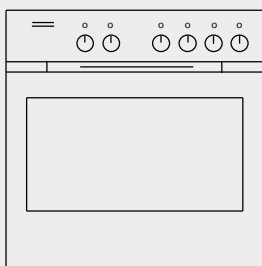




## HEV 43 W 3.0, HBN 43 W 3.0



|                          |     |
|--------------------------|-----|
| ES Instrucciones de uso  | 3   |
| PT Instruções de serviço | 42  |
| HU Használati útasítás   | 80  |
| PL Instrukcja obsługi    | 115 |



Household Appliances

# BOSCH

# Índice

|                                                     |           |
|-----------------------------------------------------|-----------|
| <b>Qué hay que tener en cuenta</b>                  | <b>5</b>  |
| Antes del montaje                                   | 5         |
| Indicaciones de seguridad                           | 6         |
| Causas de los daños                                 | 7         |
| <b>Su nuevo horno</b>                               | <b>8</b>  |
| El panel de mando                                   | 8         |
| Mando de funciones                                  | 8         |
| Mando de temperatura                                | 9         |
| Teclas de manejo y panel indicador                  | 9         |
| Tipos de calentamiento                              | 10        |
| Horno y accesorios                                  | 12        |
| Ventilador                                          | 12        |
| <b>Antes del primer uso</b>                         | <b>13</b> |
| Calentar el horno                                   | 13        |
| Limpieza previa de los accesorios                   | 13        |
| <b>Programar el horno</b>                           | <b>14</b> |
| Así se programa                                     | 14        |
| El horno se desconecta automáticamente              | 15        |
| El horno se conecta y se desconecta automáticamente | 16        |
| <b>Hora</b>                                         | <b>17</b> |
| Así se programa                                     | 17        |
| <b>Reloj avisador</b>                               | <b>18</b> |
| Así se programa                                     | 18        |
| <b>Ajustes básicos</b>                              | <b>20</b> |
| Modificar los ajustes básicos                       | 20        |
| <b>Seguro para niños</b>                            | <b>21</b> |

# Índice

|                                                                            |           |
|----------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Cuidados y limpieza</b> .....                                           | <b>22</b> |
| Parte externa del aparato .....                                            | 22        |
| Horno .....                                                                | 22        |
| Función Clean (según modelos) .....                                        | 25        |
| Limpieza de los cristales .....                                            | 26        |
| Limpieza de las rejillas .....                                             | 27        |
| Junta .....                                                                | 27        |
| Accesorios .....                                                           | 27        |
| <b>¿Qué hacer en caso de avería?</b> .....                                 | <b>28</b> |
| Cambiar la lámpara de iluminación del horno .....                          | 28        |
| <b>Servicio de Asistencia Técnica</b> .....                                | <b>29</b> |
| <b>Embalaje y aparatos usados</b> .....                                    | <b>30</b> |
| <b>Tablas y sugerencias</b> .....                                          | <b>31</b> |
| Pasteles y repostería .....                                                | 31        |
| Sugerencias y consejos prácticos<br>para el horneado .....                 | 33        |
| Carne, aves, pescado, gratinados, tostadas .....                           | 34        |
| Consejos prácticos para el asado<br>convencional y el asado al grill ..... | 36        |
| Alimentos precocinados congelados .....                                    | 37        |
| Descongelación .....                                                       | 38        |
| Desecar .....                                                              | 38        |
| Consejos prácticos para el ahorro de energía .....                         | 39        |
| <b>Acrilamida en los alimentos</b> .....                                   | <b>40</b> |
| ¿Qué se puede hacer? .....                                                 | 41        |

---

# Qué hay que tener en cuenta

Leer detenidamente las instrucciones de uso. Sólo entonces podrá manejar correctamente su aparato.

Conservar las instrucciones de uso y de montaje. En caso de entregar el aparato a otra persona, adjuntar las instrucciones.

**Estas instrucciones de uso son válidas tanto para hornos independientes como polivalentes. Si su horno es polivalente lea las instrucciones de uso de la placa para el manejo de los mandos de la misma.**

---

## Antes del montaje

### Daños por el transporte

Comprobar el aparato tras sacarlo del embalaje. En caso de daños por transporte no conectar el aparato.

### Conexión eléctrica

Sólo un técnico especialista autorizado puede conectar su aparato. En caso de daños por una conexión errónea no se disfrutará del derecho de garantía.

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

---

## Indicaciones de seguridad

### Horno caliente



Este aparato es de uso exclusivamente doméstico. Utilizar el horno únicamente para preparar alimentos.

Abrir con cuidado la puerta del horno. Puede salir vapor caliente.

No tocar nunca las superficies interiores del horno ni los elementos calefactores. ¡Peligro de quemaduras! Es fundamental que los niños no se acerquen al aparato.

No guardar nunca objetos inflamables dentro del horno. ¡Peligro de incendio!

No aprisionar nunca los cables de conexión de los aparatos eléctricos en la puerta caliente del horno. El aislamiento del cable puede derretirse. ¡Peligro de cortocircuito!

### Reparaciones



Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. ¡Peligro de descarga eléctrica!

Sólo un técnico instruido por nosotros está autorizado a realizar las reparaciones.

Si el aparato se ha averiado, desconectar de la red eléctrica.

Llamar al Servicio de Asistencia Técnica.

---

## Causas de los daños

### **Bandeja de horno o papel de aluminio en la base del horno**

No introducir bandejas en la base del horno. No cubrirla con papel de aluminio. Esto produciría acumulación térmica. Los tiempos de cocción y de asado ya no coinciden y el esmalte se deteriora.

### **Agua en el horno**

No verter nunca agua en el horno caliente. Se puede dañar el esmalte.

### **Jugo de frutas**

No llenar demasiado la bandeja para preparar un pastel de frutas jugoso. El jugo de frutas que gotea de la bandeja produce manchas que no se pueden eliminar.

### **Enfriamiento con la puerta del horno abierta**

Dejar enfriar el horno sólo cuando esté cerrado. No aprisionar nada en la puerta del horno. Incluso si sólo se abre un poquito la puerta del horno, podrían dañarse con el tiempo los frontales de los muebles limítrofes.

### **Junta del horno muy sucia**

Si la junta del horno está muy sucia, la puerta no cerrará bien cuando el horno esté en funcionamiento. Los frontales de los muebles limítrofes pueden dañarse. Mantener limpia la junta del horno.

### **La puerta del horno como superficie de apoyo**

No subirse ni sentarse en la puerta del horno cuando esté abierta.

# Su nuevo horno

Aquí podrá conocer su nuevo aparato. Le explicaremos el panel de mando con los interruptores, las teclas de manejo y el panel indicador. Recibirá información sobre los tipos de calentamiento y los accesorios suministrados.

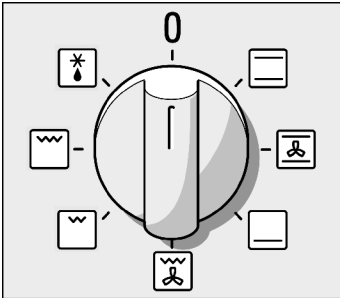
## El panel de mando

Diferencias en los detalles en función del modelo del aparato.



## Mando de funciones

Ajustar el tipo de calentamiento del horno mediante el mando de funciones.



| Posiciones |                                        |
|------------|----------------------------------------|
|            | Calor superior e inferior              |
|            | Aire caliente                          |
|            | Calor inferior                         |
|            | Grill de infrarrojos con aire caliente |
|            | Grill variable de pequeña superficie   |
|            | Grill variable de amplia superficie    |

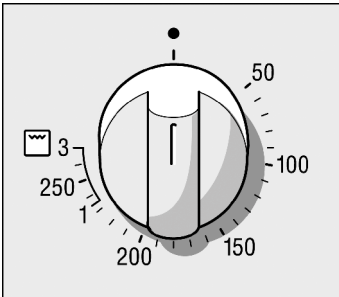
## Posiciones



Descongelar

Al ajustar el mando de funciones, la luz interior del horno se conecta.

## Mando de temperatura



### Niveles del grill

## Temperatura

50-270

Márgenes de temperatura en °C

## Grill

1

Grill flojo

2 = 250

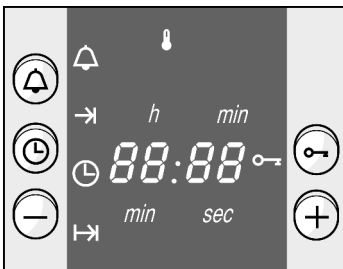
Grill medio

3

Grill potente

Para asar con grill variable , debe ajustar el nivel del grill con el mando de temperatura.

## Teclas de manejo y panel indicador



Tecla de reloj avisador

Para ajustar el reloj avisador.

Tecla de reloj

Para ajustar la hora, la duración del horno  $\rightarrow$  y el tiempo de finalización  $\rightarrow$ .

Tecla menos -

Para disminuir los valores de ajuste.

Tecla más +

Para aumentar los valores de ajuste.

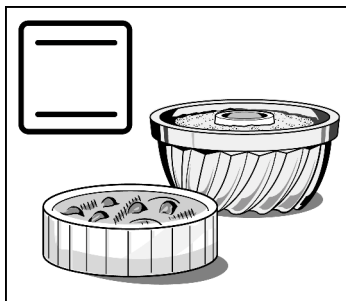
Tecla de llave

Para conectar y desconectar el seguro para niños.

En el panel indicador se pueden leer los valores ajustados.



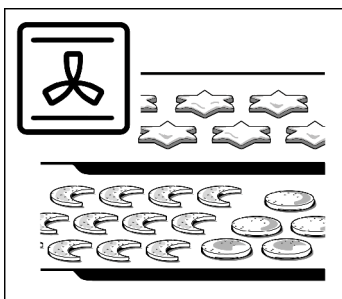
## Tipos de calentamiento



### Calor superior e inferior

El calor llega de arriba y de abajo tanto a la repostería, como a los asados.

Con este tipo de calentamiento, obtendrá un mejor resultado al cocinar pasteles de masa batida en moldes y gratinados. También resulta apropiado para el asado de piezas de menor tamaño de carne de vaca, ternera y caza.

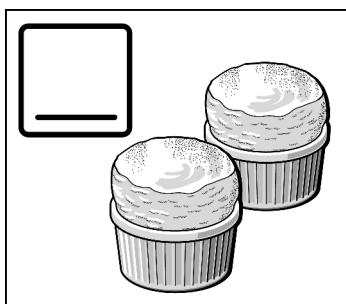


### Aire caliente

Un ventilador en la pared posterior distribuye el calor de forma uniforme por el horno.

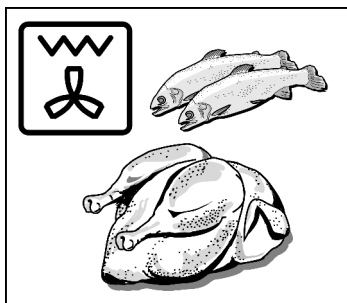
Con el aire caliente se pueden hornear al mismo tiempo pasteles y pizzas a dos niveles. Las temperaturas de horno requeridas son inferiores a las del calor superior e inferior.

El aire caliente es la opción más apropiada para desecar.



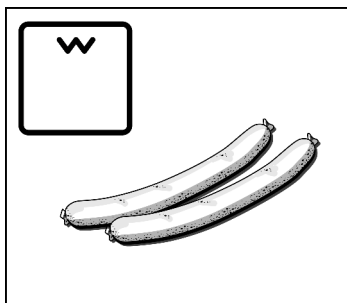
### Calor inferior

El calor inferior le permite calentar o dorar los platos por debajo. También es apropiado para preparar mermeladas.



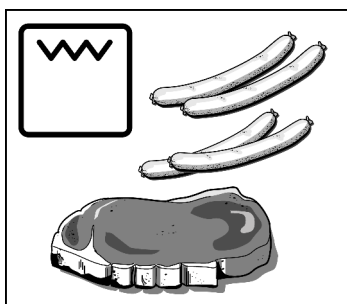
### Grill de infrarrojos con aire caliente

La resistencia del grill y el ventilador se conectan y desconectan alternadamente. Durante los intervalos de reposo de la resistencia, el ventilador hace circular en torno a los alimentos el calor emitido por el grill. De este modo, los asados de carne adquieren un atractivo color dorado en toda su superficie.



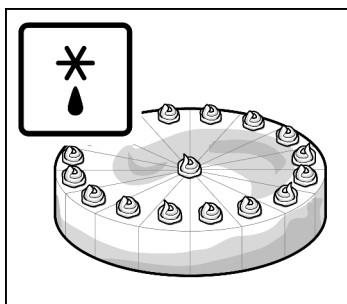
### Grill variable de pequeña superficie

Esta función calienta la parte central de la resistencia del grill. Este tipo de calentamiento está indicado para cantidades pequeñas. De este modo se ahorra energía. Colocar el alimento en la parte central de la parrilla.



### Grill variable de amplia superficie

Se calienta toda la superficie de debajo de la resistencia del grill. Se pueden asar al grill varios bistecs, salchichas, pescados o hacer tostadas.

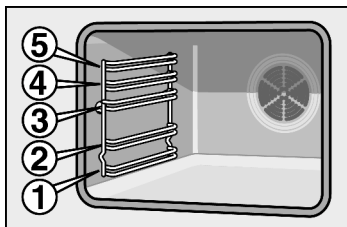


### Descongelar

Un ventilador situado en la pared posterior del horno distribuye el aire en torno a los alimentos congelados. La carne congelada, las aves, el pan y los pasteles se descongelan uniformemente.

---

## Horno y accesorios



Los accesorios pueden introducirse en el horno a 5 niveles diferentes.

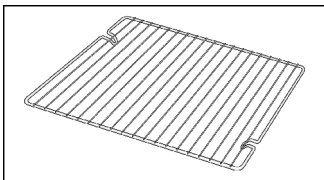
Asimismo, pueden extraerse hasta dos tercios sin que vuelquen. De este modo, los alimentos pueden retirarse fácilmente.

### Accesorios

Los accesorios se pueden adquirir en el servicio de asistencia técnica o en comercios especializados.

#### Parrilla

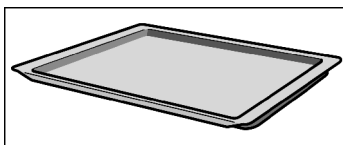
para usar con diferentes tipos de recipientes (moldes, fuentes, etc.).



#### Bandeja esmaltada.

para pasteles jugosos, pastas, platos congelados y grandes piezas de asado. También se puede usar como bandeja para recoger la grasa en caso de asar directamente sobre la parrilla.

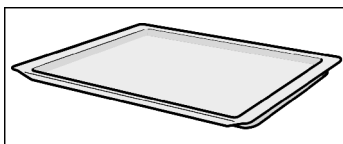
Introducir la bandeja esmaltada en el horno hasta el tope, con la inclinación hacia la puerta.



#### Bandeja de aluminio

para pasteles y galletas.

Introducir la bandeja en el horno hasta el tope, con la inclinación hacia la puerta.



---

## Ventilador

El horno está dotado de un ventilador de enfriamiento. Éste se conecta y desconecta en caso de necesidad. El aire caliente se escapa por la parte superior de la puerta.

---

# Antes del primer uso

En este apartado hay información sobre todo lo que hay que hacer antes de cocinar por primera vez.

Calentar el horno y limpiar los accesorios. Leer las indicaciones de seguridad en el apartado “Qué hay que tener en cuenta”.

En primer lugar comprobar si en el panel indicador del horno parpadean el símbolo ⌚ y tres ceros.

**Si en la indicación parpadean el símbolo ⌚ y tres ceros**

Poner el reloj en hora.

1. Pulsar la tecla de reloj ⌚.  
Aparecerá 12:00 y el símbolo reloj ⌚ parpadeará.
2. Ajustar la hora con la tecla + o la tecla -.

Tras unos segundos se aplica la hora. El horno está ahora listo para funcionar.

---

## Calentar el horno

**Proceder de la siguiente forma**

Para eliminar el olor a nuevo, calentar el horno vacío y cerrado.

1. Colocar el mando de funciones en .
  2. Programar 240 °C con el mando de temperatura.
- Tras 60 minutos, desconectar el mando de funciones.

---

## Limpieza previa de los accesorios

Antes de utilizar los accesorios, limpiarlos con agua, un poco de jabón y una bayeta.

---

# Programar el horno

## Desconectar el horno manualmente

Tiene diferentes posibilidades para programar el horno.

Cuando el plato esté listo, desconectar el horno.

## El horno se desconecta automáticamente

Se podrá salir de la cocina durante un período prolongado de tiempo.

## El horno se conecta y desconecta automáticamente

Se podrá poner el plato en el horno por la mañana y programarlo para que esté listo por la tarde.

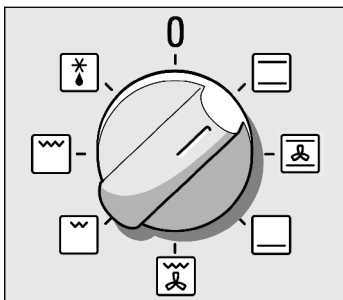
## Tablas y sugerencias

En el apartado “Tablas y sugerencias” se pueden encontrar los ajustes adecuados para muchos platos.

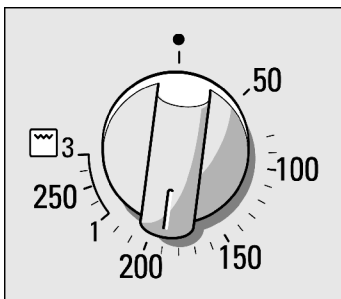
---

## Así se programa

Ejemplo: Calor superior e inferior ☐ a 190 °C



1. Programar con el mando de funciones el tipo de calentamiento deseado.



2. Ajustar la temperatura o el nivel del grill con el mando de temperatura.

**Cuando el plato esté listo**

Desconectar el mando de funciones.

**Modificación de los ajustes**

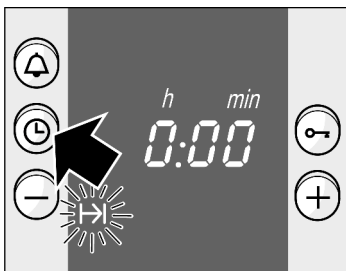
Es posible modificar la temperatura o el nivel del grill en cualquier momento.

## El horno se desconecta automáticamente

Ejemplo: Duración  
45 minutos

Actúe como se describe en los puntos 1 y 2.

Introduzca ahora el tiempo de cocción (duración) para su plato.



3. Pulsar la tecla de reloj .

El símbolo duración  parpadea.



4. Ajustar la duración con la tecla + o la tecla -.

Tecla + valor propuesto = 30 minutos.

Tecla - valor propuesto= 10 minutos.

Tras unos segundos, se pone en marcha el horno. El símbolo  se ilumina en el panel indicador.

## El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. El horno se desconecta.  
Pulsar dos veces la tecla  y desconectar el mando de funciones.

## Modificar los ajustes

Pulsar la tecla de reloj . Modificar la duración con la tecla + o la tecla -.

## Cancelar el ajuste

Pulsar la tecla de reloj . Pulsar la tecla - hasta que la indicación esté a cero. Desconectar el mando de funciones.

## Ajustar la duración cuando la hora está oculta

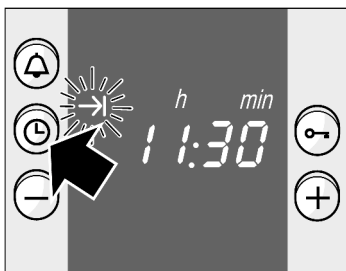
Pulsar dos veces la tecla de reloj  y ajustar como se indica en el punto 4.

## El horno se conecta y se desconecta automáticamente

Procure que los alimentos delicados no permanezcan demasiado tiempo en el horno.

Actúe tal como se describe en los puntos 1 hasta el 4.  
El horno se pone en marcha.

Ejemplo: Son las 10:45 horas. El plato tarda 45 minutos y debe estar listo a las 12:45.



5. Pulsar la tecla de reloj  varias veces hasta que el símbolo  parpadee en el panel indicador. En el panel indicador se visualiza cuándo estará listo el plato.



6. Retrasar el tiempo de finalización con la tecla +.

Tras unos segundos se aplica el ajuste. En el panel indicador puede verse el tiempo de finalización hasta que el horno se pone en marcha.

## El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. El horno se desconecta.  
Pulsar dos veces la tecla  y desconectar el mando de funciones.

## Nota

Mientras el símbolo esté parpadeando es posible realizar modificaciones. Cuando el símbolo está iluminado es que se ha aplicado el ajuste. Es posible modificar el tiempo de espera hasta que se aplica el ajuste. Para ello consultar el apartado “Ajustes básicos”.

---

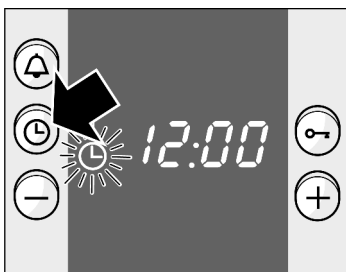
# Hora

Tras la primera conexión o después de un corte en el suministro eléctrico, parpadea en el panel indicador el símbolo  y tres ceros. Poner el reloj en hora.  
El mando de funciones debe estar desconectado.

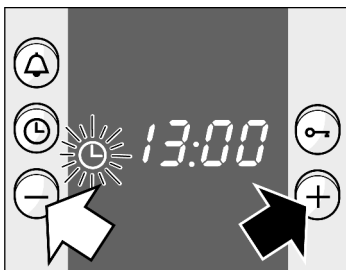
---

## Así se programa

Ejemplo: 13:00 horas



1. Pulsar la tecla de reloj .  
En el panel indicador aparece 12.00 horas y parpadea el símbolo .



2. Ajustar la hora con la tecla + o la tecla -.

Tras unos segundos se aplica la hora.



## Cambiar p. ej., del horario de verano al de invierno

### Ocultar la hora

Pulsar dos veces la tecla de reloj ⌚ y modificar con la tecla + o la tecla –.

Es posible ocultar la hora. Entonces sólo es visible al programar.

Para ello debe modificar el ajuste básico. Consulte el apartado “Ajustes básicos”.

---

## Reloj avisador

Se puede utilizar el reloj del horno como un reloj avisador de cocina. Funciona de manera independiente del horno.

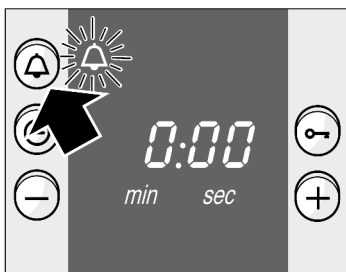
El reloj avisador tiene una señal especial. Así podrá diferenciar si ha transcurrido el tiempo del reloj avisador o la duración del tiempo de cocción del horno.

También es posible ajustar el reloj avisador cuando el seguro para niños está activo.

---

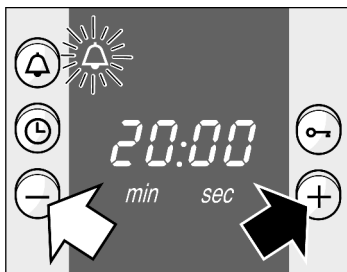
## Así se programa

Ejemplo: 20 minutos



1. Pulsar la tecla de reloj avisador ⏰.

El símbolo ⏰ parpadea en el panel indicador.



2. Ajustar el tiempo del reloj con la tecla + o la tecla -.  
Tecla + valor propuesto = 10 minutos.  
Tecla - valor propuesto= 5 minutos.

Tras unos segundos, se pone en marcha el reloj avisador. El símbolo  se ilumina en el panel indicador. El tiempo transcurre de manera visible.

### **El tiempo ha transcurrido**

Suena una señal. Pulsar la tecla del reloj avisador .  
El símbolo  se apaga.

### **Modificar el tiempo del reloj avisador**

Pulsar la tecla de reloj avisador . Ajustar el tiempo con la tecla + o la tecla -.

### **Borrar el ajuste**

Pulsar la tecla de reloj avisador . Pulsar la tecla - hasta que la indicación esté a cero.

### **El reloj avisador y la duración transcurren simultáneamente**

Los símbolos se iluminan. El tiempo del reloj avisador transcurre de manera visible en el panel indicador. Consultar la duración restante  o la hora : Pulsar la tecla del reloj  varias veces hasta que aparezca el símbolo correspondiente.  
El valor consultado aparecerá por unos segundos en el panel indicador.

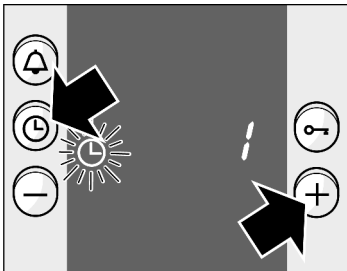
# Ajustes básicos

El horno tiene diferentes ajustes básicos. Es posible modificar el ajuste básico de la hora, la duración de la señal y el tiempo de aplicación de los ajustes.

| Ajuste básico                                                                                                              | Función                                                                | Modificar en                                                 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| Hora <br>! = hora visible                 | Indicación de la hora                                                  | Hora<br>@ = hora ocultada                                    |
| Duración de la señal <br>2 = aprox. 2 min | Señal una vez transcurrida una duración o el tiempo del reloj avisador | Duración de la señal<br>! = aprox. 10 sg<br>3 = aprox. 5 min |
| Tiempo de aplicación I→I<br>2 = medio                                                                                      | Tiempo de espera entre los pasos hasta que se aplica el ajuste         | Tiempo de aplicación<br>! = corto<br>3 = largo               |

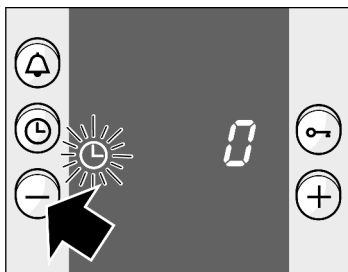
## Modificar los ajustes básicos

Ejemplo: Ocultar la hora

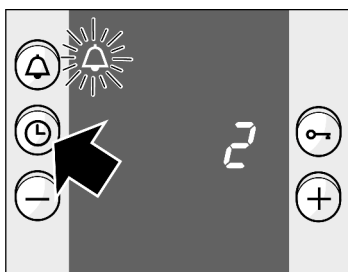


No debe haber ajustado ninguna función.

1. Pulsar simultáneamente la tecla del reloj  y la tecla + hasta que aparezca un ! en el panel indicador. Esto es el ajuste básico Hora visible.



2. Modificar el ajuste básico con la tecla + o la tecla -.



3. Confirmar con la tecla del reloj ⌚.

En el panel indicador aparece un 2 para el ajuste básico de la duración de la señal.

Modificar el ajuste básico como se indica en el punto 2 y confirmar con la tecla del reloj ⌚. Ahora también se puede modificar el tiempo de aplicación. Para finalizar, pulsar la tecla del reloj ⌚.

Si no se desea confirmar un ajuste básico, pulsar la tecla del reloj ⌚. Aparecerá el siguiente ajuste básico.

**En caso de no desear modificar todos los ajustes básicos**

#### Corrección

Es posible volver a modificar los ajustes en cualquier momento.

## Seguro para niños

Para que los niños no conecten el horno accidentalmente, hay disponible un seguro para niños.

#### Bloquear el horno

Pulsar la tecla  hasta que en el panel indicador aparezca el símbolo . Esto tarda aprox. 4 segundos.

#### Desactivar el bloqueo

Pulsar la tecla  hasta que se apague el símbolo .

#### Consejos y advertencias

El reloj avisador y la hora también pueden ajustarse cuando el horno está bloqueado.

Si se produce un corte en el suministro eléctrico el seguro para niños se desactiva.

---

# Cuidados y limpieza

No utilizar limpiadores de alta presión ni máquinas de vapor.

---

## Parte externa del aparato

Limpiar el aparato con agua y un poco de lavavajillas. Secarlo con un paño suave.

Los productos corrosivos y abrasivos no son apropiados. Cuando un producto de este tipo entra en contacto con el frontal, debe limpiarlo inmediatamente con agua.

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

### Aparatos con frontal de acero inoxidable

Eliminar siempre de manera inmediata las manchas de cal, grasa, almidón y clara de huevo. Debajo de estas manchas puede formarse corrosión.

Utilizar agentes conservantes para acero inoxidable. Observar las indicaciones del fabricante. Probar el producto en áreas pequeñas antes de aplicarlo a toda la superficie.

---

## Horno

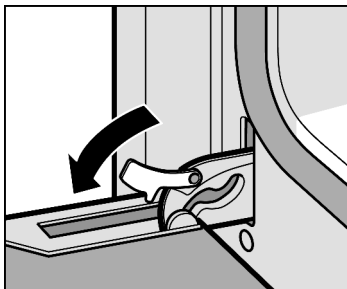
No utilizar estropajos ni esponjas duras. El limpiahornos sólo debe utilizarse en las superficies del horno esmaltadas.

**Para facilitar la limpieza del horno** es posible conectar la lámpara y descolgar la puerta.

### Conectar la lámpara del horno

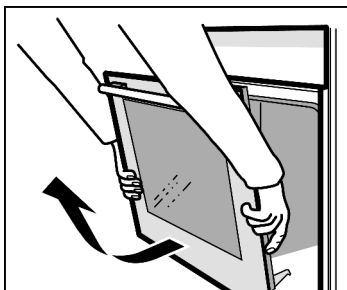
Situar el mando de funciones en .

## Cómo descolgar la puerta del horno



La puerta del horno puede descolgarse muy fácilmente.

1. Abrir la puerta totalmente.
2. Desbloquear ambas palancas de bloqueo, situadas a la derecha e izquierda.



3. Inclinar la puerta del horno.  
Agarrar la puerta con ambas manos a la derecha e izquierda.  
Cerrar un poquito la puerta y sacarla.

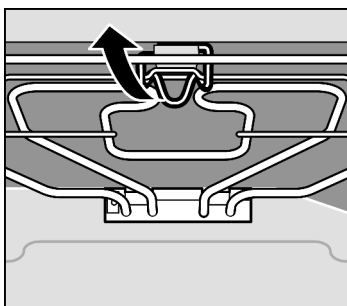
Tras la limpieza, volver a montar la puerta del horno siguiendo los mismos pasos en orden inverso.

## Abatir el calentador del grill

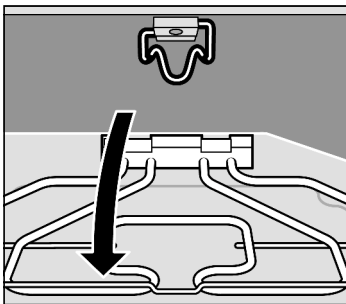


Para poder limpiar mejor el horno, abatir el calentador del grill.

Atención, el horno debe estar frío.  
¡Peligro de quemaduras!



Tirar hacia delante del asa del grill abatible y presionar hacia arriba hasta que encaje de forma audible.  
Para ello, sujetar el calentador del grill y abatir.



Después de limpiar:

Girar de nuevo hacia arriba el calentador del grill.  
Presionar el asa hacia abajo y encajar el calentador del grill.

### **Limpiar las superficies catalíticas del horno**

La placa posterior, el techo y las placas laterales del horno (según modelos) están recubiertas con esmalte autolimpiante. Se limpian por sí solas mientras el horno está en funcionamiento. Puede suceder que las salpicaduras más grandes no desaparezcan al menos hasta que el horno se ha puesto en funcionamiento varias veces.

No limpiar nunca las superficies autolimpiantes con limpiahornos.

Cuando las superficies autolimpiantes no se limpien suficientemente por sí mismas, pueden regenerarse con la función Clean (según modelos).

Una ligera decoloración del esmalte no tiene repercusiones sobre la autolimpieza.

### **Limpieza de la base del horno**

Utilizar agua caliente con un poco de jabón o una solución de agua y vinagre.

Para una limpieza a fondo, se recomienda el uso de limpiadores específicos para hornos. Utilizar los limpiadores específicos para hornos sólo con el horno frío.

No aplicar nunca el producto sobre las superficies autolimpiantes.

Nota:

El esmalte se cuece a una temperatura muy elevada. Por eso pueden aparecer pequeñas diferencias de color. Este fenómeno es normal y no tiene ninguna repercusión en el funcionamiento del horno. Estas alteraciones en el color no deben tratarse con estropajos o agentes abrasivos.

Los bordes de las bandejas finas no pueden esmaltarse por completo. Por esta razón pueden resultar bastos al tacto. La protección anticorrosión está garantizada.

**Limpieza del tape de cristal protector de la lámpara del horno**

Limpie el cristal protector preferiblemente con lavavajillas.

---

## **Función Clean (según modelos)**

La función Clean es un programa de regeneración. Cuando los elementos autolimpiantes del horno no se limpian suficientemente por sí mismos, se regenerarán con esta función. Luego volverán a ser completamente funcionales.

Retirar los accesorios y los recipientes del horno.

**Atención**

Las superficies del horno que no sean autolimpiantes, deberán limpiarse con anterioridad. De lo contrario, aparecerán manchas que no podrán eliminarse.

**Así se programa**

1. Colocar el mando de funciones en aire caliente .
2. Colocar el mando de temperaturas en clean.
3. Pulsar la tecla  hasta que el símbolo  parpadee.
4. Programar 1.00 h con la tecla +.

Tras unos segundos se aplica el ajuste.

El horno se desconectará transcurrida una hora. Desconectar el mando de funciones.

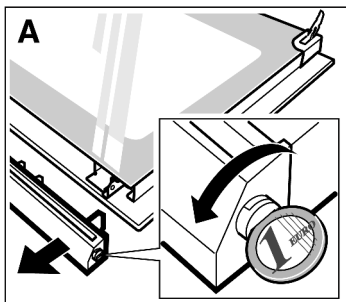
**Una vez el horno se haya enfriado**

Limpiar los restos de sal de los elementos autolimpiantes con un paño húmedo.

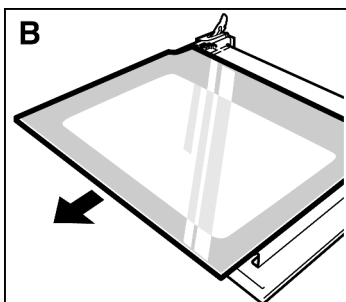


## Limpieza de los cristales

Es posible retirar el cristal de la puerta del horno para una mejor limpieza.



1. Desmontar la puerta del horno y colocarla con el asa hacia abajo sobre un paño.
2. Quitar la tapa superior de la puerta. Para ello, desenroscar con una moneda los tornillos que hay a la izquierda y a la derecha. (Figura A)

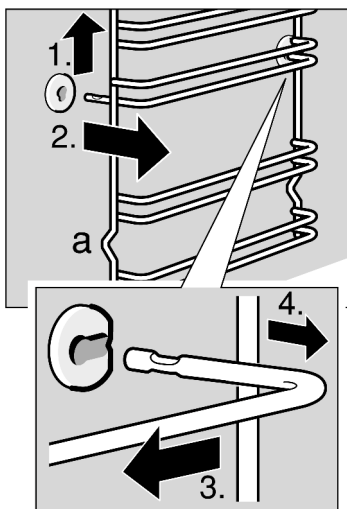


3. Extraer el cristal. (Figura B)
- Limpiar los cristales con limpiacristales y un paño suave.
4. Volver a introducir el cristal.
  5. Colocar y enroscar la tapa.
  6. Volver a montar la puerta del horno.

**La puerta del horno sólo se puede volver a utilizar cuando los cristales se han montado correctamente.**

---

## Limpieza de las rejillas



Las rejillas se pueden retirar para limpiar.

Extracción de las rejillas:

1. Levantar la rejilla
2. y descolgarla,
3. luego tirar de la rejilla
4. y extraerla

Limpiar las rejillas con lavavajillas y una esponja o con un cepillo.

Inserción de las rejillas:

Insertar la rejilla, ejercer algo de presión e insertarla.

Las rejillas encajan en la derecha y la izquierda. La curvatura (a) debe estar siempre hacia abajo.

---

## Junta

Limpiar la junta en el horno con lavavajillas. No utilizar nunca productos de limpieza abrasivos.

---

## Accesorios

Poner los accesorios en remojo con lavavajillas inmediatamente después de su uso. Así, los restos de comida pueden eliminarse fácilmente con un cepillo o una esponja.

# ¿Qué hacer en caso de avería?

Con frecuencia, cuando se produce una avería, suele tratarse de una pequeña anomalía fácil de subsanar. Antes de llamar el Servicio de Asistencia Técnica, deben tenerse en cuenta las siguientes indicaciones:

| Avería                         | Posible causa                     | Consejos/Forma de subsanarla                                           |
|--------------------------------|-----------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| El aparato no funciona.        | El fusible está defectuoso.       | Comprobar en la caja de fusibles si el fusible funciona correctamente. |
| El indicador de hora parpadea. | Corte en el suministro eléctrico. | Volver a poner el reloj en hora.                                       |

**Las reparaciones deben ser efectuadas sólo por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido.**

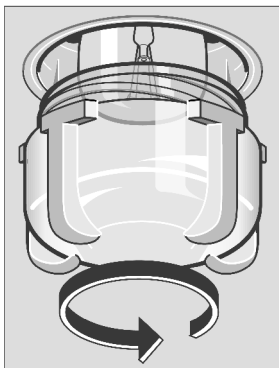
Cuando un aparato no ha sido reparado correctamente, puede suponer un peligro considerable.

## Cambiar la lámpara de iluminación del horno

Si no funciona la lámpara de iluminación del horno, hay que cambiarla. Podrá conseguir lámparas de repuesto resistentes a la temperatura en el servicio de asistencia técnica o en un comercio especializado. Utilizar sólo estas lámparas.

**Proceder de la siguiente forma**

1. Desconectar el aparato de la red eléctrica
2. Poner un paño de cocina dentro del horno frío para evitar cualquier daño.



### Sustitución del cristal protector

3. Extraer el cristal protector girando a la izquierda.
4. Sustituir la lámpara del horno por una lámpara del mismo tipo.
5. Volver a enroscar la protección de cristal.
6. Retirar el paño de cocina y volver a conectar el aparato a la red eléctrica.

Cuando el cristal protector de la lámpara del horno está dañado, deberá sustituirse. Los cristales protectores pueden adquirirse en el Servicio de Asistencia Técnica. Indicar el nº de producto y el nº de fabricación del aparato.

## Servicio de Asistencia Técnica

### Nº de producto y nº de fabricación

Nuestro servicio de asistencia técnica está disponible si el aparato debe repararse. La dirección y el número de teléfono del punto de atención al cliente más próximo se encuentran en la guía telefónica. Los centros de atención al cliente señalados también le indicarán con gusto el punto más cercano.

Si se solicita nuestro servicio de asistencia técnica, se debe facilitar el número de producto (E-Nº) y el número de fabricación (FD-Nº) del aparato. La placa de características con los números se halla en la parte lateral de la puerta del horno. Para que en caso de avería no haya que esperar mucho tiempo, es posible introducir los datos del aparato directamente aquí.

|                |    |
|----------------|----|
| Nº de producto | FD |
|----------------|----|

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

---

# Embalaje y aparatos usados

Un embalaje protector protege a su nuevo aparato durante el transporte hasta su hogar. Todos los materiales de embalaje utilizados son respetuosos con el medio ambiente y pueden ser reciclados o reutilizados. Hay que intentar contribuir activamente a la protección del medio ambiente insistiendo en unos métodos de eliminación y recuperación de los materiales de embalaje respetuosos con el medio ambiente.

Los aparatos usados incorporan materiales valiosos que se pueden recuperar al final de su uso, entregando el aparato a dicho efecto en un centro oficial de recogida o recuperación de materiales reciclables.

Antes de deshacerse de su aparato usado y sustituirlo por una unidad nueva, hay que inutilizarlo e identificarlo con un adhesivo: "¡Atención!"

Su distribuidor o administración local le informará gustosamente sobre las vías y posibilidades más eficaces y actuales para la eliminación respetuosa con el medio ambiente de estos materiales.

---

# Tablas y sugerencias

Aquí se encuentra una selección de platos y los ajustes óptimos para ellos. Se puede consultar qué tipo de calentamiento y temperatura es la más adecuada para cada plato, qué accesorios se deben utilizar y a qué altura se deben colocar. Además se encuentran sugerencias sobre los recipientes y la preparación, y una pequeña ayuda por si alguna vez algo sale mal.

---

## Pasteles y repostería

### Moldes para hornear

Los moldes más idóneos son los metálicos de color oscuro. Para moldes de color claro y material de poco grosor o para moldes de cristal debería utilizarse aire caliente. Aún así, el tiempo de cocción se alarga y el pastel no se dora por igual.

Colocar el molde siempre en la parrilla.

### Tablas

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

En las tablas se puede consultar el tipo de calentamiento que mejor se ajusta al tipo de pastel o pastas.

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

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

| Pasteles para preparar en moldes | Molde sobre la parrilla                | Altura | Tipo de calentamiento                                                             | Temperatura °C | Tiempo de cocción, minutos |
|----------------------------------|----------------------------------------|--------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------|----------------------------|
| Tarta                            | Molde para tartas de hojalata, Ø 31 cm | 1      |  | 220-240        | 40-50                      |
|                                  |                                        | 2+4    |  | 190-210        | 45-55                      |
| Quiche                           | Molde para tartas de hojalata, Ø 31 cm | 1      |  | 210-230        | 40-50                      |
| Pasteles*                        | Molde para pasteles de hojalata, 28 cm | 2      |  | 180-200        | 50-60                      |

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

| Pasteles en la bandeja de horno |                      | Altura | Tipo de calentamiento                                                             | Temperatura °C | Tiempo de cocción, minutos |
|---------------------------------|----------------------|--------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------|----------------------------|
| Pizzas                          | Bandeja de horno     | 2      |  | 210-230        | 25-35                      |
|                                 | 2 bandejas de horno* | 2+4    |  | 180-200        | 45-55                      |
| Pasta de hojaldre               | Bandeja de horno     | 3      |  | 170-190        | 20-30                      |
|                                 | 2 bandejas de horno* | 2+4    |  | 170-190        | 30-40                      |
| Merengues                       | Bandeja de horno     | 3      |  | 80-100         | 155-205                    |
| Churros y buñuelos              | Bandeja de horno     | 3      |  | 160-180        | 20-30                      |
|                                 | 2 bandejas de horno* | 2+4    |  | 140-160        | 35-45                      |
| Almendrados                     | Bandeja de horno     | 3      |  | 100-120        | 30-40                      |
|                                 | 2 bandejas de horno* | 2+4    |  | 100-120        | 40-50                      |

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

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

## Sugerencias y consejos prácticos para el horneado

|                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Si se quiere utilizar una receta propia.</b>                                                                                                                    | Se puede orientar por un producto semejante que figure en la tabla de cocción.                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Manera de comprobar si el pastel de masa batida ya está en su punto.</b>                                                                                        | Unos 10 minutos antes de que finalice el tiempo de horneado señalado en la receta, pinchar el pastel en su punto más alto con un palillo de madera fino. Si el palillo sale limpio sin restos de masa, el pastel está listo.                                                                                                                                                          |
| <b>La tarta quedó aplastada.</b>                                                                                                                                   | La próxima vez, emplear menos líquido o seleccionar una temperatura de horneado 10 grados inferior. Observar los períodos de tiempo reseñados en la receta para batir la masa.                                                                                                                                                                                                        |
| <b>La tarta se ha hinchado bien en el centro, pero hacia los bordes tiene menos altura.</b>                                                                        | No engrasar el molde. Una vez terminado el pastel, desprenderlo con cuidado del molde, con ayuda de un cuchillo.                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>El pastel sale demasiado dorado por arriba.</b>                                                                                                                 | Colocar el pastel a más profundidad en el horno, seleccionar una temperatura de horneado más baja y dejarlo cocer durante más tiempo.                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>El pastel sale demasiado seco.</b>                                                                                                                              | Pinchar varias veces con un palillo el pastel ya terminado. Verter sobre éste unas gotas de zumo de fruta o de alguna bebida alcohólica. La próxima vez, seleccionar una temperatura de horneado 10 grados superior y reducir el tiempo de horneado.                                                                                                                                  |
| <b>El pan o la repostería (por ejemplo, tarta de requesón) tienen una buena apariencia por fuera, pero por dentro están pastosos (húmedos, con zonas mojadas).</b> | La próxima vez, emplear menos líquido y dejar el producto durante un poco de más tiempo en el horno, a una temperatura inferior. En los pasteles con revestimiento jugoso, hornear primero la base. A continuación, esparcir sobre la base del pastel almendras picadas o pan rallado, antes de poner la guarnición. Observar las indicaciones de la receta y los tiempos de cocción. |
| <b>Las pastas se han dorado de forma irregular.</b>                                                                                                                | Seleccionar una temperatura inferior; las pastas quedarán más uniformes. Hornear las pastas más delicadas con calor superior e inferior  a un nivel. El papel de hornear que sobresale puede influir también en la circulación del aire. Cortarlo siempre a la medida de la bandeja.               |



|                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>El pastel de frutas queda demasiado claro por debajo. El zumo rebosa.</b>                                                         | Utilizar la próxima vez la bandeja esmaltada más honda.                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Se ha horneado a diferentes niveles. En la bandeja superior las pastas han quedado de un color más oscuro que en la inferior.</b> | Para hornear a diferentes niveles, utilizar siempre el aire caliente  . Aunque se coloquen varias bandejas para su horneado simultáneo, ello no significa que deban estar listas al mismo tiempo. |
| <b>Al hornear pasteles jugosos se produce agua de condensación.</b>                                                                  | Al hornear se puede generar vapor de agua. Una parte de este vapor se evacua por la manilla de la puerta del horno, pudiéndose condensar en el panel de mandos o en los frontales de los muebles adyacentes en forma de gotas de agua. Viene condicionado físicamente.             |

## Carne, aves, pescado, gratinados, tostadas

### Recipiente

Se puede utilizar cualquier recipiente resistente al calor.

Colocar los recipientes siempre en el centro de la parrilla.

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

### Consejos prácticos para asar

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

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

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

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

Consejos prácticos para  
asar al grill

Preparar los platos al grill siempre con el horno cerrado.

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

Colocar las lonchas directamente sobre la parrilla. En caso de querer preparar una sola pieza, colocarla en la parte central de la parrilla. Ahí saldrá mejor. Introducir adicionalmente la bandeja esmaltada en la altura 1. Aquí se recoge el jugo de la carne y el horno queda más limpio.

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

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

| Ejemplo                   | Cantidad | Recipiente                                    | Altura | Tipo de calenta-<br>miento                                                          | Tempera-<br>tura °C,<br>grill | Duración,<br>en minutos |
|---------------------------|----------|-----------------------------------------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|-------------------------|
| Roastbeef poco<br>hecho   | 1 kg     | abierto                                       | 1      |    | 230-240                       | 30                      |
| Roastbeef, al<br>punto    | 1 kg     | abierto                                       | 1      |   | 240-250                       | 50                      |
| Pierna de cordero         | 1,5 kg   | abierto                                       | 1      |  | 160-180                       | 120                     |
| Gratén de patatas*        |          | Molde para<br>soufflés o bandeja<br>esmaltada | 2      |  | 150-170                       | 60                      |
| Dorar tostadas            |          | Parrilla                                      | 4      |  | Escalón 3                     | 4-5                     |
| Pescado asado al<br>grill | 300 g    | Parrilla**                                    | 4      |  | Escalón 1-2                   | 25                      |

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

\*\* Introducir la bandeja esmaltada en el nivel 1.

# Consejos prácticos para el asado convencional y el asado al grill

|                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| No aparecen referencias en el cuadro orientativo relativas al peso del asado que se desea preparar. | Programar el peso inferior más próximo y prolongar la duración del ciclo de cocción.                                                                                                                                                                                                                 |
| ¿De qué manera se puede comprobar si el asado está en su punto?                                     | Utilizar un termómetro para carne (disponible en comercios especializados) o realizar la “prueba de la cuchara”. Presionar el asado con la cuchara. Si la carne es consistente frente a la presión ejercida con la cuchara, está en su punto; si no, deberá permanecer algún tiempo más en el horno. |
| El asado ha quedado demasiado oscuro y la corteza está quemada en varios puntos.                    | Verificar que la altura y la temperatura seleccionadas sean correctas.                                                                                                                                                                                                                               |
| El asado tiene buen aspecto, pero la salsa se ha quemado.                                           | La próxima vez, utilizar un recipiente de menor tamaño o agregar más líquido.                                                                                                                                                                                                                        |
| El asado tiene buen aspecto, pero la salsa no ha tomado color y parece aguada.                      | La próxima vez, utilizar un recipiente de mayor tamaño o agregar menos líquido.                                                                                                                                                                                                                      |
| Al hacer la salsa del asado se produce vapor de agua.                                               | Utilizar la opción del grill de infrarrojos con aire caliente en lugar del calor superior e inferior. Con esta función, el jugo del asado no se calienta tanto y se produce menos vapor de agua.                                                                                                     |

# Alimentos precocinados congelados

Observar las indicaciones del fabricante que aparecen en el envoltorio.

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

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

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

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

# Descongelación

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

Observar las indicaciones del fabricante que aparecen en el envoltorio.

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

| Plato                                                                                                                                                                                   | Accesorios | Altura | Tipo de calentamiento                                                             | Temperatura °C |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Productos congelados*</b><br>p. ej. tartas de nata, de crema, tartas con glaseado de chocolate o azúcar, frutas, pollo, salchichas y carne, pan, panecillos, pasteles y otras pastas | Parrilla   | 2      |  | 40–50 °C       |
| * Cubrir los alimentos congelados con una lámina apta para el microondas. Las piezas de ave se colocan con la pechuga sobre el plato.                                                   |            |        |                                                                                   |                |

# Desecar

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

Dejar escurrir bien el agua y secarlas completamente.

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

| Plato                                | Altura | Tipo de calentamiento                                                               | Temperatura °C | Duración, en horas |
|--------------------------------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------|--------------------|
| 600 g de manzanas en rodajas         | 2+4    |  | 80             | aprox. 5           |
| 800 g de peras cortadas a trozos     | 2+4    |  | 80             | aprox. 8           |
| 1,5 kg de ciruelas                   | 2+4    |  | 80             | aprox. 8-10        |
| 200 g de hierbas aromáticas, limpias | 2+4    |  | 80             | aprox. 1½ horas    |

## Nota

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

---

## Consejos prácticos para el ahorro de energía

Precalentar el horno cuando se indique en la receta o en la tabla de cocción.

Utilizar moldes de repostería de color oscuro, lacados o esmaltados de negro. Son los que mejor absorben el calor.

En caso de querer preparar varios pasteles, se aconseja hacerlo de forma sucesiva. Al estar el horno caliente, se reducen los tiempos de horneado del segundo pastel. También se pueden colocar simultáneamente dos moldes rectangulares uno junto al otro.

En caso de largos períodos de horneado, se puede desconectar el horno 10 minutos antes de transcurrir el tiempo de horneado previsto aprovechando, de este modo, el calor residual para terminar la cocción del alimento o plato.

---

# Acrilamida en los alimentos

Los especialistas están discutiendo actualmente hasta qué punto puede ser dañina la acrilamida. En base a los resultados obtenidos en las investigaciones actuales hemos confeccionado esta hoja informativa para usted.

## **¿Cómo se forma la acrilamida?**

La acrilamida no se forma en los alimentos a partir de agentes contaminantes externos. La acrilamida se forma mayormente al preparar alimentos que contienen un alto contenido en almidón y componentes proteicos. Cómo ocurre exactamente esto, todavía no se ha aclarado del todo. No obstante, se hace saber que el contenido de acrilamida se ve influido notablemente por

altas temperaturas  
un contenido de agua reducido en los alimentos  
productos demasiado dorados.

## **¿Qué alimentos están afectados?**

La acrilamida se origina al sobrecalentar productos preparados a base de cereales y patata como p. ej.

Patatas chips, patatas fritas,  
tostadas, panecillos, pan,  
productos de pastelería (galletas y bizcochos).

## ¿Qué se puede hacer?

### Generalidades

Se pueden evitar valores elevados de acrilamida al hornear, asar y asar al grill. Las siguientes recomendaciones han sido publicadas por BMVEL<sup>1</sup>:

Establecer tiempos de cocción lo más cortos posible.

“Dorar en lugar de carbonizar”, evite dorar en exceso los alimentos.

Cuanto mayor y más grueso es el alimento, menor es la cantidad de acrilamida que contiene.

### Hornear

Ajustar el calor superior e inferior a una temperatura de 200 °C máx. y el aire caliente a 180 °C máx.

Galletas: Ajustar el calor superior e inferior a una temperatura de 190 °C como máx., el aire caliente a 180 °C como máx. Si la receta contiene huevo o yema de huevo, se reduce la formación de acrilamida.

Las patatas al horno deben distribuirse de manera uniforme y si es posible en una sola capa sobre la bandeja. Para evitar un desecado rápido, hornear como mínimo 400 g por bandeja.

<sup>1</sup> Comunicado de prensa 365 de BMVEL del 4 de diciembre de 2002, Internet: <http://www.verbraucherministerium.de>



# Índice

|                                                             |           |
|-------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>O que deve ter em atenção</b> .....                      | <b>44</b> |
| Antes da montagem .....                                     | 44        |
| Indicações de segurança .....                               | 45        |
| Causas de danos .....                                       | 46        |
| <b>O seu novo fogão</b> .....                               | <b>47</b> |
| O painel de comandos .....                                  | 47        |
| Selector de funções .....                                   | 47        |
| Selector de temperatura .....                               | 48        |
| Teclas de comando e campo de indicação .....                | 48        |
| Tipos de aquecimento .....                                  | 49        |
| Forno e acessório .....                                     | 51        |
| Turbina de arrefecimento .....                              | 52        |
| <b>Antes da primeira utilização</b> .....                   | <b>52</b> |
| Aquecer o forno .....                                       | 52        |
| Limpar previamente os acessórios .....                      | 53        |
| <b>Regular o forno</b> .....                                | <b>53</b> |
| Como regular .....                                          | 53        |
| Pretende que o forno desligue automaticamente ..            | 54        |
| Pretende que o forno ligue e desligue automaticamente ..... | 55        |
| <b>Horas</b> .....                                          | <b>56</b> |
| Como regular .....                                          | 56        |
| <b>Despertador</b> .....                                    | <b>57</b> |
| Como regular .....                                          | 58        |
| <b>Regulações base</b> .....                                | <b>59</b> |
| Modificar as regulações base .....                          | 59        |
| <b>Segurança para crianças</b> .....                        | <b>61</b> |

# Índice

|                                              |           |
|----------------------------------------------|-----------|
| <b>Manutenção e limpeza</b> .....            | <b>61</b> |
| Exterior do aparelho .....                   | 61        |
| Forno .....                                  | 62        |
| Função Clean (conforme os modelos) .....     | 64        |
| Limpeza dos vidros .....                     | 65        |
| Limpar as armações .....                     | 66        |
| Vedante .....                                | 66        |
| Acessórios .....                             | 66        |
| <b>Uma anomalia, que fazer?</b> .....        | <b>67</b> |
| Substituir a lâmpada do forno .....          | 67        |
| <b>Serviços de Assistência Técnica</b> ..... | <b>68</b> |
| <b>Embalagem e aparelho antigo</b> .....     | <b>69</b> |
| <b>Tabelas e conselhos</b> .....             | <b>70</b> |
| Bolos e bolachas .....                       | 70        |
| Conselhos para fazer bolos .....             | 72        |
| Carne, aves, peixe, soufflés, tostas .....   | 73        |
| Conselhos para assar e grelhar .....         | 75        |
| Alimentos cozinhados e ultracongelados ..... | 75        |
| Descongelar .....                            | 76        |
| Desidratar .....                             | 76        |
| Conselhos para poupar energia .....          | 77        |
| <b>Acrilamida nos alimentos</b> .....        | <b>78</b> |
| O que pode fazer .....                       | 79        |

---

# O que deve ter em atenção

Leia cuidadosamente o presente manual de instruções, já que tal lhe permitirá utilizar de forma segura e correcta o seu fogão.

Guarde em local seguro o manual de instruções e de montagem. Se passar o aparelho a outra pessoa, junte-lhe o manual.

**Estas instruções de uso são válidas para fornos de embutir e fornos multifunções. Caso o seu forno seja do tipo multifunções, queira, por favor, ler atentamente as instruções de uso da placa para melhor utilizar os comandos do seu novo aparelho.**

---

## Antes da montagem

### Danos de transporte

Examine o aparelho depois de o desembalar. Se detectar danos de transporte, não pode ligar o aparelho.

### Ligação eléctrica

A ligação do fogão deve ser sempre realizada por um técnico autorizado. Se a ligação do aparelho for feita de forma incorrecta, a garantia não tem qualquer validade, em caso de danos.

Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, deve certificar-se de que a instalação eléctrica da sua residência possui uma tomada de terra e que reúne todas as condições de segurança vigentes. A montagem e ligação do seu aparelho deve ser realizada por um técnico autorizado.

A utilização deste aparelho sem a ligação à terra ou com uma instalação incorrecta pode causar, ainda que em circunstâncias pouco prováveis, danos sérios (lesões pessoais e morte por electrocussão).

O fabricante não se responsabiliza pelo funcionamento inadequado e pelos eventuais danos motivados por instalações eléctricas inadequadas.

---

## Indicações de segurança

### Forno quente



Este aparelho destina-se exclusivamente a uso doméstico.

Utilize o fogão exclusivamente para a preparação de alimentos.

Abrir a porta do forno com cuidado, pois pode escapar vapor quente.

Nunca toque nas partes quentes no interior do forno nem nas resistências. Perigo de queimaduras! Mantenha as crianças sempre afastadas.

Não guarde objectos inflamáveis dentro do forno. Perigo de incêndio!

Não entale os cabos de ligação de aparelhos eléctricos na porta do forno quente. O isolamento do cabo pode derreter. Perigo de curto-circuito!

### Reparações



As reparações indevidas são perigosas. Perigo de choque eléctrico!

As reparações só podem ser efectuadas por técnicos especializados dos Serviços de Assistência Técnica.

Se o aparelho estiver avariado, desligue o fusível do fogão na caixa de fusíveis.

Contacte os Serviços de Assistência Técnica.

---

## Causas de danos

### **Tabuleiro ou folha de alumínio no chão do forno**

Não coloque tabuleiros no chão do forno. Não forne o chão do forno com folha de alumínio. Isto causará uma acumulação de calor. Os tempos para cozer ou assar são alterados e o esmalte é danificado.

### **Água no forno**

Nunca deite água no forno quente, o esmalte pode ser danificado.

### **Sumo de frutos**

Se estiver a confeccionar bolos de frutos muito sumarentos, não encha demasiado o tabuleiro. O sumo de frutos que pingar do tabuleiro deixará manchas impossíveis de remover.

### **Arrefecimento com porta do forno aberta**

O forno deverá arrefecer sempre fechado. Tome cuidado para não entalar nada na porta do forno. Mesmo que abra a porta do forno apenas um pouco, as fachadas dos móveis contíguos podem ser danificadas com o tempo.

### **Vedante do forno muito sujo**

Se o vedante do forno estiver muito sujo, a porta do forno não fecha correctamente durante a operação. As fachadas dos móveis contíguos podem ser danificadas. Mantenha o vedante do forno limpo.

### **Utilização da porta do forno como assento**

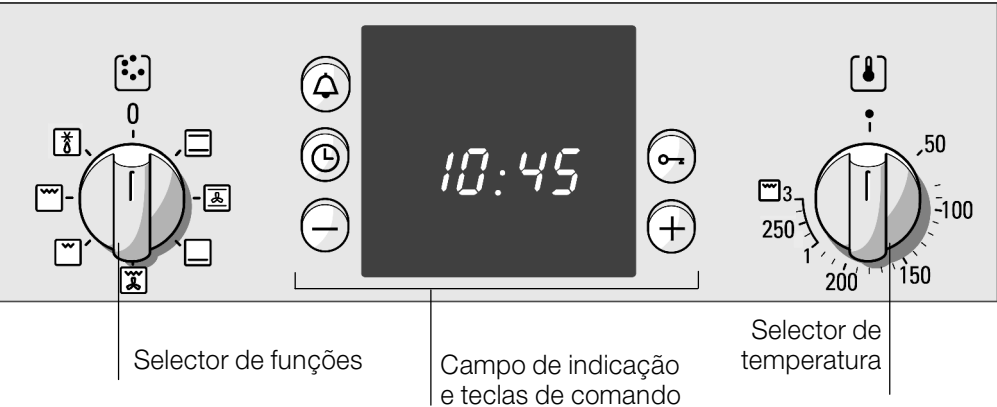
Não se apoie nem se sente na porta do forno aberta.

# O seu novo fogão

Aqui irá aprender a conhecer o seu novo aparelho. Iremos explicar-lhe o modo de funcionamento do painel de comandos com os selectores e indicações, bem como fornecer informações sobre os tipos de aquecimento e os acessórios fornecidos junto com o aparelho.

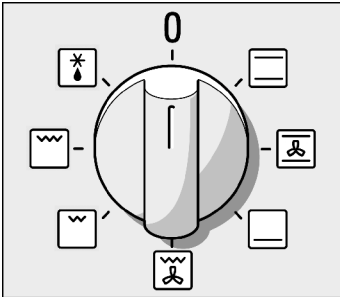
## O painel de comandos

Pode haver pequenas divergências entre modelos de aparelho diferentes.



## Selector de funções

O selector de funções permite-lhe regular o tipo de aquecimento do forno.



### Posições

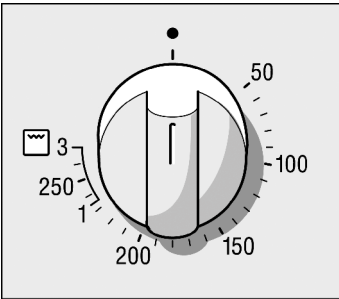
|  |                              |
|--|------------------------------|
|  | Calor superior e inferior    |
|  | Ar quente circulante         |
|  | Calor inferior               |
|  | Grelhar com circulação de ar |

## Posições

|                                                                                   |                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
|  | Grelhados planos, pequena superfície |
|  | Grelhados planos, grande superfície  |
|  | Descongelar                          |

Ao efectuar a regulação, a lampada do forno acende.

## Selector de temperatura



## Potências do grelhador

### Temperatura

|          |                            |
|----------|----------------------------|
| 50 - 270 | Gama de temperaturas em °C |
|----------|----------------------------|

### Grelhador

|         |                 |
|---------|-----------------|
| 1       | Grelhador fraco |
| 2 = 250 | Grelhador médio |
| 3       | Grelhador forte |

Ao preparar grelhados planos , regule uma potência do grelhador com o selector de temperatura.

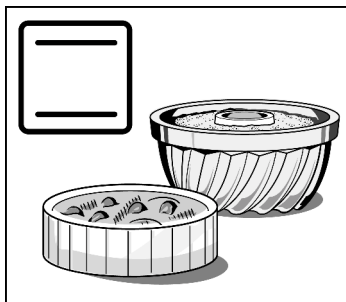
## Teclas de comando e campo de indicação



|                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tecla do despertador  | Permite-lhe regular o despertador.                                                                                                                                                                                                                           |
| Tecla do relógio      | Permite-lhe regular a hora, o tempo de duração para o forno  e a hora de conclusão  . |
| Tecla Menos -                                                                                            | Permite-lhe diminuir os valores de ajuste.                                                                                                                                                                                                                   |
| Tecla Mais +                                                                                             | Permite-lhe aumentar os valores de ajuste.                                                                                                                                                                                                                   |
| Tecla de chave        | Permite-lhe ligar e desligar a segurança para crianças.                                                                                                                                                                                                      |

Pode consultar os valores regulados no campo de indicação.

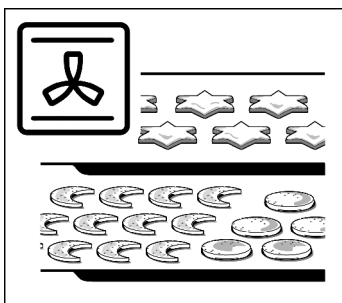
## Tipos de aquecimento



### Calor superior e inferior

Deste modo o calor é distribuído uniformemente, por cima e por baixo, pelos bolos ou assados.

Os bolos de massa batida em formas e os soufflés resultam melhor se preparados desta forma. O calor superior e inferior também é bastante indicado para assar peças de carne magra de vaca, vitela e caça.



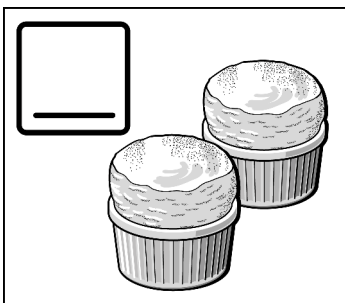
### Ar quente circulante

Na parede traseira existe um ventilador que distribui, de forma uniforme, o calor pelo forno.

Com ar quente circulante poderá cozer simultaneamente em dois níveis bolos e pizzas. As temperaturas do forno necessárias são menores do que ao utilizar o calor superior e inferior.

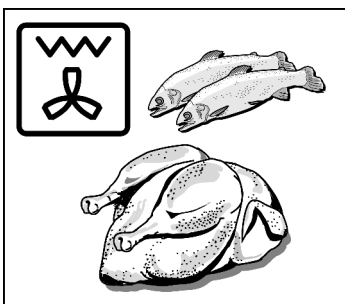
Para desidratar, o ar quente circulante é o tipo de aquecimento mais adequado.





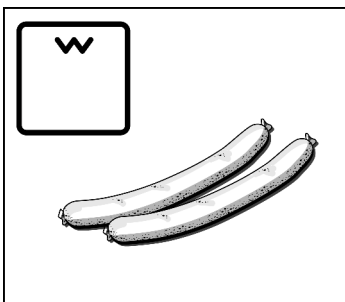
### Calor inferior

O calor inferior permite a pós-cozedura ou tostar posteriormente os alimentos por baixo. Também para fazer conservas é o tipo mais adequado.



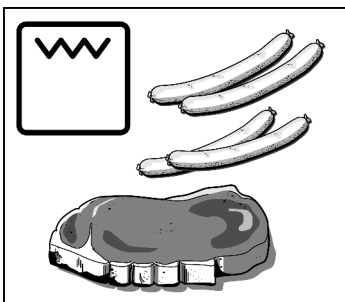
### Grelhar com ar circulante

A resistência do grelhador e o ventilador ligam-se e desligam-se alternadamente. No intervalo do aquecimento, o ventilador faz circular, em volta do alimento, o calor libertado pelo grelhador. Deste modo, as peças de carne ficam, totalmente, tostadas e estaladiças.



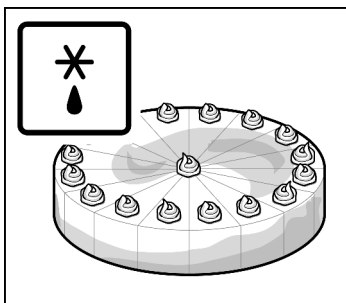
### Grelhados planos, pequena superfície

Neste modo, a secção do meio da resistência do grelhador é ligada. O tipo de aquecimento é adequado para pequenas quantidades. Assim, poupará energia. Colocar o alimento a ser grelhado no centro da grelha.



### Grelhados planos, grande superfície

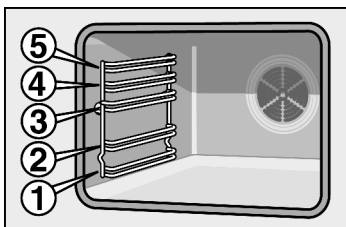
Toda a superfície sob a resistência do grelhador fica quente. Poderá grelhar vários bifes, salsichas, peixes ou, ainda, fazer tostas.



## Descongelar

Na parede traseira existe um ventilador que faz o ar circular em redor dos alimentos congelados. Peças de carne, aves, pão e bolos ultracongelados são descongelados de forma homogênea.

## Forno e acessório



### Acessórios

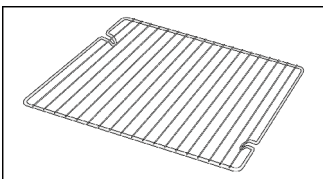
O acessório pode ser introduzido no forno em 5 níveis diferentes.

O acessório pode ser puxado para fora até dois terços do seu comprimento sem virar, facilitando o retirar dos pratos.

Poderá adquirir os acessórios junto dos Serviços de Assistência Técnica ou nas lojas da especialidade.

### Grelhas

para loiça, formas de bolos, assados, peças a grelhar e refeições ultracongeladas.



### Tabuleiro esmaltado

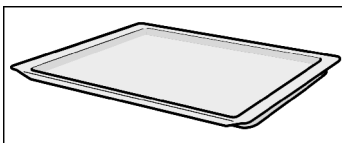
para bolos de massa húmida, bolos em geral, refeições ultra-congeladas e peças grandes para assar. Também pode ser utilizado para recolha de gordura, sempre que fizer os grelhados directamente sobre a grelha.

Introduza o tabuleiro esmaltado no forno até ao encosto com a chanfradura virada para a porta.

### Tabuleiro de alumínio

para bolos e bolachas.

Introduza o tabuleiro no forno até ao encosto com a chanfradura virada para a porta.



---

## Turbina de arrefecimento

O forno está equipado com uma turbina de arrefecimento, a qual liga e desliga automaticamente conforme necessário. O ar quente sai pela porta.

---

## Antes da primeira utilização

O presente capítulo dar-lhe-á as indicações necessárias que deverá seguir antes de utilizar o fogão pela primeira vez para cozinhar.

Aqueça o forno e limpe os acessórios. Leia as indicações de segurança no capítulo “O que deve ter em atenção”.

Em primeiro lugar, verifique se na indicação do fogão aparece o símbolo  e três zeros a piscar.

**Se na indicação aparecer o símbolo  e três zeros a piscar**

Acerte a hora.

**1.** Prima a tecla do relógio .

Aparece a indicação 12:00 e o símbolo do relógio  começa a piscar.

**2.** Acerte a hora com a tecla + ou a tecla -.

A hora é assumida decorridos alguns segundos. O fogão está agora pronto a funcionar.

---

## Aquecer o forno

**Como proceder**

A fim de eliminar o cheiro a novo, aqueça o forno fechado e vazio.

**1.** Coloque o selector de funções em .

**2.** Regule 240 °C.

Desligue o selector de funções após 60 minutos.

---

## Limpar previamente os acessórios

Antes da primeira utilização, deverá lavar bem os acessórios com uma solução de água e detergente e um pano.

---

## Regular o forno

### Desligar o forno manualmente

Existem várias possibilidades de regular o seu forno.

Desligar você mesma o forno, quando o prato estiver pronto.

### O forno desliga-se automaticamente

Pode ausentar-se da cozinha também por períodos mais prologados.

### O forno liga-se e desliga-se automaticamente

Por exemplo, pode colocar o prato de manhã no forno e regulá-lo de forma a estar pronto ao meio-dia.

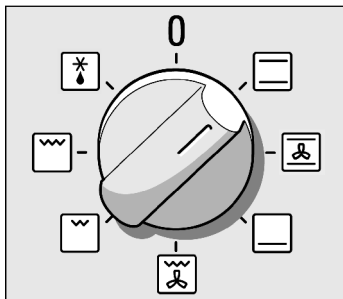
### Tabelas e conselhos

No capítulo "Tabelas e conselhos" encontra as regulações adequadas para muitos pratos.

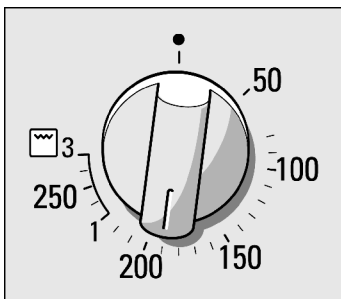
---

## Como regular

Exemplo: Calor superior e inferior , 190 °C



1. Com o selector de funções, regule o tipo de aquecimento pretendido.



2. Com o selector de temperatura, regule a temperatura ou a potência do grelhador.

**Quando o prato estiver pronto**

Desligue o selector de funções.

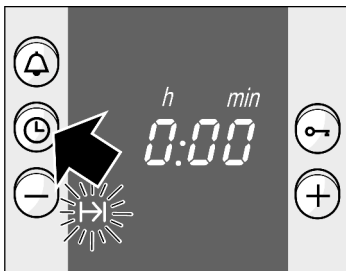
**Alterar a regulação**

Em qualquer altura, poderá alterar a temperatura ou a potência do grelhador.

## Pretende que o forno desligue automaticamente

Regule como descrito nos pontos 1 e 2. Introduza, adicionalmente, o tempo de cozedura (tempo de duração) para o prato a ser confeccionado.

Exemplo: Tempo de duração  
45 minutos



3. Prima a tecla do relógio .

O símbolo de tempo de duração  começa a piscar.



4. Regule o tempo de duração com a tecla + ou a tecla -.

Tecla + valor sugerido = 30 minutos.

Tecla - valor sugerido = 10 minutos.

O forno o forno arranca após alguns segundos. O símbolo  acende na indicação.

**O tempo de duração terminou**

Soa um sinal sonoro. O forno desliga-se. Prima duas vezes a tecla  e desligue o selector de funções.

**Modificar a regulação**

Prima a tecla do relógio . Modifique o tempo de duração com a tecla + ou a tecla -.

**Cancelar a regulação**

Prima a tecla do relógio . Prima a tecla -, até a indicação ficar a zeros. Desligue o selector de funções.

**Regular o tempo de duração, quando a hora estiver oculta**

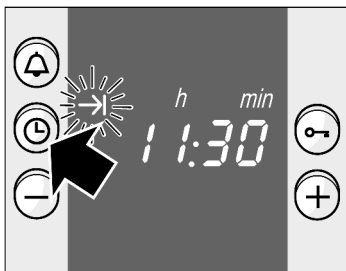
Prima duas vezes a tecla do relógio  e efectue a regulação conforme descrito no ponto 4.

**Pretende que o forno ligue e desligue automaticamente**

Lembre-se que os alimentos facilmente deterioráveis não devem ficar durante muito tempo no forno.

Efectue a regulação seguindo os passos descritos nos pontos 1 a 4. O forno arranca.

Exemplo: São 10h45m. O prato demora 45 minutos e pretende que esteja pronto às 12h45m.



- 5.** Prima a tecla do relógio  até que o símbolo → comece a piscar. Na indicação pode ver quando o prato estará pronto.



- 6.** Adie a hora de conclusão para mais tarde com a tecla +.

A regulação é assumida decorridos alguns segundos. Na indicação é apresentada a hora de conclusão até o forno arrancar.

## O tempo de duração terminou

Soa um sinal sonoro. O forno desliga-se. Prima duas vezes a tecla  e desligue o selector de funções.

## Nota

Enquanto estiver um símbolo a piscar, pode efectuar alterações. Se o símbolo se acender, isso significa que a regulação foi assumida. Enquanto a regulação não for assumida, poderá alterar o tempo de espera. Veja a este respeito o capítulo relativo às “regulações base”.

---

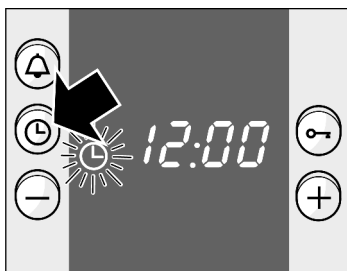
# Horas

Depois de o aparelho ter sido ligado à corrente pela primeira vez ou após uma falha de corrente, na indicação aparece a piscar o símbolo  e três zeros. Acerte a hora. O selector de funções tem de ser desligado.

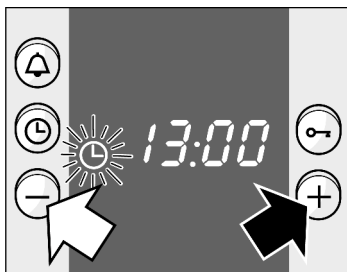
---

## Como regular

Exemplo: 13h00m



1. Prima a tecla do relógio .  
Na indicação aparece 12h00m e o símbolo  começa a piscar.



2. Acerte a hora com a tecla + ou a tecla -.

A hora é assumida decorridos alguns segundos.

**Modificar, por exemplo, a hora de Verão para a hora de Inverno**

Prima duas vezes a tecla do relógio ⌚ e efectue as modificações com a tecla + ou a tecla -.

**Ocultar a hora**

Pode ocultar a hora. Neste caso, a hora é apenas mostrada aquando da regulação.

Para o efeito, tem de modificar a regulação base. Consulte o capítulo relativo às “regulações base”.

---

## Despertador

Poderá utilizar o despertador como se fosse um despertador de cozinha. Este tem um funcionamento independente do forno.

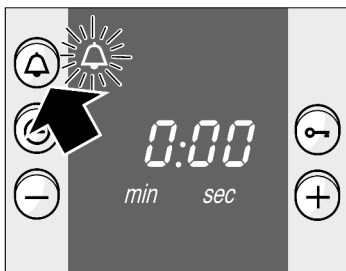
O despertador tem um sinal especial, o que lhe permite distinguir se foi o despertador que tocou ou se o tempo de duração regulado para o forno chegou ao fim.

Também pode regular o despertador, estando a segurança para crianças activa.

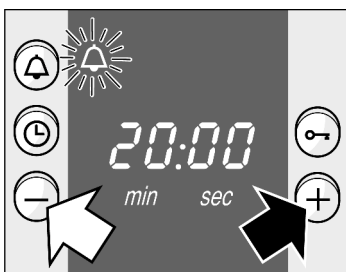


## Como regular

Exemplo: 20 minutos



1. Prima a tecla do despertador .  
O símbolo começa a piscar.



2. Regule o tempo do despertador com a tecla + ou a tecla -.  
Tecla + valor sugerido = 10 minutos.  
Tecla - valor sugerido = 5 minutos.

O despertador começa a funcionar após alguns segundos. O símbolo acende na indicação. A contagem decrescente do tempo é mostrada.

### O tempo terminou

Soa um sinal sonoro. Prima a tecla do despertador . A indicação do despertador apaga-se.

### Alterar o tempo do despertador

Prima a tecla do despertador . Regule o tempo com a tecla + ou a tecla -.

### Anular a regulação

Prima a tecla do despertador . Prima a tecla -, até a indicação ficar a zeros.

### É feita a contagem decrescente simultânea do tempo do despertador e do tempo de duração

Ambos os símbolos ficam acesos. A contagem decrescente do tempo do despertador é mostrada na indicação.

Consultar o tempo de duração restante → , a hora de conclusão → ou as horas : prima a tecla do relógio até aparecer o respectivo símbolo.

O valor de consulta aparece durante alguns segundos na indicação.

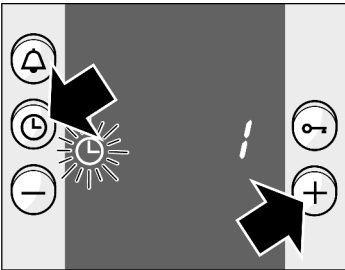
# Regulações base

O seu forno possui várias regulações base. A regulação base das horas, a duração do sinal e o tempo de aceitação da regulação podem ser alterados.

| Regulação base                          | Função                                                                           | Alterar para                                             |
|-----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| Horas ☹<br>! = Horas em primeiro plano  | Indicação das horas                                                              | Horas<br>☹ = Horas ocultas                               |
| Duração do sinal ⚖<br>2 = aprox. 2 min. | Sinal emitido quando acaba o tempo de duração ou o tempo regulado no despertador | Duração do sinal<br>! = aprox. 10 s<br>3 = aprox. 5 min. |
| Tempo de aceitação I→I<br>2 = médio     | Tempo de espera entre os passos de ajuste, até a regulação ser assumida          | Tempo de aceitação<br>! = curto<br>3 = longo             |

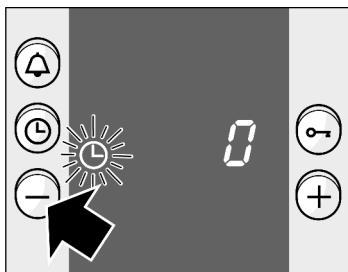
## Modificar as regulações base

Exemplo: Ocultar a hora

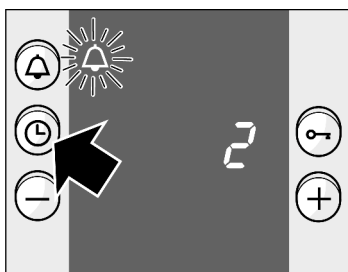


Não pode estar regulado qualquer modo de funcionamento.

1. Prima a tecla do relógio ☹ e a tecla + simultaneamente, até aparecer na indicação um !. Esta é regulação base das horas em primeiro plano.



2. Modifique a regulação base com a tecla + ou a tecla -.



3. Confirme com a tecla do relógio ⌚.

Na indicação aparece um 2 que representa a regulação base da duração do sinal.

Modifique a regulação base conforme descrito no ponto 2 e confirme com a tecla do relógio ⌚. Pode ainda modificar o tempo de aceitação. Por fim, prima a tecla do relógio ⌚.

**Não deseja modificar todas as regulações base**

Se não desejar modificar uma regulação base, prima a tecla do relógio ⌚. É apresentada a regulação base seguinte.

**Correcção**

Pode voltar a modificar as regulações em qualquer altura.

---

# Segurança para crianças

Para evitar que as crianças liguem inadvertidamente o forno, este possui um sistema de segurança para crianças.

## Boquear o forno

Prima a tecla de chave , até aparecer na indicação o símbolo . Isto demora cerca de 4 segundos.

## Anular o bloqueio

Premir a tecla de chave , até o símbolo  apagar.

## Notas

É possível regular o despertador e acertar as horas com o forno bloqueado.

Em caso de falha de corrente, a regulação da segurança para crianças é anulada.

---

# Manutenção e limpeza

Não utilize aparelhos de limpeza a alta pressão nem ejectores de vapor.

---

## Exterior do aparelho

Lave o aparelho com água e um pouco de detergente. Seque-o com um pano macio.

Objectos afiados ou produtos abrasivos não são adequados para a limpeza. Se for derramado um produto abrasivo no painel dianteiro do aparelho, limpe-o imediatamente com água.

Podem ocorrer pequenas diferenças de cor na parte frontal do aparelho provocadas por diversos materiais, tais como vidro, plástico ou metal.

## Aparelhos com painel frontal de aço inoxidável

Remova as manchas de calcário, gordura, amido e clara de ovo imediatamente. Sob estas nódoas pode desenvolver-se corrosão.

Utilize produtos de limpeza próprios para aço inoxidável. Observe as instruções do fabricante. Teste o produto numa pequena parte do aparelho, antes de o utilizar em toda a superfície.

## Forno

Não utilize esfregões de palha de aço nem esponjas com face abrasiva. Só deverá utilizar produtos limpa-fornos sobre as superfícies esmaltadas do forno.

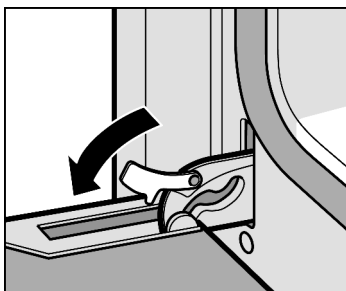
**Para facilitar a limpeza,**  
pode ligar a lâmpada do forno  
e retirar a porta do forno.

**Ligar a lâmpada do forno**

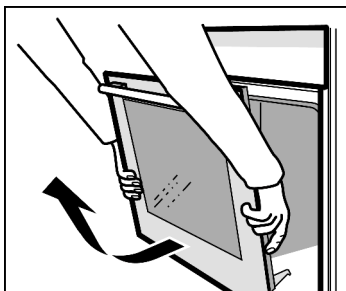
Coloque o selector de funções na posição .

**Desencaixar a porta do forno**

A porta do forno pode ser desencaixada de modo simples.



1. Abra totalmente a porta do forno.
2. Vire ambas as alavancas de bloqueio, à direita e à esquerda, para cima.



3. Coloque a porta do forno numa posição inclinada. Agarre em baixo, do lado direito e do lado esquerdo, com ambas as mãos. Feche a porta mais um pouco e retire-a para fora.

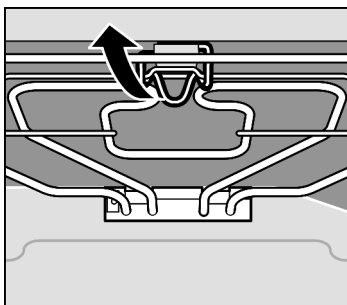
Depois da limpeza, coloque a porta do forno pela sequência inversa.

**Rebater a resistência do grelhador para baixo**

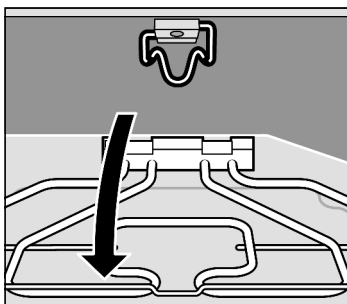
Para que possa limpar melhor o tecto do forno, pode rebater a resistência do grelhador para baixo.



Atenção, o forno tem de estar frio.  
Perigo de queimaduras!



Puxe o dispositivo de fixação localizado no grelhador rebatível para a frente e empurre-o para cima, até o mesmo encaixar de forma audível.  
Segure e rebata para baixo a resistência do grelhador.



Após a limpeza:

Volte a rebater a resistência do grelhador para cima.  
Empurre o dispositivo de fixação para baixo e encaixe a resistência do grelhador.

### **Limpar as superfícies catalíticas do forno**

A parte posterior, o tecto e as paredes laterais do forno (conforme os modelos) possuem um revestimento de esmalte dotado de auto-limpeza, efectuando uma auto-limpeza durante o funcionamento do forno. É possível que salpicos maiores só desapareçam ao fim de várias utilizações do forno.

Nunca limpe as superfícies dotadas de auto-limpeza com produtos próprios para a limpeza de fornos.

Quando as superfícies dotadas de auto-limpeza deixarem de efectuar uma limpeza adequada, podem ser regeneradas com a função Clean (conforme os modelos).

A ligeira descoloração do esmalte não tem qualquer influência sobre a auto-limpeza.

## Limpar o chão do forno

Utilize uma solução de lavagem quente ou água com vinagre.

Em caso de forte sujidade, utilize preferencialmente um produto para a limpeza de fornos. Utilize o produto de limpeza para o forno apenas com o forno frio.

Nunca limpe as superfícies dotadas de auto-limpeza com este produto.

A propósito:

O esmalte tem de ser aplicado a temperaturas muito elevadas. Tal poderá originar pequenas diferenças de coloração, que são normais e não têm qualquer influência sob o funcionamento. Não tente eliminar tais descolorações com esfregões de palha de aço rijos ou produtos de limpeza agressivos.

Os cantos de chapas delgadas não se conseguem esmaltar completamente e podem, por isso, ficar ásperos. Está garantida a protecção contra a corrosão.

## Limpar a tampa de vidro da lâmpada do forno

A melhor forma de limpar a tampa de vidro é com detergente.

---

## Função Clean (conforme os modelos)

A função Clean é um programa de regeneração. Quando as peças do forno dotadas de auto-limpeza deixarem de efectuar uma limpeza adequada, podem ser regeneradas com esta função. Posteriormente, ficam de novo totalmente operacionais.

Retire os acessórios e a loiça do forno.

## Atenção

Tem de limpar previamente as superfícies do forno que não são dotadas de auto-limpeza. Caso contrário, surgem manchas impossíveis de remover.

## Como regular

1. Coloque o selector de funções na posição ar quente circulante .
2. Coloque o selector de temperatura na posição clean.
3. Prima a tecla , até o símbolo  começar a piscar.

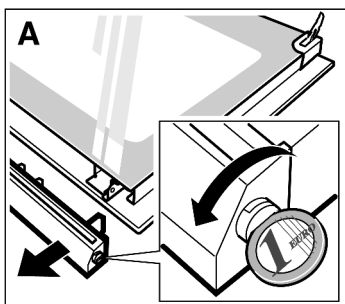
**Quando o forno tiver arrefecido**

**4.** Com a tecla +, regule 1.00 h.

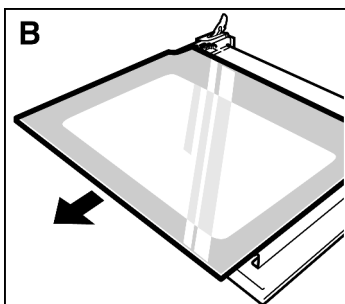
A regulação é assumida decorridos alguns segundos. O forno desliga-se decorrida uma hora. Desligue o selector de funções.

Limpe os resíduos de sal das peças dotadas de auto-limpeza com um pano húmido.

## Limpeza dos vidros



- 1.** Desmonte a porta do forno e deite-a com a pega para baixo sobre um pano.
- 2.** Desaparafuse a cobertura que se encontra no topo da porta do forno. Para o efeito, rode os parafusos do lado esquerdo e do lado direito com uma moeda. (Figura A)



**3.** Retire o vidro. (Figura B)

Limpe os vidros com um produto limpa-vidros e um pano macio.

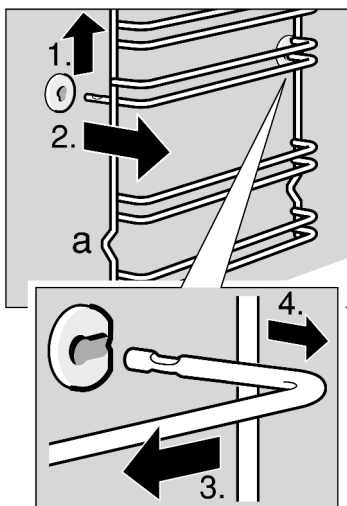
- 4.** Volte a inserir o vidro.
- 5.** Coloque e aparafuse a cobertura.
- 6.** Volte a montar a porta do forno.

**Só pode voltar a utilizar o forno quando os vidros estiverem devidamente montados.**



---

## Limpar as armações



As armações podem ser retiradas para fora para limpeza.

Desencaixe das armações:

1. Pega na armação pela frente e levante-a,
2. desencaixe-a,
3. de seguida, puxe a armação para a frente
4. e retire-a

Lave as armações com detergente e um esfregão ou com uma escova.

Encaixe das armações:

Encaixe a armação atrás, empurre-a ligeiramente para trás e encaixe-a à frente.

As armações ajustam-se perfeitamente tanto do lado esquerdo como direito. O arqueamento (a) tem de ficar sempre virado para baixo.

---

## Vedante

O vedante do forno deve ser limpo com detergente. Não utilize produtos de limpeza agressivos nem abrasivos.

---

## Acessórios

A seguir a cada utilização, lave imediatamente os acessórios com detergente. Desta forma, os restos de comida são facilmente removíveis com uma escova ou um esfregão.

# Uma anomalia, que fazer?

Se surgir uma anomalia, trata-se, por vezes, de um pormenor de pouca importância. Antes de contactar os Serviços de Assistência Técnica, siga as indicações seguintes:

| Anomalia                             | Causa possível     | Indicações/Solução                                                  |
|--------------------------------------|--------------------|---------------------------------------------------------------------|
| O aparelho não funciona.             | Fusível avariado.  | Verifique na caixa dos fusíveis, se o mesmo está em boas condições. |
| A indicação das horas está a piscar. | Falha de corrente. | Acerte de novo as horas.                                            |

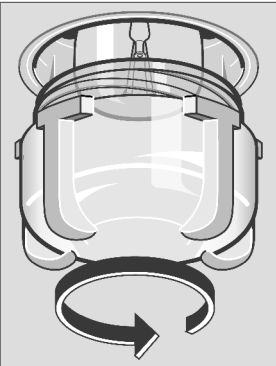
**As reparações só podem ser efectuadas por técnicos qualificados dos Serviços de Assistência Técnica.**

Se o seu aparelho for reparado por pessoal não qualificado, pode dar origem a perigos graves.

## Substituir a lâmpada do forno

Quando a lâmpada do forno se fundir, deverá ser substituída. Poderá adquirir lâmpadas de substituição resistentes à temperatura junto aos Serviços de Assistência Técnica ou no comércio especializado. Utilize apenas este tipo de lâmpadas.

### Como proceder



1. Desligue o fusível do fogão na caixa de fusíveis.
2. Coloque um pano da loiça no forno frio a fim de evitar danificá-lo.
3. Desaparafuse a tampa de vidro rodando para a esquerda.
4. Substitua a lâmpada por uma do mesmo tipo.
5. Voltar a enroscar a tampa de vidro.
6. Retire o pano da loiça e volte a colocar o fusível.

**Substituição da  
tampa de vidro**

Se a tampa de vidro da lâmpada do forno for danificada, terá de ser substituída. Poderá adquirir a tampa de vidro junto dos Serviços de Assistência Técnica. Forneça, se faz favor, as referências E e FD do seu aparelho.

---

# Serviços de Assistência Técnica

**Número E e Número FD**

Se o seu aparelho tiver de ser reparado, os nossos Serviços de Assistência Técnica estão ao seu dispor. Na lista telefónica encontrará o endereço e o número de telefone do Centro de assistência técnica mais próximo. Os Centros de Assistência Técnica referidos também podem indicar o Posto de Assistência Técnica mais próximo da sua área de residência.

Sempre que entrar em contacto com os nossos Serviços de Assistência Técnica, forneça, por favor, o número E e FD do aparelho. A placa de características com estes números encontra-se à esquerda, de lado, na porta do forno. Para que, em caso de avaria, não tenha de procurar muito, introduza aqui os dados do seu aparelho.

|                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| N.º E                             | FD |
| Serviços de Assistência Técnica ☎ |    |

---

# Embalagem e aparelho antigo

O seu novo aparelho foi protegido pela embalagem durante o transporte. Todos os materiais nela utilizados são ecológicos e podem ser reutilizados. Por favor colabore na protecção do ambiente e proceda a uma eliminação ecológica da embalagem.

Os aparelhos usados não são lixo inútil, se forem sujeitos a uma eliminação ambientalmente correcta permitem a aproveitação de matérias-primas valiosas. Antes de reciclar o aparelho antigo, inutilize-o ou marque-o com um autocolante com a indicação “Atenção ferro-velho!”

Informe-se sobre os procedimentos actuais de eliminação junto do vendedor do equipamento ou dos serviços municipais da sua área de residência.

---

# Tabelas e conselhos

Aqui encontrará uma amostra de pratos e as regulações adequadas para cada um. Poderá consultar quais os tipos de aquecimento e a temperatura que mais se adequa ao seu prato, qual o acessório a utilizar e o nível a que deve ser introduzido. Encontrará muitos conselhos sobre recipientes e preparação dos pratos, bem como indicações de ajuda para o caso de algo correr mal.

---

## Bolos e bolachas

### Formas para bolos

As mais adequadas são as formas pretas de metal. Ao utilizar formas claras, de material fino ou formas de vidro deverá utilizar o ar quente circulante. Apesar disso, os tempos de cozedura são mais prolongados e o bolo não aloura de modo tão uniforme.

Coloque sempre a forma para bolos na grelha.

### Tabelas

A tabela é válida para a introdução dos alimentos no forno frio. Deste modo, poupará energia. Se recorrer ao pré-aquecimento, os tempos de cozedura indicados diminuem 5 a 10 minutos.

As tabelas indicam a duração de cozedura ideal para os vários bolos.

A temperatura e a duração de cozedura dependem da quantidade e do tipo da massa. Por isso, na tabela estão indicadas amplitudes de temperatura. Tente, primeiro, com o valor mais baixo. Uma temperatura mais baixa permite obter um tostado mais uniforme. Se necessário, da próxima vez regule uma temperatura mais elevada.

Encontrará mais informações no capítulo “Conselhos para cozer bolos”, a seguir às tabelas.

| Bolos em forma | Forma sobre a grelha                          | Nível | Tipo de aquecimento                                                               | Temperatura °C | Duração da cozedura em minutos |
|----------------|-----------------------------------------------|-------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------|--------------------------------|
| Tarte          | Forma de tartes<br>folha-de-flandres, Ø 31 cm | 1     |  | 220-240        | 40-50                          |
|                |                                               | 2+4   |  | 190-210        | 45-55                          |
| Quiche         | Forma de tartes<br>folha-de-flandres, Ø 31 cm | 1     |  | 210-230        | 40-50                          |
|                |                                               |       |                                                                                   |                |                                |
| Bolos*         | Forma de bolos<br>folha-de-flandres, 28 cm    | 2     |  | 180-200        | 50-60                          |

\* Se desejar cozer vários bolos ao mesmo tempo, também pode colocar as formas lado a lado sobre a grelha.

| Bolos no tabuleiro |               | Nível | Tipo de aquecimento                                                               | Temperatura °C | Duração da cozedura em minutos |
|--------------------|---------------|-------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------|--------------------------------|
| Pizza              | Tabuleiro     | 2     |  | 210-230        | 25-35                          |
|                    | 2 tabuleiros* | 2+4   |  | 180-200        | 45-55                          |
| Massa folhada      | Tabuleiro     | 3     |  | 170-190        | 20-30                          |
|                    | 2 tabuleiros* | 2+4   |  | 170-190        | 30-40                          |
| Suspiros           | Tabuleiro     | 3     |  | 80-100         | 155-205                        |
| Biscoitos          | Tabuleiro     | 3     |  | 160-180        | 20-30                          |
|                    | 2 tabuleiros* | 2+4   |  | 140-160        | 35-45                          |
| Bolos de amêndoa   | Tabuleiro     | 3     |  | 100-120        | 30-40                          |
|                    | 2 tabuleiros* | 2+4   |  | 100-120        | 40-50                          |

\* Ao cozer em dois níveis simultaneamente, coloque sempre o tabuleiro esmaltado por cima.  
Poderá adquirir tabuleiros adicionais junto das lojas da especialidade ou junto do Serviço de Assistência Técnica.

## Conselhos para fazer bolos

|                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Deseja utilizar a sua própria receita.</b>                                                                              | Orientar-se por bolos semelhantes indicados nas tabelas de bolos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Como verificar se os bolos batidos estão bem cozidos.</b>                                                               | Sensivelmente 10 minutos antes do fim do tempo de cozedura indicado na receita, espete um palito na parte mais alta do bolo. Se a massa não ficar colada ao palito, o bolo está pronto.                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>O bolo abate.</b>                                                                                                       | Da próxima vez utilize menos líquido ou regule a temperatura do forno para menos 10 graus. Bata o bolo durante o tempo indicado na receita.                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>O bolo cresceu ao centro, mas os bordos estão baixos.</b>                                                               | Não unte o rebordo da forma de mola. Depois de cozido, solte o bolo cuidadosamente com uma faca.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>O bolo ficou demasiado escuro em cima.</b>                                                                              | Coloque-o num nível mais baixo, seleccione uma temperatura mais baixa e deixe-o cozer durante mais tempo.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>O bolo ficou demasiado seco.</b>                                                                                        | Espete o bolo pronto com um palito em diversos sítios. Depois borrafe sumo de fruta ou uma bebida alcoólica por cima. Da próxima vez seleccione uma temperatura 10 graus mais alta e reduza o tempo de cozedura.                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>O pão ou o bolo (por ex., queijada) tem bom aspecto, mas ficou pastoso no interior ("enqueijado" com fios de água).</b> | Da próxima vez utilize menos líquido e deixe-o cozer durante mais tempo a uma temperatura mais baixa. Em bolos com uma cobertura sumarenta: coza primeiro a base. Polvilhe-a com amêndoas ou pão ralado e só depois aplique a cobertura. Siga a receita e os tempos de cozedura.                                                                                                                                                             |
| <b>O bolo alourou de forma irregular.</b>                                                                                  | Seleccione uma temperatura um pouco mais baixa, pois, assim, o bolo ficará com um aspecto mais uniforme. Deverá cozer os bolos sensíveis com calor superior e inferior  num só nível. Também uma cobertura com papel vegetal, que exceda o tamanho do tabuleiro, pode influenciar a circulação de ar. Corte o papel vegetal sempre à medida do tabuleiro. |
| <b>O bolo de frutas ficou demasiado claro na parte de baixo. O sumo da fruta transborda.</b>                               | Da próxima vez, utilize o tabuleiro esmaltado mais fundo.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

---

**Cozinhou em vários níveis simultaneamente. O bolo do tabuleiro de cima apresenta uma cor mais escura do que o bolo do tabuleiro de baixo.**

Para cozer bolos em vários níveis, utilize sempre o ar quente circulante . Tabuleiros introduzidos no forno simultaneamente não têm necessariamente de estar prontos ao mesmo tempo.

---

**Ao cozer bolos sumarentos forma-se água de condensação.**

Durante a cozedura pode formar-se vapor de água, este sai pela pega da porta. O vapor de água formar-se no painel de comandos ou nas superfícies frontais de móveis adjacentes, escorrendo como água de condensação. Trata-se de uma lei da física.

---

---

## **Carne, aves, peixe, soufflés, tostas**

### **Recipiente**

Poderá utilizar todo o tipo de loiça resistente ao calor.

Coloque sempre a loiça no centro da grelha.

Recipientes de vidro quentes devem ser colocados sobre um pano de cozinha seco. Se estes recipientes forem colocados sobre uma superfície fria ou molhada, o vidro pode estalar e partir-se.

### **Indicações sobre assar**

O resultado do assado depende do tipo e da qualidade da carne.

Adicione 2 a 3 colheres de sopa de caldo à carne magra e 8 a 10 colheres de sopa de caldo à carne para estufar, conforme o tamanho da peça.

As peças de carne devem ser viradas a meio do tempo de assadura.

Depois de pronto, o assado deve permanecer no forno mais 10 minutos, com o forno desligado e fechado. Deste modo, o suco da carne ficará melhor distribuído.



Indicações sobre grelhar

Faça os seus grelhados sempre com o forno fechado.

Grelhe, se possível, peças com a mesma espessura, que deverá ser, pelo menos, de 2 a 3 cm. Deste modo, elas tostem de modo uniforme e mantêm-se suculentas. Os bifes só devem ser temperados com sal depois de grelhados.

Coloque a peça a grelhar directamente sobre a grelha. Se grelhar uma única peça, o grelhado resultará melhor, se a mesma for colocada no centro da grelha.

Coloque também o tabuleiro esmaltado no nível 1. O suco da carne é recolhido e o forno fica mais limpo.

Decorridos dois terços do tempo indicado, volte a peça que está a ser grelhada.

A resistência do grelhador liga-se e desliga-se alternadamente. Isto é normal. A frequência com que isto acontece depende da fase do grelhador seleccionada.

| Exemplo                        | Quan-<br>tidade | Recipiente                                       | Nível | Tipo de<br>aqueci-<br>mento | Tempera-<br>tura ° C,<br>Grelhador | Duração,<br>minutos |
|--------------------------------|-----------------|--------------------------------------------------|-------|-----------------------------|------------------------------------|---------------------|
| Rosbife, mal passado           | 1 kg            | destapado                                        | 1     |                             | 230-240                            | 30                  |
| Rosbife, mediamente<br>passado | 1 kg            | destapado                                        | 1     |                             | 240-250                            | 50                  |
| Perna de borrego               | 1,5 kg          | destapado                                        | 1     |                             | 160-180                            | 120                 |
| Gratinado de batata*           |                 | Forma de<br>soufflé ou<br>tabuleiro<br>esmaltado | 2     |                             | 150-170                            | 60                  |
| Dourar tostas                  |                 | Grelha                                           | 4     |                             | Nível 3                            | 4-5                 |
| Peixe, grelhado                | 300 g           | Grelha**                                         | 4     |                             | Nível 1-2                          | 25                  |

\* O soufflé não deverá ter uma altura superior a 2 cm.

\*\* Coloque o tabuleiro esmaltado no nível 1.

# Conselhos para assar e grelhar

|                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A tabela não contém quaisquer dados sobre o peso do assado.        | Escolha a indicação correspondente ao peso imediatamente abaixo e prolongue o tempo.                                                                                                                                                                                                         |
| Como verificar se o assado está pronto.                            | Utilize um termómetro para carne (pode ser adquirido no comércio da especialidade) ou faça o «teste da colher». Com uma colher, faça pressão sobre o assado. Se o assado estiver rijo, isso significa que está pronto. Se ele ceder, isso significa que ainda é necessário mais algum tempo. |
| O assado está demasiado escuro e a crosta queimada nalguns pontos. | Verifique o nível do tabuleiro e a temperatura.                                                                                                                                                                                                                                              |
| O assado tem bom aspecto, mas o molho está queimado.               | Da próxima vez, escolha uma assadeira menor ou adicione mais líquido.                                                                                                                                                                                                                        |
| O assado tem bom aspecto, mas o molho está claro e aguado.         | Da próxima vez, escolha uma assadeira maior ou adicione menos líquido.                                                                                                                                                                                                                       |
| Ao regar o assado, formam-se vapores.                              | Utilize grelhar com ar circulante em vez de calor superior e inferior. Dessa forma, o molho do assado não aquece tanto e, conseqüentemente, não é formado tanto vapor de água.                                                                                                               |

# Alimentos cozinhados e ultracongelados

Observe as indicações do fabricante na embalagem.

A tabela é válida para a introdução dos alimentos no forno frio.

| Prato           |                               | Nível | Tipo de aqueci-<br>mento                                                            | Temperatura<br>°C | Duração,<br>minutos |
|-----------------|-------------------------------|-------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|---------------------|
| Batatas fritas* | Grelha ou tabuleiro esmaltado | 3     |  | 210-230           | 25-30               |
| Pizza*          | Grelha                        | 2     |  | 200-220           | 15-20               |
| Pizza-Baguette* | Grelha                        | 2     |  | 200-220           | 15-20               |

\* Forre o acessório com papel vegetal. Verifique se o papel vegetal é adequado para estas temperaturas.

Nota

Durante a cozedura de alimentos ultracongelados o tabuleiro esmaltado pode empenar. Isto é provocado pelas grandes diferenças de temperatura a que o acessório é sujeito. O empenamento desaparece ainda durante a cozedura.

Descongelar

Retire os alimentos da embalagem e coloque-os sobre a grelha num recipiente adequado.

Observe as indicações do fabricante na embalagem.

Os tempos de descongelação dependem do tipo e quantidade dos alimentos.

| Prato                                                                                                                                                                                                                            | Acessório | Nível | Tipo de aquecimento                                                               | Temperatura °C |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Produtos congelados*</b><br>Por ex., tartes de natas, tartes de creme de manteiga, tartes com cobertura de chocolate ou açúcar, de frutas, etc, Frango, salsichas e carne, pão, pãezinhos, bolos e outros doces de pastelaria | Grelha    | 2     |  | 40–50 °C       |
| * Cobrir os produtos congelados com uma folha própria para micro-ondas. Coloque as aves no prato com o peito virado para baixo.                                                                                                  |           |       |                                                                                   |                |

Desidratar

Utilize apenas fruta e legumes em perfeitas condições e lave-os cuidadosamente.

Deixe-os escorrer bem e seque-os.

Forre o tabuleiro esmaltado e a grelha com papel vegetal ou papel próprio para cozinhar.

| Prato                             | Nível | Tipo de aquecimento                                                               | Temperatura °C | Tempo de duração, horas |
|-----------------------------------|-------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------|-------------------------|
| 600 g de maçãs às rodelas         | 2 + 4 |  | 80             | aprox. 5                |
| 800 g de pêras aos quartos        | 2 + 4 |  | 80             | aprox. 8                |
| 1,5 kg de ameixas                 | 2 + 4 |  | 80             | aprox. 8-10             |
| 200 g de ervas aromáticas lavadas | 2 + 4 |  | 80             | aprox. 1½               |

Nota

Volte várias vezes os legumes ou a fruta muito sumarentos. Solte os alimentos do papel, logo após a desidratação.

Conselhos para poupar energia

Pré-aqueça o forno apenas quando houver uma referência nesse sentido na receita ou na tabela do manual de instruções.

Utilize, de preferência, formas escuras, pintadas ou esmaltadas a preto, pois estas absorvem especialmente bem o calor.

Quando fizer mais do que um bolo, é aconselhável levá-los ao forno uns a seguir aos outros. O forno ainda está quente e, assim, reduz-se o tempo de cozedura do segundo bolo. Também poderá introduzir duas formas de bolo inglês lado a lado no forno.

No caso de tempos de cozedura mais longos, poderá desligar o forno 10 minutos antes do tempo terminar e aproveitar o calor residual para terminar o cozinhado.

---

# Acrilamida nos alimentos

Actualmente, os investigadores ainda não chegaram a qualquer conclusão sobre a nocividade da acrilamida. As presentes informações foram elaboradas com base nos conhecimentos obtidos com os estudos realizados até à data.

## **Como aparece a acrilamida?**

A acrilamida não aparece nos alimentos por migração de resíduos do exterior. Formando-se, antes, no próprio alimento durante a sua preparação, desde que o mesmo contenha hidratos de carbono e proteínas. Ainda não se possui certezas absolutas sobre a forma exacta como isto ocorre. sabe-se que a quantidade de acrilamida no produto é fortemente influenciada por

Temperaturas altas  
um baixo teor de água no alimento  
produtos muito tostados.

## **Quais os produtos afectados?**

Os produtos susceptíveis de conterem percentagens elevadas de acrilamida são sobretudo aqueles que contêm batata e cereais cozinhados a alta temperatura como, por ex.:

Batatas fritas e batatas fritas de pacote,  
torradas, pãezinhos, pão,  
produtos de pastelaria fina de massa tenra (biscoitos,  
broas de mel, biscoitos crocantes).

## O que pode fazer

Poderá evitar taxas elevadas de acrilamida na confecção de bolos, ao fritar e ao grelhar. A BMVEL<sup>1</sup> publicaram algumas recomendações a este respeito:

### Em geral

Reduzir o mais possível os tempos de cozedura.

"Dourado em vez de carbonizado" - Evite tostar muito os alimentos.

Quanto maior e mais grosso for o produto a ser cozinhado, menor é a quantidade de acrilamida contida.

### Cozer bolos

Se utilizar calor superior e inferior, mantenha a temperatura abaixo de 200 °C e com ar quente circulante não exceda 180 °C.

Bolachas: Se utilizar calor superior e inferior, mantenha a temperatura abaixo de 190 °C, com ar quente circulante não exceda 170 °C. A utilização de ovos ou de gema de ovo na receita reduz a formação de acrilamida.

Distribua as batatas preparadas no forno o mais uniformemente possível no tabuleiro, se possível numa única camada. Para evitar que as batatas sequem rapidamente prepare simultaneamente pelo menos 400 g.

<sup>1</sup> Comunicado de imprensa 365 do BMVEL (Ministério Federal de Protecção do Consumidor, Alimentação e Agricultura), de 4.12.2002, Internet: <http://www.verbraucherministerium.de>

# Tárgymutató

|                                                       |           |
|-------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Mire ügyeljen</b>                                  | <b>82</b> |
| A beépítés előtt                                      | 82        |
| Biztonsági útmutató                                   | 83        |
| A sérülések okai                                      | 84        |
| <b>Az Ön új tűzhelye</b>                              | <b>85</b> |
| Kezelőfelület                                         | 85        |
| Funkcióválasztó                                       | 85        |
| Hőfokszabályozó                                       | 86        |
| Kezelógombok és kijelző-mező                          | 86        |
| Fűtési módok                                          | 87        |
| Sütő és tartozékai                                    | 89        |
| Hűtőventillátor                                       | 89        |
| <b>Az első használat előtt</b>                        | <b>90</b> |
| Sütő felfűtése                                        | 90        |
| A tartozékok elő-tisztítása                           | 90        |
| <b>A sütő beállítása</b>                              | <b>91</b> |
| Így állítsa be:                                       | 91        |
| Ha a sütőnek automatikusan ki kell kapcsolnia         | 92        |
| Ha a sütőnek automatikusan kell be<br>és kikapcsolnia | 93        |
| <b>A pontos idő</b>                                   | <b>94</b> |
| Így állítsa be                                        | 94        |
| <b>A jelzőóra</b>                                     | <b>95</b> |
| Így állítsa be                                        | 95        |
| <b>Alapbeállítások</b>                                | <b>96</b> |
| Az alapbeállítások megváltoztatása                    | 97        |

# Tárgymutató

|                                                |            |
|------------------------------------------------|------------|
| <b>Gyerekbiztosítás</b>                        | <b>98</b>  |
| <b>Ápolás és tisztítás</b>                     | <b>98</b>  |
| Külső tisztítás                                | 98         |
| Sütő                                           | 99         |
| Tisztítási, "clean" funkció (típustól függően) | 101        |
| Az üvegtáblák tisztítása                       | 102        |
| Az állványok tisztítása                        | 103        |
| Ajtószigetelés                                 | 103        |
| Tartozékok                                     | 103        |
| <b>Mi a teendő zavar esetén?</b>               | <b>104</b> |
| A sütőlámpa cseréje                            | 104        |
| <b>Vevőszolgálat</b>                           | <b>105</b> |
| <b>Csomagolás és a régi készülék</b>           | <b>106</b> |
| <b>Táblázatok és hasznos tanácsok</b>          | <b>106</b> |
| Torták és sütemények                           | 107        |
| Tippek a sütéshez                              | 108        |
| Hús, baromfi, hal, felfújtak, pirítós          | 109        |
| Tippek sütéshez és grillezéshez                | 111        |
| Mélyhűtött késztermékek                        | 111        |
| Felolvasztás                                   | 112        |
| Aszalás                                        | 112        |
| Hasznos tanácsok az energia- megtakarításhoz   | 113        |
| <b>Akrilamidok az élelmiszerekben</b>          | <b>113</b> |
| Hogyan kerülhető el                            | 114        |



---

# 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 előírászerű 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.

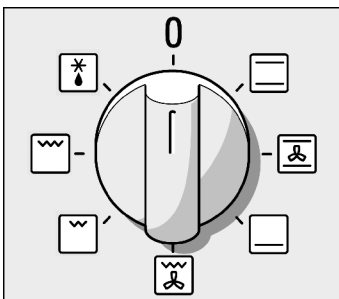
## Kezelőfelület

A készülékek típusonkénti eltérései.



## Funkcióválasztó

Állítsa be a sütőhöz a fűtési módot a funkcióválasztóval.



### Állásai

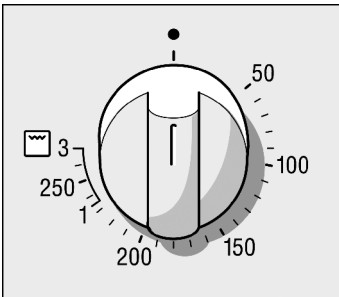
|  |                      |
|--|----------------------|
|  | Felső és alsó fűtés  |
|  | Forró levegő         |
|  | Alsó fűtés           |
|  | Légkeverős grillezés |

### Állásai

|  |                              |
|--|------------------------------|
|  | Felületi grill, kis felület  |
|  | Felületi grill, nagy felület |
|  | Felolvasztás                 |

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

## Hőfokszabályozó



### Grillfokozatok

#### Hőmérséklet

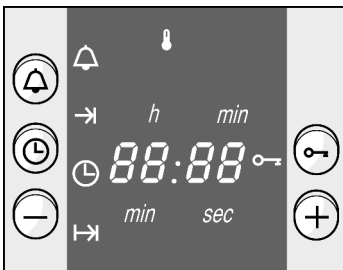
|        |                              |
|--------|------------------------------|
| 50-270 | Hőmérséklet tartomány °C-ban |
|--------|------------------------------|

#### Grill

|         |               |
|---------|---------------|
| 1       | Gyenge grill  |
| 2 = 250 | Közepes grill |
| 3       | Erős grill    |

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.

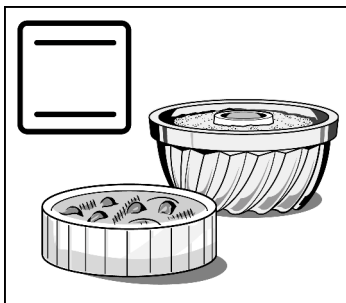
## Fűtési módok

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.

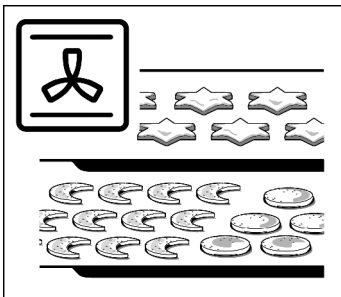
A sütőformában készülő kevert tészták és a felfújtak így sikerülnek a legjobban. Sovány marha-, borjú- és vadsültekhez is nagyon jól használható a felső és alsó sütés.



### Forró levegő

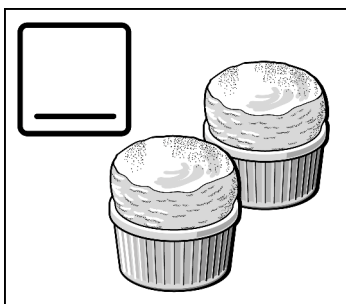
A hátsó falon található ventilátor egyenletesen sugározza a hőt a sütőben.

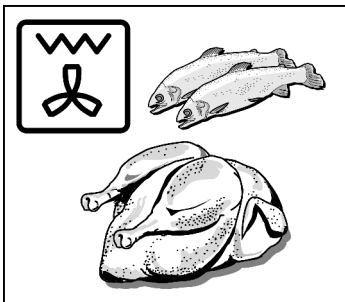
A forró levegővel a süteményeket és a pizzákat két szinten lehet sütni. A szükséges sütő-hőmérséklet alacsonyabb, mint a felső és alsó sütés esetén. Aszaláshoz is kiválóan alkalmas a forró levegő.



### Alsó fűtés

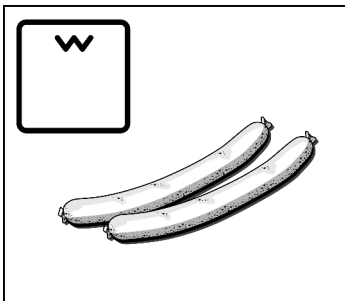
Az alsó fűtéssel tudja az ételek alsó oldalát utánsütni vagy megpirítani. A befőzés is ez a leginkább alkalmas.





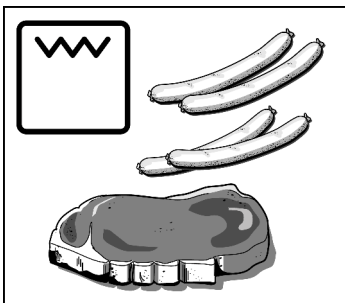
### Légkeverős grillezés

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.



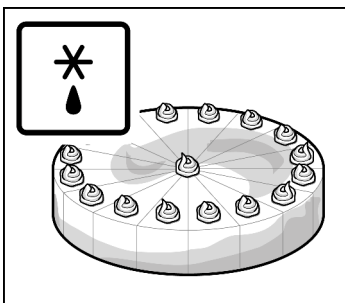
### Felületi grill, kis felület

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.

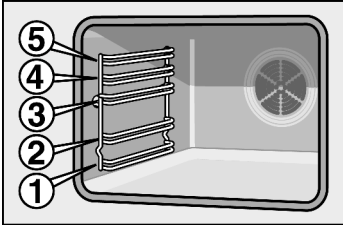


### Felolvasztás

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.

---

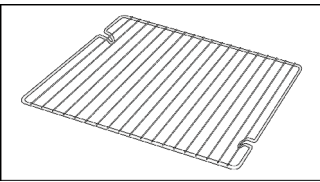
## Sütő és tartozékai



A tartozék 5 különböző magasságban tolható be a sütőbe.

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

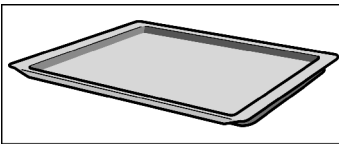
### Tartozékok



A tartozékokat az ügyfélszolgálatnál vagy a szakkereskedőknél szerezheti be pótlólag.

#### Rostély

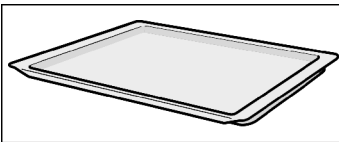
az edényekhez, süteményformákhoz, sütéshez, grillszeletekhez és mélyhűtött ételekhez.



#### 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 törőruhával.

# 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

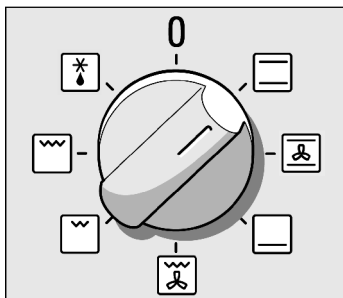
Ilyenkor az étel pl. reggel beteheti a sütőbe, és úgy beállíthatja, hogy az ebédre kész is legyen.

## Táblázatok és hasznos tanácsok

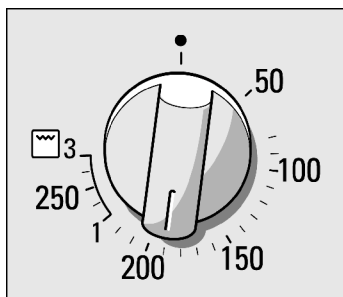
A "táblázatok és hasznos tanácsok" fejezetben sok ételhez megtalálja a hozzávaló beállítást.

## Így állítsa be:

Példa: Felső és alsó fűtés,  
☐ 190 °C



1. A funkcióválasztóval állítsa be a kívánt fűtési módot.



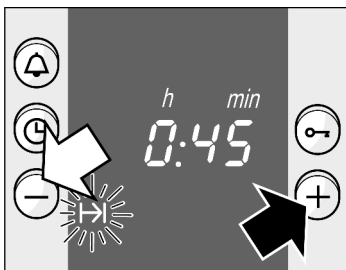
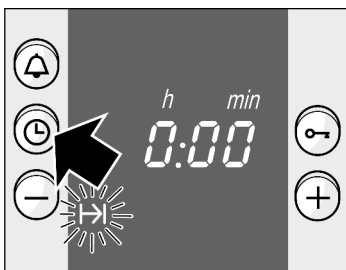
2. A hőfokszabályozóval állítsa be a hőmérsékletet, vagy a grillfokozatot.

## 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  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 .

Egy hangjelzés hallható. A sütő kikapcsol.

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

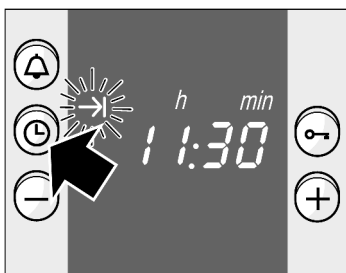
Nyomja meg az óra  nyomógombot. A + vagy a – nyomógommbal változtassa meg az időtartamot.

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

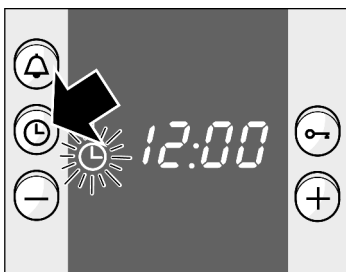
A készülék első csatlakoztatása vagy egy áramkimaradás után a szimbólum  és három nulla villog a kijelzőn.

Állítsa be az időt.

A funkcióválasztónak kikapcsolva kell lennie.

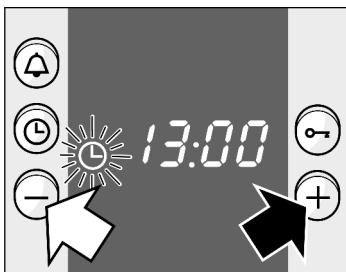
## Így állítsa be

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 idő kijelzés eltüntetés**

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

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

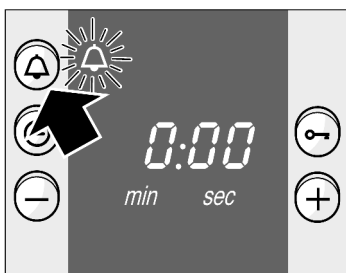
Ehhez meg kell változtatnia az alapbeállítást. Nézzon utána az "Alapbeállítások" fejezetben.

# 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

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

**A jelzőóra és az időtartam ideje egyidejűleg fut le**

A szimbólumok világítanak. A jelzőórán beállított idő múlását folyamatosan mutatja a kijelző.  
A hátralévő idő  $I \rightarrow I$ , a kikapcsolási idő  $\rightarrow I$  vagy a pontos idő  $\text{⌚}$  lekérdezése: Nyomja meg többször is az óra  $\text{⌚}$  nyomógombot, míg a megfelelő szimbólum meg nem jelenik.  
A kiolvasott érték néhány másodpercre megjelenik a kijelzőn.

# Alapbeállítások

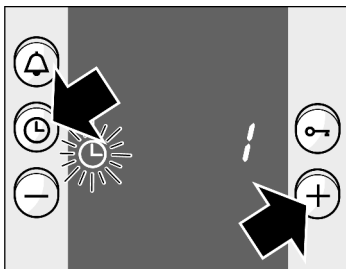
Az Ön sütője különböző alapbeállításokkal rendelkezik. A pontos idő alapbeállítását, a hangjelzés hosszát és a beállítások átvételi idejét megváltoztathatja.

| Alapbeállítás                                          | Funkció                                                                                    | Változtatás                                                     |
|--------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| Idő $\text{⌚}$<br>$I$ = a pontos idő látható           | A pontos idő kijelzése                                                                     | Idő<br>$\text{⌚}$ = a pontos idő láthatatlan                    |
| Hangjelzés $\text{🔔}$<br>$\text{Z}$ = kb. 2 perc       | Hangjelzés egy időtartam vagy a jelzőóra idejének lejáratakor                              | Hangjelzés<br>$I$ = kb. 10 másodperc<br>$\text{Z}$ = kb. 5 perc |
| Átvételi idő $I \rightarrow I$<br>$\text{Z}$ = közepes | Várakozási idő az egyes beállítási lépések között, amíg a beállításokat a készülék átveszi | Átvételi idő<br>$I$ = rövid<br>$\text{Z}$ = hosszú              |

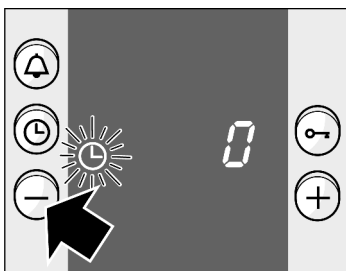
## Az alapbeállítások megváltoztatása

Semmilyen fűtési mód nem lehet beállítva.

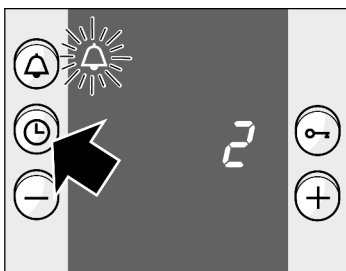
Példa: Az időkijelzés eltüntetése



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  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.

**Korrekció**

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 zománczott felületén használja.

### A tisztítás megkönnyítése érdekében

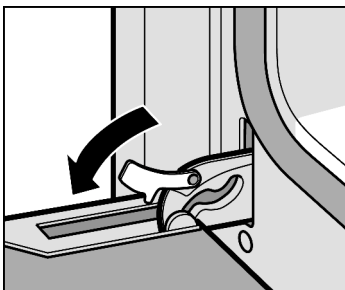
a sütőlámpát bekapcsolhatja,  
és a sütőajtót leveheti.

#### A sütőlámpa bekapcsolása

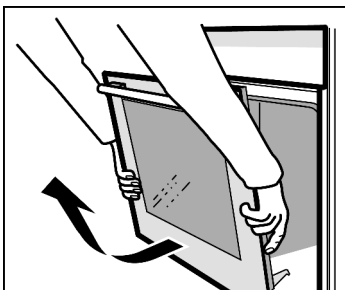
Állítsa a funkcióválasztót a  jelre.

#### 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.

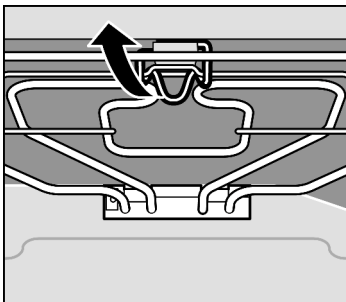
A sütőajtót megtisztítása után fordított sorrendben tegye vissza a helyére.

#### A grillfűtőtest lehajtása

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

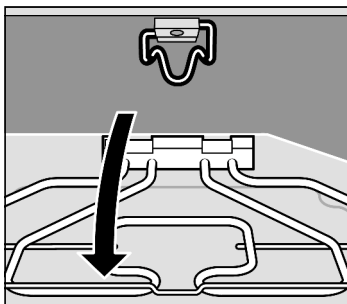
Figyelem, a sütő legyen hideg! Égésveszély!





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

A tisztítás után:



Hajtsa vissza a grillfűtőtestet. Nyomja le a tartókengyelét 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.

Amikor az öntisztító felületek nem tisztulnak megfelelően maguktól, kapcsolja be a Clean funkciót (típustól függően).

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 színeltérések 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.

---

## Tisztítási, "clean" funkció (típustól függően)

A tisztítási, vagy "clean" funkció egy regenerációs program. Amikor a sütő öntisztító részeinek öntisztulása már megfelelő, ezzel a funkcióval regenerálhatja azokat. Ezután ismét teljes értékűvé válik.

Vegye ki a tartozékokat és az edényeket a sütőből.

## Figyelem

A sütő azon felületeit, amelyek nem rendelkeznek öntisztító bevonattal, előzetesen meg kell tisztítani. Ellenkező esetben olyan foltok keletkeznek rajtuk, amelyeket nem lehet többé eltávolítani.

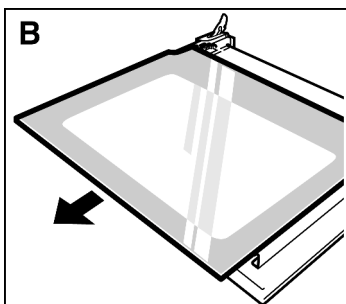
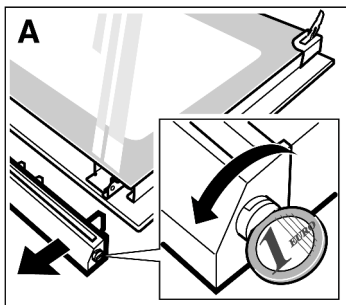
## Így állítsa be

1. Állítsa a funkcióválasztót a forró levegő  jelre.
  2. Állítsa a hőfokszabályozót a **clean** jelre.
  3. Nyomja meg a  nyomógombot, amíg a  szimbólum meg nem jelenik.
  4. A + nyomógommbal állítson be 1.00 h-át.
- Néhány másodperc múlva a készülék átveszi a beállításokat.
- A sütő egy óra múlva kikapcsol. Kapcsolja ki a funkcióválasztót.

## Ha a sütő lehűlt

A sómaradványokat törölje le egy nedves kendővel az öntisztító részekről.

## 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.

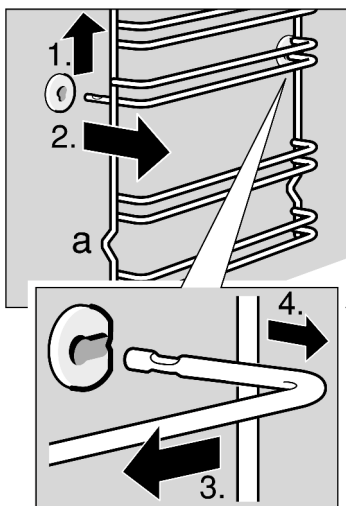
4. Tolja be az üveglapot újra a helyére.
5. Helyezze vissza a borítást és csavarozza be.
6. Tegye vissza a sütőajtót.

**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.                                                  |

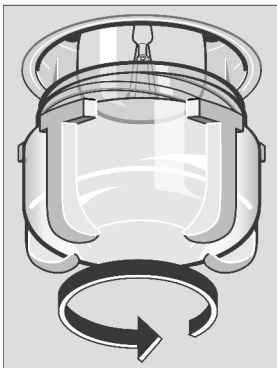
## Javításokat csak képzett vevőszolgálati technikusokkal végeztethet el.

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 üvegbúrát.
4. A sütőlámpát azonos típusú lámpával pótolja.
5. Az üvegbúrát 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 üvegbúrát 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 |
|--------------------------|-------------------------------------|----------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-----------------------|
| Lepény                   | Lepény-forma                        | 1        |  | 220-240             | 40-50                 |
|                          | Fehérbádog, Ø 31 cm                 | 2+4      |  | 190-210             | 45-55                 |
| Lepény                   | Lepény-forma<br>Fehérbádog, Ø 31 cm | 1        |  | 210-230             | 40-50                 |
| Sütemény*                | Süteményforma<br>Fehérbádog, 28 cm  | 2        |  | 180-200             | 50-60                 |

\* Ha egyidejűleg több süteményt kíván sütni, a formákat egymás mellé helyezheti a rostélyra.

| Sütőtepsiben sült sütemény |              | Magasság | Fűtési mód                                                                        | Hőmérséklet, °C-ban | A sütési idő, percben |
|----------------------------|--------------|----------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-----------------------|
| Pizza                      | Sütőtálca    | 2        |  | 210-230             | 25-35                 |
|                            | 2 sütőtálca* | 2+4      |  | 180-200             | 45-55                 |
| Rakott tészta              | Sütőtálca    | 3        |  | 170-190             | 20-30                 |
|                            | 2 sütőtálca* | 2+4      |  | 170-190             | 30-40                 |
| Habcsók                    | Sütőlap      | 3        |  | 80-100              | 155-205               |
| Kinyomós sütemény          | Sütőtálca    | 3        |  | 160-180             | 20-30                 |
|                            | 2 sütőtálca* | 2+4      |  | 140-160             | 35-45                 |
| Mandulás habcsók           | Sütőtálca    | 3        |  | 100-120             | 30-40                 |
|                            | 2 sütőtálca* | 2+4      |  | 100-120             | 40-50                 |

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

További sütőlapot a szakkereskedőnél vagy az ügyfélszolgálatnál szerezhet 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 fapálcikát a süteménybe ott, ahol a legmagasabb.<br>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 vágja le a formáról.                                                                                                         |
| A sütemény teteje túl sötét lesz.                                           | Tegye alacsonyabbra, válasszon egy alacsonyabb hőmérsékletet, és süsse 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. túrótorta) jól néz ki, de belülről nyúlós, ragacsos (kenődik, vizes). | Adjon a következő alkalommal kevesebb folyadékot hozzá, és süssön alacsonyabb hőmérsékleten kicsit tovább. Lédús töltelékkel készülő sütemény: Süssse 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 sütőlevegőben 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 sütőlevegőket 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 lecsepeghet. Ennek fizikai oka van.                                                                                                                                                              |

## Hús, baromfi, hal, felfújtak, pirítós

### Edény

Bármilyen hőálló edényt használhat.

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.

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

Nagyobb húsdarabokat az idő felének lejártakor fordítsa meg.

Ha a sült elkészült, hagyja 10 percre a kikapcsolt, zárt 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 legizletesebb.

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 kétharmadának lejárta után fordítsa meg.

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

| Példa                           | Mennyiség | Edény                                | Magasság | Fűtési mód                                                                          | Hőmérséklet °C-ban, grillsütő | Időtartam, percben |
|---------------------------------|-----------|--------------------------------------|----------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|--------------------|
| Sült hátszín, rózsaszínre sütve | 1 kg      | nyitott                              | 1        |    | 230-240                       | 30                 |
| Sült hátszín, közepesre sütve   | 1 kg      | nyitott                              | 1        |    | 240-250                       | 50                 |
| Báránycomb                      | 1,5 kg    | nyitott                              | 1        |    | 160-180                       | 120                |
| Burgonyafelfűjt*                |           | Felfűjt-forma vagy zománcozott tálca | 2        |  | 150-170                       | 60                 |
| Kenyérpirítás                   |           | Rostély                              | 4        |  | 3. fokozat                    | 4-5                |
| Grillezett hal                  | 300 gr    | Rostély**                            | 4        |  | 1-2. fokozat                  | 25                 |

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

\*\* Tegye be a zománcozott tálcát az első szintre.

# 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 vízizű.                 | 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.                                                          |

# 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*<br>pl. tejszínes torták, vajas 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.

---

## Hasznos tanácsok az energia-megtakarításhoz

Csak akkor melegítse elő a süttőt, 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 négyzetes sütőformát is betehet egymás mellé.

Hosszabb sütési idő esetén 10 perccel a sütési idő befejezte előtt kikapcsolhatja a süttőt, 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 BMVEL<sup>1</sup> 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 sütőlapon a burgonyát. Használjon egy sütésre legalább 400 gr burgonyát, ezzel csökkenti az étel kiszáradását.

<sup>1</sup> 365-ös BMVEL sajtóközlemény, 2002. december 4.

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

# Spis treści

|                                                     |            |
|-----------------------------------------------------|------------|
| <b>Na co należy zwracać uwagę</b> .....             | <b>117</b> |
| Przed zabudową .....                                | 117        |
| Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa .....            | 118        |
| Przyczyny szkód .....                               | 119        |
| <b>Państwa nowa kuchenka</b> .....                  | <b>120</b> |
| Pulpit obsługi .....                                | 120        |
| Programator funkcji .....                           | 120        |
| Regulator temperatury .....                         | 121        |
| Przyciski obsługi i pole wskaźników .....           | 121        |
| Rodzaje grzania .....                               | 122        |
| Piekarnik i wyposażenie .....                       | 124        |
| Wentylator .....                                    | 125        |
| <b>Przed pierwszym użytkowaniem</b> .....           | <b>125</b> |
| Rozgrzewanie piekarnika .....                       | 125        |
| Pierwsze czyszczenie wyposażenia .....              | 126        |
| <b>Nastawianie piekarnika</b> .....                 | <b>126</b> |
| Sposób nastawiania .....                            | 126        |
| Automatyczne wyłączanie piekarnika .....            | 127        |
| Automatyczne włączanie i wyłączanie piekarnika .... | 128        |
| <b>Czas zegarowy</b> .....                          | <b>129</b> |
| Sposób nastawiania .....                            | 129        |
| <b>Zegar funkcyjny</b> .....                        | <b>130</b> |
| Sposób nastawiania .....                            | 131        |
| <b>Nastawienia podstawowe</b> .....                 | <b>132</b> |
| Zmiana nastawień podstawowych .....                 | 133        |
| <b>Zabezpieczenie przed dziećmi</b> .....           | <b>134</b> |

# Spis treści

|                                                 |            |
|-------------------------------------------------|------------|
| <b>Pielęgnacja i oczyszczanie</b> .....         | <b>135</b> |
| Urządzenie z zewnątrz .....                     | 135        |
| Piekarnik .....                                 | 135        |
| Funkcja "Clean" (w zależności od modelu) .....  | 138        |
| Czyszczenie szklanych szyb .....                | 139        |
| Oczyszczanie wieszaków .....                    | 140        |
| Uszczelka .....                                 | 140        |
| Wyposażenie .....                               | 140        |
| <b>Usterka, co robić?</b> .....                 | <b>141</b> |
| Wymiana lampki w piekarniku .....               | 141        |
| <b>Serwis</b> .....                             | <b>142</b> |
| <b>Opakowanie i stare urządzenie</b> .....      | <b>143</b> |
| <b>Tabele i wskazówki</b> .....                 | <b>144</b> |
| Ciasta i wypieki .....                          | 144        |
| Wskazówki nt. pieczenia .....                   | 146        |
| Mięso, drób, ryby, suflety, tosty .....         | 147        |
| Wskazówki nt. pieczenia i grillowania .....     | 149        |
| Gotowe potrawy mrożone .....                    | 149        |
| Rozmrażanie .....                               | 150        |
| Suszenie owoców .....                           | 151        |
| Wskazówki dotyczące oszczędności energii .....  | 151        |
| <b>Akrylamid w produktach spożywczych</b> ..... | <b>152</b> |
| Co można zrobić .....                           | 153        |

---

# 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 kłapę 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 kłapą 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 włócznikami i wskaźnikami. Przedstawimy też informacje na temat możliwych rodzajów grzania i dołączonego wyposażenia.

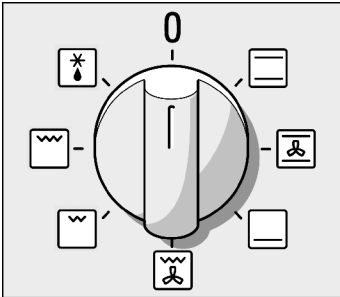
## Pulpit obsługi

Niewielkie różnice w zależności od typu urządzenia.



## Programator funkcji

Programatorem funkcji nastawia się rodzaj grzania w piekarniku.



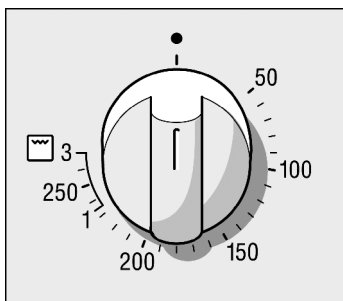
| Pozycje |                                 |
|---------|---------------------------------|
|         | Grzanie górne i dolne           |
|         | Gorące powietrze                |
|         | Grzanie dolne                   |
|         | Grillowanie z opływem powietrza |

## Pozycje

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

Przy nastawieniu programatora funkcji zapala się lampka świecić w piekarniku.

## Regulator temperatury



## Stopnie mocy grilla

Regulatorem temperatury nastawia się temperaturę lub stopnie grilla.

## Temperatura

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

## Grill

|         |              |
|---------|--------------|
| 1       | Grill słaby  |
| 2 = 250 | Grill średni |
| 3       | Grill mocny  |

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

## Przyciski obsługi i pole wskaźników

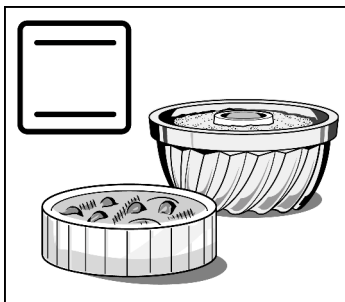


|                                                                                                                 |                                                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Przycisk zegara funkcyjnego  | Nim nastawia się zegar funkcyjny.                                                                                  |
| Przycisk zegara              | Nim nastawia się czas zegarowy, czas trwania/przebiegu piekarnika $\rightarrow$ i czas wyłączenia $\rightarrow$ i. |
| Przycisk Minus -                                                                                                | Nim przestawia się wartości nastawcze w dół.                                                                       |
| Przycisk Plus +                                                                                                 | Nim przestawia się wartości nastawcze w górę.                                                                      |
| Przycisk klucz               | Nim włącza i wyłącza się zabezpieczenie przed dziećmi.                                                             |



Na polu wskaźników można odczytać nastawione wartości.

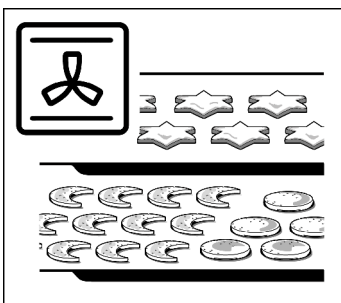
## Rodzaje grzania



### 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.

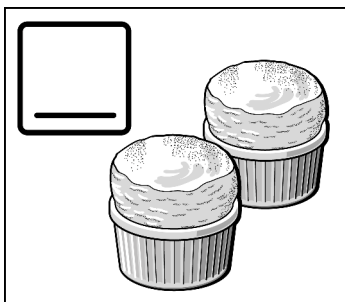


### Gorące powietrze

Dmuchawa w tylnej ścianie rozprowadza ciepło równomiernie po całym piekarniku.

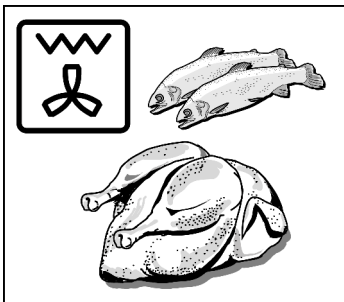
Przy gorącym powietrzu można piec ciasto i pizzę na dwóch poziomach. Konieczna temperatura piekarnika jest niższa niż przy ogrzewaniu górnym i dolnym.

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



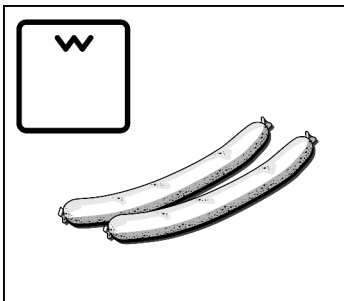
### Grzanie dolne

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



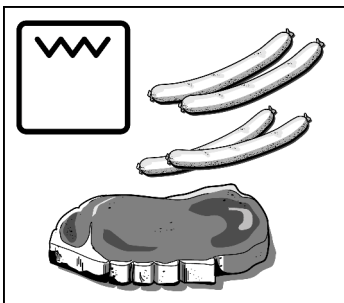
### Grillowanie z opływem powietrza

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.



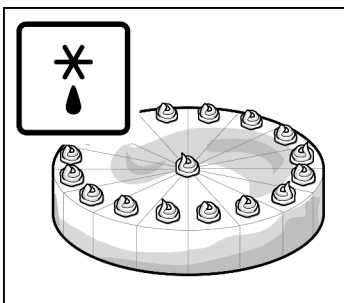
### Grillowanie na płasko, mała powierzchnia

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

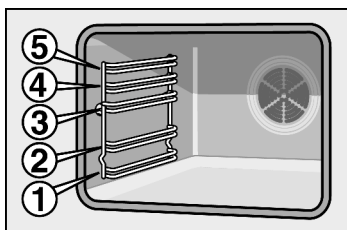
Cała powierzchnia pod grzałką grilla nagrzewa się. Można grillować jednocześnie steki, kielbaski, ryby lub tosty.



### 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.

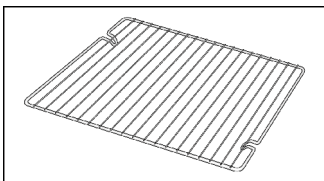
## Piekarnik i wyposażenie



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.

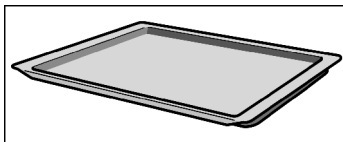
### Wyposażenie



Wyposażenie można nabyć w punkcie serwisowym lub specjalistycznych placówkach handlowych.

### Grill

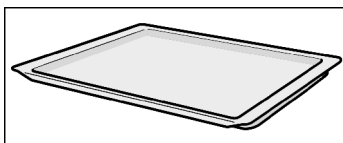
do naczyń, form do ciasta, pieczeni, kawałków do grillowania i potraw mrożonych.



### 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.

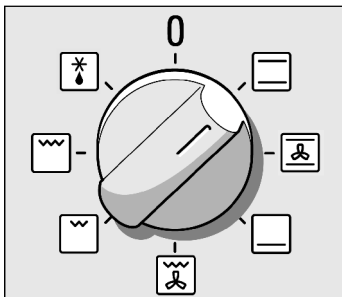
### Tabele i wskazówki

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

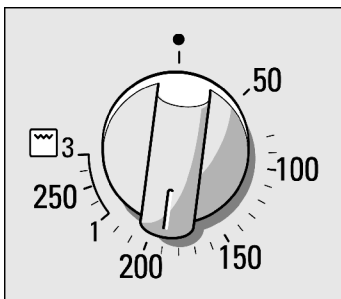
---

## 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.

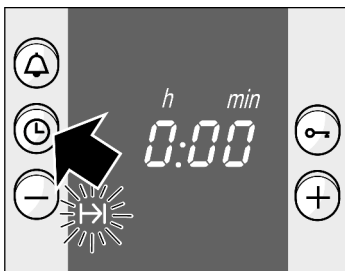
**Zmiana nastawienia**

Temperaturę lub stopień mocy grilla można w każdej chwili zmienić.

## Automatyczne wyłączenie piekarnika

Przykład: Czas trwania/ przebiegu 45 minut

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



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 naciśnięć przycisk  i wyłączyć programator funkcji.

## Zmiana nastawienia

Raz naciśnięć przycisk zegara . Przyciskiem + lub przyciskiem – zmienić czas trwania/przebiegu.

## Przerwanie pracy nastawionego nastawienia

Raz naciśnięć przycisk zegara . Naciśnięć tak długo przycisk –, aż na wskaźniku ukaże się zero. Wyłączyć programator funkcji.

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

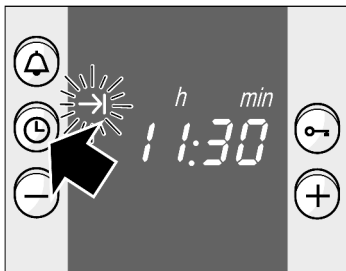
Dwa razy naciśnięć przycisk zegara  i nastawiać jak opisano w punkcie 4.

## Automatyczne włączanie i wyłączanie piekarnika

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.

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



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.

## Wskazówka

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."

---

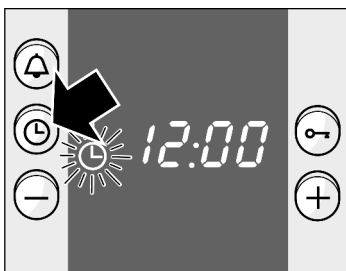
# Czas zegarowy

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

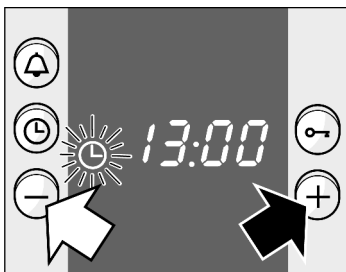
Przykład: 13:00 godzina



### 1. Nacisnąć przycisk zegara ⌚.

Na wskaźniku pojawi się godzina 12.00 i miga  
symbol ⌚.





### Zmiana np. czasu letniego na czas zimowy

### Wygaszanie czasu zegarowego

2. Przyciskiem + lub przyciskiem - nastawić czas zegarowy.

Po kilku sekundach czas zegarowy zostaje przejęty.

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

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

W tym celu trzeba zmienić nastawienie podstawowe. Bliższe informacje znajdziecie Państwo w rozdziale "Nastawienia podstawowe."

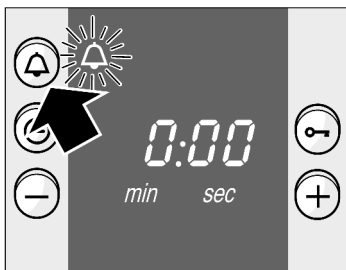
---

## Zegar funkcyjny

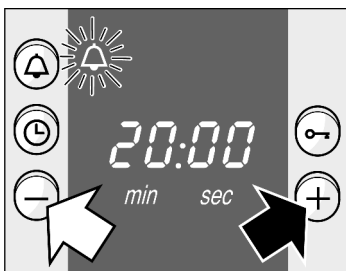
Zegar funkcyjny można używać jak typowy kuchenny minutnik. Nastawiony na nim czas upływa niezależnie od czasu trwania/przebiegu nastawionego dla piekarnika. Sygnał dźwiękowy zegara funkcyjnego ma charakterystyczne brzmienie. Dzięki temu można rozpoznać czy upłynął czas nastawiony na zegarze funkcyjnym, 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.



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 ustawiony czas. Symbol  świeci się na wskaźniku. Ukazywany jest upływ ustawionego czasu.

### Nastawiony czas upłynął

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

### Zmiana czasu na zegarze funkcyjnym

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

### Kasowanie ustawienia

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

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

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

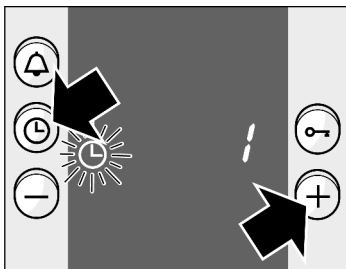
Państwa kuchenka ma rozmaite nastawienia podstawowe. Nastawienie podstawowe czasu zegarowego, długości sygnału dźwiękowego i czasu przejęcia nastawienia można zmienić.

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

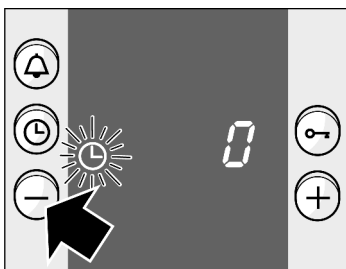
## Zmiana ustawień podstawowych

Przykład: wygasić czas zegarowy

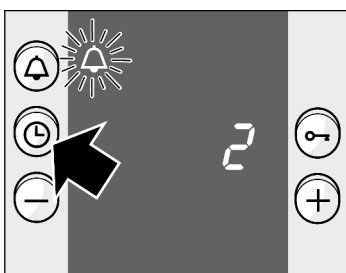
Nie może być ustawiona żadna funkcja pracy urządzenia.



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 ustawienie podstawowe.



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

Zmienić ustawienie podstawowe zgodnie z punktem 2 i potwierdzić naciśnięciem przycisku zegara . Teraz można jeszcze zmienić ustawienie czasu przejmowania. Na końcu naciskając 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

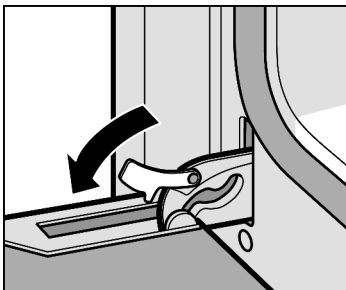
można włączyć lampkę piekarnika i wyjąć klapę piekarnika.

## Włączanie lampki piekarnika

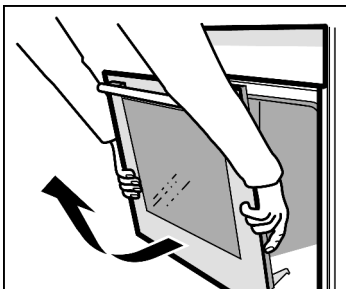
Programator funkcji nastawić na .

## 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.

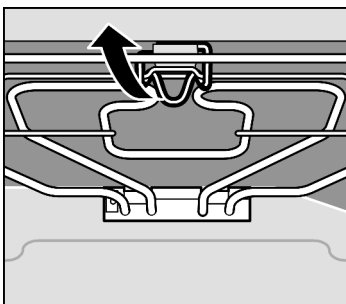
Po oczyszczeniu klapę założyć wykonując poprzednie czynności w odwrotnej kolejności.

#### **Składanie do dołu grzałki grilla**



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

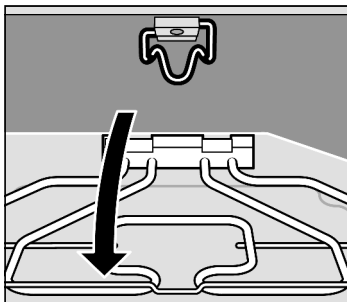
Uwaga, piekarnik musi być zimny. Zagrożenie poparzeniem!



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.

Jeśli powierzchnie samoczyszczące nie czyszczą się wystarczająco, można je odnowić za pomocą funkcji Clean (w zależności o modelu).

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.

## Oczyszczanie osłony szklanej lampki piekarnika

Osłonę najlepiej umyć przy użyciu płynu do mycia naczyń.

---

## Funkcja "Clean" (w zależności od modelu)

Funkcja Clean (czysty) to program regeneracyjny. Jeżeli samooczyszczające się powierzchnie nie oczyszczą się wystarczająco, to można je zregenerować przy wykorzystaniu funkcji Clean.

Po tym przebiegu będą znowu w pełni prawidłowo funkcjonować.

Z piekarnika należy wyjąć wyposażenie i znajdujące się w nim naczynia etc.

## Uwaga

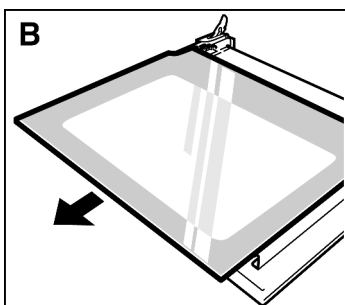
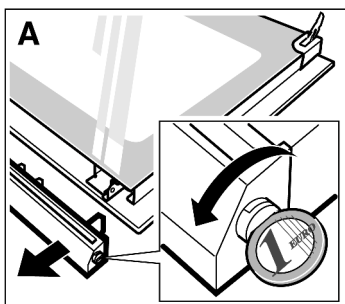
Powierzchnie komory piekarnika, które nie oczyszczają się samoczynnie należy przedtem oczyścić. Jeżeli tego się nie zrobi, to powstaną plamy, których nie da się już później usunąć.

## Sposób nastawiania

1. Programator funkcji nastawić na gorące powietrze .
2. Regulator temperatury nastawić na funkcję clean.
3. Nacisnąć przycisk , aż zacznie migać symbol  $I \rightarrow I$ .

Po ostudzeniu komory  
piekarnika

## Czyszczenie szklanych szyb



### 4. Przyciskiem + nastawić 1.00 h.

Po kilku sekundach nastawienie zostaje przejęte.

Piekarnik wyłącza się po upływie 1 godziny. Wyłączyć programator funkcji.

Resztki soli na powierzchniach się samooczyszczających należy zetrzeć mokrą ściereczką.

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 osłonę u góry klapy. W tym celu monetą odkręcić śruby po lewej i prawej stronie. (Il. A)

### 3. Wyciągnąć górną szybę. (Il. B)

Szyby należy oczyszczać płynem do mycia szkła i miękką ściereczką.

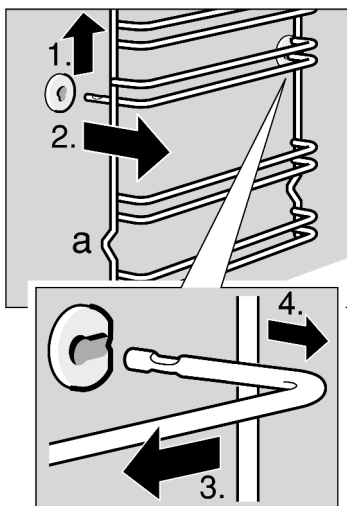
4. Wsunąć szybę z powrotem.
5. Założyć i przykręcić śrubami osłonę.
6. Zamontować klapę piekarnika.

**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 drobniagzi. Przed telefonem do punktu serwisowego należy zapoznać się z następującymi wskazówkami:

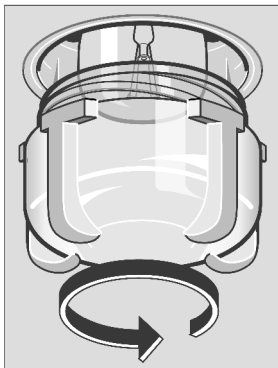
| Usterka                     | Możliwa przyczyna                        | Wskazówka/pomoc                                                     |
|-----------------------------|------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| Urządzenie 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      | Wysokość /poziom | Rodzaj ogrzewania                                                                 | Temperatura w °C | Czas wypieku, w minutach |
|------------------|-----------------------|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------------------|
| Tatynki          | Forma do tatynek      | 1                |  | 220-240          | 40-50                    |
|                  | Biała blacha, Ø 31 cm | 2+4              |  | 190-210          | 45-55                    |
| Quiche           | Forma do tatynek      | 1                |  | 210-230          | 40-50                    |
|                  | Biała blacha, Ø 31 cm |                  |                                                                                   |                  |                          |
| Ciasto*          | Forma do ciasta       | 2                |  | 180-200          | 50-60                    |
|                  | Biała blacha, 28 cm   |                  |                                                                                   |                  |                          |

\* Jeżeli chce się piec różne ciasteczka równocześnie, to formy można ustawić na ruszcie obok siebie.

| Ciasto na blasze  |                    | Wysokość /poziom | Rodzaj ogrzewania                                                                 | Temperatura w °C | Czas wypieku, w minutach |
|-------------------|--------------------|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------------------|
| Pizza             | Taca piekarnika    | 2                |  | 210-230          | 25-35                    |
|                   | 2 tace piekarnika* | 2+4              |  | 180-200          | 45-55                    |
| Ciasto francuskie | Taca piekarnika    | 3                |  | 170-190          | 20-30                    |
|                   | 2 tace piekarnika* | 2+4              |  | 170-190          | 30-40                    |
| Bezy              | Taca piekarnika    | 3                |  | 80-100           | 155-205                  |
| Ciastka wyciskane | Taca piekarnika    | 3                |  | 160-180          | 20-30                    |
|                   | 2 tace piekarnika* | 2+4              |  | 140-160          | 35-45                    |
| Makaroniki        | Taca piekarnika    | 3                |  | 100-120          | 30-40                    |
|                   | 2 tace piekarnika* | 2+4              |  | 100-120          | 40-50                    |

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

Dodatkową blachę do pieczenia można nabyć w specjalistycznych placówkach handlowych i w punkcie serwisowym.



## 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.                                                        | Około 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.                                                                                        | Wykałaczką 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, suflety, tosty**

### **Naczynia**

Można używać wszystkich naczyń odpornych na działanie wysokiej temperatury.

Naczynia należy zawsze stawiać na środku rusztu.

Gorące szklane naczynia należy po wyjęciu z piekarnika odstawiać zawsze na rozłożonej, suchej ściereczce. Na mokrym lub zimnym podłożu szkło może pęknąć.

### **Wskazówki dotyczące pieczenia mięsa**

Wynik zależny jest od rodzaju i jakości mięsa.

Do chudego mięsa należy dodać 2 - 3 łyżki płynu, do pieczeni duszonej 8 do 10 łyżek, w zależności od wielkości.

Kawałki mięsa 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.

| Przykład                 | Ilość  | Naczynia                                | Wysokość /poziom | Rodzaj ogrzewania                                                                 | Temperatura °C, grill | Czas trwania/ przebiegu, w minutach |
|--------------------------|--------|-----------------------------------------|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-------------------------------------|
| Rostbef, różowy          | 1 kg   | otwarty                                 | 1                |  | 230-240               | 30                                  |
| Rostbef, medium (średni) | 1 kg   | otwarty                                 | 1                |  | 240-250               | 50                                  |
| Udziec barani            | 1,5 kg | otwarty                                 | 1                |  | 160-180               | 120                                 |
| Zapiekanka ziemniaczana* |        | forma do zapiekanek lub taca emaliowana | 2                |  | 150-170               | 60                                  |
| Przypiekanie tostów      |        | Ruszt                                   | 4                |  | Stopień 3             | 4-5                                 |
| Ryba, grillowana         | 300 g  | Ruszt **                                | 4                |  | Stopień 1-2           | 25                                  |

\* Suflet nie może być grubszy niż 2 cm.

\*\* Umieścić tacę emaliowaną na poziomie 1.

# Wskazówki nt. pieczenia i grillowania

|                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Na temat wagi pieczeni nie podano danych w tabeli.              | Nastawić według następnej 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.                                                                                             |

# 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                                                                                                                                                                          | Wypożazenie | Wysokość/<br>poziom | Rodzaj<br>ogrzewania                                                              | Temperatura w °C |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| Mrożonki*<br>np. torty śmietankowe, torty<br>masłowe, torty z glazurą<br>czekoladową lub cukrową, owoce,<br>Kurczak, kiełbasa i mięso, chleb,<br>bułki, ciasta i inne ciasteczka | Ruszt       | 2                   |  | 40-50 °C         |
| * Mrożonki przykrywać folią nadającą się do użycia w kuchence mikrofalowej. Drób kłaść na talerzu<br>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/<br>poziom | Rodzaj<br>ogrzewania                                                              | Temperatura w °C | Czas twania/ przebiegu,<br>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<br>kuchennych | 2 + 4               |  | 80               | ok. 1½                                 |

### Wskazówka

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

## 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 BMVEL<sup>1</sup>:

### 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.

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



DE <http://www.bosch-hausgeraete.de>  
GB <http://www.boschappliances.co.uk>  
FR <http://www.bosch-electromenager.com>  
NL <http://www.bosch-huishoudelijke-apparaten.nl>  
FI <http://www.bosch-kodinkoneet.com>  
DK <http://www.bosch-hvidevarer.com>  
ES <http://www.bosch-ed.com>  
PT <http://www.bosch.pt>  
BE <http://www.electro.bosch.be>  
AU <http://www.bosch.com.au>  
AT <http://www.bosch-hausgeraete.at>  
BR <http://www.boschelectrodomesticos.com.br>  
GR <http://www.bosch-home.gr>  
US <http://www.boschappliances.com>

5430003958 (1W00XG) 01 8409