BOSCH

Register your new device on MyBosch now and get free benefits:
bosch-home.com/welcome

MyBosch

Piekarnik do zabudowy

HBF134ES0

[pl] Instrukcja obsługi

Piekarnik do zabudowy

Spis treści

Używanie zgodne z przeznaczeniem 4

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa 4
Informacje ogólne 4
Żarówka halogenowa 5

Przyczyny uszkodzeń 6
Informacje ogólne 6

Ustawianie i podłączanie 6
Podłączenie do sieci elektrycznej 6
Środki ostrożności podczas transportu 7

Ochrona środowiska 7
Oszczędność energii 7
Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego 8

Informacje na temat urządzenia 9
Pulpit obsługi 9
Przyciski i wyświetlacz 9
Rodzaje grzania i funkcje 10
Temperatura 10
Komora piekarnika 11

Wyposażenie 11
Dołączone wyposażenie 11
Wsuwanie wyposażenia 11
Akcesoria dodatkowe 12

Przed pierwszym użyciem 13
Pierwsze uruchomienie 13
Czyszczenie komory piekarnika oraz wyposażenia . . 13

Obsługa urządzenia 13
Włączanie i wyłączanie urządzenia 13
Ustawianie rodzaju grzania i temperatury 13
Szybkie nagrzewanie 14

Funkcje zegara 14
Ustawianie czasu trwania 14
Ustawianie czasu zakończenia 15
Nastawianie minutnika 15
Ustawianie godziny 16

Zabezpieczenie przed dziećmi 16
Aktywacja i dezaktywacja 16

Czyszczenie 17
Odpowiednie środki czyszczące 17
Powierzchnie komory piekarnika 18
Utrzymywanie urządzenia w czystości 18

Prowadnice 19
Zdejmowanie i zawieszanie prowadnic 19

Drzwi urządzenia 19
Zdejmowanie i zakładanie drzwiczek piekarnika 19
Montaż i demontaż szyb w drzwiczkach 20

Co robić w razie usterki? 21
Usuwanie usterek we własnym zakresie 21
Wymiana żarówki u góry komory piekarnika 21

Serwis 22
Symbol produktu (E-Nr) i numer fabryczny (FD) 22

Przetestowane w naszym studiu gotowania . . 22
Wskazówki ogólne 22
Ciasta i wypieki 23
Zapiekanki i suflety 27
Drób, mięso i ryby 27
Warzywa i dodatki 30
Jogurt 30
Akrylamid w produktach spożywczych 31
Suszenie 31
Wekowanie 31
Wyrastanie ciasta 32
Rozmrażanie 33
Potrawy testowe 33

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

Używanie zgodne z przeznaczeniem

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.

Ilustracje przedstawione w niniejszej instrukcji mają charakter orientacyjny.

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.

To urządzenie jest przeznaczone do użytku na wysokości do 4000 metrów nad poziomem morza.

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 15 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. ⟶ *"Wyposażenie" na stronie 11*

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Informacje ogólne

⚠ Ostrzeżenie – 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.
- Resztki potraw, tłuszcz i sos z pieczenia mogą się zapalić. Przed uruchomieniem należy usunąć większe zanieczyszczenia w komorze piekarnika z elementów grzewczych i wyposażenia.
- 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.

⚠ Ostrzeżenie – 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.

⚠ Ostrzeżenie – 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. W zależności od temperatury para może być niewidoczna. Podczas otwierania nie stać zbyt blisko urządzenia. Ostrożnie otworzyć 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.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo obrażeń!

- Porysowane szkło lub drzwiczki urządzenia mogą pęknąć. Nie używać skrobaczki do szkła, żrących ani szorujących środków czyszczący.
- Zawiasy drzwi urządzenia poruszają się podczas otwierania i zamykania drzwi, w związku z tym istnieje ryzyko przytrzaśnięcia się. Nie dotykać zawiasów.
- Zderzenie z otwartymi drzwiczkami urządzenia może spowodować obrażenia. Podczas użytkowania urządzenia i po jego zakończeniu drzwiczki muszą pozostawać zamknięte.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

- Nieprawidłowo przeprowadzane naprawy stanowią poważne zagrożenie. Wyłącznie przeszkoleni technicy serwisu mogą przeprowadzać naprawy i wymieniać uszkodzone przewody przyłączeniowe. 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.
- Uszkodzone urządzenie może prowadzić do porażenia prądem. Nigdy nie włączać uszkodzonego urządzenia. Wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.

Żarówka halogenowa

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo oparzenia!

Lampki w komorze piekarnika bardzo mocno sie nagrzewają. Niebezpieczeństwo poparzenia istnieje nawet przez pewien czas po wyłączeniu urządzenia. Nie dotykać pokrywy szklanej. Unikać kontaktu ze skórą podczas czyszczenia.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

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.

Przyczyny uszkodzeń

Informacje ogólne

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.
- Folia aluminiowa: Folia aluminiowa w komorze piekarnika nie może stykać się z szybą w drzwiczkach. Może to spowodować powstanie trwałych przebarwień na szybie.
- Woda w gorącej komorze piekarnika: nigdy nie wlewać wody do gorącej komory piekarnika. Powstaje para wodna. Nagła zmiana temperatury może prowadzić do uszkodzenia emalii.
- Wilgoć w komorze piekarnika: wilgoć, która przez dłuższy czas utrzymuje się w komorze piekarnika, może być przyczyną korozji. Po każdym użyciu osuszyć komorę piekarnika. Wilgotnych produktów spożywczych nie przechowywać przez dłuższy czas w zamkniętej komorze piekarnika. Nie przechowywać potraw w komorze piekarnika.
- Studzenie przy otwartych drzwiach urządzenia: po zakończeniu trybu z użyciem wysokiej temperatury, komora piekarnika powinna być podczas studzenia zawsze zamknięta. Nie wkładać niczego pomiędzy drzwi a urządzenie. Nawet jeśli drzwi urządzenia są tylko uchylone, fronty sąsiadujących mebli mogą z czasem ulec uszkodzeniu.
  Tylko po zakończeniu trybu z użyciem wysokiego stopnia wilgotności komora piekarnika pozostaje otwarta podczas osuszania.
- 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.
- Mocno zabrudzona uszczelka: jeśli uszczelka jest mocno zabrudzona, podczas eksploatacji drzwi urządzenia nie zamykają się szczelnie. Fronty sąsiadujących mebli mogą ulec uszkodzeniu. Utrzymywać uszczelkę w czystości.
  ⟶ *"Czyszczenie" na stronie 17*
- 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.

Ustawianie i podłączanie

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

Nie montować urządzenia za drzwiami dekoracyjnymi ani za drzwiami mebla. Istnieje ryzyko przegrzania.

Podłączenie do sieci elektrycznej

Urządzenie może być podłączane tylko przez autoryzowany personel techniczny. Należy bezwzględnie przestrzegać zaleceń właściwego dostawcy energii elektrycznej.

Jeśli urządzenie jest podłączone nieprawidłowo, w razie wystąpienia uszkodzenia następuje wygaśnięcie gwarancji.

Uwaga!

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

- Podczas wszystkich prac montażowych zasilanie urządzenia musi być odłączone.
- Urządzenie odpowiada klasie ochronnej I i może być podłączane wyłącznie do gniazda z uziemieniem.
- Należy zastosować przewód przyłączeniowy co najmniej typu H05 V V-F 3G 1,5 mm².

⚠ Ostrzeżenie – Zagrożenie życia!

Kontakt z elementami znajdującymi się pod napięciem wiąże się z niebezpieczeństwem porażenia prądem.

- Wtyczkę chwytać wyłącznie suchymi rękoma.
- Przewód sieciowy wyciągać chwytając wyłącznie bezpośrednio za wtyczkę, nigdy za przewód, ponieważ może on ulec uszkodzeniu.
- Nigdy nie wyciągać wtyczki podczas pracy urządzenia.

Należy przestrzegać poniższych wskazówek i upewnić się, że:

Wskazówki

- Wtyczka i gniazdo sieciowe pasują do siebie.
- Przekrój poprzeczny przewodów jest wystarczający.
- Instalacja uziemiająca jest prawidłowo zainstalowana.
- Wymiana przewodu sieciowego (o ile konieczna) zostanie przeprowadzona przez wykwalifikowanego elektryka. Nowy przewód sieciowy można nabyć w serwisie.
- Do wykonania instalacji nie wykorzystano żadnych rozgałęziaczy i/lub przedłużaczy.
- W przypadku zastosowania wyłącznika różnicowoprądowego jest on oznaczony znakiem ⏦.
  Tylko ten znak gwarantuje spełnienie aktualnie obowiązujących przepisów.
- Zapewniony jest swobodny dostęp do wtyczki sieciowej.
- Przewód sieciowy nie został zgięty, zgnieciony, zmodyfikowany ani przecięty.
- Przewód sieciowy nie styka się z żadnym źródłem ciepła.

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 uderzaniu o wewnętrzną stronę szklanych drzwiczek. Drzwiczki i pokrywę (jeśli jest) przymocować taśmą samoprzylepną do ścianek 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.

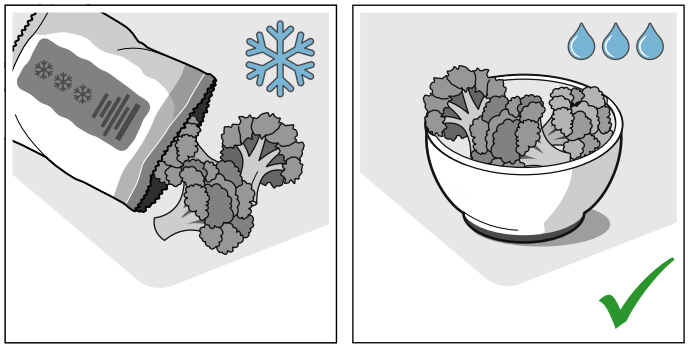
Urządzenie transportować w pozycji pionowej. Nie trzymać urządzenia za uchwyt drzwiczek ani za przyłącza znajdujące się z tyłu, ponieważ może dojść do ich uszkodzenia. Nie kłaść na urządzeniu ciężkich przedmiotów.

Ochrona środowiska

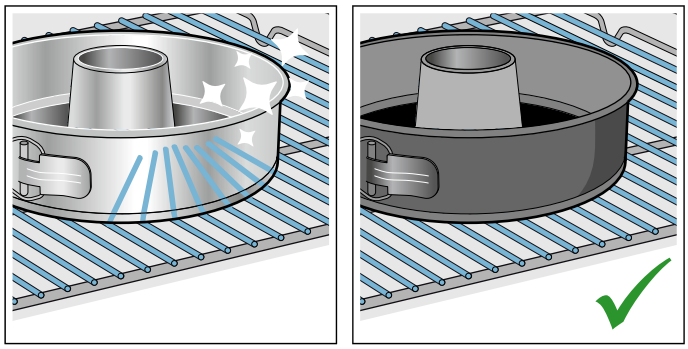
Urządzenie odznacza się wysoką efektywnością energetyczną. Niniejszy rozdział zawiera porady dotyczące eksploatacji urządzenia w sposób umożliwiający oszczędzanie energii oraz prawidłowej utylizacji zużytego urządzenia.

Oszczędność energii

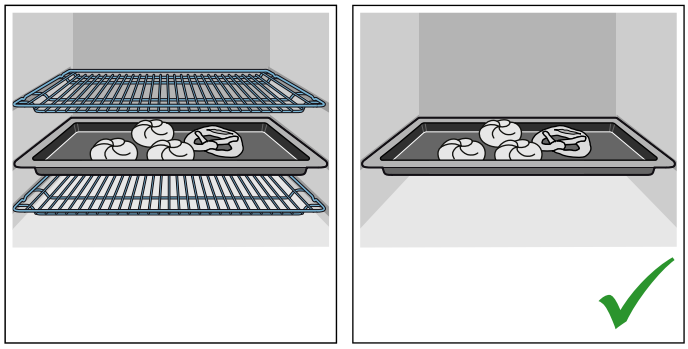
- Urządzenie podgrzewać tylko wówczas, gdy jest to zalecane w przepisie lub podane w tabelach w instrukcji obsługi.
- Zamrożone produkty należy rozmrozić przed włożeniem ich do piekarnika.



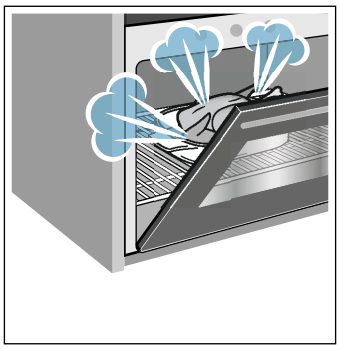
- Należy stosować ciemne, lakierowane na czarno lub emaliowane formy do pieczenia. Bardzo dobrze nagrzewają się.



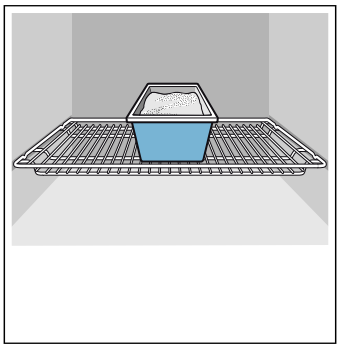
- Wyjąć z piekarnika wyposażenie, z którego się nie korzysta.

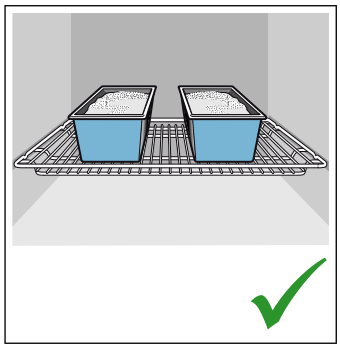


- W trakcie pracy jak najrzadziej otwierać drzwi urządzenia.



- Większe ilości ciast zaleca się piec jedno po drugim. Wówczas komora piekarnika jest przez cały czas gorąca. Dzięki temu skraca się czas pieczenia następnego ciasta. W komorze piekarnika można również ustawić 2 formy prostokątne obok siebie.





- W przypadku dłuższych czasów pieczenia można wyłączyć urządzenie 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 11 września 2015. „O zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym” (Dz.U. z dn. 23.10.2015 poz. 11688) symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostka, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

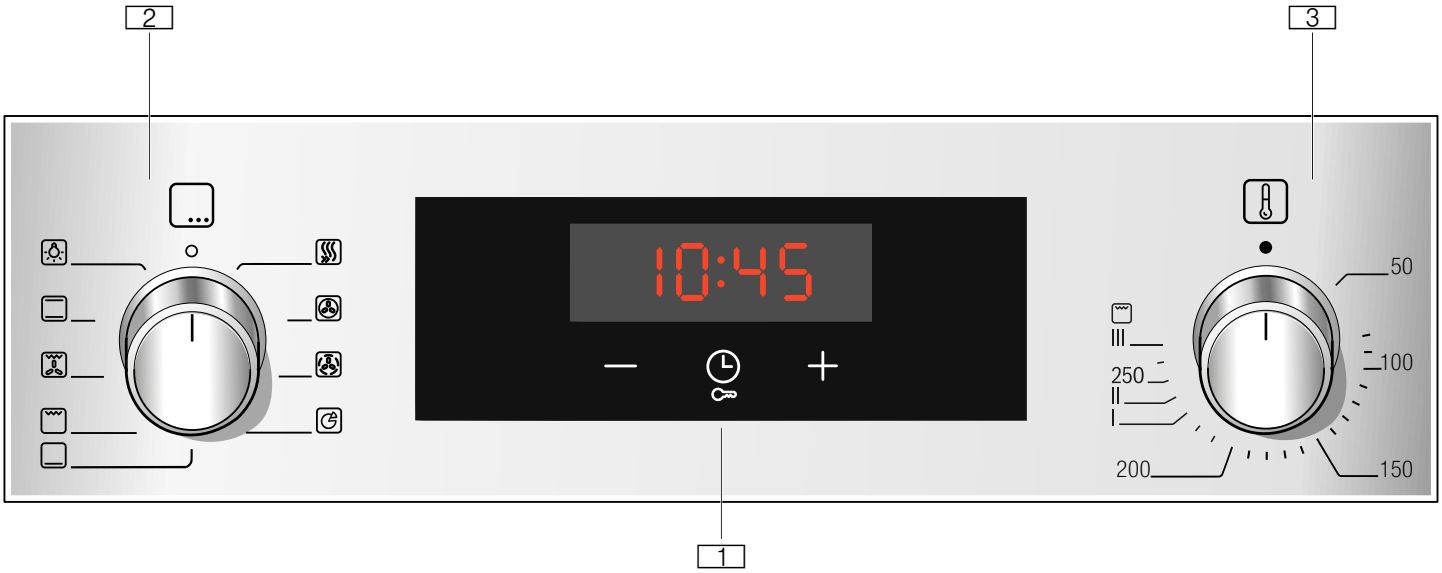
Informacje na temat urządzenia

W tym rozdziale opisane są wskaźniki oraz elementy obsługi.Poza tym rozdział zawiera informacje na temat różnych funkcji urządzenia.

Wskazówka: W zależności od typu urządzenia możliwe są niewielkie różnice, dotyczące na przykład koloru.

Pulpit obsługi

Pulpit obsługi służy do wprowadzenia ustawień dotyczących różnych funkcji urządzenia. Poniżej dostępny jest ogólny widok pulpitu obsługi oraz rozmieszczenie elementów obsługi.



1 **Przyciski i wyświetlacz**
Przyciski są polami dotykowymi, pod którymi ukryte są czujniki. Dotknąć odpowiedniego symbolu, aby wybrać żądaną funkcję.
Na wyświetlaczu widoczne są symbole aktywnych funkcji oraz funkcje zegara.

2 **Przełącznik funkcji**
Przełącznik funkcji służy do ustawiania rodzaju grzania lub pozostałych funkcji.
Przełącznik funkcji można obracać w prawo lub w lewo, zaczynając od pozycji zero.

3 **Regulator temperatury**
Regulator temperatury służy do ustawiania temperatury dla danego rodzaju grzania lub do wyboru ustawień dla pozostałych funkcji.
Regulator temperatury można obracać do oporu wyłącznie w prawo, zaczynając od pozycji zero.
Nie przekraczać wyczuwalnego oporu.

Wskazówka: W niektórych urządzeniach pokrętła włączników można schować. W celu schowania lub wysunięcia pokrętła włącznika należy je ustawić w pozycji zero i nacisnąć.

Przyciski i wyświetlacz

Przyciski umozliwiają ustawianie różnych funkcji dodatkowych urządzenia. Na wyświetlaczi widoczne są odpowiednie wartości.

Symbol		Znaczenie
	Funkcje zegara	Wybór minutnika ,🔔, czasu trwania I→I, czasu zakończenia →I oraz godziny, poprzez wielokrotne naciskanie.
	Zabezpieczenie przed dziećmi	Blokowanie i odblokowywanie funkcji piekarnika na pulpicie obsługi, poprzez dotykanie symbolu przez ok. 4 sekundy.
−	Minus	Zmniejszanie ustawianych wartości.
+	Plus	Zwiększanie ustawianych wartości.

Przyciski

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

Wyświetlacz

Wartość, którą można w danej chwili ustawić lub która jest odliczana, widoczna jest na wyświetlaczu na pierwszym planie.

W celu korzystania z poszczególnych funkcji zegara kilkakrotnie dotknąć przycisku 🕒. Świeci się symbol funkcji, której wartość jest aktualnie widoczna na pierwszym planie.

Rodzaje grzania i funkcje

Przełącznik funkcji służy do ustawiania rodzajów grzania oraz pozostałych funkcji.

W celu ułatwienia dopasowania odpowiedniego rodzaju grzania dla wybranej potrawy, wyjaśniamy poniżej różnice między nimi oraz zakresy zastosowania.

Rodzaj grzania		Zastosowanie
	3D gorące powietrze	Do pieczenia ciast i mięs na jednym lub na kilku poziomach. Wentylator równomiernie rozprowadza w całej komorze piekarnika ciepło wytwarzane przez znajdującą się na tylnej ściance grzałkę pierścieniową.
	Delikat. gorące powietrze	Do delikatnego przyrządzania wybranych potraw na jednym poziomie bez podgrzewania piekarnika. Wentylator rozprowadza ciepło w całej komorze piekarnika, wytwarzane przez znajdującą się na tylnej ściance grzałkę pierścieniową. Ten rodzaj grzania stosowany jest do określenia zużycia energii w trybie z termoobiegiem oraz klasy efektywności energetycznej.
	Pizza	Do przyrządzania pizzy oraz potraw, które wymagają dużej ilości ciepła od spodu. Nagrzewa się dolny element grzejny oraz grzałka pierścieniowa na tylnej ściance.
	Grzanie dolne	Do potraw przyrządzanych w kąpieli wodnej oraz do dopiekania. Grzanie z dołu.
	Grzanie, o dużej powierzchni	Do grillowania płaskich produktów, jak np. steków, kiełbasek i tostów oraz do zapiekania. Nagrzewa się cała powierzchnia pod grzałką grilla.
	Grill z cyrkulacją powietrza	Do pieczenia drobiu, całych ryb i większych kawałków mięsa. Grzałka grilla i wentylator włączają się i wyłączają na przemian. Wentylator powoduje wirowanie gorącego powietrza wokół potrawy.
	Grzanie górne/dolne	Do tradycyjnego pieczenia na jednym poziomie. Rodzaj grzania polecany szczególnie do pieczenia ciast z wilgotną warstwą wierzchnią. Równomierne grzanie z góry i dołu. Ten rodzaj grzania stosowany jest do określenia zużycia energii w trybie konwencjonalnym.

Pozostałe funkcje

Nowy piekarnik oferuje wiele funkcji, które zostały krótko opisane poniżej.

Funkcja		Zastosowanie
	Szybkie nagrzewanie	Szybkie podgrzanie komory piekarnika, bez wyposażenia.
	Oświetlenie komory piekarnika	Włączanie oświetlenia komory piekarnika, bez korzystania z urządzenia. Ułatwia np. czyszczenie komory piekarnika.

Temperatura

Do ustawiania temperatury w komorze piekarnika służy regulator temperatury. Poza tym regulator temperatury umożliwia wybór stopni w przypadku innych funkcji.

W przypadku bardzo wysokich temperatur urządzenie po upływie dłuższego czasu obniża nieco temperaturę.

Pozycja		Znaczenie
●	Pozycja zero	Urządzenie nie grzeje.
50-275	Zakres temperatury	Możliwe wartości temperatury w komorze piekarnika w °C.
1, 2, 3 lub **I, II, III**	Stopnie mocy grilla	Możliwe do ustawienia stopnie mocy grilla o dużej powierzchni oraz o małej powierzchni (w zależności od typu urządzenia). Stopień 1 = słaby Stopień 2 = średni Stopień 3 = silny

Wskaźnik temperatury

Gdy urządzenie grzeje, na wyświetlaczu świeci się symbol 🌡. Gaśnie podczas przerw w grzaniu.

W przypadku podgrzewania piekarnika optymalnym momentem na wsunięcie potrawy jest moment, w którym symbol po raz pierwszy gaśnie.

Wskazówka: Inercja termiczna powoduje, że wskazywana temperatura może nieco odbiegać od rzeczywistej temperatury w piekarniku.

Komora piekarnika

Różne funkcje komory piekarnika ułatwiają obsługę urządzenia. Przykładem może być między innymi oświetlenie komory piekarnika lub zastosowanie wentylatora, który chroni urządzenie przed przegrzaniem.

Otwieranie drzwi urządzenia

Jeśli podczas pracy urządzenia drzwi zostaną otwarte, tryb pracy będzie kontynuowany.

Oświetlenie komory piekarnika

W przypadku większości rodzajów grzania i funkcji oświetlenie komory piekarnika jest włączone w trakcie pracy. W przypadku zakończenia pracy za pomocą przełącznika funkcji oświetlenie wyłącza się

Ustawiając przełącznik funkcji w położeniu oświetlenia komory piekarnika można włączyć oświetlenie bez włączania piekarnika. Jest to przydatne np. podczas czyszczenia urządzenia.

Wentylator

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

Uwaga!

Nie zakrywać szczelin wentylacyjnych. W przeciwnym razie urządzenie ulegnie przegrzaniu.

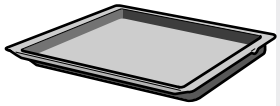
Aby po zakończeniu pieczenia piekarnik szybciej ostygł, wentylator pozostaje jeszcze przez pewien czas włączony.

Wyposażenie

Do urządzenia dołączone są różne elementy wyposażenia. Poniżej zamieszczone jest zestawienie dołączonego wyposażenia wraz z przykładami prawidłowego zastosowania poszczególnych elementów.

Dołączone wyposażenie

Urządzenie wyposażone jest w:

	Ruszt Do naczyń, form do ciasta i zapiekanek. Do pieczeni, grillowanych kawałków mięsa i potraw mrożonych.
	**Blacha uniwersalna** Do wilgotnych ciast, wypieków, potraw mrożonych i dużych pieczeni. W przypadku grillowania bezpośrednio na ruszcie można ją stosować jako naczynie na skapujący tłuszcz.

Używać wyłącznie oryginalnych elementów wyposażenia. Zostały zaprojektowane specjalnie z myślą o korzystaniu z tego urządzenia.

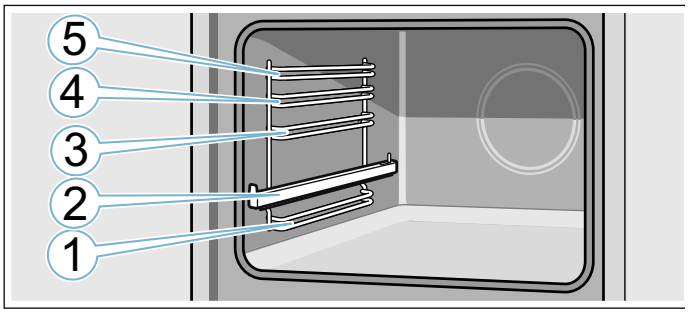
Wyposażenie można nabyć w serwisie, w sklepie specjalistycznym lub przez internet.

Wskazówka: Podczas nagrzewania wyposażenie może ulec deformacji. Nie ma to żadnego wpływu na funkcjonowanie urządzenia. Po ostygnięciu wyposażenia deformacja znika.

Wsuwanie wyposażenia

Wyposażenie można wsunąć do komory piekarnika na 5 wysokości. Wysokość wsunięcia liczona jest od dołu do góry.

W niektórych urządzeniach najwyższa wysokość wsunięcia w komorze piekarnika oznaczona jest symbolem grilla.



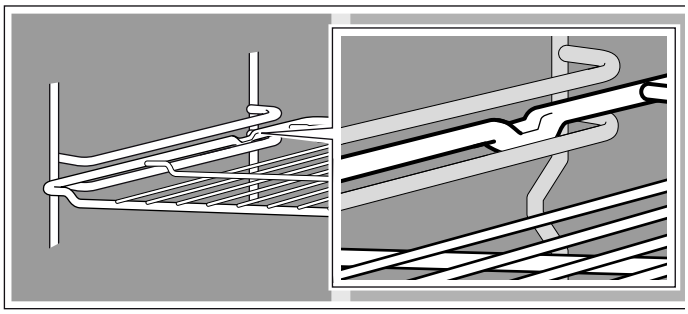
Wyposażenie wsuwać zawsze między oba drążki prowadzące na danej wysokości.

Wyposażenie można wysunąć do około połowy, bez ryzyka przechylenia. Systemy wysuwania blach pozwalają na dalsze wyciąganie wyposażenia.

W zależności od wyposażenia urządzenia wysuwane szyny blokują się, gdy zostaną całkowicie wysunięte. Ułatwia to wkładanie elementów wyposażenia. W celu

odblokowania należy wsunąć szyny z powrotem do komory piekarnika, lekko je naciskając.

Podczas wsuwania wyposażenia do piekarnika należy pamiętać, że wygięcie musi znajdować się z tyłu. Tylko w ten sposób można je zablokować.



Wskazówki

- Blachę do pieczenia przytrzymać oburącz po bokach i wsunąć ją poziomo w prowadnice. Wsuwając blachę, nie przechylać jej na bok. W przeciwnym razie wsunięcie blachy będzie utrudnione. Emaliowane powierzchnie mogą ulec uszkodzeniu.
- Należy zwrócić uwagę na prawidłowe ustawienie wyposażenia podczas wsuwania go do komory piekarnika.
- Wyposażenie zawsze wsuwać całkowicie do komory piekarnika, aby nie dotykało drzwi urządzenia.
- Wyjąć z komory piekarnika wyposażenie, które nie jest używane podczas pracy piekarnika.

Akcesoria dodatkowe

Wyposażenie dodatkowe można nabyć w serwisie, w sklepie specjalistycznym lub przez Internet. Obszerną ofertę wyposażenia do zakupionego urządzenia można znaleźć w naszych prospektach lub w Internecie.

Dostępność i możliwość zamówienia online różni się w poszczególnych krajach. Informacje na ten temat znajdują się w załącznikach do instrukcji obsługi.

Wskazówka: Nie wszystkie elementy wyposażenia dodatkowego pasują do każdego urządzenia. Podczas dokonywania zakupu należy zawsze podawać dokładne oznaczenie (nr E) urządzenia. ⟶ *"Serwis" na stronie 22*

Akcesoria dodatkowe
Ruszt Do naczyń, form do ciasta i zapiekanek oraz do pieczeni i grillowanych kawałków mięsa.
Blacha do pieczenia Do ciast z blachy i drobnych wypieków.
Blacha uniwersalna Do wilgotnych ciast, wypieków, potraw mrożonych i dużych pieczeni. W przypadku grillowania bezpośrednio na ruszcie można ją stosować jako naczynie na skapujący tłuszcz.
Ruszt wkładany w blachę Do mięsa, drobiu i ryb. Przeznaczony do wkładania w blachę uniwersalną w celu zbierania skapującego tłuszczu i sosu z mięsa.
Profesjonalna blacha do pieczenia Do przygotowywania dużych ilości potraw. Idealnie nadaje się również do przyrządzenia np. musaki.
Pokrywa do profesjonalnej blachy do pieczenia Pokrywa zmienia profesjonalną blachę do pieczenia w procesjonalną brytfannę.
Blacha do pizzy Do pizzy i dużych, okrągłych ciast.
Blacha do grillowania Do grillowania zamiast rusztu lub jako osłona przed rozpryskiwaniem. Stosować wyłącznie w blasze uniwersalnej.
Kamień do pieczenia Do samodzielnego wypieku chleba, bułek i pizzy, które powinny mieć chrupiący spód. Kamień do pieczenia należy podgrzać do zalecanej temperatury.
Brytfanna szklana Do potraw duszonych i zapiekanek.
Szklana blacha do pieczenia Do zapiekanek, potraw warzywnych i wypieków.
Pojedynczy system wysuwania blach Szyny na wysokości 2 pozwalają na dalsze wyciąganie wyposażenia, bez ryzyka przechylenia.
Podwójny system wysuwania blach Szyny na wysokości 2 i 3 pozwalają na dalsze wyciąganie wyposażenia, bez ryzyka przechylenia.
Potrójny system wysuwania blach Szyny na wysokości 1, 2 i 3 pozwalają na dalsze wyciąganie wyposażenia, bez ryzyka przechylenia.

Przed pierwszym użyciem

Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy wprowadzić określone ustawienia. Poza tym należy wyczyścić komorę piekarnika oraz wyposażenie.

Pierwsze uruchomienie

Po podłączeniu do instalacji elektrycznej na wyświetlaczu pojawia się godzina. Ustawić aktualną godzinę.

Ustawianie godziny

Zwrócić uwagę, aby przełącznik funkcji był ustawiony na pozycję zero.

Początkowym wskazaniem godziny jest “12:00”.
1. Za pomocą przycisku − lub + ustawić godzinę.
2. W celu potwierdzenia wprowadzonych ustawień dotknąć przycisku ⏲.

Na wyświetlaczu widoczna jest aktualna godzina.

Czyszczenie komory piekarnika oraz wyposażenia

Przed pierwszym użyciem urządzenia do przygotowania potraw, wyczyścić komorę gotowania wraz z wyposażeniem.

Czyszczenie komory piekarnika

Aby usunąć zapach nowości, należy rozgrzać pustą, zamkniętą komorę piekarnika.

Należy dopilnować, aby w komorze piekarnika nie było resztek opakowania, np. kuleczek styropianu, oraz należy usunąć taśmę klejącą z wnętrza i/lub obudowy urządzenia. Przed rozgrzaniem urządzenia wytrzeć gładkie powierzchnie w komorze piekarnika miękką, wilgotną ściereczką. Podczas nagrzewania urządzenia wietrzyć kuchnię.

Wprowadzić podane poniżej ustawienia. Sposób ustawiania rodzaju grzania i temperatury opisany jest w następnym rozdziale. → *"Obsługa urządzenia" na stronie 13*

Ustawienia	
Rodzaj grzania	3D gorące powietrze
Temperatura	maksymalny
Czas trwania	1 godzina

Po upływie podanego czasu trwania wyłączyć urządzenie.

Po ostygnięciu komory piekarnika oczyścić gładkie powierzchnie wodą z detergentem i ściereczką.

Czyszczenie wyposażenia

Dokładnie wyczyścić wyposażenie wodą z płynem do mycia naczyń i ściereczką lub miękką szczoteczką.

Obsługa urządzenia

Dotychczas przedstawione zostały elementy obsługi oraz działanie urządzenia. Teraz wyjaśnimy sposób wprowadzania ustawień.

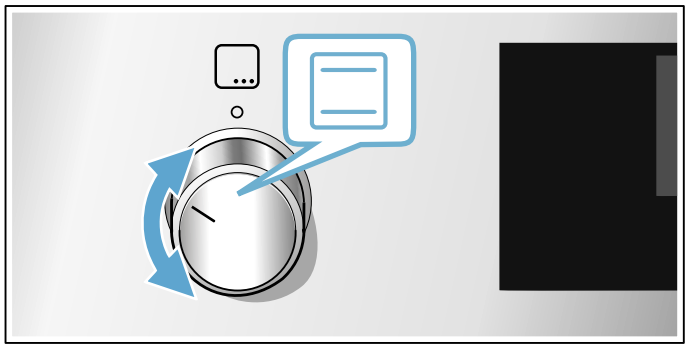
Włączanie i wyłączanie urządzenia

Przełącznik funkcji umożliwia włączanie i wyłączanie urządzenia. Po obróceniu przełącznika funkcji w położenie inne niż pozycja zero, urządzenie jest włączone. W celu wyłączenia urządzenia zawsze obracać przełącznik funkcji na pozycję zero.

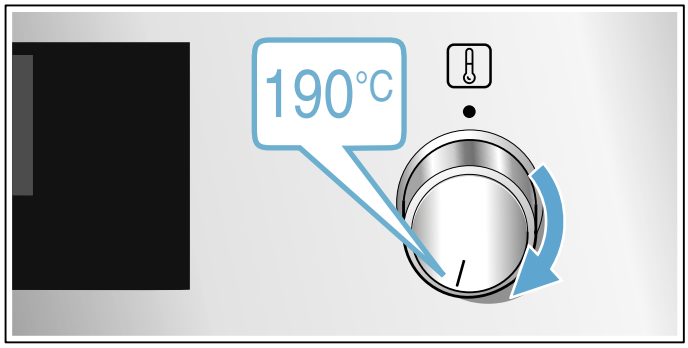
Ustawianie rodzaju grzania i temperatury

Przełącznik funkcji i regulator temperatury umożliwiają łatwe wprowadzanie ustawień urządzenia. Optymalny rodzaj grzania dla poszczególnych potraw można sprawdzić na początku instrukcji obsługi.

Przykład na rysunku: grzanie górne/dolne w temperaturze 190 °C.
1. Za pomocą przełącznika funkcji ustawić rodzaj grzania.



2. Regulatorem temperatury ustawić temperaturę lub stopień mocy grilla.



Po kilku sekundach urządzenie zaczyna się nagrzewać.

Gdy potrawa jest gotowa, wyłączyć urządzenie, obracając przełącznik funkcji na pozycję zero.

Wskazówka: Na urządzeniu można ustawić czas trwania oraz czas zakończenia dla danego trybu. → *"Funkcje zegara" na stronie 14*

Zmiana

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

Szybkie nagrzewanie

Szybkie nagrzewanie umożliwia skrócenie czasu nagrzewania.

Następnie wskazane jest stosowanie:
- 3D gorące powietrze
- Grzanie górne/dolne

Używać szybkiego nagrzewania wyłącznie w przypadku ustawienia temperatury powyżej 100°C.

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

1. Przełącznik funkcji ustawić na .
2. Ustawić temperaturę za pomocą regulatora temperatury.

Po kilku sekundach piekarnik zaczyna się nagrzewać.

Po zakończeniu szybkiego nagrzewania rozlega się sygnał. Wstawić potrawę do komory piekarnika.

Funkcje zegara

Urządzenie ma zaprogramowane różne funkcje zegara.

Funkcja zegara		Zastosowanie
I→I	Czas trwania	Po upływie ustawionego czasu trwania urządzenie automatycznie wyłącza dany tryb.
→I	Koniec	Wprowadzić ustawienia czasu trwania i żądanego czasu zakończenia. Urządzenie włączy się automatycznie tak, aby tryb pracy zakończył się o żądanej godzinie.
	Minutnik	Minutnik może pełnić funkcję zegara funkcyjnego. Działa niezależnie od trybu pracy i nie ma wpływu na działanie urządzenia.
	Czas zegarowy	Dopóki na pierwszym planie nie pojawi się inna funkcja, na wyświetlaczu urządzenia widoczna jest godzina.

Dopiero po ustawieniu rodzaju grzania można wywołać czas trwania za pomocą przycisku . Po ustawieniu czasu trwania można wprowadzić czas zakończenia.

Po upływie czasu trwania lub czasu odliczanego przez minutnik rozlega się sygnał. Sygnał można wyłączyć przed czasem, dotykając przycisku .

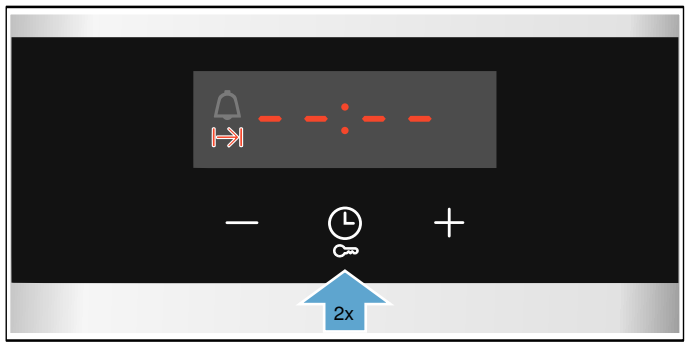
Ustawianie czasu trwania

Na urządzeniu można ustawić czas gotowania/pieczenia dla danej potrawy. Dzięki temu można uniknąć niezamierzonego przekroczenia czasu pieczenia i nie trzeba przerywać innych zajęć, aby zakończyć nastawiony tryb.

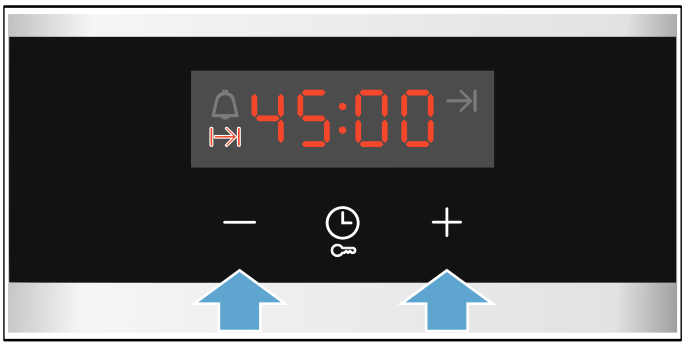
Maksymalnym ustawieniem są 23 godziny i 59 minut. Poniżej jednej godziny czas trwania można ustawiać w odstępach co jedną minutę, następnie w odstępach co 5 minut.

W zależności od tego, który przycisk zostanie dotknięty jako pierwszy, proponowana jest różna wartość początkowa czasu trwania:
10 minut w przypadku przycisku **−** i 30 minut w przypadku przycisku **+**.

Przykład na rysunku: czas trwania 45 minut.
1. Ustawić rodzaj grzania oraz temperaturę lub stopień mocy.
2. Dwukrotnie dotknąć przycisku .
   Na wyświetlaczu zaznaczony jest czas trwania I→I.



3. Ustawić czas trwania za pomocą przycisku − lub +.



Po kilku sekundach urządzenie zaczyna się nagrzewać. Czas trwania odliczany jest na wyświetlaczu.

Upłynął ustawiony czas trwania

Rozlega się sygnał. Urządzenie przestaje się nagrzewać. Widoczny na wyświetlaczu czas trwania jest ustawiony na zero.

Po ucichnięciu sygnału można za pomocą przycisku + ponownie ustawić czas trwania.

Gdy potrawa jest gotowa, wyłączyć urządzenie, obracając przełącznik funkcji na pozycję zero.

Wprowadzanie zmian i anulowanie ustawień

Za pomocą przycisku − lub + można w każdej chwili zmienić czas trwania. Po kilku sekundach ustawienie zostanie zmienione.

W celu anulowania wprowadzonych ustawień ponownie przestawić czas trwania całkowicie na zero za pomocą przycisku −. Urządzenie nadal grzeje bez ustawionego czasu trwania.

Ustawianie czasu zakończenia

Godzinę, o której zakończy się czas trwania można przesunąć na później. Można np. rano wstawić potrawę do komory piekarnika i tak nastawić, aby była gotowa w porze obiadowej.

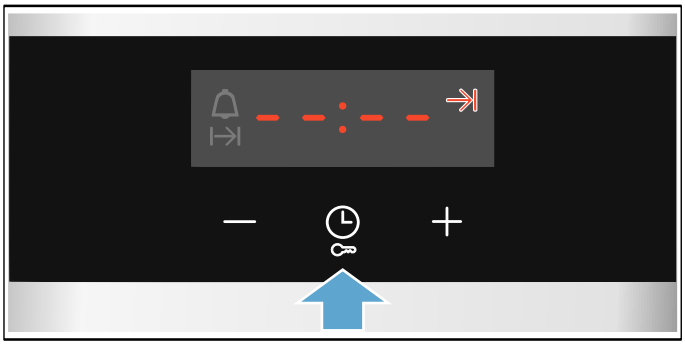
Wskazówki

- Nie zostawiać produktów spożywczych na dłuższy czas w piekarniku, ponieważ mogą się popsuć.
- Nie wprowadzać ustawień czasu zakończenia, jeżeli tryb pracy został już włączony. W przeciwnym razie wynik gotowania może być niezadowalający.

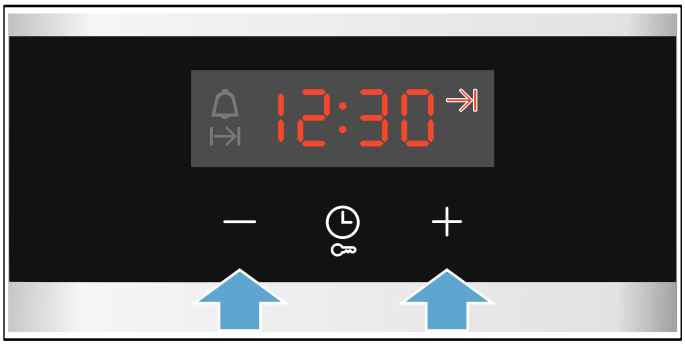
Moment zakończenia czasu trwania można opóźnić maksymalnie o 23 godziny i 59 minut.

Przykład na rysunku: jest godzina 10:30, czas trwania jest ustawiony na 45 minut, a potrawa powinna być gotowa o godz. 12:30.

1. Ustawić rodzaj grzania oraz temperaturę lub stopień mocy.
2. Dwukrotnie dotknąć przycisku ◷ i za pomocą przycisku − lub + ustawić czas trwania.
3. Ponownie dotknąć jeden raz przycisku ◷. Na wyświetlaczu zaznaczony jest czas zakończenia →|.



4. Za pomocą przycisku + lub − przestawić czas zakończenia na później.



Po kilku sekundach ustawienia zostaną zapisane w urządzeniu. Na wyświetlaczu widoczny jest czas zakończenia. Gdy urządzenie włączy się, rozpoczyna się odliczanie czasu trwania.

Upłynął ustawiony czas trwania

Rozlega się sygnał. Urządzenie przestaje się nagrzewać. Widoczny na wyświetlaczu czas trwania jest ustawiony na zero.

Po ucichnięciu sygnału można za pomocą przycisku + ponownie ustawić czas trwania.

Gdy potrawa jest gotowa, wyłączyć urządzenie, obracając przełącznik funkcji na pozycję zero.

Wprowadzanie zmian i anulowanie ustawień

Za pomocą przycisku − lub + można zmienić czas zakończenia. Po kilku sekundach ustawienie zostanie zmienione. Jeśli ustawiony czas trwania jest już odliczany, nie można zmienić czasu zakończenia. W przeciwnym razie wynik gotowania może być niezadowalający.

W celu anulowania wprowadzonych ustawień za pomocą przycisku − przestawić czas zakończenia na aktualną godzinę plus czas trwania. Urządzenie zaczyna się nagrzewać i odliczany jest czas trwania.

Nastawianie minutnika

Ustawienia minutnika można wprowadzić przy włączonym lub wyłączonym urządzeniu. Czas trwania ani czas zakończenia nie mogą być ustawione.

Maksymalnym ustawieniem są 23 godziny i 59 minut. Do 10 minut czas odliczany przez minutnik można

ustawiać w odstępach co 30 sekund. Następnie odstępy czasowe są tym większe, im wyższa jest ustawiana wartość.

W zależności od tego, który przycisk zostanie dotknięty jako pierwszy, proponowana jest inna wartość początkowa czasu odliczanego przez minutnik: 5 minut w przypadku przycisku − i 10 minut w przypadku przycisku +.

1. Dotykać przycisku ◷, aż zaznaczony zostanie symbol minutnika 🔔.
2. Za pomocą przycisku − lub + ustawić czas odliczany przez minutnik.

Po kilku sekundach rozpoczyna się odliczanie ustawionego czasu.

Porada: Jeżeli ustawiony czas minutnika odnosi się do trybu pracy urządzenia, zastosować czas trwania. Urządzenie wyłączy się wówczas automatycznie.

Odliczanie czasu przez minutnik jest zakończone

Rozlega się sygnał. Widoczny na wyświetlaczu czas odliczany przez minutnik jest ustawiony na zero.

Za pomocą dowolnego przycisku wyłączyć minutnik.

Wprowadzanie zmian i anulowanie ustawień

Za pomocą przycisku − lub + można w każdej chwili zmienić ustawiony czas minutnika. Po kilku sekundach ustawienie zostanie zmienione.

W celu anulowania wprowadzonych ustawień przestawić czas odliczany przez minutnik całkowicie na zero za pomocą przycisku −. Minutnik jest wyłączony.

Ustawianie godziny

Po podłączeniu urządzenia lub awarii zasilania na wyświetlaczu miga godzina. Należy ustawić godzinę.

Przełącznik funkcji musi być ustawiony na pozycję zero.

1. Za pomocą przycisku − lub + ustawić godzinę. Wskazanie godziny przestaje migać.
2. Potwierdzić przyciskiem ◷.

Ustawiona godzina zostanie zapisana.

Zmiana ustawionej godziny

Ustawioną godzinę można w razie potrzeby zmienić, np. z czasu letniego na zimowy.

W tym celu po wyłączeniu urządzenia dotykać przycisku ◷, aż wskazanie godziny zacznie migać i za pomocą przycisku − lub + zmienić godzinę.

Zabezpieczenie przed dziećmi

Aby uniemożliwić przypadkowe włączenie urządzenia przez dzieci, urządzenie wyposażone jest w zabezpieczenie przed dziećmi.

Wskazówki

- Aktywowanie zabezpieczenia przed dziećmi na pulpicie piekarnika nie ma wpływu na działanie podłączonej płyty grzewczej.
- Przerwa w zasilaniu powoduje dezaktywację zabezpieczenia przed dziećmi.

Aktywacja i dezaktywacja

W celu aktywowania zabezpieczenia przed dziećmi obrócić przełącznik funkcji na pozycję zero.

Naciskać przycisk ⊶ przez ok. 4 sekundy.

Na wyświetlaczu pojawia się SAFE. Zabezpieczenie przed dziećmi jest aktywowane.

Wskazówka: Jeżeli ustawiony został czas minutnika 🔔, jego odliczanie będzie kontynuowane. Dopóki zabezpieczenie przed dziećmi jest aktywne, nie można zmienić czasu odliczanego przez minutnik.

W celu dezaktywacji ponownie naciskać przez ok. 4 sekundy przycisk ⊶, aż na wyświetlaczu zgaśnie SAFE.

Czyszczenie

Dzięki odpowiedniej konserwacji i czyszczeniu urządzenie długo zachowuje estetyczny wygląd i całkowitą sprawność. Poniżej zamieszczono wskazówki dotyczące prawidłowej konserwacji i czyszczenia urządzenia.

Odpowiednie środki czyszczące

Aby uniknąć uszkodzenia różnego rodzaju powierzchni na skutek zastosowania nieodpowiedniego środka czyszczącego, należy przestrzegać wskazówek zawartych w poniższej tabeli. W zależności od typu urządzenia dostępne mogą być tylko niektóre elementy i powierzchnie.

Uwaga!
Uszkodzenia powierzchni
Nie używać
- żrących środków czyszczących ani środków do szorowania,
- środków czyszczących o dużej zawartości alkoholu,
- ostrych druciaków ani szorstkich gąbek,
- myjek wysokociśnieniowych lub parowych,
- specjalnych środków czyszczących do czyszczenia na ciepło.

Nowe zmywaki przed użyciem dokładnie wypłukać.

Porada: Szczególnie polecane środki czyszczące i pielęgnacyjne można nabyć w serwisie. Należy przestrzegać wskazówek producenta poszczególnych produktów.

⚠ Ostrzeżenie – 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!

Powierzchnia	Czyszczenie
Urządzenie z zewnątrz	
Front ze stali nierdzewnej	Gorąca woda z detergentem: Myć i wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Natychmiast usuwać osad z kamienia, plamy tłuszczu, skrobi i białka. Pod takimi zabrudzeniami może tworzyć się korozja. Specjalne środki do pielęgnacji nagrzewających się powierzchni ze stali nierdzewnej można nabyć w serwisie lub sklepie specjalistycznym. Miękką ściereczką rozprowadzić cienką warstwę środka pielęgnacyjnego.
Tworzywo sztuczne	Gorąca woda z detergentem: Myć zmywakiem i wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Nie używać płynu do mycia szyb ani skrobaczek do szkła.
Powierzchnie lakierowane	Gorąca woda z detergentem: Myć zmywakiem i wytrzeć do sucha miękką ściereczką.
Pulpit obsługi	Gorąca woda z detergentem: Myć zmywakiem i wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Nie używać płynu do mycia szyb ani skrobaczek do szkła.
Szyby w drzwiach	Gorąca woda z detergentem: Myć zmywakiem i wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Nie używać skrobaczki do szkła ani druciaka ze stali nierdzewnej.
Uchwyt drzwi	Gorąca woda z detergentem: Myć zmywakiem i wytrzeć do sucha miękką ściereczką. W przypadku przedostania się środka do odkamieniania na uchwyt drzwi, natychmiast wytrzeć uchwyt. W przeciwnym razie powstaną trudne do usunięcia plamy.
Wnętrze urządzenia	
Powierzchnie emaliowane oraz powierzchnie samoczyszczące	Przestrzegać wskazówek dotyczących powierzchni komory piekarnika, które stanowią uzupełnienie informacji przedstawionych w tabeli.
Osłona oświetlenia komory piekarnika	Gorąca woda z detergentem: Myć zmywakiem i wytrzeć do sucha miękką ściereczką. W przypadku silnego zabrudzenia stosować środek do czyszczenia piekarników.
Uszczelka drzwi Nie zdejmować!	Gorąca woda z detergentem: Myć zmywakiem. Nie szorować.
Nakładka drzwiczek	Ze stali nierdzewnej: Używać środków do czyszczenia stali nierdzewnej. Przestrzegać wskazówek producenta. Nie używać środków do pielęgnacji stali nierdzewnej. Z tworzywa sztucznego: Czyścić zmywakiem z gorącą wodą z detergentem. Wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Nie używać płynu do mycia szyb ani skrobaczek do szkła. Nakładkę drzwi zdjąć do czyszczenia.
Prowadnice	Gorąca woda z detergentem: Namoczyć i czyścić zmywakiem lub szczoteczką.
System wysuwania blach	Gorąca woda z detergentem: Czyścić zmywakiem lub szczoteczką. Nie usuwać z szyn warstwy smaru, w miarę możliwości nie wysuwać ich do czyszczenia. Nie myć w zmywarce.
Wyposażenie	Gorąca woda z detergentem: Namoczyć i czyścić zmywakiem lub szczoteczką. W przypadku silnego zabrudzenia użyć druciaka ze stali nierdzewnej.

Wskazówki

- Nieznaczne różnice kolorów z przodu urządzenia są wynikiem zastosowania różnych materiałów, jak szkło, tworzywo sztuczne czy metal.
- Cienie na szybach drzwi, które przypominają smugi, to refleksy świetlne wywołane oświetleniem komory piekarnika.

- Emalia wypalana jest w bardzo wysokiej temperaturze. Mogą przy tym powstać nieznaczne przebarwienia. Jest to normalne zjawisko, nie wpływające na funkcjonowanie piekarnika. Krawędzie cienkich blach nie dają się w pełni pokryć emalią. Dlatego mogą być szorstkie. Nie zmniejsza to skuteczności zabezpieczenia antykorozyjnego.

Powierzchnie komory piekarnika

Tylna ścianka komory piekarnika ma własności samoczyszczące. Można ją rozpoznać po szorstkiej powierzchni.

Dno, ścianka górna oraz ścianki boczne są emaliowane i posiadają gładką powierzchnię.

Czyszczenie powierzchni emaliowanych

Gładkie powierzchnie emaliowane czyścić zmywakiem oraz gorącą wodą z detergentem lub octem. Wytrzeć do sucha miękką ściereczką.

Przypalone resztki jedzenia odmoczyć za pomocą wilgotnej ściereczki nasączonej wodą z detergentem. W przypadku silnego zabrudzenia użyć druciaka ze stali nierdzewnej lub środka do czyszczenia piekarników.

Uwaga!
Nigdy nie stosować środka do czyszczenia piekarników w nagrzanej komorze piekarnika. Może dojść do uszkodzenia emalii. Przed następnym nagrzaniem usunąć wszelkie pozostałości z komory piekarnika i z drzwi urządzenia.

Po wyczyszczeniu pozostawić otwarte drzwi w celu wysuszenia komory piekarnika.

Wskazówka: Pozostałości potraw mogą spowodować powstanie białego nalotu. Nie ma on wpływu na działanie urządzenia. W razie potrzeby usunąć pozostałości za pomocą kwasku cytrynowego.

Czyszczenie powierzchni samoczyszczących

Powierzchnie samoczyszczące są pokryte porowatą, matową powłoką ceramiczną. Rozpryski z pieczenia są wchłaniane przez tę warstwę i rozkładane w trakcie eksploatacji urządzenia.

Gdy samoczyszczenie wymienionych powierzchni nie przynosi już zadowalającego rezultatu i widoczne są ciemne plamy, zanieczyszczenia powierzchni można usunąć dzięki zastosowaniu precyzyjnego nagrzewania.

Ustawianie
Z komory piekarnika należy najpierw wyjąć prowadnice, systemy wysuwania blach, elementy wyposażenia oraz naczynia. Dokładnie wyczyścić gładkie powierzchnie emaliowane w komorze piekarnika, wewnętrzne drzwi urządzenia oraz osłonę oświetlenia komory piekarnika.

1. Ustawić rodzaj grzania 3D gorące powietrze.
2. Ustawić maksymalną temperaturę.
3. Włączyć tryb pracy i pozostawić uruchomiony przez co najmniej 1 godzinę.

Warstwa ceramiki zostanie zregenerowana.

Po ostygnięciu piekarnika usunąć brązowe lub białe pozostałości miękką gąbką i wodą.

Wskazówka: Podczas trybu pracy na powierzchniach urządzenia mogą pojawić się rudawe plamy. Nie jest to rdza, lecz pozostałości produktów spożywczych. Plamy te nie zagrażają zdrowiu ani nie mają negatywnego wpływu na efektywność powierzchni samoczyszczących.

Uwaga!
Na powierzchniach samoczyszczących nie stosować środka do czyszczenia piekarników. Powierzchnie te mogą ulec uszkodzeniu. W przypadku zetknięcia się środka do czyszczenia piekarników z powierzchniami samoczyszczącymi natychmiast przetrzeć te miejsca ściereczką nasączoną wodą. Nie wcierać środków czyszczących i nie stosować elementów szorujących.

Utrzymywanie urządzenia w czystości

Aby zapobiec powstawaniu trudnych do usunięcia zanieczyszczeń, urządzenie należy utrzymywać w czystości i od razu usuwać wszelkie zabrudzenia.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo pożaru!
Resztki potraw, tłuszcz i sos z pieczenia mogą się zapalić. Przed uruchomieniem należy usunąć większe zanieczyszczenia w komorze piekarnika z elementów grzewczych i wyposażenia.

Porady

- Komorę piekarnika należy czyścić po każdym użyciu. Dzięki temu zanieczyszczenia nie przypalą się.
- Natychmiast usuwać osad z kamienia, plamy tłuszczu, skrobi i białka.
- Do pieczenia bardzo wilgotnych ciast używać blachy uniwersalnej.
- Do pieczenia mięs stosować odpowiednie naczynia, np. brytfannę.

Prowadnice

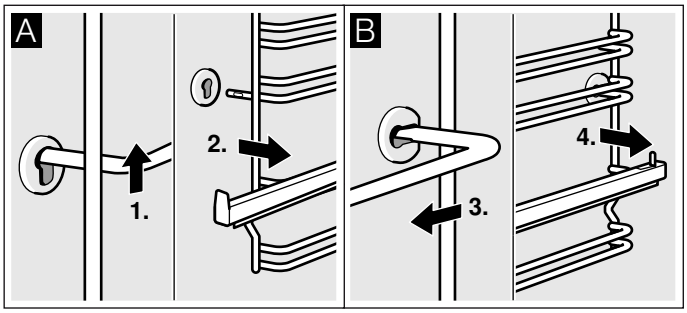
Dzięki odpowiedniej konserwacji i czyszczeniu urządzenie długo zachowuje estetyczny wygląd i całkowitą sprawność. Poniżej podane są informacje na temat zdejmowania i czyszczenia prowadnic.

Zdejmowanie i zawieszanie prowadnic

Prowadnice można zdjąć do czyszczenia. Piekarnik musi być zimny.

Zdejmowanie prowadnic

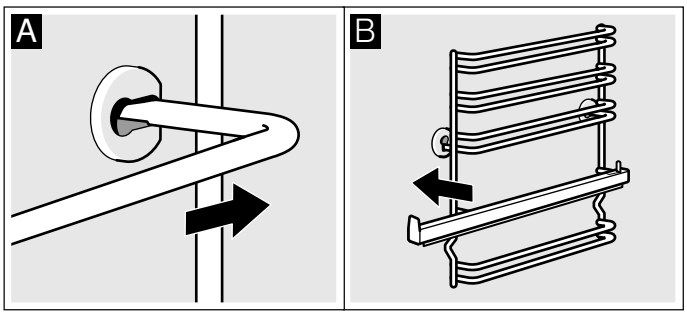
1. Unieść prowadnicę z przodu do góry
2. i wyczepić (rys. A).
3. Następnie pociągnąć prowadnicę do przodu
4. i wyjąć z otworów (rys. B).



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

Zawieszanie prowadnic

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



Prowadnice pasują tylko do prawej lub lewej strony. Należy zwrócić uwagę, aby zostały zawieszone zgodnie z rysunkiem B: wys. 1 i 2 na dole oraz wys. 3, 4 i 5 na górze. Szyna musi dać się wyciągnąć do przodu.

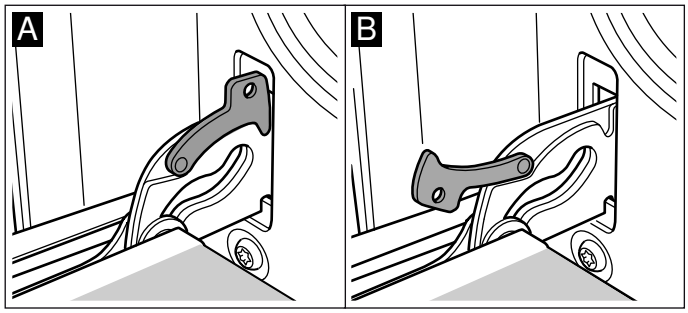
Drzwi urządzenia

Dzięki odpowiedniej konserwacji i czyszczeniu urządzenie długo zachowuje estetyczny wygląd i całkowitą sprawność. Poniżej podane są informacje na temat zdejmowania i czyszczenia drzwi urządzenia.

Zdejmowanie i zakładanie drzwiczek piekarnika

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

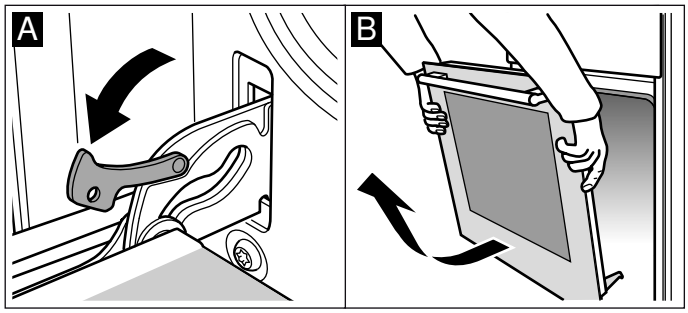
Każdy zawias drzwiczek piekarnika posiada dźwignię blokującą. Gdy dźwignie blokujące są opuszczone (rys. A), wówczas drzwiczki piekarnika są zabezpieczone i nie można ich zdjąć. Gdy dźwignie blokujące są uniesione w celu wyjęcia drzwiczek piekarnika (rys. B), wówczas zawiasy są zabezpieczone i nie mogą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



⚠ Ostrzeżenie – 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 wyczucia oporu. Chwycić obiema rękami z lewej i prawej strony. Przymknąć nieco bardziej i zdjąć (rys. B).

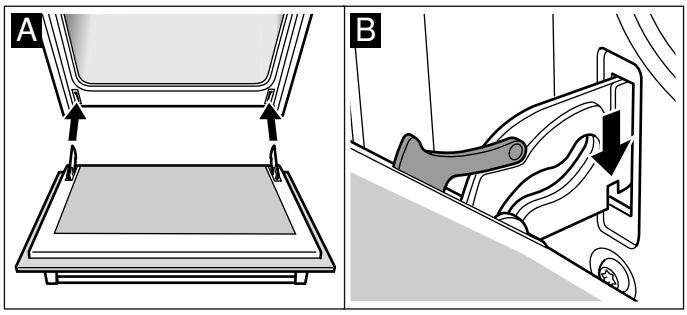


Zakładanie drzwiczek

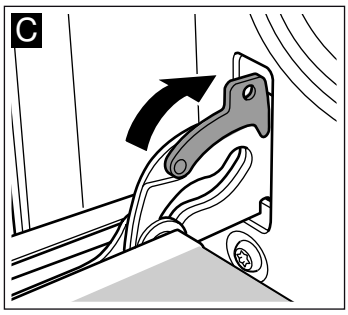
Drzwiczki piekarnika założyć w odwrotnej kolejności.

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.



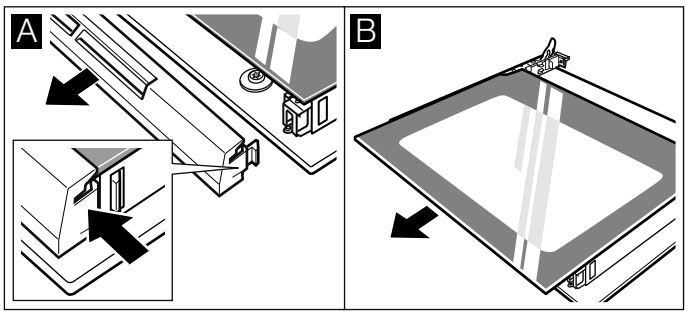
⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo obrażeń!!
Jeśli drzwiczki piekarnika niespodziewanie wypadną lub zawias zatrzaśnie się, nie dotykać zawiasu! Skontaktować się z serwisem.

Montaż i demontaż szyb w drzwiczkach

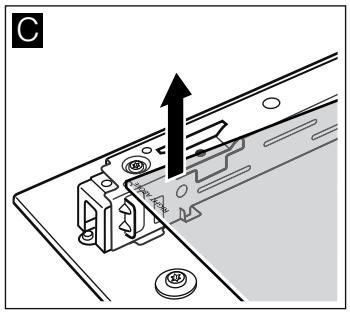
Dla ułatwienia czyszczenia można wymontować szyby z drzwiczek piekarnika.

Demontaż

1. Zdjąć drzwiczki piekarnika i położyć je na ściereczce uchwytem do dołu.
2. Zdjąć na górze nakładkę drzwiczek piekarnika. W tym celu wcisnąć palcami zatrzaski z lewej i prawej strony (rys. A).
3. Górną szybę w drzwiczkach unieść i wyciągnąć (rys. B).



4. Szybę unieść i wyciągnąć (rys. C).



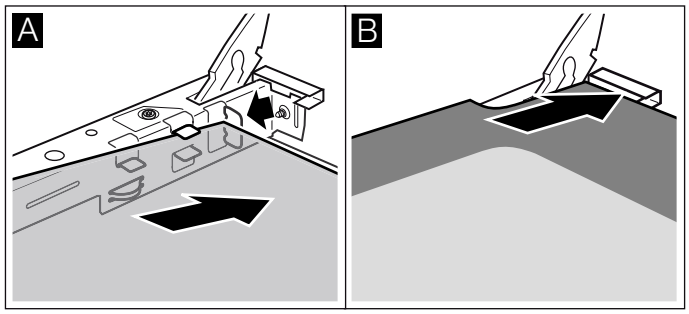
Szyby czyścić płynem do mycia szyb i miękką ściereczką.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo obrażeń!
Porysowane szkło lub drzwiczki urządzenia mogą pęknąć. Nie używać skrobaczki do szkła, żrących ani szorujących środków czyszczący.

Montaż

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

1. Wsunąć szybę ukośnie do tyłu (rys. A).
2. Wsunąć górną szybę ukośnie do tyłu w oba mocowania. Gładka powierzchnia musi być zwrócona na zewnątrz (rys. B).



3. Nakładkę nasadzić i wcisnąć.
4. Założyć drzwiczki piekarnika.

Dopiero gdy szyby są prawidłowo zamontowane, można używać piekarnika.

Co robić w razie usterki?

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

Usuwanie usterek we własnym zakresie

Usterki techniczne urządzenia można często usunąć we własnym zakresie.

Jeśli czasami jakaś potrawa nie uda się, na końcu niniejszej instrukcji obsługi znajduje się wiele porad i wskazówek dotyczących gotowania i pieczenia.
⟶ *"Przetestowane w naszym studiu gotowania" na stronie 22*

Usterka	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie problemu/wskazówki
Urządzenie nie działa.	Uszkodzony bezpiecznik.	Sprawdzić bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.
	Przerwa w dopływie prądu.	Sprawdzić, czy można włączyć światło lub inne urządzenia kuchenne.
Na wyświetlaczu miga godzina.	Awaria zasilania.	Ponownie ustawić godzinę.
Nie można wprowadzić ustawień urządzenia. Na wyświetlaczu świeci się symbol klucza lub SAFE.	Zabezpieczenie przed dziećmi jest aktywne.	Dezaktywować zabezpieczenie przed dziećmi, naciskając przez ok. 4 sekundy przycisk z symbolem klucza.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo zranienia!
Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy stanowią poważne zagrożenie. Nigdy nie próbować samemu naprawiać urządzenia. Naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez przeszkolonych techników serwisu. W przypadku usterki urządzenia, wezwać serwis.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo porażenia prądem!
Nieprawidłowo przeprowadzane naprawy stanowią poważne zagrożenie. Wyłącznie przeszkoleni technicy serwisu mogą przeprowadzać naprawy i wymieniać uszkodzone przewody przyłączeniowe. Jeśli urządzenie jest uszkodzone, należy wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.

Komunikaty o usterce widoczne na wyświetlaczu

W przypadku pojawienia się na wyświetlaczu komunikatu o usterce wraz z "E", np. E05-32, dotknąć przycisku ◷. Komunikat o usterce zostanie zresetowany. W razie potrzeby ponownie ustawić godzinę.

Jeżeli była to jednorazowa usterka, urządzenie można nadal użytkować jak zwykle. Jeżeli komunikat o usterce pojawi się ponownie, wezwać serwis, podając w zgłoszeniu dokładne brzmienie komunikatu o usterce oraz nr E urządzenia. ⟶ *"Serwis" na stronie 22*

Wymiana żarówki u góry komory piekarnika

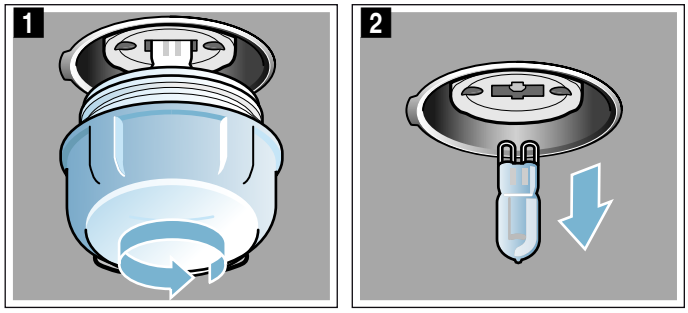
Jeśli żarówka w komorze piekarnika przepali się, należy ją wymienić. Odporne na działanie wysokiej temperatury żarówki halogenowe 230 V, 25 W można nabyć w serwisie lub sklepie specjalistycznym.

Żarówki dotykać przez suchą ściereczkę. Wpływa to na przedłużenie trwałości żarówki. Nie należy używać innych żarówek.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo porażenia prądem!
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.

⚠ Ostrzeżenie – 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!

1. Aby zapobiec zniszczeniom, rozłożyć ściereczkę w zimnej komorze piekarnika.
2. Odkręcić szklaną osłonę, obracając ją w lewą stronę (rys. 1).
3. Wyjąć żarówkę - nie obracać (rys. 2).
   Włożyć nową żarówkę, zwracając uwagę na położenie sztyftów. Mocno wcisnąć żarówkę.



4. Ponownie założyć i przykręcić osłonę żarówki.
   W zależności od typu urządzenia, osłona żarówki może być wyposażona w uszczelkę. Przed przykręceniem należy ponownie założyć uszczelkę.
5. Wyjąć ściereczkę i włączyć bezpiecznik.

Serwis

Jeżeli urządzenie wymaga naprawy, należy skontaktować się z naszym serwisem. Pracownicy serwisu znajdą odpowiednie rozwiązanie, co pozwoli również uniknąć zbędnych przyjazdów personelu technicznego.

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.

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.

Przetestowane w naszym studiu gotowania

Ten rozdział opisuje szeroki wybór potraw i optymalne ustawienia dla każdej z nich. Pokazujemy, jaki rodzaj grzania i jaka temperatura nadają się najlepiej do przyrządzenia różnych potraw. Podajemy też wskazówki dotyczące pasujących akcesoriów oraz poziomów, na których należy je wstawiać do urządzenia. Znajdują się tu także porady na temat naczyń i sposobów przygotowywania potraw.

Wskazówka: Podczas przyrządzania artykułów spożywczych w komorze piekarnika może się gromadzić duża ilość pary wodnej.
Urządzenie jest bardzo energooszczędne i oddaje podczas pracy do otoczenia bardzo niewielką ilość ciepła. Ze względu na znaczne różnice temperatur między wnętrzem urządzenia i jego częściami zewnętrznymi na drzwiach, panelu obsługi i frontach sąsiednich mebli może się skraplać para wodna. Jest to normalne zjawisko fizyczne. Skraplaniu pary wodnej można zapobiec przez nagrzanie piekarnika lub ostrożne otwieranie drzwi.

Wskazówki ogólne

Zalecane wartości ustawień

W tej tabeli podane są optymalne rodzaje grzania dla różnego rodzaju potraw. Temperatura i czas trwania zależą od ilości potrawy i przepisu. Z tego względu podane zostały przedziały wartości. Najlepiej zacząć od najniższej z podanych wartości. Niższa temperatura sprzyja uzyskaniu bardziej równomiernego zrumienienia. W razie potrzeby można następnym razem wybrać nieco wyższą temperaturę.

Wskazówka: Czasu pieczenia nie można skrócić przez ustawienie wyższej temperatury. W takiej sytuacji potrawy byłyby wprawdzie wypieczone z wierzchu, ale wewnątrz jeszcze surowe.

Podane wartości ustawień dotyczą potraw wstawionych do zimnej komory piekarnika. W ten sposób można zaoszczędzić energię elektryczną. Jeżeli piekarnik jest nagrzany, podane czasy pieczenia skracają się o kilka minut.

W przypadku niektórych potraw nagrzanie piekarnika jest konieczne i w tabeli znajduje się odpowiednia informacja. Potrawę i wyposażenie wstawić do komory piekarnika dopiero po jej nagrzaniu.

W przypadku korzystania z własnego przepisu należy użyć wartości podanych w tabeli dla podobnej potrawy. Dodatkowe informacje są podane w poradach dotyczących pieczenia pod tabelami ustawień.

Nieużywane elementy wyposażenia należy wyjąć z komory piekarnika. Zapewnia to optymalny rezultat i oszczędność energii.

Rodzaj grzania Delikatne gorące powietrze

Delikatne gorące powietrze to inteligentny rodzaj grzania służący do delikatnego przyrządzania mięsa, ryb i wypieków. Urządzenie optymalnie reguluje

dostarczaną do komory piekarnika energię. Potrawa jest przygotowywana z okresowym wykorzystaniem ciepła resztkowego. Dzięki temu pozostanie ona soczysta i mniej się zrumieni. W zależności od sposobu przygotowania potrawy i artykułów spożywczych można oszczędzać energię. Przedwczesne otworzenie drzwiczek urządzenia podczas przyrządzania potrawy lub użycie funkcji podgrzewania sprawia, że nie jest to już możliwe.

Należy używać wyłącznie oryginalnych elementów wyposażenia posiadanego urządzenia. Są one optymalnie dostosowane do komory piekarnika i jego rodzajów grzania. Nieużywane akcesoria należy wyjąć z komory piekarnika.

Potrawy należy wstawiać do zimnej, pustej komory piekarnika. Wybrać temperaturę pomiędzy 120°C a 230°C. Podczas pieczenia drzwiczki urządzenia powinny być zamknięte. Potrawy przyrządzać wyłącznie na jednym poziomie.

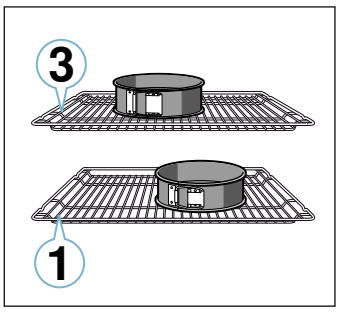
Rodzaj grzania Delikatne gorące powietrze stosowany jest do określenia zużycia energii w trybie z termoobiegiem oraz klasy efektywności energetycznej.

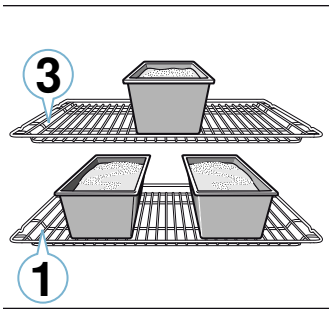
Pieczenie na jednym poziomie

Przy pieczeniu na jednym poziomie należy używać następujących poziomów piekarnika:
- wys. 2, wysokie wypieki lub forma na ruszcie
- wys. 3, płaskie wypieki lub blacha do pieczenia

Pieczenie na kilku poziomach

Należy zastosować rodzaj grzania Gorące powietrze. Wypieki wstawione jednocześnie do piekarnika na blachach lub w formach nie zawsze są gotowe w tym samym czasie.
Pieczenie na dwóch poziomach:
- blacha uniwersalna, wys. 3
  blacha do pieczenia, wys. 1
- formy ustawione na ruszcie
  pierwszy ruszt: wys. 3
  drugi ruszt: wys. 1





Pieczenie na trzech poziomach:
- blacha do pieczenia, wys. 5
  blacha uniwersalna, wys. 3
  blacha do pieczenia, wys. 1

Dzięki jednoczesnemu przygotowywaniu potraw można zaoszczędzić energię. Formy należy wstawiać do komory piekarnika jedną obok drugiej albo z przesunięciem jedną nad drugą.

Wyposażenie

Należy używać wyłącznie oryginalnych elementów wyposażenia posiadanego urządzenia. Są one optymalnie dostosowane do komory piekarnika oraz do trybów pracy.

Należy też zawsze stosować prawidłowe wyposażenie i wsuwać je do piekarnika prawidłową stroną.
→ *"Wyposażenie" na stronie 11*

Papier do pieczenia

Używać tylko papieru do pieczenia przystosowanego do ustawionej temperatury. Papier należy zawsze przycinać tak, by dokładnie pasował do blachy.

Ciasta i wypieki

Urządzenie oferuje wiele rodzajów grzania przystosowanych do wypiekania ciast i drobnych wypieków. W tabelach ustawień podane są optymalne ustawienia dla wielu różnych potraw.

Należy się przy tym także stosować do wskazówek podanych w rozdziale dotyczącym wyrastania ciasta.

Formy do pieczenia

Najlepszy wynik pieczenia zapewniają ciemne metalowe formy do pieczenia.

Formy z białej blachy, formy ceramiczne i formy szklane wydłużają czas pieczenia i powodują nierównomierne zrumienienie ciasta.

W przypadku pieczenia w formach silikonowych należy piec według przepisów producenta formy i przestrzegać jego wskazówek. Formy silikonowe są często mniejsze od zwykłych. Ilości i przepisy mogą być inne niż podane tutaj.

Produkty mrożone

Nie należy używać mocno oblodzonych produktów mrożonych. Usunąć z potrawy lód.

Produkty mrożone mogą być podpieczone nierównomiernie. Nierównomierny stopień zrumienienia występuje też po ich upieczeniu.

Chleb i bułki

Uwaga!
Nigdy nie wlewać wody do gorącej komory piekarnika ani nie stawiać na dnie piekarnika naczynia z wodą. Nagła zmiana temperatury może spowodować uszkodzenie emalii.

Niektóre potrawy udają się najlepiej, gdy są pieczone w kilku etapach. Są one podane w tabeli.

Wartości ustawień podane dla ciast chlebowych dotyczą zarówno chlebów pieczonych na blasze, jak i w formach prostokątnych.

Ciasto w formach

Potrawa	Wyposażenie i naczynia	Wysokość wsunięcia	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w min.
Ciasto ucierane, proste	Forma z kominkiem / forma prostokątna	2		160-180	50-60
Ciasto ucierane, proste, 2 poziomy	Forma z kominkiem / forma prostokątna	3+1		140-160	60-80
Ciasto ucierane, delikatne	Forma z kominkiem / forma prostokątna	2		150-170	60-80
Spód tortu z ciasta ucieranego	Forma na spód tortu	3		160-180	30-40
Tort owocowy lub serowy na kruchym spodzie*	Tortownica Ø 26 cm	2		160-180	70-90
Tarta	Forma do tarty	1		200-240	25-50
Ciasto drożdżowe	Tortownica Ø 28 cm	2		150-160	25-35
Babka	Forma z kominkiem	2		150-170	60-80
Tort biszkoptowy, 3 jaja	Tortownica Ø 26 cm	2		160-170	30-40
Tort biszkoptowy, 6 jaj	Tortownica Ø 28 cm	2		160-170	35-45

Ciasto na blasze

Potrawa	Wyposażenie i naczynia	Wysokość wsunięcia	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w min.
Ciasto ucierane z dodatkami	Blacha uniwersalna	3		160-180	20-45
Drobne wypieki z ciasta drożdżowego, 2 poziomy	Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia	3+1		140-160	30-55
Ciasto kruche z suchą warstwą wierzchnią	Blacha uniwersalna	2		170-190	25-35
Ciasto kruche z suchą warstwą wierzchnią, 2 poziomy	Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia	3+1		160-170	35-45
Ciasto kruche z soczystą warstwą wierzchnią	Blacha uniwersalna	2		160-180	60-90
Ciasto drożdżowe z suchą warstwą wierzchnią	Blacha uniwersalna	3		170-180	25-35
Ciasto drożdżowe z suchą warstwą wierzchnią, 2 poziomy	Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia	3+1		150-170	20-30
Ciasto drożdżowe z soczystą warstwą wierzchnią	Blacha uniwersalna	3		160-180	30-50
Ciasto drożdżowe z soczystą warstwą wierzchnią, 2 poziomy	Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia	3+1		150-170	40-65
Chałka, wieniec drożdżowy	Blacha uniwersalna	2		160-170	35-40
Rolada biszkoptowa	Blacha uniwersalna	2		170-190*	15-20
Strudel, słodki	Blacha uniwersalna	2		190-210	55-65
Strudel, mrożony	Blacha uniwersalna	3		180-200	35-45

* nagrzewać piekarnik przez 10 minut

Wypieki drobne

Potrawa	Wyposażenie i naczynia	Wysokość wsunięcia	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w min.
Muffiny	Blacha do muffinów	2		170-190	20-40
Muffiny, 2 poziomy	Blachy do muffinów	3+1		160-170	30-40
Drobne wypieki z ciasta drożdżowego	Blacha uniwersalna	3		150-170	25-35
Drobne wypieki z ciasta drożdżowego, 2 poziomy	Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia	3+1		150-170	25-40
Wypieki z ciasta francuskiego	Blacha uniwersalna	3		180-200	20-30

Potrawa	Wyposażenie i naczynia	Wysokość wsunięcia	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w min.
Wypieki z ciasta francuskiego, 2 poziomy	Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia	3+1		180-200	25-35
Wypieki z ciasta francuskiego, 3 poziomy	Blachy do pieczenia + blacha uniwersalna	5+3+1		170-190	30-45
Wypieki z ciasta parzonego	Blacha uniwersalna	3		190-210	35-50
Wypieki z ciasta parzonego, 2 poziomy	Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia	3+1		190-210	35-45

Ciasteczka

Potrawa	Wyposażenie i naczynia	Wysokość wsunięcia	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w min.
Ciasteczka wyciskane	Blacha uniwersalna	3		140-150*	30-40
Ciasteczka wyciskane, 2 poziomy	Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia	3+1		140-150*	30-45
Ciasteczka wyciskane, 3 poziomy	Blachy do pieczenia + blacha uniwersalna	5+3+1		130-140*	40-55
Ciasteczka	Blacha uniwersalna	3		140-160	20-30
Ciasteczka, 2 poziomy	Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia	3+1		130-150	25-35
Ciasteczka, 3 poziomy	Blachy do pieczenia + blacha uniwersalna	5+3+1		130-150	30-40
Bezy	Blacha uniwersalna	3		80-100	100-150
Bezy, 2 poziomy	Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia	3+1		90-100*	100-150
Makaroniki	Blacha uniwersalna	2		100-120	30-40
Makaroniki, 2 poziomy	Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia	3+1		100-120	35-45
Makaroniki, 3 poziomy	Blachy do pieczenia + blacha uniwersalna	5+3+1		100-120	40-50

* podgrzać piekarnik

Chleb i bułki

Potrawa	Wyposażenie i naczynia	Wysokość wsunięcia	Rodzaj grzania	Krok	Temperatura w °C	Czas trwania w min.
Chleb, 750 g (w formie prostokątnej i pieczony na blasze)	Blacha uniwersalna albo forma prostokątna	2		-	180-200	50-60
Chleb, 1000 g (w formie prostokątnej i pieczony na blasze)	Blacha uniwersalna albo forma prostokątna	2		-	200-220	35-50
Chleb, 1500 g (w formie prostokątnej i pieczony na blasze)	Blacha uniwersalna albo forma prostokątna	2		-	180-200	60-70
Chleb pita	Blacha uniwersalna	3		-	240-250	25-30
Bułki, słodkie, świeże	Blacha uniwersalna	3		-	170-180*	20-30
Bułki, słodkie, świeże, 2 poziomy	Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia	3+1		-	160-180*	15-25
Bułki, świeże	Blacha uniwersalna	3		-	200-220	20-30
Zapiekanie tostów, 4 sztuki	Ruszt	3		-	200-220	15-20
Zapiekanie tostów, 12 sztuk	Ruszt	3		-	220-240	15-25

* podgrzać piekarnik

Pizza, quiche i ciasta pikantne

Potrawa	Wyposażenie i naczynia	Wysokość wsunięcia	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w min.
Pizza, świeża	Blacha uniwersalna	3		170-190	20-30
Pizza, świeża, 2 poziomy	Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia	3+1		160-180	35-45
Pizza, świeża, cienki spód	Blacha uniwersalna	2		250-270*	20-30
Pizza, chłodzona	Blacha uniwersalna	1		180-200*	10-15
Pizza, mrożona, cienki spód, 1 sztuka	Ruszt	2		190-210	15-20
Pizza, mrożona, cienki spód, 2 sztuki	Blacha uniwersalna + ruszt	3+1		190-210	20-25
Pizza, mrożona, gruby spód 1 sztuka	Ruszt	3		180-200	20-25
Pizza, mrożona, gruby spód 2 sztuki	Blacha uniwersalna + ruszt	3+1		170-190	20-30
Minipizze	Blacha uniwersalna	3		190-210	10-20
Pikantne ciasta w formie	Tortownica Ø 28 cm	2		170-190	40-50
Quiche	Forma do tarty	2		190-210	35-45
Tarta	Forma do zapiekanek	2		170-190	55-65
Pierożki nadziewane	Blacha uniwersalna	3		180-190	35-45
Burek	Blacha uniwersalna	2		220-240	30-40

* podgrzać piekarnik

Porady dotyczące pieczenia

Sprawdzanie, czy wypiek jest gotowy.	Wbić drewniany patyczek w najwyższe miejsce wypieku. Jeśli ciasto nie przykleja się do patyczka, jest upieczone.
Wypiek zapada się.	Następnym razem użyć mniej płynu. Ewentualnie ustawić temperaturę na wartość o 10°C niższą i wydłużyć czas pieczenia. Używać tylko składników podanych w przepisie, stosować się dokładnie do opisanego w nim sposobu postępowania.
Wypiek wyrósł i popękał pośrodku, ale na bokach jest niższy.	Nasmarować tłuszczem tylko dno tortownicy. Po upieczeniu ostrożnie oddzielić nożem wypiek od formy.
Wypływa sok z owoców.	Następnym razem użyć blachy uniwersalnej.
Drobne wypieki sklejają się podczas pieczenia.	Odległość między wypiekami powinna wynosić ok. 2 cm. Zapewni to wystarczająco dużo miejsca do wyrośnięcia i równomiernego zrumienienia wypieków.
Wypiek jest zbyt suchy.	Ustawić temperaturę na wartość o 10°C wyższą i skrócić czas pieczenia.
Wypiek jest ogólnie zbyt jasny.	Jeśli wysokość wsunięcia do piekarnika oraz wyposażenie użyte do pieczenia są prawidłowe, należy zwiększyć temperaturę lub wydłużyć czas pieczenia.
Wypiek jest na górze zbyt jasny, natomiast na dole zbyt ciemny.	Następnym razem wstawić ciasto o jeden poziom wyżej.
Wypiek jest na górze zbyt ciemny, natomiast na dole zbyt jasny.	Następnym razem wstawić ciasto o jeden poziom niżej. Wybrać niższą temperaturę i przedłużyć czas pieczenia.
Wypiek w formie lub formie prostokątnej jest z tyłu zbyt ciemny.	Nie stawiać formy do pieczenia bezpośrednio przy tylnej ściance, lecz na środku elementu wyposażenia użytego do pieczenia.
Wypiek jest ogólnie zbyt ciemny.	Wybrać następnym razem niższą temperaturę i ew. przedłużyć czas pieczenia.
Wypiek jest nierównomiernie zrumieniony.	Wybrać nieco niższą temperaturę. Cyrkulację powietrza może też zakłócać wystający poza blachę papier do pieczenia. Papier należy zawsze przycinać tak, by dokładnie pasował do blachy. Uważać, by forma do pieczenia nie stała bezpośrednio przed otworami w tylnej ścianie komory piekarnika. Przy pieczeniu drobnych wypieków starać się, by każdy wypiek miał taką samą wielkość i grubość.
Pieczenie odbywało się na kilku poziomach. Wypiek na górnej blasze jest ciemniejszy niż wypiek na dolnej blasze.	Do pieczenia na kilku poziomach zawsze stosować gorące powietrze. Wypieki wstawione jednocześnie do piekarnika na blachach lub w formach nie zawsze są gotowe w tym samym czasie.

Wypiek dobrze wygląda, ale wewnątrz nie jest upieczony.	Piec nieco dłużej przy niższej temperaturze, ew. dolać mniejszą ilość płynu. W przypadku wypieków z soczystymi owocami najpierw podpiec spód. Posypać go mielonymi migdałami lub bułką tartą i dopiero wtedy położyć warstwę owoców.
Wypiek nie odchodzi od formy po odwróceniu.	Po upieczeniu pozostawić wypiek do przestygnięcia na 5-10 minut. Jeśli w dalszym ciągu nie daje się oddzielić od formy, ostrożnie odchylić brzegi ciasta nożem. Ponownie odwrócić formę z wypiekiem i kilka razy przykryć formę wilgotnym, zimnym ręcznikiem. Następnym razem natłuścić formę i wysypać ją bułką tartą.

Zapiekanki i suflety

Urządzenie oferuje wiele rodzajów grzania przystosowanych do przygotowywania zapiekanek. W tabelach ustawień podane są optymalne ustawienia dla wielu potraw.

Stopień przypieczenia zapiekanki zależy od wielkości naczynia i wysokości wsunięcia.

Do przygotowania zapiekanek i sufletów używać szerokich, płaskich naczyń. W wąskich i wysokich naczyniach potrawy dłużej się pieką i są z wierzchu ciemniejsze.

Należy zawsze używać podanych wysokości wsunięcia.

Na jednym poziomie można przygotowywać potrawy w formach lub na blasze uniwersalnej.
- Formy na ruszcie: wys. 2
- Blacha uniwersalna, wys. 3

Dzięki jednoczesnemu przygotowywaniu potraw można zaoszczędzić energię. Formy należy ustawiać w komorze piekarnika jedną obok drugiej.

Potrawa	Wyposażenie i naczynia	Wysokość wsunięcia	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w min.
Zapiekanka pikantna z gotowanych składników	Forma do zapiekanek	2		200-220	30-60
Zapiekanka, na słodko	Forma do zapiekanek	2		180-200	50-60
Zapiekanka ziemniaczana, surowe składniki, wys. 4 cm	Forma do zapiekanek	2		150-170	60-80
Zapiekanka ziemniaczana, surowe składniki, wys. 4 cm, 2 poziomy	Forma do zapiekanek	3+1		150-160	70-80

Drób, mięso i ryby

Urządzenie oferuje wiele rodzajów grzania przystosowanych do przyrządzania drobiu, mięsa i ryb. W tabelach ustawień podane są optymalne ustawienia dla wybranych potraw.

Pieczenie na ruszcie

Ruszt nadaje się szczególnie dobrze do pieczenia większego drobiu lub kilku kawałków jednocześnie.

Grillowane kawałki należy układać bezpośrednio na ruszcie. Pojedynczy grillowany kawałek najlepiej położyć na środku rusztu.

Dodatkowo należy wsunąć blachę uniwersalną na wys. 1. Skapuje do niej sos z mięsa i komora piekarnika pozostaje czysta.

W zależności od wielkości i rodzaju pieczeni wlać na blachę uniwersalną do ½ l wody. Umożliwia to wyłapywanie skapującego płynu, na bazie którego można później przygotować sos. Poza tym dzięki temu powstaje mniej dymu i komora piekarnika pozostaje czysta.

Pieczenie w naczyniu

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo zranienia spowodowane pęknięciem szkła!
Gorące naczynia szklane stawiać na suchej podstawce. Wilgotne lub zimne podłoże może spowodować pęknięcie szkła.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!
Przy otwieraniu pokrywy po zakończeniu pieczenia z naczynia może ujść bardzo gorąca para. Podnosić pokrywę z tyłu, aby gorąca para nie została skierowana na ciało.

Należy używać tylko naczyń przystosowanych do pieczenia w piekarnikach. Najlepiej nadają się do tego celu naczynia szklane. Sprawdzić, czy naczynie mieści się w komorze piekarnika.

Błyszczące brytfanny ze stali nierdzewnej lub aluminium odbijają ciepło, ich przydatność do pieczenia jest więc ograniczona. Drób, mięso i ryby pieką się w nich wolniej i są słabiej zrumienione. W tej sytuacji należy zwiększyć temperaturę i/lub wydłużyć czas przygotowywania potrawy.

Przestrzegać wskazówek producenta dotyczących używanego naczynia.

Naczynie bez pokrywki
Do pieczenia drobiu, mięsa oraz ryb najlepiej używać wysokiej formy do pieczenia. Ustawić formę na ruszcie. W przypadku braku odpowiedniego naczynia używać blachy uniwersalnej.

Naczynie z pokrywką
W przypadku pieczenia w zamkniętym naczyniu komora piekarnika jest znacznie czystsza. Pokrywka musi być dokładnie dopasowana i dobrze zamykać naczynie. Ustawić naczynie na ruszcie.

Drób, mięso i ryby mogą uzyskać chrupką skórkę także w zamkniętej brytfannie. W tym celu należy użyć brytfanny z pokrywą szklaną i ustawić wyższą temperaturę.

Grillowanie

Podczas grillowania drzwi urządzenia muszą być zamknięte. Nigdy nie grillować przy otwartych drzwiach urządzenia.

Grillowane produkty układać na ruszcie. Dodatkowo wsunąć blachę uniwersalną ścięciem skierowanym w stronę drzwi urządzenia co najmniej o jeden poziom. niżej. Będzie do niej skapywać tłuszcz.

Grillować w mierę możliwości jednakowe kawałki o podobnej grubości i wadze. Dzięki temu zostaną one równomiernie zrumienione i pozostaną soczyste. Grillowane kawałki należy układać bezpośrednio na ruszcie.

Grillowane kawałki odwracać szczypcami do grillowania. Nakłucie mięsa widelcem spowoduje utratę soku i mięso będzie suche.

Mięso należy solić dopiero po zakończeniu grillowania. Sól wyciąga z mięsa wodę.

Wskazówki

- Grzałka grilla włącza się i wyłącza co jakiś czas, jest to stan normalny. Częstotliwość włączania i wyłączania zależy od ustawionego stopnia mocy grilla.
- Podczas grillowania może powstawać dym.
- Podczas grillowania nie wsuwać blachy do pieczenia ani blachy uniwersalnej wyżej niż na wys. 3. Deformują się one pod wpływem wysokiej temperatury i podczas wyjmowania mogą uszkodzić komorę piekarnika.

Termosonda

W zależności od wyposażenia urządzenia możliwe jest korzystanie z termosondy. Używając termosondy można piec artykuły spożywcze z wyjątkową precyzją. Należy zapoznać się z ważnymi wskazówkami dotyczącymi używania termosondy, podanymi w odpowiednim rozdziale. Znajdują się tam wskazówki na temat miejsca wbicia termometru, możliwych rodzajów grzania oraz dodatkowe informacje.

Zalecane wartości ustawień

Podane wartości ustawień dotyczą drobiu, mięsa lub ryb bez farszu, gotowych do pieczenia, schłodzonych w lodówce, wstawionych do zimnej komory piekarnika.

W tej tabeli podane są wartości dla drobiu, mięsa i ryb wraz z proponowaną wagą. W celu przygotowania drobiu, mięsa lub ryb o większej wadze, należy zawsze wybrać niższą z temperatur. Przy pieczeniu kilku kawałków o czasie pieczenia decyduje największy z nich. Poszczególne kawałki powinny być możliwie jednakowej wielkości.

Im większy kawałek drobiu, mięsa lub ryby, tym niższa temperatura i odpowiednio dłuższy czas pieczenia.

Drób, mięso i rybę należy obrócić po upływie ok. ½ do ⅔ podanego czasu.

Drób

W przypadku kaczki i gęsi ponakłuwać skórę pod skrzydłami. Umożliwi to wytapianie i spływanie tłuszczu.

W przypadku piersi kaczki ponacinać skórę. Piersi kaczki nie należy obracać.

W przypadku drobiu wlać do naczynia niewielką ilość wody. Spód naczynia powinien być zakryty na wysokość ok. 1-2 cm.

Przy obracaniu potraw z drobiu na drugą stronę należy dopilnować, aby na dole znalazła się najpierw strona piersi wzgl. strona ze skórą.

Drób będzie zrumieniony i chrupiący, jeśli pod koniec pieczenia zostanie polany masłem, osoloną wodą lub sokiem pomarańczowym.

Mięso

Chude mięso nasmarować według uznania tłuszczem lub obłożyć plasterkami boczku.

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

Skórę naciąć na krzyż. Przy odwracaniu pieczeni należy uważać, by na dole znalazła się najpierw strona ze skórą.

Gdy pieczeń jest gotowa, należy pozostawić ją jeszcze na 10 minut w wyłączonym, zamkniętym piekarniku. Ułatwi to rozprowadzenie soku w upieczonym mięsie. W razie potrzeby zawinąć pieczeń w folię aluminiową. Zalecany czas pozostawienia artykułu w wyłączonym piekarniku nie jest uwzględniony w podanym czasie pieczenia.

Pieczenie i duszenie w naczyniu jest wygodniejsze. Pieczeń w naczyniu wyjmuje się łatwiej z komory piekarnika, a poza tym w naczyniu można od razu przygotować sos.

Ilość płynu zależy od rodzaju mięsa i materiału, z jakiego wykonane jest naczynie oraz od tego, czy używana jest pokrywa. Jeśli mięso przyrządzane jest w emaliowanej lub ciemnej brytfannie metalowej, należy dodać nieco więcej płynu niż w przypadku szklanego naczynia.

Podczas pieczenia płyn z naczynia wyparowuje. W razie potrzeby należy ostrożnie dolewać płynu.

Odległość między mięsem a pokrywą powinna wynosić co najmniej 3 cm. Podczas pieczenia mięso może zwiększyć objętość.

Do duszenia mięso należy w razie potrzeby wcześniej podsmażyć. W celu uzyskania sosu pieczeniowego dodać wodę, wino, ocet lub podobny dodatek. Spód naczynia powinien być zakryty na wysokość 1-2 cm.

Ryba

Całych ryb nie trzeba obracać. Wsunąć do komory piekarnika całą rybę w pozycji "pływającej", płetwą grzbietową do góry. Aby ryba utrzymała się w tej pozycji, w rozcięcie na brzuchu włożyć nadkrojony ziemniak lub małe żaroodporne naczynie.

Ryba jest upieczona, gdy płetwa grzbietowa daje się łatwo oddzielić.

Do duszenia wlać do naczynia dwie, trzy łyżki stołowe płynu z niewielką ilością soku z cytryny albo octu.

Drób

Potrawa	Wyposażenie i naczynia	Wysokość wsunięcia	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w min.
Kurczak, 1,3 kg	Ruszt	2		200-220	60-70
Drobne części kurczaka, po 250 g	Ruszt	3		220-230	30-35
Paluszki z kurczaka, nuggetsy, mrożone	Blacha uniwersalna	3		190-210	20-25
Kaczka, 2 kg	Ruszt	2		190-210	100-110
Pierś kaczki, średnio wypieczona, po 300 g	Ruszt	3		240-260	30-40
Gęś, 3 kg	Ruszt	2		170-190	120-140
Udka gęsi, po 350 g	Ruszt	3		220-240	40-50
Młody indyk, 2,5 kg	Ruszt	2		180-200	80-100
Pierś z indyka, bez kości, 1 kg	Naczynie z pokrywką	2		240-260	80-100
Udziec indyka, z kością, 1 kg	Ruszt	2		180-200	90-100

Mięso

Potrawa	Wyposażenie i naczynia	Wysokość wsunięcia	Rodzaj grzania	Krok	Temperatura w °C	Czas trwania w min.
Pieczeń wieprzowa bez skóry np. karkówka, 1,5 kg	Naczynie bez pokrywki	1		-	180-200	140-160
Pieczeń wieprzowa ze skórą, np. łopatka, 2 kg	Naczynie bez pokrywki	1		-	170-190	190-200
Pieczona polędwica wieprzowa, 1,5 kg	Naczynie bez pokrywki	2		-	190-210	130-140
Steki wieprzowe, grubość 2 cm	Ruszt	4		-	3	20-25**
Filet wołowy, średnio wypieczony, 1 kg	Naczynie bez pokrywki	3		-	210-220	45-55
Sztufada wołowa, 1,5 kg	Naczynie bez pokrywki	2		-	200-220	100-120
Rostbef, średnio wypieczony, 1,5 kg	Naczynie bez pokrywki	2		-	200-220	60-70
Burger, wys. 3-4 cm	Ruszt	4		-	3	25-30**
Pieczeń cielęca, 1,5 kg	Naczynie bez pokrywki	2		-	180-200	120-140
Gicz cielęca, 1,5 kg	Naczynie bez pokrywki	2		-	210-230	130-150
Udziec jagnięcy bez kości, średnio wypieczony, 1,5 kg	Naczynie bez pokrywki	2		-	170-190	70-80*
Schab jagnięcy z kością, średnio wypieczony, 1,5 kg	Ruszt	2		-	180-190	45-55*/**
Kiełbasa grillowa	Ruszt	3		-	3	20-25**
Pieczeń rzymska, 1 kg	Naczynie bez pokrywki	2		-	170-180	70-80

* bez obracania

** blachę uniwersalną wsunąć na wys. 1

Ryba

Ryby	Waga	Wyposażenie i naczynia	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C, stopień mocy grilla	Czas trwania w minutach
Ryba, cała	po ok. 300 g	Ruszt	2		2	20-25
	1,0 kg	Ruszt	2		180-200	45-50
	1,5 kg	Ruszt	2		170-190	50-60
Kotlet rybny, grubość 3 cm		Ruszt	3		2	20-25

Porady dotyczące pieczenia, duszenia i grillowania

Komora piekarnika ulega silnemu zabrudzeniu.	Przygotowywać potrawy w zamkniętej brytfannie albo używać blachy do grillowania. Używanie blachy do grillowania zapewnia optymalne wyniki pieczenia. Blachę do grillowania można dokupić jako wyposażenie specjalne.
Pieczeń jest za ciemna, skórka miejscami przypalona i/lub pieczeń jest zbyt sucha.	Sprawdzić użyty poziom piekarnika i temperaturę. Wybrać następnym razem niższą temperaturę i ew. skrócić czas pieczenia.
Chrupka skórka jest za cienka.	Zwiększyć temperaturę lub po upływie czasu pieczenia włączyć na krótko grill.
Pieczeń wygląda dobrze, ale sos jest przypalony.	Następnym razem wybrać mniejsze naczynie do pieczenia i ew. dodać więcej płynu.
Pieczeń wygląda dobrze, ale sos jest zbyt jasny i wodnisty.	Następnym razem wybrać większe naczynie do pieczenia i ew. dodać mniej płynu.
Mięso przypala się podczas duszenia.	Naczynie do pieczenia i pokrywka muszą być do siebie dopasowane i dokładnie zamykać naczynie. Zmniejszyć temperaturę i w razie potrzeby dolać płynu podczas duszenia.
Grillowane potrawy są zbyt suche.	Mięso należy solić dopiero po zakończeniu grillowania. Sól wyciąga z mięsa wodę. Przy odwracaniu nie nakłuwać grillowanych potraw. Używać szczypiec do grillowania.

Warzywa i dodatki

W tym miejscu podane są informacje dotyczące przyrządzania grillowanych warzyw, ziemniaków i mrożonych produktów ziemniaczanych.

Należy się stosować do danych umieszczonych w tabelach.

Potrawa	Wyposażenie i naczynia	Wysokość wsunięcia	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w min.
Grillowane warzywa	Blacha uniwersalna	5		3	10-20
Pieczone ziemniaki, w połówkach	Blacha uniwersalna	3		160-180	45-60
Produkty ziemniaczane, mrożone, np. frytki, krokiety, pierogi ziemniaczane, rösti	Blacha uniwersalna	3		200-220	25-35
Frytki, 2 poziomy	Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia	3+1		190-210	30-40

Jogurt

Przy użyciu tego urządzenia można samemu przyrządzać jogurt.

Wyjąć z komory piekarnika elementy wyposażenia i prowadnice. Komora piekarnika musi być pusta.

1. Podgrzać na płycie grzewczej 1 litr mleka (o zawartości 3,5% tłuszczu) do temperatury 90°C, a następnie ostudzić do temperatury 40°C.
   Mleko UHT wystarczy podgrzać do temperatury 40°C.
2. Dodać 30 g (ok. 1 łyżkę stołową) jogurtu (schłodzonego w lodówce) i wymieszać.
3. Przełożyć do filiżanek lub małych słoiczków i przykryć.
4. Ustawić filiżanki lub słoiczki na dnie komory piekarnika i nastawić, jak podano w tabeli.
5. Gotowy jogurt schłodzić w lodówce.

Potrawa	Wyposażenie i naczynia	Wysokość wsunięcia	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania
Jogurt	Filiżanka / słoiczek	Dno komory piekarnika		-	4-5h

Akrylamid w produktach spożywczych

Akrylamid powstaje głównie podczas przyrządzania produktów zbożowych i ziemniaczanych w wysokich temperaturach, np. chipsów ziemniaczanych, frytek, tostów, bułek, chleba oraz wypieków cukierniczych (ciasteczek, pierniczków, kruchych herbatników).

Porady dotyczące minimalizacji zawartości akrylamidu w potrawach	
Informacje ogólne	■ Czas pieczenia powinien być jak najkrótszy. ■ Potrawy należy zrumieniać na kolor złoty, nie za ciemny. ■ Duży, gruby kawałek pieczonej potrawy zawiera mniej akrylamidu.
Pieczenie	Przy użyciu grzania górnego/dolnego maks. w temp. 200°C. Przy użyciu gorącego powietrza maks. w temp. 180°C.
Ciasteczka	Przy użyciu grzania górnego/dolnego maks. w temp. 190°C. Przy użyciu gorącego powietrza maks. w temp. 170°C. Jajka lub żółtka ograniczają powstawanie akrylamidu.
Frytki pieczone w piekarniku	Równomiernie rozłożyć na blasze jedną warstwę. Jednorazowo piec ok. 400-600 g na blachę, aby frytki nie wyschły.

Suszenie

Idealnym rodzajem grzania w przypadku suszenia jest Gorące powietrze. Ten rodzaj konserwacji polega na zachowaniu substancji aromatycznych przez odparowanie wody.

Suszyć wyłącznie nieuszkodzone owoce i warzywa dobrej jakości, które należy dokładnie umyć. Wyłożyć ruszt papierem do pieczenia lub pergaminem. Owoce pozostawić, aż dobrze ociekną i osuszyć.

Pokroić je w razie potrzeby w jednakowej wielkości kawałki albo cienkie plastry. Nieobrane owoce układać na skórce powierzchnią przecięcia do góry. Owoce i grzyby nie mogą być układane na ruszcie warstwami.

Warzywa zetrzeć na tarce i zblanszować. Zaczekać, aż zblanszowane warzywa dokładnie obcieką i rozłożyć je równomiernie na ruszcie.

Zioła suszyć z łodygami. Rozłożyć zioła równomiernie, w małych stosikach na ruszcie.

Do suszenia należy używać następujących wysokości wsunięcia:
- 1 ruszt: wys. 3
- 2 ruszty: wys. 3+1

Soczyste owoce i warzywa należy wielokrotnie obracać. Po zakończeniu suszenia natychmiast zdjąć produkty spożywcze z papieru.

Poniższa tabela zawiera ustawienia dotyczące suszenia różnych artykułów spożywczych. Temperatura i czas trwania zależą od rodzaju, wilgotności, dojrzałości i grubości artykułów spożywczych. In dłużej trwa proces suszenia artykułów spożywczych, tym lepiej są one zakonserwowane. Im drobniej pokrojone są artykuły spożywcze, tym szybciej zakończy się proces suszenia, a suszone produkty będą bardziej aromatyczne. Z tego względu podane zostały przedziały wartości.

Przy suszeniu innych artykułów spożywczych należy użyć wartości podanych w tabeli dla podobnych artykułów.

Owoce, warzywa i zioła	Wyposażenie	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w godzinach
Owoce pestkowe (plasterki jabłek, grubość 3 mm, na ruszt 200 g)	1-2 ruszty		80	4-8
Warzywa korzeniowe (marchew), tarte, blanszowane	1-2 ruszty		80	4-7
Grzyby, w plastrach	1-2 ruszty		80	5-8
Zioła, umyte	1-2 ruszty		60	2-5

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 napełniać 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.

Ustawienie

1. Wsunąć głęboką blachę do pieczenia na wys. 2. Słoiki ustawić tak, aby się wzajemnie nie dotykały.
2. Do głębokiej blachy do pieczenia wlać ½ litra wody (ok. 80 °C).
3. Zamknąć drzwiczki piekarnika.
4. Nastawić grzanie dolne.
5. Nastawić temperaturę na 170 - 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

Wyjmowanie słoików

Po zawekowaniu wyjąć słoiki z komory piekarnika.

Uwaga!

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

Wyrastanie ciasta

Ciasto drożdżowe wyrasta znacznie szybciej niż w temperaturze pokojowej i nie wysycha. Włączać ten tryb tylko przy całkowicie ostudzonej komorze piekarnika.

Ciasto drożdżowe musi zawsze wyrastać dwa razy. Stosować się do podanych w tabelach ustawień wartości 1-go i 2-go wyrastania (czas wyrastania i czas dojrzewania).

Czas wyrastania
Umieścić ciasto w żaroodpornej misce i wstawić je na ruszt. Ustawić urządzenie zgodnie z wartościami podanymi w tabeli.

Podczas wyrastania nie otwierać drzwiczek piekarnika, ponieważ spodowałoby to utratę wilgoci. Nie przykrywać ciasta.

Podczas pracy piekarnika skrapla się w nim para wodna i szyba drzwiczek zaparowuje. Po wyrośnięciu ciasta wytrzeć komorę piekarnika. Osad kamienia rozpuścić niewielką ilością octu i zetrzeć zimną wodą.

Czas dojrzewania
Wstawić ciasto do piekarnika na podanym w tabeli poziomie.

Jeżeli piekarnik ma zostać nagrzany, to ciasto musi dojrzewać poza urządzeniem w ciepłym miejscu.

Temperatura i czas są zależne od rodzaju i ilości składników. Ustawienia podane w tabelach są więc tylko wartościami orientacyjnymi.

Potrawa	Wyposażenie i naczynia	Wysokość wsunięcia	Rodzaj grzania	Krok	Temperatura w °C	Czas trwania w min.
Ciasto drożdżowe, lekkie	Miska	2		1.	-*	25-30
	Blacha uniwersalna albo forma prostokątna	2		2.	-*	10-20
Ciasto drożdżowe, ciężkie i o dużej zawartości tłuszczu	Miska	2		1.	-*	60-75
	Blacha uniwersalna albo forma prostokątna	2		2.	-*	45-60

* za pomocą nagrzać piekarnik do 50°C

Rozmrażanie

Do rozmrażania mrożonych owoców, warzyw i wypieków. Drób, mięso i ryby najlepiej rozmrażać w lodówce. Nie nadaje się do tortów przekładanych kremem lub bitą śmietaną.

Do rozmrażania należy używać następujących wysokości wsunięcia:
- 1 ruszt: wys. 2
- 2 ruszty: wys. 3+1

Porada: Płaskie lub porcjowane mrożone kawałki rozmrażają się szybciej niż kawałki mrożone w blokach.

Wyjąć mrożone produkty z opakowania, włożyć do odpowiedniego naczynia i wstawić w tym naczyniu na ruszt.

W międzyczasie obrócić albo zamieszać potrawę jeden lub dwa razy. Duże kawałki należy obracać kilka razy. Jeśli jest to konieczne, produkt w trakcie rozmrażania należy podzielić na mniejsze kawałki, względnie wyjąć z urządzenia już rozmrożone kawałki.

Rozmrożoną potrawę pozostawić jeszcze na 10 do 30 minut w wyłączonym urządzeniu, aby umożliwić wyrównanie temperatur.

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 i bułki, ciasta i inne wypieki	Ruszt	2		Regulator temperatury jest wyłączony.

Potrawy testowe

Poniższe tabele zostały opracowane dla instytucji testujących w celu ułatwienia testów urządzenia.

Zgodnie z EN 60350-1.

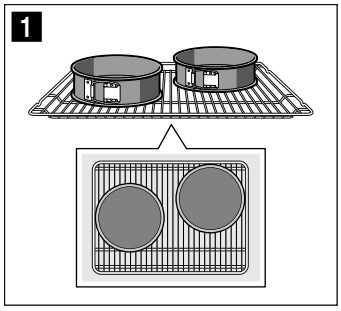
Pieczenie

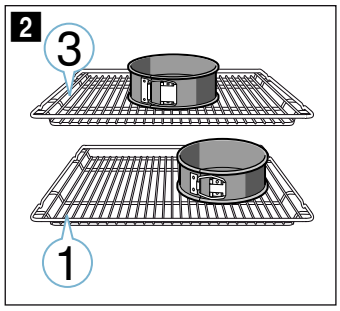
Wypieki wstawione jednocześnie do piekarnika na blachach lub w formach nie zawsze są gotowe w tym samym czasie.

Wysokości wsunięcia przy pieczeniu na dwóch poziomach:
- blacha uniwersalna, wys. 3
  blacha do pieczenia, wys. 1
- formy ustawione na ruszcie
  pierwszy ruszt: wys. 3
  drugi ruszt: wys. 1

Wysokości wsunięcia przy pieczeniu na trzech poziomach:
- blacha do pieczenia, wys. 5
- blacha uniwersalna, wys. 3
- blacha do pieczenia: wys. 1

Pieczenie w dwóch tortownicach:
- Na jednym poziomie (rys. 1)
- Na dwóch poziomach (rys. 2)





Wskazówki

- Podane wartości ustawień dotyczą artykułów wstawionych do zimnej komory piekarnika.
- Należy przestrzegać podanych w tabelach wskazówek dotyczących nagrzewania piekarnika. Podane wartości nie dotyczą szybkiego nagrzewania.
- Do pieczenia ustawić najpierw najniższą z podanych temperatur.

Grillowanie

Dodatkowo należy wsunąć blachę uniwersalną. Skapuje do niej płyn z mięsa i piekarnik pozostaje czysty.

Pieczenie

Potrawa	Wyposażenie i naczynia	Wysokość wsunięcia	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w min.
Ciasteczka wyciskane	Blacha uniwersalna	3		140-150*	25-35
Ciasteczka wyciskane, 2 poziomy	Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia	3+1		140-150*	30-45
Ciasteczka wyciskane, 3 poziomy	Blachy do pieczenia + blacha uniwersalna	5+3+1		130-140*	35-50
Ciastka	Blacha uniwersalna	3		160-170*	20-35
Ciastka, 2 poziomy	Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia	3+1		140-160*	30-40
Ciastka, 3 poziomy	Blachy do pieczenia + blacha uniwersalna	5+3+1		130-150*	35-55

* podgrzać piekarnik, nie używać funkcji szybkiego nagrzewania

Potrawa	Wyposażenie i naczynia	Wysokość wsunięcia	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w min.
Biszkopt na wodzie	Tortownica Ø 26 cm	2		160-170*	30-40
Biszkopt na wodzie, 2 poziomy	Tortownica Ø 26 cm	3+1		150-160*	35-50
Szarlotka z pierzynką	2 czarne formy do pieczenia Ø 20 cm	2		170-190	80-100
Szarlotka z pierzynką, 2 poziomy	2 czarne formy do pieczenia Ø 20 cm	3+1		170-190	70-90
* podgrzać piekarnik, nie używać funkcji szybkiego nagrzewania					

Grillowanie

Potrawa	Wyposażenie	Wysokość wsunięcia	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w min.
Opiekanie tostów podgrzewać piekarnik przez 10 min	Ruszt	5		3	0,2-1,5
Hamburger wołowy, 12 sztuk * nie podgrzewać piekarnika	Ruszt	4		3	25-30*
* odwrócić po upływie 2/3 całkowitego czasu					

Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:
www.bosch-home.com/welcome

Looking for help? You´ll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need help with problems or a repair from Bosch experts.
Find out everything about the many ways Bosch can support you:
www.bosch-home.com/service
Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

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

9001388219
030498