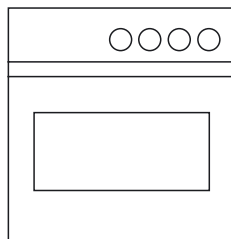


SIEMENS



HU Használati útasítás	3
NL Gebruiksaanwijzing	43
PL Instrukcja obsługi	84
RU Руководство по эксплуатации	129



HV 230.10

Tárgymutató

Mire ügyeljen	5
A beépítés előtt	5
Biztonsági útmutató	6
A sérülések okai	7
Az Ön új tűzhelye	8
Kezelőfelület	8
Funkcióválasztó	8
Hőfokszabályozó	9
Kezelógombok és kijelző-mező	9
Fűtési módok	10
Sütő és tartozékai	12
Hűtőventillátor	12
Az első használat előtt	13
Sütő felfűtése	13
A tartozékok elő-tisztítása	13
A sütő beállítása	14
Így állítsa be:	14
Ha a sütőnek automatikusan ki kell kapcsolnia	15
Ha a sütőnek automatikusan kell be és kapcsolnia	16
A pontos idő	17
Így állítsa be	17
A jelzőóra	18
Így állítsa be	18
Alapbeállítások	19
Az alapbeállítások megváltoztatása	20

Tárgymutató

Gyerekbiztosítás	21
Ápolás és tisztítás	21
Külső tisztítás	21
Sütő	22
Az üvegtáblák tisztítása	24
Az állványok tisztítása	25
Ajtószigetelés	25
Tartozékok	25
Mi a teendő zavar esetén?	26
A sütőlámpa cseréje	26
Vevőszolgálat	27
Csomagolás és a régi készülék	28
Táblázatok és hasznos tanácsok	28
Torták és sütemények	29
Tippek a sütéshez	32
Hús, baromfi, hal	33
Tippek sütéshez és grillezéshez	36
Felfújtak, csöbenschült, pirítós	37
Mélyhűtött késztermékek	37
Felolvasztás	38
Aszalás	38
Befőzés	39
Hasznos tanácsok az energia- megtakarításhoz	41
Akrilamidok az élelmiszerekben	41
Hogyan kerülhető el	42

Mire ügyeljen

Kérjük, olvassa át figyelmesen ezt a használati utasítást. Csak így tudja tűzhelyét helyesen és biztonságosan kezelni.

Őrizze meg a használati utasítást és a szerelési útmutatót. Ha a készüléket továbbadja, adja vele oda az útmutatókat is.

Jelen használati utasítás vonatkozik mind az önálló sütőkre, azaz azokra, amelyeken csak a sütőnek vannak gombjai, mind azokra, amelyeken a sütőnek is és a főzőlapnak is vannak gombjai. Ha Ön olyan sütővel rendelkezik, amelyen a sütőnek és a főzőlapnak is vannak gombjai, a főzőlap gombjainak helyes kezelése érdekében olvassa el a rájuk vonatkozó használati utasítást.

A beépítés előtt

Szállítási sérülések

Ellenőrizze a készüléket a kicsomagolás után. Szállítási sérülés esetén nem szabad a készüléket a hálózatra csatlakoztatni.

Villamos csatlakozás

Csak felhatalmazott szakember csatlakoztathatja a tűzhelyet. A hibás csatlakoztatás miatti sérülések esetén a garancia-jog megszűnik.

A készülék első használata előtt bizonyosodjon meg arról, hogy az Ön lakásában lévő elektromos hálózat földelve van, valamint megfelel az összes hatályos biztonsági előírásnak. A készülék üzembe helyezését csak vizsgázott szakember végezheti.

A szerelés során mind a regionális áramszolgáltató által meghatározott, mind pedig az országos előírásokat követni kell.

Ha a készüléket földelés nélkül vagy helytelenül összeszerelve használja - bár nagyon valószínűtlen - igen komoly károkat is okozhat (személyi sérülést vagy áramütés általi halált). A nem előírás szerű elektromos csatlakoztatásból eredő nem megfelelő működésért és esetleges károkért a gyártó semmilyen felelősséget nem vállal.

Biztonsági útmutató

Forró sütő



Ezen készülék csak a háztartásban történő alkalmazásra készült.

A tűzhelyet csak az ételek elkészítéséhez használja.

A sütőajtót óvatosan nyissa ki. Az ajtón át forró gőz léphet ki.

Soha ne érintse meg a forró sütő belső felületét és a fűtőelemeket. Égésveszély!

Ne engedjen gyerekeket a készülék közelébe!

Soha ne tároljon semmilyen éghető tárgyat a sütőben. Tűzveszély!

Soha ne csíptesse oda az elektromos készülékek csatlakozókábeleit a forró sütőajtóval. A csatlakozókábel szigetelése megolvadhat. Rövidzárlat-veszély!

Javítások



A szakszerűtlen javítások veszélyesek lehetnek.

Áramütésveszély!

A javításokat csak az általunk kiképzett vevőszolgálati technikus végezheti el.

Ha a készülék elromlott, kapcsolja ki a tűzhely biztosítékait a biztosítékos szekrényben.

Hívja a vevőszolgálatot.

A sérülések okai

Sütőlap vagy alufólia a sütő fenéklapján

Ne toljon be a sütő fenéklapjára sütőlapot. Ne helyezzen be alufóliát sem.

Hőtorlódás léphet fel. A sütési időtartam megváltozik és a zománc megsérül.

Víz a sütőben

Soha ne öntsön vizet közvetlenül a forró sütőbe.

Így a zománc megsérülhetne.

Gyümölcsle

Nagyon lédús gyümölcsből süt süteményt, ne rakja meg túlzottan a sütőlapot. A sütőlapról lecsepegő gyümölcsle foltot hagy maga után, amelyet többé nem lehet eltávolítani.

Kihülés nyitott sütőajtónál

A sütőt csak zárt állapotban hagyja kihűlni. Soha ne csíptesse oda semmit a sütőajtóval. Ha csak résnyire is nyitva hagyja a sütőajtót, az szomszédos éghető bútor-előlapok idővel megsérülnek.

Erősen szennyezett sütőtömités

Ha a sütőtömités erősen szennyezett, üzem közben a sütőajtó nem zár rendesen. A határoló bútor-előlapok megsérülhetnek. A sütő tömitését tartsa tisztán.

Sütőajtó, mint ülőfelület

Ne álljon vagy üljön a nyitott sütőajtóra.

Az Ön új tűzhelye

Itt megismerheti új készülékét. Bemutatjuk a kezelőfelület a kapcsolókkal és a kijelzőkkel. Információkat kap a fűtési módokról és a mellékelt tartozékokról.

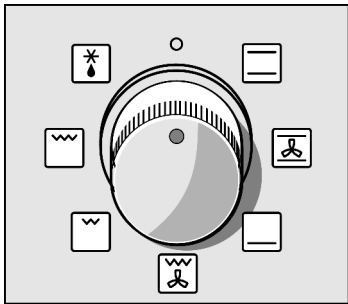
Kezelőfelület

A készülékek típusonkénti eltérései.



Funkcióválasztó

Állítsa be a sütőhöz a fűtési módot a funkcióválasztóval.



Állásai	
	Felső és alsó fűtés
	Forró levegő
	Alsó fűtés
	Légkeverős grillezés
	Felületi grill, kis felület

Állásai



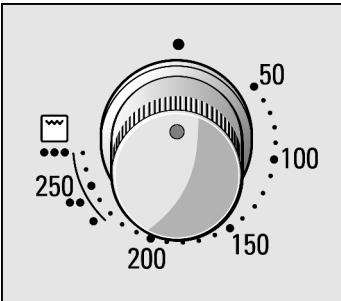
Felületi grill, nagy felület



Felolvasztás

Ha a funkcióválasztót beállítja, akkor bekapcsol a sütőben lévő lámpa.

Hőfokszabályozó



Hőmérséklet

50-270

Hőmérséklet tartomány °C-ban

Grill



Gyenge grill



Közepes grill



Erős grill

A kijelzőn a hőmérséklet-szimbólum világít, amikor a sütő fűt. A sütés szünetelésekor a lámpa kialszik. Olvasztáskor a szimbólum nem világít.

Grillfokozatok

Felületi grill esetén állítson be a hőfokszabályozóval egy grillfokozatot.

Kezelőgombok és kijelző-mező



Jelzőóra nyomógomb

Ezzel állíthatja be a jelzőórát.

Óra nyomógomb

Ezzel állíthatja be a pontos időt, a sütési időtartamot $\rightarrow$ és a kikapcsolási időt $\rightarrow$.

Mínusz nyomógomb -

Ezzel csökkentheti a beállítási értéket.

Plusz nyomógomb +

Ezzel növelheti a beállítási értéket.

Kulcs nyomógomb

Ezzel kapcsolhatja be a gyerekszárat.

A kijelző-mezőn leolvashatja a beállított értékeket.

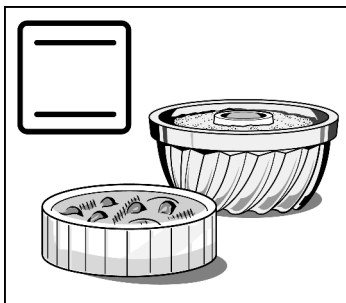
Fűtési módok

A sütő használatánál különböző fűtési módok állnak rendelkezésre. Így minden ételhez az optimális elkészítési módot választhatja.

Felső és alsó fűtés

Így a meleg felülről és alulról egyenletesen éri a süteményt vagy a sültet.

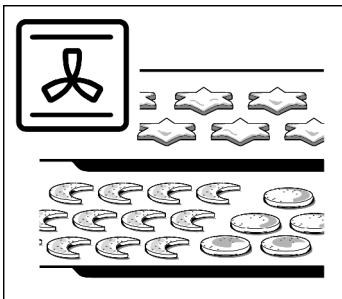
A sütőformában készülő kevert tészták és a felfújtak így sikerülnek a legjobban. Sovány marha-, borjú- és vadsültekhez is nagyon jól használható a felső és alsó sütés.



Forró levegő

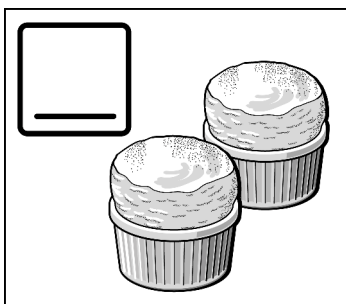
A hátsó falon található ventilátor egyenletesen sugározza a hőt a sütőben.

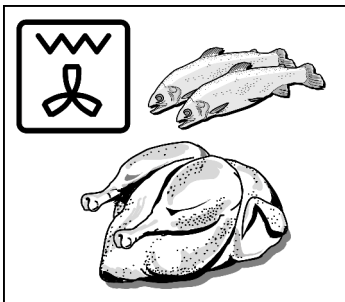
A forró levegővel a süteményeket és a pizzákat két szinten lehet sütni. A szükséges sütő-hőmérséklet alacsonyabb, mint a felső és alsó sütés esetén. Aszaláshoz is kiválóan alkalmas a forró levegő.



Alsó fűtés

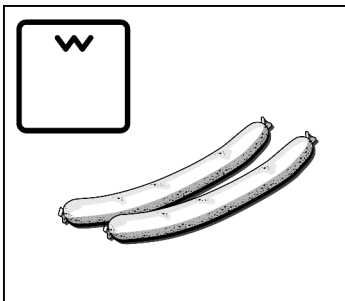
Az alsó fűtéssel tudja az ételek alsó oldalát utánsütni vagy megpirítani. A befőzés is ez a leginkább alkalmas.





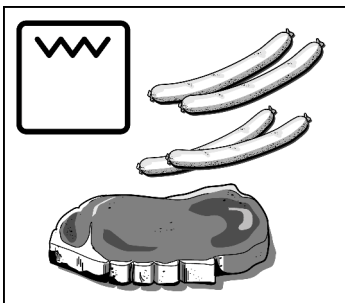
Légkeverős grillezés

Grill-fűtőtest és a ventilátor felváltva kapcsolják egymást ki és be. A sütés szünetelésekor a ventilátor a grillsütő által leadott meleget keveri az étel körül. Így a húsok minden oldalról egyenletesen ropogósra pirulnak.



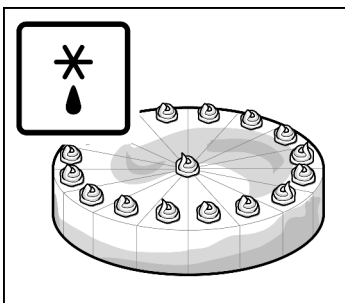
Felületi grill, kis felület

Ennél a fűtőtest középső része van bekapcsolva. A fűtési mód kis mennyiségekhez alkalmas. Ezzel energiát takarít meg. Helyezze a grillszeleteket a rostély középső részére.



Felületi grill, nagy felület

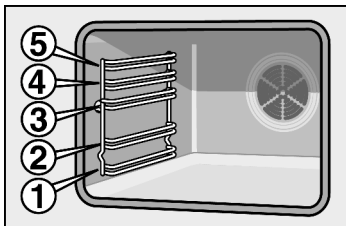
A grill-fűtőtest alatt lévő teljes felület felforrósodik. Így több szelet frissensültet, virslit, halat vagy pirítóst készíthet.



Felolvasztás

A sütő hátsó falán lévő ventilátor megkeveri a levegőt a sütőben a fagyasztott étel körül. A mélyhűtött húsdarabok, a szárnyasok, a kenyér és a sütemények így egyenletesen olvadnak fel.

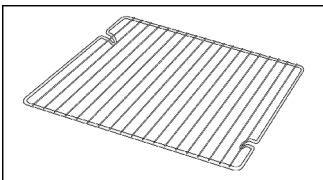
Sütő és tartozékai



A tartozék 5 különböző magasságban tolható be a sütőbe.

A tartozékokat akár kétharmad részig kihúzhatja anélkül, hogy kibillennének. Így könnyen kivetheti az ételeket.

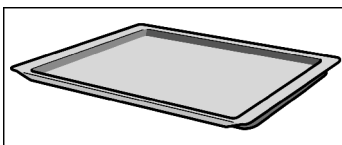
Tartozékok



A tartozékokat az ügyfélszolgálatnál vagy a szakkereskedőknél szerezheti be pótlólag.

Rostély

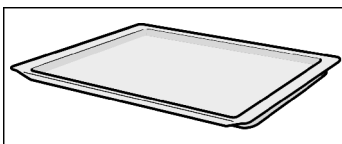
az edényekhez, süteményformákhoz, sütéshez, grillszeletekhez és mélyhűtött ételekhez.



Zománcozott tálca

nedvdús süteményekhez, süteményekhez, mélyhűtött ételekhez és nagy méretű sütekhez. Zsírelfogó edényként is használhatja akkor, amikor közvetlenül a rostélyon grillez.

Az zománcozott tálca a letompított élével a sütőajtó felé fordítva tolja be ütközésig a sütőbe.



Alumínium tálca

süteményekhez és aprósüteményekhez.

A sütőtepsit a letompított élével a sütőajtó felé fordítva tolja be ütközésig a sütőbe.

Hűtőventillátor

A sütőt egy hűtőventillátorral láttuk el. Ez szükség szerint kapcsol be és ki. A meleg levegő az ajtó fölött távozik.

Az első használat előtt

Ebben a fejezetben találja meg azokat a tennivalókat, amelyet az első főzés előtt el kell végeznie.

Melegítse fel a sütőt, és tisztítsa meg a tartozékokat. Olvassa el a biztonsági útmutatót a "Mire ügyeljen" fejezetben.

Elsőként azt nézze meg, hogy a tűzhely kijelzőjén villog-e a  szimbólum és a három nulla.

Ha a kijelzőn villog a  szimbólum és a három nulla

Állítsa be az időt.

1. Nyomja meg az óra  nyomógombot.
A kijelzőn megjelenik a 12:00, és villog a  szimbólum.
2. A + vagy a - nyomógommbal állítsa be a pontos időt.
Néhány másodperc múlva a készülék átveszi a pontos időt. A tűzhely most üzemkész.

Sütő felfűtése

Így járjon el

Az új szag megszüntetéséhez fűtse fel az üres, zárt sütőteret.

1. Állítsa a funkcióválasztót a  jelre.
2. A hőfokszabályozóval állítson be 240 °C-ot.
60 perc után kapcsolja ki a funkcióválasztót.

A tartozékok elő-tisztítása

Mielőtt egy tartozékot használna, tisztítsa meg alaposan mosogatószeres vízzel és egy törlőruhával.

A sütő beállítása

A sütő manuális kikapcsolása

A sütő beállítására különböző lehetőségei vannak.

Ha az étel készen van, Ön kapcsolja ki a sütőt.

A sütő automatikus kikapcsolása

Így a konyhát hosszabb időre is elhagyhatja.

A sütő automatikusan kapcsol be- és ki

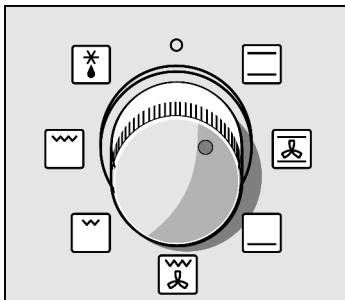
Ilyenkor az étel pl. reggel beteheti a sütőbe, és úgy beállíthatja, hogy az ebédre kész is legyen.

Táblázatok és hasznos tanácsok

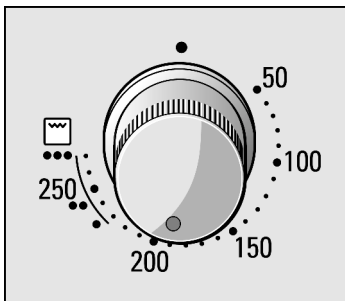
A "táblázatok és hasznos tanácsok" fejezetben sok ételhez megtalálja a hozzávaló beállítást.

Így állítsa be:

Példa: Felső és alsó fűtés,
☐ 190 °C



1. A funkcióválasztóval állítsa be a kívánt fűtési módot.



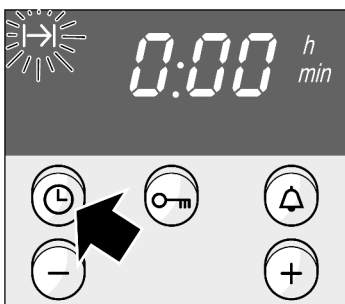
2. A hőfokszabályozóval állítsa be a hőmérsékletet, vagy a grillfokozatot.

Ha kész az étel

A beállítások megváltoztatása

Ha a sütőnek automatikusan ki kell kapcsolnia

Példa: Legyen az időtartam 45 perc



Ha a beállított időtartam lefutott

A beállítások megváltoztatása

A beállítás megszakítása

Kapcsolja ki a funkcióválasztót.

A hőmérsékletet vagy a grillfokozatot bármikor megváltoztathatja.

Végezze el a beállítást az 1. és 2. pontban leírtak szerint. Állítsa be most még a főzési időt az ételhez (időtartamot).

3. Nyomja meg az óra ⌚ nyomógombot.
Az időtartam szimbólum I→I villog.

4. A + vagy a – nyomógommbal állítsa be az időtartamot.

A + nyomógombot megnyomva a javasolt érték = 30 perc.

A – nyomógombot megnyomva a javasolt érték = 10 perc.

Néhány másodperc múlva elindul a sütés. A kijelzőn világít a szimbólum I→I.

Egy hangjelzés hallható. A sütő kikapcsol.

Nyomja meg kétszer a ⌚ nyomógombot, és kapcsolja ki a funkcióválasztót.

Nyomja meg az óra ⌚ nyomógombot. A + vagy a – nyomógommbal változtassa meg az időtartamot.

Nyomja meg az óra ⌚ nyomógombot. Nyomja a – nyomógombot, míg a kijelzőn a nulla nem áll. Kapcsolja ki a funkcióválasztót.

Az időtartam beállítása, amikor az idő láthatatlan

Ha a sütőnek automatikusan kell be és kikapcsolnia

Példa: A pontos idő 10:45. Az étel elkészítése 45 percig tart, és 12:45-re készen kell lennie.



Ha a beállított időtartam lefutott

Megjegyzés

Nyomja meg kétszer az óra  nyomógombot, majd állítsa be a 4. pontban leírtak szerint.

Kérjük ügyeljen arra, hogy könnyen romló élelmiszert nem szabad túl sokáig a sütőben hagyni.

Állítsa be az 1.-4. pontban leírtaknak megfelelően. A sütő elindul.

5. Nyomja meg többször is az óra  nyomógombot, míg a szimbólum  nem villog. Így a kijelzőn látja, mikor lesz kész az étel.

6. A + nyomógommbal a kikapcsolási időt későbbre halaszthatja.

Néhány másodperc múlva a készülék átveszi a beállításokat. A kijelzőn a sütő kikapcsolási ideje látható, amíg a sütő el nem indul.

Egy hangjelzés hallható. A sütő kikapcsol. Nyomja meg kétszer a  nyomógombot, és kapcsolja ki a funkcióválasztót.

A beállításokon addig tud változtatni, amíg a szimbólum villog. Amikor a szimbólum világít, a beállítás már átvételre került. A várakozási időt, amíg a készülék a beállításokat átveszi, meg lehet változtatni. Nézzon utána az "Alapbeállítások" fejezetben.

A pontos idő

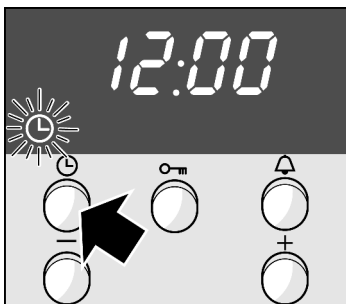
A készülék első csatlakoztatása vagy egy áramkimaradás után a szimbólum  és három nulla villog a kijelzőn.

Állítsa be az időt.

A funkcióválasztónak kikapcsolva kell lennie.

Így állítsa be

Példa: A pontos idő 13:00



1. Nyomja meg az óra  nyomógombot.

A kijelző megjelenik a 12.00, és villog a szimbólum .



2. A + vagy a - nyomógombbal állítsa be a pontos időt.

Néhány másodperc múlva a készülék átveszi a pontos időt.

Az idő átállítása pl. a nyári időszámításról a télire

Az időkijelzés eltüntetésé

Nyomja meg kétszer az óra  nyomógombot, és változtassa meg a + vagy a - nyomógombbal.

Az időkijelzést láthatatlanná teheti. Ezután csak akkor lesz látható, ha azt újra beállítja.

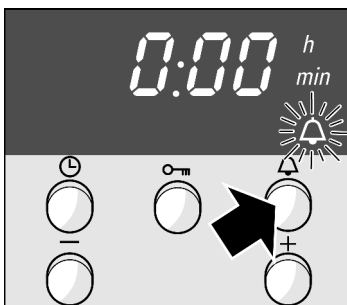
Ehhez meg kell változtatnia az alapbeállítást. Nézzzen utána az "Alapbeállítások" fejezetben.

A jelzőóra

A jelzőórát mint egy normál konyhai ébresztőórát használhatja. Az óra a sütőtől függetlenül működik. A jelzőóra egy különleges hangjelzéssel rendelkezik. Így hallja, hogy a jelzőóra vagy egy sütő-időtartam járt-e le. A jelzőórát akkor is be tudja állítani, amikor a gyerekbiztosítás aktív.

Így állítsa be

Példa: legyen a sütési idő 20 perc



1. Nyomja meg a  jelzőóra nyomógombot.
A szimbólum  villog.



2. A + vagy a - nyomógombbal állítsa be az időt.
A + nyomógombot megnyomva a javasolt érték = 10 perc.
A - nyomógombot megnyomva a javasolt érték = 5 perc.

Néhány másodperc múlva elindul a jelzőóra. A kijelzőn világít a szimbólum . A beállított idő láthatóan fut le a kijelzőn.

Ha az idő letelt

Egy hangjelzés hallható. Nyomja meg a jelzőóra  nyomógombot. A jelzőóra-kijelző  kialszik.

A jelzőóra idejének megváltoztatása

Nyomja meg a jelzőóra  nyomógombot. A + vagy a - nyomógombbal változtassa meg az időt.

A beállítás törlése

A jelzőóra és az időtartam ideje egyidejűleg fut le

Nyomja meg a jelzőóra  nyomógombot. Nyomja a - nyomógombot, míg a kijelzőn a nulla nem áll.

A szimbólumok világítanak. A jelzőórán beállított idő múlását folyamatosan mutatja a kijelző.

A hátralévő idő , a kikapcsolási idő  vagy a pontos idő  lekérdezése: Nyomja meg többször is az óra  nyomógombot, míg a megfelelő szimbólum meg nem jelenik.

A kiolvasott érték néhány másodpercre megjelenik a kijelzőn.

Alapbeállítások

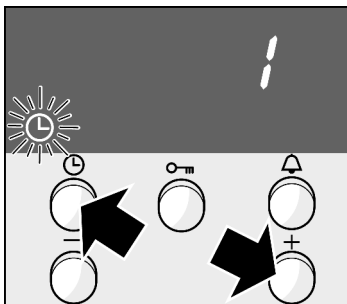
Az Ön sütője különböző alapbeállításokkal rendelkezik. A pontos idő alapbeállítását, a hangjelzés hosszát és a beállítások átvételi idejét megváltoztathatja.

Alapbeállítás	Funkció	Változtatás
Idő  I = a pontos idő látható	A pontos idő kijelzése	Idő I = a pontos idő láthatatlan
Hangjelzés  Z = kb. 2 perc	Hangjelzés egy időtartam vagy a jelzőóra idejének lejárta	Hangjelzés I = kb. 10 másodperc Z = kb. 5 perc
Átvételi idő  Z = közepes	Várakozási idő az egyes beállítási lépések között, amíg a beállításokat a készülék átveszi	Átvételi idő I = rövid Z = hosszú

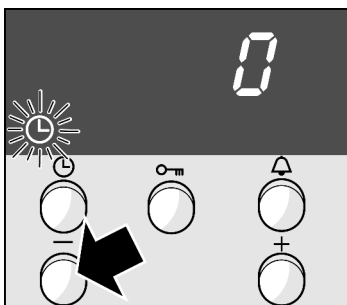
Az alapbeállítások megváltoztatása

Semmilyen fűtési mód nem lehet beállítva.

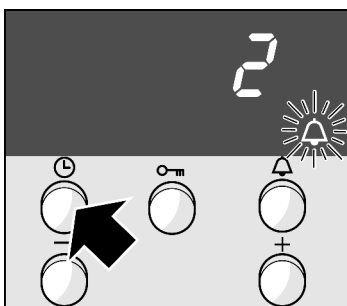
Példa: Az időkijelzés eltüntetése



1. Nyomja meg egyidejűleg az óra  nyomógombot és a + nyomógombot, amíg a kijelzőn egy ':' megjelenik. Ez az alapbeállítás a pontos idő láthatóságára.



2. A + vagy a - nyomógommbal változtassa meg az alapbeállítást.



3. Nyugtázza az óra  nyomógommbal.

A kijelzőn megjelenik egy 2 a hangjelzés hosszának alapbeállításaként.

Változtassa meg az alapbeállítást a 2.

pontban leírtak szerint, majd nyugtázza az óra  nyomógommbal. Most még meg tudja változtatni az átvételi időt. Nyomja meg a befejezéshez az óra  nyomógombot.

Ha nem akarja az összes alapbeállítást megváltoztatni

Ha egy alapbeállítást nem akar megváltoztatni, nyomja meg az óra  nyomógombot. Megjelenik a következő alapbeállítás.

Korrekción

A beállításokat bármikor újra megváltoztathatja.

Gyerekbiztosítás

Hogy a gyerekek a sütőt tévedésből ne hogy bekapcsolják, a sütő gyerekzárral van ellátva.

A sütő lezárása

Nyomja meg a  kulcs nyomógombot, míg a  szimbólum a kijelzőn kialszik. Ez körülbelül 4 másodpercig tart.

A zár feloldása

Nyomja meg a  kulcs nyomógombot, míg a  szimbólum a kijelzőn kialszik.

Megjegyzés

A jelzőórát és az időt lezárt sütőnél is beállíthatja.

Egy áramkimaradás után a beállított gyerekbiztosítás törlődik.

Ápolás és tisztítás

Soha ne használjon semmilyen magasnyomású vagy gőzsugaras tisztítógépet!

Külső tisztítás

Törölje le a készülék egy kis mosogatószeres vízzel. Törölje szárazra egy lágy ruhával.

Ne használjon erős vagy súrlódó tisztítószeret. Ha ilyen anyag kerülne az elülső frontra, azonnal mossa le vízzel.

A készülék elején fellépő enyhe színeltéréseket olyan különböző anyagok, mint pl. üveg, műanyag vagy fém felhasználása eredményezi.

Nemesacél előlapú készülékek

A vízkő-, zsír-, keményítő, és tojásfehérje foltokat mindig azonnal távolítsa el. Az ilyen foltok alatt korrózió alakulhat ki.

Használjon nemesacél-ápolószert. Tartsa be a tisztítószer-gyártó utasításait. Mindig próbálja ki egy kis helyen a tisztítószert, mielőtt az egész felületre felhordaná.

Sütő

Ne használjon semmilyen kemény súrolópárnát vagy tisztítószivacsot. A sütőtisztítószert csak a sütő zománcozott felületén használja.

A tisztítás megkönnyítése érdekében

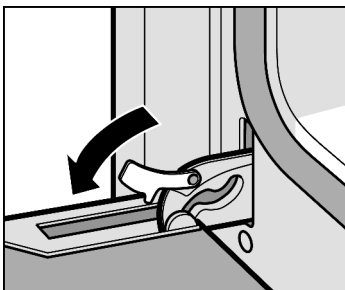
a sütőlámpát bekapcsolhatja,
és a sütőajtót leveheti.

A sütőlámpa bekapcsolása

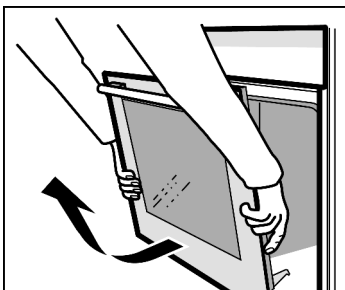
Állítsa a funkcióválasztót a  jelre.

A sütőajtó kiakasztása

A sütőajtót egész egyszerűen akaszthatja ki.



1. Nyissa ki teljesen a sütőajtót.
2. Mindkét reteszelő kart fektesse le.



3. Állítsa a sütőajtót ferde helyzetbe.
Két oldalt mindkét kezével alul fogja meg.
Még egy kicsit tovább zárva húzza ki.

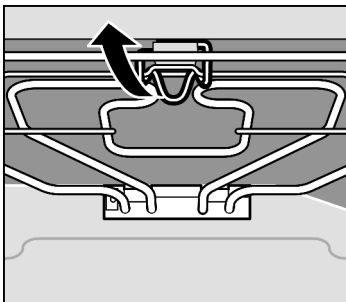
A sütőajtót megtisztítása után fordított sorrendben tegye vissza a helyére.

A grillfűtőtest lehajtása

Hogy a sütő tetejét könnyebben meg tudja tisztítani,
hajtsa le a grillfűtőtestet.

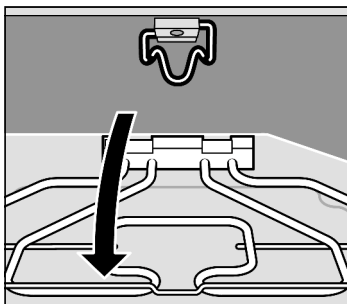
Figyelem, a sütő legyen hideg! Égésveszély!





A lehajtható grill tartókengyelét húzza előre, majd nyomja meg felfelé, míg az hallhatóan be nem kattan. Tartsa meg ekkor a grillfűtőtestet, majd hajtja le.

A tisztítás után:



Hajtsa vissza a grillfűtőtestet. Nyomja le a tartókengyelt és akassza be a grillfűtőtestet.

A sütő katalitikus felületeinek megtisztítása

A hátfal, a sütő teteje és az oldalfalak öntisztító zománccal vannak bevonva (típustól függően). Ezek megtisztítják magukat, amíg a sütő üzemel. Néha a nagyobb fröccsenések csak a sütő többszöri üzemeltetése után tűnnek el.

Soha ne tisztítsa a hátsó falat sütőtisztítószerrel.

A zománc enyhe elszíneződése nem befolyásolja az öntisztítást.

A sütő fenéklapjának megtisztítása

Használjon ehhez mosogatóvizet vagy ecetes vizet.

Erős szennyeződésnél legjobb, ha sütőtisztítószerrel használ. A sütőtisztítószerrel csak hideg sütőnél használja. Soha ne kezelje az öntisztító felületeket sütőtisztítószerrel.

Egyebek:

A zománcot nagyon magas hőmérsékleten égetik ki. Ezért enyhe színelterések keletkezhetnek. Ez normális és nem befolyásolja a készülék működését. Ne kezelje ezeket az elszíneződéseket sem kemény súrolópárnával, sem erős tisztítószerrel.

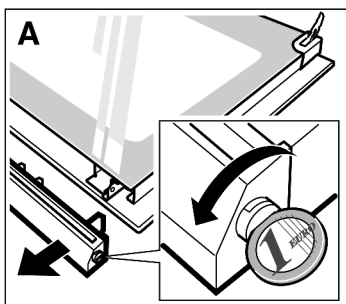
A vékony sütőlapok éleit nem lehet tökéletesen zománcozni. Ezért ezek érdesek lehetnek. A rozsd elleni védelem így is biztosított.

A sütőlámpa üvegburájának megtisztítása

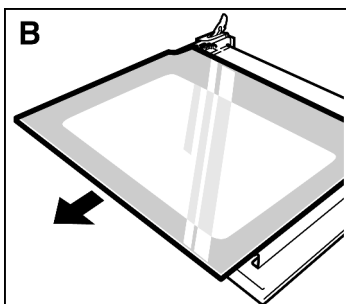
A sütő üvegburáját a legjobban mosogatószeres vízzel lehet megtisztítani.

Az üvegtáblák tisztítása

A sütőajtó üveglapját az alaposabb tisztítás érdekében leveheti.



1. Szerelje ki a sütőajtót, és a fogantyúval lefelé fektesse egy konyharuhára.
2. A sütőajtó felső borítását csavarozza le. Csavarozza ki ehhez a csavarokat egy pénzérmével a jobb és a baloldalon is. (A ábra)



3. Az üveglapot húzza ki. (B ábra)

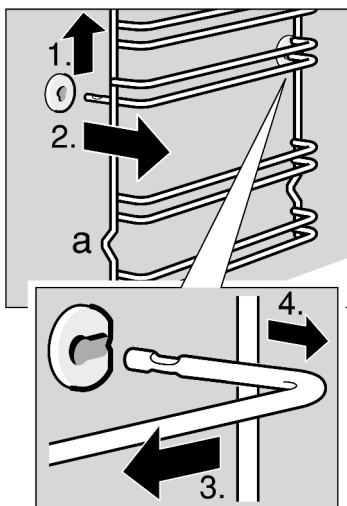
Ablaktisztítószerrel és egy puha ruhával tisztítsa meg az üveglapokat.

4. Tolja be az üveglapot újra a helyére.
5. Helyezze vissza a borítást és csavarozza be.
6. Tegye vissza a sütőajtót.

A sütőt csak akkor használhatja ismét, ha az üveglapokat szabályszerűen visszahelyezte.

Az állványok tisztítása

A tartóállványokat a tisztításhoz kivetheti.



Az állványok kiakasztása:

1. Emelje meg az állvány első részét,
2. akassza ki,
3. ezután húzza előre az állványt,
4. és vegye ki

Tisztítsa meg a tartóállványt mosogatószerrel és mosogatószivaccsal, vagy egy kefével.

Az állványok beakasztása:

Dugja be az állványt hátul, tolja kicsit hátra, és elől akassza be.

Vigyázat, van jobb és baloldali állvány. A kiöblösödő résznek (a) kell alul lennie.

Ajtószigetelés

A sütő ajtószigetelését mosogatószerrel tisztítsa meg. Soha ne használjon erős vagy súrlódó tisztítószer.

Tartozékok

Áztassa be a tartozékokat rögtön a használat után a szokásos tisztítószerrel. Így az ételmaradékokat egyszerűen el tudja távolítani egy kefével vagy egy mosogatószivaccsal.

Mi a teendő zavar esetén?

Gyakran csak egy apróság az oka annak, hogy zavar lép fel. Mielőtt kihívna a vevőszolgálatot, kérjük vegye figyelembe az alábbiakat:

Zavar	Lehetséges ok	Útmutatás/elhárítás
A készülék nem működik.	A biztosíték hibás.	Nézzen utána a biztosítékos szekrényben, hogy a biztosíték rendben van-e.
Az óra-kijelző villog.	Áramkimaradás.	Állítsa be újra az időt.

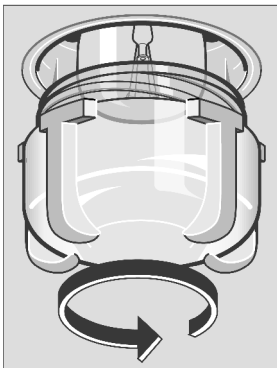
Javításokat csak képzett vevőszolgálati technikusokkal végeztethet el.

A készülék szakszerűtlen javítása Önre nézve jelentős veszély forrása lehet.

A sütőlámpa cseréje

Ha a sütőben nem ég az égő, cserélje ki. A magas hőmérsékletnek ellenálló csereégőt a vevőszolgálatnál vagy szaküzletben szerezheti be. Kizárólag ezeket az égőket használja.

Így járjon el



1. A tűzhely biztosítékait kapcsolja ki a biztosítékos szekrényben.
2. Tegyen egy konyharuhát a hideg sütőbe, hogy a sérüléseket megelőzze.
3. Csavarva ki balra az üvegburát.
4. A sütőlámpát azonos típusú lámpával pótolja.
5. Az üvegburát ismét csavarja be.
6. Vegye ki a konyharuhát és kapcsolja újra be a biztosítékot.

Az üvegbúra cseréje

Ha a sütőlámpa búrája megsérült, ki kell cserélni. Csere üvegbúrárt a vevőszolgálatnál kap. Kérjük, adja meg készülékének termékszámát (E-Nr.) és gyártási számát (FD-Nr.).

Vevőszolgálat

**E-Nr. (termékszám) és
FD-Nr. (gyártási szám)**

Amennyiben a készüléke javításra szorul, szervizhálózatunk a rendelkezésére áll. A legközelebbi szerviz címét és telefonszámát a garanciajegy hátoldalán vagy a telefonkönyvben találja meg. A központi Vevőszolgálat is szívesen felvilágosítást ad és megnevezi az Ön lakóhelyéhez legközelebb eső javítószolgálatot.

Ha kihívja a vevőszolgálatunkat, akkor kérjük, adja meg a készülék termékszámát (E-Nr.) és gyártási számát (FD-Nr.). A számokat tartalmazó típustábla jobbra, oldalt a sütő-ajtón található. Hogy egy meghibásodás esetén ne kelljen sokáig keresgélnie, rögtön felírhatja ide készülékének adatait.

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

Vevőszolgálat ☎

Csomagolás és a régi készülék

Új készülékét a szállítás alatt a csomagolás védi. Minden felhasznált anyag környezetkímélő és újrahasznosítható. Kérjük, segítsen Ön is a csomagolás környezetkímélő módon történő ártalmatlanításában.

A régi készülékek nem értéktelen hulladékok. Környezetbarát újrahasznosítással értékes nyersanyagokat lehet belőlük visszanyerni. Mielőtt a régi készüléket újrahasznosítás céljára leadja, tegye használhatatlanná vagy jelölje meg egy "Figyelem: roncs !" feliratú címkével.

Az aktuális újrahasznosítási lehetőségekről érdeklődjön a szakkereskedőnél vagy a helyi önkormányzatnál.

Táblázatok és hasznos tanácsok

Itt az ételek a hozzájuk szükséges optimális beállítások választékát találhatja. Utána nézhet, hogy az Ön ételének melyik fűtési mód és hőmérséklet felel meg a legjobban, melyik tartozékot kell használnia, milyen magasságba tegye be. Az edény kiválasztásához és az elkészítéshez sok ötletet kap, és egy kis segítséget arra az esetre is, ha valami rosszul sikerülne.

Torták és sütemények

Sütőformák: A sötét, fémből készült sütőformák a legalkalmasabbak. Vékonyfalú, világos sütőformák, valamint üvegformák használatakor a forró levegőt kell használnia. Ennek ellenére ilyenkor a sütési idő hosszabb, és a sütemény nem sül meg olyan egyenletesen.

Állítsa a sütőformát mindig a rostélyra.

Táblázatok A táblázat nem előmelegített sütőre vonatkozik. Így energiát takarít meg. Ha a sütőt előmelegíti, akkor a megadott sütési idők 5-10 perccel lerövidülnek.

A táblázatban megtalálja a különféle süteményekhez és tortákhoz az optimális fűtési módot.

Hőmérséklet és sütési idő a tészta minőségétől és mennyiségétől függ. Ezért tartományokat adtunk meg a táblázatokban. Először az alacsonyabb értékekkel próbálja meg. Az alacsonyabb hőmérséklet egyenletesebb barnulást biztosít. Ha szükséges, állítsa legközelebb magasabbra a hőmérsékletet.

További információkat a táblázatokhoz csatlakozó, "Tippek a sütéshez" részben talál.

Formában sült sütemények	Sütőforma a rostélyon	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C-ban	A sütési idő, percben
Kevert tésztából készült egyszerű sütemény	Kuglóf-/perec/ Négyszögletes sütőforma	2		170-190	50-60
	3 sütőforma*	2+4		150-170	70-100
Kevert tésztából készült finom sütemény (pl. omlós sütemény)	Kuglóf-/perec/ Négyszögletes sütőforma	2		150-170	60-70
	3 sütőforma*	2+4		140-160	70-100
Tortalap omlós tészta széllal	Kerek sütőforma	1		170-190	25-35
Tortalap kevert tésztából	Gyümölcsös sütőforma	2		150-170	20-30
Piskóta-torta	Kerek sütőforma	2		160-180	30-40
Gyümölcs- vagy túrótorta, omlós tészta**	Sötét kerek sütőforma	1		170-190	70-90

Formában sült sütemények	Sütőforma a rostélyon	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C-ban	A sütési idő, percben
Gyümölcsös finom sütemény, kevert tésztából	Kerek sütőforma/ kuglófforma	2		160-180	50-60
Pikáns sütemények** (pl. omlós/hagymatorta)	Kerek sütőforma	1		180-200	50-60

* Kérjük, ügyeljen a sütőforma elhelyezésére. A kiegészítő rostélyt külön tartozékként a szakkereskedőknél szerezheti be.

** A süteményt kb. 20 percig hagyja a készülékben kihűlni.

Sütőtepsiben sült sütemény		Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C-ban	A sütési idő, percben
Kevert- vagy keletésztá száraz töltelékkel	Zománcozott tálca 2 sütőtálca**	2		170-190	20-30
		2+4		150-170	35-45
Kevert- vagy keletésztá lédús töltelékkel* (gyümölcsös)	Zománcozott tálca 2 sütőtálca**	3		170-190	40-50
		2+4		150-170	50-60
Piskótatekercs (előmelegítés)	Zománcozott tálca	3		170-190	15-20
Kelesztett fonott kalács 500 gr lisztből	Zománcozott tálca	2		170-190	30-40
Karácsonyi püspökkenyér 500 gr lisztből	Zománcozott tálca	3		160-180	60-70
Karácsonyi püspökkenyér 1 kg lisztből	Zománcozott tálca	3		150-170	90-100
Rétes, édes	Zománcozott tálca	2		180-200	55-65
Pizza	Zománcozott tálca 2 sütőtálca**	2		220-240	25-35
		2+4		180-200	40-50

* Nagyon lédús gyümölcsös süteményekhez használja a mélyebb zománcozott tálca.

** Ha egyszerre két szinten süt, a zománcozott tálcát a felső szintre tegye.

Kenyér és zsemle		Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C-ban	Időtartam, percben
Kelesztett kenyér 1,2 kg lisztből*, (előmelegítés)	Zománcozott tálca	2		270	8
				200	35-45
Kovászolt tésztából sült kenyér 1,2 kg lisztből*, (előmelegítés)	Zománcozott tálca	2		270	8
				200	35-45
Zsemle (pl. rozs-zsemle)	Zománcozott tálca	3		200-220	20-30

* Soha ne öntsön vizet közvetlenül a forró sütőbe.

Aprósütemény		Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C-ban	A sütési idő, percben
Az aprósütemények	Sütőtálca	3		150-170	10-20
	2 sütőtálca*	2+4		140-160	30-40
Habcsók	sütőlap	3		80-100	125-155
Képviselőfánk	sütőlap	2		190-210	30-40
Mandulás habcsók	Sütőtálca	3		100-120	30-40
	2 sütőtálca*	2+4		100-120	40-45
Rakott tészta	Sütőtálca	3		170-190	25-35
	2 sütőtálca*	2+4		170-190	35-45

* Ha egyszerre két szinten süt, a zománcozott tálcát a felső szintre tegye.

A kiegészítő sütőlapot külön tartozékként a szakkereskedőknél szerezheti be.

Tippek a sütéshez

Saját receptje szerint szeretne sütni.	Keressen ki egy hasonló süteményt a táblázatban.
Hogyan állapíthatja meg, hogy a kevert tésztából készült sütemény átsült-e?	Kb. 10 perccel a receptben megadott sütési idő lejárta előtt szúrjon egy papálcikát a süteménybe ott, ahol a legmagasabb. A sütemény akkor van készen, ha már nem ragad a tészta a pálcikára.
A sütemény összeesett.	A következő alkalommal használjon kevesebb folyadékot vagy állítsa a sütő-hőmérsékletet 10 fokkal alacsonyabbra. Tartsa be a receptben megadott keverési időt.
A sütemény közepe magasra feljött, de a szélei laposak maradtak.	Kerek tortaformák peremét ne zsírozza be. Ha a sütemény megsült, egy késsel óvatosan válassza le a formáról.
A sütemény teteje túl sötét lesz.	Tegye alacsonyabbra, válasszon egy alacsonyabb hőmérsékletet, és süssé a süteményt valamivel hosszabb ideig.
A sütemény túl száraz lett.	Egy fogpiszkálóval szúrjon kis lyukakat a kész süteménybe. Eztán kenje be gyümölcslével vagy alkoholos itallal. Válasszon a következő alkalommal 10 fokkal magasabb hőmérsékletet, és rövidítse le a sütési időt.
A kenyér vagy a sütemény (pl. túró torta) jól néz ki, de belülről nyúlós, ragacsos (kenődik, vizes).	Adjon a következő alkalommal kevesebb folyadékot hozzá, és süssé alacsonyabb hőmérsékleten kicsit tovább. Lédús töltelékkel készülő sütemény: Süssé meg először az alját. Szórja meg mandulával vagy zsemlemorzsával és ezután tegye rá a töltelékét. Kérjük, tartsa be a receptben előírtakat és a sütési időt.
A sütemény egyenetlenül pirult meg.	Válasszon valamivel alacsonyabb hőmérsékletet, így a sütemény egyenletesebb lesz. Kényes süteményeket a felső és alsó fűtéssel  , egy szinten süssön. A tepsiből kiálló sütőpapír befolyásolhatja a levegő-cirkulációt. A sütőpapírt mindig a sütőlap méretének megfelelően vágja le.
A gyümölcsös sütemény alja túl világos. A gyümölcslé kifolyik.	A következő alkalommal használja a mélyebb zománcozott tálca.
Több szinten sütött. A felső sütőlepcsiben sötétebb a sütemény, mint az alsóban.	Több szinten történő sütés esetén mindig a forró levegőt  alkalmazza. A sütemények nem lesznek feltétlenül egyszerre készen, még akkor sem, ha a sütőlepcsiket egyszerre helyezte a sütőbe.

Lédús sütemények sütésekor kondenzvíz keletkezik.

Sütés közben vízgőz keletkezhet. Ez az ajtófogantyú fölött távozik. A vízgőz lecsapódhat a kezelőfelületen vagy a szomszédos bútorok elülső részén, és kondenzvízként lecesegethet. Ennek fizikai oka van.

Hús, baromfi, hal

Edény

Minden hőálló edényt használhat. Nagyméretű sültetekhez az zománcozott tálca is megfelelő.

Állítsa az edényt mindig a rostély közepére.

A forró üvegedényeket legjobb, ha egy száraz konyharuhára állítja. Ha az alátét nedves vagy hideg, az üveg megrepedhet.

Tudnivalók sütéshez

A sütés eredménye a hús fajtájától és minőségétől függ.

Sovány húshoz adjon 2 - 3 evőkanálnyi folyadékot, párolt húshoz 8 - 10 evőkanálnyit, a nagyságtól függően.

Nagyobb húsdarabokat az idő felének lejárta után fordítsa meg.

Miután a sült készen van, hagyja további 10 percre a kikapcsolt, csukott sütőben pihenni. Így jobban eloszlik a hús leve.

Tudnivalók a grillezéshez

Mindig csukott sütőben grillezzen.

Lehetőleg egyforma vastag húsdarabokat vegyen. A húsdaraboknak legalább 2 - 3 cm vastagak legyenek. Így a hús egyenletesen pirul és nem lesz száraz. A frissensültet csak grillezés után sózza meg.

A grillezni való darabokat helyezze közvetlenül a rostélyra. Ha csak egy darabot akar grillezni, tegye ezt a rostély középső részére, így lesz a legízletesebb.

Kiegészítésképpen helyezze a zománcozott tálcát az első szintre. Így felfogja a hús levét, és a sütő is tisztább marad.

A grillezni való darabokat a megadott idő kétharmadánál lejárta után fordítsa meg.

A grillfűtőtest automatikusan ki-, majd ismét bekapcsol. Ez normális. Gyakorisága attól függ, hogy melyik grillfokozatot állította be.

Hús

A táblázat nem előlegeitett sütőre vonatkozik.
A táblázatban megadott időértékek irányértékek. Ezek a hús minőségétől és mennyiségétől függően változhatnak.

Húsok	Súly	Edény	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban, grillsütő	Időtartam, percben
Marhasült (pl. oldalas)	1 kg	zárt	2		220-240	90
	1,5 kg		2		210-230	110
	2 kg		2		200-220	130
Marhabélszín	1 kg	nyitott	2		200-220	70
	1,5 kg		2		190-210	80
	2 kg		2		180-200	90
Sült hátszín, rózsaszínre sütve*	1 kg	nyitott	1		220-240	40
Frissensültek, átsütött frissensültek, rózsaszínű		Rostély***	5		3	20
		Rostély***	5		3	15
Disznóhús bőr nélkül (pl. nyak)	1 kg	nyitott	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	140
	2 kg		1		180-200	160
Bőrös disznóhús** (pl. lapocka, csülök)	1 kg	nyitott	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2 kg		1		170-190	180
Pácolt füstölt karaj, csonttal	1 kg	zárt	2		220-240	70
Vagdalt hús	750 gr	nyitott	1		180-200	70
Virsli	kb. 750 gr	Rostély***	4		3	15
Borjúsült	1 kg	nyitott	2		190-210	100
	2 kg		2		170-190	120

Húsok	Súly	Edény	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C-ban, grillsütő	Időtartam, percben
Báránycsont nélkül	1,5 kg	nyitott	1		150-170	110

* A sült hátszín az idő felének lejárta után fordítsa meg. A párolás után csavarja be alufóliába és hagyja a sütőben 10 percig pihenni.

** Sertéshús esetén vagdossa be a bőrt, és amennyiben meg kell fordítani, tegye először a bőrös felével lefelé az edénybe.

*** Az zománcozott tálcat az 1. szintre tolja be.

Szárnymasok

A táblázat nem előmelegített sütőre vonatkozik.

A táblázatban a súly megadása töltelék nélküli, sütésre előkészített szárnyasra vonatkozik.

A közvetlenül a rostélyon grillez, akkor tolja be az zománcozott tálca az 1. szintre.

Kacsa vagy liba estén szűrja át a bőrt a szárnyak alatt, ezáltal a zsír ki tud folyni.

Az egész szárnyast a megadott grillezési idő kétharmadának lejárta után fordítsa meg.

A szárnyas különösen ropogós barna lesz, ha a sütés vége felé vajjal, sós vízzel vagy narancslével megkeni.

Szárnymasok	Súly	Edény	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C-ban	Időtartam, percben
Fél csirke, 1-4 darab	egyenként 400 gr	Rostély	2		200-220	40-50
Darabolt csirke	egyenként 250 gr	Rostély	2		200-220	30-40
Egész csirke, 1-4 darab	egyenként 1 kg	Rostély	2		190-210	50-80
Kacsa	1,7 kg	Rostély	2		180-200	90-100
Liba	3 kg	Rostély	2		170-190	110-130
Bébi pulyka	3 kg	Rostély	2		180-200	80-100
2 pulykacomb	egyenként 800 gr	Rostély	2		190-210	90-110

Hal	Súly	Edény	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban, grillsütő	Időtartam, percben
Grillezett hal	darabja 300 gr	Rostély*	3		2	20-25
	1 kg		2		180-200	45-50
	1,5 kg		2		170-190	50-60
Szeletelt hal	egyenként 300 gr	Rostély*	4		2	20-25

* Az zománcozott tálca az 1. szintre tolja be.

Tippek sütéshez és grillezéshez

Ha a táblázatban nincs megadva semmilyen, a sült súlyára vonatkozó adat.	Válassza ki a következő legalacsonyabb súlynak megfelelő adatot, és hosszabbítsa meg az időt.
Hogyan tudja megállapítani, hogy készen van-e a sült?	Használjon hús-hőmérőt (a szakkereskedésben kapható) vagy végezze el a "kanál-próbát". Nyomja meg a kanállal a sültet. Ha a húst feszesnek érzi, készen van. Ha enged a nyomásnak, még süsse egy darabig.
Ha a sült túlságosan sötét és a bőr helyenként elégett.	Ellenőrizze a betolási magasságot és a hőmérsékletet.
Ha a sült jól néz ki, de a mártás megégett.	Válasszon a következő alkalommal kisebb sütőedényt, vagy adjon hozzá több folyadékot.
Ha a sült jól néz ki, de a mártás túl világos és vízízü.	Válasszon a következő alkalommal egy nagyobb sütőedényt vagy adjon hozzá kevesebb folyadékot.
A sült felöntésekor vízgőz keletkezik.	Használja a légkeverős grillezést a felső és alsó fűtés helyett. Így a pecsenyelé nem melegszik fel olyan nagyon, és kevesebb vízgőz keletkezik.

Felfújtak, csőbensült, pirítós

A táblázat nem előmelegített sütőre vonatkozik.

Étel	Edény	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban, grillsütő	Legyen az időtartam perc
Édes felfújtak (pl. túrós felfújt gyümölccsel)	Felfújt forma	2		180-200	40-50
Pikáns felfújt előfőzött hozzávalókból (pl. tésztafelfújt)	Felfújt forma, zománcozott tálca	3 3	 	210-230 210-230	30-40 20-30
Pikáns felfújt nyers hozzávalókból* (pl. burgonyafelfújt)	Felfújt forma vagy zománcozott tálca	2 2	 	150-170 150-170	50-60 50-60
Kenyérpirítás	Rostély	5		3	4-5
Pirítós átsütése	Rostély**	4		3	5-8

* A felfújt magassága nem haladhatja meg a 2 cm-t.

** Az zománcozott tálca mindig az 1. szintre tolja be.

Mélyhűtött késztermékek

Kérjük, vegye figyelembe a gyártónak a csomagoláson található adatait.

A táblázat nem előmelegített sütőre vonatkozik.

Étel		Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C-ban	Időtartam, percben
Hasábburgonya*	Rostély vagy zománcozott tálca	3		210-230	25-30
Pizza*	Rostély	2		200-220	15-20
Pizza-baguette*	Rostély	2		200-220	15-20

* Tegyen sütőpapírt a tartozékra. Kérjük, hogy ügyeljen arra, hogy a sütőpapír alkalmas legyen ilyen hőmérsékleten történő használatra.

Megjegyzés

A tálca mélyhűtött termékek sütésekor deformálódhat. Ennek oka a tartozékon fellépő nagy hőmérsékletkülönbség. A deformálódás már sütés közben megszűnik.

Felolvasztás

Vegye ki az élelmiszert a csomagolásból, és állítsa egy megfelelő edényben a rostélyra.

Kérjük, vegye figyelembe a gyártónak a csomagoláson található adatait.

A felolvadási idő az élelmiszer fajtájától és mennyiségétől függ.

Étel	Tartozékok	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C-ban
Mélyhűtött áruk* pl. tejszínes torták, vajás krémtorták, csokoládé- vagy cukorbevonatú torták, gyümölcsök, csirke, kolbász és hús, kenyér, zsemle és péksütemények	Rostély	2		40-50 °C
* A fagyasztott ételt takarja le hóálló fóliával. A szárnyast mellére fektetve tegye a tányérra.				

Aszalás

Csak hibátlan gyümölcsöt és zöldséget vegyen, és mossa meg alaposan.

Hagyja jól lecsepegni és megszáradni.

Bélelje ki az zománcozott tálca és a rostélyt sütő- vagy pergamenpapírral.

Étel	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C-ban	Időtartam, óra
600 gr almakarika	2+4		80	kb. 5
800 gr körtehasáb	2+4		80	kb. 8
1,5 kg szilva	2+4		80	kb. 8-10
200 gr megtisztított zöldség	2+4		80	kb. 1½

Megjegyzés:

A nagyon lédús gyümölcsöt vagy zöldséget többször fordítsa meg. Az aszalt gyümölcsöt szárítás után haladéktalanul vegye le a papírról.

Befőzés

Előkészítés

Az üvegeket és a gumigyűrűket tartsa tisztán és rendben. Használjon lehetőleg egyforma nagyságú üvegeket. A táblázatban megadott értékek egyliteres, gömbölyű üvegekre vonatkoznak.

Figyelem! Ne használjon nagyobb vagy magasabb üvegeket. A fedő megrepedhet.

Csak hibátlan gyümölcsöt és zöldséget vegyen. Mossa meg alaposan.

Töltse a gyümölcsöt vagy a zöldséget az üvegekbe. Az üvegek szélét szükség esetén még egyszer törölje át. Ezek tiszták kell, hogy legyenek. Tegyen minden üvegre egy nedves gumigyűrűt és a fedelet. Zárja le csattal az üvegeket.

Ne állítson hatnál több üveget a sütőbe.

A táblázatokban megadott értékek irányértékek. Ezeket befolyásolhatja a szobahőmérséklet, az üvegek száma, az üvegek tartalmának a mennyisége és hőmérséklete. Mielőtt át- vagy kikapcsolja a készüléket, győződjön meg róla, hogy az üvegek tartalma valóban gyöngyözik-e.

Így állítsa be:

1. Az zománcozott tálca tolja be a 2. szintre. Az üvegeket úgy tegye a serpenyőbe, hogy ne érjenek egymáshoz.
2. Öntsön ½ liter forró vizet (kb. 80 °C) az zománcozott tálca.
3. Csukja be a sütőajtót.
4. Állítsa a funkcióválasztót a  jelre.
5. Állítsa a hőfokszabályozót 170 - 180 °C-ra.

Gyümölcs befőzése

Amint az üvegek tartalma gyöngyözni kezd, vagyis rövid időközönként buborékok emelkednek fel - kb. 40 - 50 perc múlva - kapcsolja ki a hőfokszabályozót. A funkcióválasztó bekapcsolva marad.

25 - 35 perces utómelegítés után vegye ki az üvegeket a sütőből. Ha a sütőben hagyja hosszabb ideig az üvegeket, amíg ezek lehűlnek, előfordulhat, hogy csírák képződnek, amelyek a befőzött gyümölcs megsavanyodását okozzák. Kapcsolja ki a funkcióválasztót.

Gyümölcs egyliteres üvegekben	a gyöngyözéstől kezdődően	Melegen történő pihentetés
Alma, ribizli, eper	Kikapcsolás	kb. 25 perc
Cseresznye, kajszibarack, őszibarack, egres	Kikapcsolás	kb. 30 perc
Almapép, körte, szilva	Kikapcsolás	kb. 35 perc

Zöldség befőzése

Amint az üvegekben buborékok keletkeznek, állítsa vissza a hőfokszabályozót kb. 120 - 140 °C-ra. Hogy a hőfokszabályozót mikor kapcsolhatja ki, a táblázatból keresheti ki. Hagyja a zöldséget még 30-35 percig a sütőben állni. A funkcióválasztó addig bekapcsolva marad.

Zöldség hideg lében, egyliteres üvegekben	a gyöngyözéstől kezdődően 120-140 °C	Melegen történő pihentetés
Uborka	-	kb. 35 perc
Cékla	kb. 35 perc	kb. 30 perc
Kelbimbó	kb. 45 perc	kb. 30 perc
Bab, karalábé, vörös káposzta	kb. 60 perc	kb. 30 perc
Borsó	kb. 70 perc	kb. 30 perc

Vegye ki az üvegeket

Ne állítsa az üvegeket hideg vagy nedves alátétre. Ezek így megrepedhetnek.

Hasznos tanácsok az energia-megtakarításhoz

Csak akkor melegítse elő a sütőt, ha a recept vagy a használati utasítás táblázata így adja meg.

Sötét, feketére festett vagy zománcozott sütőformákat használjon. Ezek különösen jól hasznosítják a hőt.

Ha több süteményt süt, akkor legjobb, ha közvetlenül egymás után süti őket. Ilyenkor a sütő még meleg. Ezáltal lerövidül a második sütemény sütési ideje. Két négyszögletes sütőformát is betehet egymás mellé.

Hosszabb sütési idő esetén 10 perccel a sütési idő befejezte előtt kikapcsolhatja a sütőt, a maradék hő felhasználásával is befejezheti a sütést.

Akrilamidok az élelmiszerekben

Hogy az akrilamid mennyire is veszélyes az élelmiszerekben, arról ez idő tájt még a szakemberek is vitatkoznak. A kutatási eredmények jelenlegi helyzetében leszűrhető tapasztalatokat kísérli meg tájékoztatónk összefoglalni.

Hogyan keletkezik az akrilamid?

Az élelmiszerekben az akrilamid nem külső szennyeződésként jelenik meg. Önmagától jön létre az ételek elkészítésekor - amennyiben az étel szénhidrátokat és fehérjéket tartalmaz. Hogy ez pontosan hogyan megy végbe, az még maradéktalanul nincs tisztázva. Az azért már tisztázódott, hogy az alábbiak befolyásolják a keletkezését:

a magas hőmérséklet
az élelmiszer alacsony víztartalma
az erős megpirítás, sütés.

Mely ételekről lehet szó?

Az akrilamid mindenekelőtt a magas hőmérsékletre hevítéssel készített gabonafélékben és burgonyatermékekben keletkezik, mint pl.:

burgonya chipsek, hasábburgonya,
pirítós, zsemle, kenyér,
omlós tésztájú finom péksütemények (mint a keksz,
mézeskalács, mézesbáb).

Hogyan kerülhető el

sütésnél, grillezésnél a nagy mennyiségű akrilamid
keletkezése?

A következő javaslatok az BMVEL¹ ajánlásaiból
származnak:

Általában:

A sütési idő legyen a lehető legrövidebb.

Kerülje el az étel megégetését, elszenesítését, csak
aranybarnára pirítsa.

Minél nagyobb és vastagabb a sütnivaló, annál
kevesebb akrilamid keletkezik.

Sütés

Állítsa felső és alsó fűtésnél a hőmérsékletet max.
200 °C-ra és a forró levegőnél max. 180 °C-ra.

Aprósütemények: Állítsa felső és alsó fűtésnél a
hőmérsékletet max. 190 °C-ra, a forró levegőnél max.
170 °C-ra. A tésztában a tojás vagy a tojássárgája
csökkenti az akrilamid képződését.

Sütőben sült burgonya esetén egyenletesen és
lehetőleg egy rétegben terítse el sütőlapra a burgonyát.
Használjon egy sütésre legalább 400 gr burgonyát,
ezzel csökkenti az étel kiszáradását.

¹ 365-ös BMVEL sajtóközlemény, 2002. december 4.

Internet: <http://www.verbraucherministerium.de>.

Inhoud

Hierop moet u letten	45
Voor het inbouwen	45
Veiligheidsvoorschriften	46
Oorzaken van schade	47
Uw nieuwe fornuis	48
Het bedienings- paneel	48
Functiekeuzeknop	48
Temperatuur- keuzeknop	49
Bedieningstoetsen en display	49
Verwarmingsmethoden	50
Oven en toebehoren	52
Koelventilator	52
Voor het eerste gebruik	53
De oven opwarmen	53
Toebehoren voorreinigen	53
De oven instellen	54
Zo stelt u in	54
De oven moet automatisch uitschakelen	55
De oven schakelt automatisch in en uit	56
Tijd	57
Zo stelt u in	57
Wekker	58
Zo stelt u in	58
Basisinstellingen	59
Basisinstellingen wijzigen	60

Inhoud

Kinderslot	61
Onderhoud en reiniging	61
Buitenzijde apparaat	61
Oven	62
Reiniging van de ovenruiten	64
Frames reinigen	65
Afdichting	65
Toebehoren	65
Wat te doen bij storingen?	66
Ovenlamp vervangen	66
Klantenservice	67
De verpakking en uw oude apparaat	68
Tabellen en tips	68
Taart, cake en gebak	69
Tips voor het bakken	71
Vlees, gevogelte, vis	72
Tips voor het braden en grillen	76
Soufflé's, gegratineerde gerechten, toast	77
Kant-en-klare diepvriesproducten	77
Ontdooien	78
Drogen	79
Inmaken	79
Tips voor het sparen van energie	81
Acrylamide in levensmiddelen	82
Wat kunt u doen?	82

Hierop moet u letten

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Alleen dan kunt u het fornuis op een veilige en en juiste manier gebruiken.

Bewaar de gebruiksaanwijzing en de montage-instructies zorgvuldig. Geeft u het apparaat door aan anderen, doe de handleidingen er dan bij.

Deze gebruiksaanwijzing is geldig zowel voor solo ovens als voor combinatieovens. Indien uw oven een combinatieoven is, lees dan de gebruiksaanwijzing van de plaat voor de hantering van de knoppen hiervan.

Voor het inbouwen

Transportschade

Controleer het apparaat na het uitpakken. Bij transportschade mag u het apparaat niet aansluiten.

Elektrische aansluiting

Alleen een daartoe bevoegde vakman mag het fornuis aansluiten. Bij schade door een verkeerde aansluiting maakt u geen aanspraak op garantie.

Voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt, dient u zeker te zijn dat uw huis beschikt over een aardaansluiting en voldoet aan alle veiligheidsvoorschriften die van toepassing zijn. De installatie van uw apparaat dient uitgevoerd te worden door een erkend vakman. Zowel de voorschriften van de regionale elektriciteitsmaatschappij, als de nationale voorschriften zijn van toepassing. Het gebruik van dit apparaat zonder aardaansluiting of met een incorrecte installatie kan, hoewel dit onwaarschijnlijk is, omvangrijke schade veroorzaken (persoonlijke verwondingen 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.

Veiligheids-voorschriften

Hete oven



Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik bestemd.

Gebruik het fornuis uitsluitend voor het bereiden van gerechten.

De ovendeur voorzichtig openen. Er kan hete stoom vrijkomen.

Nooit de binnenkant van de oven en de verwarmingselementen aanraken.

Verbrandingsgevaar!

Houd kinderen uit de buurt.

Nooit brandbare voorwerpen in de oven bewaren.
Brandgevaar!

Nooit aansluitkabels van elektrische apparaten door de hete ovendeur laten inklemmen. De isolatie van de kabel kan smelten. Gevaar voor kortsluiting!

Reparaties



Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Risico van elektrische schokken!

Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice.

Wanneer het apparaat defect is, de zekering van het fornuis in de meterkast uitschakelen.

Neem contact op met de klantenservice.

Oorzaken van schade

Bakplaat of aluminiumfolie op de bodem van de oven

Schuif geen bakplaat op de bodem van de oven. Bedek hem niet met aluminiumfolie. Er ontstaat dan een opeenhoping van warmte. De bak- en braadtijden kloppen niet meer en het email wordt beschadigd.

Water in de oven

Giet nooit water in de hete oven. Er kan anders schade aan het email ontstaan.

Vruchtensap

Bedek bij zeer vochtig vruchtengebak de bakplaat niet te overvloedig. Vruchtensap dat van de bakplaat druppelt, laat vlekken achter die u niet meer kunt verwijderen.

Afkoelen met open ovendeur

Laat de oven alleen in gesloten toestand afkoelen. Laat niets tussen de ovendeur klemmen. Ook wanneer u de ovendeur slechts op een kier opent, kunnen de aangrenzende voorzijden van meubels op den duur worden beschadigd.

Sterk vervuilde ovendichting

Is de ovendichting sterk vervuild, dan sluit de ovendeur tijdens het gebruik niet meer goed. De aangrenzende voorzijden van meubels kunnen worden beschadigd. Houd de ovendichting schoon.

Ovendeur als zitting

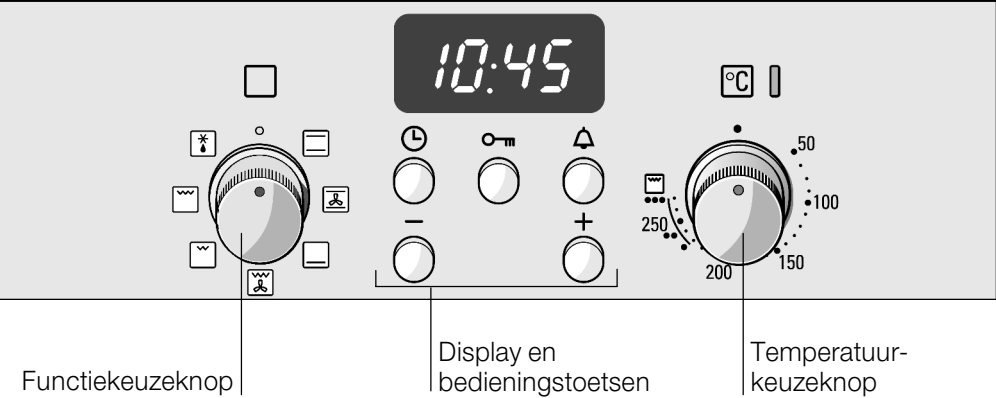
Ga nooit op de open ovendeur zitten of staan.

Uw nieuwe fornuis

Hier leert u uw nieuwe apparaat kennen. We leggen u de werking van het bedieningspaneel met de schakelaars en indicaties uit. U krijgt informatie over de verwarmingsmethoden en de bijgevoegde toebehoren.

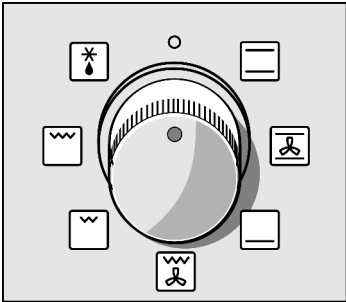
Het bedieningspaneel

Er zijn kleine verschillen mogelijk, afhankelijk van het type.



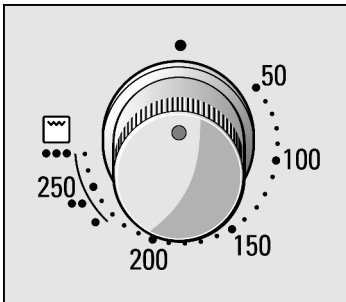
Funcțiekeuzeknop

Met de funcțiekeuzeknop stelt u de verwarmingsmethode voor de oven in.



Standen	
	Boven- en onderwarmte
	Hetelucht
	Onderwarmte
	Circulatiegrillen
	Vlakgrillen, klein

Temperatuur-keuzeknop



Grillstanden

Bedieningstoetsen en display



Standen

	Vlakgrillen, groot
	Ontdooien

Wanneer u de functiekeuzeknop instelt, gaat de lamp in de oven aan.

Met de temperatuurkeuzeknop stelt u de temperatuur of de grillstand in.

Temperatuur

50 - 270	Temperatuurbereik in °C
----------	-------------------------

Grill

•	Grill zwak
••	Grill gemiddeld
•••	Grill sterk

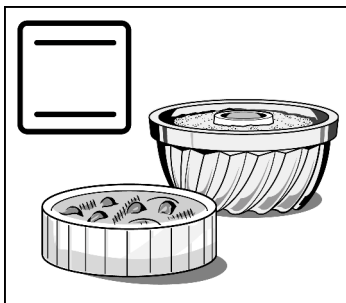
Het temperatuursymbool op het display brandt wanneer de oven warm wordt. In de verwarmingspauzes gaat het uit. Bij het ontdooien brandt het symbool niet.

Bij het vlakgrillen stelt u met de temperatuurkeuzeknop een grillstand in.

Toets Wekker	Hiermee stelt u de wekker in.
Toets Tijd	Hiermee stelt u de tijd, overdag en eindtijd in.
Toets Min -	Hiermee stelt u een lagere instelwaarde in.
Toets Plus +	Hiermee stelt u een hogere instelwaarde in.

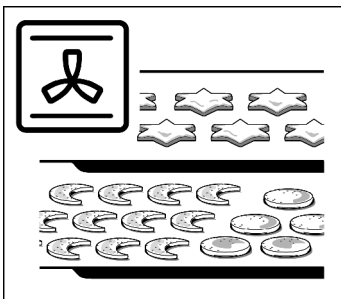
Op het display kunt u de ingestelde waarden aflezen.

Verwarmingsmethoden



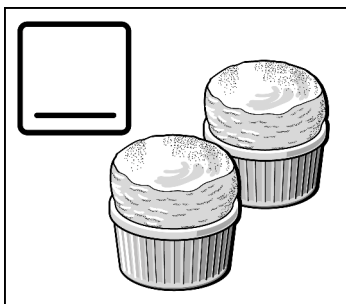
Boven- en onderwarmte

Hierbij verspreidt de warmte zich van onder en boven gelijkmatig over het gebak of het vlees. Cakes in vormen en soufflés lukken met u hiermee het best. Ook voor magere braadstukken van rund, kalf en wild is boven- en onderwarmte zeer geschikt.



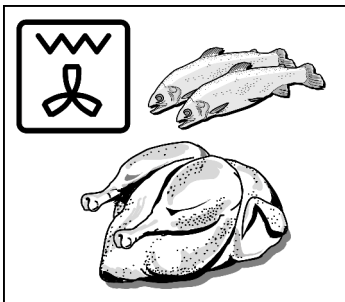
Hetelucht

Een ventilator in de achterwand verdeelt de warmte gelijkmatig over de oven. Met hetelucht kunt u taarten en pizzas op twee niveaus bakken. De benodigde oventemperaturen zijn lager dan bij boven- en onderwarmte. Hetelucht is het meest geschikt om te drogen.



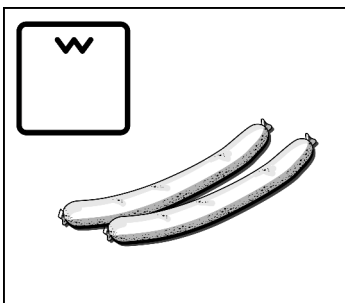
Onderwarmte

Met onderwarmte kunt u gerechten van onderaf nabakken of -bruinen. Ook voor het inmaken is deze verwarmingsmethode het meest geschikt.



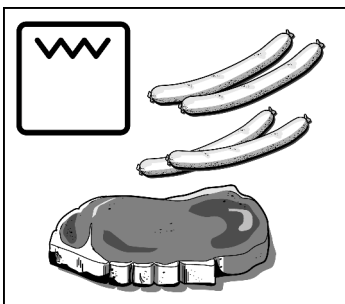
Circulatiegrillen

Het grillverwarmingselement en de ventilator schakelen afwisselend aan en uit. In de verwarmingspauze wervelt de ventilator de hitte die door de grill wordt afgegeven rond de gerechten. Zo worden vleesstukken aan alle kanten knapperig bruin.



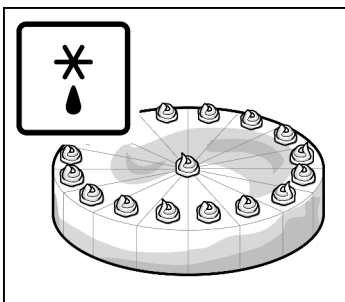
Vlakgrillen, klein

Hierbij wordt alleen het middelste deel van het grillelement ingeschakeld. Deze verwarmingsmethode is geschikt voor kleine hoeveelheden. Zo spaart u energie. Plaats de grillstukken in het midden van het rooster.



Vlakgrillen, groot

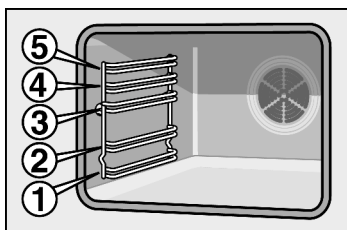
Het gehele vlak onder het grillelement wordt heet. U kunt meerdere steaks, worstjes, vis of toast grillen.



Ontdooien

Een ventilator in de achterwand van de oven circuleert de lucht in de oven rond de bevroren gerechten. Diepgevroren stukken vlees, gevogelte, brood, taart en cake ontdooien snel en gelijkmatig.

Oven en toebehoren



De toebehoren kunnen op 5 verschillende hoogtes in de oven geschoven worden.

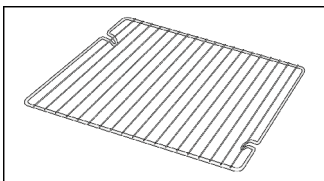
U kunt de toebehoren voor twee derde naar buiten trekken, zonder dat ze omkiepen. Zo kunnen de gerechten gemakkelijk uit de oven worden gehaald.

Toebehoren

Toebehoren kunt u kopen bij de klantenservice of in speciaalzaken.

Rooster

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



Email plaat

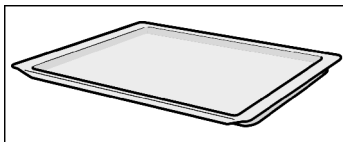
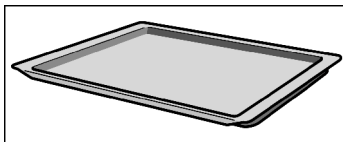
voor vochtig gebak, taarten, diepvriesgerechten en grote braadstukken. Deze kan ook worden gebruikt om het vet op te vangen, als u direct op het rooster grilt.

Schuif de email plaat met de schuine kant naar de ovendeur tot aan de aanslag in de oven.

Aluminium plaat

voor gebak en koekjes.

Schuif de bakplaat met de schuine kant naar de ovendeur tot aan de aanslag in de oven.



Koelventilator

De oven beschikt over een koelventilator. Deze wordt zonodig in- en uitgeschakeld. De warme lucht ontsnapt via de deur.

Voor het eerste gebruik

In dit hoofdstuk vindt u alles wat u moet doen voordat u voor het eerst gaat koken.

Laat de oven opwarmen en maak de toebehoren schoon. Lees de veiligheidsaanwijzingen in het hoofdstuk "Waarop u dient te letten".

Controleer eerst of op het display van het fornuis het symbool  en drie nullen knipperen.

Wanneer op het display het symbool  en drie nullen knipperen

Stel de tijd in.

1. Toets Tijd  indrukken.
12:00 Verschijnt en het symbool Tijd  knippert.

2. Met toets + of toets – de tijd instellen.

Na enkele seconden wordt de tijd overgenomen. Nu is het fornuis klaar voor gebruik.

De oven opwarmen

Hiervoor gaat u als volgt te werk

Om de geur van het nieuwe te verwijderen, warmt u de lege, gesloten oven op.

1. Functiekeuzeknop op  zetten.

2. Met de temperatuurkeuzeknop 240 °C instellen.

Na 60 minuten schakelt u de functiekeuzeknop uit.

Toebehoren voorreinigen

Reinig de toebehoren voor gebruik grondig met zeepsop en een afwasdoek.

De oven instellen

U heeft verschillende mogelijkheden om uw oven in te stellen.

De oven met de hand uitschakelen

Als het gerecht klaar is, schakelt u de oven zelf uit.

De oven wordt automatisch uitgeschakeld

U kunt de keuken ook gedurende langere tijd verlaten.

De oven wordt automatisch in- en uitgeschakeld

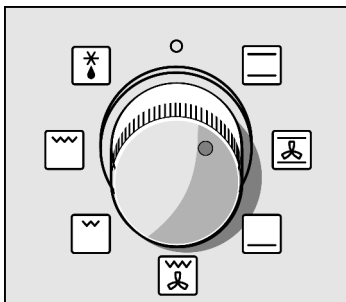
U kunt het gerecht bijv. 's morgens in de oven zetten en zo instellen dat het 's middags klaar is.

Tabellen en tips

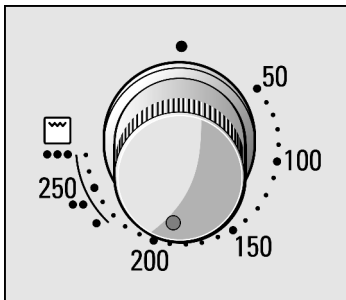
In het hoofdstuk "Tabellen en tips" vindt u voor vele gerechten de passende instellingen.

Zo stelt u in

Voorbeeld: boven- en onderwarmte ☐ 190 °C



1. Met de functiekeuzeknop de verwarmingsmethode instellen.



2. Met de temperatuurkeuzeknop de temperatuur of de grillstand instellen.

Als het gerecht klaar is,

Instelling wijzigen

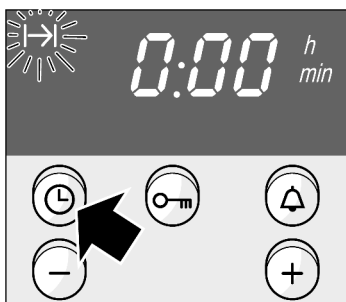
Schakelt u de functiekeuzeknop uit.

U kunt de temperatuur of de grillstand op elk gewenst moment veranderen.

De oven moet automatisch uitschakelen

Voorbeeld: tijdsduur
45 minuten

Stel in zoals in punt 1 en 2 beschreven. Voer nu nog de bereidingstijd (tijdsduur) voor uw gerecht in.



- 3.** Toets Tijd ⌚ indrukken.
Het symbool Tijdsduur I→I knippert.



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

Na enkele seconden start de oven. Het symbool I→I brandt op het display.

De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. De oven schakelt zichzelf uit.
De toets ⌚ tweemaal indrukken en de functiekeuzeknop uitschakelen.

Instelling wijzigen

Toets Tijd ⌚ indrukken. Met toets + of toets - de tijdsduur veranderen.

Het instellen afbreken

Toets Tijd ⌚ indrukken. Toets - indrukken, tot de indicatie op nul staat. Functiekeuzeknop uitschakelen.

Tijdsduur instellen wanneer de tijd niet wordt weergegeven

De oven schakelt automatisch in en uit

Voorbeeld: het is 10:45 uur. Het duurt 45 minuten voor uw gerecht klaar is en het moet om 12:45 uur klaar zijn.



De toets Tijd  tweemaal indrukken en instellen zoals beschreven in punt 4.

Let er op dat levensmiddelen die snel bederven niet te lang in de oven mogen staan.

Stel in zoals in punt 1 tot 4 beschreven. De oven start.

5. De toets Tijd  zo vaak indrukken tot het symbool  knippert. Op het display ziet u wanneer het gerecht klaar is.



6. Met de toets + de eindtijd naar later verschuiven.

Na enkele seconden wordt de instelling overgenomen. Op het display wordt de eindtijd weergegeven tot de oven start.

De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. De oven schakelt zichzelf uit. De toets  tweemaal indrukken en de functiekeuzeknop uitschakelen.

N.B.

Zolang er een symbool knippert kunt u wijzigen. Wanneer het symbool brandt, is de instelling overgenomen. U kunt de wachttijd veranderen tot de instelling wordt overgenomen. Lees hierover het hoofdstuk “basisinstellingen” na.

Tijd

Na de eerste aansluiting of na een stroomuitval knipperen het symbool  en drie nullen op het display. Stel de tijd in. De functiekeuzeknop dient uitgeschakeld te zijn.

Zo stelt u in

Voorbeeld: 13:00 uur



1. Toets Tijd  indrukken.
Op het display verschijnt 12:00 uur en het symbool  knippert.



2. Met toets + of toets – de tijd instellen.

Na enkele seconden wordt de tijd overgenomen.

**Wijzigen van bijv. van
zomer- in wintertijd**

De toets Tijd  tweemaal indrukken en met de toets + of toets – wijzigen.

De tijd niet meer weergeven

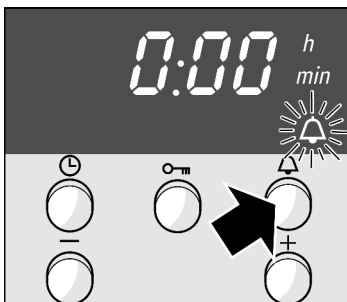
U kunt ervoor kiezen de tijd niet meer weer te geven. Dan is deze alleen zichtbaar wanneer u instelt. Daarvoor dient u de basisinstelling te veranderen. Lees hierover het hoofdstuk “basisinstellingen” na.

Wekker

U kunt de wekker gebruiken als een kookwekker. Hij loopt onafhankelijk van de oven.
De wekker heeft een speciaal signaal. Zo hoort u of de wekker of de ingestelde tijdsduur van de oven afgelopen is.
U kunt de wekker ook instellen wanneer het kinderslot actief is.

Zo stelt u in

Voorbeeld: 20 min.



1. De toets Wekker  indrukken.
Het symbool  knippert.



2. Met toets + of toets - de wekkertijd instellen.
Toets + voorgestelde waarde = 10 minuten.
Toets - voorgestelde waarde = 5 minuten.

Na enkele seconden start de wekker. Het symbool  brandt op het display. De tijd loopt zichtbaar af.

De tijd is afgelopen	Er klinkt een signaal. De toets Wekker  indrukken. De indicatie van de wekker  gaat uit.
Wekkertijd veranderen	De toets Wekker  indrukken. Met toets + of toets - de tijd veranderen.
Instelling wissen	De toets Wekker  indrukken. Toets - indrukken, tot de indicatie op nul staat.
De wekker en tijdsduur lopen gelijktijdig af	De symbolen branden. De wekkertijd loopt zichtbaar op het display af. Resterende tijd , eindtijd  of tijd  opvragen: de toets Tijd  zo vaak indrukken tot het betreffende symbool verschijnt. De opgevraagde waarde verschijnt enkele seconden op het display.

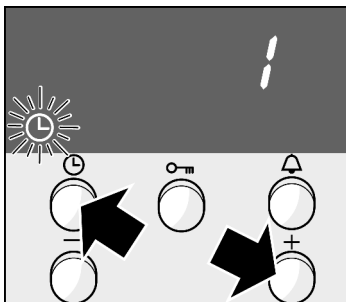
Basisinstellingen

Uw oven heeft verschillende basisinstellingen. U kunt de basisinstelling Tijd, de signaalduur en de overnametijd van de instelling veranderen.

Basisinstelling:	Functie	Veranderen in
Tijd  t = tijd op de voorgrond	Indicatie van de tijd	Tijd $\bar{t}$ = tijdsweergave uit
Signaalduur  $\bar{t}$ = ca. 2 min.	Signaal na afloop van een tijdsduur of wekkertijd	Signaalduur t = ca. 10 sec. $\bar{t}$ = ca. 5 min.
Overnametijd  $\bar{t}$ = gemiddeld	Wachttijd tussen de afzonderlijke instelstanden tot de instelling wordt overgenomen	Overnametijd t = kort $\bar{t}$ = lang

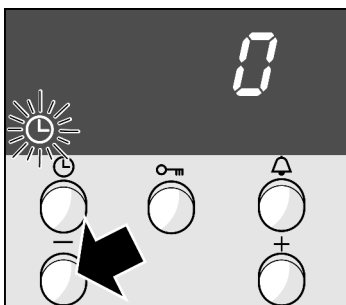
Basisinstellingen wijzigen

Voorbeeld: tijdsweergave uit

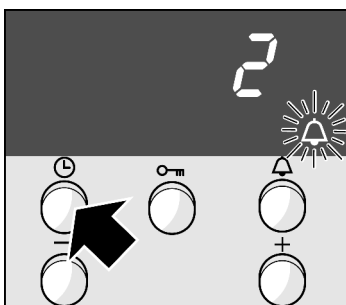


Er mag geen functie zijn ingesteld.

1. De toets Tijd ⌚ en de toets + gelijktijdig indrukken, tot er een **:** verschijnt. Dit is de basisinstelling tijd op de voorgrond.



2. Met de toets + of de toets - de basisinstelling veranderen.



3. Met de toets Tijd ⌚ bevestigen.

Op het display verschijnt een **2** voor de basisinstelling van de signaalduur.

Verander de basisinstelling zoals beschreven in punt 2 en bevestig deze door op de toets Tijd ⌚ te drukken. Nu kunt u nog de overnametijd wijzigen. Druk tenslotte op de toets Tijd ⌚.

U wilt de basisinstellingen veranderen

Bevestig de basisinstelling die u niet wilt veranderen met de toets Tijd ⌚. De volgende basisinstelling verschijnt.

Corrigeren

U kunt de instellingen op elk moment weer wijzigen.

Kinderslot

De oven blokkeren

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

Blokkering opheffen

Toets Sleutel  indrukken, tot het display het symbool  weergeeft. Dit duurt ca. 4 seconden.

Aanwijzingen

Toest Sleutel  indrukken, tot het symbool  verdwijnt.

U kunt de wekker en de tijd ook in geblokkeerde toestand instellen.

Na een stroomuitval is het ingestelde kinderslot opgeheven.

Onderhoud en reiniging

Gebruik nooit een hogedrukreiniger of een stoomstraalapparaat!

Buitenzijde apparaat

Maak het apparaat met water en wat afwasmiddel schoon. Droog het met een zachte doek na.

Scherpe of schurende middelen zijn niet geschikt. Als zo'n middel op de voorzijde terechtkomt, verwijder het dan direct met water.

Geringe kleurverschillen op de voorzijde van het apparaat zijn het gevolg van het gebruik van verschillende materialen zoals glas, kunststof en metaal.

Apparaten met RVS front

Verwijder kalk-, vet-, zetmeel- en eiwitvlekken altijd onmiddellijk. Onder zulke vlekken kan gemakkelijk corrosie ontstaan.

Gebruik verzorgingsmiddelen voor roestvrijstaal. Houd u aan de aanwijzingen van de fabrikant. Probeer het middel eerst op een kleine plaats uit alvorens het op het gehele oppervlak te gebruiken.

Oven

Gebruik geen harde schuursponsjes of afwassponsjes. Ovenreinigingsproducten mag u alleen op de emailvlakken van de oven gebruiken.

Om het reinigen gemakkelijker te maken

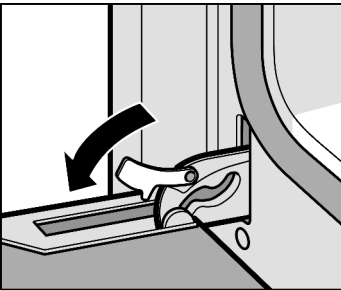
kunt u de ovenlamp inschakelen en de ovendeur uit de hengsels halen.

Zet de functiekeuzeknop op .

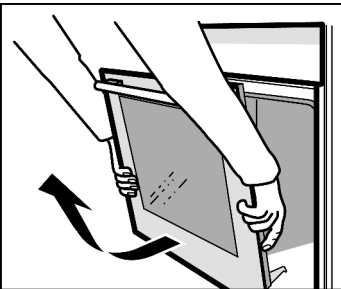
Ovenlamp inschakelen

De ovendeur uithangen

U kunt de ovendeur heel eenvoudig uithangen.



1. De ovendeur helemaal openen.
2. De beide blokkeerhendels naar links en rechts overhalen.



3. De ovendeur schuin zetten.
Met beide handen links- en rechtsonder vastpakken.
Nog wat verder sluiten en uitnemen.

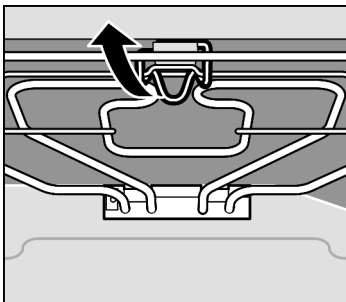
De ovendeur na de reiniging in omgekeerde volgorde weer inbouwen.

Het grillelement naar beneden klappen

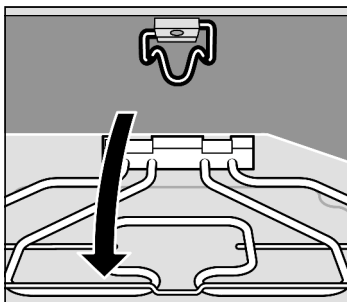
Om de oven beter schoon te kunnen maken, klapt u het grillelement naar beneden.



Let op, de oven moet koud zijn.
Verbrandingsgevaar!



De beugel op de grill naar voren trekken en naar boven drukken tot hij hoorbaar inklikt. Het grillelement hierbij vasthouden en naar beneden klappen.



Na de reiniging:

Het grillelement weer naar boven klappen. De beugel naar beneden drukken en het grillelement laten inklikken.

Katalytische oppervlakken in de oven reinigen

De achterwand, bovenkant en zijwanden van de oven zijn voorzien van een laagje zelfreinigend email (afhankelijk van de modellen). Ze reinigen zich zelf terwijl de oven in gebruik is. Grotere spetters verdwijnen vaak pas nadat de oven meerdere malen is gebruikt.

Reinig de achterzijde nooit met ovenreiniger.

Een lichte verkleuring van het email heeft geen invloed op de zelfreiniging.

De bodem van de oven reinigen

Gebruik warm zeepsop of water met azijn.

Is de bodem sterk vervuild, dan kunt het beste ovenreiniger gebruiken. Gebruik de ovenreiniger uitsluitend in een onverwarmde oven.

Behandel de zelfreinigende oppervlakken hier nooit mee.

Overigens:

Het email wordt ingebrand op zeer hoge temperaturen. Hierdoor kunnen er kleine kleurverschillen ontstaan. Dit is normaal en heeft geen nadelige invloed op de werking. Behandel dergelijke verkleuringen niet met harde schuursponsjes of met schurende reinigingsmiddelen.

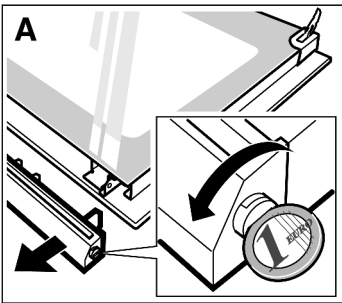
De smalle randen van de bakplaten kunnen niet volledig worden geëmailleerd. Ze kunnen daarom ruw zijn. De bescherming tegen corrosie is echter gegarandeerd.

De glazen afscherming van de ovenlamp reinigen

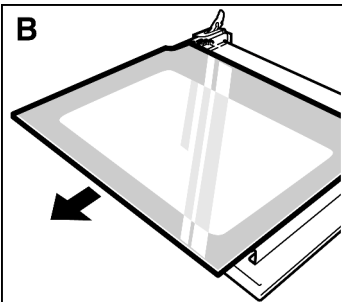
De glazen afscherming kunt u het best reinigen met een afwasmiddel.

Reiniging van de ovenruiten

U kunt de ovenruit van de ovendeur afnemen om hem beter te reinigen.



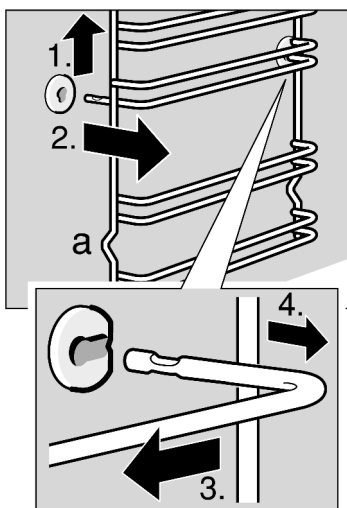
1. De ovendeur verwijderen en met de handgreep naar beneden op een doek leggen.
2. De afscherming boven van de ovendeur schroeven. Daarvoor de schroeven links en rechts met een munt opendraaien. (Afbeelding A)



3. De ruit eruit trekken. (Afbeelding B)
- Reinig de ovenruiten met glasreiniger en een zachte doek.
4. De ruit weer inschuiven.
5. De afscherming aanbrengen en vastschroeven.
6. De ovendeur weer inzetten.

U mag de oven pas gebruiken wanneer de ruiten weer naar behoren zijn aangebracht.

Frames reinigen



U kunt de frames voor het reinigen verwijderen.

De frames uit de hengsels halen:

1. Het frame vooraan omhoog tillen
2. en uit de hengsels lichten,
3. hierna het frame naar voren trekken
4. en verwijderen

Reinig de frames met afwasmiddel en spons, of met een borstel.

Inhangen van de frames:

het frame aan de achterkant insteken, iets naar achteren drukken en aan de voorzijde inhangen.

De frames passen rechts en links. De welving (a) dient zich altijd aan de onderkant te bevinden.

Afdichting

De afdichting van de oven maakt u schoon met een afwasmiddel. Gebruik nooit scherpe of schurende schoonmaakmiddelen.

Toebehoren

Week de toebehoren direct na gebruik in water met afwasmiddel. Etensoverblijfselen kunnen dan eenvoudig worden verwijderd met een borstel of een spons.

Wat te doen bij storingen?

Storingen worden vaak veroorzaakt door een kleinigheid. Neem alstublieft de volgende aanwijzingen in acht voor u de klantenservice belt:

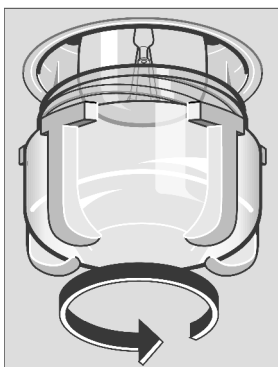
Storing	Mogelijke oorzaak	Aanwijzing/oplossing
Het apparaat werkt niet.	Zekering defect.	Kijk in de zekeringkast na of de zekering in orde is.
De tijdsindicatie knippert.	Stroomuitval.	Tijd opnieuw instellen.

Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice.

Ondeskundige reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor u veroorzaken.

Ovenlamp vervangen

Hiervoor gaat u als volgt te werk



Indien de ovenlamp niet werkt, dan dient deze vervangen te worden. U kunt reservelampen vinden die bestand zijn tegen de temperatuur in de technische bijstandsdienst of in een gespecialiseerde zaak.

Gebruik alleen deze lampen.

1. De zekering van het fornuis in de meterkast uitschakelen.
2. Een theedoek in de onverwarmde oven leggen, om schade te voorkomen.
3. De glazen afscherming eruit schroeven door hem naar links te draaien.
4. De ovenlamp vervangen door hetzelfde type lamp.
5. De glazen afscherming er weer inschroeven.
6. De theedoek verwijderen en de zekering weer inschakelen.

**Glazen afscherming
vervangen**

Als de glazen afscherming van de oven beschadigd is, dient hij te worden vervangen. U kunt een glazen afscherming verkrijgen via de klantenservice. Vermeld a.u.b. het E-nummer en het FD-nummer van uw apparaat.

Klantenservice

U kunt het apparaat laten repareren door onze klantenservice. Het adres en telefoonnummer van de dichtstbijzijnde servicedienst vindt u in het telefoonboek. Ook de aangegeven servicecentra kunnen u helpen aan een service-adres bij u in de buurt.

E-nummer en FD-nummer

Geef wanneer u contact opneemt met de klantenservice altijd het productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van het apparaat op. Het typeplaatje met de nummers vindt u rechts, aan de zijkant van de ovendeur. Om in het geval van een storing niet te lang te hoeven zoeken, kunt u hier direct de gegevens van uw apparaat invullen.

E-nr.	FD
-------	----

Klantenservice 
--

De verpakking en uw oude apparaat

Tijdens het transport werd uw nieuwe apparaat beschermd door de verpakking. Alle gebruikte materialen zijn niet schadelijk voor het milieu en kunnen worden hergebruikt. Wij verzoeken u dan ook de verpakking op een milieuvriendelijke manier op te ruimen.

Oude apparaten zijn geen waardeloze afval. Door ze op een milieuvriendelijke manier op te ruimen kunnen waardevolle grondstoffen worden herwonnen. Maak het apparaat voordat u het wegdoet onbruikbaar of plak er een sticker op met de tekst "Attentie, afval!"

Wilt u weten hoe u het apparaat op de juiste manier kunt afvoeren, vraag dit dan na bij uw vakhandelaar of gemeente.

Tabellen en tips

Hier vindt u een keur aan gerechten en de daarbij behorende optimale instellingen. U kunt nalezen welke verwarmingsmethode en temperatuur het meest geschikt is voor uw gerecht, welke toebehoren erbij te gebruiken zijn en op welke hoogte het dient te worden ingeschoven. U krijgt talrijke tips over het servies en de bereiding en voor het geval er onverhoopt wat mis zou gaan.

Taart, cake en gebak

Bakvormen

Het meest geschikt zijn donkere metalen bakvormen. Bij heldere bakvormen van dun materiaal of voor glazen vormen dient u hetelucht te gebruiken. Toch is de baktijd langer en wordt het gerecht niet zo gelijkmatig bruin.

Plaats de vorm altijd op het rooster.

Tabellen

De tabel geldt voor producten die in de onverwarmde oven worden geplaatst. Zo spaart u energie. Als u voorverwarmt, verkort dan de opgegeven baktijden met 5 tot 10 minuten.

In de tabellen vindt u voor verschillende taarten, cakes en gebak de optimale verwarmingsmethode. De temperatuur en tijdsduur zijn afhankelijk van de hoeveelheid en de aard van het deeg. In de tabellen zijn bereiken aangegeven. Probeer eerst de laagste waarde. Een lage temperatuur zorgt ervoor dat het gerecht gelijkmatiger bruin wordt. Stel de oven indien nodig de volgende keer hoger in.

Bijkomende informatie vindt u onder “Tips voor het bakken” na de tabellen.

Taarten en cakes in vormen	Vorm op het rooster	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C	Tijdsduur, minuten
Cake, eenvoudig	Tulband-/krans-/cakevorm	2		170-190	50-60
	3 cakevormen*	2+4		150-170	70-100
Fijne cake (ook zandtaart)	Tulband-/krans-/cakevorm	2		150-170	60-70
	3 cakevormen*	2+4		140-160	70-100
Bodem van zandtaartdeeg met rand	Springvorm	1		170-190	25-35
Taartbodemp van roerdeeg	Vorm voor vruchtenbodemp	2		150-170	20-30
Biscuittaart	Springvorm	2		160-180	30-40

Taarten en cakes in vormen	Vorm op het rooster	Hoogte	Verwarmings-methode	Temperatuur °C	Tijdsduur, minuten
Vruchten- of kwarktaart, zandtaartdeeg**	Donkere springvorm	1		170-190	70-90
Fijne vruchtentaart, van roerdeeg	Springvorm/ Tulbandvorm	2		160-180	50-60
Pikante taart** (bijv. quiche-/uientaart)	Springvorm	1		180-200	50-60

* Let op de positie van de cakevormen. Roosters kunt u als extra toebehoren krijgen bij uw speciaalzaak of bij onze afdeling onderdelen.

** Taart ca. 20 minuten in de oven laten afkoelen.

Gebak op de plaat		Hoogte	Verwarmings-methode	Temperatuur °C	Tijdsduur, minuten
Roer- of gistdeeg met droge vulling of bovenkant	Email plaat	2		170-190	20-30
	2 bakplaten**	2+4		150-170	40-50
Roer- of gistdeeg met vochtige vulling of bovenkant* (vruchten)	Email plaat	3		170-190	40-50
	2 bakplaten**	2+4		150-170	55-65
Biscuitrol (voorverwarmen)	Email plaat	3		170-190	15-20
Gevlochten gebak met 500 g bloem	Email plaat	2		170-190	30-40
Kerststol met 500 g bloem	Email plaat	3		160-180	60-70
Kerststol met 1 kg bloem	Email plaat	3		150-170	90-100
Strudel, zoet	Email plaat	2		180-200	55-65
Pizza	Email plaat	2		210-230	25-35
	2 bakplaten**	2+4		180-200	45-55

* Voor erg vochtige vruchtentaarten de diepere email plaat gebruiken.

** Bij het bakken op twee niveaus, plaats dan de email plaat boven.

Brood en broodjes		Hoogte	Verwar- mings- methode	Temperatuur °C	Tijdsduur, minuten
Brood met 1,2 kg bloem*, (voorverwarmen)	Email plaat	2		270 200	8 35-45
Zuurdeegbrood met 1,2 kg bloem*, (voorverwarmen)	Email plaat	2		270 200	8 35-45
Broodjes (bijv. roggebroodjes)	Email plaat	3		200-220	20-30

* Giet nooit water rechtstreeks in de hete oven.

Klein gebak		Hoogte	Verwar- mings- methode	Temperatuur °C	Tijdsduur, minuten
Koekjes	Bakplaat	3		150-170	10-20
	2 bakplaten*	2+4		140-160	30-40
Schuimgebak	Bakplaat	3		80-100	125-155
Soesjes	Bakplaat	2		190-210	30-40
Bitterkoekjes	Bakplaat	3		100-120	30-40
	2 bakplaten*	2+4		100-120	40-50
Bladerdeeg	Bakplaat	3		170-190	25-35
	2 bakplaten*	2+4		170-190	35-45

* Bij het bakken op twee niveaus, plaats dan de email plaat boven.

Bakplaten of roosters kunt u als extra toebehoren krijgen bij uw speciaalzaak of bij onze afdeling onderdelen.

Tips voor het bakken

U wilt bakken volgens uw eigen recept.

Raadpleeg de baktabellen voor gelijksoortig gebak.

Zo stelt u vast of de cake goed doorbakken is.

Prik ca. 10 minuten voor het einde van de in het recept aangegeven baktijd in het hoogste punt van de cake. Als er geen deeg aan het stokje blijft kleven, is hij klaar.

De cake zakt in.

Voeg de volgende keer minder vloeistof toe of stel de oventemperatuur 10 graden lager in. Houd rekening met de omroertijden in het recept.

De cake is in het midden gerezen maar lager aan de randen.	Vet de rand van de springvorm niet in. Na het bakken maakt u de cake voorzichtig los met een mes.
De cake wordt te donker aan de bovenkant.	Schuif hem dieper in de oven, kies een lagere temperatuur en bak hem wat langer.
De cake is te droog.	Prik met een tandenstoker kleine gaatjes in de gare cake. Daarna giet u er vruchtensap of alcoholische drank over. Kies de volgende keer een temperatuur die 10 graden hoger is en maak de baktijd korter.
Het brood of de taart (bijv. kwarktaart) ziet er goed uit, maar is van binnen klef.	Voeg de volgende keer minder vloeistof toe en bak het gerecht iets langer op een lagere temperatuur. Bij taarten met een vochtige vulling: bak eerst de bodem voor. Bestrooi hem daarna met amandelen of paneermeel en voeg dan pas de vulling toe. Houd rekening met de recepten en de baktijden.
Het gebak is ongelijkmatig bruin geworden.	Kies een iets lagere temperatuur, dan wordt het gebak gelijkmatiger gaar. Bak gevoelig gebak met boven- en onderwarmte  op één niveau. Bakpapier dat uitsteekt kan de luchtcirculatie beïnvloeden. Knip het bakpapier altijd zó af dat het goed op de bakplaat past.
De vruchtentaart is te licht aan de onderkant. Het sap stroomt over.	Gebruik de volgende keer de diepere email plaat.
U hebt op meerdere niveaus gebakken. Op de bovenste plaat is het gebak donkerder dan op de onderste bakplaten.	Gebruik voor het bakken op meer niveaus tegelijk altijd hetelucht  . Bakplaten die gelijktijdig in de oven worden gedaan, hoeven niet gelijktijdig klaar te zijn.
Bij het bakken van vochtig gebak komt er condenswater vrij.	Tijdens het bakken kan er waterdamp ontstaan. Dit ontsnapt via de handgreep van de deur. De waterdamp kan neerslaan op het bedieningspaneel of op het meubilair en als condens neerdruppelen. Dit is normaal.

Vlees, gevogelte, vis

Servies

U kunt elk soort servies gebruiken dat hittebestendig is. Voor grote stukken vlees is ook de email plaat geschikt.

Zet het servies altijd midden op het rooster.

Aanwijzingen voor het braden

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

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. Voer bovendien de email plaat in op hoogte 1. 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		220-240	90
	1,5 kg		2		210-230	110
	2 kg		2		200-220	130
Runderlende	1 kg	open	2		200-220	70
	1,5 kg		2		190-210	80
	2 kg		2		180-200	90
Rosbief rosé*	1 kg	open	1		220-240	40
Steaks, doorgebakken		Rooster***	5		3	20
Steaks, rosé		Rooster***	5		3	15
Varkensvlees zonder zwaard (b.v. halsstuk)	1 kg	open	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	140
	2 kg		1		180-200	160
Varkensvlees met zwaard** (bijv. schouder, schenkel)	1 kg	open	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2 kg		1		170-190	180
Casseler met been	1 kg	gesloten	2		220-240	70
Gehakt	750 g	open	1		180-200	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	110

* 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.

*** Email plaat 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 email plaat 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	Verwar- mings- methode	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		180-200	90-100
Gans	3 kg	Rooster	2		170-190	110-130
Babykalkoen	3 kg	Rooster	2		180-200	80-100
2 kalkoenbouten	800 g per stuk	Rooster	2		190-210	90-110

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		2	20-25

* Email plaat op hoogte 1 in de oven schuiven.

Tips voor het braden en grillen

Voor het vleesgewicht staan er geen opgaven in de tabel.	Kies de waarde van het eerstvolgende lagere gewicht en verleng de tijd.
Hoe kunt u vaststellen of het vlees gaar is?	Gebruik een vleesthermometer (verkrijgbaar in de vakhandel) of voer de “lepeltest” uit. Druk met een lepel op het vlees. Als het vlees stevig aanvoelt, is het gaar. Als het ingedrukt kan worden, is het nog niet gaar.
Het vlees is te donker en de korst is gedeeltelijk aangebrand.	Controleer de inschuifhoogte en de temperatuur.
Het vlees ziet er goed uit, maar de jus is aangebrand.	Gebruik de volgende keer een kleinere braadpan of voeg meer vloeistof toe.
Het vlees ziet er goed uit, maar de jus is te licht en te waterig.	Gebruik de volgende keer een grotere braadpan of voeg minder vloeistof toe.
Als u vloeistof op het hete gerecht giet, ontstaat er waterdamp.	Gebruik circulatiegrillen in plaats van boven- en onderwarmte. Hierbij wordt de braadjus niet zo sterk verwarmd en er ontstaat minder waterdamp.

Soufflé's, gegratineerde gerechten, toast

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

Gerecht	Kook- en bakgerei	Hoogte	Verwar- mings- methode	Tempera- tuur °C, grill	Tijdsduur minuten
Zoete soufflés (bijv. kwarksoufflé met fruit)	Ovenschaal	2		180-200	40-50
Hartige soufflés met gekookte ingrediënten (bijv. noedelsoufflé)	Vuurvaste schaal, email plaat	3		210-230	30-40
		3		210-230	20-30
Pikante soufflés met rauwe ingrediënten (bijv. aardappelgratin)	Ovenschaal of email plaat	2		150-170	50-60
		2		150-170	50-60
Brood roosteren	Rooster	5		3	4-5
Toast gratineren	Rooster**	4		3	5-8

* De soufflé mag niet hoger zijn dan 2 cm.

** De email plaat altijd op hoogte 1 inschuiven.

Kant-en-klare diepvriesproducten

Lees de aanwijzingen van de fabrikant op de verpakking.

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

Gerecht		Hoogte	Verwar- mings- methode	Temperatuur °C	Tijdsduur, minuten
Patates frites*	Rooster of email plaat	3		210-230	25-30
Pizza*	Rooster	2		200-220	15-20
Pizza, stokbrood*	Rooster	2		200-220	15-20

* Leg bakpapier op de toebehoren. Let erop dat het bakpapier geschikt is voor deze temperaturen.

N.B. De plaat kan vervormen bij het bakken van diepvriesproducten. Dit wordt veroorzaakt door de grote temperatuurverschillen. De vervorming verdwijnt al tijdens het bakken.

Ontdooien

Levensmiddelen uit de verpakking halen en in een geschikte schaal op het rooster plaatsen.

Lees de aanwijzingen van de fabrikant op de verpakking.

De ontdooitijd is afhankelijk van het soort en de hoeveelheid levensmiddelen.

Gerecht	Toebehoren	Hoogte	Verwarmings- methode	Temperatuur °C
Gefriergut* bijv. slagroomtaarten, crèmetaarten, taarten met chocolade- of suikerglazuur, vruchten, kip, worst en vlees, brood, broodjes, cake, koek en ander gebak	Rooster	2		40–50 °C
* Diepvriesproducten afdekken met temperatuurbestendige folie. Gevogelte met de borstzijde op de schaal leggen.				

Drogen

Gebruik uitsluitend fruit en groente zonder gebreken en was deze grondig.

Laat deze goed afdruipe en droog ze af.

Bedek de email plaat en het rooster met bak- of perkamentpapier.

Gerecht	Hoogte	Verwarmings- methode	Temperatuur °C	Tijdsduur, uren
600 g appelringen	2+4		80	ca. 5
800 g stukjes peer	2+4		80	ca. 8
1,5 kg kwetsen of pruimen	2+4		80	ca. 8-10
200 g panklare keukenkruiden	2+4		80	ca. 1½

N.B.

Fruit of groente met veel vocht enkele malen keren. Het gedroogde gerecht direct na het drogen losmaken van het papier.

Inmaken

Voorbereiden

De glazen potten en de rubberringen moeten schoon en in orde zijn. Gebruik zo mogelijk potten van dezelfde grootte. De gegevens in de tabel hebben betrekking op ronde potten van één liter. Opgelet! Gebruik geen grotere of hogere glazen potten. De deksels zouden kunnen knappen.

Gebruik alleen gave vruchten en groenten. Was ze grondig.

Doe het fruit of de groente in de glazen potten. De randen eventueel nogmaals afvegen. Deze moeten schoon zijn. Leg op elke pot een natte rubberring en een deksel. Sluit de potten af met klemmen.

Zet niet meer dan zes glazen potten in de oven.

De aangegeven tijden in de tabellen zijn richtwaarden. Deze kunnen worden beïnvloed door de omgevings-temperatuur, het aantal potten, de hoeveelheid en de temperatuur van de inhoud. Controleer of de inhoud van de potten goed borrelt alvorens om- of uit te schakelen.

Zo stelt u in

1. Email plaat op hoogte 2 inschuiven. Zet de glazen potten zó in de email plaat dat ze elkaar niet raken.
2. ½ liter heet water (ca. 80 °C) in de email plaat gieten.
3. Ovendeur sluiten.
4. De functiekeuzeknop op  zetten.
5. De temperatuurkeuzeknop op 170 tot 180 °C zetten.

Fruit inmaken

Zodra er met korte tussenpozen bellen opstijgen in de potten - na ongeveer 40 tot 50 minuten - zet u de functieknop uit. De functiekeuzeknop blijft uitgeschakeld.

Neem de glazen potten na 25 tot 35 minuten naverwarmen uit de oven. Als u ze langer in de oven laat afkoelen, kunnen zich kiemen vormen, waardoor het ingemaakte fruit sneller zuur wordt. Zet de functiekeuzeknop uit.

Fruit in glazen potten van één liter	Wanneer het borrelen begint	Nawarmen
Appels, rode bessen, aardbeien	Uitschakelen	Ca. 25 minuten
Kersen, abrikozen, perzikken, kruisbessen	Uitschakelen	Ca. 30 minuten
Appelmoes, peren, pruimen	Uitschakelen	Ca. 35 minuten

Het inmaken van groente

Zodra er bellen opstijgen in de potten, stelt u de temperatuurkeuzeknop terug op ongeveer 120 tot 140 °C. U ziet in de tabel wanneer u de temperatuurkeuzeknop kunt uitzetten. Laat de groente nog 30-35 minuten in de oven staan. De functiekeuzeknop blijft zolang ingeschakeld.

Groente met koud vocht in glazen potten van één liter	van het moment dat het borrelt 120-140 °C	Nawarmen
Augurken	-	Ca. 35 minuten
Rode biet	Ca. 35 minuten	Ca. 30 minuten
Spruitjes	Ca. 45 minuten	Ca. 30 minuten
Bonen, koolrabi, rodekool	Ca. 60 minuten	Ca. 30 minuten
Erwten	Ca. 70 minuten	Ca. 30 minuten

Glazen potten verwijderen

Zet de potten niet op een koude of natte ondergrond. Ze kunnen knappen.

Tips voor het sparen van energie

De oven alleen voorverwarmen als dit in het recept of in de tabel van de gebruiksaanwijzing zo is opgegeven.

Gebruik donkere, zwart gelakte of geëmailleerde bakvormen. Deze nemen de hitte bijzonder goed op.

Meerdere taarten of cakes kunt u het beste na elkaar bakken. De oven is dan nog warm. Daardoor is de baktijd voor het tweede gerecht korter. U kunt ook twee rechthoekige bakvormen naast elkaar in de oven plaatsen.

Bij langere bereidingstijden kunt u de oven 10 minuten voor het einde van de bereidingstijd uitzetten en de restwarmte gebruiken voor het afbakken.

Acrylamide in levensmiddelen

Momenteel is er onder deskundigen een discussie gaande over de vraag hoe schadelijk acrylamide in levensmiddelen is. Op basis van de actuele onderzoeksresultaten hebben wij voor u deze informatie samengesteld.

Hoe ontstaat acrylamide?

Acrylamide komt niet in levensmiddelen door verontreiniging van buitenaf. Het ontstaat veeleer tijdens het bereidingsproces zelf, bij levensmiddelen die koolhydraten en eiwitten bevatten. Hoe dit precies gebeurt is nog niet volledig duidelijk. Het ziet er echter naar uit dat het acrylamidegehalte sterk beïnvloed wordt door

hoge temperaturen
een gering vochtgehalte in levensmiddelen
het sterk bruinen van de producten.

Om welke gerechten gaat het?

Acrylamide ontstaat met name bij graan- en aardappelproducten die bij de bereiding sterk worden verhit, zoals:

Kartoffelchips, patates frites,
toast, broodjes, brood,
fijne bakwaren van zandtaartdeeg (koekjes, taaitaai, speculaas).

Wat kunt u doen?

U kunt hoge acrylamidewaarden bij het bakken, braden en grillen voorkomen.
De volgende adviezen worden daarvoor uitgegeven door [aid](#)¹ en [BMVEL](#)¹:

Algemeen

Houd de kook-, bak- en frituurtijden zo kort mogelijk.

Laat het gerecht goudbruin worden, niet aanbranden.

Hoe groter en dikker het te bereiden gerecht, des te minder acrylamide het bevat.

Bakken

Stel bij boven- en onderwarmte de temperatuur in op max. 200 °C, bij hetelucht op max. 180 °C.

Koekjes: Stel bij boven- en onderwarmte de temperatuur in op max. 190 °C, bij hetelucht op max. 170 °C. Ei of eierdooier in het deeg of het beslag voorkomt de vorming van acrylamide.

Aardappels in de oven gelijkmatig en zo mogelijk in één laag over de bakplaat verdelen. Om snel uitdrogen te voorkomen, bakt u minstens 400 g per plaat.

¹ Persbericht 365 van BMVEL d.d. 4.12.2002,
Internet: <http://www.verbraucherministerium.de>

Spis treści

Na co należy zwracać uwagę	86
Przed zabudową	86
Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	87
Przyczyny szkód	88
Państwa nowa kuchenka	89
Pulpit obsługi	89
Programator funkcji	89
Regulator temperatury	90
Przyciski obsługi i pole wskaźników	90
Rodzaje grzania	91
Piekarnik i wyposażenie	93
Wentylator	94
Przed pierwszym użytkowaniem	94
Rozgrzewanie piekarnika	95
Pierwsze czyszczenie wyposażenia	95
Nastawianie piekarnika	95
Sposób nastawiania	96
Automatyczne wyłączanie piekarnika	96
Automatyczne włączanie i wyłączanie piekarnika	98
Czas zegarowy	99
Sposób nastawiania	99
Zegar funkcyjny	100
Sposób nastawiania	100
Nastawienia podstawowe	102
Zmiana nastawień podstawowych	103

Spis treści

Zabezpieczenie przed dziećmi	104
Pielęgnacja i oczyszczanie	105
Urządzenie z zewnątrz	105
Piekarnik	105
Czyszczenie szklanych szyb	108
Oczyszczanie wieszaków	109
Uszczelka	109
Wyposażenie	109
Usterka, co robić?	110
Wymiana lampki w piekarniku	110
Serwis	111
Opakowanie i stare urządzenie	112
Tabele i wskazówki	112
Ciasta i wypieki	113
Wskazówki nt. pieczenia	116
Mięso, drób, ryby	117
Wskazówki nt. pieczenia i grillowania	120
Suflety, zapiekanki, tosty	121
Gotowe potrawy mrożone	122
Rozmrażanie	123
Suszenie owoców	124
Wekowanie	124
Wskazówki dotyczące oszczędności energii	126
Akrylamid w produktach spożywczych	127
Co można zrobić	128

Na co należy zwracać uwagę

Prosimy o dokładne zapoznanie się z instrukcją obsługi. Tylko wtedy będziecie Państwo bezpiecznie i prawidłowo korzystać z kuchenki.

Instrukcję obsługi i dane montażowe należy zachować. Jeżeli urządzenie zostanie sprzedane lub przekazane innej osobie, to należy również przekazać instrukcję obsługi i dane montażowe.

Ta instrukcja obsługi dotyczy zarówno piekarników niezależnych jak i piekarników ze sterowaniem do płyt. Jeśli Państwa piekarnik posiada sterowanie do płyt, należy zapoznać się ze sposobem użycia sterowania płyty w jej instrukcji obsługi.

Przed zabudową

Szkody powstałe w czasie transportu

Po rozpakowaniu należy sprawdzić urządzenie. Jeżeli w czasie transportu doszło do powstania szkód nie wolno podłączać urządzenia.

Podłączanie do sieci elektrycznej

Kuchenkę może podłączać tylko koncesjonowany specjalista. Przy szkodach powstałych w wyniku nieprawidłowego podłączenia kuchenki wygasa ważność gwarancji.

Przez rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy upewnić się, że budynek posiada uziemienie i spełnia stosowne wymogi bezpieczeństwa. Instalacja urządzenia powinna być wykonana przez upoważnionego technika. Należy stosować się zarówno do rozporządzeń lokalnego dostawcy energii elektrycznej, jak i do rozporządzeń państwowych.

Użytkowanie tego urządzenia bez uziemienia lub niepoprawnie zamontowanego może spowodować (w bardzo nieprawdopodobnych okolicznościach) poważne szkody. Producent nie ponosi odpowiedzialności za nieodpowiednie funkcjonowanie urządzenia i za ewentualne szkody spowodowane przez wadliwą instalację elektryczną.

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Gorący piekarnik



Urządzenie to przeznaczone jest tylko do użytku w prywatnym gospodarstwie domowym. Kuchenkę wolno używać wyłącznie do przygotowywania potraw.

Ostrożnie otworzyć klapę piekarnika. Może wydostać się gorąca para.

Nie należy nigdy dotykać gorących ścianek wewnętrznych i elementów grzewczych piekarnika. Zagrożenie poparzeniem!

Dlatego należy dbać o to, żeby w trakcie użytkowania nie było w pobliżu dzieci.

Nie należy nigdy przechowywać piekarniku przedmiotów łatwopalnych. Zagrożenie pożarem!

Uważać, żeby gorącą klapą piekarnika nie przykleszczyć przewodów podłączeniowych urządzeń elektrycznych. Izolacja przewodu mogłaby się stopić. Zagrożenie zwarcie elektrycznym!

Naprawy



Próby nieprawidłowego naprawiania mogą być niebezpieczne. Zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym!

Naprawa może dokonywać tylko przeszkolony przez producenta technik z autoryzowanego punktu serwisowego.

Jeżeli urządzenie się zepsuło, to należy wyłączyć bezpiecznik kuchenki w skrzynce bezpieczników. Wezwać technika z punktu serwisowego.

Przyczyny szkód

Blacha do pieczenia lub folia aluminiowa na dnie piekarnika

Na dno piekarnika nie należy wsuwać blachy do pieczenia. Nie należy go również wykładać folią aluminiową.

Mogłoby dojść do nadmiernego gromadzenia się ciepła. Zmieni to czasy wypieku lub pieczenia i może dojść do uszkodzenia emalii.

Woda w piekarniku

Nie wolno nigdy wylewać wody do gorącego piekarnika. Grozi to uszkodzeniem emalii.

Sok owocowy

Przy pieczeniu soczystych ciast owocowych nie nakładać zbyt dużo ciasta na blachę. Sok owocowy skapujący z blachy pozostawia plamy, których nie da się później usunąć.

Stygnięcie z otwartym wózkiem piekarnika

Piekarnik powinien stygnąć zawsze zamknięty. Uważać, żeby niczego nie przykleścić kłapą piekarnika. Nawet jeżeli otworzy się wózek piekarnika tylko troszeczkę, to z czasem mogłyby zostać uszkodzone przody sąsiadujących mebli.

Mocno zabrudzona uszczelka piekarnika

Jeżeli uszczelka piekarnika jest mocno zabrudzona, to wózek piekarnika nie będzie się przy pracy dobrze domykał. Przody sąsiadujących mebli mogą zostać uszkodzone. Należy dbać o to, żeby uszczelka była zawsze czysta.

Wózek piekarnika jako krzeselko

Nie wolno stawać i siadać na otwartym wózku piekarnika.

Państwa nowa kuchenka

Teraz macie Państwo okazję zapoznać się z Waszym nowym urządzeniem. Objaśniamy tu Państwu pulpit obsługi włącznikami i wskaźnikami. Przedstawimy też informacje na temat możliwych rodzajów grzania i dołączonego wyposażenia.

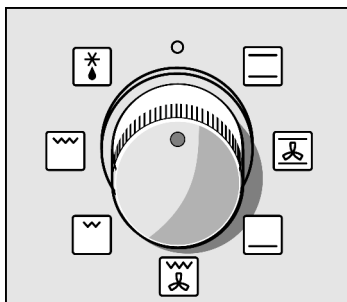
Pulpit obsługi

Niewielkie różnice w zależności od typu urządzenia.



Programator funkcji

Programatorem funkcji nastawia się rodzaj grzania w piekarniku.



Pozycje

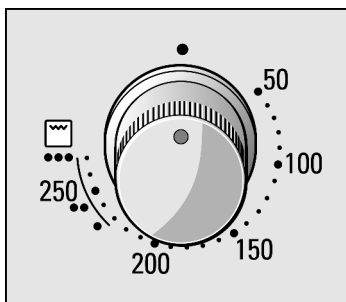
	Grzanie górne i dolne
	Gorące powietrze
	Grzanie dolne
	Grillowanie z opływem powietrza

Pozycje

	Grillowanie na płasko, mała powierzchnia
	Grillowanie na płasko, duża powierzchnia
	Rozmrażanie

Przy nastawieniu programatora funkcji zapala się lampka świecić w piekarniku.

Regulator temperatury



Regulatorem temperatury nastawia się temperaturę lub stopnie grilla.

Temperatura

50-270	Zakres temperatury w °C
--------	-------------------------

Grill

•	Grill słaby
••	Grill średni
•••	Grill mocny

Symbol temperatury na wskaźniku świeci się, gdy piekarnik grzeje. W przerwach w grzaniu gaśnie. Przy rozmrażaniu symbol się nie świeci.

Stopnie mocy grilla

Przy grillowaniu płaskich kawałków  regulatorem temperatury należy ustawić stopień mocy grilla.

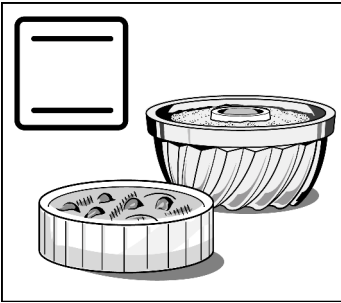
Przyciski obsługi i pole wskaźników



Przycisk zegara funkcyjnego 	Nim nastawia się zegar funkcyjny.
Przycisk zegara 	Nim nastawia się czas zegarowy, czas trwania/przebiegu piekarnika  i czas wyłączenia  .
Przycisk Minus -	Nim przestawia się wartości nastawcze w dół.
Przycisk Plus +	Nim przestawia się wartości nastawcze w górę.

Na polu wskaźników można odczytać nastawione wartości.

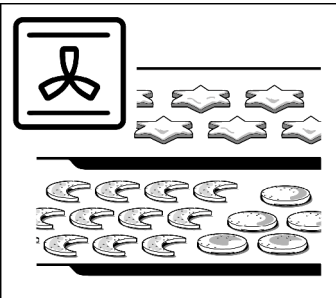
Rodzaje grzania



Grzanie górne i dolne

Ciepło równomiernie z góry i zdołu dochodzi do ciasta lub pieczeni.

Przy jego użyciu najlepiej pieką się ciasta ucierane w formach i suflety. Grzanie górne i dolne dobrze nadaje się również do pieczenia chudych kawałków wołowiny, cielęciny i dziczyzny.

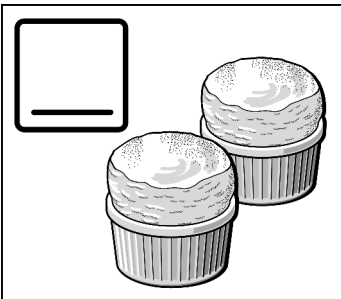


Gorące powietrze

Dmuchawa w tylnej ścianie rozprowadza ciepło równomiernie po całym piekarniku.

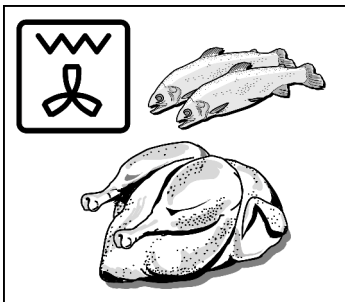
Przy gorącym powietrzu można piec ciasto i pizzę na dwóch poziomach. Konieczna temperatura piekarnika jest niższa niż przy ogrzewaniu górnym i dolnym.

Gorące powietrze znakomicie nadaje się do suszenia (np. owoców).



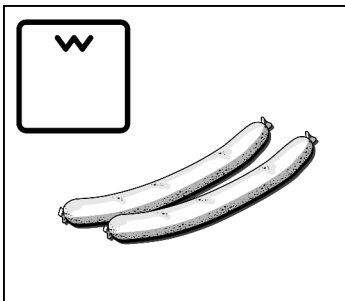
Grzanie dolne

Przy grzaniu dolnym potrawy można dopiekać i przyrumieniać od dołu. Ten rodzaj grzania nadaje się również świetnie do wekowania.



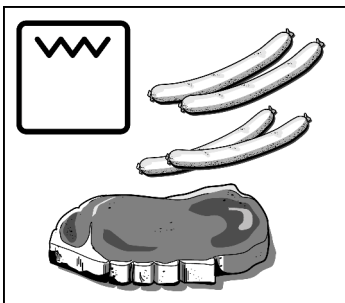
Grillowanie z opływem powietrza

Grzałka grilla i wentylator na zmianę włączają się i wyłączają. W przerwie grzania wentylator rozdmuchuje ciepło z grzałki wokół potrawy. Dzięki temu kawałki mięsa są przyrumienione z wszystkich stron.



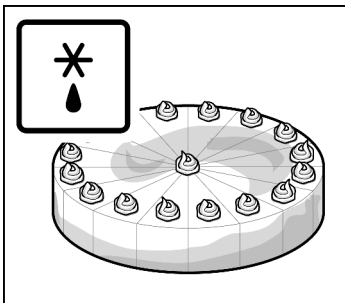
Grillowanie na płasko, mała powierzchnia

Włącza się środkowa część grzałki grilla. Ten rodzaj grzania przeznaczony jest do małych ilości. W taki sposób oszczędza się energię. Produkty ułożyć na środkowej części rusztu.



Grillowanie na płasko, duża powierzchnia

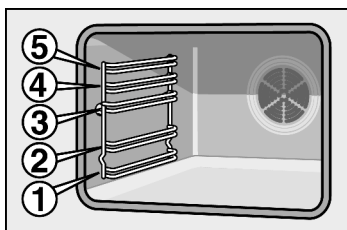
Cała powierzchnia pod grzałką grilla nagrzewa się. Można grillować jednocześnie steki, kielbaski, ryby lub tosty.



Rozmrażanie

Znajdujący się na tylnej ścianie wentylator równomiernie rozdmuchuje ciepło grzałki wokół potrawy. Zamrożone kawałki mięsa, drób, chleb i ciasto będą się równomiernie się rozmrażać.

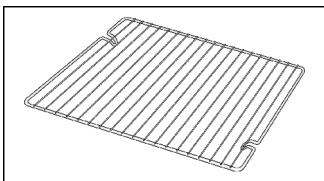
Piekarnik i wyposażenie



Wyposażenie można wsuwać do komory piekarnika na 5 poziomach.

Wyposażenie można wyciągać na dwie trzecie długości, bez obawy, że się przechyli. Dzięki temu łatwiej wyjmować potrawy z piekarnika.

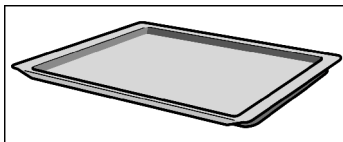
Wyposażenie



Wyposażenie można nabyć w punkcie serwisowym lub specjalistycznych placówkach handlowych.

Grill

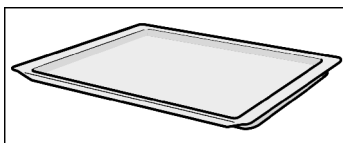
do naczyń, form do ciasta, pieczeni, kawałków do grillowania i potraw mrożonych.



Taca emaliowana

dla wilgotnych, soczystych ciast, drobnych wypieków, potraw mrożonych i dużych pieczeni. Można jej używać również jako naczynie zbierające ściekający tłuszcz, gdy grillujemy bezpośrednio na ruszcie.

Blachę taca emaliowana wsunąć do piekarnika do oporu, zagięty przód blachy musi znajdować się od strony klapy piekarnika.



Taca aluminiowa

do wypieku ciast i placuszków.

Blachę do pieczenia wsunąć do oporu, zagięty przód blachy musi znajdować się od strony klapy piekarnika.

Wentylator

Piekarnik wyposażony jest w wentylator chłodzący. Wentylator włącza się i wyłącza się wtedy, kiedy jest to konieczne. Gorące powietrze ulatnia się poprzez klapę piekarnika.

Przed pierwszym użytkowaniem

W tym rozdziale znajdziecie Państwo wszystko, co musicie zrobić, zanim zaczniecie gotować.

Rozgrzać piekarnik i oczyścić wyposażenie. Zapoznać się ze wskazówkami dotyczącymi bezpieczeństwa w rozdziale "Na co należy uważać".

Po pierwsze należy zobaczyć, czy na wskaźniku kuchenki migają symbol  i trzy zera.

Jeżeli migają symbol  i trzy zera

Nastawić czas zegarowy.

1. Nacisnąć przycisk zegara .
Ukazuje się godzina 12:00 a symbol zegara  miga.
2. Przyciskiem + lub przyciskiem – nastawić czas zegarowy.

Po upływie kilku sekund czas zegarowy zostaje przejęty. Teraz kuchenka gotowa jest do użytku.

Rozgrzewanie piekarnika

Sposób postępowania

W celu likwidacji charakterystycznego zapachu nowego urządzenia pusty, zamknięty piekarnik należy rozgrzać.

1. Programator funkcji nastawić na .
2. Regulatorem temperatury nastawić 240 °C.

Po upływie 60 minut wyłączyć programator funkcji.

Pierwsze czyszczenie wyposażenia

Przed użytkowaniem wyposażenie należy gruntownie wymyć ściereczką w roztworze ługu.

Nastawianie piekarnika

Ręczne wyłączanie piekarnika

Macie Państwo rozmaite możliwości nastawiania piekarnika.

Gdy potrawa jest gotowa można samemu wyłączyć piekarnik.

Piekarnik wyłącza się automatycznie

Również można teraz na dłuższy czas wyjść z kuchni.

Piekarnik włącza i wyłącza się automatycznie

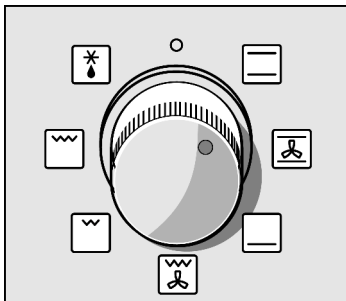
Można np. rano włożyć potrawę do piekarnika i tak go nastawić, że potrawa będzie gotowa do spożycia w południe.

Tabele i wskazówki

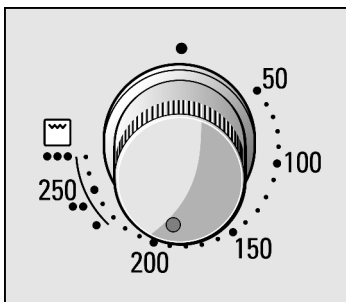
W rozdziale "Tabele i wskazówki" znajdziecie Państwo nastawienia odpowiednie dla wielu potraw.

Sposób nastawiania

Przykład: Grzanie górne i
dolne  190 °C



1. Programatorem funkcji nastawić wymagany rodzaj grzania.



2. Regulatorem temperatury nastawić temperaturę lub stopień mocy grzania grilla.

Gdy potrawa jest gotowa

Wyłączyć programator funkcji.

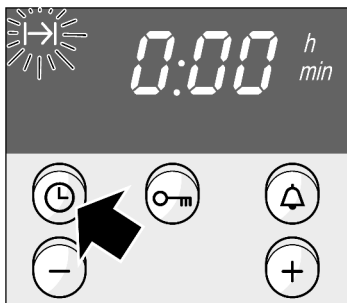
Zmiana nastawienia

Temperaturę lub stopień mocy grilla można w każdej chwili zmienić.

Automatyczne wyłączenie piekarnika

Należy nastawiać jak opisano w punktach 1 i 2. Teraz zaprogramować jeszcze czas trwania/ przebiegu gotowania potrawy.

Przykład: Czas trwania/
przebiegu 45 minut



3. Dwa razy nacisnąć  przycisk zegara.
Miga symbol czasu/trwania przebiegu .



4. Nacisnąć przycisk + lub przycisk -.
Przycisk + proponowana wartość = 30 minut.
Przycisk - proponowana wartość = 10 minut.

Po kilku sekundach włącza się piekarnik. Symbol  świeci się na wskaźniku.

**Upłynął czas trwania/
przebiegu**

Rozlega się sygnał dźwiękowy. Piekarnik wyłącza się.
Dwa razy nacisnąć przycisk  i wyłączyć programator
funkcji.

Zmiana nastawienia

Raz nacisnąć przycisk zegara . Przyciskiem + lub
przyciskiem - zmienić czas trwania/przebiegu.

**Przerwanie pracy
nastawionego nastawienia**

Raz nacisnąć przycisk zegara . Naciskać tak długo
przycisk -, aż na wskaźniku ukaże się zero. Wyłączyć
programator funkcji.

**Gdy wygaszony jest czas
zegarowy nastawić czas
trwania/przebiegu**

Dwa razy nacisnąć przycisk zegara  i nastawiać
jak opisano w punkcie 4.

Automatyczne włączanie i wyłączanie piekarnika

Przykład: jest godzina 10:45.
Gotowanie trwa 45 minut
a potrawa powinna być gotowa
na godzinę 12:45.

Należy pamiętać, że łatwo psujące się produkty spożywcze nie powinny zbyt długo stać w piekarniku.

Nastawiać jak opisano w punktach 1-4. Piekarnik rozpoczyna pracę.



5. Tak często naciskać symbol zegara ⌚, aż zacznie migać symbol czasu wyłączenia →|.
Na wskaźniku widać, kiedy potrawa będzie gotowa.



6. Przyciskiem + przesunąć na później czas wyłączenia.

Po kilku sekundach nastawienie zostaje przejęte.
Na wskaźniku widoczny jest czas wyłączenia aż piekarnik zacznie pracę.

Upłynął czas trwania/ przebiegu

Rozlega się sygnał dźwiękowy. Piekarnik wyłącza się.
Dwa razy nacisnąć przycisk zegara ⌚ i wyłączyć programator funkcji.

Tak długo, jak miga symbol można wprowadzać zmiany. Gdy symbol świeci się, to nastawienie zostało przejęte. Czas oczekiwania aż nastawienie zostanie przejęte można zmienić. Bliższe informacje na ten temat znajdziecie Państwo w rozdziale "Nastawienia Podstawowe."

Czas zegarowy

Po pierwszym podłączeniu lub po przerwie w dostawie energii elektrycznej na wskaźniku miga symbol ☀️ i trzy zera. Nastawić czas zegarowy. Programator funkcji musi być wyłączony.

Sposób nastawiania

Przykład: 13:00 godzina



1. Nacisnąć przycisk zegara ☀️.

Na wskaźniku pojawia się godzina 12.00 i miga symbol ☀️.



2. Przyciskiem + lub przyciskiem - nastawić czas zegarowy.

Po kilku sekundach czas zegarowy zostaje przejęty.

Zmiana np. czasu letniego na czas zimowy

Dwa razy nacisnąć przycisk zegara ⌚ i przyciskiem + lub przyciskiem - zmienić czas.

Wygaszanie czasu zegarowego

Czas zegarowy można wygasić. Widoczny będzie tylko w czasie nastawiania.

W tym celu trzeba zmienić ustawienie podstawowe.

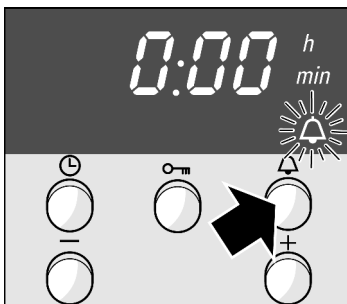
Bliższe informacje znajdziecie Państwo w rozdziale "Nastawienia podstawowe."

Zegar funkcyjny

Zegar funkcyjny można używać jak typowy kuchenny minutnik. Nastawiony na nim czas upływa niezależnie od czasu trwania/przebiegu nastawionego dla piekarnika. Sygnał dźwiękowy zegara funkcyjnego ma charakterystyczne brzmienie. Dzięki temu można rozpoznać czy upłynął czas nastawiony na zegarze funkcyjnym, czy też czas trwania/przebiegu piekarnika. Nawet gdy włączone jest zabezpieczenie przed dziećmi można nastawiać zegar funkcyjny.

Sposób nastawiania

Przykład: 20 minut



1. Nacisnąć przycisk zegara funkcyjnego ⌚. Symbol ⌚ miga.



Nastawiony czas upłynął

Zmiana czasu na zegarze funkcyjnym

Kasowanie nastawienia

Czas nastawiony na zegarze funkcyjnym i nastawiony czas trwania/przebiegu upływają równocześnie

2. Przyciskiem + lub przyciskiem - nastawić czas na zegarze funkcyjnym.
Przycisk + proponowana wartość = 10 minut.
Przycisk - proponowana wartość = 5 minut.

Po kilku sekundach zegar funkcyjny zaczyna odmierzać nastawiony czas. Symbol ☀ świeci się na wskaźniku. Ukazywany jest upływ nastawionego czasu.

Rozlega się sygnał dźwiękowy. Nacisnąć przycisk zegara funkcyjnego ☀. Wskaźnik zegara funkcyjnego ☀ gaśnie.

Nacisnąć przycisk zegara funkcyjnego ☀. Przyciskiem + lub przyciskiem - przestawić czas.

Nacisnąć przycisk zegara funkcyjnego ☀. Nacisnąć przycisk -, aż na wskaźniku ukaże się zero.

Obydwa symbole świecą się. Upływ czasu nastawionego na zegarze funkcyjnym widoczny jest na wskaźniku.
Sprawdzanie pozostałego czasu trwania/ przebiegu I→I, czasu wyłączenia →I lub czasu zegarowego ☹: tak często naciskać przycisk zegara ☹, aż ukaże się odpowiedni symbol.
Sprawdzany czas przez kilka sekund ukaże się na wskaźniku.

Nastawienia podstawowe

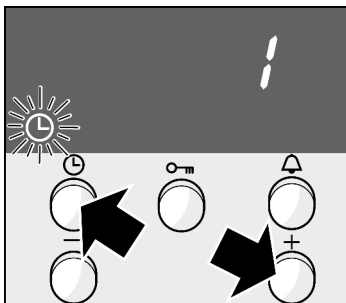
Państwa kuchenka ma rozmaite nastawienia podstawowe. Nastawienie podstawowe czasu zegarowego, długości sygnału dźwiękowego i czasu przejęcia nastawienia można zmienić.

Nastawienie podstawowe	Funkcja	Zmiana na
Czas zegarowy  ! = Czas zegarowy na pierwszym planie	Wskaźnik czasu zegarowego	Czas zegarowy ! = czas zegarowy wygaszony
Długość sygnału dźwiękowego  2 = ok. 2 min.	Sygnał po upływie czasu trwania/przebiegu lub czasu nastawionego na zegarze funkcyjnym	Długość sygnału dźwiękowego ! = ok. 10 sek. 3 = ok. 5 min.
Czas przejmowania  2 = średni	Czas oczekiwania pomiędzy poszczególnymi krokami nastawiania, aż nastawienie zostanie przejęte	Czas przejmowania ! = krótki 3 = długi

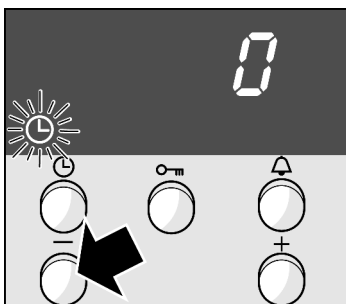
Zmiana nastawień podstawowych

Przykład: wygasić czas zegarowy

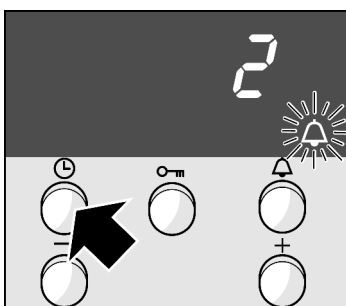
Nie może być ustawiona żadna funkcja pracy urządzenia.



1. Równocześnie nacisnąć przycisk zegara ⌚ i przycisk +, aż na wskaźniku ukaze się cyfra 1. Nastawienie podstawowe czasu zegarowego jest na pierwszym planie.



2. Przyciskiem + lub przyciskiem - zmienić nastawienie podstawowe.



3. Potwierdzić naciskając przycisk zegara ⌚. Na wskaźniku ukazuje się cyfra 2 dla nastawienia podstawowego długości sygnału dźwiękowego.

Zmienić nastawienie podstawowe zgodnie z punktem 2 i potwierdzić naciśnięciem przycisku zegara ⌚. Teraz można jeszcze zmienić nastawienie czasu przejmowania. Na końcu nacisnąć przycisk zegara ⌚.

Nie zamierza się zmieniać wszystkich nastawień podstawowych

Jeżeli nie zamierza się zmieniać jakiegos nastawienia podstawowego, to należy nacisnąć przycisk zegara . Ukaże się następne nastawienie podstawowe.

Korekta

Wasze nastawienia można w każdej chwili zmienić.

Zabezpieczenie przed dziećmi

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

Blokada kuchenki

Naciskać przycisk Klucz , aż na wskaźniku ukaże się symbol . To trwa około 4 sekund.

Odblokowywanie

Naciskać przycisk Klucz , aż symbol  na wskaźniku zgaśnie.

Wskazówki

Zegar funkcyjny i czas zegarowy można nastawiać również wtedy, gdy kuchenka jest zablokowana.

Przerwa w dopływie energii elektrycznej powoduje wyłączenie nastawionego zabezpieczenia przed dziećmi.

Pielęgnacja i oczyszczanie

Nie należy używać żadnych rozpylaczy pary lub sprężonego powietrza.

Urządzenie z zewnątrz

Przetrzeć urządzenie ściereczką namoczoną w wodzie z dodatkiem środka czyszczącego. Osuszyć miękką ściereczką.

Nie nadają się środki ostre i szorujące. Jeżeli taki środek dostanie się na przód urządzenia, to natychmiast należy spłukać go wodą.

Niewielkie różnice kolorystyczne przedniej ściany urządzenia są wynikiem użycia różnych materiałów, jak szkło, tworzywo sztuczne lub metal.

Urządzenia z przodem ze stali szlachetnej

Natychmiast należy usuwać plamy wapienne, tłuszczowe, mączne i białkowe. Pod takimi plamami może dochodzić do powstania korozji.

Stosować środki do pielęgnacji stali szlachetnej. Przestrzegać wskazówek producentów. Przed użyciem na większej powierzchni dobrze jest wypróbować nowy środek na małym odcinku.

Piekarnik

Nie stosować żadnych twardych myjek, ani gąbek. Środek do czyszczenia piekarnika stosować wolno tylko do oczyszczania powierzchni emaliowanych piekarnika.

Dla ułatwienia czyszczenia

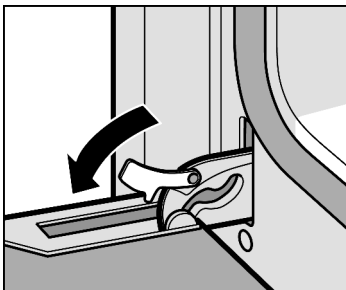
można włączyć lampkę piekarnika i wyjąć klapę piekarnika.

Włączanie lampki piekarnika

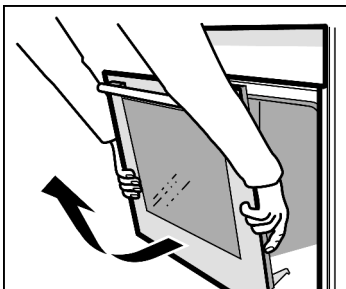
Programator funkcji nastawić na .

Wymowanie klapy piekarnika

Klapę piekarnika można bardzo łatwo wyjąć.



1. Całkowicie otworzyć klapę piekarnika.
2. Zwolnić obie blokady po prawej i lewej stronie.



3. Klapę piekarnika ustawić pod kątem.
Obydwoma dłońmi chwycić od dołu po lewej i
prawej stronie.
Teraz trochę domknąć i wyciągnąć.

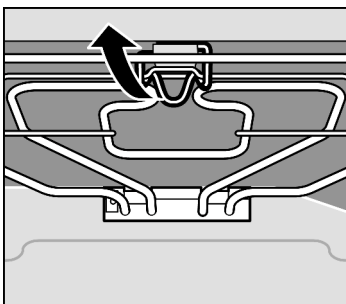
Po oczyszczeniu klapę założyć wykonując poprzednie czynności w odwrotnej kolejności.

Składanie do dołu grzałki grilla



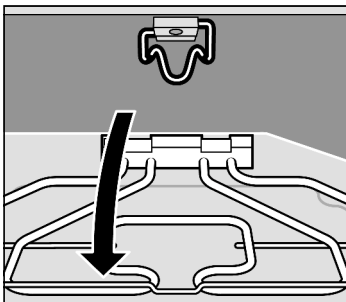
W celu lepszego oczyszczenia sufitu piekarnika grzałkę grilla można złożyć do dołu.

Uwaga, piekarnik musi być zimny. Zagrożenie poparzeniem!



Wieszak trzymający przy składanym grillu wyciągnąć do przodu i docisnąć do góry, aż usłyszysz jak zapadka zaskakuje.

Trzymać przy tym grzałkę grilla i złożyć ją do dołu.



Po oczyszczeniu:

Z powrotem rozłożyć grzałkę grilla do góry. Wieszak trzymający docisnąć do dołu i założyć grzałkę grilla żeby zapadka zaskoczyła.

Oczyszczanie powierzchni katalitycznych w piekarniku

Tylna ścianka, sufit i boczne ścianki piekarnika pokryte zostały samoczyszczającą się emalią (w zależności od modelu). Oczyszczają się one same w czasie użytkowania piekarnika. Większe plamy czy zabrudzenia czasami znikają dopiero po wielokrotnym użytkowaniu piekarnika.

Tylnej ścianki piekarnika nie wolno nigdy oczyszczać przy użyciu środka do czyszczenia piekarnika.

Lekkie przebarwienie emalii nie ma wpływu na samooczyszczanie piekarnika.

Czyszczenie dna piekarnika

Do czyszczenia użyć gorącego roztworu ługowego lub wody z octem.

Do usunięcia dużych zabrudzeń najlepiej użyć środka do czyszczenia piekarnika. Ten środek wolno używać tylko w zimnym piekarniku.

Nie wolno użyć go do czyszczenia powierzchni samooczyszczających.

Poza tym:

Emalia wypalana jest w bardzo wysokich temperaturach. Mogą przy tym powstać niewielkie przebarwienia. Jest to normalne zjawisko i nie ma wpływu na funkcjonowanie. Takich przebarwień nie należy próbować czyścić twardymi gąbkami szorującymi lub innymi ostrymi przedmiotami.

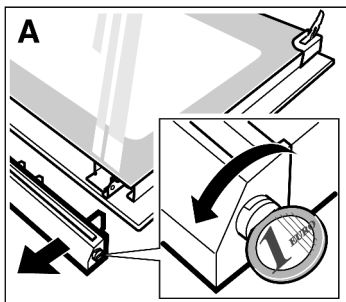
Brzegów cienkich blach nie da się całkowicie pokryć emalią. Dlatego mogą być szorstkie. Zagwarantowana jest ochrona przed korozją.

Ostonę najlepiej umyć przy użyciu płynu do mycia naczyń.

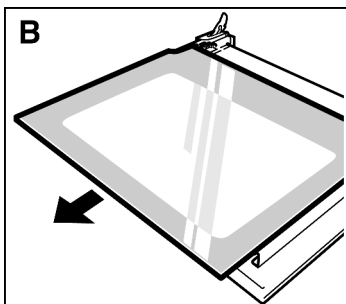
Oczyszczanie ostony szklanej lampki piekarnika

Czyszczenie szklanych szyb

W celu lepszego oczyszczenia można wyjąć szklane szyby z klapy piekarnika.



1. Wymontować klapę piekarnika i położyć ją na rozłożonej ściereczce uchwytem do dołu.
2. Odkręcić ostonę u góry klapy. W tym celu monetą odkręcić śruby po lewej i prawej stronie. (Il. A)



3. Wyciągnąć górną szybę. (Il. B)

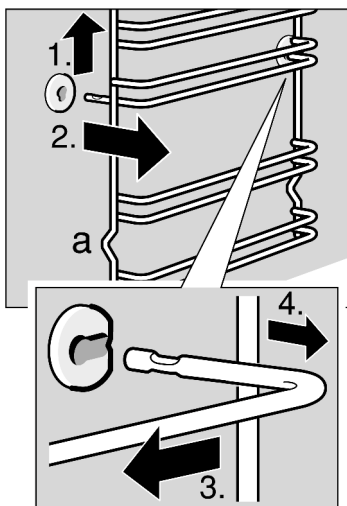
Szyby należy czyścić płynem do mycia szkła i miękką ściereczką.

4. Wsunąć szybę z powrotem.
5. Założyć i przykręcić śrubami ostonę.
6. Zamontować klapę piekarnika.

Piekarnik można ponownie używać, gdy szyby zostały prawidłowo założone.

Oczyszczanie wieszaków

Wieszaki można do czyszczenia wyjmować.



Wymowanie wieszaków:

1. Wieszaki należy z przodu podnieść do góry
2. i wyjąć,
3. następnie wyciągnąć do przodu
4. i wyjąć z urządzenia

Wieszaki najlepiej oczyszczać gąbką i środkiem do mycia naczyń lub szczotką.

Zawieszanie wieszaków:

wsunąć wieszaki do urządzenia, trochę docisnąć do tyłu i z przodu zawiesić.

Wieszaki pasują z lewej i prawej strony. Wgłębienie (a) musi być zawsze od dołu.

Uszczelka

Uszczelkę piekarnika oczyszczać środkiem do mycia naczyń. Nigdy nie używać ostrych lub szorujących środków czyszczących.

Wypożaenie

Bezpośrednio po użyciu wyposażenie należy zamoczyć w wodzie ze środkiem do mycia naczyń. Wtedy łatwo szczotką lub gąbką do mycia naczyń usunąć resztki jedzenia.

Usterka, co robić?

Przyczynami wystąpienia usterek są często drobiazgi. Przed telefonem do punktu serwisowego należy zapoznać się z następującymi wskazówkami:

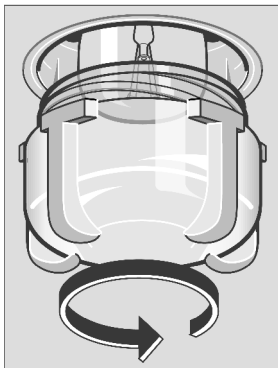
Usterka	Możliwa przyczyna	Wskazówka/pomoc
Urządzenie nie funkcjonuje.	Bezpiecznik jest uszkodzony.	Sprawdzić w skrzynce bezpieczników czy bezpiecznik jest w porządku.
Miga wskaźnik zegara.	Przerwa w dopływie energii elektrycznej.	Czas zegarowy ponownie nastawić.

Naprawy mogą dokonywać wyłącznie przeszkoleni technicy punktu serwisowego.

W wyniku nieprawidłowo przeprowadzonych prac naprawczych mogą powstać poważne zagrożenia.

Wymiana lampki w piekarniku

Zmieniamy w następujący sposób



Jeśli lampka piekarnika nie działa, należy ją wymienić. Lampki odporne na wysoką temperaturę są dostępne w serwisie technicznym lub w sklepach specjalistycznych.

Należy używać wyłącznie lampek tego typu.

1. Wyłączyć bezpiecznik kuchenki w skrzynce bezpieczników.
2. W zimnym piekarniku na wszelki wypadek rozłożyć ściereczkę.
3. Kręcąc w lewo wykręcić szklaną osłonę.
4. Na miejsce starej założyć lampkę (żarówkę) tego samego typu.
5. Ponownie przykręcić osłonę żarówki.
6. Wyjąć z piekarnika ściereczkę i ponownie włączyć bezpiecznik.

Wymiana szklanej osłony

Jeżeli uszkodzona została szklana osłona lampki piekarnika, to należy dokonać jej wymiany. Szklane osłony można nabyć w punkcie serwisowym. Należy podać numery E i FD Waszej kuchenki.

Serwis

W razie konieczności naprawy Waszego urządzenia należy zwrócić się do naszego punktu serwisowego. Adres i numer telefonu placówki w Państwa okolicy znajdziecie Państwo w książce telefonicznej. Również centra serwisowe podadzą Państwu adresy najbliższych punktów serwisowych.

E-Numer i FD-Numer

Przy wzywaniu naszego punktu serwisowego należy podać numer E i numer FD urządzenia. Tabliczka znamionowa znajduje się na ścianie po prawej stronie, od klapy piekarnika. Aby w razie usterki nie musieć długo szukać, najlepiej od razu wpisać tu dane Waszego urządzenia.

nr E	FD
------	----

Serwis 📞

Opakowanie i stare urządzenie

Państwa nowe urządzenie było w czasie transportu do Państwa chronione opakowaniem. Wszystkie użyte materiały nie szkodzą środowisku naturalnemu i można je ponownie wykorzystać. Opakowanie należy usunąć w sposób przyjazny dla środowiska.

Stare urządzenia nie są bezwartościowym odpadem. Poprzez ich przyjazne dla środowiska naturalnego usuwanie można odzyskać cenne surowce.

Przed usunięciem (wydaniem lub złomowaniem) należy urządzenie na tyle zdemontować, żeby nie nadawało się do użytku lub nakleić naklejkę "Uwaga złom"!

Informacje na temat aktualnych możliwości pozbycia się starego urządzenia można uzyskać w specjalistycznych placówkach handlowych lub w administracji komunalnej.

Tabele i wskazówki

Znajdziecie tu Państwo wiele potraw i optymalne dla nich nastawienia. Dowiedziecie się, jaki rodzaj ogrzewania i jaka temperatura najlepiej pasują do danej potrawy, jakiego użyć wyposażenia i na jakim poziomie należy ją wsunąć. Znajdziecie tu wiele wskazówek na temat naczyń i sposobów przygotowania oraz mały poradnik, co robić, gdy nam coś nie wyszło.

Ciasta i wypieki

Formy do pieczenia

Najlepiej nadają się do pieczenia ciemne formy z metalu. Przy pieczeniu w jasnych, cienkościennych formach lub formach szklanych należy używać gorącego powietrza. Mimo tego czas pieczenia się wydłuża a ciasto przyrumienia się nie tak równomiernie.

Formę należy stawiać zawsze na ruszcie.

Tabele

Dane w tabeli odnoszą się do przypadku wsunięcia potrawy do zimnego piekarnika. W ten sposób oszczędza się energię. Jeżeli wcześniej rozgrzeje się piekarnik, to czas pieczenia skraca się o 5 do 10 minut.

W tabelach znajdziecie Państwo optymalny rodzaj grzania dla różnorodnych ciast i wypieków.

Temperatura i czas trwania/przebiegu zależą od ilości i składu ciasta. Dlatego w tabeli podane są zakresy. Dlatego najlepiej spróbować piec przy niższej temperaturze. Przy niższej temperaturze ciasto brązowieje bardziej równomiernie. Jeżeli to konieczne, to następnym razem należy je wsuwać wyżej.

Dodatkowe informacje znajdziecie Państwo we wskazówkach nt. pieczenia, znajdujących się przy tabelach.

Ciasto w formach	Forma na ruszcie	Wyso-kość/ poziom	Rodzaj ogrze-wania	Tempera-tura w °C	Czas wypieku, w minutach
Ciasto ucierane, proste	Forma do babki/ forma prostokątna	2		170-190	50-60
	3 formy prostokątne*	2+4		150-170	70-100
Ciasto ucierane, delikatne (np. babka piaskowa)	Forma do babki/ forma prostokątna	2		150-170	60-70
	3 formy prostokątne*	2+4		140-160	70-100
Spód z ciasta kruchego z brzegiem	Forma sprężynowa	1		170-190	25-35
Spód tortu z ciasta uciaranego	Foremka na spód ciasta z owocami	2		150-170	20-30

Ciasto w formach	Forma na ruszcie	Wysokość/ poziom	Rodzaj ogrzewania	Temperatura w °C	Czas wypieku, w minutach
Tort biszkoptowy	Forma sprężynowa	2		160-180	30-40
Tort owocowy lub twarogowy, ciasto kruche**	Ciemna forma do babki	1		170-190	70-90
Ciasto owocowe, delikatne, z ciasta ucieranego	Forma sprężynowa/ forma do babki	2		160-180	50-60
Ciasta pikantne** (np. Quich/ciasto cebulowe)	Forma sprężynowa	1		180-200	50-60

* Należy uważać na ustawienie formy prostokątnej. Dodatkowe ruszty można nabyć w specjalistycznych placówkach handlowych.

** Ciasto pozostawić na ok. 20 minut w piekarniku do schłodzenia.

Ciasto na blasze		Wysokość/ poziom	Rodzaj ogrzewania	Temperatura w °C	Czas wypieku, w minutach
Ciasto ucierane lub drożdżowe z suchym obłożeniem	Taca emaliowana	2		170-190	20-30
	2 tace piekarnika*	2+4		150-170	40-50
Ciasto ucierane lub drożdżowe z soczystym obłożeniem* (owoce)	Taca emaliowana	3		170-190	40-50
	2 tace piekarnika*	2+4		150-170	55-65
Rolada biszkoptowa (wcześniej rozgrzać piekarnik)	Taca emaliowana	3		170-190	15-20
Ciasto drożdżowe z zawartością 500 g mąki	Taca emaliowana	2		170-190	30-40
Podłużne placki drożdżowe z bakaliami z zawartością 500 g mąki	Taca emaliowana	3		160-180	60-70
Podłużne placki drożdżowe z bakaliami z zawartością 1 kg mąki	Taca emaliowana	3		150-170	90-100

Ciasto na blasze		Wysokość/ poziom	Rodzaj ogrzewania	Temperatura w °C	Czas wypieku, w minutach
Strudel, na słodko	Taca emaliowana	2		180-200	55-65
Pizza	Taca emaliowana	2		210-230	25-35
	2 tace piekarnika*	2+4		180-200	45-55

* Do pieczenia bardzo soczystych ciast owocowych używać głębszej tacy emaliowanej.

** Jeśli przygotowuje się potrawy na dwóch tacach, należy umieścić tacę emaliowaną wyżej.

Chleb i bułki		Wysokość/ poziom	Rodzaj ogrzewania	Tempe- ratura w °C	Czas trwania/ przebiegu, w minutach
Chleb drożdżowy z zawartością 1,2 kg mąki*, (wcześniej rozgrzać piekarnik)	Taca emaliowana	2		270 200	8 35-45
Do chleba zaczynowego z zawartością 1,2 kg mąki*, (wcześniej rozgrzać piekarnik)	Taca emaliowana	2		270 200	8 35-45
Bułki (np. bułki żytnie)	Taca emaliowana	3		200-220	20-30

* Nigdy nie dopuścić do wylania wody do gorącego piekarnika.

Wypieki drobne		Wysokość/ poziom	Rodzaj ogrzewania	Temperatura w °C	Czas wypieku, w minutach
Ciastka	Taca piekarnika	3		150-170	10-20
	2 tace piekarnika*	2+4		140-160	30-40
Bezy	Taca piekarnika	3		80-100	125-155
Ptysie	Taca piekarnika	2		190-210	30-40
Makaroniki	Taca piekarnika	3		100-120	30-40
	2 tace piekarnika*	2+4		100-120	40-50
Ciasto francuskie	Taca piekarnika	3		170-190	25-35
	2 tace piekarnika*	2+4		170-190	35-45

* Jeśli przygotowuje się potrawy na dwóch tacach, należy umieścić tacę emaliowaną wyżej.

Dodatkowe blachy można nabyć w specjalistycznych placówkach handlowych.

Wskazówki nt. pieczenia

Zamierzacie Państwo piec według własnego przepisu.	Nastawiać według danych dotyczących podobnych wypieków w tabeli nt. pieczenia.
Jak sprawdzić, czy ciasto ucierane jest już wypieczone.	Okolo 10 minut przed podanym w przepisie czasem pieczenia należy nakłuć drewnianym patyczkiem w najwyższym punkcie ciasta. Jeżeli ciasto nie przykleja się do patyczka, to znaczy że jest gotowe.
Ciasto się zapada.	Następnym razem dodać mniej płynu lub nastawić w piekarniku temperaturę o 10 stopni. Należy przestrzegać podanych w przepisie czasów ucierania.
Ciasto podniosło się na środku a brzegi są niższe.	Brzegów formy nie należy smarować tłuszczem. Po pieczeniu należy ostrożnie oddzielić ciasto nożem od formy.
Ciasto jest od góry zbyt ciemne.	Następnym razem należy wsunąć niżej, nastawić niższą temperaturę i piec ciasto trochę dłużej.
Ciasto jest zbyt suche.	Wyłączyć nakłuć w gotowym cieście niewielkie otwory. Po tym skropić sokiem owocowym lub alkoholem. Następnym razem nastawić temperaturę o 10 stopni niższą i skrócić czas pieczenia.
Chleb lub ciasto (np. sernik) dobrze wygląda, ale w środku jest zakalcowaty (w wielu miejscach przesiąknięty).	Następnym razem dodać mniej płynu i piec trochę dłużej przy niższej temperaturze. Ciasta z soczystym obłożeniem: najpierw należy podpieć spód. Posypać go migdałami lub bułką tartą i rozłożyć obłożenie. Należy przestrzegać zaleceń i czasów pieczenia podanych w przepisach.
Ciasteczka są nierównomiernie przyrumienione.	Gdy zmniejszy się temperaturę, wtedy ciasteczka będą bardziej równomiernie wypieczone. Delikatne wypieki należy piec przy grzaniu górnym i dolnym  na jednym poziomie. Wystający poza blachę papier do pieczenia może mieć negatywny wpływ na cyrkulację powietrza. Papier do pieczenia należy docinać dokładnie do wielkości blachy.
Ciasto owocowe jest od dołu zbyt jasne. Sok z owoców wycieka.	Następnym razem do wypieku użyć głębszej blachy taca emaliowana.
Pieczono na kilku poziomach. Ciasteczka wypiekane na górnej blasze będą ciemniejsze niż te z dolnej blachy.	Przy wypieku na kilku poziomach najlepiej włączać gorące powietrze  . Ciasta na równocześnie wsuwanych blachach nie muszą być równocześnie gotowe.

Przy wypieku soczystych ciast powstaje woda skondensowana.

Przy pieczeniu można powstawać para wodna. Ulatnia się poprzez uchwyt klapy. Para wodna osadza się na płycie bez własnego sterowania lub na przednich ściankach sąsiadujących mebli i skrapla się jako woda skondensowana. To całkowicie normalne 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 zależy 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. Umieścić dodatkowo tacę emaliowaną na poziomie 1. 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		220-240	90
	1,5 kg		2		210-230	110
	2 kg		2		200-220	130
Polędwica wołowa	1 kg	otwarty	2		200-220	70
	1,5 kg		2		190-210	80
	2 kg		2		180-200	90
Rostbef, różowy*	1 kg	otwarty	1		220-240	40
Steki, dobrze wypieczone		Ruszt***	5		3	20
Steki, różowe		Ruszt***	5		3	15
Wieprzowina bez słoniny (np. karkówka)	1 kg	otwarty	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	140
	2 kg		1		180-200	160
Wieprzowina ze słoniną** (np. łopatka, gołonka)	1 kg	otwarty	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2 kg		1		170-190	180
Schab wędzony z kością	1 kg	zamknięty	2		220-240	70
Rzymska pieczeń	750 g	otwarty	1		180-200	70
Kiełbaski	ok. 750 g	Ruszt***	4		3	15

Mięso	Waga	Naczynia	Wysokość/ poziom	Rodzaj ogrzewania	Temperatura °C, grill	Czas trwania/ przebiegu, w minutach
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	110

* 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 słoniną do dołu.

*** Taca emaliowana wsuwać 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	Wysokość/ poziom	Rodzaj ogrzewania	Temperatura w °C	Czas trwania/ przebiegu, w minutach
Półwki 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		180-200	90-100

Drób	Waga	Naczynia	Wysokość/ poziom	Rodzaj ogrzewania	Temperatura w °C	Czas trwania/ przebiegu, w minutach
Gęś	3 kg	Ruszt	2		170-190	110-130
Młoda indyczka	3 kg	Ruszt	2		180-200	80-100
2 udka z indyka	każda 800 g	Ruszt	2		190-210	90-110

Ryba

Dane w tabeli odnoszą się do przypadku wsunięcia potrawy do zimnego piekarnika.

Ryba	Waga	Naczynia	Wysokość/ ziom	Rodzaj ogrzewania	Temperatura °C, grill	Czas trwania/ przebiegu, w minutach
Ryba z grilla	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		2	20-25

* Taca emaliowana wsuwać na poziom 1.

Wskazówki nt. pieczenia i grillowania

Na temat wagi pieczeni nie podano danych w tabeli.

Nastawić według następnjej niższej wagi i przedłużyć czas.

Jak można sprawdzić, czy pieczeń jest gotowa?

Należy użyć termometru kuchennego (można nabyć w specjalistycznych placówkach handlowych) do mięsa lub zrobić tzw. próbę "łyżkową". Należy łyżką nacisnąć pieczeń. Jeżeli jest twarda – jest już gotowa, Jeżeli się ugina – potrzebuje jeszcze trochę czasu.

Pieczeń jest zbyt ciemna, a jej powierzchnia miejscami spalona.

Skontrolować poziom wsuwania i temperaturę.

Pieczeń dobrze wygląda ale sos przypalony.

Następnym razem użyć do pieczenia mniejszego naczynia lub dodać więcej płynu.

Pieczeń wygląda dobrze, ale sos jest zbyt jasny i wodnisty.

Następnym razem użyć większego naczynia do pieczenia lub dodać mniej płynu.

Przy podlewaniu pieczeni powstaje para wodna.

Zamiast grzania górnego i dolnego należy włączyć grillowanie z cyrkulacją powietrza. Przy nim sos własny nie ogrzewa się tak mocno i powstaje mniej pary wodnej.

Suflety, zapiekanki, tosty

Dane w tabeli odnoszą się do przypadku wsunięcia potrawy do zimnego piekarnika.

Potrawa	Naczynia	Wysokość/ poziom	Rodzaj ogrzewania	Temperatura °C, Grill	Czas trwania/ przebiegu minut
Słodkie suflety (np. suflet z twarogiem i owocami)	Forma do zapiekania	2		180-200	40-50
Suflety ze składników gotowanych (suflet z makaronem)	Forma do sufletów, taca emaliowana	3		210-230	30-40
		3		210-230	20-30
Suflety pikantne z surowych składników* (np. zapiekanka kartoflana)	Forma do sufletów lub taca emaliowana	2		150-170	50-60
		2		150-170	50-60
Przypiekanie tostów	Ruszt	5		3	4-5
Zapiekanie tostów	Ruszt **	4		3	5-8

* Suflet nie może być grubszy niż 2 cm.

** Taca emaliowana zawsze wsuwać na poziom 1.

Gotowe potrawy mrożone

Należy przestrzegać zaleceń podanych na opakowaniu przez producenta.

Dane w tabeli odnoszą się do przypadku wsunięcia potrawy do zimnego piekarnika.

Potrawa		Wysokość /poziom	Rodzaj ogrzewania	Temperatura w °C	Czas trwania/ przebiegu, w minutach
Frytki*	Ruszt lub taca emaliowana	3		210-230	25-30
Pizza*	Ruszt	2		200-220	15-20
Pizza-bagietka*	Ruszt	2		200-220	15-20

* Należy wyłożyć papierem do pieczenia. Należy sprawdzić czy papier do pieczenia nadaje się do użytku w takich temperaturach.

Wskazówka

Taca może się zdeformować podczas przygotowania produktów mrożonych. Przyczyną są duże różnice temperatur na blasze. Deformacja jest jednak krótkotrwała i znika w czasie pieczenia.

Rozmrażanie

Produkty spożywcze wyjąć z opakowania i w odpowiednim naczyniu położyć na ruszcie.

Należy przestrzegać zaleceń podanych na opakowaniu przez producenta.

Czas rozmrażania zależą od rodzaju i ilości rozmrażanych produktów spożywczych.

Potrawa	Wyposażenie	Wysokość/ poziom	Rodzaj ogrzewania	Temperatura w °C
Mrożonki* np. torty śmietankowe, torty masłowe, torty z glazurą czekoladową lub cukrową, owoce, Kurczak, kiełbasa i mięso, chleb, bułki, ciasta i inne ciasteczka	Ruszt	2		40-50 °C
* Mrożonki przykrywać folią nadającą się do użycia w kuchence mikrofalowej. Drób kłaść na talerzu piersią do dołu.				

Suszenie owoców

Do suszenia przeznaczyć tylko owoce i jarzyny w idealnym stanie, należy je dokładnie je umyć.

Dobrze osączyć i osuszyć.

Blachę taca emaliowana lub ruszt wyłożyć papierem do pieczenia lub pergaminem.

Potrawa	Wysokość/ poziom	Rodzaj ogrzewania	Temperatura w °C	Czas twania/ przebiegu, w godzinach
600 g plasterków z jabłek	2 + 4		80	ok. 5
800 g plasterków z gruszek	2 + 4		80	ok. 8
1,5 kg śliwek	2 + 4		80	ok. 8-10
200 g wymytych i osuszonych ziół kuchennych	2 + 4		80	ok. 1½

Wskazówka

Soczyste jarzyn i owoce należy wielokrotnie obracać. Po wysuszeniu owoce należy natychmiast oderwać i zdjąć z papieru.

Wekowanie

Przygotowanie

Słoiki i gumki muszą być czyste i w dobrym stanie. Najlepiej używać słoików tej samej wielkości. Dane w tabeli dotyczą okrągłych słoików o pojemności jednego litra.

Uwaga! Nie należy używać większych lub wyższych słoików. Nakrywki mogłyby popękać.

Wekować wolno tylko owoce i jarzyny w idealnym stanie. Wcześniej należy je dokładnie oczyścić i umyć.

Przełożyć owoce lub jarzyny do słoików. Ewentualnie jeszcze raz przetrzeć ściereczką brzegi słoików. One muszą być czyste. Na każdy słoik założyć mokrą gumkę i nakrywkę. Zamknąć słoiki klamrami.

Nie powinno się wstawiać do piekarnika więcej niż sześć słoików.

Czas podane w tabelach to wartości orientacyjne. Wpływ matemperatura pomieszczenia, ilość słoików, ilość i ciepło zawartość. Przed wyłączeniem lub przełączeniem należy się jeszcze raz upewnić, czy woda w słoikach rzeczywiście się perli.

Sposób nastawiania

1. Taca emaliowana wsunąć na poziom 2. Słoiki tak poustawiać na blasze, żeby nie miały ze sobą styczności.
2. Do taca emaliowana nalać ½ litra gorącej wody (ok. 80 °C).
3. Zamknąć klapę piekarnika.
4. Nastawić programator funkcji na .
5. Nastawić regulator temperatury na 170 do 180 °C.

Wekowanie owoców

Gdy tylko woda w słoikach zaczyna się perlić, tzn. w krótkich odstępach podnoszą się z dna pęcherzyki - po około 40 - 50 minutach - należy wyłączyć regulator temperatury. Programator funkcji pozostaje wyłączony.

Po upływie 25 do 35 minut można wyłączyć słoiki z piekarnika. Przy dłuższym studzeniu w piekarniku mogłoby dojść do powstania zarazków i zawekowane owoce będą miały lepszą kwaskowość. Wyłączyć programator funkcji.

Owoce w słoikach jednolitrowych	od momentu perlenia się wody	Grzanie pozostałym ciepłem po wyłączeniu
Jabłka, porzeczki, truskawki	wyłączyć	ok. 25 minut
Wiśnie, morele, brzoskwinie, agrest	wyłączyć	ok. 30 minut
Mus jabłkowy, gruszki, śliwki	wyłączyć	ok. 35 minut

Wekowanie jarzyn

Jak tylko w słoikach zaczną podnosić się pęcherzyki przestawić temperaturę na około 120 do 140 °C stopni. W tabeli oiidano, kiedy należy wyłączyć regulator temperatury. Pozostawić jarzyny na około 30-35 minut w piekarniku. Tak długo programator pozostaje wyłączony.

Jarzyny w zimnym ukropie w słoikach jednolitrowych	od momentu perlenia się wody 120-140 °C	Grzanie pozostałym ciepłem po wyłączeniu
Ogórki	-	ok. 35 minut
Czerwone buraczki	ok. 35 minut	ok. 30 minut
Brukselka	ok. 45 minut	ok. 30 minut
Fasola, kalarepa, czerwona kapusta	ok. 60 minut	ok. 30 minut
Groch	ok. 70 minut	ok. 30 minut

wyjąć słoiki

Słoików nie należy stawiać na zimnym lub mokrym podłożu. Mogłyby popękać.

Wskazówki dotyczące oszczędności energii

Piekarnik należy wcześniej rozgrzewać tylko wtedy, gdy jest to zalecane w przepisie potrawy lub w tabeli instrukcji obsługi.

Najlepiej stosować ciemne, lakierowane na czarno lub emaliowane formy do pieczenia. One przyjmują ciepło szczególnie dobrze.

Większą ilość ciast najlepiej piec jedno po drugim. Piekarnik jest jeszcze rozgrzany. Dzięki temu skraca się czas wypieku drugiego ciasta. Dwie formy prostokątne można również wsunąć obok siebie.

Przy dłuższych czasach pieczenia można wyłączyć piekarnik 10 minut przed końcem pieczenia i do dalszego grzania i pieczenia wykorzystać ciepło resztkowe.

Akrylamid w produktach spożywczych

Szkodliwość akrylamidu w produktach spożywczych jest obecnie dyskutowana w kręgach specjalistów. Te informacje przygotowaliśmy dla Państwa na podstawie aktualnych wyników prac naukowo-badawczych.

Jak powstaje akrylamid?

Akrylamid nie powstaje w produktach zbożowych w wyniku zanieczyszczeń zewnętrznych. Powstaje bezpośrednio w trakcie przygotowywania potraw mających w swoim składzie węglowodany i białko. Odpowiedź na pytanie, dlaczego tak się dzieje?, nie jest dokładnie znana. Ale okazuje się, że na zawartość akrylamidu duży wpływ ma

wysokich temperatur
niewielkiej zawartości wody w produktach spożywczych
mocnego przyrumieniania produktów.

Jakich potraw to dotyczy?

Akrylamid powstaje przede wszystkim w przygotowywanych przy wysokiej temperaturze produktów zbożowych i ziemniaczanych, jak. np.

chipsy ziemniaczane, frytki,
tosty, bułki, chleb,
delikatne wypieki z ciasta kruchego (keksy, pierniki,
słodkie pieczywa z przyprawą korzenną).

Co można zrobić

Przy smażeniu, pieczeniu i grillowaniu można zapobiegać powstawaniu wysokiego poziomu akrylamidu.

Następujące zalecenia zostały na ten temat opublikowane przez BMVEL¹:

Informacje ogólne

Należy gotować/piec możliwie krótko.

”Ozłacać zamiast zwęglać” - przyrumieniać produkt na złoty kolor.

Im większy i grubszy przygotowywany produkt, tym mniej powstaje akrylamidu.

Pieczenie

Przy grzaniu górnym i dolnym nastawiać maks. na 200 °C a przy gorącym powietrzu na maks. 180 °C.

Placuszki: Przy grzaniu górnym i dolnym nastawiać maks. na 190 °C, przy gorącym powietrzu nastawiać na maks. 170 °C. Dodane jajko lub żółtko obniża powstawanie akrylamidu.

Frytki frytkowane w piekarniku rozłożyć równomiernie i możliwie w jednej warstwie na blasze. Co najmniej 400 gramów na blasze zapobiega szybkiemu wysychaniu.

¹ Informacja prasowa 365 BMVEL z dn. 4.12.2002,
Internet: <http://www.verbraucherministerium.de>

Содержание

На что следует обратить внимание	131
Перед монтажом	131
Правила техники безопасности	132
Причины повреждений	133
Ваша новая плита	134
Панель управления	134
Ручка выбора функций	134
Регулятор температуры	135
Дисплей и кнопки управления	135
Вид нагрева	136
Духовой шкаф и принадлежности	138
Охлаждающий вентилятор	139
Перед первым использованием	139
Нагревание духового шкафа	140
Предварительная очистка принадлежностей	140
Настройка духового шкафа	140
Установка	141
Автоматическое выключение духового шкафа	142
Духовой шкаф должен включаться и выключаться автоматически	143
Время суток	144
Установка	144
Таймер	145
Установка	145
Базовые установки	146
Изменение базовых установок	147

Содержание

Блокировка для безопасности детей	148
Уход и очистка	148
Чистка прибора снаружи	148
Духовой шкаф	149
Чистка стекла	151
Очистка навесных элементов	152
Уплотнение	152
Принадлежности	152
Что делать при неисправности?	153
Замена лампочки в духовом шкафу	153
Сервисная служба	154
Упаковка и отслуживший прибор	155
Таблицы и рекомендации	155
Пироги и выпечка	156
Рекомендации по выпеканию	160
Мясо, птица, рыба	161
Рекомендации по жарению в гриле	165
Запеканки, французские запеканки, тосты	166
Готовые блюда глубокой заморозки	166
Размораживание	167
Подсушивание	168
Консервирование	168
Рекомендации по экономии электроэнергии	170
Акриламид в продуктах питания	171
Как этого избежать?	172

На что следует обратить внимание

Внимательно изучите данное Руководство по эксплуатации. Оно поможет Вам научиться правильно и безопасно управлять плитой.

Храните Руководство по эксплуатации и монтажу в надежном месте. При передаче прибора новому владельцу не забудьте передать также эти документы.

Эта инструкция по эксплуатации подходит как для независимых, так и для комбинируемых с варочными панелями духовых шкафов. Если Ваш духовой шкаф комбинируется с варочной панелью, то для управления панелью прочтите инструкцию по эксплуатации к ней.

Перед монтажом

Повреждения при транспортировке

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

Подключение к электросети

Подключение плиты должен производить только квалифицированный специалист. Повреждения из-за неправильного подключения приводят к снятию гарантийных обязательств.

Перед началом эксплуатации убедитесь, что электросеть в Вашем доме имеет заземление и соответствует всем требованиям безопасности. Подключение прибора к электросети должен производить авторизованный технический персонал. При установке прибора необходимо соблюдать указания местного поставщика электроэнергии, а также национальное законодательство.

Использование прибора без заземления или при неправильной установке может привести, даже в самом простом случае, к серьезным повреждениям. Изготовитель не несет ответственности за неправильную работу прибора и возможный ущерб, вызванные неправильным подключением к электросети.

Правила техники безопасности

Горячий духовой шкаф



Данный прибор предназначен только для бытового использования. Используйте плиту только для приготовления пищи.

Осторожно откройте дверцу духового шкафа. Из-под нее может выйти горячий пар. Прикасаться к внутренней поверхности духового шкафа и к нагревательным элементам запрещается. Опасность ожога! Не позволяйте детям подходить близко.

Не храните легковоспламеняющиеся предметы в духовом шкафу. Опасность возгорания!

Не допускайте заземления соединительных проводов электроприборов горячей дверцей духового шкафа. Изоляция кабеля может расплавиться. Опасность короткого замыкания!

Ремонт



При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Опасность удара током!

Поэтому ремонт должен производиться только специалистом сервисного центра, прошедшим специальное обучение.

Если прибор неисправен, отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста Сервисной службы.

Причины повреждений

Противень или фольга на дне духового шкафа

Не ставьте противень на дно духового шкафа и не выстилайте его алюминиевой фольгой. Иначе может возникнуть застой тепла. Время выпекания и время жарения изменяются, из-за чего портится эмаль.

Вода в духовом шкафу

Никогда не лейте воду в горячий духовой шкаф. Это может привести к повреждению эмали.

Фруктовый сок

При приготовлении сочных фруктовых пирогов не выкладывайте тесто на противень плотно. Фруктовый сок, стекает с противня и оставляет следы, которые не смываются.

Охлаждение с открытой дверцей духового шкафа

Охлаждать духовой шкаф разрешается только с закрытой дверцей. Не зажимайте никаких предметов дверцей духового шкафа. Даже если дверца приоткрыта на несколько мм, поверхность мебели со временем может прийти в негодность.

Сильно загрязнен уплотнитель дверцы духового шкафа

Если сильно загрязнен уплотнитель дверцы духового шкафа, дверца духового шкафа не будет плотно закрываться. Находящиеся рядом мебельные поверхности могут быть повреждены. Поэтому нужно следить за тем, чтобы уплотнители были чистыми.

Дверца духового шкафа используется как сиденье

Не вставляйте и не садитесь на открытую дверцу духового шкафа.

Ваша новая плита

Нижеследующая информация поможет Вам познакомиться в Вашей новой плитой. Здесь Вы найдете информацию о панели управления с выключателями и индикаторами, а также о видах нагрева и входящих в комплект поставки принадлежностях.

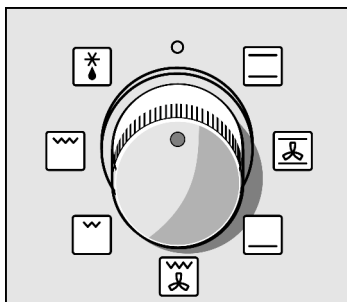
Панель управления

Возможны небольшие отклонения в зависимости от типа прибора.



Ручка выбора функций

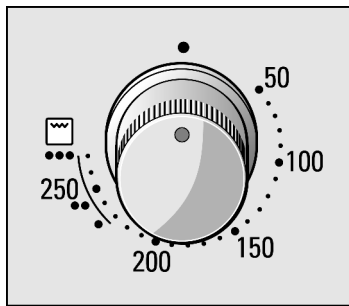
При помощи ручки выбора функций выбирается вид нагрева духового шкафа.



Положения

	Верхний и нижний жар
	Горячий воздух
	Нижний жар
	Гриль с конвекцией

Регулятор температуры



Режимы гриля

Дисплей и кнопки управления



Положения

	Плоский гриль, малая площадь
	Плоский гриль, большая площадь
	Размораживание

При включении ручки выбора функций загорается лампочка в духовом шкафу.

Установите температуру или режим гриля с помощью регулятора температуры.

Температура

50-270	Диапазон значений температуры, °C
--------	-----------------------------------

Гриль

•	Слабый нагрев гриля
••	Средний нагрев гриля
•••	Сильный нагрев гриля

Когда духовой шкаф греется, на индикаторе горит символ температуры. В паузах он отключается. В режиме размораживания символ не горит.
Если выбран вид нагрева "Поджаривание на плоском гриле" при помощи регулятора температуры выберите режим гриля.

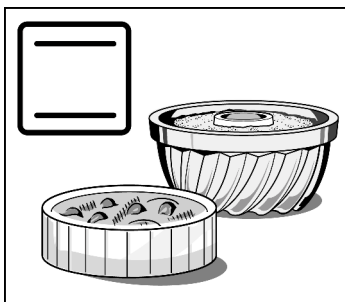
Кнопка "Таймер"	При помощи этой кнопки устанавливается таймер.
Кнопка "Часы"	При помощи этой кнопки устанавливается время суток, время приготовления в духовом шкафу и время окончания приготовления .

Кнопка "Минус" -	При помощи этой кнопки уменьшаются заданные значения.
Кнопка "Плюс" +	При помощи этой кнопки увеличиваются заданные значения.
Кнопка "Ключ" 	При помощи этой кнопки включается и выключается блокировка для безопасности детей.

Дисплей отображает заданные значения.

Вид нагрева

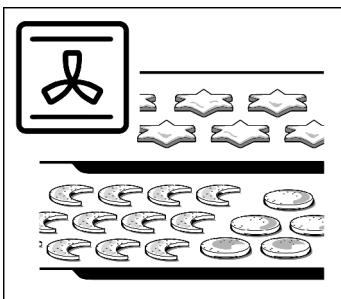
Духовой шкаф предоставляет в Ваше распоряжение самые разнообразные виды нагрева. Для каждого блюда Вы можете выбрать оптимальный способ приготовления.



Верхний и нижний жар

В этом режиме тепло распределяется равномерно над и под пирогом или жарким.

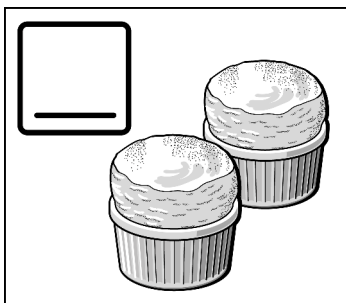
С этим видом нагрева у Вас отлично получится сдобный пирог в форме и запеканки. Верхний и нижний жар превосходно подходит для приготовления постной говядины, телятины и дичи.



горячий воздух

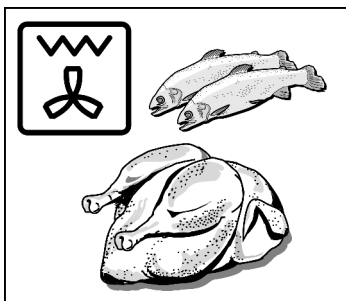
Вентилятор, встроенный в заднюю стенку духового шкафа, равномерно распределяет тепло по его объему.

С помощью режима "горячий воздух" Вы можете приготовить пирог и пиццу на двух уровнях. Необходимая температура духового шкафа ниже, чем в режиме "Верхний и нижний жар". горячий воздух прекрасно подходит для подсушивания.



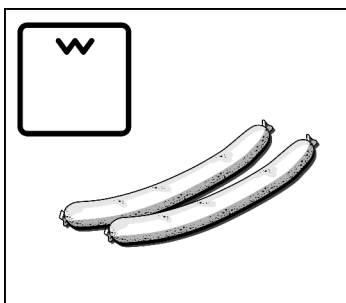
Нижний жар

С помощью режима "Нижний жар" Вы можете подрумянить блюдо или допечь его снизу. Также он прекрасно подходит для консервирования.



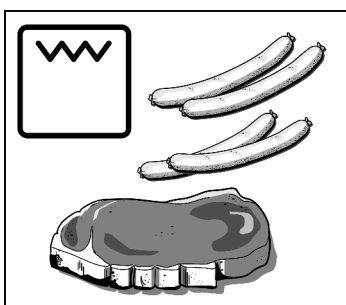
Гриль с конвекцией

В этом режиме попеременно включаются нагревательный элемент гриля и вентилятор. Пока нагревательный элемент выключен, вентилятор обдувает блюдо образовавшимся горячим воздухом. В этом режиме куски мяса получатся обжаренными со всех сторон.



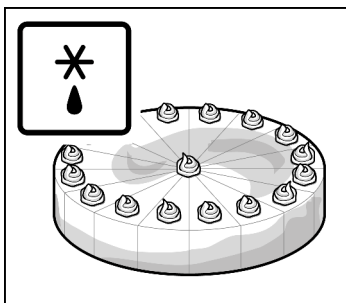
Плоский гриль, малая площадь

В этом режиме включается средняя часть нагревательного элемента гриля. Этот вид нагрева предназначен для небольшого объема продуктов. Таким образом Вы сэкономите электроэнергию. Укладываются куски на середину решетки.



Плоский гриль, большая площадь

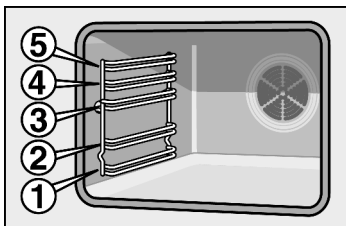
В этом режиме нагревается вся поверхность под нагревательным элементом гриля. С его помощью можно поджарить несколько стейков, колбасок, рыбин или тостов.



Размораживание

Вентилятор, установленный в задней стенке духового шкафа, обдувает замороженные продукты. При этом замороженные куски мяса, птица, хлеб и пироги размораживаются равномерно.

Духовой шкаф и принадлежности

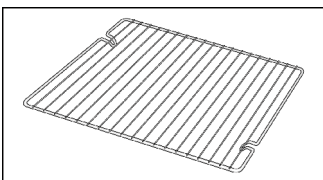


Принадлежности можно размещать в духовом шкафу на 5 различных уровнях.

Принадлежности не опрокинутся даже если их выдвинуть из духового шкафа на две трети. За счет этого блюда легко доставать из духового шкафа.

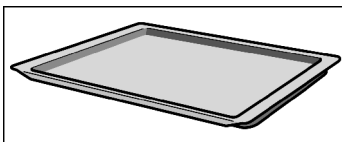
Принадлежности

Принадлежности Вы можете приобрести в сервисной службе или в хозяйственном магазине.



Решетка

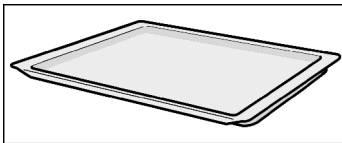
для посуды, форм для пирогов, жаркого, жарения в гриле и блюд глубокой заморозки.



Эмалированный противень

для приготовления сочных пирогов и выпечки, большого жаркого и продуктов глубокой заморозки. Его можно также использовать при жарении в гриле прямо на решетке. Подставьте его под решетку, и весь жир будет стекать в него.

Устанавливайте эмалированный противень под углом к дверце духового шкафа до упора.



Алюминиевый противень

для приготовления пирогов и круглого печенья.

Устанавливайте противень под углом к дверце духового шкафа до упора.

Охлаждающий вентилятор

Духовой шкаф оснащен охлаждающим вентилятором. Он включается и выключается при необходимости. Теплый воздух выходит из дверцы.

Перед первым использованием

В этой главе Вы найдете информацию о том, что Вы должны сделать, перед тем, как в первый раз начать готовить.

Нагрейте духовой шкаф и очистите принадлежности. Прочтите указания по технике безопасности в главе "На что следует обратить внимание".

Во-первых, посмотрите, мигает ли на индикаторе на плите символ ☺ и три нуля.

Установка времени суток.

1. Нажмите кнопку "Часы" ☺.

Появится 12:00, и символ "Часы" ☺ будет мигать.

2. С помощью кнопки + или кнопки – установите время суток.

Через несколько секунд новая установка времени суток будет принята. После этого плита готова к эксплуатации.

Если на индикаторе мигают символ ☺ и три нуля

Нагревание духового шкафа

Чтобы устранить запах нового прибора, нагрейте пустой закрытый духовой шкаф.

Последовательность действий

1. Установите ручку выбора функций на .
 2. Установите 240 °C с помощью регулятора температуры.
- Через 60 минут выключите ручку выбора функций.

Предварительная очистка принадлежностей

Перед первым использованием тщательно очистите принадлежности при помощи мыльного раствора и кухонного полотенца.

Настройка духового шкафа

Выключение духового шкафа вручную

У Вас есть различные возможности установки режимов духового шкафа.

Когда блюдо будет готово, выключите духовой шкаф.

Автоматическое выключение духового шкафа

Вы можете надолго уйти из кухни.

Автоматическое включение и выключение духового шкафа

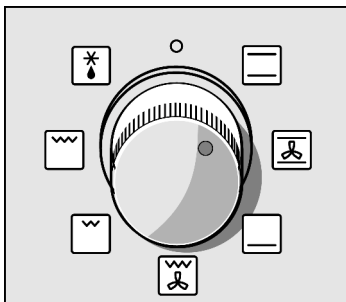
Например, Вы можете поставить блюдо в духовой шкаф утром и выполнить такие настройки, что оно будет готово к обеду.

Таблицы и рекомендации

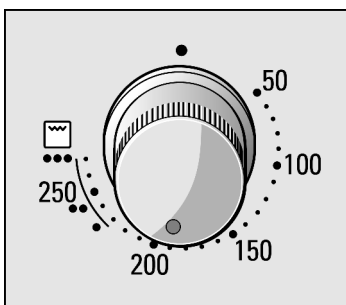
В главе "Таблицы и рекомендации" Вы найдете настройки, подходящие для многих блюд.

Установка

Пример: Верхний и
нижний жар ☐ 190 °C



1. Установите необходимый вид нагрева с помощью ручки выбора функций.



2. Установите температуру или режим гриля с помощью регулятора температуры.

Когда блюдо будет готово

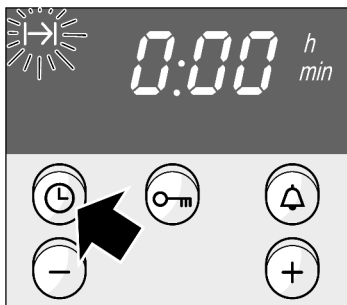
Выключите ручку выбора функций.

Изменение установки

Температуру или режим гриля можно изменить в любое время.

Автоматическое выключение духового шкафа

Пример:
Продолжительность
45 минут



**Время приготовления
истекло**

Изменение установки

Прекращение установки

**Установка
продолжитель-
ности при выключенной
индикации времени
суток**

Выполните установки, как описано в пунктах 1 и 2. Задайте время приготовления (продолжительность) для Вашего блюда.

3. Нажмите кнопку "Часы" ☰.
Символ "Продолжительность" I→I мигает.

4. Установите продолжительность с помощью кнопки + или кнопки -.
Кнопка + предлагаемое значение = 30 минут.
Кнопка - предлагаемое значение = 10 минут.

Через несколько секунд духовой шкаф начинает работать. Символ I→I горит на индикаторе.

Раздается сигнал. Духовой шкаф выключается. Дважды нажмите кнопку ☰ и выключите ручку выбора функций.

Нажмите кнопку "Часы" ☰. Измените продолжительность с помощью кнопки + или кнопки -.

Нажмите кнопку "Часы" ☰. Нажимайте кнопку -, пока показание на индикаторе не установится на 0. Выключите ручку выбора функций.

Нажмите кнопку "Часы" ☰ два раза и произведите установку, как описано в пункте 4.

Духовой шкаф должен включаться и выключаться автоматически

Пример: Сейчас 10:45.
Блюдо готовится
45 минут и должно быть
готово в 12:45.



Следите за тем, чтобы скоропортящиеся продукты не оставались в духовом шкафу слишком надолго.

Выполните установки, как описано в пунктах 1-4. Духовой шкаф начинает работать.

5. Нажимайте кнопку "Часы"  до тех пор, пока не замигает символ →. На индикаторе Вы видите, когда блюдо должно быть готово.



6. С помощью кнопки + установите время окончания на более позднее.

Через несколько секунд установка принимается. До тех пор, пока духовой шкаф не начнет работать, на индикатор времени выводится время окончания.

Время приготовления истекло

Раздается сигнал. Духовой шкаф выключается. Дважды нажмите кнопку  и выключите ручку выбора функций.

Указание

Пока мигает символ, Вы можете изменять установки. Когда символ горит постоянно, установка принята. Вы можете изменять время, до которого принимается установка. См. также главу "Базовые установки".

Время суток

После первого подключения или после перебоа в электроснабжении на индикаторе будет мигать символ ☹ и три нуля. Установка времени суток Ручка выбора функций должна быть в положении выключения.

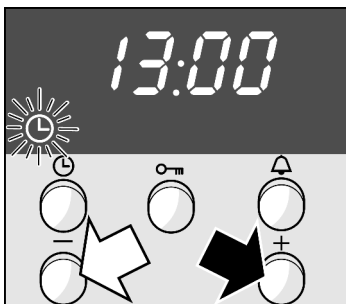
Установка

Пример: Сейчас 13:00



1. Нажмите кнопку "Часы" ☹.

На индикаторе появится 12.00 часов, и символ ☹ мигает.



2. С помощью кнопки + или кнопки - установите время суток.

Через несколько секунд новая установка времени суток будет принята.

Например, переход с летнего времени на зимнее

Отключение индикации времени суток

Два раза нажмите кнопку "Часы" ☹ и измените установки с помощью кнопки + или кнопки -.

Вы можете выключить индикацию времени суток. В этом случае время суток будет отображаться только при его установке.

Измените для этого базовую установку. См. главу "Базовые установки".

Таймер

Таймер работает, как обычный бытовой таймер. Он работает независимо от духового шкафа. Таймер издает характерный звуковой сигнал. И Вы можете услышать, что установленная продолжительность или время на таймере истекло. Вы можете устанавливать таймер, когда активирована блокировка для безопасности детей.

Установка

Пример: 20 мин



1. Нажмите кнопку "Таймер" . Символ  мигает.



2. Установите время таймера с помощью кнопки + или кнопки -.
Кнопка + предлагаемое значение = 10 минут.
Кнопка - предлагаемое значение = 5 минут.

Через несколько секунд таймер начинает работать. Символ  горит на индикаторе. Начинается отсчет времени.

Заданное время истекло

Раздается сигнал. Нажмите кнопку "Таймер" . Индикатор таймера  погаснет.

Изменение времени таймера

Нажмите кнопку "Таймер" . Измените время с помощью кнопки + или кнопки -.

**Аннулирование
установки**

**Время таймера и
продолжительность
истекают одновременно**

Нажмите кнопку "Таймер" . Нажимайте кнопку -, пока показание на индикаторе не установится на 0.

Горят оба символа. На индикаторе показывается отсчет времени таймера.

Вызов оставшегося времени приготовления I→I, времени окончания →I или времени суток :

Нажимайте кнопку "Часы"  до тех пор, пока не появится соответствующий символ.

Вызываемое значение на несколько секунд появится на индикаторе.

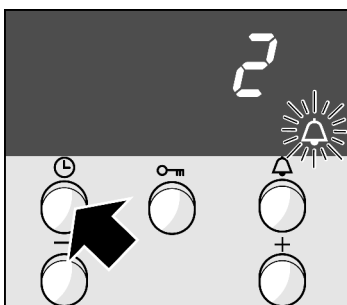
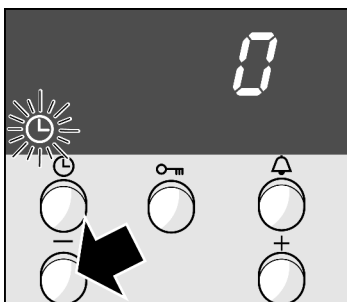
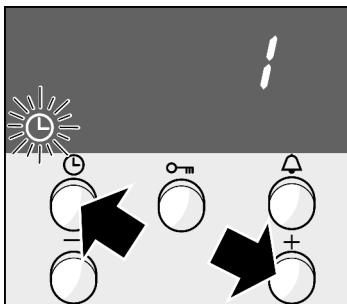
Базовые установки

Ваш духовой шкаф имеет различные базовые установки. Вы можете изменять базовую установку времени суток, длительности сигнала и времени принятия установки.

Базовая установка	Функция	Изменение
Время суток  I = время суток на переднем плане	Индикация времени суток	Время суток  I = индикация времени суток выключена
Длительность сигнала  I = ок. 2 мин	Сигнал по истечении продолжительности и или времени таймера	Длительность сигнала I = ок. 10 с I = ок. 5 мин
Время принятия установки I→I I = среднее	Между шагами установки должно пройти некоторое время, чтобы значения были сохранены в памяти.	Время принятия установки I = короткое I = длительное

Изменение базовых установок

Пример: Время скрыть



Вы не хотите изменять все базовые установки

Корректировка

Ни один режим работы не должен быть установлен.

1. Одновременно нажимайте кнопки "Часы" ☰ и +, пока на индикаторе не появится :. Это является базовой установкой для времени суток на переднем плане.

2. Измените базовую установку с помощью кнопки + или кнопки -.

3. Подтвердите ввод с помощью кнопки "Часы" ☰. На дисплее появится 2 для базовой установки длительности сигнала.

Измените базовую установку, как описано в пункте 2 и подтвердите нажатием кнопки "Часы" ☰. Теперь можно изменить время принятия установки. В заключение нажмите кнопку "Часы" ☰.

Если Вы не хотите изменять какую-либо базовую установку, нажмите кнопку "Часы" ☰. Появится следующая базовая установка.

Снова изменить настройку можно в любое время.

Блокировка для безопасности детей

Блокировка духового шкафа

Чтобы дети не смогли случайно включить духовой шкаф, он оборудован Блокировкой для безопасности детей.

Нажмите кнопку "Ключ"  и удерживайте до тех пор, пока на индикаторе не появится символ . Это занимает прим. 4 секунды.

Отмена блокировки

Нажмите кнопку "Ключ"  и удерживайте до тех пор, пока символ  не погаснет.

Указания

Таймер и время суток Вы можете устанавливать и в заблокированном состоянии.

После перебоя в электропитании установленная функция Блокировка для безопасности детей отключается.

Уход и очистка

Никогда не используйте чистку под давлением или горячим паром.

Чистка прибора снаружи

Протрите прибор водой с добавлением небольшого количества моющего средства. Обсушите его с помощью мягкого полотенца.

Не подходят едкие или абразивные средства. Если подобное средство попадет на переднюю панель, сразу же смойте его водой.

Небольшие цветовые отличия на передней панели прибора возникают из-за различных материалов, таких как стекло, пластмасса или металл.

Приборы со стальной передней панелью

Сразу же удаляйте пятна извести, жира, крахмала и яичного белка. Под такими пятнами может возникать коррозия.

Используйте специальные средства по уходу за сталью. Следуйте указаниям производителя. Попробуйте средство на небольшом участке, перед тем, как использовать его на всей поверхности.

Духовой шкаф

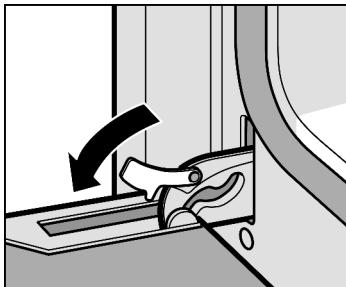
Не используйте жесткие губки и грубые мочалки. Средства для чистки духовок пригодны только для с эмалированных поверхностей духового шкафа.

Чтобы чистка была легкой,
можно включить лампочку в духовом шкафу и снять дверцу духового шкафа.

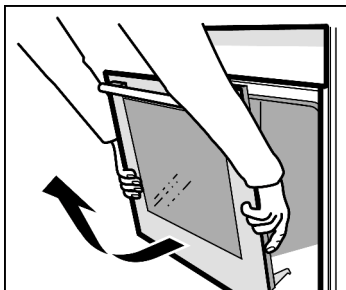
Установите ручку выбора функций на .

Дверца духового шкафа снимается очень просто.

Включение лампочки в духовом шкафу Снятие дверцы духового шкафа



1. Откройте полностью дверцу духового шкафа
2. Поверните оба блокировочных рычага справа и слева.



3. Установите дверцу духового шкафа под наклоном. Возьмитесь обеими руками слева и справа снизу. Еще немного закройте и вытащите.

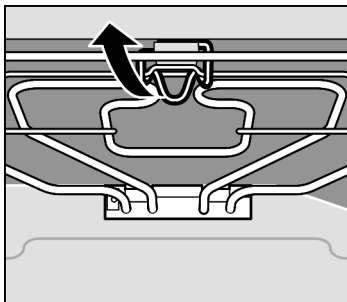
После очистки установите дверцу духового шкафа в обратной последовательности.

Нагревательный элемент гриля

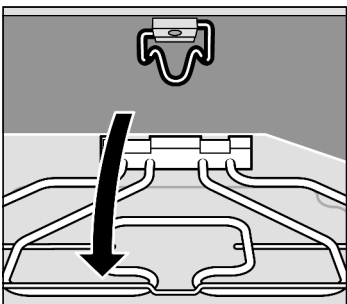


Чтобы верхнюю часть духового шкафа было удобнее чистить, нагревательный элемент гриля можно откинуть вниз.

Внимание! Перед чисткой духовой шкаф следует охладить. Опасность ожога!



Потяните скобу, удерживающую нагревательный элемент гриля, на себя и вверх до щелчка. При этом придерживайте нагревательный элемент гриля. Затем откиньте его вниз.



После очистки:

Установите нагревательный элемент гриля на место. Откиньте скобу и зафиксируйте нагревательный элемент гриля.

Чистка каталитической поверхности духового шкафа

Задняя, верхняя и боковые стенки духового шкафа (согласно модели) покрыты каталитической эмалью. Они самоочищаются во время работы духового шкафа. Может случиться так, что большие пятна исчезнут только после многократного пользования духовым шкафом.

Запрещается очищать каталитическое покрытие задней стенки средством для чистки духовок.

Некоторое изменение цвета эмали не оказывает влияния на самоочистку.

Очистка дна духового шкафа

Используйте теплый мыльный или уксусный раствор.

При сильном загрязнении духового шкафа лучше всего воспользоваться средством для чистки духовок. Средством для чистки духовок можно пользоваться только при холодной духовке. Средством для чистки духовок нельзя обрабатывать самоочищающиеся поверхности.

Прочее:

При очень высоких температурах эмаль может выгорать. Это может привести к незначительным изменениям цвета эмали. Это нормально, и не оказывает влияния на функционирование. Не обрабатывайте изменившие цвет участки жесткими мочалками или едкими чистящими средствами.

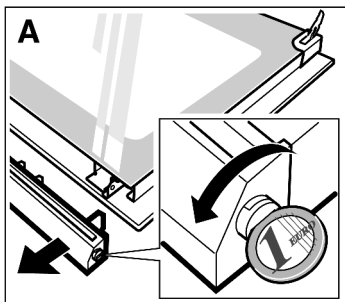
Края более тонкого противня не полностью покрыты эмалью и могут быть слегка шершавыми. Тем не менее, противень не будет ржаветь.

Стеклянный колпак в духовом шкафу лучше всего очищать мыльным раствором.

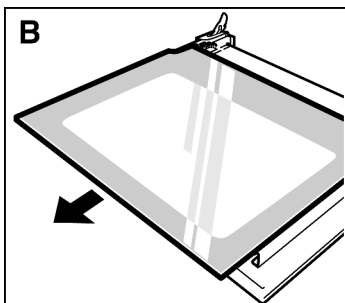
Очистка стеклянного колпака лампочки в духовом шкафу

Чистка стекла

Для лучшего результата чистки Вы можете снять стекла дверцы духового шкафа.



1. Снимите дверцу духового шкафа и положите на полотенце рукояткой вниз.
2. Отвинтите уплотнитель с дверцы духового шкафа. Для этого поверните винты монетой влево и вправо. (Рис. А)



3. Выньте стекло. (Рис. В)

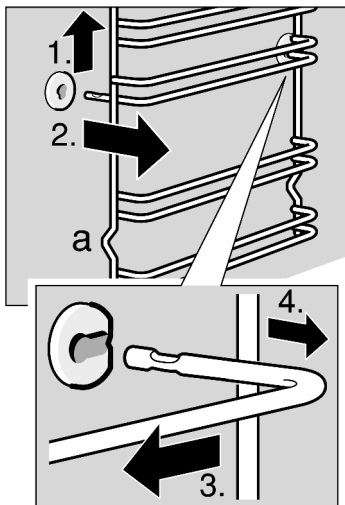
Протирайте стекла мягкой тряпочкой, смоченной средством для чистки стекол.

4. Установите стекло.
5. Установите уплотнитель на место и закрепите его.
6. Установите дверцу духового шкафа.

Духовой шкаф можно использовать только после того, как стекла будут установлены в соответствие с инструкцией.

Очистка навесных элементов

Навесные элементы можно снять для очистки.



Снятие навесных элементов:

1. Поднимите передние навесные элементы вверх
2. и открепите,
3. затем потяните передние навесные элементы вперед
4. и снимите

Очистите навесные элементы губкой с моющим средством или щеточкой для посуды.

Установка навесных элементов:

Вставьте навесной элемент сзади, слегка отожмите назад и установите на место.

Навесные элементы взаимозаменяемы. Выемка (а) всегда должна быть снизу.

Уплотнение

Уплотнение духового шкафа очищайте моющим средством. Не используйте едкие и абразивные чистящие средства.

Принадлежности

Лучше всего смочить принадлежности моющим средством сразу после использования. С внутренней стороны можно легонько потереть щеткой или губкой для мытья посуды.

Что делать при неисправности?

Часто случается, что причиной неисправности стала какая-то мелочь. Прежде чем обращаться в Сервисную службу, прочтите следующие указания:

Неисправность	Возможная причина	Устранение
Прибор не работает.	Неисправен предохранитель.	Проверьте, в порядке ли предохранитель прибора в блоке предохранителей.
Индикация времени мигает.	При отключении электроэнергии.	Снова установите время суток.

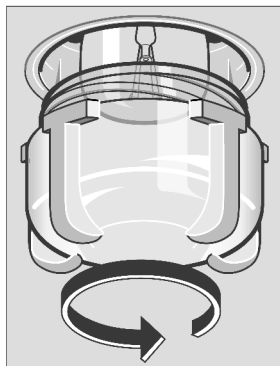
Ремонт должен производиться только специально обученными сотрудниками Сервисной службы.

При неквалифицированно выполненном ремонте прибор может стать источником серьезной опасности.

Замена лампочки в духовом шкафу

Если лампочка в духовом шкафу перегорела, замените ее. Запасную термоустойчивую лампочку можно приобрести в Сервисном центре или в специализированном магазине. Используйте только такие лампочки.

Последовательность действий



1. Выключите предохранитель в блоке предохранителей.
2. Постелите на дно холодного духового шкафа посудное полотенце, чтобы избежать возможных повреждений.
3. Отвинтите стеклянный колпак вращением влево.
4. Установите новую лампочку аналогичного типа.
5. Установите на место стеклянный колпак.
6. Выньте посудное полотенце и снова включите предохранитель.

Замена стеклянного колпака

Если стеклянный колпак лампочки в духовом шкафу поврежден, его следует заменить. Колпак можно приобрести через Сервисную службу. При этом нужно указать номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) Вашего прибора.

Сервисная служба

Если Ваш прибор нуждается в ремонте, наша Сервисная служба всегда к Вашим услугам. Адрес и номер телефона ближайшей мастерской Вы найдете в телефонном справочнике. В сервисных центрах, указанных в данном Руководстве, Вам также назовут адрес ближайшей мастерской.

Номер E и номер FD

При вызове специалиста Сервисной службы всегда указывайте номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) прибора. Фирменная табличка с номерами находится справа, сбоку на дверце духового шкафа. Чтобы долго не искать номера в случае неисправности, впишите данные прибора прямо сейчас.

Номер E	Номер FD
---------	----------

Сервисная служба ☎

Упаковка и отслуживший прибор

Во время транспортировки Ваш новый прибор защищен упаковкой. Все элементы упаковки экологичны, их можно использовать повторно. Посодействуйте охране окружающей среды выбрасывая упаковку.

В свою очередь, отслужившие приборы вовсе не являются бесполезными отходами. При правильной утилизации они могут послужить ценным сырьем для переработки.

Перед тем, как выбросить отслуживший прибор, сделайте так, чтобы его больше нельзя было использовать или обозначьте его наклейкой "Внимание, металлолом!"

Вы можете получить информацию о возможности утилизации у Вашего дилера или в местной администрации.

Таблицы и рекомендации

В приложенных таблицах Вы найдете большой выбор блюд и оптимальные установки для их приготовления. Вы узнаете, какой вид нагрева и температура лучше всего подойдут для приготовления того или иного блюда, какие необходимо использовать принадлежности и на какой уровень их устанавливать. Мы дадим Вам самые точные рекомендации по использованию посуды и приготовлению. Вы не окажетесь беспомощными, если неприятность все-таки случится.

Пироги и выпечка

Формы для выпекания

Лучше всего подходят темные металлические формы для выпекания. При выпекании в светлых толстостенных формах для выпекания или стеклянных формах используйте режим "Горячий воздух". Но при этом все равно придется увеличить время выпекания, а пирог подрумянится неравномерно.

Форму для пирога всегда следует ставить на решетку.

Таблицы

Значения, приведенные в таблице, действительны, если Вы устанавливаете блюдо в холодный духовой шкаф. Таким образом Вы сэкономите электроэнергию. При использовании предварительного разогрева сократите указанное время выпекания на 5 - 10 минут.

В таблицах приведены оптимальные виды нагрева для разнообразной выпечки и пирогов.

Температура и продолжительность выпекания зависят от количества теста и от его свойств. Поэтому в таблице указывается диапазон значений. Сначала устанавливайте минимальное значение. При более низкой температуре подрумянивание получается более равномерным. Если необходимо, в следующий раз установите температуру повыше.

Дополнительную информацию Вы найдете в разделе "Рекомендации по выпеканию", приложенном к таблицам.

Пирог в форме	Форма на решетке	Уровень	Вид на-грева	Темпера-тура, °С	Продолжи-тельность выпекания, мин
Сдобный пирог однослойный	Форма круглая/венок/прямоугольная	2		170-190	50-60
	3 прямоугольных формы*	2+4		150-170	70-100
Сдобный пирог, тонкий (напр., песочный пирог)	Форма круглая/венок/прямоугольная	2		150-170	60-70
	3 прямоугольных формы*	2+4		140-160	70-100
Корж с бортиком из песочного теста	Разъемная форма	1		170-190	25-35
Корж из сдобного теста	Круглая форма	2		150-170	20-30
Бисквитный торт	Разъемная форма	2		160-180	30-40
Фруктовый или творожный торт, песочное тесто**	Темная разъемная форма	1		170-190	70-90
Фруктовый пирог тонкий, из сдобного теста	Разъемная/круглая форма	2		160-180	50-60
Пикантные пироги** (напр., луковый пирог)	Разъемная форма	1		180-200	50-60
* Учитывайте расположение прямоугольных форм. Вы можете приобрести решетки дополнительно в специализированном магазине. ** Оставьте пирог в духовке остывать прим. 20 минут.					

Пирог на противне		Уровень	Вид на-грева	Темпера-тура, °С	Продолжи-тельность выпекания, мин
Сдобное или дрожжевое тесто с несочной начинкой	Эмалированный противень	2		170-190	20-30
	2 противня**	2+4		150-170	40-50
Сдобное или дрожжевое тесто с сочной начинкой* (фрукты)	Эмалированный противень	3		170-190	40-50
	2 противня**	2+4		150-170	55-65
Бисквитный рулет (предварительный разогрев)	Эмалированный противень	3		170-190	15-20
Плетенка из дрожжевого теста из 500 г муки	Эмалированный противень	2		170-190	30-40
Кекс из 500 г муки	Эмалированный противень	3		160-180	60-70
Кекс из 1 кг муки	Эмалированный противень	3		150-170	90-100
Штрудель, сладкий	Эмалированный противень	2		180-200	55-65
Пицца	Эмалированный противень	2		210-230	25-35
	2 противня**	2+4		180-200	45-55

* При приготовлении на двух уровнях эмалированный противень устанавливайте сверху.

** Всегда при выпекании на двух уровнях ставьте эмалированный противень над эмалированным противнем.

Хлеб и хлебцы		Уро- вень	Вид нагрева	Темпера- тура, °С	Продол- житель- ность, мин
Хлеб из дрожжевого теста из 1,2 кг муки*, (предварительный разогрев)	Эмалированный противень	2		270	8
				200	35-45
Хлеб на закваске из 1,2 кг муки* (предварительный разогрев)	Эмалированный противень	2		270	8
				200	35-45
Хлебцы (напр., ржаные хлебцы)	Эмалированный противень	3		200-220	20-30
* Никогда не лейте воду прямо в горячий духовой шкаф.					

Мелкая выпечка		Уровень	Вид на- грева	Темпера- тура, °С	Продол- житель- ность выпе- кания, мин
Круглое печенье	Противень 2 противня*	3		150-170	10-20
		2+4		140-160	30-40
Безе	Противень	3		80-100	125-155
Булочки	Противень	2		190-210	30-40
Миндальное печенье	Противень 2 противня*	3		100-120	30-40
		2+4		100-120	40-50
Слоеное тесто	Противень 2 противня*	3		170-190	25-35
		2+4		170-190	35-45

* При приготовлении на двух уровнях эмалированный противень устанавливайте сверху.

Вы можете приобрести противни дополнительно в специализированном магазине.

Рекомендации по выпеканию

Вы хотите печь по собственному рецепту.	Ориентируйтесь на похожую имеющуюся в таблицах выпечку.
Проверка степени пропекания сдобного пирога.	За 10 мин до истечения установленного по рецепту времени выпекания проткните пирог в самом высоком месте деревянной палочкой. Если тесто не прилипает к палочке, пирог готов.
Пирог опадает.	В следующий раз добавьте меньше жидкости или установите температуру духового шкафа на 10 градусов ниже. Месите тесто указанное в рецепте время.
Пирог поднялся только в середине, а по краям низкий.	Не смазывайте жиром бортики разъемной формы. После выпекания осторожно отделите пирог ножом от стенок формы.
Пирог сверху слишком темный.	Поставьте пирог ниже, установите меньшую температуру и выпекайте пирог немного дольше.
Пирог слишком сухой.	Проткните зубочисткой в готовом пироге маленькие дырочки и влейте в них по капле фруктовый сок или какой-нибудь алкогольный напиток. В следующий раз выберите температуру на 10 градусов больше и уменьшите время выпекания.
Хлеб или пирог (напр., ватрушка) выглядит готовым, но внутри не пропекся (сырой, с жидкой прослойкой).	В следующий раз добавьте меньше жидкости и выпекайте при более низкой температуре немного дольше. Для пирога с сочной начинкой: Сначала отдельно выпекайте корж. Посыпьте его миндалем или толчеными сухарями и только на них кладите начинку. Соблюдайте рецептуру и время выпекания.
Выпечка подрумянивается неравномерно.	Устанавливайте температуру немного ниже, тогда выпечка будет румяниться равномернее. Нежную выпечку выпекайте в режиме "Верхний и нижний жар"  на первом уровне. На циркуляцию воздуха также может повлиять выступающие края пергаментной бумаги. Всегда вырезайте пергаментную бумагу по размеру противня.
Фруктовый пирог внизу очень светлый. Фруктовый сок вытек.	В следующий раз используйте глубокий эмалированный противень.

При выпекании на нескольких уровнях: На верхнем уровне выпечка получается темнее, чем на нижнем.

Для выпекания на нескольких уровнях сразу всегда используйте горячий воздух . Выпечка на одновременно установленных противнях не обязательно будет готова в одно и то же время.

Во время выпекания сочных пирогов образуется конденсат.

При выпекании может образоваться водяной пар. Он выходит через ручку дверцы и может конденсироваться на панели управления или на близлежащей поверхности мебели и стекать каплями по ней. Это обусловлено физикой процесса.

Мясо, птица, рыба

Посуда

Можно использовать любую жаропрочную посуду. Для большого жаркого подойдет и эмалированный противень.

Размещайте посуду всегда точно посередине решетки.

Горячую стеклянную посуду лучше поставить на сухое кухонное полотенце. Если подставка будет мокрой или холодной, стекло может треснуть.

Рекомендации по жарению

Вкус блюда зависит от качества и вида мяса.

При приготовлении постного мяса добавьте в посуду 2-3 столовые ложки жидкости, при тушении к мясу добавляют в зависимости от количества от 8 до 10 столовых ложек жидкости.

Если кусок мяса весит больше его нужно перевернуть по истечении половины времени.

Когда жаркое будет готово, его следует оставить еще на 10 минут в выключенном закрытом духовом шкафу, чтобы мясо лучше пропиталось соком от жарения.

Рекомендации по жарению в гриле

Готовить пищу в гриле можно только при закрытой дверце духового шкафа.

По возможности, куски должны быть одинаковой толщины, минимум 2 - 3 см. В этом случае они подрумяниваются равномерно и остаются сочными. Солить лучше уже готовые стейки.

Кладите куски непосредственно на решетку. Отдельные куски-гриль получаются лучше, если их положить на середину решетки. Дополнительно поставьте эмалированный противень на уровень 1. Сок от жарения будет стекать в него, и духовой шкаф останется почти чистым.

По истечении двух третей времени приготовления, переверните куски.

Нагревательный элемент гриля автоматически выключается и снова включается. Это нормально. Как часто это происходит, зависит от установленного режима гриля.

Мясо

Значения параметров, приведенные в таблице, рассчитаны на то, что блюдо будет ставиться в холодный духовой шкаф. Значения времени, приведенные в таблице, представляют собой ориентировочные значения. Продолжительность приготовления зависит от качества и свойств мясных продуктов.

Мясо	Вес	Посуда	Уро- вень	Вид на- грева	Темпера- тура, °C, гриль	Продол- житель- ность, мин
Жаркое из говядины (напр., тонкий край)	1 кг	Закрытая	2		220-240	90
	1,5 кг		2		210-230	110
	2 кг		2		200-220	130
Говяжий филей	1 кг	Открытая	2		200-220	70
	1,5 кг		2		190-210	80
	2 кг		2		180-200	90
Ростбиф розовый*	1 кг	Открытая	1		220-240	40
Стейки прожаренные		Решетка***	5		3	20
Стейки розовые		Решетка***	5		3	15

Мясо	Вес	Посуда	Уровень	Вид на-грева	Температура, °С, гриль	Продолжительность, мин
Свинина без кожи (напр., шейка)	1 кг	Открытая	1		200-220	100
	1,5 кг		1		190-210	140
	2 кг		1		180-200	160
Свинина с кожей** (напр., лопатка, ножка)	1 кг	Открытая	1		190-210	120
	1,5 кг		1		180-200	150
	2 кг		1		170-190	180
Корейка на косточке	1 кг	Закрытая	2		220-240	70
Мясной рулет	750 г	Открытая	1		180-200	70
Колбаски	ок. 750 г	Решетка***	4		3	15
Жаркое из телятины	1 кг	Открытая	2		190-210	100
	2 кг		2		170-190	120
Баранья нога без кости	1,5 кг	Открытая	1		150-170	110

* По истечении половины времени переверните ростбиф. После приготовления заверните в фольгу и оставьте в духовом шкафу на 10 минут.

** Надрежьте свиную кожу, и, если Вы будете переворачивать блюдо, сначала положите мясо кожей вниз в посуду.

*** Поставьте эмалированный противень на уровень 1.

Птица

Значения, приведенные в таблице, действительны, если Вы устанавливаете блюдо в холодный духовой шкаф.

Значения веса, приведенные в таблице, действительны для нефаршированной птицы для жарения.

Если Вы жарите в гриле непосредственно на решетке, поставьте эмалированный противень на уровень 1.

При приготовлении утки или гуся наколите кожу птицы в нескольких местах, чтобы жир мог вытекать.

По истечении двух третей времени приготовления переверните птицу.

Птица приготовится с румяной корочкой, если перед окончанием времени приготовления ее смазать маслом, смочить подсоленной водой или апельсиновым соком.

Птица	Вес	Посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Продолжительность, мин
Половинки цыпленка, 1-4 шт.	по 400 г	Решетка	2		200-220	40-50
Куски курицы	по 250 г	Решетка	2		200-220	30-40
Цыпленок целиком, 1-4 шт.	по 1 кг	Решетка	2		190-210	50-80
Утка	1,7 кг	Решетка	2		180-200	90-100
Гусь	3 кг	Решетка	2		170-190	110-130
Молодая индейка	3 кг	Решетка	2		180-200	80-100
2 окорочка индейки	по 800 г	Решетка	2		190-210	90-110

Рыба

Значения, приведенные в таблице, действительны, если Вы устанавливаете блюдо в холодный духовой шкаф.

Рыба	Вес	Посуда	Уровень	Способ нагрева	Температура, °С, гриль	Продолжительность, мин
Рыба	по 300 г	Решетка*	3		2	20-25
жареная в	1 кг		2		180-200	45-50
гриле	1,5 кг		2		170-190	50-60
Куски рыбы, напр., котлеты	по 300 г	Решетка*	4		2	20-25

* Поставьте эмалированный противень на уровень 1.

Рекомендации по жарению в гриле

Для такого веса жаркого в таблице нет значений.

Выберите ближайшее меньшее значение веса и увеличьте указанное время приготовления.

Как узнать, готово жаркое или нет

Используйте термометр для мяса (Вы можете приобрести его в специализированном магазине) или снимите "пробу ложкой". Для этого ложкой надавите на жаркое. Если оно твердое, значит оно готово. Если оно продавливается ложкой, то его надо жарить еще.

Жаркое слишком темное, а корочка местами подгорела

Проверьте уровень установки и температуру.

Жаркое получилось хорошо, а соус подгорел.

В следующий раз возьмите посуду поменьше или добавьте больше жидкости.

Жаркое получилось хорошо, но соус слишком светлый и жидкий

В следующий раз возьмите посуду побольше или добавьте меньше жидкости.

Во время приготовления жаркого образуется водяной пар.

Вместо режима "Верхний и нижний жар" установите "Гриль с конвекцией". При этом сок после жарения не будет так сильно разогреваться, это уменьшит парообразование.

Запеканки, французские запеканки, тосты

Значения, приведенные в таблице, действительны, если Вы устанавливаете блюдо в холодный духовой шкаф.

Блюдо	Посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С, гриль	Продолжительность минут
Сладкие запеканки (напр., творожная запеканка с фруктами)	Форма для запеканки	2		180-200	40-50
Пикантная запеканка из уже готовых ингредиентов (напр., запеканка из макарон)	Форма для запеканки, эмалированный противень	3		210-230	30-40
		3		210-230	20-30
Пикантная запеканка из сырых ингредиентов* (напр., картофельная запеканка)	Форма для запеканки или эмалированный противень	2		150-170	50-60
		2		150-170	50-60
Румяные тосты	Решетка	5		3	4-5
Тосты с начинкой	Решетка**	4		3	5-8

* В форме высота запеканки не должна превышать 2 см.
** Устанавливать эмалированный противень всегда на уровень 1.

Готовые блюда глубокой заморозки

Соблюдайте инструкции изготовителя на упаковке.
Значения, приведенные в таблице, действительны, если Вы устанавливаете блюдо в холодный духовой шкаф.

Блюдо		Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Продолжительность, мин
Картофель-фри*	Решетка или эмалированный противень	3		210-230	25-30
Пицца*	Решетка	2		200-220	15-20

Блюдо		Уро- вень	Вид на- грева	Температура, °C	Продолжи- тельность, мин
Пицца-багет*	Решетка	2		200-220	15-20
* Выложите принадлежность пергаментной бумагой. Пергаментная бумага должна выдерживать указанную температуру.					

Указание

Противень может деформироваться во время приготовления замороженных продуктов. Причина кроется в большой разности температур на принадлежностях. Деформация убирается уже в процессе выпекания.

Размораживание

Продукты вынуть из упаковки, переложить в подходящую посуду и поставить на решетку.

Соблюдайте инструкции изготовителя на упаковке.

Время размораживания зависит от вида и количества продукта.

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Способ нагрева	Температура, °C
"Нежные" продукты* напр., торты со взбитыми сливками, торты с масляным кремом, пирожные с шоколадной или сахарной глазурью, фрукты, цыплята, колбаски и мясо, хлеб, булочки, пироги и другая выпечка	Решетка	2		40-50 °C
* Замороженные участки накрыть пленкой для микроволновых печей. Птицу положить на тарелку грудкой вниз.				

Подсушивание

Отбирайте фрукты и овощи без порчинки, тщательно их вымойте.

Дайте им хорошо обсохнуть, или обсушите их.

Выложите эмалированный противень и решетку пергаментной бумагой.

Блюдо	Уровень	Способ нагрева	Температура, °C	Продолжительность, ч
Яблоки кружками, 600 г	2+4		80	ок. 5
Груши дольками, 800 г	2+4		80	ок. 8
Сливы, 1,5 кг	2+4		80	ок. 8-10
Коренья, 200 г	2+4		80	ок. 1½

Указание

Очень сочные фрукты или овощи нужно несколько раз перевернуть. После подсушивания готовые фрукты или овощи немедленно снять с бумаги.

Консервирование

Приготовление

Банки и резиновые кольца должны быть чистыми, без повреждений. Банки должны быть по возможности одинакового объема. Значения, приведенные в таблице, действительны для литровых круглых банок.

Внимание! Не используйте слишком большие или высокие банки. Иначе крышки могут лопнуть.

Отбирайте фрукты и овощи без порчинки. Тщательно их вымойте.

Наполните банки фруктами или овощами. Край банок нужно после этого вытереть. Они должны быть чистыми. На каждую банку положите влажное резиновое кольцо и крышку. Закройте банки при помощи скоб.

Не устанавливайте больше шести банок в духовой шкаф.

Значения времени, указанные в таблице, являются ориентировочными. Они могут изменяться в зависимости от температуры в помещении, количества банок, объема продуктов и температуры содержимого банок. Перед тем, как переключить или выключить, убедитесь в том, что на стенках банок оседают капли воды.

Установка

1. Поставьте эмалированный противень на уровень 2. Установите банки таким образом, чтобы они не соприкасались друг с другом.
2. Вылить в эмалированный противень $\frac{1}{2}$ литра горячей (ок. 80 °C) воды.
3. Закройте дверцу духового шкафа.
4. Установите ручка выбору функций на .
5. Установите регулятор температуры на 170-180 °C.

Консервирование фруктов

Как только на стенках банок начнут оседать капли воды, т.е. через короткие промежутки времени начнут подниматься пузырьки - приблизительно через 40 - 50 минут, выключите регулятор температуры. Ручка выбора функций остается включенной.

Через 25 - 35 минут дополнительного нагрева обязательно выньте банки из духового шкафа. При длительном охлаждении в духовом шкафу в банки могут попасть микробы, что приведет к закисанию законсервированных фруктов. Выключите ручку выбора функций.

Фрукты в литровых банках	При стекании капель	Дополнительно греть
Яблоки, смородина, клубника	Выключение	ок. 25 минут
Вишни, абрикосы, персики, крыжовник	Выключение	ок. 30 минут
Яблочное пюре, груши, сливы	Выключение	ок. 35 минут

Консервирование овощей

Как только в банках начнут подниматься пузырьки, установите регулятор температуры назад примерно на 120-140 °C. Когда можно выключать регулятор температуры, посмотрите в таблице. Оставьте овощи еще на 30-35 минут в духовом шкафу. Ручка выбора функций остается при этом включенной.

Овощи в холодной заливке в литровых банках	При стекании капель при 120-140 °С	Дополнительно греть
Огурцы	-	ок. 35 минут
Свекла	ок. 35 минут	ок. 30 минут
Брюссельская капуста	ок. 45 минут	ок. 30 минут
Фасоль, кольраби, краснокочанная капуста	ок. 60 минут	ок. 30 минут
Горошек	ок. 70 минут	ок. 30 минут

При вынимании банок

Не ставьте банки на холодную или влажную поверхность. Иначе они могут лопнуть.

Рекомендации по экономии электроэнергии

Предварительно нагревайте духовой шкаф только в том случае, если это указано в рецепте или в таблице в Руководстве по эксплуатации.

Используйте темные, лакированные черные или эмалированные формы для выпекания. Они поглощают тепло особенно хорошо.

Несколько пирогов лучше всего печь один за другим. Духовой шкаф еще теплый, Благодаря этому время выпекания второго пирога уменьшается. Вы также можете поставить выпекать рядом два пирога прямоугольной формы.

При длительном времени приготовления Вы можете выключить духовой шкаф за 10 минут до окончания времени и использовать остаточное тепло для доведения блюда до готовности.

Акриламид в продуктах питания

О вреде акриламида в продуктах питания сегодня ведется много дискуссий. Для этой рекламной брошюры мы сопоставили результаты современных научных исследований.

Как образуется акриламид?

Акриламид появляется в продуктах питания не вследствие попадания извне. Он образуется в процессе приготовления пищи и содержит углеводы и фрагменты расщепленных белков. Однако до конца природу его происхождения объяснить не может никто. На содержание акриламида в пище в первую очередь влияют:

высокие температуры
низкое содержание воды в продуктах
образование толстой корочки.

В каких блюдах содержится большое количество акриламида?

Акриламид образуется в первую очередь в продуктах из зерновых и картофеля, как например в:

картофельных чипсах, картофеле-фри,
тостах, булочках, хлебе,
выпечке из песочного теста (кексы, печенье).

Как этого избежать?

Можно избежать высокого содержания акриламида при выпекании, жарении и жарении в гриле.

Специальные рекомендации BMVEL¹ помогут Вам в этом:

Общие рекомендации:

Сокращайте, на сколько это возможно, время приготовления.

"Золотая корочка вместо коричневой" - избегайте сильного подрумянивания блюд.

Чем больше размер приготавливаемого блюда, тем меньше акриламида образуется в процессе его приготовления.

Выпекание

Макс. температура в режиме "Верхний и нижний жар" 200 °C, в режиме "горячий воздух" - 180 °C.

Круглое печенье: Макс. температура в режиме "Верхний и нижний жар" 190 °C, в режиме "горячий воздух" - 170 °C. Яйцо или яичный желток в тесте препятствуют образованию акриламида.

При приготовлении картофеля в духовом шкафу укладывайте его равномерно и по возможности в один ряд. Масса не менее 400 г на противень уменьшает быстрое высушивание приготавливаемого блюда.

¹ Пресс-релиз 365 BMVEL от 4.12.2002,
Интернет: <http://www.verbraucherministerium.de>



www.siemens-international.com

9000002145 (1W01CA) 01-8502