



HBN 232E1L



pl Instrukcja obsługi



BOSCH





Ażby gotowanie sprawiło tyle samo przyjemności co konsumpcja

należy dokładnie zapoznać się z tą instrukcją obsługi. Dzięki temu będziecie mogli wykorzystać Państwo wszystkie techniczne zalety Waszego nowego urządzenia.

Zawarte są tu ważne informacje na temat bezpieczeństwa użytkownika. Poznacie Państwo poszczególne elementy Waszej nowej kuchni. I krok po krok pokażemy jak się ją nastawia. A to jest całkiem proste.

W tabelach znajdziecie Państwo wartości nastawcze i poziom wsuwania wielu popularnych potraw. Wszystko zostało oczywiście przetestowane w naszym fabrycznym, kuchennym studio.

A w przypadku wystąpienia usterki - tu znajdziecie informacje, jak samemu usunąć drobne usterki.

Szczegółowy spis treści pomoże Państwu w szybkim znalezieniu potrzebnych informacji.

A teraz życzymy smacznego.

Instrukcja obsługi



HBN 232E1L

pl 9000425873

B-250289-01

Spis treści

Na co należy zwracać uwagę	6
Przed zabudową	6
Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	7
Przyczyny szkód	9
Państwa nowa kuchenka	10
Pulpit obsługi	10
Piekarnik	11
Regulator temperatury	12
Piekarnik i wyposażenie	13
Wentylator	14
Przed pierwszym użytkowaniem	15
Zdejmowanie opakowanie	16
Rozgrzewanie piekarnika	16
Pierwsze czyszczenie wyposażenia	16
Nastawianie piekarnika	17
Sposób nastawiania	18
Automatyczne wyłączenie piekarnika	19
Automatyczne włączanie i wyłączenie piekarnika	21
Czas zegarowy	23
Sposób nastawiania	23
Zegar funkcyjny	24
Sposób nastawiania	24
Nastawienia podstawowe	26
Zmiana nastawień podstawowych	27
Zabezpieczenie przed dziećmi	28
Konserwacja i czyszczenie	29
Środek czyszczący	29
Do lekkiego wyczyszczenia	31

Spis treści

Usterka, co robić?	32
Wymiana lampki piekarnika w ściance górnej	33
Serwis	34
Tabele i wskazówki	35
Ciasta i wypieki	35
Wskazówki nt. pieczenia	39
Mięso, drób, ryby	40
Wskazówki nt. pieczenia i grillowania	44
Zapiekanki, tosty	45
Gotowe potrawy mrożone	46
Rozmrażanie	47
Suszenie owoców	47
Wekowanie	48
Wskazówki dotyczące oszczędności energii	50
Akrylamid w produktach spożywczych	51
Potrawy testowe	52

Na co należy zwracać uwagę

Należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję użytkowania. Dopiero po tym można bezpiecznie i prawidłowo korzystać z urządzenia.

Instrukcję użytkowania i montażu należy zachować. W przypadku przekazania urządzenia osobie trzeciej instrukcje te należy dołączyć do urządzenia.

Przed zabudową

Urządzenia należy się pozbywać w sposób nie zagrażający środowisku naturalnemu



Rozpakować urządzenie i usunąć opakowanie zgodnie z przepisami o ochronie środowiska.

Urządzenie to oznaczono zgodnie z europejską wytyczną 2002/96/EG o zużytych urządzeniach elektrycznych i elektronicznych i elektronicznych (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Wytyczna ta określa ramy obowiązujące w całej Unii Europejskiej odbioru i wtórnego wykorzystania starych urządzeń.

Szkody powstałe w czasie transportu

Po rozpakowaniu należy sprawdzić urządzenie. Jeżeli w czasie transportu doszło do powstania szkód, to nie wolno podłączać urządzenia.

Podłączanie do sieci elektrycznej

Jeżeli przewód podłączeniowy jest uszkodzony, to - ze względów bezpieczeństwa - może on być wymieniony przez specjalistę przeszkolonego przez serwis producenta.

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Niniejsze urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego.

Urządzenie należy używać wyłącznie do przygotowywania potraw.

Dorośli i dzieci nie mogą użytkować urządzenia bez nadzoru jeśli

- są niesprawni fizycznie lub umysłowo lub
- jeśli ich wiedza i doświadczenie są niewystarczające, aby prawidłowo i bezpiecznie użytkować urządzenie.

Nigdy nie zezwalać na zabawę dzieci urządzeniem.

Dzieci



Dzieci mogą przygotowywać potrawy tylko wtedy, gdy zostały do tego przyuczone. Muszą one potrafić prawidłowo obsługiwać urządzenie. Muszą być świadome zagrożeń, na które wskazuje instrukcja obsługi. Dzieci mogą używać urządzenia wyłącznie pod nadzorem, aby się nim nie bawiły.

Gorący piekarnik



Ostrożnie otworzyć drzwiczki piekarnika. Może wydostać się gorąca para.

W żadnym wypadku nie wolno dotykać gorących powierzchni wewnętrznych piekarnika i elementów grzejnych. Ryzyko poparzenia!

Należy dbać o to, aby w pobliżu nie znajdowały się dzieci.

W żadnym wypadku nie wolno przechowywać w piekarniku przedmiotów łatwopalnych. Zagrożenie pożarem!

W żadnym wypadku nie wolno zaciskać przewodu przyłączeniowego urządzeń elektrycznych w gorących drzwiczkach piekarnika. Może dojść do stopienia izolacji przewodu. Zagrożenie zwarcie elektrycznym!

Zachować ostrożność przy przygotowywaniu potraw z wysokoprocentowym alkoholem.

W wysokich temperaturach alkohol wyparowuje. W niesprzyjających warunkach może dojść do zapalenia się oparów alkoholowych w piekarniku. Zagrożenie poparzeniem!

Używać wyłącznie niewielkich ilości wysokoprocentowych alkoholi oraz ostrożnie otwierać drzwiczki piekarnika.

Naprawy



Niewłaściwe naprawy są niebezpieczne. Zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym!

Naprawy mogą być wykonywane tylko przez przeszkolonych pracowników serwisu.

W przypadku, gdy urządzenie jest uszkodzone, należy wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.

Skontaktować się z serwisem.

Przyczyny szkód

Blacha do pieczenia, folia aluminiowa lub naczynie na dnie piekarnika

Na dno piekarnika nie wolno wsuwać żadnych blach do pieczenia. Dno piekarnika nie wolno wykleść folią aluminiową.

Na dnie piekarnika nie wolno ustawiać żadnych naczyń.

Powoduje nadmierne gromadzenia się ciepła.

Czasy pieczenia i smażenia nie zgadzają się i emalia ulega uszkodzeniu.

Woda w piekarniku

Nie wolno nigdy wylewać wody do gorącego piekarnika. Grozi to uszkodzeniem emalii.

Sok owocowy

Przy pieczeniu soczystych ciast owocowych nie nakładać zbyt dużo ciasta na blachę. Sok owocowy skapujący z blachy pozostawia plamy, których nie da się później usunąć.

Lepiej użyć głębszej blachy uniwersalnej.

Stygnięcie z otwartym wózkiem piekarnika

Piekarnik powinien stygnąć zawsze zamknięty.

Uważać, żeby niczego nie przykleścił kłapa piekarnika. Nawet jeżeli otworzy się wózek piekarnika tylko troszeczkę, to z czasem mogłyby zostać uszkodzone przody sąsiadujących mebli.

Mocno zabrudzona uszczelka piekarnika

Jeżeli uszczelka piekarnika jest mocno zabrudzona, to wózek piekarnika nie będzie się przy pracy dobrze domykał. Przody sąsiadujących mebli mogą zostać uszkodzone. Należy dbać o to, żeby uszczelka była zawsze czysta.

Wózek piekarnika jako krzeselko

Nie wolno stawać i siadać na otwartym wózku piekarnika.

Transport kuchenki

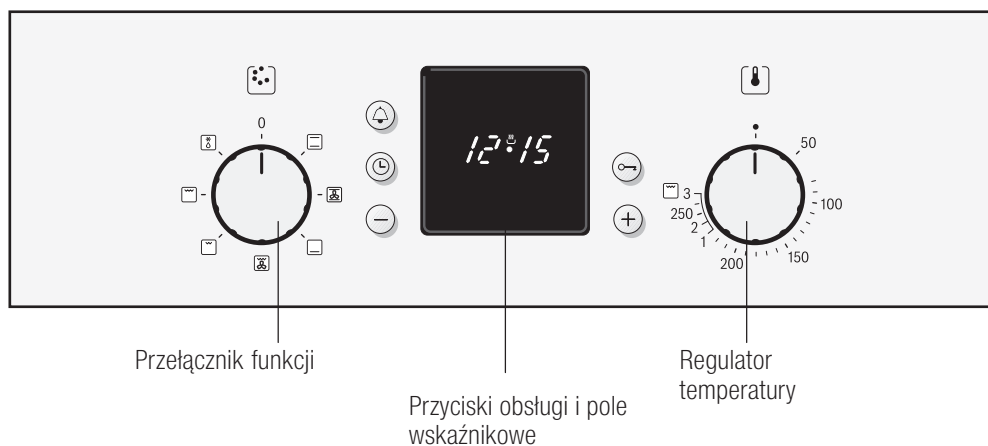
Nie należy nosić ani chwycić kuchenki za uchwyt drzwiowy. Uchwyt drzwiowy nie utrzyma ciężaru kuchenki i może złamać się.

Państwa nowa kuchenka

Teraz macie Państwo okazję zapoznać się z Waszym nowym urządzeniem. Objaśniamy tu Państwu pulpit obsługi włącznikami i wskaźnikami. Przedstawimy też informacje na temat możliwych rodzajów grzania i dołączonego wyposażenia.

Pulpit obsługi

Niewielkie różnice w zależności od typu urządzenia
Standby: 220-240V / 50/60Hz / 1,8W

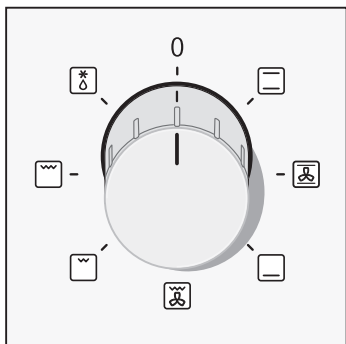


Chowane włączniki

Wszystkie uchwyty włączników ustawione w pozycji "wyłączony" można wsunąć. Ażeby uchwyt wsunąć lub wysunąć należy go krótko nacisnąć.

Piekarnik

Programator funkcji



Programatorem funkcji nastawia się rodzaj grzania w piekarniku.

Programator funkcji można obracać w prawo i w lewo.

Ustawienia

0	Wyłączony
Grzanie górne i dolne	Pieczenie i smażenie jest możliwe tylko na jednej wysokości. To ustawienie nadaje się znakomicie do ciast i pizz w formach lub na blasze oraz do chudych pieczeni wołowych, cielęcych oraz dziczyzny.
Gorące powietrze* (Grzanie górne i dolne z gorącym powietrzem)	Na jednej wysokości można przygotować bezy i ciasto francuskie. Drobne wypieki, ciasteczka, małgorzutki i ciasto francuskie mogą być pieczone jednocześnie na dwóch wysokościach.
Grzanie dolne	Przy pomocy grzania dolnego można przyrumienić względnie dopiec potrawy od dołu.
Grill z cyrkulacją powietrza	Grill z cyrkulacją powietrza jest szczególnie polecany do grillowania dużych pieczeni.
Grill płaski, mała powierzchnia	Ten rodzaj grzania przeznaczony jest do grillowania małych ilości.
Grill płaski, duże powierzchnie	Można na nim grillować większe ilości steków, kielbasek, ryb lub tostów.
Rozmrażanie	Do rozmrażania

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

Przy ustawianiu przełącznika funkcji, świeci się lampka w piekarniku.

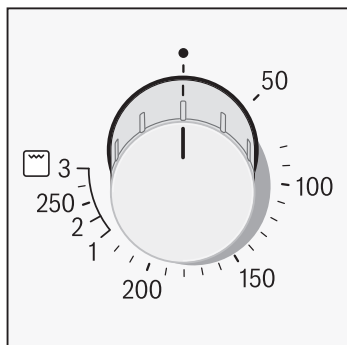
Przyciski obsługi i pole wskaźników



Przycisk zegara funkcyjnego	Nim nastawia się zegar funkcyjny.
Przycisk zegara	Nim nastawia się czas zegarowy, czas trwania/przebiegu piekarnika i czas wyłączenia .
Przycisk Minus -	Nim przestawia się wartości nastawcze w dół.
Przycisk Plus +	Nim przestawia się wartości nastawcze w górę.
Przycisk klucz	Nim włącza i wyłącza się zabezpieczenie przed dziećmi.

Na polu wskaźników można odczytać nastawione wartości.

Regulator temperatury



Regulatorem temperatury nastawia się temperaturę lub stopnie mocy grilla.

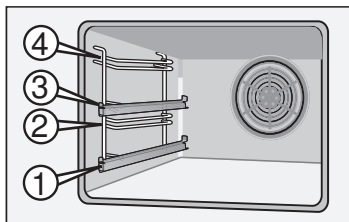
Temperatura	
50-270	Zakres temperatury w °C
Grill	
1	Grill słaby
2	Grill średni
3	Grill mocny

Lampka wskaźnika nad regulatorem temperatury świeci się, gdy piekarnik grzeje. W przerwach grzania gaśnie.

Stopnie mocy grilla

Przy grillowaniu płaskich kawałków regulatorem temperatury należy nastawić stopień mocy grilla.

Piekarnik i wyposażenie

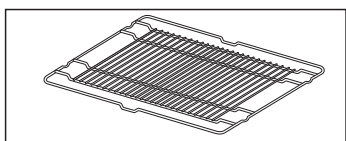


Wyposażenie można wsuwać do komory piekarnika na 4 poziomach.

Wyposażenie można wyciągać na dwie trzecie długości, bez obawy, że się przechyli. Dzięki temu łatwiej wyjmować potrawy z piekarnika.


Wyposażenie

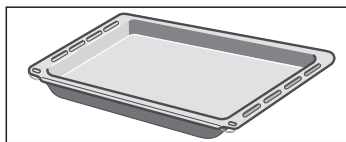
Wyposażenie można nabyć w punkcie serwisowym lub specjalistycznych placówkach handlowych. Prosi się podanie numeru HEZ.



Ruszt HEZ 434000

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

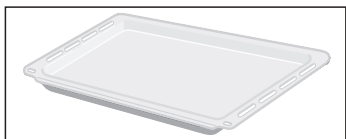
Ruszt należy wsuwać wygięciem do dołu .



Blacha uniwersalna HEZ 432000

dla wilgotnych, soczystych ciast, drobnych wypieków, potraw mrożonych i dużych pieczeni. Można jej używać również jako naczynie zbierające ściekający tłuszcz, gdy grillujemy bezpośrednio na ruszcie.

Blachę uniwersalną wsunąć do piekarnika do oporu, zagięty przód blachy musi znajdować się od strony klapy piekarnika.



Aluminiowa blacha do pieczenia HEZ430000

Do ciast i ciasteczek.

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

Wyposażenie dodatkowe*

Aluminiowa blacha do pieczenia HEZ430000	Do ciast i ciasteczek.
Ruszt HEZ434000	Dla naczyń, form do ciasta, pieczeni, potraw grillowanych i zamrożonych.
Uniwersalna głęboka blacha do pieczenia HEZ432000	Do wilgotnych ciast, wypieków, potraw zamrożonych i dużych pieczeni.
Blacha emaliowana HEZ431000	Do ciast i ciasteczek.
Potrójny teleskopowy system wysuwania blach HEZ438300	Szyny wyciągane na poziomach 1, 2 i 3 pozwalają na wysunięcie blach i rusztów bez ryzyka przechylenia.
Kratka ochronna	Kratka ochronna przymocowana jest do drzwiczek piekarnika. Zapobiega dotykaniu przez dzieci gorących drzwiczek piekarnika. Kratkę ochronną można zamówić poprzez serwis fabryczny i autoryzowany pod numerem 440651.

* Obszerną ofertę do zakupionej kuchenki można znaleźć w naszych prospektach lub w internecie. Wyposażenie dodatkowe można nabyć w specjalistycznych sklepach.


Wentylator


Piekarnik wyposażony jest w wentylator chłodzący. Wentylator włącza się i wyłącza się wtedy, kiedy jest to konieczne. Gorące powietrze ulatnia się poprzez klapę piekarnika.

Przed pierwszym użytkowaniem



W tym rozdziale znajdziecie Państwo wszystko, co musicie zrobić, zanim zaczniecie gotować.

Rozgrzać piekarnik i oczyścić wyposażenie.
Zapoznać się ze wskazówkami dotyczącymi bezpieczeństwa w rozdziale "Na co należy uważać".

Po pierwsze należy zobaczyć, czy na wskaźniku kuchenki migają symbol  i trzy zera.

Jeżeli migają symbol  i trzy zera

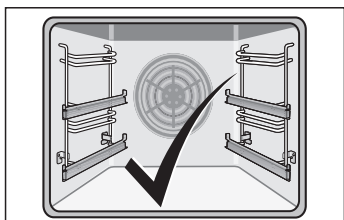
Nastawić czas zegarowy.

1. Nacisnąć przycisk zegara .
Ukazuje się godzina 12:00 a symbol zegara  miga.
2. Przyciskiem + lub przyciskiem – nastawić czas zegarowy.

Po upływie kilku sekund czas zegarowy zostaje przejęty. Teraz kuchenka gotowa jest do użytku.

Zdejmowanie opakowanie

Zanim piekarnik będzie użyty po raz pierwszy konieczne zdjęć opakowanie.




Cztery elementy opakowania znajdują się pomiędzy prowadnicami i ściankami piekarnika. Należy je zdjąć.

Teraz piekarnik nadaje się do użytku.

Rozgrzewanie piekarnika

Sposób postępowania

W celu likwidacji charakterystycznego zapachu nowego urządzenia pusty, zamknięty piekarnik należy rozgrzać.

1. Programator funkcji nastawić na .
2. Regulatorem temperatury nastawić 240 °C.
Po upływie 60 minut wyłączyć programator funkcji.


Pierwsze czyszczenie wyposażenia

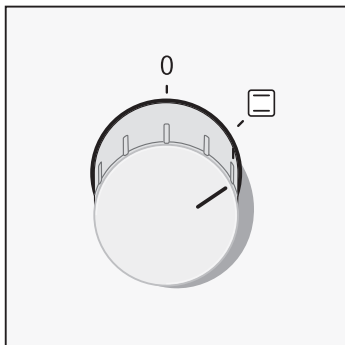
Przed użytkowaniem wyposażenie należy gruntownie wyczyścić ściereczką w roztworze ługu.

Nastawianie piekarnika

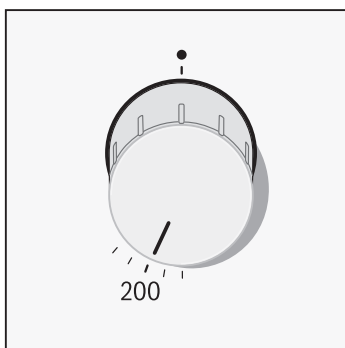
	Macie Państwo rozmaite możliwości nastawiania piekarnika.
Ręczne wyłączenie piekarnika	Gdy potrawa jest gotowa można samemu wyłączyć piekarnik.
Piekarnik wyłącza się automatycznie	Również można teraz na dłuższy czas wyjść z kuchni.
Piekarnik włącza i wyłącza się automatycznie	Można np. rano włożyć potrawę do piekarnika i tak go nastawić, że potrawa będzie gotowa do spożycia w południe.
Tabele i wskazówki	W rozdziale Tabele i wskazówki znajdziecie Państwo nastawienia odpowiednie dla wielu potraw.

Sposób nastawiania

Przykład:
Grzanie górne i dolne ,
200 °C



1. Programatorem funkcji nastawić wymagany rodzaj grzania.



2. Regulatorem temperatury nastawić temperaturę lub stopień mocy grzania grilla.


Wyłączenie

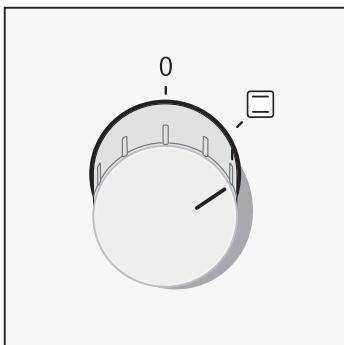
Gdy potrawa jest gotowa wyłączyć programator funkcji.

Zmiana nastawienia

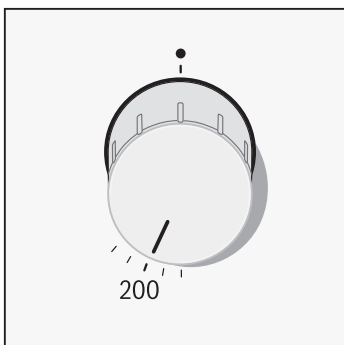
Temperaturę lub stopień mocy grilla można w każdej chwili zmienić.

Automatyczne wyłączenie piekarnika

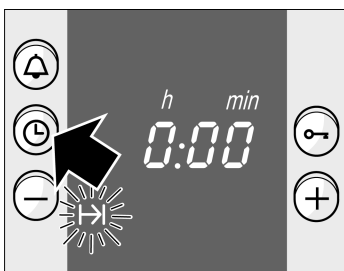
Przykład:
Grzanie górne i dolne , 200 °C, czas
trwania/przebiegu 45 minut




1. Programatorem funkcji nastawić wymagany rodzaj grzania.



2. Regulatorem temperatury nastawić temperaturę lub stopień mocy grzania grilla.



3. Dwa razy nacisnąć  przycisk zegara.
Miga symbol czasu/trwania przebiegu .



- 4.** Nacisnąć przycisk + lub przycisk –.
Przycisk + proponowana wartość = 30 minut.
Przycisk – proponowana wartość = 10 minut.

Po kilku sekundach włącza się piekarnik. Symbol I→I świeci się na wskaźniku.

**Upłynął czas trwania/
przebiegu**

Rozlega się sygnał dźwiękowy. Piekarnik wyłącza się.

Dwa razy nacisnąć przycisk zegara ⊖ i wyłączyć programator funkcji.

Zmiana nastawienia

Raz nacisnąć przycisk zegara ⊖. Przyciskiem + lub przyciskiem – zmienić czas trwania/przebiegu.

**Przerwanie pracy
nastawionego nastawienia**

Raz nacisnąć przycisk zegara ⊖. Naciskać tak długo przycisk –, aż na wskaźniku ukaże się zero. Wyłączyć programator funkcji.

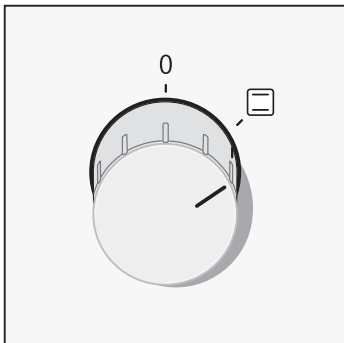
**Gdy wygaszony jest czas
zegarowy nastawić czas
trwania/przebiegu**

Dwa razy nacisnąć przycisk zegara ⊖ i nastawiać jak opisano w punkcie 4.

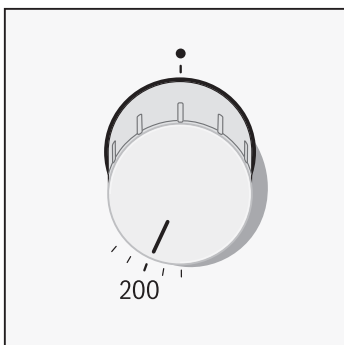
Automatyczne włączenie i wyłączenie piekarnika

Należy pamiętać, że łatwo psujące się produkty spożywcze nie powinny zbyt długo stać w piekarniku.

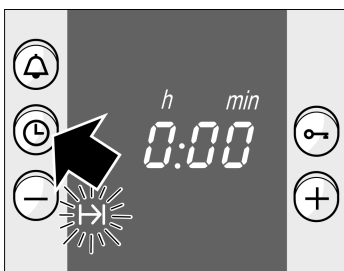
Piekarnik rozpoczyna pracę. Jest godzina 10:45. Gotowanie trwa 45 minut a potrawa powinna być gotowa na godzinę 12:45.





1. Programatorem funkcji nastawić wymagany rodzaj grzania.



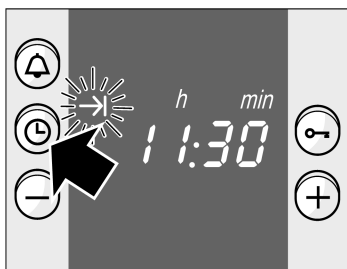
2. Regulatorem temperatury nastawić temperaturę lub stopień mocy grzania grilla.



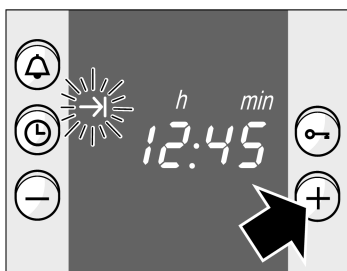
3. Dwa razy nacisnąć  przycisk zegara. Miga symbol czasu/trwania przebiegu .



- 4.** Nacisnąć przycisk + lub przycisk -.
Przycisk + proponowana wartość = 30 minut.
Przycisk - proponowana wartość = 10 minut.



- 5.** Tak często naciskać symbol zegara ⌚, aż zacznie migać symbol czasu wyłączenia →I. Na wskaźniku widać kiedy potrawa będzie gotowa.



- 6.** Przyciskiem + przesunąć na później czas wyłączenia.

Po kilku sekundach nastawienie zostaje przejęte. Na wskaźniku widoczny jest czas wyłączenia aż piekarnik zacznie pracę.

**Upłynął czas trwania/
przebiegu**

Rozlega się sygnał dźwiękowy. Piekarnik wyłącza się.

Dwa razy nacisnąć przycisk zegara ⌚ i wyłączyć programator funkcji.

Wskazówka

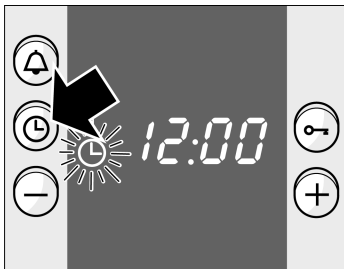
Tak długo jak miga symbol można wprowadzać zmiany. Gdy symbol świeci się, to nastawienie zostało przejęte. Czas oczekiwania aż nastawienie zostanie przejęte można zmienić. Bliższe informacje na ten temat znajdziecie Państwo w rozdziale Nastawienia Podstawowe.

Czas zegarowy

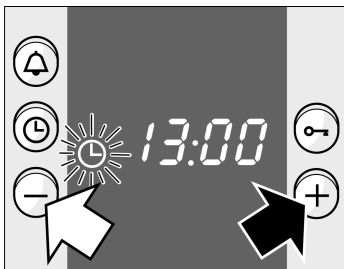
Po pierwszym podłączeniu lub po przerwie w dostawie energii elektrycznej na wskaźniku migają symbol ⌚ i trzy zera. Nastawić czas zegarowy. Programator funkcji musi być wyłączony.

Sposób nastawiania

Przykład: 13:00 godzina



1. Nacisnąć przycisk zegara ⌚.
Na wskaźniku pojawia się się godzina 12.00 i miga symbol ⌚.



2. Przyciskiem + lub przyciskiem - nastawić czas zegarowy.

Po kilku sekundach czas zegarowy zostaje przejęty.

Zmiana np. czasu letniego na czas zimowy

Dwa razy nacisnąć przycisk zegara ⌚ i przyciskiem + lub przyciskiem - zmienić czas.

Wygaszanie czasu zegarowego

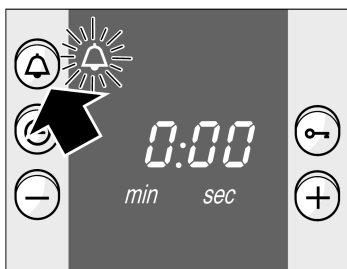
Czas zegarowy można wygasić. Widoczny będzie tylko w czasie nastawiania. W tym celu trzeba zmienić ustawienie podstawowe. Bliższe informacje znajdziecie Państwo w rozdziale Nastawienia podstawowe.



Zegar funkcyjny

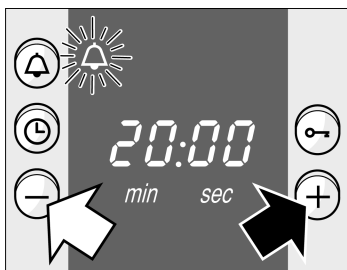
Zegar funkcyjny można używać jak typowy kuchenny minutnik. Nastawiony na nim czas upływa niezależnie od czasu trwania/przebiegu nastawionego dla piekarnika. Sygnał dźwiękowy zegara funkcyjnego ma charakterystyczne brzmienie. Dzięki temu można rozpoznać czy upłynął czas nastawiony na zegarze funkcyjnym, czy też nastawiony czas trwania/przebiegu piekarnika. Nawet gdy włączone jest zabezpieczenie przed dziećmi można nastawiać zegar funkcyjny.

Sposób nastawiania


Przykład: 20 minut




1. Nacisnąć przycisk zegara funkcyjnego . Symbol  miga.




2. Przyciskiem + lub przyciskiem - nastawić czas na zegarze funkcyjnym.
Przycisk + proponowana wartość = 10 minut.
Przycisk - proponowana wartość = 5 minut.

Po kilku sekundach zegar funkcyjny zaczyna odmierzać nastawiony czas. Symbol  świeci się na wskaźniku. Ukazywany jest upływ nastawionego czasu.


Nastawiony czas upłynął

Rozlega się sygnał dźwiękowy. Nacisnąć przycisk zegara funkcyjnego . Wskaźnik zegara funkcyjnego gaśnie.

Zmiana czasu na zegarze funkcyjnym





Nacisnąć przycisk zegara funkcyjnego . Przyciskiem + lub przyciskiem - przestawić czas.

Kasowanie nastawienia

Nacisnąć przycisk zegara funkcyjnego . Nacisnąć przycisk -, aż na wskaźniku ukaże się zero.




Czas nastawiony na zegarze funkcyjnym i nastawiony czas trwania/przebiegu upływają równocześnie

Obydwa symbole świecą się. Upływ czasu nastawionego na zegarze funkcyjnym widoczny jest na wskaźniku.

Sprawdzanie pozostałego czasu trwania/przebiegu , czasu wyłączenia  lub czasu zegarowego : tak często naciskać przycisk zegara , aż ukaże się odpowiedni symbol. Sprawdzany czas przez kilka sekund ukaże się na wskaźniku.

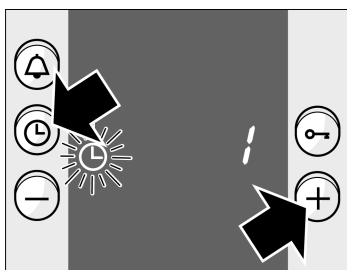
Nastawienia podstawowe


Państwa kuchenka ma rozmaite nastawienia podstawowe. Nastawienie podstawowe czasu zegarowego, długości sygnału dźwiękowego i czasu przejścia nastawienia można zmienić.

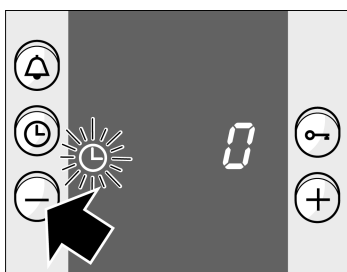
Nastawienie podstawowe	Funkcja	Zmiana na
Czas zegarowy  ! = Czas zegarowy na pierwszym planie	Wskaźnik czasu zegarowego	Czas zegarowy ! = Czas zegarowy wygaszony
Długość sygnału dźwiękowego  ! = ok. 2 Min.	Sygnał po upływie czasu trwania/przebiegu lub czasu nastawionego na zegarze funkcyjnym	Długość sygnału dźwiękowego ! = ok. 10 sek. ! = ok. 5 min.
Czas przejmowania  ! = średni	Czas oczekiwania pomiędzy poszczególnymi krokami nastawiania, aż nastawienie zostanie przejęte	Czas przejmowania ! = krótki ! = długi

Zmiana nastawień podstawowych

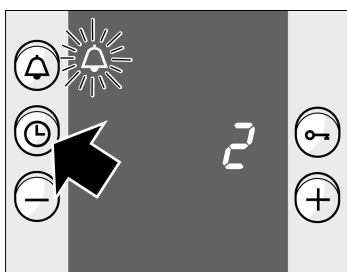
Przykład: wygasić czas zegarowy






1. Równocześnie nacisnąć przycisk zegara  i przycisk +, aż na wskaźniku ukaże się cyfra 1. Nastawienie podstawowe czasu zegarowego jest na pierwszym planie.



2. Przyciskiem + lub przyciskiem – zmienić nastawienie podstawowe.



3. Potwierdzić naciskając przycisk zegara . Na wskaźniku ukazuje się cyfra 2 dla nastawienia podstawowego długości sygnału dźwiękowego.

Zmienić nastawienie podstawowe zgodnie z punktem 2 i potwierdzić naciśnięciem przycisku zegara . Teraz można jeszcze zmienić nastawienie czasu przejmowania. Na końcu nacisnąć przycisk zegara .

Nie zamierza się zmieniać wszystkich nastawień podstawowych

Jeżeli nie zamierza się zmieniać jakiegos nastawienia podstawowego, to należy nacisnąć przycisk zegara ⌚. Ukaże się następne nastawienie podstawowe.



Korekta

Wasze nastawienia można w każdej chwili zmienić.



Zabezpieczenie przed dziećmi

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

Blokada kuchenki

Naciskać przycisk Klucz , aż na wskaźniku ukaże się symbol . To trwa około 4 sekund.

Odblokowywanie

Naciskać przycisk Klucz , aż symbol  na wskaźniku zgaśnie.

Wskazówki

Zegar funkcyjny i czas zegarowy można nastawiać również wtedy, gdy kuchenka jest zablokowana.

Przerwa w dopływie energii elektrycznej powoduje wyłączenie nastawionego zabezpieczenia przed dziećmi.

Konserwacja i czyszczenie



Nigdy nie stosować myjek wysokociśnieniowych lub parowych. Ryzyko zwarcia!

W żadnym wypadku nie wolno stosować ostrych ani szorujących środków czyszczących. Mogą one uszkodzić powierzchnię. Jeżeli tego typu środek dostanie się na powierzchnię przednią, należy natychmiast zmyć go wodą.

Środek czyszczący

Urządzenie z zewnątrz:

Powierzchnie ze stali szlachetnej

Czyścić ciepłym roztworem środka myjącego i miękką ściereczką. Powierzchnie ze stali szlachetnej należy zawsze wycierać zgodnie z kierunkiem prążków, aby nie porysować powierzchni. Wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Plamy wapnia, tłuszczu, skrobi lub białka należy natychmiast usuwać.

Niedopuszczalne jest stosowanie agresywnych środków myjących, szorstkich gąbek lub twardych ściereczek do czyszczenia. Do powierzchni błyszczących należy używać środka do pielęgnacji stali szlachetnej. Przestrzegać zaleceń producenta. W serwisie lub specjalistycznych sklepach dostępne są środki do czyszczenia stali szlachetnej.

Powierzchnie emaliowane i lakierowane

Czyścić ciepłym roztworem środka myjącego i ściereczką. Wytrzeć do sucha miękką ściereczką.

Przyciski

Czyścić ciepłym roztworem środka myjącego i ściereczką. Wytrzeć do sucha miękką ściereczką.

Szyba w drzwiczkach

Używać środka do czyszczenia szkła. Nie należy stosować ostrych i szorujących środków czyszczących oraz skrobaków do szkła. Można uszkodzić szkło.

Uszczelka

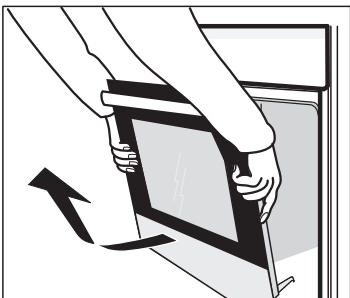
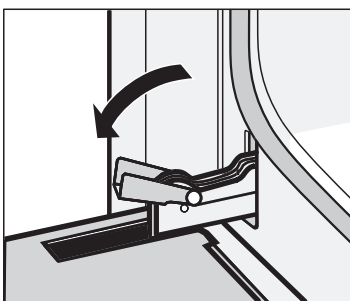
Czyścić ciepłą wodą i ściereczką. Wytrzeć do sucha miękką ściereczką.

Piekarnik	<p>Czyścić ciepłym roztworem środka myjącego i ściereczką. Wytrzeć do sucha miękką ścierką.</p> <p>W przypadku dużego zanieczyszczenia: Środek do czyszczenia piekarników, stosować tylko w zimnym piekarniku.</p>
Ostona szklana przy lampce piekarnika	<p>Czyścić ciepłym roztworem środka myjącego i ściereczką. Wytrzeć do sucha miękką ścierką.</p>
Wyposażenie	<p>Namoczyć w gorącym roztworze środka myjącego. Oczyszczyć szczotką lub gąbką do mycia naczyń.</p>
Aluminiowa blacha do pieczenia (opcjonalnie)	<p>Nie zmywać w zmywarce. W żadnym wypadku nie stosować środka do czyszczenia piekarników. Nie dotykać powierzchni nożem lub innym ostrym przedmiotem. Niebezpieczeństwo zarysowania! Przetrzeć powierzchnię równomiernie i bez nacisku miękką ściereczką do szyb lub niestrzępiącą się ściereczką mikrofazową z roztworem środka myjącego. Wytrzeć do sucha miękką ścierką.</p> <p>Niedopuszczalne jest stosowanie agresywnych środków myjących, szorstkich gąbek lub twardych ściereczek do czyszczenia. Środki te zarysowują blachę do pieczenia.</p>
Zabezpieczenie drzwiczek (opcjonalnie)	<p>Zabezpieczenie drzwiczek zdjąć do mycia. Wszystkie elementy z tworzyw sztucznych namoczyć w gorącym roztworze środka myjącego i oczyścić gąbką. Wytrzeć do sucha miękką ścierką. Przy silnym zabrudzeniu zabezpieczenie drzwiczek może zakleszczyć się i przestać funkcjonować.</p>
Płyta grzejna	<p>Zalecenia dotyczące pielęgnacji i czyszczenia znajdują się w instrukcji obsługi płyty grzejnej.</p>


Do lekkiego wyczyszczenia

Włączanie lampki piekarnika

Zdejmowanie drzwiczek piekarnika



można włączyć lampkę piekarnika i zdjąć drzwiczki piekarnika.

Programator funkcji obrócić do pozycji .

Drzwiczki piekarnika można łatwo zdjąć.

1. Całkowicie otworzyć drzwi piekarnika.
2. Obrócić obie - lewą i prawą - dźwignie blokujące .

3. Drzwiczki piekarnika chwycić rękami z obu stron od dołu (palce trzymać z dala od zawiasów). Drzwiczki przymknąć nieco dalej (w ukośnym położeniu) i zdjąć.

Po oczyszczeniu drzwiczki piekarnika założyć w odwrotnej kolejności.

Usterka, co robić?

Przyczynami wystąpienia usterek są często drobiazgi. Przed telefonem do punktu serwisowego należy zapoznać się z następującymi wskazówkami:

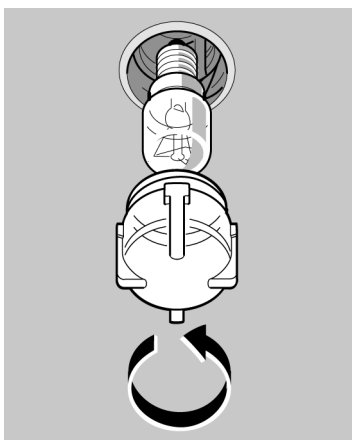
Usterka	Możliwa przyczyna	Wskazówka/pomoc
Urządzenie nie funkcjonuje.	Bezpiecznik jest uszkodzony.	Sprawdzić w skrzynce bezpieczników czy bezpiecznik jest w porządku.
Miga wskaźnik zegara.	Przerwa w dopływie energii elektrycznej.	Czas zegarowy ponownie nastawić.

Naprawy mogą dokonywać wyłącznie przeszkoleni technicy punktu serwisowego.

W wyniku nieprawidłowo przeprowadzonych prac naprawczych mogą powstać poważne zagrożenia.

Wymiana lampki piekarnika w ścianie górnej

Należy postępować w następujący sposób



Wymiana szklanej osłony

Jeśli lampka piekarnika przepali się, trzeba ją wymienić. Odporne na działanie temperatury lampki, 25 W, zamiennie można nabyć w serwisie lub w handlu wyspecjalizowanym. Należy podać numery E i FD kuchenki. Tylko takie lampki należy stosować.

1. Wyłączyć bezpiecznik kuchenki w skrzynce bezpieczników.
2. W zimnym piekarniku na wszelki wypadek rozłożyć ściereczkę.
3. Wykręcić pokrywę lampki we wnętrzu piekarnika poprzez obrót w lewo.
4. Zastąpić przepaloną lampkę lampką takiego samego typu.
5. Ponownie wkręcić pokrywę lampki.
6. Wyjąć ściereczkę i ponownie włączyć bezpiecznik.

Jeżeli uszkodzona została szklana osłona lampki piekarnika, to należy dokonać jej wymiany. Szklane osłony można nabyć w punkcie serwisowym. Należy podać numery E i FD Waszej kuchenki.

Serwis

W razie konieczności naprawy Waszego urządzenia należy zwrócić się do naszego punktu serwisowego. Adres i numer telefonu placówki w Państwa okolicy znajdziecie Państwo w książce telefonicznej. Również centra serwisowe podadzą Państwu adresy najbliższych punktów serwisowych.

E-Numer i FD-Numer

Przy wzywaniu naszego punktu serwisowego należy podać numer E i numer FD urządzenia. Tabliczka znamionowa znajduje się na ściance po prawej stronie, od klapy piekarnika. Aby w razie usterki nie musieć długo szukać, najlepiej od razu wpisać tu dane Waszego urządzenia.

nr E	FD
------	----

Serwis 
--

Tabele i wskazówki

Znajdziecie tu Państwo wiele potraw i optymalne dla nich nastawienia. Dowiedziecie się, jaki rodzaj ogrzewania i jaka temperatura najlepiej pasują do danej potrawy, jakiego użyć wyposażenia i na jakim poziomie należy ją wsunąć. Znajdziecie tu wiele wskazówek na temat naczyń i sposobów przygotowania oraz mały poradnik, co robić, gdy nam coś nie wyszło.

Ciasta i wypieki

Formy do pieczenia

Najbardziej nadają się ciemne formy do pieczenia z metalu.









Ustawić formę z ciastem na ruszcie.

Tabele




Dane w tabeli odnoszą się do przypadku wsunięcia potrawy do zimnego piekarnika. W taki sposób oszczędza się energię. Wstępne rozgrzanie powoduje skrócenie podanych czasów pieczenia o 5 do 10 minut.






Temperatura i czas pieczenia zależą od ilości i właściwości ciasta. Dlatego w tabeli podane są zakresy. Najpierw należy wypróbować niższą wartość. Przy niższej temperaturze ciasto brązowieje bardziej równomiernie. Jeśli zachodzi tak potrzeba, następnym razem należy ustawić wyższą wartość.




Dodatkowe informacje podano w punkcie "Wskazówki na temat pieczenia" za tabelami.

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









* Ciasto przestudzić w piekarniku przez ok. 20 minut.

Ciasto na blasze		Poziom	Rodzaj grzania	Temperatura °C	Czas pieczenia, min.
Ciasto ucierane lub drożdżowe z suchą warstwą wierzchnią	Uniwersalna głęboka blacha do pieczenia	3		160-180	25-35
Ciasto ucierane lub drożdżowe z wilgotną warstwą wierzchnią (owoce)	Uniwersalna głęboka blacha do pieczenia	3		140-160	40-50
Rolada biszkoptowa (podgrzewanie wstępne)	Uniwersalna głęboka blacha do pieczenia	2		170-190	15-20

Ciasto na blasze		Poziom	Rodzaj grzania	Temperatura °C	Czas pieczenia, min.
Rogalik drożdżowy z 500 g mąki	Uniwersalna głęboka blacha do pieczenia	3		150-170	25-35
Placki drożdżowe z 500 g mąki	Uniwersalna głęboka blacha do pieczenia	3		160-180	50-60
Placki drożdżowe z 1 kg mąki	Uniwersalna głęboka blacha do pieczenia	3		150-170	90-100
Strucla, słodka	Uniwersalna głęboka blacha do pieczenia	2		180-200	55-65
Pizza	Uniwersalna głęboka blacha do pieczenia	3		180-200	20-30

Chleb i bułki		Poziom	Rodzaj grzania	Temperatura °C	Czas trwania, min.
Chleb drożdżowy z 1,2 kg mąki* (pogrzewanie wstępne)	Uniwersalna głęboka blacha do pieczenia	2		270	8
				190	35-45
Chleb zaczynowy z 1,2 kg mąki* (podgrzewanie wstępne)	Uniwersalna głęboka blacha do pieczenia	2		270	8
				190	35-45
Buleczki (np. żytnie) (podgrzewanie wstępne)	Uniwersalna głęboka blacha do pieczenia	3		200-220	20-30

* Nigdy nie wlewać wody bezpośrednio do gorącego piekarnika.


Wypieki drobne		Poziom	Rodzaj grzania	Temperatura °C	Czas pieczenia, min.
Ciasteczka	Uniwersalna głęboka blacha do pieczenia	3		150-170	10-20
	Aluminiowa blacha do pieczenia + uniwersalna głęboka blacha do pieczenia*	1+3		130-150	25-35
Bezy	Uniwersalna głęboka blacha do pieczenia	3		70-90	125-135
Ptysie	Uniwersalna głęboka blacha do pieczenia	2		200-220	30-40
Makaroniki	Uniwersalna głęboka blacha do pieczenia	3		110-130	30-40
	Aluminiowa blacha do pieczenia + uniwersalna głęboka blacha do pieczenia*	1+3		100-120	35-45
Ciasto francuskie	Uniwersalna głęboka blacha do pieczenia	3		180-200	20-30
	Aluminiowa blacha do pieczenia + uniwersalna głęboka blacha do pieczenia*	1+3		180-200	30-40

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


Wskazówki nt. pieczenia

Zamierzacie Państwo piec według własnego przepisu.	Nastawiać według danych dotyczących podobnych wypieków w tabeli nt. pieczenia.
Jak sprawdzić, czy ciasto ucierane jest już wypieczone.	Okolo 10 minut przed podanym w przepisie czasem pieczenia należy nakłuć drewnianym patyczkiem w najwyższym punkcie ciasta. Jeżeli ciasto nie przykleja się do patyczka, to znaczy że jest gotowe.
Ciasto się zapada.	Następnym razem dodać mniej płynu lub nastawić w piekarniku temperaturę o 10 stopni. Należy przestrzegać podanych w przepisie czasów ucierania.
Ciasto podniosło się na środku a brzegi są niższe.	Brzegów formy nie należy smarować tłuszczem. Po pieczeniu należy ostrożnie oddzielić ciasto nożem od formy.
Ciasto jest od góry zbyt ciemne.	Następnym razem należy wsunąć niżej, nastawić niższą temperaturę i piec ciasto trochę dłużej.
Ciasto jest zbyt suche.	Wykałaczką nakłuć w gotowym cieście niewielkie otwory. Po tym skropić sokiem owocowym lub alkoholem. Następnym razem nastawić temperaturę o 10 stopni niższą i skrócić czas pieczenia.
Chleb lub ciasto (np. sernik) dobrze wygląda, ale w środku jest zakalcowaty (w wielu miejscach przesiąknięty).	Następnym razem dodać mniej płynu i piec trochę dłużej przy niższej temperaturze. Ciasta z soczystym obłożeniem: najpierw należy podpieć spód. Posypać go migdałami lub bułką tartą i rozłożyć obłożenie. Należy przestrzegać zaleceń i czasów pieczenia podanych w przepisach.

Wypiek jest zrumieniony nierównomiernie.

Należy wybrać nieco niższą temperaturę, a wtedy wypiek będzie bardziej równomierny. Delikatne wypieki należy piec za pomocą Grania górnego i dolnego  na jednym poziomie. Nawet wystający papier do pieczenia może wpływać na cyrkulację powietrza. Papier do pieczenia należy przycinać zawsze odpowiednio do blachy do pieczenia.

Pieczenie odbyło się na wielu poziomach. Na górnej blasze wypiek jest ciemniejszy niż na dolnej.

Do pieczenia na wielu poziomach należy zawsze stosować Gorące powietrze . Równocześnie wsunięte blachy nie muszą być równocześnie gotowe.

Przy pieczeniu soczystych ciast występuje woda kondensacyjna.

Przy pieczeniu może powstawać para wodna. W zależności od urządzenia, uchodzi ona poprzez drzwiczki piekarnika lub przez wylot pary w płycie bez własnego sterowania. Para wodna może skraplać się na urządzeniu lub na sąsiednich przednich powierzchniach mebli i ściekać jako woda kondensacyjna. Jest to uwarunkowane fizycznie.

Mięso, drób, ryby

Naczynia

Można używać wszystkich naczyń wytrzymałych na wysoką temperaturę. Do pieczenia dużych pieczeni nadaje się również blacha uniwersalna.

Naczynia należy zawsze stawiać na środku rusztu.

Gorące szklane naczynia należy po wyjęciu z piekarnika odstawić zawsze na rozłożonej, suchej ściereczce. Szklane naczynie postawione na mokrym lub zimnym podłożu może pęknąć.

Wskazówki dotyczące pieczenia mięsa

Wynik zależny jest od rodzaju i jakości mięsa.

Do chudego mięsa należy dodać 2 - 3 łyżki płynu, a do pieczeni duszonej 8 do 10 łyżek, w zależności od jego wielkości.

Kawałki mięsa, mające wagę większą należy po upływie połowy czasu pieczenia obrócić.

Po pieczeniu gotową pieczeń pozostawić jeszcze na 10 minut w wyłączonym, zamkniętym piekarniku. Sos własny może się wtedy lepiej rozłożyć.

Wskazówki dotyczące pieczenia na ruszcie

Podczas pieczenia na ruszcie należy zamknąć piekarnik.

Należy przygotować w miarę możliwości kawałki jednakowej grubości. Powinny mieć grubość minimum 2 do 3 cm, bo wtedy będą przyrumieniać się równomiernie i pozostaną soczyste. Steki należy solić dopiero po grillowaniu.

Produkty przeznaczone do pieczenia położyć bezpośrednio na ruszcie. Pojedynczy kawałek będzie najlepiej upieczony, jeśli położy się go na środku rusztu.

Na poziom 1 wsunąć dodatkowo blachę uniwersalną. Sos spływający z pieczeni zbiera się na blasze i piekarnik pozostanie czysty.

Grillowane kawałki powinny się obrócić po upływie dwóch trzecich czasu nastawionego według tabeli.

Grzałka grilla włącza się i wyłącza. To całkowicie normalne zjawisko. Jak często, zależy od nastawionego stopnia grillowania.

Mięso

Tabela jest ważna dla przypadku, jeżeli potrawę wsuwamy do zimnego piekarnika. Czasy trwania podane w tabeli to wartości przybliżone. Zależą one od jakości i rodzaju mięsa.

Mięso	Waga	Naczynie	Poziom	Rodzaj grzania	Temperatura °C, grill	Czas trwania, min.
Pieczeń wołowa	1 kg		2		200-220	120
duszona (np. rozbratel)	1,5 kg	zamknięte	2		190-210	140
	2 kg		2		180-200	160
Polędwica wołowa	1 kg		1		210-230	70
	1,5 kg	otwarte	1		200-220	80
	2 kg		1		190-210	90
Rostbef, różowy*	1 kg	otwarte	1		230-250	50
Steki, przegotowane		Ruszt***	4		3	20
steki, różowe		Ruszt***	4		3	15
Mięso wieprzowe bez skóry (np. karkówka)	1 kg		1		190-210	120
	1,5 kg	otwarte	1		180-200	150
	2 kg		1		170-190	170
Mięso wieprzowe ze skórą**	1 kg		1		190-210	130
(np. łopatką, golonką)	1,5 kg	otwarte	1		180-200	160
	2 kg		1		170-190	190
Peklowana wędzona wieprzowina z kością	1 kg	zamknięte	1		210–230	80
Pieczeń rzymska	750 g	otwarte	1		180-200	70
Kiełbaski	ok. 750 g	Ruszt***	4		3	15
Pieczeń cielęca	1 kg	otwarte	1		200-220	100
	2 kg		1		180-200	140
Udziec jagnięcy bez kości	1,5 kg	otwarte	1		170-190	120

* Obrócić rostbef po upłygnięciu połowy czasu pieczenia. Po gotowaniu owinąć w folię aluminiową i pozostawić w piekarniku na 10 minut.

** W przypadku mięsa wieprzowego naciąć skórę i ułożyć najpierw skórą do dołu, jeśli zamierza się je obrócić.

*** Głęboką blachę wsunąć na 1. poziom.

Drób

Dane w tabeli dotyczą potraw wsuniętych do zimnego piekarnika.

Dane z tabeli dotyczące wagi odnoszą się do nienafaszerowanego, gotowego do pieczenia drobiu.

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

W przypadku kaczki lub gęsi nakłóć skórę pod skrzydłami, aby mógł ściekać tłuszcz.





Po 2/3 czasu pieczenia obrócić całą pieczeń z drobiu.

Drób będzie wyjątkowo kruchym, gdy pod koniec pieczenia zostanie posmarowany masłem, wodą z solą lub sokiem pomarańczowym.

Drób	Waga	Naczynie	Poziom	Rodzaj grzania	Temperatura °C	Czas trwania, min.
Półwki kurczaka 1 do 4 sztuk	ř 400 g	Ruszt	2		210-230	40-50
Kawałki kurczaka	ř 250 g	Ruszt	3		210-230	30-40
Kurczaki, całe 1 do 4 sztuk	ř 1 kg	Ruszt	2		200-220	55-85
Kaczka	1,7 kg	Ruszt	2		170-190	80-100
Gęś	3 kg	Ruszt	2		160-180	110-130
Młody indyk	3 kg	Ruszt	2		180-200	80-100
2 udka indyka	ř 800 g	Ruszt	2		180-200	80-100

Ryba

Dane w tabeli dotyczą potraw wsuniętych do zimnego piekarnika.

Ryba	Waga	Naczynie	Poziom	Rodzaj grzania	Temperatura °C, grill	Czas trwania, min.
Ryba, z grilla	ř 300 g	Ruszt *	3		Stopień 2	20-25
	1 kg		2		190-210	40-50
	1,5 kg		2		180-200	60-70
Ryba w plastrach, np. kotlety	ř 300 g	Ruszt *	4		Stopień 2	20-25

* Dodatkowo wsunąć głęboką blachę na 1. poziom.

Wskazówki nt. pieczenia i grillowania

W tabeli brak danych dla pieczenia o takiej wadze.

Proszę wybrać następną wagę mniejszą od podanej i przedłużyć czas.

Tak można sprawdzić, czy pieczeń jest już gotowa.

Proszę zastosować termometr do pieczenia mięsa (do nabycia w sklepach specjalistycznych), albo wykonać próbę łyżką. Pieczeń nacisnąć łyżką, jeżeli jest twarda jest już gotowa, a jeżeli się uginapotrzuje jeszcze trochę czasu.

Pieczeń jest zbyt ciemna, a jej powierzchnia miejscami spalona.

Proszę sprawdzić poziom wsuwania i temperaturę.

Pieczeń wygląda dobrze, ale sos jest przypalony.

Następnym razem proszę wybrać mniejsze naczynie do pieczenia i dodać więcej płynu.

Pieczeń wygląda dobrze, ale sos jest zbyt jasny i wodnisty.







Następnym razem proszę wybrać większe naczynie do pieczenia i dodać mniej płynu.

Przy podlewaniu pieczeni wodą powstaje para wodna.

Przeważająca część pary wydostaje się przez otwór wylotowy pary. Para może osadzać się na chłodniejszej frontowej części pulpitu obsługi urządzenia lub stojących obok mebli i spływać po nich po skropleniu. Jest to uwarunkowane fizycznie.

Zapiekanki, tosty

Dane w tabeli dotyczą potraw wsuniętych do zimnego piekarnika.

Potrawa	Naczynie	Poziom	Rodzaj grzania	Temperatura °C, stopień grillowania	Czas trwania, min.
Zapiekanka, słodka (np. serowa z owocami)	Forma do zapiekanek	2		170-190	50-60
Zapiekanki pikantne z ugotowanych składników (np. makaronowa)	Forma do zapiekanek	2		210-230	25-35
Zapiekanki pikantne z surowych składników* (np. ziemniaczana)	Forma do zapiekanek	2		150-170	50-60
Przrumienianie tostów 4 sztuki 12 sztuk	Grill	4		3	6-7
		4		3	4-5
Zapiekanie tostu 4 sztuki 12 sztuk	Grill**	3		3	7-10
		3		3	5-8





* Zapiekanka może mieć maks. 2 cm wysokości.

** Dodatkowo głęboką blachę wsunąć na 1. poziom.

Gotowe potrawy mrożone

Należy przestrzegać zaleceń podanych na opakowaniu przez producenta.

Dane w tabeli odnoszą się do przypadku wsunięcia potrawy do zimnego piekarnika.

Potrawa		Wy- kość/ poziom	Rodzaj ogrze- wania	Temperatura w °C	Czas trwania/ przebiegu, w minutach
Ciasto z nadzieniem owocowym *	Blacha uniwersalna	3		180-200	40-50
Frytki*	Blacha uniwersalna	3		210-230	25-30
Pizza*	Ruszt	2		200-220	15-20
Pizza-bagietka*	Ruszt	2		190-210	15-20

* Należy wyłożyć papierem do pieczenia. Należy sprawdzić czy papier do pieczenia nadaje się do użytku w takich temperaturach.

Wskazówka


W czasie pieczenia mrożonek może dojść do odkształceń blachy uniwersalnej. Przyczyną są duże różnice temperatur na blasze. Deformacja jest jednak krótkotrwała i znika w czasie pieczenia.

Rozmrażanie

Produkty spożywcze wyjąć z opakowania i w odpowiednim naczyniu położyć na ruszcie.

Należy przestrzegać zaleceń podanych na opakowaniu przez producenta.

Czas rozmrażania zależą od rodzaju i ilości rozmrażanych produktów spożywczych.





Potrawa	Wyposażenie	Wysokość/ poziom	Rodzaj ogrzewania	Temperatura w °C
Mrożonki* np. torty śmietankowe, torty masłowe, torty z glazurą czekoladową lub cukrową, owoce, Kurczak, kielbasa i mięso, chleb, bułki, ciasta i inne ciasteczka	Ruszt	2		Regulator temperatury jest wyłączony
* Drób kłaść na talerzu piersią do dołu.				

Suszenie owoców

Do suszenia przeznaczyć tylko owoce i jarzyny w idealnym stanie, należy je dokładnie je umyć.

Dobrze osączyć i osuszyć.

Błachę uniwersalną lub ruszt wyłożyć papierem do pieczenia lub pergaminem.

Potrawa	Wysokość/ poziom	Rodzaj ogrzewania	Temperatura w °C	Czas twania/ przebiegu, w godzinach
600 g plasterków z jabłek	1 + 3		80	ok. 5
800 g plasterków z gruszek	1 + 3		80	ok. 8
1,5 kg śliwek	1 + 3		80	ok. 8-10
200 g wymytych i osuszonych ziół kuchennych	1 + 3		80	ok. 1½

Wskazówka

Soczyste jarzyn i owoce należy wielokrotnie obracać. Po wysuszeniu owoce należy natychmiast oderwać i zdjąć z papieru.

Wekowanie

Przygotowanie

Słoiki i gumki muszą być czyste i w dobrym stanie. Najlepiej używać słoików tej samej wielkości. Dane w tabeli dotyczą okrągłych słoików o pojemności jednego litra.

Uwaga! Nie należy używać większych lub wyższych słoików. Nakrywki mogłyby popękać.

Wekować wolno tylko owoce i jarzyny w idealnym stanie. Wcześniej należy je dokładnie oczyścić i umyć.

Przełożyć owoce lub jarzyny do słoików. Ewentualnie jeszcze raz przetrzeć ściereczką brzegi słoików. One muszą być czyste. Na każdy słoik założyć mokrą gumkę i nakrywkę. Zamknąć słoiki kłami.

Nie powinno się wstawiać do piekarnika więcej niż sześć słoików.

Czas podane w tabelach to wartości orientacyjne. Wpływ matemperatura pomieszczenia, ilość słoików, ilość i ciepło zawartość. Przed wyłączeniem lub przełączeniem należy się jeszcze raz upewnić, czy woda w słoikach rzeczywiście się perli.

Sposób nastawiania

1. Blachę uniwersalną wsunąć na poziom 2. Słoiki tak poustawiać na blasze, żeby nie miały ze sobą styczności.
2. Do blachy uniwersalnej nalać ½ litra gorącej wody (ok. 80 °C).
3. Zamknąć klapę piekarnika.
4. Nastawić programator funkcji na .
5. Nastawić regulator temperatury na 170 do 180 °C.

Wekowanie owoców

Gdy tylko woda w słoikach zaczyna się perlić, tzn. w krótkich odstępach podnoszą się z dna pęcherzyki - po około 40 - 50 minutach - należy wyłączyć regulator temperatury. Programator funkcji pozostaje wyłączony.

Po upływie 25 do 35 minut można wyłączyć słoiki z piekarnika. Przy dłuższym studzeniu w piekarniku mogłoby dojść do powstania zarazków i zawekowane owoce będą miały lepszą kwaskowość. Wyłączyć programator funkcji.

Owoce w słoikach jednolitrowych	od momentu perlenia się wody	Grzanie pozostałym ciepłem po wyłączeniu
Jablka, porzeczki, truskawki	wyłączyć	ok. 25 minut
Wiśnie, morele, brzoskwinie, agrest	wyłączyć	ok. 30 minut
Mus jabłkowy, gruszki, śliwki	wyłączyć	ok. 35 minut

Wekowanie jarzyn

Jak tylko w słoikach zaczną podnosić się pęcherzyki przestawić temperaturę na około 120 do 140 °C stopni. W tabeli opisano, kiedy należy wyłączyć regulator temperatury. Pozostawić jarzyny na około 30-35 minut w piekarniku. Tak długo programator pozostaje wyłączony.

Jarzyny w zimnym ukropie w słoikach jednolitrowych	od momentu perlenia się wody 120-140 °C	Grzanie pozostałym ciepłem po wyłączeniu
Ogórki	-	ok. 35 minut
Czerwone buraczki	ok. 35 minut	ok. 30 minut
Brukselka	ok. 45 minut	ok. 30 minut
Fasola, kalarepa, czerwona kapusta	ok. 60 minut	ok. 30 minut
Groch	ok. 70 minut	ok. 30 minut

wyjąć słoiki

Słoików nie należy stawiać na zimnym lub mokrym podłożu. Mogłyby popękać.

Wskazówki dotyczące oszczędności energii

Piekarnik należy wcześniej rozgrzewać tylko wtedy, gdy jest to zalecane w przepisie potrawy lub w tabeli instrukcji obsługi.

Najlepiej stosować ciemne, lakierowane na czarno lub emaliowane formy do pieczenia. One przyjmują ciepło szczególnie dobrze.

Większą ilość ciast najlepiej piec jedno po drugim. Piekarnik jest jeszcze rozgrzany. Dzięki temu skraca się czas wypieku drugiego ciasta. Dwie formy prostokątne można również wsunąć obok siebie.

Przy dłuższych czasach pieczenia można wyłączyć piekarnik 10 minut przed końcem pieczenia i do dalszego grzania i pieczenia wykorzystać ciepło reszkowe.

Akrylamid w produktach spożywczych

Jakie potrawy są narażone?

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

Porady dotyczące przygotowywania potraw ubogich w akrylamid

Informacje ogólne

Należy stosować możliwie krótkie czasy przyrządzania potraw. Potrawy należy zrumieniać na kolor złoty, nie za ciemny. Duży, gruby kawałek pieczystego zawiera mniej akrylamidu.

Pieczenie

Grzanie górne/dolne maks. 200 °C, gorące powietrze lub gorące powietrze maks. 180 °C.

Ciasteczka

Grzanie górne/dolne maks. 190 °C, gorące powietrze lub gorące powietrze maks. 170 °C.

Jajka lub żółtka zmniejszają powstawanie akrylamidu.

Frytki do pieczenia w piekarniku









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

Potrawy testowe

według standardu DIN 44547 oraz EN 60350

Ciasta i wypieki

Dane w tabeli dotyczą potraw wsuniętych do zimnego piekarnika.

Potrawa	Wyposażenie i wskazówki	Poziom	Rodzaj grzania	Temperatura °C	Czas pieczenia, min.
Ciasteczka wyciskane	Uniwersalna głęboka blacha do pieczenia	3		150-170	20-30
	Aluminiowa blacha do pieczenia+ uniwersalna głęboka blacha do pieczenia**	1+3		140-160	30-40
Małe ciastka 20 sztuk	Uniwersalna głęboka blacha do pieczenia	3		150-170	25-35
Małe ciastka 20 sztuk na blachę (grzanie wstępne)	Aluminiowa blacha do pieczenia + uniwersalna głęboka blacha do pieczenia**	1+3		140-160	25-35
Biszkopt na wodzie	Tortownica	2		160-180	30-40
Ciasto drożdżowe na blasze	Uniwersalna głęboka blacha do pieczenia	3		140-160	40-50
Jabłecznik	Uniwersalna głęboka blacha do pieczenia + 2 tortownice $\text{\textcircled{R}} 20 \text{ cm}^{***}$	1		190-210	70-80
Jabłecznik	2 ruszty* + 2 tortownice $\text{\textcircled{R}} 20 \text{ cm}^{***}$	1+3		180-200	70-80



* Dodatkowe ruszty i blachy do nabycia jako wyposażenie specjalne w specjalistycznych sklepach.

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

*** Formy do ciasta ustawić po przekątnej.

Grill

Dane w tabeli dotyczą potraw wsuniętych do zimnego piekarnika.

Potrawa	Wyposażenie	Poziom	Rodzaj grzania	Stopień grillowania	Czas trwania, min.
Przyrumienianie tostu (10 min. podgrzewania wstępnego)	Ruszt	4		3	1-2
Hamburger wołowy, 12 sztuk*	Ruszt	4		3	25-30

* Po 2/3 czasu obrócić. Wsunąć blachę na poziom 1.



ROBERT BOSCH HAUSGERÄTE GMBH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

DEUTSCHLAND

9000425873

BO • pl • 250289-01