



**BOSCH**  
Invented for life



**PL Instrukcja obsługi**

# Spis treści

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Rady i wskazówki dotyczące bezpieczeństwa</b> | <b>5</b>  |
| Przed montażem                                   | 5         |
| Dla własnego bezpieczeństwa                      | 6         |
| Przyczyny uszkodzeń                              | 8         |
| <b>Nowy piekarnik w Państwa kuchni</b>           | <b>9</b>  |
| Pulpit obsługi                                   | 9         |
| Pokrętko funkcji                                 | 10        |
| Przyciski operacyjne i panel wskaźników          | 11        |
| Regulator temperatury                            | 12        |
| Komora piekarnika                                | 12        |
| Akcesoria kuchenne                               | 13        |
| <b>Przed pierwszym użyciem</b>                   | <b>15</b> |
| Nastawianie zegara                               | 15        |
| Wyrzewanie piekarnika                            | 15        |
| Czyszczenie akcesoriów kuchennych                | 16        |
| <b>Nastawianie piekarnika</b>                    | <b>16</b> |
| Rodzaj grzania i temperatura                     | 16        |
| Szybkie nagrzewanie                              | 17        |
| <b>Ustawianie funkcji zegara</b>                 | <b>18</b> |
| Minutnik   | 18        |
| Czas trwania                                     | 19        |
| Czas zakończenia                                 | 21        |
| Godzina  | 23        |
| <b>Zabezpieczenie przed dziećmi</b>              | <b>24</b> |
| <b>Zmiana podstawowych ustawień</b>              | <b>24</b> |
| <b>Konserwacja i czyszczenie</b>                 | <b>26</b> |
| Środki czyszczące                                | 26        |
| Funkcja oświetlenia                              | 27        |

# Spis treści

|   |           |
|---|-----------|
| Funkcja Czyszczenie .....   | 29        |
| Zdejmowanie i zawieszanie prowadnic .....   | 30        |
| Pochylenie elementu grzewczego grilla .....   | 31        |
| Zdejmowanie i zakładanie drzwiczek piekarnika .   | 31        |
| Montaż i demontaż szyby w drzwiczkach<br>piekarnika .....                                 | 33        |
| <b>Usterka, co robić? .....</b>   | <b>35</b> |
| Tabela usterek .....  | 35        |
| Wymiana żarówki elektrycznej w górnej płycie<br>piekarnika .....                          | 36        |
| Szklane elementy ochronne .....   | 37        |
| <b>Serwis Pomocy Technicznej .....</b>  | <b>37</b> |
| <b>Rady dotyczące oszczędzania energii i<br/>ochrony środowiska naturalnego .....</b>     | <b>38</b> |
| Oszczędzanie energii .....  | 38        |
| Utylizacja odpadów w sposób przyjazny<br>dla środowiska naturalnego .....                 | 38        |
| <b>Tabele i wskazówki .....</b>   | <b>39</b> |
| Ciasta i ciastka .....  | 39        |
| Porady i praktyczne wskazówki<br>dotyczące pieczenia .....                                | 41        |
| Mięso, drób, ryby .....   | 43        |
| Praktyczne wskazówki dotyczące zwykłego<br>pieczenia mięsa oraz pieczenia na grillu ..... | 46        |
| Zapiekanki, suflety, tosty .....  | 47        |
| Rozmrażanie .....   | 48        |
| Suszenie .....  | 48        |
| Gotowe potrawy mrożone .....  | 49        |
| Pasteryzowanie dżemów .....   | 50        |
| <b>Potrawy znormalizowane .....</b>   | <b>52</b> |

---

# Rady i wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Przeczytać uważnie wskazówki zawarte w niniejszej instrukcji. Zachować instrukcję obsługi i montażu. Przekazując urządzenie nowemu użytkownikowi należy dołączyć odpowiednią instrukcję.

Ta instrukcja obsługi dotyczy zarówno piekarników niezależnych, jak i piekarników wielofunkcyjnych. W przypadku piekarników wielofunkcyjnych, przeczytać instrukcję obsługi dołączoną do płyty, aby zapoznać się ze sposobem działania pokręteł.

---

## Przed montażem

### Uszkodzenia przy transporcie

Sprawdzić stan urządzenia po wyjęciu z opakowania. W przypadku stwierdzenia uszkodzeń powstałych podczas transportu, nie podłączać urządzenia.

### Podłączenie do sieci elektrycznej

Podłączenie urządzenia powinno być dokonane przez upoważnionego technika specjalistę. W przypadku powstania uszkodzeń na skutek nieprawidłowego podłączenia, gwarancja urządzenia traci ważność.

Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy upewnić się, że instalacja elektryczna budynku posiada uziemienie i spełnia obowiązujące normy bezpieczeństwa. Montaż i podłączenie elektryczne urządzenia powinny zostać wykonane przez upoważnionego technika.

Użytkowanie urządzenia bez uziemienia lub nieprawidłowo zainstalowanego może spowodować w pewnych mało prawdopodobnych okolicznościach groźne w skutkach szkody (obrażenia i śmierć przez porażenie prądem elektrycznym).

Producent nie ponosi odpowiedzialności za nieprawidłowe funkcjonowanie urządzenia i za ewentualne szkody spowodowane przez wadliwą instalację elektryczną.

---

## **Dla własnego bezpieczeństwa**

Niniejsze urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego. Urządzenie należy używać wyłącznie do przygotowywania potraw.

Dorośli i dzieci nie mogą obsługiwać urządzenia bez nadzoru,

- jeśli nie pozwala im na to niesprawność fizyczna lub psychiczna
- lub jeśli ich wiedza i doświadczenie są niewystarczające.

Nigdy nie zezwalać, aby dzieci bawiły się urządzeniem.

## **Drzwiczki piekarnika**

W czasie pracy piekarnika jego drzwiczki powinny pozostawać zamknięte. Przez ostrożność zaleca się, aby drzwiczki zawsze były zamknięte, nawet wówczas, gdy piekarnik jest wyłączony.

## **Gorąca komora gotowania**

Niebezpieczeństwo poparzenia!

Nigdy nie dotykać gorących powierzchni wewnątrz komory gotowania ani elementów grzejnych.

Ostrożnie otworzyć drzwiczki urządzenia. Może wydostawać się gorąca para.

Nie pozwalać dzieciom zbliżać się do urządzenia.

Zagrożenie pożarem!

Nigdy nie przechowywać przedmiotów łatwopalnych w komorze gotowania.

Nigdy nie otwierać drzwiczek urządzenia, gdy z urządzenia wydobywa się dym. Wyłączyć urządzenie. Wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.

Niebezpieczeństwo zwarcia!  
Nie dopuścić do przycięcia kabla przyłączeniowego w gorących drzwiczkach urządzenia. Może dojść do stopienia izolacji przewodu elektrycznego.

Zagrożenie oprzeniem!  
Nigdy nie wlewać wody do gorącej komory gotowania. Powstaje gorąca para wodna.

Niebezpieczeństwo poparzenia!  
Nigdy nie przygotowywać potraw z dużą ilością wysokoprocentowych napojów alkoholowych. Opary alkoholowe mogą zapalić się w komorze gotowania. Używać wyłącznie niewielkich ilości wysokoprocentowych alkoholi oraz ostrożnie otwierać drzwiczki urządzenia.

### **Gorące wyposażenie i naczynia**

Niebezpieczeństwo poparzenia!  
Do wyjmowania gorącego wyposażenia lub naczyń z komory gotowania zawsze używać łąpek kuchennych.

### **Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy**

Niebezpieczeństwo porażenia prądem!  
Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy są niebezpieczne. Naprawy mogą być wykonywane tylko przez przeszkolonych pracowników serwisu. Jeśli urządzenie jest uszkodzone, należy wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Skontaktować się z serwisem.

### **Dodatkowe zabezpieczenie drzwi**

W przypadku niektórych przepisów, które wymagają długiego czasu gotowania przy wysokiej temperaturze, drzwi piekarnika mogą osiągać wysoką temperaturę.

Jeśli w domu znajdują się małe dzieci, należy je pilnować w trakcie działania piekarnika.

Ponadto istnieje urządzenie zabezpieczające uniemożliwiające bezpośredni kontakt z drzwiami piekarnika. O to opcjonalne akcesorium (671383) można poprosić w naszym serwisie technicznym.

---

## Przyczyny uszkodzeń

### **Umieszczanie akcesoriów kuchennych, naczyń, folii, papieru do pieczenia lub folii aluminiowej na dnie piekarnika**

Nie umieszczać akcesoriów kuchennych na dnie piekarnika. Nie ostaniać dna piekarnika folią ani papierem. Nie stawiać naczyń na dnie piekarnika, jeżeli zaprogramowana temperatura przekracza 50 °C.

Naczynie nadmiernie się rozgrzeje.

Zaprogramowany czas gotowania i pieczenia będzie nieprawidłowy; dojdzie również do uszkodzenia emalii.

### **Woda w rozgrzanym piekarniku**

Nie wlewać wody do wnętrza rozgrzanego piekarnika. Woda przekształci się w parę wodną. Zmiany temperatury mogą spowodować uszkodzenie emalii i akcesoriów kuchennych.

### **Potrawy płynne**

Nie przechowywać potraw płynnych przez dłuższy czas we wnętrzu zamkniętego piekarnika. Nastąpi uszkodzenie emalii.

### **Sok z owoców**

Przy pieczeniu ciast z owocami nie napełniać zbyt dokładnie blachy. Sok z owoców wyciekający z blachy może pozostawić plamy, których nie będzie można usunąć.

W miarę możliwości, stosować głęboką blachę emaliowaną.

### **Otwieranie drzwiczek podczas stygnięcia piekarnika**

Zawsze pozostawiać drzwiczki zamknięte podczas stygnięcia piekarnika. Jeżeli drzwiczki będą choćby nieznacznie uchylone, fronty sąsiednich mebli mogą z czasem ulec zniszczeniu.

### **Bardzo zabrudzona uszczelka piekarnika**

Jeżeli uszczelka piekarnika jest bardzo zabrudzona, drzwiczki nie zostają prawidłowo domknięte podczas pracy piekarnika. Zatem fronty sąsiednich mebli mogą ulec zniszczeniu. Dbać o uszczelkę piekarnika, aby zawsze była czysta.

### **Opieranie się o drzwiczki piekarnika**

Nie opierać się ani nie siadać na otwartych drzwiczkach piekarnika. Nie stawiać naczyń ani akcesoriów kuchennych na drzwiczkach piekarnika.

## Transport urządzenia

Nie transportować urządzenia ani nie opierać go na uchwycie drzwiczek;

- uchwyt jest zbyt delikatny, aby utrzymać ciężar urządzenia, i może się złamać
- szyba w drzwiczkach może ulec przesunięciu w stosunku do przedniej ścianki piekarnika.

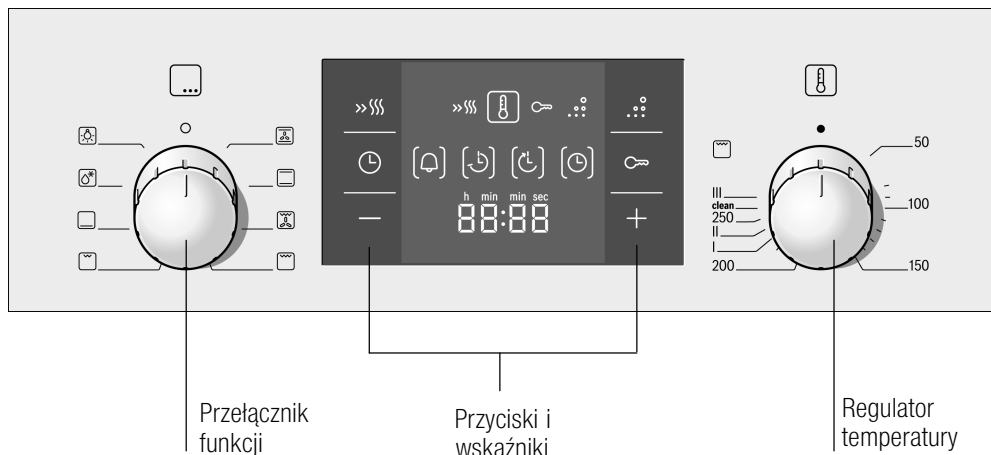
# Nowy piekarnik w Państwa kuchni

Oto Państwa nowy piekarnik. W tym rozdziale zostają objaśnione funkcje pulpitu sterowania i jego poszczególnych elementów. Ponadto, rozdział zawiera informacje na temat akcesoriów kuchennych i elementów znajdujących się wewnątrz piekarnika.

## Pulpit obsługi

Poniższy rysunek przedstawia pulpit obsługi. Na wyświetlaczu nigdy nie pojawiają się równocześnie wszystkie symbole.

W zależności od typu urządzenia możliwe są niewielkie różnice.





## Chowane pokręta obrotowe

W niektórych piekarnikach występują chowane pokręta obrotowe. Aby zablokować lub odblokować pokręta obrotowe, należy je nacisnąć, gdy znajdzie się w położeniu zero.

## Przyciski


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

## Pokręta funkcji

Za pomocą pokręta funkcji można wybrać funkcję grzewczą.

### Położenie

### Zastosowanie

 Pozycja zero

Piekarnik jest wyłączony.

 Gorące powietrze\*

Do pieczenia ciast i ciastek. Możliwość pieczenia na dwóch poziomach.  
Dmuchawa umieszczona na tylnej ścianie piekarnika rozprowadza ciepło równomiernie w całej komorze piekarnika.

 Ogrzewanie górne i dolne\*

Do pieczenia ciast, zapiekanek i pieczeni z chudego mięsa, np. z cielęciny lub dziczyzny, na jednym poziomie.  
Ciepło jest dostarczane przez dolny i górny element grzewczy.

 Grill z gorącym powietrzem

Do pieczenia mięsa, drobiu i ryb.  
Element grzewczy grilla i wentylator włączają się na przemian.  
Dmuchawa rozprowadza powietrze rozgrzane przez grill wokół pieczonych potraw.

 Grill, duża powierzchnia



Do grillowania befszytków, kielbasek, tostów i ryb.  
Nagrzewanie całej powierzchni pod spodem elementu grzewczego grilla.

 Grill, mała powierzchnia

Do grillowania niewielkich ilości befszytków, kielbasek, tostów i ryb.  
Nagrzewanie środkowej części elementu grzewczego grilla.

 Podgrzewanie od dołu

Zasmażanie, pieczenie i zapiekanie.  
Ciepło jest dostarczane przez dolny element grzewczy.






| Położenie   | Zastosowanie  |
|---|---|
|  Rozmrażanie | Do rozmrażania np. mięsa, drobiu, chleba i ciast.<br>Dmuchała rozprowadza nagrzane powietrze wokół rozmrażanej potrawy. |
|  Oświetlenie | Włączanie lampki oświetlającej wnętrze piekarnika.  |

\* Funkcja grzewcza, za pomocą której określa się klasę efektywności energetycznej zgodnie z dyrektywą EN50304.


Przy wybieraniu funkcji grzewczej włącza się lampka oświetlająca wnętrze piekarnika.

## Przyciski operacyjne i panel wskaźników

Przyciski służą do ustawiania poszczególnych funkcji dodatkowych. Na panelu wskaźników pokazują się wyregulowane przez użytkownika wartości.

| Przycisk   | Zastosowanie   |
|--|--|
| >>>> Szybkie podgrzewanie  | Nagrzewanie piekarnika w bardzo szybki sposób.   |
| ..: Funkcja Czyszczenie  | Oczyszczanie stref samoczyszczących piekarnika.  |
| ⌚ Funkcje regulacji czasu  | Regulacja ustawień stopera  , czasu trwania gotowania  , czasu zakończenia gotowania  oraz godziny  . |
|  Funkcja zabezpieczenia dzieci | Zablokowanie i odblokowanie pulpitu sterowania.  |
| – Mniej  | Zmniejszenie zaprogramowanych wartości.  |
| + Więcej   | Zwiększenie zaprogramowanych wartości.   |

Jaka funkcja zegara jest na pierwszym planie, można rozpoznać po tym, że odpowiedni symbol wzięty jest w nawias [ ].

Wyjątek: W przypadku wskazania czasu zegarowego symbol  świeci się tylko podczas zmiany godziny.

## Regulator temperatury

Regulator temperatury służy do nastawiania temperatury oraz stopnia mocy grilla.

| Pozycja      | Znaczenie            |
|--------------|----------------------|
| ●            | Pozycja zero         |
| 50-270       | Zakres temperatury   |
| I, II, III   | Stopnie mocy grilla  |
| <b>clean</b> | Funkcja oczyszczania |

Piekarnik nie grzeje.

Temperatura w komorze piekarnika w °C.




Stopnie mocy dla grilla o małej  i dużej  powierzchni.

I = stopień 1, słaby

II = stopień 2, średni

III = stopień 3, mocny

Funkcja oczyszczania

Podczas grzania piekarnika, symbol  świeci się na panelu wskaźników. W czasie przerw w nagrzewaniu, wskaźnik gaśnie. Wskaźnika nie można zapalić za pomocą funkcji oświetlenia  ani za pomocą funkcji rozmrażania .



Gdy korzysta się z grilla i zaprogramowany czas pracy przekracza 15 minut, należy po upływie tego czasu przestawić pokrętko temperatury w łagodny tryb pracy grilla.

## Komorza piekarnika


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

### Wentylator

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

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

## Lampka piekarnika

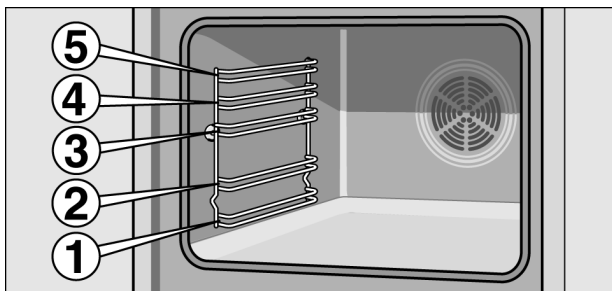
Gdy piekarnik jest włączony, świeci się lampka w komorze piekarnika. Ustawiając przełącznik funkcji na pozycję  można włączyć lampkę bez włączania piekarnika.

---

## Aksesoria kuchenne

Aksesoria kuchenne można umieszczać w piekarniku na 5 różnych poziomach.

Aksesoria można wysunąć z piekarnika nawet do 2/3 długości bez ryzyka, że się przechyła. Dzięki temu, wyjmowanie potraw z piekarnika jest bardzo ułatwione.



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

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

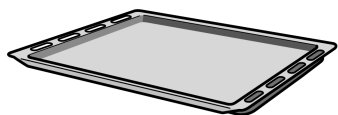
Wyposażenie można nabyć w serwisie, w sklepie specjalistycznym lub przez internet. Należy podać numer HEZ.



### Ruszt

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

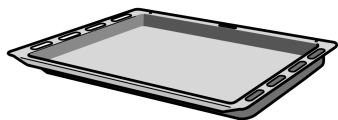
Wsunąć ruszt wygięciem do dołu .



### **Płytką blacha emaliowana**

Do ciast, ciastek i herbatników.

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



### **Głęboka blacha emaliowana**

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

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

## **Specjalne akcesoria kuchenne**

Specjalne akcesoria kuchenne można nabyć w sklepie specjalistycznym lub za pośrednictwem Serwisu Pomocy Technicznej.

W zależności od kraju, dostępne są różne akcesoria kuchenne. Szczegółowe informacje na ten temat można znaleźć w dokumentacji dołączonej do zakupionego urządzenia.

Błacha emaliowana HEZ 361000

Do ciast, ciastek i herbatników.

Błacha uniwersalna HEZ 362000

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

Ruszt HEZ 364000

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

Błacha szklana HEZ 366000

Głęboka blacha szklana. Doskonała jako naczynie do podawania potraw.

Błacha do pizzy HEZ 317000

Doskonała do pizzy, potraw mrożonych, okrągłych lub dużych ciast. Błacha do pizzy może być używana zamiast blachy uniwersalnej. Umieścić blachę na ruszcie i postępować zgodnie ze wskazówkami podanymi w tabeli.

Brytfanna metalowa HEZ 26000


Brytfanna może być używana w strefach przeznaczonych na brytfannę vitroceramicznej płyty grzejnej, w kuchenkach z systemem czujników lub z automatycznym systemem pieczenia. Brytfanna jest z zewnątrz pokryta emalią, a wewnątrz - warstwą zapobiegającą przywieraniu potraw.


|  |  |
|--|--|
| Brytfanna szklana HEZ 915001                                   | Brytfanna szklana doskonale nadaje się do przygotowywania w piekarniku potraw duszonych oraz zapiekanek. Wyjątkowo dobre rezultaty można uzyskać, używając jej w automatycznym systemie pieczenia. |
| Potrójne prowadnice do całkowitego wysuwania potraw HEZ 338356 | Prowadnice do poziomów 1, 2 i 3 umożliwiają całkowite wysunięcie akcesoriów kuchennych bez ryzyka, że się przechylą.   |

## Przed pierwszym użyciem

Poniżej znajdują Państwo wskazówki dotyczące postępowania przed pierwszym użyciem piekarnika. W pierwszej kolejności przeczytać rozdział *Rady i wskazówki dotyczące bezpieczeństwa*.

### Nastawianie zegara

Po podłączeniu urządzenia, na wskaźniku świeci się symbol  cztery zera. Nastawić godzinę.


**1.** Nacisnąć przycisk .

Na wskaźniku pojawia się godzina 12:00.


**2.** Za pomocą przycisku **+** lub **-** nastawić zegar.

Po kilku sekundach ustawienia zegara zostaną zapisane.

### Wyrzewanie piekarnika

Aby usunąć zapach nieużywanego urządzenia, należy zamknąć i wygrzać pusty piekarnik. Najlepszy efekt można uzyskać włączając na godzinę ogrzewanie górne i dolne , przy ustawieniu temperatury na 240 °C.

Sprawdzić, czy wewnątrz piekarnika nie pozostały części opakowania.

**1.** Za pomocą pokrętła funkcji włączyć ustawienie ogrzewania górnego i dolnego .

**2.** Za pomocą pokrętła temperatury ustawić temperaturę 240 °C.

Po upływie godziny wyłączyć piekarnik. W tym celu, przekręcić pokrętkę funkcji do pozycji zero.

---

## Czyszczenie akcesoriów kuchennych

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

---

## Nastawianie piekarnika

Istnieje kilka możliwości nastawienia piekarnika. Instrukcja zawiera informacje dotyczące ustawiania żądanego rodzaju grzania, temperatury oraz stopnia mocy grilla.

Na piekarniku można ustawić czas trwania i zakończenia pieczenia dla danej potrawy.

Patrz rozdział *Ustawianie funkcji zegara*

### Uwaga:

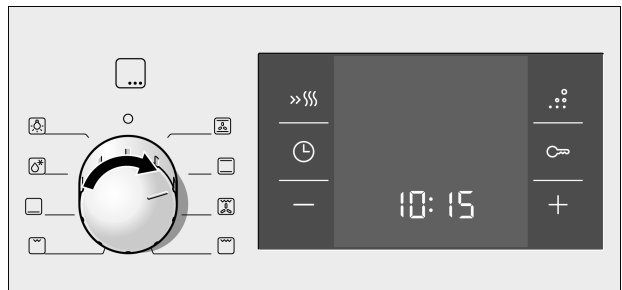
Zaleca się, aby przed włożeniem potrawy zawsze wstępnie nagrzać piekarnik w celu uniknięcia osadzenia nadmiernej ilości skroplin na szybie.

---

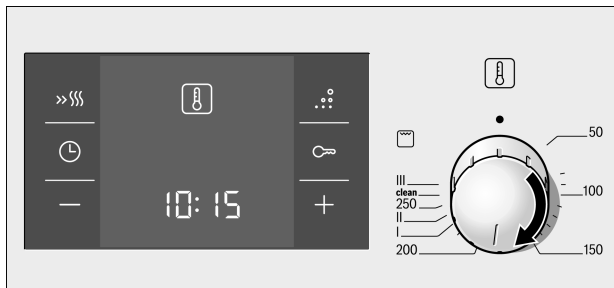
## Rodzaj grzania i temperatura

Przykład na rysunku: grzanie górne/dolne 190 °C.

**1.** Za pomocą przełącznika funkcji nastawić rodzaj grzania.



2. Regulatorem temperatury nastawić temperaturę lub stopień mocy grilla.



Piekarnik zaczyna się nagrzewać.

Przełącznik funkcji ustawić w pozycji zero.

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

## Wyłączania piekarnika

## Zmiana ustawień




---

## Szybkie nagrzewanie

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

Szybkie nagrzewanie należy stosować w przypadku ustawienia temperatury powyżej 100 °C.

Odpowiednie rodzaje grzania:

- Gorące powietrze 
- Grzanie górne/dolne 
- Grzanie dolne 

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

1. Nastawić rodzaj grzania i temperaturę.

2. Nacisnąć przycisk »SSS.

Na wskaźniku świeci się symbol »SSS.

Piekarnik zaczyna się nagrzewać.

Rozbrzmiewa sygnał. Na wskaźniku gaśnie symbol »SSS. Wstawić potrawę do piekarnika.

## Szybkie nagrzewanie zakończone



---

## Ustawianie funkcji zegara

Piekarnik posiada wiele funkcji zegara. Za pomocą przycisku ⏏ wywołać menu i wybrać żądaną funkcję. Dopóki świecą się wszystkie symbole czasu, można dokonać ustawień. Nawiasy [ ] oznaczają aktualnie wybraną funkcję zegara.

Ustawioną funkcję zegara można zmienić bezpośrednio za pomocą przycisku + lub -, jeśli odpowiedni symbol czasu jest wzięty w nawias.

---

## Minutnik

Minutnika można używać jak zegara funkcyjnego. Minutnik działa niezależnie od ustawień piekarnika. Minutnik ma swój własny sygnał. Dzięki temu można rozpoznać, czy sygnał rozbrzmiewa z minutnika, czy oznacza zakończenie czasu trwania.

### 1. Nacisnąć przycisk ⏏.

Na wskaźniku świecą się symbole czasu, a symbol ⏏ jest w nawiasie.

### 2. Za pomocą przycisku + lub - nastawić minutnik.

Wartość proponowana, przycisk + = 10 minut

Wartość proponowana, przycisk - = 5 minut

Po kilku sekundach ustawiony czas zostanie zapisany. Minutnik włącza się. Na wskaźniku świeci się symbol [⏏] i widać odliczany czas minutnika. Inne symbole czasu gasną.

## Upłynięcie czasu minutnika

Rozbrzmiewa sygnał. Wskaźnik pokazuje 00:00. Za pomocą przycisku ⏏ wyłączyć minutnik.


## Zmiana ustawień minutnika






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

## Kasowanie ustawień minutnika

## Odczytywanie nastawionych czasów trwania

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



Jeśli nastawiono kilka czasów trwania, na wskaźniku świecą się odpowiednie symbole. Na pierwszym planie minutnik odmierza czas. Symbol  jest w nawiasie i widoczne jest odmierzanie czasu przez minutnik.

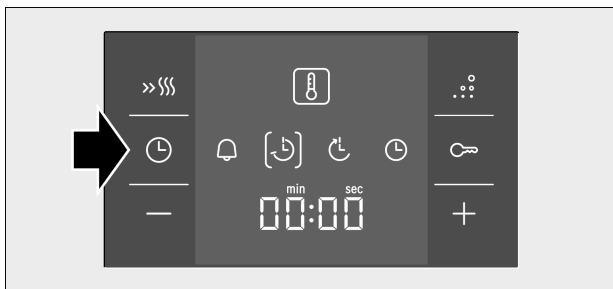
Aby sprawdzić minutnik , czas trwania , czas zakończenia  lub godzinę , tyle razy naciskać przycisk , aż dany symbol zostanie wzięty w nawias. Żądana wartość pojawi się na kilka sekund na wskaźniku.

## Czas trwania

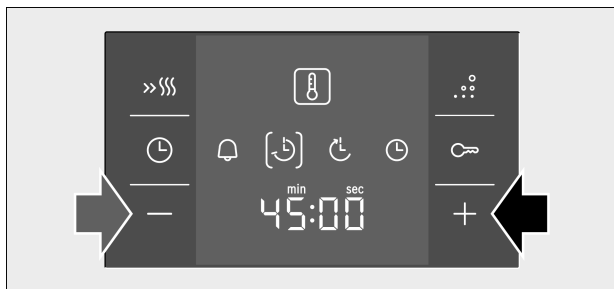
Na piekarniku można ustawić czas trwania pieczenia potrawy. Po upływie nastawionego czasu trwania piekarnik automatycznie wyłącza się. Dzięki temu nie trzeba przerywać innych prac, aby wyłączyć piekarnik. Czas pieczenia nie zostanie przekroczony.

Przykład na rysunku: czas trwania 45 minut.

1. Za pomocą przełącznika funkcji nastawić rodzaj grzania.
2. Regulatorem temperatury nastawić temperaturę lub stopień mocy grilla.
3. Nacisnąć dwa razy przycisk . Wskaźnik pokazuje 00:00. Symbole czasu świecą się, a symbol  jest w nawiasie.



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



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

#### **Upływanie nastawionego czasu trwania**

Rozbrzmiewa sygnał. Piekarnik przestaje się nagrzewać. Wskaźnik pokazuje 00:00. Nacisnąć przycisk ⌚. Za pomocą przycisku **+** lub **-** można ponownie nastawić czas trwania. Lub nacisnąć 2 razy przycisk ⌚ i obrócić przetącznik funkcji na pozycję zero. Piekarnik jest wyłączony.

#### **Zmiana nastawionego czasu trwania**

Za pomocą przycisku **+** lub **-** zmienić nastawiony czas trwania. Po kilku sekundach ustawienie zostanie zmienione.

Jeśli minutnik jest nastawiony, należy najpierw nacisnąć przycisk ⌚.






#### **Kasowanie nastawionego czasu trwania**

Za pomocą przycisku **-** cofnąć czas trwania na 00:00. Po kilku sekundach ustawienie zostanie zmienione. Nastawiony czas trwania został skasowany.

Jeśli minutnik jest nastawiony, należy najpierw nacisnąć przycisk ⌚.

#### **Odczytywanie nastawionych funkcji zegara**

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

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



## Czas zakończenia


Czas, w którym potrawa ma być gotowa, można zmienić. Piekarnik włącza się automatycznie i wyłącza o żądanej porze.

Można np. rano włożyć potrawę do komory piekarnika i tak nastawić, aby była gotowa w porze obiadowej.

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

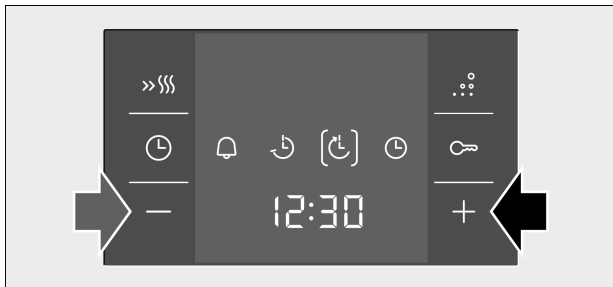
Przykład na rysunku: jest godzina 10:30, czas trwania ustawiony jest na 45 minut, a piekarnik powinien wyłączyć się o godzinie 12:30.

1. Nastawić przełącznik funkcji.
2. Nastawić regulator temperatury.
3. Nacisnąć dwa razy przycisk .
4. Za pomocą przycisku **+** lub **-** nastawić czas trwania.
5. Nacisnąć przycisk .

Symbol  jest w nawiasie. Pojawia się godzina, o której potrawa będzie gotowa.



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



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

### **Upłynięcie nastawionego czasu trwania**

Rozbrzmiewa sygnał. Piekarnik przestaje się nagrzewać. Wskaźnik pokazuje 00:00. Nacisnąć przycisk . Za pomocą przycisku **+** lub **-** można ponownie nastawić czas trwania. Lub nacisnąć 2 razy przycisk i obrócić przełącznik funkcji na pozycję zero. Piekarnik jest wyłączony.

### **Zmiana czasu zakończenia**

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

## Kasowanie czasu zakończenia

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

## Odczytywanie nastawionych funkcji zegara

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

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

---

## Godzina

Po pierwszym włączeniu lub po przerwie w zasilaniu na wskaźniku miga symbol **⏸** i cztery zera. Nastawić godzinę.

### 1. Nacisnąć przycisk **⏸**.

Na wskaźniku pojawia się godzina 12:00.

### 2. Za pomocą przycisku **+** lub **-** nastawić zegar.

Po kilku sekundach ustawiona godzina zostanie zapisana.

Żadna inna funkcja zegara nie może być ustawiona.

### 1. Nacisnąć cztery razy przycisk **⏸**.

Na wskaźniku świecą się symbole czasu, a symbol **⏸** jest w nawiasie.

### 2. Za pomocą przycisku **+** lub **-** zmienić godzinę.

Po kilku sekundach ustawiona godzina zostanie zapisana.

## Wyłączanie wyświetlania godziny

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

---

# Zabezpieczenie przed dziećmi


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


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

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

## Włączanie zabezpieczenia przed dziećmi


Czas trwania i czas zakończenia nie mogą być nastawione.

Naciskać przycisk  przez ok. 4 sekundy.

Na wskaźniku pojawia się symbol . Zabezpieczenie przed dziećmi jest włączone.

## Wyłączanie zabezpieczenia przed dziećmi

Naciskać przycisk  przez ok. 4 sekundy.

Na wskaźniku gaśnie symbol . Zabezpieczenie przed dziećmi jest wyłączone.

---

# Zmiana podstawowych ustawień

Opisywany piekarnik posiada różne ustawienia podstawowe. Ustawienia te można dostosowywać do potrzeb użytkownika.

| Ustawienie podstawowe  | Opcja 1                    | Opcja 2        | Opcja 3   |
|--|----------------------------|----------------|-----------|
| <b>c1</b> Wskazanie godziny  | Zawsze pokazywać wskaźnik* | ukryć wskaźnik | -         |
| <b>c2</b> Czas trwania sygnału po upływie czasu gotowania lub czasu zaprogramowanego na stoperze | ok. 10 s                   | ok. 2 min*     | ok. 5 min |

| <b>Ustawienie podstawowe</b>                             | <b>Opcja 1</b> | <b>Opcja 2</b> | <b>Opcja 3</b> |
|--|----------------|----------------|----------------|
| <b>c3</b> Czas oczekiwania na zarejestrowanie ustawienia | ok. 2 s        | ok. 5 s*       | ok. 10 s       |

\* Ustawienie fabryczne

Nie można zaprogramować żadnej innej funkcji ustawienia czasu.

- 1.** Nacisnąć na przycisk ⊖ przez ok. 4 sekundy. Na panelu wskaźników pokazuje się aktualne ustawienie podstawowe dla czasu, np. c1 dla Opcji 1.
- 2.** Zmienić ustawienie podstawowe za pomocą przycisków + lub –.
- 3.** Potwierdzić za pomocą przycisku ⊖. Na panelu wskaźników pokazuje się następane ustawienie podstawowe. Przejść przez wszystkie poziomy, naciskając na przycisk ⊖ i zmienić ustawienie za pomocą przycisku + lub –.
- 4.** Nacisnąć na przycisk ⊖ przez ok. 4 sekundy, aby zakończyć operację.

Wszystkie ustawienia podstawowe zostały zarejestrowane.

Ustawienia podstawowe można zmienić w dowolnym momencie.

#### **Uwaga:**

W przypadku odłączenia urządzenia od sieci elektrycznej lub w przypadku przerwy w dostawie prądu elektrycznego, zarejestrowane ustawienia nie zostają zachowane. W piekarniku ponownie zostają wprowadzone ustawienia fabryczne.



---

# Konserwacja i czyszczenie

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

## Rady i wskazówki

Na przedniej ściance piekarnika mogą pojawić się przebarwienia spowodowane stosowaniem różnych materiałów jak szkło, plastik lub metal.

Przypominające brud, dobrze widoczne smugi na szybie piekarnika to odbicia światła lampki piekarnika.

W bardzo wysokiej temperaturze emalia ulega przypaleniu. Z tego powodu mogą wystąpić niewielkie odbarwienia. Jest to zjawisko normalne, które nie wpływa na działanie piekarnika.

W przypadku cienkich blach, nie jest możliwe całkowite pokrycie emalią ich bocznych ścianek. Z tej przyczyny, wspomniane ścianki mogą stać się szorstkie w dotyku. Nie powoduje to jednak zniszczenia powłoki antykorozyjnej.

---

## Środki czyszczące

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

Nie stosować:

- środków czyszczących kwaśnych lub o właściwościach ściernych,
- zmywaków lub twardych gąbek,
- urządzeń czyszczących przy użyciu wysokiego ciśnienia lub strumienia pary.

Dokładnie wyprać każdą nową ściereczkę przed użyciem.

| <b>Strefa</b>                     | <b>Środki czyszczące</b>  |
|-----------------------------------|---|
| Przednia ścianka piekarnika       | Ciepła woda z niewielką ilością mydła:<br>Zmywać ściereczką i osuszyć miękką szmatką.   |
| Stal nierdzewna                   | Ciepła woda z niewielką ilością mydła:<br>Zmywać ściereczką i osuszyć miękką szmatką.<br>Natychmiast zmywać plamy z wapna, tłuszczu, mąki kukurydzianej i białka jajka, gdyż pod spodem może pojawić się korozja.<br>W punktach Serwisu Pomocy Technicznej lub w sklepach specjalistycznych można nabyć środki do czyszczenia stali nierdzewnej, które można stosować na rozgrzanej powierzchni.<br>Nakładać środek czyszczący bardzo cienką szmatką z miękkiego materiału. |
| Szkło                             | Środki do czyszczenia szyb:<br>Czyścić ściereczką z miękkiego materiału.<br>Nie używać skrobaka do szkła.   |
| Szyby w drzwiczkach               | Środki do czyszczenia szyb:<br>Czyścić ściereczką z miękkiego materiału.<br>Nie używać skrobaka do szkła.   |
| Szklana pokrywa lampki piekarnika | Ciepła woda z niewielką ilością mydła:<br>Czyścić ściereczką.   |
| Uszczelka<br>(nie zdejmować)      | Ciepła woda z niewielką ilością mydła:<br>Czyścić ściereczką. Nie trzeć.  |
| Kratki                            | Ciepła woda z niewielką ilością mydła:<br>Odmoczyć i umyć ściereczką lub szczoteczka.   |
| Akcesoria kuchenne                | Ciepła woda z niewielką ilością mydła:<br>Odmoczyć i umyć ściereczką lub szczoteczka.   |

## **Funkcja oświetlenia**

### **Włączanie lampki wewnątrz piekarnika**

Aby ułatwić czyszczenie piekarnika, można włączyć lampkę znajdującą się wewnątrz piekarnika.

Obrócić pokrętkę funkcji do pozycji .

Lampka włącza się. Pokrętkę temperatury powinno być wyłączone.

## **Wyłączanie lampki wewnątrz piekarnika**

## **Czyszczenie powierzchni katalitycznych piekarnika**

Obrócić pokrętko funkcji do pozycji o.

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

Jednak jeżeli zabrudzenie utrzymuje się po kilkakrotnym użyciu piekarnika, należy użyć funkcji Czyszczenie.

### **Rady i wskazówki**

Nigdy nie używać środków czyszczących o właściwościach ściernych. Powodują one porysowanie i uszkodzenie warstwy o wysokiej porowatości.

Nie czyścić warstwy ceramicznej środkami do czyszczenia piekarników.

Jeżeli przez przypadek środek do czyszczenia piekarników dostanie się na powierzchnię pokrytą warstwą ceramiczną, należy natychmiast usunąć go przy użyciu gąbki i dużej ilości wody.

## **Czyszczenie dna piekarnika i ścianek pokrytych emalią**

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

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

---


## Funkcja Czyszczenie

Funkcja Czyszczenie oznacza program regeneracji. Jeśli elementy samoczyszczące piekarnika nie oczyszczą się same w sposób wystarczający, wówczas funkcja ta umożliwi ich regenerację. Po jej zastosowaniu elementy samoczyszczące będą w pełni sprawne.

### Uwaga

Powierzchnie piekarnika, które nie posiadają właściwości samoczyszczących, powinny zostać wcześniej oczyszczone. W przeciwnym razie pojawią się plamy, których nie będzie można usunąć.

### Zasady programowania

1. Umieścić pokrętkę funkcji w położeniu funkcji grzewczej za pomocą nadmuchu gorącego powietrza .
2. Umieścić pokrętkę temperatury na **clean**.
3. Nacisnąć przycisk **clean**.

Piekarnik wyłącza się po upływie 1 godziny. Wyłączyć programator funkcji i programator temperatury.

Warstwa ceramiczna ulega samoczynnej regeneracji.

Po ostygnięciu piekarnika usunąć brązowy lub biały osad przy użyciu wody i miękkiej gąbki.

Nieznaczone odbarwienie warstwy ceramicznej nie wpływa na przebieg samooczyszczania.

### Po wystygnięciu piekarnika

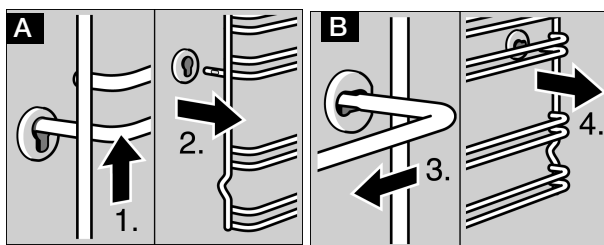
Usunąć resztki soli z elementów samoczyszczących za pomocą wilgotnej szmatki.

## Zdejmowanie i zawieszanie prowadnic

Prowadnice można zdjąć do czyszczenia. Piekarnik musi być zimny.

### Zdejmowanie prowadnic

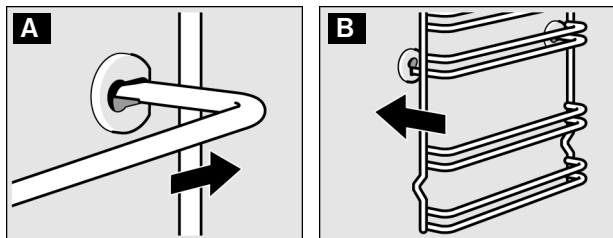
1. Unieść prowadnicę z przodu do góry.
2. i przesunąć w szersze miejsce otworów mocujących (rys. A).
3. Następnie pociągnąć prowadnicę do przodu
4. i wyjąć z otworów (rys. B).



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

### Zawieszanie prowadnic

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



Prowadnice pasują zarówno do prawej, jak i lewej strony. Wgłębienie musi znajdować się na dole.

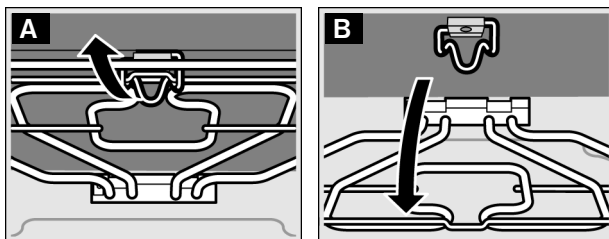
## Pochylenie elementu grzewczego grilla



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

Niebezpieczeństwo poparzenia! Piekarnik powinien być zimny.

1. Pociągnąć do przodu uchwyt pochylanego grilla i popchnąć go do góry, aż rozlegnie się kliknięcie oznaczające, że zablokował się w odpowiednim położeniu. (rysunek A)
2. Jednocześnie, przytrzymując elementy grzewcze grilla, złożyć je, kierując w dół. (rysunek B)

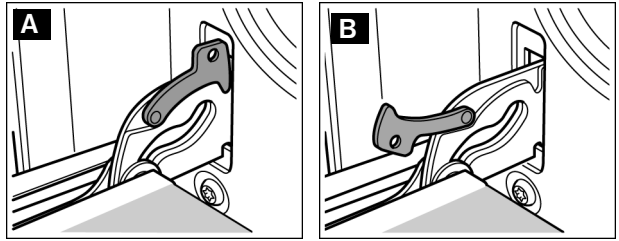


Po umyciu grilla, ponownie rozłożyć - kierując w górę - elementy grzewcze grilla. Popchnąć uchwyt grilla w dół i wsunąć elementy grzewcze grilla.

## Zdejmowanie i zakładanie drzwiczek piekarnika

Aby ułatwić demontaż drzwiczek piekarnika i mycie szyby drzwiczek, istnieje możliwość zdjęcia drzwiczek piekarnika.

Zawiasy drzwiczek piekarnika są wyposażone w dźwignię blokującą. Jeżeli dźwignia jest zamknięta (rysunek A), zdjęcie drzwiczek nie jest możliwe. Po otwarciu dźwigni blokującej można zdjąć drzwiczki (rysunek B), zawiasy w drzwiczkach zostają zablokowane. Dzięki temu, drzwiczki nie zamkną się w nieoczekiwanym momencie.

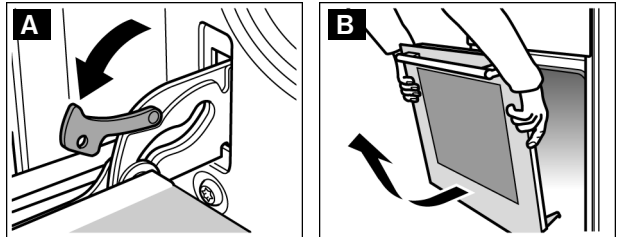


Niebezpieczeństwo obrażeń ciała! Jeśli zawiasy nie są zablokowane za pomocą dźwigni blokującej, drzwiczki mogą zamknąć się w nieoczekiwanym momencie.

Pamiętać, aby dźwignie blokujące były zawsze zamknięte. Dźwignie powinny być otwarte wyłącznie przy zdejmowaniu drzwiczek.

### Zdejmowanie drzwiczek

1. Otworzyć całkowicie drzwiczki piekarnika.
2. Wyjąć obie dźwignie blokujące umieszczone z prawej i z lewej strony. (Rysunek A)
3. Zamknąć do końca drzwiczki piekarnika. (rysunek B)  
Chwycić drzwiczki obiema rękami z prawej i z lewej strony. Przymknąć drzwiczki jeszcze bardziej i wyciągnąć.

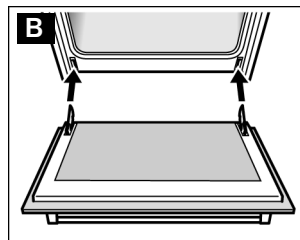
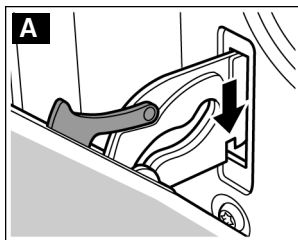


### Zakładanie drzwiczek

Założyć drzwiczki, wykonując opisane powyżej czynności w odwrotnej kolejności.

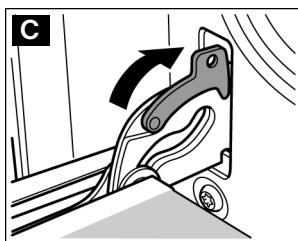
1. Przy zakładaniu drzwiczek pamiętać, aby oba zawiasy weszły dokładnie w odpowiednie otwory. (Rysunek A)

2. Dolny rządek zawiasów powinien być odpowiednio dopasowany po obu stronach. (Rysunek B)



Jeśli zawiasy nie zostaną prawidłowo zamontowane, może wystąpić nierówne ustawienie drzwiczek w stosunku do przedniej części piekarnika.

3. Ponownie zamknąć dźwignie blokujące. (rysunek C)  
Zamknąć drzwiczki piekarnika.



Niebezpieczeństwo obrażeń ciała! Nie dotykać zawiasów, jeżeli drzwiczki niespodziewanie wypadną lub jeżeli zawias nagle się zatrzaśnie. Skontaktować się z Serwisem Pomocy Technicznej.

## Montaż i demontaż szyby w drzwiczkach piekarnika

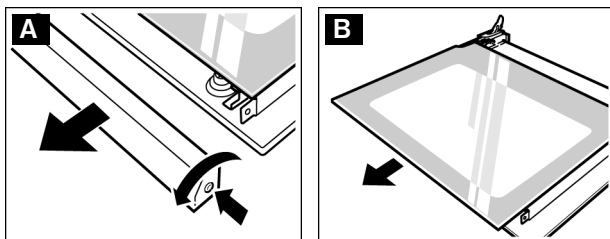
### Demontaż

Istnieje możliwość wyjęcia szyb z drzwiczek piekarnika w celu ułatwienia czyszczenia.

1. Zdjąć drzwiczki piekarnika i położyć je na miękkiej szmatce uchwytem do dołu.
2. Odkręcić górną część osłony drzwiczek piekarnika. W tym celu, poluzować śruby z lewej i prawej strony. (Rysunek A)

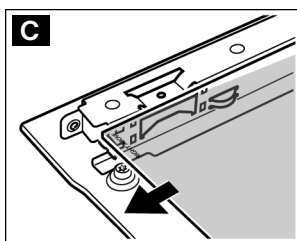


### 3. Unieść i wyjąć górną szybę. (Rysunek B)



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

### 4. Wyjąć szybę. (Rysunek C).



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

Nie stosować płynów o właściwościach ściernych lub żrących, skrobaków do szkła ani twardych zmywaków z metalu, gdyż mogą one uszkodzić szybę.

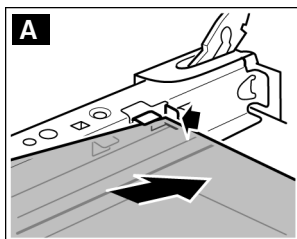
## Montaż

Drzwiczki z dwoma szybami: wykonać czynności od punktu 2 do 4.

### 1. Wsunąć szybę w tył, pochylając ją.

(Rysunek A)

Upewnić się, że napis "Right above" znajduje się na górze po prawej stronie.



**2.** Wsunąć górną szybę w tył, pochylając ją.  
Gładka powierzchnia powinna znajdować się na zewnątrz.

**3.** Założyć i przykręcić pokrywę.

**4.** Założyć drzwiczki piekarnika.

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

---

## Usterka, co robić?

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

---

### Tabela usterek

| Usterka                           | Możliwa przyczyna            | Pomoc/Zalecenia  |
|-----------------------------------|------------------------------|--|
| Piekarnik nie działa.             | Bezpiecznik jest uszkodzony. | Sprawdzić w skrzynce bezpiecznikowej, czy bezpiecznik nie jest uszkodzony. |
|                                   | Przerwa w dopływie prądu.    | Należy sprawdzić, czy można włączyć światło lub inne urządzenia kuchenne.  |
| Na wskaźniku świeci się ☹ i zera. | Przerwa w dopływie prądu.    | Ponownie nastawić godzinę.   |
| Piekarnik nie grzeje.             | Styki są zakurzone.          | Wielokrotnie obracać pokrętła włączników w prawo i w lewo.                 |

### Komunikaty o usterce

Jeśli na wskaźniku pojawi się komunikat o usterce z symbolem **E**, należy nacisnąć przycisk ☹.

Komunikat zniknie. Ustawiona funkcja zegara zostanie skasowana.

Jeśli komunikat o usterce nie zniknie, wezwać serwis.

W przypadku kolejnego komunikatu o usterce, możliwe będzie samodzielne usunięcie usterki.

## Komunikat o usterce

E011

### Możliwa przyczyna

Przycisk był za długo naciskany lub został wciśnięty do środka.

### Pomoc/Zalecenia

Wszystkie przyciski naciskać pojedynczo. Należy sprawdzić, czy przycisk się nie zaklinował, nie został wciśnięty do środka lub nie jest zabrudzony.



Niebezpieczeństwo porażenia prądem!  
Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy są niebezpieczne. Naprawy mogą być wykonywane tylko przez przeszkolonych pracowników serwisu.

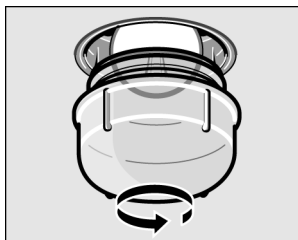
## Wymiana żarówki elektrycznej w górnej płycie piekarnika

W przypadku uszkodzenia żarówki w piekarniku, należy ją wymienić. Żarówki wymienne, wytrzymałe na wysoką temperaturę można nabyć poprzez Serwis Pomocy Technicznej lub w sklepach specjalistycznych.

Należy używać wyłącznie tego typu żarówek.



- 1.** Niebezpieczeństwo porażenia prądem!  
Odłączyć piekarnik od sieci elektrycznej.  
Upewnić się, że jest on rzeczywiście odłączony.
- 2.** Umieścić ścierkę kuchenną w zimnym piekarniku, aby uniknąć uszkodzeń.
- 3.** Wyjąć szklany element ochronny, wykręcając go w lewą stronę.



4. Wymienić żarówkę na podobny typ żarówki.
5. Ponownie wkręcić szklany element ochronny.
6. Wyjąć ścierekę kuchenną i ponownie podłączyć urządzenie do sieci elektrycznej.

---

## Szklane elementy ochronne

Należy wymieniać szklane elementy ochronne, które zostały uszkodzone.

Szklane elementy ochronne można nabyć w Serwisie Pomocy Technicznej. Należy wówczas podać numer produktu i numer fabryczny urządzenia.

---

## Serwis Pomocy Technicznej

Pracownicy naszego Serwisu Pomocy Technicznej pozostają do Państwa dyspozycji w razie konieczności naprawy urządzenia, zakupu akcesoriów kuchennych lub części zapasowych, a także konsultacji na temat naszych produktów lub usług.

Dane dotyczące naszego Serwisu Pomocy Technicznej można znaleźć w załączonej dokumentacji.

### Nr produktu i nr fabryczny

Kontaktując się z naszym Serwisem Pomocy Technicznej, należy podać numer produktu (E) oraz numer fabryczny (FD) urządzenia.

Tabliczka znamionowa z tymi numerami znajduje się na ścianie bocznej po prawej stronie drzwiczek piekarnika.

Aby uniknąć problemów, zalecamy zapisać poniżej dane urządzenia oraz numer telefonu naszego Serwisu Pomocy Technicznej.

|              |               |
|--------------|---------------|
| Nr produktu. | Nr fabryczny: |
|--------------|---------------|

|   |
|---|
| Serwis Pomocy Technicznej  |
|---|

---

# Rady dotyczące oszczędzania energii i ochrony środowiska naturalnego

Niniejszy rozdział zawiera rady dotyczące sposobów oszczędzania energii podczas pieczenia i smażenia w piekarniku oraz wskazówki dotyczące utylizacji urządzenia.

---

## Oszczędzanie energii

Nagrzewać piekarnik tylko w przypadku, gdy jest to zalecane w przepisie lub w tabeli potraw.

Używać form do pieczenia w ciemnych kolorach, pokrytych czarnym lakierem lub emalią. Te formy najlepiej pochłaniają ciepło.

Podczas gotowania, pieczenia lub smażenia, jak najrzadziej otwierać drzwiczki piekarnika.

Podczas pieczenia kilku ciast, zaleca się je piec jedno po drugim. Piekarnik będzie rozgrzany, dzięki czemu pieczenie drugiego ciasta zajmie mniej czasu. Można również wstawić do piekarnika dwie prostokątne formy równocześnie.

Przy długich czasach pieczenia, można wyłączyć piekarnik na 10 minut przed zakończeniem zaprogramowanego czasu gotowania i wykorzystać ciepło nagromadzone w piekarniku w celu dopieczenia potrawy.

---

## Utylizacja odpadów w sposób przyjazny dla środowiska naturalnego



Zutylizować opakowanie w sposób ekologiczny.

Niniejsze urządzenie jest oznakowane jako zgodne z zapisami Dyrektywy 2002/96/CE dotyczącej odpadów elektrycznych i elektronicznych.

Dyrektywa ta określa zasady recyklingu i ponownego wykorzystania zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego na terenie całej Unii Europejskiej.

---

# Tabele i wskazówki

Poniżej podano przykłady potraw i optymalne ustawienia piekarnika do ich przygotowania, akcesoria kuchenne przydatne przy przygotowaniu danej potrawy oraz poziom, na jakim najlepiej umieścić je w piekarniku. Ponadto, znajdą tu Państwo porady dotyczące naczyń i przygotowania potraw oraz wskazówki w przypadku, gdy potrawa się nie uda.

Korzystając z własnego przepisu, można porównać go z podobnym produktem zamieszczonym w tabeli potraw.

---

## Ciasta i ciastka

### Formy do pieczenia

Najbardziej odpowiednie są metalowe formy ciemnego koloru.

Zawsze stawiać formę na ruszcie.

### Tabele





Poniższa tabela została przygotowana wyłącznie dla potraw wstawianych do zimnego piekarnika, co sprzyja oszczędności energii. Jeśli piekarnik został nagrzany przed wstawieniem potrawy, należy skrócić podany czas o 5-10 minut.

W tabelach można sprawdzić, jaka funkcja grzewcza jest najlepiej dostosowana dla danego rodzaju ciasta lub ciastek.





Temperatura i czas pieczenia zależą od ilości i konsystencji ciasta. Z tego powodu, w tabelach potraw podane są zawsze zakresy czasu.

Za pierwszym razem przygotowywać potrawę w najniższej podanej temperaturze. W niższej temperaturze powierzchnia ciasta piecze się w sposób bardziej równomierny. W razie potrzeby, przy kolejnym pieczeniu zwiększyć temperaturę.

Dodatkowe informacje znajdują się w rozdziale "Praktyczne wskazówki dotyczące pieczenia".




| <b>Ciasta pieczone w formie</b> | <b>Forma do postawienia na ruszcie</b>                | <b>Poziom</b> | <b>Funkcja grzewcza</b>   | <b>Temperatura w °C</b> | <b>Czas pieczenia w minutach</b> |
|---------------------------------|---|---------------|---|-------------------------|----------------------------------|
| Tarta                           | Forma do tarty z blachy stalowej ocynkowanej, Ø 31 cm | 1             |  | 220-240                 | 40-50                            |
|                                 |   | 2+3           |  | 190-210                 | 45-55                            |
| Quiche                          | Forma do tarty z blachy stalowej ocynkowanej, Ø 31 cm | 1             |  | 210-230                 | 40-50                            |
| Ciasta*                         | Forma do ciast z blachy stalowej ocynkowanej, 28 cm   | 2             |  | 180-200                 | 50-60                            |

\* Aby upiec jednocześnie więcej niż jedno ciasto, należy umieścić na ruszcie kilka form.







| <b>Ciasta pieczone w blasze do pieczenia</b> | <b>Poziom</b> | <b>Funkcja grzewcza</b>   | <b>Temperatura w °C</b> | <b>Czas pieczenia w minutach</b> |
|--|---------------|---|-------------------------|----------------------------------|
| Pizza  | 2             |    | 210-230                 | 25-35                            |
|  | 2+3           |    | 180-200                 | 35-45                            |
|  | 2+4           |  | 180-200                 | 35-45                            |
| Ciasto francuskie                            | 3             |  | 170-190                 | 20-30                            |
|  | 2+3           |  | 170-190                 | 35-45                            |
|  | 2+4           |  | 170-190                 | 35-45                            |

\* Przy pieczeniu na dwóch poziomach, zawsze umieszczają blachę aluminiową na dolnym poziomie i głęboką blachę emaliowaną na wyższym poziomie.

Dodatkową blachę do pieczenia można nabyć w sklepie specjalistycznym lub za pośrednictwem Serwisu Pomocy Technicznej.

| <b>Chleb i bułki</b>                                  |                   | <b>Poziom</b> | <b>Funkcja grzewcza</b>   | <b>Temperatura °C</b> | <b>Czas pieczenia w minutach</b> |
|---|-------------------|---------------|---|-----------------------|----------------------------------|
| Chleb na drożdżach z 1,2 kg mąki* (nagrząć piekarnik) | Blacha            | 2             |  | 270                   | 8                                |
|   | emaliowana        |               |   | 200                   | 35-45                            |
| Chleb na zakwasie z 1,2 kg mąki* (nagrząć piekarnik)  | Blacha            | 2             |  | 270                   | 8                                |
|   | emaliowana        |               |   | 200                   | 40-50                            |
| Bułki (np. żytnie)                                    | Blacha emaliowana | 3             |  | 200-220               | 20-30                            |

\* Nigdy nie nalewać wody bezpośrednio we wnętrzu nagrzanego piekarnika.

| <b>Ciastka</b>             |           | <b>Poziom</b> | <b>Funkcja grzewcza</b>   | <b>Temperatura w °C</b> | <b>Czas pieczenia w minutach</b> |
|----------------------------|-----------|---------------|---|-------------------------|----------------------------------|
| Ciasteczka i herbatniki    | Blacha    | 3             |  | 150-170                 | 10-20                            |
|                            | 2 blachy* | 2+3           |  | 140-160                 | 25-35                            |
| Bezy                       | Blacha    | 3             |  | 80-100                  | 120-150                          |
| Pączki                     | Blacha    | 2             |  | 190-210                 | 30-40                            |
| Krucze ciastka z migdałami | Blacha    | 3             |  | 100-120                 | 30-40                            |
|                            | 2 blachy* | 2+3           |  | 100-120                 | 35-45                            |

\* Przy pieczeniu na dwóch poziomach, zawsze umieszczać blachę emaliowaną na wyższym poziomie.

Blachy uzupełniające dostępne są jako dodatkowe akcesoria kuchenne w sklepach specjalistycznych.

## **Porady i praktyczne wskazówki dotyczące pieczenia**

### **Pieczenie na podstawie własnego przepisu.**

Porównać z podobnym produktem w tabeli potraw.

### **Sprawdzanie, czy ciasto jest już upieczone.**

Na 10 minut przed upływem czasu podanego w przepisie, nakłuć ciasto w najwyższym punkcie cienkim drewnianym patyczkiem. Jeśli patyczek wychodzi z ciasta czysty (bez przyklejonych kawałków ciasta), ciasto jest gotowe.



|  |   |
|--|---|
| <b>Ciasto jest mało wyrośnięte.</b>  | Przy kolejnym pieczeniu dodać mniej składników płynnych lub zaprogramować temperaturę o 10 stopni niższą. Przestrzegać czasów mieszania odpowiednich składników podanych w przepisie na ciasto.   |
| <b>Ciasto dobrze wyrosło na środku, ale przy brzegach jest niższe.</b>   | Nie smarować formy tłuszczem. Po upieczeniu, ostrożnie oddzielić ciasto od formy za pomocą noża.  |
| <b>Ciasto jest zbyt przypieczone na wierzchu.</b>  | Włożyć ciasto głębiej do piekarnika, zaprogramować niższą temperaturę pieczenia i pozostawić w piekarniku na dłużej.  |
| <b>Ciasto jest zbyt suche.</b>   | Po upieczeniu nakłuć ciasto drewnianym patyczkiem w kilku miejscach. Spryskać ciasto kilkoma kroplami soku owocowego lub alkoholu. Przy kolejnym pieczeniu, zaprogramować temperaturę pieczenia wyższą o 10 stopni i skrócić czas pieczenia.  |
| <b>Chleb lub ciasto (na przykład sernik) dobrze wygląda z zewnątrz, ale w środku ma zakalec (jest wilgotne, a w niektórych miejscach mokre).</b> | Przy kolejnym pieczeniu, dodać mniej składników płynnych i pozostawić w piekarniku na dłużej w niższej temperaturze. W przypadku ciast z mokrym wierzchem: najpierw przypiec spód. Posypać przypieczony spód ciasta siekanymi migdałami lub tartą bułką, a następnie nałożyć warstwę wierzchnią. Przestrzegać zaleceń podanych w przepisie i podanego czasu pieczenia.                          |
| <b>Ciasto przypiekło się nierównomiernie.</b>  | Zaprogramować niższą temperaturę; ciasta będą upieczone w sposób bardziej równomierny. Delikatne ciasta piec w wyższej temperaturze, ustawione o jeden poziom niżej  . Na nieprawidłowy przepływ powietrza może również wpływać wystający papier do pieczenia. Zawsze należy przycinać go do rozmiarów blachy. |
| <b>Podczas pieczenia na dwóch poziomach, ciasto na górnej blasze przypiekło się bardziej niż na dolnej.</b>                                      | Podczas pieczenia na dwóch poziomach należy zawsze wybierać funkcję grzewczą za pomocą nadmuchu gorącego powietrza  . Mimo, że ciasta zostały wstawione do piekarnika jednocześnie, niekoniecznie muszą one być gotowe w tym samym czasie.   |
| <b>Podczas pieczenia ciast z mokrym wierzchem pojawiają się skropliny pary wodnej.</b>   | Podczas pieczenia może wytwarzać się para wodna. Para częściowo ulatnia się przez rygle w drzwiczkach piekarnika i może osadzać się na pulpicie sterowania lub frontach sąsiednich mebli w postaci kropli wody. Jest to naturalne zjawisko fizyczne.  |

# Mięso, drób, ryby

## Naczynie

Można stosować dowolne naczynie odporne na wysoką temperaturę.

Umieszczać naczynia zawsze pośrodku rusztu.

Gorące naczynia szklane należy kłaść na suchej ścierece. Szkło może ulec pęknięciu, jeśli naczynie zostaje oparte na wilgotnej lub zimnej podstawie.

## Praktyczne wskazówki dotyczące pieczenia mięsa

Wynik pieczenia zależy od rodzaju i jakości użytego mięsa.

W przypadku przygotowywania pieczeni z chudego mięsa, należy dodać 2 lub 3 łyżki stołowe płynu.

W przypadku przygotowywania mięsa duszonego, należy dodać 8 do 10 łyżek stołowych płynu, zależnie od wielkości kawałka mięsa.

Po upływie połowy czasu gotowania, należy obrócić mięso na drugą stronę.

Po upieczeniu, mięso powinno pozostać 10 minut w wyłączonym zamkniętym piekarniku. W ten sposób sok lepiej rozprowadzi się w mięsie.

## Praktyczne wskazówki dotyczące pieczenia mięsa na grillu

Przygotowywanie potraw na grillu powinno odbywać się w zamkniętym piekarniku.

Kawałki mięsa przeznaczone do pieczenia na grillu powinny być w miarę możliwości identycznej grubości. Ich grubość powinna wynosić minimum od 2 do 3 cm, aby mogły się równomiernie zrumienić i pozostać soczyste. Befszytki należy przyprawiać dopiero po ich upieczeniu.

Umieścić kawałki bezpośrednio na ruszcie. W przypadku przygotowywania tylko jednego kawałka, należy umieścić go w środkowej części rusztu. W ten sposób lepiej się upiecze. Dodatkowo umieścić blachę emaliowaną na poziomie 1. Tutaj zostanie zebrany sok z mięsa i dzięki temu piekarnik będzie czystszy.


Po upływie dwóch trzecich czasu grillowania, obrócić kawałki mięsa.

Element grzewczy grilla automatycznie włącza się i wyłącza. Jest to normalne zjawisko. Częstotliwość opisanego działania grilla zależy od wybranej mocy grzewczej.

## Mięso

Poniższa tabela została przygotowana wyłącznie dla potraw wstawianych do zimnego piekarnika. Czasy zamieszczone w tabeli są podane wyłącznie tytułem informacji i mogą ulec zmianie, w zależności od jakości i rodzaju mięsa.

| Mięso  | Waga      | Naczynie  | Poziom | Funkcja grzewcza | Temperatura °C, grill | Czas w minutach |
|--|-----------|-----------|--------|------------------|-----------------------|-----------------|
| Mięso wołowe duszone<br>(np. żeberka)                      | 1 kg      | zamknięte | 2      |                  | 220-240               | 90              |
|  | 1,5 kg    |           | 2      |                  | 210-230               | 110             |
|  | 2 kg      |           | 2      |                  | 200-220               | 130             |
| Polędwica wołowa   | 1 kg      | otwarte   | 2      |                  | 210-230               | 70              |
|  | 1,5 kg    |           | 2      |                  | 200-220               | 80              |
|  | 2 kg      |           | 2      |                  | 190-210               | 90              |
| Rostbef mało wysmażony*                                    | 1 kg      | otwarte   | 1      |                  | 210-230               | 40              |
| Befszytki, dobrze wysmażone                                |           | Ruszt***  | 5      |                  | 3                     | 20              |
| Befszytki, mało wysmażone                                  |           | Ruszt***  | 5      |                  | 3                     | 15              |
| Mięso wieprzowe bez warstwy słoniny (np. podgardle)        | 1 kg      | otwarte   | 1      |                  | 190-210               | 100             |
|  | 1,5 kg    |           | 1      |                  | 180-200               | 140             |
|  | 2 kg      |           | 1      |                  | 170-190               | 160             |
| Mięso wieprzowe z warstwą słoniny** (np. łopatka, golonka) | 1 kg      | otwarte   | 1      |                  | 180-200               | 120             |
|  | 1,5 kg    |           | 1      |                  | 170-190               | 150             |
|  | 2 kg      |           | 1      |                  | 160-180               | 180             |
| Żeberka wieprzowe wędzone, z kośćmi                        | 1 kg      | zamknięte | 2      |                  | 210-230               | 70              |
| Pieczeń z mielonego mięsa                                  | 750 g     | otwarte   | 1      |                  | 170-190               | 70              |
| Kiełbaski  | ok. 750 g | Ruszt***  | 4      |                  | 3                     | 15              |
| Pieczeń cielęcą  | 1 kg      | otwarte   | 2      |                  | 190-210               | 100             |
|  | 2 kg      |           | 2      |                  | 170-190               | 120             |

| Mięso                     | Waga   | Naczynie | Poziom | Funkcja grzewcza  | Temperatura °C, grill | Czas w minutach |
|---------------------------|--------|----------|--------|---|-----------------------|-----------------|
| Udziec jagnięcy bez kości | 1,5 kg | otwarte  | 1      |  | 150-170               | 110             |

\* Obrócić rostbef po upływie połowy zaprogramowanego czasu. Po zakończeniu pieczenia, zawinąć go w folię aluminiową i pozostawić w piekarniku na 10 minut.

\*\* Naciąć w wielu miejscach stoninę na wieprzowinie. W przypadku, gdy zamierza się obrócić mięso, należy na początku umieścić je w ten sposób, aby warstwa stoniny znalazła się na spodzie naczynia.

\*\*\* Umieścić blachę emaliowaną na poziomie 1.

## Drób

Poniższa tabela została przygotowana wyłącznie dla potraw wstawianych do zimnego piekarnika.



Wskazówki w tabeli dotyczące wagi odnoszą się do drobiu niefaszerowanego i przygotowanego do pieczenia.

Jeżeli piecze się na grillu, kładąc bezpośrednio na ruszcie, należy umieścić blachę emaliowaną na poziomie 1.

Podczas przygotowywania kaczek lub gęsi, należy kilkakrotnie nakłuć skórę drobiu pod skrzydłami: dzięki temu tłuszcz bez problemu wydostanie się na zewnątrz.

Po upływie dwóch trzecich czasu pieczenia, obrócić całą tuszę.

Mięso drobiowe uzyskuje chrupiącą złocistą skórkę, jeśli po upieczeniu nasmarujemy tuszkę masłem, wodą z solą lub sokiem pomarańczowym.

| Drób                               | Waga                      | Naczynie | Poziom | Funkcja grzewcza  | Temperatura w °C | Czas w minutach |
|------------------------------------|---------------------------|----------|--------|---|------------------|-----------------|
| Połówki kurczaka, od 1 do 4 części | każda część o wadze 400 g | Ruszt    | 2      |  | 200-220          | 40-50           |
| Kurczak podzielony                 | każda część o wadze 250 g | Ruszt    | 2      |  | 200-220          | 30-40           |

| Drób                                | Waga                      | Naczynie | Poziom | Funkcja grzewcza | Temperatura w °C | Czas w minutach |
|-------------------------------------|---------------------------|----------|--------|------------------|------------------|-----------------|
| Kurczak, w całości<br>1 do 4 sztuki | każda sztuka o wadze 1 kg | Ruszt    | 2      |                  | 190-210          | 50-80           |
| Kaczka                              | 1,7 kg                    | Ruszt    | 2      |                  | 180-200          | 90-100          |
| Gęś                                 | 3 kg                      | Ruszt    | 2      |                  | 170-190          | 110-130         |
| Młody indyk                         | 3 kg                      | Ruszt    | 2      |                  | 180-200          | 80-100          |
| 2 uda indycze                       | każda część o wadze 800 g | Ruszt    | 2      |                  | 190-210          | 90-110          |

## Ryby

Poniższa tabela została przygotowana wyłącznie dla potraw wstawianych do zimnego piekarnika.

| Ryby                    | Waga                      | Naczynie | Poziom | Funkcja grzewcza | Temperatura w °C, poziom grilla | Czas w minutach |
|-------------------------|---------------------------|----------|--------|------------------|---------------------------------|-----------------|
| Ryby pieczone na grillu | 300 g                     | Ruszt*   | 3      |                  | 2                               | 20-25           |
|                         | 1 kg                      |          | 2      |                  | 180-200                         | 45-50           |
|                         | 1,5 kg                    |          | 2      |                  | 170-190                         | 50-60           |
| Dzwonka ryby            | każda część o wadze 300 g | Ruszt*   | 4      |                  | 2                               | 20-25           |

\* Umieścić blachę emaliowaną na poziomie 1.

## Praktyczne wskazówki dotyczące zwykłego pieczenia mięsa oraz pieczenia na grillu






**W tabeli brak informacji związanych z wagą przygotowywanej pieczeni.**



Zaprogramować parametry pieczenia dla pieczeni o mniejszym ciężarze i przedłużyć czas w trakcie pieczenia.

|   |   |
|---|---|
| <b>W jaki sposób sprawdzić, czy pieczeń jest już gotowa?</b>                            | Za pomocą termometru do mięsa (dostępnego w sklepach specjalistycznych) lub stosując tzw. próbę łyżki. Nacisnąć pieczeń łyżką. Jeśli mięso nie ugina się pod wpływem nacisku łyżki, pieczeń jest gotowa; jeżeli nie, należy pozostawić ją jeszcze przez pewien czas w piekarniku. |
| <b>Pieczeń jest zbyt przypieczona, a skórka przypaliła się w wielu miejscach.</b>       | Sprawdzić, czy poziom i zaprogramowana temperatura są prawidłowe.   |
| <b>Pieczeń wygląda dobrze, ale sos się przypalił.</b>                                   | Przy następnym pieczeniu, użyć mniejszego naczynia lub dodać więcej płynu.  |
| <b>Pieczeń wygląda dobrze, ale sos nie nabrał odpowiedniego koloru i jest wodnisty.</b> | Przy następnym pieczeniu, użyć większego naczynia lub dodać mniej płynu.  |
| <b>Przy przygotowywaniu sosu do pieczenia powstaje para wodna.</b>                      | Większość pary wodnej ulatnia się przez ujście pary i może osadzać się na chłodnym pulpicie sterowania lub na frontach sąsiednich mebli w postaci kropli wody. Jest to naturalne zjawisko fizyczne.   |

## Zapiekanki, suflety, tosty

Poniższa tabela została przygotowana wyłącznie dla potraw wstawianych do zimnego piekarnika.

| Potrawa   | Naczynie                                  | Poziom | Funkcja grzewcza  | Temperatura w °C, poziom grilla | Czas w minutach |
|---|---|--------|---|---------------------------------|-----------------|
| Słodkie suflety (np. suflet z serem i owocami)                              | Forma do sufletów                         | 2      |  | 180-200                         | 40-50           |
| Zapiekanki z dodatkami, z ugotowanych produktów (np. zapiekanka z makaronu) | Forma do zapiekanek lub blacha emaliowana | 3      |  | 210-230                         | 30-40           |
|   |   | 3      |  | 210-230                         | 20-30           |
| Zapiekanki z dodatkami, z surowych produktów* (np. zapiekanka z ziemniaków) | Forma do sufletów lub blacha emaliowana   | 2      |  | 150-170                         | 50-60           |
|   |   | 2      |  | 150-170                         | 50-60           |

| Potrawa               | Naczynie | Poziom | Funkcja grzewcza  | Temperatura w °C, poziom grilla | Czas w minutach |
|-----------------------|----------|--------|---|---------------------------------|-----------------|
| Opiekanie tostów      | Ruszt    | 5      |  | 3                               | 4-5             |
| Zapiekanki na tostach | Ruszt**  | 4      |  | 3                               | 5-8             |

\* Wysokość zapiekanki nie powinna przekraczać 2 cm.


\*\* Zawsze umieszczać blachę emaliowaną na poziomie 1.

## Rozmrażanie

Wyjąć potrawę z opakowania, umieścić w odpowiednim naczyniu i ustawić na ruszcie.

Przestrzegać zaleceń producenta umieszczonych na opakowaniu.

Czas rozmrażania zależy od rodzaju i ilości rozmrażanej potrawy.

| Potrawa  | Aksesoria kuchenne | Poziom | Funkcja grzewcza  | Temperatura w °C                     |
|--|--------------------|--------|---|--------------------------------------|
| <b>Produkty mrożone*</b><br>np. tarty ze śmietaną, tarty z kremem, tarty z polewą czekoladową lub lukrem, owoce, kurczak, kielbaski i mięso, chleb, bułki, ciastka i inne potrawy mączne | Ruszt              | 2      |  | Pokrętko temperatury jest wyłączone. |


\* Przykryć potrawy mrożone folią do żywności, używaną do kuchenek mikrofalowych. Kawałki drobiu należy umieszczać w naczyniu w ten sposób, aby pierś była skierowana w dół.




## Suszenie

Używać wyłącznie owoców i warzyw w idealnym stanie; przed suszeniem zawsze dokładnie je umyć.

Odsączyć z wody i dokładnie osuszyć.

Położyć papier do pieczenia lub pergamin na blasze emaliowanej i ruszcie.

| Potrawa                      | Poziom | Funkcja grzewcza  | Temperatura w °C | Czas w godzinach |
|------------------------------|--------|---|------------------|------------------|
| jabłka w plasterkach - 600 g | 2+3    |  | 80               | ok. 5            |

| Potrawa                                | Poziom | Funkcja grzewcza  | Temperatura w °C | Czas w godzinach |
|--|--------|---|------------------|------------------|
| gruszki w kawałkach - 800 g            | 2+3    |  | 80               | ok. 8            |
| śliwki - 1,5 kg                        | 2+3    |  | 80               | ok. 8-10         |
| zioła aromatyczne, oczyszczone - 200 g | 2+3    |  | 80               | ok. 1 " godziny  |

**Uwaga:**




Jeśli owoce lub warzywa zawierają dużo soku lub wody, należy kilkakrotnie je obrócić.

Po wysuszeniu, natychmiast oddzielić owoce lub warzywa od papieru.

## Gotowe potrawy mrożone

Przestrzegać zaleceń producenta umieszczonych na opakowaniu.

Poniższa tabela została przygotowana wyłącznie dla potraw wstawianych do zimnego piekarnika.

| Potrawa         |                             | Poziom | Funkcja grzewcza  | Temperatura w °C | Czas w minutach |
|-----------------|-----------------------------|--------|---|------------------|-----------------|
| Frytki*         | Ruszt lub blacha emaliowana | 3      |    | 210-230          | 25-30           |
| Pizza*          | Ruszt                       | 2      |    | 200-220          | 15-20           |
| Pizza na bułce* | Ruszt                       | 2      |  | 200-220          | 15-20           |

\* Wyłożyć odpowiednie naczynie papierem do pieczenia. Upewnić się, że papier do pieczenia jest odpowiedni dla zaprogramowanej temperatury.

**Uwaga:**

Podczas pieczenia potraw mrożonych blacha może się odkształcić. Jest to spowodowane różnicami temperatur, na jakie narażone są akcesoria kuchenne. Odkształcenie to znika w trakcie pieczenia.



---

# Pasteryzowanie dżemów

## Czynności przygotowawcze:

Używać czystych, nieuszkodzonych słoików i gumowych uszczeltek. W miarę możliwości, słoiki powinny być tego samego rozmiaru. Wartości podane w tabeli odnoszą się do okrągłych słoików o pojemności 1 litra.

Uwaga! Nie używać słoików o większej pojemności lub wysokości. Ciśnienie może rozsadzić pokrywkę.


Używać wyłącznie owoców i warzyw w idealnym stanie. Zawsze dokładnie myć owoce i warzywa.

Przelać owoce lub warzywa do słoików. W razie potrzeby wytrzeć krawędzie słoików. Krawędzie powinny być czyste. Zmoczyć gumową uszczelkę i pokrywkę, po czym umieścić je na napełnionym słoiku. Zabezpieczyć słoik metalowym uchwytem.

Nie wkładać do piekarnika więcej niż sześć słoików jednocześnie.

Podane czasy mają charakter orientacyjny. Temperatura otoczenia, ilość słoików i temperatura zawartości słoików wpływają na podane wartości czasu pasteryzacji i dlatego mogą one ulec zmianie. Przed wyłączeniem piekarnika upewnić się, że zawartość słoików rzeczywiście wrze.

## Zasady programowania

- 1.** Umieścić płytką emaliowaną blachę na poziomie 2. Ustawić słoiki na blasze tak, by nie stykały się ze sobą.
- 2.** Nalać pół litra gorącej wody (o temperaturze ok. 80 °C) na płytką blachę emaliowaną.
- 3.** Zamknąć drzwiczki piekarnika.
- 4.** Ustawić pokrętkę funkcji na .
- 5.** Za pomocą pokrętki temperatury ustawić temperaturę między 170 a 180 °C.

## Pasteryzowanie dżemów

Kiedy wewnątrz słoików zaczną pojawiać się w krótkich odstępach czasu pęcherzyki powietrza i pary wodnej, wówczas po upływie 40-50 minut należy wyłączyć pokrętko temperatury. Pozostawić pokrętko funkcji w dotychczasowym położeniu.

Po 25-35 minutach pasteryzowania dżemów w cieple resztkowym, wyjąć słoiki z piekarnika. Jeżeli słoiki pozostaną w piekarniku przez dłuższy czas w celu schłodzenia, w dżemie pojawią się bakterie i rozpoczną się procesy fermentacji. Wyłączyć pokrętko funkcji.

---

### Owoce w słoikach o pojemności 1 litra

|   | od momentu pojawienia się pęcherzyków powietrza i pary wodnej | Pozostawić w piekarniku na |
|---|---|----------------------------|
| Jabłka, porzeczki, truskawki              | Wyłączyć  | ok. 25 minut               |
| Czereśnie, morele, brzoskwinie, porzeczki | Wyłączyć  | ok. 30 minut               |
| Mus z jabłek, gruszek, śliwek             | Wyłączyć  | ok. 35 minut               |

---

## Pasteryzowanie warzyw

Kiedy w słoiku zaczną pojawiać się pęcherzyki powietrza i pary wodnej, za pomocą pokrętła temperatury zmniejszyć temperaturę od 120 do 140°C. Sprawdzić w tabeli, kiedy należy wyłączyć pokrętko temperatury. Pozostawić warzywa w piekarniku jeszcze na 30-35 minut. W tym czasie, pokrętko funkcji pozostaje włączone.

---

### Warzywa w zimnym bulionie w słoikach o pojemności 1 litra

|                                    | w momencie pojawienia się pęcherzyków powietrza i pary wodnej 120-140 °C | Pozostawić w piekarniku na |
|------------------------------------|--|----------------------------|
| Ogórki                             | -  | ok. 35 minut               |
| Buraki czerwone                    | ok. 35 minut   | ok. 30 minut               |
| Brukselka                          | ok. 45 minut   | ok. 30 minut               |
| Fasola, kalarepa, kapusta czerwona | ok. 60 minut   | ok. 30 minut               |
| Zielony groszek                    | ok. 70 minut   | ok. 30 minut               |

---

## Wyjąć stoiki z piekarnika












Po wyjęciu słoików z piekarnika, nie stawiać ich na zimnej lub wilgotnej powierzchni; ciśnienie może rozsadzić słoiki.



# Potrawy znormalizowane

Zgodnie z normami DIN 44547 i EN 60350

## Pieczenie

Poniższa tabela została przygotowana wyłącznie dla potraw wstawianych do zimnego piekarnika.

| Potrawa   | Akcesoria kuchenne oraz rady i wskazówki          | Poziom | Funkcja grzewcza  | Temperatura w °C | Czas pieczenia w minutach |
|---|---|--------|---|------------------|---------------------------|
| Herbatniki maślane                                | Płytką blachę emaliowaną                          | 2      |    | 160-170          | 20-30                     |
|   | Głęboką blachę emaliowaną                         | 3      |    | 160-170          | 30-40                     |
|   | Blachę aluminiową +<br>płytką blachę emaliowaną*  | 2+3    |    | 140-160          | 20-30                     |
|   | Blachę aluminiową +<br>głęboką blachę emaliowaną* | 2+4    |    | 140-160          | 20-30                     |
| Ciastka 20 sztuk                                  | Blacha  | 3      |    | 160-180          | 20-30                     |
| Ciastka po 20 sztuk na blachę (nagrząć piekarnik) | Blacha aluminiowa +<br>płytką blachę emaliowaną*  | 2+3    |  | 150-170          | 25-35                     |
|   | Blachę aluminiową +<br>głęboką blachę emaliowaną* | 2+4    |  | 150-170          | 25-35                     |
| Biszkopt  | Tortownica  | 1      |  | 160-180          | 30-40                     |
| Placek drożdżowy                                  | Blachę emaliowaną                                 | 3      |  | 170-190          | 40-50                     |
|   | Blachę aluminiową +<br>płytką blachę emaliowaną*  | 2+3    |  | 150-170          | 30-45                     |
|   | Blachę aluminiową +<br>głęboką blachę emaliowaną* | 2+4    |  | 150-170          | 30-45                     |

| Potrawa                               | Akcesoria kuchenne oraz rady i wskazówki                                 | Poziom | Funkcja grzewcza  | Temperatura w °C | Czas pieczenia w minutach |
|---------------------------------------|--|--------|---|------------------|---------------------------|
| Szarlotka z wierzchnią warstwą ciasta | 2 ruszty* + 2 tortownice z blachy stalowej ocynkowanej Ø 20 cm**         | 2+3    |  | 190-210          | 70-80                     |
|                                       | Blacha emaliowana + 2 tortownice z blachy stalowej ocynkowanej Ø 20 cm** | 1      |  | 200-220          | 70-80                     |



\* Przy pieczeniu na dwóch poziomach, zawsze umieszczać blachę aluminiową na dolnym poziomie i głęboką blachę emaliowaną na wyższym poziomie.

\*\* Umieszczać ciasta na akcesoriach kuchennych po przekątnej.

Ruszty i blachy do pieczenia są dostępne jako dodatkowe akcesoria kuchenne w sklepach specjalistycznych.

## Pieczenie na grillu

Poniższa tabela została przygotowana wyłącznie dla potraw wstawianych do zimnego piekarnika.

| Potrawa  | Akcesoria kuchenne | Poziom | Funkcja grzewcza  | Poziom grilla | Czas w minutach |
|--|--------------------|--------|---|---------------|-----------------|
| Przyrumienienie tostów (nagrząć piekarnik przez 10 min.) | Ruszt              | 5      |    | 3             | 1-2             |
| Hamburgery cięjące 12 sztuk*                             | Ruszt              | 4      |  | 3             | 25-30           |

\* Obrócić po upływie połowy zaprogramowanego czasu. Zawsze umieszczać blachę emaliowaną na poziomie 1.

DE <http://www.bosch-hausgeraete.de>  
GB <http://www.boschappliances.co.uk>  
FR <http://www.bosch-electromenager.com>  
NL <http://www.bosch-huishoudelijke-apparaten.nl>  
FI <http://www.bosch-kodinkoneet.com>  
DK <http://www.bosch-hvidevarer.com>  
ES <http://www.bosch-ed.com>  
PT <http://www.bosch.pt>  
BE <http://www.electro.bosch.be>  
AU <http://www.bosch.com.au>  
AT <http://www.bosch-hausgeraete.at>  
BR <http://www.boschelectrodomesticos.com.br>  
GR <http://www.bosch-home.gr>  
US <http://www.bosch-appliances.com>