

Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome





Piekarnik
HBG635B.1

BOSCH

[pl] Instrukcja obsługi

Spis treści

Używanie zgodne z przeznaczeniem 4

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa . 4
Informacje ogólne 4
Żarówka halogenowa 5

Przyczyny uszkodzeń 6
Informacje ogólne 6

Ochrona środowiska 6
Oszczędność energii 6
Utylizacja zgodna z przepisami o ochronnie środowiska naturalnego 6

Informacje na temat urządzenia 7
Pulpit obsługi 7
Elementy obsługi 7
Wyświetlacz 8
Tryby pracy 8
Rodzaje grzania 9
Pozostałe informacje 9
Funkcje komory piekarnika 10

Wyposażenie 10
Dołączone wyposażenie 10
Wsuwanie wyposażenia 10
Wyposażenie dodatkowe 11

Przed pierwszym użyciem 12
Pierwsze uruchomienie 12
Czyszczenie komory piekarnika i wyposażenia 12

Obsługa urządzenia 13
Włączanie i wyłączanie urządzenia 13
Włączenie trybu pracy 13
Wprowadzanie ustawień trybu pracy 13
Ustawianie rodzaju grzania i temperatury 13
Szybkie nagrzewanie 14

Funkcje zegara 15
Nastawianie czasu trwania 15
Nastawianie czasu zakończenia 16
Nastawianie minutnika 16

Zabezpieczenie przed dziećmi 17
Aktywacja i dezaktywacja 17

Ustawienia podstawowe 17
Zmiana nastawień podstawowych 17
Wykaz ustawień podstawowych 17
Zanik zasilania prądem 18
Zmiana ustawionej godziny 18

Ustawienie szabasowe 18
Włączanie ustawienia szabasowego 18

Środki czyszczące 19
Odpowiednie środki czyszczące 19
Powierzchnie komory piekarnika 20
Utrzymywanie urządzenia w czystości 20

Prowadnice 21
Zdejmowanie i zawieszanie prowadnic 21

Drzwi urządzenia 22
Zdejmowanie i zakładanie drzwi urządzenia 22
Zdejmowanie nakładki drzwi 22
Montaż i demontaż szyb w drzwiach 23

Co robić w razie usterki? 24
Usuwanie usterek we własnym zakresie 24
Maksymalny czas pracy 24
Wymiana żarówki u góry komory piekarnika 24
Osłona żarówki 25

Serwis 25
Symbol produktu (nr E) i numer fabryczny (nr FD) . . . 25

Potrawy 26
Wskazówki dotyczące programów 26
Wprowadzanie ustawień potrawy przy użyciu trybu AutoPilot 26

Przetestowane w naszym studiu gotowania . . 27
Formy silikonowe 27
Ciasta i drobne wypieki 27
Chleb i bułki 30
Pizza, quiche i ciasta pikantne 32
Zapiekanka i suflet 33
Drób 34
Mięso 36
Ryby 38
Warzywa i dodatki 40
Jogurt 41
Oszczędzanie energii przy rodzajach grzania Eco . . . 41
Akrylamid w produktach spożywczych 42
Delikatne pieczenie 43
Suszenie 44
Wekowanie 45
Wyrastanie ciasta 46
Rozmrażanie 46
Utrzymywanie temperatury potraw 47
Potrawy testowe 47

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.

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. ⟶ *"Wyposażenie" na stronie 10*

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.
- 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.

⚠ 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.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo na skutek magnetyzmu!

Na pulpicie obsługi lub elementach obsługi umieszczone są magnesy trwałe. Mogą one mieć wpływ na działanie implantów elektronicznych, np. rozruszników serca lub pomp insulinowych. Użytkownicy implantów elektronicznych muszą zachować odległość co najmniej 10 cm od pulpitu obsługi.

Żarówka halogenowa

⚠ 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.
- 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.

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

Informacje na temat urządzenia

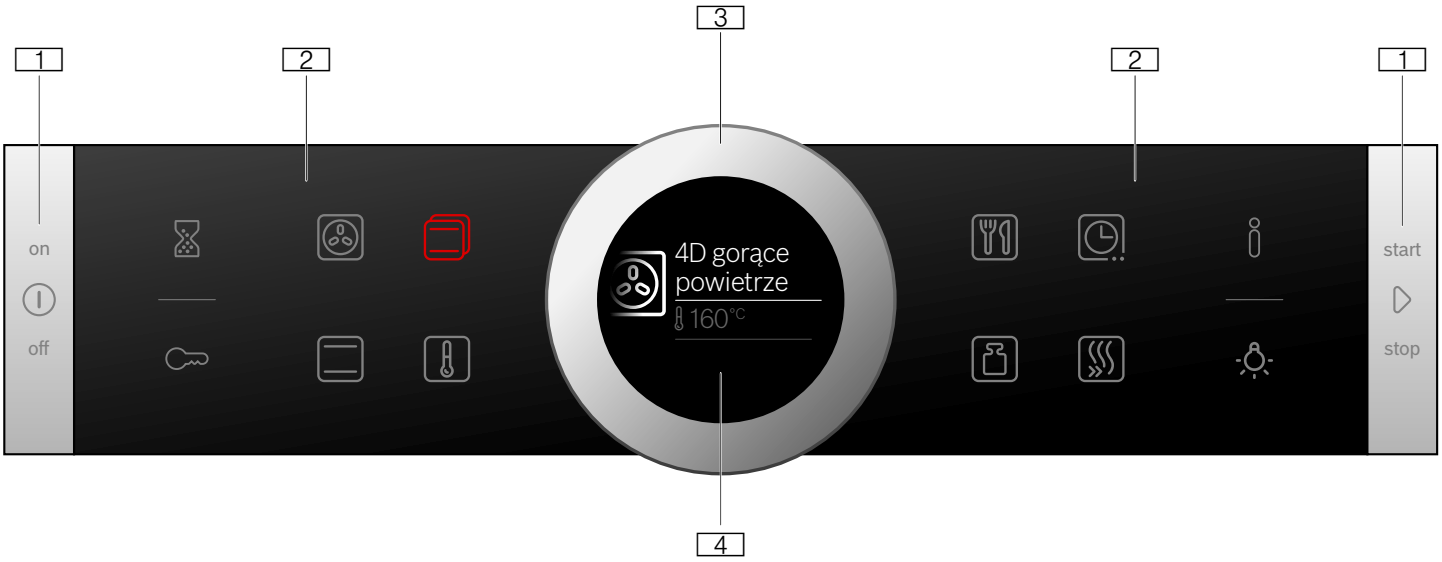
W tym rozdziale opisane są wskaźniki oraz elementy obsługi.Poza tym rozdział zawiera informacje na temat różnych funkcji urządzenia.

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 przy użyciu przycisków, pól dotykowych i pierścienia obsługi. Na wyświetlaczu widoczne są aktualne ustawienia.

Poniższy rysunek przedstawia pulpit obsługi po włączeniu urządzenia i dokonaniu wyboru rodzaju grzania.



1 **Przyciski**
Przyciski po lewej oraz po prawej stronie pulpitu obsługi posiadają punkt oporu. W celu włączenia danej funkcji należy nacisnąć odpowiedni przycisk.
W urządzeniach nieposiadających frontu ze stali nierdzewnej, również te dwa przyciski są polami dotykowymi bez punktu oporu.

2 **Pola dotykowe**
Pod polami dotykowymi znajdują się czujniki. Nacisnąć lekko odpowiedni symbol, aby wybrać żądaną funkcję.

3 **Pierścień obsługi**
Pierścień obsługi jest tak zamocowany, aby można było swobodnie go obracać zarówno w lewo, jak i w prawo. Nacisnąć lekko pierścień obsługi i obrócić palcem w żądanym kierunku.

4 **Wyświetlacz**
Na wyświetlaczu widoczne są aktualne wartości ustawień, możliwości wyboru lub informacje i wskazówki.

Elementy obsługi

Poszczególne elementy obsługi są dostosowane do różnych funkcji urządzenia. Dzięki temu wprowadzanie ustawień i obsługa urządzenia nie sprawiają żadnych trudności.

Przyciski i pola dotykowe

Poniżej opisane jest krótko znaczenie różnych przycisków i pól dotykowych.

Symbol		Znaczenie
Przyciski		
⏻	on/off	Włączanie i wyłączanie urządzenia
▷	start/stop	Włączenie, wstrzymanie lub w przypadku długiego naciskania (ok. 3 sek.) przerwanie trybu pracy
Zewnętrzne pola dotykowe		
	Minutnik	Wybór minutnika
	Zabezpieczenie przed dziećmi	Aktywacja i dezaktywacja zabezpieczenia przed dziećmi przez długie naciśnięcie (ok. 4 sek.)
i	Informacja	Wyświetlanie informacji i wskazówek Długie naciskanie (ok. 3 sek.) umożliwia wywołanie ustawień podstawowych.
	Oświetlenie komory piekarnika	Włączanie i wyłączanie oświetlenia komory
Wewnętrzne pola dotykowe		
	4D gorące powietrze	Bezpośredni wybór rodzaju grzania 4D gorące powietrze
	Grzanie górne/dolne	Bezpośredni wybór rodzaju grzania Grzanie górne/dolne
	Rodzaje grzania	Wybór trybu Rodzaje grzania
	Temperatura	Wybór temperatury w komorze piekarnika

	AutoPilot	Wybór trybu Potrawy z zastosowaniem programów automatycznych
	Waga	Wybór ustawienia wagi w przypadku trybu Potrawy
	Funkcje zegara	Wybór funkcji zegara
	Szybkie nagrzewanie	Włączanie lub przerywanie szybkiego nagrzewania komory piekarnika

Pole dotykowe, którego wartość można zmienić na wyświetlaczu lub jest wyświetlana na pierwszym planie, świeci się na czerwono.

Pierścień obsługi

Pierścień obsługi umożliwia zmianę wartości ustawień widocznych na wyświetlaczu.

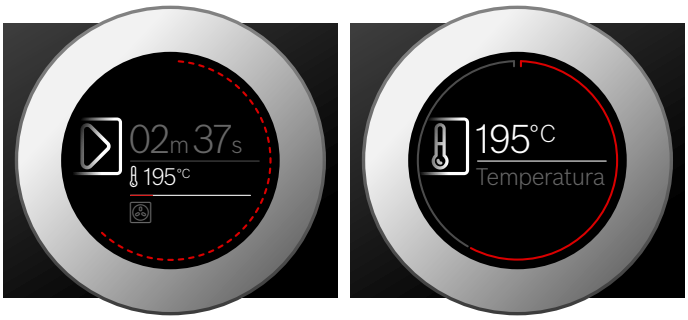
Jeżeli ustawiona została minimalna lub maksymalna wartość, w przypadku większości list wyboru w celu zmiany ustawionej wartości należy obracać pierścień obsługi w przeciwnym kierunku. W przypadku np. rodzajów grzania po przewinięciu do ostatniego punktu pojawia się ponownie punkt pierwszy.

Wyświetlacz

Wyświetlacz jest zbudowany w taki sposób, aby w każdej sytuacji umożliwić jednoczesny odczyt wszystkich danych.

Wartość, której ustawienie można w danym momencie zmienić, jest wyróżniona. Ma postać białych znaków podkreślonych białą linią. Wartość wyświetlana w tle ma kolor szary.

Zaznaczenie	Wyróżnioną wartość można od razu zmienić, bez konieczności wcześniejszego dokonania wyboru tej wartości. Po włączeniu trybu pracy wyróżniona jest zawsze temperatura lub stopień mocy. Biała linia jest jednocześnie linią kontrolną nagrzewania i wypełnia się kolorem czerwonym.
Powiększenie	W trakcie dokonywania zmiany wyróżnionej wartości za pomocą pierścienia obsługi, tylko ta wartość jest wyświetlana w powiększeniu.



Linia okręgu

Na zewnętrznej krawędzi wyświetlacza widoczna jest się linia w kształcie okręgu.

W trakcie dokonywania zmiany wartości linia okręgu wskazuje, w którym miejscu listy wyboru znajduje się użytkownik. W zależności od zakresu ustawień linia okręgu jest ciągła lub podzielona na segmenty, odpowiednio do długości listy wyboru.

W trakcie trybu pracy linia okręgu wypełnia się w odstępach sekundowych kolorem czerwonym. Po upływie każdej pełnej minuty wszystkie segmenty wypełniają się od początku. W przypadku odliczania upływu czasu trwania co sekundę gaśnie jeden segment.

Wskaźnik temperatury

Po włączeniu trybu pracy na wyświetlaczu widoczna aktualna temperatura komory piekarnika w formie graficznej.

Linia nagrzewania	Biała linia pod wskazaniem temperatury wypełnia się od lewej do prawej strony kolorem czerwonym, odpowiednio do stopnia nagrzania komory piekarnika. W przypadku podgrzewania piekarnika optymalnym momentem na wsunięcie potrawy jest moment całkowitego wypełnienia się linii. W przypadku ustawienia stopnia mocy, np. stopnia mocy grilla, linia nagrzewania od razu ma kolor czerwony.
Wskaźnik ciepła resztkowego	Po wyłączeniu urządzenia linia okręgu wskazuje stopień ciepła resztkowego w komorze piekarnika. Im niższy stopień ciepła resztkowego, tym ciemniejszy jest kolor linii okręgu, która w pewnym momencie znika całkowicie.

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

Tryby pracy

Urządzenie umożliwia korzystanie z różnych trybów pracy, które ułatwiają eksploatację urządzenia.

Szczegółowe informacje na ten temat znajdują się w odpowiednich rozdziałach.

Tryb pracy	Zastosowanie
Rodzaje grzania ⟶ *"Obsługa urządzenia" na stronie 13*	Do optymalnego przyrządzania różnego rodzaju potraw opracowano wiele odpowiednio dostosowanych rodzajów grzania.
AutoPilot ⟶ *"Potrawy" na stronie 26*	Urządzenie ma już zaprogramowane odpowiednie wartości ustawień dla wielu potraw.

Rodzaje grzania

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

Symbole przypisane do poszczególnych rodzajów grzania ułatwiają ich rozpoznanie.

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

Rodzaj grzania		Temperatura	Zastosowanie
	4D gorące powietrze	30-275 °C	Do pieczenia ciast i mięs na jednym lub kilku poziomach. Wentylator równomiernie rozprowadza w całej komorze piekarnika ciepło wytwarzane przez znajdującą się na tylnej ściance grzałkę pierścieniową.
	Grzanie górne/dolne	30-300 °C	Do tradycyjnego pieczenia na jednym poziomie. Rodzaj grzania polecany szczególnie do pieczenia ciast z soczystymi owocami. Równomierne grzanie z góry i dołu.
	Gorące powietrze eco	30-275 °C	Do zoptymalizowanego energetycznie przyrządzania wybranych potraw na jednym poziomie bez podgrzewania piekarnika. Wentylator równomiernie rozprowadza w całej komorze piekarnika zoptymalizowane energetycznie ciepło wytwarzane przez znajdującą się na tylnej ściance grzałkę pierścieniową.
	Grzanie górne/dolne eco	30-300 °C	Do zoptymalizowanego energetycznie przyrządzania wybranych potraw. Równomierne grzanie z góry i dołu.
	Grill z cyrkulacją powietrza	30-300 °C	Do pieczenia drobiu, całych ryb i większych kawałków mięsa. Grzałka grilla i wentylator na przemian włączają się i wyłączają. Wentylator powoduje wirowanie gorącego powietrza wokół potrawy.
	Grill o dużej powierzchni	Stopnie mocy grilla: 1 = słaby 2 = średni 3 = mocny	Do grillowania płaskich produktów, jak np. steków, kiełbasek i tostów oraz do zapiekania. Nagrzewa się cała powierzchnia pod grzałką grilla.
	Grill o małej powierzchni	Stopnie mocy grilla: 1 = słaby 2 = średni 3 = mocny	Do grillowania małych ilości steków, kiełbasek i tostów oraz do zapiekania. Nagrzewa się środkowa część powierzchni pod grzałką grilla.
	Pizza	30-275 °C	Do przyrządzania pizzy oraz potraw, które wymagają dużej ilości ciepła od spodu. Nagrzewa się dolny element grzejny oraz grzałka pierścieniowa na tylnej ściance.
	Powolne gotowanie	70-120 °C	Do przyrządzania podsmażonych, delikatnych kawałków mięsa w naczyniu bez przykrycia przy wydłużonym czasie gotowania/pieczenia. Równomierne grzanie z góry i dołu przy niskiej temperaturze.
	Grzanie dolne	30-250 °C	Do potraw przyrządzanych w kąpieli wodnej oraz do dopiekania. Grzanie z dołu.
	Rozmrażanie	30-60 °C	Do delikatnego rozmrażania zamrożonych potraw.
	Utrzymywanie ciepła	60-100 °C	Do utrzymywania temperatury przyrządzonych potraw.
	Podgrzewanie naczyń	30-70 °C	Do podgrzewania naczyń.

Proponowane wartości

Urządzenie ma zaprogramowane proponowane wartości temperatury lub stopnia mocy dla każdego rodzaju grzania. Można je zaakceptować lub zmienić w ramach dozwolonego zakresu wartości.

Pozostałe informacje

W większości przypadków urządzenie umożliwia uzyskanie informacji i wskazówek dotyczących aktualnie wykonywanej czynności.

Nacisnąć lekko na pole ℹ. Wskazówka będzie przez kilka sekund widoczna na wyświetlaczu. W przypadku dłuższych wskazówek przewinąć do końca za pomocą pierścienia obsługi.

Niektóre wskazówki wyświetlane są automatycznie, np. informacje o konieczności potwierdzenia ustawień lub wykonania określonej czynności, jak również ostrzeżenia.

Funkcje komory piekarnika

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 otworzone, praca zostanie przerwana. Po zamknięciu drzwi praca urządzenia będzie kontynuowana.

Oświetlenie komory piekarnika

Oświetlenie komory piekarnika włącza się po otwarciu drzwi urządzenia. Jeżeli drzwi pozostaną otwarte przez ponad 15 minut, oświetlenie ponownie wyłączy się.

W przypadku większości trybów pracy oświetlenie komory piekarnika włącza się w momencie uruchomienia danego trybu. Po zakończeniu trybu pracy oświetlenie wyłącza się.

Wskazówka: W ustawieniach podstawowych można również wybrać możliwość, aby oświetlenie komory piekarnika nie włączało się po uruchomieniu trybu pracy. ⟶ *"Ustawienia podstawowe" na stronie 17*

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.

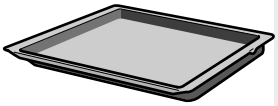
Wskazówka: Czas pracy wentylatora po wyłączeniu urządzenia można zmienić w ustawieniach podstawowych. ⟶ *"Ustawienia podstawowe" na stronie 17*

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 i grillowanych kawałków mięsa.
	**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.
	**Blacha do pieczenia** Do ciast z blachy i drobnych wypieków.

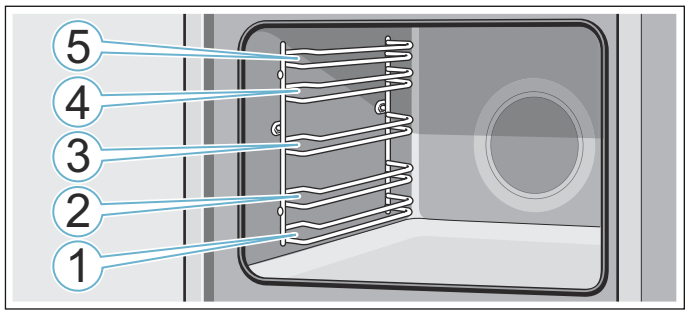
Używać wyłącznie oryginalnych elementów wyposażenia. Zostały zaprojektowane specjalnie z myślą o korzystaniu z tego urządzenia.

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.



Wyposażenie wsuwać zawsze między oba drążki prowadzące na danej wysokości.

Wyposażenie można wysunąć do około połowy, bez ryzyka przechylenia.

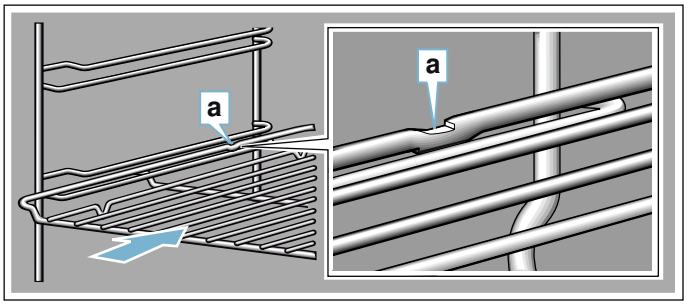
Wskazówki

- 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.

Funkcja blokady

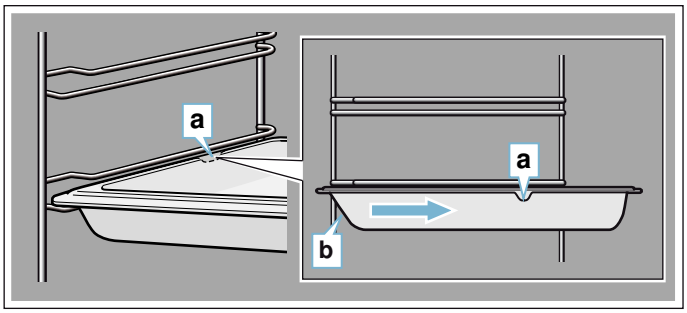
Wyposażenie można wysunąć do około połowy, aż się zablokuje. Funkcja blokady zapobiega przechyleniu się wyposażenia podczas wyciągania. Aby zabezpieczenie przed przechyleniem zadziałało, należy prawidłowo wsunąć wyposażenie do komory piekarnika.

Podczas wsuwania rusztu zwrócić uwagę, aby nosek zazębiający **a** znajdował się z tyłu i był zwrócony do dołu. Otwarta strona musi być skierowana w stronę drzwi urządzenia, a wygięcie do dołu ⁀.



Podczas wsuwania blach zwrócić uwagę, aby nosek zazębiający **a** znajdował się z tyłu i był zwrócony do dołu. Ścięcie wyposażenia **b** musi być skierowane z przodu w stronę drzwi urządzenia.

Przykład na rysunku: blacha uniwersalna

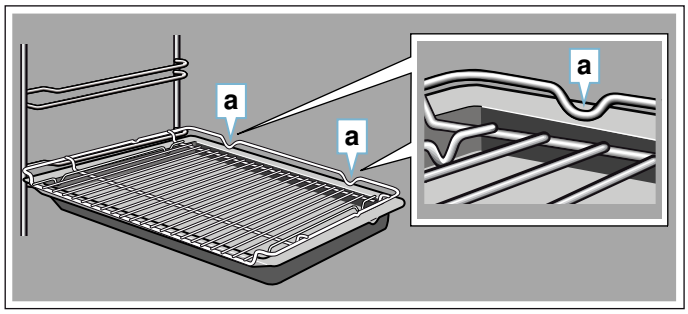


Kombinacja wyposażenia

Ruszt można wsunąć wraz z blachą uniwersalną, co umożliwi zebranie skroplin.

Przy wkładaniu rusztu zwrócić uwagę, aby oba elementy dystansowe **a** znajdowały się na tylnej krawędzi. Przy wsuwaniu blachy uniwersalnej ruszt znajduje sie powyżej górnego drążka prowadzącego na danej wysokości.

Przykład na rysunku: blacha uniwersalna



Wyposażenie 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.

Podczas dokonywania zakupu podać dokładny numer zamówieniowy danego elementu wyposażenia.

Wskazówka: Nie wszystkie elementy wyposażenia dodatkowego pasują do każdego urządzenia. Podczas dokonywania zakupu należy zawsze podawać dokładne oznaczenie (nr E) urządzenia. ⟶ *"Serwis" na stronie 25*

Wyposażenie dodatkowe	Numer zamówieniowy
Ruszt Do naczyń, form do ciasta i zapiekanek oraz do pieczeni i grillowanych kawałków mięsa.	HEZ634000
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.	HEZ632070
Blacha do pieczenia Do ciast z blachy i drobnych wypieków.	HEZ631070
Ruszt wkładany w blachę Do mięsa, drobiu i ryb. Przeznaczony do wkładania w blachę uniwersalną w celu zbierania skapującego tłuszczu i sosu z mięsa.	HEZ324000
Blacha uniwersalna, pokryta powłoką antyadhezyjną Do wilgotnych ciast, wypieków, potraw mrożonych i dużych pieczeni. Wypieki i pieczenie nie przywierają do blachy uniwersalnej.	HEZ632010
Blacha do pieczenia, pokryta powłoką antyadhezyjną Do ciast z blachy i drobnych wypieków. Wypieki nie przywierają do blachy.	HEZ631010

Profesjonalna blacha do pieczenia Do przygotowywania dużych ilości potraw.	HEZ633070
Pokrywa do profesjonalnej blachy do pieczenia Pokrywa zmienia profesjonalną blachę do pieczenia w procesjonalną brytfannę.	HEZ633001
Blacha do pizzy Do pizzy i dużych, okrągłych ciast.	HEZ617000
Blacha do grillowania Do grillowania zamiast rusztu lub jako osłona przed rozpryskiwaniem. Stosować wyłącznie z blachą uniwersalną.	HEZ625071
Kamień do pieczenia chleba Do samodzielnego wypieku chleba, bułek i pizzy, które powinny mieć chrupiący spód. Kamień do pieczenia należy podgrzać do zalecanej temperatury.	HEZ327000
Brytfanna szklana (5,1 l) Do potraw duszonych i zapiekanek. Nadaje się szczególnie do stosowania w trybie “Potrawy”.	HEZ915001
Forma szklana Do dużych pieczeni, soczystych ciast i zapiekanek.	HEZ864000
Szklana blacha do pieczenia Do zapiekanek, potraw warzywnych i wypieków.	HEZ636000
Pojedynczy system wysuwania blach Szyny na wysokości 2 pozwalają na dalsze wyciąganie wyposażenia, bez ryzyka przechylenia.	HEZ638100
Podwójny system wysuwania blach Szyny na wysokości 2 i 3 pozwalają na dalsze wyciąganie wyposażenia, bez ryzyka przechylenia.	HEZ638200
Potrójny system wysuwania blach Szyny na wysokości 1, 2 i 3 pozwalają na dalsze wyciąganie wyposażenia, bez ryzyka przechylenia.	HEZ638300

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 lub po przerwie w zasilaniu na wyświetlaczu pojawiają się ustawienia, które należy wprowadzić przy pierwszym uruchomieniu urządzenia. Odpowiedni komunikat pojawia się na ogół się po upływie kilku sekund.

Wskazówka: Ustawienia te można w każdej chwili zmienić w ustawieniach podstawowych. ⟶ *"Ustawienia podstawowe" na stronie 17*

Wprowadzanie ustawień języka

Jako pierwszy pojawia się język. Wstępnie ustawiony jest język “Niemiecki”.

1. Za pomocą pierścienia obsługi ustawić żądany język.
2. W celu potwierdzenia wprowadzonych ustawień nacisnąć na pole ⏲.
   Pojawi się następne ustawienie.

Ustawianie godziny

Początkowym wskazaniem godziny jest “12:00”.

1. Za pomocą pierścienia obsługi ustawić godzinę.
2. W celu potwierdzenia wprowadzonych ustawień nacisnąć na pole ⏲.

Na wyświetlaczu pojawi się informacja o zakończeniu procesu pierwszego uruchomienia urządzenia. Wyświetla się aktualna godzina.

Czyszczenie komory piekarnika i wyposażenia

Przed pierwszym użyciem urządzenia do przygotowania potraw, wyczyścić komorę piekarnika 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. 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	Grzanie górne/dolne
Temperatura	240 °C
Czas trwania	1 godzina

Po upływie podanego czasu trwania wyłączyć urządzenie za pomocą przycisku on/off ⏻.

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. Poniżej opisano, co dzieje się podczas włączania i wyłączania urządzenia oraz w jaki sposób nastawia się tryby pracy.

Włączanie i wyłączanie urządzenia

Przed wprowadzeniem jakichkolwiek ustawień należy włączyć urządzenie.

Wskazówka: Wprowadzanie ustawień zabezpieczenia przed dziećmi oraz minutnika jest możliwe również przy wyłączonym urządzeniu. Określone wskaźniki oraz informacje na wyświetlaczu, np. dotyczące ciepła resztkowego w komorze piekarnika, są widoczne również po wyłączeniu urządzenia.

Jeżeli urządzenie nie jest używane, należy je wyłączyć. Jeżeli przez dłuższy czas nie są wprowadzane żadne ustawienia, urządzenie wyłącza się automatycznie.

Włączanie urządzenia

Włączanie urządzenia odbywa się za pomocą przycisku on/off ⏻.

Wszystkie pola dotykowe zaświecą się na czerwono. Na wyświetlaczu pojawia się logo firmy Bosch, a następnie pierwszy rodzaj grzania z listy wyboru.

Wskazówka: W ustawieniach podstawowych można wybrać tryb pracy, który będzie wyświetlany po włączeniu urządzenia. ⟶ *"Ustawienia podstawowe" na stronie 17*

Wyłączanie urządzenia

Wyłączanie urządzenia odbywa się za pomocą przycisku on/off ⏻.

Ewentualnie włączona funkcja zostaje przerwana.

Na wyświetlaczu pojawia się godzina lub wskaźnik ciepła resztkowego.

Wskazówka: W ustawieniach podstawowych można określić, czy po wyłączeniu urządzenia godzina będzie wyświetlana, czy też nie. ⟶ *"Ustawienia podstawowe" na stronie 17*

Włączenie trybu pracy

Każdy tryb należy włączyć przyciskiem start/stop ▷.

Po włączeniu na wyświetlaczu widoczne są ustawienia oraz zegar. Poza tym pojawia się linia okręgu oraz linia nagrzewania.

Wstrzymanie trybu pracy

Za pomocą przycisku start/stop ▷ można wstrzymać, a następnie wznowić tryb pracy.

Naciskanie przycisku start/stop ▷ przez ok. 3 sekundy powoduje całkowite przerwanie trybu pracy i zresetowanie wszystkich wprowadzonych ustawień.

Wskazówka: W przypadku wstrzymania lub przerwania trybu pracy wentylator może nadal pracować.

Wprowadzanie ustawień trybu pracy

Po włączeniu urządzenia pojawia się proponowany tryb pracy. Przyciskiem start/stop ▷ można od razu włączyć proponowane ustawienie.

Szczegółowe informacje dotyczące ustawiania innego trybu pracy podane są w odpowiednich rozdziałach.

Sposób postępowania:
1. Nacisnąć na odpowiednie pole. Symbol świeci się na czerwono.
2. Za pomocą pierścienia obsługi zmienić zaznaczone ustawienie.
3. W razie potrzeby wprowadzić kolejne ustawienia. W tym celu nacisnąć na odpowiednie pole i zmienić wartość za pomocą pierścienia obsługi.
4. Włączyć za pomocą przycisku start/stop ▷.

Urządzenie uruchamia wybrany tryb.

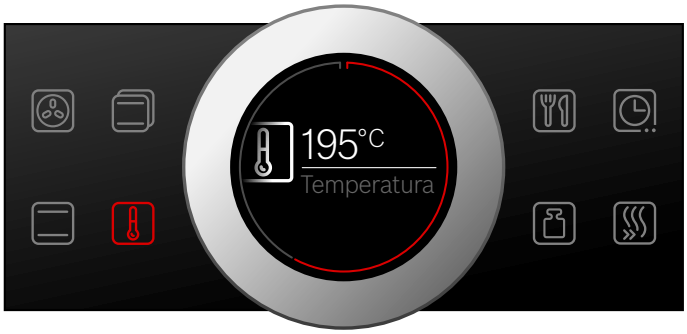
Ustawianie rodzaju grzania i temperatury

Jeżeli nie dokonano wyboru trybu pracy Rodzaje grzania, nacisnąć lekko na pole ▣. Symbol świeci się na czerwono, a na wyświetlaczu pojawia się pierwszy rodzaj grzania wraz z proponowaną temperaturą.

Przykład na rysunku: gorące powietrze eco ▣ w temp. 195 °C.
1. Za pomocą pierścienia obsługi ustawić rodzaj grzania.



2. Nacisnąć lekko na pole [].
   Temperatura widoczna na wyświetlaczu jest wyróżniona kolorem białym.
3. Za pomocą pierścienia obsługi ustawić temperaturę.



4. Włączyć za pomocą przycisku start/stop ▷.
   Czas widoczny na wyświetlaczu wskazuje, jak długo trwa już tryb pracy.



Urządzenie zaczyna się nagrzewać.

Gdy potrawa jest gotowa, wyłączyć urządzenie przyciskiem on/off ⏻.

Wskazówka: Na urządzeniu można nastawić czas trwania oraz czas zakończenia dla danego trybu.
⟶ *"Funkcje zegara" na stronie 15*

Wprowadzanie zmian

Po włączeniu temperatura jest nadal wyróżniona. Obracając pierścień obsługi można bezpośrednio zmienić i zapisać temperaturę.

W celu dokonania zmiany rodzaju grzania przerwać bieżący tryb pracy za pomocą przycisku start/stop ▷ i nacisnąć lekko na pole []. Pojawia się pierwszy rodzaj grzania wraz z proponowaną temperaturą. Zmienić rodzaj grzania za pomocą pierścienia obsługi.

Wskazówka: Zmiana rodzaju grzania spowoduje również zresetowanie innych ustawień.

Bezpośredni wybór rodzajów grzania

Określone rodzaje grzania można wybrać bezpośrednio za pomocą pól dotykowych. Dzięki temu nastawianie urządzenia jest jeszcze łatwiejsze i szybsze.

Rodzaje grzania, które można ustawić poprzez wybór bezpośredni, to:
- [] 4D gorące powietrze
- [] Grzanie górne/dolne

Wprowadzanie ustawień

1. Nacisnąć lekko na pole wybranego rodzaju grzania.
   Temperatura zostanie natychmiast wyróżniona kolorem białym.
2. Za pomocą pierścienia obsługi ustawić temperaturę.
3. Włączyć za pomocą przycisku start/stop ▷.

Urządzenie zaczyna się nagrzewać.

Szybkie nagrzewanie

Szybkie nagrzewanie umożliwia w przypadku niektórych rodzajów grzania skrócenie czasu nagrzewania.

Szybkie nagrzewanie można stosować w przypadku wymienionych poniżej rodzajów grzania:
- [] 4D gorące powietrze
- [] Grzanie górne/dolne

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

Wprowadzanie ustawień

Zwrócić uwagę na odpowiedni rodzaj grzania oraz ustawić temperaturę na co najmniej 100 °C. W przeciwnym razie aktywowanie szybkiego nagrzewania nie będzie możliwe.

1. Ustawić rodzaj grzania oraz temperaturę.
2. Nacisnąć lekko na pole [].

Symbol świeci się na czerwono. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat o konieczności potwierdzenia.

Po zakończeniu szybkiego nagrzewania rozlega się sygnał, a na wyświetlaczu pojawia się odpowiedni komunikat. Symbol przestaje świecić. Wstawić potrawę do komory piekarnika.

Wskazówka: Funkcja czasu trwania włącza się równocześnie z szybkim nagrzewaniem. Ustawienia czasu trwania wprowadzić dopiero po zakończeniu szybkiego nagrzewania.

Przerwanie

W celu przerwania szybkiego nagrzewania ponownie nacisnąć lekko na pole []. Symbol przestaje świecić.

Funkcje zegara

Urządzenie ma zaprogramowane różne funkcje zegara.

Funkcja zegara		Zastosowanie
	Czas trwania	Po upływie nastawionego czasu trwania urządzenie automatycznie wyłącza dany tryb.
	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 innych funkcji zegara. Po upływie nastawionego czasu urządzenie nie włącza się ani nie wyłącza automatycznie.

Czas trwania i czas zakończenia można po zakończeniu wprowadzania ustawień trybu prac wywołać za pomocą pola. Minutnik posiada własne pole, dzięki czemu wprowadzanie jego ustawień jest możliwe w dowolnym momencie.

Po upływie czasu trwania lub czasu odliczanego przez minutnik rozlega się sygnał. Sygnał można wyłączyć przed czasem, naciskając lekko na pole.

Wskazówka: Czas trwania sygnału można zmienić w ustawieniach podstawowych. ⟶ *"Ustawienia podstawowe" na stronie 17*

Nastawianie czasu trwania

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

Wprowadzanie ustawień

W zależności od początkowego kierunku obracania pierścienia obsługi, proponowany czas trwania zaczyna się z lewej strony od wartości 10 minut, natomiast z prawej strony od wartości 30 minut.

Poniżej jednej godziny czas trwania można nastawiać w odstępach co jedną minutę, następnie w odstępach co 5 minut.

Maksymalnym ustawieniem są 23 godziny i 59 minut.

Przykład na rysunku: czas trwania 45 minut.

1. Ustawić tryb pracy oraz temperaturę lub stopień mocy.
2. Przed włączeniem nacisnąć lekko na pole. Widoczny na wyświetlaczu czas trwania jest wyróżniony kolorem białym.
3. Za pomocą pierścienia obsługi nastawić czas trwania.



Po kilku sekundach wartość zostanie zapisana lub dwukrotnie nacisnąć lekko na pole. Czas trwania jest widoczny na wyświetlaczu pod trybem pracy i temperaturą lub stopniem mocy.

4. Włączyć za pomocą przycisku start/stop ▷. Czas trwania odliczany jest na wyświetlaczu.



Urządzenie zaczyna się nagrzewać.

Po upływie nastawionego czasu trwania rozlega się sygnał. Urządzenie przestaje się nagrzewać. Na wyświetlaczu widoczny jest czas trwania 00m 00s.

Za pomocą pola można ponownie nastawić czas trwania lub za pomocą przycisku start/stop ▷ kontynuować tryb pracy bez nastawionego czasu trwania.

Gdy potrawa jest gotowa, wyłączyć urządzenie przyciskiem on/off ⏻.

Wprowadzanie zmian i przerwanie

W celu dokonania zmiany czasu trwania nacisnąć lekko na pole. Czas trwania jest wyróżniony kolorem białym i można go zmienić za pomocą pierścienia obsługi. Za pomocą pola zapisać wprowadzoną zmianę.

W celu przerwania czasu trwania należy go wyzerować. Po zapisaniu wprowadzonej zmiany można za pomocą przycisku start/stop ▷ kontynuować tryb pracy bez nastawionego czasu trwania.

Nastawianie 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.

Wprowadzanie ustawień

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

Przykład na rysunku: czas trwania jest nastawiony na 45 minut, a potrawa powinna być gotowa o godz. 12:00.

1. Ustawić tryb pracy oraz temperaturę lub stopień mocy.
2. Nastawić czas trwania.
3. Przed włączeniem ponownie nacisnąć lekko na pole ⏲.
   Widoczny na wyświetlaczu czas zakończenia jest wyróżniony kolorem białym.
4. Za pomocą pierścienia obsługi przesunąć czas zakończenia na później.



   Po kilku sekundach wartość zostanie zapisana lub ponownie nacisnąć na pole ⏲. Czas zakończenia jest widoczny na wyświetlaczu pod trybem pracy i temperaturą lub stopniem mocy.
5. Włączyć za pomocą przycisku start/stop ▷.
   Na wyświetlaczu widoczna jest godzina, o której urządzenie włączy się.



Urządzenie jest przestawione na tryb czuwania. Gdy urządzenie włączy się, czas trwania będzie odliczany na wyświetlaczu.

Po upływie nastawionego czasu trwania rozlega się sygnał. Urządzenie przestaje się nagrzewać. Na wyświetlaczu widoczny jest czas trwania 00m 00s.

Za pomocą pola ⏲ można ponownie nastawić czas trwania lub za pomocą przycisku start/stop ▷ kontynuować tryb pracy bez nastawionego czasu trwania.

Gdy potrawa jest gotowa, wyłączyć urządzenie przyciskiem on/off ⏻.

Wprowadzanie zmian i przerwanie

W celu dokonania zmiany czasu zakończenia wstrzymać aktualny tryb za pomocą przycisku start/stop ▷ i dwukrotnie nacisnąć lekko na pole ⏲. Czas zakończenia jest wyróżniony kolorem białym i można go zmienić za pomocą pierścienia obsługi. Za pomocą przycisku start/stop ▷ kontynuować tryb.

W celu skasowania czasu zakończenia należy zresetować wprowadzone ustawienia czasu zakończenia. Za pomocą przycisku start/stop ▷ można bezpośrednio włączyć nastawiony czas trwania.

Wskazówka: Czas zakończenia można zmienić, dopóki nie rozpocznie się odliczanie czasu trwania. W przeciwnym razie wynik gotowania może być niezadowalający.

Nastawianie minutnika

Minutnik działa równolegle do innych ustawień. Można go nastawić w każdej chwili, nawet jeśli urządzenie jest wyłączone. Posiada własny sygnał, dzięki temu można rozpoznać, czy sygnał rozbrzmiewa z minutnika, czy oznacza zakończenie nastawionego czasu trwania.

Wprowadzanie ustawień

Początkowym ustawieniem minutnika jest zawsze zero minut.

Im wyższa wartość, tym większe będą odstępy czasowe podczas wprowadzania ustawień.

Maksymalnym ustawieniem są 24 godziny.

1. Nacisnąć lekko na pole ⏳.
   Symbol świeci się na czerwono. Widoczny na wyświetlaczu czas odliczany przez minutnik jest wyróżniony kolorem białym.
2. Za pomocą pierścienia obsługi nastawić czas odliczany przez minutnik.
3. Włączyć za pomocą pola ⏳.
   Wskazówka: Po kilku sekundach minutnik włączy się automatycznie.

Minutnik odlicza nastawiony czas.

Minutnik pozostanie widoczny na wyświetlaczu, gdy urządzenie jest wyłączone. W trakcie trwania nastawionego trybu pracy ustawienia tego trybu są widoczne w tle. Naciśnięcie pola ⏳ spowoduje, że czas odliczany przez minutnik będzie widoczny przez kilka sekund na wyświetlaczu.

Po upływie nastawionego czasu rozlega się sygnał i pojawia się odpowiedni komunikat na wyświetlaczu. Symbol przestaje świecić.

Porada: Jeżeli nastawiony czas minutnika odnosi się do trybu pracy urządzenia, zastosować czas trwania. Czas będzie widoczny w tle, a urządzenie wyłączy się automatycznie.

Wprowadzanie zmian i przerwanie

W celu dokonania zmiany czasu odliczanego przez minutnik nacisnąć lekko na pole ⧖. Czas odliczany przez minutnik jest wyróżniony kolorem białym i można go zmienić za pomocą pierścienia obsługi.

W celu zatrzymania minutnika wyzerować czas odliczany przez minutnik. Po zapisaniu zmiany symbol przestaje świecić.

Zabezpieczenie przed dziećmi

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

Pulpit obsługi jest zablokowany i nie można wprowadzać żadnych ustawień. Możliwe jest tylko wyłączenie urządzenia za pomocą przycisku on/off ⏻.

Aktywacja i dezaktywacja

Zabezpieczenie przed dziećmi można aktywować lub dezaktywować zarówno przy włączonym, jak i przy wyłączonym urządzeniu.

W tym celu naciskać pole ⊶ przez ok. 4 sekundy.

Na wyświetlaczu pojawi się komunikat o konieczności potwierdzenia.

Jeżeli urządzenie jest włączone, pole ⊶ świeci się na czerwono. Jeżeli urządzenie jest wyłączone, pole ⊶ nie świeci się.

Ustawienia podstawowe

W celu zapewnienia optymalnej i bezproblemowej obsługi urządzenia, użytkownik ma do dyspozycji różnego rodzaju ustawienia. Ustawienia te można zmienić, dostosowując je do indywidualnych potrzeb.

Zmiana nastawień podstawowych

Urządzenie musi być wyłączone.

1. Naciskać pole ⓘ przez ok. 3 sekundy.
   Na wyświetlaczu pojawiają się wskazówki dotyczące przebiegu wprowadzania zmian.
2. Należy je potwierdzić za pomocą pola ◷.
   Na wyświetlaczu pojawia się pierwsze ustawienie “Język”.
3. W razie potrzeby zmienić ustawienie za pomocą pierścienia obsługi.
4. Nacisnąć lekko na pole ◷.
   Na wyświetlaczu pojawia się następne ustawienie, które można zmienić za pomocą pierścienia obsługi.
5. Za pomocą pola ◷ przejrzeć wszystkie ustawienia i w razie potrzeby zmienić za pomocą pierścienia obsługi.
6. Na zakończenie potwierdzić wprowadzone zmiany, naciskając pole ⓘ przez ok. 3 sekundy.

Na wyświetlaczu pojawia się komunikat, że ustawienia zostały zapisane.

Anulowanie

Zmiany nie zostaną zapisane w przypadku anulowania wprowadzonych ustawień za pomocą przycisku on/off ⏻. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat, że ustawienia nie zostały zapisane.

Wykaz ustawień podstawowych

Dostępne ustawienia podstawowe zależą od wyposażenia urządzenia.

Ustawienie	Możliwości
Język	Możliwy jest wybór innego języka
Godzina	Godzina w formacie 24 h
Czas trwania sygnału	krótki (30 sek.) średni (1 min.)* długi (5 min.)
Dźwięk przycisków	wł. wył.* (tylko przycisk on/off ⏻ wydaje dźwięk)
Jasność wyświetlacza	Skala 5-stopniowa
Wskazanie godziny	wył. cyfrowe*
Oświetlenie	W trybie pracy wył. W trybie pracy wł.*
Zabezpieczenie przed dziećmi	Tylko blokada przycisków* Blokada drzwi oraz przycisków
Tryb pracy po włączeniu	Rodzaje grzania* AutoPilot

Przyciemnienie w nocy	wył.* wł.
Wyświetlanie logo firmy	wł.* wył.
Opóźnienie wyłączenia wentylatora	zalecane* minimalne
System wysuwania blach	niedostępny* (w przypadku prowadnic i pojedynczego systemu wysuwania blach) dostępny (w przypadku podwójnego i potrójnego systemu wysuwania blach)
Ustawienie szabasowe	wł. wył.*
Ustawienia fabryczne	przywrócić nie przywracać*

* ustawienie fabryczne (w zależności od typu urządzenia możliwe są różnice w ustawieniach fabrycznych)

Wskazówka: Zmiany ustawień języka, dźwięku przycisków oraz jasności wyświetlacza są od razu widoczne. Wszystkie pozostałe wymagają dokonania zapisu ustawień.

Zanik zasilania prądem

Wprowadzone zmiany ustawień pozostają zapisane także w przypadku przerwy w zasilaniu.

Tylko ustawienia dotyczące pierwszego uruchomienia wymagają ponownego wprowadzenia w przypadku dłuższej przerwy w zasilaniu. Krótka przerwa w zasilaniu nie ma wpływu na urządzenie.

Zmiana ustawionej godziny

W celu dostosowania ustawień godziny, np. przy zmianie czasu letniego na zimowy, należy zmienić ustawienie podstawowe.

Urządzenie musi być wyłączone.

1. Naciskać pole ⓘ przez ok. 3 sekundy.
   Na wyświetlaczu pojawiają się wskazówki dotyczące przebiegu wprowadzania zmian.
2. Należy je potwierdzić za pomocą pola ◷.
   Na wyświetlaczu pojawia się pierwsze ustawienie podstawowe “Język”.
3. Nacisnąć lekko na pole ◷.
   Pojawi się ustawienie godziny.
4. Zmienić godzinę za pomocą pierścienia obsługi.
5. W celu potwierdzenia naciskać pole ⓘ przez ok. 3 sekundy.

Na wyświetlaczu pojawia się komunikat, że ustawienia zostały zapisane.

Ustawienie szabasowe

Ustawienie szabasowe umożliwia ustawienie czasu trwania do 74 godzin. Potrawy w komorze piekarnika zachowują odpowiednia temperaturę bez konieczności włączania i wyłączania urządzenia.

Włączanie ustawienia szabasowego

W celu korzystania z ustawienia szabasowego należy aktywować je w ustawieniach podstawowych.
⟶ *"Ustawienia podstawowe" na stronie 17*

Po wprowadzeniu odpowiedniej zmiany w ustawieniach podstawowych, ustawienie szabasowe pojawia się jako ostatni rodzaj grzania.

Urządzenie nagrzewa się z zastosowaniem grzania górnego/dolnego. Temperaturę można ustawić w zakresie od 85 °C do 140 °C.

1. Za pomocą pierścienia obsługi ustawić jako rodzaj grzania ustawienie szabasowe.
2. Nacisnąć lekko na pole 🌡.
   Temperatura widoczna na wyświetlaczu jest wyróżniona kolorem białym.
3. Za pomocą pierścienia obsługi ustawić żądaną temperaturę.
4. Przed włączeniem nacisnąć lekko na pole ◷.
   Widoczny na wyświetlaczu czas trwania jest wyróżniony kolorem białym.
5. Za pomocą pierścienia obsługi nastawić żądany czas trwania.
   Wskazówka: Nie można przesunąć czasu zakończenia.
6. Włączyć za pomocą przycisku start/stop ▷.
   Czas trwania odliczany jest na wyświetlaczu.

Urządzenie zaczyna się nagrzewać.

Po upływie nastawionego czasu trwania ustawienia szabasowego rozlega się sygnał. Urządzenie przestaje się nagrzewać. Na wyświetlaczu widoczny jest czas trwania 00m 00s.

Wyłączyć urządzenie za pomocą przycisku on/off ⏻.

Wskazówka: W przypadku otwarcia drzwi urządzenia tryb pracy nie zostanie przerwany.

Wprowadzanie zmian i przerwanie

Po włączeniu nie można już zmienić ustawień.

W przypadku przerwania ustawienia szabasowego wyłączyć urządzenie przyciskiem on/off ⏻. Wstrzymanie trybu pracy za pomocą przycisku start/stop ▷ nie jest już możliwe.

Środki czyszczące

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 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.
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 drzwi wykonana ze stali nierdzewnej	Środki do czyszczenia stali nierdzewnej: Przestrzegać wskazówek producenta. Nie używać środków do pielęgnacji stali nierdzewnej. 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.

Po wyczyszczeniu pozostawić otwarte drzwi w celu wysuszenia komory piekarnika.

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.

Wprowadzanie ustawień

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 4D 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.

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.

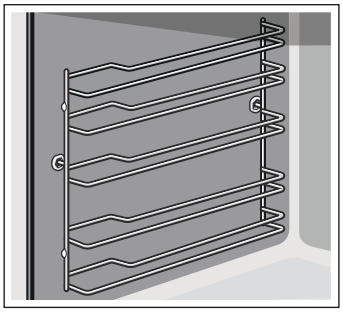
Prowadnice

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

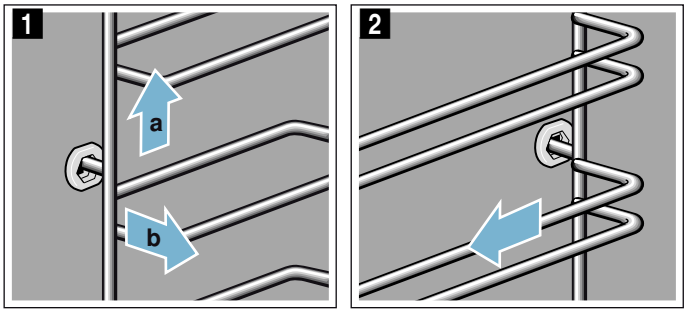
Zdejmowanie i zawieszanie prowadnic

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!
Prowadnice mocno się nagrzewają. Nie dotykać gorących prowadnic. Zawsze odczekać, aż urządzenie ostygnie. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się.

Zdejmowanie prowadnic



1. Prowadnicę nieco unieść z przodu **a** i zdjąć **b** (rys. 1).
2. Następnie pociągnąć prowadnicę do przodu i wyjąć z otworów (rys. 2).

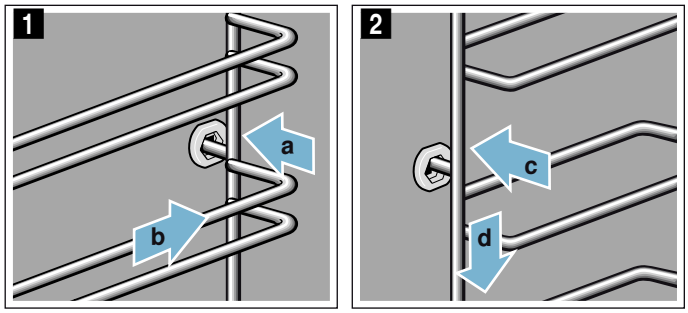


Prowadnice czyścić płynem do mycia naczyń i gąbką do zmywania. W przypadku zanieczyszczeń trudnych do usunięcia używać szczoteczki.

Zawieszanie prowadnic

Prowadnice pasują tylko do prawej lub lewej strony. W przypadku obu prowadnic zwrócić uwagę, aby wygięcie znajdowało się z przodu.

1. Najpierw włożyć prowadnicę do środka tylnego otworu mocującego **a** tak, aby przylegała do ścianki komory piekarnika, a następnie wcisnąć do tyłu **b** (rys. 1).
2. Następnie włożyć prowadnicę w przedni otwór **c** tak, aby również w tym przypadku przylegała do ścianki komory piekarnika i wcisnąć do dołu **d** (rys. 2).



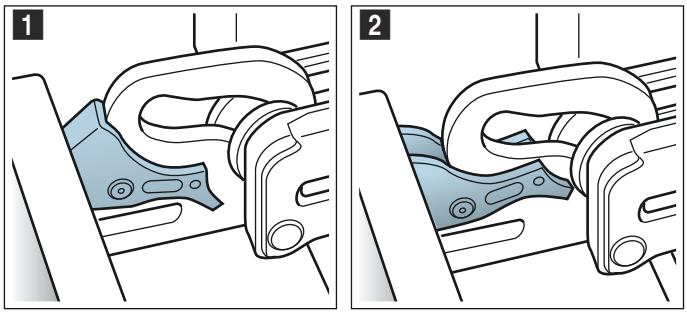
Drzwi urządzenia

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 drzwi urządzenia

Do czyszczenia oraz w celu wymontowania szyb można zdjąć drzwi urządzenia.

Każdy zawias drzwi urządzenia posiada dźwignię blokującą.
Gdy dźwignie blokujące są opuszczone (rys. 1), drzwi urządzenia są zabezpieczone. Nie można ich wtedy zdjąć.
Gdy dźwignie blokujące są uniesione w celu zdjęcia drzwi urządzenia (rys. 2), zawiasy są zabezpieczone. Nie można ich wtedy zatrzasnąć.

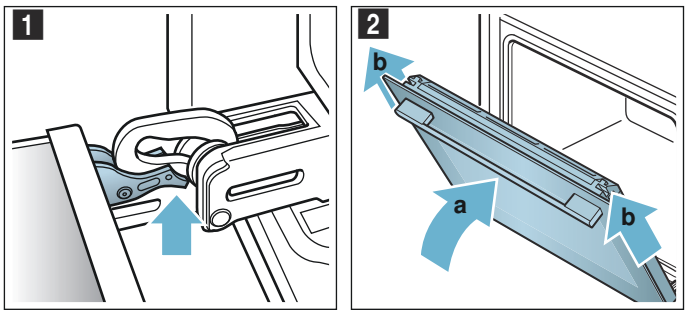


⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo zranienia!

- Gdy zawiasy nie są zabezpieczone, mogą zatrzasnąć się z dużą siłą. Należy dopilnować, aby dźwignie blokujące zawsze były prawidłowo złożone lub, w momencie zdejmowania drzwi urządzenia, całkowicie rozłożone.
- Zawiasy drzwi urządzenia poruszają się podczas otwierania i zamykania drzwi, w związku z tym istnieje ryzyko przytrzaśnięcia się. Nie dotykać zawiasów.

Zdejmowanie drzwi urządzenia

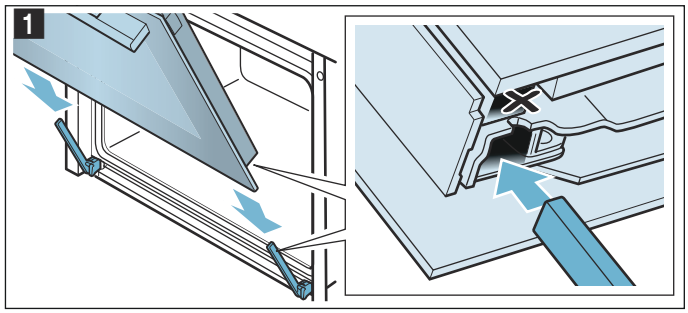
1. Całkowicie otworzyć drzwi urządzenia.
2. Podnieść obie dźwignie blokujące z lewej i prawej strony (rys. 1).
3. Zamknąć do oporu drzwi urządzenia **a**. Chwycić obiema rękami z lewej i prawej strony **b** i wyciągnąć do góry (rys. 2).



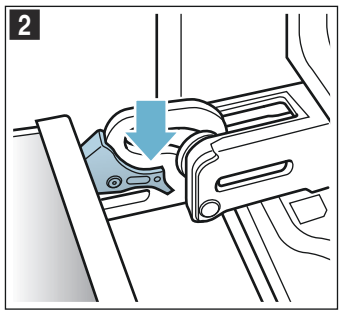
Zakładanie drzwi urządzenia

Drzwi urządzenia założyć w odwrotnej kolejności.

1. Podczas zakładania drzwi urządzenia uważać, aby oba zawiasy zostały umieszczone dokładnie w otworach (rys. 1).
   Oprzeć oba zawiasy na dole szyby zewnętrznej i użyć jej jako prowadnicy.
   Dopilnować. aby zawiasy zostały wsunięte w odpowiednie otwory. Wsuwanie musi przebiegać płynnie, bez wyczuwalnego oporu. W przypadku pojawienia się wyczuwalnego oporu sprawdzić, czy zawiasy zostały wsunięte w odpowiednie otwory.



2. Całkowicie otworzyć drzwi urządzenia. Z powrotem złożyć obie dźwignie blokujące (rys. 2).

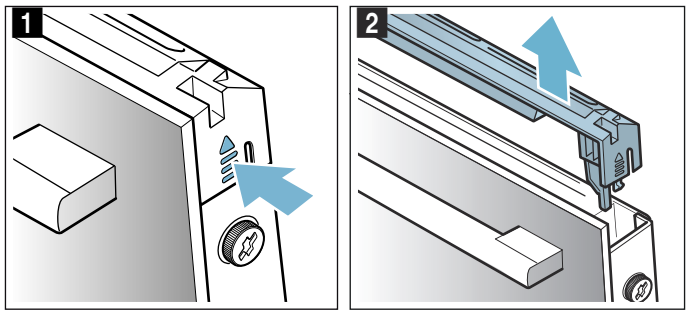


3. Zamknąć drzwi komory piekarnika.

Zdejmowanie nakładki drzwi

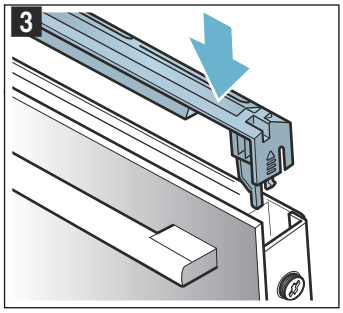
Wstawka ze stali nierdzewnej w nakładce drzwi może ulec przebarwieniu. W celu dokładnego wyczyszczenia drzwi można zdjąć nakładkę.

1. Uchylić drzwi urządzenia.
2. Nacisnąć nakładkę z lewej i z prawej strony (rys. 1).
3. Zdjąć nakładkę (rys. 2).
   Ostrożnie zamknąć drzwi urządzenia.



Wskazówka: Wstawkę ze stali nierdzewnej czyścić specjalnym środkiem do czyszczenia stali nierdzewnej. Pozostałe elementy nakładki drzwi czyścić wodą z dodatkiem detergentu i miękką ściereczką.

4. Ponownie uchylić drzwi urządzenia. Nasadzić i wcisnąć nakładkę, aż zaskoczy na miejsce (rys. 3).



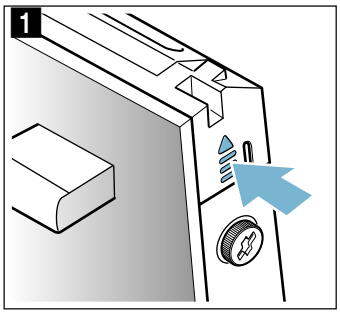
5. Zamknąć drzwi urządzenia.

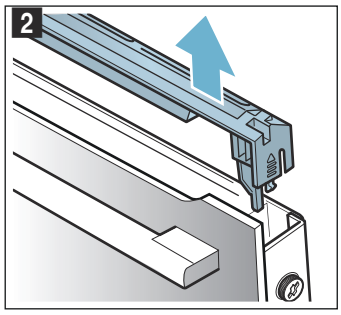
Montaż i demontaż szyb w drzwiach

W celu ułatwienia czyszczenia można wymontować szyby z drzwi urządzenia.

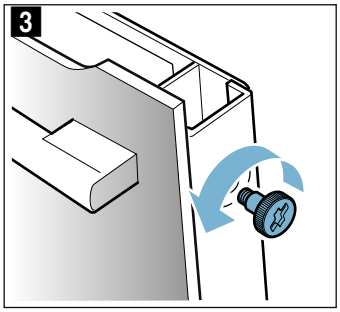
Wymontowanie z urządzenia

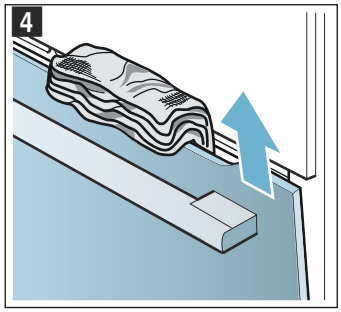
1. Uchylić drzwi urządzenia.
2. Nacisnąć nakładkę z lewej i z prawej strony (rys. 1).
3. Zdjąć nakładkę (rys. 2).





4. Odkręcić i wyjąć śruby po lewej i po prawej stronie drzwi urządzenia (rys. 3).
5. Przed ponownym zamknięciem drzwi włożyć między drzwi a obudowę urządzenia kilkakrotnie złożoną ściereczkę kuchenną (rys. 4).
   Przednią szybę wyjąć do góry i położyć na równej powierzchni uchwytem drzwi do dołu.





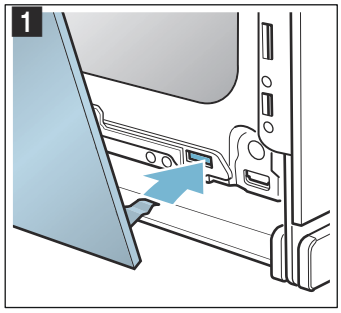
Szyby czyścić płynem do mycia szyb i miękką ściereczką.

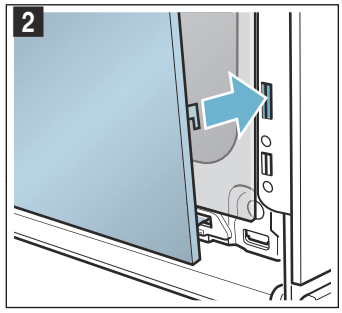
⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo obrażeń!

- Porysowane szkło lub drzwiczki urządzenia mogą pęknąć. Nie używać skrobaczki do szkła, żrących ani szorujących środków czyszczący.
- Zawiasy drzwi urządzenia poruszają się podczas otwierania i zamykania drzwi, w związku z tym istnieje ryzyko przytrzaśnięcia się. Nie dotykać zawiasów.

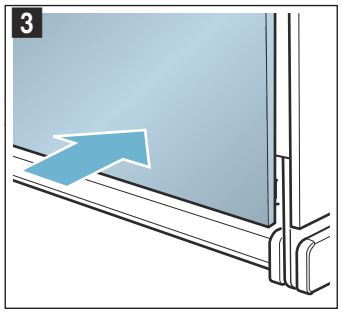
Montowanie w urządzeniu

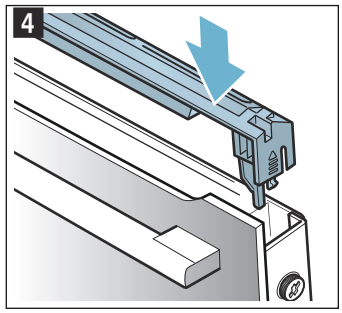
1. Przednią szybę wsunąć w dolne mocowania (rys. 1).
2. Domykać szybę, aż oba górne zaczepy znajdą się naprzeciwko właściwego otworu (rys. 2).





3. Docisnąć przednią szybę na dole. aż zaskoczy na swoje miejsce (rys. 3)
4. Ponownie uchylić drzwi urządzenia i wyjąć ściereczkę kuchenną.
5. Ponownie przykręcić śruby po lewej i po prawej stronie.
6. Nasadzić i wcisnąć nakładkę, aż zaskoczy na miejsce (rys. 4).





7. Zamknąć drzwi urządzenia.

Uwaga!

Dopiero gdy szyby są prawidłowo zamontowane, można używać komory 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 27*

Usterka	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie problemu/wskazówki
Urządzenie nie działa.	Uszkodzony bezpiecznik.	Sprawdzić bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.
	Zanik zasilania prądem	Sprawdzić, czy można włączyć światło lub inne urządzenia kuchenne.
Wyświetlacz pokazuje “Sprache Deutsch”.	Zanik zasilania prądem	Ponownie ustawić język i godzinę.
Gdy urządzenie jest wyłączone, na wyświetlaczu nie pojawia się godzina.	Zmieniono ustawienie podstawowe.	Zmienić ustawienie podstawowe dotyczące wyświetlania godziny.
Urządzenie nie nagrzewa się, na wyświetlaczu świeci się symbol ☑.	W ustawieniach podstawowych aktywowano tryb demo.	Odłączyć na krótko urządzenie od zasilania (wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej), a następnie w ciągu 3 minut dezaktywować tryb demo w ustawieniach podstawowych.
Pierścień obsługi wypadł z gniazda na pulpicie obsługi.	Pierścień obsługi został przypadkowo odblokowany.	Pierścień obsługi jest zdejmowany. Pierścień obsługi umieścić z powrotem w gnieździe na pulpicie obsługi i wcisnąć do środka tak, aż się zatrzaśnie i będzie można go obracać.
Nie można obracać pierścienia obsługi.	Powierzchnia pod pierścieniem obsługi jest zabrudzona.	Pierścień obsługi jest zdejmowany. W celu odblokowania po prostu wyjąć pierścień z gniazda. Można również nacisnąć na zewnętrzną krawędź pierścienia obsługi i odchylić go tak, aby był łatwy do chwycenia. Pierścień obsługi i jego gniazdo na pulpicie obsługi wyczyścić za pomocą wody z detergentem i ściereczki. Wytrzeć do sucha miękką ścierką. Nie używać środków do szorowania ani środków żrących. Nie namaczać ani nie myć w zmywarce. Pierścień obsługi zdejmować jak najrzadziej, aby jego osadzenie było stabilne.

⚠ 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

Jeżeli na wyświetlaczu pojawi się komunikat oznaczony symbolem “D” lub “E”, np. D0111 lub E0111, wyłączyć urządzenie przyciskiem on/off ⏻, a następnie ponownie je włączyć.

Jeżeli jest to jednorazowa usterka, wskazanie zgaśnie. Jeśli komunikat o usterce pojawi się ponownie, należy wezwać serwis, podając dokładny opis komunikatu.

Maksymalny czas pracy

Jeśli w ciągu kilku godzin ustawienia na urządzeniu nie zostaną zmienione, urządzenie automatycznie przestanie grzać. Pozwoli to uniknąć niezamierzenie długiej pracy urządzenia.

Maksymalny czas pracy urządzenia zależy od wprowadzonych ustawień danego trybu pracy.

Upłynął maksymalny czas pracy
Na wyświetlaczu pojawi sie informacja o upływie maksymalnego czasu pracy urządzenia.

W celu kontynuowania trybu pracy nacisnąć lekko dowolne pole lub obrócić pierścień obsługi.

Jeżeli urządzenie nie jest używane, należy je wyłączyć przyciskiem on/off ⏻.

Porada: Aby uniknąć niepożądanego wyłączenia się urządzenia, np. w przypadku długiego czasu przyrządzania, należy nastawić czas trwania. Urządzenie grzeje, dopóki nie upłynie nastawiony czas trwania.

Wymiana żarówki u góry komory piekarnika

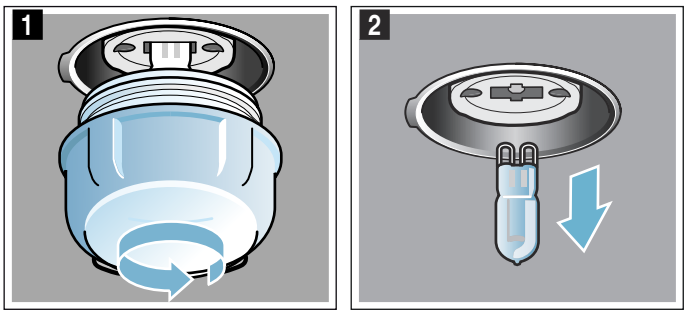
Jeśli żarówka w komorze piekarnika przepali się, należy ją wymienić. Odporne na działanie wysokiej temperatury żarówki halogenowe 230 V, 40 W można nabyć w serwisie lub sklepie specjalistycznym.

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.
5. Wyjąć ściereczkę i włączyć bezpiecznik.

Osłona żarówki

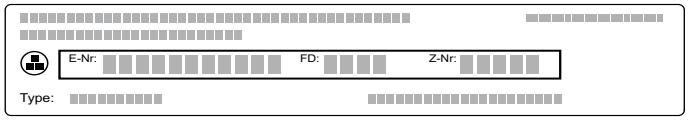
Jeżeli osłona żarówki halogenowej jest uszkodzona. należy ją wymienić. Nową osłonę można nabyć w serwisie. Należy podać symbol produktu (Nr E) oraz numer fabryczny (FD) urządzenia.

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 (nr E) i numer fabryczny (nr FD)

Pracownikowi serwisu należy podać symbol produktu (nr E) oraz numer fabryczny (nr FD) urządzenia, aby mógł on udzielić kompetentnej pomocy. Tabliczkę znamionową z numerem widać po otworzeniu drzwi urządzenia.



Można tu wpisać dane urządzenia i numer telefonu serwisu, aby w razie konieczności móc szybko je odnaleźć.

Nr E		**Nr FD**	
Serwis ☎			

Należy pamiętać, że wezwanie pracownika 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.

Potrawy

Tryb pracy “AutoPilot” umożliwia przygotowanie rozmaitych potraw. Urządzenie samoczynnie dopasowuje parametry większości ustawień.

Wskazówki dotyczące programów

- Rezultat gotowania zależy od jakości produktów oraz rodzaju naczynia. W celu uzyskania optymalnego rezultatu gotowania używać wyłącznie produktów spożywczych wysokiej jakości oraz mięsa schłodzonego do odpowiedniej temperatury.
- Urządzenie wybiera optymalny rodzaj grzania oraz ustawienia czasu i temperatury. Pojawi się jedynie komunikat o konieczności wprowadzenia wagi. Nie można ustawić wagi, która wykracza poza przewidziany przedział wagowy.
- Przy potrawach, w przypadku których urządzenie samoczynnie ustawia temperaturę, maksymalna możliwa temperatura może mieć wartość 300 °C. Dlatego należy zwrócić uwagę, aby używane naczynia były wystarczająco żaroodporne.
- Na wyświetlaczu będą pojawiały się wskazówki dotyczące np. naczynia, wysokości wsunięcia lub dodawania wody w przypadku mięsa. Niektóre potrawy należy w trakcie przyrządzania obrócić lub zamieszać. Taka informacja pojawi się na wyświetlaczu krótko po włączeniu trybu pracy. Sygnał przypomni, kiedy należy to zrobić.
- Informacje dotyczące odpowiednich naczyń oraz porady na temat przyrządzania potraw znajdują się na końcu niniejszej instrukcji obsługi.

Wprowadzanie ustawień potrawy przy użyciu trybu AutoPilot

Za pomocą pierścienia obsługi przewinąć wszystkie zaprogramowane potrawy, aby zapoznać się z możliwościami oferowanymi przez tryb AutoPilot.

Przed wstawieniem potrawy do komory piekarnika należy ją zważyć, aby móc prawidłowo wprowadzić parametr wagi.

Obliczony czas trwania zależy do wybranej potrawy i wprowadzonej wagi, nie można go zmienić.

1. Nacisnąć lekko na pole .
   Widoczna na wyświetlaczu pierwsza potrawa jest wyróżniona kolorem białym.
2. Za pomocą pierścienia obsługi ustawić żądaną potrawę.
3. Nacisnąć lekko na pole .
   Potrawa widoczna na wyświetlaczu jest wyróżniona kolorem białym.
4. Za pomocą pierścienia obsługi ustawić wagę potrawy.
   Czas trwania zostanie obliczony automatycznie.
5. Potwierdzić przyciskiem start/stop ▷.
   Pojawia się wskazówka dotycząca wyposażenia i wysokości wsunięcia.
6. Włączyć za pomocą przycisku start/stop ▷.
   Czas trwania odliczany jest na wyświetlaczu. Linia nagrzewania nie pojawia się w przypadku zaprogramowanych potraw.

Urządzenie zaczyna się nagrzewać.

Po upływie nastawionego czasu trwania rozlega się sygnał. Urządzenie przestaje się nagrzewać.

Gdy potrawa jest gotowa, wyłączyć urządzenie przyciskiem on/off ⏻.

Dogotowywanie

Po upływie czasu trwania niektóre potrawy można jeszcze dogotować, jeżeli rezultat gotowania nie jest zadowalający.

Na wyświetlaczu pojawia się pytanie, czy potrawę należy dogotować. W celu dogotowania potrawy nacisnąć lekko przycisk start/stop ▷. Pojawia się proponowany czas trwania, który można zmienić. Włączyć za pomocą przycisku start/stop ▷.

Wskazówka: Dogotowywanie można stosować dowolnie często.

Jeżeli rezultat gotowania jest zadowalający, nacisnąć lekko na pole .

Wyłączyć urządzenie za pomocą przycisku on/off ⏻.

Przesunięcie czasu zakończenia

W przypadku niektórych potraw można przesunąć czas zakończenia na później. Przed włączeniem nacisnąć lekko na pole i za pomocą pierścienia obsługi przestawić czas zakończenia.

Po włączeniu urządzenie przechodzi w tryb czuwania. Nie można już dokonać zmiany czasy zakończenia.

Wprowadzanie zmian i przerwanie

Po włączeniu nie można już zmienić ustawień.

W celu przerwania wyłączyć urządzenie przyciskiem on/off ⏻.Wstrzymanie trybu pracy za pomocą przycisku start/stop ▷ nie jest już możliwe.

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: Przy przygotowywaniu artykułów spożywczych w komorze piekarnika może się nagromadzić bardzo dużo pary wodnej.
Posiadane 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 drzwiczkach, panelu obsługowym i frontach sąsiednich mebli może się skraplać para wodna. Jest to normalne zjawisko fizyczne. Skraplaniu pary wodnej można zapobiec przez nagrzanie piekarnika albo ostrożne, wolne otwieranie drzwiczek.

Formy silikonowe

Najlepszy wynik pieczenia zapewniają ciemne metalowe formy do pieczenia.

W przypadku pieczenia w formach silikonowych należy się stosować do wskazówek i przepisów podanych przez producenta formy. Formy silikonowe są często mniejsze od zwykłych. Ilości i przepisy mogą być inne niż podane tutaj.

Ciasta i drobne 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.

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

Poziomy piekarnika

Należy używać podanych poziomów piekarnika.

Pieczenie na jednym poziomie
Przy pieczeniu na jednym poziomie należy używać następujących poziomów piekarnika:
- wysokie wypieki: poziom 2
- płaskie wypieki: poziom 3

Przy korzystaniu z rodzaju grzania 4D gorące powietrze można wybierać między poziomami 1, 2, 3 i 4.

Pieczenie na kilku poziomach
Optymalnym trybem grzania jest gorące powietrze 4D. Wypieki wstawione jednocześnie do piekarnika na blachach lub w formach nie zawsze są gotowe w tym samym czasie.
Pieczenie na dwóch poziomach:
- blacha uniwersalna: poziom 3
  blacha do pieczenia: poziom 1
- Formy ustawione na ruszcie
  pierwszy ruszt: poziom 3
  drugi ruszt: poziom 1

Pieczenie na trzech poziomach:
- blacha do pieczenia: poziom 5
  blacha uniwersalna: poziom 3
  blacha do pieczenia: poziom 1

Pieczenie na czterech poziomach:
- 4 ruszty wyłożone papierem do pieczenia
  pierwszy ruszt: poziom 5
  drugi ruszt: poziom 3
  trzeci ruszt: poziom 2
  czwarty ruszt: poziom 1

Dzięki jednoczesnemu przygotowywaniu potraw można oszczędzić do 45 procent energii. Formy należy wstawiać do komory piekarnika jedną obok drugiej albo z przesunięciem jedną nad drugą.

Wyposażenie

Należy też zawsze stosować prawidłowe wyposażenie i wsuwać je do piekarnika prawidłową stroną.

Ruszt
Wsunąć ruszt z otwartą stroną skierowaną w stronę drzwiczek piekarnika i wygięciem skierowanym w dół.

Blacha uniwersalna lub blacha do pieczenia
Ostrożnie wsunąć blachę uniwersalną lub blachę do pieczenia do oporu do piekarnika, ze ścięciem skierowanym w stronę drzwiczek.

Do pieczenia soczystych ciast używać blachy uniwersalnej, aby wyciekający sok nie zanieczyścił komory piekarnika.

Formy do pieczenia
Do pieczenia najlepiej nadają się ciemne formy metalowe.

Formy z białej blachy, formy ceramiczne i formy szklane wydłużają czas pieczenia i powodują nierównomierne zrumienienie ciasta. W przypadku pieczenia potraw w takich formach z użyciem trybu grzania górnego/dolnego, formę należy wstawić na poziom 1.

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

Zalecane wartości ustawień

W tej tabeli podane są optymalne rodzaje grzania dla różnego rodzaju ciast i drobnych wypieków. Temperatura i czas pieczenia zależą od ilości oraz konsystencji ciasta. Z tego względu podane zostały przedziały wartości. Najlepiej zacząć od najniższych podanych wartości. Niższa temperatura sprzyja uzyskaniu bardziej równomiernego zrumienienia. W razie potrzeby można następnym razem wybrać nieco wyższe wartości.

Wskazówka: Czasu pieczenia nie można skrócić przez ustawienie wyższej temperatury. W takiej sytuacji ciasto czy wypieki byłyby wypieczone tylko z wierzchu, a wewnątrz jeszcze surowe.

Podane wartości ustawień dotyczą potraw wstawionych do zimnej komory piekarnika. Zapewnia to oszczędność do 20 procent energii. 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.

Jeżeli stosowany jest własny przepis, należy użyć wartości podanych w tabeli dla podobnego wypieku. Dodatkowe informacje są podane w poradach dotyczących ciast i drobnych wypieków po tabeli ustawień.

Nieużywane akcesoria należy wyjąć z komory piekarnika. Zapewnia to optymalny wynik pieczenia i oszczędność do 20 procent energii.

Używane rodzaje grzania:
- 4D gorące powietrze
- Grzanie górne/dolne
- Pizza

Potrawa	Wyposażenie i naczynia	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w min.
Ciasta w formach					
Ciasto ucierane, proste	Forma z kominkiem / forma prostokątna	2		150-170	50-70
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
Ciasto owocowe ucierane, delikatne	Forma na babkę	2		160-180	40-60
Spód tortu z ciasta ucieranego	Forma na spód tortu	3		160-180	20-30
Tort owocowy lub serowy na kruchym spodzie*	Tortownica Ø26 cm	2		170-190	60-80
Placek szwajcarski	Blacha do pizzy	3		170-190	45-55
Tarta	Forma do tarty, blacha czarna	3		190-210	25-40
Babka drożdżowa	Forma na babkę	2		150-170	50-70
Ciasto drożdżowe	Tortownica Ø28 cm	2		160-170	20-30
Spód biszkoptowy, 2 jaja	Forma na spód tortu	3		150-170*	20-30
Tort biszkoptowy, 3 jaja	Tortownica Ø26 cm	2		160-170*	25-35
Tort biszkoptowy, 6 jaj	Tortownica Ø28 cm	2		150-170*	30-50
Ciasto na blasze					
Ciasto ucierane z dodatkami	Blacha do pieczenia	3		160-180	20-40
Ciasto ucierane, 2 poziomy	Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia	3+1		140-160	30-50
Ciasto kruche z suchą warstwą wierzchnią	Blacha do pieczenia	3		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	3		160-180	55-65
Placek szwajcarski	Blacha uniwersalna	3		170-190	45-55
Ciasto drożdżowe z suchą warstwą wierzchnią	Blacha uniwersalna	3		160-180	15-20
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		180-200	30-40
Ciasto drożdżowe z soczystymi owocami, 2 poziomy	Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia	3+1		150-170	45-60
Chałka, wieniec drożdżowy	Blacha do pieczenia	2		160-170	25-35
Rolada biszkoptowa	Blacha do pieczenia	3		180-200*	8-15
Strucla z 500 g mąki	Blacha do pieczenia	2		150-170	45-60
Strudel, słodki	Blacha uniwersalna	2		170-180	50-60

* nagrzać piekarnik

** nagrzewać piekarnik przed 5 min., nie używać funkcji szybkiego nagrzewania

Potrawa	Wyposażenie i naczynia	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w min.
Strudel, mrożony	Blacha uniwersalna	3		200-220	35-45
Wypieki drobne					
Ciastka	Blacha do pieczenia	3		160**	20-30
Ciastka	Blacha do pieczenia	3		150**	25-35
Ciastka, 2 poziomy	Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia	3+1		150**	25-35
Ciastka, 3 poziomy	Blachy do pieczenia + blacha uniwersalna	5+3+1		140**	35-45
Muffiny	Blacha do muffinów	3		170-190	15-20
Muffiny, 2 poziomy	Blachy do muffinów	3+1		160-180*	15-30
Drobne wypieki z ciasta drożdżowego	Blacha do pieczenia	3		160-180	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 do pieczenia	3		170-190*	20-35
Wypieki z ciasta francuskiego, 2 poziomy	Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia	3+1		170-190*	20-45
Wypieki z ciasta francuskiego, 3 poziomy	Blachy do pieczenia + blacha uniwersalna	5+3+1		170-190*	20-45
Wypieki z ciasta francuskiego, 4 poziomy	4 ruszty	5+3+2+1		180-200*	20-35
Wypieki z ciasta parzonego	Blacha do pieczenia	3		200-220	30-40
Wypieki z ciasta parzonego, 2 poziomy	Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia	3+1		190-210	35-45
Ciasto półfrancuskie	Blacha do pieczenia	3		160-180	20-30
Ciasteczka					
Ciasteczka wyciskane	Blacha do pieczenia	3		140-150**	25-40
Ciasteczka wyciskane	Blacha do pieczenia	3		140-150**	25-40
Ciasteczka wyciskane, 2 poziomy	Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia	3+1		140-150**	30-40
Ciasteczka wyciskane, 3 poziomy	Blachy do pieczenia + blacha uniwersalna	5+3+1		130-140**	35-55
Ciasteczka	Blacha do pieczenia	3		140-160	15-30
Ciasteczka, 2 poziomy	Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia	3+1		140-160	15-30
Ciasteczka, 3 poziomy	Blachy do pieczenia + blacha uniwersalna	5+3+1		140-160	15-30
Bezy	Blacha do pieczenia	3		80-90*	120-150
Bezy, 2 poziomy	Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia	3+1		80-90*	120-180
Makaroniki	Blacha do pieczenia	3		90-110	20-40
Makaroniki, 2 poziomy	Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia	3+1		90-110	25-45
Makaroniki, 3 poziomy	Blachy do pieczenia + blacha uniwersalna	5+3+1		90-110	30-45

* nagrzać piekarnik

** nagrzewać piekarnik przed 5 min., nie używać funkcji szybkiego nagrzewania

Porady dotyczące ciast i drobnych wypieków

Sprawdzanie, czy ciasto jest wypieczone.	Wbić drewniany patyczek w ciasto w jego najwyższym punkcie. Jeśli ciasto nie przykleiło się do patyczka, jest wypieczone.
Ciasto zapada się.	Następnym razem użyć mniej płynu. Albo ustawić temperaturę na wartość o 10°C niższą i przedłużyć czas pieczenia. Używać tylko składników podanych w przepisie, stosować się dokładnie do opisanego w nim sposobu postępowania.
Ciasto wyrosło i popękało pośrodku, ale na bokach jest niższe.	Nasmarować tłuszczem tylko dno tortownicy. Po upieczeniu ostrożnie oddzielić nożem ciasto 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.
Ciasto jest za suche.	Ustawić temperaturę na wartość o 10°C wyższą i skrócić czas pieczenia.

Całe ciasto jest za jasne.	Jeśli poziom piekarnika i użyte do pieczenia naczynie są prawidłowe, należy zwiększyć temperaturę lub wydłużyć czas pieczenia.
Ciasto jest za jasne u góry, za ciemne u dołu.	Następnym razem wstawić ciasto o jeden poziom wyżej.
Ciasto jest za ciemne u góry, za jasne u dołu.	Następnym razem wstawić ciasto o jeden poziom niżej. Wybrać niższą temperaturę i przedłużyć czas pieczenia.
Ciasto z formy lub babka prostokątna jest za ciemne z tyłu.	Nie stawiać formy do pieczenia bezpośrednio przy tylnej ściance, lecz na środku elementu wyposażenia użytego do pieczenia.
Całe ciasto jest za ciemne.	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 tryb gorące powietrze 4D. Wypieki wstawione jednocześnie do piekarnika na blachach lub w formach nie zawsze są gotowe w tym samym czasie.
Ciasto dobrze wygląda, ale wewnątrz nie jest wypieczone.	Piec nieco dłużej przy niższej temperaturze, ew. dolać mniejszą ilość płynu. W przypadku ciast z soczystymi owocami najpierw podpiec spód. Posypać go mielonymi migdałami lub bułką tartą i dopiero położyć warstwę owoców.
Ciasto nie odchodzi od formy po odwróceniu.	Po upieczeniu pozostawić ciasto do przestygnięcia na 5-10 minut. Jeśli ciasto w dalszym ciągu nie daje się oddzielić od formy, ostrożnie poluzować brzegi ciasta nożem. Ponownie odwrócić formę z ciastem i kilka razy przykryć formę wilgotnym, zimnym ręcznikiem. Następnym razem natłuścić formę i wysypać ją bułką tartą.

Chleb i bułki

Urządzenie oferuje wiele rodzajów grzania przystosowanych do wypiekania chleba i bułek. 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.

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

Poziomy piekarnika

Należy używać podanych poziomów piekarnika.

Pieczenie na jednym poziomie
Przy pieczeniu na jednym poziomie należy używać następujących poziomów piekarnika:
- wysokie wypieki: poziom 2
- płaskie wypieki: poziom 3

Przy korzystaniu z rodzaju grzania 4D gorące powietrze można wybierać między poziomami 1, 2, 3 i 4.

Pieczenie na dwóch poziomach
Optymalnym trybem grzania jest gorące powietrze 4D. Wypieki wstawione jednocześnie do piekarnika na blachach lub w formach nie zawsze są gotowe w tym samym czasie.
- blacha uniwersalna: poziom 3
  blacha do pieczenia: poziom 1
- Formy ustawione na ruszcie
  pierwszy ruszt: poziom 3
  drugi ruszt: poziom 1

Dzięki jednoczesnemu przygotowywaniu potraw można oszczędzić do 45 procent energii. Formy należy wstawiać do komory piekarnika jedną obok drugiej albo z przesunięciem jedną nad drugą.

Wyposażenie

Należy też zawsze stosować prawidłowe wyposażenie i wsuwać je do piekarnika prawidłową stroną.

Ruszt
Wsunąć ruszt z otwartą stroną skierowaną w stronę drzwiczek piekarnika i wygięciem skierowanym w dół.

Blacha uniwersalna lub blacha do pieczenia
Ostrożnie wsunąć blachę uniwersalną lub blachę do pieczenia do oporu do piekarnika, ze ścięciem skierowanym w stronę drzwiczek.

Formy do pieczenia
Do pieczenia najlepiej nadają się ciemne formy metalowe.

Formy z białej blachy, formy ceramiczne i formy szklane wydłużają czas pieczenia i powodują nierównomierne zrumienienie ciasta. W przypadku pieczenia potraw w takich formach z użyciem trybu grzania górnego/dolnego, formę należy wstawić na poziom 1.

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

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.

Zalecane wartości ustawień

W tej tabeli podane są optymalne rodzaje grzania dla różnego rodzaju chleba i bułek. Temperatura i czas pieczenia zależą od ilości oraz konsystencji ciasta. Z tego względu podane zostały przedziały wartości. Najlepiej zacząć od najniższych podanych wartości. Niższa temperatura sprzyja uzyskaniu bardziej równomiernego zrumienienia. W razie potrzeby można następnym razem wybrać nieco wyższe wartości.

Wskazówka: Czasu pieczenia nie można skrócić przez ustawienie wyższej temperatury. W takiej sytuacji chleb czy bułki byłyby wypieczone tylko z wierzchu, a wewnątrz jeszcze surowe.

Podane wartości ustawień dotyczą potraw wstawionych do zimnej komory piekarnika. Zapewnia to oszczędność do 20 procent energii. 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. 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.

Jeżeli stosowany jest własny przepis, należy użyć wartości podanych w tabeli dla podobnego wypieku.

Nieużywane akcesoria należy wyjąć z komory piekarnika. Zapewnia to optymalny wynik pieczenia i oszczędność do 20 procent energii.

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.

Używane rodzaje grzania:

- 4D gorące powietrze
- Grzanie górne/dolne
- Grill z cyrkulacją powietrza
- Grill, duża powierzchnia
- Pizza

Potrawa	Wyposażenie	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Stopień mocy grilla	Czas trwania w min.
Chleb						
Chleb biały, 750 g	Blacha uniwersalna albo forma prostokątna	2	4D gorące powietrze	210-220*	-	10-15
				180-190	-	25-35
Chleb z mąki mieszanej, 1,5 kg	Blacha uniwersalna albo forma prostokątna	2	4D gorące powietrze	210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Chleb pełnoziarnisty, 1 kg	Blacha uniwersalna	2	4D gorące powietrze	210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Chleb pita	Blacha uniwersalna	3	Grzanie górne/dolne	250-270	-	20-25
Bułki						
Bułki lub bagietki do pieczenia, wstępnie podpieczone	Blacha uniwersalna	3	Pizza	180-200	-	10-15
Bułki, słodkie, świeże	Blacha do pieczenia	3	Grzanie górne/dolne	170-190*	-	15-20
Bułki, słodkie, świeże, 2 poziomy	Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia	3+1	4D gorące powietrze	150-170*	-	20-30
Bułki, świeże	Blacha do pieczenia	3	Grzanie górne/dolne	180-200	-	20-30
Bagietka, wstępnie podpieczona, chłodzona	Blacha uniwersalna	3	Pizza	180-200	-	20-30
Bułki, mrożone						
Bułki lub bagietki do pieczenia, wstępnie podpieczone	Blacha uniwersalna	3	Pizza	180-200	-	10-15
Pieczywo ługowane, z ciasta surowego	Blacha uniwersalna	3	Pizza	180-200	-	20-25
Croissanty, z ciasta surowego	Blacha uniwersalna	3	4D gorące powietrze	170-190	-	30-35
Tosty						
Tosty zapiekane, 4 sztuk	Ruszt	3	Grill z cyrkulacją powietrza	190-210	-	10-15
Tosty zapiekane, 12 sztuk	Ruszt	3	Grill z cyrkulacją powietrza	230-250	-	10-15
Opiekanie tostów (nie nagrzewać)	Ruszt	5	Grill, duża powierzchnia	-	3	4-6

* nagrzać piekarnik

Pizza, quiche i ciasta pikantne

Urządzenie oferuje wiele rodzajów grzania przystosowanych do wypiekania pizzy, quiche i pikantnych ciast. 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.

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

Poziomy piekarnika

Należy używać podanych poziomów piekarnika.

Pieczenie na jednym poziomie
Przy pieczeniu na jednym poziomie należy używać następujących poziomów piekarnika:
- wysokie wypieki: poziom 2
- płaskie wypieki: poziom 3

Przy korzystaniu z rodzaju grzania 4D gorące powietrze można wybierać między poziomami 1, 2, 3 i 4.

Pieczenie na kilku poziomach
Optymalnym trybem grzania jest gorące powietrze 4D. Wypieki wstawione jednocześnie do piekarnika na blachach lub w formach nie zawsze są gotowe w tym samym czasie.
Pieczenie na dwóch poziomach:
- blacha uniwersalna: poziom 3
  blacha do pieczenia: poziom 1
- Formy ustawione na ruszcie
  pierwszy ruszt: poziom 3
  drugi ruszt: poziom 1

Pieczenie na czterech poziomach:
- 4 ruszty wyłożone papierem do pieczenia
  pierwszy ruszt: poziom 5
  drugi ruszt: poziom 3
  trzeci ruszt: poziom 2
  czwarty ruszt: poziom 1

Dzięki jednoczesnemu przygotowywaniu potraw można oszczędzić do 45 procent energii. Formy należy wstawiać do komory piekarnika jedną obok drugiej albo z przesunięciem jedną nad drugą.

Wyposażenie

Należy też zawsze stosować prawidłowe wyposażenie i wsuwać je do piekarnika prawidłową stroną.

Ruszt
Wsunąć ruszt z otwartą stroną skierowaną w stronę drzwiczek piekarnika i wygięciem skierowanym w dół.

Blacha uniwersalna lub blacha do pieczenia
Ostrożnie wsunąć blachę uniwersalną lub blachę do pieczenia do oporu do piekarnika, ze ścięciem skierowanym w stronę drzwiczek.

Do pieczenia pizzy z dużą ilością dodatków należy używać blachy uniwersalnej.

Formy do pieczenia
Do pieczenia najlepiej nadają się ciemne formy metalowe.

Formy z białej blachy, formy ceramiczne i formy szklane wydłużają czas pieczenia i powodują nierównomierne zrumienienie ciasta. W przypadku pieczenia potraw w takich formach z użyciem trybu grzania górnego/dolnego, formę należy wstawić na poziom 1.

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

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.

Zalecane wartości ustawień

W tej tabeli podane są optymalne rodzaje grzania dla różnego rodzaju potraw. Temperatura i czas pieczenia zależą od ilości oraz konsystencji ciasta. Z tego względu podane zostały przedziały wartości. Najlepiej zacząć od najniższych podanych wartości. Niższa temperatura pozwala uzyskać bardziej równomierny stopień zrumienienia. W razie potrzeby można następnym razem wybrać nieco wyższe wartości.

Wskazówka: Czasu pieczenia nie można skrócić przez ustawienie wyższej temperatury. W takiej sytuacji potrawa byłaby wypieczona tylko z wierzchu, a wewnątrz jeszcze surowa.

Podane wartości ustawień dotyczą potraw wstawionych do zimnej komory piekarnika. Zapewnia to oszczędność do 20 procent energii. 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.

Jeżeli stosowany jest własny przepis, należy użyć wartości podanych w tabeli dla podobnego wypieku.

Nieużywane akcesoria należy wyjąć z komory piekarnika. Zapewnia to optymalny wynik pieczenia i oszczędność do 20 procent energii.

Używane rodzaje grzania:
- 4D gorące powietrze
- Grzanie górne/dolne
- Pizza

Potrawa	Wyposażenie	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w min.
Pizza					
Pizza, świeża	Blacha do pieczenia	3	Grzanie górne/dolne	200-220	25-35
Pizza, świeża	Blacha do pieczenia	3	Pizza	200-220	25-35
Pizza, świeża, 2 poziomy	Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia	3+1	4D gorące powietrze	180-200	35-45
Pizza, świeża, cienki spód	Blacha do pizzy	2	Pizza	220-230	20-30
Pizza, chłodzona	Ruszt	3	Pizza	190-210	10-15
Pizza, mrożona					
Pizza na cienkim cieście, 1 sztuka	Ruszt	3	Pizza	190-210	15-20
Pizza na cienkim cieście, 2 sztuki	Blacha uniwersalna + ruszt	3+1	4D gorące powietrze	190-210	20-25
Pizza na grubym cieście, 1 sztuka	Ruszt	3	Pizza	180-200	20-25
Pizza na grubym cieście, 2 sztuki	Blacha uniwersalna + ruszt	3+1	4D gorące powietrze	190-210	20-30
Pizza-bagietka	Ruszt	3	Pizza	200-220	15-20
Minipizze	Blacha uniwersalna	3	Pizza	180-200	15-20
Minipizze, Ø7 cm, 4 poziomy	4 ruszty	5+3+2+1	4D gorące powietrze	180-200*	20-30
Ciasta pikantne i quiche					
Ciasta pikantne w formie	Tortownica Ø28 cm	2	Pizza	170-190	55-65
Quiche	Forma do tarty, blacha czarna	3	Pizza	190-210	30-40
Podpłomyk	Blacha uniwersalna	3	Grzanie górne/dolne	260-280*	10-15
Pieróg	Forma do zapiekanek	2	Grzanie górne/dolne	190-200	30-45
Empanada	Blacha uniwersalna	3	4D gorące powietrze	180-190	30-45
Börek	Blacha uniwersalna	1	4D gorące powietrze	200-220*	20-30

* nagrzać piekarnik

Zapiekanka i suflet

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

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

Poziomy piekarnika

Należy zawsze używać podanych poziomów piekarnika.

Na jednym poziomie można przygotowywać potrawy w formach albo na blasze uniwersalnej.
- formy na ruszcie: poziom 2
- blacha uniwersalna: poziom 3

Suflety w kąpieli wodnej można również przygotowywać na blasze uniwersalnej. W tym celu wstawić blachę uniwersalną na poziom 2.

Dzięki jednoczesnemu przygotowywaniu potraw można oszczędzić do 45 procent energii. Formy należy wstawiać do komory piekarnika jedną obok drugiej.

Wyposażenie

Należy też zawsze stosować prawidłowe wyposażenie i wsuwać je do piekarnika prawidłową stroną.

Ruszt
Wsunąć ruszt z otwartą stroną skierowaną w stronę drzwiczek piekarnika i wygięciem skierowanym w dół.

Blacha uniwersalna
Ostrożnie wsunąć blachę uniwersalną do oporu do piekarnika, ze ścięciem skierowanym w stronę drzwiczek.

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

Zalecane wartości ustawień

W tej tabeli podane są optymalne rodzaje grzania dla różnego typu zapiekanek i sufletów. Temperatura i czas pieczenia zależą od ilości potrawy i przepisu. Stopień przypieczenia zapiekanki zależy od wielkości naczynia i wysokości zapiekanki. Z tego względu podane zostały przedziały wartości. Najlepiej zacząć od najniższych podanych wartości. Niższa temperatura pozwala

uzyskać bardziej równomierny stopień zrumienienia. Jeżeli okaże się to potrzebne, można następnym razem wybrać nieco wyższe wartości.

Wskazówka: Czasu pieczenia nie można skrócić przez ustawienie wyższej temperatury. W takiej sytuacji zapiekanka lub suflet byłyby wypieczone tylko z wierzchu, a wewnętrz jeszcze surowe.

Podane wartości ustawień dotyczą potraw wstawionych do zimnej komory piekarnika. Zapewnia to oszczędność do 20 procent energii. Jeżeli piekarnik jest nagrzany, podane czasy przygotowywania skracają się o kilka minut.

Jeżeli stosowany jest własny przepis, należy użyć wartości podanych w tabeli dla podobnej potrawy.

Nieużywane akcesoria należy wyjąć z komory piekarnika. Zapewnia to optymalny wynik pieczenia i oszczędność do 20 procent energii.

Używane rodzaje grzania:
- 4D gorące powietrze
- Grzanie górne/dolne
- Pizza

Zapiekanki i suflety	Wyposażenie i naczynia	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w min.
Zapiekanka, pikantna, gotowane składniki	Forma do zapiekanek	2		200-220	30-50
Zapiekanka, na słodko	Forma do zapiekanek	2		170-190	40-60
Lasagne, świeża, 1 kg	Forma do zapiekanek	2		160-180	50-60
Lasagne, mrożona, 400 g	Ruszt	2		190-210	30-35
Gratin ziemniaczane, surowe składniki, 4 cm hoch	Forma do zapiekanek	2		160-190	50-70
Gratin ziemniaczane, surowe składniki, wysokość 4 cm, 2 poziomy	Forma do zapiekanek	3+1		150-170	60-80
Suflet	Forma do zapiekanek	2		160-180*	35-45
Suflet	Foremki na małe porcje	3		190-210	25-30

Drób

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

Pieczenie na ruszcie

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

Wstawić blachę uniwersalną z nałożonym na nią rusztem na podany poziom. Uważać przy tym, by ruszt był dobrze założony na blachę uniwersalną.
⟶ *"Wyposażenie" na stronie 10*

W zależności od wielkości i rodzaju drobiu wlać na blachę uniwersalną do ½ ltr. wody. Będzie do niej skapywać tłuszcz. Z powstałego płynu można potem przygotować sos. Poza tym powstaje dzięki temu mniej dymu i komora piekarnika pozostaje czystsza.

Pieczenie mięs w naczyniu

Należy używać tylko naczyń przystosowanych do pieczenia w piekarnikach. Sprawdzić, czy naczynie mieści się w komorze piekarnika.

Najlepiej nadają się do tego celu naczynia szklane. Gorące naczynia szklane stawiać na suchej podstawce. Wilgotne lub zimne podłoże może spowodować pęknięcie szkła.

Błyszczące brytfanny ze stali nierdzewnej lub aluminium odbijają ciepło, ich przydatność do pieczenia jest więc ograniczona. Drób piecze się w nich wolniej i jest słabiej zrumieniony. Należy w tej sytuacji zwiększyć temperaturę i/lub wydłużyć czas przygotowywania potrawy.

Przestrzegać wskazówek producenta dotyczących używanego naczynia.

Naczynia otwarte
Do pieczenia drobiu najlepiej używać wysokiej formy do pieczenia. Ustawić formę na ruszcie. W razie braku pasującego naczynia użyć blachy uniwersalnej.

Naczynia zamknięte
Po pieczeniu w zamkniętym naczyniu komora piekarnika jest znacznie czystsza. Pokrywka musi być dokładnie dopasowana i dobrze zamykać naczynie. Ustawić naczynie na ruszcie.

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.

Drób może uzyskać chrupką skórkę także w zamkniętej brytfannie. Należy w tym celu użyć brytfanny ze szklaną pokrywą i ustawić wyższą temperaturę.

Grillowanie

Podczas grillowania nie otwierać drzwiczek urządzenia. Nigdy nie grillować przy otwartych drzwiczkach urządzenia.

Wstawić blachę uniwersalną z nałożonym na nią rusztem na podany poziom. Będzie do niej skapywać tłuszcz. Uważać przy tym, by ruszt był dobrze założony na blachę uniwersalną. ⟶ *"Wyposażenie" na stronie 10*

Wskazówka: Jeżeli grillowane kawałki są bardzo tłuste, nie umieszczać blachy uniwersalnej bezpośrednio pod rusztem, lecz wsunąć ją na poziom 2.

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.

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.

Zalecane wartości ustawień

W tej tabeli podane są optymalne rodzaje grzania dla różnego rodzaju drobiu. Temperatura i czas pieczenia zależą od ilości, konsystencji i temperatury artykułu spożywczego. Z tego względu podane zostały przedziały wartości. Najlepiej zacząć od najniższych podanych wartości. W razie potrzeby można następnym razem wybrać nieco wyższe wartości.

Podane wartości ustawień dotyczą drobiu niefaszerowanego, gotowego do pieczenia, o temperaturze lodówki, wstawionego do zimnej komory piekarnika. Zapewnia to oszczędność do 20 procent energii. Jeżeli piekarnik jest nagrzany, podane czasy przygotowywania skracają się o kilka minut.

W tej tabeli podane są wartości dla różnego rodzaju drobiu z proponowaną wagą. Jeżeli ma być przygotowywany drób 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.

Ogólna zasada: im większy drób, tym niższa temperatura i odpowiednio dłuższy czas pieczenia.

Drób należy odwrócić po upływie ok. ½ do ⅔ podanego czasu.

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

Porady

- W przypadku kaczki i gęsi ponakłuwać skórę pod skrzydłami. Umożliwi to wytapianie i spływanie tłuszczu.
- W przypadku piersi kaczki naciąć skórę. Piersi kaczki nie należy odwracać.
- Przy odwracaniu drobiu należy uważać, by na dole znalazła się najpierw strona piersi wzgl. strona ze skórą.
- Drób będzie miał chrupką i przyrumienioną skórkę, jeśli pod koniec pieczenia posmaruje się ją masłem, wodą z solą lub sokiem pomarańczowym.

Nieużywane akcesoria należy wyjąć z komory piekarnika. Zapewnia to optymalny wynik pieczenia i oszczędność do 20 procent energii.

Używane rodzaje grzania:

- Grzanie górne/dolne
- Grill z cyrkulacją powietrza
- Grill, duża powierzchnia
- Pizza

Potrawa	Wyposażenie i naczynia	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Stopień mocy grilla	Czas trwania w min.
Kurczak						
Kurczak, 1 kg	Ruszt	2		200-220	-	60-70
Filety z piersi kurczaka, po 150 g (grillowane)	Ruszt	4		-	3*	15-20
Drobne części kurczaka, po 250 g	Ruszt	3		220-230	-	30-35
Paluszki z kurczaka, nuggety, mrożone	Blacha uniwersalna	3		190-210	-	20-25
Pularda, 1,5 kg	Ruszt	2		200-220	-	70-90
Kaczka i gęś						
Kaczka 2 kg	Ruszt	1		180-200	-	90-110
Pierś kaczki, po 300 g	Ruszt	3		230-250	-	17-20
Gęś, 3 kg	Ruszt	2		160-180	-	120-150
Udka gęsi, po 350 g	Ruszt	2		210-230	-	40-50
Indyk						
Młody indyk, 2,5 kg	Ruszt	2		180-200	-	70-90
* nagrzać piekarnik						

Potrawa	Wyposażenie i naczynia	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Stopień mocy grilla	Czas trwania w min.
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	-	80-100
* nagrzać piekarnik						

Mięso

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

Pieczenie i duszenie

Chude mięso nasmarować według uznania tłuszczem lub obłożyć plasterkami boczku.

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 na ruszcie

Mięso pieczone na ruszcie staje się szczególnie chrupkie ze wszystkich stron.

W zależności od wielkości i rodzaju mięsa wlać na blachę uniwersalną do ½ ltr. wody. Będzie do niej skapywać tłuszcz i sok z pieczeni. Z powstałego płynu można potem przygotować sos. Poza tym powstaje dzięki temu mniej dymu i komora piekarnika pozostaje czystsza.

Wstawić blachę uniwersalną z nałożonym na nią rusztem na podany poziom. Uważać przy tym, by ruszt był dobrze założony na blachę uniwersalną.
⟶ *"Wyposażenie" na stronie 10*

Pieczenie i duszenie w naczyniu

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.

Należy używać tylko naczyń przystosowanych do pieczenia w piekarnikach. Sprawdzić, czy naczynie mieści się w komorze piekarnika.

Najlepiej nadają się do tego celu naczynia szklane. Gorące naczynia szklane stawiać na suchej podstawce. Wilgotne lub zimne podłoże może spowodować pęknięcie szkła.

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

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.

Błyszczące brytfanny ze stali nierdzewnej lub aluminium odbijają ciepło, ich przydatność do pieczenia jest więc ograniczona. Mięso piecze się wolniej i jest mniej przyrumienione. Należy w tej sytuacji zwiększyć temperaturę i/lub wydłużyć czas przygotowywania potrawy.

Przestrzegać wskazówek producenta dotyczących używanego naczynia.

Naczynia otwarte
Do pieczenia mięsa najlepiej używać wysokiej formy do pieczenia. Ustawić formę na ruszcie. W razie braku pasującego naczynia używać blachy uniwersalnej.

Naczynia zamknięte
Po pieczeniu w zamkniętym naczyniu komora piekarnika jest znacznie czystsza. Pokrywka musi być dokładnie dopasowana i dobrze zamykać naczynie. Ustawić naczynie na ruszcie.

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

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.

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.

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

Mięso może uzyskać chrupką skórkę także w zamkniętej brytfannie. Należy w tym celu użyć brytfanny ze szklaną pokrywą i ustawić wyższą temperaturę.

Grillowanie

Podczas grillowania nie otwierać drzwiczek urządzenia. Nigdy nie grillować przy otwartych drzwiczkach urządzenia.

Wstawić blachę uniwersalną z nałożonym na nią rusztem na podany poziom. Będzie do niej skapywać tłuszcz. Uważać przy tym, by ruszt był dobrze założony na blachę uniwersalną. ⟶ *"Wyposażenie" na stronie 10*

Wskazówka: Jeżeli grillowane kawałki są bardzo tłuste, nie umieszczać blachy uniwersalnej bezpośrednio pod rusztem, lecz wsunąć ją na poziom 2.

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.

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.

Zalecane wartości ustawień

W tej tabeli podane są optymalne rodzaje grzania dla wielu potraw mięsnych. Temperatura i czas pieczenia zależą od ilości, konsystencji i temperatury artykułu spożywczego. Z tego względu podane zostały przedziały wartości. Najlepiej zacząć od najniższych podanych wartości. Jeżeli okaże się to potrzebne, można następnym razem wybrać nieco wyższe wartości.

Podane wartości ustawień dotyczą mięsa o temperaturze lodówki, wstawionego do zimnej komory piekarnika. Zapewnia to oszczędność do 20 procent energii. Jeżeli piekarnik jest nagrzany, podane czasy przygotowywania skracają się o kilka minut.

W tej tabeli podane są wartości dotyczące różnych pieczeni z proponowaną wagą. Jeżeli ma być przygotowywany kawałek mięsa 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.

Ogólna zasada: im większa pieczeń, tym niższa temperatura i odpowiednio dłuższy czas pieczenia.

Pieczeń i potrawy grillowane należy odwrócić po upływie ok. ½ do ⅔ podanego czasu.

Jeżeli stosowany jest własny przepis, należy użyć wartości podanych w tabeli dla podobnej potrawy. Dodatkowe informacje są podane w poradach dotyczących pieczenia, duszenia i grillowania po tabeli ustawień.

Nieużywane akcesoria należy wyjąć z komory piekarnika. Zapewnia to optymalny wynik pieczenia i oszczędność do 20 procent energii.

Używane rodzaje grzania:

- Grzanie górne/dolne
- Grill z cyrkulacją powietrza
- Grill, duża powierzchnia

Potrawa	Wyposażenie i naczynia	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Stopień mocy grilla	Czas trwania w min.
Wieprzowina						
Pieczeń wieprzowa bez skóry np. karkówka, 1,5 kg	Naczynie bez pokrywki	2		180-190	-	110-130
Pieczeń wieprzowa ze skórą, np. łopatka, 2 kg	Ruszt	2		190-200	-	130-140
Pieczona polędwica wieprzowa, 1,5 kg	Naczynie bez pokrywki	2		220-230	-	70-80
Filet wieprzowy, 400 g	Ruszt	3		220-230	-	20-25
Schab peklowany z kością, 1 kg (z dodatkiem niewielkiej ilości wody)	Naczynie z pokrywką	2		210-230	-	70-90
Steki wieprzowe, grubość 2 cm	Ruszt	5		-	2	16-20
Medaliony wieprzowe, grubość 3 cm	Ruszt	5		-	3*	8-12
Wołowina						
Filet wołowy, średnio wypieczony, 1 kg	Ruszt	2		210-220	-	40-50
Sztufada wołowa, 1,5 kg	Naczynie z pokrywką	2		200-220	-	130-160
Rostbef, średnio wypieczony, 1,5 kg	Ruszt	2		220-230	-	60-70
Stek, grubość 3 cm, średnio wypieczony	Ruszt	5		-	3	15-20
Burger, wysokość 3-4 cm	Ruszt	4		-	3	25-30
Cielęcina						
Pieczeń cielęca, 1,5 kg	Naczynie bez pokrywki	2		160-170	-	100-120
Gicz cielęca, 1,5 kg	Naczynie bez pokrywki	2		200-210	-	100-120

* nagrzać piekarnik

** blachę uniwersalną wsunąć na poziom 2 poniżej

*** bez odwracania

Potrawa	Wyposażenie i naczynia	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Stopień mocy grilla	Czas trwania w min.
Jagnięcina						
Udziec jagnięcy bez kości, średnio wypieczony, 1,5 kg	Naczynie bez pokrywki	2		170-190	-	50-80
Schab jagnięcy z kością***	Ruszt	2		180-190	-	40-50
Kotlet jagnięcy**	Ruszt	5		-	3	12-16
Kiełbaski						
Kiełbaski grillowe	Ruszt	4		-	3	10-15
Potrawy z mięsa						
Pieczeń rzymska, 1 kg	Naczynie bez pokrywki	2		170-180	-	60-70

* nagrzać piekarnik
** blachę uniwersalną wsunąć na poziom 2 poniżej
*** bez odwracania

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.

Ryby

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

Całych ryb nie trzeba odwracać. 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.

Pieczenie i grillowanie na ruszcie

Wstawić blachę uniwersalną z nałożonym na nią rusztem na podany poziom. Uważać przy tym, by ruszt był dobrze założony na blachę uniwersalną.
⟶ *"Wyposażenie" na stronie 10*

Wskazówka: Jeżeli grillowane kawałki są bardzo tłuste, nie umieszczać blachy uniwersalnej bezpośrednio pod rusztem, lecz wsunąć ją na poziom 2.

W zależności od wielkości i rodzaju ryby wlać na blachę uniwersalną do ½ ltr. wody. Umożliwia to wyłapywanie powstających skroplin. Powstaje dzięki temu mniej dymu i komora piekarnika pozostaje czystsza.

Podczas grillowania nie otwierać drzwiczek urządzenia. Nigdy nie grillować przy otwartych drzwiczkach urządzenia.

Grillować w miarę 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 ryby widelcem spowoduje utratę soku i mięso będzie suche.

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.

Pieczenie i duszenie w naczyniu

Należy używać tylko naczyń przystosowanych do pieczenia w piekarnikach. Sprawdzić, czy naczynie mieści się w komorze piekarnika.

Najlepiej nadają się do tego celu naczynia szklane. Gorące naczynia szklane stawiać na suchej podstawce. Wilgotne lub zimne podłoże może spowodować pęknięcie szkła.

Błyszczące brytfanny ze stali nierdzewnej lub aluminium odbijają ciepło, ich przydatność do pieczenia jest więc ograniczona. Ryba piecze się wolniej i jest mniej przyrumienione. Należy w tej sytuacji zwiększyć temperaturę i/lub wydłużyć czas przygotowywania potrawy.

Przestrzegać wskazówek producenta dotyczących używanego naczynia.

Naczynia otwarte
Do pieczenia całych ryb najlepiej używać wysokiej formy do pieczenia. Ustawić formę na ruszcie. W razie braku pasującego naczynia użyć blachy uniwersalnej.

Naczynia zamknięte
Po pieczeniu w zamkniętym naczyniu komora piekarnika jest znacznie czystsza. Pokrywka musi być dokładnie dopasowana i dobrze zamykać naczynie. Ustawić naczynie na ruszcie.

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

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.

Ryba może uzyskać chrupką skórkę także w zamkniętej brytfannie. Należy w tym celu użyć brytfanny z pokrywą i ustawić wyższą temperaturę.

Zalecane wartości ustawień

W tej tabeli podane są optymalne rodzaje grzania dla różnych potraw rybnych. Temperatura i czas pieczenia zależą od ilości, konsystencji i temperatury artykułu spożywczego. Z tego względu podane zostały przedziały wartości. Najlepiej zacząć od najniższych podanych wartości. W razie potrzeby można następnym razem wybrać nieco wyższe wartości.

Podane wartości ustawień dotyczą ryby o temperaturze lodówki, wstawionej do zimnej komory piekarnika. Zapewnia to oszczędność do 20 procent energii. Jeżeli piekarnik jest nagrzany, podane czasy przygotowywania skracają się o kilka minut.

W tej tabeli podane są wartości dotyczące różnych ryb z proponowaną wagą. Jeżeli ma być przygotowywana ryba o większej wadze, należy zawsze wybrać niższą z temperatur. Przy pieczeniu kilku ryb o czasie pieczenia decyduje najcięższa z nich. Poszczególne ryby powinny być możliwie jednakowej wielkości.

Ogólna zasada: im większa ryba, tym niższa temperatura i odpowiednio dłuższy czas pieczenia.

Jeżeli ryba nie jest pieczona w pozycji "pływającej", należy ją odwrócić po upływie ok. ½ do ⅔ podanego czasu.

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

Nieużywane akcesoria należy wyjąć z komory piekarnika. Zapewnia to optymalny wynik pieczenia i oszczędność do 20 procent energii.

Używane rodzaje grzania:
- Grzanie górne/dolne
- Grill z cyrkulacją powietrza
- Grill, duża powierzchnia

Potrawa	Wyposażenie i naczynia	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Stopień mocy grilla	Czas trwania w min.
Ryby						
Ryba, grillowana, cała 300 g, np. pstrąg	Ruszt	2		170-190	-	20-30
Ryba, grillowana, cała 1,5 kg, np. łosoś	Ruszt	2		170-190	-	30-40
Filety rybne						
Filet rybny, naturalny, grillowany	Ruszt	4		-	1*	15-25
Kotlety rybne						
Kotlet rybny, grubość 3 cm**	Ruszt	4		-	3	10-20
Ryba, mrożona						
Filet rybny, naturalny	Naczynie z pokrywką	2		210-230	-	20-30

* nagrzać piekarnik

** blachę uniwersalną wsunąć na poziom 2 poniżej

Potrawa	Wyposażenie i naczynia	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Stopień mocy grilla	Czas trwania w min.
Filet rybny, zapiekany	Ruszt	2		200-220	-	45-60
Paluszki rybne (od czasu do czasu odwracać)	Blacha uniwersalna	3		200-220	-	20-30
* nagrzać piekarnik ** blachę uniwersalną wsunąć na poziom 2 poniżej						

Warzywa i dodatki

W tym miejscu podane są informacje doltyczące przygotowywania grillowanych warzyw, ziemniaków i mrożonych produktów ziemniaczanych.

Nieużywane akcesoria należy wyjąć z komory piekarnika. Zapewnia to optymalny wynik pieczenia i oszczędność energii.

Poziomy piekarnika

Należy używać podanych poziomów piekarnika.

Przygotowywanie na jednym poziomie
Należy się stosować do danych zawartych w tabelach.

Przygotowywanie na dwóch poziomach
Optymalnym trybem grzania jest gorące powietrze 4D. Artykuły wstawione jednocześnie do piekarnika na blachach nie zawsze są gotowe w jednakowym czasie.
- blacha uniwersalna: poziom 3
- blacha do pieczenia: wysokość 1

Wyposażenie

Należy też zawsze stosować prawidłowe wyposażenie i wsuwać je do piekarnika prawidłową stroną.

Ruszt
Wsunąć ruszt z otwartą stroną skierowaną w stronę drzwiczek piekarnika i wygięciem skierowanym w dół.

Blacha uniwersalna lub blacha do pieczenia
Ostrożnie wsunąć blachę uniwersalną lub blachę do pieczenia do oporu do piekarnika, ze ścięciem skierowanym w stronę drzwiczek.

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

Zalecane wartości ustawień

W tej tabeli podane są optymalne rodzaje grzania dla różnych potraw. Temperatura i czas przygotowywania zależą od ilości i konsystencji artykułu spożywczego. Z tego względu podane zostały przedziały wartości. Najlepiej zacząć od najniższych podanych wartości. Niższa temperatura pozwala uzyskać bardziej równomierny stopień zrumienienia. W razie potrzeby można następnym razem wybrać nieco wyższe wartości.

Podane wartości ustawień dotyczą potraw wstawionych do zimnej komory piekarnika. Jeżeli piekarnik jest nagrzany, podane czasy skracają się o kilka minut.

Jeżeli stosowany jest własny przepis, należy użyć wartości podanych w tabeli dla podobnej potrawy.

Używane rodzaje grzania:
- 4D gorące powietrze
- Grill, duża powierzchnia
- Pizza

Potrawa	Wyposażenie	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Stopień mocy grilla	Czas trwania w min.
Potrawy z warzyw						
Grillowane warzywa	Blacha uniwersalna	5		-	3	10-15
Ziemniaki						
Pieczone ziemniaki, w połówkach	Blacha uniwersalna	3		160-180	-	45-60
Produkty ziemniaczane, mrożone						
Rösti ziemniaczane	Blacha uniwersalna	3		200-220	-	25-35
Kieszonki ziemniaczane, faszerowane	Blacha uniwersalna	3		190-210	-	20-30
Krokiety	Blacha uniwersalna	3		200-220	-	25-35
Frytki	Blacha uniwersalna	3		190-210	-	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.

Przygotowywanie jogurtu

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

1. Podgrzać na płycie kuchennej 1 litr mleka (o zawartości 3,5% tłuszczu) do temperatury 90°C, a następnie ostudzić do temperatury 40°C abkühlen. Mleko o przedłużonym terminie ważności wystarczy podgrzać do temperatury 40°C.
2. Wmieszać 150 g jogurtu (o temperaturze lodówki).
3. Przełożyć do filiżanek lub małych słoiczków i przykryć folią spożywczą.
4. Ustawić filiżanki lub słoiczki na dnie piekarnika i przygotować jogurt w podany sposób.
5. Gotowy jogurt ochłodzić w lodówce.

Używany rodzaj grzania:
- 4D gorące powietrze

Potrawa	Wyposażenie	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w godzinach
Jogurt	Foremki na małe porcje	Dno piekarnika		40-45	8-9

Oszczędzanie energii przy rodzajach grzania Eco

Przy użyciu energooszczędnych rodzajów grzania gorące powietrze Eco i grzanie górne/dolne Eco można oszczędzać energię przy przygotowywaniu potraw.

Potrawy należy wstawiać do zimnej, pustej komory piekarnika. Jest to warunkiem energooszczędnej pracy urządzenia. Podczas pieczenia drzwiczki urządzenia powinny być zamknięte.

Nieużywane akcesoria należy wyjąć z komory piekarnika. Zapewnia to optymalny wynik pieczenia i oszczędność energii.

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

Wyposażenie

Należy też zawsze stosować prawidłowe wyposażenie i wsuwać je do piekarnika prawidłową stroną.

Ruszt
Wsunąć ruszt z otwartą stroną skierowaną w stronę drzwiczek piekarnika i wygięciem skierowanym w dół.

Blacha uniwersalna lub blacha do pieczenia
Ostrożnie wsunąć blachę uniwersalną lub blachę do pieczenia do oporu do piekarnika, ze ścięciem skierowanym w stronę drzwiczek.

Formy do pieczenia i naczynia
Do pieczenia najlepiej nadają się ciemne formy metalowe. Zapewnia to oszczędność do 35 procent energii.

Naczynia ze stali nierdzewnej lub aluminium odbijają ciepło jak zwierciadło. Nieodbijające ciepła naczynia z emalii, żaroodpornego szkła albo powlekanych odlewów aluminiowych są lepsze.

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

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

Zalecane wartości ustawień

W tym miejscu znajdują się dane dotyczące przygotowywania różnych potraw przy użyciu trybów. Temperatura i czas pieczenia zależą od ilości oraz konsystencji ciasta. Z tego względu podane zostały przedziały wartości. Najlepiej zacząć od najniższych podanych wartości. Niższa temperatura sprzyja uzyskaniu bardziej równomiernego zrumienienia. W razie potrzeby można następnym razem wybrać nieco wyższe wartości.

Wskazówka: Czasu pieczenia nie można skrócić przez ustawienie wyższej temperatury. W takiej sytuacji ciasto i wypieki byłyby wypieczone tylko z wierzchu, a wewnątrz jeszcze surowe.

Używane rodzaje grzania:
- Gorące powietrze eco
- Grzanie górne/dolne eco

Potrawa	Wyposażenie i naczynia	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w min.
Ciasta w formach					
Ciasto ucierane w formie	Forma z kominkiem / forma prostokątna	2		140-160	60-80
Spód tortu z ciasta ucieranego	Forma na spód tortu	2		150-170	20-30
Spód biszkoptowy, 2 jaja	Forma na spód tortu	2		150-170	20-30
Tort biszkoptowy, 3 jaja	Tortownica Ø26 cm	2		160-170	25-40

Potrawa	Wyposażenie i naczynia	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w min.
Tort biszkoptowy, 6 jaj	Tortownica Ø28 cm	2		150-160	50-60
Babka drożdżowa	Forma na babkę	2		150-170	50-70
Ciasto na blasze					
Ciasto ucierane z suchą wierzchnią warstwą	Blacha do pieczenia	3		150-170	25-40
Ciasto kruche z suchą warstwą wierzchnią	Blacha do pieczenia	3		170-180	25-35
Rolada biszkoptowa	Blacha do pieczenia	3		180-190	15-20
Chałka, wieniec drożdżowy	Blacha do pieczenia	3		160-170	25-35
Ciasto drożdżowe z suchą warstwą wierzchnią	Blacha do pieczenia	3		160-180	15-20
Wypieki drobne					
Muffiny	Blacha do muffinów	2		160-180	15-25
Ciastka	Blacha do pieczenia	3		150-160	25-35
Ciastka, 2 poziomy	Blacha do pieczenia + blacha uniwersalna	3+1		150-160	30-40
Wypieki z ciasta francuskiego	Blacha do pieczenia	3		170-190	20-35
Wypieki z ciasta parzonego	Blacha do pieczenia	3		200-220	35-45
Ciasteczka	Blacha do pieczenia	3		140-160	15-30
Ciasteczka wyciskane	Blacha do pieczenia	3		140-150	25-35
Drobne wypieki z ciasta drożdżowego	Blacha do pieczenia	3		160-180	25-35
Chleb i bułki					
Chleb z mąki mieszanej, 1,5 kg	Forma prostokątna	2		200-210	35-45
Chleb pita	Blacha uniwersalna	3		250-275	15-20
Bułki, słodkie, świeże	Blacha do pieczenia	3		170-190	15-20
Bułki, świeże	Blacha do pieczenia	3		180-200	20-30
Mięso					
Pieczeń wieprzowa bez skóry np. karkówka, 1,5 kg	Naczynie bez pokrywki	2		180-190	120-140
Sztufada wołowa, 1,5 kg	Naczynie z pokrywką	2		200-220	140-160
Pieczeń cielęca, 1,5 kg	Naczynie bez pokrywki	2		170-180	110-130
Ryby					
Ryba, duszona, w całości 300 g, np. pstrąg	Naczynie z pokrywką	2		190-210	25-35
Ryba, duszona, cała 1,5 kg, np. łosoś	Naczynie z pokrywką	2		190-210	45-55
Filet rybny, naturalny, duszony	Naczynie z pokrywką	2		190-210	15-25

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 przyrumieniać na kolor złotożółty, niezbyt ciemny. ■ Duży, gruby kawałek pieczonej potrawy zawiera mniej akrylamidu.
Pieczenie	Przy użyciu trybu grzania górnego/dolnego maks. 200°C. Przy użyciu trybu gorącego powietrza maks. 180°C.

Porady dotyczące minimalizacji zawartości akrylamidu w potrawach	
Ciasteczka	Przy użyciu trybu grzania górnego/dolnego maks. 190°C. Przy użyciu trybu gorącego powietrza maks. 170°C. Jaja lub żółtka jaj redukują powstawanie akrylamidu.
Frytki pieczone w piekarniku	Rozłożyć równomiernie na blasze w jednej warstwie. Piec co najmniej 400 g na blachę, aby frytki nie stały się suche.

Delikatne pieczenie

Delikatne pieczenie oznacza wolne pieczenie potraw w niskiej temperaturze. Nazywane jest więc też pieczeniem niskotemperaturowym.

Powolne gotowanie to idealna metoda przygotowywania wszystkich wysokogatunkowych mięs (np. delikatnej wołowiny, cielęciny, wieprzowiny, jagnięciny i drobiu), które powinny być ugotowane na różowo lub do ściśle określonej temperatury. Mięso jest bardzo soczyste, delikatne i miękkie.

Zaleta: łatwe planowanie menu, ponieważ wolno gotowane mięso można bezproblemów trzymać w żądanej temperaturze. Podczas pieczenia mięsa nie trzeba odwracać. Drzwiczki urządzenia powinny być zamknięte, aby zapewnić optymalny klimat wewnętrz piekarnika.

Przyrządzać wyłącznie mięso świeże, w doskonałym stanie higienicznym, bez kości. Dokładnie usunąć ścięgna i tłuste obrzeża. Podczas delikatnego pieczenia tłuszcz nadaje potrawie silny, specyficzny smak. Można również użyć mięsa przyprawionego lub marynowanego. Nie używać mięsa rozmrożonego.

Delikatnie upieczone mięso można natychmiast kroić. Nie wymaga ono "odpoczywania" po pieczeniu. Dzięki tej specjalnej metodzie pieczenia mięso ma zawsze różowy kolor, co nie oznacza jednak, że jest surowe czy niedopieczone.

Wskazówka: Przy delikatnym pieczeniu nie jest możliwe opóźnione włączanie z zaprogramowanym czasem zakończenia.

Naczynia

Używać płaskich naczyń, np. talerza do serwowania potraw z porcelany lub szkła. Nagrzać naczynie w piekarniku razem z pieczoną potrawą.

Otwarte naczynie wstawiać zawsze na ruszt na poziomie 2.

Dodatkowe informacje są podane w poradach dotyczących delikatnego pieczenia po tabeli ustawień.

Posiadane urządzenie dysponuje trybem delikatnego pieczenia. Włączać ten tryb tylko przy całkowicie wychłodzonej komorze piekarnika. Dobrze nagrzać komorę piekarnika z naczyniem (przez ok. 15 minut).

Mięso obsmażyć ze wszystkich stron, również od końców, w bardzo wysokiej temperaturze i dostatecznie długo, na bardzo gorącym tłuszczu. Natychmiast umieścić w nagrzanym naczyniu. Naczynie z mięsem wstawić z powrotem do piekarnika i piec w trybie delikatnego pieczenia.

Zalecane wartości ustawień

Temperatura i czas delikatnego pieczenia zależą od wielkości, grubości i jakości mięsa. Z tego względu podane zostały przedziały wartości.

Używany rodzaj grzania:
- Powolne gotowanie

Potrawa	Naczynia	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Czas obsmażania w min.	Temperatura w °C	Czas trwania w min.
Drób						
Pierś kaczki, 400 g	Naczynie bez pokrywki	2		6-8	90*	45-60
Filety z piersi kurczaka, po 200 g	Naczynie bez pokrywki	2		5-7	90*	30-60
Pierś z indyka, bez kości, 1 kg	Naczynie bez pokrywki	2		8-10	90*	150-210
Wieprzowina						
Pieczona polędwica wieprzowa, grubość 5-6 cm, 1,5 kg	Naczynie bez pokrywki	2		8-10	80*	210-240
Filet wieprzowy, cały	Naczynie bez pokrywki	2		6-8	80*	90-120
Medaliony wieprzowe, grubość 4 cm	Naczynie bez pokrywki	2		5-7	80*	90-120
Wołowina						
Pieczeń wołowa (rumsztyk), grubość 6-7 cm, 1,5 kg	Naczynie bez pokrywki	2		8-10	80*	210-270
Filet wołowy, cały, 1 kg	Naczynie bez pokrywki	2		4-6	80*	150-210

* nagrzać piekarnik

Potrawa	Naczynia	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Czas obsmażania w min.	Temperatura w °C	Czas trwania w min.
Rostbef, grubość 5-6 cm	Naczynie bez pokrywki	2		6-8	80*	210-270
Medaliony wołowe/rumsztyk, grubość 4 cm	Naczynie bez pokrywki	2		5-7	80*	30-60
Cielęcina						
Pieczeń cielęca, grubość 4-5 cm, 1,5 kg	Naczynie bez pokrywki	2		8-10	80*	210-240
Pieczeń cielęca, grubość 10-15 cm, 1,5 kg	Naczynie bez pokrywki	2		8-10	80*	210-240
Filet cielęcy, cały, 800 g	Naczynie bez pokrywki	2		5-7	80*	120-150
Medaliony cielęce, grubość 4 cm	Naczynie bez pokrywki	2		5-7	80*	45-90
Jagnięcina						
Schab jagnięcy, bez kości, po 200 g	Naczynie bez pokrywki	2		5-7	80*	120-180
Udziec jagnięcy bez kości, średnio wypieczony, 1 kg wiązany	Naczynie bez pokrywki	2		6-8	80*	180-240
* nagrzać piekarnik						

Porady dotyczące delikatnego pieczenia

Delikatne pieczenie piersi kaczki	Pierś kaczki położyć na zimnej patelni i obsmażyć, najpierw stronę ze skórą. Po zakończeniu delikatnego pieczenia grillować do zrumienienia, przez 3 do 5minut.
Delikatnie upieczone mięso nie jest tak gorące jak pieczone konwencjonalnie.	Aby upieczone mięso nie stygło zbyt szybko, należy podgrzać talerze i serwować bardzo gorące sosy.

Suszenie

Do suszenia nadaje się idealnie tryb grzania gorące powietrze 4D. Ten rodzaj konserwacji polega na koncentracji substancji aromatycznych przez odparowanie wody.

Suszyć wyłącznie nienaruszone i nieuszkodzone owoce i warzywa, 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 stronach pokrytych łupiną, z powierzchniami przecięć skierowanymi do góry. Ani owoce, ani grzyby nie mogą być ułożone na blasze na sobie.

Warzywa pociąć na wiórki i wyblanszować. Wyblanszowanym warzywom pozwolić dokładnie obcieknąć i rozłożyć je równomiernie na ruszcie.

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

Do suszenia należy używać następujących poziomów piekarnika:
- 1 ruszt: poziom 3
- 2 ruszty: poziom 3+1

Bardzo soczyste owoce i warzywa należy wielokrotnie odwracać. Po wysuszeniu natychmiast zdejmować z papieru.

Zalecane wartości ustawień

Ta tabela zawiera ustawienia dotychące suszenia różnych wrtykułów spożywczych. Temperatura i czas zależą od rodzaju, wilgotności, dojrzałości i grubości suszonych artykułów. Im dłużej suszy się artykuł, tym lepiej zostanie zakonserwowany. Im mniejsze lub cieńsze kawałki, tym szybciej zostanie wysuszony i tym bardziej aromatyczny będzie suszony artykuł. Z tego względu podane zostały przedziały wartości.

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

Używany rodzaj grzania:
- 4D gorące powietrze

Owoce, warzywa i zioła	Wyposażenie	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w godzinach
Owoce ziarnkowe (plasterki jabłek, grubość 3 mm, na ruszt 200 g)	1-2 ruszty		80	5-9
Owoce pestkowe (śliwki)	1-2 ruszty		80	8-10

Owoce, warzywa i zioła	Wyposażenie	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w godzinach
Warzywa korzeniowe (marchew), tarte, blanszowane	1-2 ruszty		80	5-8
Grzyby w plastrach	1-2 ruszty		60	6-9
Zioła, umyte	1-2 ruszty		60	2-6

Wekowanie

W posiadanym urządzeniu można wekować owoce i warzywa.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo zranienia!
Słoiki z nieprawidłowo zawekowanymi produktami spożywczymi mogą pękać. Przestrzegać zaleceń dotyczących wekowania.

Słoiki

Należy używać tylko czystych i nieuszkodzonych słoików wekowych. Używać wyłącznie żaroodpornych, czystych i nieuszkodzonych gumowych uszczelek. Przed użyciem sprawdzić klamry i sprężynki.

Do wekowania używać tylko słoików do wekowania o jednakowej wielkości i zawierających ten sam artykuł spożywczy. W komorze piekarnika można wekować jednocześnie zawartość maksymalnie sześciu słoików do wekowania o pojemności ½, 1 lub 1½ litra każdy. Nie używać większych ani wyższych słoików. Mogłoby to doprowadzić do popękania pokrywek.

Podczas wekowania słoiki w komorze piekarnika nie mogą się wzajemnie dotykać.

Przygotowywanie owoców i warzyw

Używać tylko nienaruszonych i nieuszkodzonych owoców i warzyw. Dokładnie je umyć.

W zależności od rodzaju obrać, wypestkować i rozdrobnić owoce lub warzywa i umieścić je w słoikach do wekowania do wysokości ok. 2 cm poniżej krawędzi.

Owoce
Zalać owoce w słoikach do wekowania gorącą, odpienioną wodą z cukrem (ok. 400 ml na każdy słoik 1-litrowy). Na jeden litr wody:
- ok. 250 g cukru w przypadku słodkich owoców
- ok. 500 g cukru w przypadku kwaśnych owoców

Warzywa
Zalać warzywa w słoikach do wekowania gorącą przegotowaną wodą.

Brzegi słoików wytrzeć, muszą one być czyste. Na każdy słoik założyć mokrą gumową uszczelkę i pokrywkę. Słoiki zamknąć klamrami. Słoiki ustawić na blasze uniwersalnej tak, aby się nie dotykały. Do blachy uniwersalnej wlać 500 ml gorącej wody (ok. 80°C). Ustawić urządzenie zgodnie z wartościami podanymi w tabeli.

Kończenie wekowania

Owoce
Po pewnym czasie zaczynają pojawiać się w krótkich odstępach czasu pęcherzyki. Gdy zawartość słoików zaczyna bulgotać, wyłączyć urządzenie. Po podanym czasie dogrzewania wyjąć słoiki z komory piekarnika.

Warzywa
Po pewnym czasie zaczynają pojawiać się w krótkich odstępach czasu pęcherzyki. Gdy słoiki do wekowania zaczynają bulgotać, zmniejszyć temperaturę do 120°C i pozostawić słoiki do dalszego bulgotania zgodnie z wartościami podanymi w tabeli w zamkniętej komorze piekarnika. Po upływie podanego czasu wyłączyć urządzenie i dogrzewać przez dalsze kilka minut zgodnie z wartościami podanymi w tabeli.

Po zawekowaniu wyjąć słoiki z komory piekarnika i ustawić je na czystej ściereczce. Gorących słoików nie stawiać na zimnym ani mokrym podłożu, ponieważ mogłyby pęknąć. Przykryć słoiki, aby ochronić je przed przeciągami. Klamry zdjąć dopiero, gdy słoiki całkowicie wystygną.

Zalecane wartości ustawień

Podane w tabeli ustawień czasy wekowania owoców i warzyw są wartościami orientacyjnymi. Mogą na nie wpływać temperatura otoczenia, ilość słoików, ilość, temperatura i jakość zawartości słoików. Podane dane dotyczą słoików okrągłych 1-litrowych. Przed przełączeniem lub wyłączeniem piekarnika należy się upewnić, że zawartość słoików prawidłowo bulgoce. Bulgotanie zaczyna się po ok. 30-60 minutach.

Używany rodzaj grzania:
- 4D gorące powietrze

Wekowanie	Naczynia	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w min.
Warzywa, np. marchew	1-litrowe słoiki wekowe	1		160-170	do początku bulgotania:30-40
				120	od początku bulgotania: 30-40
				-	ciepło resztkowe: 30
Warzywa, np. ogórki	1-litrowe słoiki wekowe	1		160-170	do początku bulgotania: 30-40
				-	ciepło resztkowe: 30
Owoce pestkowe, np. wiśnie, węgierki	1-litrowe słoiki wekowe	1		160-170	do początku bulgotania:30-40
				-	ciepło resztkowe:35

Wekowanie	Naczynia	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w min.
Owoce ziarnkowe, np. jabłka, truskawki	1-litrowe słoiki wekowe	1		160-170	do początku bulgotania:30-40
				-	ciepło resztkowe: 25

Wyrastanie ciasta

W urządzeniu ciasto wyrasta znacznie szybciej niż w temperaturze pokojowej. Używać trybu grzania górnego/dolnego. Włączać ten tryb tylko przy całkowicie wychłodzonej 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
Ustawić urządzenie zgodnie z wartościami podanymi w tabeli i nagrzać. Ustawić miskę z ciastem na ruszcie.

Podczas wyrastania nie otwierać drzwiczek piekarnika, ponieważ spodowałoby to utratę wilgoci. Przykryć ciasto.

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.

Zalecane wartości ustawień

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

Używany rodzaj grzania:
- Grzanie górne/dolne

Potrawa	Wyposażenie i naczynia	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Krok	Temperatura w °C	Czas trwania w min.
Ciasto drożdżowe, lekkie	Miska	2		Czas wyrastania	35-40	25-30
	Blacha do pieczenia	2		Czas dojrzewania	35-40	10-20
Ciasto drożdżowe, ciężkie i o dużej zawartości tłuszczu	Miska	2		Czas wyrastania	35-40	20-40
	Blacha do pieczenia	2		Czas dojrzewania	35-40	15-25

Rozmrażanie

Tryb rozmrażania nadaje się do rozmrażania mrożonych owoców, warzyw i wypieków. Drób, mięso i ryby najlepiej rozmrażać w lodówce.

Do rozmrażania należy używać następujących poziomów piekarnika:
- 1 ruszt: poziom 2
- 2 ruszty: poziom 3+1

Zalecane wartości ustawień

Czasy podane w tabelach są wartościami orientacyjnymi. Zależą one od jakości, temperatury mrożenia (-18°C) i właściwości produktów spożywczych. W tabeli zostały podane odpowiednie przedziały czasowe. Należy najpierw nastawić krótszy czas i w razie potrzeby zmienić wartość na większą.

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 odwrócić albo zamieszać potrawę jeden lub dwa razy. Duże kawałki należy odwracać kilka razy. Produkt w trakcie rozmrażania należy od czasu do czasu dzielić na mniejsze kawałki, albo wyjmować z urządzenia rozmrożone już kawałki.

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

Używany rodzaj grzania:
- Rozmrażanie

Potrawa	Wyposażenie	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w min.
Chleb, bułki					
Chleb i bułki ogólne	Blacha do pieczenia	2		50	40-70

Potrawa	Wyposażenie	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w min.
Ciasto					
Ciasto, soczyste	Blacha do pieczenia	2		50	70-90
Ciasto, suche	Blacha do pieczenia	2		60	60-75

Utrzymywanie temperatury potraw

Gotowe potrawy można utrzymywać w żądanej temperaturze w trybie utrzymywania temperatury. Takie ustawienie eliminuje skraplanie pary i konieczność późniejszego wycierania komory piekarnika.

Nie należy utrzymywać temperatury gotowych potraw dłużej niż przez dwie godziny. Należy pamiętać, że wiele potraw dodatkowo mięknie podczas utrzymywania temperatury. W razie potrzeby potrawy należy przykryć.

Potrawy testowe

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

Zgodnie z normami EN 60350-1:2013 lub IEC 60350-1:2011.

Pieczenie

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

Poziomy piekarnika przy pieczeniu na dwóch poziomach:
- blacha uniwersalna: poziom 3
  blacha do pieczenia: poziom 1
- Formy ustawione na ruszcie
  pierwszy ruszt: poziom 3
  drugi ruszt: poziom 1

Poziomy piekarnika przy pieczeniu na trzech poziomach:
- blacha do pieczenia: poziom 5
- blacha uniwersalna: poziom 3
- blacha do pieczenia: wysokość 1

Szarlotka z pierzynką
Szarlotka z pierzynką na jednym poziomie: ciemne tortownice ustawić z przesunięciem obok siebie.

Szarlotka z pierzynką na dwóch poziomach: ciemne tortownice ustawić z przesunięciem jedna nad drugą.

Ciasto w tortownicach z blachy białej: piec w trybie grzania górnego/dolnego na jednym poziomie. Zamiast rusztu użyć blachy uniwersalnej i ustawić na niej tortownicę.

Biszkopt na wodzie
Biszkopt na wodzie na dwóch poziomach: tortownice ustawić z przesunięciem jedna nad drugą.

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.

Używane rodzaje grzania:
- 4D gorące powietrze
- Grzanie górne/dolne
- Pizza

Potrawa	Wyposażenie	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w min.
Pieczenie ciast					
Ciasteczka wyciskane (nagrzewać piekarnik przez 5 minut)	Blacha do pieczenia	3		140-150*	25-40
Ciasteczka wyciskane (nagrzewać piekarnik przez 5 minut)	Blacha do pieczenia	3		140-150*	25-40
Ciasteczka wyciskane, 2 poziomy (nagrzewać piekarnik przez 5 minut)	Blacha do pieczenia + blacha uniwersalna	3+1		140-150*	30-40
Ciasteczka wyciskane, 3 poziomy (nagrzewać piekarnik przez 5 minut)	Blachy do pieczenia + blacha uniwersalna	5+3+1		130-140*	35-55
Ciastka (nagrzewać piekarnik przez 5 minut)	Blacha do pieczenia	3		160*	20-30
Ciastka (nagrzewać piekarnik przez 5 minut)	Blacha do pieczenia	3		150*	25-35
Ciastka, 2 poziomy (nagrzewać piekarnik przez 5 minut)	Blacha do pieczenia + blacha uniwersalna	3+1		150*	25-35

* nagrzać piekarnik

Potrawa	Wyposażenie	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w min.
Ciastka, 3 poziomy (nagrzewać piekarnik przez 5 minut)	Blachy do pieczenia + blacha uniwersalna	5+3+1		140*	35-45
Biszkopt na wodzie	Tortownica Ø26 cm	2		160-170*	25-35
Biszkopt na wodzie	Tortownica Ø26 cm	2		160-170*	25-35
Biszkopt na wodzie, 2 poziomy	Tortownica Ø26 cm	3+1		150-170*	30-50
Szarlotka z pierzynką	2 czarne formy do pieczenia Ø20cm	2		170-180	60-80
Szarlotka z pierzynką	2 czarne formy do pieczenia Ø20cm	2		180-200	60-80
Szarlotka z pierzynką, 2 poziomy	2 czarne formy do pieczenia Ø20cm	3+1		170-190	70-90
* nagrzać piekarnik					

Grillowanie

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

Używany rodzaj grzania:
- Grill, duża powierzchnia

Potrawa	Wyposażenie	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Stopień mocy grilla	Czas trwania w min.
Grillowanie					
Opiekanie tostów*	Ruszt	5		3	4-6
Hamburger wołowy, 12 sztuk**	Ruszt	4		3	25-30
* nie nagrzewać piekarnika ** odwrócić po upływie 2/3 czasu					

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

9001084558
950203