



**BOSCH**  
Invented for life



**PL Instrukcja obsługi**  
**RU Правила пользования**

**03**  
**54**

# Spis treści

<b>Rady i wskazówki dotyczące bezpieczeństwa</b>	<b>5</b>
Przed montażem	5
Dla własnego bezpieczeństwa	6
Przyczyny uszkodzeń	8
<b>Nowy piekarnik w Państwa kuchni</b>	<b>9</b>
Pulpit obsługi	9
Pokrętko funkcji	10
Przyciski i wskaźniki	11
Regulator temperatury	12
Komora piekarnika	12
Akcesoria kuchenne	13
<b>Przed pierwszym użyciem</b>	<b>15</b>
Nastawianie zegara	15
Wygrzewanie piekarnika	15
Czyszczenie akcesoriów kuchennych	15
<b>Nastawianie piekarnika</b>	<b>16</b>
Funkcja grzewcza i temperatura	16
Szybkie nagrzewanie	17
<b>Ustawianie funkcji zegara</b>	<b>18</b>
Minutnik	18
Czas trwania	19
Czas zakończenia	21
Godzina	23
<b>Zabezpieczenie przed dziećmi</b>	<b>24</b>
<b>Zmiana podstawowych ustawień</b>	<b>24</b>
<b>Konserwacja i czyszczenie</b>	<b>26</b>
Środki czyszczące	26

# Spis treści

Funkcja oświetlenia .....	29
Zdejmowanie i zawieszanie przewodnic .....	29
Pochylenie elementu grzewczego grilla .....	30
Zdejmowanie i zakładanie drzwiczek piekarnika .	31
Montaż i demontaż szyby w drzwiczkach piekarnika .....	33
<b>Usterka, co robić? .....</b>	<b>35</b>
Tabela usterek .....	35
Wymiana żarówki elektrycznej w górnej płycie piekarnika .....	36
Szklane elementy ochronne .....	37
<b>Serwis Pomocy Technicznej .....</b>	<b>37</b>
<b>Rady dotyczące oszczędzania energii i ochrony środowiska naturalnego .....</b>	<b>38</b>
Oszczędzanie energii .....	38
Utylizacja odpadów w sposób przyjazny dla środowiska naturalnego .....	38
<b>Tabele i wskazówki .....</b>	<b>39</b>
Ciasta i ciastka .....	39
Porady i praktyczne wskazówki dotyczące pieczenia .....	42
Mięso, drób, ryby .....	43
Praktyczne wskazówki dotyczące zwykłego pieczenia mięsa oraz smażenia na grillu	47
Zapiekanki, suflety, tosty .....	48
Rozmrażanie .....	48
Suszenie .....	49
Gotowe potrawy mrożone .....	49
Pasteryzowanie dżemów .....	50
<b>Potrawy znormalizowane .....</b>	<b>52</b>

---

# 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

### Uszkodzenia przy transporcie

Sprawdzić stan urządzenia po wyjęciu z opakowania. W przypadku stwierdzenia uszkodzeń powstałych podczas transportu, nie podłączać urządzenia.

### 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 obowiązujące normy bezpieczeństwa. Montaż i podłączenie elektryczne urządzenia powinny zostać wykonane przez upoważnionego technika.

Użytkowanie urządzenia bez uziemienia lub nieprawidłowo zainstalowanego może spowodować w pewnych mało prawdopodobnych okolicznościach groźne w skutkach szkody (obrażenia i śmierć przez porażenie prądem elektrycznym). Producent nie ponosi odpowiedzialności za nieprawidłowe funkcjonowanie urządzenia i za ewentualne szkody spowodowane przez wadliwą instalację elektryczną.

---

## **Dla własnego bezpieczeństwa**

Niniejsze urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego. Urządzenie należy używać wyłącznie do przygotowywania potraw.

Dorośli i dzieci nie mogą obsługiwać urządzenia bez nadzoru,

- jeśli nie pozwala im na to niesprawność fizyczna lub psychiczna
- lub jeśli ich wiedza i doświadczenie są niewystarczające.

Nigdy nie zezwalać, aby dzieci bawiły się urządzeniem.

## **Drzwiczki piekarnika**

W czasie pracy piekarnika jego drzwiczki powinny pozostawać zamknięte. Przez ostrożność zaleca się, aby drzwiczki zawsze były zamknięte, nawet wówczas, gdy piekarnik jest wyłączony.

## **Gorąca komora gotowania**

Niebezpieczeństwo poparzenia!

Nigdy nie dotykać gorących powierzchni wewnątrz komory gotowania ani elementów grzejnych.

Ostrożnie otworzyć drzwiczki urządzenia. Może wydostawać się gorąca para.

Nie pozwalać dzieciom zbliżać się do urządzenia.

Zagrożenie pożarem!

Nigdy nie przechowywać przedmiotów łatwopalnych w komorze gotowania.

Nigdy nie otwierać drzwiczek urządzenia, gdy z urządzenia wydobywa się dym. Wyłączyć urządzenie. Wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.

Niebezpieczeństwo zwarcia!  
Nie dopuścić do przycięcia kabla przyłączeniowego w gorących drzwiczkach urządzenia. Może dojść do stopienia izolacji przewodu elektrycznego.

Zagrożenie oprzeniem!  
Nigdy nie wlewać wody do gorącej komory gotowania. Powstaje gorąca para wodna.

Niebezpieczeństwo poparzenia!  
Nigdy nie przygotowywać potraw z dużą ilością wysokoprocentowych napojów alkoholowych. Opary alkoholowe mogą zapalić się w komorze gotowania. Używać wyłącznie niewielkich ilości wysokoprocentowych alkoholi oraz ostrożnie otwierać drzwiczki urządzenia.

### **Gorące wyposażenie i naczynia**

Niebezpieczeństwo poparzenia!  
Do wyjmowania gorącego wyposażenia lub naczyń z komory gotowania zawsze używać łapek kuchennych.

### **Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy**

Niebezpieczeństwo porażenia prądem!  
Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy są niebezpieczne. Naprawy mogą być wykonywane tylko przez przeszkolonych pracowników serwisu. Jeśli urządzenie jest uszkodzone, należy wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Skontaktować się z serwisem.

### **Dodatkowe zabezpieczenie drzwi**

W przypadku niektórych przepisów, które wymagają długiego czasu gotowania przy wysokiej temperaturze, drzwi piekarnika mogą osiągać wysoką temperaturę.

Jeśli w domu znajdują się małe dzieci, należy je pilnować w trakcie działania piekarnika.

Ponadto istnieje urządzenie zabezpieczające uniemożliwiające bezpośredni kontakt z drzwiami piekarnika. O to opcjonalne akcesorium (671383) można poprosić w naszym serwisie technicznym.

---

## Przyczyny uszkodzeń

### **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 opierać go na uchwycie drzwiczek;

- uchwyt jest zbyt delikatny, aby utrzymać ciężar urządzenia, i może się złamać
- szyba w drzwiczkach może ulec przesunięciu w stosunku do przedniej ścianki piekarnika.

# Nowy piekarnik w Państwa kuchni

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

## Pulpit obsługi

Poniższy rysunek przedstawia pulpit obsługi. Na wyświetlaczu nigdy nie pojawiają się równocześnie wszystkie symbole.

W zależności od typu urządzenia możliwe są niewielkie różnice.





## Chowane pokrętła obrotowe

W niektórych piekarnikach występują chowane pokrętła obrotowe. Aby zablokować lub odblokować pokrętło obrotowe, należy je nacisnąć, gdy znajdzie się w położeniu zero.

## Przyciski


Pod poszczególnymi przyciskami znajdują się czujniki. Nie trzeba ich mocno naciskać. Należy dotykać tylko żądany symbol.

## Pokrętło funkcji

Za pomocą pokrętła funkcji można wybrać funkcję grzewczą.

### Położenie

### Zastosowanie

 Pozycja zero

Piekarnik jest wyłączony.

 Gorące powietrze\*


Do pieczenia ciast i ciastek. Możliwość pieczenia na dwóch poziomach.  
Dmuchawa umieszczona na tylnej ścianie 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 gorącym powietrzem


Do pieczenia mięsa, drobiu i ryb.  
Element grzewczy grilla i wentylator włączają się na przemian .  
Dmuchawa rozprowadza powietrze rozgrzane przez grill wokół pieczonych potraw.

 Grill, duża powierzchnia



Do grillowania befsztyków, kielbasek, tostów i ryb.  
Nagrzewanie całej powierzchni pod spodem elementu grzewczego grilla.

 Grill, mała powierzchnia

Do grillowania niewielkich ilości befsztyków, kielbasek, tostów i ryb.  
Nagrzewanie środkowej części elementu grzewczego grilla.

 Podgrzewanie od dołu

Zasmażanie, pieczenie i zapiekanie.  
Ciepło jest dostarczane przez dolny element grzewczy.










Położenie	Zastosowanie
 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 dyrektywą EN50304.


Przy wybieraniu funkcji grzewczej włącza się lampka oświetlająca wnętrze piekarnika.

## Przyciski i wskaźniki

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

Przycisk	Zastosowanie
 Szybkie nagrzewanie	Bardzo szybkie nagrzewanie piekarnika.
 Funkcje zegara	Wybór minutnika  , czasu trwania  , czasu zakończenia  i czasu zegarowego  .
 Zabezpieczenie przed dziećmi	Blokowanie i odblokowywanie pulpitu obsługi.
 Minus	Zmniejszanie ustawianych wartości.
 Plus	Zwiększanie ustawianych wartości.

Jaka funkcja zegara jest na pierwszym planie, można rozpoznać po tym, że odpowiedni symbol wzięty jest w nawias [ ].

Wyjątek: W przypadku wskazania czasu zegarowego symbol  świeci się tylko podczas zmiany godziny.



## Regulator temperatury

Regulator temperatury służy do nastawiania temperatury oraz stopnia mocy grilla.



Pozycja	Znaczenie
●	Pozycja zero
50-270	Zakres temperatury
I, II, III	Stopnie mocy grilla

Piekarnik nie grzeje.

Temperatura w komorze piekarnika w °C.

Stopnie mocy dla grilla o małej  i dużej  powierzchni.

I = stopień 1, słaby  
II = stopień 2, średni  
III = stopień 3, mocny

Gdy piekarnik grzeje, na wskaźniku świeci się symbol . Gaśnie w przerwach w grzaniu. Podczas rozmrażania  symbol nie świeci się.




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

## Komorza piekarnika

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

### Lampka piekarnika

Gdy piekarnik jest włączony, świeci się lampka w komorze piekarnika. Ustawiając przełącznik funkcji na pozycję  można włączyć lampkę bez włączania piekarnika.

### Wentylator

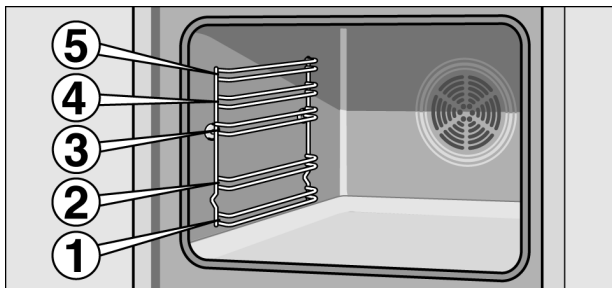
Wentylator włącza się i wyłącza, gdy jest to konieczne. Gorące powietrze uchodzi przez drzwiczki. Uwaga! Nie zakrywać szczelin wentylacyjnych. W przeciwnym razie piekarnik przegrzewa się.

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

## Aksesoria kuchenne

Aksesoria kuchenne można umieszczać w piekarniku na 5 różnych poziomach.

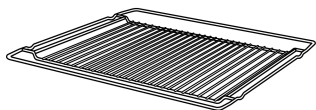
Aksesoria można wysunąć z piekarnika nawet do 2/3 długości bez ryzyka, że się przechyła. Dzięki temu, wyjmowanie potraw z piekarnika jest bardzo ułatwione.



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.

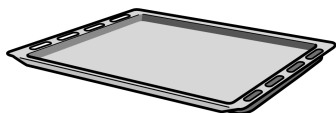
Wyposażenie można nabyć w serwisie, w sklepie specjalistycznym lub przez internet. Należy podać numer HEZ.



### Ruszt

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

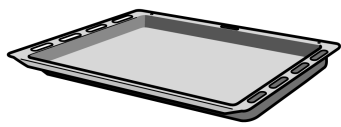
Wsunąć ruszt wygięciem do dołu .



### Płytki blacha emaliowana

Do ciast, ciastek i herbatników.

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



### **Głęboka blacha do pieczenia**

Do wilgotnych ciast, wypieków, potraw mrożonych i dużych pieczeni. Można stosować ją również jako naczynie do zbierania tłuszczu, w przypadku grillowania na ruszcie.

Wsunąć do piekarnika głęboką blachę do pieczenia ścięciem do drzwi piekarnika.

### **Specjalne akcesoria kuchenne**

Specjalne akcesoria kuchenne można nabyć w sklepie specjalistycznym lub za pośrednictwem Serwisu Pomocy Technicznej.

W zależności od kraju, dostępne są różne akcesoria kuchenne. Szczegółowe informacje na ten temat można znaleźć w dokumentacji dołączonej do zakupionego urządzenia.

Blacha emaliowana HEZ 361000

Do ciast, ciastek i herbatników.

Blacha uniwersalna HEZ 362000

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

Ruszt HEZ 364000

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

Blacha szklana HEZ 366000

Głęboka blacha szklana. Doskonała jako naczynie do podawania potraw.

Blacha do pizzy HEZ 317000

Doskonała do pizzy, potraw mrożonych, okrągłych lub dużych ciast. Blacha do pizzy może być używana zamiast blachy uniwersalnej. Umieścić blachę na ruszcie i postępować zgodnie ze wskazówkami podanymi w tabeli.

Brytfanna metalowa HEZ 26000

Brytfanna może być używana w strefach przeznaczonych na brytfannę vitroceramicznej płyty grzejnej, w kuchenkach z systemem czujników lub z automatycznym systemem pieczenia. Brytfanna jest z zewnątrz pokryta emalią, a wewnątrz - warstwą zapobiegającą przywieraniu potraw.

Brytfanna szklana HEZ 915001

Brytfanna szklana doskonale nadaje się do przygotowywania w piekarniku potraw duszonych oraz zapiekane. Wyjątkowo dobre rezultaty można uzyskać, używając jej w automatycznym systemie pieczenia.

Potrójne prowadnice do całkowitego wysuwania potraw  
HEZ 338356

Prowadnice do poziomów 1, 2 i 3 umożliwiają całkowite wysunięcie akcesoriów kuchennych bez ryzyka, że się przechyłą.


---


# Przed pierwszym użyciem

Poniżej znajdują Państwo wskazówki dotyczące postępowania przed pierwszym użyciem piekarnika. W pierwszej kolejności przeczytać rozdział *Rady i wskazówki dotyczące bezpieczeństwa*.

---

## Nastawianie zegara


Po podłączeniu urządzenia, na wskaźniku świeci się symbol  cztery zera. Nastawić godzinę.

1. Nacisnąć przycisk .  
Na wskaźniku pojawia się godzina 12:00.
2. Za pomocą przycisku **+** lub **-** nastawić zegar.


Po kilku sekundach ustawienia zegara zostaną zapisane.

---

## Wyrzwanie piekarnika

Aby usunąć zapach nieużywanego urządzenia, należy zamknąć i wyrzucić 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 umyć je dokładnie przy użyciu ściereczki i ciepłej wody z dodatkiem niewielkiej ilości mydła.

# Nastawianie piekarnika

Istnieje kilka możliwości nastawienia piekarnika. Instrukcja zawiera informacje dotyczące ustawiania żądanego rodzaju grzania, temperatury oraz stopnia mocy grilla.

Na piekarniku można ustawić czas trwania i zakończenia pieczenia dla danej potrawy. Patrz rozdział *Ustawianie funkcji zegara*

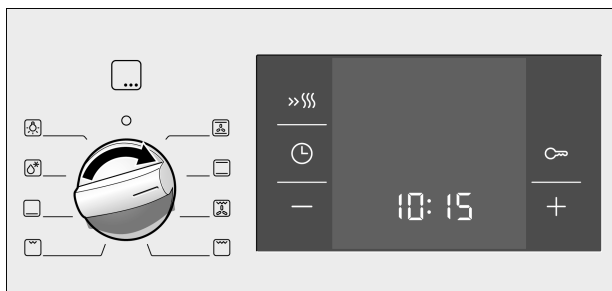
## Uwaga:

Zaleca się, aby przed włożeniem potrawy zawsze wstępnie nagrzać piekarnik w celu uniknięcia osadzenia nadmiernej ilości skroplin na szybie.

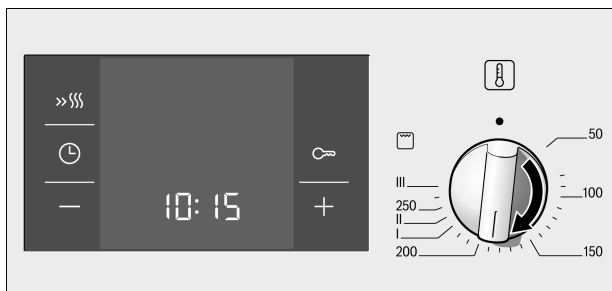
## Funkcja grzewcza i temperatura

Przykład z rysunku: 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.

## Wyłączenie piekarnika

Przekręcić pokrętło funkcji do pozycji zero.

## Zmiana ustawień

Istnieje możliwość zmiany funkcji grzewczej i temperatury lub poziomu pracy grilla w dowolnym momencie, za pomocą odpowiedniego pokrętła.




---

## Szybkie nagrzewanie

Dzięki funkcji szybkiego nagrzewania piekarnik w krótkim czasie osiąga nastawioną temperaturę.

Szybkie nagrzewanie należy stosować w przypadku ustawienia temperatury powyżej 100 °C.

Odpowiednie rodzaje grzania:

- Gorące powietrze 
- Grzanie górne/dolne 
- Grzanie dolne 

Aby potrawa równomiernie się upiekła, należy wstawić ją do piekarnika dopiero po zakończeniu szybkiego nagrzewania.

1. Nastawić rodzaj grzania i temperaturę.

2. Naciśnąć przycisk »SSS.

Na wskaźniku świeci się symbol »SSS.

Piekarnik zaczyna się nagrzewać.



**Szybkie nagrzewanie zakończone**

Rozbrzmiewa sygnał. Na wskaźniku gaśnie symbol »⏏». Wstawić potrawę do piekarnika.

**Przerwanie szybkiego nagrzewania**

Nacisnąć przycisk »⏏». Na wskaźniku gaśnie symbol »⏏».

---

## Ustawianie funkcji zegara

Piekarnik posiada wiele funkcji zegara. Za pomocą przycisku ⊖ wywołać menu i wybrać żądaną funkcję. Dopóki świecą się wszystkie symbole czasu, można dokonać ustawień. Nawiasy [ ] oznaczają aktualnie wybraną funkcję zegara.

Ustawioną funkcję zegara można zmienić bezpośrednio za pomocą przycisku + lub −, jeśli odpowiedni symbol czasu jest wzięty w nawias.

---

### Minutnik

Minutnika można używać jak zegara funkcyjnego. Minutnik działa niezależnie od ustawień piekarnika. Minutnik ma swój własny sygnał. Dzięki temu można rozpoznać, czy sygnał rozbrzmiewa z minutnika, czy oznacza zakończenie czasu trwania.

**1.** Nacisnąć przycisk ⊖.

Na wskaźniku świecą się symbole czasu, a symbol [⏏] jest w nawiasie.

**2.** Za pomocą przycisku + lub − nastawić minutnik.

Wartość proponowana, przycisk + = 10 minut

Wartość proponowana, przycisk − = 5 minut

Po kilku sekundach ustawiony czas zostanie zapisany. Minutnik włącza się. Na wskaźniku świeci się symbol [⏏] i widać odliczany czas minutnika. Inne symbole czasu gasną.

**Upłynięcie czasu minutnika**

Rozbrzmiewa sygnał. Wskaźnik pokazuje 00:00. Za pomocą przycisku ⊖ wyłączyć minutnik.


**Zmiana ustawień minutnika**






Za pomocą przycisku + lub − zmienić ustawienie minutnika. Po kilku sekundach ustawienie zostanie zmienione.

## Kasowanie ustawień minutnika

## Odczytywanie nastawionych czasów trwania

Za pomocą przycisku — cofnąć minutnik na 00:00. Po kilku sekundach ustawienie zostanie zmienione. Minutnik jest wyłączony.

Jeśli nastawiono kilka czasów trwania, na wskaźniku świecą się odpowiednie symbole. Na pierwszym planie minutnik odmierza czas. Symbol  jest w nawiasie i widoczne jest odmierzanie czasu przez minutnik.



Aby sprawdzić minutnik , czas trwania , czas zakończenia  lub godzinę , tyle razy naciskać przycisk , aż dany symbol zostanie wzięty w nawias. Żądana wartość pojawi się na kilka sekund na wskaźniku.

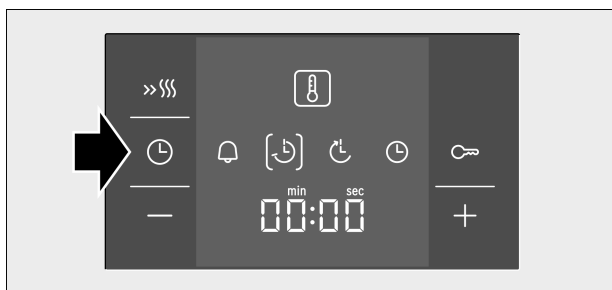
---

## Czas trwania

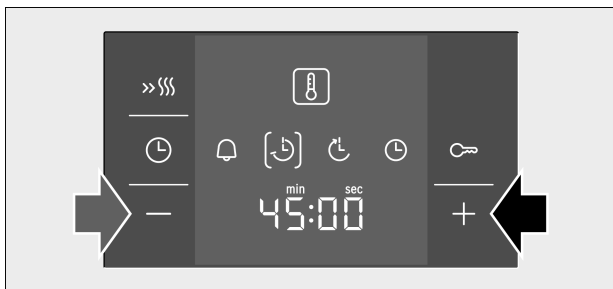
Na piekarniku można ustawić czas trwania pieczenia potrawy. Po upływie nastawionego czasu trwania piekarnik automatycznie wyłącza się. Dzięki temu nie trzeba przerywać innych prac, aby wyłączyć piekarnik. Czas pieczenia nie zostanie przekroczony.

Przykład na rysunku: czas trwania 45 minut.

1. Za pomocą przełącznika funkcji nastawić rodzaj grzania.
2. Regulatorem temperatury nastawić temperaturę lub stopień mocy grilla.
3. Nacisnąć dwa razy przycisk . Wskaźnik pokazuje 00:00. Symbole czasu świecą się, a symbol  jest w nawiasie.



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



Po kilku sekundach piekarnik włącza się. Na wskaźniku widać odliczany czas trwania i świeci się symbol [🔔]. Inne symbole czasu gasną.

#### **Upływanie nastawionego czasu trwania**

Rozbrzmiewa sygnał. Piekarnik przestaje się nagrzewać. Wskaźnik pokazuje 00:00. Nacisnąć przycisk 🕒. Za pomocą przycisku **+** lub **-** można ponownie nastawić czas trwania. Lub nacisnąć 2 razy przycisk 🕒 i obrócić przetłącznik funkcji na pozycję zero. Piekarnik jest wyłączony.

#### **Zmiana nastawionego czasu trwania**

Za pomocą przycisku **+** lub **-** zmienić nastawiony czas trwania. Po kilku sekundach ustawienie zostanie zmienione.

Jeśli minutnik jest nastawiony, należy najpierw nacisnąć przycisk 🕒.






#### **Kasowanie nastawionego czasu trwania**

Za pomocą przycisku **-** cofnąć czas trwania na 00:00. Po kilku sekundach ustawienie zostanie zmienione. Nastawiony czas trwania został skasowany.

Jeśli minutnik jest nastawiony, należy najpierw nacisnąć przycisk 🕒.

#### **Odczytywanie nastawionych funkcji zegara**

Jeśli nastawiono kilka funkcji zegara, na wskaźniku świecą się odpowiednie symbole. Symbol funkcji zegara na pierwszym planie jest w nawiasie.

Aby sprawdzić minutnik , czas trwania , czas zakończenia  lub godzinę , tyle razy naciskać przycisk , aż dany symbol zostanie wzięty w nawias. Żądana wartość pojawi się na kilka sekund na wskaźniku.



## Czas zakończenia


Czas, w którym potrawa ma być gotowa, można zmienić. Piekarnik włącza się automatycznie i wyłącza o żądanej porze.

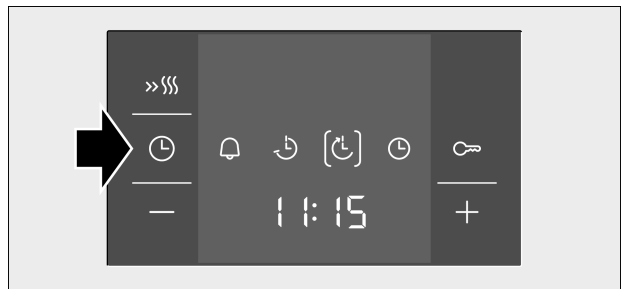
Można np. rano włożyć potrawę do komory piekarnika i tak nastawić, aby była gotowa w porze obiadowej.

Nie zostawiać produktów spożywczych na dłuższy czas w piekarniku, ponieważ mogą się popsuć.

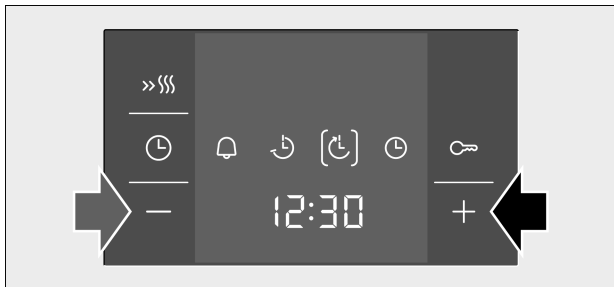
Przykład na rysunku: jest godzina 10:30, czas trwania ustawiony jest na 45 minut, a piekarnik powinien wyłączyć się o godzinie 12:30.

1. Nastawić przełącznik funkcji.
2. Nastawić regulator temperatury.
3. Nacisnąć dwa razy przycisk .
4. Za pomocą przycisku **+** lub **-** nastawić czas trwania.
5. Nacisnąć przycisk .

Symbol  jest w nawiasie. Pojawia się godzina, o której potrawa będzie gotowa.



6. Za pomocą przycisku **+** lub **-** przestawić czas zakończenia na później.



Po kilku sekundach ustawienia zostaną zapisane i piekarnik przełącza się na tryb czuwania. Wskaźnik pokazuje godzinę, o której potrawa będzie gotowa, a symbol ☹️ jest w nawiasie. Gaśnie symbol 🔔 i ⏸️. Gdy piekarnik włączy się, na wskaźniku widać odliczany czas trwania, a symbol ⏪ jest w nawiasie. Gaśnie symbol ☹️.

### **Upłynięcie nastawionego czasu trwania**

Rozbrzmiewa sygnał. Piekarnik przestaje się nagrzewać. Wskaźnik pokazuje 00:00. Nacisnąć przycisk ⏸️. Za pomocą przycisku **+** lub **-** można ponownie nastawić czas trwania. Lub nacisnąć 2 razy przycisk ⏸️ i obrócić przełącznik funkcji na pozycję zero. Piekarnik jest wyłączony.

### **Zmiana czasu zakończenia**

Za pomocą przycisku **+** lub **-** zmienić nastawiony czas zakończenia. Po kilku sekundach ustawienie zostanie zmienione.

Jeśli minutnik jest nastawiony, należy najpierw nacisnąć dwa razy przycisk ⏸️.

Jeśli nastawiony czas trwania jest już odliczany, nie należy zmieniać czasu zakończenia. W przeciwnym razie wynik pieczenia może być niezadowolający.

### **Kasowanie czasu zakończenia**

Za pomocą przycisku **-** cofnąć czas zakończenia na aktualną godzinę. Po kilku sekundach ustawienie zostanie zmienione. Piekarnik włącza się. Jeśli minutnik jest nastawiony, należy najpierw nacisnąć dwa razy przycisk ⏸️.

## Odczytywanie nastawionych funkcji zegara

Jeśli nastawiono kilka funkcji zegara, na wskaźniku świecą się odpowiednie symbole. Symbol funkcji zegara na pierwszym planie jest w nawiasie.

Aby sprawdzić minutnik  $\text{⌚}$ , czas trwania  $\text{⌚}$ , czas zakończenia  $\text{⌚}$  lub godzinę  $\text{⌚}$ , tyle razy naciskać przycisk  $\text{⌚}$ , aż dany symbol zostanie wzięty w nawias. Żądana wartość pojawi się na kilka sekund na wskaźniku.

---

## Godzina

Po pierwszym włączeniu lub po przerwie w zasilaniu na wskaźniku miga symbol  $\text{⌚}$  i cztery zera. Nastawić godzinę.

**1.** Nacisnąć przycisk  $\text{⌚}$ .

Na wskaźniku pojawia się godzina 12:00.

**2.** Za pomocą przycisku **+** lub **-** nastawić zegar.

Po kilku sekundach ustawiona godzina zostanie zapisana.

Żadna inna funkcja zegara nie może być ustawiona.

**1.** Nacisnąć cztery razy przycisk  $\text{⌚}$ .

Na wskaźniku świecą się symbole czasu, a symbol  $\text{⌚}$  jest w nawiasie.

**2.** Za pomocą przycisku **+** lub **-** zmienić godzinę.

Po kilku sekundach ustawiona godzina zostanie zapisana.

## Wyłączenie wyświetlania godziny

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

---

# Zabezpieczenie przed dziećmi

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


Piekarnik nie reaguje na żadne ustawienia. Minutnik i godzinę można nastawić również, gdy włączone jest zabezpieczenie przed dziećmi.

Jeśli ustawione są rodzaj grzania i temperatura lub stopień mocy grilla, zabezpieczenie przed dziećmi przerywa proces grzania.

## Włączanie zabezpieczenia przed dziećmi


Czas trwania i czas zakończenia nie mogą być nastawione.

Naciskać przycisk  przez ok. 4 sekundy.

Na wskaźniku pojawia się symbol .  
Zabezpieczenie przed dziećmi jest włączone.

## Wyłączanie zabezpieczenia przed dziećmi

Naciskać przycisk  przez ok. 4 sekundy.

Na wskaźniku gaśnie symbol .  
Zabezpieczenie przed dziećmi jest wyłączone.

---

# Zmiana podstawowych ustawień

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

Ustawienie podstawowe	Opcja 1	Opcja 2	Opcja 3
<b>c1</b> Wskazanie godziny	Zawsze pokazywać wskaźnik*	ukryć wskaźnik	-
<b>c2</b> Czas trwania sygnału po upływie czasu gotowania lub czasu zaprogramowanego na stoperze	ok. 10 s	ok. 2 min*	ok. 5 min

<b>Ustawienie podstawowe</b>	<b>Opcja 1</b>	<b>Opcja 2</b>	<b>Opcja 3</b>
<b>c3</b> Czas oczekiwania na zarejestrowanie ustawienia	ok. 2 s	ok. 5 s*	ok. 10 s

\* Ustawienie fabryczne

Nie można zaprogramować żadnej innej funkcji ustawienia czasu.

- 1.** Nacisnąć na przycisk ⊖ przez ok. 4 sekundy. Na panelu wskaźników pokazuje się aktualne ustawienie podstawowe dla czasu, np. c1 dla Opcji 1.
- 2.** Zmienić ustawienie podstawowe za pomocą przycisków + lub –.
- 3.** Potwierdzić za pomocą przycisku ⊖. Na panelu wskaźników pokazuje się następane ustawienie podstawowe. Przejść przez wszystkie poziomy, naciskając na przycisk ⊖ i zmienić ustawienie za pomocą przycisku + lub –.
- 4.** Nacisnąć na przycisk ⊖ przez ok. 4 sekundy, aby zakończyć operację.

Wszystkie ustawienia podstawowe zostały zarejestrowane.

Ustawienia podstawowe można zmienić w dowolnym momencie.

#### **Uwaga:**

W przypadku odłączenia urządzenia od sieci elektrycznej lub w przypadku przerwy w dostawie prądu elektrycznego, zarejestrowane ustawienia nie zostają zachowane. W piekarniku ponownie zostają wprowadzone ustawienia fabryczne.



---

# 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.

## Rady i 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,
- zmywaków lub twardych gąbek,
- urządzeń czyszczących przy użyciu wysokiego ciśnienia lub strumienia pary.


Dokładnie wyprać każdą nową ściereczkę przed użyciem.

<b>Strefa</b>	<b>Środki czyszczące</b>
Przednia ścianka piekarnika	Ciepła woda z niewielką ilością mydła: Zmywać ściereczką i osuszyć miękką szmatką.
Stal nierdzewna	Ciepła woda z niewielką ilością mydła: Zmywać 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 Pomocy Technicznej 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.
Szyby w drzwiczkach	Środki do czyszczenia szyb: Czyścić ściereczką z miękkiego materiału. Nie używać skrobaka do szkła.
Szklana pokrywa lampki piekarnika	Ciepła woda z niewielką ilością mydła: Czyścić ściereczką.
Uszczelka (nie zdejmować)	Ciepła woda z niewielką ilością mydła: Czyścić ściereczką. Nie trzeć.
Kratki	Ciepła woda z niewielką ilością mydła: Odmoczyć i umyć ściereczką lub szczoteczką.
Akcesoria kuchenne	Ciepła woda z niewielką ilością mydła: Odmoczyć i umyć ściereczką lub szczoteczką.

## Czyszczenie powierzchni katalitycznych 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 działania katalitycznych powierzchni samoczyszczących.

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. Wybrać funkcję grzewczą za pomocą nadmuchu 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.

### Rady i wskazówki

Nigdy nie używać środków czyszczących o właściwościach ściernych. Powodują one porysowanie i uszkodzenie warstwy o wysokiej porowatości.

Nie czyścić warstwy ceramicznej środkami do czyszczenia piekarników.

Jeżeli przez przypadek środek do czyszczenia piekarników dostanie się na powierzchnię pokrytą warstwą ceramiczną, należy natychmiast usunąć go przy użyciu 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 piekarnika. Nie czyścić powierzchni samoczyszczących metalowym zmywakiem ani środkami do czyszczenia piekarników.

---

## Funkcja oświetlenia

### Włączanie lampki wewnątrz piekarnika

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

Obrócić pokrętkę funkcji do pozycji

Lampka włącza się. Pokrętkę temperatury powinno być wyłączone.

### Wyłączanie lampki wewnątrz piekarnika

Obrócić pokrętkę funkcji do pozycji

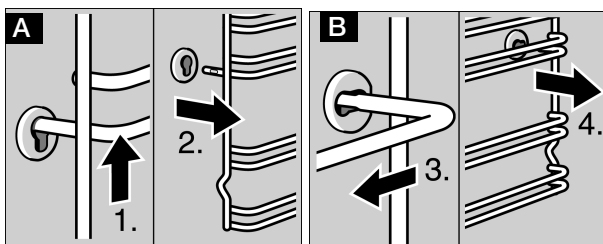
---

## Zdejmowanie i zawieszanie przewodnic

### Zdejmowanie przewodnic

Przewodnice można zdjąć do czyszczenia. Piekarnik musi być zimny.

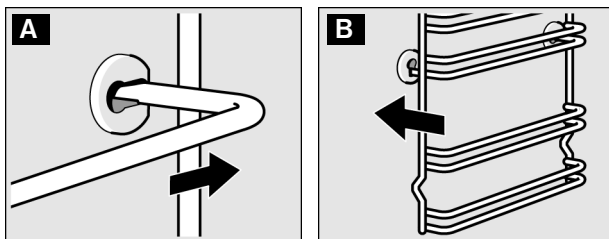
1. Ująć przewodnicę z przodu do góry.
2. i przesunąć w szersze miejsce otworów mocujących (rys. A).
3. Następnie pociągnąć przewodnicę do przodu
4. i wyjąć z otworów (rys. B).



Prowadnice czyścić płynem do mycia naczyń i gąbką do zmywania. W przypadku zanieczyszczeń trudnych do usunięcia używać szczoteczki.

## Zawieszanie prowadnic

1. Najpierw włożyć prowadnicę w tylny otwór mocujący i lekko naciskając, przesunąć nieco do tyłu (rys. A)
2. następnie włożyć prowadnicę w przedni otwór (rys. B).



Prowadnice pasują zarówno do prawej, jak i lewej strony. Wgłębienie musi znajdować się na dole.

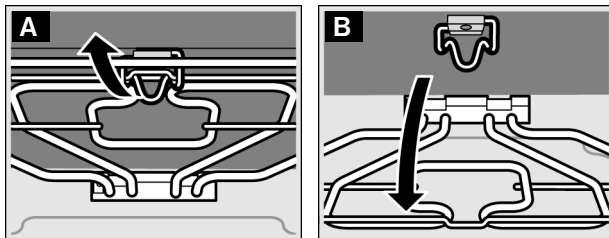
## Pochylenie elementu grzewczego grilla



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, przytrzymując elementy grzewcze grilla, złożyć je, kierując w dół. (rysunek B)

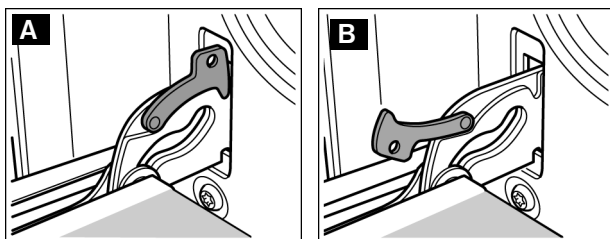


Po umyciu grilla, ponownie rozłożyć - kierując w górę - elementy grzewcze grilla. Popchnąć uchwyt grilla w dół i wsunąć elementy grzewcze grilla.

## Zdejmowanie i zakładanie drzwiczek piekarnika

Aby ułatwić demontaż drzwiczek piekarnika i mycie szyby 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.



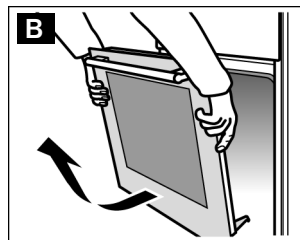
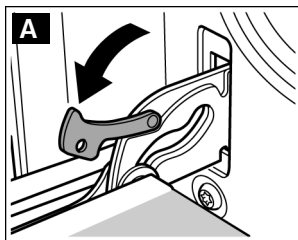
Niebezpieczeństwo obrażeń ciała! Jeśli zawiasy nie są zablokowane za pomocą dźwigni blokującej, drzwiczki mogą zamknąć się w nieoczekiwanym momencie.

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)

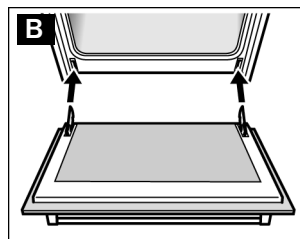
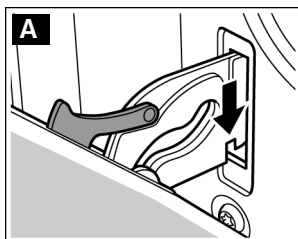
- 3.** Zamknąć do końca drzwiczki piekarnika.  
(rysunek B)  
Chwycić drzwiczki obiema rękami z prawej i z lewej strony. Przymknąć drzwiczki jeszcze bardziej i wyciągnąć.



## Zakładanie drzwiczek

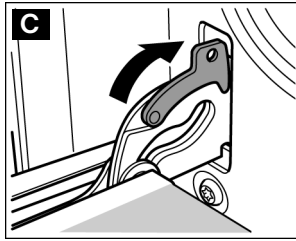
Założyć drzwiczki, wykonując opisane powyżej czynności w odwrotnej kolejności.

- 1.** Przy zakładaniu drzwiczek pamiętać, aby oba zawiasy weszły dokładnie w odpowiednie otwory.  
(Rysunek A)
- 2.** Dolny rządek 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.



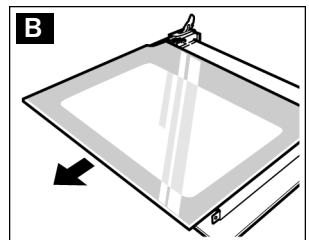
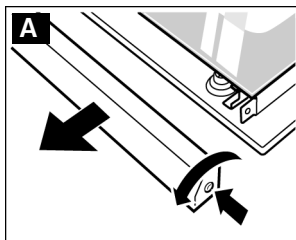
Niebezpieczeństwo obrażeń ciała! Nie dotykać zawiasów, jeżeli drzwiczki niespodziewanie wypadną lub jeżeli zawias nagle się zatrzaśnie. Skontaktować się z Serwisem Pomocy Technicznej.

## Montaż i demontaż szyby w drzwiczkach piekarnika

### Demontaż

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

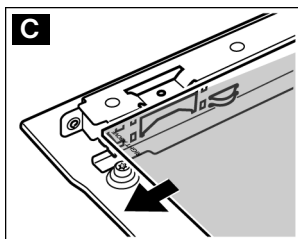
1. Zdjąć drzwiczki piekarnika i położyć je na miękkiej szmatce uchwytem do dołu.
2. Odkręcić górną część osłony drzwiczek piekarnika. W tym celu, poluzować śruby z lewej i prawej strony. (Rysunek A)
3. Unieść i wyjąć górną szybę. (Rysunek B)



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



#### 4. Wyjąć szybę. (Rysunek C).



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

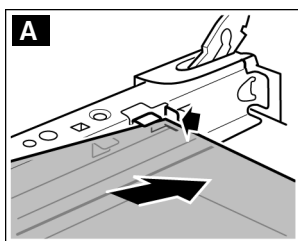
Nie stosować płynów o właściwościach ściernych lub żrących, skrobaków do szkła ani twardych zmywaków z metalu, gdyż mogą one uszkodzić szybę.

## Montaż

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

#### 1. Wsunąć szybę w tył, pochylając ją. (Rysunek A)

Upewnić się, że napis "Right above" znajduje się na górze po prawej stronie.



2. Wsunąć górną szybę w tył, pochylając ją. Gładka powierzchnia powinna znajdować się na zewnątrz.

3. Założyć i przykręcić pokrywę.

4. Założyć drzwiczki piekarnika.

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

# Usterka, co robić?

Przyczynami wystąpienia usterek są często drobiazgi. Przed wezwaniem serwisu należy przy pomocy tabeli spróbować usunąć usterkę we własnym zakresie.

## Tabela usterek

Usterka	Możliwa przyczyna	Pomoc/Zalecenia
Piekarnik nie działa.	Bezpiecznik jest uszkodzony.	Sprawdzić w skrzynce bezpiecznikowej, czy bezpiecznik nie jest uszkodzony.
	Przerwa w dopływie prądu.	Należy sprawdzić, czy można włączyć światło lub inne urządzenia kuchenne.
Na wskaźniku świeci się $\ominus$ i zera.	Przerwa w dopływie prądu.	Ponownie nastawić godzinę.
Piekarnik nie grzeje.	Styki są zakurzone.	Wielokrotnie obracać pokrętki włączników w prawo i w lewo.

## Komunikaty o usterce

Jeśli na wskaźniku pojawi się komunikat o usterce z symbolem  $\bar{E}$ , należy nacisnąć przycisk  $\ominus$ . Komunikat zniknie. Ustawiona funkcja zegara zostanie skasowana. Jeśli komunikat o usterce nie zniknie, wezwać serwis.

W przypadku kolejnego komunikatu o usterce, możliwe będzie samodzielne usunięcie usterki.

E011

Przycisk był za długo naciskany lub został wciśnięty do środka.

Wszystkie przyciski naciskać pojedynczo. Należy sprawdzić, czy przycisk się nie zaklinował, nie został wciśnięty do środka lub nie jest zabrudzony.



Niebezpieczeństwo porażenia prądem!  
Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy są niebezpieczne. Naprawy mogą być wykonywane tylko przez przeszkolonych pracowników serwisu.

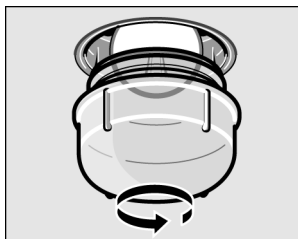
## Wymiana żarówki elektrycznej w górnej płycie piekarnika

W przypadku uszkodzenia żarówki w piekarniku, należy ją wymienić. Żarówki wymienne, wytrzymałe na wysoką temperaturę można nabyć poprzez Serwis Pomocy Technicznej lub w sklepach specjalistycznych.

Należy używać wyłącznie tego typu żarówek.



- 1.** Niebezpieczeństwo porażenia prądem!  
Odłączyć piekarnik od sieci elektrycznej.  
Upewnić się, że jest on rzeczywiście odłączony.
- 2.** Umieścić ścierkę kuchenną w zimnym piekarniku, aby uniknąć uszkodzeń.
- 3.** Wyjąć szklany element ochronny, wykręcając go w lewą stronę.



- 4.** Wymienić żarówkę na podobny typ żarówki.
- 5.** Ponownie wkręcić szklany element ochronny.
- 6.** Wyjąć ścierkę 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 Pomocy Technicznej. Należy wówczas podać numer produktu i numer fabryczny urządzenia.

---

## Serwis Pomocy Technicznej

Pracownicy naszego Serwisu Pomocy Technicznej pozostają do Państwa dyspozycji w razie konieczności naprawy urządzenia, zakupu akcesoriów kuchennych lub części zapasowych, a także konsultacji na temat naszych produktów lub usług.

Dane dotyczące naszego Serwisu Pomocy Technicznej można znaleźć w załączonej dokumentacji.

### Nr produktu i nr fabryczny

Kontaktując się z naszym Serwisem Pomocy Technicznej, należy podać numer produktu (E) oraz numer fabryczny (FD) urządzenia.

Tabliczka znamionowa z tymi numerami znajduje się na ścianie bocznej po prawej stronie drzwiczek piekarnika.

Aby uniknąć problemów, zalecamy zapisać poniżej dane urządzenia oraz numer telefonu naszego Serwisu Pomocy Technicznej.

Nr produktu.	Nr fabryczny:
--------------	---------------

Serwis Pomocy Technicznej 
---

---

# 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.

Podczas gotowania, pieczenia lub smażenia, jak najrzadziej otwierać drzwiczki piekarnika.

Podczas pieczenia kilku ciast, zaleca się je piec jedno po drugim. Piekarnik będzie rozgrzany, dzięki czemu pieczenie drugiego ciasta zajmie mniej czasu. Można również wstawić do piekarnika dwie prostokątne formy równocześnie.

Przy długich czasach pieczenia, można wyłączyć piekarnik na 10 minut przed zakończeniem zaprogramowanego czasu gotowania i wykorzystać ciepło nagromadzone w piekarniku w celu 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.

---

# Tabele i wskazówki

Poniżej podano przykłady potraw i optymalne ustawienia piekarnika do ich przygotowania, akcesoria kuchenne przydatne przy przygotowaniu danej potrawy oraz poziom, na jakim najlepiej umieścić je w piekarniku. Ponadto, znajdą tu Państwo porady dotyczące naczyń i przygotowania potraw oraz wskazówki w przypadku, gdy potrawa się nie uda.

Korzystając z własnego przepisu, można porównać go z podobnym produktem zamieszczonym w tabeli potraw.

---

## Ciasta i ciastka

### Formy do pieczenia

Najbardziej odpowiednie są metalowe formy ciemnego koloru.

Zawsze stawiać formę na ruszcie.






### Tabele

Poniższa tabela została przygotowana wyłącznie dla potraw wstawianych do zimnego piekarnika, co sprzyja oszczędności energii. Jeśli piekarnik został nagrzany przed wstawieniem potrawy, należy skrócić podany czas o 5-10 minut.

W tabelach można sprawdzić, jaka funkcja grzewcza jest najlepiej dostosowana dla danego rodzaju ciasta lub ciastek.






Temperatura i czas pieczenia zależą od ilości i konsystencji ciasta. Z tego powodu, w tabelach potraw podane są zawsze zakresy czasu. Za pierwszym razem przygotowywać potrawę w najniższej podanej temperaturze. W niższej temperaturze powierzchnia ciasta piecze się w sposób bardziej równomierny. W razie potrzeby, przy kolejnym pieczeniu zwiększyć temperaturę.

W części "Praktyczne porady dotyczące pieczenia" (pod tabelami), znajdują Państwo informacje dodatkowe.




<b>Ciasta pieczone w formie</b>	<b>Forma do postawienia na ruszcie</b>	<b>Poziom</b>	<b>Funkcja grzewcza</b>	<b>Temperatura w °C</b>	<b>Czas pieczenia w minutach</b>
Ciasta zwykłe	Forma wysoka/forma okrągła z otworem/	2		170-190	50-60
	forma kwadratowa 3 formy prostokątne*	2+3		150-170	75-105
Ciasta z delikatnej masy	Forma wysoka/forma okrągła z otworem/	2		150-170	60-70
	forma kwadratowa 3 formy prostokątne*	2+3		140-160	75-105
Spód i brzeg z kruchego ciasta	Tortownica	1		170-190	25-35
Spód tarty z ciasta zwykłego	Forma do tart owocowych	2		150-170	20-30
Tarta biszkoptowa	Tortownica	2		160-180	30-40
Ciasto z owocami lub sernik, kruche ciasto**	Tortownica z ciemnego metalu	1		170-190	70-90
Delikatne ciasto owocowe z ciasta zwykłego	Tortownica/forma wysoka	2		160-180	50-60
Ciasta słone** (np. quiche, tarta cebulowa)	Tortownica	1		180-200	50-60

\* Zwrócić uwagę na ustawienie formy prostokątnej. Ruszty uzupełniające dostępne są jako dodatkowe akcesoria kuchenne w sklepach specjalistycznych.




\*\* Pozostawić ciasta do ostygnięcia w piekarniku na ok. 20 minut.

<b>Ciasta pieczone w formie do pieczenia</b>		<b>Poziom</b>	<b>Funkcja grzewcza</b>	<b>Temperatura w °C</b>	<b>Czas pieczenia w minutach</b>
Pizza	Blacha	2		220-240	25-35
	Taca aluminiowa + Płytki blacha emaliowana*	2+3		180-200	35-45
	Taca aluminiowa + Głęboka blacha emaliowana*	2+4		180-200	35-45
Ciasto francuskie, słodkie	Blacha	3		170-190	20-30
	Taca aluminiowa + Płytki blacha emaliowana*	2+3		170-190	35-45
	Taca aluminiowa + Głęboka blacha emaliowana*	2+4		170-190	35-45




\* Przy pieczeniu na dwóch poziomach, zawsze umieszczają blachę aluminiową na niższym poziomie.

<b>Chleb i bułki</b>		<b>Poziom</b>	<b>Funkcja grzewcza</b>	<b>Temperatura w °C</b>	<b>Czas pieczenia w minutach</b>
Chleb na drożdżach z 1,2 kg mąki* (nagrząć piekarnik)	Blacha emaliowana	2		270	8
				200	35-45
Chleb na zakwasie z 1,2 kg mąki* (nagrząć piekarnik)	Blacha emaliowana	2		270	8
				200	40-50
Bułki (np. żytnie)	Blacha emaliowana	3		200-220	20-30

\* Nigdy nie nalewać wody bezpośrednio we wnętrzu nagrzanego piekarnika.

<b>Ciastka</b>		<b>Poziom</b>	<b>Funkcja grzewcza</b>	<b>Temperatura w °C</b>	<b>Czas pieczenia w minutach</b>
Ciasteczka i herbatniki	Blacha 2 blachy*	3		150-170	10-20
		2+3		140-160	25-35
Bezy	Blacha	3		80-100	120-150



Ciastka		Poziom	Funkcja grzewcza	Temperatura w °C	Czas pieczenia w minutach
Pączki	Błacha	2		190-210	30-40
Kruche ciastka z migdałami	Błacha 2 blachy*	3 2+3	 	100-120 100-120	30-40 35-45

\* Przy pieczeniu na dwóch poziomach, zawsze umieszczać blacha emaliowana na niższym poziomie.  
Blachy uzupełniające dostępne są jako dodatkowe 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 10 minut przed upływem czasu 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 wyrosnięte.

Przy kolejnym pieczeniu dodać mniej składników płynnych lub zaprogramować temperaturę 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 przypieczone na wierzchu.

Włożyć ciasto głębiej do piekarnika, 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 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.


---

**Ciasto przypiekło się nierównomiernie.**

Zaprogramować niższą temperaturę; ciasta będą upieczone w sposób bardziej równomierny. Delikatne ciasta piec w wyższej temperaturze, ustawione o jeden poziom niżej . Na nieprawidłowy przepływ powietrza może również wpływać wystający papier do pieczenia. Zawsze należy przycinać go do rozmiarów blachy.

---

**Podczas pieczenia na dwóch poziomach, ciasto na górnej blasze przypiekło się bardziej niż na dolnej.**

Podczas pieczenia na dwóch 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 rygle w drzwiczkach piekarnika i może osadzać się na pulpicie sterowania lub frontach sąsiednich mebli w postaci kropli wody. Jest to naturalne zjawisko fizyczne.

---

---

## Mięso, drób, ryby

### Naczynia

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

Naczynia należy zawsze stawiać na środku rusztu.

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

## **Wskazówki dotyczące pieczenia mięsa**

Wynik zależny jest od rodzaju i jakości mięsa.

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

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

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

## **Wskazówki dotyczące pieczenia na ruszcie**

Podczas pieczenia na ruszcie należy zamknąć piekarnik.

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

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

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

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

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

## **Mięso**

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

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

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

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

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

## Drób

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








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





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

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

Drób obrócić po upływie dwóch trzecich czasu pieczenia.

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

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

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

\* Taca emaliowana wsunąć na poziom 1.

## Praktyczne wskazówki dotyczące zwykłego pieczenia mięsa oraz smażenia na grillu

**W tabeli brak informacji obowiązujących dla wagi przygotowywanej pieczeni.**

Zaprogramować parametry pieczenia dla pieczeni o mniejszym ciężarze i przedłużyć czas w trakcie pieczenia.

**W jaki sposób sprawdzić, czy pieczeń jest już gotowa?**

Za pomocą termometru do mięsa (dostępnego w sklepach specjalistycznych) lub stosując tzw. próbę łyżki. Nacisnąć pieczeń łyżką. Jeśli mięso nie ugina się pod wpływem nacisku łyżki, pieczeń jest gotowa; jeżeli nie, należy pozostawić ją jeszcze przez pewien czas w piekarniku.

**Pieczeń jest zbyt przypieczona, a skórka przypaliła się w wielu miejscach.**

Sprawdzić, czy poziom i zaprogramowana temperatura są prawidłowe.

**Pieczeń wygląda dobrze, ale sos się przypalił.**

Przy następnym pieczeniu, użyć mniejszego naczynia lub dodać więcej płynu.

**Pieczeń wygląda dobrze, ale sos nie nabrał odpowiedniego koloru i jest wodnisty.**










Przy następnym pieczeniu, użyć większego naczynia lub dodać mniej płynu.

## Przy przygotowywaniu sosu do pieczenia powstaje para wodna.

Większość pary wodnej ulatnia się przez ujście pary i może osadzać się na chłodnym pulpicie sterowania lub na frontach sąsiednich mebli w postaci kropli wody. Jest to naturalne zjawisko fizyczne.

## Zapiekanki, suflety, tosty

Poniższa tabela została przygotowana wyłącznie dla potraw wstawianych do zimnego piekarnika.

Potrawa	Naczynie	Poziom	Funkcja grzewcza	Temperatura w °C, poziom grilla	Czas w minutach
Stodkie suflety (np. suflet z serem i owocami)	Forma do sufletów	2		170-190	50-60
Zapiekanki z dodatkami, z ugotowanych produktów (np. zapiekanka z makaronu)	Forma do zapiekanek 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 sufletów lub blacha emaliowana	2		160-180	50-60
		2+3		160-180	50-60
Tosty z chleba 4 kromki 12 kromek	Ruszt	5		3	6-7
		5		3	4-5
Zapiekanki z chleba 4 kromki 12 kromek	Ruszt**	4		3	7-10
		4		3	5-8

\* Wysokość zapiekanki nie powinna przekraczać 2 cm.

\*\* Zawsze umieszczać blachę emaliowaną na poziomie 1.

## Rozmrażanie

Wyjąć potrawę z opakowania, umieścić w odpowiednim naczyniu i ustawić na ruszcie.

Przestrzegać zaleceń producenta umieszczonych na opakowaniu.

Czas rozmrażania zależy od rodzaju i ilości rozmrażanej potrawy.

Potrawa	Akcesoria kuchenne	Poziom	Funkcja grzewcza	Temperatura w °C
<b>Produkty mrożone*</b> np. tarty ze śmietaną, tarty z kremem, tarty z polewą czekoladową lub lukrem, owoce, kurczak, kielbaski i mięso, chleb, bułki, ciastka i inne potrawy mączne	Ruszt	2		Pokrętko temperatury jest wyłączone.
* Przykryć potrawy mrożone folią do żywności, używaną do kuchenek mikrofalowych. Kawalki drobiu należy umieszczać w naczyniu w ten sposób, aby pierś była skierowana w dół.				

## Suszenie

Używać wyłącznie owoców i warzyw w idealnym stanie; przed suszeniem zawsze dokładnie je umyć.

Odsączyć z wody i dokładnie osuszyć.

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

Potrawa	Poziom	Funkcja grzewcza	Temperatura w °C	Czas w godzinach
jablka w plasterkach - 600 g	2+3		80	ok. 5
gruszki w kawalkach - 800 g	2+3		80	ok. 8
śliwki - 1,5 kg	2+3		80	ok. 8-10
ziona aromatyczne, oczyszczone - 200 g	2+3		80	ok. 1 " godziny

### Uwaga:





Jeśli owoce lub warzywa zawierają dużo soku lub wody, należy kilkakrotnie je obrócić. Po wysuszeniu, natychmiast oddzielić owoce lub warzywa od papieru.

## Gotowe potrawy mrożone

Przestrzegać zaleceń producenta umieszczonych na opakowaniu.

Poniższa tabela została przygotowana wyłącznie dla potraw wstawianych do zimnego piekarnika.



Potrawa		Poziom	Funkcja grzewcza	Temperatura w °C	Czas w minutach
Ciasto francuskie z nadzieniem owocowym*	Blacha emaliowana	3		190-210	45-55
Frytki*	Blacha emaliowana	3		210-230	25-30
Pizza*	Ruszt	2		200-220	15-20
Pizza na bułce*	Ruszt	2		190-210	15-20

\* Wyłożyć odpowiednie naczynie papierem do pieczenia. Upewnić się, że papier do pieczenia jest odpowiedni dla zaprogramowanej temperatury.

### Uwaga:

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.

## Pasteryzowanie dżemów

### Czynności przygotowawcze:

Używać czystych, nieuszkodzonych słoików i gumowych uszczeltek. W miarę możliwości, słoiki powinny być tego samego rozmiaru. Wartości podane w tabeli odnoszą się do okrągłych słoików o pojemności 1 litra.

Uwaga! Nie używać słoików o większej pojemności lub wysokości. Ciśnienie może rozsadzić pokrywki.

Używać wyłącznie owoców i warzyw w idealnym stanie. Zawsze dokładnie myć owoce i warzywa.

Przelać owoce lub warzywa do słoików. W razie potrzeby wytrzeć krawędzie słoików. Krawędzie powinny być czyste. Zmoczyć gumową uszczelkę i pokrywkę, po czym umieścić je na napełnionym słoiku. Zabezpieczyć słoik metalowym uchwytem.

Nie wkładać do piekarnika więcej niż sześć słoików jednocześnie.

Podane czasy mają charakter orientacyjny. Temperatura otoczenia, ilość słoików i temperatura zawartości słoików wpływają na podane wartości czasu pasteryzacji i dlatego mogą one ulec zmianie. Przed wyłączeniem piekarnika upewnić się, że zawartość słoików rzeczywiście wrze.

## Zasady programowania

1. Umieścić płytką emaliowaną blachę na poziomie
2. Ustawić słoiki na blasze tak, by nie stykały się ze sobą.
3. Nalać pół litra gorącej wody (o temperaturze ok. 80 °C) na płytką blachę emaliowaną.
3. Zamknąć drzwiczki piekarnika.
4. Ustawić pokrętko funkcji na .
5. Za pomocą pokrętła temperatury ustawić temperaturę między 170 a 180 °C.

## Pasteryzowanie dżemów

Kiedy wewnątrz słoików zaczną pojawiać się w krótkich odstępach czasu pęcherzyki powietrza i pary wodnej, wówczas po upływie 40-50 minut należy wyłączyć pokrętko temperatury. Pozostawić pokrętko funkcji w dotychczasowym położeniu.

Po 25-35 minutach pasteryzowania dżemów w cieple resztkowym, wyjąć słoiki z piekarnika. Jeżeli słoiki pozostaną w piekarniku przez dłuższy czas w celu schłodzenia, w dżemie pojawią się bakterie i rozpoczną się procesy fermentacji. Wyłączyć pokrętko funkcji.

Owoce w słoikach o pojemności 1 litra	od momentu pojawienia się pęcherzyków powietrza i pary wodnej	Pozostawić w piekarniku na
Jabłka, porzeczki, truskawki	Wyłączyć	ok. 25 minut
Czereśnie, morele, brzoskwinie, porzeczki	Wyłączyć	ok. 30 minut
Mus z jabłek, gruszek, śliwek	Wyłączyć	ok. 35 minut

## Pasteryzowanie warzyw

Kiedy w słoiku zaczną pojawiać się pęcherzyki powietrza i pary wodnej, za pomocą pokrętki temperatury zmniejszyć temperaturę do 120-140 °C. Sprawdzić w tabeli, kiedy należy wyłączyć pokrętko temperatury. Pozostawić warzywa w piekarniku jeszcze na 30-35 minut. W tym czasie, pokrętko funkcji pozostaje włączone.

Warzywa w zimnym bulionie w słoikach o pojemności 1 litra	w momencie pojawienia się pęcherzyków powietrza i pary wodnej 120-140 °C	Pozostawić w piekarniku na
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

## Wyjąć słoiki z piekarnika




Po wyjęciu słoików z piekarnika, nie stawiać ich na zimnej lub wilgotnej powierzchni; ciśnienie może rozsadzić słoiki.







# Potrawy znormalizowane

Zgodnie z normami DIN 44547 i EN 60350

## Pieczenie

Poniższa tabela została przygotowana wyłącznie dla potraw wstawianych do zimnego piekarnika.

Potrawa	Akcesoria kuchenne oraz rady i wskazówki	Poziom	Funkcja grzewcza	Temperatura w °C	Czas pieczenia w minutach
Herbatniki maślane	Blacha 2 blachy*	2		150-170	20-30
		2+3		140-160	30-40
Ciastka 20 sztuk	Blacha	3		160-180	20-30

Potrawa	Akcesoria kuchenne oraz rady i wskazówki	Poziom	Funkcja grzewcza	Temperatura w °C	Czas pieczenia w minutach
Ciastka po 20 sztuk na blachę (nagrząć piekarnik)	2 blachy*	2+3		150-170	25-35
Biszkopt	Tortownica	2		160-180	30-40
Placek drożdżowy	Blacha 2 blachy*	3		170-180	25-35
		2+3		150-170	50-60
Szarlotka z wierzchnią warstwą ciasta	2 ruszty* + 2 tortownice z blachy stalowej ocynkowanej Ø 20 cm**	2+3		190-210	70-80
		1		200-220	70-80



\* Przy pieczeniu na dwóch poziomach, zawsze umieszczać blachę aluminiową na niższym poziomie.

\*\* Umieszczać ciasta na akcesoriach kuchennych po przekątnej.

Ruszty i blachy do pieczenia są dostępne jako dodatkowe akcesoria kuchenne w sklepach specjalistycznych.

## Pieczenie na grillu

Poniższa tabela została przygotowana wyłącznie dla potraw wstawianych do zimnego piekarnika.

Potrawa	Akcesoria kuchenne	Poziom	Funkcja grzewcza	Poziom grilla	Czas w minutach
Przrumienienie tostów (nagrząć piekarnik przez 10 min.)	Ruszt	5		3	1-2
Hamburgery cielęce 12 sztuk*	Ruszt	4		3	25-30

\* Obrócić po upływie połowy zaprogramowanego czasu. Zawsze umieszczać blachę emaliowaną na poziomie 1.

# Содержание

<b>Советы и правила техники безопасности</b> .....	<b>56</b>
Перед установкой .....	56
Указания по безопасности .....	57
Причины повреждений .....	59
<b>Ваш новый духовой шкаф</b> .....	<b>61</b>
Панель управления .....	61
Переключатель выбора функций .....	62
Кнопки и индикаторы .....	63
Регулятор температуры .....	64
Рабочая камера .....	64
Дополнительное оборудование .....	65
<b>Перед первым использованием</b> .....	<b>67</b>
Установка времени .....	67
Нагревание духового шкафа .....	67
Очистка противней и решеток .....	68
<b>Настройка духового шкафа</b> .....	<b>68</b>
Режим нагрева и температура .....	69
Быстрый нагрев .....	69
<b>Установка функций времени</b> .....	<b>70</b>
Таймер .....	70
Время приготовления .....	71
Время окончания .....	73
Время суток .....	76
<b>Блокировка для безопасности детей</b> .....	<b>76</b>
<b>Изменение базовых настроек</b> .....	<b>77</b>
<b>Уход и очистка</b> .....	<b>78</b>
Моющие средства .....	79
Функция подсветки .....	82

# Содержание

Снятие и установка навесных элементов .....	82
Отсоединение нагревательного элемента гриля ..	83
Снятие и установка дверцы духового шкафа ....	84
Установка и снятие стекол дверцы .....	86
<b>Что делать при неисправности? .....</b>	<b>88</b>
Таблица неисправностей .....	88
Замена лампы на верхней панели духового шкафа .....	89
Защитный колпак лампы .....	90
<b>Сервисный центр .....</b>	<b>90</b>
<b>Советы по экономии электроэнергии и охране окружающей среды .....</b>	<b>91</b>
Экономия электроэнергии .....	91
Утилизация отходов с учетом требований охраны окружающей среды .....	92
<b>Таблицы и рекомендации .....</b>	<b>92</b>
Пироги и выпечка .....	92
Практические советы по выпеканию .....	95
Мясо, птица, рыба .....	97
Практические советы по зажариванию обычным способом и зажариванию на гриле .....	100
Запеканки, суфле, тосты .....	101
Размораживание .....	102
Сушение .....	102
Замороженные полуфабрикаты .....	103
Приготовление варенья .....	103
<b>Контрольные блюда .....</b>	<b>106</b>

---

# **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 данное руководство 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 обнаружения повреждений, произошедших во время транспортировки, не подключайте прибор к сети.

### **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 Вашего прибора должен производить только квалифицированный специалист.

Использование прибора без заземления или при неправильном подключении к сети в некоторых, маловероятных, случаях может привести к серьезным повреждениям (травмам и смерти от удара током).

Производитель не несет ответственности за проблемы в работе прибора и возможный ущерб, вызванный неправильным подключением к электросети.

---

## Указания по безопасности

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

Запрещается использование прибора без присмотра взрослыми и детьми в следующих случаях:

- при наличии ограничений по физическому или психическому состоянию;
- при отсутствии необходимых знаний и опыта.

Никогда не позволяйте детям баловаться с прибором.

### Дверца духового шкафа

Во время работы духового шкафа его дверца должна быть закрыта. В качестве меры предосторожности, рекомендуется держать дверцу духового шкафа закрытой всегда, даже когда он не работает.

### Горячая печь

Опасность ожога!

Прикасаться к внутренним поверхностям и к нагревательным элементам запрещается.

Открывайте дверцу прибора с осторожностью. Из нее может вырваться горячий пар.

Не позволяйте детям подходить близко.

Опасность возгорания!

Не храните в духовом шкафу легковоспламеняющиеся предметы.

Не открывайте дверцу прибора, если внутри прибора образовался дым. Выключите прибор.

Отсоедините прибор от электросети или выключите соответствующий предохранитель в блоке предохранителей.



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

Опасность ошпаривания!  
Никогда не вливайте воду в горячую камеру. Это может привести к образованию горячего пара.

Опасность ожога!  
Запрещается готовить блюда с большим количеством алкогольных напитков. Пары алкоголя могут вспыхнуть во внутреннем пространстве прибора. Добавляйте в блюда только небольшое количество напитков с высоким содержанием спирта и открывайте дверцу с осторожностью.

Опасность ожога!  
При вынимании из печи горячих принадлежностей или посуды используйте прихватки.

Опасность удара током!  
При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Любые ремонтные работы должны выполняться только специалистами Сервисной службы, прошедшими специальное обучение.  
Если прибор неисправен, выньте вилку из сетевой розетки или выключите соответствующий предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста Сервисной службы.

Для приготовления некоторых блюд требуется поддержание высокой температуры длительное время. При этом дверца духового шкафа может нагреться.

Если у Вас маленькие дети, не оставляйте их без присмотра, когда включен духовой шкаф.

Существует также дополнительное защитное устройство, которое не позволяет напрямую дотронуться до дверцы духового шкафа. Это дополнительное оборудование (артикул 671383) можно заказать в нашей службе технической поддержки.

## **Горячие принадлежности и посуда**

## **Неквалифицированный ремонт**

## **Дополнительные меры безопасности при обращении с дверцей**

---

## Причины повреждений

**Противни и решетки, посуда, полиэтиленовая пленка, вощеная бумага и фольга на дне духового шкафа**

Никогда не ставьте противни и решетки на дно духового шкафа. Не покрывайте дно духового шкафа какими-либо пленками, фольгой или бумагой. Если температура духового шкафа установлена на отметку выше 50 °С, 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 ним мебели со временем могут повредиться, даже если дверца духового шкафа будет только слегка приоткрыта.

**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.

### **Использование дверцы духового шкафа в качестве подставки**

Никогда не опирайтесь и не садитесь на открытую дверцу духового шкафа. Никогда не ставьте на дверцу духового шкафа посуду, противни или решетки.

### **Перенос прибора**

Никогда не переносите и не удерживайте данный электроприбор за ручку дверцы:

- эта ручка не выдержит веса всего прибора и может сломаться;
- стекло дверцы может сместиться по отношению к передней панели духового шкафа и перестать плотно закрываться.

# 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

Здесь приводится описание панели управления вашего духового шкафа. Все символы на индикаторе никогда не показываются одновременно. В зависимости от типа прибора возможны некоторые незначительные изменения.



## Утапливаемые поворотные переключатели

В некоторых духовых шкафах поворотные переключатели могут утапливаться. Чтобы утопить переключатель или извлечь его на поверхность, нажмите на него, когда он находится на нулевой отметке.

## Кнопки

Под отдельными кнопками расположены сенсоры. Нажимать на символ сильно не нужно. Просто прикоснитесь к нему.

## Переключатель выбора функций

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

### Отметка

### Использование

Нулевая отметка

Духовой шкаф выключен.

Конвекция\*

Для выпекания 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\*

Для выпекания пирогов, подрумянивания корочки и приготовления жаркого, например, из 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, большая площадь нагрева



Зажаривание на гриле бифштексов, колбасок, тостов и рыбы. Происходит нагрев всей поверхности, расположенной под нагревательным элементом гриля.

Гриль, малая площадь нагрева

Зажаривание на гриле бифштексов, колбасок, тостов и рыбы в небольшом количестве. Нагревается только центральная часть нагревательного элемента гриля.

Нижний жар

Томление, выпекание и подрумянивание корочки. Жар подается нижним нагревательным элементом.










Отметка	Использование
 Размораживание	Размораживание, например, мяса, птицы, хлеба и пирогов. Вентилятор распределяет горячий воздух со всех сторон вокруг блюда.
 Подсветка	Включается лампа подсветки внутри духового шкафа.

\* Режим нагрева, использующийся для определения класса энергетической эффективности по норме EN50304.


При выборе режима нагрева загорается подсветка внутри духового шкафа.

## Кнопки и индикаторы

С помощью кнопок можно установить различные дополнительные функции. Дисплей отображает заданные значения.

Кнопка	Использование
 Быстрый нагрев	Для быстрого нагрева духового шкафа.
 Функции времени	Выбор таймера  , продолжительности  , времени окончания  и времени суток  .
 Блокировка для безопасности детей	Блокировка и разблокировка панели управления.
 Минус	Уменьшение установленного значения.
 Плюс	Увеличение установленного значения.



Символ, заключенный в скобках [ ], указывает, информация о какой именно функции времени отображается.

Исключение: для времени суток символ  горит только во время изменения.

## Регулятор температуры

Установите температуру или режим гриля с помощью регулятора температуры.

Положение	Значение
● Нулевое положение	Духовой шкаф не нагревается.
50-270 Диапазон температур	Температура в рабочей камере в °C.
I, II, III Режимы гриля	Режим гриля для приготовления на гриле, маленькая <input type="checkbox"/> и большая <input type="checkbox"/> площадь. I = Режим 1, слабый II = Режим 2, средний III = Режим 3, сильный

Когда духовой шкаф нагревается, на индикаторе загорается символ . В паузах он отключается. При размораживании  символ не загорается.




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

## Рабочая камера

В духовом шкафу есть лампочка и охлаждающий вентилятор, который предохраняет духовой шкаф от перегрева.

### Лампочка в духовом шкафу

Во время работы в духовом шкафу загорается лампочка. Установив переключатель выбора функций в положение , можно включить лампочку, когда духовой шкаф не нагревается.

### Охлаждающий вентилятор

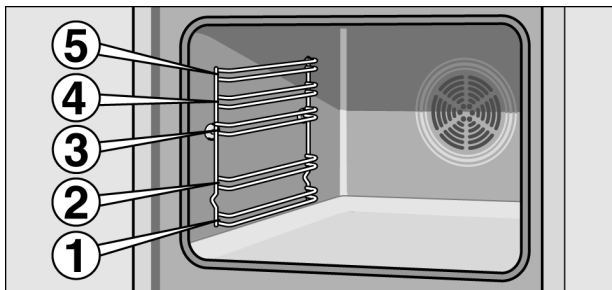
Он включается и выключается при необходимости. Теплый воздух выходит из дверцы. Внимание! Не закрывайте вентиляционные прорези. В противном случае духовой шкаф перегреется.

Для более быстрого охлаждения рабочей камеры вентилятор продолжает работать определенное время после её выключения.

## Дополнительное оборудование

Для установки противней и решеток в духовой шкаф существует 5 возможных уровней.

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



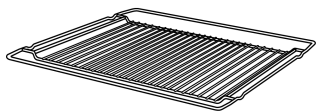
При нагревании противни могут покоробиться. После их остывания деформация исчезает, и на их работу она не влияет.

Ваш духовой шкаф снабжен только некоторыми из ниже перечисленных видов дополнительного оборудования.


Принадлежности вы можете приобрести через сервисную службу или через Интернет-магазин. Укажите номер HEZ.

---

### Решетка



Для установки кухонной посуды, форм, продуктов для жарки и приготовления на решетке и замороженных блюд.

Поставьте решетку в духовой шкаф изогнутой стороной вниз .

---

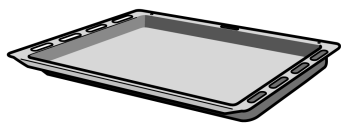
### Плоский эмалированный противень



Для пирогов, печенья и другой мелкой выпечки. Ставьте противень в духовой шкаф скошенным краем к дверце.

---





### Универсальный противень

Для приготовления сочных пирогов, печенья, большого жаркого и продуктов глубокой заморозки. Противень можно также использовать при жарении на решетке. Подставьте его под решетку, и весь жир будет стекать в него.

Устанавливайте универсальный противень в духовой шкаф скосом к дверце.

### Особое дополнительное оборудование

Особое дополнительное оборудование можно приобрести в специализированных магазинах или через сервисный центр.

Перечень особого дополнительного оборудования в разных странах различается. Уточните эти данные в сопровождающей духовой шкаф документации.

Эмалированный противень  
HEZ 361000

Для пирогов, печенья и другой мелкой выпечки.

Универсальный противень  
HEZ 362000

Для сочных пирогов, выпечки, замороженных блюд и зажаривания больших кусков. Его также можно использовать для сбора жира при зажаривании продуктов на решетке.

Решетка HEZ 364000

Для размещения кухонной посуды, форм, продуктов для зажаривания и приготовления на решетке и замороженных блюд.

Стекланный противень  
HEZ 366000

Глубокий стекланный противень. Очень удобен для подачи блюд на стол.

Противень для пиццы  
HEZ 317000

Оптимально подходит для приготовления пицц, замороженных продуктов и круглых или больших пирогов. Противень для пиццы может использоваться вместо универсального противня. Установите противень на решетку и следуйте данным, приведенным в таблицах.

Металлическая кастрюля  
HEZ 26000

Данную кастрюлю можно использовать на зонах нагрева для жаровни стеклокерамических варочных поверхностей. Она подходит для использования сенсоров варения и для автоматических программ приготовления блюд. Снаружи кастрюля эмалированная, а изнутри имеет противопригарное покрытие.

---

Стеклоянная кастрюля  
HEZ 915001

Стеклоянная кастрюля идеально подходит для приготовления в духовом шкафу жаркого и запеканок.

Она особенно хорошо подходит для приготовления жаркого по автоматической программе.

---

Тройные выдвижные направляющие для полного выдвижения  
HEZ 338356

Выдвижные направляющие, установленные на уровнях 1, 2 и 3, позволяют полностью выдвинуть противни или решетки, избежав их переворачивания.

---

---

## Перед первым использованием

Ниже описаны действия, которые необходимо осуществить перед первым использованием духового шкафа.

Сначала ознакомьтесь с разделом *"Советы и правила техники безопасности"*.

---

### Установка времени

После подключения на индикаторе загораются символ ☉ и четыре нуля. Установите время суток.

**1.** Нажмите кнопку ☉.

На дисплее высвечивается время 12:00 часов.

**2.** Установите время суток кнопками + и -.

Через несколько секунд установленное время суток принимается.


---

### Нагревание духового шкафа

Для устранения запаха нового электроприбора нагрейте закрытый пустой духовой шкаф.

Эффективнее всего провести нагрев духового шкафа в течение часа, включив режим верхнего и нижнего жара ☐ и установив температуру 240 °C.

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 мягкой губкой с водой и небольшим количеством мыла.

---

## Настройка духового шкафа

У Вас есть различные возможности установки режимов духового шкафа. В руководстве по эксплуатации мы подробно объясним Вам, как следует выполнять установки вида нагрева, температуры или режима гриля.

Кроме того, Вы можете задать продолжительность приготовления блюда и время окончания работы духового шкафа. Как это сделать, описано в разделе *Установка функций времени*.

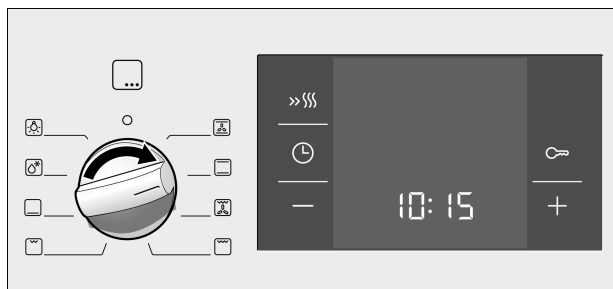
### Примечание:

Во избежание чрезмерного образования конденсата на стекле рекомендуется всегда нагревать духовой шкаф перед помещением туда приготавливаемого блюда.

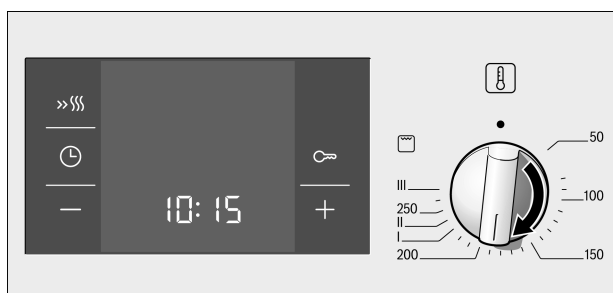
## Режим нагрева и температура

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

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

### Изменение настроек




Установите переключатель выбора функций на нулевую отметку.

Вы можете в любой момент изменить режим нагрева и температуру или степень нагрева гриля с помощью соответствующего переключателя.

## Быстрый нагрев

В режиме быстрого нагрева шкаф нагревается до нужной температуры особенно быстро.

Используйте режим быстрого нагрева для работы с температурами выше 100 °С. Лучше всего подходит для видов нагрева:

- 3d-горячий воздух 
- Верхний/нижний жар 
- Нижний жар 

Для достижения оптимального результата при приготовлении ставьте блюдо в духовой шкаф только после завершения быстрого нагрева.

**1.** Установите вид нагрева и температуру.

**2.** Нажмите кнопку »⏏.

На индикаторе загорится символ »⏏. Духовой шкаф начнет нагреваться.

## Быстрый нагрев завершен


Раздается сигнал. Символ »⏏ на индикаторе гаснет. Теперь вы можете поставить блюдо в духовой шкаф.

## Прекращение быстрого нагрева

Нажмите кнопку »⏏. Символ »⏏ на индикаторе гаснет.

---

# Установка функций времени



Ваш духовой шкаф имеет различные функции времени. Кнопкой  вызовите меню и переключайтесь между различными функциями. При этом на индикаторе будут подсвечиваться соответствующие символы. Скобки [ ] подскажут Вам, какую именно функцию в настоящий момент Вы можете менять.


Выбранную функцию времени Вы можете изменять при помощи кнопок + или -, пока соответствующий ей символ заключен в скобки.

---


## Таймер

Вы можете использовать таймер как обычный бытовой. Он работает независимо от духового шкафа. Таймер издает характерный звуковой сигнал. И Вы можете услышать, что установленная продолжительность или время на таймере истекли.

1. Нажмите кнопку  один раз.  
На дисплее высвечиваются символы времени, символ  заключен в скобки.
2. Установите таймер кнопками **+** и **-**.  
Предлагаемое значение **+** = 10 минут  
Предлагаемое значение **-** = 5 минут

Через несколько секунд установленное время принимается. Таймер включается. На индикаторе загорится символ  и начнется обратный отсчет времени таймера. Все остальные символы времени погаснут.

### **Время таймера истекло**

Раздается звуковой сигнал. На индикаторе появляется 00:00. Таймер можно выключить кнопкой .


### **Изменение времени таймера**






Измените время таймера кнопками **+** или **-**. Через несколько секунд установка будет принята.

### **Аннулирование таймера**

Кнопками **-** установите таймер на 00:00. Через несколько секунд изменение будет принято. Таймер при этом выключится.

### **Запрос установок времени**

Если выполнено несколько настроек времени, на индикаторе будут гореть соответствующие символы. Показания таймера высвечиваются на переднем плане. Символ  заключен в скобки, время таймера отсчитывается в обратном порядке.



Чтобы запросить показания таймера , продолжительности , времени окончания  или времени суток , нажимайте кнопку  до тех пор, пока соответствующий символ не будет заключен в скобки. Вызываемое значение на несколько секунд появляется на индикаторе.

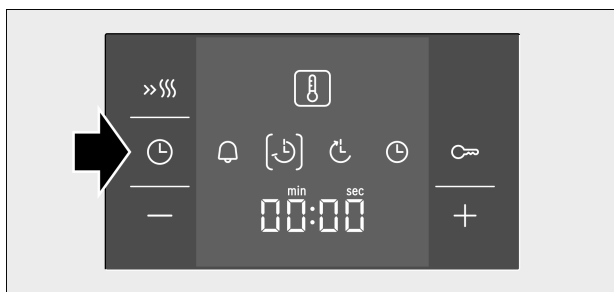
---

## **Время приготовления**

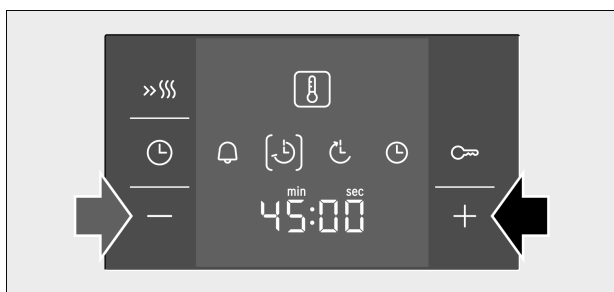
Вы можете установить время приготовления блюда в духовом шкафу. По истечении установленного времени духовой шкаф автоматически выключается. Для выключения шкафа вам не нужно прерывать другую работу. Нежелательного превышения времени приготовления не происходит.


Пример на рисунке: Время приготовления 45 минут.

1. Установите вид нагрева с помощью переключателя выбора функций.
2. Регулятором температуры выберите нужную температуру или режим гриля.
3. Нажмите кнопку  два раза. На дисплее высвечивается 00:00. Символы времени горят, символ  заключен в скобки.





4. Установите время приготовления кнопками **+** или **-**.  
Кнопка **+**, предлагаемое значение = 30 минут  
Кнопка **-**, предлагаемое значение = 10 минут



Через несколько секунд духовой шкаф начинает работать. На дисплее загорится символ  и начнется обратный отсчет времени приготовления. Все остальные символы времени погаснут.


## **Время приготовления закончилось**

Раздается звуковой сигнал. Нагрев духового шкафа прекращается. На дисплее появляется 00:00.

Нажмите кнопку . Вы можете установить новое время приготовления кнопками + или -. А можете два раза нажать на кнопку  или установить переключатель выбора функций на ноль. Духовой шкаф при этом выключится.


## **Изменение времени приготовления**

Измените время приготовления кнопками + или -. Через несколько секунд установка будет принята.

Если установлен таймер, то сначала нажмите кнопку .






## **Сброс времени приготовления**

Сброс времени приготовления на 00:00 можно выполнить кнопкой -. Через несколько секунд установка будет принята. Время приготовления сброшено.

Если установлен таймер, то сначала нажмите кнопку .

## **Запрос установок времени**

Если выполнено несколько настроек времени, на дисплее будут гореть соответствующие символы. Символ настройки времени, значение которого высвечивается на дисплее, заключен в скобки.

Чтобы запросить показания таймера , время приготовления , время окончания  или время суток , нажимайте кнопку  до тех пор, пока соответствующий символ не будет заключен в скобки. Вызываемое значение на несколько секунд появится на дисплее.

---

## **Время окончания**



Вы можете отложить начало приготовления блюда, указав время, к которому блюдо должно быть готово. Духовой шкаф автоматически включится, блюдо будет готово к указанному времени.


Продукты можно поставить в духовой шкаф, например, утром, с тем чтобы блюдо было готово днем.

Следите за тем, чтобы продукты не оставались в духовом шкафу слишком долго и не портились.



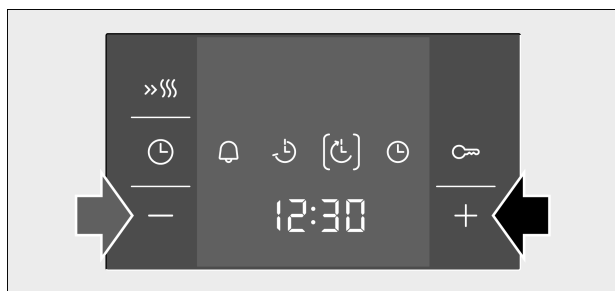
Пример на рисунке: Сейчас 10:30, время приготовления 45 минут, блюдо в духовом шкафу должно быть готово к 12:30.




1. Установите переключатель выбора функций.
2. Установите регулятор температуры.
3. Нажмите кнопку  два раза.
4. Установите время приготовления кнопками + или -.
5. Нажмите кнопку .



Символ  заключен в скобки. На дисплее появляется время, к которому блюдо будет готово.



6. Кнопками + и - установите время окончания на более позднее.





Через несколько секунд установка будет принята, духовой шкаф перейдет в режим ожидания. На дисплей выводится время, к которому блюдо должно быть готово, символ  заключен в скобки. Символы  и  гаснут.

Когда духовой шкаф включится, символ  будет взят в скобки, и начнется обратный отсчет времени. Символ  гаснет.


## **Время приготовления закончилось**

Раздается звуковой сигнал. Нагрев духового шкафа прекращается. На дисплее появляется 00:00.

Нажмите кнопку . Вы можете установить новое время приготовления кнопками **+** или **-**.

А можете два раза нажать на кнопку  или установить переключатель выбора функций на ноль. Духовой шкаф при этом выключится.


## **Изменение времени окончания**

Измените время окончания кнопками **+** или **-**. Через несколько секунд установка будет принята. Если установлен таймер, то сначала нажмите кнопку  дважды.

Нельзя изменять время окончания, если время приготовления уже отсчитывается. Результат приготовления может оказаться непредсказуемым.






## **Отмена времени окончания**

Выполните сброс времени окончания на текущее время суток при помощи кнопки **-**. Через несколько секунд установка будет принята. Духовой шкаф начнет работать.

Если установлен таймер, то сначала нажмите кнопку  дважды.

## **Запрос установок времени**

Если выполнено несколько настроек времени, на дисплее будут гореть соответствующие символы. Символ настройки времени, значение которого высвечивается на дисплее, заключен в скобки.

Чтобы запросить показания таймера , время приготовления , время окончания  или время суток , нажимайте кнопку  до тех пор, пока соответствующий символ не будет заключен в скобки. Вызываемое значение на несколько секунд появится на дисплее.

---

## Время суток

После первого подключения прибора или после восстановления питания на дисплее загораются символ ☹ и четыре нуля. Установите время суток.

**1.** Нажмите кнопку ☹.

На дисплее высвечивается время 12:00 часов.

**2.** Установите время суток кнопками + и -.

Через несколько секунд установленное время суток принимается.

## Изменение времени суток

При этом никакие другие функции времени не должны быть установлены.

**1.** Нажмите кнопку ☹ четыре раза.

На дисплее высвечиваются символы времени, символ ☹ заключен в скобки.

**2.** Измените время суток кнопками + и -.

Через несколько секунд установленное время суток принимается.

## Отключение индикации времени суток

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

---

# Блокировка для безопасности детей


Чтобы дети не смогли случайно включить духовой шкаф, он оборудован блокировкой для безопасности детей.

Духовой шкаф не будет реагировать на установки. Таймер и время суток Вы можете устанавливать и при включенной блокировке для безопасности детей.

Если вид нагрева и температура или режим гриля уже установлены, блокировка для безопасности детей прервет нагрева.

### Включение блокировки для безопасности детей


Не должна быть установлена время приготовления или окончания.

Прикоснитесь к кнопке  прим. на 4 секунды.

На индикаторе появляется символ .

Блокировка для безопасности детей включена.

### Выключение блокировки для безопасности детей

Прикоснитесь к кнопке  прим. на 4 секунды.

На индикаторе погаснет символ .

Блокировка для безопасности детей выключена.

---





## Изменение базовых настроек

Данный духовой шкаф имеет ряд базовых настроек. Эти настройки можно менять в зависимости от потребностей пользователя.

Базовая настройка	Вариант 1	Вариант 2	Вариант 3
<b>с1</b> Показ времени	всегда показывать индикатор*	скрыть индикатор	-
<b>с2</b> Длительность звукового сигнала по окончании заданного времени приготовления и отключении духового шкафа или по окончании времени, заданного звуковому таймеру	прибл. 10 с.	прибл. 2 мин.*	прибл. 5 мин.
<b>с3</b> Время ожидания до применения заданных настроек	прибл. 2 с.*	прибл. 5 с.	прибл. 10 с.

\* Начальные настройки производителя

Для изменения настроек необходимо, чтобы таймер в данный момент не использовался.

1. Нажмите на кнопку  в течение прибл. 4 секунд.  
На индикаторной панели появится текущая базовая настройка показа времени, например, с1, если установлен Вариант 1.
2. Измените базовую настройку с помощью кнопок + и -.
3. Подтвердите свой выбор нажатием кнопки .  
На индикаторной панели появится следующая базовая настройка. Вы можете пропустить ее, нажав на кнопку , или изменить настройку с помощью кнопок + и -.
4. Для выхода из режима изменения настроек нажмите на кнопку  в течение прибл. 4 секунд.

Все базовые настройки при этом сохраняются.

Базовые настройки можно повторно изменить в любое время.

#### **Примечание:**

При отключении прибора от электросети или перебоях в подаче электроэнергии изменения, внесенные в базовые настройки, не сохраняются. В духовом шкафу восстанавливаются начальные настройки, заданные производителем.

---

## **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.

#### **Советы и предостережения**

На передней панели духового шкафа могут появиться 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 нельзя 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,
- 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 и вытереть насухо мягкой тряпочкой.

Участок	Моющие средства
Нержавеющая сталь	<p>Горячая вода с небольшим количеством мыла: Очистить салфеткой и вытереть насухо мягкой тряпочкой. Необходимо сразу удалять пятна от воды, жира, кукурузного крахмала и яичного белка, потому что под ними может идти процесс коррозии металла.</p> <p>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.</p>
Стекло	<p>Жидкости для мытья стекол: Очистить с помощью мягкой тряпочки. Никогда не используйте скребок для стекла.</p>
Стекла дверцы	<p>Жидкости для мытья стекол: Очистить с помощью мягкой тряпочки. Никогда не используйте скребок для стекла.</p>
Стекланный колпак лампы подсветки духового шкафа	<p>Горячая вода с небольшим количеством мыла: Очистить с помощью салфетки для мытья посуды.</p>
Прокладка (не снимать)	<p>Горячая вода с небольшим количеством мыла: Очистить с помощью салфетки для мытья посуды. Не тереть.</p>
Опорные решетки	<p>Горячая вода с небольшим количеством мыла: Оставить отмочать, а затем очистить с помощью салфетки для мытья посуды или щетки.</p>

## Участок

## Моющие средства


Противни и решетки

Горячая вода с небольшим количеством мыла:  
Оставить отмокать, а затем очистить с помощью салфетки для мытья посуды или щетки.

### Очистка поверхностей духового шкафа с каталитическим покрытием

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. Установить переключатель выбора функций на режим 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.

### Советы и предостережения

Никогда не используйте абразивные моющие средства. Они царапают и повреждают слой пористого покрытия.



Не обрабатывайте поверхность с керамическим покрытием средством для очистки духовых шкафов.

Если средство для очистки духовых шкафов случайно попадет на такую поверхность, сразу удалите его с помощью губки и большого количества воды.

## **Очистка дна духового шкафа и эмалированных стенок**

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 чистите металлической мочалкой или средствами для очистки духовых шкафов самоочищающиеся поверхности.

---

## **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 стоять на нулевой отметке.

### **Отключение подсветки духового шкафа**

Установите переключатель выбора функций на отметку .

---

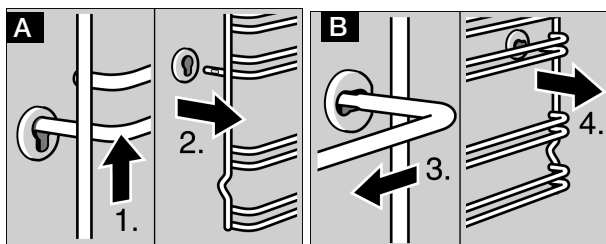
## **Снятие и установка навесных элементов**

Вы можете снять навесные элементы с целью очистки. Духовой шкаф должен быть холодным.

### **Снятие навесных элементов**

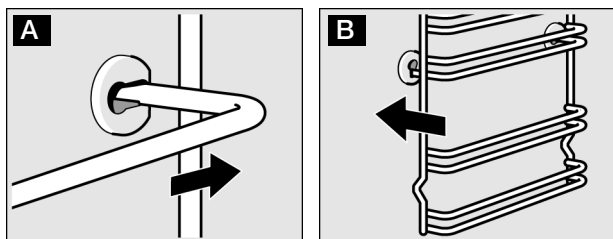
- 1.** Поднимите навесные элементы впереди вверх
- 2.** и снимите их. (Рис. А)
- 3.** После этого оттяните весь комплект навесных элементов вперед

4. и выньте. (Рис. В)



Очистите навесные элементы с помощью мощного средства и мягкой губки. При наличии стойких загрязнений можно использовать щетку.

1. Сначала вставьте навесной элемент в заднее гнездо и отождмите немного назад (Рис. А),
2. а затем вставьте в переднее гнездо. (Рис. В)



Навесные элементы взаимозаменяемы. Выемка всегда должна быть снизу.

## Установка навесных элементов

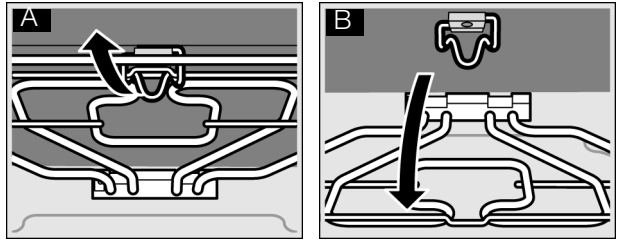
## Отсоединение нагревательного элемента гриля



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

Существует опасность ожога! Духовой шкаф должен быть холодным.

1. Потяните зажим отсоединяемого нагревательного элемента гриля вперед и вверх до щелчка (рисунок А).
2. Одновременно придерживайте рукой нагревательный элемент гриля и опустите его вниз (рисунок В).



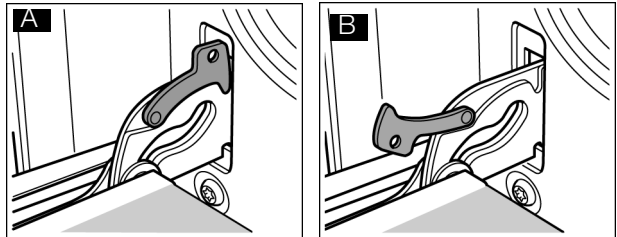
После окончания очистки снова закрепите нагревательный элемент гриля вверх. Нажмите на зажим гриля и вставьте нагревательный элемент на место.

## Снятие и установка дверцы духового шкафа

Для облегчения очистки стекла дверцы духового шкафа можно снять.

Петли дверцы духового шкафа снабжены блокирующим устройством. Когда блокирующее устройство находится в закрытом положении (рисунок А), дверцу снять нельзя.

Если поставить блокирующее устройство в открытое положение для снятия дверцы (рисунок В), петли блокируются. В таком положении они не могут внезапно закрыться.



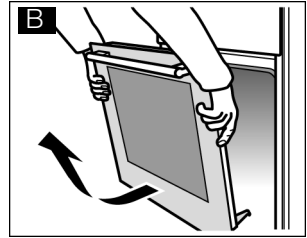
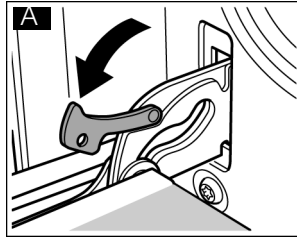
Существует опасность травмы! Если петли не заблокированы с помощью блокирующего устройства, они могут резко закрыться.

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.

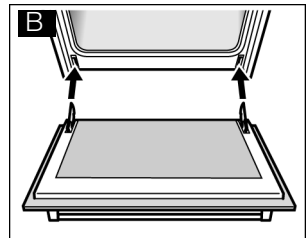
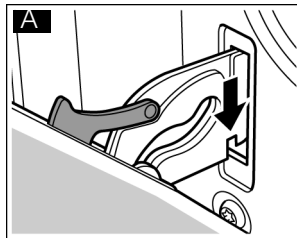
2. Откройте оба блокирующих устройства, расположенных по левую и правую сторону дверцы (рисунок А).
3. Закройте дверцу духового шкафа до упора (рисунок В). Возьмитесь за дверцу обеими руками справа и слева. Закройте ее чуть плотнее и снимите.



## Установка дверцы

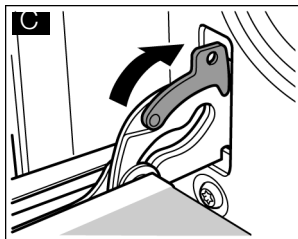
Снова установите дверцу, повторив те же действия в обратном порядке.

1. При установке дверцы следите за тем, чтобы обе петли точно встали в соответствующие пазы (рисунок А).
2. Нижняя прорезь в петлях должна зафиксироваться в пазах с обеих сторон (рисунок В).



Если установка петель произведена неправильно, дверца будет стоять криво.

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



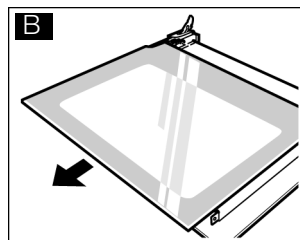
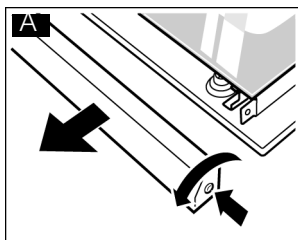
Существует опасность травмы! Не касайтесь петли, если дверца самостоятельно откинулась или петля резко закрылась.  
Свяжитесь с сервисным центром.

## Установка и снятие стекол дверцы

### Снятие стекол

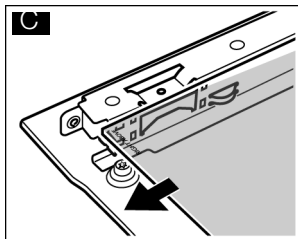
Для облегчения очистки стекол их можно извлечь из дверцы.

1. Снимите дверцу духового шкафа и положите ее на полотенце ручкой вниз.
2. Отвинтите крышку в верхней части дверцы духового шкафа. Для этого ослабьте левый и правый винт (рисунок А).
3. Поднимите верхнее стекло и извлеките его (рисунок В).



В случае дверец с тройным стеклом, необходимо дополнительно:

4. Извлечь стекло (рисунок С).



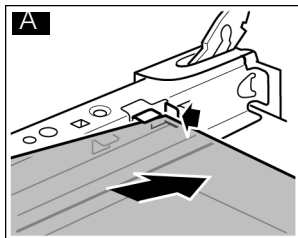
Очистите стекла с помощью средства для мытья стекол и мягкой тряпочки.

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

## Установка стекол

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

1. Вставьте стекло под наклоном в нижнюю часть дверцы (рисунок А). Следите за тем, чтобы надпись "Right above" была справа вверх.



2. Вставьте верхнее стекло под наклоном в нижнюю часть дверцы. Гладкая поверхность стекла должна находиться снаружи.
3. Установите крышку и привинтите ее.
4. Установите дверцу духового шкафа на место.

**Пользуйтесь духовым шкафом после правильной установки стекол.**

# Что делать при неисправности?

Часто случается, что причиной неисправности стала какая-то мелочь. Перед обращением в сервисную службу попробуйте устранить возникшую неисправность самостоятельно, следуя указаниям из таблицы.

## Таблица неисправностей

Неисправность	Возможная причина	Устранение/указания
Духовой шкаф не работает.	Неисправен предохранитель.	Проверьте, в порядке ли предохранитель прибора в блоке предохранителей.
	Отключение электроэнергии.	Проверьте, включается ли на кухне свет и работают ли остальные бытовые приборы.
На дисплее горит ☹ и нули.	Отключение электроэнергии.	Заново установите время суток.
Духовой шкаф не нагревается.	Оседание пыли на контактах.	Поверните ручки-переключатели несколько раз туда-обратно.

## Сообщения об ошибке

Если на дисплее появляется сообщение об ошибке с  $E$ , нажмите кнопку ☹. Сообщение исчезнет. Установленная настройка времени будет аннулирована.

Если сообщение об ошибке после этого не исчезнет, вызовите специалиста сервисной службы.

Со следующими сообщениями об ошибке вы можете справиться самостоятельно.

Сообщение о неисправности	Возможная причина	Устранение/указания
E011	Одна из кнопок нажата слишком долго или чем-то закрыта.	Нажмите все кнопки по отдельности. Убедитесь, что ни одна из кнопок не залипла, не загрязнилась и ничем не закрыта.



**Опасность удара током!**

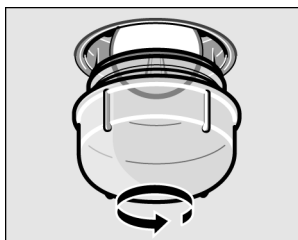
При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Любые ремонтные работы должны выполняться только специалистами Сервисной службы, прошедшими специальное обучение.

## Замена лампы на верхней панели духового шкафа

Если лампа духового шкафа вышла из строя, ее следует заменить. Устойчивые к воздействию температуры запасные лампы можно приобрести в сервисном центре или в специализированных магазинах. Используйте только такие лампы.



1. Существует опасность удара током!  
Отключите электроприбор от электросети. Убедитесь в том, что он полностью отключен.
2. Положите на дно холодного духового шкафа кухонное полотенце, чтобы избежать возможных повреждений.
3. Снимите защитный стеклянный колпак, повернув его влево.



4. Замените лампу на другую лампу подобного класса.
5. Снова закрутите стеклянный колпак.
6. Уберите из духового шкафа полотенце и снова подключите электроприбор к электросети.



---

## 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.

---

## Сервисный центр

Наш сервисный центр к Вашим услугам. Здесь Вы можете отремонтировать Ваш электроприбор, приобрести дополнительное оборудование или запчасти к нему и обратиться с любым вопросом о наших товарах и услугах.

Данные нашего сервисного центра Вы найдете в прилагаемой документации.

### Серийный номер и заводской номер

Если Вам необходимо связаться с сервисным центром по поводу технического обслуживания прибора, сообщите серийный номер (E) и заводской номер (FD) Вашего электроприбора. Табличка с характеристиками, где указаны эти номера, находится на правой боковой стороне дверцы духового шкафа.

Чтобы упростить ситуацию в момент возникновения проблем, рекомендуем записать данные Вашего электроприбора и номер телефона сервисного центра в следующем разделе.

Серийный номер (E):	Заводской номер (FD):
---------------------	-----------------------

Сервисный центр ☎
-------------------

---

# Советы по экономии электроэнергии и охране окружающей среды

В данном разделе Вы найдете советы о том, как сэкономить электроэнергию в процессе выпекания и запекания, 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.

Во время выпекания, запекания или приготовления блюд как можно реже открывайте дверцу духового шкафа.

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. Вы также можете поставить в духовой шкаф одновременно две прямоугольные формы.

При приготовлении блюд, которые должны находиться в духовом шкафу длительное время, Вы можете выключить духовой шкаф за 10 минут до окончания времени по рецепту 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 помечен 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.

---

## Таблицы и рекомендации

Здесь Вы найдете перечень разных блюд и настройки духового шкафа для их приготовления. Можно также узнать, какими противнями и решетками пользоваться и на каком уровне их нужно устанавливать. Кроме того, здесь можно найти рекомендации по выбору посуды и приготовлению блюд и небольшие советы на случай, если что-то не получилось.

Если Вы хотите приготовить какое-то другое блюдо, Вы можете ориентироваться на похожее блюдо из данной таблицы.

---

## Пироги и выпечка

### Формы для выпечки

Больше всего подходят металлические формы темного цвета.

Всегда ставьте форму на решетку.




### Таблицы


Приведенные ниже рекомендации рассчитаны на помещение продуктов в холодный духовой шкаф. Таким образом экономится электроэнергия. Если Вы предварительно нагреваете духовой шкаф, указанное здесь время запекания сократится на 5-10 минут.

В таблицах можно увидеть режим нагрева, который больше всего подходит для каждого вида пирогов или печенья.

Температура и время выпекания зависят от количества и консистенции теста. Поэтому в таблицах всегда указывается промежуток времени. Для начала ориентируйтесь на меньшее время. При выпекании на более низкой температуре получается более ровная золотистая корочка. При необходимости, в следующий раз Вы сможете повысить температуру.







В разделе "Практические советы по выпеканию", приведенном после таблиц, дается дополнительная информация.

<b>Пироги, выпекаемые в формах</b>	<b>Форма на решетке</b>	<b>Высота</b>	<b>Режим нагрева</b>	<b>Температура °C</b>	<b>Время выпекания, мин.</b>
Пироги из простого бездрожжевого теста	Высокая форма/венчик/ прямоугольная форма	2		170-190	50-60
	3 прямоугольных формы*	2+3		150-170	75-105
Пироги из сдобного бездрожжевого теста (например, кекс)	Высокая форма/венчик/ прямоугольная форма	2		150-170	60-70
	3 прямоугольных формы*	2+3		140-160	75-105
Корж с бортиком из песочного теста	Разъемная форма	1		170-190	25-35
Корж для торта из бездрожжевого теста	Форма для коржей фруктового торта	2		150-170	20-30
Бисквитный торт	Разъемная форма	2		160-180	30-40
Фруктовый или творожный пирог, песочное тесто**	Разъемная форма из темного металла	1		170-190	70-90
Фруктовый пирог, сдобное бездрожжевое тесто	Разъемная форма/высокая форма	2		160-180	50-60


Пироги, выпекаемые в формах	Форма на решетке	Высота	Режим нагрева	Температура °C	Время выпекания, мин.
Пикантные пироги** (например, луковый пирог)	Разъемная форма	1		180-200	50-60

\* Обратите внимание на положение прямоугольной формы. Дополнительные решетки можно приобрести в специализированных магазинах в качестве дополнительного оборудования.







\*\* Оставьте готовые пироги в духовом шкафу около 20 минут.

Пироги на противне		Высота	Режим нагрева	Температура °C	Время выпекания, мин.
Пиццы	и рованный	2		210–230	25–35
	Алюминиевый противень+ Плоский эмалированный противень*	2+3		180–200	35–45
	Алюминиевый противень+ Глубокий эмалированный противень*	2+4		180-200	35-45
Сладкий пирог из слоеного теста	и рованный	3		170–190	20–30
	Алюминиевый противень+ Плоский эмалированный противень*	2+3		170-190	35-45
	Алюминиевый противень+ Глубокий эмалированный противень*	2+4		170-190	35-45

\* При выпекании на двух уровнях всегда устанавливайте алюминиевый противень снизу.

Хлеб и хлебцы		Высота	Режим нагрева	Температура °С	Время выпекания, мин.
Хлеб из дрожжевого теста с 1,2 кг муки* (предварительный нагрев)	Эмалированный противень	2		270 200	8 35–45
Хлеб из теста на закваске с 1,2 кг муки, (предварительный нагрев)	Эмалированный противень	2		270 200	8 40–50
Хлебцы (например, ржаные)	Эмалированный противень	3		200–220	20–30

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

Выпечка		Высота	Режим нагрева	Температура °С	Время выпекания, мин.
Мелкая выпечка	Противень 2 противня*	3 2+3	 	150–170 140–160	10–20 25–35
Безе	Противень	3		80–100	120–150
Пончики	Противень	2		190–210	30–40
Миндальное печенье	Противень 2 противня*	3 2+3	 	100–120 100–120	30–40 35–45

\* При выпекании на двух уровнях всегда устанавливайте алюминиевый противень снизу.

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



## Практические советы по выпеканию

**Если Вы хотите приготовить блюду 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.

<b>Пирог получился плоским.</b>	В следующий раз используйте меньше жидкости или задайте температуру выпекания на 10 градусов ниже. Следуйте указанному в рецепте времени, отведенному на взбивание теста.
<b>Пирог хорошо поднялся в середине, но остался низким по краям.</b>	Не смазывайте форму. Когда пирог будет готов, осторожно извлеките его из формы с помощью ножа.
<b>Пирог слишком подрумянился сверху.</b>	Поставьте пирог в духовой шкаф на более низкий уровень, установите более низкую температуру выпекания и выпекайте пирог чуть дольше.
<b>Пирог вышел слишком сухим.</b>	Проткните готовый пирог палочкой в нескольких местах. Полейте его несколькими каплями фруктового сока или какого-нибудь алкогольного напитка. В следующий раз установите температуру выпекания на 10 градусов выше и сократите время выпекания.
<b>Хлеб или выпечка (например, творожный пирог) получились красивыми, но внутри они не пропеклись (влажные, с мокрыми участками).</b>	В следующий раз используйте меньше жидкости и поддержите Ваше блюдо в духовом шкафу немного подольше при более низкой температуре. В случае пирогов с сочной начинкой, сначала запекайте корж основания. Затем посыпьте этот корж колотым миндалем или панировочными сухарями и только потом выложите начинку. Следуйте указаниям рецепта и рекомендованному времени выпекания.
<b>Печенье подрумянилось неровно.</b>	Установите более низкую температуру, так печенье подрумянится ровнее. Выпекайте самые нежные виды печенья в один уровень при режиме верхнего и нижнего жара  . Выступающая над противнем бумага для выпечки может также влиять на циркуляцию воздуха. Всегда обрезайте бумагу по размеру противня.
<b>При выпекании на двух уровнях на верхнем противне печенье зарумянилось больше, чем на нижнем.</b>	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.
<b>При выпекании пирогов с сочной начинкой образуется водяной конденсат.</b>	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. Это нормальное явление, с точки зрения физики.

# Мясо, птица, рыба

## Посуда

Можно использовать любую жаропрочную посуду. Для большого жаркого подойдет и эмалированный противень.

Размещайте посуду всегда точно посередине решетки.

Горячую стеклянную посуду лучше поставить на сухое кухонное полотенце. Если подставка будет мокрой или холодной, стекло может треснуть.

## Рекомендации по жарению

Вкус блюда зависит от качества и вида мяса.

При приготовлении постного мяса добавьте в посуду 2-3 столовые ложки жидкости, при тушении к мясу добавляют в зависимости от количества от 8 до 10 столовых ложек жидкости.

Если кусок мяса весит больше его нужно перевернуть по истечении половины времени.

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

## Рекомендации по жарению в гриле

Готовить пищу в гриле можно только при закрытой дверце духового шкафа.

По возможности, куски должны быть одинаковой толщины, минимум 2 - 3 см. В этом случае они подрумяниваются равномерно и остаются сочными. Солить лучше уже готовые стейки.

Кладите куски непосредственно на решетку. Отдельные куски-гриль получаются лучше, если их положить на середину решетки.

Дополнительно поставьте эмалированный противень на уровень 1. Сок от жарения будет стекать в него, и духовой шкаф останется почти чистым.






















По истечении двух третей времени приготовления, переверните куски.

Нагревательный элемент гриля автоматически выключается и снова включается. Это нормально. Как часто это происходит, зависит от установленного режима гриля.



## Мясо

Значения параметров, приведенные в таблице, рассчитаны на то, что блюдо будет ставиться в холодный духовой шкаф. Значения времени, приведенные в таблице, представляют собой ориентировочные значения. Продолжительность приготовления зависит от качества и свойств мясных продуктов.

Мясо	Вес	Посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С, гриль	Продолжительность, мин
Жаркое из говядины (напр., тонкий край)	1 кг	Закрытая	2		220-240	90
	1,5 кг		2		210-230	110
	2 кг		2		200-220	130
Говяжий филей	1 кг	Открытая	2		200-220	70
	1,5 кг		2		190-210	80
	2 кг		2		180-200	90
Ростбиф розовый*	1 кг	Открытая	1		220-240	40
Стейки прожаренные		Решетка***	5		3	20
Стейки розовые		Решетка***	5		3	15
Свинина без кожи (напр., шейка)	1 кг	Открытая	1		200-220	100
	1,5 кг		1		190-210	140
	2 кг		1		180-200	160
Свинина с кожей** (напр., лопатка, ножка)	1 кг	Открытая	1		190-210	120
	1,5 кг		1		180-200	150
	2 кг		1		170-190	180
Корейка на косточке	1 кг	Закрытая	2		220-240	70
Мясной рулет	750 г	Открытая	1		180-200	70
Колбаски	ок. 750 г	Решетка***	4		3	15
Жаркое из телятины	1 кг	Открытая	2		190-210	100
	2 кг		2		170-190	120
Баранья нога без кости	1,5 кг	Открытая	1		150-170	110

\* По истечении половины времени переверните ростбиф. После приготовления заверните в фольгу и оставьте в духовом шкафу на 10 минут.

\*\* Надрежьте свиную кожу, и, если Вы будете переворачивать блюдо, сначала положите мясо кожей вниз в посуду.

\*\*\* Поставьте эмалированный противень на уровень 1.

## Птица

Значения, приведенные в таблице, действительны, если Вы устанавливаете блюдо в холодный духовой шкаф.

Значения веса, приведенные в таблице, действительны для нефаршированной птицы для жарения.

Если Вы жарите в гриле непосредственно на решетке, поставьте эмалированный противень на уровень 1.

При приготовлении утки или гуся наколите кожу птицы в нескольких местах, чтобы жир мог вытекать.




По истечении двух третей времени приготовления переверните птицу.

Птица приготовится с румяной корочкой, если перед окончанием времени приготовления ее смазать маслом, смочить подсоленной водой или апельсиновым соком.

Птица	Вес	Посуда	Уровень	Вид на-грева	Температура, °С	Продолжительность, мин
Половинки цыпленка, 1-4 шт.	по 400 г	Решетка	2		200-220	40-50
Куски курицы	по 250 г	Решетка	2		200-220	30-40
Цыпленок целиком, 1-4 шт.	по 1 кг	Решетка	2		190-210	50-80
Утка	1,7 кг	Решетка	2		180-200	90-100
Гусь	3 кг	Решетка	2		170-190	110-130
Молодая индейка	3 кг	Решетка	2		180-200	80-100
2 окорочка индейки	по 800 г	Решетка	2		190-210	90-110

## Рыба

Значения, приведенные в таблице, действительны, если Вы устанавливаете блюдо в холодный духовой шкаф.

Рыба	Вес	Посуда	Уровень	Способ нагрева	Температура, °С, гриль	Продолжительность, мин
Рыба жареная в гриле	по 300 г 1 кг 1,5 кг	Решетка*	3 2 2	  	2 180-200 170-190	20-25 45-50 50-60
Куски рыбы, напр., котлеты	по 300 г	Решетка*	4		2	20-25

\* Поставьте эмалированный противень на уровень 1.

## Практические советы по зажариванию обычным способом и зажариванию на гриле

**В таблице с данными нет информации о весе того вида продуктов, который Вы хотите зажарить.**

Задайте время в соответствии с самым похожим продуктом наименьшего веса, а затем продлевайте время приготовления по мере необходимости.

**Каким образом можно проверить, готово ли блюдо?**

Используйте термометр для мяса (он имеется в продаже в специализированных магазинах) или выполните "проверку ложкой". Надавите на зажариваемый продукт ложкой. Если мясо не поддается под нажимом ложки, оно готово; если поддается, оно должно еще немного постоять в духовом шкафу.

**Мясо получилось слишком темным, и корочка в некоторых местах подгорела.**

Проверьте, правильно ли был выбран уровень установки решетки и заданная температура.

**Мясо выглядит хорошо, но подливка подгорела.**

В следующий раз используйте посуду меньшего размера или добавьте побольше воды.

**Мясо выглядит хорошо, но подливка не подрумянилась и кажется водянистой.**










В следующий раз используйте посуду большего размера или добавьте поменьше воды.

**При приготовлении подливки образуется водяной пар.**

Большая часть этого пара выходит через отверстие для выхода пара и может конденсироваться на более холодной панели управления или на лицевых панелях находящейся рядом мебели в виде капель воды. Это нормальное явление, с точки зрения физики.

## Запеканки, суфле, тосты

Приведенные ниже данные получены при помещении продуктов в холодный духовой шкаф.

Блюдо	Посуда	Высота	Режим нагрева	Температура °С, степень нагрева гриля	Время приготовления, мин.
Сладкие суфле (например, творожное суфле с фруктами)	Форма для суфле	2		170–190	50–60
Пикантные запеканки из готовых продуктов (например, запеканка из макарон)	Форма для запеканок или эмалированный противень	3		210–230	30–40
		3		210–230	20–30
Пикантные запеканки из сырых продуктов* (например, картофельная запеканка)	Форма для суфле или эмалированный противень	2		160–180	50–60
		2+3		160–180	50–60
Поджаривание тостов 4 куса хлеба 12 кусков хлеба	Решетка	5		3	6–7
		5		3	4–5
Подрумняивание корочки 4 куса хлеба 12 кусков хлеба	Решетка**	4		3	7–10
		4		3	5–8

\* Высота запеканки не должна превышать 2 см.


\*\* Всегда ставьте эмалированный противень на уровень 1.

## Размораживание

Извлеките продукты из упаковки, положите в соответствующую посуду и установите ее на решетку.

Следуйте инструкциям производителя на упаковке.

Время размораживания зависит от того, какой продукт или какое количество продуктов Вы хотите размораживать.

Блюдо	Дополнительное оборудование	Высота	Режим нагрева	Температура °C
<b>Замороженные продукты*</b> например, сливочные торты, торты с шоколадной или сахарной глазурью, фрукты, курица, колбаски и мясо, хлеб, хлебцы, пироги и другая выпечка	Решетка	2		Терморегулятор стоит на нулевой отметке.
* Накройте замороженные продукты пленкой, которую можно использовать в микроволновых печах. Курица укладывается грудкой на тарелку.				

## Сушение

Используйте только высококачественные фрукты и овощи и всегда хорошо промывайте их.

Дайте воде хорошо стечь и полностью высушите фрукты и овощи.

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

Блюдо	Высота	Режим нагрева	Температура °C	Время, ч.
600 г нарезанных ломтиками яблок	2+3		80	прибл. 5
800 г нарезанных ломтиками груш	2+3		80	прибл. 8
1,5 кг слив	2+3		80	прибл. 8–10
200 г чистых пряных трав	2+3		80	прибл. 1½ часа





**Примечание:**

Если фрукты или овощи содержат большое количество воды, их нужно будет несколько раз перевернуть. После окончания сушки сразу снимите продукты с бумаги.

## Замороженные полуфабрикаты

Следуйте инструкциям производителя на упаковке.

Приведенные ниже данные получены при помещении продуктов в холодный духовой шкаф.

Блюдо		Высота	Режим нагрева	Температура °C	Время, мин.
Пирог из слоеного теста с фруктовой начинкой*	Эмалированный противень	3		190–210	45–55
Картофель-фри*	Эмалированный противень	3		210–230	25–30
Пицца*	Решетка	2		200–220	15–20
Пицца на багете*	Решетка	2		190–210	15–20

\* Покройте противень или решетку бумагой для выпечки. Убедитесь что используемый вид бумаги для выпечки соответствует уровню температуры в духовом шкафу.

**Примечание:**

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

## Приготовление варенья

**Подготовка:**

Используйте чистые банки и резиновые кольца в хорошем состоянии. По мере возможности, банки должны быть одного размера. Приведенные в таблице данные рассчитаны на круглые банки емкостью 1 литр.

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

Используйте только высококачественные фрукты и овощи в хорошем состоянии. Всегда хорошо мойте фрукты и овощи.

Выложите фрукты или овощи в банки. При необходимости, снова вытрите края банки. Они должны быть чистыми. Установите смоченное резиновое кольцо и крышку на заполненную банку. Закройте банки с помощью ключа.

Не ставьте в духовой шкаф одновременно более шести банок.

Указанное время приготовления является ориентировочным. Температура в помещении, количество банок и температура их содержимого влияют на эти параметры, так что они могут не совпадать с таблицей. Перед отключением духового шкафа убедитесь в том, что содержимое банок действительно кипит.

## Программирование

1. Установите эмалированный противень на уровень 2. Установите на противень банки так, чтобы они не соприкасались.
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 .
5. Установите терморегулятор на температуру между 170 и 180 °C.

## Приготовление варенья

Когда по истечении 40-50 минут в банках пойдут частые пузыри, отключите терморегулятор. Переключатель выбора функций остается во включенном состоянии.

После того, как банки постоят в остаточном тепле духового шкафа 25-35 минут, вытащите их наружу. Если оставить их остывать внутри на дольше промежуток времени, это способствует появлению микробов и кислотности варенья. Отключите переключатель выбора функций.

<b>Фрукты в банках емкостью 1 литр</b>	<b>С момента появления пузырей</b>	<b>Последующее нагревание</b>
Яблоки, смородина, клубника	Отключение	прибл. 25 мин.
Черешня, абрикосы, персики, смородина	Отключение	прибл. 30 мин.
Яблочное, грушевое или сливовое пюре	Отключение	прибл. 35 мин.

### **Приготовление овощных консервов**

Как только в банке начнут подниматься пузыри, с помощью терморегулятора понизьте температуру до 120-140 °С. Проверьте по таблице, когда отключить терморегулятор. Оставьте овощи в духовом шкафу еще приблизительно на 30–35 минут. В течение этого времени переключатель выбора функций должен быть включен.

<b>Овощи в холодном бульоне в банках емкостью один литр</b>	<b>С момента появления пузырей 120–140 °С</b>	<b>Последующее нагревание</b>
Огурцы	–	прибл. 35 мин.
Свекла	прибл. 35 мин.	прибл. 30 мин.
Брюссельская капуста	прибл. 45 мин.	прибл. 30 мин.
Зеленая фасоль, кольраби, краснокочанная капуста	прибл. 60 мин.	прибл. 30 мин.
Зеленый горошек	прибл. 70 мин.	прибл. 30 мин.

### **Извлечение банок из духового шкафа**

После извлечения банок из духового шкафа не ставьте их на холодную или влажную поверхность; банки могут лопнуть.












# Контрольные блюда

В соответствии с нормами DIN 44547 и EN 60350.

## Выпекание

Приведенные ниже данные получены при помещении продуктов в холодный духовой шкаф.

Блюдо	Противни и советы и предостережения	Высо-та	Режим на-гре-ва	Темпе-ратура °С	Время пригото-вления, мин.
Масляное печенье	Противень 2 противня*	2		150-170	20-30
		2+3		140-160	30-40
Пирожные, 20 штук	Противень	3		160-180	20-30
Пирожные, 20 штук на противень (предварительный нагрев)	2 противня*	2+3		150-170	25-35
Бисквит на воде	Разъемная форма	2		160-180	30-40
Пирог из дрожжевого теста на листе	Противень 2 противня*	3		170-180	25-35
		2+3		150-170	50-60
Закрытый яблочный пирог	2 решетки* + 2 разъемные формы из белой жести Ø 20 см**	2+3		190-210	70-80
		1		200-220	70-80



\* При выпекании на двух уровнях всегда устанавливайте алюминиевый противень снизу.

\*\* Поставьте пироги на решетки или противни по диагонали.

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

## Зажаривание на гриле

Приведенные ниже данные получены при помещении продуктов в холодный духовой шкаф.

Блюдо	Дополнительное оборудование	Высота	Режим нагрева	Степень нагрева гриля	Время приготовления, мин.
Поджаривание тостов (предварительный нагрев 10 мин.)	Решетка	5		3	1–2
Говяжьи котлеты, 12 штук*	Решетка	4		3	25–30

\* Перевернуть по истечении половины указанного времени. Всегда ставьте эмалированный противень на уровень 1.

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