

Piekarnik do zabudowy HBA24T1.1

BOSCH

[pl] Instrukcja obsługi

pl Spis treści

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa 4
Przyczyny uszkodzeń 5
Nowy piekarnik 5
Pulpit obsługi 5
Przyciski i wskaźniki 6
Przełącznik funkcji 6
Regulator temperatury 6
Komora piekarnika 6
Wyposażenie dodatkowe 7
Wsuwanie wyposażenia dodatkowego 7
Wyposażenie dodatkowe 7
Artykuły dodatkowe 9
Przed pierwszym użyciem 9
Ustawianie godziny 9
Nagrzewanie piekarnika 9
Czyszczenie wyposażenia 9
Nastawianie piekarnika 9
Rodzaj grzania i temperatura 9
Szybkie nagrzewanie 10
Ustawianie funkcji zegara 10
Minutnik 10
Czas trwania 10
Czas zakończenia 11
Godzina 11
Zabezpieczenie przed dziećmi 12
Zmiana ustawień podstawowych 12
Konserwacja i czyszczenie 12
Środek czyszczący 12
Zdejmowanie i zawieszanie prowadnic 13
Zdejmowanie i zakładanie drzwiczek piekarnika 13
Montaż i demontaż szyb w drzwiczkach 14
Usterka, co robić? 15
Tabela usterek 15
Wymiana żarówki u góry piekarnika 15
Osłona żarówki 15
Serwis 15
Symbol produktu (E-Nr) i numer fabryczny (FD-Nr) 15
Porady dotyczące oszczędności energii i ochrony środowiska 16
Oszczędność energii 16
Utylizacja zgodna z przepisami o ochronnie środowiska naturalnego 16
Automatyka pieczenia 16
Naczynia 16
Przygotowanie potrawy 16
Mięso 17
Ustawianie 17
Czas trwania programu 18
Porady dotyczące automatyki pieczenia 18
Przetestowane w naszym studiu gotowania 18
Ciasta i wypieki 18
Porady dotyczące pieczenia 21
Mięso, drób, ryby 21
Porady dotyczące pieczenia mięs i grillowania 24
Zapiekanki, tosty 24
Gotowe produkty 25
Potrawy specjalne 26
Rozmrażanie 26
Suszenie 26
Wekowanie 26
Akrylamid w produktach spożywczych 27
Potrawy testowe 28
Pieczenie ciast 28
Grillowanie 29

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

⚠ Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Niebezpieczeństwo pożaru!

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

Niebezpieczeństwo poparzenia!

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

Niebezpieczeństwo poparzenia!

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

Niebezpieczeństwo obrażeń!

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

Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

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

Przyczyny uszkodzeń

Uwaga!

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

Nowy piekarnik

Niniejszy rozdział zawiera ogólne informacje dotyczące piekarnika. Opisany jest w nim pulpit obsługi oraz poszczególne elementy obsługi. Zapoznają się Państwo z informacjami dotyczącymi komory piekarnika i wyposażenia.

Pulpit obsługi

Poniższy rysunek przedstawia pulpit obsługi. Na wyświetlaczu nigdy nie pojawiają się równocześnie wszystkie symbole. W zależności od typu urządzenia możliwe są niewielkie różnice.



Pokrętła włączników

Pokrętła włączników można schować. W celu schowania lub wysunięcia pokrętła włącznika należy je ustawić w pozycji zero i nacisnąć.

Przyciski

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

Przyciski i wskaźniki

Za pomocą przycisków można ustawić różne funkcje dodatkowe. Na wyświetlaczu można odczytać ustawioną wartość.

Przycisk		Zastosowanie
»≋	Szybkie nagrzewanie	Bardzo szybkie nagrzewanie piekarnika.
kg	Kilogram	Wybór kilogramów w poszczególnych programach.
◷	Funkcje zegara	Wybór minutnika, czasu trwania, czasu zakończenia i godziny ◷.
	Zabezpieczenie przed dziećmi	Blokowanie i odblokowywanie pulpitu obsługi.
–	Minus	Zmniejszanie ustawianych wartości.
+	Plus	Zwiększanie ustawianych wartości.

Jaka funkcja zegara jest na pierwszym planie, można rozpoznać po tym, że odpowiedni symbol wzięty jest w nawias [ ]. Wyjątek: w przypadku wskazania czasu zegarowego symbol ◷ świeci się tylko podczas zmiany godziny.

Przełącznik funkcji

Przełącznik funkcji służy do ustawiania rodzaju grzania.

Pozycja		Zastosowanie
o	Pozycja zero	Piekarnik jest wyłączony.
	3D gorące powietrze*	Do ciast i wypieków na 1 - 3 poziomach. Wentylator równomiernie rozprowadza ciepło w całej komorze piekarnika, wytwarzane przez znajdującą się na tylnej ściance grzałkę pierścieniową.
	Grzanie górne/dolne	Do ciast, zapiekanek i chudych pieczeni, np. wołowych lub z dziczyzny, na jednym poziomie. Równomierne grzanie z góry i dołu.
	Grill z cyrkulacją powietrza	Pieczenie mięsa, drobiu i całych ryb. Grzałka grilla i wentylator na przemian włączają się i wyłączają. Wentylator powoduje wirowanie gorącego powietrza wokół potrawy.
	Grill o dużej powierzchni	Grillowanie steków, kiełbasek, tostów i kawałków ryb. Cała powierzchnia pod grzałką grilla nagrzewa się.
	Grzanie dolne	Wekowanie oraz dopiekanie lub zapiekanie. Grzanie z dołu.
	Automatyka pieczenia	Programy do potraw duszonych i delikatnych pieczeni. Rodzaje grzania i czas trwania zależą od wagi.
	Lampka piekarnika	Włączanie lampki piekarnika.

* Rodzaj grzania został określony przy pomocy stopnia efektywności energii według normy EN50304.

Podczas ustawiania włącza się lampka w komorze piekarnika.

Regulator temperatury

Regulator temperatury służy do nastawiania temperatury oraz stopnia mocy grilla.

Pozycja		Znaczenie
●	Pozycja zero	Piekarnik nie grzeje.
50-270	Zakres temperatury	Temperatura w komorze piekarnika w °C.
I, II, III	Stopnie mocy grilla	Stopnie mocy dla grilla o dużej powierzchni.
		I = stopień 1, słaby
		II = stopień 2, średni
		III = stopień 3, mocny

Gdy piekarnik grzeje, na wskaźniku świeci się symbol. Gaśnie w przerwach w grzaniu.

Komora piekarnika

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

Lampka piekarnika

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

Wentylator

Wentylator włącza się i wyłącza, gdy jest to konieczne. Gorące powietrze uchodzi przez drzwiczki. Uwaga! Nie zakrywać szczelin wentylacyjnych. W przeciwnym razie piekarnik przegrzewa się.

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

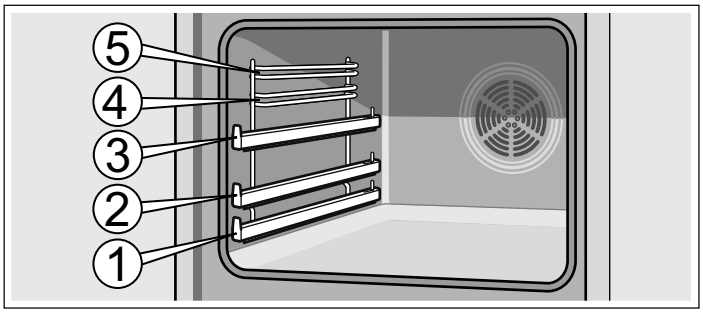
Wyposażenie dodatkowe

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

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

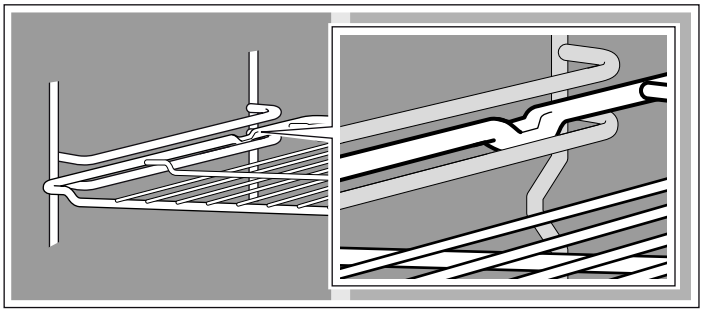
Wsuwanie wyposażenia dodatkowego

Wyposażenie dodatkowe można wsunąć do komory piekarnika na 5 różnych wysokości. Zawsze należy wsuwać do oporu, aby wyposażenie dodatkowe nie dotykało do szyby drzwiczek.



Wyposażenie dodatkowe można wysunąć prawie do połowy, aż się zablokuje. Dzięki temu łatwiej wyjmować potrawy z urządzenia.

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



Szyny wyciągane na wysokości 1, 2 i 3 pozwalają na dalsze wysunięcie blach i rusztów.

W zależności od wyposażenia urządzenia wysuwane szyny blokują się, gdy zostaną całkowicie wysunięte. Ułatwia to układanie form i brytfann. W celu odblokowania należy, używając nieco siły, wsunąć szyny z powrotem do komory piekarnika.

Wskazówka: Wyposażenie podczas nagrzewania może ulegać deformacjom. Po ostygnięciu wyposażenia deformacja znika. Nie ma to żadnego wpływu na funkcjonowanie urządzenia.

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



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

Wsunąć ruszt otwartą stroną w kierunku drzwiczek piekarnika i wygięciem do dołu ⌣.



Głęboka blacha do pieczenia
Do wilgotnych ciast, wypieków, potraw mrożonych i dużych pieczeni. W przypadku grillowania bezpośrednio na ruszcie można ją również stosować jako naczynie na skapujący tłuszcz.

Głęboką blachę do pieczenia wsunąć ścięciem w kierunku drzwiczek piekarnika.

Wyposażenie dodatkowe

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

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

Wyposażenie dodatkowe	Numer HEZ	Zastosowanie
Ruszt	HEZ334000	Do naczyń, form do ciasta, pieczeni, grillowanych kawałków mięsa i potraw mrożonych.
Emaliowana blacha do pieczenia	HEZ331003	Do ciast i ciasteczek. Blachę do pieczenia wsunąć do piekarnika ścięciem w kierunku drzwiczek.
Głęboka blacha do pieczenia	HEZ332003	Do wilgotnych ciast, wypieków, potraw mrożonych i dużych pieczeni. Można ją również stosować jako naczynie na skapujący tłuszcz, w przypadku grillowania bezpośrednio na ruszcie. Głęboką blachę do pieczenia wsunąć do piekarnika ścięciem w kierunku drzwiczek.
Ruszt wkładany w blachę	HEZ324000	Do pieczenia. Ruszt wkładać zawsze do głębokiej blachy do pieczenia. Skapuje do niej tłuszcz i sos z mięsa.
Blacha do grillowania	HEZ325000	Do grillowania (zamiast rusztu) lub jako osłona przed rozpryskiwaniem, aby nie dopuścić do zbyt silnego zabrudzenia piekarnika. Blachę do grillowania wkładać zawsze do głębokiej blachy do pieczenia. Grillowanie na blasze do grillowania: wsuwać wyłącznie na wysokość 1, 2 i 3. Blacha do grillowania jako osłona przed rozpryskiwaniem: wsunąć pod ruszt głęboką blachę do pieczenia z blachą do grillowania.

Wyposażenie dodatkowe	Numer HEZ	Zastosowanie
Blacha do pizzy	HEZ317000	Idealna do pizzy, produktów mrożonych lub dużych okrągłych ciast. Blachy do pizzy można używać zamiast głębokiej blachy do pieczenia. Położyć blachę na ruszcie i stosować się do wskazówek podanych w tabelach.
Kamień do pieczenia	HEZ327000	Kamień do pieczenia nadaje się idealnie do pieczenia chleba, bułek i pizzy z chrupiącym spodem. Kamień do pieczenia należy zawsze podgrzać do zalecanej temperatury.
Emaliowana blacha do pieczenia z powłoką antyadhezyjną	HEZ331011	Ciasta i ciasteczka nie przywierają do blachy. Blachę do pieczenia wsunąć do piekarnika ścięciem w kierunku drzwiczek.
Głęboka blacha do pieczenia z powłoką antyadhezyjną	HEZ332011	Wilgotne ciasta, wypieki, potrawy mrożone i duże pieczenie nie przywierają do blachy. Głęboką blachę do pieczenia wsunąć do piekarnika ścięciem w kierunku drzwiczek.
Blacha profesjonalna z rusztem wkładanym w blachę	HEZ333003	Idealna do przygotowywania dużych ilości potraw.
Pokrywa do blachy profesjonalnej	HEZ333001	Blacha profesjonalna wraz z pokrywą tworzy brytfannę.
Brytfanna szklana	HEZ915001	Brytfanna szklana nadaje się do przygotowywania potraw duszonych i zapiekanek w piekarniku. Szczególnie nadaje się do stosowania z programami automatycznymi i automatyką pieczenia.
Teleskopowy system wysuwania blach		
Podwójny	HEZ338250	Szyny wyciągane na poziomie 2 i 3 pozwalają na dalsze wysunięcie blach i rusztów bez ryzyka przechylenia.
Potrójny	HEZ338352	Szyny wyciągane na poziomie 1, 2 i 3 pozwalają na dalsze wysunięcie blach i rusztów bez ryzyka przechylenia. Potrójny teleskopowy system wysuwania blach nie nadaje się do stosowania w urządzeniach z rożnem.
Potrójny system całkowitego wysuwania blach	HEZ338356	Szyny wyciągane na poziomie 1, 2 i 3 pozwalają na całkowite wysunięcie blach i rusztów bez ryzyka przechylenia. Potrójny system całkowitego wysuwania blach nie nadaje się do stosowania w urządzeniach z rożnem.
Potrójny system całkowitego wysuwania blach z funkcją zatrzymania	HEZ338357	Szyny wyciągane na poziomie 1, 2 i 3 pozwalają na całkowite wysunięcie blach i rusztów bez ryzyka przechylenia. Wysuwane szyny zablokowują się, dzięki czemu można łatwo włożyć wyposażenie. Potrójny system całkowitego wysuwania blach z funkcją zatrzymania nie nadaje się do stosowania w urządzeniach z rożnem.
Samooczyszczające się ścianki boczne		
Urządzenia z jedną lampką	HEZ339020	Aby podczas pracy komora piekarnika mogła się sama oczyszczać, można doposażyć ścianki boczne.
Urządzenia z jedną lampką i automatyką pieczenia	HEZ339020	Aby podczas pracy komora piekarnika mogła się sama oczyszczać, można doposażyć ścianki boczne.
Samooczyszczające się ścianki boczne i ścianka górna		
Urządzenia z jedną lampką i składaną grzałką grilla	HEZ329020	Aby podczas pracy komora piekarnika mogła się sama oczyszczać, można doposażyć ściankę górną i ścianki boczne.
Urządzenie z dwiema lampkami i składaną grzałką grilla	HEZ329022	Aby podczas pracy komora piekarnika mogła się sama oczyszczać, można doposażyć ściankę górną i ścianki boczne.
Urządzenie z jedną lampką, składaną grzałką grilla i termometrem do pieczeni	HEZ329027	Aby podczas pracy komora piekarnika mogła się sama oczyszczać, można doposażyć ściankę górną i ścianki boczne.
Filtr oparów	HEZ329000	Piekarnik można dodatkowo wyposażyć w filtr oparów. Pochłania on znajdujące się w powietrzu i parze cząsteczki tłuszczu oraz redukuje zapachy. Tylko do urządzeń z 6, 7 lub 8 jako drugą liczbą symbolu produktu (nr E) (np. HBA38B750)
Parowar systemowy	HEZ24D300	Do delikatnego przygotowywania warzyw i ryb.

Artykuły dodatkowe

W serwisie, sklepach specjalistycznych lub w poszczególnych krajach w sklepach internetowych można nabyć odpowiednie środki czyszczące i konserwujące oraz wyposażenie do urządzeń domowych. Zawsze należy podać numer artykułu.

Ręczniki do czyszczenia powierzchni ze stali nierdzewnej	Nr artykułu 311134	Zapobiegają osadzaniu się brudu. Dzięki impregnacji specjalnymi olejami powierzchnie ze stali nierdzewnej są optymalnie konserwowane.
Żel do czyszczenia piekarników i grilla	Nr artykułu 463582	Do czyszczenia komory piekarnika. Żel jest bezwonny.
Ściereczka z mikrofazy	Nr artykułu 460770	Idealna do czyszczenia delikatnych powierzchni, np. szkła, ceramiki szklanej, stali nierdzewnej lub aluminium. Ściereczka z mikrofazy dokładnie usuwa mokre i tłuste zanieczyszczenia.
Zabezpieczenie do drzwiczek	Nr artykułu 612594	Aby dzieci nie mogły otworzyć drzwiczek piekarnika. W zależności od drzwiczek urządzenia zabezpieczenie przykręca się w różny sposób. Należy przestrzegać instrukcji dołączonej do zabezpieczenia do drzwiczek.

Przed pierwszym użyciem

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

Ustawianie godziny

Po podłączeniu urządzenia, na wskaźniku miga symbol ◷ i cztery zera. Ustawić godzinę.

1. Nacisnąć przycisk ◷.
   Na wyświetlaczu pojawia się godzina 12:00. Symbole czasu świecą się, a symbol ◷ jest w nawiasie.
2. Za pomocą przycisku **+** lub **−** ustawić godzinę.

Po kilku sekundach ustawiona godzina zostanie zapisana.

Nagrzewanie piekarnika

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

1. Za pomocą przełącznika funkcji ustawić Grzanie górne/dolne ⊟.
2. Za pomocą regulatora temperatury ustawić 240 °C.

Po godzinie wyłączyć piekarnik. W tym celu ustawić przełącznik funkcji na pozycję zero.

Czyszczenie wyposażenia

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

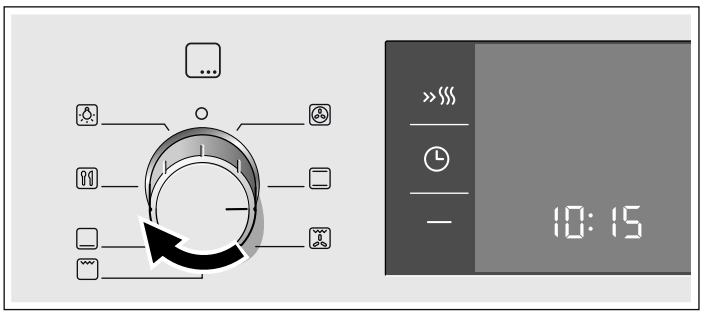
Nastawianie piekarnika

Istnieje kilka możliwości nastawienia piekarnika. Instrukcja zawiera informacje dotyczące ustawiania żądanego rodzaju grzania, temperatury oraz stopnia mocy grilla. Na piekarniku można ustawić czas trwania i zakończenia pieczenia dla danej potrawy. Patrz rozdział *Ustawianie funkcji zegara*

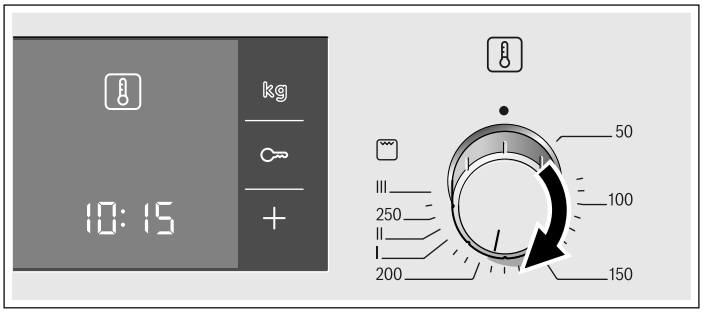
Rodzaj grzania i temperatura

Przykład na rysunku: Grzanie górne/dolne ⊟ w temperaturze 190 °C.

1. Za pomocą przełącznika funkcji nastawić rodzaj grzania.



2. Regulatorem temperatury ustawić temperaturę lub stopień mocy grilla.



Piekarnik zaczyna się nagrzewać.

Wyłączanie piekarnika

Przełącznik funkcji ustawić w pozycji zero.

Zmiana ustawień

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

Szybkie nagrzewanie

Dzięki funkcji szybkiego nagrzewania piekarnik w krótkim czasie osiąga nastawioną temperaturę.

Szybkie nagrzewanie należy stosować w przypadku ustawienia temperatury powyżej 100 °C. Odpowiednie rodzaje grzania:

- 3D gorące powietrze
- Grzanie górne/dolne

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

1. Nastawić rodzaj grzania oraz temperaturę.
2. Nacisnąć przycisk »⧙.

Na wyświetlaczu świeci się symbol »⧙. Piekarnik zaczyna się nagrzewać.

Szybkie nagrzewanie zakończone

Rozbrzmiewa sygnał. Na wyświetlaczu gaśnie symbol »⧙. Wstawić potrawę do piekarnika.

Przerwanie szybkiego nagrzewania

Nacisnąć przycisk »⧙. Na wyświetlaczu gaśnie symbol »⧙.

Ustawianie funkcji zegara

Piekarnik posiada wiele funkcji zegara. Przycisk ◷ służy do wywoływania menu i przechodzenia pomiędzy poszczególnymi funkcji. Dopóki świecą się wszystkie symbole zegara, można dokonać ustawień. Nawiasy [ ] wskazują funkcję zegara, przy której użytkownik aktualnie się znajduje. Ustawioną funkcję zegara można zmienić bezpośrednio za pomocą przycisku **+** lub **−**, jeśli odpowiedni symbol czasu jest wzięty w nawias.

Minutnik

Minutnika można używać jak zegara funkcyjnego. Przebieg nastawionego na nim czasu jest niezależny od pracy piekarnika. Minutnik ma swój własny sygnał. Dzięki temu można rozpoznać, czy sygnał rozbrzmiewa z minutnika, czy oznacza zakończenie czasu trwania.

1. Nacisnąć przycisk ◷.
   Na wyświetlaczu świecą się symbole czasu, a symbol 🔔 jest w nawiasie.
2. Za pomocą przycisku **+** lub **−** nastawić minutnik.
   Wartość proponowana, przycisk **+** = 10 minut
   Wartość proponowana, przycisk **−** = 5 minut

Po kilku sekundach ustawiony czas zostanie zapisany. Minutnik włącza się. Na wyświetlaczu świeci się symbol [🔔] i widoczny jest czas odliczany przez minutnik. Inne symbole czasu gasną.

Upłynął czas odliczany przez minutnik

Rozbrzmiewa sygnał. Wyświetlacz pokazuje 00:00. Za pomocą przycisku ◷ wyłączyć minutnik.

Zmiana ustawień minutnika

Za pomocą przycisku **+** lub **−** zmienić ustawienie minutnika. Po kilku sekundach ustawienie zostanie zmienione.

Kasowanie ustawień minutnika

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

Odczytywanie ustawień zegara

Jeśli ustawionych jest kilka funkcji zegara, na wyświetlaczu świecą się odpowiednie symbole. Symbol funkcji zegara na pierwszym planie jest w nawiasie.

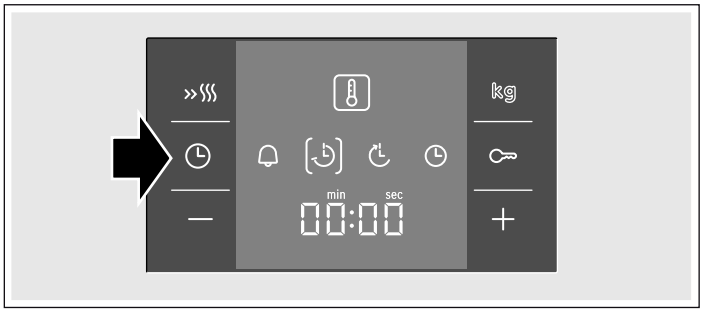
Aby sprawdzić minutnik 🔔, czas trwania, czas zakończenia lub godzinę ◷, tyle razy naciskać przycisk ◷, aż dany symbol zostanie wzięty w nawias. Żądana wartość pojawi się na kilka sekund na wyświetlaczu.

Czas trwania

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

Przykład na rysunku: czas trwania 45 minut.

1. Za pomocą przełącznika funkcji nastawić rodzaj grzania.
2. Regulatorem temperatury ustawić temperaturę lub stopień mocy grilla.
3. Dwukrotnie nacisnąć przycisk ◷.
   Wyświetlacz pokazuje 00:00. Symbole czasu świecą się, a symbol jest w nawiasie.



4. Za pomocą przycisku **+** lub **−** nastawić czas trwania.
   Wartość proponowana, przycisk **+** = 30 minut
   Wartość proponowana, przycisk **−** = 10 minut



Po kilku sekundach piekarnik włącza się. Na wyświetlaczu widać odliczany czas trwania i świeci się symbol [◷]. Inne symbole czasu gasną.

Upłynął nastawiony czas trwania

Rozbrzmiewa sygnał. Piekarnik przestaje się nagrzewać. Wyświetlacz pokazuje 00:00. Nacisnąć przycisk ◷. Za pomocą przycisku **+** lub **−** można ponownie nastawić czas trwania. Lub dwukrotnie nacisnąć przycisk ◷ i ustawić przełącznik funkcji w pozycji zero. Piekarnik jest wyłączony.

Zmiana nastawionego czasu trwania

Za pomocą przycisku **+** lub **−** zmienić czas trwania. Po kilku sekundach ustawienie zostanie zmienione. Jeśli minutnik jest nastawiony, należy najpierw nacisnąć przycisk ◷.

Kasowanie nastawionego czasu trwania

Za pomocą przycisku **−** cofnąć czas trwania na 00:00. Po kilku sekundach ustawienie zostanie zmienione. Nastawiony czas trwania został skasowany. Jeśli minutnik jest nastawiony, należy najpierw nacisnąć przycisk ◷.

Odczytywanie ustawień zegara

Jeśli ustawionych jest kilka funkcji zegara, na wyświetlaczu świecą się odpowiednie symbole. Symbol funkcji zegara na pierwszym planie jest w nawiasie.

Aby sprawdzić minutnik, czas trwania, czas zakończenia lub godzinę, tyle razy naciskać przycisk, aż dany symbol zostanie wzięty w nawias. Żądana wartość pojawi się na kilka sekund na wyświetlaczu.

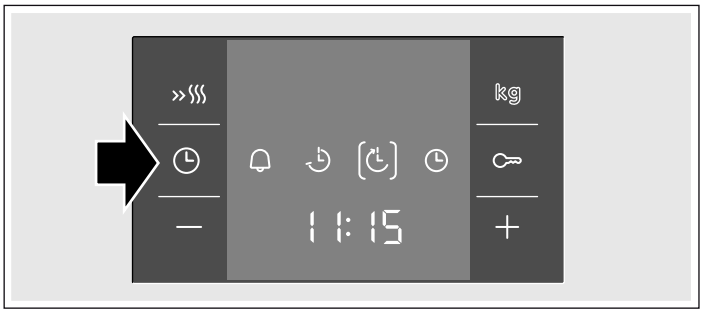
Czas zakończenia

Czas, o którym potrawa ma być gotowa, można zmienić. Piekarnik włącza się automatycznie i wyłącza o żądanej porze. Można np. rano wstawić potrawę do komory piekarnika i tak nastawić, aby była gotowa w porze obiadowej.

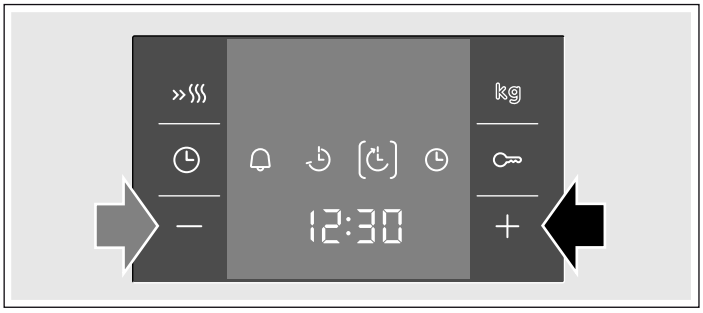
Nie zostawiać produktów spożywczych na dłuższy czas w piekarniku, ponieważ mogą się popsuć.

Przykład na rysunku: jest godzina 10:30, czas trwania ustawiony jest na 45 minut, a piekarnik powinien wyłączyć się o godzinie 12:30.

1. Ustawić przełącznik funkcji.
2. Nastawić regulator temperatury.
3. Dwukrotnie nacisnąć przycisk.
4. Za pomocą przycisku **+** lub **−** nastawić czas trwania.
5. Nacisnąć przycisk.
   Symbol jest w nawiasie Pojawia się godzina, o której potrawa będzie gotowa.



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



Po kilku sekundach ustawienia zostaną zapisane i piekarnik przełącza się na tryb czuwania. Wyświetlacz pokazuje godzinę, o której potrawa będzie gotowa, a symbol jest w nawiasie. Gaśnie symbol i. Gdy piekarnik się włączy, na wyświetlaczu widać odliczany czas trwania, a symbol jest w nawiasie. Symbol gaśnie.

Upłynął nastawiony czas trwania

Rozbrzmiewa sygnał. Piekarnik przestaje się nagrzewać. Wyświetlacz pokazuje 00:00. Nacisnąć przycisk. Za pomocą przycisku **+** lub **−** można ponownie nastawić czas trwania. Lub dwukrotnie nacisnąć przycisk i ustawić przełącznik funkcji w pozycji zero. Piekarnik jest wyłączony.

Zmiana czasu zakończenia

Za pomocą przycisku **+** lub **−** zmienić czas zakończenia. Po kilku sekundach ustawienie zostanie zmienione. Jeśli minutnik jest nastawiony, należy najpierw dwa razy nacisnąć przycisk. Jeśli nastawiony czas trwania jest już odliczany, nie należy zmieniać czasu zakończenia. W przeciwnym razie wynik pieczenia może być niezadowalający.

Kasowanie czasu zakończenia

Za pomocą przycisku **−** cofnąć czas zakończenia na aktualną godzinę. Po kilku sekundach ustawienie zostanie zmienione. Piekarnik włącza się. Jeśli minutnik jest nastawiony, należy najpierw dwa razy nacisnąć przycisk.

Odczytywanie ustawień zegara

Jeśli ustawionych jest kilka funkcji zegara, na wyświetlaczu świecą się odpowiednie symbole. Symbol funkcji zegara na pierwszym planie jest w nawiasie.

Aby sprawdzić minutnik, czas trwania, czas zakończenia lub godzinę, tyle razy naciskać przycisk, aż dany symbol zostanie wzięty w nawias. Żądana wartość pojawi się na kilka sekund na wyświetlaczu.

Godzina

Po pierwszym włączeniu lub po przerwie w zasilaniu na wyświetlaczu miga symbol i cztery zera. Ustawić godzinę.

1. Nacisnąć przycisk.
   Na wyświetlaczu pojawia się godzina 12:00. Symbole czasu świecą się, a symbol jest w nawiasie.
2. Za pomocą przycisku **+** lub **−** ustawić godzinę.

Po kilku sekundach ustawiona godzina zostanie zapisana.

Zmiana ustawionej godziny

Żadna inna funkcja zegara nie może być ustawiona.

1. Czterokrotnie nacisnąć przycisk.
   Na wyświetlaczu świecą się symbole czasu, a symbol jest w nawiasie.
2. Za pomocą przycisku **+** lub **−** zmienić ustawienia godziny.

Po kilku sekundach ustawiona godzina zostanie zapisana.

Wyłączanie wyświetlania godziny

Wyświetlanie godziny można wyłączyć. Patrz rozdział *Zmiana ustawień podstawowych*.

Zabezpieczenie przed dziećmi

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

Piekarnik nie reaguje na żadne ustawienia. Minutnik i godzinę można nastawić również, gdy włączone jest zabezpieczenie przed dziećmi.

Jeśli ustawione są rodzaj grzania i temperatura lub stopień mocy grilla, zabezpieczenie przed dziećmi przerywa proces grzania.

Włączanie zabezpieczenia przed dziećmi
Czas trwania i czas zakończenia nie mogą być nastawione.

Naciskać przycisk ⊶ przez ok. 4 sekundy.

Na wyświetlaczu pojawia się symbol ⊶. Zabezpieczenie przed dziećmi jest włączone.

Wyłączanie zabezpieczenia przed dziećmi
Naciskać przycisk ⊶ przez ok. 4 sekundy.

Na wyświetlaczu gaśnie symbol ⊶. Zabezpieczenie przed dziećmi jest wyłączone.

Zabezpieczenie przed dziećmi a automatyka pieczenia
Jeśli włączona jest automatyka pieczenia, zabezpieczenie przed dziećmi nie działa.

Zmiana ustawień podstawowych

Piekarnik ma zaprogramowanych wiele ustawień podstawowych. Ustawienia te można dopasować do indywidualnych potrzeb.

Ustawienie podstawowe	Wybór 1	Wybór 2	Wybór 3
c1 Wskazanie godziny	zawsze*	tylko za pomocą przycisku ◷	-
c2 Czas trwania sygnału po upływie czasu trwania pieczenia lub czasu odliczanego przez minutnik	ok. 10 sek.	ok. 2 min*	ok. 5 min
c3 Czas zapisywania ustawień	ok. 2 sek.	ok. 5 sek.*	ok. 10 sek.

* Ustawienie fabryczne

Żadna inna funkcja zegara nie może być ustawiona.

1. Naciskać przycisk ◷ przez ok. 4 sekundy.
   Na wyświetlaczu pojawia się aktualne ustawienie podstawowe godziny, np. c1 1 dla wyboru 1.
2. Za pomocą przycisku **+** lub **−** zmienić ustawienie podstawowe.
3. Zatwierdzić za pomocą przycisku ◷.
   Na wyświetlaczu pojawia się następne ustawienie podstawowe. Za pomocą przycisku ◷ można przechodzić przez wszystkie poziomy, a przyciskiem **+** lub **−** zmieniać je.
4. Na koniec naciskać przycisk ◷ przez ok. 4 sekundy.

Wszystkie ustawienia podstawowe zostały zapisanie.

Wszystkie ustawienia podstawowe można w każdej chwili ponownie zmienić.

Konserwacja i czyszczenie

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

Wskazówki

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

Środek czyszczący

Aby uniknąć uszkodzenia różnego rodzaju powierzchni na skutek zastosowania nieodpowiedniego środka czyszczącego, należy przestrzegać wskazówek zawartych w poniższej tabeli. Nie używać

- żrących środków czyszczących ani środków do szorowania,
- środków czyszczących o dużej zawartości alkoholu,
- szorstkich gąbek i druciaków,
- myjek wysokociśnieniowych i parowych.

Nowe zmywaki przed użyciem dokładnie wypłukać.

Powierzchnia	Środek czyszczący
Front piekarnika	Gorąca woda z płynem do mycia naczyń: Myć zmywakiem i wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Nie używać płynu do mycia szyb ani skrobaczek do szkła.
Stal nierdzewna	Gorąca woda z płynem do mycia naczyń: Myć zmywakiem 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.
Szyby w drzwiczkach	Płyn do mycia szyb: Czyścić miękką ściereczką. Nie używać skrobaczki do szkła.
Komora piekarnika	Gorąca woda z płynem do mycia naczyń lub octem: Myć zmywakiem. W przypadku silnego zabrudzenia stosować druciak ze stali nierdzewnej lub środek do czyszczenia piekarników. Używać tylko, gdy piekarnik jest zimny.
Osłona żarówki piekarnika	Gorąca woda z płynem do mycia naczyń: Myć zmywakiem.
Uszczelka Nie zdejmować!	Gorąca woda z płynem do mycia naczyń: Myć zmywakiem. Nie szorować.
Prowadnice	Gorąca woda z płynem do mycia naczyń: Namoczyć i czyścić zmywakiem lub szczoteczką.
Teleskopowy system wysuwania blach	Gorąca woda z płynem do mycia naczyń: Czyścić zmywakiem lub szczoteczką. Nie usuwać z szyn warstwy smaru, w miarę możliwości nie wysuwać ich do czyszczenia. Nie namaczać ani nie myć w zmywarce.
Wyposażenie	Gorąca woda z płynem do mycia naczyń: Namoczyć i czyścić zmywakiem lub szczoteczką.

Zdejmowanie i zawieszanie prowadnic

Prowadnice można zdjąć do czyszczenia. Piekarnik musi być zimny.

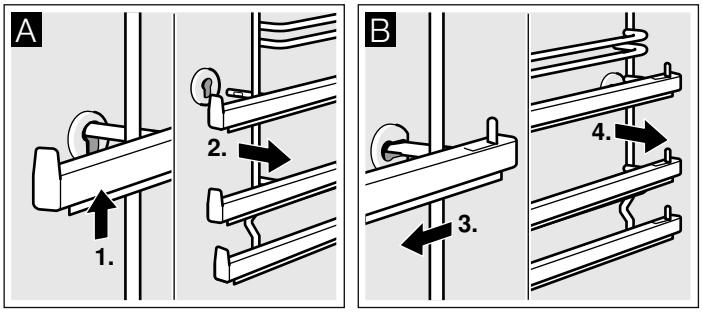
Zdejmowanie prowadnic

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).

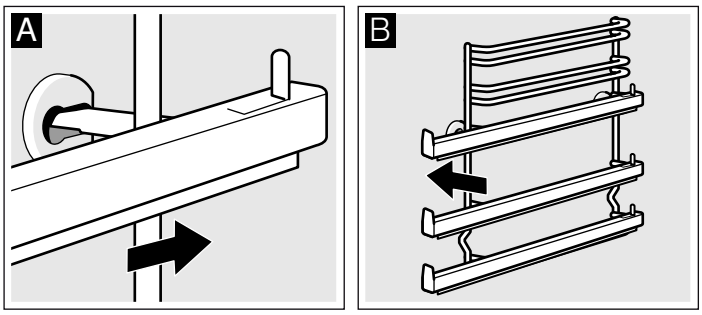


Prowadnice czyścić płynem do mycia naczyń i gąbką do zmywania. W przypadku zanieczyszczeń trudnych do usunięcia używać szczoteczki.

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).

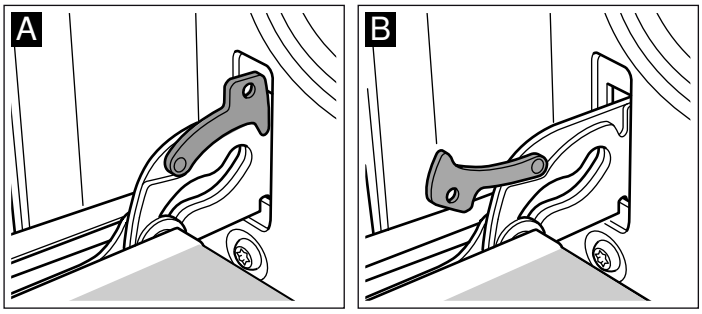


Prowadnice pasują tylko do prawej lub lewej strony. Należy zwrócić uwagę, aby zostały zawieszone zgodnie z rysunkiem B: wys. 1 i 2 na dole oraz wys. 3, 4 i 5 na górze. Szyny muszą dać się wyciągnąć do przodu.

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.



⚠ Niebezpieczeństwo obrażeń!!

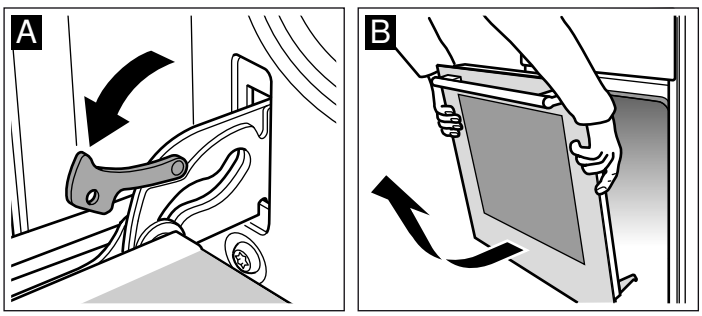
Gdy zawiasy nie są zabezpieczone, zatrzaskują się z dużą siłą. Należy dopilnować, aby dźwignie blokujące zawsze były prawidłowo złożone lub, w momencie zdejmowania drzwiczek, całkowicie rozłożone.

Zdejmowanie drzwiczek

1. Całkowicie otworzyć drzwiczki piekarnika.

2. Podnieść obie dźwignie blokujące z lewej i prawej strony (rys. A).

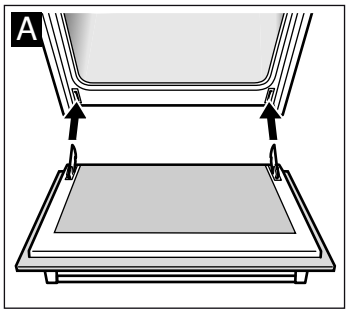
3. Przymknąć drzwiczki piekarnika do wyczucia oporu. Chwycić obiema rękami z lewej i prawej strony. Przymknąć nieco bardziej i zdjąć (rys. B).

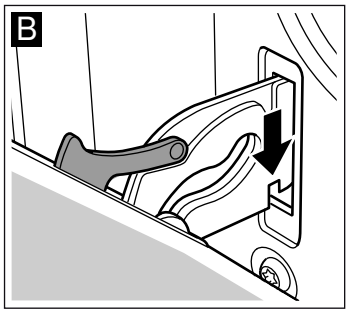


Zakładanie drzwiczek

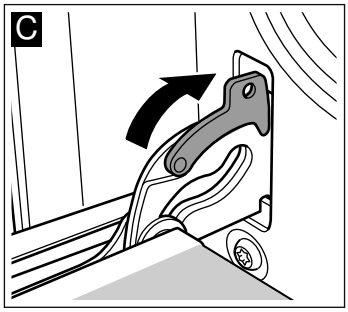
Drzwiczki piekarnika założyć w odwrotnej kolejności.

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.



⚠ Niebezpieczeństwo obrażeń!!

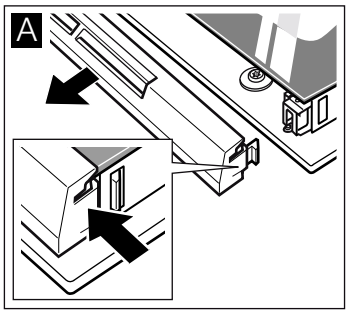
Jeśli drzwiczki piekarnika niespodziewanie wypadną lub zawias zatrzaśnie się, nie dotykać zawiasu! Skontaktować się z serwisem.

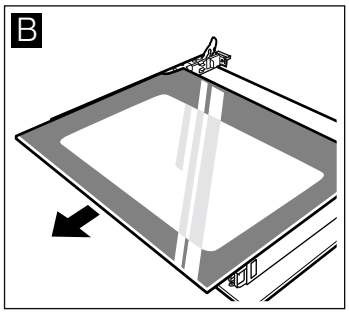
Montaż i demontaż szyb w drzwiczkach

Dla ułatwienia czyszczenia można wymontować szyby z drzwiczek piekarnika.

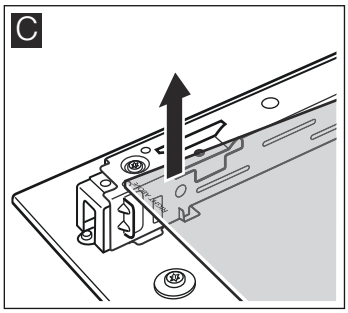
Demontaż

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.

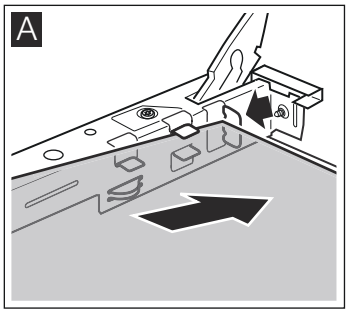
⚠ Niebezpieczeństwo obrażeń!

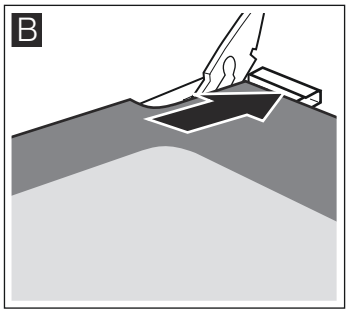
Porysowane szkło lub drzwiczki urządzenia mogą pęknąć. Nie używać skrobaczki do szkła, żrących ani szorujących środków czyszczący.

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.

Usterka, co robić?

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

Tabela usterek

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

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

Komunikaty o usterce

Jeśli na wyświetlaczu pojawi się komunikat o usterce z symbolem E, należy nacisnąć przycisk ◷. Komunikat zniknie. Ustawiona funkcja zegara zostanie skasowana. Jeśli komunikat o usterce nie zniknie, wezwać serwis.

W przypadku poniższego komunikatu o usterce można samodzielnie rozwiązać problem.

Komunikat o usterce	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie problemu/ Wskazówki
E011	Przycisk był za długo naciskany lub został wciśnięty do środka.	Pojedynczo naciskać wszystkie przyciski. Należy sprawdzić, czy przycisk się nie zaklinował, nie został wciśnięty do środka lub nie jest zabrudzony.

⚠ Niebezpieczeństwo porażenia prądem!!

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

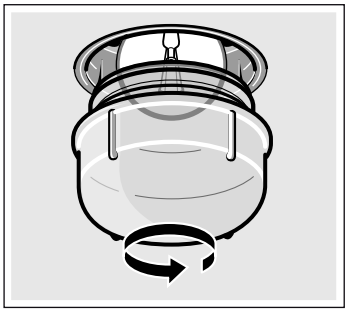
Wymiana żarówki u góry piekarnika

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

⚠ Niebezpieczeństwo porażenia prądem!!

Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.

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



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

Osłona żarówki

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

Serwis

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

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

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

E-Nr	FD-Nr

Serwis ☎

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

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

Zlecenie naprawy oraz pomoc w razie usterki

PL 801 191 534

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

Porady dotyczące oszczędności energii i ochrony środowiska

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

Oszczędność energii

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

Utylizacja zgodna z przepisami o ochronnie środowiska naturalnego

Opakowanie należy usunąć zgodnie z przepisami o ochronie środowiska.



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

Automatyka pieczenia

Przy użyciu Automatyki pieczenia z łatwością można przyrządzić wyszukane potrawy duszone i soczyste pieczenie. Mięsa nie trzeba obracać ani polewać, a komora piekarnika pozostaje czysta.

Wynik gotowania zależy od jakości mięsa oraz wielkości i rodzaju naczynia. Do wyjmowania gotowej potrawy z komory piekarnika koniecznie używać łapek kuchennych. Naczynia są bardzo gorące. Ostrożnie otwierać naczynie - wydobywa się gorąca para.

Naczynia

Automatykę pieczenia można stosować wyłącznie do pieczenia w przykrytych naczyniach. Stosować wyłącznie naczynia ze szczelną pokrywką. Należy również przestrzegać wskazówek producenta naczyń.

Odpowiednie naczynia

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

Nieodpowiednie naczynia

Nieodpowiednie są naczynia z jasnego, błyszczącego aluminium, nielakierowanej ceramiki oraz naczynia z tworzywa sztucznego lub z uchwytami z tworzywa sztucznego.

Wielkość naczyń

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

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

Przygotowanie potrawy

Należy używać mięsa świeżego (idealnie nadaje się mięso z lodówki) lub mrożonego.

Należy wybrać odpowiednie naczynie.

Zważyć mięso świeże lub mrożone. Dokładne dane zawarte są w tabeli. Znajomość wagi mięsa potrzebna jest do przeprowadzenia ustawień.

Jeśli nie ma podanej wagi odpowiedniej do ciężaru zważonego mięsa, należy ustawić najbardziej zbliżoną wyższą wagę. Np. gdy mięso waży 1,6 kg należy ustawić 1,75 kg.

Mrożone mięso przyprawić tak samo jak świeże.

Do niektórych potraw należy dodać wody. Należy dodać tyle wody, aby dno naczynia było zakryte na wysokość ok. ½ cm. Jeśli w tabeli napisane jest “trochę“ wody, zazwyczaj wystarczą 2-3 łyżki stołowe. Należy przestrzegać wskazówek podanych w tabelach.

Naczynie przykryć pokrywką. Postawić na ruszcie na wysokość 2.

Naczynia należy wstawiać zawsze do zimnej komory piekarnika.

Mięso

Do pustego naczynia dodać tyle wody, ile podano w tabelach.

W przypadku programów do pieczeni wołowych (P1 i P7) lampka piekarnika wyłącza się przed upływem czasu pieczenia. Ciepło resztkowe wykorzystywane jest do dopieczenia potrawy. Potrawa jest gotowa, gdy rozbrzmiewa sygnał.

W przypadku pieczeni należy ustawić wagę mięsa, a w przypadku pieczeni rzymskiej i gulaszu wagę całkowitą.

Do gulaszu używać wysokiego naczynia. Najpierw włożyć mięso, a następnie przykryć warzywami.

Gdy pieczeń jest gotowa, należy pozostawić ją na 10 minut w wyłączonej, zamkniętej komorze piekarnika. Dzięki temu sos z mięsa lepiej się rozprowadza.



Mięso świeże	Numer programu	Przedział wagowy w kg	Dodać wody	Ustawiona waga
Pieczeń wołowa: szynka, udziec, rumsztyk, łopatka	P1	0,5-2,5	tak	Waga mięsa
Pieczeń cielęca: szynka, udziec, rumsztyk	P2	0,5-2,5	tak	Waga mięsa
Pieczeń wieprzowa: karczek, podgardle, karkówka	P3	0,5-2,5	tak	Waga mięsa
Udziec jagnięcy bez kości	P4	0,5-2,5	tak	Waga mięsa
Pieczeń rzymska: mięso wołowe, mięso wieprzowo-wołowe	P5	0,5-2,5	nie	Waga całkowita
Gulasz: mięso wołowe, wieprzowe, mięso wołowo-wieprzowe	P6	0,5-2,5	tak	Waga całkowita

Mięso mrożone	Numer programu	Przedział wagowy w kg	Dodać wody	Ustawiona waga
Pieczeń wołowa: szynka, udziec, rumsztyk, łopatka	P7	0,5-2,0	trochę	Waga mięsa
Pieczeń cielęca: szynka, udziec, rumsztyk	P8	0,5-2,0	trochę	Waga mięsa
Pieczeń wieprzowa: karczek, podgardle, karkówka	P9	0,5-2,0	trochę	Waga mięsa
Udziec jagnięcy bez kości	P10	0,5-2,0	trochę	Waga mięsa

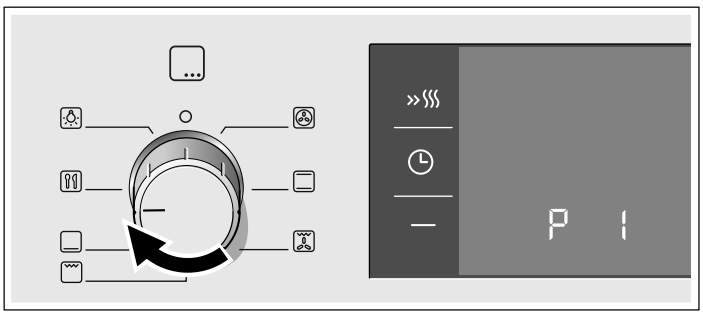
Ustawianie

Po dokonaniu wyboru programu należy nastawić piekarnik. Regulator temperatury musi być ustawiony na pozycję zero.

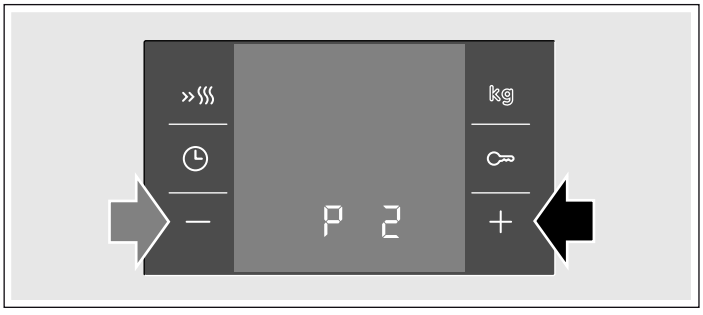
Przykład na rysunku: świeża pieczeń cielęca (program 2) o wadze 1,5 kg.

1. Przełącznik funkcji ustawić na program Automatyka pieczenia.

Na wyświetlaczu pojawia się numer pierwszego programu.



2. Z pomocą przycisku **+** lub **−** wybrać numer programu.



3. Nacisnąć przycisk kg.

Na wyświetlaczu pojawia się proponowana waga 1,0 kilogram.



4. Za pomocą przycisku **+** lub **−** ustawić wagę.



Po kilku sekundach program włącza się. Na wyświetlaczu widać czas odliczany przez minutnik, a symbol jest w nawiasie.

Program zakończony

Rozbrzmiewa sygnał. Piekarnik przestaje się nagrzewać. Wskaźnik pokazuje 00:00. Obrócić przełącznik funkcji na pozycję zero. Piekarnik jest wyłączony.

Zmiana programu

Po uruchomieniu nie można już zmienić numeru programu ani wagi.

Przerwanie programu

Przełącznik funkcji ustawić na pozycję zero. Piekarnik jest wyłączony.

Zmiana czasu trwania i czasu zakończenia

W przypadku Automatyki pieczenia nie można zmienić czasu trwania ani czasu zakończenia.

Czas trwania programu

Aby sprawdzić, ile czasu trwa jakiś program, należy przeprowadzić ustawienia, jak opisano w punktach od 1 do 4. Na wskaźniku pojawia się czas trwania.

Aby następnie przerwać program, obrócić przełącznik funkcji na pozycję zero.

Porady dotyczące automatyki pieczenia

Waga pieczeni przekracza wagę podaną.	Przedział wagowy jest celowo ograniczony. Do bardzo dużych pieczeni często nie można kupić wystarczająco dużej brytfanny. W celu przyrządzenia dużych pieczeni należy ustawić Grzanie górne/dolne lub Grill z cyrkulacją powietrza.
Pieczeń jest dobra, ale sos zbyt ciemny.	Należy zastosować mniejsze naczynie lub dodać więcej wody.
Pieczeń jest dobra, ale sos zbyt jasny i wodnisty.	Należy zastosować większe naczynie lub dodać mniej wody.
Górna część pieczeni jest za sucha.	Używać naczyń ze szczelnie zamykającymi pokrywkami. Bardzo chude mięso będzie bardziej soczyste, jeśli obłożymy je plasterkami boczku.
Podczas pieczenia pachnie przypaleniznią, ale pieczeń wygląda dobrze.	Pokrywka brytfanny jest nieszczelna, albo mięso wyrosło i podniosło pokrywkę. Zawsze używać dopasowanej pokrywki i dopilnować, aby odstęp między mięsem a pokrywką wynosił co najmniej 3 cm.
Mięso gulaszu jest zbyt mocno przypieczone.	Następnym razem włożyć do naczynia najpierw mięso, a na wierzch warzywa.

Przetestowane w naszym studiu gotowania

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

Wskazówki

- Dane w tabeli zawsze dotyczą potraw wsuniętych do zimnego i pustego piekarnika.

  Piekarnik podgrzewać tylko wówczas, gdy tak podają tabele. Wyposażenie wyłożyć papierem do pieczenia dopiero po podgrzaniu piekarnika.
- Podane w tabelach czasy są wartościami orientacyjnymi. Zależą one od jakości i właściwości produktów spożywczych.
- Należy stosować dostarczone wyposażenie. Wyposażenie dodatkowe można nabyć w punkcie serwisowym lub sklepie specjalistycznym.

  Przed użyciem piekarnika wyjąć wyposażenie i naczynia, z których się nie korzysta.
- Do wyjmowania gorącego wyposażenia i naczyń z piekarnika zawsze używać łapek kuchennych.

Ciasta i wypieki

Pieczenie na jednym poziomie

Ciasto udaje się najlepiej, gdy jest pieczone z zastosowaniem trybu pracy Grzanie górne/dolne.

W przypadku pieczenia z zastosowaniem rodzaju grzania 3D gorące powietrze należy wsuwać wyposażenie na następujące wysokości:

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

Pieczenie na kilku poziomach

Optymalnym rodzajem grzania jest 3D gorące powietrze.

Wysokości wsunięcia w przypadku pieczenia na 2 poziomach:

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

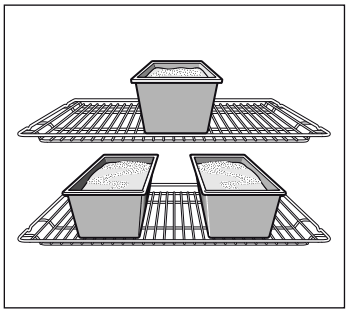
Wysokości wsunięcia w przypadku pieczenia na 3 poziomach:

- Blacha do pieczenia: wysokość 5
- Głęboka blacha do pieczenia: wysokość 3
- Blacha do pieczenia: wysokość 1

Równocześnie wsunięte do piekarnika blachy z wypiekami nie muszą upiec się w jednakowym czasie.

W tabelach zamieszczono wiele przykładów dla różnych potraw.

W przypadku pieczenia w 3 formach prostokątnych należy je ustawić na rusztach, jak pokazano na rysunku.



Formy do pieczenia

Najlepiej nadają się ciemne metalowe formy do pieczenia.

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

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

Tabele

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

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

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

Ciasto w formach	Forma	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w minutach
Ciasto ucierane, proste	Forma z kominkiem/ forma prostokątna	2		160-180	50-60
	3 formy prostokątne	3+1		140-160	60-80
Ciasto ucierane, delikatne	Forma z kominkiem/ forma prostokątna	2		150-170	65-75
Spód tortu, ciasto ucierane	Forma do ciasta z owocami	3		160-180	20-30
Ciasto owocowe delikatne, ucierane	Tortownica z kominkiem lub bez	2		160-180	50-60
Spód biszkoptowy, 2 jaja (podgrzać piekarnik)	Forma do ciasta z owocami	2		160-180	20-30
Tort biszkoptowy, 6 jaj (podgrzać piekarnik)	Tortownica	2		160-180	40-50
Spód z ciasta kruchego z brzegiem	Tortownica	1		170-190	25-35
Tort owocowy lub serowy, spód z ciasta kruchego*	Tortownica	1		170-190	70-90
Placek szwajcarski	Blacha do pizzy	1		220-240	35-45
Babka	Forma z kominkiem	2		150-170	60-70
Pizza, cienki spód z niewielką ilością dodatków (podgrzać piekarnik)	Blacha do pizzy	1		250-270	10-15
Ciasto pikantne*	Tortownica	1		180-200	45-55

* Ciasto przestudzić w wyłączonym, zamkniętym piekarniku przez ok. 20 min.

Ciasto na blasze	Wyposażenie	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w minutach
Ciasto ucierane z suchą wierzchnią warstwą	Głęboka blacha do pieczenia	2		170-190	20-30
	Głęboka blacha do pieczenia + blacha do pieczenia	3+1		150-170	35-45
Ciasto ucierane z wilgotną wierzchnią warstwą, z owocami	Głęboka blacha do pieczenia	2		180-200	25-35
	Głęboka blacha do pieczenia + blacha do pieczenia	3+1		140-160	40-50
Ciasto drożdżowe z suchą wierzchnią warstwą	Głęboka blacha do pieczenia	3		170-190	25-35
	Głęboka blacha do pieczenia + blacha do pieczenia	3+1		150-170	35-45
Ciasto drożdżowe z wilgotną wierzchnią warstwą, z owocami	Głęboka blacha do pieczenia	3		160-180	40-50
	Głęboka blacha do pieczenia + blacha do pieczenia	3+1		150-170	50-60
Ciasto kruche z suchą wierzchnią warstwą	Głęboka blacha do pieczenia	2		170-190	20-30

Ciasto na blasze	Wyposażenie	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w minutach
Ciasto kruche z wilgotną wierzchnią warstwą, z owocami	Głęboka blacha do pieczenia	2		170-190	60-70
Placek szwajcarski	Głęboka blacha do pieczenia	1		210-230	40-50
Rolada biszkoptowa (podgrzać piekarnik)	Głęboka blacha do pieczenia	2		170-190	15-20
Chałka z 500 g mąki	Głęboka blacha do pieczenia	2		170-190	25-35
Strucla świąteczna z 500 g mąki	Głęboka blacha do pieczenia	3		160-180	60-70
Strucla świąteczna z 1 kg mąki	Głęboka blacha do pieczenia	3		140-160	90-100
Strudel, słodki	Głęboka blacha do pieczenia	2		190-210	55-65
Pizza	Głęboka blacha do pieczenia	2		210-230	25-35
	Głęboka blacha do pieczenia + blacha do pieczenia	3+1		180-200	40-50
Podpłomyk (podgrzać piekarnik)	Głęboka blacha do pieczenia	2		250-270	10-15
Börek	Głęboka blacha do pieczenia	2		180-200	40-50

Wypieki drobne	Wyposażenie	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w minutach
Ciasteczka	Głęboka blacha do pieczenia	3		140-160	15-25
	Głęboka blacha do pieczenia + blacha do pieczenia	3+1		130-150	25-35
	2 blachy do pieczenia + głęboka blacha do pieczenia	5+3+1		130-150	30-40
Ciasteczka wyciskane (podgrzać piekarnik)	Głęboka blacha do pieczenia	3		140-150	30-40
	Głęboka blacha do pieczenia	3		140-150	30-40
	Głęboka blacha do pieczenia + blacha do pieczenia	3+1		140-150	30-45
	2 blachy do pieczenia + głęboka blacha do pieczenia	5+3+1		130-140	40-55
Makaroniki	Głęboka blacha do pieczenia	2		100-120	30-40
	Głęboka blacha do pieczenia + blacha do pieczenia	3+1		100-120	35-45
	2 blachy do pieczenia + głęboka blacha do pieczenia	5+3+1		100-120	40-50
Bezy	Głęboka blacha do pieczenia	3		80-100	100-150
Muffiny	Ruszt z blachą do muffinów	2		170-190	20-25
	2 ruszty z blachą do muffinów	3+1		160-180	25-35
Wypieki z ciasta parzonego	Głęboka blacha do pieczenia	2		210-230	30-40
Wypieki z ciasta francuskiego	Głęboka blacha do pieczenia	3		180-200	20-30
	Głęboka blacha do pieczenia + blacha do pieczenia	3+1		180-200	25-35
	2 blachy do pieczenia + głęboka blacha do pieczenia	5+3+1		170-190	35-45
Wypieki drożdżowe	Głęboka blacha do pieczenia	2		180-200	20-30
	Głęboka blacha do pieczenia + blacha do pieczenia	3+1		160-180	25-35

Chleb i bułki
W przypadku pieczenia bułek podgrzać piekarnik, o ile nie podano inaczej.

Nigdy nie wlewać wody do gorącego piekarnika.

Chleb i bułki	Wyposażenie	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w minutach
Chleb drożdżowy z 1,2 kg mąki	Głęboka blacha do pieczenia	2	⊟	270	5
				200	30-40
Chleb na zaczynie z 1,2 kg mąki	Głęboka blacha do pieczenia	2	⊟	270	8
				200	35-45
Chleb pita	Głęboka blacha do pieczenia	2	⊟	270	10-15
Bułki (nie podgrzewać piekarnika)	Głęboka blacha do pieczenia	3	⊟	200-220	20-30
Bułki drożdżowe, słodkie	Głęboka blacha do pieczenia	3	⊟	180-200	15-20
	Głęboka blacha do pieczenia + blacha do pieczenia	3+1	3D	160-180	20-30

Porady dotyczące pieczenia

Pieczenie według własnego przepisu.	Należy kierować się wskazówkami w tabelach dotyczących podobnych wypieków.
Sposób na sprawdzenie, czy ciasto ucierane jest gotowe.	Około 10 minut przed końcem podanego w przepisie czasu pieczenia nakłóć drewnianym patyczkiem ciasto w najwyższym miejscu. Gdy ciasto nie przykleja się do patyczka, jest gotowe.
Ciasto zapada się.	Następnym razem dodać mniej płynu lub nastawić temperaturę pieczenia o 10 stopni niższą. Przestrzegać podanych w przepisach czasów pozostawienia ciasta do ostygnięcia.
Ciasto na środku wyrosło i popękało, a na bokach jest niskie.	Nie smarować tłuszczem ścianek tortownicy. Po upieczeniu ciasto oddzielić ostrożnie nożem od formy.
Wierzch ciasta jest za ciemny.	Ciasto postawić niżej, wybrać niższą temperaturę i piec nieco dłużej.
Ciasto jest za suche.	Gotowe ciasto ponakłuwać wykałaczką i skropić sokiem owocowym lub alkoholem. Następnym razem wybrać temperaturę wyższą o 10 stopni i skrócić czas pieczenia.
Chleb lub ciasto (np. sernik) wygląda dobrze, ale w środku jest zakalec.	Następnym razem dodać mniej płynu i piec dłużej w niższej temperaturze. W przypadku ciast z soczystymi owocami najpierw podpiec spód. Posypać go mielonymi migdałami lub bułką tartą i dopiero wtedy położyć warstwę owoców. Należy stosować się do przepisu i przestrzegać czasu pieczenia.
Wypieki są nierównomiernie zrumienione.	Piec w nieco niższej temperaturze, wówczas wypieki będą bardziej równomiernie zrumienione. Delikatne wypieki piec na jednym poziomie z zastosowaniem trybu Grzanie górne/dolne ⊟. Wystający poza blachę papier do pieczenia może wpływać na cyrkulację powietrza. Papier należy zawsze tak przycinać, aby dokładnie pasował do blachy.
Spód ciasta z owocami jest za jasny.	Następnym razem wsunąć ciasto jeden poziom niżej.
Wypływa sok z owoców.	Następnym razem należy użyć głębszej blachy do pieczenia.
Drobne wypieki z ciasta drożdżowego zrastają się podczas pieczenia.	Wypieki powinny leżeć od siebie w odległości ok. 2 cm. Dzięki temu jest wystarczająco dużo miejsca, aby wypieki wyrosły i równomiernie się zrumieniły.
Pieczenie odbywało się na kilku poziomach. Wypieki na górnej blasze są ciemniejsze, niż na dolnej.	Do pieczenia na kilku poziomach zawsze stosować 3D gorące powietrze 3D. Równocześnie wsunięte do piekarnika blachy z wypiekami nie muszą upiec się w jednakowym czasie.
Podczas pieczenia soczystych ciast skrapla się woda.	Podczas pieczenia może powstawać para wodna, która uchodzi przez drzwiczki. Para wodna może osadzać się na pulpicie obsługi lub sąsiadujących frontach mebli, a następnie skraplać. Proces ten jest uwarunkowany fizycznie.

Mięso, drób, ryby

Naczynia

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

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

W przypadku stosowania brytfanny emaliowanej należy dodać więcej wody.

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

Nazewnictwo w tabelach:
Naczynie bez pokrywki = bez przykrycia
Naczynie z pokrywką = z przykryciem

Naczynia zawsze stawiać na środku rusztu.

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

Pieczenie mięs

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

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

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

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

Grillowanie

Przed grillowaniem podgrzewać piekarnik przez ok. 3 minuty.

Grillować zawsze w zamkniętym piekarniku.

Należy grillować kawałki o tej samej grubości. Wówczas rumienią się one równomiernie i pozostają soczyste.

Po upływie ⅔ czasu grillowania obrócić kawałki mięsa.

Steki należy solić dopiero po grillowaniu.

Kawałki mięsa do grillowania należy układać bezpośrednio na ruszcie. Pojedynczy grillowany kawałek będzie najlepszy, jeśli się go położy na środku rusztu.

Dodatkowo należy wsunąć głęboką blachę do pieczenia na wysokość 1. Skapuje do niej sos z mięsa i piekarnik pozostaje czysty.

Podczas grillowania głębokiej lub zwykłej blachy do pieczenia nie wsuwać na wysokość 4 ani 5. Deformują się one pod wpływem wysokiej temperatury i podczas wyjmowania mogą uszkodzić komorę piekarnika.

Grzałka grilla przez cały czas włącza się i wyłącza. Jest to normalne. Z jaką częstotliwością się to odbywa, zależy od ustawionego stopnia mocy grilla.

Mięso

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

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

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

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

Mięso	Waga	Wyposażenie i naczynia	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C, stopień mocy grilla	Czas trwania w minutach
Wołowina						
Sztufada	1,0 kg	Z przykryciem	2		210-230	100
	1,5 kg		2		200-220	120
	2,0 kg		2		190-210	140
Filet wołowy, średnio wypieczony	1,0 kg	Bez przykrycia	2		210-230	60
	1,5 kg		2		200-220	80
Befsztyk, średnio wypieczony	1,0 kg	Bez przykrycia	1		220-240	60
Steki, 3 cm gubości, średnio wypieczone		Ruszt + głęboka blacha do pieczenia	5+1		3	15
Cielęcina						
Pieczeń cielęca	1,0 kg	Bez przykrycia	2		190-210	110
	1,5 kg		2		180-200	130
	2,0 kg		2		170-190	150
Gicz cielęca	1,5 kg	Bez przykrycia	2		210-230	140
Wieprzowina						
Pieczeń bez słoniny (np. karkówka)	1,0 kg	Bez przykrycia	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
Pieczeń ze słoniną (np. łopatka)	1,0 kg	Bez przykrycia	1		190-210	130
	1,5 kg		1		180-200	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Filet wieprzowy	500 g	Ruszt + głęboka blacha do pieczenia	3+1		220-230	30
Pieczeń wieprzowa, chuda	1,0 kg	Bez przykrycia	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Schab peklowany z kością	1,0 kg	Z przykryciem	2		200-220	70

Mięso	Waga	Wyposażenie i naczynia	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C, stopień mocy grilla	Czas trwania w minutach
Steki, 2 cm grubości		Ruszt + głęboka blacha do pieczenia	5+1		3	20
Medaliony wieprzowe, 3 cm grubości		Ruszt + głęboka blacha do pieczenia	5+1		3	10
Jagnięcina						
Schab jagnięcy z kością	1,5 kg	Bez przykrycia	2		190	60
Udziec jagnięcy bez kości, średnio wypieczony	1,5 kg	Bez przykrycia	1		150-170	120
Dziczyzna						
Schab sarni z kością	1,5 kg	Bez przykrycia	2		200-220	50
Udziec sarni bez kości	1,5 kg	Z przykryciem	2		210-230	100
Pieczeń z dzika	1,5 kg	Z przykryciem	2		180-200	140
Pieczeń z jelenia	1,5 kg	Z przykryciem	2		180-200	130
Królik	2,0 kg	Z przykryciem	2		220-240	60
Mięso mielone						
Pieczeń rzymska	z 500 g mięsa	Bez przykrycia	1		180-200	80
Kiełbaski						
Kiełbaski		Ruszt + głęboka blacha do pieczenia	4+1		3	15

Drób

Waga podana w tabeli dotyczy gotowego do pieczenia drobiu bez farszu.

Drób w całości kłaść na ruszcie, najpierw piersią do dołu. Po upływie ⅔ czasu obrócić.

Pieczenie, np. pieczeń z indyka zawijaną lub pierś indyka, obrócić po upływie połowy podanego czasu. Kawałki drobiu obrócić po upływie ⅔ czasu.

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

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

Drób	Waga	Wyposażenie i naczynia	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C, stopień mocy grilla	Czas trwania w minutach
Kurczak, cały	1,2 kg	Ruszt	2		200-220	60-70
Pularda, cała	1,6 kg	Ruszt	2		190-210	80-90
Kurczak, połówki	po 500 g	Ruszt	2		220-240	40-50
Kawałki kurczaka	po 150 g	Ruszt	3		210-230	30-40
Kawałki kurczaka	po 300 g	Ruszt	3		220-240	35-45
Pierś kurczaka	po 200 g	Ruszt	2		3	30-40
Kaczka, cała	2,0 kg	Ruszt	1		240-250	90-100
Pierś kaczki	po 300 g	Ruszt	3		240-260	30-40
Gęś, cała	3,5-4,0 kg	Ruszt	2		170-190	120-140
Udka gęsi	po 400 g	Ruszt	3		220-240	50-60
Indyczę, całe	3,0 kg	Ruszt	2		180-200	80-100
Pieczeń z indyka zawijana	1,5 kg	Bez przykrycia	1		190-210	110-130
Pierś indyka	1,0 kg	Z przykryciem	2		180-200	80-90
Udziec indyka	1,0 kg	Ruszt	2		180-200	90-100

Ryba

Po upływie ⅔ czasu grillowania obrócić kawałki ryby.

Ryby w całości nie trzeba obracać. Rybę w całości wstawić do piekarnika w pozycji na sztorc, płetwą grzbietową do góry. Aby ryba utrzymała się w tej pozycji, w rozcięcie na brzuchu włożyć przekrojony ziemniak lub małe żaroodporne naczynie.

W przypadku duszenia fileta rybnego dodać kilka łyżek wody.

Ryba	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		210-230	45-55
	1,5 kg	Ruszt	2		180-200	60-70
	2,0 kg	Z przykryciem	2		180-200	70-80
Kotlet rybny, 3 cm grubości		Ruszt	3		2	20-25
Filet rybny		Z przykryciem	2		210-230	20-30

Porady dotyczące pieczenia mięs i grillowania

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

Zapiekanki, tosty

Naczynia stawiać zawsze na ruszcie.

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

Czas potrzebny na przygotowanie zapiekanki zależy od wielkości naczynia i wysokości zapiekanki. Dane w tabeli są wartościami orientacyjnymi.

Potrawa	Wyposażenie i naczynia	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C, stopień mocy grilla	Czas trwania w minutach
Zapiekanki					
Zapiekanka na słodko	Forma do zapiekanek	2		180-200	50-60
Suflet	Forma do zapiekanek	2		170-190	35-45
	Małe foremki	2		190-210	25-30
Zapiekanka makaronowa	Forma do zapiekanek	2		200-220	40-50
Lasagne	Forma do zapiekanek	2		180-200	40-50
Zapiekanka					
Zapiekanka ziemniaczana, surowe składniki, maks. 4 cm wysokości	1 forma do zapiekanek	2		160-180	60-80
	2 formy do zapiekanek	1+3		150-170	60-80
Tosty					
4 sztuk, zapiekane	Ruszt	3		160-170	10-15
12 sztuk, zapiekane	Ruszt	3		160-170	15-20

Gotowe produkty

Przestrzegać wskazówek producenta podanych na opakowaniu.

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

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

Potrawa	Wyposażenie	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w minutach
Pizza mrożona					
Pizza z cienkim spodem	Głęboka blacha do pieczenia	2		190-210	15-25
	Głęboka blacha do pieczenia + ruszt	3+1		180-200	20-30
Pizza z grubym spodem	Głęboka blacha do pieczenia	2		180-200	20-30
	Głęboka blacha do pieczenia + ruszt	3+1		170-190	25-35
Pizza-bagietka	Głęboka blacha do pieczenia	3		180-200	20-30
Minipizza	Głęboka blacha do pieczenia	3		190-210	10-20
Pizza, chłodzona					
Pizza (podgrzać piekarnik)	Głęboka blacha do pieczenia	3		190-210	10-15
Produkty ziemniaczane, mrożone					
Frytki	Głęboka blacha do pieczenia	3		190-210	20-30
	Głęboka blacha do pieczenia + blacha do pieczenia	3+1		180-200	30-40
Krokiety	Głęboka blacha do pieczenia	3		200-220	20-25
Rösti, pierogi ziemniaczane z farszem	Głęboka blacha do pieczenia	3		210-230	15-25
Pieczywo, mrożone					
Bułki, bagietki	Głęboka blacha do pieczenia	3		170-190	10-20
Precle z ciasta surowego	Głęboka blacha do pieczenia	3		210-230	15-25
Pieczywo, wstępnie podpieczone					
Bułki lub bagietki do pieczenia	Głęboka blacha do pieczenia	3		190-210	10-20
	Głęboka blacha do pieczenia + ruszt	3+1		160-180	20-25
Półprodukty do smażenia, mrożone					
Paluszki rybne	Głęboka blacha do pieczenia	2		220-240	10-20
Paluszki z kurczaka, kotleciki nuggets z kurczaka	Głęboka blacha do pieczenia	3		200-220	15-25
Strudel, mrożony					
Strudel	Głęboka blacha do pieczenia	3		200-220	35-40

Potrawy specjalne

Dzięki zastosowaniu trybu 3D gorące powietrze w niskich temperaturach uda się zarówno kremowy jogurt, jak i puszyste ciasto drożdżowe.

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

Przygotowanie jogurtu

1. Zagotować 1 litr mleka (3,5 % tłuszczu) ostudzić do 40 °C.
2. Domieszać 150 g jogurtu (schłodzonego w lodówce).
3. Przełożyć do filiżanek lub małych słoiczków i przykryć folią spożywczą.
4. Podgrzać komorę piekarnika, jak podano poniżej.
5. Ustawić filiżanki lub słoiczki na dnie piekarnika i przygotowywać jogurt, jak podano poniżej.

Wyrastanie ciasta drożdżowego

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

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

Rozmrażanie

Czas rozmrażania zależy od rodzaju i ilości produktów spożywczych.

Przestrzegać wskazówek producenta podanych na opakowaniu.

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

Drób układać na talerzu, piersią do dołu.

Mrożonki	Wyposażenie	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura
Np. torty śmietanowe, torty z masą kremową, torty z polewą czekoladową lub lukrem, owoce, kurczaki, kiełbasy i mięsa, chleb i bułki, ciasta i inne wypieki	Ruszt	1		Regulator temperatury jest wyłączony

Suszenie

Do suszenia nadaje się idealnie rodzaj grzania 3D gorące powietrze.

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

Następnie pozostawić, aż ociekną i wysuszyć.

Blachę i ruszt wyłożyć papierem do pieczenia lub pergaminem.

Soczyste owoce i warzywa należy wielokrotnie obracać.

Po wysuszeniu natychmiast zdejmować z papieru.

Owoce i zioła	Wyposażenie	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura	Czas trwania
600 g plasterków jabłek	Głęboka blacha do pieczenia + ruszt	3+1		80 °C	ok. 5 godz.
800 g plasterków gruszek	Głęboka blacha do pieczenia + ruszt	3+1		80 °C	ok. 8 godz.
1,5 kg śliwek	Głęboka blacha do pieczenia + ruszt	3+1		80 °C	ok. 8-10 godz.
200 g ziół przyprawowych, oczyszczonych	Głęboka blacha do pieczenia + ruszt	3+1		80 °C	ok. 1½ godz.

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.

Ustawianie

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

Wekowanie

Owoce

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

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

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

Warzywa

Gdy tylko w słoikach zaczną unosić się pęcherzyki powietrza, zmniejszyć temperaturę do 120 - 140 °C. W zależności od rodzaju warzyw po ok. 35 - 70 minutach wyłączyć piekarnik i wykorzystać ciepło resztkowe.

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

Wyjmowanie słoików

Po zawekowaniu wyjąć słoiki z komory piekarnika.

Uwaga!

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

Akrylamid w produktach spożywczych

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

Porady dotyczące przygotowywania potraw, aby zawartość akrylamidu była możliwie najmniejsza	
Informacje ogólne	■ Czas smażenia i pieczenia powinien być możliwie krótki. ■ Potrawy należy zrumieniać na kolor złoty, nie za ciemny. ■ Duży, gruby kawałek pieczystego zawiera mniej akrylamidu.
Pieczenie	Z zastosowaniem Grzania górnego/dolnego w maks. temperaturze 200 °C. Z zastosowaniem 3D gorącego powietrza lub Gorącego powietrza w maks. temperaturze 180 °C.
Ciasteczka	Z zastosowaniem Grzania górnego/dolnego w maks. temperaturze 190 °C. Z zastosowaniem 3D gorącego powietrza lub Gorącego powietrza w maks. temperaturze 170 °C. Jajka lub żółtka zmniejszają powstawanie akrylamidu.
Frytki do pieczenia w piekarniku	Rozłożyć jedną warstwę równomiernie na blasze. Piec co najmniej 400 g na blachę, aby frytki nie wyschły.

Potrawy testowe

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

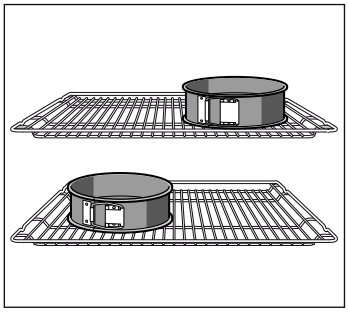
Zgodnie z normą EN 50304/EN 60350 (2009) lub IEC 60350.

Pieczenie ciast

Pieczenie na 2 poziomach:
Zawsze wsuwać głęboką blachę do pieczenia nad zwykłą blachę do pieczenia..
Pieczenie na 3 poziomach:
Głęboką blacha do pieczenia wsuwać na środek.

Ciasteczka wyciskane:
Równocześnie wsunięte do piekarnika blachy z wypiekami nie muszą upiec się w jednakowym czasie.

Szarlotka z pierzynką pieczona na 1 poziomie:
Ciemne tortownice ustawić na przemian obok siebie.
Szarlotka z pierzynką pieczona na 2 poziomach:
Ciemne tortownice ustawić na przemian jedna nad drugą, patrz rysunek.



Ciasto w tortownicach z blachy ocynkowanej:
Piec na 1 poziomie z zastosowaniem trybu grzanie górne/ dolne ⊟. Zamiast rusztu użyć głębokiej blachy do pieczenia i ustawić na niej tortownice.

Wskazówka: Do pieczenia ustawić najpierw najniższą z podanych temperatur.

Potrawa	Wyposażenie i formy	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w minutach
Ciasteczka wyciskane (podgrzać piekarnik*)	Blacha do pieczenia	3	⊟	140-150	30-40
	Blacha do pieczenia	3		140-150	30-40
	Głęboka blacha do pieczenia + blacha do pieczenia	3+1		140-150	30-45
	2 blachy do pieczenia + głęboka blacha do pieczenia	5+3+1		130-140	40-55
Ciastka (podgrzać piekarnik*)	Blacha do pieczenia	3	⊟	150-170	20-35
	Blacha do pieczenia	3		150-170	25-35
	Głęboka blacha do pieczenia + blacha do pieczenia	3+1		140-160	30-45
	2 blachy do pieczenia + głęboka blacha do pieczenia	5+3+1		130-150	35-55
Biszkopt na wodzie (podgrzać piekarnik*)	Tortownica na ruszcie	2	⊟	160-170	30-40
Biszkopt na wodzie	Tortownica na ruszcie	2		160-170	30-45
Szarlotka z pierzynką	Ruszt + 2 tortownice Ø 20 cm	1	⊟	170-190	80-100
	2 ruszty + 2 tortownice Ø 20 cm	3+1		170-190	70-100

* Do podgrzania piekarnika nie stosować rodzaju grzania Szybkie nagrzewanie.

Grillowanie

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

Potrawa	Wyposażenie	Wysokość	Rodzaj grzania	Stopień mocy grilla	Czas trwania w minutach
Opiekanie tostu podgrzewać przez 10 minut	Ruszt	5		3	½-2
Hamburger wołowy, 12 sztuk* nie podgrzewać piekarnika	Ruszt + głęboka blacha do pieczenia	4+1		3	25-30

* Obrócić po upływie ⅔czasu.

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

9000775889

920731