



**Встраиваемая печь HBB56...2.
Piekarnik do zabudowy HBB56...2.**



BOSCH

[ru] Правила пользования 2

[pl] Instrukcja obsługi 35

Важные правила техники безопасности	3	Автоматическое отключение	13
Причины повреждений.....	4	Функция автоматической очистки	14
Ваш новый духовой шкаф	5	Перед очисткой.....	14
Панель управления.....	5	Программирование степени очистки.....	14
Кнопки.....	5	После очистки.....	14
Поворотная ручка.....	5	Уход и очистка	14
Индикаторная панель.....	5	Моющие средства.....	14
Графический индикатор температуры.....	6	Отсоединение нагревательного элемента гриля.....	15
Внутренние элементы духового шкафа.....	6	Извлечение выдвижной тележки из духового шкафа.....	15
Принадлежности	6	Установка и снятие стекол дверцы.....	16
Дополнительное оборудование.....	6	Что делать в случае неисправности	16
Особое дополнительное оборудование.....	6	Таблица неполадок.....	16
Перед первым использованием	7	Замена лампочки в духовом шкафу.....	17
Установка текущего времени.....	7	Защитный колпак лампы.....	17
Первое разогревание духового шкафа.....	7	Сервисная служба	17
Очистка противней и решеток.....	7	Номер E и номер FD.....	17
Включение и выключение духового шкафа	7	Рекомендации по экономии электроэнергии и охране окружающей среды	18
Включение.....	7	Утилизация отходов с учетом требований охраны окружающей среды.....	18
Выключение.....	7	Экономия электроэнергии.....	18
Настройка духового шкафа	8	Режим нагрева «Конвекция "эко"».....	18
Режимы нагрева.....	8	Автоматическая программа	19
Выбор режима нагрева и температуры.....	8	Посуда.....	19
Включение быстрого нагрева.....	9	Приготовление блюда.....	20
Функции таймера	9	Программы.....	20
Кратко об установках функций времени.....	9	Выбор и настройка программы.....	22
Программирование сигнального таймера.....	9	Советы по использованию автоматических программ.....	23
Программирование продолжительности приготовления.....	10	Протестировано для Вас в нашей кухне-студии	23
Программирование времени окончания приготовления.....	10	Пироги и выпечка.....	23
Установка времени суток.....	11	Практические советы по выпеканию.....	26
Память	11	Мясо, птица, рыба.....	26
Сохранение параметров работы в памяти.....	11	Рекомендации по жарению в гриле.....	28
Включение духового шкафа с параметрами работы, сохраненными в памяти.....	11	Щадящее приготовление.....	29
Программа «Шаббат»	12	Рекомендации по щадящему приготовлению.....	29
Программа «Шаббат».....	12	Запеканки, суфле, тосты.....	30
Блокировка от детей	12	Полуфабрикаты.....	30
Базовые настройки	12	Особые блюда.....	31
Изменение базовых настроек.....	13	Размораживание.....	31
		Сушение.....	31
		Приготовление варенья.....	32
		Акриламид в продуктах	33
		Контрольные блюда	33
		Выпекание.....	33
		Зажаривание на гриле.....	34

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, ответственных 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 ожога!

Во время использования функции очистки прибор становится снаружи очень горячим. Не прикасайтесь к дверце прибора. Дайте прибору остыть. Не позволяйте детям подходить близко к горячему прибору.

Причины повреждений

Внимание!

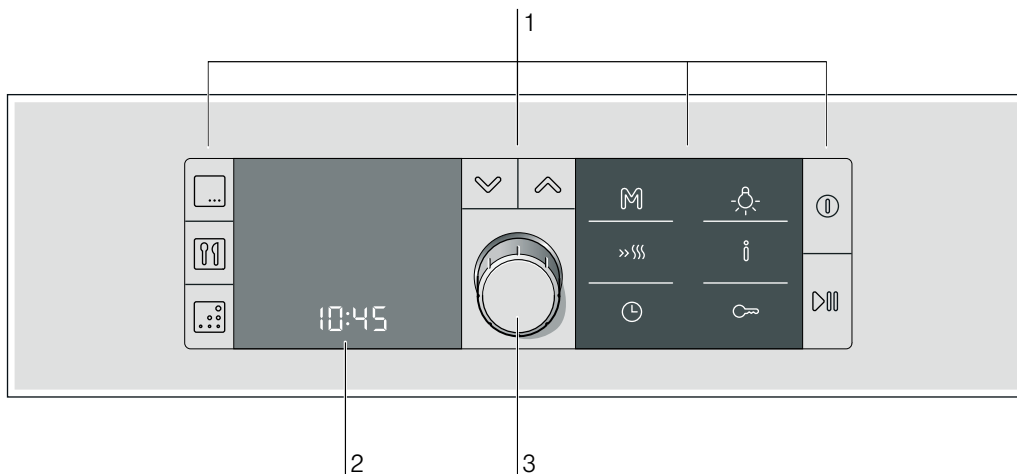
- Принадлежности, фольга, пергаментная бумага или посуда на дне рабочей камеры: не ставьте принадлежности на дно рабочей камеры. Не накрывайте дно рабочей камеры фольгой любого вида или пергаментной бумагой. Не ставьте посуду на дно рабочей камеры, если установлена температура выше 50°C. Это приведёт 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 перестанет 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	Кнопки
2	Индикаторная панель
3	Поворотная ручка

Символ Функция кнопки

	Краткое нажатие = начало или временная остановка работы Длительное нажатие = отмена работы
--	---

Кнопки

Под каждой кнопкой расположены сенсоры. Не нажимайте на кнопки с силой. Просто коснитесь соответствующего символа.

Символ Функция кнопки

	Выбор режима нагрева и температуры
	Выбор автоматической программы
	Выбор функции автоматической очистки. Функцию автоматической очистки можно выбрать только после установки самоочищающихся панелей для боковых стенок и последующей активации функции автоматической очистки в меню базовых настроек. См. разделы «Функция автоматической очистки» и «Базовые настройки».
	Переход на одну строку вниз на индикаторной панели
	Переход на одну строку вверх на индикаторной панели
	Краткое нажатие = выбор параметров работы, сохраненных в памяти Длительное нажатие = сохранение параметров работы в памяти
	Включение быстрого нагрева
	Открытие и закрытие меню функций таймера
	Отключение и включение подсветки духового шкафа
	Краткое нажатие = просмотр температуры Длительное нажатие = открытие и закрытие меню базовых настроек
	Включение и отключение блокировки от детей
	Включение и выключение духового шкафа

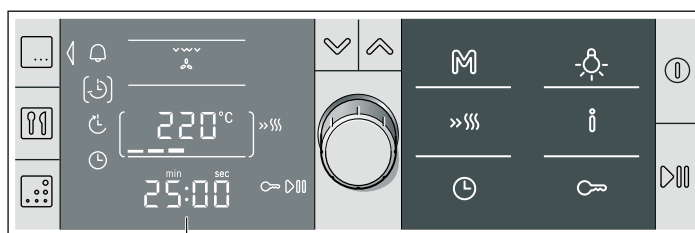
Поворотная ручка

С помощью поворотной ручки можно изменить все выводящиеся по умолчанию и заданные пользователем параметры работы духового шкафа. Квадратными скобками на панели управления выделяется параметр, который можно изменить в настоящий момент.

Поворотная ручка является утапливаемой. Чтобы выдвинуть или скрыть поворотную ручку, нужно на нее нажать.

Индикаторная панель

Индикаторная панель разделена на несколько частей.



Индикаторная панель

- Левая часть = функции таймера
При открытии меню «Функции таймера» здесь отображаются символы соответствующих функций. Стрелка по левому краю указывает на выбранный режим работы.

- Центральная часть = панель управления
1-я строка = индикатор режима нагрева
2-я строка = индикатор температуры
3-я строка = индикатор времени

С помощью кнопок направления и можно переходить с одной строки на другую. Строка, на которой вы находитесь, выделена квадратными скобками слева и справа. Параметр в квадратных скобках можно изменить с помощью поворотной ручки.

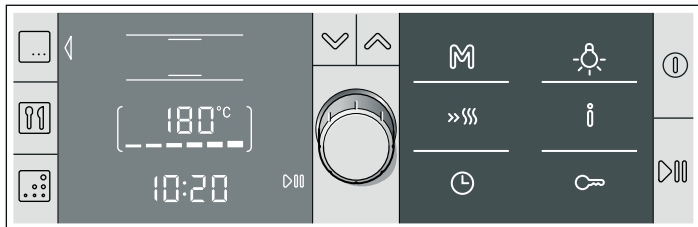
- Правая часть = индикатор
Здесь представлены символы различных функций, например блокировки от детей, быстрого нагрева и т. д.

Графический индикатор температуры


Полосы графического индикатора температуры соответствуют стадиям нагревания или уровню остаточного тепла внутри духового шкафа.

Графический индикатор температуры

Изменение температуры внутри духового шкафа отображается на графическом индикаторе. Когда все полоски индикатора заполнены, пора ставить продукты в духовой шкаф.



При использовании гриля и функции очистки графический индикатор температуры не отображается.

Нажатием кнопки  можно проверить температуру во время нагревания. Отображаемая температура может несколько отличаться от реальной температуры внутри духового шкафа по причине тепловой инерции.

Принадлежности

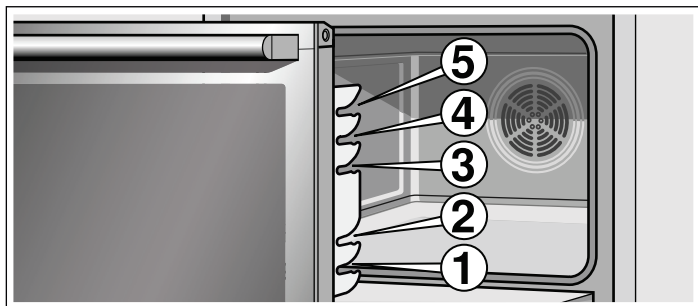
Приобретённые принадлежности подходят для приготовления многих блюд. Следите за правильной установкой принадлежностей в рабочей камере.

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

Дополнительное оборудование

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

Дополнительное оборудование устанавливается на расположенные справа и слева крючки. Устанавливая решетки и противни, убедитесь, что они надежно зафиксированы крючками, в противном случае они могут упасть.



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

Остаточное тепло


После выключения электроприбора на графическом индикаторе температуры отображается остаточное тепло, сохраняющееся внутри духового шкафа. Если все полоски графического индикатора заполнены, температура внутри духового шкафа составляет приблизительно 270 °С. Индикатор гаснет, когда температура опускается до 60 °С.

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 °С и во время автоматической очистки духового шкафа лампа гаснет. Это позволяет точно регулировать работу духового шкафа.

Лампу в духовом шкафу можно включать и выключать нажатием кнопки .

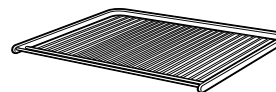
Вентилятор

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.

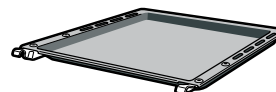
Ваш духовой шкаф снабжен только некоторыми из нижеперечисленных видов дополнительного оборудования.

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



Решетка

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



Плоский эмалированный противень для духового шкафа

Предназначен для пирогов, печеня и другой мелкой выпечки.

Ставьте противень в духовой шкаф скошенным краем к дверце.



Универсальный глубокий эмалированный противень

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

Ставьте противень в духовой шкаф скошенным краем к дверце.

Особое дополнительное оборудование

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

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


Особое дополнительное оборудование	Артикул HEZ	Назначение
Противень для пиццы	HEZ317000	Оптимально подходит для приготовления пицц, замороженных продуктов и больших круглых пирогов. Противень для пиццы может использоваться вместо глубокого универсального противня. Установите противень на решетку и следуйте данным, приведенным в таблицах.
Стеклянная жаровня	HEZ915001	Стеклянная жаровня идеально подходит для приготовления в духовом шкафу жаркого и запеканок. Она особенно хорошо подходит для автоматических программ приготовления и запекания продуктов.

Перед первым использованием


В данном разделе описаны действия, которые необходимо осуществить перед первым использованием духового шкафа.


- Установка текущего времени
- Первое разогревание духового шкафа
- Очистка дополнительного оборудования
- Ознакомление с советами и рекомендациями по технике безопасности, приведенными в начале инструкции по эксплуатации духового шкафа. Они очень важны.

Установка текущего времени

После подключения прибора к сети на индикаторной панели загораются  и **00:00**. Установите текущее время.

1. Нажмите на кнопку .


Символ текущего времени [] и [**12:00**] появятся на индикаторной панели.


2. Установите текущее время с помощью поворотной ручки.
3. Подтвердите введение времени нажатием кнопки .


Через несколько секунд установленное время отобразится на индикаторной панели.


Указание: Указания относительно изменения текущего времени см. в разделе «Функции таймера».

Первое разогревание 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. Нажмите на кнопку .


Появятся рекомендованные параметры работы: режим конвекции 3D  и температура 160 °C. Справа и слева от режима нагрева находятся квадратные скобки.


2. С помощью поворотной ручки выберите режим верхнего и нижнего жара .

3. Перейдите к выбору температуры нажатием кнопки .

Справа и слева от показателя температуры появятся квадратные скобки.

4. С помощью поворотной ручки выберите температуру 240 °C.

5. Нажмите на кнопку .

Духовой шкаф начинает работу. На индикаторной панели появится символ .


6. По истечении 60 минут выключите духовой шкаф нажатием на кнопку .

Полосы графического индикатора температуры будут показывать уровень остаточного тепла внутри духового шкафа.


Очистка противней и решеток


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

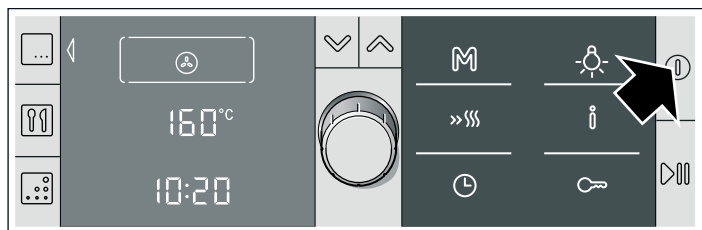
Включение и выключение духового шкафа

Кнопка  служит для включения и выключения духового шкафа.




Включение

Нажмите на кнопку .

На индикаторной панели появятся рекомендуемые по умолчанию параметры работы: режим конвекции 3D  и температура 160 °C.



Можно сразу включить духовой шкаф с этими параметрами работы либо:

- задать другой режим нагрева и другую температуру
- выбрать автоматическую программу с помощью кнопки 
- выбрать функцию автоматической очистки нажатием кнопки 
- включить духовой шкаф с параметрами работы, сохраненными в памяти, нажатием кнопки 

Дополнительную информацию о настройке параметров работы см. в соответствующих разделах.

Выключение

Нажмите кнопку . Духовой шкаф выключается.










Настройка духового шкафа

В этой главе вы получите информацию о том,


- какие виды нагрева имеет духовой шкаф;
- как настроить вид нагрева и температуру;
- и как настроить быстрый нагрев.

Режимы нагрева

В духовом шкафу имеется множество разных режимов нагрева. Благодаря этому вы всегда можете выбрать именно тот режим, который больше всего подходит для приготовления каждого блюда.


Режим нагрева и диапазон температур	Назначение
 Конвекция 3D 30-270 °C	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»* 30-270 °C	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 30-270 °C	Приготовление пирогов, запеканок и нежирного мяса, например телятины или дичи, на одном уровне. Жар подается верхним и нижним нагревательными элементами.
 Функция приготовления пиццы 30-270 °C	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.
 Нижний жар 30-270 °C	Томление, выпекание и подрумянивание корочки. Жар подается нижним нагревательным элементом.
 Гриль с конвекцией 30-270 °C	Зажаривание крупных кусков 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 Уровни мощности гриля: 1, 2 или 3	Зажаривание на гриле бифштексов, колбасок, тостов и рыбы. Происходит нагрев всей поверхности, расположенной под нагревательным элементом гриля.
 Гриль с малой площадью нагрева Уровни мощности гриля: 1, 2 или 3	Зажаривание на гриле бифштексов, колбасок, тостов и рыбы в небольших количествах. Нагревается только центральная часть нагревательного элемента гриля.
 Размораживание 30-60 °C	Размораживание мяса, птицы, хлеба, пирогов и т. д. Благодаря вентилятору горячий воздух циркулирует вокруг блюда.



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


Режим нагрева и диапазон температур	Назначение
 Программа «Шаббат» 85-140 °C	Приготовление продуктов, помещенных в духовой шкаф, на протяжении 24–73 часов. Жар подается верхним и нижним нагревательными элементами. См. раздел «Программа "Шаббат"».

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

Выбор режима нагрева и температуры

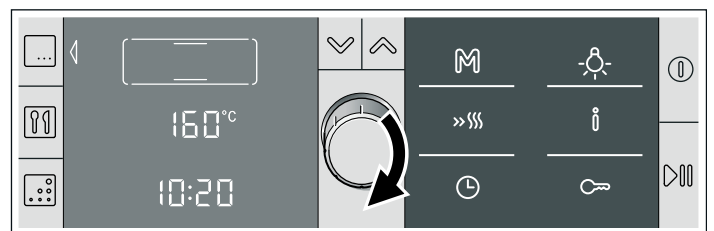
Пример на рисунке: верхний и нижний жар  с температурой 180 °C.


Включите духовой шкаф нажатием кнопки . На индикаторной панели появится символ конвекции 3D  и температура 160 °C.

Духовой шкаф можно сразу включить с отображенными на индикаторной панели параметрами работы нажатием кнопки .

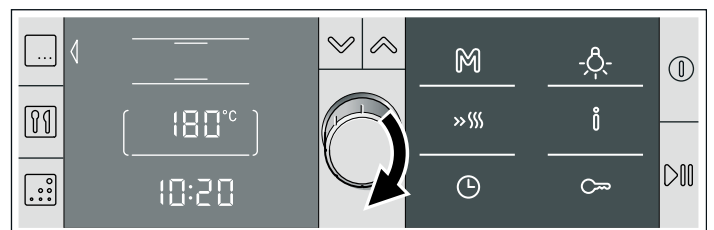
Если необходимо задать другой режим нагрева и температуру, выполните следующие действия.



1. Выберите нужный режим нагрева с помощью поворотной ручки.

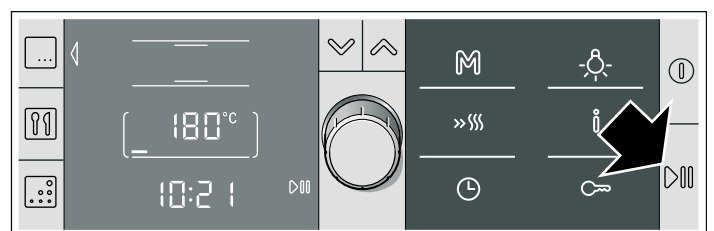



2. Нажатием кнопки  перейдите к программированию температуры. Справа от показателя температуры или уровня мощности гриля появляются квадратные скобки.

3. Измените заданную по умолчанию температуру с помощью поворотной ручки.



4. Нажмите на кнопку . Духовой шкаф начинает работу. На индикаторной панели появится символ .



5. Когда блюдо будет готово, выключите духовой шкаф нажатием кнопки  или задайте новые параметры работы.

Изменение температуры или режима гриля

Это возможно в любой момент. Измените температуру или режим гриля поворотным переключателем.

Вызов температуры нагрева

Коротко нажмите кнопку . Текущая температура нагрева в рабочей камере на несколько секунд появляется на дисплее.

Приостановка режима

Коротко нажмите кнопку . Духовой шкаф переходит в режим паузы. Символ мигает. Чтобы продолжить работу, нажмите кнопку .

Отмена заданных параметров работы

Нажмите на кнопку и удержите ее, пока не появится символ режима конвекции 3D и температура 160 °С. Теперь параметры работы духового шкафа можно задать заново.

Установка времени приготовления

См. главу «Функции времени», «Установка времени приготовления».

Изменение времени окончания

См. главу «Функции времени», «Изменение времени окончания».

Включение быстрого нагрева

Функция быстрого нагрева работает не со всеми режимами нагрева.

Режимы нагрева, с которыми можно использовать функцию быстрого нагрева

- Конвекция 3D
- Верхний и нижний жар
- Функция приготовления пиццы

Если заданный режим нагрева не допускает использования функции быстрого нагрева, раздаётся короткий звуковой сигнал.

Температура, с которой можно использовать функцию быстрого нагрева

Быстрый разогрев невозможен при температурах ниже 100 °С. Если температура внутри духового шкафа незначительно меньше заданной, в быстром нагреве нет необходимости. В таком случае эта функция не активируется.

Включение быстрого нагрева

Для выбора функции быстрого нагрева нажмите кнопку . Рядом с заданной температурой появится символ . Полоски графического индикатора температуры постепенно заполняются.

Быстрый нагрев заканчивается, когда все полоски графического индикатора заполнены до конца. Раздаётся короткий звуковой сигнал. Символ погаснет. Поместите продукты в духовой шкаф.

Указания

- При изменении заданного режима нагрева быстрый нагрев прекращается.
- Отсчет заданного времени приготовления блюда ведется с момента начала нагревания, в независимости от того, используется ли быстрый нагрев.
- В процессе быстрого нагрева можно узнать температуру в духовом шкафу нажав на кнопку .
- Для получения однородных результатов приготовления блюд не кладите продукты в духовой шкаф до окончания быстрого нагрева.

Отмена быстрого нагрева

Нажмите кнопку . Символ гаснет.

Функции таймера

Доступ к меню функций таймера происходит с помощью кнопки . Имеются следующие функции:

Когда духовой шкаф выключен:

- = программирование сигнального таймера;
- = установка текущего времени.

Когда духовой шкаф включен:

- = программирование сигнального таймера;
- = программирование продолжительности приготовления;
- = программирование времени окончания приготовления.

Квадратные скобки около символа указывают на выбор соответствующей функции. После нажатия на кнопку квадратные скобки выделяют функцию таймера, отсчет времени по которой идет на индикаторной панели.

Кратко об установках функций времени

1. Откройте меню кнопкой .
2. Выберите нужную функцию кнопкой .
3. Установите нужное значение с помощью поворотного переключателя.
4. Закройте меню нажатием кнопки .

Подробное описание установки отдельных функций приводится в конце.

Короткий звуковой сигнал

Если изменить или установить нужное вам значение невозможно, то раздаётся короткий звуковой сигнал.

Программирование сигнального таймера

Сигнальный таймер работает независимо от духового шкафа. Его можно использовать в качестве обычного кухонного таймера и запрограммировать в любое время. Неважно, включен или выключен в это время духовой шкаф.

1. Нажмите на кнопку . Откроется меню «Функции таймера». Символ в квадратных скобках указывает на то, что выбрана функция «Сигнальный таймер».
2. Задайте время для сигнального таймера поворотом ручки.
3. Закройте меню нажатием кнопки .

На индикаторе времени отобразится отсчет заданного времени.



По истечении времени

Раздаётся сигнал. Время истекло. На индикаторе стоит . Нажмите кнопку . Индикатор гаснет.

Отмена времени таймера

Откройте меню функций времени кнопкой . Поворотным переключателем установите время на . Закройте меню нажатием кнопки .


Изменение времени таймера

Откройте меню функций времени кнопкой . Поворотным переключателем измените время в течение нескольких секунд. Закройте меню нажатием кнопки .


Программирование продолжительности приготовления

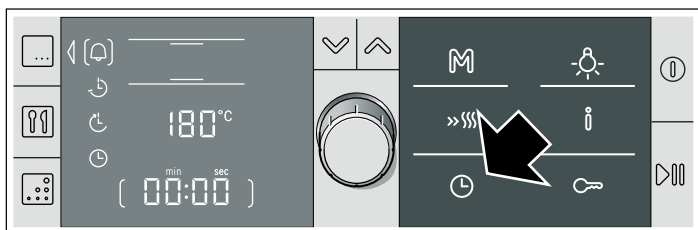
При программировании продолжительности приготовления определенного блюда по истечении заданного времени духовой шкаф автоматически отключается. Нагревание духового шкафа прекращается.



Предварительное условие: необходимо выбрать режим нагрева и температуру.

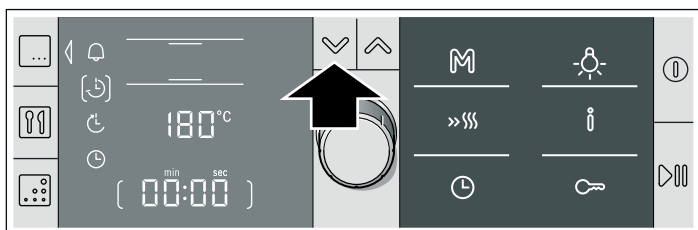
Пример на рисунке: режим верхнего и нижнего жара , температура 180 °C, продолжительность приготовления: 45 минут

1. Нажмите на кнопку .

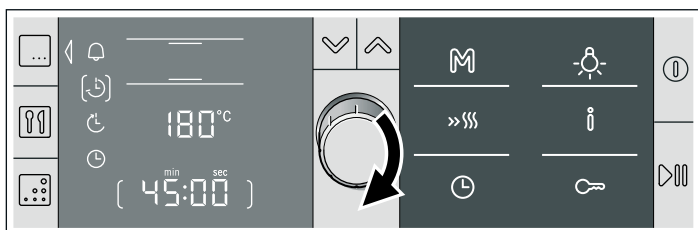
Откроется меню «Функции таймера». В левой части индикаторной панели появятся символы функций таймера. Выделена функция «Сигнальный таймер» .




2. Нажатием кнопки  выберите функцию программирования продолжительности приготовления .



3. Задайте продолжительность приготовления с помощью поворотной ручки.




4. Нажмите на кнопку .

Меню «Функции таймера» закроется.





5. Если духовой шкаф не включился, нажмите на кнопку .

На индикаторной панели будет отображаться отсчет заданного времени приготовления.





После окончания заданного времени приготовления

Раздается звуковой сигнал. Нагревание духового шкафа прекращается. Показана продолжительность приготовления 00:00. Отключить звуковой сигнал можно нажатием кнопки .

Отмена продолжительности приготовления

Откройте меню нажатием кнопки . Нажатием кнопки  перейдите к функции программирования продолжительности приготовления  и с помощью поворотной ручки установите продолжительность приготовления на 00:00. Закройте меню нажатием кнопки .

Изменение продолжительности приготовления

Откройте меню нажатием кнопки . Нажатием кнопки  перейдите к программированию продолжительности приготовления  и измените ее с помощью поворотной ручки. Закройте меню нажатием кнопки .

Программирование времени окончания приготовления

Время окончания работы духового шкафа можно запрограммировать:

- для любого режима нагрева;
- для многих программ;
- для функции автоматической очистки.


Пример: в 9:30 вы помещаете продукты в духовой шкаф. Время приготовления блюда: 45 минут, то есть, оно будет готово в 10:15. Однако вам нужно, чтобы блюдо было готово к 12:45.



Необходимо изменить время окончания приготовления блюда с 10:15 на 12:45. Духовой шкаф включится в 12:00 и отключится в 12:45.

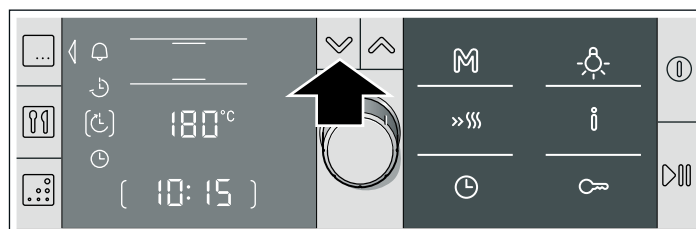
Данная функция также совместима с функцией автоматической очистки. Очистку можно запрограммировать на ночное время, чтобы духовым шкафом можно было пользоваться днем.

Помните, что скоропортящиеся продукты нельзя надолго оставлять внутри духового шкафа.

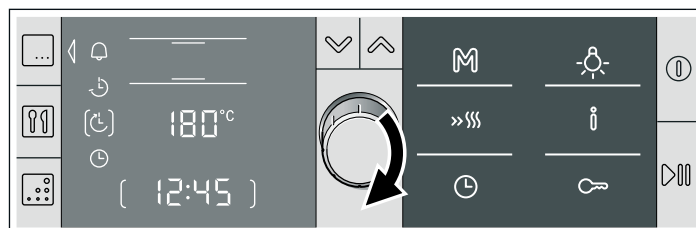
Программирование времени окончания приготовления

Предварительное условие: необходимо задать продолжительность приготовления блюда, но не запускать духовой шкаф. Меню «Функции таймера»  должно быть открыто.

1. Нажатием кнопки  выберите функцию программирования времени окончания приготовления .





2. Задайте нужное время окончания приготовления с помощью поворотной ручки.




3. Нажмите на кнопку .

Меню «Функции таймера» закроется.

4. Подтвердите введение новой настройки нажатием кнопки .

Духовой шкаф перейдет в режим ожидания . На индикаторе времени показано заданное время окончания приготовления. Когда духовой шкаф включится, на индикаторной панели будет виден отсчет времени.

По истечении времени приготовления

Раздаётся сигнал. Духовой шкаф больше не нагревается. На индикаторе времени появляется 00:00. Звуковой сигнал можно заранее отключить кнопкой .

Корректировка времени окончания

Корректировку можно выполнить, пока духовой шкаф находится в режиме ожидания [⏸]. Для этого откройте меню кнопкой [⏸]. Кнопкой [✓] перейдите ко времени окончания. Поворотным переключателем измените время окончания. Закройте меню нажатием кнопки [⏸].

Отмена времени окончания

Это можно выполнить, пока духовой шкаф находится в режиме ожидания. Для этого откройте меню функций времени кнопкой [⏸] кнопкой [✓] перейдите ко времени окончания. Поверните поворотный переключатель влево до нужного времени окончания. Начнётся отсчёт времени приготовления.

Установка времени суток

Устанавливать или изменять время можно только при выключенном духовом шкафу.

При перебоях с подачей электроэнергии

После возобновления подачи электроэнергии на индикаторной панели высветятся [⏸] и **00:00**. Необходимо установить текущее время.

1. Нажмите на кнопку [⏸].

На индикаторной панели отобразится выбранная функция [⏸] и [**12:00**].

2. Установите текущее время с помощью поворотной ручки.

3. Подтвердите введение времени нажатием кнопки [⏸].

На индикаторной панели отобразится текущее время.

Изменение текущего времени

Если необходимо изменить текущее время, например при переходе с летнего на зимнее время:

1. Нажмите на кнопку [⏸].

Откроется меню «Функции таймера».

2. Нажатием кнопки [✓] перейдите к текущему времени [⏸].

3. Установите текущее время с помощью поворотной ручки.

4. Нажмите на кнопку [⏸].

На индикаторной панели отобразится текущее время.

Отключение индикации времени суток

Вы можете выключить индикацию времени суток. В этом случае она появляется только при включённом духовом шкафу. Для этого см. главу «Базовые установки».

Память

Функция памяти позволяет сохранить параметры работы духового шкафа, необходимые для приготовления определенного блюда, и использовать их в любой момент.

Данная функция особенно полезна, если вы часто готовите одно и то же блюдо.

Сохранение параметров работы в памяти

Конфигурацию функции автоматической очистки сохранить нельзя.

1. Задайте режим нагрева, температуру и, при желании, продолжительность приготовления нужного блюда. Не запускайте духовой шкаф. Если вы хотите внести в память автоматическую программу, выберите ее и задайте необходимый вес. Не запускайте духовой шкаф.

2. Нажмите на кнопку [M] и удержите ее, пока на индикаторной панели не появится символ [M]. Подождите несколько секунд.

Выбранные параметры работы сохранились, и вы можете воспользоваться ими в любой момент.

Сохранение других установок

Выполните новые установки и сохраните их в памяти. Старые установки при этом не сохраняются.

Включение духового шкафа с параметрами работы, сохраненными в памяти

Духовой шкаф можно в любой момент включить с использованием сохраненных в памяти параметров работы, необходимых для приготовления определенного блюда.

1. Коротко нажмите на кнопку [M].

На индикаторной панели отобразятся сохраненные параметры работы.

2. Нажмите на кнопку [▶].

Духовой шкаф начинает нагревание с заданными параметрами.

Изменение установок

Это возможно в любой момент времени. Когда вы в следующий раз запустите программу из памяти, появляется сохранённая ранее установка.

Программа «Шаббат»

При использовании данной программы духовой шкаф работает в режиме верхнего и нижнего жара при температуре от 85 до 140 °С. Можно задать продолжительность приготовления от 24 до 73 часов.

В течение этого времени духовой шкаф будет поддерживать температуру продуктов без необходимости включения и выключения.

Программа «Шаббат»

Предварительное условие: в меню базовых настроек должна быть активирована опция «Программа "Шаббат": да». См. раздел «Базовые настройки».

1. Включите духовой шкаф нажатием кнопки . На индикаторной панели появится символ конвекции 3D и температура 160 °С.
2. С помощью поворотной ручки выберите программу «Шаббат» .
3. Нажатием кнопки перейдите к выбору температуры и задайте ее с помощью поворотной ручки.

4. Нажатием кнопки откройте меню «Функции таймера» и выберите функцию программирования продолжительности приготовления с помощью кнопки . На индикаторной панели появится время 27:00 часов.
5. Задайте нужную продолжительность приготовления с помощью поворотной ручки.
6. Нажмите на кнопку . Меню «Функции таймера» закроется.
7. Нажмите на кнопку . Программа «Шаббат» включена. Отсчет заданного времени приготовления отображается на индикаторной панели.

По истечении времени приготовления

Духовой шкаф больше не нагревается.

Изменение времени окончания

Изменение времени окончания на более позднее невозможно.

Отмена программы «Шаббат»

Нажмите на кнопку и удержите ее, пока не появится символ режима конвекции 3D и температура 160 °С. Теперь параметры работы духового шкафа можно задать заново.

Блокировка от детей

В духовом шкафу имеется блокировка от детей, предназначенная для предотвращения случайного включения прибора детьми или изменения выбранного режима работы.

Включение блокировки от детей

Нажмите на кнопку и удержите ее, пока не появится символ . Время ожидания: около 4 секунд. Панель управления заблокирована.

Отключение блокировки

Нажмите на кнопку и удержите ее, пока символ не исчезнет. Теперь параметры работы духового шкафа можно задать заново.

Указание: Даже при включенной блокировке от детей можно выключить духовой шкаф нажатием кнопки или нажатием и удержанием кнопки . Кроме того, можно пользоваться сигнальным таймером и выключать звуковой сигнал.

Базовые настройки

В духовом шкафу имеются различные базовые настройки, которые при необходимости вы в любой момент можете изменить.

Указание: В таблице указаны все базовые настройки и варианты их изменения. На экране отображаются только те базовые настройки, которые относятся к модели вашего духового шкафа.

Функция	Базовая настройка	Варианты настройки
Длительность звукового сигнала по окончании заданного времени приготовления или времени, заданного на звуковом таймере	= 2 мин.	= 10 сек. = 2 мин. = 5 мин.
Звуковой сигнал подтверждения при нажатии на кнопку	= отключен	= отключен* = включен *Исключение: всегда подается звуковой сигнал при включении и выключении духового шкафа.
Яркость индикаторов	= средняя	= ночной режим = средняя = дневной режим
Отображение текущего времени при выключенном духовом шкафу	= включено	= отключено* * Текущее время видно, пока на индикаторной панели не погаснет символ остаточного тепла. = включено

Функция	Базовая настройка	Варианты настройки
с 5 Подсветка во время работы духового шкафа	1 = включена	0 = отключена 1 = включена
с 6 Возобновление работы после закрытия дверцы шкафа	1 = функция отключена	0 = функция отключена 1 = функция отключена
с 8 Продолжительность работы вентилятора	2 = средняя	1 = краткая 2 = средняя 3 = долгая 4 = очень долгая
с 9 Подтверждение установки самоочищающихся панелей для боковых стенок, устанавливаемых дополнительно. Активация функции автоматической очистки	0 = нет	0 = нет 1 = да
с 11 Отмена всех изменений и возврат к начальным базовым настройкам	0 = нет	0 = нет 1 = да
с 12 Программа «Шаббат»	0 = нет	0 = нет 1 = да

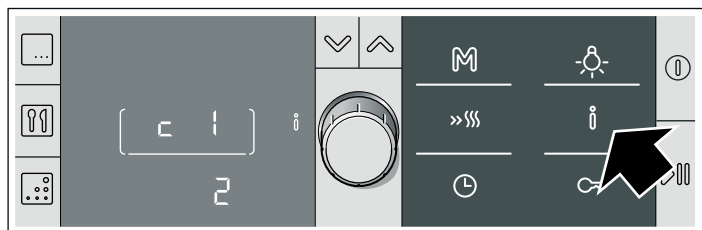
Изменение базовых настроек

Предварительное условие: духовой шкаф должен быть выключен.

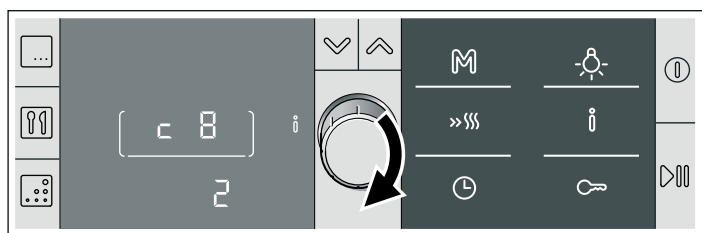
Изучите таблицу базовых настроек, чтобы знать их значение.

Пример на рисунке: необходимо изменить базовую настройку продолжительности работы вентилятора со средней на краткую.

- Нажмите на кнопку **i** и удержите ее около 4 секунд, пока не появится символ **i**. На индикаторной панели появится первая базовая настройка.

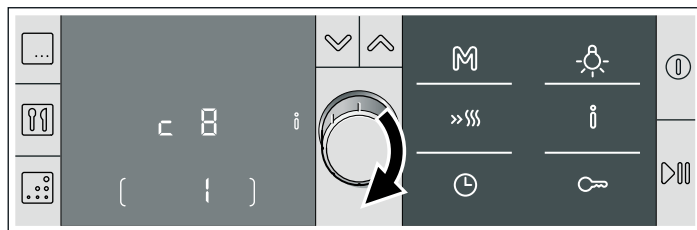


- С помощью поворотной ручки выберите нужную базовую настройку.



- Нажмите на кнопку **✓**.

- Измените базовую настройку при помощи поворотной ручки.



- Теперь можно изменить другие базовые настройки, повторив действия, описанные в пунктах 2–4.
- Нажмите на кнопку **i** и удержите ее, пока не появится текущее время. Время ожидания: около 4 секунд. Все изменения сохраняются.

Отмена

Нажмите кнопку **⓪**. Изменения не будут приняты.

Автоматическое отключение

Данный духовой шкаф имеет функцию автоматического отключения. Эта функция активируется, если продолжительность приготовления не задана и параметры работы духового шкафа не меняются в течение длительного времени. Время отключения зависит от выбранной температуры или степени нагрева гриля.

Активация автоматического отключения

На индикаторной панели появится символ **FB**. Нагревание духового шкафа прекращается.

Для выключения индикатора нажмите на любую кнопку. Теперь параметры работы духового шкафа можно задать заново.

Указание: Если задана продолжительность приготовления блюда, по истечении заданного времени нагревание духового шкафа прекращается. В этом случае автоматическое отключение не требуется.

Функция автоматической очистки

Функция автоматической очистки восстанавливает самоочищающиеся поверхности внутри духового шкафа.

В некоторых духовых шкафах задняя, верхняя или боковые внутренние поверхности могут быть покрыты пористым керамическим покрытием. Такое покрытие впитывает брызги при выпекании и зажаривании продуктов и растворяет их в процессе работы духового шкафа. Данная функция позволяет восстанавливать те самоочищающиеся поверхности, которые уже не могут правильно очищаться самостоятельно.

В качестве дополнительного оборудования вы также можете приобрести в сервисном центре самоочищающиеся панели для боковых стенок с артикулом 680828 и 680829.

Если в духовом шкафу установлена задняя самоочищающаяся стенка и самоочищающиеся панели для боковых стенок, можно использовать функцию автоматической очистки. Используя данную функцию, можно улучшить результат восстановления самоочищающихся поверхностей.

Изменение базовых настроек

После установки самоочищающихся панелей для боковых стенок необходимо активировать функцию автоматической очистки в меню базовых настроек. Для этого обратитесь к разделу «Базовые настройки».

Степени очистки

Предусмотрено три степени очистки.

Степень очистки	Уровень очистки	Продолжительность очистки
1	низкий	прибл. 45 мин.
2	средний	прибл. 1 час
3	высокий	прибл. 1 час 15 минут

Перед очисткой

Извлеките из духового шкафа посуду и дополнительное оборудование, не подлежащее автоматической очистке (решетки, противни без специального покрытия).

Очистка дна и эмалированных стенок духового шкафа

Перед включением функции автоматической очистки необходимо очистить внутренние поверхности духового шкафа, которые не являются самоочищающимися. В противном случае на них появятся неудаляемые пятна.

Пользуйтесь салфеткой для мытья посуды и горячей водой с небольшим количеством обычного моющего средства или уксуса. В случае сильных загрязнений воспользуйтесь металлической мочалкой из тонкой стали или специальным средством для очистки духовых шкафов. Пользуйтесь ими, только когда духовой шкаф холодный. Не пользуйтесь металлической мочалкой и средствами для очистки духовых шкафов для очистки самоочищающихся поверхностей.

Программирование степени очистки

1. Нажмите на кнопку

По умолчанию появится степень очистки 3. Можно сразу включить автоматическую очистку нажатием кнопки

Если нужно изменить степень очистки:

2. Выберите нужную степень очистки с помощью поворотной ручки.

3. Включите автоматическую очистку нажатием кнопки

По окончании очистки

Духовой шкаф больше не нагревается. На дисплее появляется

Отмена заданных параметров работы

Нажмите на кнопку и удержите ее, пока не появится символ режима конвекции 3D и температура 160 °C. Теперь параметры работы духового шкафа можно задать заново.

Изменение режима очистки

После запуска изменить режим очистки невозможно.

Проведение автоматической очистки ночью

Чтобы духовым шкафом можно было пользоваться днем, рекомендуется проводить очистку в ночное время. См. раздел «Функции таймера» о программировании времени окончания приготовления.

После очистки

После того, как внутренняя часть духового шкафа полностью остынет, удалите остатки соли с самоочищающихся поверхностей 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.
Основание выдвижной тележки духового шкафа	Горячая вода с небольшим количеством моющего средства или вода с уксусом: очистить с помощью салфетки для мытья посуды.
Стекланный колпак лампы подсветки духового шкафа	Горячая вода с небольшим количеством мыла: очистить с помощью салфетки для мытья посуды.
Прокладка (не снимать)	Горячая вода с небольшим количеством мыла: очистить с помощью салфетки для мытья посуды. Не тереть.
Дополнительное оборудование	Горячая вода с небольшим количеством мыла: оставить отмочать, а затем очистить с помощью салфетки для мытья посуды или щетки.

Очистка самоочищающихся внутренних поверхностей духового шкафа

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

В случае дополнительного приобретения и установки самоочищающихся панелей для боковых стенок можно восстанавливать самоочищающиеся поверхности с помощью функции автоматической очистки. Обратитесь к разделу «Функция автоматической очистки».

Небольшое изменение цвета покрытия не влияет на эффективность его самоочистки.

Внимание!

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

Очистка дна и эмалированных стенок духового шкафа

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

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

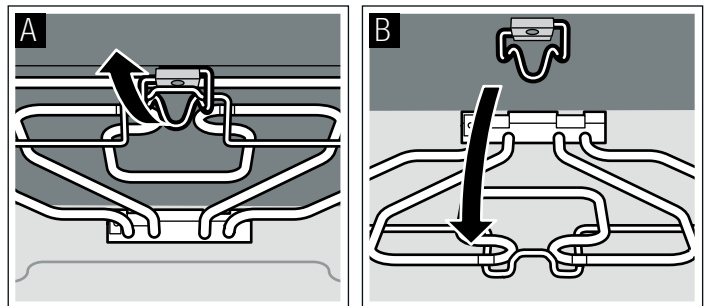
Отсоединение нагревательного элемента гриля

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

⚠ Существует опасность получения ожогов!!

Духовой шкаф должен быть холодным.

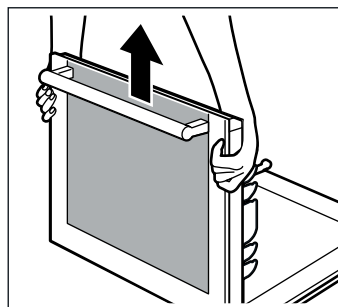
1. Потяните зажим отсоединяемого нагревательного элемента гриля вперед и подтолкните его вверх до щелчка (рисунок А).
2. Одновременно возьмитесь за нагревательный элемент гриля и опустите его (рисунок В).



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

Извлечение выдвижной тележки из духового шкафа

Для облегчения очистки внутренних поверхностей духового шкафа выдвижную тележку можно вытащить. Извлеките тележку из духового шкафа до упора. Возьмитесь за тележку слева и справа, слегка приподнимите и извлеките ее. Осторожно поставьте ее на плоскую поверхность. Под дном духового шкафа находятся хрупкие детали.



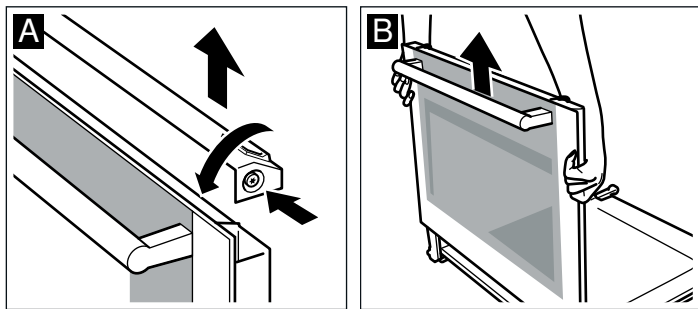
После очистки установите тележку духового шкафа на место, выполнив те же действия в обратном порядке.

Установка и снятие стекол дверцы

Для облегчения очистки стекло из тележки духового шкафа можно извлечь.

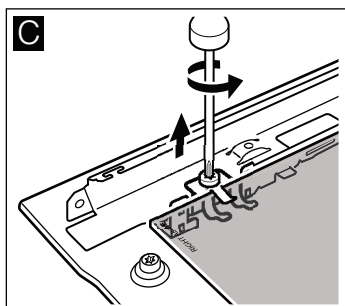
Демонтаж

1. Вытащите выдвижную тележку из духового шкафа.
2. Снимите верхнюю крышку дверцы. Для этого отвинтите расположенные слева и справа винты (рис. А).
3. Удерживая стекла обеими руками, извлеките их по направлению вверх (рис. В). Положите их на полотенце ручкой вниз. Нижнее стекло снабжено крючками, и извлекать его из дверцы духового шкафа не следует.



Если в дверце тройное стекло, необходимо выполнить дополнительные действия:

4. Открутите зажимы, удерживающие стекло слева и справа, и снимите их (рис. С). Извлеките верхнее стекло.



Очистите стекла с помощью средства для мытья стекол и мягкой тканевой салфетки.

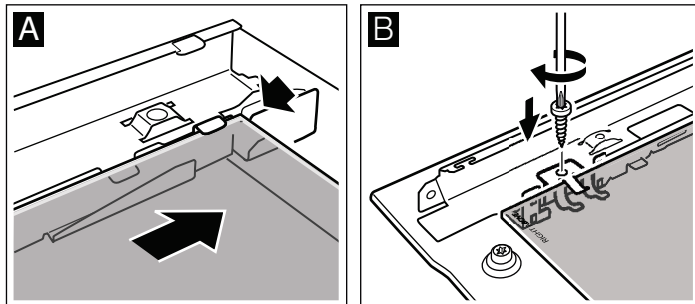
Опасность травмирования!

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

Монтаж

В случае дверец с двойным стеклом выполните действия 3-5.

1. Вставьте внутреннее стекло под наклоном в нижнюю часть дверцы (рисунок А). При установке стекол следите, чтобы надпись *right above* внизу слева была перевернутой.
2. Установите левые и правые зажимы и закрутите их (рисунок В).




3. Вставьте стекла в раму дверцы.
4. Установите крышку и привинтите ее. Если не получается закрутить крышку, проверьте, правильно ли установлены стекла в раму.
5. Задвиньте выдвижную тележку духового шкафа.



Пользуйтесь духовым шкафом только после правильной установки стекол.

Что делать в случае неисправности


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

Таблица неполадок

Неполадка	Возможная причина	Решение/советы
Духовой шкаф не работает.	Поврежден предохранитель.	Проверьте, чтобы предохранитель на щитке находился в надлежащем состоянии.
На индикаторной панели светятся 00:00 .	Перебои с подачей электроэнергии.	Снова установите текущее время.
Духовой шкаф не нагревается или невозможно задать нужный режим нагрева.	Не распознается режим нагрева.	Задайте другие параметры работы.
Духовой шкаф не нагревается. На панели индикатора температуры появляется маленький квадрат.	Духовой шкаф включился в демонстрационном режиме.	Отключите предохранитель и снова подключите его не раньше, чем через 20 секунд. В течение следующих 2 минут нажмите кнопку  и удержите ее 4 секунды, пока квадрат не исчезнет с индикатора.

Неполадка	Возможная причина	Решение/советы
При нажатии кнопки  на индикаторной панели появляется надпись лD	Боковые внутренние стенки духового шкафа не являются самоочищающимися. Функцию автоматической очистки использовать нельзя.	Функцию автоматической очистки можно включить нажатием кнопки  только при условии, что в духовом шкафу установлены самоочищающиеся боковые панели и активирована функция автоматической очистки в меню базовых настроек. См. разделы «Функция автоматической очистки» и «Базовые настройки».
На индикаторной панели появляется символ F8 .	Включилась функция автоматического отключения. Нагревание духового шкафа прекращается.	Нажмите на любую кнопку.

Сообщения об ошибке

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

Следующие сообщения об ошибке могут быть устранены самим пользователем.

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

Существует опасность поражения электрическим током!!

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

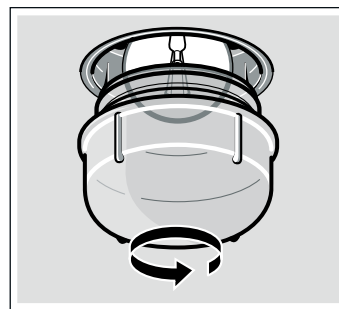
Замена лампочки в духовом шкафу

Если лампочка в духовом шкафу повреждена, ее следует заменить. 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 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.

Утилизация отходов с учетом требований охраны окружающей среды

Утилизируйте упаковку так, чтобы не нанести вред окружающей среде.




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

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"» , 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 =  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
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	160-165	40-50
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

	Дополнительное оборудование	Уровень	Температура, °С	Время приготовления, мин.
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, недо выпеченная 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

Автоматическая программа

Автоматическая программа прекрасно подходит для простого приготовления особых блюд, изысканного жаркого и сочного запеченного мяса. При этом не нужно переворачивать мясо и добавлять жидкость, а внутренняя поверхность духового шкафа остается чистой.

Результат приготовления зависит от качества мяса и размера жаровни. Обязательно используйте прихватки, когда вытаскиваете из духового шкафа готовое блюдо. Жаровня сильно нагревается. При снятии крышки выходит горячий пар.

Посуда

Для рецептов обращайте внимание на данные по посуде, содержащиеся в специальной приложенной брошюре. Для всех других программ используйте закрытую посуду с плотно подогнанной крышкой. Следуйте также указаниям изготовителя посуды. Указания к другим программам находятся в приложении.

Рекомендуемая посуда

Используйте жаропрочную посуду (до 300 °С) из стекла или стеклокерамики. Посуда из нержавеющей стали не очень подходит для жарения, так как блестящие поверхности очень сильно отражают тепловое излучение. При использовании посуды с блестящими поверхностями мясо может не прожариться, а блюдо подрумянится слабо. Если вы используете посуду из нержавеющей стали, по окончании программы снимите крышку и готовьте мясо в 3-м режиме гриля ещё 8-10 минут. Если в эмалированной, чугунной или алюминиевой посуде блюдо слишком сильно подрумянивается, добавьте чуть больше жидкости.

Неподходящая посуда

Керамические жаровни, формы из полированного алюминия, неэмалированная посуда, пластиковая посуда или посуда с пластиковыми ручками.

Размер посуды

Мясо должно закрывать дно посуды примерно на две трети. Так вы сохраните сок, оставшийся после жарения.

Между крышкой и мясом должно оставаться минимум 3 см. Мясо во время жарения может приподняться.

Приготовление блюда

Готовьте блюда по рецептам согласно данным, приведенным в брошюре с рецептами. Для всех других программ для приготовления берите свежее или замороженное мясо. Мы рекомендуем охладить свежее мясо в холодильнике.

Выберите подходящую посуду.

Взвесьте свежее или замороженное мясо, рыбу или птицу. Соблюдайте точные указания, приведенные в соответствующих таблицах. Знание веса необходимо для установки параметров программы.

Мясо посолите, поперчите, добавьте специй. Приправляйте замороженное мясо точно так же, как свежее.

В некоторые блюда все-таки необходимо добавлять жидкость. Наливайте в посуду столько жидкости, чтобы дно было закрыто прим. на ½ см. Если в таблице указано «Немного» жидкости, достаточно добавить 2-3 столовые ложки. Если указано «Много» жидкости, то жидкости должно быть довольно много. Соблюдайте вышеуказанные указания и указания, приведенные в таблице.

Закройте посуду крышкой. Установите её на решётку на уровень 2.

При приготовлении некоторых блюд нельзя изменять время окончания их приготовления. Эти блюда помечены звездочкой *.

Всегда ставьте блюдо в холодный прибор.

Программы

Рецепты

Первые 14 программ описаны в брошюре с рецептами. Там же приводятся точные данные для каждого блюда.

Программы	Номер программы	Диапазон веса, кг	Установка веса
Рецепты			
Баклажановый гратен	P1*	0,2-0,8	Вес овощей
Эскалибада	P2*	0,8-1,6	Вес овощей
Помидоры, фаршированные яйцом	P3*	0,7-2,0	Вес овощей
Морской карась	P4*	0,5-2,1	Общий вес рыбы
Дорада в соли	P5*	0,3-1,1	Общий вес рыбы
Хек	P6*	0,5-2,0	Общий вес рыбы
Рёбрышки	P7*	0,8-2,0	Вес мяса
Цыплёнок с овощами	P8*	1,0-2,0	Вес мяса
Мясное филе, запечённое в тесте	P9*	0,3-1,5	Вес мяса
Эмпанада (пирожок из слоёного теста)	P10*	0,3-1,0	Вес теста
Пицца	P11*	0,1-0,4	Вес теста
Бисквит	P12*	0,6-1,2	Вес теста
Флан с карамелью	P13*	0,3-1,3	Вес жидкой массы
Чизкейк	P14*	0,8-1,4	Вес жидкой массы

Птица

Укладывайте в посуду тушку птицы грудкой вверх. Фаршированная птица не подходит для приготовления в автоматическом режиме.

Если вы готовите несколько окорочков, установите вес самого тяжелого окорочка. Окорочка должны быть примерно одного веса.

Пример: 3 куриных окорочка весом 300 г, 320 г и 400 г. Установите вес 400 г.

Если вы одновременно готовите в одной посуде два цыпленка примерно одного веса, то аналогично окорочкам, выставляйте вес более тяжелого.

Чтобы грудка индейки получилась сочной, добавьте достаточное количество воды.

Программы	Номер программы	Диапазон веса, кг	Добавление жидкости	Установка веса
Птица				
Цыплёнок, свежие продукты	P15*	0,7-2,0	Нет	Вес мяса
Утка, свежие продукты	P16*	1,6-2,7	Нет	Вес мяса
Молодая индейка, свежие продукты	P17*	2,5-3,5	Нет	Вес мяса
Грудка индейки, свежие продукты	P18*	0,5-2,5	Много	Вес мяса
Окорочка, свежие продукты	P19*	0,3-1,5	Нет	Вес самого тяжелого окорочка
Например, куриные, утиные, гусиные или окорочка индейки				

Мясо

Налейте в посуду жидкость согласно данным из таблицы.

Говядина

К жаркому нужно добавлять достаточное количество жидкости. Для этих целей также можно использовать маринад. Ростбиф укладывайте в посуду жировым слоем вверх.

Программы	Номер программы	Диапазон веса, кг	Добавление жидкости	Установка веса
Говядина				
Мясо для тушения, свежие продукты Например, тонкий край, толстый край, лопатка, маринованное мясо	P20	0,5-3,0	Да	Вес мяса
Ростбиф, свежие продукты, среднепрожаренный Например, филе	P21	0,5-2,5	Нет	Вес мяса
Ростбиф, свежие продукты, с кровью Например, филе	P22	0,5-2,5	Нет	Вес мяса

Телятина

При приготовлении оссобуко положите в посуду много овощей (сельдерей, помидоры, морковь) и распределите на них куски мяса. При необходимости добавьте жидкость (бульон).

Программы	Номер программы	Диапазон веса, кг	Добавление жидкости	Установка веса
Телятина				
Мясо для жарки, свежие продукты, постное Например, окорок, мясной орех	P23	0,5-3,0	Да	Вес мяса
Мясо для жарки, свежие продукты, с прожилками жира Например, шейка, зашеек	P24	0,5-3,0	Немного	Вес мяса
Оссобуко Например, телячьи ножки, рубленые кусочками, с овощами	P25	0,5-3,5	Да	Вес мяса

Свинина

Жаркое с корочкой выкладывайте в посуду корочкой вверх. Надрежьте перед приготовлением кожу «решёточкой», не надразрезая мясо.

Программы	Номер программы	Диапазон веса, кг	Добавление жидкости	Установка веса
Свинина				
Шейная часть для жарки, свежие продукты, без кости	P26	0,5-3,0	Да	Вес мяса
Филейная часть для жарки, свежие продукты	P27	0,5-2,5	Да	Вес мяса
Мясной рулет, свежие продукты	P28	0,5-3,0	Да	Общий вес
Мясо для жарки в панировке, свежие продукты Например, грудинка	P29	0,5-3,0	Нет	Вес мяса
Мясо для жарки в панировке, свежие продукты Например, лопатка	P30	0,5-3,0	Нет	Вес мяса

Баранина

При приготовлении жаркого и окорочков устанавливайте вес мяса, при приготовлении мясного рулета – общий вес блюда.

Программы	Номер программы	Диапазон веса, кг	Добавление жидкости	Установка веса
Баранина				
Нога, свежие продукты, без кости, прожаренная	P31	0,5-2,5	Немного	Вес мяса
Нога, свежие продукты, без кости, среднепрожаренная	P32	0,5-2,5	Нет	Вес мяса
Нога, свежие продукты, на кости, прожаренная	P33	0,5-2,5	Немного	Вес мяса

Дичь

Также можно обложить дичь кусочками шпика, мясо останется сочным и подрумянится, но не очень сильно. Чтобы придать дичи более изысканный вкус, замаринуйте её на ночь в пахте, вине или уксусе и поставьте в холодильник.

Если вы готовите несколько заячьих ножек, установите вес самой тяжёлой.

Кролика можно готовить порционно. В этом случае установите общий вес.

Программы	Номер программы	Диапазон веса, кг	Добавление жидкости	Установка веса кости
Дичь				
Заячья ножка, на кости, свежие продукты	P34	0,3-0,6	Да	Вес мяса
Мясо кабана для жарки, свежие продукты Например, лопатка, грудинка	P35	0,5-3,0	Да	Вес мяса
Кролик, свежие продукты	P36	0,5-3,0	Да	Вес мяса

Рыба

Рыбу почистите, по желанию сбрызните лимонным соком, посолите.

Для приготовления тушёной рыбы: налейте в посуду на ½ см жидкость, например, вино или лимонный сок.

Для запекания рыбы: обвалите рыбу в муке и смажьте растопленным маслом.

Рыба целиком удаётся лучше всего, если её уложить в посуду брюшком вниз, то есть спинной плавник должен смотреть вверх. Чтобы рыба не опрокинулась, можно положить внутрь брюшка нарезанный картофель или небольшую жаропрочную емкость.

При приготовлении нескольких рыбин устанавливайте общий вес. Рыбы должны быть примерно одного размера или одного веса. Пример: две форели весом 0,6 кг и 0,5 кг. Установите вес 1,1 кг.

Программы	Номер программы	Диапазон веса, кг	Добавление жидкости	Установка веса
Рыба				
Форель, свежие продукты, тушение	P37*	0,3-1,5	Да	Общий вес
Форель, свежие продукты, запекание	P38*	0,3-1,5	Нет	Общий вес
Треска, свежие продукты, тушение	P39*	0,5-2,0	Да	Общий вес
Треска, свежие продукты, запекание	P40*	0,5-2,0	Нет	Общий вес

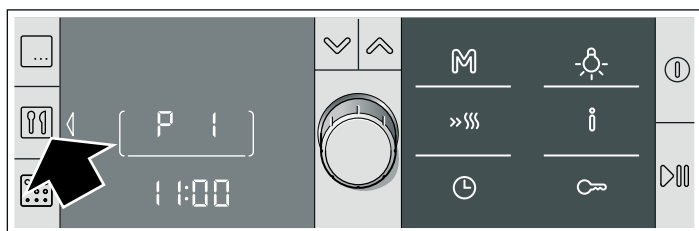
Выбор и настройка программы

В первую очередь необходимо выбрать подходящую программу в таблице программ.

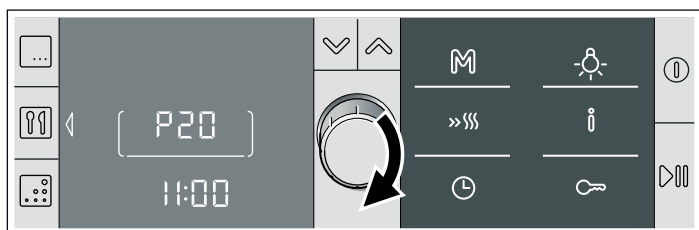
Пример на рисунке: конфигурация для приготовления жаркого из свежей говядины, программа 20, вес мяса: 1,3 кг.

1. Нажмите на кнопку .

На индикаторе температуры появится первая программа.

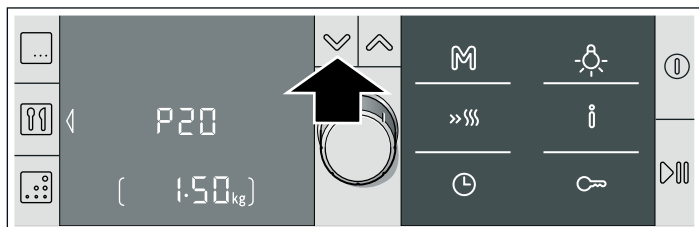


2. Выберите нужный номер программы с помощью поворотной ручки.

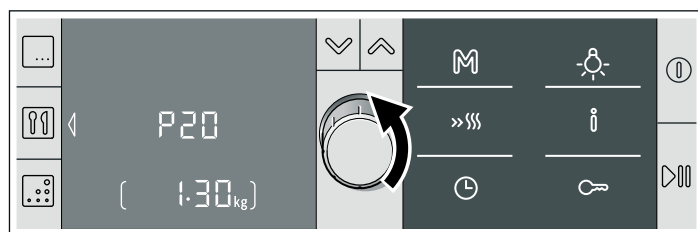


3. Нажмите на кнопку .

На индикаторе времени появится вес по умолчанию.

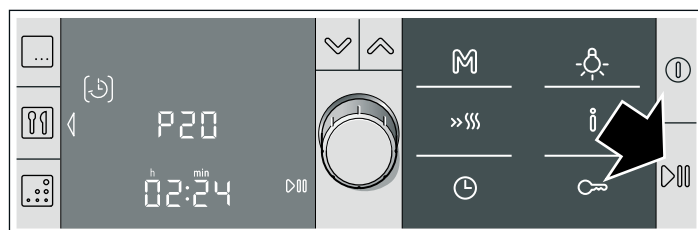


4. Введите нужный вам вес продуктов с помощью поворотной ручки.




5. Нажмите на кнопку .

Появится продолжительность времени приготовления по программе.



Выполнение программы начинается. Отсчет времени приготовления отображается на индикаторе времени [0].

По завершении выполнения программы

Раздаётся сигнал. Духовой шкаф больше не нагревается. Звуковой сигнал можно заранее отключить кнопкой .



Изменение продолжительности приготовления при использовании программы

Заложенное в программе время приготовления изменить нельзя.



Изменение программ

После запуска изменить программу уже невозможно.

Приостановка работы прибора

Коротко нажмите кнопку . Духовой шкаф переходит в режим паузы. Опять нажмите кнопку , работа в данном режиме продолжится.

Отмена программы



Нажмите на кнопку  и удержите ее, пока не появится индикатор режима конвекции 3D  и температура 160 °C.

Теперь параметры работы духового шкафа можно задать заново.

Изменение времени окончания

См. главу «Функции времени», «Изменение времени окончания».

Советы по использованию автоматических программ

Если вес мяса или птицы, выбранных для жаривания, превышает максимально допустимое значение.	Ограничение по весу существует ввиду определенных причин. Зачастую трудно найти жаровню соответствующего размера для жаривания больших кусков мяса. Готовьте крупные куски мяса в режиме верхнего и нижнего жара  или гриля с конвекцией  .
Если мясо хорошо прожарилось, но соус слишком темный.	В следующий раз используйте жаровню меньшего размера или добавьте больше воды.
Если мясо хорошо прожарилось, но соус слишком водянистый.	В следующий раз используйте посуду большего размера или добавьте меньше воды.
Если сверху мясо вышло слишком сухим.	Используйте посуду с плотной крышкой. Постное мясо выйдет более сочным, если накрыть его ломтиками бекона.
Во время приготовления пахнет горелым, хотя готовое блюдо выглядит нормально.	Крышка жаровни была закрыта неплотно или мясо увеличилось в размере и приподняло крышку. Всегда используйте крышку, которая точно подходит к жаровне. Оставляйте между мясом и крышкой зазор не менее 3 см.
Если нужно запечь замороженное мясо.	Заправьте замороженное мясо так же, как свежее. Внимание! При запекании замороженного мяса нельзя задавать время окончания приготовления. Пока духовой шкаф будет находиться в режиме ожидания, мясо может разморозиться и испортиться.

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.

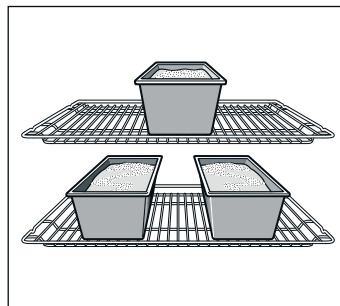
Выпекание на 3 уровнях:

- 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 найдёте 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
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

Пироги на противне	Дополнительное оборудование	Уровень	Режим нагрева	Температура, °С	Время приготовления, мин.
Пицца	Универсальный противень	2		200-220	25-35
	Универсальный противень + противень для духового шкафа	3+1		180-200	40-50
Тарт фламбе, или фламмухен (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, °С	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
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, °С	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

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 выпекайте 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 образуются 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. 1/2 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 2/3 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 °С, 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
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
Свинные 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 $\frac{2}{3}$ времени приготовления.

Куски, рулеты и грудку индейки следует переворачивать по истечении половины времени приготовления. Куски птицы лучше перевернуть по истечении $\frac{2}{3}$ 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 °С, 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 $\frac{2}{3}$ 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 °С, 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.

Щадящее приготовление

Блюда, приготовленные щадящим образом, т. е. доведенные до готовности при низкой температуре, – идеальный метод приготовления для всех нежных кусков мяса, которые должны остаться розовыми или которые нужно готовить до определенного состояния. Мясо получается очень сочным и сливочно-нежным.

Преимущество: у вас появляется больше возможностей при составлении меню, так как мясо, приготовленное щадящим способом, можно долго держать в духовке тёплым.

Указания

- Используйте только свежее, безукоризненно качественное мясо. Тщательно удалите жилки и лишний жир. Жир придает блюду при щадящем приготовлении специфический вкус.
- Большие куски мяса переворачивать не нужно.
- Сразу же после приготовления мясо можно нарезать. Время выдержки для него не требуется.
- Благодаря особому способу приготовления мясо имеет розовый цвет. Но это ни в коем случае не означает, что оно сырое или недожаренное.
- Если вы хотите получить мясо с соусом, готовьте его в закрытой посуде. В этом случае время доведения до готовности следует сократить.

- Чтобы проверить, готово ли мясо, используйте термометр для жаркого. Внутренняя температура от 60 °С должна удерживаться минимум 30 минут.

Рекомендуемая посуда

Используйте плоскую посуду, например, поднос или глубокий стеклянный противень без крышки.

Ставьте открытую посуду всегда на уровень 2 на решётку.

Настройки

1. Выберите режим Верхний/нижний жар и установите температуру от 70 до 90 °С. Предварительно разогрейте духовой шкаф, а в нем посуду.
2. Сильно разогрейте жир в сковороде. Мясо хорошо обжарьте со всех сторон и сразу положите на разогретую посуду.
3. Установите посуду с мясом в духовой шкаф и доведите до готовности в режиме щадящего приготовления. Почти для всех кусков мяса идеально подходит температура 80 °С.

Таблица

Для щадящего приготовления подходят все нежные части птицы, говядины, телятины, свинины и баранины. Время щадящего приготовления зависит от толщины и внутренней температуры мяса.

Блюдо	Вес	Уровень	Вид нагрева	Температура °С	Время обжаривания, мин	Время приготовления в щадящем режиме, часы
Птица						
Грудка индейки	1000 г	2	<input type="checkbox"/>	80	6-7	4-5
Утиная грудка*	300–400 г	2	<input type="checkbox"/>	80	3-5	2-2½
Говядина						
Говядина для жарки (напр., огузок), 6–7 см толщиной	ок. 1,5 кг	2	<input type="checkbox"/>	80	6-7	4½-5½
Филе говядины, целиком	ок. 1,5 кг	2	<input type="checkbox"/>	80	6-7	5-6
Ростбиф, 5–6 см толщиной	ок. 1,5 кг	2	<input type="checkbox"/>	80	6-7	4-5
Стейки из огузка (3 см толщиной)		2	<input type="checkbox"/>	80	5-7	80-110 Min.
Телятина						
Телятина для жарки (напр., окорок), 6–7 см толщиной	ок. 1,5 кг	2	<input type="checkbox"/>	80	6-7	5-6
Филе телятины	ок. 800 г	2	<input type="checkbox"/>	80	6-7	3-3½
Свинина						
Свинина для жарки, постная (напр., филе), 5–6 см толщиной	ок. 1,5 кг	2	<input type="checkbox"/>	80	6-7	5-6
Филе свинины, целиком	ок. 500 г	2	<input type="checkbox"/>	80	6-7	2½-3
Баранина						
Филе спинки барашка, целиком	ок. 200 г	2	<input type="checkbox"/>	80	5-6	1½-2

* Чтобы кожица утиной грудки была хрустящей, немного обжарьте её после щадящего приготовления на сковороде.

Рекомендации по щадящему приготовлению

Мясо, приготовленное щадящим способом, не такое горячее, как мясо, приготовленное традиционным способом. Чтобы готовое мясо не очень быстро остыло, подогрейте тарелки, а соусы подавайте очень горячими.

Вы хотите, чтобы мясо долго оставалось теплым. По окончании приготовления установите температуру обратно на 70 °С. Небольшие куски мяса можно сохранять тёплыми до 45 мин, а большие – до двух часов.

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 °С, 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, °С	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, невыпеченные заготовки					
Булочки, багеты	Универсальный противень	2		190-210	10-20
	Универсальный противень + решетка	3+1		160-180	20-25

Блюдо	Дополнительное оборудование	Уровень	Режим нагрева	Температура, °C	Время приготовления, мин.
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.

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 таблицы.

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 таблицы.
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 50 °C	5 мин. 8 ч
Расстойка дрожжевого теста	Установите жаропрочную посуду	на дно духового шкафа.		Предварительный нагрев при 50 °C, выключите прибор и поместите дрожжевое тесто в духовой шкаф.	5-10 мин. 20-30 мин.

Размораживание

Время размораживания зависит от типа и количества продукта.

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.

Замороженные продукты	Дополнительное оборудование	Высота	Режим нагрева	Температура
Деликатные замороженные продукты Например: торты со сливками, торты с масляным кремом, 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. 1 1/2 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.

Настройки

1. Установите универсальный противень на уровень 2. Банки установите так, чтобы они не касались друг друга.
2. Влейте в универсальный противень ½ литра горячей (прим. 80 °С) воды.
3. Закройте дверцу духового шкафа.
4. Установите режим «Нижний жар»
5. Установите температуру от 170 до 180 °С.
6. Запустите духовой шкаф.

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 °С. 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 °С	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, краснокочанная 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	<ul style="list-style-type: none"> ■ Максимально ограничивайте время приготовления. ■ Избегайте излишнего зажаривания продуктов. ■ Продукты большого размера и толщины содержат мало акриламида.
Выпекание	<p>В режиме верхнего и нижнего жара при температуре не выше 200 °С</p> <p>В режиме конвекции 3D при температуре не выше 180 °С.</p>
Печенье	<p>В режиме верхнего и нижнего жара при температуре не выше 190 °С.</p> <p>В режиме конвекции 3D при температуре не выше 170 °С.</p> <p>Присутствие яйца и яичного желтка снижает образование акриламида.</p>
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.

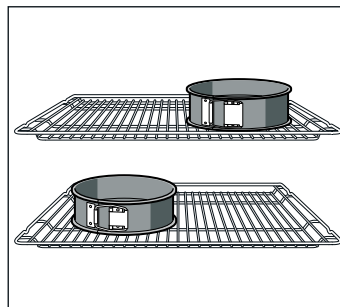
Блюда, одновременно помещаемые на противнях в духовой шкаф, могут быть готовы в разное время.

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, °С	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

* Не используйте функцию быстрого нагрева для предварительного разогревания духового шкафа

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



Блюдо	Дополнительное оборудование и формы	Уровень	Режим нагрева	Температура, °С	Время, мин.
Плоский пирог из дрожжевого теста	Универсальный противень	3		160-180	30-40
	Универсальный противень	3		140-160	35-45
	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.

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	36	Konserwacja i czyszczenie.....	48
Przyczyny uszkodzeń	37	Środki czyszczące	48
Nowy piekarnik w Państwa kuchni	38	Pochylenie elementu grzewczego grilla	49
Panel sterowania.....	38	Wymywanie ruchomego wózka piekarnika.....	49
Przyciski.....	38	Montaż i demontaż szyby w drzwiczkach piekarnika	49
Gałka obrotowa.....	38	Co zrobić w przypadku usterki	50
Panel wskaźników.....	38	Tabela usterek.....	50
Czujnik temperatury.....	39	Wymiana lampki w piekarniku.....	50
Wnętrze piekarnika	39	Szklane elementy ochronne	50
Wyposażenie dodatkowe	39	Serwis.....	51
Akcesoria kuchenne.....	39	Symbol produktu (E-Nr) i numer fabryczny (FD-Nr)	51
Specjalne akcesoria kuchenne	40	Porady dotyczące oszczędności energii i ochrony	
Przed pierwszym użyciem	40	środowiska.....	51
Programowanie godziny.....	40	Utylizacja odpadów w sposób przyjazny dla środowiska	
Wygryzewanie wnętrza piekarnika.....	40	naturalnego.....	51
Czyszczenie akcesoriów kuchennych.....	40	Oszczędzanie energii.....	51
Włączanie i wyłączanie piekarnika	41	Funkcja nadmuchu gorącego powietrza Eco	51
Włączanie	41	Program automatyczny.....	53
Wyłączanie	41	Naczynia	53
Nastawianie piekarnika.....	41	Przygotowanie potrawy.....	53
Funkcje grzewcze	41	Programy.....	53
Programowanie funkcji grzewczej i temperatury	42	Wybór i konfiguracja programu	56
Programowanie szybkiego podgrzewania	42	Rady dotyczące programu automatycznego.....	56
Funkcje regulacji czasu	43	Przetestowane w naszym studiu gotowania.....	57
Ustawianie funkcji zegara - krótkie objaśnienie	43	Ciasta i wypieki	57
Programowanie minutnika.....	43	Porady i praktyczne wskazówki dotyczące pieczenia	59
Regulowanie czasu trwania	43	Mięso, drób, ryby.....	60
Opóźnienie godziny zakończenia	44	Porady dotyczące pieczenia mięs i grillowania	62
Nastawianie zegara	44	Powolne gotowanie	63
Pamięć	45	Porady dotyczące powolnego gotowania	63
Zapisanie konfiguracji w pamięci	45	Zapiekanki, suflety, tosty	64
Aktywowanie pamięci.....	45	Produkty gotowe	64
Ustawienie szabasowe	45	Wyjątkowe potrawy.....	65
Aktywowanie ustawienia szabasowego.....	45	Rozmrażanie	65
Funkcja zabezpieczenia dzieci	45	Suszenie	65
Ustawienia podstawowe	46	Pasteryzowanie dżemów.....	66
Zmiana ustawień podstawowych	46	Akrylamid w produktach spożywczych.....	67
Funkcja automatycznego wyłączenia	47	Potrawy testowe	67
Funkcja oczyszczania	47	Pieczenie	67
Przed oczyszczaniem.....	47	Pieczenie/smażenie na grillu.....	68
Programowanie poziomego oczyszczania	47		
Po oczyszczeniu.....	48		

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 łąpek kuchennych.
- Opary alkoholowe mogą zapalić się w gorącej komorze gotowania. Nigdy nie przygotowywać potraw z dużą ilością wysokoprocentowych napojów alkoholowych. Używać wyłącznie niewielkich ilości wysokoprocentowych napojów. Ostrożnie otwierać drzwiczki urządzenia.

Niebezpieczeństwo poparzenia!

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

Niebezpieczeństwo obrażeń!

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

Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

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

Niebezpieczeństwo poparzenia!

Podczas samooczyszczania zewnętrzna powierzchnia urządzenia jest gorąca. Nigdy nie dotykać drzwiczek urządzenia. Poczekać, aż urządzenie ostygnie. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się!

Przyczyny uszkodzeń

Uwaga!

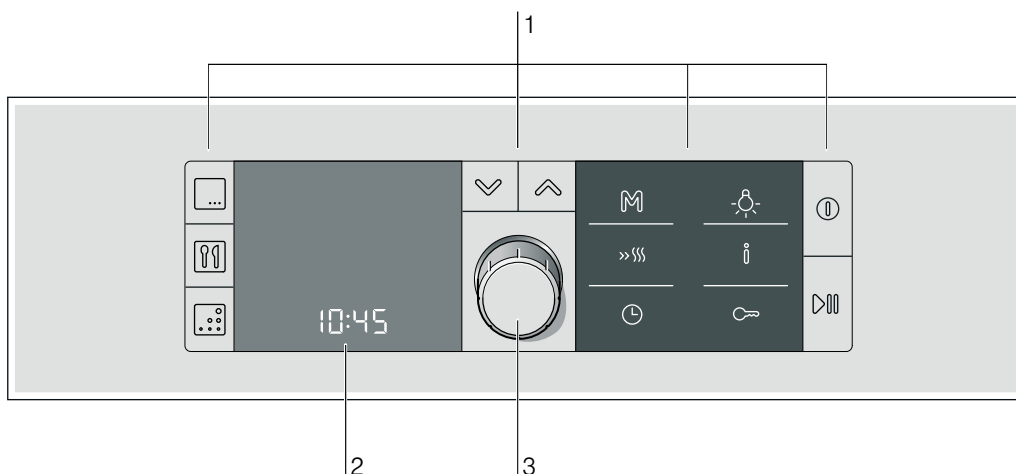
- Wyposażenie, folia, papier do pieczenia lub naczynia na dnie komory piekarnika: nie stawiać wyposażenia na dnie piekarnika. Nie wykladać dna piekarnika folią, obojętnie jakiego rodzaju, ani papierem do pieczenia. Nie stawiać na dnie piekarnika żadnych naczyń, jeśli ustawiona temperatura jest wyższa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

Przyciski

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

Symbol	Funkcja przycisku
	Wybór funkcji grzewczej i temperatury
	Wybór programu automatycznego
	Wybór funkcji czyszczenia. Nie można wybrać funkcji czyszczenia przed zamontowaniem bocznych ścianek samoczyszczących i przed włączeniem - w dalszej kolejności - funkcji czyszczenia w ustawieniach podstawowych. Patrz rozdziały <i>Funkcja czyszczenia</i> i <i>Ustawienia podstawowe</i> .
	Przemieszczenie się na panelu wskaźników o jeden wiersz w dół
	Przemieszczenie się na panelu wskaźników o jeden wiersz w górę
	Krótkie naciśnięcie = włączenie pamięci Długie naciśnięcie = zapisanie w pamięci
	Programowanie szybkiego podgrzewania
	Otwieranie i zamykanie menu funkcji regulacji czasu
	Wyłączenie i włączenie lampki w piekarniku
	Krótkie naciśnięcie = sprawdzenie temperatury Długie naciśnięcie = otwarcie i zamknięcie menu ustawień podstawowych

Symbol	Funkcja przycisku
	Włączenie/wyłączenie funkcji zabezpieczenia dzieci
	Włączanie i wyłączanie piekarnika
	Krótkie naciśnięcie = aktywowanie/przerwanie działania Długie naciśnięcie = anulowanie działania

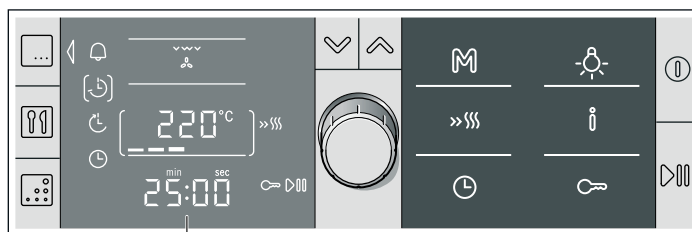
Gałka obrotowa

Za pomocą gałki obrotowej można zmienić wszystkie zalecane i konfigurowane wartości. Nawiasy kwadratowe w strefie programowania wskazują wartość, którą można zmienić.

Gałkę obrotową można chować. Aby wsunąć lub wysunąć gałkę obrotową, należy ją nacisnąć.

Panel wskaźników

Panel wskaźników jest podzielony na kilka stref.





Panel wskaźników

- Strefa lewa = Funkcje regulacji czasu
Po otwarciu menu "Funkcje regulacji czasu" pokazują się tutaj symbole opisywanych funkcji. W lewej zewnętrznej części, strzałka pokazuje wybrany tryb działania.

■ Strefa środkowa = Strefa programowania

1. linia = Wskaźnik funkcji grzewczej
2. linia = Wskaźnik temperatury
3. linia = Wskaźnik godziny

Za pomocą przycisków nawigacji  i , można przechodzić z jednej linii do drugiej. Linia, w której znajduje się użytkownik w danym momencie, jest zaznaczona za pomocą nawiasów kwadratowych z prawej i lewej strony. Wartość znajdującą się w nawiasach kwadratowych można zmienić za pomocą gałki obrotowej.

■ Strefa prawa = Wskaźnik

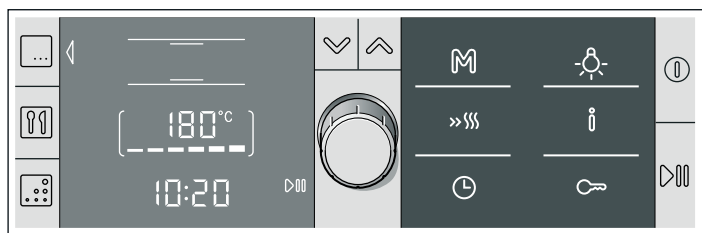
Tutaj pokazują się symbole poszczególnych funkcji, np. funkcji zabezpieczenia dzieci, szybkiego podgrzewania, itd.

Czujnik temperatury

Kreski czujnika temperatury wskazują fazy nagrzewania lub ciepło resztkowe wewnątrz piekarnika.

Czujnik temperatury

Czujnik temperatury wskazuje wzrost temperatury w piekarniku. Gdy wszystkie kreski są wypełnione, oznacza to optymalny moment na włożenie potrawy do piekarnika.



Kreski nie pokazują się w trakcie korzystania z poziomu pracy grilla i funkcji oczyszczania.

Wposażenie dodatkowe

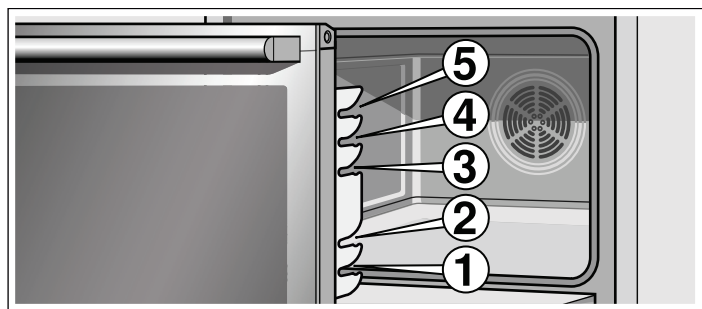
Dostarczone wyposażenie dodatkowe nadaje się do przyrządzania wielu potraw. Należy zwrócić uwagę na prawidłowe ustawienie wyposażenia podczas wsuwania go do komory piekarnika.

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


Akcesoria kuchenne

Akcesoria kuchenne można umieszczać w piekarniku na 5 różnych poziomach.

Akcesoria kładzie się na haczykach umieszczonych z prawej i lewej strony. Podczas montażu elementów dodatkowych należy upewnić się, że są bezpiecznie umocowane na haczykach i uważać, aby nie spadły.



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

Wartość temperatury można sprawdzić podczas fazy nagrzewania, naciskając na przycisk . Wskazana temperatura może nieco różnić się od rzeczywistej temperatury panującej wewnątrz piekarnika z powodu inercji termicznej.

Ciepło resztkowe


Po wyłączeniu urządzenia, czujnik temperatury wskazuje ciepło resztkowe wewnątrz piekarnika. Jeśli wszystkie kreski są wypełnione, oznacza to, że temperatura we wnętrzu piekarnika osiągnęła około 270 °C. Wskaźnik gaśnie, gdy temperatura spada do około 60 °C.

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 działania funkcji oczyszczania. Umożliwia to optymalną dokładność regulacji.

Lampkę wewnątrz piekarnika można gasić i ponownie zapalać za pomocą przycisku .

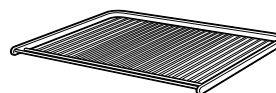
Wentylator

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.

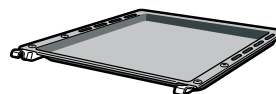
Państwa piekarnik jest wyposażony tylko w niektóre spośród wymienionych poniżej akcesoriów kuchennych.

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



Ruszt

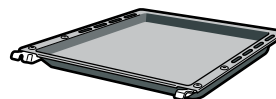
Do naczyń, form, pieczeni, dań z rusztu i potraw mrożonych.



Płytko 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 krawędzi.



Głęboka blacha emaliowana uniwersalna

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

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

Specjalne akcesoria kuchenne

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

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

Specjalne akcesoria kuchenne	Numer HEZ	Zastosowanie
Blacha do pizzy	HEZ317000	Doskonała do pizzy, potraw mrożonych lub okrągłych, dużych ciast. Blacha do pizzy może być używana zamiast głębokiej blachy uniwersalnej. Umieścić blachę na ruszcie i postępować zgodnie ze wskazówkami podanymi w tabeli.
Brytfanna szklana	HEZ915001	Brytfanna szklana doskonale nadaje się do przygotowywania w piekarniku sztuftad oraz zapiekanek. W sposób szczególny nadaje się do kuchenek z programem automatycznym lub z automatycznym systemem pieczenia.

Przed pierwszym użyciem

W niniejszym rozdziale znajdują Państwo wskazówki dotyczące postępowania przed pierwszym użyciem piekarnika.

- Programowanie godziny
- Wygrzewanie wnętrza piekarnika
- Oczyszczenie akcesoriów
- Przeczytać rady i uwagi dotyczące bezpieczeństwa podane na początku instrukcji obsługi. Są bardzo ważne.

Programowanie godziny

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

1. Nacisnąć przycisk ☉.
Symbol czasu [☉] i [12:00] pokazują się na panelu wskaźników.
2. Wyregulować ustawienia godziny za pomocą gałki obrotowej
3. Potwierdzić godzinę za pomocą przycisku ☉.

Po kilku sekundach pokazuje się zaprogramowany czas.

Wskazówka: Patrz rozdział *Funkcje regulacji czasu*, aby zmienić godzinę.

Wygrzewanie wnętrza 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. Nacisnąć przycisk ①.
Zaleca się zastosowanie funkcji grzewczej za pomocą nadmuchu gorącego powietrza 3D ☒ i temperatury 160 °C. Po prawej i lewej stronie funkcji grzewczej pokazują się nawiasy kwadratowe.
2. Za pomocą pokrętki wybrać funkcję grzewczą z ogrzewaniem górnym i dolnym ☐.
3. Przejsć do ustawień temperatury za pomocą przycisku ∨.

Po prawej i lewej stronie temperatury pokazują się nawiasy kwadratowe.

4. Zmienić temperaturę, ustawiając 240 °C za pomocą pokrętki.
5. Nacisnąć przycisk ▷☐☐.
Rozpoczyna się działanie. Symbol ▷☐☐ zapala się na panelu wskaźników.
6. Po upływie 60 minut, wyłączyć piekarnik za pomocą przycisku ①.

Kreski czujnika temperatury wskazują ciepło resztkowe wewnątrz piekarnika.

Czyszczenie akcesoriów kuchennych

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

Włączanie i wyłączenie piekarnika

Przycisk ① służy do włączania i wyłączenia piekarnika.

Włączanie

Nacisnąć przycisk ①.

Symbol funkcji grzewczej za pomocą nadmuchu gorącego powietrza 3D ② i temperatura 160 °C wyświetlają się na panelu wskaźników jako wartości zalecane.



Można bezpośrednio aktywować tę konfigurację lub też można

- zaprogramować inną funkcję grzewczą oraz inną temperaturę
- wybrać program automatyczny za pomocą przycisku ⑩
- wybrać funkcję oczyszczania za pomocą przycisku ⑪
- aktywować konfigurację zapisaną w pamięci za pomocą przycisku ⑫

Patrz odpowiednie rozdziały w celu uzyskania dalszych informacji na temat trybu programowania.

Wyłączenie

Nacisnąć przycisk ①. Piekarnik wyłącza się.

Nastawianie piekarnika

W niniejszym rozdziale zostało opisane

- w jakie rodzaje grzania wyposażony jest piekarnik
- jak ustawić rodzaj grzania i temperaturę
- oraz jak ustawić szybkie nagrzewanie.

Funkcje grzewcze

Piekarnik posiada dużą liczbę funkcji grzewczych. Dzięki temu, w każdym momencie można wybrać najbardziej odpowiedni sposób przygotowania każdej potrawy.


Funkcja grzewcza i zakres temperatury	Zastosowanie
② Nadmuch gorącego powietrza 3D 30-270 °C	Do pieczenia ciast i ciastek. Możliwość pieczenia na trzech poziomach. Dmuchawa umieszczona na tylnej ścianie piekarnika rozprowadza ciepło równomiernie w całej komorze piekarnika.
③ Nadmuch gorącego powietrza Eco* 30-270 °C	Do przygotowania na jednym poziomie i bez konieczności wstępnego podgrzewania piekarnika: ciast, ciastek, produktów głęboko mrożonych, pieczeni i ryb. Dmuchawą rozdziela ciepło w piekarniku w równomierny sposób, aby zoptymalizować zużycie energii.
④ Ogrzewanie górne i dolne 30-270 °C	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.
⑤ Funkcja do przygotowania pizzy 30-270 °C	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 ścianie piekarnika.
⑥ Ogrzewanie dolne 30-270 °C	Duszenie w tłuszczu dań "confit", pieczenie i przygotowywanie zapiekanek. Ciepło jest dostarczane przez dolny element grzewczy.


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


Funkcja grzewcza i zakres temperatury	Zastosowanie
⑦ Grill z nadmuchi-chem gorącego powietrza 30-270 °C	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.
⑧ Grill, duża powierzchnia Poziomy pracy grilla: 1, 2 lub 3	Do smażenia/pieczenia na grillu befsztyków, kiełbasek, tostów i ryb. Nagrzewanie całej powierzchni pod elementem grzewczym grilla.
⑨ Grill, mała powierzchnia Poziomy pracy grilla: 1, 2 lub 3	Do smażenia/pieczenia na grillu niewielkich ilości befsztyków, kiełbasek, tostów i ryb. Nagrzewanie środkowej części elementu grzewczego grilla.
⑩ Rozmrażanie 30-60 °C	Do rozmrażania np. mięsa, drobiu, chleba i ciast. Dmuchawa rozprowadza nagrzane powietrze wokół rozmrażanej potrawy.
⑪ Ustawienie szabasowe 85-140 °C	Utrzymuje gorącą temperaturę potraw w piekarniku przez czas trwania gotowania od 24 do 73 godzin. Ciepło jest dostarczane przez dolny i górny element grzewczy. Patrz rozdział <i>Ustawienie szabasowe</i> .


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

Programowanie funkcji grzewczej i temperatury

Przykład z rysunku: ogrzewanie górne i dolne  w temperaturze 180 °C.

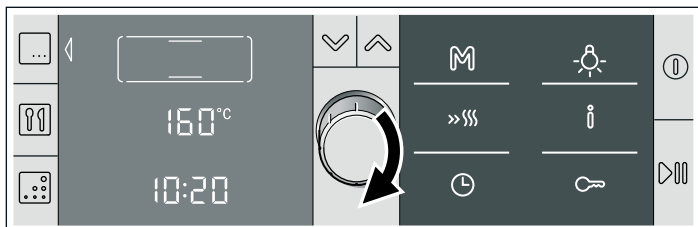
Włączyć piekarnik za pomocą przycisku .


Na panelu wskaźników zapala się symbol gorącego powietrza 3D  i temperatura 160 °C.

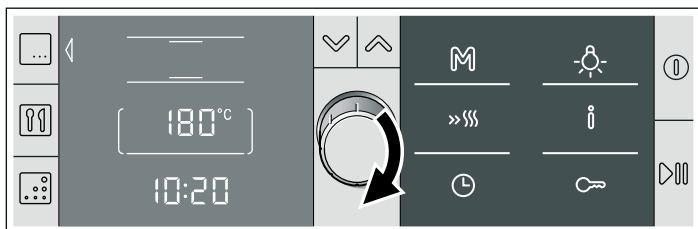
Opisywaną konfigurację można aktywować bezpośrednio za pomocą przycisku .


Jeśli zamierza się zaprogramować inną funkcję grzewczą oraz inną temperaturę, postępować w następujący sposób:

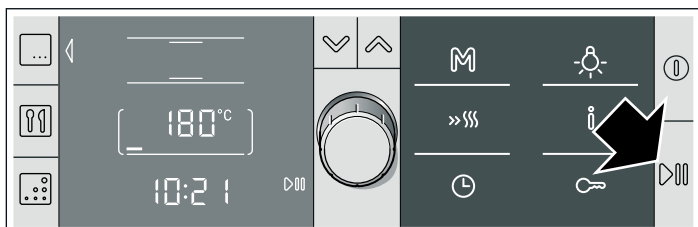
1. Za pomocą pokrętki zaprogramować żądaną funkcję grzewczą.




2. Wybrać temperaturę za pomocą przycisku . Nawiasy kwadratowe pokazują się z lewej i z prawej strony temperatury lub poziomu pracy grilla.
3. Zmienić zalecaną temperaturę za pomocą pokrętki.



4. Nacisnąć przycisk . Rozpoczyna się działanie. Symbol  zapala się na panelu wskaźników.




5. Gdy danie będzie gotowe, wyłączyć piekarnik za pomocą przycisku  lub ponownie wybrać i zaprogramować tryb działania.




Zmiana temperatury lub stopnia mocy grilla

Jest to możliwe w każdej chwili. Do zmiany temperatury lub stopnia mocy grilla służy przełącznik obrotowy.



Sprawdzanie temperatury nagrzania

Nacisnąć krótko przycisk . Aktualna temperatura nagrzania komory piekarnika ukaże się na kilka sekund na wyświetlaczu.

Wstrzymanie pracy urządzenia

Nacisnąć krótko przycisk . Piekarnik znajduje się w trybie przerwy. Symbol  miga. Ponownie nacisnąć przycisk , urządzenie kontynuuje pracę.

Anulowanie działania

Przytrzymać wciśnięty przycisk , aż pokaże się symbol nadmuchu gorącego powietrza 3D  i temperatura 160 °C. Teraz można powrócić do czynności programowania.

Nastawianie czasu trwania

Patrz rozdział *Funkcje zegara*, Nastawianie czasu trwania.




Przesunięcie czasu zakończenia

Patrz rozdział *Funkcje zegara*, Przesunięcie czasu zakończenia.

Programowanie szybkiego podgrzewania

Szybkie podgrzewanie nie jest kompatybilne z wszystkimi funkcjami grzewczymi.

Kompatybilne funkcje grzewcze



-  Nadmuch gorącego powietrza 3D
-  Ogrzewanie górne i dolne
-  Funkcja do przygotowania pizzy


Gdy zaprogramowana funkcja grzewcza jest niekompatybilna z szybkim podgrzewaniem, rozlega się krótki sygnał dźwiękowy.

Odpowiednie temperatury


Funkcja szybkiego podgrzewania nie działa, gdy zaprogramowana temperatura jest niższa niż 100 °C. Szybkie podgrzewanie nie jest potrzebne, gdy temperatura wnętrza piekarnika jest tylko niewiele niższa od temperatury zaprogramowanej. Funkcja nie włącza się.

Programowanie szybkiego podgrzewania


Nacisnąć przycisk  umożliwiający szybkie podgrzewanie. Obok zaprogramowanej temperatury pokazuje się symbol . Kreski czujnika temperatury wypełniają się.

Szybkie podgrzewanie kończy się, gdy wypełnią się wszystkie kreski. Słychać krótki sygnał. Symbol  gaśnie. Wstawić potrawę do piekarnika.

Wskazówki

- Szybkie podgrzewanie anuluje się poprzez zmianę funkcji grzewczej.
- Po włączeniu działania, zaczyna się odliczanie zaprogramowanego czasu trwania gotowania, niezależnie od szybkiego podgrzewania.
- Aby sprawdzić temperaturę wnętrza piekarnika podczas szybkiego podgrzewania, należy nacisnąć przycisk .
- Aby potrawa była równomiernie upieczona, nie należy wstawiać jej do piekarnika przed zakończeniem szybkiego podgrzewania.

Przerwanie szybkiego nagrzewania

Nacisnąć przycisk . Symbol gaśnie.

Funkcje regulacji czasu

Aby wejść do menu Funkcji regulacji czasu, użyć przycisku . Użytkownik może skorzystać z następujących funkcji:

Gdy piekarnik jest wyłączony:

- = ustawienie minutnika
- = ustawienie godziny

Gdy piekarnik jest włączony:

- = ustawienie minutnika
- = ustawienie czasu trwania
- = opóźnienie godziny zakończenia

Nawiasy kwadratowe znajdujące się przy symbolu wskazują, że wybrano daną funkcję. Po naciśnięciu przycisku , nawiasy kwadratowe wskazują funkcję regulacji czasu, którego upływ pokazywany jest na panelu wskaźników.

Ustawianie funkcji zegara - krótkie objaśnienie

1. Otworzyć menu za pomocą przycisku .
2. Za pomocą przycisku wybrać żadaną funkcję.
3. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić żadaną wartość.
4. Zamknąć menu za pomocą przycisku .

Poniżej znajduje się szczegółowy opis sposobu ustawiania poszczególnych funkcji.

Krótki sygnał

Jeśli zmiana lub ustawienie jakiejś wartości nie jest możliwe, rozbrzmiewa krótki sygnał.

Programowanie minutnika

Minutnik działa niezależnie od piekarnika. Można używać go jako zegara - regulatora czasowego w kuchence, i programować w dowolnym momencie. Nie ma znaczenia fakt, czy piekarnik jest włączony czy wyłączony.

1. Nacisnąć przycisk .
Otworzyć menu "Funkcje regulacji czasu". Symbol między nawiasami kwadratowymi wskazuje, że wybrano funkcję "Minutnik".

2. Zaprogramować czas dla minutnika za pomocą gałki obrotowej.

3. Zamknąć menu za pomocą przycisku .

Na wskaźniku czasu pokazuje się upływ zaprogramowanego czasu.

Po upływie ustawionego czasu

Rozbrzmiewa sygnał. Czas upłynął. Wskaźnik jest ustawiony na **00:00**. Nacisnąć przycisk . Wskazanie gaśnie.

Zatrzymanie minutnika

Za pomocą przycisku otworzyć menu funkcji zegara. Za pomocą przełącznika obrotowego cofnąć czas na **00:00**. Zamknąć menu za pomocą przycisku .

Zmiana ustawień minutnika

Za pomocą przycisku otworzyć menu funkcji zegara. W ciągu następnych kilku sekund zmienić przełącznikiem obrotowym ustawienia minutnika. Zamknąć menu za pomocą przycisku .

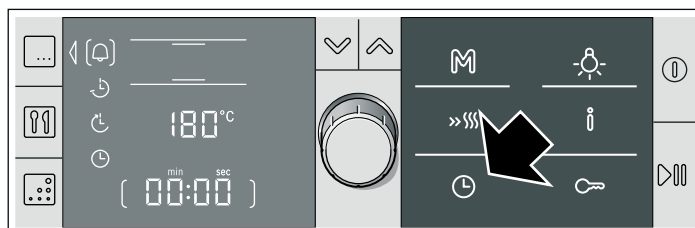
Regulowanie czasu trwania

Gdy programuje się czas trwania (czas gotowania) przygotowania danej potrawy, działanie piekarnika zostaje automatycznie zakończone po upływie tego czasu. Piekarnik przestaje grzać.

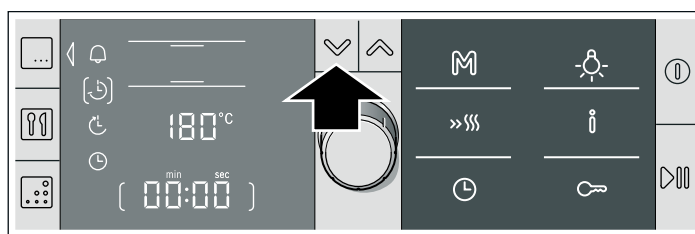
Warunek: należy wcześniej zaprogramować funkcję grzewczą i temperaturę.

Przykład z rysunku: konfiguracja dla ogrzewania górnego i dolnego , 180 °C, czas trwania: 45 minut

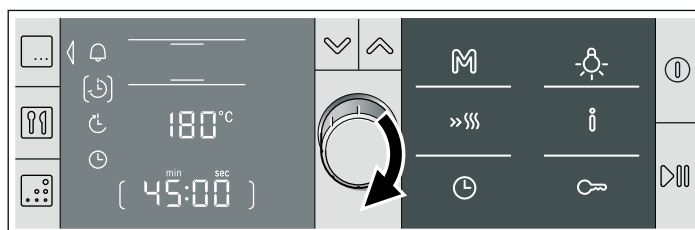
1. Nacisnąć przycisk .
Otworzyć menu "Funkcje regulacji czasu". Po lewej stronie ekranu pokazują się funkcje regulacji czasu. Wybrano funkcję "Minutnik" .



2. Za pomocą przycisku wybrać funkcję czasu trwania .



3. Wyregulować czas trwania gotowania za pomocą gałki obrotowej.



4. Nacisnąć przycisk .
Menu "Funkcje regulacji czasu" zostaje zamknięte.
5. Jeśli jeszcze nie zostało uruchomione działanie, nacisnąć przycisk .
Pokazuje się upływ ustawionego czasu trwania.

Po upływie zaprogramowanego czasu trwania

Rozbrzmiewa sygnał. Piekarnik przestaje grzać. Czas trwania gotowania to **00:00**. Sygnał można wyłączyć za pomocą przycisku .

Anulowanie czasu trwania

Otworzyć menu za pomocą przycisku . Za pomocą przycisku , przejść do czasu trwania gotowania i wyregulować ustawienia za pomocą gałki obrotowej na **00:00**. Zamknąć menu za pomocą przycisku .

Zmiana czasu trwania

Otworzyć menu za pomocą przycisku . Przejść za pomocą przycisku do czasu trwania gotowania i zmienić ustawienie za pomocą gałki obrotowej. Zamknąć menu za pomocą przycisku .

Opóźnienie godziny zakończenia

Godzina zakończenia może zostać opóźniona w:

- wszystkich funkcjach grzewczych,
- wielu programach,
- funkcji oczyszczania.

Na przykład: o godzinie 9.30 wkładamy danie do piekarnika. Danie wymaga 45 minut gotowania; zatem będzie gotowe o godzinie 10.15. Jednak chcielibyśmy, aby gotowanie zakończyło się o godzinie 12.45.

Opóźnić zakończenie gotowania, zmieniając godzinę 10.15 na 12.45. Gotowanie rozpoczyna się o 12.00 i kończy się o 12.45.

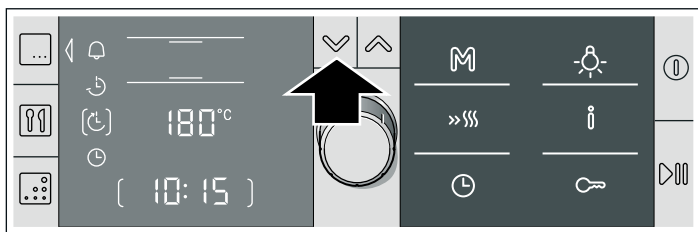
Opisywana funkcja jest także kompatybilna z funkcją oczyszczania. Można opóźnić działanie funkcji oczyszczania do godzin nocnych, aby można było korzystać z piekarnika w ciągu dnia.

Pamiętać, że łatwo psujące się składniki potraw nie mogą pozostawać zbyt długo we wnętrzu piekarnika.

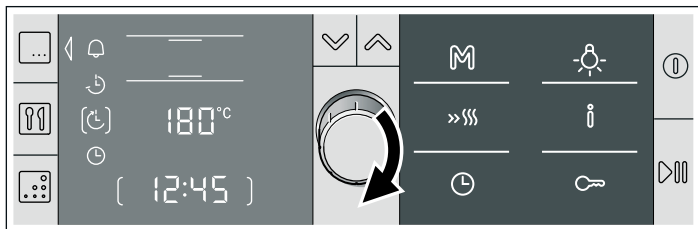
Opóźnienie zakończenia czasu gotowania

Warunek: uprzednio powinien zostać zaprogramowany czas trwania. Urządzenie jeszcze nie zaczęło działać. Menu Funkcje regulacji czasu [⌚] jest otwarte.

1. Za pomocą przycisku [↙], wybrać funkcję godziny zakończenia [⌚]



2. Opóźnić ustawienie godziny zakończenia za pomocą gałki obrotowej.



3. Nacisnąć przycisk [⌚].
Menu "Funkcje regulacji czasu" zostaje zamknięte.
4. Potwierdzić za pomocą przycisku [▶▶▶].

Piekarnik pozostaje w trybie zwłoki czasowej [⌚]. Na wskaźniku czasu, pokazuje się godzina zakończenia. Natychmiast po rozpoczęciu działania, pokazuje się upływ czasu gotowania.

Upłynął nastawiony czas trwania

Rozbrzmiewa sygnał. Piekarnik przestaje grzać. Na wskaźniku godziny pojawia się 00:00. Sygnał można wyłączyć przed czasem za pomocą przycisku [⌚].

Korekta czasu zakończenia

Jest to możliwe, dopóki piekarnik znajduje się w trybie czuwania [⌚]. W tym celu należy otworzyć menu za pomocą przycisku [⌚]. Za pomocą przycisku [↙] przejść do czasu zakończenia. Dokonać korekty czasu zakończenia za pomocą przełącznika obrotowego. Zamknąć menu za pomocą przycisku [⌚].

Anulowanie ustawień czasu zakończenia

Jest to możliwe dopóki piekarnik znajduje się w trybie czuwania. W tym celu należy otworzyć menu za pomocą przycisku [⌚], przyciskiem [↙] przejść do czasu zakończenia. Obrócić przełącznik obrotowy w lewo na aktualne ustawienia czasu zakończenia. Urządzenie od razu przechodzi w tryb pracy.

Nastawianie zegara

Podczas ustawiania lub zmiany godziny piekarnik musi być wyłączony.

Po przerwie w zasilaniu

Po przerwie w zasilaniu, na panelu wskaźników pokazuje się [⌚] i 00:00. Ustawić aktualną godzinę.

1. Nacisnąć przycisk [⌚].
Na panelu wskaźników pokazuje się wybrana funkcja [⌚] i [12:00].
2. Wyregulować aktualne ustawienia godziny za pomocą gałki obrotowej.
3. Potwierdzić za pomocą przycisku [⌚].
Na panelu wskaźników pokazuje się godzina.

Zmiana czasu

Jeśli zamierza się zmienić czas, np. przejść z czasu letniego na zimowy:

1. Nacisnąć przycisk [⌚].
Otworzyć menu "Funkcje regulacji czasu".
2. Za pomocą przycisku [↙], zmienić godzinę [⌚].
3. Wyregulować aktualne ustawienia godziny za pomocą gałki obrotowej.
4. Nacisnąć przycisk [⌚].
Na panelu wskaźników pokazuje się godzina.

Wyłączenie wyświetlania godziny

Wyświetlanie godziny można wyłączyć. Wówczas pojawia się ona tylko wtedy, gdy piekarnik jest włączony. Patrz rozdział *Ustawienia podstawowe*.



Pamięć

Funkcja pamięci pozwala zachować konfiguracje określone indywidualnie dla danego przepisu oraz uzyskać do nich dostęp w dowolnym momencie.

Funkcja pamięci jest szczególnie przydatna, gdy często korzysta się z tego samego przepisu.

Zapisanie konfiguracji w pamięci

Nie można zapisać w pamięci funkcji oczyszczania.

1. Zaprogramować funkcję grzewczą, temperaturę, a także czas trwania gotowania dla żądanej potrawy. Jeszcze nie uruchamiać działania. Jeśli zamierza się zapisać program w pamięci, wybrać program i dostosować wagę. Jeszcze nie uruchamiać działania.
2. Przytrzymać wciśnięty przycisk  do momentu, gdy zapali się symbol  na panelu wskaźników. Odczekać kilka sekund.



Konfiguracja została zapisana w pamięci i może zostać aktywowana w dowolnym momencie.

Zapisywanie innego ustawienia

Wprowadzić nowe ustawienie i zapisać je w pamięci. Poprzednie ustawienia zostaną skasowane.

Aktywowanie pamięci

Konfiguracje zapisane w pamięci, dotyczące przygotowania danego dania, mogą być aktywowane w dowolnym momencie.

1. Nacisnąć krótko przycisk .
Pokazują się konfiguracje zapisane w pamięci.
2. Nacisnąć przycisk .

Następuje aktywacja konfiguracji zapisanej w pamięci.

Zmiana ustawień

Jest to możliwe w każdej chwili. Przy następnym włączeniu funkcji pamięci pojawi się znowu pierwotnie zapisane ustawienie.





Ustawienie szabasowe




Przy tym ustawieniu, piekarnik utrzymuje - za pomocą ogrzewania górnego i dolnego - temperaturę od 85 °C do 140 °C. Można zaprogramować czas trwania gotowania od 24 do 73 godzin.

W ciągu tego czasu, utrzymywana jest gorąca temperatura potraw znajdujących się w piekarniku bez konieczności jego włączania lub wyłączenia.


Aktywowanie ustawienia szabasowego


Warunek: należy uprzednio włączyć w ustawieniach podstawowych "Ustawienie szabasowe: tak". Patrz rozdział *Ustawienia podstawowe*.

1. Włączyć piekarnik za pomocą przycisku .
Na panelu wskaźników zapala się symbol gorącego powietrza 3D  i temperatura 160 °C.
2. Wybrać ustawienie szabasowe  za pomocą pokrętła.
3. Wybrać temperaturę za pomocą przycisku  i zaprogramować ją za pomocą pokrętła.

4. Otworzyć menu funkcji regulacji czasu za pomocą przycisku  i wybrać funkcję czasu trwania [] za pomocą przycisku .
Wyświetla się 27:00 godzin.

5. Wyregulować żądany czas trwania za pomocą pokrętła.

6. Nacisnąć przycisk .
Menu Funkcje regulacji czasu zostaje zamknięte.

7. Nacisnąć przycisk .
Rozpoczyna się działanie zgodne z ustawieniem szabasowym. Na panelu wskaźników pokazuje się upływ zaprogramowanego czasu trwania.



Upłynął nastawiony czas trwania

Piekarnik przestaje grzać.

Przesunięcie czasu zakończenia

Nie ma możliwości przesunięcia czasu zakończenia na później.



Anulowanie ustawienia szabasowego

Przytrzymać wciśnięty przycisk , aż pokaże się symbol nadmuchu gorącego powietrza 3D  i temperatura 160 °C. Teraz można powrócić do czynności programowania.



Funkcja zabezpieczenia dzieci



Piekarnik zawiera funkcję bezpieczeństwa dzieci, aby zapobiec przypadkowemu włączeniu urządzenia lub zmianie trybu działania na aktywny przez dzieci.

Włączenie funkcji zabezpieczenia dzieci

Przytrzymać wciśnięty przycisk , aż zapali się symbol . Czas oczekiwania ok. 4 sekundy. Panel sterowania został zablokowany.

Wyłączenie blokady

Przytrzymać wciśnięty przycisk , aż zgaśnie symbol . Teraz można powrócić do czynności programowania.

Wskazówka: Pomimo włączenia funkcji zabezpieczenia dzieci, można wyłączyć piekarnik za pomocą przycisku  lub przytrzymując wciśnięty przycisk ; można również ustawiać minutnik lub wyłączyć sygnał dźwiękowy.

Ustawienia podstawowe

Opisywany piekarnik posiada różne ustawienia podstawowe, które można w każdym momencie dostosować do potrzeb użytkownika.

Wskazówka: W tabeli podano wszystkie ustawienia podstawowe wraz z opcjami dotyczącymi wyboru. Na ekranie pokazują się tylko ustawienia podstawowe kompatybilne z danym urządzeniem (w zależności od jego wyposażenia).

Funkcja	Ustawienie podstawowe	Opcje
c 1 Czas trwania sygnału po upływie czasu gotowania lub czasu zaprogramowanego na minutniku	2 = 2 minuty	1 = 10 sekund 2 = 2 minuty 3 = 5 minut
c 2 Sygnał potwierdzenia po naciśnięciu przycisku	0 = wyłączony	0 = wyłączony* 1 = włączony *Wyjątek: Przy włączaniu i wyłączaniu urządzenia zawsze słycać sygnał dźwiękowy.
c 3 Intensywność oświetlenia komunikatów wizualnych	3 = średni	1 = noc 2 = średni 3 = dzień
c 4 Wskazanie godziny, gdy piekarnik jest wyłączony	1 = włączone	0 = wyłączone* * Wskazanie godziny, gdy wyświetla się informacja o ciepłe resztkowym. 1 = włączone
c 5 Działanie oświetlenia piekarnika	1 = włączone	0 = wyłączone 1 = włączone
c 6 Ponowne uruchomienie działania po zamknięciu drzwiczek piekarnika	1 = funkcja wyłączona	0 = funkcja wyłączona 1 = funkcja wyłączona
c 8 Czas działania wentylatora	2 = średni	1 = krótki 2 = średni 3 = długi 4 = bardzo długi
c 9 Boczne ścianki samoczyszczące, zamontowane w późniejszym czasie. Włączanie funkcji oczyszczania	0 = nie	0 = nie 1 = tak
c 11 Anulowanie wszystkich zmian i przywrócenie ustawień podstawowych	0 = nie	0 = nie 1 = tak
c 12 Ustawienie szabasowe	0 = nie	0 = nie 1 = tak

Zmiana ustawień podstawowych

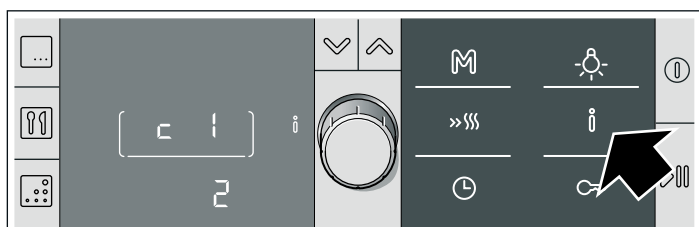
Warunek: piekarnik powinien być wyłączony.

Sprawdzić w tabeli ustawień podstawowych opis każdego ustawienia.

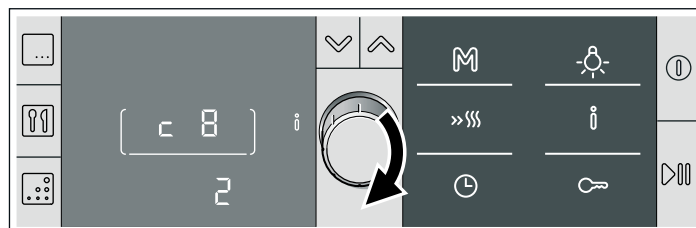
Przykład z rysunku: zmienić podstawowe ustawienia działania wentylatora z średniego na krótkie.

1. Przytrzymać wciśnięty przycisk **i** przez około 4 sekundy, aż pokaże się symbol **i**.

Na panelu wskaźników pokazuje się pierwsze ustawienie podstawowe.

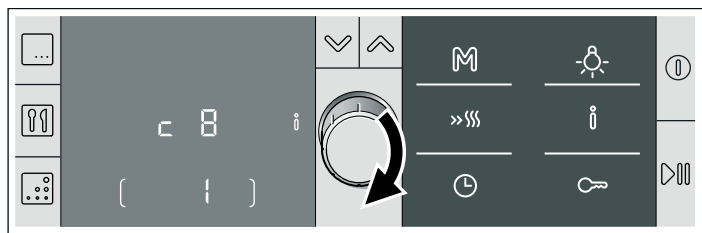


2. Za pomocą gałki obrotowej wybrać żądane ustawienia podstawowe.



3. Nacisnąć przycisk **✓**.

4. Zmienić wartość ustawienia podstawowego za pomocą gałki obrotowej.



5. Obecnie można zmienić inne ustawienia podstawowe, jak opisano w punktach od 2 do 4.
6. Przytrzymać wciśnięty przycisk **i** do chwili, gdy pokaże się czas. Przybliżony czas oczekiwania wynosi cztery sekundy. Wszystkie zmiany zostają zapisane w pamięci.

Anulowanie

Nacisnąć przycisk **⏸**. Zmiany nie zostaną wprowadzone.

Funkcja automatycznego wyłączenia

Opisywany piekarnik jest wyposażony w funkcję automatycznego wyłączenia. Funkcja ta aktywuje się, gdy nie zaprogramowano czasu trwania gotowania i przez dłuższy czas konfiguracja nie uległa zmianie. Zależy to od temperatury lub wybranego poziomu pracy grilla.

Funkcja wyłączenia aktywna

Na panelu wskaźników wyświetla się **F8**. Działanie piekarnika zostaje przerwane.

Nacisnąć dowolny przycisk, aby spowodować zgaszenie wskaźnika. Teraz można powrócić do czynności programowania.

Wskazówka: Jeśli ustawiono czas trwania gotowania, po upływie odpowiedniego czasu piekarnik przestaje grzać. Działanie funkcji automatycznego wyłączenia nie jest potrzebne.

Funkcja oczyszczania

Funkcja oczyszczania regeneruje powierzchnie samoczyszczące we wnętrzu piekarnika.

Tylna ścianka piekarnika, ścianki boczne lub ścianka górna mogą być pokryte warstwą ceramiczną o dużej porowatości. Warstwa ta pochłania zabrudzenia powstałe podczas pieczenia i smażenia oraz usuwa je w trakcie pracy piekarnika. Dzięki tej funkcji, można regenerować te powierzchnie samoczyszczące, które nie mogą się już prawidłowo oczyścić w sposób samoistny.

Opcjonalnie można nabyć boczne ścianki samoczyszczące jako specjalne akcesoria kuchenne w Serwisie Technicznym, podając numer produktu 680828 i 680829.

Gdy piekarnik jest wyposażony zarówno w tylną ściankę samoczyszczącą jak i w boczne ścianki samoczyszczące, wówczas można korzystać z funkcji oczyszczania. Dzięki tej funkcji można przyspieszyć proces regeneracji ścianek samoczyszczących.

Zmiana ustawień podstawowych

Po zainstalowaniu bocznych ścianek, włączyć funkcję oczyszczania za pomocą ustawień podstawowych. Aby dowiedzieć się, jak to zrobić, patrz rozdział *Ustawienia podstawowe*.

Poziomy oczyszczania

Dostępne są trzy poziomy oczyszczania.

Poziom	Stopień oczyszczania	Czas trwania
1	słaby	ok. 45 minut
2	średni	ok. 1 godzina
3	intensywny	ok. 1 godzina 15 minut

Przed oczyszczeniem

Wyjąć naczynia i nieodpowiednie akcesoria kuchenne z wnętrza piekarnika.

Czyszczenie dna piekarnika i ścianek pokrytych emalią

Przed zaprogramowaniem funkcji oczyszczania, oczyścić we wnętrzu piekarnika powierzchnie, które nie podlegają samooczyszczaniu. W przeciwnym przypadku pokażą się plamy, których nie można usunąć.

Używać ściereczki i ciepłej wody z niewielką ilością mydła lub octu. W przypadku silnych zabrudzeń, używać metalowego zmywaka z cienkiego stalowego drutu lub specjalnego środka do czyszczenia piekarników. Stosować wyłącznie po ostygnięciu wnętrza piekarnika. Nie czyścić powierzchni samoczyszczących metalowym zmywakiem ani środkami do czyszczenia piekarników.

Programowanie poziomu oczyszczania

1. Nacisnąć przycisk **⏸**.

Wyświetla się poziom oczyszczania 3. Funkcję oczyszczania można aktywować bezpośrednio za pomocą przycisku **▷00**.

Jeśli zamierza się zmienić poziom oczyszczania:

2. Za pomocą gałki obrotowej zaprogramować żądany poziom oczyszczania.
3. Aktywować oczyszczanie za pomocą przycisku **▷00**.

Po zakończeniu czyszczenia

Piekarnik przestaje grzać. Wyświetlacz pokazuje **00:00**.

Anulowanie konfiguracji

Przytrzymać wciśnięty przycisk **▷00**, aż pokaże się symbol nadmuchu gorącego powietrza 3D **⊞** i temperatura 160 °C. Teraz można powrócić do czynności programowania.

Korekta stopnia czyszczenia

Po włączeniu czyszczenia nie można już zmienić stopnia czyszczenia.

Oczyszczanie powinno odbyć się w nocy

Aby móc dysponować piekarnikiem w ciągu dnia, zaleca się, aby zakończyć oczyszczanie w nocy. Patrz rozdział *Funkcje regulacji czasu*, opóźnienie zakończenia czasu gotowania.

Po oczyszczeniu

Po całkowitym ostygnięciu wnętrza piekarnika, oczyścić wilgotną szmatką resztki soli z powierzchni samoczyszczących.

Konserwacja i czyszczenie

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

Wskazówki

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

Środki czyszczące

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

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

Dokładnie wyprać każdą nową ściereczkę przed użyciem.

Strefa	Środki czyszczące
Przednia ścianka piekarnika	Ciepła woda z niewielką ilością mydła: Oczyścić ściereczką i osuszyć miękką szmatką. Nie używać płynu do mycia szyb ani skrobaków do szkła.
Stal nierdzewna	Ciepła woda z niewielką ilością mydła: Oczyścić ściereczką i osuszyć miękką szmatką. Natychmiast zmywać plamy z wapna, tłuszczu, mąki kukurydzianej i białka jajka, gdyż pod spodem może pojawić się korozja. W punktach Serwisu Technicznego lub w sklepach specjalistycznych można nabyć środki do czyszczenia stali nierdzewnej, które można stosować na rozgrzanej powierzchni. Nakładać środek czyszczący bardzo cienką szmatką z miękkiego materiału.
Szkło	Środki do czyszczenia szyb: Czyścić ściereczką z miękkiego materiału. Nie używać skrobaka do szkła.

Strefa	Środki czyszczące
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.
Dno wózka piekarnika	Gorąca woda z odrobiną mydła lub woda z octem: Czyścić ściereczką.
Szklana pokrywa lampki piekarnika	Ciepła woda z niewielką ilością mydła: Czyścić ściereczką.
Uszczelka (nie zdejmować)	Ciepła woda z niewielką ilością mydła: Czyścić ściereczką. Nie trzeć.
Akcesoria kuchenne	Ciepła woda z niewielką ilością mydła: Odmoczyć i oczyścić ściereczką lub szczoteczką.

Oczyszczanie powierzchni samoczyszczących wewnątrz piekarnika

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

Jeśli w późniejszym czasie zostaną nabyte specjalne akcesoria kuchenne "boczne ścianki samoczyszczące", można zregenerować powierzchnie samoczyszczące za pomocą funkcji oczyszczania. W tym celu zapoznać się z rozdziałem *Funkcja oczyszczania*.

Nieznaczne odbarwienie warstwy ceramicznej nie wpływa na przebieg samooczyszczania.

Uwaga!

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

Czyszczenie dna piekarnika i ścianek pokrytych emalią

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

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

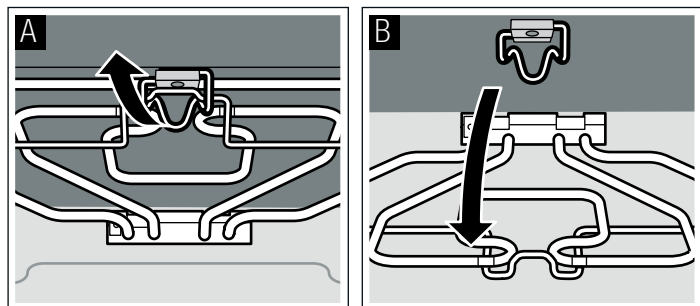
Pochylanie elementu grzewczego grilla

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

⚠ Niebezpieczeństwo poparzenia!

Piekarnik powinien być zimny.

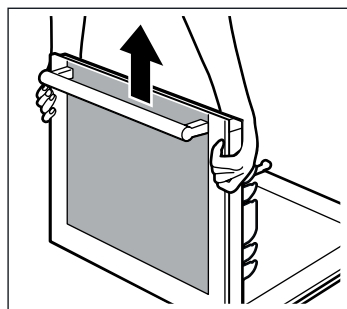
1. Pociągnąć do przodu uchwyt pochylanego grilla i popchnąć go do góry, aż rozlegnie się kliknięcie oznaczające, że zablokował się w odpowiednim położeniu (rysunek A).
2. Jednocześnie, przytrzymać element grzewczy grilla i pochylić go w dół (rysunek B).



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

Wymywanie ruchomego wózka piekarnika

Ruchomy wózek może zostać wyjęty, w celu ułatwienia oczyszczania wnętrza piekarnika. Wyjąć ruchomy wózek, do oporu. Chwycić wózek z lewej i z prawej strony, unieść go lekko i wyjąć. Ustawić ostrożnie na płaskiej powierzchni. W dolnej części dna piekarnika znajdują się delikatne elementy.



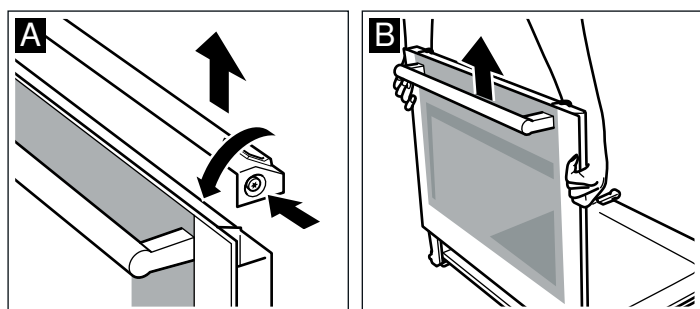
Aby zamontować drzwiczki piekarnika po ich wyczyszczeniu, należy wykonać powyższe czynności w odwrotnej kolejności.

Montaż i demontaż szyby w drzwiczkach piekarnika

Aby ułatwić czyszczenie, można wyjąć szybę z wózka piekarnika.

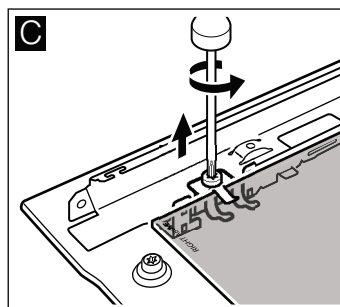
Demontaż

1. Wyjąć ruchomy wózek piekarnika.
2. Zdjąć górną pokrywę wózka piekarnika. W tym celu odkręcić śruby umieszczone po lewej i prawej stronie (rysunek A).
3. Przytrzymać rękami szyby (lewą i prawą) i wyjąć je, wysuwając do góry (rysunek B).
Umieścić je na ścierce, uchwytem do dołu. Nie należy wyjmować z wózka piekarnika wewnętrznej szyby, która nie posiada haczyków.



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

4. Odkręcić uchwyty po lewej i prawej stronie oraz wyjąć je (rysunek C).
Wyjąć górną szybę.



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

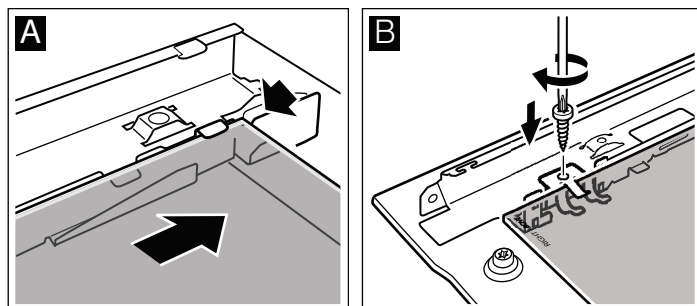
⚠ Niebezpieczeństwo obrażeń!

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

Montaż

Drzwiczki z dwoma szybami: wykonać czynności od punktu 3 do 5.

1. Wsunąć dolną szybę do tyłu, pochylając ją (rysunek A).
Przy montażu szyb pamiętać, aby znajdujący się na dole, po lewej stronie, napis "right above", był odwrócony.
2. Założyć i przykręcić uchwyty z lewej i prawej strony (rysunek B).






3. Wsunąć szyby we wspornik wózka.
4. Założyć i przykręcić pokrywę. Jeśli nie można przykręcić pokrywy, sprawdzić, czy szyby są prawidłowo umieszczone we wsporniku.
5. Zamykanie ruchomego wózka piekarnika

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


Co zrobić w przypadku usterki

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

Tabela usterek

Usterka	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie/rady
Piekarnik nie działa.	Uszkodzony bezpiecznik.	Sprawdzić stan bezpiecznika w skrzynce bezpieczników.
Na panelu wskaźników wyświetla się 00:00 .	Przerwa w dostawie prądu.	Ponownie ustawić godzinę.
Piekarnik nie grzeje lub nie można skonfigurować wybranej funkcji grzewczej.	Urządzenie nie rozpoznaje funkcji grzewczej.	Ponownie zaprogramować.
Piekarnik nie grzeje. Na panelu wskaźników temperatury pokazuje się mały kwadrat.	Piekarnik znajduje się w trybie demo.	Odłączyć bezpiecznik od skrzynki bezpieczników i podłączyć ponownie po upływie minimum 20 sekund. W ciągu następnych 2 minut, przytrzymać wciśnięty przycisk  przez 4 sekundy, aż kwadrat zniknie z wyświetlacza.
Po naciśnięciu przycisku  , na panelu wskaźników pokazuje się no	Boczne ścianki we wnętrzu piekarnika nie podlegają samooczyszczaniu. Nie można korzystać z funkcji oczyszczania.	Funkcję oczyszczania można zaprogramować wyłącznie za pomocą przycisku  , jeśli urządzenie jest wyposażone w boczne ścianki samoczyszczące i jeśli w ustawieniach podstawowych włączona jest funkcja oczyszczania. Patrz rozdział <i>Funkcja oczyszczania</i> i <i>Ustawienia podstawowe</i> .
Na panelu wskaźników pokazuje się FB .	Funkcja automatycznego wyłączenia została aktywowana. Piekarnik przestaje grzać.	Nacisnąć dowolny przycisk.

Komunikaty o błędach

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

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

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

Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

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

Wymiana lampki w piekarniku

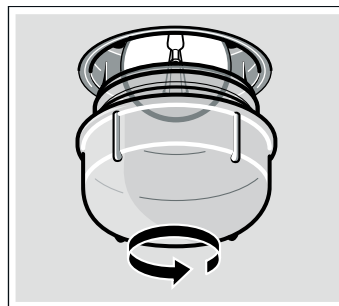
Jeśli lampka w piekarniku jest uszkodzona, należy ją wymienić. Lampki działające przy zasilaniu 220-240V, typu E14, o mocy 25W i odporne na wysoką temperaturę (T300 °C) można nabyć za pośrednictwem Serwisu Technicznego lub w sklepach specjalistycznych. Zaleca się używać wyłącznie lampek tego typu.

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

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

Porady dotyczące oszczędności energii i ochrony środowiska

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

Utylizacja odpadów w sposób przyjazny dla środowiska naturalnego

Zutylizować opakowanie w sposób ekologiczny.




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

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  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 najważniejsze 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	płytki blacha do pieczenia	3	180-200	30-45
Tarta owocowa, (np. czereśniowe)	tortownica metalowa, Ø 26 cm	2	160-180	50-60
Placek drożdżowy	płytki blacha do pieczenia	3	160-170	30-40

	Akcesorium kuchenne	Poziom	Temperatura w °C	Czas pieczenia w minutach
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	160-165	40-50
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	płytki blacha do pieczenia	3	130-140	20-30
Trójkąty orzechowe	płytki blacha do pieczenia	3	185-195	35-45
Półksiężycy maślane (12 sztuk)	płytki blacha do pieczenia	3	170-180	20-25
Rolada	płytki blacha do pieczenia	3	160-170	15-20
Magdalenki	płytki 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	płytki blacha do pieczenia	3	190-200	30-40
Ciastka z kawałkami czekolady	płytki blacha do pieczenia	3	140-150	35-45
Herbatniki maślane	płytki blacha do pieczenia	3	140-150	30-45
Ciastka z nadzieniem kremowym	głęboka blacha uniwersalna	3	210-220	40-50
Świderki z ciasta francuskiego	płytki blacha do pieczenia	3	210-230	35-45
Chleb (1 kg)	płytki 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)	płytki blacha do pieczenia	3	180-190	40-50
Morszczuk (1 sztuka o wadze 1 kg)	płytki blacha do pieczenia	2	180-190	50-60
Pstrąg (2 sztuki po 300 g każda)	płytki blacha do pieczenia	2	180-190	25-35
Żabnica (2 sztuki po 400 g każda)	płytki 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	płytki blacha do pieczenia	3	210-220	20-30
Skrzydółka z kurczaka	płytki blacha do pieczenia	3	200-210	15-25
Paluszki rybne	płytki blacha do pieczenia	3	210-220	20-30
Chleb wstępnie upieczony	głęboka blacha uniwersalna	3	180-200	10-20
Małe ciastka z ciasta francuskiego z farszem	płytki 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	płytki blacha do pieczenia	2	230-240	15-25
Papryki "jalapeños"	płytki 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

Program automatyczny

Program automatyczny jest doskonałym rozwiązaniem, aby w prosty sposób przygotować specjalne dania, wykwintne sztufady i soczyste pieczenie. Umożliwia uniknięcie obracania mięsa i, poza tym, pozwala zachować czyste wnętrze piekarnika.

Wynik gotowania zależy od jakości mięsa oraz wielkości naczynia. Użyć rękawic kuchennych w celu wyjęcia gotowego dania z piekarnika. Naczynie jest bardzo gorące. Przy zdejmowaniu pokrywki, z naczynia wychodzi gorąca para wodna.

Naczynia

Korzystając z przepisów należy wziąć pod uwagę informacje dotyczące naczyń znajdujące się w zamieszczonej książeczce z przepisami. W przypadku wszystkich pozostałych programów używać zamykanych naczyń ze szczelną pokrywką. Należy również przestrzegać wskazówek producenta naczyń. Wskazówki dotyczące pozostałych programów znajdują się w poniżej.

Odpowiednie naczynia

Zaleca się stosowanie naczyń żaroodpornych (do 300 °C) ze szkła lub ceramiki szklanej. W miarę możliwości nie należy używać brytfann ze stali nierdzewnej. Błyszcząca powierzchnia bardzo mocno odbija promieniowanie ciepłe. Potrawa będzie mniej rumiana, a mięso może być niedogotowane. W przypadku używania brytfanny ze stali nierdzewnej należy po zakończeniu programu zdjąć pokrywę. Mięso grillować przy użyciu stopnia mocy grilla 3 jeszcze przez 8 do 10 minut. W przypadku używania brytfanny ze stali emaliowanej, żeliwa lub odlewu aluminium potrawa szybciej się rumieni. Należy dodać nieco więcej wody.

Nieodpowiednie naczynia

Naczynia gliniane, aluminiowe błyszczące, w jasnych kolorach, nieemaliowane i z plastikowymi uchwytyami.

Wielkość naczyń

Mięso powinno przykrywać około dwóch trzecich dna naczynia. Dzięki temu powstaje pyszny sos pieczeniowy.

Odstęp między mięsem a pokrywką powinien wynosić co najmniej 3 cm. Podczas pieczenia mięso może wyrastać.

Przygotowanie potrawy

Potrawy należy przygotowywać według informacji podanych w książeczce z przepisami. W przypadku wszystkich pozostałych programów używać świeżego lub mrożonego mięsa. Idealnie nadaje się świeże mięso schłodzone w lodówce.

Należy wybrać odpowiednie naczynie.

Zważyć świeże lub mrożone mięso, drób lub rybę. Dokładne wskazówki znajdują się w odpowiednich tabelach. Znajomość wagi mięsa potrzebna jest do przeprowadzenia ustawień.

Przyprawić mięso. Mrożone mięso przyprawić tak samo jak świeże.

Do niektórych dań należy dodać wody. Należy dodać tyle wody, aby dno naczynia było zakryte na wysokość ok. 1/2 cm. Jeśli w tabeli napisane jest "trochę" wody, zazwyczaj wystarczy 2-3 łyżki stołowe. W przypadku sformułowania "dużo" wody, można spokojnie zwiększyć jej ilość. Należy przestrzegać wskazówek podanych w tabelach.

Naczynie przykryć pokrywką. Postawić na ruszcie na wysokość 2.

W przypadku niektórych potraw nie ma możliwości przesunięcia czasu zakończenia. Potrawy te oznaczone są gwiazdką*.

Naczynia należy wstawiać zawsze do zimnej komory piekarnika.

Programy

Przepisy

Do pierwszych 14 programów opracowano książeczkę z przepisami. Znajdują się tam dokładne informacje dotyczące poszczególnych potraw.

Programy	Numer programu	Przedział wagowy w kg	Ustawiona waga
Przepisy			
Zapiekanka warzywna z serem	P1*	0,2-0,8	Waga warzyw
Warzywa zapiekane	P2*	0,8-1,6	Waga warzyw
Pomidory faszerowane zapiekane	P3*	0,7-2,0	Waga warzyw
Dorada zapiekana	P4*	0,5-2,1	Waga ryby
Dorada w soli	P5*	0,3-1,1	Waga ryby
Szczupak pieczony	P6*	0,5-2,0	Waga ryby
Żeberka z ziemniakami	P7*	0,8-2,0	Waga mięsa
Kurczak z warzywami	P8*	1,0-2,0	Waga mięsa
Polędwica w cieście francuskim	P9*	0,3-1,5	Waga mięsa
Pierogi z tuńczykiem	P10*	0,3-1,0	Waga ciasta
Pizza	P11*	0,1-0,4	Waga ciasta
Tort biszkoptowy	P12*	0,6-1,2	Waga ciasta
Mleczko jajeczne	P13*	0,3-1,3	Waga płynnej masy
Tarta z serem	P14*	0,8-1,4	Waga płynnej masy

Drób

Ułożyć drób w brytfannie piersią do góry. Faszerowany drób nie nadaje się.

Przyrządzając kilka udek ustawiać wagę najcięższego udka. Udka muszą ważyć mniej więcej tyle samo.

Przykład: 3 udka kurczaka o wadze 300 g, 320 g i 400 g. Ustawić wagę na 400 g.

Aby przygotować dwa kurczaki o podobnej wadze w jednej brytfannie, należy ustawić wagę, podobnie jak w przypadku udek, według wagi cięższego kawałka.

Aby pierś indyka pozostała soczysta, należy podlać ją wystarczającą ilością wody.

Programy	Numer programu	Przedział wagowy w kg	Dodać wody	Ustawiona waga
Drób				
Kurczak, świeży	P15*	0,7-2,0	nie	Waga mięsa
Kaczka, świeża	P16*	1,6-2,7	nie	Waga mięsa
Indyczę, świeże	P17*	2,5-3,5	nie	Waga mięsa
Pierś indyka, świeża	P18*	0,5-2,5	dużo	Waga mięsa
Udka, świeże np. udka kurczaka, kaczki, gęsi, indyka	P19*	0,3-1,5	nie	Waga najcięższego udka

Mięso

Do naczynia dodać tyle wody, ile podano w tabelach.

Wołowina

Do pieczenia duszonej dodać wystarczającą ilość wody. Można użyć również marynaty. Befszyk piec tłustą stroną do góry.

Programy	Numer programu	Przedział wagowy w kg	Dodać wody	Ustawiona waga
Wołowina				
Pieczeń duszona, świeża np. rozbratel, plecówka, łopatka, pieczeń wołowa marynowana	P20	0,5-3,0	tak	Waga mięsa
Befszyk, świeży, średnio wypieczony np. polędwica	P21	0,5-2,5	nie	Waga mięsa
Befszyk, świeży, krwisty np. polędwica	P22	0,5-2,5	nie	Waga mięsa

Cielęcina

W przypadku osso buco włożyć do naczynia sporo warzyw (selery, pomidory, marchewki) i ułożyć na nich pokrojoną w plastry gicz cielęcą. Rosół dodawać według potrzeby.

Programy	Numer programu	Przedział wagowy w kg	Dodać wody	Ustawiona waga
Cielęcina				
Pieczeń, świeża, chuda np. szynka, udziec	P23	0,5-3,0	tak	Waga mięsa
Pieczeń, świeża, z przerostami tłuszczu np. karkówka, karczek	P24	0,5-3,0	trochę	Waga mięsa
Osso buco np. plastry giczy cielęcej z warzywami	P25	0,5-3,5	tak	Waga mięsa

Wieprzowina

Pieczeń z chrupiącą skórką ułożyć w naczyniu skórką do góry. Przed pieczeniem ponacinać słoninę "w kratkę", nie przecinając mięsa.

Programy	Numer programu	Przedział wagowy w kg	Dodać wody	Ustawiona waga
Wieprzowina				
Pieczeń z karkówki, świeża, bez kości	P26	0,5-3,0	tak	Waga mięsa
Polędwica pieczona, świeża	P27	0,5-2,5	tak	Waga mięsa
Pieczeń zwijana, świeża	P28	0,5-3,0	tak	Waga całkowita
Pieczeń z chrupiącą skórką, świeża np. boczek	P29	0,5-3,0	nie	Waga mięsa
Pieczeń z chrupiącą skórką, świeża np. łopatka	P30	0,5-3,0	nie	Waga mięsa

Jagnięcina

Przyrządzając pieczeń lub udka należy ustawić wagę mięsa, natomiast w przypadku pieczeni rzymskiej wagę całkowitą.

Programy	Numer programu	Przedział wagowy w kg	Dodać wody	Ustawiona waga
Jagnięcina				
Udziec, świeży, bez kości, dobrze wypieczony	P31	0,5-2,5	trochę	Waga mięsa
Udziec, świeży, bez kości, średnio wypieczony	P32	0,5-2,5	nie	Waga mięsa
Udziec, świeży, z kością, dobrze wypieczony	P33	0,5-2,5	trochę	Waga mięsa

Dziczyzna

Dziczyznę można obłożyć boczkiem. Wówczas mięso pozostaje soczyste i nie rumieni się tak mocno. Aby uzyskać delikatniejszy smak, dziczyznę można przed upieczeniem marynować przez noc w lodówce w maślanec, winie lub occie.

W przypadku kilku udźców zajęczych ustawić wagę najcięższego udźca.

Króliki można piec także po uprzednim podzieleniu na porcje. Ustawić wagę całkowitą.

Programy	Numer programu	Przedział wagowy w kg	Dodać wody	Ustawiona waga
Dziczyzna				
Udziec zajęczy, z kością, świeży	P34	0,3-0,6	tak	Waga mięsa
Pieczeń z dziczyzny, świeża np. łopatka, pierś	P35	0,5-3,0	tak	Waga mięsa
Królik, świeży	P36	0,5-3,0	tak	Waga mięsa

Ryba

Rybę oczyścić, marynować i posolić jak zwykle.

W celu przyrządzenia ryby duszonej: do naczynia dolać wody, soku z cytryny lub wina na wysokość ½ cm.

W celu przyrządzenia ryby pieczonej: rybę obtoczyć w mące i polać rozpuszczonym masłem.

Ryba w całości udaje się najlepiej, jeśli zostanie umieszczona w naczyniu w pozycji na sztorc. To znaczy, że płetwa grzbietowa skierowana jest do góry. Aby ryba nie przechylała się, należy włożyć jej do środka kawałek ziemniaka lub niewielkie, żaroodporne naczynie.

Przygotowując kilka ryb ustawić wagę całkowitą. Ryby muszą być mniej więcej tej samej wielkości lub tej samej wagi. Przykład: dwa pstrągi o wadze 0,6 kg i 0,5 kg. Ustawić wagę na 1,1 kg.

Programy	Numer programu	Przedział wagowy w kg	Dodać wody	Ustawiona waga
Ryba				
Pstrąg, świeży, duszony	P37*	0,3-1,5	tak	Waga całkowita
Pstrąg, świeży, pieczony	P38*	0,3-1,5	nie	Waga całkowita
Dorsz, świeży, duszony	P39*	0,5-2,0	tak	Waga całkowita
Dorsz, świeży, pieczony	P40*	0,5-2,0	nie	Waga całkowita

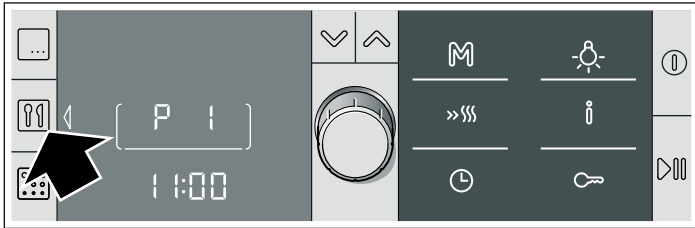
Wybór i konfiguracja programu

Na początku wybrać odpowiedni program w tabeli programów.

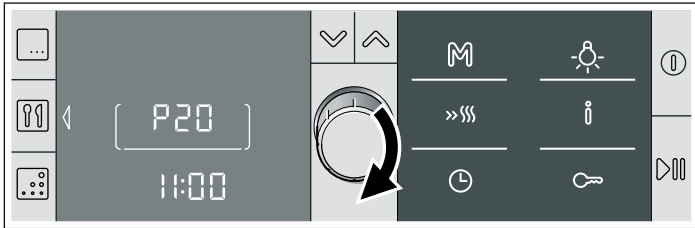
Przykład z rysunku: ustawienie dla sztuftady ze świeżej wołowiny, program 20, waga mięsa 1,3 kg.

1. Nacisnąć przycisk .

Na wskaźniku temperatury pokazuje się pierwszy program.

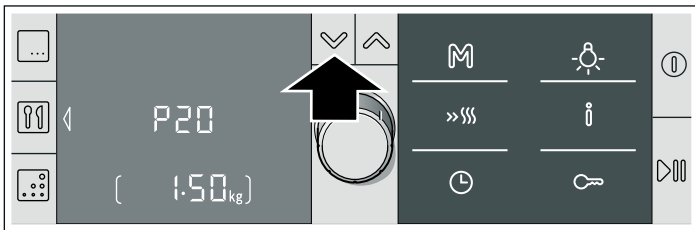


2. Za pomocą gałki obrotowej wybrać żądany numer programu.

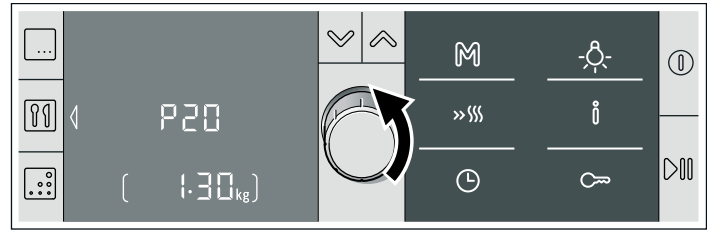


3. Nacisnąć przycisk .

Na wskaźniku czasu pokazuje się zalecana waga.

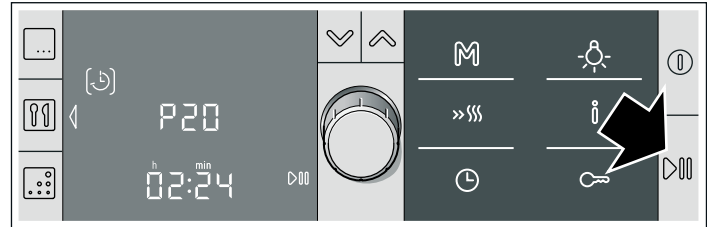


4. Za pomocą gałki obrotowej odpowiednio dostosować wagę potrawy.




5. Nacisnąć przycisk .

Pokazuje się czas trwania programu.



Rozpoczyna się wykonywanie programu. Na wskaźniku czasu pokazuje się upływ ustawionego czasu trwania [->].

Program zakończony

Rozbrzmiewa sygnał. Piekarnik przestaje grzać. Sygnał można wyłączyć przed czasem za pomocą przycisku .

Zmiana czasu trwania programu

Brak możliwości zmiany czasu trwania gotowania.



Zmiana programu

Po uruchomieniu nie można już zmienić programu.

Wstrzymanie pracy urządzenia

Nacisnąć krótko przycisk . Piekarnik znajduje się w trybie przerwy. Ponownie nacisnąć , urządzenie kontynuuje pracę.

Anulowanie programu



Przytrzymać wciśnięty przycisk , aż pokaże się symbol nadmuchu gorącego powietrza 3D  i temperatura 160 °C. Teraz można powrócić do czynności programowania.

Przesunięcie czasu zakończenia

Patrz rozdział *Funkcje zegara*, *Przesunięcie czasu zakończenia*.

Rady dotyczące programu automatycznego

Waga pieczeni lub drobiu jest większa od wskazanego zakresu wagi.

Zakres wagi jest ograniczony z określonych przyczyn. Często brak rondli o odpowiednim rozmiarze dla dużych pieczeni. Przygotowywać duże kawałki mięsa przy włączonym ogrzewaniu górnym i dolnym  lub grilla z nadmuchiemy gorącego powietrza .

Pieczeń jest dobra, lecz sos jest zbyt ciemny.

Użyć mniejszego naczynia lub zastosować więcej płynu.

Pieczeń jest dobra, lecz sos jest wodnisty.

Użyć większego naczynia lub zastosować mniej płynu.

Pieczeń jest u góry zbyt wysuszona.

Używać naczyń ze ściśle przylegającą pokrywką. Bardzo chude mięso będzie bardziej soczyste, jeśli zostanie przykryte bekonem.

Podczas pieczenia czuć zapach spaleni-ny, chociaż pieczeń nie jest przypalona.

Pokrywka nie przylega ściśle do naczynia lub mięso zwiększyło objętość i spowodowało uniesienie pokrywki. Zawsze używać odpowiedniej pokrywki. Sprawdzić, czy przykrywka znajduje się w odległości minimum 3 cm od mięsa.

Chciałbym ugotować zamrożone mięso.

Przyprawić mięso zamrożone w taki sam sposób jak świeże mięso. Uwaga: przygotowując mięso mrożone, nie można opóźnić czasu zakończenia gotowania. Czeka-jąc na ugotowanie, mięso uległoby rozmrożeniu i nie można byłoby go już użyć.

Przetestowane w naszym studiu gotowania


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


Wskazówki

- Dane w tabeli zawsze dotyczą potraw wsuniętych do zimnego i pustego piekarnika. Piekarnik podgrzewać tylko wówczas, gdy tak podają tabelę. 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.

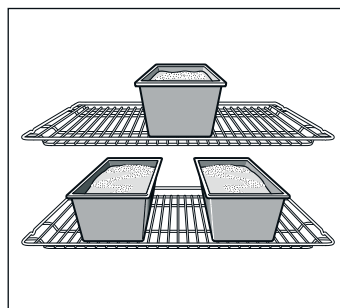
Pieczenie na 3 poziomach:

- 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 ciasta przyrumienia się w sposób bardziej równomierny. W razie konieczności, przy następnej okazji będzie można wydłużyć czas.

Jeśli piekarnik został nagrany 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, wykwinčne	Forma okrągła z otworem/ forma prostokątna	2		150-170	60-70
Spód tart, ciasto biszkoptowe	Forma do tart	3		160-180	20-30
Wykwinčne 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

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

Ciasta w formach	Forma	Poziom	Funkcja grzewcza.	Temperatura w °C	Czas w minutach
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
Chwałka 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

Małe ciastka	Akcesoria kuchenne	Poziom	Funkcja grzewcza.	Temperatura w °C	Czas w minutach
Krucze 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.
Sprawdzenie, 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 pokrywa 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 pokrywy = otwarte

Naczynie z pokrywką = zamknięte

Umieszczać naczynie zawsze pośrodku rusztu.

Gorące naczynia ze szkła należy umieszczać na suchej ścierece 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. 1/2 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 umieszczają 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 przyrumienią się w jednolity sposób i zachowują soczystość. Należy solić filety dopiero po usmażeniu ich na grillu.

Obrócić kawałki po upływie 2/3 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 owinać w folię aluminiową i włożyć na 10 minut do wyłączonego piekarnika.

Słoninę pieczeni wieprzowej ponacinać w kratkę i włożyć pieczeń do naczynia, najpierw słoninę 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
Befszyk, grubość 3 cm, średnio wysmażony		Ruszt + blacha uniwersalna	5+1		3	15

Mięso	Waga	Akcesoria kuchenne i naczynia	Poziom	Funkcja grzewcza	Temperatura w °C, poziom pracy grilla	Czas w minutach
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 skórą (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
Befszyk, 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 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 pierś w dół. Po upływie $\frac{2}{3}$ szacowanego czasu, obrócić.

Obrócić pieczone kawałki, udziec lub pierś indyka po upływie połowy czasu pieczenia. Obrócić kawałki ryby po upływie $\frac{2}{3}$ 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 zostanie 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

Drób	Waga	Akcesoria kuchenne i naczynia	Poziom	Funkcja grzewcza	Temperatura w °C, poziom pracy grilla	Czas w minutach
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 $\frac{2}{3}$ 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 skórę.	Należy sprawdzić wysokość wsunięcia i temperaturę.
Pieczeń wygląda dobrze, ale sos jest przypalony.	Następnym razem należy wybrać mniejsze naczynie do pieczenia lub dodać więcej wody.
Pieczeń wygląda dobrze, ale sos jest zbyt jasny i wodnisty.	Następnym razem należy wybrać większe naczynie do pieczenia lub dodać mniej wody.
Podczas dolewania wody do pieczeni powstaje para wodna.	Proces ten jest uwarunkowany fizycznie i zupełnie normalny. Duża część pary wodnej wydostaje się przez wylot pary. Para może osiadać na chłodniejszym pulpicie obsługi lub na sąsiadujących frontach mebli, a następnie się skraplać.

Powolne gotowanie

Powolne gotowanie, nazywane również gotowaniem w niskiej temperaturze, to idealna metoda przygotowywania wszelkich delikatnych mięs, które w środku mają być różowe lub gotowe o wyznaczonej porze. Mięso jest bardzo soczyste i miękkie.

Zaletą: łatwe planowanie czasu na posiłek, ponieważ wolno gotowane mięso można długo trzymać w ciepłe.

Wskazówki

- Przyrządzać wyłącznie mięso świeże i dobrej jakości. Dokładnie usunąć żyły i tłuste brzegi. Podczas powolnego gotowania tłuszcz nadaje potrawie intensywny specyficzny smak.
- Większych kawałków mięsa nie trzeba obracać.
- W ten sposób przyrządzone mięso można natychmiast kroić, ponieważ ciepło jest równomiernie rozprowadzone w całym kawałku.
- Dzięki tej szczególnej metodzie gotowania mięso ma zawsze różowy kolor. Nie oznacza to, że jest surowe lub niedogotowane.

- Aby uzyskać sos, należy gotować mięso w naczyniu z przykryciem. Należy pamiętać, że czas gotowania skraca się.
- Za pomocą termometru do pieczenia można sprawdzić, czy mięso jest gotowe. Temperatura w środku mięsa wynosząca 60 °C powinna utrzymywać się przez przynajmniej 30 minut.

Odpowiednie naczynia

Należy używać płaskich naczyń, np. porcelanowego półmiska lub szklanej brytfanny bez pokrywy.

Naczynia bez przykrycia stawiać zawsze na ruszcie na wysokości 2.

Ustawianie

1. Wybrać program Grzanie górne/dolne i nastawić temperaturę w zakresie 70-90 °C. Podgrzać piekarnik, a równocześnie podgrzać w nim naczynia.
2. Mocno rozgrzać trochę tłuszczu w brytfannie. Mięso obsmażyć ze wszystkich stron, również na końcach, i natychmiast włożyć do podgrzanego naczynia.

Potrawa	Waga	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas obsmażenia w minutach	Czas powolnego gotowania w godzinach
Drób						
Pierś indyka	1000 g	2	<input type="checkbox"/>	80	6-7	4-5
Pierś kaczki*	300-400 g	2	<input type="checkbox"/>	80	3-5	2-2½
Wołowina						
Pieczeń wołowa (np. rumsztyk), 6-7 cm grubości	ok. 1,5 kg	2	<input type="checkbox"/>	80	6-7	4½-5½
Filet wołowy, cały	ok. 1,5 kg	2	<input type="checkbox"/>	80	6-7	5-6
Rostbef, 5-6 cm grubości	ok. 1,5 kg	2	<input type="checkbox"/>	80	6-7	4-5
Befszyk, 3 cm grubości		2	<input type="checkbox"/>	80	5-7	80-110 Min.
Cielęcina						
Pieczeń cielęca (np. szynka), 6-7 cm grubości	ok. 1,5 kg	2	<input type="checkbox"/>	80	6-7	5-6
Filet cielęcy	ok. 800 g	2	<input type="checkbox"/>	80	6-7	3-3½
Wieprzowina						
Pieczeń wieprzowa, chuda (np. polędwica), 5-6 cm grubości	ok. 1,5 kg	2	<input type="checkbox"/>	80	6-7	5-6
Filet wieprzowy, cały	ok. 500 g	2	<input type="checkbox"/>	80	6-7	2½-3
Jagnięcina						
Filet ze schabu jagnięcego, cały	ok. 200 g	2	<input type="checkbox"/>	80	5-6	1½-2

* Aby uzyskać chrupiącą skórę, po zakończeniu powolnego gotowania pierś kaczki obsmażyć krótko na patelni.

Porady dotyczące powolnego gotowania

Powolnie gotowane mięso nie jest tak gorące, jak konwencjonalnie smażone.	Aby mięso nie stygło zbyt szybko, należy podgrzać talerze i serwować bardzo gorący sos.
Utrzymanie temperatury mięsa powolnie gotowanego.	Po zakończeniu gotowania zredukować temperaturę do 70 °C. Ciepło małych kawałków mięsa można utrzymywać przez 45 minut, dużych do 2 godzin.

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 zapiekany wierzchem	Ruszt + blacha uniwersalna	3+1		160-170	10-15
12 sztuk, z zapiekany 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
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

Potrawa	Akcesoria kuchenne	Poziom	Funkcja grzewcza	Temperatura w °C	Czas w minutach
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.

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 przezroczystą folią.

4. Nagrząć 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. Nagrząć 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 50 °C	5 min 8 h
Pozostawianie ciasta drożdżowego do wyrośnięcia	Umieścić pojemnik odporny na wysoką temperaturę	na dnie piekarnika		Podgrzać wstępnie piekarnik do 50 °C, wyłączyć urządzenie i włożyć ciasto drożdżowe do piekarnika.	5-10 min 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, pierś w dół.

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

Produkty mrożone	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, kielbaski 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. Oczyszczyć 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.

Ustawianie

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

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 skisnięcie marmolady.

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

Pasteryzowanie warzyw

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

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

Wymywanie 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	<ul style="list-style-type: none"> ■ 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.

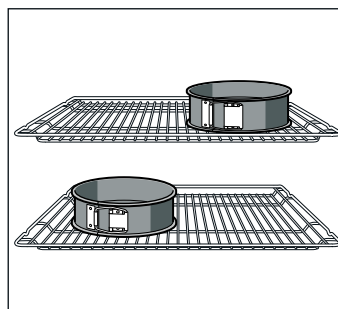
Pieczenie

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 ruszty 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

* Nie używać funkcji szybkiego podgrzewania do wstępnego podgrzewania piekarnika



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

Potrawa	Akcesoria kuchenne i formy	Poziom	Funkcja grzewcza	Temperatura w °C	Czas w minutach
Biszkopt na wodzie	Tortownica na ruszcie	2		165-175	35-45
Placek drożdżowy	Blacha uniwersalna	3		160-180	30-40
	Blacha uniwersalna	3		140-160	35-45
	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

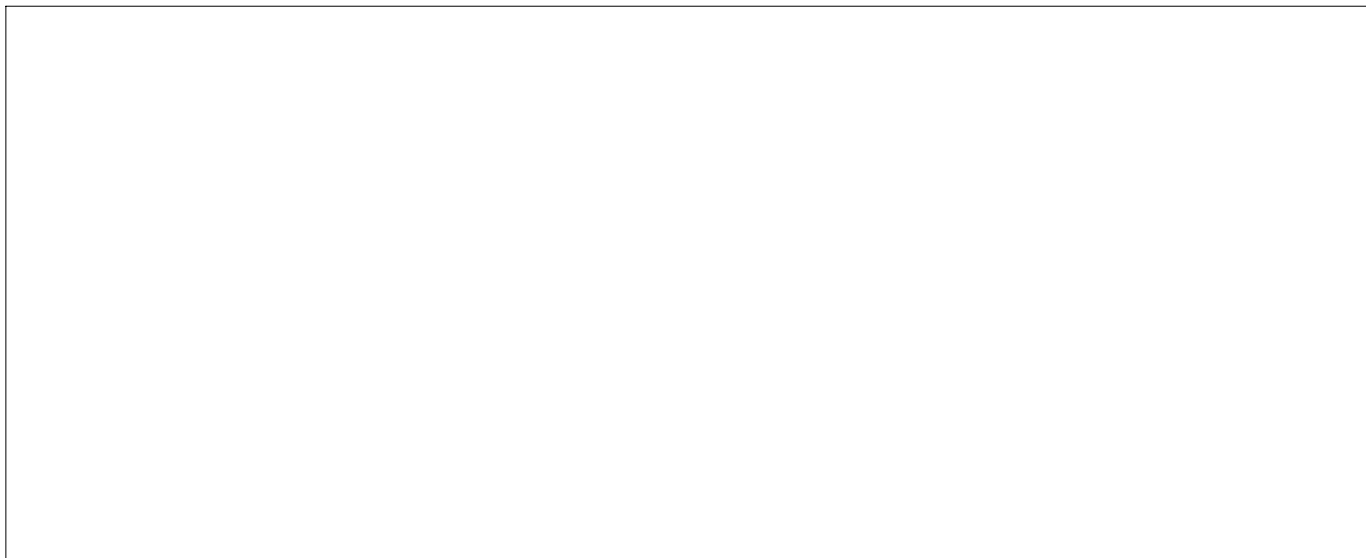
* Nie używać funkcji szybkiego podgrzewania do wstępnego podgrzewania piekarnika
Blachy do pieczenia i ruszty jako opcjonalne akcesoria są dostępne w sklepach specjalistycznych.

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
Przrumienianie tostów (nagrząć piekarnik przez 10 min.)	Ruszt	5		3	1/2-2
Hamburger cielęcy, 12 sztuk* (nie nagrzewać piekarnika)	Ruszt + blacha emaliowana	4+1		3	25-30

* Obrócić po upływie 2/3 czasu.



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9000728655

00
920515