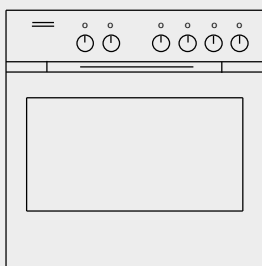




**HBN 4343.0, HBN 4343.0 E, HBN 434570 E**



|                                |     |
|--------------------------------|-----|
| ES Instrucciones de uso        | 3   |
| PT Instruções de serviço       | 44  |
| PL Instrukcja obsługi          | 85  |
| RU Руководство по эксплуатации | 125 |



**Household Appliances**

**BOSCH**

# Contenido

|                                                           |           |
|-----------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Qué hay que tener en cuenta</b> .....                  | <b>5</b>  |
| Antes del montaje .....                                   | 5         |
| Indicaciones de seguridad .....                           | 6         |
| Causas de los daños .....                                 | 6         |
| <b>Su nuevo horno</b> .....                               | <b>7</b>  |
| El panel de mando .....                                   | 7         |
| Mando de funciones .....                                  | 8         |
| Mando de temperatura .....                                | 8         |
| Teclas de manejo y panel indicador .....                  | 9         |
| Mandos giratorios escamoteables (según modelos)           | 9         |
| Tipos de calentamiento .....                              | 9         |
| El carrito del horno y sus accesorios .....               | 11        |
| Ventilador .....                                          | 12        |
| <b>Antes del primer uso</b> .....                         | <b>12</b> |
| Calentar el horno .....                                   | 13        |
| Limpieza previa de los accesorios .....                   | 13        |
| <b>Programar el horno</b> .....                           | <b>13</b> |
| Desconexión manual del horno .....                        | 14        |
| El horno se desconecta automáticamente .....              | 15        |
| El horno se conecta y se desconecta automáticamente ..... | 16        |
| <b>Calentamiento rápido</b> .....                         | <b>17</b> |
| Así se programa .....                                     | 17        |
| <b>Hora</b> .....                                         | <b>17</b> |
| Así se programa .....                                     | 17        |
| <b>Reloj avisador</b> .....                               | <b>18</b> |
| Así se programa .....                                     | 18        |

# Contenido

|                                                                            |           |
|----------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Ajustes básicos</b> .....                                               | <b>19</b> |
| Modificar los ajustes básicos .....                                        | 20        |
| <b>Seguro para niños</b> .....                                             | <b>21</b> |
| <b>Cuidados y limpieza</b> .....                                           | <b>21</b> |
| Parte externa del aparato .....                                            | 21        |
| Horno .....                                                                | 22        |
| Función Clean .....                                                        | 23        |
| Limpieza de los cristales .....                                            | 24        |
| Junta .....                                                                | 25        |
| Accesorios .....                                                           | 25        |
| <b>¿Qué hacer en caso de avería?</b> .....                                 | <b>26</b> |
| Cambiar la lámpara de iluminación del horno .....                          | 26        |
| <b>Servicio de Asistencia Técnica</b> .....                                | <b>27</b> |
| <b>Embalaje y aparatos usados</b> .....                                    | <b>28</b> |
| <b>Tablas y sugerencias</b> .....                                          | <b>28</b> |
| Pasteles y repostería .....                                                | 28        |
| Carne, aves, pescado .....                                                 | 31        |
| Consejos prácticos para el asado<br>convencional y el asado al grill ..... | 35        |
| Gratinados, soufflés, tostadas .....                                       | 36        |
| Descongelación .....                                                       | 37        |
| Desecar .....                                                              | 37        |
| Cocción de mermeladas .....                                                | 38        |
| Consejos prácticos para el ahorro de energía .....                         | 40        |
| <b>Acrilamida en los alimentos</b> .....                                   | <b>41</b> |
| ¿Qué se puede hacer? .....                                                 | 41        |
| <b>Comidas normalizadas</b> .....                                          | <b>42</b> |

---

# Qué hay que tener en cuenta

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

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

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

---

## Antes del montaje

### Daños por el transporte

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

### Conexión eléctrica

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

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

---

## Indicaciones de seguridad

### Horno caliente

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

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

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

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

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

### Apertura del carrito

Al cocinar, dentro del horno se genera gran cantidad de vapor, cuando abra la puerta del horno para sacar los alimentos tenga cuidado porque el vapor está muy caliente y puede quemar.

Se recomienda que abra la puerta y espere unos segundos a manipular las bandejas, para que el vapor salga del interior del horno.

### Reparaciones

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

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

Si el aparato se ha averiado, desconectar de la red eléctrica. Llamar al Servicio de Asistencia Técnica.

---

## Causas de los daños

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

No introducir bandejas en la base del horno. No cubrirla con papel de aluminio.

Esto produciría acumulación térmica. Los tiempos de cocción y de asado ya no coinciden y el esmalte se deteriora.

### Agua en el horno

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

### Jugo de frutas

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

### Enfriamiento con la puerta del horno abierta

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

### Junta del horno muy sucia

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

### Carrito del horno como superficie de apoyo

No subirse ni sentarse en el carrito del horno cuando esté abierto.

---

## Su nuevo horno

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

---

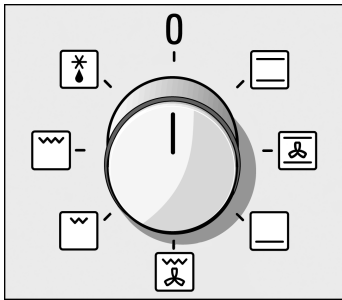
### El panel de mando

Diferencias en los detalles en función del modelo de aparato.



# Mando de funciones

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

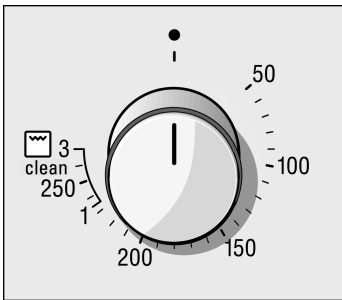


| Posiciones |                                        |
|------------|----------------------------------------|
|            | Calor superior e inferior              |
|            | Aire caliente                          |
|            | Calor inferior                         |
|            | Grill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

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

# Mando de temperatura

Programar con el mando de temperatura la temperatura o el nivel del grill.



| Temperatura |                               |
|-------------|-------------------------------|
| 50-270      | Márgenes de temperatura en °C |

| Grill   |               |
|---------|---------------|
| 1       | Grill flojo   |
| 2 = 250 | Grill medio   |
| 3       | Grill potente |

|       |                     |
|-------|---------------------|
| clean | Función de limpieza |
|-------|---------------------|

## Niveles del grill

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

# Teclas de manejo y panel indicador



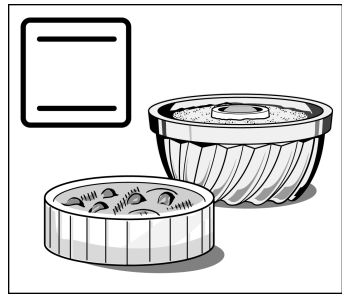
|                                 |                                                                                  |
|---------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| Tecla menos –                   | Para disminuir los valores programados.                                          |
| Tecla más +                     | Para aumentar los valores programados.                                           |
| Tecla de reloj ⌚                | Para programar la hora, la duración del horno ⌚→ y el tiempo de finalización →⌚. |
| Tecla de llave 🔑                | Para conectar y desconectar el seguro para niños.                                |
| Tecla Clean                     | Para programar la función Clean de las piezas autolimpiantes del horno.          |
| Tecla de calentamiento rápido 🔥 | Para calentar el horno con mayor rapidez.                                        |

En el panel indicador se pueden leer los valores ajustados.

# Mandos giratorios escamoteables (según modelos)

Los mandos giratorios son escamoteables. Para enclavar y desenclavar, presionar el mando giratorio. El mando de funciones se puede girar a la derecha o a la izquierda, el mando de temperatura sólo a la derecha.

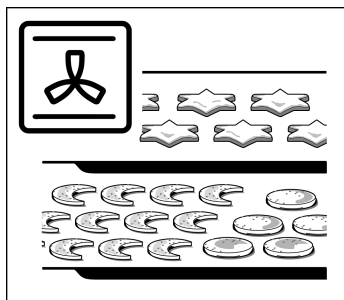
# Tipos de calentamiento



El horno dispone de diferentes tipos de calentamiento. De este modo se puede seleccionar en cada momento la forma de preparación más idónea para el alimento.

## Calor superior e inferior

El calor llega de arriba y de abajo tanto a la repostería, como a los asados. Con este tipo de calentamiento, obtendrá un mejor resultado al cocinar pasteles de masa batida en moldes y gratinados. También resulta apropiado para el asado de piezas de menor tamaño de carne de vaca, ternera y caza.

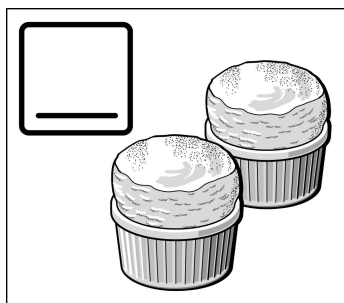


### Aire caliente

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

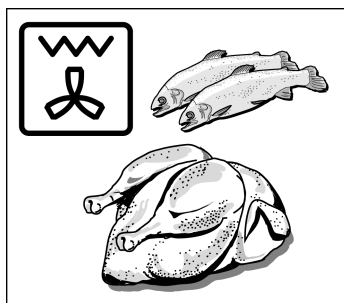
Con el aire caliente se pueden hornear al mismo tiempo pasteles y pizzas a dos niveles. Las temperaturas de horno requeridas son inferiores a las del calor superior e inferior. Puede adquirir bandejas adicionales en un comercio especializado.

El aire caliente es la opción más apropiada para desecar.



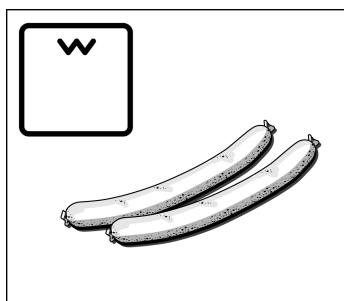
### Calor inferior

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



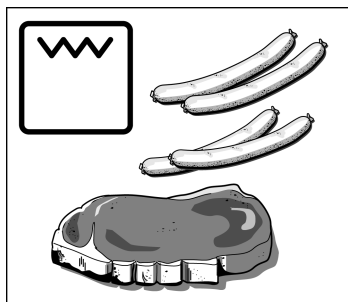
### Grill de infrarrojos con aire caliente

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



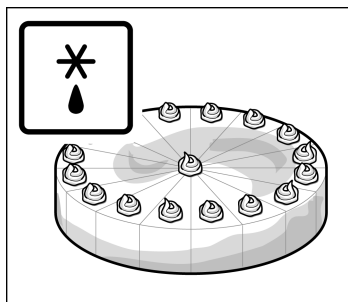
### Grill variable de pequeña superficie

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



### Grill variable de amplia superficie

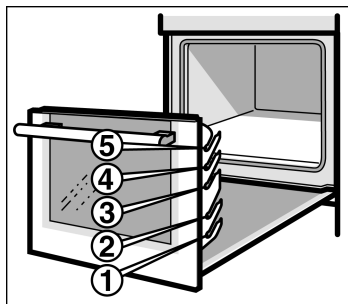
Se calienta toda la superficie de debajo de la resistencia del grill. Se pueden asar al grill varios bistecs, salchichas, pescados o hacer tostadas.



### Descongelar

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

## El carrito del horno y sus accesorios



### Accesorios

Los accesorios pueden colocarse a 5 niveles diferentes.

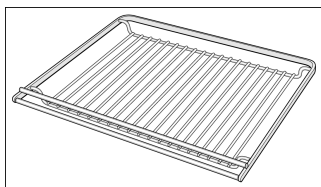
Los accesorios se colocan en los ganchos situados a la derecha e izquierda.

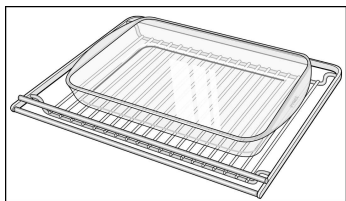
Cuando coloque los accesorios asegúrese de que han quedado bien anclados en los ganchos antes de soltarlos, en caso contrario pueden caerse.

Los accesorios se pueden adquirir en el Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados.

### Parrilla

para recipientes, moldes de pasteles, asados, piezas de parrilla y platos congelados.



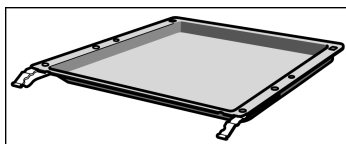


### **Cazuela de vidrio**

Para todo tipo de asados de carne o de pescado.

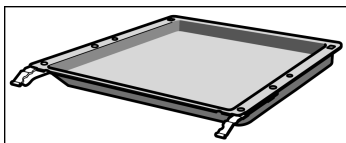
Utilizar siempre en combinación con la parrilla.

Colocar la cazuela de vidrio en la parte central de la parrilla para conseguir un asado homogéneo.



### **Bandeja de aluminio**

Para pasteles y galletas.



### **Bandeja esmaltada**

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

---

## **Ventilador**

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

---

## **Antes del primer uso**

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

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

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

Si en el panel indicador parpadean el símbolo ⌚ y tres ceros

Poner el reloj en hora.

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

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

---

## Calentar el horno

Proceder de la siguiente forma

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

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

---

## Limpieza previa de los accesorios

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

---

## Programar el horno

Tiene diferentes posibilidades para programar el horno.

Desconectar el horno manualmente

Cuando el plato esté listo, desconectar el horno.

El horno se desconecta automáticamente

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

El horno se conecta y desconecta automáticamente

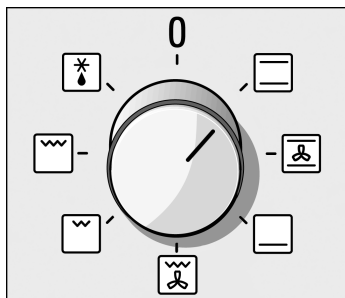
Se podrá poner el plato en el horno por la mañana y programarlo para que esté listo por la tarde.

Tablas y sugerencias

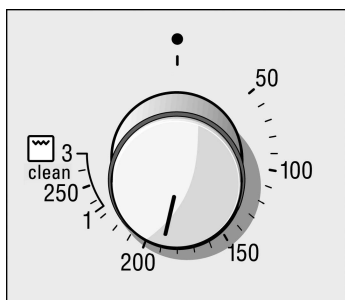
En el apartado “Tablas y sugerencias” se pueden encontrar los ajustes adecuados para muchos platos.

## Desconexión manual del horno

Ejemplo: Calor superior e inferior , 190 °C



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



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

### Desconexión

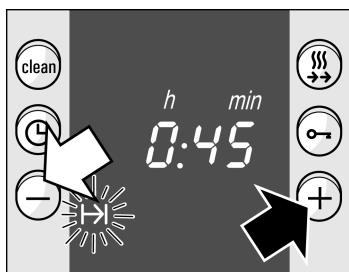
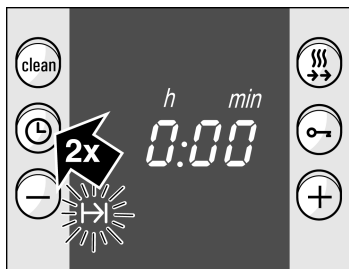
Cuando el plato esté listo, desconectar el mando de funciones.

### Modificación de los ajustes

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

## El horno se desconecta automáticamente

Ejemplo: Duración  
45 minutos



**El tiempo ha transcurrido**

**Modificar los ajustes**

**Cancelar el ajuste**

**Ajustar la duración cuando la hora está oculta**

Programarlo como se describe en los puntos 1 y 2. Introducir ahora el tiempo de cocción (duración) para su plato.

**3.** Pulsar dos veces la tecla de reloj 🕒.  
El símbolo duración ⏸ se ilumina.

**4.** Ajustar la duración con la tecla + o la tecla -.  
Tecla + valor propuesto = 30 minutos.  
Tecla - valor propuesto = 10 minutos.

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

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

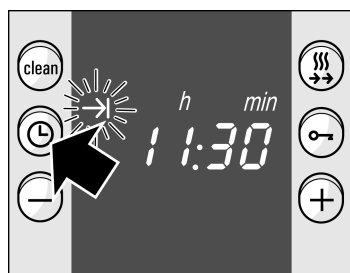
Pulsar dos veces la tecla de reloj 🕒. Modificar la duración con la tecla + o la tecla -.

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

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

## El horno se conecta y se desconecta automáticamente

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



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

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

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



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

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

## El tiempo ha transcurrido

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

## Nota

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

---

# Calentamiento rápido

## Tipos de calentamiento con los que se puede utilizar

Así es posible calentar el horno con gran rapidez. El calentamiento rápido no funciona con todos los tipos de calentamiento.

☐ = calor superior e inferior

☐ = aire caliente

☐ = calor inferior

---

## Así se programa

Programar primero el horno, con un tipo de calentamiento, una temperatura y una duración.

Pulsar la tecla de calentamiento rápido ☐.

En el panel indicador se ilumina el símbolo ☐.

## El calentamiento rápido ha finalizado

Se oirá una señal breve. El símbolo ☐ se apaga. Introducir el plato en el horno.

---

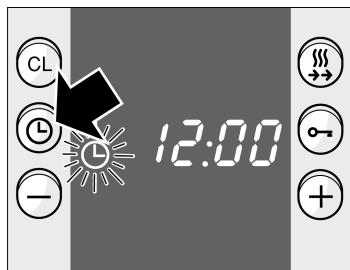
# Hora

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

---

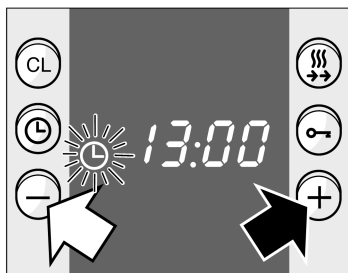
## Así se programa

Ejemplo: 13:00 horas



### 1. Pulsar la tecla de reloj ☐.

En el panel indicador aparece 12.00 horas y parpadea el símbolo ☐.



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

**Ocultar la hora**

2. Ajustar la hora con la tecla + o la tecla -.  
Tras unos segundos se aplica la hora.

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

Es posible ocultar la hora. Entonces sólo es visible al programar.  
Para ello hay que modificar el ajuste básico. Consulte el apartado “Ajustes básicos”.

## Reloj avisador

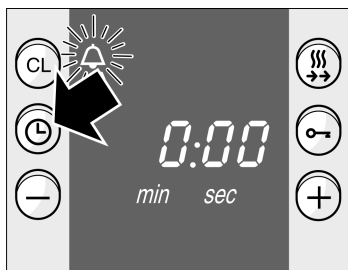
Se puede utilizar el reloj del horno como un reloj avisador de cocina. Funciona de manera independiente del horno.

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

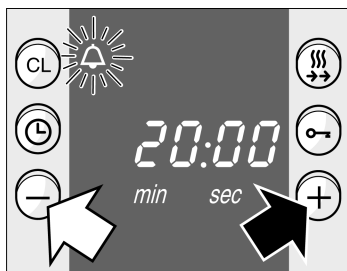
También es posible ajustar el reloj avisador cuando el seguro para niños está activo.

### Así se programa

Ejemplo: 20 minutos



1. Pulsar la tecla de reloj ⌚.  
El símbolo del reloj avisador 🔔 parpadea.



2. Ajustar el tiempo del reloj con la tecla + o la tecla -.

Tecla + valor propuesto = 10 minutos.

Tecla - valor propuesto = 5 minutos.

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

**El tiempo ha transcurrido**

**Modificar el tiempo del reloj avisador**

**Borrar el ajuste**

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

Suena una señal. Pulsar la tecla del reloj ⌚ varias veces hasta que el símbolo 🔔 se apague.

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

Pulsar la tecla de reloj ⌚. Pulsar la tecla - hasta llegar a la posición 0:00.

Los símbolos se iluminan. El tiempo del reloj avisador transcurre de manera visible en el panel indicador. Consultar la duración restante I→I, el tiempo de finalización →I o la hora ⌚: Pulsar la tecla del reloj ⌚ varias veces hasta que aparezca el símbolo correspondiente.

El valor consultado aparecerá por unos segundos en el panel indicador..

## Ajustes básicos

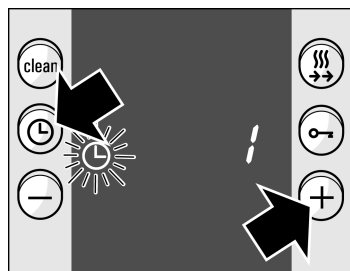
El horno tiene diferentes ajustes básicos. Es posible modificar el ajuste básico de la hora, la duración de la señal y el tiempo de aplicación de los ajustes.

| Ajuste básico                              | Función                                                                | Modificar en                                                |
|--------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| Hora ⌚<br>I = hora visible                 | Indicación de la hora                                                  | Hora<br>🔒 = hora ocultada                                   |
| Duración de la señal 🔔<br>2 = aprox. 2 min | Señal una vez transcurrida una duración o el tiempo del reloj avisador | Duración de la señal<br>I = aprox. 10 s<br>3 = aprox. 5 min |

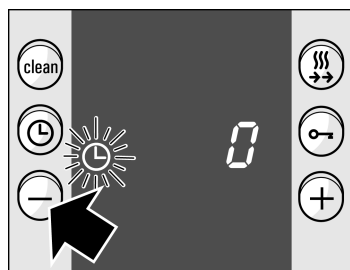
| Ajuste básico                         | Función                                                        | Modificar en                                   |
|---------------------------------------|----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| Tiempo de aplicación I→I<br>2 = medio | Tiempo de espera entre los pasos hasta que se aplica el ajuste | Tiempo de aplicación<br>! = corto<br>3 = largo |

## Modificar los ajustes básicos

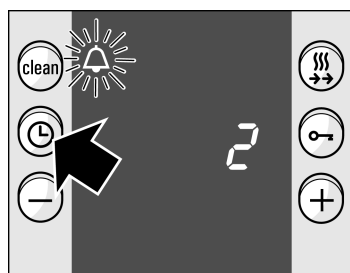
Ejemplo: Ocultar la hora



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



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



3. Confirmar con la tecla de reloj ⌚.

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

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

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

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

---

## Seguro para niños

### Bloquear el horno

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

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

### Desactivar el bloqueo

Pulsar la tecla  hasta que se apague el símbolo .

### Consejos y advertencias

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

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

---

## Cuidados y limpieza

No utilizar limpiadores de alta presión ni máquinas de vapor.

---

### Parte externa del aparato

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

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

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

## Aparatos con frontal de acero inoxidable

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

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

---

## Horno

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

### **Para facilitar la limpieza del horno**

es posible conectar la lámpara y extraer el carro móvil del horno.

### **Conectar la lámpara del horno**

Situar el selector de funciones en .

### **Cómo extraer el carro móvil del horno**

Extraer el carro móvil del horno hasta que haga tope, levantarlo ligeramente, sacarlo y depositarlo con precaución en una superficie.

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

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

No limpiar nunca las superficies autolimpiantes con limpiahornos.

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

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

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

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

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

No aplicar nunca el producto sobre la placa posterior autolimpiante.

**Nota:**

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

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

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

Limpie el cristal protector preferiblemente con lavavajillas.

---

## **Función Clean**

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

### **Atención**

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

### **Así se programa**

1. Situar el mando de funciones en la posición de aire caliente .
2. Situar el mando de temperatura en **clean**.
3. Pulsar la tecla **clean**.

En el panel indicador aparece CL.

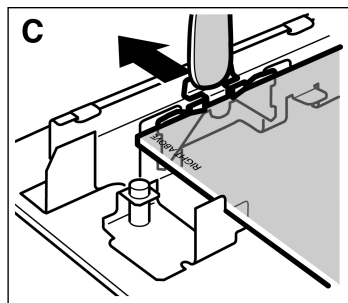
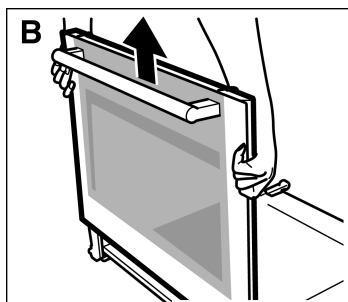
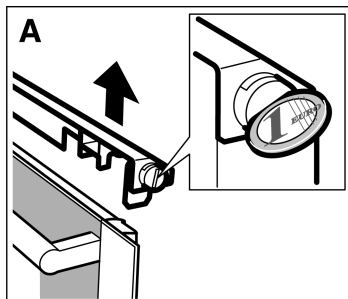
El horno se desconecta tras una hora. Suena una señal y CL parpadea en el panel indicador. Desconectar el mando de funciones y el mando de temperatura.

Cuando el horno se haya enfriado

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

## Limpieza de los cristales

### Desmontaje

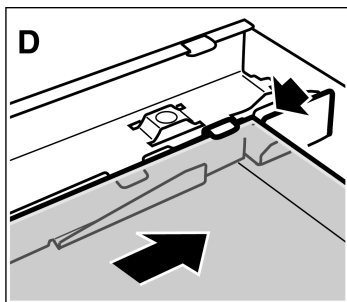


Para facilitar la limpieza, se puede extraer el cristal del carrito de horno.

1. Extraer el carrito del horno.
2. Quitar la tapa superior del carrito del horno. Para ello, desenroscar con una moneda los tornillos situados a la izquierda e derecha. (Figura A)
3. Sostener los cristales con las manos (izquierda y derecha) y extraerlos hacia arriba. (Figura B) Colocarlos con el asa hacia bajo sobre un paño. El cristal interior que tiene los ganchos no debe extraerse del carrito del horno.
4. Presionar hacia fuera y al mismo tiempo los resortes de sujeción delanteros situados a la derecha e izquierda. Si resulta difícil presionar las grapas a un lado, utilizar una cuchara. (Figura C) Extraer el cristal.

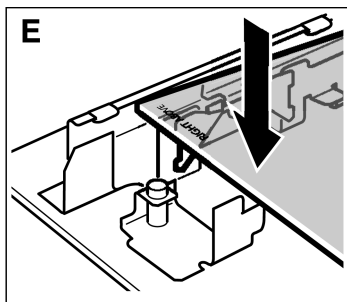
Limpiar los cristales con limpiacristales y un paño suave.

## Montaje



Observar que en el cristal izquierdo, la inscripción “Right above” situada abajo en la izquierda se encuentre en la cabeza.

1. Introducir el cristal inclinado hacia atrás. (Figura D)
2. Presionar los resortes de sujeción situados a la derecha e izquierda hacia fuera de manera que el cristal se pose encima.



3. Presionar en la parte delantera del cristal para que encaje. Comprobar que los cristales estén firmemente asentados. (Figura E)
4. Introducir nuevamente los cristales en los soportes del carrito del horno.
5. Colocar y enroscar la tapa. Si no se puede volver a atornillar la tapa, comprobar que los cristales están correctamente colocados sobre los soportes.
6. Cerrar nuevamente el carrito del horno.

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

---

## Junta

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

---

## Accesorios

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

# ¿Qué hacer en caso de avería?

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

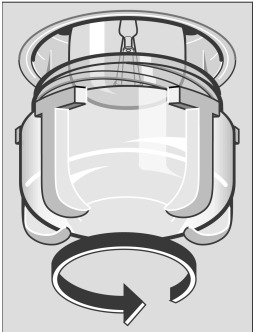
| Avería                        | Posible causa                    | Consejos/Forma de subsanarla                                           |
|-------------------------------|----------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| El aparato no funciona.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

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

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

## Cambiar la lámpara de iluminación del horno

Proceder de la siguiente forma



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

1. Desconectar el aparato de la red eléctrica.
2. Poner un paño de cocina dentro del horno frío para evitar cualquier daño.
3. Extraer el cristal protector girando a la izquierda.
4. Sustituir la lámpara del horno por una lámpara del mismo tipo.
5. Volver a enroscar la protección de cristal.
6. Retirar el paño de cocina y volver a conectar el aparato a la red eléctrica.

**Sustitución del cristal protector**

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

---

# Servicio de Asistencia Técnica

**Nº de producto y nº de fabricación**

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

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

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

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

---

# Embalaje y aparatos usados

## Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Desenvuelva el aparato y deshágase del embalaje de manera respetuosa con el medio ambiente.

Este aparato cumple con la Directiva europea 2002/96/CE sobre aparatos eléctricos y electrónicos identificada como WEEE (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos).

La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.

---

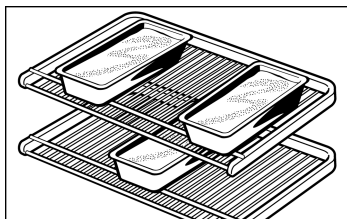
# Tablas y sugerencias

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

---

## Pasteles y repostería

### Moldes para hornear



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

Colocar el molde siempre en la parrilla.

Si se desea colocar en el horno tres moldes rectangulares a la vez, colocarlos sobre las parrillas como se ilustra en la figura.

## Tablas

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

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

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

En el apartado "Consejos prácticos para el horneado", a continuación de la tablas, se facilita información adicional.

| Pasteles para preparar en moldes           | Molde sobre la parrilla                      | Altura | Tipo de calentamiento                                                               | Temperatura °C | Tiempo de cocción, minutos |
|--------------------------------------------|----------------------------------------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------|----------------------------|
| Pasteles de masa batida simple             | Molde alto/molde de corona/molde rectangular | 2      |    | 170-190        | 50-60                      |
|                                            | 3 moldes rectangulares*                      | 2+4    |  | 150-170        | 70-90                      |
| Pasteles de masa batida fina (p. ej. coca) | Molde alto/molde de corona/molde rectangular | 2      |  | 160-180        | 60-70                      |
|                                            | 3 moldes rectangulares*                      | 2+4    |  | 150-170        | 70-90                      |
| Base de pastaflora con borde               | Molde desarmable                             | 1      |  | 180-200        | 25-35                      |
| Base de tarta, de masa batida              | Molde para base de tarta de fruta            | 2      |  | 160-180        | 20-30                      |
| Tarta de bizcocho                          | Molde desarmable                             | 2      |  | 160-180        | 30-40                      |
| Tarta de fruta o requesón, pastaflora**    | Molde desarmable de metal oscuro             | 1      |  | 170-190        | 70-90                      |

| Pasteles para preparar en moldes                         | Molde sobre la parrilla     | Altura | Tipo de calentamiento                                                             | Temperatura °C | Tiempo de cocción, minutos |
|----------------------------------------------------------|-----------------------------|--------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------|----------------------------|
| Tarta fina de fruta, de masa batida                      | Molde desarmable/molde alto | 2      |  | 160-180        | 50-60                      |
| Pasteles salados**<br>(p. ej. quiche, pastel de cebolla) | Molde desarmable            | 1      |  | 160-180        | 60-70                      |

\* Prestar atención a la posición del molde rectangular. Las parrillas adicionales pueden adquirirse como accesorios opcionales en comercios especializados.

\*\* Dejar reposar los pasteles unos 20 minutos en el horno.

| Pasteles en la bandeja de horneado                      |                                  | Altura | Tipo de calentamiento                                                               | Temperatura °C | Tiempo de cocción, minutos |
|---------------------------------------------------------|----------------------------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------|----------------------------|
| Masa batida o masa de levadura con revestimiento seco   | Bandeja esmaltada<br>2 bandejas* | 2      |    | 170-190        | 20-30                      |
|                                                         |                                  | 2+4    |    | 150-170        | 40-50                      |
| Masa batida o masa de levadura con capa jugosa* (fruta) | Bandeja esmaltada<br>2 bandejas* | 3      |    | 170-190        | 40-50                      |
|                                                         |                                  | 2+4    |    | 160-180        | 55-65                      |
| Brazo de gitano (precalentar)                           | Bandeja esmaltada                | 3      |    | 170-190        | 15-20                      |
| Trenza con 500 g de harina                              | Bandeja esmaltada                | 2      |    | 170-190        | 30-40                      |
| Bollo con 500 g de harina                               | Bandeja esmaltada                | 3      |  | 150-170        | 60-70                      |
| Bollos con 1 kg de harina                               | Bandeja esmaltada                | 3      |  | 150-170        | 90-100                     |
| Pastel de hojaldre, dulce                               | Bandeja esmaltada                | 2      |  | 180-200        | 55-65                      |
| Pizzas                                                  | Bandeja esmaltada<br>2 bandejas* | 2      |  | 210-230        | 25-35                      |
|                                                         |                                  | 2+4    |  | 180-200        | 45-55                      |

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

| Pan y panecillos                                            |                   | Altura | Tipo de calentamiento                                                             | Temperatura °C | Duración, en minutos |
|-------------------------------------------------------------|-------------------|--------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------|----------------------|
| Pan de levadura con 1,2 kg de harina*, (precalentar)        | Bandeja esmaltada | 2      |  | 270            | 8                    |
|                                                             |                   |        |                                                                                   | 200            | 40-50                |
| Pan de masa fermentada con 1,2 kg de harina*, (precalentar) | Bandeja esmaltada | 2      |  | 270            | 8                    |
|                                                             |                   |        |                                                                                   | 200            | 35-45                |
| Panecillos (p ej. de centeno)                               | Bandeja esmaltada | 4      |  | 200-220        | 20-30                |

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

| Repostería         |                        | Altura | Tipo de calentamiento                                                             | Temperatura °C | Tiempo de cocción, minutos |
|--------------------|------------------------|--------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------|----------------------------|
| Pastas y galletas  | Bandeja<br>2 bandejas  | 3      |  | 150-170        | 10-20                      |
|                    |                        | 2+4    |  | 140-160        | 30-40                      |
|                    |                        | 2+3+5  |  | 140-160        | 35-45                      |
| Merengues          | bandeja                | 3      |  | 80-100         | 125-155                    |
| Buñuelos de viento | bandeja                | 2      |  | 190-210        | 30-40                      |
| Almendrados        | Bandeja<br>2 bandejas* | 3      |  | 100-120        | 30-40                      |
|                    |                        | 2+4    |  | 100-120        | 40-50                      |
|                    |                        | 2+3+5  |  | 100-120        | 45-55                      |
| Pasta de hojaldre  | Bandeja<br>2 bandejas* | 3      |  | 170-190        | 25-35                      |
|                    |                        | 2+4    |  | 170-190        | 35-45                      |

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

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

## Carne, aves, pescado

### Recipiente

Se puede utilizar cualquier recipiente resistente al calor. La bandeja esmaltada también es apropiada para cocinar grandes asados.

Colocar los recipientes siempre en el centro de la parrilla.

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

### **Consejos prácticos para asar**

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

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

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

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

### **Consejos prácticos para asar al grill**

Preparar los platos al grill siempre con el horno cerrado.

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

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

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

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

Carne

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

| Carne                                                                 | Peso            | Recipiente  | Altura | Tipo de calenta-<br>miento                                                          | Tempera-<br>tura °C,<br>grill | Duración,<br>en<br>minutos |
|-----------------------------------------------------------------------|-----------------|-------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|----------------------------|
| Estofado de buey<br>(p. ej. costillar)                                | 1 kg            | cerrado     | 2      |    | 220-240                       | 90                         |
|                                                                       | 1,5 kg          |             | 2      |    | 210-230                       | 110                        |
|                                                                       | 2 kg            |             | 2      |    | 200-220                       | 130                        |
| Lomo de vaca                                                          | 1 kg            | abierto     | 2      |    | 200-220                       | 70                         |
|                                                                       | 1,5 kg          |             | 2      |    | 190-210                       | 80                         |
|                                                                       | 2 kg            |             | 2      |    | 180-200                       | 90                         |
| Roastbeef poco hecho*                                                 | 1 kg            | abierto     | 1      |    | 220-240                       | 40                         |
| Bistecs, bien hechos                                                  |                 | Parrilla*** | 5      |    | 3                             | 20                         |
| Bistecs, poco hechos                                                  |                 | Parrilla*** | 5      |    | 3                             | 15                         |
| Carne de cerdo sin corteza<br>de tocino (p. ej. cuello)               | 1 kg            | abierto     | 1      |    | 200-220                       | 100                        |
|                                                                       | 1,5 kg          |             | 1      |    | 190-210                       | 140                        |
|                                                                       | 2 kg            |             | 1      |    | 180-200                       | 160                        |
| Carne de cerdo con corteza<br>de tocino**<br>(p. ej. espalda, pierna) | 1 kg            | abierto     | 1      |    | 190-210                       | 120                        |
|                                                                       | 1,5 kg          |             | 1      |    | 180-200                       | 150                        |
|                                                                       | 2 kg            |             | 1      |    | 170-190                       | 180                        |
| Costillar de cerdo<br>ahumado, con hueso                              | 1 kg            | cerrado     | 2      |    | 220-240                       | 70                         |
| Asado de carne picada                                                 | 750 g           | abierto     | 1      |  | 180-200                       | 70                         |
| Salchichas                                                            | aprox.<br>750 g | Parrilla*** | 4      |  | 3                             | 15                         |
| Asado de ternera                                                      | 1 kg            | abierto     | 2      |  | 190-210                       | 100                        |
|                                                                       | 2 kg            |             | 2      |  | 170-190                       | 120                        |

| Carne                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Peso  | Recipiente | Altura | Tipo de calentamiento                                                             | Temperatura °C, grill | Duración, en minutos |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|------------|--------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|----------------------|
| Pierna de cordero deshuesada                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 1,5kg | abierto    | 1      |  | 150-170               | 110                  |
| <p>* Dar la vuelta al roastbeef al transcurrir la mitad del tiempo. Terminada la cocción, envolverlo en papel de aluminio y dejarlo reposar en el horno durante 10 minutos.</p> <p>** Practicar varios cortes en la corteza de la carne de cerdo. En caso de tener previsto dar la vuelta a la carne, colocarla primero con la corteza hacia abajo en el recipiente.</p> <p>*** Introducir la bandeja esmaltada a la altura 1.</p> |       |            |        |                                                                                   |                       |                      |

Aves

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

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

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

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

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

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

| Aves                              | Peso                | Recipiente | Altura | Tipo de calentamiento                                                               | Temperatura °C | Duración, en minutos |
|-----------------------------------|---------------------|------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------|----------------------|
| Mitades de pollo, de 1 a 4 piezas | de 400 g cada pieza | Parrilla   | 2      |  | 200-220        | 40-50                |
| Pollo trinchado                   | de 250 g cada pieza | Parrilla   | 2      |  | 200-220        | 30-40                |

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

## Pescado

Los valores de la tabla se han calculado a partir de la colocación de los alimentos con el horno frío.

| Pescado                | Peso                | Recipiente | Altura | Tipo de calentamiento                                                             | Temperatura °C, grill | Duración, en minutos |
|------------------------|---------------------|------------|--------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|----------------------|
| Pescado asado al grill | de 300 g            | Parrilla*  | 3      |  | 2                     | 20-25                |
|                        | 1 kg                |            | 2      |  | 180-200               | 45-50                |
|                        | 1,5 kg              |            | 2      |  | 170-190               | 50-60                |
| Rodajas de pescado     | de 300 g cada pieza | Parrilla*  | 4      |  | 2                     | 20-25                |

\* Introducir la bandeja esmaltada a la altura 1.

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

**Vd. no encuentra referencias en el cuadro orientativo relativas al peso del asado que desea preparar.**

Programe el peso inferior más próximo y prolongue la duración del ciclo de cocción.

|                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|---------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ¿De qué manera se puede comprobar si el asado está en su punto?                 | Utilizar un termómetro para carnes (se puede adquirir en el comercio especializado) o hacer la «prueba de la cuchara». Presionar con una cuchara contra el asado. Si la carne es consistente frente a la presión ejercida con la cuchara, está en su punto, de lo contrario deberá permanecer algún tiempo más en el horno. |
| El asado ha quedado demasiado moreno y la costra está quemada en varios puntos. | Verifique si la altura de colocación y la temperatura seleccionada eran correctas.                                                                                                                                                                                                                                          |
| El asado tiene buen aspecto, pero la salsa se ha quemado.                       | Utilice la próxima vez un recipiente de menor tamaño o agregue más líquido o agua.                                                                                                                                                                                                                                          |
| El asado tiene buen aspecto, pero la salsa no ha tomado color y parece aguada.  | Utilice la próxima vez un recipiente de mayor tamaño o agregue menos líquido o agua.                                                                                                                                                                                                                                        |
| Al hacer la salsa del asado se produce vapor de agua.                           | Una parte importante de este vapor se evacúa a través de la salida de vahos, pudiéndose condensar en el cuadro de mandos más frío o en los frontales de los muebles adyacentes, en forma de gotas de agua. Esto obedece a razones de carácter físico.                                                                       |

## Gratinados, soufflés, tostadas

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

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

|                   |            |   |                                                                                   |   |     |
|-------------------|------------|---|-----------------------------------------------------------------------------------|---|-----|
| Dorar tostadas    | Parrilla   | 5 |   | 3 | 4-5 |
| Gratinar tostadas | Parrilla** | 4 |  | 3 | 5-8 |

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

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

## Descongelación

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

Observar las indicaciones del fabricante que aparecen en el envoltorio.

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

| Plato                                                                                                                                                                                   | Accesorios | Altura | Tipo de calentamiento                                                             | Temperatura °C                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| <b>Productos congelados*</b><br>p. ej. tartas de nata, de crema, tartas con glaseado de chocolate o azúcar, frutas, pollo, salchichas y carne, pan, panecillos, pasteles y otras pastas | Parrilla   | 2      |  | El mando de temperatura permanece desconectado |

\* Cubrir los alimentos congelados con una lámina apta para el microondas. Las piezas de ave se colocan con la pechuga sobre el plato.

## Desecar

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

Dejar escurrir bien el agua y secarlas completamente.

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

| Plato                            | Altura | Tipo de calentamiento                                                               | Temperatura °C | Duración, en horas |
|----------------------------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------|--------------------|
| 600 g de manzanas en rodajas     | 2+4    |  | 80             | aprox. 5           |
| 800 g de peras cortadas a trozos | 2+4    |  | 80             | aprox. 8           |

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

## Nota

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

# Cocción de mermeladas

## Preparativos:

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

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

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

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

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

## Así se programa

1. Colocar la bandeja esmaltada en la altura 2. Poner los frascos sobre la bandeja de modo que no entren en contacto uno con otro.
2. Verter medio litro de agua caliente (aprox. 80 °C) en la bandeja esmaltada.

3. Cerrar la puerta del horno.
4. Colocar el mando de funciones en .
5. Ajustar el mando de temperatura entre 170 y 180 °C.

### Cocción de mermeladas

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

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

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

### Cocción de verduras

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

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

| Verduras con caldo frío en tarros de un litro de capacidad | a partir de la aparición de las burbujas<br>120-140 °C | Calentamiento posterior |
|------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|-------------------------|
| Guisantes                                                  | aprox. 70 minutos                                      | aprox. 30 minutos       |

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

## Consejos prácticos para el ahorro de energía

- Precalentar el horno cuando se indique en la receta o en la tabla de cocción.
- Utilizar moldes de repostería de color oscuro, lacados o esmaltados de negro. Son los que mejor absorben el calor.
- En caso de querer preparar varios pasteles, se aconseja hacerlo de forma sucesiva. Al estar el horno caliente, se reducen los tiempos de horneado del segundo pastel. También se pueden colocar simultáneamente dos moldes rectangulares uno junto al otro.
- En caso de largos períodos de horneado, se puede desconectar el horno 10 minutos antes de transcurrir el tiempo de horneado previsto aprovechando, de este modo, el calor residual para terminar la cocción del alimento o plato.

---

# Acrilamida en los alimentos

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

## ¿Cómo se forma la acrilamida?

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

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

## ¿Qué alimentos están afectados?

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

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

---

## ¿Qué se puede hacer?

### Generalidades

Se pueden evitar valores elevados de acrilamida al hornear, asar y asar al grill.  
Las siguientes recomendaciones han sido publicadas por aid<sup>1</sup> y BMVEL<sup>2</sup>:

Establecer tiempos de cocción lo más cortos posible.  
Cuanto mayor y más grueso es el alimento, menor es la cantidad de acrilamida que contiene.

### Hornear

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

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

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

<sup>1</sup> Folleto informativo "Acrilamida", publicado por aid y BMVEL, fecha 12/02, Internet: <http://www.aid.de>

<sup>2</sup> Comunicado de prensa 365 de BMVEL del 4 de diciembre de 2002, Internet: <http://www.verbraucherministerium.de>

---

## Comidas normalizadas

Según la norma DIN 44547 y EN 60350

### Hornear

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

| Plato                | Accesorios y consejos y advertencias | Altura | Tipo de calentamiento                                                               | Temperatura °C | Duración cocción, en minutos |
|----------------------|--------------------------------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------|------------------------------|
| Churros y buñuelos   | Bandeja<br>2 bandejas*               | 2      |  | 150-170        | 20-30                        |
|                      |                                      | 2+4    |  | 140-160        | 30-40                        |
| Pastelitos 20 piezas | Bandeja                              | 3      |  | 160-180        | 20-30                        |

|                                                |                                                                |     |                                                                                   |         |       |
|------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|---------|-------|
| Pastelitos 20 piezas por bandeja (precalentar) | 2 Bandejas*                                                    | 2+4 |   | 150-170 | 25-35 |
| Bizcocho de agua                               | Molde desarmable                                               | 2   |  | 160-180 | 30-40 |
| Pastel plano de levadura                       | Bandeja                                                        | 3   |  | 170-190 | 40-50 |
|                                                | 2 Bandejas*                                                    | 2+4 |  | 150-170 | 50-60 |
| Pastel de manzana recubierto                   | 2 parrillas* + 2 moldes desarmables de hojalata Ø 20 cm**      | 2+4 |  | 190-210 | 70-80 |
|                                                | Bandeja esmaltada + 2 moldes desarmables de hojalata Ø 20 cm** | 1   |  | 200-220 | 70-80 |

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

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

\*\* Colocar los pasteles en diagonal sobre la accesorios.

## Asar al grill

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

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

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

# Índice

|                                                                     |           |
|---------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>O que deve ter em atenção</b> .....                              | <b>46</b> |
| Antes da montagem .....                                             | 46        |
| Indicações de segurança .....                                       | 47        |
| Causas de danos .....                                               | 47        |
| <b>O seu novo fogão</b> .....                                       | <b>48</b> |
| O painel de comandos .....                                          | 48        |
| Selector de funções .....                                           | 49        |
| Selector de temperatura .....                                       | 49        |
| Teclas de comando e campo de indicação .....                        | 50        |
| Manípulos dos selectores rebaixáveis<br>(conforme os modelos) ..... | 50        |
| Tipos de aquecimento .....                                          | 51        |
| Forno porta-carro e acessório .....                                 | 53        |
| Turbina de arrefecimento .....                                      | 54        |
| <b>Antes da primeira utilização</b> .....                           | <b>54</b> |
| Aquecer o forno .....                                               | 54        |
| Limpar previamente os acessórios .....                              | 55        |
| <b>Regular o forno</b> .....                                        | <b>55</b> |
| Desligar o forno manualmente .....                                  | 55        |
| Pretende que o forno desligue automaticamente ..                    | 56        |
| Pretende que o forno ligue e desligue<br>automaticamente .....      | 57        |
| <b>Aquecimento rápido</b> .....                                     | <b>58</b> |
| Como regular .....                                                  | 58        |
| <b>Horas</b> .....                                                  | <b>59</b> |
| Como regular .....                                                  | 59        |
| <b>Despertador</b> .....                                            | <b>60</b> |

# Índice

|                                              |           |
|----------------------------------------------|-----------|
| Como regular .....                           | 60        |
| <b>Regulações base .....</b>                 | <b>61</b> |
| Modificar as regulações base .....           | 62        |
| <b>Segurança para crianças .....</b>         | <b>63</b> |
| <b>Manutenção e limpeza .....</b>            | <b>63</b> |
| Exterior do aparelho .....                   | 63        |
| Forno .....                                  | 64        |
| Função Clean .....                           | 65        |
| Limpeza dos vidros .....                     | 66        |
| Vedante .....                                | 67        |
| Acessórios .....                             | 67        |
| <b>Uma anomalia, que fazer? .....</b>        | <b>68</b> |
| Substituir a lâmpada do forno .....          | 68        |
| <b>Serviços de Assistência Técnica .....</b> | <b>69</b> |
| <b>Embalagem e aparelho antigo .....</b>     | <b>69</b> |
| <b>Tabelas e conselhos .....</b>             | <b>70</b> |
| Bolos e bolachas .....                       | 70        |
| Carne, aves, peixe .....                     | 73        |
| Conselhos para assar e grelhar .....         | 76        |
| Soufflés, gratinados, tostas .....           | 77        |
| Descongelar .....                            | 78        |
| Desidratar .....                             | 78        |
| Fazer conservas .....                        | 79        |
| Conselhos para poupar energia .....          | 81        |
| <b>Acrilamida nos alimentos .....</b>        | <b>81</b> |
| O que pode fazer .....                       | 82        |
| <b>Refeições de teste .....</b>              | <b>83</b> |

---

# O que deve ter em atenção

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

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

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

---

## Antes da montagem

### Danos de transporte

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

### Ligação eléctrica

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

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

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

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

---

## Indicações de segurança

### Forno quente



Este aparelho destina-se exclusivamente a uso doméstico. Utilize o fogão exclusivamente para a preparação de alimentos.

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

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

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

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

### Reparações



As reparações indevidas são perigosas. Perigo de choque eléctrico!

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

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

Contacte os Serviços de Assistência Técnica.

---

## Causas de danos

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

Não coloque tabuleiros no chão do forno. Não forre o chão do forno com folha de alumínio.

Isto causará uma acumulação de calor. Os tempos para cozer ou assar são alterados e o esmalte é danificado.

### Água no forno

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

### Sumo de frutos

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

### Abertura do carro

Ao cozinhar gera-se uma grande quantidade de vapor no interior do forno. Por isso, quando abra a porta do forno para retirar os alimentos, tenha especial cuidado com a saída de vapores muito quentes que podem produzir queimaduras.

### Arrefecimento com porta do forno aberta

### Vedante do forno muito sujo

### Utilização da porta do forno como assento

Recomenda-se abrir a porta e esperar uns segundos para permitir a saída dos vapores antes de retirar/manusear os utensílios do interior do forno.

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

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

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

## O seu novo fogão

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

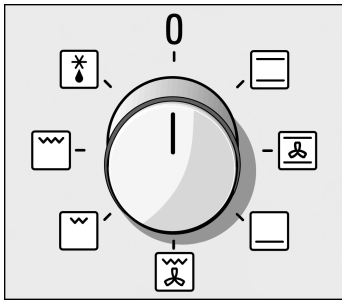
### O painel de comandos

Pode haver pequenas divergências entre modelos de aparelho diferentes.



# Selector de funções

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



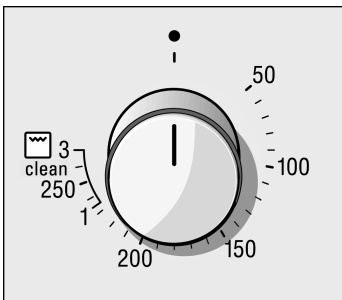
## Posições

|  |                                      |
|--|--------------------------------------|
|  | Calor superior e inferior            |
|  | Circulação de ar quente              |
|  | Calor inferior                       |
|  | Grelhar com circulação de ar         |
|  | Grelhados planos, pequena superfície |
|  | Grelhados planos, grande superfície  |
|  | Descongelar                          |

Ao regular o selector de funções, a lâmpada do forno acende.

# Selector de temperatura

O selector de temperatura permite regular a temperatura ou a potência do grelhador.



## Temperatura

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

## Grelhador

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

|       |                   |
|-------|-------------------|
| clean | Função de limpeza |
|-------|-------------------|

## Potências do grelhador

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

# Teclas de comando e campo de indicação



|                               |                                                                                                     |
|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tecla Menos –                 | Permite-lhe diminuir os valores de ajuste.                                                          |
| Tecla Mais +                  | Permite-lhe aumentar os valores de ajuste.                                                          |
| Tecla do relógio ⌚            | Permite-lhe acertar as horas, regular o tempo de duração para o forno I→I e a hora de conclusão →I. |
| Tecla de chave 🔑              | Permite-lhe ligar e desligar a segurança para crianças.                                             |
| Tecla clean                   | Permite-lhe ajustar a função Clean para as partes do forno providas de auto-limpeza.                |
| Tecla de aquecimento rápido 🔥 | Permite aquecer o forno muito rapidamente.                                                          |

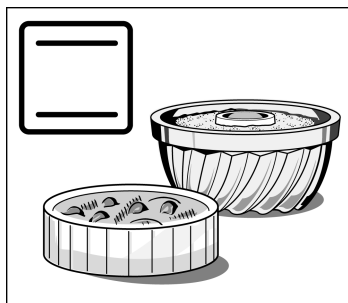
Pode consultar os valores regulados no campo de indicação.

# Manípulos dos selectores rebaixáveis (conforme os modelos)

Os manípulos dos selectores podem ser rebaixados. Para rebaixar e soltar os selectores basta exercer pressão sobre os manípulos.

O selector de funções pode ser rodado para a direita ou para a esquerda, o selector de temperatura apenas para a direita.

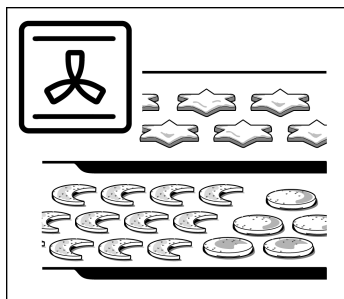
## Tipos de aquecimento



### Calor superior e inferior

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

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

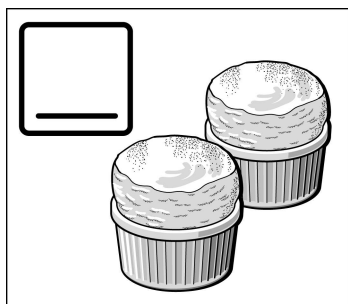


### Ar quente circulante

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

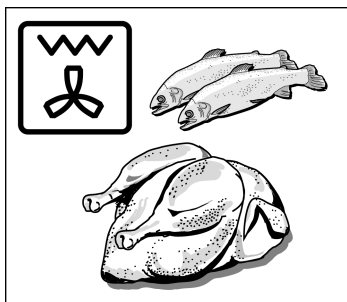
Com ar quente circulante poderá cozer simultaneamente em dois níveis bolos e pizzas. As temperaturas do forno necessárias são menores do que ao utilizar o calor superior e inferior. Poderá adquirir tabuleiros adicionais nas lojas de especialidade.

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



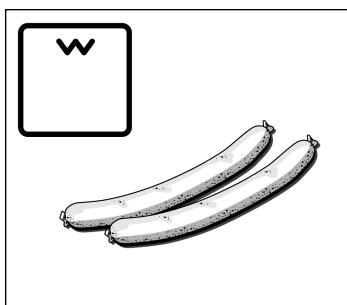
### Calor inferior

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



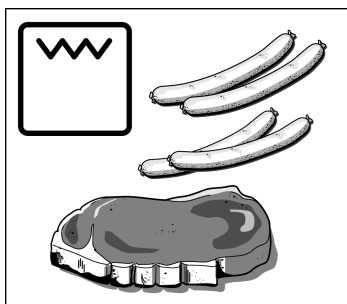
### **Grelhar com ar circulante**

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



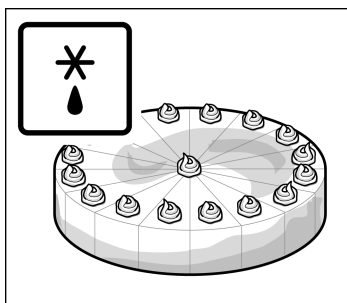
### **Grelhados planos, pequena superfície**

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



### **Grelhados planos, grande superfície**

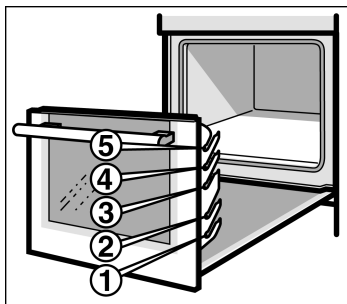
Toda a superfície sob a resistência do grelhador fica quente. Poderá grelhar vários bifes, salsichas, peixes ou, ainda, fazer tostas.



### **Descongelo**

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

## Forno porta-carro e acessório



O acessório pode ser introduzido em 5 níveis diferentes.

O acessório é pendurado em ganchos do lado esquerdo e do lado direito.

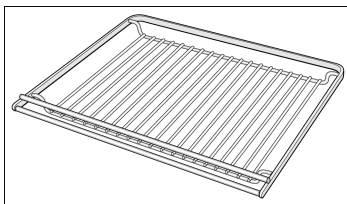
Ao instalar acessórios, assegure-se de que os mesmos se encontram correctamente fixos nos ganchos antes de os soltar, dado que, em caso contrário, poderiam cair.

### Acessórios

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

#### Grelha

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

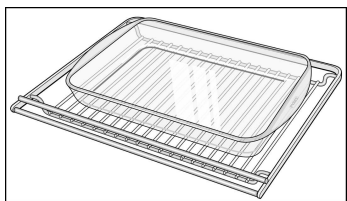


#### Terrina de vidro

para todos os tipos de assados de carne ou de peixe.

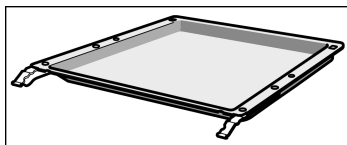
Utilize sempre juntamente com a grelha.

Coloque a terrina de vidro a meio da grelha para obter um assado homogéneo.



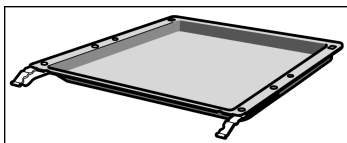
#### Tabuleiro de alumínio

para bolos e bolachas.



#### Tabuleiro esmaltado

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



---

## Turbina de arrefecimento

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

---

## Antes da primeira utilização

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

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

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

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

Acerte a hora.

1. Prima a tecla do relógio .

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

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

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

---

## Aquecer o forno

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

**Como proceder**

1. Coloque o selector de funções em .
2. Regule 240 °C.

Desligue o selector de funções após 60 minutos.

## Limpar previamente os acessórios

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

## Regular o forno

### Desligar o forno manualmente

Existem várias possibilidades de regular o seu forno.

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

### O forno desliga-se automaticamente

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

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

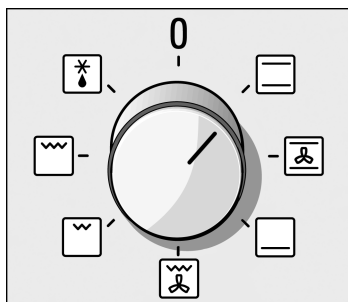
Por exemplo, pode colocar o prato de manhã no forno e regulá-lo de forma a estar pronto ao meio-dia.

### Tabelas e conselhos

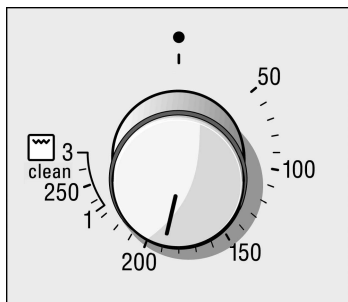
No capítulo "Tabelas e conselhos" encontra as regulações adequadas para muitos pratos.

## Desligar o forno manualmente

Exemplo: Calor superior e inferior , 190 °C



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



## Desligar

## Alterar a regulação

## Pretende que o forno desligue automaticamente

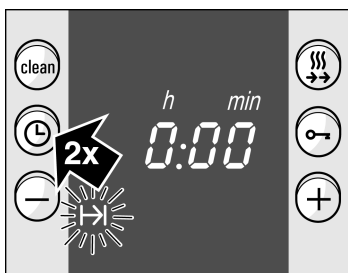
Exemplo: Tempo de duração  
45 minutos

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

Quando o prato estiver pronto, desligue o selector de funções.

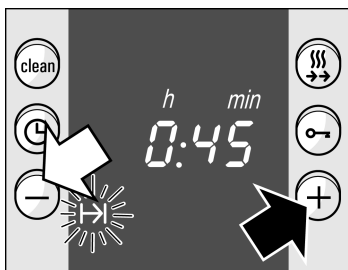
Em qualquer altura, poderá alterar a temperatura ou a potência do grelhador.

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



3. Prima a tecla do relógio ⌚.

O símbolo de tempo de duração ⌚ começa a piscar.



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

Tecla + valor sugerido = 30 minutos.

Tecla - valor sugerido = 10 minutos.

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

**O tempo de duração terminou**

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

**Modificar a regulação**

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

**Cancelar a regulação**

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

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

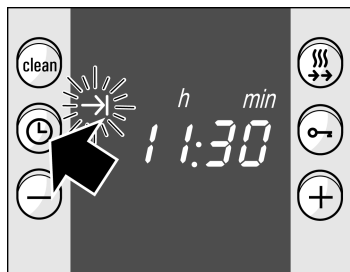
Prima duas vezes a tecla do relógio  e efectue a regulação conforme descrito no ponto 4.

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

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

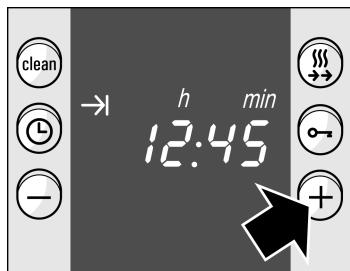
Efectue a regulação seguindo os passos descritos nos pontos 1 a 4. O forno arranca.

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



**5.** Prima a tecla do relógio  até que o símbolo → comece a piscar.

Na indicação pode ver quando o prato estará pronto.



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

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

**O tempo de duração terminou**

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

**Nota**

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

---

## Aquecimento rápido

**Tipos de aquecimento adequados**

Isto permite-lhe aquecer o forno muito rapidamente. O aquecimento rápido não é adequado para todos os tipos de aquecimento.

-  = Calor superior e inferior
-  = Circulação de ar quente
-  = Calor inferior

---

## Como regular

Regule primeiro o forno com o tipo de aquecimento, a temperatura e, eventualmente, um tempo de duração.

Prima a tecla aquecimento rápido .  
Na indicação acende o símbolo .

**O aquecimento rápido terminou**

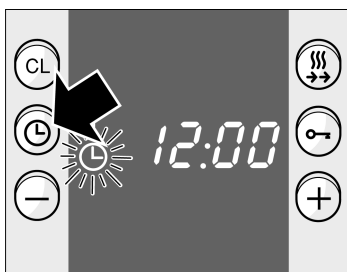
Ouvirá um curto sinal. O símbolo  apaga-se. Coloque o prato no forno.

# Horas

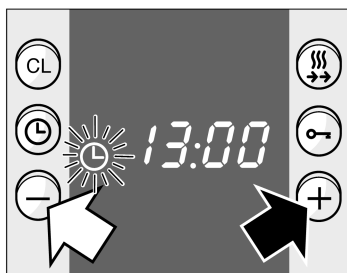
Depois de o aparelho ter sido ligado à corrente pela primeira vez ou após uma falha de corrente, na indicação aparece a piscar o símbolo ⌚ e três zeros. Acerte a hora. O selector de funções tem de ser desligado.

## Como regular

Exemplo: 13h00m



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



2. Acerte a hora com a tecla + ou a tecla -.  
A hora é assumida decorridos alguns segundos.

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

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

**Ocultar a hora**

Pode ocultar a hora. Neste caso, a hora é apenas mostrada aquando da regulação. Para o efeito, tem de modificar a regulação base. Consulte o capítulo relativo às “Regulações base”.

# Despertador

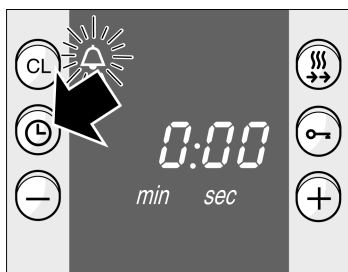
Poderá utilizar o despertador como se fosse um despertador de cozinha. Este tem um funcionamento independente do forno.

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

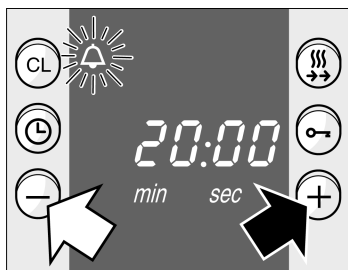
Também pode regular o despertador, estando a segurança para crianças activa.

## Como regular

Exemplo: 20 minutos



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



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

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

## O tempo terminou

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

## Alterar o tempo do despertador

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

Anular a regulação

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

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

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

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

O valor de consulta aparece durante alguns segundos na indicação.

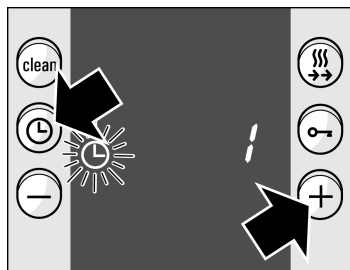
# Regulações base

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

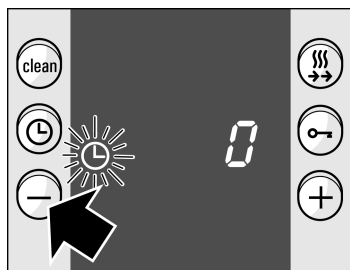
| Regulação base                                                                                                           | Função                                                                           | Alterar para                                             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| Horas <br>1 = Horas em primeiro plano   | Indicação das horas                                                              | Horas<br>2 = Horas ocultas                               |
| Duração do sinal <br>3 = aprox. 2 min. | Sinal emitido quando acaba o tempo de duração ou o tempo regulado no despertador | Duração do sinal<br>1 = aprox. 10 s<br>3 = aprox. 5 min. |
| Tempo de aceitação <br>2 = médio      | Tempo de espera entre os passos de ajuste, até a regulação ser assumida          | Tempo de aceitação<br>1 = curto<br>3 = longo             |

## Modificar as regulações base

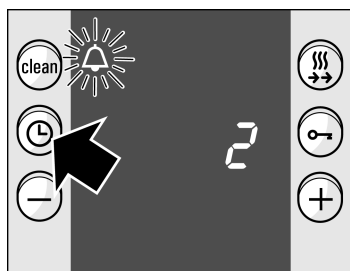
Exemplo: Ocultar a hora



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



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



3. Confirme com a tecla do relógio .

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

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

**Não deseja modificar todas as regulações base**

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

**Correcção**

Pode voltar a modificar as regulações em qualquer altura.

---

# Segurança para crianças

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

## Boquear o forno

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

## Anular o bloqueio

Premir a tecla de chave , até o símbolo  apagar.

## Notas

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

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

---

# Manutenção e limpeza

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

---

## Exterior do aparelho

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

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

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

## Aparelhos com painel frontal de aço inoxidável

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

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

---

## Forno

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

### **Para facilitar a limpeza**

pode ligar a lâmpada do forno e retirar o forno porta-carro.

#### **Ligar a lâmpada do forno**

Coloque o selector de funções na posição .

#### **Remover o forno porta-carro**

Puxe-o para fora até ao batente, eleve-o ligeiramente e, depois, retire-o e coloque-o cuidadosamente no chão.

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

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

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

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

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

#### **Limpar o chão do forno**

Utilize uma solução de lavagem quente ou água com vinagre.

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

Nunca limpe a parte posterior dotada de auto-limpeza com este produto.

A propósito:

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

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

## Limpar a tampa de vidro da lâmpada do forno

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

---

## Função Clean

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

### Atenção

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

### Como regular

1. Coloque o selector de funções na posição ar quente circulante.
2. Coloque o selector de temperatura na posição clean.
3. Prima a tecla clean.

Na indicação aparece CL.

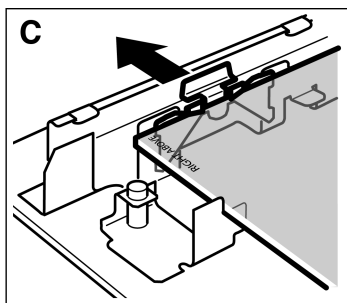
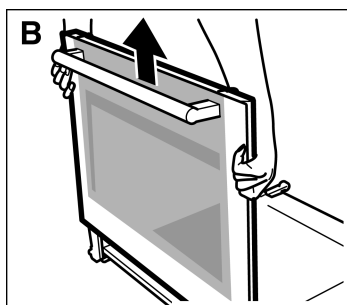
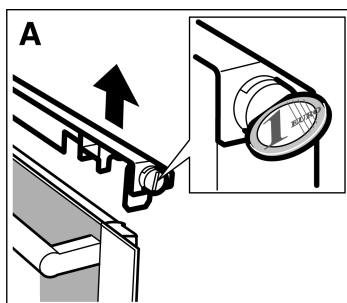
O forno desliga-se decorrida uma hora. Soa um sinal sonoro e CL começa a piscar na indicação. Desligue o selector de funções e o selector de temperatura.

**Quando o forno tiver arrefecido**

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

## Limpeza dos vidros

### Desmontagem

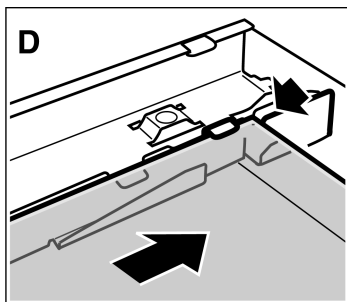


Para facilitar a limpeza, pode retirar os vidros do forno porta-carro.

1. Retire o forno porta-carro.
2. Desparafuse a cobertura que se encontra no topo do forno porta-carro. Para o efeito, rode os parafusos do lado esquerdo e do lado direito com uma moeda. (Figura A)
3. Segure nos vidros do lado direito e do lado esquerdo e retire-os por cima. (Figura B) Deite-a com a pega para baixo sobre um pano. O vidro de dentro com o gancho permanece no forno porta-carro.
4. Empurre consecutivamente as molas de fixação dianteiras, à direita e à esquerda, para fora. Se for difícil empurrar as molas utilize uma colher para ajudar. (Figura C) Retire o vidro de cima.

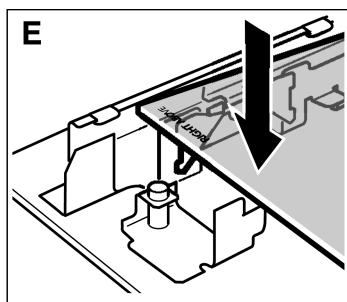
Limpe os vidros com um produto limpa-vidros e um pano macio.

## Montagem



Certifique-se de que a inscrição “Right above” que se encontra no canto inferior esquerdo do vidro está invertida.

1. Empurre o vidro inclinado para trás. (Figura D)
2. Pressione as molas de fixação, do lado direito e do lado esquerdo, para fora, de modo a que o vidro fique apoiado.



3. Pressione bem o vidro à frente, de modo a que o mesmo encaixe. Verifique se o vidro está bem fixo. (Figura E)
4. Volte a inserir os vidros no suporte do forno porta-carro.
5. Coloque e aparafuse a cobertura. Se não conseguir aparafusar a cobertura, verifique se os vidros estão correctamente colocados no respectivo suporte.
6. Volte a fechar o forno porta-carro.

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

---

## Vedante

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

---

## Acessórios

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

# Uma anomalia, que fazer?

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

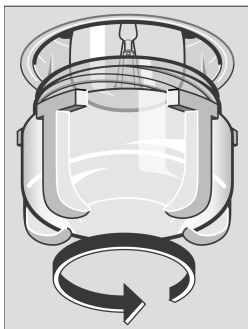
| Anomalia                 | Causa possível    | Indicações/Solução                                                  |
|--------------------------|-------------------|---------------------------------------------------------------------|
| O aparelho não funciona. | Fusível avariado. | Verifique na caixa dos fusíveis, se o mesmo está em boas condições. |

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

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

## Substituir a lâmpada do forno

### Como proceder



### Substituição da tampa de vidro

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

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

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

---

# Serviços de Assistência Técnica

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

## Número E e Número FD

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

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

---

# Embalagem e aparelho antigo

## Eliminação ecológica



Desembale o aparelho e elimine o material de embalagem de forma ecológica.

Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

A directiva estabelece o quadro para a criação de um sistema de recolha e valorização dos equipamentos usados válido em todos os Estados Membros da União Europeia.

---

# Tabelas e conselhos

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

---

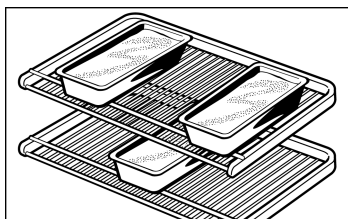
## Bolos e bolachas

### Formas para bolos

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

Coloque sempre a forma para bolos na grelha.

Se desejar cozer bolos em 3 formas de bolo inglês simultaneamente, coloque-as sobre a grelha, conforme ilustrado na figura.



### Tabelas

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

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

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

Se necessário, da próxima vez regule uma temperatura mais elevada.

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

| Bolos em forma                                              | Forma sobre a grelha                             | Nível | Tipo de aquecimento                                                                | Temperatura °C | Duração da cozedura em minutos |
|-------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|-------|------------------------------------------------------------------------------------|----------------|--------------------------------|
| Bolos batidos simples                                       | Forma de buraco                                  | 2     |   | 170-190        | 50-60                          |
|                                                             | forma de bolo inglês<br>3 formas de bolo inglês* | 2+4   |   | 150-170        | 70-90                          |
| Bolos batidos finos<br>(por ex., bolo de areia)             | Forma de buraco                                  | 2     |   | 160-180        | 60-70                          |
|                                                             | forma de bolo inglês<br>3 formas de bolo inglês* | 2+4   |   | 150-170        | 70-90                          |
| Bases de massa quebrada com rebordo                         | Forma de mola                                    | 1     |   | 180-200        | 25-35                          |
| Bases de tarte de massa batida                              | Forma para tarte de fruta                        | 2     |   | 160-180        | 20-30                          |
| Torta de biscoito                                           | Forma de mola                                    | 2     |   | 160-180        | 30-40                          |
| Tarte de fruta ou de queijo fresco batido, massa quebrada** | Forma de mola preta                              | 1     |   | 170-190        | 70-90                          |
| Bolo de fruta fino, de massa batida                         | Forma de buraco                                  | 2     |   | 160-180        | 50-60                          |
| Tartes salgadas**<br>(por ex., quiche/tarte de cebola)      | Forma de mola                                    | 1     |  | 160-180        | 60-70                          |

\* Tenha em atenção a posição da forma de bolo inglês. Pode adquirir grelhas adicionais como acessórios originais nas lojas da especialidade.

\*\* Deixar arrefecer os bolos durante 20 minutos dentro do forno.

| Bolos no tabuleiro                                        |                                       | Nível | Tipo de aquecimento                                                               | Temperatura °C | Duração da cozedura em minutos |
|-----------------------------------------------------------|---------------------------------------|-------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------|--------------------------------|
| Massa batida ou levedada com cobertura seca               | Tabuleiro esmaltado<br>2 tabuleiros** | 2     |  | 170-190        | 20-30                          |
|                                                           |                                       | 2+4   |  | 150-170        | 40-50                          |
| Massa batida ou levedada com cobertura sumarenta* (fruta) | Tabuleiro esmaltado<br>2 tabuleiros** | 3     |  | 170-190        | 40-50                          |
|                                                           |                                       | 2+4   |  | 150-170        | 55-65                          |
| Torta enrolada (pré-aquecer)                              | Tabuleiro esmaltado                   | 3     |  | 170-190        | 15-20                          |
| Trança levedada com 500 g de farinha                      | Tabuleiro esmaltado                   | 2     |  | 170-190        | 30-40                          |
| "Stollen" com 500 g de farinha                            | Tabuleiro esmaltado                   | 3     |  | 160-180        | 60-70                          |
| "Stollen" com 1 kg de farinha                             | Tabuleiro esmaltado                   | 3     |  | 150-170        | 90-100                         |
| "Strudel", doce                                           | Tabuleiro esmaltado                   | 2     |  | 180-200        | 55-65                          |
| Pizza                                                     | Tabuleiro esmaltado<br>2 tabuleiros** | 2     |  | 210-230        | 25-35                          |
|                                                           |                                       | 2+4   |  | 180-200        | 45-55                          |

\* Para bolos de fruta muito sumarentos utilizar o tabuleiro esmaltado mais fundo.

\*\* Ao cozer em dois níveis simultaneamente, coloque sempre o tabuleiro esmaltado por cima.

| Pão e pãezinhos                                          |                     | Nível | Tipo de aquecimento                                                                 | Temperatura °C | Duração, minutos |
|----------------------------------------------------------|---------------------|-------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------|------------------|
| Pão levedado com 1,2 kg de farinha*, (pré-aquecer)       | Tabuleiro esmaltado | 2     |  | 270            | 8                |
|                                                          |                     |       |                                                                                     | 200            | 35-45            |
| Pão de massa azeda com 1,2 kg de farinha*, (pré-aquecer) | Tabuleiro esmaltado | 2     |  | 270            | 8                |
|                                                          |                     |       |                                                                                     | 200            | 35-45            |
| Pãezinhos (por ex. de centeio)                           | Tabuleiro esmaltado | 4     |  | 200-220        | 20-30            |

\* Nunca deite água directamente sobre o forno quente.

| Bolos pequenos   |               | Nível | Tipo de aquecimento                                                               | Temperatura °C | Duração da cozedura em minutos |
|------------------|---------------|-------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------|--------------------------------|
| Bolachas         | Tabuleiro     | 3     |  | 150-170        | 10-20                          |
|                  | 2 tabuleiros* | 2+4   |  | 140-160        | 30-40                          |
| Suspiros         | Tabuleiro     | 3     |  | 80-100         | 125-155                        |
| Sonhos           | Tabuleiro     | 2     |  | 190-210        | 30-40                          |
| Bolos de amêndoa | Tabuleiro     | 3     |  | 100-120        | 30-40                          |
|                  | 2 tabuleiros* | 2+4   |  | 100-120        | 40-50                          |
| Massa folhada    | Tabuleiro     | 3     |  | 170-190        | 25-35                          |
|                  | 2 tabuleiros* | 2+4   |  | 170-190        | 35-45                          |

\* Ao cozer em dois níveis simultaneamente, coloque sempre o tabuleiro esmaltado por cima.  
 Pode adquirir tabuleiros adicionais como acessórios originais nas lojas da especialidade.

## Carne, aves, peixe

### Recipiente

Poderá utilizar todo o tipo de loiça resistente ao calor. O tabuleiro esmaltado também se adequa para assados grandes.

Coloque sempre a loiça no centro da grelha.

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

### Indicações sobre assar

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

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

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

Quando o assado estiver pronto, deverá deixá-lo repousar durante mais 10 minutos, com o forno fechado e desligado. Deste modo, o suco da carne ficará melhor distribuído.

**Indicações sobre grelhar**

Faça os seus grelhados sempre com o forno fechado.

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

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

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

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

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

**Carne**

Os valores da tabela aplicam-se com o forno frio. Os tempos indicados na tabela são valores de orientação, que dependem da qualidade e do tipo da carne.

| Carne                                                   | Peso   | Recipiente | Nível | Tipo de aquecimento                                                                 | Temperatura ° C, Grelhador | Duração, minutos |
|---------------------------------------------------------|--------|------------|-------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|------------------|
| Carne de vaca estufada<br>(por ex., costeleta do lombo) | 1 kg   | tapado     | 2     |  | 220-240                    | 90               |
|                                                         | 1,5 kg |            | 2     |  | 210-230                    | 110              |
|                                                         | 2 kg   |            | 2     |  | 200-220                    | 130              |
| Pá de vaca                                              | 1 kg   | destapado  | 2     |  | 200-220                    | 70               |
|                                                         | 1,5 kg |            | 2     |  | 190-210                    | 80               |
|                                                         | 2 kg   |            | 2     |  | 180-200                    | 90               |
| Rosbife, mal passado*                                   | 1 kg   | destapado  | 1     |  | 220-240                    | 40               |
| Bifes, bem passados                                     |        | Grelha***  | 5     |  | 3                          | 20               |
| Bifes, rosa                                             |        | Gelha***   | 5     |  | 3                          | 15               |
| Carne de porco sem toucinho<br>(por ex., cachaço)       | 1 kg   | destapado  | 1     |  | 200-220                    | 100              |
|                                                         | 1,5 kg |            | 1     |  | 190-210                    | 140              |
|                                                         | 2 kg   |            | 1     |  | 180-200                    | 160              |

| Carne                                                       | Peso           | Recipiente | Nível | Tipo de aquecimento | Temperatura ° C, Grelhador | Duração, minutos |
|-------------------------------------------------------------|----------------|------------|-------|---------------------|----------------------------|------------------|
| Carne de porco com toucinho**<br>(por ex., espádua, joelho) | 1 kg           | destapado  | 1     |                     | 190-210                    | 120              |
|                                                             | 1,5 kg         |            | 1     |                     | 180-200                    | 150              |
|                                                             | 2 kg           |            | 1     |                     | 170-190                    | 180              |
| Corça com osso                                              | 1 kg           | tapado     | 2     |                     | 220-240                    | 70               |
| Carne picada assada                                         | 750 g          | destapado  | 1     |                     | 180-200                    | 70               |
| Salsichas                                                   | cerca de 750 g | Grelha***  | 4     |                     | 3                          | 15               |
| Carne de vitela assada                                      | 1 kg           | destapado  | 2     |                     | 190-210                    | 100              |
|                                                             | 2 kg           |            | 2     |                     | 170-190                    | 120              |
| Perna de borrego sem osso                                   | 1,5 k g        | destapado  | 1     |                     | 150-170                    | 110              |

\* Decorrido metade do tempo, vire o rosbife. Depois de pronto, embrulhe-o em folha de alumínio e deixe-o repousar no forno, durante 10 minutos.

\*\* No caso de carne de porco, dê uns cortes no toucinho e, se a peça tiver de ser virada, coloque-a, primeiro, com a parte do toucinho para baixo.

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

## Aves

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

Na tabela, as indicações relativas ao peso referem-se a aves não recheadas e prontas a assar.

Se grelhar directamente sobre a grelha, deverá colocar o tabuleiro esmaltado no nível 1.

No caso de pato ou ganso, espete a pele por baixo das asas, para que a gordura possa escorrer.

Decorridos dois terços do tempo para grelhar, volte a ave inteira.

As aves ficam especialmente estaladiças se, no final do tempo de assadura, forem pinceladas com manteiga, água salgada ou sumo de laranja.

| Aves                                | Peso       | Recipiente | Nível | Tipo de aquecimento                                                               | Temperatura °C | Duração, minutos |
|-------------------------------------|------------|------------|-------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------|------------------|
| Metades de frango<br>1 a 4 unidades | 400 g cada | Grelha     | 2     |  | 200-220        | 40-50            |
| Frango em pedaços                   | 250 g cada | Grelha     | 2     |  | 200-220        | 30-40            |
| Frango inteiro,<br>1 a 4 unidades   | 1 kg cada  | Grelha     | 2     |  | 190-210        | 50-80            |
| Pato                                | 1,7 kg     | Grelha     | 2     |  | 180-200        | 90-100           |
| Ganso                               | 3 kg       | Grelha     | 2     |  | 170-190        | 110-130          |
| Peru jovem                          | 3 kg       | Grelha     | 2     |  | 180-200        | 80-100           |
| 2 pernas de peru                    | 800 g cada | Grelha     | 2     |  | 190-210        | 90-110           |

**Peixe**

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

| Peixe           | Peso       | Recipiente | Nível | Tipo de aquecimento                                                               | Temperatura ° C, Grelhador | Duração, minutos |
|-----------------|------------|------------|-------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|------------------|
| Peixe, grelhado | 300 g cada | Grelha*    | 3     |  | 2                          | 20-25            |
|                 | 1 kg       |            | 2     |  | 180-200                    | 45-50            |
|                 | 1,5 kg     |            | 2     |  | 170-190                    | 50-60            |
| Peixe às postas | 300 g cada | Grelha*    | 4     |  | 2                          | 20-25            |

\*
Coloque o tabuleiro esmaltado no nível 1.

## Conselhos para assar e grelhar

|                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Sobre o peso do assado não há quaisquer dados na tabela. | Escolha a indicação correspondente ao peso imediatamente mais baixo e prolongue o tempo.                                                                                                                                                                                                    |
| Como verificar, se o assado está pronto.                 | Utilize um termómetro para carne (pode ser adquirido no comércio da especialidade) ou faça o «teste da colher». Com uma colher, faça pressão sobre o assado. Se o assado estiver rijo, isso significa que está pronto. Se ele ceder, isso significa que ainda é necessário mais algum tempo |

|                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| O assado está demasiado escuro e a crosta queimada nalguns pontos. | Verifique o nível do tabuleiro e a temperatura.                                                                                                                                                                                                                                  |
| O assado tem bom aspecto, mas o molho está queimado.               | Da próxima vez, escolha uma assadeira menor e adicione mais líquido.                                                                                                                                                                                                             |
| O assado tem bom aspecto, mas o molho está claro e aguado.         | Da próxima vez, escolha uma assadeira maior e adicione menos líquido.                                                                                                                                                                                                            |
| Ao regar o assado, formam-se vapores.                              | Uma grande parte destes vapores escapa-se através da saída de vapores. O vapor pode condensar-se na zona frontal e mais fria dos comandos ou na parte frontal dos móveis mais próximos e transformar-se em pingos de água. É uma lei da física que condiciona este procedimento. |

## Soufflés, gratinados, tostas

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

| Prato                                                                     | Recipiente                                | Nível | Tipo de aquecimento                                                                 | Temperatura °C, Grelhador | Tempo de duração minutos |
|---------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|-------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|--------------------------|
| Soufflés doces (por ex., queijo fresco batido com fruta)                  | Forma de soufflé                          | 2     |    | 180-200                   | 40-50                    |
| Soufflés salgados com ingredientes cozinhados (por ex., soufflé de massa) | Forma de ir ao forno, tabuleiro esmaltado | 3     |  | 210-230                   | 30-40                    |
|                                                                           |                                           | 3     |  | 210-230                   | 20-30                    |
| Soufflés com ingredientes crus* (por ex., gratinado de batata)            | Forma de soufflé ou tabuleiro esmaltado   | 2     |  | 150-170                   | 50-60                    |
|                                                                           |                                           | 2     |  | 150-170                   | 50-60                    |
| Dourar tostas                                                             | Grelha                                    | 5     |  | 3                         | 4-5                      |
| Gratinar tostas                                                           | Grelha**                                  | 4     |  | 3                         | 5-8                      |

\* O prato no forno não deve ter mais de 2 cm de altura.

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

# Descongelar

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

Observe as indicações do fabricante na embalagem.

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

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

# Desidratar

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

Deixe-os escorrer bem e seque-os.

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

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

## Nota

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

---

## Fazer conservas

### Preparação

Os frascos e os anéis de borracha têm de estar limpos e em boas condições. Sempre que possível, utilize frascos do mesmo tamanho. Os dados indicados na tabela referem-se a frascos redondos de um litro.

Atenção! Não utilize frascos maiores ou mais altos. As tampas podem rebentar.

Utilize apenas frutos e legumes em perfeitas condições e lave-os muito bem.

Coloque os frutos ou legumes nos frascos. Se necessário, volte a limpar os rebordos dos frascos. Estes têm de se encontrar em perfeitas condições de limpeza. Coloque em cada frasco um anel de borracha e uma tampa. Feche os frascos com molas.

Não coloque mais do que seis frascos no forno.

Os tempos indicados nas tabelas servem de mera orientação, podendo ser influenciados pela temperatura ambiente, número de frascos, quantidade e aquecimento do conteúdo do frasco. Antes de mudar de potência de aquecimento ou desligar, certifique-se de que está a efervescer correctamente dentro dos frascos.

### Como regular

1. Coloque o tabuleiro esmaltado no nível 2. Coloque os frascos no tabuleiro de modo a que não toquem no mesmo.
2. Deite ½ litro de água quente (a aprox. 80 °C) no tabuleiro esmaltado.
3. Feche a porta do forno.
4. Coloque o selector de funções em .
5. Coloque o selector de temperatura na amplitude 170 a 180 °C.

Fazer conservas de frutos

Assim que começar a efervescer nos frascos, ou seja comece a borbulhar a intervalos curtos, desligue, após cerca de 40 a 50 minutos, o selector de temperatura. O selector de funções permanece ligado.

Após 25 a 35 minutos de o forno ter sido desligado retire os frascos do forno. Se forem deixados a arrefecer durante mais tempo no forno, podem formar-se germes que favorecem a acidificação da fruta em conserva. Desligue o selector de funções.

| Frutos em frascos de um litro          | A partir da efervescência |                   |
|----------------------------------------|---------------------------|-------------------|
| Maçãs, groselhas, morangos             | Desligar                  | aprox. 25 minutos |
| Cerejas, alperces, pêsegos, uvas-espim | Desligar                  | aprox. 30 minutos |
| Puré de maçã, pêras, ameixas           | Desligar                  | aprox. 35 minutos |

Fazer conservas de legumes

Assim que começar a borbulhar nos frascos, reduza a temperatura com o selector para 120 a 140 °C. Veja na tabela quando poderá desligar o selector de temperatura. Deixe os legumes repousar mais 30-35 minutos no forno. Durante esse intervalo, o selector de funções permanece ligado.

| Legumes com decocção a frio em frascos de um litro | A partir da efervescência 120-140 °C | Tempo depois de o forno ter sido desligado |
|----------------------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------------|
| Pepinos                                            | -                                    | aprox. 35 minutos                          |
| Beterraba                                          | aprox. 35 minutos                    | aprox. 30 minutos                          |
| Couve-de-Bruxelas                                  | aprox. 45 minutos                    | aprox. 30 minutos                          |
| Feijões, rábano, couve roxa                        | aprox. 60 minutos                    | aprox. 30 minutos                          |
| Ervilhas                                           | aprox. 70 minutos                    | aprox. 30 minutos                          |

Retirar os frascos

Não coloque os frascos sobre uma base fria ou molhada, pois podem rebentar.

---

## Conselhos para poupar energia

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

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

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

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

---

## Acrilamida nos alimentos

### Como aparece a acrilamida?

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

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

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

## Quais os produtos afectados?

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

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

---

## O que pode fazer

### Em geral

Poderá evitar taxas elevadas de acrilamida na confecção de bolos, ao fritar e ao grelhar. A Aid<sup>1</sup> e o BMVEL<sup>2</sup> publicaram algumas recomendações a este respeito:

Reduzir o mais possível os tempos de cozedura.

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

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

### Cozer bolos

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

Bolachas: Se utilizar calor superior e inferior, mantenha a temperatura abaixo de 190 °C, com ar quente circulante não exceda 180 °C. A utilização de ovos ou de gema de ovo na receita reduz a formação de acrilamida.

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

<sup>1</sup> Brochura informativa da aid "Acrylamid", publicada pela aid e pelo BMVEL (Ministério Federal de Protecção do Consumidor, Alimentação e Agricultura), edição 12/02, Internet: <http://www.aid.de>.

<sup>2</sup> Comunicado de imprensa 365 do BMVEL (Ministério Federal de Protecção do Consumidor, Alimentação e Agricultura), de 4.12.2002, Internet: <http://www.verbraucherministerium.de>

# Refeições de teste

Em conformidade com a norma DIN 44547 e  
EN 60350

## Cozer bolos

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

| Prato                                                           | Acessórios e indicações                                           | Nível | Tipo de aqueci-<br>mento                                                            | Tempera-<br>tura °C | Duração da<br>cozedura<br>em minutos |
|-----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|-------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|--------------------------------------|
| Biscoitos                                                       | Tabuleiro<br>2 tabuleiros*                                        | 2     |    | 150-170             | 20-30                                |
|                                                                 |                                                                   | 2+4   |    | 140-160             | 30-40                                |
| Bolinhos<br>20 unidades                                         | Tabuleiro                                                         | 3     |    | 160-180             | 20-30                                |
| Bolos pequenos<br>20 unidades<br>por tabuleiro<br>(pré-aquecer) | 2 tabuleiros*                                                     | 2+4   |    | 150-170             | 25-35                                |
| Pão-de-ló                                                       | Forma de mola                                                     | 2     |    | 160-180             | 30-40                                |
| Biscoitos de<br>massa levedada                                  | Tabuleiro<br>2 tabuleiros*                                        | 3     |    | 170-190             | 40-50                                |
|                                                                 |                                                                   | 2+4   |    | 150-170             | 50-60                                |
| Bolo de maçã                                                    | 2 grelhas* + 2 formas de mola de<br>folha-de-flandres Ø 20 cm**   | 2+4   |    | 190-210             | 70-80                                |
|                                                                 | Tabuleiro + 2 formas de mola de<br>folha-de-flandres<br>Ø 20 cm** | 1     |  | 200-220             | 70-80                                |

\* Ao cozer em dois níveis simultaneamente, colocar sempre o tabuleiro esmaltado por cima.

\*\* Disponha os bolos na acessórios em posições desencontradas na diagonal.

Poderá adquirir os tabuleiros e as grelhas como acessórios originais nas lojas da especialidade.

Grelhar

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

| Prato                                                           | Acessórios | Nível | Tipo de aqueci-mento                                                              | Potência do grelhador | Tempo de duração minutos |
|-----------------------------------------------------------------|------------|-------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|--------------------------|
| Alourar tostas (10 min. pré-aquecimento)                        | Grelha     | 5     |  | 3                     | 1-2                      |
| Hamburguer 12 unidades*                                         | Grelha     | 4     |  | 3                     | 25-30                    |
| * Virar a meio do tempo. Coloque o tabuleiro sempre no nível 1. |            |       |                                                                                   |                       |                          |

# Spis treści

|                                                |            |
|------------------------------------------------|------------|
| <b>Na co należy zwracać uwagę .....</b>        | <b>87</b>  |
| Przed zabudową .....                           | 87         |
| Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa .....       | 88         |
| Przyczyny szkód .....                          | 88         |
| <b>Państwa nowa kuchenka .....</b>             | <b>89</b>  |
| Pulpit obsługi .....                           | 89         |
| Programator funkcji .....                      | 90         |
| Regulator temperatury .....                    | 90         |
| Przyciski obsługi i pole wskaźników .....      | 91         |
| Chowane włączniki (w zależności od modelu) ... | 91         |
| Rodzaje grzania .....                          | 91         |
| Wózek piekarnika i wyposażenie .....           | 93         |
| Wentylator .....                               | 94         |
| <b>Przed pierwszym użytkowaniem .....</b>      | <b>94</b>  |
| Rozgrzewanie piekarnika .....                  | 95         |
| Pierwsze czyszczenie wyposażenia .....         | 95         |
| <b>Nastawianie piekarnika .....</b>            | <b>95</b>  |
| Ręczne wyłączenie piekarnika .....             | 96         |
| Automatyczne wyłączenie piekarnika .....       | 97         |
| Automatyczne włączanie i wyłączenie piekarnika | 98         |
| <b>Szybkie nagrzewanie .....</b>               | <b>99</b>  |
| Sposób nastawiania .....                       | 99         |
| <b>Czas zegarowy .....</b>                     | <b>99</b>  |
| Sposób nastawiania .....                       | 99         |
| <b>Zegar funkcyjny .....</b>                   | <b>100</b> |
| Sposób nastawiania .....                       | 101        |

# Spis treści

|                                                 |            |
|-------------------------------------------------|------------|
| <b>Nastawienia podstawowe</b> .....             | <b>102</b> |
| Zmiana nastawień podstawowych .....             | 102        |
| <b>Zabezpieczenie przed dziećmi</b> .....       | <b>103</b> |
| <b>Pielęgnacja i oczyszczanie</b> .....         | <b>104</b> |
| Urządzenie z zewnątrz .....                     | 104        |
| Piekarnik .....                                 | 104        |
| Funkcja Clean (Czysty) .....                    | 106        |
| Czyszczenie szklanych szyb .....                | 106        |
| Uszczelka .....                                 | 108        |
| Wyposażenie .....                               | 108        |
| <b>Usterka, co robić?</b> .....                 | <b>108</b> |
| Wymiana lampki w piekarniku .....               | 109        |
| <b>Serwis</b> .....                             | <b>109</b> |
| <b>Opakowanie i stare urządzenie</b> .....      | <b>110</b> |
| <b>Tabele i wskazówki</b> .....                 | <b>110</b> |
| Ciasta i wypieki .....                          | 110        |
| Mięso, drób, ryby .....                         | 113        |
| Wskazówki nt. pieczenia i grillowania .....     | 117        |
| Suflety, zapiekanki, tosty .....                | 117        |
| Rozmrażanie .....                               | 118        |
| Suszenie owoców .....                           | 118        |
| Wekowanie .....                                 | 119        |
| Wskazówki dotyczące oszczędności energii .....  | 121        |
| <b>Akrylamid w produktach spożywczych</b> ..... | <b>122</b> |
| Co można zrobić .....                           | 122        |
| <b>Potrawy kontrolne</b> .....                  | <b>123</b> |

---

# Na co należy zwracać uwagę

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

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

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

---

## Przed zabudową

### Szkody powstałe w czasie transportu

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

### Podłączanie do sieci elektrycznej

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

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

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

---

## **Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa**

### **Gorący piekarnik**

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

Ostrożnie otworzyć klapę piekarnika. Może wydostać się gorąca para. Nie należy nigdy dotykać gorących ścianek wewnętrznych i elementów grzewczych piekarnika. Zagrożenie poparzeniem! Dlatego należy dbać o to, żeby w trakcie użytkowania nie było w pobliżu dzieci.

Nie należy nigdy przechowywać piekarniku przedmiotów łatwopalnych. Zagrożenie pożarem!

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

### **Naprawy**

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

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

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

---

## **Przyczyny szkód**

### **Blacha do pieczenia lub folia aluminiowa na dnie piekarnika**

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

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

### **Woda w piekarniku**

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

## Sok owocowy

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

Lepiej użyć głębszej blachy uniwersalnej.

## Stygnięcie z otwartym wózkiem piekarnika

Piekarnik powinien stygnąć zawsze zamknięty.

Nawet jeżeli otworzy się wózek piekarnika tylko troszeczkę, to z czasem mogłyby zostać uszkodzone przody sąsiadujących mebli.

## Mocno zabrudzona uszczelka piekarnika

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

## Wózek piekarnika jako krzesło

Nie wolno stawać i siadać na otwartym wózku piekarnika.

# Państwa nowa kuchenka

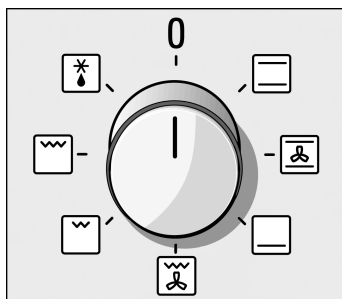
Teraz macie Państwo okazję zapoznać się z Waszym nowym urządzeniem. Objasniamy tu Państwu pulpit obsługi włącznikami i wskaźnikami. Przedstawimy też informacje na temat możliwych rodzajów grzania i dołączonego wyposażenia.

## Pulpit obsługi

Niewielkie różnice w zależności od typu urządzenia.



## Programator funkcji



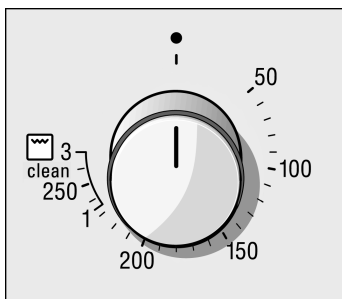
Programatorem funkcji nastawia się rodzaj grzania w piekarniku.

### Pozycje

|  |                                          |
|--|------------------------------------------|
|  | Grzanie górne i dolne                    |
|  | Gorące powietrze                         |
|  | Grzanie dolne                            |
|  | Grillowanie z opływem powietrza          |
|  | Grillowanie na płasko, mała powierzchnia |
|  | Grillowanie na płasko, duża powierzchnia |
|  | Rozmrażanie                              |

Po nastawieniu programator funkcji zaczyna się świecić symbol znajdujący się nad nim symbol. Zapala się lampka w piekarniku.

## Regulator temperatury



Regulatorem temperatury nastawia się temperaturę lub stopień grilla.

### Temperatura

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

### Grill

|         |                      |
|---------|----------------------|
| 1       | Grill słaby          |
| 2 = 250 | Grill średni         |
| 3       | Grill mocny          |
| clean   | Funkcja oczyszczania |

### Stopnie mocy grilla

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

## Przyciski obsługi i pole wskaźników



|                                  |                                                                                                 |
|----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Przycisk Minus –                 | Nim przestawia się wartości nastawcze w dół                                                     |
| Przycisk Plus +                  | Nim przestawia się wartości nastawcze w górę                                                    |
| Przycisk zegara ⌚                | Nim nastawia się czas zegarowy, czas trwania/przebiegu I→I i koniec →I.                         |
| Przycisk klucz ⚓                 | Nim włącza i wyłącza się zabezpieczenie przed dziećmi                                           |
| Przycisk clean (czysty)          | Nim nastawia się funkcję Clean (oczyszczania) dla samooczyszczających się elementów piekarnika. |
| Przycisk szybkiego nagrzewania 🔥 | Przy nim można szczególnie szybko rozgrzać piekarnik.                                           |

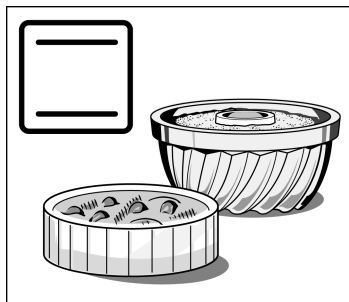
Na polu wskaźników można odczytać nastawione wartości.

## Chowane włączniki (w zależności od modelu)

Włączniki można schować. Aby je schować lub wysunąć należy nacisnąć uchwyt.

Programator funkcji można przekręcać w lewo i prawo, regulator temperatury tylko w prawo.

## Rodzaje grzania

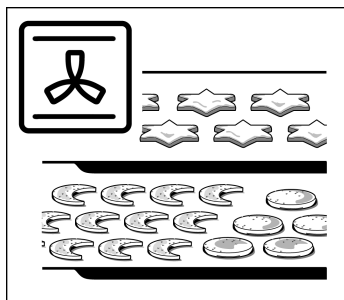


Piekarnik wyposażony jest w różne rodzaje grzania. To umożliwia wybranie optymalnego sposobu przygotowania dla każdej potrawy.

### Grzanie górne i dolne

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

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

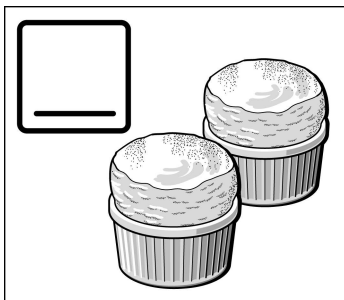


### Gorące powietrze

Dmuchawa w tylnej ścianie rozprowadza ciepło równomiernie po całym piekarniku.

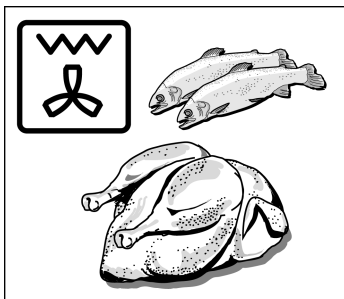
Przy gorącym powietrzu można piec ciasto i pizzę na dwóch poziomach. Konieczna temperatura piekarnika jest niższa niż przy ogrzewaniu górnym i dolnym.

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



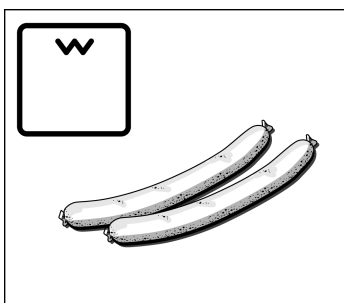
### Grzanie dolne

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



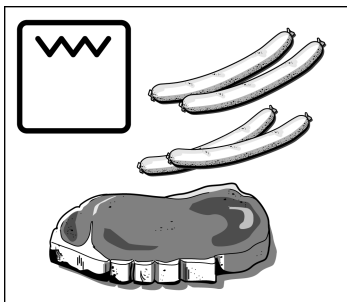
### Grillowanie z opływem powietrza

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



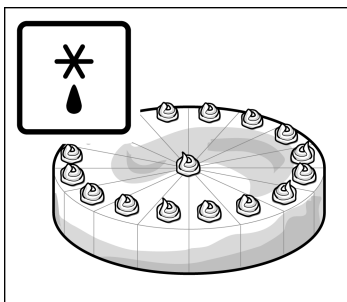
### Grillowanie na płasko, mała powierzchnia

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



### Grillowanie na płasko, duża powierzchnia

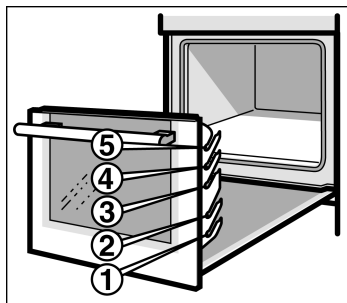
Cała powierzchnia pod grzałką grilla nagrzewa się. Można grillować jednocześnie kilka steków, kiełbasek, ryb lub tostów.



### Rozmrażanie

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

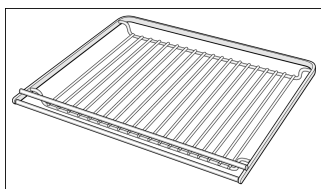
## Wózek piekarnika i wyposażenie



Wyposażenie można podwiesić na 5 różnych poziomach.

Wyposażenie zawiesza się na hakach po lewej i prawej stronie.

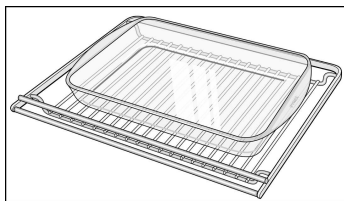
### Wyposażenie



Wyposażenie można nabyć w punkcie serwisowym lub specjalistycznych placówkach handlowych.

### Ruszt

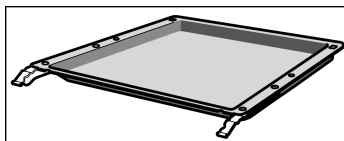
do naczyń, form do pieczenia, pieczeni, kawałków grillowanych i potraw mrożonych.



### Naczynie szklane

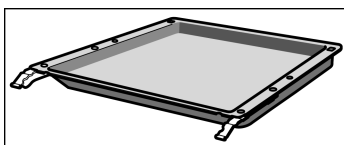
dla wszelkiego rodzaju pieczeni mięsnych i rybnych.  
Stosować zawsze z jednoczesnym użyciem rusztu.

Położyć naczynie szklane na środkowej części rusztu tak, aby pieczenie było równomierne.



### Taca aluminiowa

do wypieku ciast i placuszków.



### Taca emaliowana

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

---

## Wentylator

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

---

## Przed pierwszym użytkowaniem

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

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

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

Jeżeli migają symbol ☹ i trzy zera

Nastawić czas zegarowy.

**1.** Nacisnąć przycisk zegara ☹.

Ukazuje się godzina 12:00 a symbol zegara ☹ miga.

**2.** Przyciskiem + lub przyciskiem – nastawić czas zegarowy.

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

---

## Rozgrzewanie piekarnika

### Sposób postępowania

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

**1.** Programator funkcji nastawić na ☐.

**2.** Regulatorem temperatury nastawić 240 °C.

Po upływie 60 minut wyłączyć programator funkcji.

---

## Pierwsze czyszczenie wyposażenia

Przed użytkowaniem wyposażenie należy gruntownie wymyć ściereczką w roztworze ługu.

---

# Nastawianie piekarnika

### Ręczne wyłączenie piekarnika

Macie Państwo rozmaite możliwości nastawiania piekarnika.

Gdy potrawa jest gotowa można samemu wyłączyć piekarnik.

### Piekarnik wyłącza się automatycznie

Również można teraz na dłuższy czas wyjść z kuchni.

### Piekarnik włącza i wyłącza się automatycznie

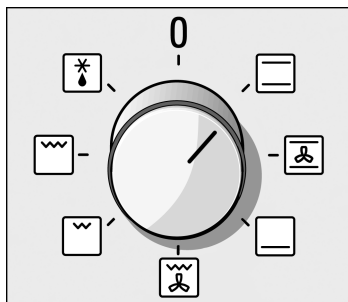
Można np. rano włożyć potrawę do piekarnika i tak go nastawić, że potrawa będzie gotowa do spożycia w południe.

### Tabele i wskazówki

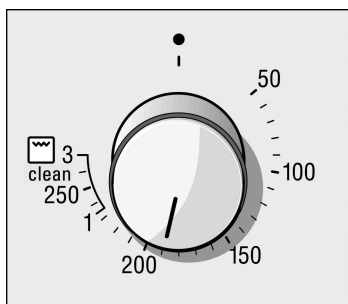
W rozdziale "Tabele i wskazówki" znajdziecie Państwo nastawienia odpowiednie dla wielu potraw.

## Ręczne wyłączenie piekarnika

Przykład: Grzanie górne i dolne , 190 °C



**1.** Programatorem funkcji nastawić wymagany rodzaj grzania.



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

### Wyłączanie

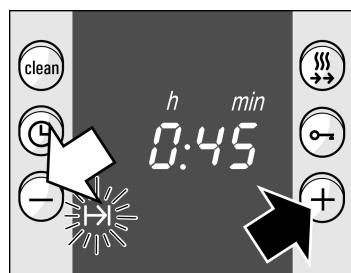
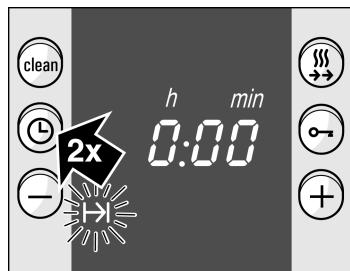
Gdy potrawa jest gotowa wyłączyć programator funkcji.

### Zmiana nastawienia

Temperaturę lub stopień mocy grilla można w każdej chwili zmienić.

# Automatyczne wyłączenie piekarnika

Przykład: Czas trwania/  
przebiegu 45 minut



**Upłynął czas trwania/  
przebiegu**

**Zmiana nastawienia**

**Przerwanie pracy  
nastawionego nastawienia**

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

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

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

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

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

Rozlega się sygnał dźwiękowy. Piekarnik wyłącza się.

Dwa razy nacisnąć przycisk  i wyłączyć programator funkcji.

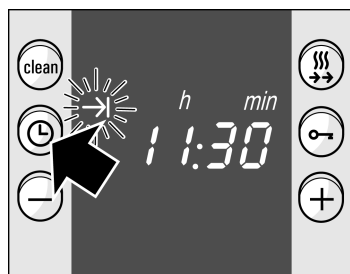
Raz nacisnąć przycisk zegara  Przyciskiem + lub przyciskiem – zmienić czas trwania/przebiegu.

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

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

## Automatyczne włączanie i wyłączanie piekarnika

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



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

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

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



- 6.** Przyciskiem + przesunąć na później czas wyłączenia.

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

**Upłynął czas trwania/  
przebiegu**

Rozlega się sygnał dźwiękowy. Piekarnik wyłącza się.

Dwa razy nacisnąć przycisk zegara ⌚ i wyłączyć programator funkcji.

**Wskazówka**

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

# Szybkie nagrzewanie

## Odpowiednie rodzaje grzania

Dzięki temu piekarnik można szczególnie szybko nagrzać. Szybkie nagrzewanie nie nadaje się przy wszystkich rodzajach grzania.

 = Grzanie górne i dolne

 = Gorące powietrze

 = Grzanie dolne

## Sposób nastawiania

Najpierw należy nastawić piekarnik, rodzaj grzania, temperaturę i ewentualnie czas trwania/przebiegu.

Nacisnąć przycisk szybkiego nagrzewania .  
Na wskaźniku zaczyna się świecić symbol .

## Szybkie nagrzewanie zakończone

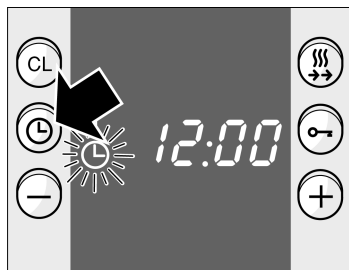
Rozlega się krótki sygnał. Symbol  gaśnie. Teraz włożyć potrawę do piekarnika.

# Czas zegarowy

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

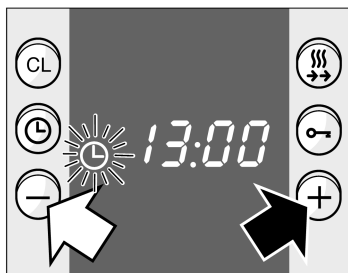
## Sposób nastawiania

Przykład: 13:00 godzina



### 1. Nacisnąć przycisk zegara .

Na wskaźniku pojawia się godzina 12.00 i miga symbol .



**2.** Przyciskiem + lub przyciskiem - nastawić czas zegarowy.

Po kilku sekundach czas zegarowy zostaje przejęty.

### **Zmiana np. czasu letniego na czas zimowy**

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

### **Wygaszanie czasu zegarowego**

Czas zegarowy można wygasić. Widoczny będzie tylko w czasie nastawiania. W tym celu trzeba zmienić ustawienie podstawowe. Bliższe informacje znajdziecie Państwo w rozdziale Nastawienia podstawowe.

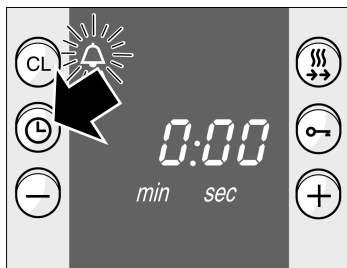
---

## **Zegar funkcyjny**

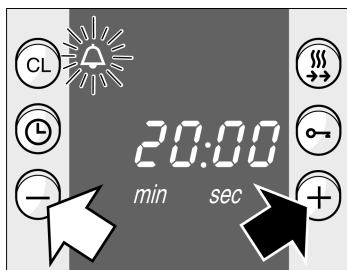
Zegar funkcyjny można używać jak typowy kuchenny minutnik. Przebieg nastawionego na nim czasu jest niezależny od pracy piekarnika. Zegar funkcyjny ma charakterystyczny sygnał dźwiękowy. W ten sposób można bez problemu rozpoznać czy upłynął czas nastawiony na zegarze funkcyjnym, czy nastawiony czas trwania/przebiegu piekarnika. Czas na zegarze funkcyjnym można nastawić również, gdy włączone jest zabezpieczenie przed dziećmi.

## Sposób nastawiania

Przykład: 20 minut



1. Nacisnąć przycisk zegara .  
Miga symbol zegara funkcyjnego .



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

Zegar funkcyjny włącza się po upływie kilku sekund. Symbol świeci się na wskaźniku. Upływ czasu jest widoczny.

**Czas upłynął**

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

**Zmiana czasu na zegarze funkcyjnym**

Nacisnąć przycisk zegara . Przyciskiem + lub przyciskiem - przestawić czas na zegarze funkcyjnym.

**Kasowanie nastawienia**

Nacisnąć przycisk zegara . Nacisnąć przycisk -, aż na wskaźniku pojawią się zera.

**Nastawiony na zegarze funkcyjnym i czas trwania/przebiegu upływają równocześnie**

Symbole świecą się. Upływ czasu nastawionego na zegarze funkcyjnym widoczny jest na wskaźniku. Sprawdzanie pozostałego czasu trwania/przebiegu , czasu wyłączenia lub czasu zegarowego : Tak często naciskać przycisk zegara, aż pojawi się odpowiedni symbol. Sprawdzany czas ukaże się przez kilka sekund na wskaźniku.

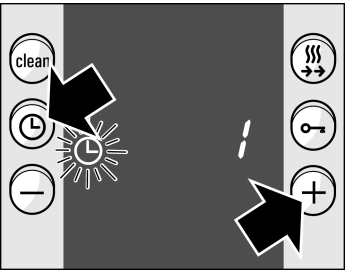
# Nastawienia podstawowe

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

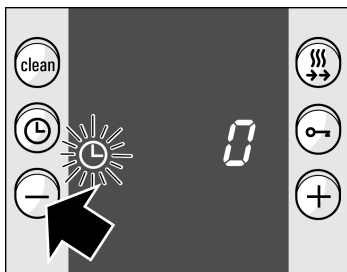
| Nastawienie podstawowe                                   | Funkcja                                                                                        | Zmiana na                                                        |
|----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------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

## Zmiana nastawień podstawowych

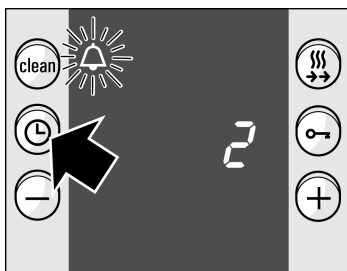
Przykład: Wygasić czas zegar



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



**2.** Przyciskiem + lub przyciskiem – zmienić ustawienie podstawowe.



**3.** Potwierdzić naciskając przycisk zegara ⌚.

Na wskaźniku ukazuje się cyfra 2 dla ustawienia podstawowego długości sygnału dźwiękowego.

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

**Nie zamierza się zmieniać wszystkich ustawień podstawowych**

Jeżeli nie zamierza się zmieniać jakiegos ustawienia podstawowego, to należy nacisnąć przycisk zegara ⌚. Ukaże się następne ustawienie podstawowe.

**Korekta**

Wasze ustawienia można w każdej chwili zmienić.

## Zabezpieczenie przed dziećmi

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

**Blokada kuchenki**

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

**Odblokowywanie**

Naciskać przycisk Klucz , aż symbol  na wskaźniku zgaśnie.

**Wskazówki**

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

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

---

# Pielęgnacja i oczyszczanie

Nie należy używać żadnych rozpylaczy pary lub sprężonego powietrza.

---

## Urządzenie z zewnątrz

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

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

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

## Urządzenia z przodem ze stali szlachetnej

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

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

---

## Piekarnik

Nie używać żadnych twardych i szorujących gąbek. Środki do czyszczenia piekarnika wolno używać tylko do oczyszczania emaliowanych powierzchni piekarnika.

### Dla ułatwienia oczyszczania

można włączyć lampkę piekarnika i wyjąć wózek

## Włączyć lampkę piekarnika

Programator funkcji nastawić na .

## Wysunąć wózek z piekarnika

Wysunąć wózek do oporu, lekko podnieść, wyjąć i ostrożnie odstawić.

### **Oczyszczanie powierzchni katalitycznych w piekarniku**

Tyłna ścianka, sufit i boczne ścianki piekarnika pokryte zostały samoczyszczającą się emalią. Oczyszczają się one same w czasie użytkowania piekarnika. Może się zdarzyć, że większe plamy czy zabrudzenia czasami znikają dopiero po wielokrotnym użytkowaniu piekarnika.

Powierzchni samooczyszczających piekarnika nie wolno nigdy oczyszczać przy użyciu środka do czyszczenia piekarnika.

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

Lekkie przebarwienie emalii nie ma wpływu na samooczyszczanie piekarnika.

### **Czyszczenie dna piekarnika**

Do czyszczenia użyć gorącego roztworu ługowego lub wody z octem.

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

Poza tym:

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

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

### **Oczyszczanie osłony szklanej lampki piekarnika**

Osłonę najlepiej umyć przy użyciu płynu do mycia naczyń.

## Funkcja Clean (Czysty)

### Uwaga

### Sposób nastawiania

Funkcja Clean (Czysty) to program regeneracyjny. Jeżeli samooczyszczające się części piekarnika nie oczyszczają się same wystarczająco, to regeneruje je się przy użyciu tej funkcji. Po tym przebiegu będą znowu w pełni prawidłowo funkcjonować.

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

1. Programator funkcji nastawić na gorące powietrze.
2. Regulator temperatury nastawić na funkcję Clean (czysty).
3. Naciśnąć przycisk **clean** (czysty).

Na wskaźniku ukazuje się CL.

Piekarnik wyłącza się po upływie jednej godziny.

Rozlega się sygnał dźwiękowy a na wskaźniku miga CL.

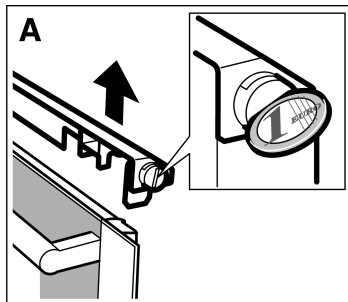
Wyłączyć programator funkcji i regulator temperatury.

### Po ostudzeniu komory piekarnika

Resztki soli na powierzchniach się samooczyszczających należy zetrzeć mokrą ściereczką.

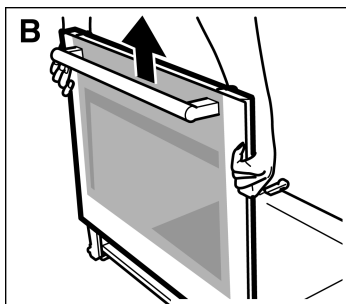
## Czyszczenie szklanych szyb

### Demontaż

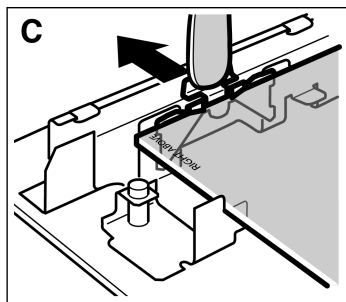


Dla ułatwienia oczyszczania szyby wózka piekarnika można wyjąć.

1. Wysunąć wózek piekarnika.
2. Odkręcić osłonę na górze wózka piekarnika. W tym celu monetą odkręcić śruby po lewej i prawej stronie. (Il. A)



3. Trzymać szyby z lewej i prawej strony i wyciągać do góry. (Il. B)  
Położyć na ściereczce uchwytem do dołu.  
Wewnętrzna szyba z hakiem do zawieszania pozostaje przy wózku piekarnika.

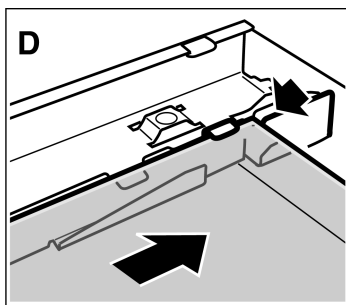


4. Sprężyny mocujące znajdujące się z przodu po lewo i po prawo należy kolejno naciskać w kierunku na zewnątrz. W przypadku trudności w naciskaniu klamer w bok należy użyć łyzki. (ilustracja C)  
Wyjąć górną szybę.

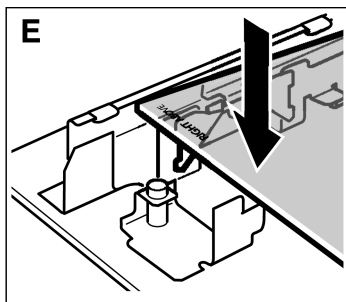
Szklane szyby najlepiej oczyszczać środkiem do czyszczenia szkła i miękką ściereczką.

## Montaż

Należy uważać, żeby znajdujący się po lewej dolnej stronie szyby napis "Right above" był do góry nogami.



1. Wsunąć szybę pod kątem do dołu. (Il. D)
2. Sprężyny mocujące po lewej i prawej stronie docisnąć na boki, żeby szyba wyskoczyła.



3. Z przodu nacisnąć mocno szybę, aż zaskoczy. Należy sprawdzić, czy szyba jest mocno osadzona. (Il. E)
4. Ponownie wsunąć szyby w uchwyty wózka piekarnika.

5. Założyć i przymocować śrubami osłonę. Jeżeli osłony nie da się przykręcić, należy sprawdzić, czy szyby są prawidłowo osadzone w uchwytych.
6. Ponownie zamknąć wózek piekarnika.

**Piekarnik można ponownie użytkować dopiero wtedy, gdy prawidłowo zostały założone szyby w klapie piekarnika.**

---

## Uszczelka

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

---

## Wypośażenie

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

---

## Usterka, co robić?

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

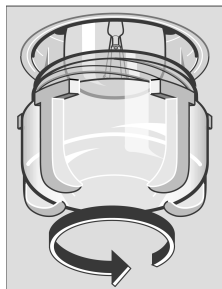
| Usterka                     | Możliwa przyczyna                        | Wskazówka/pomoc                                                     |
|-----------------------------|------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| Urządzenie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

**Naprawy mogą dokonywać wyłącznie przeszkoleni technicy punktu serwisowego.**

W wyniku nieprawidłowo przeprowadzonych prac naprawczych mogą powstać poważne zagrożenia.

## Wymiana lampki w piekarniku

### Zmieniamy w następujący sposób



### Wymiana szklanej osłony

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

Należy używać wyłącznie lampek tego typu.

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

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

## Serwis

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

### E-Numer i FD-Numer

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

|          |    |
|----------|----|
| nr E     | FD |
| Serwis ☎ |    |

---

# Opakowanie i stare urządzenie

**Urządzenia należy się pozbywać w sposób nie zagrażający środowisku naturalnemu**



Rozpakować urządzenie i usunąć opakowanie zgodnie z przepisami o ochronie środowiska.

Urządzenie to oznaczono zgodnie z europejską wytyczną 2002/96/EG o zużytych urządzeniach elektrycznych i elektronicznych (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Wytyczna ta określa ramy obowiązującego w całej Unii Europejskiej odbioru i wtórnego wykorzystania starych urządzeń.

---

## Tabele i wskazówki

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

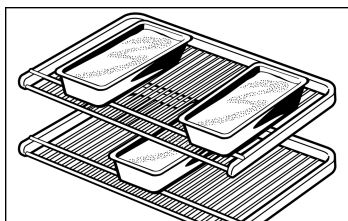
---

## Ciasta i wypieki

### Formy do pieczenia

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

Formę należy stawiać zawsze na ruszcie.



Jeżeli piecze się równocześnie w formach prostokątnych, to należy je ustawić na ruszcie jak pokazano na ilustracji.

## Tabele

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

W tabelach znajdziecie Państwo optymalny rodzaj grzania dla różnorodnych ciast i wypieków. Temperatura i czas trwania/przebiegu zależą od ilości i składu ciasta. Dlatego w tabeli podane są zakresy. Dlatego najlepiej spróbować piec przy niższej temperaturze. Przy niższej temperaturze ciasto brązowieje bardziej równomiernie. Jeżeli to konieczne, to następnym razem należy je wsuwać wyżej.

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

| Ciasto w formach                                   | Forma na ruszcie                     | Wy-<br>kość/<br>poziom | Rodzaj<br>ogrze-<br>wania | Tempera-<br>tura w °C | Czas<br>wypieku,<br>w minutach |
|----------------------------------------------------|--------------------------------------|------------------------|---------------------------|-----------------------|--------------------------------|
| Ciasto ucierane, proste                            | Forma do babki/<br>forma prostokątna | 2                      |                           | 170-190               | 50-60                          |
|                                                    | 3 formy prostokątne*                 | 2+4                    |                           | 150-170               | 70-90                          |
| Ciasto ucierane, delikatne<br>(np. babka piaskowa) | Forma do babki/<br>forma prostokątna | 2                      |                           | 160-180               | 60-70                          |
|                                                    | 3 formy prostokątne*                 | 2+4                    |                           | 150-170               | 70-90                          |
| Spód z ciasta kruchego<br>z brzegiem               | Forma sprężynowa                     | 1                      |                           | 180-200               | 25-35                          |
| Spód tortu z ciasta ucieranego                     | Foremka na spód<br>ciasta z owocami  | 2                      |                           | 160-180               | 20-30                          |
| Tort biszkoptowy                                   | Forma sprężynowa                     | 2                      |                           | 160-180               | 30-40                          |

|                                                  |                                  |   |                                                                                   |         |       |
|--------------------------------------------------|----------------------------------|---|-----------------------------------------------------------------------------------|---------|-------|
| Tort owocowy lub twarożkowy, ciasto kruche**     | Ciemna forma do babki            | 1 |   | 170-190 | 70-90 |
| Ciasto owocowe, delikatne, z ciasta ucieranego   | Forma sprężynowa/ forma do babki | 2 |  | 160-180 | 50-60 |
| Ciasta pikantne**<br>(np. Quich/ciasto cebulowe) | Forma sprężynowa                 | 1 |  | 160-180 | 60-70 |

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

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

| Ciasto na blasze                                                 |                                 | Wysokość/<br>poziom | Rodzaj ogrzewania                                                                   | Temperatura w °C | Czas wypieku, w minutach |
|------------------------------------------------------------------|---------------------------------|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------------------|
| Ciasto ucierane lub drożdżowe z suchym obłożeniem                | Blacha emaliowana<br>2 blachy** | 2                   |    | 170-190          | 20-30                    |
|                                                                  |                                 | 2+4                 |    | 150-170          | 35-45                    |
| Ciasto ucierane lub drożdżowe z soczystym obłożeniem*<br>(owoce) | Blacha emaliowana<br>2 blachy** | 3                   |    | 170-190          | 40-50                    |
|                                                                  |                                 | 2+4                 |    | 160-180          | 50-60                    |
| Rolada biszkoptowa (wcześniej rozgrzać piekarnik)                | Blacha emaliowana               | 3                   |    | 170-190          | 15-20                    |
| Ciasto drożdżowe z zawartością 500 g mąki                        | Blacha emaliowana               | 2                   |    | 170-190          | 30-40                    |
| Podłużne placki drożdżowe z bakaliami z zawartością 500 g mąki   | Blacha emaliowana               | 3                   |   | 150-170          | 60-70                    |
| Podłużne placki drożdżowe z bakaliami z zawartością 1 kg mąki    | Blacha emaliowana               | 3                   |  | 150-170          | 90-100                   |
| Strudel, na słodko                                               | Blacha emaliowana               | 2                   |  | 180-200          | 55-65                    |
| Pizza                                                            | Blacha emaliowana<br>2 blachy** | 2                   |  | 210-230          | 25-35                    |
|                                                                  |                                 | 2+4                 |  | 180-200          | 40-50                    |

\* Do pieczenia bardzo soczystych ciast owocowych używać głębszej blachy.

\*\* Przy pieczeniu na dwóch poziomach blachę emaliowaną zawsze wsuwać nad blachą do pieczenia.

| Chleb i bułki                                                                          |                    | Wyso-<br>kość/<br>poziom | Rodzaj<br>ogrze-<br>wania                                                         | Tempera-<br>tura w °C | Czas<br>trwania/<br>przebiegu,<br>w minutach |
|----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|----------------------------------------------|
| Chleb drożdżowy z<br>zawartością 1,2 kg mąki*,<br>(wcześniej rozgrzać piekarnik)       | Blacha emaliowanaa | 2                        |  | 270<br>200            | 8<br>40-50                                   |
| Do chleba zaczynowego<br>z zawartością 1,2 kg mąki*,<br>(wcześniej rozgrzać piekarnik) | Blacha emaliowana  | 2                        |  | 270<br>200            | 8<br>35-45                                   |
| Bułki (np. bułki żytnie)                                                               | Blacha emaliowanaa | 4                        |  | 200-220               | 20-30                                        |

\* Nigdy nie dopuścić do wylania wody do gorącego piekarnika.

| Wypieki drobne    |                     | Wysoko<br>ść/<br>poziom | Rodzaj<br>ogrze-<br>wania                                                         | Tempera-<br>tura w °C | Czas<br>wypieku,<br>w minutach |
|-------------------|---------------------|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|--------------------------------|
| Ciastka           | Blacha<br>2 blachy* | 3                       |  | 150-170               | 10-20                          |
|                   |                     | 2+4                     |  | 140-160               | 30-40                          |
| Bezy              | Blacha              | 3                       |  | 80-100                | 120-150                        |
| Ptysie            | Blacha              | 2                       |  | 190-210               | 30-40                          |
| Makaroniki        | Blacha<br>2 blachy* | 3                       |  | 100-120               | 30-40                          |
|                   |                     | 2+4                     |  | 100-120               | 40-50                          |
| Ciasto francuskie | Blacha<br>2 blachy* | 3                       |  | 170-190               | 20-30                          |
|                   |                     | 2+4                     |  | 170-190               | 30-40                          |

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

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

## Mięso, drób, ryby

### Naczynia

Można używać wszystkich naczyń wytrzymałych na wysoką temperaturę. Do pieczenia dużych pieczeni nadaje się również taca emaliowana.

Naczynia należy zawsze stawiać na środku rusztu.

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

### **Wskazówki dotyczące pieczenia mięsa**

Wynik zależny jest od rodzaju i jakości mięsa.

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

Kawałki mięsa, mające wagę większą należy po upływie połowy czasu pieczenia obrócić.

Po pieczeniu gotową pieczeń pozostawić jeszcze na 10 minut w wyłączonym, zamkniętym piekarniku. Sos własny może się wtedy lepiej rozłożyć.

### **Wskazówki dotyczące pieczenia na ruszcie**

Podczas pieczenia na ruszcie należy zamknąć piekarnik.

Należy przygotować w miarę możliwości kawałki jednakowej grubości. Powinny mieć grubość minimum 2 do 3 cm, bo wtedy będą przyrumieniać się równomiernie i pozostaną soczyste. Steki należy solić dopiero po grillowaniu.

Produkty przeznaczone do pieczenia położyć bezpośrednio na ruszcie. Pojedynczy kawałek będzie najlepiej upieczony, jeśli położy się go na środku rusztu.

Na poziom 1 wsunąć dodatkowo taca emaliowana. Sos spływający z pieczeni zbiera się na blasze i piekarnik pozostanie czysty.

Grillowane kawałki powinny się obrócić po upływie dwóch trzecich czasu nastawionego według tabeli.

Grzałka grilla włącza się i wyłącza. To całkowicie normalne zjawisko. Jak często, zależy od nastawionego stopnia grillowania.

### **Mięso**

Tabela jest ważna dla przypadku, jeżeli potrawę wsuwamy do zimnego piekarnika. Czasy trwania podane w tabeli to wartości przybliżone. Zależą one od jakości i rodzaju mięsa.

| Mięso                                              | Waga      | Naczynia  | Wyso-kość/<br>poziom | Rodzaj<br>ogrze-<br>wania | Tempera-<br>tura °C,<br>grill | Czas<br>trwania/<br>przebiegu,<br>w minutach |
|----------------------------------------------------|-----------|-----------|----------------------|---------------------------|-------------------------------|----------------------------------------------|
| Pieczeń wołowa duszona<br>(np. żeberka)            | 1 kg      | zamknięty | 2                    |                           | 200-220                       | 80                                           |
|                                                    | 1,5 kg    |           | 2                    |                           | 190-210                       | 100                                          |
|                                                    | 2 kg      |           | 2                    |                           | 180-200                       | 120                                          |
| Polędwica wołowa                                   | 1 kg      | otwarty   | 2                    |                           | 210-230                       | 70                                           |
|                                                    | 1,5 kg    |           | 2                    |                           | 200-220                       | 80                                           |
|                                                    | 2 kg      |           | 2                    |                           | 190-210                       | 90                                           |
| Rostbef, różowy*                                   | 1 kg      | otwarty   | 1                    |                           | 210-230                       | 40                                           |
| Steki, dobrze wypieczone                           |           | Ruszt***  | 5                    |                           | 3                             | 20                                           |
| Steki, różowe                                      |           | Ruszt***  | 5                    |                           | 3                             | 15                                           |
| Wieprzowina bez słoniny<br>(np. karkówka)          | 1 kg      | otwarty   | 1                    |                           | 190-210                       | 100                                          |
|                                                    | 1,5 kg    |           | 1                    |                           | 180-200                       | 140                                          |
|                                                    | 2 kg      |           | 1                    |                           | 170-190                       | 160                                          |
| Wieprzowina ze słoniną**<br>(np. łopatka, golonka) | 1 kg      | otwarty   | 1                    |                           | 180-200                       | 120                                          |
|                                                    | 1,5 kg    |           | 1                    |                           | 170-190                       | 150                                          |
|                                                    | 2 kg      |           | 1                    |                           | 160-180                       | 180                                          |
| Schab wędzony z kością                             | 1 kg      | zamknięty | 2                    |                           | 210-230                       | 70                                           |
| Rzymska pieczeń                                    | 750 g     | otwarty   | 1                    |                           | 170-190                       | 70                                           |
| Kiełbaski                                          | ok. 750 g | Ruszt***  | 4                    |                           | 3                             | 15                                           |
| Pieczeń cielęca                                    | 1 kg      | otwarty   | 2                    |                           | 190-210                       | 100                                          |
|                                                    | 2 kg      |           | 2                    |                           | 170-190                       | 120                                          |
| Udziec jagnięcy bez kości                          | 1,5 kg    | otwarty   | 1                    |                           | 150-170                       | 120                                          |

\* Rostbef należy obrócić po upływie połowy czasu pieczenia. Po upieczeniu zawinąć mięso w folię aluminiową i pozostawić na 10 minut w piekarniku.

\*\* Przy wieprzowinie ponacinać warstwę słoninę i jeżeli przy pieczeniu należy ją odwracać, to najpierw włożyć do naczynia słoniną do dołu.

\*\*\* Taca emaliowana wsunąć na poziom 1.

## Drób

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

Waga podana w tabeli dotyczy gotowego do pieczenia drobiu bez nadzienia.

Jeżeli pieczemy bezpośrednio na ruszcie, to taca emaliowana należy wsunąć na wysokość 1.

Przed pieczeniem kaczki lub gęsi nakłuć skórę pod skrzydłami, wtedy tłuszcz może łatwiej spływać.

Drób obrócić po upływie dwóch trzecich czasu pieczenia.

Drób będzie szczególnie dobrze przyrumieniony i chrupiący, jeżeli krótko przed końcem pieczenia posmaruje się go masłem, wodą soloną lub sokiem pomarańczowym.

| Drób                                | Waga        | Naczynia | Wysokość/<br>poziom | Rodzaj<br>ogrzewania                                                              | Temperatura w °C | Czas trwania/<br>przebiegu,<br>w minutach |
|-------------------------------------|-------------|----------|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------|-------------------------------------------|
| Połówki kurczaka,<br>1 do 4 sztuk   | każda 400 g | Ruszt    | 2                   |  | 200-220          | 40-50                                     |
| Kurczak w kawałkach                 | każda 250 g | Ruszt    | 2                   |  | 200-220          | 30-40                                     |
| Kurczak, w całości,<br>1 do 4 sztuk | każdy 1 kg  | Ruszt    | 2                   |  | 190-210          | 50-80                                     |
| Kaczka                              | 1,7 kg      | Ruszt    | 2                   |  | 170-190          | 90-100                                    |
| Gęś                                 | 3 kg        | Ruszt    | 2                   |  | 150-170          | 110-130                                   |
| Młoda indyczka                      | 3 kg        | Ruszt    | 2                   |  | 170-190          | 80-100                                    |
| 2 udko z indyka                     | każda 800 g | Ruszt    | 2                   |  | 180-200          | 90-110                                    |

## Ryba

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

| Ryba                         | Waga        | Naczynia | Wysokość/<br>poziom | Rodzaj<br>ogrzewania                                                                | Temperatura °C,<br>grill | Czas trwania/<br>przebiegu,<br>w minutach |
|------------------------------|-------------|----------|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-------------------------------------------|
| Ryba, grillowana             | każda 300 g | Ruszt *  | 3                   |  | 2                        | 20-25                                     |
|                              | 1 kg        |          | 2                   |  | 180-200                  | 45-50                                     |
|                              | 1,5 kg      |          | 2                   |  | 170-190                  | 50-60                                     |
| Ryba w plastrach np. kotlety | każda 300 g | Ruszt *  | 4                   |  | Stopień 3                | 20-25                                     |

\* Taca emaliowana wsunąć na poziom 1.

## Wskazówki nt. pieczenia i grillowania

|                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                               |
|------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>W tabeli brak danych dla pieczenia o takiej wadze.</b>              | Proszę wybrać następną wagę mniejszą od podanej i przedłużyć czas.                                                                                                                                                                            |
| <b>Tak można sprawdzić, czy pieczeń jest już gotowa.</b>               | Proszę zastosować termometr do pieczenia mięsa (do nabycia w sklepach specjalistycznych), albo wykonać próbę łyżką. Pieczeń nacisnąć łyżką, jeżeli jest twarda jest już gotowa, a jeżeli się uginą potrzebuje jeszcze trochę czasu.           |
| <b>Pieczeń jest zbyt ciemna, a jej powierzchnia miejscami spalona.</b> | Proszę sprawdzić poziom wsuwania i temperaturę.                                                                                                                                                                                               |
| <b>Pieczeń wygląda dobrze, ale sos jest przypalony.</b>                | Następnym razem proszę wybrać mniejsze naczynie do pieczenia i dodać więcej płynu.                                                                                                                                                            |
| <b>Pieczeń wygląda dobrze, ale sos jest zbyt jasny i wodnisty.</b>     | Następnym razem proszę wybrać większe naczynie do pieczenia i dodać mniej płynu.                                                                                                                                                              |
| <b>Przy podlewaniu pieczeni wodą powstaje para wodna.</b>              | Przeważająca część pary wydostaje się przez otwór wylotowy pary. Para może osadzać się na chłodniejszej frontowej części pulpitu obsługi urządzenia lub stojących obok mebli i spływać po nich po skropleniu. Jest to uwarunkowane fizycznie. |

## Suflety, zapiekanki, tosty

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

| Potrawa                                                     | Naczynia                              | Wy-<br>sokość/<br>poziom | Rodzaj<br>ogrze-<br>wania                                                           | Temperatura<br>°C, Grill | Czas trwania/<br>przebiegu<br>minut |
|-------------------------------------------------------------|---------------------------------------|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-------------------------------------|
| Słodkie suflety<br>(np. suflet z twarogiem<br>i owocami)    | Forma do<br>zapiekania                | 2                        |  | 180-200                  | 40-50                               |
| Suflety ze składników<br>gotowanych<br>(suflet z makaronem) | Forma do sufletów,<br>taca emaliowana | 3                        |  | 210-230                  | 30-40                               |
|                                                             |                                       | 3                        |  | 210-230                  | 20-30                               |

|                                                                        |                                             |   |                                                                                   |         |       |
|------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|---|-----------------------------------------------------------------------------------|---------|-------|
| Suflety pikantne z surowych składników*<br>(np. zapiekanka kartoflana) | Forma do sufletów<br>lub taca<br>emaliowana | 2 |   | 150-170 | 50-60 |
|                                                                        |                                             | 2 |  | 150-170 | 50-60 |
| Przypiekanie tostów                                                    | Ruszt                                       | 5 |  | 3       | 4-5   |
| Zapiekanie tostów                                                      | Ruszt **                                    | 4 |  | 3       | 5-8   |

\* Suflet nie może być grubszy niż 2 cm.

\*\* Taca emaliowana zawsze wsuwać na poziom 1.

## Rozmrażanie

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

Należy przestrzegać zaleceń podanych na opakowaniu przez producenta.

Czas rozmrażania zależy od rodzaju i ilości rozmrażanych produktów spożywczych.

| Potrawa                                                                                                                                                                     | Wyposażenie | Wysokość/<br>poziom | Rodzaj<br>ogrzewania                                                              | Temperatura w °C                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| <b>Mrożonki*</b><br>np. torty śmietankowe, torty masłowe, torty z glazurą czekoladową lub cukrową, owoce, Kurczak, kielbasa i mięso, chleb, bułki, ciasta i inne ciasteczka | Ruszt       | 2                   |  | Regulator temperatury jest wyłączony |

\* Mrożonki przykrywać folią nadającą się do użycia w kuchence mikrofalowej. Drób kłaść na talerzu piersią do dołu.

## Suszenie owoców

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

Dobrze osączyć i osuszyć.

Taca emaliowana lub ruszt wyłożyć papierem do pieczenia lub pergaminem.

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

## Wskazówka

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

## Wekowanie

### Przygotowanie

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

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

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

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

Nie powinno się wstawiać do piekarnika więcej niż sześć słoików.

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

## Sposób nastawiania

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

## Wekowanie owoców

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

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

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

## Wekowanie jarzyn

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

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

### **wyjąć słoiki**

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

## **Wskazówki dotyczące oszczędności energii**

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

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

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

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

---

# Akrylamid w produktach spożywczych

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

## Jak powstaje akrylamid?

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

## Jakich potraw to dotyczy?

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

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

---

## Co można zrobić

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

Następujące zalecenia zostały na ten temat opublikowane przez aid<sup>1</sup> i BMVEL<sup>2</sup>:

## Informacje ogólne

Należy gotować/piec możliwie krótko.

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

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

## Pieczenie

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

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

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

<sup>1</sup> aid Broszura informacyjna "Acrylamid" wydana przez aid i BMVEL, Stan 12/02, Internet: <http://www.aid.de>.

<sup>2</sup> Informacja prasowa 365 BMVEL z dn. 4.12.2002, Internet:<http://www.verbraucherministerium.de>

## Potrawy kontrolne

Zgodnie z normami DIN 44547 i EN 60350

### Pieczenie

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

| Potrawa                                                                    | Wyposażenie i wskazówki | Wysokość/<br>poziom | Rodzaj<br>ogrzewania                                                                | Temperatura w °C | Czas trwania/<br>przebiegu<br>w minutach |
|----------------------------------------------------------------------------|-------------------------|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------------------------------------|
| Ciastka wyciskane                                                          | Blacha<br>2 blachy*     | 3                   |  | 160-180          | 20-30                                    |
|                                                                            |                         | 2+4                 |  | 140-160          | 30-40                                    |
| Małe ciasteczka<br>20 sztuki                                               | Blacha                  | 3                   |  | 160-180          | 25-35                                    |
| Małe ciasteczka<br>20 sztuk na blasze<br>(wcześniej rozgrzać<br>piekarnik) | 2 blachy*               | 2+4                 |  | 150-170          | 25-35                                    |
| Biszkopt na wodzie                                                         | Forma sprężynowa        | 2                   |  | 160-180          | 30-40                                    |

| Potrawa                    | Wypożażenie i wskazówki                                 | Wyso-kość/<br>poziom | Rodzaj ogrze-wania                                                                | Tempera-tura w °C | Czas trwania/<br>przebiegu<br>w minutach |
|----------------------------|---------------------------------------------------------|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------|------------------------------------------|
| Ciasto drożdżowe na blasze | Blacha uniwersalna<br>2 blachy*                         | 3                    |  | 170-190           | 40-50                                    |
|                            |                                                         | 2+4                  |  | 160-180           | 50-60                                    |
| Przykryty jabłecznik       | 2 Ruszty + 2 formy sprężynowe z białej blachy Ø 20 cm** | 2+4                  |  | 190-210           | 70-80                                    |
|                            | Blacha+ 2 formy sprężynowe z białej blachy Ø 20 cm**    | 1                    |  | 190-210           | 70-80                                    |

\* Przy pieczeniu na dwóch poziomach blachę uniwersalną zawsze wsuwać nad blachą do pieczenia.

\*\* Ciasto postawić na ruszcie po przekątnej.

Blachy do pieczenia można nabyć jako wyposażenie specjalne w specjalistycznych placówkach handlowych.

## Grillowanie

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

| Potrawa                                               | Wypożażenie | Wysokość/<br>poziom | Rodzaj ogrze-wania                                                                 | Stopień grzejny grilla | Czas trwania/<br>przebiegu<br>minut |
|-------------------------------------------------------|-------------|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-------------------------------------|
| Przypiekanie tostów<br>(10 min. rozgrzewać piekarnik) | Ruszt       | 5                   |   | 3                      | 1-2                                 |
| Hamburger z wołowiny 12 sztuk*                        | Ruszt       | 4                   |  | 3                      | 25-30                               |

\* Po upływie połowy czasu obrócić. Blachę emaliowaną zawsze wsuwać na poziom 1.

# Содержание

|                                                                  |            |
|------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>На что следует обратить внимание .....</b>                    | <b>127</b> |
| Перед монтажом .....                                             | 127        |
| Правила техники безопасности .....                               | 128        |
| Причины повреждений .....                                        | 128        |
| <b>Ваша новая плита .....</b>                                    | <b>129</b> |
| Панель управления .....                                          | 129        |
| Ручка выбора функций .....                                       | 130        |
| Регулятор температуры .....                                      | 130        |
| Дисплей и кнопки управления .....                                | 131        |
| Утапливаемые ручки выключателей (согласно модели) .....          | 131        |
| Вид нагрева .....                                                | 132        |
| Выдвижная часть духового шкафа и принадлежности .....            | 134        |
| Предварительная очистка принадлежностей .....                    | 135        |
| <b>Перед первым использованием .....</b>                         | <b>135</b> |
| Нагревание духового шкафа .....                                  | 135        |
| Предварительная очистка принадлежностей .....                    | 136        |
| <b>Настройка духового шкафа .....</b>                            | <b>136</b> |
| Выключение духового шкафа вручную .....                          | 136        |
| Автоматическое выключение духового шкафа ....                    | 137        |
| Духовой шкаф должен включаться и выключаться автоматически ..... | 138        |
| <b>Быстрый нагрев .....</b>                                      | <b>139</b> |
| Установка .....                                                  | 139        |
| <b>время суток .....</b>                                         | <b>140</b> |
| Установка .....                                                  | 140        |
| <b>Таймер .....</b>                                              | <b>141</b> |
| Установка .....                                                  | 141        |

# Содержание

|                                                |            |
|------------------------------------------------|------------|
| <b>Базовые установки</b> .....                 | <b>142</b> |
| Изменение базовых установок .....              | 143        |
| <b>Блокировка для безопасности детей</b> ..... | <b>144</b> |
| <b>Уход и очистка</b> .....                    | <b>144</b> |
| Чистка прибора снаружи .....                   | 144        |
| Духовой шкаф .....                             | 145        |
| Функция очистки .....                          | 146        |
| Чистка стекла .....                            | 147        |
| Уплотнение .....                               | 148        |
| Принадлежности .....                           | 148        |
| <b>Что делать при неисправности?</b> .....     | <b>149</b> |
| Замена лампочки в духовом шкафу .....          | 149        |
| <b>Сервисная служба</b> .....                  | <b>150</b> |
| <b>Упаковка и отслуживший прибор</b> .....     | <b>151</b> |
| <b>Таблицы и рекомендации</b> .....            | <b>151</b> |
| Пироги и выпечка .....                         | 152        |
| Мясо, птица, рыба .....                        | 155        |
| Рекомендации по жарению в гриле .....          | 159        |
| Запеканки, французские запеканки, тосты .....  | 160        |
| Размораживание .....                           | 160        |
| Подсушивание .....                             | 161        |
| Консервирование .....                          | 162        |
| Рекомендации по экономии электроэнергии .....  | 163        |
| <b>Акриламид в продуктах питания</b> .....     | <b>164</b> |
| Как этого избежать? .....                      | 164        |
| <b>Контрольные блюда</b> .....                 | <b>165</b> |

---

# На что следует обратить внимание

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

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

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

---

## Перед монтажом

### Повреждения при транспортировке

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

### Подключение к электросети

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

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

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

---

## Правила техники безопасности

### Горячий духовой шкаф



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

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

Не храните легковоспламеняющиеся предметы в духовом шкафу. Опасность возгорания!

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

### Ремонт



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

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

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

---

## Причины повреждений

### Противень или фольга на дне духового шкафа

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

### Вода в духовом шкафу

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

### Фруктовый сок

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

### Охлаждение с открытой дверцей духового шкафа

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

### Сильно загрязнен уплотнитель дверцы духового шкафа

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

### Дверца духового шкафа используется как сиденье

Не вставайте и не садитесь на открытую дверцу духового шкафа.

---

## Ваша новая плита

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

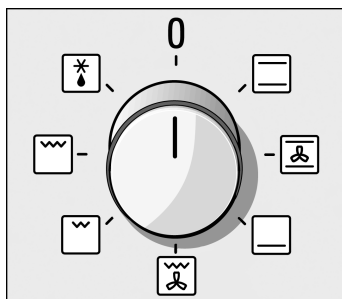
---

### Панель управления

Возможны небольшие отклонения в зависимости от типа прибора.



## Ручка выбора функций



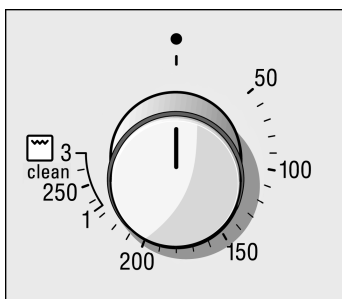
При помощи ручки выбора функций выбирается вид нагрева духового шкафа.

### Положения

|  |                                |
|--|--------------------------------|
|  | Верхний и нижний жар           |
|  | Горячий воздух                 |
|  | Нижний жар                     |
|  | Гриль с конвекцией             |
|  | Плоский гриль, малая площадь   |
|  | Плоский гриль, большая площадь |
|  | Размораживание                 |

При включении ручки выбора функций загорается лампочка в духовом шкафу.

## Регулятор температуры



Установите температуру или режим гриля с помощью регулятора температуры.

### Температура

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

### Гриль

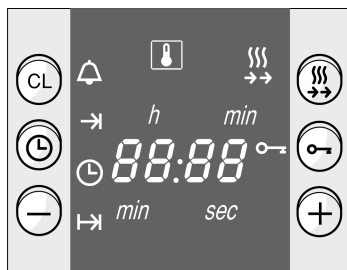
|         |                      |
|---------|----------------------|
| 1       | Слабый нагрев гриля  |
| 2 = 250 | Средний нагрев гриля |
| 3       | Сильный нагрев гриля |

|       |                 |
|-------|-----------------|
| clean | Функция очистки |
|-------|-----------------|

## Режимы гриля

Если выбран вид нагрева "Поджаривание на плоском гриле" при помощи регулятора температуры выберите режим гриля.

## Дисплей и кнопки управления



|                           |                                                                                                              |
|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Кнопка "Минус" -          | При помощи этой кнопки уменьшаются установленные значения                                                    |
| Кнопка "Плюс" +           | При помощи этой кнопки увеличиваются установленные значения                                                  |
| Кнопка "Часы" ⌚           | При помощи этой кнопки устанавливается время суток, продолжительность приготовления I→ и время окончания →I. |
| Кнопка "Ключ" 🔑           | При помощи этой кнопки включается и выключается блокировка для безопасности детей                            |
| Кнопка "clean"            | При помощи этой кнопки включается функция самоочистки каталитического покрытия духового шкафа.               |
| Кнопка "Быстрый нагрев" 🔥 | С ее помощью можно быстро произвести предварительный разогрев духового шкафа.                                |

Дисплей отображает заданные значения.

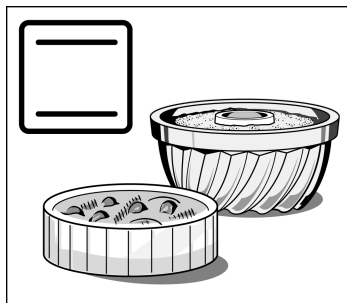
## Утапливаемые ручки выключателей (согласно модели)

Ручки выключателей могут быть утоплены. Чтобы зафиксировать или расфиксировать выключатель, нажмите на ручку.

Ручку выбора функций можно поворачивать вправо или влево, регулятор температуры - только вправо.

## Вид нагрева

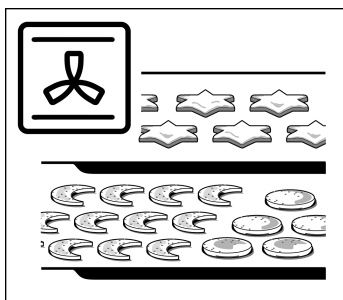
Духовой шкаф предоставляет в Ваше распоряжение самые разнообразные виды нагрева. Для каждого блюда Вы можете выбрать оптимальный способ приготовления.



### Верхний и нижний жар

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

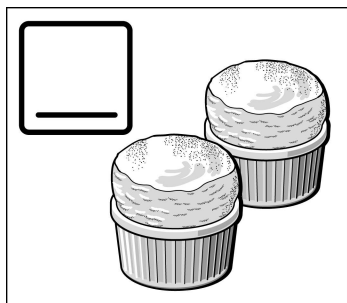
С этим видом нагрева у Вас отлично получится сдобный пирог в форме и запеканки. Верхний и нижний жар превосходно подходит для приготовления постной говядины, телятины и дичи.



### горячий воздух

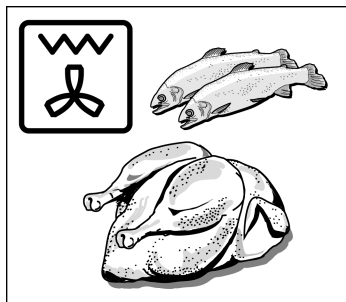
Вентилятор, встроенный в заднюю стенку духового шкафа, равномерно распределяет тепло по его объему.

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



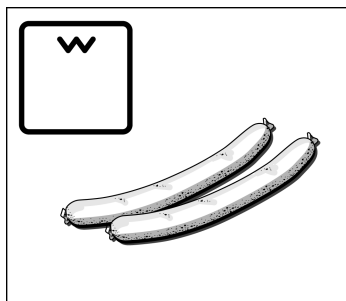
### Нижний жар

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



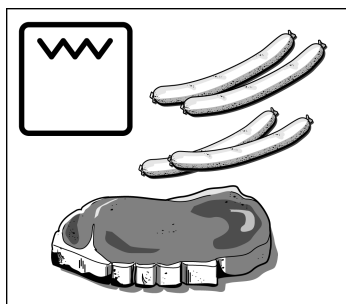
### Гриль с конвекцией

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



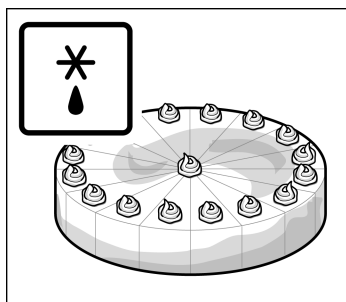
### Плоский гриль, малая площадь

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



### Плоский гриль, большая площадь

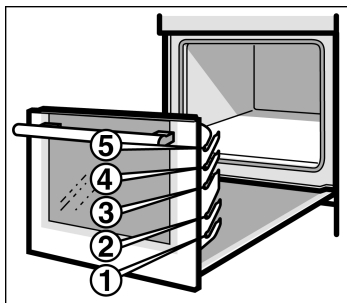
В этом режиме нагревается вся поверхность под нагревательным элементом гриля. С его помощью можно поджарить несколько стейков, колбасок, рыбин или тостов.



### Размораживание

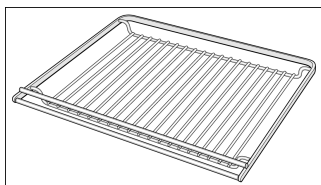
Вентилятор, установленный в задней стенке духового шкафа, обдувает замороженные продукты. При этом замороженные куски мяса, птица, хлеб и пироги размораживаются равномерно.

## Выдвижная часть духового шкафа и принадлежности



Принадлежности можно размещать в духовом шкафу на 5 различных уровнях при помощи крючков, расположенных слева и справа на стенках духового шкафа.

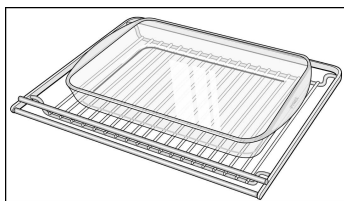
### Принадлежности



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

#### Решетка

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

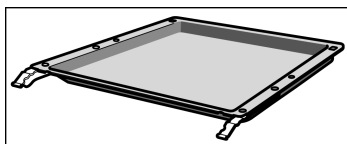


#### Стеклянная кастрюля

Для всех видов мяса или рыбы.

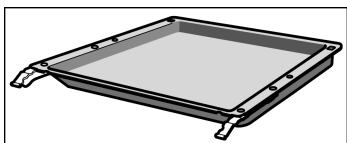
Всегда используйте вместе с решеткой.

Для достижения равномерного результата приготовления ставьте кастрюлю на центральную часть решетки.



#### Алюминиевый противень

для приготовления пирогов и круглого печенья.



#### Эмалированный противень

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

---

## Предварительная очистка принадлежностей

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

---

## Перед первым использованием

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

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

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

**Если на индикаторе мигают символ ☼ и три нуля**

Установка времени суток.

**1.** Нажмите кнопку "Часы" ☼.

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

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

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

---

## Нагревание духового шкафа

**Последовательность  
действий**

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

**1.** Установите ручку выбора функций на ☐.

**2.** Установите 240 °C с помощью регулятора температуры.

Через 60 минут выключите ручку выбора функций.

## Предварительная очистка принадлежностей

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

## Настройка духового шкафа

### Выключение духового шкафа вручную

У Вас есть различные возможности установки режимов духового шкафа.

Когда блюдо будет готово, выключите духовой шкаф.

### Автоматическое выключение духового шкафа

Вы можете надолго уйти из кухни.

### Автоматическое включение и выключение духового шкафа

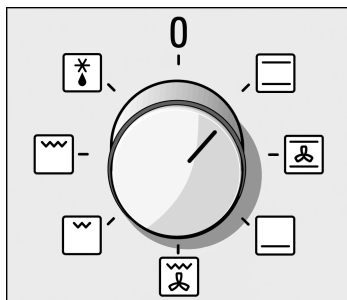
Например, Вы можете поставить блюдо в духовой шкаф утром и выполнить такие настройки, что оно будет готово к обеду.

### Таблицы и рекомендации

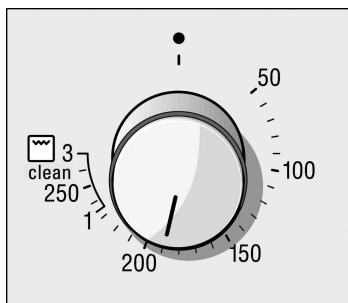
В главе "Таблицы и рекомендации" Вы найдете настройки, подходящие для многих блюд.

## Выключение духового шкафа вручную

Пример: Верхний и нижний жар ☐, 190 °C



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



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

## Выключение

Когда блюдо будет готово, установите ручку выбора функций в выключенное положение.

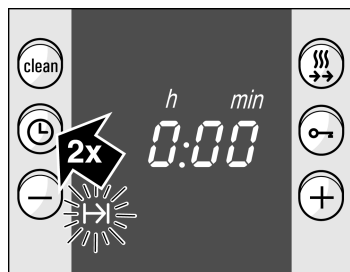
## Изменение установки

Температуру или режим гриля можно изменить в любое время.

## Автоматическое выключение духового шкафа

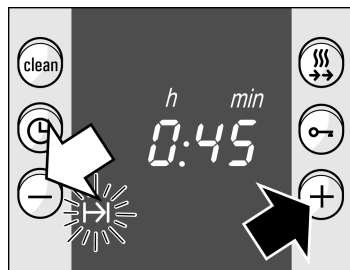
Выполните установки, как описано в пунктах 1 и 2. Задайте время приготовления (продолжительность) для Вашего блюда.

Пример:  
Продолжительность  
45 минут



3. Нажмите кнопку "Часы" ⌚.

Символ "Продолжительность" I→I мигает.



4. Установите продолжительность с помощью кнопки + или кнопки -.

Кнопка + предлагаемое значение = 30 минут.

Кнопка - предлагаемое значение = 10 минут.

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

## Время приготовления истекло

## Изменение установки

## Прекращение установки

## Установка продолжительности при выключенной индикации времени суток

## Духовой шкаф должен включаться и выключаться автоматически

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

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

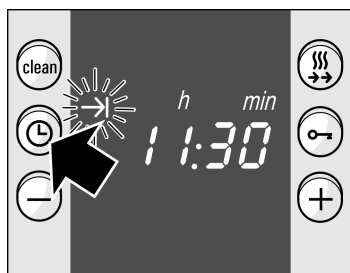
Нажмите кнопку "Часы" ☹. Измените продолжительность с помощью кнопки + или кнопки -.

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

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

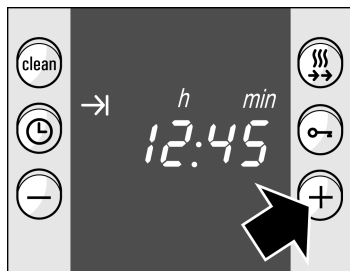
Следите за тем, чтобы скоропортящиеся продукты не оставались в духовом шкафу слишком надолго.

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



**5.** Нажимайте кнопку "Часы" ☹ до тех пор, пока не замигает символ →.

На индикаторе Вы видите, когда блюдо должно быть готово.



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

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

**Время приготовления  
истекло**

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

**Указание**

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

---

## Быстрый нагрев

С его помощью можно особенно быстро нагреть  
духовой шкаф. Быстрый нагрев подходит не для  
всех видов нагрева.

**Подходящие виды  
нагрева**

-  = Верхний и нижний жар
-  = Горячий воздух
-  = Нижний жар

---

## Установка

Сначала установите режимы духового шкафа  
вместе с видом нагрева, температурой и  
временем приготовления.

Нажмите кнопку быстрый нагрев .  
На дисплее загорится символ .

**Быстрый нагрев  
завершен**

Раздается короткий сигнал. Символ  гаснет.  
Теперь можете поставить Ваше блюдо в духовой  
шкаф.

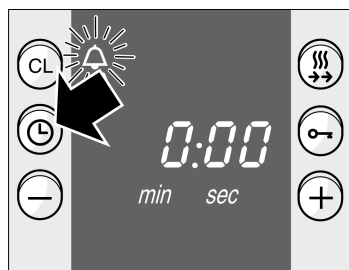


# Таймер

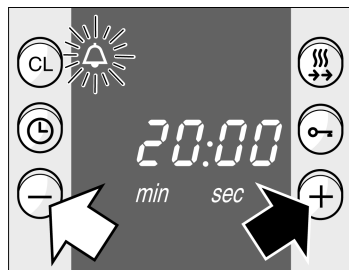
Таймер работает, как обычный бытовой таймер. Он работает независимо от духового шкафа. Таймер издает характерный звуковой сигнал. И Вы можете услышать, что установленная продолжительность или время на таймере истекло. Таймер Вы можете также устанавливать, когда активизирована блокировка для безопасности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

## Установка

Пример: 20 мин



1. Нажмите кнопку "Часы" ⌚.  
Символ таймер ⚙ мигает.



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

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

**Заданное время истекло**

Раздается сигнал. Нажмите кнопку "Часы" ⌚. Дисплей гаснет.

**Изменение времени таймера**

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

## Аннулирование установки

## Время таймера и продолжительность истекают одновременно

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

Горят оба символа. На индикаторе показывается отсчет времени таймера.

Вызов оставшегося времени приготовления  $I \rightarrow I$ , времени окончания  $\rightarrow I$  или времени суток .

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

Вызываемое значение на несколько секунд появится на индикаторе.

---

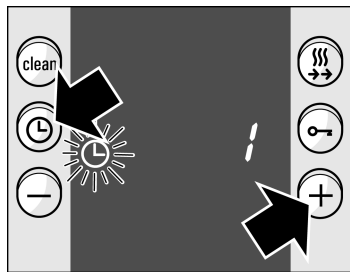
# Базовые установки

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

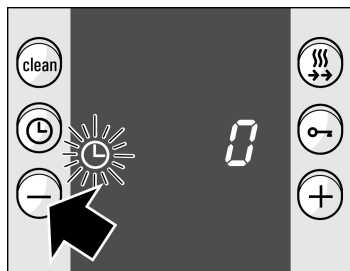
| Базовая установка                                                                                                                    | Функция                                                                                       | Изменение                                                      |
|-----------------------------------------------------------------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

## Изменение базовых установок

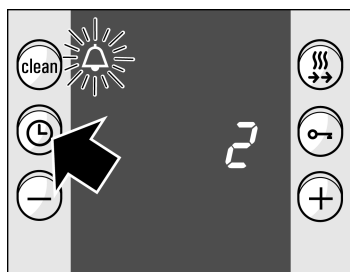
Пример: Время скрыть



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



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



3. Подтвердите ввод с помощью кнопки "Часы" ⌚.

На дисплее появится 2 для базовой установки длительности сигнала.

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

**Вы не хотите изменять все базовые установки**

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

**Корректировка**

Снова изменить настройку можно в любое время.

---

# Блокировка для безопасности детей

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

## Блокировка духового шкафа

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

## Отмена блокировки

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

## Указания

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

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

---

# Уход и очистка

Никогда не используйте чистку под давлением или горячим паром.

---

## Чистка прибора снаружи

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

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

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

## **Приборы со стальной передней панелью**

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

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

---

## **Духовой шкаф**

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

### **Чтобы чистка была легкой**

можно включить лампочку в духовом шкафу и вынуть выдвижную часть духового шкафа.

### **Включение лампочки в духовом шкафу**

Установите ручку выбора функций на .

### **Вы можете вынуть выдвижную часть духового шкафа**

Выдвиньте выдвижную часть духового шкафа до упора, слегка приподнимите, выньте и аккуратно отставьте в сторону.

### **Чистка каталитической поверхности духового шкафа**

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

Запрещается очищать каталитическое покрытие средством для чистки духовок.

Если каталитическое покрытие духового шкафа при самоочистке очищается недостаточно, его можно очистить при помощи функции восстановления каталитического покрытия (clean).

Некоторое изменение цвета эмали не оказывает влияния на самоочистку.

### **Очистка дна, верхней и боковых стенок духового шкафа**

Используйте теплый мыльный или уксусный раствор.

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

Прочее:

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

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

Стеклянный колпак в духовом шкафу лучше всего очищать мыльным раствором.

## Очистка стеклянного колпака лампочки в духовом шкафу

---

## Функция очистки

Функция очистки - это программа восстановления каталитического покрытия. Если каталитическое покрытие духового шкафа при самоочистке очищается недостаточно, оно восстанавливается при помощи данной функции. После этого покрытие снова пригодно для эксплуатации.

### Внимание

Части духового шкафа, самоочищение которых не предусмотрено, следует очистить предварительно. В противном случае образуются пятна, которые потом не удалить.

### Установка

1. Установите ручку выбора функций на "горячий воздух".
2. Установите регулятор температуры на `clean`.
3. Нажмите кнопку `clean`.

На дисплее высвечивается индикация "CL".

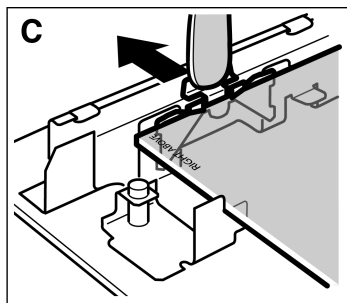
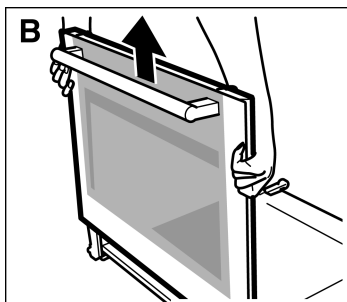
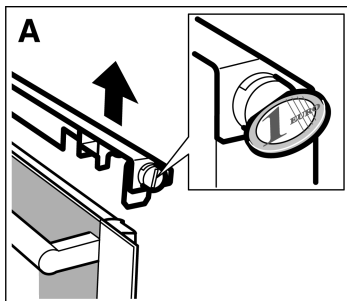
По истечении часа духовой шкаф отключается. Раздастся сигнал, и на дисплее замигает "CL". Выключите ручку выбора функций и регулятор температуры.

**Если духовой шкаф остыл**

Протрите духовой шкаф и очищенные принадлежности влажной тряпочкой.

## Чистка стекла

### Снятие



Для улучшения результата чистки Вы можете снять стекла выдвижной части духового шкафа.

**1.** Выдвиньте выдвижную часть духового шкафа.

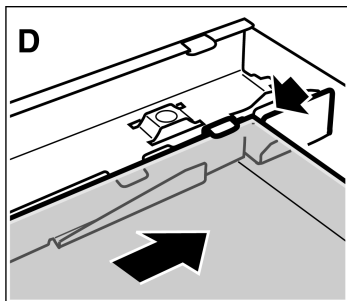
**2.** Отвинтите уплотнитель с выдвижной части духового шкафа. Для этого вывинтите монеткой винты слева и справа. (Рис. А)

**3.** Поддержите стекло справа и слева и выньте движением вверх. Положите на полотенце ручкой вниз. Внутреннее стекло остается в выдвижной части духового шкафа на подвесных крючках.

**4.** Опорные пружины справа и слева сверху отожмите по очереди наружу. Если скобы отжимаются тяжело, используйте ложку. (Рис. С)  
Выньте верхнее стекло.

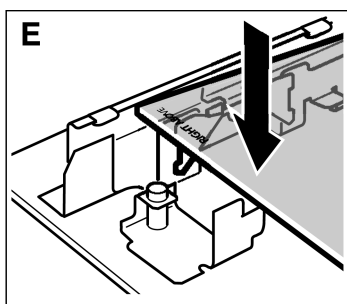
Протирайте стекла мягкой тряпочкой, смоченной средством для чистки стекол.

## Установка стекол



Убедитесь, что надпись "Right above" в левом нижнем углу стекла расположена вверх ногами.

1. Наклоните нижнее стекло и установите его на место. (Рис. D)
2. Отожмите наружу опорные пружины справа и слева, чтобы стекло прилегало.



3. Нажмите на стекло спереди, чтобы оно разблокировалось. Проверьте, что винты затянуты плотно. (Рис. E)
4. Задвиньте стекло в держатель выдвижной части духового шкафа.
5. Установите уплотнитель на место и закрепите его. Если уплотнитель не отвинчивается, убедитесь, что винты правильно закручены в держатель.
6. Снова закройте выдвижную часть духового шкафа.

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

---

## Уплотнение

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

---

## Принадлежности

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

# Что делать при неисправности?

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

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

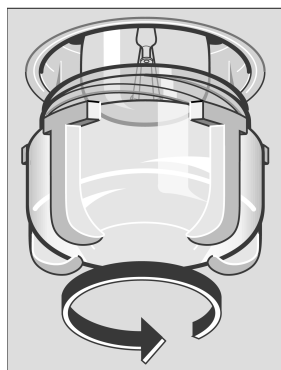
**Ремонт должен производиться только специально обученными сотрудниками Сервисной службы.**

При неквалифицированно выполненном ремонте прибор может стать источником серьезной опасности.

## Замена лампочки в духовом шкафу

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

### Последовательность действий



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

## Замена стеклянного колпака

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

---

# Сервисная служба

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

## Номер E и номер FD

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

|         |          |
|---------|----------|
| Номер E | Номер FD |
|---------|----------|

|                    |
|--------------------|
| Сервисная служба ☎ |
|--------------------|

---

# Упаковка и отслуживший прибор



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

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

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

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

---

## Таблицы и рекомендации

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

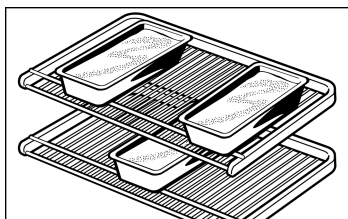
# Пироги и выпечка

## Формы для выпекания

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

Форму для пирога всегда следует ставить на решетку.

Если Вы выпекаете одновременно в 3 прямоугольных формах, размещайте их на решетках так, как показано на рисунке.



## Таблицы

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

В таблицах приведены оптимальные виды нагрева для разнообразной выпечки и пирогов. Температура и продолжительность выпекания зависят от количества теста и от его свойств. Поэтому в таблице указывается диапазон значений. Сначала устанавливайте минимальное значение. При более низкой температуре подрумянивание получается более равномерным. Если необходимо, в следующий раз установите температуру повыше.

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

| Пирог в форме                                  | Форма на решетке                                         | Уровень | Вид на-грева | Температура, °С | Продолжительность выпекания, мин |
|------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|---------|--------------|-----------------|----------------------------------|
| Сдобный пирог однослойный                      | Форма круглая/венок/прямоугольная 3 прямоугольных формы* | 2       |              | 170-190         | 50-60                            |
|                                                |                                                          | 2+4     | ;            | 150-170         | 70-100                           |
| Сдобный пирог, тонкий (напр., песочный пирог)  | Форма круглая/венок/прямоугольная 3 прямоугольных формы* | 2       |              | 150-170         | 60-70                            |
|                                                |                                                          | 2+4     | ;            | 140-160         | 70-100                           |
| Корж с бортиком из песочного теста             | Разъемная форма                                          | 1       |              | 170-190         | 25-35                            |
| Корж из сдобного теста                         | Круглая форма                                            | 2       |              | 150-170         | 20-30                            |
| Бисквитный торт                                | Разъемная форма                                          | 2       |              | 160-180         | 30-40                            |
| Фруктовый или творожный торт, песочное тесто** | Темная разъемная форма                                   | 1       |              | 170-190         | 70-90                            |
| Фруктовый пирог тонкий, из сдобного теста      | Разъемная/круглая форма                                  | 2       |              | 160-180         | 50-60                            |
| Пикантные пироги** (напр., луковый пирог)      | Разъемная форма                                          | 1       |              | 180-200         | 50-60                            |

\* Учитывайте расположение прямоугольных форм. Вы можете приобрести решетки дополнительно в специализированном магазине.

\*\* Оставьте пирог в духовке остывать прим. 20 минут.

| Пирог на противне                                       |                                      | Уровень | Вид на-грева | Температура, °С | Продолжительность выпекания, мин |
|---------------------------------------------------------|--------------------------------------|---------|--------------|-----------------|----------------------------------|
| Сдобное или дрожжевое тесто с несочной начинкой         | Эмалированный противень 2 противня** | 2       |              | 170-190         | 20-30                            |
|                                                         |                                      | 2+4     | ;            | 150-170         | 40-50                            |
| Сдобное или дрожжевое тесто с сочной начинкой* (фрукты) | Эмалированный противень 2 противня** | 3       |              | 170-190         | 40-50                            |
|                                                         |                                      | 2+4     | ;            | 150-170         | 55-65                            |

| Пирог на противне                           |                                         | Уровень | Вид нагрева                                                                       | Температура, °C | Продолжительность выпекания, мин |
|---------------------------------------------|-----------------------------------------|---------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------|----------------------------------|
| Бисквитный рулет (предварительный разогрев) | Эмалированный противень                 | 3       |  | 170-190         | 15-20                            |
| Плетенка из дрожжевого теста из 500 г муки  | Эмалированный противень                 | 2       |  | 170-190         | 30-40                            |
| Кекс из 500 г муки                          | Эмалированный противень                 | 3       |  | 160-180         | 60-70                            |
| Кекс из 1 кг муки                           | Эмалированный противень                 | 3       |  | 150-170         | 90-100                           |
| Штрудель, сладкий                           | Эмалированный противень                 | 2       |  | 180-200         | 55-65                            |
| Пицца                                       | Эмалированный противень<br>2 противня** | 2       |  | 210-230         | 25-35                            |
|                                             |                                         | 2+4     | ;                                                                                 | 180-200         | 45-55                            |

\* При приготовлении на двух уровнях эмалированный противень устанавливайте сверху.

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

| Хлеб и хлебцы                                                        |                         | Уровень | Вид нагрева                                                                         | Температура, °C | Продолжительность, мин |
|----------------------------------------------------------------------|-------------------------|---------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|------------------------|
| Хлеб из дрожжевого теста из 1,2 кг муки*, (предварительный разогрев) | Эмалированный противень | 2       |    | 270<br>200      | 8<br>35-45             |
| Хлеб на закваске из 1,2 кг муки* (предварительный разогрев)          | Эмалированный противень | 2       |  | 270<br>200      | 8<br>35-45             |
| Хлебцы (напр., ржаные хлебцы)                                        | Эмалированный противень | 4       |  | 200-220         | 20-30                  |

\* Никогда не лейте воду прямо в горячий духовой шкаф.

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

\* При приготовлении на двух уровнях эмалированный противень устанавливайте сверху.

Вы можете приобрести противни дополнительно в специализированном магазине.

## Мясо, птица, рыба

### Посуда

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

Размещайте посуду всегда точно посередине решетки.

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

### Рекомендации по жарению

Вкус блюда зависит от качества и вида мяса.

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

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

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

Рекомендации по жарению в гриле

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

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

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

По истечении двух третей времени приготовления, переверните куски.

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

Мясо

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

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

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

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

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

\*\*\* Поставьте эмалированный противень на уровень 1.

## Птица

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

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

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

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

По истечении двух третей времени приготовления переверните птицу.

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

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

## Рыба

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

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

\* Поставьте эмалированный противень на уровень 1.

---

## Рекомендации по жарению в гриле

---

**В таблице нет точного значения веса жаркого.**

В этом случае следует выбирать значение, соответствующее меньшему весу из таблицы, и увеличивать время приготовления.

---

**Так Вы можете определить, готово жаркое или нет.**

Воспользуйтесь термометром для определения температуры мяса (можно приобрести в специализированных магазинах) или проведите проверку готовности блюда ложкой. Нажмите ложкой на жаркое. Если чувствуется, что мясо упругое, то блюдо готово. Если оно продавливается, то мясо следует еще на некоторое время оставить в духовом шкафу.

---

**Жаркое получилось слишком темное, а корочка даже местами подгорела.**

Еще раз проконтролируйте уровень и температуру.

---

**Жаркое выглядит хорошо, а соус пригорел.**

В следующий раз выбирайте жаровню меньшего размера или добавляйте больше воды.

---

**Жаркое выглядит хорошо, а соус получился слишком светлым и водянистым.**

В следующий раз выбирайте жаровню большего размера и добавляйте меньше воды.

---

**При поливании жаркого мясным соком образуется пар.**

Горячий пар может осесть на холодной панели управления или расположенных поблизости шкафах кухонного гарнитура в виде капель конденсата. Данное явление устранить невозможно, так как оно обусловлено физическими законами.

---

# Запеканки, французские запеканки, тосты

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

| Блюдо                                                                                  | Посуда                                                   | Уро-<br>вень | Вид<br>на-<br>грева | Темпера-<br>тура, °С,<br>гриль | Продол-<br>житель-<br>ность<br>минут |
|----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|--------------|---------------------|--------------------------------|--------------------------------------|
| Сладкие запеканки<br>(напр., творожная<br>запеканка с фруктами)                        | Форма для<br>запеканки                                   | 2            |                     | 180-200                        | 40-50                                |
| Пикантная запеканка из<br>уже готовых ингредиентов<br>(напр., запеканка из<br>макарон) | Форма для<br>запеканки,<br>эмалированный<br>противень    | 3            |                     | 210-230                        | 30-40                                |
|                                                                                        |                                                          | 3            |                     | 210-230                        | 20-30                                |
| Пикантная запеканка из<br>сырых ингредиентов*<br>(напр., картофельная<br>запеканка)    | Форма для<br>запеканки или<br>эмалированный<br>противень | 2            |                     | 150-170                        | 50-60                                |
|                                                                                        |                                                          | 2            |                     | 150-170                        | 50-60                                |
| Румяные тосты                                                                          | Решетка                                                  | 5            |                     | 3                              | 4-5                                  |
| Тосты с начинкой                                                                       | Решетка**                                                | 4            |                     | 3                              | 5-8                                  |

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

# Размораживание

Продукты вынуть из упаковки, переложить в подходящую посуду и поставить на решетку.  
Соблюдайте инструкции изготовителя на упаковке.  
Время размораживания зависит от вида и количества продукта.

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

## Подсушивание

Отбирайте фрукты и овощи без порчинки, тщательно их вымойте.

Дайте им хорошо обсохнуть, или обсушите их.

Выложите эмалированный противень и решетку пергаментной бумагой.

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

### Указание

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

# Консервирование

## Приготовление

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

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

Отбирайте фрукты и овощи без порчинки. Тщательно их вымойте.

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

Не устанавливайте больше шести банок в духовой шкаф.

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

## Установка

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

## Консервирование фруктов

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

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

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

### Консервирование овощей

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

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

### При вынимании банок

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

## Рекомендации по экономии электроэнергии

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

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

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

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

---

## Акриламид в продуктах питания

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

### Как образуется акриламид?

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

высокие температуры  
низкое содержание воды в продуктах  
образование толстой корочки.

### В каких блюдах содержится большое количество акриламида?

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

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

---

### Как этого избежать?

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

Специальные рекомендации BMVEL<sup>1</sup> помогут Вам в этом:

## Общие рекомендации:

Сокращайте, на сколько это возможно, время приготовления.

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

Чем больше размер приготавливаемого блюда, тем меньше акриламида образуется в процессе его приготовления.

## Выпекание

Макс. температура в режиме "Верхний и нижний жар" 200 °C, в режиме "горячий воздух" - 180 °C.

Круглое печенье: Макс. температура в режиме "Верхний и нижний жар" 190 °C, в режиме "горячий воздух" - 170 °C. Яйцо или яичный желток в тесте препятствуют образованию акриламида.

При приготовлении картофеля в духовом шкафу укладывайте его равномерно и по возможности в один ряд. Масса не менее 400 г на противень уменьшает быстрое высушивание приготавливаемого блюда.

<sup>1</sup> Пресс-релиз 365 BMVEL от 4.12.2002,  
Интернет: <http://www.verbraucherministerium.de>

---

# Контрольные блюда

в соответствии с DIN 44547 и EN 60350

## Выпекание

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

| Блюдо                  | Принадлежности и указания            | Уровень | Вид на-грева                                                                        | Температура, °C | Продолжительность выпекания, мин |
|------------------------|--------------------------------------|---------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|----------------------------------|
| Фигурное печенье       | Противень                            | 3       |  | 160-180         | 20-30                            |
|                        | Противень + Эмалированный противень* | 2+4     |  | 140-160         | 30-40                            |
| Маленькие кексы 20 шт. | Противень                            | 3       |  | 160-180         | 25-35                            |

| Блюдо                                                          | Принадлежности и указания                                            | Уровень  | Вид на-грева                                                                      | Температура, °С    | Продолжительность выпекания, мин |
|----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|----------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------|----------------------------------|
| Маленькие кексы 20 шт. на противень (предварительно разогреть) | Противень + Эмалированный противень*                                 | 2+4      |  | 150-170            | 25-35                            |
| Бисквит на воде                                                | Разъемная форма                                                      | 2        |  | 160-180            | 30-40                            |
| Пирог из дрожжевого теста на листе                             | Эмалированный противень<br>Противень + Эмалированный противень*      | 3<br>2+4 |  | 170-190<br>160-180 | 40-50<br>50-60                   |
| Закрытый яблочный пирог                                        | 2 решетки + 2 разъемные формы из белой жести Ø 20 см**               | 2+4      |  | 190-210            | 70-80                            |
|                                                                | Эмалированный противень + 2 разъемные формы из белой жести Ø 20 см** | 1        |  | 190-210            | 70-80                            |

Вы можете приобрести противни и решетки дополнительно в специализированном магазине.

\* Всегда при выпекании на двух уровнях ставьте Эмалированный противень над противнем.

\*\* Эмалированный пироги на решетку по диагонали.

## Жарение в гриле

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

| Блюдо                                           | Принадлежности | Уровень | Вид на-грева                                                                        | Режим гриля | Продолжительность минут |
|-------------------------------------------------|----------------|---------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------------------|
| Румяные тосты (10 мин предварительно разогреть) | Решетка        | 5       |  | 3           | 1-2                     |
| Бифбургер 12 шт.*                               | Решетка        | 4       |  | 3           | 25-30                   |

\* По истечении половины времени перевернуть. Устанавливать Эмалированный противень всегда на уровень 1.

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>

9000078029 (1W02X9) 00 8504