Встраиваемая печь HB.23B..3., HB.23B..0., HEV23B..0.
Piekarnik do zabudowy HB.23B..3., HB.23B..0., HEV23B..0.

BOSCH

[ru] Правила пользования 2
[pl] Instrukcja obsługi 23

ru Оглавление

Советы и правила техники безопасности ... 2
Перед установкой ... 2
Советы и правила техники безопасности ... 2
Причины повреждений ... 3
Ваш новый духовой шкаф ... 4
Панель управления ... 4
Переключатель выбора функций ... 4
Кнопки управления и индикаторная панель ... 4
Регулятор температуры ... 5
Внутреннее оборудование духового шкафа ... 5
Дополнительное оборудование ... 5
Перед первым использованием ... 6
Установка текущего времени ... 6
Нагревание духового шкафа ... 6
Очистка противней и решеток ... 6
Программирование духового шкафа ... 6
Режим нагрева и температура ... 6
Быстрый нагрев ... 7
Использование функций таймера ... 7
Звуковой таймер ... 7
Продолжительность приготовления ... 7
Время окончания приготовления ... 8
Текущее время ... 9
Блокировка от детей ... 9
Изменение базовых настроек ... 9
Уход и очистка ... 10
Моющие средства ... 10
Функция подсветки ... 11
Отсоединение нагревательного элемента гриля ... 11
Снятие и установка опорных решеток (направляющих) с правой и с левой стороны ... 11
Снятие и установка дверцы духового шкафа ... 11
Установка и снятие стекол дверцы ... 12
Что делать в случае неисправности ... 13
Таблица неполадок ... 13
Замена лампочки в духовом шкафу ... 13
Защитный колпак лампы ... 13
Сервисная служба ... 13
Номер E и номер FD ... 13
Советы по экономии электроэнергии и охране окружающей среды ... 14
Экономия электроэнергии ... 14
Утилизация отходов с учетом требований охраны окружающей среды ... 14
Протестировано для Вас в нашей кухне-студии ... 14
Пироги и выпечка ... 14
Практические советы по выпеканию ... 16
Мясо, птица, рыба ... 16
Рекомендации по жарению в гриле ... 18
Запеканки, суфле, тосты ... 18
Полуфабрикаты ... 19
Особые блюда ... 19
Размораживание ... 19
Сушение ... 20
Приготовление варенья ... 20
Акриламид в продуктах ... 21
Контрольные блюда ... 21
Выпекание ... 21
Зажаривание на гриле ... 22

Более подробную информацию о продукции, принадлежностях, запасных частях и службе сервиса можно найти на официальном сайте www.bosch-home.com и на сайте интернет-магазина www.bosch-eshop.com

Советы и правила техники безопасности

Внимательно ознакомьтесь с инструкциями, содержащимися в данном руководстве. Сохраните руководства по эксплуатации и установке. В случае передачи электроприбора другому лицу, передайте руководства вместе с ним.

Это руководство по эксплуатации подходит как для независимых, так и для зависимых духовых шкафов. В случае зависимых духовых шкафов ознакомьтесь с руководством по эксплуатации, прилагаемым к варочной панели, где описано, как работают ее переключатели.

Перед установкой

Повреждения при транспортировке

Проверьте состояние электроприбора после снятия с него упаковки. В случае повреждений, произошедших во время транспортировки, не подключайте прибор к сети; свяжитесь с сервисным центром и подайте письменное заявление с описанием повреждений. В противном случае у вас не будет права на получение компенсации.

Подключение к электросети

Подключение электроприбора к сети может проводиться только квалифицированным специалистом. В случае повреждений прибора, связанных с неправильным подключением к сети, гарантии производителя утрачивают силу.

Перед началом эксплуатации убедитесь, что электросеть в вашем доме имеет заземление и соответствует всем требованиям безопасности. Монтаж и подключение прибора должен производить только квалифицированный специалист. При некоторых маловероятных обстоятельствах использование прибора без заземления или при неправильной установке может стать причиной серьезных повреждений (травм и смерти от поражения электрическим током). Производитель не несет ответственности за проблемы в работе прибора и возможный ущерб, вызванный неправильным подключением к электросети.

Советы и правила техники безопасности

Данный прибор предназначен исключительно для бытового использования. Используйте прибор только для приготовления продуктов.

Нельзя пользоваться прибором без присмотра детям и взрослым

- с ограниченными физическими или умственными способностями, или
- лицам без достаточных знаний и опыта.

Не позволяйте детям играть с прибором.

Дверца духового шкафа

Во время работы духового шкафа его дверца должна быть закрыта. В качестве меры предосторожности, рекомендуется всегда держать дверцу духового шкафа закрытой, даже если духовой шкаф выключен.

Не опирайтесь, не садитесь и не играйте с дверцей духового шкафа, даже когда она закрыта.

Горячие внутренние поверхности духового шкафа

⚠ Опасность получения ожогов!

- Никогда не дотрагивайтесь до внутренней поверхности духового шкафа или нагревательных элементов. Открывайте дверцу духового шкафа осторожно. Из него может выйти горячий пар. Не разрешайте маленьким детям находится вблизи духового шкафа.
- Никогда не лейте воду прямо на дно горячего духового шкафа. Это может привести к образованию горячего пара.
- Не готовьте блюда с использованием большого количества крепких спиртных напитков. Пары спирта могут воспламениться внутри духового шкафа. Используйте крепкие спиртные напитки только в небольших количествах и открывайте дверцу духового шкафа осторожно.

⚠ Существует опасность пожара!!

- Никогда не помещайте внутрь духового шкафа легковоспламеняющиеся предметы. Не открывайте дверцу, если из прибора выходит дым. Выключите прибор. Извлеките штепсельную вилку из розетки или отключите плавкий предохранитель на щите предохранителей.
- При предварительном нагреве прибора хорошо зафиксируйте бумагу для выпечки на дополнительном оборудовании. При открывании дверцы прибора возникает приток воздуха. Бумага для выпечки может соприкоснуться с нагревательными элементами и загореться. Всегда придавливайте бумагу для выпечки посудой или формой. Покрывайте бумагой для выпечки только необходимую поверхность. Бумага для выпечки не должна выходить за пределы дополнительного оборудования.

⚠ Опасность короткого замыкания!

Никогда не закрепляйте соединительные кабели электроприборов на горячей дверце духового шкафа. Изоляционный материал кабеля может повредиться.

Горячее дополнительное оборудование и посуда

⚠ Опасность получения ожогов!

Извлекайте горячее дополнительное оборудование и посуду из духового шкафа с помощью прихваток.

Неправильный ремонт

⚠ Опасность поражения электрическим током!

Неправильно отремонтированный прибор представляет собой опасность. Ремонт должен производиться только персоналом сервисного центра с соответствующей квалификацией. Извлеките штепсельную вилку из розетки или отключите плавкий предохранитель на щитке предохранителей, если прибор поврежден. Свяжитесь с сервисным центром.

Дополнительные меры безопасности при обращении с дверцей

При приготовлении некоторых блюд, которые требуют долгого запекания при высокой температуре, дверца духового шкафа может нагреться. Если у вас дома есть маленькие дети, не оставляйте их без присмотра во время работы духового шкафа.

Кроме того, существует специальное устройство защиты, предотвращающее прямое прикосновение к дверце духового шкафа. Это дополнительное оборудование (671383) можно заказать в нашем сервисном центре.

Причины повреждений

Внимание!

- Дополнительное оборудование, посуда, пищевая пленка, бумага для выпечки и алюминиевая фольга на дне духового шкафа. Никогда не ставьте противни и решетки на дно духового шкафа. Не покрывайте дно духового шкафа пищевыми пленками, фольгой или бумагой. Если температура духового шкафа установлена на отметку выше 50 °C, не ставьте на его дно посуду. Это приводит к перегреву духового шкафа. Вы не сможете ориентироваться на данные о времени приготовления и запекания, и, кроме того, это приведет к повреждению эмали.
- Вода в горячем духовом шкафу. Нельзя лить воду внутрь духового шкафа, когда он нагрет. При этом образуется водяной пар. От колебания температуры эмаль, противни и решетки могут повредиться.
- Жидкие продукты. Не следует оставлять жидкие продукты внутри духового шкафа с закрытой дверцей на длительное время. Это может привести к повреждению эмали.
- Фруктовый сок. При приготовлении сочных фруктовых пирогов не наполняйте противень доверху. Капающий с противня фруктовый сок оставляет пятна, которые удалить невозможно. По мере возможности используйте глубокий эмалированный противень.
- Охлаждение с открытой дверцей. Оставляйте духовой шкаф остывать только с закрытой дверцей. Лицевые панели находящейся рядом с духовым шкафом мебели со временем могут повредиться, даже если он будет остывать со слегка приоткрытой дверцей.
- Загрязнение прокладки духового шкафа: Если прокладка духового шкафа очень загрязнена, во время работы дверца шкафа плохо закрывается. Это может привести к повреждению лицевых панелей находящейся поблизости мебели. Всегда содержите прокладку духового шкафа в чистоте.
- Дверца духового шкафа в качестве опорной поверхности. Никогда не опирайтесь и не садитесь на открытую дверцу духового шкафа. Никогда не ставьте на дверцу духового шкафа посуду, противни или решетки.
- Переноска электроприбора. Никогда не переносите и не удерживайте данный электроприбор за ручку дверцы. Ручка дверцы не выдерживает веса электроприбора и может поломаться. Стекло дверцы может сместиться по отношению к передней панели духового шкафа, и дверца перестанет плотно закрываться.
- Зажаривание на гриле. При зажаривании продуктов на гриле не следует устанавливать универсальный глубокий противень или плоский противень для духового шкафа выше уровня 3. Из-за сильного жара они могут деформироваться и повредить эмаль при их извлечении. Используйте уровни 4 и 5 только для зажаривания непосредственно на решетке.

Ваш новый духовой шкаф

Ознакомьтесь с вашим новым духовым шкафом. В данном разделе описаны функции панели управления и ее отдельных элементов. Кроме того, здесь представлена информация о дополнительном оборудовании для духового шкафа и его внутренних компонентах.

Панель управления

Перед вами общий вид панели управления духового шкафа. На индикаторной панели не отображаются все символы одновременно. В зависимости от модели прибора, детали могут отличаться.

Утапливаемые поворотные переключатели

В некоторых духовых шкафах поворотные переключатели являются утапливаемыми. Чтобы утопить или выдвинуть поворотный переключатель, нажмите на него, когда он находится на нулевой отметке.

Кнопки

Под каждой кнопкой расположены сенсоры. Не нажимайте кнопки с усилием. Просто нажмите на соответствующий символ.

Переключатель выбора функций

Переключатель выбора функций предназначен для выбора разных режимов нагрева духового шкафа.

Отметка		Назначение
o	Нулевая отметка	Духовой шкаф выключен.
	Конвекция*	Выпекание пирогов и кондитерских изделий. Можно готовить одновременно на двух уровнях. Расположенный на задней стенке вентилятор равномерно распределяет жар по всему пространству духового шкафа.
	Верхний и нижний жар*	Приготовление пирогов, запеканок и нежирного мяса, например телятины или дичи, на одном уровне. Жар подается верхним и нижним нагревательным элементом.
	Гриль с конвекцией	Зажаривание мяса, птицы и рыбы. Поочередно включаются нагревательный элемент гриля и вентилятор конвекции. Благодаря вентилятору жар от гриля циркулирует вокруг продуктов.
	Гриль с большой площадью нагрева	Зажаривание на гриле бифштексов, колбасок, тостов и рыбы. Происходит нагрев всей поверхности, расположенной под нагревательным элементом гриля.
	Гриль с малой площадью нагрева	Зажаривание на гриле бифштексов, колбасок, тостов и рыбы в небольших количествах. Нагревается только центральная часть нагревательного элемента гриля.
	Нижний жар	Томление, выпекание и подрумянивание корочки. Жар подается нижним нагревательным элементом.
	Размораживание	Размораживание, например мяса, птицы, хлеба и пирогов. Благодаря вентилятору горячий воздух циркулирует вокруг блюда.
	Подсветка	Включается лампа подсветки внутри духового шкафа.

* Режим нагрева, использующийся для определения класса энергоэффективности по норме EN60350.

При выборе любого режима нагрева загорается подсветка внутри духового шкафа.

Кнопки управления и индикаторная панель

Кнопки предназначены для включения различных дополнительных функций. На индикаторной панели отображаются заданные параметры.

Кнопка		Назначение
»ᔓ	Быстрый нагрев	Очень быстрое нагревание духового шкафа.
◷	Функции таймера	Выбор звукового таймера 🔔, продолжительности приготовления ◷, времени окончания приготовления ◷ и текущего времени ◷.
	Блокировка от детей	Блокирование и разблокирование панели управления.
–	Минус	Уменьшение заданных параметров.
+	Плюс	Увеличение заданных параметров.

На индикаторной панели квадратные скобки [ ] выделяют символ, соответствующий активированной функции таймера.

Регулятор температуры

Регулятор температуры предназначен для выбора температуры или степени нагрева гриля.

Отметка		Значение
●	Нулевая отметка	Духовой шкаф не нагревается.
50-270	Диапазон температур	Температура внутри духового шкафа в °C.
I, II, III	Степени нагрева гриля	Степени нагрева гриля с малой площадью нагрева и большой площадью нагрева. I = степень нагрева 1, легкий нагрев II = степень нагрева 2, средний нагрев III = степень нагрева 3, сильный нагрев

Во время нагревания духового шкафа на индикаторной панели светится символ. Во время перерывов в нагревании он выключается. При использовании функций подсветки и размораживания символ не светится.

Указание: При использовании гриля на протяжении более 15 минут установите терморегулятор на режим легкого нагрева.

Внутреннее оборудование духового шкафа

В духовом шкафу имеются вентилятор и лампа.

Вентилятор

Вентилятор включается и выключается по мере необходимости. Горячий воздух выходит через верхнюю часть дверцы. Внимание! Не закрывайте отверстие для вентиляции. Это может привести к перегреванию духового шкафа.

Вентилятор продолжает работать в течение определенного времени после выключения духового шкафа для ускорения его охлаждения.

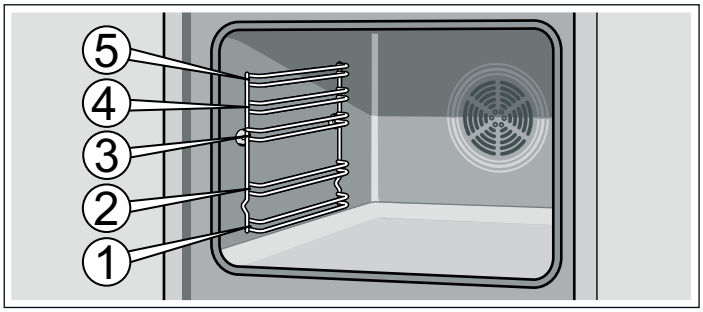
Подсветка

Лампа внутри духового шкафа всегда светится во время работы духового шкафа. Тем не менее, ее также можно включить, когда духовой шкаф выключен, установив переключатель выбора функций на отметку.

Дополнительное оборудование

Противни и решетки могут устанавливаться в духовой шкаф на 5 уровнях.

Противни и решетки можно извлечь из духового шкафа на 2/3 так, чтобы они не перевернулись. Таким образом, вы можете легко достать приготовленные блюда из духового шкафа.



При нагревании противни могут покоробиться. После их остывания деформация исчезает, и на их работу она не влияет.

Ваш духовой шкаф снабжен только некоторыми из нижеперечисленных видов дополнительного оборудования.

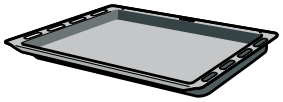
Дополнительные принадлежности для духового шкафа можно приобрести в сервисном центре, в специализированных магазинах или заказать через Интернет. Укажите артикул HEZ.

Решетка
Служит для размещения жаровен, форм, продуктов для зажаривания и запекания на решетке и замороженных блюд.

Поместите решетку в духовой шкаф изогнутой стороной вниз.

Плоский эмалированный противень для духового шкафа
Предназначен для пирогов, печенья и другой мелкой выпечки.

Ставьте противень в духовой шкаф скошенным краем к дверце.



Универсальный глубокий эмалированный противень
Предназначен для приготовления сочных пирогов, выпечки, замороженных блюд и зажаривания больших кусков продуктов. Такой противень также можно использовать для сбора жира при зажаривании продуктов на решетке.

Ставьте противень в духовой шкаф скошенным краем к дверце.

Особое дополнительное оборудование

Особое дополнительное оборудование можно приобрести в сервисном центре или в специализированных магазинах. В наших брошюрах и в Интернете вы найдете широкий ассортимент дополнительного оборудования для духовых шкафов. Наличие особого дополнительного оборудования и возможность его заказа через Интернет в разных странах различаются. Уточните эти данные в сопровождающей духовой шкаф документации.

Не все особое дополнительное оборудование подходит для всех моделей приборов. При покупке всегда указывайте точное название (E-Nr.) модели вашего прибора.

Особое дополнительное оборудование	Артикул HEZ	Назначение
Плоский эмалированный противень для духового шкафа	HEZ361000	Предназначен для пирогов, печенья и другой мелкой выпечки.
Универсальный глубокий эмалированный противень	HEZ362000	Предназначен для приготовления сочных пирогов, выпечки, замороженных блюд и зажаривания больших кусков продуктов. Такой противень также можно использовать для сбора жира при зажаривании продуктов на решетке.
Решетка	HEZ364000	Служит для размещения жаровен, форм, продуктов для зажаривания и запекания на решетке и замороженных блюд.

Особое дополнительное оборудование	Артикул HEZ	Назначение
Противень для пиццы	HEZ317000	Оптимально подходит для приготовления пицц, замороженных продуктов и больших круглых пирогов. Противень для пиццы может использоваться вместо глубокого универсального противня. Установите противень на решетку и следуйте данным, приведенным в таблицах.
Металлическая жаровня	HEZ6000	Данную жаровню можно использовать на зонах нагрева для жаровни стеклокерамических варочных панелей. Она подходит для приготовления блюд с использованием инфракрасных сенсоров, а также автоматических программ приготовления или запекания. Снаружи жаровня эмалированная, а изнутри имеет противопригарное покрытие.
Стеклянная жаровня	HEZ915001	Стеклянная жаровня идеально подходит для приготовления в духовом шкафу жаркого и запеканок. Она особенно хорошо подходит для автоматических программ приготовления и запе кания продуктов.
Тройные выдвижные направляющие (полное выдвижение)	HEZ368301	Выдвижные направляющие, устанавливаемые на уровнях 1, 2 и 3, позволяют полностью извлечь из духового шкафа противни или решетки, избежав их переворачивания.

Перед первым использованием

Из этой главы вы узнаете, что необходимо сделать с духовым шкафом перед первым приготовлением блюд. Сначала прочитайте главу *«Правила техники безопасности»*.

Установка текущего времени

После подключения прибора к сети на индикаторной панели загорается символ ◷ и четыре нуля. Установите текущее время.

1. Нажмите на кнопку ◷.

На индикаторной панели отобразится текущее время 12:00.

2. Установите текущее время с помощью кнопок **+** и **–**.

Через несколько секунд на индикаторе появится установленное время.

Нагревание духового шкафа

Для устранения специфического запаха нового электроприбора нагрейте закрытый пустой духовой шкаф. Самый эффективный результат дает нагревание духового шкафа в течение часа в режиме верхнего и нижнего жара при температуре ⊟ 240 °C. Перед нагреванием убедитесь, что внутри духового шкафа нет остатков упаковки.

1. Установите переключатель выбора функций на отметку верхнего и нижнего жара ⊟.

2. Установите регулятор температуры на отметку 240 °C.

По истечении часа отключите духовой шкаф. Для этого установите переключатель выбора функций на нулевую отметку.

Очистка противней и решеток

Перед первым использованием противней и решеток их необходимо тщательно промыть салфеткой для мытья посуды с водой и небольшим количеством мыла.

Программирование духового шкафа

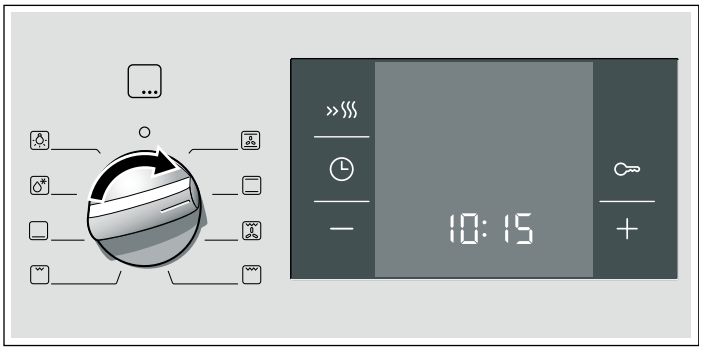
Существует несколько способов программирования духового шкафа. Ниже описано, как задать режим и температуру нагрева или степень нагрева гриля. Духовой шкаф позволяет задать время приготовления (продолжительность приготовления) и время окончания приготовления каждого блюда. Для получения дополнительной информации см. раздел «*Использование функций таймера*».

Указание: Рекомендуется всегда предварительно нагревать духовой шкаф перед тем, как поместить в него продукты, во избежание образования избыточного конденсата на стекле.

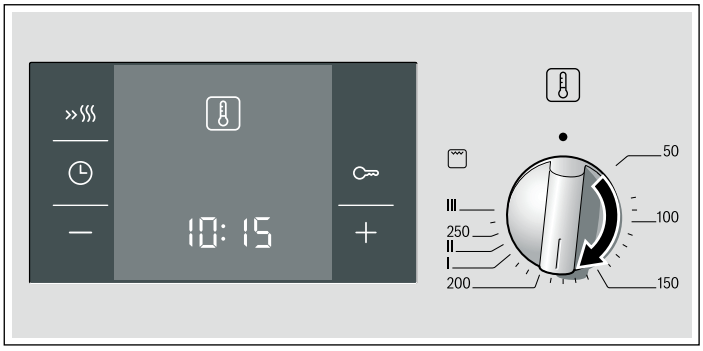
Режим нагрева и температура

Пример на рисунке: верхний и нижний жар ⊟ с температурой 190 °C.

1. Задайте режим нагрева с помощью переключателя выбора функций.



2. Задайте температуру или степень нагрева гриля с помощью регулятора температуры.



Духовой шкаф начнет нагреваться.

Выключение духового шкафа

Установите переключатель выбора функций в нулевое положение.

Изменение установок

Можно соответствующим регулятором в любой момент изменить вид нагрева, температуру или режим гриля.

Быстрый нагрев

При использовании функции быстрого нагрева духовой шкаф очень быстро достигает заданной температуры.

Функцию быстрого нагрева следует использовать с температурами выше 100 °C. Ее можно использовать со следующими режимами нагрева:

- Конвекция
- Верхний и нижний жар
- Нижний жар

Для получения однородных результатов приготовления блюд не кладите продукты в духовой шкаф до окончания быстрого нагрева.

1. Задайте режим нагрева и температуру.

2. Коротко нажмите на кнопку »≋.

На индикаторной панели засветится символ »≋. Духовой шкаф начнет нагреваться.

Окончание быстрого нагрева

Раздается звуковой сигнал. Символ »≋ на индикаторной панели гаснет. Поместите продукты в духовой шкаф.

Отмена быстрого нагрева

Нажмите на кнопку »≋. Символ »≋ на индикаторной панели погаснет.

Использование функций таймера

В духовом шкафу имеются различные функции таймера. Нажатием кнопки ◷ включается меню и осуществляется переход от одной функции к другой. Во время введения настроек символы функций таймера светятся. Квадратные скобки [ ] указывают на выбранную функцию таймера. Заданное для определенной функции таймера время можно изменить с помощью кнопок **+** и **−**, когда символ этой функции отображается в квадратных скобках [ ].

Звуковой таймер

Звуковой таймер работает независимо от духового шкафа. Таймер подает особый звуковой сигнал. Это позволяет отличить окончание времени, заданного на звуковом таймере, от сигнала функции автоматического отключения духового шкафа (по окончании времени приготовления блюда).

1. Нажмите на кнопку ◷ один раз.

На индикаторной панели засветятся символы функций таймера, квадратные скобки будут находиться рядом с символом 🔔.

2. Задайте на звуковом таймере время с помощью кнопок **+** и **−**.

Значение, соответствующее кнопке **+** = 10 минут

Значение, соответствующее кнопке **−** = 5 минут

Заданное время отобразится через несколько секунд. Начнется отсчет заданного на таймере времени. На индикаторной панели засветится символ [🔔] и будет отображаться отсчет времени, заданного на звуковом таймере. Остальные символы функций таймера погаснут.

По истечении заданного на звуковом таймере времени

Раздается звуковой сигнал. На индикаторной панели отображаются цифры 00:00. Отключите звуковой таймер нажатием кнопки ◷.

Изменение времени, заданного на звуковом таймере

Измените время, заданное на звуковом таймере, с помощью кнопок **+** и **−**. Измененное время отобразится через несколько секунд.

Отмена времени, заданного на звуковом таймере

Установите время, заданное на звуковом таймере, на 00:00 нажатием кнопки **−**. Измененное время отобразится на индикаторной панели через несколько секунд. Звуковой таймер выключится.

Просмотр заданного времени

При одновременном использовании нескольких функций таймера на индикаторной панели будут светиться все соответствующие символы. Символ функции таймера, отображаемой на индикаторной панели в данный момент, выделен квадратными скобками.

Для просмотра времени, заданного звуковому таймеру 🔔, времени приготовления, времени окончания приготовления или текущего времени ◷ несколько раз нажмите на кнопку ◷, пока символ нужной вам функции не окажется выделен квадратными скобками. На индикаторной панели в течении нескольких секунд отобразится соответствующее время.

Продолжительность приготовления

Можно задать продолжительность приготовления блюда в духовом шкафу. По истечении заданного времени приготовления духовой шкаф отключится автоматически. Таким образом, вам не придется отрываться от других занятий, чтобы выключить духовой шкаф, и блюдо не перестоит в духовке по недосмотру.

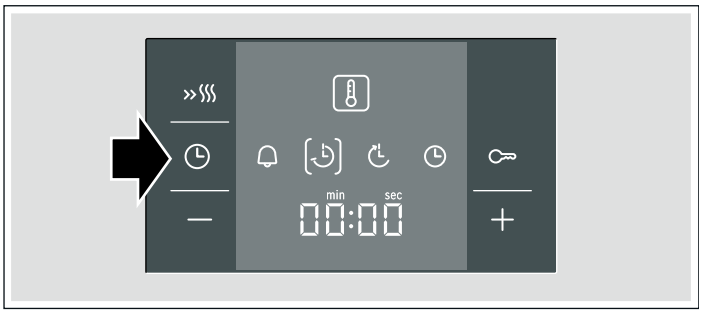
Пример на рисунке: продолжительность приготовления — 45 минут.

1. Задайте режим нагрева с помощью переключателя выбора функций.

2. Задайте температуру или степень нагрева гриля с помощью регулятора температуры.

3. Дважды нажмите на кнопку ◷.

На индикаторной панели отображаются цифры 00:00. Начинают светится символы функций таймера, квадратными скобками выделен символ ◷.



4. Задайте продолжительность приготовления с помощью кнопок **+** и **−**.

Значение, соответствующее кнопке **+** = 30 минут

Значение, соответствующее кнопке **−** = 10 минут

Через несколько секунд духовой шкаф включится. На индикаторной панели отображается отсчет заданного времени приготовления и светится символ [◷]. Остальные символы функций таймера погаснут.

По окончании времени приготовления

Раздается звуковой сигнал. Нагревание духового шкафа прекращается. На индикаторной панели отображаются цифры 00:00. Нажмите на кнопку ◷. Задайте продолжительность приготовления другого блюда с помощью кнопок **+** и **−**. Либо дважды нажмите на кнопку ◷ и установите переключатель выбора функций на нулевую отметку. Духовой шкаф выключен.

Изменение заданного времени приготовления

Измените время приготовления с помощью кнопок **+** и **−**. Измененное время отобразится через несколько секунд. Если запрограммирован звуковой таймер, перед изменением времени приготовления нажмите на кнопку ◷.

Отмена времени приготовления

Установите время приготовления на 00:00 нажатием кнопки **−**. Измененное время отобразится на индикаторной панели через несколько секунд. Заданное время отменено. Если запрограммирован звуковой таймер, перед изменением времени приготовления нажмите на кнопку ◷.

Просмотр заданного времени

При одновременном использовании нескольких функций таймера на индикаторной панели будут светиться все соответствующие символы. Символ функции таймера, отображаемой на индикаторной панели в данный момент, выделен квадратными скобками.

Для просмотра времени, заданного звуковому таймеру 🔔, времени приготовления ◷, времени окончания приготовления ◷ или текущего времени ◷ несколько раз нажмите на кнопку ◷, пока символ нужной вам функции не окажется выделен квадратными скобками. На индикаторной панели в течении нескольких секунд отобразится соответствующее время.

Время окончания приготовления

Можно задать духовому шкафу время, к которому необходимо приготовить определенное блюдо. Духовой шкаф включится автоматически и выключится в заданное время. Например: можно утром положить продукты в духовой шкаф и запрограммировать его так, чтобы к обеду ваше блюдо было готово.

Имейте в виду, что при длительном пребывании в духовом шкафу некоторые продукты могут испортиться.

Пример на рисунке: сейчас 10:30, время приготовления блюда — 45 минут, духовой шкаф должен выключиться в 12:30.

1. С помощью переключателя выбора функций выберите необходимый режим нагрева.

2. С помощью регулятора температуры задайте температуру.

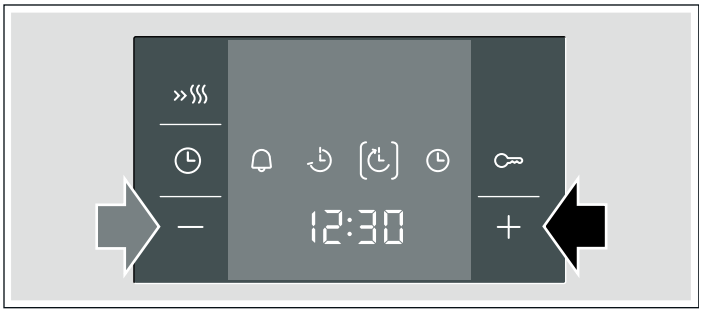
3. Дважды нажмите на кнопку ◷.

4. Задайте продолжительность приготовления с помощью кнопок **+** и **−**.

5. Нажмите на кнопку ◷.

Квадратными скобками выделен символ ◷. На индикаторной панели показано время, когда блюдо будет готово.

6. Задайте время окончания приготовления с помощью кнопок **+** и **−**.



Через несколько секунд заданное время отобразится на индикаторной панели и духовой шкаф перейдет в режим ожидания. На индикаторной панели отображается время, когда блюдо будет готово, символ ◷ выделен квадратными скобками. Символы 🔔 и ◷ гаснут. Когда духовой шкаф включается, на индикаторной панели отображается отсчет времени приготовления, символ ◷ выделен квадратными скобками. Символ ◷ гаснет.

По окончании времени приготовления

Раздается звуковой сигнал. Нагревание духового шкафа прекращается. На индикаторной панели отображаются цифры 00:00. Нажмите на кнопку ◷. Задайте продолжительность приготовления другого блюда с помощью кнопок **+** и **−**. Либо дважды нажмите на кнопку ◷ и установите переключатель выбора функций на нулевую отметку. Духовой шкаф выключен.

Изменение времени окончания приготовления

Измените время окончания приготовления с помощью кнопок **+** и **−**. Измененное время отобразится на индикаторной панели через несколько секунд. Если запрограммирован звуковой таймер, перед изменением времени окончания приготовления дважды нажмите на кнопку ◷. Не изменяйте время окончания приготовления, если отсчет заданного времени уже начался. Это может повлиять на результаты приготовления блюда.

Отмена времени окончания приготовления

Измените время окончания приготовления на текущее время с помощью кнопки **–**. Измененное время отобразится на индикаторной панели через несколько секунд. Духовой шкаф включится. Если запрограммирован звуковой таймер, перед изменением времени окончания приготовления дважды нажмите на кнопку ◷.

Просмотр заданного времени

При одновременном использовании нескольких функций таймера на индикаторной панели будут светиться все соответствующие символы. Символ функции таймера, отображаемой на индикаторной панели в данный момент, выделен квадратными скобками.

Для просмотра времени, заданного звуковому таймеру 🔔, времени приготовления, времени окончания приготовления или текущего времени ◷ несколько раз нажмите на кнопку ◷, пока символ нужной вам функции не окажется выделен квадратными скобками. На индикаторной панели в течении нескольких секунд отобразится соответствующее время.

Текущее время

После первого подключения прибора или сбоя в подаче электроэнергии на индикаторной панели загорается символ ◷ и четыре нуля. Установите текущее время.

1. Нажмите на кнопку ◷.
   На индикаторной панели отображается текущее время 12:00.
2. Установите текущее время с помощью кнопок **+** и **–**.

Через несколько секунд на индикаторе появится установленное время.

Изменение текущего времени

Другие функции таймера должны быть отключены.

1. Нажмите на кнопку ◷ четыре раза.
   На индикаторной панели засветятся символы функций таймера, квадратными скобками выделен символ ◷.
2. Измените текущее время с помощью кнопок **+** и **–**.

Через несколько секунд на индикаторе появится установленное время.

Отключение индикации времени суток

Вы можете выключить индикацию времени суток. Как это сделать, описано в главе «*Изменение базовых установок*».

Блокировка от детей

В духовом шкафу имеется блокировка от детей, предназначенная для предотвращения случайного включения ими прибора.

После включения блокировки духовой шкаф не реагирует на изменение настроек. При включенной блокировке от детей можно использовать звуковой таймер и менять текущее время.

Если заданы режим нагрева и температура либо степень нагрева гриля, блокировка от детей прерывает нагрев.

Включение блокировки от детей
Функции автоматического отключения по заданной продолжительности приготовления и по заданному времени окончания приготовления должны быть отключены.

Нажмите на кнопку ⊂⊃ и удержите ее примерно 4 секунды.

На индикаторной панели появится символ ⊂⊃. Блокировка от детей включена.

Отключение блокировки от детей
Нажмите на кнопку ⊂⊃ и удержите ее примерно 4 секунды.

Символ ⊂⊃ на индикаторной панели гаснет. Блокировка от детей отключена.

Изменение базовых настроек

В духовом шкафу имеется несколько базовых настроек. Их можно менять в зависимости от потребностей пользователя.

Базовые настройки	Вариант 1	Вариант 2	Вариант 3
c1 Отображение текущего времени на экране	постоянное*	только при нажатии кнопки ◷	-
c2 Длительность звукового сигнала по окончании заданного времени приготовления или времени, заданного на звуковом таймере	прибл. 10 сек.	прибл. 2 мин.*	прибл. 5 мин.
c3 Время ожидания до применения новой настройки	прибл. 2 сек.	прибл. 5 сек.*	прибл. 10 сек.

* Начальная настройка, заданная производителем

Другие функции таймера должны быть отключены.

1. Нажмите на кнопку ◷ и удержите ее примерно 4 секунды.
   На индикаторной панели появится базовая настройка текущего времени, например c1, если выбран Вариант 1.
2. Измените базовую настройку с помощью кнопок **+** и **–**.
3. Подтвердите введение новой настройки нажатием кнопки ◷.
   На индикаторной панели появится следующая базовая настройка. Нажатием кнопки ◷ можно осуществлять переход между всеми доступными настройками, а с помощью кнопок **+** и **–** можно менять заданные параметры.
4. Для выхода из меню настроек нажмите на кнопку ◷ и удержите ее примерно 4 секунды.

Все базовые настройки сохранены.

Базовые настройки можно снова изменить в любое время.

Уход и очистка

Ваш духовой шкаф надолго сохранит свой блестящий вид и будет безупречно работать при наличии соответствующего ухода и очистки. Далее описано, как чистить духовой шкаф и ухаживать за ним.

Указания

- Передняя панель духового шкафа может приобрести различные оттенки, связанные с использованием разных материалов: стекла, пластмассы и металла.
- Тени на стекле дверцы, которые можно принять за грязь, являются отражением света лампы подсветки духового шкафа.
- При достижении очень высоких температур эмаль обгорает. Это может привести к ее небольшому обесцвечиванию. Это нормальное явление, не влияющее на работу духового шкафа. Края тонких противней невозможно полностью покрыть эмалью, поэтому они могут показаться шершавыми на ощупь, хотя это не влияет на их защиту от коррозии.

Моющие средства

Примите во внимание указания данной таблицы, чтобы не повредить различные поверхности духового шкафа использованием неподходящего моющего средства. Нельзя использовать

- абразивные или кислотные моющие средства,
- сильнодействующие средства, содержащие спирт,
- металлические или жесткие губки,
- устройства для очистки под давлением или с использованием струи пара.

Перед первым использованием хорошо промойте новые мягкие губки и салфетки для мытья посуды.

Участок	Моющие средства
Передняя панель духового шкафа	Горячая вода с небольшим количеством мыла: очистить салфеткой для мытья посуды и вытереть насухо мягкой тряпочкой. Не использовать жидкость для мытья стекол и скребок для стекла.
Нержавеющая сталь	Горячая вода с небольшим количеством мыла: очистить салфеткой для мытья посуды и вытереть насухо мягкой тряпочкой. Необходимо сразу удалять пятна от воды, жира, кукурузного крахмала и яичного белка, потому что под ними может начаться процесс коррозии металла. В сервисных центрах и специализированных магазинах можно приобрести специальные средства по уходу за нержавеющей сталью, подходящие для использования на горячих поверхностях. Такие моющие средства следует наносить очень тонкой мягкой тряпочкой.
Стекло	Жидкость для мытья стекол: очистить с помощью мягкой тряпочки. Не использовать скребок для стекла.
Индикаторная панель	Жидкость для мытья стекол: очистить с помощью мягкой тряпочки. Не использовать для очистки спирт, уксус и другие абразивные или кислотные моющие средства.
Стекла дверцы	Жидкость для мытья стекол: очистить с помощью мягкой тряпочки. Не использовать скребок для стекла.
Стеклянный колпак лампы подсветки духового шкафа	Горячая вода с небольшим количеством мыла: очистить с помощью салфетки для мытья посуды.
Прокладка Не снимать!	Горячая вода с небольшим количеством мыла: очистить с помощью салфетки для мытья посуды. Не тереть.
Опорные решетки (направляющие)	Горячая вода с небольшим количеством мыла: оставить отмокать, а затем очистить с помощью салфетки для мытья посуды или щетки.
Выдвижные направляющие	Горячая вода с небольшим количеством мыла: очистить с помощью салфетки для мытья посуды или щетки. Не оставлять для отмокания и не мыть в посудомоечной машине.
Дополнительное оборудование	Горячая вода с небольшим количеством мыла: оставить отмокать, а затем очистить с помощью салфетки для мытья посуды или щетки.

Очистка самоочищающихся внутренних поверхностей духового шкафа

В некоторых духовых шкафах задняя, верхняя или боковые внутренние поверхности могут быть покрыты пористым керамическим покрытием. Такое покрытие впитывает брызги при выпекании и зажаривании продуктов и растворяет их в процессе работы духового шкафа. Чем выше температура и чем дольше работает духовой шкаф, тем лучше результат.

Если после использования духового шкафа несколько раз вся грязь не удалена, необходимо:

1. Тщательно очистить дно и стенки духового шкафа, лишенные керамического покрытия.
2. Включить функцию конвекции.
3. Прогреть пустой закрытый духовой шкаф в течение приблизительно 2 часов на максимальной температуре.

Керамическое покрытие обновится. После того, как духовой шкаф остынет, удалите коричневый или белый пепел с помощью воды и мягкой губки.

Небольшое изменение цвета покрытия не влияет на эффективность его самоочистки.

Внимание!

- Не используйте абразивные моющие средства. Они царапают и повреждают слой пористого покрытия.
- Не обрабатывайте поверхность с керамическим покрытием средством для очистки духовых шкафов. Если жидкость для очистки духовых шкафов случайно попадет на покрытие, немедленно удалите ее с помощью губки и большого количества воды.

Очистка дна и эмалированных стенок духового шкафа

Пользуйтесь салфеткой для мытья посуды и горячей водой с небольшим количеством обычного моющего средства или уксуса.

В случае сильных загрязнений воспользуйтесь металлической мочалкой из тонкой стали или специальным средством для очистки духовых шкафов. Пользуйтесь ими, только когда духовой шкаф холодный. Не пользуйтесь металлической мочалкой и средствами для очистки духовых шкафов для мытья самоочищающихся поверхностей.

Функция подсветки

Для облегчения очистки духового шкафа можно включить находящуюся внутри него лампу подсветки.

Включение подсветки духового шкафа

Установите переключатель выбора функций на отметку .

Лампа загорится. Регулятор температуры должен находиться на нулевой отметке.

Отключение подсветки духового шкафа

Установите переключатель выбора функций на отметку o.

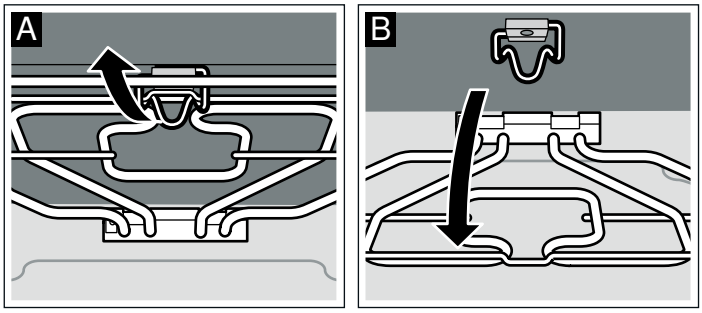
Отсоединение нагревательного элемента гриля

Для облегчения процесса очистки в некоторых духовых шкафах нагревательный элемент гриля можно опустить.

⚠ Существует опасность получения ожогов!!

Духовой шкаф должен быть холодным.

1. Потяните зажим отсоединяемого нагревательного элемента гриля вперед и подтолкните его вверх до щелчка (рисунок A).
2. Одновременно возьмитесь за нагревательный элемент гриля и опустите его (рисунок B).



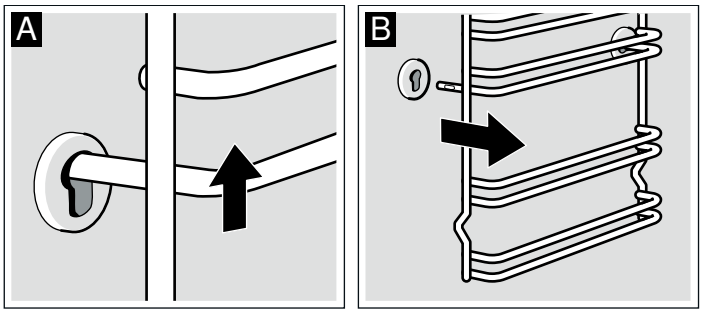
После окончания очистки снова закрепите нагревательный элемент гриля вверху. Сместите зажим гриля вниз и вставьте нагревательный элемент на место.

Снятие и установка опорных решеток (направляющих) с правой и с левой стороны

Опорные решетки (направляющие), находящиеся на правой и левой стенках духового шкафа, можно снять для очистки. Духовой шкаф должен быть холодным.

Снятие опорных решеток (направляющих)

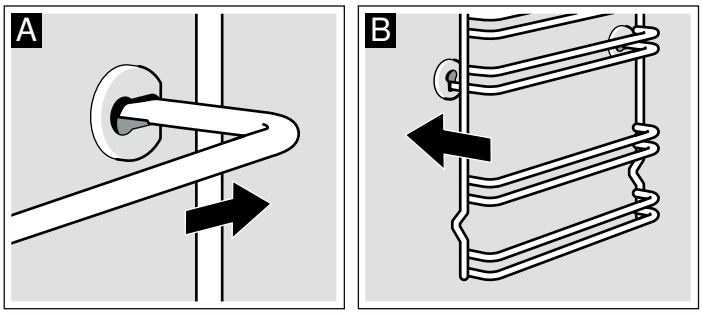
1. Приподнимите опорную решетку спереди
2. и снимите ее (рисунок A).
3. После этого потяните опорную решетку на себя и вытащите ее из духового шкафа (рисунок B).



Очистите опорные решетки (направляющие) с помощью посудомоечной машины и губки. Для удаления стойких пятен рекомендуется пользоваться щеткой.

Установление опорных решеток (направляющих)

1. Сначала вставьте опорную решетку в задний паз и слегка отодвиньте ее назад (рисунок A).
2. После этого вставьте ее в передний паз (рисунок B).

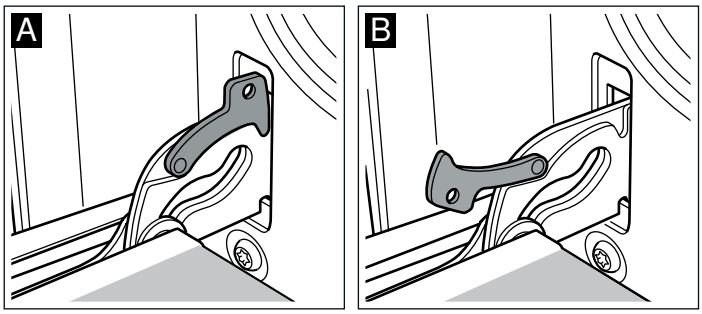


Опорные решетки (направляющие) устанавливаются с левой и с правой стороны. Изогнутая часть решетки всегда должна быть направлена вниз.

Снятие и установка дверцы духового шкафа

Для облегчения очистки стекла дверцу духового шкафа можно снять.

Петли дверцы духового шкафа снабжены блокирующим устройством. Когда блокирующее устройство находится в закрытом положении (рисунок A), дверцу снять нельзя. Если поставить блокирующее устройство в открытое положение для снятия дверцы (рисунок B), петли блокируются. В таком положении они не могут внезапно закрыться.

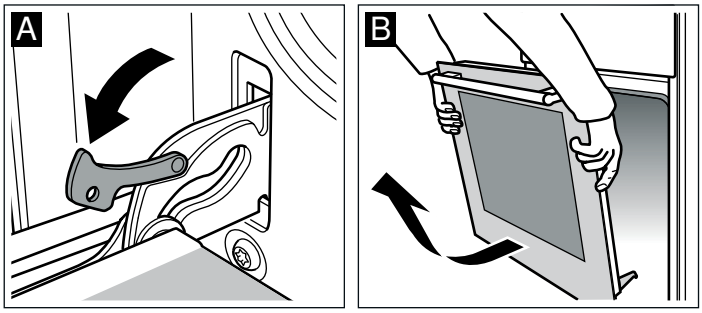


⚠ Существует опасность получения травм!!

Если петли не заблокированы с помощью блокирующего устройства, они могут резко закрыться. Следите за тем, чтобы блокирующие устройства всегда были в закрытом состоянии, кроме тех случаев, когда вам необходимо снять дверцу и открыть для этого блокирующие устройства.

Снятие дверцы

1. Полностью откройте дверцу духового шкафа.
2. Откройте оба блокирующих устройства, расположенных по левую и правую сторону дверцы (рисунок A).
3. Закройте дверцу духового шкафа до упора (рисунок B). Возьмитесь за дверцу обеими руками справа и слева. Закройте ее чуть плотнее и снимите.

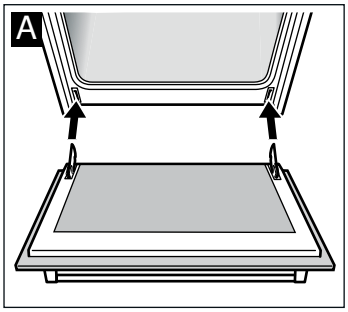


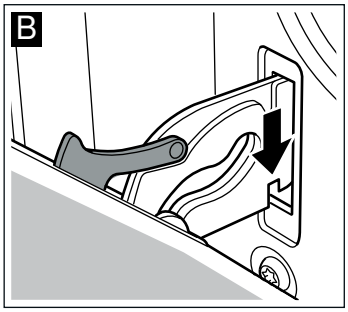
Установка дверцы

Снова установите дверцу, повторив те же действия в обратном порядке.

1. При установке дверцы следите за тем, чтобы обе петли точно встали в соответствующие пазы (рисунок A).

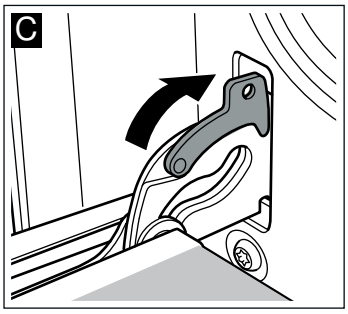
2. Нижняя прорезь в петлях должна попасть в пазы с обеих сторон (рисунок B).





Если установка петель произведена неправильно, дверца будет стоять криво.

3. Снова закройте блокирующие устройства (рисунок C). Закройте дверцу духового шкафа.



⚠ Существует опасность получения травм!!

Не касайтесь петли, если дверца самостоятельно откинулась или петля резко закрылась. Свяжитесь с сервисным центром.

Установка и снятие стекол дверцы

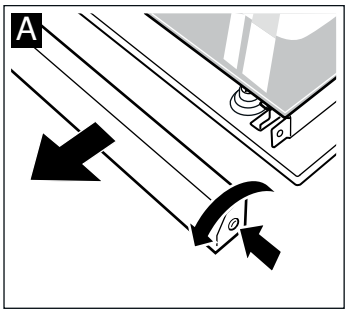
Для облегчения очистки стекол их можно извлечь из дверцы.

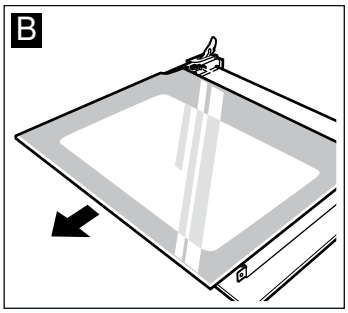
Демонтаж

1. Снимите дверцу духового шкафа и положите ее на полотенце ручкой вниз.

2. Отвинтите крышку в верхней части дверцы духового шкафа. Для этого отвинтите винты, расположенные слева и справа (рисунок A).

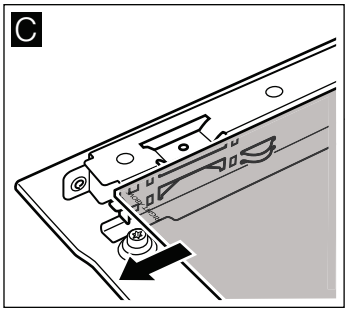
3. Поднимите верхнее стекло и извлеките его (рисунок B).





В случае дверец с тройным стеклом необходимо совершить дополнительное действие.

4. Извлеките нижнее стекло (рисунок C).



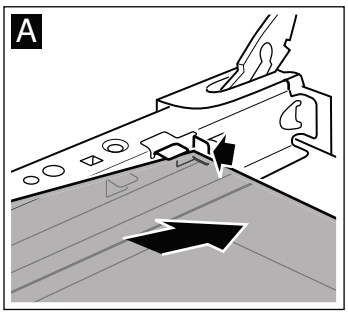
Очистите стекла с помощью средства для мытья стекол и мягкой тряпочки.

Не используйте абразивные или вызывающие коррозию моющие средства, скребки для стекла и жесткие металлические губки, так как это может привести к повреждению стекла.

Монтаж

В случае дверец с двойным стеклом, выполните действия 2-4.

1. Вставьте нижнее стекло в дверцу под наклоном (рисунок A).
При установке стекол следите за тем, чтобы надпись right above внизу слева была перевернутой.



2. Вставьте верхнее стекло в дверцу под наклоном, гладкой стороной наружу.

3. Установите крышку и привинтите ее.

4. Установите дверцу духового шкафа на место.

Пользуйтесь духовым шкафом только после правильной установки стекол.

Что делать в случае неисправности

Часто мелкие неполадки можно легко устранить самому. Перед тем, как связаться с сервисным центром, попробуйте решить проблему с помощью следующей таблицы.

Таблица неполадок

Неполадка	Возможная причина	Решение/советы
Духовой шкаф не работает.	Поврежден предохранитель.	Проверьте, чтобы предохранитель на щитке находился в надлежащем состоянии.
	Сбой в подаче электроэнергии.	Проверьте, включается ли свет на кухне и работают ли другие электроприборы.
На индикаторной панели светится символ ◷ и нули.	Сбой в подаче электроэнергии.	Снова установите текущее время.
Духовой шкаф не нагревается.	Контакты запылились.	Поверните переключатели несколько раз в обоих направлениях.

Сообщения об ошибке

Если на индикаторной панели появляется сообщение об ошибке с символом E, нажмите на кнопку ◷. Сообщение исчезнет. Заданное для функций таймера время стирается. Если сообщение об ошибке не исчезнет, свяжитесь с сервисным центром.

Следующие сообщения об ошибке могу быть устранены самим пользователем.

Сообщение об ошибке	Возможная причина	Решение/советы
E011	Одна из кнопок была нажата в течение слишком продолжительного вре мени или ее заклинило.	По очереди нажмите на все кнопки. Проверьте, нет ли заклиненных, запавших или загрязненных кнопок.

⚠ Существует опасность поражения электрическим током!!

Неправильно отремонтированный прибор представляет собой опасность. Ремонт должен производиться только персоналом сервисного центра с соответствующей квалификацией.

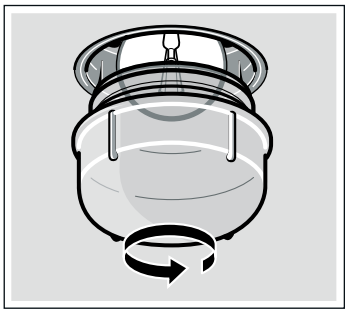
Замена лампочки в духовом шкафу

Если лампочка в духовом шкафу повреждена, ее следует заменить. Запасные термоустойчивые лампочки можно приобрести в сервисном центре или в специализированных магазинах. Используйте только лампочки этого типа.

⚠ Существует опасность поражения электрическим током!!

Отключите прибор от электросети. Убедитесь, что он полностью отключен.

1. Поместите внутрь холодного духового шкафа кухонное полотенце во избежание повреждений.
2. Снимите защитный колпак лампы: отвинтите его, поворачивая влево.



3. Замените лампочку на новую аналогичного типа.
4. Снова завинтите защитный колпак.
5. Извлеките кухонное полотенце и снова подключите прибор к электрической сети.

Защитный колпак лампы

Если защитный колпак лампы поврежден, его следует заменить. Защитные колпаки можно приобрести в сервисном центре. Сообщите при этом серийный и заводской номер своего электроприбора.

Сервисная служба

Если ваш прибор нуждается в ремонте, наша сервисная служба всегда к вашим услугам. Мы всегда стараемся найти подходящее решение, чтобы избежать в том числе ненужных вызовов специалистов.

Номер E и номер FD

Для получения квалифицированного обслуживания при вызове специалиста сервисной службы обязательно указывайте номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) вашего прибора. Фирменная табличка с номерами находится справа сбоку на дверце духового шкафа. Чтобы не тратить время на поиск этих номеров, впишите их и телефонный номер сервисной службы здесь.

Номер E **Номер FD**

Сервисная служба ☏

Обратите внимание, что визит специалиста сервисной службы для устранения повреждений, связанных с неправильным уходом за прибором, даже во время действия гарантии не является бесплатным.

Заявка на ремонт и консультация при неполадках

Контактные данные всех стран Вы найдёте в приложенном списке сервисных центров.

Положитесь на компетентность изготовителя. Тогда вы можете быть уверены, что ремонт будет произведён грамотными специалистами и с использованием фирменных запасных частей.

Советы по экономии электроэнергии и охране окружающей среды

В данном разделе вы найдете советы о том, как сэкономить электроэнергию в процессе выпекания и жарения, а также о том, каким образом следует поступить с отработавшим электроприбором.

Экономия электроэнергии

- Включайте духовой шкаф для предварительного нагрева, только если это указано в рецепте или в таблицах приготовления блюд.
- Используйте темные формы для выпечки, окрашенные в черный цвет или покрытые черной эмалью. Они лучше поглощают тепло.
- Дверца духового шкафа должна быть закрыта во время приготовления продуктов.
- Если вы печете несколько пирогов, лучше ставить их в духовой шкаф сразу один за другим. После выпекания первого пирога духовой шкаф будет горячим. Благодаря этому время выпекания второго пирога сократится. Также можно одновременно помещать в духовой шкаф две прямоугольные формы, ставя их рядом.
- При приготовлении блюд, которые должны находиться в духовом шкафу длительное время, вы можете выключить духовой шкаф за 10 минут до окончания времени приготовления и довести блюдо до готовности, используя остаточное тепло духового шкафа.

Утилизация отходов с учетом требований охраны окружающей среды

Утилизируйте упаковку так, чтобы не нанести вред окружающей среде.

Данный прибор маркирован в соответствии с Директивой об отходах от электрических и электронных приборов WEEE 2002/96/CE. Данная директива регламентирует процесс утилизации и вторичного использования отработавших электроприборов на территории всего Европейского Союза.

Протестировано для Вас в нашей кухне-студии

В приложенных таблицах вы найдёте большой выбор блюд и оптимальные установки для их приготовления. Мы расскажем вам, какой вид нагрева и какая температура лучше всего подходят для выбранного блюда. В нашей таблице вы найдёте указания, какие принадлежности следует использовать и на какой уровень их устанавливать. Кроме того, вы получите советы по выбору посуды и приготовлению пищи.

Указания

- Значения, приведённые в таблице, действительны, если вы устанавливаете блюдо в холодную и пустую рабочую камеру.
  Предварительный разогрев используйте, если только это указано в таблицах. Выстилайте принадлежности бумагой для выпечки только после их предварительного разогрева.
- Значения времени, указанные в таблицах, являются ориентировочными. Они зависят от качества и свойств продуктов.
- Используйте входящие в комплект поставки принадлежности. Дополнительные принадлежности можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине.
  Перед началом работы уберите из рабочей камеры все лишние принадлежности и посуду.
- Всегда используйте прихватки, когда достаёте горячие принадлежности или посуду из рабочей камеры.

Пироги и выпечка

Выпекание на одном уровне

Лучше всего выпекать пироги с помощью режима верхнего и нижнего жара.

При выпекании в режиме конвекции рекомендуется размещать дополнительное оборудование на следующих уровнях:

- Пироги в формах: уровень 2
- Пироги на противне: уровень 3

Выпекание на нескольких уровнях

Используйте режим конвекции.

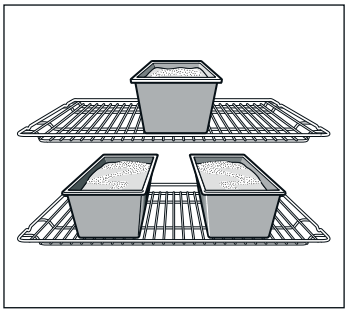
Высота расположения противней при выпекании на 2 уровнях:

- Эмалированный противень: уровень 3
- Алюминиевый противень: уровень 1

Блюда, одновременно помещаемые на противнях в духовой шкаф, могут быть готовы в разное время.

В таблицах вы найдете многочисленные рекомендации по приготовлению каждого блюда.

При одновременном использовании 3 прямоугольных форм установите их на решетку так, как показано на рисунке.



Формы для выпекания

Лучше всего подходят тёмные металлические формы для выпекания.

При использовании светлых форм из тонкого металла время выпекания увеличивается, а пирог подрумянивается неравномерно.

Если вы используете силиконовые формы, ориентируйтесь на характеристики и рецепты их изготовителя. Силиконовые формы часто меньше по размеру, чем обычные формы, поэтому количество теста и рецептура для них могут быть несколько иными.

Таблицы

В таблице приведены оптимальные режимы нагрева для каждого типа пирога или десерта. Температура и время выпекания зависят от количества и консистенции теста. Поэтому в таблицах всегда указывается промежуток времени. Следует всегда начинать с самой низкой температуры. При выпекании на более низкой температуре получается более ровная золотистая корочка. В случае необходимости, в следующий раз температуру можно будет увеличить.

Если вы предварительно нагреваете духовой шкаф, указанное здесь время выпекания сократится на 5-10 минут.

Дополнительную информацию можно найти в разделе «Советы по выпеканию», который приводится после таблиц.

Для выпекания одного торта на одном уровне поместите форму на эмалированный противень.

При одновременном выпекании нескольких тортов можно поместить несколько форм вместе на решетку.

Пироги, выпекаемые в формах	**Форма на решетке**	**Высота**	**Режим нагрева**	**Температура, °C**	**Время приготовления, мин.**
Торт	Форма для пирогов из белой жести, Ø 31 см	1		220-240	40-50
		1+3		190-200	35-45
Пикантный пирог	Форма для пирогов из белой жести, Ø 31 см	1		220-230	40-50
Пироги*	Форма для пирогов из белой жести, Ø 28 см	2		180-200	50-60

* Чтобы одновременно испечь несколько пирогов, установите на решетку несколько форм.

Пироги на противне		**Высота**	**Режим нагрева**	**Температура, °C**	**Время приготовления, мин.**
Пиццы	Противень для духового шкафа	2		200-220	25-35
	Алюминиевый противень + плоский противень для духового шкафа	1+3		170-180	30-40
	Алюминиевый противень + универсальный глубокий противень	1+3		170-180	30-40
Выпечка из слоеного теста	Противень для духового шкафа	3		170-190	20-30
	Алюминиевый противень + плоский противень для духового шкафа	1+3		170-190	30-45
	Алюминиевый противень + универсальный глубокий противень	1+3		170-190	30-45

Дополнительный противень можно приобрести в специализированных магазинах или в сервисном центре.

Хлеб и хлебобулочные изделия		**Высота**	**Режим нагрева**	**Температура, °C**	**Время приготовления, мин.**
Хлеб из дрожжевого теста, 1,2 кг муки* (с предварительным нагревом)	Эмалированный противень	2		270	8
				200	35-45
Хлеб из теста на закваске, 1,2 кг муки* (с предварительным нагревом)	Эмалированный противень	2		270	8
				200	40-50
Хлебобулочные изделия (например, ржаные)	Эмалированный противень	3		200-220	20-20

* Никогда не лейте воду прямо на дно горячего духового шкафа.

Выпечка		**Высота**	**Режим нагрева**	**Температура, °C**	**Время приготовления, мин.**
Печенье	Эмалированный противень	3		150-160	20-30
	Алюминиевый противень + плоский противень для духового шкафа	1+3		140-150	25-30
	Алюминиевый противень + универсальный глубокий противень	1+3		140-150	25-30
Безе	Эмалированный противень	3		80-90	180-210
Пончики	Эмалированный противень	2		190-210	30-40
Миндальное печенье	Эмалированный противень	3		110-130	30-40
	Алюминиевый противень + плоский противень для духового шкафа	1+3		100-120	35-45
	Алюминиевый противень + универсальный глубокий противень	1+3		100-120	35-45

Дополнительные противни можно приобрести в специализированных магазинах в качестве дополнительного оборудования.

Практические советы по выпеканию

Если вы хотите приготовить блюдо по своему рецепту.	Ориентируйтесь на похожее блюдо, включенное в таблицу.
Как узнать, готов ли пирог из бездрожжевого теста.	Приблизительно за 10 минут до окончания времени выпекания, указанного в рецепте, проткните пирог в самой высокой точке тонкой деревянной палочкой. Если на палочке не останется следов теста, пирог готов.
Пирог получился плоским.	В следующий раз используйте меньше жидкости или задайте температуру выпекания на 10 градусов ниже. Следуйте указанному в рецепте времени, отведенному на взбивание теста.
Пирог хорошо поднялся в середине, но остался низким по краям.	Не смазывайте форму. Когда пирог будет готов, осторожно извлеките его из формы с помощью ножа.
Пирог слишком подрумянился сверху.	Поставьте пирог в духовой шкаф на более низкий уровень, установите более низкую температуру выпекания и выпекайте пирог чуть дольше.
Пирог вышел слишком сухим.	Проткните готовый пирог палочкой в нескольких местах. Сбрызните его фруктовым соком или каким-нибудь алкогольным напитком. В следующий раз установите температуру выпекания на 10 градусов выше и сократите время выпекания.
Хлеб или выпечка (например, творожный пирог) получились красивыми, но внутри не пропеклись (получились влажные, с мокрыми участками).	В следующий раз используйте меньше жидкости и подержите ваше блюдо в духовом шкафу немного подольше при более низкой температуре. В случае пирогов с сочной начинкой, сначала выпеките корж основания. Затем посыпьте этот корж колотым миндалем или панировочными сухарями и только потом выложите начинку. Следуйте указаниям рецепта и рекомендованному времени выпекания.
Печенье подрумянилось неровно.	Установите более низкую температуру; так печенье подрумянится ровнее. Выпекайте самые нежные виды печенья в режиме верхнего и нижнего жара в один уровень. Выступающая над противнем бумага для выпечки может также влиять на циркуляцию воздуха. Всегда обрезайте бумагу по размеру противня.
Фруктовый пирог недостаточно пропечен снизу.	В следующий раз установите пирог на более низкий уровень.
Вытекает фруктовый сок.	В следующий раз используйте универсальный противень, если он у вас имеется.
Мелкая выпечка из дрожжевого теста слипается во время выпекания.	Старайтесь оставлять между изделиями расстояние около 2 см. Так у них будет достаточно места для увеличения в размерах и подрумянивания со всех сторон.
При выпекании на двух уровнях на верхнем противне печенье зарумянилось больше, чем на нижнем.	При выпекании на разных уровнях всегда пользуйтесь режимом конвекции. Если вы ставите несколько противней для одновременного выпекания, это не значит, что они будут готовы одновременно.
При выпекании пирогов с сочной начинкой образуется водяной конденсат.	При выпекании может образовываться водяной пар. Часть этого пара выходит через отверстие в дверце духового шкафа и может сконденсироваться на панели управления или на лицевых панелях находящейся поблизости мебели в виде капель воды. С точки зрения физики, это нормальное явление.

Мясо, птица, рыба

Посуда

Можно использовать любую жаропрочную посуду. Для зажаривания больших кусков продуктов можно также использовать эмалированный противень.

Лучше всего подходит стеклянная посуда. Убедитесь, что крышка кастрюли хорошо и плотно закрывается.

При использовании эмалированной посуды следует добавлять больше жидкости.

При использовании жаровен из нержавеющей стали мясо будет хуже подрумяниваться и даже может остаться непрожаренным. В данном случае следует увеличить время приготовления.

Дополнительные указания в таблицах:
Приготовление без крышки = без крышки
Приготовление с крышкой = под крышкой

Всегда устанавливайте посуду по центру решетки.

Горячую стеклянную посуду следует ставить на сухое кухонное полотенце. Если поставить ее на влажное или холодное основание, стекло может лопнуть.

Жарение

Добавляйте к постному мясу немного жидкости. Дно посуды должно быть покрыто слоем воды толщиной прим. ½ см.

При жарении добавляйте достаточное количество жидкости. Дно посуды должно быть покрыто слоем воды толщиной 1-2 см.

Количество жидкости зависит от сорта мяса и от материала посуды. Если вы готовите мясо в эмалированной посуде, добавляйте немного больше жидкости, чем в стеклянную посуду.

Посуда из нержавеющей стали не очень подходит для жарения, Мясо будет меньше подрумяниваться и медленнее готовиться. Готовьте его при более высокой температуре и/или более длительное время.

Зажаривание на гриле

При зажаривании на гриле всегда держите дверцу духового шкафа закрытой.

Перед помещением продуктов в духовой шкаф для зажаривания на гриле предварительно нагрейте его в течение примерно 3 минут.

Поместите куски продуктов прямо на решетку. Если вы готовите только один кусок продукта, его лучше поместить в центр решетки.

Установите эмалированный противень на уровень 1. Туда будет стекать мясной сок, и духовой шкаф не загрязнится.

Не устанавливайте на уровень 4 или 5 противень для духового шкафа или универсальный противень. Под воздействием сильного жара они могут деформироваться и повредить внутреннюю часть духового шкафа при их извлечении.

По возможности, выбирайте куски одинаковой толщины. Так они равномерно подрумянятся и сохранятся сочными. Филе и стейки следует солить после жарения на гриле.

Переверните куски по прошествии ⅔ времени приготовления.

Нагревательный элемент гриля включается и выключается автоматически. Это нормальное явление. Частота включений и выключений зависит от заданной степени нагрева гриля.

Мясо

По истечении половины времени переверните куски мяса.

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

По окончании приготовления заверните мясо в фольгу и оставьте в духовом шкафу на 10 минут.

При приготовлении жаркого из свинины с кожей надрежьте кожу крест-накрест и положите мясо в посуду сначала кожей вниз.

Мясо	Вес	Посуда	Высота	Режим нагрева	Температура в °C, степень нагрева гриля	Время приготовления, мин.
Жаркое из говядины (напр., реберная часть)	1,0 кг	под крышкой	2		220-240	90
	1,5 кг		2		210-230	110
	2,0 кг		2		200-220	130
Филейная часть говядины	1,0 кг	без крышки	2		210-230	70
	1,5 кг		2		200-220	80
	2,0 кг		2		190-210	90
Мало прожаренный ростбиф	1,0 кг	без крышки	1		210-230	40
Хорошо прожаренные бифштексы		Решетка	5		3	20
Мало прожаренные бифштексы			5		3	15
Свинина без кожицы и наружного сала (напр., шейная часть)	1,0 кг	без крышки	1		190-210	100
	1,5 кг		1		180-200	140
	2,0 кг		1		170-190	160
Свинина с кожицей и салом (напр., спинная часть, окорок)	1,0 кг	без крышки	1		180-200	120
	1,5 кг		1		170-190	150
	2,0 кг		1		160-180	180
Копченая реберная часть свинины на кости	1,0 кг	под крышкой	2		210-230	70
Батон из мясного фарша	750 г мяса	без крышки	1		170-190	70
Колбаски	прибл. 750 г	Решетка	4		3	15
Запеченная телятина	1,0 кг	без крышки	2		190-210	100
	2,0 кг		2		170-190	120
Баранья ножка без кости	1,5 кг	без крышки	1		150-170	110

Птица

Указанный в таблице вес относится к подготовленной к зажариванию и не фаршированной птице.

Сначала уложите целую птицу на решетку грудкой вниз. Переверните ее по истечении ⅔ времени приготовления.

Куски, рулеты и грудку индейки следует переворачивать по истечении половины времени приготовления. Куски птицы лучше перевернуть по истечении ⅔ времени приготовления.

При приготовлении утки или гуся, проткните кожу птицы под крыльями для вытекания жира.

Птица получится очень румяной, с хрустящей корочкой, если незадолго до конца времени приготовления смазать ее сливочным маслом, раствором соли в воде или апельсиновым соком.

Если вы жарите птицу на гриле прямо на решетке, установите эмалированный противень на уровень 1.

Птица	Вес	Посуда	Высота	Режим нагрева	Температура, °C	Время приготовления, мин.
Половинки цыпленка, 1-4 штуки	400 г каждая	Решетка	2		200-220	40-50
Разделанная курица	250 г каждый кусок	Решетка	2		200-220	30-40
Целая курица, 1-4 штуки	1,0 кг каждая	Решетка	2		190-210	50-80
Утка	1,7 кг	Решетка	2		180-200	90-100
Гусь	3,0 кг	Решетка	2		170-190	110-130
Молодая индейка	3,0 кг	Решетка	2		180-200	80-100
2 ножки индейки	800 г каждая	Решетка	2		190-210	90-110

Рыба

Переверните куски рыбы по прошествии ⅔ времени.

Целую рыбу переворачивать не нужно. Ставьте целую рыбу в духовой шкаф, уложив ее брюшком вниз, спинным плавником вверх. Для поддержания рыбы в устойчивом положении положите в ее живот нарезанный картофель или поставьте маленький жаропрочный сосуд.

При запекании филе рыбы добавьте несколько столовых ложек жидкости для тушения.

Если вы жарите рыбу на гриле прямо на решетке, установите эмалированный противень на уровень 1.

Рыба	Вес	Посуда	Высота	Режим нагрева	Температура в °C, степень нагрева гриля	Время приготовления, мин.
Рыба на гриле	300 г	Решетка	3		2	20-25
	1,0 кг		2		180-200	45-50
	1,5 кг		2		170-190	50-60
Рыбные стейки	300 г каждый	Решетка	4		2	20-25

Рекомендации по жарению в гриле

Для такого веса жаркого в таблице нет значений.	Выберите параметры для ближайшего более лёгкого веса и увеличьте указанное время приготовления.
Вы хотите проверить, готово ли жаркое.	Используйте термометр для мяса (вы можете приобрести его в специализированном магазине) или снимите «пробу ложкой». Для этого ложкой надавите на жаркое. Если оно твёрдое, значит оно готово. Если оно продавливается ложкой, то его надо жарить ещё.
Жаркое слишком тёмное, а корочка местами подгорела.	Проверьте уровень установки и температуру.
Жаркое получилось хорошо, а соус подгорел.	В следующий раз возьмите посуду меньшего размера или добавьте больше жидкости.
Жаркое получилось хорошо, но соус слишком светлый и жидкий	В следующий раз возьмите посуду большего размера или добавьте меньше жидкости.
Во время приготовления жаркого образуется водяной пар.	Это нормально и обусловлено законами физики. Большая часть водяного пара отводится через выходы пара. Он может конденсироваться на холодной панели выключателей или на близлежащей поверхности мебели и стекать каплями по ней.

Запеканки, суфле, тосты

Всегда ставьте форму на решетку.

При запекании или зажаривании продуктов непосредственно на решетке, без посуды, поставьте эмалированный противень на уровень 1. Так духовой шкаф меньше загрязнится.

Состояние запеканки будет зависеть от ее высоты и от размера посуды. Данные, представленные в таблице, являются ориентировочными.

Блюдо	Посуда	Высота	Режим нагрева	Температура в °C, степень нагрева гриля	Время приготовления, мин.
Сладкие суфле (например, творожное суфле с фруктами)	Форма для суфле	2		180-200	40-50
Пикантные запеканки из готовых продуктов (например, запеканка из макарон)	Форма для суфле или эмалированный противень	3		210-230	30-40
		3		210-230	20-30
Пикантные запеканки из сырых продуктов* (например, картофельная запеканка)	Форма для запеканок или эмалированный противень	2		160-180	50-70
		2		160-180	50-70
Поджаривание тостов	Решетка	5		3	4-5
Подрумянивание корочки на тостах	Решетка	3+1		170-180	8-12

* Высота запеканки не должна превышать 2 см.

Полуфабрикаты

Следуйте инструкциям производителя на упаковке.

Покрывая дополнительное оборудование бумагой для выпечки, убедитесь, что эта бумага пригодна для использования при высоких температурах. Размер бумаги должен соответствовать размеру блюда, которое вы собираетесь готовить.

Полученный результат прямо зависит от типа продукта. Сырые продукты могут иметь неравномерный оттенок.

Блюдо	Дополнительное оборудование	Высота	Режим нагрева	Температура, °C	Время, мин.
Картофель-фри	Решетка или эмалированный противень	3		190-210	20-30
Пицца	Решетка	2		200-220	15-20
Пицца на багете	Эмалированный противень	3		190-200	20-25

Указание: В процессе приготовления замороженных продуктов противень может покоробиться. Причиной этого является перепад в температурах, который испытывает противень. В процессе выпекания деформация пропадает.

Особые блюда

При низких температурах хорошо получается кремообразный йогурт и прекрасно подходит дрожжевое тесто.

Сначала извлеките из духового шкафа дополнительное оборудование, а также опорные решетки (направляющие), установленные на левой и правой стенке.

Приготовление йогурта

1. Вскипятите 1 литр молока (3,5 % жирности) и дайте ему охладиться до температуры 40 °C.
2. Добавьте в молоко 150 г йогурта (охлажденного в холодильнике) и перемешайте.
3. Разлейте смесь по чашкам или баночкам и закройте их пищевой пленкой.
4. Предварительно нагрейте духовой шкаф, согласно указаниям.
5. Затем установите чашки или баночки на дно духового шкафа и готовьте согласно указаниям.

Расстойка дрожжевого теста

1. Приготовьте дрожжевое тесто обычным способом. Поместите тесто в жаропрочную керамическую посуду и накройте его.
2. Предварительно нагрейте духовой шкаф, согласно указаниям.
3. Выключите прибор и после выключения дайте тесту подняться внутри шкафа.

Блюдо	Посуда	Высота	Режим нагрева	Температура	Время
Йогурт	Установите чашки или баночки	на дно духового шкафа		Предварительный нагрев при 50 °C	5 мин.
				50 °C	8 ч.
Расстойка дрожжевого теста	Установите жаропрочную посуду	на дно духового шкафа		Предварительный нагрев при 50 °C,	5-10 мин.
				выключите прибор и поместите дрожжевое тесто в духовой шкаф.	20-30 мин.

Размораживание

Время размораживания зависит от типа и количества продуктов.

Следуйте инструкциям производителя на упаковке.

Извлеките замороженные продукты из упаковки, поместите их в соответствующую посуду, а затем на решетку.

Птицу следует укладывать на блюдо грудкой вниз.

Замороженные продукты	Дополнительное оборудование	Высота	Режим нагрева	Температура
Например: торты со сливками, с масляным кремом, с шоколадной или сахарной глазурью, фрукты, курица, колбаски и мясо, хлеб, хлебобулочные изделия, пироги и другая кондитерская выпечка	Решетка	1		Терморегулятор должен находиться на нулевой отметке.

Сушение

Используйте только качественные и хорошо вымытые фрукты и овощи.

Дайте воде стечь и подождите, пока фрукты (овощи) хорошо обсохнут.

Покройте эмалированный противень и решетку специальной бумагой для выпечки или вощеной бумагой.

Периодически переворачивайте фрукты (овощи).

Когда они подрумянятся, дайте им подсохнуть и снимите с бумаги.

Блюдо	Высота	Режим нагрева	Температура, °C	Время приготовления, ч.
600 г нарезанных ломтиками яблок	1+3		80	прибл. 5 ч
800 г нарезанных кусочками груш	1+3		80	прибл. 8 ч
1,5 кг слив	1+3		80	прибл. 8-10 ч
200 г чистых пряных трав	1+3		80	прибл. 1½ ч

Приготовление варенья

При приготовлении варенья банки и резиновые прокладки должны быть чистыми и находиться в хорошем состоянии. По возможности, используйте банки одинакового размера. Данные в таблицах соответствуют круглым литровым банкам.

Внимание!

Не используйте более высокие или более объемные банки. Крышки с них могут сорваться.

Используйте только свежие фрукты и овощи. Хорошо вымойте их.

Время, указанное в таблицах, является ориентировочным. Оно может изменяться в зависимости от температуры в помещении, количества банок, а также количества и температуры их содержимого. Перед выключением духового шкафа убедитесь, что внутри банок образовались пузыри.

Приготовление

1. Выложите фрукты или овощи в банки, не наполняя их до краев.
2. Вытрите края банок; они должны быть чистыми.
3. Положите на каждую банку резиновую прокладку и крышку.
4. Закройте банки с помощью ключа.

Не устанавливайте внутрь духового шкафа более шести банок одновременно.

Программирование

1. Установите эмалированный противень на уровень 2. Установите банки на противень так, чтобы они не соприкасались друг с другом.
2. Налейте в плоский эмалированный противень пол-литра горячей воды (приблизительно 80 °C).
3. Закройте дверцу духового шкафа.
4. Установите переключатель выбора функций на отметку нижнего жара.
5. Задайте температуру 170-180 °C.

Приготовление варенья

Примерно через 40-50 минут начнут образовываться многочисленные пузыри. Выключите духовой шкаф.

Извлеките банки из духового шкафа примерно через 25-35 минут (в течение этого времени они дойдут до готовности благодаря остаточному теплу). Если оставить их охлаждаться внутри духового шкафа в течение большего времени, могут образоваться микробы, способствующие окислению варенья.

Фрукты в литровых банках	С момента появления пузырей	На остаточном тепле
Яблоки, смородина, клубника	отключить	прибл. 25 минут
Черешня, абрикосы, персики, смородина	отключить	прибл. 30 минут
Яблочное, грушевое или сливовое пюре	отключить	прибл. 35 минут

Приготовление овощных консервов
Когда в банках начнут образовываться мелкие пузыри, задайте температуру 120-140 °C. С этого момента приготовление занимает 35-70 минут, в зависимости от типа овощей. По прошествии этого времени выключите духовой шкаф и доведите консервы до готовности под действием остаточного тепла.

Овощи в холодном маринаде в литровых банках	С момента появления пузырей при температуре 120-140 °C	На остаточном тепле
Огурцы	-	прибл. 35 мин.
Свекла	прибл. 35 мин.	прибл. 30 мин.
Брюссельская капуста	прибл. 45 мин.	прибл. 30 мин.
Зеленая фасоль, кольраби, краснокачанная капуста	прибл. 60 мин.	прибл. 30 мин.
Зеленый горошек	прибл. 70 мин.	прибл. 30 мин.

Извлечение банок из духового шкафа

После завершения приготовления извлеките банки из духового шкафа.

Внимание!

Не ставьте горячие банки на холодную или влажную поверхность. Банки могут лопнуть.

Акриламид в продуктах

Акриламид образуется, в первую очередь, в продуктах из злаковых и картофеля, приготовленных при повышенных температурах, например в жареном картофеле, тостах, хлебобулочных изделиях, хлебе и мелкой выпечке (различных видах печенья).

Советы по приготовлению продуктов с низким содержанием акриламида	
Общие советы	■ Максимально ограничивайте время приготовления. ■ Избегайте излишнего зажаривания продуктов. ■ Продукты большого размера и толщины содержат мало акриламида.
Выпекание	В режиме верхнего и нижнего жара при температуре не более 200 °C В режиме конвекции при температуре не более 180 °C.
Печенье	В режиме верхнего и нижнего жара при температуре не более 190 °C. В режиме конвекции при температуре не более 170 °C. Присутствие яйца и яичного желтка снижает образование акриламида.
Картофель-фри, приготовляемый в духовом шкафу	Распределите картофель по противню равномерно, одним слоем. Запекайте на противне не менее 400 г картофеля, чтобы он не пересох.

Контрольные блюда

Эти таблицы были составлены для различных контролирующих органов, чтобы облегчить процедуру проверки и тестирования разных духовых шкафов.

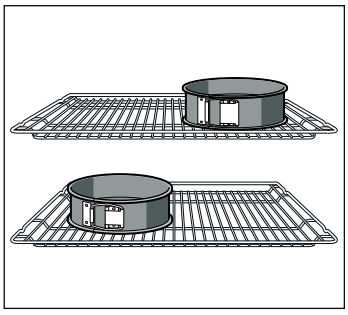
В соответствии с EN 50304/EN 60350 (2009) или IEC 60350.

Выпекание

Выпекание на 2 уровнях.
Всегда устанавливайте универсальный глубокий противень на верхний уровень, а алюминиевый противень для духового шкафа — на нижний уровень.

Масляное печенье.
Блюда, одновременно помещаемые на противнях в духовой шкаф, могуть быть готовы в разное время.

Закрытый яблочный пирог на одном уровне.
Установите разъемные формы темного цвета на некотором расстоянии друг от друга.
Закрытый яблочный пирог на 2 уровнях.
Установите разъемные формы темного цвета одну над другой.



Пироги в разъемных формах из белой жести.
Выпекайте в режиме верхнего и нижнего жара на одном уровне. Используйте эмалированный противень вместо решетки и поставьте на него разъемные формы.

Блюдо	**Противни, советы и предостережения**	**Высота**	**Режим нагрева**	**Температура, °C**	**Время, мин.**
Масляное печенье (с предварительным нагревом*)	Плоский противень для духового шкафа	2		160-170	20-30
	Универсальный глубокий противень	3		150-160	20-30
	Алюминиевый противень + плоский противень для духового шкафа	1+3		140-160	20-30
	Алюминиевый противень + универсальный глубокий противень	1+3		140-160	20-30
Мелкая выпечка, 20 изделий	Эмалированный противень	3		150-170	20-30
Мелкая выпечка, 20 изделий на противне (с предварительным нагревом*)	Алюминиевый противень + плоский противень для духового шкафа	1+3		140-150	30-40
	Алюминиевый противень + универсальный глубокий противень	1+3		140-150	30-40

* Не используйте функцию быстрого нагрева для предварительного нагрева духового шкафа.

Решетки и противни можно приобрести в качестве дополнительного оборудования в специализированных магазинах.

Блюдо	Противни, советы и предостережения	Высота	Режим нагрева	Температура, °C	Время, мин.
Бисквит на воде (с предварительным нагревом*)	Разъемная форма	1		170-180	30-40
Плоский пирог из дрожжевого теста	Эмалированный противень	3		160-180	30-40
	Алюминиевый противень + плоский противень для духового шкафа	1+3		150-160	30-45
	Алюминиевый противень + универсальный глубокий противень	1+3		150-160	30-40
Закрытый яблочный пирог	2 решетки + 2 разъемные формы из белой жести, Ø 20 см	1+3		170-180	60-70
	Эмалированный противень + 2 разъемные формы из белой жести, Ø 20 см	1		190-210	70-90

* Не используйте функцию быстрого нагрева для предварительного нагрева духового шкафа.

Решетки и противни можно приобрести в качестве дополнительного оборудования в специализированных магазинах.

Зажаривание на гриле

Если продукты помещаются непосредственно на решетку, поставьте эмалированный противень на уровень 1. Таким образом, туда будет стекать мясной сок, и духовой шкаф меньше загрязнится.

Блюдо	Дополнительное оборудование	Высота	Режим нагрева	Степень нагрева гриля	Время, мин.
Поджаривание тостов (предварительный нагрев 10 мин.)	Решетка	5		3	½-2
Телячья котлета для гамбургера, 12 штук* (без предварительного нагрева)	Решетка и эмалированный противень	5+1		3	25-30

* Перевернуть по истечении ⅔ времени.

pl Spis treści

Rady i wskazówki dotyczące bezpieczeństwa 23
Przed montażem urządzenia 23
Rady i wskazówki dotyczące bezpieczeństwa 24
Przyczyny uszkodzeń 24
Nowy piekarnik w Państwa kuchni 25
Panel sterowania 25
Pokrętło funkcji 25
Przyciski regulacji i panel wskaźników 25
Pokrętło temperatury 26
Wnętrze piekarnika 26
Akcesoria kuchenne 26
Przed pierwszym użyciem 27
Programowanie godziny 27
Wygrzewanie piekarnika 27
Czyszczenie akcesoriów kuchennych 27
Programowanie piekarnika 27
Funkcja grzewcza i temperatura 27
Szybkie podgrzewanie 28
Programowanie funkcji regulacji czasu 28
Minutnik 28
Czas trwania gotowania 28
Czas zakończenia 29
Godzina 30
Funkcja zabezpieczenia dzieci 30
Zmiana ustawień podstawowych 30
Konserwacja i czyszczenie 31
Środki czyszczące 31
Funkcja oświetlenia 32
Pochylanie elementu grzewczego grilla 32
Zdejmowanie i zakładanie kratek lub szyn z lewej i prawej strony 32
Zdejmowanie i zakładanie drzwiczek piekarnika 32
Montaż i demontaż szyb w drzwiczkach piekarnika 33
Co zrobić w przypadku usterki 34
Tabela usterek 34
Wymiana lampki w piekarniku 34
Szklane elementy ochronne 34
Serwis 34
Symbol produktu (E-Nr) i numer fabryczny (FD-Nr) 34
Rady dotyczące oszczędzania energii i ochrony środowiska naturalnego 35
Oszczędzanie energii 35
Utylizacja odpadów w sposób przyjazny dla środowiska naturalnego 35
Przetestowane w naszym studiu gotowania 35
Ciasta i wypieki 35
Porady i praktyczne wskazówki dotyczące pieczenia 37
Mięso, drób, ryby 37
Porady dotyczące pieczenia mięs i grillowania 39
Zapiekanki, suflety, tosty 39
Produkty gotowe 40
Wyjątkowe potrawy 40
Rozmrażanie 40
Suszenie 41
Pasteryzowanie dżemów 41
Akrylamid w produktach spożywczych 42
Potrawy testowe 42
Pieczenie 42
Pieczenie/smażenie na grillu 43

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**

Rady i wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Przeczytać uważnie wskazówki zawarte w niniejszej instrukcji. Zachować instrukcję obsługi i montażu. Przekazując urządzenie nowemu użytkownikowi należy dołączyć odpowiednią instrukcję.

Ta instrukcja obsługi dotyczy zarówno piekarników niezależnych, jak i piekarników wielofunkcyjnych. W przypadku piekarników wielofunkcyjnych, przeczytać instrukcję obsługi dołączoną do płyty, aby zapoznać się ze sposobem działania pokręteł.

Przed montażem urządzenia

Uszkodzenia przy transporcie

Sprawdzić stan urządzenia po wyjęciu z opakowania. W przypadku uszkodzeń powstałych podczas transportu, nie podłączać urządzenia, lecz skontaktować się z Serwisem Technicznym i przedstawić na piśmie opis powstałych szkód, gdyż w przeciwnym razie utraci się prawo do jakiegokolwiek odszkodowania.

Podłączenie do sieci elektrycznej

Podłączenie urządzenia powinno być dokonane przez upoważnionego technika specjalistę. W przypadku powstania uszkodzeń na skutek nieprawidłowego podłączenia, gwarancja urządzenia traci ważność.

Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy upewnić się, że instalacja elektryczna budynku posiada uziemienie i spełnia wszelkie obowiązujące normy bezpieczeństwa. Montaż i podłączenie elektryczne urządzenia powinny zostać wykonane przez upoważnionego technika. Użytkowanie tego urządzenia bez uziemienia lub nieprawidłowo zainstalowanego może spowodować, choć w bardzo mało prawdopodobnych okolicznościach, poważne szkody (obrażenia i śmierć na skutek porażenia prądem). Producent nie ponosi odpowiedzialności za nieprawidłowe funkcjonowanie urządzenia i za ewentualne szkody spowodowane przez nieodpowiednie instalacje elektryczne.

Rady i wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

To urządzenie zostało zaprojektowane wyłącznie do użytku domowego. Urządzenie powinno być stosowane wyłącznie do przygotowywania potraw.

Dzieci i dorośli nie powinni obsługiwać urządzenia bez nadzoru,

- jeśli posiadają zmniejszone zdolności fizyczne lub umysłowe, lub
- jeśli nie posiadają odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia.

Nie pozwalać dzieciom na zabawę urządzeniem.

Drzwiczki piekarnika

W czasie pracy piekarnika jego drzwiczki powinny pozostawać zamknięte. Dla ostrożności zaleca się, aby drzwiczki piekarnika były zawsze zamknięte, również wtedy gdy piekarnik jest wyłączony.

Nie należy się wieszać się, siadać ani bawić drzwiczkami piekarnika, również wtedy gdy są zamknięte.

Gorące wnętrze piekarnika

⚠ Niebezpieczeństwo poparzenia!

- Nie dotykać nigdy wewnętrznych powierzchni piekarnika ani elementów grzejnych, gdy są gorące. Ostrożnie otwierać drzwiczki piekarnika. Gorąca para może uchodzić na zewnątrz. Nie pozwalać małym dzieciom zbliżać się do urządzenia.
- Nie wlewać wody do wnętrza rozgrzanego piekarnika. Może wówczas wytworzyć się gorąca para wodna.
- Nie przygotowywać potraw, używając w tym celu dużych ilości wysokoprocentowych napojów alkoholowych. Opary alkoholu mogą zapalić się wewnątrz piekarnika. Używać wysokoprocentowych napojów alkoholowych wyłącznie w małych ilościach i otwierać drzwiczki piekarnika z zachowaniem ostrożności.

⚠ Niebezpieczeństwo pożaru!

- Nie umieszczać przedmiotów łatwopalnych w piekarniku. Nie otwierać drzwiczek w przypadku, gdy z urządzenia wydostaje się dym. Wyłączyć urządzenie. Wyjąć wtyczkę lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpieczników.
- Przy nagrzewaniu urządzenia, dobrze zamocować papier do pieczenia do akcesoriów kuchennych. Gdy zostaną otworzone drzwiczki urządzenia, wytworzy się przeciąg. Wówczas papier do pieczenia może zetknąć się z elementami grzejnymi i ulec zapaleniu. Zawsze mocować papier do pieczenia za pomocą naczynia lub formy. Przykryć papierem do pieczenia tylko niezbędną powierzchnię. Papier do pieczenia nie powinien przekraczać wymiarów akcesorium kuchennego.

⚠ Niebezpieczeństwo zwarcia!

Nie mocować nigdy przewodów przyłączeniowych urządzeń elektrycznych w gorących drzwiczkach piekarnika. Warstwa izolacyjna przewodu może się roztopić.

Gorące akcesoria kuchenne i naczynia

⚠ Niebezpieczeństwo poparzenia!

Przy wyjmowaniu gorących akcesoriów i naczyń z piekarnika zawsze używać rękawic kuchennych.

Niewłaściwie przeprowadzone naprawy

⚠ Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

Niewłaściwie przeprowadzane naprawy stwarzają poważne zagrożenie. Do wykonywania napraw są uprawnieni wyłącznie odpowiednio przeszkoleni pracownicy Serwisu Technicznego. Jeśli urządzenie jest uszkodzone, wyjąć wtyczkę lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpieczników. Skontaktować się z Serwisem Technicznym.

Dodatkowe zabezpieczenie drzwiczek

Niektóre przepisy wymagają pieczenia przez dłuższy czas w bardzo wysokiej temperaturze, w wyniku czego drzwiczki piekarnika mogą się silnie nagrzać. Jeżeli w Państwa domu są małe dzieci, należy zwrócić szczególną uwagę na ich zachowanie podczas pracy piekarnika.

Dostępne jest zabezpieczenie dodatkowe, które zapobiega dotknięciu gorących drzwiczek piekarnika. To dodatkowe akcesorium kuchenne (671383) można zamówić za pośrednictwem naszego Serwisu Technicznego.

Przyczyny uszkodzeń

Uwaga!

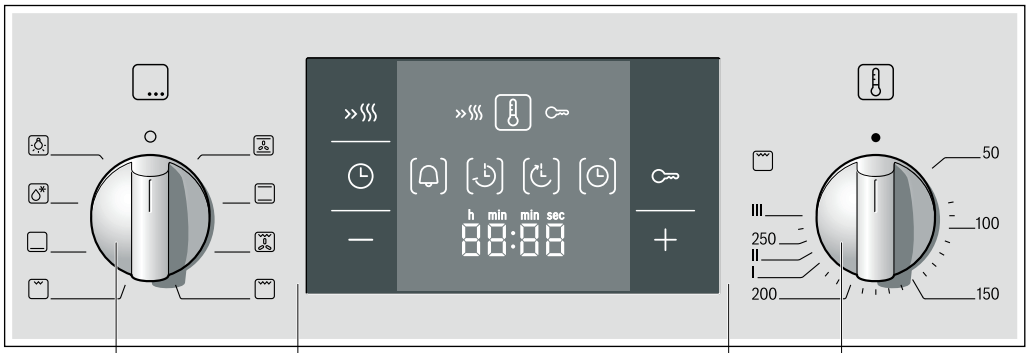
- Umieszczanie akcesoriów kuchennych, naczyń, folii, papieru do pieczenia lub folii aluminiowej na dnie piekarnika: Nie umieszczać akcesoriów kuchennych na dnie piekarnika. Nie osłaniać dna piekarnika folią ani papierem. Nie stawiać naczyń na dnie piekarnika, jeżeli zaprogramowana temperatura przekracza 50 °C. Naczynie nadmiernie się rozgrzeje. Zaprogramowany czas gotowania i pieczenia będzie nieprawidłowy; dojdzie również do uszkodzenia emalii.
- Woda w rozgrzanym piekarniku: Nie wlewać wody do wnętrza rozgrzanego piekarnika. Woda przekształci się w parę wodną. Zmiany temperatury mogą spowodować uszkodzenie emalii i akcesoriów kuchennych.
- Potrawy płynne: Nie przechowywać potraw płynnych przez dłuższy czas we wnętrzu zamkniętego piekarnika. Nastąpi uszkodzenie emalii.
- Sok z owoców: Przy pieczeniu ciast z owocami nie napełniać zbyt dokładnie blachy. Sok z owoców wyciekający z blachy może pozostawić plamy, których nie będzie można usunąć. W miarę możliwości, stosować głęboką blachę emaliowaną.
- Otwieranie drzwiczek podczas stygnięcia piekarnika: Zawsze pozostawiać drzwiczki zamknięte podczas stygnięcia piekarnika. Jeżeli drzwiczki będą choćby nieznacznie uchylone, fronty sąsiednich mebli mogą z czasem ulec zniszczeniu.
- Bardzo zabrudzona uszczelka piekarnika: Jeżeli uszczelka piekarnika jest bardzo zabrudzona, drzwiczki nie zostają prawidłowo domknięte podczas pracy piekarnika. Zatem fronty sąsiednich mebli mogą ulec zniszczeniu. Dbać o uszczelkę piekarnika, aby zawsze była czysta.
- Opieranie się o drzwiczki piekarnika: Nie opierać się ani nie siadać na otwartych drzwiczkach piekarnika. Nie stawiać naczyń ani akcesoriów kuchennych na drzwiczkach piekarnika.
- Transport urządzenia: Nie transportować urządzenia ani nie przytrzymywać go za pomocą uchwytu drzwiczek. Uchwyt drzwiczek nie wytrzyma ciężaru urządzenia i może się złamać. Szyba w drzwiczkach może ulec przesunięciu w stosunku do przedniej ścianki piekarnika.
- Pieczenie/smażenie na grillu: Przy pieczeniu/smażeniu na grillu, nie należy umieszczać głębokiej blachy uniwersalnej lub płytkiej blachy do pieczenia na poziomie wyższym niż 3. Ze względu na wysoką temperaturę, blachy mogą się odkształcić oraz może nastąpić uszkodzenie emalii podczas ich wyjmowania. W celu smażenia/pieczenia bezpośrednio na ruszcie, korzystać wyłącznie z poziomu 4 i 5.

Nowy piekarnik w Państwa kuchni

Oto Państwa nowy piekarnik. W tym rozdziale zostają objaśnione funkcje panelu sterowania i jego poszczególnych elementów. Ponadto, rozdział zawiera informacje na temat akcesoriów kuchennych i elementów znajdujących się wewnątrz piekarnika.

Panel sterowania

Poniżej znajdą Państwo ogólny opis elementów panelu sterowania. Na panelu wskaźników nie mogą się jednocześnie wyświetlać wszystkie symbole. Elementy panelu sterowania mogą się różnić w zależności od modelu urządzenia.



Pokrętło funkcji | Przyciski kontrolne i panel wskaźników | Pokrętło temperatury

Chowane pokrętła obrotowe

W niektórych piekarnikach, pokrętła obrotowe mogą zostać schowane. Aby wsunąć lub wysunąć pokrętło obrotowe, należy je nacisnąć, gdy znajduje się w pozycji zero.

Przyciski

Pod każdym przyciskiem znajdują się czujniki. Nie naciskać mocno przycisków. Naciskać tylko odpowiedni symbol.

Pokrętło funkcji

Za pomocą pokrętła funkcji można wybrać funkcję grzewczą.

Położenie		Zastosowanie
o	Pozycja zero	Piekarnik jest wyłączony.
	Nadmuch gorącego powietrza*	Do pieczenia ciast i ciastek. Możliwość pieczenia na dwóch poziomach. Dmuchawa umieszczona na tylnej ściance piekarnika rozprowadza ciepło równomiernie w całej komorze piekarnika.
	Ogrzewanie górne i dolne*	Do pieczenia ciast, zapiekanek i pieczeni z chudego mięsa, np. z cielęciny lub dziczyzny, na jednym poziomie. Ciepło jest dostarczane przez dolny i górny element grzewczy.
	Grill z nadmuchem gorącego powietrza	Do pieczenia kawałków mięsa, drobiu i ryb. Element grzewczy grilla i wentylator włączają się i wyłączają na przemian. Dmuchawa rozprowadza powietrze rozgrzane przez grill wokół pieczonych potraw.
	Grill, duża powierzchnia	Do smażenia/pieczenia na grillu befsztyków, kiełbasek, tostów i ryb. Nagrzewanie całej powierzchni pod elementem grzewczym grilla.

* Funkcja grzewcza, za pomocą której określa się klasę efektywności energetycznej zgodnie z normą EN60350.

Położenie		Zastosowanie
	Grill, mała powierzchnia	Do smażenia/pieczenia na grillu niewielkich ilości befsztyków, kiełbasek, tostów i ryb. Nagrzewanie środkowej części elementu grzewczego grilla.
	Ogrzewanie dolne	Duszenie w tłuszczu dań "confit", pieczenie i przygotowywanie zapiekanek. Ciepło jest dostarczane przez dolny element grzewczy.
	Rozmrażanie	Do rozmrażania np. mięsa, drobiu, chleba i ciast. Dmuchawa rozprowadza nagrzane powietrze wokół rozmrażanej potrawy.
	Oświetlenie	Włączanie lampki oświetlającej wnętrze piekarnika.

* Funkcja grzewcza, za pomocą której określa się klasę efektywności energetycznej zgodnie z normą EN60350.

Przy wybieraniu funkcji grzewczej włącza się lampka oświetlająca wnętrze piekarnika.

Przyciski regulacji i panel wskaźników

Przyciski służą do regulacji różnych dodatkowych funkcji. Na panelu wskaźników pokazują się ustawione wartości.

Przycisk	Zastosowanie
»ʃʃʃ Szybkie podgrzewanie	Nagrzewanie piekarnika w wyjątkowo szybki sposób.
Funkcje regulacji czasu	Wybór ustawień minutnika, czasu trwania gotowania, czasu zakończenia gotowania oraz godziny.
Funkcja zabezpieczenia dzieci	Blokowanie i odblokowanie panelu sterowania.
− Mniej	Zmniejszenie zaprogramowanych wartości.
+ Więcej	Zwiększenie zaprogramowanych wartości.

Na panelu wskaźników, nawiasy kwadratowe [ ] wskazują symbol odpowiadający aktywnej funkcji czasu.

Pokrętło temperatury

Pokrętło temperatury służy do programowania temperatury lub poziomu pracy grilla.

Położenie		Opis
●	Pozycja zero	Piekarnik nie grzeje.
50-270	Zakres temperatury	Temperatura wnętrza piekarnika w °C.
I, II, III	Poziomy pracy grilla	Poziomy pracy grilla o małej powierzchni oraz o dużej powierzchni . I = poziom 1, łagodny II = poziom 2, średni III = poziom 3, mocny

Gdy piekarnik grzeje, na panelu wskaźników pokazuje się symbol . Podczas przerw w nagrzewaniu, symbol gaśnie. Symbol nie zapala się przy funkcji oświetlenia ani przy funkcji rozmrażania .

Wskazówka: Gdy korzysta się z grilla i zaprogramowany czas pracy przekracza 15 minut, należy po upływie tego czasu przestawić pokrętło temperatury w łagodny tryb pracy grilla.

Wnętrze piekarnika

W piekarniku znajduje się wentylator i lampka.

Wentylator

Wentylator włącza się i wyłącza w razie potrzeby. Gorące powietrze uchodzi z piekarnika przez górną część drzwiczek. Uwaga! Nie zasłaniać szczeliny wentylacyjnej. Piekarnik może ulec przegrzaniu.

Wentylator nadal działa przez pewien czas po wyłączeniu piekarnika, aby umożliwić jego szybsze ostygnięcie.

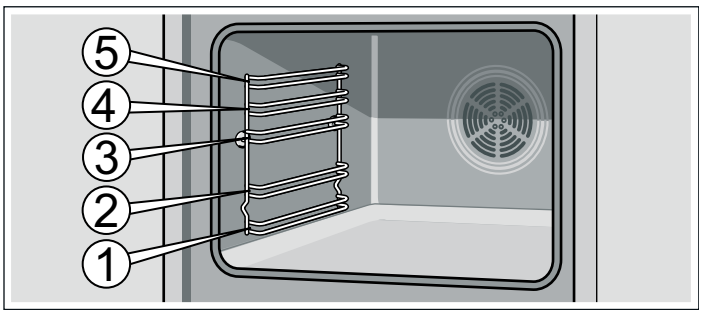
Oświetlenie

Lampka wewnątrz piekarnika pozostaje włączona podczas pracy piekarnika. Tym niemniej również po wyłączeniu piekarnika, można lampkę włączyć, ustawiając pokrętło funkcji w pozycji .

Akcesoria kuchenne

Akcesoria kuchenne można umieszczać w piekarniku na 5 różnych poziomach.

Akcesoria można wysunąć z piekarnika nawet do 2/3 długości bez ryzyka, że się przechylą. Dzięki temu, wyjmowanie potraw z piekarnika jest bardzo ułatwione.



Pod wpływem wysokiej temperatury akcesoria kuchenne mogą ulec odkształceniu. Po ostygnięciu, odkształcenie znika i nie ma to wpływu na działanie akcesoriów.

Państwa piekarnik jest wyposażony tylko w niektóre spośród wymienionych poniżej akcesoriów kuchennych.

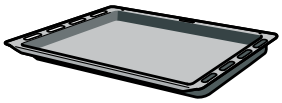
Akcesoria są dostępne w naszym Serwisie Technicznym, w sklepach specjalistycznych lub w Internecie. Podać numer HEZ.

Ruszt
Do naczyń, form, pieczeni, dań z rusztu i potraw mrożonych.

Włożyć ruszt, kierując część wygiętą w dół .

Płytka emaliowana blacha do pieczenia
Do ciast, ciastek i herbatników.

Włożyć blachę do piekarnika, ustawiając ją w ten sposób, aby obniżona krawędź była skierowana w stronę drzwiczek.



Głęboka blacha emaliowana uniwersalna
Do ciast z mokrym wierzchem, ciasteczek, potraw mrożonych i dużych pieczeni. Może być także używana do zbierania tłuszczu podczas pieczenia bezpośrednio na ruszcie.

Włożyć blachę do piekarnika, ustawiając ją w ten sposób, aby obniżona krawędź była skierowana w stronę drzwiczek.

Specjalne akcesoria kuchenne

Specjalne akcesoria są dostępne w naszym Serwisie Technicznym lub w sklepach specjalistycznych. W naszych katalogach oraz w Internecie prezentowana jest szeroka oferta akcesoriów do piekarnika. Dostępność, a także możliwość zamówienia online specjalnych akcesoriów, zależą od kraju nabywcy. Szczegółowe informacje na ten temat można znaleźć w dokumentacji dołączonej do zakupionego urządzenia.

Nie wszystkie akcesoria są odpowiednie dla każdego urządzenia. Przy zakupie, należy zawsze podać dokładną nazwę (E-Nr) swojego urządzenia.

Specjalne akcesoria kuchenne	Numer HEZ	Zastosowanie
Płytka emaliowana blacha do pieczenia	HEZ361000	Do ciast, ciastek i herbatników.
Głęboka blacha emaliowana uniwersalna	HEZ362000	Do ciast z mokrym wierzchem, ciasteczek, potraw mrożonych i dużych pieczeni. Może być także używana do zbierania tłuszczu podczas pieczenia bezpośrednio na ruszcie.
Ruszt	HEZ364000	Do naczyń kuchennych, form, pieczeni, dań z rusztu i potraw mrożonych.

Specjalne akcesoria kuchenne	Numer HEZ	Zastosowanie
Blacha do pizzy	HEZ317000	Doskonała do pizzy, potraw mrożonych lub okrągłych, dużych ciast. Blacha do pizzy może być używana zamiast głębokiej blachy uniwersalnej. Umieścić blachę na ruszcie i postępować zgodnie ze wskazówkami podanymi w tabeli.
Brytfanna metalowa	HEZ6000	Brytfanna może być używana w strefach witroceramicznej płyty grzejnej, przeznaczonych na brytfannę, w kuchenkach z systemem czujników, a także z programowaniem automatycznym lub z automatycznym systemem pieczenia. Brytfanna jest z zewnątrz pokryta emalią, a wewnątrz - warstwą zapobiegającą przywieraniu potraw.
Brytfanna szklana	HEZ915001	Brytfanna szklana doskonale nadaje się do przygotowywania w piekarniku potraw duszonych oraz zapiekanek. W sposób szczególny nadaje się do kuchenek z programem automatycznym lub z automatycznym systemem pieczenia.
Potrójne prowadnice do całkowitego wysuwania potraw	HEZ368301	Prowadnice do poziomów 1, 2 i 3 umożliwiają całkowite wysunięcie akcesoriów kuchennych bez ryzyka, że się przechylą.

Przed pierwszym użyciem

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

Programowanie godziny

Po podłączeniu, na panelu wskaźników zapala się symbol ◷ i cztery zera. Wyregulować godzinę.

1. Nacisnąć przycisk ◷.
Na wskaźniku pokazuje się godzina 12:00.

2. Wyregulować godzinę za pomocą przycisku **+** lub **−**.

Po kilku sekundach pokazuje się zaprogramowany czas.

Wygrzewanie piekarnika

Aby usunąć zapach nieużywanego urządzenia, należy zamknąć i wygrzać pusty piekarnik. Najlepszy efekt można uzyskać włączając na godzinę ogrzewanie górne i dolne ⊟, przy ustawieniu temperatury na 240 °C. Sprawdzić, czy wewnątrz piekarnika nie pozostały części opakowania.

1. Za pomocą pokrętła funkcji włączyć ustawienie ogrzewania górnego i dolnego ⊟.

2. Za pomocą pokrętła temperatury ustawić temperaturę 240 °C.

Po upływie godziny wyłączyć piekarnik. W tym celu, przekręcić pokrętło funkcji do pozycji zero.

Czyszczenie akcesoriów kuchennych

Przed pierwszym użyciem akcesoriów kuchennych, należy oczyścić je dokładnie przy użyciu ściereczki i ciepłej wody z dodatkiem niewielkiej ilości mydła.

Programowanie piekarnika

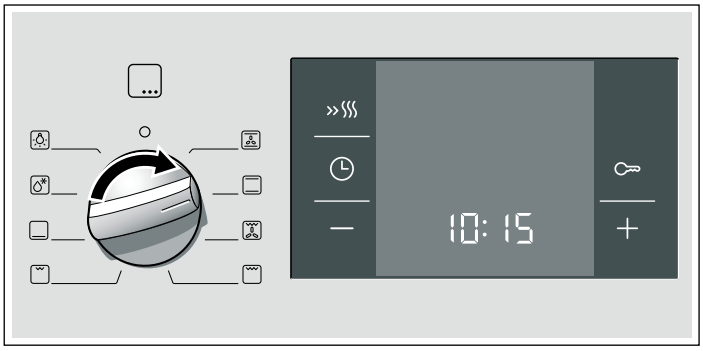
Istnieje wiele sposobów programowania piekarnika. Poniżej został opisany sposób programowania funkcji grzewczej i temperatury lub poziomu pracy grilla. Piekarnik umożliwia programowanie czasu gotowania (trwania) i czasu zakończenia gotowania każdej potrawy. Aby uzyskać więcej informacji, zapoznać się z rozdziałem *Programowanie funkcji regulacji czasu*.

Wskazówka: Zaleca się, aby zawsze nagrzewać piekarnik przed włożeniem potrawy, aby nie tworzyła się nadmierna ilość pary wodnej na szybie.

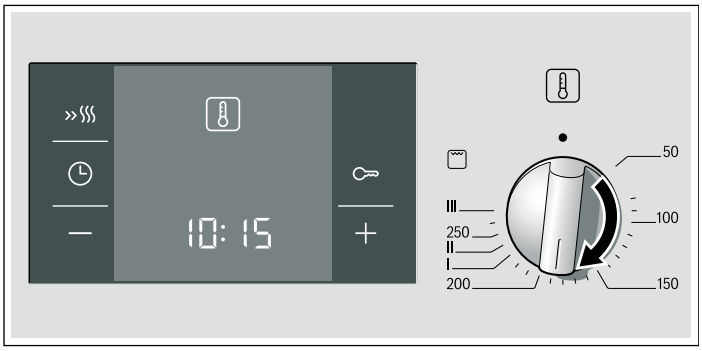
Funkcja grzewcza i temperatura

Przykład z obrazka: ogrzewanie górne i dolne ⊟ w temperaturze 190 °C.

1. Za pomocą pokrętła funkcji wybrać funkcję grzewczą.



2. Za pomocą pokrętła temperatury zaprogramować temperaturę lub poziom pracy grilla.



Piekarnik zaczyna się nagrzewać.

Wyłączanie piekarnika

Przełącznik funkcji ustawić w pozycji zero.

Zmiana ustawień

Za pomocą odpowiednich przełączników można w każdej chwili zmienić rodzaj grzania i temperaturę.

Szybkie podgrzewanie

Funkcja szybkiego podgrzewania służy do nagrzania piekarnika do zaprogramowanej temperatury w krótkim czasie.

Funkcji tej używa się zazwyczaj do temperatur powyżej 100 °C. Należy stosować następujące funkcje grzewcze:

- Nadmuch gorącego powietrza
- Ogrzewanie górne i dolne
- Ogrzewanie dolne

Aby potrawa była równomiernie upieczona, nie należy wstawiać jej do piekarnika przed wyłączeniem funkcji szybkiego podgrzewania.

1. Wybrać funkcję grzewczą i temperaturę.

2. Nacisnąć krótko przycisk »SSS.

Symbol »SSS zapala się na panelu wskaźników. Piekarnik zaczyna się nagrzewać.

Zakończenie szybkiego podgrzewania

Rozbrzmiewa sygnał. Symbol »SSS na panelu wskaźników gaśnie. Włożyć potrawę do piekarnika.

Wyłączanie funkcji szybkiego podgrzewania

Nacisnąć przycisk »SSS. Symbol »SSS na panelu wskaźników gaśnie.

Programowanie funkcji regulacji czasu

Opisywany piekarnik posiada wiele funkcji regulacji czasu. Za pomocą przycisku ◷ uaktywnia się menu i dokonuje się zmiany na inną funkcję. Podczas wykonywania regulacji ustawień, symbole czasu pozostają zapalone. Nawiasy kwadratowe [ ] wskazują wybraną funkcję regulacji czasu. Istnieje możliwość zmiany już zaprogramowanej funkcji regulacji czasu, bezpośrednio za pomocą przycisku **+** lub **−** pod warunkiem, że symbol czasu będzie się znajdował w nawiasach kwadratowych [ ].

Minutnik

Działanie minutnika nie zależy od działania piekarnika. Minutnik posiada własny sygnał dźwiękowy. W ten sposób można odróżnić zakończenie czasu zaprogramowanego w minutniku od automatycznego wyłączenia piekarnika (czasu trwania gotowania).

1. Nacisnąć jeden raz na przycisk ◷.
Na panelu wskaźników zapalają się symbole czasu, a nawiasy kwadratowe znajdują się przy 🔔.

2. Zaprogramować czas na minutniku za pomocą przycisku **+** lub **−**.
Wartość odpowiadająca przyciskowi **+** = 10 minut
Wartość odpowiadająca przyciskowi **−** = 5 minut

Zaprogramowane ustawienie czasu pokazuje się po upływie kilku sekund. Zaczyna się odliczanie czasu na minutniku. Na panelu wskaźników zapala się symbol [🔔] i pokazuje się upływ czasu na minutniku. Pozostałe symbole czasu gasną.

Po upływie czasu zaprogramowanego na minutniku

Rozbrzmiewa sygnał. Na panelu wskaźników pokazuje się 00:00. Wyłączyć minutnik za pomocą przycisku ◷.

Zmiana ustawień czasu minutnika

Zmienić czas na minutniku za pomocą przycisku **+** lub **−**. Zmienione ustawienie czasu pokazuje się po upływie kilku sekund.

Usunięcie ustawień czasu w minutniku

Przywrócić ustawienia czasu minutnika 00:00 za pomocą przycisku **−**. Zmienione ustawienie czasu pokazuje się po upływie kilku sekund. Minutnik wyłącza się.

Przeglądanie ustawień czasu

W przypadku zaprogramowania różnych funkcji regulacji czasu, na panelu wskaźników wyświetlają się odpowiednie symbole. Symbol funkcji regulacji czasu na pierwszym planie znajduje się w nawiasach kwadratowych.

Aby sprawdzić wskazania minutnika 🔔, czas trwania gotowania, czas zakończenia gotowania lub godzinę ◷, nacisnąć kilkakrotnie przycisk ◷, aż w nawiasach kwadratowych pojawi się żądany symbol. Odpowiednia wartość pokazuje się przez kilka sekund na panelu wskaźników.

Czas trwania gotowania

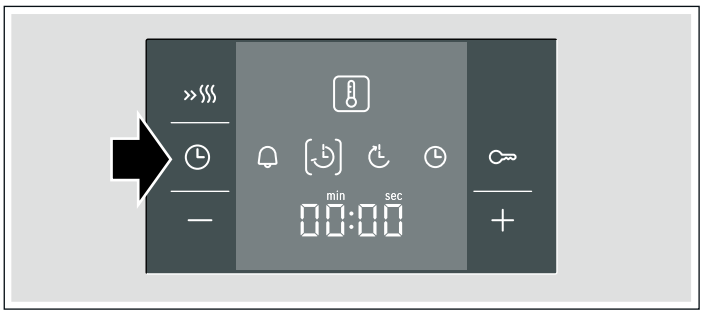
Piekarnik umożliwia programowanie czasu trwania gotowania dla każdej potrawy. Po upływie zaprogramowanego czasu gotowania, piekarnik automatycznie się wyłącza. W ten sposób unika się konieczności przerywania innych zajęć domowych, w celu wyłączenia piekarnika, a także zapobiega się przekroczeniu, na skutek nieuwagi, czasu gotowania.

Przykład z obrazka: czas trwania gotowania 45 minut.

1. Za pomocą pokrętła funkcji wybrać funkcję grzewczą.

2. Za pomocą pokrętła temperatury zaprogramować temperaturę lub poziom pracy grilla.

3. Nacisnąć dwukrotnie przycisk ◷.
   Na panelu wskaźników pokazuje się 00:00. Zapalają się symbole czasu, a nawiasy kwadratowe ustawiają się przy ◷.



4. Zaprogramować czas trwania gotowania za pomocą przycisku + lub −.
   Wartość odpowiadająca przyciskowi + = 30 minut
   Wartość odpowiadająca przyciskowi − = 10 minut

Po kilku sekundach włącza się piekarnik. Na panelu wskaźników pokazuje się upływ czasu gotowania i zapala się symbol [◷]. Pozostałe symbole czasu gasną.

Po upływie czasu gotowania

Rozbrzmiewa sygnał. Piekarnik przestaje grzać. Na panelu wskaźników pokazuje się 00:00. Nacisnąć przycisk ◷. Zaprogramować nowy czas gotowania za pomocą przycisku + lub −. Albo nacisnąć dwa razy przycisk ◷ i umieścić pokrętło funkcji w pozycji zero. Piekarnik jest wyłączony.

Zmiana czasu trwania gotowania

Zmienić czas trwania gotowania za pomocą przycisku + lub −. Zmienione ustawienie czasu pokazuje się po upływie kilku sekund. Jeśli minutnik jest zaprogramowany, najpierw nacisnąć przycisk ◷.

Anulowanie ustawienia czasu gotowania

Przywrócić ustawienia czasu gotowania 00:00 za pomocą przycisku −. Zmienione ustawienie czasu pokazuje się po upływie kilku sekund. Ustawienie czasu zostało skasowane. Jeśli minutnik jest zaprogramowany, najpierw nacisnąć przycisk ◷.

Przeglądanie ustawień czasu

W przypadku zaprogramowania różnych funkcji regulacji czasu, na panelu wskaźników wyświetlają się odpowiednie symbole. Symbol funkcji regulacji czasu na pierwszym planie znajduje się w nawiasach kwadratowych.

Aby sprawdzić wskazania minutnika 🔔, czas trwania gotowania ◷, czas zakończenia gotowania ◷ lub godzinę ◷, nacisnąć kilkakrotnie przycisk ◷, aż w nawiasach kwadratowych pojawi się żądany symbol. Odpowiednia wartość pokazuje się przez kilka sekund na panelu wskaźników.

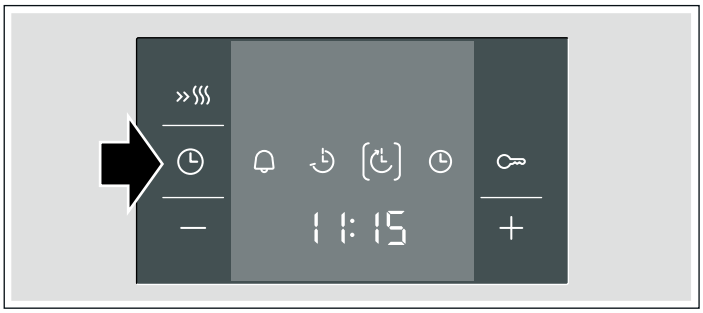
Czas zakończenia

W piekarniku można zaprogramować godzinę, o której ma być gotowe danie. Piekarnik włącza się automatycznie i wyłącza o zaprogramowanej godzinie. Np. można włożyć potrawę do piekarnika rano i zaprogramować piekarnik tak, aby potrawa była gotowa w południe.

Upewnić się, że potrawy nie zepsują się z powodu zbyt długiego przebywania w piekarniku.

Przykład z obrazka: jest godzina 10.30, czas gotowania wynosi 45 minut, a piekarnik powinien się wyłączyć o godzinie 12.30.

1. Wyregulować pokrętło funkcji.
2. Wyregulować pokrętło temperatury.
3. Nacisnąć dwukrotnie przycisk ◷.
4. Zaprogramować czas trwania gotowania za pomocą przycisku + lub −.
5. Nacisnąć przycisk ◷.
   Nawiasy kwadratowe znajdują się przy ◷. Pokazuje się godzina, o której danie będzie gotowe.



6. Opóźnić czas zakończenia gotowania za pomocą przycisku + lub −.

Po kilku sekundach piekarnik pokazuje zaprogramowany czas i zostaje ustawiony w położeniu zwłoki czasowej. Na panelu wskaźników pokazuje się godzina, o której danie będzie gotowe, a symbol ◷ pojawia się w nawiasach kwadratowych. Symbol 🔔 i ◷ gaśnie. Gdy włącza się piekarnik, pokazuje się upływ czasu gotowania, a symbol ◷ pojawia się w nawiasach kwadratowych. Symbol ◷ gaśnie.

Po upływie czasu gotowania

Rozbrzmiewa sygnał. Piekarnik przestaje grzać. Na panelu wskaźników pokazuje się 00:00. Nacisnąć przycisk ◷. Zaprogramować nowy czas gotowania za pomocą przycisku + lub −. Albo nacisnąć dwa razy przycisk ◷ i umieścić pokrętło funkcji w pozycji zero. Piekarnik jest wyłączony.

Zmiana ustawień czasu zakończenia gotowania

Zmienić ustawienia czasu zakończenia gotowania za pomocą przycisku + lub −. Zmienione ustawienie czasu pokazuje się po upływie kilku sekund. Jeśli minutnik jest zaprogramowany, najpierw nacisnąć dwa razy przycisk ◷. Nie należy zmieniać czasu zakończenia gotowania, jeśli zaczęło się już odliczanie zaprogramowanego czasu gotowania. Mogłoby to mieć wpływ na ostateczne efekty gotowania.

Usunięcie ustawień czasu zakończenia gotowania

Przywrócić ustawienia czasu zakończenia gotowania zgodne z aktualną godziną, za pomocą przycisku **−**. Zmienione ustawienie czasu pokazuje się po upływie kilku sekund. Piekarnik włącza się. Jeśli minutnik jest zaprogramowany, najpierw nacisnąć dwa razy przycisk ◷.

Przeglądanie ustawień czasu

W przypadku zaprogramowania różnych funkcji regulacji czasu, na panelu wskaźników wyświetlają się odpowiednie symbole. Symbol funkcji regulacji czasu na pierwszym planie znajduje się w nawiasach kwadratowych.

Aby sprawdzić wskazania minutnika 🔔, czas trwania gotowania, czas zakończenia gotowania lub godzinę ◷, nacisnąć kilkakrotnie przycisk ◷, aż w nawiasach kwadratowych pojawi się żądany symbol. Odpowiednia wartość pokazuje się przez kilka sekund na panelu wskaźników.

Godzina

Po podłączeniu lub po przerwie w zasilaniu, na panelu wskaźników zapala się symbol ◷ i cztery zera. Wyregulować godzinę.

1. Nacisnąć przycisk ◷.
Na panelu wskaźników pokazuje się godzina 12:00.

2. Wyregulować godzinę za pomocą przycisku **+** lub **−**.

Po kilku sekundach pokazuje się zaprogramowany czas.

Zmiana ustawień godziny

Nie można wcześniej zaprogramować innej funkcji regulacji czasu.

1. Nacisnąć cztery razy przycisk ◷.
Na panelu wskaźników zapalają się symbole czasu, a nawiasy kwadratowe znajdują się przy ◷.

2. Zmienić godzinę za pomocą przycisku **+** lub **−**.

Po kilku sekundach pokazuje się zaprogramowany czas.

Wyłączanie wyświetlania godziny

Wyświetlanie godziny można wyłączyć. Patrz rozdział *Zmiana ustawień podstawowych*.

Funkcja zabezpieczenia dzieci

W celu uniknięcia przypadkowego włączenia piekarnika przez dzieci, urządzenie jest wyposażone w funkcję zabezpieczenia dzieci.

Piekarnik nie reaguje wówczas na żadne ustawienie. Można programować minutnik i godzinę przy włączonej funkcji zabezpieczenia dzieci.

Gdy funkcja grzewcza i temperatura lub poziom pracy grilla są zaprogramowane, funkcja zabezpieczenia dzieci przerywa podgrzewanie.

Włączenie funkcji zabezpieczenia dzieci
Nie można wcześniej zaprogramować czasu trwania ani czasu zakończenia gotowania.

Naciskać przycisk przez ok. cztery sekundy.

Na panelu wskaźników zapala się symbol . Funkcja zabezpieczenia dzieci została włączona.

Wyłączenie funkcji zabezpieczenia dzieci
Naciskać przycisk przez ok. cztery sekundy.

Symbol na panelu wskaźników gaśnie. Funkcja zabezpieczenia dzieci została wyłączona.

Zmiana ustawień podstawowych

Opisywany piekarnik posiada różne ustawienia podstawowe. Ustawienia te można dostosowywać do potrzeb użytkownika.

Ustawienia podstawowe	Wybór 1	Wybór 2	Wybór 3
c 1 Wskaźnik czasu na zegarze	zawsze*	tylko za pomocą przycisku ◷	-
c 2 Czas trwania sygnału po upływie czasu gotowania lub czasu zaprogramowanego na minutniku	ok. 10 s	ok. 2 min*	ok. 5 min
c 3 Czas oczekiwania na zarejestrowanie ustawienia	ok. 2 s	ok. 5 s*	ok. 10 s

* Ustawienie fabryczne

Nie można wcześniej zaprogramować innej funkcji regulacji czasu.

1. Naciskać przycisk ◷ przez ok. 4 sekundy.
Na panelu wskaźników pokazuje się aktualne ustawienie podstawowe godziny, np. c 1 dla Wyboru 1.

2. Zmienić ustawienie podstawowe za pomocą przycisku **+** lub **−**.

3. Potwierdzić za pomocą przycisku ◷.
Na panelu wskaźników pokazuje się następujące ustawienie podstawowe. Za pomocą przycisku ◷ można przejść przez wszystkie poziomy, a za pomocą przycisku **+** lub **−** zmienić ustawienie.

4. Aby zakończyć, naciskać przycisk ◷ przez ok. 4 sekundy.

Wszystkie ustawienia podstawowe zostały zarejestrowane.

Ustawienia podstawowe można ponownie zmienić w dowolnym momencie.

Konserwacja i czyszczenie

Piekarnik zachowa przez długi okres czasu idealny wygląd i sprawność działania pod warunkiem, że będzie w odpowiedni sposób czyszczony i poddawany zabiegom konserwacyjnym. Poniżej opisano sposób konserwacji i czyszczenia piekarnika.

Wskazówki

- Na przedniej ściance piekarnika mogą pojawić się przebarwienia spowodowane stosowaniem różnych materiałów jak szkło, plastik lub metal.
- Przypominające brud, dobrze widoczne smugi na szybie piekarnika to odbicia światła lampki piekarnika.
- W bardzo wysokiej temperaturze emalia ulega przypaleniu. Z tego powodu mogą wystąpić niewielkie odbarwienia. Jest to zjawisko normalne, które nie wpływa na działanie piekarnika. W przypadku cienkich blach, nie jest możliwe całkowite pokrycie emalią ich bocznych ścianek. Z tej przyczyny, wspomniane ścianki mogą stać się szorstkie w dotyku. Nie powoduje to jednak zniszczenia powłoki antykorozyjnej.

Środki czyszczące

Aby nie uszkodzić powierzchni piekarnika przez zastosowanie nieodpowiednich środków czyszczących, należy uwzględnić informacje zawarte w tabeli. Nie stosować:

- środków czyszczących kwaśnych lub o właściwościach ściernych,
- produktów o mocnym działaniu, które zawierają alkohol,
- zmywaków lub twardych gąbek,
- urządzeń czyszczących przy użyciu wysokiego ciśnienia lub strumienia pary.

Dokładnie wyprać każdą nową ściereczkę przed użyciem.

Strefa	Środki czyszczące
Przednia ścianka piekarnika	Ciepła woda z niewielką ilością mydła: Oczyścić ściereczką i osuszyć miękką szmatką. Nie używać płynu do mycia szyb ani skrobaków do szkła.
Stal nierdzewna	Ciepła woda z niewielką ilością mydła: Oczyścić ściereczką i osuszyć miękką szmatką. Natychmiast zmywać plamy z wapna, tłuszczu, mąki kukurydzianej i białka jajka, gdyż pod spodem może pojawić się korozja. W punktach Serwisu Technicznego lub w sklepach specjalistycznych można nabyć środki do czyszczenia stali nierdzewnej, które można stosować na rozgrzanej powierzchni. Nakładać środek czyszczący bardzo cienką szmatką z miękkiego materiału.
Szkło	Środki do czyszczenia szyb: Czyścić ściereczką z miękkiego materiału. Nie używać skrobaka do szkła.
Wziernik	Środki do czyszczenia szyb: Czyścić ściereczką z miękkiego materiału. Nie stosować alkoholu, octu ani innych środków do czyszczenia o właściwościach ściernych lub o kwaśnym odczynie.
Szyby w drzwiczkach	Środki do czyszczenia szyb: Czyścić ściereczką z miękkiego materiału. Nie używać skrobaków do szkła.
Szklana pokrywa lampki piekarnika	Ciepła woda z niewielką ilością mydła: Czyścić ściereczką.
Uszczelka Nie wyjmować!	Ciepła woda z niewielką ilością mydła: Czyścić ściereczką. Nie trzeć.
Kratki lub szyny	Ciepła woda z niewielką ilością mydła: Odmoczyć i oczyścić ściereczką lub szczoteczką.
Prowadnice	Ciepła woda z niewielką ilością mydła: Oczyścić za pomocą ściereczki lub szczoteczki. Nie pozostawiać do odmoczenia ani nie myć w zmywarce.
Akcesoria kuchenne	Ciepła woda z niewielką ilością mydła: Odmoczyć i oczyścić ściereczką lub szczoteczką.

Oczyszczanie powierzchni samoczyszczących wewnątrz piekarnika

W niektórych piekarnikach, tylna ścianka wnętrza piekarnika, ścianki boczne lub ścianka górna mogą być pokryte warstwą ceramiczną o dużej porowatości. Warstwa ta pochłania zabrudzenia powstałe podczas pieczenia i smażenia oraz usuwa je w trakcie pracy piekarnika. Im wyższa temperatura i dłuższy czas pracy piekarnika, tym lepszy efekt samooczyszczania.

Jednak jeżeli zabrudzenie utrzymuje się po kilkakrotnym użyciu piekarnika, wówczas należy postąpić w sposób następujący:

1. Dokładnie oczyścić dno i ścianki piekarnika, które nie są pokryte wspomnianą warstwą samoczyszczącą.
2. Zaprogramować nadmuch gorącego powietrza.
3. Nagrzewać pusty, zamknięty piekarnik przez ok. 2 godziny w maksymalnej temperaturze.

Warstwa ceramiczna ulega samoczynnej regeneracji. Po ostygnięciu piekarnika usunąć brązowy lub biały osad przy użyciu wody i miękkiej gąbki.

Nieznaczne odbarwienie warstwy ceramicznej nie wpływa na przebieg samooczyszczania.

Uwaga!

- Nie używać środków czyszczących o właściwościach ściernych. Powodują one porysowanie i uszkodzenie warstwy o wysokiej porowatości.
- Nie czyścić warstwy ceramicznej środkami do czyszczenia piekarników. Jeśli na skutek nieuwagi rozleje się na nią środek do czyszczenia piekarników, usunąć go natychmiast za pomocą gąbki i dużej ilości wody.

Czyszczenie dna piekarnika i ścianek pokrytych emalią

Używać ściereczki i ciepłej wody z niewielką ilością mydła lub octu.

W przypadku silnych zabrudzeń, używać metalowego zmywaka z cienkiego stalowego drutu lub specjalnego środka do czyszczenia piekarników. Stosować wyłącznie po ostygnięciu wnętrza piekarnika. Nie czyścić powierzchni samoczyszczących metalowym zmywakiem ani środkami do czyszczenia piekarników.

Funkcja oświetlenia

Aby ułatwić czyszczenie piekarnika, można włączyć lampkę znajdującą się wewnątrz piekarnika.

Włączanie lampki w piekarniku

Obrócić pokrętło funkcji do pozycji .

Lampka włącza się. Pokrętło temperatury powinno być wyłączone.

Wyłączanie lampki wewnątrz piekarnika

Obrócić pokrętło funkcji do pozycji o.

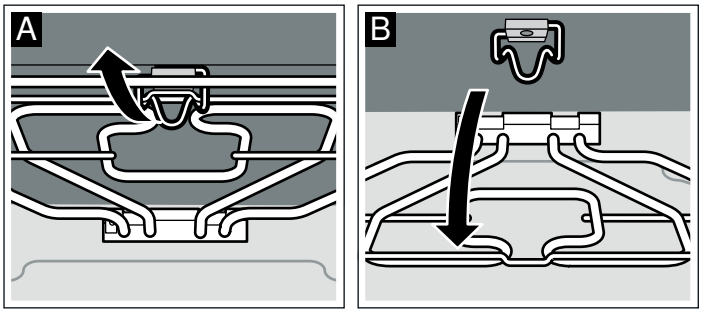
Pochylanie elementu grzewczego grilla

Aby ułatwić czyszczenie, w niektórych piekarnikach można pochylić element grzewczy grilla.

⚠ Niebezpieczeństwo poparzenia!

Piekarnik powinien być zimny.

1. Pociągnąć do przodu uchwyt pochylanego grilla i popchnąć go do góry, aż rozlegnie się kliknięcie oznaczające, że zablokował się w odpowiednim położeniu (rysunek A).
2. Jednocześnie, przytrzymać element grzewczy grilla i pochylić go w dół (rysunek B).



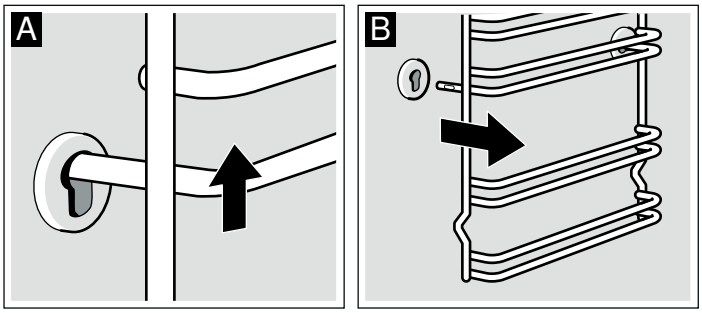
Po zakończeniu czyszczenia, ponownie przesunąć - kierując w górę - element grzewczy grilla. Popchnąć uchwyt służący do przytrzymania, w dół, i wsunąć element grzewczy grilla.

Zdejmowanie i zakładanie kratek lub szyn z lewej i prawej strony

Istnieje możliwość wyjęcia kratek lub szyn z prawej i lewej strony w celu ich oczyszczenia. Piekarnik powinien być zimny.

Zdejmowanie kratek lub szyn

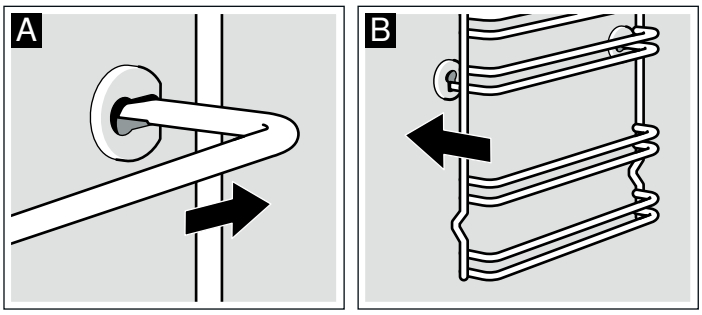
1. Unieść kratkę lub szynę w przedniej części
2. i zdjąć ją (rysunek A).
3. Następnie, pociągnąć kratkę lub szynę do przodu i wyjąć ją (rysunek B).



Czyścić kratki lub szyny płynem do mycia naczyń i gąbką. W przypadku plam trudnych do usunięcia użyć szczoteczki.

Zakładanie kratek lub szyn

1. W pierwszej kolejności, włożyć kratkę lub szyny w tylny rowek, naciskając trochę do tyłu (rysunek A),
2. a następnie włożyć element w przedni rowek (rysunek B).

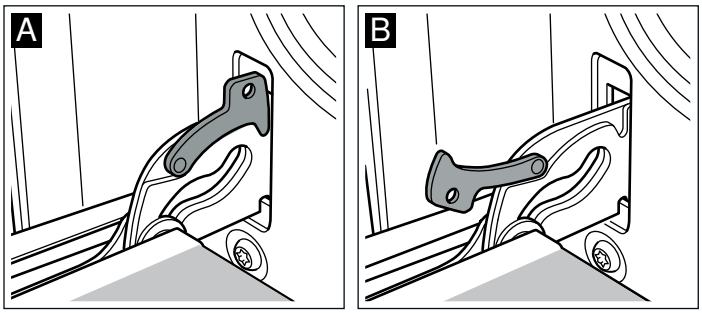


Ustawienie kratek lub szyn można regulować w lewo i w prawo. Zawsze ustawiać elementy wygięciem w dół.

Zdejmowanie i zakładanie drzwiczek piekarnika

Aby ułatwić demontaż drzwiczek piekarnika i mycie szyb drzwiczek, istnieje możliwość zdjęcia drzwiczek piekarnika.

Zawiasy drzwiczek piekarnika są wyposażone w dźwignię blokującą. Jeżeli dźwignia jest zamknięta (rysunek A), zdjęcie drzwiczek nie jest możliwe. Po otwarciu dźwigni blokującej można zdjąć drzwiczki (rysunek B), zawiasy w drzwiczkach zostają zablokowane. Dzięki temu, drzwiczki nie zamkną się w nieoczekiwanym momencie.

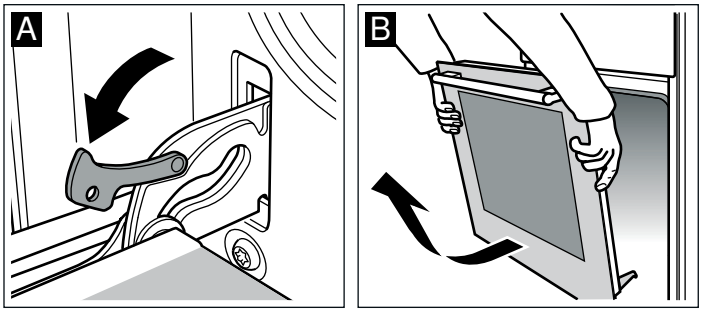


⚠ Niebezpieczeństwo obrażeń!

Jeśli zawiasy nie są zablokowane za pomocą dźwigni blokującej, drzwiczki mogą zamknąć się w nieoczekiwanym momencie. Pamiętać, aby dźwignie blokujące były zawsze zamknięte. Dźwignie powinny być otwarte wyłącznie przy zdejmowaniu drzwiczek.

Zdejmowanie drzwiczek

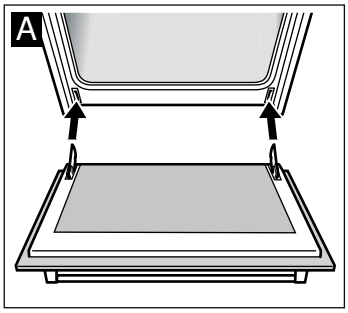
1. Otworzyć całkowicie drzwiczki piekarnika.
2. Wyjąć obie dźwignie blokujące umieszczone z prawej i z lewej strony (rysunek A).
3. Zamknąć całkowicie drzwiczki piekarnika (rysunek B). Złapać drzwiczki obiema rękami z lewej i prawej strony. Przymknąć drzwiczki jeszcze bardziej i wyciągnąć.

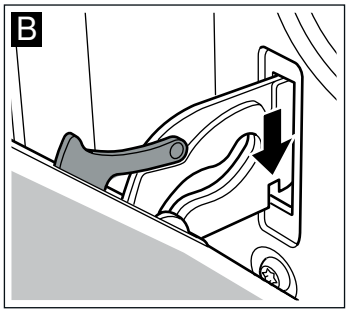


Zakładanie drzwiczek

Założyć ponownie drzwiczki, wykonując opisane powyżej czynności w odwrotnej kolejności.

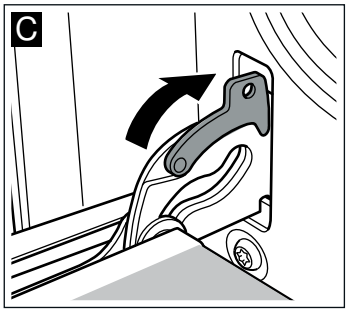
1. Przy ponownym zakładaniu drzwiczek pamiętać, aby oba zawiasy weszły dokładnie w odpowiednie otwory (rysunek A).
2. Dolny rowek zawiasów powinien być odpowiednio dopasowany po obu stronach (rysunek B).





Jeśli zawiasy nie zostaną prawidłowo zamontowane, może wystąpić nierówne ustawienie drzwiczek w stosunku do przedniej części piekarnika.

3. Ponownie zamknąć dźwignie blokujące (rysunek C). Zamknąć drzwiczki piekarnika.



⚠ Niebezpieczeństwo obrażeń!

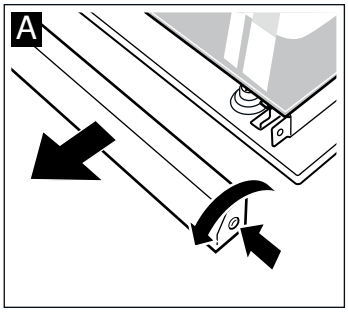
Nie dotykać zawiasów, jeżeli drzwiczki niespodziewanie wypadną lub jeżeli zawias nagle się zatrzaśnie. Skontaktować się z Serwisem Technicznym.

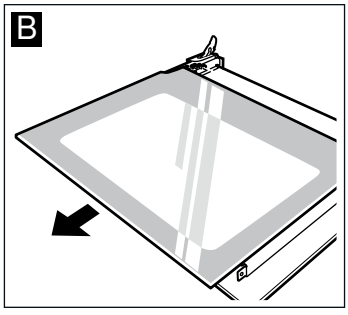
Montaż i demontaż szyb w drzwiczkach piekarnika

Istnieje możliwość wyjęcia szyb z drzwiczek piekarnika w celu ułatwienia czyszczenia.

Demontaż

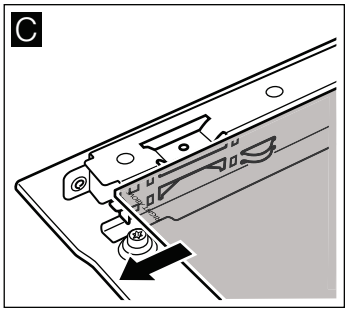
1. Zdjąć drzwiczki piekarnika i położyć je na miękkiej szmatce, uchwytem do dołu.
2. Odkręcić górną pokrywę drzwiczek piekarnika. W tym celu odkręcić śruby umieszczone po lewej i prawej stronie (rysunek A).
3. Podnieść i wyjąć górną szybę (rysunek B).





W przypadku drzwiczek z trzema szybami, należy również wykonać następującą czynność:

4. Wyjąć dolną szybę (rysunek C).



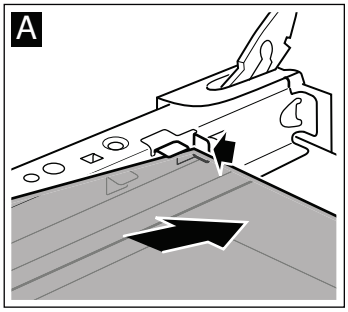
Umyć szyby przy użyciu płynu do mycia szyb i ściereczki z miękkiego materiału.

Nie stosować płynów o właściwościach ściernych lub żrących, skrobaków do szkła ani twardych zmywaków z metalu, gdyż mogą one uszkodzić szybę.

Montaż

Drzwiczki z dwoma szybami: wykonać czynności od punktu 2 do 4.

1. Wsunąć dolną szybę do tyłu, pochylając ją (rysunek A).
   Przy montażu szyb pamiętać, aby znajdujący się na dole, po lewej stronie, napis "right above", był odwrócony.



2. Wsunąć górną szybę do tyłu, pochylając ją, tak by gładka powierzchnia znajdowała się na zewnątrz.
3. Założyć i przykręcić pokrywę.
4. Założyć drzwiczki piekarnika.

Użyć ponownie piekarnika dopiero po upewnieniu się, że szyby zostały prawidłowo zamontowane.

Co zrobić w przypadku usterki

W przypadku wystąpienia usterki, często można usunąć ją samodzielnie w prosty sposób. Przed skontaktowaniem się z Serwisem Technicznym, zalecamy podjęcie próby samodzielnego usunięcia usterki z wykorzystaniem poniższej tabeli.

Tabela usterek

Usterka	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie/rady
Piekarnik nie działa.	Uszkodzony bezpiecznik.	Sprawdzić stan bezpiecznika w skrzynce bezpieczników.
	Przerwa w dostawie prądu.	Sprawdzić, czy w kuchni działa oświetlenie lub inne urządzenia elektryczne.
Na wskaźniku zapala się ◷ oraz zera.	Przerwa w dostawie prądu.	Ponownie ustawić godzinę.
Piekarnik nie grzeje.	W stykach znajduje się pył.	Obrócić kilkukrotnie pokrętła obrotowe w obu kierunkach.

Komunikaty o błędach

Kiedy na panelu wskaźników pojawia się komunikat o błędzie z symbolem E, nacisnąć przycisk ◷. Komunikat znika. Ustawiona funkcja czasu zostaje skasowana. Jeśli komunikat o błędzie nie znika, powiadomić Serwis Techniczny.

Anomalie wywołujące następujące komunikaty o błędach mogą być rozwiązane przez samego użytkownika.

Komunikat o błędzie	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie/rady
E011	Przycisk został naciśnięty zbyt krótko lub jest zablokowany.	Nacisnąć po kolei wszystkie przyciski. Sprawdzić, czy któryś z przycisków nie jest zablokowany, zakryty lub brudny.

⚠ Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

Niewłaściwie przeprowadzane naprawy stwarzają poważne zagrożenie. Do wykonywania napraw są uprawnieni wyłącznie odpowiednio przeszkoleni pracownicy Serwisu Technicznego.

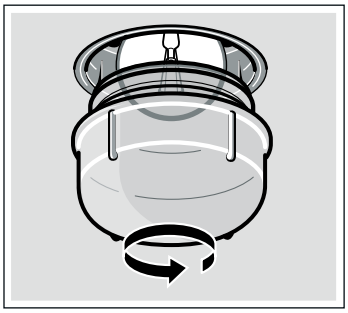
Wymiana lampki w piekarniku

Jeśli lampka w piekarniku jest uszkodzona, należy ją wymienić. Lampki odporne na wysoką temperaturę jako części zamienne można nabyć za pośrednictwem Serwisu Technicznego lub w sklepach specjalistycznych. Zaleca się używać wyłącznie lampek tego typu.

⚠ Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

Odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej. Sprawdzić, czy jest prawidłowo odłączone.

1. W celu uniknięcia uszkodzeń włożyć ściereczkę kuchenną do zimnego piekarnika.
2. Wyjąć szklany element ochronny, odkręcając go w lewą stronę.



3. Wymienić lampkę na lampkę podobnego typu.
4. Ponownie wkręcić szklany element ochronny.
5. Wyjąć ściereczkę kuchenną i ponownie podłączyć urządzenie do sieci elektrycznej.

Szklane elementy ochronne

Należy wymieniać szklane elementy ochronne, które zostały uszkodzone. Szklane elementy ochronne można nabyć w Serwisie Technicznym. Należy wówczas podać numer produktu i numer fabryczny 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-Nr)

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 prawej strony na drzwiczkach piekarnika. Można tu wpisać dane urządzenia i numer telefonu serwisu, aby w razie konieczności szybko je odnaleźć.

E-Nr	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 0801 191 534

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

Rady dotyczące oszczędzania energii i ochrony środowiska naturalnego

Niniejszy rozdział zawiera rady dotyczące sposobów oszczędzania energii podczas pieczenia i smażenia w piekarniku oraz wskazówki dotyczące utylizacji urządzenia.

Oszczędzanie energii

- Nagrzewać piekarnik tylko w przypadku, gdy jest to zalecane w przepisie lub w tabeli potraw.
- Używać form do pieczenia w ciemnych kolorach, pokrytych czarnym lakierem lub emalią. Te formy najlepiej pochłaniają ciepło.
- Pamiętać, aby drzwiczki piekarnika były zamknięte podczas cyklu gotowania, pieczenia lub smażenia.
- Podczas pieczenia kilku ciast, zaleca się je piec jedno po drugim. Piekarnik będzie rozgrzany, dzięki czemu pieczenie drugiego ciasta zajmie mniej czasu. Można również wkładać jednocześnie dwie formy prostokątne, jedna obok drugiej.
- Przy długich czasach gotowania/pieczenia, można wyłączyć piekarnik na 10 minut przed upływem czasu i wykorzystać ciepło resztkowe w celu dogotowania/dopieczenia potrawy.

Utylizacja odpadów w sposób przyjazny dla środowiska naturalnego

Zutylizować opakowanie w sposób ekologiczny.

Niniejsze urządzenie jest oznakowane jako zgodne z zapisami Dyrektywy 2002/96/CE dotyczącej odpadów elektrycznych i elektronicznych. Dyrektywa ta określa zasady recyklingu i ponownego wykorzystania zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego na terenie całej Unii Europejskiej.

Przetestowane w naszym studiu gotowania

Poniżej znajdą 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

Pieczenie na jednym poziomie

Przy ustawieniu z ogrzewaniem górnym i dolnym uzyskuje się lepsze wypieczenie ciast.

W przypadku pieczenia z nadmuchem gorącego powietrza, zaleca się następujące poziomy dla akcesoriów kuchennych:

- Ciasta w formach: poziom 2
- Ciasta na blasze: poziom 3

Pieczenie na kilku poziomach

Stosować tryb z nadmuchem gorącego powietrza.

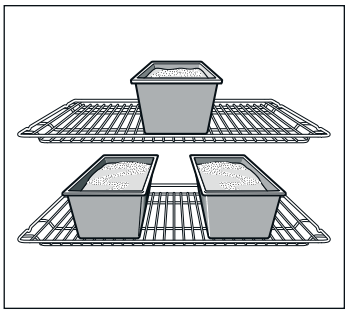
Poziom pieczenia przy używaniu 2 poziomów:

- Blacha emaliowana: poziom 3
- Blacha aluminiowa poziom 1

Ciasta na blachach, które zostały jednocześnie umieszczone w piekarniku, nie muszą być gotowe w tym samym czasie.

W tabelach znajduje się wiele rad dotyczących każdej potrawy.

W przypadku jednoczesnego użycia 3 prostokątnych form, należy umieścić je na ruszcie, tak jak pokazano na rysunku.



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

W tabeli znajdują się optymalne funkcje grzewcze dla każdego rodzaju ciasta lub deseru. Temperatura i czas pieczenia zależą od ilości i konsystencji ciasta. Z tego powodu, w tabelach potraw podane są zawsze zakresy czasu. Należy zawsze zacząć od najniższego zakresu. W niższej temperaturze powierzchnia ciasto przyrumienia się w sposób bardziej równomierny. W razie konieczności, przy następnej okazji będzie można wydłużyć czas.

Jeśli piekarnik został nagrzany przed wstawieniem potrawy, należy skrócić podany czas o 5 lub 10 minut.

Dodatkowe informacje znajdują się w dodatku do tabel, pod tytułem: Sugestie dotyczące pieczenia.

Aby piec tylko jedno ciasto na jednym poziomie, umieścić formę na emaliowanej blasze.

Jeśli pieczonych jest kilka ciast w tym samym czasie, można umieścić formy na ruszcie obok siebie.

Ciasta pieczone w formie	Forma do postawienia na ruszcie	Poziom	Funkcja grzewcza	Temperatura w °C	Czas pieczenia w minutach
Tarta	Forma do tart z blachy stalowej ocynkowanej, Ø 31 cm.	1		220-240	40-50
		1+3		190-200	35-45
Quiche	Forma do tart z blachy stalowej ocynkowanej, Ø 31 cm.	1		220-230	40-50
Ciasta*	Forma do ciast z blachy stalowej ocynkowanej, Ø 28 cm.	2		180-200	50-60

* Aby upiec jednocześnie więcej niż jedno ciasto, należy umieścić na ruszcie kilka form.

Ciasta pieczone w blasze do pieczenia		Poziom	Funkcja grzewcza	Temperatura w °C	Czas pieczenia w minutach
Pizza	Blacha do pieczenia	2		200-220	25-35
	Blacha aluminiowa + płytka blacha do pieczenia	1+3		170-180	30-40
	Blacha aluminiowa + głęboka blacha uniwersalna	1+3		170-180	30-40
Ciasto francuskie	Blacha do pieczenia	3		170-190	20-30
	Blacha aluminiowa + płytka blacha do pieczenia	1+3		170-190	30-45
	Blacha aluminiowa + głęboka blacha uniwersalna	1+3		170-190	30-45

Dodatkową blachę do pieczenia można nabyć w sklepie specjalistycznym lub za pośrednictwem Serwisu Technicznego.

Chleb i bułki		Poziom	Funkcja grzewcza	Temperatura w °C	Czas pieczenia w minutach
Chleb na drożdżach z 1,2 kg mąki* (nagrzać piekarnik)	Blacha emaliowana	2		270	8
				200	35-45
Chleb na zakwasie z 1,2 kg mąki* (nagrzać piekarnik)	Blacha emaliowana	2		270	8
				200	40-50
Bułki (np. żytnie)	Blacha emaliowana	3		200-220	20-20

* Nigdy nie wlewać wody bezpośrednio do wnętrza nagrzanego piekarnika.

Ciastka		Poziom	Funkcja grzewcza	Temperatura w °C	Czas pieczenia w minutach
Ciasteczka i herbatniki	Blacha emaliowana	3		150-160	20-30
	Blacha aluminiowa + płytka blacha do pieczenia	1+3		140-150	25-30
	Blacha aluminiowa + głęboka blacha uniwersalna	1+3		140-150	25-30
Bezy	Blacha emaliowana	3		80-90	180-210
Pączki	Blacha emaliowana	2		190-210	30-40
Kruche ciastka z migdałami	Blacha emaliowana	3		110-130	30-40
	Blacha aluminiowa + płytka blacha do pieczenia	1+3		100-120	35-45
	Blacha aluminiowa + głęboka blacha uniwersalna	1+3		100-120	35-45

Blachy dodatkowe dostępne są jako opcjonalne akcesoria kuchenne w sklepach specjalistycznych.

Porady i praktyczne wskazówki dotyczące pieczenia

Pieczenie na podstawie własnego przepisu.	Porównać z podobnym produktem w tabeli potraw.
Sprawdzanie, czy ciasto jest już upieczone.	Na około 10 minut przed upływem czasu pieczenia podanego w przepisie, nakłuć ciasto w najwyższym punkcie cienkim drewnianym patyczkiem. Jeśli patyczek wychodzi z ciasta czysty (bez przyklejonych kawałków ciasta), ciasto jest gotowe.
Ciasto jest mało wyrośnięte.	Przy kolejnym pieczeniu dodać mniej składników płynnych lub zaprogramować temperaturę pieczenia o 10 stopni niższą. Przestrzegać czasów mieszania odpowiednich składników podanych w przepisie na ciasto.
Ciasto dobrze wyrosło na środku, ale przy brzegach jest niższe.	Nie smarować formy tłuszczem. Po upieczeniu, ostrożnie oddzielić ciasto od formy za pomocą noża.
Ciasto jest zbyt przyrumienione na wierzchu.	Włożyć ciasto do piekarnika na niższym poziomie, zaprogramować niższą temperaturę pieczenia i pozostawić w piekarniku na dłużej.
Ciasto jest zbyt suche.	Po upieczeniu nakłuć ciasto drewnianym patyczkiem w kilku miejscach. Spryskać ciasto kilkoma kroplami soku owocowego lub alkoholu. Przy kolejnym pieczeniu, zaprogramować temperaturę pieczenia wyższą o 10 stopni i skrócić czas pieczenia.
Chleb lub ciasto (na przykład, sernik) dobrze wygląda z zewnątrz, ale w środku ma zakalec (jest wilgotne, a w niektórych miejscach mokre).	Przy kolejnym pieczeniu, dodać mniej składników płynnych i pozostawić w piekarniku na trochę dłużej, w niższej temperaturze. W przypadku ciast z mokrym wierzchem: najpierw przypiec spód. Posypać przypieczony spód ciasta siekanymi migdałami lub tartą bułką, a następnie nałożyć warstwę wierzchnią. Przestrzegać zaleceń podanych w przepisie i podanego czasu pieczenia.
Ciastka przyrumieniły się nierównomiernie.	Ustawić niższą temperaturę; ciastka będą upieczone bardziej równomiernie. Delikatne ciasta piec z ogrzewaniem górnym i dolnym na jednym poziomie. Na nieprawidłowy przepływ powietrza może również wpływać wystający papier do pieczenia. Zawsze należy przycinać go do rozmiarów blachy.
Ciasto z owocami jest zbyt jasne od dołu.	Następnym razem ustawić ciasto o jeden poziom niżej.
Wycieka sok z owoców.	Następnym razem użyć blachy uniwersalnej, jeśli jest dostępna.
Małe ciastka drożdżowe mogą przyklejać się do siebie podczas pieczenia.	Starać się zachować między nimi odstęp około 2 cm. W ten sposób będą miały wystarczająco dużo miejsca, aby wyrosnąć i przyrumienić się z każdej strony.
Podczas pieczenia na różnych poziomach, ciastka na górnej blasze mają ciemniejszy kolor niż na dolnej.	Podczas pieczenia na różnych poziomach należy zawsze wybierać funkcję grzewczą za pomocą nadmuchu gorącego powietrza. Mimo, że ciasta zostały wstawione do piekarnika jednocześnie, niekoniecznie muszą one być gotowe w tym samym czasie.
Podczas pieczenia ciast z mokrym wierzchem pojawiają się skropliny pary wodnej.	Podczas pieczenia może wytwarzać się para wodna. Para częściowo ulatnia się przez obramowanie drzwiczek piekarnika i może osadzać się na panelu sterowania lub frontach sąsiednich mebli w postaci kropli wody. Jest to naturalne zjawisko fizyczne.

Mięso, drób, ryby

Naczynia

Można stosować dowolne naczynie odporne na wysoką temperaturę. W przypadku dużych pieczeni, można również użyć blachy emaliowanej.

Najbardziej odpowiednie są naczynia szklane. Sprawdzić, czy pokrywka rondla jest dopasowana i dokładnie zamyka naczynie.

Jeśli używa się naczyń emaliowanych, należy dodać więcej płynu.

Jeśli używa się rondli ze stali nierdzewnej, mięso nie przyrumieni się za bardzo, a nawet może okazać się niedogotowane. W tym przypadku, wydłużyć czas gotowania.

Dane podane w tabelach:
Naczynie bez pokrywki = otwarte
Naczynie z pokrywką = zamknięte

Umieszczać naczynie zawsze pośrodku rusztu.

Gorące naczynia ze szkła należy umieszczać na suchej ściercе kuchennej. Szkło może ulec pęknięciu, jeśli naczynie zostaje oparte na wilgotnym lub zimnym podłożu.

Pieczenie mięs

Do chudego mięsa dodać nieco wody. Spód naczynia powinien być zakryty na wysokość ok. ½ cm.

Do pieczeni 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.

Pieczenie/smażenie na grillu

Pieczenie/smażenie na grillu powinno zawsze się odbywać przy zamkniętym piekarniku.

Aby piec/smażyć na grillu, należy nagrzewać piekarnik przez około 3 minuty przed włożeniem potrawy do piekarnika.

Umieścić kawałki bezpośrednio na ruszcie. W przypadku grillowania tylko jednego kawałka, lepszy rezultat osiągnie się, kładąc kawałek na w środkowej części rusztu.

Umieścić blachę emaliowaną na poziomie 1. W ten sposób można zebrać sok z mięsa, dzięki czemu piekarnik będzie czystszy.

Nie umieszczać blachy do pieczenia ani blachy uniwersalnej na poziomie 4 lub 5. Ze względu na wysoką temperaturę, blachy

mogą się odkształcić i spowodować uszkodzenia wnętrza piekarnika podczas ich wyjmowania.

W miarę możliwości, grillować kawałki tej samej wielkości. Dzięki temu przyrumieniają się w jednolity sposób i zachowują soczystość. Należy solić filety dopiero po usmażeniu ich na grillu.

Obrócić kawałki po upływie ⅔ czasu grillowania.

Element grzewczy grilla włącza się i wyłącza automatycznie. Jest to normalne zjawisko. Częstotliwość włączania i wyłączania zależy od zaprogramowanego poziomu pracy 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 befsztyk owinąć 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	Naczynie	Poziom	Funkcja grzewcza	Temperatura w °C, poziom pracy grilla	Czas pieczenia w minutach
Wołowina duszona (np. żeberka)	1,0 kg	zamknięte	2		220-240	90
	1,5 kg		2		210-230	110
	2,0 kg		2		200-220	130
Polędwica wołowa	1,0 kg	otwarte	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
	2,0 kg		2		190-210	90
Roastbeef, mało wysmażony	1,0 kg	otwarte	1		210-230	40
Befsztyki, dobrze wysmażone		Ruszt	5		3	20
Befsztyki, mało wysmażone			5		3	15
Mięso wieprzowe bez warstwy słoniny (np. podgardle)	1,0 kg	otwarte	1		190-210	100
	1,5 kg		1		180-200	140
	2,0 kg		1		170-190	160
Mięso wieprzowe z warstwą słoniny (np. łopatka, golonka)	1,0 kg	otwarte	1		180-200	120
	1,5 kg		1		170-190	150
	2,0 kg		1		160-180	180
Żeberka wieprzowe wędzone, z kośćmi	1,0 kg	zamknięte	2		210-230	70
Pieczeń z mielonego mięsa	z 750 g mięsa	otwarte	1		170-190	70
Kiełbaski	ok. 750 g	Ruszt	4		3	15
Pieczeń cielęca	1,0 kg	otwarte	2		190-210	100
	2,0 kg		2		170-190	120
Udziec jagnięcy bez kości	1,5 kg	otwarte	1		150-170	110

Drób

Wagi podane w tabeli odnoszą się do drobiu gotowego do upieczenia, bez farszu.

Umieścić całe sztuki drobiu na ruszcie, na początku piersią w dół. Po upływie ⅔ szacowanego czasu, obrócić.

Obrócić pieczone kawałki, udziec lub pierś indyka po upływie połowy czasu pieczenia. Obrócić kawałki ryby po upływie ⅔ czasu.

Jeśli piecze się kaczkę lub gęś, nakłuć skórę pod skrzydłami, aby wyciekł tłuszcz.

Drób ładnie się przyrumieni i stanie chrupki, gdy mniej więcej pod koniec pieczenia zostaje nasmarowany masłem, wodą z solą lub sokiem z pomarańczy.

Jeżeli piecze się na grillu, kładąc bezpośrednio na ruszcie, należy umieścić blachę emaliowaną na poziomie 1.

Drób	Waga	Naczynie	Poziom	Funkcja grzewcza	Temperatura w °C	Czas pieczenia w minutach
Połówki kurczaka, od 1 do 4 części	każda część o wadze 400 g	Ruszt	2		200-220	40-50
Kurczak podzielony	każda część o wadze 250 g	Ruszt	2		200-220	30-40
Kurczak w całości, 1 do 4 sztuk	każda sztuka o wadze 1,0 kg	Ruszt	2		190-210	50-80
Kaczka	1,7 kg	Ruszt	2		180-200	90-100
Gęś	3,0 kg	Ruszt	2		170-190	110-130

Drób	Waga	Naczynie	Poziom	Funkcja grzewcza	Temperatura w °C	Czas pieczenia w minutach
Młody indyk	3,0 kg	Ruszt	2		180-200	80-100
2 uda indycze	każda część o wadze 800 g	Ruszt	2		190-210	90-110

Ryby

Obrócić kawałki ryby po upływie ⅔ czasu.

W przypadku całych ryb, nie ma konieczności ich obracania. Włożyć do piekarnika całą rybę w jej naturalnej pozycji; z płetwą grzbietową skierowaną ku górze. Aby utrzymać stabilność ryby, umieścić w brzuchu ryby kawałki ziemniaka lub mały pojemnik nadający się do pieczenia.

Jeśli pieczone są filety rybne, dodać kilka łyżek płynu w celu przysmażenia.

Jeżeli piecze się na grillu, kładąc bezpośrednio na ruszcie, należy umieścić blachę emaliowaną na poziomie 1.

Ryby	Waga	Naczynie	Poziom	Funkcja grzewcza	Temperatura w °C, poziom pracy grilla	Czas pieczenia w minutach
Ryby pieczone na grillu	300 g	Ruszt	3		2	20-25
	1,0 kg		2		180-200	45-50
	1,5 kg		2		170-190	50-60
Dzwonka ryby	każda część o wadze 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 skórkę.	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, suflety, tosty

Zawsze stawiać naczynie na ruszcie.

Aby piec bezpośrednio na ruszcie bez użycia naczyń, włożyć blachę emaliowaną na poziom 1. W ten sposób można utrzymać większą czystość piekarnika.

Stan przygotowywanej zapiekanki zależy od wielkości naczynia oraz od wysokości zapiekanki. Dane umieszczone w tabeli stanowią jedynie wartości orientacyjne.

Potrawa	Naczynie	Poziom	Funkcja grzewcza	Temperatura w °C, poziom pracy grilla	Czas pieczenia w minutach
Suflety słodkie (np. suflet z twarogu z owocami)	Forma do sufletów	2		180-200	40-50
Zapiekanki z dodatkami, z ugotowanych produktów (np. zapiekanka z makaronu)	Forma do sufletów lub blacha emaliowana	3		210-230	30-40
		3		210-230	20-30
Zapiekanki z dodatkami, z surowych produktów* (np. zapiekanka z ziemniaków)	Forma do zapiekanek lub blacha emaliowana	2		160-180	50-70
		2		160-180	50-70
Przyrumienianie tostów	Ruszt	5		3	4-5
Zapiekanki na tostach	Ruszt	3+1		170-180	8-12

* Wysokość zapiekanki nie powinna przekraczać 2 cm.

Produkty gotowe

Uwzględnić wskazówki producenta umieszczone na opakowaniu.

W przypadku przykrywania akcesoriów kuchennych papierem do pieczenia, sprawdzić, czy dany papier jest dostosowany do wysokich temperatur. Dostosować wielkość papieru do wielkości dania, które będzie przygotowywane.

Uzyskany wynik będzie zależał bezpośrednio od rodzaju potrawy. Produkty surowe mogą różnić się pod względem kształtu i koloru.

Potrawa	Akcesoria kuchenne	Poziom	Funkcja grzewcza	Temperatura w °C	Czas w minutach
Frytki	Ruszt lub blacha emaliowana	3		190-210	20-30
Pizza	Ruszt	2		200-220	15-20
Pizza na bułce	Blacha emaliowana	3		190-200	20-25

Wskazówka: Podczas pieczenia potraw mrożonych blacha może się odkształcić. Jest to spowodowane różnicami temperatur, na jakie narażone są akcesoria kuchenne. Odkształcenie to znika w trakcie pieczenia.

Wyjątkowe potrawy

Przy niskich temperaturach uzyskuje się smaczny, kremowy jogurt oraz puszyste ciasto drożdżowe.

Najpierw wyjąć z piekarnika akcesoria kuchenne oraz kratki lub szyny z lewej i prawej strony.

Przygotowanie jogurtu

1. Zagotować 1 litr mleka (3,5 % tłuszczu) i pozostawić do ostygnięcia do temperatury 40 °C.
2. Zmieszać z 150 g jogurtu (o temperaturze, w jakiej jest przechowywany w lodówce).
3. Wlać mieszaninę do kubków lub słoików i zakryć je przeźroczystą folią.
4. Nagrzać piekarnik do zalecanej temperatury.
5. Następnie umieścić kubki lub słoiki na dnie piekarnika i przygotować jogurt według wskazówek.

Pozostawianie ciasta drożdżowego do wyrośnięcia

1. Przygotować ciasto drożdżowe w zwykły sposób. Wylać ciasto do pojemnika z ceramiki odpornego na wysoką temperaturę i przykryć go.
2. Nagrzać piekarnik do zalecanej temperatury.
3. Wyłączyć urządzenie i pozostawić ciasto drożdżowe do wyrośnięcia w wyłączonym piekarniku.

Potrawa	Naczynia	Poziom	Funkcja grzewcza	Temperatura	Czas
Jogurt	Umieścić kubki lub słoiki	na dnie piekarnika		Nagrzać piekarnik do 50 °C	5 min
				50 °C	8 h
Pozostawianie ciasta drożdżowego do wyrośnięcia	Umieścić pojemnik odporny na wysoką temperaturę	na dnie piekarnika		Nagrzać piekarnik do 50 °C	5-10 min
				wyłączyć urządzenie i włożyć ciasto drożdżowe do piekarnika.	20-30 min

Rozmrażanie

Czas trwania rozmrażania zależy od rodzaju i ilości potraw.

Uwzględnić wskazówki producenta umieszczone na opakowaniu.

Wyjąć zamrożone potrawy z pojemnika i umieścić je w odpowiednim naczyniu na ruszcie.

Umieścić na talerzu drób, piersią w dół.

Produkty mrożone	Akcesoria kuchenne	Poziom	Funkcja grzewcza	Temperatura
Np. tarty ze śmietaną, tarty z kremem maślanym, tarty z polewą czekoladową lub lukrem, owoce, kurczak, kiełbaski i mięso, chleb i bułki, ciastka i inne produkty cukiernicze	Ruszt	1		Pokrętło temperatury pozostaje w pozycji wyłączonej.

Suszenie

Używać wyłącznie wysokiej jakości owoców i warzyw oraz dokładnie je myć.

Pozostawić, aż odciekną i dokładnie wyschną.

Położyć specjalny papier do pieczenia lub pergamin na blasze emaliowanej i ruszcie.

Co jakiś czas obracać owoce i warzywa.

Po przyrumienieniu, osuszyć je i zdjąć z papieru.

Potrawa	Poziom	Funkcja grzewcza	Temperatura w °C	Czas pieczenia w godzinach
jabłka w plasterkach - 600 g	1+3		80	ok. 5 h
gruszki w kawałkach - 800 g	1+3		80	ok. 8 h
śliwki - 1,5 kg	1+3		80	ok. 8-10 h
zioła aromatyczne, oczyszczone - 200 g	1+3		80	ok. 1½ h

Pasteryzowanie dżemów

Do celów gotowania, słoiki i gumy elastyczne muszą być czyste i w idealnym stanie. Używać w miarę możliwości słoików o tych samych wymiarach. Wartości podane w tabelach odnoszą się do okrągłych słoików o pojemności jednego litra.

Uwaga!

Nie używać słoików o większej pojemności lub wysokości. Pokrywki mogą pęknąć.

Używać wyłącznie owoców i warzyw w idealnym stanie. Przed użyciem, dokładnie je umyć.

Czasy podane w tabelach są wartościami orientacyjnymi. Mogą ulec zmianie zależnie od temperatury otoczenia, liczby słoików, ilości oraz temperatury zawartości słoików. Przed wyłączeniem urządzenia, sprawdzić, czy wewnątrz słoików utworzyły się pęcherzyki.

Przygotowanie

1. Wsypać owoce lub warzywa do słoików, lecz nie do pełna.
2. Oczyścić brzegi słoików; powinny być czyste.
3. Umieścić na każdym słoiku wilgotną, elastyczną gumę i przykrywkę.
4. Zabezpieczyć słoiki za pomocą metalowych uchwytów.

Nigdy nie umieszczać naraz więcej niż sześć słoików wewnątrz piekarnika.

Programowanie

1. Umieścić emaliowaną blachę na poziomie 2. Umieścić słoiki w taki sposób, aby się nie dotykały.
2. Nalać ½ litra gorącej wody (o temperaturze ok. 80 °C) na blachę emaliowaną.
3. Zamknąć drzwiczki piekarnika.
4. Ustawić pokrętło funkcji w pozycji ogrzewania dolnego.
5. Ustawić temperaturę między 170 a 180 °C.

Pasteryzowanie dżemów

Po ok. 40 - 50 minutach, w krótkich odstępach czasu, zaczynają się tworzyć pęcherzyki. Wyłączyć piekarnik.

Wyjąć słoiki z piekarnika po ok. 25 - 35 minutach (w tym czasie wykorzystuje się ciepło resztkowe). Jeśli pozostawi się na dłużej do schłodzenia w piekarniku, mogą wytworzyć się bakterie, które spowodują skiśnięcie marmolady.

Owoce w słoikach o pojemności jednego litra	od momentu pojawienia się pęcherzyków powietrza i pary wodnej	Ciepło resztkowe
Jabłka, porzeczki, truskawki	Wyłączanie	ok. 25 minut
Czereśnie, morele, brzoskwinie, porzeczki	Wyłączanie	ok. 30 minut
Mus z jabłek, gruszek, śliwek	Wyłączanie	ok. 35 minut

Pasteryzowanie warzyw

Gdy tylko zaczną się tworzyć w słoikach małe pęcherzyki, ponownie ustawić temperaturę na ok. 120 - 140 °C. Ok. 35 - 70 minut zależnie od rodzaju warzyw. Po upływie tego czasu, wyłączyć piekarnik i wykorzystać ciepło resztkowe.

Warzywa w zimnej zalewie w słoikach o pojemności jednego litra	W momencie pojawienia się pęcherzyków 120-140 °C	Ciepło resztkowe
Ogórki	-	ok. 35 minut
Buraki czerwone	ok. 35 minut	ok. 30 minut
Brukselka	ok. 45 minut	ok. 30 minut
Fasola, kalarepa, kapusta czerwona	ok. 60 minut	ok. 30 minut
Zielony groszek	ok. 70 minut	ok. 30 minut

Wyjmowanie słoików z piekarnika

Po zakończeniu gotowania, wyjąć słoiki z piekarnika.

Uwaga!

Nie umieszczać gorących słoików na zimnym lub wilgotnym podłożu. Słoiki mogą pęknąć.

Akrylamid w produktach spożywczych

Akrylamid powstaje przede wszystkim w produktach zbożowych i ziemniaczanych przygotowywanych w wysokich temperaturach, np. we frytkach, tostach, bułkach, chlebie i w drobnych wyrobach cukierniczych (herbatnikach, ciastkach z przyprawami korzennymi, ciastkach bożonarodzeniowych).

Zalecenia dotyczące przygotowania potraw z niską zawartością akrylamidu	
Zasady ogólne	■ Ograniczyć czas pieczenia do minimum. ■ Przyrumieniać potrawy, nie powodując nadmiernego przypiekania. ■ Duże i grube potrawy zawierają mało akrylamidu.
Pieczenie	Z ogrzewaniem górnym i dolnym o temperaturze maks. 200 °C Z nadmuchem gorącego powietrza o temperaturze maks. 180 °C.
Ciasteczka i herbatniki	Z ogrzewaniem górnym i dolnym o temperaturze maks. 190 °C. Z nadmuchem gorącego powietrza o temperaturze maks. 170 °C. Jajko lub żółtko zmniejsza wytwarzanie akrylamidu.
Frytki smażone w piekarniku	Rozłożyć na blasze równomiernie jedną warstwę potrawy. Piec co najmniej 400 g na jednej blasze, aby ziemniaki uległy zeschnięciu.

Potrawy testowe

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

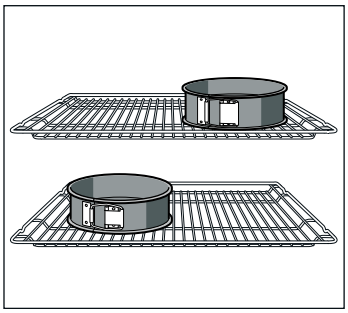
Zgodnie z normą EN 50304/EN 60350 (2009) lub IEC 60350.

Pieczenie

Pieczenie na 2 poziomach:
Zawsze umieszczać głęboką blachę uniwersalną na wyższym poziomie, a blachę aluminiową na niższym.

Herbatniki maślane:
Ciasta na blachach, które zostały jednocześnie umieszczone w piekarniku, nie muszą być gotowe w tym samym czasie.

Szarlotka z wierzchnią warstwą ciasta na 1 poziomie:
Umieścić ciemne tortownice, zachowując między nimi odstęp.
Szarlotka z wierzchnią warstwą ciasta na 2 poziomach:
Umieścić ciemne tortownice, jedną nad drugą.



Ciasta w tortownicach z blachy stalowej ocynkowanej:
Piec z ogrzewaniem górnym i dolnym ⊟ na 1 poziomie. Użyć blachy emaliowanej zamiast rusztu i umieścić na niej tortownice.

Potrawa	**Akcesoria kuchenne oraz rady i wskazówki**	**Poziom**	**Funkcja grzewcza**	**Temperatura w °C**	**Czas w minutach**
Herbatniki maślane (nagrzać piekarnik*)	Płytka blacha do pieczenia	2	⊟	160-170	20-30
	Głęboka blacha uniwersalna	3	⊟	150-160	20-30
	Blacha aluminiowa + płytka blacha do pieczenia	1+3	⊟	140-160	20-30
	Blacha aluminiowa + głęboka blacha uniwersalna	1+3	⊟	140-160	20-30
Ciastka 20 sztuk	Blacha emaliowana	3	⊟	150-170	20-30
Ciastka po 20 sztuk na blachę (nagrzać piekarnik*)	Blacha aluminiowa + płytka blacha do pieczenia	1+3	⊟	140-150	30-40
	Blacha aluminiowa + głęboka blacha uniwersalna	1+3	⊟	140-150	30-40
Biszkopt na wodzie (nagrzać piekarnik*)	Tortownica	1	⊟	170-180	30-40

* Nie używać funkcji szybkiego podgrzewania do nagrzewania piekarnika.

Blachy do pieczenia i ruszty jako opcjonalne akcesoria są dostępne w sklepach specjalistycznych.

Potrawa	Akcesoria kuchenne oraz rady i wskazówki	Poziom	Funkcja grzewcza	Temperatura w °C	Czas w minutach
Płaski placek drożdżowy	Blacha emaliowana	3		160-180	30-40
	Blacha aluminiowa + płytka blacha do pieczenia	1+3		150-160	30-45
	Blacha aluminiowa + głęboka blacha uniwersalna	1+3		150-160	30-40
Szarlotka z wierzchnią warstwą ciasta	2 ruszty + 2 tortownice z blachy stalowej ocynkowanej Ø 20 cm.	1+3		170-180	60-70
	Blacha emaliowana + 2 tortownice z blachy stalowej ocynkowanej Ø 20 cm.	1		190-210	70-90

* Nie używać funkcji szybkiego podgrzewania do nagrzewania piekarnika.

Blachy do pieczenia i ruszty jako opcjonalne akcesoria są dostępne w sklepach specjalistycznych.

Pieczenie/smażenie na grillu

Jeśli kładzie się potrawę bezpośrednio na ruszcie, umieścić blachę emaliowaną na poziomie 1. W ten sposób można zebrać sok z mięsa, dzięki czemu piekarnik będzie czystszy.

Potrawa	Akcesoria kuchenne	Poziom	Funkcja grzewcza	Poziom pracy grilla	Czas w minutach
Przyrumienianie tostów (nagrzać piekarnik przez 10 min.)	Ruszt	5		3	½-2
Hamburger cielęcy, 12 sztuk* (nie nagrzewać piekarnika)	Ruszt + blacha emaliowana	5+1		3	25-30

* Obrócić po upływie ⅔ czasu.

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

9000342034

01
910706