



**Four encastrable HBN231.0**  
**Piekarnik do zabudowy HBN231.0**  
**Cuptor încorporabil HBN231.0**  
**Встраиваемый духовой шкаф HBN231.0**



**BOSCH**

[fr] Notice d'utilisation ..... 3  
[pl] Instrukcja obsługi ..... 22

[ro] Instrucțiuni de utilizare .....42  
[ru] Правила пользования ..... 61



<b>Précautions de sécurité importantes</b> .....	<b>3</b>	Changer la lampe du four au plafond .....	13
Causes de dommages .....	5	Cache en verre.....	13
<b>Votre nouveau four</b> .....	<b>5</b>	<b>Service après-vente</b> .....	<b>13</b>
Bandeau de commande.....	5	Numéro E et numéro FD.....	13
Sélecteur de fonctions .....	6	<b>Conseils concernant l'énergie et l'environnement</b> .....	<b>14</b>
Touches et affichages.....	6	Economiser de l'énergie.....	14
Sélecteur de température.....	6	Elimination écologique.....	14
Compartiment de cuisson.....	6	Mesures à respecter au cours du transport.....	14
<b>Vos accessoires</b> .....	<b>7</b>	<b>Testés pour vous dans notre laboratoire</b> .....	<b>14</b>
Insertion de l'accessoire.....	7	Gâteaux et pâtisseries .....	14
Accessoires supplémentaires .....	7	Conseils pour la cuisson de gâteaux .....	16
<b>Avant la première utilisation</b> .....	<b>8</b>	Viande, volaille, poisson .....	17
Réglage de l'heure .....	8	Conseils pour les rôtis et grillades.....	18
Chauffer le four.....	8	Cuisson d'un menu.....	18
Nettoyer les accessoires .....	8	Plats cuisinés.....	18
<b>Réglage du four</b> .....	<b>8</b>	Plats spéciaux .....	19
Modes de cuisson et température .....	8	Décongélation .....	19
Le four doit s'arrêter automatiquement .....	8	Déshydratation .....	19
Le four doit se mettre en marche et s'arrêter automatiquement .....	9	Mise en conserve.....	19
<b>Réglage de l'heure</b> .....	<b>9</b>	<b>L'acrylamide dans certains aliments</b> .....	<b>20</b>
<b>Réglage de la minuterie</b> .....	<b>9</b>	<b>Plats tests</b> .....	<b>21</b>
<b>Sécurité-enfants</b> .....	<b>10</b>	Cuisson de gâteaux .....	21
Four .....	10	Grillades.....	21
<b>Entretien et nettoyage</b> .....	<b>10</b>		
Produit nettoyants .....	10		
Décrocher et accrocher les supports .....	11		
Décrocher et accrocher la porte du four .....	11		
Démontage et remontage des vitres .....	12		
<b>Pannes et dépannage</b> .....	<b>13</b>		
Tableau de dérangements.....	13		

Vous trouverez des informations supplémentaires concernant les produits, accessoires, pièces de rechange et services sur Internet sous : [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) et la boutique en ligne : [www.bosch-eshop.com](http://www.bosch-eshop.com)

## Précautions de sécurité importantes

Lire attentivement ce manuel. Ce n'est qu'alors que vous pourrez utiliser votre appareil correctement et en toute sécurité. Conserver la notice d'utilisation et de montage pour un usage ultérieur ou pour le propriétaire suivant.

Cet appareil est conçu pour être encastré uniquement. Respecter la notice spéciale de montage.

Contrôler l'état de l'appareil après l'avoir déballé. Ne pas le raccorder s'il présente des avaries de transport.

Seul un expert agréé peut raccorder l'appareil sans fiche. La garantie ne couvre pas les dommages résultant d'un mauvais raccordement.

Cet appareil est conçu uniquement pour un usage ménager privé et un environnement domestique. Utiliser l'appareil uniquement pour préparer des aliments et des boissons. Surveiller l'appareil lorsqu'il fonctionne. Utiliser l'appareil uniquement dans des pièces fermées.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et par des personnes dotées de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou disposant de connaissances ou d'expérience insuffisantes, sous la surveillance d'un tiers responsable de leur sécurité ou bien lorsqu'ils ont reçu des instructions liées à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils ont intégré les risques qui en résultent.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien effectué par l'utilisateur ne doivent pas être accomplis par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 8 ans et plus et qu'un adulte les surveille.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon d'alimentation.

Toujours insérer les accessoires à l'endroit dans le four. *Voir la description des accessoires* dans la notice d'utilisation.

### **Risque d'incendie !**

- Tout objet inflammable entreposé dans le compartiment de cuisson peut s'enflammer. Ne jamais entreposer d'objets inflammables dans le compartiment de cuisson. Ne jamais ouvrir la porte de l'appareil lorsqu'il s'en dégage de la fumée. Éteindre l'appareil et débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles.
- Il se produit un courant d'air lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. Le papier sulfurisé peut toucher les résistances chauffantes et s'enflammer. Ne jamais poser de papier sulfurisé non attaché sur un accessoire lors du préchauffage. Toujours déposer un plat ou un moule de cuisson sur le papier sulfurisé pour le lester. Recouvrir uniquement la surface nécessaire de papier sulfurisé. Le papier sulfurisé ne doit pas dépasser des accessoires.

### **Risque de brûlure !**

- L'appareil devient très chaud. Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ni les résistances chauffantes. Toujours laisser l'appareil refroidir. Tenir les enfants éloignés
- Les récipients ou les accessoires deviennent très chaud. Toujours utiliser des maniques pour retirer le récipient ou les accessoires du compartiment de cuisson.
- Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans un compartiment de cuisson chaud. Ne jamais préparer de plats contenant de grandes quantités de boissons fortement alcoolisées. Utiliser uniquement de petites quantités de boissons fortement alcoolisées. Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution.

### **Risque de brûlures !**

- Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement. Ne jamais toucher les éléments chauds. Eloigner les enfants.
- De la vapeur chaude peut s'échapper lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution. Tenir les enfants éloignés
- La présence d'eau dans un compartiment de cuisson chaud peut générer de la vapeur d'eau chaude. Ne jamais verser d'eau dans le compartiment de cuisson chaud.

### **Risque de blessure !**

Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre. Ne pas utiliser de racloir à verre, ni de produit de nettoyage agressif ou abrasif.

### **Risque de choc électrique !**

- Les réparations inexpertes sont dangereuses. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations. Si l'appareil est défectueux, retirer la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.
- L'isolation des câbles des appareils électroménagers peut fondre au contact des pièces chaudes de l'appareil. Ne jamais mettre le câble de raccordement des appareils électroménagers en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.
- De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyer à vapeur.
- Lors du remplacement de l'ampoule du compartiment de cuisson, les contacts du culot de l'ampoule sont sous tension. Retirer la fiche secteur ou couper le fusible dans le boîtier à fusibles avant de procéder au remplacement.
- Un appareil défectueux peut provoquer un choc électrique. Ne jamais mettre en service un appareil défectueux. Débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.

## Causes de dommages

### Attention !

- Accessoires, feuille, papier cuisson ou récipient sur le fond du compartiment de cuisson : Ne posez pas d'accessoires sur le fond du compartiment de cuisson. Ne recouvrez pas le fond du compartiment de cuisson d'une feuille, quel que soit le type, ni de papier cuisson. Ne placez pas de récipient sur le fond du compartiment de cuisson si vous avez réglé une température supérieure à 50 °C. Cela crée une accumulation de chaleur. Les temps de cuisson ne correspondent plus et l'émail sera endommagé.
- Eau dans le compartiment de cuisson chaud : Ne versez jamais d'eau dans le compartiment de cuisson chaud. Cela produit de la vapeur d'eau. Le changement de température peut occasionner des dommages sur l'émail.
- Aliments humides : Ne conservez pas d'aliments humides dans le compartiment de cuisson pendant une longue durée. Cela endommage l'émail.
- Jus de fruits : Ne garnissez pas trop la plaque à pâtisserie en cas de gâteaux aux fruits très juteux. Le jus de fruits qui goutte de la plaque laisse des taches définitives. Utilisez de préférence la lèchefrite à bords hauts.
- Refroidissement la porte de l'appareil ouverte : Laissez refroidir le compartiment de cuisson uniquement la porte fermée. Même si la porte de l'appareil n'est qu'entrouverte, les façades des meubles voisins risquent d'être endommagées au fil du temps.
- Joint de porte très encrassé : si le joint de la porte est très encrassé, la porte de l'appareil ne fermera plus correctement lors du fonctionnement. La façade des meubles voisins peut être endommagée. Veillez à ce que le joint de l'appareil soit toujours propre.
- Porte de l'appareil utilisée comme surface d'assise ou support : il est interdit de grimper, de s'asseoir et de s'accrocher à la porte de l'appareil. Ne pas déposer de récipients ou des accessoires sur la porte de l'appareil.
- Introduire l'accessoire : Selon le modèle d'appareil, les accessoires peuvent rayer la vitre en fermant la porte. Introduire les accessoires toujours jusqu'en butée dans le compartiment de cuisson.
- Transporter l'appareil : Ne transportez ou ne portez pas l'appareil par la poignée de la porte. La poignée ne supportera pas le poids de l'appareil et risque de se casser.

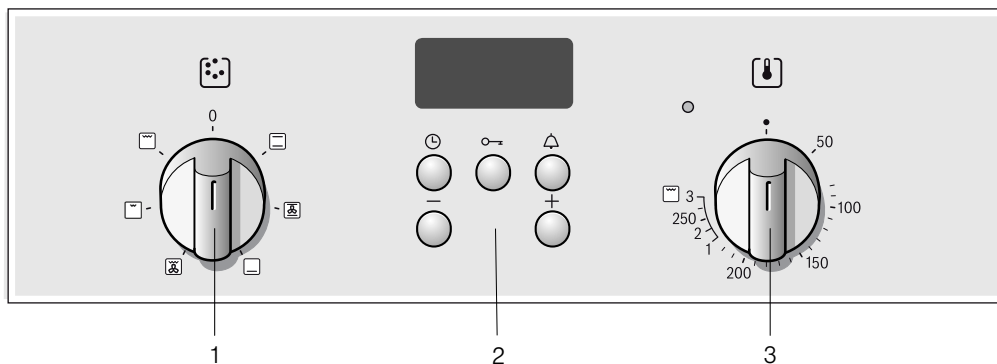
## Votre nouveau four

Vous apprenez ici à connaître votre nouveau four. Nous vous expliquons le bandeau de commande et les différents éléments

de commande. Vous obtenez des informations concernant le compartiment de cuisson et les accessoires.

### Bandeau de commande

Voici un aperçu du panneau de commande. La version dépend du type d'appareil actuel.



#### Explications

1	Sélecteur de fonctions
2	Touches de commande et zone d'affichage
3	Sélecteur de température

## Sélecteur de fonctions

Le sélecteur de mode de fonctionnement permet de régler le mode de cuisson du four. Il se tourne vers la droite ou vers la gauche.

Lorsque le mode de cuisson souhaité est réglé, la lampe du four s'allume.

Réglage	Fonction
0 Arrêt	Le four est arrêté.
Cuisson traditionnelle	La cuisson et le rôtissage fonctionnent sur un seul niveau. Ce réglage est bien adapté aux gâteaux et aux pizzas (moule ou plaque) et aux rôtis maigres (bœuf, veau et gibier). La chaleur est diffusée uniformément par le haut et par le bas.
Air pulsé*	Vous pouvez préparer des meringues et des pâtes feuilletées sur un niveau.  Vous pouvez cuire en parallèle des petites pâtisseries, des petits gâteaux et des pâtes feuilletées sur deux niveaux.  Le ventilateur situé à l'arrière de l'appareil répartit uniformément autour des aliments la chaleur arrivant par le haut et par le bas.
Chaleur de sole	Le mode Chaleur de sole permet de faire dorer les plats sur le dessous ou de les maintenir au chaud. La chaleur est diffusée par le bas.
Gril avec chaleur tournante	La position Gril avec chaleur tournante est particulièrement indiquée pour les poissons, volailles et gros morceaux de viande. Dans ce cas, la résistance du gril et le ventilateur sont mis en marche et arrêtés en alternance. Le ventilateur diffuse l'air chauffé autour des plats.
Gril, petite surface	Ce mode de cuisson est adapté pour griller des steaks, saucisses, poissons et toasts en petites quantités. La partie médiane de la résistance de gril est chauffée.
Gril, grande surface	Cette position permet de griller plusieurs steaks, saucisses, poissons et toasts. Toute la surface sous la résistance du gril est chauffée.

\* Mode de cuisson selon la catégorie d'efficacité énergétique EN50304.

## Touches et affichages

Les touches permettent de régler des fonctions supplémentaires. Les valeurs réglées peuvent être lues sur l'affichage.

Touche	Fonction
Touche de l'heure	Cette touche permet de régler l'heure, la durée $\rightarrow$ et la fin $\rightarrow$ .
Touche de clé	Cette touche permet d'activer ou de désactiver la sécurité enfants.
Touche de minuterie	Cette touche permet de régler la minuterie.
- Touche moins	Cette touche permet de diminuer les valeurs de réglage.
+ Touche plus	Cette touche permet d'augmenter les valeurs de réglage.

## Sélecteur de température

Vous pouvez régler la température et la position gril au moyen du sélecteur de température.

Réglage	Fonction
Arrêt	Le four n'est pas chaud.
50-270	Plage de température L'affichage de la température se fait en °C.
1, 2, 3	Positions gril Positions gril pour le gril, petite  et grande  surface. Position 1 = faible Position 2 = intermédiaire Position 3 = puissant

Lorsque le four chauffe, le témoin au-dessus du sélecteur de température est allumé. Le témoin s'éteint pendant les périodes où le four ne chauffe pas. Avec certains réglages, il ne s'allume pas.

### Positions gril

En mode Gril , réglez une position de gril avec le sélecteur de température.

## Compartiment de cuisson

La lampe du four est située dans le compartiment de cuisson. Un ventilateur de refroidissement protège le four d'une surchauffe.

### Lampe du four

La lampe du four est allumée quand le four est en service. Lorsque vous placez le sélecteur de fonctions sur n'importe quelle position, il se peut que la lampe du four s'allume également, sans que ce dernier soit utilisé.

### Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur de refroidissement se met en marche et se coupe en cas de besoin. L'air chaud s'échappe au-dessus de la porte.

Le ventilateur continue de fonctionner un certain temps, afin que le compartiment de cuisson refroidisse plus vite après le fonctionnement.

### Attention !

Ne pas couvrir les fentes d'aération. Sinon, le four surchauffe.

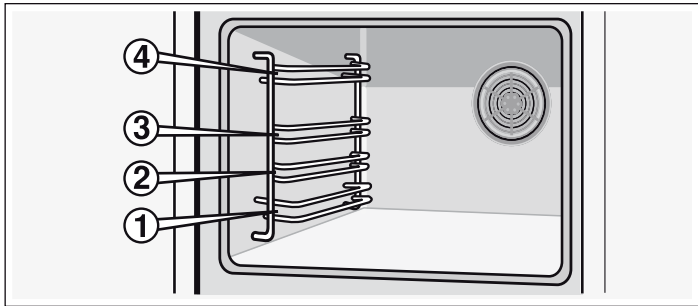
# Vos accessoires

Vos accessoires fournis sont adaptés à de nombreux récipients. Assurez-vous que les accessoires toujours insérés dans le four dans le bon sens.

Pour que certains plats soient encore plus réussis et que le maniement de votre four soit encore plus confortable, il existe une variété d'accessoires optionnels.

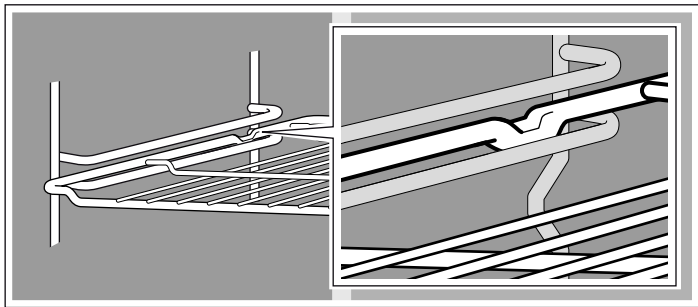
## Insertion de l'accessoire

4 hauteurs sont possibles pour l'insertion de l'accessoire dans le four. Insérez systématiquement l'accessoire en butée afin d'éviter tout contact avec la porte vitrée.



Lorsque l'accessoire est sorti jusqu'à la moitié environ, il s'enclenche. Ainsi, il est facile de retirer les plats du four.

Lors de l'insertion dans le four, faites attention à la courbure sur la partie arrière de l'accessoire. C'est le seul moyen de garantir son insertion appropriée.



**Remarque :** L'accessoire peut se déformer sous l'effet de la chaleur. Une fois refroidi, l'accessoire reprend sa forme initiale. Cela n'a pas d'incidence sur son fonctionnement.

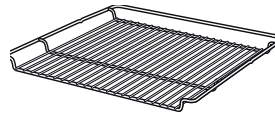
Accessoires supplémentaires	Numéro HEZ	Fonction
Grille	HEZ 434000	Pour les plats, les moules à gâteau, les rôtis, les plats à passer sous le gril et les plats cuisinés surgelés.
Plaque de four en aluminium	HEZ 430001	Pour les gâteaux et les pâtisseries. Insérez la plaque de cuisson dans le four avec le rebord incliné orienté vers la porte du four.
Plaque de four en émail	HEZ 431001	Pour les gâteaux et les pâtisseries. Insérez la plaque de cuisson dans le four avec le rebord incliné orienté vers la porte du four.
La lèche-frite	HEZ 432001	Pour les gâteaux fondants, pâtisseries, plats surgelés et les gros rôtis. Elle peut aussi servir à récupérer la graisse ou le jus de viande sous la grille. Insérez la lèche-frite dans le four avec le rebord incliné orienté vers la porte du four.

## Porte du four - mesures de sécurité supplémentaires

La porte du four peut devenir très chaude en cas de temps de cuisson longs.

Tenez la plaque de four sur les côtés avec les deux mains et insérez-la parallèlement au support. Évitez les mouvements vers la droite ou la gauche lors du coulisement de la plaque de four. Dans le cas contraire, il est plus difficile d'insérer la plaque de four. Les surfaces émaillées peuvent être endommagées.

Vous pouvez acheter des accessoires auprès du service après-vente, dans le commerce spécialisé ou sur Internet. Veuillez indiquer le numéro HEZ.



### Grille

Pour les plats, les moules à gâteau, les rôtis, les plats à passer sous le gril et les plats cuisinés surgelés.

Insérez la grille avec le côté ouvert orienté vers la porte du four et la courbure vers le bas.



### Plaque de four en aluminium

Pour les gâteaux et les pâtisseries.

Insérez la plaque de cuisson dans le four avec le rebord incliné orienté vers la porte du four.



### La lèche-frite

Pour les gâteaux fondants, pâtisseries, plats surgelés et les gros rôtis. Elle peut aussi servir à récupérer la graisse sous la grille en cas de cuisson au gril.

Insérez la plaque de cuisson dans le four avec le rebord incliné orienté vers la porte du four.

## Accessoires supplémentaires

Vous pouvez vous procurer des accessoires supplémentaires auprès du service après-vente ou chez un revendeur spécialisé. Vous trouverez différents produits adaptés à votre four dans nos brochures ou sur Internet. La disponibilité des accessoires supplémentaires ou la possibilité de les commander sur Internet diffère selon les pays. Pour plus de détails, veuillez consulter nos documents commerciaux.

Les accessoires supplémentaires ne conviennent pas à tous les appareils. Il est donc important d'indiquer le nom complet (N° E) de votre appareil lors de l'achat.

Si vous avez des enfants en bas âge, il faut redoubler d'attention lors de l'utilisation du four.

Il existe pour cela un dispositif de protection qui empêche un contact direct avec la porte du four. Cet accessoire vendu séparément (440651) est disponible auprès du service après-vente.

# Avant la première utilisation

Vous apprendrez ici ce que vous devez faire avant d'utiliser votre four pour la première fois pour préparer des mets. Lisez auparavant le chapitre *Consignes de sécurité*.

## Réglage de l'heure

Après le raccordement, le symbole ⌚ et trois zéros s'allument dans l'affichage. Réglez l'heure.

1. Appuyer sur la touche ⌚.  
Dans l'affichage apparaît 12:00 h et le symbole ⌚ clignote.
2. Régler l'heure au moyen de la touche + ou de la touche -.  
L'heure réglée sera validée au bout de quelques secondes.

## Chauffer le four

Afin d'éliminer l'odeur de neuf, laissez chauffer le four à vide, porte fermée. Idéalement une heure en mode Convection naturelle ☐ à 240 °C. Assurez-vous que le compartiment de cuisson ne contient pas de restes d'emballage.

1. Avec le sélecteur des fonctions, régler sur Convection naturelle ☐.
2. Régler le thermostat sur 240 °C.

Éteindre le four au bout d'une heure. Régler le sélecteur des fonctions et le thermostat sur la position zéro.

## Nettoyer les accessoires

Avant d'utiliser les accessoires pour la première fois, nettoyez-les soigneusement à l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle et une lavette douce.

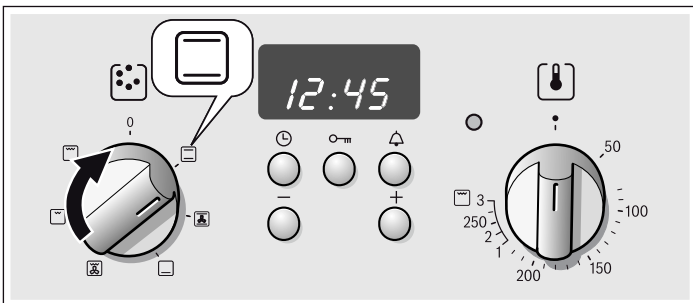
# Réglage du four

Vous avez plusieurs possibilités pour régler votre four. Nous vous expliquons ici comment régler le mode de cuisson et la température ou la position gril souhaités. Vous pouvez régler au four la durée et l'heure de la fin pour votre mets.

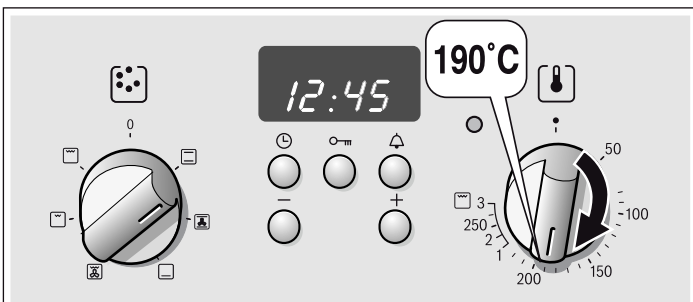
## Modes de cuisson et température

Exemple illustré : Cuisson traditionnelle 190 °C.

1. Réglez le mode de cuisson souhaité avec le sélecteur de fonctions.



2. Vous pouvez régler la température ou la position de gril au moyen du sélecteur de température.



Le four chauffe.

## Arrêter le four

Ramenez le sélecteur de fonctions sur la position zéro.

## Modification des réglages

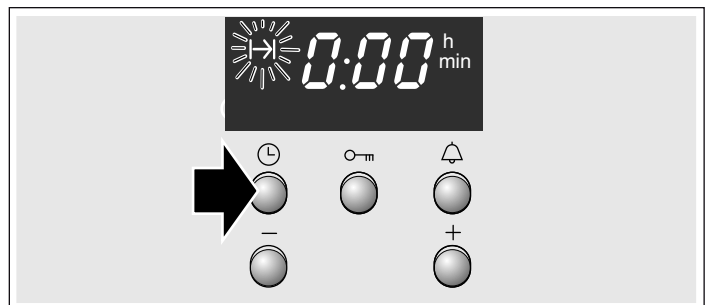
Il est possible de modifier le mode de cuisson, la température et la position du gril selon les besoins.

## Le four doit s'arrêter automatiquement

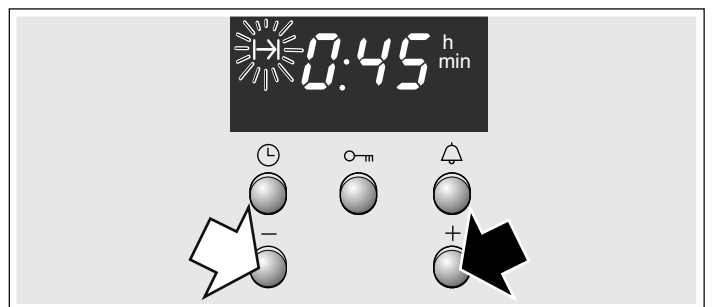
Indiquez une durée (temps de cuisson) pour votre plat.

Exemple illustré sur la figure : Cuisson traditionnelle ☐, 200 °C, Durée 45 minutes.

1. Réglez le mode de cuisson souhaité avec le sélecteur de fonctions.
2. Vous pouvez régler la température ou la position de gril au moyen du sélecteur de température.
3. Appuyez sur la touche de l'heure ⌚.  
Le symbole de durée ⌚ clignote.



4. Réglez la durée avec la touche + ou -.  
Touche + / valeur par défaut = 30 minutes  
Touche - / valeur par défaut = 10 minutes



## Le temps de cuisson est écoulé


Un signal retentit. Le four s'éteint. Appuyer deux fois sur la touche ⌚ et éteindre le sélecteur des fonctions.

## Modifier le réglage


Appuyer sur la touche Horloge ⌚. Modifier la durée au moyen de la touche + ou de la touche -.



### Annuler le réglage


Appuyer sur la touche Horloge . Appuyer sur la touche -, jusqu'à ce que l'affichage soit sur zéro. Éteindre le sélecteur des fonctions.



### Régler la durée lorsque l'heure est masquée



Appuyer deux fois sur la touche Horloge  et régler comme décrit sous le point 4.

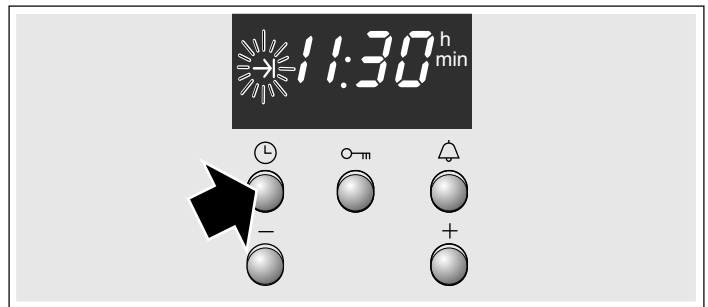
### Le four doit se mettre en marche et s'arrêter automatiquement

Ne laissez pas les aliments trop longtemps dans le four. La viande et le poisson non placés au réfrigérateur peuvent se gâter facilement..

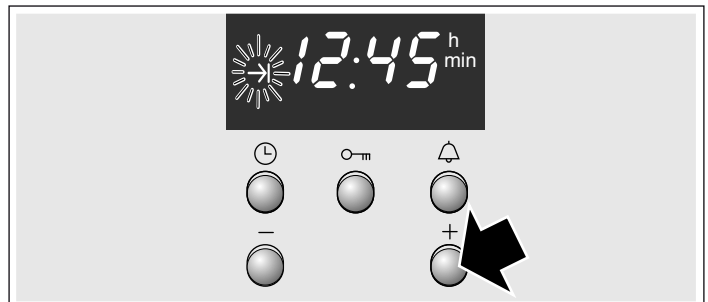
Exemple illustré sur la figure : Cuisson traditionnelle , 200 °C. Il est 10:45 . Le temps de cuisson est de 45 minutes et le plat doit être prêt à 12:45 .

1. Réglez le mode de cuisson souhaité avec le sélecteur de fonctions.
2. Vous pouvez régler la température ou la position de gril au moyen du sélecteur de température.
3. Appuyez sur la touche de l'heure . Le symbole de durée  clignote.
4. Réglez la durée avec la touche + ou -.

5. Appuyez sur la touche de l'heure  jusqu'à ce que le symbole de fin  clignote. L'affichage indique que le plat est prêt.



6. La touche + permet de retarder la fin de la cuisson. Le réglage est mémorisé au bout de quelques secondes. La fin de la cuisson est visible sur l'affichage jusqu'à la mise en marche du four.




### Le temps de cuisson est écoulé




Un signal retentit. Le four s'éteint. Appuyer deux fois sur la touche  et éteindre le sélecteur des fonctions.

**Remarque :** Tant qu'un signal clignote, vous pouvez modifier le réglage. Le réglage est validé lorsque le symbole s'allume.


## Réglage de l'heure

Après avoir branché l'appareil pour la première fois ou après une panne de courant, le symbole  et trois zéros clignotent dans l'affichage. Réglez l'heure. Le sélecteur des fonctions doit être éteint.

### Réglages

1. Appuyer sur la touche Horloge . Dans l'affichage apparaît 12:00 h et le symbole  clignote.
2. Régler l'heure au moyen de la touche + ou de la touche -. L'heure sera validée après quelques secondes. Le symbole  s'éteint.



### Modifier l'heure, par ex. passage de l'heure d'été à l'heure d'hiver

Appuyer deux fois sur la touche Horloge  et modifier au moyen de la touche + ou de la touche -.


## Réglage de la minuterie

Vous pouvez utiliser la minuterie comme minuteur de cuisson. Elle fonctionne indépendamment du four. La minuterie émet un signal sonore particulier. De la sorte, vous pouvez distinguer si c'est la minuterie ou une durée du four qui est écoulée. Vous pouvez également régler la minuterie lorsque la sécurité-enfants est active.


### Réglages

1. Appuyer sur la touche Minuterie . Le symbole  clignote.
2. Régler le temps de minuterie au moyen de la touche + ou de la touche -.

Touche + valeur de référence = 10 minutes  
Touche - valeur de référence = 5 minutes

La minuterie se met en marche quelques secondes plus tard. Le symbole  s'allume dans l'affichage. Le temps s'écoule visiblement.

### Après écoulement du temps

Un signal retentit. Appuyer sur la touche Minuterie . L'affichage de la minuterie s'éteint.

## Modifier le temps de la minuterie

Appuyer sur la touche Minuterie . Modifier le temps au moyen de la touche + ou de la touche -.

## Annuler le réglage

Appuyer sur la touche Minuterie . Appuyer sur la touche -, jusqu'à ce que l'affichage soit sur zéro.

## La minuterie et la durée s'écoulent en même temps

Les symboles s'allument. Le temps de minuterie s'écoule visiblement dans l'affichage. Interroger la durée restante → , l'heure de fin → ou l'heure ⊖ : Appuyer répétitivement sur la touche Horloge jusqu'à ce que le symbole respectif apparaisse. La valeur interrogée apparaît pendant quelques secondes dans l'affichage.

# Sécurité-enfants

## Four

Le four est équipé d'une sécurité-enfants, afin que les enfants ne puissent pas le mettre en marche par mégarde.

### Activer et désactiver la sécurité-enfants

Le sélecteur des fonctions doit être éteint.

Marche : appuyer sur la touche Clé jusqu'à ce que le symbole apparaisse dans l'affichage. Ceci demande env. 4 secondes.

Arrêt : appuyer sur la touche Clé jusqu'à ce que le symbole s'éteigne.

### Remarques

- Vous pouvez régler à tout moment la minuterie et l'heure.
- La sécurité-enfants réglée est supprimée après une panne de courant.

# Entretien et nettoyage

Si vous entretenez et nettoyez soigneusement votre four il gardera longtemps l'aspect du neuf et restera opérationnel. Nous vous expliquons ici comment entretenir et nettoyer correctement votre four.

### Remarques

- Les légères variations de couleur apparaissant sur la façade du four sont dues aux différents matériaux tels que le verre, le plastique et le métal.
- Des ombres sur la vitre de la porte, qui ressemblent à des stries, sont des reflets de lumière de la lampe du four.
- L'émail est cuit à des températures très élevées. Ceci peut engendrer des différences de teintes. Ce phénomène est normal et n'a aucune incidence sur le fonctionnement du four. Les bords de plaques minces ne peuvent pas être émaillés complètement. Ils peuvent donc présenter des aspérités. La protection contre la corrosion n'en est pas compromise.

## Produit nettoyants

Pour ne pas endommager les différences surfaces par l'emploi de nettoyants non adaptés, veuillez respecter les instructions suivantes.

### Pour le nettoyage du four

- ne pas utiliser de nettoyant agressif ou récurant,
- pas de nettoyant à taux d'alcool élevé,
- pas d'éponge abrasive,
- pas de nettoyeur haute pression ou de jet de vapeur.
- Ne pas nettoyer les éléments dans une machine à laver la vaisselle.

Rincez convenablement les nouvelles éponges avant leur première utilisation.

### Surfaces en acier affiné

Nettoyer l'appareil avec de l'eau et un peu de produit vaisselle. Toujours essuyer parallèlement à la veinure naturelle. Le contraire peut entraîner des rayures. Sécher avec un chiffon doux. Éliminer immédiatement les taches de calcaire, de graisse, d'amidon et de blanc d'œuf. Ne pas utiliser de produits à récurer, d'éponges avec grattoir ou de chiffons de nettoyage grossiers. Les surfaces en acier affiné peuvent être polies au moyen d'un produit d'entretien spécial. Veuillez respecter les consignes du fabricant. Vous pouvez obtenir des nettoyants spéciaux pour acier affiné auprès de notre service après-vente ou dans les boutiques spécialisées.

### Surfaces en émail et surfaces vernies

Nettoyer avec un peu de produit vaisselle et de l'eau chaude. Sécher avec un chiffon doux.

### Boutons

Nettoyer avec un peu de produit vaisselle et de l'eau chaude. Sécher avec un chiffon doux.

### Vitre

Celle-ci peut être nettoyée avec du nettoyant pour vitres. Ne pas utiliser de nettoyant agressif ou d'objet métallique acéré. Cela pourrait rayer et endommager la surface de la vitre.

### Joint

Essuyer avec un chiffon humide. Sécher avec un chiffon doux.

### Intérieur du four

Nettoyer avec de l'eau chaude ou de l'eau vinaigrée. En cas d'encrassement important : N'utiliser du nettoyant pour four que sur des surfaces refroidies.

### Vitre d'éclairage du four

Nettoyer avec un peu de produit vaisselle et de l'eau chaude. Sécher avec un chiffon doux.

### Accessoires

Tremper dans de l'eau savonneuse chaude. Nettoyer avec une brosse ou une éponge.

**Plaque de four en aluminium (en option)** Ne pas les nettoyer dans une machine à laver la vaisselle. Ne jamais utiliser de nettoyant pour four. Afin d'éviter toute rayure, ne jamais toucher les surfaces métalliques avec un couteau ou autre objet acéré équivalent. Nettoyer horizontalement avec un peu de produit vaisselle et un chiffon de nettoyage de vitre humide ou avec un chiffon en microfibras. Sécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de produits à récurer, d'éponges avec grattoir ou de chiffons de nettoyage grossiers. Ils rayent la plaque de cuisson

**Sécurité enfants (en option)** Si une sécurité enfants est installée sur la porte du four, celle-ci doit être retirée avant le nettoyage. Laissez tremper toutes les pièces en plastique dans de l'eau savonneuse chaude et nettoyez-les avec une éponge. Sécher avec un chiffon doux. En cas d'encrassement important, la sécurité enfants ne fonctionne plus de manière correcte.

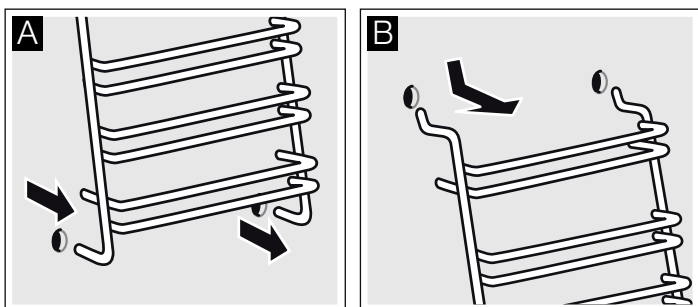
**Table de cuisson** Vous trouverez les indications pour l'entretien et le nettoyage de votre table de cuisson dans la notice d'utilisation consacrée à cette dernière.

## Décrocher et accrocher les supports

Pour le nettoyage, vous pouvez enlever les supports. Le four doit être refroidi.

### Démontage des supports

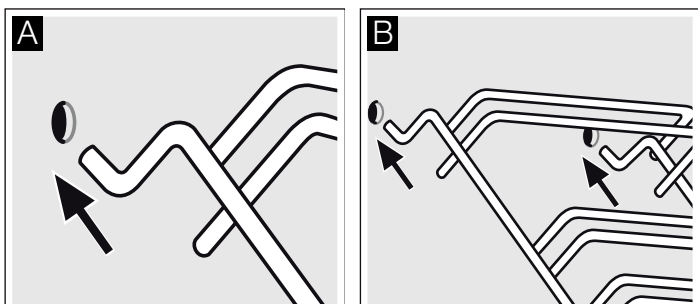
1. Maintenez le support par le bas et tirez-le quelque peu vers l'avant. Retirez les pointes prolongatrices du bas du support des orifices de fixation (Figure A).
2. Ensuite, rabattez le support vers le haut et retirez-le avec précaution (Figure B).



Nettoyez les supports avec du produit nettoyant et une éponge. Pour les salissures tenaces, utilisez une brosse.

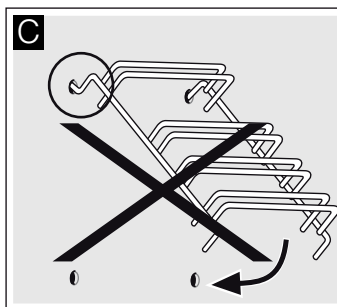
### Installation des supports

1. Insérez avec précaution les deux crochets dans les trous situés dans le haut de la paroi. (Figure A-B)



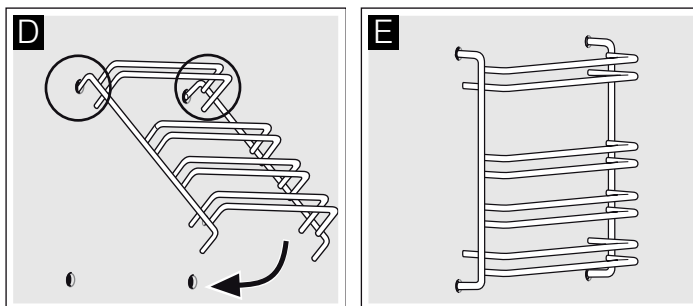
### ⚠ Mauvaise installation !

Ne déplacez jamais le support tant que les deux crochets ne sont pas complètement insérés dans les trous situés dans le haut de la paroi. L'émail risquerait d'être endommagé et de casser (Figure C).



2. les deux crochets doivent être complètement insérés dans les trous situés dans le haut de la paroi. Déplacez ensuite le support vers le bas, lentement et avec précaution, et insérez les crochets inférieurs (Figure D).
3. Insérez les deux supports dans les parois latérales du four (Figure E).

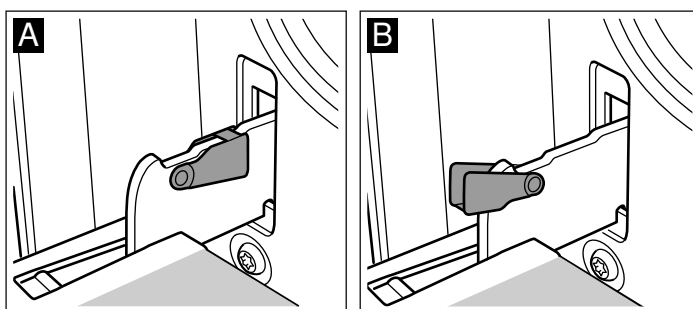
L'installation des supports est réussie lorsque l'écart entre les deux niveaux d'insertion supérieurs est plus important.



## Décrocher et accrocher la porte du four

Pour le nettoyage et pour la dépose des vitres de la porte, vous pouvez décrocher la porte du four.

Les charnières de la porte du four possèdent respectivement un levier de verrouillage. Lorsque le levier de verrouillage est pivoté vers l'intérieur (fig. A), la porte du four est sécurisée. Elle ne peut pas être décrochée. Lorsque les leviers de verrouillage sont pivotés vers l'extérieur pour décrocher la porte du four (fig B), les charnières sont sécurisées. Elles ne peuvent pas se fermer subitement.

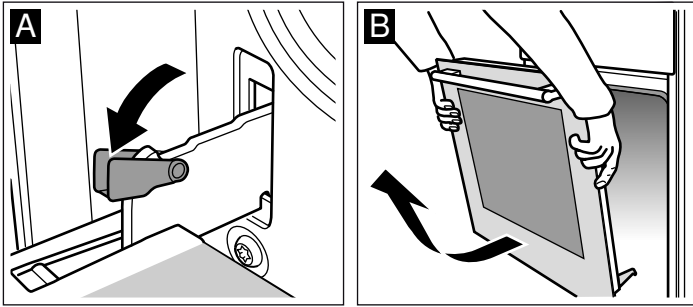


### ⚠ Risque de blessure !

Si les charnières ne sont pas bloquées, elles peuvent se fermer violemment. Veillez à ce que les leviers de verrouillage soient toujours entièrement fermés ou bien entièrement ouverts lors du décrochage de la porte du four.

## Décrocher la porte

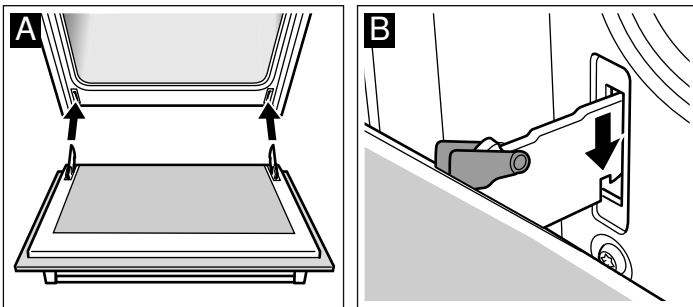
1. Ouvrir complètement la porte du four.
2. Ouvrir les deux leviers de verrouillage à gauche et à droite (fig. A).
3. Fermer la porte du four jusqu'en butée. Avec les deux mains, la tenir à gauche et à droite. La refermer un peu plus et la retirer (fig. B).



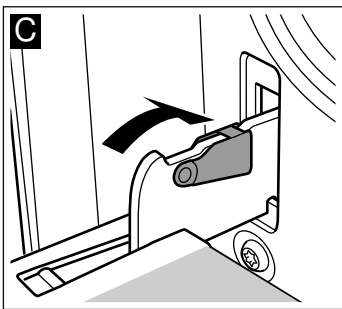
## Accrocher la porte

Accrocher la porte du four en procédant dans l'ordre inverse du décrochage.

1. En accrochant la porte du four, veiller à ce que les deux charnières soient introduites tout droit dans l'orifice (fig. A).
2. L'encoche à la charnière doit s'enclencher des deux côtés (fig. B).



3. Refermer les deux leviers de verrouillage (fig. C). Fermer la porte du four.



### ⚠ Risque de blessure !

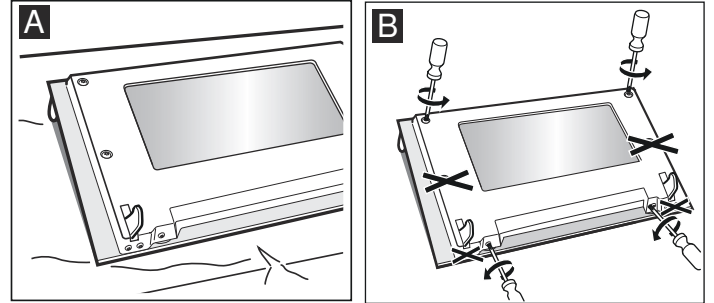
Risque de blessures ! Si la porte du four tombe par inadvertance ou une charnière se ferme, ne pas mettre la main dans la charnière. Appelez le service après-vente.

## Démontage et remontage des vitres

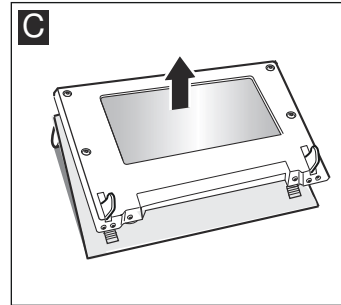
Pour un meilleur nettoyage, il est possible de déposer les vitres de la porte du four.

### Démontage

1. Démontez la porte du four. Pour cela, voir la section *Démontage de la porte du four*. Déposez la porte du four avec la poignée vers le bas sur un torchon (Figure A).
2. Commencez par tourner les deux vis du bas, puis les deux vis du haut dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (Figure B).



3. Retirez le couvercle (Figure C).



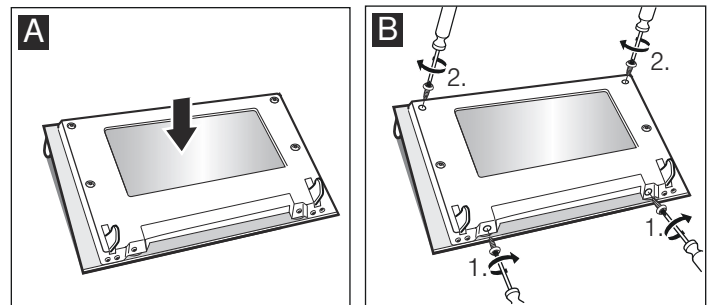
Ne lavez pas les éléments démontés. Nettoyez les vitres avec un produit pour vitres et essuyez avec un chiffon doux.

### ⚠ Risque de blessure !

Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre. Ne pas utiliser de racloir à verre, ni de produit de nettoyage agressif ou abrasif.

### Montage

1. Remettez le couvercle en place (Figure A).
2. Commencez par resserrer les deux vis du bas, puis les deux vis du haut (Figure B).



3. Installez la porte du four. Pour cela, voir la section *Montage de la porte du four*.

**N'utilisez de nouveau le four que lorsque les vitres sont installées correctement.**

# Pannes et dépannage

Il se peut qu'une petite panne gêne le bon fonctionnement de votre appareil. Avant d'appeler le service après-vente, consultez le tableau. Vous pouvez éventuellement remédier vous-même au dérangement.

## Tableau de dérangements

Si le résultat de cuisson d'un plat n'est pas optimal, veuillez consulter le chapitre *Testés pour vous dans notre laboratoire*. Vous y trouverez de nombreux conseils et astuces pour la cuisson.

### ⚠ Risque de choc électrique !

Les réparations inexpertes sont dangereuses. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations.

Panne	Cause possible	Remède/Remarques
Le four ne fonctionne pas.	Le fusible est défectueux.	Vérifiez dans le boîtier à fusibles si le fusible est en bon état.
	Coupure de courant.	Vérifiez si la lumière de la cuisine ou d'autres appareils ménagers fonctionnent.
L'affichage de l'heure clignote	Coupure de courant.	Réglez l'heure à nouveau.
Le four ne chauffe pas.	Il y a de la poussière sur les contacts.	Tournez plusieurs fois les manettes dans les deux sens.

### Attention !

Si le cordon d'alimentation électrique est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou un autre professionnel qualifié.

# Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition. Nous trouvons toujours une solution appropriée pour éviter des visites inutiles d'un technicien.

## Numéro E et numéro FD

Lors de votre appel, veuillez indiquer le numéro de produit (n° E) et le numéro de fabrication (n° FD), afin que nous puissions vous apporter une assistance qualifiée. La plaque signalétique avec les numéros se trouvent sur le côté de la porte du four. Pour éviter d'avoir à les rechercher en cas de besoin, vous pouvez inscrire ici les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service après-vente.

N° E \_\_\_\_\_ N° FD \_\_\_\_\_

## Service après-vente ☎

Tenez compte du fait que la visite d'un technicien du SAV n'est pas gratuite en cas de manipulation incorrecte, même pendant la période de garantie.

Vous trouverez les données de contact pour tous les pays dans l'annuaire ci-joint du service après-vente.

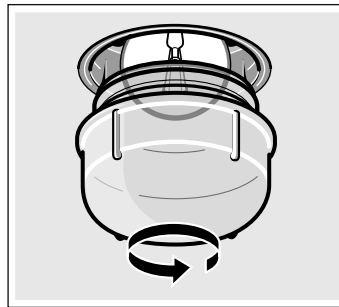
## Changer la lampe du four au plafond

Si l'ampoule du four a grillé, vous devez la changer. Des ampoules de rechange de 40 W, résistantes aux températures élevées, sont en vente auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé. Utilisez exclusivement ces ampoules.

### ⚠ Risque de choc électrique !

Couper le fusible dans la boîte à fusibles.

1. Etaler un torchon à vaisselle dans le four froid, afin d'éviter des dégâts.
2. Dévisser le cache en verre en le tournant à gauche.



3. Remplacer l'ampoule par un modèle identique.
4. Revisser le cache en verre.
5. Enlever le torchon et armer le fusible.

## Cache en verre

Un cache en verre endommagé doit être remplacé. Des caches en verre appropriés sont en vente auprès du service après-vente. Veuillez indiquer les numéros E et FD de votre appareil.

## Commande de réparation et conseils en cas de dérangements

**B** 070 222 141

**FR** 01 40 10 11 00

**CH** 0848 840 040

Faites confiance à la compétence du fabricant. Vous garantissez ainsi que la réparation sera effectuée par des techniciens de SAV formés qui disposent des pièces de rechange d'origine adaptées à votre appareil.

# Conseils concernant l'énergie et l'environnement

Vous trouverez ici des conseils comment vous pouvez économiser de l'énergie lors de la cuisson et comment correctement éliminer votre appareil.

## Economiser de l'énergie

- Préchauffez le four seulement si cela est indiqué dans la recette ou dans les tableaux de la notice d'utilisation.
- Utilisez des moules sombres, laqués noirs ou émaillés. Ces types de moule absorbent bien la chaleur.
- Pendant la cuisson ou le rôtissage, ouvrez la porte du four aussi rarement que possible.
- Si vous voulez faire cuire plusieurs gâteaux, faites-les cuire les uns après les autres. Le four étant encore chaud. Le temps de cuisson diminue au deuxième gâteau. Vous pouvez également enfourner 2 moules à cake l'un à côté de l'autre.
- Si les temps de cuisson sont assez longs, vous pouvez éteindre le four 10 minutes avant la fin de la durée impartie puis terminez la cuisson avec la chaleur résiduelle.

## Elimination écologique

Eliminez l'emballage en respectant l'environnement.



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

## Mesures à respecter au cours du transport

Fixez toutes les parties mobiles à l'intérieur et au-dessus de l'appareil avec un ruban adhésif qui peut être retiré sans laisser de traces. Insérez les différents accessoires (par ex. plaque de four) avec du carton fin sur les bords dans les gradins correspondants, afin d'éviter d'endommager l'appareil. Placez du carton ou autre protection similaire entre la face avant et la face arrière afin d'éviter tout choc contre le côté intérieur de la porte vitrée. Fixez la porte du four avec de l'adhésif sur les parois latérales de l'appareil.

Conservez l'emballage d'origine de l'appareil. Transportez l'appareil en position verticale. Veuillez respecter les flèches de transport situées sur l'emballage.

### Si l'emballage d'origine n'est plus disponible

Emballer l'appareil dans un emballage de protection afin de pouvoir garantir une protection suffisante contre tout endommagement lié à son transport.

Transportez l'appareil en position verticale. Ne tenez pas l'appareil par la poignée de la porte ou par les raccords situés à l'arrière car ceux-ci pourraient être endommagés. Ne posez aucun objet lourd sur l'appareil.

# Testés pour vous dans notre laboratoire


Vous trouverez ici un choix de plats et les réglages optimaux correspondants. Nous vous montrons le mode de cuisson et la température les plus appropriés pour votre plat. Vous obtenez des indications concernant l'accessoire adapté et à quel hauteur il doit être enfourné, ainsi que des conseils concernant les récipients et la préparation.


### Remarques

- Les valeurs des tableaux s'entendent toujours pour un enfournement dans le compartiment de cuisson froid. Préchauffez uniquement si cela est indiqué dans les tableaux. Recouvrez l'accessoire de papier cuisson uniquement après le préchauffage.
- Les durées indiquées dans les tableaux sont indicatives. Elles dépendent de la qualité et de la nature de l'aliment.
- Utilisez les accessoires livrés avec l'appareil. Des accessoires supplémentaires sont en vente auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé comme accessoires optionnels. Avant l'utilisation, retirez du compartiment de cuisson tous les accessoires et récipients dont vous n'avez pas besoin.
- Utilisez toujours des maniques lorsque vous retirez des accessoires ou récipients chauds du compartiment de cuisson.

## Gâteaux et pâtisseries

### Cuisson sur un seul niveau

Lors de la cuisson de gâteaux et tartes, le mode Cuisson traditionnelle  est le plus approprié.

Lors de la cuisson en mode Air pulsé 2D , insérez l'accessoire sur les niveaux suivants :

- Gâteau dans un moule à gâteau : Hauteur d'enfournement 2
- Gâteau sur plaque : Hauteur d'enfournement 3

### Cuisson et rôtissage sur plusieurs niveaux

Utilisez le mode Air pulsé .

Hauteurs d'enfournement pour la cuisson et le rôtissage sur 2 niveaux :

- Lèchefrite : Hauteur d'enfournement 3
- Plaque de cuisson : Hauteur d'enfournement 1

Les plats enfournés ensemble ne doivent pas tous être prêts au même moment.

Les tableaux proposent une sélection de plats.

### Moules

Les moules en métal de couleur foncée sont les plus appropriés.

En cas de moules en métal à paroi mince ou en cas de plats en Pyrex les temps de cuisson sont plus longs et le gâteau brunit moins uniformément.

Si vous voulez utiliser des moules en silicone, basez-vous sur les indications et les recettes du fabricant. Les moules en silicone sont souvent plus petits que les moules normaux. Les quantités de pâte et les indications des recettes peuvent diverger.

## Tableaux

Dans les tableaux vous trouverez le mode de cuisson optimal pour les différents gâteaux et pâtisseries. La température et la durée de cuisson dépendent de la quantité et de la nature de la pâte préparée. C'est pourquoi les tableaux présentent des fourchettes de valeurs. Commencez par la valeur la plus basse. Une température plus basse permet d'obtenir des mets plus

uniformément dorés. Si nécessaire, sélectionnez la fois suivante une valeur plus élevée.

Les temps de cuisson sont de 5 à 10 minutes plus courts lorsque vous préchauffez.

Vous trouverez des informations supplémentaires dans la section *Conseils pour la pâtisserie* à la suite des tableaux.

Gâteaux dans moules	Moule	Niveau	Mode de cuisson	Thermostat, °C	Durée, minutes
Génoise, simple	Moules à kouglof/à flan/à cake	2		160-180	50-60
Génoise, fine (sablés, par exemple)	Moules à kouglof/à flan/à cake	2		155-175	65-75
Fond de tarte en pâte brisée avec bord	Moule démontable	1		160-180	30-40
Fond de tarte, génoise	Moule tatin	2		160-180	25-35
Tarte en pâte à biscuit	Moule démontable	2		160-180	30-40
Tartes aux fruits ou au fromage blanc, pâte brisée*	moule démontable foncé	1		170-190	70-90
Gâteaux aux fruits fins, en génoise	Moule démontable	2		150-170	55-65
Tartes salées* (quiche/tarte aux oignons)	Moule démontable	1		180-200	50-60
Tarte	Moule à tarte tôle blanche, Ø 31 cm	1		220-240	30-40
Quiche**	Moule à tarte tôle blanche, Ø 31 cm	1		210-230	40-50
Cake*	Moule à cake tôle blanche, 28 cm	1		180-200	50-60

\* Laissez refroidir le gâteau environ 20 minutes dans l'appareil.

\*\* Si vous désirez faire cuire plusieurs cakes en même temps, vous pouvez placer les moules l'un à côté de l'autre sur la grille.

Gâteau sur la plaque	Accessoires	Niveau	Mode de cuisson	Thermostat, °C	Durée, minutes
Pâte à gâteau de consistance molle ou pâte levée avec une garniture sèche	Lèche-frite :	3		160-180	25-35
Pâte à gâteau de consistance molle ou pâte levée avec une garniture juteuse	Lèche-frite :	3		140-160	40-50
Biscuit roulé fourré (préchauffer)	Lèche-frite :	2		170-190	15-20
Brioche en forme de natte tressée, 500 g de farine	Lèche-frite :	3		150-170	25-35
Gâteau de Noël allemand, 500 g de farine	Lèche-frite :	3		160-180	50-60
Gâteau de Noël allemand, 1 kg de farine	Lèche-frite :	3		150-170	90-100
Strudel, sucré	Lèche-frite :	2		180-200	55-65
Pizza	Lèche-frite :	3		180-200	20-30

## Pain et petits pains

Sauf indication contraire, il faut toujours préchauffer le four pour la cuisson du pain.

Ne versez jamais d'eau directement dans le four chaud.

Pain et petits pains	Accessoires	Niveau	Mode de cuisson	Thermostat, °C	Durée, minutes
Pain à la levure de boulanger, 1,2 kg de farine	Lèche-frite	2		270	8
				190	35-45
Pain au levain, 1,2 kg de farine	Lèche-frite	2		270	8
				190	35-45
Petits pains (par ex. petits pains de seigle)	Lèche-frite	2		200-220	20-30

Petites pâtisseries	Accessoires	Niveau	Mode de cuisson	Affichage de la température en °C	Durée, minutes
Biscuits	La lèchefrite	3		150-170	10-20
	Plaque de cuisson en aluminium + lèchefrite*	1+3		130-150	25-35
Meringues	La lèchefrite	3		80-100	155-205
Choux	La lèchefrite	2		200-220	30-40
Macarons	La lèchefrite	3		110-130	30-40
	Plaque de cuisson en aluminium + lèchefrite*	1+3		100-120	35-45
Pâte feuilletée	La lèchefrite	3		180-200	20-30
	Plaque de cuisson en aluminium + lèchefrite*	1+3		180-200	30-40

\* Lors de la cuisson sur deux niveaux, placez systématiquement la lèchefrite sur le niveau supérieur.

## Conseils pour la cuisson de gâteaux

Vous voulez cuire un gâteau selon votre propre recette.	Basez-vous sur un gâteau semblable indiqué dans le tableau de cuisson des gâteaux.
Vous pourrez ainsi vérifier si la génoise est bien cuite :	10 minutes avant la fin du temps de cuisson indiqué dans la recette, plantez un bâtonnet en bois dans la partie la plus élevée du gâteau. Si la pâte ne colle plus au bois, cela signifie que le gâteau est fini.
Le gâteau s'écroule.	Pour le prochain gâteau, utilisez moins de liquide ou baissez la température du four de 10 degrés. Respectez les temps de mélange indiqués dans la recette.
La forme du gâteau est élevée au milieu et basse sur les bords.	Ne beurrez pas le bord du moule démontable. Après la cuisson, démoulez le gâteau avec précaution à l'aide d'un couteau.
Le gâteau est trop sombre sur le dessus.	Enfournez-le à un niveau inférieur, choisissez une température plus basse et prolongez un peu le temps de cuisson.
Le gâteau est trop sec.	À l'aide d'un cure-dent, faites des petits trous dans le gâteau fini. Puis, versez du jus de fruits ou de l'alcool. La prochaine fois, augmentez la température de 10 degrés et réduisez le temps de cuisson.
Le pain ou le gâteau (par ex. gâteau au fromage) a l'air réussi mais l'intérieur est pâteux (comporte des sillons d'eau).	Pour le prochain gâteau, utilisez moins de liquide et cuisez le gâteau plus longtemps à une température moins élevée. Pour les gâteaux à garniture juteuse, cuisez d'abord le fond. Saupoudrez-le d'amandes ou de chapelure, puis garnissez. Respectez les recettes et les temps de cuisson.
La couleur brune du gâteau n'est pas homogène.	Choisissez une température inférieure, la couleur sera plus homogène. Pour les gâteaux délicats, utilisez le mode Cuisson traditionnelle  sur un niveau. Une feuille de papier sulfurisé posée au-dessus peut également influencer sur la circulation de l'air. Coupez toujours le papier sulfurisé en fonction de la plaque.
Le dessous du gâteau aux fruits est trop clair.	La prochaine fois, enfournez le gâteau à un niveau inférieur.
Le jus de fruits déborde.	La prochaine fois, utilisez une lèchefrite un peu plus profonde (si disponible).
Lors de la cuisson de petits pains levés, les petits pains collent les uns aux autres.	Espacez les petits pains d'environ 2 cm. Les petits pains ont ainsi suffisamment de place pour lever et leur cuisson est homogène.
Si vous souhaitez cuire sur deux niveaux.	Pour la cuisson sur plusieurs niveaux, utilisez systématiquement le mode Air pulsé . Les plats enfournés ensemble ne doivent pas tous être prêts au même moment.
Lors de la cuisson de gâteaux juteux, il apparaît de la condensation.	Il peut se former de la vapeur d'eau pendant la cuisson de gâteaux. Elle s'échappe par la porte. La vapeur d'eau peut se déposer sur le bandeau de commande ou les meubles situés à proximité, et de l'eau de condensation s'égoutte alors. Il s'agit d'un phénomène physique.



## Viande, volaille, poisson

### Récipient

Vous pouvez utiliser tout récipient résistant à la chaleur. La lèchefrite convient également très bien pour de gros rôtis.

Des récipients en verre sont les plus appropriés. Veillez à ce que le couvercle soit adapté à la cocotte et ferme bien.

Si vous utilisez des cocottes émaillées, ajoutez un peu plus de liquide.

En cas de cocottes en inox, la viande sera moins dorée et peut être un peu moins cuite. Allongez les temps de cuisson.

Indications dans les tableaux :

Récipient sans couvercle = ouvert

Récipient avec couvercle = fermé

Placez toujours le plat au centre de la grille.

Poser le récipient en verre chaud sur un support sec. Si la surface est humide ou froide, le verre peut se casser.

### Rôtissage

Ajoutez un peu de liquide à une viande maigre. Le fond du récipient doit être recouvert d'env. ½ cm de liquide.

Pour du rôti à braiser, ajoutez suffisamment de liquide. Le fond du récipient doit être recouvert d'env. 1 - 2 cm de liquide.

La quantité de liquide dépend du type de viande et du matériau du récipient. Si vous préparez de la viande dans une cocotte émaillée, il faut ajouter un peu plus de liquide que dans un récipient en verre.

Les cocottes en inox ne conviennent que sous réserve. La viande cuit plus lentement et dore moins. Réglez une température plus élevée et/ou un temps de cuisson plus long.

### Instructions pour la cuisson au grill

La fonction grill doit systématiquement être utilisée avec le four fermé.

Préchauffez le grill pendant environ 3 minutes, avant de placer les aliments sur la grille.

Placez les aliments directement sur la grille. En cas d'aliment unique, placez-le au centre de la grille afin d'obtenir une cuisson optimale. Introduisez par ailleurs la lèchefrite au niveau 1. Cela permet ainsi de récupérer le jus de viande et de moins salir le four.

La plaque ou la lèchefrite ne doit pas être placée sur le niveau 4. Elles peuvent se déformer sous l'effet de températures élevées et être endommagées lors du retrait du compartiment de cuisson.

Dans la mesure du possible, sélectionnez des aliments de même taille. Ce faisant, ils seront dorés de manière uniforme, tout en restant juteux à souhait. Salez les steaks seulement après leur cuisson au grill.

Retournez les aliments après 2/3 la durée indiquée.

La résistance du grill alterne en permanence les phases de fonctionnement et d'arrêt. Il s'agit d'un phénomène normal. La fréquence de mise en marche et d'arrêt dépend du réglage de la fonction grill.

### Viande

Retournez les pièces de viande à mi-cuisson.

Une fois le rôti cuit, laissez-le reposer 10 minutes de plus dans le four éteint et fermé. Cela permet au jus de mieux se répartir dans la viande.

Après la cuisson d'un rosbif, enveloppez-le dans une feuille d'aluminium et laissez-le reposer 10 minutes dans le four.

En cas de rôti de porc avec couenne, entaillez la couenne en croix et posez le rôti avec la couenne au contact du récipient.

Plat	Poids	Accessoires et réci- pients	Hauteur	Mode de cuisson	Température en °C, position grill	Durée en minutes
<b>Viande</b>						
Rosbif, à point	1,0 kg chacune	ouvert	1		240-250	40
Rosbif, médium	1,0 kg chacune	ouvert	1		230-240	40
Gigot d'agneau	1,5 kg	ouvert	1		160-180	80
Rôti au tournebroche	1,0 kg	ouvert	1		190-210	120
Rôti de porc roulé	2,0 kg	ouvert	1		170-190	170
<b>Volaille</b>						
Poulet	1,0 kg	ouvert	2		200-220	75-85
Canard	1,7 kg	ouvert	2		170-190	80-100
<b>Poisson</b>						
Poisson, entier, grillé	300 g	Grille + lèchefrite	3+1		2	20-25
<b>Gratin</b>						
Gratin de pommes de terre*		Plat à gratin	2		150-170	50-60
<b>Toasts</b>						
12 pièces, gratinés		Grille + lèchefrite	4+1		3	6-8

\* Le soufflé ne doit pas être plus haut que 2 cm.

## Conseils pour les rôtis et grillades

Le tableau ne contient pas de valeur pour le poids du rôti.	Choisissez les valeurs qui correspondent au poids immédiatement inférieur et allongez la durée de cuisson.
Vous voulez savoir si le rôti est cuit.	Utilisez un thermomètre pour viande (en vente dans le commerce) ou bien faites le « test de la cuillère ». Appuyez sur le rôti avec une cuillère. Si vous sentez une résistance, le rôti est cuit. Si la cuillère s'enfoncé, allongez le temps de cuisson.
Le rôti est trop cuit et l'extérieur est brûlé par endroits.	Vérifiez le niveau d'enfournement ainsi que la température.
Le rôti a un bel aspect mais la sauce est brûlée.	La fois suivante, choisissez un plat à rôti plus petit ou ajoutez plus de liquide.
Le rôti a un bel aspect, mais la sauce est trop claire et insipide.	La fois suivante, choisissez un plat à rôti plus grand et ajoutez moins de liquide.
L'arrosage du rôti produit un dégagement de vapeur.	C'est un phénomène physique normal. Une grande partie de la vapeur s'échappe par l'orifice de sortie de vapeur. Elle peut se condenser sur le bandeau de commande plus froid ou sur les façades des meubles voisins et se mettre à goutter.

### Cuisson d'un menu

Avec la air pulsé, vous pouvez faire cuire un menu complet dans le four. La chaleur produite par le four est mieux utilisée.

Avec la chaleur tournante, les mets ne se communiquent pas d'odeur ni de goût.

Placez le récipient à chaque fois sur une grille.

Menu	Récipient	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
<b>Menu 1</b>					
Gigot d'agneau, sans os, roulé, 1,3 kg, médium et pommes de terre au four	Vaisselle sur la grille	1		180	80 Au bout de 45 minutes de cuisson, vous pouvez disposer les pommes de terre autour du gigot d'agneau puis mettre la tarte au four.
Tarte	Moule sur la grille	3			
<b>Menu 2</b>					
Gigot d'agneau, sans os, roulé, 1,3 kg, médium*	Vaisselle sur la grille	1		180	80 20 minutes plus tard, vous pouvez mettre le gratin au four.
Gratin de pommes de terre	Moule sur la grille	3			

\* 20 minutes avant la fin de cuisson, vous pouvez encore répartir des tomates autour du gigot d'agneau.

### Plats cuisinés

Respectez les indications du fabricant figurant sur l'emballage.

Si vous recouvrez l'accessoire de papier cuisson, veillez à ce que le papier cuisson soit approprié pour ces températures. Adaptez la taille du papier cuisson au mets.

Le résultat de cuisson dépend beaucoup de l'aliment. Le produit cru peut déjà présenter des pré-brunissements et des inégalités.

Plat cuisiné	Accessoires	Niveau	Mode de cuisson	Thermostat, °C	Durée, minutes
Strudel aux fruits	Lèchefrite	3		180-200	40-50
Pommes frites	Lèchefrite	3		210-230	25-30
Pizza	Grille	2		200-220	15-20
Pizza baguette	Grille	2		190-210	15-20

### Remarque

La cuisson des plats surgelés peut provoquer une déformation de la lèchefrite. Cela provient des grandes différences de température auxquelles l'accessoire est soumis. Cette déformation disparaît déjà pendant le processus de cuisson.

## Plats spéciaux

La réalisation de la pâte levée et du yaourt fait maison se déroule particulièrement bien à faibles températures.

Retirez les accessoires du four.

### Préparation du yaourt

1. Faites bouillir 1 litre de lait (3,5 % de matières grasses), laissez refroidir à 40 °C.
2. Ajoutez au lait 150 g de yaourt (du réfrigérateur) et mélangez bien le tout.
3. Versez le mélange dans de petits pots de yaourt refermables, puis recouvrez d'un film fraîcheur.

Plat cuisiné	Plat		Mode de cuisson	Température	Durée
Yaourt	Pots de yaourt en verre refermables	1		50 °C	6-8 heures
Laisser pousser la pâte levée	Placez le plat réfractaire	sur la sole du four		préchauffez à 50 °C Éteignez le four, puis placez-y la pâte levée	5-10 minutes 20-30 minutes

## Décongélation

Les délais de décongélation dépendent du type et de la quantité de l'aliment concerné.

Veillez respecter les consignes du fabricant figurant sur l'emballage.

Retirez les aliments de l'emballage et placez-les dans un plat approprié, que vous posez sur la grille.

Veillez placer les volailles côté blanc dans l'assiette.

Produit surgelé	Accessoires	Niveau	Mode de cuisson	Température
Par ex. tartes à la crème fraîche, tartes à la crème au beurre, tartes recouvertes d'un glaçage au chocolat ou au sucre, fruits, poulet, saucisses et viande, pain, petits pains, gâteaux et autres pâtisseries	Grille	2		Le sélecteur de température demeure sur la position d'arrêt.

## Déshydratation

Utilisez uniquement des fruits et légumes impeccables et lavez-les soigneusement.

Attendez que les fruits et légumes soient bien égouttés, puis essuyez-les.

Introduisez la lèche-frite sur le niveau 3 et la grille sur le niveau 1.

Placez du papier sulfurisé sur la lèche-frite et la grille.

Retournez à plusieurs reprises les fruits et légumes extrêmement juteux. Après la déshydratation, retirez immédiatement les fruits et légumes du papier.

Fruits et légumes	Niveau	Mode de cuisson	Thermostat, °C	Durée, heures
600g de pommes en rondelles	1+3		80	env. 5
800g de quartiers de poires	1+3		80	env. 8
1,5 kg de questches ou de prunes	1+3		80	env. 8-10
200 g d'herbes de cuisine, essuyées	1+3		80	env. 1½

## Mise en conserve

Pour la mise en conserves, les bocaux et les joints en caoutchouc doivent être propres et en bon état. Utilisez si possible des bocaux de même taille. Les valeurs indiquées dans les tableaux s'entendent pour des bocaux ronds d'un litre.

### Attention !

N'utilisez pas de bocaux plus grands ou plus hauts. Leurs couvercles risqueraient d'éclater.

Utilisez uniquement des fruits et légumes de première qualité. Lavez-les soigneusement.

Les durées mentionnées dans les tableaux sont indicatives. Elle peuvent être influencées par la température ambiante, le nombre de bocaux, la quantité et la chaleur du contenu des bocaux. Avant de changer le réglage ou d'éteindre, vérifiez si des bulles montent bien dans les bocaux.

### Préparation

1. Remplir les bocaux, mais pas trop.
2. Essuyer les bords des bocaux, ils doivent être propres.
3. Poser un joint en caoutchouc humide et un couvercle sur chaque bocal.
4. Fermer les bocaux avec des agrafes.

Ne placez jamais plus de six bocaux dans le compartiment de cuisson.

### Réglage

1. Enfournez la lèche-frite au niveau 2. Disposer les bocaux de sorte qu'ils ne se touchent pas.
  2. Verser ½ l d'eau chaude (env. 80 °C) dans la lèche-frite.
  3. Fermer la porte du four.
  4. Régler Chaleur de sole
5. Régler la température sur 170 à 180 °C.

## Mise en conserve

### Fruits

Au bout d'env. 40 à 50 minutes, des petites bulles montent à la surface à de courts intervalles. Eteignez le four.

Retirez les bocaux du compartiment de cuisson au bout de 25 à 35 minutes de chaleur résiduelle. Un refroidissement plus lent dans le compartiment de cuisson favorise la prolifération de moisissures sur le fruit en bocal ainsi que son acidification.

Fruits en bocaux d'un litre	Dès l'ébullition	Chaleur résiduelle
Pommes, groseilles, fraises	éteindre	env. 25 minutes
Cerises, abricots, pêches, groseilles à maquereau	éteindre	env. 30 minutes
Compote de pommes, poires, prunes	éteindre	env. 35 minutes

### Légumes

Dès que des bulles montent dans les bocaux, ramener la température à 120 - 140 °C. Selon le type de légume env. 35 à

70 minutes. Après ce temps, éteignez ensuite le four et utilisez la chaleur rémanente.

Légumes au bouillon froid dans des bocaux d'un litre	Dès l'ébullition	Chaleur résiduelle
Cornichons	-	env. 35 minutes
Betterave rouge	env. 35 minutes	env. 30 minutes
Choux de Bruxelles	env. 45 minutes	env. 30 minutes
Haricots verts, chou-rave, chou rouge	env. 60 minutes	env. 30 minutes
Petits pois	env. 70 minutes	env. 30 minutes

### Sortir les bocaux

Après la mise en conserves, sortez les bocaux du compartiment de cuisson.

### Attention !

Ne posez pas les bocaux chauds sur une surface froide ou humide. Ils risquent d'éclater.

## L'acrylamide dans certains aliments

L'acrylamide se forme avant tout en cas de produits céréaliers et de pommes de terre cuits à haute température, tels que

chips, frites, toast, petits pains, pain ou pâtisseries fines (biscuits, pain d'épices, speculoos).

### Conseils pour la préparation de mets avec une faible formation d'acrylamide

<b>En général</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Réduire les temps de cuisson à un minimum.</li><li>■ Faire uniquement dorer les aliments, ne pas les faire trop brunir.</li><li>■ Un aliment gros et épais contient moins d'acrylamide.</li></ul>
<b>Cuisson de pâtisseries</b>	En mode Convection naturelle, max. 200 °C. En mode Chaleur tournante 3D ou Chaleur tournante, max. 180 °C.
Petits gâteaux secs	En mode Convection naturelle, max. 190 °C. En mode Chaleur tournante 3D ou Chaleur tournante, max. 170 °C. Des oeufs ou des jaunes d'oeuf réduisent la formation d'acrylamide.
Frites au four	Les répartir uniformément et en une couche sur la plaque. Faire cuire au moins 400 g par plaque, afin que les frites ne se dessèchent pas

## Plats tests

Ces tableaux ont été conçus pour des laboratoires d'essai, afin de leur permettre de contrôler et tester plus facilement les différents appareils.

Selon EN 50304/EN 60350 (2009) ou bien IEC 60350.

### Cuisson de gâteaux

Cuisson sur 2 niveaux :

Insérez toujours la lèchefrite au-dessus de la plaque de cuisson.

Petits gâteaux secs (par ex., Tulumba Tatlisi turc) :

Les plats enfournés ensemble ne doivent pas tous être prêts au même moment.

Tarte au pompes couverte, niveau 1 :

Changez la position du moule démontable foncé, placez-le en diagonal.

Tarte au pompes couverte, niveau 2 :

Changez la position du moule démontable foncé.

Gâteaux dans moules démontables en métal :

Cuisson traditionnelle ☐ au niveau 1. Utilisez la lèchefrite à la place de la grille et placez-y le moule démontable.

Plat cuisiné	Accessoires et plats	Niveau	Mode de cuisson	Affichage de la température en °C	Durée, minutes
Petits gâteaux secs	La lèchefrite	3	☐	150-170	20-30
	Plaque de cuisson en aluminium + lèchefrite**	1+3	☒	140-160	30-40
Mini cakes	La lèchefrite	3	☐	150-170	25-35
Mini cakes, préchauffage	Plaque de cuisson en aluminium + lèchefrite**	1+3	☒	140-160	25-35
Gâteaux à l'eau	Moule démontable	2	☐	160-180	30-40
Tarte aux pommes couverte	Lèchefrite + 2 moules démontables Ø 20 cm***	1	☐	190-210	70-80
	2 grilles* + 2 moules démontables Ø 20 cm***	1+3	☒	180-200	70-80

\* Vous pouvez vous procurer des plaques et grilles supplémentaires auprès du service après-vente ou chez un revendeur spécialisé.

\*\* En cas de cuisson sur deux niveaux, insérez toujours la lèchefrite au-dessus de la plaque de cuisson.

\*\*\* Placez les moules à gâteau en diagonale sur l'accessoire.

### Grillades

Si vous placez les aliments directement sur la grille, enfournez en plus la lèchefrite au niveau 1. Elle récupère le liquide et le four restera plus propre.

Plat cuisiné	Accessoires et plats	Niveau	Mode de cuisson	Niveau de grille	Durée, minutes
Pain grillé Préchauffez 10min.	Grille	4	☐	3	1/2-2
Beefburger, 12 pièces* sans préchauffage	Grille + lèchefrite	4+1	☐	3	25-30

\* Retournez après 2/3 du temps de cuisson

<b>Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa</b> .....	<b>22</b>	Ostona żarówki.....	32
Przyczyny uszkodzeń .....	24	<b>Serwis</b> .....	<b>32</b>
<b>Nowy piekarnik</b> .....	<b>24</b>	Symbol produktu (E-Nr) i numer fabryczny (FD) .....	32
Pulpit obsługi .....	24	<b>Porady dotyczące oszczędności energii i ochrony środowiska</b> .....	<b>33</b>
Przełącznik funkcji .....	25	Oszczędność energii.....	33
Przyciski i wskaźniki .....	25	Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego .....	33
Regulator temperatury .....	25	Środki ostrożności podczas transportu .....	33
Komora piekarnika .....	25	<b>Przetestowane w naszym studiu gotowania</b> .....	<b>33</b>
<b>Wyposażenie dodatkowe</b> .....	<b>26</b>	Ciasta i wypieki .....	33
Wsuwanie wyposażenia.....	26	Porady dotyczące pieczenia ciast .....	35
Wyposażenie dodatkowe .....	26	Mięso, drób, ryby .....	35
<b>Przed pierwszym użyciem</b> .....	<b>27</b>	Porady dotyczące pieczenia mięs i grillowania .....	37
Nastawianie zegara .....	27	Zapiekanki, tosty .....	38
Nagrzewanie piekarnika .....	27	Gotowe produkty.....	38
Czyszczenie wyposażenia.....	27	Potrawy specjalne.....	38
<b>Nastawianie piekarnika</b> .....	<b>27</b>	Rozmrażanie .....	39
Rodzaje grzania i temperatura .....	27	Suszenie .....	39
Automatyczne wyłączenie się piekarnika.....	27	Wekowanie.....	39
Automatyczne włączanie się i wyłączenie piekarnika.....	28	<b>Akrylamid w produktach spożywczych</b> .....	<b>40</b>
<b>Nastawianie zegara</b> .....	<b>28</b>	<b>Potrawy testowe</b> .....	<b>41</b>
<b>Nastawianie minutnika</b> .....	<b>28</b>	Pieczenie ciast.....	41
<b>Zabezpieczenie przed dziećmi</b> .....	<b>29</b>	Grillowanie.....	41
Piekarnik .....	29		
<b>Konserwacja i czyszczenie</b> .....	<b>29</b>		
Środki czyszczące .....	29		
Zdejmowanie i zawieszanie prowadnic .....	30		
Zdejmowanie i zakładanie drzwiczek piekarnika.....	30		
Montaż i demontaż szyb w drzwiczkach .....	31		
<b>Usterka, co robić?</b> .....	<b>32</b>		
Tabela usterek.....	32		
Wymiana żarówki u góry piekarnika .....	32		

Więcej informacji na temat naszych produktów, wyposażenia, części zamiennych oraz serwisu można znaleźć na stronie internetowej: [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) oraz w sklepie internetowym: [www.bosch-eshop.com](http://www.bosch-eshop.com)

## **⚠ Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### **Niebezpieczeństwo pożaru!**

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

### **Niebezpieczeństwo poparzenia!**

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

### **Niebezpieczeństwo poparzenia!**

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

### **Niebezpieczeństwo obrażeń!**

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

## Przyczyny uszkodzeń

### Uwaga!

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

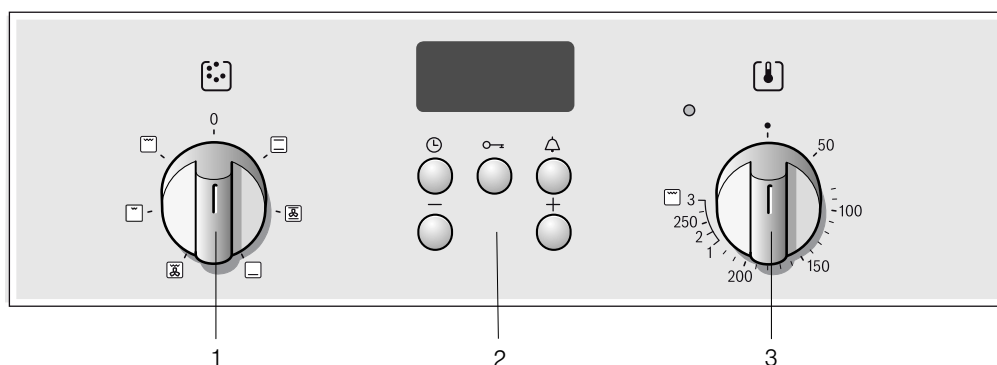
## Nowy piekarnik

Niniejszy rozdział zawiera ogólne informacje dotyczące piekarnika. Opisany jest w nim pulpit obsługi oraz

poszczególne elementy obsługi. Zapoznają się Państwo z informacjami dotyczącymi komory piekarnika i wyposażenia.

### Pulpit obsługi

Poniżej zamieszczono opis pulpitu obsługi. Wersja zależy od typu urządzenia.



#### Objaśnienia

1	Przełącznik funkcji
2	Przyciski obsługi i wyświetlacz
3	Regulator temperatury



## Przełącznik funkcji

Przełącznik funkcji służy do nastawiania rodzaju grzania piekarnika. Przełącznik funkcji można obracać w prawo i w lewo.

Po nastawieniu żądanego rodzaju grzania świeci się lampka piekarnika.

Ustawienie	Funkcja
0	Wyłączony Piekarnik jest wyłączony.
	Grzanie górne/ dolne Pieczenie możliwe jest tylko na jednym poziomie. To ustawienie nadaje się idealnie do pieczenia ciast i pizzy w formach lub na blacie, jak również chudych pieczeń wołowych i cielęcych oraz dziczyzny. Równomierne grzanie z góry i dołu.
	Gorące powietrze* Na jednym poziomie można przygotować bezy i ciasto francuskie. Drobne wypieki, ciasteczka i ciasto francuskie można piec jednocześnie na dwóch poziomach. Wentylator na tylnej ścianie urządzenia rozprowadza przychodzące z góry i z dołu ciepło równomiernie wokół potrawy.
	Grzanie dolne Przy pomocy grzania dolnego można przyrumienić względnie dopiec potrawy od dołu. Grzanie z dołu.
	Grill z cyrkulacją powietrza Grill z cyrkulacją powietrza nadaje się szczególnie do grillowania ryb, drobiu i dużych kawałków mięsa. Grzałka grilla i wentylator na przemian włączają się i wyłączają. Wentylator rozprowadza gorące powietrze wokół potrawy.
	Grill płaski, mała powierzchnia Ten rodzaj grzania nadaje się do grillowania małych ilości steków, kiełbasek, ryb i tostów. Nagrzewa się środkowa część grzałki grilla.
	Płaski grill o dużej powierzchni Można grillować jednocześnie kilka steków, kiełbasek, ryb lub tostów. Cała powierzchnia pod grzałką grilla nagrzewa się.

\* Rodzaj grzania zgodny z klasą efektywności energetycznej EN50304.

## Przyciski i wskaźniki

Za pomocą przycisków można ustawić dodatkowe funkcje. Ustawione wartości można odczytać na wyświetlaczu.

Przycisk	Funkcja
	Przycisk zegara Służy do nastawiania godziny, czasu trwania $\rightarrow$ i czasu zakończenia $\rightarrow$ .
	Przycisk z kluczem Służy do włączania i wyłączania zabezpieczenia przed dziećmi.
	Przycisk minutnika Służy do nastawiania minutnika.
	Przycisk Minus Służy do korygowania ustawionych wartości w dół.
	Przycisk Plus Służy do korygowania ustawionych wartości w górę.

## Regulator temperatury

Regulator temperatury służy do nastawiania temperatury i stopnia mocy grilla.

Ustawienie	Funkcja
	Wyłączony Piekarnik nie nagrzewa się.
50-270	Zakres temperatury Temperatura podawana jest w °C.
1, 2, 3	Stopnie mocy grilla Stopnie mocy dla Grilla o małej  i dużej  powierzchni. Stopień 1 = słaby Stopień 2 = średni Stopień 3 = mocny

Gdy piekarnik grzeje, świeci się lampka nad regulatorem temperatury. Gaśnie w przerwach w grzaniu. W przypadku niektórych ustawień lampka nie świeci się.

### Stopnie mocy grilla

W przypadku grilla płaskiego za pomocą regulatora temperatury nastawia się stopień mocy grilla.

## Komora piekarnika

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

### Lampka piekarnika

Gdy piekarnik jest włączony, świeci się lampka piekarnika. Poprzez obrócenie przełącznika funkcji na dowolną pozycję można również włączyć lampkę bez włączania piekarnika.

### Wentylator

Wentylator włącza się i wyłącza, gdy jest to konieczne. Gorące powietrze uchodzi przez drzwiczki.

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

### Uwaga!

Nie zakrywać szczelin wentylacyjnych. W przeciwnym razie piekarnik przegrzewa się.

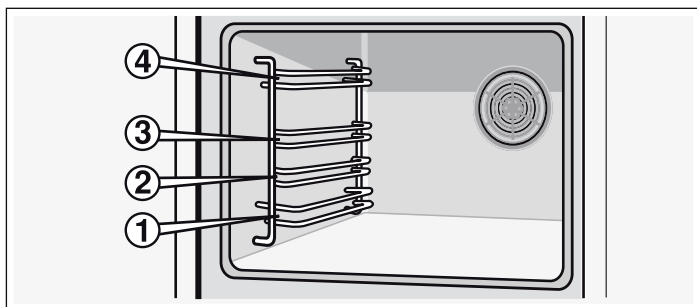
## Wyposażenie dodatkowe

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

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

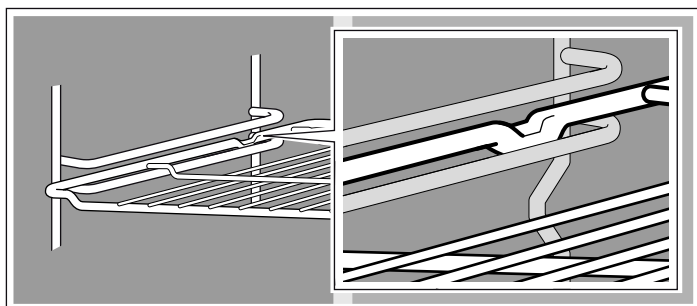
### Wsuvanie wyposażenia

Wyposażenie można wsuwać do komory piekarnika na 4 wysokości. Wyposażenie należy zawsze wsuwać do oporu, aby nie dotykało szyby drzwiczek.



Wyposażenie blokuje się po wysunięciu mniej więcej do połowy. Teraz można bez trudu wyjąć potrawy z urządzenia.

Podczas wsuwania do piekarnika zwrócić uwagę na wgłębienie z tyłu wyposażenia. Tylko wtedy możliwe jest prawidłowe osadzenie wyposażenia.



**Wskazówka:** Wyposażenie może ulegać deformacjom w wyniku nagrzewania. Po ostygnięciu, wyposażenie ponownie

odzyskuje pierwotny kształt. Nie ma to żadnego wpływu na funkcjonowanie wyposażenia.

Błachę trzymać po bokach obydwoma rękami i wsunąć równolegle w prowadnice. Podczas wsuwania blachy nie wykonywać ruchów w prawo lub w lewo. W przeciwnym razie wsunięcie blachy będzie utrudnione. Powierzchnie emaliowane mogą ulec uszkodzeniu.

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



#### Ruszt

Dla naczyń, form do ciasta, pieczeni, potraw grillowanych i zamrożonych.

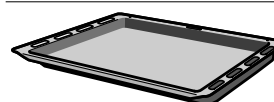
Ruszt wsunąć do piekarnika otwartą stroną do drzwiczek piekarnika oraz wygięciem do dołu.



#### Aluminiowa blacha do pieczenia

Do ciast i ciasteczek.

Błachę do pieczenia wsunąć do oporu, ścięciem w kierunku drzwiczek piekarnika.



#### Głęboka blacha do pieczenia

Do wilgotnych ciast, wypieków, potraw zamrożonych i dużych pieczeni. W przypadku ustawienia podczas grillowania pod rusztem może służyć również do zbierania skapującego tłuszczu.

Błachę do pieczenia wsunąć do oporu, ścięciem w kierunku drzwiczek piekarnika.

### Wyposażenie dodatkowe

Wyposażenie dodatkowe można nabyć w serwisie lub sklepie specjalistycznym. W naszych prospektach lub w internecie można znaleźć wiele produktów pasujących do zakupionego piekarnika. Dostępność wyposażenia dodatkowego oraz możliwość zamówienia przez internet różni się w poszczególnych krajach. Odnośne informacje znajdują się w załącznikach do instrukcji obsługi.

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

Wyposażenie dodatkowe	Numer HEZ	Funkcja
Ruszt	HEZ 434000	Dla naczyń, form do ciasta, pieczeni, potraw grillowanych i mrożonych.
Aluminiowa blacha do pieczenia	HEZ 430001	Do ciast i ciasteczek. Błachę do pieczenia wsunąć do oporu, ścięciem w kierunku drzwiczek piekarnika.
Emaliowana blacha do pieczenia	HEZ 431001	Do ciast i ciasteczek. Błachę do pieczenia wsunąć do oporu, ścięciem w kierunku drzwiczek piekarnika.
Głęboka blacha do pieczenia	HEZ 432001	Do wilgotnych ciast, wypieków, potraw zamrożonych i dużych pieczeni. W przypadku ustawienia pod rusztem może służyć również do zbierania skapującego tłuszczu i sosu. Głęboką blachę do pieczenia wsunąć do oporu, ścięciem w kierunku drzwiczek piekarnika.

### Drzwiczki piekarnika - dodatkowe środki bezpieczeństwa

W przypadku dłuższych czasów pieczenia drzwiczki piekarnika mogą być bardzo gorące.

Obecność małych dzieci wymaga zachowania szczególnej ostrożności podczas użytkowania piekarnika.

Do dyspozycji jest również system zabezpieczający, który zapobiega bezpośredniemu dotknięciu drzwiczek piekarnika. System jest dostępny w serwisie jako wyposażenie dodatkowe (440651).

# Przed pierwszym użyciem

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

## Nastawianie zegara

Po podłączeniu urządzenia na wyświetlaczu świeci się symbol ☰ i trzy zera. Ustawić godzinę.

1. Nacisnąć przycisk ☰.  
Na wyświetlaczu pojawia się godzina 12:00 i miga symbol ☰.

2. Za pomocą przycisku + lub - nastawić godzinę.

Po kilku sekundach ustawiona godzina zostanie zapisana.

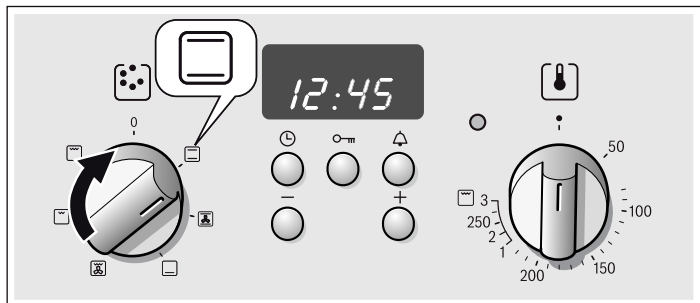
# Nastawianie piekarnika

Istnieje kilka możliwości nastawienia piekarnika. Instrukcja zawiera informacje dotyczące ustawiania żadanego rodzaju grzania, temperatury oraz stopnia mocy grilla. Na piekarniku można ustawić czas trwania i zakończenia pieczenia dla danej potrawy.

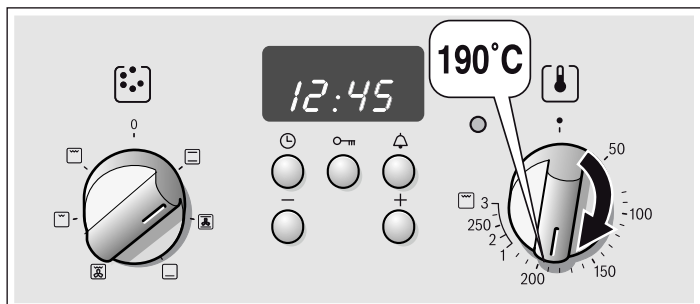
## Rodzaje grzania i temperatura

Przykład na rysunku: Grzanie górne/dolne 190 °C

1. Nastawić żądany rodzaj grzania za pomocą przełącznika funkcji.



2. Regulator temperatury służy do nastawiania temperatury lub stopnia mocy grilla.



Piekarnik nagrzewa się.

## Wyłączanie piekarnika

Ustawić przełącznik funkcji w pozycji zero.

## Zmiana ustawień

W zależności od zapotrzebowania można zmienić rodzaj grzania, temperaturę i stopień mocy grilla.

## Nagrzewanie piekarnika

Aby usunąć zapach nowości, należy rozgrzać pusty, zamknięty piekarnik. W tym celu najlepiej zastosować Grzanie górne/dolne ☰ w temperaturze 240 °C. Upewnić się, że w piekarniku nie znajdują się żadne opakowania.

1. Za pomocą przełącznika funkcji ustawić Grzanie górne/dolne ☰.

2. Za pomocą regulatora temperatury ustawić 240 °C.

Po godzinie wyłączyć piekarnik. Przełącznik funkcji i regulator temperatury ustawić w pozycji zero.

## Czyszczenie wyposażenia

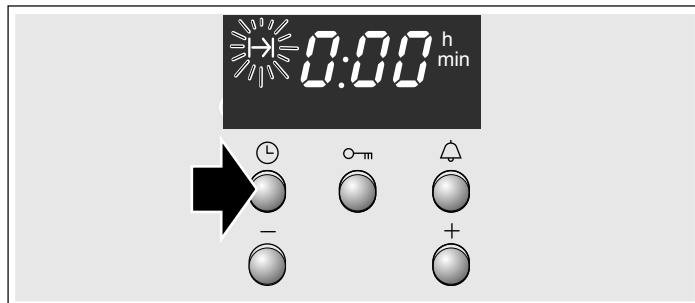
Przed pierwszym użyciem należy dokładnie oczyścić wyposażenie gorącą wodą z płynem i miękką ściereczką.

## Automatyczne wyłączanie się piekarnika

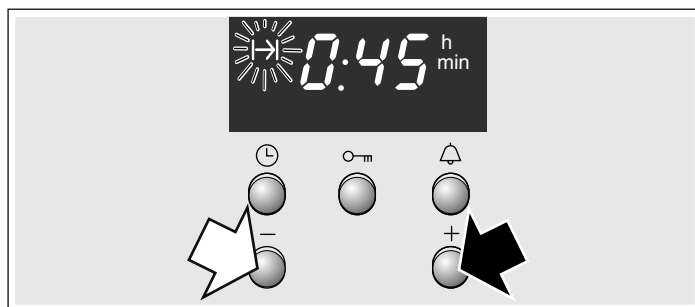
Ustawić czas trwania pieczenia potrawy.

Przykład na rysunku: Grzanie górne/dolne ☰, 200 °C, czas trwania 45 minut.

1. Nastawić żądany rodzaj grzania za pomocą przełącznika funkcji.
2. Regulator temperatury służy do nastawiania temperatury lub stopnia mocy grilla.
3. Nacisnąć przycisk zegara ☰.  
Miga symbol czasu trwania |→|.



4. Za pomocą przycisków + i - nastawić czas trwania.  
Przycisk + / wartość proponowana = 30 minut  
Przycisk - / wartość proponowana = 10 minut




## Upłynął czas pieczenia

Rozbrzmiewa sygnał. Piekarnik wyłącza się. Dwukrotnie nacisnąć przycisk ☰ i wyłączyć przełącznik funkcji.


## Zmiana ustawień

Nacisnąć przycisk zegara ☰. Za pomocą przycisku + lub - zmienić czas trwania.

### Przerwanie ustawiania


Nacisnąć przycisk zegara . Naciskać przycisk -, aż wyświetlacz wskaże zero. Wyłączyć przełącznik funkcji.



### Nastawianie czasu trwania w przypadku ukrycia funkcji zegara



Dwukrotnie nacisnąć przycisk zegara  i wprowadzić ustawienia, jak opisano w punkcie 4.

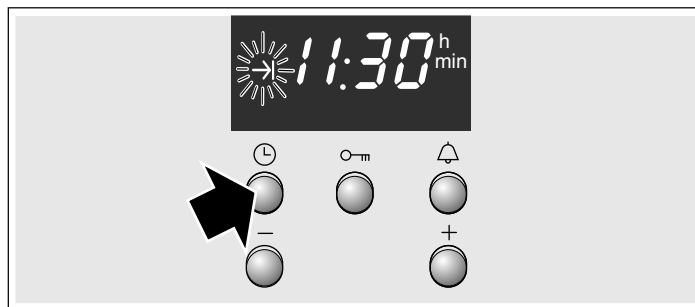
### Automatyczne włączanie się i wyłączenie piekarnika

Nie pozostawiać produktów spożywczych przez dłuższy czas w piekarniku. Nie przechowywane w lodówce mięso i ryby szybko się psują.

Przykład na rysunku: Grzanie górne/dolne , 200 °C. Jest godzina 10:45. Potrawa, której przygotowanie trwa 45 minut, ma być gotowa o godzinie 12:45.

1. Nastawić żądany rodzaj grzania za pomocą przełącznika funkcji.
2. Regulator temperatury służy do nastawiania temperatury lub stopnia mocy grilla.
3. Nacisnąć przycisk zegara . Miga symbol czasu trwania .
4. Za pomocą przycisków + i - nastawić czas trwania.


5. Tyle razy naciskać przycisk zegara , aż zacznie migać symbol czasu zakończenia . Na wyświetlaczu można odczytać, kiedy potrawa będzie gotowa.



6. Za pomocą przycisku + przestawić czas zakończenia na później. Po kilku sekundach ustawienie zostanie zapisane. Dopóki nie włączy się piekarnik, na wyświetlaczu świeci się czas zakończenia.




### Upłynął czas pieczenia




Rozbrzmiewa sygnał. Piekarnik wyłącza się. Dwukrotnie nacisnąć przycisk  i wyłączyć przełącznik funkcji.

**Wskazówka:** Dopóki miga symbol, można wprowadzać ustawienia. Jeśli symbol świeci się, ustawienie zostało zapisane.


## Nastawianie zegara

Po pierwszym włączeniu lub po przerwie w zasilaniu na wyświetlaczu świeci się symbol  i trzy zera. Ustawić godzinę. Przełącznik funkcji musi być wyłączony.

### Sposób nastawiania

1. Nacisnąć przycisk zegara . Na wyświetlaczu pojawia się godzina 12.00 i miga symbol .
2. Za pomocą przycisku + lub - nastawić godzinę. Po kilku sekundach ustawiona godzina zostanie zapisana. Symbol  gaśnie.



### Zmiana np. czasu letniego na zimowy

Dwukrotnie nacisnąć przycisk zegara  i wprowadzić zmianę za pomocą przycisku + lub -.


## Nastawianie minutnika

Minutnika można używać jak zegara funkcyjnego. Minutnik działa niezależnie od ustawień piekarnika. Minutnik ma specjalny sygnał. Dzięki temu można rozpoznać, czy sygnał rozbrzmiewa z minutnika, czy oznacza zakończenie czasu trwania pracy piekarnika. Minutnik można nastawić również wówczas, gdy zabezpieczenie przed dziećmi jest aktywowane.


### Sposób nastawiania

1. Nacisnąć przycisk minutnika . Miga symbol .

2. Za pomocą przycisku + lub - nastawić minutnik. Przycisk + wartość proponowana = 10 minut  
Przycisk - wartość proponowana = 5 minut

Po kilku sekundach minutnik włącza się. Na wyświetlaczu świeci się symbol . Upływ czasu jest widoczny na wyświetlaczu.

### Po upływie nastawionego czasu

Rozbrzmiewa sygnał. Nacisnąć przycisk minutnika . Wskazanie minutnika gaśnie.

## Zmiana ustawień minutnika

Nacisnąć przycisk minutnika . Za pomocą przycisku + lub - zmienić czas.

## Kasowanie ustawień

Nacisnąć przycisk minutnika . Naciskać przycisk -, aż wyświetlacz wskaże zero.

## Jednoczesne działanie minutnika i odliczanie czasu trwania

Symbole świecą się. Upływ czasu odliczanego przez minutnik jest widoczny na wyświetlaczu.

Sprawdzanie pozostałego czasu trwania  $\rightarrow$  lub godziny  $\rightarrow$  ::

Tyle razy naciskać przycisk zegara , aż pojawi się odpowiedni symbol.

Żądana wartość pojawi się na kilka sekund na wyświetlaczu.

# Zabezpieczenie przed dziećmi

## Piekarnik

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

### Włączanie i wyłączenie zabezpieczenia przed dziećmi

Przełącznik funkcji musi być wyłączony.

Włączanie: naciskać przycisk klucza  $\rightarrow$   $\rightarrow$ , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol  $\rightarrow$  . Trwa to ok. 4 sekund.

Wyłączanie: naciskać przycisk klucza  $\rightarrow$   $\rightarrow$ , aż zgaśnie symbol  $\rightarrow$  .

### Wskazówki

- Minutnik i godzinę można nastawić w każdej chwili.
- Przerwa w dopływie energii elektrycznej powoduje skasowanie ustawień zabezpieczenia przed dziećmi.

# Konserwacja i czyszczenie

Konserwacja i czyszczenie zapewniają długą żywotność urządzenia. Poniżej zamieszczono wskazówki dotyczące prawidłowej konserwacji i czyszczenia piekarnika.

### Wskazówki

- Nieznaczne różnice kolorów na przodzie piekarnika są wynikiem zastosowania różnych materiałów, jak szkło, tworzywo sztuczne lub metal.
- Cienie na szybie piekarnika, sprawiające wrażenie smug, to odbijające się światło żarówki piekarnika.
- Przy bardzo wysokich temperaturach emalia wypala się. Mogą przy tym powstać nieznaczne przebarwienia. Jest to normalna reakcja, nie wpływająca na funkcjonowanie piekarnika. Krawędzie cienkich blach nie dają się w pełni pokryć emalią. Dlatego mogą być szorstkie. Nie zmniejsza to działania zabezpieczenia antykorozyjnego.

## Środki czyszczące

Aby uniknąć uszkodzenia różnego rodzaju powierzchni poprzez zastosowanie nieodpowiedniego środka czyszczącego, należy przestrzegać poniższych wskazówek.

### Do czyszczenia piekarnika nie używać

- żrących środków czyszczących ani środków do szorowania,
- środków czyszczących o dużej zawartości alkoholu,
- szorstkich gąbek,
- myjek wysokociśnieniowych lub parowych.
- Nie czyścić poszczególnych części w zmywarce.

Przed pierwszym użyciem nowej gąbki należy ją dokładnie wypłukać.

<b>Fronty ze stali nierdzewnej</b>	Do mycia urządzenia używać wody z niewielką ilością płynu do mycia naczyń. Zawsze czyścić ruchami równoległymi do naturalnego mazerunku. W przeciwnym razie mogą powstać zarysowania. Wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Natychmiast usuwać osad z kamienia, plamy tłuszczu, skrobi i białka. Nie używać środków do szorowania, szorstkich gąbek ani twardych ściereczek do czyszczenia. Do polerowania frontów ze stali nierdzewnej należy używać specjalnych środków do czyszczenia. Przestrzegać wskazówek producenta. Specjalne środki do czyszczenia stali nierdzewnej są do nabycia w serwisie lub specjalistycznych sklepach.
<b>Powierzchnie emaliowane i lakierowane</b>	Do czyszczenia używać ciepłej wody z niewielką ilością płynu do mycia naczyń. Wytrzeć do sucha miękką ściereczką.
<b>Przyciski</b>	Do czyszczenia używać ciepłej wody z niewielką ilością płynu do mycia naczyń. Wytrzeć do sucha miękką ściereczką.
<b>Szyba</b>	Nadaje się do czyszczenia za pomocą płynu do mycia szyb. Nie używać żrących środków czyszczących ani ostrych przedmiotów metalowych. Mogą one zarysować i uszkodzić powierzchnię szyby.
<b>Uszczelka</b>	Czyścić wilgotną ściereczką. Wytrzeć do sucha miękką ściereczką.
<b>Wewnętrzna strona piekarnika</b>	Czyścić ciepłą wodą lub wodą z octem. W przypadku dużego zanieczyszczenia: Środek do czyszczenia piekarników rozprowadzać wyłącznie na ostudzonych powierzchniach.
<b>Szklana osłona lampki piekarnika</b>	Do czyszczenia używać ciepłej wody z niewielką ilością płynu do mycia naczyń. Wytrzeć do sucha miękką ściereczką.
<b>Wyposażenie</b>	Namoczyć w ciepłej wodzie z płynem. Czyścić szcoteczką lub gąbką.

**Aluminiowa blacha do pieczenia (opcja)** Nie czyścić w zmywarce. Nigdy nie używać środka do czyszczenia piekarników. Aby zapobiec zarysowaniom, nigdy nie dotykać powierzchni metalowych nożem ani podobnym ostrym przedmiotem. Czyścić płynem do mycia naczyń i wilgotną ściereczką do szyb lub przetrzeć równomiernie ściereczką z mikrofazy. Wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Nie używać środków do szorowania, szorstkich gąbek ani twardych ściereczek do czyszczenia. Środki te zarysowują blachę do pieczenia.

**Zabezpieczenie przed dziećmi (opcja)** Jeśli na drzwiczkach piekarnika zamontowane jest zabezpieczenie przed dziećmi, przed czyszczeniem należy je usunąć. Wszystkie elementy z tworzywa sztucznego namoczyć w ciepłej wodzie z płynem i oczyścić gąbką. Wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Przy silnym zabrudzeniu zabezpieczenie przed dziećmi nie funkcjonuje prawidłowo.

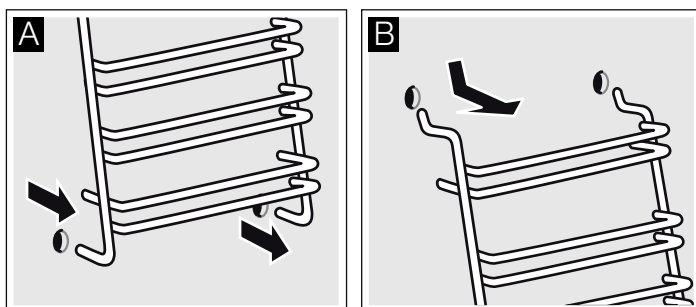
**Płyta grzejna** Wskazówki dotyczące pielęgnacji i czyszczenia znajdują się w instrukcji obsługi płyty grzejnej.

## Zdejmowanie i zawieszanie prowadnic

Prowadnice można zdjąć do czyszczenia. Piekarnik musi być zimny.

### Zdejmowanie prowadnic

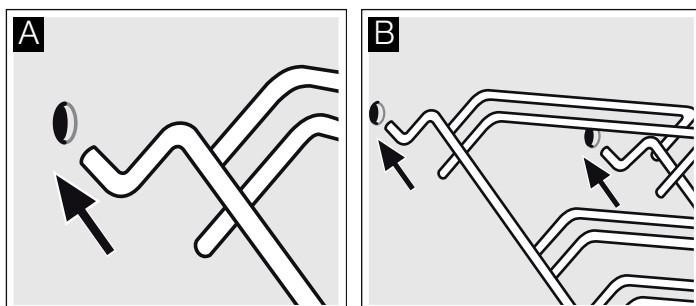
1. Prowadnicę wyjąć do dołu i trochę pociągnąć do przodu. Wyjąć z otworów mocujących sztyfty przedłużające na dole prowadnic (rys. A).
2. Następnie podnieść prowadnicę i ostrożnie wyjąć (rys. B).



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

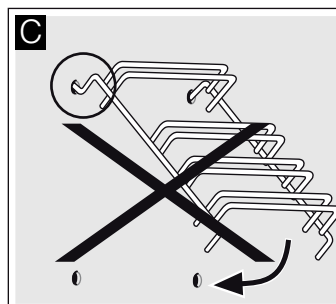
### Zawieszanie prowadnic

1. Włożyć ostrożnie dwa haki w górne otwory. (rys. A-B)



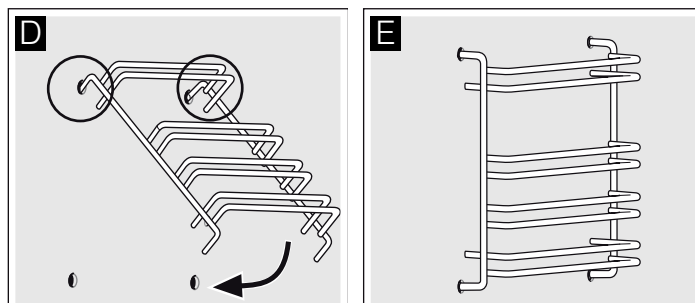
### ⚠ Nieprawidłowy montaż!

Nigdy nie poruszać prowadnicami, zanim oba haki nie będą całkowicie zakotwiczone w górnych otworach. Może dojść do uszkodzenia i pęknięcia emalii (rys. C).



2. Dwa haki należy stabilnie zawiesić w górnych otworach. Następnie powoli i ostrożnie opuszczać prowadnicę i zaczepić ją w dolnych otworach (rys. D).
3. Obie prowadnice zaczepić na bocznych ściankach piekarnika (rys. E).

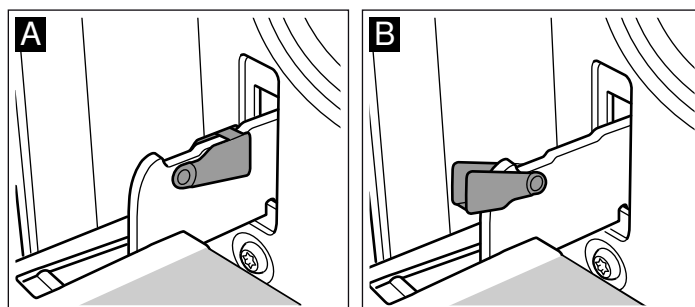
Przy prawidłowym montażu odstęp między dwoma wyższymi poziomami wsunięcia jest większy.



## Zdejmowanie i zakładanie drzwiczek piekarnika

Do czyszczenia oraz w celu wymontowania szyb można zdjąć drzwiczki piekarnika.

Każdy zawias drzwiczek piekarnika posiada dźwignię blokującą. Gdy dźwignie blokujące są opuszczone (rys. A), wówczas drzwiczki piekarnika są zabezpieczone i nie można ich zdjąć. Gdy dźwignie blokujące są uniesione w celu wyjęcia drzwiczek piekarnika (rys. B), wówczas zawiasy są zabezpieczone i nie mogą się zatrzaskać.

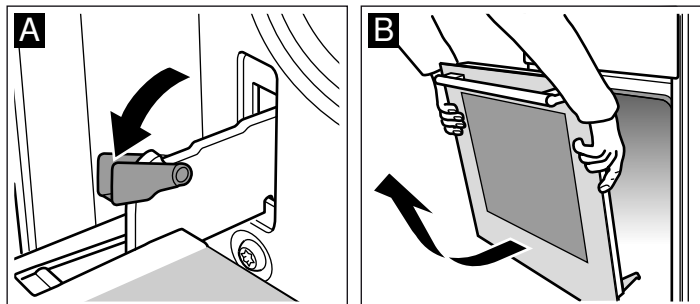


### ⚠ Niebezpieczeństwo obrażeń!!

Gdy zawiasy nie są zabezpieczone, zatrzaskują się z dużą siłą. Należy dopilnować, aby dźwignie blokujące zawsze były prawidłowo złożone lub, w momencie zdejmowania drzwiczek, całkowicie rozłożone.

## Zdejmowanie drzwiczek

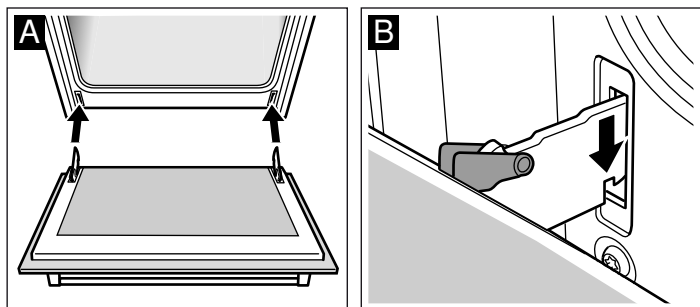
1. Całkowicie otworzyć drzwiczki piekarnika.
2. Podnieść obie dźwignie blokujące z lewej i prawej strony (rys. A).
3. Przymknąć drzwiczki piekarnika do wycucia oporu. Chwycić obiema rękami z lewej i prawej strony. Przymknąć nieco bardziej i zdjąć (rys. B).



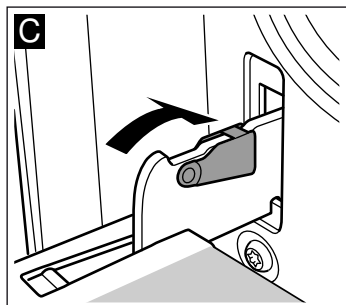
## Zakładanie drzwiczek

Drzwiczki piekarnika założyć w odwrotnej kolejności.

1. Podczas zakładania drzwiczek piekarnika uważać, żeby oba zawiasy umieścić odpowiednio w otworach (rys. A).
2. Nacięcia w zawiasach muszą po obu stronach zaskoczyć na swoje miejsce (rys. B).



3. Z powrotem złożyć obie dźwignie blokujące (rys. C). Zamknąć drzwiczki piekarnika.



### ⚠ Niebezpieczeństwo obrażeń!!

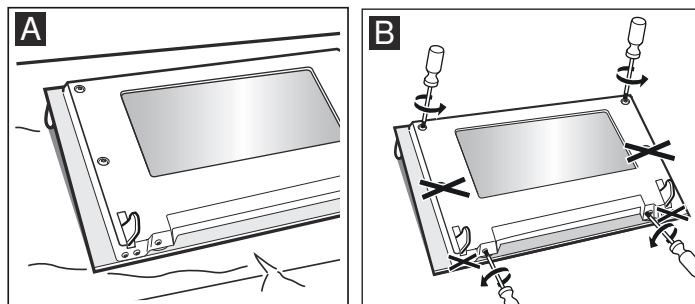
Niebezpieczeństwo obrażeń! Jeśli drzwiczki piekarnika niespodziewanie wypadną lub zawias zatrzaśnie się, nie dotykać zawiasu! Skontaktować się z serwisem.

## Montaż i demontaż szyb w drzwiczkach

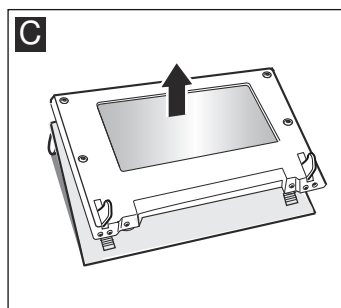
Dla ułatwienia czyszczenia można wymontować szyby z drzwiczek piekarnika.

### Demontaż

1. Zdjąć drzwiczki piekarnika. Patrz rozdział *Zdejmowanie drzwiczek piekarnika*. Drzwiczki piekarnika położyć na ściereczce uchwytem do dołu (rys. A).
2. Najpierw przykręcić obie śruby na dole, a następnie obie śruby na górze w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara (rys. B).



3. Zdjąć nakładkę (rys. C).



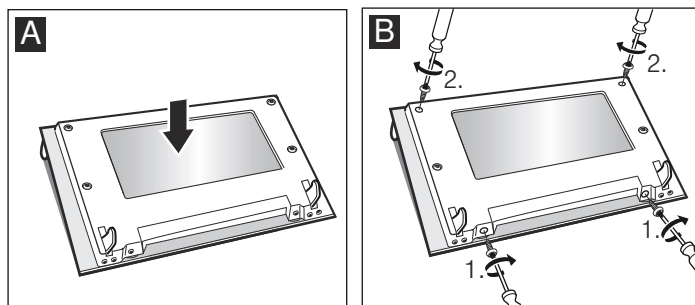
Zdemontowanych części nie można myć. Szyby czyścić płynem do mycia szyb i miękką ściereczką.

### ⚠ Niebezpieczeństwo obrażeń!

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

### Montaż

1. Z powrotem nasadzić nakładkę (rys. A).
2. Z powrotem przykręcić najpierw obie śruby na dole, a następnie obie śruby na górze (rys. B).



3. Założyć drzwiczki piekarnika. Patrz rozdział *Zakładanie drzwiczek piekarnika*.

**Dopiero gdy szyby są prawidłowo zamontowane, można używać piekarnika.**

# Usterka, co robić?

Przyczynami wystąpienia usterek są często drobniawgi. Przed wezwaniem pracownika serwisu należy zapoznać się ze wskazówkami zamieszczonymi w tabeli. Być może uda się samodzielnie usunąć usterkę.

## Tabela usterek

Jeśli jakaś potrawa się nie uda, warto zajrzeć do rozdziału *Przetestowane w naszym studiu gotowania*. Znajduje się tam wiele porad i wskazówek dotyczących gotowania.

### ⚠ Niebezpieczeństwo porażenia prądem!!

Nieprawidłowo przeprowadzane naprawy stanowią poważne zagrożenie. Naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanych techników serwisu.

Usterka	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie problemu/ Wskazówki
Piekarnik nie działa.	Bezpiecznik jest uszkodzony.	Sprawdzić w skrzynce bezpiecznikowej, czy bezpiecznik jest sprawny.
	Przerwa w dopływie prądu.	Należy sprawdzić, czy można włączyć światło lub inne urządzenia kuchenne.
Miga wskaźnik godziny	Przerwa w dopływie prądu.	Ponownie nastawić godzinę.
Piekarnik nie grzeje.	Styki są zakurzone.	Wielokrotnie obracać pokrętła włączników w prawo i w lewo.

### Uwaga!

Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, należy zlecić jego wymianę producentowi, serwisowi lub osobie posiadającej odpowiednie kwalifikacje i uprawnienia.

# 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)

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

Nr E

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.

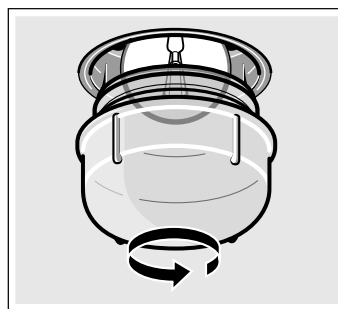
## Wymiana żarówki u góry piekarnika

Jeśli żarówka w piekarniku przepali się, należy ją wymienić. Odporną na działanie wysokiej temperatury żarówkę 40 W można nabyć w serwisie lub sklepie specjalistycznym. Nie należy używać innych żarówek.

### ⚠ Niebezpieczeństwo porażenia prądem!!

Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.

1. Aby zapobiec uszkodzeniom, rozłożyć ściereczkę w zimnym piekarniku.
2. Wykręcić osłonę obracając ją w lewą stronę.



3. Żarówkę wymienić na żarówkę tego samego typu.
4. Ponownie założyć osłonę żarówki.
5. Wyjąć ściereczkę i włączyć bezpiecznik.

## Osłona żarówki

Uszkodzoną osłonę żarówki należy wymienić. Odpowiednie osłony można nabyć w serwisie. Należy podać symbol produktu (Nr E) oraz numer fabryczny (FD) urządzenia.

## Zlecenie naprawy oraz pomoc w razie usterki

PL 801 191 534

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



# Porady dotyczące oszczędności energii i ochrony środowiska

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

## Oszczędność energii

- Piekarnik podgrzewać tylko wówczas, gdy jest to zalecane w przepisie lub podane w tabeli w instrukcji obsługi.
- Należy stosować ciemne, lakierowane lub emaliowane na czarno formy do pieczenia. Bardzo dobrze nagrzewają się.
- Podczas gotowania lub pieczenia możliwie jak najrzadziej otwierać drzwiczki piekarnika.
- Większe ilości ciast zaleca się piec jedno po drugim. Wówczas piekarnik jest przez cały czas gorący. Dzięki temu skraca się czas pieczenia następnego ciasta. Można również ustawić 2 formy prostokątne obok siebie.
- W przypadku dłuższych czasów pieczenia można wyłączyć piekarnik na 10 minut przed końcem, wykorzystując do dopieczenia ciepło resztkowe.

## Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego

Opakowanie należy usunąć zgodnie z przepisami o ochronie środowiska.



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

## Środki ostrożności podczas transportu

Zabezpieczyć wszystkie ruchome części w oraz na urządzeniu za pomocą taśmy samoprzylepnej, która po usunięciu nie pozostawia śladów. Wszystkie części wyposażenia (np. blachę do pieczenia) zabezpieczyć na krawędziach cienkim kartonem i włożyć w odpowiednie przegródki, aby uniknąć uszkodzenia urządzenia. Między przód a tył włożyć karton lub podobny materiał, aby zapobiec uderzeniu o wewnętrzną stronę szyby w drzwiczkach. Drzwiczki piekarnika przymocować taśmą samoprzylepną do ścianek bocznych urządzenia.

Zachować oryginalne opakowanie urządzenia. Urządzenie transportować wyłącznie w oryginalnym opakowaniu. Podczas transportu zwrócić uwagę na strzałki umieszczone na opakowaniu.

## W przypadku braku oryginalnego opakowania

Zapakować urządzenie w odpowiednie opakowanie zastępcze, zapewniające wystarczającą ochronę przed ewentualnymi uszkodzeniami podczas transportu.

Urządzenie transportować w pozycji pionowej. Nie trzymać się urządzenia za uchwyt drzwiczek ani za przyłącza znajdujące się z tyłu, ponieważ może dojść do ich uszkodzenia. Nie kłaść na urządzeniu ciężkich przedmiotów.

# Przetestowane w naszym studiu gotowania

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

## Wskazówki

- Dane w tabeli zawsze dotyczą potraw wsuniętych do zimnego i pustego piekarnika. Piekarnik podgrzewać tylko wówczas, gdy tak podają tabele. Wyposażenie wyłożyć papierem do pieczenia dopiero po podgrzaniu piekarnika.
- Podane w tabelach czasy są wartościami orientacyjnymi. Zależą one od jakości i właściwości produktów spożywczych.

- Należy stosować dostarczone wyposażenie. Wyposażenie dodatkowe można nabyć w punkcie serwisowym lub sklepie specjalistycznym. Przed użyciem piekarnika wyjąć wyposażenie i naczynia, z których się nie korzysta.
- Do wyjmowania gorącego wyposażenia i naczyń z piekarnika zawsze używać łapek kuchennych.

## Ciasta i wypieki

### Pieczenia na jednym poziomie

Ciasta i torty najlepiej się udają, gdy pieczone są z zastosowaniem trybu Grzanie górne/dolne

W przypadku pieczenia z zastosowaniem rodzaju grzania 2D gorące powietrze należy wsuwać wyposażenie na następującą wysokość:

- Ciasto w formach: Wysokość wsunięcia 2
- Ciasto na blasze: wysokość wsunięcia 3

### Pieczenie na kilku poziomach

Należy używać rodzaju grzania Gorące powietrze .

Wysokości wsunięcia w przypadku pieczenia na 2 poziomach:

- Głęboka blacha do pieczenia: wysokość wsunięcia 3
- Blacha do pieczenia: wysokość wsunięcia 1

Równocześnie wsunięte do piekarnika potrawy nie muszą być gotowe w tym samym czasie.

Tabele zawierają duży wybór potraw.

### 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









Tabele podają optymalne ustawienia dla różnych ciast i wypieków. Temperatura i czas pieczenia zależą od konsystencji i ilości ciasta. Dlatego w tabeli podane są zakresy. Zaleca się nastawić najpierw niższą temperaturę i krótszy czas pieczenia. Przy niższej temperaturze ciasto brązowieje bardziej równomiernie. W razie konieczności, następnym razem należy wybrać nieco wyższą temperaturę lub dłuższy czas pieczenia.

W przypadku podgrzania piekarnika czas pieczenia ulega skróceniu o 5 do 10 minut.

Więcej informacji znajduje się w rozdziale *Porady dotyczące pieczenia* poniżej tabel.

Ciasto w formach	Forma	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura, °C	Czas pieczenia, minuty
Ciasto ucierane, proste	Forma do babki, forma z kominkiem, forma prostokątna	2		160-180	50-60
Ciasto ucierane, delikatne (np. babka piaskowa)	Forma do babki, forma z kominkiem, forma prostokątna	2		155-175	65-75
Spód z ciasta kruchego z brzegiem	Tortownica	1		160-180	30-40
Spód tortu z ciasta ucieranego	Forma do ciasta z owocami	2		160-180	25-35
Tort biszkoptowy	Tortownica	2		160-180	30-40
Tort owocowy lub serowy, ciasto kruche*	Ciemna tortownica	1		170-190	70-90
Ciasto owocowe delikatne, ucierane	Tortownica	2		150-170	55-65
Ciasto pikantne* (np. tarta/ciasto cebulowe)	Tortownica	1		180-200	50-60




\* Ciasto przestudzić w piekarniku przez ok. 20 minut.

Ciasto na blasze	Wyposażenie	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura, °C	Czas pieczenia, minuty
Ciasto ucierane lub drożdżowe z suchą warstwą wierzchnią	Głęboka blacha do pieczenia:	3		160-180	25-35
Ciasto ucierane lub drożdżowe z wilgotną wierzchnią warstwą	Głęboka blacha do pieczenia:	3		140-160	40-50
Rolada biszkoptowa (podgrzać piekarnik)	Głęboka blacha do pieczenia:	2		170-190	15-20
Chałka z 500 g mąki	Głęboka blacha do pieczenia:	3		150-170	25-35
Strucla świąteczna z 500 g mąki	Głęboka blacha do pieczenia:	3		160-180	50-60
Strucla świąteczna z 1 kg mąki	Głęboka blacha do pieczenia:	3		150-170	90-100
Strudel, na słodko	Głęboka blacha do pieczenia:	2		180-200	55-65
Pizza	Głęboka blacha do pieczenia:	3		180-200	20-30

### Chleb i bułki

O ile nie podano inaczej, w przypadku pieczenia chleba należy zawsze podgrzać piekarnik.

Nigdy nie wlewać wody bezpośrednio do gorącego piekarnika.

Chleb i bułki	Wyposażenie	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura, °C	Czas pieczenia, minuty
Chleb drożdżowy z 1,2 kg mąki	Głęboka blacha do pieczenia:	2		270 190	8 35-45
Chleb na zaczynie z 1,2 kg mąki	Głęboka blacha do pieczenia:	2		270 190	8 35-45
Bułki (np. żytnie)	Głęboka blacha do pieczenia:	2		200-220	20-30

Wypieki drobne	Wyposażenie	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas pieczenia, minuty
Ciasteczka	Głęboka blacha do pieczenia	3	☐	150-170	10-20
	Aluminiowa blacha do pieczenia + głęboka blacha do pieczenia*	1+3	☒	130-150	25-35
Bezy	Głęboka blacha do pieczenia	3	☒	70-90	125-135
Ptysie	Głęboka blacha do pieczenia	2	☐	200-220	30-40
Makaroniki	Głęboka blacha do pieczenia	3	☐	110-130	30-40
	Aluminiowa blacha do pieczenia + głęboka blacha do pieczenia*	1+3	☒	100-120	35-45
Ciasto francuskie	Głęboka blacha do pieczenia	3	☒	180-200	20-30
	Aluminiowa blacha do pieczenia + głęboka blacha do pieczenia*	1+3	☒	180-200	30-40

\* W przypadku pieczenia na 2 poziomach zawsze wsuwać głęboką blachę do pieczenia na wyższy poziom.

## Porady dotyczące pieczenia ciast

Pieczenie według własnego przepisu.	Należy kierować się wskazówkami w tabelach dotyczących podobnych wypieków.
Sposób sprawdzania, czy ciasto uciętane jest gotowe:	Okolo 10 minut przed końcem podanego w przepisie czasu pieczenia nakłuć głęboko ciasto w najwyższym miejscu drewnianym patyczkiem. Jeśli ciasto nie przykleja się do patyczka, jest upieczone.
Ciasto zapada się.	Następnym razem dodać mniej płynu lub nastawić temperaturę pieczenia o 10 stopni niższą. Przestrzegać podanych w przepisie czasów mieszania.
Ciasto na środku wyrosło i popękało, a na bokach jest niskie.	Nie smarować tłuszczem ścianek tortownicy. Po upieczeniu ciasto oddzielić ostrożnie nożem od formy.
Wierzch ciasta jest za ciemny.	Ciasto postawić niżej, wybrać niższą temperaturę i piec nieco dłużej.
Ciasto jest za suche.	Gotowe ciasto ponakłuwać wykałaczką i skropić sokiem owocowym lub alkoholem. Następnym razem wybrać temperaturę wyższą o 10 stopni i skrócić czas pieczenia.
Chleb lub ciasto (np. sernik) wygląda dobrze, ale w środku jest zakalec.	Następnym razem dodać mniej płynu i piec nieco dłużej w niższej temperaturze. W przypadku ciast zwilgotną wierzchnią warstwą najpierw podpiec spód. Posypać go mielonymi migdałami lub bułką tartą i dopiero wtedy położyć warstwę wierzchnią. Należy stosować się do przepisu i przestrzegać czasu pieczenia.
Wypieki są nierównomiernie zrumienione.	Piec w nieco niższej temperaturze, wówczas wypieki będą bardziej równomiernie zrumienione. Delikatne wypieki piec na jednym poziomie z zastosowaniem trybu Grzanie górne/dolne ☐. Wystający poza blachę papier do pieczenia może wpływać na cyrkulację powietrza. Papier należy zawsze tak przycinać, aby dokładnie pasował do blachy.
Spód ciasta z owocami jest za jasny.	Następnym razem wsunąć ciasto o jeden poziom niżej.
Wypływa sok z owoców.	Następnym razem użyć głębokiej blachy do pieczenia (jeśli jest dostępna).
Podczas pieczenia bułek drożdżowych poszczególne bułki zrastają się.	Między bułkami musi być zachowany odstęp ok. 2 cm. Dzięki temu jest wystarczająco dużo miejsca, aby bułki wyrosły i równomiernie się upiekły.
Pieczenie na dwóch poziomach:	Do pieczenia na kilku poziomach zawsze używać trybu Gorące powietrze ☒. Równocześnie wsunięte do piekarnika potrawy nie muszą być gotowe w tym samym czasie.
Podczas pieczenia soczystych ciast skrapla się woda.	Podczas pieczenia może powstawać para wodna, która uchodzi przez drzwiczki. Para wodna może osadzać się na pulpicie obsługi lub sąsiadujących frontach mebli, a następnie skraplać. Proces ten jest uwarunkowany fizycznie.

## Mięso, drób, ryby

### Naczynia

Można stosować każde naczynie żaroodporne. Do dużych pieczeni nadaje się również głęboka blacha do pieczenia.

Najlepiej nadają się naczynia szklane. Zwrócić uwagę na to, aby pokrywka była dopasowana i dobrze zamykała naczynie.

W przypadku stosowania brytfanny emaliowanej należy dodać więcej wody.

Mięso przyrządzane w brytfannie ze stali nierdzewnej nie będzie mocno zrumienione i może być niedogotowane. Należy przedłużyć czas gotowania.

Nazewnictwo w tabelach:

Naczynie bez pokrywki = bez przykrycia

Naczynie z pokrywką = z przykryciem

Naczynia zawsze stawiać na środku rusztu.

Gorące naczynia szklane stawiać na suchej podstawce. Wilgotne lub zimne podłoże może spowodować pęknięcie szkła.

### 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.

## Wskazówki dotyczące grillowania

Grillować zawsze w zamkniętym piekarniku.

Przed ułożeniem kawałków mięsa na ruszcie, nagrzewać grill przez ok. 3 minuty.

Kawałki mięsa do grillowania należy układać bezpośrednio na ruszcie. Aby uzyskać pożądany smak pojedynczych kawałków mięsa, należy układać je na środku rusztu. Dodatkowo wsunąć głęboką blachę do pieczenia na wys. 1. Skapuje do niej sos z mięsa i piekarnik pozostaje czysty.

Głębokiej ani zwykłej blachy do pieczenia nie wolno wsuwać na wysokość 4. W wysokiej temperaturze mogą one ulec deformacji i podczas wyciągania uszkodzić komorę piekarnika.

Należy grillować kawałki mniej więcej tej samej wielkości. Wówczas będą równomiernie zrumienione i soczyste. Steki należy solić dopiero po grillowaniu.

Grillowane kawałki obrócić po upływie  $\frac{2}{3}$  podanego czasu.

Grzałka grilla włącza się i wyłącza. Jest to normalne zjawisko. Z jaką częstotliwością się to odbywa, zależy od ustawionego stopnia mocy 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 befszyk owinąć 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	Wyposażenie i naczynia	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura °C, stopień mocy grilla	Czas pieczenia, minuty
<b>Wołowina</b>						
Pieczeń wołowa	1,0 kg	Z przykryciem	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Filet wołowy, różowy	1,0 kg	Bez przykrycia	1		210-230	70
	1,5 kg		1		200-220	80
Rostbef, różowy	1,0 kg	Bez przykrycia	1		230-250	50
Steki, 3 cm, różowe		Ruszt + głęboka blacha do pieczenia	4+1		3	15
<b>Cielęcina</b>						
Pieczeń cielęca	1,0 kg	Bez przykrycia	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	120
	2,0 kg		1		180-200	140
<b>Wieprzowina</b>						
bez słoniny (np. karczek)	1,0 kg	Bez przykrycia	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
Ze słoniną (np. łopatka)	1,0 kg	Bez przykrycia	1		180-200	130
	1,5 kg		1		190-210	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Peklowana wędzona wieprzowina z kością	1,0 kg	Z przykryciem	1		210-230	80
<b>Jagnięcina</b>						
Udziec jagnięcy bez kości, średnio wypieczony	1,5 kg	Bez przykrycia	1		170-190	120
<b>Mięso mielone</b>						
Pieczeń rzymska	ok. 750 g	Bez przykrycia	1		180-200	70
<b>Kiełbaski</b>						
Kiełbaski		Ruszt + głęboka blacha do pieczenia	4+1		3	15

## Drób

Dane w tabeli dotyczą potraw wsuniętych do zimnego piekarnika.

Waga podana w tabeli dotyczy wypatroszonego drobiu bez farszu.

W przypadku grillowania bezpośrednio na ruszcie, głęboką blachę należy wsunąć na poziom 1.

W przypadku kaczki i gęsi ponakłuwać skórę pod skrzydełkami, aby ułatwić wytapianie się tłuszczu.

Drób układać na ruszcie, piersią do dołu. Po upływie 2/3 czasu obrócić cały drób.

Drób będzie miał chrupką skórę, jeśli pod koniec pieczenia posmaruje się ją masłem, wodą z solą lub sokiem pomarańczowym.

Drób	Waga	Wyposażenie i naczynia	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C, stopień mocy grilla	Czas pieczenia, minuty
Półwki kurczaka, 1-4 sztuki	po 400g	Ruszt	2		210-230	40-50
Kawałki kurczaka	po 250 g	Ruszt	3		210-230	30-40
Kurczak, cały, 1-4 sztuki	po 1 kg	Ruszt	2		200-220	55-85
Kaczka, cała	1,7 kg	Ruszt	2		170-190	80-100
Gęś, cała	3,0 kg	Ruszt	2		160-180	110-130
Młody indyk, cały	3,0 kg	Ruszt	2		180-200	80-100
2 udka indyka	po 800g	Ruszt	2		180-200	80-100

## Ryba

Kawałki ryby obrócić po upływie 2/3 podanego czasu.

Całych ryb nie trzeba obracać. Wsunąć do piekarnika całą rybę w pozycji "na sztorc", płetwą grzbietową do góry. Aby ryba nie

przechylała się, należy włożyć jej do środka połówkę ziemiaka lub niewielkie, żaroodporne naczynie.

W przypadku grillowania bezpośrednio na ruszcie należy dodatkowo wsunąć głęboką blachę do pieczenia na wys. 1. Skapuje do niej sos z ryby i piekarnik pozostaje czysty.

Ryba	Waga	Wyposażenie i naczynia	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C, stopień mocy grilla	Czas pieczenia, minuty
Ryba, cała	po 300 g	Ruszt	3		2	20-25
	1,0 kg	Ruszt	2		190-210	40-50
	1,5 kg	Ruszt	2		180-200	60-70
Ryba w plastrach, np. kotlety	po 300 g	Ruszt	4		2	20-25

## Porady dotyczące pieczenia mięs i grillowania








Do pieczeni o tym ciężarze nie podano w tabeli ustawień.	Zastosować ustawienia dotyczące pieczeni o nieco mniejszym lecz najbardziej zbliżonym ciężarze i wydłużyć czas pieczenia.
Sprawdzenie, 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.

## Zapiekanki, tosty

W przypadku grillowania bezpośrednio na ruszcie należy wsunąć głęboką blachę na wysokość 1. Piekarnik pozostaje czysty.

Naczynie stawiać zawsze na ruszcie.

Czas potrzebny na przygotowanie zapiekanki zależy od wielkości naczynia i wysokości zapiekanki. Dane w tabeli mają charakter wartości orientacyjnych.





Potrawa	Wyposażenie i naczynia	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura, °C	Czas pieczenia, minuty
<b>Zapiekanki</b>					
Zapiekanka na słodko	Forma do zapiekanek	2		170-190	50-60
Zapiekanka makaronowa	Forma do zapiekanek	2		210-230	25-35
<b>Zapiekanka</b>					
Zapiekanka ziemniaczana z surowych składników Maks. 2 cm wysokości	Forma do zapiekanek	2		150-170	50-60
<b>Tosty</b>					
Opiekanie tostów, 4 sztuki	Ruszt	4		3	6-7
Opiekanie tostów, 12 sztuk	Ruszt	4		3	4-5
Tosty zapiekane, 4 sztuki	Ruszt	3		3	7-10
Tosty zapiekane, 12 sztuk	Ruszt	3		3	5-8

## Gotowe produkty

Przestrzegać wskazówek producenta podanych na opakowaniu.

Wyposażenie należy wykleść papierem do pieczenia przeznaczonym do użycia w podanych temperaturach. Wielkość papieru należy dostosować do wielkości potrawy.

Wynik gotowania zależy w dużej mierze od jakości produktów. Zbrązowienia i nierównomierności mogą występować już w surowych składnikach.

Potrawa	Wyposażenie	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura, °C	Czas pieczenia, minuty
Strudel z owocami	Głęboka blacha do pieczenia:	3		180-200	40-50
Frytki	Głęboka blacha do pieczenia:	3		210-230	25-30
Pizza	Ruszt	2		200-220	15-20
Pizza-bagietka	Ruszt	2		190-210	15-20

## Wskazówka

Podczas przyrządzania potraw mrożonych głęboka blacha do pieczenia może się zdeformować. Przyczyną tego są duże różnice temperatury, działające na wyposażenie. Deformacja znika w trakcie pieczenia.

## Potrawy specjalne

W niskich temperaturach uda się zarówno kremowy jogurt, jak i puszyste ciasto drożdżowe.

Najpierw należy wyjąć z komory piekarnika wyposażenie, przewodnice lub teleskopowy system wysuwania blach.



### Przygotowanie jogurtu

1. Zagotować 1 litr mleka (3,5 % tłuszczu) ostudzić do 40 °C.
2. Domieszać 150 g jogurtu (schłodzonego w lodówce).
3. Przełożyć do filiżanek lub małych słoiczków i przykryć folią spożywczą.

4. Podgrzać komorę piekarnika, jak podano poniżej.
5. Ustawić filiżanki lub słoiczki na dnie piekarnika i przygotowywać jogurt, jak podano poniżej.

### Wyrastanie ciasta drożdżowego

1. Ciasto drożdżowe przygotować jak zwykle, włożyć do żaroodpornego naczynia ceramicznego i przykryć.
2. Podgrzać komorę piekarnika, jak podano poniżej.
3. Piekarnik wyłączyć i wstawić ciasto do wyrośnięcia.

Potrawa	Naczynia	Rodzaj grzania	Temperatura	Czas trwania
Jogurt	Filiżanki lub słoiczki		Podgrzać piekarnik do 100 °C Włączyć tylko lampkę piekarnika	15 min 8 godz.
Wyrastanie ciasta drożdżowego	Naczynie żaroodporne		Podgrzać piekarnik do 50 °C Wyłączyć urządzenie i włożyć ciasto drożdżowe do piekarnika	5-10 min 20-30 min


## Rozmrażanie

Czas rozmrażania zależy od rodzaju i ilości produktów spożywczych.

Należy przestrzegać wskazówek producenta podanych na opakowaniu.

Produkty wyjąć z opakowania, włożyć do odpowiedniego naczynia i ustawić na ruszcie.

Drób układać na talerzu piersią do dołu.

Mrożonki	Wyposażenie	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura
np. torty śmietanowe, torty z masą kremową, torty z polewą czekoladową lub lukrem, owoce, kurczaki, kiełbasy i mięsa, chleb, bułki, ciasta i inne wypieki	Ruszt	2		Regulator temperatury jest wyłączony

## Suszenie





Do suszenia nadają się wyłącznie owoce i warzywa najwyższej jakości. Należy je dokładnie umyć.

Następnie pozostawić, aż ociekną i osuszyć.

Głęboką blachę do pieczenia wsunąć na wysokość 3, a ruszt na wysokość 1.

Głęboką blachę i ruszt wyłożyć papierem do pieczenia lub pergaminem.

Soczyste owoce i warzywa należy wielokrotnie obracać. Po wysuszeniu natychmiast zdejmować z papieru.

Owoce i warzywa	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura, °C	Czas trwania w godzinach
600 g plasterków jabłek	1+3		80	ok. 5
800 g plasterków gruszek	1+3		80	ok. 8
1,5 kg śliwek	1+3		80	ok. 8-10
200 g ziół przyprawowych, oczyszczonych	1+3		80	ok. 1½

## Wekowanie

Słoiki i gumowe uszczelki do wekowania muszą być czyste i nieuszkodzone. W miarę możliwości używać słoików jednakowej wielkości. Dane w tabeli odnoszą się do jednolitrowych słoików okrągłych.

### Uwaga!

Nie stosować wyższych ani większych słoików. Pokrywki mogą popękać.

Stosować tylko owoce i warzywa najwyższej jakości. Dokładnie je umyć.

Podane w tabelach czasy są wartościami orientacyjnymi. Temperatura pomieszczenia, ilość słoików, stopień wypełnienia i temperatura zawartości słoików mogą wpływać na zmianę tych wartości. Przed przełączeniem lub wyłączeniem komory piekarnika należy się upewnić, że zawartość słoików bulgoce.


### Przygotowanie

1. Przełożyć do słoików, nie napępiać słoików po brzegi.
2. Brzegi słoików wytrzeć, muszą być one czyste.
3. Na każdy słoik nałożyć mokrą gumową uszczelkę i pokrywkę.

4. Słoiki zamknąć klamrami.

Nie wstawiać więcej niż sześciu słoików do komory 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 do 180 °C.

### Wekowanie

#### Owoce

Po upływie około 40 - 50 minut zaczynają pojawiać się w krótkich odstępach czasu pęcherzyki. Wyłączyć piekarnik.

Po upływie 25 - 35 minut należy wyjąć słoiki z komory piekarnika. Pozostawienie słoików w komorze przez jeszcze dłuższy czas może prowadzić do powstawania zarodków, które powodują zakwaszanie zawekowanych owoców.

Owoce w słoikach jednolitrowych	Od początku bulgotania	Ciepło resztkowe
Jabłka, porzeczki, truskawki	Wyłączyć	ok. 25 minut
Wiśnie, morele, brzoskwinie, agrest	Wyłączyć	ok. 30 minut
Mus jabłkowy, gruszki, śliwki	Wyłączyć	ok. 35 minut

## Warzywa

Gdy tylko w słoikach zaczną unosić się pęcherzyki powietrza, zmniejszyć temperaturę do 120 - 140 °C. W zależności od

rodzaju warzyw po ok. 35 - 70 minutach wyłączyć piekarnik i wykorzystać ciepło resztkowe.

Warzywa w zimnej zalewie w słoikach jednolitrowych	Od początku bulgotania	Ciepło resztkowe
Ogórki	-	ok. 35 minut
Buraki	ok. 35 minut	ok. 30 minut
Brukselka	ok. 45 minut	ok. 30 minut
Fasola, kalarepa, czerwona kapusta	ok. 60 minut	ok. 30 minut
Groszek	ok. 70 minut	ok. 30 minut

## Wymywanie słoików

Po zawekowaniu wyjąć słoiki z komory piekarnika.

## Uwaga!

Gorących słoików nie stawiać na zimnym ani mokrym podłożu. Mogą pęknąć!

# Akrylamid w produktach spożywczych

Akrylamid powstaje głównie podczas przyrządzania produktów zbożowych i ziemniaczanych w wysokich temperaturach,

np. chipsów, frytek, tostów, bułek, chleba oraz wypieków cukierniczych (ciasteczek, pierniczków).

## Porady dotyczące przygotowywania potraw, aby zawartość akrylamidu była możliwie najmniejsza

### Informacje ogólne

- Czas smażenia i pieczenia powinien być możliwie krótki.
- Potrawy należy zrumieniać na kolor złoty, nie za ciemny.
- Duży, gruby kawałek pieczystego zawiera mniej akrylamidu.

### Pieczenie

Z zastosowaniem Grzania górnego/dolnego w maks. temperaturze 200 °C.

Z zastosowaniem 3D gorącego powietrza lub Gorącego powietrza w maks. temperaturze 180 °C.

### Ciasteczka

Z zastosowaniem Grzania górnego/dolnego w maks. temperaturze 190 °C.

Z zastosowaniem 3D gorącego powietrza lub Gorącego powietrza w maks. temperaturze 170 °C.

Jajka lub żółtka zmniejszają powstawanie akrylamidu.

### Frytki do pieczenia w piekarniku

Rozłożyć jedną warstwę równomiernie na blasze. Piec co najmniej 400 g na blachę, aby frytki nie wyschły.



# 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 ciast

Pieczenie na 2 poziomach:

Zawsze wsuwać głęboką blachę do pieczenia nad zwykłą blachę do pieczenia.

Ciasteczka wyciskane (np. z lukrem):

Równocześnie wsunięte do piekarnika potrawy nie muszą być gotowe w tym samym czasie.


Szarlotka z pierzynką, wysokość 1:








Zmienić pozycję ciemnej tortownicy, przesunąć po przekątnej.

Szarlotka z pierzynką, wysokość 2:

Zmienić pozycję ciemnej tortownicy.

Ciasto w tortownicy metalowej:

Piec na wysokości 1 z zastosowaniem trybu Grzanie górne/dolne . Zamiast rusztu użyć głębokiej blachy do pieczenia i ustawić na niej tortownicę.

Potrawa	Wyposażenie i naczynia	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas pieczenia, minuty
Ciasteczka wyciskane	Uniwersalna głęboka blacha do pieczenia	3		150-170	20-30
	Aluminiowa blacha do pieczenia* + głęboka blacha do pieczenia**	1+3		140-160	30-40
Ciastka	Uniwersalna głęboka blacha do pieczenia	3		150-170	25-35
Ciastka, podgrzać piekarnik	Aluminiowa blacha do pieczenia* + głęboka blacha do pieczenia**	1+3		140-160	25-35
Biszkopt na wodzie	Tortownica	2		160-180	30-40
Szarlotka z pierzynką	Głęboka blacha do pieczenia + 2 tortownice Ø 20 cm***	1		190-210	70-80
	2 ruszty* + 2 tortownice Ø 20 cm***	1+3		180-200	70-80



\* Dodatkowe blachy i ruszty można nabyć w serwisie lub sklepie specjalistycznym.

\*\* Podczas pieczenia na dwóch poziomach głęboką blachę zawsze wsuwać nad blachę do pieczenia.

\*\*\* Formy do ciasta ustawić po przekątnej.

## Grillowanie

W przypadku układania produktów bezpośrednio na ruszcie należy wsunąć głęboką blachę na wysokość 1. Skapuje do niej sos z mięsa i piekarnik pozostaje czysty.

Potrawa	Wyposażenie i naczynia	Wysokość	Rodzaj grzania	Stopień mocy grilla	Czas pieczenia, minuty
Opiekanie tostu Podgrzewać piekarnik przez 10 minut	Ruszt	4		3	1/2-2
Hamburger wołowy, 12 sztuk* Nie podgrzewać piekarnika	Ruszt + głęboka blacha do pieczenia	4+1		3	25-30

\* Obrócić po upływie 2/3 czasu.

<b>Instrucțiuni de siguranță importante</b> .....	<b>42</b>	Înlocuirea becului de pe plafonul cuptorului .....	52
Cauzele avariilor .....	43	Geamul protector .....	52
<b>Noul dvs. cuptor</b> .....	<b>44</b>	<b>Unitățile de service abilitate</b> .....	<b>52</b>
Panoul de comandă .....	44	Numărul E și numărul FD .....	52
Selectorul de funcții .....	44	<b>Recomandări privind energia și mediul înconjurător</b> .....	<b>53</b>
Taste și display-uri .....	45	Economisirea energiei .....	53
Selectorul de temperatură .....	45	Evacuarea ecologică .....	53
Spațiul de coacere .....	45	Măsuri care trebuie respectate în timpul transportului .....	53
<b>Accesoriile dumneavoastră</b> .....	<b>45</b>	<b>Testate pentru dumneavoastră în studioul nostru</b>	
Introducerea accesoriilor .....	45	<b>gastronomic</b> .....	<b>53</b>
Accesorii opționale speciale .....	46	Prăjituri și produse de brutărie/patiserie .....	53
<b>Înainte de prima utilizare</b> .....	<b>46</b>	Recomandări pentru coacere .....	55
Setarea orei curente .....	46	Carne, carne de pasăre, pește .....	55
Încingerea cuptorului .....	46	Recomandări pentru prăjire și grill .....	57
Curățarea accesoriilor .....	46	Sufleuri, gratenuri, pâine prăjită .....	57
<b>Setarea cuptorului</b> .....	<b>47</b>	Alimente preparate .....	57
Moduri de încălzire și temperatura .....	47	Preparate speciale .....	58
Cuptorul urmează să se deconecteze automat .....	47	Decongelare .....	58
Cuptorul urmează să se conecteze și să se deconecteze automat .....	47	Deshidratare .....	58
<b>Setarea orei curente</b> .....	<b>48</b>	Fierberea .....	59
<b>Setarea ceasului cu alarmă</b> .....	<b>48</b>	<b>Acrilamide în alimente</b> .....	<b>59</b>
<b>Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor</b> .....	<b>49</b>	<b>Preparate de verificare</b> .....	<b>60</b>
Cuptorul .....	49	Coacere .....	60
<b>Întreținerea și curățarea</b> .....	<b>49</b>	Prepararea la grill .....	60
Produse de curățat .....	49		
Montarea și demontarea suporturilor pentru tăvi .....	50		
Demontarea și remontarea ușii cuptorului .....	50		
Montarea și demontarea geamurilor ușii .....	51		
<b>Cum se procedează în cazul unei defecțiuni?</b> .....	<b>52</b>		
Tabel de defecțiuni .....	52		

Pe pagina noastră de internet găsiți alte informații referitoare la produse, accesorii, piese de schimb și servicii:  
[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) și la magazinul online:  
[www.bosch-eshop.com](http://www.bosch-eshop.com)

## **Instrucțiuni de siguranță importante**

Citiți cu atenție aceste instrucțiuni. Numai astfel puteți utiliza aparatul corect și în siguranță. Păstrați instrucțiunile de utilizare și de montaj pentru o consultare ulterioară sau pentru eventuali viitori proprietari.

Acest aparat este destinat doar încorporării. Respectați instrucțiunile speciale de montaj.

Verificați aparatul după despachetare. În cazul unor deteriorări în timpul transportului, nu conectați aparatul.

Numai un electrician autorizat are permisiunea să racordeze aparate fără ștecher. În cazul avariilor datorate unei racordări eronate, dreptul de garanție este anulat.

Acest aparat este destinat numai gospodăriilor private și uzului menajer. Utilizați aparatul numai pentru prepararea mâncărurilor și a băuturilor. Supravegheați

aparaturul în timpul funcționării. Utilizați aparatul numai în spații închise.

Acest aparat poate fi folosit de copiii peste 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu insuficientă experiență sau cunoștințe, numai sub supravegherea unei persoane responsabile pentru siguranța acestora sau dacă au fost instruiți referitor la utilizarea în siguranță a aparatului și au înțeles pericolele care rezultă din această utilizare.

Copiii nu au voie să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea realizate de utilizator nu vor fi efectuate de către copii, decât cu condiția ca aceștia să aibă vârsta de peste 8 ani și să fie supravegheați.

Copiii mai mici de 8 ani trebuie ținuți la distanță de aparat și de cablul de racord.

Introduceți întotdeauna accesoriul în locul corespunzător din spațiul de coacere. *Consultați descrierea accesoriilor* din spațiul de coacere.

### **Pericol de incendiu!**

- Obiectele inflamabile, depozitate în spațiul de coacere, se pot aprinde. Nu depozitați niciodată obiecte inflamabile în spațiul de coacere. Nu deschideți niciodată ușa aparatului dacă se produce fum în aparat. Deconectați aparatul și scoateți ștecherul din priză sau întrerupeți siguranța din tabloul de siguranțe.
- La deschiderea ușii aparatului se creează curenți de aer. Hârtia de patiserie se poate atinge de elementele de încălzire și se poate aprinde. La preîncălzire nu așezați niciodată hârtie de patiserie în accesorii, fără ca aceasta să fie fixată. Așezați întotdeauna un vas sau o formă de copt pe hârtia de patiserie. Tapetați numai suprafața necesară cu hârtie de patiserie. Nu este permis ca hârtia de patiserie să iasă peste marginile accesoriului.

### **Pericol de arsuri!**

- Aparatul se încălzește puternic. Nu atingeți niciodată suprafețele interioare fierbinți ale spațiului de coacere sau elementele de încălzire. Lăsați întotdeauna aparatul să se răcească. Țineți copiii la distanță.
- Accesoriile sau vesela vor deveni foarte fierbinți. Scoateți întotdeauna accesoriile sau vasele fierbinți cu ajutorul unei mânuși de bucătărie.
- Vaporii de alcool se pot aprinde în spațiul de coacere fierbinte. Nu pregătiți niciodată alimente cu băuturi având un procent ridicat de alcool. Utilizați numai cantități mici de băuturi cu conținut ridicat de alcool. Deschideți ușa aparatului cu precauție.

### **Pericol de arsuri!**

- În timpul utilizării, părțile accesibile devin fierbinți. Nu atingeți niciodată părțile fierbinți. Țineți copiii la distanță.
- La deschiderea ușii aparatului se poate degaja abur fierbinte. Deschideți ușa aparatului cu precauție. Țineți copiii la distanță.
- De la apa în spațiul de coacere fierbinte se pot forma aburi fierbinți. Nu turnați niciodată apă în spațiul de coacere fierbinte.

### **Pericol de vătămare!**

Geamul zgâriat al ușii aparatului poate crăpa. Nu folosiți răzuitoare pentru geamuri, produse de curățat agresive sau abrazive.

### **Pericol de electrocutare!**

- Reparațiile neautorizate sunt periculoase. Efectuarea reparațiilor este permisă numai unui tehnician instruit de noi, din unitatea de service abilitată. Dacă aparatul este defect, scoateți fișa de rețea sau deconectați siguranța din tabloul siguranțelor. Chemați unitatea de service abilitată.
- Izolația cablurilor aparatelor electrice se poate topi la atingerea pieselor fierbinți ale aparatului. Nu aduceți niciodată cablurile de racordare ale aparatelor electrice în contact cu piesele fierbinți ale aparatului.
- Umezeala infiltrată poate provoca o electrocutare. Nu utilizați aparate de curățat cu jet sub presiune sau cu jet de abur.
- La înlocuirea becului din spațiul de coacere, contactele fasungului becului se află sub tensiune. Înainte de înlocuire, scoateți ștecherul din priză sau întrerupeți siguranța de la tabloul de siguranțe.
- Un aparat defect poate provoca electrocutare. Nu porniți niciodată un aparat defect. Scoateți ștecherul din priză sau întrerupeți siguranța de la tabloul de siguranțe. Chemați unitatea de service abilitată.

### **Cauzele avariilor**

#### **Atenție!**

- Accesorii, folie, hârtie de patiserie sau veselă pe baza spațiului de coacere: Nu așezați accesorii pe baza spațiului de coacere. Nu acoperiți baza spațiului de coacere cu folie, de orice tip, sau hârtie de patiserie. Nu așezați nicio veselă pe baza spațiului de coacere dacă este setată o temperatură peste 50 °C. Se produce o acumulare de căldură. Duratele de coacere și de prăjire nu mai sunt valabile, iar emailul se deteriorează.
- Apă în spațiul de coacere fierbinte: Nu turnați niciodată apă în spațiul de coacere fierbinte. Se produc vapori de apă. Datorită variațiilor de temperatură se pot produce deteriorări ale emailului.
- Alimente umede: Nu păstrați un timp mai îndelungat alimente umede în spațiul de coacere închis. Emailul se deteriorează.
- Suc de fructe: În cazul prăjiturilor cu foarte mult suc de fructe, nu garnisiți tava prea mult. Sucul de fructe care picură de pe tavă lasă pete care nu mai pot fi înlăturate. Dacă este posibil, utilizați tava universală adâncă.
- Răcirea cu ușa aparatului deschisă: Lăsați spațiul de coacere să se răcească numai închis. Chiar dacă lăsați ușa aparatului numai întredeschisă, părțile frontale a mobilierului adiacent pot fi avariate în timp.

- Garnitura uşii foarte murdară: În cazul în care garnitura uşii este foarte murdară, uşa aparatului nu se mai închide corect în timpul funcţionării. Părţile frontale ale mobilierului adiacent pot fi deteriorate. Menţineţi garnitura uşii întotdeauna curată.
- Uşa aparatului ca suprafaţă de aşezare sau de depozitare: Nu amplasaţi nimic pe aceasta, nu vă aşezaţi pe ea şi nu

agăţaţi nimic de aceasta. Nu aşezaţi veselă sau accesorii pe uşa aparatului.

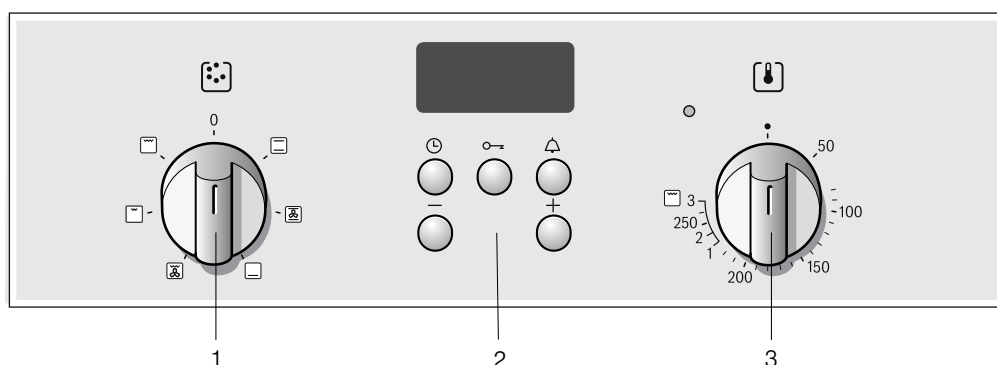
- Introduceţi accesoriul: În funcţie de tipul aparatului, accesoriul poate zgâria geamul uşii aparatului la închiderea acesteia. Introduceţi întotdeauna accesoriul până la opritor în spaţiul de coacere.
- Transportul aparatului: Nu deplasaţi şi nu ţineţi aparatul de mânerul uşii. Mânerul uşii nu poate suporta greutatea aparatului şi se poate rupe.

## Noul dvs. cuptor

Aici faceţi cunoştinţă cu noul dvs. cuptor. Vă explicăm panoul de operare şi fiecare element de operare. Obţineţi informaţii despre spaţiul de coacere şi despre accesorii.

### Panoul de comandă

Aici aveţi o prezentare de ansamblu a panoului de comandă. Execuţia depinde de respectivul tip de aparat.



Explicaţii	
1	Selectorul de funcţii
2	Tastele de comandă şi panoul de afişaj
3	Selectorul de temperatură

### Selectorul de funcţii

Cu selectorul de funcţii setaţi modul de încălzire pentru cuptor. Selectorul de funcţii poate fi rotit spre dreapta sau stânga.

Când este setat modul de încălzire dorit, se aprinde lampa cuptorului.

Reglare	Funcţia
0	Oprit Cuptorul este deconectat.
	Căldură superioară/inferioară Coacerea şi prăjirea sunt posibile pe un singur nivel. Această setare este foarte adecvată pentru prăjituri şi pizza în forme sau la tavă, precum şi bucăţi slabe de friptură de vită, viţel şi vânat. Căldura vine uniform de sus şi de jos.
	Convecţie aer* Pe un nivel puteţi prepara bezele şi foietaje. Produsele mici de brutărie/patiserie, fursecurile şi foietajele le puteţi coace simultan pe două niveluri. Ventilatorul din partea din spate a aparatului distribuie uniform în jurul alimentelor căldura care vine de sus şi de jos.

\* Mod de încălzire conform clasei de eficienţă energetică EN50304.

Reglare	Funcţia
	Încălzire inferioară Cu încălzirea inferioară puteţi termina de copt şi puteţi rumeni de jos preparatele dvs. Temperatura vine de jos.
	Grill cu convecţie aer Grillul cu convecţie aer este adecvat în mod special pentru prepararea la grill a peştelui, cărnii de pasăre şi a bucăţilor mari de carne. Corpul de încălzit pentru grill funcţionează alternativ cu ventilatorul. Ventilatorul distribuie aerul încălzit în jurul preparatelor.
	Grill plat, suprafaţă mică Acest tip de încălzire este adecvat pentru prepararea la grill a fripturii, cârnăciorilor, peştelui şi a pâinii prăjite în cantităţi mici. Numai partea din mijloc a corpului de încălzire pentru grill este încălzită.
	Grill plat, suprafaţă mare Puteţi prepara pe grill mai multe fripturi, cârnăciori, peşti şi felii de pâine. Va fi încălzită întreaga suprafaţă de sub corpul de încălzire pentru grill.

\* Mod de încălzire conform clasei de eficienţă energetică EN50304.

## Taste și displayuri

Cu ajutorul tastelor pot fi setate funcțiile suplimentare. Valorile setate pot fi vizualizate pe displayuri.

Tasta	Funcția
Tasta Ceas	Cu această tastă puteți seta ora, puteți regla durata de preparare $\rightarrow$ și timpul de final $\rightarrow$ .
Tasta Cheie	Cu această tastă puteți conecta, respectiv deconecta sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor.
Tasta Sonerie de alarmă	Cu această tastă poate fi setată soneria de alarmă.
$-$ Tasta Minus	Cu această tastă pot fi corectate în jos valorile setate.
$+$ Tasta Plus	Cu această tastă pot fi corectate în sus valorile setate.

## Selectorul de temperatură

Cu selectorul de temperatură puteți seta temperatura și treapta de grill.

Reglare		Funcția
	Oprit	Cuptorul nu se încălzește.
50-270	Domeniul de temperatură	Indicarea temperaturii se face în °C.
1, 2, 3	Trepte de grill	Treptele de grill pentru grill mic  și mare treapta 1 = redus treapta 2 = mediu treapta 3 = puternic

Atunci când cuptorul încălzește, se aprinde becuțelul de deasupra selectorului de temperatură. Acesta se stinge în pauzele de încălzire. În cazul anumitor setări, simbolul nu se aprinde.

## Trepte de grill

În cazul preparării la grill plat setați o treaptă de grill cu selectorul de temperatură.

## Spațiul de coacere

În spațiul de coacere se găsește lampa cuptorului. O suflantă cu aer de răcire protejează cuptorul împotriva supraîncălzirii.

## Lampa cuptorului

În timpul funcționării se aprinde lampa cuptorului. Prin rotirea selectorului de funcții într-o poziție oarecare, este posibilă conectarea lămpii cuptorului fără încălzirea cuptorului.

## Ventilator de răcire

Ventilatorul de răcire se conectează și se deconectează în funcție de necesități. Aerul cald iese pe deasupra ușii.

Suflanta cu aer de răcire va mai funcționa un timp după utilizarea cuptorului, pentru o răcire mai rapidă a spațiului de coacere.

## Atenție!

Nu obturați fanta de ventilare. În caz contrar, cuptorul se supraîncălzește.

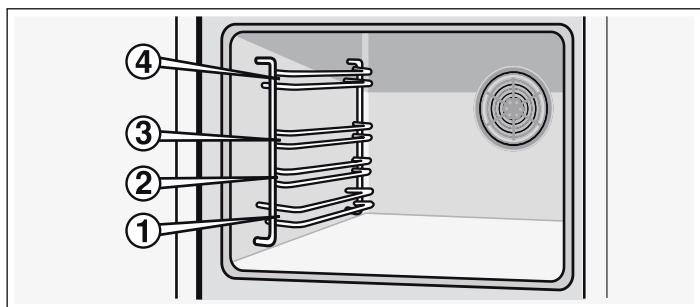
## Accesoriiile dumneavoastră

Accesoriiile din pachetul de livrare sunt adecvate pentru multe preparate. Aveți grijă să introduceți accesoriile întotdeauna în poziția corectă în spațiul de coacere.

Pentru ca unele preparate să vă reușească și mai bine și pentru ca manevrarea cuptorului să fie și mai confortabilă, există o gamă de accesorii speciale.

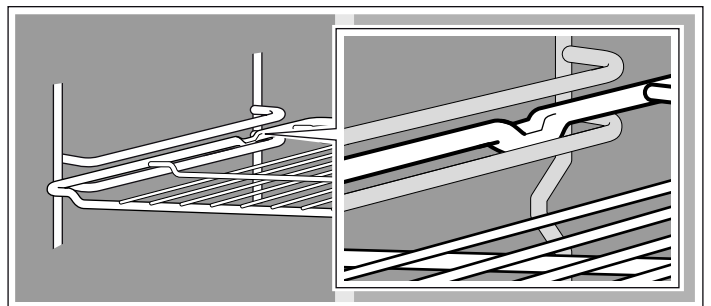
## Introducerea accesoriilor

Accesoriiile pot fi introduse în cuptor pe 4 niveluri diferite. Împingeți întotdeauna accesoriile până la opritor, pentru ca acestea să nu atingă geamul ușii.



Când accesoriile sunt trase în afară cam pe jumătate, ele se înclichetează. Acum, preparatele pot fi scoase ușor.

La introducerea în cuptor, acordați atenție curburii de pe partea din spate a accesoriului. Numai astfel acesta se va înclicheta corect.



**Indicație:** Accesoriul se poate deforma la căldură. După ce accesoriul se răcește, acesta revine la forma inițială. Funcționarea nu este afectată.


Țineți tava cu ambele mâini de părțile laterale și introduceți-o împingând-o paralel în suport. La introducerea tăvii, evitați mișcările către dreapta sau stânga. În caz contrar, tava va putea fi introdusă doar cu mare dificultate. Suprafețele emailate pot fi deteriorate.

Puteți achiziționa accesorii de la unitățile service abilitate, din comerțul de specialitate sau de pe internet. Vă rugăm să indicați numărul HEZ.



### Grătar

Pentru veselă, forme de prăjituri, fripturi, alimente de preparat la grătar și alimente congelate.

Introduceți grătarul în cuptor cu partea deschisă în față și cu curbura în jos .



### Tavă din aluminiu

Pentru prăjituri și fursecuri.

Introduceți tava în cuptor cu partea înclinată spre ușa cuptorului.



### Tavă universală

Pentru prăjituri însirocate, produse de patiserie, alimente congelate și fripturi de dimensiuni mari. Poate fi folosită și la prepararea la grill, pentru colectarea grăsimii sau a sucului de carne sub grătar.

Introduceți tava în cuptor cu partea înclinată spre ușa cuptorului.

## Accesorii opționale speciale

Accesoriile speciale pot fi achiziționate de la unitățile service abilitate sau din comerțul de specialitate. În broșurile noastre sau pe internet puteți găsi diverse produse potrivite pentru cuptorul dvs. Disponibilitatea accesoriilor speciale sau posibilitatea de a comanda pe internet este deosebită de la țară la țară. Găsiți informații despre acestea în documentația comercială.

Nu orice accesoriu special este potrivit pentru orice aparat. La achiziționare, indicați întotdeauna denumirea completă (Nr. E) a aparatului dvs.

Accesorii opționale speciale	Număr HEZ	Funcția
Grătar	HEZ 434000	Pentru veselă, forme de prăjituri, fripturi, alimente de preparat la grătar și alimente congelate.
Tavă din aluminiu	HEZ 430001	Pentru prăjituri și fursecuri. Introduceți tava în cuptor cu partea înclinată spre ușa cuptorului.
Tavă emailată	HEZ 431001	Pentru prăjituri și fursecuri. Introduceți tava în cuptor cu partea înclinată spre ușa cuptorului.
Tavă universală	HEZ 432001	Pentru prăjituri însirocate, produse de patiserie, alimente congelate și fripturi de dimensiuni mari. Poate fi folosită și pentru colectarea grăsimii sau a sucului de carne sub grătar. Introduceți tava universală în cuptor cu partea înclinată spre ușa cuptorului.

### Ușa cuptorului - Măsurile de siguranță suplimentare

În cazul unor timpi de preparare mai lungi, ușa cuptorului poate deveni foarte fierbinte.


Dacă aveți copii mici, se recomandă o atenție deosebită în timpul funcționării cuptorului.

În plus, vă stă la dispoziție un dispozitiv de protecție, care împiedică o atingere directă a ușii cuptorului. Acest accesoriu special ( 440651 ) poate fi achiziționat de la unitatea service.


## Înainte de prima utilizare

În acest capitol aflați tot ceea ce trebuie să întreprindeți înainte de a pregăti pentru prima oară alimente cu ajutorul cuptorului dvs. Citiți în prealabil capitolul *Instrucțiuni de securitate*.

### Setarea orei curente

După racordarea la rețea, pe afișaj se aprinde simbolul  și trei zerouri. Setati ora curentă.


#### 1. Apăsati tasta .

Pe afișaj apare ora curentă 12:00 și simbolul  se aprinde intermitent.

#### 2. Cu tasta + sau tasta - setati ora curentă.

După câteva secunde, ora setată va fi preluată.

### Încingerea cuptorului

Pentru a elimina mirosul aparatului nou, încingeți cuptorul gol și închis. Pentru aceasta, este ideal să încingeți o oră cu încălzire superioară/inferioară  la 240 °C. Aveți grijă să nu existe resturi de ambalaj în spațiul de coacere.

#### 1. Cu selectorul de funcții setati încălzire superioară/inferioară .

#### 2. Cu selectorul de temperaturi setati 240 °C.

Deconectați cuptorul după o oră. Rotiți selectorul de funcții și selectorul de temperaturi pe poziția zero.

### Curățarea accesoriilor

Înainte de a folosi pentru prima dată vreun accesoriu, curățați-l temeinic cu soluție fierbinte de apă cu detergent de vase și cu o lavetă moale.

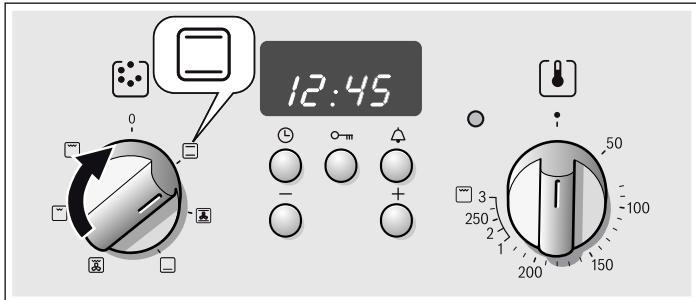
# Setarea cuptorului

Există diverse posibilități pentru setarea cuptorului dvs. Vă explicăm aici cum puteți seta după cum doriți modul de încălzire, temperatura sau treapta de grill. Puteți seta pentru preparatul dorit durata de preparare și timpul final la cuptor.

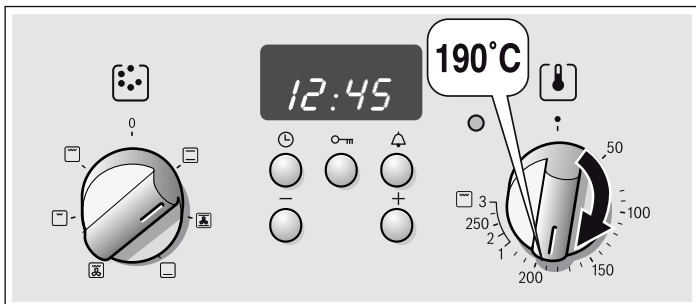
## Moduri de încălzire și temperatura

Exemplul din figură: Încălzire superioară/inferioară 190 °C.

1. Cu selectorul de funcții setați modul de încălzire dorit.



2. Cu selectorul de temperatură puteți seta temperatura sau treapta de grill.



Cuptorul se încălzește.

### Oprirea cuptorului

Aduceți selectorul de funcții în poziția neutră.

### Modificarea setărilor

Modul de încălzire, temperatura și treapta de grill pot fi modificate în funcție de necesități.

## Cuptorul urmează să se deconecteze automat

Introduceți o durată (timp de preparare) pentru felul dumneavoastră de mâncare.

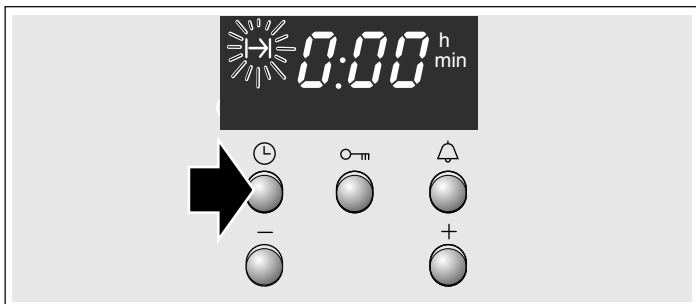
Exemplul din figură: încălzire superioară/inferioară □, 200 °C, durata de preparare 45 de minute.

1. Cu selectorul de funcții setați modul de încălzire dorit.

2. Cu selectorul de temperatură puteți seta temperatura sau treapta de grill.

3. Apăsați tasta Ceas ⌚.

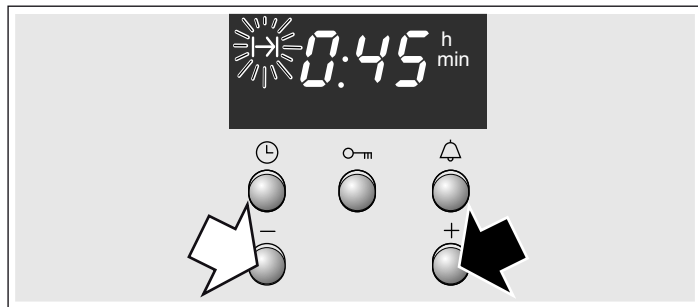
Simbolul duratei de preparare I→I se aprinde intermitent.



4. Cu tasta + sau - reglați durata de preparare.

Tasta + / valoare propusă = 30 de minute

Tasta - / valoare propusă = 10 minute



### Timpul de preparare a expirat

Se aude un semnal sonor. Cuptorul se deconectează. Apăsați de două ori tasta ⌚ și deconectați selectorul de funcții.

### Modificarea setării

Apăsați tasta Ceas ⌚. Cu tasta + sau tasta - modificați durata de preparare.

### Anularea setării

Apăsați tasta Ceas ⌚. Apăsați tasta -, până când afișajul este la zero. Deconectați selectorul de funcții.

### Reglarea duratei de preparare, atunci când ora curentă nu este afișată.

Apăsați tasta Ceas ⌚ de două ori și reglați după cum a fost descris la punctul 4.

## Cuptorul urmează să se conecteze și să se deconecteze automat

Nu lăsați alimentele să stea un timp prea îndelungat în cuptor. Dacă nu sunt păstrate la rece, carnea și peștele sunt ușor alterabile.

Exemplul din figură: încălzire superioară/inferioară □, 200 °C. Este ora 10:45. Prepararea durează 45 de minute și preparatul trebuie să fie gata la 12:45.

1. Cu selectorul de funcții setați modul de încălzire dorit.

2. Cu selectorul de temperatură puteți seta temperatura sau treapta de grill.

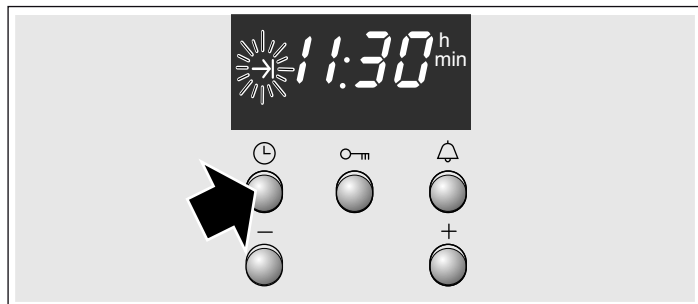
3. Apăsați tasta Ceas ⌚.

Simbolul duratei de preparare I→I se aprinde intermitent.

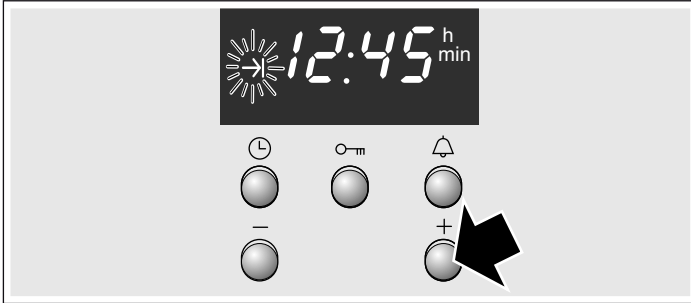
4. Cu tasta + sau - reglați durata de preparare.

5. Apăsați tasta Ceas ⌚ de atâtea ori, până când simbolul Final →I se aprinde intermitent.

Pe display puteți vedea la ce oră este gata preparatul.



6. Cu tasta + decalați timpul de final pe mai târziu.  
După câteva secunde, modificarea va fi preluată.  
Până în momentul pornirii cuptorului, pe display este afișat timpul de final.



### Timpul de preparare a expirat

Se aude un semnal sonor. Cuptorul se deconectează. Apăsați de două ori tasta ⌚ și deconectați selectorul de funcții.

**Indicație:** Atâta timp cât un simbol se aprinde intermitent, puteți efectua modificări. Când simbolul rămâne aprins, setarea a fost preluată.

## Setarea orei curente

După prima racordare la rețea sau după o eventuală oprire a curentului, pe afișaj se aprind intermitent simbolul ⌚ și trei zerouri. Setati ora curentă. Selectorul de funcții trebuie să fie deconectat.

### Astfel efectuați setările

1. Apăsați tasta Ceas ⌚.  
Pe afișaj apare ora 12.00 și simbolul ⌚ se aprinde intermitent.
2. Cu tasta + sau tasta - setați ora curentă.  
După câteva secunde, ora curentă va fi preluată. Simbolul ⌚ se stinge.

### Modificarea orei, de ex. de la ora de vară la cea de iarnă

Apăsați tasta Ceas ⌚ de două ori și modificați cu tasta + sau cu tasta -.

## Setarea ceasului cu alarmă

Ceasul cu alarmă poate fi utilizat ca o alarmă de bucătărie. Acesta funcționează independent de cuptor. Ceasul cu alarmă emite un semnal sonor deosebit. Astfel veți putea auzi când a expirat timpul ceasului cu alarmă sau o durată de preparare a cuptorului. Puteți seta ceasul cu alarmă și atunci când este activ sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor.

### Astfel efectuați setările

1. Apăsați tasta Ceas cu alarmă 🔔.  
Simbolul 🔔 se aprinde intermitent.
2. Cu tasta + sau tasta -, reglați timpul pentru ceasul cu alarmă.  
Tasta + valoare propusă = 10 minute  
Tasta - valoare propusă = 5 minute

După câteva secunde, ceasul cu alarmă pornește. Pe afișaj se aprinde simbolul 🔔. Decrementarea timpului este vizibilă.

### La expirarea timpului

Se aude un semnal sonor. Apăsați tasta Ceas cu alarmă 🔔. Afișajul ceasului cu alarmă se stinge.

### Modificarea orei alarmei

Apăsați tasta Ceas cu alarmă 🔔. Cu tasta + sau tasta - modificați timpul pentru alarmă.

### Anularea setării

Apăsați tasta Ceas cu alarmă 🔔. Apăsați tasta -, până când afișajul este la zero.

### Decrementarea timpului alarmei și a duratei de preparare se fac simultan

Simbolurile se aprind. Decrementarea timpului pentru ceasul cu alarmă este vizibilă pe afișaj. Solicitarea afișării duratei de preparare rămase I→I, a timpului de final →I sau a orei curente ⌚ : apăsați tasta Ceas ⌚ de atâtea ori, până când apare simbolul respectiv. Valoarea solicitată va apărea pe afișaj pentru câteva secunde.



# Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor

## Cuptorul

Pentru a nu permite copiilor să pornească cuptorul, acesta este prevăzut cu un sistem de siguranță.

### Conectarea și deconectarea sistemului de siguranță împotriva accesului copiilor

Selectorul de funcții trebuie să fie deconectat.

Conectare: apăsați tasta Cheie **O-M**, până când pe afișaj apare simbolul **O-M**. Acest lucru durează cca. 4 secunde.

Deconectare: Apăsați tasta Cheie **O-M**, până când simbolul **O-M** se stinge.

### Indicații

- Puteți seta oricând ceasul cu alarmă și ora curentă.
- După o pană de curent, setarea sistemului de siguranță împotriva accesului copiilor va fi anulată.

## Întreținerea și curățarea

La o întreținere și curățare minuțioasă, cuptorul dvs. rămâne frumos și funcțional un timp îndelungat. Vă explicăm aici cum să vă întrețineți și curățați corect cuptorul.

### Indicații

- Pot apărea diferențe mici de culoare la masca față a cuptorului de la diverse materiale, precum sticla, materialele plastice sau metalul.
- Umbrele de pe geamul ușii, care par urme de murdărie, sunt reflexe de la becul cuptorului.
- Emailul se arde la temperaturi foarte înalte. Astfel, pot apărea diferențe de culoare. Acest lucru este normal și nu are nicio influență asupra funcționării. Marginile tăvilor subțiri nu pot fi emailate complet. Din acest motiv, acestea pot fi aspre. Protecția la coroziune nu va fi afectată din această cauză.

## Produse de curățat

Pentru ca diferitele suprafețe să nu se deterioreze din cauza unor produse de curățare inadecvate, luați în considerare următoarele date.

### La curățarea cuptorului nu folosiți

- produse de curățare agresive sau abrazive,
- produse de curățare cu conținut mare de alcool,
- bureți abrazivi,
- aparate de curățat cu jet sub presiune sau cu jet de abur.
- Nu curățați piesele individuale în mașina de spălat vase.

Înainte de prima utilizare, spălați temeinic bureții noi.

<b>Fronturi din oțel inoxidabil</b>	Ștergeți aparatul cu apă și puțin detergent de vase. Ștergeți întotdeauna paralel cu nervurile naturale. În caz contrar, pot apărea zgârieturi. Uscați cu o lavetă moale. Înlăturați imediat depunerile de calcar, grăsime, amidon sau albuș de ou. Nu folosiți agenți abrazivi, bureți care zgârie sau lavete de curățare aspre. Fronturile din oțel inoxidabil pot fi lustruite cu agenți de îngrijire speciali. Respectați instrucțiunile producătorului. Agenți speciali de curățare pentru oțel inoxidabil găsiți la unitatea service abilitată sau în comerțul de specialitate.
<b>Suprafețele emailate și cele vopsite</b>	Ștergeți cu puțin detergent de vase și cu apă caldă. Uscați cu o lavetă moale.
<b>Butoanele</b>	Ștergeți cu puțin detergent de vase și cu apă caldă. Uscați cu o lavetă moale.
<b>Geamul din sticlă</b>	Poate fi curățat cu un produs de curățare pentru geamuri. Nu folosiți produse de curățare agresive sau obiecte metalice ascuțite. Acestea pot zgâria și deteriora suprafața geamului.

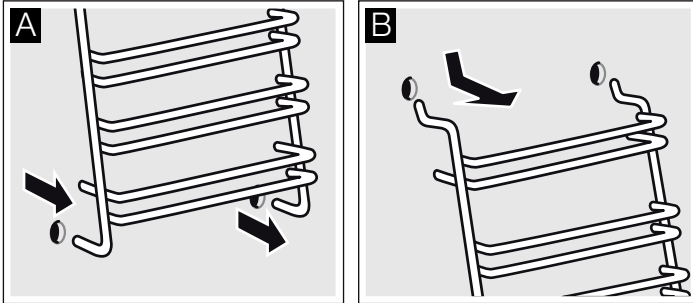
<b>Garnitura</b>	Ștergeți cu o lavetă umedă. Uscați cu o lavetă moale.
<b>Interiorul cuptorului</b>	Curățați cu apă caldă sau cu apă cu oțet. În cazul unui grad ridicat de murdărie: Utilizați produse de curățat cuptoare, însă numai pe suprafețele răcite.
<b>Geamul protector al becului cuptorului</b>	Ștergeți cu puțin detergent de vase și cu apă caldă. Uscați cu o lavetă moale.
<b>Accesoriile</b>	Înmuiiați accesoriile în soluție de apă caldă cu detergent de vase. Curățați cu o perie sau un burete de vase.
<b>Tava din aluminiu (opțional)</b>	A nu se curăța în mașina de spălat vase. Nu folosiți niciodată produse de curățat pentru cuptoare. Pentru a se evita zgârieturile, nu atingeți niciodată suprafețele metalice cu cuțitul sau cu obiecte similare, ascuțite. Curățați cu mișcări orizontale, cu puțin detergent de vase cu o lavetă umedă pentru șters geamuri sau cu o lavetă cu microfibre. Uscați cu o lavetă moale. Nu folosiți agenți abrazivi, bureți care zgârie sau lavete de curățare aspre. Aceștia pot produce zgărirea tăvii
<b>Elementul de siguranță pentru copii (opțional)</b>	În cazul în care pe ușa cuptorului este montat un element de siguranță pentru copii, acesta trebuie îndepărtat înainte de curățare. Înmuiiați toate componentele din material plastic într-o soluție caldă de detergent de vase și curățați cu un burete. Uscați cu o lavetă moale. În cazul unei murdăririi accentuate, elementul de siguranță pentru copii nu mai funcționează corect.
<b>Plita</b>	Indicațiile privind întreținerea și curățarea sunt prezentate în instrucțiunile de utilizare a plitei dvs.

## Montarea și demontarea suporturilor pentru tăvi

Suporturile pentru tăvi pot fi scoase pentru a fi curățate. Cuptorul trebuie să se fie rece.

### Scoaterea suporturilor

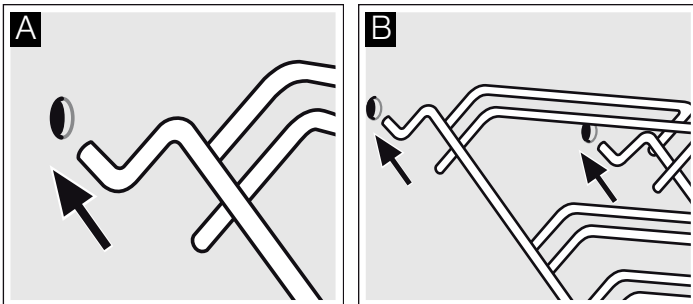
1. Trageți în afară suportul din partea inferioară. Trageți în afară prelungitoarele din partea de jos a suporturilor din orificiile de fixare (imaginea A).
2. Apoi rabatați suportul în sus și scoateți-l cu atenție (imaginea B).



Curățați suporturile cu detergent de vase și cu un burete. Pentru murdăriile persistente folosiți o perie.

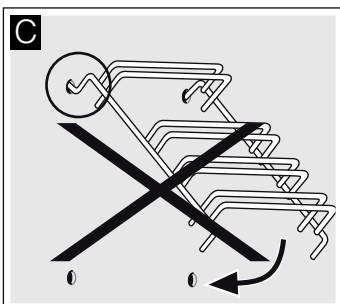
### Introducerea suporturilor pentru tăvi

1. Ancorați cu atenție cele două dispozitive de prindere în orificiile superioare. (imaginea A-B)



### ⚠ Montaj greșit!

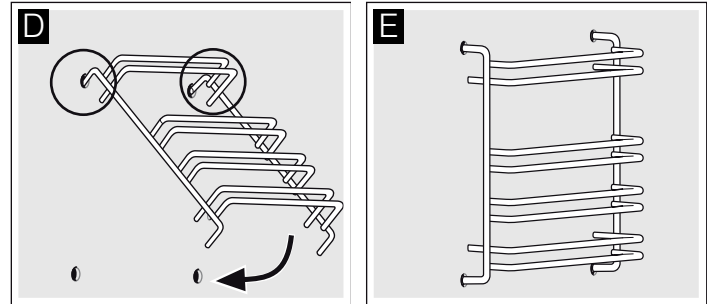
Nu mișcați niciodată suportul pentru tăvi înainte de ancorarea completă a celor două dispozitive de prindere în orificiile superioare. Emailul poate suferi deteriorări și poate crăpa (imaginea C).



2. Cele două dispozitive de prindere trebuie să fie ancorate complet în orificiile superioare. Acum mișcați în jos suportul pentru tăvi, încet și cu atenție, și acroșați-l în orificiile inferioare (imaginea D).

3. Acroșați ambele suporturi pentru tăvi în pereții laterali ai cuptorului (imaginea E).

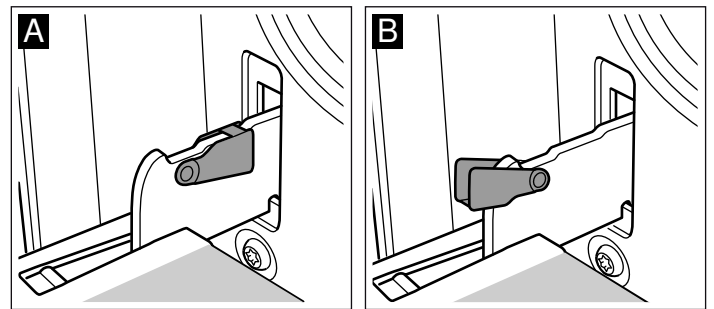
Dacă suporturile pentru tăvi sunt montate corect, distanța dintre cele două niveluri superioare este mai mare.



## Demontarea și remontarea ușii cuptorului

La curățarea și la demontarea geamurilor ușii puteți demonta ușa cuptorului.

Balamalele ușii cuptorului au fiecare o pârghie de blocare. Dacă pârghia de blocare este închisă (Figura A), ușa cuptorului este securizată. Ea nu poate fi demontată. Dacă pârghiile de blocare sunt deschise pentru demontarea ușii cuptorului (Figura B), balamalele sunt securizate. Ele nu se pot închide brusc.

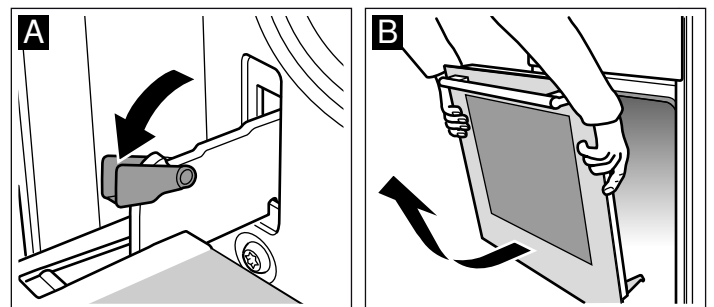


### ⚠ Pericol de vătămare!

Dacă balamalele nu sunt securizate, se închid din nou cu putere mare. Aveți grijă ca pârghiile de blocare să fie întotdeauna închise complet, respectiv deschise complet la demontarea ușii cuptorului.

### Demontarea ușii

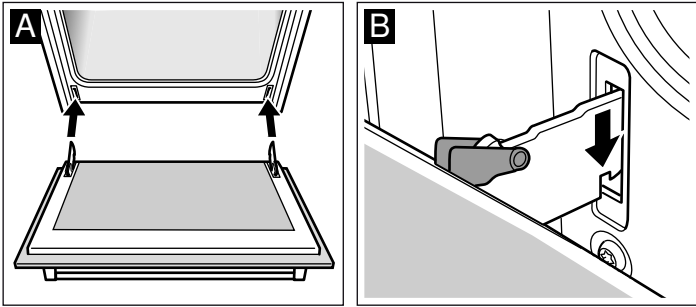
1. Deschideți complet ușa cuptorului.
2. Deschideți prin rabatare ambele pârghii de blocare din stânga și dreapta (Figura A).
3. Închideți ușa cuptorului până la limitator. Apucați-o cu ambele mâini din stânga și din dreapta. Mai închideți puțin și scoateți ușa cuptorului (Figura B).



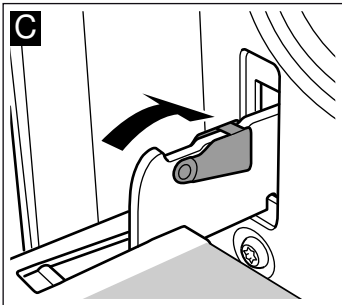
## Remontarea ușii

Montați din nou ușa cuptorului procedând în ordine inversă.

1. La remontarea ușii cuptorului, aveți grijă ca ambele balamale să fie introduse exact în deschizătură (Figura A).
2. Crestătura de pe balama trebuie să se încliचेतेze în ambele părți (Figura B).



3. Închideți la loc prin rabatare ambele pârghii de blocare (Figura C). Închideți ușa cuptorului.



### ⚠ Pericol de vătămare!

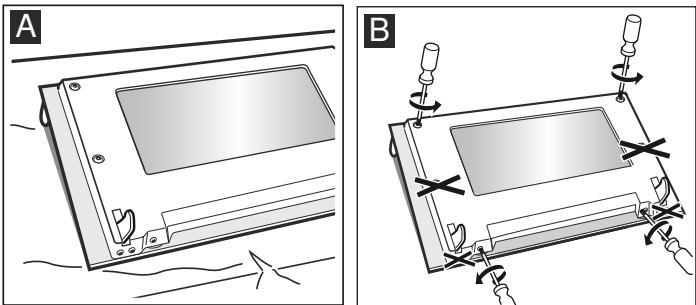
Pericol de vătămare! Dacă ușa cuptorului iese involuntar sau o balama se închide, nu prindeți balamaua. Cheamați unitatea de service abilitată.

## Montarea și demontarea geamurilor ușii

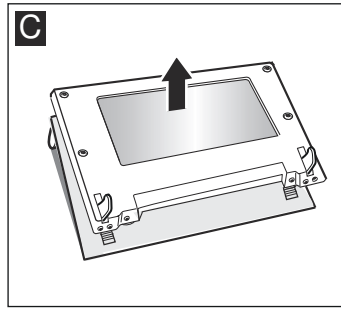
Puteți demonta geamurile ușii cuptorului pentru a le curăța mai ușor.

### Demontarea

1. Scoateți ușa cuptorului. Pentru aceasta, vezi paragraful *Scoaterea ușii cuptorului*. Așezați ușa cuptorului cu mânerul în jos pe un prosop (figura A).
2. Rotiți în sens invers acelor de ceasornic întâi cele două șuruburi de jos, apoi cele două șuruburi de sus (figura B).



3. Îndepărtați capacul (figura C).



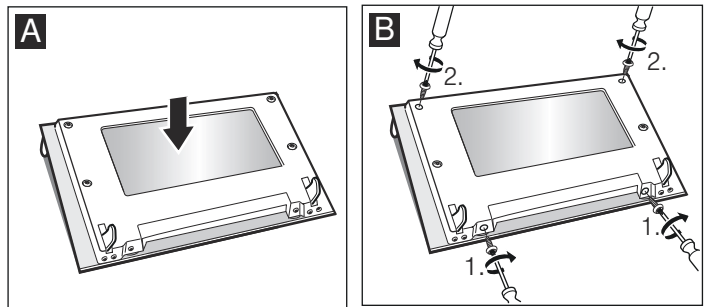
Părțile demontate nu trebuie spălate. Curățați geamurile cu un produs de curățat sticla și cu o lavetă moale.

### ⚠ Pericol de vătămare!

Geamul zgâriat al ușii aparatului poate crăpa. Nu folosiți răzuitoare pentru geamuri, produse de curățat agresive sau abrazive.

### Montare

1. Așezați la loc capacul (figura A).
2. Strângeți la loc întâi cele două șuruburi de jos, apoi cele două șuruburi de sus (figura B).



3. Montați ușa cuptorului. Pentru aceasta, vezi paragraful *Scoaterea ușii cuptorului*.

**Nu utilizați cuptorul decât după ce geamurile au fost montate corect.**

# Cum se procedează în cazul unei defecțiuni?

Dacă apare o defecțiune, acest lucru se întâmplă de multe ori doar din cauze minore. Înainte de a apela la unitatea de service abilitată, consultați tabelul. Poate reușiți să remediați singuri defecțiunea.

## Tabel de defecțiuni

Dacă un preparat nu vă reușește în mod optim, vă rugăm să consultați capitolul *Testat pentru dvs. în studioul nostru gastronomic*. Acolo veți găsi multe sugestii și recomandări pentru gătit.

### ⚠ Pericol de electrocutare!

Reparațiile neautorizate sunt periculoase. Efectuarea reparațiilor este permisă numai unui tehnician din unitatea de service abilitată, instruit de firma noastră.

Defecțiunea	Cauza posibilă	Remediere/Recomandări
Cuptorul nu funcționează.	Siguranța este defectă.	Controlați în tabloul siguranțelor dacă siguranța este în ordine.
	Pană electrică.	Verificați dacă lumina de la bucătărie sau alte aparate din bucătărie funcționează.
Afișajul ceasului se aprinde intermitent	Pană electrică.	Setați din nou ora curentă.
Cuptorul nu se încălzește.	Este praf pe contacte.	Rotiți butoanele comutatoarelor de mai multe ori înainte și înapoi.

### Atenție!

În cazul în care cablul de rețea se defectează, el trebuie înlocuit de către producător, de unitatea de service abilitată sau de către o persoană cu calificare similară.

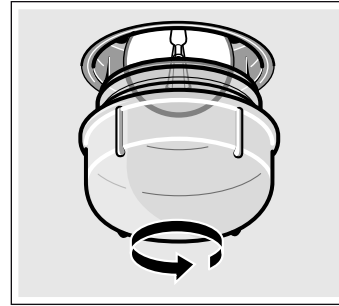
## Înlocuirea becului de pe plafonul cuptorului

În cazul în care becul cuptorului este defect, acesta trebuie înlocuit. Becuri de schimb rezistente la temperatură, de 40 wați, pot fi procurate prin unitatea de service abilitată sau din comerțul de specialitate. Utilizați numai aceste becuri.

### ⚠ Pericol de electrocutare!

Deconectați siguranța din tabloul de siguranțe.

1. Așezați un șervet de vase în cuptorul rece pentru a preveni deteriorarea acestuia.
2. Deșurubați apărătoarea de sticlă, rotind-o către stânga.



3. Înlocuiți becul cu unul de același tip.
4. Montați din nou apărătoarea de sticlă.
5. Scoateți șervetul de vase și conectați siguranța.

## Geamul protector

Dacă un geam protector este deteriorat, acesta trebuie înlocuit. Geamuri protectoare potrivite pot fi obținute prin unitățile de service abilitate. Vă rugăm să indicați numărul E și numărul FD al aparatului dumneavoastră.

# Unitățile de service abilitate

Dacă aparatul necesită reparații, unitățile noastre de service vă stau la dispoziție. Găsim întotdeauna o soluție adecvată, și pentru a evita deplasări inutile ale tehnicienilor noștri.

## Numărul E și numărul FD

Când sunați, vă rugăm să indicați numărul de produs (nr. E) și numărul de fabricație (nr. FD), astfel încât să vă putem oferi un service de calitate. Plăcuța tehnică cu numerele se află în dreapta, lângă ușa cuptorului. Pentru a nu fi obligat, la nevoie, să căutați prea mult, puteți să consemnați aici datele aparatului dvs. și numărul de telefon al serviciului clienți.

Nr. E

Nr. FD

Unitățile de service abilitate ☎

Țineți seama de faptul că deplasarea unui tehnician de service în cazul unei operări eronate implică costuri și în perioada de garanție.

## Comandă de reparație și consultanță în caz de defecțiune

Datele de contact ale tuturor țărilor le găsiți în lista de servicii pentru clienți anexată.

Aveți încredere în competența producătorului. Astfel noi ne asigurăm, că reparația se face de tehnicieni de service școlarizați, care sunt dotați cu piese de schimb originale pentru aparatul dvs.

# Recomandări privind energia și mediul înconjurător

Aici primiți recomandări privind economisirea energiei la coacere și prăjire și evacuarea corectă a aparatului Dvs.

## Economisirea energiei

- Preîncălziți cuptorul numai atunci când în rețetă sau în tabele este indicat astfel.
- Utilizați tăvi închise la culoare, vopsite în negru sau emailate. Acestea absorb căldura foarte bine.
- Deschideți cât mai rar posibil ușa cuptorului atunci când preparați, coaceți sau prăjiți.
- Mai multe prăjituri se prepară cel mai bine una după alta. Cuptorul este încă fierbinte. Astfel se reduce timpul de preparare pentru a doua prăjitură. Puteți și să introduceți 2 forme dreptunghiulare una lângă cealaltă.
- Pentru timpi de preparare mai lungi, puteți opri cuptorul cu 10 minute înaintea expirării timpului de preparare, utilizând astfel căldura reziduală pentru terminarea preparării.

## Evacuarea ecologică

Evacuați ambalajul în mod ecologic.



Acest aparat este marcat corespunzător directivei europene 2012/19/CE în privința aparatelor electrice și electronice vechi (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Directiva prescrie cadrul pentru o preluare înapoi, valabilă în întreaga UE, și valorificarea aparatelor vechi.

## Măsurile care trebuie respectate în timpul transportului

Fixați toate piesele mobile din interiorul aparatului și de pe acesta cu o bandă adezivă care să nu lase urme după îndepărtare. Împingeți toate accesoriile (de ex. tava) în compartimentele corespunzătoare, cu un carton subțire pe margini, pentru a împiedica deteriorarea aparatului. Așezați carton sau ceva similar între partea din față și cea din spate, pentru a împiedica lovirea de partea din interior a geamului ușii. Fixați ușa cuptorului cu bandă adezivă la pereții laterali ai aparatului.

Păstrați ambalajul original al aparatului. Transportați aparatul numai în ambalajul original. Acordați atenție săgeților pentru transport de pe ambalaj.

### În cazul în care nu mai există ambalajul original

Împachetați aparatul într-un ambalaj protector, pentru a asigura o protecție suficientă împotriva unor posibile deteriorări în timpul transportului.

Transportați aparatul în poziție verticală. Nu țineți aparatul de mânerul ușii sau de racordurile din partea din spate, deoarece acestea pot fi deteriorate. Nu așezați obiecte grele pe aparat.

# Testate pentru dumneavoastră în studioul nostru gastronomic

Aici găsiți o selecție de preparate și setările optime pentru acestea. Vă arătăm care mod de încălzire și temperatură sunt cele mai adecvate pentru preparatul dumneavoastră. Primiți date despre accesoriul corespunzător și despre nivelul la care trebuie introdus. Aici obțineți recomandări cu privire la veselă și preparare.

## Indicații

- Valorile din tabele sunt valabile întotdeauna pentru introducerea alimentului în cuptorul rece și gol. Preîncălziți numai atunci când acest lucru este specificat în tabele. Acoperiți accesoriul cu hârtie de patiserie numai după preîncălzire.
- Datele din tabele, referitoare la timpi, reprezintă valori orientative. Acestea depind de calitatea și de natura alimentului.
- Folosiți accesoriile livrate împreună cu aparatul. Accesorii suplimentare pot fi achiziționate ca accesorii speciale de la unitățile service abilitate sau din comerțul de specialitate. Înainte de utilizare, scoateți din cuptor accesoriile și vesela de care nu aveți nevoie.
- Folosiți întotdeauna o mănușă protectoare corespunzătoare la scoaterea accesoriilor sau a veselei fierbinți din spațiul de coacere.

## Prăjituri și produse de brutărie/patiserie

### Coacere pe un nivel

În cazul coacerii prăjiturilor și torturilor, cele mai bune rezultate sunt oferite de încălzirea superioară/inferioară

În cazul coacerii cu convecție aer 2D , introduceți accesoriile la următoarele niveluri:

- prăjitură în formă: nivelul 2
- Prăjitură în tavă: nivelul 3

### Coacere și prăjire pe mai multe niveluri

Utilizați convecție aer .

Niveluri la coacerea și prăjirea pe 2 niveluri:

- Tavă universală: nivelul 3
- Tavă de copt: nivelul 1

Preparatele introduse în același timp în cuptor nu trebuie să fie gata în același timp.

În tabele găsiți o selecție de preparate.

### Forme de copt

Cele mai potrivite sunt formele de copt de culoare închisă, din metal.

În cazul formelor de copt de culoare deschisă din metal subțire sau al formelor din sticlă, timpii de coacere cresc, iar prăjiturile nu se rumenesc așa de uniform.

Dacă doriți să utilizați forme de copt din silicon, orientați-vă după indicațiile și rețetele producătorului. În cele mai multe cazuri, formele de copt din silicon sunt mai mici decât formele obișnuite. Cantitatea de aluat și datele rețetei pot fi diferite.

## Tabele

În tabele găsiți modul optim de încălzire pentru diverse prăjituri și produse de brutărie/patiserie. Temperatura și durata de preparare depind de cantitatea și de natura alimentului. Din acest motiv, în tabele sunt indicate domenii. Încercați mai întâi cu valoarea mai scăzută. La o temperatură mai scăzută se

obține o rumenire mai uniformă. Dacă este necesar, data următoare setați o temperatură mai mare.

Dacă preîncălziți, timpii de coacere se scurtează cu 5 până la 10 minute.

Informații suplimentare găsiți la *Recomandări pentru coacere*, imediat după tabele.

Prăjituri coapte în forme	Forma	Nivel	Tip de încălzire	Temperatură, °C	Durată, minute
Pandișpan simplu	Formă pentru choux/savarină/checc	2		160-180	50-60
Pandișpan fin (de exemplu checc)	Formă pentru choux/savarină/checc	2		155-175	65-75
Aluat de tartă	Formă demontabilă	1		160-180	30-40
Blat de tort din pandișpan	Formă pentru blat de tarte cu fructe	2		160-180	25-35
Tort de biscuiți	Formă demontabilă	2		160-180	30-40
Tartă cu fructe sau brânză de vaci, aluat de tartă*	Formă demontabilă închisă la culoare	1		170-190	70-90
Prăjitură cu fructe, pandișpan fin	Formă demontabilă	2		150-170	55-65
Plăcinte picante* (de exemplu, quiche/plăcinte cu ceapă)	Formă demontabilă	1		180-200	50-60

\* Lăsați să se răcească prăjitura în cuptor timp de aproximativ 20 de minute.

Prăjituri și produse de patiserie coapte în tavă	Accesoriile	Nivel	Tip de încălzire	Temperatură, °C	Durată, minute
Aluat frământat sau aluat dospit cu umplutură uscată	Tavă universală:	3		160-180	25-35
Aluat frământat sau aluat dospit cu umplutură suculentă	Tavă universală:	3		140-160	40-50
Ruladă (preîncălzire)	Tavă universală:	2		170-190	15-20
Franzelă împletită, 500 g făină	Tavă universală:	3		150-170	25-35
Cozonac, 500 g făină	Tavă universală:	3		160-180	50-60
Cozonac, 1 kg făină	Tavă universală:	3		150-170	90-100
Ștrudel, dulce	Tavă universală:	2		180-200	55-65
Pizza	Tavă universală:	3		180-200	20-30

## Pâine și chifle

Dacă nu este indicat altfel, preîncălziți întotdeauna cuptorul când coaceți pâinea.

Nu vărsați niciodată apă direct în cuptorul fierbinte.

Pâine și chifle	Accesoriile	Nivel	Tip de încălzire	Temperatură, °C	Durată, minute
Pâine din aluat dospit 1,2 kg făină	Tavă universală:	2		270	8
				190	35-45
Pâine din aluat fermentat, 1,2 kg făină	Tavă universală:	2		270	8
				190	35-45
Chifle (de ex. chifle de seară)	Tavă universală:	2		200-220	20-30

Produse mici de patiserie	Accesoriile	Nivel	Tip de încălzire	Indicarea temperaturii în °C	Durată, minute
Fursecuri	Tavă universală	3		150-170	10-20
	Tavă din aluminiu + tavă universală*	1+3		130-150	25-35
Bezele	Tavă universală	3		70-90	125-135
Savarine	Tavă universală	2		200-220	30-40
Pricomigdale	Tavă universală	3		110-130	30-40
	Tavă din aluminiu + tavă universală*	1+3		100-120	35-45
Foietaj	Tavă universală	3		180-200	20-30
	Tavă din aluminiu + tavă universală*	1+3		180-200	30-40

\* Atunci când coaceți pe două niveluri, introduceți întotdeauna tava universală pe nivelul superior.

## Recomandări pentru coacere

Doriți să coaceți după propria dumneavoastră rețetă.	Orientați-vă după produse de patiserie similare din tabelele de coacere.
Astfel puteți determina dacă pandișpanul este copt:	Cu aproximativ 10 minute înainte de expirarea timpului de coacere indicat în rețetă, introduceți o scobitoare din lemn în prăjitură, în punctul cel mai înalt. Când aluatul nu se mai lipește de lemn, prăjitura este gata.
Prăjitura se lasă.	La următoarea utilizare, folosiți mai puțin lichid sau setați temperatura cuptorului cu 10 grade mai scăzută. Acordați atenție timpilor de dospire indicați în rețetă.
Prăjitura s-a ridicat în mijloc, iar pe margine a rămas joasă.	Nu ungeți marginea formei demontabile. După coacere, desprindeți prăjitura cu atenție cu ajutorul unui cuțit.
Prăjitura devine deasupra prea închisă la culoare.	Introduceți-o mai adânc, alegeți o temperatură mai scăzută și coaceți prăjitura puțin mai mult.
Prăjitura este prea uscată.	Faceți mici perforații cu o scobitoare în prăjitura coaptă. Apoi picurați suc de fructe sau o băutură alcoolică deasupra. Alegeți data viitoare o temperatură cu 10 grade mai mare și scurtați timpii de coacere.
Pâinea sau prăjitura (de ex. prăjitura cu brânză) arată bine, dar interiorul este clișos (moale, străbătut de fâșii de apă).	Utilizați data viitoare ceva mai puțin lichid și coaceți cu o temperatură mai scăzută un timp puțin mai lung. La prăjiturile cu umplutură succulentă, coaceți blatul înainte. Presărați cu migdale sau semințe sfărâmate și adăugați apoi umplutura deasupra. Vă rugăm să respectați rețetele și timpii de coacere.
Produsul de patiserie este rumenit neuniform.	Selectați o temperatură ceva mai redusă, astfel produsul de brutărie/patiserie va fi mai uniform. Coaceți preparatele mai sensibile cu încălzire superioară și inferioară  pe un nivel. Și hârtia de patiserie protectivă poate influența circulația aerului. Tăiați hârtia de patiserie întotdeauna pe dimensiunea tăvii.
Partea inferioară a prăjiturii cu fructe este prea deschisă la culoare.	Introduceți data viitoare prăjitura pe un nivel mai adânc.
Sucul de fructe se revarsă.	Folosiți data următoare tava universală (dacă este disponibilă).
La coacerea chiflelor, bucățile se lipesc.	Între chifle trebuie păstrată o distanță de aprox. 2 cm. Astfel este suficient loc pentru a putea să crească chiflele și să se coacă uniform.
Doriți să coaceți pe două niveluri.	Când coaceți pe mai multe niveluri, utilizați întotdeauna convecție aer  . Preparatele introduse în același timp în cuptor nu trebuie să fie gata în același timp.
La coacerea prăjiturilor însirocate, se produce apă de condens.	La coacere se pot forma aburi. Aceștia ies pe ușă. Aburii se pot precipita pe panoul de comandă sau pe partea frontală a mobilierului adiacent și se pot scurge sub formă de condens. Acest lucru are cauze fizice.

## Carne, carne de pasăre, pește

### Veselă

Puteți utiliza orice veselă termorezistentă. Pentru bucăți mari friptură este potrivită și tava universală.

Cea mai potrivită este vesela din sticlă. Țineți seama să se potrivească capacul pe cratița pentru prăjit și să închidă bine.

În cazul utilizării unei cratițe emailate, adăugați ceva mai mult lichid.

La cratițele din inox, rumenirea nu este atât de puternică și carnea poate să se facă mai greu. Prolungați timpii de preparare.

Datele din tabele:

Vas fără capac = deschis

Vas cu capac = închis

Așezați vesela întotdeauna pe mijlocul grătarului.

Așezați vesela fierbinte din sticlă pe un suport uscat. Dacă suportul este umed sau rece, sticla se poate crăpa.

### Prăjire

La carnea slabă adăugați puțin lichid. Nivelul de lichid din vas trebuie să fie de cca. 1/2 cm.

La friptura înăbușită adăugați lichid din abundență. Nivelul de lichid din vas trebuie să fie de 1 - 2 cm.

Cantitatea de lichid depinde de tipul de carne și de materialul veseli. Dacă preparați carne în cratițe emailate, este necesară o cantitate mai mare de lichid decât în vesela din sticlă.

Cratițele din inox se pot folosi numai dacă este necesar.

Carnea se prepară mai încet și se rumenește mai puțin. Utilizați o temperatură mai mare și/sau un timp de preparare mai lung.

### Indicații pentru prepararea la grill

Preparați întotdeauna la grill în cuptorul închis.

Încingeți în prealabil grill-ul timp de cca. 3 minute, înainte să așezați pe grătar bucățile care urmează să fie preparate.

Așezați bucățile pentru grill direct pe grătar. Dacă doriți să preparați o singură bucată, aceasta vă va reuși cel mai bine dacă o așezați în zona centrală a grătarului. Introduceți suplimentar tava universală pe nivelul 1. Zeama de la carne va fi colectată și cuptorul va rămâne mai curat.

Nu este permisă introducerea tăvii de copt sau a tăvii universale la nivelul 4. La temperaturi ridicate, acestea se pot deforma și pot deteriora spațiul de coacere în momentul când sunt scoase.

Pe cât posibil, preparați bucăți de mărimi egale. Astfel ele se vor rumeni uniform și vor rămâne succulente. Sărați fripturile abia după prepararea la grill.

Întoarceți bucățile pentru grill după 2/3 din timpul indicat.

Corpul de încălzire pentru grill se conectează și se deconectează continuu. Acest lucru este normal. Frecvența de deconectare și conectare depinde de treapta de grill setată.

### Carne

Întoarceți bucățile de carne la jumătatea timpului.

Atunci când friptura este gata, aceasta mai trebuie să stea încă 10 minute în cuptorul deconectat, închis. Astfel, sucii de la carne se poate distribui mai bine.

După preparare, înveliți friptura de vită în folie de aluminiu și mai lăsați-o 10 minute în cuptor.

La friptura de porc cu șorici, creștați șoricul în cruce și așezați friptura mai întâi cu șoricul în jos în veselă.

Carne	Greutate	Accesorii și veselă	Nivel	Tip de încălzire	Temperatura °C, treapta de grill	Durată, minute
<b>Carne de vită</b>						
Friptură de vită	1,0 kg	cu capac	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
File de vită, roz	1,0 kg	fără capac	1		210-230	70
	1,5 kg		1		200-220	80
Friptură de vită, roz	1,0 kg	fără capac	1		230-250	50
Fripturi, 3 cm, roz		Grătar + tavă universală	4+1		3	15
<b>Carne de vițel</b>						
Friptură de mânzat	1,0 kg	fără capac	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	120
	2,0 kg		1		180-200	140
<b>Carne de porc</b>						
fără șorici (de ex . ceafă)	1,0 kg	fără capac	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
cu șorici (de ex . spată)	1,0 kg	fără capac	1		180-200	130
	1,5 kg		1		190-210	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Cotlet de porc afumat cu os	1,0 kg	cu capac	1		210-230	80
<b>Carne de miel</b>						
Pulpă de miel dezosată, medie	1,5 kg	fără capac	1		170-190	120
<b>Carne tocată</b>						
Carne tocată	cca. 750 g	fără capac	1		180-200	70
<b>Cârnăciori</b>						
Cârnăciori		Grătar + tavă universală	4+1		3	15

#### Carne de pasăre

Datele din tabel se referă la introducerea alimentelor în cuptorul rece.

Cantitățile indicate în tabel se referă la păsări neumplute, gata de preparare.

Dacă preparați direct pe grătar, introduceți și tava universală pe nivelul 1.

Când se gătește carne de pasăre sau gâscă, străpungeți pielea de pe partea inferioară a aripilor pentru a permite scurgerea grăsimii.

Întoarceți păsările întregi după două treimi din timpul de preparare.

Pasărea devine deosebit de crocantă și rumenită dacă este unsă cu unt, apă sărată sau suc de portocale spre finalul duratei de coacere.

Carne de pasăre	Greutate	Accesorii și veselă	Nivel	Tip de încălzire	Temperatura °C, treapta de grill	Durată, minute
Jumătăți de pui, 1-4 bucăți	fiecare de 400g	Grătar	2		210-230	40-50
Bucăți de pui	fiecare de 250 g	Grătar	3		210-230	30-40
Pui, întreg 1-4 bucăți	fiecare de 1 kg	Grătar	2		200-220	55-85
Rață, întreagă	1,7 kg	Grătar	2		170-190	80-100
Gâscă, întreagă	3,0 kg	Grătar	2		160-180	110-130
Pui de curcă, întreg	3,0 kg	Grătar	2		180-200	80-100
2 pulpe de curcan	fiecare de 800g	Grătar	2		180-200	80-100



## Pește

Întoarceți bucățile de pește după  $\frac{2}{3}$  din timpul indicat.

Peștii întregi nu trebuie întorși. Introduceți peștele întreg în cuptor în poziția de înotare cu înotătoarea dorsală în sus. Introduceți o jumătate de cartof sau un vas mic, termorezistent

în spațiul de coacere, pentru ca peștele să aibă mai multă stabilitate.

La prepararea la grill direct pe grătar, introduceți suplimentar tava universală pe nivelul 1. Zeama de pește va fi colectată, iar cuptorul rămâne mai curat.

Pește	Greutate	Accesorii și veselă	Nivel	Tip de încălzire	Temperatura °C, treapta de grill	Durăță, minute
Pește, întreg	de 300 g fiecare	Grătar	3		2	20-25
	1,0 kg	Grătar	2		190-210	40-50
	1,5 kg	Grătar	2		180-200	60-70
Pește feliat, de ex. file de pește	de 300 g fiecare	Grătar	4		2	20-25

## Recomandări pentru prăjire și grill

Nu există în tabel date despre greutatea fripturii.	Alegeți datele corespunzătoare greutății imediat inferioare și prelungiți timpul de preparare.
Doriți să stabiliți dacă friptura este gata.	Utilizați un termometru pentru carne (disponibil în comerț) sau faceți o "încercare cu lingura". Apăsăți cu o lingură pe friptură. Dacă aceasta este tare, înseamnă că este gata. Dacă se lasă, mai trebuie lăsată puțin.
Friptura este prea închisă la culoare sau crusta este pe alocuri arsă.	Verificați nivelul și temperatura.
Friptura arată bine, dar sosul este ars.	La următoarea utilizare, alegeți o veselă de dimensiuni mai reduse sau adăugați mai mult lichid.
Friptura arată bine, dar sosul este prea deschis la culoare sau apos.	La următoarea utilizare, alegeți o veselă de dimensiuni mai mari și folosiți mai puțin lichid.
La scoaterea fripturii ies aburi.	Acest lucru are cauze fizice și este normal. O mare parte din aburii de apă sunt evacuați prin ieșirea aburilor. Aceștia se pot precipita pe partea frontală mai rece a comutatorului sau pe partea frontală a mobilierului adiacent și se pot scurge sub formă de apă de condens.

## Sufleuri, gratenuri, pâine prăjită

Dacă preparați la grill direct pe grătar, introduceți suplimentar tava universală la nivelul 1. Cuptorul rămâne mai curat.

Așezați întotdeauna vesela pe grătar.

Stadiul de preparare al unui sufleu depinde de mărimea vasului și de înălțimea sufleului. Indicațiile din tabel sunt doar valori orientative.

Preparat	Accesorii și veselă	Nivel	Tip de încălzire	Temperatură, °C	Durăță, minute
<b>Sufleuri</b>					
Sufleu, dulce	Formă de sufleu	2		170-190	50-60
Sufleu de fidea	Formă de sufleu	2		210-230	25-35
<b>Graten</b>					
Cartofi gratinați din ingrediente crude, înălțime max. 2 cm	Formă de sufleu	2		150-170	50-60
<b>Pâine prăjită</b>					
Rumenirea pâinii prăjite, 4 bucăți	Grătar	4		3	6-7
Rumenirea pâinii prăjite, 12 bucăți	Grătar	4		3	4-5
Pâine prăjită, gratinată, 4 bucăți	Grătar	3		3	7-10
Pâine prăjită, gratinată, 12 bucăți	Grătar	3		3	5-8

## Alimente preparate

Respectați indicațiile de pe ambalaj ale producătorului.

Dacă acoperiți accesoriile cu hârtie de patiserie, aveți grijă ca aceasta să fie adecvată pentru temperaturile respective. Adaptați dimensiunile hârtiei la preparat.

Rezultatul preparării depinde foarte mult de aliment. Pot exista deja colorări și neuniformități chiar la produsele în stare crudă.

Preparat	Accesorii	Nivel	Tip de încălzire	Temperatură, °C	Durăță, minute
Ștrudel cu fructe	Tavă universală:	3		180-200	40-50
Cartofi prăjiți	Tavă universală:	3		210-230	25-30
Pizza	Grătar	2		200-220	15-20
Baghetă pizza	Grătar	2		190-210	15-20

## Recomandare

La prepararea alimentelor congelate, tava universală se poate deforma. Motivul îl reprezintă diferențele mari de temperatură la care este expus accesoriul. Deformarea dispare deja în timpul procesului de preparare.

## Preparate speciale

Aluatul dospit și iaurtul de casă se pregătesc foarte bine lăsându-le la cele mai mici temperaturi.

Îndepărtați accesoriul din cuptor.

### Pregătirea iaurtului

1. Dați în clocot 1 litru de lapte (3,5 % grăsime), lăsați-l să se răcească la 40 °C.
2. Introduceți în lapte 150 g iaurt (de la frigider) și amestecați bine.
3. Introduceți în borcănele de iaurt care se pot închide și acoperiți cu folie de plastic.

4. Așezați borcanele pe grătar și introduceți pe nivelul 1.
5. Setati temperatura cuptorului la 50 °C și continuați conform indicației.

### Lăsarea la crescut a aluatului cu drojdie

1. Pregătiți aluatul cu drojdie ca de obicei, introduceți-l într-un vas termorezistent din ceramică și acoperiți-l.
2. Preîncălziți cuptorul conform indicației.
3. Închideți ușa cuptorului și lăsați la dospit aluatul cu drojdie în cuptor.

Preparat	Recipiente	Tip de încălzire	Temperatura	Durata de preparare
iaurt	Borcane de iaurt care se pot închide	1	50 °C	6-8 ore
Lăsarea la crescut a aluatului cu drojdie	Așezați vasul termorezistent	pe baza cuptorului	preîncălziți la 50 °C Opriți aparatul și așezați în cuptor aluatul cu drojdie	5-10 minute 20-30 minute

## Decongelare

Timpii de decongelare se orientează în funcție de tipul și cantitatea alimentelor.

Vă rugăm să acordați atenție indicațiilor de pe ambalaj, oferite de producător.

Scoateți alimentele din ambalaj și așezați-le pe grătar într-un vas adecvat.

Așezați păsările cu partea cu pieptul pe farfurie.

Produsul congelat	Accesoriile	Nivel	Tip de încălzire	Temperatura
de ex. torturi cu frișcă, torturi cu cremă de unt, torturi cu glazură din ciocolată sau zahăr, fructe, pui, cârnați și carne, pâine, chifle, prăjituri și alte produse de brutărie/patiserie	Grătar	2		Selectorul de temperatură rămâne deconectat

## Deshidratare

Utilizați numai fructe și legume în stare perfectă și spălați-le temeinic.

Lăsați fructele și legumele să se scurgă, apoi ștergeți-le.

Tava universală trebuie introdusă la nivelul 3, iar grătarul la nivelul 1.

Tapetați tava universală și grătarul cu hârtie de patiserie sau hârtie pergament.

Întoarceți de mai multe ori fructele și legumele foarte zemoase. Desprindeți produsele deshidratate de pe hârtie, imediat ce acestea s-au uscat.

Fructe și legume	Nivel	Tip de încălzire	Temperatură, °C	Durata, ore
600g felii rotunde de măr	1+3		80	cca. 5
800g felii de pară	1+3		80	cca. 8
1,5 kg goldane sau prune	1+3		80	cca. 8-10
200 g verdețuri culinare, curățate	1+3		80	cca. 1½

## Fierberea

Pentru conserve, borcanele și garniturile inelare din cauciuc trebuie să fie curate și în stare bună. Utilizați pe cât posibil borcane de dimensiuni egale. Datele din tabele sunt valabile pentru borcanele rotunde de un litru.

### Atenție!

Nu utilizați borcane mari sau înalte. Capacele ar putea crăpa.

Nu utilizați decât fructe și legume impecabile. Spălați-le temeinic.

Duratele indicate în tabele reprezintă valori orientative. Acestea pot fi influențate de temperatura camerei, numărul de borcane, cantitatea și temperatura conținutului borcanelor. Înainte să comutați pe altceva resp. să deconectați, verificați ca în borcane să se creeze suficiente bule.

### Pregătirea

1. Umpleți borcanele, dar nu prea mult.
2. Ștergeți marginile borcanului, acestea trebuie să fie curate.
3. Așezați pe fiecare borcan o garnitură inelară, umedă, din cauciuc și capacul.

Fructe în borcane de un litru	de la apariția bulelor	Căldura reziduală
Mere, coacăze, căpșuni	deconectare	aprox. 25 minute
Cireșe, caise, piersici, agrișe	deconectare	aprox. 30 minute
Piure de mere, pere, prune	deconectare	aprox. 35 minute

### Legume

Imediat ce în borcane se ridică bule, readuceți temperatura la 120 până la 140 °C. În funcție de tipul legumelor, cca. 35 până

4. Închideți borcanele cu clipsuri.

Așezați maxim șase borcane în spațiul de coacere.

### Reglare

1. Introduceți tava universală la nivelul 2. Așezați borcanele în așa fel încât să nu se atingă între ele.
2. Turnați ½ litru de apă fierbinte (cca. 80 °C) în tava universală.
3. Închideți ușa cuptorului.
4. Setați încălzire inferioară .
5. Setați temperatura între 170 și 180 °C.

### Fierberea

#### Fructe

După cca. 40 până la 50 de minute, se ridică bule la intervale scurte de timp. Deconectați cuptorul.

După 25 până la 35 de minute de căldură reziduală, scoateți borcanele din spațiul de coacere. La un timp mai îndelungat de răcire în incinta de preparare, se pot forma germeni și gradul de aciditate a fructelor fierte va crește.

la 70 de minute. După această perioadă, deconectați cuptorul și folosiți căldura reziduală.

Legume cu sos rece în borcane de un litru	de la apariția bulelor	Căldura reziduală
Castraveți	-	aprox. 35 minute
Sfeclă roșie	aprox. 35 minute	aprox. 30 minute
Varză de Bruxelles	aprox. 45 minute	aprox. 30 minute
Fasole, gulie, varză roșie	aprox. 60 minute	aprox. 30 minute
Mazăre	aprox. 70 minute	aprox. 30 minute

### Scoaterea borcanelor

După fierberea pentru conservare, scoateți borcanele din spațiul de coacere.

### Atenție!

Nu așezați borcanele pe un suport rece sau umed. Acestea pot crăpa.

## Acrilamide în alimente

Acrilamidele apar în special în cazul produselor din cereale și cartofi încinse puternic, de ex. cipsuri din cartofi, cartofi prăjiți,

pâine prăjită, chifle, pâine sau produse de patiserie (biscuiți, turtă dulce, biscuiți cu migdale).

### Recomandări pentru prepararea cu conținut scăzut de acrilamide a alimentelor

În general	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Păstrați pe cât posibil timpi de preparare mici.</li><li>■ Rumeniți alimentele până devin de un galben auriu, și nu de o culoare prea închisă.</li><li>■ Preparatul mare, gros, conține mai puține acrilamide.</li></ul>
Coacerea	Cu încălzire superioară/inferioară max. 200 °C. Cu convecție aer 3D sau convecție aer max. 180 °C.
Fursecuri	Cu încălzire superioară/inferioară max. 190 °C. Cu convecție aer 3D sau convecție aer max. 170 °C. Oul sau gălbenușul de ou reduc formarea de acrilamide.
Cartofi prăjiți în cuptor	Repartizați în tavă uniform și într-un strat. Coaceți cel puțin 400 g per tavă, astfel încât cartofii să nu se usuce

# Preparate de verificare

Aceste tabele au fost redactate pentru instituții abilitate, pentru a ușura verificarea și testarea diverselor aparate.

Conform EN 50304/EN 60350 (2009) resp. IEC 60350.

## Coacere

Coacerea pe 2 niveluri:

Introduceți întotdeauna tava universală deasupra tăvii de copt.

Biscuiți șprițați (gen prăjitură șprițată în sirop de zahăr):

Preparatele introduse în același timp în cuptor nu trebuie să fie gata în același timp.


Plăcintă cu mere învelite în aluat, nivelul 1:








Modificați poziția formei demontabile închise la culoare, introduceți-o pe diagonală.

Plăcintă cu mere învelite în aluat, nivelul 2:

Modificați poziția formelor demontabile de culoare închisă.

Prăjituri în formă demontabilă din metal:

Coaceți cu încălzire superioară/inferioară  pe nivelul 1. În locul grătarului, utilizați tava universală și așezați formele demontabile pe aceasta.

Preparat	Accesorii și veselă	Nivel	Tip de încălzire	Indicarea temperaturii în °C	Durată, minute
Biscuiți	Tavă universală	3		150-170	20-30
	Tavă de copt din aluminiu + tavă universală**	1+3		140-160	30-40
Biscuiți	Tavă universală	3		150-170	25-35
Fursecuri, preîncălziți	Tavă de copt din aluminiu + tavă universală**	1+3		140-160	25-35
Biscuiți cu preparare rapidă	Formă demontabilă	2		160-180	30-40
Tartă cu mere	Tavă universală + 2 forme demontabile Ø 20 cm***	1		190-210	70-80
	2 grătare* + 2 forme demontabile Ø 20 cm***	1+3		180-200	70-80



\* Puteți achiziționa tăvi și grătare suplimentare, ca accesorii speciale, de la unitatea service abilitată sau din comerțul de specialitate.

\*\* La coacerea pe două niveluri, introduceți întotdeauna tava universală deasupra tăvii.

\*\*\* Așezați formele de prăjituri decalate pe diagonală pe accesoriu.

## Prepararea la grill

Dacă așezați alimente direct pe grătar, introduceți suplimentar tava universală la nivelul 1. Lichidul va fi colectat și cuptorul se menține mai curat.

Preparat	Accesorii și veselă	Nivel	Tip de încălzire	Treapta de grill	Durată, minute
Rumenirea pâinii prăjite preîncălziți 10 min.	Grătar	4		3	1/2-2
Burger de vită, 12 buc.* fără preîncălzire	Grătar + tavă universală	4+1		3	25-30

\* Întoarceți după 2/3 din timp

<b>Важные правила техники безопасности</b> .....	<b>61</b>
Причины повреждений.....	63
<b>Ваш новый духовой шкаф</b> .....	<b>63</b>
Панель управления.....	63
Переключатель выбора функций.....	64
Кнопки и индикаторы.....	64
Регулятор температуры.....	64
Рабочая камера.....	64
<b>Принадлежности</b> .....	<b>65</b>
Установка принадлежностей.....	65
Специальные принадлежности.....	65
<b>Перед первым использованием</b> .....	<b>66</b>
Установка времени суток.....	66
Нагревание духового шкафа.....	66
Очистка принадлежностей.....	66
<b>Настройка духового шкафа</b> .....	<b>66</b>
Виды нагрева и температура.....	66
Настройка автоматического отключения духового шкафа.....	66
Настройка автоматического включения и выключения духового шкафа.....	67
<b>Установка времени суток</b> .....	<b>67</b>
<b>Установка таймера</b> .....	<b>67</b>
<b>Блокировка для безопасности детей</b> .....	<b>68</b>
Духовой шкаф.....	68
<b>Уход и очистка</b> .....	<b>68</b>
Чистящие средства.....	68
Снятие и установка навесных элементов.....	69
Снятие и установка дверцы духового шкафа.....	69
Снятие и установка стёкол дверцы.....	70
<b>Что делать при неисправности?</b> .....	<b>71</b>
Таблица неисправностей.....	71

Замена лампочки для верхней подсветки духового шкафа.....	71
Стекланный плафон.....	71
<b>Сервисная служба</b> .....	<b>71</b>
Номер E и номер FD.....	71
<b>Рекомендации по экономии электроэнергии и охране окружающей среды</b> .....	<b>72</b>
Экономия электроэнергии.....	72
Правильная утилизация упаковки.....	72
Во время транспортировки соблюдайте необходимые меры предосторожности.....	72
<b>Протестировано для Вас в нашей кухне-студии</b> .....	<b>72</b>
Пироги и выпечка.....	72
Рекомендации по выпеканию.....	74
Мясо, птица, рыба.....	74
Рекомендации по жарению в гриле.....	76
Запеканки, французские запеканки, тосты.....	76
Готовые продукты.....	77
Специальные блюда.....	77
Размораживание.....	77
Сушка.....	78
Консервирование.....	78
<b>Акриламид в продуктах питания</b> .....	<b>79</b>
<b>Контрольные блюда</b> .....	<b>79</b>
Выпекание.....	79
Приготовление на гриле.....	79

Более подробную информацию о продукции, принадлежностях, запасных частях и службе сервиса можно найти на официальном сайте [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) и на сайте интернет-магазина [www.bosch-eshop.com](http://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!**

Пощарапанное 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.

## 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.

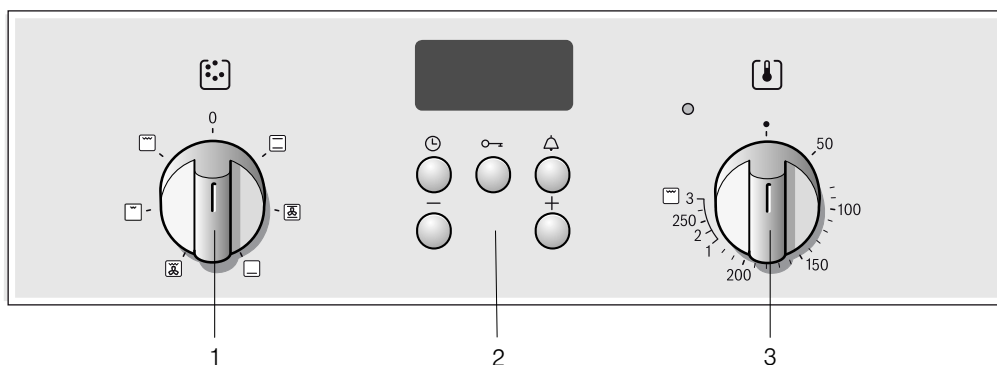
## Ваш новый духовой шкаф

Приведённая здесь информация поможет вам изучить ваш новый духовой шкаф. Вы ознакомитесь с панелью управления и

отдельными элементами управления и получите информацию о рабочей камере и принадлежностях.

### Панель управления

Настоящий документ содержит общее описание панели управления. Комплектация зависит от конкретной модели прибора.









#### Пояснения

1	Переключатель выбора функций
2	Дисплей и кнопки управления
3	Регулятор температуры

## Переключатель выбора функций

При помощи переключателя выбора функций выбирается вид нагрева духового шкафа. Переключатель выбора функций можно поворачивать вправо и влево.





Когда требуемый вид нагрева будет выбран, в духовом шкафу загорится лампочка.


Настройка	Функция
0 Выкл.	Духовой шкаф выключен.
 Верхний/нижний жар	Для выпечки и жаркого используйте только один уровень установки. Эта настройка хорошо подходит для пирогов и пиццы в форме или на противне, а также постного жаркого из телятины, говядины и дичи. Жар распространяется равномерно сверху и снизу.
 Горячий воздух*	На одном уровне вы можете приготовить безе и слоёное тесто.  Мелкую выпечку, мелкое печенье и слоеное тесто вы можете одновременно готовить на двух уровнях.  Вентилятор на задней стенке прибора равномерно распределяет вокруг блюда поступающее сверху и снизу тепло.
 Нижний жар	С помощью режима «Нижний жар» вы можете допечь блюдо снизу или подрумянить его. Тепло поступает снизу.
 Гриль с конвекцией	Гриль с конвекцией особенно подходит для приготовления рыбы, птицы и больших кусков мяса. При этом режиме попеременно включаются нагревательный элемент гриля и вентилятор. Вентилятор распределяет нагретый воздух вокруг блюда.
 Плоский гриль, небольшая площадь	Этот вид нагрева предназначен для приготовления на гриле нескольких небольших стейков, колбасок, кусочков рыбы или тостов. Нагревается средняя часть нагревательного элемента гриля.
 Плоский гриль, большая площадь нагрева	Вы можете одновременно приготовить на гриле несколько стейков, колбасок, рыб и тостов. Вся поверхность под нагревательным элементом гриля нагревается.

\* Вид нагрева в соответствии с классом эффективности потребления электроэнергии стандарта EN50304.

## Кнопки и индикаторы




С помощью данных кнопок можно настроить дополнительные функции. Установленные значения могут быть считаны с индикаторов.

Кнопка	Функция
 Кнопка «Часы»	С помощью данной кнопки можно установить время суток, время приготовления $I \rightarrow I$ и время окончания $\rightarrow I$ .
 Кнопка «Ключ»	С помощью данной кнопки можно включить или отключить блокировку для безопасности детей.
 Кнопка «Таймер»	С помощью данной кнопки можно установить таймер.
 Кнопка «Минус»	С помощью данной кнопки можно изменить установочные значения сверху вниз.

Кнопка	Функция
 Кнопка «Плюс»	С помощью данной кнопки можно изменить установочные значения снизу вверх.


## Регулятор температуры

Регулятором температуры можно установить температуру и режим гриля.

Установка	Функция
 Выключен	Духовой шкаф не нагревается.
50-270	Диапазон температур Значение температуры отображается в градусах по Цельсию (°C).
1, 2, 3	Режим гриля Режимы гриля, небольшая  и большая  площадь. Режим 1 = слабый Режим 2 = средний Режим 3 = сильный

При работе духового шкафа над регулятором температуры горит лампочка. Во время паузы она гаснет. При некоторых установках лампочка не горит.

### Режим гриля

При поджаривании на плоском гриле  установите с помощью регулятора температуры необходимый режим гриля.

## Рабочая камера

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

### Лампочка в духовом шкафу

Во время работы в духовом шкафу загорается лампочка. Лампочку в духовом шкафу можно включить и без запуска духового шкафа, установив переключатель выбора функций в любое положение.

### Охлаждающий вентилятор

Вентилятор включается и выключается по мере необходимости. Тёплый воздух выходит из дверцы.

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

### Внимание!

Не закрывайте вентиляционные прорези, Иначе духовой шкаф перегреется.



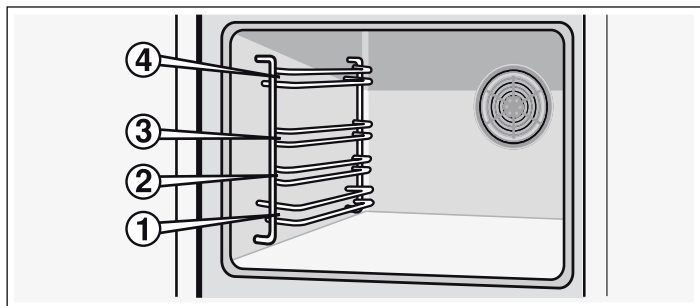
# Принадлежности

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

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

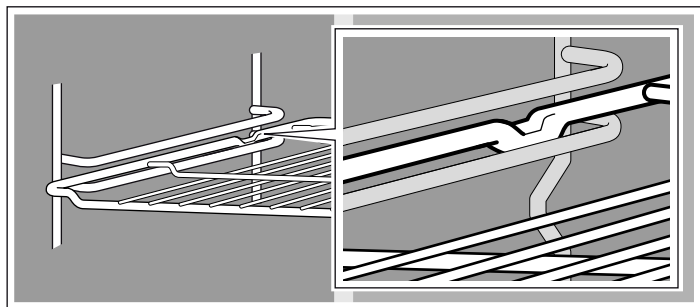
## Установка принадлежностей

Принадлежности можно задвинуть на один из 4 различных уровней в духовом шкафу. Всегда задвигайте принадлежности до упора, чтобы они не касались стекла дверцы.



Если принадлежности выдвинуть примерно наполовину, то они фиксируются в этом положении. Благодаря этому готовые блюда можно легко вынуть.

При задвигании принадлежностей в духовой шкаф следите за выемкой на задней стороне. Именно она обеспечивает правильную фиксацию.



**Указание:** Принадлежности могут деформироваться от жара. Как только принадлежности остынут, они снова приобретут

свою первоначальную форму. Это не оказывает отрицательного влияния на их функционирование.


Возьмите противень обеими руками с боков и установите его в рабочую камеру не допуская перекосов. Иначе противень будет задвигаться с трудом, кроме того, в этом случае возможно повреждение эмалированной поверхности.

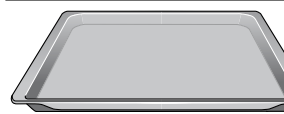
Принадлежности вы можете приобрести через сервисную службу или через Интернет-магазин. Укажите номер HEZ.



### Решётка

Для посуды, форм для пирогов, жаркого, приготовления на гриле и приготовления продуктов глубокой заморозки.

Устанавливайте решётку в духовой шкаф открытой стороной к дверце и изгибом вниз .



### Алюминиевый противень

Для приготовления пирогов и мелкого печенья.

Устанавливайте противень в духовой шкаф скосом к дверце.



### Универсальный противень

Для приготовления сочных пирогов, выпечки, больших кусков жаркого и продуктов глубокой заморозки. Может также использоваться при приготовлении на гриле для сбора стекающего жира под решёткой.

Устанавливайте противень в духовой шкаф скосом к дверце.

## Специальные принадлежности

Специальные принадлежности можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине. Перечень различных продуктов, подходящих для вашего духового шкафа, вы найдёте в наших рекламных проспектах или через интернет. Наличие специальных принадлежностей или возможность заказа через интернет-магазин различаются в зависимости от страны. См. соответствующую документацию по продажам.

Не все специальные принадлежности подходят к вашему прибору, поэтому при покупке всегда указывайте полное название прибора (номер E).

Специальные принадлежности	Номер HEZ	Функция
Решётка	HEZ 434000	Для посуды, форм для пирогов, для жаркого, блюд глубокой заморозки и гриля.
Алюминиевый противень	HEZ 430001	Для приготовления пирогов и мелкого печенья. Устанавливайте противень в духовой шкаф скосом к дверце.
Эмалированный противень	HEZ 431001	Для приготовления пирогов и мелкого печенья. Устанавливайте противень в духовой шкаф скосом к дверце.
Универсальный противень	HEZ 432001	Для приготовления сочных пирогов, выпечки, большого жаркого и продуктов глубокой заморозки. Может также использоваться для сбора стекающего жира или мясного сока под решёткой. Устанавливайте универсальный противень в духовой шкаф скосом к дверце.

## Дверца духового шкафа — дополнительные меры безопасности

При длительном приготовлении пищи дверца духового шкафа может нагреться.

Если у вас есть маленькие дети, необходимо соблюдать предельную осторожность при эксплуатации прибора.


Для этого предлагается защитная решётка, которая препятствует прямому прикосновению к дверце духового

шкафа. Эту специальную принадлежность (440651) можно приобрести в сервисной службе.


# Перед первым использованием

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

## Установка времени суток

После подключения на индикаторе загораются символ  и три ноля. Установите время суток.


### 1. Нажмите кнопку .

На дисплее появляется время 12:00 и начинает мигать символ .

### 2. Установите время суток кнопкой + или -.

Через несколько секунд установленное время суток принимается.

## Нагревание духового шкафа

Чтобы устранить запах нового прибора, нагрейте пустой закрытый духовой шкаф. Идеально будет нагревать прибор в течении одного часа в режиме «Верхний/нижний жар»  при 240 °С. Убедитесь, что внутри рабочей камеры не остались упаковочные материалы.

### 1. С помощью переключателя выбора функций установите режим «Верхний/нижний жар» .

### 2. Установите 240 °С регулятором температуры.

Через час выключите духовой шкаф. Установите переключатель выбора функций и регулятор температуры в нулевое положение.

## Очистка принадлежностей

Перед первым использованием тщательно очистите принадлежности горячим мыльным раствором и мягкой тряпочкой.

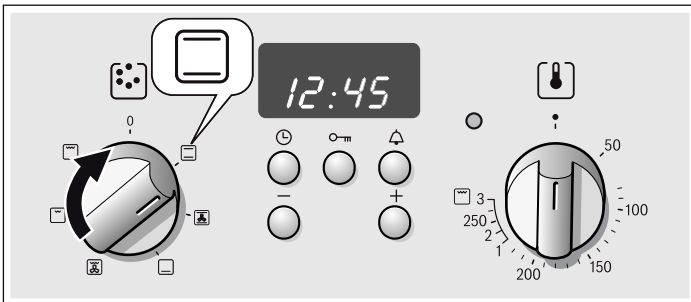
# Настройка духового шкафа

У вас есть различные возможности установки режимов духового шкафа. Здесь по эксплуатации мы подробно объясним Вам, как следует выполнять установки вида нагрева, температуры или режима гриля. Кроме того, можно задать продолжительность приготовления блюда и время окончания работы духового шкафа.

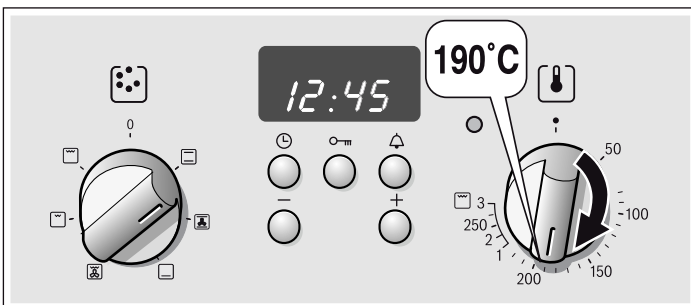
## Виды нагрева и температура

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

### 1. Переключателем выбора функций установите нужный вид нагрева.



### 2. Регулятором температуры можно установить температуру или режим гриля.



Духовой шкаф нагревается.

## Выключение духового шкафа


Переведите переключатель выбора функций в нулевое положение.

## Изменение установок

Вид нагрева, температуру и режим гриля при необходимости можно менять.

## Настройка автоматического отключения духового шкафа


После этого установите время приготовления блюда.

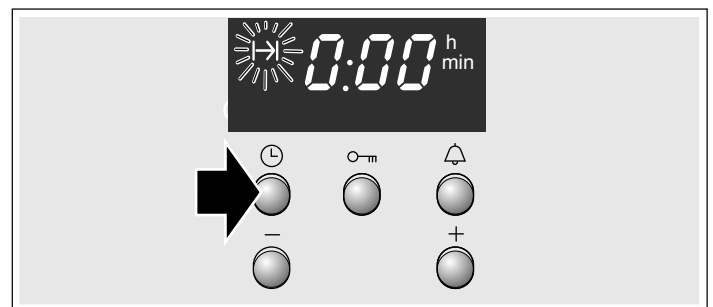
Пример на рисунке: Верхний/нижний жар , 200 °С, время приготовления 45 минут.

### 1. Переключателем выбора функций установите нужный вид нагрева.

### 2. Регулятором температуры можно установить температуру или режим гриля.

### 3. Нажмите кнопку «Часы» .

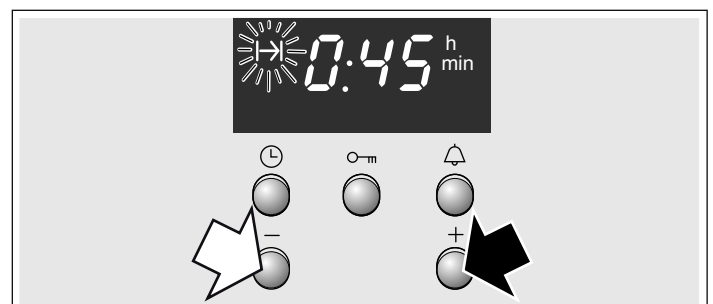
Мигает символ времени приготовления  I→.




### 4. Установите время приготовления кнопкой + или -.

Кнопка + / предлагаемое значение = 30 минут


Кнопка - / предлагаемое значение = 10 минут




### По истечении времени приготовления

Раздаётся сигнал. Духовой шкаф выключается. Дважды нажмите кнопку  и выключите переключатель выбора функций.


### Изменение установки

Нажмите кнопку «Часы» . Измените время приготовления кнопкой «+» или «-».

### Отмена установки


Нажмите кнопку «Uhr» . Нажимайте кнопку «-», пока на индикаторе не появится 0. Выключите переключатель выбора функций.



### Установка времени приготовления, если время суток не отображается



Дважды нажмите кнопку «Часы»  и выполните установку, как это описано в пункте 4.

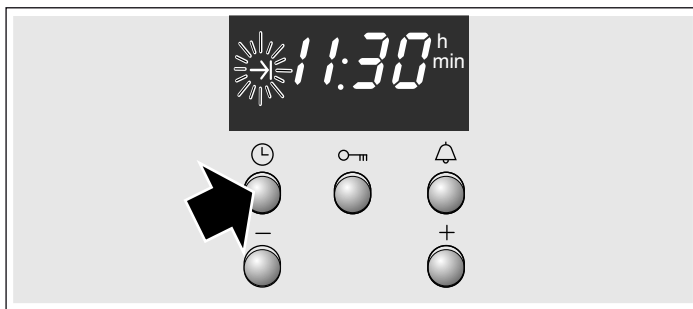
### Настройка автоматического включения и выключения духового шкафа

Не оставляйте продукты в духовом шкафу слишком долго. Неохлаждённые мясо и рыба быстро портятся.

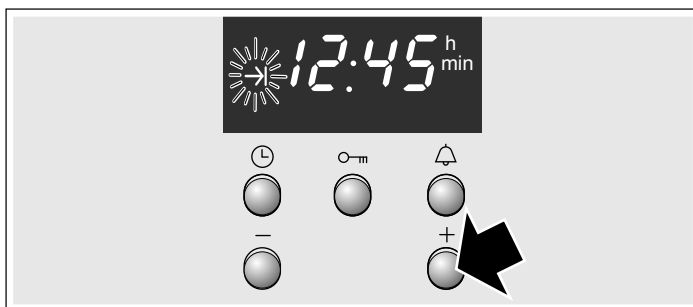
Пример на рисунке: Верхний/нижний жар , 200 °C. Сейчас 10:45. Время приготовления составляет 45 минут, блюдо должно быть готово в 12:45.

1. Переключателем выбора функций установите нужный вид нагрева.
2. Регулятором температуры можно установить температуру или режим гриля.
3. Нажмите кнопку «Часы» .  
Мигает символ времени приготовления .
4. Установите время приготовления кнопкой + или -.


5. Нажимайте кнопку «Часы»  до тех пор, пока не замигает символ «Окончание» .  
На дисплее отображается время окончания приготовления блюда.



6. С помощью кнопки «+» установите время окончания на более позднее.  
Через несколько секунд установка автоматически принимается.  
На дисплее будет отображаться время окончания, пока духовой шкаф не начнёт работать.




### По истечении времени приготовления




Раздаётся сигнал. Духовой шкаф выключается. Дважды нажмите кнопку  и выключите переключатель выбора функций.

**Указание:** Пока символ мигает, установку можно изменять. Если символ перестаёт мигать, значит установка принята.


## Установка времени суток

После первого подключения или после перебоа в электроснабжении на индикаторе будут мигать символ  и три нуля. Установите время суток. Переключатель выбора функций должен быть выключен.

### Установка

1. Нажмите кнопку «Часы» .  
На дисплее появляется время 12.00 и мигает символ .
2. Установите время суток кнопкой + или -.  
Через несколько секунд время суток автоматически принимается. Символ  гаснет.



### Переход, например, с летнего на зимнее время

Дважды нажмите кнопку «Часы»  и внесите изменения с помощью кнопки «+» или кнопки «-».


## Установка таймера

Вы можете использовать таймер как обычный бытовой. Он работает независимо от духового шкафа. Таймер издаёт характерный звуковой сигнал, что даёт возможность отличить его сигнал от сигнала, издаваемого духовым шкафом по истечении времени приготовления. Настройка таймера возможна и при включённой блокировке для безопасности детей.

### Установка

1. Нажмите кнопку «Таймер» .  
Символ  мигает.

2. Установите время таймера кнопкой «+» или «-».  
Кнопка «+», предлагаемое значение = 10 минут  
Кнопка «-», предлагаемое значение = 5 минут

Через несколько секунд таймер начнёт работать. На дисплее загорается символ . Начинается отсчёт времени.

### По истечении времени

Раздаётся сигнал. Нажмите кнопку «Таймер» . Индикация таймера гаснет.

## Изменение времени таймера

Нажмите кнопку «Таймер» . Измените время кнопкой «+» или «-».

## Отмена установок

Нажмите кнопку «Таймер» . Нажимайте кнопку «-», пока на индикаторе не появится 0.

## Одновременно установлены время таймера и время приготовления

Высвечиваются символы. На дисплее отображается время таймера.

Для запроса оставшегося времени приготовления  $I \rightarrow I$ , времени окончания  $\rightarrow I$  или времени суток  $\odot$  :

Нажимайте кнопку «Часы»  $\odot$  до тех пор, пока не появится соответствующий символ.

Запрошенное значение появляется на несколько секунд на дисплее.

# Блокировка для безопасности детей

## Духовой шкаф

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

### Включение и выключение блокировки для безопасности детей

Переключатель выбора функций должен быть выключен.

Включение : удерживайте нажатой кнопку «Ключ» , пока на дисплее не появится символ . Это занимает примерно 4 секунды.

Выключение: удерживайте нажатой кнопку «Ключ» , пока не погаснет символ .

### Указания

- Вы можете в любое время установить таймер и время суток.
- После отключения электроэнергии установленная блокировка для безопасности детей аннулируется.

# Уход и очистка

При тщательном уходе и очистке Ваш духовой шкаф надолго сохранит свою привлекательность и функциональность. О том, как правильно ухаживать за духовым шкафом, Вы узнаете из этого раздела.

## Указания

- Из-за использования различных материалов, таких как стекло, пластик и металл, возможны небольшие расхождения в цветовом оформлении передней панели духового шкафа.
- Тени на стекле дверцы, выглядящие как разводы, на самом деле являются светом, отраженным от лампочки в духовом шкафу.
- При очень высоких температурах эмаль может выгорать. Вследствие этого возможны незначительные различия в цвете эмали. Это нормально и не оказывает влияния на функционирование. Край тонкого противня не полностью покрыты эмалью и могут быть слегка шершавыми. Это не оказывает отрицательного влияния функцию защиты от коррозии.

## Чистящие средства

Чтобы не допустить повреждения различных поверхностей в результате применения неподходящих чистящих средств, соблюдайте следующие указания.

### При очистке духового шкафа

- не используйте едкие или абразивные чистящие средства,
- чистящие средства, содержащие большой процент спирта,
- металлические губки,
- не используйте очистители высокого давления и пароструйные очистители.
- Запрещается мыть детали в посудомоечной машине.

Новые губки перед первым использованием необходимо тщательно вымыть.

### Поверхности из высококачественной стали

Протрите прибор тряпочкой, смоченной водой с добавлением небольшого количества моющего средства. Всегда протирайте прибор параллельно естественной текстуре поверхности. В противном случае могут появиться царапины. Вытрите насухо мягкой тряпочкой. Немедленно удалите пятна извести, жира, крахмала и яичного белка. Не используйте абразивные чистящие средства, жёсткие губки и салфетки. Стальные поверхности прибора очищайте с помощью специального средства. Соблюдайте указания производителя. Специальные чистящие средства для стальных поверхностей можно купить в сервисной службе или в специализированных магазинах.

### Эмалированные и лакированные поверхности

Протрите тёплой водой с добавлением небольшого количества моющего средства. Вытрите насухо мягкой тряпочкой.

### Ручки регуляторов

Протрите тёплой водой с добавлением небольшого количества моющего средства. Вытрите насухо мягкой тряпочкой.

### Стекло

Можно очищать с помощью средства для очистки стёкол. Не используйте оказывающие разрушающее воздействие чистящие средства и острые металлические предметы. Они могут поцарапать и повредить стеклянную поверхность.

### Уплотнитель

Протрите влажной тряпкой. Вытрите насухо мягкой тряпочкой.

### Внутренняя сторона духового шкафа

Очищайте тёплой водой или раствором уксуса. При сильном загрязнении: Используйте средство для очистки духовок только на остывших поверхностях.

### Стекланный плафон лампочки в духовом шкафу

Протрите тёплой водой с добавлением небольшого количества моющего средства. Вытрите насухо мягкой тряпочкой.

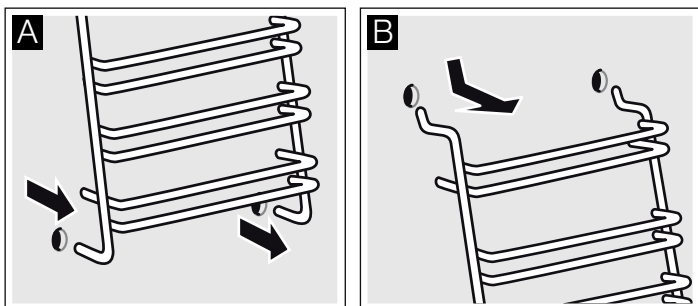
<b>Принадлежность</b>	Замочите в тёплом мыльном растворе. Очистите щёткой или губкой.
<b>Алюминиевый противень (опция)</b>	Запрещается мыть в посудомоечной машине. Никогда не используйте средство для очистки духовок. Во избежание царапин никогда не прикасайтесь к металлическим поверхностям ножом или любым другим острым предметом. Протирайте поверхность мягкой салфеткой для стёкол или салфеткой из микроволокна, проводя её по горизонтали. Вытрите насухо мягкой тряпочкой. Не используйте абразивные чистящие средства, царапающие губки или грубые салфетки. Они могут повредить поверхность противня.
<b>Блокировка для безопасности детей (опция)</b>	Если на двери духового шкафа имеется блокировка для безопасности детей, перед очисткой её необходимо снять. Замочите все пластмассовые детали в тёплом мыльном растворе и промойте губкой. Вытрите насухо мягкой тряпочкой. При сильном загрязнении блокировка для безопасности детей недостаточно функциональна.
<b>Варочная панель</b>	Указания по уходу и очистке даны в руководстве по эксплуатации варочной панели.

## Снятие и установка навесных элементов

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

### Снятие навесных элементов

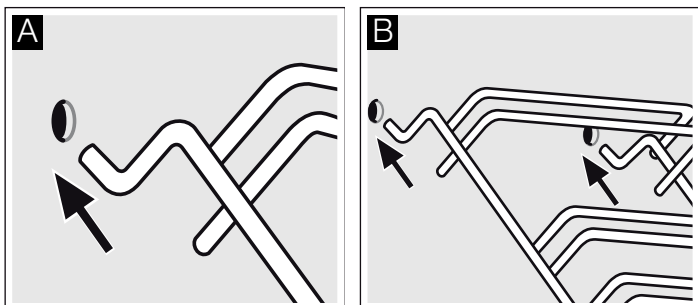
1. Потяните навесной элемент снизу и выдвиньте его. Вытяните удлинительные штифты в нижней части навесного элемента из крепёжных отверстий (рис. А).
2. Затем потяните навесной элемент вниз и вперёд и аккуратно снимите его (рис. В).



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

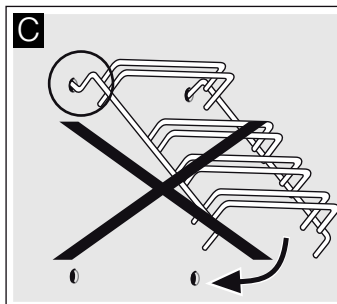
### Установка навесных элементов

1. Аккуратно вставьте два крючка в верхние отверстия. (рис. А-В)



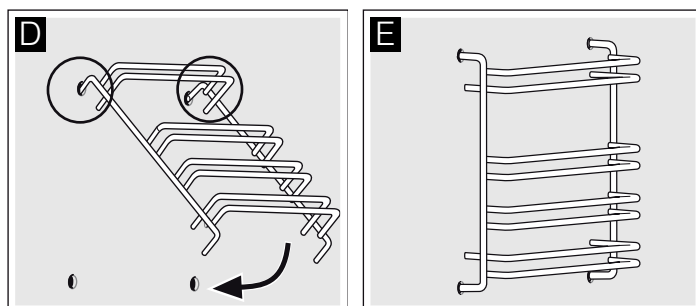
### ⚠ Неправильная установка!

Не двигайте навесные элементы, пока оба крючка полностью не закреплены в верхних отверстиях. Эмаль может быть повреждена (рис. С).



2. Оба крючка должны быть полностью вставлены в верхние отверстия. Теперь можно медленно и осторожно опустить навесные элементы вниз и закрепить в нижних отверстиях (рис. D).
3. Установите оба навесных элемента на боковых стенках духового шкафа (рис. E).

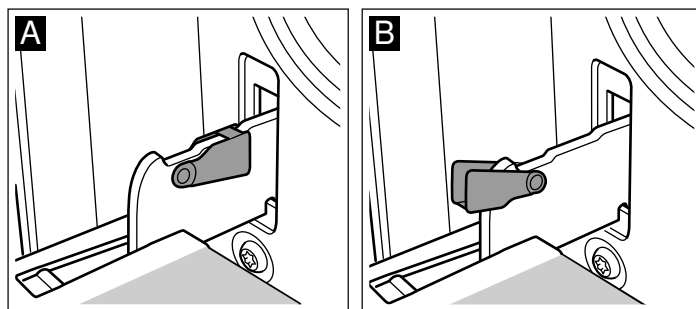
При правильной установке навесных элементов расстояние между двумя верхними уровнями должно быть больше, чем между остальными уровнями.



## Снятие и установка дверцы духового шкафа

Для очищения и демонтажа можно снять дверцу духового шкафа.

Каждая петля дверцы оснащена блокировочным рычагом. Когда блокировочный рычаг установлен (рис. А), дверца духового шкафа заблокирована, и Вы не можете её снять. Если Вы откинете блокировочные рычаги (рис. В) для снятия дверцы, будут заблокированы петли. Закрыть дверцу будет невозможно.

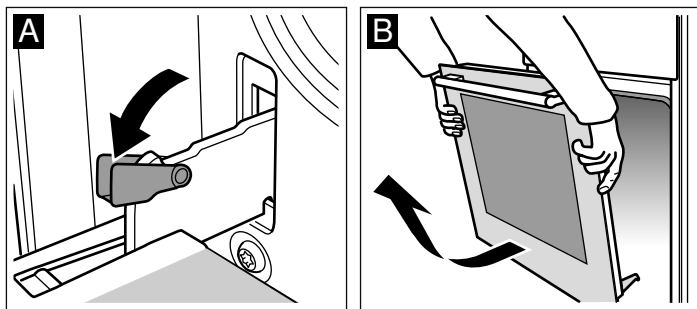


### ⚠ Опасность травмирования!

Если петли не заблокированы, дверца может с силой захлопнуться. Следите, чтобы блокировочные рычаги были полностью установлены, а при снятии дверцы духового шкафа полностью откинуты.

## Снятие дверцы

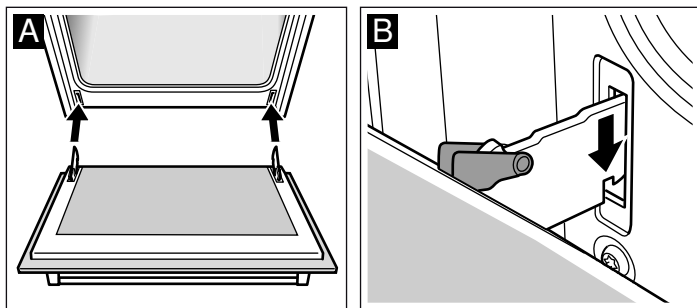
1. Полностью откройте дверцу духового шкафа.
2. Откиньте блокировочные рычаги справа и слева (рис. А).
3. Закройте дверцу духового шкафа до упора. Возьмитесь за неё обеими руками слева и справа. Ещё немного прикройте и вытащите дверцу (рис. В).



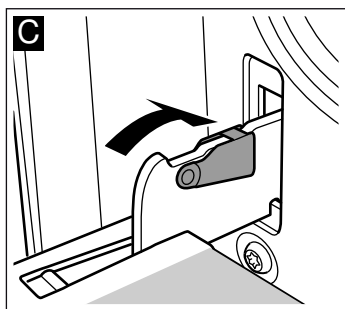
## Установка дверцы

Установите дверцу в порядке, обратном снятию.

1. Установите дверцу духового шкафа так, чтобы обе петли оказались прямо напротив отверстий (рис. А).
2. Прорезь на петле должна зафиксироваться с обеих сторон (рис. В).



3. Снова установите блокировочные рычаги (рис. С). Закройте дверцу духового шкафа.



### **⚠ Опасность травмирования!**

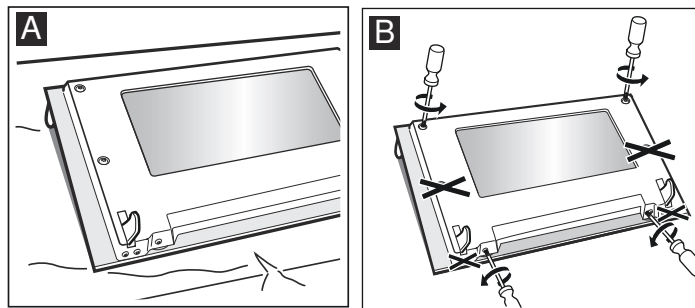
Опасность травмирования! В случае выпадения дверцы духового шкафа или заклинивания петли, не пытайтесь устранить неисправность самостоятельно. Вызовите специалиста сервисной службы.

## Снятие и установка стёкол дверцы

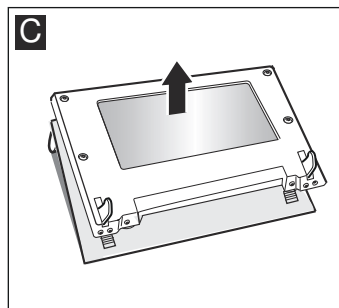
Для лучшей очистки можно снять стёкла дверцы духового шкафа.

### Снятие

1. Снимите дверцу духового шкафа. Для этого см. раздел *Снятие дверцы духового шкафа*. Положите дверцу духового шкафа на полотенце ручкой вниз (рис. А).
2. Поверните сначала два нижних винта, а затем два верхних винта против часовой стрелки (рис. В).



3. Снимите защитную панель (рис. С).



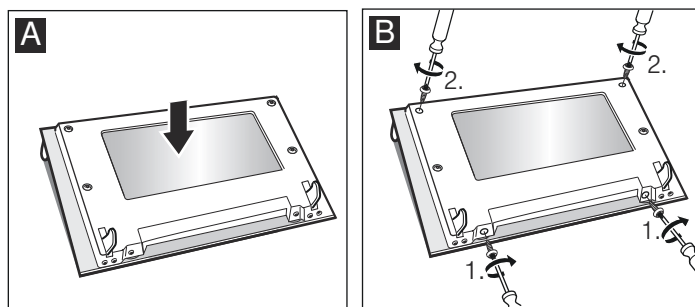
Снятые детали нельзя мыть. Протрите стёкла мягкой тряпочкой, смоченной средством для очистки стёкол.

### **⚠ Опасность травмирования!**

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

### Установка

1. Установите защитную панель (рис. А).
2. Вверните обратно сначала два нижних винта, затем два верхних винта (рис. В).



3. Навесьте дверцу духового шкафа. Для этого см. раздел *Установка дверцы духового шкафа*.

**Духовым шкафом можно снова пользоваться только после правильной установки стёкол.**

# Что делать при неисправности?

Часто случается, что причиной неисправности стала какая-то мелочь. Прежде чем обращаться в сервисную службу, посмотрите таблицу. Возможно, вы самостоятельно можете устранить неисправность.

## Таблица неисправностей

Если вам не вполне удалось блюдо, обратитесь к главе «Протестировано для вас в нашей кухне-студии». В ней вы найдёте множество рекомендаций по приготовлению блюд.

### ⚠ Опасность удара током!

При некачественном ремонте прибор может стать источником опасности. Поэтому ремонт должен производиться только специалистом сервисной службы, прошедшим специальное обучение.

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

### Внимание!

Для замены поврежденного сетевого кабеля обратитесь к изготовителю, в его сервисную службу или к квалифицированному электрику.

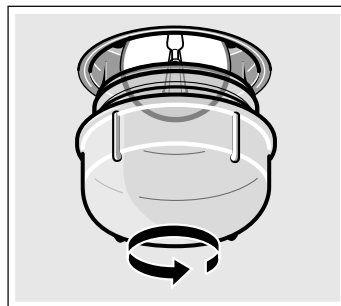
## Замена лампочки для верхней подсветки духового шкафа

Если лампочка в духовом шкафу перегорит, её нужно заменить. Устойчивые к высоким температурам запасные лампочки мощностью 40 Вт можно приобрести в сервисной службе или в специализированных магазинах. Используйте только указанные лампочки.

### ⚠ Опасность удара током!

Отключите предохранитель в блоке предохранителей.

1. Во избежание повреждений положите в холодный духовой шкаф кухонное полотенце.
2. Снимите плафон, поворачивая его против часовой стрелки.



3. Вставьте новую лампочку аналогичного типа.
4. Установите плафон на место.
5. Выньте кухонное полотенце из духового шкафа и включите предохранитель.

## Стеклоплафон

Повреждённый плафон подлежит замене. Оригинальные плафоны можно приобрести через сервисную службу. При этом нужно указать номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) Вашего прибора.

# 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. Типовая табличка с номерами находится справа на дверце духового шкафа. Чтобы не тратить время на поиск этих номеров, впишите их и телефонный номер сервисной службы здесь.

Номер E

Номер FD

Сервисная служба ☎

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

## Заявка на ремонт и консультация при неполадках

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

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

# Рекомендации по экономии электроэнергии и охране окружающей среды

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

## Экономия электроэнергии

- Предварительно нагревайте духовой шкаф только в том случае, если это указано в рецепте или в таблицах руководства по эксплуатации.
- Используйте тёмные, покрытые чёрным лаком или эмалированные формы для выпекания. Они особенно хорошо поглощают тепло.
- Как можно реже открывайте дверцу духового шкафа во время тушения, выпекания или жарения продуктов.
- Несколько пирогов лучше всего печь один за другим. Духовой шкаф ещё тёплый, за счёт чего время выпекания второго пирога уменьшается. Два пирога прямоугольной формы можно поставить рядом.
- При длительном времени приготовления духовой шкаф можно выключить за 10 минут до окончания приготовления и использовать остаточное тепло для доведения блюда до готовности.

## Правильная утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.



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

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

## Во время транспортировки соблюдайте необходимые меры предосторожности.

Закрепляйте все подвижные внутренние и внешние части прибора клейкой лентой, которую потом можно полностью удалить. Задвиньте все специальные принадлежности (например, противень) в соответствующие пазы, обернув края тонким картоном, во избежание повреждений прибора. Проложите картоном или подобным материалом переднюю и заднюю стенку, чтобы принадлежность не бились в стекло дверцы. Приклейте дверцу духового шкафа клейкой лентой к боковым стенкам.

Сохраняйте оригинальную упаковку прибора. Перевозите прибор только в оригинальной упаковке. Соблюдайте указания по транспортировке, имеющиеся на упаковке.

### При отсутствии оригинальной упаковки

Упакуйте прибор в специальную упаковку для транспортировки, чтобы обеспечить необходимую защиту от возможных повреждений.

Перевозите прибор в вертикальном положении. Не переносите прибор, держа за ручку дверцы или боковые стыки, так как они могут быть повреждены. Не кладите тяжёлые предметы на прибор.

# 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. Выставляйте 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

Для выпекания пирогов и тортов лучше всего подходит режим «Верхний/нижний жар»

При выпекании с использованием режима «2D-Горячий воздух» ставьте принадлежности на следующие уровни:

- Пироги в форме для выпекания: уровень 2
- Пироги на противне: уровень 3

### Выпекание и жарение на нескольких уровнях

Используйте режим горячий воздух .

Уровень при выпекании и жарении на двух уровнях:

- Универсальный противень: уровень 3
- Противень: уровень 1

Одновременно поставленные в духовой шкаф блюда могут не быть готовы к одному времени.

В таблице вы найдёте установки дляготавливаемых блюд

### 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 таблицах вы найдёте оптимальные виды нагрева для различных пирогов и выпечки. Температура и время выпекания зависят от количества теста и его свойств. Поэтому в таблице указывается диапазон значений. Сначала устанавливайте минимальное значение. При более низкой температуре

подрумянивание получается более равномерным. Если необходимо, в следующий раз установите температуру повыше.

Если духовой шкаф предварительно разогрет, время выпечки сокращается на 5-10 минут.

Дополнительную информацию вы найдёте в разделе *Рекомендации по выпеканию* после таблиц.

Пирог в форме	Форма	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Время приготовления, мин
Сдобный пирог, обычное тесто	Форма круглая/венок/прямоугольная	2		160-180	50-60
Сдобный пирог, тонкое тесто (например, песочный пирог)	Форма круглая/венок/прямоугольная	2		155-175	65-75
Корж с бортиком, из песочного теста	Разъёмная форма	1		160-180	30-40
Корж из теста для кекса	Форма для фруктового пирога	2		160-180	25-35
Бисквит	Разъёмная форма	2		160-180	30-40
Фруктовый или творожный торт, песочное тесто*	Тёмная разъёмная форма	1		170-190	70-90
Фруктовый пирог, тонкий, из теста для кекса	Разъёмная форма	2		150-170	55-65
Пикантный пирог* (например, киш или луковый пирог)	Разъёмная форма	1		180-200	50-60

\* Оставить остывать пирог в духовом шкафу прим. на 20 минут.

Пирог на противне	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Время приготовления, мин
Сдобное или дрожжевое тесто с сухой начинкой	Универсальный противень	3		160-180	25-35
Сдобное или дрожжевое тесто с сочной начинкой	Универсальный противень	3		140-160	40-50
Бисквитный рулет (предварительный разогрев)	Универсальный противень	2		170-190	15-20
Плетёнка из дрожжевого теста, 500 г теста	Универсальный противень	3		150-170	25-35
Рождественский кекс, 500 г муки	Универсальный противень	3		160-180	50-60
Рождественский кекс, 1 кг муки	Универсальный противень	3		150-170	90-100
Штрудель, сладкий	Универсальный противень	2		180-200	55-65
Пицца	Универсальный противень	3		180-200	20-30

## Хлеб и булочки

При отсутствии других указаний перед выпеканием хлеба обязательно разогрейте духовой шкаф.

Никогда не наливайте воду в горячий духовой шкаф.

Хлеб и булочки	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Время приготовления, мин
Дрожжевой хлеб из 1,2 кг муки	Универсальный противень:	2		270	8
				190	35-45
Хлеб из кислого теста, 1,2 кг муки	Универсальный противень:	2		270	8
				190	35-45
Булочки (например, ржаные булочки)	Универсальный противень:	2		200-220	20-30

Мелкая выпечка	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Значение температуры в °С	Время приготовления, мин
Мелкое печенье	Универсальный противень	3		150-170	10-20
	Алюминиевый противень + универсальный противень*	1+3		130-150	25-35
Безе	Универсальный противень	3		70-90	125-135
Заварные булочки	Универсальный противень	2		200-220	30-40

\* При выпекании на двух уровнях универсальный противень всегда следует устанавливать над противнем.

Мелкая выпечка	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Значение температуры в °С	Время приготовления, мин
Миндальное печенье	Универсальный противень	3		110-130	30-40
	Алюминиевый противень + универсальный противень*	1+3		100-120	35-45
Слоёное тесто	Универсальный противень	3		180-200	20-30
	Алюминиевый противень + универсальный противень*	1+3		180-200	30-40

\* При выпекании на двух уровнях универсальный противень всегда следует устанавливать над противнем.

## Рекомендации по выпеканию

Вы хотите печь по собственному рецепту.	Ориентируйтесь на похожую выпечку в таблице выпечки.
Проверка степени пропекания сдобного пирога.	За 10 мин до истечения установленного по рецепту времени выпекания проткните пирог в самом высоком месте деревянной палочкой. Если тесто не прилипает к палочке, пирог готов.
Пирог опадает.	В следующий раз добавьте меньше жидкости или установите температуру духового шкафа на 10 градусов ниже. Соблюдайте указанное в рецепте время замеса теста.
Пирог поднялся только в середине, а по краям низкий.	Не смазывайте жиром бортики разъёмной формы. После выпекания осторожно отделите пирог ножом от стенок формы.
Пирог сверху слишком тёмный.	Поставьте пирог ниже, установите меньшую температуру и выпекайте пирог немного дольше.
Пирог слишком сухой.	Проткните зубочисткой в готовом пироге маленькие дырочки и влейте в них по капле фруктовый сок или какой-нибудь алкогольный напиток. В следующий раз выберите температуру на 10 градусов больше и уменьшите время выпекания.
Хлеб или выпечка (например, чизкейк) выглядят готовыми, но внутри не пропеклись (сырые, с закалом).	В следующий раз добавьте меньше жидкости и выпекайте при более низкой температуре немного дольше. Для пирогов с сочной начинкой сначала отдельно выпекайте корж. Посыпьте его миндалём или панировочными сухарями и только на них кладите начинку. Соблюдайте рецептуру и время выпекания.
Выпечка подрумянивается неравномерно.	Устанавливайте температуру немного ниже, тогда выпечка будет подрумяниваться немного равномернее. Выпекайте нежные кондитерские изделия в режиме «Верхний и нижний жар»  на одном уровне. На циркуляцию воздуха также могут повлиять выступающие края пергаментной бумаги. Всегда вырезайте пергаментную бумагу точно по размеру противня.
Фруктовый пирог внизу очень светлый.	В следующий раз ставьте выпекать пирог на один уровень ниже.
Фруктовый сок вытекает.	В следующий раз используйте более глубокий универсальный противень (при наличии).
При выпекании дрожжевых булочек кусочки склеиваются.	Между булочками следует оставлять расстояние ок. 2 см. Тогда будет достаточно места, чтобы булочки могли хорошо подняться и зарумяниться со всех сторон.
Вы хотите использовать для выпекания два уровня.	Для выпекания на нескольких уровнях одновременно используйте режим «Горячий воздух» . Одновременно поставленные в духовой шкаф блюда могут не быть готовы к одному времени.
Во время выпекания сочных пирогов образуется конденсат.	При выпекании может образоваться водяной пар. Обычно он выходит над дверцей и может конденсироваться на панели управления или на близлежащей мебели и стекать по ней каплями. Это обусловлено физикой процесса.

## Мясо, птица, рыба

### Посуда

Можно использовать любую жаропрочную посуду. Для большого жаркого подойдёт также универсальный противень.

Лучше всего использовать стеклянную посуду. Следите за тем, чтобы крышка подходила к посуде и плотно закрывалась.

При использовании эмалированной посуды для жарения обязательно наливайте немного жидкости.

В посуде для жарения из стали пища подрумянивается не так сильно, и мясо может не дойти до полной готовности. Увеличьте время приготовления.

Информация в таблицах:

Посуда без крышки = открытая

Посуда с крышкой = закрытая

Всегда ставьте посуду по центру решётки.

Ставьте горячую стеклянную посуду на сухую подставку. Если подставка будет мокрой или холодной, стекло может треснуть.

### 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.

### Указания при приготовлении на гриле

Используйте режим приготовления на гриле всегда при закрытом духовом шкафу.

Предварительно нагрейте гриль в течение прим. 3 минут, прежде чем положить порционные куски на решётку.

Кладите порционные куски непосредственно на решётку. Одиночные порционные куски получаются лучше, если их положить на середину решётки. Дополнительно поставьте на

уровень 1 универсальный противень. Сок от жарения будет стекать в него, и духовой шкаф останется почти чистым.

Противень или универсальный противень нельзя ставить на уровень 4. При высоких температурах они могут деформироваться и повредить рабочую камеру при извлечении.

По возможности, порционные куски должны быть одинаковой толщины. Тогда они равномерно подрумяниваются и остаются сочными. Солите стейки только после приготовления на гриле.

Переворачивайте порционные куски по истечении  $\frac{2}{3}$  заданного времени.

Нагревательный элемент гриля постоянно включается и выключается. Это нормально. Частота включения и выключения зависит от установленного режима 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	Принадлежности и посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С, режим гриля	Время приготовления, мин
<b>Говядина</b>						
Говядина для жарки	1,0 кг	Закрытая	2		200-220	120
	1,5 кг		2		190-210	140
	2,0 кг		2		180-200	160
Филе говядины, слабoproжаренное	1,0 кг	Открытая	1		210-230	70
	1,5 кг		1		200-220	80
Ростбиф, слабoproжаренный	1,0 кг	Открытая	1		230-250	50
Стейк, 3 см, слабoproжаренный		Решётка + универсальный противень	4+1		3	15
<b>Телятина</b>						
Телятина для жарки	1,0 кг	Открытая	1		200-220	100
	1,5 кг		1		190-210	120
	2,0 кг		1		180-200	140
<b>Свинина</b>						
Без кожи (например, зашеек)	1,0 кг	Открытая	1		190-210	120
	1,5 кг		1		180-200	150
	2,0 кг		1		170-190	170
С кожей (например, лопатка)	1,0 кг	Открытая	1		180-200	130
	1,5 кг		1		190-210	160
	2,0 кг		1		170-190	190
Копчёная грудинка на кости	1,0 кг	Закрытая	1		210-230	80
<b>Баранина</b>						
Баранья нога, без кости, среднепрожаренная	1,5 кг	Открытая	1		170-190	120
<b>Мясной фарш</b>						
Мясной рулет	ок. 750 г	Открытая	1		180-200	70
<b>Колбаски</b>						
Колбаски		Решётка + универсальный противень	4+1		3	15

## Птица

Значения, приведённые в таблице, действительны, если вы устанавливаете блюдо в холодный духовой шкаф.

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

Если вы жарите на гриле непосредственно на решётке, поставьте универсальный противень на уровень 1.

При приготовлении утки или гуся проткните у них кожу под крыльями, чтобы жир мог свободно вытапливаться.

Птицу кладите на решётку грудкой вниз. По истечении двух третей времени приготовления переверните птицу.

Она будет особенно поджаристой, если за некоторое время до окончания приготовления смазать её маслом или смочить подсоленной водой либо апельсиновым соком

Птица	Вес	Принадлежности и посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура °С, режим гриля	Время приготовления, мин
Половинки цыплёнка, 1-4 шт.	по 400 г	Решётка	2		210-230	40-50
Цыплёнок, кусочками	по 250 г	Решётка	3		210-230	30-40
Цыплёнок целиком, 1-4 шт.	На каждые 1 кг	Решётка	2		200-220	55-85
Утка целиком	1,7 кг	Решётка	2		170-190	80-100
Гусь целиком	3,0 кг	Решётка	2		160-180	110-130
Молодая индейка целиком	3,0 кг	Решётка	2		180-200	80-100
2 окорочка индейки	по 800 г	Решётка	2		180-200	80-100

## Рыба

Переверните куски рыбы по истечении  $\frac{2}{3}$  времени.

Целые куски рыбы переворачивать не нужно. Уложите целую рыбу в посуду брюшком вниз, а спинным плавником вверх и установите посуду в духовой шкаф. Для сохранения

устойчивости положите в брюшко рыбы половинку картофеля или маленький сосуд из термостойкого материала.

Если вы жарите на гриле непосредственно на решётке, дополнительно поставьте универсальный противень на уровень 1. Сок от жарения будет стекать в него, и духовой шкаф останется почти чистым.

Рыба	Вес	Принадлежности и посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С, режим гриля	Время приготовления, мин
Рыба целиком	по 300 г	Решётка	3		2	20-25
	1,0 кг	Решётка	2		190-210	40-50
	1,5 кг	Решётка	2		180-200	60-70
Рыба кусочками, например, котлеты	по 300 г	Решётка	4		2	20-25

## Рекомендации по жарению в гриле

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

## Запеканки, французские запеканки, тосты

Если вы жарите на гриле непосредственно на решётке, дополнительно поставьте универсальный противень на уровень 1. Духовой шкаф останется почти чистым.

Всегда ставьте посуду на решётку.

Время приготовления запеканки зависит от размеров посуды и высоты запеканки. Значения, указанные в таблице, являются ориентировочными.

Блюдо	Принадлежности и посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Время приготовления, мин
<b>Запеканки</b>					
Запеканка, сладкая	Форма для запеканки	2		170-190	50-60
Запеканка из макарон	Форма для запеканки	2		210-230	25-35
<b>Гратен</b>					
Картофельная запеканка из сырых ингредиентов Макс. 2 см высотой	Форма для запеканки	2		150-170	50-60

Блюдо	Принадлежности и посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Время приготовления, мин
<b>Тост</b>					
Поджаренные тосты, 4 шт.	Решётка	4		3	6-7
Поджаренные тосты, 12 шт.	Решётка	4		3	4-5
Поджаренные тосты, 4 шт.	Решётка	3		3	7-10
Поджаренные тосты, 12 шт.	Решётка	3		3	5-8

## Готовые продукты

Соблюдайте указания производителя на упаковке.

Если вы будете выкладывать принадлежности бумагой для выпечки, следите за тем, чтобы бумага подходила для данной

температуры. Размер бумаги должен соответствовать приготавливаемому блюду.

Результат приготовления очень зависит от качества продуктов. Тёмные пятна и неоднородности заметны уже на сыром продукте.

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Время приготовления, мин
Штрудель с фруктовой начинкой	Универсальный противень:	3		180-200	40-50
Картофель фри	Универсальный противень:	3		210-230	25-30
Пицца	Решётка	2		200-220	15-20
Пицца-багет	Решётка	2		190-210	15-20

## Указание

При приготовлении быстрозамороженных блюд универсальный противень может деформироваться. Причиной этого является разница температур, которой подвергаются принадлежности. В ходе приготовления деформация исчезает.

## Специальные блюда

Дрожжевое тесто и домашний йогурт можно легко приготовить при низкой температуре.

Выньте принадлежности из духового шкафа.

### Приготовление йогурта

1. Вскипятите 1 литр молока (3,5 % жирности) и охладите его до 40°C.
2. Добавьте в молоко 150 г йогурта (из холодильника) и хорошо размешайте.
3. Разлейте по стеклянным банкам для йогурта с завинчивающимися крышками и накройте пищевой плёнкой.

4. Установите стаканы на решётку на уровень 1.

5. Установите температуру на 50 °С и действуйте в соответствии с указаниями.

### Подъём дрожжевого теста

1. Приготовьте дрожжевое тесто по обычному рецепту, переложите в термостойкую керамическую посуду и накройте.
2. Предварительно разогрейте духовой шкаф в соответствии с указаниями.
3. Закройте дверцу духового шкафа и оставьте дрожжевое тесто подходить.

Блюдо	Посуда	Вид нагрева	Температура	Время приготовления
Йогурт	Стеклянные банки для йогурта с завинчивающимися крышками		50 °С	6-8 часов
Подъём дрожжевого теста	Термостойкая посуда		Разогреть до 50 °С Выключить прибор и поставить дрожжевое тесто в рабочую камеру	5-10 минут 20-30 минут

## Размораживание

Время размораживания зависит от вида и количества продуктов.

Пожалуйста, соблюдайте указания производителя на упаковке.

Выньте продукты из упаковки, переложите в подходящую посуду и поставьте на решётку.

Положите птицу в тарелку грудкой вниз.

Замороженные продукты	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура
Например, торты со взбитыми сливками, со сливочным кремом, с шоколадной или сахарной глазурью, фрукты, цыплёнок, колбаса и мясо, хлеб, булочки, пироги и другая выпечка	Решётка	2		Регулятор температуры остаётся в положении выключения





## Сушка

Используйте овощи и фрукты без червоточины, хорошо помойте их.

Дайте воде стечь с фруктов и овощей и вытрите их насухо.

Универсальный противень следует установить на уровень 3, а решётку - на уровень 1. Выложите универсальный противень и решётку бумагой для выпекания или пергаментной бумагой.

Переворачивайте сочные фрукты и овощи несколько раз. Сразу после сушки отделите фрукты и овощи от бумаги.

Фрукты и овощи	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Время приготовления, часы
600 г яблок кольцами	1+3		80	ок. 5
800 г груш дольками	1+3		80	ок. 8
1,5 кг слив	1+3		80	ок. 8-10
200 г зелени, очищенной	1+3		80	ок. 1½

## Консервирование

При консервировании банки и резиновые кольца должны быть чистыми и без дефектов. Банки должны быть по возможности одинакового объёма. Значения, приведённые в таблицах, действительны для круглых литровых банок.

### Внимание!

Не используйте слишком большие или высокие банки. Иначе крышки могут лопнуть.

Используйте только неиспорченные фрукты и овощи. Тщательно их вымойте.

Значения времени, указанные в таблице, являются ориентировочными. На них может влиять температура в помещении, количество банок, масса и тепло их содержимого. Прежде чем уменьшить температуру или выключить прибор, убедитесь в том, что в банках образуются пузырьки.


### Подготовка

1. Наполните стеклянные банки, но не до краёв.
2. Оботрите края банок — они должны быть чистыми.
3. Положите на каждую банку влажное резиновое кольцо и крышку.

4. Закройте банки с помощью скоб.

Не ставьте больше шести банок в рабочую камеру.

### 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.

### Консервирование

#### Фрукты

Прим. через 40–50 минут через короткие промежутки времени начинают подниматься пузырьки. Выключите духовой шкаф.

Через 25–35 минут после выключения духового шкафа обязательно выньте из него банки. При более длительном охлаждении банок в духовом шкафу в них могут попасть микробы, что приведёт к закислению законсервированных фруктов.

Фрукты в литровых банках	После появления пузырьков	Дополнительное прогревание
Яблоки, смородина, клубника	Выключить	Прим. 25 минут
Вишни, абрикосы, персики, крыжовник	Выключить	Прим. 30 минут
Яблочное пюре, груши, сливы	Выключить	Прим. 35 минут

#### Овощи

Как только в банках начнут подниматься пузырьки, установите температуру со 120 обратно на 140 °С. Этот процесс занимает

от 35 до 70 минут в зависимости от вида овощей. По истечении этого времени выключите духовой шкаф и используйте остаточное тепло.

Овощи в холодной заливке в литровых банках	После появления пузырьков	Дополнительное прогревание
Огурцы	-	Прим. 35 минут
Красная свёкла	Прим. 35 минут	Прим. 30 минут
Брюссельская капуста	Прим. 45 минут	Прим. 30 минут
Фасоль, кольраби, краснокочанная капуста	Прим. 60 минут	Прим. 30 минут
Горошек	Прим. 70 минут	Прим. 30 минут

### Внимание банок

По окончании консервирования выньте банки из рабочей камеры.

### Внимание!

Не ставьте горячие банки на холодную или влажную подставку, они могут лопнуть.

# Акриламид в продуктах питания

Акриламид образуется в первую очередь в продуктах из зерновых и картофеля, например в картофельных чипсах,

картофеле фри, тостах, булочках, хлебе, выпечке (кексы, печенье).

## Рекомендации по приготовлению пищи с низким содержанием акриламида

Общие сведения	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Время приготовления должно быть по возможности коротким.</li> <li>■ Блюда должны иметь золотистый цвет, а не тёмный.</li> <li>■ Чем больше размер приготавливаемого блюда, тем меньше акриламида образуется в процессе его приготовления.</li> </ul>
Выпекание	<p>В режиме «Верхний/нижний жар» при макс. 200 °С.</p> <p>В режиме «3D-Горячий воздух» или «Горячий воздух» при макс. 180 °С.</p>
Мелкое печенье	<p>В режиме «Верхний/нижний жар» при макс. 190 °С.</p> <p>В режиме «3D-Горячий воздух» или «Горячий воздух» при макс. 170 °С.</p> <p>Яйцо или яичный желток уменьшают образование акриламида.</p>
Картофель фри в духовом шкафу	Выпекайте на противне по меньшей мере 400 г, чтобы картофель не высох

## 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

При выпекании на двух уровнях:

Всегда устанавливайте универсальный противень над обычным противнем.

Изделия из сдобного теста, жареные во фритюре (например, пончики в сахарном сиропе):

Одновременно поставленные в духовой шкаф блюда могут не быть готовы к одному времени.


Закрытый яблочный пирог, уровень 1:







Измените положение тёмной разъёмной формы, расположив её по диагонали.

Закрытый яблочный пирог, уровень 2:

Изменить положение тёмной разъёмной формы.

Пироги в разъёмных металлических формах:

Используйте режим «Верхний/нижний жар»  при выпекании на уровне 1. Устанавливайте разъёмные формы не на решётку, а на универсальный противень.

Блюдо	Принадлежности и посуда	Уровень	Вид нагрева	Значение температуры в °С	Время приготовления, мин
Фигурное печенье	Универсальный противень	3		150-170	20-30
	Алюминиевый противень + универсальный противень**	1+3		140-160	30-40
Маленькие кексы	Универсальный противень	3		150-170	25-35
Маленькие кексы, предварительный разогрев	Алюминиевый противень + универсальный противень**	1+3		140-160	25-35
Бисквит на воде	Разъёмная форма	2		160-180	30-40
Закрытый яблочный пирог	Универсальный противень + 2 разъёмные формы Ø 20 см***	1		190-210	70-80
	2 решётки* + 2 разъёмные формы Ø 20 см***	1+3		180-200	70-80

\* Дополнительные противни и решётки можно приобрести через сервисную службу или в специализированном магазине.



\*\* При выпекании на двух уровнях универсальный противень всегда следует устанавливать над противнем.

\*\*\* Формы для приготовления пирогов следует устанавливать на решётки (принадлежности) по диагонали.

### Приготовление на гриле

При установке блюда непосредственно на решётку дополнительно поставьте универсальный противень на

уровень 1. Жидкость будет стекать в него, и духовой шкаф останется чистым.

Блюдо	Принадлежности и посуда	Уровень	Вид нагрева	Режим гриля	Время приготовления, мин
Поджаренные тосты Предварительный разогрев 10 минут	Решётка	4		3	1/2-2
Бифбургер 12 шт.* Без предварительного разогрева	Решётка + универсальный противень	4+1		3	25-30

\* По истечении 2/3 времени перевернуть.



**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

**[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)**



9000739476

04  
161293