



EN Instruction manual	3
NL Gebruiksaanwijzing	35
FR Mode d'emploi	70
HU Használati útasítás	105
TR Kullanma kılavuzu	139



BOSCH

Table of contents

Important information	5
Before installation	5
Safety information	6
Reasons for damage	6
Your new cooker	7
The control panel	7
Function selector	8
Temperature selector	8
Timer	9
Types of heating	9
Oven and shelving accessories	11
Cooling fan	12
Before using for the first time	13
Heating up the oven	13
Pre-cleaning the accessories	13
Setting the oven	14
Setting procedure	14
Care and cleaning	15
Oven exterior	15
Oven	15
Cleaning the glass panels	17
Cleaning the rails	18
Seal	18
Accessories	18
Troubleshooting	19
Replacing the oven light	19

Table of contents

After-sales service	20
Packaging and old appliances	20
Tables and tips	21
Cakes and pastries	21
Baking tips	23
Meat, poultry, fish	24
Tips for roasting and grilling	28
Bakes, gratins, toast	28
Frozen foods	29
Defrosting	29
Drying	30
Preserving	30
Energy saving tips	32
Acrylamide in food	32
What can you do?	33
Test dishes	34

Important information

Read this instruction manual carefully. Only then will you be able to operate your cooker safely and correctly. The manufacturer does not accept any responsibility if the instruction manual is not followed.

Please keep the instruction and installation manual in a safe place. Please pass on the instruction manual to the new owner if you sell the appliance.

This instruction manual is for use with both, ovens and cookers. If your appliance is a cooker the operation of the hob is explained in the manual of the hob.

Before installation

Transport damage

Check the appliance after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged in transport.

Electrical connection

The cooker may only be connected by an approved specialist. Losses resulting from damage caused by incorrect connection will invalidate warranty claims.

Before using the appliance for the first time, you must ensure that the domestic electrical system is earthed and meets all the current safety regulations. An authorized electrician should install and connect your appliance.

Use of this appliance without an earth connection or incorrectly installed can cause serious injuries (injuries or electrocution), although this is very rare

The manufacturer does not accept any responsibility for any inappropriate use or for any injury caused by incorrect electrical installation.

Safety information

Hot oven



This appliance is intended for domestic use only.
Only use the cooker for food preparation.

Open the oven door carefully. Hot steam may escape.
Never touch the internal surfaces of the oven or the heating elements. There is a risk of burning.
Children must be kept at a safe distance from the appliance.

Never store combustible items in the oven. Risk of fire

Never clamp leads of electrical appliances in the hot oven door. The insulation on the leads could melt.
There is a risk of short-circuiting.

Repairs



Incorrectly done repairs are dangerous. There is a risk of electrocution.

Repairs may only be carried out by after-sales service technicians who have been fully trained by us.

In case of malfunction, disconnect the appliance from the mains.

Call the after-sales service.

Reasons for damage

Baking sheet or aluminium foil on the oven floor

Do not place baking sheets on the oven floor. Do not line the oven floor with aluminium foil.

This causes heat to accumulate. Baking and roasting times will no longer be correct and the enamel will be damaged.

Water in the oven

Never pour water directly into a hot oven. This could damage the enamel.

Fruit juice

When baking very moist fruit cakes, do not put too much on the baking sheet. Fruit juice dripping from the baking sheet leaves stains that cannot be removed.

Cooling with the oven door open

Only leave the oven to cool with the door closed. Do not allow anything to become trapped in the oven door. Even if you only leave the oven door open slightly, the fronts of adjacent units may become damaged over time.

Very dirty oven seal

If the oven seal is very dirty, the oven door will no longer close properly when the oven is in use. The fronts of adjacent units could be damaged. Keep the oven seal clean.

Using the oven door as a seat

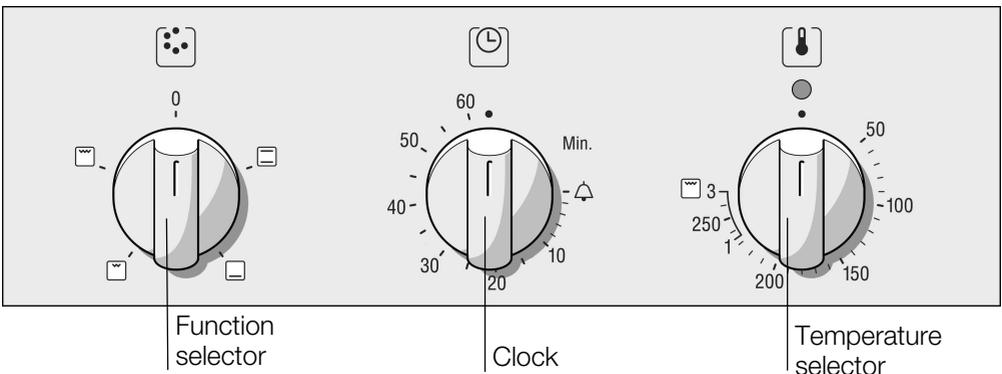
Do not stand or sit on the oven door.

Your new cooker

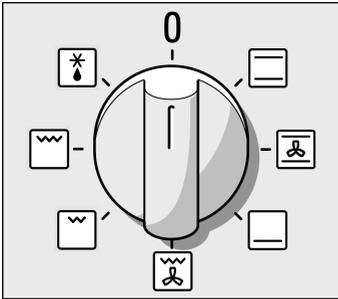
Here you will learn more about your new oven. The control panel and its switches and indicators are explained here. The heating modes and the accessories included with your oven will be explained here.

The control panel

Details vary according to the appliance model.



Function selector



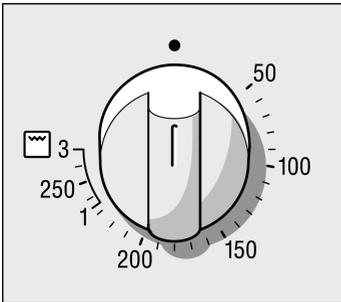
Use the function selector to select the type of heating for the oven.

Settings

	Conventional heat
	Hot air
	Bottom heating
	Hot air grilling
	Radiant grill - small area
	Radiant grill - large area
	Defrosting

When you select a function, the oven light switches on.

Temperature selector



Use the temperature selector to set the temperature or grill setting.

Temperature

50 - 270	Temperature range in °C
----------	-------------------------

Grill

1	Low grill
2 = 250	Medium grill
3	High grill

The indicator light by the temperature selector comes on while the oven is heating up. It goes out during pauses in heating. The light does not come on for defrosting.

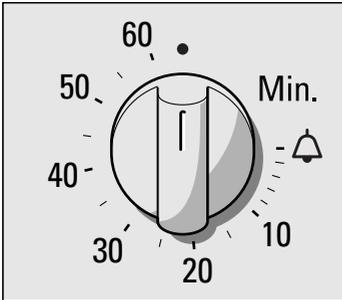
Grill levels

You can adjust the grill setting on the radiant grill to small area or large area using the temperature selector.



For cooking times longer than 15 minutes, turn the temperature knob of the grill down to a low heat.

Timer



You can use the timer on your cooker to set a time of up to 60 minutes.

Min.	Signal when the set time expires
🔔 - 60	Time scale in minutes

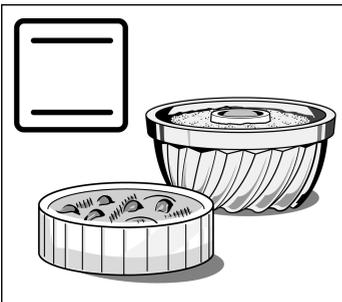
Setting procedure

Turn the timer clockwise to the desired time.

There is a stop after 60. Please do not turn the switch past this point.

A signal sounds when the time expires.

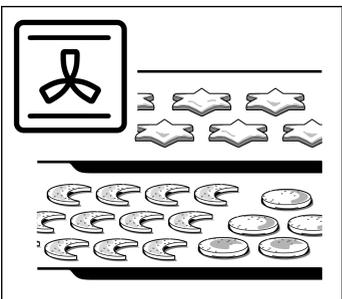
Types of heating



Different types of oven heating are available. You can therefore select the best method for cooking any dish.

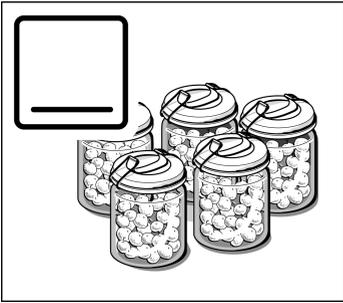
Top and bottom heating

This ensures the even distribution of heat onto the cake or roast from the top and bottom of the oven. This type of heating is best for cake mixtures in tins or for bakes. Top and bottom heating is also suitable for cooking lean roasts of beef, veal and game.



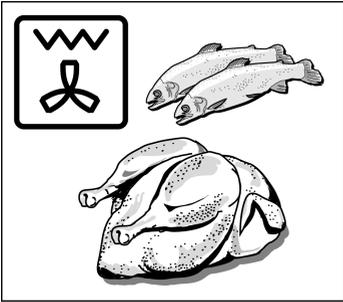
Hot air

A fan in the rear panel distributes the heat from the ring heating element evenly inside the oven. You can cook biscuits and puff pastry on three levels at the same time. The required oven temperatures are lower than those for top and bottom heating. Hot air is ideal for drying food.



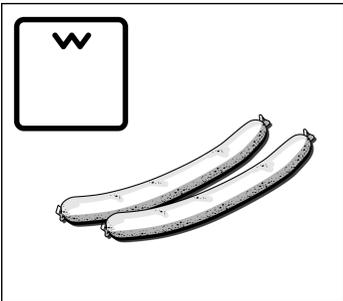
Bottom heat

You can reheat or brown meals using bottom heating. It is also the most suitable type of heating for preserving food.



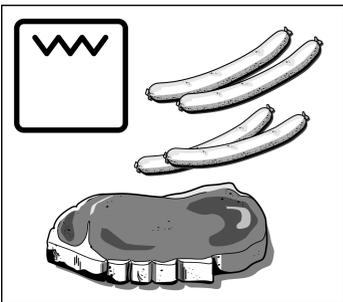
Hot air grilling

This type of heating involves the grill element and the fan switching on and off alternately. During the pause in heating, the fan circulates the heat generated by the grill around the food. This ensures that pieces of meat are crisped and brown on all sides.



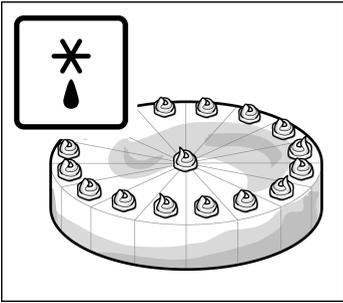
Radiant grill - small surface

This involves the middle section of the grill element being switched on. This type of heating is ideal for cooking small quantities. This saves energy. Place the pieces to be grilled in the centre of the wire grill.



Radiant grill - large area

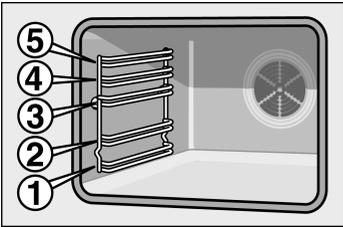
The entire area under the grill element becomes hot. This is ideal if you wish to cook several steaks, sausages, fish or slices of toast.



Defrosting

A fan in the rear wall of the oven circulates the air in the oven around the frozen food. Frozen pieces of meat, poultry, bread and cakes defrost evenly.

Oven and shelving accessories



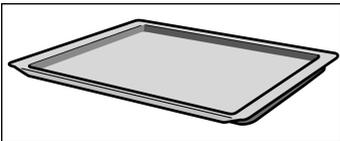
The shelf can be inserted at 5 different heights in the oven.

You can remove the shelf two thirds of the way without it tipping. This makes it easier to take food out of the oven.

Accessories

Accessories can be purchased from the technical assistance service or specialist retailers.

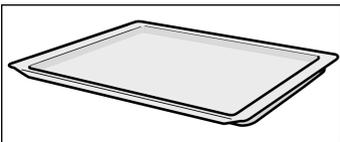
Your oven may include any of the following accessories:



Enamel baking tray

For moist cakes, pastries, frozen food and large roasts. It can also be used to catch dripping fat when you are grilling directly on the wire grill.

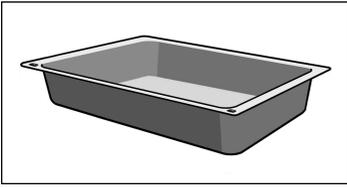
Push the baking tray with the sloping edge facing towards the oven door.



Aluminium tray

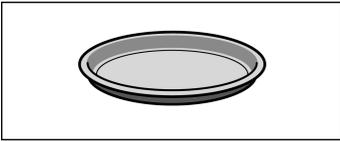
For cakes and biscuits.

Push the baking tray as far as possible into the oven, with the sloping edge facing towards the oven door.



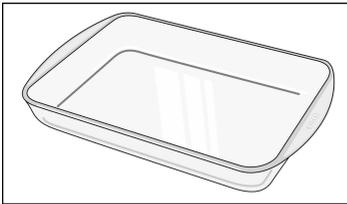
Moussaka pan

Ideal for bakes made from cooked or raw ingredients. The moussaka pan is also suitable for using as an open dish for roasting meat in. It can also be used to catch dripping fat when you are grilling directly on the wire rack.



Pizza tray

Ideal for pizza, frozen foods and large round cakes, for example. You can use the pizza tray instead of the enamel tray. Place the tray on the wire grill.

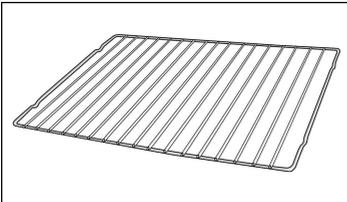


Glass casserole dish

For all types of baked meats and fish.

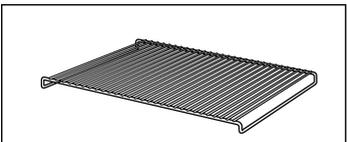
Always use with the wire grille.

Place the glass casserole dish in the centre of the wire grille for a perfect roast.



Wire rack

For ovenware, cake tins, roasts, grilling and frozen meals.



Wire rack

For grilling. Always place the wire grill in the baking tray. Fat and meat juices are collected.

Cooling fan

The oven is fitted with a cooling fan. It switches itself on and off as necessary. The warm air escapes above the door.

Before using for the first time

This section will tell you everything you need to do before using the cooker for the first time.

Heat the oven and clean the accessories. Read the safety instructions in the “Important information” section.

Heating up the oven

Heat the empty oven with the door closed to remove the new oven smell.

Method

1. Set the function selector to .
2. Use the temperature selector to set the temperature to 240 °C.

Switch off the function selector after 60 minutes.

Pre-cleaning the accessories

Please wash the accessories thoroughly with soapy water and a cleaning cloth before using them.

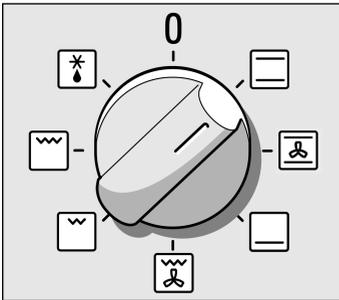
Setting the oven

You can easily set the oven using the function selector and the temperature selector.

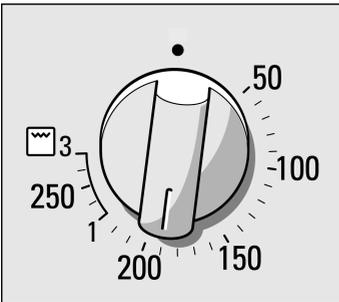
The correct type of heating and temperature for many dishes can be found in the “Tables and tips” section.

Setting procedure

Example: Top/bottom heating, 190 °C



1. Select the desired type of heating using the function selector.



2. Use the temperature selector to set the temperature or grill setting.

When the meal is ready

Switch off the function selector.

Changing the setting

You may change the temperature or grill setting at any time.

Care and cleaning

Do not use high-pressure cleaners or steam jets.

Oven exterior

Wipe the oven with water and a little washing-up liquid. Dry it with a soft cloth.

Caustic or abrasive substances are not suitable. If any such substances come into contact with the frontage, wipe it off immediately with water.

Slight differences in the colours on the appliance front are caused by the use of different materials, such as glass, plastic and metal.

Appliances with stainless steel fronts

Always remove any flecks of limescale, grease, cornflour and egg white immediately. Corrosion can form under such flecks.

Use stainless steel care products. Follow the manufacturer's instructions. Try out the product on a small area first, before using on the whole surface.

Oven

Never use coarse scouring pads or cleaning sponges. Oven cleaner may only be used on enamelled oven surfaces.

For ease of cleaning

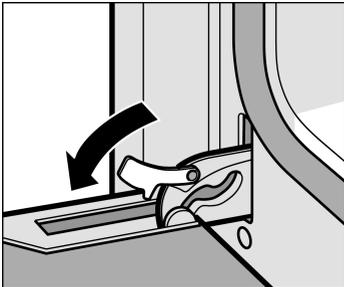
you can switch on the oven light and detach the oven door.

Switching on the oven light

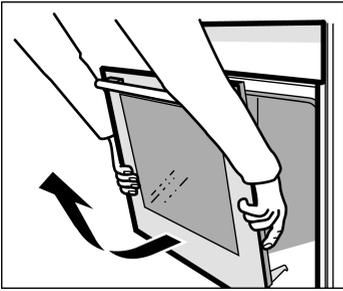
Set the function selector to .

Detaching the oven door

The oven door can be easily detached.



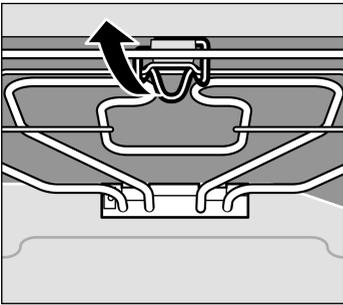
1. Open the oven door fully.
2. Move the two locking levers on the left and right-hand sides.



3. Half-close the oven door.
With both hands, grip the bottom of the door on the left and right-hand sides.
Close the door a little more and pull it out.

After cleaning, re-install the oven door, following the instructions in reverse order.

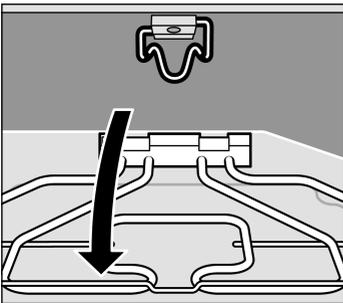
Folding down the grill element



Fold down the grill element to facilitate cleaning of the oven cover.

Warning: the oven must be cold. There is a risk of burning.

Pull the handle on the folding grill towards the front and push it upwards until you hear it click into place. At the same time, hold the grill element and fold it down.



After cleaning:

Fold the grill element back up. Push the handle down until the grill element engages.

Cleaning the catalytic surfaces of the oven

The rear wall of the oven is coated with self-cleaning enamel. The surface cleans itself while the oven is in operation. Large splashes sometimes only disappear after the oven has been used several times.

Never use oven cleaner on the back wall of the oven. Should the enamel become slightly stained, this will not affect its self-cleaning properties.

Cleaning the oven floor

Use hot soapy water or a vinegar solution.

It is best to use oven cleaner if the oven is very dirty. Only use oven cleaner in a cold oven.

Note:

Enamel is baked on at very high temperatures. This can cause some slight colour variation. This is normal and does not affect the function. Do not use coarse scouring pads or strong cleaning agents to remove such discolorations.

The edges of thin trays cannot be completely enamelled. As a result, these edges can be rough. Anti-corrosion protection is guaranteed.

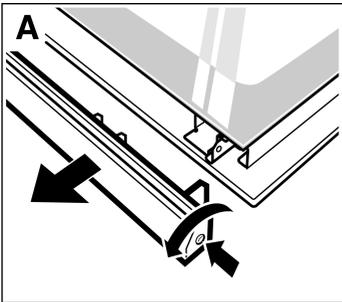
Cleaning the glass cover for the oven light

It is best to clean the glass cover with washing-up liquid.

Cleaning the glass panels

The glass panel on the oven door can be removed to assist in cleaning.

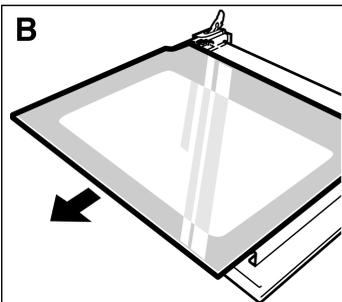
1. Remove the oven door and lay it on a cloth with the handle underneath.
2. Unscrew the cover at the top of the oven door. To do this, undo the right and left-hand screws (Fig. A)



3. Slide out the panel. (Fig. B)

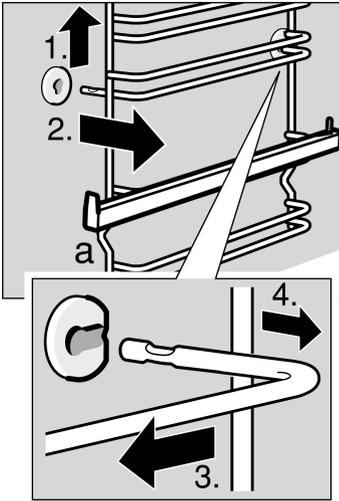
Clean the glass panel with glass cleaner and a soft cloth.

4. Push the panel back in. Make sure that the smooth surface is facing outwards.
5. Replace the cover and screw it back on.
6. Refit the oven door.



The oven must not be used again until the panel has been correctly installed.

Cleaning the rails



The rails can be removed for cleaning.

To unhook the rails:

1. Lift the rails at the front in an upwards direction
2. and unhook them,
3. then pull the rails forward
4. and remove

Clean the rails using either washing-up liquid and a sponge or a brush.

To hook rails back into position:

Insert the rails at the rear, push them backwards slightly and hook them in at the front.

The rails fit both the left and right sides. Recess (a) must always be at the bottom.

Seal

Clean the seal on the oven with washing-up liquid. Never use caustic or abrasive detergents.

Accessories

Immediately after use, soak the accessories in washing-up liquid. Food residues can then be easily removed with a brush or sponge.

Troubleshooting

Should a malfunction occur, it is often only due to a minor fault. Please read the following instructions before calling the after-sales service:

Problem	Possible cause	Comments/remedy
The oven does not work.	Blown fuse.	Look in the fuse box and check that the fuse is in working order.
	Power cut	Check whether the kitchen light switches on.

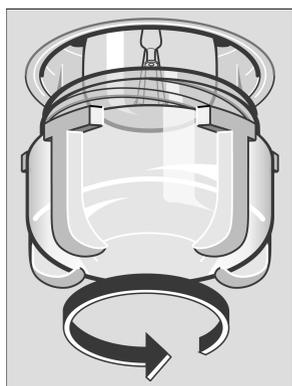
Repairs may only be carried out by fully trained after-sales service technicians.

Improper repairs may constitute serious hazards to the user.

Replacing the oven light

If the oven light fails, it must be replaced. Heat-resistant spare bulbs can be obtained from the after-sales service or specialist shops. Only use these bulbs.

Method



1. Disconnect the appliance from the mains.
2. Place a tea towel in the cold oven to prevent damage.
3. Unscrew the glass cover by turning it anti-clockwise.
4. Replace the oven light with one of the same type.
5. Screw the glass cover back on.
6. Remove the tea towel and connect the appliance from the mains.

Replacing the glass cover

The glass cover on the oven light must be replaced if it is damaged. Replacement glass covers may be obtained from the after-sales service. To this end, please specify the E number and FD number of your appliance.

After-sales service

Our after-sales service is there for you if your oven needs repairing. You will find the address and telephone number of your nearest after-sales service centre in the phone book. The after-sales service centres listed will also be happy to advise you of a service point in your local area.

E number and FD number

Please quote the E number (product number) and the FD number (production number) of your appliance when contacting the after-sales service. The rating plate containing these numbers is found on the right, on the side of the oven door. You can make a note of these numbers in the space below to save time in the event of your appliance malfunctioning.

E no.	FD no.
-------	--------

After-sales service ☎

Packaging and old appliances

Disposing in an environmentally-responsible manner

Unpack the appliance and dispose of the packaging in an environmentally-responsible manner.



This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

This guideline is the frame of a European-wide validity of return and recycling on Waste Electrical and Electronic Equipment.

Tables and tips

This table contains a selection of dishes and the optimum settings at which to cook them. You can find out which type of heating and temperature is best for your dish, which accessories to use, and at which oven level the dish should be inserted. You will find a variety of tips about ovenware and preparation, and a small troubleshooting section in case anything should go wrong.

Cakes and pastries

Baking tins

It is best to use dark baking tins.
Place the cake tin on the wire rack.

Tables

The values in the table apply to dishes placed in a cold oven. This saves energy. Shorten the baking times indicated by 5 to 10 minutes if you have preheated the oven.

The tables show which type of heating is best for different cakes and bakes.

The temperature and cooking time you select depends on the quantity and type of pastry. This is why “ranges” are given in the tables. You should try to use a lower temperature setting to start with, since this allows more even browning. If necessary, use a higher temperature setting the next time.

More information can be found in the “Baking tips” section which follows the tables.

Cakes in tins	Tin on the wire grill	Level	Type of heating	Temperature in °C	Baking time in minutes
Sponge cake, simple	Round/Vienna ring/ rectangular tin	2		170-190	50-60
	3 cake tins*	2+4		150-170	70-105
Sponge cake, delicate (e.g. pound cake)	Round/Vienna ring/ rectangular tin	2		150-170	60-70
	3 cake tins*	2+4		140-160	75-105

Cakes in tins	Tin on the wire grill	Level	Type of heating	Temperature in °C	Baking time in minutes
Bread and bread rolls		Level	Type of heating	Temperature in °C	Duration, minutes
Short pastry base with edge	Springform cake tin	1		170-190	25-35
Cake base made from sponge mixture	Fruit cake base	2		150-170	20-30
Sponge cake	Springform cake tin	2		160-180	30-40
Fruit cake or cheesecake, short crust pastry**	Non-stick springform cake tin	1		170-190	70-90
Fruit cake, fine sponge mixture	Springform cake tin/ bowl mould	2		160-180	50-60
Savoury bakes** (e.g. quiche/onion tart)	Springform cake tin	1		180-200	50-60

* Please position the tins correctly. Additional wire grills may be obtained as optional accessories from specialist shops.

** Allow cakes to cool in the oven for approximately 20 minutes.

Cakes on trays		Level	Type of heating	Temperature in °C	Baking time in minutes
Sponge or yeast pastry with dry topping (e.g. sponge cake)	Enamel baking tray	2		160-180	20-30
	2 trays	2+4		160-180	40-50
Sponge or yeast pastry with fruit topping	Enamel baking tray	3		170-190	40-50
	2 trays	2+4		150-170	55-65
Swiss roll (preheat)	Enamel baking tray	2		170-190	15-20
Plaited loaf with 500 g flour	Enamel baking tray	2		170-190	30-40
Stollen with 500 g flour	Enamel baking tray	3		160-180	60-70
Stollen with 1 kg flour	Enamel baking tray	3		150-170	90-100
Strudel, sweet	Enamel baking tray	2		180-200	55-65
Pizza	Tray	2		220-240	25-35
	2 trays	2+4		180-200	45-55

* If you are using both levels of the oven, place the enamelled tray in the higher position.

Bread and bread rolls		Level	Type of heating	Temperature in °C	Duration, minutes
Yeast bread with 1.2 kg flour* (preheat)	Enamel baking tray	2		270	8
				200	35-45
Sour dough bread with 1.2 kg flour* (preheat)	Enamel baking tray	2		270	8
				200	40-50
Bread rolls (preheat)	Enamel baking tray	3		200-220	15-20

* Never pour water directly into a hot oven.

Cakes and pastries		Level	Type of heating	Temperature in °C	Baking time in minutes
Cookies	Tray 2 trays*	3		150-170	10-20
		2+4		130-150	30-40
Meringue	Tray	3		80-100	105-155
Choux pastry	Tray	2		200-220	30-40
Macaroons	Tray 2 trays*	3		180-200	30-40
		2+4		180-200	40-50
Strudel	Tray 2 trays*	3		190-210	25-35
		2+4		180-200	30-40

* If you are using both levels of the oven, place the enamelled tray higher than the aluminium tray. You can obtain an additional baking tray from a specialist shop.

Baking tips

You wish to cook to your own recipe.

Refer to the instructions in the tables for similar types of food.

How to check that a sponge cake is cooked properly.

Approximately 10 minutes before the end of the baking time given in the recipe, pierce the tallest point of the cake with a cocktail stick. The cake is done if the cocktail stick comes out clean.

The cake collapses.

Next time, use less liquid or decrease the oven temperature by 10 degrees. Observe the cooking times in the recipe.

The cake has risen in the centre but is lower at the edges.

Do not grease the sides of the springform cake tin. As soon as the cake is done, carefully loosen the cake around the edges using a knife.

The cake is too dark at the top.	Insert it at a lower level in the oven, select a lower temperature and cook the cake a little while longer.
The cake is too dry.	Use a toothpick to make small holes in the finished cake. Then drizzle fruit juice or alcohol over the top. Next time you should decrease the temperature by around 10 degrees and reduce the baking times.
The bread or cake (e.g. cheesecake) looks fine, but is soggy on the inside (soft, with watery areas).	Next time you should add a little less liquid and cook for a little longer at a lower temperature. Cakes with fruit topping: Precook the base first of all. Sprinkle with almonds or breadcrumbs and then place the topping over this. Please observe the recipe and the baking times.
The pastry is unevenly browned.	Select a slightly lower temperature to ensure that the pastry is baked more evenly. Delicate pastry should be baked on one level using top/bottom heating  . Baking paper that protrudes over the food can affect the air circulation. For this reason, always cut the baking paper to fit the baking tray.
The fruit cake is too light at the bottom. The fruit juice flows over.	Use the deeper universal pan next time.
You were baking on several levels. The food on the top baking tray is darker than that on the bottom baking tray.	Always use hot air  when baking on several levels. Baking trays that are placed in the oven at the same time will not necessarily be ready at the same time.
Condensation is formed when baking cakes containing fresh fruit.	Baking may result in the formation of water vapour. It escapes above the door handle. The steam may settle and form water droplets on the control panel or on the fronts of adjacent units. This is a normal physical process.

Meat, poultry, fish

Ovenware

You may use any heat-resistant dishes. The enamelled pan is also suitable for larger roasts.

Always place the dishes in the centre of the wire grill.

Hot glass dishes should be placed on a dry kitchen towel after being removed from the oven. The glass could crack if placed on a cold or wet surface.

Advice on roasting

The roasting result depends on the type and quality of meat.

Add 2 to 3 soup spoons of liquid to lean meat, and 8 to 10 soup spoons of liquid to pot roasts, depending on the size.

Meat should be turned half way through the cooking time.

When the roast is ready, switch off the oven and leave the roast to stand for 10 minutes with the oven door closed. This allows the meat juices to distribute more favourably.

Advice on grilling

Always close the oven door when grilling.

If possible, use pieces of meat which are of the same thickness. They should be at least 2 to 3 cm thick. Such pieces will be browned evenly and stay juicy and soft in the middle. Only salt the steaks after they have been grilled.

Place the pieces of meat directly onto the wire grill. If you are grilling just one piece of meat, it will turn out best if you place it in the centre of the wire grill. You should also insert the enamelled pan at level 1. The meat juices are collected here and the oven is kept clean.

Turn the pieces of meat after two thirds of the cooking time indicated.

The grill element automatically switches itself off and back on again. This is normal. The number of times this happens depends on the grill setting you have selected.

Meat

The table applies to insertion into a cold oven. The time specifications are provided as guidelines only and depend on the type and quality of the meat.

Meat	Weight	Ovenware	Level	Type of heating	Temperature in °C, grill	Cooking time in minutes
Beef pot roast (e.g. ribs)	1 kg		2		200-220	80
	1.5 kg	Covered	2		190-210	100
	2 kg		2		180-200	120

Meat	Weight	Ovenware	Level	Type of heating	Temperature in °C, grill	Cooking time in minutes
Sirloin of beef	1 kg		2		210-230	70
	1.5 kg	Uncovered	2		200-220	80
	2 kg		2		190-210	90
Sirloin, medium-rare*	1 kg	Uncovered	1		210-230	40
Steaks, well done		Wire grill***	5		3	20
Steaks, medium rare		Wire grill***	5		3	15
Pork without rind (e.g. neck)	1 kg		1		190-210	100
	1.5 kg	Uncovered	1		180-200	140
	2 kg		1		170-190	160
Pork with rind** (e. g. shoulder, leg)	1 kg		1		180-200	120
	1.5 kg	Uncovered	1		170-190	150
	2 kg		1		160-180	180
Smoked pork on the bone	1 kg	Covered	2		210-230	70
Meat loaf	750 g	Uncovered	1		170-190	70
Sausage	approx. 750 g	Wire grill***	4		3	15
Roast veal	1 kg	Uncovered	2		190-210	100
	2 kg		2		170-190	120
Leg of lamb without bone	1.5 kg	Uncovered	1		150-170	120

* Turn roast beef after half the cooking time. After cooking, wrap the sirloin in aluminium foil and leave in the oven to stand for 10 minutes.

** Make cuts in the pork rind and place the pork in the dish if the pork is to be turned, first place the pork with the rind side down.

*** Insert the enamelled pan at level 1.

Poultry

The table applies to dishes placed in a cold oven.

The weights indicated in the table refer to oven-ready poultry (without stuffing).

If you are grilling directly on the wire rack, you should also insert the enamelled pan at level 1.

Pierce the skin of duck or goose under the wings to enable the fat to run off.

Turn whole poultry after two thirds of the grilling time.

Poultry will turn out particularly crispy and brown if you baste it towards the end of the roasting time with butter, salted water or orange juice.

Poultry	Weight	Ovenware	Level	Type of heating	Temperature in °C	Cooking time in minutes
Chicken halves, 1 to 4	400 g each	Wire rack	2		200-220	40-50
Chicken pieces	250 g each	Wire rack	2		200-220	30-40
Whole chickens, 1 to 4	1 kg each	Wire rack	2		190-210	50-80
Duck	1.7 kg	Wire rack	2		170-190	90-100
Goose	3 kg	Wire rack	2		150-170	110-130
Young turkey	3 kg	Wire rack	2		170-190	80-100
2 turkey drumsticks	800 g each	Wire rack	2		180-200	90-110

Fish

The table applies to dishes placed in a cold oven.

Fish	Weight	Ovenware	Level	Type of heating	Temperature in °C, grill	Cooking time in minutes
Grilled fish	300 g each	Wire grill*	3		2	20-25
	1 kg		2		180-200	45-50
	1.5 kg		2		170-190	50-60
Sliced fish (e.g. steaks)	300 g each	Wire grill*	4		3	20-25

* Insert the enamelled pan at level 1.

Tips for roasting and grilling

The table does not contain specifications for the weight of the roast.

Select the next lowest weight from the instructions and extend the time.

How can you tell when the roast is ready.

Use a meat thermometer (available from specialist stores) or implement a "spoon test". Press a spoon onto the roast. If it feels firm, it is ready. If it can be pressed in, it needs to be cooked for a little longer.

The roast is too dark and the crackling is partly burnt.

Check the insertion level and temperature.

The roast looks good, but the sauce is burnt.

Next time, use a smaller roasting dish and add more liquid.

The roast looks good, but the sauce is too light and watery.

Next time, use a larger roasting dish and add less liquid.

Steam rises from the roast when the stock is added.

Most escapes through the steam outlet, some may condense on the cool control panel front or the surrounding cabinets where it will drip off. This will be dependent on the physical conditions.

Bakes, gratins, toast

The table applies to dishes placed in a cold oven.

Meal	Ovenware	Level	Type of heating	Temperature in °C, grill	Cooking time in minutes
Sweet bakes (e.g. quark and fruit bake)	Casserole dish	2		180-200	40-50
Savoury bakes made from cooked ingredients (e.g. pasta bake)	Casserole dish or enamelled pan	2		210-230	30-40
		2		210-230	20-30
Savoury bakes made from raw ingredients* (e.g. potato gratin)	Casserole dish or enamelled pan	2		150-170	50-60
		2		150-170	50-60
Toast	Wire rack	4		3	4-5
Toast with topping	Wire rack**	4		3	5-8

* The bake must be no higher than 2 cm.

** Always insert the enamelled pan at level 1.

Frozen foods

Please observe the instructions on the packaging.

The values in the table apply to dishes placed in a cold oven.

Meal		Level	Type of heating	Temperature in °C	Cooking time in minutes
Fruit strudel*	Enamelled pan	3		190-210	45-55
French fries*	Enamelled pan	3		210-230	25-30
Pizza*	Wire rack	2		200-220	15-20
Pizza baguette*	Wire rack	2		190-210	15-20

* Line the accessories with greaseproof paper. Please ensure that the greaseproof paper is suitable for use at these temperatures.

Note

The tray may become warped when baking frozen foods. This is caused by the considerable temperature fluctuations which affect the accessories. This warping is eliminated during the baking process.

Defrosting

Remove the food from its packaging and place it in a suitable dish on the wire grill.

Please observe the instructions on the packaging.

The defrosting times depend on the type and amount of food.

Meal	Accessories	Level	Type of heating	Temperature in °C
Frozen foods* e.g. cream gateaux, cream cakes, cakes with chocolate or icing, fruit, chicken, sausages and meat, bread, rolls, pastries and other baked goods	Wire rack	2		The temperature selector remains switched off

* Cover frozen food with microwave foil. Place poultry onto the plate with the breast side down.

Drying

Only use perfectly fresh fruit and vegetables, and wash them thoroughly.

Allow the food to drain well and dry it yourself.

Line the enamel tray and wire rack with baking paper or greaseproof paper.

Meal	Level	Type of heating	Temperature in °C	Cooking time in hours
600 g apple rings	2 + 4		80	Approx. 5
800 g sliced pears	2 + 4		80	Approx. 8
1.5 kg prunes or plums	2 + 4		80	Approx. 8 - 10
200 g fresh herbs, washed	2 + 4		80	Approx. 1½

Note

Very moist fruit or vegetables should be turned several times. Once dried, remove the food from the paper immediately.

Preserving

Preparation

The jars and rubber sealing rings must be clean and intact. Use jars of the same size if possible. The instructions in the table refer to round 1-litre jars. Caution Do not use larger or taller jars. The lid could crack.

Only use perfectly fresh fruit and vegetables. Wash them thoroughly.

Pour the fruit or vegetables into the jars. Wipe clean the tops of the jars again if necessary. They must be clean. Place a wet rubber sealing ring and lid on each jar and lock the jars using clamps.

Do not place more than six jars in the oven.

The times specified in the tables are guidelines only. They can be influenced by the room temperature, the number of jars and the amount and temperature of the jar contents. Before you change settings or switch off the appliance, make sure that the contents of the jars are actually bubbling.

Setting procedure

1. Place the enamel tray on level 2. Place the jars inside the pan so that they do not come into contact with each other.
2. Pour ½ litre of hot water (approx. 80 °C) into the enamel tray.
3. Close the oven door.
4. Switch the function selector to .
5. Set the temperature selector to 170 to 180 °C.

Preserving fruit

As soon as the contents of the jars begins to simmer, that is when small bubbles appear at short intervals - after about 40 to 50 minutes - turn off the temperature selector. The function selector remains switched on.

The jars should be removed from the oven after being reheated for 25 to 35 minutes. If the food is left to cool in the oven for longer, bacteria might form, causing the preserved fruit to spoil prematurely. Switch off the function selector.

Fruit in 1-litre jars	After bubbling	Reheating
Apples, red/blackcurrants, strawberries	turn off	approx. 25 minutes
Cherries, apricots, peaches, gooseberries	turn off	approx. 30 minutes
Apple purée, pears, plums	turn off	approx. 35 minutes

Preserving vegetables

As soon as the contents of the jars begins to simmer, set the temperature selector back to approximately 120 to 140 °C. The table shows when you can switch off the temperature selector. Allow the vegetables to stand in the oven for a further 30 to 35 minutes. The function selector remains switched on during this time.

Vegetables with cold stock in 1-litre jars	After bubbling 120 - 140 °C	Reheating
Cucumbers	—	approx. 35 minutes
Beetroot	approx. 35 minutes	approx. 30 minutes
Brussel sprouts	approx. 45 minutes	approx. 30 minutes
Beans, kohlrabi, red cabbage	approx. 60 minutes	approx. 30 minutes
Peas	approx. 70 minutes	approx. 30 minutes

Remove the jars

Never place the hot jars on a cold or wet surface as this could cause the glass to crack.

Energy saving tips

Only preheat the oven if it specifies in the recipe or in the table in the instruction manual that you should do so.

Use non-stick, black painted or enamelled tins. They absorb the heat especially well.

If you have several cakes to bake it is best to bake them one after the other. The oven is still warm. This shortens the baking time for the second cake. You can also put two baking tins in one after the other.

For long cooking times, the oven can be switched off 10 minutes before the end of the cooking time and the remaining heat can be used to finish the cooking.

Acrylamide in food

Experts are currently discussing how dangerous acrylamide in food can be. We have compiled this information sheet for you on the basis of current research.

Where does acrylamide come from?

Acrylamide in food does not come from external contamination. It is formed in the food itself during preparation - provided that the food contains carbohydrate and protein. Exactly how this happens has not yet been completely explained. However, it appears that the acrylamide content is strongly influenced by:

- high temperatures
- a low water content in food
- intensive browning of the food.

What sort of foods are affected?

Acrylamide forms mostly in grain and potato products that are prepared at high temperatures, e.g.:

crisps, chips,
toast, rolls, bread,
baked goods made from shortcrust pastry (speciality biscuits and cakes).

What can you do?

You can avoid high levels of acrylamide when baking, frying and grilling.

The following recommendations were published by AID¹ and BMVEL² to help you minimise acrylamide levels:

In general

Keep cooking times as short as possible.

“Brown rather than burn” - cook food only until it is golden brown.

The larger and thicker the food is, the less acrylamide it contains.

Baking

Set the temperature to a maximum of 200 °C when using the top/bottom heating setting, and to a maximum of 180 °C for the 3D hot air setting.

Cookies: Set the temperature to a maximum of 190 °C when using the top/bottom heating setting, and to a maximum of 170 °C for the 3D hot air setting. The presence of egg or egg yolk in a recipe reduces the formation of acrylamide.

Spread oven chips evenly over the baking sheet in one layer where possible. To prevent the food from drying out quickly, place at least 400 g on each baking sheet.

¹ AID “Acrylamide” information leaflet, published by AID (German Evaluation and Information Service for Nutrition, Agriculture and Forestry) and BMVEL (German Federal Ministry for Consumer Protection, Food and Agriculture), as at 12/02, Internet: <http://www.aid.de>.

² BMVEL press release 365, as at 4.12.2002, Internet:<http://www.verbraucherministerium.de>

Test dishes

In accordance with DIN 44547 and EN 60350

Baking

The values in the table apply to dishes placed in a cold oven.

Meal	Accessories and notes	Level	Type of heating	Temperature in °C	Baking time in minutes
Viennese whirls	Enamelled baking tray 2 trays*	2		160-180	20-30
		2+4		140-160	35-45
Small cakes x 20	Enamelled baking tray	3		160-180	20-30
Small cakes, 20 per baking tray (preheat)	2 trays*	2+4		140-160	30-40
Swiss roll	Springform cake tin	2		160-180	30-40
Yeast cakes on a baking tray	Enamelled baking tray 2 trays*	3		170-190	40-50
		2+4		150-170	55-65
German apple pie	2 wire racks* + 2 tinplate springform cake tins Ø 20 cm**	2+4		190-210	75-85
		1		200-220	70-80

* Always place the enamelled baking tray above the another tray when you are cooking on two levels at once.

Baking trays and wire racks may be obtained as optional accessories from specialist shops.

** Place the cakes diagonally on the accessories.

Grilling

The values in the table apply to dishes placed in a cold oven.

Meal	Accessories	Level	Type of heating	Grill setting	Cooking time in minutes
Toast (preheat for 10 mins.)	Wire rack	5		Setting 3	1-2
Beefburgers, x 12*	Wire rack	4		Setting 3	25-30

* Turn after $\frac{2}{3}$ of the time has elapsed. Always insert the enamelled baking tray at level 1.

Inhoudsopgave

Hierop moet u letten	37
Voor het inbouwen	37
Veiligheidsvoorschriften	38
Oorzaken van schade	38
Uw nieuwe fornuis	39
Het bedieningspaneel	39
Functiekeuzeknop	40
Temperatuur- keuzeknop	40
Wekker	41
Verwarmingsmethoden	41
Oven en toebehoren	43
Koelventilator	45
Voor het eerste gebruik	45
De oven opwarmen	45
Toebehoren voorreinigen	45
De oven instellen	46
Zo stelt u in	46
Onderhoud en reiniging	47
Buitenzijde apparaat	47
Oven	47
Reiniging van de ovenruiten	50
Frames reinigen	51
Afdichting	51
Toebehoren	51
Wat te doen bij storingen?	52
Ovenlamp vervangen	52

Inhoudsopgave

Klantenservice	53
De verpakking en uw oude apparaat	53
Tabellen en tips	54
Taart, cake en gebak	54
Tips voor het bakken	57
Vlees, gevogelte, vis	58
Tips voor het braden en grillen	61
Soufflé's, gegratineerde gerechten, toast	62
Kant-en-klare diepvriesproducten	62
Kant-en-klare diepvriesproducten	63
Ontdooien	64
Drogen	64
Inmaken	65
Tips voor het sparen van energie	66
Acrylamide in levensmiddelen	67
Wat kunt u doen?	68
Testgerechten	69

Hierop moet u letten

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

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

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

Voor het inbouwen

Transportschade

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

Elektrische aansluiting

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

Voordat u het apparaat voor het eerst in gebruik neemt, dient u zich te verzekeren dat de elektrische installatie van uw woning aarding heeft en voldoet aan alle geldende veiligheidsvoorwaarden. De montage en aansluiting van uw apparaat dient te worden uitgevoerd door een erkend vakman.

Het gebruik van dit apparaat zonder de aarding of met een niet correcte installatie kan, hoewel dit onwaarschijnlijk is, omvangrijke schade veroorzaken (persoonlijke letsels en overlijden tengevolge van elektrocutie). De fabrikant stelt zich niet verantwoordelijk in geval van gebrekkige werking en mogelijke schade veroorzaakt door niet geschikte elektrische installaties.

Veiligheidsvoorschriften

Hete oven



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

De ovendeur voorzichtig openen. Er kan hete stoom vrijkomen.

Nooit de binnenkant van de oven en de verwarmingselementen aanraken.

Verbrandingsgevaar!

Houd kinderen uit de buurt.

Nooit brandbare voorwerpen in de oven bewaren.
Brandgevaar!

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

Reparaties



Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Risico van elektrische schokken!

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

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

Neem contact op met de klantenservice.

Oorzaken van schade

Bakplaat of aluminiumfolie op de bodem van de oven

Schuif geen bakplaat op de bodem van de oven.
Bedek hem niet met aluminiumfolie.

Er ontstaat dan een opeenhoping van warmte. De bak- en braadtijden kloppen niet meer en het email wordt beschadigd.

Water in de oven

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

Vruchtensap

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

Afkoelen met open ovendeur

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

Sterk vervuilde ovendichting

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

Ovendeur als zitting

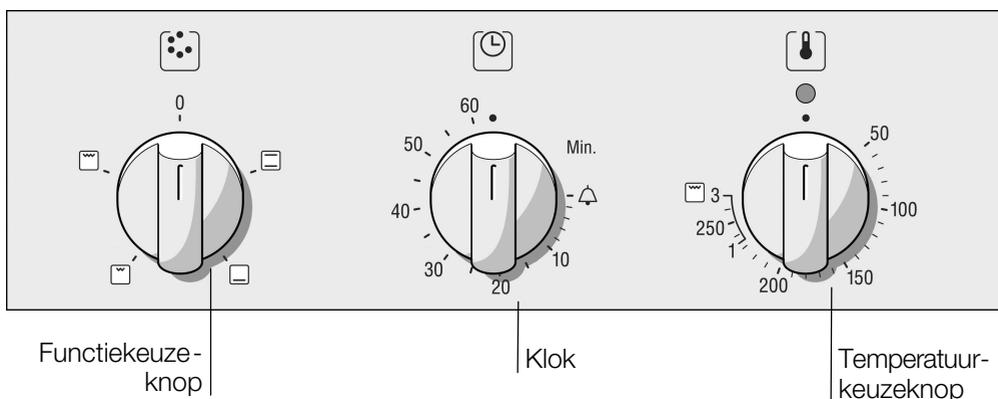
Ga nooit op de open ovendeur zitten of staan.

Uw nieuwe fornuis

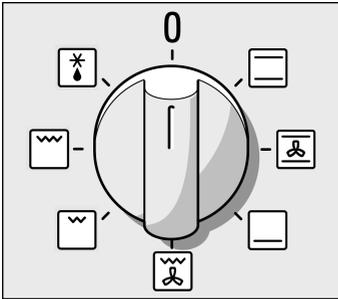
Hier leert u uw nieuwe apparaat kennen. We leggen u de werking van het bedieningspaneel met de schakelaars en indicaties uit. U krijgt informatie over de verwarmingsmethoden en de bijgevoegde toebehoren.

Het bedieningspaneel

Er zijn kleine verschillen mogelijk, afhankelijk van het type.



Functiekeuzeknop



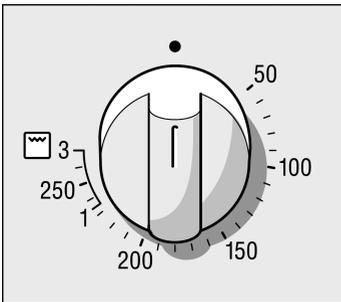
Met de functiekeuzeknop stelt u de verwarmingsmethode voor de oven in.

Standen

	Boven- en onderwarmte
	Hotelucht
	Onderwarmte
	Circulatiegrillen
	Vlakgrillen, klein
	Vlakgrillen, groot
	Ontdooien

Wanneer u de functiekeuzeknop instelt, brandt het lampje in de oven.

Temperatuurkeuzeknop



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

Temperatuur

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

Grill

1	Grill zwak
2 = 250	Grill gemiddeld
3	Grill sterk

Het indicatielampje brandt wanneer de oven in gebruik is. In de verwamingspauzes gaat het uit. Tijdens het ontdooien brandt het lampje niet.

Grillstanden

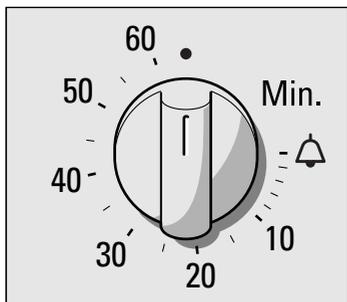


Bij het vlakgrillen, klein  of groot , stelt u met de temperatuurkeuzeknop een grillstand in.

Bij het gebruiken van de grill op hoge of middelmatige stand, in bereidingstijden langer dan 15 minuten, de temperatuurknop voor de grill laag afstellen.

Wekker

Met de kookwekker op het fornuis kunt een tijd tot 60 minuten instellen.



Min.	Signaal na het verstrijken van de ingestelde tijd
🔔 - 60	Tijd in minuten

Instellen

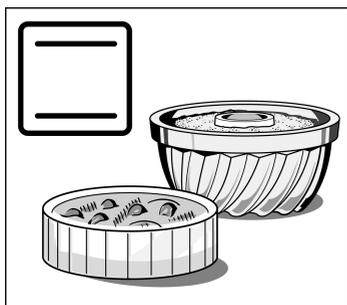
Draai de schakelklok met de klok mee en stel de gewenste tijd in.

De klok heeft een ingebouwde stop bij 60 minuten. De knop niet verder draaien dan de instelling van 60 minuten.

Na afloop van de tijd klinkt een signaal.

Verwarmingsmethoden

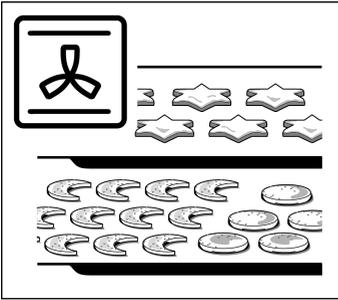
Er staan u voor de oven verschillende verwarmingsmethoden ter beschikking. Op die manier kunt u voor elk gerecht de optimale bereidingssoort kiezen.



Boven- en onderwarmte

Hierbij verspreidt de warmte zich van onder en boven gelijkmatig over het gebak of het vlees.

Cakes in vormen en soufflés lukken u hiermee het best. Ook voor magere stukken gebrad van rund-, kalfsvlees en wild is onder- en bovenwarmte zeer geschikt.

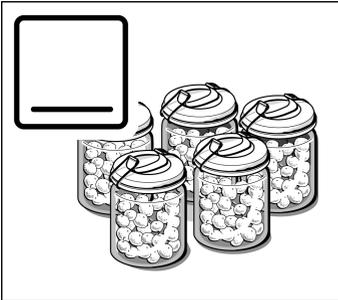


Hetelucht

Een ventilator aan de achterzijde verdeelt de warmte gelijkmatig in de oven.

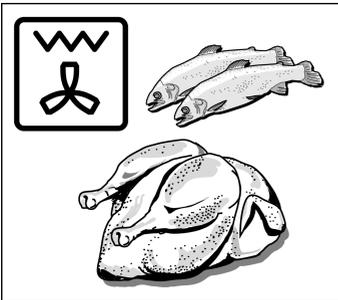
Met hetelucht kunt u gebak en pizza's bakken op twee niveaus. De benodigde oventemperaturen zijn lager dan bij onder- en bovenwarmte.

Extra bakplaten kunt u krijgen in uw speciaalzaak. Hetelucht is het meest geschikt om te drogen.



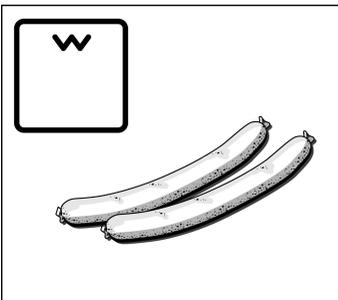
Onderwarmte

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



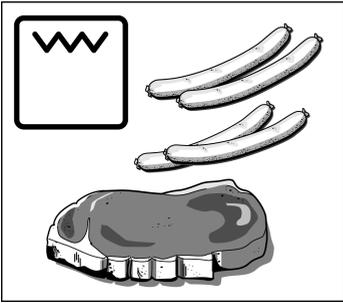
Circulatiegrillen

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



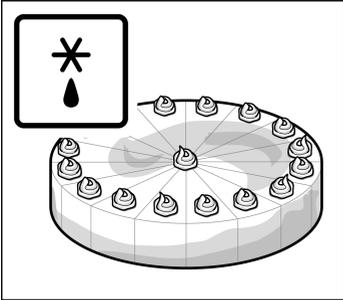
Vlakgrillen, klein

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



Vlakgrillen, groot

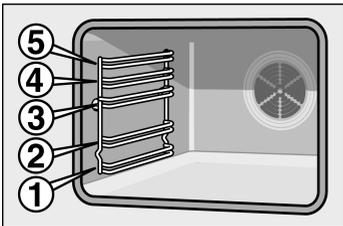
Het gehele vlak onder het grillelement wordt heet. U kunt meerdere steaks, worstjes, vissen of sneetjes brood grillen.



Ontdooien

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

Oven en toebehoren



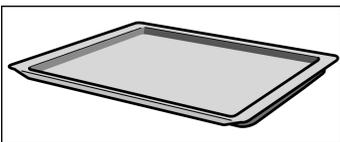
De toebehoren kunnen op 5 verschillende hoogtes in de oven geschoven worden.

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

Toebehoren

Het toebehoren kan worden gekocht in de technische dienst of in gespecialiseerde handelszaken.

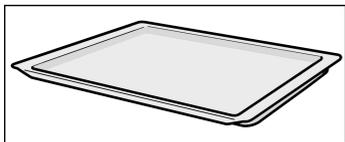
Uw oven kan voorzien zijn van sommige van onderstaand toebehoren:



Email plaat

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

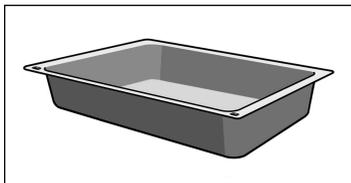
Schuif de email plaat met de schuine kant naar de ovendeur tot aan de aanslag in de oven.



Aluminium plaat

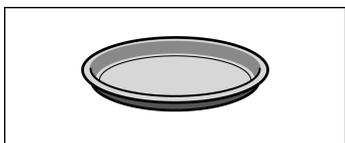
Voor gebak en koekjes.

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



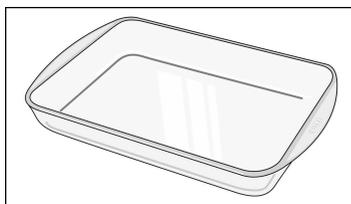
Moussakapan

Ideaal voor ovenschotels van gebakken of rauwe ingrediënten. De moussakapan is ook geschikt voor het braden van vlees in open servies. Deze kan ook worden gebruikt om het vet op te vangen, als u direct op het rooster grilt.



Pizzaplaat

Ideaal voor bijv. pizza's, diepvriesproducten en groot rond gebak. U kunt de pizzaplaat in plaats van de braadslede gebruiken. Plaats de plaat op het rooster. Zie de informatie in de tabellen.

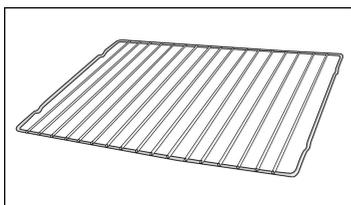


Glazen schaal

Voor het braden van alle soorten vlees of vis.

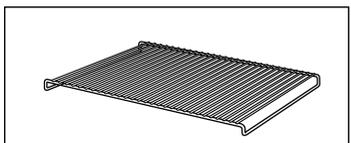
Gebruik deze schaal altijd in combinatie met het rooster.

Plaats de glazen schaal midden op het rooster, zodat het braden gelijkmatig verloopt.



Rooster

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



Rooster

Voor grillgerechten. Plaats het rooster altijd in de braadslede. Het vleessap en vet dat naar beneden druppelt, wordt opgevangen.

Koelventilator

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

Voor het eerste gebruik

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

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

De oven opwarmen

Hiervoor gaat u als volgt te werk

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

1. Functiekeuzeknop op  zetten.
2. Met de temperatuurkeuzeknop 240 °C instellen. Na 60 minuten schakelt u de functiekeuzeknop uit.

Toebehoren voorreinigen

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

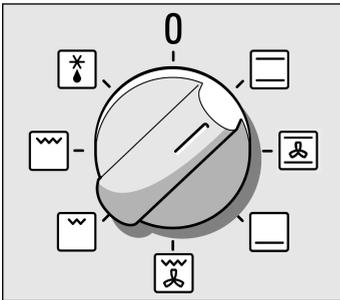
De oven instellen

Met de functiekeuzeknop en de temperatuurkeuzeknop stelt u de oven heel eenvoudig in.

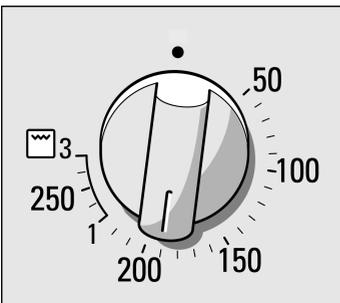
In het hoofdstuk Tabellen en tips vindt u voor vele gerechten de passende verwarmingsmethode en temperatuur.

Zo stelt u in

Voorbeeld: boven- en onderwarmte , 190 °C



1. Met de functiekeuzeknop de verwarmingsmethode instellen.



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

Uitschakelen

Als het gerecht klaar is, zet u de functiekeuzeknop uit.

Instelling wijzigen

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

Onderhoud en reiniging

Gebruik nooit een hogedrukreiniger of een stoomstraalapparaat!

Buitenzijde apparaat

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

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

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

Apparaten met RVS front

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

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

Oven

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

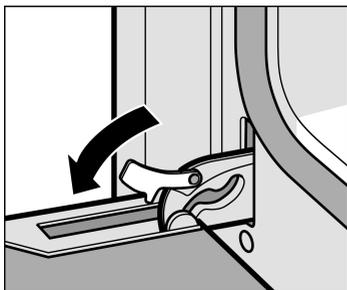
Om het reinigen gemakkelijker te maken

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

Ovenlamp inschakelen

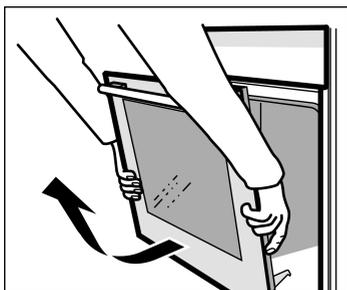
Zet de functiekeuzeknop op .

De ovendeur uithangen



U kunt de ovendeur heel eenvoudig uithangen.

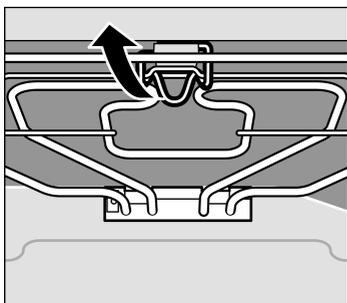
1. De ovendeur helemaal openen.
2. De beide blokkeerhendels naar links en rechts overhalen.



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

De ovendeur na de reiniging in omgekeerde volgorde weer inbouwen.

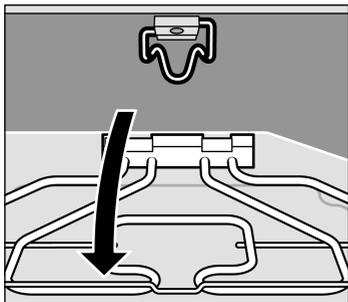
Het grillelement naar beneden klappen



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

Let op, de oven moet koud zijn. Verbrandingsgevaar!

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



Na de reiniging:

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

Katalytische oppervlakken in de oven reinigen

De achterwand van de oven is voorzien van een laagje zelfreinigend email. Spetters van het bakken en braden worden hiervan opgezogen en afgebouwd terwijl de oven in gebruik is. Het kan zijn dat grotere spetters pas verdwijnen nadat de oven meerdere malen is gebruikt.

Behandel de zelfreinigende oppervlakken nooit met ovenreiniger.

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

De bodem, het plafond en de zijwanden van de oven reinigen

Gebruik warm zeepsop of water met azijn.

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

Overigens:

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

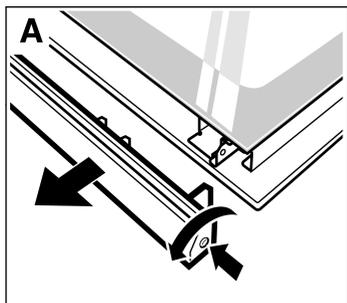
De smalle randen van de bakplaten kunnen niet volledig worden geëmailleerd. Ze kunnen daarom ruw zijn. De bescherming tegen corrosie is echter gegarandeerd.

De glazen afscherming van de ovenlamp reinigen

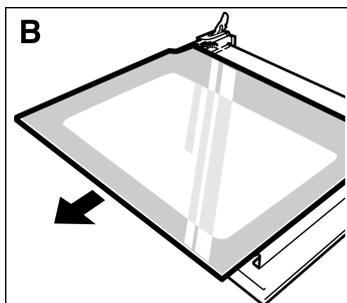
De glazen afscherming kunt u het best reinigen met een afwasmiddel.

Reiniging van de ovenruiten

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



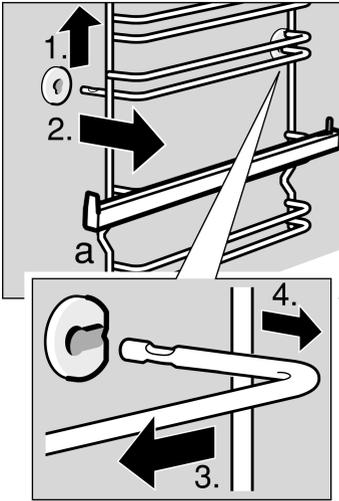
1. De oven deur verwijderen en met de handgreep naar beneden op een doek leggen.
2. De afdekking boven aan de oven deur eraf schroeven. Hiervoor de bevestiging links en rechts losmaken. (Afbeelding A)



3. De ruit eruit trekken. (Afbeelding B)
Reinig de ovenruiten met glasreiniger en een zachte doek.
4. De ruit weer inschuiven. Zorg ervoor dat het gladde vlak aan de buitenkant zit.
5. De afscherming aanbrengen en vastschroeven.
6. De oven deur weer inzetten.

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

Frames reinigen



U kunt de frames voor het reinigen verwijderen.

De frames uit de hengsels halen:

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

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

Inhangen van de frames:

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

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

Afdichting

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

Toebehoren

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

Wat te doen bij storingen?

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

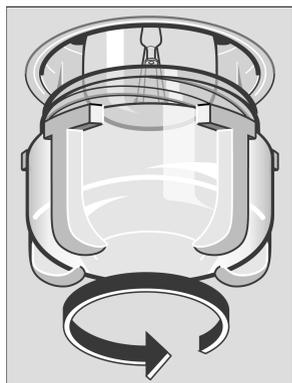
Storing	Mogelijke oorzaak	Aanwijzing/oplossing
Het apparaat werkt niet.	Zekering defect.	Kijk in de meterkast of de fornuiszekering in orde is.
	Stroomuitval	Controleer of de keukenverlichting werkt.

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

Ondeskundige reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor u veroorzaken.

Ovenlamp vervangen

Hiervoor gaat u als volgt te werk



Als de ovenlamp is uitgevallen, moet deze worden vervangen. Temperatuurbestendige reservelampen, zijn verkrijgbaar bij de klantenservice en de vakhandel.

Gebruik uitsluitend originele lampen.

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

Glazen afscherming vervangen

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

Klantenservice

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

E-nummer en FD-nummer

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

E-nr.	FD
Klantenservice 	

De verpakking en uw oude apparaat

Milieuvriendelijk afvoeren



Pak het apparaat uit en voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.

Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2002/96/EG betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugneming en verwerking von oude.

Tabellen en tips

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

Taart, cake en gebak

Bakvormen

Het meest geschikt zijn donkere metalen bakvormen. Plaats de vorm altijd op het rooster.

Tabellen

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

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

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

Taarten en cakes in vormen	Vorm op het rooster	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C	Tijdsduur, minuten
Cake, eenvoudig	Tulband-/krans-/cakevorm	2		170-190	50-60
	3 cakevormen*	2+4		150-170	75-105

Taarten en cakes in vormen	Vorm op het rooster	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C	Tijdsduur, minuten
Fijne cake (ook zandtaart)	Tulband-/krans-/cakevorm	2		150-170	60-70
	3 cakevormen*	2+4		140-160	75-105
Bodem van zandtaartdeeg met rand	Springvorm	1		170-190	25-35
Taartbodemp van roerdeeg	Vorm voor vruchtenbodemp	2		150-170	20-30
Biscuittaart	Springvorm	2		160-180	30-40
Vruchten- of kwarktaart, zandtaartdeeg**	Donkere springvorm	1		170-190	70-90
Fijne vruchtentaart, van roerdeeg	Springvorm/tulbandvorm	2		160-180	50-60
Pikante taart** (bijv. quiche-/uientaart)	Springvorm	1		180-200	50-60

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

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

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

Gebak op de plaat		Hoogte	Verwar- mings- methode	Temperatuur °C	Tijdsduur, minuten
Pizza	Emaillen bakplaat	2		220-240	25-35
	Platen*	2+4		180-200	45-55

* Schuif bij het bakken op twee niveaus altijd de emaillen bakplaat in boven de aluminium bakplaat.

Brood en broodjes		Hoogte	Verwar- mings- methode	Temperatuur °C	Tijdsduur, minuten
Brood met 1,2 kg bloem*, (voorverwarmen)	Emaillen bakplaat	2		270	8
				200	35-45
Zuurdeegbrood met 1,2 kg bloem*, (voorverwarmen)	Emaillen bakplaat	2		270	8
				200	40-50
Broodjes (bijv. roggebroodjes)	Emaillen bakplaat	3		200-220	15-20

* Giet nooit water rechtstreeks in de hete oven.

Klein gebak		Hoogte	Verwar- mings- methode	Temperatuur °C	Tijdsduur, minuten
Koekjes	Bakplaat	3		150-170	10-20
	2 bakplaten*	2+4		130-150	30-40
Schuimgebak	Plaat	3		80-100	105-155
Soesjes	Plaat	2		200-220	30-40
Bitterkoekjes	Bakplaat	3		100-120	30-40
	2 bakplaten*	2+4		100-120	40-50
Bladerdeeg	Bakplaat	3		190-210	25-35
	2 bakplaten*	2+4		180-200	30-40

* Schuif bij het bakken op twee niveaus altijd de emaillen bakplaat in boven de aluminium bakplaat. Bakplaten of roosters kunt u als extra toebehoren krijgen bij uw speciaalzaak of bij onze afdeling onderdelen.

Tips voor het bakken

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

Vlees, gevogelte, vis

Servies

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

Zet het servies altijd midden op het rooster.

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

Aanwijzingen voor het braden

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

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

Stukken vlees dienen halverwege de bereidingstijd te worden gekeerd.

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

Aanwijzingen voor het grillen

Gril altijd in een gesloten oven.

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

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

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

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

Vlees

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

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

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

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

*** Email plaat op hoogte 1 in de oven schuiven.

Gevogelte

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

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

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

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

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

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

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

Vis

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

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

* Email plaat op hoogte 1 in de oven schuiven.

Tips voor het braden en grillen

Voor het vleesgewicht staan er geen opgaven in de tabel.

Kies de waarde van het eerstvolgende lagere gewicht en verleng de tijd.

Hoe kunt u vaststellen of het vlees gaar is?

Gebruik een vleesthermometer (verkrijgbaar in de vakhandel) of voer de "lepeltest" uit. Druk met een lepel op het vlees. Als het vlees stevig aanvoelt, is het gaar. Als het ingedrukt kan worden, is het nog niet gaar.

Het vlees is te donker en de korst is gedeeltelijk aangebrand.

Controleer de inschuifhoogte en de temperatuur.

Het vlees ziet er goed uit, maar de jus is aangebrand.

Gebruik de volgende keer een kleinere braadpan of voeg meer vloeistof toe.

Het vlees ziet er goed uit, maar de jus is te licht en te waterig.

Gebruik de volgende keer een grotere braadpan of voeg minder vloeistof toe.

Als u vloeistof op het hete gerecht giet, ontstaat er waterdamp.

Gebruik circulatiegrillen in plaats van boven- en onderwarmte. Hierbij wordt de braadjuis niet zo sterk verwarmd en er ontstaat minder waterdamp.

Soufflé's, gegratineerde gerechten, toast

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

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

* De soufflé mag niet hoger zijn dan 2 cm.

** De geëmailleerde bakvorm altijd op hoogte 1 inschuiven.

Kant-en-klare diepvriesproducten

Lees de aanwijzingen van de fabrikant op de verpakking.

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

Gerecht		Hoogte	Verwar- mings- methode	Temperatuur °C	Tijdsduur, minuten
Strudel met vruchtenvulling*	Emaillen bakplaat	3		190-210	45-55
Patates frites*	Emaillen bakplaat	3		210-230	25-30
Pizza*	Rooster	2		200-220	15-20
Pizza, stokbrood*	Rooster	2		190-210	15-20

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

N.B.

De bakplaat kan tijdens het bakken van diepvriesgerechten iets kromtrekken. Dit wordt veroorzaakt door de grote temperatuurverschillen. De vervorming verdwijnt al tijdens het bakken.

Kant-en-klare diepvriesproducten

Lees de aanwijzingen van de fabrikant op de verpakking.

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

Gerecht	Geslacht is	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C	Tijdsduur, minuten
Pizza*	Pizza met dunne bodem	2	=	190-210	15-25
	Pizza met dikke bodem	2	=	170-190	20-30
	Pizza-baguette	2	=	170-190	20-30
	Minipizza	3	=	180-200	10-20
Aardappelproducten*	Patates frites	2	=	190-210	20-30
	Hertoginnenaardappels	2	=	190-210	20-30
	Rösti	2	=	190-210	20-30
	Gevulde aardappelflappen	2	=	190-210	15-25
Brood en banket*	Broodjes	3	=	190-210	10-20
	Croissants	2	=	200-220	5-15
	Krakelingen	3	=	200-220	10-20
Groenteballetjes*	Vissticks	2	=	180-200	5-15
	Kipsticks	2	=	180-200	10-20
	Groenteburgers	2	=	180-200	15-25
Strudel*	Appelstrudel	3	=	190-210	30-40

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

Ontdooien

Levensmiddelen uit de verpakking halen en op het rooster plaatsen.

Lees de aanwijzingen van de fabrikant op de verpakking.

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

Gerecht	Toebehoren	Hoogte	Verwarmings- methode	Temperatuur °C
Gefriergut* bijv. slagroomtaarten, crèmetaarten, taarten met chocolade- of suikerglazuur, vruchten, kip, worst en vlees, brood, broodjes, cake, koek en ander gebak	Rooster	2		De temperatuur- keuzeknop blijft uitgeschakeld

* Diepvriesproducten afdekken met temperatuurbestendige folie. Gevogelte met de borstzijde op de schaal leggen.

Drogen

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

Laat deze goed afdruipe en droog ze af.

Bedek de emailen bakplaat en het rooster met bak- of perkamentpapier.

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

N.B.

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

Inmaken

Vorbereiden

De glazen potten en de rubberringen moeten schoon en in orde zijn. Gebruik zo mogelijk potten van dezelfde grootte. De gegevens in de tabel hebben betrekking op ronde potten van één liter.

Opgelet! Gebruik geen grotere of hogere glazen potten. De deksels zouden kunnen knappen.

Gebruik alleen gave vruchten en groenten. Was ze grondig.

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

Zet niet meer dan zes glazen potten in de oven.

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

Zo stelt u in

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

Fruit inmaken

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

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

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

Het inmaken van groente

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

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

Glazen potten verwijderen

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

Tips voor het sparen van energie

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

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

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

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

Acrylamide in levensmiddelen

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

Hoe ontstaat acrylamide?

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

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

Om welke gerechten gaat het?

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

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

Wat kunt u doen?

U kunt hoge acrylamidewaarden bij het bakken, braden en grillen voorkomen. De volgende adviezen worden daarvoor uitgegeven door aid¹ en BMVEL²:

Algemeen

Houd de kook-, bak- en frituurtijden zo kort mogelijk. Laat het gerecht goudbruin worden, niet aanbranden. Hoe groter en dikker het te bereiden gerecht, des te minder acrylamide het bevat.

Bakken

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

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

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

¹ aid infobrochure "Acrylamid" uitgegeven door aid en BMVEL, Stand 12/02, Internet: <http://www.aid.de>.

² Persbericht 365 van BMVEL d.d. 4.12.2002, Internet: <http://www.verbraucherministerium.de>

Testgerechten

Volgens de norm DIN 44547 en EN 60350

Bakken

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

Gerecht	Toebehoren en aanwijzingen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C	Tijdsduur, minuten
Spritsgebak	Emaillen bakplaat 2 platen*	2		160-180	20-30
		2+4		140-160	35-45
Small cakes 20 stuks	Emaillen bakplaat	3		160-180	20-30
Small cakes 20 stuks per plaat (voorverwarmen)	2 bakplaten*	2+4		140-160	30-40
Waterbiscuit	Springvorm	2		160-180	30-40
Plaatkoek met gist	Emaillen bakplaat 2 platen*	3		170-190	40-50
		2+4		150-170	55-65
Appeltaart	2 roosters* + 2 springvormen van blik Ø 20 cm**	2+4		190-210	75-85
	Emaillen bakplaat + 2 springvormen van blik Ø 20 cm**	1		200-220	70-80

* Schuif bij het bakken op twee niveaus altijd de emaillen bakplaat in boven de aluminium bakplaat. Bakplaten of roosters kunt u als extra toebehoren krijgen bij uw speciaalzaak of bij onze afdeling onderdelen.

** Zet het gebak diagonaal op het toebehoren.

Grillen

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

Gerecht	Toebehoren	Hoogte	Verwarmingsmethode	Grillstand	Tijdsduur, minuten
Toast roosteren (10 min. voorverwarmen)	Rooster	5		Stand 3	1-2
Beefburger, 12 stuks*	Rooster	4		Stand 3	25-30

* Na $\frac{2}{3}$ van de tijd keren. De emaillen bakplaat altijd op hoogte 1 inschuiven.

Table de matières

Remarques importantes	72
Avant l'encastrement	72
Consignes de sécurité	73
Causes de dommages	73
Votre nouvelle cuisinière	74
Le bandeau de commande	74
Sélecteur du mode de cuisson	75
Thermostat	75
Minuterie	76
Modes de cuisson	76
Four et accessoires	78
Ventilateur de refroidissement	80
Avant la première utilisation	80
Chauffer le four	80
Pré-nettoyage des accessoires	80
Réglage du four	81
Réglages	81
Entretien et nettoyage	82
Extérieur de l'appareil	82
Four	82
Nettoyage des vitres	85
Nettoyage des supports	86
Joint	86
Accessoires	86
Incidents et dépannage	87
Changer la lampe du four	87

Table de matières

Service après-vente	88
Emballage et appareil usagé	89
Tableaux et astuces	89
Gâteaux et pâtisseries	89
Conseils pour la pâtisserie	92
Viande, volaille, poisson	93
Conseils pour les rôtis et grillades	96
Soufflés, gratins, tranches de pain à griller	97
Produits cuisinés surgelés	98
Décongeler	98
Déshydratation	99
Stérilisation	99
Conseils pour économiser de l'énergie	101
L'acrylamide dans certains aliments	102
Que pouvez-vous faire	102
Plats tests	103

Remarques importantes

Veillez lire attentivement cette notice d'utilisation. Seulement dans ce cas vous pouvez utiliser votre cuisinière correctement et en toute sécurité.

Conservez avec soin la notice de montage et d'utilisation. Si vous remettez l'appareil à un tiers, veuillez y joindre les notices.

Ces notices d'instructions sont valides autant pour les fours indépendants que pour les fours polyvalents. Si votre four est polyvalent, lisez les notices d'utilisation de la plaque pour l'utilisation de son bandeau de commande.

Avant l'encastrement

Avaries de transport

Contrôlez l'appareil après l'avoir déballé. En cas d'avaries de transport, vous ne devez pas raccorder l'appareil.

Branchement électrique

Seul un spécialiste agréé est habilité à raccorder la cuisinière. En cas de dommages dus à un raccordement incorrect, vous perdez tout droit à la garantie.

Avant la première utilisation de votre appareil, vérifiez que l'installation électrique de votre maison possède une prise de terre et réunit toutes les conditions de sécurité en vigueur. L'assemblage et la connexion de votre appareil doivent être effectués par un technicien agréé.

L'utilisation de cet appareil sans prise de terre ou avec une installation incorrecte peut provoquer, bien que dans des circonstances très peu probables, de graves dommages (blessures personnelles et décès par électrocution).

Le fabricant n'est pas responsable du fonctionnement inapproprié et des éventuels dommages provoqués par des installations électriques non conformes.

Consignes de sécurité

Four chaud



Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.
Utilisez la cuisinière uniquement pour préparer des aliments.

Ouvrir prudemment la porte du four. De la vapeur chaude peut s'échapper.
Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du four ni les résistances chauffantes. Risque de brûlures!
Eloignez impérativement les enfants.
Ne jamais conserver des objets inflammables dans le four. Risques d'incendie!
Ne jamais coincer le câble de raccordement d'un appareil électrique dans la porte de four chaude. L'isolation du câblage peut fondre. Risque de court-circuit!

Réparations



Les réparations inexpertes sont dangereuses. Risque d'électrocution!
Seul un technicien de service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations.
Si l'appareil est défectueux, coupez le fusible dans le boîtier à fusibles.
Appelez le service après vente.

Causes de dommages

Plaque à pâtisserie ou film alu sur la sole du four

N'enfourez pas de plaque à pâtisserie sur la sole du four. Ne recouvrez pas la sole du four de film alu. Cela crée une accumulation de chaleur. Il en résulterait une accumulation de chaleur qui modifierait les temps de cuisson et endommagerait l'émail.

Eau dans le four

Ne verser jamais d'eau dans le four chaud. Ceci endommagerait l'émail.

Jus de fruit

En cas de gâteaux aux fruits très juteux ne garnissez pas trop la plaque. Le jus de fruits qui goutte de la plaque laisse des taches définitives.

Refroidissement avec la porte du four ouverte

Ne laissez refroidir le four qu'en état fermé. Ne coincez rien dans la porte du four. Même si vous n'ouvrez la porte du four qu'un petit peu, les façades de meubles voisins peuvent être endommagées avec le temps.

Joint du four fortement encrassé

Si le joint du four est fortement encrassé, la porte du four ne ferme plus correctement lors du fonctionnement. Les façades de meubles voisins peuvent être endommagées. Veillez à ce que le joint du four soit toujours propre.

Porte du four utilisée comme assise

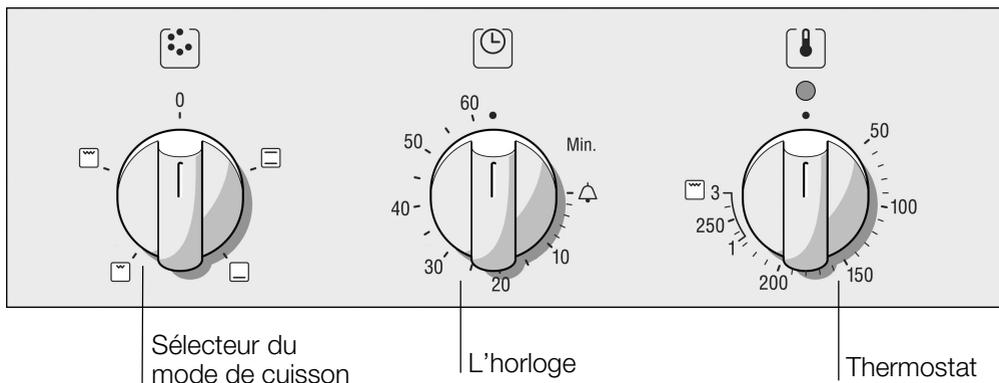
Ne montez pas ou ne vous asseyez pas sur la porte du four.

Votre nouvelle cuisinière

Vous apprenez ici à connaître votre nouvel appareil. Nous vous expliquons le bandeau de commande avec les interrupteurs et affichages. Vous recevez des informations concernant les modes de cuisson et les accessoires fournis avec l'appareil.

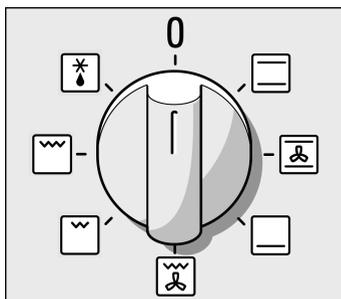
Le bandeau de commande

Certains détails sont différents en fonction du type d'appareil.



Sélecteur du mode de cuisson

Le sélecteur du mode de cuisson permet de régler le mode de cuisson pour le four.



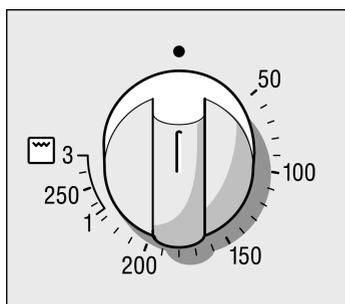
Positions

	Convection naturelle
	Air pulsé
	Chaleur de sole
	Gril air pulsé
	Gril, petite surface
	Gril, grande surface
	Décongeler

Lorsque vous réglez le sélecteur du mode de cuisson, la lampe à l'intérieur du four s'allume.

Thermostat

A l'aide du thermostat, régler la température ou la position gril.



Température

50 - 270	Plage de température en °C
----------	----------------------------

Gril

1	Gril faible
2 = 250	Gril moyen
3	Gril puissant

Le voyant lumineux au-dessus du thermostat est allumé lorsque le four chauffe. Il s'éteint pendant les coupures de chauffe. La lampe ne s'allume pas en mode décongélation.

Positions gril

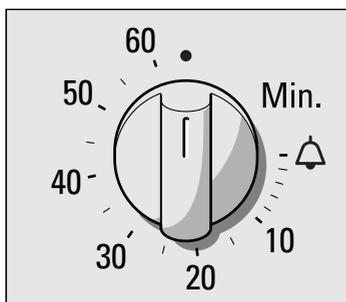
En mode gril, petite et grande surface , le thermostat permet de régler une position gril.



En utilisant le gril puissant ou moyen, pour des temps de cuisson supérieurs à 15 minutes, réglez le bouton de température sur gril bas.

Minuterie

La minuterie à la cuisinière permet de régler une durée jusqu'à 60 minutes.



Min.	Signal après écoulement du temps réglé
- 60	Graduation du temps en minutes

Réglage

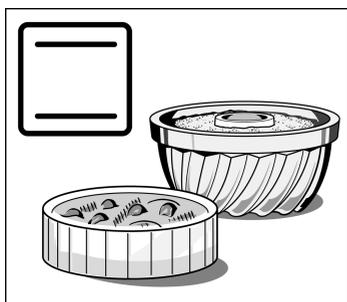
Tourner la minuterie dans le sens des aiguilles d'une montre et la régler au temps souhaité.

La minuterie est munie d'un arrêt à 60 minutes. Ne pas tourner le commutateur plus loin que le réglage de 60 minutes.

Un signal retentit après écoulement du temps.

Modes de cuisson

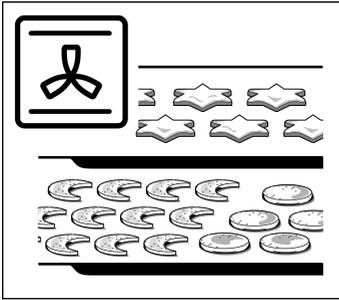
Votre four offre différents modes de cuisson. Vous pouvez ainsi sélectionner un mode de cuisson optimalement adapté à votre plat.



Convection naturelle

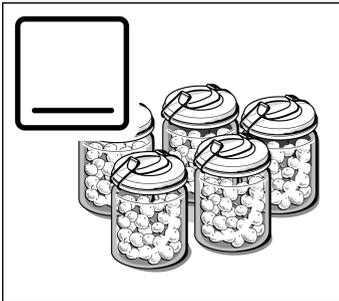
La chaleur est diffusée uniformément sur le gâteau ou le rôti par la voûte et la sole du four.

Les gâteaux à pâte levée cuits au moule et les soufflés réussissent le mieux avec ce mode de cuisson. La convection naturelle convient aussi aux pièces de viande maigre de bœuf, veau et gibier.



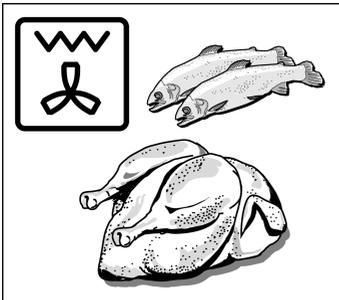
Air pulsé

Un ventilateur situé contre la paroi arrière répartit la chaleur uniformément dans l'enceinte de cuisson. Le mode air pulsé permet de faire cuire des gâteaux et des pizzas sur deux niveaux. Les températures de cuisson requises sont plus basses qu'avec la convection naturelle. Vous trouverez des plaques supplémentaires dans le commerce spécialisé. Le mode de cuisson air pulsé est idéal pour la déshydratation.



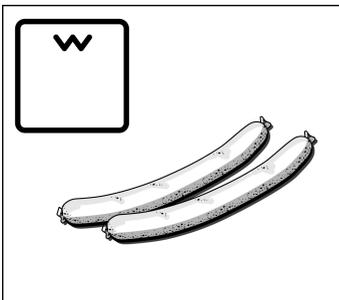
Chaleur de sole

Avec la chaleur de sole vous pouvez poursuivre la cuisson ou le brunissage de gâteaux par le bas. Elle est également idéale pour la stérilisation.



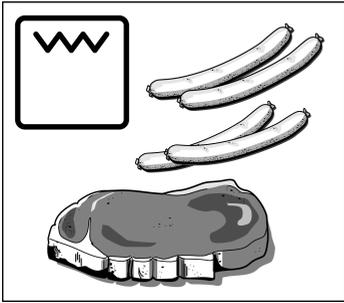
Gril air pulsé

La résistance du gril et le ventilateur fonctionnent alternativement. Pendant la coupure de chauffe, le ventilateur diffuse sur le mets la chaleur émanant du gril. Ainsi les morceaux de viande deviennent de tous les côtés croustillants.



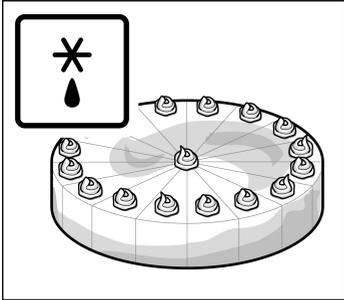
Gril, petite surface

Seule la partie centrale de la résistance du gril est allumée. Ce mode de cuisson convient aux petites quantités d'aliments. Vous économiserez de l'énergie. Posez les pièces à griller au centre de la grille.



Gril, grande surface

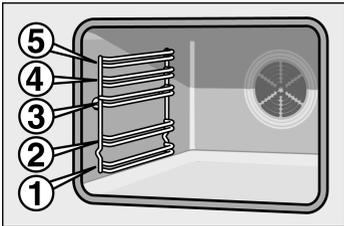
Toute la surface située sous la résistance du gril est chauffée. Vous pouvez faire griller plusieurs steaks, saucisses, poissons ou toasts.



Décongélation

Un ventilateur situé sur la paroi arrière du four répartit uniformément l'air dans le four autour du mets surgelé. Les pièces de viande surgelées, la volaille, le pain et les gâteaux décongèlent uniformément.

Four et accessoires



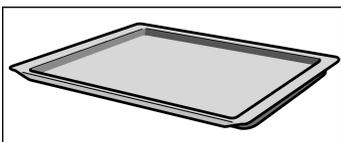
Les accessoires peuvent être enfournés à 5 niveaux différents.

Vous pouvez retirer les accessoires à deux tiers, sans qu'ils basculent. Il est alors facile de retirer les plats.

Accessoires

Les accessoires peuvent être achetés auprès du Service après-vente ou dans des commerces spécialisés.

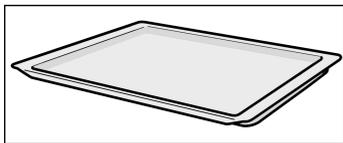
Votre four peut disposer de quelques-uns des accessoires suivants :



Plaque à pâtisserie émaillée

Pour des gâteaux fondants, pâtisseries, plats surgelés et gros rôtis. Elle peut également servir à récupérer la graisse si vous déposez les grillades directement sur la grille.

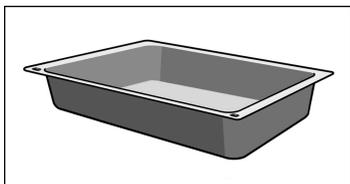
Enfournez la lèche-frite jusqu'à la butée, partie inclinée en direction de la porte du four.



Tôle de cuisson en aluminium

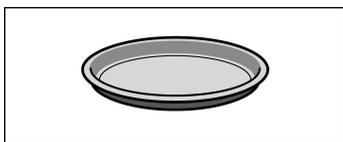
Pour gâteaux et petits fours.

Enfournez la plaque à pâtisserie jusqu'à la butée, partie inclinée en direction de la porte du four.



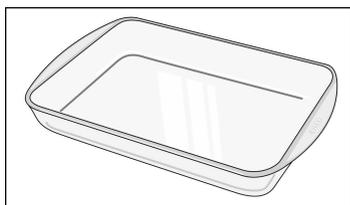
Lèche-frite à moussaka

Idéale pour des gratins à base d'ingrédients crus. La lèche-frite à moussaka est également appropriée pour le rôtissage de viande dans un récipient découvert. Elle peut également servir à récupérer la graisse si vous déposez les grillades directement sur la grille.



Plaque à pizza

Idéale p.ex. pour des pizzas, produits surgelés et de grands gâteaux ronds. Vous pouvez utiliser la plaque à pizza au lieu de la tôle de cuisson émaillée. Placez la plaque sur la grille.

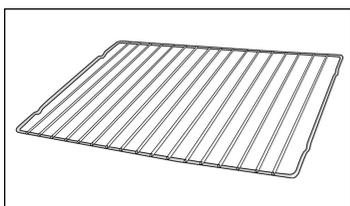


Casserole en verre

Pour tous les types de rôtis de viande ou de poisson.

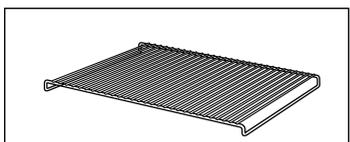
Utilisez-la toujours en combinaison avec la grille.

Placez la casserole en verre sur la partie centrale de la grille pour obtenir une cuisson homogène.



Grille

Pour de la vaisselle, des moules à gâteau, rôtis, grillades et plats surgelés.



Grille

pour des grillades. Placez toujours la grille dans la lèche-frite. La graisse qui s'égoutte et le jus de viande sont recueillis.

Ventilateur de refroidissement

Le four est équipé d'un ventilateur de refroidissement. Il se met en marche et se coupe en cas de besoin. L'air chaud s'échappe au-dessus de la porte.

Avant la première utilisation

Dans ce chapitre vous trouverez tout ce que vous devez faire avant d'utiliser votre appareil pour la première fois.

Chauffez le four et nettoyez les accessoires. Lisez les consignes de sécurité au chapitre «Remarques importantes».

Chauffer le four

Afin d'éliminer l'odeur de neuf, laissez chauffer le four à vide, porte fermée.

Procédez de la manière suivante

1. Régler le sélecteur du mode de cuisson sur .
2. Régler le thermostat sur 240 °C.

Eteignez le sélecteur du mode de cuisson au bout de 60 minutes.

Pré-nettoyage des accessoires

Avant d'utiliser les accessoires, nettoyez-les soigneusement avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle et un chiffon à vaisselle.

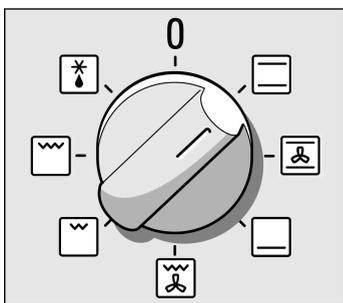
Réglage du four

Le réglage du four se fait simplement au moyen du sélecteur du mode de cuisson et du thermostat.

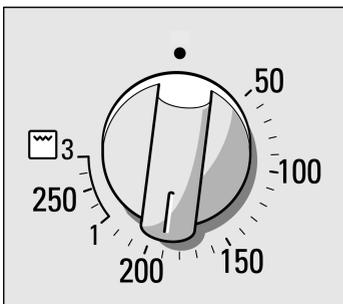
Au chapitre Tableaux et conseils, vous trouverez le mode de cuisson et la température appropriés à de nombreux plats.

Réglages

Exemple : Convection naturelle ☐, 190 °C



1. Régler le sélecteur sur le mode de cuisson voulu.



2. A l'aide du thermostat, régler la température ou la position gril.

Désactivation

Une fois le plat prêt, ramenez le sélecteur du mode de cuisson en position éteinte.

Modifier le réglage

Vous pouvez modifier à tout moment la température ou la position gril.

Entretien et nettoyage

N'utilisez pas de nettoyeur haute pression ni de nettoyeur à jet de vapeur.

Extérieur de l'appareil

Essuyez l'appareil avec de l'eau et un peu de produit à vaisselle. Séchez-le ensuite avec un chiffon doux.

Des produits agressifs ou récurants sont inappropriés. Si un tel produit arrive sur la façade, éliminez-le immédiatement avec de l'eau.

Les légères variations de couleurs apparaissant sur la façade de l'appareil sont dues aux différents matériaux tels que le verre, le plastique et le métal.

Appareils avec une façade en inox

Enlevez immédiatement les tâches de calcaire, de graisse, de fécule et de blanc d'œuf. De la corrosion peut se former sous ces salissures.

Utilisez des produits d'entretien pour inox. Respectez les indications du fabricant. Essayer le produit sur un petit endroit, avant de l'utiliser sur toute la surface.

Four

N'utilisez pas de tampon en paille métallique ni d'éponge à dos récurant. Appliquez du nettoyant pour four uniquement sur les surfaces émaillées du four.

Pour faciliter le nettoyage

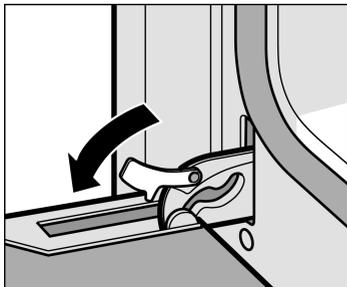
vous pouvez allumer la lampe du four et décrocher la porte du four.

Allumer la lampe du four

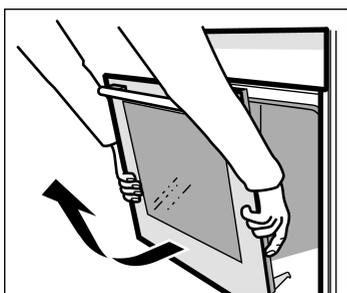
Réglez le sélecteur du mode de cuisson sur .

Décrocher la porte du four

Vous pouvez très facilement décrocher la porte du four.



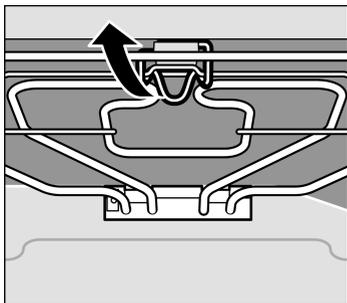
1. Ouvrir complètement la porte du four.
2. Pivoter les deux leviers de verrouillage à gauche et à droite.



3. Incliner la porte du four.
Avec les deux mains, la tenir en bas à gauche et à droite.
La refermer un peu plus et la retirer.

Après le nettoyage, remonter la porte du four dans l'ordre inverse du démontage.

Rabattre la résistance du grill

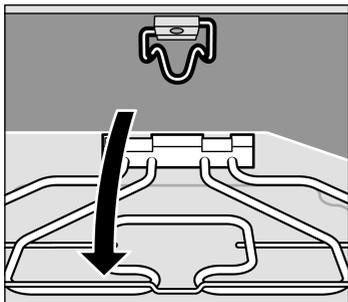


Pour faciliter le nettoyage de la voûte du four, vous pouvez rabattre la résistance du grill.

Attention, le four doit être froid. Risque de brûlures !

Retirer vers l'avant l'étrier de fixation au grill rabattable et le pousser vers le haut jusqu'à ce qu'il s'enclenche audiblement.

Pendant cette opération, maintenir la résistance du grill et la pivoter vers le bas.



Nettoyage des surfaces catalytiques dans le four

Après le nettoyage :

Repivoter la résistance du grill vers le haut. Pousser l'étrier de fixation vers le bas et laisser la résistance du grill s'enclencher.

Nettoyage de la sole, de la voûte et des parois latérales du four

La paroi arrière est revêtue d'émail autonettoyant. Les projections de la cuisson et du rôtissage sont absorbées et décomposées par cette couche pendant que le four fonctionne. Il se peut que des projections plus importantes disparaissent seulement après plusieurs utilisations du four.

Ne nettoyez jamais les surfaces autonettoyantes avec du produit de nettoyage pour four.

Une légère décoloration de l'émail n'a aucune influence sur l'autonettoyage.

Utilisez de eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou de l'eau au vinaigre.

En cas d'encrassement important, utilisez de préférence du produit de nettoyage pour four. Utilisez du produit de nettoyage pour four uniquement lorsque le four est froid.

A propos:

L'émail est cuit à des températures très élevées.

Ceci peut engendrer des différences de teintes.

Ce phénomène est normal et n'influe en rien sur le fonctionnement de l'appareil. Ne traitez pas ces décolorations avec des tampons à récurer ou avec des nettoyeurs agressifs.

Les bords de plaques minces ne peuvent pas être émaillés complètement. Ils peuvent donc présenter des aspérités. La protection contre la corrosion est garantie.

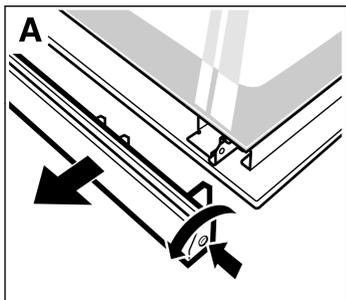
Nettoyage du couvercle en verre de la lampe du four

Nettoyez le couvercle en verre de préférence avec du produit à vaisselle.

Nettoyage des vitres

Vous pouvez enlever la vitre à la porte du four pour faciliter son nettoyage.

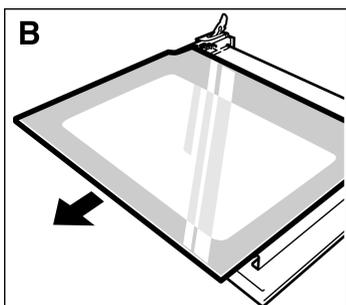
1. Déposer la porte du four et la placer sur un chiffon, la poignée vers le bas.
2. Dévisser le recouvrement en haut à la porte du four. A cet effet, desserrer la fixation à gauche et à droite. (Fig. A)



3. Retirer la vitre. (Fig. B)

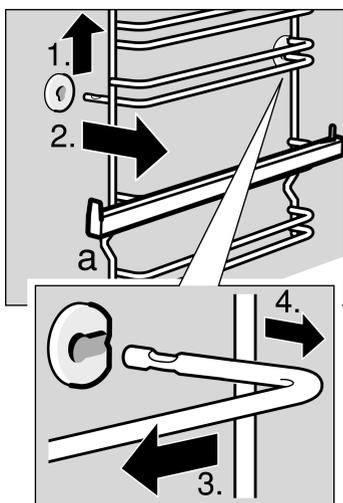
Nettoyez les vitres avec un nettoyeur pour vitres et un chiffon doux.

4. Réengager la vitre. Veiller à ce que la face lisse soit à l'extérieur.
5. Poser le recouvrement et le visser.
6. Remonter la porte du four.



Vous devez uniquement réutiliser le four lorsque les vitres sont correctement remontées.

Nettoyage des supports



Vous pouvez enlever les supports pour les nettoyer.

Décrocher les supports :

1. Lever le support à l'avant vers le haut
2. et le décrocher,
3. tirer ensuite le support vers l'avant
4. et l'enlever

Nettoyez les supports avec du produit à vaisselle et une éponge à vaisselle ou avec une brosse.

Accrocher les supports :

Engager le support à l'arrière, le pousser légèrement vers l'arrière et l'accrocher à l'avant.

Les supports s'adaptent à droite et à gauche. La courbure (a) doit toujours être en bas.

Joint

Nettoyez le joint au four avec du produit à vaisselle. N'utilisez jamais de produits de nettoyage agressifs ou récurants.

Accessoires

Après l'utilisation, mettez immédiatement les accessoires à tremper dans de l'eau additionnée de produit à vaisselle. Vous pourrez ensuite facilement éliminer les restes d'aliments à l'aide d'une brosse ou d'une éponge à vaisselle.

Incidents et dépannage

Il se peut qu'une petite panne gêne le bon fonctionnement de votre appareil. Avant d'appeler le service après-vente, veuillez respecter les consignes suivantes :

Incident	Cause possible	Remarques/Remèdes
L'appareil ne fonctionne pas.	Fusible grillé.	Vérifier dans le boîtier à fusibles si celui de la cuisinière est en état de marche.
	Panne de courant	Vérifier si l'éclairage de la cuisine s'allume.

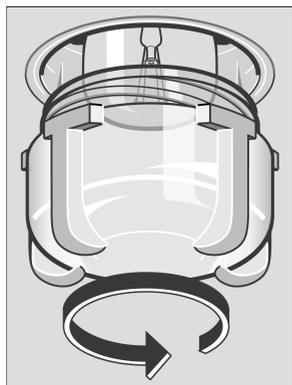
Seuls les techniciens du service après-vente formés par le fabricant sont habilités à effectuer des réparations.

Des réparations inexpertes peuvent engendrer des risques considérables pour l'utilisateur.

Changer la lampe du four

Si la lampe du four a grillé, vous devez la changer. Vous pouvez vous procurer des ampoules de rechange, résistantes aux températures élevées, auprès de notre service après-vente ou dans le commerce spécialisé. N'utilisez que ces ampoules.

Procédez comme suit



1. Couper le fusible de la cuisinière situé dans le boîtier à fusibles.
2. Etaler dans le four froid un torchon à vaisselle afin d'éviter des dégâts.
3. Dévisser le couvercle en verre en le tournant à gauche.
4. Remplacer la lampe du four par un type de lampe identique.
5. Revisser le couvercle en verre.
6. Enlever le torchon et réarmer le fusible.

Changer le couvercle en verre

Si le couvercle en verre de la lampe du four est endommagé, vous devrez le changer. Vous pouvez vous procurer des couvercles en verre auprès du service après-vente. Veuillez lui indiquer les numéros E et FD de votre appareil.

Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition. Vous trouverez dans l'annuaire téléphonique l'adresse et le numéro de téléphone du service après-vente le plus proche. Les centres de service après-vente indiqués vous renseigneront également volontiers sur le service après-vente le plus proche de votre domicile.

Numéros de produit E et de fabrication FD

Lorsque vous appelez notre service après-vente, veuillez indiquer le numéro E et le numéro FD de l'appareil. La plaque signalétique avec les numéros se trouvent à droite, sur le côté de la porte du four. Pour éviter d'avoir à les rechercher en cas de panne, vous pouvez reporter ces données dans l'encadré ci-dessous.

N° E	FD
------	----

Service après-vente 🏠

Emballage et appareil usagé

Élimination écologique



Déballez l'appareil et éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2002/96/CE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

Tableaux et astuces

Ici vous trouverez un choix de plats et les réglages optimaux correspondants. Vous pouvez consulter ces tableaux pour connaître le mode de cuisson et la température approprié(e) à votre plat, quel accessoire vous devez utiliser et à quel niveau vous devez l'enfourner. Ce chapitre contient des astuces concernant la vaisselle et la préparation ainsi qu'une petite aide en cas de panne.

Gâteaux et pâtisseries

Moules

Les moules en métal de couleur foncée sont les plus appropriés.

Placez toujours le moule à gâteaux sur la grille.

Tableaux

Le tableau s'entend pour un enfournement dans le four froid. Vous économiserez de l'énergie. Si vous préchauffez le four, les durées de cuisson indiquées diminuent de 5 à 10 minutes.

Dans les tableaux est indiqué le mode de cuisson optimal pour les différents gâteaux et pâtisseries. La température et la durée de cuisson dépendent de la quantité et de la nature de la pâte. C'est pourquoi les tableaux présentent des fourchettes de valeurs. Commencez par la valeur la plus basse. Une température plus basse permet d'obtenir des mets plus uniformément dorés. Si nécessaire, sélectionnez la fois suivante une valeur plus élevée.

Vous trouverez des informations supplémentaires dans la section intitulée «Conseils pour la pâtisserie» faisant suite aux tableaux.

Gâteaux cuits dans des moules	Moule sur la grille	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée de cuisson, minutes
Gâteaux à pâte levée simple	Moule à kouglof/savarin/cake	2		170-190	50-60
	3 moules à cake*	2+4		150-170	75-105
Gâteaux à pâte levée fine (p.ex. sablés)	Moule à kouglof/savarin/cake	2		150-170	60-70
	3 moules à cake*	2+4		140-160	75-105
Fond de tarte en pâte brisée avec bord	Moule démontable	1		170-190	25-35
Fonds de tarte en pâte levée fine	Moule pour fond de tarte aux fruits	2		150-170	20-30
Tarte en pâte à biscuit	Moule démontable	2		160-180	30-40
Tarte aux fruits ou au fromage blanc, pâte brisée**	Moule démontable en couleur foncée	1		170-190	70-90
Gâteaux aux fruits, pâte levée fine	Moule démontable/moule à kouglof	2		160-180	50-60
Tartes salées** (p.ex. des quiches/tartes aux oignons)	Moule démontable	1		180-200	50-60

* Faire attention à la position des moules à cake. Vous trouverez des grilles supplémentaires comme accessoires optionnels dans le commerce spécialisé.

** Laissez refroidir le gâteau env. 20 minutes dans l'appareil.

Gâteau cuit sur la plaque		Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée de cuisson, minutes
Pâte levée fine ou à la levure de boulanger avec garniture sèche	Plaque à pâtisserie émaillée Plaques*	2		160-180	20-30
		2+4		160-180	40-50
Pâte levée fine ou à la levure de boulanger avec garniture fondante (fruits)	Plaque à pâtisserie émaillée Plaques*	3		170-190	40-50
		2+4		150-170	55-65
Biscuit roulé (préchauffer)	Plaque à pâtisserie émaillée	2		170-190	15-20
Brioche tressée, avec 500 g de farine	Plaque à pâtisserie émaillée	2		170-190	30-40
Gâteau de Noël, avec 500 g de farine	Plaque à pâtisserie émaillée	3		160-180	60-70
Gâteau de Noël, avec 1 kg de farine	Plaque à pâtisserie émaillée	3		150-170	90-100
Strudel, sucré	Plaque à pâtisserie émaillée	2		180-200	55-65
Pizza	Plaque à pâtisserie émaillée Plaques*	2		220-240	25-35
		2+4		180-200	45-55

* Si vous faites cuire à deux niveaux, enfournez la plaque à pâtisserie émaillée toujours au-dessus de la plaque à pâtisserie en aluminium.

Pain et petits pains		Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée, minutes
Pain à la levure de boulanger, avec 1,2 kg de farine*, (préchauffer)	Plaque à pâtisserie émaillée	2		270	8
				200	35-45
Pain au levain avec 1,2 kg de farine*, (préchauffer)	Plaque à pâtisserie émaillée	2		270	8
				200	40-50
Petits pains (par ex. petits pains de seigle)	Plaque à pâtisserie émaillée	3		200-220	15-20

* Ne versez pas d'eau directement dans le four chaud.

Petites pâtisseries		Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée de cuisson, minutes
Petits gâteaux secs	Plaque	3		150-170	10-20
	2 plaques*	2+4		130-150	30-40
Meringue	Plaque	3		80-100	105-155
Pâte à chou	Plaque	2		200-220	30-40
Macarons	Plaque	3		100-120	30-40
	2 plaques*	2+4		100-120	40-50
Pâte feuilletée	Plaque	3		190-210	25-35
	2 plaques*	2+4		180-200	30-40

* Si vous faites cuire à deux niveaux, enfournez la plaque à pâtisserie émaillée toujours au-dessus de la plaque à pâtisserie en aluminium. Vous trouverez des plaques supplémentaires comme accessoires optionnels dans le commerce spécialisé.

Conseils pour la pâtisserie

Vous voulez utiliser votre propre recette.

Orientez-vous sur les tableaux qui se rapprochent le plus de votre recette.

Vérifiez si votre génoise est complètement cuite.

A l'aide d'un bâtonnet en bois, piquez le sommet du gâteau environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson indiqué dans la recette. Le gâteau est cuit si la pâte n'adhère plus au bâtonnet.

Le gâteau s'affaisse.

La fois suivante, veillez à ce que la pâte soit moins liquide ou bien réduisez la température du four de 10 degrés. Respectez les temps de malaxage indiqués dans la recette.

Le gâteau a monté davantage au centre que sur les bords.

Ne graissez pas le tour du moule démontable. Après la cuisson, démoulez soigneusement le gâteau à l'aide d'un couteau.

Le dessus du gâteau est trop cuit.

Enfournez-le jusqu'au fond, choisissez une température plus basse et faites cuire le gâteau un peu plus longtemps.

Le gâteau est trop sec.

A l'aide d'un cure-dent, percez plusieurs petits trous dans le gâteau cuit. Dedans, versez du jus de fruit ou du liquide légèrement alcoolisé. Au gâteau suivant, augmentez la température de 10 °C et réduisez les temps de cuisson.

Le pain ou le gâteau (gâteau au fromage blanc par ex.) a un bel aspect mais l'intérieur est pâteux (filets d'eau à l'intérieur).	Pour le gâteau suivant, veillez à ce que la pâte soit moins liquide. Augmentez le temps de cuisson et réduisez la température. En cas de gâteaux avec garniture juteuse: Faites précuire le fond. Saupoudrez-le de poudre d'amandes ou de chapelure et mettez ensuite la garniture. Respectez la recette et les temps de cuisson.
Les pâtisseries ne sont pas uniformément dorées.	Pour obtenir des pâtisseries uniformes, sélectionnez une température légèrement plus basse. Faites cuire les pâtisseries délicats sur un seul niveau, avec le mode de cuisson convection naturelle ☐. Le papier sulfurisé dépassant de la plaque peut gêner la circulation de l'air. Découpez toujours le papier aux dimensions de la plaque.
Le dessous de la tarte aux fruits est trop clair. Le jus des fruits a coulé.	La fois suivante, utilisez la lèche-frite à bords hauts.
Vous avez utilisé plusieurs niveaux de cuisson. Les pâtisseries placées sur la plaque du haut sont plus cuites que celles de la plaque du bas.	Pour la cuisson sur plusieurs niveaux, utilisez toujours l'air pulsé ☑. Des mets enfournés sur des plaques différentes ne demanderont pas forcément la même durée de cuisson.
La cuisson de gâteaux aux fruits juteux produit de la condensation.	De la vapeur d'eau peut se dégager pendant la cuisson des pâtisseries. Elle s'échappe au-dessus de la poignée de la porte. La vapeur d'eau peut se condenser sur le bandeau de commande ou sur les façades des meubles voisins et se mettre à goutter. C'est là un phénomène physique normal.

Viande, volaille, poisson

Vaisselle

Vous pouvez utiliser toute vaisselle résistante à la chaleur. La moule émaillée convient également très bien au gros rôti.

Placez toujours le plat au centre de la grille.

Posez la vaisselle en verre très chaude sur une serviette sèche. Si la surface est humide ou froide, le verre peut se casser.

Conseils pour les rôtis

Le résultat du rôtissage dépend de la nature et de la qualité de la viande.

Sur la viande maigre, versez 2 à 3 cuillers à soupe de liquide, et 8 à 10 cuillers à soupe de liquide sur les rôtis à braiser, ceci suivant leur taille.

Retournez à mi-temps de la cuisson les morceaux de viande.

Une fois que le rôti est cuit, laissez-le reposer 10 minutes de plus dans le four éteint et fermé. De la sorte, le jus se répartit mieux dans la viande.

Conseils pour les grillades

Lorsque vous utilisez le gril, fermez toujours le four.

Prenez si possible des pièces à griller de même épaisseur. Elles doivent faire 2 à 3 cm d'épaisseur minimum. Elles seront alors uniformément dorées et bien juteuses. Salez les steaks seulement une fois grillés.

Déposez les morceaux à griller directement sur la grille. Si vous faites griller une seule pièce, vous obtiendrez les meilleurs résultats en la plaçant au centre de la grille.

Enfournez en plus la moule émaillé au niveau 1. Elle récupère le jus de viande et le four se salit moins.

Aux deux tiers du temps de cuisson indiqué, retournez les grillades.

la résistance du gril s'allume et s'éteint en permanence. C'est tout à fait normal. Le nombre de fois dépend de la position gril sélectionnée.

Viande

Le tableau s'entend enfournement dans le four froid. Les valeurs des tableaux sont indicatives. Elles dépendent de la qualité et de la nature de la viande.

Viande	Poids	Vaisselle	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C, gril	Durée, minutes
Rôti de bœuf à braiser (p.ex. noix entrecôte)	1 kg	fermé	2		200-220	80
	1,5 kg		2		190-210	100
	2 kg		2		180-200	120
Aloyau	1 kg	ouvert	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
	2 kg		2		190-210	90

Viande	Poids	Vaisselle	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C, grill	Durée, minutes
Rosbif, à point*	1kg chacune	ouvert	1		210-230	40
Steaks, bien cuits		Grille***	5		3	20
Steaks, à point		Grille***	5		3	15
Viande de porc sans couenne (p.ex. échine)	1 kg		1		190-210	100
	1,5 kg	ouvert	1		180-200	140
	2 kg		1		170-190	160
Viande de porc avec couenne** (p.ex. épaule, jarret)	1 kg		1		180-200	120
	1,5 kg	ouvert	1		170-190	150
	2 kg		1		160-180	180
Carré de porc avec l'os	1kg chacune	fermé	2		210-230	70
Rôti de viande hachée	750 g	ouvert	1		170-190	70
Saucisses	750 g env.	Grille***	4		3	15
Rôti de veau	1 kg	ouvert	2		190-210	100
	2 kg		2		170-190	120
Gigot d'agneau désossé	1,5kg	ouvert	1		150-170	120

* Tournez le ros-bif à mi-cuisson. Une fois le ros-bif cuit, enveloppez-le dans une feuille d'aluminium et laissez-le reposer 10 minutes dans le four.

** Entaillez la couenne de la viande de porc puis, au moment de la retourner, posez la viande avec la couenne au contact du plat.

*** Enfourez la lèche-frite au niveau 1.

Volaille

Le tableau s'entend pour un enfouement dans le four froid.

Les indications de poids figurant dans le tableau s'entendent pour de la volaille non farcie, prête à cuire.

Si vous faites des grillades directement sur la grille, enfouez la lèche-frite au niveau 1.

Percez la peau sous les ailes des canards ou des oies afin que la graisse puisse s'écouler.

Retournez la volaille entière aux deux-tiers du temps de cuisson.

Les volailles seront particulièrement croustillantes si vous les badigeonnez de beurre, d'eau salée ou de jus d'orange en fin de cuisson.

Volaille	Poids	Vaisselle	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée, minutes
Moitiés de poulets, 1 à 4 moitiés	de 400 g	Grille	2		200-220	40-50
Morceaux de poulet	de 250 g	Grille	2		200-220	30-40
Poulet entier, 1 à 4 poulets	de 1 kg	Grille	2		190-210	50-80
Canard	1,7 kg	Grille	2		170-190	90-100
Oie	3 kg	Grille	2		150-170	110-130
Dindonneau	3 kg	Grille	2		170-190	80-100
2 cuisses de dinde	de 800 g	Grille	2		180-200	90-110

Poisson

Le tableau s'entend pour un enfournement dans le four froid.

Poisson	Poids	Vaisselle	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C, grill	Durée, minutes
Poisson grillé	de 300 g	Grille*	3		2	20-25
	1 kg		2		180-200	45-50
	1,5 kg		2		170-190	50-60
Poisson en tranches, p.ex. des darnes	de 300 g	Grille*	4		3	20-25

* Enfournez la moule émaillée au niveau 1.

Conseils pour les rôtis et grillades

Le tableau ne contient pas de valeur pour le poids du rôti.

Choisissez les valeurs qui correspondent au poids immédiatement inférieur et allongez la durée de cuisson.

Comment pouvez-vous savoir si le rôti est cuit?

Utilisez un thermomètre pour viande (en vente dans le commerce) ou bien faites le «test de la cuillère». Appuyez sur le rôti avec la cuillère. Si vous sentez une résistance, le rôti est prêt. Si la cuillère s'enfonce, allongez le temps de cuisson.

Le rôti est trop cuit et l'extérieur est brûlé par endroits.	Vérifiez le niveau d'enfournement ainsi que la température.
Le rôti a un bel aspect mais la sauce est brûlée.	La fois suivante, choisissez un plat à rôti plus petit ou ajoutez plus de liquide.
Le rôti a un bel aspect, mais la sauce est trop claire et insipide.	La fois suivante, choisissez un plat à rôti plus grand ou ajoutez moins de liquide.
L'arrosage du rôti produit un dégagement de vapeur.	Utilisez le mode gril air pulsé au lieu de convection naturelle. De cette façon, le fond du rôti ne chauffe pas autant et il se dégage moins de vapeur.

Soufflés, gratins, tranches de pain à griller

Le tableau s'entend pour un enfournement dans le four froid.

Mets	Vaisselle	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C, gril	Durée minutes
Soufflés sucrés (p.ex. soufflé au fromage blanc avec des fruits)	Moule à soufflé	2		180-200	40-50
Soufflés salés à base d'ingrédients cuits (p.ex. gratin aux pâtes)	Moule à soufflé ou moule émaillé	2		210-230	30-40
		2		210-230	20-30
Soufflés salés à base d'ingrédients crus* (p.ex. gratin de pommes de terre)	Moule à soufflé ou moule émaillé	2		150-170	50-60
		2		150-170	50-60
Brunir des toasts	Grille	4		3	4-5
Gratiner des toasts	Grille**	4		3	5-8

* Le soufflé ne doit pas être plus haut que 2 cm.

** Enfournez la moule émaillée toujours au niveau 1.

Produits cuisinés surgelés

Veillez respecter les consignes du fabricant figurant sur l'emballage.

Le tableau s'entend pour un enfournement dans le four froid.

Mets		Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée, minutes
Strudel fourré aux fruits*	Plaque à pâtisserie émaillée	3		190-210	45-55
Pommes frites*	Plaque à pâtisserie émaillée	3		210-230	25-30
Pizza*	Grille	2		200-220	15-20
Pizza-baguette*	Grille	2		190-210	15-20

* Garnissez l'accessoire de papier sulfurisé. Assurez-vous que le papier sulfurisé supporte ces températures.

Remarque

Pendant la cuisson d'aliments surgelés, la plaque à pâtisserie émaillée peut se déformer. Ceci est dû aux importantes variations de température dans l'accessoire. Cette déformation disparaît d'elle-même pendant la cuisson ou le rôtissage.

Décongeler

Sortez l'aliment de son emballage puis mettez-le dans un plat approprié sur la grille.

Veillez respecter les consignes du fabricant figurant sur l'emballage.

Les temps de décongélation dépendent de la nature et de la quantité des aliments.

Mets	Accessoires	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C
Aliments surgelés* p.ex. tartes à la crème fraîche, à la crème au beurre, tartes recouvertes d'un glaçage au chocolat ou au sucre, fruits, poulet, saucisses et viande, pain, petits pains, gâteau et autres pâtisseries	Grille	2		Le thermostat reste éteint.

* Recouvrez les aliments surgelés avec une feuille spéciale micro-ondes. Déposez la volaille, du côté du blanc, sur l'assiette.

Déshydratation

Sélectionnez uniquement des fruits et légumes de bonne qualité puis lavez-les soigneusement.

Laissez-les bien égoutter ou essuyez-les.

Recouvrez la plaque à pâtisserie émaillée et la grille de papier sulfurisé.

Mets	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée, heures
600 g de pommes en tranches	2 + 4		80	5 env.
800 g de poires en quartier	2 + 4		80	8 env.
1,5 kg de quetsches ou de prunes	2 + 4		80	8-10 env.
200 g d'herbes aromatiques nettoyées	2 + 4		80	env. 1½

Remarque

Retournez plusieurs fois les fruits ou légumes très juteux. Une fois le processus de séchage terminé, détachez immédiatement du papier les aliments déshydratés.

Stérilisation

Préparation

Les bocaux et les anneaux en caoutchouc doivent être propres et en bon état. Utilisez autant que possible des bocaux de même taille. Les valeurs indiquées dans le tableau s'entendent pour des bocaux ronds d'un litre.

Attention! N'utilisez pas de bocaux plus grands ou plus hauts. Leurs couvercles risqueraient d'éclater.

Sélectionnez uniquement des fruits et légumes de bonne qualité. Lavez-les soigneusement.

Remplissez les bocaux avec les fruits ou les légumes. Si nécessaire, essuyez de nouveau les rebords des bocaux. Ils doivent être identiques. Posez sur chaque bocal un joint en caoutchouc humide et un couvercle. Fermez-les avec des pinces.

Ne placez jamais plus de six bocaux dans le four.

Les durées mentionnées dans les tableaux sont indicatives. La température de la pièce, le nombre de bocal, la quantité et la chaleur du contenu des bocaux sont des paramètres variables. Avant d'éteindre ou de commuter le four, vérifiez bien que des gouttes perlent contre les parois intérieures des bocaux.

Réglages

1. Enfouez la moule émaillé au niveau 2. Disposez-y les bocaux de sorte qu'ils ne se touchent pas.
2. Versez ½ litre d'eau chaude (à 80 °C env.) dans la moule émaillé.
3. Fermer la porte du four.
4. Réglez le sélecteur de fonction sur .
5. Réglez le thermostat entre 170 et 180 °C.

Stérilisation des fruits

Dès que l'ébullition commence dans les bocaux, à savoir quand des bulles montent à de courts intervalles - au bout d'environ 40 à 50 minutes - éteignez le thermostat. Le thermostat reste allumé.

Nous recommandons de retirer les bocaux du four au bout de 25 à 35 minutes de chaleur résiduelle. Un refroidissement plus lent dans le four favorise la prolifération de moisissures sur le fruit en bocal ainsi que son acidification. Eteignez le sélecteur de mode de cuisson.

Fruits en bocaux d'un litre	dès l'ébullition	chaleur résiduelle
Pommes, groseilles, fraises	éteindre	env. 25 minutes
Cerises, abricots, pêches, groseilles à maquereau	éteindre	env. 30 minutes
Compote de pommes, poires, prunes	éteindre	env. 35 minutes

Stérilisation des légumes

Dès que des bulles montent dans les bocaux, réduisez le thermostat d'abord sur environ 120 à 140 °C. Le tableau indique à quel moment vous pouvez éteindre le thermostat. Laissez les légumes reposer dans le four encore 30-35 minutes. Le thermostat reste allumé pendant ce temps.

Légumes au bouillon froid dans des bocaux d'un litre	dès l'ébullition 120-140 °C	chaleur résiduelle
Cornichons	-	env. 35 minutes
Betterave	env. 35 minutes	env. 30 minutes
Choux de Bruxelles	env. 45 minutes	env. 30 minutes
Haricots verts, chou-rave, chou rouge	env. 60 minutes	env. 30 minutes
Petits pois	env. 70 minutes	env. 30 minutes

Sortez les bocaux

Ne posez pas les bocaux sur une surface froide ou humide. Ils pourraient se casser.

Conseils pour économiser de l'énergie

Ne préchauffez le four que lorsque la recette ou le tableau de la notice d'utilisation le demande.

Utilisez des moules sombres, laqués noirs ou émaillés. Ces types de moules absorbent bien la chaleur.

Si vous voulez faire cuire plusieurs gâteaux, faites-les cuire les uns après les autres. Le four étant encore chaud. Le temps de cuisson diminue au deuxième gâteau. Vous pouvez également enfourner deux moules à cake l'un à côté de l'autre.

Si les temps de cuisson sont assez longs, vous pouvez éteindre le four 10 minutes avant la fin de la durée impartie puis terminez la cuisson avec la chaleur résiduelle.

L'acrylamide dans certains aliments

Le degré de nocivité de l'acrylamide dans des aliments est actuellement discuté par des spécialistes. Nous avons rédigé pour vous cette note d'information sur la base des résultats de recherche actuels.

Comment l'acrylamide se forme-t-elle ?

L'acrylamide dans des aliments ne se forme pas par des pollutions de l'extérieur. Elle se forme plutôt dans l'aliment même lors de la préparation - à condition que l'aliment contienne des glucides et des protéines. A ce jour l'on n'explique pas encore exactement la manière et la raison de cette formation. Il se précise toutefois que la présence de l'acrylamide est fortement influencée par

de très hautes températures
une faible teneur en eau dans les aliments
un fort brunissage des produits.

Quels aliments sont concernés ?

L'acrylamide se forme avant tout en cas de produits à base de céréales et de pommes de terre cuits à haute température, tels que.

chips, frites,
toast, petits pains, pain,
pâtisseries en pâte brisée (biscuits, pain d'épices, speculatius).

Que pouvez-vous faire

Vous pouvez éviter de fortes teneurs en acrylamide lors de la cuisson au four, du rôtissage et de grillades. Pour cela, aid¹ et BMVEL² ont publié les recommandations suivantes :

En général

Réduisez les temps de cuisson à un minimum.

«Faire dorer au lieu de carboniser» - faites uniquement dorer les aliments à cuire.

Plus l'aliment à cuire est gros et épais, moins il contient d'acrylamide.

Cuisson au four

Réglez la température de la convection naturelle sur max. 200 °C.

Petits gâteaux secs : Réglez la température de la convection naturelle sur max. 190 °C. Des œufs ou des jaunes d'œuf dans la recette réduisent la formation d'acrylamide.

Si vous faites des frites au four, répartissez-les uniformément et si possible en une seule couche sur la plaque. Afin d'éviter un dessèchement trop rapide, faites cuire au moins 400 grammes par plaque.

¹ Brochure d'info aid «Acrylamid» publiée par aid et BMVEL, mise à jour 12/02, Internet: <http://www.aid.de>.

² Communiqué de presse 365 de BMVEL du 4.12.2002, Internet:<http://www.verbraucherministerium.de>

Plats tests

Selon la norme DIN 44547 et EN 60350

Cuire

Le tableau s'entend pour un enfournement dans le four froid.

Mets	Accessoires et recommandations	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée de cuisson, minutes
Gâteaux secs	Plaque à pâtisserie émaillée 2 plaques*	2		160-180	20-30
		2+4		140-160	35-45
Petits gâteaux, 20 pièces	Plaque à pâtisserie émaillée	3		160-180	20-30
Petits gâteaux, 20 pièces par plaque (préchauffer)	2 plaques*	2+4		140-160	30-40
Biscuit à l'eau	Moule démontable	2		160-180	30-40
Gâteau à la levure de boulanger sur la plaque	Plaque à pâtisserie émaillée 2 plaques*	3		170-190	40-50
		2+4		150-170	55-65

Mets	Accessoires et recommandations	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée de cuisson, minutes
Tourte aux pommes	2 grilles* + 2 moules démontables en tôle blanche Ø 20 cm**	2+4		190-210	75-85
	Plaque à pâtisserie émaillée + 2 moules démontables en tôle blanche Ø 20 cm**	1		200-220	70-80

* Si vous faites cuire à deux niveaux, enfournez la plaque à pâtisserie émaillée toujours au-dessus de la plaque à pâtisserie en aluminium. Vous trouverez des plaques à pâtisserie et des grilles comme accessoires optionnels dans le commerce spécialisé.

** Placez les gâteaux décalés en diagonale sur la accessoires.

Grillades

Le tableau s'entend pour un enfournement dans le four froid.

Mets	Accessoires	Hauteur	Mode de cuisson	Position de gril	Durée minutes
Brunir des toasts (préchauffer 10 min)	Grille	5		Position 3	1-2
Beefburger 12 pièces*	Grille	4		Position 3	25-30

* Retourner après les $\frac{2}{3}$ du temps. Enfournez la plaque à pâtisserie émaillée toujours au niveau 1.

Tartalomjegyzék

Mire ügyeljen	107
A beépítés előtt	107
Biztonsági útmutató	108
A sérülések okai	108
Az Ön új tűzhelye	109
Kezelőfelület	109
Funkcióválasztó	110
Hőfokszabályozó	110
A jelzőóra	111
Fűtési módok	111
Sütő és tartozékai	113
Hűtőventillátor	115
Az első használat előtt	115
Sütő felfűtése	115
A tartozékok elő-tisztítása	115
A sütő beállítása	116
Így állítsa be:	116
Ápolás és tisztítás	117
Külső tisztítás	117
Sütő	117
Az üvegtáblák tisztítása	120
Az állványok tisztítása	121
Ajtószigetelés	121
Tartozékok	121
Mi a teendő zavar esetén?	122
A sütőlámpa cseréje	122

Tartalomjegyzék

Vevőszolgálat	123
Csomagolás és a régi készülék	123
Táblázatok és hasznos tanácsok	124
Torták és sütemények	124
Tippek a sütéshez	127
Hús, baromfi, hal	128
Tippek sütéshez és grillezéshez	131
Felfújtak, csóbensült, piritós	131
Mélyhűtött késztermékek	132
Felolvasztás	133
Aszalás	133
Befőzés	134
Hasznos tanácsok az energia- megtakarításhoz ..	136
Akrilamidok az élelmiszerekben	136
Hogyan kerülhető el	137
Próbaételek	138

Mire ügyeljen

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

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

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

A beépítés előtt

Szállítási sérülések

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

Villamos csatlakozás

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

A készülék első használata előtt bizonyosodjon meg arról, hogy az Ön lakásában lévő elektromos hálózat földelve van, valamint megfelel az összes hatályos biztonsági előírásnak. A készülék üzembe helyezését csak vizsgázott szakember végezheti. A szerelés során mind a regionális áramszolgáltató által meghatározott, mind pedig az országos előírásokat követni kell.

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

Biztonsági útmutató

Forró sütő



Ezen készülék csak a háztartásban történő alkalmazásra készült.
A tűzhelyet csak az ételek elkészítéséhez használja.

A sütőajtót óvatosan nyissa ki. Az ajtón át forró gőz léphet ki.
Soha ne érintse meg a forró sütő belső felületét és a fűtőelemeket. Égésveszély!
Ne engedjen gyerekeket a készülék közelébe!
Soha ne tároljon semmilyen éghető tárgyat a sütőben. Tűzveszély!

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

Javítások



A szakszerűtlen javítások veszélyesek lehetnek. Áramütésveszély!

A javításokat csak az általunk kiképzett vevőszolgálati technikus végezheti el.

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

A sérülések okai

Sütőlap vagy alufólia a sütő fenéklapján

Ne toljon be a sütő fenéklapjára sütőlapot. Ne helyezzen be alufóliát sem.
Hőtorlódás léphet fel. A sütési időtartam megváltozik és a zománc megsérül.

Víz a sütőben

Soha ne öntsön vizet közvetlenül a forró sütőbe. Így a zománc megsérülhetne.

Gyümölcslé

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

Kihűlés nyitott sütőajtónál

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

Erősen szennyezett sütőtömítés

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

Sütőajtó, mint ülőfelület

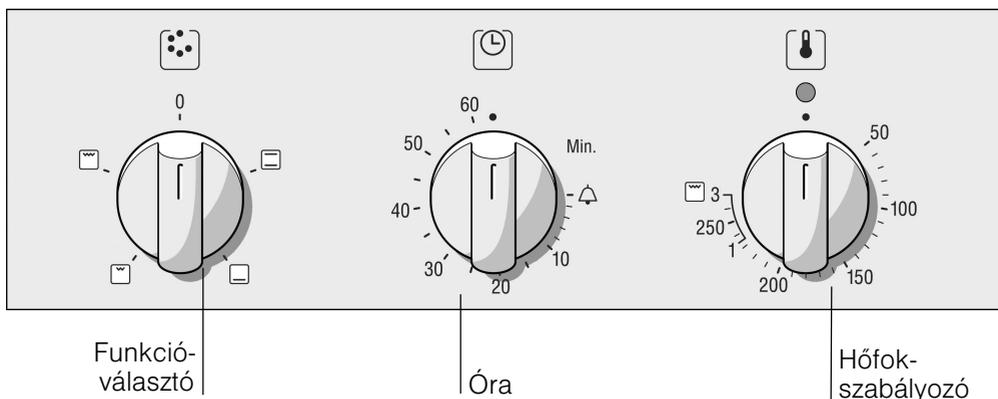
Ne álljon vagy üljön a nyitott sütőajtóra.

Az Ön új tűzhelye

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

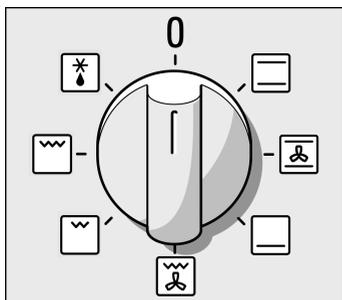
Kezelőfelület

A készülékek típusonkénti eltérései.



Funkcióválasztó

Állítsa be a sütőhöz a fűtési módot a funkcióválasztóval.



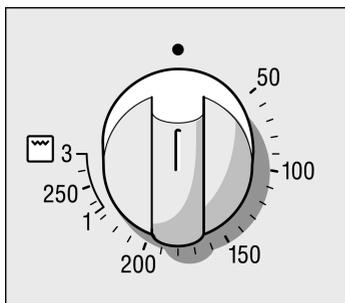
Állásai

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

Ha a funkcióválasztót beállítja, világít a funkcióválasztó feletti szimbólum. A sütőben lévő lámpa bekapcsol.

Hőfokszabályozó

A hőfokszabályozóval állítsa be a hőmérsékletet, vagy a grillfokozatot.



Hőmérséklet

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

Grill

1	Gyenge grill
2 = 250	Közepes grill
3	Erős grill

A hőfokszabályozó feletti jelzőlámpa világít, amikor a sütő fűt. A sütés szünetelésekor a lámpa kialszik.

A felületi grill kis vagy nagy felülete esetén állítson be a hőfokszabályozóval egy grillfokozatot.

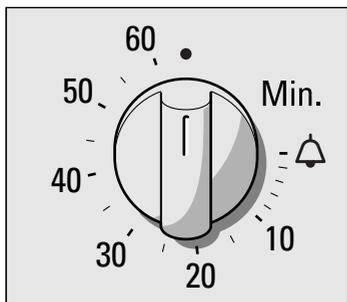
Az erős és közepes fokozatú grill használatakor 15 percnél hosszabb sütési idő esetén állítsa a hőmérsékletszabályzó gombot a gyenge fokozatra.



Grillfokozatok

A jelzőóra

A tűzhelyen lévő jelzőórával legfeljebb 60 perces időtartamot állíthat be.



Min	Hangjelzés a beállított idő leteltekor
🔔 - 60	Perc beosztású időskála

Beállítás

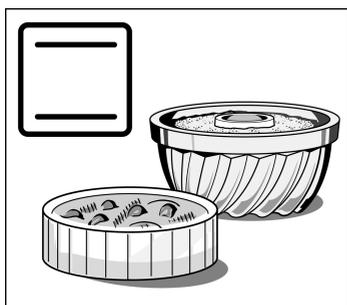
Az időkapcsolót az óramutató járásával megegyező irányba tekerve állítsa be a kívánt időt.

Az óra 60 percnél automatikusan megáll. Kérjük, ne tekerje a kapcsolót a 60-perces beállításnál tovább.

A beállított idő lejártá után egy hangjelzés hallható.

Fűtési módok

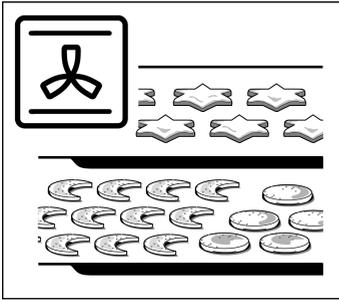
A sütő használatánál különböző fűtési módok állnak rendelkezésre. Így minden ételhez az optimális elkészítési módot választhatja.



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.

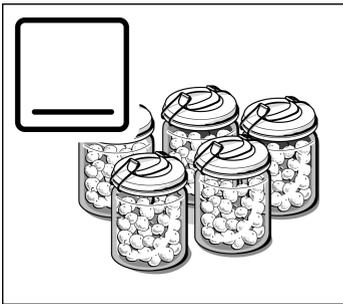


Forró levegő

A hátsó falon lévő ventilátor osztja el egyenletesen a körfűtőtest melegét a sütőben.

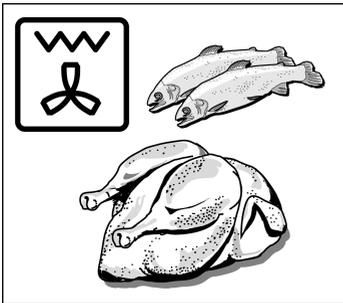
A 3 dimenziós forró levegővel a süteményeket és a pizzákat két szinten lehet sütni. A leveles tésztát és az aprósüteményt egyszerre három szinten lehet sütni. A szükséges sütő-hőmérséklet alacsonyabb, mint a felső és alsó sütés esetén. További sütőlapok a szakkereskedőknél kaphatók.

Aszaláshoz is kiválóan alkalmas a 3 dimenziós forró levegő.



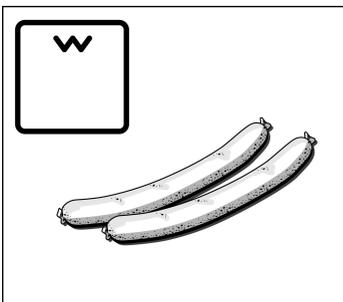
Alsó fűtés

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



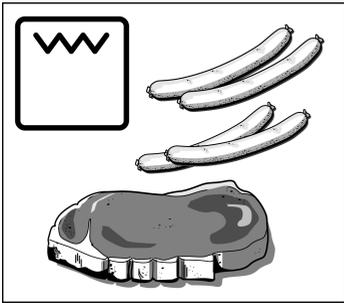
Légkeverős grillezés

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 húskok minden oldalról egyenletesen ropogósra pirulnak.



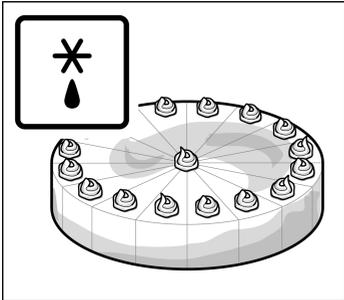
Felületi grill, kis felület

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



Felületi grill, nagy felület

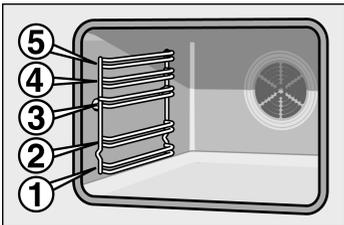
A grill-fűtőtest alatt lévő teljes felület felforrósodik. Így több szelet frissensültet, virslit, halat vagy piritóst készíthet.



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



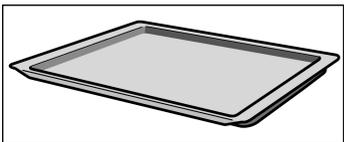
A tartozék 5 különböző magasságban tolható be a sütőbe.

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

Tartozékok

A választható tartozékokat a vevőszolgálatnál vagy egy szaküzletben lehet beszerezni.

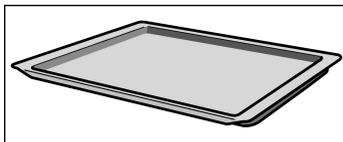
Az Ön által vásárolt tűzhelyhez az alábbi tartozékok tartozhatnak:



Zománcozott tálca

Nedvdús süteményekhez, süteményekhez, mélyhűtött ételekhez és nagy méretű sültetekhez. Zsírfelfogó edényként is használhatja akkor, amikor közvetlenül a rostélyon grillez.

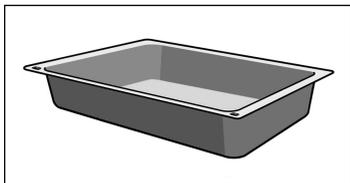
Az univerzális serpenyőt a letompított élével a sütőajtó felé fordítva tolja be ütközésig a sütőbe.



Alumínium tálca

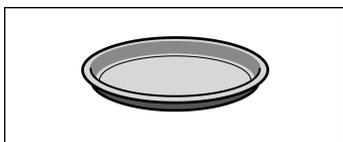
Süteményekhez és aprósüteményekhez.

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



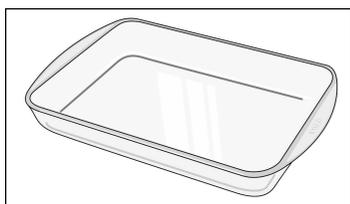
Muszaka-tepsi

Ideális főtt vagy nyers összetevőkből álló felfújtakhoz. A muszaka-tepsi húsk fedő nélküli sütésére is alkalmas. Zsíralfogó edényként is használhatja akkor, amikor közvetlenül a rostélyon grillez.



Pizza-sütőlap

Ideális pl. a pizzához, a mélyhűtött termékekhez és a nagy, kör alakú tortákhoz. A pizza-sütőlapot is használhatja az univerzális serpenyő helyett. Állítsa a sütőlapot a rostélyra. Az adatokat keresse ki a táblázatban.

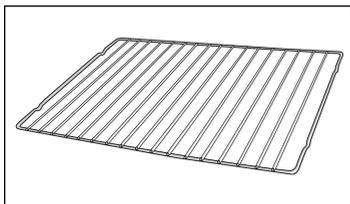


Üvegedény

Bármilyen sült vagy halétel elkészítésére alkalmas.

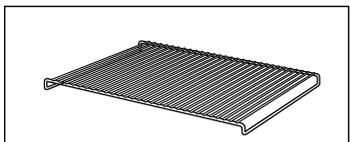
Mindig a rostéllyal kombinálva használja.

Az egyenletes sütés érdekében az üvegedényt a rostély közepére helyezze.



Rostély

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



Rostély

Grillezett ételekhez. Állítsa a rostélyt mindig az serpenyőbe. A lecsepegő zsírt és húslevet felfogja.

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.

Sütő felfűtése

Így járjon el

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

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

A tartozékok elő-tisztítása

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

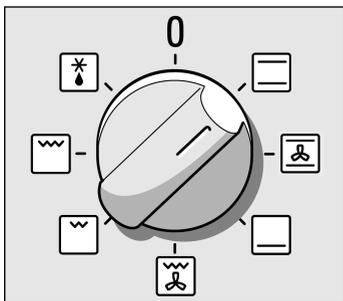
A sütő beállítása

A sütőt a funkcióválasztóval és a hőfokszabályozóval egész egyszerűen állíthatja be.

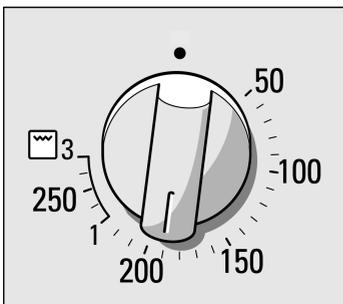
A táblázatok és hasznos tanácsok fejezetben sok ételhez megtalálja a hozzávaló fűtési módot és hőmérsékletet.

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

Kapcsolja ki a funkcióválasztót.

A beállítások megváltoztatása

A hőmérsékletet vagy a grillfokozatot bármikor megváltoztathatja.

Ápolás és tisztítás

Soha ne használjon semmilyen magasnyomású vagy gózsugaras tisztítógépet!

Külső tisztítás

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

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

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

Nemesacél előlapú készülékek

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

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

Sütő

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

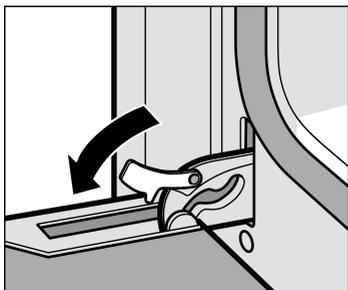
A tisztítás megkönnyítése érdekében

a sütőlámpát bekapcsolhatja,
és a sütőajtót leveheti.

A sütőlámpa bekapcsolása

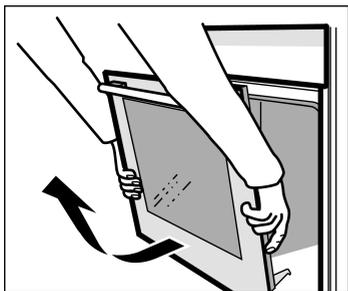
Állítsa a funkcióválasztót a  jelre.

A sütőajtó kiakasztása



A sütőajtót egész egyszerűen akaszthatja ki.

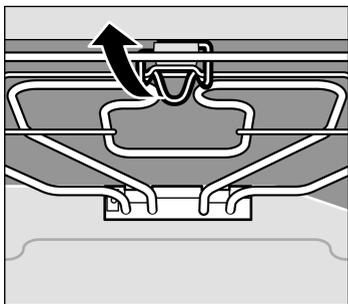
1. Nyissa ki teljesen a sütőajtót.
2. Mindkét reteszelő kart fektesse le.



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

A sütőajtót megtisztítása után fordított sorrendben tegye vissza a helyére.

A grillfűtőtest lehajtása

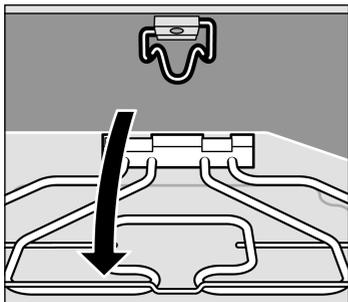


Hogy a sütő tetejét könnyebben meg tudja tisztítani, hajtsa le a grillfűtőtestet.

Figyelem, a sütő legyen hideg! Égésveszély!

A lehajtható grill tartókengyelét húzza előre, majd nyomja meg felfelé, míg az hallhatóan be nem kattann.

Tartsa meg ekkor a grillfűtőtestet, majd hajtsa le.



A tisztítás után:

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

A sütő katalitikus felületeinek megtisztítása

A hátfal öntisztító zománccal van bevonva. Ez önmagát tisztítja a sütő üzemelése közben. Néha a nagyobb fröccsenések csak a sütő többszöri üzemeltetése után tűnnek el.

Soha ne tisztítsa a hátsó falat sütőtisztítószerrel.

A zománc enyhe elszíneződése nem befolyásolja az öntisztítást.

A sütő fenéklapjának megtisztítása

Használjon ehhez mosogatóvizet vagy ecetes vizet.

Erős szennyeződésnél legjobb, ha sütőtisztítószerrel használ. A sütőtisztítószerrel csak hideg sütőnél használja.

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 tisztítószerekkel.

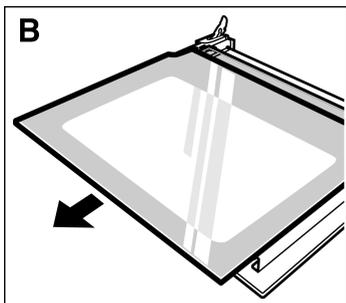
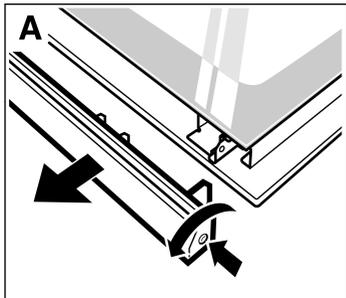
A vékony sütőlapok éleit nem lehet tökéletesen zománcozni. Ezért ezek érdesek lehetnek. A rozsd elleni védelem így is biztosított.

A sütőlámpa üvegburájának megtisztítása

A sütő üvegburáját a legjobban mosogatószeres vízzel lehet megtisztítani.

Az üvegtáblák tisztítása

Kiszereelés



A sütőajtó üveglapjait az alaposabb tisztítás érdekében leveheti.

1. Szerelje ki a sütőajtót, és a fogantyúval lefelé fektesse egy konyharuhára.
2. Csavarozza le a burkolatot felül, a sütőajtónál. Ehhez lazítsa meg a rögzítést jobb és bal oldalon. (A ábra)

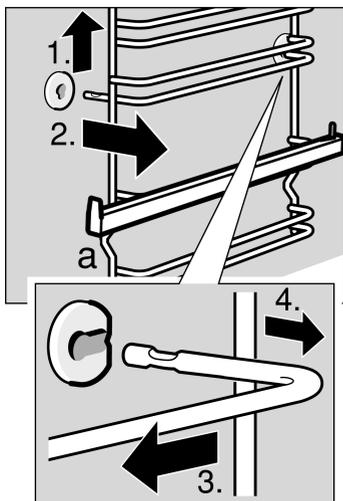
3. A legfelső üveglapot húzza ki. (B ábra)

Ablaktisztítószerral és egy puha ruhával tisztítsa meg az üveglapokat.

4. Tolja be a legfelső üveglapot is 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 kiveheti.

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 tisztítószert.

Tartozékok

Áztassa be a tartozékokat rögtön a használat után a szokásos tisztítószerekkel. 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 kihívná a vevőszolgálatot, kérjük vegye figyelembe az alábbiakat:

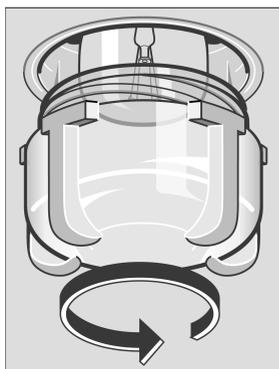
Zavar	Lehetséges ok	Útmutatás/elhárítás
A készülék nem működik.	A biztosíték hibás.	Nézzen utána a biztosítékos szekrényben, hogy a tűzhely biztosítéka rendben van-e.
	Áramkimaradás	Ellenőrizze, hogy a konyhában világít-e a lámpa.

Javításokat csak képzett vevőszolgálati technikusokkal végeztethet el.

A készülék szakszerűtlen javítása Önre nézve jelentős veszély forrása lehet.

A sütőlámpa cseréje

Így járjon el



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.

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

Az üvegbúra cseréje

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

Vevőszolgálat

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.

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

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

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

Vevőszolgálat ☎

Csomagolás és a régi készülék

**Környezetbarát
ártalmatlanítás**

Csomagolja ki a készüléket, és a csomagolóanyagot a környezetvédelmi szempontoknak megfelelően helyezze el.



Ez a készülék az elhasznált villamossági és elektronikai készülékekről szóló 2002/96/EK irányelvnek megfelelő jelölést kapott.

Ez az irányelv a már nem használt készülékek visszavételének és hasznosításának EU-szerte érvényes kereteit határozza meg.

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.

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, "Tipppek a sütéshez" részben talál.

Formában sült sütemények	Sütőforma a rostélyon	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C-ban	A sütési idő, percben
Kevert tésztából készült egyszerű sütemény	Kuglóf-/perec/ Négyszögletes sütőforma	2		170-190	50-60
	3 sütőforma*	2+4		150-170	75-105

Formában sült sütemények	Sütőforma a rostélyon	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C-ban	A sütési idő, percben
Kevert tésztából készült finom sütemény (pl. omlós sütemény)	Kuglóf-/perec/ Négyzetes sütőforma	2		150-170	60-70
	3 sütőforma*	2+4		140-160	75-105
Tortalap omlós tészta széllel	Kerek sütőforma	1		170-190	25-35
Tortalap kevert tésztából	Gyümölcsös sütőforma	2		150-170	20-30
Piskóta-torta	Kerek sütőforma	2		160-180	30-40
Gyümölcs- vagy túrótorta, omlós tészta**	Sötét kerek sütőforma	1		170-190	70-90
Gyümölcsös finom sütemény, kevert tésztából	Kerek sütőforma/ kuglófforma	2		160-180	50-60
Pikáns sütemények** (pl. omlós/hagymatorta)	Kerek sütőforma	1		180-200	50-60

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

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

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

Sütőtepsiben sült sütemény		Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C-ban	A sütési idő, percben
Pizza	Zománcozott sütőtepsi	2		220-240	25-35
	Sütőlap*	2+4		180-200	45-55

* Két szinten történő sütésnél a zománcozott sütőtepsi úgy tolja be, hogy az mindig a alumínium sütőtepsi fölé kerüljön.

Kenyér és zsemle		Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C-ban	Időtartam, percben
Kelesztett kenyér 1,2 kg lisztből*, (előmelegítés)	Zománcozott sütőtepsi	2		270	8
				200	35-45
Kovászolt tésztaból sült kenyér 1,2 kg lisztből*, (előmelegítés)	Zománcozott sütőtepsi	2		270	8
				200	40-50
Zsemle (pl. rozs-zsemle)	Zománcozott sütőtepsi	4		200-220	15-20

* Soha ne öntsön vizet közvetlenül a forró sütőbe.

Aprósütemény		Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C-ban	A sütési idő, percben
Az aprósütemények	Sütőlap	3		150-170	10-20
	2 sütőlap*	2+4		130-150	30-40
Habcsók	Sütőlap	3		80-100	105-155
Képviseelőfánk	Sütőlap	2		200-220	30-40
Mandulás habcsók	Sütőlap	3		100-120	30-40
	2 sütőlap*	2+4		100-120	40-50
Rakott tészta	Sütőlap	3		190-210	25-35
	2 sütőlap*	2+4		180-200	30-40

* Két szinten történő sütésnél a zománcozott sütőtepsi úgy tolja be, hogy az mindig a alumínium sütőtepsi fölé kerüljön.

A kiegészítő sütőlapot külön tartozékként a szakkereskedőknél szerezheti be.

Tippek a sütéshez

Saját receptje szerint szeretne sütni.

Keressen ki egy hasonló süteményt a táblázatban.

Hogyan állapíthatja meg, hogy a kevert tésztából készült sütemény átsült-e?

Kb. 10 perccel a receptben megadott sütési idő lejártá előtt szúrjon egy fapálcikát a süteménybe ott, ahol a legmagasabb. A sütemény akkor van készen, ha már nem ragad a tészta a pálcikára.

A sütemény összeesett.

A következő alkalommal használjon kevesebb folyadékot vagy állítsa a sütő-hőmérsékletet 10 fokkal alacsonyabbra. Tartsa be a receptben megadott keverési időt.

A sütemény közepe magasra feljött, de a szélei laposak maradtak.

Kerek tortaformák peremét ne zsírozza be. Ha a sütemény megsült, egy késsel óvatosan válassza le a formáról.

A sütemény teteje túl sötét lesz.

Tegye alacsonyabbra, válasszon egy alacsonyabb hőmérsékletet, és 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 süsse alacsonyabb hőmérsékleten kicsit tovább. Lédús töltelékkel készülő sütemény: Süsse meg először az alját. Szórja meg mandulával vagy zsemlemorzzával 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 egyenetlenebb lesz. Kényes süteményeket a felső és alsó fűtéssel , egy szinten süssön. A tepsiből kiálló sütőpapír befolyásolhatja a levegő-cirkulációt. A sütőpapírt mindig a sütőtlap méretének megfelelően vágja le.

A gyümölcsös sütemény alja túl világos. A gyümölcsle kifolyik.

A következő alkalommal használja a mélyebb univerzális serpenyőt.

Több szinten sütött. A felső sütőtepsiben sötétebb a sütemény, mint az alsóban.

Több szinten történő sütés esetén mindig a dimenziós forró levegőt  alkalmazza. A sütemények nem lesznek feltétlenül egyszerre készen, még akkor sem, ha a sütőtepsiket 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

Edény

Minden 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.

Sovány húshoz adjon 2 - 3 evőkanányi folyadékot, párolt húshoz 8 - 10 evőkanányit, a nagyságtól függően.

Nagyobb húsdarabokat az idő felének lejárta után fordítsa meg.

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

Tudnivalók a grillezéshez

Mindig csukott sütőben grillezzen.

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

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

A alumínium tálca kiegészítésként tolja be az 1. 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.

Hús

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

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

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

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

*** Az sütőlap az 1. szintre tolja be.

Szárnyasok

A táblázat nem előmelegített sütőre vonatkozik.

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

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

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

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

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

Szárnyasok	Súly	Edény	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C-ban	Időtartam, percben
Fél csirke, 1-4 darab	egyenként 400 gr	Rostély	2		200-220	40-50
Darabolt csirke	egyenként 250 gr	Rostély	2		200-220	30-40
Egész csirke, 1-4 darab	egyenként 1 kg	Rostély	2		190-210	50-80
Kacsa	1,7 kg	Rostély	2		170-190	90-100
Liba	3 kg	Rostély	2		150-170	110-130
Bébi pulyka	3 kg	Rostély	2		170-190	80-100
2 pulykacomb	egyenként 800 gr	Rostély	2		180-200	90-110

Hal

A táblázat nem előmelegített sütőre vonatkozik.

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

* Az sütőlap az 1. szintre tolja be.*

Tippek sütéshez és grillezéshez

Ha a táblázatban nincs megadva semmilyen, a sült súlyára vonatkozó adat.

Válassza ki a következő legalacsonyabb súlynak megfelelő adatot, és hosszabbítsa meg az időt.

Hogyan tudja megállapítani, hogy készen van-e a sült?

Használjon hús-hőmérőt (a szakkereskedésben kapható) vagy végezze el a „kanál-próbát”. Nyomja meg a kanállal a sültet. Ha a húst feszesnek érzi, készen van. Ha enged a nyomásnak, még süsse egy darabig.

Ha a sült túlságosan sötét és a bőr helyenként elégett.

Ellenőrizze a betolási magasságot és a hőmérsékletet.

Ha a sült jól néz ki, de a mártás megégett.

Válasszon a következő alkalommal kisebb sütőedényt, vagy adjon hozzá több folyadékot.

Ha a sült jól néz ki, de a mártás túl világos és vízíű.

Válasszon a következő alkalommal egy nagyobb sütőedényt vagy adjon hozzá kevesebb folyadékot.

A sült felöntésekor vízgőz keletkezik.

Használja a légkeverős grillezést a felső és alsó fűtés helyett. Így a pecsenyelé nem melegszik fel olyan nagyon, és kevesebb vízgőz keletkezik.

Felfújtak, csőbensült, pirítás

A táblázat nem előmelegített sütőre vonatkozik.

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

Étel	Edény	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban, grillsütő	Legyen az időtartam perc
Pirítós átsütése	Rostély**	4		3	5-8

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

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

Mélyhűtött késztermékek

Kérjük, vegye figyelembe a gyártónak a csomagoláson található adatait.

A táblázat nem előmelegített sütőre vonatkozik.

Étel		Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C-ban	Időtartam, percben
Rétes gyümölcs-töltelékkel*	Zománcozott sütőtepsi	3		190-210	45-55
Hasábburgonya*	Zománcozott sütőtepsi	3		210-230	25-30
Pizza*	Rostély	2		200-220	15-20
Pizza-baguette*	Rostély	2		190-210	15-20

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

Megjegyzés:

A zománcozott sütőtepsi mélyhűtött ételek 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 felolvasztási idő az élelmiszer fajtájától és mennyiségétől függ.

Étel	Tartozékok	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C-ban
Mélyhűtött áruk* pl. tejszínes torták, vajos krémtorták, csokoládé- vagy cukorbevonatú torták, gyümölcsök, csirke, kolbász és hús, kenyér, zsemle és péksütemények	Rostély	2	☒	40 - 50 °C

* A fagyasztott ételt takarja le hőálló 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 univerzális serpenyőt és a rostélyt sütő- vagy pergamenpapírral.

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

Megjegyzés:

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

Befőzés

Előkészítés

Az üvegeket és a gumigyűrűket tartsa tisztán és rendben. Használjon lehetőleg egyforma nagyságú üvegeket. A táblázatban megadott értékek egyliteres, gömbölyű üvegekre vonatkoznak. Figyelem! Ne használjon nagyobb vagy magasabb üvegeket. A fedő megrepedhet.

Csak hibátlan gyümölcsöt és zöldséget vegyen. Mossa meg alaposan.

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

Ne állítson hatnál több üveget a sütőbe.

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

Így állítsa be:

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

Gyümölcs befőzése

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

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

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

Zöldség befőzése

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

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

Vegye ki az üvegeket

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

Hasznos tanácsok az energia-megtakarításhoz

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

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

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

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

Akrilamidok az élelmiszerekben

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

Hogyan keletkezik az akrilamid?

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

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

Mely ételekről lehet szó?

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

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

Hogyan kerülhető el

Sütésnél, grillezésnél a nagy mennyiségű akrilamid keletkezése?

A következő javaslatok az aid¹ und BMVEL² 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.

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

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

¹ aid Tájékoztató füzet az "Akrilamid"-ról, az aid und BMVEL kiadásában, 2002 decemberi állapot, Internet: <http://www.aid.de>.

² 365-ös BMVEL sajtóközlemény, 2002. december 4. Internet: <http://www.verbraucherministerium.de>.

Próbaételek

a DIN 44547 és az EN 60350 szabványok szerint

Sütés

A táblázat nem előmelegített sütőre vonatkozik.

Étel	Tartozékok és útmutatás	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C-ban	Sütési idő percben
Kinyomós sütemény ²	Zománczott sütőtepsi	2		160-180	20-30
	2 sütőlap* [*]	2+4		140-160	35-45
Apró sütemény 20 darab	Zománczott sütőtepsi	3		160-180	20-30
	2 sütőlap* [*]	2+4		140-160	30-40
20 db apró sütemény sütőlaponként (előmelegítve)					
Piskóta-torta	Kerek sütőforma	2		160-180	30-40
Keltésztás sütemény	Zománczott sütőtepsi	3		170-190	40-50
	2 sütőlap* [*]	2+4		150-170	55-65
Bevonatos almáspite	2 rostély* + 2 fehérbádóg kerek sütőforma Ø 20 cm**	2+4		190-210	75-85
	Zománczott sütőtepsi + 2 fehérbádóg kerek sütőforma Ø 20 cm**	1		200-220	70-80

* Két szinten történő sütésnél a zománczott sütőtepsi úgy tolja be, hogy az mindig a alumínium sütőtepsi fölé kerüljön.

A rostélyt és a sütőlapot külön tartozékként a szakkereskedőknél szerezheti be.

** Állítsa a süteményeket átlósan elhelyezve a rostélyra.

Grillezés

A táblázat nem előmelegített sütőre vonatkozik.

Étel	Tartozékok	Magasság	Fűtési mód	Grillfokozat	Legyen az időtartam perc
Kenyérpirítás (10 perc előmelegítés)	Rostély	5		3. fokozat	1–2
Hamburger fasírt, 12 darab*	Rostély	4		3. fokozat	25-30

* Az idő $\frac{2}{3}$ -ának letelte után fordítsa meg. A zománczott sütőtepsi mindig az 1. szintre tolja be.

İçindekiler

Dikkat etmeniz gereken hususlar	141
Montajdan önce	141
Güvenlik bilgileri	141
Hasar sebepleri	142
Yeni ocağınız	143
Kumanda bölümü	143
Fonksiyon ayar düğmesi	143
Isı ayar düğmesi	144
Çalar saat	144
Isıtma türleri	145
Fırın ve aksesuar	146
Soğutma fanı	148
İlk kullanımdan önce	148
Fırının ısıtılması	148
Aksesuarı önceden temizleyin	148
Fırının ayarlanması	149
Şu şekilde ayarlanır:	149
Bakım ve Temizlik	150
Cihazın dışı	150
Fırın	150
Cam yüzey ve levhaların temizlenmesi	152
Ayakların temizlenmesi	153
Conta	153
Aksesuarlar	153
Bir arıza halinde yapılması gereken işlemler	154
Fırının lambasının değiştirilmesi	154

İçindekiler

Yetkili servis	155
Ambalaj ve eski cihaz	155
Tablolar ve yararlı bilgiler	156
Pasta ve çörek	156
Kek türü pişirmeye yönelik ipuçları	159
Et, tavuk, balık	160
Kızartma ve ızgaraya yönelik ip uçları	163
Sufleler, gratenli yemekler, tost	163
Derin dondurulmuş hazır yemekler	164
Buz çözme	165
Kurutma	165
Konservasyon	165
Enerji tasarrufuna yönelik ip uçları	167
Gıda maddelerinde bulunan akrilamid	168
Ne yapabilirsiniz	168
Test yemekleri	169

Dikkat etmeniz gereken hususlar

Lütfen bu kullanım kılavuzunu dikkatlice okuyunuz. Ancak bu şekilde fırınızı güvenle ve doğru bir şekilde kullanabilirsiniz.

Kullanım ve montaj kılavuzunu saklayınız. Cihazı bir başkasına verecekseniz bu kılavuzları da teslim ediniz.

Bu talimatlar bağımsız fırınların kullanımında olduğu kadar, çok amaçlı fırınlar için de geçerlidir. Eğer fırınız çok amaçlı ise, plakanın kumanda düğmelerinin kullanımı için kullanım talimatlarını okuyunuz.

Montajdan önce

Nakliye hasarları

Ambalajından çıkardıktan sonra cihazı kontrol edin. Nakliye hasarı varsa cihaz bağlantılarını kurmayın.

Elektrik bağlantısı

Fırın bağlantıları sadece deneyimli bir uzman tarafından kurulmalıdır. Yanlış bağlantıdan kaynaklanan hasarlarda garanti hakkınız ortadan kalkacaktır.

Aletin ilk kullanımından önce, evinizin toprak hat bağlantısının olduğundan ve uygulanabilir tüm güvenlik normlarını yerine getirdiğinden emin olunuz. Aletinizin kurulumu yetkili uzman bir teknisyen tarafından yapılmış olmalıdır. Ulusal olduğu kadar yerel şebekelerden alınan elektrik de kullanıma uygun olmalıdır.

Aletin toprak hat bağlantısı olmaması ya da yanlış kurulumu, nadir durumlarda ciddi hasarlara (kişisel yaralanmalar, ya da elektrik çarpmasına bağlı ölüm) sebebiyet verebilir. Üretici, yanlış kullanımdan ve uygun olmayan elektrik kurulumlarından kaynaklanan hasarlardan ötürü sorumluluk kabul etmez.

Güvenlik bilgileri

Sıcak fırın

Bu cihaz sadece evde kullanılmaya elverişlidir. Fırını sadece yemek pişirmek için kullanın.

Fırının kapısını dikkatlice açınız. Dışarıya sıcak buhar çıkabilir.

Hiö bir zaman sıcak fırına ve ısıtma elemanlarına dokununuz. Yanma tehlikesi!

Çocukları bu cihazlardan genel olarak uzak tutunuz.

Alev alabilen nesnelere fırında saklamayınız. Yangın tehlikesi!

Elektrikli cihazların bağlantı kablolarını sıcak fırın kapısında sıkıştırmayınız. Kablo izolasyonu eriyebilir. Kısa devre tehlikesi!

Tamirler

Gerektiği gibi yapılmayan onarımlar tehlikelidir. Cereyan çarpma tehlikesi!

Sadece tarafımızdan eğitilmiş yetkili servis teknisyenleri cihazda yapılacak onarımları uygulayabilir.

Cihazın arızalı olması durumunda sigorta kutusundaki fırın sigortası kapatılmalıdır.

Yetkili servisi çağırınız.

Hasar sebepleri

Kek sacı veya alüminyum folyo fırın tabanında

Fırın tabanına kek sacı yerleştirmeyiniz. Tabana alüminyum folyo yerleştirmeyiniz. Sıcaklık sıkışması oluşmaktadır. Böyle bir durumda pişirme ve kızartma süreleri yanlış olur ve fırının emaye kaplaması zarar görür.

Fırında su

Asla sıcak fırına su dökümeiniz. Fırının emaye kaplamasında hasar meydana gelebilir.

Meyve suyu

Çok sulu meyve keklerinde fazla meyve koymayınız. Meyve suyu, daha sonra çıkaramayacağınız lekeler bırakmaktadır.

Açık fırın sürgüsü ile soğutma

Fırını sadece kapalıyken soğutmaya bırakın. Fırın kapısına birşey sıkıştırmayınız. Fırını çok az açık bırakmanız durumunda bile yanda bulunan mobilya kenarları zamanla hasar görebilirler.

Çok kirlenmiş fırın izolasyonu

Fırın izolasyonu çok kirlenmiş ise fırın kapısı işletme esnasında tam kapanmamaktadır. Yandaki mobilyalar hasar görebilirler. Fırın izolasyonu temiz tutunuz.

Fırın sürgüsü oturma yüzeyi

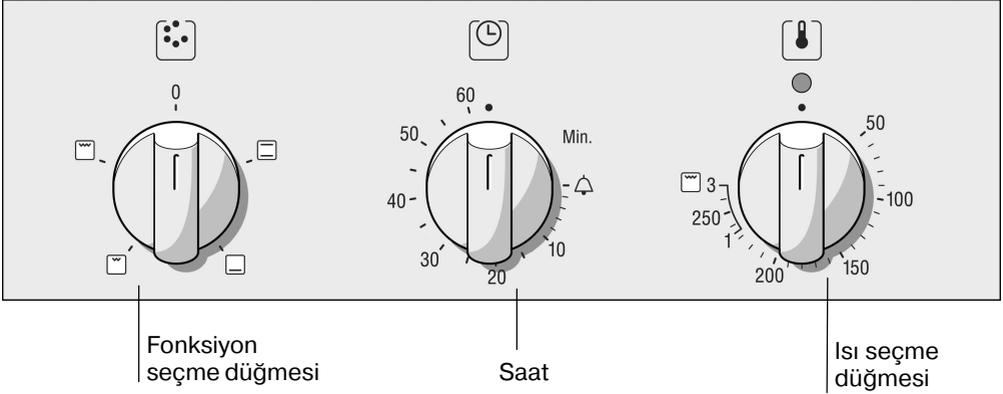
Açık fırın kapısına basmayınız veya oturmayınız.

Yeni ocađınız

Bu arada yeni bir cihaz ile tanışmaktasınız. Şalterlerli ve göstergeli kullanım alanını açıklamaktayız. Isıtma türleri ve ekte buluna aksesuar hakkında bilgi edinmektесiniz.

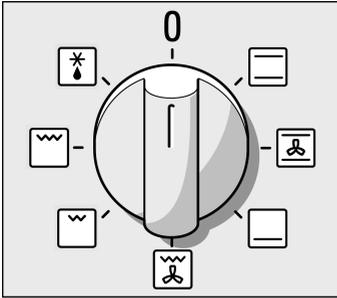
Kumanda bölümü

Cihaz tipine göre detay sapmaları.



Fonksiyon ayar düğmesi

Isı seçme düğmesi ile fırın için ısı türü ayarlamaktasınız.

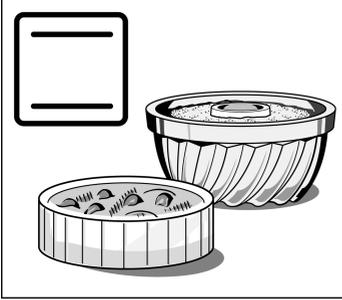


Pozisyonlar

	Üstten ve alttan ısıtma
	Sıcak hava
	Alttan ısı
	Sıcak hava dolaşımı ile ızgara yapmak
	Yassı ızgara, küçük yüzey
	Yassı ızgara, büyük yüzey
	Buz çözme

Fonksiyon seçme düğmesini ayarlarsanız, fırının içindeki lamba yanar.

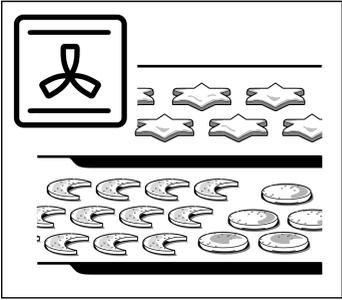
Isıtma türleri



Fırın için farklı ısıtma şekillerini kullanma olanağına sahipsiniz. Her yemek için en uygun ısıtma şeklini seçebilirsiniz.

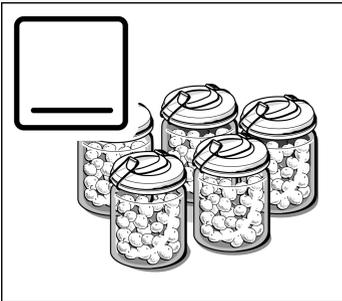
Üstten ve alttan ısıtma

Burada ısı muntazam bir şekilde üst ve alt taraftan pastaya ve kızartmaya verilir. Kalplarda pişen kekler ve suflerler en iyi bu şekilde pişmektedir. Siğir, dana ve yabani hayvan etlerini (av eti) de üstten ve alttan gelen ısı yöntemi ile en iyi şekilde kızartabilirsiniz.



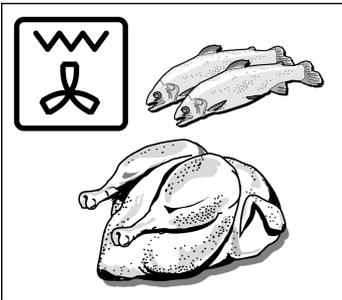
Sıcak hava

Arka panelde bulunan bir fan, eşit biçimde fırın içinde dağıtmaktadır. Sıcak hava ile kek ile pizzayı iki düzeyde pişirebilirsiniz. Bu pişirme işleminde gerekli olan fırın sıcaklığı, normal üstten ve alttan ısıtma yöntemindeki sıcaklıktan daha düşüktür. Ek sacları bayiden temin edebilirsiniz. Kurutma için sıcak hava uygundur.



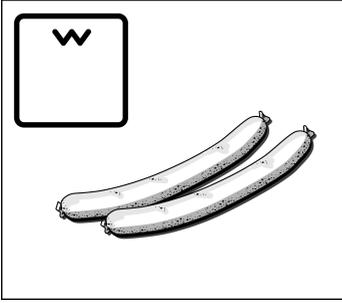
Alt ısı

Altan ısı ile yemeklerin altını pişirebilir veya kızartabilirsiniz. Konserve yapmak için de çok uygundur.



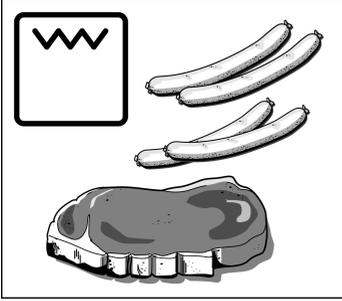
Sıcak hava dolaşımı ile ızgara yapmak

Izgara ısıtma elemanı ve fan sırayla (değişe değişe) devreye girer. Isıtıcı kapanınca, ızgara ısıtıcısının oluşturmuş olduğu ısıyı, pişirilecek olan yemeğin etrafına dağıtmak üzere fan devreye girer. Böylece et parçalarının her tarafı çitir biçimde kızarmaktadır.



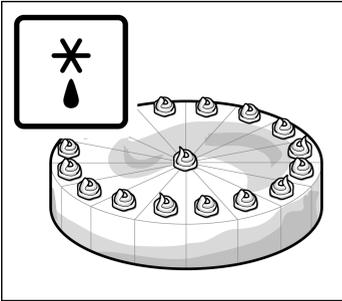
Yassı ızgara, küçük yüzey

Kızma gövdesinin sadece orta kısmı ısınmaktadır. Bu ısıtma şekli, az miktarda yiyecek için uygundur. Böylelikle enerjiden tasarruf etmiş olursunuz. Kızartmak istediğiniz ızgaralık et veya diğer parçaları ızgaranın orta kısmına yerleştiriniz.



Yassı ızgara, büyük yüzey

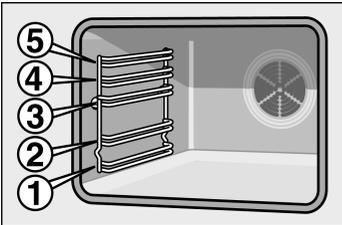
Izgara ısıtıcısının altındaki bütün yüzey ısınır. Bu yöntemle çok miktarda bifteği, sucuğu, balığı veya tostu aynı anda kızartabilirsiniz.



Buz çözme

Fırının arka panelinde bulunan bir fan fırındaki havayı donmuş yemeğin etrafında dağıtmaktadır. Derin dondurulmuş et parçaları, kümes hayvanları, ekmek ve kekler eşit biçimde çözülmemektedir.

Fırın ve aksesuar



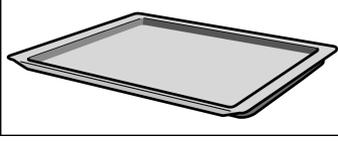
Aksesuarlar 5 farklı raf seviyesinde fırına sürülebilir.

Aksesuarın üçte ikisini devrilmeden dışarı çekilebilmektedir. Böylece yemekler kolayca dışarı çekilebilmektedir.

Aksesuarlar

Aksesuarlar Teknik Destek Servisinden veya ilgili satış merkezlerinden satın alınabilir.

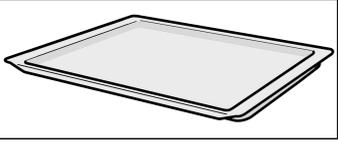
Fırınınızda aşağıdaki aksesuarlardan bazıları mevcut olabilir:



Emaye teps

Nemli kekler, kurabiyeler, derin dondurulmuş yemekler ve büyük et yemekleri için. Doğrudan ızgara üzerinde kızartma yapmanız durumunda yağ toplama kabı olarak da kullanılabilir.

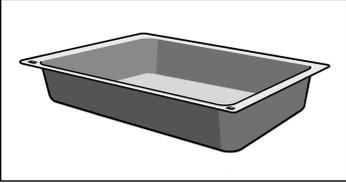
Emaye teps eğik yeri fırın kapısına dayanıncaya kadar fırına sürünüz.



Alüminyum tepsi

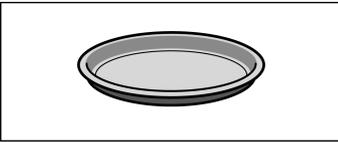
Kek ve kurabiyeler için.

Kek tepsisini eğik yeri fırın kapısına dayanıncaya kadar fırına sürünüz.



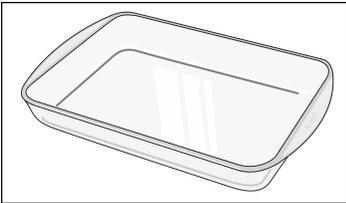
Musakka tavası

Pişmiş veya çiğ malzemelerle yapılacak souffler için idealdir. Musakka tavası etin üzeri açık şekilde kızartılması için idealdir. Doğrudan ızgara üzerinde kızartma yapmanız durumunda yağ toplama kabı olarak da kullanılabilir.



Pizza sacı

Örn. pizza, derin dondurucu ürünleri ve büyük, yuvarlak pastalar için idealdir. Pizza sacını universal tavanın yerine kullanabilirsiniz. Sacı tel ızgaranın üzerine yerleştiriniz. Tablolardaki bilgilere göre hareket ediniz.

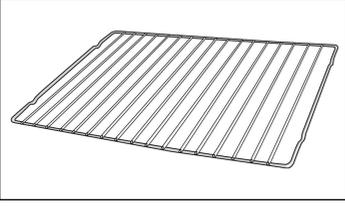


Cam tencere

Tüm et ve balık ürünlerini pişirmek için uygundur.

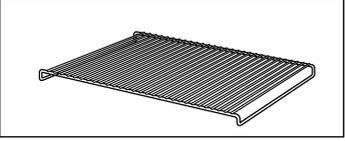
Daima ızgara ile birlikte kullanınız.

Her tarafın eşit pişmesi için, cam tencereyi ızgaranın ortasına yerleştiriniz.



Izgara

Tencereler, kek kapları, et yemekleri, kızartma parçaları ve derin dondurulmuş yemekler için.



Izgara

Kızartmalar için. Tel ızgarayı daima tavanın içine koyunuz. Aşağıya damlayan yağ ve et suyu toplanır.

Soğutma fanı

Fırın, bir soğutma fanı ile donatılmıştır. Gerekmesi durumunda açılıp kapanmaktadır. Sıcak hava kapının üstünden çıkmaktadır.

İlk kullanımdan önce

Bu bölümde, fırını kullanmaya başlamadan önce yapmanız gerekenler yer almaktadır.

Fırını ısıtın ve aksesuarı temizleyin. "Dikkat etmeniz gerekenler" bölümündeki güvenlik uyarılarını okuyun.

Fırının ısıtılması

Yapmanız gereken işlem

Yeni kokusunu yok etmek için boş, kapalı fırını ısıtın.

1. Fonksiyon seçim düzeneğini 'e getirin.

2. Isı seçim düzeneği ile 240 °C'ye ayarlayın.

60 dakika sonra fonksiyon seçim düzeneğini kapatın.

Aksesuarı önceden temizleyin

Aksesuarı kullanmadan önce iyice sodalı yıkama suyu ve yıkama bezi ile temizleyin.

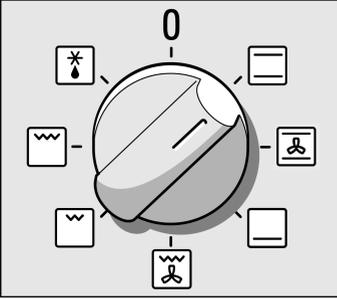
Fırının ayarlanması

Fırını, fonksiyon seçme düğmesi ve ısı ayar düğmesi ile çok kolay ayarlayabilirsiniz.

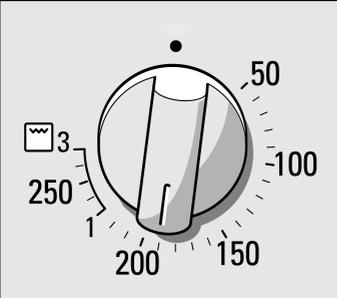
Tablolar ve Öneriler bölümünde birçok yemek için uygun ısıtma türünü ve ısıyı bulabilirsiniz.

Şu şekilde ayarlanır:

Örnek: Üst ve alt 
ısı 190 °C



1. Fonksiyon seçme düğmesiyle istediğiniz ısıtma şeklini seçiniz.



2. Isı seçim düzeneği ile ısıyı veya ızgara kademesini ayarlayın.

Yemek pişince

Fonksiyon seçme düğmesini kapatınız.

Ayar değişimi

Isıyı veya ızgara kademesini istediğiniz zaman değiştirebilirsiniz.

Bakım ve Temizlik

Yüksek basınçlı temizleme cihazı veya buhar püskürtücü kullanmayın.

Cihazın dışı

Cihazı su ve az miktarda deterjan ile silin. Yumuşak bir bez ile kurulayın.

Keskin ve aşındırıcı maddeler kullanmayın. Bu tür bir madde ön yüzeye temas etmişse hemen suyla silin.

Cihazın ön yüzeyindeki ufak renk farkları cam, plastik veya metal gibi farklı malzemelerden kaynaklanmaktadır.

Paslanmaz çelik ön yüzeye sahip cihazlar

Kireç, yağ, nişasta ve protein lekelerini hemen temizleyin. Bu lekeler korozyona neden olabilir.

Paslanmaz çelik bakım maddeleri kullanın. Üretici açıklamalarına dikkat edin. Maddeyi tüm yüzeye uygulamadan önce ufak bir bölgede deneyin.

Fırın

Sert ovma süngerlerini veya bulaşık tellerini asla kullanmayınız. Fırın temizleyicisini sadece fırındaki emaye yüzeylerde kullanabilirsiniz.

Daha kolay temizlik için

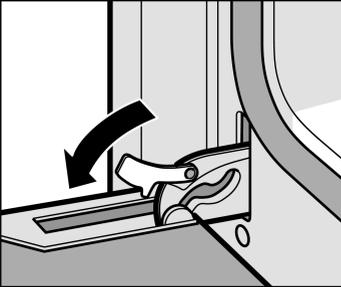
fırın lambasını açabilir,
fırın kapısını çıkarabilir
ve fırın tavanındaki ızgara ısıtma gövdesini aşağıya yatırabilirsiniz.

Fırın lambasının açılması

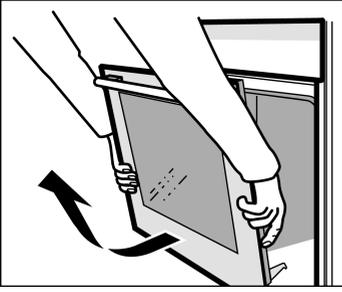
Fonksiyon seçim düzeneğini 'a getirin.

Fırın kapağının sökülmesi

Fırın kapağının sökülmesi oldukça basittir.



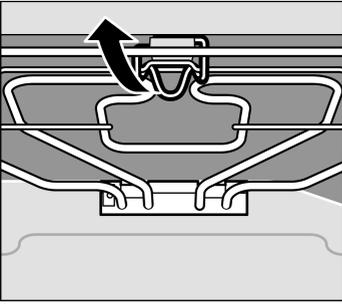
1. Fırın kapağını tamamen açın.
2. Sağ ve sol taraftaki her iki kilitleme kolunu çevirin.



- 3.** Fırın kapağını eğri olarak yerleştirin.
Her iki el ile sağ ve sol alt kenarları kavrayın.
Biraz daha kapatın ve çekerek çıkartın.

Temizleme işleminden sonra fırın kapağını ters sıralama ile tekrar monte edin.

Kızartma ısıtma gövdesini aşağıya yatırınız

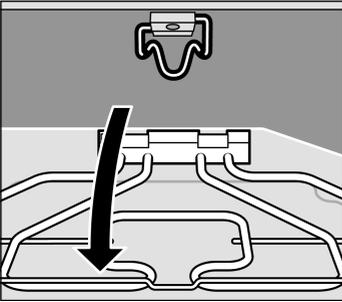


Fırın tavanını daha rahat temizleyebilmek için kızartma ısıtma gövdesini aşağıya yatırınız.

Dikkat, fırın soğuk olmalıdır. Yanma tehlikesi!

Yatırma kızartmasındaki tutma kelepçesini öne doğru çekin ve duyulacak biçimde yerine oturuncaya kadar yukarı bastırın.

Kızartma ısıtma gövdesini tutun ve aşağıya yatırın.



Temizledikten sonra:

Kızartma ısıtma gövdesini yine yukarı kaldırın. Tutma kelepçesini aşağıya bastırın ve kızartma ısıtma gövdesini oturtun.

Fırındaki katalitik yüzeylerin temizlenmesi

Arka duvar kendi kendine temizleyen emaye ile kaplanmıştır. Bu yüz, fırın çalışırken kendiliğinden temizlenir. Daha büyük lekelerin ancak fırının birden fazla çalıştırdıktan sonra kaybolmaktadır.

Kendi kendini temizleyen yüzeyleri asla fırın temizleyicisi ile temizlemeyiniz.

Emaye kaplamada hafif renk farklılıkları oluşmasının, kendinden temizleme fonksiyonuna bir etkisi yoktur.

Fırın tabanının, tavanın ve yan duvarlarının temizlenmesi

Sıcak bulaşık deterjanı veya sirkeli su kullanınız.

Aşırı kirlenmesi durumunda fırın temizleyicisi kullanınız. Fırın temizleyicisini sadece soğuk fırında kullanınız.

Bir nokta daha:

Emaye çok yüksek ısılarda fırınlanmaktadır. Bu nedenle, ufak renk farklılıkları oluşabilir. Bu durum olağandır ve fonksiyonlara etki etmez. Bu tür renk değişimlerinde aşındırıcı maddeler veya yıpratıcı temizleyiciler kullanmayın.

İnce saçların kenarları tam emayelanmamaktadır. Bu nedenle pürüzlü olabilmektedir. Korozyona karşı korunma yine de garanti edilir.

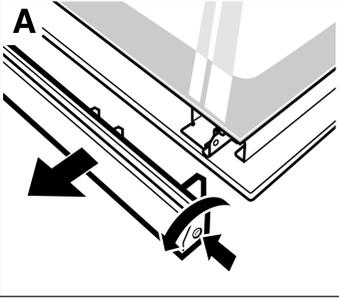
Fırın lambasına ait cam kapağın temizlenmesi

Cam kapağı deterjan ile temizleyiniz.

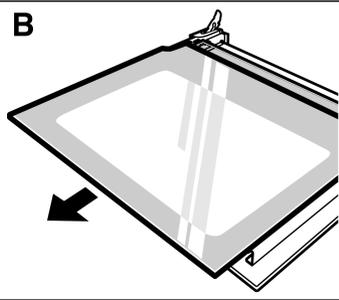
Cam yüzey ve levhaların temizlenmesi

Fırın kapısındaki camları daha iyi temizleyebilmek için çıkarabilirsiniz.

1. Fırın kapısını sökün ve tutamak altta kalacak biçimde bir beze koyun.
2. Fırın kapısının üstündeki kapağı sökünüz. Bunun için sol ve sağ taraftaki tespiti sökünüz. (Resim A)



3. En üstteki camı çekerek çıkarın. (Resim B)

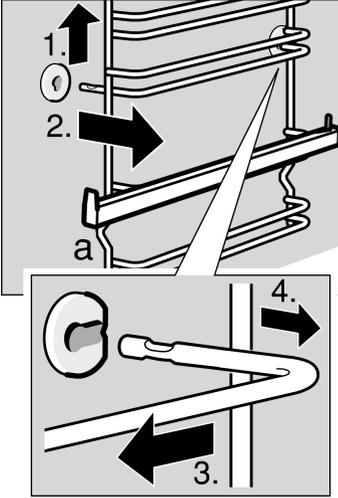


Camları cam sileceği ve yumuşak bir bez ile temizleyin.

4. En üst camı yerleştirin.
5. Kapağı yerleştirin ve vidalayın.
6. Fırın kapısını yine takın.

Fırını ancak camlar talimatlara uygun biçimde takıldıktan sonra kullanabilirsiniz.

Ayakların temizlenmesi



Ayakları temizleme amacıyla çıkartabilirsiniz.

Ayakların çıkarılması:

1. Ayakları önden yukarı doğru kaldırın
2. ve çıkarın,
3. ardından ayakları öne çekin
4. ve dışarı alın

Ayakları bulaşık deterjanı ve sünger ile veya bir fırça ile temizleyiniz.

Ayakların takılması Ayakların arkasını yerleştirin, biraz arkaya doğru bastırın ve önde yerine asın.

Ayaklar sağ ve sol tarafa yerleşecektir. Çıkıntı (a) daima altta olmak zorunda.

Conta

Fırındaki contayı deterjan ile silin. Sert ve aşındırıcı temizleme maddeleri kullanmayın.

Aksesuarlar

Aksesuarı kullandıktan sonra deterjan ile temizleyin. Yemek artıklarını bir fırça veya bulaşık süngeri ile temizleyin.

Bir arıza halinde yapılması gereken işlemler

Meydana gelen arızaların genel olarak basit sebepleri vardır. Yetkili servisimizi çağırmadan önce, şu bilgilere dikkat ediniz.

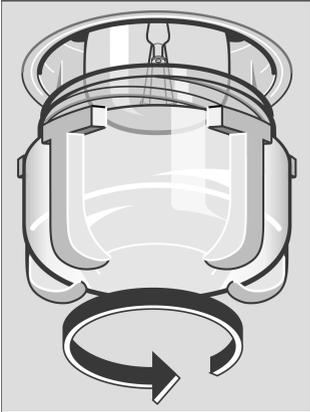
Arıza	Muhtemel sebebi	Bilgi/Giderilmesi
Cihaz çalışmıyor.	Sigorta bozuk.	Sigorta kutusuna bakıp, fırının sigortasını kontrol ediniz.
	Elektrik kesintisi	Mutfağın lambasının yanıp yanmadığını kontrol ediniz.

Cihazda yapılacak tamir ve diğer işlemleri sadece üretici tarafından yetki verilmiş ve eğitilmiş servis teknisyenlerine yaptırınız.

Cihazınız uygun şekilde tamir edilmemişse büyük tehlikelerle karşı karşıya kalabilirsiniz.

Fırının lambasının değiştirilmesi

Yapmanız gereken işlem



Fırın lambası bozuk ise veya yanmıyorsa, değiştirmek gerekir. Isıya dayanıklı yedek lambaları müşteri hizmetlerimizden veya yetkili bayimizden edinebilirsiniz. Sadece bu lambaları kullanın.

1. Sigorta kutusundaki ocak veya fırın sigortasını kapatınız veya attırınız.
2. Hasar oluşmasını önlemek için, bir mutfak bezini soğuk fırının içine seriniz.
3. Cam kapağı sola çevirerek sökünüz.
4. Fırın lambasını aynı tipte lamba ile değiştirin.
5. Cam kapağı tekrar yerine vidalayınız.
6. Bulaşık bezini alın ve emniyeti tekrar çalıştırın.

Cam kapağın değiştirilmesi

Fırın lambasına ait cam kapağın hasar alması durumunda değiştirilmesi gerekmektedir. Cam kapakları müşteri hizmetlerinden temin edebilirsiniz. Lütfen cihazınızın E numarasını ve FD numarasını bildirin.

Yetkili servis

Cihazınızın tamir edilmesi gerekiyorsa müşteri hizmetlerimiz size yardımcı olacaktır. En yakın müşteri hizmetlerinin adresini ve telefonunu telefon rehberinde bulabilirsiniz. Müşteri hizmetleri merkezleri de size en yakın müşteri hizmetleri bürosunu belirtmekten mutluluk duyacaktır.

E-Numarası ve FD-Numarası

Yetkili servisimizi çağırdığınız zaman, cihazınızın E numarasını ve FD numarasını bildirin. Numaraların yer aldığı tip levhası sağ tarafta, fırın kapısının yanında yer almaktadır. Arıza durumunda kolayca bulabilmeniz için cihazınıza ait verileri buraya işleyebilirsiniz.

E-Nr.	FD
Yetkili servis 📍	

Ambalaj ve eski cihaz

Yeni cihazınız yoldayken ambalaj tarafından korunmaktaydı. Kullanılan tüm malzemeler çevreye uygundur ve yeniden kullanılabilir. Lütfen siz de yardımcı olunuz ve ambalajı çevreye zarar vermeyecek biçimde imha ediniz.

Eski cihazlar değersiz çöp değildir. Çevreye zarar vermeyecek biçimde imha edilmesi durumunda değerli hammaddeler yeniden kazanılabilmektedir.

Eski cihazı imha etmeden önce, onu kullanılmayacak duruma getiriniz veya üzerine "Dikkat hurda!" etiketi ile işaretleyiniz.

Lütfen güncel imha yolları hakkında bayinizden veya muhtarlığınızdaki bilgi ediniz.

Tablolar ve yararlı bilgiler

Burada, bazı yemekler ve bu yemekler için en uygun olan ayarlar sunulmuştur. Pişireceğiniz yemek için en uygun ısıtma şeklinin ve ısının hangisi olduğunu, hangi kabı kullanmanız gerektiğini ve kullanacağınız kabın hangi tepsi seviyesine yerleştirilmesi gerektiğini okuyabilirsiniz. Kullanılacak tabak çanaklar ve hazırlama ile ilgili birçok yararlı bilgi verildiği gibi, herhangi bir hata durumunda yararlanabileceğiniz, küçük bir arıza giderme kılavuzu da verilmiştir.

Pasta ve çörek

Pasta kalıpları

Koyu renkli metalden pasta kalıpları en uygun olanlardır.

Pasta kalıbını daima tel ızgaranın üzerine koyunuz.

Tablolar

Tablo, besinlerin soğuk fırına sürülmesi durumu için geçerlidir. Böylece enerji tasarruf etmiş olursunuz. Önceden ısıtmanız durumunda belirtilmiş pişirme süreleri 5 ila 10 dakika kısalmaktadır.

Tablolarda değişik kek ve unlu mamüller için en uygun pişirme sürelerini bulabilirsiniz.

Isı ve pişirme süresi hamurun miktarına ve türüne bağlıdır. Bu yüzden tablolarda tek bir değer değil de, iki değer arasında kalan bir değer verilmiştir (örneğin 10 - 15 dk.). Önce daha düşük olan değeri deneyiniz. Daha düşük bir sıcaklık, pastanın daha muntazam ve düzgün kızarmasını sağlar. Gerekirse bir sonraki sefer daha yüksek olan değeri ayarlayınız.

Tablodan sonra, "Fırında (pasta/kek) pişirilmesi hakkında yararlı bilgiler" başlığı altında ek bilgiler bulabilirsiniz.

Kalıp içinde pasta	Kalıp, ızgara teli üzerinde	Yük-seklik	Isıtma şekli	Sıcaklık °C	Piştirme süresi, dakika
Basit kuru pasta	Kab-/taç-/ kutu formu 3 kutu formları*	2 2+4	 	170-190 150-170	50-60 75-105
Kuru pasta (örn. ince pasta)	Kab-/taç-/ kutu formu 3 kutu formları*	2 2+4	 	150-170 140-160	60-70 75-105
Kenarlı poğaçaya hamur tabanı	Açılabilir kalıp	1		170-190	25-35
Basit hamurdan pasta tabanı	Meyve tabanı kalıbı	2		150-170	20-30
Pandispanya pastası	Açılabilir kalıp	2		160-180	30-40
Meyve veya süzme yoğurt tartı, poğaçaya hamuru**	Koyu renkli açılabilir yuvarlak kalıp	1		170-190	70-90
Özel meyveli pasta, basit hamurdan	Kabarma-/ kab şekli	2		160-180	50-60
Baharatlı pastalar** (örn. kiş/soğanlı keki)	Açılabilir kalıp	1		180-200	50-60

* Kutu formlarının pozisyonuna dikkat ediniz. Ek ızgaraları özel aksesuar olarak bayilerden temin edebilirsiniz.

** Pastayı yakl. 20 dakika cihazın içinde bırakıp, soğumasını bekleyiniz.

Tepsidede pişirilen pasta		Yük-seklik	Isıtma şekli	Sıcaklık °C	Piştirme süresi, dakika
Kuru malzemeli basit kuru pasta hamuru veya mayalı hamur	Email tepsi Tepsi*	2 2+4	 	160-180 160-180	20-30 40-50
Sulu malzemeli (meyve) kuru pasta veya mayalı hamur	Email tepsi Tepsi*	3 2+4	 	170-190 150-170	40-50 55-65
Pandispanya rolosu (ön ısıtma)	Email tepsi	2		170-190	15-20

Tepside pişirilen pasta		Yükseklik	Isıtma şekli	Sıcaklık °C	Pişirme süresi, dakika
Örgü şeklinde mayalı ekme (kek) - 500 g un ile	Email tepsi	2		170-190	30-40
Kuru kek - 500 g un ile	Email tepsi	3		160-180	60-70
Kuru kek - 1 kg un ile	Email tepsi	3		150-170	90-100
Turta (ştrudel), tatlı	Email tepsi	2		180-200	55-65
Pizza	Email tepsi	2		220-240	25-35
	Tepsi*	2+4		180-200	45-55

* İki düzlemde kek yapmanız durumunda email tepsi daima alüminyum fırın tepsi üzerine yerleştiriniz.

Ekme ve küçük kahvalt ekmeği		Yükseklik	Isıtma şekli	Sıcaklık °C	Süre, dakika
Mayalı ekme - 1,2 kg un ile*, (ön ısıtma)	Email tepsi	2		270	8
				200	35-45
Ekşimiş (mayalı) hamurdan ekme - 1,2 kg un ile*, (ön ısıtma)	Email tepsi	2		270	8
				200	40-50
Küçük kahvalt ekmeği (örn. çavdardan küçük kahvalt ekmeği)	Email tepsi	3		200-220	15-20

* Sıcak fırına kesinlikle doğrudan su dökmeyiniz.

Küçük kek ve kurabiyeler		Yükseklik	Isıtma şekli	Sıcaklık °C	Pişirme süresi, dakika
Kurabiye	Tepsi	3		150-170	10-20
	2 tepsiler*	2+4		130-150	30-40
Beze	Tepsi	3		80-100	105-155
İçi krema dolu küçük pasta	Tepsi	2		200-220	30-40
Badem kurabiyesi	Tepsi	3		100-120	30-40
	2 tepsiler*	2+4		100-120	40-50
Milföy hamuru	Tepsi	3		190-210	25-35
	2 tepsiler*	2+4		180-200	30-40

* İki düzlemde kek yapmanız durumunda Email tepsi daima alüminyum fırın tepsi üzerine yerleştiriniz. Ek sacları özel aksesuar olarak bayilerden temin edebilirsiniz.

Kek türü pişirmeye yönelik ipuçları

Kendi tarifinize göre pişirme yapmak istiyorsunuz.	Tablolarda bulunan benzeri unlu mamüllere bakınız.
Karıştırmalı kekin pişip pişmediğini kontrol edebilirsiniz.	Tarifte verilmiş pişme süresinin bitimine 10 dakika kala tahta çubuk ile keki en yüksek yerinden deliniz. Tahta şişe hamur yapışmıyorsa kek pişmiştir.
Kek çökmektedir.	Bir sonraki seferde daha az sıvı kullanınız veya ıfırın ısısını 10 derece daha düşük ayarlayınız. Tarifte verilmiş karıştırma sürelerine dikkat ediniz.
Kek ortada yükselmiş ancak kenarları daha alçakta kalmış.	Kalbın kenarlarını yağlamayınız. Pişirmeden sonra keki dikkatlice bir bıçak ile kalıptan ayırınız.
Kekin üstü fazla kızarmaktadır.	Keki daha düşük bir seviyede fırına sürünüz, daha düşük bir ısı seçiniz ve daha uzun bir süre pişiriniz.
Kek kuru.	Küçük tahta bir çubuk ile hazır keke ufak delikler açınız. Ardından meyve suyu veya alkollü bir sıvı damlatınız. Bir sonraki seferde fırın ısısını 10 derece daha yüksek ayarlayınız ve pişirme süresini kısaltınız.
Ekmek veya kek (örn. Cheesecake) güzel görünüyor ancak içi ıslak (su şeritleri var) kalmış.	Bir sonraki seferde daha az sıvı kullanınız ve ıfırın ısısını daha düşük ayarlayıp, keki daha uzun pişiriniz. Sulu malzemeli keklerde: Önce tabanını pişirmeye başlayınız. Üzerine badem veya susam serpiştiriniz ve ardından malzemeyi yerleştiriniz. Lütfen tarifi ve pişirme sürelerini dikkate alınız.
Pastanın veya kekin her tarafı aynı kızarmamış.	Sıcaklığı biraz daha düşük ayarlarsanız, pasta veya kek daha düzgün kızarır. Hassas kekleri üstten ve alttan ısı ile  bir seviyede pişiriniz. Fazla büyük olan ve tepside sarkan yağlı kağıt da hava dolaşımını etkileyebilir. Yağlı kağıdı daima tepsiye göre kesiniz.
Meyveli pastanın alt tarafı çok beyaz kalmış. Meyvelerin suyu pastadan aşağıya akıyor.	Bir dahaki sefer daha derin olan üniversal tavayı kullanınız.

Birkaç rafta birden kek pişiriyorsunuz. Üst raftaki kek, alt raftakinden daha koyu renkli, yani daha fazla kızarmış.

Birkaç rafta bir seferde herhangi bir yiyecek pişirdiğiniz zaman, daima sıcak hava ısıtma sistemini kullanınız. Aynı zamanda fırına sürülen tepsilerdeki yiyecekler aynı sürede pişmek mecburiyetinde değildir.

Meyveli veya sulu pasta pişirirken yoğunlaşmış su oluşur.

Pasta pişirirken buhar oluşabilir. Kapı tutamağından çıkmaktadır. Buhar kumanda alanında veya komşu mobilyalarda birikip su olarak damlayabilmektedir. Bu fiziksel bir olaydır.

Et, tavuk, balık

Tabak ve çanaklar

Sıcağa dayanıklı olan her kabı kullanabilirsiniz. Daha büyük et parçaları emaye teps da uygundur.

Kabı daima tel ızgaranın ortasına yerleştiriniz.

Camdan kablari fırından çıkarınca kuru bir bez üzerine koyunuz, soğuk veya ıslak bir yere değil. Aksi halde camın çatlama tehlikesi söz konusudur.

Kızartma hakkında bilgiler

Kızartma işleminde elde edeceğiniz sonuç, etin kalitesine ve türüne bağlıdır.

Yağsız etlere 2 - 3 çorba kaşığı, buğulama ete ise (büyüklüğüne göre) 8 - 10 çorba kaşığı su (veya koymak istediğiniz sıvıdan) ilave ediniz.

Daha ağır olan tek parça eti, pişirme süresinin yarısı sona erdikten sonra çeviriniz.

Kızartma piştikten sonra, fırının kapağı kapalı olmak şartıyla 10 dakika daha fırında bekletilmelidir. Böylelikle kızartma dinlenmiş olur ve etin suyu daha iyi dağılır.

Izgara yapma (grill) hakkında bilgiler

Izgara yaparken, fırının kapısının daima kapalı olmasına dikkat ediniz.

Izgara yapılan etlerin mümkün olduğu kadar aynı kalınlıkta olmasına özen gösteriniz. Et dilimleri en az 2 - 3 cm kalınlıkta olmalıdır. Böylelikle etler muntazam ve aynı oranda kızarıp lezzetlerini korurlar; ayrıca fazla kurumaları önlenmiş olur. Biftekleri ancak ızgara üzerinde kızarttıktan sonra tuzlayınız.

Izgara (grill) yapılacak olan etleri vs. doğrudan tel ızgaranın üzerine diziniz. Tek bir parça ızgaralık et vs. kızartacaksanız, tel ızgaranın tam ortasına koyunuz. Ek olarak emaye teps 1. raf seviyesine takınız. Böylelikle etten damlayan su ve yağlar tepsiyeye akar ve fırın temiz kalır.

Izgara etleri, bildirilen kızartma süresinin üçte ikisi sona erince çeviriniz.

Izgara ısıtma elemanı sürekli açılıp kapanmaktadır. Bu normal bir durumdur. Bu otomatik açılma kapanma işleminin ne kadar sık gerçekleştiği, ayarlanmış olduğunuz ızgara yapma kademesine bağlıdır.

Et

Tablo, yemeklerin soğuk fırına sürülmesi için geçerlidir. Tablodaki süreler kılavuz değerlerdir. Etin kalitesine ve sıfatlarına bağlıdır.

Et	Ağırlık	Tabak ve çanaklar	Yük-seklik	Isıtma şekli	Isı °C, ızgara	Süre, dakika
Buğulanmış sığır kızartması (örn. pirzola)	1 kg	kapalı	2		200-220	80
	1,5 kg		2		190-210	100
	2 kg		2		180-200	120
Sığır eti (kalça)	1 kg	açık	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
	2 kg		2		190-210	90
Rozbif, pembe*	1 kg	açık	1		210-230	40
Biftek, tam pişmiş		Tel ızgara***	5		3	20
Biftek, pembe		Tel ızgara***	5		3	15
Derisiz domuz eti (örn. ense)	1 kg	açık	1		190-210	100
	1,5 kg		1		180-200	140
	2 kg		1		170-190	160
Derili domuz eti** (örn. omuz, paça)	1 kg	açık	1		180-200	120
	1,5 kg		1		170-190	150
	2 kg		1		160-180	180
Kasseler usulü kemikli et	1 kg	kapalı	2		210-230	70
Dalyan köfte	750 g	açık	1		170-190	70
Sosis	yakl. 750 g	Tel ızgara***	4		3	15
Dana fırında	1 kg	açık	2		190-210	100
	2 kg		2		170-190	120
Kemiksiz kuzu budu	1,5 kg	açık	1		150-170	120

* Rozbifi, pişirme süresinin yarısı sona erince çeviriniz. Piştikten sonra bir alüminyum folyoya sarıp, 10 dakika daha fırında bekletiniz.

** Domuz eti pişirirken, etin yağ tabakasını (derisini) bir bıçak ile yarıyınız ve eğer et pişirilme süresi içerisinde tekrar çevrilecekse, önce derili kısım aşağıya gelecek şekilde pişirme kabına yerleştiriniz.

*** Emaye teps 1. raf seviyesine takınız.

Kümes hayvanları

Tablo, besinlerin soğuk fırına sürülmesi durumu için geçerlidir.

Tablodaki ağırlık ile ilgili bilgiler, içi doldurulmamış, kızartılmaya hazır kümes hayvanları için geçerlidir.

Eğer doğrudan ızgara teli üzerinde ızgara yapacaksanız, emaye teps 1. raf seviyesine takınız.

Ördek ve kazlarda, kanadın alt tarafındaki deriyi deliniz, böylelikle yağ dışarıya akabilir.

Tüm tavuğu veya kümes hayvanını pişme süresinin üçte ikisi sona erince çeviriniz.

Kümes hayvanları kızartmaları, kızartma süresinin sonuna doğru üzerine tereyağı, tuzlu su veya portakal suyu sürülürse daha iyi kızarır ve daha güzel görünür.

Kümes hayvanları	Ağırlık	Tabak ve çanaklar	Yükseklik	Isıtma şekli	Sıcaklık °C	Süre, dakika
1-4 adet yarımşar tavuk	herbiri 400 g	Izgara teli	2		200-220	40-50
Tavuk parçaları	herbiri 250 g	Izgara teli	2		200-220	30-40
1-4 adet bütün tavuk	herbiri 1 kg	Izgara teli	2		190-210	50-80
Ördek	1,7 kg	Izgara teli	2		170-190	90-100
Kaz	3 kg	Izgara teli	2		150-170	110-130
Yavru hindi	3 kg	Izgara teli	2		170-190	80-100
2 hindi budu	herbiri 800 g	Izgara teli	2		180-200	90-110

Balık

Tablo, besinlerin soğuk fırına sürülmesi durumu için geçerlidir.

Balık	Ağırlık	Tabak ve çanaklar	Yükseklik	Isıtma şekli	Isı °C, ızgara	Süre, dakika
Izgara balık	herbiri 300 g		3		2	20-25
	1 kg	Izgara teli*	2		180-200	45-50
	1,5 kg		2		170-190	50-60
Dilim balık, örn. pirzola	herbiri 300 g	Izgara teli*	4		3	20-25

* Emaye teps 1. raf seviyesine takınız.

Kızartma ve ızgaraya yönelik ip uçları

Tabloda ilgili kızartma için bir ağırlık bildirilmemiş.

Ayar yaparken, kızartmanın ağırlığından daha düşük olan, gerçek ağırlığa en yakın ağırlığı ayarlayınız ve kızartma süresini uzatınız.

Kızartma etin iyice pişip pişmediğini şu şekilde tespit edebilirsiniz.

Bir et veya kızartma termometresi (yetkili satıcılarda vardır) kullanınız veya "kaşık testi" yapınız. Kaşıkla kızartmanın üzerine bastırınız. Eğer et sağlam ve dayanıklı ise, pişmiş demektir. Eğer çabuk ezilirse veya basınca yumuşak olduğunu fark ederseniz, biraz daha pişmesi gerekir.

Kızartmanın rengi çok koyu oldu ve kabuğu (üstü) kısmen yandı.

Kullanılan raf seviyesini ve sıcaklığı kontrol ediniz.

Kızartma güzel görünüyor ama kabın içindeki sos yandı veya dibi tuttu.

Bir dahaki sefer daha küçük bir kızartma kabı kullanınız veya biraz daha fazla su ilave ediniz.

Kızartma güzel görünüyor ama kabın içindeki sosun rengi çok açık ve sulu.

Bir dahaki sefer daha büyük bir kızartma kabı kullanınız veya biraz daha az su ilave ediniz.

Kızartmanın üzerine sosundan veya suyundan dökünce buhar oluşur.

Üstten ve alttan ısı yerine dönüşümlü hava ile kızartma fonksiyonunu kullanınız. Böylece etin arka tarafı o kadar ısıtılmaz ve daha az buhar oluşmaktadır.

Sufleler, gratenli yemekler, tost

Tablo, besinlerin soğuk fırına sürülmesi durumu için geçerlidir.

Yemek	Tabak ve çanaklar	Yükseklik	Isıtma şekli	Isı °C, ızgara	Süre dakika
Fırın tatlılar (örn. meyveli sümze yoğurt fırın tatlısı)	Sufle kabı	2		180-200	40-50
Pişmiş malzemelerle yapılan baharatlı sufleler (örn. fırında makarna)	Sufle kabı veya emaye pişirme kalıbı	2		210-230	30-40
		2		210-230	20-30

Yemek	Tabak ve çanaklar	Yükseklik	Isıtma şekli	Isı °C, ızgara	Süre dakika
Çiğ malzemelerle yapılan baharatlı sufleler* (örn. patates graten)	Sufle kabı veya emaye pişirme kalıbı	2		150-170	50-60
		2		150-170	50-60
Tost kızartmak	Izgara teli	4		3	4-5
Döşenmiş tostun üstten kızartılması	Izgara teli**	4		3	5-8

* Sufle en fazla 2 cm yükseklikte olmalıdır.

** Emaye pişirme kalıbı daima 1. rafa yerleştiriniz.

Derin dondurulmuş hazır yemekler

Ambalajın üzerindeki üretici bilgilerini dikkate alınız. Tablo, besinlerin soğuk fırına sürülmesi durumu için geçerlidir.

Yemek		Yükseklik	Isıtma şekli	Sıcaklık °C	Süre, dakika
Meyve dolu ştrudel*	Email tepsi	3		190-210	45-55
Patates kızartması*	Email tepsi	3		210-230	25-30
Pizza*	Izgara teli	2		200-220	15-20
Pizza-Baguette* (ekmek pizza)	Izgara teli	2		190-210	15-20

* Aksesuarın üzerine yağlı kağıt seriniz. Kullandığınız yağlı kağıdın bu sıcaklığa karşı dayanıklı olmasına dikkat ediniz.

Not Derin dondurulmuş besinler pişirilirken, email tepsi değişebilir (tepsi yamulabilir). Bunun sebebi, aksesuarların maruz kaldığı büyük ısı farklılıklarıdır. Daha pişirme işlemi esnasında bu deformasyon yine kaybolur.

Buz çözme

Besinleri ambalajdan çıkarınız ve uygun bir kab içinde ızgara telinin üzerine koyunuz.

Ambalajın üzerindeki üretici bilgilerini dikkate alınız.

Çözülme süreleri gıdaların türü ve miktarlara göre değişmektedir.

Yemek	Aksesuarlar	Yükseklik	Isıtma şekli	Sıcaklık °C
Dondurulmuş gıdalar* örn. kremalı turtalar, yağlı krem turtalar, çikolata veya şeker kaplamalı turtalar, meyveler, tavuk, salam ve et, ekmek, kekler ve diğer kurabiyeler	Izgara teli	2		40–50 °C

* Donmuş gıdaları mikro dalga folyosu ile kapatın. Kümes hayvanları, göğsü alt tarafta olacak şekilde tabağa yerleştirilmelidir.

Kurutma

Sadece çok iyi durumdaki meyve ve sebzeleri kullanınız ve onları itina ile yıkayınız.

Suyunu alınız ve kurulayınız.

Emaye teps ve ızgaraya kek kağıdı seriniz.

Yemek	Yükseklik	Isıtma şekli	Sıcaklık °C	Süre, saatler
600 g elma halkaları	2 + 4		80	yakl. 5
800 g armut dilimleri	2 + 4		80	yakl. 8
1,5 kg erik	2 + 4		80	yakl. 8-10
200 g temizlenmiş baharatlar	2 + 4		80	yakl. 1 1/2

Not

Çok sulu sebze ve meyveleri birden fazla çeviriniz.

Kurutulmuş gıdayı kurutmadan hemen sonra kağıttan ayırınız.

Konservasyon

Hazırlıklar

Cam kavanozlar ve lastikler temiz ve sorunsuz olmalıdır. Mümkün olduğu kadar aynı boyda kavanozlar kullanınız. Tablodaki veriler bir litrelik yuvarlak kavanozlar için geçerlidir.

Dikkat! Daha büyük veya yüksek kavanozlar kullanmayınız. Kapaklar patlayabilmektedir.

Sadece en iyi durumdaki meyve ve sebze kullanınız. İtina ile yıkayınız.

Meyve veya sebzeleri kavanozlara doldurunuz. Kavanoz kenarlarını gerekirse bir daha siliniz. Temiz olmalıdır. Her kavanozun üzerinde bir adet ıslak lastik ve kapağı koyunuz. Kavanozları mandalları ile kapatınız.

Altı adet kavanozdan daha fazla kavanoz fırına yerleştirmeyiniz.

Tablolardaki belirtilmiş süreler öngörülen değerlerdir. Oda ısı, kavanoz sayısı, kavanoz dahilinde bulunanların miktarından ve ısısından etkilenebilmektedir. Ayarı değiştirmeden veya fırını kapatmadan önce kavanozların içinde hava kabarcıklarının iyice yükseldiğinden emin olunuz.

Şu şekilde ayarlanır

1. Emaye teps 2. raf seviyesine takınız. Kavanozları tavaya birbirine değmeyecek biçimde yerleştiriniz.
2. ½ litre sıcak suyu (yakl. 80 °C) emaye teps veriniz.
3. Fırının kapısını kapatınız.
4. Fonksiyon seçme düğmesini □'e ayarlayınız.
5. Isı seçme düğmesini 170 ila 180 °C'ye ayarlayınız.

Meyvenin konserve edilmesi

Kavanozların kısa aralıklar ile kabarcıkları çıktığında - yakl. 40 ila 50 dakika sonra ısı seçme düğmesini kapatınız. Fonksiyon seçme düğmesi açık kalmaktadır.

25 ila 35 dakika sonradan ısıtmadan sonra kavanozları fırından almalısınız. Fırında daha fazla soğumaları durumunda konserve edili meyvenin ekşimesi ihtimali yükselmektedir. Fonksiyon seçme düğmesini kapatınız.

Bir litrelik kavanozlarda meyve	kabarcıkların çıkmasından itibaren	sonradan ısı
Elmalar, frenk üzümü, çilekler	kapatınız	yakl. 25 dakika
Kirazlar, kayısılar, şaftaliler, yeşil frenküzümleri	kapatınız	yakl. 30 dakika
Elma püresi, armutlar, erikler	kapatınız	yakl. 35 dakika

Sebzelerin konserve edilmesi

kavanozlarda kabacıklar oluşmaya başladığında ısı seçme düğmesini yaklaşık 120 ila 40 °C'ye geri ayarlayınız. ısı seçme düğmesini ne zmaan kapatabileceğinizi tablodan öğrenebilirsiniz. Sebzeyi daha 30-35 dakika boyunca fırında bırakınız. Fonksiyon seçme düğmesi açık kalmaktadır.

Sebze soğumuş suyu ile bir litrelik kavanozlarda	kabarcık çıkmaya başladığından itibaren 120-140 °C	sonradan ısı
salatalıklar	-	yakl. 35 dakika
kırmızı pancar	yakl. 35 dakika	yakl. 30 dakika
Brüksel lahanası	yakl. 45 dakika	yakl. 30 dakika
Fasülyeler, kıvırcık lahana, kırmızı lahana	yakl. 60 dakika	yakl. 30 dakika
Bezelyeler	yakl. 70 dakika	yakl. 30 dakika

Kavanozları çıkarınız

Kavanozları soğuk veya ıslak bir zemine koymayınız. Çatlayabilirler.

Enerji tasarrufuna yönelik ip uçları

Sadece eğer yemek tarifesinde veya tabloda özellikle bildirilmişse, ön ısıtma fonksiyonunu kullanınız.

Koyu renkli, siyah cilalı veya emaye kaplama kalıplar kullanınız. Bu tür kalıplar fırının sıcaklığını en iyi şekilde değerlendirir.

Birden fazla pasta pişirecekseniz, peş peşe pişirmeniz uygun olur. Fırın henüz sıcaktır. Böylelikle, fırın bir önceki pastadan dolayı daha sıcak olduğu için, bir sonraki pastanın pişme süresi kısılır. İki kalıbı yanyana da fırına sürebilirsiniz.

Daha uzun pişme sürelerinde fırını pişme süresinin bitiminden 10 dakika önce kapatabilir ve artık ısıyı yemeğin pişmesine kullanabilirsiniz.

Gıda maddelerinde bulunan akrilamid

Gıda maddelerinde bulunan akrilamidin ne ölçüde zararlı olduğu, günümüzde uzmanlarca tartışılmaktadır. Güncel araştırma sonuçlarından yola çıkarak sizin için şu bilgileri hazırladık.

Akrilamid nasıl oluşur?

Gıda maddelerinde bulunan akrilamid, dış etkenlerin yol açtığı kirlenmeden kaynaklanmaz. Akrilamid, özellikle besin karbonhidrat ve protein yapı parçaları içeriyorsa, ağırlıklı olarak yemeğin hazırlanması esnasında oluşur. Bu oluşumun ne şekilde gerçekleştiği henüz eksiksiz olarak açıklanamamıştır. Fakat, akrilamid içeriğinin aşağıdaki koşullardan büyük ölçüde etkilendiği göz önünde bulundurulmalıdır

yüksek ısılar
gıda maddelerinde düşük su içeriği
ürünlerin şiddetli bir biçimde kararması.

İlgili besinler hangileridir?

Akrilamid, özellikle yüksek ısılarda hazırlanan tahıl ve patates ürünlerinde oluşur, örn.

patates cipsi, kızarmış patates,
tost ekmeği, sandöviç ekmeği, ekmek,
poğaçaya hamurundan hazırlanmış hamur ürünleri
(bisküvi, çörek v.s.).

Ne yapabilirsiniz

Pişirme, kızartma ve ızgara işlemlerinde yüksek akrilamid değerlerinden kaçınabilirsiniz.

Aid¹ ve BMVEL² tarafından şu tavsiyelerde bulunulmuştur:

Genel olarak

Pişirme sürelerini mümkün olduğunca kısa tutunuz.

"Kömür yerine altın rengi" - Besinleri altın rengini alana kadar pişiriniz.

Pişirilecek besin ne kadar büyük ve kalınsa, o kadar az akrilamid içerecektir.

Pişirme

Üst ve alt ısıtmada sıcaklığı maks. 200 °C'ue ayarlayınız.

Kurabiye: Üst ve alt ısıtmada sıcaklığı maks. 190 °C'ue ayarlayınız. Hazırlayacağınız yemekte yumurta veya yumurta sarısının bulunması, akrilamid oluşumunu azaltacaktır.

Fırında kızartılacak patatesleri dengeli bir şekilde ve mümkün olduğunca tek katman halinde tepsiye yerleştiriniz. Besinin hızla kurumasını önlemek için her tepside en az 400 g yiyecek pişiriniz.

¹ aid Bilgilendirme Broşürü "Akrilamid", aid ve BMVEL tarafından yayınlanmıştır, Durum 12/02, İnternet: <http://www.aid.de>.

² BMVEL'in 4.12.2002 tarihli basın açıklaması 365, İnternet: <http://www.verbraucherministerium.de>

Test yemekleri

DIN 44547 ve EN 60350 standartlarına istinaden

Hamur işleri pişirilmesi

Tablo, besinlerin soğuk fırına sürülmesi durumu için geçerlidir.

Yemek	Aksesuarlar ve bilgiler/uyarılar	Yükseklik	Isıtma şekli	Sıcaklık °C	Piştirme süresi, dakika
Sıkma çörek (tulumba tatlısı gibi)	Email tepsi 2 tepsi*	2 2+4	 	160-180 140-160	20-30 35-45
Küçük kekler 20 adet	Email tepsi	3		160-180	20-30
Small Cakes (küçük kek), her tepsiye 20 adet (fırın önceden ısıtılacak)	2 tepsi*	2+4		140-160	30-40
Sulu bisküvi	Açılabilir kalıp	2		160-180	30-40
Mayalı tepsi pastası	Email tepsi 2 tepsi*	3 2+4	 	170-190 150-170	40-50 55-65
Üstü kapalı elmalı pasta	2 ızgara* + 2 beyaz sac kek kalıpları Ø 20 cm**	2+4		190-210	75-85
	Email tepsi + 2 beyaz sac kabarma formu Ø 20 cm**	1		200-220	70-80

* İki düzlemde kek yapmanız durumunda email tepsi daima alüminyum fırın tepsi üzerine yerleştiriniz. Tepsi ve ızgaraları bayilerden özel aksesuar olarak temin edebilirsiniz.

** Pastaları birbirlerine göre diyagonal bir şekilde ızgara telinin üzerine yerleştiriniz.

Izgaralama

Tablo, besinlerin soğuk fırına sürülmesi durumu için geçerlidir.

Yemek	Aksesuarlar	Yükseklik	Isıtma şekli	Izgara kademesi	Süre dakika
Tost kızartmak (10 dk. ön ısıtma)	Izgara teli	5		Kademe 3	1-2
Bif burger, 12 adet*	Izgara teli	4		Kademe 3	25-30

* Sürenin $\frac{2}{3}$ 'ü dolduğunda çeviriniz. Email tepsi daima 1. rafa yerleştiriniz.

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>

EEE Yönetmeliğine Uygundur.
PCB içermez.

5430004463 (1W01G1)02-8906