaltada plana* | 2+3 |  | 150-170 | 25-35 |
| | Bandeja de aluminio + bandeja esmaltada profunda* | 2+4 |  | 150-170 | 25-35 |
| Bizcocho de agua | Molde desarmable | 1 |  | 160-180 | 30-40 |
| Pastel plano de levadura | Bandeja esmaltada | 3 |  | 170-190 | 40-50 |
| | Bandeja de aluminio + bandeja esmaltada plana* | 2+3 |  | 150-170 | 30-45 |
| | Bandeja de aluminio + bandeja esmaltada profunda* | 2+4 |  | 150-170 | 30-45 |

| Plato | Accesorios y consejos y advertencias | Altura | Tipo de calentamiento | Temperatura °C | Duración cocción, en minutos |
|------------------------------|--|--------|---|----------------|------------------------------|
| Pastel de manzana recubierto | 2 parrillas* + 2 moldes desarmables de hojalata Ø 20 cm** | 2+3 |  | 190-210 | 70-80 |
| | Bandeja esmaltada + 2 moldes desarmables de hojalata Ø 20 cm** | 1 |  | 200-220 | 70-80 |



* Al hornear a dos niveles, colocar siempre la bandeja de aluminio en el nivel inferior y la bandeja esmaltada profunda siempre en el nivel superior.

** Colocar los pasteles en diagonal sobre la accesorios.

Las parrillas y las bandejas de horno pueden adquirirse como accesorios opcionales en comercios especializados.

Asar al grill

El cuadro de cocción siguiente ha sido calculado exclusivamente para la colocación de los alimentos en el horno frío.

| Plato | Accesorios | Altura | Tipo de calentamiento | Nivel del grill | Duración minutos |
|--------------------------------------|------------|--------|---|-----------------|------------------|
| Dorar tostadas (precalentar 10 min.) | Parrilla | 5 |  | 3 | 1-2 |
| Hamburguesa de ternera 12 unidades* | Parrilla | 4 |  | 3 | 25-30 |

* Dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo. Introducir la bandeja esmaltada siempre a la altura 1.

Inhoudsopgave

| | |
|---|-----------|
| Tips en waarschuwingen omtrent de veiligheid | 55 |
| Voor de montage | 55 |
| Instructies voor uw veiligheid | 56 |
| Schadeoorzaken | 57 |
| Uw nieuwe oven | 59 |
| Bedieningspaneel | 59 |
| Functiekeuzeknop | 60 |
| Toetsen en indicatie | 61 |
| Temperatuurknop | 61 |
| Binnenruimte | 62 |
| Accessoires | 62 |
| Voor het eerste gebruik | 64 |
| Dagtijd instellen | 64 |
| De oven verwarmen | 65 |
| Reiniging van de accessoires | 65 |
| Oven instellen | 65 |
| Soort verwarming en temperatuur | 66 |
| Snelvoor- verwarming | 66 |
| Tijdfuncties instellen | 67 |
| Kookwekker | 67 |
| Tijdsduur | 68 |
| Eindtijd | 70 |
| Tijd | 72 |
| Kinderslot | 73 |
| Wijzigen van de standaardinstellingen | 74 |
| Onderhoud en reiniging | 75 |

Inhoudsopgave

| | |
|---|-----------|
| Reinigingsmiddelen | 75 |
| Lichtfunctie | 77 |
| Roosters afnemen en ophangen | 78 |
| De grillweerstand demonteren | 78 |
| De ovendeur afnemen en ophangen | 79 |
| Monteren en demonteren van de ovenruiten | 81 |
| Wat te doen bij storingen? | 83 |
| Storingstabel | 83 |
| Vervangen van het lampje uit de bovenplaat van de oven | 84 |
| Beschermglas | 84 |
| Technische dienst | 85 |
| Tips omtrent energiebesparing en milieu | 85 |
| Energie besparen | 85 |
| Verwijdering van afvalstoffen op milieusparende wijze | 86 |
| Tabellen en suggesties | 86 |
| Taarten en banket | 87 |
| Suggesties en praktische tips voor het bakken | 89 |
| Vlees, gevogelte, vis | 91 |
| Praktische tips voor gewoon braden en braden op de grill | 94 |
| Gegratineerde gerechten, soufflés, toast | 95 |
| Ontdooien | 95 |
| Drogen | 96 |
| Bevroren voorgekookte producten | 96 |
| Jam koken | 97 |
| Standaardgerechten | 99 |

Tips en waarschuwingen omtrent de veiligheid

Lees de instructies in deze handleiding aandachtig door. Bewaar de gebruiks- en montage-instructies. Indien u het apparaat aan een ander overdraagt, geef er dan ook de bijbehorende handleiding bij.

Deze gebruiksaanwijzing is geldig zowel voor solo ovens als voor combinatieovens. Lees voor combinatieovens de bij de kookplaat geleverde gebruiksaanwijzing, om de werking van de knoppen daarvan te leren kennen.

Voor de montage

Schade opgelopen tijdens het vervoer

Controleer het apparaat na het uitpakken. Indien het apparaat tijdens het vervoer schade heeft opgelopen, zet het dan niet aan.

Elektrische aansluiting

Het apparaat mag alleen worden aangesloten door een bevoegde technicus. Schade die ontstaan is als gevolg van een onjuiste aansluiting maakt de garantie ongeldig.

Voordat u het apparaat voor het eerst in gebruik neemt, dient u zich te ervan te verzekeren dat de elektrische installatie van uw woning aarding heeft en voldoet aan alle geldende veiligheidsvoorwaarden. De montage en aansluiting van uw apparaat dient te worden uitgevoerd door een erkend vakman. Het gebruik van dit apparaat zonder de aarding of met een niet correcte installatie kan, hoewel dit onwaarschijnlijk is, omvangrijke schade veroorzaken (persoonlijke letsels en overlijden ten gevolge van elektrocutie). De fabrikant stelt zich niet verantwoordelijk voor de ongeschikte werking en eventuele schade als gevolg van niet geschikte elektrische installaties.

Instructies voor uw veiligheid

Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik bestemd. Gebruik het uitsluitend voor het bereiden van gerechten.

Volwassenen en kinderen mogen het apparaat niet zonder toezicht gebruiken wanneer

- ze hiertoe lichamelijk of geestelijk niet in staat zijn,
- of niet over de nodige kennis en ervaring beschikken

Laat kinderen nooit met het apparaat spelen.

Ovendeur

De ovendeur dient gesloten te blijven wanneer de oven in werking is. Uit voorzorg wordt aanbevolen om de ovendeur altijd gesloten te houden, ook als de oven uit staat.

Hete ovenruimte

Verbrandingsgevaar!

Nooit de hete binnenvlakken en verwarmingselementen van de oven aanraken. De deur van het apparaat voorzichtig openen. Er kan hete stoom vrijkomen.

Houd kleine kinderen uit de buurt.

Brandgevaar!

Geen brandbare voorwerpen in de oven bewaren.

Nooit de deur openen wanneer er sprake is van rookontwikkeling in het apparaat. Zet het apparaat uit. Haal de netstekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit.

Gevaar voor kortsluiting!

Nooit aansluitkabels van elektrische apparaten tussen de hete ovendeur beklemd laten raken. De isolatie van de kabel kan smelten.

Kans op verbrandingen!

Nooit water in de hete ovenruimte gieten. Er ontstaat dan hete waterdamp.

Verbrandingsgevaar!
Nooit gerechten klaarmaken die een hoog percentage alcohol bevatten. Alcoholdampen kunnen in de ovenruimte vlam vatten. Gebruik alleen kleine hoeveelheden drank met een hoog alcoholpercentage en open de deur van het apparaat voorzichtig.

Hete toebehoren en vormen

Verbrandingsgevaar!
Nooit hete toebehoren of vormen zonder pannelappen uit de ovenruimte nemen.

Ondeskundige reparaties

Kans op een elektrische schok!
Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Wanneer het apparaat defect is, trek de stekker dan uit het stopcontact of schakel de betreffende zekering in de meterkast uit. Neem contact op met de klantenservice.

Extra deurbeveiliging

Bij de bereiding van bepaalde recepten, waarbij de oven lang op hoge temperatuur moet worden gebruikt, kan de ovendeur erg heet worden.

Indien er kleine kinderen thuis zijn, houd dan altijd toezicht als de oven aan staat.

Er bestaat een beveiligingsmechanisme waardoor directe aanraking met de ovendeur niet mogelijk is. Dit optionele accessoire (671383) kan worden aangevraagd via onze Technische Dienst.

Schadeoorzaken

Accessoires, schalen, plastic folie, bakpapier of aluminiumfolie op de bodem van de oven

Plaats geen enkel accessoire op de bodem van de oven. Bedek de bodem van de oven niet met plastic folie of papier. Zet geen schalen op de bodem van de oven als de temperatuur is afgesteld op meer dan 50 °C.

Deze worden te heet. De bereidingstijden zijn dan niet meer geldig en het email raakt beschadigd.

| | |
|---|--|
| Water in de hete oven | Giet geen water in de oven als deze warm is. Er ontstaat waterdamp. De temperatuurschommeling kan schade aan het email en aan de accessoires veroorzaken. |
| Vloeibaar voedsel | Bewaar vloeibaar voedsel niet lange tijd in de oven met de deur gesloten. Het email raakt beschadigd. |
| Vruchtensap | Doe de bakplaat niet te vol bij het bereiden van sappige vruchtentaarten. Vruchtensap dat uit de bakplaat lekt veroorzaakt vlekken die niet meer te verwijderen zijn. Gebruik zo mogelijk de diepe geëmailleerde bakplaat. |
| Afkoelen met de deur open | Laat de oven alleen afkoelen met de deur gesloten. De meubels naast de oven kunnen mettertijd aan de voorzijde beschadigd raken, zelfs als de ovendeur maar een klein beetje openstaat. |
| Afdichting van de oven is erg vies | Als de afdichting van de oven erg vies is, sluit de ovendeur niet goed af tijdens de werking. De meubels naast de oven kunnen aan de voorzijde beschadigd raken. Zorg ervoor dat de afdichting van de oven altijd schoon is. |
| Ovendeur als steunoppervlak | Leun niet op de geopende ovendeur en ga er niet op zitten. Zet geen schalen of accessoires op de ovendeur. |
| Vervoer van het apparaat | Vervoer het apparaat niet aan de ovendeur en houd het daar ook niet aan vast; <ul style="list-style-type: none"> ■ de handgreep houdt het gewicht van de oven niet en kan afknappen ■ het glas van de deur kan verschuiven, waardoor de voorzijde van de oven en het glas niet meer in rechte lijn tot elkaar staan. |

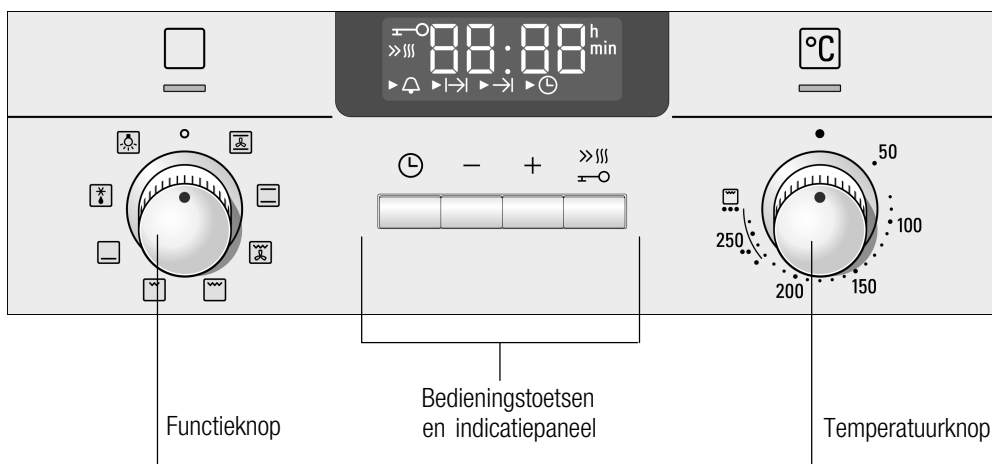
Uw nieuwe oven

Wij presenteren uw nieuwe oven. In dit hoofdstuk worden de functies van het bedieningspaneel en van de afzonderlijke onderdelen uitgelegd. Bovendien wordt informatie gegeven over de accessoires en de onderdelen binnenin de oven.

Bedieningspaneel

Wij presenteren u een algemeen overzicht van het bedieningspaneel. Op het indicatiepaneel kunnen niet alle symbolen tegelijk worden getoond.

De elementen kunnen variëren afhankelijk van het model van het apparaat.



Intrekbare draaiknoppen

In sommige ovens zijn de draaiknoppen intreikbaar. Druk op de draaiknop als hij op de nulstand staat, om hem vast te zetten of uit te trekken.

Funcțiekeuzeknop

Met de funcțiekeuzeknop stelt u de verwarmingsmethode in.

| Stand | Gebbruik |
|---|--|
| <input type="radio"/> Nulstand | De oven is uitgeschakeld. |
| <input checked="" type="checkbox"/> Hetelucht* | Voor taarten en banket. Het is mogelijk om op twee niveaus te bakken. De ventilator verdeelt de warmte van het ronde verwarmingselement aan de achterkant gelijkmatig in de oven. |
| <input type="checkbox"/> Boven-/onderwarmte* | Voor taarten, ovenschotels en magere braadstukken, bijv. rund of wild, op één niveau. De hitte komt gelijkmatig van boven en van beneden. |
| <input checked="" type="checkbox"/> Circulatiegrillen | Het braden van vlees, gevogelte en hele vis. Het grillelement en de ventilator worden afwisselend in- en uitgeschakeld. De ventilator wervelt de hete lucht rond het gerecht. |
| <input type="checkbox"/> Grill, groot | Het grillen van steaks, sneetjes brood en stukjes vis. Het gehele vlak onder het grillelement wordt heet. |
| <input type="checkbox"/> Grill, klein | Het grillen van kleine hoeveelheden steaks, worstjes, sneetjes brood en stukjes vis. Het middelste deel van het grillelement wordt heet. |
| <input type="checkbox"/> Onderwarmte | Inkoken en nabakken of -bruinen. De hitte komt van onderen. |
| <input checked="" type="checkbox"/> Ontdooien | Het ontdooien van vlees, gevogelte, brood en gebak. De ventilator wervelt de warme lucht rond het gerecht. |
| <input checked="" type="checkbox"/> Ovenlamp | Ovenlamp inschakelen. |






* Verwarmingsmethode waarbij de energie-efficiëntieklasse overeenkomt met EN50304.

Wanneer u instelt, brandt het indicatielampje boven de funcțiekeuzeknop. De ovenlamp in de binnenruimte gaat aan.





Toetsen en indicatie

Met de toetsen stelt u de verschillende extra functies in. Op het display kunt u de ingestelde waarden aflezen.

Toets

| |
|--|
|  Tijdfuncties |
|  Min |
|  Plus |
|  Snelvoorverwarming |
|  Kinderslot |

Gebruik

| |
|---|
| Wekker  , Tijdsduur  , Eindtijd  en Tijd  kiezen. |
| Instelwaarden verlagen. |
| Instelwaarden verhogen. |
| De oven bijzonder snel voorverwarmen. |
| Bedieningspaneel blokkeren en deblokkeren. |





Welke tijdfunctie op het display op de voorgrond staat, ziet u aan de pijl ► voor het betreffende symbool.

Uitzondering: bij de tijd is het symbool  alleen verlicht wanneer u veranderingen aanbrengt.









Temperatuurknop


De temperatuurknop dient ervoor om de temperatuur of het grillniveau te selecteren.

Stand

| |
|--|
|  Nulstand |
| 50-270 Temperatuurmarge |
|    Grillniveaus |

Betekenis

| |
|--|
| De oven verwarmt niet. |
| De temperatuur binnen in de oven in °C. |
| De niveaus voor de grill met klein oppervlak  en groot oppervlak  <ul style="list-style-type: none"> = niveau 1, laag  = niveau 2, middelhoog   = niveau 3, hoog |

Als de oven aan het verwarmen is, blijft het indicatielampje van de temperatuurknop branden. Tijdens de pauzes in de verwarming gaat het uit. Het indicatielampje gaat niet aan met de lichtfunctie .



Stel de temperatuurknop, bij het gebruik van de grill met baktijden van meer dan 15 minuten, af op langzaam grillen.

Binnenruimte

In de binnenruimte bevindt zich de ovenlamp. Een koelventilator beschermt de oven tegen oververhitting.

Ovenlamp

Tijdens het gebruik brandt de ovenlamp in de binnenruimte. Met de stand  van de functiekeuzeknop kunt u de lamp zonder verwarming inschakelen.

Koelventilator

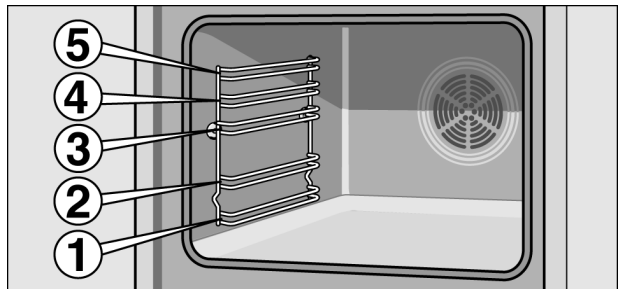
De koelventilator wordt zonodig in- en uitgeschakeld. De warme lucht ontsnapt via de deur. Let op! De ventilatiesleuven niet afdekken. Anders raakt de oven oververhit.

De koelventilator loopt een bepaalde tijd na, zodat de binnenruimte na gebruik sneller afkoelt.

Accessoires

De accessoires kunnen in de oven worden geplaatst, op 5 verschillende hoogtes.

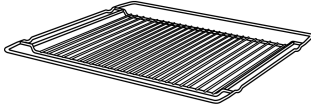
Maximaal 2/3 deel van het accessoire kan worden uitgeschoven zonder dat het kantelt. Op die manier kunt u het voedsel gemakkelijk uit de oven halen.



Als de accessoires heet worden, kunnen ze vervormen. Eenmaal afgekoeld verdwijnt de vervorming. Dit heeft geen invloed op de werking.

Uw oven beschikt alleen over sommige van de volgende accessoires.

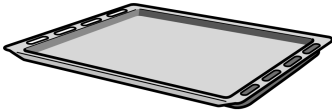
Toebehoren kunt u nabestellen bij de klantenservice, in de vakhandel of via Internet. Geef hiervoor alstublieft het HZ-nummer op.



Rooster

Voor schalen, bakvormen, gebraad, stukken voor roosters en diepvriesgerechten.

Plaats het rooster met de kromming naar beneden .



Vlakte geëmailleerde bakplaat

Voor taarten, gebakjes en koekjes.

Doe de bakplaat in de oven met het gedeelte met niveauverschil in de richting van de ovendeur.



Diepe geëmailleerde bakplaat

Voor sappige taarten, banket, diepvriesgerechten en groot gebraad. Deze kan ook gebruikt worden voor het opvangen van vet bij het braden rechtstreeks op het rooster.

Doe de diepe geëmailleerde bakplaat in de oven met het gedeelte met niveauverschil in de richting van de ovendeur.

Speciale accessoires

Speciale accessoires kunnen worden aangeschaft in gespecialiseerde handelszaken of via de Technische Dienst.

De beschikbaarheid van de speciale accessoires is afhankelijk van het land. Raadpleeg daarvoor de documenten van aankoop.

Emailen bakplaat HZ 361000

voor gebak en koekjes.

Braadslede HZ 362000

voor vochtig gebak, taarten, diepvriesgerechten en grote braadstukken. Deze kan ook worden gebruikt om het vet op te vangen, als u direct op het rooster grilt.

Rooster HZ 364000

voor servies, taart- en cakevormen, braadstukken, grillstukken en diepvriesgerechten.

Glazen pan HZ 366000

Een diep bakplaat van glas. Is zeer geschikt als servies voor het opdienen.


| | |
|--|--|
| Pizzaplaat HZ 317000 | ideaal voor pizza's, diepvriesproducten of grote ronde taarten. In plaats van de braadslede kunt u ook de pizzaplaat gebruiken. Zet de plaat op het rooster en houd u aan de informatie in de tabellen. |
| Metalen braadpan HZ 26000 | De braadpan is afgestemd op de braadzone van de kookplaat van glaskeramiek. Hij is geschikt voor de kooksensor maar ook voor de braadautomaat. De braadpan is aan de buitenkant geëmailleerd en van binnen voorzien van een anti-aanbaklaag. |
| Glazen braadpan HZ 915001 | De glazen pan is geschikt voor stoofgerechten en soufflés die u klaarmaakt in de oven. Hij is bijzonder geschikt voor de braadautomaat. |
| 3-voudige telescopische uitschuifvoorziening HZ 338356 | Met de uitschuifbare rails op hoogte 1, 2 en 3 kunt u de toebehoren helemaal naar buiten trekken, zonder dat ze omkiepen. |

Voor het eerste gebruik

Hierna worden de stappen uitgelegd die moeten worden opgevolgd alvorens de oven voor de eerste keer te gebruiken. Lees eerst het hoofdstuk *Tips en waarschuwingen omtrent de veiligheid*.

Dagtijd instellen

Na de aansluiting zijn op het display het symbool  en drie nullen verlicht. Stel de dagtijd in.

1. De toets  indrukken.
Op het display verschijnt de dagtijd 12:00.

2. Met de toets **+** of **-** de dagtijd instellen.

Na enige seconden wordt de ingestelde tijd overgenomen.

De oven verwarmen

Verwarm de oven leeg en gesloten om de nieuwe geur weg te nemen. De meest doeltreffende manier is om de oven een uur lang te verhitten op een temperatuur hoger en lager dan 240 °C.

Zorg ervoor dat er zich geen resten van verpakkingsmateriaal binnen in de oven bevinden.

1. Kies een hogere en lagere temperatuur met de functieknop.
2. Zet de temperatuurknop op 240 °C.

Zet de oven na een uur uit. Zet de functieknop daartoe op de nulstand.

Reiniging van de accessoires

Reinig de accessoires, alvorens ze voor de eerste keer te gebruiken, grondig met warm water, een beetje afwasmiddel en een doekje.

Oven instellen

U heeft verschillende mogelijkheden om de oven in te stellen. Hier geven wij u uitleg over de manier waarop u de gewenste verwarmingsmethode en temperatuur of grillstand instelt.

U kunt voor uw gerecht de tijdsduur en eindtijd instellen. Lees hierover het hoofdstuk *Tijdfuncties instellen* na.

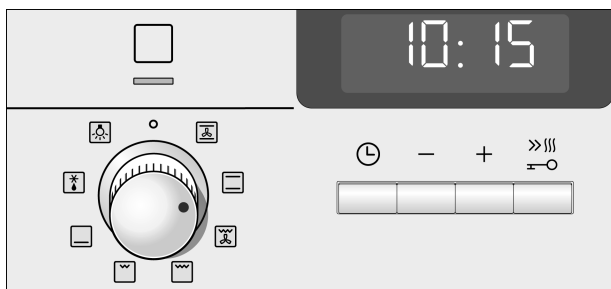
N.B.

Aanbevolen wordt om de oven altijd voor te verwarmen alvorens het voedsel erin te zetten, om een teveel aan condens op het glas te voorkomen.

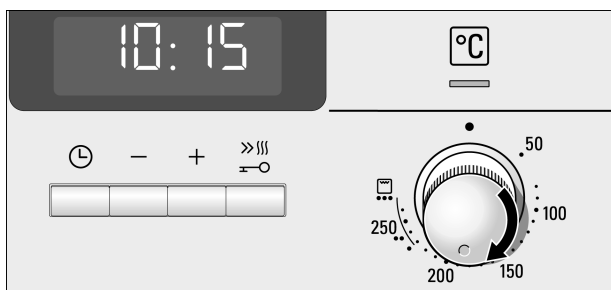
Soort verwarming en temperatuur

Voorbeeld van de afbeelding: warmte hoger en lager dan 190 °C.

1. Kies het soort verwarming met de functieknop.



2. Kies met de temperatuurknop de temperatuur of het grillniveau.



De oven begint te verwarmen.

Zet de functieknop op de nulstand.

Het soort verwarming en de temperatuur of het grillniveau kunnen op ieder moment worden gewijzigd met de overeenkomstige knop.




De oven uitzetten

Instellingen wijzigen


Snelvoorverwarming

Met de snelvoorverwarming bereikt de oven de ingestelde temperatuur bijzonder snel.

Gebruik de snelvoorverwarming bij ingestelde temperaturen boven de 100 °C. Geschikt zijn de verwarmingsmethoden


- Hetelucht 
- Boven-/onderwarmte 
- Onderwarmte 

Om een gelijkmatig resultaat te krijgen, doet u het gerecht pas in de oven wanneer het snel voorverwarmen beëindigd is.

1. Verwarmingsmethode en temperatuur instellen.
2. De toets  kort indrukken.

Op het display is het symbool »||| verlicht. De oven begint op te warmen.


Er klinkt een signaal. Het symbool »||| verdwijnt van het display. Zet uw gerecht in de oven.

De toets  kort indrukken. Het symbool »||| verdwijnt van het display.

Het snel voorverwarmen is beëindigd

Snelvoorverwarming afbreken



Tijdfuncties instellen

Uw oven heeft verschillende tijdfuncties. Met de toets  vraagt u het menu op en gaat u van de ene naar de andere functie. Zolang u kunt instellen zijn alle symbolen verlicht. De pijl ► geeft aan bij welke functie u zich bevindt.


Een al ingestelde tijdfunctie kunt u direct met de toets + of – wijzigen wanneer voor het tijdsymbool de pijl ► staat.

Kookwekker

U kunt de wekker gebruiken als een kookwekker. Hij loopt onafhankelijk van de binnenruimte. De wekker heeft een eigen signaal. Zo hoort u of de wekker of een tijdsduur afgelopen is.

1. De toets  een keer indrukken.
Op het display zijn de tijdsymbolen verlicht, de pijl ► staat voor .

2. Met de toets **+** of **-** de wekkertijd instellen.
Voorgestelde waarde toets **+** = 10 minuten
Voorgestelde waarde toets **-** = 5 minuten

Na enige seconden wordt de ingestelde tijd overgenomen. De wekker start. Op het display is het symbool  erlicht en de wekkertijd loopt zichtbaar af. De andere tijdsymbolen verdwijnen.

De wekkertijd is afgelopen

Er klinkt een signaal. Op het display staat 0:00. Met de toets  de wekker uitschakelen.



Wekkertijd veranderen







Met de toets **+** of **-** de wekkertijd veranderen. Na enkele seconden wordt de verandering overgenomen.

Wekkertijd wissen

Met de toets **-** de wekkertijd terugzetten naar 0:00. Na enkele seconden wordt de verandering overgenomen. De wekker is uitgeschakeld.

Tijdstellingen opvragen

Wanneer er meerdere tijdfuncties zijn ingesteld, zijn de bijbehorende symbolen op het display verlicht. De wekker loopt op de voorgrond. Voor het symbool  staat de pijl  en de wekkertijd loopt zichtbaar af.


Om Kookwekker , Tijdsduur , Eindtijd  of Tijd  op te vragen, de toets  zo vaak indrukken tot de pijl  voor het betreffende symbool staat. De waarde hiervoor verschijnt enkele seconden op het display.

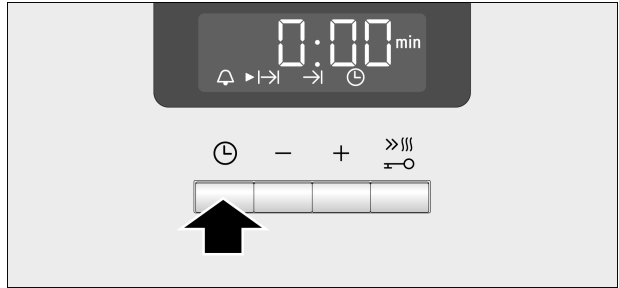
Tijdsduur

U kunt de bereidingstijd van uw gerecht instellen. Wanneer de tijdsduur afgelopen is, wordt de oven automatisch uitgeschakeld. Zo hoeft u geen andere werkzaamheden te onderbreken om de oven uit te schakelen. De bereidingstijd wordt niet ongewild overschreden.

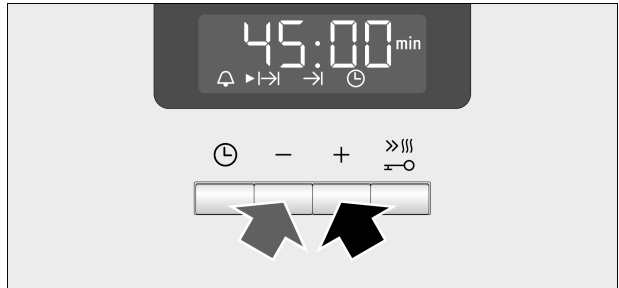
Voorbeeld in de afbeelding: tijdsduur 45 minuten.


1. Met de functiekeuzeknop de verwarmingsmethode instellen.
2. Met de temperatuurkeuzeknop de temperatuur of de grillstand instellen.

3. De toets  tweemaal indrukken.
Op het display staat 0:00. De tijdsymbolen zijn verlicht, de pijl  staat voor I→I.





4. Met de toets **+** of **-** de tijdsduur instellen.
Voorgestelde waarde toets **+** = 30 minuten
Voorgestelde waarde toets **-** = 10 minuten




Na enkele seconden start de oven. Op het display loopt de tijdsduur zichtbaar af en is het symbool  verlicht. De andere tijdsymbolen verdwijnen.

De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. De oven warmt niet meer op. Op het display staat 0:00.
De toets  indrukken. Met de toets **+** of **-** kunt u opnieuw een tijdsduur instellen.
Of de toets  twee keer indrukken en de functiekeuzeknop op de nulstand draaien. De oven is uitgeschakeld.

Tijdsduur veranderen

Met de toets **+** of **-** de tijdsduur veranderen. Na enkele seconden wordt de verandering overgenomen. Wanneer de kookwekker ingesteld is, drukt u eerst op de toets .

Tijdsduur wissen

Met de toets **-** de tijdsduur naar 0:00 terugzetten. Na enkele seconden wordt de verandering overgenomen. De tijdsduur is gewist.

Wanneer de kookwekker ingesteld is, drukt u eerst op de toets **⊖**.

Tijdsinstellingen opvragen

Wanneer er meerdere tijdfuncties zijn ingesteld, zijn de bijbehorende symbolen op het display verlicht.

Voor het symbool van de tijdfunctie op de voorgrond staat de pijl **▶**.

Om Kookwekker **⏰**, Tijdsduur **I→I**, Eindtijd **→I** of Tijd **⌚** op te vragen, de toets **⊖** zo vaak indrukken tot de pijl **▶** voor het betreffende symbool staat. De waarde hiervoor verschijnt enkele seconden op het display.

Eindtijd




U kunt het tijdstip waarop uw gerecht klaar moet zijn verplaatsen. De oven start automatisch en is klaar op het gewenste tijdstip.

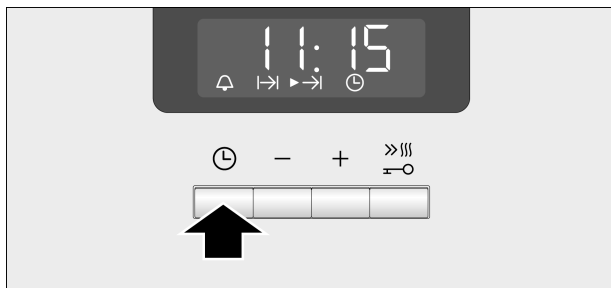
U kunt het gerecht bijv. 's morgens in de binnenruimte zetten en zo instellen dat het 's middags klaar is.

Let er op dat levensmiddelen niet te lang in de binnenruimte staan en bederven.

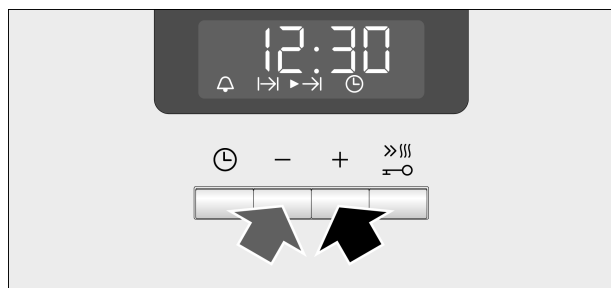
Voorbeeld in de afbeelding: Het is 10:30 uur, de tijdsduur is 45 minuten en de oven moet om 12:30 klaar zijn.


1. Functiekeuzeknop instellen.
2. Temperatuurkeuzeknop instellen.
3. De toets **⊖** tweemaal indrukken.
4. Met de toets **+** of **-** de tijdsduur instellen.




5. De toets  indrukken.
De pijl  staat voor . Het tijdstip waarop het gerecht klaar is verschijnt.



6. Met de toets **+** of **-** de eindtijd op een later tijdstip zetten.





Na enkele seconden neemt de oven de instellingen over en schakelt in de wachtstand. Op het display verschijnt het tijdstip waarop het gerecht klaar is, en voor het symbool  staat de pijl . Het symbool  en  verdwijnen.

Wanneer de oven start, loopt de tijdsduur zichtbaar af en de pijl  staat voor het symbool . Het symbool  verdwijnt.

De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. De oven warmt niet meer op. Op het display staat 0:00.

De toets  indrukken. Met de toets **+** of **-** kunt u opnieuw een tijdsduur instellen.

Of de toets  twee keer indrukken en de functiekeuzeknop op de nulstand draaien. De oven is uitgeschakeld.

Eindtijd veranderen

Met de toets **+** of **-** de eindtijd veranderen. Na enkele seconden wordt de verandering overgenomen. Wanneer de kookwekker ingesteld is, drukt u eerst twee keer op de toets \ominus . Verander de eindtijd niet wanneer de tijdsduur al afloopt. Het bereidingsresultaat zou dan niet meer kloppen.

Eindtijd wissen

Met de toets **-** de eindtijd naar de actuele tijd terugzetten. Na enkele seconden wordt de verandering overgenomen. De oven start. Wanneer de kookwekker ingesteld is, drukt u eerst twee keer op de toets \ominus .

Tijdinstellingen opvragen

Wanneer er meerdere tijdfuncties zijn ingesteld, zijn de bijbehorende symbolen op het display verlicht. Voor het symbool van de tijdfunctie op de voorgrond staat de pijl **▶**.

Om Kookwekker \triangleleft , Tijdsduur \rightarrow , Eindtijd \rightarrow of Tijd \ominus op te vragen, de toets \ominus zo vaak indrukken tot de pijl **▶** voor het betreffende symbool staat. De waarde hiervoor verschijnt enkele seconden op het display.

Tijd

Na de aansluiting of na een stroomonderbreking zijn op het display het symbool \ominus en drie nullen verlicht. Stel de tijd in.

1. De toets \ominus indrukken.
Op het display verschijnt de tijd 12:00.

2. Met de toets **+** of **-** de tijd instellen.

Na enige seconden wordt de ingestelde tijd overgenomen.

Tijd wijzigen

Er mag geen andere tijdfunctie ingesteld zijn.

1. De toets \ominus vier keer indrukken.
Op het display zijn de tijdsymbolen verlicht, de pijl **▶** staat voor \ominus .

2. Met de toets **+** of **-** de tijd veranderen.

Na enige seconden wordt de ingestelde tijd overgenomen.

Kinderslot

Om te voorkomen dat kinderen per ongeluk de oven inschakelen, is deze voorzien van een kinderslot.

De oven reageert op geen enkele instelling. Wekker en tijd kunt u ook instellen wanneer het kinderslot is ingeschakeld.

Wanneer de verwarmingsmethode en temperatuur of grillstand zijn ingesteld, wordt het verwarmen door het kinderslot onderbroken.

Kinderslot inschakelen

Er mag geen tijdsduur of eindtijd zijn ingesteld.

De toets  ca. vier seconden lang indrukken.

Op het display verschijnt het symbool .
Het kinderslot is ingeschakeld.

Kinderslot uitschakelen

De toets  ca. vier seconden lang indrukken.

Op het display verdwijnt het symbool .
Het kinderslot is uitgeschakeld.





Wijzigen van de standaardinstellingen

Deze oven heeft verschillende standaardinstellingen. Deze instellingen kunnen worden aangepast aan de behoeften van de gebruiker.

| Standaardinstelling | Keuze 1 | Keuze 2 | Keuze 3 |
|---|-----------------------------|--------------------------|-----------|
| c1 Tijdindicatie | Indicatie* altijd zichtbaar | indicatie niet zichtbaar | – |
| c2 Tijdsduur van het signaal na het verstrijken van de bereidingstijd of de tijd van de kookwekker | ca. 10 s | ca. 2 min* | ca. 5 min |
| c3 Wachtijd voor de toepassing van een instelling | ca. 2 s | ca. 5 s* | ca. 10 s |

* Fabrieksafstelling

Er kan geen andere tijdfunctie geprogrammeerd zijn.

1. Druk ongeveer 4 seconden lang op de toets  .
Op het indicatiepaneel verschijnt de huidige standaardinstelling voor de tijd, bijv. c1 voor Keuze 1.
2. Wijzig de standaardinstelling met de toetsen **+** of **-**.
3. Bevestig uw keuze met de toets  .
Op het indicatiepaneel verschijnt de volgende standaardinstelling. Ga met de toets  langs alle niveaus en wijzig de instelling met de toetsen **+** of **-**.
4. Druk ongeveer 4 seconden lang op de toets  om te beëindigen.

Alle standaardinstellingen zijn toegepast.

De standaardinstellingen kunnen op ieder moment opnieuw worden gewijzigd.

N.B.

Als het apparaat wordt afgesloten van het lichtnet of als de stroom uitvalt, blijven de gemaakte instellingen niet bewaard. De oven heeft dan weer de fabrieksafstellingen.

Onderhoud en reiniging

Door de oven goed te reinigen en te onderhouden blijft hij er lang glanzend uit zien en blijft de werking goed. Hierna wordt beschreven hoe de oven moet worden onderhouden en gereinigd.

Tips en waarschuwingen

Het is mogelijk dat er verschillende kleurschakeringen aan de voorzijde van de oven ontstaan, als gevolg van de verschillende materialen zoals glas, plastic of metaal.

De schaduwen die op het glas van de deur zichtbaar zijn en die op vuil lijken, zijn in werkelijkheid lichtweerkaatsingen van de ovenlamp.

Het email verbrandt bij zeer hoge temperaturen. Hierdoor kunnen lichte verkleuringen ontstaan. Dit verschijnsel is normaal en heeft geen invloed op de werking van de oven.

De randen van de dunne bakplaten kunnen niet helemaal geëmailleerd worden. Daarom kunnen ze ruw aanvoelen. Dit heeft geen invloed op de antiroestbescherming.

Reinigingsmiddelen

Neem de aanwijzingen in de tabel in acht, zodat de verschillende oppervlaktes van de oven niet beschadigd raken door het gebruik van een ongeschikt reinigingsmiddel.

Gebruik geen:

- bijtende of zure reinigingsmiddelen,
- schuursponzen of harde sponzen,
- hogedrukreinigers of stoommachines


Was nieuwe doekjes goed uit alvorens ze te gebruiken.

| Zone | Reinigingsmiddelen |
|----------------------------------|---|
| Voorzijde van de oven | Warm water met een beetje afwasmiddel: Schoonmaken met een doekje en afdrogen met een zachte doek. |
| Roestvrij staal | Warm water met een beetje afwasmiddel: Schoonmaken met een doekje en afdrogen met een zachte doek. Maak vlekken veroorzaakt door kalk, vet, maismeel en eiwit onmiddellijk schoon. Onder deze vlekken kan anders corrosie ontstaan. Bij de Technische Dienst of gespecialiseerde handelszaken kunnen speciale producten voor het onderhoud van roestvrij staal worden verkregen, die geschikt zijn voor warme oppervlaktes. Breng het reinigingsmiddel met een heel fijn, zacht doekje aan. |
| Glas | Glasreiniger: Reinigen met een zachte doek. Gebruik geen glasschraper. |
| Glazen van de deur | Glasreiniger: Reinigen met een zachte doek. Gebruik geen glasschraper. |
| Beschermglas van de ovenlamp | Warm water met een beetje afwasmiddel: Reinigen met een doekje. |
| Afdichting (niet verwijderen) | Warm water met een beetje afwasmiddel: Reinigen met een doekje. Niet wrijven. |
| Roosters | Warm water met een beetje afwasmiddel: Zet het in de week en reinig het met een doekje of een borstel. |
| Accessoires | Warm water met een beetje afwasmiddel: Zet het in de week en reinig het met een doekje of een borstel. |

Reinigen van de katalytische oppervlakten van de oven

In sommige ovens kan de achterwand van de binnenzijde, de zijwanden of de bovenkant bekleed zijn met zeer poreus keramiek. Deze bekleding absorbeert de spetters die ontstaan bij het bakken of braden, en lost deze op, terwijl de oven in werking is. Hoe hoger de temperatuur en hoe langer de oven aan staat, hoe beter het resultaat.

Ga in geval van hardnekkig vuil dat niet verdwijnt nadat de oven verschillende keren is gebruikt, op de volgende manier te werk:

1. Reinig de onderkant en de wanden die niet zijn voorzien van deze bekleding grondig.
2. Stel de warme lucht af .
3. Verwarm de oven, leeg en gesloten, gedurende ca. 2 uur op de hoogste temperatuur.

De keramiek bekleding herstelt zich. Verwijder bruine of witte aanslag met water en een zachte spons, nadat de oven is afgekoeld.

Een lichte verkleuring van de bekleding heeft geen invloed op de zelfreinigende functie.

Tips en waarschuwingen

Gebruik nooit bijtende reinigingsmiddelen. Daardoor ontstaan er krassen op de poreuze laag en raakt deze beschadigd.

Behandel de keramieklaag niet met ovenreinigingsproducten. Mocht er per ongeluk een ovenreinigingsproduct op een van deze platen terecht komen, neem het dan onmiddellijk weg met een spons en overvloedig water.

Gebruik een schoonmaakdoekje en warm water met een beetje afwasmiddel of azijn.

Gebruik bij hardnekkig vuil een fijn schuursponsje of een speciaal ovenreinigingsproduct. Gebruik dit uitsluitend als de oven koud is.

Behandel de zelfreinigende oppervlaktes niet met een schuursponsje of met ovenreinigingsproducten.

Reinigen van de onderkant van de oven en de geëmailleerde wanden

Lichtfunctie

Aanzetten van de ovenlamp

Om de reiniging van de oven te vereenvoudigen, kan de lamp binnen in de oven worden aangezet.

Draai de functieknop naar de stand .

De lamp gaat aan. De temperatuurknop moet uitgeschakeld zijn.

Uitzetten van de ovenlamp

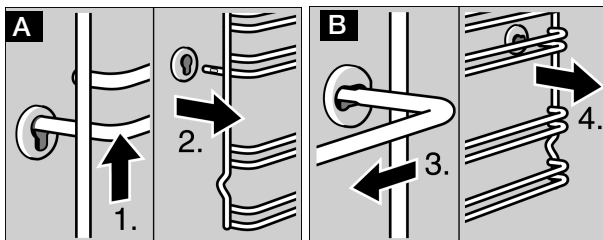
Draai de functieknop naar de stand .

Roosters afnemen en ophangen

De roosters afnemen

De roosters kunnen worden uitgenomen om ze schoon te maken. De oven moet koud zijn.

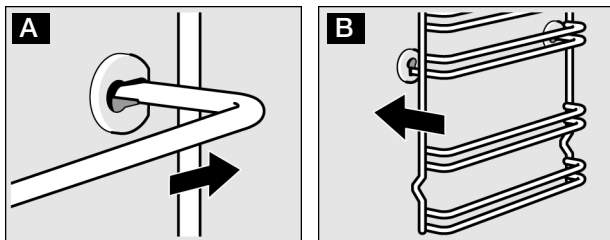
1. Til het rooster aan de voorzijde op
2. en neem het af. (afbeelding A)
3. Trek het rooster vervolgens helemaal naar voren.
4. en neem het uit. (afbeelding B)



Maak de roosters schoon met afwasmiddel en een spons. Voor hardnekkige vlekken wordt aanbevolen om een borstel te gebruiken.

De roosters ophangen

1. Doe het rooster eerst in de achterste gleuf door hem een beetje naar achteren te trekken (afbeelding A)
2. en doe hem vervolgens in de voorste gleuf. (afbeelding B)



De roosters kunnen naar links en naar rechts worden bijgesteld. De kromming moet naar onderen wijzen.

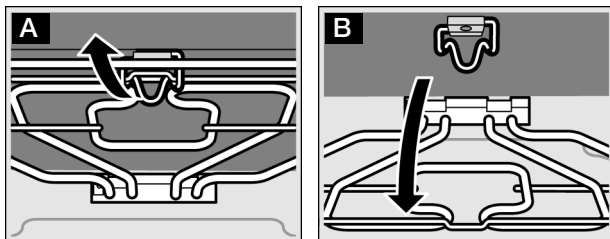
De grillweerstand demonteren



Om het reinigen te vereenvoudigen kan de grillweerstand in sommige ovens worden ingeklapt.

Gevaar voor brandwonden! De oven moet koud zijn.

1. Trek het inklapbare handvat van de grill naar voren en duw het omhoog totdat u hoort dat het inpast. (afbeelding A)
2. Pak tegelijkertijd de grillweerstand vast en vouw ze naar beneden. (afbeelding B)

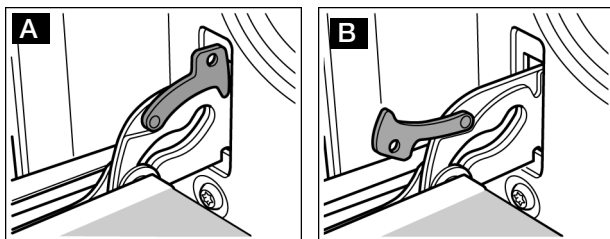


Vouw de grillweerstand na het reinigen weer omhoog. Duw het handvat van de grill naar beneden en pas de grillweerstand in.

De oven deur afnemen en ophangen

Om de deur gemakkelijker te demonteren en het glas schoon te maken, kan de oven deur worden afgenomen.

De scharnieren van de oven deur zijn uitgerust met een blokkeerhendel. Als de blokkeerhendel gesloten is (afbeelding A), kan de deur niet worden afgenomen. Als de blokkeerhendel geopend wordt om de deur af te nemen (afbeelding B), dan blokkeren de scharnieren. Op die manier kunnen ze niet plotseling sluiten.

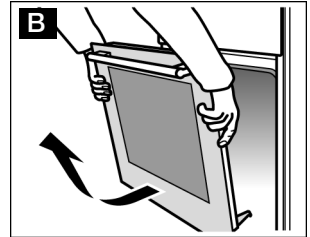
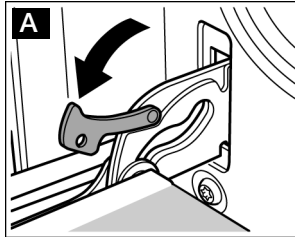




Risico op verwonding! Als de scharnieren niet geblokkeerd zijn met de hendel, dan kunnen ze plotseling sluiten.
Zorg ervoor dat de blokkeerhendels altijd gesloten zijn, behalve bij het afnemen van de deur, en dat de hendels open zijn.

De deur afnemen

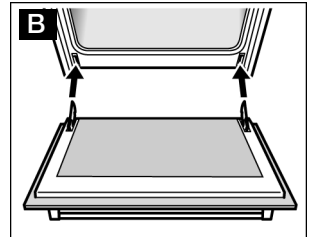
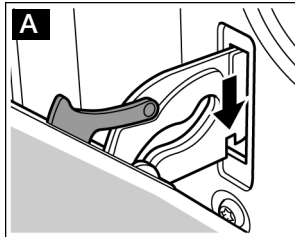
1. Doe de ovendeur helemaal open.
2. Neem beide blokkeerhendels die zich rechts en links bevinden uit. (Afbeelding A)
3. Doe de ovendeur dicht tot hij niet verder kan. (afbeelding B)
Pak de deur met beide handen, rechts en links beet. Doe de deur een beetje verder dicht en neem hem uit.



De deur ophangen

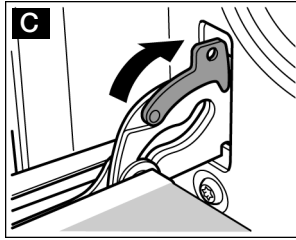
Hang de deur weer op, door dezelfde stappen in omgekeerde volgorde op te volgen.

1. Let er bij het weer ophangen van de deur op, dat beide scharnieren precies in hun respectievelijke openingen passen. (Afbeelding A)
2. De onderste gleuf van de scharnieren moeten in beide kanten inpassen. (Afbeelding B)



Als de scharnieren niet op de juiste wijze worden gemonteerd, kan het zijn dat de deur er niet recht in komt.

3. Sluit de blokkeerhendels opnieuw.
(Afbeelding C)
Sluit de ovendeur.



Risico op verwonding! Raak de scharnieren niet aan in geval de deur per ongeluk valt of als een scharnier plotseling sluit.

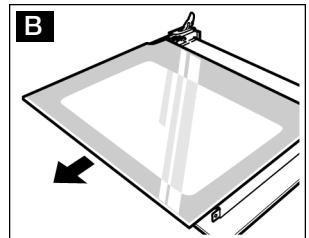
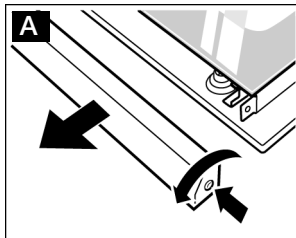
Neem contact op met de Technische Dienst

Monteren en demonteren van de ovenruiten

Demonteren

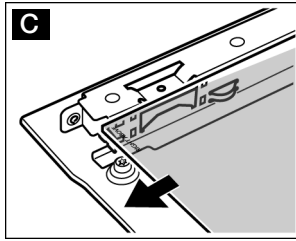
De ovenruiten kunnen worden gedemonteerd zodat ze beter kunnen worden schoongemaakt.

1. Neem de ovendeur af en leg hem op een doek met de handgreep naar beneden.
2. Schroef de afdekking aan de bovenkant van de ovendeur los. Draai daarvoor de schroeven aan de rechter- en linkerkant los. (Afbeelding A)
3. Til de bovenste ovenruit op en neem hem uit. (Afbeelding B)



Volg bij deuren met drie ruiten bovendien de volgende stap op:

4. Neem de ovenruit uit. (Afbeelding C)



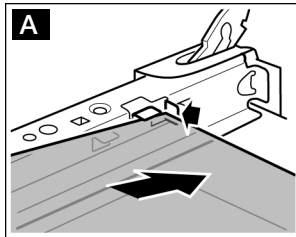
Maak de ruiten schoon met glasreiniger en een zachte doek.

Gebruik geen schurende of bijtende reinigingsmiddelen, glasschrapers of pannensponzen, deze kunnen het glas beschadigen.

Monteren

Volg voor deuren met twee ovenruiten de stappen 2 t/m 4 op.

1. Doe het glas er naar achteren in en houdt het daarbij schuin.
(Afbeelding A)
Zorg ervoor dat het opschrift "Right above" zich rechtsboven bevindt.



2. Doe het bovenste glas er naar achteren in en houdt het daarbij schuin. Met de gladde oppervlakte naar buiten.
3. Plaats de afdekking en draai hem aan.
4. Hang de ovendeur op.

Gebruik de oven pas weer als de ovenruiten op de juiste manier gemonteerd zijn.

Wat te doen bij storingen?

Storingen worden vaak veroorzaakt door een kleinigheid. Probeer voordat u de klantenservice belt om de storing zelf op te lossen met behulp van de tabel.

Storingstabel

| Storing | Mogelijke oorzaak | Oplossing/aanwijzing |
|---|------------------------------|---|
| De oven functioneert niet. | De zekering is defect. | Kijk in de meterkast na of de zekering in orde is. |
| | De stroom is uitgevallen. | Controleer of het keukenlicht of andere keukenapparaten functioneren. |
| Op het display zijn \ominus en nullen verlicht. | De stroom is uitgevallen. | Stel de tijd opnieuw in. |
| De oven verwarmt niet. | Er zit stof op de contacten. | Draai de schakelaars meerdere keren heen en weer. |

Foutmeldingen

Wanneer op het display een foutmelding met E verschijnt, drukt u op de toets \ominus . De melding verdwijnt. Een ingestelde tijdfunctie wordt gewist. Wanneer de foutmelding weer verschijnt, neem dan contact op met de klantenservice.

Bij de volgende foutmelding kunt u zelf voor de oplossing zorgen.

| Foutmelding | Mogelijke oorzaak | Oplossing/aanwijzing |
|-------------|--|--|
| E011 | Er is een toets te lang ingedrukt of bedekt. | Druk alle toetsen afzonderlijk in. Controleer of er een toets klem zit of bedekt of vervuild is. |



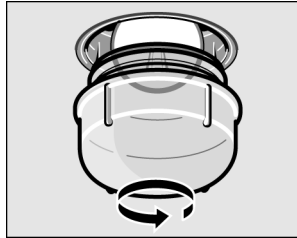
Kans op een elektrische schok!
Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice.

Vervangen van het lampje uit de bovenplaat van de oven

Als het ovenlampje beschadigd is, moet het worden vervangen. U kunt hittebestendige reservelampjes verkrijgen via de Technische Dienst of bij gespecialiseerde handelszaken. Gebruik uitsluitend deze lampjes.



1. Gevaar voor elektrische schokken!
Sluit de oven af van het lichtnet. Controleer of de oven goed uitgeschakeld is.
2. Leg een keukendoek in de koude oven om schade te voorkomen.
3. Verwijder het beschermglas door het naar links te draaien.



4. Vervang het lampje door een soortgelijk exemplaar.
5. Draai het beschermglas er weer op.
6. Haal de keukendoek weg en sluit het apparaat weer aan op het lichtnet.

Beschermglas

Beschadigde beschermglazen moeten worden vervangen.

Beschermglazen zijn verkrijgbaar bij de technische dienst. Vermeld het productnummer en het fabrieksnummer van het apparaat.

Technische dienst

Onze technische dienst staat ter beschikking van de gebruiker voor het uitvoeren van reparaties aan het apparaat, de aanschaf van accessoires of onderdelen en voor alle vragen met betrekking tot onze producten of diensten.

De gegevens van onze technische dienst kunt u vinden in de bijgeleverde documentatie.


Product- en fabrieksnummer

Indien u contact opneemt met onze technische dienst, vermeld dan het productnummer (E) en het fabrieksnummer (FD) van het apparaat.

Het typeplaatje met de overeenkomstige nummers bevindt zich aan de rechterzijde van de oven deur.

Om onnodig ongemak te voorkomen, raden wij u aan om de gegevens van uw apparaat en het telefoonnummer van de Technische Dienst in te vullen in de volgende alinea.

| | |
|----------------|---------|
| Productnummer. | FD nr.: |
|----------------|---------|

| |
|---|
| Technische Dienst  |
|---|

Tips omtrent energiebesparing en milieu

In dit hoofdstuk geven we u tips over energiebesparing tijdens de bak- en braadcyclus alsmede over de juiste manier om het apparaat af te danken.

Energie besparen

Verwarm de oven alleen voor als dat in het recept of de tabel is aangegeven.

Gebruik donkere, zwart gelakte of geëmailleerde bakvormen. Deze nemen de warmte beter op.

Open de ovendeur zo weinig mogelijk tijdens het koken, bakken of braden.

Bij het bereiden van verschillende taarten is het beter om ze meteen na elkaar te bakken. De oven is dan nog warm. Op die manier wordt de bereidingstijd van de tweede taart verkort. Ook kunnen er twee rechthoekige bakvormen tegelijk worden gebruikt.

Bij lange bereidingstijden kan de oven 10 minuten voor het verstrijken van de baktijd worden uitgezet. De restwarmte kan dan gebruikt worden om het gerecht gaar te maken.

Verwijdering van afvalstoffen op milieusparende wijze



Gooi het verpakkingsmateriaal op een ecologische manier weg.

Dit apparaat is geïdentificeerd conform de Richtlijn betreffende Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparatuur WEEE 2002/96/EG.

Deze richtlijn omschrijft het kader voor de recyclage en het opnieuw gebruiken van afgedankte apparaten binnen het hele Europese grondgebied.

Tabellen en suggesties

Hier vindt u een selectie gerechten en de optimale instellingen om ze te bereiden. U kunt raadplegen welke accessoires u kunt gebruiken en op welke hoogte ze geplaatst moeten worden. Bovendien vindt u er suggesties over de schalen en de bereiding, en tips over wat u kunt doen als er iets mis gaat.

Als u een eigen recept wilt gebruiken, kunt u zich oriënteren aan de hand van een soortgelijk product uit de kooktabel.

Taarten en banket

Bakvormen

De meest geschikte bakvormen zijn die van donker metaal.

Plaats de bakvorm altijd op het rooster.

Tabellen




De volgende kooktabel is uitsluitend uitgewerkt voor de plaatsing van het voedsel in een koude oven. Dit werkt energiebesparend. Als de oven wordt voorverwamd, worden de aangegeven baktijden met 5 tot 10 minuten verkort.

In de tabellen kan men het soort verwarming raadplegen die het meest geschikt is voor het soort taart of gebakjes.

De temperatuur en de baktijd zijn afhankelijk van de hoeveelheid en de stevigheid van het deeg. Daarom worden in de kooktabellen altijd tijdmarginen aangehouden. Probeer eerst met de laagste waarde. Een lagere temperatuur geeft een gelijkmatigere, goudgele kleur. Indien nodig kan de temperatuur de volgende keer worden verhoogd.







In de paragraaf "Praktische tips voor het bakken", na de tabellen, vindt u meer informatie.

| Taarten om te bereiden in de bakvorm | Bakvorm op het rooster | Hoogte | Soort verwarming | Temperatuur °C | Bereidings tijd, minuten |
|--|---|--------|---|----------------|--------------------------|
| Taarten van geklopt deeg | Hoge bakvorm/tulband/ rechthoekige bakvorm | 2 |  | 170-190 | 50-60 |
| | 3 rechthoekige bakvormen* | 2+3 |  | 150-170 | 75-105 |
| Taarten met dun geklopt deeg (bv. plaatkoek) | Hoge bakvorm/tulband/ rechthoekige bakvorm | 2 |  | 150-170 | 60-70 |
| | 3 rechthoekige bakvormen* | 2+3 |  | 140-160 | 75-105 |
| Bodem van zeer fijn deeg met rand | Springvorm | 1 |  | 170-190 | 25-35 |
| Taartbodem van geklopt deeg | Bakvorm voor vruchtentaartbodem | 2 |  | 150-170 | 20-30 |
| Luchtige cake | Springvorm | 2 |  | 160-180 | 30-40 |




| Taarten om te bereiden in de bakvorm | Bakvorm op het rooster | Hoogte | Soort verwarming | Temperatuur °C | Bereidings tijd, minuten |
|---|------------------------------|--------|---|----------------|--------------------------|
| Vruchten- of kwarktaart, zeer fijn deeg** | Springvorm van donker metaal | 1 |  | 170-190 | 70-90 |
| Dunne vruchtentaart, van geklopt deeg | Springvorm/hoge bakvorm | 2 |  | 160-180 | 50-60 |
| Hartige taarten** (bv. quiche, uientaart) | Springvorm | 1 |  | 180-200 | 50-60 |

* Let op bij de plaatsing van de rechthoekige vorm. De extra roosters kunnen worden verkregen als optionele accessoires in gespecialiseerde handelszaken.







** Laat de taarten ongeveer 20 minuten in de oven rusten.

| Taarten op de bakplaat | | Hoogte | Soort verwarming | Temperatuur °C | Baktijd, minuten |
|------------------------|--|--------|---|----------------|------------------|
| Pizza's | Plaat | 2 |  | 210-230 | 25-35 |
| | Aluminium plaat+ Vlakke geëmailleerde bakplaat* | 2+3 |  | 180-200 | 35-45 |
| | Aluminium plaat+ Diepe geëmailleerde bakplaat* | 2+4 |  | 180-200 | 35-45 |
| Bladerdeegtaart, zoet | Plaat | 3 |  | 170-190 | 20-30 |
| | Aluminium plaat+ Vlakke geëmailleerde bakplaat* | 2+3 |  | 170-190 | 35-45 |
| | Aluminium plaat+ Diepe geëmailleerde bakplaat* | 2+4 |  | 170-190 | 35-45 |

* Zet bij het bakken op twee niveaus de diepe geëmailleerde bakplaat altijd op het bovenste niveau.

| Brood en broodjes | | Hoog- te | Soort verwar- ming | Tempera- tuur °C | Baktijd, minuten |
|---|---------------------------|-------------|---|---------------------|---------------------|
| Gistbrood met 1,2 kg meel*, (voorverwarmen) | Geëmailleerde bakplaat | 2 |  | 270 200 | 8 40-50 |
| Zuurdesembrood met 1,2 kg meel*, (voorverwarmen) | Geëmailleerde bakplaat | 2 |  | 270 200 | 8 35-45 |
| Broodjes (bv. roggebrood) | Geëmailleerde bakplaat | 4 |  | 200-220 | 20-30 |

* Giet nooit water direct in de warme oven.

| Banket | | Hoogte | Soort verwar- ming | Tempera- tuur °C | Baktijd, minuten |
|------------------------|--------------|--------|---|---------------------|---------------------|
| Gebakjes en koekjes | Bakplaat | 3 |  | 150-170 | 10-20 |
| | 2 bakplaten* | 2+3 |  | 140-160 | 25-35 |
| Schuimpjes | Bakplaat | 3 |  | 80-100 | 120-150 |
| Luchtige beignets | Bakplaat | 2 |  | 190-210 | 30-40 |
| Amandelgebak | Bakplaat | 3 |  | 100-120 | 30-40 |
| | 2 bakplaten* | 2+3 |  | 100-120 | 35-45 |

* Plaats, bij het bakken op twee niveaus altijd de geëmailleerde bakplaat op het onderste niveau. De extra bakplaten kunnen worden verkregen als optionele accessoires in gespecialiseerde handelszaken.

Suggesties en praktische tips voor het bakken

U kunt desgewenst een eigen recept gebruiken.

U kunt zich oriënteren door een soortgelijk product in de kooktabel.

Manier om te controleren of de taart van geklopt deeg al gaar is.

Prik ongeveer 10 minuten voor het verstrijken van de in het recept aangegeven baktijd met een houten prikker in de taart op het hoogste punt. Als de prikker er schoon uitkomt, zonder deegresten, dan is de taart gaar.

| | |
|---|---|
| De taart is ingezakt. | Gebruik de volgende keer minder vloeistof of kies een baktemperatuur van 10 graden lager. Houd u aan de in het recept aangegeven tijd voor het kloppen van deeg. |
| De taart is in het midden goed gerezen, maar aan de zijkanten minder hoog. | Vet de bakvorm niet in. Haal de taart, als hij gaar is, voorzichtig uit de bakvorm met behulp van een mes. |
| De taart is te bruin aan de bovenkant. | Zet de taart dieper in de oven, kies een lagere baktemperatuur en laat hem langer bakken. |
| De taart is te droog. | Prik verschillende keren met een prikker in de taart als hij klaar is. Sprenkel een paar druppels citroensap of alcoholische drank op de taart. Kies de volgende keer een baktemperatuur van 10 graden hoger en verkort de baktijd. |
| Het brood of banket (bijvoorbeeld kwarktaart) zien er van buiten goed uit, maar zijn van binnen klef (vochtig, met natte gedeeltes). | Gebruik de volgende keer minder vloeistof en laat het product langer in de oven staan, op een lagere temperatuur. Bak bij taarten met een sappige bekleding eerst de bodem. Strooi vervolgens gehakte amandelen of paneermeel over de bodem van de taart alvorens de vulling er op te doen. Volg de aanwijzingen van het recept en de baktijden op. |
| De gebakjes zijn op onregelmatige manier gebakken. | Kies een lagere temperatuur; de gebakjes worden zo gelijkmatiger gebakken. Bak fijne gebakjes met warmte boven en onder  op een niveau. Bakpapier dat buiten de rand uitkomt heeft ook invloed op de luchtcirculatie. Knip het altijd precies de maat van de bakplaat. |
| Er is op verschillende niveaus gebakken. Op de bovenste bakplaat zijn de gebakjes donkerder dan op de onderste. | Gebruik bij het bakken op verschillende niveaus altijd de warme lucht  . Ook al worden er verschillende bakplaten tegelijk gebruikt, wil dat niet zeggen dat deze op hetzelfde moment klaar moeten zijn. |
| Bij het bakken van sappige taarten komt er condens vrij. | Tijdens het bakken kan er waterdamp ontstaan. Een gedeelte van deze damp wordt afgevoerd via het handvat van de oven deur, waarbij op bedieningspaneel of aan de voorzijde van de meubels naast de oven waterdruppels te zien zijn. Dit wordt natuurkundig bepaald. |

Vlees, gevogelte, vis

Servies

U kunt elk soort servies gebruiken dat hittebestendig is.

Zet het servies altijd midden op het rooster.

Heet serviesgoed van glas kunt u het beste op een droge keukendoek. Is de ondergrond nat of koud, dan kan het glas knappen.

Aanwijzingen voor het braden

Het braadresultaat is afhankelijk van het soort en de kwaliteit van het vlees.

Voeg 2 of 3 eetlepels vloeistof toe bij mager vlees en 8 tot 10 eetlepels bij stoofvlees, afhankelijk van de grootte.

Stukken vlees dienen halverwege de bereidingstijd te worden gekeerd.

Wanneer het vlees klaar is, dient u het nog 10 minuten in de uitgeschakelde en gesloten oven te laten staan. Het vocht kan zich dan beter verdelen.

Aanwijzingen voor het grillen

Gril altijd in een gesloten oven.

Gebruik zoveel mogelijk gelijke stukken om te grillen. Ze moeten minstens 2 tot 3 cm dik zijn. Zo worden ze gelijkmatig bruin en blijven ze lekker mals. Zout de steaks pas na het grillen.






















Leg de te grillen stukken vlees rechtstreeks op het rooster. Als u één stuk vlees wilt grillen, lukt dit het best wanneer u het midden op het rooster legt. Schuif ook de braadslede op hoogte 1 in de oven. Het vleessap wordt opgevangen en de oven blijft schoner.

Keer het te grillen vlees na tweederde van de opgegeven tijd.

Het grillelement wordt steeds weer in en uitgeschakeld. Dit is normaal. Hoe vaak dit gebeurt, is afhankelijk van de ingestelde grillstand.

Vlees

De tabel geldt voor gerechten die in de koude oven worden geplaatst. De tijden in de tabellen zijn richtwaarden. Ze zijn afhankelijk van de kwaliteit en de toestand van het vlees.

| Vlees | Gewicht | Kook- en bakgerei | Hoogte | Verwarmingsmethode | Temperatuur °C, grill | Tijdsduur, minuten |
|--|-----------|-------------------|--------|---|-----------------------|--------------------|
| Gestoofd rundvlees (bijv. klapstuk) | 1 kg | gesloten | 2 |  | 200-220 | 80 |
| | 1,5 kg | | 2 |  | 190-210 | 100 |
| | 2 kg | | 2 |  | 180-200 | 120 |
| Runderlende | 1 kg | open | 2 |  | 210-230 | 70 |
| | 1,5 kg | | 2 |  | 200-220 | 80 |
| | 2 kg | | 2 |  | 190-210 | 90 |
| Rosbief rosé* | 1 kg | open | 1 |  | 210-230 | 40 |
| Steaks, doorgebakken | | Rooster*** | 5 |  | 3 | 20 |
| Steaks, rosé | | Rooster*** | 5 |  | 3 | 15 |
| Varkensvlees zonder zwaard (b.v. halsstuk) | 1 kg | open | 1 |  | 190-210 | 100 |
| | 1,5 kg | | 1 |  | 180-200 | 140 |
| | 2 kg | | 1 |  | 170-190 | 160 |
| Varkensvlees met zwaard** (bijv. schouder, schenkel) | 1 kg | open | 1 |  | 180-200 | 120 |
| | 1,5 kg | | 1 |  | 170-190 | 150 |
| | 2 kg | | 1 |  | 160-180 | 180 |
| Casseler met been | 1 kg | gesloten | 2 |  | 210-230 | 70 |
| Gehakt | 750 g | open | 1 |  | 170-190 | 70 |
| Worstjes | ca. 750 g | Rooster*** | 4 |  | 3 | 15 |
| Kalfsvlees | 1 kg | open | 2 |  | 190-210 | 100 |
| | 2 kg | | 2 |  | 170-190 | 120 |
| *Lamsbout zonder been | 1,5kg | open | 1 |  | 150-170 | 120 |

* Keer rosbief halverwege de bereidingstijd om. Wikkel het na de bereiding in aluminiumfolie en laat het 10 minuten in de oven nagaren.

** Snijd het zwaard van het varkensvlees in. Als het vlees moet worden omgekeerd, leg het dan eerst met het zwaard naar beneden in de schaal.

*** Braadslede op hoogte 1 in de oven schuiven.

Gevogelte

De tabel geldt voor producten die in de onverwarmde oven worden geplaatst.








De gewichtsgegevens in de tabel hebben betrekking op ongevuld gevogelte dat klaar is om gebraden te worden.

Als u direct op het rooster grilt, schuif dan de braadslede op hoogte 1 in de oven.

Steek bij eend of gans het vel onder de vleugels vast, dan kan het vet weglopen.




Grote stukken gevogelte dient u na twee derde van de grilltijd te keren.

Gevogelte wordt bijzonder knapperig bruin als u het tegen het einde van de bereidingstijd bestrijkt met boter, gezouten water of sinaasappelsap.

| Gevogelte | Gewicht | Kook- en bakgerei | Hoogte | Verwarmingsmethode | Temperatuur °C | Tijdsduur, minuten |
|----------------------------|----------------|-------------------|--------|---|----------------|--------------------|
| Halve kippen 1 tot 4 stuks | 400 g per stuk | Rooster | 2 |  | 200-220 | 40-50 |
| Kip in stukken | 250 g per stuk | Rooster | 2 |  | 200-220 | 30-40 |
| Kip, heel 1 tot 4 stuks | 1 kg per stuk | Rooster | 2 |  | 190-210 | 50-80 |
| Eend | 1,7 kg | Rooster | 2 |  | 170-190 | 90-100 |
| Gans | 3 kg | Rooster | 2 |  | 150-170 | 110-130 |
| Babykalkoen | 3 kg | Rooster | 2 |  | 170-190 | 80-100 |
| 2 kalkoenbouten | 800 g per stuk | Rooster | 2 |  | 180-200 | 90-110 |

Vis

De tabel geldt voor producten die in de onverwarmde oven worden geplaatst.

| Vis | Gewicht | Kook- en bakgerei | Hoogte | Verwarmingsmethode | Temperatuur °C, grill | Tijdsduur, minuten |
|----------------------------------|----------------|-------------------|--------|---|-----------------------|--------------------|
| Gegrilde vis | à 300 g | | 3 |  | 2 | 20-25 |
| | 1 kg | Rooster* | 2 |  | 180-200 | 45-50 |
| | 1,5 kg | | 2 |  | 170-190 | 50-60 |
| Vis in plakken, bijv. koteletten | 300 g per stuk | Rooster* | 4 |  | Stand 3 | 20-25 |

* Braadslede op hoogte 1 in de oven schuiven.

Praktische tips voor gewoon braden en braden op de grill

Er zijn geen referenties in het oriëntatieschema met betrekking tot het gewicht van het te bereiden gebraad.

Programmeer het lagere gewicht dat er het dichtstbij in de buurt komt en verleng de braadcycclus.

Hoe kan ik controleren of het gebraad gaar is?

Gebruik een vleesthermometer (beschikbaar in gespecialiseerde handelszaken) of doe de "lepeltest". Druk met een lepel op het gebraad. Als het vlees stevig aanvoelt tegen de door de lepel uitgeoefende druk, dan is het gaar; zo niet, dan moet het nog enige tijd in de oven blijven.

Het gebraad is te donker geworden en de korst is op verschillende punten aangebrand.

Controleer of de hoogte en de gekozen temperatuur juist zijn.

Het gebraad ziet er goed uit, maar de saus is aangebrand.

Gebruik de volgende keer een kleinere schaal of gebruik meer vloeistof.

Het gebraad ziet er goed uit, maar de saus is nog niet bruin en lijkt waterig.








Gebruik de volgende keer een grotere schaal of gebruik minder vloeistof.

Bij het bereiden van de braadsaus ontstaat waterdamp.

Een gedeelte van deze damp wordt afgevoerd via de dampopening, waarbij op bedieningspaneel of aan de voorzijde van de meubels naast de oven condens, in de vorm van waterdruppels te zien is. Dit heeft een natuurkundige oorzaak.

Gegratineerde gerechten, soufflés, toast

Het volgende kookschema is uitsluitend berekend voor de plaatsing van voedsel in een koude oven.

| Gerecht | Schaal | Hoogte | Soort verwarming | Temperatuur °C, niveau van de grill | Tijdsduur in minuten |
|--|---|--------|---|-------------------------------------|----------------------|
| Zoete soufflés (bv. kwarksoufflé met fruit) | Bakvorm voor soufflés | 2 |  | 180-200 | 40-50 |
| Gekruide gegratineerde gerechten, met gekookte ingrediënten (bv. gegratineerde pastaschotel) | Bakvorm voor gratineren of geëmailleerde bakplaat | 3 |  | 210-230 | 30-40 |
| | | 3 |  | 210-230 | 20-30 |
| Gekruide gegratineerde gerechten, met rauwe ingrediënten* (bv. gegratineerde aardappelschotel) | Bakvorm voor gratineren of geëmailleerde bakplaat | 2 |  | 150-170 | 50-60 |
| | | 2 |  | 150-170 | 50-60 |
| Brood roosteren | Rooster | 5 |  | 3 | 4-5 |
| Toast gratineren | Rooster** | 4 |  | 3 | 5-8 |

* Het gegratineerde gerecht mag niet hoger zijn dan 2 cm.


** Doe de geëmailleerde bakplaat altijd in de oven op hoogte 1.

Ontdooien

Haal het voedsel uit de verpakking, doe het in een geschikte schaal en zet het op het rooster.

Volg de aanwijzingen van de fabrikant op de verpakking van het product op.

De ontdooitijden zijn afhankelijk van de aard en de hoeveelheid van het te ontdooien voedsel.





| Gerecht | Accessoires | Hoogte | Soort verwarming | Temperatuur °C |
|--|-------------|--------|---|--|
| Diepvriesproducten* bv. slagroom- of roomtaarten, taarten met chocolade- of suikerglazuur, vruchten, kip, worstjes en vlees, brood, broodjes, taarten en andere gebakjes | Rooster | 2 |  | De temperatuurknop blijft uitgeschakeld. |
| * Bedek het diepvriesvoedsel met voor de magnetron geschikt folie. Bij gevogelte moet het borststuk op het bord worden gelegd. | | | | |

Drogen

Gebruik uitsluitend fruit en groente in perfecte staat, en was het altijd goed.

Laat het water goed uitlekken en droog ze helemaal af.

Bedek de geëmailleerde bakplaat en het rooster met speciaal bakpapier of perkamentpapier.

| Gerecht | Hoogte | Soort verwarming | Temperatuur °C | Tijdsduur, in uren |
|--|--------|---|----------------|--------------------|
| 600 g appel in schijfjes | 2+3 |  | 80 | ca. 5 |
| 800 g peren, in stukjes | 2+3 |  | 80 | ca. 8 |
| 1,5 kg pruimen | 2+3 |  | 80 | ca. 8-10 |
| 200 g aromatische kruiden, schoongemaakt | 2+3 |  | 80 | ca. 1½ uur |




N.B.

Als het fruit of de groente veel sap of water bevatten, moeten ze meerdere keren worden omgedraaid. Verwijder ze, als ze gedroogd zijn, meteen van het papier.

Bevroren voorgekookte producten

Volg de aanwijzingen van de fabrikant op de verpakking van het product op.

Het volgende kookschema is uitsluitend berekend voor de plaatsing van voedsel in een koude oven.

| Gerecht | | Hoog- te | Soort verwar- -ming | Temperatuur °C | Tijdsduur, in minuten |
|------------------|---------------------------|-------------|---|-------------------|--------------------------|
| Friet* | Geëmailleerde bakplaat | 3 |  | 210-230 | 25-30 |
| Pizza* | Rooster | 2 |  | 200-220 | 15-20 |
| Pizza-stokbrood* | Rooster | 2 |  | 200-220 | 15-20 |

* Leg bakpapier op het accessoire. Controleer of het bakpapier geschikt is voor deze temperatuur.

N.B.

De bakplaat kan tijdens het verwarmen van diepvriesproducten vervormen. Dit komt door de temperatuurverschillen waaraan de accessoires bloot staan. De vervorming verdwijnt tijdens het bakken.

Jam koken

Vorbereidingen:

Gebruik schone potten en rubberen ringen, in perfecte staat. De potten moeten, zo mogelijk, dezelfde afmetingen hebben. De waarden van de tabel hebben betrekking op ronde potten met een inhoud van 1 liter.

Opgelet! Gebruik geen grotere of hogere potten. De deksels kunnen springen.

Gebruik uitsluitend fruit en groente in perfecte staat. Was ze altijd goed.

Doe het fruit of de groende in de potten. Maak de randen van de pot, zo nodig nogmaals schoon. Ze moeten schoon zijn. Plaats de rubberen ring en het deksel, als ze nat zijn, op de gevulde pot. Sluit de potten met een beugel.

Zet nooit meer dan zes potten tegelijk in de oven.

De aangeduide tijden zijn slechts ter oriëntatie. De omgevingstemperatuur, het aantal potten en de temperatuur van de inhoud van de pot kunnen invloed hebben op deze waarden, waardoor ze kunnen afwijken. Controleer, alvorens de oven uit te zetten, of de inhoud van de potten werkelijk borrelt.

Zo wordt dit geprogrammeerd

1. Plaats de geëmailleerde vlakke bakplaat op hoogte
2. Zet de potten op de bakplaat, zodanig dat ze elkaar niet aanraken.
3. Giet een halve liter warm water (ca. 80 °C) in de vlakke geëmailleerde bakplaat.
4. Sluit de ovendeur.
5. Zet de functieknop op .
6. Stel de temperatuurknop af tussen 170 en 180 °C.

Jam koken

Zet de temperatuurknop uit als er met korte tussenpozen belletjes verschijnen binnen in de potten, - na 40 tot 50 minuten. De functieknop blijft ingeschakeld.

Neem de potten na 25 tot 35 minuten op restwarmte uit de oven. Door de potten gedurende langere tijd af te koelen in de oven ontstaan er kiemen en wordt de jam zuur. De functieknop uitzetten.

| Fruit in potten met een inhoud van 1 liter | vanaf het verschijnen van belletjes | Nadien verwarmen |
|--|-------------------------------------|------------------|
| Appels, bessen, aardbeien | Uitschakelen | ca. 25 minuten |
| Kersen, abrikozen, perziken, bessen | Uitschakelen | ca. 30 minuten |
| Appel-, peren-, pruimenmoes | Uitschakelen | ca. 35 minuten |

Groente koken

Verlaag de temperatuur zodra er belletjes in de pot verschijnen, tot 120–140 °C met de temperatuurknop. Kijk in de tabel wanneer de temperatuurknop moet worden uitgezet. Laat de groente nog ongeveer 30-35 minuten in de oven staan. Gedurende deze tijd blijft de functieknop ingeschakeld.

| Groenten met koude bouillon in potten met een inhoud van een liter | vanaf het verschijnen van belletjes 120–140 °C | Nadien verwarmen |
|--|--|------------------|
| Augurken | - | ca. 35 minuten |
| Rode bieten | ca. 35 minuten | ca. 30 minuten |
| Spruitjes | ca. 45 minuten | ca. 30 minuten |

| Groenten met koude bouillon in potten met een inhoud van een liter | vanaf het verschijnen van belletjes 120–140 °C | Nadien verwarmen |
|--|--|------------------|
| Bonen, koolrabi, rodekool | ca. 60 minuten | ca. 30 minuten |
| Erwten | ca. 70 minuten | ca. 30 minuten |












Haal de potten uit de oven Zet de potten, als u ze uit de oven haalt, niet op een koude of vochtige ondergrond; de potten kunnen anders kapotspringen.

Standaardgerechten

Volgens de norm DIN 44547 en EN 60350

Bakken

Het volgende kookschema is uitsluitend berekend voor de plaatsing van voedsel in een koude oven.

| Gerecht | Accessoires en tips en waarschuwingen | Hoogte | Soort verwarming | Temperatuur °C | Baktijd, in minuten |
|--|--|--------|---|----------------|---------------------|
| Boterkoekjes | Platte geëmailleerde bakplaat | 2 |  | 160-170 | 20-30 |
| | Diepe geëmailleerde bakplaat | 3 |  | 160-170 | 30-40 |
| | Aluminium bakplaat + platte geëmailleerde bakplaat * | 2+3 |  | 140-160 | 20-30 |
| | Aluminium bakplaat + diepe geëmailleerde bakplaat * | 2+4 |  | 140-160 | 20-30 |
| Taartjes 20 stuks | Bakplaat | 3 |  | 160-180 | 20-30 |
| Taartjes 20 stuks per bakplaat (voorverwarmen) | Aluminium bakplaat + platte geëmailleerde bakplaat* | 2+3 |  | 150-170 | 25-35 |
| | Aluminium bakplaat + diepe geëmailleerde bakplaat* | 2+4 |  | 150-170 | 25-35 |
| Luchtige cake | Springvorm | 1 |  | 160-180 | 30-40 |
| Vlakke gisttaart | Geëmailleerde bakplaat | 3 |  | 170-190 | 40-50 |
| | Aluminium bakplaat + platte geëmailleerde bakplaat* | 2+3 |  | 150-170 | 30-45 |
| | Aluminium bakplaat + diepe geëmailleerde bakplaat* | 2+4 |  | 150-170 | 30-45 |

| Gerecht | Accessoires en tips en waarschuwingen | Hoogte | Soort verwarming | Temperatuur °C | Baktijd, in minuten |
|---------------------|---|--------|---|----------------|---------------------|
| Bedeekte appeltaart | 2 roosters* + 2 springvormen van blik Ø 20 cm** | 2+3 |  | 190-210 | 70-80 |
| | Geëmailleerde bakplaat + 2 springvormen van blik Ø 20 cm** | 1 |  | 200-220 | 70-80 |



* Zet bij het bakken op twee niveaus de diepe geëmailleerde bakplaat altijd op het bovenste niveau.

** Plaats de taarten in diagonaal op het accessoire.

De roosters en bakplaten kunnen worden aangeschaft als optionele accessoires bij gespecialiseerde handelszaken.

Braden op de grill

Het volgende kookschema is uitsluitend berekend voor de plaatsing van voedsel in een koude oven.

| Gerecht | Accessoires | Hoogte | Soort verwarming | Grillniveau | Tijdsduur in minuten |
|---|-------------|--------|---|-------------|----------------------|
| Toast bruin bakken (10 min. voorverwarmen.) | Rooster | 5 |  | 3 | 1-2 |
| Hamburger rundvlees 12 stuks* | Rooster | 4 |  | 3 | 25-30 |

* Draai ze halverwege de tijdsduur om. Plaats de geëmailleerde bakplaat altijd in de oven op hoogte 1.

Spis treści

| | |
|--|------------|
| Rady i wskazówki dotyczące bezpieczeństwa | 103 |
| Przed montażem | 103 |
| Dla własnego bezpieczeństwa | 104 |
| Przyczyny uszkodzeń | 106 |
| Nowy piekarnik w Państwa kuchni | 107 |
| Pulpit sterowania | 107 |
| Pokrętko funkcji | 108 |
| Przyciski i wskaźniki | 109 |
| Pokrętko temperatury | 109 |
| Komora piekarnika | 110 |
| Akcesoria kuchenne | 110 |
| Przed pierwszym użyciem | 113 |
| Nastawianie zegara | 113 |
| Wygryzewanie piekarnika | 113 |
| Czyszczenie akcesoriów kuchennych | 113 |
| Nastawianie piekarnika | 114 |
| Rodzaj grzania i temperatura | 114 |
| Szybkie nagrzewanie | 115 |
| Ustawianie funkcji zegara | 116 |
| Minutnik | 116 |
| Czas trwania | 117 |
| Czas zakończenia | 119 |
| Godzina | 121 |
| Zabezpieczenie przed dziećmi | 121 |
| Zmiana podstawowych ustawień | 122 |
| Konserwacja i czyszczenie | 123 |
| Środki czyszczące | 124 |
| Funkcja oświetlenia | 126 |

Spis treści

| | |
|---|------------|
| Zdejmowanie i zawieszanie przewodnic | 127 |
| Pochylenie elementu grzewczego grilla | 128 |
| Zdejmowanie i zakładanie drzwiczek piekarnika | 128 |
| Montaż i demontaż szyby w drzwiczkach piekarnika | 130 |
| Usterka, co robić? | 132 |
| Tabela usterek | 132 |
| Wymiana żarówki elektrycznej w górnej płycie piekarnika | 133 |
| Szklane elementy ochronne | 134 |
| Serwis Pomocy Technicznej | 134 |
| Rady dotyczące oszczędzania energii i ochrony środowiska naturalnego | 135 |
| Oszczędzanie energii | 135 |
| Utylizacja odpadów w sposób przyjazny dla środowiska naturalnego | 135 |
| Tabele i wskazówki | 136 |
| Ciasta i ciastka | 136 |
| Porady i praktyczne wskazówki dotyczące pieczenia | 139 |
| Mięso, drób, ryby | 140 |
| Praktyczne wskazówki dotyczące zwykłego pieczenia mięsa oraz smażenia na grillu | 144 |
| Zapiekanki, suflety, tosty | 145 |
| Rozmrażanie | 146 |
| Suszenie | 146 |
| Gotowe potrawy mrożone | 147 |
| Pasteryzowanie dżemów | 147 |
| Potrawy znormalizowane | 150 |

Rady i wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Przeczytać uważnie wskazówki zawarte w niniejszej instrukcji. Zachować instrukcję obsługi i montażu. Przekazując urządzenie nowemu użytkownikowi należy dołączyć odpowiednią instrukcję.

Ta instrukcja obsługi dotyczy zarówno piekarników niezależnych, jak i piekarników wielofunkcyjnych. W przypadku piekarników wielofunkcyjnych, przeczytać instrukcję obsługi dołączoną do płyty, aby zapoznać się ze sposobem działania pokręteł.

Przed montażem

Uszkodzenia przy transporcie

Sprawdzić stan urządzenia po wyjęciu z opakowania. W przypadku stwierdzenia uszkodzeń powstałych podczas transportu, nie podłączać urządzenia.

Podłączenie do sieci elektrycznej

Podłączenie urządzenia powinno być dokonane przez upoważnionego technika specjalistę. W przypadku powstania uszkodzeń na skutek nieprawidłowego podłączenia, gwarancja urządzenia traci ważność.

Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy upewnić się, że instalacja elektryczna budynku posiada uziemienie i spełnia obowiązujące normy bezpieczeństwa. Montaż i podłączenie elektryczne urządzenia powinny zostać wykonane przez upoważnionego technika.

Użytkowanie urządzenia bez uziemienia lub nieprawidłowo zainstalowanego może spowodować w pewnych mało prawdopodobnych okolicznościach groźne w skutkach szkody (obrażenia i śmierć przez porażenie prądem elektrycznym). Producent nie ponosi odpowiedzialności za nieprawidłowe funkcjonowanie urządzenia i za ewentualne szkody spowodowane przez wadliwą instalację elektryczną.

Dla własnego bezpieczeństwa

Niniejsze urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego. Urządzenie należy używać wyłącznie do przygotowywania potraw.

Dorośli i dzieci nie mogą obsługiwać urządzenia bez nadzoru,

- jeśli nie pozwala im na to niesprawność fizyczna lub psychiczna
- lub jeśli ich wiedza i doświadczenie są niewystarczające.

Nigdy nie zezwalać, aby dzieci bawiły się urządzeniem.

Drzwiczki piekarnika

W czasie pracy piekarnika jego drzwiczki powinny pozostawać zamknięte. Przez ostrożność zaleca się, aby drzwiczki zawsze były zamknięte, nawet wówczas, gdy piekarnik jest wyłączony.

Gorąca komora gotowania

Niebezpieczeństwo poparzenia!

Nigdy nie dotykać gorących powierzchni wewnątrz komory gotowania ani elementów grzejnych.

Ostrożnie otworzyć drzwiczki urządzenia. Może wydostawać się gorąca para.

Nie pozwalać dzieciom zbliżać się do urządzenia.

Zagrożenie pożarem!

Nigdy nie przechowywać przedmiotów łatwopalnych w komorze gotowania.

Nigdy nie otwierać drzwiczek urządzenia, gdy z urządzenia wydobywa się dym. Wyłączyć urządzenie. Wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.

Niebezpieczeństwo zwarcia!
Nie dopuścić do przycięcia kabla przyłączeniowego w gorących drzwiczkach urządzenia. Może dojść do stopienia izolacji przewodu elektrycznego.

Zagrożenie oprzeniem!
Nigdy nie wlewać wody do gorącej komory gotowania. Powstaje gorąca para wodna.

Niebezpieczeństwo poparzenia!
Nigdy nie przygotowywać potraw z dużą ilością wysokoprocentowych napojów alkoholowych. Opary alkoholowe mogą zapalić się w komorze gotowania. Używać wyłącznie niewielkich ilości wysokoprocentowych alkoholi oraz ostrożnie otwierać drzwiczki urządzenia.

Gorące wyposażenie i naczynia

Niebezpieczeństwo poparzenia!
Do wyjmowania gorącego wyposażenia lub naczyń z komory gotowania zawsze używać łapek kuchennych.

Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy

Niebezpieczeństwo porażenia prądem!
Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy są niebezpieczne. Naprawy mogą być wykonywane tylko przez przeszkolonych pracowników serwisu. Jeśli urządzenie jest uszkodzone, należy wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Skontaktować się z serwisem.

Dodatkowe zabezpieczenie drzwi

W przypadku niektórych przepisów, które wymagają długiego czasu gotowania przy wysokiej temperaturze, drzwi piekarnika mogą osiągać wysoką temperaturę.

Jeśli w domu znajdują się małe dzieci, należy je pilnować w trakcie działania piekarnika.

Ponadto istnieje urządzenie zabezpieczające uniemożliwiające bezpośredni kontakt z drzwiami piekarnika. O to opcjonalne akcesorium (671383) można poprosić w naszym serwisie technicznym.

Przyczyny uszkodzeń

Umieszczanie akcesoriów kuchennych, naczyń, folii, papieru do pieczenia lub folii aluminiowej na dnie piekarnika

Nie umieszczać akcesoriów kuchennych na dnie piekarnika. Nie osłaniać dna piekarnika folią ani papierem. Nie stawiać naczyń na dnie piekarnika, jeżeli zaprogramowana temperatura przekracza 50 °C.

Naczynie nadmiernie się rozgrzeje.

Zaprogramowany czas gotowania i pieczenia będzie nieprawidłowy; dojdzie również do uszkodzenia emalii.

Woda w rozgrzanym piekarniku

Nie wlewać wody do wnętrza rozgrzanego piekarnika. Woda przekształci się w parę wodną. Zmiany temperatury mogą spowodować uszkodzenie emalii i akcesoriów kuchennych.

Potrawy płynne

Nie przechowywać potraw płynnych przez dłuższy czas we wnętrzu zamkniętego piekarnika. Nastąpi uszkodzenie emalii.

Sok z owoców

Przy pieczeniu ciast z owocami nie napełniać zbyt dokładnie blachy. Sok z owoców wyciekający z blachy może pozostawić plamy, których nie będzie można usunąć.

W miarę możliwości, stosować głęboką blachę emaliowaną.

Otwieranie drzwiczek podczas stygnięcia piekarnika

Zawsze pozostawiać drzwiczki zamknięte podczas stygnięcia piekarnika. Jeżeli drzwiczki będą choćby nieznacznie uchylone, fronty sąsiednich mebli mogą z czasem ulec zniszczeniu.

Bardzo zabrudzona uszczelka piekarnika

Jeżeli uszczelka piekarnika jest bardzo zabrudzona, drzwiczki nie zostają prawidłowo domknięte podczas pracy piekarnika. Zatem fronty sąsiednich mebli mogą ulec zniszczeniu. Dbać o uszczelkę piekarnika, aby zawsze była czysta.

Opieranie się o drzwiczki piekarnika

Nie opierać się ani nie siadać na otwartych drzwiczkach piekarnika. Nie stawiać naczyń ani akcesoriów kuchennych na drzwiczkach piekarnika.

Transport urządzenia

Nie transportować urządzenia ani nie opierać go na uchwycie drzwiczek;

- uchwyt jest zbyt delikatny, aby utrzymać ciężar urządzenia, i może się złamać
- szyba w drzwiczkach może ulec przesunięciu w stosunku do przedniej ścianki piekarnika.

Nowy piekarnik w Państwa kuchni

Oto Państwa nowy piekarnik. W tym rozdziale zostają objaśnione funkcje pulpitu sterowania i jego poszczególnych elementów. Ponadto, rozdział zawiera informacje na temat akcesoriów kuchennych i elementów znajdujących się wewnątrz piekarnika.

Pulpit sterowania

Poniżej znajdują Państwo ogólny opis elementów pulpitu sterowania. Na panelu wskaźników nie mogą pokazać się jednocześnie wszystkie symbole. Elementy pulpitu sterowania mogą się różnić w zależności od modelu urządzenia.







Chowane pokrętła obrotowe

W niektórych piekarnikach występują chowane pokrętła obrotowe. Aby zablokować lub odblokować pokrętło obrotowe, należy je nacisnąć, gdy znajdzie się w położeniu zero.

Pokrętło funkcji

Za pomocą pokrętła funkcji można wybrać funkcję grzewczą.






| Położenie | Zastosowanie |
|--|--|
| <input type="radio"/> Pozycja zero | Piekarnik jest wyłączony. |
|  Gorące powietrze* | Do pieczenia ciast i ciastek. Możliwość pieczenia na dwóch poziomach. Dmuchawa umieszczona na tylnej ścianie piekarnika rozprowadza ciepło równomiernie w całej komorze piekarnika. |
| <input type="checkbox"/> Ogrzewanie górne i dolne* | Do pieczenia ciast, zapiekanek i pieczeni z chudego mięsa, np. z cielęciny lub dziczyzny, na jednym poziomie. Ciepło jest dostarczane przez dolny i górny element grzewczy. |
|  Grill z gorącym powietrzem | Do pieczenia mięsa, drobiu i ryb. Element grzewczy grilla i wentylator włączają się na przemian . Dmuchawa rozprowadza powietrze rozgrzane przez grill wokół pieczonych potraw. |
| <input type="checkbox"/> Grill, duża powierzchnia | Do grillowania befszytków, kielbasek, tostów i ryb. Nagrzewanie całej powierzchni pod spodem elementu grzewczego grilla. |
| <input type="checkbox"/> Grill, mała powierzchnia | Do grillowania niewielkich ilości befszytków, kielbasek, tostów i ryb. Nagrzewanie środkowej części elementu grzewczego grilla. |
| <input type="checkbox"/> Podgrzewanie od dołu | Zasmażanie, pieczenie i zapiekanie. Ciepło jest dostarczane przez dolny element grzewczy. |
|  Rozmrażanie | Do rozmrażania np. mięsa, drobiu, chleba i ciast. Dmuchawa rozprowadza nagrzane powietrze wokół rozmrażanej potrawy. |
|  Oświetlenie | Włączanie lampki oświetlającej wewnątrz piekarnika. |

* Funkcja grzewcza, za pomocą której określa się klasę efektywności energetycznej zgodnie z dyrektywą EN50304.


Przy wybieraniu funkcji grzewczej włącza się lampka oświetlająca wewnątrz piekarnika.

Przyciski i wskaźniki

Za pomocą przycisków można ustawić różne funkcje dodatkowe. Na wyświetlaczu można odczytać ustawioną wartość.



| Przycisk | Zastosowanie |
|--|--|
|  Funkcje zegara | Wybór minutnika  , czasu trwania $I \rightarrow I$, czasu zakończenia $\rightarrow I$ czasu zegarowego  . |
| $-$ Minus | Zmniejszanie ustawianych wartości. |
| $+$ Plus | Zwiększanie ustawianych wartości. |
|  Szybkie nagrzewanie | Bardzo szybkie nagrzewanie piekarnika. |
|  Zabezpieczenie przed dziećmi | Blokowanie i odblokowywanie pulpitu obsługi. |


Jaka funkcja zegara jest na pierwszym planie, można rozpoznać po strzałce \blacktriangleright przed odpowiednim symbolem.

Wyjątek: W przypadku wskazania czasu zegarowego symbol  świeci się tylko podczas zmiany godziny.

Pokrętko temperatury

Pokrętko temperatury służy do programowania temperatury lub poziomu pracy grilla.

| Położenie | Opis |
|---|--|
| \bullet Pozycja zero | Piekarnik nie grzeje. |
| 50-270 Zakres temperatur | Temperatura wnętrza piekarnika w °C. |
| $\bullet, \bullet\bullet, \bullet\bullet\bullet$ Poziomy pracy grilla | Poziomy pracy grilla przy nagrzewaniu małej powierzchni  oraz dużej powierzchni  <ul style="list-style-type: none">\bullet = poziom 1, łagodny$\bullet\bullet$ = poziom 2, średni$\bullet\bullet\bullet$ = poziom 3, silny |

W czasie nagrzewania piekarnika, wskaźnik sterowania temperaturą zapala się. W czasie przerw w nagrzewaniu, wskaźnik gaśnie. Wskaźnika nie można zapalić za pomocą funkcji oświetlenia .




Gdy korzysta się z grilla i zaprogramowany czas pracy przekracza 15 minut, należy po upływie tego czasu przestawić pokrętko temperatury w łagodny tryb pracy grilla.

Komora piekarnika

W komorze piekarnika znajduje się lampka. Wentylator chroni piekarnik przed przegrzaniem.

Lampka piekarnika

Gdy piekarnik jest włączony, świeci się lampka w komorze piekarnika. Ustawiając przełącznik funkcji na pozycję  można włączyć lampkę bez włączania piekarnika.

Wentylator

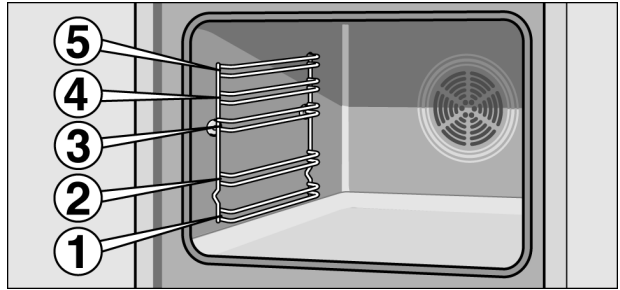
Wentylator włącza się i wyłącza, gdy jest to konieczne. Gorące powietrze uchodzi przez drzwiczki. Uwaga! Nie zakrywać szczelin wentylacyjnych. W przeciwnym razie piekarnik przegrzewa się.

Aby po zakończeniu pieczenia piekarnik szybciej ostygł, wentylator włączony jest jeszcze przez pewien czas.

Akcesoria kuchenne

Akcesoria kuchenne można umieszczać w piekarniku na 5 różnych poziomach.

Akcesoria można wysunąć z piekarnika nawet do 2/3 długości bez ryzyka, że się przechyła. Dzięki temu, wyjmowanie potraw z piekarnika jest bardzo ułatwione.



Pod wpływem wysokiej temperatury akcesoria kuchenne mogą ulec odkształceniu. Po ostygnięciu, odkształcenie znika i nie ma to wpływu na działanie akcesoriów.

Państwa piekarnik jest wyposażony tylko w niektóre spośród wymienionych poniżej akcesoriów kuchennych.

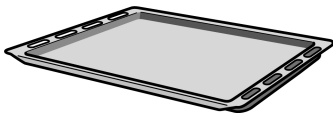
Wyposażenie można nabyć w serwisie, w sklepie specjalistycznym lub przez internet. Należy podać numer HZ.



Ruszt

do naczyń, form do ciasta, pieczeni, grillowanych kawałków i potraw mrożonych.

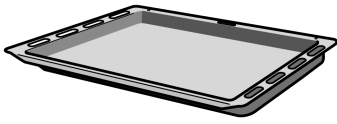
Wsunąć ruszt wygięciem do dołu .



Płytki blacha emaliowana

Do ciast, ciastek i herbatników.

Włożyć blachę do piekarnika, ustawiając ją w ten sposób, aby obniżona krawędź była skierowana w stronę drzwiczek.



Głęboka blacha do pieczenia

Do wilgotnych ciast, wypieków, potraw mrożonych i dużych pieczeni. Można stosować ją również jako naczynie do zbierania tłuszczu, w przypadku grillowania na ruszcie.

Wsunąć do piekarnika głęboką blachę do pieczenia ścięciem do drzwi piekarnika.

Specjalne akcesoria kuchenne

Specjalne akcesoria kuchenne można nabyć w sklepie specjalistycznym lub za pośrednictwem Serwisu Pomocy Technicznej.


W zależności od kraju, dostępne są różne akcesoria kuchenne. Szczegółowe informacje na ten temat można znaleźć w dokumentacji dołączonej do zakupionego urządzenia.


| | |
|--|--|
| Emaliowana blacha do pieczenia HZ 361000 | do wypieku ciast i ciastek. |
| Głęboka blacha do pieczenia HZ 362000 | Do wilgotnych ciast, wypieków, potraw mrożonych i dużych pieczeni. Można stosować ją również jako naczynie do zbierania tłuszczu, w przypadku grillowania na ruszcie. |
| Ruszt HZ 364000 | Do naczyń, form do ciasta, pieczeni, grillowanych kawałków mięsa i potraw mrożonych. |
| Szklana głęboka blacha do pieczenia HZ 366000 | Blacha ze szkła nadaje się również do podawania potraw na stół. |
| Blacha do pizzy HZ 317000 | Idealna do pizzy, produktów mrożonych lub dużych okrągłych ciast. Blachy do pizzy można używać zamiast głębokiej blachy do pieczenia. Postawić blachę na ruszcie i stosować się do wskazówek podanych w tabelach. |
| Brytfanna metalowa HZ 26000 | Brytfanna przystosowana jest do strefy smażenia na płycie grzejnej z ceramiki szklanej. Nadaje się zarówno do używania z sensoryką gotowania, jak z automatyką pieczenia. Z zewnątrz brytfanna powleczona jest emalią, wewnątrz powłoką antyadhezyjną. |
| Brytfanna szklana HZ 915001 | Brytfanna szklana nadaje się do przygotowywania potraw duszonych i zapiekane w piekarniku. Idealna do używania z automatyką pieczenia. |
| Potójny teleskopowy system całkowitego wysuwania blach HZ 338356 | Szyny wyciągane na poziomie 1, 2 i 3 pozwalają na całkowite wysunięcie blach i rusztów bez ryzyka przechylenia. |

Przed pierwszym użyciem

Poniżej znajdują Państwo wskazówki dotyczące postępowania przed pierwszym użyciem piekarnika. W pierwszej kolejności przeczytać rozdział *Rady i wskazówki dotyczące bezpieczeństwa*.

Nastawianie zegara

Po podłączeniu urządzenia, na wskaźniku świeci się symbol  i trzy zera. Nastawić godzinę.


1. Nacisnąć przycisk .

Na wskaźniku pojawia się godzina 12:00.


2. Za pomocą przycisku **+** lub **-** nastawić zegar.

Po kilku sekundach ustawienia zegara zostaną zapisane.

Wygrzewanie piekarnika

Aby usunąć zapach nieużywanego urządzenia, należy zamknąć i wygrzać pusty piekarnik. Najlepszy efekt można uzyskać włączając na godzinę ogrzewanie górne i dolne , przy ustawieniu temperatury na 240 °C.

Sprawdzić, czy wewnątrz piekarnika nie pozostały części opakowania.

1. Za pomocą pokrętki funkcji włączyć ustawienie ogrzewania górnego i dolnego .

2. Za pomocą pokrętki temperatury ustawić temperaturę 240 °C.

Po upływie godziny wyłączyć piekarnik. W tym celu, przekręcić pokrętkę funkcji do pozycji zero.

Czyszczenie akcesoriów kuchennych

Przed pierwszym użyciem akcesoriów kuchennych, należy umyć je dokładnie przy użyciu ściereczki i ciepłej wody z dodatkiem niewielkiej ilości mydła.

Nastawianie piekarnika

Istnieje kilka możliwości nastawienia piekarnika. Instrukcja zawiera informacje dotyczące ustawiania żądanego rodzaju grzania, temperatury oraz stopnia mocy grilla.

Na piekarniku można ustawić czas trwania i zakończenia pieczenia dla danej potrawy. Patrz rozdział *Ustawianie funkcji zegara*

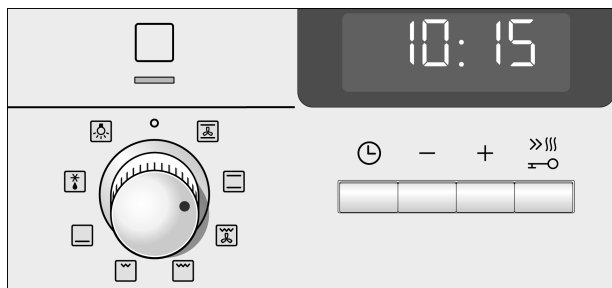
Uwaga:

Zaleca się, aby przed włożeniem potrawy zawsze wstępnie nagrzać piekarnik w celu uniknięcia osadzenia nadmiernej ilości skroplin na szybie.

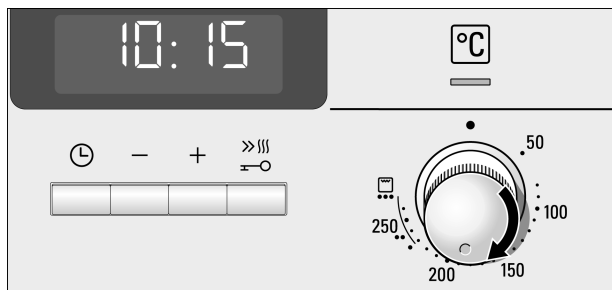
Rodzaj grzania i temperatura

Przykład na rysunku: grzanie górne/dolne 190 °C.

1. Za pomocą przełącznika funkcji nastawić rodzaj grzania.



2. Regulatorem temperatury nastawić temperaturę lub stopień mocy grilla.



Piekarnik zaczyna się nagrzewać.

Wyłączania piekarnika

Przełącznik funkcji ustawić w pozycji zero.

Zmiana ustawień




Za pomocą odpowiednich przełączników można w każdej chwili zmienić rodzaj grzania i temperaturę.

Szybkie nagrzewanie

Dzięki funkcji szybkiego nagrzewania piekarnik w krótkim czasie osiąga nastawioną temperaturę.

Szybkie nagrzewanie należy stosować w przypadku ustawienia temperatury powyżej 100 °C.

Odpowiednie rodzaje grzania:

- 3D gorące powietrze 
- Grzanie górne/dolne 
- Grzanie dolne 

Aby potrawa równomiernie się upiekła, należy wstawić ją do piekarnika dopiero po zakończeniu szybkiego nagrzewania.

1. Nastawić rodzaj grzania i temperaturę.


2. Nacisnąć krótko przycisk .

Na wskaźniku świeci się symbol »|||. Piekarnik zaczyna się nagrzewać.



Szybkie nagrzewanie zakończone


Rozbrzmiewa sygnał. Na wskaźniku gaśnie symbol »|||. Teraz wstawić potrawę do piekarnika.

Przerwanie szybkiego nagrzewania

Nacisnąć krótko przycisk . Na wskaźniku gaśnie symbol »|||.

Ustawianie funkcji zegara



Piekarnik posiada wiele funkcji zegara. Za pomocą przycisku  wywołać menu i wybrać żądaną funkcję. Dopóki świecą się wszystkie symbole zegara, można dokonać ustawień. Strzałka  wskazuje funkcję zegara, którą w danym momencie można przestawić.

Ustawioną funkcję zegara można zmienić bezpośrednio za pomocą przycisku **+** lub **-**, jeśli przed symbolem zegara znajduje się strzałka .

Minutnik

Minutnika można używać jak zegara funkcyjnego. Minutnik działa niezależnie od ustawień piekarnika. Minutnik ma swój własny sygnał. Dzięki temu można rozpoznać, czy sygnał rozbrzmiewa z minutnika, czy oznacza zakończenie czasu trwania.


1. Nacisnąć przycisk .

Na wskaźniku świecą się symbole czasu, strzałka  znajduje się przed .


2. Za pomocą przycisku **+** lub **-** nastawić minutnik.

Wartość proponowana, przycisk **+** = 10 minut

Wartość proponowana, przycisk **-** = 5 minut

Po kilku sekundach ustawiony czas zostanie zapisany. Minutnik włącza się. Na wskaźniku świeci się symbol  i widać czas odliczany przez minutnik. Inne symbole czasu gasną.

Upłynięcie czasu odliczanego przez minutnik

Rozbrzmiewa sygnał. Wskaźnik pokazuje 0:00. Za pomocą przycisku  wyłączyć minutnik.


Zmiana ustawień minutnika





Za pomocą przycisku **+** lub **-** zmienić ustawienie minutnika. Po kilku sekundach ustawienie zostanie zmienione.

Kasowanie ustawień minutnika

Za pomocą przycisku **-** cofnąć minutnik na 0:00. Po kilku sekundach ustawienie zostanie zmienione. Minutnik jest wyłączony.

Odczytywanie nastawionych funkcji zegara



Jeśli nastawiono kilka funkcji zegara, na wskaźniku świecą się odpowiednie symbole. Na pierwszym planie minutnik odlicza czas. Przed symbolem  znajduje się strzałka ► i na wskaźniku widać czas odliczany przez minutnik.

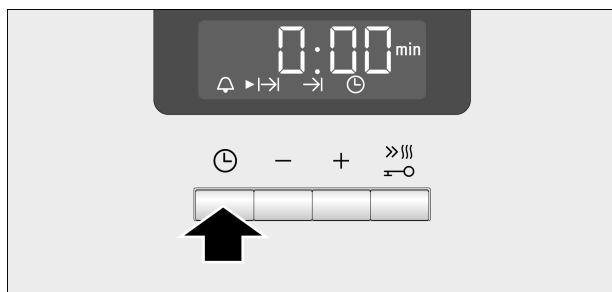
Aby sprawdzić minutnik , czas trwania  lub godzinę , tyle razy naciskać przycisk , aż strzałka ► będzie znajdować się przed danym symbolem. Żądana wartość pojawi się na kilka sekund na wskaźniku.

Czas trwania

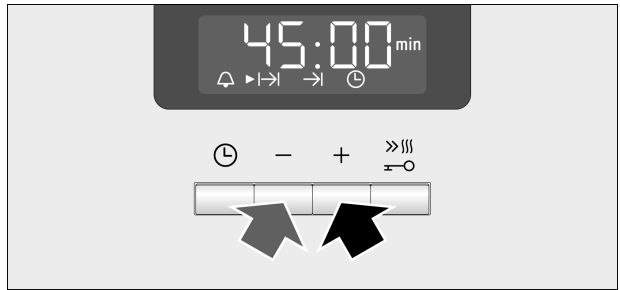
Na piekarniku można ustawić czas trwania pieczenia potrawy. Po upływie nastawionego czasu trwania piekarnik automatycznie wyłącza się. Dzięki temu nie trzeba przerywać innych prac, aby wyłączyć piekarnik. Czas pieczenia nie zostanie przekroczony.

Przykład na rysunku: czas trwania 45 minut.

1. Za pomocą przełącznika funkcji nastawić rodzaj grzania.
2. Regulatorem temperatury nastawić temperaturę lub stopień mocy grilla.
3. Nacisnąć dwa razy przycisk . Wskaźnik pokazuje 0:00. Symbole czasu świecą się, strzałka ► znajduje się przed .



4. Za pomocą przycisku **+** lub **-** nastawić czas trwania.
Wartość proponowana, przycisk **+** = 30 minut
Wartość proponowana, przycisk **-** = 10 minut



Po kilku sekundach piekarnik włącza się. Na wskaźniku widać odliczany czas trwania i świeci się symbol ►|→|. Inne symbole czasu gasną.

Upływanie nastawionego czasu trwania

Rozbrzmiewa sygnał. Piekarnik przestaje się nagrzewać. Wskaźnik pokazuje 0:00. Nacisnąć przycisk ☹. Za pomocą przycisku + lub – można ponownie nastawić czas trwania. Lub nacisnąć 2 razy przycisk ☹ i obrócić przełącznik funkcji na pozycję zero. Piekarnik jest wyłączony.

Zmiana nastawionego czasu trwania

Za pomocą przycisku + lub – zmienić nastawiony czas trwania. Po kilku sekundach ustawienie zostanie zmienione. Jeśli minutnik jest nastawiony, należy najpierw nacisnąć przycisk ☹.

Kasowanie nastawionego czasu trwania

Za pomocą przycisku – cofnąć czas trwania na 0:00. Po kilku sekundach ustawienie zostanie zmienione. Nastawiony czas trwania został skasowany. Jeśli minutnik jest nastawiony, należy najpierw nacisnąć przycisk ☹.

Odczytywanie nastawionych funkcji zegara

Jeśli nastawiono kilka funkcji zegara, na wskaźniku świecą się odpowiednie symbole. Przed symbolem funkcji zegara na pierwszym planie znajduje się strzałka ►.



Aby sprawdzić minutnik ☹, czas trwania ►|→|, czas zakończenia →| lub godzinę ☹, tyle razy naciskać przycisk ☹, aż strzałka ► będzie znajdować się przed danym symbolem. Żądana wartość pojawi się na kilka sekund na wskaźniku.

Czas zakończenia

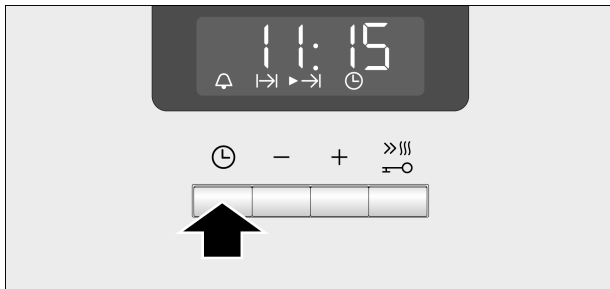
Czas, w którym potrawa ma być gotowa, można zmienić. Piekarnik włącza się automatycznie i wyłącza o żądanej porze.

Można np. rano włożyć potrawę do komory piekarnika i tak nastawić, aby była gotowa w porze obiadowej.

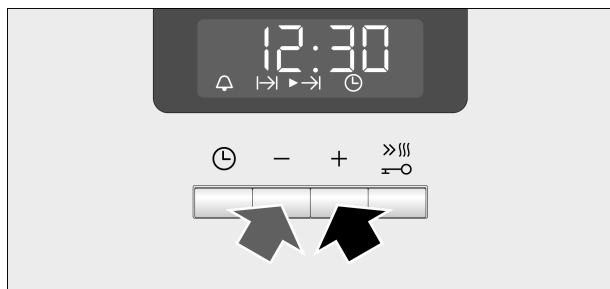
Nie zostawiać produktów spożywczych na dłuższy czas w piekarniku, ponieważ mogą się popsuć. Przykład na rysunku: jest godzina 10:30, czas trwania ustawiony jest na 45 minut, a piekarnik powinien wyłączyć się o godzinie 12:30.

1. Nastawić przełącznik funkcji.
2. Nastawić regulator temperatury.
3. Nacisnąć dwa razy przycisk .
4. Za pomocą przycisku **+** lub **-** nastawić czas trwania.
5. Nacisnąć przycisk .

Strzałka ► znajduje się przed ►|. Pojawia się godzina, o której potrawa będzie gotowa.



6. Za pomocą przycisku **+** lub **-** przestawić czas zakończenia na później.



Po kilku sekundach ustawienia zostaną zapisane i piekarnik przełącza się na tryb czuwania. Wskaźnik pokazuje godzinę, o której potrawa będzie gotowa, a przed symbolem →I znajduje się strzałka ►. Gaśnie symbol ⏰ i ⏱.

Gdy piekarnik włączy się, na wskaźniku widać czas odliczany przez minutnik, a strzałka ► znajduje się przed symbolem I→I. Gaśnie symbol →I.

Upłynięcie nastawionego czasu trwania

Rozbrzmiewa sygnał. Piekarnik przestaje się nagrzewać. Wskaźnik pokazuje 0:00.

Nacisnąć przycisk ⏱. Za pomocą przycisku + lub – można ponownie nastawić czas trwania.

Lub nacisnąć 2 razy przycisk ⏱ i obrócić przełącznik funkcji na pozycję zero. Piekarnik jest wyłączony.

Zmiana czasu zakończenia

Za pomocą przycisku + lub – zmienić nastawiony czas zakończenia. Po kilku sekundach ustawienie zostanie zmienione.

Jeśli minutnik jest nastawiony, należy najpierw nacisnąć dwa razy przycisk ⏱.

Jeśli nastawiony czas trwania jest już odliczany, nie należy zmieniać czasu zakończenia. W przeciwnym razie wynik pieczenia może być niezadowolający.

Kasowanie czasu zakończenia

Za pomocą przycisku – cofnąć czas zakończenia na aktualną godzinę. Po kilku sekundach ustawienie zostanie zmienione. Piekarnik włącza się.

Jeśli minutnik jest nastawiony, należy najpierw nacisnąć dwa razy przycisk ⏱.

Odczytywanie nastawionych funkcji zegara

Jeśli nastawiono kilka funkcji zegara, na wskaźniku świecą się odpowiednie symbole. Przed symbolem funkcji zegara na pierwszym planie znajduje się strzałka ►.

Aby sprawdzić minutnik ⏰, czas trwania I→I, czas zakończenia →I lub godzinę ⏱, tyle razy naciskać przycisk ⏱, aż strzałka ► będzie znajdować się przed danym symbolem. Żądana wartość pojawi się na kilka sekund na wskaźniku.

Godzina

Po pierwszym włączeniu lub po przerwie w zasilaniu na wskaźniku miga symbol ☹ i trzy zera. Nastawić godzinę.

1. Nacisnąć przycisk ☹.

Na wskaźniku pojawia się godzina 12:00.

2. Za pomocą przycisku + lub – nastawić zegar.

Po kilku sekundach ustawiona godzina zostanie zapisana.

Zmiana nastawionej godziny

Żadna inna funkcja zegara nie może być ustawiona.

1. Nacisnąć cztery razy przycisk ☹.

Na wskaźniku świecą się symbole czasu, strzałka ► znajduje się przed ☹.

2. Za pomocą przycisku + lub – zmienić godzinę.

Po kilku sekundach ustawiona godzina zostanie zapisana.

Wyłączanie wyświetlania godziny

Wyświetlanie godziny można wyłączyć. Patrz rozdział *Zmiana ustawień podstawowych*.

Zabezpieczenie przed dziećmi


Aby uniemożliwić przypadkowe włączenie urządzenia przez dzieci, wyposażono je w zabezpieczenie przed dziećmi.


Piekarnik nie reaguje na żadne ustawienia. Minutnik i godzinę można nastawić również, gdy włączone jest zabezpieczenie przed dziećmi.

Jeśli ustawione są rodzaj grzania i temperatura lub stopień mocy grilla, zabezpieczenie przed dziećmi przerywa proces grzania.


Włączanie zabezpieczenia przed dziećmi


Czas trwania i czas zakończenia nie mogą być nastawione.

Naciskać przycisk  przez ok. 4 sekundy.

Na wskaźniku pojawia się symbol .
Zabezpieczenie przed dziećmi jest włączone.

Wyłączenie zabezpieczenia przed dziećmi

Naciskać przycisk  przez ok. 4 sekundy.

Na wskaźniku gaśnie symbol .
Zabezpieczenie przed dziećmi jest wyłączone.


Zmiana podstawowych ustawień




Opisywany piekarnik posiada różne ustawienia podstawowe. Ustawienia te można dostosowywać do potrzeb użytkownika.

| Ustawienie podstawowe | Opcja 1 | Opcja 2 | Opcja 3 |
|--|----------------------------|----------------|-----------|
| c1 Wskazanie godziny | Zawsze pokazywać wskaźnik* | ukryć wskaźnik | - |
| c2 Czas trwania sygnału po upływie czasu gotowania lub czasu zaprogramowanego na stoperze | ok. 10 s | ok. 2 min* | ok. 5 min |
| c3 Czas oczekiwania na zarejestrowanie ustawienia | ok. 2 s | ok. 5 s* | ok. 10 s |

* Ustawienie fabryczne

Nie można zaprogramować żadnej innej funkcji ustawienia czasu.

1. Nacisnąć na przycisk  przez ok. 4 sekundy. Na panelu wskaźników pokazuje się aktualne ustawienie podstawowe dla czasu, np. c1 dla Opcji 1.
2. Zmienić ustawienie podstawowe za pomocą przycisków **+** lub **-**.

3. Potwierdzić za pomocą przycisku .
Na panelu wskaźników pokazuje się następane ustawienie podstawowe. Przejść przez wszystkie poziomy, naciskając na przycisk  i zmienić ustawienie za pomocą przycisku **+** lub **-**.
4. Nacisnąć na przycisk  przez ok. 4 sekundy, aby zakończyć operację.

Wszystkie ustawienia podstawowe zostały zarejestrowane.

Ustawienia podstawowe można zmienić w dowolnym momencie.

Uwaga:

W przypadku odłączenia urządzenia od sieci elektrycznej lub w przypadku przerwy w dostawie prądu elektrycznego, zarejestrowane ustawienia nie zostają zachowane. W piekarniku ponownie zostają wprowadzone ustawienia fabryczne.

Konserwacja i czyszczenie

Piekarnik zachowa przez długi okres czasu idealny wygląd i sprawność działania pod warunkiem, że będzie w odpowiedni sposób czyszczony i poddawany zabiegom konserwacyjnym. Poniżej opisano sposób konserwacji i czyszczenia piekarnika.

Rady i wskazówki

Na przedniej ściance piekarnika mogą pojawić się przebarwienia spowodowane stosowaniem różnych materiałów jak szkło, plastik lub metal.

Przypominające brud, dobrze widoczne smugi na szybie piekarnika to odbicia światła lampki piekarnika.

W bardzo wysokiej temperaturze emalia ulega przypaleniu. Z tego powodu mogą wystąpić niewielkie odbarwienia. Jest to zjawisko normalne, które nie wpływa na działanie piekarnika. W przypadku cienkich blach, nie jest możliwe całkowite pokrycie emalią ich bocznych ścianek. Z tej przyczyny, wspomniane ścianki mogą stać się szorstkie w dotyku. Nie powoduje to jednak zniszczenia powłoki antykorozyjnej.

Środki czyszczące

Aby nie uszkodzić powierzchni piekarnika przez zastosowanie nieodpowiednich środków czyszczących, należy uwzględnić informacje zawarte w tabeli.

Nie stosować:

- środków czyszczących kwaśnych lub o właściwościach ściernych,
- zmywaków lub twardych gąbek,
- urządzeń czyszczących przy użyciu wysokiego ciśnienia lub strumienia pary.

Dokładnie wyprać każdą nową ściereczkę przed użyciem.

Strefa

Środki czyszczące

Przednia ścianka piekarnika

Ciepła woda z niewielką ilością mydła:
Zmywać ściereczką i osuszyć miękką szmatką.

Stal nierdzewna

Ciepła woda z niewielką ilością mydła:
Zmywać ściereczką i osuszyć miękką szmatką. Natychmiast zmywać plamy z wapna, tłuszczu, mąki kukurydzianej i białka jajka, gdyż pod spodem może pojawić się korozja.
W punktach Serwisu Pomocy Technicznej lub w sklepach specjalistycznych można nabyć środki do czyszczenia stali nierdzewnej, które można stosować na rozgrzanej powierzchni. Nakładać środek czyszczący bardzo cienką szmatką z miękkiego materiału.

Szkło


Środki do czyszczenia szyb:
Czyścić ściereczką z miękkiego materiału.
Nie używać skrobaka do szkła.

| Strefa | Środki czyszczące |
|-----------------------------------|---|
| Szyby w drzwiczkach | Środki do czyszczenia szyb: Czyścić ściereczką z miękkiego materiału. Nie używać skrobaka do szkła. |
| Szklana pokrywa lampki piekarnika | Ciepła woda z niewielką ilością mydła: Czyścić ściereczką. |
| Uszczelka (nie zdejmować) | Ciepła woda z niewielką ilością mydła: Czyścić ściereczką. Nie trzeć. |
| Kratki | Ciepła woda z niewielką ilością mydła: Odmoczyć i umyć ściereczką lub szczoteczką. |
| Akcesoria kuchenne | Ciepła woda z niewielką ilością mydła: Odmoczyć i umyć ściereczką lub szczoteczką. |

Czyszczenie powierzchni katalitycznych piekarnika

W niektórych piekarnikach, tylna ścianka wnętrza piekarnika, ścianki boczne lub ścianka górna mogą być pokryte warstwą ceramiczną o dużej porowatości. Warstwa ta pochłania zabrudzenia powstałe podczas pieczenia i smażenia oraz usuwa je w trakcie pracy piekarnika. Im wyższa temperatura i dłuższy czas pracy piekarnika, tym lepszy efekt działania katalitycznych powierzchni samoczyszczących.

Jednak jeżeli zabrudzenie utrzymuje się po kilkakrotnym użyciu piekarnika, wówczas należy postąpić w sposób następujący:

- 1.** Dokładnie oczyścić dno i ścianki piekarnika, które nie są pokryte wspomnianą warstwą samoczyszczącą.
- 2.** Wybrać funkcję grzewczą za pomocą nadmuchu gorącego powietrza 
- 3.** Nagrzewać pusty, zamknięty piekarnik przez ok. 2 godziny w maksymalnej temperaturze.

Warstwa ceramiczna ulega samoczynnej regeneracji.

Po ostygnięciu piekarnika usunąć brązowy lub biały osad przy użyciu wody i miękkiej gąbki.

Nieznaczne odbarwienie warstwy ceramicznej nie wpływa na przebieg samooczyszczania.

Rady i wskazówki

Nigdy nie używać środków czyszczących o właściwościach ściernych. Powodują one porysowanie i uszkodzenie warstwy o wysokiej porowatości.

Nie czyścić warstwy ceramicznej środkami do czyszczenia piekarników.

Jeżeli przez przypadek środek do czyszczenia piekarników dostanie się na powierzchnię pokrytą warstwą ceramiczną, należy natychmiast usunąć go przy użyciu gąbki i dużej ilości wody.

Używać ściereczki i ciepłej wody z niewielką ilością mydła lub octu.

W przypadku silnych zabrudzeń, używać metalowego zmywaka z cienkiego stalowego drutu lub specjalnego środka do czyszczenia piekarników. Stosować wyłącznie po ostygnięciu piekarnika.

Nie czyścić powierzchni samoczyszczących metalowym zmywakiem ani środkami do czyszczenia piekarników.

Czyszczenie dna piekarnika i ścianek pokrytych emalią

Funkcja oświetlenia

Włączanie lampki wewnątrz piekarnika

Aby ułatwić czyszczenie piekarnika, można włączyć lampkę znajdującą się wewnątrz piekarnika.

Obrócić pokrętkę funkcji do pozycji .

Lampka włącza się. Pokrętkę temperatury powinno być wyłączone.

Wyłączanie lampki wewnątrz piekarnika

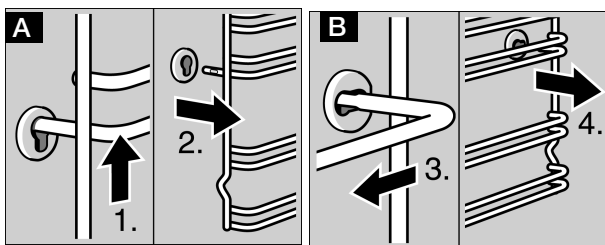
Obrócić pokrętkę funkcji do pozycji .

Zdejmowanie i zawieszanie prowadnic

Zdejmowanie prowadnic

Prowadnice można zdjąć do czyszczenia. Piekarnik musi być zimny.

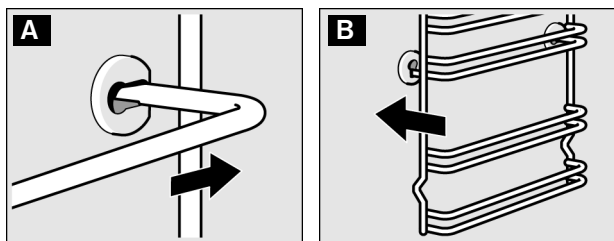
1. Unieść prowadnicę z przodu do góry.
2. i przesunąć w szersze miejsce otworów mocujących (rys. A).
3. Następnie pociągnąć prowadnicę do przodu
4. i wyjąć z otworów (rys. B).



Prowadnice czyścić płynem do mycia naczyń i gąbką do zmywania. W przypadku zanieczyszczeń trudnych do usunięcia używać szczoteczki.

Zawieszanie prowadnic

1. Najpierw włożyć prowadnicę w tylny otwór mocujący i lekko naciskając, przesunąć nieco do tyłu (rys. A)
2. następnie włożyć prowadnicę w przedni otwór (rys. B).



Prowadnice pasują zarówno do prawej, jak i lewej strony. Wgłębienie musi znajdować się na dole.

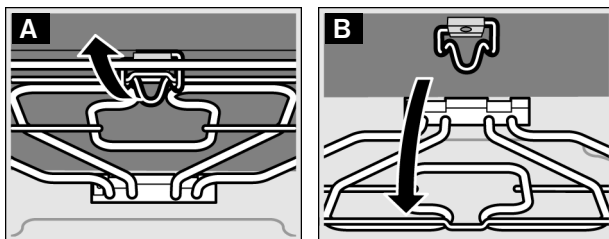
Pochylenie elementu grzewczego grilla



Aby ułatwić czyszczenie, w niektórych piekarnikach można pochylić element grzewczy grilla.

Niebezpieczeństwo poparzenia! Piekarnik powinien być zimny.

1. Pociągnąć do przodu uchwyt pochylanego grilla i popchnąć go do góry, aż rozlegnie się kliknięcie oznaczające, że zablokował się w odpowiednim położeniu. (rysunek A)
2. Jednocześnie, przytrzymując elementy grzewcze grilla, złożyć je, kierując w dół. (rysunek B)

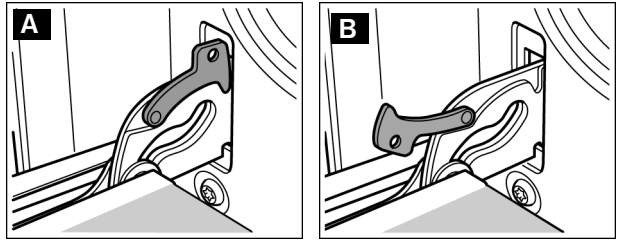


Po umyciu grilla, ponownie rozłożyć - kierując w górę - elementy grzewcze grilla. Popchnąć uchwyt grilla w dół i wsunąć elementy grzewcze grilla.

Zdejmowanie i zakładanie drzwiczek piekarnika

Aby ułatwić demontaż drzwiczek piekarnika i mycie szyby drzwiczek, istnieje możliwość zdjęcia drzwiczek piekarnika.

Zawiasy drzwiczek piekarnika są wyposażone w dźwignię blokującą. Jeżeli dźwignia jest zamknięta (rysunek A), zdjęcie drzwiczek nie jest możliwe. Po otwarciu dźwigni blokującej można zdjąć drzwiczki (rysunek B), zawiasy w drzwiczkach zostają zablokowane. Dzięki temu, drzwiczki nie zamkną się w nieoczekiwanym momencie.

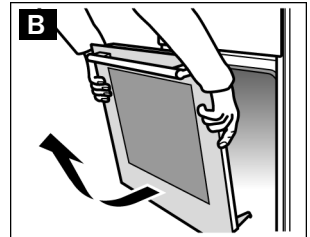
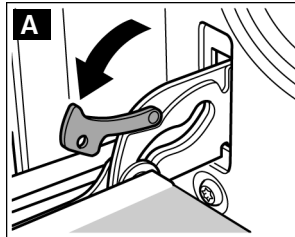


Niebezpieczeństwo obrażeń ciała! Jeśli zawiasy nie są zablokowane za pomocą dźwigni blokującej, drzwiczki mogą zamknąć się w nieoczekiwanym momencie.

Pamiętać, aby dźwignie blokujące były zawsze zamknięte. Dźwignie powinny być otwarte wyłącznie przy zdejmowaniu drzwiczek.

Zdejmowanie drzwiczek

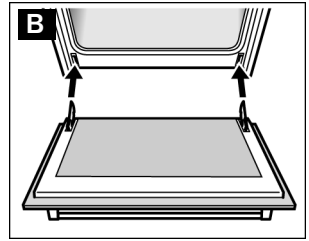
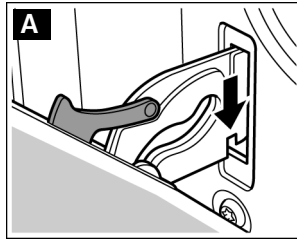
1. Otworzyć całkowicie drzwiczki piekarnika.
2. Wyjąć obie dźwignie blokujące umieszczone z prawej i z lewej strony. (Rysunek A)
3. Zamknąć do końca drzwiczki piekarnika. (rysunek B)
Chwycić drzwiczki obiema rękami z prawej i z lewej strony. Przymknąć drzwiczki jeszcze bardziej i wyciągnąć.



Zakładanie drzwiczek

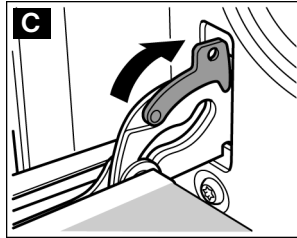
Założyć drzwiczki, wykonując opisane powyżej czynności w odwrotnej kolejności.

1. Przy zakładaniu drzwiczek pamiętać, aby oba zawiasy weszły dokładnie w odpowiednie otwory. (Rysunek A)
2. Dolny rowek zawiasów powinien być odpowiednio dopasowany po obu stronach. (Rysunek B)



Jeśli zawiasy nie zostaną prawidłowo zamontowane, może wystąpić nierówne ustawienie drzwiczek w stosunku do przedniej części piekarnika.

3. Ponownie zamknąć dźwignie blokujące.
(rysunek C)
Zamknąć drzwiczki piekarnika.



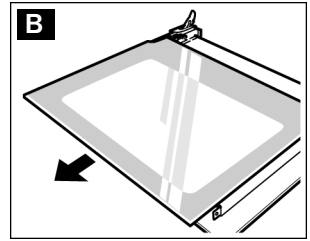
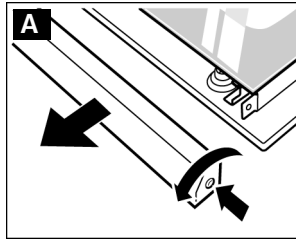
Niebezpieczeństwo obrażeń ciała! Nie dotykać zawiasów, jeżeli drzwiczki niespodziewanie wypadną lub jeżeli zawias nagle się zatrzaśnie. Skontaktować się z Serwisem Pomocy Technicznej.

Montaż i demontaż szyby w drzwiczkach piekarnika

Demontaż

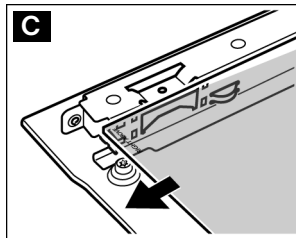
Istnieje możliwość wyjęcia szyb z drzwiczek piekarnika w celu ułatwienia czyszczenia.

1. Zdjąć drzwiczki piekarnika i położyć je na miękkiej szmatce uchwytem do dołu.
2. Odkręcić górną część osłony drzwiczek piekarnika. W tym celu, poluzować śruby z lewej i prawej strony. (Rysunek A)
3. Unieść i wyjąć górną szybę.
(Rysunek B)



W przypadku drzwiczek z trzema szybami, należy również wykonać następującą czynność:

4. Wyjąć szybę. (Rysunek C).



Umyć szyby przy użyciu płynu do mycia szyb i ściereczki z miękkiego materiału.

Nie stosować płynów o właściwościach ściernych lub żrących, skrobaków do szkła ani twardych zmywaków z metalu, gdyż mogą one uszkodzić szybę.

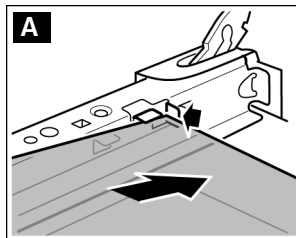
Montaż

Drzwiczki z dwoma szybami: wykonać czynności od punktu 2 do 4.

1. Wsunąć szybę w tył, pochylając ją.

(Rysunek A)

Upewnić się, że napis "Right above" znajduje się na górze po prawej stronie.



2. Wsunąć górną szybę w tył, pochylając ją. Gładka powierzchnia powinna znajdować się na zewnątrz.

3. Założyć i przykręcić pokrywę.

4. Założyć drzwiczki piekarnika.

Użyć piekarnika dopiero po upewnieniu się, że szyby zostały prawidłowo zamontowane.

Usterka, co robić?

Przyczynami wystąpienia usterek są często drobiazgi. Przed wezwaniem serwisu należy przy pomocy tabeli spróbować usunąć usterkę we własnym zakresie.

Tabela usterek

| Usterka | Możliwa przyczyna | Pomoc/Zalecenia |
|-----------------------------------|------------------------------|--|
| Piekarnik nie działa. | Bezpiecznik jest uszkodzony. | Sprawdzić w skrzynce bezpiecznikowej, czy bezpiecznik nie jest uszkodzony. |
| | Przerwa w dopływie prądu. | Należy sprawdzić, czy można włączyć światło lub inne urządzenia kuchenne. |
| Na wskaźniku świeci się ☹ i zera. | Przerwa w dopływie prądu. | Ponownie nastawić godzinę. |
| Piekarnik nie grzeje. | Styki są zakurzone. | Wielokrotnie obracać pokrętką włączników w prawo i w lewo. |

Komunikaty o usterce

Jeśli na wskaźniku pojawi się komunikat o usterce z symbolem **E**, należy nacisnąć przycisk ☹.

Komunikat zniknie. Ustawiona funkcja zegara zostanie skasowana.

Jeśli komunikat o usterce nie zniknie, wezwać serwis.

W przypadku kolejnego komunikatu o usterce, możliwe będzie samodzielne usunięcie usterki.

Komunikat o usterce

E011

Możliwa przyczyna

Przycisk był za długo naciskany lub został wciśnięty do środka.

Pomoc/Zalecenia

Wszystkie przyciski naciskać pojedynczo. Należy sprawdzić, czy przycisk się nie zaklinował, nie został wciśnięty do środka lub nie jest zabrudzony.



Niebezpieczeństwo porażenia prądem!
Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy są niebezpieczne. Naprawy mogą być wykonywane tylko przez przeszkolonych pracowników serwisu.

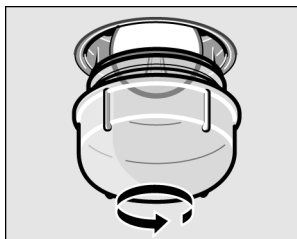
Wymiana żarówki elektrycznej w górnej płycie piekarnika

W przypadku uszkodzenia żarówki w piekarniku, należy ją wymienić. Żarówki wymienne, wytrzymałe na wysoką temperaturę można nabyć poprzez Serwis Pomocy Technicznej lub w sklepach specjalistycznych.

Należy używać wyłącznie tego typu żarówek.



1. Niebezpieczeństwo porażenia prądem!
Odłączyć piekarnik od sieci elektrycznej.
Upewnić się, że jest on rzeczywiście odłączony.
2. Umieścić ścierkę kuchenną w zimnym piekarniku, aby uniknąć uszkodzeń.
3. Wyjąć szklany element ochronny, wykręcając go w lewą stronę.



4. Wymienić żarówkę na podobny typ żarówki.

5. Ponownie wkręcić szklany element ochronny.
6. Wyjąć ścierkę kuchenną i ponownie podłączyć urządzenie do sieci elektrycznej.

Szklane elementy ochronne

Należy wymieniać szklane elementy ochronne, które zostały uszkodzone.

Szklane elementy ochronne można nabyć w Serwisie Pomocy Technicznej. Należy wówczas podać numer produktu i numer fabryczny urządzenia.

Serwis Pomocy Technicznej

Pracownicy naszego Serwisu Pomocy Technicznej pozostają do Państwa dyspozycji w razie konieczności naprawy urządzenia, zakupu akcesoriów kuchennych lub części zapasowych, a także konsultacji na temat naszych produktów lub usług.

Dane dotyczące naszego Serwisu Pomocy Technicznej można znaleźć w załączonej dokumentacji.

Nr produktu i nr fabryczny

Kontaktując się z naszym Serwisem Pomocy Technicznej, należy podać numer produktu (E) oraz numer fabryczny (FD) urządzenia.

Tabliczka znamionowa z tymi numerami znajduje się na ścianie bocznej po prawej stronie drzwiczek piekarnika.

Aby uniknąć problemów, zalecamy zapisać poniżej dane urządzenia oraz numer telefonu naszego Serwisu Pomocy Technicznej.

| | |
|--------------|---------------|
| Nr produktu. | Nr fabryczny: |
|--------------|---------------|

| |
|---|
| Serwis Pomocy Technicznej  |
|---|

Rady dotyczące oszczędzania energii i ochrony środowiska naturalnego

Niniejszy rozdział zawiera rady dotyczące sposobów oszczędzania energii podczas pieczenia i smażenia w piekarniku oraz wskazówki dotyczące utylizacji urządzenia.

Oszczędzanie energii

Nagrzewać piekarnik tylko w przypadku, gdy jest to zalecane w przepisie lub w tabeli potraw.

Używać form do pieczenia w ciemnych kolorach, pokrytych czarnym lakierem lub emalią. Te formy najlepiej pochłaniają ciepło.

Podczas gotowania, pieczenia lub smażenia, jak najrzadziej otwierać drzwiczki piekarnika.

Podczas pieczenia kilku ciast, zaleca się je piec jedno po drugim. Piekarnik będzie rozgrzany, dzięki czemu pieczenie drugiego ciasta zajmie mniej czasu. Można również wstawić do piekarnika dwie prostokątne formy równocześnie.

Przy długich czasach pieczenia, można wyłączyć piekarnik na 10 minut przed zakończeniem zaprogramowanego czasu gotowania i wykorzystać ciepło nagromadzone w piekarniku w celu dopieczenia potrawy.

Utylizacja odpadów w sposób przyjazny dla środowiska naturalnego



Zutylizować opakowanie w sposób ekologiczny.

Niniejsze urządzenie jest oznakowane jako zgodne z zapisami Dyrektywy 2002/96/CE dotyczącej odpadów elektrycznych i elektronicznych.

Dyrektywa ta określa zasady recyklingu i ponownego wykorzystania zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego na terenie całej Unii Europejskiej.

Tabele i wskazówki

Poniżej podano przykłady potraw i optymalne ustawienia piekarnika do ich przygotowania, akcesoria kuchenne przydatne przy przygotowaniu danej potrawy oraz poziom, na jakim najlepiej umieścić je w piekarniku. Ponadto, znajdą tu Państwo porady dotyczące naczyń i przygotowania potraw oraz wskazówki w przypadku, gdy potrawa się nie uda.

Korzystając z własnego przepisu, można porównać go z podobnym produktem zamieszczonym w tabeli potraw.

Ciasta i ciastka

Formy do pieczenia

Najbardziej odpowiednie są metalowe formy ciemnego koloru.

Zawsze stawiać formę na ruszcie.





Tabele

Poniższa tabela została przygotowana wyłącznie dla potraw wstawianych do zimnego piekarnika, co sprzyja oszczędności energii. Jeśli piekarnik został nagrzany przed wstawieniem potrawy, należy skrócić podany czas o 5-10 minut.

W tabelach można sprawdzić, jaka funkcja grzewcza jest najlepiej dostosowana dla danego rodzaju ciasta lub ciastek.


Temperatura i czas pieczenia zależą od ilości i konsystencji ciasta. Z tego powodu, w tabelach potraw podane są zawsze zakresy czasu. Za pierwszym razem przygotowywać potrawę w najniższej podanej temperaturze. W niższej temperaturze powierzchnia ciasta piecze się w sposób bardziej równomierny. W razie potrzeby, przy kolejnym pieczeniu zwiększyć temperaturę.

W części "Praktyczne porady dotyczące pieczenia" (pod tabelami), znajdują Państwo informacje dodatkowe.




| Ciasta pieczone w formie | Forma do postawienia na ruszcie | Poziom | Funkcja grzewcza | Temperatura w °C | Czas pieczenia w minutach |
|--|--|---------------|---|-------------------------|----------------------------------|
| Ciasta zwykłe | Forma wysoka/forma okrągła z otworem/ | 2 |  | 170-190 | 50-60 |
| | forma kwadratowa 3 formy prostokątne* | 2+3 |  | 150-170 | 75-105 |
| Ciasta z delikatnej masy | Forma wysoka/forma okrągła z otworem/ | 2 |  | 150-170 | 60-70 |
| | forma kwadratowa 3 formy prostokątne* | 2+3 |  | 140-160 | 75-105 |
| Spód i brzeg z kruchego ciasta | Tortownica | 1 |  | 170-190 | 25-35 |
| Spód tarty z ciasta zwykłego | Forma do tart owocowych | 2 |  | 150-170 | 20-30 |
| Tarta biszkoptowa | Tortownica | 2 |  | 160-180 | 30-40 |
| Ciasto z owocami lub sernik, kruche ciasto** | Tortownica z ciemnego metalu | 1 |  | 170-190 | 70-90 |
| Delikatne ciasto owocowe z ciasta zwykłego | Tortownica/forma wysoka | 2 |  | 160-180 | 50-60 |
| Ciasta słone** (np. quiche, tarta cebulowa) | Tortownica | 1 |  | 180-200 | 50-60 |

* Zwrócić uwagę na ustawienie formy prostokątnej. Ruszty uzupełniające dostępne są jako dodatkowe akcesoria kuchenne w sklepach specjalistycznych.



** Pozostawić ciasta do ostygnięcia w piekarniku na ok. 20 minut.

| Ciasta pieczone w formie do pieczenia | | Poziom | Funkcja grzewcza | Temperatura w °C | Czas pieczenia w minutach |
|--|--|---------------|---|-------------------------|----------------------------------|
| Pizza | Blacha | 2 |  | 220-240 | 25-35 |
| | Taca aluminiowa + Płytki blacha emaliowana* | 2+3 |  | 180-200 | 35-45 |
| | Taca aluminiowa + Głęboka blacha emaliowana* | 2+4 |  | 180-200 | 35-45 |
| Ciasto francuskie, słodkie | Blacha | 3 |  | 170-190 | 20-30 |
| | Taca aluminiowa + Płytki blacha emaliowana* | 2+3 |  | 170-190 | 35-45 |
| | Taca aluminiowa + Głęboka blacha emaliowana* | 2+4 |  | 170-190 | 35-45 |

* Przy pieczeniu na dwóch poziomach, zawsze umieszczać głęboką blachę emaliowaną na wyższym poziomie.

| Chleb i bułki | | Poziom | Funkcja grzewcza | Temperatura w °C | Czas pieczenia w minutach |
|---|-------------------|---------------|---|-------------------------|----------------------------------|
| Chleb na drożdżach z 1,2 kg mąki* (nagrząć piekarnik) | Blacha emaliowana | 2 |  | 270 | 8 |
| | | | | 200 | 35-45 |
| Chleb na zakwasie z 1,2 kg mąki* (nagrząć piekarnik) | Blacha emaliowana | 2 |  | 270 | 8 |
| | | | | 200 | 40-50 |
| Bułki (np. żytnie) | Blacha emaliowana | 3 |  | 200-220 | 20-30 |

* Nigdy nie nalewać wody bezpośrednio we wnętrzu nagrzanego piekarnika.

| Ciastka | | Poziom | Funkcja grzewcza | Temperatura w °C | Czas pieczenia w minutach |
|-------------------------|-----------|---------------|---|-------------------------|----------------------------------|
| Ciasteczka i herbatniki | Blacha | 3 |  | 150-170 | 10-20 |
| | 2 blachy* | 2+3 |  | 140-160 | 25-35 |

| Ciastka | | Poziom | Funkcja grzewcza | Temperatura w °C | Czas pieczenia w minutach |
|----------------------------|-----------|--------|------------------|------------------|---------------------------|
| Bezy | Błacha | 3 | | 80-100 | 120-150 |
| Pączki | Błacha | 2 | | 190-210 | 30-40 |
| Krucze ciastka z migdałami | Błacha | 3 | | 100-120 | 30-40 |
| | 2 blachy* | 2+3 | | 100-120 | 35-45 |

* Przy pieczeniu na dwóch poziomach, zawsze umieszczać blacha emaliowana na niższym poziomie.

Blachy uzupełniające dostępne są jako dodatkowe akcesoria kuchenne w sklepach specjalistycznych.

Porady i praktyczne wskazówki dotyczące pieczenia

Pieczenie na podstawie własnego przepisu.

Porównać z podobnym produktem w tabeli potraw.

Sprawdzanie, czy ciasto jest już upieczone.

Na 10 minut przed upływem czasu podanego w przepisie, nakłuć ciasto w najwyższym punkcie cienkim drewnianym patyczkiem. Jeśli patyczek wychodzi z ciasta czysty (bez przyklejonych kawałków ciasta), ciasto jest gotowe.

Ciasto jest mało wyrosnięte.

Przy kolejnym pieczeniu dodać mniej składników płynnych lub zaprogramować temperaturę o 10 stopni niższą. Przestrzegać czasów mieszania odpowiednich składników podanych w przepisie na ciasto.

Ciasto dobrze wyrosło na środku, ale przy brzegach jest niższe.



Nie smarować formy tłuszczem. Po upieczeniu, ostrożnie oddzielić ciasto od formy za pomocą noża.

Ciasto jest zbyt przypieczone na wierzchu.

Włożyć ciasto głębiej do piekarnika, zaprogramować niższą temperaturę pieczenia i pozostawić w piekarniku na dłużej.

Ciasto jest zbyt suche.

Po upieczeniu nakłuć ciasto drewnianym patyczkiem w kilku miejscach. Spryskać ciasto kilkoma kroplami soku owocowego lub alkoholu. Przy kolejnym pieczeniu, zaprogramować temperaturę pieczenia wyższą o 10 stopni i skrócić czas pieczenia.

| | |
|--|---|
| Chleb lub ciasto (na przykład sernik) dobrze wygląda z zewnątrz, ale w środku ma zakalec (jest wilgotne, a w niektórych miejscach mokre). | Przy kolejnym pieczeniu, dodać mniej składników płynnych i pozostawić w piekarniku na dłużej w niższej temperaturze. W przypadku ciast z mokrym wierzchem: najpierw przypiecz spód. Posypać przypieczony spód ciasta siekanymi migdałami lub tartą bułką, a następnie nałożyć warstwę wierzchnią. Przestrzegając zaleceń podanych w przepisie i podanego czasu pieczenia. |
| Ciasto przypiekło się nierównomiernie. | Zaprogramować niższą temperaturę; ciasta będą upieczone w sposób bardziej równomierny. Delikatne ciasta piec w wyższej temperaturze, ustawione o jeden poziom niżej  . Na nieprawidłowy przepływ powietrza może również wpływać wystający papier do pieczenia. Zawsze należy przycinać go do rozmiarów blachy. |
| Podczas pieczenia na dwóch poziomach, ciasto na górnej blasze przypiekło się bardziej niż na dolnej. | Podczas pieczenia na dwóch poziomach należy zawsze wybierać funkcję grzewczą za pomocą nadmuchu gorącego powietrza  . Mimo, że ciasta zostały wstawione do piekarnika jednocześnie, niekoniecznie muszą one być gotowe w tym samym czasie. |
| Podczas pieczenia ciast z mokrym wierzchem pojawiają się skropliny pary wodnej. | Podczas pieczenia może wytwarzać się para wodna. Para częściowo ulatnia się przez rygle w drzwiczkach piekarnika i może osadzać się na pulpicie sterowania lub frontach sąsiednich mebli w postaci kropli wody. Jest to naturalne zjawisko fizyczne. |

Mięso, drób, ryby

Naczynia

Można używać wszystkich naczyń wytrzymałych na wysoką temperaturę. Do pieczenia dużych pieczeni nadaje się również taca emaliowana.

Naczynia należy zawsze stawiać na środku rusztu.

Gorące szklane naczynia należy po wyjęciu z piekarnika odstawiać zawsze na rozłożonej, suchej ściereczce. Szklane naczynie postawione na mokrym lub zimnym podłożu może pęknąć.

Wskazówki dotyczące pieczenia mięsa

Wynik zależny jest od rodzaju i jakości mięsa.

Do chudego mięsa należy dodać 2 - 3 łyżki płynu, a do pieczeni duszonej 8 do 10 łyżek, w zależności od jego wielkości.

Kawałki mięsa, mające wagę większą należy po upływie połowy czasu pieczenia obrócić.

Po pieczeniu gotową pieczeń pozostawić jeszcze na 10 minut w wyłączonym, zamkniętym piekarniku. Sos własny może się wtedy lepiej rozłożyć.

Wskazówki dotyczące pieczenia na ruszcie

Podczas pieczenia na ruszcie należy zamknąć piekarnik.

Należy przygotować w miarę możliwości kawałki jednakowej grubości. Powinny mieć grubość minimum 2 do 3 cm, bo wtedy będą przyrumieniać się równomiernie i pozostaną soczyste. Steki należy solić dopiero po grillowaniu.

Produkty przeznaczone do pieczenia położyć bezpośrednio na ruszcie. Pojedynczy kawałek będzie najlepiej upieczony, jeśli położy się go na środku rusztu.

Na poziom 1 wsunąć dodatkowo taca emaliowana. Sos spływający z pieczeni zbiera się na blasze i piekarnik pozostanie czysty.

Grillowane kawałki powinny się obrócić po upływie dwóch trzecich czasu nastawionego według tabeli.

Grzałka grilla włącza się i wyłącza. To całkowicie normalne zjawisko. Jak często, zależy od nastawionego stopnia grillowania.

Mięso

Tabela jest ważna dla przypadku, jeżeli potrawę wsuwamy do zimnego piekarnika. Czasy trwania podane w tabeli to wartości przybliżone. Zależą one od jakości i rodzaju mięsa.

| Mięso | Waga | Naczynia | Wysokość/ poziom | Rodzaj ogrzewania | Temperatura °C, grill | Czas trwania/ przebiegu, w minutach |
|--|-----------|-----------|---------------------|----------------------|--------------------------|--|
| Pieczeń wołowa duszona (np. żeberka) | 1 kg | zamknięty | 2 | | 200-220 | 80 |
| | 1,5 kg | | 2 | | 190-210 | 100 |
| | 2 kg | | 2 | | 180-200 | 120 |
| Polędwica wołowa | 1 kg | otwarty | 2 | | 210-230 | 70 |
| | 1,5 kg | | 2 | | 200-220 | 80 |
| | 2 kg | | 2 | | 190-210 | 90 |
| Rostbef, różowy* | 1 kg | otwarty | 1 | | 210-230 | 40 |
| Steki, dobrze wypieczone | | Ruszt*** | 5 | | 3 | 20 |
| Steki, różowe | | Ruszt*** | 5 | | 3 | 15 |
| Wieprzowina bez słoniny (np. karkówka) | 1 kg | otwarty | 1 | | 190-210 | 100 |
| | 1,5 kg | | 1 | | 180-200 | 140 |
| | 2 kg | | 1 | | 170-190 | 160 |
| Wieprzowina ze słoniną** (np. łopatka, golonka) | 1 kg | otwarty | 1 | | 180-200 | 120 |
| | 1,5 kg | | 1 | | 170-190 | 150 |
| | 2 kg | | 1 | | 160-180 | 180 |
| Schab wędzony z kością | 1 kg | zamknięty | 2 | | 210-230 | 70 |
| Rzymska pieczeń | 750 g | otwarty | 1 | | 170-190 | 70 |
| Kiełbaski | ok. 750 g | Ruszt*** | 4 | | 3 | 15 |
| Pieczeń cielęca | 1 kg | otwarty | 2 | | 190-210 | 100 |
| | 2 kg | | 2 | | 170-190 | 120 |
| Udziec jagnięcy bez kości | 1,5 kg | otwarty | 1 | | 150-170 | 120 |

* Rostbef należy obrócić po upływie połowy czasu pieczenia. Po upieczeniu zawinąć mięso w folię aluminiową i pozostawić na 10 minut w piekarniku.

** Przy wieprzowinie ponacinać warstwę słoninę i jeżeli przy pieczeniu należy ją odwracać, to najpierw włożyć do naczynia słoninę do dołu.

*** Taca emaliowana wsunąć na poziom 1.

Drób

Dane w tabeli odnoszą się do przypadku wsunięcia potrawy do zimnego piekarnika.








Waga podana w tabeli dotyczy gotowego do pieczenia drobiu bez nadzienia.





Jeżeli pieczemy bezpośrednio na ruszcie, to taca emaliowana należy wsunąć na wysokość 1.

Przed pieczeniem kaczki lub gęsi nakłuć skórę pod skrzydłami, wtedy tłuszcz może łatwiej spływać.

Drób obrócić po upływie dwóch trzecich czasu pieczenia.

Drób będzie szczególnie dobrze przyrumieniony i chrupiący, jeżeli krótko przed końcem pieczenia posmaruje się go masłem, wodą soloną lub sokiem pomarańczowym.

| Drób | Waga | Naczynia | Wy- kość/ poziom | Rodzaj ogrze- wania | Tempera- tura w °C | Czas trwania/ przebiegu, w minutach |
|-------------------------------------|-------------|----------|------------------------|---|-----------------------|--|
| Połówki kurczaka, 1 do 4 sztuk | każda 400 g | Ruszt | 2 |  | 200-220 | 40-50 |
| Kurczak w kawałkach | każda 250 g | Ruszt | 2 |  | 200-220 | 30-40 |
| Kurczak, w całości, 1 do 4 sztuk | każdy 1 kg | Ruszt | 2 |  | 190-210 | 50-80 |
| Kaczka | 1,7 kg | Ruszt | 2 |  | 170-190 | 90-100 |
| Gęś | 3 kg | Ruszt | 2 |  | 150-170 | 110-130 |
| Młoda indyczka | 3 kg | Ruszt | 2 |  | 170-190 | 80-100 |
| 2 udka z indyka | każda 800 g | Ruszt | 2 |  | 180-200 | 90-110 |

| Ryba | Waga | Naczynia | Wysokość/ poziom | Rodzaj ogrzewania | Temperatura °C, grill | Czas trwania/ przebiegu, w minutach |
|------------------------------|-------------|----------|---------------------|---|--------------------------|--|
| Ryba, grillowana | każda 300 g | Ruszt * | 3 |  | 2 | 20-25 |
| | 1 kg | | 2 |  | 180-200 | 45-50 |
| | 1,5 kg | | 2 |  | 170-190 | 50-60 |
| Ryba w plastrach np. kotlety | każda 300 g | Ruszt * | 4 |  | Stopień 3 | 20-25 |

* Taca emaliowana wsunąć na poziom 1.

Praktyczne wskazówki dotyczące zwykłego pieczenia mięsa oraz smażenia na grillu

W tabeli brak informacji obowiązujących dla wagi przygotowywanej pieczeni.

Zaprogramować parametry pieczenia dla pieczeni o mniejszym ciężarze i przedłużyć czas w trakcie pieczenia.

W jaki sposób sprawdzić, czy pieczeń jest już gotowa?

Za pomocą termometru do mięsa (dostępnego w sklepach specjalistycznych) lub stosując tzw. próbę łyżki. Nacisnąć pieczeń łyżką. Jeśli mięso nie ugina się pod wpływem nacisku łyżki, pieczeń jest gotowa; jeżeli nie, należy pozostawić ją jeszcze przez pewien czas w piekarniku.

Pieczeń jest zbyt przypieczona, a skórka przypaliła się w wielu miejscach.

Sprawdzić, czy poziom i zaprogramowana temperatura są prawidłowe.

Pieczeń wygląda dobrze, ale sos się przypalił.

Przy następnym pieczeniu, użyć mniejszego naczynia lub dodać więcej płynu.

Pieczeń wygląda dobrze, ale sos nie nabrał odpowiedniego koloru i jest wodnisty.










Przy następnym pieczeniu, użyć większego naczynia lub dodać mniej płynu.

Przy przygotowywaniu sosu do pieczenia powstaje para wodna.

Większość pary wodnej ulatnia się przez ujście pary i może osadzać się na chłodnym pulpicie sterowania lub na frontach sąsiednich mebli w postaci kropli wody. Jest to naturalne zjawisko fizyczne.

Zapiekanki, suflety, tosty

Poniższa tabela została przygotowana wyłącznie dla potraw wstawianych do zimnego piekarnika.

| Potrawa | Naczynie | Poziom | Funkcja grzewcza | Temperatura w °C, poziom grilla | Czas w minutach |
|---|---|--------|--|---------------------------------|-----------------|
| Stodkie suflety (np. suflet z serem i owocami) | Forma do sufletów | 2 |  | 170-190 | 50-60 |
| Zapiekanki z dodatkami, z ugotowanych produktów (np. zapiekanka z makaronu) | Forma do zapiekanek lub blacha emaliowana | 3 |  | 210-230 | 30-40 |
| | | 3 |  | 210-230 | 20-30 |
| Zapiekanki z dodatkami, z surowych produktów* (np. zapiekanka z ziemniaków) | Forma do sufletów lub blacha emaliowana | 2 |  | 160-180 | 50-60 |
| | | 2+3 |  | 160-180 | 50-60 |
| Tosty z chleba 4 kromki 12 kromek | Ruszt | 5 |  | 3 | 6-7 |
| | | 5 |  | 3 | 4-5 |
| Zapiekanki z chleba 4 kromki 12 kromek | Ruszt** | 4 |  | 3 | 7-10 |
| | | 4 |  | 3 | 5-8 |

* Wysokość zapiekanki nie powinna przekraczać 2 cm.

** Zawsze umieszczać blachę emaliowaną na poziomie 1.

Rozmrażanie

Wyjąć potrawę z opakowania, umieścić w odpowiednim naczyniu i ustawić na ruszcie.

Przestrzegać zaleceń producenta umieszczonych na opakowaniu.

Czas rozmrażania zależy od rodzaju i ilości rozmrażanej potrawy.

| Potrawa | Akcesoria kuchenne | Poziom | Funkcja grzewcza | Temperatura w °C |
|--|--------------------|--------|------------------|--------------------------------------|
| Produkty mrożone* np. tarty ze śmietaną, tarty z kremem, tarty z polewą czekoladową lub lukrem, owoce, kurczak, kielbaski i mięso, chleb, bułki, ciastka i inne potrawy mączne | Ruszt | 2 | | Pokrętko temperatury jest wyłączone. |

* Przykryć potrawy mrożone folią do żywności, używaną do kuchenek mikrofalowych. Kawałki drobiu należy umieszczać w naczyniu w ten sposób, aby pierś była skierowana w dół.

Suszenie

Używać wyłącznie owoców i warzyw w idealnym stanie; przed suszeniem zawsze dokładnie je umyć.

Odsączyć z wody i dokładnie osuszyć.

Położyć papier do pieczenia lub pergamin na blasze emaliowanej i ruszcie.

| Potrawa | Poziom | Funkcja grzewcza | Temperatura w °C | Czas w godzinach |
|--|--------|------------------|------------------|------------------|
| jabłka w plasterkach - 600 g | 2+3 | | 80 | ok. 5 |
| gruszki w kawałkach - 800 g | 2+3 | | 80 | ok. 8 |
| śliwki - 1,5 kg | 2+3 | | 80 | ok. 8-10 |
| zioła aromatyczne, oczyszczone - 200 g | 2+3 | | 80 | ok. 1 " godziny |




Uwaga:

Jeśli owoce lub warzywa zawierają dużo soku lub wody, należy kilkakrotnie je obrócić. Po wysuszeniu, natychmiast oddzielić owoce lub warzywa od papieru.

Gotowe potrawy mrożone

Przestrzegać zaleceń producenta umieszczonych na opakowaniu.

Poniższa tabela została przygotowana wyłącznie dla potraw wstawianych do zimnego piekarnika.

| Potrawa | | Poziom | Funkcja grzewcza | Temperatura w °C | Czas w minutach |
|-----------------|-------------------|--------|---|------------------|-----------------|
| Frytki* | Błacha emaliowana | 3 |  | 210-230 | 25-30 |
| Pizza* | Ruszt | 2 |  | 200-220 | 15-20 |
| Pizza na bułce* | Ruszt | 2 |  | 190-210 | 15-20 |

* Wyłożyć odpowiednie naczynie papierem do pieczenia. Upewnić się, że papier do pieczenia jest odpowiedni dla zaprogramowanej temperatury.

Uwaga:

Podczas pieczenia potraw mrożonych blacha może się odkształcić. Jest to spowodowane różnicami temperatur, na jakie narażone są akcesoria kuchenne. Odkształcenie to znika w trakcie pieczenia.

Pasteryzowanie dżemów

Czynności przygotowawcze:

Używać czystych, nieuszkodzonych słoików i gumowych uszczeltek. W miarę możliwości, słoiki powinny być tego samego rozmiaru. Wartości podane w tabeli odnoszą się do okrągłych słoików o pojemności 1 litra.

Uwaga! Nie używać słoików o większej pojemności lub wysokości. Ciśnienie może rozsadzić pokrywki.

Używać wyłącznie owoców i warzyw w idealnym stanie. Zawsze dokładnie myć owoce i warzywa.

Przelać owoce lub warzywa do słoików. W razie potrzeby wytrzeć krawędzie słoików. Krawędzie powinny być czyste. Zmoczyć gumową uszczelkę i pokrywkę, po czym umieścić je na napelnionym słoiku. Zabezpieczyć słoik metalowym uchwytem.

Nie wkładać do piekarnika więcej niż sześć słoików jednocześnie.

Podane czasy mają charakter orientacyjny. Temperatura otoczenia, ilość słoików i temperatura zawartości słoików wpływają na podane wartości czasu pasteryzacji i dlatego mogą one ulec zmianie. Przed wyłączeniem piekarnika upewnić się, że zawartość słoików rzeczywiście wrze.

Zasady programowania

1. Umieścić płytką emaliowaną blachę na poziomie
2. Ustawić słoiki na blasze tak, by nie stykały się ze sobą.
3. Zamknąć drzwiczki piekarnika.
4. Ustawić pokrętło funkcji na .
5. Za pomocą pokrętła temperatury ustawić temperaturę między 170 a 180 °C.

Pasteryzowanie dżemów

Kiedy wewnątrz słoików zaczną pojawiać się w krótkich odstępach czasu pęcherzyki powietrza i pary wodnej, wówczas po upływie 40-50 minut należy wyłączyć pokrętło temperatury. Pozostawić pokrętło funkcji w dotychczasowym położeniu.

Po 25-35 minutach pasteryzowania dżemów w ciepłe resztkowym, wyjąć słoiki z piekarnika. Jeżeli słoiki pozostaną w piekarniku przez dłuższy czas w celu schłodzenia, w dżemie pojawią się bakterie i rozpoczną się procesy fermentacji. Wyłączyć pokrętło funkcji.

| Owoce w słoikach o pojemności 1 litra | od momentu pojawienia się pęcherzyków powietrza i pary wodnej | Pozostawić w piekarniku na |
|---|---|----------------------------|
| Jabłka, porzeczki, truskawki | Wyłączyć | ok. 25 minut |
| Czereśnie, morele, brzoskwinie, porzeczki | Wyłączyć | ok. 30 minut |
| Mus z jabłek, gruszek, śliwek | Wyłączyć | ok. 35 minut |

Pasteryzowanie warzyw

Kiedy w słoiku zaczną pojawiać się pęcherzyki powietrza i pary wodnej, za pomocą pokrętła temperatury zmniejszyć temperaturę do 120-140 °C. Sprawdzić w tabeli, kiedy należy wyłączyć pokrętło temperatury. Pozostawić warzywa w piekarniku jeszcze na 30-35 minut. W tym czasie, pokrętło funkcji pozostaje włączone.

| Warzywa w zimnym bulionie w słoikach o pojemności 1 litra | w momencie pojawienia się pęcherzyków powietrza i pary wodnej 120-140 °C | Pozostawić w piekarniku na |
|--|---|-----------------------------------|
| Ogórki | - | ok. 35 minut |
| Buraki czerwone | ok. 35 minut | ok. 30 minut |
| Brukselka | ok. 45 minut | ok. 30 minut |
| Fasola, kalarepa, kapusta czerwona | ok. 60 minut | ok. 30 minut |
| Zielony groszek | ok. 70 minut | ok. 30 minut |

Wyjąć słoiki z piekarnika










Po wyjęciu słoików z piekarnika, nie stawiać ich na zimnej lub wilgotnej powierzchni; ciśnienie może rozsadzić słoiki.



Potrawy znormalizowane

Zgodnie z normami DIN 44547 i EN 60350

Pieczenie

Poniższa tabela została przygotowana wyłącznie dla potraw wstawianych do zimnego piekarnika.

| Potrawa | Akcesoria kuchenne oraz rady i wskazówki | Poziom | Funkcja grzewcza | Temperatura w °C | Czas pieczenia w minutach |
|---|--|--------|---|------------------|---------------------------|
| Herbatniki maślane | Płytką blachę emaliowaną | 2 |  | 160-170 | 20-30 |
| | Głęboką blachę emaliowaną | 3 |  | 160-170 | 30-40 |
| | Blachę aluminiową + płytką blachę emaliowaną* | 2+3 |  | 140-160 | 20-30 |
| | Blachę aluminiową + głęboką blachę emaliowaną* | 2+4 |  | 140-160 | 20-30 |
| Ciastka 20 sztuk | Blacha | 3 |  | 160-180 | 20-30 |
| Ciastka po 20 sztuk na blachę (nagrząć piekarnik) | Blachę aluminiową + płytką blachę emaliowaną* | 2+3 |  | 150-170 | 25-35 |
| | Blachę aluminiową + głęboką blachę emaliowaną* | 2+4 |  | 150-170 | 25-35 |
| Biszkopt | Tortownica | 1 |  | 160-180 | 30-40 |
| Placek drożdżowy | Blachę emaliowaną | 3 |  | 170-190 | 40-50 |
| | Blachę aluminiową + płytką blachę emaliowaną* | 2+3 |  | 150-170 | 30-45 |
| | Blachę aluminiową + głęboką blachę emaliowaną* | 2+4 |  | 150-170 | 30-45 |

| Potrawa | Akcesoria kuchenne oraz rady i wskazówki | Poziom | Funkcja grzewcza | Temperatura w °C | Czas pieczenia w minutach |
|---------------------------------------|---|--------|---|------------------|---------------------------|
| Szarlotka z wierzchnią warstwą ciasta | 2 ruszty* + 2 tortownice z blachy stalowej ocynkowanej Ø 20 cm** | 2+3 |  | 190-210 | 70-80 |
| | Blacha emaliowana + 2 tortownice z blachy stalowej ocynkowanej Ø 20 cm** | 1 |  | 200-220 | 70-80 |



* Przy pieczeniu na dwóch poziomach, zawsze umieszczać głęboką blachę emaliowaną na wyższym poziomie.

** Umieszczać ciasta na akcesoriach kuchennych po przekątnej.

Ruszty i blachy do pieczenia są dostępne jako dodatkowe akcesoria kuchenne w sklepach specjalistycznych.

Pieczenie na grillu

Poniższa tabela została przygotowana wyłącznie dla potraw wstawianych do zimnego piekarnika.

| Potrawa | Akcesoria kuchenne | Poziom | Funkcja grzewcza | Poziom grilla | Czas w minutach |
|-----------------------------------|--------------------|--------|---|---------------|-----------------|
| Przrumienienie tostów | Ruszt | 5 |  | 3 | 1-2 |
| (nagrząć piekarnik przez 10 min.) | | | | | |
| Hamburgery cielece 12 sztuk* | Ruszt | 4 |  | 3 | 25-30 |

* Obrócić po upływie połowy zaprogramowanego czasu. Zawsze umieszczać blachę emaliowaną na poziomie 1.

www.siemens-international.com

9000340473 (1W0EBP) 02-8907