



BOSCH
Invented for life



RU Правила пользования
PL Instrukcja obsługi

03
55

Содержание

d Советы и правила техники безопасности	5
Перед установкой	5
Указания по безопасности	6
Причины повреждений	7
Ваш новый духовой шкаф	9
Панель управления	9
Переключатель выбора функций	10
Кнопки управления и индикаторная панель	11
Регулятор температуры	12
Рабочая камера	12
Дополнительное оборудование	13
Перед первым использованием	15
Установка времени	15
Нагревание духового шкафа	15
Очистка противней и решеток	16
Настройка духового шкафа	16
Вид нагрева и температура	16
Быстрый нагрев	17
Установка функций времени	18
Таймер	18
Время приготовления	19
Время окончания	21
Время суток	23
Блокировка для безопасности детей	24
Изменение базовых настроек	25
Уход и очистка	26
Моющие средства	27
Функция подсветки	28

Содержание

Функция автоматической очистки	29
Отсоединение нагревательного элемента гриля ..	30
Установка и снятие стекол дверцы	31
Что делать при неисправности?	33
Таблица неисправностей	33
Замена лампы на верхней панели духового шкафа ..	34
Защитный колпак лампы	35
Сервисный центр	35
Советы по экономии электроэнергии и охране окружающей среды	36
Экономия электроэнергии	36
Утилизация отходов с учетом требований охраны окружающей среды	37
Таблицы и рекомендации	37
Пироги и выпечка	37
Практические советы по выпеканию	41
Мясо, птица, рыба	42
Практические советы по зажариванию и использованию гриля	47
Запеканки, суфле, тосты	48
Размораживание	49
Сушение	49
Замороженные полуфабрикаты	50
Приготовление варенья	51
Контрольные блюда	53

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.

Горячие принадлежности и посуда

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

Неквалифицированный ремонт

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.

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.

Размораживание

Размораживание, например, мяса, птицы, хлеба и пирогов. Вентилятор распределяет горячий воздух со всех сторон вокруг блюда.





Отметка	Использование
 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 управления и индикаторная панель

Кнопки служат для управления различными дополнительными функциями духового шкафа. На индикаторной панели выводятся задаваемые параметры.

Кнопка	Использование
>>>> Быстрый нагрев	Позволяет быстро разогреть духовой шкаф.
.:⋮ Функция автоматической очистки	Очистка самоочищающихся поверхностей духового шкафа.
⌚ Таймер	Установка звукового таймера  , программирование времени приготовления блюд  , времени окончания работы  и установка времени  .
🔒 Блокировка от включения детьми	Включение и отключение блокировки панели управления.
– Меньше	Уменьшение заданных параметров.
+ Больше	Увеличение заданных параметров.




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 ☐ и большая ☐ площадь. I = Режим 1, слабый II = Режим 2, средний III = Режим 3, сильный
clean	Функция очистки

Во время нагрева духового шкафа на индикаторной панели загорается символ . Когда нагрев прекращается, он гаснет. При использовании функции подсветки  и функции размораживания  этот символ не загорается.

Рабочая камера


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

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.

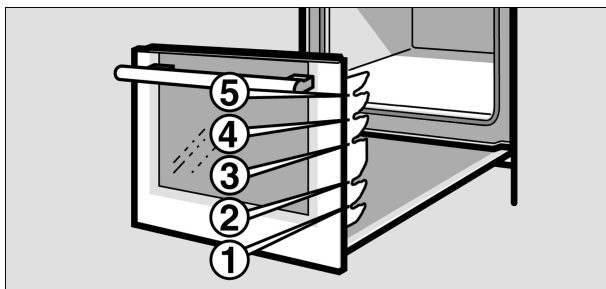
Лампочка в духовом шкафу

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

Дополнительное оборудование

Противни и решетки в духовом шкафу можно установить на 5 возможных уровнях.

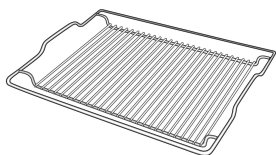
Противни и решетки устанавливаются в расположенные справа и слева пазы. Устанавливая противни и решетки, убедитесь, что они надежно зафиксированы в пазах и не упадут.



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

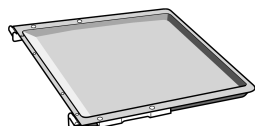
Ваш духовой шкаф снабжен только некоторыми из ниже перечисленных видов дополнительного оборудования.

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



Решетка

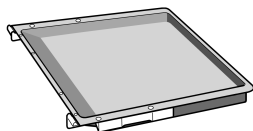
Для установки кухонной посуды, форм, продуктов для зажаривания и приготовления на решетке и замороженных блюд.



Плоский эмалированный противень

Для пирогов, пирожков и печенья.

Ставьте противень в духовой шкаф скошенным краем к дверце.



Глубокий эмалированный противень

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

Ставьте глубокий эмалированный противень в духовой шкаф скошенным краем 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.

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.

Стеклянная кастрюля
HEZ 915001

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

Она особенно хорошо подходит для приготовления жаркого по автоматической программе.

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.


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.

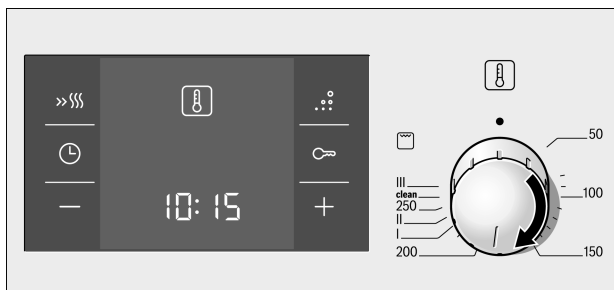
Вид нагрева и температура

Пример на рисунке: Верхний/нижний жар, 190 °С.

1. Установите вид нагрева с помощью переключателя выбора функций.



2. Регулятором температуры выберите нужную температуру или режим гриля.



Духовой шкаф начнет нагреваться.

Выключение духового шкафа

Установите переключатель выбора функций в нулевое положение.




Изменение установки

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

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:

- Зд-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	<p>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.</p> <p>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.</p>

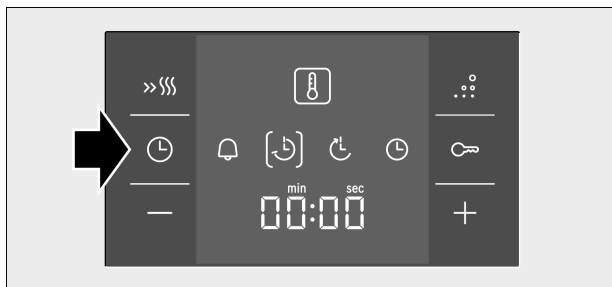
Время приготовления

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.

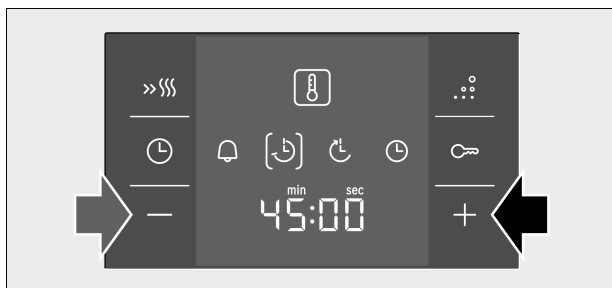
Пример на рисунке: Время приготовления 45 минут.


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.

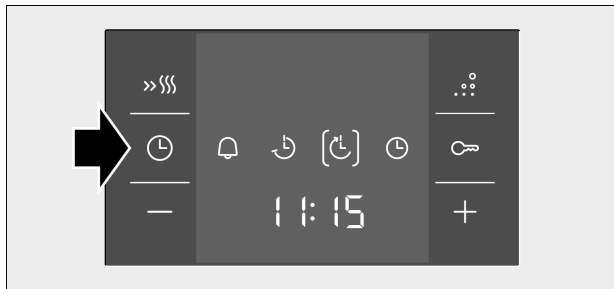
Продукты можно поставить в духовой шкаф, например, утром, с тем чтобы блюдо было готово днем.

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

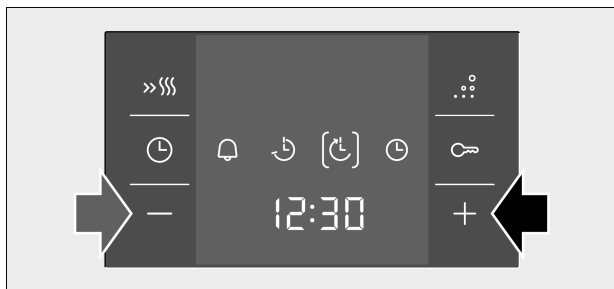
Пример на рисунке: Сейчас 10:30, время приготовления 45 минут, блюдо в духовом шкафу должно быть готово к 12:30.






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 дисплее 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
с1 Показ времени	всегда показывать индикатор*	скрыть индикатор	-
с2 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.
с3 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.

Нержавеющая сталь

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.

В сервисных центрах и специализированных магазинах можно приобрести специальные средства по уходу за нержавеющей сталью, подходящие для использования на горячих поверхностях. Такие моющие средства следует наносить очень тонкой мягкой тряпочкой.

Стекло

Жидкости для мытья стекол: Очистить с помощью мягкой тряпочки. Никогда не используйте скребок для стекла.

Стекла дверцы

Жидкости для мытья стекол: Очистить с помощью мягкой тряпочки. Никогда не используйте скребок для стекла.

Участок	Моющие средства
Стекланный колпак лампы подсветки духового шкафа	Горячая вода с небольшим количеством мыла: Очистить с помощью салфетки для мытья посуды.
Прокладка (не снимать)	Горячая вода с небольшим количеством мыла: Очистить с помощью салфетки для мытья посуды. Не тереть.
Опорные решетки	Горячая вода с небольшим количеством мыла: Оставить отмочать, а затем очистить с помощью салфетки для мытья посуды или щетки.
Противни и решетки	Горячая вода с небольшим количеством мыла: Оставить отмочать, а затем очистить с помощью салфетки для мытья посуды или щетки.

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 0.

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 во время работы духового шкафа. Чем выше температура и чем дольше работает духовой шкаф, тем лучше результат.

Если после нескольких использований духового шкафа вся грязь не удалась, включите функцию автоматической очистки.

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

Используйте салфетку для мытья посуды и горячую воду с небольшим количеством обычного моющего средства или уксуса.

В случае сильных загрязнений воспользуйтесь металлической мочалкой из тонкой проволоки или специальным средством для очистки духовых шкафов. Производите эти операции только при остывшем духовом шкафу.

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


Функция автоматической очистки

Функция автоматической очистки представляет собой программу восстановления покрытия. Когда самоочищающиеся детали духового шкафа не очищаются в достаточной степени при его работе, они обновляются с помощью данной функции и снова оптимально выполняют свою работу.

Внимание!

Поверхности духового шкафа, которые не являются самоочищающимися, перед включением автоматической очистки необходимо очистить. В противном случае, на них появятся пятна, которые будет невозможно удалить.

Программирование

1. Установите переключатель выбора функций на отметку конвекции .
2. Установите регулятор температуры на отметку `clean`.

3. Нажимайте кнопку **clean**

По истечении этого часа духовой шкаф отключается. Выключите ручку выбора функций.

Керамическое покрытие обновится.

После того, как духовой шкаф остынет, удалите коричневый или белый налет с помощью воды и мягкой губки.

Небольшое изменение цвета покрытия не влияет на эффективность его самоочистки.

С помощью влажной тряпочки удалите с самоочищающихся деталей остатки соли.

После того, как духовой шкаф остынет

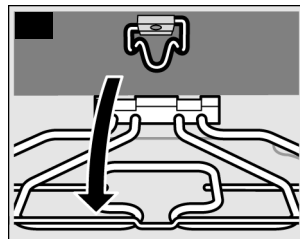
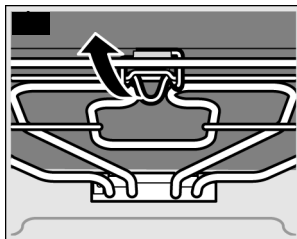
Отсоединение нагревательного элемента гриля



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 сверху. Нажмите на зажим гриля и вставьте нагревательный элемент на место.

Вы можете вынуть выдвижную часть духового шкафа

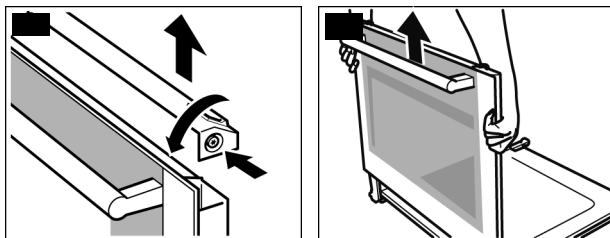
Выдвиньте выдвижную часть духового шкафа до упора, слегка приподнимите, выньте и аккуратно отставьте в сторону.

Установка и снятие стекол дверцы

Снятие стекол

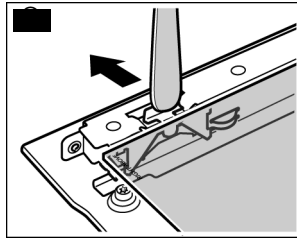
Для облегчения очистки духового шкафа стекло выдвижной тележки можно снять.

1. Вытащите выдвижную тележку из духового шкафа.
2. Снимите верхнюю крышку дверцы тележки духового шкафа. Для этого отвинтите расположенные слева и справа винты (рисунок А).
3. Возьмите стекла двумя руками (слева и справа) и извлеките их по направлению вверх (рисунок В).
Положите стекла на кухонное полотенце ручкой вниз.
Нельзя вынимать из тележки духового шкафа внутреннее стекло, снабженное пазами для установки противней и решеток.



В случае дверец с тройным стеклом, необходимо выполнить дополнительные действия:

4. Один за другим отожмите наружу передние зажимы крепления по левую и правую сторону (рисунок С).
Если зажимы трудно отжать в сторону, воспользуйтесь черенком ложки.
Извлеките верхнее стекло.



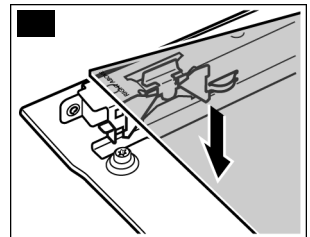
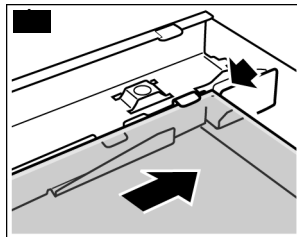
Очистите стекла с помощью средства для мытья стекол и мягкой тряпочки.

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 4-6.

1. Вставьте стекло под наклоном в нижнюю часть дверцы (рисунок А). Следите за тем, чтобы надпись "Right above" была справа вверх.
2. Отожмите наружу зажимы крепления по левую и правую сторону, чтобы стекло оказалось на месте.
3. Нажмите на переднюю часть стекла, чтобы она встала в пазы. Проверьте, чтобы стекло правильно встало на место (рисунок В).



4. Вставьте стекла в раму выдвижной тележки.
5. Установите крышку и привинтите ее. Если крышку привинтить нельзя, проверьте, правильно ли вставлены в раму стекла.

6. Задвиньте выдвижную тележку духового шкафа на место.

После правильной установки стекол можно снова пользоваться духовым шкафом.

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!

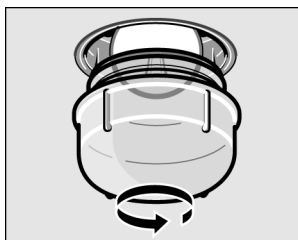
При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Любые ремонтные работы должны выполняться только специалистами Сервисной службы, прошедшими специальное обучение.

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 выпекания 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.

Дополнительную информацию Вы можете найти в разделе "Практические советы по выпеканию".

Пироги, выпекаемые в формах	Форма на решетке	Высота	Режим нагрева	Температура, °C	Время выпекания, мин.
Торт	Форма для пирогов из белой жести, Ø 31 см	1		220–240	40–50
		2+3		190–210	45–55
Пикантный пирог	Форма для пирогов из белой жести, Ø 31 см	1		210–230	40–50
Пироги*	Форма для пирогов из белой жести, 28 см	2		180–200	50–60

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

Пироги на противне		Высота	Режим нагрева	Температура, °C	Время выпекания, мин.
Пиццы	Противень Алюминиевый противень + плоский эмалированный	2		210–230	25–35
	противень*	2+3		180–200	35–45
	Алюминиевый противень + глубокий эмалированный противень*	2+4		180–200	35–45
Слоеное тесто	Противень Алюминиевый противень + плоский эмалированный	3		170–190	20–30
	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 на нижний уровень, а глубокий эмалированный противень - на верхний.

Вы можете приобрести дополнительный противень в специализированных магазинах или в сервисном центре.

Хлеб и хлебобулочные изделия		Высота	Режим нагрева	Температура, °C	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
Мелкие хлебобулочные изделия (например, ржаные хлебцы)	Эмалированный противень	3		200–220	20–30

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

Выпечка		Высота	Режим нагрева	Температура, °C	Время выпекания, мин.
Печенье	Противень 2 противня*	3 2+3	 	150–170	10–20
				140–160	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	30–40
				100–120	35–45

* При выпекании на двух уровнях всегда ставьте эмалированный противень сверху.

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

Практические советы по выпеканию

Если Вы хотите приготовить блюдо по своему рецепту.

Ориентируйтесь на похожее блюдо, включенное в таблицу.

Как узнать, готов ли пирог из бездрожжевого теста.

Приблизительно за 10 минут до окончания времени выпекания, указанного в рецепте, проткните пирог в самой высокой точке тонкой деревянной палочкой. Если на палочке не останется следов теста, пирог готов.

Пирог получился плоским.

В следующий раз используйте меньше жидкости или задайте температуру выпекания на 10 градусов ниже. Следуйте указанному в рецепте времени, отведенному на взбивание теста.

Пирог хорошо поднялся в середине, но остался низким по краям.

Не смазывайте форму. Когда пирог будет готов, осторожно извлеките его из формы с помощью ножа.

Пирог слишком поджарился сверху.

Поставьте пирог в духовой шкаф на более низкий уровень, установите более низкую температуру выпекания и выпекайте пирог чуть дольше.


Пирог вышел слишком сухим.

Проткните готовый пирог палочкой в нескольких местах. Сбрызните его фруктовым соком или каким-нибудь алкогольным напитком. В следующий раз установите температуру выпекания на 10 градусов выше и сократите время выпекания.


Хлеб или выпечка (например, творожный пирог) получились красивыми, но внутри не пропеклись (получились влажные, с мокрыми участками).

В следующий раз используйте меньше жидкости и подержите Ваше блюдо в духовом шкафу немного подольше при более низкой температуре. В случае пирогов с сочной начинкой, сначала запеките корж основания. Затем посыпьте этот корж колотым миндалем или панировочными сухарями и только потом выложите начинку. Следуйте указаниям рецепта и рекомендованному времени выпекания.

**Печенье подрумянилось
неровно.**

Установите более низкую температуру, так печенье подрумянится ровнее. Выпекайте самые нежные виды печенья в один уровень в режиме верхнего и нижнего жара . Выступающая над противнем бумага для выпечки может также влиять на циркуляцию воздуха. Всегда обрезайте бумагу по размеру противня.

**При выпекании на двух
уровнях на верхнем
противне печенье
зарумянилось больше, чем
на нижнем.**

При выпекании на разных уровнях всегда пользуйтесь режимом конвекции . Если Вы ставите несколько противней для одновременного выпекания, это не значит, что они будут готовы одновременно.

**При выпекании пирогов с
сочной начинкой
образуется водяной
конденсат.**

При выпекании может образовываться водяной пар. Часть этого пара выходит через отверстие в дверце духового шкафа и может сконденсироваться на панели управления или на лицевых панелях находящейся поблизости мебели в виде капель воды. С точки зрения физики, это нормальное явление.

Мясо, птица, рыба

Посуда

Можно использовать любую жаропрочную посуду. Всегда устанавливайте посуду по центру решетки. Горячую стеклянную посуду следует ставить на сухое кухонное полотенце. Если поставить ее на влажное или холодное основание, стекло может лопнуть.

Практические советы по зажариванию

Результат зажаривания зависит от вида и качества используемого мяса.

В случае зажаривания постного мяса следует добавить в посуду 2-3 столовые ложки жидкости. В случае приготовления мясного жаркого необходимо добавить 8-10 столовых ложек жидкости, в зависимости от размера куска мяса.

По истечении половины времени приготовления куски мяса необходимо перевернуть.

Практические советы для зажаривания на гриле

Когда мясо готово, его следует оставить на 10 минут в отключенном духовом шкафу с закрытой дверцей. Таким образом сок в мясе распределится более равномерно.

При зажаривании различных блюд на гриле всегда держите дверцу духового шкафа закрытой.

Куски мяса, предназначенные для зажаривания на гриле, по мере возможности, должны иметь одинаковую толщину. Для того, чтобы мясо равномерно подрумянилось и осталось сочным, минимальная толщина кусков должна составлять 2-3 см. Солить бифштексы и заправлять их специями следует уже после зажаривания.

Уложите куски мяса прямо на решетку. Если Вы хотите зажарить один кусок мяса, положите его на центральную часть решетки. Так оно лучше зажарится.

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




По истечении двух третей указанного времени мясо необходимо перевернуть.

Нагревательный элемент гриля включается и отключается автоматически. Это нормальное явление. Частота его включения зависит от заданной степени нагрева.

Мясо

Приведенные ниже данные получены при помещении продуктов в холодный духовой шкаф. Указанное в таблице время является исключительно ориентировочным и может варьироваться в зависимости от качества и типа мяса.

Мясо	Вес	Посуда	Высота	Режим нагрева	Температура, °С, степень нагрева гриля	Время, мин.
Жаркое из мяса быка	за 1 кг	крытая	2		220–240	90
(напр., реберная часть)	1,5 кг		2		210–230	110
	2 кг		2		200–220	130
Филейная часть говядины	1 кг	открытая	2		210–230	70
	1,5 кг		2		200–220	80
	2 кг		2		190–210	90
Мало прожаренный ростбиф*	1 кг	открытая	1		210–230	40
Хорошо прожаренные бифштексы		Решетка***	5		3	20
Мало прожаренные бифштексы		Решетка***	5		3	15
Свинина без наружного слоя сала (напр., шейная часть)	1 кг		1		190–210	100
	1,5 кг	открытая	1		180–200	140
	2 кг		1		170–190	160
Свинина с наружным слоем сала**	1 кг	открытая	1		180–200	120
(напр., спинная часть, окорок)	1,5 кг		1		170–190	150
	2 кг		1		160–180	180
Копченая реберная часть свинины на кости	1 кг	закрытая	2		210–230	70
Жаркое из мясного фарша	750 г	открытая	1		170–190	70
Колбаски	прибл. 750 г	Решетка***	4		3	15

Мясо	Вес	Посуда	Высота	Режим нагрева	Температура, °С, степень нагрева гриля	Время, мин.
Жаркое из телятины	1 кг	открытая	2		190–210	100
	2 кг		2		170–190	120
Баранья ножка без кости	1,5 кг	открытая	1		150–170	110

- * По истечении половины указанного времени ростбиф нужно перевернуть. По окончании приготовления заверните его в фольгу и оставьте в духовом шкафу на 10 минут.
- ** Надрежьте наружный слой сала в нескольких местах. Если Вы собираетесь переворачивать мясо, сначала уложите его в посуду салом вниз.
- *** Поставьте эмалированный противень на уровень 1.

Птица

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








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

Если Вы зажариваете мясо на гриле прямо на решетке, установите эмалированный противень на уровень 1.

При зажаривании уток или гусей несколько раз проткните кожу птицы под крыльями: таким образом жир сможет свободно вытекать наружу.





По истечении двух третей указанного времени приготовления необходимо полностью перевернуть птицу.

Если по окончании времени приготовления Вы смажете птицу сливочным маслом, водой с солью или апельсиновым соком, на ее мясе образуется аппетитная и хрустящая золотистая корочка.

Птица	Вес	Посуда	Высота	Режим нагрева	Температура, °C	Время, мин.
Половинки цыпленка, 1-4 штуки	400 г каждая	Решетка	2		200–220	40–50
Разделанная курица	куски весом 250 г каждый	Решетка	2		200–220	30–40
Целая курица, 1-4 штуки	1 кг каждая	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 индейки	800 г каждая	Решетка	2		190–210	90–110

Рыба

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

Рыба	Вес	Посуда	Высота	Режим нагрева	Температура °C, степень нагрева гриля	Время, мин.
Рыба на гриле	300 г	Решетка*	3		2	20–25
	1 кг		2		180–200	45–50
	1,5 кг		2		170–190	50–60
Куски рыбы	300 г каждый	Решетка*	4		2	20–25

* Поставьте эмалированный противень на уровень 1.

Практические советы по зажариванию и использованию гриля

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

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 жарящийся 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. С точки зрения физики, это нормальное явление.

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		180–200	40–50
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		150–170	50–60
		2		150–170	50–60
Поджаривание тостов	Решетка	5		3	4–5
Подрумянивание корочки на тостах	Решетка**	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 разморозить.

Блюдо	Дополнительное оборудование	Высота	Режим нагрева	Температура, °C
Замороженные продукты* например, сливочные торты, торты с шоколадной или сахарной глазурью, фрукты, курица, колбаски и мясо, хлеб, булочки, 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

Блюдо	Высота	Режим нагрева	Температура, °C	Время, ч.
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.	
Картофель-фри*	Решетка или эмалированный противень	3		210–230	25–30
Пицца*	Решетка	2		200–220	15–20
Пицца на багете*	Решетка	2		200–220	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 время приготовления, так что оно может варьироваться. Перед отключением духового шкафа убедитесь в том, что содержимое банок действительно кипит.

Программирование

1. Установите плоский 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 большой промежуток времени, это способствует появлению микробов и скисанию варенья. Отключите переключатель выбора функций.

Фрукты в банках емкостью один литр	С момента появления пузырей	Выстойка в теплом духовом шкафу
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.

Овощи в холодном бульоне в банках емкостью один литр	С момента появления пузырей 120–140 °С	Выстойка в теплом духовом шкафу
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.

Овощи в холодном бульоне в банках емкостью один литр	С момента появления пузырей 120–140 °С	Выстойка в теплом духовом шкафу
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, советы и предостережения	Высота	Режим нагрева	Температура, °С	Время приготовления, мин.
Масляное печенье	Плоский эмалированный противень	2		160–170	20–30
	Глубокий эмалированный противень	3		160–170	30–40
	Алюминиевый противень + плоский эмалированный противень*	2+3		140–160	20–30
	Алюминиевый противень + глубокий эмалированный противень*	2+4		140–160	20–30
Мелкая выпечка, 20 штук	Противень	3		160–180	20–30
Мелкая выпечка, 20 штук на противень (предварительный нагрев)	Алюминиевый противень + плоский эмалированный противень*	2+3		150–170	25–35
	Алюминиевый противень + глубокий эмалированный противень*	2+4		150–170	25–35

Блюдо	Противни, советы и предостережения	Высота	Режим нагрева	Температура, °C	Время приготовления, мин.
Бисквит на воде	Разъемная форма	1		160–180	30–40
Пирог из дрожжевого теста на листе	Эмалированный противень	3		170–190	40–50
	Алюминиевый противень + плоский эмалированный противень*	2+3		150–170	30–45
Закрытый яблочный пирог	Алюминиевый противень + глубокий эмалированный противень*	2+4		150–170	30–45
	2 решетки* + 2 разъемные формы из белой жести Ø 20 см**	2+3		190–210	70–80
	Эмалированный противень + 2 разъемные формы из белой жести Ø 20 см**	1		200–220	70–80

* При выпекании на двух уровнях всегда устанавливайте алюминиевый противень на нижний уровень, а глубокий эмалированный противень - на верхний.

** Поставьте пироги на решетки (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.

Spis treści

Rady i wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	57
Przed montażem	57
Dla własnego bezpieczeństwa	58
Przyczyny uszkodzeń	59
Nowy piekarnik w Państwa kuchni	61
Pulpit obsługi	61
Pokrętko funkcji	62
Przyciski operacyjne i panel wskaźników	63
Regulator temperatury	63
Komora piekarnika	64
Akcesoria kuchenne	64
Przed pierwszym użyciem	66
Nastawianie zegara	66
Wygrzewanie piekarnika	67
Czyszczenie akcesoriów kuchennych	67
Nastawianie piekarnika	67
Rodzaj grzania i temperatura	68
Szybkie nagrzewanie	68
Ustawianie funkcji zegara	69
Minutnik	69
Czas trwania	70
Czas zakończenia	72
Godzina	75
Zabezpieczenie przed dziećmi	75
Zmiana podstawowych ustawień	76
Konserwacja i czyszczenie	77
Środki czyszczące	78

Spis treści

Funkcja oświetlenia	79
Funkcja Czyszczenie	80
Pochylenie elementu grzewczego grilla	81
Montaż i demontaż szyby w drzwiczkach piekarnika	82
Usterka, co robić?	84
Tabela usterek	84
Wymiana żarówki elektrycznej w górnej płycie piekarnika	85
Szklane elementy ochronne	85
Serwis Pomocy Technicznej	86
Rady dotyczące oszczędzania energii i ochrony środowiska naturalnego	87
Oszczędzanie energii	87
Utylizacja odpadów w sposób przyjazny dla środowiska naturalnego	87
Tabele i wskazówki	88
Ciasta i ciastka	88
Porady i praktyczne wskazówki dotyczące pieczenia	90
Mięso, drób, ryby	92
Praktyczne wskazówki dotyczące zwykłego pieczenia mięsa oraz pieczenia na grillu	96
Zapiekanki, suflety, tosty	96
Rozmrażanie	97
Suszenie	98
Gotowe potrawy mrożone	98
Pasteryzowanie dżemów	99
Potrawy znormalizowane	101

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.

Przyczyny uszkodzeń

Umieszczanie akcesoriów kuchennych, naczyń, folii, papieru do pieczenia lub folii aluminiowej na dnie piekarnika

Nie umieszczać akcesoriów kuchennych na dnie piekarnika. Nie ośłaniać 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.

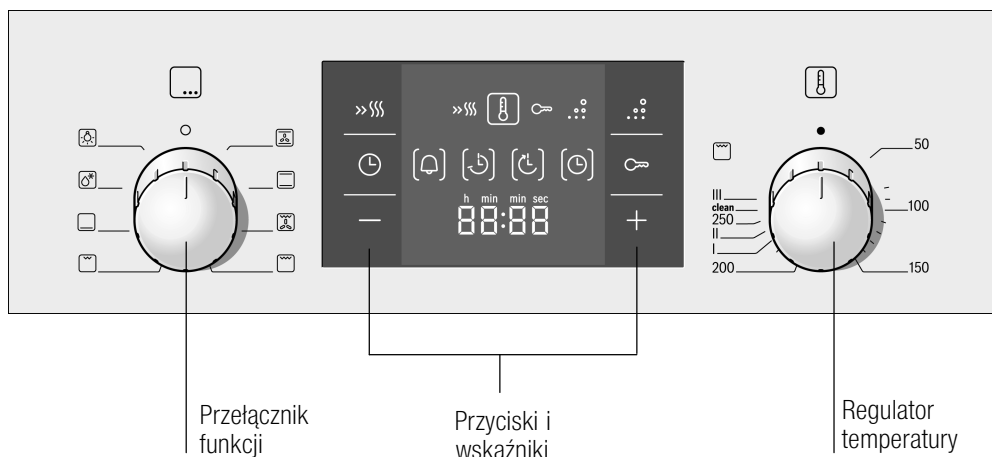
Potrawy płynne	Nie przechowywać potraw płynnych przez dłuższy czas we wnętrzu zamkniętego piekarnika. Nastąpi uszkodzenie emalii.
Sok z owoców	Przy pieczeniu ciast z owocami nie napełniać zbyt dokładnie blachy. Sok z owoców wyciekający z blachy może pozostawić plamy, których nie będzie można usunąć. 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; <ul style="list-style-type: none"> ■ 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.

Pokrętko funkcji

Za pomocą pokrętkła 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.
 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 operacyjne i panel wskaźników

Przyciski służą do ustawiania poszczególnych funkcji dodatkowych. Na panelu wskaźników pokazują się wyregulowane przez użytkownika wartości.



Przycisk	Zastosowanie
»»»» Szybkie podgrzewanie	Nagrzewanie piekarnika w bardzo szybki sposób.
..∴ Funkcja Czyszczenie	Oczyszczanie stref samoczyszczących piekarnika.
⌚ Funkcje regulacji czasu	Regulacja ustawień stopera ⌚, czasu trwania gotowania ⌚, czasu zakończenia gotowania ⌚ oraz godziny ⌚.
🔒 Funkcja zabezpieczenia dzieci	Zablokowanie i odblokowanie pulpitu sterowania.
– Mniej	Zmniejszenie zaprogramowanych wartości.
+ Więcej	Zwiększenie zaprogramowanych 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	Piekarnik nie grzeje.
50-270 Zakres temperatury	Temperatura w komorze piekarnika w °C.
I, II, III Stopnie mocy grilla	Stopnie mocy dla grilla o małej  i dużej  powierzchni. I = stopień 1, słaby II = stopień 2, średni III = stopień 3, mocny
clean	Funkcja oczyszczania

Podczas grzania piekarnika, symbol  świeci się na panelu wskaźników. W czasie przerw w nagrzewaniu, wskaźnik gaśnie. Wskaźnika nie można zapalić za pomocą funkcji oświetlenia  ani za pomocą funkcji rozmrażania .

Komora piekarnika


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

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.

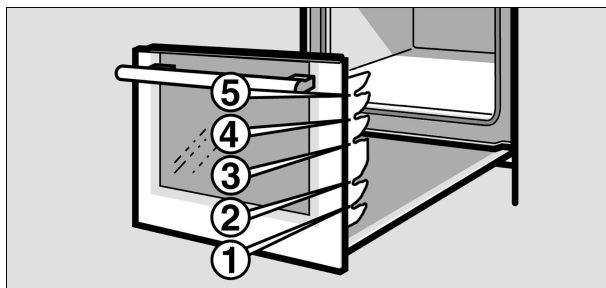
Lampka piekarnika

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

Aksesoria kuchenne

Aksesoria kuchenne można umieszczać w piekarniku na 5 różnych poziomach.

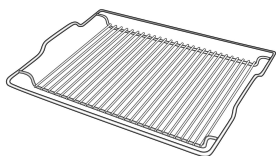
Aksesoria umieszczane są na zaczepach umieszczonych po prawej i lewej stronie. Podczas montażu elementów dodatkowych należy upewnić się, że są bezpiecznie umocowane na zaczepach i należy uważać, aby nie spadły.



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

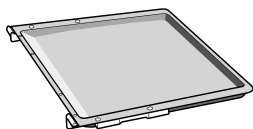
Państwa piekarnik jest wyposażony tylko w niektóre spośród wymienionych poniżej akcesoriów kuchennych.

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



Ruszt

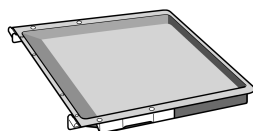
do naczyń, form do ciasta, pieczeni, grillowanych kawałków i potraw mrożonych.



Płytka 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 emaliowana

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

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

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 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 szklana HEZ 915001	Brytfanna szklana doskonale nadaje się do przygotowywania w piekarniku potraw duszonych oraz zapiekanek. Wyjątkowo dobre rezultaty można uzyskać, używając jej w automatycznym systemie pieczenia.
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.

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.

Wygrzewanie piekarnika

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

1. Za pomocą pokrętki funkcji włączyć ustawienie ogrzewania górnego i dolnego .
2. Za pomocą pokrętki temperatury ustawić temperaturę 240 °C.

Po upływie godziny wyłączyć piekarnik. W tym celu, przekręcić pokrętkę 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.

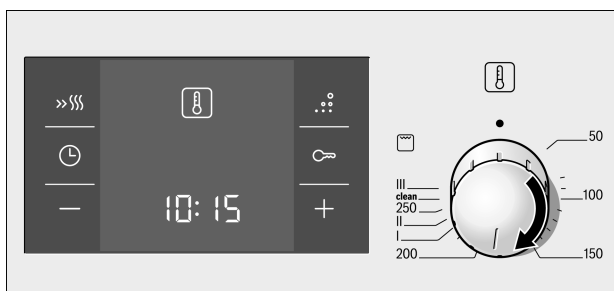
Rodzaj grzania i temperatura

Przykład na rysunku: grzanie górne/dolne 190 °C.

1. Za pomocą przełącznika funkcji nastawić rodzaj grzania.



2. Regulatorem temperatury nastawić temperaturę lub stopień mocy grilla.



Piekarnik zaczyna się nagrzewać.

Przełącznik funkcji ustawić w pozycji zero.

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

Wyłączania piekarnika




Zmiana ustawień

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. Nacisnąć przycisk »⋘⋘.

Na wskaźniku świeci się symbol »⋘⋘.

Piekarnik zaczyna się nagrzewać.


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

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

Szybkie nagrzewanie zakończone

Przerwanie szybkiego nagrzewania


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.

Upływanie 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

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

Odczytywanie nastawionych czasów trwania



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

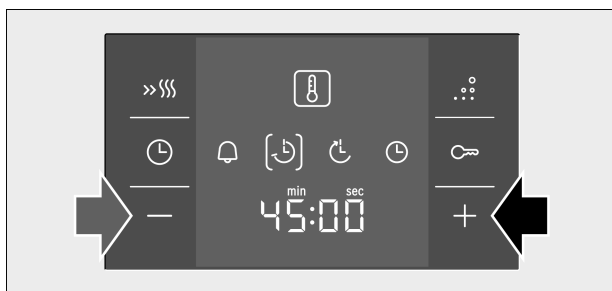
Na piekarniku można ustawić czas trwania pieczenia potrawy. Po upływie nastawionego czasu trwania piekarnik automatycznie wyłącza się. Dzięki temu nie trzeba przerywać innych prac, aby wyłączyć piekarnik. Czas pieczenia nie zostanie przekroczony.


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.


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 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 .


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 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 , 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.

Godzina

Po pierwszym włączeniu lub po przerwie w zasilaniu na wskaźniku miga symbol ☹ i cztery zera. Nastawić godzinę.

1. Nacisnąć przycisk ☹.

Na wskaźniku pojawia się godzina 12:00.

2. Za pomocą przycisku + lub – nastawić zegar.

Po kilku sekundach ustawiona godzina zostanie zapisana.

Zmiana nastawionej godziny

Żadna inna funkcja zegara nie może być ustawiona.

1. Nacisnąć cztery razy przycisk ☹.

Na wskaźniku świecą się symbole czasu, a symbol ☹ jest w nawiasie.

2. Za pomocą przycisku + lub – zmienić godzinę.

Po kilku sekundach ustawiona godzina zostanie zapisana.

Wyłączanie 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
c1 Wskazanie godziny	Zawsze pokazywać wskaźnik*	ukryć wskaźnik	-
c2 Czas trwania sygnału po upłynięciu czasu gotowania lub czasu zaprogramowanego na stoperze	ok. 10 s	ok. 2 min*	ok. 5 min
c3 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.

Strefa	Środki czyszczące
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.
Szkló	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.

Strefa	Środki czyszczące
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.

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 Czyszczenie powierzchni katalitycznych piekarnika

Obrócić pokrętkę funkcji do pozycji o.

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, należy użyć funkcji Czyszczenie.

Rady i wskazówki

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

Czyszczenie dna piekarnika i ścianek pokrytych emalią

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.

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 Czyszczenie

Funkcja Czyszczenie oznacza program regeneracji. Jeśli elementy samoczyszczące piekarnika nie oczyszczą się same w sposób wystarczający, wówczas funkcja ta umożliwi ich regenerację. Po jej zastosowaniu elementy samoczyszczące będą w pełni sprawne.

Uwaga

Powierzchnie piekarnika, które nie posiadają właściwości samoczyszczących, powinny zostać wcześniej oczyszczone. W przeciwnym razie pojawiają się plamy, których nie będzie można usunąć.

Zasady programowania

1. Umieścić pokrętko funkcji w położeniu funkcji grzewczej za pomocą nadmuchu gorącego powietrza .
2. Umieścić pokrętko temperatury na **clean**.
3. Nacisnąć przycisk **clean**.

Piekarnik wyłącza się po upływie 1 godziny. Wyłączyć programator funkcji i programator temperatury.

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.

Usunąć resztki soli z elementów samoczyszczających za pomocą wilgotnej szmatki.

Po wystygnięciu piekarnika

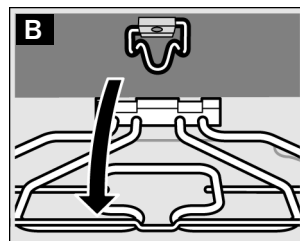
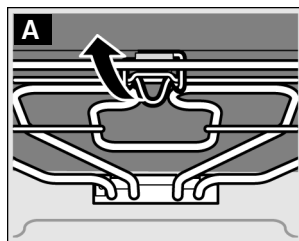
Pochylenie elementu grzewczego grilla



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.

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

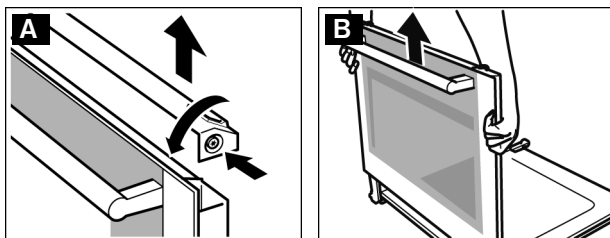
Po oczyszczeniu wózek założyć wykonując poprzednie czynności w odwrotnej kolejności.

Wymowanie wózka z piekarnika

Montaż i demontaż szyby w drzwiczkach piekarnika

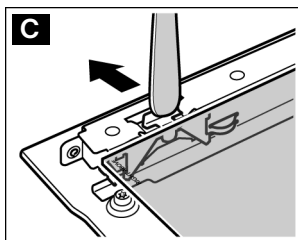
W celu ułatwienia oczyszczania, można wyjąć szybę z wózka piekarnika.

1. Wyjąć ruchomy wózek z piekarnika.
2. Zdjąć górną pokrywę z wózka piekarnika. W tym celu, wykręcić śruby umieszczone z lewej i prawej strony. (Rysunek A)
3. Przytrzymać szyby rękami (prawą i lewą) i wysunąć je w górę. (Rysunek B)
Położyć je uchwytem do dołu na ścierce.
Szyba wewnętrzna, która posiada zaczepy, nie powinna być wyjmowana z wózka piekarnika.



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

4. Nacisnąć kolejno, w kierunku na zewnątrz przednie sprężyny przytrzymujące po prawej i po lewej stronie. (Rysunek C)
W przypadku trudności z naciśnięciem uchwytów po jednej ze stron, użyć łyżki. Wyjąć górną szybę.



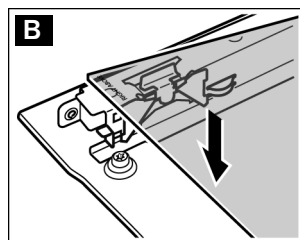
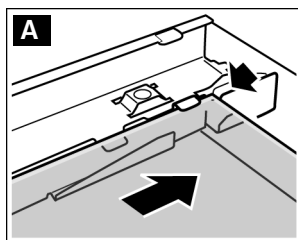
Umyć szyby przy użyciu płynu do mycia szyb i ściereczki z miękkiego materiału.

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 4 do 6.

1. Wsunąć szybę w kierunku do tyłu, pochylając ją. (Rysunek A)
Upewnić się, że napis "Right above" znajduje się na górze po prawej stronie.
2. Nacisnąć w kierunku na zewnątrz przednie sprężyny mocujące po lewej i prawej stronie, w ten sposób aby szyba znalazła się na górze.
3. Nacisnąć na przednią część szyby, aby weszła na swoje miejsce. Sprawdzić, czy szyba znajduje się w prawidłowym położeniu. (Rysunek B)



4. Wprowadzić szyby we wspornik wózka.
 5. Założyć i przykręcić pokrywę. Jeśli nie można przykręcić pokrywy, sprawdzić, czy szyby są prawidłowo umieszczone na wsporniku.
 6. Zamknąć ruchomy wózek 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 pokrętkła włączników w prawo i w lewo.

Komunikaty o usterce

Jeśli na wskaźniku pojawi się komunikat o usterce z symbolem \mathcal{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.

Komunikat o usterce

Komunikat o usterce	Możliwa przyczyna	Pomoc/Zalecenia
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.

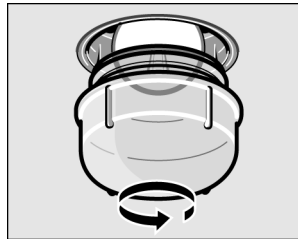
Wymiana żarówki elektrycznej w górnej płycie piekarnika

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, znajdują 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 nagrany 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.

Dodatkowe informacje znajdują się w rozdziale "Praktyczne wskazówki dotyczące pieczenia".




Ciasta pieczone w formie	Forma do postawienia na ruszcie	Poziom	Funkcja grzewcza	Temperatura w °C	Czas pieczenia w minutach
Tarta	Forma do tarty z blachy stalowej ocynkowanej, Ø 31 cm	1		220-240	40-50
		2+3		190-210	45-55
Quiche	Forma do tarty z blachy stalowej ocynkowanej, Ø 31 cm	1		210-230	40-50
Ciasta*	Forma do ciast z blachy stalowej ocynkowanej, 28 cm	2		180-200	50-60

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







Ciasta pieczone w blasze do pieczenia		Poziom	Funkcja grzewcza	Temperatura w °C	Czas pieczenia w minutach
Pizza	Blacha do pieczenia	2		210-230	25-35
	Blacha aluminiowa + płytki blacha emaliowana*	2+3		180-200	35-45
	Blacha aluminiowa + głęboka blacha emaliowana*	2+4		180-200	35-45
Ciasto francuskie	Blacha do pieczenia	3		170-190	20-30
	Blacha aluminiowa + płytki blacha emaliowana*	2+3		170-190	35-45
	Blacha aluminiowa + głęboka blacha emaliowana*	2+4		170-190	35-45

* Przy pieczeniu na dwóch poziomach, zawsze umieszczać blachę aluminiową na dolnym poziomie i głęboką blachę emaliowaną na wyższym poziomie.

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

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

* Nigdy nie nalewać wody bezpośrednio we wnętrzu nagrzanego piekarnika.

Ciastka		Poziom	Funkcja grzewcza	Temperatura w °C	Czas pieczenia w minutach
Ciasteczka i herbatniki	Blacha 2 blachy*	3		150-170	10-20
		2+3		140-160	25-35
Bezy	Blacha	3		80-100	120-150
Pączki	Blacha	2		190-210	30-40
Krusze ciastka z migdałami	Blacha 2 blachy*	3		100-120	30-40
		2+3		100-120	35-45



* Przy pieczeniu na dwóch poziomach, zawsze umieszczać blachę emaliowaną na wyższym 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 wyrośnięte.	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

Naczynie

Można stosować dowolne naczynie odporne na wysoką temperaturę.

Umieszczać naczynia zawsze pośrodku rusztu.

Gorące naczynia szklane należy kłaść na suchej ścierece. Szkło może ulec pęknięciu, jeśli naczynie zostaje oparte na wilgotnej lub zimnej podstawie.

Praktyczne wskazówki dotyczące pieczenia mięsa

Wynik pieczenia zależy od rodzaju i jakości użytego mięsa.

W przypadku przygotowywania pieczeni z chudego mięsa, należy dodać 2 lub 3 łyżki stołowe płynu.

W przypadku przygotowywania mięsa duszonego, należy dodać 8 do 10 łyżek stołowych płynu, zależnie od wielkości kawałka mięsa.

Po upływie połowy czasu gotowania, należy obrócić mięso na drugą stronę.

Po upieczeniu, mięso powinno pozostać 10 minut w wyłączonym zamkniętym piekarniku. W ten sposób sok lepiej rozprowadzi się w mięsie.

Praktyczne wskazówki dotyczące pieczenia mięsa na grillu

Przygotowywanie potraw na grillu powinno odbywać się w zamkniętym piekarniku.

Kawałki mięsa przeznaczone do pieczenia na grillu powinny być w miarę możliwości identycznej grubości. Ich grubość powinna wynosić minimum od 2 do 3 cm, aby mogły się równomiernie zrumienić i pozostać soczyste. Befszytki należy przyprawiać dopiero po ich upieczeniu.

Umieścić kawałki bezpośrednio na ruszcie. W przypadku przygotowywania tylko jednego kawałka, należy umieścić go w środkowej części rusztu. W ten sposób lepiej się upiecze. Dodatkowo umieścić blachę emaliowaną na poziomie 1. Tutaj zostanie zebrany sok z mięsa i dzięki temu piekarnik będzie czystszy.

Po upływie dwóch trzecich czasu grillowania, obrócić kawałki mięsa.

Element grzewczy grilla automatycznie włącza się i wyłącza. Jest to normalne zjawisko.


Częstotliwość opisanego działania grilla zależy od wybranej mocy grzewczej.

Mięso

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

Czasy zamieszczone w tabeli są podane wyłącznie tytułem informacji i mogą ulec zmianie, w zależności od jakości i rodzaju mięsa.

Mięso	Waga	Naczynie	Poziom	Funkcja grzewcza	Temperatura °C, grill	Czas w minutach
Mięso wołowe duszone (np. żeberka)	1 kg	zamknięte	2		220-240	90
	1,5 kg		2		210-230	110
	2 kg		2		200-220	130
Polędwica wołowa	1 kg	otwarte	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
	2 kg		2		190-210	90
Rostbef mało wysmażony*	1 kg	otwarte	1		210-230	40
Befsztiki, dobrze wysmażone		Ruszt***	5		3	20
Befsztiki, mało wysmażone		Ruszt***	5		3	15
Mięso wieprzowe bez warstwy słoniny (np. podgardle)	1 kg	otwarte	1		190-210	100
	1,5 kg		1		180-200	140
	2 kg		1		170-190	160
Mięso wieprzowe z warstwą słoniny** (np. łopatka, gołonka)	1 kg	otwarte	1		180-200	120
	1,5 kg		1		170-190	150
	2 kg		1		160-180	180
Żeberka wieprzowe wędzone, z kośćmi	1 kg	zamknięte	2		210-230	70
Pieczeń z mielonego mięsa	750 g	otwarte	1		170-190	70
Kiełbaski	ok. 750 g	Ruszt***	4		3	15

Mięso	Waga	Naczynie	Poziom	Funkcja grzewcza	Temperatura °C, grill	Czas w minutach
Pieczeń cielęca	1 kg	otwarte	2		190-210	100
	2 kg		2		170-190	120
Udziec jagnięcy bez kości	1,5 kg	otwarte	1		150-170	110

* Obrócić rostbef po upływie połowy zaprogramowanego czasu. Po zakończeniu pieczenia, zawinąć go w folię aluminiową i pozostawić w piekarniku na 10 minut.

** Naciąć w wielu miejscach słoninę na wieprzowinie. W przypadku, gdy zamierza się obrócić mięso, należy na początku umieścić je w ten sposób, aby warstwa słoniny znalazła się na spodzie naczynia.

*** Umieścić blachę emaliowaną na poziomie 1.

Drób

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

Wskazówki w tabeli dotyczące wagi odnoszą się do drobiu niefaszerowanego i przygotowanego do pieczenia.

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

Podczas przygotowywania kaczek lub gęsi, należy kilkakrotnie nakłuć skórę drobiu pod skrzydłami: dzięki temu tłuszcz bez problemu wydostanie się na zewnątrz.

Po upływie dwóch trzecich czasu pieczenia, obrócić całą tuszę.

Mięso drobiowe uzyskuje chrupiącą złocistą skórkę, jeśli po upieczeniu nasmarujemy tuszkę masłem, wodą z solą lub sokiem pomarańczowym.

Drób	Waga	Naczynie	Poziom	Funkcja grzewcza	Temperatura w °C	Czas w minutach
Połówki kurczaka, od 1 do 4 części	każda część o wadze 400 g	Ruszt	2		200-220	40-50
Kurczak podzielony	każda część o wadze 250 g	Ruszt	2		200-220	30-40
Kurczak, w całości 1 do 4 sztuki	każda sztuka o wadze 1 kg	Ruszt	2		190-210	50-80
Kaczka	1,7 kg	Ruszt	2		180-200	90-100
Gęś	3 kg	Ruszt	2		170-190	110-130
Młody indyk	3 kg	Ruszt	2		180-200	80-100
2 uda indycze	każda część o wadze 800 g	Ruszt	2		190-210	90-110

Ryby

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

Ryby	Waga	Naczynie	Poziom	Funkcja grzewcza	Temperatura w °C, poziom grilla	Czas w minutach
Ryby pieczone na grillu	300 g	Ruszt*	3		2	20-25
	1 kg		2		180-200	45-50
	1,5 kg		2		170-190	50-60
Dzwonka ryby	każda część o wadze 300 g	Ruszt*	4		2	20-25

* Umieścić blachę emaliowaną na poziomie 1.

Praktyczne wskazówki dotyczące zwykłego pieczenia mięsa oraz pieczenia na grillu

W tabeli brak informacji związanych z wagą 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 pieczeni 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
Słodkie suflety (np. suflet z serem i owocami)	Forma do sufletów	2		180-200	40-50

Potrawa	Naczynie	Poziom	Funkcja grzewcza	Temperatura w °C, poziom grilla	Czas w minutach
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		150-170	50-60
		2		150-170	50-60
Opiekanie tostów	Ruszt	5		3	4-5
Zapiekanki na tostach	Ruszt**	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
Produkty mrożone* 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. Kawałki 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
jabłka w plasterkach - 600 g	2+3		80	ok. 5
gruszki w kawałkach - 800 g	2+3		80	ok. 8
śliwki - 1,5 kg	2+3		80	ok. 8-10
zioła 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
Frytki*	Ruszt lub blacha emaliowana	3		210-230	25-30
Pizza*	Ruszt	2		200-220	15-20
Pizza na bułce*	Ruszt	2		200-220	15-20

Potrawa	Poziom	Funkcja grzewcza	Temperatura w °C	Czas w minutach
* 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 uszczelki. 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.
2. Nalać pół litra gorącej wody (o temperaturze ok. 80 °C) na płytką blachę emaliowaną.
3. Zamknąć drzwiczki piekarnika.
4. Ustawić pokrętło 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 pokrętło temperatury. Pozostawić pokrętło funkcji w dotychczasowym położeniu.

Po 25-35 minutach pasteryzowania dżemów w ciepłe 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 pokrętło 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 pokrętła temperatury zmniejszyć temperaturę od 120 do 140°C. Sprawdzić w tabeli, kiedy należy wyłączyć pokrętło temperatury. Pozostawić warzywa w piekarniku jeszcze na 30-35 minut. W tym czasie, pokrętło 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	Płytką blachą emaliowaną	2		160-170	20-30
	Głęboką blachą emaliowaną	3		160-170	30-40
	Blachą aluminiową + płytką blachą emaliowaną*	2+3		140-160	20-30
	Blachą aluminiową + głęboką blachą emaliowaną*	2+4		140-160	20-30
Ciastka 20 sztuk	Blacha	3		160-180	20-30
Ciastka po 20 sztuk na blachę (nagrząć piekarnik)	Blachą aluminiową + płytką blachą emaliowaną*	2+3		150-170	25-35
	Blachą aluminiową + głęboką blachą emaliowaną*	2+4		150-170	25-35

Potrawa	Akcesoria kuchenne oraz rady i wskazówki	Poziom	Funkcja grzewcza	Temperatura w °C	Czas pieczenia w minutach
Biszkopt	Tortownica	1		160-180	30-40
Placek drożdżowy	Błacha emaliowana	3		170-190	40-50
	Błacha aluminiowa + płytka blacha emaliowana*	2+3		150-170	30-45
	Błacha aluminiowa + głęboka blacha emaliowana*	2+4		150-170	30-45
Szarlotka z wierzchnią warstwą ciasta	2 ruszty* + 2 tortownice z blachy stalowej ocynkowanej Ø 20 cm**	2+3		190-210	70-80
	Błacha emaliowana + 2 tortownice z blachy stalowej ocynkowanej Ø 20 cm**	1		200-220	70-80



* Przy pieczeniu na dwóch poziomach, zawsze umieszczać blachę aluminiową na dolnym poziomie i głęboką blachę emaliowaną na wyższym 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.

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>