



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



Kuchenka wolnostojąca
HGV625323L



BOSCH

[pl] Instrukcja obsługi

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	4	Gotowe produkty.....	23
Przyczyny uszkodzeń	7	Potrawy specjalne.....	24
Uszkodzenia piekarnika.....	7	Rozmrażanie	24
Uszkodzenia szuflady cokołowej	7	Suszenie	24
Ustawienie urządzenia, podłączenie do gazu i sieci elektrycznej	7	Wekowanie.....	25
Podłączenie urządzenia do gazu.....	7	Akrylamid w produktach spożywczych	25
Niesprawna instalacja gazowa/ zapach gazu.....	7	Potrawy testowe	26
Przesuwanie urządzenia za przewód gazowy lub uchwyt drzwiczek.....	7	Pieczenie ciast.....	26
Podłączenie do sieci elektrycznej.....	7	Grillowanie.....	26
Poziomowanie kuchenki.....	8		
Mocowanie do ściany	8		
Ustawianie urządzenia	8		
Środki ostrożności podczas transportu.....	8		
Nowa kuchenka	9		
Informacje ogólne	9		
Płyta grzejna	9		
Piekarnik	10		
Komora piekarnika	10		
Wyposażenie dodatkowe	11		
Wsuwanie wyposażenia dodatkowego	11		
Wyposażenie dodatkowe	11		
Artykuły dodatkowe	12		
Przed pierwszym użyciem	12		
Nagrzewanie piekarnika	12		
Czyszczenie wyposażenia.....	12		
Czyszczenie kielicha i nakrywki palnika	12		
Nastawianie płyty grzejnej	13		
Zapalanie palnika gazowego.....	13		
Tabela - gotowanie	13		
Nastawianie piekarnika	13		
Rodzaje grzania i temperatura	13		
Konserwacja i czyszczenie	14		
Szklana pokrywa.....	14		
Środki czyszczące	14		
Zdejmowanie i zawieszanie prowadnic	15		
Zdejmowanie i zakładanie drzwiczek piekarnika.....	16		
Montaż i demontaż szyb w drzwiczkach	16		
Usterka, co robić?	17		
Tabela usterek.....	17		
Wymiana żarówki u góry piekarnika	17		
Ostona żarówki.....	17		
Serwis	18		
Symbol produktu (E-Nr) i numer fabryczny (FD)	18		
Porady dotyczące oszczędności energii i ochrony środowiska	18		
Oszczędzanie energii podczas użytkowania piekarnika	18		
Oszczędzanie energii podczas użytkowania płyty gazowej.....	18		
Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego	18		
Przetestowane w naszym studiu gotowania	19		
Ciasta i wypieki	19		
Porady dotyczące pieczenia.....	20		
Mięso, drób, ryby	21		
Porady dotyczące pieczenia mięs i grillowania	23		
Zapiekanki, tosty.....	23		

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

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

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

Niniejsza instrukcja obowiązuje, gdy na urządzeniu podany jest kod danego kraju. Jeśli kod kraju nie znajduje się na urządzeniu, należy stosować się do instrukcji instalacji, która zawiera niezbędne informacje dotyczące przestawienia urządzenia zgodnie z warunkami obowiązującymi w danym kraju.

Kategoria urządzenia: Kategoria 1

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

Wyłącznie specjalista z odpowiednimi uprawnieniami może podłączyć i przestawić urządzenie na inny rodzaj gazu. Instalacja urządzenia (podłączenie elektryczne i gazowe) musi być przeprowadzona zgodnie z instrukcją obsługi i instalacji.

Nieprawidłowe podłączenie i ustawienia mogą prowadzić do ciężkich wypadków i uszkodzenia urządzenia. Producent nie ponosi odpowiedzialności za związane z tym szkody. Gwarancja na urządzenie wygasa.

Uwaga: Niniejsze urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do gotowania. Nie można go używać do innych celów, np. ogrzewania pomieszczenia.

Uwaga: Podczas korzystania z kuchenki gazowej powstaje w pomieszczeniu ciepło i wilgoć oraz może dojść do przypalenia się produktów. Szczególnie w trakcie użytkowania urządzenia należy zapewnić dobrą wentylację pomieszczenia: nie zasłaniać otworów wentylacyjnych lub zatroszczyć się o mechaniczne urządzenie wentylacyjne (np. okap).

Intensywne lub długotrwałe używanie urządzenia może wymagać dodatkowej wentylacji, np. otwarcia okna, lub skuteczniejszej wentylacji, np. przełączenia urządzenia wentylacyjnego na wyższą moc. Urządzenie nie jest przystosowane do pracy z zewnętrznym minutnikiem lub zdalnym sterowaniem.

Urządzenie mogą obsługiwać dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby z

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

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

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

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

Niebezpieczeństwo pożaru!

- W przypadku otwarcia drzwiczek powstaje przeciąg. Papier do pieczenia może dotknąć elementów grzejnych i zapalić się. Podczas podgrzewania piekarnika nigdy nie kłaść papieru do pieczenia na wyposażenie nie przymocowując go. Papier do pieczenia należy zawsze obciążać naczyniem lub formą do pieczenia. Papierem do pieczenia wyłożyć wyłącznie konieczną powierzchnię. Papier do pieczenia nie może wystawać poza wyposażenie.
- Przechowywane w komorze piekarnika łatwopalne przedmioty mogą się zapalić. Nigdy nie przechowywać łatwopalnych przedmiotów w komorze piekarnika. Nigdy nie otwierać drzwiczek urządzenia, gdy z urządzenia wydobywa się dym. Wyłączyć urządzenie i wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Odciąć dopływ gazu.
- Gorący olej lub tłuszcz może szybko zapalić się. Nigdy nie pozostawiać rozgrzanego tłuszczu lub oleju bez nadzoru. Nigdy nie gasić ognia wodą. Wyłączyć pole grzejne. Ostrożnie stłumić ogień używając pokrywki, koca gaśniczego lub podobnego przedmiotu.

- Pola grzejne są bardzo gorące. Nigdy nie odkładać łatwopalnych przedmiotów na płytę grzejną. Nie używać płyty grzejnej do przechowywania jakichkolwiek przedmiotów.
- Urządzenie silnie się nagrzewa, materiały łatwopalne mogą się zapalić. Nie przechowywać ani nie używać pod lub w pobliżu piekarnika żadnych przedmiotów łatwopalnych (np. sprayów, środków czyszczących). Nie przechowywać przedmiotów łatwopalnych wewnątrz piekarnika lub na piekarniku.
- Włączone gazowe pola grzejne bez postawionych na nich naczyń wytwarzają dużo ciepła. Może to prowadzić do uszkodzenia lub zapalenia się urządzenia oraz znajdującego się nad nim okapu. Tłuszcz osadzony w filtrze okapu może się zapalić. Gazowych pól grzejnych używać wyłącznie, gdy postawione są na nich naczynia.
- Tytu urządzenia bardzo się nagrzewa. Może to spowodować uszkodzenie przewodów przyłączeniowych. Przewody elektryczne i gazowe nie mogą stykać się z tylną ścianką urządzenia.
- Nigdy nie kłaść na polach grzejnych ani nie przechowywać w piekarniku przedmiotów łatwopalnych. Nigdy nie otwierać drzwiczek urządzenia, gdy z urządzenia wydobywa się dym. Wyłączyć urządzenie. Wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Zamknąć dopływ gazu.
- Powierzchnie szuflady pod piekarnikiem mogą być bardzo gorące. Można w niej przechowywać wyłącznie akcesoria do pieczenia. Nie wolno przechowywać w szufladzie przedmiotów łatwopalnych.

Niebezpieczeństwo poparzenia!

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

alkoholowych. Używać wyłącznie niewielkich ilości wysokoprocentowych napojów. Ostrożnie otwierać drzwiczki urządzenia.

- Pola grzejne i ich otoczenie, zwłaszcza ewentualnie znajdująca się rama płyty grzejnej, bardzo się nagrzewają. Nie dotykać gorących powierzchni. Nie pozwalać dzieciom zbliżać się do urządzenia.
- Powierzchnie urządzenia nagrzewają się podczas jego eksploatacji. Nie dotykać gorących powierzchni. Nie pozwalać dzieciom zbliżać się do urządzenia.
- Puste naczynia ustawione na włączonych gazowych polach grzejnych bardzo się nagrzewają. Nigdy nie podgrzewać pustych naczyń.
- Podczas użytkowania urządzenie bardzo się nagrzewa. Przed przystąpieniem do czyszczenia odczekać, aż urządzenie ostygnie.
- **Uwaga!** Podczas grillowania zewnętrzne części urządzenia mogą być gorące. Nie pozwalać na zbliżanie się małych dzieci.
- Jeśli butla nie stoi pionowo, płynny propan/butan może przedostać się do urządzenia. W rezultacie przy palnikach mogą tworzyć się słupy ognia. Podzespoły mogą ulec uszkodzeniu i z czasem stać się nieszczelne, co w konsekwencji prowadzi do niekontrolowanego wypływu gazu. W takiej sytuacji istnieje poważne ryzyko poparzeń. Butle z płynem należy stosować zawsze w pozycji pionowej.

Niebezpieczeństwo poparzenia!

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

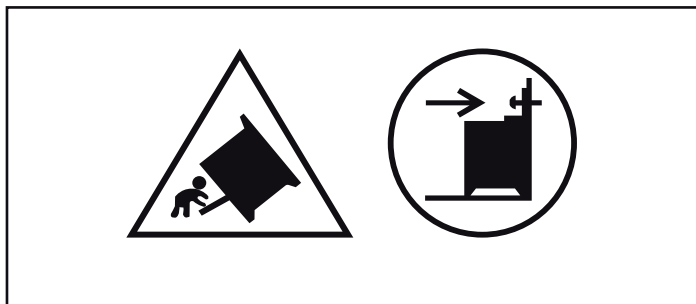
Niebezpieczeństwo obrażeń!

- Porysowane szkło lub drzwiczki urządzenia mogą pęknąć. Nie używać skrobaczki do szkła, żrących ani szorujących środków czyszczących.
- Nieprawidłowo przeprowadzane naprawy stanowią poważne zagrożenie. Wyłącznie przeszkoleni technicy serwisu mogą przeprowadzać naprawy i wymieniać uszkodzone przewody elektryczne i gazowe. Jeśli urządzenie jest uszkodzone, należy wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej, zamknąć dopływ gazu. Wezwać serwis.
- Usterki i uszkodzenia urządzenia stanowią poważne zagrożenie. Nigdy nie włączać uszkodzonego urządzenia. Wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Odciać dopływ gazu. Wezwać serwis.
- Garnki nieodpowiedniej wielkości, uszkodzone lub nieodpowiednio ustawione mogą być przyczyną poważnych poparzeń. Należy przestrzegać zaleceń dotyczących naczyń.
- **Uwaga:** Szklana pokrywa może pęknąć w wyniku działania wysokiej temperatury. Przed zamknięciem pokrywy należy zamknąć wszystkie palniki i odczekać, aż piekarnik ostygnie.



- Jeśli ustawione na cokole urządzenie nie zostanie do niego przymocowane, może się zsunąć. Urządzenie musi być stabilnie przymocowane do cokołu.

Niebezpieczeństwo przewrócenia!!



Ostrzeżenie: Aby zapobiec przewróceniu się urządzenia, konieczne jest zamontowanie zabezpieczenia przed przechyleniem. Należy przeczytać instrukcję montażu.

Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

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

Przyczyny uszkodzeń

Płyta grzejna

Uwaga!

- Pół grzejne należy używać tylko, gdy stoją na nich naczynia. Nie podgrzewać pustych garnków lub patelni. Spód garnka zostaje uszkodzony.
- Używać wyłącznie garnków i patelni z płaskim spodem.
- Garnki i patelnie stawiać dokładnie pośrodku palnika. Dzięki temu płomień będzie optymalnie ogrzewał spód garnków i patelni. Uchwyty nie zostaną uszkodzone, a energia będzie maksymalnie wykorzystana.
- Dopilnować, aby palniki płyty grzejnej były zawsze czyste i suche. Kielich i nakrywa palnika muszą znajdować się dokładnie na swoim miejscu.
- Uważać, aby kuchenka nie została uruchomiona przy zamkniętej pokrywie (szczególnie przez bawiące się dzieci).

Uszkodzenia piekarnika

Uwaga!

- Wyposażenie, folia, papier do pieczenia lub naczynia na dnie komory piekarnika: nie stawiać wyposażenia na dnie piekarnika. Nie wykladać dna piekarnika folią, obojętnie jakiego rodzaju, ani papierem do pieczenia. Nie stawiać na dnie piekarnika żadnych naczyń, jeśli ustawiona temperatura jest wyższa niż 50 °C. Dochodzi do przegrzania. Czas

pieczenia i smażenia ulega zmianie, a emalia zostaje uszkodzona.

- Woda w gorącej komorze piekarnika: nigdy nie wlewać wody do gorącej komory piekarnika. Powstaje para wodna. Nagła zmiana temperatury może prowadzić do uszkodzenia emalii.
- Wilgotne produkty spożywcze: wilgotnych produktów nie przechowywać przez dłuższy okres czasu w zamkniętej komorze piekarnika. Emalia ulega uszkodzeniu.
- Sok z owoców: na ciasta pieczone na blasze nie układać zbyt dużo soczystych owoców. Skapujący z blachy sok z owoców pozostawia trwałe plamy. W miarę możliwości używać głębokiej blachy do pieczenia.
- Studzenie z otwartymi drzwiczkami urządzenia: podczas studzenia komora piekarnika powinna być zawsze zamknięta. Nawet jeśli drzwiczki urządzenia są tylko uchylone, fronty sąsiadujących mebli mogą z czasem ulec uszkodzeniu.
- Mocno zabrudzona uszczelka drzwiczek: jeśli uszczelka drzwiczek jest mocno zabrudzona, podczas eksploatacji drzwiczki nie zamykają się szczelnie. Fronty sąsiadujących mebli mogą ulec uszkodzeniu. Zawsze dbać o czystość uszczelki.
- Drzwiczki urządzenia jako miejsce do siedzenia lub odkładania przedmiotów: nie stawać, nie siadać ani nie opierać się na otwartych drzwiczkach urządzenia. Nie stawiać naczyń i wyposażenia na drzwiczki urządzenia.

Ustawienie urządzenia, podłączenie do gazu i sieci elektrycznej

Podłączenie urządzenia do gazu

Instalacji może dokonać wyłącznie instalator posiadający uprawnienia gazowe lub koncesjonowany pracownik serwisu zgodnie z instrukcją podaną w rozdziale "Podłączenie urządzenia do gazu i przestawienie na inny rodzaj gazu".

Dla instalatora z uprawnieniami gazowymi lub pracownika serwisu

Uwaga!

- Wartości nastawcze urządzenia znajdują się na tabliczce znamionowej z tyłu urządzenia. Ustawiony fabrycznie rodzaj gazu oznaczony jest symbolem gwiazdki (*).
- Przed podłączeniem urządzenia sprawdzić zgodność lokalnych warunków przyłączenia (rodzaj oraz ciśnienie gazu) z ustawieniami urządzenia. Jeśli konieczne jest dokonanie zmiany ustawień urządzenia, należy postępować zgodnie z instrukcją z rozdziału "Podłączenie urządzenia do gazu i przestawienie na inny rodzaj gazu".
- To urządzenie nie jest podłączone do systemu odprowadzania spalin. Należy je podłączyć i uruchomić zgodnie z warunkami instalacji. Nie podłączać urządzenia do wyciągu. Należy uwzględnić wszystkie przepisy dotyczące wentylacji.
- Urządzenie należy podłączyć do gazu za pomocą sztywnego, tzn. nie elastycznego przyłącza (przewodu gazowego) lub węża bezpieczeństwa.
- W przypadku zastosowania węża bezpieczeństwa należy zwrócić uwagę, aby wąż nie był załamany ani zgnieciony. Wąż nie może dotykać gorących powierzchni.
- Przyłącze gazowe (przewód gazowy lub wąż bezpieczeństwa) może być usytuowane z prawej lub z lewej strony urządzenia. Kurek dopływu gazu na przyłączy powinien być łatwo dostępny.

Niesprawna instalacja gazowa/ zapach gazu

W przypadku stwierdzenia zapachu gazu lub nieszczelności instalacji gazowej należy natychmiast

- zamknąć dopływ gazu lub zakręcić zawór butli gazowej
- zgasić źródła otwartego ognia oraz papierosy
- wyłączyć urządzenia elektryczne - także lampy
- otworzyć okna i dobrze wywietrzyć pomieszczenie
- wezwać serwis lub pogotowie gazowe.

Przesuwanie urządzenia za przewód gazowy lub uchwyt drzwiczek

Nie przesuwaj urządzenia trzymając za przewód gazowy; może dojść do uszkodzenia przewodu gazowego. Niebezpieczeństwo ulatniania się gazu! Nie przesuwaj urządzenia trzymając za uchwyt drzwiczek. Można uszkodzić zawiasy i uchwyt drzwiczek.

Podłączenie do sieci elektrycznej

Uwaga!

- Instalację urządzenia zlecić pracownikowi serwisu. Do przyłączenia potrzebny jest bezpiecznik 16 A. Urządzenie jest przystosowane pracy z napięciem 220-240 V.
- Jeśli napięcie sieci spadnie poniżej 180 V, wówczas nie działa elektryczny iskrownik.
- Szkody wynikające z niewłaściwego podłączenia urządzenia nie są objęte gwarancją.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, należy zlecić jego wymianę producentowi, serwisowi lub osobie posiadającej odpowiednie kwalifikacje i uprawnienia.

Dla serwisu

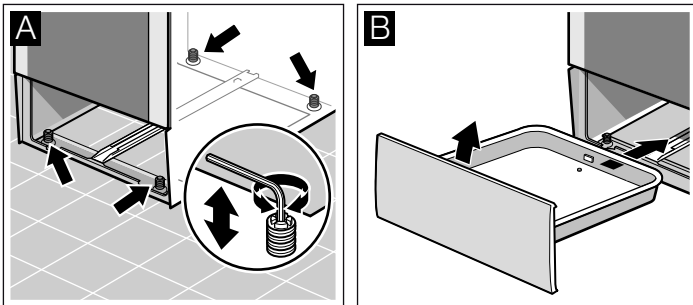
Uwaga!

- Urządzenie należy podłączyć zgodnie z danymi podanymi na tabliczce znamionowej.
- Urządzenie należy podłączyć do instalacji elektrycznej spełniającej obowiązujące przepisy. Gniazdo musi być łatwo dostępne, aby w razie potrzeby możliwe było odłączenie urządzenia od sieci elektrycznej.
- Należy zapewnić możliwość wielobiegunowego odłączenia systemu od sieci.
- Nigdy nie stosować przedłużaczy ani rozgałęziaczy.
- Ze względów bezpieczeństwa urządzenie należy podłączyć do przyłącza z uziemieniem. Jeżeli podłączenie do przewodu uziemiającego nie spełnia wymogów przewidzianych przepisami, urządzenie nie jest chronione przed niebezpieczeństwami związanymi z napięciem elektrycznym.
- W celu podłączenia urządzenia należy zastosować przewód typu H 05 W-F lub przewód o takich samych parametrach.

Poziomowanie kuchenki

Postawić kuchenkę bezpośrednio na podłodze.

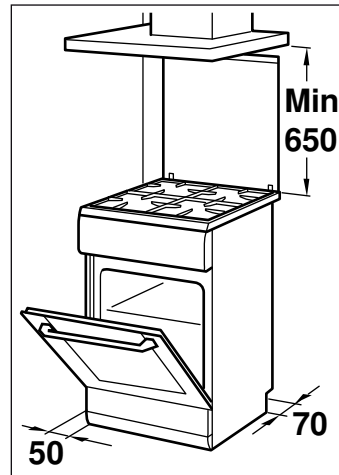
1. Wysunąć szufladę cokołową i zdjąć podnosząc do góry. Z przodu i z tyłu wewnątrz cokołu znajdują się nóżki nastawcze.
2. Nóżki nastawcze można w razie potrzeby podwyższyć lub obniżyć za pomocą sześciokątnego klucza imbusowego, co umożliwi wy poziomowanie kuchenki (rys. A).
3. Ponownie wsunąć szufladę cokołową (rys. B).



Mocowanie do ściany

Aby kuchenka nie przechylała się, należy przymocować ją do ściany za pomocą dołączonego kątownika. Należy przestrzegać instrukcji montażu dotyczącej mocowania do ściany.

Ustawianie urządzenia



- Urządzenie należy ustawić bezpośrednio na podłodze, uwzględniając podane wymiary. Urządzenia nie wolno ustawiać na innych przedmiotach.
- Odstęp między górną krawędzią kuchenki a dolną krawędzią wyciągu kuchennego musi odpowiadać zaleceniom producenta wyciągu.
- Po instalacji nie wolno przestawiać urządzenia. Odstęp między dużym palnikiem lub palnikiem Wok a frontami sąsiadujących mebli lub ścianą nie może być mniejszy niż 50 mm.

Środki ostrożności podczas transportu

Zabezpieczyć wszystkie ruchome części w oraz na urządzeniu za pomocą taśmy samoprzylepnej, która po usunięciu nie pozostawia śladów. Wszystkie części wyposażenia (np. blachę do pieczenia) zabezpieczyć na krawędziach cienkim kartonem i włożyć w odpowiednie przegródki, aby uniknąć uszkodzenia urządzenia. Między przód a tył włożyć karton lub podobny materiał, aby zapobiec uderzeniu o wewnętrzną stronę szklanych drzwiczek. Drzwiczki i pokrywę (jeśli jest) przymocować taśmą samoprzylepną do ścianek urządzenia.

Zachować oryginalne opakowanie urządzenia. Urządzenie transportować wyłącznie w oryginalnym opakowaniu. Podczas transportu zwrócić uwagę na strzałki umieszczone na opakowaniu.

W przypadku braku oryginalnego opakowania

Zapakować urządzenie w odpowiednie opakowanie zastępcze, zapewniające wystarczającą ochronę przed ewentualnymi uszkodzeniami podczas transportu.

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

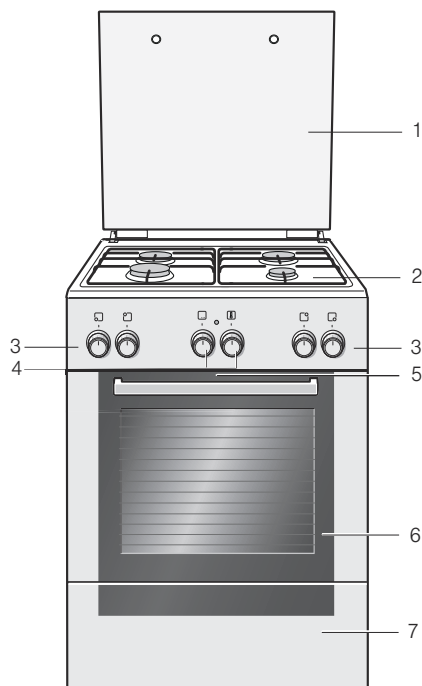
Nowa kuchenka

Niniejszy rozdział zawiera ogólne informacje dotyczące kuchenki. Opisany jest w nim pulpit obsługi, płyta grzejna oraz

poszczególne elementy obsługi. Podajemy również informacje dotyczące komory piekarnika i wyposażenia.

Informacje ogólne

Wersja zależy od typu urządzenia.

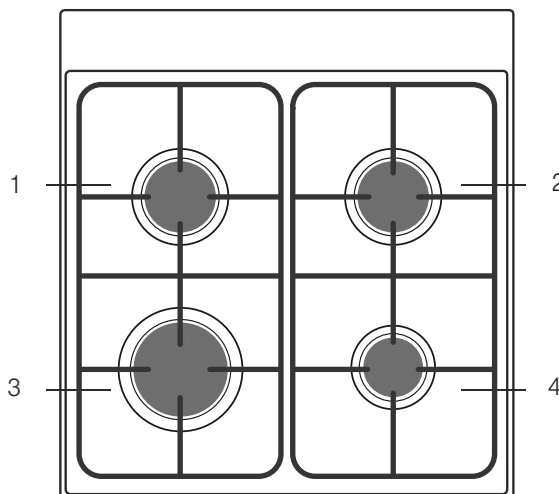


Objaśnienia

1	Pokrywa
2	Płyta grzejna
3	Włączniki pól grzejnych
4	Przełącznik funkcji i temperatury
5	Wentylacja urządzenia
6	Drzwiczki piekarnika
7	Szuflada cokołowa

Płyta grzejna

Poniżej zamieszczono opis pulpitu obsługi. Wersja zależy od typu urządzenia.



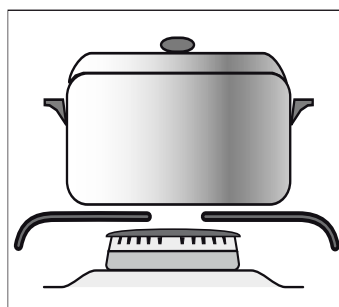
Objaśnienia

1	Palnik zwykły
2	Palnik zwykły
3	Palnik o dużej mocy
4	Palnik oszczędny

Palnik	Średnica garnka lub patelni
Palnik oszczędny 1 kW	12-18 cm
Palnik zwykły 1,7 kW	18-24 cm
Palnik o dużej mocy 3 kW	24-28 cm

Używać wyłącznie garnków lub patelni z płaskim spodem.

Garnki i patelnie stawiać pośrodku palnika. Dzięki temu płomień będzie optymalnie ogrzewał spód garnków i patelni. Uchwyty nie zostaną uszkodzone, a energia będzie maksymalnie wykorzystana.



Włączniki pól grzejnych

Cztery włączniki pól grzejnych służą do nastawiania mocy grzania poszczególnych pól.

Ustawienia	Funkcja/kuchenka gazowa
Pozycja zero	Kuchenka jest wyłączona.
Pozycja zapalania	Pozycja zapalania
Strefa nastawiania	duży płomień = maksymalne ustawienie płomień oszczędny = minimalne ustawienie

Na końcu zakresu regulacji wyczuwalny jest opór. Nie obracać dalej.

Piekarnik

Przełącznik funkcji

Nastawić żądany rodzaj grzania za pomocą przełącznika funkcji.

Przełącznik funkcji można obracać w prawo i w lewo.

Ustawienia	Funkcja
Pozycja zero	Piekarnik jest wyłączony.
Grzanie górne i dolne	Ciasta, suflety i chude pieczenie, np. z wołowiny lub dziczyzny, na jednym poziomie. Równomierne grzanie z góry i dołu.
Gorące powietrze*	Suche ciasta, ciasto francuskie i mięsne potrawy jednogarnkowe.
Grzanie dolne	Do wekowania, dopiekania i zapiekania. Grzanie z dołu.
Grill z cyrkulacją powietrza	Do grillowania mięsa, drobiu i ryb w całości. Grzałka grilla i wentylator na przemian włączają się i wyłączają. Wentylator rozprowadza gorące powietrze po całym wnętrzu piekarnika.
Grill płaski, mała powierzchnia	Grillowanie małych ilości steków, kiełbasek, ryb lub tostów. Nagrzewa się tylko środkowa część grzałki grilla.
Płaski grill o dużej powierzchni	Można grillować jednocześnie kilka steków, kiełbasek, ryb lub tostów. Cała powierzchnia pod grzałką grilla nagrzewa się.
Rozmrażanie	Przykład mięso, drób, chleb i torty. Wentylator rozprowadza gorące powietrze po całym wnętrzu piekarnika.

* Rodzaj grzania według stopnia efektywności energii EN50304.

Po nastawieniu żądanego rodzaju grzania świeci się lampka w piekarniku.

Regulator temperatury

Regulator temperatury służy do nastawiania temperatury i stopnia mocy grilla.

Ustawienia	Funkcja
Pozycja zero	Piekarnik nie nagrzewa się.
50-270	Zakres temperatury Temperatura podawana jest w °C.
1, 2, 3	Stopnie mocy grilla Stopień mocy dla grilla o małej i dużej powierzchni. Stopień 1 = słaby Stopień 2 = średni Stopień 3 = mocny

Gdy piekarnik grzeje, świeci się lampka nad regulatorem temperatury. Po wyłączeniu nagrzewania gaśnie. W przypadku niektórych ustawień nie świeci się.

Komora piekarnika

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

Lampka piekarnika

Gdy piekarnik jest włączony, świeci się lampka w komorze piekarnika.

Wentylator

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

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

Uwaga!

Nie zakrywać szczelin wentylacyjnych. W przeciwnym razie piekarnik przegrzewa się.

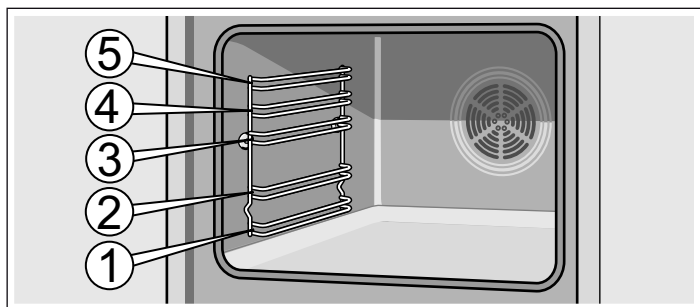
Wyposażenie dodatkowe

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

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

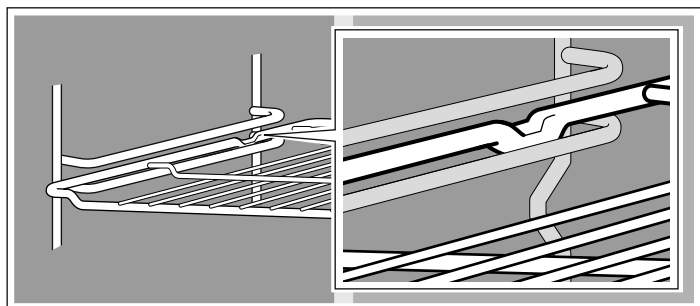
Wsuwanie wyposażenia dodatkowego

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



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

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



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

Blachę trzymać po bokach obydwoma rękami i wsunąć równolegle w prowadnicę. Podczas wsuwania blachy nie wykonywać ruchów w prawo lub w lewo. W przeciwnym razie wsunięcie blachy będzie utrudnione. Powierzchnie emaliowane mogą ulec uszkodzeniu.

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



Ruszt

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

Ruszt wsunąć do piekarnika otwartą stroną do drzwiczek piekarnika oraz wygięciem do dołu.



Emaliowana blacha do pieczenia

Do ciast i ciasteczek.

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

Wyposażenie dodatkowe

Wyposażenie dodatkowe można nabyć w serwisie lub sklepie specjalistycznym. W naszych prospektach lub w internecie można znaleźć wiele produktów pasujących do zakupionego piekarnika. Dostępność wyposażenia dodatkowego oraz możliwość zamówienia przez internet różni się w poszczególnych krajach. Odnośne informacje znajdują się w załącznikach do instrukcji obsługi.

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

Wyposażenie dodatkowe	Numer HEZ	Funkcja
Blacha do pizzy	HEZ317000	Nadaje się szczególnie do pizzy, potraw mrożonych i okrągłych tortów. Blachy do pizzy można używać zamiast głębokiej blachy do pieczenia. Wsunąć blachę nad ruszt i stosować się do wskazówek podanych w tabelach.
Ruszt wkładany w blachę	HEZ324000	Do pieczenia. Ruszt do grilla zawsze ustawiać na głębokiej blaszce do pieczenia. Skapuje do niej tłuszcz i sos z mięsa.
Blacha do grillowania	HEZ325000	Podczas grillowania zastępuje ruszt lub jest stosowana jako osłona przed rozpryskiwaniem, co chroni piekarnik przed silnym zabrudzeniem. Blachę do grillowania stosować zawsze w połączeniu z głęboką blachą do pieczenia. Grillowanie produktów na blasze do grillowania: Wsuwać wyłącznie na wysokość 1, 2 i 3. Blacha do grillowania jako osłona przed rozpryskiwaniem: Pod ruszt wsunąć głęboką blachę do pieczenia z blachą do grillowania.
Kamień do pieczenia	HEZ327000	Kamień do pieczenia nadaje się idealnie do pieczenia chleba, bułek i pizzy z chrupiącym spodem. Kamień do pieczenia należy zawsze podgrzać do zalecanej temperatury.
Emaliowana blacha do pieczenia	HEZ331003	Do ciast i ciasteczek. Blachę do pieczenia wsunąć do oporu, ścięciem w kierunku drzwiczek piekarnika.

Wyposażenie dodatkowe	Numer HEZ	Funkcja
Emaliowana blacha do pieczenia z powłoką antyadhezyjną	HEZ331011	Ciasta i ciasteczka można bez trudu ułożyć na blasze do pieczenia. Blachę do pieczenia wsunąć do oporu, ścięciem w kierunku drzwiczek piekarnika.
Głęboka blacha do pieczenia	HEZ332003	Do wilgotnych ciast, wypieków, potraw zamrożonych i dużych pieczeni. W przypadku ustawienia pod rusztem może służyć również do zbierania skapującego tłuszczu i sosu. Głęboką blachę do pieczenia wsunąć do oporu, ścięciem w kierunku drzwiczek piekarnika.
Głęboka blacha do pieczenia z powłoką antyadhezyjną	HEZ332011	Wilgotne ciasta, wypieki, potrawy mrożone i duże pieczenie można bez trudu ułożyć na głębokiej blasze do pieczenia. Głęboką blachę do pieczenia wsunąć do oporu, ścięciem w kierunku drzwiczek piekarnika.
Pokrywa do blachy profesjonalnej	HEZ333001	Blacha profesjonalna wraz z pokrywą z tworzy bytfańną.
Blacha profesjonalna z wkładanym rusztem	HEZ333003	Nadaje się szczególnie do przygotowywania dużych ilości potraw.
Ruszt	HEZ334000	Do naczyń, form do ciasta, pieczeni, potraw grillowanych i mrożonych.
Teleskopowy system całkowitego wysuwania blach		
Podwójny system całkowitego wysuwania blach	HEZ338200	Szyny wysuwane na poziomie 2 i 3 pozwalają na całkowite wysunięcie blach i rusztów bez ryzyka przechylenia.
Brytfanna szklana	HEZ915001	Brytfanna szklana nadaje się do przygotowywania potraw duszonych i zapiekanek. Jest polecana szczególnie do stosowania z programami automatycznymi i automatyką pieczenia.

Artykuły dodatkowe

W serwisie, sklepach specjalistycznych lub w poszczególnych krajach w sklepach internetowych można nabyć odpowiednie

środki czyszczące i konserwujące oraz wyposażenie do urządzeń domowych. Zawsze należy podać numer artykułu.

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

Przed pierwszym użyciem

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

Nagrzewanie piekarnika

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

1. Za pomocą przełącznika funkcji ustawić Grzanie górne/dolne .

2. Za pomocą regulatora temperatury ustawić 240 °C.

Po godzinie wyłączyć piekarnik. Przełącznik funkcji i regulator temperatury ustawić w pozycji zero.

Czyszczenie wyposażenia

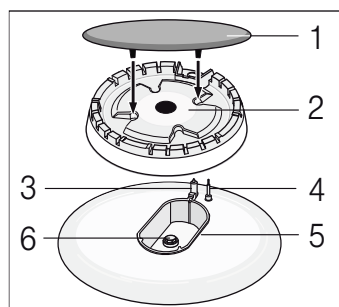
Przed pierwszym użyciem należy dokładnie oczyścić wyposażenie gorącą wodą z płynem i miękką ściereczką.

Czyszczenie kielicha i nakrywki palnika

Nakrywkę palnika (1) i oraz kielich (2) czyścić wodą z płynem do mycia naczyń. Wszystkie elementy starannie wytrzeć do sucha.

Kielich i nakrywkę włożyć w misę palnika (5). Uważać, aby nie uszkodzić iskrownika (3) i sztyftu zabezpieczenia płomienia (4).

Dysza (6) musi być sucha i czysta. Nakrywkę palnika umieścić dokładnie na kielichu.



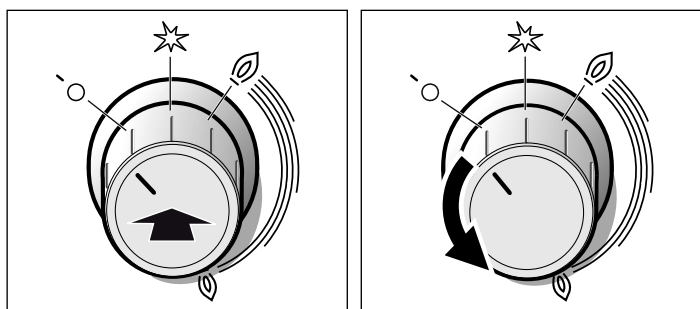
Nastawianie płyty grzejnej

Płyta grzejna jest wyposażona w cztery palniki gazowe. Poniżej znajdują się informacje na temat sposobu zapalania palników i ustawiania wielkości płomienia.

Zapalanie palnika gazowego

Nakrywkę palnika umieścić dokładnie na kielichu. Otwory w kielichu palnika nie mogą być zatkane. Wszystkie części muszą być suche.

1. Otworzyć pokrywę. Podczas użytkowania kuchenki pokrywa musi być zawsze otwarta.
2. Obrócić włącznik żądanego pola grzejnego w lewo i ustawić w pozycji zapalania ✨. Rozpoczyna się proces zapłonu.
3. Nacisnąć włącznik pola grzejnego i przytrzymać go przez 1-3 sekundy. Palnik gazowy zapala się.



System zabezpieczenia płomienia został aktywowany. Jeśli płomień zgaśnie, dopływ gazu zostanie automatycznie odcięty przez system zabezpieczenia płomienia.

4. Ustawić żądaną wielkość płomienia. Między ustawieniem 0 Wyl. a ustawieniem ④ płomień nie jest stabilny. Dlatego zawsze należy wybierać ustawienie między ④ dużym a ① małym płomieniem.

5. Jeśli płomień ponownie zgaśnie, powtórzyć czynności od kroku 2.
6. Zakończenie gotowania: Obrócić włącznik pola grzejnego 0 w prawo na pozycję Wyl.

Iskrownika nie należy używać dłużej niż 15 sekund. Jeśli palnik nie zapali się po 15 sekundach, odczekać co najmniej 1 minutę. Następnie powtórzyć czynność zapalania.

⚠ Uwaga!

Jeśli po wyłączeniu obrócony zostanie włącznik pola grzejnego, a kuchenka będzie jeszcze gorąca, wydobędzie się gaz. +Jeśli włącznik nie zostanie ustawiony w pozycji zapalania ✨, dopływ gazu zostanie przerwany po upływie 60 sekund.

Palnik gazowy nie zapala się.

W przypadku przerwy w zasilaniu lub wilgotnych świeczek zapłonowych można zapalić palnik za pomocą zapalarki lub zapalki.

Tabela - gotowanie

Do każdego pola grzejnego dobrać naczynie o odpowiedniej wielkości. Średnicę spodu garnka lub patelni należy dopasować do średnicy pola grzejnego.

Czasy gotowania zależą od rodzaju, wagi i jakości potraw. Dlatego możliwe są odchylenia. Optymalny czas gotowania najlepiej określić samodzielnie.

Podczas gotowania potrawy bardzo szybko tracą związki mineralne i witaminy. Dlatego należy używać niewielkiej ilości wody. Dzięki temu witaminy i związki mineralne zostaną zachowane. Należy wybierać krótkie czasy gotowania, ponieważ warzywa ugotowane na twardo są bogate w składniki odżywcze.

Przykład	Potrawa	Pole grzejne	Stopień mocy grzania
Roztapianie	Czekolada, masło, margaryna	Palnik oszczędny	Mały płomień
Podgrzewanie	Bulion, warzywa z puszki	Palnik zwykły	Mały płomień
Podgrzewanie i utrzymanie temperatury potraw	Zupy	Palnik oszczędny	Mały płomień
Duszenie*	Ryba	Palnik zwykły	Od dużego do małego płomienia
Duszenie*	Ziemniaki i warzywa, mięso	Palnik zwykły	Od dużego do małego płomienia
Gotowanie*	Ryż, warzywa, potrawy mięsne (z sosem)	Palnik zwykły	większy płomień
Smażenie	Naleśnik, ziemniaki, sznycle, paluszki rybne	Palnik o dużej mocy	Od dużego do małego płomienia

* W przypadku używania garnka z pokrywką należy zmniejszyć płomień, gdy tylko potrawa zagotuje się.

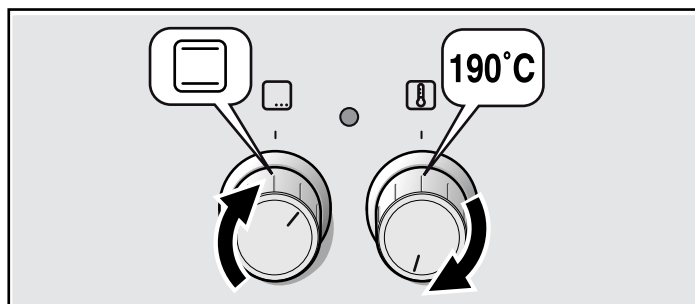
Nastawianie piekarnika

Tu opisany jest sposób nastawiania piekarnika.

Rodzaje grzania i temperatura

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

1. Nastawić żądany rodzaj grzania za pomocą przełącznika funkcji.
2. Regulator temperatury służy do nastawiania temperatury lub stopnia mocy grilla.



Piekarnik nagrzewa się.

Wyłączanie piekarnika

Przełącznik funkcji ustawić w pozycji zero.

Zmiana ustawień

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

Konserwacja i czyszczenie

Dzięki odpowiedniej konserwacji i czyszczeniu płyta grzejna i piekarnik długo zachowują estetyczny wygląd i całkowitą sprawność. Niniejszy rozdział zawiera informacje na temat ich prawidłowej konserwacji i czyszczenia.

Wskazówki

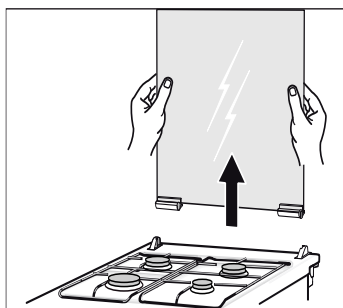
- Nieznaczne różnice kolorów na przodzie piekarnika są wynikiem zastosowania różnych materiałów, jak szkło, tworzywo sztuczne lub metal.
- Cienie na szybie piekarnika, sprawiające wrażenie smug, to odbijające się światło żarówki piekarnika.
- Przy bardzo wysokich temperaturach emalia wypala się. Mogą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

Szklana pokrywa

Przed podniesieniem pokrywy należy usunąć ściereczką ewentualne pozostałości rozlanych płynów.

Do czyszczenia najlepiej używać płynu do mycia szkła.

Zdjąć pokrywę w celu dokładnego wyczyszczenia. W tym celu pokrywę chwycić oburącz po bokach i wyciągnąć do góry.



Fronty ze stali nierdzewnej

Wycierać wilgotną ściereczką z niewielką ilością płynu do mycia naczyń. Zawsze czyścić ruchami równoległymi do naturalnego mazerunku. W przeciwnym razie mogą powstać zarysowania. Wyrzeć do sucha miękką ściereczką. Natychmiast usuwać osad z kamienia, plamy tłuszczu, skrobi i białka. Nie używać środków do szorowania, szorstkich gąbek ani twardych ściereczek do czyszczenia. Do polerowania frontów ze stali nierdzewnej należy używać specjalnych środków do czyszczenia. Przestrzegać wskazówek producenta. Specjalne środki do czyszczenia stali nierdzewnej są do nabycia w serwisie lub specjalistycznych sklepach.

Powierzchnie emaliowane i lakierowane

Czyścić wilgotną ściereczką z niewielką ilością płynu do mycia naczyń. Wyrzeć do sucha miękką ściereczką.

Palniki i ruszty gazowych pól grzejnych

Nie czyścić w zmywarce. Ruszt wyjąć i wyczyścić i za pomocą gąbki, płynu do mycia naczyń i niewielkiej ilości ciepłej wody. Zdjąć kielich i nakrywkę palnika. Do czyszczenia używać gąbki z niewielką ilością ciepłej wody i płynu do mycia naczyń. Zwrócić uwagę, aby otwory wylotowe gazu w kielichach palników były czyste i drożne. Wyczyścić iskrowniki małą, miękką szczoteczką. Palniki gazowe działają tylko, gdy iskrowniki są czyste. Pozostałości potraw usunąć z mis palników za pomocą niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń i wilgotnej ściereczki. Używać niewielkiej ilości wody. Woda nie może przedostać się do wnętrza urządzenia. Zwrócić uwagę, aby otwór dyszy nie został podczas czyszczenia zatkany lub uszkodzony. Po oczyszczeniu wyrzeć wszystkie elementy do sucha i dokładnie nałożyć nakrywkę palników na kielichy. Niedokładne złożenie wszystkich elementów utrudnia zapłon palników. Nakrywkę palników są powleczone czarną emalią. Wysoka temperatura może spowodować ich odbarwienie. Nie ma to wpływu na działanie palników. Ponownie zamontować ruszt w piekarniku.

Elektryczna płytka grzejna (opcja)

Czyścić szorstką gąbką z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do szorowania. Po czyszczeniu osuszyć płytkę grzejną, włączając ją na krótko. Wilgotne płytki korodują z biegiem czasu. Następnie nanieść środek pielęgnacyjny. Natychmiast usuwać resztki pożywienia i potrawy, które wykipiły.

Metalowy pierścień elektrycznej płytki grzejnej (opcja)

Z czasem na metalowym pierścieniu mogą pojawić się przebarwienia. Pierwotny kolor można jednak przywrócić. Pierścień czyścić szorstką gąbką z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do szorowania. Uważać, aby nie szorować powierzchni graniczących z pierścieniem. Mogłoby dojść do ich uszkodzenia.

W przypadku odkręcenia zawiasów pokrywy należy zwrócić uwagę na ich oznaczenia literowe. Zawias oznaczony literą R zamontować po prawej stronie, natomiast zawias oznaczony literą L po lewej.

Po oczyszczeniu założyć pokrywę w odwrotnej kolejności.

Pokrywę zamykać dopiero po wystygnięciu pól grzejnych.

Środki czyszczące

Aby uniknąć uszkodzenia różnego rodzaju powierzchni poprzez zastosowanie nieodpowiedniego środka czyszczącego, należy przestrzegać poniższych wskazówek.

Do czyszczenia płyty grzejnej nie używać

- nierozcieńczonych płynów do mycia naczyń ani środków czyszczących do zmywarki,
- szorstkich gąbek,
- żrących środków czyszczących, jak środek do czyszczenia piekarników lub odplamiacz,
- myjek wysokociśnieniowych lub parowych.
- Nie czyścić poszczególnych części w zmywarce.

Do czyszczenia piekarnika nie używać

- żrących środków czyszczących ani środków do szorowania,
- środków czyszczących o dużej zawartości alkoholu,
- szorstkich gąbek,
- myjek wysokociśnieniowych lub parowych.
- Nie czyścić poszczególnych części w zmywarce.

Przed pierwszym użyciem nowej gąbki należy ją dokładnie wypłukać.

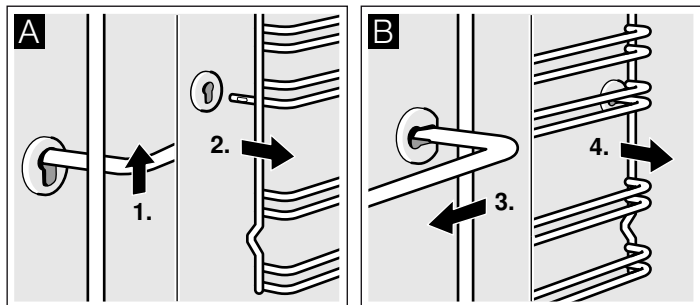
Przyciski	Czyścić wilgotną ściereczką z niewielką ilością płynu do mycia naczyń. Wytrzeć do sucha miękką ściereczką.
Szyba drzwiczek	Nadaje się do czyszczenia za pomocą płynu do mycia szyb. Nie używać żrących środków czyszczących ani ostrych przedmiotów metalowych. Mogą one zarysować i uszkodzić powierzchnię szyby.
Uszczelka	Czyścić wilgotną ściereczką. Wytrzeć do sucha miękką ściereczką.
Wewnętrzna strona piekarnika	Czyścić ciepłą wodą lub wodą z octem. W przypadku dużego zanieczyszczenia: Środek do czyszczenia piekarników rozprowadzać wyłącznie na ostudzonych powierzchniach.
Szklana osłona lampki piekarnika	Czyścić wilgotną ściereczką z niewielką ilością płynu do mycia naczyń. Wytrzeć do sucha miękką ściereczką.
Wyposażenie	Namoczyć w ciepłej wodzie z płynem. Czyścić szczoteczką lub gąbką.
Aluminiowa blacha do pieczenia (opcja)	Nie czyścić w zmywarce. Nigdy nie używać środka do czyszczenia piekarników. Aby zapobiec zarysowaniom, nigdy nie dotykać powierzchni metalowych nożem ani podobnym ostrym przedmiotem. Przetrzeć powierzchnię równomiernie i bez nacisku miękką ściereczką do szyb lub niestrzępiącą się ściereczką mikrofibrową z roztworem środka myjącego. Wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Nie używać środków do szorowania, szorstkich gąbek ani twardych ściereczek do czyszczenia. Środki te zarysują blachę do pieczenia.
Zabezpieczenie przed dziećmi (opcja)	Jeśli na drzwiczkach piekarnika zamontowane jest zabezpieczenie przed dziećmi, przed czyszczeniem należy je usunąć. Wszystkie elementy z tworzyw sztucznych namoczyć w ciepłej wodzie z płynem i oczyścić gąbką. Wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Przy silnym zabrudzeniu zabezpieczenie przed dziećmi nie funkcjonuje prawidłowo.
Szuflada cokolowa (opcja)	Czyścić wilgotną ściereczką z niewielką ilością płynu do mycia naczyń. Wytrzeć do sucha miękką ściereczką.
Wyposażenie	Namoczyć w ciepłej wodzie z płynem. Czyścić szczoteczką lub gąbką.

Zdejmowanie i zawieszanie prowadnic

Prowadnice można zdjąć do czyszczenia. Piekarnik musi być zimny.

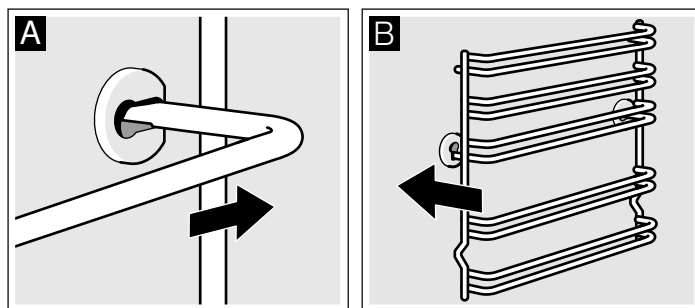
Zdejmowanie prowadnic

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



Zawieszanie prowadnic

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



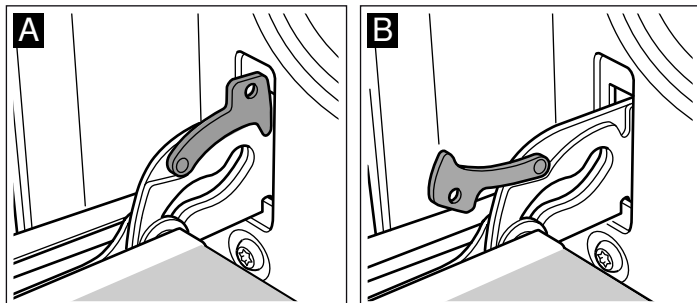
Prowadnice pasują zarówno do prawej, jak i lewej strony. Należy zwrócić uwagę, aby zostały zawieszane zgodnie z rysunkiem B: wys. 1 i 2 na dole oraz wys. 3, 4 i 5 na górze.

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

Zdejmowanie i zakładanie drzwiczek piekarnika

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

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

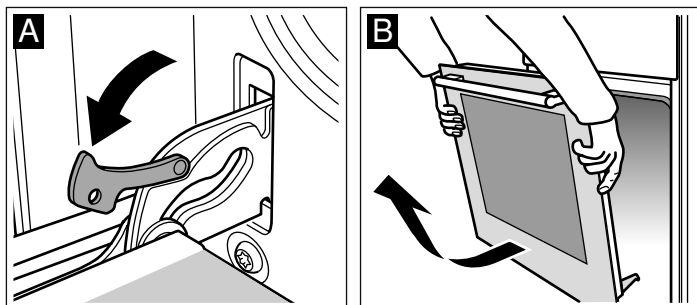


⚠ Niebezpieczeństwo obrażeń!!

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

Zdejmowanie drzwiczek

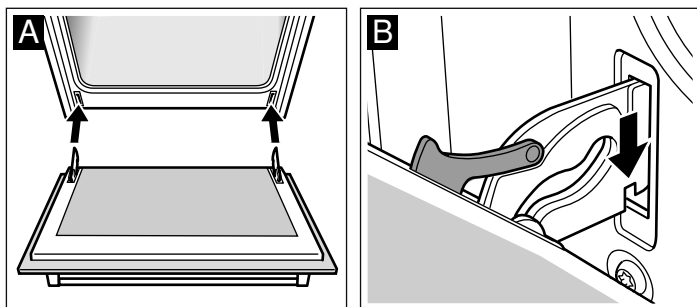
1. Całkowicie otworzyć drzwiczki piekarnika.
2. Podnieść obie dźwignie blokujące z lewej i prawej strony (rys. A).
3. Przymknąć drzwiczki piekarnika do wycucia oporu. Chwycić obiema rękami z lewej i prawej strony. Przymknąć nieco bardziej i zdjąć (rys. B).



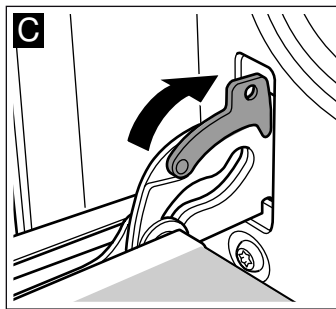
Zakładanie drzwiczek

Drzwiczki piekarnika założyć w odwrotnej kolejności.

1. Podczas zakładania drzwiczek piekarnika uważać, żeby oba zawiasy umieścić odpowiednio w otworach (rys. A).
2. Nacięcia w zawiasach muszą po obu stronach zaskoczyć na swoje miejsce (rys. B).



3. Z powrotem złożyć obie dźwignie blokujące (rys. C). Zamknąć drzwiczki piekarnika.



⚠ Niebezpieczeństwo obrażeń!!

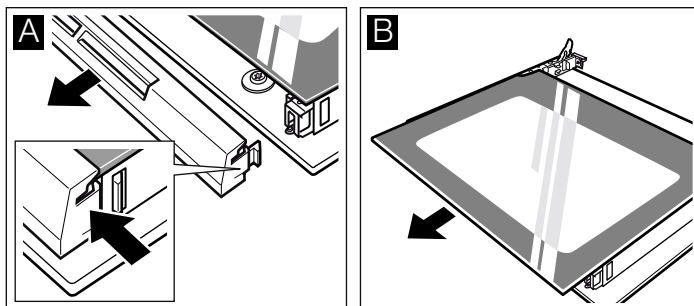
Jeśli drzwiczki piekarnika niespodziewanie wypadną lub zawias zatrzaśnie się, nie dotykać zawiasu! Skontaktować się z serwisem.

Montaż i demontaż szyb w drzwiczkach

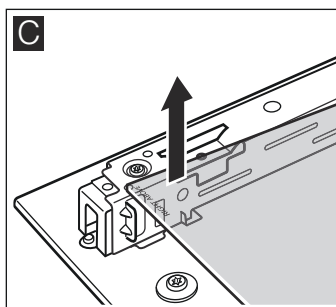
Dla ułatwienia czyszczenia można wymontować szyby z drzwiczek piekarnika.

Demontaż

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



4. Szybę unieść i wyciągnąć (rys. C).



Szyby czyścić płynem do mycia szyb i miękką ściereczką.

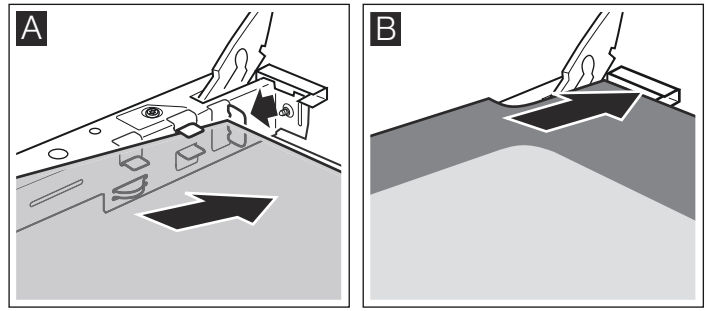
⚠ Niebezpieczeństwo obrażeń!!

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

Montaż

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

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



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

Dopiero gdy szyby są prawidłowo zamontowane, można używać piekarnika.

Usterka, co robić?

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

Tabela usterek

Jeśli potrawa się nie uda, warto zajrzeć do rozdziału *Potrawy przetestowaliśmy w naszym studiu gotowania*. Tutaj znajdują się dodatkowe porady i informacje dotyczące gotowania oraz pieczenia ciast i mięs.

⚠ Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy stanowią zagrożenie. Naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez techników naszego serwisu.

Usterka	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie/ Informacje
Piekarnik nie działa.	Bezpiecznik jest uszkodzony.	Sprawdzić w skrzynce bezpiecznikowej, czy bezpiecznik jest sprawny.
	Przerwa w zasilaniu.	Sprawdzić, czy działa lampa kuchenna lub inne urządzenia kuchenne.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Styki są zakurzone.	Kilkakrotnie obracać pokrętki włączników w prawo i lewo.
Palnik nie zapala się.	Przerwa w zasilaniu lub wilgotne świeczki zapłonowe.	Zapalić palnik gazowy za pomocą zapalarki lub zapalniczki.

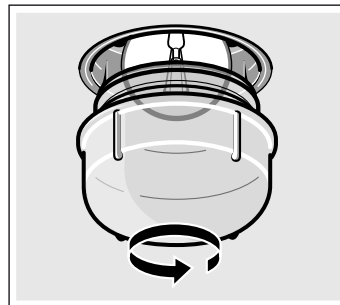
Wymiana żarówki u góry piekarnika

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

⚠ Niebezpieczeństwo porażenia prądem!!

Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.

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



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

Osłona żarówki

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

Serwis

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

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

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

Nr E	FD-Nr
------	-------

Serwis

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

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

Zlecenie naprawy oraz pomoc w razie usterki

PL 801 191 534

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

Porady dotyczące oszczędności energii i ochrony środowiska

Niniejszy rozdział zawiera porady dotyczące oszczędzania energii podczas przygotowywania potraw w piekarniku oraz na płycie grzejnej, a także prawidłowej utylizacji urządzenia.

Oszczędzanie energii podczas użytkowania piekarnika

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

Oszczędzanie energii podczas użytkowania płyty gazowej

- Zawsze dobierać wielkość garnka do rodzaju przyrządzanych potraw. Duży garnek wypełniony niewielką zawartością zużywa dużo energii.
- Zawsze używać pasującej pokrywki do garnka.
- Płomień musi stale stykać się ze spodem garnka.

Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego

Opakowanie należy usunąć zgodnie z przepisami o ochronie środowiska.



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

Przetestowane w naszym studiu gotowania

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

Wskazówki

- Dane w tabeli zawsze dotyczą potraw wsuniętych do zimnego i pustego piekarnika.
Piekarnik podgrzewać tylko wówczas, gdy tak podają tabele. Wyposażenie wyłożyć papierem do pieczenia dopiero po podgrzaniu piekarnika.
- Podane w tabelach czasy są wartościami orientacyjnymi. Zależą one od jakości i właściwości produktów spożywczych.
- Należy stosować dostarczone wyposażenie. Wyposażenie dodatkowe można nabyć w punkcie serwisowym lub sklepie specjalistycznym.
Przed użyciem piekarnika wyjąć wyposażenie i naczynia, z których się nie korzysta.
- Do wyjmowania gorącego wyposażenia i naczyń z piekarnika zawsze używać łapek kuchennych.

Ciasta i wypieki

Formy do pieczenia

Najlepiej nadają się ciemne metalowe formy do pieczenia.

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







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

Tabele










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

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

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

Ciasto w formach	Forma	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas pieczenia, minuty
Proste, suche ciasto	Tortownica z kominkiem/ forma prostokątna	3		160-180	50-60
Proste, suche ciasto, cienkie	Tortownica z kominkiem/ forma prostokątna	2		150-170	60-70
Spód tortu z ciasta ucieranego	Forma do ciasta z owocami	3		140-160	20-30
Tort owocowy, zwykle ciasto	Wysoka tortownica z kominkiem	3		150-170	50-60
Tort biszkoptowy	Tortownica	2		160-180	30-40
Spód tortu z ciasta ucieranego	Tortownica	1		170-190	25-35
Tort owocowy lub serowy, ciasto kruche*	Tortownica	1		170-190	70-90
Ciasto pikantne*	Tortownica	1		180-200	50-60

* Ciasto przestudzić w piekarniku przez ok. 20 minut.

Ciasto na blasze	Wyposażenie	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w minutach
Ciasto ucierane lub drożdżowe z suchą wierzchnią warstwą	Blacha do pieczenia	2		170-190	20-30
Ciasto ucierane lub drożdżowe z wilgotną wierzchnią warstwą, z owocami	Blacha do pieczenia	3		170-190	40-50
Rolada biszkoptowa (podgrzać piekarnik)	Blacha do pieczenia	2		190-210	15-20
Chąłka z 500 g mąki	Blacha do pieczenia	2		160-180	30-40
Strucla świąteczna z 500 g mąki	Blacha do pieczenia	3		160-180	60-70
Strucla świąteczna z 1 kg mąki	Blacha do pieczenia	3		150-170	90-100
Strudel, słodki	Blacha do pieczenia	2		180-200	55-65
Börek	Blacha do pieczenia	2		180-200	40-50
Pizza	Blacha do pieczenia	2		220-240	25-35

Wypieki drobne	Wyposażenie	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas pieczenia, minuty
Ciasteczka	Blacha do pieczenia	3	☐	150-170	10-20
Ciasteczka wyciskane (podgrzać piekarnik)	Blacha do pieczenia	3	☐	140-150	30-40
Ciasteczka migdałowe	Blacha do pieczenia	2	☐	110-130	30-40
Bezy	Blacha do pieczenia	3	☐	80-100	100-190
Wypieki z ciasta parzonego	Blacha do pieczenia	2	☐	200-220	30-40
Wypieki z ciasta francuskiego	Blacha do pieczenia	3	☐	190-210	20-30
Ciasto drożdżowe	Blacha do pieczenia	3	☐	180-200	20-30

Chleb i bułki

W przypadku pieczenia chleba podgrzać piekarnik, o ile nie podano inaczej.

Nigdy nie wlewać wody do gorącego piekarnika.

Chleb i bułki	Wyposażenie	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w minutach
Chleb drożdżowy z 1,2 kg mąki	Blacha do pieczenia	2	☐	270	8
				200	35-45
Chleb na zaczynie z 1,2 kg mąki	Blacha do pieczenia	2	☐	270	8
				200	40-50
Bułki, np. bułki żytnie (nie podgrzewać piekarnika)	Blacha do pieczenia	4	☐	200-220	20-30

Porady dotyczące pieczenia

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

Mięso, drób, ryby

Naczynia

Można stosować każde naczynie żaroodporne. Do dużych pieczeń odpowiednia jest również blacha do pieczenia.

Najlepiej nadają się naczynia szklane. Pokrywka powinna być dopasowana do brytfanny i się szczelnie zamykać.

W przypadku stosowania brytfanny emaliowanej należy dodać więcej wody.

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

Nazewnictwo w tabelach:

Naczynie bez pokrywy = bez przykrycia

Naczynie z pokrywą = z przykryciem

Naczynia zawsze stawiać na środku rusztu.

Gorące naczynia szklane stawiać na suchej podstawie.

Wilgotne lub zimne podłoże może spowodować pęknięcie szkła.

Pieczenie mięs

Do chudego mięsa dodać nieco wody. Spód naczynia powinien być zakryty na wysokość ok. 1/2 cm.

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

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

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

Wskazówki dotyczące grillowania

Przed grillowaniem podgrzewać piekarnik przez ok. 3 minuty.

Grillować zawsze w zamkniętym piekarniku.

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

Po upływie 2/3 czasu grillowania obrócić kawałki mięsa.

Steki należy solić dopiero po grillowaniu.

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

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

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

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

Mięso

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

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

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

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

Mięso	Waga	Wyposażenie i naczynia	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C, stopień mocy grilla	Czas pieczenia, minuty
Wołowina						
Pieczeń wołowa	1,0 kg	Z przykryciem	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Filet wołowy, różowy	1,0 kg	Bez przykrycia	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
Rostbef, różowy	1,0 kg	Bez przykrycia	1		210-230	50
Steki, różowe 3 cm		Ruszt	5		3	15
Cielęcina						
Pieczeń cielęca	1,0 kg	Bez przykrycia	2		190-210	100
	2,0 kg		2		170-190	120
Wieprzowina						
bez słoniny (np. karczek)	1,0 kg	Bez przykrycia	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	140
	2,0 kg		1		180-200	160
Ze słoniną (np. łopatka)	1,0 kg	Bez przykrycia	1		200-220	120
	1,5 kg		1		190-210	150
	2,0 kg		1		180-200	180
Peklowana wędzona wieprzowina z kością	1,0 kg	Z przykryciem	2		210-230	70

Mięso	Waga	Wyposażenie i naczynia	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C, stopień mocy grilla	Czas pieczenia, minuty
Jagnięcina						
Udziec jagnięcy bez kości, średnio wypieczony	1,5 kg	Bez przykrycia	1		150-170	120
Mięso mielone						
Pieczeń rzymska	ok. 500 g	Bez przykrycia	1		170-190	70
Kiełbaski						
Kiełbaski		Ruszt	4		3	15

Drób

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

Drób w całości kłaść na ruszcie, najpierw piersią do dołu. Po upływie $\frac{2}{3}$ czasu obrócić.

Pieczenie, np. pieczeń z indyka zawijaną lub pierś indyka, obrócić po upływie połowy podanego czasu. Kawałki drobiu obrócić po upływie $\frac{2}{3}$ czasu.

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

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

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

Drób	Waga	Naczynie	Poziom	Funkcja grzewcza	Temperatura w °C	Czas pieczenia 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
Kurczak w całości, 1 do 4 sztuk	każda sztuka o wadze 1,0 kg	Ruszt	2		190-210	50-80
Kaczka	1,7 kg	Ruszt	2		180-200	90-100
Gęś	3,0 kg	Ruszt	2		170-190	110-130
Młody indyk	3,0 kg	Ruszt	2		180-200	80-100
2 uda indycze	każda część o wadze 800 g	Ruszt	2		190-210	90-110

Ryba

Po upływie $\frac{2}{3}$ czasu grillowania obrócić kawałki ryby.

Ryby w całości nie trzeba obracać. Rybę w całości wstawić do piekarnika w pozycji na sztorc, płetwą grzbietową do góry. Aby

ryba utrzymała się w tej pozycji, w rozcięciu na brzuchu włożyć przekrojony ziemniak lub małe żaroodporne naczynie.

W przypadku grillowania bezpośrednio na ruszcie należy dodatkowo wsunąć blachę do pieczenia na wysokość 1. Skapuje do niej sos z mięsa i piekarnik pozostaje czysty.

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

Porady dotyczące pieczenia mięs i grillowania





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

Zapiekanki, tosty

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

Naczynie stawiać zawsze na ruszcie.

Stopień przypieczenia zapiekanki zależy od wielkości naczynia i wysokości zapiekanki. Dane w tabeli są wartościami orientacyjnymi.





Potrawa	Wyposażenie i naczynia	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas pieczenia, minuty
Zapiekanki					
Zapiekanka na słodko	Forma do zapiekanek	2		180-200	40-50
Zapiekanka makaronowa	Forma do zapiekanek	2		210-230	30-40
Zapiekanka					
Zapiekanka ziemniaczana z surowych składników Maks. 4 cm wysokości	Forma do zapiekanek	2		160-180	60-80
Tosty					
Tosty z wierzchu opiekane, 12 sztuk	Ruszt	4		3	5-8

Gotowe produkty

Przestrzegać wskazówek producenta podanych na opakowaniu.

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

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

Potrawa	Wyposażenie	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas pieczenia, minuty
Strudel, mrożony	Blacha do pieczenia	3		180-200	35-45
Frytki	Blacha do pieczenia	3		190-210	25-30
Pizza	Ruszt	2		200-220	15-20
Pizza-bagietka	Ruszt	2		190-210	15-20

Potrawy specjalne

W niskich temperaturach uda się zarówno kremowy jogurt, jak i puszyste ciasto drożdżowe.

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

Przygotowanie jogurtu

1. Zagotować 1 litr mleka (3,5 % tłuszczu) ostudzić do 40 °C.
2. Domieszać 150 g jogurtu (schłodzonego w lodówce).
3. Przełożyć do filiżanek lub małych słoiczków i przykryć folią spożywczą.

Potrawa	Naczynia		Rodzaj grzania	Temperatura	Czas trwania
Jogurt	Filiżanki lub słoiczki	Postawić na dnie piekarnika		Podgrzać piekarnik do 100 °C Włączyć tylko lampkę piekarnika	15 min 8 godz.
Wyrastanie ciasta drożdżowego	Naczynie żaroodporne	Postawić na dnie piekarnika		Podgrzać piekarnik do 50 °C Wyłączyć urządzenie i włożyć ciasto drożdżowe do piekarnika	5-10 min 20-30 min

Rozmrażanie

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

Należy przestrzegać wskazówek producenta podanych na opakowaniu.

Czas rozmrażania zależy od rodzaju i ilości produktów spożywczych.

Drób układać na talerzu piersią do dołu.

Mrożonki

np. torty śmietanowe, torty z masą kremową, torty z polewą czekoladową lub lukrem, owoce, kurczaki, kiełbasy i mięsa, chleb, bułki, ciasta i inne wypieki

Wyposażenie	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C
Ruszt	2		Regulator temperatury jest wyłączony

Suszenie

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

Następnie pozostawić, aż ociekną i osuszyć.

Wsunąć blachę do pieczenia na wysokość 4, a ruszt na wysokość 2.

Blachę i ruszt wyłożyć papierem do pieczenia lub pergaminem.

Soczyste owoce i warzywa należy wielokrotnie obracać. Po wysuszeniu natychmiast zdejmować z papieru.

Owoce i warzywa	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura, °C	Czas trwania w godzinach
600 g plasterków jabłek	2+4		80	ok. 5
800 g plasterków gruszek	2+4		80	ok. 8
1,5 kg śliwek	2+4		80	ok. 8-10
200 g ziół przyprawowych, oczyszczonych	2+4		80	ok. 1½

Wekowanie

Słoiki i gumowe uszczelki do wekowania muszą być czyste i nieuszkodzone. W miarę możliwości używać słoików jednakowej wielkości. Dane w tabeli odnoszą się do jednolitrowych słoików okrągłych.

Uwaga!

Nie stosować wyższych ani większych słoików. Pokrywki mogą popękać.

Stosować tylko owoce i warzywa najwyższej jakości. Dokładnie je umyć.

Podane w tabelach czasy są wartościami orientacyjnymi. Temperatura pomieszczenia, ilość słoików, stopień wypełnienia i temperatura zawartości słoików mogą wpływać na zmianę tych wartości. Przed przełączeniem lub wyłączeniem komory piekarnika należy się upewnić, że zawartość słoików bulgoce.

Przygotowanie

1. Przełożyć do słoików, nie napępiać słoików po brzegi.
2. Brzegi słoików wytrzeć, muszą być one czyste.
3. Na każdy słoik nałożyć mokrą gumową uszczelkę i pokrywkę.

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

Warzywa

Gdy tylko w słoikach zaczną unosić się pęcherzyki powietrza, zmniejszyć temperaturę do 120 - 140 °C. W zależności od

4. Słoiki zamknąć klamrami.

Nie wstawiać więcej niż sześciu słoików do komory piekarnika.

Ustawianie

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

Wekowanie

Owoce

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

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

rodzaju warzyw po ok. 35 - 70 minutach wyłączyć piekarnik i wykorzystać ciepło resztkowe.

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

Wymywanie słoików

Po zawekowaniu wyjąć słoiki z komory piekarnika.

Uwaga!

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

Akrylamid w produktach spożywczych

Akrylamid powstaje głównie podczas przyrządzania produktów zbożowych i ziemniaczanych w wysokich temperaturach,

np. chipsów, frytek, tostów, bułek, chleba oraz wypieków cukierniczych (ciasteczek, pierniczek).

Porady dotyczące przygotowywania potraw, aby zawartość akrylamidu była możliwie najmniejsza

Informacje ogólne	<ul style="list-style-type: none">■ Czas smażenia i pieczenia powinien być możliwie krótki.■ Potrawy należy zrumieniać na kolor złoty, nie za ciemny.■ Duży, gruby kawałek pieczonego zawiera mniej akrylamidu.
Pieczenie	Z zastosowaniem Grzania górnego/dolnego w maks. temperaturze 200 °C. Z zastosowaniem 3D gorącego powietrza lub Gorącego powietrza w maks. temperaturze 180 °C.
Ciasteczka	Z zastosowaniem Grzania górnego/dolnego w maks. temperaturze 190 °C. Z zastosowaniem 3D gorącego powietrza lub Gorącego powietrza w maks. temperaturze 170 °C. Jajka lub żółtka zmniejszają powstawanie akrylamidu.
Frytki do pieczenia w piekarniku	Rozłożyć jedną warstwę równomiernie na blasze. Piec co najmniej 400 g na blachę, aby frytki nie wyschły.


Potrawy testowe





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

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

Pieczenie ciast



W przypadku pieczenia szarlotki z pierzynką ustawić ciemne tortownice na przemian obok siebie.

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

Potrawa	Wyposażenie i naczynia	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w minutach
Ciasteczka wyciskane	Blacha do pieczenia	2		150-170	20-30
Ciastka, 20 sztuk	Blacha do pieczenia	3		160-180	20-30
Biszkopt na wodzie	Tortownica na ruszcie	2		160-180	30-40
Szarlotka z pierzynką	Ruszt + 2 tortownice Ø 20 cm	1		190-210	70-80

Grillowanie

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

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

* Obrócić po upływie $\frac{2}{3}$ czasu.





Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9000866138