

Встраиваемая печь HB.74R..., HB.74S...
Piekarnik do zabudowy HB.74R..., HB.74S...

BOSCH

[pl] Instrukcja obsługi 2
[ru] Правила пользования 30

pl Spis treści

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa ... 2
Przyczyny uszkodzeń ... 4
Nowy piekarnik w Państwa kuchni ... 5
Panel sterowania ... 5
Pokrętło funkcji ... 5
Czujniki i panel wskaźników ... 6
Czujniki służące do zmiany zaprogramowanych wartości ... 6
Wnętrze piekarnika ... 6
Wyposażenie dodatkowe ... 7
wkładanie akcesoriów kuchennych ... 7
Wyposażenie dodatkowe ... 7
Przed pierwszym użyciem ... 8
Programowanie godziny ... 8
Wygrzewanie piekarnika ... 8
Czyszczenie akcesoriów kuchennych ... 8
Programowanie piekarnika ... 8
Funkcja grzewcza i temperatura ... 8
Szybkie podgrzewanie ... 8
Programowanie funkcji regulacji czasu ... 9
Minutnik ... 9
Czas trwania gotowania ... 9
Czas zakończenia ... 10
Godzina ... 10
Zmiana ustawień podstawowych ... 11
Funkcja automatycznego wyłączenia ... 11
Funkcja samooczyszczania ... 11
Ważne wskazówki ... 11
Przed samooczyszczaniem ... 12
Regulacja ... 12
Po samooczyszczeniu ... 12
Konserwacja i czyszczenie ... 13
Środki czyszczące ... 13
Funkcja oświetlenia ... 13
Zdejmowanie i zakładanie kratek lub szyn z lewej i prawej strony ... 13
Zdejmowanie i zakładanie drzwiczek piekarnika ... 14
Demontaż pokrywy drzwiczek ... 14
Montaż i demontaż szyb w drzwiczkach ... 15
Co zrobić w przypadku usterki ... 16
Tabela usterek ... 16
Wymiana lampki w piekarniku ... 16
Szklane elementy ochronne ... 16
Serwis ... 17
Symbol produktu (E-Nr) i numer fabryczny (FD-Nr) ... 17
Porady dotyczące oszczędności energii i ochrony środowiska ... 17
Utylizacja zgodna z przepisami o ochronnie środowiska naturalnego ... 17
Oszczędzanie energii ... 17
Funkcja nadmuchu gorącego powietrza Eco ... 17
Przetestowane w naszym studiu gotowania ... 19
Ciasta i wypieki ... 19
Porady i praktyczne wskazówki dotyczące pieczenia ... 22
Mięso, drób, ryby ... 22
Porady dotyczące pieczenia mięs i grillowania ... 25
Zapiekanki, suflety, tosty ... 25
Produkty gotowe ... 25
Wyjątkowe potrawy ... 26
Rozmrażanie ... 27
Suszenie ... 27
Pasteryzowanie dżemów ... 27
Akrylamid w produktach spożywczych ... 28
Potrawy testowe ... 29
Pieczenie ... 29
Pieczenie/smażenie na grillu ... 29

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

⚠ Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

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

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

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

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

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Urządzenia należy używać wyłącznie do przygotowywania potraw i napojów. Nie zostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru. Urządzenia używać wyłącznie w zamkniętych pomieszczeniach.

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

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

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

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

Niebezpieczeństwo pożaru!

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

Niebezpieczeństwo poparzenia!

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

Niebezpieczeństwo poparzenia!

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

Niebezpieczeństwo obrażeń!

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

Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

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

- Uszkodzone urządzenie może prowadzić do porażenia prądem. Nigdy nie włączać uszkodzonego urządzenia. Wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.

Niebezpieczeństwo pożaru!

- Podczas samooczyszczania resztki pożywienia, tłuszcz i sos z pieczenia mogą się zapalić. Przed przystąpieniem do samooczyszczania należy usunąć większe zanieczyszczenia z komory gotowania i wyposażenia.
- Podczas samooczyszczania zewnętrzna powierzchnia urządzenia jest gorąca. Nigdy nie wieszać łatwopalnych przedmiotów, np. ściereczek do naczyń, na uchwycie drzwiczek. Nie zastawiać ani nie zasłaniać frontu urządzenia. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się!

Niebezpieczeństwo poparzenia!

- Podczas samooczyszczania komora gotowania jest gorąca. Nigdy nie otwierać drzwiczek urządzenia ani nie przesuwać ręką haka blokującego. Poczekać, aż urządzenie ostygnie. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się!
- ⚠ Podczas samooczyszczania zewnętrzna powierzchnia urządzenia jest gorąca. Nigdy nie dotykać drzwiczek urządzenia. Poczekać, aż urządzenie ostygnie. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się!

Poważne zagrożenie zdrowia!

Podczas smooczyszczania urządzenie bardzo się nagrzewa. Wysoka temperatura powoduje uszkodzenie powłoki antyadhezyjnej blach i form oraz powstawanie trujących gazów. Nigdy nie czyścić blach ani form z powłoką antyadhezyjną podczas samooczyszczania gotowania. Podczas samooczyszczania można czyścić wyłącznie wyposażenie emaliowane.

Przyczyny uszkodzeń

Uwaga!

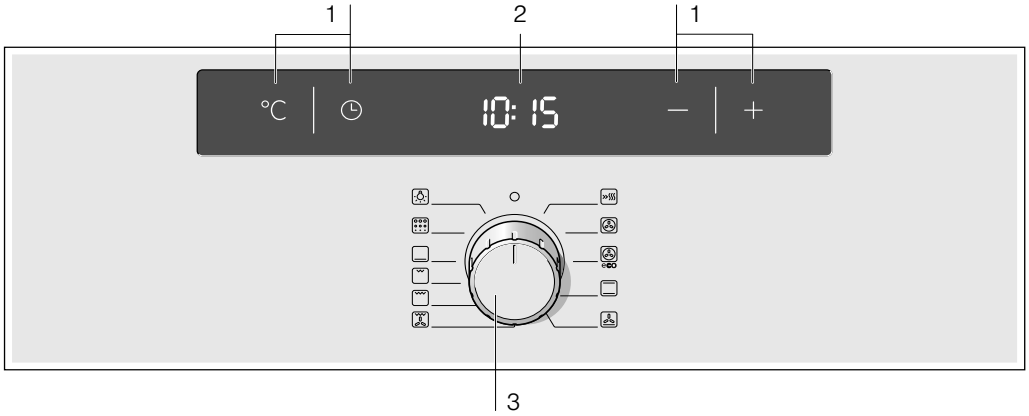
- Wyposażenie, folia, papier do pieczenia lub naczynia na dnie komory piekarnika: nie stawiać wyposażenia na dnie piekarnika. Nie wykładać dna piekarnika folią, obojętnie jakiego rodzaju, ani papierem do pieczenia. Nie stawiać na dnie piekarnika żadnych naczyń, jeśli ustawiona temperatura jest wyższa niż 50 °C. Dochodzi do przegrzania. Czas pieczenia i smażenia ulega zmianie, a emalia zostaje uszkodzona.
- Woda w gorącej komorze piekarnika: nigdy nie wlewać wody do gorącej komory piekarnika. Powstaje para wodna. Nagła zmiana temperatury może prowadzić do uszkodzenia emalii.
- Wilgotne produkty spożywcze: wilgotnych produktów nie przechowywać przez dłuższy okres czasu w zamkniętej komorze piekarnika. Emalia ulega uszkodzeniu.
- Sok z owoców: na ciasta pieczone na blasze nie układać zbyt dużo soczystych owoców. Skapujący z blachy sok z owoców pozostawia trwałe plamy. W miarę możliwości używać głębokiej blachy do pieczenia.
- Studzenie z otwartymi drzwiczkami urządzenia: podczas studzenia komora piekarnika powinna być zawsze zamknięta. Nawet jeśli drzwiczki urządzenia są tylko uchylone, fronty sąsiadujących mebli mogą z czasem ulec uszkodzeniu.
- Mocno zabrudzona uszczelka drzwiczek: jeśli uszczelka drzwiczek jest mocno zabrudzona, podczas eksploatacji drzwiczki nie zamykają się szczelnie. Fronty sąsiadujących mebli mogą ulec uszkodzeniu.Zawsze dbać o czystość uszczelki.
- Drzwiczki urządzenia jako miejsce do siedzenia lub odkładania przedmiotów: nie stawać, nie siadać ani nie opierać się na otwartych drzwiczkach urządzenia. Nie stawiać naczyń i wyposażenia na drzwiczki urządzenia.
- Wsuwanie wyposażenia: W zależności od typu urządzenia wyposażenie może zarysować szybę drzwiczek podczas ich zamykania. Wyposażenie należy zawsze wsuwać do oporu do komory piekarnika.
- Transport urządzenia: nie podnosić ani nie przenosić urządzenia trzymając za uchwyt drzwiczek. Ciężar urządzenia przekracza wytrzymałość uchwytu, który może się urwać.

Nowy piekarnik w Państwa kuchni

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

Panel sterowania

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



	Zastosowanie
1	Czujniki
2	Panel wskaźników
3	Pokrętło funkcji

Chowane pokrętło

W niektórych piekarnikach, pokrętło można chować. Aby wsunąć lub wysunąć pokrętło, należy je nacisnąć, gdy znajduje się w pozycji zero.

Czujniki

Nie naciskać mocno czujników. Naciskać tylko odpowiedni symbol.

Pokrętło funkcji

Za pomocą pokrętła funkcji można wybrać funkcję grzewczą.

Położenie		Zastosowanie
o	Pozycja zero	Piekarnik jest wyłączony.
	Szybkie podgrzewanie	W celu szybkiego nagrzania piekarnika do zaprogramowanej temperatury.
	Nadmuch gorącego powietrza 3D*	Do pieczenia ciast i ciastek. Możliwość pieczenia na trzech poziomach. Dmuchawa umieszczona na tylnej ściance piekarnika rozprowadza ciepło równomiernie w całej komorze piekarnika.
	Nadmuch gorącego powietrza Eco*	Do przygotowania na jednym poziomie i bez konieczności wstępnego podgrzewania piekarnika: ciast, ciastek, produktów głęboko mrożonych, pieczeni i ryb. Dmuchawa rozdziela ciepło w piekarniku w równomierny sposób, aby zoptymalizować zużycie energii.

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

Położenie		Zastosowanie
	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.
	Funkcja do przygotowania pizzy	Szybkie przygotowanie potraw mrożonych bez konieczności wstępnego podgrzewania piekarnika, np. pizzy, frytek lub ciasta francuskiego. Ciepło jest dostarczane przez dolny element grzewczy i przez dmuchawę umieszczoną na tylnej ściance piekarnika.
	Grill z nadmuchem gorącego powietrza	Do pieczenia kawałków mięsa, drobiu i ryb. Element grzewczy grilla i wentylator włączają się i wyłączają na przemian. Dmuchawa rozprowadza powietrze rozgrzane przez grill wokół pieczonych potraw.
	Grill, duża powierzchnia	Do smażenia/pieczenia na grillu befsztyków, kiełbasek, tostów i ryb. Nagrzewanie całej powierzchni pod elementem grzewczym grilla.
	Grill, mała powierzchnia	Do smażenia/pieczenia na grillu niewielkich ilości befsztyków, kiełbasek, tostów i ryb. Nagrzewanie środkowej części elementu grzewczego grilla.
	Ogrzewanie dolne	Duszenie w tłuszczu dań "confit", pieczenie i przygotowywanie zapiekanek. Ciepło jest dostarczane przez dolny element grzewczy.
	Funkcja samooczyszczania	Automatyczne oczyszczanie wnętrza piekarnika. Piekarnik nagrzewa się aż do momentu wyeliminowania zanieczyszczeń.
	Oświetlenie	Włączanie lampki oświetlającej wnętrze piekarnika.

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

Przy wyborze funkcji grzewczej, na panelu wskaźników pokazuje się **––**.

Czujniki i panel wskaźników

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

Czujnik		Funkcja czujnika
°C	Temperatura	Wybrać temperaturę i poziom pracy grilla lub oczyszczania.
◷	Funkcje regulacji czasu	Wybór ustawień minutnika 🔔, czasu trwania gotowania I→I, czasu zakończenia →I oraz godziny ◷.
–	Mniej	Zmniejszenie zaprogramowanych wartości.
+	Więcej	Zwiększenie zaprogramowanych wartości.

Na panelu wskaźników, zapala się symbol odpowiadający aktywnej funkcji regulacji czasu.

Czujniki służące do zmiany zaprogramowanych wartości

Za pomocą czujnika **+** lub **–** można zmienić wszystkie ustawione i zalecane wartości.

+ = Zwiększenie zaprogramowanych wartości.

– = Zmniejszenie zaprogramowanych wartości.

Zakresy		
30-270	Zakres temperatury	Temperatura wnętrza piekarnika w °C.
1-3	Poziomy pracy grilla	Poziomy pracy grilla o małej powierzchni ⊡ oraz o dużej powierzchni ⊡.
		1 = poziom 1, łagodny
		2 = poziom 2, średni
		3 = poziom 3, mocny
	Poziomy oczyszczania	Poziomy oczyszczania dla funkcji samooczyszczania ▦.
		1 = poziom 1, łagodny
		2 = poziom 2, średni
		3 = poziom 3, mocny
1 s - 23:59 h.		Czas trwania gotowania.
1 s - 23:59 h.		Czas w minutniku.

Gdy piekarnik grzeje, na panelu wskaźników pokazuje się symbol 🌡. Podczas przerw w nagrzewaniu, symbol gaśnie. Ten symbol nie zapala się w trakcie korzystania z poziomu pracy grilla i oczyszczania.

Symbol nagrzewania

Gdy piekarnik nagrzewa się, na panelu wskaźników będzie się palił symbol 🌡. Gdy piekarnik osiągnie temperaturę optymalną do umieszczenia w nim potrawy i będzie ją utrzymywał, symbol 🌡 zgaśnie.

W trakcie korzystania z poziomu pracy grilla i oczyszczania, symbol 🌡 nigdy się nie zapala.

Wnętrze piekarnika

Wewnątrz piekarnika znajduje się lampka. Dzięki wentylatorowi, piekarnik nadmiernie się nie nagrzewa.

Lampka

Lampka wewnątrz piekarnika pozostaje włączona podczas pracy piekarnika. Lampka gaśnie, gdy ustawiony zostaje zakres temperatury do 60 °C, a także podczas automatycznego oczyszczania. Umożliwia to optymalną dokładność regulacji.

Tym niemniej również po wyłączeniu piekarnika, można lampkę włączyć, ustawiając pokrętło funkcji w pozycji 💡.

Wentylator

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

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

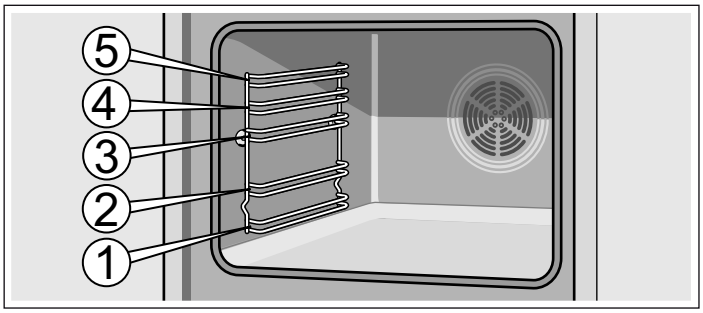
Wyposażenie dodatkowe

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

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

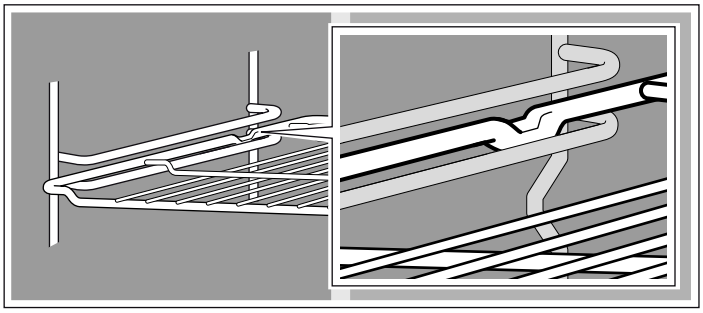
wkładanie akcesoriów kuchennych

Akcesoria kuchenne można umieszczać w piekarniku na 5 różnych poziomach. Należy wsuwać akcesoria kuchenne do samego końca, aby nie dotykały szyby w drzwiczkach.



Akcesoria mogą być wyciągane do połowy, do pozycji ustabilizowanej. Dzięki temu, wyjmowanie potraw z piekarnika jest bardzo ułatwione.

Wsuwając akcesoria do wnętrza piekarnika, sprawdzić, czy wygięcie znajduje się w tylnej części akcesorium. Tylko w ten sposób akcesorium może się idealnie dopasować.



W zależności od wyposażenia, jeśli urządzenie posiada wysuwane szyny, elementy te lekko się zaczepiają po całkowitym wysunięciu. W ten sposób można z łatwością włożyć akcesorium. W celu odblokowania, ponownie wsunąć wysuwane szyny do wnętrza piekarnika, lekko naciskając.

Wskazówka: Pod wpływem wysokiej temperatury akcesoria kuchenne mogą ulec odkształceniu. Po ostygnięciu, odkształcenie znika. Nie wpływa to na normalne działanie.

Piekarnik nie posiada obecnie wymienionego poniżej wyposażenia.

Wyposażenie można nabyć w serwisie, w sklepie specjalistycznym lub przez Internet.



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

Wsunąć ruszt, tak by otwarta strona była skierowana w stronę drzwiczek piekarnika, a wygięcie - w dół ⌣.



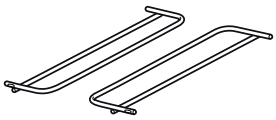
Płytka emaliowana blacha do pieczenia
Do ciast, ciastek i herbatników.

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



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

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



Wspornik na akcesoria kuchenne
Podczas samooczyszczania można również oczyścić głęboką blachę uniwersalną lub płytką blachę do pieczenia.

Wsunąć akcesorium z prawej i z lewej strony.

Wyposażenie dodatkowe

Wyposażenie dodatkowe można nabyć w serwisie lub sklepie specjalistycznym. Szeroką ofertę wyposażenia do zakupionego piekarnika można znaleźć w naszych prospektach lub w Internecie. Dostępność i możliwość zamówienia online wyposażenia dodatkowego różni się w poszczególnych krajach. Informacje na ten temat znajdują się w załączniku do instrukcji obsługi.

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

Wyposażenie dodatkowe	Numer HEZ	Zastosowanie
Emaliowana, płaska blacha do pieczenia	HEZ361000	Do ciast i ciasteczek.
Emaliowana, głęboka, uniwersalna blacha do pieczenia	HEZ362000	Do wilgotnych ciast, wypieków, potraw mrożonych i dużych kawałków pieczeni. W przypadku grillowania bezpośrednio na ruszcie można ją również stosować jako naczynie na skapujący tłuszcz.
Ruszt	HEZ364000	Do naczyń, form do ciasta, pieczeni, grillowanych kawałków mięsa i potraw mrożonych.
Blacha do pizzy	HEZ317000	Idealna do pizzy, produktów mrożonych lub dużych okrągłych ciast. Blachy do pizzy można używać zamiast głębokiej, uniwersalnej blachy do pieczenia. Położyć blachę na ruszcie i stosować się do wskazówek podanych w tabelach.
Brytfanna szklana	HEZ915001	Brytfanna szklana nadaje się do przygotowywania potraw duszonych i zapiekanek w piekarniku. Szczególnie nadaje się do stosowania z programami automatycznymi i automatyką pieczenia.
Teleskopowy system wysuwania blach, potrójny	HEZ368301	Szyny na wysokości 1, 2 i 3 pozwalają na dalsze wyciąganie wyposażenia, bez ryzyka przechylenia.

Przed pierwszym użyciem

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

Programowanie godziny

Po podłączeniu, na panelu wskaźników zapala się symbol ◷ i 0:00. Ustawić czas na zegarze.

1. Nacisnąć czujnik ◷.
   Na panelu wskaźników pokazuje się godzina 12:00.
2. Wyregulować godzinę za pomocą czujnika + lub −.
3. Potwierdzić godzinę za pomocą czujnika ◷.

Po kilku sekundach pokazuje się zaprogramowany czas.

Wygrzewanie piekarnika

Aby usunąć zapach nieużywanego urządzenia, należy zamknąć i wygrzać pusty piekarnik. Najlepszy efekt można uzyskać, podgrzewając piekarnik przez godzinę z włączonym ogrzewaniem górnym i dolnym ⊟ w temperaturze 240 °C. Sprawdzić, czy wewnątrz piekarnika nie pozostały części opakowania.

1. Za pomocą pokrętła funkcji włączyć ustawienie ogrzewania górnego i dolnego ⊟.
2. Nacisnąć czujnik +, aż na panelu wskaźników pokaże się 240 °C.

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

Czyszczenie akcesoriów kuchennych

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

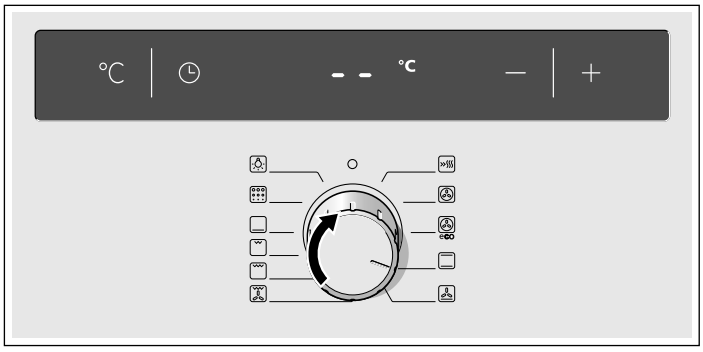
Programowanie piekarnika

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

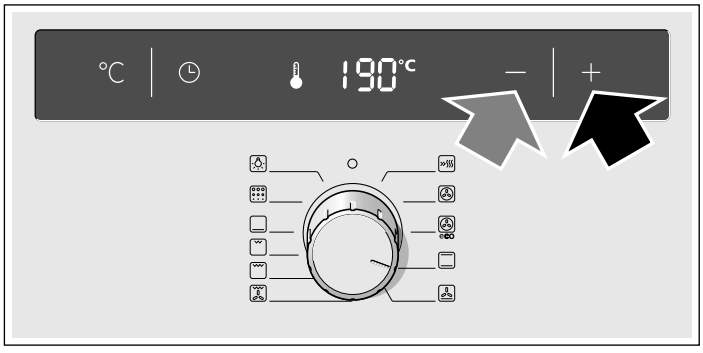
Funkcja grzewcza i temperatura

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

1. Za pomocą pokrętła funkcji wybrać funkcję grzewczą.



2. Zaprogramować temperaturę lub żądany poziom pracy grilla za pomocą czujnika + lub −.



Piekarnik zaczyna się nagrzewać.

Wyłączanie piekarnika

Umieścić pokrętło funkcji w pozycji zero.

Zmiana ustawień

Istnieje możliwość zmiany funkcji grzewczej i temperatury lub poziomu pracy grilla w dowolnym momencie.

Szybkie podgrzewanie

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

Funkcji tej używa się zazwyczaj do temperatur powyżej 100 °C.

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

1. Wybrać funkcję szybkiego podgrzewania ⊟ za pomocą pokrętła funkcji.
2. Wybrać żądaną temperaturę za pomocą czujnika + i −.

Symbol 🌡 zapala się na panelu wskaźników. Piekarnik zaczyna się nagrzewać.

Zakończenie szybkiego podgrzewania

Rozbrzmiewa sygnał, a symbol 🌡 gaśnie. Włożyć potrawę do piekarnika i wybrać żądaną funkcję i temperaturę.

Wyłączanie funkcji szybkiego podgrzewania

Umieścić pokrętło funkcji w pozycji zero. Piekarnik się wyłącza.

Wskazówka: Za pomocą funkcji szybkiego podgrzewania nie można programować czasu trwania gotowania.

Programowanie funkcji regulacji czasu

Opisywany piekarnik posiada wiele funkcji regulacji czasu. Za pomocą czujnika ◷ uaktywnia się menu i dokonuje się zmiany na inną funkcję. Podczas wykonywania regulacji ustawień, symbole czasu pozostają zapalone. Można zmienić wcześniej zaprogramowaną funkcję regulacji czasu za pomocą czujnika **+** lub **−**.

Minutnik

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

1. Nacisnąć czujnik ◷.
Symbol 🔔 zapala się na panelu wskaźników.

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

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

Po upływie czasu zaprogramowanego na minutniku

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

Zmiana ustawień czasu minutnika

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

Usunięcie ustawień czasu w minutniku

Gdy wyłącza się piekarnik, minutnik nadal działa. Przywrócić ustawienia czasu minutnika na 00:00 za pomocą czujnika **−**. Minutnik wyłącza się.

Przeglądanie ustawień czasu

W przypadku zaprogramowania różnych funkcji regulacji czasu, na panelu wskaźników wyświetlają się odpowiednie symbole.

Aby sprawdzić wskazania minutnika 🔔, czas trwania gotowania I→I, czas zakończenia →I lub godzinę ◷, nacisnąć kilkakrotnie czujnik ◷, aż zapali się żądany symbol. Odpowiednia wartość pokazuje się przez kilka sekund na panelu wskaźników.

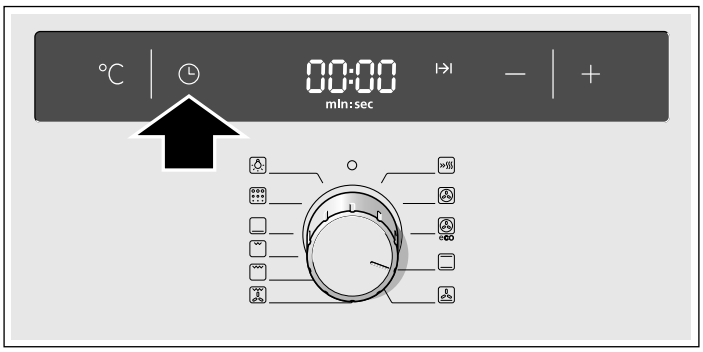
Czas trwania gotowania

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

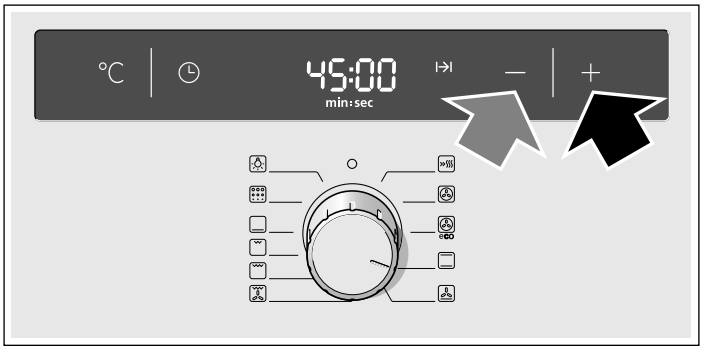
Przykład z obrazka: czas trwania gotowania 45 minut.

1. Za pomocą pokrętła funkcji wybrać funkcję grzewczą.

2. Nacisnąć dwukrotnie czujnik ◷.
Na panelu wskaźników pokazuje się 00:00 oraz symbol trwania czasu gotowania I→I.



3. Zaprogramować czas trwania gotowania za pomocą czujnika **+** lub **−**.
Wartość odpowiadająca czujnikowi **+** = 30 minut
Wartość odpowiadająca czujnikowi **−** = 10 minut



4. Nacisnąć czujnik °C.
Zaprogramować temperaturę lub żądany poziom pracy grilla za pomocą czujnika **+** lub **−**.

Po kilku sekundach włącza się piekarnik. Na panelu wskaźników pokazuje się zaprogramowana temperatura i zapala się symbol I→I.

Po upływie czasu gotowania

Rozbrzmiewa sygnał. Piekarnik przestaje grzać. Na panelu wskaźników pokazuje się 00:00. Nacisnąć dwukrotnie czujnik ◷. Można ustawić nowy czas gotowania za pomocą czujników **+** lub **−**, lub nacisnąć czujnik ◷ i umieścić pokrętło funkcji w pozycji zero. Piekarnik jest wyłączony.

Zmiana czasu trwania gotowania

Nacisnąć dwukrotnie czujnik ◷. Zmienić czas zakończenia za pomocą czujnika **+** lub **−**.

Anulowanie ustawienia czasu gotowania

Nacisnąć dwukrotnie czujnik ◷. Przywrócić ustawienia czasu gotowania 00:00 za pomocą czujnika **−**. Ustawienie czasu zostało skasowane.

Przeglądanie ustawień czasu

W przypadku zaprogramowania różnych funkcji regulacji czasu, na panelu wskaźników wyświetlają się odpowiednie symbole.

Aby sprawdzić wskazania minutnika 🔔, czas trwania gotowania I→I, czas zakończenia →I lub godzinę ◷, nacisnąć kilkakrotnie czujnik ◷, aż zapali się żądany symbol. Odpowiednia wartość pokazuje się przez kilka sekund na panelu wskaźników.

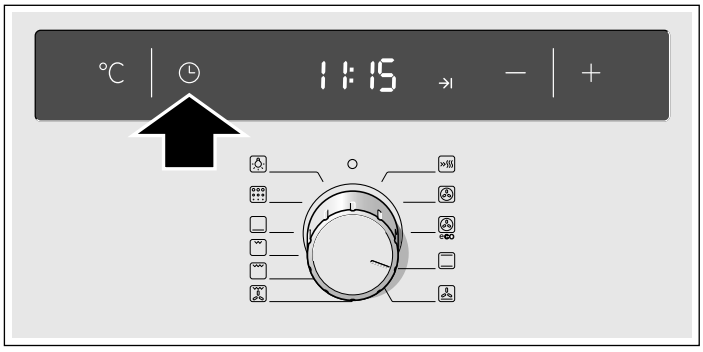
Czas zakończenia

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

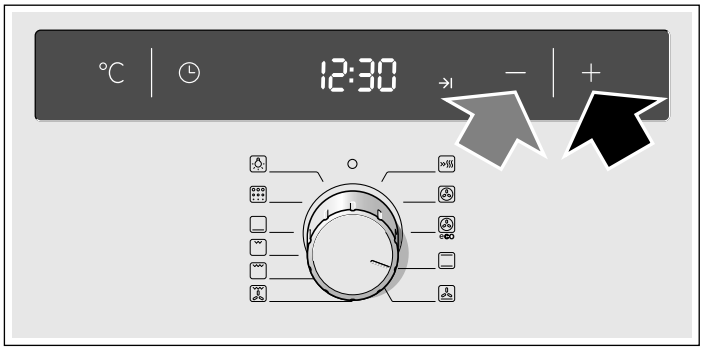
Upewnić się, że potrawy nie zepsują się z powodu zbyt długiego przebywania w piekarniku.

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

1. Wyregulować pokrętło funkcji.
2. Nacisnąć dwukrotnie czujnik ◷.
3. Zaprogramować czas trwania gotowania za pomocą czujnika **+** lub **−**.
4. Nacisnąć czujnik ◷.
   Na panelu wskaźników pokazuje się godzina, o której danie będzie gotowe, oraz symbol zakończenia →|.



5. Opóźnić czas zakończenia za pomocą czujnika **+** lub **−**.



6. Nacisnąć czujnik °C.
   Zaprogramować temperaturę lub żądany poziom pracy grilla za pomocą czujnika **+** lub **−**.

Na panelu wskaźników pokazuje się zaprogramowana temperatura oraz symbol →|, a piekarnik zostaje ustawiony w trybie zwłoki czasowej. Gdy piekarnik się włącza, pokazuje się zaprogramowana temperatura oraz symbol |→|. Symbol →| gaśnie.

Po upływie czasu gotowania

Rozbrzmiewa sygnał. Piekarnik przestaje grzać. Na panelu wskaźników pokazuje się 00:00. Nacisnąć dwukrotnie czujnik ◷. Można ustawić nowy czas gotowania za pomocą czujników **+** lub **−**, lub nacisnąć czujnik ◷ i umieścić pokrętło funkcji w pozycji zero. Piekarnik jest wyłączony.

Zmiana ustawień czasu zakończenia

Nacisnąć trzykrotnie czujnik ◷. Zmienić czas zakończenia za pomocą czujnika **+** lub **−**. Zmienione ustawienie czasu pokazuje się po upływie kilku sekund. Nie należy zmieniać czasu zakończenia, jeśli zaczęło się już odliczanie zaprogramowanego czasu gotowania. Mogłoby to mieć wpływ na ostateczne efekty gotowania.

Usunięcie ustawień czasu zakończenia

Nacisnąć trzy razy czujnik ◷ i przywrócić ustawienia czasu zakończenia zgodne z aktualną godziną, za pomocą czujnika **−**. Piekarnik włącza się.

Przeglądanie ustawień czasu

W przypadku zaprogramowania różnych funkcji regulacji czasu, na panelu wskaźników wyświetlają się odpowiednie symbole.

Aby sprawdzić wskazania minutnika 🔔, czas trwania gotowania |→|, czas zakończenia →| lub godzinę ◷, nacisnąć kilkakrotnie czujnik ◷, aż zapali się żądany symbol. Odpowiednia wartość pokazuje się przez kilka sekund na panelu wskaźników.

Godzina

Po podłączeniu lub po przerwie w zasilaniu, na panelu wskaźników zapala się symbol ◷ i 0:00. Ustawić czas na zegarze.

1. Nacisnąć czujnik ◷.
   Pojawia się godzina 12:00.
2. Wyregulować godzinę za pomocą czujnika **+** lub **−**.
3. Potwierdzić godzinę za pomocą czujnika ◷.

Po kilku sekundach pokazuje się zaprogramowany czas.

Zmiana ustawień godziny

Nie można wcześniej zaprogramować innej funkcji regulacji czasu, a piekarnik powinien być wyłączony.

1. Nacisnąć dwukrotnie czujnik ◷.
   Symbol ◷ zapala się na panelu wskaźników.
2. Zmienić godzinę za pomocą czujnika **+** lub **−**.
3. Potwierdzić godzinę za pomocą czujnika ◷.

Po kilku sekundach pokazuje się zaprogramowany czas.

Ukrycie godziny

Istnieje możliwość ukrycia godziny. Patrz rozdział *Zmiana podstawowych ustawień*.

Zmiana ustawień podstawowych

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

Ustawienie podstawowe		Wybór 0	Wybór 1	Wybór 2	Wybór 3
c 1	Czas trwania sygnału po upływie czasu gotowania lub czasu zaprogramowanego na minutniku	-	ok. 10 s	ok. 2 min*	ok. 5 min
c2	Wskaźnik czasu na zegarze	nie	tak*	-	-
c3	Czas oczekiwania na zarejestrowanie ustawienia	-	ok. 2 s	ok. 4 s*	ok. 10 s
c5	Ponownie zainstalowano prowadnice	nie	tak	-	-
c6	Wybranie ustawień fabrycznych dla wszystkich wartości	nie*	tak	-	-

* Ustawienie fabryczne

Piekarnik powinien być wyłączony.

1. Naciskać czujnik ◷ przez ok. 4 sekundy.
   Na panelu wskaźników pokazuje się aktualne ustawienie podstawowe czasu trwania sygnału, np. c 1 wybór 2.
2. Zmienić ustawienie podstawowe za pomocą czujnika + lub −.
3. Potwierdzić za pomocą czujnika ◷.
   Na panelu wskaźników pokazuje się następujące ustawienie podstawowe. Czujnik ◷ umożliwia przeglądanie wszystkich ustawień, a czujnik + lub − - ich zmianę.
4. Aby zakończyć, naciskać czujnik ◷ przez ok. 4 sekundy.

Wszystkie ustawienia podstawowe zostały zarejestrowane.

Ustawienia podstawowe można ponownie zmienić w dowolnym momencie.

Funkcja automatycznego wyłączenia

Jeśli w ciągu kilku godzin nie zostaną zmienione ustawienia urządzenia, włącza się funkcja automatycznego wyłączenia. Piekarnik przestaje grzać. Zależy to od temperatury lub wybranego poziomu pracy grilla.

Aktywacja funkcji automatycznego wyłączenia

Rozbrzmiewa sygnał. Na panelu wskaźników pokazuje się F8. Piekarnik przestaje grzać.

Obrócić pokrętło funkcji do pozycji zero. Piekarnik wyłącza się.

Dezaktywacja funkcji automatycznego wyłączenia

Aby uniemożliwić przypadkową aktywację funkcji automatycznego wyłączenia, należy zaprogramować czas trwania gotowania. Wówczas piekarnik nagrzewa się aż do momentu upływu tego czasu.

Funkcja samooczyszczania

Podczas samooczyszczania piekarnik nagrzewa się do temperatury ok. 500 °C. W ten sposób ulegają spaleniu pozostałości po smażeniu lub pieczeniu, i konieczne jest tylko oczyszczenie wnętrza piekarnika z popiołu.

Dostępne są trzy poziomy oczyszczania.

Poziom	Stopień oczyszczania	Czas trwania
1	słaby	ok. 1 godzina 15 minut
2	średni	ok. 1 godzina 30 minut
3	intensywny	ok. 2 godziny

Im większe i starsze będzie zanieczyszczenie, tym wyższy powinien być poziom oczyszczania. Wystarczy oczyszczać wnętrze piekarnika raz na dwa lub trzy miesiące. Funkcja oczyszczania wymaga tylko około 2,5-4,7 kWh.

Ważne wskazówki

Ze względów bezpieczeństwa drzwiczki piekarnika automatycznie się blokują. Drzwiczki piekarnika można otworzyć dopiero, gdy piekarnik nieco ostygnie i na wyświetlaczu zgaśnie symbol blokady.

Podczas samooczyszczania lampka piekarnika nie świeci się.

⚠ Niebezpieczeństwo poparzenia!!

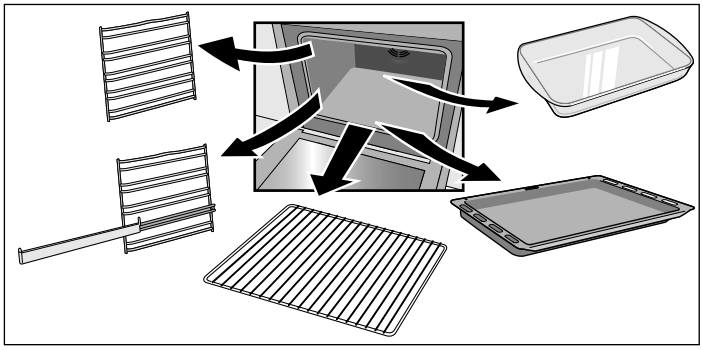
- Podczas samooczyszczania komora piekarnika jest gorąca. Nigdy nie otwierać drzwiczek urządzenia ani nie przesuwać ręką haka blokującego. Poczekać, aż urządzenie ostygnie. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się!
- Podczas samooczyszczania zewnętrzna powierzchnia urządzenia jest gorąca. Nigdy nie dotykać drzwiczek urządzenia. Poczekać, aż urządzenie ostygnie. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się!

⚠ Niebezpieczeństwo pożaru!

Podczas samooczyszczania zewnętrzna powierzchnia urządzenia jest gorąca. Nigdy nie wieszać łatwopalnych przedmiotów, np. ściereczek do naczyń, na uchwycie drzwiczek. Nie zastawiać ani nie zasłaniać frontu urządzenia.

Przed samooczyszczaniem

Wnętrze piekarnika powinno być puste. Wyjąć akcesoria kuchenne, naczynia oraz kratki lub szyny z prawej i lewej strony. Zapoznać się z rozdziałem *Konserwacja i czyszczenie*, aby zdjąć kratki lub szyny z prawej i lewej strony.



Oczyścić drzwiczki piekarnika i boczne powierzchnie wnętrza piekarnika w strefie uszczelek.

⚠ Niebezpieczeństwo pożaru!

Resztki potraw, tłuszczu i sosu z pieczeni mogą ulec zapaleniu. Oczyścić za pomocą wilgotnej ścierki wnętrze piekarnika oraz akcesoria, które będą czyszczone w piekarniku.

Jednoczesne czyszczenie akcesoriów kuchennych

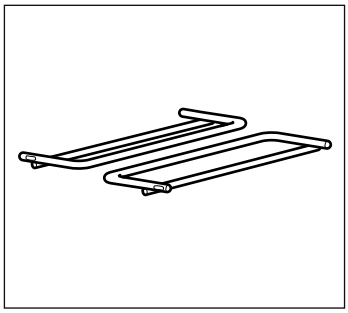
Kratki lub szyny po prawej i lewej stronie nie są dostosowane do funkcji samooczyszczania. Należy je wyjąć z piekarnika.

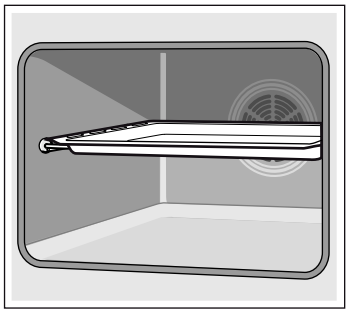
Aby zapewnić optymalną czystość wnętrza piekarnika, zaleca się, aby nie stosować funkcji samooczyszczania w piekarniku, w którym znajdują się blachy. Można jednak - wraz ze wspornikiem do akcesoriów kuchennych - czyścić za pomocą funkcji samooczyszczania głęboką blachę emaliowaną uniwersalną lub płytką blachę emaliowaną do pieczenia. Należy zawsze czyścić tylko jedno akcesorium kuchenne na raz.

Nie należy czyścić rusztu za pomocą funkcji samooczyszczania

Jeśli piekarnik nie posiada wymienionego wspornika, można go nabyć za pośrednictwem Serwisu Technicznego lub Internetu, podając numer produktu 466546.

Wspornik do akcesoriów kuchennych należy wsunąć z lewej i z prawej strony.





Za pomocą wody usunąć z akcesoriów kuchennych resztki jedzenia, oleju i sosu z pieczeni.

Umieścić głęboką blachę uniwersalną lub płytką blachę do pieczenia na wsporniku.

⚠ Niebezpieczeństwa groźne dla zdrowia!

Nie wkładać blach ani form z warstwą zapobiegającą przywieraniu potraw podczas czyszczenia. Wysoka temperatura powoduje usunięcie warstwy zapobiegającej przywieraniu potraw i wytworzenie się toksycznych gazów.

Regulacja

Po wybraniu poziomu oczyszczania, wyregulować ustawienia piekarnika.

1. Wybrać funkcję samooczyszczania za pomocą pokrętła funkcji.
2. Ustawić żądany poziom oczyszczania za pomocą czujnika **+** lub **−**.

Na panelu wskaźników pokazuje się poziom oczyszczania oraz symbol. Po upływie kilku sekund, rozpoczyna się samooczyszczanie.

W chwilę po rozpoczęciu, drzwiczki piekarnika zostają zablokowane. Symbol zapala się na panelu wskaźników. Dopiero po zgaśnięciu symbolu można ponownie otworzyć drzwiczki piekarnika.

Po zakończeniu samooczyszczania

Na panelu wskaźników pokazuje się 00:00. Piekarnik przestaje grzać. Obrócić pokrętło funkcji do pozycji zero. Piekarnik wyłącza się. Można ponownie otworzyć drzwiczki piekarnika po zgaśnięciu symbolu na panelu wskaźników.

Zmiana poziomu oczyszczania

Po rozpoczęciu procesu, nie można zmienić poziomu oczyszczania.

Przerwanie funkcji samooczyszczania

Obrócić pokrętło funkcji do pozycji zero. Piekarnik wyłącza się. Można ponownie otworzyć drzwiczki piekarnika po zgaśnięciu symbolu na panelu wskaźników.

Opóźnienie czasu zakończenia

W piekarniku można zaprogramować godzinę, o której ma zakończyć się samooczyszczanie. W ten sposób, samooczyszczanie można wykonać na przykład w nocy, aby móc korzystać z piekarnika w ciągu dnia.

Zaprogramować w sposób opisany w punktach 1 i 2. Przed rozpoczęciem samooczyszczania, nacisnąć trzy razy czujnik i opóźnić czas zakończenia za pomocą czujnika **+** lub **−**.

Piekarnik przechodzi do trybu zwłoki czasowej. Na panelu wskaźników pokazuje się poziom oczyszczania oraz symbol. Gdy włącza się samooczyszczanie, pokazuje się poziom oczyszczania oraz symbol. Symbol gaśnie.

Przeglądanie ustawień czasu

Aby przeglądać czas trwania oczyszczania lub godzinę zakończenia samooczyszczania, nacisnąć kilkakrotnie czujnik, aż zapali się żądany symbol. Odpowiednia wartość pokazuje się przez kilka sekund na panelu wskaźników.

Po samooczyszczeniu

Po ostygnięciu wnętrza piekarnika, wyczyścić pozostałości popiołu za pomocą wilgotnej ścierki.

Konserwacja i czyszczenie

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

Wskazówki

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

Środki czyszczące

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

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

Dokładnie wyprać każdą nową ściereczkę przed użyciem.

Strefa	Środki czyszczące
Przednia ścianka piekarnika	Ciepła woda z niewielką ilością mydła: Oczyścić ściereczką i osuszyć miękką szmatką. Nie używać płynu do mycia szyb ani skrobaków do szkła.
Stal nierdzewna	Ciepła woda z niewielką ilością mydła: Oczyścić ściereczką i osuszyć miękką szmatką. Natychmiast zmywać plamy z wapna, tłuszczu, mąki kukurydzianej i białka jajka, gdyż pod spodem może pojawić się korozja. W punktach Serwisu Technicznego lub w sklepach specjalistycznych można nabyć środki do czyszczenia stali nierdzewnej, które można stosować na rozgrzanej powierzchni. Nakładać środek czyszczący bardzo cienką szmatką z miękkiego materiału.
Szkło	Środki do czyszczenia szyb: Czyścić ściereczką z miękkiego materiału. Nie używać skrobaka do szkła.
Wziernik	Środki do czyszczenia szyb: Czyścić ściereczką z miękkiego materiału. Nie stosować alkoholu, octu ani innych środków do czyszczenia o właściwościach ściernych lub o kwaśnym odczynie.
Szyby w drzwiczkach	Środki do czyszczenia szyb: Czyścić ściereczką z miękkiego materiału. Nie używać skrobaków do szkła.
Pokrywa drzwiczek	Specjalne produkty do czyszczenia stali nierdzewnej (można nabyć w punktach Serwisu Technicznego lub w sklepach specjalistycznych). Przestrzegać wskazówek producenta.
Wnętrze piekarnika	Gorąca woda z odrobiną mydła lub woda z octem: Czyścić ściereczką. W przypadku silnych zabrudzeń, użyć drucianego zmywaka ze stali nierdzewnej lub specjalnych środków do czyszczenia piekarników. Stosować wyłącznie po ostygnięciu wnętrza piekarnika. Zaleca się używać funkcji samooczyszczania. W tym celu zapoznać się z rozdziałem *Funkcja samooczyszczania*.
Szklana pokrywa lampki piekarnika	Ciepła woda z niewielką ilością mydła: Czyścić ściereczką.
Kratki lub szyny	Ciepła woda z niewielką ilością mydła: Odmoczyć i oczyścić ściereczką lub szczoteczką.
Prowadnice	Ciepła woda z niewielką ilością mydła: Oczyścić za pomocą ściereczki lub szczoteczki. Nie pozostawiać do odmoczenia ani nie myć w zmywarce.
Akcesoria kuchenne	Ciepła woda z niewielką ilością mydła: Odmoczyć i oczyścić ściereczką lub szczoteczką.

Funkcja oświetlenia

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

Włączanie lampki w piekarniku

Obrócić pokrętło funkcji do pozycji .

Lampka włącza się.

Wyłączanie lampki wewnątrz piekarnika

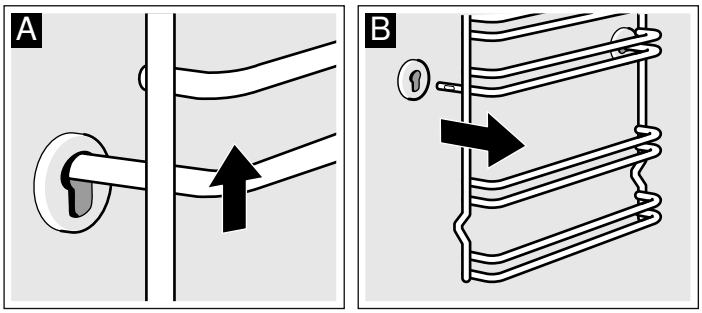
Obrócić pokrętło funkcji do pozycji o.

Zdejmowanie i zakładanie kratek lub szyn z lewej i prawej strony

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

Zdejmowanie kratek lub szyn

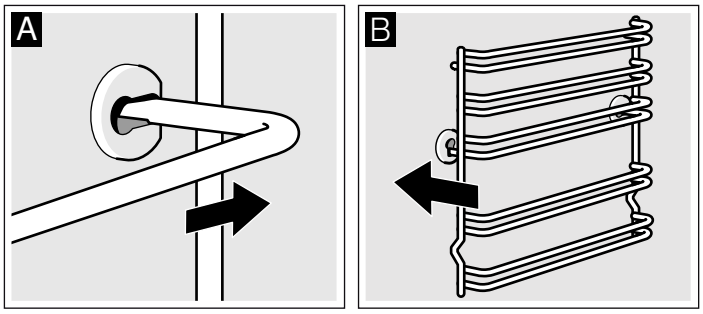
1. Unieść kratkę lub szynę w przedniej części i zdjąć ją (rysunek A).
2. Następnie, pociągnąć kratkę lub szynę całkowicie do przodu i wyjąć ją (rysunek B).



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

Zakładanie kratek lub szyn

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

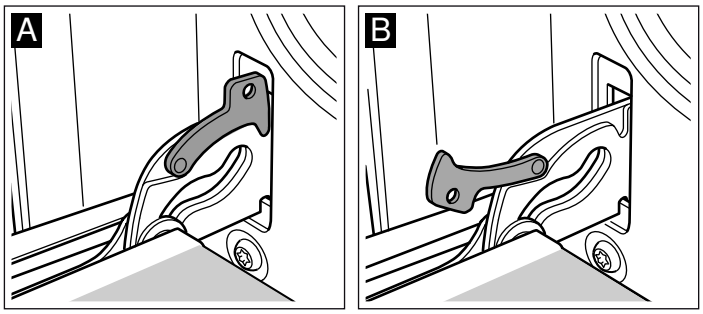


Ustawienie kratek lub szyn można regulować w lewo i w prawo. Zawsze ustawiać elementy wygięciem w dół.

Zdejmowanie i zakładanie drzwiczek piekarnika

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

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

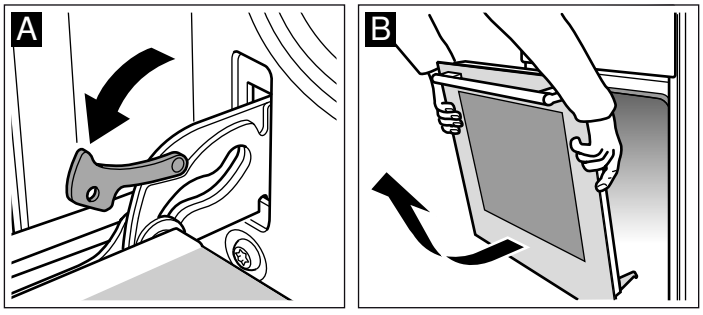


⚠ Niebezpieczeństwo obrażeń!

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

Zdejmowanie drzwiczek

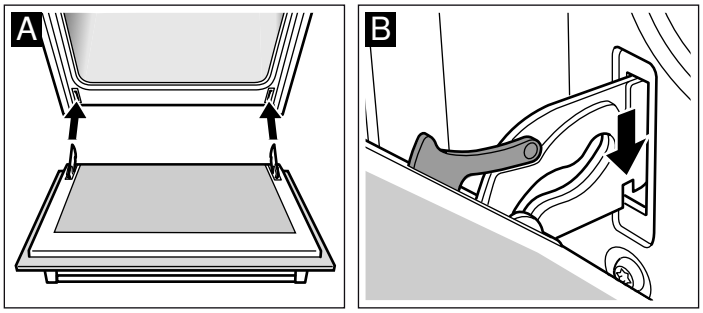
1. Otworzyć całkowicie drzwiczki piekarnika.
2. Wyjąć obie dźwignie blokujące umieszczone z prawej i z lewej strony (rysunek A).
3. Zamknąć całkowicie drzwiczki piekarnika (rysunek B). Złapać drzwiczki obiema rękami z lewej i prawej strony. Przymknąć drzwiczki jeszcze bardziej i wyciągnąć.



Zakładanie drzwiczek

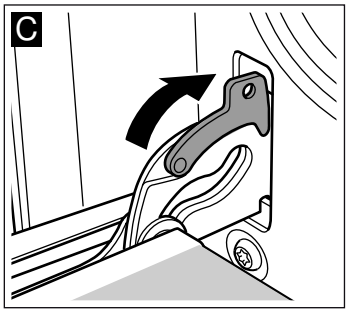
Założyć ponownie drzwiczki, wykonując opisane powyżej czynności w odwrotnej kolejności.

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



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

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



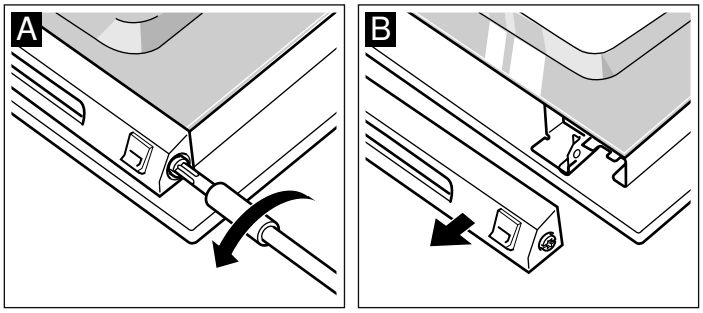
⚠ Niebezpieczeństwo obrażeń!

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

Demontaż pokrywy drzwiczek

Pokrywa drzwiczek piekarnika może z czasem zmienić kolor. W celu dokładniejszego oczyszczenia, zaleca się zdjęcie pokrywy.

1. Otworzyć całkowicie drzwiczki piekarnika.
2. Odkręcić pokrywę drzwiczek piekarnika. W tym celu odkręcić śruby umieszczone po lewej i prawej stronie (rysunek A).
3. Zdjąć pokrywę (rysunek B).



W czasie, gdy pokrywa nie jest zamontowana, zabezpieczyć drzwiczki piekarnika przed zamknięciem. Wewnętrzna szyba może ulec uszkodzeniu.

Oczyścić pokrywę specjalnym środkiem do czyszczenia stali nierdzewnej.

4. Włożyć ją ponownie i zamocować.
5. Zamknąć drzwiczki piekarnika.

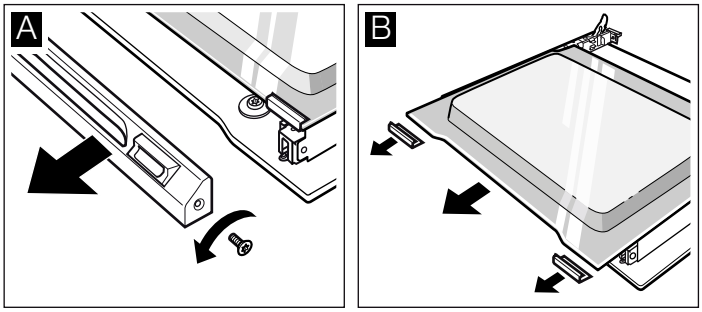
Montaż i demontaż szyb w drzwiczkach

Dla ułatwienia czyszczenia można wymontować szyby z drzwiczek piekarnika.

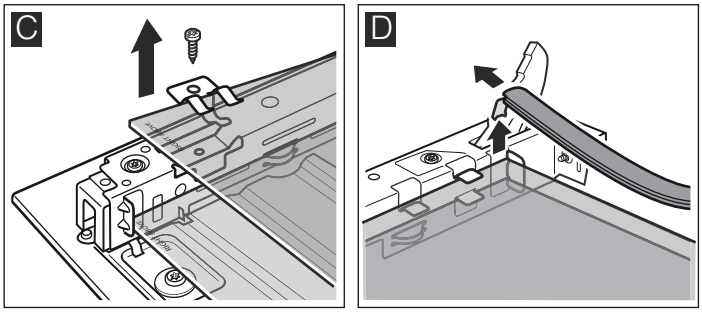
Podczas wyjmowania szyb wewnętrznych należy zapamiętać, w jakiej kolejności zostały wymontowane. Aby zamontować szyby w odpowiedniej kolejności, należy orientować się po numerach na szybach.

Demontaż

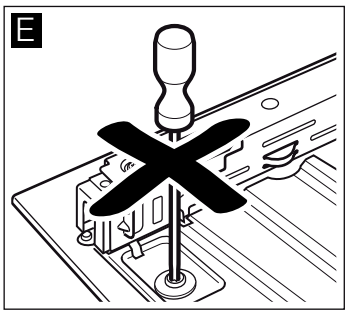
1. Zdjąć drzwiczki piekarnika i położyć je na ściereczce uchwytem do dołu.
2. Odkręcić na górze nakładkę drzwiczek piekarnika. W tym celu należy odkręcić śruby z lewej i prawej strony (rys. A).
3. Unieść i wyciągnąć górną szybę i zdjąć obie małe uszczelki (rys. B).



4. Odkręcić klamry mocujące z lewej i prawej strony. Unieść szybę i zdjąć z niej klamry (rys. C).
5. Zdjąć uszczelkę na dole szyby (rys. D). W tym celu, ciągnąc za uszczelkę, wyjąć ją do góry. Wyjąć szybę.



6. Wyciągnąć dolną szybę ukośnie do góry.
7. NIE wykręcać śrub z lewej i prawej strony elementu blaszanego (rys. E).



Szyby czyścić płynem do mycia szyb i miękką ściereczką.

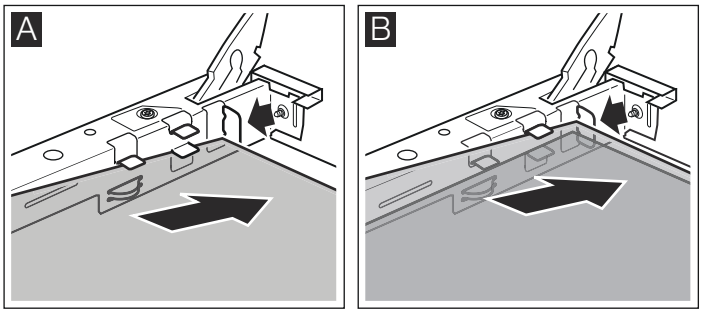
⚠ Niebezpieczeństwo obrażeń!

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

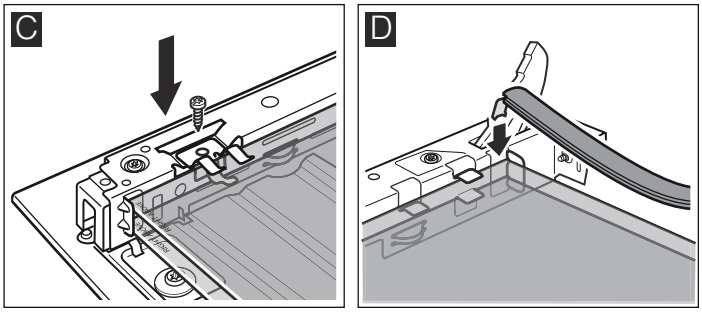
Montaż

Podczas montażu zwrócić uwagę, żeby napis “Right above" na obydwu szybach był odwrócony w pionie i znajdował się z lewej strony na dole.

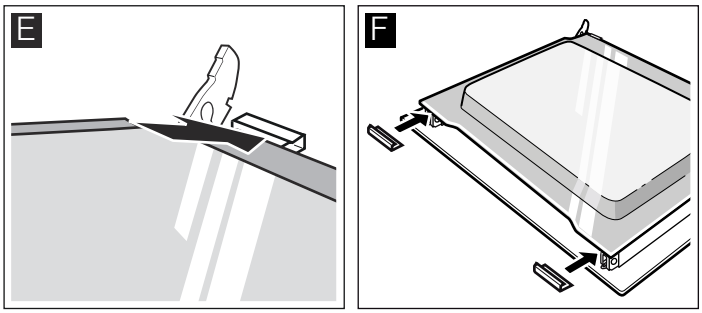
1. Wsunąć dolną szybę ukośnie do tyłu (rys. A).
2. Wsunąć środkową szybę (rys. B).



3. Klamry mocujące nasadzić z lewej i prawej strony na szybę w taki sposób, aby znajdowały się nad otworami na śruby, a następnie przykręcić (rys. C).
4. Z powrotem zamocować uszczelkę na dole szyby (rys. D).



5. Wsunąć górną szybę ukośnie do tyłu w oba mocowania. Uważać przy tym, aby nie przesunąć uszczelki do tyłu (rys. E).
6. Obie małe uszczelki z powrotem nasadzić na szybę z lewej i z prawej strony (rys. F).



7. Nakładkę nasadzić i przykręcić.
8. Założyć drzwiczki piekarnika.

Dopiero gdy szyby są prawidłowo zamontowane, można używać piekarnika.

Co zrobić w przypadku usterki

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

Tabela usterek

Usterka	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie/rady
Piekarnik nie działa.	Uszkodzony bezpiecznik.	Sprawdzić stan bezpiecznika w skrzynce bezpieczników.
	Przerwa w dostawie prądu.	Sprawdzić, czy w kuchni działa oświetlenie lub inne urządzenia elektryczne.
Na wskaźniku zapala się ◷ oraz zera.	Przerwa w dostawie prądu.	Ponownie ustawić godzinę.
Piekarnik nie grzeje.	W stykach znajduje się pył.	Obrócić kilkukrotnie pokrętła w obu kierunkach.
Drzwiczki piekarnika nie otwierają się. Symbol 🔒 zapala się na wskaźniku.	Drzwiczki piekarnika zablokowały się z powodu samooczyszczania ⁞⁞.	Odczekać, aż piekarnik ostygnie i zgaśnie symbol 🔒.
Na wskaźniku pojawia się symbol F8.	Funkcja automatycznego wyłączenia została aktywowana.	Obrócić pokrętło funkcji do pozycji zero.

Komunikaty o błędach

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

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

Komunikat o błędzie	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie/rady
E011	Czujnik został naciśnięty zbyt krótko lub jest zablokowany.	Nacisnąć po kolei wszystkie czujniki. Sprawdzić, czy któryś z czujników nie jest zablokowany, zakryty lub brudny.
E106	Włączono blokadę drzwiczek, gdy drzwiczki były otwarte.	Nacisnąć czujnik ◷. Teraz można powrócić do czynności programowania.
E115	Temperatura wewnątrz piekarnika jest zbyt wysoka.	Drzwiczki piekarnika są zablokowane i nagrzewanie zostało przerwane. Odczekać, aż piekarnik ostygnie. Nacisnąć czujnik ◷ i ponownie wyregulować godzinę.

⚠ Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

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

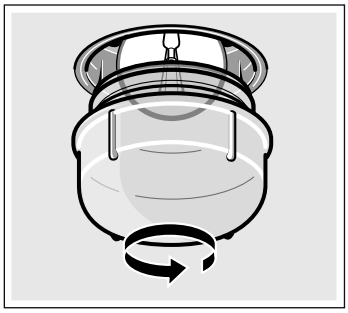
Wymiana lampki w piekarniku

Jeśli lampka w piekarniku jest uszkodzona, należy ją wymienić. Lampki działające przy zasilaniu 220-240V, typu E14, o mocy 25W i odporne na wysoką temperaturę (T300 °C) można nabyć za pośrednictwem Serwisu Technicznego lub w sklepach specjalistycznych. Zaleca się używać wyłącznie lampek tego typu.

⚠ Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

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

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



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

Szklane elementy ochronne

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

Serwis

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

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

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

E-Nr	**FD-Nr**

Serwis ☏

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

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

Zlecenie naprawy oraz pomoc w razie usterki

PL 801 191 534

Warto zaufać kompetencjom producenta. Dzięki temu mają Państwo gwarancję, że naprawy zostaną wykonane przez przeszkolonych techników serwisu, którzy dysponują oryginalnymi częściami zamiennymi do danego urządzenia.

Porady dotyczące oszczędności energii i ochrony środowiska

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

Utylizacja zgodna z przepisami o ochronnie środowiska naturalnego

Opakowanie należy usunąć zgodnie z przepisami o ochronie środowiska.



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą z dnia 29 lipca 2005r. „O zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym” (Dz.U. z 2005 r. Nr 180, poz. 1495) symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostka, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

Oszczędzanie energii

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

Funkcja nadmuchu gorącego powietrza Eco

Za pomocą funkcji nadmuchu gorącego powietrza Eco eco można zaoszczędzić dużo energii, gotując dania na jednym poziomie. Cykl gotowania, pieczenia i smażenia nie wymagają wstępnego podgrzewania piekarnika.

Wskazówki

- Aby zapewnić maksymalną wydajność funkcji oszczędzania energii, należy włożyć danie do zimnego i pustego piekarnika.
- Podczas cyklu smażenia, drzwiczki piekarnika można otwierać tylko w razie absolutnej konieczności, na przykład, aby obrócić potrawę. W rozdziale “Tabele i wskazówki“, zebrano wiele porad i wskazówek dotyczących pieczenia i smażenia.

Tabela

Poniższa tabela pokazuje wybór dań najodpowiedniejszych do wykorzystania funkcji oszczędzania energii. W tabeli podano regulacje temperatury, akcesoria i poziom ustawienia, które są najwłaściwsze dla każdego dania.

Temperatura i czas trwania gotowania mogą zmieniać się, zależnie od temperatury ilości, stanu i jakości potraw. Z tego powodu wartości w tabeli są podawane w postaci przybliżonych zakresów. Zaleca się, aby zacząć od najniższej wartości. Ustawiając niższą temperaturę, uzyskuje się bardziej jednolite przyrumienienie zapiekanki. Jeśli nie uzyska się oczekiwanego rezultatu, następnym razem należy ustawić wyższy poziom temperatury.

Funkcja grzewcza = Nadmuch gorącego powietrza Eco

	Akcesorium kuchenne	Poziom	Temperatura w °C	Czas pieczenia w minutach
Ciasta i ciastka				
Ciasto biszkoptowe, łatwe	ruszt + forma prostokątna	2	170-180	55-65
Biszkopt na maśle	ruszt + forma prostokątna	2	150-160	75-85
Spód do ciasta	płytka blacha do pieczenia	3	180-200	30-45
Tarta owocowa, (np. czereśniowe)	tortownica metalowa, Ø 26 cm	2	160-180	50-60
Placek drożdżowy	płytka blacha do pieczenia	3	160-170	30-40
Biszkopt marmurkowy	ruszt + forma prostokątna	2	160-170	100-110
Biszkopt sabaudzki	ruszt + forma	2	150-160	85-95
Biszkopt na wodzie	ruszt + ciemna forma emaliowana	2	165-175	35-45
Tradycyjny biszkopt hiszpański z 3 jaj	ruszt + ciemna forma emaliowana	1	160-170	45-55
Jabłecznik	głęboka blacha uniwersalna	3	170-180	65-75
Ciasteczka i herbatniki	płytka blacha do pieczenia	3	130-140	20-30
Trójkąty orzechowe	płytka blacha do pieczenia	3	185-195	35-45
Półksiężyce maślane (12 sztuk)	płytka blacha do pieczenia	3	170-180	20-25
Rolada	płytka blacha do pieczenia	3	160-170	15-20
Magdalenki	płytka blacha do pieczenia	3	150-160	30-40
Tarta jabłkowa, forma okrągła	forma metalowa, Ø 31 cm	3	230-250	30-40
Quiche	forma metalowa, Ø 31 cm	3	200-220	55-65
Biszkopt francuski z owocami	forma prostokątna	2	180-200	50-60
Ciastka z ciasta francuskiego z morelami	płytka blacha do pieczenia	3	190-200	30-40
Ciastka z kawałkami czekolady	płytka blacha do pieczenia	3	140-150	35-45
Herbatniki maślane	płytka blacha do pieczenia	3	140-150	30-45
Ciastka z nadzieniem kremowym	głęboka blacha uniwersalna	3	210-220	40-50
Świderki z ciasta francuskiego	płytka blacha do pieczenia	3	210-230	35-45
Chleb (1 kg)	płytka blacha do pieczenia	3	200-210	55-65
Mięsa				
Pieczeń cielęca (1,5 kg karkówki cielęcej)	ruszt + zamknięte naczynie	2	200-210	110-120
Pieczeń wieprzowa (1 kg)	ruszt + otwarte naczynie	2	180-190	110-120
Polędwica cielęca / roastbeef, lekko wysmażony (1 kg)	ruszt + otwarte naczynie	2	240-250	35-45
Polędwica cielęca / roastbeef, średnio wysmażony (1 kg)	ruszt + otwarte naczynie	2	250-260	45-55
Ryby				
Pieczona dorada / labraks (2 sztuki po 350 g każda)	głęboka blacha uniwersalna	2	180-190	30-40
Dorada w soli (2 sztuki po 450 g każda)	płytka blacha do pieczenia	3	180-190	40-50
Morszczuk (1 sztuka o wadze 1 kg)	płytka blacha do pieczenia	2	180-190	50-60
Pstrąg (2 sztuki po 300 g każda)	płytka blacha do pieczenia	2	180-190	25-35
Żabnica (2 sztuki po 400 g każda)	płytka blacha do pieczenia	2	180-190	30-40
Dania wstępnie ugotowane mrożone				
Pizza mrożona na cienkim cieście	ruszt	2	210-220	15-20
Pizza mrożona na grubym cieście	ruszt	2	180-190	25-35
Frytki pieczone w piekarniku	płytka blacha do pieczenia	3	210-220	20-30
Skrzydełka z kurczaka	płytka blacha do pieczenia	3	200-210	15-25
Paluszki rybne	płytka blacha do pieczenia	3	210-220	20-30

	Akcesorium kuchenne	Poziom	Temperatura w °C	Czas pieczenia w minutach
Chleb wstępnie upieczony	głęboka blacha uniwersalna	3	180-200	10-20
Małe ciastka z ciasta francuskiego z farszem	płytka blacha do pieczenia	3	180-190	15-25
Lazanie mrożone (450 g)	ruszt	2	210-230	45-55
Lazanie (2 sztuki po 450 g każda)	ruszt	2	210-230	45-55
Pałeczki z mozzarelli	płytka blacha do pieczenia	2	230-240	15-25
Papryki "jalapeños"	płytka blacha do pieczenia	3	200-210	15-25
Inne				
Zapiekanka z ziemniaków	ruszt + otwarte naczynie	2	155-165	75-85
Świeże lazanie	ruszt + otwarte naczynie	2	175-180	50-60

Przetestowane w naszym studiu gotowania

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

Wskazówki

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

Ciasta i wypieki

Pieczenie na jednym poziomie

Najlepszym sposobem, aby upiec ciasto, jest umieścić je na jednym poziomie z włączonym ogrzewaniem górnym i dolnym.

W przypadku pieczenia z nadmuchem gorącego powietrza 3D, zaleca się następujące poziomy dla akcesoriów kuchennych:

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

Pieczenie na kilku poziomach

Stosować tryb z nadmuchem gorącego powietrza 3D.

Pieczenie na 2 poziomach:

- Blacha uniwersalna: poziom 3.
- Blacha do pieczenia: poziom 1.

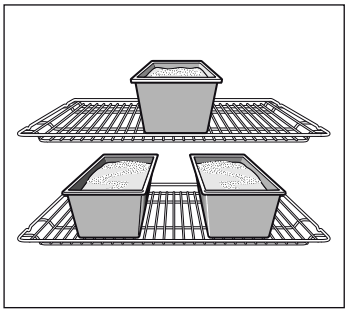
Pieczenie na 3 poziomach:

- Blacha uniwersalna: poziom 5.
- Blacha do pieczenia: poziom 3.
- Blacha do pieczenia: poziom 1.

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

W tabelach znajduje się wiele porad dotyczących przygotowywania potraw.

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



Formy do pieczenia

Najlepiej nadają się ciemne metalowe formy do pieczenia.

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

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

Tabele

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

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

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

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

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

Ciasta w formach	**Forma**	**Poziom**	**Funkcja grzewcza.**	**Temperatura w °C**	**Czas w minutach**
Ciasta biszkoptowe, łatwe	Forma okrągła z otworem/ forma prostokątna	2		160-180	60-75
	3 formy prostokątne	3+1		140-160	70-90
Ciasto z masy ubijanej, wykwintne	Forma okrągła z otworem/ forma prostokątna	2		150-170	60-70
Spód tarty, ciasto biszkoptowe	Forma do tart	3		160-180	20-30
Wykwintne ciasto owocowe, ciasto biszkoptowe	Forma okrągła/tortownica	2		160-180	50-60
Spód biszkoptowy, z 2 jaj (podgrzewanie wstępne)	Forma do tart	2		150-170	20-30
Spód biszkoptowy, z 6 jaj (podgrzewanie wstępne)	Tortownica	2		150-170	40-50
Spód i brzeg z kruchego ciasta	Tortownica	1		180-200	25-35
Ciasto owocowe lub sernik, spód z kruchego ciasta*	Tortownica	1		160-180	70-90
Quiche szwajcarska	Blacha do pizzy	1		220-240	35-45
Biszkopt w formie na babkę	Forma na babkę	2		150-170	60-70
Pizza, cienki spód z lekkim wierzchem (podgrzewanie wstępne)	Blacha do pizzy	1		270	10-20
Ciasto na słono*	Tortownica	1		170-190	45-55

* Pozostawić ciasto do ostygnięcia na około 20 minut w zgaszonym i zamkniętym piekarniku.

Ciasta pieczone na blasze	**Akcesoria kuchenne**	**Poziom**	**Funkcja grzewcza.**	**Temperatura w °C**	**Czas w minutach**
Ciasto biszkoptowe z suchym wierzchem	Blacha uniwersalna	2		170-190	20-30
	Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia	3+1		160-170	30-40
Ciasto biszkoptowe z soczystym (owocowym) wierzchem	Blacha uniwersalna	2		170-190	25-35
	Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia	3+1		140-160	40-50
Ciasto drożdżowe z suchym wierzchem	Blacha uniwersalna	3		170-180	25-35
	Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia	3+1		150-170	35-45
Ciasto drożdżowe z soczystym (owocowym) wierzchem	Blacha uniwersalna	3		160-180	40-50
	Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia	3+1		150-160	50-60
Kruche ciasto z suchym wierzchem	Blacha uniwersalna	1		180-200	20-30
Kruche ciasto z soczystym (owocowym) wierzchem	Blacha uniwersalna	2		160-180	60-70
Quiche szwajcarska	Blacha uniwersalna	1		210-230	40-50
Rolada (podgrzewanie wstępne)	Blacha uniwersalna	2		170-190	15-20
Chałka drożdżowa z 500 g mąki	Blacha uniwersalna	2		170-190	25-35
Bułka z 500 g mąki	Blacha uniwersalna	3		160-180	60-70
Bułka z 1 kg mąki	Blacha uniwersalna	3		150-170	90-100
Ciasto francuskie, słodkie	Blacha uniwersalna	2		190-210	55-65
Pizza	Blacha uniwersalna	2		200-220	25-35
	Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia	3+1		180-200	40-50
Tarte flambée (podgrzewanie wstępne)	Blacha uniwersalna	2		270	15-20
Pierogi tureckie börek	Blacha uniwersalna	2		190-200	40-55

Małe ciastka	Akcesoria kuchenne	Poziom	Funkcja grzewcza.	Temperatura w °C	Czas w minutach
Ciasteczka i herbatniki	Blacha uniwersalna	3		140-160	15-25
	Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia	3+1		130-150	25-35
	2 blachy do pieczenia + blacha uniwersalna	5+3+1		130-150	25-40
Kruche ciastka (podgrzewanie wstępne)	Blacha uniwersalna	3		140-150	30-40
	Blacha uniwersalna	3		140-150	20-30
	Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia	3+1		140-150	25-35
	2 blachy do pieczenia + blacha uniwersalna	5+3+1		140-150	25-35
Kruche ciastka z migdałami	Blacha uniwersalna	2		110-130	30-40
	Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia	3+1		110-120	35-45
	2 blachy do pieczenia + blacha uniwersalna	5+3+1		110-120	35-45
Bezy	Blacha uniwersalna	3		80-100	100-150
Tartaletki	Ruszt z blachą-formą na tartaletki	3		180-200	20-25
	2 ruszty z blachą-formą na tartaletki	3+1		160-180	25-30
Ciasto "ensaimada"	Blacha uniwersalna	2		210-230	30-40
Ciasto francuskie	Blacha uniwersalna	3		190-200	25-35
	Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia	3+1		190-200	30-40
	2 blachy do pieczenia + blacha uniwersalna	5+3+1		170-180	35-45
Ciastka drożdżowe	Blacha uniwersalna	2		190-210	20-30
	Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia	3+1		160-180	25-35

Chleb i bułki
Nagrzać piekarnik w celu przygotowania chleba, chyba że w przepisie są inne wskazówki.

Nigdy nie wlewać wody do gorącego piekarnika.

Chleb i bułki	Akcesoria kuchenne	Poziom	Funkcja grzewcza	Temperatura w °C	Czas w minutach
Chleb na drożdżach z 1,2 kg mąki	Blacha uniwersalna	2		270	8
				200	35-45
Chleb na zakwasie z 1,2 kg mąki	Blacha uniwersalna	2		270	8
				200	40-50
Ciasto z chleba	Blacha uniwersalna	2		270	15-20
Bułki (bez podgrzewania wstępnego)	Blacha uniwersalna	3		200	20-30
Bułki ze słodkiego ciasta drożdżowego	Blacha uniwersalna	3		180-200	15-20
	Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia	3+1		150-170	20-30

Porady i praktyczne wskazówki dotyczące pieczenia

Pieczenie na podstawie własnego przepisu.	Porównać z podobnym produktem w tabeli potraw.
Sprawdzanie, czy ciasto z ubijanej masy jest już upieczone.	Na około 10 minut przed upływem czasu pieczenia podanego w przepisie, nakłuć ciasto w najwyższym punkcie cienkim drewnianym patyczkiem. Jeśli patyczek wychodzi z ciasta czysty (bez przyklejonych kawałków ciasta), ciasto jest gotowe.
Ciasto nie wyrosło.	Przy kolejnym pieczeniu dodać mniej składników płynnych lub zaprogramować temperaturę pieczenia o 10 stopni niższą. Przestrzegać czasów mieszania odpowiednich składników podanych w przepisie na ciasto.
Ciasto dobrze wyrosło na środku, ale przy brzegach jest niższe.	Nie smarować formy tłuszczem. Po upieczeniu, ostrożnie oddzielić ciasto od formy za pomocą noża.
Ciasto jest zbyt przypieczone na wierzchu.	Włożyć ciasto do piekarnika na niższym poziomie, zaprogramować niższą temperaturę pieczenia i pozostawić w piekarniku na dłużej.
Ciasto jest zbyt suche.	Po upieczeniu nakłuć ciasto drewnianym patyczkiem w kilku miejscach. Spryskać ciasto kilkoma kroplami soku owocowego lub alkoholu. Przy kolejnym pieczeniu, zaprogramować temperaturę pieczenia wyższą o 10 stopni i skrócić czas pieczenia.
Chleb lub ciasto (na przykład sernik) dobrze wygląda z zewnątrz, ale w środku ma zakalec (jest wilgotne, a w niektórych miejscach mokre).	Przy kolejnym pieczeniu, dodać mniej składników płynnych i pozostawić w piekarniku na trochę dłużej, w niższej temperaturze. W przypadku ciast z mokrym wierzchem: najpierw przypiec spód. Posypać przypieczony spód ciasta siekanymi migdałami lub tartą bułką, a następnie nałożyć warstwę wierzchnią. Przestrzegać zaleceń podanych w przepisie i podanego czasu pieczenia.
Ciastka przypiekły się nierównomiernie.	Ustawić niższą temperaturę; ciastka będą upieczone bardziej równomiernie. Delikatne ciasta piec z ogrzewaniem górnym i dolnym na jednym poziomie. Na nieprawidłowy przepływ powietrza może również wpływać wystający papier do pieczenia. Zawsze należy przycinać go do rozmiarów blachy.
Ciasto z owocami jest zbyt jasne od dołu.	Następnym razem ustawić ciasto o jeden poziom niżej.
Wycieka sok z owoców.	Następnym razem użyć blachy uniwersalnej, jeśli jest dostępna.
Małe ciastka drożdżowe mogą przyklejać się do siebie podczas pieczenia.	Starać się zachować między nimi odstęp około 2 cm. W ten sposób będą miały wystarczająco dużo miejsca, aby wyrosnąć i przyrumienić się z każdej strony.
Podczas pieczenia na różnych poziomach, ciasto na górnej blasze przypiekło się bardziej niż na dolnej.	Podczas pieczenia na różnych poziomach należy zawsze wybierać funkcję grzewczą za pomocą nadmuchu gorącego powietrza 3D. 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 panelu sterowania lub frontach sąsiednich mebli w postaci kropli wody. Jest to naturalne zjawisko fizyczne.

Mięso, drób, ryby

Naczynia

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

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

Jeśli używa się naczyń emaliowanych, należy dodać więcej płynu.

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

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

Umieszczać naczynie zawsze pośrodku rusztu.

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

Pieczenie mięs

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

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

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

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

Pieczenie/smażenie na grillu

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

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

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

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

Nie umieszczać blachy do pieczenia ani blachy uniwersalnej na poziomie 4 lub 5. Ze względu na wysoką temperaturę, blachy mogą się odkształcić i spowodować uszkodzenia wnętrza piekarnika podczas ich wyjmowania.

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

Obrócić kawałki po upływie ⅔ czasu grillowania.

Element grzewczy grilla włącza się i wyłącza automatycznie. Jest to normalne zjawisko. Częstotliwość włączania i wyłączania zależy od zaprogramowanego poziomu pracy grilla.

Mięso

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

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

Gotowy befsztyk owinąć w folię aluminiową i włożyć na 10 minut do wyłączonego piekarnika.

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

Mięso	Waga	Akcesoria kuchenne i naczynia	Poziom	Funkcja grzewcza	Temperatura w °C, poziom pracy grilla	Czas w minutach
Mięso wołowe						
Sztufada wołowa	1,0 kg	zamknięte	2		200-220	100
	1,5 kg		2		190-210	120
	2,0 kg		2		180-200	140
Filet wołowy średnio wysmażony	1,0 kg	otwarte	2		210-230	60
	1,5 kg		2		200-220	80
Roastbeef, średnio wysmażony	1,0 kg	otwarte	1		220-240	60
Befsztyk, grubość 3 cm, średnio wysmażony		Ruszt + blacha uniwersalna	5+1		3	15
Mięso cielęce						
Pieczeń cielęca	1,0 kg	otwarte	2		190-210	110
	1,5 kg		2		180-200	130
	2,0 kg		2		170-190	150
Udziec cielęcy	1,5 kg	otwarte	2		210-230	140
Mięso wieprzowe						
Pieczeń bez skórki (np. karkówka)	1,0 kg	otwarte	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
Pieczeń ze skórką (np. łopatka)	1,0 kg	otwarte	1		190-210	130
	1,5 kg		1		180-200	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Polędwica wieprzowa	500 g	Ruszt + blacha uniwersalna	3+1		230-240	30
Pieczeń wieprzowa chuda	1,0 kg	otwarte	2		190-210	120
	1,5 kg		2		180-200	140
	2,0 kg		2		170-190	160
Potrawa z nogi prosięcia z kością	1,0 kg	zamknięte	2		210-230	70
Befsztyk, grubość 2 cm		Ruszt + blacha uniwersalna	5+1		3	15
Medaliony wieprzowe, o grubości 3 cm		Ruszt + blacha uniwersalna	5+1		3	10
Jagnięcina						
Łopatka jagnięca z kością	1,5 kg	otwarte	2		190-210	60
Udziec jagnięcy bez kości, średnio wysmażony	1,5 kg	otwarte	1		160-180	120
Dziczyzna						
Polędwica z daniela z kością	1,5 kg	otwarte	2		200-220	50
Udziec z daniela bez kości	1,5 kg	zamknięte	2		210-230	100
Pieczeń z dzika	1,5 kg	zamknięte	2		180-200	140
Pieczeń z jelenia	1,5 kg	zamknięte	2		180-200	130
Królik	2,0 kg	zamknięte	2		220-240	60

Mięso	Waga	Akcesoria kuchenne i naczynia	Poziom	Funkcja grzewcza	Temperatura w °C, poziom pracy grilla	Czas w minutach
Mięso mielone						
Pieczeń z mielonego mięsa	z 500 g mięsa	otwarte	1		180-200	80
Kiełbaski						
Kiełbaski		Ruszt + blacha uniwersalna	4+1		3	15

Drób

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

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

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

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

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

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

Drób	Waga	Akcesoria kuchenne i naczynia	Poziom	Funkcja grzewcza	Temperatura w °C, poziom pracy grilla	Czas w minutach
Kurczak, w całości	1,2 kg	Ruszt	2		220-240	60-70
Pularda, w całości	1,6 kg	Ruszt	2		210-230	80-90
Kurczak, połówki	o wadze 500 g każda	Ruszt	2		220-240	40-50
Kawałki kurczaka	o wadze 150 g każdy	Ruszt	3		210-230	30-40
Kawałki kurczaka	o wadze 300 g każdy	Ruszt	3		210-230	35-45
Pierś kurczaka	o wadze 200 g każda	Ruszt	3		3	30-40
Kaczka, w całości	2,0 kg	Ruszt	2		190-210	100-110
Pierś kaczki	o wadze 300 g każdy	Ruszt	3		240-260	30-40
Gęś, w całości	3,5-4,0 kg	Ruszt	2		170-190	120-140
Uda gęsi	każda część o wadze 400 g	Ruszt	3		220-240	40-50
Mały indyk, w całości	3,0 kg	Ruszt	2		180-200	80-100
Rolada z indyka	1,5 kg	otwarte	1		200-220	110-130
Pierś z indyka	1,0 kg	zamknięte	2		180-200	90
Udo z indyka	1,0 kg	Ruszt	2		180-200	90-100

Ryby

Obrócić kawałki ryby po upływie ⅔ czasu.

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

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

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

Ryby	Waga	Akcesoria kuchenne i naczynia	Poziom	Funkcja grzewcza	Temperatura w °C, poziom pracy grilla	Czas w minutach
Ryba, w całości	ok. 300 g	Ruszt	2		2	20-25
	1,0 kg	Ruszt	2		200-220	45-55
	1,5 kg	Ruszt	2		190-210	60-70
	2,0 kg	zamknięte	2		190-210	70-80
Część brzuszna (ventresca) ryby, o grubości 3 cm		Ruszt	3		2	20-25
Filet rybny		zamknięte	2		210-230	25-30

Porady dotyczące pieczenia mięs i grillowania

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

Zapiekanki, suflety, tosty

Zawsze stawiać naczynie na ruszcie.

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

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

Potrawa	Akcesoria kuchenne i naczynia	Poziom	Funkcja grzewcza	Temperatura w °C, poziom pracy grilla	Czas w minutach
Zapiekanki					
Zapiekanka, słodka	Forma do zapiekanek	2		180-200	50-60
Suflet	Forma do zapiekanek	2		180-200	35-45
	Małe foremki na jedną porcję	2		200-220	25-30
Zapiekanka z makaronu	Forma do zapiekanek	2		200-220	40-50
Lazanie	Forma do zapiekanek	2		180-200	40-50
Zapiekanka					
Zapiekanka z ziemniaków z surowych produktów, maks. wysokość 4 cm	1 forma do zapiekanek	2		160-180	60-80
	2 formy do zapiekanek	3+1		150-170	60-80
Tosty					
4 sztuki, z zapiekanym wierzchem	Ruszt + blacha uniwersalna	3+1		160-170	10-15
12 sztuk, z zapiekanym wierzchem	Ruszt + blacha uniwersalna	3+1		160-170	15-20

Produkty gotowe

Uwzględnić wskazówki producenta umieszczone na opakowaniu.

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

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

Potrawa	Akcesoria kuchenne	Poziom	Funkcja grzewcza	Temperatura w °C	Czas w minutach
Pizza, głęboko zamrożona					
Pizza na cienkim cieście	Blacha uniwersalna	2		200-220	15-25
	Blacha uniwersalna + ruszt	3+1		180-200	25-35
Pizza na grubym cieście	Blacha uniwersalna	2		170-190	20-30
	Blacha uniwersalna + ruszt	3+1		170-190	30-40
Pizza na bułce	Blacha uniwersalna	3		170-190	20-30
Minipizza	Blacha uniwersalna	3		190-210	10-20

Potrawa	Akcesoria kuchenne	Poziom	Funkcja grzewcza	Temperatura w °C	Czas w minutach
Pizza mrożona					
Pizza (podgrzewanie wstępne)	Blacha uniwersalna	1		180-200	10-15
Produkty z ziemniaków, głęboko mrożone					
Frytki	Blacha uniwersalna	3		190-210	20-30
	Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia	3+1		190-200	35-45
Krokiety	Blacha uniwersalna	3		190-210	20-25
Placki ziemniaczane, ziemniaki nadziewane	Blacha uniwersalna	3		200-220	15-25
Produkty piekarnicze, głęboko mrożone					
Bułki, bagietki	Blacha uniwersalna	3		180-200	10-20
Chlebki niemieckie - precle (ciasto piekarnicze)	Blacha uniwersalna	3		200-220	10-20
Produkty piekarnicze, wstępnie upieczone					
Bułki, bagietki	Blacha uniwersalna	2		190-210	10-20
	Blacha uniwersalna + ruszt	3+1		160-180	20-25
Potrawy smażone, głęboko mrożone					
Paluszki rybne	Blacha uniwersalna	2		220-240	10-20
Paluszki z kurczaka, nuggets	Blacha uniwersalna	3		200-220	15-25
Ciasto francuskie, głęboko mrożone					
Ciasto francuskie	Blacha uniwersalna	3		190-210	30-35

Wyjątkowe potrawy

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

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

Przygotowanie jogurtu

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

Pozostawianie ciasta drożdżowego do wyrośnięcia

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

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

Rozmrażanie

Czas trwania rozmrażania zależy od rodzaju i ilości potraw.

Uwzględnić wskazówki producenta umieszczone na opakowaniu.

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

Umieścić na talerzu drób, piersią w dół.

Wskazówka: Lampka oświetlająca piekarnik zapala się dopiero po osiągnięciu temperatury 60 °C. W ten sposób uzyskuje się dokładną, optymalną regulację.

Potrawa	Akcesoria kuchenne	Poziom	Funkcja grzewcza	Temperatura
Delikatne mrożonki Np. tarty ze śmietaną, tarty z kremem maślanym, tarty z polewą czekoladową lub lukrem, owoce itd.	Ruszt	1		30 °C
Pozostałe mrożonki Kurczak, kiełbaski i mięso, chleb i bułki, ciastka i inne produkty cukiernicze	Ruszt	1		50 °C

Suszenie

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

Odsączyć z wody i dokładnie osuszyć.

Umieścić blachę uniwersalną na poziomie 3, a ruszt na poziomie 1.

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

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

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

Pasteryzowanie dżemów

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

Uwaga!

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

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

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

Przygotowanie

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

Nigdy nie umieszczać naraz więcej niż sześć słoików wewnątrz piekarnika.

Programowanie

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

Pasteryzowanie dżemów

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

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

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

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

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

Wyjmowanie słoików z piekarnika

Po zakończeniu gotowania, wyjąć słoiki z piekarnika.

Uwaga!

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

Akrylamid w produktach spożywczych

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

Zalecenia dotyczące przygotowania potraw z niską zawartością akrylamidu	
Zasady ogólne	■ Ograniczyć czas pieczenia do minimum. ■ Przyrumieniać potrawy, nie powodując nadmiernego przypiekania. ■ Duże i grube potrawy zawierają mało akrylamidu.
Pieczenie	Z ogrzewaniem górnym i dolnym o temperaturze maks. 200 °C Z nadmuchem gorącego powietrza 3D o temp. maks. 180 °C.
Ciasteczka i herbatniki	Z ogrzewaniem górnym i dolnym o temperaturze maks. 190 °C. Z nadmuchem gorącego powietrza 3D o temp. maks. 170 °C. Jajko lub żółtko zmniejsza wytwarzanie akrylamidu.
Frytki smażone w piekarniku	Rozłożyć na blasze równomiernie jedną warstwę potrawy. Piec co najmniej 400 g na jednej blasze, aby ziemniaki nie uległy zeschnięciu

Potrawy testowe

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

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

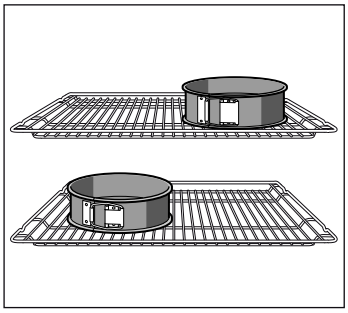
Pieczenie

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

Pieczenie na 3 poziomach:
Zawsze kłaść głęboką blachę uniwersalną na wyższym poziomie.

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

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



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

Potrawa	Akcesoria kuchenne i formy	Poziom	Funkcja grzewcza	Temperatura w °C	Czas w minutach
Herbatniki maślane (podgrzewanie wstępne*)	Blacha uniwersalna	3		150-160	20-30
	Blacha uniwersalna	3		140-150	20-30
	Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia	3+1		140-150	25-35
	2 blachy do pieczenia + blacha uniwersalna	5+3+1		140-150	25-35
Ciasteczka (podgrzewanie wstępne*)	Blacha uniwersalna	3		150-170	20-30
	Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia	3+1		140-160	25-35
	Blacha uniwersalna	3		150-160	25-30
	2 blachy do pieczenia + blacha uniwersalna	5+3+1		140-150	25-30
Biszkopt na wodzie (podgrzewanie wstępne*)	Tortownica na ruszcie	2		170-180	30-40
Biszkopt na wodzie	Tortownica na ruszcie	2		165-175	35-45
Placek drożdżowy	Blacha uniwersalna	3		160-180	30-40
	Blacha uniwersalna	3		150-170	30-45
	Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia	3+1		160-170	30-40
Szarlotka z wierzchnią warstwą ciasta	Ruszt + 2 tortownice Ø 20 cm.	1		190-210	70-90
	2 ruszty + 2 tortownice Ø 20 cm.	3+1		170-190	60-80

* Nie używać funkcji szybkiego podgrzewania do wstępnego podgrzewania piekarnika

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

Pieczenie/smażenie na grillu

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

Potrawa	Akcesoria kuchenne	Poziom	Funkcja grzewcza	Poziom pracy grilla	Czas w minutach
Przyrumienianie tostów (nagrzać piekarnik przez 10 min.)	Ruszt	5		3	½-2
Hamburger cielęcy, 12 sztuk* (nie nagrzewać piekarnika)	Ruszt + blacha emaliowana	4+1		3	25-30

* Obrócić po upływie ⅔ czasu.

ru Оглавление

Важные правила техники безопасности 30
Причины повреждений 32
Ваш новый духовой шкаф 33
Панель управления 33
Переключатель выбора функций 33
Сенсорные кнопки и индикаторная панель 34
Сенсорные кнопки для изменения заданных параметров 34
Внутренние элементы духового шкафа 34
Принадлежности 35
Установка противней и решеток 35
Специальные принадлежности 35
Перед первым использованием 36
Установка текущего времени 36
Нагревание духового шкафа 36
Очистка противней и решеток 36
Программирование духового шкафа 36
Режим нагрева и температура 36
Быстрый нагрев 36
Использование функций таймера 37
Звуковой таймер 37
Продолжительность приготовления 37
Время окончания приготовления 38
Текущее время 38
Изменение базовых настроек 39
Автоматическое отключение 39
Автоматическая очистка 39
Важные указания 39
Перед автоматической очисткой 40
Настройка 40
После автоматической очистки 40
Уход и очистка 41
Моющие средства 41
Функция подсветки 41
Снятие и установка опорных решеток (направляющих) с правой и с левой стороны 41
Снятие и установка дверцы духового шкафа 42
Снятие крышки дверцы 42
Снятие и установка стёкол дверцы 43
Что делать в случае неисправности 44
Таблица неполадок 44
Замена лампочки в духовом шкафу 44
Защитный колпак лампы 44
Сервисная служба 45
Номер E и номер FD 45
Рекомендации по экономии электроэнергии и охране окружающей среды 45
Правильная утилизация упаковки 45
Экономия электроэнергии 45
Режим нагрева «Конвекция "эко"» 45
Протестировано для Вас в нашей кухне-студии 47
Пироги и выпечка 47
Практические советы по выпеканию 49
Мясо, птица, рыба 50
Рекомендации по жарению в гриле 52
Запеканки, суфле, тосты 52
Полуфабрикаты 53
Особые блюда 53
Размораживание 54
Сушение 54
Приготовление варенья 54
Акриламид в продуктах 55
Контрольные блюда 56
Выпекание 56
Зажаривание на гриле 56

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

⚠ Важные правила техники безопасности

Внимательно прочитайте данное руководство. Оно поможет вам научиться правильно и безопасно пользоваться прибором. Сохраняйте руководство по эксплуатации и инструкцию по монтажу для дальнейшего использования или для передачи новому владельцу.

Данный прибор предназначен исключительно для встраивания. Соблюдайте специальные инструкции по монтажу.

Распакуйте и осмотрите прибор. Не подключайте прибор, если он был поврежден во время транспортировки.

Подключение прибора без штепсельной вилки должен производить только квалифицированный специалист. Повреждения из-за неправильного подключения приводят к снятию гарантийных обязательств.

Этот прибор предназначен только для домашнего использования. Используйте прибор только для приготовления блюд и напитков. Следите за прибором во время его работы. Используйте прибор только в закрытом помещении.

Дети до 8 лет, лица с ограниченными физическими, умственными и психическими возможностями, а также лица, не обладающие достаточными знаниями о приборе, могут использовать прибор только под присмотром лиц, отвественных за их безопасность, или после подробного инструктажа и осознания всех опасностей, связанных с эксплуатацией прибора.

Детям не разрешается играть с прибором. Очистка и обслуживание прибора не должны производиться детьми, это допустимо, только если они старше 8 лет и их контролируют взрослые.

Не допускайте детей младше 8 лет к прибору и его сетевому проводу.

Всегда следите за правильностью установки принадлежностей в рабочую камеру. *См. описание принадлежностей* в руководстве по эксплуатации.

Опасность возгорания!

- Сложенные в рабочей камере легковоспламеняющиеся предметы могут загореться. Не храните в рабочей камере легковоспламеняющиеся предметы. Не открывайте дверцу прибора, если внутри прибора образовался дым. Выключите прибор, выньте вилку сетевого провода из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей.
- Из-за струи воздуха, проникающей в прибор при открывании дверцы, бумага для выпечки может подняться, коснуться нагревательного элемента и вспыхнуть. При предварительном разогреве обязательно закрепляйте бумагу для выпечки в принадлежностях. Например, поставьте на неё кастрюлю или форму для выпекания. Используйте бумагу для выпечки нужного размера, она не должна выступать за края принадлежностей.

Опасность ожога!

- Прибор становится очень горячим. Не прикасайтесь к горячим внутренним поверхностям прибора или нагревательным элементам. Всегда давайте прибору остыть. Не позволяйте детям подходить близко к горячему прибору.
- Принадлежности или посуда очень горячие. Чтобы извлечь горячую посуду или принадлежности из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.
- Пары спирта в горячей рабочей камере могут вспыхнуть. Запрещается готовить блюда, в которых используются напитки с высоким содержанием спирта. Добавляйте в блюда только небольшое количество напитков с высоким содержанием спирта. Осторожно откройте дверцу прибора.

Опасность ошпаривания!

- В процессе эксплуатации открытые для доступа детали прибора сильно нагреваются. Не прикасайтесь к раскаленным деталям. Не подпускайте детей близко к прибору.
- Из открытой дверцы прибора может вырваться горячий пар. Осторожно откройте дверцу прибора. Не позволяйте детям подходить близко к горячему прибору.
- При использовании воды в рабочей камере может образоваться горячий водяной пар. Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру.

Опасность травмирования!

Поцарапанное стекло дверцы прибора может треснуть. Не используйте скребки для стекла, а также едкие и абразивные чистящие средства.

Опасность удара током!

- При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.Поэтому ремонт должен производиться только специалистом сервисной службы, прошедшим специальное обучение.Если прибор неисправен, выньте вилку из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- При сильном нагреве прибора изоляция кабеля может расплавиться. Следите за тем, чтобы кабель не соприкасался с горячими частями электроприборов.
- Проникающая влага может привести к удару электрическим током. Не используйте очиститель высокого давления или пароструйные очистители.
- При замене лампочки в рабочей камере учитывайте то, что контакты в патроне находятся под напряжением. Перед сменой лампочки выньте вилку сетевого кабеля из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей.

- Неисправный прибор может быть причиной поражения током. Никогда не включайте неисправный прибор. Выньте из розетки вилку сетевого провода или выключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

Опасность возгорания!

- Случайно упавшие кусочки пищи, капнувший жир или сок от жарения во время самоочистки могут вспыхнуть. Перед каждым процессом самоочистки удаляйте сильные загрязнения из рабочей камеры прибора и с принадлежностей.
- Во время самоочистки прибор становится снаружи очень горячим. Никогда не вешайте на ручку дверцы духового шкафа кухонные полотенца и другие подобные предметы, которые могут загореться. Не загораживайте фронтальную поверхность прибора. Не позволяйте детям подходить близко к горячему прибору.

Опасность ожога!

- Во время самоочистки духовой шкаф сильно нагревается. Не открывайте дверцу прибора и не сдвигайте блокировочные крючки руками. Дайте прибору остыть. Не позволяйте детям подходить близко к горячему прибору.
- ⚠ Во время самоочистки прибор становится снаружи очень горячим. Не прикасайтесь к дверце прибора. Дайте прибору остыть. Не позволяйте детям подходить близко к горячему прибору.

Высокая опасность для здоровья!

Во время самоочистки прибор сильно нагревается. Из-за очень сильного жара антипригарное покрытие противней и форм разрушается, и при этом выделяются ядовитые газы. Нельзя одновременно с прибором очищать противни и формы с антипригарным покрытием. Одновременно с прибором можно очищать только эмалированные принадлежности.

Причины повреждений

Внимание!

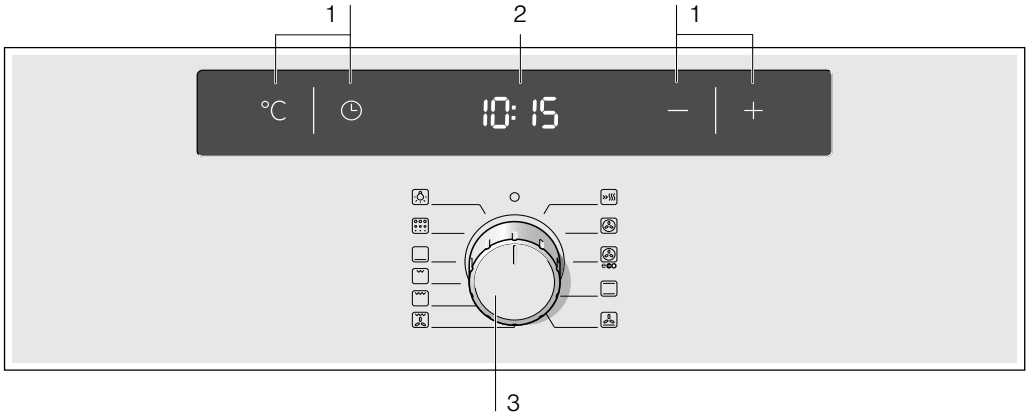
- Принадлежности, фольга, пергаментная бумага или посуда на дне рабочей камеры: не ставьте принадлежности на дно рабочей камеры. Не накрывайте дно рабочей камеры фольгой любого вида или пергаментной бумагой. Не ставьте посуду на дно рабочей камеры, если установлена температура выше 50 °C. Это приведёт к излишней аккумуляции тепла. Время выпекания или жарения будет нарушено, что приведёт к повреждению эмали.
- Вода в горячей камере: запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру. Это может привести к образованию пара. В результате изменения температуры возможно повреждение эмали.
- Влажные продукты: не держите влажные продукты в закрытой рабочей камере в течение длительного времени. Это может привести к повреждению эмали.
- Сок от фруктов: при выпекании сочных фруктовых пирогов не заполняйте противень целиком. Сок от фруктов будет стекать с противня и оставлять пятна, которые будет практически невозможно удалить. Используйте по возможности более глубокий универсальный противень.
- Охлаждение прибора с открытой дверцей: не оставляйте прибор остывать с открытой дверцей. Даже если дверца прибора будет просто приоткрыта, со временем это может привести к повреждению фасадов соседней мебели.
- Сильно загрязнён уплотнитель дверцы: при сильном загрязнении уплотнителя дверца прибора перестаёт нормально закрываться. Это может привести к повреждению поверхности прилегающей к прибору мебели. Следите за чистотой уплотнителя дверцы.
- Использование дверцы прибора в качестве сиденья или полки: не садитесь и ничего не ставьте на дверцу прибора. Не ставьте посуду и принадлежности на дверцу.
- Установка принадлежностей: в зависимости от типа прибора принадлежности могут поцарапать стекло дверцы прибора при её закрывании. Всегда устанавливайте принадлежности в рабочую камеру до упора.
- Перемещение прибора: не передвигайте прибор за ручку дверцы. Ручка дверцы не рассчитана на вес прибора и может сломаться.

Ваш новый духовой шкаф

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

Панель управления

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



	Назначение
1	Сенсорные кнопки
2	Индикаторная панель
3	Переключатель выбора функций

Утапливаемый поворотный переключатель

Некоторые духовые шкафы снабжены утапливаемым поворотным переключателем. Чтобы утопить или выдвинуть поворотный переключатель, нажмите на него, когда он находится на нулевой отметке.

Сенсорные кнопки

Не нажимайте на сенсорные кнопки с силой. Просто коснитесь соответствующего символа.

Переключатель выбора функций

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

Отметка		Назначение
o	Нулевая отметка	Духовой шкаф выключен.
	Быстрый нагрев	Духовой шкаф очень быстро достигает заданной температуры.
	Конвекция 3D*	Выпекание пирогов и кондитерских изделий. Можно готовить одновременно на трех уровнях. Расположенный на задней стенке вентилятор равномерно распределяет жар по всему пространству духового шкафа.
	Конвекция «эко»*	Приготовление пирогов, мелкой выпечки, продуктов глубокой заморозки, мяса и рыбы на одном уровне без предварительного нагрева. Вентилятор равномерно распределяет жар внутри духового шкафа, обеспечивая рациональное использование энергии.
	Верхний и нижний жар*	Приготовление пирогов, запеканок и нежирного мяса, например телятины или дичи, на одном уровне. Жар подается верхним и нижним нагревательными элементами.
	Функция приготовления пиццы	Быстрое приготовление продуктов глубокой заморозки, например пиццы, картофеля фри или пирогов из слоеного теста, без необходимости предварительного нагревания духового шкафа. Жар подается нижним нагревательным элементом и распространяется по всему пространству духового шкафа вентилятором, расположенным на задней стенке.
	Гриль с конвекцией	Зажаривание мяса, птицы и рыбы. Поочередно включаются нагревательный элемент гриля и вентилятор конвекции. Благодаря вентилятору жар от гриля циркулирует вокруг продуктов.
	Гриль с большой площадью нагрева	Зажаривание на гриле бифштексов, колбасок, тостов и рыбы. Происходит нагрев всей поверхности, расположенной под нагревательным элементом гриля.
	Гриль с малой площадью нагрева	Зажаривание на гриле бифштексов, колбасок, тостов и рыбы в небольших количествах. Нагревается только центральная часть нагревательного элемента гриля.
	Нижний жар	Томление, выпекание и подрумянивание корочки. Жар подается нижним нагревательным элементом.
	Автоматическая очистка	Автоматическая очистка внутренних поверхностей духового шкафа. Духовой шкаф нагревается, и загрязнения удаляются.
	Подсветка	Включение лампы подсветки внутри духового шкафа.

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

При выборе режима нагрева на индикаторной панели появляется символ ——.

Сенсорные кнопки и индикаторная панель

Сенсорные кнопки предназначены для управления различными функциями. На индикаторной панели отображаются заданные параметры.

Сенсорная кнопка		Назначение сенсорной кнопки
°C	Температура	Выбор температурного режима, степени нагрева гриля или степени очистки.
◷	Функции таймера	Выбор звукового таймера 🔔, времени приготовления I→I, времени окончания приготовления →I и текущего времени ◷.
–	Минус	Уменьшение заданных параметров.
+	Плюс	Увеличение заданных параметров.

На индикаторной панели появляется символ, соответствующий активированной функции таймера.

Сенсорные кнопки для изменения заданных параметров

С помощью сенсорных кнопок **+** и **–** можно изменить все заданные и рекомендованные параметры.

+ = увеличение заданных параметров.

– = уменьшение заданных параметров.

Температурный режим		
30-270	Диапазон температур	Температура внутри духового шкафа в °C.
1-3	Степени нагрева гриля	Степени нагрева гриля с малой площадью нагрева ▭ и большой площадью нагрева ▭. 1 = степень нагрева 1, легкий нагрев 2 = степень нагрева 2, средний нагрев 3 = степень нагрева 3, сильный нагрев
	Степени очистки	Степени очистки для функции автоматической очистки ▦. 1 = степень очистки 1, легкая очистка 2 = степень очистки 2, средняя очистка 3 = степень очистки 3, интенсивная очистка
1 сек. — 23 ч. 59 мин.		Возможная продолжительность приготовления.
1 сек. — 23 ч. 59 мин.		Время, которое можно задать звуковому таймеру.

Во время нагревания духового шкафа на индикаторной панели светится символ 🌡. Во время перерывов в нагревании он выключается. При выборе степени нагрева гриля или степени автоматической очистки индикатор не включается.

Индикатор нагревания

Во время нагревания духового шкафа на индикаторной панели светится символ 🌡. После достижения оптимальной для помещения продуктов в духовой шкаф температуры и перехода в режим ее поддержания индикатор 🌡 гаснет.

При выборе уровня мощности гриля или степени автоматической очистки индикатор 🌡 не включается.

Внутренние элементы духового шкафа

Внутри духового шкафа находится лампочка. Вентилятор препятствует чрезмерному нагреванию духового шкафа.

Лампа

Лампа внутри духового шкафа светится во время работы духового шкафа. При выборе температуры ниже 60 °C и во время автоматической очистки духового шкафа лампа гаснет. Это позволяет точно регулировать работу духового шкафа.

Тем не менее, ее можно включить, даже когда духовой шкаф выключен, установив переключатель выбора функций на отметку 💡.

Вентилятор

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

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

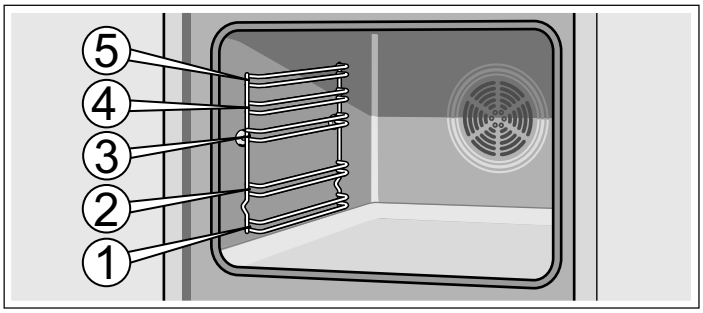
Принадлежности

Приобретённые принадлежности подходят для приготовления многих блюд. Следите за правильной установкой принадлежностей в рабочей камере.

Для лучшего приготовления блюд, а также для удобства при обращении с духовым шкафом есть выбор специальных принадлежностей.

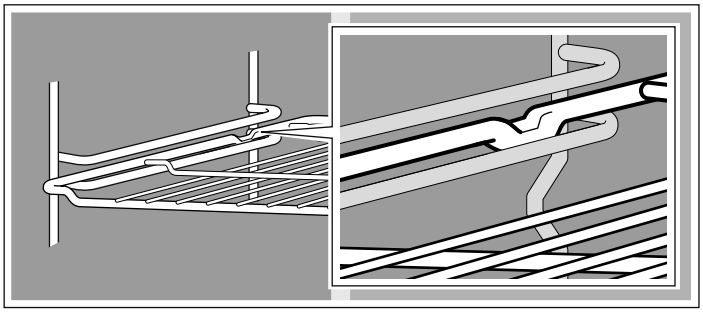
Установка противней и решеток

Для установки противней и решеток в духовой шкаф предусмотрено 5 уровней. Противни и решетки должны быть вставлены в духовой шкаф до упора и не должны касаться стекла дверцы.



Противни и решетки можно извлечь из духового шкафа наполовину, до момента фиксации. Таким образом вы сможете легко достать приготовленные блюда из духового шкафа.

При установке противней и решеток в духовой шкаф следите, чтобы изгиб находился на дальнем от вас конце. Только таким образом они будут надежно зафиксированы.



В зависимости от комплектации духовой шкаф может быть оборудован направляющими, фиксирующимися при полном выдвижении. Благодаря этому вы легко сможете установить противни и решетки. Чтобы разблокировать направляющие, задвиньте их в духовой шкаф с небольшим усилием.

Указание: При нагревании противни могут покоробиться. После того, как они остынут, деформация исчезнет. Это не влияет на нормальную эксплуатацию духового шкафа.

Не все приведённые ниже принадлежности входят в комплектацию вашего духового шкафа.

Принадлежности можно приобрести через сервисную службу или через интернет-магазин.



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

Поместите решетку в духовой шкаф изогнутой стороной вниз ⌣ так, чтобы со стороны дверцы оказался край без бортика.



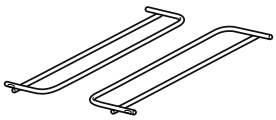
Плоский эмалированный противень для духового шкафа
Предназначен для пирогов, печенья и другой мелкой выпечки.

Ставьте противень в духовой шкаф скошенным краем к дверце.



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

Ставьте противень в духовой шкаф скошенным краем к дверце.



Опоры для противней
Во время автоматической очистки духового шкафа можно также очи стить универсальный глубокий про тивень или плоский противень для духового шкафа.

Установите опоры на правую и левую стенки духового шкафа.

Специальные принадлежности

Специальные принадлежности можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине. Полный перечень специальных принадлежностей к духовому шкафу вы найдёте в наших рекламных проспектах или в интернете. Ассортимент и возможность заказа специальных принадлежностей может различаться в зависимости от страны. См. соответствующую документацию.

Не все специальные принадлежности подходят к вашему прибору. Поэтому при покупке обязательно указывайте точное обозначение (номер E) вашего прибора.

Специальные принадлежности	Номер HEZ	Использование
Эмалированный плоский противень	HEZ361000	Для приготовления пирогов и мелкого печенья.
Эмалированный глубокий универсальный противень	HEZ362000	Для приготовления сочных пирогов, выпечки, больших кусков жаркого и продуктов глубокой заморозки. Противень можно также использовать при жарении на решётке. Подставьте его под решётку, и весь жир будет стекать в него.
Решётка	HEZ364000	Для установки посуды, форм для выпечки, а также для приготовления жаркого, блюд глубокой заморозки и гриля.
Противень для пиццы	HEZ317000	Идеально подходит для приготовления пиццы, продуктов глубокой заморозки и больших круглых пирогов. Можно использовать противень для пиццы вместо универсального противня. Устанавливайте противень на решётку и следуйте указаниям в таблицах.
Стеклянная посуда	HEZ915001	Стеклянная посуда предназначена для приготовления тушёных блюд и запеканок в духовом шкафу. Прекрасно подходит для приготовления в автоматическом режиме, в частности жарения.
Выдвижные направляющие, для трёх уровней	HEZ368301	На 1, 2 и 3 уровнях имеются выдвижные направляющие, с помощью которых можно выдвигать принадлежности на большее расстояние, не опасаясь, что они опрокинутся.

Перед первым использованием

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

Установка текущего времени

После подключения прибора к сети на индикаторной панели загорается символ ◷ и 0:00. Установите текущее время.

1. Нажмите на сенсорную кнопку ◷.

   На индикаторной панели отображается текущее время 12:00.
2. Правильно установите текущее время с помощью сенсорных кнопок **+** и **–**.
3. Подтвердите изменение времени нажатием сенсорной кнопки ◷.

Через несколько секунд установленное время отобразится на индикаторе.

Нагревание духового шкафа

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

1. Установите переключатель выбора функций на отметку верхнего и нижнего жара ⊟.
2. Нажмите на сенсорную кнопку **+** несколько раз, пока на индикаторной панели не отобразится температура 240 °C.

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

Очистка противней и решеток

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

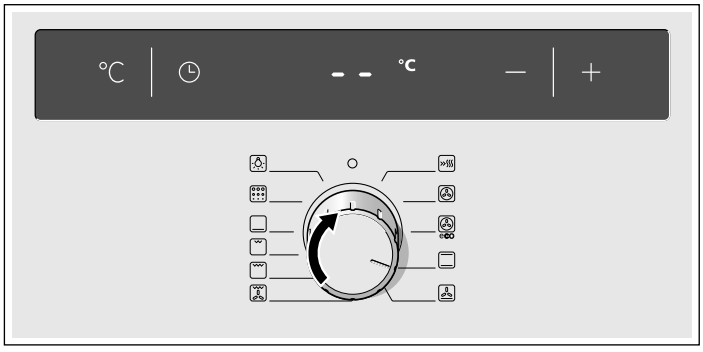
Программирование духового шкафа

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

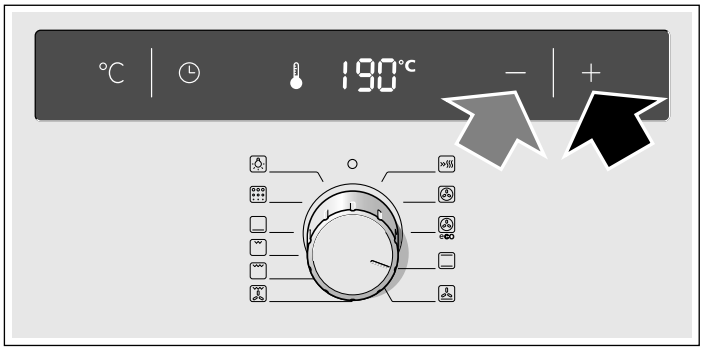
Режим нагрева и температура

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

1. Задайте режим нагрева с помощью переключателя выбора функций.



2. Задайте нужную температуру или степень нагрева гриля с помощью сенсорных кнопок **+** и **–**.



Духовой шкаф начнет нагреваться.

Выключение духового шкафа

Установите переключатель выбора функций на нулевую отметку.

Изменение настроек

Режим нагрева и температуру или степень нагрева гриля можно изменить в любой момент.

Быстрый нагрев

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

Функцию быстрого нагрева следует использовать с температурами выше 100 °C.

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

1. Установите переключатель выбора функций на режим быстрого нагрева ⊟.
2. Задайте нужную температуру с помощью сенсорных кнопок **+** и **–**.

На индикаторной панели появится символ 🌡. Духовой шкаф начнет нагреваться.

Окончание быстрого нагрева

Раздается звуковой сигнал, символ 🌡 гаснет. Поместите продукты в духовой шкаф и задайте нужный режим нагрева и температуру.

Отмена быстрого нагрева

Установите переключатель выбора функций на нулевую отметку. Духовой шкаф выключится.

Указание: Когда включена функция быстрого нагрева, задать время приготовления блюда нельзя.

Использование функций таймера

В духовом шкафу имеются различные функции таймера. Нажатием сенсорной кнопки ◷ включается меню и осуществляется переход от одной функции к другой. Во время введения настроек символы функций таймера светятся. Заданное для одной из функций таймера время можно изменить с помощью сенсорных кнопок **+** и **−**.

Звуковой таймер

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

1. Нажмите на сенсорную кнопку ◷.

На индикаторной панели засветится символ 🔔.

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

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

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

Заданное время отобразится на индикаторной панели через несколько секунд. Начнется отсчет заданного на таймере времени. На индикаторной панели загорится символ 🔔 и будет отображаться отсчет времени, заданного на звуковом таймере.

По истечении заданного на звуковом таймере времени

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

Изменение времени, заданного на звуковом таймере

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

Отмена времени, заданного на звуковом таймере

После выключения духового шкафа звуковой таймер продолжает работу. Измените заданное звуковому таймеру время на 00:00 нажатием сенсорной кнопки **−**. Звуковой таймер выключится.

Просмотр заданного времени

При одновременном использовании нескольких функций таймера на индикаторной панели будут светиться все соответствующие символы.

Для просмотра времени, заданного звуковому таймеру 🔔, заданного времени приготовления I→I, времени окончания приготовления →I или текущего времени ◷ несколько раз нажмите на сенсорную кнопку ◷, пока не появится соответствующий символ. На индикаторной панели в течении нескольких секунд отобразится соответствующее время.

Продолжительность приготовления

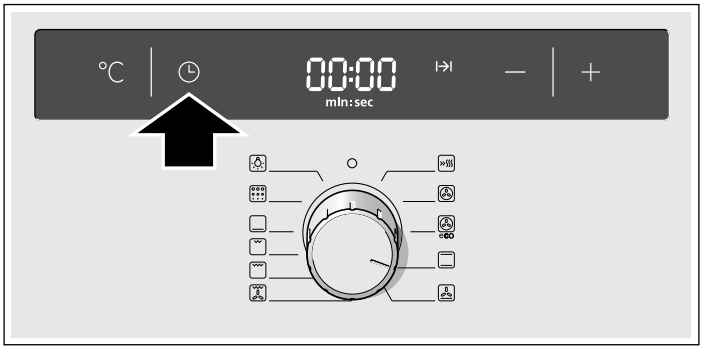
Можно задать продолжительность приготовления блюда в духовом шкафу. По истечении заданного времени приготовления духовой шкаф отключится автоматически. Таким образом, вам не придется отрываться от других занятий, чтобы выключить духовой шкаф, и блюдо не перестоит в духовке по недосмотру.

Пример на рисунке: продолжительность приготовления — 45 минут.

1. Задайте режим нагрева с помощью переключателя выбора функций.

2. Дважды нажмите на сенсорную кнопку ◷.

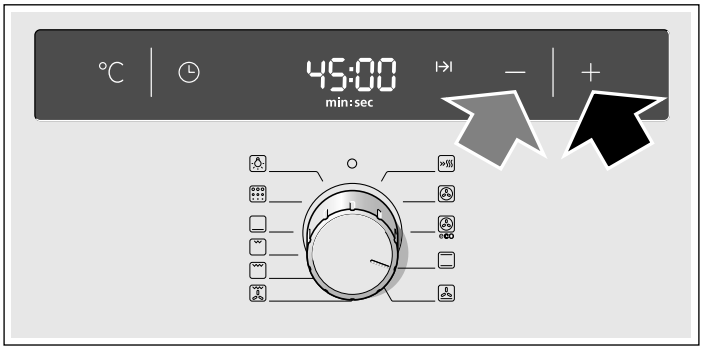
На индикаторной панели появятся цифры 00:00 и символ функции программирования продолжительности приготовления I→I.



3. Задайте продолжительность приготовления с помощью сенсорных кнопок **+** и **−**.

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

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



4. Нажмите на сенсорную кнопку °C.

Задайте нужную температуру или степень нагрева гриля с помощью сенсорных кнопок **+** и **−**.

Через несколько секунд духовой шкаф включится. На индикаторной панели будет отображена заданная температура и символ I→I.

По окончании времени приготовления

Раздается звуковой сигнал. Нагревание духового шкафа прекращается. На индикаторной панели отображаются цифры 00:00. Дважды нажмите на сенсорную кнопку ◷. Теперь можно заново задать время приготовления с помощью сенсорных кнопок **+** и **−** или нажать на сенсорную кнопку ◷ и установить переключатель выбора функций на отметку «0». Духовой шкаф выключен.

Изменение заданного времени приготовления

Дважды нажмите на сенсорную кнопку ◷. Измените продолжительность приготовления с помощью сенсорных кнопок **+** и **−**.

Отмена времени приготовления

Дважды нажмите на сенсорную кнопку ◷. Установите время приготовления на 00:00 нажатием сенсорной кнопки **−**. Заданное время приготовления отменено.

Просмотр заданного времени

При одновременном использовании нескольких функций таймера на индикаторной панели будут светиться все соответствующие символы.

Для просмотра времени, заданного звуковому таймеру 🔔, заданного времени приготовления I→I, времени окончания приготовления →I или текущего времени 🕒 несколько раз нажмите на сенсорную кнопку 🕒, пока не появится соответствующий символ. На индикаторной панели в течении нескольких секунд отобразится соответствующее время.

Время окончания приготовления

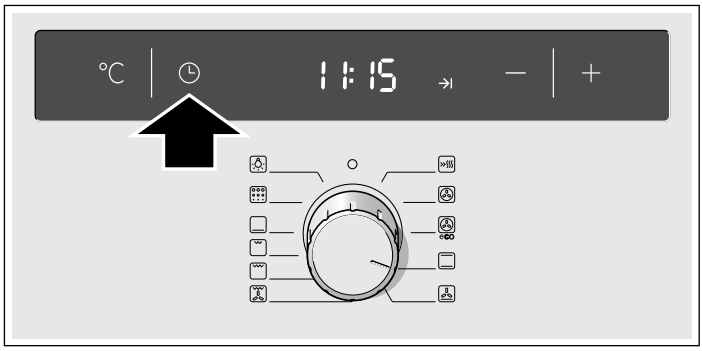
Можно задать духовому шкафу время, к которому необходимо приготовить определенное блюдо. В этом случае духовой шкаф включится автоматически, а потом выключится в заданное время. Например: можно утром поместить продукты в духовой шкаф и запрограммировать его так, чтобы к обеду ваше блюдо было готово.

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

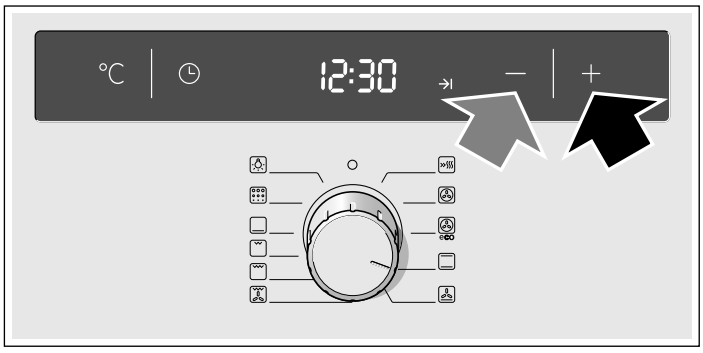
Пример на рисунке: сейчас 10:30, время приготовления блюда — 45 минут, духовой шкаф должен выключиться в 12:30.

1. С помощью переключателя выбора функций выберите необходимый режим нагрева.
2. Дважды нажмите на сенсорную кнопку 🕒.
3. Задайте продолжительность приготовления с помощью сенсорных кнопок + и −.
4. Нажмите на сенсорную кнопку 🕒.

   На индикаторной панели отображается время, когда блюдо будет готово, и символ функции программирования окончания приготовления →I.



5. Задайте время окончания приготовления с помощью сенсорных кнопок + и −.



6. Нажмите на сенсорную кнопку °C.

   Задайте нужную температуру или степень нагрева гриля с помощью сенсорных кнопок + и −.

На индикаторной панели отобразится заданная температура и символ →I. Духовой шкаф запрограммирован и переходит в режим ожидания. Когда духовой шкаф включится, на индикаторной панели будет отображена заданная температура и символ I→I. Символ →I погаснет.

По окончании времени приготовления

Раздается звуковой сигнал. Нагревание духового шкафа прекращается. На индикаторной панели отображаются цифры 00:00. Дважды нажмите на сенсорную кнопку 🕒. Теперь можно заново задать время приготовления с помощью сенсорных кнопок + и − или нажать на сенсорную кнопку 🕒 и установить переключатель выбора функций на отметку «0». Духовой шкаф выключен.

Изменение времени окончания приготовления

Трижды нажмите на сенсорную кнопку 🕒. Измените время окончания приготовления с помощью сенсорных кнопок + и −. Измененное время отобразится на индикаторной панели через несколько секунд. Не изменяйте время окончания приготовления, если отсчет заданного времени уже начался. Это может повлиять на результаты приготовления блюда.

Отмена времени окончания приготовления

Трижды нажмите на сенсорную кнопку 🕒 и с помощью кнопки − измените время окончания приготовления на текущее время. Духовой шкаф включится.

Просмотр заданного времени

При одновременном использовании нескольких функций таймера на индикаторной панели будут светиться все соответствующие символы.

Для просмотра времени, заданного звуковому таймеру 🔔, заданного времени приготовления I→I, времени окончания приготовления →I или текущего времени 🕒 несколько раз нажмите на сенсорную кнопку 🕒, пока не появится соответствующий символ. На индикаторной панели в течении нескольких секунд отобразится соответствующее время.

Текущее время

После первого подключения прибора или сбоя в подаче электроэнергии на индикаторной панели загорается символ 🕒 и 0:00. Установите текущее время.

1. Нажмите на сенсорную кнопку 🕒.

   Появится время 12:00.
2. Правильно установите текущее время с помощью сенсорных кнопок + и −.
3. Подтвердите изменение времени нажатием сенсорной кнопки 🕒.

Через несколько секунд установленное время отобразится на индикаторе.

Изменение текущего времени

Другие функции таймера должны быть отключены, духовой шкаф должен быть выключен.

1. Дважды нажмите на сенсорную кнопку 🕒.

   На индикаторной панели появится символ 🕒.
2. Измените текущее время с помощью сенсорных кнопок + и −.
3. Подтвердите изменение времени нажатием сенсорной кнопки 🕒.

Через несколько секунд на индикаторе отобразится измененное время.

Отмена отображения текущего времени

Можно изменить настройки так, чтобы текущее время не отображалось на индикаторной панели. См. раздел *«Изменение базовых настроек»*.

Изменение базовых настроек

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

Базовая настройка		Вариант 0	Вариант 1	Вариант 2	Вариант 3
c 1	Длительность звукового сигнала по окончании заданного времени приготовления или времени, заданного на звуковом таймере	-	прибл. 10 сек.	прибл. 2 мин.*	прибл. 5 мин.
c2	Отображение текущего времени на экране	нет	да*	-	-
c3	Время ожидания до применения новой настройки	-	прибл. 2 сек.	прибл. 4 сек.*	прибл. 10 сек.
c5	Подтверждение установки выдвижных направляющих	нет	да	-	-
c6	Вернуться к начальным настройкам для всех параметров	нет*	да	-	-

* Начальная настройка, заданная производителем

Духовой шкаф должен быть выключен.

1. Нажмите на сенсорную кнопку ◷ и удержите ее примерно 4 секунды.
   На индикаторной панели появится базовая настройка длительности звукового сигнала, например c 1, если выбран вариант 2.
2. Измените базовую настройку с помощью сенсорных кнопок + и −.
3. Подтвердите изменение настройки нажатием сенсорной кнопки ◷.
   На индикаторной панели появится следующая базовая настройка. Нажатием сенсорной кнопки ◷ можно переходить от одной базовой настройки к другой, а сенсорные кнопки + и − позволяют их изменять.
4. Для выхода из меню настройки нажмите на сенсорную кнопку ◷ и удержите ее примерно 4 секунды.

Все базовые настройки сохранены.

Базовые настройки можно снова изменить в любое время.

Автоматическое отключение

Если настройки прибора не изменялись в течение нескольких часов, включается функция автоматического отключения. Нагревание духового шкафа прекращается. Время отключения зависит от выбранного температурного режима или степени нагрева гриля.

Включение функции автоматического отключения

Раздается звуковой сигнал. На индикаторной панели появляется символ F8. Нагревание духового шкафа прекращается.

Установите переключатель выбора функций на нулевую отметку. Духовой шкаф выключится.

Отмена автоматического отключения

Во избежание произвольного включения функции автоматического отключения следует задать время приготовления блюда. Духовой шкаф будет нагреваться, пока заданное время приготовления не закончится.

Автоматическая очистка

Во время автоматической очистки духовой шкаф нагревается примерно до 500 °C. Таким образом остатки продуктов сгорают, после чего достаточно просто удалить золу из духового шкафа.

Предусмотрено три степени очистки.

Степень очистки	Уровень очистки	Продолжительность очистки
1	низкий	прибл. 1 час 15 минут
2	средний	прибл. 1 час 30 минут
3	высокий	прибл. 2 часа

Чем сильнее и старее загрязнение, тем более высокой должна быть степень очистки. Достаточно очищать внутренние поверхности духового шкафа один раз в два-три месяца. Для одной очистки требуется всего 2,5-4,7 кВт*ч электроэнергии.

Важные указания

Для вашей безопасности дверца духового шкафа автоматически блокируется. Снова открыть дверцу духового шкафа можно только после того, как рабочая камера несколько остынет, а символ блокировки погаснет.

Во время самоочистки лампочка в духовом шкафу не горит.

⚠ Опасность ожога!

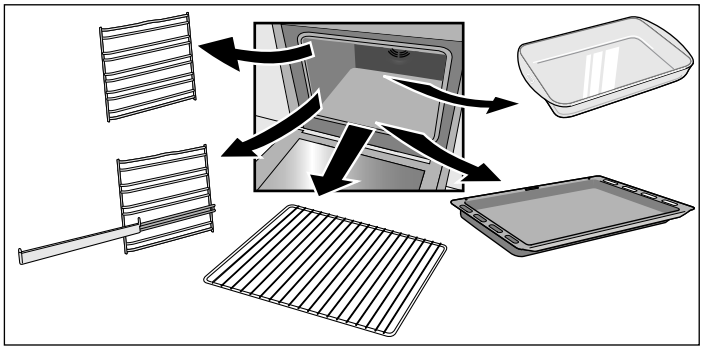
- Во время самоочистки духовой шкаф сильно нагревается. Не открывайте дверцу прибора и не сдвигайте блокировочные крючки руками. Дайте прибору остыть. Не подпускайте детей близко.
- Во время самоочистки прибор становится снаружи очень горячим. Не прикасайтесь к дверце прибора. Дайте прибору остыть. Не подпускайте детей близко.

⚠ Опасность возгорания!

Во время самоочистки прибор становится снаружи очень горячим. Никогда не вешайте на ручку дверцы духового шкафа кухонные полотенца и другие подобные предметы, которые могут загореться. Не загораживайте фронтальную поверхность прибора.

Перед автоматической очисткой

Духовой шкаф должен быть пустым. Извлеките решетки, посуду, а также опорные решетки (направляющие) с левой и с правой стороны. Для получения информации о том, как снять опорные решетки (направляющие), см. раздел *«Уход и очистка»*.



Очистите дверцу духового шкафа и его боковые стенки в районе уплотнительных прокладок.

⚠ Существует опасность пожара!!

Остатки пищи, жир и сок от жарения продуктов могут воспламениться. Очистите влажной тряпочкой внутренние поверхности духового шкафа и дополнительное оборудование, которое подлежит очистке внутри духового шкафа.

Одновременная очистка противней

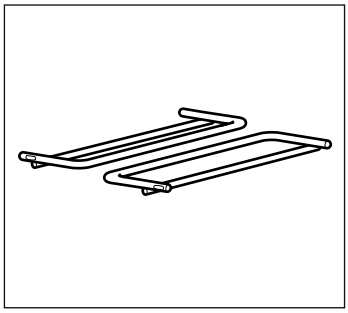
Левая и правая опорные решетки (направляющие) автоматической очистке не подлежат. Извлеките их из духового шкафа.

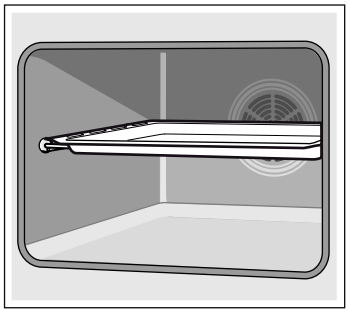
Для получения оптимальных результатов очистки внутренних поверхностей духового шкафа рекомендуется не использовать функцию автоматической очистки, когда внутри духового шкафа находятся противни. Однако, используя специальные опоры для противней, во время автоматической очистки духового шкафа можно также провести очистку универсального глубокого эмалированного противня или плоского эмалированного противня для духового шкафа. Очищайте всегда только один противень за раз.

Очищать решетку с помощью функции автоматической очистки нельзя.

Если такие опоры не входили в комплект поставки вашего духового шкафа, их можно приобрести в сервисном центре или через Интернет, с артикулом 466546.

Опоры для противней крепятся на левой и на правой стенке духового шкафа.





Смойте с противней остатки пищи, жира и сока от жарения продуктов с помощью воды.

Установите на опоры универсальный глубокий противень или плоский противень для духового шкафа.

⚠ Существует серьезная опасность для здоровья!!

Не помещайте противни и формы с антипригарным покрытием в духовой шкаф во время автоматической очистки. Сильный жар уничтожает антипригарное покрытие, при этом выделяются токсичные газы.

Настройка

После выбора степени очистки нужно запрограммировать духовой шкаф.

1. Установите переключатель выбора функций на функцию «Автоматическая очистка» ▦.
2. Задайте нужную степень очистки с помощью сенсорных кнопок **+** и **−**.

На индикаторной панели отобразится заданная степень очистки и символ I→I. Автоматическая очистка начнется через несколько секунд.

Вскоре после начала автоматической очистки дверца духового шкафа заблокируется. На индикаторной панели засветится символ 🔒. Дверцу духового шкафа можно будет снова открыть только после того, как символ 🔒 погаснет.

После окончания автоматической очистки

На индикаторной панели отображаются цифры 00:00. Нагревание духового шкафа прекращается. Установите переключатель выбора функций на нулевую отметку. Духовой шкаф выключится. Дверцу духового шкафа можно будет открыть, когда символ 🔒 на индикаторной панели погаснет.

Изменение степени очистки

После начала автоматической очистки степень очистки изменить нельзя.

Прерывание автоматической очистки

Установите переключатель выбора функций на нулевую отметку. Духовой шкаф выключится. Дверцу духового шкафа можно будет открыть, когда символ 🔒 на индикаторной панели погаснет.

Программирование времени окончания очистки

Можно задать время, к которому автоматическая очистка должна закончиться. Таким образом, автоматическая очистка может быть выполнена, например, ночью, чтобы духовой шкаф был готов к использованию на следующий день.

Запрограммируйте духовой шкаф так, как это описано в пунктах 1 и 2. Перед началом автоматической очистки трижды нажмите на сенсорную кнопку ◷ и задайте время окончания очистки с помощью кнопок **+** и **−**.

Духовой шкаф перейдет в режим ожидания. На индикаторной панели отобразится заданная степень очистки и символ →I. Когда автоматическая очистка начнется, на индикаторной панели отобразится заданная степень очистки и символ I→I. Символ →I погаснет.

Просмотр заданного времени

Чтобы проверить продолжительность автоматической очистки, заданную степень очистки или время ее окончания, несколько раз нажмите на сенсорную кнопку ◷, пока не появится соответствующий символ. На индикаторной панели в течении нескольких секунд отобразится соответствующее время.

После автоматической очистки

После того, как внутренние поверхности духового шкафа остынут, удалите остатки золы с помощью влажной тряпочки.

Уход и очистка

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

Указания

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

Моющие средства

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

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

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

Участок	Моющие средства
Передняя панель духового шкафа	Горячая вода с небольшим количеством мыла: очистить салфеткой для мытья посуды и вытереть насухо мягкой тряпочкой. Не использовать жидкость для мытья стекол и скребок для стекла.
Нержавеющая сталь	Горячая вода с небольшим количеством мыла: очистить салфеткой для мытья посуды и вытереть насухо мягкой тряпочкой. Необходимо сразу удалять пятна от воды, жира, кукурузного крахмала и яичного белка, потому что под ними может начаться процесс коррозии металла. В сервисных центрах и специализированных магазинах можно приобрести специальные средства по уходу за нержавеющей сталью, подходящие для использования на горячих поверхностях. Такие моющие средства следует наносить очень тонкой мягкой тряпочкой.
Стекло	Жидкость для мытья стекол: очистить с помощью мягкой тряпочки. Не использовать скребок для стекла.
Индикаторная панель	Жидкость для мытья стекол: очистить с помощью мягкой тряпочки. Не использовать для очистки спирт, уксус и другие абразивные или кислотные моющие средства.
Стекла дверцы	Жидкость для мытья стекол: очистить с помощью мягкой тряпочки. Не использовать скребок для стекла.
Крышка дверцы	Специальные средства для чистки нержавеющей стали (их можно приобрести в сервисных центрах и специализированных магазинах). Следуйте указаниям производителя.
Внутренние поверхности духового шкафа	Горячая вода с небольшим количеством моющего средства или вода с уксусом: очистить с помощью салфетки для мытья посуды. В случае сильных загрязнений воспользуйтесь металлической мочалкой или специальными средствами для очистки духовых шкафов. Пользуйтесь ими, только когда духовой шкаф холодный. Рекомендуется использовать функцию автоматической очистки. Обратитесь к разделу *«Автоматическая очистка»*.
Стеклянный колпак лампы под светки духового шкафа	Горячая вода с небольшим количеством мыла: очистить с помощью салфетки для мытья посуды.
Опорные решетки (направляющие)	Горячая вода с небольшим количеством мыла: оставить отмокать, а затем очистить с помощью салфетки для мытья посуды или щетки.
Выдвижные направляющие	Горячая вода с небольшим количеством мыла: очистить с помощью салфетки для мытья посуды или щетки. Не оставлять для отмокания и не мыть в посудомоечной машине.
Дополнительное оборудование	Горячая вода с небольшим количеством мыла: оставить отмокать, а затем очистить с помощью салфетки для мытья посуды или щетки.

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.

Отключение подсветки духового шкафа

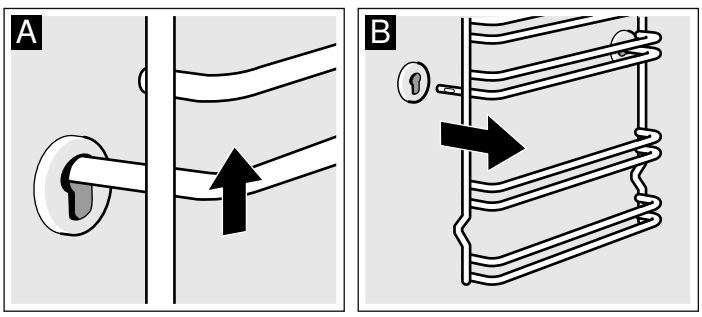
Установите переключатель выбора функций на отметку o.

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

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

Снятие опорных решеток (направляющих)

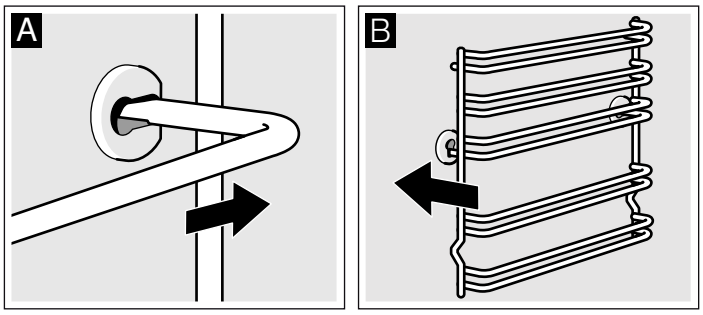
1. Приподнимите опорную решетку спереди и снимите ее с креплений (рис. A).
2. После этого потяните опорную решетку на себя и вытащите ее из духового шкафа (рис. B).



Очистите опорные решетки (направляющие) с помощью жидкости для мытья посуды и губки. Для удаления стойких загрязнений рекомендуется пользоваться щеткой.

Установление опорных решеток (направляющих)

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

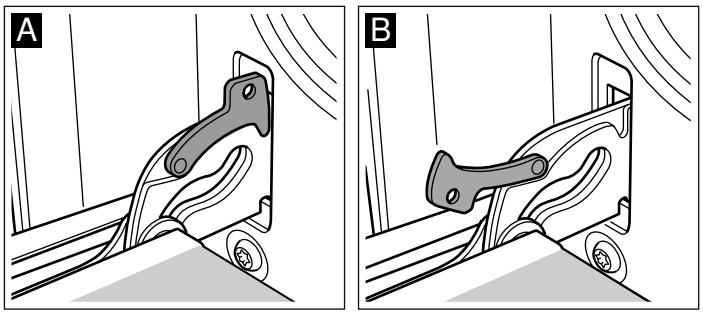


Опорные решетки (направляющие) устанавливаются с левой и с правой стороны. Изогнутая часть решетки всегда должна быть направлена вниз.

Снятие и установка дверцы духового шкафа

Для облегчения очистки стекла дверцу духового шкафа можно снять.

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

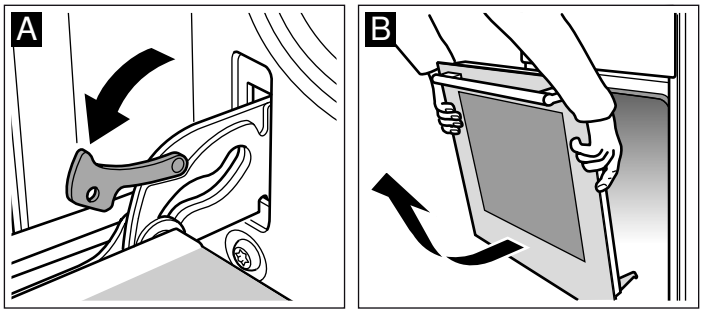


⚠ Существует опасность получения травм!!

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

Снятие дверцы

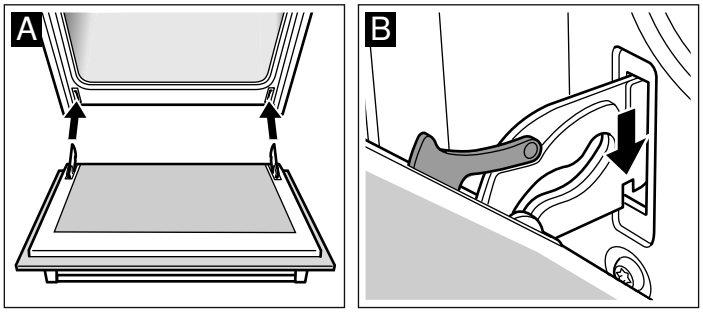
1. Полностью откройте дверцу духового шкафа.
2. Откройте оба блокирующих устройства, расположенных по левую и правую сторону дверцы (рисунок A).
3. Закройте дверцу духового шкафа до упора (рисунок B). Возьмитесь за дверцу обеими руками справа и слева. Закройте ее чуть плотнее и снимите.



Установка дверцы

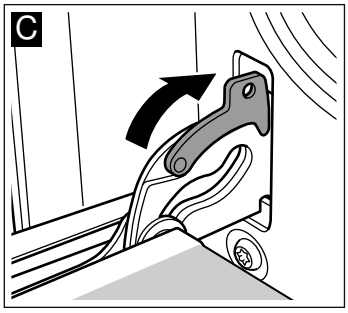
Снова установите дверцу, повторив те же действия в обратном порядке.

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



Если установка петель произведена неправильно, дверца будет стоять криво.

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



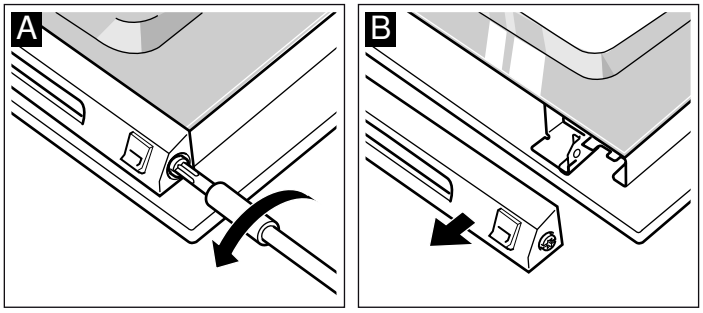
⚠ Существует опасность получения травм!!

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

Снятие крышки дверцы

Крышка дверцы духового шкафа может со временем изменить цвет. Для более тщательной очистки крышки ее рекомендуется снять.

1. Полностью откройте дверцу духового шкафа.
2. Отвинтите крышку дверцы духового шкафа. Для этого ослабьте винты, расположенные слева и справа (рисунок A).
3. Снимите крышку (рисунок B).



Следите за тем, чтобы, пока крышка не установлена, дверца не закрылась. При этом может повредиться внутреннее стекло.

Очистите крышку специальным средством для чистки нержавеющей стали.

4. Установите крышку на место и закрепите ее.
5. Закройте дверцу духового шкафа.

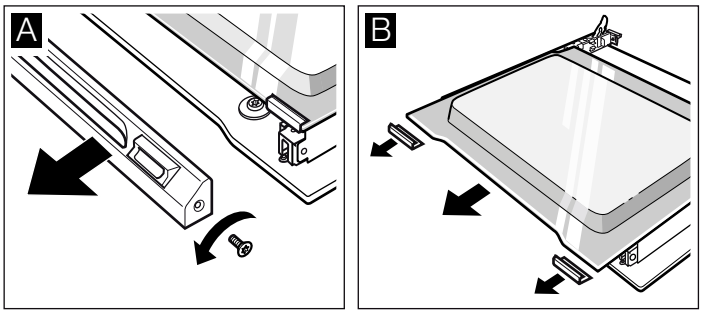
Снятие и установка стёкол дверцы

Для лучших результатов очистки можно снять стёкла дверцы духового шкафа.

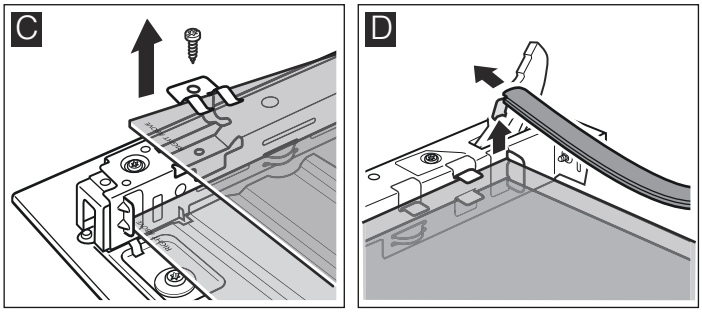
При снятии внутренних стёкол обратите внимание на то, в какой последовательности вы их снимаете. В дальнейшем при установке стекол на место ориентируйтесь на номера, указанные на стеклах.

Снятие

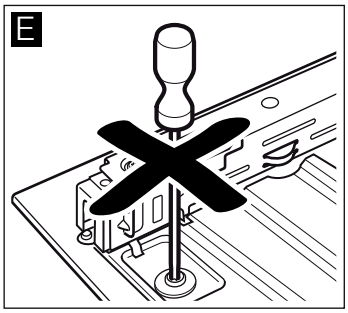
1. Снимите дверцу духового шкафа и положите на полотенце рукояткой вниз.
2. Отсоедините защитную панель дверцы духового шкафа. Для этого отвинтите винты слева и справа (рис. A).
3. Приподнимите верхнее стекло и выньте его, снимите оба маленьких уплотнителя (рис. B).



4. Отвинтите винты крепления левого и правого зажимов. Приподнимите стекло и снимите зажимы (рис. C).
5. Снимите уплотнитель снизу со стекла (рис. D). Вытяните уплотнитель и снимите его движением вверх. Выньте стекло.



6. Выньте нижнее стекло движением с наклоном вверх.
7. НЕ отвинчивайте винты слева и справа с листовой детали (рис. E).



Протрите стёкла мягкой тряпочкой, смоченной средством для очистки стёкол.

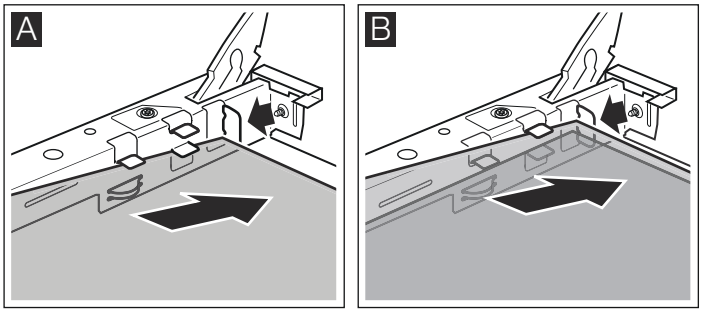
⚠ Опасность травмирования!

Поцарапанное стекло дверцы прибора может треснуть. Не используйте скребки для стекла, а также едкие и абразивные чистящие средства.

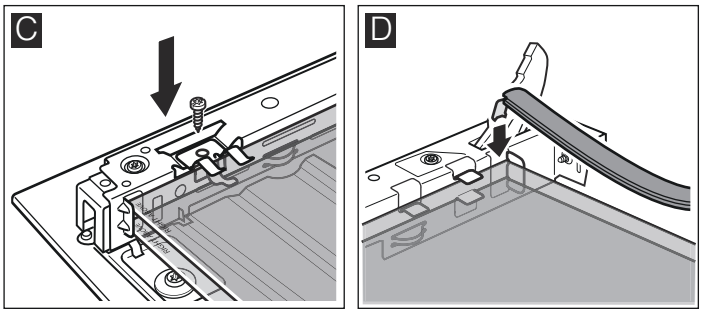
Установка

При установке следите за тем, чтобы надпись «Right above» располагалась на обоих стёклах в левом нижнем углу вверх ногами.

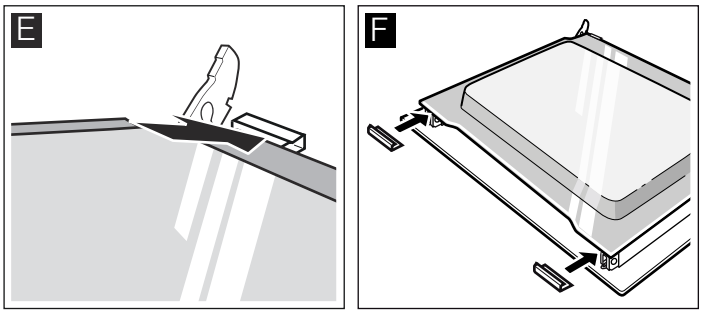
1. Наклоните нижнее стекло и вставьте его движением от себя (рис. A).
2. Установите среднее стекло (рис. B).



3. Установите правый и левый зажимы на стекло и выровняйте так, чтобы пружины встали над резьбовыми отверстиями, и завинтите винты (рис. C).
4. Снова закрепите уплотнитель снизу на стекле (рис. D).



5. Вставьте верхнее стекло движением от себя в оба крепления. Следите за тем, чтобы уплотнитель при этом не сдвинулся назад (рис. E).
6. Снова установите оба маленьких уплотнителя слева и справа на стекло (рис. F).



7. Установите защитную панель на место и закрепите её.
8. Навесьте дверцу духового шкафа.

Духовым шкафом можно снова пользоваться только после правильной установки стёкол.

Что делать в случае неисправности

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

Таблица неполадок

Неполадка	Возможная причина	Решение/советы
Духовой шкаф не работает.	Поврежден предохранитель.	Проверьте, чтобы предохранитель на щитке находился в надлежащем состоянии.
	Сбой в подаче электроэнергии.	Проверьте, включается ли свет на кухне и работают ли другие электроприборы.
На индикаторной панели светится символ ◷ и нули.	Сбой в подаче электроэнергии.	Снова установите текущее время.
Духовой шкаф не нагревается.	Контакты запылились.	Несколько раз прокрутите поворотную ручку в обе стороны.
Дверца духового шкафа не открывается. На индикаторной панели светится символ 🔒.	Дверца духового шкафа заблокирована по причине проведения автоматической очистки ▦.	Подождите, пока духовой шкаф не остынет и символ 🔒 не погаснет.
На индикаторе появляются символы F8.	Включилась функция автоматического отключения.	Установите переключатель выбора функций на нулевую отметку.

Сообщения об ошибке

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

Следующие сообщения об ошибке могу быть устранены самим пользователем.

Сообщение об ошибке	Возможная причина	Решение/советы
E011	Одна из сенсорных кнопок была удержана в течение слишком продолжительного времени или ее заклинило.	По очереди нажмите на все сенсорные кнопки. Проверьте, нет ли заклиненных, закрытых или загрязненных кнопок.
E106	Блокировка дверцы включилась, когда дверца была открыта.	Нажмите на сенсорную кнопку ◷. Теперь духовой шкаф можно запрограммировать заново.
E115	Температура внутри духового шкафа слишком высока.	Дверца духового шкафа блокируется, нагревание прерывается. Подождите, пока духовой шкаф остынет. Нажмите на сенсорную кнопку ◷ и снова задайте время.

⚠ Существует опасность поражения электрическим током!!

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

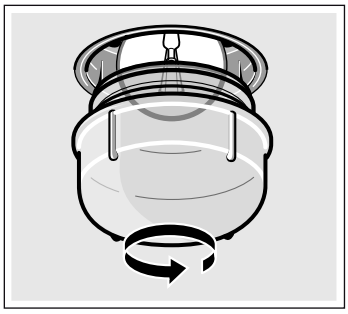
Замена лампочки в духовом шкафу

Если лампочка в духовом шкафу повреждена, ее следует заменить. Новые термостойкие (до 300 °C) лампочки для напряжения 220–240 В с цоколем E14 и мощностью 25 Вт можно приобрести в сервисном центре или в специализированных магазинах. Используйте только лампочки этого типа.

⚠ Существует опасность поражения электрическим током!!

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

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



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

Защитный колпак лампы

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

Сервисная служба

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

Номер E и номер FD

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

Номер E	**Номер FD**

Сервисная служба ☏

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

Заявка на ремонт и консультация при неполадках

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

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

Рекомендации по экономии электроэнергии и охране окружающей среды

В этом разделе вы найдёте ряд рекомендаций, как сэкономить электроэнергию в процессе выпекания и жарения и как правильно утилизировать духовой шкаф.

Правильная утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.



Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов.

Экономия электроэнергии

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

Режим нагрева «Конвекция "эко"»

Используя режим нагрева «Конвекция "эко"» eco, можно достичь значительной экономии электроэнергии при приготовлении блюд на одном уровне. Предварительный нагрев для приготовления различных блюд и выпечки не требуется.

Указания

- Для максимально эффективного использования режима экономии энергии необходимо поместить продукты в холодный и пустой духовой шкаф.
- Во время приготовления дверцу духового шкафа можно открывать только в случае необходимости, например, чтобы перевернуть продукты. В разделе «Таблицы и рекомендации» приведено множество советов и рекомендаций по приготовлению различных блюд в духовом шкафу.

Таблица

В приведенную ниже таблицу включены блюда, которые оптимально подходят для приготовления в экономном режиме нагрева. В таблице указана температура, дополнительное оборудование и высота установки противня или решетки для каждого блюда.

В зависимости от количества, состояния и качества продуктов температура и время приготовления могут варьироваться, поэтому они указаны в таблице приблизительно. Для начала ориентируйтесь на меньшее время и на самую низкую температуру. При приготовлении блюда на более низкой температуре оно запекается более равномерно. Если результат окажется неудовлетворительным, в следующий раз вы сможете повысить температуру.

Режим нагрева = eco конвекция «эко»

	Дополнительное оборудование	**Уровень**	**Температура, °C**	**Время приготовления, мин.**
Пироги и выпечка				
Простой бисквит	решетка + прямоугольная форма	2	170-180	55-65
Масляный бисквит	решетка + прямоугольная форма	2	150-160	75-85
Корж для торта	плоский противень	3	180-200	30-45
Пирог с ягодами (например, с вишнями)	разъемная металлическая форма, Ø 26 см	2	160-180	50-60

	Дополнительное оборудование	Уровень	Температура, °C	Время приготовления, мин.
Плоский пирог из дрожжевого теста	плоский противень	3	160-170	30-40
Мраморный кекс	решетка + прямоугольная форма	2	160-170	100-110
Ромовая баба	решетка + форма	2	150-160	85-95
Бисквит на воде	решетка + эмалированная темная форма	2	165-175	35-45
Традиционный испанский бисквит на 3 яйца	решетка + эмалированная темная форма	1	160-170	45-55
Яблочный пирог	универсальный глубокий противень	3	170-180	65-75
Печенье	плоский противень	3	130-140	20-30
Ореховые треугольники	плоский противень	3	185-195	35-45
Масляные булочки (12 штук)	плоский противень	3	170-180	20-25
Рулет	плоский противень	3	160-170	15-20
Маффины	плоский противень	3	150-160	30-40
Яблочный пирог в круглой форме	металлическая форма, Ø 31 см	3	230-250	30-40
Пирог киш	металлическая форма, Ø 31 см	3	200-220	55-65
Французский бисквит с фруктами	прямоугольная форма	2	180-200	50-60
Слоеные пирожки с абрикосами	плоский противень	3	190-200	30-40
Печенье с кусочками шоколада	плоский противень	3	140-150	35-45
Масляное печенье	плоский противень	3	140-150	30-45
Заварные пирожные с кремом	универсальный глубокий противень	3	210-220	40-50
Спиральки из слоеного теста	плоский противень	3	210-230	35-45
Хлеб (1 кг)	плоский противень	3	200-210	55-65
Мясо				
Запеченная куском говядина (1,5 кг говяжьего ошейка)	решетка + жаровня с крышкой	2	200-210	110-120
Запеченная куском свинина (1 кг)	решетка + жаровня без крышки	2	180-190	110-120
Телячья вырезка или ростбиф, мало прожаренные (1 кг)	решетка + жаровня без крышки	2	240-250	35-45
Телячья вырезка или ростбиф, средне прожаренные (1 кг)	решетка + жаровня без крышки	2	250-260	45-55
Рыба				
Запеченная дорада / лаврак (2 рыбы по 350 г каждая)	универсальный глубокий противень	2	180-190	30-40
Дорада в соли (2 рыбы по 450 г каждая)	плоский противень	3	180-190	40-50
Мерлуза (1 рыба весом 1 кг)	плоский противень	2	180-190	50-60
Форель (2 рыбы по 300 г каждая)	плоский противень	2	180-190	25-35
Морской черт (2 рыбы по 400 г каждая)	плоский противень	2	180-190	30-40
Замороженные полуфабрикаты				
Замороженная пицца на тонкой основе	решетка	2	210-220	15-20
Пицца на толстой основе	решетка	2	180-190	25-35
Картофель фри для запекания	плоский противень	3	210-220	20-30
Куриные крылышки	плоский противень	3	200-210	15-25
Рыбные палочки	плоский противень	3	210-220	20-30
Хлеб, недовыпеченная заготовка	универсальный глубокий противень	3	180-200	10-20
Мини-пирожки из слоеного теста	плоский противень	3	180-190	15-25
Замороженная лазанья (450 г)	решетка	2	210-230	45-55
Лазанья (2 штуки по 450 г каждая)	решетка	2	210-230	45-55
Сырные палочки из моцареллы	плоский противень	2	230-240	15-25
Фаршированный перец халапеньо	плоский противень	3	200-210	15-25
Другие блюда				
Картофельная запеканка	решетка + жаровня без крышки	2	155-165	75-85
Свежая лазанья	решетка + жаровня без крышки	2	175-180	50-60

Протестировано для Вас в нашей кухне-студии

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

Указания

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

Пироги и выпечка

Выпекание на одном уровне

Пирог лучше всего выпекать на одном уровне, в режиме верхнего и нижнего жара.

При выпекании в режиме конвекции 3D рекомендуется размещать дополнительное оборудование на следующих уровнях:

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

Выпекание на нескольких уровнях

Используйте режим конвекции 3D.

Выпекание на 2 уровнях:

- Универсальный противень: уровень 3.
- Противень для духового шкафа: уровень 1.

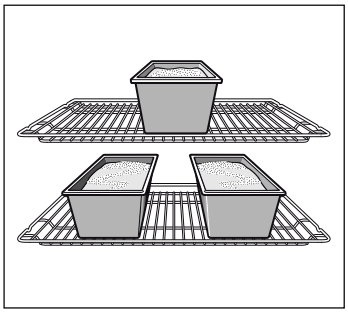
Выпекание на 3 уровнях:

- Универсальный противень: уровень 5.
- Противень для духового шкафа: уровень 3.
- Противень для духового шкафа: уровень 1.

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

В таблицах вы найдете многочисленные рекомендации по приготовлению блюд.

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



Формы для выпекания

Лучше всего подходят тёмные металлические формы для выпекания.

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

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

Таблицы

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

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

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

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

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

Пироги в формах	Форма	Уровень	Режим нагрева	Температура, °C	Время приготовления, мин.
Бисквиты	Форма для кекса «венок» или прямоугольная форма	2		160-180	60-75
	3 прямоугольные формы	3+1		140-160	70-90
Тонкий пирог из бездрожжевого теста	Форма для кекса «венок» или прямоугольная форма	2		150-170	60-70
Корж для торта, бисквитное тесто	Форма для выпечки	3		160-180	20-30
Тонкий фруктовый пирог, бисквитное тесто	Круглая/разъемная форма	2		160-180	50-60
Бисквитный корж, 2 яйца (с предварительным нагревом)	Форма для выпечки	2		150-170	20-30
Бисквитный корж, 6 яиц (с предварительным нагревом)	Разъемная форма	2		150-170	40-50
Корж с бортиком, песочное тесто	Разъемная форма	1		180-200	25-35
Пирог с фруктовой или творожной начинкой, песочное тесто*	Разъемная форма	1		160-180	70-90

* Дайте пирогу остыть в закрытом и выключенном духовом шкафу в течение 20 минут.

Пироги в формах	Форма	Уровень	Режим нагрева	Температура, °C	Время приготовления, мин.
Швейцарский пикантный пирог	Противень для пиццы	1		220-240	35-45
Бисквит в круглой форме	Круглая форма	2		150-170	60-70
Пицца, тонкая основа и тонкий слой начинки (с предварительным нагревом)	Противень для пиццы	1		270	10-20
Пикантный пирог*	Разъемная форма	1		170-190	45-55

* Дайте пирогу остыть в закрытом и выключенном духовом шкафу в течение 20 минут.

Пироги на противне	Дополнительное оборудование	Уровень	Режим нагрева	Температура, °C	Время приготовления, мин.
Бисквитное тесто с сухой начинкой	Универсальный противень	2		170-190	20-30
	Универсальный противень + противень для духового шкафа	3+1		160-170	30-40
Бисквитное тесто с сочной или фруктовой начинкой	Универсальный противень	2		170-190	25-35
	Универсальный противень + противень для духового шкафа	3+1		140-160	40-50
Дрожжевое тесто с сухой начинкой	Универсальный противень	3		170-180	25-35
	Универсальный противень + противень для духового шкафа	3+1		150-170	35-45
Дрожжевое тесто с сочной или фруктовой начинкой	Универсальный противень	3		160-180	40-50
	Универсальный противень + противень для духового шкафа	3+1		150-160	50-60
Песочное тесто с сухой начинкой	Универсальный противень	1		180-200	20-30
Песочное тесто с сочной или фруктовой начинкой	Универсальный противень	2		160-180	60-70
Швейцарский пикантный пирог	Универсальный противень	1		210-230	40-50
Рулет (с предварительным нагревом)	Универсальный противень	2		170-190	15-20
Дрожжевая плетенка из 500 г муки	Универсальный противень	2		170-190	25-35
Булка из 500 г муки	Универсальный противень	3		160-180	60-70
Булка из 1 кг муки	Универсальный противень	3		150-170	90-100
Сладкий пирог из слоеного теста	Универсальный противень	2		190-210	55-65
Пицца	Универсальный противень	2		200-220	25-35
	Универсальный противень + противень для духового шкафа	3+1		180-200	40-50
Тарт фламбе, или фламмкухен (с предварительным нагревом)	Универсальный противень	2		270	15-20
Пирожки бёрек	Универсальный противень	2		190-200	40-55

Мелкая выпечка	Дополнительное оборудование	Уровень	Режим нагрева	Температура, °C	Время приготовления, мин.
Печенье	Универсальный противень	3		140-160	15-25
	Универсальный противень + противень для духового шкафа	3+1		130-150	25-35
	2 противня для духового шкафа + универсальный противень	5+3+1		130-150	25-40
Печенье к чаю (с предварительным нагревом)	Универсальный противень	3		140-150	30-40
	Универсальный противень	3		140-150	20-30
	Универсальный противень + противень для духового шкафа	3+1		140-150	25-35
	2 противня для духового шкафа + универсальный противень	5+3+1		140-150	25-35
Миндальное печенье	Универсальный противень	2		110-130	30-40
	Универсальный противень + противень для духового шкафа	3+1		110-120	35-45
	2 противня для духового шкафа + универсальный противень	5+3+1		110-120	35-45
Безе	Универсальный противень	3		80-100	100-150

Мелкая выпечка	Дополнительное оборудование	Уровень	Режим нагрева	Температура, °C	Время приготовления, мин.
Тарталетки	Решетка и противень-форма для тарталеток	3		180-200	20-25
	2 решетки и противень-форма для тарталеток	3+1		160-180	25-30
Энсаймада, плюшки	Универсальный противень	2		210-230	30-40
Пироги из слоеного теста	Универсальный противень	3		190-200	25-35
	Универсальный противень + противень для духового шкафа	3+1		190-200	30-40
	2 противня для духового шкафа + универсальный противень	5+3+1		170-180	35-45
Кондитерские изделия из дрожжевого теста	Универсальный противень	2		190-210	20-30
	Универсальный противень + противень для духового шкафа	3+1		160-180	25-35

Хлеб и хлебобулочные изделия
Для приготовления хлеба необходимо предварительно разогреть духовой шкаф, если в таблице не указано иное.

Никогда не наливайте воду в горячий духовой шкаф.

Хлеб и хлебобулочные изделия	Дополнительное оборудование	Высота	Режим нагрева	Температура, °C	Время приготовления, мин.
Хлеб из дрожжевого теста, 1,2 кг муки	Универсальный противень	2		270	8
				200	35-45
Хлеб из теста на закваске, 1,2 кг муки	Универсальный противень	2		270	8
				200	40-50
Хлебные лепешки, лаваш	Универсальный противень	2		270	15-20
Хлебобулочные изделия (без предварительного нагрева)	Универсальный противень	3		200	20-30
Сладкие хлебобулочные изделия из дрожжевого теста	Универсальный противень	3		180-200	15-20
	Универсальный противень + противень для духового шкафа	3+1		150-170	20-30

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 плохо поднимается или опадает.	В следующий раз используйте меньше жидкости или задайте температуру выпекания на 10 градусов ниже. Следуйте указанному в рецепте времени, отведенному на взбивание теста.
Пирог хорошо поднялся в середине, но остался низким по краям.	Не смазывайте форму. Когда пирог будет готов, осторожно извлеките его из формы с помощью ножа.
Пирог слишком подрумянился сверху.	Поставьте пирог в духовой шкаф на более низкий уровень, установите более низкую температуру выпекания и выпекайте пирог чуть дольше.
Пирог вышел слишком сухим.	Проткните готовый пирог палочкой в нескольких местах. Сбрызните его фруктовым соком или каким-нибудь алкогольным напитком. В следующий раз установите температуру выпекания на 10 градусов выше и сократите время выпекания.
Хлеб или выпечка (например, творожный пирог) получились красивыми, но внутри не пропеклись (получились влажные, с мокрыми участками).	В следующий раз используйте меньше жидкости и подержите блюдо в духовом шкафу немного подольше при более низкой температуре. В случае пирогов с сочной начинкой, сначала выпеките корж основания. Затем посыпьте этот корж колотым миндалем или панировочными сухарями и только потом выложите начинку. Следуйте указаниям рецепта и рекомендованному времени выпекания.
Печенье подрумянилось неровно.	Установите более низкую температуру; так печенье подрумянится ровнее. Выпекайте самые нежные виды печенья в режиме верхнего и нижнего жара в один уровень. Выступающая над противнем бумага для выпечки может также влиять на циркуляцию воздуха. Всегда обрезайте бумагу по размеру противня.
Фруктовый пирог недостаточно пропечен снизу.	В следующий раз установите пирог на более низкий уровень.
Фруктовый сок вытекает.	В следующий раз используйте универсальный противень, если он у вас имеется.
Мелкая выпечка из дрожжевого теста слипается во время выпекания.	Старайтесь оставлять между изделиями расстояние около 2 см. Так у них будет достаточно места для увеличения в размерах и подрумянивания со всех сторон.

При выпекании на нескольких уровнях на верхнем противне печенье зарумянилось больше, чем на нижнем.	При выпекании на разных уровнях всегда пользуйтесь режимом конвекции 3D. 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 конденсироваться на панели управления или на лицевых панелях находящейся поблизости мебели в виде капель воды. Это нормальное физическое явление.

Мясо, птица, рыба

Посуда

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

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

При использовании эмалированной посуды следует добавлять больше жидкости.

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

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

Всегда устанавливайте посуду по центру решетки.

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

Жарение

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

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

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

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

Зажаривание на гриле

При зажаривании на гриле всегда держите дверцу духового шкафа закрытой.

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

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

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

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

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

Переверните куски по прошествии ⅔ времени приготовления.

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

Мясо

По истечении половины времени переверните куски мяса.

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

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

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

Мясо	Вес	Дополнительное оборудование и посуда	Высота	Режим нагрева	Температура в °C, степень нагрева гриля	Время приготовления, мин.
Говядина						
Жаркое из говядины	1,0 кг	под крышкой	2		200-220	100
	1,5 кг		2		190-210	120
	2,0 кг		2		180-200	140
Говяжий стейк, средне прожаренный	1,0 кг	без крышки	2		210-230	60
	1,5 кг		2		200-220	80
Ростбиф, средне прожаренный	1,0 кг	без крышки	1		220-240	60
Бифштекс толщиной 3 см, средне прожаренный		Решетка + универсальный противень	5+1		3	15
Телятина						
Запеченная телятина	1,0 кг	без крышки	2		190-210	110
	1,5 кг		2		180-200	130
	2,0 кг		2		170-190	150
Телячья ножка	1,5 кг	без крышки	2		210-230	140
Свинина						
Запеченная свинина без наружного слоя сала (например, ошеек)	1,0 кг	без крышки	1		190-210	120
	1,5 кг		1		180-200	150
	2,0 кг		1		170-190	170

Мясо	Вес	Дополнительное оборудование и посуда	Высота	Режим нагрева	Температура в °C, степень нагрева гриля	Время приготовления, мин.
Запеченная свинина с наружным слоем сала (например, лопатка)	1,0 кг	без крышки	1		190-210	130
	1,5 кг		1		180-200	160
	2,0 кг		1		170-190	190
Филейная часть свинины	500 г	Решетка + универсальный противень	3+1		230-240	30
Запеченная свинина, постная мякоть	1,0 кг	без крышки	2		190-210	120
	1,5 кг		2		180-200	140
	2,0 кг		2		170-190	160
Вяленая лопатка с косточкой	1,0 кг	под крышкой	2		210-230	70
Бифштекс толщиной 2 см		Решетка + универсальный противень	5+1		3	15
Свиные медальоны толщиной 3 см		Решетка + универсальный противень	5+1		3	10
Баранина						
Баранья лопатка с косточкой	1,5 кг	без крышки	2		190-210	60
Баранья ножка без кости, средне прожаренная	1,5 кг	без крышки	1		160-180	120
Дичь						
Вырезка косули с костью	1,5 кг	без крышки	2		200-220	50
Нога косули без кости	1,5 кг	под крышкой	2		210-230	100
Запеченная кабанина	1,5 кг	под крышкой	2		180-200	140
Запеченная оленина	1,5 кг	под крышкой	2		180-200	130
Кролик	2,0 кг	под крышкой	2		220-240	60
Мясной фарш						
Батон из мясного фарша	500 г мяса	без крышки	1		180-200	80
Колбаски						
Колбаски		Решетка + универсальный противень	4+1		3	15

Птица

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

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

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

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

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

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

Птица	Вес	Дополнительное оборудование и посуда	Высота	Режим нагрева	Температура в °C, степень нагрева гриля	Время приготовления, мин.
Бройлер, целый	1,2 кг	Решетка	2		220-240	60-70
Пулярка, целая	1,6 кг	Решетка	2		210-230	80-90
Курица, половинки	500 г каждая	Решетка	2		220-240	40-50
Куски курицы	150 г каждый	Решетка	3		210-230	30-40
Куски курицы	300 г каждый	Решетка	3		210-230	35-45
Куриная грудка	200 г каждая	Решетка	3		3	30-40
Утка, целая	2,0 кг	Решетка	2		190-210	100-110
Утиная грудка	300 г каждая	Решетка	3		240-260	30-40
Гусь, целый	3,5-4,0 кг	Решетка	2		170-190	120-140
Гусиные ножки	400 г каждая	Решетка	3		220-240	40-50
Небольшая индейка, целая	3,0 кг	Решетка	2		180-200	80-100
Рулет из мяса индейки	1,5 кг	без крышки	1		200-220	110-130
Грудка индейки	1,0 кг	под крышкой	2		180-200	90
Окорочок индейки	1,0 кг	Решетка	2		180-200	90-100

Рыба

Переверните куски рыбы по прошествии ⅔ времени.

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

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

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

Рыба	Вес	Дополнительное оборудование и посуда	Высота	Режим нагрева	Температура в °C, степень нагрева гриля	Время приготовления, мин.
Рыба, целая	прибл. 300 г	Решетка	2		2	20-25
	1,0 кг	Решетка	2		200-220	45-55
	1,5 кг	Решетка	2		190-210	60-70
	2,0 кг	под крышкой	2		190-210	70-80
Брюшка рыбы, толщиной 3 см		Решетка	3		2	20-25
Рыбное филе		под крышкой	2		210-230	25-30

Рекомендации по жарению в гриле

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

Запеканки, суфле, тосты

Всегда ставьте форму на решетку.

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

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

Блюдо	Дополнительное оборудование и посуда	Высота	Режим нагрева	Температура в °C, степень нагрева гриля	Время приготовления, мин.
Запеканки					
Сладкая запеканка	Форма для запеканки	2		180-200	50-60
Суфле	Форма для запеканки	2		180-200	35-45
	Порционные формочки	2		200-220	25-30
Запеканка из макарон	Форма для запеканки	2		200-220	40-50
Лазанья	Форма для запеканки	2		180-200	40-50
Запеканка					
Картофельная запеканка с сырыми ингредиентами, высота не более 4 см	1 форма для запеканки	2		160-180	60-80
	2 формы для запеканки	3+1		150-170	60-80
Тосты					
4 штуки, запеченные	Решетка + универсальный противень	3+1		160-170	10-15
12 штук, запеченные	Решетка + универсальный противень	3+1		160-170	15-20

Полуфабрикаты

Следуйте инструкциям производителя на упаковке.

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

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

Блюдо	Дополнительное оборудование	Уровень	Режим нагрева	Температура, °C	Время приготовления, мин.
Пицца глубокой заморозки					
Пицца с тонкой основой	Универсальный противень	2		200-220	15-25
	Универсальный противень + решетка	3+1		180-200	25-35
Пицца с толстой основой	Универсальный противень	2		170-190	20-30
	Универсальный противень + решетка	3+1		170-190	30-40
Пицца на багете	Универсальный противень	3		170-190	20-30
Мини-пицца	Универсальный противень	3		190-210	10-20
Замороженная пицца					
Пицца (с предварительным нагревом)	Универсальный противень	1		180-200	10-15
Продукты из картофеля глубокой заморозки					
Картофель фри	Универсальный противень	3		190-210	20-30
	Универсальный противень + противень для духового шкафа	3+1		190-200	35-45
Крокеты	Универсальный противень	3		190-210	20-25
Картофельные оладьи (драники), фаршированный картофель	Универсальный противень	3		200-220	15-25
Хлебобулочные изделия глубокой заморозки					
Булочки, багеты	Универсальный противень	3		180-200	10-20
Немецкие крендели (из хлебного теста)	Универсальный противень	3		200-220	10-20
Хлебобулочные изделия, недовыпеченные заготовки					
Булочки, багеты	Универсальный противень	2		190-210	10-20
	Универсальный противень + решетка	3+1		160-180	20-25
Блюда глубокой заморозки для жарения во фритюре					
Рыбные палочки	Универсальный противень	2		220-240	10-20
Куриные палочки, наггетсы	Универсальный противень	3		200-220	15-25
Пироги из слоеного теста глубокой заморозки					
Пироги из слоеного теста	Универсальный противень	3		190-210	30-35

Особые блюда

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

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

Приготовление йогурта

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

Расстойка дрожжевого теста

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

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

Размораживание

Время размораживания зависит от типа и количества продуктов.

Следуйте инструкциям производителя на упаковке.

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

Птицу следует укладывать на блюдо грудкой вниз.

Указание: Лампа подсветки духового шкафа не загорается, пока температура не достигнет 60 °C. Таким образом достигается оптимальная точность регулировки.

Блюдо	Дополнительное оборудование	Высота	Режим нагрева	Температура
Деликатные замороженные продукты Например: торты со сливками, с шоколадной или сахарной глазурью, фрукты и т. д.	Решетка	1		30 °C
Другие замороженные продукты Курица, колбасы и мясо, хлеб, хлебобулочные изделия, пироги и другие кондитерские изделия	Решетка	1		50 °C

Сушение

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

Дайте воде хорошо стечь и полностью высушите фрукты (овощи).

Установите универсальный противень на уровень 3, а решетку — на уровень 1.

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

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

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

Приготовление варенья

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

Внимание!

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

Используйте только свежие фрукты и овощи. Хорошо вымойте их.

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

Приготовление

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

Не устанавливайте внутрь духового шкафа более шести банок одновременно.

Программирование

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

Приготовление варенья

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

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

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

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

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

Извлечение банок из духового шкафа

После завершения приготовления извлеките банки из духового шкафа.

Внимание!

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

Акриламид в продуктах

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

Советы по приготовлению продуктов с низким содержанием акриламида	
Общие советы	■ Максимально ограничивайте время приготовления. ■ Избегайте излишнего зажаривания продуктов. ■ Продукты большого размера и толщины содержат мало акриламида.
Выпекание	В режиме верхнего и нижнего жара при температуре не выше 200 °C В режиме конвекции 3D при температуре не выше 180 °C.
Печенье	В режиме верхнего и нижнего жара при температуре не выше 190 °C. В режиме конвекции 3D при температуре не выше 170 °C. Присутствие яйца и яичного желтка снижает образование акриламида.
Картофель фри, приготовляемый в духовом шкафу	Распределите картофель по противню равномерно, одним слоем. Запекайте на противне не менее 400 г картофеля, чтобы он не пересох.

Контрольные блюда

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

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

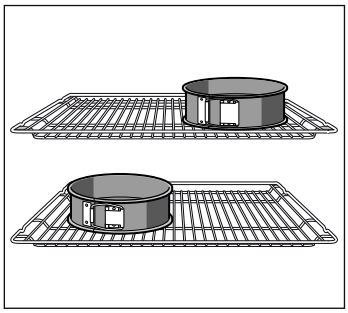
Выпекание

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

Выпекание на 3 уровнях.
Всегда устанавливайте универсальный глубокий противень на верхний уровень.

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

Закрытый яблочный пирог на 1 уровне.
Установите разъемные формы темного цвета на некотором расстоянии друг от друга.
Закрытый яблочный пирог на 2 уровнях.
Установите разъемные формы темного цвета одну над другой.



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

Блюдо	Дополнительное оборудование и формы	Уровень	Режим нагрева	Температура, °C	Время, мин.
Масляное печенье (с предварительным нагревом*)	Универсальный противень	3		150-160	20-30
	Универсальный противень	3		140-150	20-30
	Универсальный противень + противень для духового шкафа	3+1		140-150	25-35
	2 противня для духового шкафа + универсальный противень	5+3+1		140-150	25-35
Пирожные (с предварительным нагревом*)	Универсальный противень	3		150-170	20-30
	Универсальный противень + противень для духового шкафа	3+1		140-160	25-35
	Универсальный противень	3		150-160	25-30
	2 противня для духового шкафа + универсальный противень	5+3+1		140-150	25-30
Бисквит на воде (с предварительным нагревом*)	Разъемная форма на решетке	2		170-180	30-40
Бисквит на воде	Разъемная форма на решетке	2		165-175	35-45
Плоский пирог из дрожжевого теста	Универсальный противень	3		160-180	30-40
	Универсальный противень	3		150-170	30-45
	Универсальный противень + противень для духового шкафа	3+1		160-170	30-40
Закрытый яблочный пирог	Решетка + 2 разъемные формы Ø 20 см	1		190-210	70-90
	2 решетки + 2 разъемные формы Ø 20 см	3+1		170-190	60-80

* Не используйте функцию быстрого нагрева для предварительного разогревания духового шкафа

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

Зажаривание на гриле

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

Блюдо	Дополнительное оборудование	Высота	Режим нагрева	Степень нагрева гриля	Время, мин.
Поджаривание тостов (предварительный нагрев 10 мин.)	Решетка	5		3	½-2
Телячья котлета для гамбургера, 12 штук* (без предварительного нагрева)	Решетка и эмалированный противень	4+1		3	25-30

* Перевернуть по истечении ⅔ времени.

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

9001062433

00
941121