



Beépíthető sütő HBN239.1L
Piekarnik do zabudowy HBN239.1L



BOSCH

[hu] Használati utasítás3

[pl] Instrukcja obsługi 21

Fontos biztonsági előírások	3	A fedélen lévő sütőlámpa cseréje.....	12
A károsodások okai	4	Üvegburga.....	12
Az Ön új sütője	5	Ügyfélszolgálat	12
Kezelőfelület.....	5	E-szám és FD-szám.....	12
Funkcióválasztó.....	5	Energiamegtakarítási és környezetbarát ötletek	13
Nyomógombok és kijelzések	5	Energiamegtakarítás	13
Hőfokszabályozó.....	6	Ártalmatlanítás környezetbarát módon.....	13
Sütőtér.....	6	Szállítási utasítások	13
Tartozékok	6	Kísérleti konyhánkban teszteltük Önnek	13
Tartozékok betolása	6	Torták és sütemények	13
Kiegészítő tartozékok.....	7	Sütési ötletek	15
Az első használat előtt	7	Hús, szárnyas, hal	15
Az idő beállítása.....	7	Tippek sütéshez és grillezéshez.....	17
A sütő felfűtése	7	Felfújtak, gratinírozott ételek, pirítós.....	17
A tartozékok tisztítása	7	Késztermékek.....	17
A sütő beállítása	8	Különleges ételek	18
Fűtési módok és hőmérséklet.....	8	Felolvasztás	18
A sütőnek automatikusan ki kell kapcsolnia	8	Aszalás	18
A sütőnek automatikusan be- és ki kell kapcsolnia.....	9	Befőzés	18
Az idő beállítása	9	Akrilamid az élelmiszerekben	19
Jelzőóra beállítása	9	Próbaételek	20
Gyerekszár	10	Sütés	20
Sütő	10	Grillezés.....	20
Ápolás és tisztítás	10		
Tisztítószer	10		
A sütőajtó ki- és beakasztása.....	11		
Ajtólapok ki- és beszerelése.....	11		
Mit tegyünk meghibásodás esetén?	12		
Hibatáblázat	12		

További információkat a termékekről, a tartozékokról, az alkatrészekről és a szervizzel kapcsolatban internetes oldalunkon: www.bosch-home.com és az Online-Shop-ban: www.bosch-eshop.com talál.

Fontos biztonsági előírások

Gondosan olvassa el ezt az útmutatót. Csak így tudja készülékét helyesen és biztonságosan kezelni. A használati és szerelési utasítást őrizze meg a későbbi használatához vagy a későbbi tulajdonos számára.

Ezen készülék csak beépítésre készült. Vegye figyelembe a speciális szerelési útmutatót.

Kicsomagolás után ellenőrizze a készüléket. Szállítási sérülés esetén ne csatlakoztassa.

A csatlakozódugó nélküli készüléket csak hivatalos engedéllyel rendelkező szakember csatlakoztathatja. Hibás csatlakoztatás miatt keletkezett károkra nem vonatkozik a garancia.

Ez a készülék csak háztartásban vagy ház körül való alkalmazásra készült. A készüléket kizárólag ételek és italok készítésére használja. A készüléket

üzemelés közben soha ne hagyja felügyelet nélkül. A készüléket csak zárt helyiségben használja.

Ezt a készüléket 8 év feletti gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű, ill. tapasztalatlan személyek csak a biztonságukért felelős személy felügyelete mellett használhatják, illetve akkor, ha megtanulták a készülék biztonságos használatát és megértették az ebből eredő veszélyeket.

Soha ne engedjen gyerekeket a készülékkel játszani. A tisztítást és a felhasználói karbantartást nem végezhetik gyerekek, kivéve ha 8 évnél idősebbek és felügyelet mellett vannak.

8 évnél fiatalabb gyerekeket ne engedjen a készülék és a csatlakozóvezeték közelébe.

A tartozékokat mindig megfelelő helyzetben tolja be a sütőtérbe. *Lásd a tartozékok leírását a használati utasításban.*

Égésveszély!

- A sütőtérben tárolt gyúlékony tárgyak lángra lobbanhatnak. Soha ne tartson gyúlékony tárgyakat a sütőtérben. Soha ne nyissa ki a készülék ajtaját, ha a készülék füstöl. Kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a hálózati csatlakozódugót vagy kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben.
- A készülékajtó nyitásakor légáramlat keletkezik. A sütőpapír hozzáérhet a fűtőelemekhez és meggyulladhat. Az előmelegítés ideje alatt soha ne helyezzen rögzítés nélkül sütőpapírt a tartozékokra. Nehezezként helyezzen a sütőpapírra egy edényt vagy egy sütőformát. Csak a szükséges felületet bélelje ki sütőpapírral. A sütőpapír nem lóghat túl a tartozékon.

Égésveszély!

- A készülék nagyon forró. Soha ne érintse meg a sütőtér forró belső felületeit vagy a fűtőelemeket. Mindig hagyja lehűlni a készüléket. Ne engedjen gyerekeket a készülék közelébe.
- A tartozék vagy az edény nagyon forró. A forró edényt vagy tartozékot mindig fogókesztyűvel vegye ki a sütőtérből.
- Az alkoholgőzök meggyulladhatnak a forró sütőtérben. Soha ne készítsen olyan ételeket, amelyek magas százalékarányú alkoholtartalmú italt tartalmaznak. Csak kis mennyiségű magas százalékarányú alkoholos italt használjon. Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját.

Forrázásveszély!

- A hozzáférhető részek működés közben felforrósodnak. Soha ne érintse meg a forró részeket. Tartsa távol a gyerekeket.
- A készülék ajtajának kinyitásakor forró gőz távozhat a készülékből. Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Ne engedjen gyerekeket a készülék közelébe.
- A forró sütőtérben lévő vízből forró vízgőz képződhet. Soha ne öntsön vizet közvetlenül a forró sütőtérbe.

Sérülésveszély!

A készülék ajtajának összekarcolt üvege megrepedhet. Ne használjon üvegkaparót, éles vagy súroló hatású tisztítóeszközöket.

Áramütésveszély!

- A szakszerűtlen javítások veszélyesek. Javításokat csakis szakképzett ügyfélszolgálati technikus végezhet. Ha a készülék meghibásodott, húzza ki a hálózati csatlakozót, vagy cserélje ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Hívja az ügyfélszolgálatot
- A forró készülékrészeknél az elektromos készülékek kábelszigetelése megolvadhat. Soha ne érintkezzen az elektromos készülékek csatlakozó kábele forró készülékrészekkel.
- Az intenzív nedvesség áramütést okozhat. Ne használjon magasnyomású vagy gőzsugaras tisztítógépet.
- A sütőtérlámpa cseréjekor a lámpafoglalat érintkezése áram alatt van. Csere előtt húzza ki a csatlakozódugót vagy kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben.
- A hibás készülék áramütést okozhat. Soha ne kapcsolja be a hibás készüléket. Húzza ki a csatlakozódugót és kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Hívja az ügyfélszolgálatot

A károsodások okai

Figyelem!

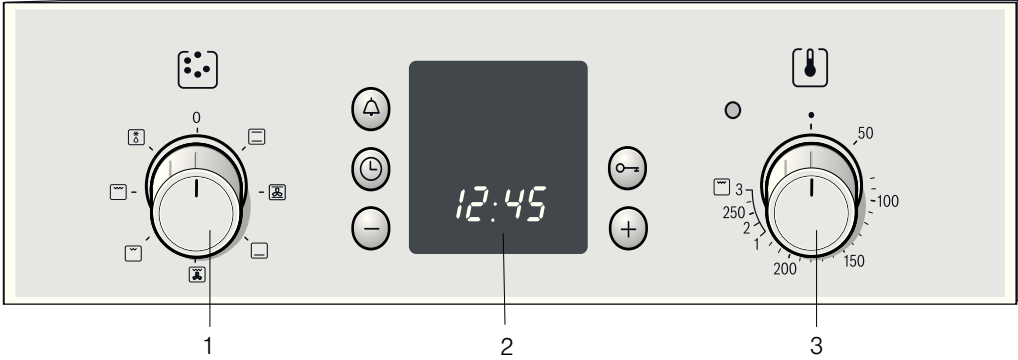
- Tartozék, fólia, sütőpapír vagy edény a sütőtér alján: Ne tegyen tartozékot a sütőtér aljára. A sütőtér alját ne bélelje ki semmilyen fajtájú fóliával vagy sütőpapírral. Ne tegyen edényt a sütőtér aljára, ha 50 °C feletti hőmérsékletet állított be. Hőtorlasz alakul ki. A sütési idők már nem egyeznek, és a zománc megsérül.
- Víz a forró sütőtérben: Soha ne öntsön vizet közvetlenül a forró sütőtérbe. Vízgőz keletkezik. A hőmérsékletváltozás miatt megsérülhet a zománc.
- Nedves élelmiszerek: Ne tároljon hosszabb ideig nedves élelmiszereket a zárt sütőtérben. A zománc megsérül.
- Gyümölcslé: A lédús gyümölcsös süteményekből ne tegyen túl sokat a sütőtepsibe. A gyümölcslé kifröcsköl a sütőtepsiből és eltávolíthatatlan foltokat hagy. Ha lehetséges, használja a mélyebb univerzális serpenyőt.
- Lehűlés nyitott készülékajtó mellett : A sütőteret csak zárt ajtónál hagyja lehűlni. Még ha csak résnyire is marad nyitva a készülékajtó, a szomszédos bútorlapok idővel sérülhetnek.
- Erősen szennyezett ajtó tömítés: Ha az ajtó tömítés erősen szennyezett, akkor a készülék ajtaja működés közben már nem zár rendesen. A szomszédos bútorlapok megsérülhetnek. Mindig tartsa tisztán az ajtó tömítését.
- Készülék ajtaja mint ülő- vagy rakodófelület: Soha ne használja ülő- vagy rakodófelületként a készülék ajtaját. Ne tartson edényt vagy tartozékokat a készülék ajtaján.
- Tartozékok betolása: készüléktípustól függően a tartozékok megkarcolhatják az ajtólapot a készülék ajtajának becsukásakor. A tartozékokat ezért mindig ütközésig tolja be a sütőtérbe.
- A készülék szállítása: A készüléket ne hordozza vagy tartsa az ajtófogantyúnál fogva. Az ajtófogantyú nem tartja meg a készülék súlyát, és letörhet.

Az Ön új sütője

Itt megismerheti új sütőjét. Bemutatjuk a kezelőfelületet és az egyes kezelőelemeket. A sütőtérre és a tartozékokra vonatkozó információkat kap.

Kezelőfelület

Itt található egy áttekintés a kezelőfelületről. A kialakítás az adott készüléktípustól függ.



Magyarázatok	
1	Funkcióválasztó
2	Kezelőgombok és kijelzőmező
3	Hőfokszabályozó

Kapcsolófogantyúk

A kapcsoló-fogantyúk kikapcsolt állásban süllyeszthetők. Be- és kikapcsoláshoz nyomja meg a kapcsoló-fogantyút.

Funkcióválasztó

A funkcióválasztóval állítsa be a sütő fűtési módját. A funkcióválasztó jobbra vagy balra forgatható.

Ha bekapcsolja a funkcióválasztót, a sütőlámpa világít.

Állásai	Funkció
0	Ki A sütő ki van kapcsolva.
	Felső/alsó fűtés A sütés csak egy szinten lehetséges. Sütőformában vagy tepsiben sült süteményekhez, pizzához, illetve sovány marha-, borjú- és vad-sültekhez ez a beállítás kiválóan alkalmas. A hő egyenletesen áramlik fentről és lentől.
	Forró levegő* Egy szinten tud habcsókot és leveles tésztát sütni. Aprósüteményt és leveles tésztát egyszerre tud sütni két szinten. A sütő hátfalán lévő körfűtőtestes ventilátor egyenletes elosztja a felmelegített levegőt.
	Alsó fűtés Az alsó fűtéssel után tudja sütni, ill. meg tudja pirítani az ételeket. A meleg levegő alulról éri az ételt.
	Légkeverős grillezés A légkeverős grillezés különösen alkalmas hal, baromfi és nagy húsdarabok grillezésére. A grillfűtőtest és a ventilátor felváltva kapcsol be és ki. A ventilátor elosztja a felmelegített levegőt az ételek körül.

* Az EN50304 energiahatékonysági osztály szerinti fűtési mód.

Állásai	Funkció
	Felületi grill, kis felület Ez a fűtési mód kisebb mennyiségben steak, virsli, hal és pirítós grillezésére alkalmas. A grillfűtőtest középső része felforrósodik.
	Felületi grill, nagy felület Így több szelet frissensültet, virslit, halat és pirítóst készíthet. A grillfűtőtest alatti teljes felület felforrósodik.
	Felolvasztás Példa: hús, szárnyas, kenyér és torta. A ventilátor elosztja a felmelegített levegőt az ételek körül.

* Az EN50304 energiahatékonysági osztály szerinti fűtési mód.

Nyomógombok és kijelzések

A nyomógombokkal különböző kiegészítő funkciók állíthatók be. A kijelzőn megjelennek a beállított értékek.

Nyomógomb	Használat
	Jelzőóra nyomógomb Ezzel állítható be a jelzőóra.
	Óra nyomógomb Ezzel állítható be az idő, a sütés időtartama $\rightarrow$ és a kikapcsolási idő $\rightarrow$.
	Mínusz nyomógomb Ezzel lefelé módosíthatja a beállítási értékeket.
	Kulcs nyomógomb Ezzel kapcsolható be és ki a gyezekzár.
	Plusz nyomógomb Ezzel felfelé módosíthatja a beállítási értékeket.

Hőfokszabályozó

A hőfokszabályozóval be tudja állítani a kívánt hőmérsékletet és a grillfokozatot.

Beállítás		Funkció
!	Ki	A sütő nem fűt.
50-270	Hőmérséklet-tartomány	Hőmérséklet a sütőtérben (°C).
1, 2, 3	Grillfokozatok	Grillfokozatok a grillezéshez, kis  és nagy  felülethez. 1. fokozat = gyenge 2. fokozat = közepes 3. fokozat = erős

Ha a sütő fűt, a hőfokszabályozó feletti lámpa világít. A sütés szünetelésekor kialszik. Néhány beállításnál a lámpa nem világít.

Grillfokozatok

Felületi grillnél  a hőfokszabályozóval állítson be egy grillfokozatot.

Sütőtér

A sütőlámpa a sütőtérben található. A sütőt egy hűtőventilátor védi a túlmelegedéstől.

Sütőlámpa

A sütőlámpa világít a sütő működése közben. A funkcióválasztó tetszőleges helyzetbe történő elforgatásával a sütőlámpa a sütő felfűtése nélkül bekapcsolható.

Hűtőventilátor

A hűtőventilátor szükség szerint be- és kikapcsol. A meleg levegő az ajtón át távozik.

Azért, hogy a működést követően a sütőtér gyorsabban lehűljön, a hűtőventilátor meghatározott ideig még működik.

Figyelem!

Hagyja szabadon a szellőztető nyílást. Különben a sütő túlhevül.

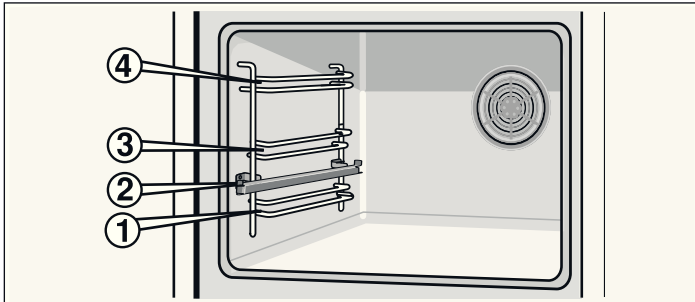
Tartozékok

A tartozékok számos étel elkészítéséhez használhatók. Ügyeljen arra, hogy a tartozékok mindig megfelelően legyenek a sütőtérbe helyezve.

A még jobb sütési eredményhez és a sütő még kényelmesebb kezeléséhez különböző kiegészítő tartozékok állnak rendelkezésére.

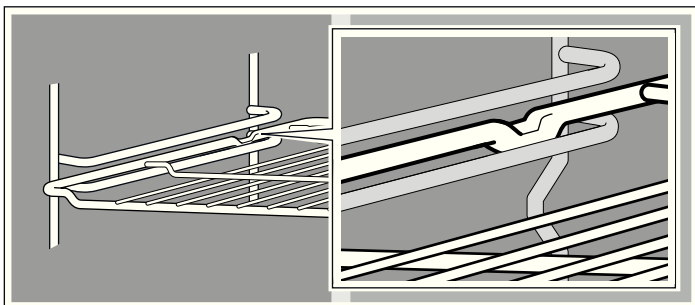
Tartozékok betolása

A tartozékok 4 különböző magasságban tolhatók be a sütőbe. A tartozékot mindig ütközésig tolja be úgy, hogy az ne érjen az ajtóüveghez.



Ha a tartozék félig ki van húzva, bekattan. Így könnyen kivetheti az ételeket.

A sütőbe való betolásakor ügyeljen a kiöblösödéssre a tartozék hátoldalán. Csak így kattan be megfelelően.



A kihúzósinék segítségével a 2. szintről a tartozék jobban kihúzható.

Ha a sínek teljesen ki vannak húzva, a készülék típusától függően ismét vissza kell tolni. Így a tartozék könnyen betolható. A reteszelőeszköz nyitására kissé nyomja be a síneket és tolja a sütőbe.

Utasítás: A tartozék hő hatására eldeformálódhat. Amikor a tartozék lehűl, visszanyeri az eredeti formáját. Ez nem befolyásolja a működést.

Mindkét kezével fogja meg oldalt a sütőtepsit, és párhuzamosan tolja be az állványra. A sütőtepsi betolásánál ügyeljen, hogy a sütőtepsi ne mozduljon el jobbra vagy balra. Ellenkező esetben a sütőtepsit csak nehezen tudja betolni. A zománcozott felületek megsérülhetnek.

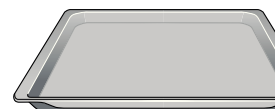
Tartozékokat a vevőszolgálatnál, szakkereskedésekben vagy interneten vásárolhat. Kérjük, adja meg a HEZ számot.



Rostély

Edények, süteményformák, sülték, grillszeletek és mélyhűtött ételek számára.

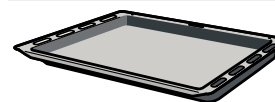
A rostélyt a nyitott oldalával a sütőajtó felé és a hajlattal lefelé  tolja a sütőbe.



Alumínium sütőtepsi

Süteményekhez és aprósüteményekhez.

A sütőtepsit a letompított élével a sütőajtó felé tolja a sütőbe.



Univerzális serpenyő

Lédús süteményekhez, aprósüteményekhez, mélyhűtött ételekhez és nagy sültékhez. A rostély alá helyezve grillezéskor a zsír vagy a húslé felfogására is használható.

A sütőtepsit a letompított élével a sütőajtó felé tolja a sütőbe.

Kiegészítő tartozékok

Kiegészítő tartozékokat a vevőszolgálatnál vagy a szakkereskedésekben vásárolhat. Brosúráinkban vagy az interneten számos, az Ön sütőjéhez megfelelő terméket talál. A kiegészítő tartozékok készlete és online rendelkezésük

országokként változó. Ezzel kapcsolatban az útmutatókban talál információkat.

Nem minden kiegészítő tartozék alkalmas minden készülékhez. Vásárláskor mindig adja meg készüléke teljes nevét (E-szám).

Kiegészítő tartozékok	HEZ-szám	Funkció
Rostély	HEZ 434000	Edényekhez, süteményformákhoz, sültékhez, grillszeletekhez és mélyhűtött ételekhez.
Alumínium sütőtepsi	HEZ 430001	Süteményekhez és aprósüteményekhez. A sütőtepsit a letompított élével a sütőajtó felé tolja a sütőbe.
Zománcozott sütőtepsi	HEZ 431001	Süteményekhez és aprósüteményekhez. A sütőtepsit a letompított élével a sütőajtó felé tolja a sütőbe.
Univerzális serpenyő	HEZ 432001	Lédús süteményekhez, aprósüteményekhez, mélyhűtött ételekhez és nagy sültékhez. A rostély alá helyezve a zsír vagy a húslé felfogására is használható. Az univerzális serpenyőt a letompított élével a sütőajtó felé tolja a sütőbe.

Sütőajtó - További biztonsági intézkedések

Hosszabb sütési idő esetén a sütőajtó felforrósodhat.

Amennyiben gyermek tartózkodik a közelben, a sütő működtetésekor fokozott óvatosság szükséges.

Ezenfelül rendelkezésre áll egy védőeszköz, amely megakadályozza a sütőajtó közvetlen megérintését. Ez a kiegészítő tartozék(440651) az ügyfélszolgálaton kapható.

Az első használat előtt

Itt megtudhatja, hogy mit kell tennie, mielőtt először készítené ételt a sütőjével. Olvassa el előbb a *Biztonsági útmutató* című fejezetet.

Az idő beállítása

A csatlakoztatás után világít a kijelzőn a  szimbólum és három nulla. Állítsa be az időt.

1. Nyomja meg a  gombot.
A kijelzőn látható az idő 12:00 és a  szimbólum villog.
2. A + vagy a - gombbal állítsa be az időt.

Néhány másodperc múlva a készülék átveszi a beállított időt.

A sütő felfűtése

Az új szag megszüntetéséhez fűtse fel az üres, zárt sütőt. Ehhez egy óra időtartam az ideális felső/alsó fűtésnél  240 °C-on. Ügyeljen rá, hogy ne maradjon csomagolóanyag a sütőtérben.

1. A funkcióválasztóval állítsa be a felső/alsó fűtést .
2. A hőfokszabályozóval állítsa be a 240 °C-ot.

Egy óra elteltével kapcsolja ki a sütőt. A funkcióválasztót és a hőfokszabályozót forgassa nulla állásba.

A tartozékok tisztítása

Mielőtt először használná a tartozékokat, alaposan tisztítsa meg azokat forró mosogatószeres vízzel és egy puha törlőruhával.

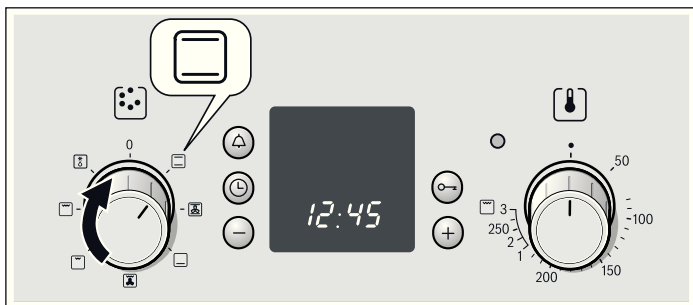
A sütő beállítása

A sütő beállítására különböző lehetőségei vannak. Innen megtudhatja, hogyan állíthatja be a kívánt fűtési módot és a hőmérsékletet vagy a grillfokozatot. A sütőn beállíthatja az ételhez az időtartamot és a kikapcsolási időt.

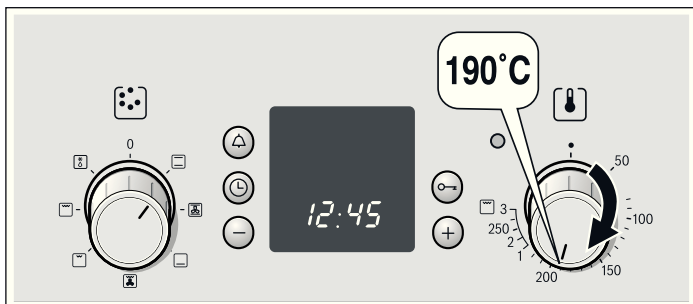
Fűtési módok és hőmérséklet

Példa az ábrán: Felső/alsó fűtés 190 °C.

1. A funkcióválasztóval állítsa be a kívánt fűtési módot.



2. A hőfokszabályozóval be tudja állítani a kívánt hőmérsékletet vagy a grillfokozatot.



A sütő elkezdi fűteni.

Sütő kikapcsolása

Forgassa a funkcióválasztót a nulla állásba.

Beállítások módosítása

A fűtési mód, hőmérséklet és grillfokozat szükség szerint módosítható.

A sütőnek automatikusan ki kell kapcsolnia

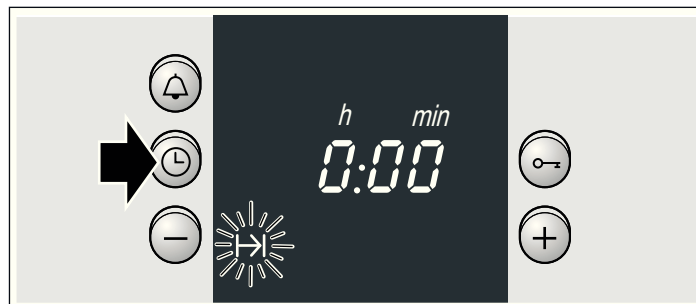
Most adja meg az étel főzési idejét (párolási idejét).

Példa az ábrán: felső-/alsó fűtés, 190 °C, időtartam 45 perc beállítása.

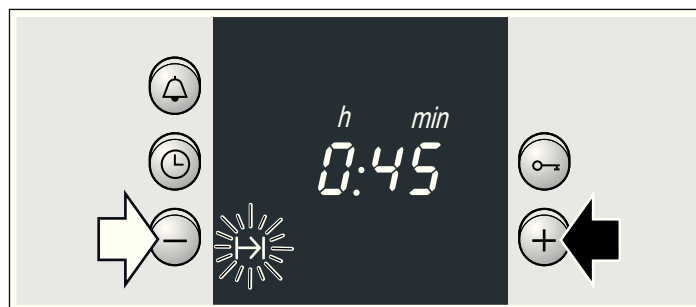
1. A funkcióválasztóval állítsa be a fűtési módot.

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

3. Nyomja meg az óra szimbólumot. Az időtartam szimbólum villog.



4. A + gombbal vagy a - gombbal beállíthatja a főzési időt.
+ gomb javasolt érték = 30 perc
- gomb javasolt érték = 10 perc



Ha a párolási idő letelt

Egy hangjelzés hallható. A sütő kikapcsol. Nyomja meg kétszer a gombot, és a funkcióválasztóval kapcsolja ki.

A beállítás megváltoztatása

Nyomja meg az óra gombot. A + vagy - gombbal változtassa meg az időtartamot.

A beállítás megszakítása

Nyomja meg az óra gombot. Nyomja meg a - gombot, míg a kijelző eléri a nullát. Kapcsolja ki a funkcióválasztót.

Állítsa be az időtartamot, ha az idő eltűnik

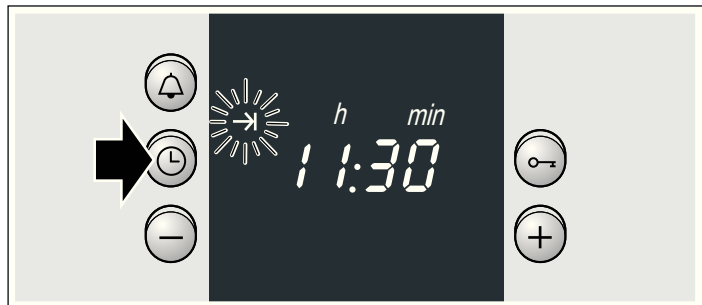
Nyomja meg kétszer az óra gombot, és állítsa be a 4. pontban leírtak szerint.

A sütőnek automatikusan be- és ki kell kapcsolnia

Vegye figyelembe, hogy a könnyen romló ételeket nem szabad hosszasan a sütőtérben tartani.

Példa az ábrán: felső/alsó fűtés, ☐ 190 °C beállítása. 10 óra 45 perc van. Az étel elkészítése 45 percig tart, és 12:45 -re készen kell lennie

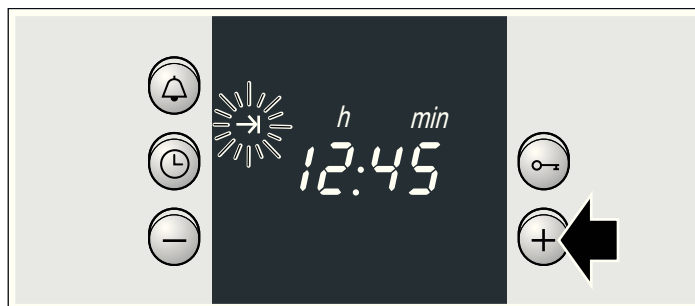
1. A funkcióválasztóval állítsa be a fűtési módot.
2. A hőfokszabályozóval állítsa be a hőmérsékletet vagy a grillfokozatot.
3. Nyomja meg az óra ⌚ szimbólumot.
4. A + gombbal vagy a - gombbal beállíthatja a főzési időt.
5. Mindaddig nyomja az óra ⌚ nyomógombot, míg vége → szimbólum nem villog.
A kijelzőn látható, mikor lesz kész az étel.



6. A + gombbal halassza későbbre a kikapcsolási időt.
Néhány másodperc elteltével a készülék elfogadja a

beállítást.

A kijelzőn a kikapcsolási idő látható, amíg nem indul el a sütő.



Ha a párolási idő letelt

Egy hangjelzés hallható. A sütő kikapcsol. Nyomja meg kétszer a ⌚ gombot és a funkcióválasztóval kapcsolja ki.

Utasítás: Ameddig villog egy szimbólum, módosíthat a beállításon. Ha a szimbólum világít, akkor készülék átvette a beállítást.

Az idő beállítása

Az első bekapcsolás vagy áramszünet után a kijelzőn a ⌚ szimbólum és három nulla villog. Állítsa be az időt. A funkcióválasztónak kikapcsolva kell lennie.

Így állítsa be

1. Nyomja meg az óra ⌚ gombot.
A kijelzőn megjelenik a 12.00 óra és a ⌚ szimbólum villog.
2. A + vagy a - gombbal állítsa be az időt.
Néhány másodperc elteltével a készülék elfogadja a pontos időt. A ⌚ szimbólum kialszik.

Módosítás pl. nyári időszámításról télire

Nyomja meg kétszer az óra ⌚ gombot és a + vagy - gombbal módosítsa.

Jelzőóra beállítása

A jelzőóra konyhai óraként használható. Ez az óra a sütőtől függetlenül működik. A jelzőóra külön hangjelzéssel rendelkezik. Így hallja, hogy a jelzőóra vagy egy sütési időtartam járt-e le. A jelzőórát akkor is be tudja állítani, amikor a gyerekzár aktív.

Így állítsa be

1. Nyomja meg a jelzőóra 🔔 gombot.
A 🔔 szimbólum villog.
2. A + vagy a - gombbal állítsa be a jelzési időt.
Gomb + javasolt érték = 10 perc
Gomb - javasolt érték = 5 perc

Néhány másodperc múlva elindul a jelzőóra. A kijelzőn világít a 🔔 szimbólum. Az idő leteltét mindig mutatja a kijelző.

Az időtartam letelte után

Egy hangjelzés hallható. Nyomja meg a jelzőóra 🔔 gombot. A jelzőóra-kijelzés kialszik.

A jelzőórán beállított idő módosítása

Nyomja meg a jelzőóra 🔔 gombot. A + vagy - gombbal változtassa meg az időt.

A beállítás törlése

Nyomja meg a jelzőóra 🔔 gombot. Nyomja meg a - gombot, míg a kijelző eléri a nullát.

A jelzőóra ideje és az időtartam egyszerre jár le

A szimbólumok világítanak. A jelzési idő leteltét mindig mutatja a kijelző.

Maradék időtartam I→I, kikapcsolási idő →I vagy idő ⌚ lekérdezése:

Addig nyomja meg újra és újra az óra ⌚ gombot, amíg a megfelelő szimbólum meg nem jelenik.

A lekérdezett érték néhány másodpercre megjelenik a kijelzőn.

Gyerekzár

Sütő

A sütő gyerekzárral van ellátva, nehogy a gyerekek tévedésből bekapcsolják.

Gyerekzár be- és kikapcsolása

A funkcióválasztónak kikapcsolva kell lennie.

Bekapcsolás: nyomja meg a kulcs  gombot újra és újra mindaddig, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a  szimbólum. Ez kb. 4 másodpercig tart.

Kikapcsolás: nyomja meg a kulcs  gombot újra és újra mindaddig, amíg a  szimbólum ki nem alszik.

Utasítások

- A jelzőórát és az időt bármikor beállíthatja.
- Áramkimaradás után a beállított gyerekzár törlődik.

Ápolás és tisztítás

Gondos ápolással és tisztítással a sütő sokáig szép és működőképes marad. Az alábbiakban bemutatjuk, hogyan ápolja és tisztítsa megfelelően a sütőt.

Utasítások

- Különböző anyagok, mint üveg, műanyag vagy fém, kis színeltéréseket okozhatnak a sütő előlapján.
- Az ajtólapokon látható árnyékok, melyek fátyolnak tűnnek, a sütőlámpa fényvisszaverődései.
- A zománctot nagyon magas hőmérsékleten égetik ki. Ezért enyhe színeltérések keletkezhetnek. Ez normális és nem befolyásolja a működést. A vékony sütőtepsik éleit nem lehet tökéletesen zománcozni. Ezért ezek érdesek lehetnek. Ez nem befolyásolja a korrózióvédelmet.

Tisztítószer

Annak érdekében, hogy a különböző felületek ne sérüljenek a nem megfelelő tisztítószer használatából adódóan, vegye figyelembe a következő adatokat.

A sütő tisztításakor

- ne használjon éles vagy súroló tisztítószer, szivacsot,
- magas alkoholtartalmú tisztítószer, szivacsot,
- nagynyomású vagy gőzsugaras tisztítógépet.
- Ne tisztítsa az alkatrészeket mosogatógépben.

Az első használat előtt alaposan mossa ki az új szivacsot.

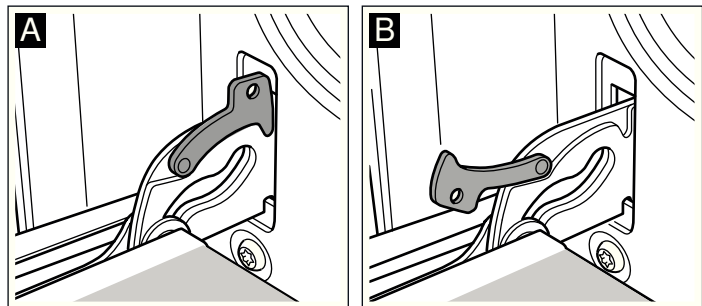
Nemesacél előlapok	Törölje le a készüléket mosogatószeres vízzel. Mindig szálirányban törölje. Másképpen felkarcolódhatnak. Puha törölkendővel törölje szárazra. Azonnal távolítsa el a vízkő-, zsír-, keményítő- és tojásfehérje-maradványokat. Ne használjon súrolószer, karcoló szivacsot vagy durva törölkendőt. A nemesacél előlapok polírozásához speciális nemesacél-tisztítószer használható. Vegye figyelembe a gyártó utasításait. Speciális nemesacél-tisztítószer a vevőszolgálatnál vagy a szakkereskedésekben kaphatók.
Zománczott felületek és lakkozott felületek	Törölje le a készüléket meleg, mosogatószeres vízzel. Puha törölkendővel törölje szárazra.
Gombok	Törölje le a készüléket meleg, mosogatószeres vízzel. Puha törölkendővel törölje szárazra.
Üvegtábla	Üvegtisztítóval tisztítható. Ne használjon agresszív tisztítószer vagy éles fémtárgyat. Ezek megkarcolhatják és károsíthatják az üvegtábla felületét.

Tömítés	Nedves törölkendővel törölje le. Puha törölkendővel törölje szárazra.
A sütő belseje	Meleg vízzel vagy ecetes vízzel tisztítsa. Erős szennyeződés esetén: Csak a kihűlt felületen használjon sütőtisztítót.
A sütőlámpa üvegburája	Törölje le a készüléket meleg, mosogatószeres vízzel. Puha törölkendővel törölje szárazra.
Tartozék	Áztassa be meleg mosogatószeres vízbe. Kefével vagy szivaccsal tisztítsa meg.
Alumínium sütőtepsi (opcionális)	Ne tisztítsa mosogatógépben. Soha ne használjon sütőtisztítót. A karcolások elkerülése érdekében a fémfelületet soha ne érintse meg késsel vagy más éles tárggyal. Némí mosogatószerrel és nedves üvegtörölkendővel vagy mikroszálas törölkendővel vízszintes mozdulatokkal tisztítsa. Puha törölkendővel törölje szárazra. Ne használjon súrolószer, karcoló szivacsot vagy durva törölkendőt. Összekarcolják a sütőtepsit
Gyerekzár (opcionális)	Amennyiben a sütőajtóra fel van szerelve gyerekzár, tisztítás előtt el kell távolítani. Valamennyi műanyag alkatrészt áztassa be meleg mosogatószeres vízbe, és tisztítsa meg szivaccsal. Puha törölkendővel törölje szárazra. Erős szennyeződés esetén a gyerekzár nem működik megfelelően.
Főzőfelület	A készülék ápolásával és tisztításával kapcsolatos tudnivalók a sütő használati utasításában találhatók.

A sütőajtó ki- és beakasztása

Az ajtólapok tisztításához és kisereléséhez a sütőajtó kiakasztható.

A sütőajtó csuklópántjai egy-egy reteszelőkarral rendelkeznek. Ha a reteszelőkar le van hajtva (A ábra), a sütőajtó biztosítva van. Nem lehet kiakasztani. Ha a reteszelőkarok a sütőajtó kiakasztásához fel vannak hajtva (B ábra), a csuklópántok biztosítva vannak. Nem tudnak bekattanni.

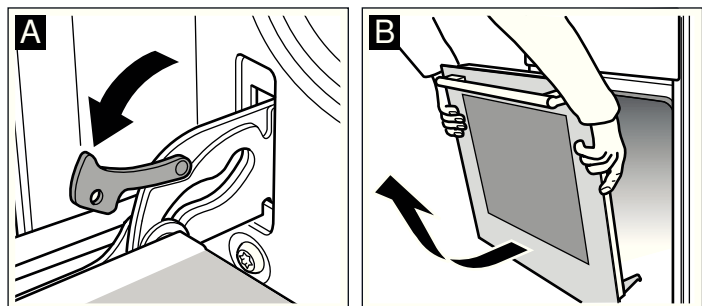


⚠ Sérülésveszély!

Ha a csuklópántok nincsenek biztosítva, nagy erővel bekattannak. Ügyeljen rá, hogy a reteszelőkarok mindig teljesen le legyenek hajtva, ill. a sütőajtó kiakasztásához teljesen fel legyenek hajtva.

Ajtó kiakasztása

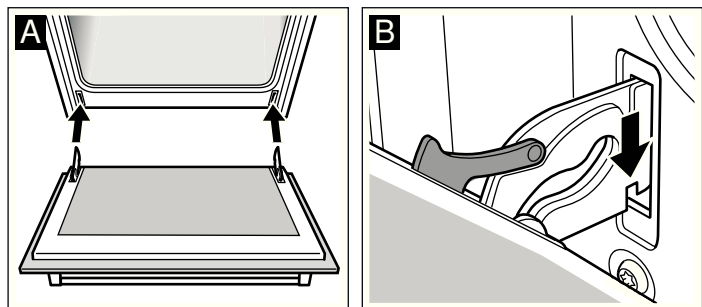
1. Nyissa ki teljesen a sütőajtót.
2. A bal és jobb oldali reteszelőkart hajtsa fel (A ábra).
3. A sütőajtót ütközésig csukja be. Két kézzel baloldalt és jobboldalt fogja meg. Kissé csukja beljebb az ajtót és húzza ki (B ábra).



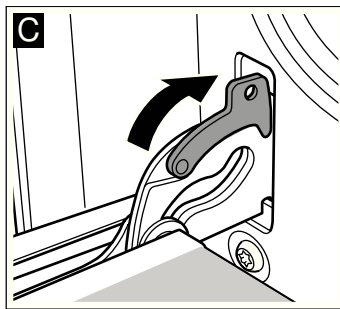
Ajtó beakasztása

A sütőajtót fordított sorrendben visszaakaszthatja.

1. A sütőajtó beakasztásánál ügyeljen rá, hogy mindkét csuklópánt pontosan a nyílásba kerüljön (A ábra).
2. A csuklópántnál levő bevágásnak mindkét oldalon be kell kattannia (B ábra).



3. Mindkét reteszelőkart hajtsa vissza (C ábra). Csukja be a sütőajtót.



⚠ Sérülésveszély!

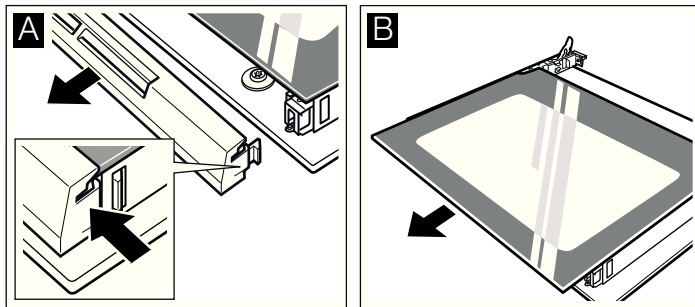
Ha a sütőajtó véletlenül kiesik vagy egy csuklópánt bekattan, ne nyúljon a csuklópántba. Hívja az ügyfélszolgálatot.

Ajtólapok ki- és beszerelése

A sütőajtó üveglapjai a jobb tisztítás érdekében kiserelhetők.

Kiserelés

1. Akassza ki a sütőajtót. Lásd a *Sütőajtó kiakasztása* fejezetet. A sütőajtót markolattal lefelé tegye egy ruhára.
2. A sütőajtó felső borítását vegye le. Ehhez nyomja meg balról és jobbról. Húzza ki a borítást (A ábra).
3. Emelje meg a legfelső ajtólapot és húzza ki (B ábra).



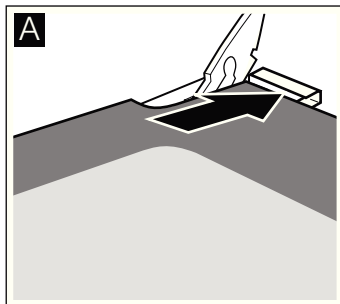
A lapokat ablaktisztítószerrel és egy puha ruhával tisztítsa meg.

⚠ Sérülésveszély!

A készülék ajtajának összekarcolt üvege megrepedhet. Ne használjon üvegkaparót, éles vagy súroló hatású tisztítóeszközöket.

Beszerelés

1. A felső üveglapot fogja meg az oldalánál és ferden hátrafelé tolja be. A lapot az alsó oldalon található nyílásokba kell betolni. A sima felület legyen kívül, az érdes pedig belül. (A ábra).



2. A sütőajtó felső borítását tegye vissza és nyomja meg. Ügyeljen rá, hogy az oldalán lévő bevágások megfelelően bepattanjanak.
3. Akassza vissza a sütőajtót. Lásd a *Sütőajtó beakasztása* fejezetet.

A sütő akkor használható újra, ha a lapok megfelelően be vannak helyezve.

Mit tegyünk meghibásodás esetén?

Ha valami zavar keletkezik, akkor igen gyakran csak apróságról van szó. Mielőtt hívná az ügyfélszolgálatot, nézzen után a táblázatban. Lehetséges, hogy saját kezűleg is el tudja hárítani a hibát.

Hibatáblázat

Ha egyszer egy ételt nem sikerül optimálisan elkészíteni, nézzen utána a *Kísérleti konyhánkban Önnek teszteltük* fejezetben. Ott sok ötletet és útmutatást talál a főzéshez.

⚠️ Áramütésveszély!

A szakszerűtlen javítások veszélyesek. Javításokat csak szakképzett ügyfélszolgálati technikus végezhet.

Zavar	Lehetséges ok	Elhárítás/Útmutatás
A sütő nem működik.	A biztosíték meghibásodott.	Nézzon utána a biztosíték-szekrényben, hogy a biztosíték rendben van-e.
	Áramkimaradás.	Ellenőrizze, hogy a konyhai világítás vagy más konyhai készülék működik-e.
Az óra kijelző villog	Áramkimaradás.	Állítsa be ismét az időt.
A sütő nem fűt.	Por van az érintkezőkön.	Forgassa a kapcsolófogantyúkat többször erre-arra.

Figyelem!

Ha a csatlakozókábel megsérül, csak a gyártó, a vevőszolgálat vagy egy hasonlóan képzett személy cserélheti ki.

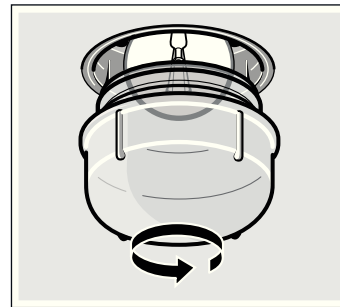
A fedélen lévő sütőlámpa cseréje

Ha a sütőlámpa kiég, ki kell cserélni. 40 wattos hőálló pótégő az ügyfélszolgálatnál vagy a szakkereskedésekben kapható. Csakis ilyen lámpákat használjon.

⚠️ Áramütésveszély!

Kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben.

1. A károsodások megelőzése érdekében tegyen törlőruhát a hideg sütőbe.
2. Az üvegburát balra forgatva csavarja ki.



3. A lámpát ugyanolyan típusú lámpával pótolja.
4. Csavarja vissza az üvegburát.
5. Vegye ki a törlőruhát és kapcsolja be a biztosítékot.

Üvegbura

A sérült üvegburát ki kell cserélni. Megfelelő üvegbura az ügyfélszolgálatnál kapható. Adja meg készüléke E-számát és FD-számát.

Ügyfélszolgálat

Amennyiben az Ön készülékét javítani kell, vevőszolgálatunk a rendelkezésére áll. Mindig megtaláljuk a megfelelő megoldást már csak azért is, hogy elkerüljük szerviztechnikusaink szükségtelen kiszállásait.

E-szám és FD-szám

Telefonos megkeresés esetén adja meg a termékszámot (E-szám) és a gyártási számot (FD-szám), hogy szakszerű segítséget nyújthassunk Önnek. A számmal ellátott típustáblát a sütőajtó oldalán találja. Hogy szükség esetén ne kelljen sokáig keresgélnie, felírhatja ide a készülékének adatait és az ügyfélszolgálat telefonszámát.

E-szám.	FD-szám (gyártási szám)
---------	-------------------------------

Ügyfélszolgálat ☎️

Vegye figyelembe, hogy a szerviztechnikus kiszállása hibás kezelésből eredő hibák esetén a garanciális időszakban sem ingyenes.

Az egyes országok kapcsolati adatait megtalálja a mellékelt ügyfélszolgálati jegyzékben.

Javítási megrendelés és tanácsadás zavarok esetén

H 01 489 5461

Bízzon a gyártó hozzáértésében. Ezzel biztosítja, hogy a javításokat szakképzett szerviztechnikusok fogják elvégezni, akik háztartási készülékébe eredeti pótalkatrészeket fognak beszerelni.

Energiamegtakarítási és környezetbarát ötletek

Itt ötleteket adunk Önnek ahhoz, hogyan takaríthat meg sütés közben energiát, és hogyan ártalmatlaníthatja készülékét megfelelően.

Energiamegtakarítás

- A sütőt csak akkor melegítse elő, ha azt a recept vagy a használati útmutató táblázata előírja.
- Használjon sötét, feketére lakkozott vagy zománcozott sütőformákat. Ezek különösen jól veszik fel a hőt.
- Főzés vagy sütés közben lehetőleg ritkán nyitogassa a sütőajtót.
- Ha többféle süteményt készít, azokat legjobb egymás után sütni. A sütő még meleg. Így a második sütemény sütési ideje rövidebb lesz. 2 négyszögletes sütőformát egymás mellé is betolhat.
- Hosszabb párolási idők esetén a sütő mintegy 10 perccel a párolási idő lejártá előtt kikapcsolható, a maradék hőt használva a készre pároláshoz.

Ártalmatlanítás környezetbarát módon

A csomagolást környezetbarát módon ártalmatlanítsa.



Ez a készülék megfelel az elektromos és elektronikus régi készülékekről (waste electrical and electronic equipment - WEEE) szóló 2002/96/EK európai irányelvnek. Az irányelv az EU teljes területén érvényes előírásokat tartalmazza a régi készülékek visszavételére és értékesítésére vonatkozóan.

Szállítási utasítások

A készülék minden mozgatható részét rögzítse ragasztószalaggal, amely később nyom nélkül eltávolítható. Az összes tartozék (pl. sütőtepsi) szélét borítsa be vékony kartonnal, és tolja őket a megfelelő rekeszbe, nehogy a készülék megsérüljön. Helyezzen kartont vagy hasonló anyagot az elő- és hátlap közé, nehogy az üvegajtó belső oldala megütödjön. Egy ragasztószalag segítségével rögzítse a sütőajtót a készülék oldalfalaihoz.

Őrizze meg a készülék eredeti csomagolását. Csak az eredeti csomagolásban szállítsa a készüléket. Ügyeljen a csomagoláson található nyilakra.

Ha az eredeti csomagolás már nem áll rendelkezésre

Tegye a készüléket új védőcsomagolásba, hogy megfelelő védelmet biztosítson az esetleges szállítási károkkal szemben.

A készüléket függőleges helyzetben szállítsa. Ne fogja meg a készüléket az ajtófogantyúnál vagy a hátlap csatlakozásainál, mert azok megsérülhetnek. Ne helyezzen nehéz tárgyakat a készülékre.

Kísérleti konyhánkban teszteltük Önnek

Ebben a fejezetben ételek és azok optimális beállításai találhatók. Megmutatjuk Önnek, melyik fűtési mód és hőmérséklet a legmegfelelőbb a kiválasztott ételhez. Adatok is olvashatók a megfelelő tartozékokról és arról, melyik szintre kell betolni azokat. Tippeket adunk Önnek az edényekhez és az elkészítéshez.

Utasítások

- A táblázatban lévő értékek mindig a hideg és üres sütőtérbe való betolásra érvényesek.
Csak akkor melegítsen elő, ha ez a táblázatban szerepel. A tartozékot csak az előmelegítés után bélije ki sütőpapírral.
- A táblázatokban megadott időtartamok irányértékek. Függnek az élelmiszer minőségétől és tulajdonságaitól.
- A mellékelt tartozékokat használja. További tartozékok kiegészítő tartozékként a szaktereskedésben vagy a vevőszolgálatnál kaphatók.
Használat előtt minden olyan tartozékot vegyen ki a sütőtérből, amelyre nincs szüksége.
- Mindig használjon edényfogót, ha a forró tartozékot vagy az edényt kiveszi a sütőtérből.

Torták és sütemények

Sütés egy szinten

Sütemények és torták sütéséhez a felső/alsó fűtési mód  a legjobb.

A 2D forró levegő  alkalmazásakor a tartozékokat az alábbi betolási magasságokra tolja be:

- Sütemények süteményformában: 2. szint
- Sütemény sütőtepsin: 3. szint

Több szinten való sütés

Használja a forró levegőt .

Betolási magasságok 2 szinten való sütéskor:

- univerzális serpenyő: 3. szint
- sütőtepsi: 1. szint

Az egyidejűleg a sütőbe tett ételeknek nem kell ugyanakkor készen lenniük.

A táblázatokban megtalálható az ételválaszték.

Sütőformák:

A sötét, fémből készült sütőformák a legalkalmasabbak.

Vékony falú fémből készült világos sütőforma vagy üveg sütőforma használata esetén a sütési idő meghosszabbodik és a sütemény nem pirul meg olyan egyenletesen.

Ha szilikonformát szeretne használni, vegye figyelembe a gyártó adatait és receptjeit. A szilikonformák gyakran kisebbek, mint a normál formák. A térszámennyiségek és a receptben megadott adatok eltérhetnek.

Táblázatok

A táblázatokban a különböző sütemények elkészítéséhez megtalálható az optimális fűtési mód. Hőmérséklet és sütési idő a tészta mennyiségétől és minőségétől függ. Ezért tartományokat adtunk meg a táblázatokban. Először próbálja meg az alacsonyabb értékkel. Az alacsonyabb hőmérséklet

egyenletesebb barnulást biztosít. Ha szükséges, legközelebb állítsa egygel magasabbra.

Ha előmelegít, a sütési idő 5-10 perccel lecsökken.

Kiegészítő információk a *Tippek sütéshez* fejezetben találhatók a táblázatok után.

Formában sült sütemények	Forma	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
Kevert tészta, egyszerű	kuglóf-/ koszorú-/ négy-szögletes sütőforma	2		160-180	50-60
Kevert tészta, finom (pl. omlós sütemény)	kuglóf-/ koszorú-/ négy-szögletes sütőforma	2		155-175	65-75
Omlós tésztalap széllal	kerek sütőforma	1		160-180	30-40
Tortalap kevert tésztából	gyümölcsös sütőforma	2		160-180	25-35
Piskótatorta	kerek sütőforma	2		160-180	30-40
Gyümölcs- vagy túró torta, omlós tészta*	sötét, kerek sütőforma	1		170-190	70-90
Gyümölcsös finom sütemény, kevert tésztából	kerek sütőforma	2		150-170	55-65
Pikáns sütemény* (pl. omlós torta, hagyma-torta)	kerek sütőforma	1		180-200	50-60

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

Sütemény a sütőlapon	Tartozék	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
Kevert vagy kelt tészta, száraz töltelékkel	univerzális serpenyő:	3		160-180	25-35
Kevert vagy kelt tészta lédús töltelékkel	univerzális serpenyő:	3		140-160	40-50
Piskótatekercs (előmelegítés)	univerzális serpenyő:	2		170-190	15-20
Kelesztett fonott kalács, 500 g liszt	univerzális serpenyő:	3		150-170	25-35
Püspökkenyér, 500 g liszt	univerzális serpenyő:	3		160-180	50-60
Püspökkenyér, 1 kg liszt	univerzális serpenyő:	3		150-170	90-100
Rétes, édes	univerzális serpenyő:	2		180-200	55-65
Pizza	univerzális serpenyő:	3		180-200	20-30

Kenyér- és zsemlefélek

Amennyiben nincs másként megadva, kenyérsütéshez mindig melegítse elő a sütőt.

Soha ne öntsön vizet közvetlenül a forró sütőbe.

Kenyér- és zsemlefélek	Tartozék	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
Kelesztett kenyér, 1,2 kg liszt	Univerzális serpenyő:	2		270 190	8 35-45
Kovásszos kenyér, 1,2 kg liszt	Univerzális serpenyő:	2		270 190	8 35-45
Zsemle (pl.: rozsos zsemle)	Univerzális serpenyő:	2		200-220	20-30

Aprósütemény	Tartozék	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban	Időtartam, perc
Aprósütemény	univerzális serpenyő	3		150-170	10-20
	alumínium sütőtepsi + univerzális serpenyő*	1+3		130-150	25-35
Habcsók	univerzális serpenyő	3		70-90	125-135
Képviselőfánk	univerzális serpenyő	2		200-220	30-40
Mandulás habcsók	univerzális serpenyő	3		110-130	30-40
	alumínium sütőtepsi + univerzális serpenyő*	1+3		100-120	35-45
Leveles tészta	univerzális serpenyő	3		180-200	20-30
	alumínium sütőtepsi + univerzális serpenyő*	1+3		180-200	30-40

* Két szinten való sütéskor az univerzális serpenyőt mindig a felső szintre tolja be.

Sütési ötletek

Ha saját recept szerint szeretne sütni.	Tájékozódjon a sütési táblázatokban bemutatott hasonló sütemények alapján.
Így lehet megállapítani, hogy a kevert tésztából készült sütemény átsült-e:	A receptben megadott sütési idő vége előtt mintegy 10 perccel szűrjön a tészta legmagasabb pontjába egy fogpiszkálót. Ha a tészta nem ragad rá a fogpiszkálóra, akkor a sütemény kész.
A sütemény összeesik.	Legközelebb használjon kevesebb folyadékot, vagy állítsa 10 fokkal alacsonyabbra a sütőhőmérsékletet. Tartsa be a receptben megadott keverési időket.
A sütemény közepén szépen feljött, de a szélén alacsony maradt.	A kerek sütőformák peremét ne kenje ki. Sütés után óvatosan, késsel lazítsa fel a süteményt.
A sütemény felül túl sötét.	Alacsonyabb szintre tolja be, válasszon alacsonyabb hőmérsékletet és a süteményt valamivel hosszabb ideig süssse.
A sütemény túl száraz.	Fogpiszkálóval szűrjön lyukakat a kész süteménybe. Ezután locsolja meg gyümölcslével vagy alkoholos itallal. A következő alkalommal válasszon 10 fokkal magasabb hőmérsékletet, és állítsa rövidebbre a sütési időt.
A kenyér vagy a sütemény (pl. túrótorta) jól néz ki, de belül nyúlós (ragacsos, csíkokban vizes).	A következő alkalommal használjon kevesebb folyadékot, és alacsonyabb hőmérsékleten süssse valamivel hosszabb ideig. A lédús töltelékkel készülő süteményhez süssse meg előre az alapot. Szórja meg mandulával vagy zsemlemorzsával, és azután tegye rá a tölteléket. Tartsa be a receptben leírtakat és a sütési időt.
A sütemény egyenetlenül pirult meg.	Alacsonyabb hőmérsékletet válasszon, akkor a sütemény valamivel egyenletesebben fog pirulni. Kényes süteményt a felső/alsó fűtéssel  süssön egy szinten. A kilógó sütőpapír is befolyásolhatja a légkeringetést. A sütőpapírt mindig a tepsi méretére vágja le.
A gyümölcsös sütemény alja túl világos.	Legközelebb egy szinttel lejjebb tolja be a süteményt.
A gyümölcsle kifut.	Legközelebb használja a mélyebb univerzális serpenyőt (ha van).
Kelesztett zsemle sütésekor a darabok összeragadnak.	A zsemlek között körülbelül 2 cm távolságot kell tartani. Így lesz elegendő hely, hogy a zsemlek megkeljenek és egyenletesen süljenek.
Ha két szinten szeretne sütni.	Több szinten való sütéskor mindig a forró levegőt  használja. Az egyidejűleg a sütőbe tett ételeknek nem kell ugyanakkor készen lenniük.
Lédús sütemények sütésekor kondenzvíz keletkezik.	Sütéskor vízgőz keletkezhet. A vízgőz az ajtó felett távozik. A vízgőz lecsapódhat a kezelőfelületen vagy a szomszédos bútorlapokon, és kondenzvízként lecsepeghet. Ez fizikai jelenség.

Hús, szárnyas, hal

Edény

Bármilyen hőálló edény használható. Nagy sültetekhez jó az univerzális serpenyő is.

Legmegfelelőbbek az üvegből készült edények. Ügyeljen rá, hogy a sütőedény fedele illeszkedjen és jól záródjon.

Ha zománcozott sütőedényt használ, adjon hozzá kicsivel több folyadékot.

A nemesacélból készült sütőedényeknél a pirítás nem olyan erős és a hús kicsivel keményebb. Hosszabbítsa meg a sütési időt.

A táblázatokban szereplő adatok:
Edény fedő nélkül = nyitott
Edény fedővel = zárt

Az edényt mindig a rostély közepére tegye.

A forró üvegedényt száraz alátétre tegye. Ha az alátét nyirkos vagy hideg, az üveg megrepedhet.

Sültetek

A sovány húshoz adjon egy kevés folyadékot. Az edény alján kb. ½ cm folyadék legyen.

Párolt sültetekhez bőven adjon folyadékot. Az edény alján 1 - 2 cm folyadék legyen.

A folyadék mennyisége függ a hús fajtájától és az edény anyagától. Ha zománcozott sütőedényben készít húst, valamivel több folyadékra van szükség, mint az üvegedények esetében.

A nemesacélból készült sütőedények csak feltételesan használhatók. A hús lassabban fő és kevésbé pirul meg. Magasabb hőmérsékletet és/vagy hosszabb sütési időt használjon.

Tudnivalók a grillezéshez

Mindig zárt sütőben grillezzen.

Melegítse elő a grillt kb. 3 percig, mielőtt a rostélyra teszi a grillszeleteket.

A grillszeleteket helyezze közvetlenül a rostélyra. Ha egyetlen grillszeletet süt, azt legjobb a rostély közepére tenni. Az univerzális serpenyőt pedig tolja be az 1. szintre. Ez felfogja a húslevet, és a sütő tisztább marad.

A sütőtepsit vagy az univerzális serpenyőt ne tolja be a 4. szintre. Magas hőmérsékletnél eldeformálódhatnak, és kihúzáskor károsíthatják a sütőteret.

A grillszeletek lehetőleg egyforma méretűek legyenek. Így egyenletesen pirulnak meg, és finom szaftosak maradnak. A frissensültet csak grillezés után sózza meg.

A grillszeleteket a megadott idő ⅔-a után fordítsa meg.

A grillfűtőtest folyamatosan be- és kikapcsol. Ez normális. A be- és kikapcsolás gyakorisága a beállított grillfokozattól függ.

Hús

Az időtartam felénél fordítsa meg a húsdarabokat.

Amikor a sült elkészült, hagyja még 10 percig a kikapcsolt, zárt sütőben pihenni. Így a hús szaftja jobban eloszlik.

A sült hátszint főzés után tekerje alufóliába és hagyja 10 percig a sütőben pihenni.

A bőrös sertéscombnál vágja be a bőrt keresztbe, és a sültet először bőrével lefelé tegye az edénybe.

Hús	Súly	Tartozék és edény	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C, grillfokozat	Időtartam, perc
Marhahús						
Marhasült	1,0 kg	zárt	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Bélszín, rózsaszín	1,0 kg	nyitott	1		210-230	70
	1,5 kg		1		200-220	80
Sült hátszín, rózsaszín	1,0 kg	nyitott	1		230-250	50
Steak, 3 cm, rózsaszín		rostély + univerzális serpenyő	4+1		3	15
Borjűhús						
Borjúsült	1,0 kg	nyitott	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	120
	2,0 kg		1		180-200	140
Sertéshús						
bőr nélkül (pl . tarja)	1,0 kg	nyitott	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
bőrös sült (pl . lapocka)	1,0 kg	nyitott	1		180-200	130
	1,5 kg		1		190-210	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Pácolt füstölt karaj csonttal	1,0 kg	zárt	1		210-230	80
Báránycsont nélküli, közepesen átsütve						
Báránycsont nélküli, közepesen átsütve	1,5 kg	nyitott	1		170-190	120
Darált hús						
Fasírt	kb. 750 g	nyitott	1		180-200	70
Virsli						
Virsli		rostély + univerzális serpenyő	4+1		3	15

Baromfi

A táblázatban megadott értékek hideg sütőbe való behelyezésre vonatkoznak.

A táblázatban megadott súlyok a töltelék nélküli, sütésre előkészített baromfihúsról vonatkoznak.

Ha közvetlenül a rostélyon grillezi a húst, tegye be az univerzális serpenyőt az 1. szintre.

Kacsa vagy liba sütésekor szűrje fel a szárny alatti bőrt, hogy a zsír kifolyhasson.

A baromfit mellső oldalával lefelé tegye a rostélyra. Az egészben sült baromfit a sütési idő kétharmadánál fordítsa meg.

A baromfi különösen ropogós barna lesz, ha a sütési idő vége felé vajjal, sósvízzel vagy narancslével keni meg.

Baromfi	Súly	Tartozék és edény	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C, grillfokozat	Időtartam, perc
Fél csirke, 1-4 darab	darabja 400 g	rostély	2		210-230	40-50
Darabolt csirke	darabja 250 g	rostély	3		210-230	30-40
Csirke, egész, 1-4 darab	darabja 1 kg	rostély	2		200-220	55-85
Kacsa, egész	1,7 kg	rostély	2		170-190	80-100
Liba, egész	3,0 kg	rostély	2		160-180	110-130
Bépipulyka, egész	3,0 kg	rostély	2		180-200	80-100
2 pulykacomb	darabja 800 g	rostély	2		180-200	80-100

Hal

A haldarabokat a megadott idő ¾-a után fordítsa meg.

Nem kell megfordítania az egész halat. Az egész halat hasával lefelé, hátuszonyával felfelé tolja be a sütőbe. Helyezzen egy fél

burgonyát vagy egy kisméretű, sütésálló edényt a hasüregbe, hogy a hal stabilabban álljon.

Ha közvetlenül a rostélyon grillez, tolja be a sütőtepsit az 1. szintre. Ez felfogja a hal levét, és a sütő tisztább marad.

Hal	Súly	Tartozék és edény	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban, grillfokozat	Időtartam, perc
Hal, egész	darabja 300 g	rostély	3		2	20-25
	1,0 kg	rostély	2		190-210	40-50
	1,5 kg	rostély	2		180-200	60-70
Szeletelt hal, pl. kottlet	darabja 300 g	rostély	4		2	20-25

Tippek sütéshez és grillezéshez

A sült pontos súlyára vonatkozóan nincsenek adatok a táblázatban.	Az adatokat a legközelebbi legalacsonyabb súlynak megfelelően válassza ki, és hosszabbítsa meg az időt.
Hogyan állapítható meg, hogy a sült elkészült-e.	Használjon húshőmérőt (a szakkereskedésben kapható), vagy végezze el a „kanál-próbát”. Nyomja meg a kanállal a sültet. Ha a húst feszesnek érzi, készen van. Ha enged a nyomásnak, még süsse egy darabig.
A sült túl sötét és a bőr helyenként megégett.	Ellenőrizze a betolási magasságot és a hőmérsékletet.
Ha a sült jól néz ki, de a mártás megégett.	Válasszon a következő alkalommal kisebb sütőedényt, vagy adjon hozzá több folyadékot.
Ha a sült jól néz ki, de a mártás túl világos és vízíű.	Válasszon a következő alkalommal nagyobb sütőedényt, és adjon hozzá kevesebb folyadékot.
A sült felöntésekor vízgőz keletkezik.	Ez fizikai jelenség és normális. A vízgőz nagy része a gőzrésten át távozik. A vízgőz lecsapódhat a hűvösebb kapcsolótáblán vagy a szomszédos bútorlapokon, és kondenzvízként lecsepeghet.

Felfújtak, gratinírozott ételek, pirítás

Ha közvetlenül a rostélyon grillez, tolja be még az univerzális serpenyőt is az 1. szintre. A sütő tisztább marad.

Az edényt mindig állítsa a rostélyra.

A felfújt főzési állapota függ az edény nagyságától és a felfújt magasságától. A táblázatban megadott értékek csak irányértékek.

Étel	Tartozék és edény	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
Felfújtak					
Felfújt, édes	felfújt forma	2		170-190	50-60
Tésztafelfújt	felfújt forma	2		210-230	25-35
Felfújt					
Burgonyafelfújt nyers hozzávalókból max. 2 cm magas	felfújt forma	2		150-170	50-60
Pirítás					
Kenyérpirítás, 4 darab	rostély	4		3	6-7
Kenyérpirítás, 12 darab	rostély	4		3	4-5
Pirítás átsütve, 4 darab	rostély	3		3	7-10
Pirítás átsütve, 12 darab	rostély	3		3	5-8

Késztermékek

Ügyeljen a csomagoláson található gyártói utasításokra.

Ha a tartozékokat kibéleli sütőpapírral, ügyeljen rá, hogy a sütőpapír használható legyen ezeken a hőmérsékleteken. A papír nagyságát igazítsa az ételhez.

A főzés eredménye nagymértékben függ az élelmiszertől. Előzetes barnulás és egyenetlenség már a nyers árunál előfordulhat.

Étel	Tartozék	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
Rétes gyümölcstöltelékkel	univerzális serpenyő:	3		180-200	40-50
Hasábburgonya	univerzális serpenyő:	3		210-230	25-30
Pizza	rostély	2		200-220	15-20
Pizzás bagett	rostély	2		190-210	15-20

Megjegyzés

Mélyfagyasztott ételek sütésekor az univerzális serpenyő deformálódhat. Ennek az az oka, hogy a tartozék nagy hőmérséklet-különbségeknek van kitéve. A deformálódás még a sütési folyamat közben eltűnik.

Különleges ételek

Alacsony hőmérsékleten a krémes joghurt ugyanolyan finom lesz, mint a laza kelt tészta.

Először vegye ki a sütőből a tartozékokat, a beakasztott rácsot vagy a teleszkópos kihúzókat.

Joghurt készítése

- 1. Főzzön fel 1 liter tejet (3,5 % zsír), majd hűtse le 40 °C-ra.
- 2. Keverjen bele 150 g joghurtot (hűtőszekrény-hőmérséklet).
- 3. Töltse csészékbe vagy kis csavaros üvegekbe és fedje le frissentartó fóliával.

- 4. A sütőt előírás szerint melegítse elő.
- 5. Ezután a csészéket vagy az üvegeket tegye a sütőtér aljára és előírás szerint készítse el a joghurtot.

Kelt tészta kelesztése

- 1. A kelt tésztát a szokott módon készítse el, tegye kerámia hőálló edénybe és fedje le.
- 2. A sütőt előírás szerint melegítse elő.
- 3. Kapcsolja ki a készüléket és a tésztát hagyja a sütőtérben megkelni.

Étel	Edény	Fűtési mód	Hőmérséklet	Időtartam
Joghurt	Csésze vagy csavaros üveg	tegye a sütőtér aljára	 100°C -ra melegítse elő csak a sütőlámpát kapcsolja be	15 perc 8 óra
Kelt tészta kelesztése	Hőálló edény	tegye a sütőtér aljára	 50°C -ra melegítse elő kapcsolja ki a készüléket és a kelt tésztát tegye a sütőtérbe	5-10 perc 20-30 perc

Felolvasztás

A felolvadási idő az élelmiszer fajtájától és mennyiségétől függ. Kérjük, vegye figyelembe a gyártó által a csomagoláson feltüntetett információkat.

Vegye ki az élelmiszert a csomagolásból, és tegye egy megfelelő edényben a rostélyra. A szárnyast mellére fektetve tegye a tányérra.

Mélyhűtött áru	Tartozék	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet
pl. tejszínes torták, vajás krémtorták, csokoládé- vagy cukorbevonatú torták, gyümölcsök, csirke, kolbász és hús, kenyér és zsemle, sütemények és más pékáruk	rostély	2		A hőfokszabályozó kikapcsolt állapotban marad

Aszalás

Csak kifogástalan gyümölcsöt és zöldséget használjon, és alaposan mossa meg. Hagyja a gyümölcsöt és zöldséget jól lecsepegni, majd szárítsa meg.

Az univerzális serpenyőt tolja a 3. szintre, a rostélyt az 1. szintre. Az univerzális serpenyőt és a rostélyt bélelje ki sütő- vagy pergamenpapírral. A nagyon lédús gyümölcsöt vagy zöldséget többször fordítsa meg. Az aszalt gyümölcsöt és zöldséget szárítás után azonnal válassza el a papírtól.

Gyümölcs és zöldség	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Időtartam, óra
600g almakarika	1+3		80	kb. 5
800g körtehasáb	1+3		80	kb. 8
1,5 kg szilva	1+3		80	kb. 8-10
200 g konyhai fűszer, tisztított	1+3		80	kb. 1½

Befőzés

Befőzéshez az üvegeknek és a gumigyűrűknek tisztának kell lenniük. Lehetőleg ugyanakkora üvegeket használjon. A táblázatban található adatok egy literes kerek üvegekre vonatkoznak.

Figyelem!

Ne használjon nagyobb vagy magasabb üvegeket. A fedelük megrepedhet. Csakis kifogástalan gyümölcsöt és zöldséget használjon. Alaposan mossa meg őket.

A táblázatokban megadott időtartamok irányértékek. Azokat befolyásolhatja a szobahőmérséklet, az üvegek száma, mennyisége és az üvegek tartalmának hője. Át-, ill. kikapcsolás előtt ellenőrizze, hogy az üvegek megfelelően gyöngyöznek.

Előkészítés

- 1. Töltse meg az üvegeket, de ne legyenek teljesen tele.
- 2. Törölje le az üveg szélét, mindenképpen legyen tiszta.
- 3. Minden üvegre tegyen egy nedves gumigyűrűt, majd a fedelet.
- 4. Az üvegeket csatokkal zárja le. Hatnál több üveget ne tegyen a sütőtérbe.

Beállítás

- 1. Tolja be az univerzális serpenyőt a 2. szintre. Úgy állítsa az üvegeket, hogy azok ne érjenek egymáshoz.
- 2. Öntsön ½ liter forró vizet (kb. 80 °C) az univerzális serpenyőbe.
- 3. Csukja be a sütőajtót.
- 4. Állítsa be az alsó fűtést .
- 5. Állítsa a hőmérsékletet 170-180 °C-ra.

Befőzés

Gyümölcs
Kb. 40-50 perc múlva rövid időközönként buborékok keletkeznek. Kapcsolja ki a sütőt.
25-35 perc utómelegítés után vegye ki az üvegeket a sütőtérből. Ha hosszabb ideig hűl a befőtt a sütőtérben, csírák képződhetnek, és ez a befőzött gyümölcs savanyodásához vezethet.

Gyümölcs egy literes üvegekben	A gyöngyözéstől számítva	Utómelegítés
alma, ribizli, eper	kikapcsolni	kb. 25 perc
cseresznye, kajszibarack, őszibarack, egres	kikapcsolni	kb. 30 perc
almapép, körte, szilva	kikapcsolni	kb. 35 perc

Zöldség
Amikor az üvegekben buborékok keletkeznek, a hőmérsékletet állítsa vissza 120-140 °C-ra. Zöldségfajtától függően kb. 35-

70 perc. Ezután kapcsolja ki a sütőt és használja a maradékhot.

Zöldség hideg lében egy literes üvegekben	A gyöngyözéstől számítva	Utómelegítés
uborka	-	kb. 35 perc
cékla	kb. 35 perc	kb. 30 perc
kelbimbó	kb. 45 perc	kb. 30 perc
bab, karalábé, vörös káposzta	kb. 60 perc	kb. 30 perc
borsó	kb. 70 perc	kb. 30 perc

Üvegek kivétele

Az üvegeket befőzés után vegye ki a sütőtérből.

Figyelem!

A forró üvegeket ne tegye hideg vagy nedves alátétre. Megrepedhetnek.

Akrilamid az élelmiszerekben

Az akrilamid elsősorban a nagyon felhevített gabonafélékből és burgonyatermékekből szabadul fel, pl. burgonyaszirom, hasáburgonya, pirítós, zsemle, kenyér vagy finom pékáru (kekszek, mézeskalács, mézesbáb).

Ötletek az ételek akrilamidszegény elkészítéséhez	
Általános tudnivalók	■ A sütés idejét korlátozza a lehető legrövidebbre. ■ Az ételt csak aranyárgára süssse, ne túl sötétre. ■ A nagy, vastag burgonya kevesebb akrilamidot tartalmaz.
Sütés:	Felső/alsó sütéssel max. 200 °C. A 3 dim. forró levegővel vagy forró levegővel max.180 °C.
Aprósütemény	Felső/alsó sütéssel max. 190 °C. A 3 dim. forró levegővel vagy forró levegővel max.170 °C. A tojás vagy a tojássárgája csökkenti az akrilamid képződését.
Sütő - hasáburgonya	Egyenletesen és egy rétegben ossza el az ételt a sütőtepsin. Legalább 400 g-ot süssön sütőtepsinként, hogy a hasáburgonya ne száradjon ki

Próbaételek

Ezek a táblázatok minőségellenőrző intézetek számára készültek a különböző készülékek ellenőrzésének és tesztelésének megkönnyítése érdekében.

EN 50304/EN 60350 (2009), ill. IEC 60350 irányelvek szerint.

Sütés

Sütés két szinten

Az univerzális serpenyőt mindig a sütőtepsi fölé helyezze.

Kinyomós sütemény (pl. kinyomós fánk cukorsziruppal):
Az egyidejűleg a sütőbe tett ételeknek nem kell ugyanakkor készen lenniük.

Almás lepény, 1. szint:

Módosítsa a sötét kerek sütőforma pozícióját, átlósan tolja be.

Almás lepény, 2. szint:

Módosítsa a sötét kerek sütőforma pozícióját.

Sütemények a fém, kerek sütőformában:

Felső/alsó fűtéssel  az 1. szinten süssön. A rostély helyett használja az univerzális serpenyőt, és arra tegye a kerek sütőformát.

Étel	Tartozék és edény	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban	Időtartam, perc
Kinyomós sütemény	univerzális serpenyő	3		150-170	20-30
	alumínium sütőtepsi + univerzális serpenyő**	1+3		140-160	30-40
Aprósütemény	univerzális serpenyő	3		150-170	25-35
Aprósütemény, melegítse elő	alumínium sütőtepsi + univerzális serpenyő**	1+3		140-160	25-35
Vizespiskóta	kerek sütőforma	2		160-180	30-40
Almás lepény	univerzális serpenyő + 2 kerek sütőforma Ø 20 cm***	1		190-210	70-80
	2 rostély* + 2 kerek sütőforma Ø 20 cm***	1+3		180-200	70-80

* További tartozékok kiegészítő tartozékként a szakkereskedésekben vagy a vevőszolgálatnál kaphatók.

** Két szinten való sütéskor az univerzális serpenyőt mindig tolja be a sütőtepsi fölé.

*** A süteményformákat átlósan elhelyezve állítsa a tartozéokra.

Grillezés

Ha az élelmiszert közvetlenül a rostélyra teszi, tolja be az 1. szintre az univerzális serpenyőt. Így felfogja a folyadékot, és a sütő tisztább marad.

Étel	Tartozék és edény	Magasság	Fűtési mód	Grillfokozat	Időtartam, perc
Kenyérpirítás 10 perc előmelegítés	rostély	4		3	1½-2
Hamburger fasírt, 12 darab* előmelegítés nélkül	rostély + univerzális serpenyő	4+1		3	25-30

* Az időtartam 2/3-ánál fordítsa meg

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	21
Przyczyny uszkodzeń	23
Nowy piekarnik	23
Pulpit obsługi	23
Przełącznik funkcji	24
Przyciski i wyświetlacz	24
Regulator temperatury	24
Komora piekarnika	24
Wypożyczenie dodatkowe	25
Wsuwanie wyposażenia	25
Wypożyczenie dodatkowe	25
Przed pierwszym użyciem	26
Nastawianie zegara	26
Nagrzewanie piekarnika	26
Czyszczenie wyposażenia	26
Nastawianie piekarnika	26
Rodzaje grzania i temperatura	26
Automatyczne wyłączanie się piekarnika	26
Automatyczne włączanie się i wyłączanie piekarnika	27
Nastawianie zegara	27
Nastawianie minutnika	28
Zabezpieczenie przed dziećmi	28
Piekarnik	28
Konserwacja i czyszczenie	28
Środki czyszczące	28
Zdejmowanie i zakładanie drzwiczek piekarnika	29
Montaż i demontaż szyb w drzwiczkach	30
Usterka, co robić?	30
Tabela usterek	30
Wymiana żarówki u góry piekarnika	30

Ostłona żarówki	30
Serwis	31
Symbol produktu (E-Nr) i numer fabryczny (FD)	31
Porady dotyczące oszczędności energii i ochrony środowiska	31
Oszczędność energii	31
Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego	31
Środki ostrożności podczas transportu	31
Przetestowane w naszym studiu gotowania	32
Ciasta i wypieki	32
Porady dotyczące pieczenia ciast	33
Mięso, drób, ryby	34
Porady dotyczące pieczenia mięs i grillowania	36
Zapiekanki, tosty	36
Gotowe produkty	36
Potrawy specjalne	37
Rozmrażanie	37
Suszenie	37
Wekowanie	37
Akrylamid w produktach spożywczych	38
Potrawy testowe	39
Pieczenie ciast	39
Grillowanie	39

Więcej informacji na temat naszych produktów, wyposażenia, części zamiennych oraz serwisu można znaleźć na stronie internetowej: **www.bosch-home.com** oraz w sklepie internetowym: **www.bosch-eshop.com**

⚠ Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję. Zapoznanie się z nią pozwoli na bezpieczne i właściwe użytkowanie urządzenia. Instrukcję obsługi i montażu należy zachować do późniejszego wglądu lub dla kolejnego użytkownika.

Niniejsze urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do zabudowy. Należy przestrzegać specjalnej instrukcji montażu.

Po rozpakowaniu należy sprawdzić stan urządzenia. Nie podłączać, jeśli urządzenie zostało uszkodzone podczas transportu.

Urządzenie bez wtyczki może podłączyć wyłącznie specjalista z odpowiednimi uprawnieniami elektrycznymi. Gwarancja nie obejmuje szkód wynikających z niewłaściwego podłączenia.

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Urządzenia należy

używać wyłącznie do przygotowywania potraw i napojów. Nie zostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru. Urządzenia używać wyłącznie w zamkniętych pomieszczeniach.

Urządzenie mogą obsługiwać dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, a także osoby nie posiadające wystarczającego doświadczenia lub wiedzy, jeśli pozostają pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub zostały pouczone, jak właściwie obsługiwać urządzenie i są świadome związanych z tym zagrożeń.

Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i czynności konserwacyjne nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają one ukończone 8 lat i są nadzorowane przez osobę dorosłą.

Dzieciom poniżej 8 roku życia nie należy pozwalać na zbliżanie się do urządzenia ani przewodu przyłączeniowego.

Zawsze prawidłowo wsuwać wyposażenie do komory piekarnika. *Patrz Opis wyposażenia* w instrukcji obsługi.

Niebezpieczeństwo pożaru!

- Przechowywane w komorze gotowania łatwopalne przedmioty mogą się zapalić. Nigdy nie przechowywać przedmiotów łatwopalnych w komorze gotowania. Nigdy nie otwierać drzwiczek urządzenia, gdy wydobywa się z niego dym. Wyłączyć urządzenie i wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.
- W przypadku otwarcia drzwiczek powstaje przeciąg. Papier do pieczenia może dotknąć elementów grzejnych i zapalić się. Podczas podgrzewania piekarnika nigdy nie kłaść papieru do pieczenia na wyposażenie nie przymocowując go. Papier do pieczenia należy zawsze obciążać naczyniem lub formą do pieczenia. Papierem do pieczenia wyłożyć wyłącznie konieczną powierzchnię. Papier do pieczenia nie może wystawać poza wyposażenie.

Niebezpieczeństwo poparzenia!

- Urządzenie bardzo się nagrzewa. Nigdy nie dotykać gorących powierzchni wewnątrz komory gotowania ani elementów grzejnych. Zawsze odczekać, aż urządzenie ostygnie. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się!
- Akcesoria i naczynia bardzo się nagrzewają. Do wyjmowania gorącego wyposażenia lub naczyń z komory gotowania zawsze używać łapek kuchennych.
- Opary alkoholowe mogą zapalić się w gorącej komorze gotowania. Nigdy nie przygotowywać potraw z dużą ilością wysokoprocentowych napojów alkoholowych. Używać wyłącznie niewielkich ilości wysokoprocentowych napojów. Ostrożnie otwierać drzwiczki urządzenia.

Niebezpieczeństwo poparzenia!

- Dostępne elementy nagrzewają się podczas eksploatacji. Nie dotykać gorących elementów. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się.
- Podczas otwierania drzwiczek urządzenia może wydostawać się gorąca para. Ostrożnie otwierać drzwiczki urządzenia. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się!
- Woda w gorącej komorze gotowania może prowadzić do powstania gorącej pary wodnej. Nigdy nie wlewać wody do gorącej komory gotowania.

Niebezpieczeństwo obrażeń!

Porysowane szkło lub drzwiczki urządzenia mogą pęknąć. Nie używać skrobaczki do szkła, żrących ani szorujących środków czyszczących.

Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

- Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy stanowią poważne zagrożenie. Naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanych techników serwisu. Jeśli urządzenie jest uszkodzone, należy wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.
- Izolacja przewodu urządzenia elektrycznego może się stopić na gorących częściach urządzenia. W żadnym wypadku nie może dojść do kontaktu przewodu przyłączeniowego z gorącymi częściami urządzenia.
- Wnikająca wilgoć może spowodować porażenie prądem. Nie używać myjek wysokociśnieniowych ani parowych.
- Podczas wymiany żarówki w komorze gotowania styki oprawki znajdują się pod napięciem. Przed przystąpieniem do wymiany żarówki wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.
- Uszkodzone urządzenie może prowadzić do porażenia prądem. Nigdy nie włączać uszkodzonego urządzenia. Wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.

Przyczyny uszkodzeń

Uwaga!

- Wyposażenie, folia, papier do pieczenia lub naczynia na dnie komory piekarnika: nie stawiać wyposażenia na dnie piekarnika. Nie wykladać dna piekarnika folią, obojętnie jakiego rodzaju, ani papierem do pieczenia. Nie stawiać na dnie piekarnika żadnych naczyń, jeśli ustawiona temperatura jest wyższa niż 50 °C. Dochodzi do przegrzania. Czas pieczenia i smażenia ulega zmianie, a emalia zostaje uszkodzona.
- Woda w gorącej komorze piekarnika: nigdy nie wlewać wody do gorącej komory piekarnika. Powstaje para wodna. Nagła zmiana temperatury może prowadzić do uszkodzenia emalii.
- Wilgotne produkty spożywcze: wilgotnych produktów nie przechowywać przez dłuższy okres czasu w zamkniętej komorze piekarnika. Emalia ulega uszkodzeniu.
- Sok z owoców: na ciasta pieczone na blasze nie układać zbyt dużo soczystych owoców. Skapujący z blachy sok z owoców

pozostawia trwałe plamy. W miarę możliwości używać głębokiej blachy do pieczenia.

- Studzenie z otwartymi drzwiczkami urządzenia: podczas studzenia komora piekarnika powinna być zawsze zamknięta. Nawet jeśli drzwiczki urządzenia są tylko uchylone, fronty sąsiadujących mebli mogą z czasem ulec uszkodzeniu.
- Mocno zabrudzona uszczelka drzwiczek: jeśli uszczelka drzwiczek jest mocno zabrudzona, podczas eksploatacji drzwiczki nie zamykają się szczelnie. Fronty sąsiadujących mebli mogą ulec uszkodzeniu. Zawsze dbać o czystość uszczelki.
- Drzwiczki urządzenia jako miejsce do siedzenia lub odkładania przedmiotów: nie stawać, nie siadać ani nie opierać się na otwartych drzwiczkach urządzenia. Nie stawiać naczyń i wyposażenia na drzwiczki urządzenia.
- Wsuwanie wyposażenia: W zależności od typu urządzenia wyposażenie może zarysować szybę drzwiczek podczas ich zamykania. Wyposażenie należy zawsze wsuwać do oporu do komory piekarnika.
- Transport urządzenia: nie podnosić ani nie przenosić urządzenia trzymając za uchwyt drzwiczek. Ciężar urządzenia przekracza wytrzymałość uchwytu, który może się urwać.

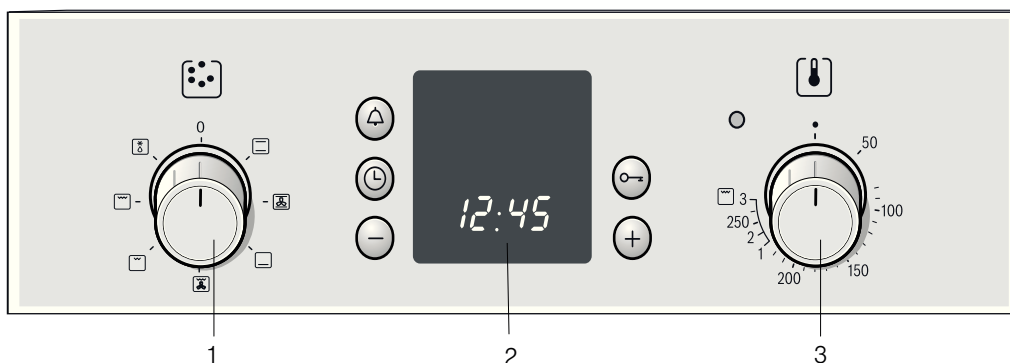
Nowy piekarnik

Niniejszy rozdział zawiera ogólne informacje dotyczące piekarnika. Opisany jest w nim pulpit obsługi oraz

poszczególne elementy obsługi. Zapoznaj się Państwo z informacjami dotyczącymi komory piekarnika i wyposażenia.

Pulpit obsługi

Poniżej zamieszczono opis pulpitu obsługi. Wersja zależy od typu urządzenia.



Objaśnienia

1	Przełącznik funkcji
2	Przyciski obsługi i wyświetlacz
3	Regulator temperatury

Pokrętła włączników

Pokrętła włączników można schować w pozycji wyłączenia. W celu schowania lub wysunięcia pokrętła włącznika należy je nacisnąć.

Przełącznik funkcji

Przełącznik funkcji służy do nastawiania rodzaju grzania piekarnika. Przełącznik funkcji można obracać w prawo i w lewo.

Włączenie przełącznika funkcji powoduje zaświecenie się lampki piekarnika.

Ustawienia	Funkcja
0 Wyłączony	Piekarnik jest wyłączony.
Grzanie górne i dolne	Pieczenie możliwe jest tylko na jednym poziomie. To ustawienie nadaje się idealnie do pieczenia ciast i pizzy w formach lub na blacie, jak również chudych pieczeni wołowych i cielęcych oraz dziczyzny. Równomierne grzanie z góry i dołu.
Gorące powietrze*	Na jednym poziomie można przygotować bezy i ciasto francuskie. Drobne wypieki, ciasteczka i ciasto francuskie można piec jednocześnie na dwóch poziomach. Wentylator z grzałką pierścieniową na tylnej ścianie piekarnika równomiernie rozprowadza gorące powietrze.
Grzanie dolne	Grzania dolnego można używać do dopiekania i zrumienienia potraw od spodu. Grzanie następuje z dołu.
Grill z cyrkulacją powietrza	Grill z cyrkulacją powietrza nadaje się szczególnie do grillowania ryb, drobiu i dużych kawałków mięsa. Grzałka grilla i wentylator na przemian włączają się i wyłączają. Wentylator rozprowadza gorące powietrze wokół potrawy.
Grill płaski, mała powierzchnia	Ten rodzaj grzania nadaje się do grillowania małych ilości steków, kielbasek, ryb i tostów. Nagrzewa się środkowa część grzałki grilla.
Płaski grill o dużej powierzchni	Można grillować jednocześnie kilka steków, kielbasek, ryb lub tostów. Cała powierzchnia pod grzałką grilla nagrzewa się.
Rozmrażanie	Przykład: mięso, drób, chleb i torty. Wentylator rozprowadza gorące powietrze wokół potrawy.

* Rodzaj grzania zgodny z klasą efektywności energetycznej EN50304.

Przyciski i wyświetlacz

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

Przycisk	Zastosowanie
Przycisk minutnika	Służy do nastawiania minutnika.
Przycisk zegara	Służy do nastawiania godziny, czasu działania piekarnika $\rightarrow$ oraz czasu zakończenia $\rightarrow$.
Przycisk Minus	Umożliwia zmniejszenie wartości nastawczych.
Przycisk z kluczem	Służy do włączania i wyłączania zabezpieczenia przed dziećmi.
Przycisk Plus	Umożliwia zwiększenie wartości nastawczych.

Regulator temperatury

Regulator temperatury służy do nastawiania temperatury i stopnia mocy grilla.

Ustawienie	Funkcja
Wyłączony	Piekarnik nie nagrzewa się.
50-270	Zakres temperatury Temperatura podawana jest w °C.
1, 2, 3	Stopnie mocy grilla Stopnie mocy dla Grilla o małej i dużej powierzchni. Stopień 1 = słaby Stopień 2 = średni Stopień 3 = mocny

Gdy piekarnik grzeje, świeci się lampka nad regulatorem temperatury. Gaśnie w przerwach w grzaniu. W przypadku niektórych ustawień lampka nie świeci się.

Stopnie mocy grilla

W przypadku grilla płaskiego za pomocą regulatora temperatury nastawia się stopień mocy grilla.

Komora piekarnika

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

Lampka piekarnika

Gdy piekarnik jest włączony, świeci się lampka piekarnika. Poprzez obrócenie przełącznika funkcji na dowolną pozycję można również włączyć lampkę bez włączania piekarnika.

Wentylator

Wentylator włącza się i wyłącza, gdy jest to konieczne. Gorące powietrze uchodzi przez drzwiczki.

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

Uwaga!

Nie zakrywać szczelin wentylacyjnych. W przeciwnym razie piekarnik przegrzewa się.

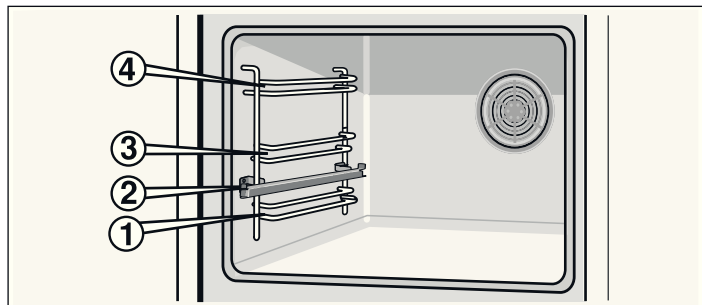
Wypożyczenie dodatkowe

Dostarczone wyposażenie dodatkowe nadaje się do przyrządzania wielu potraw. Należy zwrócić uwagę na prawidłowe ustawienie wyposażenia podczas wsuwania go do komory piekarnika.

Aby potrawy były jeszcze smaczniejsze, a obsługa piekarnika jeszcze bardziej komfortowa, oferujemy szeroki wybór wyposażenia dodatkowego.

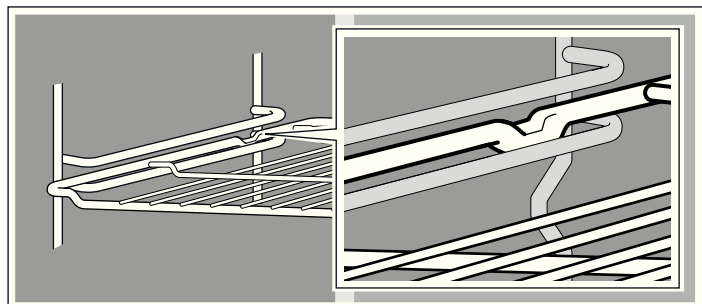
Wsuvanie wyposażenia

Wyposażenie można wsuwać do komory piekarnika na 4 wysokości. Wyposażenie należy zawsze wsuwać do oporu, aby nie dotykało szyby drzwiczek.



Wyposażenie blokuje się po wysunięciu mniej więcej do połowy. Teraz można bez trudu wyjąć potrawy z urządzenia.

Podczas wsuwania do piekarnika zwrócić uwagę na wgłębienie z tyłu wyposażenia. Tylko wtedy możliwe jest prawidłowe osadzenie wyposażenia.



Szyny wysuwane na poziomie 2 pozwalają na wysunięcie wyposażenia.

W przypadku całkowitego wyciągnięcia szyn, należy je ponownie wsunąć, odpowiednio do wersji urządzenia. Dzięki temu wsunięcie wyposażenia będzie łatwiejsze. W celu zwolnienia mechanizmu blokującego należy lekko nacisnąć szyny i wsunąć do piekarnika.

Wskazówka: Wyposażenie może ulegać deformacjom w wyniku nagrzewania. Po ostygnięciu, wyposażenie ponownie odzyskuje pierwotny kształt. Nie ma to żadnego wpływu na funkcjonowanie wyposażenia.

Blachę trzymać po bokach obydwoma rękami i wsunąć równolegle w prowadnice. Podczas wsuwania blachy nie wykonywać ruchów w prawo lub w lewo. W przeciwnym razie wsunięcie blachy będzie utrudnione. Powierzchnie emaliowane mogą ulec uszkodzeniu.

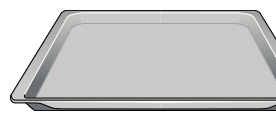
Wyposażenie można nabyć w serwisie, w sklepie specjalistycznym lub przez internet. Należy podać numer HEZ.



Ruszt

Dla naczyń, form do ciasta, pieczenia, potraw grillowanych i zamrożonych.

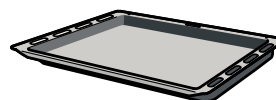
Ruszt wsunąć do piekarnika otwartą stroną do drzwiczek piekarnika oraz wygięciem do dołu.



Aluminiowa blacha do pieczenia

Do ciast i ciasteczek.

Blachę do pieczenia wsunąć do oporu, ścięciem w kierunku drzwiczek piekarnika.



Głęboka blacha do pieczenia

Do wilgotnych ciast, wypieków, potraw zamrożonych i dużych pieczeni. W przypadku ustawienia podczas grillowania pod rusztem może służyć również do zbierania skapującego tłuszczu.

Blachę do pieczenia wsunąć do oporu, ścięciem w kierunku drzwiczek piekarnika.

Wyposażenie dodatkowe

Wyposażenie dodatkowe można nabyć w serwisie lub sklepie specjalistycznym. W naszych prospektach lub w internecie można znaleźć wiele produktów pasujących do zakupionego piekarnika. Dostępność wyposażenia dodatkowego oraz możliwość zamówienia przez internet różni się w poszczególnych krajach. Odnosne informacje znajdują się w załącznikach do instrukcji obsługi.

Nie każde wyposażenie dodatkowe pasuje do wszystkich urządzeń. Podczas dokonywania zakupu należy zawsze podać dokładne oznaczenie (nr E) urządzenia.

Wyposażenie dodatkowe	Numer HEZ	Funkcja
Ruszt	HEZ 434000	Dla naczyń, form do ciasta, pieczenia, potraw grillowanych i mrożonych.
Aluminiowa blacha do pieczenia	HEZ 430001	Do ciast i ciasteczek. Blachę do pieczenia wsunąć do oporu, ścięciem w kierunku drzwiczek piekarnika.
Emaliowana blacha do pieczenia	HEZ 431001	Do ciast i ciasteczek. Blachę do pieczenia wsunąć do oporu, ścięciem w kierunku drzwiczek piekarnika.
Głęboka blacha do pieczenia	HEZ 432001	Do wilgotnych ciast, wypieków, potraw zamrożonych i dużych pieczeni. W przypadku ustawienia pod rusztem może służyć również do zbierania skapującego tłuszczu i sosu. Głęboką blachę do pieczenia wsunąć do oporu, ścięciem w kierunku drzwiczek piekarnika.

Drzwiczki piekarnika - dodatkowe środki bezpieczeństwa

W przypadku dłuższych czasów pieczenia drzwiczki piekarnika mogą być bardzo gorące.

Obecność małych dzieci wymaga zachowania szczególnej ostrożności podczas użytkowania piekarnika.

Do dyspozycji jest również system zabezpieczający, który zapobiega bezpośredniemu dotknięciu drzwiczek piekarnika. System jest dostępny w serwisie jako wyposażenie dodatkowe (440651).

Przed pierwszym użyciem

Niniejszy rozdział zawiera informacje dotyczące czynności, które należy wykonać przed pierwszym użyciem piekarnika. Najpierw należy przeczytać rozdział *Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa*.

Nastawianie zegara

Po podłączeniu urządzenia na wyświetlaczu świeci się symbol  i trzy zera. Ustawić godzinę.

1. Nacisnąć przycisk .

Na wyświetlaczu pojawia się godzina 12:00 i miga symbol .

2. Za pomocą przycisku + lub - nastawić godzinę.

Po kilku sekundach ustawiona godzina zostanie zapisana.

Nagrzewanie piekarnika

Aby usunąć zapach nowości, należy rozgrzać pusty, zamknięty piekarnik. W tym celu najlepiej zastosować Grzanie górne/dolne  w temperaturze 240 °C. Upewnić się, że w piekarniku nie znajdują się żadne opakowania.

1. Za pomocą przełącznika funkcji ustawić Grzanie górne/dolne .

2. Za pomocą regulatora temperatury ustawić 240 °C.

Po godzinie wyłączyć piekarnik. Przełącznik funkcji i regulator temperatury ustawić w pozycji zero.

Czyszczenie wyposażenia

Przed pierwszym użyciem należy dokładnie oczyścić wyposażenie gorącą wodą z płynem i miękką ściereczką.

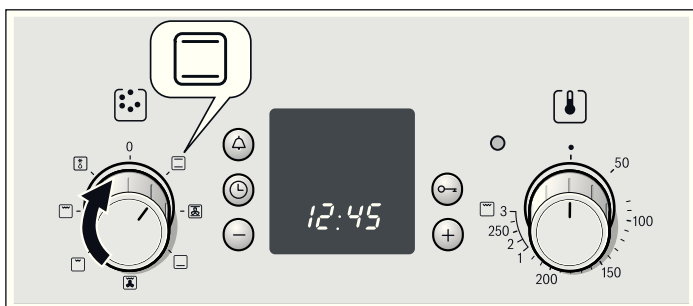
Nastawianie piekarnika

Istnieje kilka możliwości nastawienia piekarnika. Instrukcja zawiera informacje dotyczące ustawiania żadanego rodzaju grzania, temperatury oraz stopnia mocy grilla. Na piekarniku można ustawić czas trwania i zakończenia pieczenia dla danej potrawy.

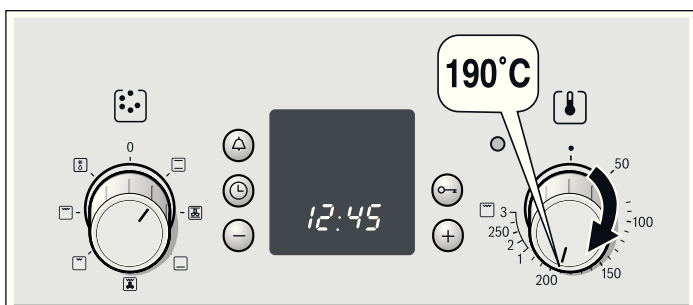
Rodzaje grzania i temperatura

Przykład na rysunku: Grzanie górne/dolne 190 °C

1. Nastawić żądany rodzaj grzania za pomocą przełącznika funkcji.



2. Regulator temperatury służy do nastawiania temperatury lub stopnia mocy grilla.



Wyłączanie piekarnika

Ustawić przełącznik funkcji w pozycji zero.

Zmiana ustawień

W zależności od zapotrzebowania można zmienić rodzaj grzania, temperaturę i stopień mocy grilla.

Automatyczne wyłączanie się piekarnika

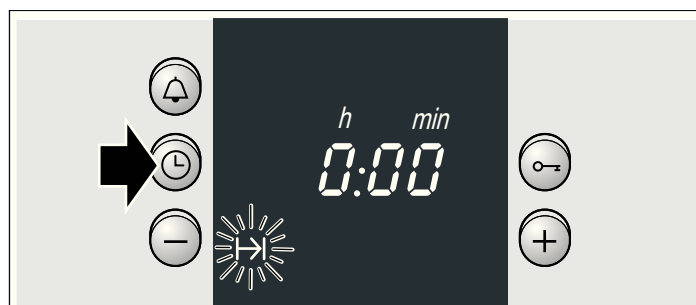
Teraz ustawić czas trwania pieczenia potrawy.

Przykład na rysunku: ustawienie Grzania górnego/dolnego , 190 °C, czas trwania 45 minut.

1. Za pomocą przełącznika funkcji nastawić rodzaj grzania.

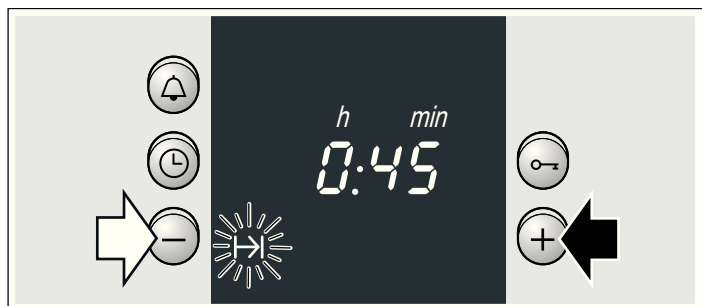
2. Regulatorem temperatury ustawić temperaturę lub stopień mocy grilla.

3. Nacisnąć przycisk zegara .
Miga symbol czasu trwania .



Piekarnik nagrzewa się.

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



Upłynął czas pieczenia

Rozbrzmiewa sygnał. Piekarnik wyłącza się. Dwukrotnie nacisnąć przycisk i wyłączyć przełącznik funkcji.

Zmiana ustawień

Nacisnąć przycisk zegara . Za pomocą przycisku **+** lub **-** zmienić czas trwania.

Przerwanie ustawiania

Nacisnąć przycisk zegara . Naciskać przycisk **-**, aż wyświetlacz wskaże zero. Wyłączyć przełącznik funkcji.

Nastawianie czasu trwania w przypadku ukrycia funkcji zegara

Dwukrotnie nacisnąć przycisk zegara i wprowadzić ustawienia, jak opisano w punkcie 4.

Automatyczne włączanie się i wyłączanie piekarnika

Należy pamiętać, że łatwo psujące się produkty spożywcze nie mogą zbyt długo pozostawać w komorze piekarnika.

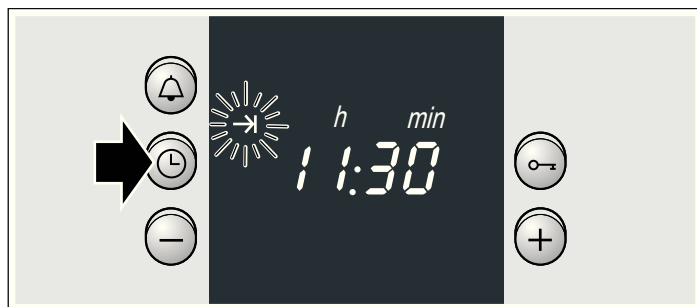
Przykład na rysunku: ustawienie Grzania górnego/dolnego , 190 °C. Jest godz. 10:45. Potrawa, której przygotowanie trwa 45 minut, ma być gotowa o godzinie 12:45.

1. Za pomocą przełącznika funkcji nastawić rodzaj grzania.
2. Regulatorem temperatury ustawić temperaturę lub stopień mocy grilla.

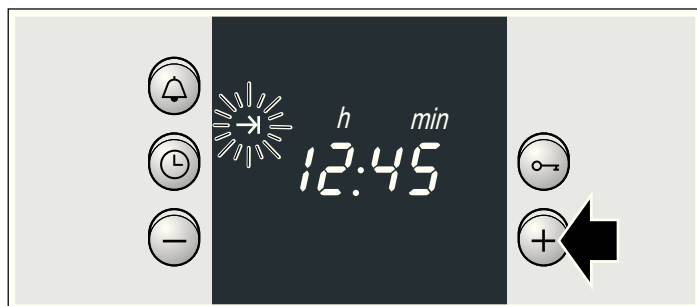
3. Nacisnąć przycisk zegara .

4. Za pomocą przycisku **+** lub **-** nastawić czas trwania.

5. Tyle razy naciskać przycisk zegara , aż zacznie migać symbol czasu zakończenia . Na wskaźniku można odczytać, kiedy potrawa będzie gotowa.



6. Za pomocą przycisku **+** przestawić czas zakończenia na później.
Po kilku sekundach ustawienie zostanie zapisane.
Dopóki nie włączy się piekarnik, na wyświetlaczu świeci się czas zakończenia.



Upłynął czas pieczenia

Rozbrzmiewa sygnał. Piekarnik wyłącza się. Dwukrotnie nacisnąć przycisk i wyłączyć przełącznik funkcji.

Wskazówka: Dopóki miga symbol, można wprowadzać ustawienia. Jeśli symbol świeci się, ustawienie zostało zapisane.

Nastawianie zegara

Po pierwszym włączeniu lub po przerwie w zasilaniu na wyświetlaczu świeci się symbol i trzy zera. Ustawić godzinę. Przełącznik funkcji musi być wyłączony.

Sposób nastawiania

1. Nacisnąć przycisk zegara .
Na wyświetlaczu pojawia się godzina 12.00 i miga symbol .
2. Za pomocą przycisku **+** lub **-** nastawić godzinę.
Po kilku sekundach ustawiona godzina zostanie zapisana.
Symbol gaśnie.

Zmiana np. czasu letniego na zimowy

Dwukrotnie nacisnąć przycisk zegara i wprowadzić zmianę za pomocą przycisku **+** lub **-**.

Nastawianie minutnika

Minutnika można używać jak zegara funkcyjnego. Minutnik działa niezależnie od ustawień piekarnika. Minutnik ma specjalny sygnał. Dzięki temu można rozpoznać, czy sygnał rozbrzmiewa z minutnika, czy oznacza zakończenie czasu trwania pracy piekarnika. Minutnik można nastawić również wówczas, gdy zabezpieczenie przed dziećmi jest aktywowane.

Sposób nastawiania

1. Nacisnąć przycisk minutnika .
Miga symbol .
2. Za pomocą przycisku + lub - nastawić minutnik.
Przycisk + wartość proponowana = 10 minut
Przycisk - wartość proponowana = 5 minut

Po kilku sekundach minutnik włącza się. Na wyświetlaczu świeci się symbol . Upływ czasu jest widoczny na wyświetlaczu.

Po upływie nastawionego czasu

Rozbrzmiewa sygnał. Nacisnąć przycisk minutnika .
Wskazanie minutnika gaśnie.

Zmiana ustawień minutnika

Nacisnąć przycisk minutnika . Za pomocą przycisku + lub - zmienić czas.

Kasowanie ustawień

Nacisnąć przycisk minutnika . Naciskać przycisk -, aż wyświetlacz wskaże zero.

Jednoczesne działanie minutnika i odliczanie czasu trwania

Symbole świecą się. Upływ czasu odliczanego przez minutnik jest widoczny na wyświetlaczu.

Sprawdzenie pozostałego czasu trwania $I \rightarrow I$, czasu zakończenia $\rightarrow I$ lub godziny $\odot ::$

Tyle razy naciskać przycisk zegara , aż pojawi się odpowiedni symbol.

Żądana wartość pojawi się na kilka sekund na wyświetlaczu.

Zabezpieczenie przed dziećmi

Piekarnik

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

Włączanie i wyłączanie zabezpieczenia przed dziećmi

Przełącznik funkcji musi być wyłączony.

Włączanie: naciskać przycisk klucza , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol . Trwa to ok. 4 sekund.

Wyłączanie: naciskać przycisk klucza , aż zgaśnie symbol .

Wskazówki

- Minutnik i godzinę można nastawić w każdej chwili.
- Przerwa w dopływie energii elektrycznej powoduje skasowanie ustawień zabezpieczenia przed dziećmi.

Konserwacja i czyszczenie

Konserwacja i czyszczenie zapewniają długą żywotność urządzenia. Poniżej zamieszczono wskazówki dotyczące prawidłowej konserwacji i czyszczenia piekarnika.

Wskazówki

- Nieznaczne różnice kolorów na przodzie piekarnika są wynikiem zastosowania różnych materiałów, jak szkło, tworzywo sztuczne lub metal.
- Cienie na szybie piekarnika, sprawiające wrażenie smug, to odbijające się światło żarówki piekarnika.
- Przy bardzo wysokich temperaturach emalia wypala się. Mogą przy tym powstać nieznaczne przebarwienia. Jest to normalna reakcja, nie wpływająca na funkcjonowanie piekarnika. Krawędzie cienkich blach nie dają się w pełni pokryć emalią. Dlatego mogą być szorstkie. Nie zmniejsza to działania zabezpieczenia antykorozyjnego.

Środki czyszczące

Aby uniknąć uszkodzenia różnego rodzaju powierzchni poprzez zastosowanie nieodpowiedniego środka czyszczącego, należy przestrzegać poniższych wskazówek.

Do czyszczenia piekarnika nie używać

- żrących środków czyszczących ani środków do szorowania,
- środków czyszczących o dużej zawartości alkoholu,
- szorstkich gąbek,
- myjek wysokociśnieniowych lub parowych.
- Nie czyścić poszczególnych części w zmywarce.

Przed pierwszym użyciem nowej gąbki należy ją dokładnie wyplukać.

Fronty ze stali nierdzewnej

Do mycia urządzenia używać wody z niewielką ilością płynu do mycia naczyń. Zawsze czyścić ruchami równoległymi do naturalnego mazerunku. W przeciwnym razie mogą powstać zarysowania. Wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Natychmiast usuwać osad z kamienia, płamy tłuszczu, skrobi i białka. Nie używać środków do szorowania, szorstkich gąbek ani twardych ściereczek do czyszczenia. Do polerowania frontów ze stali nierdzewnej należy używać specjalnych środków do czyszczenia. Przestrzegać wskazówek producenta. Specjalne środki do czyszczenia stali nierdzewnej są do nabycia w serwisie lub specjalistycznych sklepach.

Powierzchnie emaliowane i lakierowane

Do czyszczenia używać ciepłej wody z niewielką ilością płynu do mycia naczyń. Wytrzeć do sucha miękką ściereczką.

Przyciski

Do czyszczenia używać ciepłej wody z niewielką ilością płynu do mycia naczyń. Wytrzeć do sucha miękką ściereczką.

Szyba

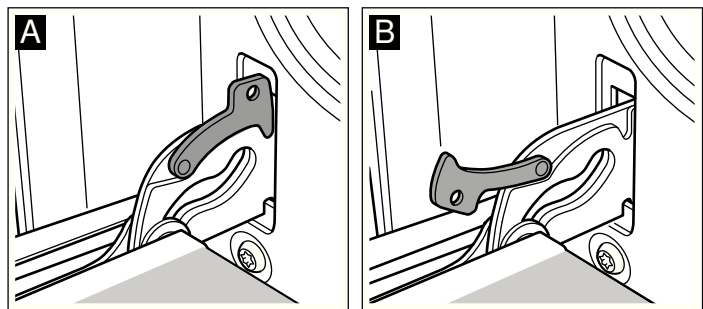
Nadaje się do czyszczenia za pomocą płynu do mycia szyb. Nie używać żrących środków czyszczących ani ostrych przedmiotów metalowych. Mogą one zarysować i uszkodzić powierzchnię szyby.

Uszczelka	Czyścić wilgotną ściereczką. Wyrzeć do sucha miękką ściereczką.
Wewnętrzna strona piekarnika	Czyścić ciepłą wodą lub wodą z octem. W przypadku dużego zanieczyszczenia: Środek do czyszczenia piekarników rozprowadzać wyłącznie na ostudzonych powierzchniach.
Szklana osłona lampki piekarnika	Do czyszczenia używać ciepłej wody z niewielką ilością płynu do mycia naczyń. Wyrzeć do sucha miękką ściereczką.
Wyposażenie	Namoczyć w ciepłej wodzie z płynem. Czyścić szczoteczką lub gąbką.
Aluminiowa blacha do pieczenia (opcja)	Nie czyścić w zmywarce. Nigdy nie używać środka do czyszczenia piekarników. Aby zapobiec zarysowaniom, nigdy nie dotykać powierzchni metalowych nożem ani podobnym ostrym przedmiotem. Czyścić płynem do mycia naczyń i wilgotną ściereczką do szyb lub przetrzeć równomiernie ściereczką z mikrofibry. Wyrzeć do sucha miękką ściereczką. Nie używać środków do szorowania, szorstkich gąbek ani twardych ściereczek do czyszczenia. Środki te zarysowują blachę do pieczenia.
Zabezpieczenie przed dziećmi (opcja)	Jeśli na drzwiczkach piekarnika zamontowane jest zabezpieczenie przed dziećmi, przed czyszczeniem należy je usunąć. Wszystkie elementy z tworzyw sztucznych namoczyć w ciepłej wodzie z płynem i oczyścić gąbką. Wyrzeć do sucha miękką ściereczką. Przy silnym zabrudzeniu zabezpieczenie przed dziećmi nie funkcjonuje prawidłowo.
Płyta grzejna	Wskazówki dotyczące pielęgnacji i czyszczenia znajdują się w instrukcji obsługi piekarnika.

Zdejmowanie i zakładanie drzwiczek piekarnika

Do czyszczenia oraz w celu wymontowania szyb można zdjąć drzwiczki piekarnika.

Każdy zawias drzwiczek piekarnika posiada dźwignię blokującą. Gdy dźwignie blokujące są opuszczone (rys. A), wówczas drzwiczki piekarnika są zabezpieczone i nie można ich zdjąć. Gdy dźwignie blokujące są uniesione w celu wyjęcia drzwiczek piekarnika (rys. B), wówczas zawiasy są zabezpieczone i nie mogą się zatrzasknąć.

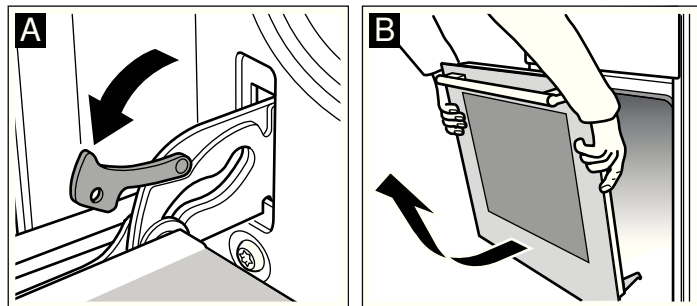


⚠ Niebezpieczeństwo obrażeń!!

Gdy zawiasy nie są zabezpieczone, zatrzaskują się z dużą siłą. Należy dopilnować, aby dźwignie blokujące zawsze były prawidłowo złożone lub, w momencie zdejmowania drzwiczek, całkowicie rozłożone.

Zdejmowanie drzwiczek

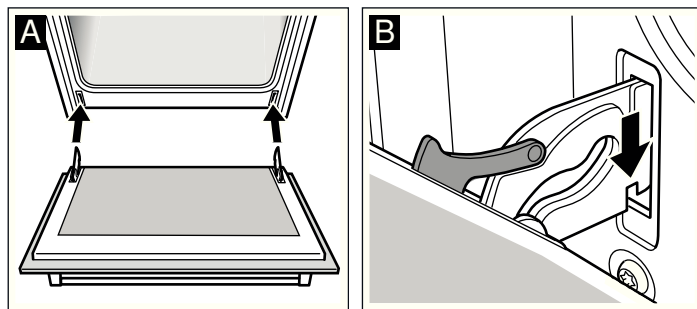
1. Całkowicie otworzyć drzwiczki piekarnika.
2. Podnieść obie dźwignie blokujące z lewej i prawej strony (rys. A).
3. Przymknąć drzwiczki piekarnika do wycucia oporu. Chwycić obiema rękami z lewej i prawej strony. Przymknąć nieco bardziej i zdjąć (rys. B).



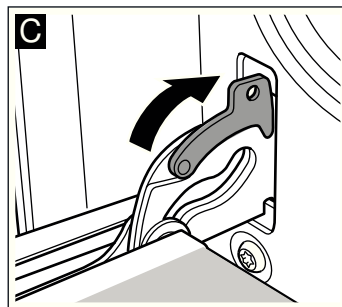
Zakładanie drzwiczek

Drzwiczki piekarnika założyć w odwrotnej kolejności.

1. Podczas zakładania drzwiczek piekarnika uważać, żeby oba zawiasy umieścić odpowiednio w otworach (rys. A).
2. Nacięcia w zawiasach muszą po obu stronach zaskoczyć na swoje miejsce (rys. B).



3. Z powrotem złożyć obie dźwignie blokujące (rys. C). Zamknąć drzwiczki piekarnika.



⚠ Niebezpieczeństwo obrażeń!!

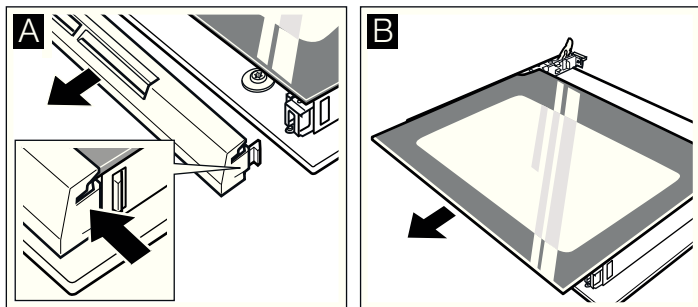
Jeśli drzwiczki piekarnika niespodziewanie wypadną lub zawias zatrzśnie się, nie dotykać zawiasu! Skontaktować się z serwisem.

Montaż i demontaż szyb w drzwiczkach

Dla ułatwienia czyszczenia można wymontować szyby z drzwiczek piekarnika.

Demontaż

1. Zdjąć drzwiczki piekarnika. Patrz rozdział *Zdejmowanie drzwiczek piekarnika*. Drzwiczki piekarnika położyć na ściereczce uchwytem do dołu.
2. Usunąć nakładkę u góry drzwiczek piekarnika. W tym celu nacisnąć palcami z lewej i prawej strony. Zdjąć nakładkę (rys. A).
3. Unieść i wyjąć górną szybę (rys. B).



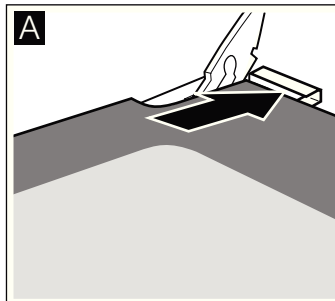
Szyby czyścić płynem do mycia szyb i miękką ściereczką.

Niebezpieczeństwo obrażeń!

Porysowane szkło lub drzwiczki urządzenia mogą pęknąć. Nie używać skrobaczki do szkła, żrących ani szorujących środków czyszczących.

Montaż

1. Trzymając górną szybę po bokach wsunąć ją ukośnie do tyłu. Szybę należy wpasować w otwór na spodzie. Gładka powierzchnia musi znajdować się na zewnątrz, zaś chropowata wewnątrz (rys. A).



2. Nasadzić nakładkę na górze drzwiczek i wcisnąć. Należy dopilnować, aby prawidłowo zaskoczyła w nacięcia na bokach.
3. Z powrotem zamontować drzwiczki piekarnika. Patrz rozdział *Zakładanie drzwiczek piekarnika*.

Dopiero gdy szyby są prawidłowo zamontowane, można używać piekarnika.

Usterka, co robić?

Przyczynami wystąpienia usterek są często drobniawgi. Przed wezwaniem pracownika serwisu należy zapoznać się ze wskazówkami zamieszczonymi w tabeli. Być może uda się samodzielnie usunąć usterkę.

Tabela usterek

Jeśli jakaś potrawa się nie uda, warto zajrzeć do rozdziału *Przetestowane w naszym studiu gotowania*. Znajduje się tam wiele porad i wskazówek dotyczących gotowania.

Niebezpieczeństwo porażenia prądem!!

Nieprawidłowo przeprowadzane naprawy stanowią poważne zagrożenie. Naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanych techników serwisu.

Usterka	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie problemu/ Wskazówki
Piekarnik nie działa.	Bezpiecznik jest uszkodzony.	Sprawdzić w skrzynce bezpiecznikowej, czy bezpiecznik jest sprawny.
	Przerwa w dopływie prądu.	Należy sprawdzić, czy można włączyć światło lub inne urządzenia kuchenne.
Miga wskaźnik godziny	Przerwa w dopływie prądu.	Ponownie nastawić godzinę.
Piekarnik nie grzeje.	Styki są zaku-rzone.	Wielokrotnie obracać pokręta włączników w prawo i w lewo.

Uwaga!

Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, należy zlecić jego wymianę producentowi, serwisowi lub osobie posiadającej odpowiednie kwalifikacje i uprawnienia.

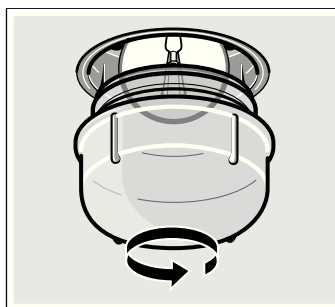
Wymiana żarówki u góry piekarnika

Jeśli żarówka w piekarniku przepali się, należy ją wymienić. Odporną na działanie wysokiej temperatury żarówkę 40 W można nabyć w serwisie lub sklepie specjalistycznym. Nie należy używać innych żarówek.

Niebezpieczeństwo porażenia prądem!!

Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.

1. Aby zapobiec uszkodzeniom, rozłożyć ściereczkę w zimnym piekarniku.
2. Wykręcić osłonę obracając ją w lewą stronę.



3. Żarówkę wymienić na żarówkę tego samego typu.
4. Ponownie założyć osłonę żarówki.
5. Wyjąć ściereczkę i włączyć bezpiecznik.

Osłona żarówki

Uszkodzoną osłonę żarówki należy wymienić. Odpowiednie osłony można nabyć w serwisie. Należy podać symbol produktu (Nr E) oraz numer fabryczny (FD) urządzenia.

Serwis

W razie konieczności naprawy urządzenia należy skontaktować się z naszym serwisem. Zawsze znajdziemy odpowiednie rozwiązanie, również aby uniknąć zbędnego wzywania techników serwisu.

Symbol produktu (E-Nr) i numer fabryczny (FD)

Pracownikowi serwisu należy podać symbol produktu (E-Nr) oraz numer fabryczny (FD-Nr) urządzenia, aby mógł on udzielić kompetentnej pomocy. Tabliczka znamionowa z tymi numerami znajduje się z boku na drzwiczkach piekarnika. Można tu wpisać dane urządzenia i numer telefonu serwisu, aby w razie konieczności szybko je odnaleźć.

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

Serwis

Należy pamiętać, że wezwanie technika serwisu w przypadku nieprawidłowej obsługi urządzenia jest odpłatne również w okresie gwarancyjnym.

Adresy serwisów wszystkich krajów znajdują się w załączonym spisie autoryzowanych serwisów.

Zlecenie naprawy oraz pomoc w razie usterki

PL 801 191 534

Prosimy zaufać kompetencjom producenta. W ten sposób można zapewnić, że naprawy przeprowadzane będą przez wykwalifikowanych techników serwisu, wyposażonych w oryginalne części zamienne.

Porady dotyczące oszczędności energii i ochrony środowiska

Niniejszy rozdział zawiera porady dotyczące oszczędzania energii podczas pieczenia oraz prawidłowej utylizacji urządzenia.

Oszczędność energii

- Piekarnik podgrzewać tylko wówczas, gdy jest to zalecane w przepisie lub podane w tabeli w instrukcji obsługi.
- Należy stosować ciemne, lakierowane lub emaliowane na czarno formy do pieczenia. Bardzo dobrze nagrzewają się.
- Podczas gotowania lub pieczenia możliwie jak najrzadziej otwierać drzwiczki piekarnika.
- Większe ilości ciast zaleca się piec jedno po drugim. Wówczas piekarnik jest przez cały czas gorący. Dzięki temu skraca się czas pieczenia następnego ciasta. Można również ustawić 2 formy prostokątne obok siebie.
- W przypadku dłuższych czasów pieczenia można wyłączyć piekarnik na 10 minut przed końcem, wykorzystując do dopieczenia ciepło resztkowe.

Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego

Opakowanie należy usunąć zgodnie z przepisami o ochronie środowiska.



Urządzenie zostało oznaczone zgodnie z europejską dyrektywą 2002/96/WE o zużytych urządzeniach elektrycznych i elektronicznych (WEEE – waste electrical and electronic equipment). Dyrektywa ta określa zasady obowiązujące w całej Unii Europejskiej w zakresie zwrotu i wtórnego wykorzystania zużytych urządzeń.

Środki ostrożności podczas transportu

Zabezpieczyć wszystkie ruchome części w oraz na urządzeniu za pomocą taśmy samoprzylepnej, która po usunięciu nie pozostawia śladów. Wszystkie części wyposażenia (np. blachę do pieczenia) zabezpieczyć na krawędziach cienkim kartonem i włożyć w odpowiednie przegródki, aby uniknąć uszkodzenia urządzenia. Między przód a tył włożyć karton lub podobny materiał, aby zapobiec uderzaniu o wewnętrzną stronę szyby w drzwiczkach. Drzwiczki piekarnika przymocować taśmą samoprzylepną do ścianek bocznych urządzenia.

Zachować oryginalne opakowanie urządzenia. Urządzenie transportować wyłącznie w oryginalnym opakowaniu. Podczas transportu zwrócić uwagę na strzałki umieszczone na opakowaniu.

W przypadku braku oryginalnego opakowania

Zapakować urządzenie w odpowiednie opakowanie zastępcze, zapewniające wystarczającą ochronę przed ewentualnymi uszkodzeniami podczas transportu.

Urządzenie transportować w pozycji pionowej. Nie trzymać urządzenia za uchwyt drzwiczek ani za przyłącza znajdujące się z tyłu, ponieważ może dojść do ich uszkodzenia. Nie kłaść na urządzeniu ciężkich przedmiotów.

Przetestowane w naszym studiu gotowania

Poniżej znajdują Państwo przykłady potraw z optymalnymi dla nich ustawieniami. Pokażemy Państwu, jaki rodzaj grzania i temperatura najlepiej nadają się do przyrządzenia danej potrawy. Podajemy wskazówki dotyczące odpowiedniego wyposażenia oraz wysokości, na jaką należy wsuwać je do piekarnika. Udzielamy porad dotyczących naczyń i przygotowywania potraw.

Wskazówki

- Dane w tabeli zawsze dotyczą potraw wsuniętych do zimnego i pustego piekarnika.
Piekarnik podgrzewać tylko wówczas, gdy tak podają tabele. Wyposażenie wyłożyć papierem do pieczenia dopiero po podgrzaniu piekarnika.
- Podane w tabelach czasy są wartościami orientacyjnymi. Zależą one od jakości i właściwości produktów spożywczych.
- Należy stosować dostarczone wyposażenie. Wyposażenie dodatkowe można nabyć w punkcie serwisowym lub sklepie specjalistycznym.
Przed użyciem piekarnika wyjąć wyposażenie i naczynia, z których się nie korzysta.
- Do wyjmowania gorącego wyposażenia i naczyń z piekarnika zawsze używać łapek kuchennych.

Ciasta i wypieki

Pieczenia na jednym poziomie

Ciasta i torty najlepiej się udają, gdy pieczone są z zastosowaniem trybu Grzanie górne/dolne .

W przypadku pieczenia z zastosowaniem rodzaju grzania 2D gorące powietrze  należy wsuwać wyposażenie na następujące wysokości:

- Ciasto w formach: Wysokość wsunięcia 2
- Ciasto na blasze: wysokość wsunięcia 3

Pieczenie na kilku poziomach

Należy używać rodzaju grzania Gorące powietrze .

Wysokości wsunięcia w przypadku pieczenia na 2 poziomach:

- Głęboka blacha do pieczenia: wysokość wsunięcia 3
- Blacha do pieczenia: wysokość wsunięcia 1

Równocześnie wsunięte do piekarnika potrawy nie muszą być gotowe w tym samym czasie.

Tabele zawierają duży wybór potraw.

Formy do pieczenia

Najlepiej nadają się ciemne metalowe formy do pieczenia.

W przypadku pieczenia w formach z cienkiego metalu lub formach szklanych czas pieczenia wydłuża się, a ciasto nie jest równomiernie zrumienione.

W przypadku pieczenia w formach silikonowych należy piec według przepisów producenta formy i przestrzegać jego wskazówek. Formy silikonowe są często mniejsze od zwykłych. Ilość składników i ciasta surowego może odbiegać od tutaj podanych.

Tabele

Tabele podają optymalne ustawienia dla różnych ciast i wypieków. Temperatura i czas pieczenia zależą od konsystencji i ilości ciasta. Dlatego w tabeli podane są zakresy. Zaleca się nastawić najpierw niższą temperaturę i krótszy czas pieczenia. Przy niższej temperaturze ciasto brązowieje bardziej równomiernie. W razie konieczności, następnym razem należy wybrać nieco wyższą temperaturę lub dłuższy czas pieczenia.

W przypadku podgrzania piekarnika czas pieczenia ulega skróceniu o 5 do 10 minut.

Więcej informacji znajduje się w rozdziale *Porady dotyczące pieczenia* poniżej tabel.

Ciasto w formach	Forma	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura, °C	Czas pieczenia, minuty
Ciasto ucierane, proste	Forma do babki, forma z kominem, forma prostokątna	2		160-180	50-60
Ciasto ucierane, delikatne (np. babka piaskowa)	Forma do babki, forma z kominem, forma prostokątna	2		155-175	65-75
Spód z ciasta kruchego z brzegiem	Tortownica	1		160-180	30-40
Spód tortu z ciasta ucieranego	Forma do ciasta z owocami	2		160-180	25-35
Tort biszkoptowy	Tortownica	2		160-180	30-40
Tort owocowy lub serowy, ciasto kruche*	Ciemna tortownica	1		170-190	70-90
Ciasto owocowe delikatne, ucierane	Tortownica	2		150-170	55-65
Ciasto pikantne* (np. tarta/ciasto cebulowe)	Tortownica	1		180-200	50-60

* Ciasto przestudzić w piekarniku przez ok. 20 minut.

Ciasto na blasze	Wyposażenie	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura, °C	Czas pieczenia, minuty
Ciasto ucierane lub drożdżowe z suchą warstwą wierzchnią	Głęboka blacha do pieczenia:	3		160-180	25-35
Ciasto ucierane lub drożdżowe z wilgotną wierzchnią warstwą	Głęboka blacha do pieczenia:	3		140-160	40-50
Rolada biszkoptowa (podgrzać piekarnik)	Głęboka blacha do pieczenia:	2		170-190	15-20
Chąłka z 500 g mąki	Głęboka blacha do pieczenia:	3		150-170	25-35

Ciasto na blasze	Wypożażenie	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura, °C	Czas pieczenia, minuty
Strucla świąteczna z 500 g mąki	Głęboka blacha do pieczenia:	3		160-180	50-60
Strucla świąteczna z 1 kg mąki	Głęboka blacha do pieczenia:	3		150-170	90-100
Strudel, na słodko	Głęboka blacha do pieczenia:	2		180-200	55-65
Pizza	Głęboka blacha do pieczenia:	3		180-200	20-30

Chleb i bułki

O ile nie podano inaczej, w przypadku pieczenia chleba należy zawsze podgrzać piekarnik.

Nigdy nie wlewać wody bezpośrednio do gorącego piekarnika.

Chleb i bułki	Wypożażenie	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura, °C	Czas pieczenia, minuty
Chleb drożdżowy z 1,2 kg mąki	Głęboka blacha do pieczenia:	2		270 190	8 35-45
Chleb na zaczynie z 1,2 kg mąki	Głęboka blacha do pieczenia:	2		270 190	8 35-45
Bułki (np. żytnie)	Głęboka blacha do pieczenia:	2		200-220	20-30

Wypieki drobne	Wypożażenie	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas pieczenia, minuty
Ciasteczka	Głęboka blacha do pieczenia	3		150-170	10-20
	Aluminiowa blacha do pieczenia + głęboka blacha do pieczenia*	1+3		130-150	25-35
Bezy	Głęboka blacha do pieczenia	3		70-90	125-135
Ptysie	Głęboka blacha do pieczenia	2		200-220	30-40
Makaroniki	Głęboka blacha do pieczenia	3		110-130	30-40
	Aluminiowa blacha do pieczenia + głęboka blacha do pieczenia*	1+3		100-120	35-45
Ciasto francuskie	Głęboka blacha do pieczenia	3		180-200	20-30
	Aluminiowa blacha do pieczenia + głęboka blacha do pieczenia*	1+3		180-200	30-40

* W przypadku pieczenia na 2 poziomach zawsze wsuwać głęboką blachę do pieczenia na wyższy poziom.

Porady dotyczące pieczenia ciast

Pieczenie według własnego przepisu.	Należy kierować się wskazówkami w tabelach dotyczących podobnych wypieków.
Sposób sprawdzania, czy ciasto uciętane jest gotowe:	Okolo 10 minut przed końcem podanego w przepisie czasu pieczenia nakłuć głęboko ciasto w najwyższym miejscu drewnianym patyczkiem. Jeśli ciasto nie przykleja się do patyczka, jest upieczone.
Ciasto zapada się.	Następnym razem dodać mniej płynu lub nastawić temperaturę pieczenia o 10 stopni niższą. Przestrzegać podanych w przepisie czasów mieszania.
Ciasto na środku wyrosło i popękało, a na bokach jest niskie.	Nie smarować tłuszczem ścianek tortownicy. Po upieczeniu ciasto oddzielić ostrożnie nożem od formy.
Wierzch ciasta jest za ciemny.	Ciasto postawić niżej, wybrać niższą temperaturę i piec nieco dłużej.
Ciasto jest za suche.	Gotowe ciasto ponakłuwać wykałaczką i skropić sokiem owocowym lub alkoholem. Następnym razem wybrać temperaturę wyższą o 10 stopni i skrócić czas pieczenia.
Chleb lub ciasto (np. sernik) wygląda dobrze, ale w środku jest zakalec.	Następnym razem dodać mniej płynu i piec nieco dłużej w niższej temperaturze. W przypadku ciast zwilgotną powierzchnią warstwą najpierw podpieć spód. Posypać go mielonymi migdałami lub bułką tartą i dopiero wtedy położyć warstwę wierzchnią. Należy stosować się do przepisu i przestrzegać czasu pieczenia.
Wypieki są nierównomiernie zrumienione.	Piec w nieco niższej temperaturze, wówczas wypieki będą bardziej równomiernie zrumienione. Delikatne wypieki piec na jednym poziomie z zastosowaniem trybu Grzanie górne/ dolne  . Wystający poza blachę papier do pieczenia może wpływać na cyrkulację powietrza. Papier należy zawsze tak przycinać, aby dokładnie pasował do blachy.
Spód ciasta z owocami jest za jasny.	Następnym razem wsunąć ciasto o jeden poziom niżej.
Wypływa sok z owoców.	Następnym razem użyć głębokiej blachy do pieczenia (jeśli jest dostępna).

Podczas pieczenia bułek drożdżowych poszczególne bułki zrastają się.	Między bułkami musi być zachowany odstęp ok. 2 cm. Dzięki temu jest wystarczająco dużo miejsca, aby bułki wyrosły i równomiernie się upiekły.
Pieczenie na dwóch poziomach:	Do pieczenia na kilku poziomach zawsze używać trybu Gorące powietrze  . Równocześnie wsunięte do piekarnika potrawy nie muszą być gotowe w tym samym czasie.
Podczas pieczenia soczystych ciast skrapla się woda.	Podczas pieczenia może powstawać para wodna, która uchodzi przez drzwiczki. Para wodna może osadzać się na pulpicie obsługi lub sąsiadujących frontach mebli, a następnie skraplać. Proces ten jest uwarunkowany fizycznie.

Mięso, drób, ryby

Naczynia

Można stosować każde naczynie żaroodporne. Do dużych pieczeń nadaje się również głęboka blacha do pieczenia.

Najlepiej nadają się naczynia szklane. Zwrócić uwagę na to, aby pokrywa była dopasowana i dobrze zamykała naczynie.

W przypadku stosowania brytfanny emaliowanej należy dodać więcej wody.

Mięso przyrządzane w brytfannie ze stali nierdzewnej nie będzie mocno zrumienione i może być niedogotowane. Należy przedłużyć czas gotowania.

Nazewnictwo w tabelach:

Naczynie bez pokrywy = bez przykrycia

Naczynie z pokrywą = z przykryciem

Naczynia zawsze stawiać na środku rusztu.

Gorące naczynia szklane stawiać na suchej podstawie. Wilgotne lub zimne podłoże może spowodować pęknięcie szkła.

Pieczenie mięs

Do chudego mięsa dodać nieco wody. Spód naczynia powinien być zakryty na wysokość ok. 1/2 cm.

Do pieczenia duszonej dodać więcej wody. Spód naczynia powinien być zakryty na wysokość 1 - 2 cm.

Ilość wody zależy od rodzaju mięsa i materiału, z jakiego wykonane jest naczynie. Jeśli mięso przyrządzane jest w brytfannie emaliowanej, należy dodać nieco więcej wody niż do szklanego naczynia.

W miarę możliwości nie należy używać brytfann ze stali nierdzewnej. Mięso gotuje się wolniej i jest mniej rumiane. Należy zwiększyć temperaturę i/lub wydłużyć czas gotowania.

Wskazówki dotyczące grillowania

Grillować zawsze w zamkniętym piekarniku.

Przed ułożeniem kawałków mięsa na ruszcie, nagrzewać grill przez ok. 3 minuty.

Kawałki mięsa do grillowania należy układać bezpośrednio na ruszcie. Aby uzyskać pożądany smak pojedynczych kawałków mięsa, należy układać je na środku rusztu. Dodatkowo wsunąć głęboką blachę do pieczenia na wys. 1. Skapuje do niej sos z mięsa i piekarnik pozostaje czysty.

Głębokiej ani zwykłej blachy do pieczenia nie wolno wsuwać na wysokość 4. W wysokiej temperaturze mogą one ulec deformacji i podczas wyciągania uszkodzić komorę piekarnika.

Należy grillować kawałki mniej więcej tej samej wielkości. Wówczas będą równomiernie zrumienione i soczyste. Steki należy solić dopiero po grillowaniu.

Grillowane kawałki obrócić po upływie 2/3 podanego czasu.

Grzałka grilla włącza się i wyłącza. Jest to normalne zjawisko. Z jaką częstotliwością się to odbywa, zależy od ustawionego stopnia mocy grilla.

Mięso

Kawałki mięsa należy obracać na drugą stronę po upływie połowy czasu pieczenia.

Gdy pieczeń jest gotowa, należy pozostawić ją jeszcze na 10 minut w wyłączonym, zamkniętym piekarniku. Dzięki temu sos z mięsa lepiej się rozprowadza.

Gotowy befszyk owinać w folię aluminiową i włożyć na 10 minut do wyłączonego piekarnika.

Słoninę pieczeni wieprzowej ponacinać w kratkę i włożyć pieczeń do naczynia, najpierw słoniną do dołu.

Mięso	Waga	Wyposażenie i naczynia	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura °C, stopień mocy grilla	Czas pieczenia, minuty
Wołowina						
Pieczeń wołowa	1,0 kg	Z przykryciem	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Filet wołowy, różowy	1,0 kg	Bez przykrycia	1		210-230	70
	1,5 kg		1		200-220	80
Rostbef, różowy	1,0 kg	Bez przykrycia	1		230-250	50
Steki, 3 cm, różowe		Ruszt + głęboka blacha do pieczenia	4+1		3	15
Cielęcina						
Pieczeń cielęca	1,0 kg	Bez przykrycia	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	120
	2,0 kg		1		180-200	140
Wieprzowina						
bez słoniny (np. karczek)	1,0 kg	Bez przykrycia	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170

Mięso	Waga	Wypożażenie i naczynia	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura °C, stopień mocy grilla	Czas pieczenia, minuty
Ze słoniną (np. łopatka)	1,0 kg	Bez przykrycia	1		180-200	130
	1,5 kg		1		190-210	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Peklowana wędzona wieprzowina z kością	1,0 kg	Z przykryciem	1		210-230	80

Jagnięcina

Udziec jagnięcy bez kości, średnio wypieczony	1,5 kg	Bez przykrycia	1		170-190	120
---	--------	----------------	---	--	---------	-----

Mięso mielone

Pieczeń rzymska	ok. 750 g	Bez przykrycia	1		180-200	70
-----------------	-----------	----------------	---	--	---------	----

Kielbaski

Kielbaski		Ruszt + głęboka blacha do pieczenia	4+1		3	15
-----------	--	-------------------------------------	-----	--	---	----

Drób

Dane w tabeli dotyczą potraw wsuniętych do zimnego piekarnika.

Waga podana w tabeli dotyczy wypatroszonego drobiu bez farszu.

W przypadku grillowania bezpośrednio na ruszcie, głęboką blachę należy wsunąć na poziom 1.

W przypadku kaczki i gęsi ponakłuwać skórę pod skrzydełkami, aby ułatwić wytapianie się tłuszczu.

Drób układać na ruszcie, piersią do dołu. Po upływie 2/3 czasu obrócić cały drób.

Drób będzie miał chrupką skórę, jeśli pod koniec pieczenia posmaruje się ją masłem, wodą z solą lub sokiem pomarańczowym.

Drób	Waga	Wypożażenie i naczynia	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C, stopień mocy grilla	Czas pieczenia, minuty
Półwki kurczaka, 1-4 sztuki	po 400g	Ruszt	2		210-230	40-50
Kawałki kurczaka	po 250 g	Ruszt	3		210-230	30-40
Kurczak, cały, 1-4 sztuki	po 1 kg	Ruszt	2		200-220	55-85
Kaczka, cała	1,7 kg	Ruszt	2		170-190	80-100
Gęś, cała	3,0 kg	Ruszt	2		160-180	110-130
Młody indyk, cały	3,0 kg	Ruszt	2		180-200	80-100
2 udka indyka	po 800g	Ruszt	2		180-200	80-100

Ryba

Kawałki ryby obrócić po upływie 2/3 podanego czasu.

Całych ryb nie trzeba obracać. Wsunąć do piekarnika całą rybę w pozycji "na sztorc", płetwą grzbietową do góry. Aby ryba nie

przechylała się, należy włożyć jej do środka półwkę ziemniaka lub niewielkie, żaroodporne naczynie.

W przypadku grillowania bezpośrednio na ruszcie należy dodatkowo wsunąć głęboką blachę do pieczenia na wys. 1. Skapuje do niej sos z ryby i piekarnik pozostaje czysty.

Ryba	Waga	Wypożażenie i naczynia	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C, stopień mocy grilla	Czas pieczenia, minuty
Ryba, cała	po 300 g	Ruszt	3		2	20-25
	1,0 kg	Ruszt	2		190-210	40-50
	1,5 kg	Ruszt	2		180-200	60-70
Ryba w plastrach, np. kotlety	po 300 g	Ruszt	4		2	20-25

Porady dotyczące pieczenia mięs i grillowania

Do pieczeni o tym ciężarze nie podano w tabeli ustawień.	Zastosować ustawienia dotyczące pieczeni o nieco mniejszym lecz najbardziej zbliżonym ciężarze i wydłużyć czas pieczenia.
Sprawdzanie, czy pieczeń jest gotowa.	Należy zmierzyć temperaturę mięsa specjalnym termometrem (dostępnym w sklepie specjalistycznym) lub sprawdzić stan upieczenia łyżką. W tym celu nacisnąć łyżką na pieczeń. Jeśli pieczeń jest twarda, to znaczy, że jest gotowa. Jeśli ustępuje pod naciskiem, należy ją jeszcze dopiec.
Pieczeń jest za ciemna i miejscami ma przypieczoną skórę.	Należy sprawdzić wysokość wsunięcia i temperaturę.
Pieczeń wygląda dobrze, ale sos jest przypalony.	Następnym razem należy wybrać mniejsze naczynie do pieczenia lub dodać więcej wody.
Pieczeń wygląda dobrze, ale sos jest zbyt jasny i wodnisty.	Następnym razem należy wybrać większe naczynie do pieczenia lub dodać mniej wody.
Podczas dolewania wody do pieczeni powstaje para wodna.	Proces ten jest uwarunkowany fizycznie i zupełnie normalny. Duża część pary wodnej wydostaje się przez wylot pary. Para może osiadać na chłodniejszym pulpicie obsługi lub na sąsiadujących frontach mebli, a następnie się skraplać.

Zapiekanki, tosty

W przypadku grillowania bezpośrednio na ruszcie należy wsunąć głęboką blachę na wysokość 1. Piekarnik pozostaje czysty.

Naczynie stawiać zawsze na ruszcie.

Czas potrzebny na przygotowanie zapiekanki zależy od wielkości naczynia i wysokości zapiekanki. Dane w tabeli mają charakter wartości orientacyjnych.

Potrawa	Wyposażenie i naczynia	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura, °C	Czas pieczenia, minuty
Zapiekanki					
Zapiekanka na słodko	Forma do zapiekanek	2		170-190	50-60
Zapiekanka makaronowa	Forma do zapiekanek	2		210-230	25-35
Zapiekanka					
Zapiekanka ziemniaczana z surowych składników Maks. 2 cm wysokości	Forma do zapiekanek	2		150-170	50-60
Tosty					
Opiekanie tostów, 4 sztuki	Ruszt	4		3	6-7
Opiekanie tostów, 12 sztuk	Ruszt	4		3	4-5
Tosty zapiekane, 4 sztuki	Ruszt	3		3	7-10
Tosty zapiekane, 12 sztuk	Ruszt	3		3	5-8

Gotowe produkty

Przestrzegać wskazówek producenta podanych na opakowaniu.

Wyposażenie należy wykladać papierem do pieczenia przeznaczonym do użycia w podanych temperaturach. Wielkość papieru należy dostosować do wielkości potrawy. Wynik gotowania zależy w dużej mierze od jakości produktów. Zbrązowienia i nierównomierności mogą występować już w surowych składnikach.

Potrawa	Wyposażenie	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura, °C	Czas pieczenia, minuty
Strudel z owocami	Głęboka blacha do pieczenia:	3		180-200	40-50
Frytki	Głęboka blacha do pieczenia:	3		210-230	25-30
Pizza	Ruszt	2		200-220	15-20
Pizza-bagietka	Ruszt	2		190-210	15-20

Wskazówka

Podczas przyrządzania potraw mrożonych głęboka blacha do pieczenia może się zdeformować. Przyczyną tego są duże różnice temperatury, działające na wyposażenie. Deformacja znika w trakcie pieczenia.

Potrawy specjalne

W niskich temperaturach uda się zarówno kremowy jogurt, jak i puszyste ciasto drożdżowe.

Najpierw należy wyjąć z komory piekarnika wyposażenie, prowadnice lub teleskopowy system wysuwania blach.

Przygotowanie jogurtu

- 1. Zagotować 1 litr mleka (3,5 % tłuszczu) ostudzić do 40 °C.
- 2. Domieszać 150 g jogurtu (schłodzonego w lodówce).
- 3. Przełożyć do filiżanek lub małych słoiczków i przykryć folią spożywczą.

Potrawa	Naczynia		Rodzaj grzania	Temperatura	Czas trwania
Jogurt	Filiżanki lub słoiczki	Postawić na dnie piekarnika		Podgrzać piekarnik do 100 °C Włączyć tylko lampkę piekarnika	15 min 8 godz.
Wyrastanie ciasta drożdżowego	Naczynie żaroodporne	Postawić na dnie piekarnika		Podgrzać piekarnik do 50 °C Wyłączyć urządzenie i włożyć ciasto drożdżowe do piekarnika	5-10 min 20-30 min

Rozmrażanie

Czas rozmrażania zależy od rodzaju i ilości produktów spożywczych.

Należy przestrzegać wskazówek producenta podanych na opakowaniu.
Produkty wyjąć z opakowania, włożyć do odpowiedniego naczynia i ustawić na ruszcie.
Drób układać na talerzu piersią do dołu.

Mrożonki	Wyposażenie	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura
np. torty śmietanowe, torty z masą kremową, torty z polewą czekoladową lub lukrem, owoce, kurczaki, kielbasy i mięsa, chleb, bułki, ciasta i inne wypieki	Ruszt	2		Regulator temperatury jest wyłączony

Suszenie

Do suszenia nadają się wyłącznie owoce i warzywa najwyższej jakości. Należy je dokładnie umyć.
Następnie pozostawić, aż ociekną i osuszyć.

Głęboką blachę do pieczenia wsunąć na wysokość 3, a ruszt na wysokość 1.
Głęboką blachę i ruszt wyłożyć papierem do pieczenia lub pergaminem.
Soczyste owoce i warzywa należy wielokrotnie obracać. Po wysuszeniu natychmiast zdejmować z papieru.

Owoce i warzywa	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura, °C	Czas trwania w godzinach
600 g plasterków jabłek	1+3		80	ok. 5
800 g plasterków gruszek	1+3		80	ok. 8
1,5 kg śliwek	1+3		80	ok. 8-10
200 g ziół przyprawowych, oczyszczonych	1+3		80	ok. 1½

Wekowanie

Słoiki i gumowe uszczelki do wekowania muszą być czyste i nieuszkodzone. W miarę możliwości używać słoików jednakowej wielkości. Dane w tabeli odnoszą się do jednolitrowych słoików okrągłych.

Uwaga!

Nie stosować wyższych ani większych słoików. Pokrywki mogą popękać.
Stosować tylko owoce i warzywa najwyższej jakości. Dokładnie je umyć.
Podane w tabelach czasy są wartościami orientacyjnymi. Temperatura pomieszczenia, ilość słoików, stopień wypełnienia i temperatura zawartości słoików mogą wpływać na zmianę tych wartości. Przed przełączeniem lub wyłączeniem komory piekarnika należy się upewnić, że zawartość słoików bulgoce.

Przygotowanie

- 1. Przełożyć do słoików, nie napełniać słoików po brzegi.
 - 2. Brzegi słoików wytrzeć, muszą być one czyste.
 - 3. Na każdy słoik nałożyć mokrą gumową uszczelkę i pokrywkę.
 - 4. Słoiki zamknąć klamrami.
- Nie wstawiać więcej niż sześciu słoików do komory piekarnika.

Ustawianie

- 1. Wsunąć głęboką blachę do pieczenia na wysokość 2. Słoiki ustawić tak, aby się nie stykały.
- 2. Do głębokiej blachy do pieczenia wlać ½ litra gorącej wody (ok. 80 °C).
- 3. Zamknąć drzwiczki piekarnika.
- 4. Ustawić program Grzanie dolne .
- 5. Ustawić temperaturę na 170 do 180 °C.

Wekowanie

Owoce

Po upływie około 40 - 50 minut zaczynają pojawiać się w krótkich odstępach czasu pęcherzyki. Wyłączyć piekarnik.

Po upływie 25 - 35 minut należy wyjąć słoiki z komory piekarnika. Pozostawienie słoików w komorze przez jeszcze dłuższy czas może prowadzić do powstawania zarodków, które powodują zakwaszanie zawekowanych owoców.

Owoce w słoikach jednolitrowych	Od początku bulgotania	Ciepło resztkowe
Jabłka, porzeczeki, truskawki	Wyłączyć	ok. 25 minut
Wiśnie, morele, brzoskwinie, agrest	Wyłączyć	ok. 30 minut
Mus jabłkowy, gruszki, śliwki	Wyłączyć	ok. 35 minut

Warzywa

Gdy tylko w słoikach zaczną unosić się pęcherzyki powietrza, zmniejszyć temperaturę do 120 - 140 °C. W zależności od

rodzaju warzyw po ok. 35 - 70 minutach wyłączyć piekarnik i wykorzystać ciepło resztkowe.

Warzywa w zimnej zalewie w słoikach jednolitrowych	Od początku bulgotania	Ciepło resztkowe
Ogórki	-	ok. 35 minut
Buraki	ok. 35 minut	ok. 30 minut
Brukselka	ok. 45 minut	ok. 30 minut
Fasola, kalarepa, czerwona kapusta	ok. 60 minut	ok. 30 minut
Groszek	ok. 70 minut	ok. 30 minut

Wyjmowanie słoików

Po zawekowaniu wyjąć słoiki z komory piekarnika.

Uwaga!

Gorących słoików nie stawiać na zimnym ani mokrym podłożu. Mogą pęknąć!

Akrylamid w produktach spożywczych

Akrylamid powstaje głównie podczas przyrządzania produktów zbożowych i ziemniaczanych w wysokich temperaturach,

np. chipsów, frytek, tostów, bułek, chleba oraz wypieków cukierniczych (ciasteczek, pierniczek).

Porady dotyczące przygotowywania potraw, aby zawartość akrylamidu była możliwie najmniejsza

Informacje ogólne	■ Czas smażenia i pieczenia powinien być możliwie krótki. ■ Potrawy należy zrumieniać na kolor złoty, nie za ciemny. ■ Duży, gruby kawałek pieczystego zawiera mniej akrylamidu.
Pieczenie	Z zastosowaniem Grzania górnego/dolnego w maks. temperaturze 200 °C. Z zastosowaniem 3D gorącego powietrza lub Gorącego powietrza w maks. temperaturze 180 °C.
Ciasteczka	Z zastosowaniem Grzania górnego/dolnego w maks. temperaturze 190 °C. Z zastosowaniem 3D gorącego powietrza lub Gorącego powietrza w maks. temperaturze 170 °C. Jajka lub żółtka zmniejszają powstawanie akrylamidu.
Frytki do pieczenia w piekarniku	Rozłożyć jedną warstwę równomiernie na blasze. Piec co najmniej 400 g na blachę, aby frytki nie wyschły.

Potrawy testowe

Poniższe tabele zostały utworzone dla instytutów testujących w celu ułatwienia im przeprowadzenia kontroli i przetestowania różnych urządzeń.

Zgodnie z normą EN 50304/EN 60350 (2009) lub IEC 60350.

Pieczenie ciast

Pieczenie na 2 poziomach:
Zawsze wsuwać głęboką blachę do pieczenia nad zwykłą blachę do pieczenia.

Ciasteczka wyciskane (np. z lukrem):
Równocześnie wsunięte do piekarnika potrawy nie muszą być gotowe w tym samym czasie.

Szarlotka z pierzynką, wysokość 1:
Zmienić pozycję ciemnej tortownicy, przesunąć po przekątnej.
Szarlotka z pierzynką, wysokość 2:
Zmienić pozycję ciemnej tortownicy.

Ciasto w tortownicy metalowej:
Piec na wysokości 1 z zastosowaniem trybu Grzanie górne/ dolne . Zamiast rusztu użyć głębokiej blachy do pieczenia i ustawić na niej tortownicę.

Potrawa	Wyposażenie i naczynia	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas pieczenia, minuty
Ciasteczka wyciskane	Uniwersalna głęboka blacha do pieczenia	3		150-170	20-30
	Aluminiowa blacha do pieczenia* + głęboka blacha do pieczenia**	1+3		140-160	30-40
Ciastka	Uniwersalna głęboka blacha do pieczenia	3		150-170	25-35
Ciastka, podgrzać piekarnik	Aluminiowa blacha do pieczenia* + głęboka blacha do pieczenia**	1+3		140-160	25-35
Biskopt na wodzie	Tortownica	2		160-180	30-40
Szarlotka z pierzynką	Głęboka blacha do pieczenia + 2 tortownice Ø 20 cm***	1		190-210	70-80
	2 ruszty* + 2 tortownice Ø 20 cm***	1+3		180-200	70-80

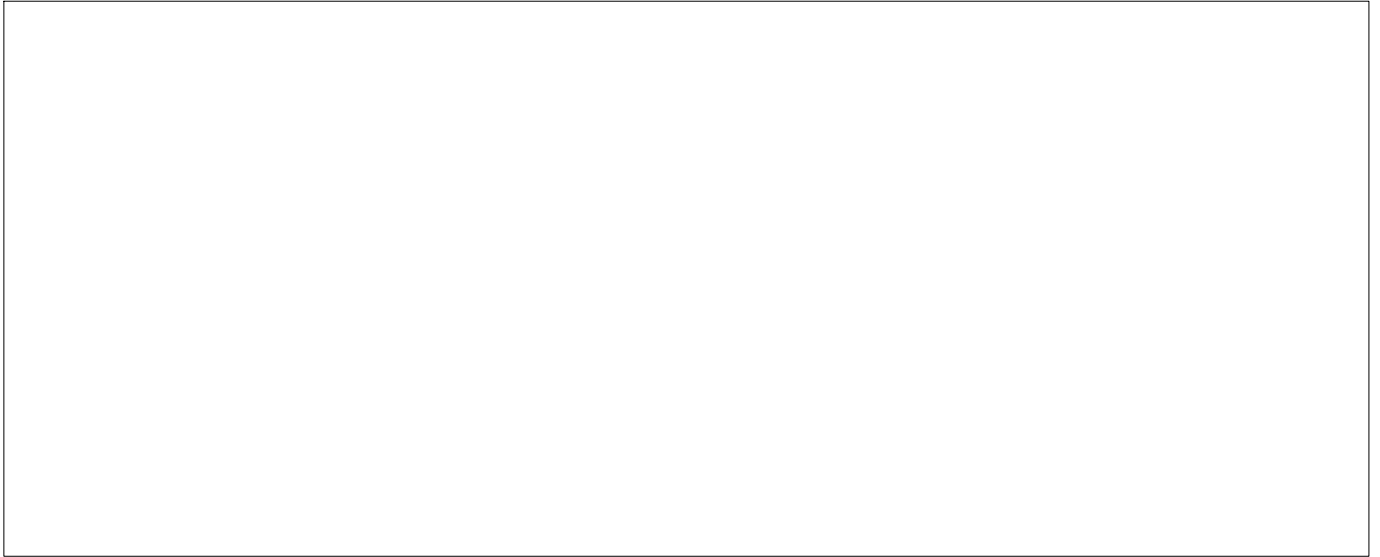
* Dodatkowe blachy i ruszty można nabyć w serwisie lub sklepie specjalistycznym.
** Podczas pieczenia na dwóch poziomach głęboką blachę zawsze wsuwać nad blachę do pieczenia.
*** Formy do ciasta ustawić po przekątnej.

Grillowanie

W przypadku układania produktów bezpośrednio na ruszcie należy wsunąć głęboką blachę na wysokość 1. Skapuje do niej sos z mięsa i piekarnik pozostaje czysty.

Potrawa	Wyposażenie i naczynia	Wysokość	Rodzaj grzania	Stopień mocy grilla	Czas pieczenia, minuty
Opiekanie tostu Podgrzewać piekarnik przez 10 minut	Ruszt	4		3	1/2-2
Hamburger wołowy, 12 sztuk* Nie podgrzewać piekarnika	Ruszt + głęboka blacha do pieczenia	4+1		3	25-30

* Obrócić po upływie 2/3 czasu.



Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
Germany
www.bosch-home.com



9000739720

02
040592